

Combi cutter, 350x285x465, RM GASTRO CC-32S



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: CC-32S

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**6 805,16 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Combi Cutter, 350x285x465, RM GASTRO CC-32S (00009400) 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 OBRÓBKII 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.

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata (pod warunkiem instalacji przez autoryzowany serwis oraz rejestracji)

urządzenia)

Czas realizacji: 2 dni robocze*

Szerokość (mm): 350

Głębokość (mm): 285

Wysokość (mm): 465

Zasilanie: elektryczne

Pojemność (L): 3

Prędkość (obr/min): 500 – 1500

Kod: 24573

Wymiary zewnętrzne (mm): 350x285x465

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

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: