



Brunetti®

Cutter Horizontal

QS650



- Capacidad de 50 litros
- Calidad industrial pesada
- Acero inoxidable AISI430
- Procesa carnes, verduras, frutos secos, quesos, etc.
- Aluminio anodizado

Cutter Horizontal

QS650

Usos y aplicaciones

Equipo compacto para pequeñas y medianas producciones, tiene una producción por hora de 1.000 kilogramos aproximadamente. Es ideal para elaborar una variada cantidad de productos. Usted podrá picar todo tipo de vegetales y queso mozzarella. Podrá también preparar mezclas para chacinados, leberbush, relleno para toda clase de embutidos, cómo salchichas de viena, mortadela, entre otros. Además podrá producir paté y múltiples rellenos para empanadas o pastas con una gran facilidad. Es adecuada para la preparación de alimentos en frigoríficos, grandes carnicerías, restaurantes, hoteles, y caterings.

Construcción

Posee una cuchilla rotativa de alta velocidad capaz de cortar reiteradas veces los alimentos contenidos en el recipiente de 50 litros de capacidad. Posee dos velocidades de trabajo y una potencia total de 5,75 HP.

Seguridad y funcionamiento

El funcionamiento es sencillo y silencioso, con una alta performance de trabajo. Todos los componentes que entran en contacto con los alimentos han sido fabricados en aluminio de alta calidad o acero inoxidable, de acuerdo con las normativas de higiene alimentaria.

La máquina cuenta además con un cobertor superior de protección para evitar accidentes.



Características técnicas

QS650



Diámetro del recipiente	850 milímetros
Voltaje / Frecuencia	380 - 400 V / 50 Hz
Potencia del motor de la cuchilla	2.2 kW / 2.8 kW
Potencia del motor del recipiente	1.1 kW
Potencia de entrada	5 kW
IPNO	IPX1
Dimensiones	1200 x 1000 x 1138 milímetros
Peso	360 kilogramos

La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.