

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/cc-34-combi-cutter-rm-gastro-00009428-p-23706.html>

## CC-34 Combi Cutter RM GASTRO | 00009428



Cena brutto **10 888,43 zł**

Cena netto **8 852,38 zł**

Dostępność **Dostępny**

Numer katalogowy **RM00009428**

Kod producenta **25**

### Opis produktu

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 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.

Wymiary (mm) : 350 x 285 x 465

Pojemność (l) : misa: 3 / 1,5 płyn; podajnik: 0,9

Prędkość (obr#/min) : 500;800;1450;2 650;puls 2650

Kod : 24377

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

: