

CUTTER - EMULSIONADOR  
CUTTER - EMULSIFYERS  
KUTTER - EMULGATOR  
CUTTER - ÉMULSIONNEURS  
CUTTER - EMULSIONATORE  
CUTTER - EMULSIONADORA

**CK-5 / CKE-5**  
**CK-8 / CKE-8**



Cada máquina inclui as seguintes indicações:

- Nome e morada do fabricante: SAMMIC S.L - Basarte 1 Azkoitia. Gipuzkoa (SPAIN)
- O número de série está indicado na folha de garantia e na declaração de conformidade.

## MODELOS

Este manual descreve a instalação, o funcionamento e a manutenção da CK-5, CKE-5, CK-8 e CKE-8. A referência do modelo e as suas características encontram-se indicadas na placa de identificação colocada na máquina. Este cutter/emulsionador está concebido e fabricado de acordo com as seguintes diretivas Europeias ou internacionais:

- Diretiva de máquinas 2006/42/CE
- Diretiva de baixa tensão 2006/95/CE
- Diretiva de compatibilidade eletromagnética 2004/108/CE
- Norma de higiene e materiais alimentares: ANSI-NSF 8 e ANSI-NSF 51.
- Norma Processadores de alimentos e misturadoras: UNE-EN 12852

Índice de proteção segundo a norma UNE-EN 60529: Comandos IP-55 e as restantes máquinas IP-23

Os modelos de 120 V/60 Hz/1~ cumprem as normas UL-763 e CSA C22.2

## OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais são diminuídas, ou que têm falta de experiência ou conhecimentos, exceto sob supervisão, ou após receberem instruções sobre a utilização do aparelho, por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Esta máquina é de uso vigiado. Nunca deixar a máquina em funcionamento sem que ninguém esteja responsável por ela.
- Funcionamento de 30 minutos com descansos de 10 minutos
- Antes de utilizar a sua máquina pela primeira vez, limpar a zona de contacto com alimentos utilizando água com detergente (morna), enxaguar e deixá-la secar.
- O conjunto lâminas (T) do cutter/emulsionador tem lâminas

muito afiadas, portanto, é preciso manuseá-las cuidadosamente.

- Antes de qualquer intervenção para a limpeza, revisão ou reparação da máquina, é obrigatório desligar a máquina da rede.

## INSTALAÇÃO

Para obter as melhores prestações e manter a máquina em bom estado de conservação, siga as instruções contidas neste manual.

### LOCAL DE INSTALAÇÃO

Recomenda-se colocar a máquina sobre uma superfície estável (que não atue como caixa de ressonância). A máquina não está fixa e pode deslocar-se facilmente.

### LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Verificar se as características elétricas da máquina coincidem com as da rede.

#### Modelos CK-5 e CK-8

Fornecem-se para tensão de 400/50/3N trifásica ou 220/60/3 trifásica. Preparar uma tomada de corrente mural, com interruptor geral de seccionamento e proteção diferencial e magnetotérmica de 4P de 16A, com a respetiva ficha. Colocar um interruptor geral ou a cavilha de forma acessível para desligar a máquina.

**ATENÇÃO: É OBRIGATÓRIA A LIGAÇÃO À TERRA. PERIGO DE ELECTROCUSSÃO.**

#### Modelos CKE-5 e CKE-8

Fornece-se para tensão de 230V 50-60 Hz monofásica ou 120V 50-60 Hz monofásica.

Preparar uma tomada de corrente mural, com interruptor geral de seccionamento e proteção diferencial e magnetotérmica de 2P de 20A, com a respetiva ficha. Colocar um interruptor geral ou a cavilha de forma acessível para desligar a máquina.

**ATENÇÃO: É OBRIGATÓRIA A LIGAÇÃO À TERRA. PERIGO DE ELECTROCUSSÃO.** O variador está provido de um filtro que conduz as perturbações existentes à terra. Por este motivo, pode acontecer que o diferencial da instalação atue de forma inesperada. Recomenda-se utilizar um diferencial próprio para a máquina ou um do tipo "super imunizado". Além disso a máquina está equipada com um parafuso externo para a ligação a um sistema equipotencial de terra.



Em todos os modelos, o motor é trifásico e é

comandado por um variador de frequência.

Nunca manipular a configuração do variador.

