



CUTTER MEZCL INOX CM-14 220V/3P-1CM14PGZ

SKU: 11600015



Función

El cutter CM-14 es una solución integral para el procesamiento avanzado de alimentos, diseñada para picar, mezclar y emulsionar una amplia variedad de materias primas, desde vegetales y pescados hasta carnes frescas o congeladas. Su sistema de corte de alta precisión permite una homogeneización superior, logrando texturas extremadamente finas y masas uniformes.

Características

Fabricado totalmente en acero inoxidable 18/10 para garantizar máxima higiene y durabilidad.

Viene equipado de serie con un cabezal de 3 cuchillas, aunque opcionalmente puede trabajar con 6 cuchillas.

Motores independientes: Dispone de dos motores (uno para las cuchillas y otro para la artesa) con velocidades combinables entre sí (lenta/lenta, rápida/rápida o lenta/rápida).

Especificaciones técnicas

Capacidad de Producción: Artesa de 14 litros, equivalente a unos 9 kg de masa por ciclo.

Versatilidad de Corte: Equipado con un cabezal de 3 cuchillas (opción de 6) que trabajan de forma coordinada con el movimiento de la artesa.

Gestión de Velocidad: Dos motores independientes que permiten combinar velocidades para adaptarse a la delicadeza del producto.

[Ver garantía](#)

*Última actualización: Febrero 2026

Protege tu inversión y maximiza el rendimiento

Consulta a nuestro Técnico en Línea

+57 318 358 5528

Contáctanos

+57 316 876 6110 | info@talsa.com.co

in @ f v
talsa.com.co