

FICHA TÉCNICA

Referência

1332100009

Designação

PICADORA PROF. INOX 9L 523x316x444MM 1,8KW

PICADORA

GRINDER

BROYEUR



Modelo

HR-9



Referência	Medidas LxPxA (mm)	Capacidade	Cor	Temperatura	Produção	Pack	EAN
1332100009	523x316x444	9L / 4,6L úteis	-	-	-	01/001	
Potência	Voltagem	Freq.	Rotações	Lâmina	Esp. do corte	Peso	
1,8KW	230V	50HZ	890-2470RPM	INOX 4Cr13	-	20,4KG	5603700039056

ANOTAÇÕES

Trituradora profissional para processamento de alimentos vegetais, carne e pão.
Funções: Corte- Reduz os alimentos a pedaços menores; Separação- Separa partes indesejadas (gordura, nervos, ossos) durante o processo; Mistura- Combina ingredientes para uma textura uniforme (carne, especiarias, etc); Emulsificação- Cria uma pasta fina e homogênea.
Corpo e cuba de alimentos em aço inoxidável 304, assegurando os mais altos padrões de higiene e facilitando a limpeza.
Lâmina em aço inoxidável 4Cr13 com elevada dureza e capacidade de corte.
Com sistemas de segurança mecânicos e elétricos.
Funcionamento mais silencioso devido ao seu sistema de correia.
Velocidade ajustável entre 890rpm e 2470rpm, para adaptar consoante o alimento e efeito pretendido.
Não trabalhar continuamente por mais de 3 minutos.
Iniciar sempre com velocidade baixa.
Limpar sempre as lâminas após a utilização, usar um pano para secar após o uso e colocar um pouco de óleo para proteger / evitar que enferrugem.

NOTES

Professional food processor for processing vegetables, meats, and breads.
Functions: Cutting - Reduces food into smaller pieces; Separation - Separates unwanted parts (fat, sinew, bones) during processing; Mixing - Combines ingredients for a uniform texture (meat, spices, etc.); Emulsification - Creates a fine and homogeneous paste.
304 stainless steel body and food bowl, ensuring the highest hygiene standards and facilitating cleaning.
4Cr13 stainless steel blade with high hardness and cutting capacity.
Equipped with mechanical and electrical safety systems.
Quieter operation due to its belt system.
Adjustable speed between 890 rpm and 2470 rpm, adapting to the food and desired effect.
Do not operate continuously for more than 3 minutes.
Always start at low speed. Always clean the blades after use, use a cloth to dry them after use and put some oil on them to protect/prevent them from rusting.

REMARQUES

Robot culinaire professionnel pour la transformation des légumes, de la viande et du pain.
Fonctions : Couper : Réduit les aliments en morceaux plus petits; Séparer : Sépare les parties indésirables (graisse, tendons, os) pendant la transformation ; Mélanger : Combine les ingrédients pour une texture uniforme (viande, épices, etc.) ; Émulsifier : Crée une pâte fine et homogène.
Corps et cuve en acier inoxydable 304, garantissant les normes de hygiène les plus strictes et facilitant le nettoyage.
Lame en acier inoxydable 4Cr13 offrant une dureté et une capacité de coupe élevées.
Équipé de systèmes de sécurité mécaniques et électriques.
Fonctionnement plus silencieux grâce à son système de courroie.
Vitesse réglable entre 890 et 2470 tr/min, se adaptant aux aliments et à le effet souhaité.
Ne pas utiliser en continu pendant plus de 3 minutes.
Toujours démarrer à faible vitesse. Toujours nettoyer les lames après utilisation, les sécher avec un chiffon et les huiler pour les protéger de la rouille.

CERTIFICADO DE CONFORMIDADE CE

Este produto cumpre com as seguintes diretivas do Parlamento Europeu e do Conselho:

2011/65/UE, relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrónicos.

2014/30/UE, relativa à harmonização da legislação respeitante à compatibilidade eletromagnética.

2014/35/UE, relativa à harmonização da legislação respeitante à disponibilização no mercado de material elétrico destinado a ser utilizado dentro de certos limites de tensão.

2009/125/CE, relativa à criação de um quadro para definir os requisitos de conceção ecológica dos produtos relacionados como consumo de energia.



EQUIPAMENTOS

PREPARAÇÃO

PICADORAS | TRITURADORAS

EQUIPMENTS

PREPARATION

MEAT MINCERS | GRINDERS

ÉQUIPEMENTS

PRÉPARATION

HACHOIRS | BROYEURS