

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

Ref: 0707.10.014
 Samic



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	8 l
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