

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/vcb-62-kuterblender-400-v-rm-gastro-00009149-p-23162.html>



VCB-62 Kuter/blender 400 V RM GASTRO | 00009149

Cena brutto **16 700,53 zł**

Cena netto **13 577,67 zł**

Dostępność **Dostępny**

Numer katalogowy **RM00009149**

Kod producenta **25**

Opis produktu

RODZAJ OBRÓBK I przygotowywanie 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, zup, deserów, mielonego mięsa, purée, pasztetu, bułki tartej itp.

CHARAKTERYSTYKA innowacyjna, opatentowana sekcja miksująca zapewnia każdorazowo uzyskanie doskonałych rezultatów, dzięki zachowaniu minimalnego wzrostu temperatury i mniejszego stopnia rozdzielania tłuszczu i oleju.

opatentowany system zbierania zapobiega gromadzeniu się żywności na wewnętrznych ściankach miski i pokrywie.

podstawa urządzenia posiada dwa mocne uchwyty, umożliwiające łatwe przenoszenie.

MATERIAŁY obudowa urządzenia wykonana jest z metalu.

miska wykonana jest ze stali nierdzewnej.

centralna piasta zespołu krojącego z aluminium, pokrywa i system zgarniania wykonane są z polisulfonu, tworzywa wyjątkowo odpornego na uderzenia i wysoką temperaturę (115 °C).

Wymiary (mm) : 350 x 310 x 480

Pojemność (l) : 6 / 4,3 płyn

Zasilanie el# (V/Hz) : 400 V /3N/ 50 Hz

Moc (kW) : 1,5

Prędkość (obr#/min) : 1500;3000;puls 1500

Kod 22646

Wydajność (kg/min) : 0,5 - 3,5

Instrukcja urządzenia: [Pobierz](#)