

FICHA TECNICA

CUTTER PARA CARNES

INDUSTRIAL 4 LITROS



Garantía y/o mantenimientos directamente con la empresa.

DESCRIPCIÓN:

- Fabricada en Acero Inoxidable y Teflon.
- Velocidad de 980-2470 RPM.
- Es un equipo para cortar, triturar, mezclar, emulsionar y amasar cualquier vegetal o carne para la producción de picadillos, pastas, salsas, paté y otros.
- Capacidad Aprox 75Kgh, diseño robusto.

MANTENIMIENTO:

- Realizar limpieza adecuada después de cada uso.
 - Ajuste mecánico en caso de ser requerido.
- Cambio de Piezas por desgaste.
- (Mecanismo, Cuchillas, Motor)
 - Realizar mantenimiento Semestral o Anual según intensidad del Uso.



DATOS TECNICOS:

Peso:	20.5Kg Aprox
Ancho:	32 Cm
Alto:	44.5 Cm
Profundidad:	52 Cm
Voltaje y Fases:	110VAC, 1 Fase
Frecuencia:	60 Hz
Potencia y Corriente:	1800 W
Tipo de Control:	Semi Automatico
Datos Adicionales:	Uso Pesado

MANIPULACIÓN DE SEGURIDAD:

Mantener desconectado cuando no se encuentre en uso. En caso de daños, llevar directamente con el servicio técnico de la empresa. No mojar o forzar mecanismos. No meter las manos cuando el equipo esté en funcionamiento. Al momento de conectar el equipo asegurarse de que el interruptor este apagado. En caso de Requerirlo, conectar a una toma exclusiva directamente del tablero de distribución de energía. Considerar la Conexión a Tierra del Cutter.

24-08-2026. DS

LA CASA DE LA LICUADORA INDUSTRIAL S.A.S.

Dirección: Calle 5 #22A-32, Barrio Progreso, Bogotá

Teléfonos: 601 4809742 y 321 250631 Web: <https://casadelalicuadoraindustrial.com.co>,

Email: servicio@casadelalicuadoraindustrial.com.co