



VCB-61 Kuter/blender 230 V Halldé

Producent: Halldé

Nr referencyjny: 00009145

Cechy produktu

Kod: 22617

Pojemność (l): 6 / 4,3 płyn

Wydajność (kg/min): 0,5 - 3,5

Zasilanie elektryczne (V/Hz): 230 V / 50 Hz

Wymiary (mm): 350x310x480

Pojemność (l): 6 / 4,3 płyn

Prędkość (obr./min.): 1500

Prędkość (obr./min.): puls 1500

Moc (kW): 0,9

prędkość (obr./min.): 1500

prędkość (obr./min.): puls 1500

Kod producenta: VCB-61

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.

przygotowanie dresingu, olejów ziołowych, zagęszczaczy, ubitych mieszanek, majonezu, sosów, zup, deserów, mielonego mięsa, purée, pasztetu, bułki tartej itp.

CHARAKTERYSTYKA innowacyjna, opatentowana sekcja miksująca zapewnia każdorazowo uzyskanie doskonałych rezultatów, dzięki zachowaniu minimalnego wzrostu temperatury i mniejszego stopnia rozdzielania tłuszczu i oleju.

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

podstawa urządzenia posiada dwa mocne uchwyty, umożliwiające łatwe przenoszenie.

MATERIAŁY obudowa urządzenia wykonana jest z metalu.

misa wykonana jest ze stali nierdzewnej.

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