

КОМЕРЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ

№ 40 від 02-05-2024

Багатофункціональна машина з електронною графічною панеллю серії СК, 10 швидкостей та подрібнювачем

242 689 ₴

(Ціна без врахування доставки)



Характеристика

Модель	СК-401
Діаметр диска (слайсер), Ø мм	205 мм
Розміри різака-емульгатора	283 x 390 x (В) 468 мм
Розміри слайсера	389 x 400 x (В) 767 мм
Кількість швидкостей (різак)	10
Діапазон швидкостей (подрібнювач)	регулюється від 365 до 3000 об/хв
Діапазон швидкостей (різак)	регулюється від 365 до 3000 об/хв
Напруга/Потужність, В/кВт	1500 Вт/230 В
Ефективність	200-650 кг
Номер швидкості (слайсер)	5
Бак фрези-емульгатора місткістю	5 л
Вага нетто (різак)	23 кг
Вага нетто (слайсер)	30 кг

Опис товару

Асортименти багатофункціональних машин складається з 4 моделей. Кожен із них забезпечений трьома основними елементами: перша з двох головок подрібнювача овочів, друга з двох баків та укомплектована, човен-емульгатор, третій блок двигуна ідентичний для всіх машин. БЛОК З ДВИГУНОМ (загальний для всіх моделей багатокористувацькі функціональні машини)- Блок двигуна із якісного алюмінієвого сплаву- Зручна електронна, водонепроникна панель управління зі світлодіодним підсвічуванням.- Таймер, що дозволяє програмувати час роботи в діапазоні від 0 до 10 хвилин із кроком 0,5 хвилини- Кнопка імпульсного режиму (лише для холостого ходу)- Відображення швидкості, часу та кодів помилок- Двигун з вентиляторним охолодженням, що допускає безперервну роботу до 30 хвилин (потім перерва близько 10 хвилин)- Запобіжний мікровимикач, що блокує обертання двигуна, коли головка подрібнювач або емульгатор бак не встановлена або встановлена неправильно- Простота у використанні та чисту Подрібнювач для овочевого- призначений для подрібнення овочів з використанням різноманітних коробок та дисків, доступних як ВАРІАНТ - можливість отримання різних товщин скибочки, фішки, батончики, блоки та фішки- Виготовлений з литого алюмінію, відрізняється високою міцністю та пристосований до інтенсивної роботи- Оснащений великим лотком для овочів: 136 см або цілих 286 см (залежно від моделі)- Бічний вихід для готового продукту, що дозволяє встановлювати верстат на невеликій робочій поверхні- до 5 швидкостей

різання від 365 до 1000 об/хв- Профільований евакуаційний диск, що підвищує ефективність пристрою- Продуктивність: від 150 до 650 кг/година. (залежно від моделі)- Конструкція натискного важеля з поворотною ручкою зводить до мінімуму навантаження на лікоть та зап'ястя (моделі СК-301 та СК-302)- важіль, що легко знімається, і кришка для легкого очищенняПРИМІТКА : леза необхідно замовляти окремоБАЧОК CUTTER емульгатор- Призначено для дроблення, подрібнення, подрібнення та змішування всіх продуктів, таких як овочі та зелень, сире та варене м'ясо, риба, фрукти, горіхи, кубики льоду та для змішування всіх видів тортів- спеціально призначених для роботи з рідинами- Доступно 10 швидкостей, від 365 до 3000 об/хв- Знімний бак із нержавіючої сталі (5 або 8 літрів залежно від моделі) з кришкою з полікарбонату з отвором для додавання інгредієнтів під час роботи пристрою- У комплект входить зубчастий ніж- Використовується скребок для перемішування.