

CC-32S Combi Cutter Hallde 00009400

Producent: Hallde

Nr referencyjny: 00009400

Cechy produktu

Wymiary (mm): 350x285x465
Zasilanie (V): 230V / 50Hz
Pojemność (l): misa: 3 / 0,9 płyn | podajnik: 0,9
Prędkość obrotów (obr./min.): 500 | 1500
Wydajność (kg/min): do 2 z przystawką do szatkowania
Kod: 24573

- PRZYGOTOWANIE umożliwia przygotowanie od 10 do 80 porcji dziennie.
- przystawka do szatkowania warzyw
- krojenie w plastry, kostkę (wersja bez S), szatkowanie, tarcie i krojenie w słupki owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, pieczarek.
- RODZAJ OBRÓBKI przystawka pionowa kuter/mikser
- służy do przygotowywania 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, deserów, mielonego mięsa, purée, pasztetu, bułki tartej itp.
- CHARAKTERYSTYKA urządzenie można zamówić razem z przystawką do szatkowania, przystawką pionowa kuter/mikser lub z obydwiema przystawkami.
- automatyczne ustawienie prędkości z wykrywaniem typu zamontowanej przystawki.
- przystawka do przygotowywania warzyw
- półokrągły podajnik, który można otworzyć w celu szybkiego i łatwego podawania produktów obiema rękami.
- podłużna przystawka do ciągłego cięcia ogórków, pora, itp.
- podajnik wyposażony w automatyczną funkcję uruchomienia/zatrzymania, zapewniający szybkie i bezpieczne podawanie.
- tarcze tnące z mocnego acetalu, polipropenu lub aluminium, z ostrzami, które można wyjmować w celu wymiany lub zaostrzenia.