

Cortador monofásico 9 L 1800 W (2,41HP)

MODELO: KUT9

Dim. externas
L 240 x P 480 x A 440 mm

558,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 240 mm x P 480 mm x A 440 mm
Medidas de la cuba del cortador	diametro 240 mm x H 210 mm
Potencia	1800 W (2,41HP)
Peso neto	19,80 Kg

Tensión	Monofase - 230 V
Velocidad de rotación	986~2470 rpm
Disponibilidad	En Stock
Normative	CE

Descripción

Cortador monofásico con 9 litros de capacidad y 1800 W (2,41HP) de potencia.

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 de cutter viene del inglés to cut y significa **cortar, picar, triturar.** Por lo tanto, este equipo facilita y acelera la preparación de los alimentos, garantizando un mayor rendimiento que el procesamiento manual. Con la cortadora, las verduras, la carne y los alimentos se pueden picar finamente sin dañar sus características nutricionales y organolépticas, ya que la alta velocidad de las cuchillas permite un corte seco sin dañar los alimentos.

La máquina consta de una base que soporta una olla dentro de la cual hay dos cuchillas giratorias atornilladas a un mandril. Los productos se pican o pulverizan en función del tiempo de trabajo de las dos cuchillas.

Todos los componentes de la máquina son de aleación de aluminio pulido y anodizado, acero inoxidable y plástico de calidad alimentaria.

Las palas son accionadas por un motor eléctrico y el movimiento se transmite mediante una correa estriada longitudinalmente.

El arranque y la parada se realizan mediante un pulsador conectado a un circuito de control auxiliar que impide la puesta en marcha accidental

de la máquina tras un posible corte de corriente.

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA:

Las máquinas deben limpiarse a fondo al menos una vez al día; con más frecuencia si es necesario.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- Cable + enchufe

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL