CUTTER EMULSIONADOR KE-5V

sammic



CARACTERISTICAS

- Alto: 487mm
- Máxima eficiencia: mantienen el par en todo el rango de velocidades.
- Permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos.
  Tecnología Brushless: máxima eficiencia.PANTALLA DIGITAL TOUCH
- 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.
- Voltaje: 220volts 50hz / 1
- Estanqueidad mejorada al no requerir ventilación.
- Posibilidad de programación por tiempo y pulsador de ráfagas.
- Caldero de acero inoxidable de 5.5 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 informacíon de un vistazo.
- Microrruptores de seguridad en la posición del caldero y la tapa.
- Dimensiones del caldero: Ø240 mm x 150 mm
- Potencia: 1500W
- Procedencia: ESPAÑA
- Ancho: 286mm
- Fondo: 387mm
- Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).
- Velocidad, min-max: 300 rpm - 3000 rpm

- Capacidad: Capacidad del caldero: 5 l
- Exclusivo force control system: garantía de un resultado uniforme y de gran calidad.
- 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.