



HIGH QUALITY FOOD PREPARATION MACHINES



БЛЕНДЕР СВ-4



Капацитет: 4 л/ цикъл.

Приложение: Използва се за приготвяне на дресинги, сосове, майонеза, супи, десерти, млечни шейкове, коктейли, сокове и др.

Обороти: Точна и прецизна настройка на оборотите от 700 до 15000 г.р.м.; Функция "SPF" – обработка на продуктите при максимални обороти за кратко време.

Характеристики: Монофазен уред; дизайн, осигуряващ максимална стабилност; удароустойчива кана, която може да се измива и в миялна машина; дълги остриета на ножа, позволяващи максимално добрата обработка на продуктите, независимо от големината на парчетата; отвор за постепенно добавяне на олиото, докато уредът функционира /при приготвяне на майонеза/.

Материали: Корпусът на уреда е изработен от метал; каната е изработена от ударо- и топлоустойчив материал /115°C/.





HIGH QUALITY FOOD PREPARATION MACHINES



ВЕРТИКАЛЕН КУТЕР/БЛЕНДЕ
VCSB-61 И VCSB-62



Капацитет: – Нетен обем на купата 4.3л; производителност 0.5–3.5кг/минута.

Приложение: за обработка на сочни, твърди и течни продукти; използва се за:

- накълцване, смилане и смесване на месо, риба, плодове, зеленчуци, лук, ядки, гъби и др.;
- приготвяне на дресинги, масло, майонеза, сосове, супи, десерти, пюрета и др.
-

Обороти: 1500 r.p.m. /VCSB-61/; 1500–3000 r.p.m. /VCSB-62/.

Характеристики: VCSB-61 – монофазен уред; VCSB-62 – трифазен уред; революционна система за обработка на продуктите;

Материали: Корпусът на уреда е изработен от метал; купата – от неръждаема стомана; капакът е изработен от ударо- и топлоустойчив материал /115°C/.





HIGH QUALITY FOOD PREPARATION MACHINES



**ВЕРТИКАЛЕН КУТЕР/БЛЕНДЕР
VCS-61 И VCS-62**



Капацитет: Нетен обем на купата 2.5л; производителност 0.5-3.5кг/минута.

Приложение: за обработка на сочни, твърди и течни продукти; използва се за:

- накълцване, смилане и смесване на месо, риба, плодове, зеленчуци, лук, ядки, гъби и др.;
- приготвяне на дресинги, масло, майонеза, сосове, супи, десерти, пюрета и др.

Обороти: 1500 r.p.m. /VCS-61/; 1500-3000 r.p.m. /VCS-62/.

Характеристики: VCS-61 - монофазен уред; VCS-62 - трифазен уред; революционна система за обработка на продуктите;

Материали: Корпусът на уреда е изработен от метал; купата - от неръждаема стомана; капакът е изработен от ударо- и топлоустойчив материал /115°C/.





HIGH QUALITY FOOD PREPARATION MACHINES



**ВЕРТИКАЛЕНКУТЕР/БЛЕНДЕР
VCM-41 И VCM-42**



Капацитет: Нетен обем на купата 1.4л, производителност 0.5-2.5кг/минута.

Приложение: за обработка на сочни, твърди и течни продукти; използва се за:

- накълцване, смилане и смесване на месо, риба, плодове, зеленчуци, лук, ядки, гъби и др.;
- приготвяне на дресинги, масло, майонеза, сосове, супи, десерти, пюрета и др.
-

Обороти: 1500 r.p.m. /VCM-41/; 1500-3000 r.p.m. /VCM-42/.
Функция "SPF" – обработка на продуктите при максимални обороти за кратко време.

Характеристики: VCM-41 – монофазен уред; VCM-42 – трифазен уред; революционна система за обработка на продуктите;

Материали: Корпусът на уреда е изработен от метал; купата – от неръждаема стомана; капакът е изработен от ударо- и топлоустойчив материал /115°C/.





HIGH QUALITY FOOD PREPARATION MACHINES



**КОМБИНИРАН УРЕД – КУТЕР И ЗЕЛЕНЧУКОРЕЗАЧКА
СС-32/СС-34**



Капацитет: С помощта на зеленчукорезачката се обработват до 2кг/минута; Нетен обем на купата – 0.9л /СС-32/ и 1.5л /СС-34/.

Приложение на зеленчукорезачката: за нарязване на филийки, кубчета /само при модел СС-34/ и жулиени; за настъргване на плодове, зеленчуци, сух хляб, сирене, ядки, гъби и др.

Приложение на кутера: за обработка на сочни, твърди и течни продукти; използва се за:

- накълцване, смилане и смесване на месо, риба, плодове, зеленчуци, лук, ядки, гъби и др.;
- приготвяне на дресинги, масло, майонеза, сосове, супи, десерти, пюре и др.

