CUTTER OMOGENEIZZATORE – Capacità vasca in acciaio inox lt 15 –

Per grandi collettività



Caratteristiche tecniche minime richieste

L'immagine non è vincolante ed è puramente indicativa

La macchina richiesta è destinata ad una mensa universitaria in funzione tutto l'anno sei giorni su sette.

Deve essere installata nel locale cucina.

Coperchio trasparente con grande visibilità per un facile controllo delle preparazioni in via di realizzazione.

Pulizia in lavastoviglie.

Coperchio dotato di una guarnizione per una perfetta tenuta.

Possibilità di aggiungere liquidi o ingredienti in fase di preparazione.

Sistema di aggancio centrale della vasca per un montaggio semplice.

Montaggio e smontaggio molto semplice e rapido del coperchio.

Impugnatura nella parte posteriore dell'apparecchio per spostarlo più facilmente.

Coltello in inox per una perfetta omogeneizzazione dei prodotti lavorati e una qualità di taglio ottimale.

Canotto di tenuta liquidi della vasca alto per la lavorazione di preparazioni liquide.

Supporto motore piano per una pulizia più facile.

Potente motore asincrono progettato per un uso intensivo, per un alto livello di affidabilità e durata.

Tutti i pezzi si smontano facilmente per una pulizia più semplice dell'apparecchio.

Alimentazione elettrica Trifase Volts V 400/3 Frequenza (Hz) 50 Potenza elettrica (Kw) 3,0 Peso netto (Kg) 50 Peso lordo (Kg) 59 Larghezza (mm) 315 Profondità (mm) 545 Altezza (mm) 700

Velocità 1.500 e 3.500 giri/min

Capacità vasca 15 litri

L'apparecchio può essere livellato mediante piedini regolabili. Materiale interno ed esterno in acciaio inox. L'apparecchio deve essere progettato in modo da far risparmiare energia. I dati relativi al consumo energetico secondo la norma DIN 18873 possono essere verificati dal committente. Presa integrata.

Predisposizione per il collegamento a un impianto di ottimizzazione energetica.

Contatto a potenziale zero.

Presa protetta da interruttore differenziale.

Normative di legge di riferimento:

Il prodotto deve essere coperto da garanzie sui componenti come previsto dalla legge

Libretto di uso e manutenzione in lingua italiana

Marchio CE.

L'attrezzatura deve essere conforme alla normativa vigente, alle normative antinfortunistiche, regolamenti e norme europee, per quanto applicabili e per materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.