



Rotomat9



Rotomat3



Rotomat5

Küchen-Cutter – Serie ROTOMAT

- Sekundenschnelles Arbeiten beim Zerkleinern, Schneiden, Zerbröckeln, Schlagen, Vermengen und Homogenisieren
- Verarbeitung von Gemüse, Kräutern, 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

Technische Daten			
Modell	Rotomat3	Rotomat5	Rotomat9
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.