Характеристики: Монофазен уред; Уредът може да се поръча само с приставката за зеленчукорезачка, само с приставката за миксер или с двете;

- СС-32: две скорости, обороти от 500 до 1500r.p.m.;
- СС-34: четири скорости /500, 800, 1450, 2650r.p.m./

Материали: Корпусът на уреда е изработен от метал; купата на миксера – от неръждаема стомана.





HIGH QUALITY FOOD PREPARATION MACHINES



ЗЕЛЕНЧУКОРЕЗАЧКА RG-50



Капацитет: Обработка до 2кг продукти на минута, с обем на цилиндъра за пълнене: 0.9л.

Приложение: Използва се за нарязване на зеленчуци и плодове под формата на резени, кубчета и жулиени, а също така и за настъргване на плодове, зеленчуци, сух хляб, сирена и кашкавали, ядки и др.

Характеристики: Монофазен уред; цилиндърът за пълнене може да се остави отворен за по-бърза обработка на продуктите; специален отвор за обработка на продълговати продукти /краставици, праз и др./; една скорост.

Материали: Корпусът на уреда е изработен от метал.





HIGH QUALITY FOOD PREPARATION MACHINES



ЗЕЛЕНЧУКОРЕЗАЧКА RG-100



Капацитет: Обработва до 5кг продукти на минута с обем на цилиндъра за пълнене: 1.65л.

Приложение: Използва се за нарязване на зеленчуци и плодове под формата на резени, кубчета и жулиени, а също така и за настъргване на плодове, зеленчуци, сух хляб, сирена и кашкавали, ядки и др.

Характеристики: Монофазен или трифазен уред; цилиндърът за пълнене може да се остави отворен за по-бърза обработка на продуктите; автоматична функция старт/стоп за безопасно пълнене; специален отвор за обработка на продълговати продукти /краставици, праз и др./; възможност за рязане под ъгъл; една скорост.

Материали: Корпусът на уреда е изработен от метал.





HIGH QUALITY FOOD PREPARATION MACHINES



ЗЕЛЕНЧУКОРЕЗАЧКА RG-200



Капацитет: Обработва до 6.7кг на минута; до 700 порции дневно; обем на цилиндъра за пълнене: 3л.

Приложение: Използва се за нарязване на зеленчуци и плодове под формата на резени, кубчета и жулиени, а също така и за настъргване на плодове, зеленчуци, сух хляб, сирена и кашкавали, ядки и др.

Характеристики: Монофазен уред; цилиндърът за пълнене може да се остави отворен за по-бърза обработка на продуктите; автоматична функция старт/стоп за безопасно пълнене; специален отвор за обработка на продълговати продукти /краставици, праз и др./; възможност за рязане под ъгъл; една скорост.

Материали: Корпусът на уреда е изработен от метал.





HIGH QUALITY FOOD PREPARATION MACHINES



ЗЕЛЕНЧУКОРЕЗАЧКА RG-250



Капацитет: Обработва до 8кг на минута с обем на цилиндъра за пълнене: 4л.

Приложение: Използва се за нарязване на зеленчуци и плодове под формата на резени, кубчета и жулиени, а също така и за настъргване на плодове, зеленчуци, сух хляб, сирена и кашкавали, ядки и др.

Характеристики: Монофазен или трифазен уред; цилиндърът за пълнене може да се остави отворен за по-бърза обработка на продуктите; автоматична функция старт/стоп за безопасно пълнене; специален отвор за обработка на продълговати продукти /краставици, праз и др./; възможност за рязане под ъгъл; дръжка, която е изработена като обръч около цилиндъра и позволява работа и с двете ръце; дискове с остриета, които могат да се сменят; една скорост.

Материали: Корпусът на уреда е изработен от метал; цилиндърът за пълнене на продуктите е изработен от неръждаема стомана. Уредът се поставя на стойка.





HIGH QUALITY FOOD PREPARATION MACHINES



ЗЕЛЕНЧУКОРЕЗАЧКА RG-350



Капацитет: Обработка до 30кг на минута с устройството за автоматично пълнене или до 12кг на минута при ръчно пълнене на продуктите; обем на цилиндъра за пълнене: 5.7л.

Приложение: Използва се за нарязване на зеленчуци и плодове под формата на резени, кубчета и жулиени, а също така и за настъргване на плодове, зеленчуци, сух хляб, сирена и кашкавали, ядки и др.

Характеристики: Монофазен или трифазен уред; цилиндърът за пълнене може да се остави отворен за по-бърза обработка на продуктите; автоматична функция старт/стоп за безопасно пълнене; специален отвор за обработка на продълговати продукти /краставици, праз и др./; възможност за рязане под ъгъл; дръжка, която е изработена като обръч около цилиндъра и позволява работа и с двете ръце; дискове с остриета, които могат да се сменят; една скорост.

Материали: Корпусът на уреда е изработен от метал; цилиндърът за пълнене на продуктите е изработен от неръждаема стомана. Уредът се поставя на стойка.





