

GASTRO 6000



GASTRO 6000

DER ALLESSCHNEIDER FÜR PROFESSIONELLE ANWENDUNG

GASTGEWERBE
HOTELKÜCHEN
SPITALKÜCHEN
TRAITEUR

BETRIEBSKANTINEN
METZGEREIEN
BÄCKEREIEN
KONDITIONEIREIEN

▼ Zerkleinern

Brot
Fisch
Fleisch
Gemüse allgemein
Käse
Knoblauch
Kräuter
Nüsse
Obst
Peperoni
Petersilie
Zwiebeln

▼ Pürieren

Baby-Nahrung
Beeren
Diätkekuchen

▼ Mixen/Rühren

Dessert-Cremes
Frappées
Kompotten
Mayonnaisen
Rahm
Salatsaucen
Suppen

▼ Mischen/Kneten

Brandteig
Hefeteig
Mürbeteig

▼ Herstellen

gehackte Dörrfrüchte
Farcen
Fischmousse
Fischtartar
Fleisch-/Wurstbrät
Fruchtmark
Hackfleisch
Pastetenfüllungen
Reibkäse
Tartar
Wurstfüllungen

- ▼ Stabile Maschine aus Chromnickelstahl und Aluminium: gefertigt nach den modernsten technischen Verfahren.
- ▼ Hochpräzise selbstzentrierende Messer-Naben-Verbindung mit Polygon-Geometrie, verschleissfrei.
- ▼ Pulverbeschichtete Teile in hochmodernen Farbtönen.
- ▼ Einfache, sehr leichte Reinigung aller Teile.
- ▼ Chromnickelstahl-Behälter für 6 Liter Inhalt mit Sandwich-Kompensboden, erlaubt auch das Verarbeiten des Schnitt-/Mischgutes mit Hitze auf der Kochplatte.

- ▼ Speziell gehärtete Sichelmesser aus rostbeständigem Stahl, garantieren ein optimales Umwälzen des Schnitt-/Mischgutes, daher kein zusätzlicher Spatel in der Pfanne nötig.
- ▼ Umschaltung Dauerbetrieb/Impulsbetrieb für beide Drehzahlen.
- ▼ Transparenter Deckel aus bruchfestem Kunststoff erlaubt eine Überwachung des Arbeitsvorganges; zudem versehen mit einer kleinen verschliessbaren Öffnung für die Zugabe von Gewürzen und Flüssigkeiten.
- ▼ SEV geprüft; höchste Sicherheit für den Bediener der Maschine.

Inhalt: 6 Liter
Leistung: 1.1/1.5 kW
Drehzahlen: 1405/2820 min⁻¹
Spannung: 3 x 400/380 Volt Drehstrom
Masse: Ø 310 mm, Höhe 550 mm
Gewicht: 22 kg
Option: auf Wunsch andere Spannung möglich / 50 rep. 60 Hertz

EIN PRODUKT VON **HUG ELEKTROMASCHINENBAU** · CH-6020 EMMENBRÜCKE/SWITZERLAND · TEL. 041 55 88 28 · FAX 041 55 22 05

Der Händler: