

PRODUKTINFORMATION

ADE

Maschinen für die Lebensmittelverarbeitung



Standardmesser



Option: Emulsionsmesser



Option: Gezahnte Messer



Option: Pesto-Messer

Küchen-Cutter – Serie ROTOMAT

- Sekundenschnelles Arbeiten beim Zerkleinern, Schneiden, Zerbröckeln, Schlagen, Vermengen und Homogenisieren
- Perfekte Verarbeitung von Gemüse, Kräutern, gekochtem Fleisch, Fisch, Käse, Nüssen u. ä. in verschiedene Feinheitsgrade
- Perfektes Pürieren von Speisen z. B. in Altenheimen
- Stufenloser Geschwindigkeitsregler zur Wahl der optimalen Rotationsgeschwindigkeit
- Gehäuse und Schüssel aus rostfreiem Stahl
- Horizontal rotierende Sichelmesser aus Edelstahl sorgen für perfekten Schnitt
- Schüssel mit Einfüllöffnung und Griffen für größte Handlichkeit
- Gefahrloses Arbeiten dank automatischer Abschaltung beim Öffnen des Deckels

Optional:

- Emulsionsmesser (z. B. für Mayonnaise)
- Gezahnte Messer (z. B. für Nüsse, Mandeln, Zwieback etc.)
- Spezial Pesto-Messer (4-flügelig)

Technische Daten

Modell	Rotomat3	Rotomat5	Rotomat9
Art. Nr.	4207-3	4207-5	4207-9
Schüsselinhalt (brutto)	3 l	5 l	9 l
Passinhalt (ca.)	1,5 l	3,1 l	5,4 l
Abm. (BxTxH in mm)	380 x 320 x 270	380 x 320 x 320	470 x 330 x 400
Arbeitsgeschwindigkeit	1100-2600 U/min	1100-2600 U/min	1100-2600 U/min
Leistung	0,35 kW	0,35 kW	0,7 kW
Eigengewicht ca.	10 kg	11 kg	25 kg
Stromart	230 V	230 V	230 V

Technische Änderungen im Zuge der Weiterentwicklung vorbehalten.