

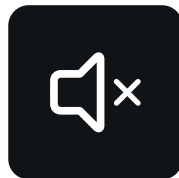
## Procesadora de Vegetales

---

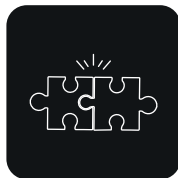
### VC60



- Calidad profesional industrial
- Amplia variedad de discos
- Fácil limpieza y mantenimiento



Silencioso



Piezas de fácil extracción



Fácil limpieza



Portátil

## Características:

**Diseño y construcción:** Construidos con aluminio anodizado y pulido, lo que asegura durabilidad, resistencia a la corrosión y facilidad de limpieza. Componentes aptos para el contacto con alimentos, fácilmente desmontables para agilizar la limpieza.

**Eficiencia y versatilidad:** Procesa alimentos de manera rápida y efectiva, logrando distintos resultados con acabados de alta calidad.

**Motor ventilado y silencioso:** Diseñado para operar con potencia y realizar cualquier proceso sin esfuerzo, manteniendo un nivel bajo de ruido.

**Controles seguros de bajo voltaje (24V):** Incluye un interruptor diseñado para operar de forma confiable y segura.

**Tolva semi-automática:** Simplifica la carga de alimentos y optimiza los procesos de trabajo, incrementando la eficiencia operativa.

**Discos y cuchillas de alto rendimiento:** Adaptados para realizar diversos tipos de cortes y procesamientos.

# Características

VC60



1



2



3



4

- 1. Entrada pequeña:** Para vegetales largos, como zanahorias o pepinos, de hasta  $\varnothing 55$  mm.
- 2. Entrada más grande:** Capaz de procesar ingredientes de hasta  $\varnothing 165$  mm.
- 3. Discos intercambiables:** Utilice diferentes discos según sus necesidades de procesamiento.
- 4. Interruptor magnético:** Proporciona mayor seguridad y control durante la operación.



## 5 DISCOS ESTÁNDAR INCLUIDOS

DG003 / DG005 / DG007 / DSP002 / DSP004

# Usos y Aplicaciones

VC60











La Procesadora de Vegetales VC60 está diseñada para procesar alimentos de forma eficiente y uniforme en entornos comerciales e industriales. Este equipo es ideal para **cortar, triturar, rebanar o picar** una amplia variedad de productos, incluyendo vegetales, frutas y otros alimentos frescos. Su diseño y versatilidad lo convierte en una herramienta indispensable en:

- **Restaurantes y Hoteles:** Preparación rápida y consistente de vegetales y alimentos frescos para ensaladas, guarniciones y platos principales.
- **Catering y Comedores Industriales:** Procesamiento de alimentos en poco tiempo.
- **Industria Alimenticia:** Rebanado y picado de productos para líneas de producción de alimentos frescos.
- **Cocinas Comerciales:** Versatilidad para diferentes cortes según las necesidades del menú.

MODELO	VC60
Dimensiones	300 x 510 x 590 mm
Potencia del motor	550 W
Alimentación	220V / 50Hz
Peso	27.5 Kg
Seguridad	Corte con brazo extendido
Carga de alimentos	Dual. Boca principal y tubo
Discos incluidos	DG003 / DG005 / DG007 / DSP002 / DSP004
Construcción	Aluminio anodizado y pulido

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

## Discos intercambiables disponibles como opcionales extras:

MODELO	USO Y CARACTERÍSTICAS	MODELO	USO Y CARACTERÍSTICAS
 DV001	Rallado fino	 DJ303	Corte juliana 3x3mm
 DG002	Rallado. Orificios: 2mm	 DJ304	Corte juliana 4x4mm
 DG003	Rallado. Orificios: 3mm	 DSA001	Rebanado 1 mm. Disco de aluminio.
 DG005	Rallado. Orificios: 4.5mm	 DSA002	Rebanado 2 mm. Disco de aluminio.
 DG007	Rallado. Orificios: 7mm	 DSA004	Rebanado 4 mm. Disco de aluminio.

### Discos intercambiables disponibles como opcionales extras:

#### MODELO USO Y CARACTERÍSTICAS



DG010

Rallado. Orificios: 10mm



DDS888

Cubeteado 8X8X8 mm.  
Cuchilla semicircular.  
Compatible con DSA008.



DDS1000

Cubeteado 10X10X10 mm.  
Cuchilla semicircular.  
Compatible con DSA010.



DDS1400

Cubeteado 14X14X14 mm.  
Cuchilla semicircular.  
Compatible con DSA014.



DDS2000

Cubeteado 20X20X20 mm.  
Cuchilla semicircular.  
Compatible con DSA014.

#### MODELO USO Y CARACTERÍSTICAS



DSA006

Rebanado 6mm. Disco de aluminio



DSA008/DSA008-0

Rebanado 8mm. Disco de aluminio. Hoja lisa/Hoja ondulada



DSA010

Rebanado 10 mm.  
Disco de aluminio.



DSA014

Rebanado 14 mm.  
Disco de aluminio.



DSS002

Rebanado 2 mm.  
Cuchilla semicircular.

## Discos intercambiables disponibles como opcionales extras:

### MODELO USO Y CARACTERÍSTICAS



DFS100

Bastón 10X10 mm.  
Cuchilla semicircular.  
Compatible con DSA010.



DFS808

Bastón 8 X 8 mm.  
Cuchilla semicircular.  
Compatible con DSA008.

### MODELO USO Y CARACTERÍSTICAS



DSS004

Rebanado 4mm. Cuchilla semicircular.



DSS010

Rebanado 10mm. Cuchilla semicircular.