

PICADORA-TRITURADORA CUTTER PCUT-6

624,00€ El precio original era: 624,00€. 468,00€ El precio actual es: 468,00€. + IVA



Picadora-trituradora cutter para cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos: hierbas y verduras, masas diversas, carnes crudas o cocinadas, pescado, frutos secos, etc. Tiene una capacidad del caldero de 6 litros.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Máquinas ideadas para cortar, triturar, mezclar y amasar con rapidez hierbas, verduras, hortalizas, masas diversas, carnes crudas o cocinadas, pescado, frutas, frutos secos, purés...
- Estructura caldero y cuchillas fabricadas en acero inoxidable.
- Soporte de cuchillas metálico para asegurar una larga duración.
- Tapa transparente con orificio para añadir productos durante el funcionamiento.
- Disponen de dos microrruptores para asegurar el funcionamiento seguro, de acuerdo a la normativa de seguridad vigente.
- Provistas con barra de seguridad para la fijación del caldero.
- Variador continuo de velocidad. Permite cambiar la velocidad de corte en función del trabajo a realizar.
- Caldero, tapa y cuchillas extraíbles para facilitar su limpieza.

- Disponen de una barra de seguridad para fijar la tapa.
- Posibilidad de acoplar diferentes cuchillas en función del trabajo requerido: cuchillas dentadas, lisas o perforadas.
- Dotación estándar con cuchillas dentadas.
- Dotación opcional: cuchillas lisas y cuchillas perforadas.

ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	PCUT-6
Capacidad del caldero (litros)	6
Potencia (W)	1.800
Dimensiones exteriores (mm)	310 x 510 x 380
Dimensiones caldero (mm)	Ø250 x 150 h
Peso neto (kg)	18,4

SKU: PCUT-6

Categories: Emulsionadores, Preparación Alimentos