



HAKSELAAR TR-350

VOOR CONTINU GEBRUIK.

Vermogen van 350 W

- Om purees (groenten, aardappel, soepen, etc.), crèmes (ui, pepers, tomaat, taart, etc.) en alle soorten te maken.
- Geschikt om te werken in ketels met een maximale capaciteit van 100 liter.
- Vaste snelheid.
- Gemaakt van zeer bestendige en zeer hoogwaardige materialen.
- Vaste armen, compleet van roestvrij staal gemaakt.
- Armen met verschillende lengten.
- BN 420 mm.
- BL 500 mm.

- Eenvoudige en onmiddellijke plaatsing en demontage van de armen, zonder gereedschappen.
- Ergonomisch ontwerp.
- Eenvoudige werking en reinigingsvriendelijk.
- Toestel gecertificeerd door NSF Internacional (normen voor hygiëne, reiniging en materialen geschikt voor contact met voedingsmiddelen).

UITRUSTING INBEGREPEN

- OPTIONELE APPARATUUR
- Onderstel voor stoofpannen .
 - Glijsteun.
 - Hakselarm BN.
 - Hakselarm BL.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Vermogen: 350 W

Maximale capaciteit van de ketel: 75 l

Snelheid (in vloeistof) rpm: 9000 rpm

Lengte

- Lengte hakselarm: 420 mm - 500 mm
- Totale lengte: 732 mm - 805 mm

Nettogewicht: 3.35 Kg - 3.55 Kg