

Halde Vertikální kutr/mixér VCB-62/ 400V, 50Hz, 1500/3000 ot/min + pulsor



Technické parametry:

Šířka	310 mm
Hloubka	420 mm
Výška	480 mm
Nádoba	nerez
Hmotnost	25 kg
Výkon motoru	1500 W
Otáčky	1500 a 3000 ot./min.
Napětí	400 V
Výrobce:	HALLDE

Popis produktu:

1. Kvalitní profesionální vertikální kutr/mixér
2. Zpracuje 0,5 až 3,5kg za minutu
3. Stolní model s robustním zpracováním
4. Pro restaurace, bary, dietní kuchyně, nemocnice, školy, provozy rychlého občerstvení, catering, supermarkety atd.
5. Dokáže připravit suché, vlhké i tekuté potraviny. Seká, mele, mixuje a míchá maso, ryby, zeleninu, ovoce, bylinky, natě, ořechy, mandle, sýry, houby, čokoládu, máslo, pyré, paštiky, majonézy, omáčky, polévky, dezerty, strouhanku a pod.
6. Rychlost 1500 a 3000 ot./min a pulsní volba

Vlastnosti:

Třífázové napájení. Patentovaný stírací systém. Revoluční patentovaný stroj, který zajišťuje konzistentní výsledky s minimálním nárůstem teploty a nižší separací olejů a tuků. Dvě madla kvůli snadnému přenášení. Hrubý objem nádoby 6 litrů, užitný objem nádoby 4,3 litru.

Materiál:

Tělo stroje je vyrobeno ze slitiny hliníku. Mísa je z nerezové oceli. Víko a stírací systém je z exkluzivního Xylexu (extrémně odolný proti nárazu a teplotě).

Srovnatelný se strojem: ROBOT COUPE Blixér 7