Sentido de rotação (modelos CK e CKE):

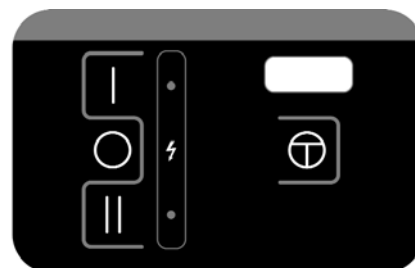
Como o motor é trifásico, o sentido de rotação poderá não ser o correto. O sentido de rotação da máquina é o sentido contrário aos ponteiros do relógio. Para o inverter, nos modelos CK, trocar dois cabos de alimentação e nos modelos CKE dois cabos do motor à saída do variador de frequência.

### Características do cabo

As máquinas são fornecidas com um cabo elétrico de 1,5 m de comprimento, com revestimento termoplástico.

## FUNÇÕES DO CONTROLO ELECTRÓNICO E SEU FUNCIONAMENTO

Modelo CK (Figura 1)



### Piloto máquina em tensão (14)

Ao ligar a máquina à rede, este piloto acende-se indicando que a máquina está alimentada.



### Botão de velocidade lenta (7)

Põe o motor em funcionamento a uma velocidade lenta se as seguranças estiverem ativadas.



### Paragem (8)

A primeira pressão para o motor.



### Botão de velocidade rápida (11)

Põe o motor em funcionamento a uma velocidade rápida se as seguranças estiverem ativadas.



### Rajadas (9)

Mantendo este botão premido, põe-se o motor em funcionamento se as seguranças estiverem ativadas. Se se soltar o botão, o motor para. As rajadas são feitas a uma velocidade lenta.



#### Piloto velocidade lenta (12)

Se este piloto estiver aceso, indica que a máquina está a trabalhar em velocidade lenta. Se se premir o “Botão de velocidade lenta” (7) e este piloto piscar, quer dizer que alguma segurança não está ativada.



#### Piloto velocidade rápida (13)

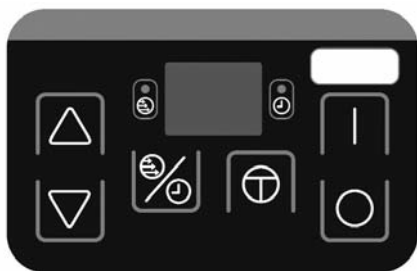
Se este piloto estiver aceso, indica que a máquina está a trabalhar em velocidade rápida. Se se premir o “Botão de velocidade rápida” (11) e este piloto piscar, quer dizer que alguma segurança não está ativada.



#### Modelo (10)

Indica o modelo de máquina.

Modelo CKE (Figura 2)



#### Visor (1)

Visualiza a velocidade, o tempo de funcionamento e os diferentes avisos.



#### Piloto “velocidade” (2)

Quando está aceso no “visor” (1), visualiza-se a velocidade.



#### Piloto “tempo” (3)

Quando está aceso no “visor” (1), visualiza-se o tempo.



#### Função (4)

Ao premir este botão, mudamos entre a função de “velocidade” (2) e “tempo” (3). A função escolhida aparece no visor com o seu piloto correspondente aceso.



#### Subir (5)

Cada pressão aumenta o valor selecionado no “visor” (1).



#### Baixar (6)

Cada pressão diminui o valor selecionado no “visor” (1).



#### Funcionamento (7)

Põe o motor em funcionamento se as seguranças estiverem ativadas. Se faltar alguma das seguranças e premirmos “Funcionamento” (7), o “visor” (1) visualiza “SE” (segurança) indicando que falta alguma segurança para o arranque.



#### Paragem (8)

A primeira pressão para o motor, o visor (1) começa a piscar indicando que está em espera. Continua a guardar os valores de tempo e velocidade. Depois de passados 3 minutos ou voltando a premir “paragem”, a máquina perde esses valores e passa para o estado inicial.



#### Rajadas (9)

Mantendo este botão premido, põe-se o motor em funcionamento se as seguranças estiverem ativadas. Se se soltar o botão, o motor para. Se faltar alguma das seguranças e premirmos “Rajadas” (9), o visor visualiza “SE” (segurança) indicando que falta alguma segurança para o arranque.



#### Modelo (10)

Indica o modelo de máquina.

