

**CUTTER EMULSIONADOR KE-8V****CARACTERISTICAS**

- Fondo: 387mm
- Exclusivo force control system: garantía de un resultado uniforme y de gran calidad.
- Posibilidad de programación por tiempo y pulsador de ráfagas.
- Caldero de acero inoxidable de 8 litros.
- En función del propósito, posibilidad de usar cuchillas lisas o perforadas opcionales.
- Panel de mandos avanzado de uso muy intuitivo que ofrece toda la información de un vistazo.
- Procedencia: ESPAÑA
- Estanqueidad mejorada al no requerir ventilación.
- Permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos. Tecnología Brushless: máxima eficiencia. PANTALLA DIGITAL TOUCH
- Voltaje: 220volts 50hz / 1
- Alto: 517mm
- Ancho: 286mm
- Potencia: 1500W
- Diseño ligero y compacto: pesan menos, ocupan menos espacio.
- Generan menor ruido: mejora ambiental en el lugar de trabajo.
- Función reverse, ideal para mezclar productos en lugar de cortar.
- Tapa de policarbonato con revolvedor cut&mix incorporado.
- Microrruptores de seguridad en la posición del caldero y la tapa.
- Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).
- Capacidad del caldero: 8 l
- Dimensiones del caldero: Ø240 mm x 199 mm

- Velocidad, min-max: 300 rpm - 3000 rpm
- Capacidad: 8LTS
- Máxima eficiencia: mantienen el par en todo el rango de velocidades.
- Construcción robusta de acero inoxidable y materiales alimentarios de la más alta calidad: bloque motor de acero inoxidable con tapa de aluminio alimentario. Caldero de acero inoxidable con tapa de policarbonato altamente resistente.