



CC-34 Combi Cutter Halde

Producent: Halde

Nr referencyjny: 00009428

Cechy produktu

Kod: 24377

Pojemność (l): podajnik: 0,9

Pojemność (l): misa: 3 / 1,5 płyn

Wydajność (kg/min): do 2 z przystawką do szatkowania

Wymiary (mm): 350x285x465

Pojemność (l): misa: 3 / 1,5 płyn

Pojemność (l): podajnik: 0,9

Prędkość (obr./min.): 500

Prędkość (obr./min.): 1450

Prędkość (obr./min.): puls 2650

Prędkość (obr./min.): 800

Prędkość (obr./min.): 2 650

prędkość (obr./min.): 1450

prędkość (obr./min.): 500

prędkość (obr./min.): puls 2650

prędkość (obr./min.): 800

prędkość (obr./min.): 2 650

Kod producenta: CC-34

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 pionową kuter/mikser lub z obydwoma 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.