



Оборудование для предприятий питания и торговли

Частное Предприятие "АССАРИ"

г.Киев, 02099, ул. Бориспольская, 9, корпус 61, офис 14

тел.: (044) 2211775

моб. (067) 989-44-58

сайт: www.assari.com.ua

e-mail: info@assari.com.ua

Кухонные процессоры KitchenAid

Цена: 3 750 грн

Описание:

Кухонный процессор ARTISAN KFFM770E KITCHEN AID (США) - решение как для домашнего пользования так и для кафе, баров, ресторанов и других заведений.

Процессор KITCHEN AID рассчитан как для работы в домашних условиях, так и в небольших кафе до 30 человек. Надежный корпус, мощный двигатель, 3 прочных колбы, металлические диски изготовленные с нерж. стали, усиленные универсальные ножи, электронная защита на всех этапах загрузки продукта, простота управления (всего 3 кнопки), наличие импульсного режима - и это далеко не все характеристики данного процессора. Вам не нужно больше пользоваться ненадежными бытовыми мясорубками, терками, овощерезками, куттерами и другими приборами - процессор KFFM770E KITCHEN AID обрабатывает продукты гораздо лучше, удобнее и быстрее.

Процессор ARTISAN KFFM770E KITCHEN AID (США), представляет из себя куттер-овощерезку (два ножа и три диска), комплектуется насадкой-лопаткой для взбивания яиц, насадкой-соковыжималкой для цитрусовых и тремя чашами 0,95л, 2,4л, 2,8л.

Процессоры KITCHEN AID ежедневно используются дома, на небольших предприятиях общепита – в ресторанах, кафе, бистро, пиццериях и на предприятиях fast-food.

Безусловно процессор является универсальным помощником на кухне.

С его помощью возможно:

- измельчить свежие фрукты, овощи, цедру, сухофрукты, свежие травы, чеснок, орехи вплоть до орехового масла,

приготовить пюре из любых фруктов и овощей, подвергнутых тепловой обработке

порубить сырую или подвергнутую тепловой обработке говядину, куриное мясо и морепродукты,

натереть на терке твердые сыры

аккуратно нарезать грибы для жульена, шинковать листья шпината и других огородных культур, нарезать

ломтиками или кусочками сельдерей, морковь, бананы, лук, яблоки и болгарский перец, а также очень

аккуратно тонкими ломтиками клубнику, грибы и редис

взбить сливки и замесить тесто!

Крышка рабочей камеры с трубкой подачи пищевых продуктов с широким загрузочным отверстием

Трубка подачи продуктов с широким загрузочным отверстием, используемая в этом комбайне, является одной из самых больших по размерам среди подобных устройств, и предназначена для подачи крупных пищевых продуктов: томатов, огурцов, картофеля, целиком или в нарезке на крупные ломтики.

Двухсекционный толкатель для пищевых продуктов

Для проталкивания продуктов, имеющих меньшие размеры, достаньте маленький толкатель из центральной трубки внутри большого толкателя. С помощью маленького толкателя и трубки подачи продуктов удобно подавать травы, орехи, морковь и сельдерей. Также маленький толкатель можно использовать в качестве удобной мерной чашки 115 г.

Рабочая камера объемом 2,8 литра Прочная и вместительная чаша из поликарбоната для подготовки продуктов в большом количестве.

Камера шеф-повара

При установки камеры шеф-повара объемом 2,4 литра в рабочую камеру для нарезки или шинковки пищевых продуктов, рабочая камера останется чистой для других ингредиентов.

Малая камера и маленькие ножи

Малая камера объемом 950 мл и ножи из нержавеющей стали подходят для рубки и перемешивания небольших объемов пищевых продуктов.

Нож для нарезки на ломтики толщиной 2 мм

С помощью этого ножа многие пищевые продукты - от нежных ягод клубники до полуразмороженного мяса - можно нарезать ломтиками толщиной ок. 1,6 мм.

Нож для нарезки на ломтики толщиной 4 мм

С помощью этого ножа многие пищевые продукты можно нарезать ломтиками толщиной ок. 3,2 мм.



Оборудование для предприятий питания и торговли

Частное Предприятие "АССАРИ"

г.Киев, 02099, ул. Бориспольская, 9, корпус 61, офис 14

тел.: (044) 2211775

моб. (067) 989-44-58

сайт: www.assari.com.ua

e-mail: info@assari.com.ua

Нож для шинковки с диаметром отверстий 4 мм

С помощью этого ножа многие твердые фрукты, овощи и сыр можно пошинковать соломкой диаметром ок. 3,2 мм.

Многоцелевой нож из нержавеющей стали

Многоцелевой нож для быстрой рубки, измельчения, мешивания и эмульгирования продуктов.

Лопасть для замеса теста

Лопасть для замеса теста предназначена особенно для замеса и перемешивания дрожжевого теста.

Насадка для взбивания

С помощью насадки для взбивания можно быстро взбить сливки и яичные белки для меренги, мусса, суфле и десертов.

Соковыжималка для цитрусовых

Насадка состоит из емкости с ситечком, двухсекционного конуса и рычажка. Внешний конус удобен для выжимания таких крупных фруктов, как грейпфрут, а внутренний – для лимонов и лаймов.

Прочный блок основания

На блоке основания расположены кнопки с маркировкой "O", "I" и "Pulse"; также в нем установлен приводной вал для передачи крутящего момента на ножи и диски.

Лопаточка/инструмент для очистки

Лопаточка/инструмент для очистки имеет специальную форму для удобства удаления пищевых продуктов с камер, дисков и ножей.

Контейнер принадлежностей шеф-повара

В этот стильный и прочный маленький контейнер ножи, диски и принадлежности укладываются для безопасного хранения.

Стандартный комплект



Крышка процессора



Чаша 2,8 л



Чаша 2,4 л



Чаша объемом 950 мл



Двухсекционный толкатель



Контейнер принадлежностей шеф-повара



Ножи и насадки



Слайсеры и шинковка



Держатель и лопаточка



Соковыжималка для цитрусовых

Технические характеристики:

Объем чаш - л - 0,95л, 2,4л, 2,8л;

напряжение, В - 220/50Гц;

мощность, кВт - 0,65;

габариты процессора/упаковки (см) – 41x21x27/44.5x55x27;

вес нетто/брутто (кг) – 9,1/13,2.

Производитель: KitchenAid, США