

VCB-32 Kuter/blender Hallde 00009144

Producent: Hallde

Nr referencyjny: 00009144

Cechy produktu

Wymiary (mm): 335x285x440
Moc elektryczna (kW): 1
Pojemność (l): 3 / 1,4 płyn
Prędkość obrotów (obr./min.): 1450 | 2650 | puls 2650
Wydajność (kg/min): 0,3-2
Kod: 24350

- RODZAJ OBRÓBKI przygotowanie żywności w postaci mokrej, suchej i płynnej.
- rozdrabnianie, mielenie, miksowanie i mieszanie, mięsa, ryb, owoców, warzyw, cebuli, pietruszki, orzechów, migdałów, parmezanu, pieczarek, czekolady, suchego pieczywa itp.
- przygotowywanie dresingu, olejów ziołowych, zagęszczaczy, ubitych mieszanek, majonezu, sosów, zup, deserów, mielonego mięsa, purée, pasztetu, bułki tartej itp.
- CHARAKTERYSTYKA opatentowany system zbierania zapobiega gromadzeniu się żywności na wewnętrznych ściankach misy i pokrywie (VCB-32).
- podstawa urządzenia posiada dwa mocne uchwyty, umożliwiające łatwe przenoszenie.
- MATERIAŁY obudowa urządzenia wykonana jest z tworzywa ABS.
- misa wykonana jest ze stali nierdzewnej.
- pokrywa i system zgarniania wykonane są z polisulfonu i poliwęglanu, tworzyw wyjątkowo odpornych na uderzenia i wysoką temperaturę (115°C).