**NOTA: Alguns modelos dispõem de paragem de emergência que se deve destravar antes de colocar em marcha a cortadora.**

## FUNCIONAMENTO

### Só modelo CK (figura 1 e 3)

Ao ligar a CK, ativa-se o “Piloto máquina em tensão” (14). Se a segurança baioneta (Y) estiver aberta (posição AA), os pilotos de velocidade lenta e rápida piscam (12 e 13). Se a tampa (U) não estiver colocada, o piloto velocidade (12 ou 13) pisca. Com a baioneta (Y) fechada (posição Z) e a tampa (U) colocada, se premirmos o “Botão de velocidade lenta” (7), “Botão de velocidade rápida” (11) ou “Rajadas” (9), a máquina arrancará.

A máquina para automaticamente se, em 15 minutos, não se ativar algum acionamento.

### Só modelo CKE (figura 2 e 3)

Ao ligar a CKE, o “Visor” (1) visualiza duas riscas centrais (espera). Quando montarmos o acessório cutter/emulsionador, o “visor” (1) visualiza “CU” durante 2 seg. Por defeito, a velocidade selecionada pela máquina é de 5

Controlo de Velocidade: Visualiza-se com o piloto “Velocidade” (2) aceso e pode-se selecionar de 1 a 10 velocidades.

Controlo de Tempo: Visualiza-se quando o piloto “Tempo” (3) está aceso. Há dois tipos de funcionamento: o funcionamento contínuo e o temporizado:

Funcionamento contínuo: Uma raia a rodar no visor indica que o temos selecionado. A máquina para automaticamente se, em 30 minutos, não se ativar algum acionamento. Funcionamento temporizado: É possível programar uma temporização de 0 a 10 minutos. O tempo é selecionado de ½ minuto em ½ minuto. O “Visor” (1) visualiza o desconto do tempo da mesma forma. O último minuto é descontado em segundos. Quando o tempo programado finaliza, a máquina para e ouve-se um apito.

Poupança: Estando a máquina parada, se, em 5 minutos, não fizermos nada no “visor” (1), apaga-se e visualiza-se apenas um ponto. Se premir qualquer tecla, acende-se novamente.

## ENTRADA EM FUNCIONAMENTO

### ATENÇÃO:

**Antes de utilizar a sua máquina pela primeira vez, limpar a zona de contacto com alimentos utilizando água com detergente (morna), enxaguar e deixá-la secar.**

**O conjunto lâminas (T) do cutter/emulsionador tem lâminas muito afiadas, portanto, é preciso manuseá-las cuidadosamente.**

Figura 3. Com o mecanismo de baioneta (Y) aberto (AA), colocar o acessório “Cutter” sobre o bloco motor de forma que os três pinos do acessório se introduzam dentro dos orifícios do mecanismo de fixação rápida. Para que a máquina funcione, a asa tem que se colocar logo acima do teclado. Fechar (Z) o mecanismo de baioneta (Y) para bloquear o acessório sobre o bloco motor.

Colocar o “Conjunto de lâminas” (T) e fechar a tampa (U) rodando-a no sentido contrário aos ponteiros do relógio até que fique encaixada e bloqueada. Já se pode trabalhar com a máquina. A tampa (U) tem um orifício para a incorporação de produto enquanto a máquina está a funcionar. Além disso, os modelos cutter/emulsionador têm incorporado um conjunto raspador que, ao rodar, mexe o conteúdo da panela (S) para que o

processado do produto seja mais homogêneo.

ACESSÓRIOS DISPONÍVEIS PARA OS CUTTER/EMULSIONADORES CK E CKE.

- Rotor de lâmina lisa.
- Rotor de lâmina perfurada.
- Rotor de lâmina microdentada.
- Revolvedor.

Consultar o catálogo da Sammic.

## LIMPEZA

### ATENÇÃO:

**Desligar a máquina da rede antes de qualquer manipulação no seu interior.**

**É necessário desmontar e limpar a máquina no final de cada dia ou de cada vez que se mude de produto.**

**Todos os elementos que estão em contacto com os alimentos devem ser limpos imediatamente depois da sua utilização, com água quente e um detergente admitido para produtos em contacto com alimentos. Depois enxaguar abundantemente com água quente e desinfetar com um pano suave impregnado em álcool etílico (90°). NÃO DEVEM ser utilizados detergentes abrasivos (água-forte, lixívia concentrada, etc.) nem esfregões ou raspadeiras que contenham aço comum. Podem causar a oxidação da máquina.**

**Aconselha-se que os elementos desmontáveis da máquina não sejam introduzidos numa máquina de lavar loiça para serem lavados. Os detergentes podem produzir deterioração do aspecto superficial.**

