



PCUT-9



Detalle conjunto cuchillas dentadas en dotación estándar

- Máquinas ideadas para cortar, triturar, mezclar y amasar con rapidez hierbas, verduras, hortalizas, masas diversas, carnes crudas o cocinadas, pescado, frutas, frutos secos, purés...
- Estructura, caldero y cuchillas fabricados en acero inoxidable.
- Soporte de cuchillas metálico para asegurar una larga duración.
- Tapa transparente con orificio para añadir producto durante el funcionamiento.
- Disponen de dos microrruptores para asegurar el funcionamiento seguro, de acuerdo a la normativa de seguridad vigente.
- Variador continuo de velocidad. Permite cambiar la velocidad de corte en función del trabajo a realizar.
- Caldero, tapa y cuchillas extraíbles para facilitar su limpieza.
- Disponen de una barra de seguridad para fijar la tapa.
- Posibilidad de acoplar diferentes cuchillas en función del trabajo requerido: cuchillas dentadas, lisas o perforadas.
- Dotación estándar con cuchillas dentadas.
- Dotación opcional: cuchillas lisas y cuchillas perforadas.

CARACTERÍSTICAS	PCUT-9
Capacidad caldero (litros)	9
Potencia (W)	1.800
Dimensiones exteriores (mm)	310 x 510 x 440
Dimensiones caldero (mm) Ø x alto	Ø250 x 200 h
Peso neto (kg)	19,6