



Descripción:

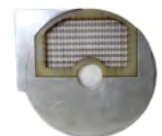
- Prepara en minutos una gran variedad de ingredientes.
- Más seguridad que usar cuchillos.
- Cuchillas en acero inoxidable.

Especificaciones técnicas:

- 260rpm.
- 560mm frente, 290mm fondo, 560mm alto.
- 0.55kW, 110v/1F/60Hz.
- Peso 22.5kg.

Incluye:

- Incluye los 7 discos estándar de gastronomía 3 ralladores (H3mm, H4mm, H7mm), 3 corte rodaja (P2mm, P4mm, H10mm) y 1 corte en cuadrado (D10mm).



Discos que se venden por separado y Tipos de corte HBS300



Discos para corte en cubo.

- H8 + D8 nos da cubo de 8x8 mm.
- H14 + D12 nos da cubo de 14x12mm.
- H14 + D20 nos da cubo de 14x20mm.
- H10* + D10* nos da cubo de 10x10mm (*discos incluidos en el equipo).



- H14 rebanador de 14mm
- D8 cubicador 8mm
- D12cubicador 12mm
- D20 cubicador 20mm



Discos para corte en bastón.

Para cortar en bastón se necesita combinar los discos de la siguiente manera:

- H8 + T8 nos dan bastón de 8mm
- H10* + T10 nos dan bastón de 10mm (H10* va incluido en el equipo).



- H8 rebanador 8mm
- T8 bastón de 8mm
- H10 rebanador 10mm
- T10 bastón de 10mm



Discos para corte ondulado.



- PB2 ondulator de 2mm
- PB4 ondulator de 4mm



Discos para rebanar tomate.



- E1 rebanada de 1mm
- E2 rebanada de 2mm
- E5 rebanada de 5mm

Discos para corte Juliana.



- HU2.5 Juliana de 2.5mm
- HU4 Juliana de 4mm
- HU10 Juliana de 10mm