- Se a sujidade estiver seca, agarrada ao tacho e às lâminas. Pôr água quente e detergente no tacho e fazer a máquina funcionar para que os resíduos amoleçam.
- Para evitar salpicos, depois de processar o produto, tirar a tampa (U), colocar a segurança baioneta (Y) em posição aberta (AA) e tirar a panela (S) com a lâmina dentro (T).
- É possível desmontar o revolvedor (V+X) da tampa (U). Para isso, mantendo o revolvedor (X) fixo, apertar e rodar a manivela do revolvedor (V). Depois de realizar estas operações, pode-se separar o revolvedor e a manivela do revolvedor. Para montar novamente o revolvedor, introduzir novamente o revolvedor (X) na tampa (U) e a manivela do revolvedor (V) no revolvedor (X). Empurrar o revolvedor (X) e a manivela do revolvedor (V) contra a tampa e rodar a manivela do revolvedor (X) até chegar ao limite. Depois de realizar estas ações, separar o revolvedor (X) e

a manivela do revolvedor (V).

- Limpeza do bloco motor:

O exterior da máquina NÃO DEVE ser limpo com jato direto de água. Utilizar um pano húmido e o detergente habitual. NÃO DEVEM ser utilizados detergentes abrasivos (água-forte, lixívia concentrada, etc.) nem esfregões ou raspadeiras que contenham aço comum, pois podem causar a oxidação da máquina.

## MANUTENÇÃO

### PRECAUÇÕES IMPORTANTES

- Antes de qualquer intervenção para a limpeza, revisão ou reparação da máquina, é obrigatório desligar a máquina da rede.
- Verificar periodicamente o funcionamento das seguranças da máquina. Caso detete qualquer anomalia, contactar o serviço técnico reconhecido pela SAMMIC.
- Verificar periodicamente o estado do retentor do eixo de arraste para preservar a estanqueidade desta zona. Sempre que o eixo de arraste seja solto para manutenção, recomenda-se a colocação de um retentor novo.
- Limpar a máquina depois de cada utilização tal como indicado anteriormente.
- Se o cabo de alimentação se deteriorar e for necessário instalar um novo, essa substituição só poderá ser realizada por um serviço técnico reconhecido pela SAMMIC.
- Nível de ruído da máquina, em funcionamento, colocada a 1,6 m de altura e 1 m de distância, inferior a 77 dB(A). Ruído de fundo: 32 dB(A).

### AFIAMENTO DE LÂMINAS

**ATENÇÃO: O conjunto lâminas (T) tem lâminas muito afiadas, portanto, é preciso manuseá-las cuidadosamente.**

As lâminas (T) desmontam-se facilmente para poderem ser afiadas. Para o seu afiamento utilizar sempre pedra macias, conservando o ângulo de corte da lâmina.

### INCIDENTES DE FUNCIONAMENTO

#### Modelo CK

Estando a máquina preparada para o seu funcionamento ao premir "Funcionamento" velocidade lenta ou velocidade rápida (botões 7 ou 11), a máquina não arranca:

- Se o piloto "velocidade" (12 ou 13) piscar, há algum problema com a tampa (U). Verificar se a tampa (U) está corretamente colocada, o sistema de descida do íman que está na panela

(S) ou, em último caso, o detetor que está na tampa inferior (F).

- Sem pote se os pilotos de velocidade lenta e rápida piscaram ao mesmo tempo (12 e 13), verificar o sistema de baioneta (Y) está fechado (Z), o íman associado a ela ou, em último caso, o detetor que está na tampa inferior (F).
- Se o piloto de velocidade (12 ou 13) piscar e a máquina estiver em tensão (14), é porque o térmico do motor atuou. O motor foi sobrecarregado ou a máquina está a trabalhar em "dois fios".

A CK-5 ou a 8 estão programadas para pararem automaticamente no caso de não se atuar em 15 minutos sobre qualquer dispositivo.

Verificação do teclado: Para ver se o teclado funciona, se mantivermos qualquer tecla premida durante 3 seg., o piloto "máquina em tensão" (14) tem que se apagar.

#### Modelo CKE

Estando a máquina preparada para funcionar ao premir "Marcha" (7), a máquina não arranca e no visor aparece SE (Segurança):

- Se se mantiver premida a tecla "Marcha" (7), indica-se qual é o sensor que não foi detetado.  
d1: Segurança Fecho baioneta.  
d2: Detetor Cutter. No caso de estar só o bloco motor.
- Algumas das seguranças estão desativadas. Verificar que todos os componentes estão em posição.
- Depois de verificar o ponto anterior, o erro persiste. Há algum problema numa das seguranças. Contactar um serviço técnico autorizado pela Sammic, S.L..

