



VCB-32

Ref. 0707.226.008

Cutter vertical de mesa - monofásico

Prepara ingredientes secos, húmidos e líquidos. Envolva, mistura e corta carnes, peixe, vegetais, cebolas, especiarias, nozes, queijo, pão etc. Prepara molhos, óleos, maionese, sopas, batidos, carne picada, paté, sumos etc.

Botão pulsante para acesso directo à velocidade máxima.

Sistema de máxima segurança com 2 interruptores independentes. Sistema de limpeza patenteado para copo e tampa.

Estrutura exterior da máquina em alumínio, cuba em aço inoxidável. Lâminas em aço inoxidável, tampa e raspador de polisulfonato.

Tubo de alimentação de Ø 30 mm.

Baixo ruído Protecção IP34, transmissão por correia sem manutenção.

Características Técnicas	
LPH	285x335x440 mm
Capacidade da Cuba (3 l)	1.4 l liq.
2 Velocidades	1.450 e 2.650 rpm
Potência	1 kW
Voltagem	230V/1/50Hz
Peso	10.2 kg