

## Cutter Vertical Brunetti

---

### Serie CVG



- Sistema de cuchillas en espiral
- Acero inoxidable
- Temporizador
- Ruedas (según modelo)
- Sistema de inclinación (según modelo)

# Características

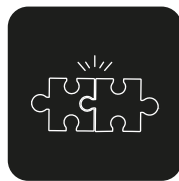
Serie CVG



Acero inox



Tiempo



Piezas de fácil extracción



Fácil limpieza



Portátil

**Material de alta calidad:** Fabricado en aluminio y acero inoxidable, resistente, duradero y fácil de limpiar. Cuba de gran capacidad y diseño compacto. Sistema de cuchillas en espiral para cortes precisos y menor daño a los alimentos.

**Funcionamiento:** Tiempo ajustable, bajo consumo eléctrico con potencias de 0.25 kW a 5.5 kW según el modelo.

**Sistema de seguridad:** Incluye parada de emergencia e interruptor de seguridad que detiene el equipo si la tapa está abierta.

**Fácil operación y mantenimiento:** Componentes desmontables para una limpieza sencilla, diseño compacto y estable.

## > Los modelos CVG18R / CVG35R incluyen

**Ruedas:** Estos modelos están equipados con ruedas giratorias con freno que facilitan el desplazamiento y la movilidad del equipo dentro del área de trabajo.

**Sistema de inclinación:** Permite inclinar la cuba para facilitar el vaciado de los alimentos procesados.

- Manija de resorte: Controla el mecanismo de liberación, permitiendo que la cuba gire suavemente.
- Manija de vaciado: Facilita el control manual para inclinar la cuba de manera precisa y segura.
- El sistema incorpora un mecanismo de bloqueo automático, que asegura la posición de la cuba durante el vaciado o el retorno a la posición original.

# Usos y aplicaciones

Serie CVG

## CVG3R | CVG5R | CVG8R | CVG13R



## CVG18R | CVG35R



## Usos y aplicaciones

Equipo compacto de alta producción, ideal para procesar carnes, verduras, vegetales, frutas secas, etc. Es ideal para elaborar una variada cantidad de productos. Es posible picar frutos secos para fabricar galletas y postres, preparar pasta de maní, paté, mousse, mezclas de helados, mayonesa, salsas, puré de papa o calabaza, entre otros. Además se puede también producir múltiples rellenos para empanadas o pastas con una gran facilidad.

# Usos y aplicaciones

Serie CVG



Al presentar una usabilidad simple, ágil y versátil, los hace ideales para aplicar en:

- **Hotelería:** Preparación de grandes volúmenes de alimentos para buffets y servicios gastronómicos.
- **Restaurantes:** Corte y procesamiento rápido de ingredientes frescos para recetas gourmet.
- **Comedores empresariales:** Eficiencia en la preparación de comidas para personal y clientes.
- **Producción alimenticia:** Ideal para negocios pequeños y medianos que requieren precisión y rapidez en el procesamiento de alimentos.

# Ficha técnica

Serie CVG

<b>MODELO</b>	<b>CVG3R</b>	<b>CVG5R</b>	<b>CVG8R</b>	<b>CVG13R</b>
Volumen	<b>3 Litros</b>	<b>5 Litros</b>	<b>8 Litros</b>	<b>13 Litros</b>
Velocidad de cuchilla	<b>1400 RPM</b>	<b>1400 RPM</b>	<b>1400 RPM</b>	<b>1400 RPM</b>
Potencia	<b>0.75 Kw</b>	<b>1.5 Kw</b>	<b>2.2 Kw</b>	<b>3.0 Kw</b>
Voltaje/Frecuencia	<b>220V / 50Hz</b>	<b>220V / 50Hz</b>	<b>220V / 50Hz</b>	<b>220 o 380V / 50Hz</b>
Ruedas	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Sistema de inclinación	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Dimensiones exteriores	<b>320x310x555 mm</b>	<b>370x355x630 mm</b>	<b>380x400x735 mm</b>	<b>420x415x820 mm</b>
Peso neto	<b>23 Kg</b>	<b>34 Kg</b>	<b>44 Kg</b>	<b>53 Kg</b>

## • Cutters de piso:

<b>MODELO</b>	<b>CVG18R</b>	<b>CVG35R</b>
Volumen	<b>18 Litros</b>	<b>35 Litros</b>
Velocidad de cuchilla	<b>1400 RPM</b>	<b>1400 RPM</b>
Potencia	<b>3.0 Kw</b>	<b>5.5 Kw</b>
Voltaje/Frecuencia	<b>380V / 50Hz</b>	<b>380V / 50Hz</b>
Ruedas	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Sistema de inclinación	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Dimensiones exteriores	<b>570x470x950 mm</b>	<b>570x530x1050 mm</b>
Peso neto	<b>69 Kg</b>	<b>94 Kg</b>

*Las imágenes publicitarias son solo de referencia, prevalece el producto real.  
La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*