

CICLONE 20 - 36 VV

Mixers Profissionais



Made in Italy



- Eficiente sistema de resfriamento do motor.
- Robusta, mas leve estrutura do equipamento em ABS com fibra de vidro.
- Prática e ergonômica empunhadura.
- Disponível em velocidade fixa ou variável.
- Sistema de segurança contra acionamento involuntário.
- Botão de bloqueio de motor acesso.
- Disponível em diferentes potências de motores.
- Equipamento protegido com grau IP x3.
- Rápido sistema de montagem da haste.
- Disponível com hastes de 25 cm ou 35 cm.
- Faca com três lâminas em aço de cutelaria.
- Opcionais: suporte panela, suporte parede, haste da batedeira, haste da batedeira com sistema de engrenagem em metal, hastes da batedeira inox desmontáveis e laváveis em máquinas de lavar louças.



Haste 25

Haste 35

Haste da bateadeira



Encaixe rápido dos acessórios



Sistema de segurança para o acionamento



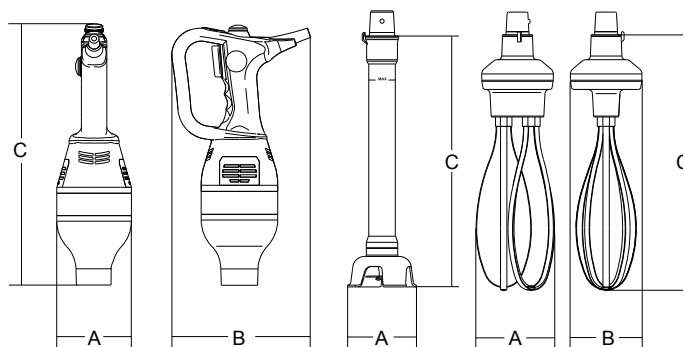
Empunhadura ergonômica



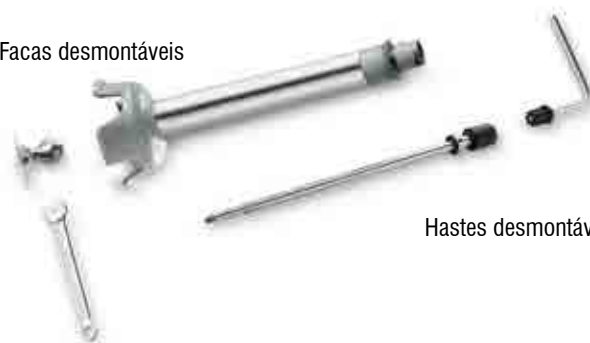
Grelhas de ventilação



Velocidade variável



Facas desmontáveis



Hastes desmontáveis

	Potência	Alimentação	Giros lâminas	Giros bater	Capacidade de trabalho	A	B	C	Peso líquido	Medidas do embalagem	Peso bruto
	watt/Hp	230V/60Hz	r.p.m.	r.p.m.	lt	mm	mm	mm	Kg	mm	kg
Ciclone 20	200/0,27	230V/60Hz	12.000	2.300	20	100	182	340	2	440x330x150	3
Ciclone 36 VV	360/0,50	230V/60Hz	1.000÷12.000	1.900÷2.700	70	100	182	348	2,5	440x330x150	3,5
Haste 25	-	-	-	-	-	ø 94	-	250	0,5	-	-
Haste 35	-	-	-	-	-	ø 94	-	320	0,7	-	-
Haste da bateadeira	-	-	-	-	-	106	113	348	1,1	520x210x250	2