



VCM-42 Kuter/mikser 400 V Halldé

Producent: Halldé

Nr referencyjny: 00009143

Cechy produktu

Kod: 22370

Pojemność (l): 4 / 1,4 płyn

Wydażność (kg/min): 0,5 - 2,5

Zasilanie elektryczne (V/Hz): 400 V /3N/ 50 Hz

Wymiary (mm): 290x260x440

Pojemność (l): 4 / 1,4 płyn

Prędkość (obr./min.): 3000

Prędkość (obr./min.): 1500

Prędkość (obr./min.): puls 1500

Moc (kW): 0,75

prędkość (obr./min.): 3000

prędkość (obr./min.): 1500

prędkość (obr./min.): puls 1500

Kod producenta: VCM-42

RODZAJ OBRÓBKI przygotowywanie 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, deserów, mielonego mięsa, purée, pasztetu, bułki tartej itp.

CHARAKTERYSTYKA opatentowany system zbierania zapobiega gromadzeniu się żywności na wewnętrznych ściankach miski.

podstawa urządzenia posiada dwa mocne uchwyty, umożliwiające łatwe przenoszenie.

MATERIAŁY obudowa urządzenia wykonana jest z metalu.

miska wykonana jest ze stali nierdzewnej.

pokrywa i system zgarniania wykonane są z polisulfonu, tworzywa wyjątkowo odpornego na uderzenia i wysoką temperaturę (115 °C).

W KOMPLECIE miska 4 l i standardowy nóż