

Línea Complementarios

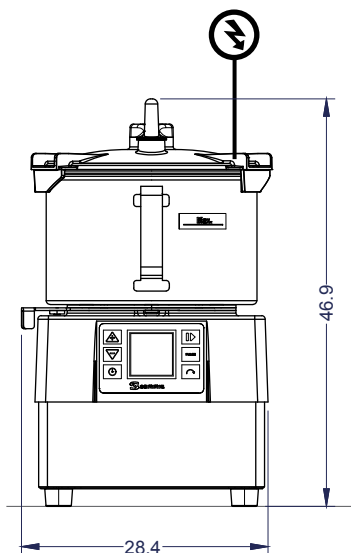
Cutter emulsionador

KE-5V

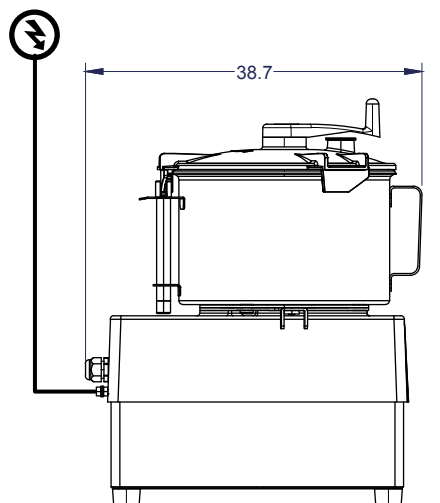
Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



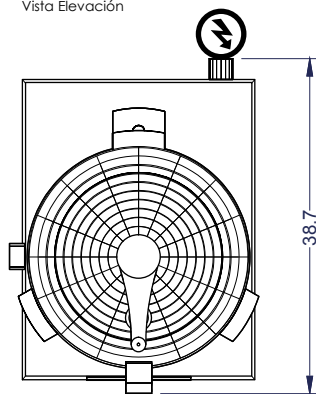
Panel electrónico



Vista Elevación



Vista Izquierda



Vista Planta

Unidad: cm

VENTUS[®]



Características

- Permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos.
- Construcción en acero inoxidable. Bloque motor en acero inox., con tapa de aluminio alimentario.
- Recipiente de acero inox. Tapa de policarbonato altamente resistente con revolvedor "cut & mix", incorporado.
- Tecnología Brushless: Motores potentes, eficientes, diseño ligero y compacto, generan menor ruido.
- Programación por tiempo y pulsador de ráfagas.
- Función Reverse: Mezclar productos en lugar de cortar.
- Opción de personalizar programas para estandarización de recetas.
- Panel electrónico de uso intuitivo.
- Microrruptores de seguridad en la posición del caldero y la tapa.
- Opcional: Cuchillas lisas o perforadas.
- Equipo viene con enchufe macho tipo Schuko 2P+G

	Capacidad caldero	5.5 litros		
	Dimensiones equipo	Ancho 28.4 cm	Profundidad 38.7 cm	Alto 46.9 cm
	Dimensiones caldera	Diámetro Ø24 cm		Alto 15 cm
	Dimensiones embalaje	Ancho 44 cm	Profundidad 35.5 cm	Alto 57cm
	Peso	Neto 18 kg	Bruta 23.5 kg	
	Especificaciones eléctricas	Potencia 1.5 kW	Energía 220V/50Hz	
	Velocidad motor	300 rpm - 3000 rpm		