

Sokowirówka gastronomiczna Compact 230V/500W | wydajność 100 kg/h Hendi 220238

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 220238

Cechy produktu

Długość (mm): 233
Szerokość (mm): 416
Wysokość (mm): 493
Napięcie (V): 230
Wydajność (kg/h): 100
Prędkość (obr./min.): 2800
Materiał: ABS (Akrylonitryl-butadien-styren), Stal nierdzewna 18/8, PP (Polipropylen)
Moc wejściowa (W): 500

Blender kuchenny Robot Coupe P 1.1 kW, V 3 l do zup, sosów i lekkich ciast

Blender kuchenny Robot Coupe z pojemnikiem 3 l został zaprojektowany do pracy w gastronomii tam, gdzie liczy się powtarzalność i wygoda przygotowania większych porcji. Sprawdzi się przy zupach, musach, sosach, coulis, puree oraz przy lekkim cieście, na przykład na naleśniki czy gofry.

To urządzenie łączy dużą pojemność roboczą z funkcjami, które wspierają codzienną pracę w kuchni. Maksymalna ilość produktu na jedno blendowanie wynosi około 2,5 l, co ułatwia sprawne przygotowanie składników bez konieczności dzielenia każdej partii na zbyt wiele etapów.

Blender gastronomiczny 3 l z funkcją pulsacyjną i R-Crush

Model oferuje start-stop oraz funkcję pracy pulsacyjnej, co pozwala lepiej kontrolować proces blendowania. Dodatkowo dostępna jest funkcja kruszenia R-Crush, przydatna w pracy z różnymi rodzajami składników.

Takie rozwiązanie ułatwia dopasowanie działania urządzenia do konsystencji, jakiej potrzebujesz w danym przepisie. To praktyczne wsparcie w kuchniach, w których liczy się tempo i precyzja.

- do zup, musów, sosów, coulis i puree
- do lekkiego ciasta, np. na naleśniki i gofry
- funkcja pulsacyjna start-stop
- funkcja kruszenia R-Crush
- programator czasowy: odliczanie i stoper

Dzbanek ze stali nierdzewnej i wygodna obsługa w codziennej pracy

Dzbanek wykonano ze stali nierdzewnej i wyposażono go w uchwyt wykończony miękkim tworzywem. Dodatkowy stalowy uchwyt oraz szczelna, przezroczysta pokrywa z wyjmowanym korkiem zwiększają komfort obsługi podczas pracy.

Przezroczysta pokrywa pozwala kontrolować proces bez przerywania działania urządzenia. To rozwiązanie, które dobrze sprawdza się w intensywnym użytkowaniu gastronomicznym.

Noż 4-ostrzowy i wydajność dopasowana do zaplecza gastronomicznego

Blender kuchenny wyposażono w nóż z 4 ostrzami ze stali nierdzewnej oraz silnik o mocy 1,1 kW. Urządzenie pracuje z prędkością 12 600 obr./min, co wspiera szybkie przygotowanie jednolitej konsystencji składników.

Przy wymiarach 215 x 470 x 450 mm blender pozostaje urządzeniem stworzonym z myślą o profesjonalnym zapleczu. Parametry techniczne pozwalają łatwo dopasować go do stanowiska obróbki mechanicznej.

Nr katalogowy

Opis

Pojemność

Moc elektryczna

Prędkość obrotowa

Szerokość

Głębokość

Wysokość

Blender kuchenny Robot Coupe do profesjonalnej obróbki mechanicznej

Ten blender kuchenny będzie odpowiednim wyborem dla kuchni, które potrzebują urządzenia do sprawnego przygotowywania płynnych i półpłynnych mas. Łączy pojemny dzbanek, intuicyjną obsługę oraz funkcje wspierające precyzyjną pracę w gastronomii.

Jeśli szukasz blendra do codziennego użytku w profesjonalnym zapleczu, ten model oferuje konkretne parametry i funkcje przydatne w pracy z wieloma rodzajami produktów.