"E1" no visor indica que uma proteção do variador de frequência atuou. Para sair deste estado, premir desligar a máquina da rede e esperar.

O "visor" (1) não acende: Não chega corrente ao visor ou a placa eletrónica de controlo está estragada.

Para verificar que o teclado funciona corretamente com o acessório cutter/emulsionador montado, premir as teclas e verificar que a placa emite um apito e o visor reage. Se isto não acontecer, mudar o teclado.

A CKE-5 ou a 8 estão programadas para pararem automaticamente no caso de não se atuar em 30 minutos sobre qualquer dispositivo.

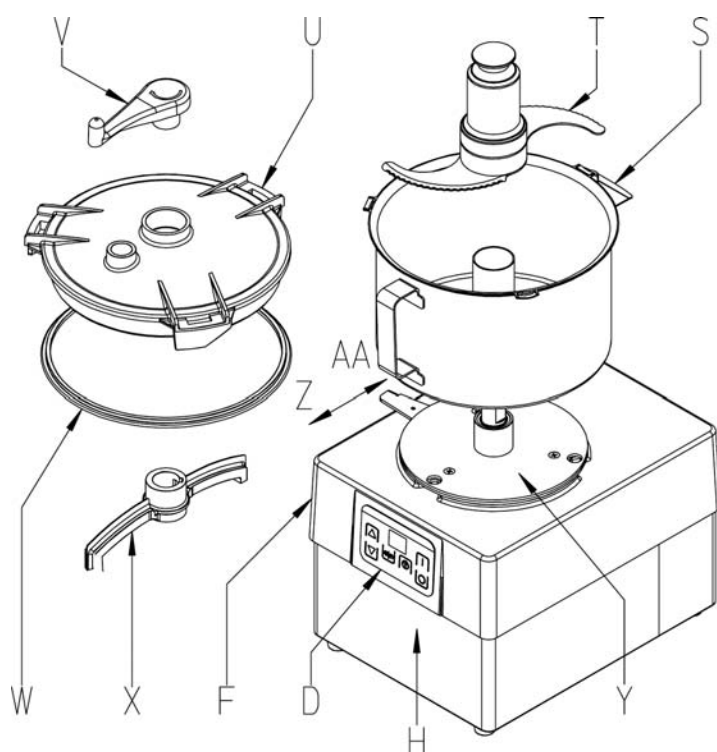
## APLICAÇÕES

Recomendações de utilização.

Operação	Quantidade máxima CK/CKE-5	Quantidade máxima CK/CKE-8	Velocidade	Tipo de lâmina ótima *	Revolvedor	Notas
Carne crua em geral	1.5-2 Kg	2.5-3 Kg	I o 3-6	Lisa	Sim	Lâmina lisa obrigatória.
Carne cozinhada ou presunto	2.5-3 Kg	3.5-4 Kg	I o 3-7	Lisa	Sim	Recomendação: Rajadas
Patés	1.5-2 Kg	2.5-3 Kg	I o 3-6	Lisa ou Microdentada	Não	
Peixes	2-2.5 Kg	3-3.5 Kg	I,II o 3-7	Lisa	Sim	
Massas	1.5-2 Kg	2-2.5 Kg	I o 3-5	Lisa ou Microdentada	Não	
Pão ralado	1-1.5 Kg	2-2.5 Kg	I, II o 5-10	Microdentada	Não	
Purés, molhos, sopas	2 litros	3 litros	II o 7-10	Microdentada	Sim	
Maionese	3 litros	4 litros	I-II o 7-10	Lisa, Microdentada, Perfurada	Sim	
Açúcar glass	1-1.5 Kg	1.5-2 Kg	II o 8-10	Microdentada	Sim	
Picar: Cebola, alho, salsa	1 Kg	1.5 Kg	I-II o 1-4	Microdentada	Sim	Recomendação: Rajadas

