

Cortador monofásico 3 LT 0,5 Hp

MODELO: CT3

Dim. externas

L 270 x P 200 x A 620 (ALTURA CON LA TAPA LEVANTADA) mm

581,00 € + IVA

Solicita plazos entrega

Dim. externas	L 270 mm x P 200 mm x A 620 mm (ALTURA CON LA TAPA LEVANTADA)
Potencia	0,5 Hp
Peso neto	12 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V

Velocidad de rotación	1400 rpm
Alimentación eléctrica	220-240 V/50/60 Hz
Capacidad de la cuba del cortador (litros)	3 LT
Normative	CE

Descripción

Cortador monofásico con una cuba de capacidad de 3 LT 0,5 Hp.

El **cortador** es el aparato ideal para cocinas, restaurantes y hoteles. Nació de la necesidad de ofrecer, en una única solución, la posibilidad de satisfacer diferentes necesidades de trabajo con la flexibilidad de adaptarse a las realidades particulares de la producción.

El nombre cutter deriva del inglés to cut (cortar) y significa **cortar, desmenuzar, triturar**. Por lo tanto, este equipo facilita y acelera la preparación de los alimentos, garantizando un mayor rendimiento en comparación con el procesamiento manual. La cortadora puede utilizarse para picar finamente verduras, carnes y alimentos sin dañar sus propiedades nutricionales y organolépticas, ya que la alta velocidad de las cuchillas permite un corte seco sin dañar los alimentos.

La máquina está **fabricada en aleación de aluminio con tratamiento anódico** y está equipada con **un recipiente y cuchillas de acero inoxidable** completamente desmontables para garantizar una higiene absoluta y una limpieza rápida. La **tapa** está **hecha de material plástico transparente** apto para el contacto con los alimentos y permite un control preciso del producto durante el procesamiento.

Está equipado con un microinterruptor de seguridad y controles de baja tensión.

Los **pies de goma** garantizan un buen apoyo en la superficie de trabajo.

DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA:

La máquina consta de una base que soporta una olla dentro de la cual se encuentran dos cuchillas que giran sobre un husillo. Los productos se trituran o desmenuzan en función del tiempo de trabajo de las dos cuchillas.

Las cuchillas son accionadas por un motor eléctrico y el movimiento se transmite a través de una correa acanalada longitudinalmente.

El arranque y la parada se realizan mediante un botón conectado a un circuito de control auxiliar que impide la puesta en marcha accidental del aparato tras un posible corte de suministro.

ADVERTENCIA: No llene la olla a más de la mitad de su capacidad. Es aconsejable comenzar con una pequeña cantidad de alimentos para procesar y luego añadir más alimentos desde el conducto de entrada a medida que se avanza.

Asegúrese siempre de que el recipiente esté correctamente colocado y la tapa cerrada, de lo contrario la máquina no funcionará.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL