

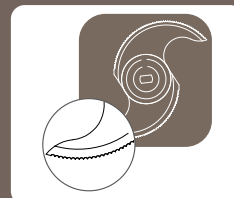
Το πολυμηχάνημα Bluechef είναι ουσιαστικά 3 μηχανήματα σε 1. Είναι ένας τέλειος ομογενοποιητής, κούτερ, βραστήρας με ανάδευση το οποίο προσφέρει στον χειριστή την δυνατότητα να συνδυάσει όλα τα πλεονεκτήματα των ανωτέρω μηχανημάτων ξεχωριστά ή και όλα μαζί πολύ γρήγορα, εύκολα και δημιουργικά με εξαιρετικά 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.



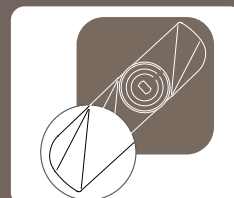
Εξτρά προσαρτήματα



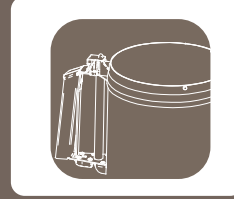
Λείο μαχαίρι κοπής



Οδοντωτό μαχαίρι κοπής



Εξάρτημα για ζύμες



Εξτρά κάδος

Χαρακτηριστικά

- Χωρητικότητα κάδου : 3,6 lt
- Παραγωγή: 2,5 Kg άνα κύκλο
- Θερμοκρασία (μέσα στον κάδο): έως 100 ° C
- Στροφές/λεπτό: 70-3000 rpm
- Ισχύς: 2,9 Kw
- Τάση: 230V - 50Hz - 1ph
- Βάρος: 27 kg
- Διαστάσεις : 34 x 39 x 42 cm (μήκος x βάθος x ύψος)

Βασικός εξοπλισμός



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



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



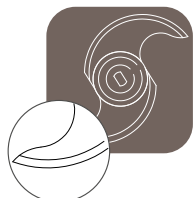
- Ηλεκτρονικός θερμοστάτης
- Ηλεκτρονικός χρονοδιακόπτης
- Ηλεκτρονικός inverter- ρυθμιστής ταχύτητας περιστροφής μαχαιριού



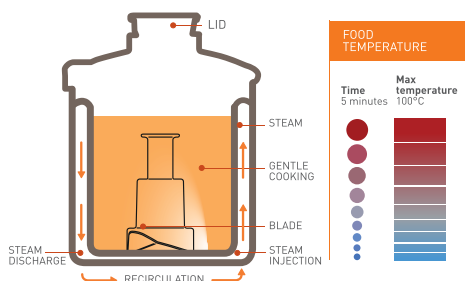
Αποσπώμενος κάδος



Δείκτης στάθμης νερού κάδου - boiler



Λείο μαχαίρι κοπής



Πατενταρισμένο σύστημα θέρμανσης του κάδου με ατμό

Ατμός υψηλής πίεσης συνεχούς κυκλοφορίας διαχέεται μέσα στον κάδο των διπλών τοιχωμάτων όχι μόνο στον πάτο άλλα 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.