CUTTER EMULSIONADOR CKE-5

sammic

CARACTERISTICAS

- Ancho: 284mm
- Fondo: 374mm
- Alto: 439mm
- Peso: 23Kg
- Capacidad 5lts
- Panel de mandos DIGITAL.
- Cutter Industrial Profesional en acero Inoxidable.
- Recipiente en acero Inoxidable extraible.
- Velocidad variable de 300 a 3000 prm
- Potencia: 1250 watts
- Esta máquina está diseñada y fabricada de acuerdo con las directivas europeas 89/392 CEE, 93/68 CEE y 73/23 CEE
- Con Revolvedor Cut&mix
- Robustas, de manejo muy simple y fáciles de limpiar.
- Gran capacidad de producción. Motor ventilado que permite un trabajo continuo.
- Panel de mandos estanco de uso muy intuitivo.
- Posibilidad de programación por tiempo y pulsador de ráfagas.
- Voltaje: 220volts 50hz
- Capacidad: 5lts
- Procedencia: ESPAÑA
- Se componen de un bloque motor y un caldero cutter de 5litros equipado con rotor con cuchillas microdentadas de serie.
- Permite cortar, triturar, mezclar, emulsionar cualquier alimento en segundos: hierbas y verduras, masas diversas, carnes crudas o cocidas, pescado , frutas, frutos secos, hielo etc.

- Cutter Industrial Permite cortar, triturar, mezclar, emulsionar cualquier alimento en segundos: hierbas y verduras, masas diversas, carnes crudas o cocidas, pescado , frutas, frutos secos, hielo etc.
- Orificio superior en tapa, para añadir liquidos en funcionamiento Con Paleta Revolvedora