



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