



CUTTER QBO15-4 220/60HZ CDR - 1419061810

SKU: 12650001



Función

Emulsificador generador de vacío que induce la dilatación de las fibras y facilita la transferencia tanto de frío como calor en la mezcla a procesar.

Aspectos técnicos

Largo	953 mm
Ancho	1224 mm
Alto	1429 mm
Peso	247 kg

Capacidad	15 L
Potencia	60 Hz
Alimentación	220 V
Temperatura	120 °C

Características

- Fabricada en acero Inox AISI 316L
 - Acelera el proceso y mejora la calidad del producto.
 - Reduce los tiempos de procesamiento Cocina al vacío, elimina la oxidación y protege las características organolépticas del producto.
 - Permite gestionar y memorizar recetas.
 - Tiene autolavado y opción para ser volcable.
- Vacío máximo, -990 mbar
Velocidad variable 30/3000 rpm
Requerimientos :
Conexión a red de agua de 2 a 3 bares de presión.
Compresor de aire a 6 bares presión.

[Ver garantía](#)

*Última actualización: Abril 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