Univerzální hnětač a šlehač TEDDY s pohonem příslušenství



Naše cena bez DPH : 29.580 Kč
Naše cena s DPH : 35.792 Kč
Dostupnost: Do týdne
Katalogové číslo: M005-8301Z

Univerzální stolní hnětač TEDDY s kapacitou nádoby 5 l, s plynulou regulací otáček a silným motorem, vyznačující se tichým chodem, stabilitou a jednoduchou obsluhou.

Verze S POHONEM příslušenství:
Jedná se o univerzální zařízení díky zabudovanému pohonu, na který lze nasadit příslušenství ? mlýnek na maso. Hnětač tak plní funkci nejen hnětení, mixování a šlehání, ale pomocí nástavců umí mlít maso.

V ceně zařízení je zahrnuto:

- pohon příslušenství
- ochranná mřížka
- nádoba nerez 5 l s bílým plastovým víkem
- násypka
- 3 nástavce:
  - šlehací metla
  - hák nerez
  - plochá metla nerez

Příslušenství k dokoupení:

- mlýnek na maso 62 mm vč. nože a 8 mm šajb

Výrobce	Ostatní
Připojení	230V

Popis variant:

Konstrukční vlastnosti:

Nástavce ? šlehací metla, hák a plochá metla, nádoba a ochranná mřížka jsou vyrobeny z nerezové oceli; toto provedení umožňuje rychlé čištění a zajišťuje delší životnost

Speciální tvar háku umožňuje neustálé zpracovávání těsta dolů do mísy

Nástavce a nádobu lze mýt v myčce, tím jsou zajištěny nejvyšší možné standardy hygieny

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz

Plynulá regulace otáček (78 - 422 ot./min.) pomocí multifunkčního ovládacího knoflíku po obou stranách zařízení

- Rychlost motoru se může měnit za účelem dosažení optimálních podmínek míchání a nejlepšího zpracování všech přísad.
- Multifunkční ovládací knoflík slouží kromě k ovládání zařízení i k nastavení rychlosti a k vypnutí a zapnutí stroje.

Silný motor zvláště při nízkých otáčkách ? tato vlastnost je důležitá při zpracování tužšího těsta. I přes tuto sílu je motor velice tichý

Ochrana motoru před přetížením

Jednoduchý design bez viditelných šroubů umožňující jednoduché a snadné čištění

Proti rozstřikování hmoty z nádoby lze pod nerezovou ochrannou mřížku nainstalovat plastový ochranný kryt dodávaný se zařízením

Tichý chod

Robustní konstrukce

Použití: pro trvalé zatížení do kuchyně

Maximální zpracovávané celkové množství:

- vaječný bílek 0,7 l (šlehací metla)
- šlehačka 1,5 l (šlehací metla)
- majonéza 4,4 l (šlehací metla)
- bramborová kaše 2,5 kg (šlehací metla)
- bylinkové máslo 1,7 kg (plochá metla)
- těsto na muffiny 2,5 kg (plochá metla)
- mleté maso 3 kg (plochá metla)
- cukrová poleva 2,9 kg (plochá metla)
- těsto kynuté/70 % tekutiny 3 kg (hák)
- těsto kynuté/60 % tekutiny 2,5 kg (hák)
- těsto kynuté/50 % tekutiny 2,5 kg (hák)

Technické parametry:

- Universální planetární hnětač
- Plynulá regulace otáček 78 - 422 ot./min.

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz

- Kapacita nádoby: 5 l
- Příkon: 500 W
- Napětí: 230 V
- Rozměry (š x h x v): 240 x 537 x 550 mm
- Hmotnost: 18 kg
- Barevné provedení: bílá

Další fotografie:





GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz