

КОМЕРЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ

№ 19 від 09-05-2024

Кутер GASTRORAG HR-9 (Китай)

14 445 ₴

(Ціна без врахування доставки)



Характеристика

Матеріал корпусу	нержавіюча сталь
Висота	450 мм
Глибина	315 мм
Ширина	535 мм
Об'єм, л	9
Швидкість обертання, об/хв	1100-2800
Напруга, В	220
Потужність, кВт	0,95
Вага, кг	23
Гарантія	12 міс

Опис товару

- Містка чаша апарату розрахована на 9 літрів
- Ніж, розташований в чаші, має S-подібну форму
- Швидкість обертання ножа регулюється в діапазоні від 1100 до 2800 об/хв
- Чаша є знімною для простоти вивантаження готових сумішей і зручності очищення
- Над чашею розміщується кришка зі зручною в захопленні ручкою

Професійний кутер-міксер GASTRORAG HR-9 використовується на професійній кухні для подрібнення і змішування харчових продуктів. Модель виконана з нержавіючої сталі і має чашу об'ємом 9 л з S-подібним ножом і кришкою. Настільний кутер-міксер має функцію плавного регулювання швидкості в діапазоні від 1100 до 2800 оборотів за хвилину. Міцна конструкція пристрою гарантує безпеку експлуатації і довгий термін служби.

Куттер міксер GASTRORAG HR-9 - функціональна модель електромеханічного кухонного обладнання, яка легко і швидко впорається з подрібненням і змішуванням харчових продуктів. Машина по-справжньому універсальна у використанні, що робить її ідеальним варіантом для будь-яких підприємств громадського харчування.

За допомогою куттера-міксера GASTRORAG HR-9 можна легко подрібнювати такі продукти як ковбаси, сири, сирі і відварені овочі, фрукти, гриби, сухарі, яйця і горіхи. Поєднуючи ці та багато інших інгредієнти в різних пропорціях, Ви зможете отримувати муси, пюре, креми та інші маси з однорідною консистенцією. Куттер-міксер GASTRORAG HR-9 можна використовувати навіть для замісу рідкого або не дуже крутого тіста. Такі

широкі функціональні можливості будуть гідно оцінені багатьма фахівцями професійної кухні.

Куттер-міксер GASTRORAG HR-9 має містку робочу ємність, в якій проводиться подрібнення і змішування. Її обсяг становить 9 літрів. Ємність покривається прозорою кришкою з міцного, ударостійкого пластика. У центральній частині робочої ємності встановлюється ніж S-подібної форми, який ріже, шаткує, подрібнює і змішує. Електромеханічна система управління оснащена функцією плавного регулювання швидкості ходу ножа.

Корпус куттера-міксеру GASTRORAG HR-9 виконаний з міцної нержавіючої сталі. Апарат обладнаний ніжками-опорами на гумовій основі.