

LÍNEA: CUTTER

REFERENCIA: ITALY-20



USOS PRINCIPALES

- ✓ Fábricas de embutidos
- ✓ Fábricas de cárnicos
- ✓ Frigoríficos
- ✓ Distribuidores de embutidos
- ✓ Restaurantes
- ✓ Casinos

BENEFICIOS:

- Fabricación completa en acero inoxidable AISI 304
- Hoja impulsada por un potente motor ventilado
- Recipiente de acero inoxidable resistente y extraíble.
- Controles con botones de acero inoxidable IP 67.
- cubo de cuchilla fácilmente extraíble con 3 cuchillas estándar
- Máxima protección contra la infiltración de líquidos en el eje.
- Perfecto para carne y verduras, pero también es adecuado para muchos otros tipos de procesamiento.



Uso Rudo

Completa y Alta Calidad

ESPECIFICACIONES TECNICAS

ESPECIFICACIONES TECNICAS	
Referencia	ITALY-20
Clase	Acero inoxidable AISI 304
Dimensión del Bowl (diámetro)	57 cm
Capacidad	20 litros
Bowl desmontable	SI
Potencia	3.25 hp
Voltaje	220 v
Motor	Trifásico
Temperatura de operación	0 - 40 °C
Dimensiones del equipo	101 x 70 x 57
Peso	93 kg

❖ Dimensiones y especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.