L9VV

- Macchinario per uso professionale
- Robusta struttura in acciaio inox AISI 430
- Motore e vasca affiancati che permettono di isolare dal calore il prodotto lavorato
- Vasche in acciaio inox con fondo termico e manici
- Motori ventilati ad alto rendimento per uso continuo
- Robusti coltelli a lame curve in acciaio temprato da coltelleria
- Sicurezza garantita da un sistema a doppio microinterruttore sul coperchio
- Coperchio in Lexan trasparente che permette ottima visibilità durante la lavorazione
- Foro di aggiunta ingredienti su coperchio
- Variatore di velocità stabilizzato con controllo di potenza
- Modelli L4VV-6-9 disponibili con variatore continuo di velocità (di serie su L9VV)
- In dotazione: spatola e piastra affilatura lame
- Opzionali mozzi con lame: dentate,forate, per pesto, per impasti
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

SPECIFICHE TECNICHE

Alimentazione (Volt/Hz)	230/50
Potenza (Kwatt/Hp)	0,35 (0,50) x2
Velocità Giri/rpm	1500/2800
Volume vasca (lt)	9,4
Capienza utile vasca (lt)	5,4
Peso netto monofase (kg)	23,0
Peso lordo monofase (Kg)	25,0
Dimensioni (mm)	B. 455 D. 225 H. 380
Dimensione imballo (mm)	B. 720 D. 350 H. 500