PROCESADOR DE ALIMENTOS CA-401

sammic

CARACTERISTICAS

- Discos para rodajas, papas fritas, cubos y rallar, etc.
- Cabezal equipado con expulsor alto: permite desplazar más cantidad de producto.
- Puede dotarse de una amplia gama de discos y rejillas de la más alta calidad de corte. Combinando entre sí estos accesorios se pueden obtener más de 70 tipos de cortes y rallados diferentes.
- Peso: 24Kg
- Alto: 646mm
- Ancho: 389mm
- Fondo: 382mm
- Cabezal con cuchilla en un lateral que distribuye productos dentro de la boca y corta y distribuye productos enteros como la berza.
- Fabricación en acero inoxidable y materiales de la más alta calidad y aptas para el contacto con alimentos.
- Se compone de un bloque motor de una velocidad y cabezal de gran capacidad.
- Diseño ergonómico.
- Salida del producto lateral: requiere menos fondo en la mesa de trabajo y direcciona el producto evitando salpicaduras.
- Para cortar, rallar y desmenuzar legumbres y verduras, cortar tipo rodaja, cubo, frutas frescas o secas, panes, quesos, cecinas, papas fritas y similares.
- Panel de mandos electrónico de uso muy intuitivo.
- Pisador y tapa fácilmente desmontables para su limpieza.
- Produccion: 650Kg/hr
- Procedencia: ESPAÑA
- Para cortar, rallar y desmenuzar legumbres y verduras, cortar tipo rodaja, cubo, frutas frescas o secas, panes, quesos, cecinas, papas fritas y similares.

- Corte uniforme y de altísima calidad.
- Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).
- Voltaje: 220volts 50hz
- Esta máquina está diseñada y fabricada de acuerdo con las directivas Europeas 89 / 392 / CEE, 93 / 68 / CEE y 73 / 23 / CEE.
- RPM: 360
- Potencia: 550watts