

Комбинированный кухонный процессор HALLDE CC-34

Комбинированный кухонный процессор **Hallde CC-34** с насадками "овощерезка" и "куттер-блендер" предназначен для шинкования, натирания, нарезки ломтиками фруктов, овощей, сухого хлеба, орехов и др. продуктов. Процессор также используется для переработки влажосодержащих, сухих и жидких пищевых продуктов: измельчение, мелкая нарезка и перемешивание практически любого типа продукта - от овощей до орехов, приготовление ароматизированных масел, майонеза, десертов, фарша, пюре, паштетов, панировочных сухарей и т.п.



Корпус отсека двигателя изготовлен из ABS пластика, верх - из алюминия. Чаша насадки-куттер/блендер - из нержавеющей стали.

Особенности:

- Одна фаза
- Аппарат можно заказать как с одной насадкой (овощерезка или куттер/блендер), так и с обеими насадками
- Четыре скорости для достижения отличных результатов, превосходящих традиционные комбинированные кухонные процессоры
- Автоматическая установка скорости в зависимости от того, какая насадка установлена
- Режущие диски из нержавеющей стали или алюминия, лезвия из высококачественной нержавеющей стали
- Насадка-овощерезка
 - Цилиндр подачи полуцилиндрической формы, который можно оставить открытым для быстрой и удобной загрузки двумя руками
 - Труба подачи для непрерывной ориентированной нарезки огурцов, лука-порей и т.п.
 - Цилиндр подачи с функцией автоматического запуска/остановки для быстрой и безопасной загрузки продуктов
 - Режущие диски из нержавеющей стали или алюминия, лезвия ножей, высочайшего качества, съемные, что позволяет заменять их или затачивать
- Насадка-куттер/блендер
 - Зпатентованная система скребков, не позволяющая продуктам прилипнуть к внутренним стенкам чаши и крышки
 - Режим пульсации прямого действия, позволяющий моментально переключить машину на скорость 2650 об/мин.

Цена: 168672 руб.

Характеристики	
Вес	11.2 кг
Мощность	1 кВт
Скорость	500, 800, 1450 и 2650 об/мин.

Характеристики

Общий объем	3 л
Габариты (ШхГхВ)	285x350x465 мм
Производительность	до 120 кг/ч (с насадкой "овощерезка")
Объем цилиндра подачи	0.9 л
Чистый объем жидкости	1.5 л
Пригоден для приготовления от 10 до 80 порций в день	

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23