

Cutter Vertical Brunetti

Serie CVG



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

Características

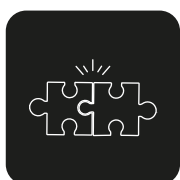
Serie CVG



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

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

• Cutters de piso:

MODELO	CVG18R	CVG35R
Volumen	18 Litros	35 Litros
Velocidad de cuchilla	1400 RPM	1400 RPM
Potencia	3.0 Kw	5.5 Kw
Voltaje/Frecuencia	220V / 50Hz	380V / 50Hz
Ruedas	SI	SI
Sistema de inclinación	SI	SI
Dimensiones exteriores	570x470x950 mm	570x530x1050 mm
Peso neto	69 Kg	94 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.*