

VCB-62 Kuter/blender 400 V Hallde 00009149

Producent: Hallde

Nr referencyjny: 00009149

Cechy produktu

Wymiary (mm): 350x310x480
Moc elektryczna (kW): 1.5
Zasilanie (V): 400V / 3N / 50Hz
Pojemność (l): 6 / 4,3 płyn
Prędkość obrotów (obr./min.): 1500 | 3000 | puls 1500
Wydajność (kg/min): 0,5-3,5
Kod: 22646

- 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 misy 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).