Kombinovaný kutr/krouhač CC-34, hlava z ABS plastu, nádoba 3l, čtyři rychlosti + pulsor



Technické parametry:

Šířka	285 mm
Hloubka	335 mm
Výška	440 mm
Objem nádoby	3 l
Hmotnost	12 kg
Výkon motoru	1000 W
Otáčky	500 a 1500 ot./min.
Průměr nožu	185 mm
Napětí	230 V
Nádoba	nerez l
Výrobce:	HALLDE

Popis produktu:

1. Perfektní kompromis pro malé kuchyně
2. Tyto modely umožňují snadno přestavět krouhač zeleniny na vertikální kutr / mixér
3. Jsou malé, kompaktní, snadno se čistí a lze je uklidit nebo přenést na místo, kde jsou potřeba
4. Kapacita 2 kg / min - 10-80 porcí/den
5. Dokáže připravit suché, vlhké i tekuté potraviny
6. S krouhacím nástavcem připraví plátky, kostky a kousky, mřížky a nudličky ovoce, zeleninu, suché pečivo, sýr, ořechy, houby, atd.
7. Mixovací nástavec 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.
8. Rychlost (senzory rozpoznají druh nástavce a upraví automaticky rychlost): 500, 800 ot./min nebo 1450, 2650 ot./min + pulsní volba

Vlastnosti:

Jednofázové napájení. Dvě madla kvůli snadnému přenášení. Krouhací nástavec s polokruhovým podavačem / zásobníkem. Automatické zastavení stroje při zvednutí přítlačné desky. Stroj se opětovně spustí po zavření. Speciální podavač pro dlouhé a úzké potraviny (okurek, pórek, ...), který navíc umožňuje správnou orientaci krájené zeleniny (rajčata, papriky, ...). Mixovací nástavec s patentovaným stíracím systém. Hrubý objem nádoby 3 litry, užitný objem nádoby 0,9 litru (CC-32).

Materiály:

Tělo stroje je tvořeno kvalitním ABS plastem, polykarbonátem a polyamidem. Disky jsou z prvotřídní nerezové oceli.

Poznámka:

K modelům CC-34 a RG-50 lze také použít disky tvaru KOSTIČKOVAČE v různých velikostech. Tyto disky jsou stejné jako k

modelu RG-100, ovšem pouze kódové označení číselné řady 83...

Srovnatelný se strojem: ROBOT COUPE R-301ULTRA, R - 301 ULTRA