FICHA TECNICA

CUTTER de 40 LITROS

CATO

Mod. CT-40

Ref: 2205

24

CUTTER 40 LITROS

PICADORA CUTTER 40L

- Máquina de picado, mezclado y emulsionado (cutter).
- Construida en acero inoxidable de alta calidad.
- 2 velocidades de artesa y 2 velocidades cuchillas.
- Máquina de gran rendimiento en cuanto a su velocidad y fiabilidad.
- Maquina total diseñada para el trabajo en industria.

DATOS TECNICOS

MODELO	CT-40
MARCA:	**CATO**
MODELO:	**CT-40**
MEDIDAS MAQUINA:	1030 mm largo x 880 mm ancho x 1220 mm alto - 1730 mm tapa levantada
CAPACIDAD CUBETA EN LITROS:	40 litros
N.º DE CUCHILLAS:	3 unidades
N.º DE VELOCIDADES CUCHILLAS	1º 1500 rpm – 2º 3000 rpm
N.º DE VELOCIDADES DE ARTESA	1º 9 rpm – 2º 18 rpm
MOTOR CUCHILLAS	8.2 CV – 10CV, 6.03-7.36KW, 1500/3000 rpm.
MOTOR CUBETA	0.7 1 CV, 0.51 – 0.73 KW, 750/1500 rpm.
NIVEL DE PRESION ACUSTICA	84 db
POTENCIA ELECTRICA:	380V 50Hz
PESO DE LA MAQUINA	400 kg

CUTTER 40 LITROS

Innotec Food Equipment SL. info@innotecfood.es +34 606207735. www.innotecfood.com
OFICINAS CENTRALES: Paseo de la Castellana Nº259 C, Planta 18. Edificio Torre de Cristal 28046 (Madrid).

CUTTER 40 LITROS

Innotec Food Equipment SL. info@innotecfood.es +34 606207735. www.innotecfood.com
OFICINAS CENTRALES: Paseo de la Castellana Nº259 C, Planta 18. Edificio Torre de Cristal 28046 (Madrid).

CUTTER 40 LITROS

Innotec Food Equipment SL. info@innotecfood.es +34 606207735. www.innotecfood.com
OFICINAS CENTRALES: Paseo de la Castellana Nº259 C, Planta 18. Edificio Torre de Cristal 28046 (Madrid).

CUTTER 40 LITROS

*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante, carecen de valor contractual.

Innotec Food Equipment SL. info@innotecfood.es +34 606207735. www.innotecfood.com
OFICINAS CENTRALES: Paseo de la Castellana Nº259 C, Planta 18. Edificio Torre de Cristal 28046 (Madrid).