



CUTTER CM-14

MARCA:

MAINCA

PROCEDENCIA:

ESPAÑA

REFERENCIA:

SKU: 11600004

FUNCIÓN:

Serie de Cutters Mainca de gran capacidad de absorción en emulsiones, textura homogénea de la masa, aptas para carnes congeladas.

CARACTERÍSTICAS:

- Dotadas de la máxima seguridad: Freno de las cuchillas al levantar la tapa.
- Botón de emergencia.
- Motores protegidos térmicamente.
- Interruptor para vaciado y lavado de la artesa.
- Termómetro análogo.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Equipadas con 2 velocidades de cuchillas combinables con 2 velocidades de la artesa.
- Cabezal: Para 3 o 6 cuchillas. Equipadas con 3 cuchillas (las 6 cuchillas son opcionales).

DIMENSIONES:

mm	A	B	C	D	E	F
CM-14	405	894	565	622	771	465



*Imagen de referencia.

ALIMENTACIÓN:

220V/60Hz. Trifásica.

PESO:

110 Kg.

