

Centrifugador de Vegetales Brunetti PRO

CV20L-P



- Óptimo centrifugado
- Consumo energético eficiente
- Construído en Acero Inoxidable
- Velocidad regulable hasta 850 RPM

Características

CV20L-P



Acero inox



Temporizador



Velocidad ajustable



Fácil limpieza



Portátil

- **Material de alta calidad:** Fabricado en acero inoxidable, resistente, duradero y fácil de limpiar.
- **Eficiencia energética:** Bajo consumo eléctrico con potencia de 0.75 kW.
- **Sistema de seguridad:** Incluye parada de emergencia, temporizador ajustable y protector térmico para evitar daños al motor.
- **Fácil operación y mantenimiento:** Componentes desmontables para una limpieza sencilla, diseño compacto y estabilidad gracias a su sistema de sujeción al piso.
- **Accesorios incluidos:** Equipado con bolsa (según el modelo) que permiten trasladar los vegetales procesados de manera más cómoda y ordenada una vez finalizado el secado.



Usos y aplicaciones:

El **Centrifugador de Vegetales VC20L-P**, fue diseñado para eliminar el exceso de agua de vegetales previamente lavados, como lechuga, espinaca, repollo, hierbas y más. Al presentar una usabilidad simple y ágil, lo hace ideal para aplicar en:

- **Sector gastronómico:** Restaurantes, hoteles y cafeterías que requieren grandes volúmenes de vegetales secos para preparaciones rápidas.
- **Industria alimentaria:** Procesadoras de alimentos que producen ensaladas listas para consumir o vegetales frescos preprocesados.
- **Empresas de catering:** Equipos clave para la preparación de alimentos en grandes cantidades, minimizando tiempos de espera.
- **Entornos institucionales:** Cocinas en hospitales, colegios y comedores industriales donde se necesita eficiencia y calidad en la manipulación de alimentos.

Datos técnicos

CV20L-P



MODELO	CV20L-P
Volumen	20 L
Potencia	0.75 kW
Voltaje / Frecuencia	220V / 50 Hz
Bolsa	2
Canasto	1 metálico
Dimensiones canasto	347.5 x 307 mm
Dimensiones (exterior del equipo)	740 x 555 x 805 mm
Dimensiones (altura del equipo tapa abierta)	1405 mm
Peso neto	150 Kg

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