



Kilia

...NEW GENERATION®

## Cortador 20 Ltr.

### “THE CLASSICAL” SERIES”

La serie de maquinas de alimentos ”THE CLASSICAL” cumple con los requisitos de la mayoria de los clientes en todo el mundo. El diseno clasico y los componentes de los equipos muy competitivos se ven coronados por una excelente relacion costo-beneficio.



■  
■  
■  
■  
■  
■  
■  
■  
KILIA

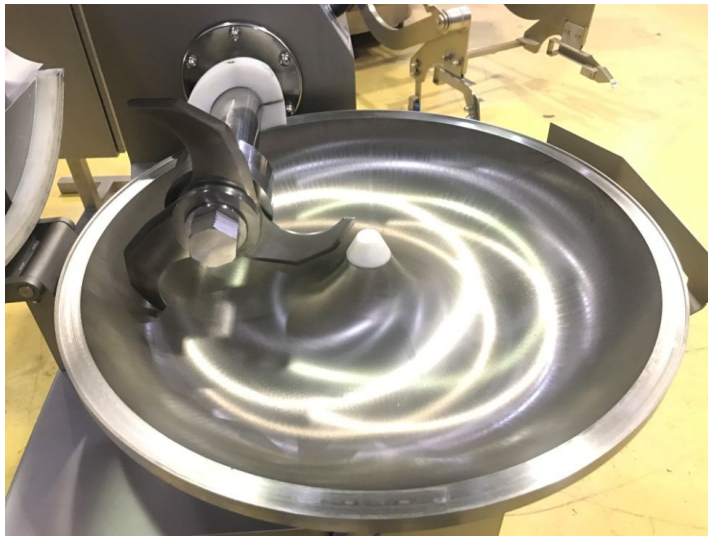
Cortador 20 ltr. Serie “The Classical”





## Specially designed for R&D

La maquina tiene un accionamiento del eje de cuchillas con control de frecuencia variable con hasta 4500 rpm que esta preprogramado con 4 velocidades de 750 / 1500 / 3000 / 4500 rpm. Una accion adicional de mezcla inversa con 240 rpm da mas oportunidades para un desarrollo de producto mas moderno.



Bol de acero inoxidable con cabeza de 3 cuchillos



Reduccion de ruido Tapa con tapa de especias estandar

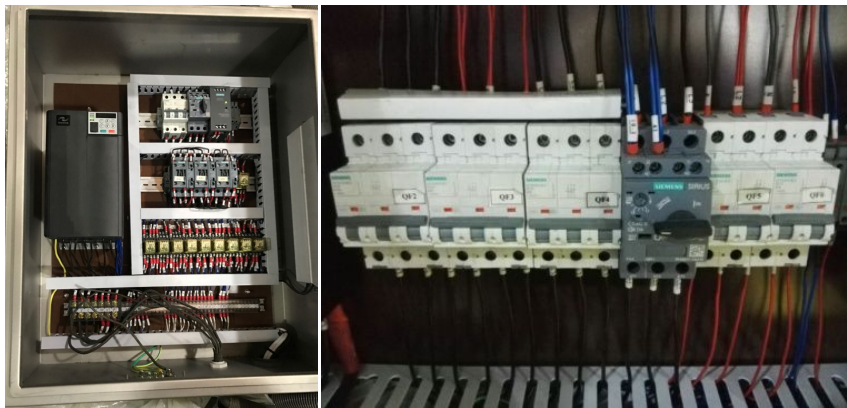


# Leading Food Machines



Panel con palitos de alegría para una operación sencilla

Todos los componentes eléctricos se encuentran en un armario de distribución que está integrado en la máquina



La mayoría de los componentes eléctricos son de la marca alemana Siemens.



Un convertidor de frecuencia es un estándar para el accionamiento del eje del cuchillo  
Único para máquinas de este tamaño





## Datos técnicos:

<b>Bowl Cutter "The Classical Series"</b>	<b>20 litros</b>
Volumen del bol	20 Ltr. (8- 15 KG)
Velocidad de la cuchilla, accionamiento variable, rpm	750 / 1500 / 3000 / 4500
Velocidad del bol, rpm	10/ 16
Capacidad del motor principal, kW	5,0
Dimensiones en mm	L 850 / W 680 / H 930

Edition: 2020

