

### EMULSIONADOR

Permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos

- ▣ Cubas de 5,5 y 8 litros
- ▣ Enteramente construidas en materiales alimentarios.
- ▣ Se componen de un bloque motor y un caldero cutter de 5,5 litros equipado con rotor con cuchillas microdentadas de serie.
- ▣ Velocidad variable.
- ▣ Robustas, de manejo muy simple y fáciles de limpiar.
- ▣ Motor ventilado que permite un trabajo continuo.
- ▣ Panel de mandos estanco de uso muy intuitivo.
- ▣ Posibilidad de programación por tiempo y pulsador de ráfagas.
- ▣ Revolvedor "cut&mix" incorporado.

Equipamiento incluido.

- ▣ Bloque motor.
- ▣ Caldero cutter con rotor con cuchillas microdentadas.
- ▣ Rascador "cut&mix".

### FOOD PROCESSOR

Allows to chop, mash, mix, knead, emulsify any product in few seconds

- ▣ Bowl capacity of 5,5 and 8 liters
- ▣ Stainless steel construction and highest quality material, all suitable for contact with food.
- ▣ It consists of a variable speed motor block with a hub with serrated blades.
- ▣ Variable speed.
- ▣ Strong, very easy to use and clean.
- ▣ High production. Ventilated motor allowing continuous use.
- ▣ User-friendly, waterproof led-lit control panel.
- ▣ Allows programming by time and includes a pulse switch
- ▣ Complete with "Cut&Mix" scraper.

Included equipment:

- ▣ Motor block.
- ▣ 5 bowl complete with a hub with serrated blades.
- ▣ "Cut&Mix" scraper.

### MODELOS · MODELS CK 5 / CK 8



Mod.: CK 5

EMULSIONADOR	FOOD PROCESSOR	CK 5	CK 8
Dimensiones (mm)	Dimensions (mm)		
Ancho	Width	284	284
Fondo	Depth	374	374
Alto	Height	439	488
Dimensiones recipiente (mm)	Bowl dimensions (mm)		
Diámetro	Diameter	240	240
Fondo	Depth	150	240
Capacidad recipiente (kg)	Bowl capacity (kg)	5,5	8
Velocidad (rpm)	Speed (rpm)	385-3000	385-3000
Tensión (V - ph)	Voltage (V - ph)	120/230 - II	120/230 - II
Potencia (W)	Power (W)	1250	1250
Peso neto (kg)	Net weight (kg)	23	24