

Línea Complementarios

Cutter procesador de vegetales

K-41

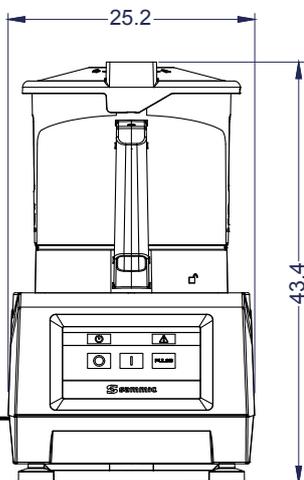
Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



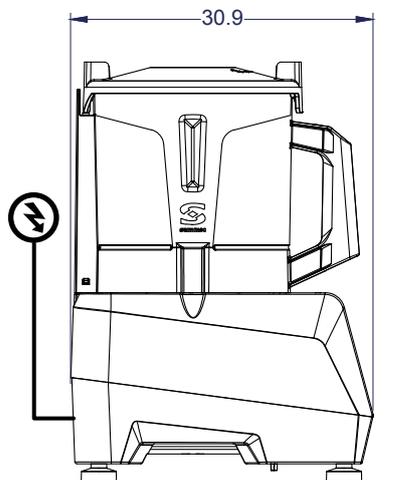
Panel de mandos electrónico



Cuchilla invertida invert-blade



Vista Elevación



Vista Izquierda

Unidad: cm

VENTUS[®]



Características

- Caldero de 4.4 litros, con cuchillas microdentadas, equipado con revolvedores laterales y tubo alto para mayores producciones.
- Motor asíncrono de 1 velocidad, .
- Panel de mandos electrónico. Control intuitivo.
- Microrruptores de seguridad en la posición del caldero y la tapa.
- Sistema de aviso de errores.
- Tapa de policarbonato transparente provista de junta para evitar el desbordamiento, con orificio para añadir ingredientes en marcha.
- Triturado sin trazas y homogéneo gracias a los revolvedores laterales y la tecnología "invert-blade" (cuchilla invertida).
- Sin sobrecalentamiento del producto gracias a los revolvedores laterales del caldero.
- Cuchillas lisas o perforadas opcionales.
- Función cortadora, según el cabezal.

	Capacidad caldero	4.4 litros		
	Producción máx. producto	2.5 kg	Producción máx. líquidos	2.4 litros
	Dimensiones equipo	Ancho 25.2 cm	Profundidad 30.9 cm	Alto 43.4 cm
	Dimensiones caldera	Diámetro Ø19.3 cm		Alto 16.1 cm
	Dimensiones embalaje	Ancho 28.5 cm	Profundidad 38.5 cm	Alto 69.5 cm
	Peso	Neto 14.2 kg	Bruto 18 kg	
	Especificaciones eléctricas	Potencia 0.8 kW	Energía 220V/50Hz/1F	
	Velocidad motor	1.500 rpm		