



Cutters de Eje Vertical

Serie CVG



- Capacidad de 5/8/13 litros
- Calidad industrial pesada
- Acero inoxidable
- Liviano y fácil mantenimiento
- Temporizador

Características

Serie CVG

Usos y aplicaciones

Equipo compacto de alta producción, ideal para procesar carnes, verduras, vegetales, frutas secas, etc. Es ideal para elaborar una variada cantidad de productos. Usted podrá picar frutos secos para fabricar galletas y postres, preparar pasta de maní, paté, mousse, mezclas de helados, mayonesa, salsas, puré de papa o calabaza, entre otros. Además podrá también producir múltiples rellenos para empanadas o pastas con una gran facilidad.

Funcionamiento

Su potente motor y sus cuchillas robustas de acero templado permiten emulsionar en poco tiempo gran cantidad de producto gracias a la cuba de alta capacidad.

El tablero está compuesto por un temporizador con stopper automático y una campana de advertencia, una marcha para dar arranque y un botón de parada de emergencia.

Su tapa posee un switch de seguridad para evitar cualquier tipo de contacto del operario con las cuchillas en funcionamiento. Es una máquina realmente muy liviana y fácil de transportar.

Construcción

Todos los componentes que entran en contacto con los alimentos han sido fabricados en aluminio y acero inoxidable, de acuerdo con las normativas de higiene alimentaria.



Ficha técnica

Serie CVG



Modelo	CVG5R	CVG8R	CVG13R
Capacidad	5 litros	8 litros	13 litros
Velocidad de la cuchilla	1400 RPM	1400 RPM	2800 RPM
Potencia	1.5 KW	2.2 KW	2.2 KW
Voltaje	220 - 240 V / 50 Hz		
Dimensiones	370x350x630 mm	380x400x735 mm	400x410x815 mm
Peso neto aproximado	35 kgs	45 kgs	55 kgs

La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.