



Κούτερ με ανατρεπόμενο κάδο & πολυμηχάνημα (κούτερ με θέρμανση)



P25



- Χωρητικότητα κάδου : 25 lt
- Μέγιστη φόρτωση κάδου: 12 lt
- 2 Ταχύτητες: 1500 & 3000 rpm
- Ισχύς: 5,2 Kw - 6,9 Hp
- Τάση: 380V - 50Hz - 3ph
- Βάρος: 105 kg
- Διαστάσεις : 93 x 73 x 99 cm
(μήκος x βάθος x ύψος)

2
Ταχύτητες

Περιλαμβάνεται λείο
μαχαίρι κοπής



P40



- Χωρητικότητα κάδου : 40 lt
- Μέγιστη φόρτωση κάδου: 21 lt
- 2 Ταχύτητες: 1500 & 3000 rpm
- Ισχύς: 7,5 Kw - 10 Hp
- Τάση: 380V - 50Hz - 3ph
- Βάρος: 145 kg
- Διαστάσεις : 101 x 80 x 116 cm
(μήκος x βάθος x ύψος)

2
Ταχύτητες

Περιλαμβάνεται λείο
μαχαίρι κοπής



P70



- Χωρητικότητα κάδου : 70 lt
- Μέγιστη φόρτωση κάδου: 32 lt
- 2 Ταχύτητες: 1500 & 3000 rpm
- Ισχύς: 14 Kw - 18,6 Hp
- Τάση: 380V - 50Hz - 3ph
- Βάρος: 245 kg
- Διαστάσεις : 108 x 82 x 126 cm
(μήκος x βάθος x ύψος)

2
Ταχύτητες

Περιλαμβάνεται λείο
μαχαίρι κοπής



Εξτρά προσαρτήματα

Περιγραφή

Οδοντωτό μαχαίρι κοπής για μοντέλο P 25

Οδοντωτό μαχαίρι κοπής για μοντέλο P 40

Οδοντωτό μαχαίρι κοπής για μοντέλο P 70

Λείο μαχαίρι κοπής για μοντέλο P 25

Λείο μαχαίρι κοπής για μοντέλο P 40

Λείο μαχαίρι κοπής για μοντέλο P 70

Ειδικό εξάρτημα ανάδευσης ζύμης για μοντέλο P 25

Ειδικό εξάρτημα ανάδευσης ζύμης για μοντέλο P 40

Ειδικό εξάρτημα ανάδευσης ζύμης για μοντέλο P 70

Τροχοί για όλα τα μοντέλα (Σετ 4 τεμαχίων)

Blue Chef



Το πολυμηχάνημα Bluechef είναι ουσιαστικά 3 μηχανήματα σε 1. Είναι ένας τέλειος ομογενοποιητής, κούτερ, βραστήρας με ανάδευση το οποίο προσφέρει στον χειριστή την δυνατότητα να συνδυάσει όλα τα πλεονεκτήματα των ανωτέρω μηχανημάτων ξεχωριστά ή και όλα μαζί πολύ γρήγορα, εύκολα και δημιουργικά με εξαιρετικά αποτελέσματα. Βασικά μπορεί να χρησιμοποιηθεί σαν ένας τέλειος ομογενοποιητής που μπορεί να πολτοποιήσει - ραφινάρι, μαγειρεμένα ή νωπά φαγητά, σε οποιοδήποτε συνθήκη με την προσθήκη ή μη κάποιου υγρού.



- ❏ Χωρητικότητα κάδου : 3,6 lt
- ❏ Μέγιστη φόρτωση κάδου: 2,5 Kg ανά κύκλο
- ❏ Θερμοκρασία (μέσα στον κάδο): έως 100 ° C
- ❏ Στροφές/λεπτό: 70-3000 rpm
- ❏ Ισχύς: 2,9 Kw
- ❏ Τάση: 230V - 50Hz - 1ph
- ❏ Βάρος: 28 kg
- ❏ Διαστάσεις : 36 x 39 x 44 cm
(μήκος x βάθος x ύψος)



Αποσπώμενος κάδος



Διάφανο καπάκι με ξύστρα για τα πλαϊνά τοιχώματα του κάδου και για το καπάκι



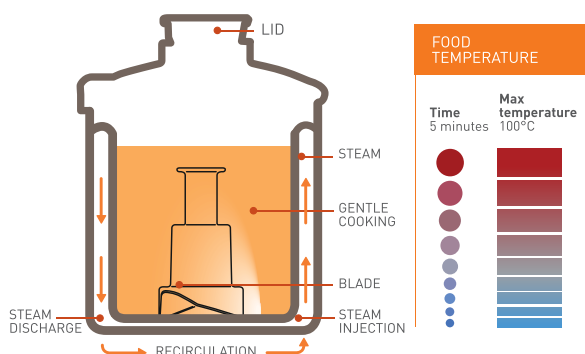
- Ηλεκτρονικός θερμοστάτης
- Ηλεκτρονικός χρονοδιακόπτης
- Ηλεκτρονικός inverter- ρυθμιστής ταχύτητας περιστροφής μαχαιριού



Δείκτης στάθμης νερού κάδου - boiler



Ηχητική ειδοποίηση:
-Τέλος κύκλου εργασίας
-Χαμηλής στάθμης νερού κάδου - boiler



Πατενταρισμένο σύστημα θέρμανσης του κάδου με ατμό

Ατμός υψηλής πίεσης συνεχούς κυκλοφορίας διαχέεται μέσα στον κάδο των διπλών τοιχωμάτων όχι μόνο στον πάτο αλλά και στα πλαϊνά τοιχώματα. Με τον τρόπο αυτό έχουμε την καλύτερη δυνατή μετάδοση θερμότητας σε όλο το προϊόν εξαλείφοντας τον κίνδυνο αποτυχίας (κάψιμο προϊόντος) ακόμα και για τα πιο ευπαθή από αυτά.

Εξτρά προσαρτήματα

Στην τιμή περιλαμβάνεται οδοντωτό μαχαίρι κοπής



Λείο μαχαίρι κοπής



Οδοντωτό μαχαίρι κοπής



Εξάρτημα για ζύμες



Εξτρά κάδος