

Procesadores de Alimentos Picadora-Cutter 4.5 LT - Velocidad Variable

| ARTÍCULO # | |
|------------|--|
| MODELO # | |
| | |
| NOMBRE # | |
| SIS # | |
| AIA# | |



600506 (K45YVV)

Picadora Cutter de 4.5 lt, velocidad variable 300/3700 rpm. Suministrada con rotor de cuchillas microdentadas y bol de acero inoxidable

Descripción

Artículo No.

Picadora Cutter de 4.5 lt, velocidad variable 300/3700 rpm. Suministrada con rotor de cuchillas microdentadas y bol de acero inoxidable - Equipo 2 en 1: cutter y emulsionador de sobremesa con rascador ergonomico y fácil de desmontar, para licuar, mezclar y picar en pocos segundos - Bol de 4,5 It de acero inoxidable con altura de la protección del eje que garantiza una mayor capacidad real del bol (hasta un 75% de la capacidad nominal). El diseño del bol permite mezclar grandes y pequeñas cantidades - La tapa transparente permite controlar la consistencia de la comida y en caso añadir ingredientes sin tener que abrir la tapa - Al levantar la tapa, esta permanece abierta para que sea posible comprobar la preparación de forma rápida, sencilla y práctica - Cuchillas microdentadas en acero inoxidable AISI 420 -Todos los componentes son fácil de desmontar y se pueden lavar en el lavavajillas - Múltiples sistemas de seguridad garantizan que la maquina funcione solo cuando la tapa está cerrada y todos los componentes correctamente colocados - Panel de control resistente al agua con botones on/off, control pulsado y velocidad variable (desde 300 hasta 3700 rpm) Se puede convertir en un equipo combinado añadiendo el cabezal de la cortadora de hortalizas (no incluido)

Características técnicas

- Trituradora y emulsificadora robusta de sobremesa que permite licuar, mezclar, picar, cortar y realizar trabajos de pastelería rápidamente.
- Función emulsionadora (espátula) incluida como estándar.
- Cubierta de la base fija para un mejor manejo.
- Tapa transparente con abertura central para añadir ingredientes a mitad de ciclo.
- Todas las partes en contacto con los alimentos son desmontables, sin necesidad de herramientas, y se pueden lavar en el lavavajillas.
- Panel de control plano y resistente al agua con botones de encendido/apagado y función "pulse".
- Dispositivos de seguridad y microinterruptor en la tapa, cuba y asa.
- Función "pulse" para un picado más preciso.
- Productividad de 50 a 100 comidas por servicio.

Construcción

- Cuba en acero inoxidable de 4,5 litros con chimenea alta para asegurar una mayor productividad cuando se están procesando líquidos (75 % de la capacidad nominal).
- Cuchillas microdentadas en acero inoxidable AISI 420 y espátula ergonómica en material compuesto de alta resistencia, para garantizar la homogeneidad de la mezcla.
- Velocidad variable: de 300 a 3700 rpm.
- Tapa trasparente con sistema de seguridad magnético por contacto.
- Sistema de ventilación mejorado para manejar sin problemas la máquina en uso intensivo.
- Patas reforzadas para resistir los movimientos continuos de la máquina.

accesorios incluidos

• 1 de TAPA Y ESPATULA DEL RECIPIENTE PARA PICADORA-MEZCLADORA 4,5 L

• 1 de Cuba en acero inox para PNC 653589 picadora-cutter de 4,5 lt

accesorios opcionales

► TAPA Y ESPATULA DEL PNC 650099 ☐ RECIPIENTE PARA PICADORA-MEZCLADORA 4,5 L

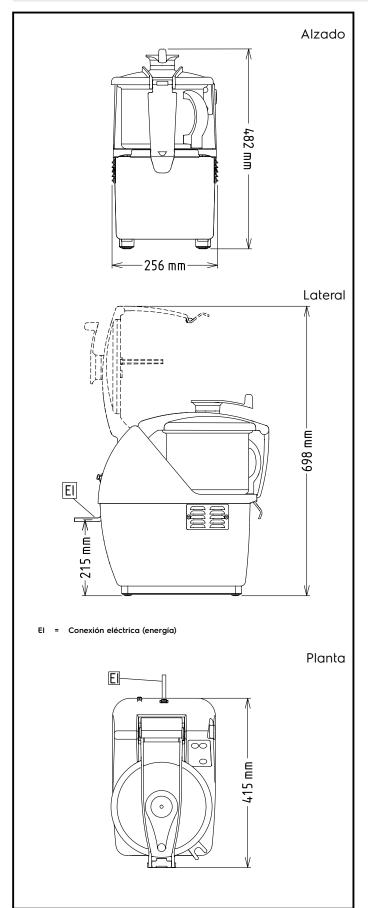
Cuba en acero inox para PNC 653589 Dicadora-cutter de 4,5 It

Aprobación:





Procesadores de Alimentos Picadora-Cutter 4.5 LT - Velocidad Variable



Eléctrico

Suministro de voltaje 200-240 V/1N ph/50/60 Hz Potencia eléctrica max.: 1 kW

Total watios 1 kW

Capacidad

Rendimiento (hasta): 2 kg/ciclo Capacidad 4.5 litros

Info

Dimensiones externas, ancho 256 mm Dimensiones externas, fondo 415 mm Dimensiones externas, alto 482 mm Peso del paquete 23 kg Índice de impermeabilidad: IP23