



Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 -
311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158
8420
IBAN: AT14 3429 0000
06214423

BACKEN & GAREN.
Übersicht
TECHNIK & SERVICE.

Dito Sama Prep4You Kutter/Gemüseschneider



Produktnummer: DIT.600984

Optionen

Prep4You Modell

2,6L - 1 Geschwindigkeit

2,6L - Variable Geschwindigkeit

3,6L - 1 Geschwindigkeit

3,6L - Variable Geschwindigkeit



Beschreibung

Der Prep4You Kombi ist ein Kombigerät Kutter / Gemüseschneider mit einer oder mit variabler Geschwindigkeitsregelung für Restaurantbetriebe mit bis zu 100 Mahlzeiten. Der Gemüseschneider verfügt über einen Einfülltrichter mit Druckhebel und zwei eingebautem Langgemüsetrichter. Der Kutter besteht aus einem 2,6 oder 3,6 Liter-Edelstahlkessel, einem Rotor mit microverzahnten Messern und einem transparenten Sicherheitsdeckel mit Kesselschaber.

- Kombiniertes Gerät mit zwei Funktionen: Gemüseschneider und Kutter/Emulgierer
- Ausgestattet mit Gemüseschneidaufsatz zum Schneiden, Würfeln, Raspeln, Streifen (julienne) sowie Würfeln und Pommes frites schneiden.

Erstellt am 03.05.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.



Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 -
311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158
8420
IBAN: AT14 3429 0000
06214423

BACKEN & GAREN

TECHNIK & SERVICE

- Kutter- & emulgier-Funktion enthalten, zum schnellen Hacken, Mischen, Mixen, Verflüssigen, Passieren und Kneten.
- Ausgestattet mit Halbmondtrichter (1,25lt Kapazität) und 2 kleinen runden Langemüsetrichter: 25 mm und 55 mm, zum präzisen Schneiden von langen Gemüsesorten
- Einheitliche Schnitte und maximale Belastbarkeit dank des patentierten Druckhebels.
- Großer Auswurf passend für bis zu 200mm hochwertige Küchenbehälter (wie GN) unter dem Auswurf.
- Kontinuierliches Vorschubmodell.
- Pulsfunktion zum schnellen und präzisen Schneiden und Würfeln.
- Druckhebel geeignet für Links- und Rechtshänder.
- Motor stoppt wenn der Druckhebel angehoben oder die Schneidkammer geöffnet wird.
- Optionale Scheiben und Gatter in verschiedenen Größen zum Schneiden, Würfeln, Raspeln, Streifen und Zerkleinern (Durchm. 175mm).
- Schüssel/Deckel-Schaber enthalten für gleichmäßige glatte Ergebnisse (emulgierend) und kontinuierliches Arbeiten.
- Transparenter Deckel mit trichterförmigem Loch um Zutaten während des Gebrauchs hinzuzufügen.
- Alle Zutaten werden dank einer speziellen Bewegung, die in der Schüssel erzeugt wird, gleichmäßig und schnell verarbeitet.
- Pulsfunktion zum groben Hacken.
- Leicht zu reinigendes, wasserdichtes Bedienfeld mit flachem Ein-/Aus-Knopf und Pulsfunktion.
- Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind ohne Werkzeug vollständig abnehmbar und spülmaschinenfest.
- Bis zu 100 Anwendungen pro Service für Gemüseschneider, bis zu 50 Anwendungen pro Service für die Kutter/Emulgierer
- Lebensmittelsichere Technik. Alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen sind BPA-frei.
- Die Produktsicherheit entspricht den europäischen Richtlinien und internationalen Gesundheits- und Sicherheitsstandards.
- Kessel aus Edelstahl AISI 304.
- Mikroverzahnte Klingen aus 420 AISI Edelstahl und ergonomischem Schaber aus widerstandsfähigem Verbundwerkstoff für eine gleichmäßige Vermischung.
- wasserdichtes IPX5 (IP55), flaches Touch-Control-Panel.
- Hauptschalter EIN/AUS auf der Rückseite des Geräts.
- Asynchroner Industriemotor ohne Bürsten für hohe Zuverlässigkeit und leise Funktion, Edelstahl-Motorwelle.

Produktinformationen

Spannung (V):	230V
Umdrehungen:	500 - 3600 U/Min
Volumen:	3,6 Liter

Erstellt am 03.05.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.