



PCUT-6



PCUT-9

- 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 productos 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.



Detalle conjunto cuchillas dentadas en dotación estándar

PICADORAS-TRITURADORAS CUTTER		P.V.P.
7605170	PCUT-6 - 230V / 50Hz / 1	650 €
7605175	PCUT-9 - 230V / 50Hz / 1	750 €

CARACTERÍSTICAS	PCUT-6	PCUT-9
Capacidad caldero (litros)	6	9
Potencia (W)	1.800	1.800
Dimensiones exteriores (mm)	310 x 510 x 380	220 x 510 x 440
Dimensiones caldero (mm)	Ø250 x 150 h	Ø250 x 200 h
Peso neto (kg)	18,4	19,6