



## VCM-42

Ref. 0707.226.006

### Cutter vertical de mesa - trifásico

2 velocidades (1.500 e 3.000 rpm) com botão pulsante de acesso directo às 1.500 rpm. Mói, rala, corta, mistura e envolve carnes, peixe, frutas, vegetais, cebola, salsa, nozes, amêndoa, queijo parmesão, cogumelos, chocolate, etc. Prepara manteiga aromatizada, maionese, sobremesas, puré, paté, carne picada e muito mais.

Sistema de limpeza patenteado para cuba e tampa.

Sistema de máxima segurança com 3 interruptores independentes.

Baixo ruído Tubo de alimentação de Ø 50 mm.

Estrutura exterior da máquina em alumínio, cuba em aço inoxidável. Lâminas em aço inoxidável, tampa e raspador em polisulfonato extremamente resistente a impactos e calor (até 115°C).

Características Técnicas	
LPH	260x340x440 mm
Capacidade da Cuba (4 l)	1.6 l liq.
2 Velocidades	1.500 e 3.000 rpm
Potência	0.55/0.75 kW
Voltagem	400V/3/50Hz
Peso	17 kg