



CC-32: Completo

Ref. 0708.226.004

Combinado: cutter e cortador de alimentos - monofásico

10-80 refeições/dia.

Para todos os alimentos secos, húmidos e líquidos.

Cutter: Prepara molhos e saladas, óleos condimentados, manteigas aromatizadas, espessantes, massa mole, maionese, molhos, sopas, sobremesas, carne picada.

Cortador: Corta em fatias, rala e/ou corta em palitos todos o tipo de vegetais, pão duro, queijo, nozes, amêndoas, cogumelos, chocolate e muito mais. Enorme variedade de discos para qualquer tipo de corte.

Volume bruto da cuba (cutter: 3 l/ cabeça de alimentação (cortador): 0,9 l/ diâmetro do tubo de alimentação (cortador): ø 53 mm.

Materiais: Corpo da máquina em alumínio, cuba e lâminas em aço inoxidável, tampa em polisulfonato, e cabeça de alimentação em policarbonato.

Baixo ruído

Características Técnicas	
LPH	285x335x440 mm (com cutter), 285x405x585 mm (cortador)
Capacidade cutter	3 / 0.9 l
2 Velocidades	1450 rpm (cutter); 500 rpm (cortador)
Potência	1 kW
Produção cortador	até 2 kg/min
Voltagem	230V/1/50Hz
Peso	11.2 kg

20/09/2014