

## Pedido del cliente

### Cortador monofásico 8 LT 1 Hp

Precio: 1.023,00 € + IVA

---



---

Referencia: CT8

Categoría: Cortadores

---

## Pedido del cliente

### Descripción

#### **Cortador monofásico con una cuba de capacidad de 8 LT 1 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, controles de baja tensión y un botón para el funcionamiento por impulsos.**

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**

---

### Características

Característica	Valor
----------------	-------

---

## Pedido del cliente

<b>Dimensiones externas</b>	L 360 mm x P 260 mm x A 850 mm (ALTURA CON LA TAPA LEVANTADA)
<b>Potencia</b>	1 Hp
<b>Peso neto</b>	24,9 Kg
<b>Tensión</b>	Monofásico - 230 V
<b>Velocidad de rotación</b>	1400 rpm
<b>Alimentación eléctrica</b>	220-240 V/50-60 Hz
<b>Capacidad de la cuba del cortador ( litros )</b>	8 LT