

DITO SAMA Kutter DK70YVV

Art.Nr.: 136296



Technische Daten

Gedecke	50 - 150	<input checked="" type="checkbox"/>
Maße BxTxH (mm)	256 x 422 x 510	
Leistung (kW)	1,5	
Kapazität (l)	7	
Anschlussart	Elektro	
Spannung (V)	230	
Marke	DITO SAMA	

2.898,00 €

Listenpreis (exkl. Mwst.)

Listenpreis (exkl. Mwst.)



Produktbeschreibung

AUSFÜHRUNG

- **Anwendung: Hacken, Zerkleinern, Mixen, Emulgieren**
- Einsatzbereiche: mittelgroße bis große Gastronomie (50 - 150 Gedecke)
- Kapazität: 2 Kg (4,5 l) / 2,5 Kg (5,5 l) / 3,5 Kg (7 l)
- **Zwei Geschwindigkeitsstufen** 1500 u. 3000 U. / Min., Impulsschaltung (1500 U / Min.)
- Ausführung VV: Perfektes Emulsionsergebnis dank variabler Geschwindigkeit von 300 bis 3700 U/min.
- **Asynchronmotor luftgekühlt, langlebig, geräuscharm**
- **Konisch gewölbter Schüsselboden** und schrägstehende Kuttermesser für homogene Vermischung
- Schüssel aus rostfreiem Edelstahl 18/8
- Leichte Reinigung, da nur glatte Oberflächen
- Sämtliche Arbeiten können durch einen **Klarsichtdeckel** beobachtet werden
- Die **Einfüllöffnung** im Deckel erlaubt die Eingabe von Zutaten bei laufender Maschine
- Stabile, rutschfeste Fußkonstruktion
- Alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile sind **100 % spülmaschinengeeignet**

SERIENAUSSTATTUNG

- Rotor mit mikroverzahnten Messern
- Schaber

OPTIONAL

- Rotor mit gekerbten Messern
- Rotor mit glatten, waagerechten Messern
- Rotor mit mikroverzahnten abgesetzten Messern zum Emulgieren