

CUTTER-EMULSIONADOR, 8 L - VELOCIDAD VARIABLE KE-8V

Ref: 0707.10.014
 Sammic

20 - 100 Cubiertos.

Especialmente concebido para trabajar con líquidos y emulsionar. Para ello, cuenta con velocidad variable, el panel de mandos incluye temporizador y la tapa incluye el revolvedor **cut&mix**.

Equipado con tecnología **brushless**: Exclusivo **force control system** - garantía de un resultado uniforme y de gran calidad.

Recipiente de acero inoxidable extraíble y tapa con orificio para añadir líquidos en funcionamiento.

Equipado con un microrruptor de seguridad que evita la puesta en marcha si el caldero o la tapa no están en la posición adecuada.

Equipamiento incluido: Juego de cuchillas microdentadas y revolvedor **cut&mix**.



CARACTERÍSTICAS

Dimensiones (LCA) 286x387x517 mm

Capacidad máxima de producto 4 kg

Capacidad del caldero 8 l

Dimensiones del caldero Ø 240x199 mm

Velocidad, Min/máx. 300 / 3000 rpm

Potencia 1.5 kW

Alimentación eléctrica 230V/1/50Hz

Peso 18.9 kg