

Cutter Horizontal

---

**Serie QS**



- Corte profesional con cuchilla múltiple de alta precisión
- Variador de velocidad con bowl giratorio
- Construcción en acero inoxidable
- Seguridad operativa garantizada

# Características

Serie QS



Acero inox.



Velocidad ajustable



Fácil limpieza

## Características:

**Construcción y diseño funcional:** Estructura compacta, diseñada para una operación sencilla, limpieza rápida y mantenimiento reducido.

**Materiales de calidad alimentaria:** Todas las partes en contacto con los alimentos están fabricadas en acero inoxidable o aleaciones de aluminio, lo que garantiza higiene, resistencia y durabilidad.

**Cuchilla múltiple de alta precisión:** Conjunto de cuchillas curvas de acero inoxidable, de gran espesor y filo industrial, montadas sobre un eje robusto. Ideal para cortes finos, mezclas homogéneas y preparación eficiente de rellenos.

**Tapa con bloqueo de seguridad y ventilación:** Tapa superior de acero inoxidable con orificios de ventilación y perilla de fijación rápida. Integra un microinterruptor de seguridad que impide el funcionamiento si no está correctamente cerrada.



# Características

Serie QS

**Transmisión robusta:** Sistema de engranaje sinfín-corona que asegura un funcionamiento silencioso, estable y confiable, incluso bajo uso intensivo.

**Velocidad del bowl:** Equipado con variador de velocidad que permite ajustar la rotación de la cuba según el tipo de alimento, logrando una mezcla y un corte más homogéneos.

**Velocidad de la cuchilla:** Dos velocidades de corte disponibles, para adaptarse a distintas texturas y requerimientos de procesamiento.

**Sistema de seguridad integral:** Incluye botón de parada de emergencia y protección del motor ante sobrecargas o conexiones incorrectas, garantizando una operación segura.

**Panel de control integrado:** Panel frontal con pulsadores independientes para encendido, parada, selector de velocidad y control por variador, que permiten una operación precisa y confiable.

**Ruedas industriales con freno:** Base provista de ruedas giratorias reforzadas, dos de ellas con freno, que facilitan el desplazamiento del equipo y aseguran su estabilidad durante el uso.



### Usos y aplicaciones:

Ideal para cortar carnes, vegetales, frutas y hortalizas. Especialmente diseñado para la preparación rápida y eficiente de rellenos en hoteles, restaurantes, cocinas centrales y comedores institucionales.

MODELO	QS630	QS650
Potencia del motor - cuchillas	<b>2.2/2.8 kW</b>	<b>2.2/2.8 kW</b>
Potencia del motor - bowl	<b>1.1 kW</b>	<b>1.1 kW</b>
Potencia de entrada nominal	<b>5 kW</b>	<b>5 kW</b>
Voltaje	<b>380V / 50Hz</b>	<b>380V / 50Hz</b>
Protección	<b>IPX1</b>	<b>IPX1</b>
Cantidad de cuchillas	<b>3 Dobles</b>	<b>3 Dobles</b>
Producción	<b>300 Kg/h</b>	<b>1000 Kg/h</b>
Capacidad bowl	<b>25 L</b>	<b>50 L</b>
Diámetro de bowl	<b>680 mm</b>	<b>850 mm</b>
Dimensiones equipo	<b>990 x 810 x 980 mm</b>	<b>800 x 550 x 550 mm</b>
Dimensiones embalaje	<b>1080 x 900 x 1110 mm</b>	<b>1310 x 1100 x 1300 mm</b>
Peso equipo	<b>242 Kg</b>	<b>319 Kg</b>
Peso bruto	<b>312 Kg</b>	<b>403 Kg</b>
Material	<b>Acero inoxidable</b>	<b>Acero inoxidable</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.*