2-1 CORTADORA DE HORTALIZAS (650 KG/H) + CUTTER CON CALDERO DE 5.5 L
CK-45V

Ref: 0708.10.009
Sammic

100 - 600 Cubiertos.

Máxima eficiencia: mantienen el par en todo el rango de velocidades.

Fabricación en acero inoxidable y materiales alimentarios de la más alta calidad: bloque motor de acero inoxidable y cabezal de aluminio alimentario. Caldero de acero inoxidable con tapa de policarbonato altamente resistente.

Salida del producto lateral: requiere menor fondo en la superficie de trabajo y direcciona el producto evitando salpicaduras.

Pisador, tapa y caldero fácilmente desmontables para su intercambio o limpieza.

Función cortadora: Ajustes de gran precisión y diseño integral de la cortadora y de los discos orientado a la obtención de un corte perfecto. Puede dotarse de una amplia gama de discos y rejillas de la más alta calidad de corte. Combinando entre sí estos accesorios se pueden obtener más de 35 tipos de cortes y rallados diferentes.

Exclusivo ?Force Control System? para optimizar y estandarizar el corte de cada producto: aviso sonoro cuando el motor excede la fuerza preestablecida.

Función cutter: Posibilidad de programación por tiempo y pulsador de ráfagas. Función reverse, ideal para mezclar productos en lugar de cortar. Caldero de acero inoxidable. Tapa de policarbonato con revolvedor ?cut&mix? incorporado. En función del propósito, posibilidad de usar cuchillas lisas o perforadas opcionales.

Equipamiento incluido: Bloque motor de velocidad variable, cabezal universal, caldero cutter con cuchillas microdentadas.

CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones (LCA)	391x400x652 mm (Cortadora)
	286x387x487 mm (Cutter)
Producción	200 - 650 kg/h

Capacidad del caldero	5.5 l
Área boca entrada (cortadora)	286 cm2
Velocidad	300-1000 rpm (Cortadora) / 300-3000 (Cutter)
Potencia	1.5 kW
Alimentación eléctrica	230V/1/50Hz
Peso	27 kg (Cortadora) / 18 kg (Cutter)