

Termokutteri Metos Hotmix Pro Gastro Twin

Samassa rungossa kaksi erillistä monitoimikonetta.

Monitoimikone sekoittamiseen, leikkaamiseen, hienontamiseen ja soseuttamiseen

- kypsentää tai kuumentaa ruoka-aineet halutussa lämpötilassa samalla sekoittaen valitulla nopeudella
- kokonaan ruostumaton rakenne
- kaksi kappaletta ruostumattomia kannella varustettuja 2 litran kulhoja, joissa pohjassa ruostumaton terä
- lämpötilan säätöalue 25°C-190°C
- 10 nopeutta, kierrosnopeusalue 120 rpm-12500 rpm
- pulssi- ja turbotoiminto
- LCD- käyttöpaneeli, jossa on selkeä käyttäjää opastava näyttö
- valmiita ruokareseptejä
- mahdollisuus ohjelmoida ja tallentaa myös omia reseptejä
- 300- ohjelmapaikkaa resepteille
- USB- liitäntä reseptien siirtoon
- manuaalikäyttö
- ajastin
- diagnostiikka Lisävaruste (erillishintaan)
- ruostumaton teräskori vihannesten höyrykeittoon
- kansitunnistin
- jousitetut jalat vähentävät värinää
- toimitukseen sisältyy lisäksi kaavin, sekoitusmela ja mittakuppi



Termokutteri Metos Hotmix Pro Gastro Twin

Tuotteen kapasiteetti	2 kpl 2 ltr kulho
Tuotteen leveys mm	480
Tuotteen syvyys mm	312
Tuotteen korkeus mm	296
Pakkauksen tilavuus	0,001
Tilavuuden yksikkö	m ³
Pakkauksen tilavuus	0,001 m ³
Pakkauksen leveys	41,2
Pakkauksen syvyys	39,6
Pakkauksen korkeus	58
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	41,2x39,6x58 cm
Nettopaino	20
Nettopaino	20 kg
Bruttopaino	25
Pakkauksen paino	25 kg
Painon yksikkö	kg
Sulakkeen koko A	10
Liitäntäjännite V	230
Vaiheiden määrä	1N
Taajuus Hz	50
Sähköliitännän valmius	Pistoke
Sähköliitännän korkeus mm	25