

Kuter K5



Opis:

Kuter służy do krojenia mięsa, warzyw i owoców. Jest idealnym rozwiązaniem w miejscach takich jak: hotele, restauracje, kuchnie, stołówki oraz inne instytucje zajmujące się przetwarzaniem i przygotowywaniem żywności. Urządzenie jest napędzane przez silnik, zajmuje mało miejsca, jest łatwe w obsłudze, energooszczędne, bardzo efektywne.

Kuter jest solidnie wykonany i bezpieczny. Wszystkie elementy urządzenia mające kontakt z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów zgodnie z obowiązującymi standardami (stal nierdzewna lub stop aluminium)

Specyfikacja techniczna:

Pojemność	5 litrów
Napięcie	220 V
Częstotliwość	50 Hz
Moc wejściowa	0,6 kW
Moc	0,37 kW
Wymiary	525x420x536 mm
Waga całkowita	62 kg

Zasady działania i użytkowanie:

- Przed użyciem należy sprawdzić czy źródło napięcia odpowiada wymaganemu przez urządzenie.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Następnie należy odpowiednio zamocować nóż tnący za pomocą nakrętki.
- Wypełnić stopniowo misę kawałkami mięsa, warzyw lub innej żywności, uruchomić urządzenie poprzez włączenie przycisku start.
- Po użyciu należy urządzenie odłączyć od zasilania, zdjąć górną pokrywę i umyć ostrza.

Uwaga: Nie należy dopuścić do dostania się wody do silnika oraz innych części urządzenia pracujących pod napięciem.

Kuter posiada bezpiecznik, który natychmiastowo zatrzymuje urządzenie w przypadku przeładowania lub przegrzania.

W takim przypadku należy odłączyć maszynę od zasilania, usunąć przeszkodę i zrestartować kuter po ponownym podłączeniu do zasilania.