HIGH QUALITY FOOD PREPARATION MACHINES



ЗЕЛЕНЧУКОРЕЗАЧКА RG-450



Капацитет: Обработка до 40кг на минута; обем на цилиндъра за пълнене: 9л.

Приложение: Използва се за нарязване на зеленчуци и плодове под формата на резени, кубчета и жулиени, а също така и за настъргване на плодове, зеленчуци, сух хляб, сирена и кашкавали, ядки и др.

Характеристики: Трифазен уред; цилиндърът за пълнене може да се остави отворен за по-бърза обработка на продуктите; автоматична функция старт/стоп за безопасно пълнене; специален отвор за обработка на продълговати продукти /краставици, праз и др./; възможност за рязане под ъгъл; дискове с остриета, които могат да се сменят; две скорости.

Материали: Корпусът на уреда е изработен от метал; цилиндърът за пълнене на продуктите е изработен от неръждаема стомана. Уредът се поставя на директно на пода без стойка.





HIGH QUALITY FOOD PREPARATION MACHINES



ДИСКОВЕ ЗА РЯЗАНЕ



Стандартен диск: за нарязване на филийки на твърди продукти; в комбинация с подходяща решетка се използва за рязане на кубчета.



Диск за резени „къдрави“: използва се за рязане на цвекло, краставици, моркови и др.



Диск за фини резени: - за нарязване на филийки на твърди и деликатни продукти: лук, праз, камби, ябълки, цитрусови плодове и краставици;

- за настъргване на зеле; от 4мм нагоре се използва за рязане на филийки на домати, банани, гъби и марули.
- В комбинация с подходяща решетка се използва за рязане на кубчета /лук/.



Диск за жулиени: 2x2мм - за моркови и картофи; 2.5x6мм - за зеле; 8x8 или 10x10 - за чипс.



Диск за стъргане: използва се за зеле, марули, ядки, сух хляб; 6 или 8 мм обикновено се използва за настъргване на сирене за пица или за настъргване на зеле.



Диск за фино стъргане: за репички, моркови и сух хляб.





HIGH QUALITY FOOD PREPARATION MACHINES



Диск за рязане на кубчета: Използва се в комбинация с решетка за рязане на кубчета на зеленчуци, картофи, зеле за супи.



Решетка за рязане на кубчета: използва се за зеленчуци, плодове, цвекло, моркови, домати, ябълки и др.



Решетка за рязане на кубчета на деликатни продукти: използва се за домати, банани, киви, лук, ягоди и др.



Диск за рязане на чипс: използва се в комбинация с диска за фини резени 10мм.

АКСЕСОАРИ

Контейнер – количка: изработена от неръждаема стомана; застопоряващи колелца; настройка на височината на контейнера; може да се използва за пренос на големи опаковки картофи, зеле и др.

Закачалка за стена: за три диска; спестява място и предотвратява нараняването на остриетата.

АКСЕСОАРИ ЗА ЛИНИЯТА СС

Приставка за зеленчукорезачка: за рязане на филийки, на кубчета /само при СС-34/ и жулиени; за настъргване на зеленчуци, сух хляб, сирене, ядки и др.





HIGH QUALITY FOOD PREPARATION MACHINES



Приставка за кутер - СС-32: за накъсване, смилане и разбъркване на месо, риба, плодове, зеленчуци и др.

Приставка за кутер - СС-34: за накъсване, смилане и разбъркване на месо, риба, плодове, зеленчуци и др.

АКСЕСОАРИ ЗА ЗЕЛЕНЧУКОРЕЗАЧКИ

RG-100, RG-200, RG-250, RG-350 - маса с контейнер: настройва се в зависимост от конкретните нужди; държача на контейнер 1/1 може да се постави на маса; стеснените предни крака на масата позволяват тя да се поставя пред машината.

RG-100, RG-200 - приставка за рязане под ъгъл: за обработка на продукти, използвани за направата за декорации и сандвичи; отвор за рязане на продълговати продукти /краставици/; диаметърът на отвора е 49мм.

RG-350 - фуния: използва се, когато е необходимо да се обработва голямо количество продукти.

Приставка за ръчно пълнене на продуктите: за бърза и удобна обработка на зеле, сирене, марули, моркови и други продукти, които изискват по-силен натиск.

RG-400 - фуния: използва се, когато е необходимо да се обработват големи количество продукти.

RG-400 - приставка за ръчно пълнене на продуктите: за бърза и удобна обработка на зеле, сирене, марули, моркови и други продукти, които изискват по-силен натиск.

RG-400 - приставка с четири продълговати отвора: използва се при рязането на продуктите под определен ъгъл.





HIGH QUALITY FOOD PREPARATION MACHINES



RG-400 - приставка за автоматично пълнене: за автоматично пълнене на зеле, моркови и други продукти, които изискват по-силен натиск.

RG-400 - количка за аксесоари: изработена е от неръждаема стомана; подходяща за съхраняване и лесно придвижване на всички аксесоари; две от колелата са застопоряващи.

The UpperCut

Food Preparation Fast and Easy since 1941

