

CUTTER EMULSIONADOR KE-4V

MARCA:

SAMMIC

PROCEDENCIA:

ESPAÑA

FUNCIÓN:

Picar y realizar emulsiones.

CARACTERÍSTICAS:

- Posibilidad de programación por tiempo y pulsador de ráfagas.
- Tapa de policarbonato transparente con orificio para añadir ingredientes en marcha.
- Trituración homogénea gracias a los revolvedores laterales y la cuchilla invertida.
- Trabajo rápido sin sobrecalentamiento del producto gracias a los revolvedores laterales del caldero.
- Programas incorporados y opción de personalizar programas para estandarización de recetas
- Acabados uniformes por el movimiento que genera la disposición especial de los filos.
- Temporizador incorporado en el panel de mandos.
- Microrruptores de seguridad en la posición del caldero y la tapa.



DIMENSIONES:

Ancho: 252 mm

Largo: 309 mm

Alto: 434 mm

PESO:

12 Kg

ALIMENTACIÓN:

220V/60Hz.

POTENCIA:

1100 Watts

ASPECTOS TÉCNICOS:

Capacidad de la caldera:
4.4 L

Capacidad máxima de producto:
2.5 Kg

Capacidad máxima de líquidos:
2.4 L

Dimensiones del caldero:
Ø193 mm x 161 mm

Velocidad, min-max:
300 rpm - 3000 rpm