



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 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 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).