

# PRODUKTINFORMATION

# ADE

## Maschinen für die Lebensmittelverarbeitung



Im Deckel integrierter Abstreifer

## Küchen-Cutter – Serie ROTOMAT-V

- Sekundenschnelles Arbeiten beim Zerkleinern, Schneiden, Zerbröckeln, Schlagen, Vermengen und Homogenisieren
  - Integrierter Abstreifer zum Abnehmen von Rückständen am Schüsselrand sowie zur gleichmäßigen Mischung der zu verarbeitenden Menge
  - Perfekte Verarbeitung von Gemüse, Kräutern, gekochtem Fleisch, Fisch, Käse, Nüssen u. ä. in verschiedene Feinheitsgrade
  - Ideal für die schnelle Zubereitung veganer Rezepte, wie z. B. Hummus
  - 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	Rotomat-V3-230	Rotomat-V5-230	Rotomat-V9-230
Art. Nr.	4208-3	4208-5	4208-9
Schüsselinhalt (brutto)	3 l	5 l	9 l
Passinhalt (ca.)	1,5 l	3,1 l	5,4 l
Abm. (BxTxH in mm)	460 x 300 x 300	460 x 300 x 360	560 x 350 x 420
Arbeitsgeschwindigkeit	600-2800 U/min	600-2800 U/min	600-2800 U/min
Leistung	0,6 kW	0,6 kW	1,2 kW
Eigengewicht	13,5 kg	14,5 kg	23 kg
Stromart	230 V	230 V	230 V

Technische Änderungen im Zuge der Weiterentwicklung vorbehalten.