

Helpy

Il tuttofare al tuo servizio.

verdura
taglia
trita
grattugia
affetta
cubetta
sfilaccia
listella

carne
taglia
macina
intenerisce
snerva

alimenti
impasta
miscela

Helpy

Il tuttofare al tuo servizio.

La soluzione ideale per la preparazione degli alimenti in ogni cucina professionale. Helpy lavora verdura, frutta, carne, farina, uova...

- Sistema Multifunzionale
- Regolazione Elettronica
- Velocità variabile
- Sicurezza (GS)
- Leggerezza



CARATTERISTICHE TECNICHE:

Dimensioni (LxPxH) mm: 250x350x440

Peso Netto: 15 Kg

Potenza: 0,8 kW

Alimentazione: 230 V 1 ph 50Hz

Velocità di trasmissione: da 60 a 260 giri al min.

Protezione macchina: IP 23D



Helpy

L'elevata competitività e professionalità della macchina unita ai vari accessori intercambiabili crea un sistema multifunzionale unico nella lavorazione degli alimenti. La regolazione elettronica della velocità permette all'apparecchio, in tutta sicurezza, di lavorare carne, verdura, frutta, farina e uova, formaggio, frutta secca, cioccolato, etc. utilizzando accessori intercambiabili come tagliaverdure, tritacarne, inteneritrice per carne (ed accessorio per lo sfilaccio della carne), mixer Planetaria.



Accessori per la verdura

Accessori per la carne

Accessori impasto

LAVORAZIONE di :



CON ACCESSORI INTERCAMBIABILI:

- Tagliaverdure
- Tritacarne
- Accessorio sfilaccio carne
- Inteneritrice per la carne
- Mixer planetaria

Accessori per la verdura

Tagliaverdure



CG

Il **modulo tagliaverdure** è il supporto dove applicare i dischi taglio-grattugia.

Gli accessori inclusi sono un disco fette regolabile (da 0 a 6 mm), tre dischi grattugia ed un disco corona.



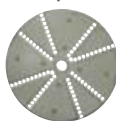
Accessori inclusi



CG-DS06

DISCO FETTE REGOLABILE da 0 a 6 mm di spessore, ideale per tagliare la maggior parte di alimenti solidi come patate, carote, zucchine etc.

Dischi grattugia idonei a lavorare formaggio stagionato come pecorino, pane secco, spezie come la noce moscata, radici, etc.



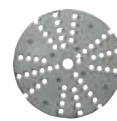
CG-DS30

DISCO GRATTUGIA
con fori di 3 mm



CG-DS50

DISCO GRATTUGIA
con fori di 5 mm



CG-DS70

DISCO GRATTUGIA
con fori di 7 mm



CG-DS80

DISCO CON FORI A CORONA per tagliare formaggi duri come il Parmigiano, frutta secca, cioccolato etc.



Accessori optional



CG-DS15

DISCO GRATTUGIA
con fori di 1,5 mm



CG-DS23

DISCO GRATTUGIA
con fori di 2,3 mm



CG-DS81

DISCO CON FORI A CORONA per tagliare patate crude e preparare piatti tipici come Roesti, Latkes etc.

Per patatine fritte o julienne (carote, zucchine, rape rosse, etc.)



CG-DS82

DISCO REGOLABILE
da 0 a 6 mm x 4 mm



CG-DS83

DISCO NON REGOLABILE
2 x 2 mm



CG-DS91

DISCO GRIGLIA FISSO
8 x 8 mm da utilizzare in associazione con disco taglio CG-DS93



CG-DS92

DISCO GRIGLIA FISSO
10 x 10 mm da utilizzare in associazione con disco taglio CG-DS93



CG-DS93

DISCO TAGLIO
9 mm da utilizzare in associazione con disco griglia fisso CG-DS91, CG-DS92

Accessori per carne e pesce

Inteneritore di carne



MT

Accessorio, da montare su Helpy, dove installare i dispositivi per la lavorazione della carne: MT-PIRA, MT-MUCT, MT-SC04, MT-SC07, MT-SC10.



MT-PIRA

Rullo inteneritore per la carne. Il rullo, grazie alla forma piramidale della sua superficie, permette di intenerire la carne senza fare alcuna pressione sulle fibre e con il minimo dispendio di liquidi. E' possibile regolare la distanza fra i rulli su tre diverse posizioni.



MT-MUCT

Rullo inteneritore per carne costituito da lamelle affilate che penetrano la carne rompendone i nervi. Si ottengono ottimi risultati su carne tendenzialmente dura abbattendo i tempi di preparazione.



MT-SC04

Accessorio per produrre listelli da 4 mm di spessore. E' adatto alla preparazione di fajtas, julienne di calamari, straccetti e piatti speciali di cucine etniche.



MT-SC07

Accessorio per produrre listelli da 7 mm di spessore. E' adatto alla preparazione di fajtas, julienne di calamari, straccetti e piatti speciali di cucine etniche.



MT-SC10

Accessorio per produrre listelli da 10 mm di spessore. E' adatto alla preparazione di fajtas, julienne di calamari, straccetti e piatti speciali di cucine etniche.



Tritacarne



MG

Il **tritacarne**, completamente in acciaio inox dalla bocca al coltello da taglio, può essere completato da accessori quali: piastre inox con fori di varie misure e utensile per riempire salsicce.



MG-PC

Coltello pre-taglio (piastra anteriore) in acciaio inox



MG-CK

Coltello divisore in acciaio inox a forma di croce per tritare



MG-GP45

Piastrina in acciaio inox con fori da 4,5 mm



MG-SC

Tappo di sicurezza per tritacarne



Accessori optional



MG-GP02

Piastrina in acciaio inox con fori da 2 mm



MG-GP03

Piastrina in acciaio inox con fori da 3 mm



MG-GP06

Piastrina in acciaio inox con fori da 6 mm



MG-GP08

Piastrina in acciaio inox con fori da 8 mm



MG-SSS

Utensile per riempimento di salsicce e preparazione di piatti tipici

Mixer planetaria

Mixer planetaria



PM

Accessori inclusi



Mixer planetaria da utilizzare per mescolare, impastare e montare. Vasca con capacità da 8 Lt., in acciaio inox, con chiusura anti-spruzzo trasparente ed apertura di sicurezza per aggiungere prodotti durante la lavorazione. La macchina viene fornita con tre attrezzi: spatola, frusta e uncino.

L'uncino consente un notevole risparmio di tempo nel lavorare prodotti per pasticceria o piccole quantità di panificazione (impasti vari da pizza, pasta fresca). La frusta per preparare quantitativi generosi di panna montata o bianco d'uovo montato, creme, etc., può essere anche usata con l'ausilio della spatola per impasti teneri: biscotti, pan di spagna, preparato per bigné, basi per crostate, etc.



Helpy

Il tuttofare al tuo servizio.



divisione Oem-Ali S.p.A.

Viale Lombardia, 33
46012 Bozzolo
Mantova ITALY

Tel. +39 0376 910 511
Fax +39 0376 920 754

www.helpyrobot.it
info@helpyrobot.it

AUREA si riserva il diritto di modificare senza alcun preavviso ed in qualsiasi momento le caratteristiche tecniche degli apparecchi.
AUREA reserves the right to change, at any time and without prior notice, the technical specifications of its appliances.