

MAQUINARIA PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA



Cutter DE 21L perfecto para producciones artesanales o plantas piloto.

- Construida en acero inoxidable.
- Capacidad de la artesa: 22L/ ± 15 Kg.
- Motores cuchillas y artesa combinables.
- 1a velocidad de cuchillas 4,0 HP / 2,9 kW (1.500 rpm a 50Hz y 1.800 rpm a 60Hz).
- 2a velocidad de cuchillas 5,3 HP / 3,9 kW (3.000 rpm a 50Hz y 3.600 rpm a 60Hz).
- 1a velocidad de motor 0,17 HP / 0,12 kW (10 rpm a 50Hz y 12 rpm a 60Hz).
- 2a velocidad de motor 0,24 HP / 0,18 kW (20 rpm a 50Hz y 24 rpm a 60Hz).
- Puede trabajar con 3 o 6 cuchillas.
- Equipado con 3 cuchillas de serie.
- Dimensiones: 1030 x 622 x 980 mm.
- Peso: 165 Kg.

ACCESORIOS OPCIONALES:

- Cabezal completo de 3 cuchillas.
- Equipado con 6 cuchillas.



MAQUINAS RELACIONADAS:

Amasadoras, Maquinas formadoras de hamburguesas, Embudidoras, Cortadoras, Atadoras.