



## VCB-32 Kuter/blender Halde

Producent: Halde

Nr referencyjny: 00009144

### Cechy produktu

Kod: 24350

Pojemność (l): 3 / 1,4 płyn

Wydajność (kg/min): 0,3 - 2

Wymiary (mm): 335x285x440

Pojemność (l): 3 / 1,4 płyn

Prędkość (obr./min.): 1450

Prędkość (obr./min.): 2650

Prędkość (obr./min.): puls 2650

Moc (kW): 1

prędkość (obr./min.): 1450

prędkość (obr./min.): 2650

prędkość (obr./min.): puls 2650

Kod producenta: VCB-32

**RODZAJ OBRÓBK**I 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 miski 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).