

Cuttery-Wilki CK i Emulgatory CKE



PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	CK-5	CKE-5	CK-8	CKE-8
Wymiary urządzenia (W x D x H) [mm]	284 x 374 x 439	284 x 374 x 439	284 x 374 x 488	284 x 374 x 488
Pojemność zbiorn. [ltr]	5,5	5,5	8	8
Wymiary zbiorn. [mm]	Ø240 x 150	Ø240 x 150	Ø240 x 240	Ø240 x 240
Zasilanie [V]	400	230	400	230
Moc [W]	900 - 1500	1250	900 - 1500	1250
Liczba przełożeń / prędkość obrotowa silnika [obr/min]	2 / 1500 i 3000	płynna / 385 - 3000	2 / 1500 i 3000	płynna / 385 - 3000
Masa [kg]	21,6	23	23	24
Dostarczany z:	podwójnym nożem ząbkowanym	podwójnym nożem ząbkowanym i zgarniakiem	podwójnym nożem ząbkowanym	podwójnym nożem ząbkowanym i zgarniakiem

- urządzenia przeznaczone do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów, takich jak warzyw i ziół, mięs surowych i gotowanych, ryb, owoców, orzechów, kostek lodu oraz zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- blok silnika wykonany z wysokiej klasy stopu aluminium
- zbiornik ze stali nierdzewnej z pokrywą z polikarbonatu, z otworem, pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
- elektroniczny, płaski, wodoszczelny panel sterujący,
- przycisk pracy pulsacyjnej,
- urządzenia dostępne w dwóch wersjach: ze zgarniakiem (emulgator) oraz bez (cutter-wilk).

CK-5 / CK-8



CKE-5 / CKE-8

