



CUTTER-EMULSIONADORA, 8 L - VELOCIDADE VARIÁVEL KE-8V

Ref: 0707.10.014 Sammic

20 - 100 Refeições.

Especialmente concebido para trabalhar com líquidos e emulsionar. Para isso, possui velocidade variável, o painel de comandos inclui temporizador e a tampa inclui o misturador [?cut&mix[?].

Equipado com tecnologia []brushless[]: Exclusivo []force control system[] - garantia de um resultado uniforme e de grande qualidade.

Cuba de aço inoxidável extraível e tampa com orifício para adicionar líquidos durante o funcionamento.

Equipado com um microinterruptor de segurança que evita o accionamento se a cuba ou a tampa não estiverem na posição adequada.

Equipamento incluído: Jogo de lâminas microdentadas e revolvedor []cut&mix[].

CARACTERÍSTICAS	
Dimensões (LPA)	286x387x517 mm
Capacidade máxima produto	4 kg
Capacidade da cuba	81
Dimensão da cuba	Ø 240x199 mm
Velocidade, Min/máx.	300 / 3000 rpm
Potência	1.5 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50Hz
Peso	18.9 kg