

Ausschreibungstext

ROTOR Universal-Küchenmaschine CR20 VL1-C

Standardmaschine bestehend aus:

Planeten-Rühr-, Schlag- und Knetmaschine

Tisch- oder Bodenmodell CR20 VL1-C, stabile Stahlblechkonstruktion aus Edelstahl
Antriebsmotor mit 230 V, 700W, mit elektronischem Überlastschutz,
mit Steuerung 8 Drehzahlen/Timer sowie
stufenlose Geschwindigkeitsregelung der Rührwerkzeuge von 64 bis 353 1/min.

- 1 Chromstahlkessel 20 Liter
- 1 Flachrührer aus Edelstahl
- 1 Besen aus Edelstahl
- 1 Kneiter aus Edelstahl
- 1 Kesselabstreifer aus Edelstahl mit Schiene aus Nylon

Abnehmbarer Kunststoffschutz schützt vor unbeabsichtigtem
Zugriff auf Rührwerkzeuge

CE-Konform

Variante CR20 VL1-C: Mit Anschlusskupplung GR20plus für Ansteckgeräte

Abstellgitter 33 für Auffangbehälter (Gastronormschale GN 2/3) bei CR20 mit Kupplung
enthalten zu Gemüseschneider und Fleischwolf (wird am Kessel befestigt).

Fleischwolf INOX EWF 70

Arbeitsgehäuse aus Edelstahl mit wartungsfreier Lagerung lässt sich problemlos in
Spülmaschine reinigen. Kein nachfetten.

Durchlassöffnung 70mm,ausgerüstet mit LICO-SWISS Schneidsatz UNGER,bestehend aus :

- 1 Vorschneider
- 1 beidseitig schneidendes Kreuzmesser mit 3 auswechselbaren Klingen
- je 1 Lochscheibe, Lochdurchmesser 3 mm, 5 mm und 8 mm

Gemüseschneider AGS-19

Mit 1 kleinen und 1 grossen Einfüllöffnung (Integriertes Sicherheitssystem verhindert Drehen
der Scheibe bei geöffnetem Deckel). **CE-Konform**

Empfohlener Standard-Scheibensatz (Scheibendurchmesser 190mm) bestehend aus:

- 1 Verstellbare Messerscheibe 0-8mm, Inox
- 1 Streifenschneidscheibe 2x2mm
- 1 Raffelscheibe 1,5 mm
- 1 Raffelscheibe 3 mm
- 1 Raffelscheibe 9 mm



Ausschreibungstext

Scheibenständer Inox für 6 Scheiben zu AGS-19

Scheibenständer aus Edelstahl für 6 Scheiben. Er erlaubt eine hygienisch einwandfreie Lagerung der Scheiben. Der Scheibenständer kann liegend oder stehend aufgestellt werden, auch Wandmontage ist möglich.

Passierwerk PASS 200

Antriebsblock mit Getriebe und Arbeitsgehäuse mit grosser Einfüllöffnung.
mit je 1 Passiersieb, Lochgrösse 2,5 mm und 3,5mm

Fleischwolf EWF82 Edelstahl rostfrei

Arbeitsgehäuse aus Edelstahl mit wartungsfreier Lagerung lässt sich problemlos in Spülmaschine reinigen. Kein nachfetten.
Durchlassöffnung 82mm, ausgerüstet mit LICO-SWISS Schneidsatz UNGER, bestehend aus :
1 Vorschneider
1 beidseitig schneidendes Kreuzmesser mit 3 auswechselbaren Klingen
je 1 Lochscheibe, Lochdurchmesser 3 mm, 5 mm und 8 mm
CE-Konform

Chromstahlkessel 12 Liter

mit 1 Satz Rühr- und Knetwerkzeugen (kleiner Kessel)

Unterbau 70 aus CNS (zu Tischmodell)

Schublade mit Vollauszug zum Versorgen der Ansteckgeräte, zusätzlich mit ausziehbarem Tablar

Abmessungen: Breite 700 mm
 Höhe 505 mm
 Tiefe 670 mm