

SZATKOWNICA DO WARZYW - 1 PRĘDKOŚĆ -500W-220-240/1/50

- > 80 różnych rodzajów cięcia, bezpieczne tarcze, które można myć w zmywarce
- > Krojenie, tarcie, krojenie w słupki, w kostkę i na frytki
- > Pomieści do 20 cm głębokości GN
- > Funkcja pulsacyjna dla precyzyjnego cięcia
- > Zabezpieczenie magnetyczne i hamulec silnika
- > Moc 500 W; 1 faza, 1 prędkość 340 rpm,
- > 100-400 posiłków w restauracjach, 800 posiłków w cateringu



wymiary (szerokość x głębokość x wysokość):
455x550x700mm

KOD: 600464

CENA PROMOCYJNA: € 980

SCEQXX ZESTAW TARCZY BISTROT (C2SX, C5SX, J2X)

- > Bistrot Pack- zestaw tarczy ze stali nierdzewnej (tarcza tnąca 2 mm i 5 mm, tarcza do ścierania 2 mm)



wymiary (szerokość x głębokość x wysokość):
455x550x700mm

KOD: 650092

CENA PROMOCYJNA: € 277

Przenieś swój biznes na kolejny poziom

Wybierz najbardziej
odpowiednie rozwiązanie,
oferujące najwięcej dla
Twojej działalności.

Warunki

- Ceny urządzeń zawierają standardowe akcesoria. Wszystkie opcjonalne akcesoria muszą być zamawiane odrębnie.

Czas trwania promocji:

Promocja obowiązuje od 1 kwietnia do 15 grudnia 2021.



Doskonałość jest podstawą wszystkiego, co robimy. Staramy się przewidywać potrzeby naszych klientów. Doskonałość tworzymy z naszymi ludźmi, innowacjami, rozwiązaniami i usługami. Być The OnE dla naszych klientów, to sprawiać by ich życie zawodowe było łatwiejsze, bardziej opłacalne - i prawdziwie zrównoważone każdego dnia.

Śledź nas na:    

www.electroluxprofessional.com/pl



Twój główny kontakt w sprawie promocji

Małgorzata Krasowska

Tel: +48 604123367

Email: malgorzata.krasowska@electroluxprofessional.com

Wojciech Tycner

Tel: +48 882354246

Email: wojciech.tycner@electroluxprofessional.com

Twój główny kontakt:

Panagastro Sp. z o.o.

ul. Wł. Pniewskiego 16

60-692 Poznań

NIP: 778-00-43-772

mail: info@panagastro.com.pl

tel.: tel.fax +48 61 867 62 15



Profesjonalne przygotowanie żywności

Profesjonalne
przygotowanie
żywności -
promocja
2021

Wybierz produkt pasujący do Twojej działalności!

WIELOZADANIOWA SZATKOWNICA DO WARZYW ZE STALI NIERDZEWNEJ -2,5 l -230/1

- > Urządzenie wielofunkcyjne do krojenia, rozdrabniania, tarcia i mieszania
- > W zakresie dostawy:
- > Misa 2,5 l z ostrzem „S” ze stali nierdzewnej
- > Korpus samowyladowczy w kształcie półksiężyca i cylindryczny
- > 4 tarcze:
 - tarcze tnące 2 i 3 mm
 - tarcza do ścierania 2 mm
 - tarcza do rozdrabniania 2 mm
- > Części mające kontakt z żywnością można zdemontować i myć w zmywarce
- > Moc: 370 W, 1 prędkość: prędkość tarczy 1500 rpm.
- > Wydajność:
 - krawalnica do warzyw: 250 kg/h, do 200 serwowanych posiłków
 - kuter/mikser: pojemność do 1 kg, 10-50 serwowanych posiłków



wymiary (szerokość x głębokość x wysokość):
746 x 755 x 1549 mm

KOD: 603844

CENA PROMOCYJNA: € 750

KUTER/SZATKOWNICA DO WARZYW 4,5 l O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI -1000W-240V/1N

- > POŁĄCZENIE kutra i krawalnicy do warzyw
- > Cięcie, emulgowanie, krojenie, tarcie, rozdrabnianie, miksowanie i siekanie
- > W zakresie dostawy:
 - korpus samowyladowczy ze stali nierdzewnej, sterowany dźwignią
 - misa kutra 4,5 l ze stali nierdzewnej, wirnik ostrza i przezroczysta pokrywa
- > Długi kosz na warzywa w ramieniu podającym, duży zaokrąglony kosz o kształcie 3/4 księżyca
- > Funkcja pulsacyjna. W standardowym wyposażeniu funkcja emulgatora (skrobak).
- > Części mające kontakt z żywnością można zdemontować i myć w zmywarce
- > Wydajność:
 - krawalnica do warzyw 550 kg/h, 100-400 posiłków - restauracja, 800 posiłków - catering
 - kuter/mikser: 100 g do 2 kg, 50-80 serwowanych posiłków



wymiary (szerokość x głębokość x wysokość):
460 x 565 x 715 mm

KOD: 600481

CENA PROMOCYJNA: € 1 600

BLENDER RĘCZNY Z KOŃCÓWKĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ 553MM-450W-240V/ 1N

- > Blender ręczny, końcówka ze stali nierdzewnej 553 mm
- > Do użycia bezpośrednio w naczyniu
- > Lekki, wyposażony w ergonomiczny uchwyt, z regulacją prędkości
- > System bagietowy: łatwe zdejmowanie akcesoriów.
- > Części mające kontakt z żywnością można zdemontować bez narzędzi i myć w zmywarce
- > Sterowanie elektroniczne: +, -, funkcja pulsacyjna
- > Prędkość maksymalna: 9000 rpm
- > Wydajność: 50 do 300 serwowanych posiłków

wymiary (szerokość x głębokość x wysokość):
600x648x820 mm

KOD: 600374

CENA PROMOCYJNA: € 345



MIKSER PLANETARNY - ELEKTRYCZNY + PIASTA K - 8 l 200-240/ 1N

- > Do ugniatania, mieszania i ubijania
- > Misa z urządzeniem wykrywającym
- > Sterowanie elektroniczne
- > Wyposażony w misę ze stali nierdzewnej o pojemności 8 l z uchwytami
 - hak spiralny
 - mieszadło
 - trzepaczka
- > dodatkowa piasta typu K, ekran bezpieczeństwa bez BPA
- > Maksymalna pojemność 2,5 kg mąki, przy nawodnieniu 60%.



wymiary (szerokość x głębokość x wysokość):
455x550x700mm

KOD: 600196

CENA PROMOCYJNA: € 1 090

