

Vita-Prep 3

Model Vita-Prep 3, to profesjonalne narzędzie szefów kuchni na całym świecie. Maszyna z doskonałą precyzją sieka delikatne produkty, jak również blenduje je do uzyskania konsystencji puree. Już teraz proces przecierania jest wielokrotnie łatwiejszy oraz dokładniejszy. Vita-Prep 3 jest rozwiązaniem, które perfekcyjnie sprawdzi się w kuchniach średniej wielkości. Pełna kontrola nad urządzeniem pozwala na regulację prędkości oraz mocy procesu, w zależności od efektu jaki chcemy uzyskać. Dzięki takim rozwiązaniom model ten jest najbardziej uniwersalną maszyną w pracy profesjonalnej kuchni.

Uniwersalne
rozwiązanie w
profesjonalnej kuchni



Natężenie	Napięcie	Wymiary (wys./szer./gł.)	Waga
120 V, 50/60 Hz	13.0 A	51,56/20,32/22,86 cm	5,53 kg

- Zróżnicowana prędkość pracy od poziomu 1 do 10 daje możliwość korzystania z bardzo niskiej oraz bardzo wysokiej prędkości obrotowej noży, w pracy stałej lub zmiennej
- Praktyczny ubijacz/temper w komplecie
- Ręczne wyłączenie pracy maszyny
- Wbudowany sensor przegrzewania silnika
- Pełna kontrola parametrów pracy urządzenia
- Dodatkowy przycisk wysokiej prędkości z funkcją nadrzędną w stosunku do zmiennych prędkości 1-10
- Wbudowany zintegrowany system utrzymania wymaganej prędkości pracy
- Dodatkowy przycisk pulsacyjny wysokiej prędkości



Projekt



Doradztwo



Sprzedaż



Serwis



Szkolenia



BEST CS
YOUR PARTNER IN HORECA