

Cortador de vegetais Profi Line code: 231807

Estrutura resistente, em alumínio, com um acabamento suave e preciso.

Disco de corte equipado com baioneta de metal que se desgasta muito mais lentamente do que baionetas de plástico.

2 entradas:

- entrada grande com um empurrador num braço móvel;
- entrada mais pequena com um empurrador separado.

Higiene no trabalho – o cortador foi concebido para evitar a acumulação de sujidade:

- empurrador com pega suave e reta;
- interruptor de ligar/desligar com uma superfície uniforme;
- acabamento suave e preciso da caixa, em qualquer ponto do corpo.

Incluído no conjunto:

- 5 discos com lâminas para diferentes resultados de corte: fatias com 2 e 4 mm e aparas com 3mm, 4,5mm e 7mm;
- disco ejeter;
- escova de limpeza especial.

Atributos de segurança: tampa equipada com um trinco e um parafuso; Braço empurrador da entrada

grande e parafuso da tampa equipados com um microinterruptor (sensor electromagnético); O aparelho desliga-se automaticamente se o braço empurrador for levantado ou se o parafuso da tampa for desapertado.

O motor está protegido contra o sobreaquecimento graças a uma ventoinha de arrefecimento grande e eficaz, e 15 aberturas de ventilação em toda a superfície da tampa inferior.

Velocidade: 295 RPM.

Output: 100-300 kg/h.

Diâmetro do disco: #205 mm.

Acessórios HENDI, adquiridos em separado:

- Disco para fatiar (código 280096),
- Disco para ralar (código 280317),
- Disco para cortar (código 234730),
- Disco de corte para batatas fritas (código 234754),
- Disco Julienne (código 280423),
- Disco para raspas (código 280621),
- Suporte para 18 discos de corte de vegetais (código 280690).

- + 5 discos de corte incluídos no conjunto que tornam possível fatiar e ralar em diferentes tamanhos
- + Inclui acessório muito útil- escova de limpeza
- + Utilização muito segura graças aos vários microinterruptores
- + Mantém a máxima higiene no trabalho graças ao design pensado e à escova
- + O sistema de refrigeração eficiente evita o sobreaquecimento durante o seu funcionamento





HENDI

Tools for Chefs

231807

230

550

615x239x(H)580