

CUTTER EMULSIONADOR KE-8V

MARCA:

SAMMIC

PROCEDENCIA:

ESPAÑA

FUNCIÓN:

Permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos

CARACTERÍSTICAS:

- Construcción robusta de acero inoxidable.
- Microrruptores de seguridad en la posición del caldero y la tapa.
- Posibilidad de programación por tiempo y pulsador de ráfagas.
- Función reverse, ideal para mezclar productos en lugar de cortar.
- Caldero de acero inoxidable de 8 litros.
- Tapa de policarbonato con revolvedor "cut&mix" incorporado.
- En función del propósito, posibilidad de usar cuchillas lisas o perforadas opcionales.
- Programas incorporados y opción de personalizar programas para estandarización de recetas.
- Panel de mandos avanzado de uso muy intuitivo que ofrece toda la información de un vistazo.



DIMENSIONES:

Ancho: 286 mm

Largo: 387 mm

Alto: 517 mm

ALIMENTACIÓN:

220 a 230 V / 60 Hz, 10 A

WATTS:

1500 W

ASPECTOS TÉCNICOS:

Velocidad:

Min-300 rpm, Max- 3000 rpm.

Caldero:

240 mm x 199 mm