



# Línea Compact

► Pág. 92



CORTADORA  
DE HORTALIZAS

► Pág. 98



COMBINADA

► Pág. 105



CUTTER-EMULSIONADOR

## CORTADORA DE HORTALIZAS, CUTTER O COMBI

► Pág. 92

### CORTADORA DE HORTALIZAS COMPACT

- Bloque motor + cabezal cortadora.
- Salida del producto lateral y orientable hacia la derecha o a la izquierda.
- Discos y rejillas intercambiables: posibilidad de obtener más de 35 tipos diferentes de cortes y resultados de rallado.
- Equipado con rampa de expulsión por gravedad, recipiente recolector y disco expulsor para obtener el mejor resultado para cada producto.
- Posibilidad de añadir la funcionalidad cutter añadiendo el caldero cutter con cuchillas.



► Pág. 105

### CUTTER-EMULSIONADOR COMPACT

- Bloque motor + caldero cutter de 4.4 l.
- Equipado con cuchillas microdentadas. Cuchillas lisas y perforadas disponibles.
- La tecnología "invert-blade" permite obtener el resultado óptimo.
- Caldero con revolvedores laterales para obtener un resultado homogéneo sin la intervención del usuario y para evitar el sobrecalentamiento del producto.
- Tapa transparente equipada con junta y orificio para agregar ingredientes durante el ciclo.
- Posibilidad de añadir la función cortadora añadiendo el cabezal cortador.



► Pág. 98

### LA SOLUCIÓN GLOBAL: 2 EN 1 COMBI: CORTADORA + CUTTER

- Bloque motor + cabezal cortadora + caldero cutter de 4.4 l.



## TÚ ELIGES: GAMA **ACTIVE** O **ULTRA**



### GAMA **ACTIVE**

- 1 velocidad, 1500 rpm.
- Potente motor asíncrono.
- Panel de control muy intuitivo y fácil de usar.



### GAMA **ULTRA**

- Velocidad variable.
- Motor con tecnología "brushless": máxima eficiencia.
- Panel de control avanzado que ofrece toda la información de un vistazo. Temporizador avanzado.
- Programas incorporados y la posibilidad de crear programas personalizados.

## Línea **Compact**

### Una máquina, **3 modos de trabajo**

#### DISCO EXPULSOR

- Para uso general.
- Para niveles de producción más altos.
- Para una tasa constante de producción.
- Para la estandarización de cortes y tiempos definidos.



#### GRAVITY SLIDE SYSTEM

- Para productos delicados.
- Para cortes limpios.
- Para cortes que requieren uniformidad en el emplatado.
- Para la posterior conservación.



#### BANDEJA RECOLECTORA

- Para la recolección de dados pequeños.
- Corte y recolección en un solo paso.
- Sistema de corte higiénico.

