



## VCB-62 Kuter/blender 400 V Halde

Producent: Halde

Nr referencyjny: 00009149

### Cechy produktu

Kod: 22646

Pojemność (l): 6 / 4,3 płyn

Wydażność (kg/min): 0,5 - 3,5

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

Wymiary (mm): 350x310x480

Pojemność (l): 6 / 4,3 płyn

Prędkość (obr./min.): 1500

Prędkość (obr./min.): puls 1500

Prędkość (obr./min.): 3000

Moc (kW): 1,5

prędkość (obr./min.): 1500

prędkość (obr./min.): puls 1500

prędkość (obr./min.): 3000

Kod producenta: VCB-62

**RODZAJ OBRÓBK**I przygotowywanie żywności w postaci mokrej, suchej i płynnej.

rozdrażnianie, 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).