



Combi Cutter

Cena brutto	6 227,20 zł
Cena netto	5 062,76 zł
Numer katalogowy	00009400
Kod producenta	CC-32S
Producent	RM Gastro
Zasilanie el# (V/Hz)	230 V / 50 Hz
Wymiary (mm)	350 x 285 x 465
Pojemność (l)	misa: 3 / 0,9 płyn;podajnik: 0,9
Wydajność (kg/min)	do 2 z przystawką do szatkowania
Prędkość (obr#/min)	500;1500
Kod	24573

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 OBRÓBK**I 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.; **MATERIAŁY** Obudowa urządzenia wykonana jest z tworzywa ABS, podstawa z metalu.; Przystawka pionowa kuter/mikser z misą ze stali nierdzewnej.