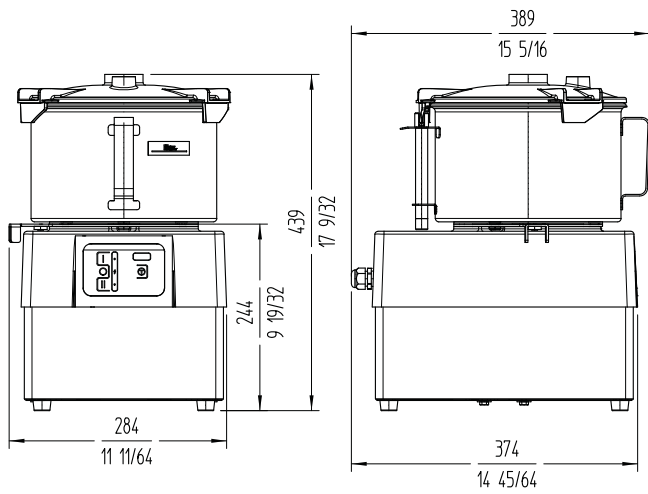
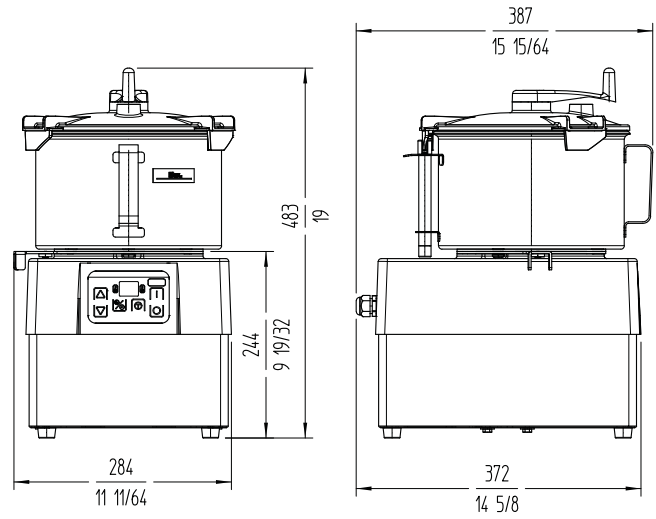
Na altura de picar, recomenda-se utilizar o revolvedor e introduzir os alimentos previamente cortados em pedaços pequenos (3-4 cm) para conseguir um corte mais uniforme.

FIGURA 3



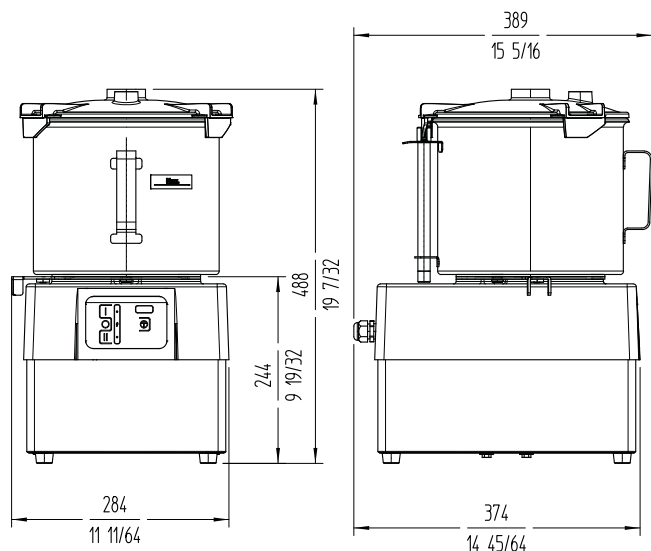
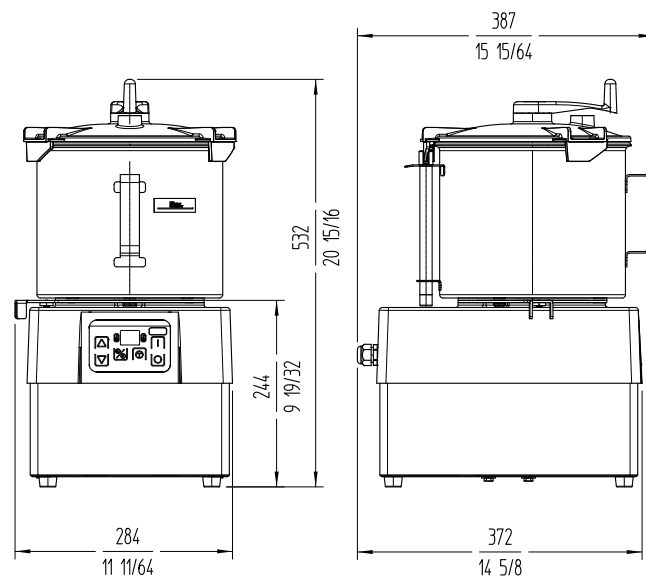
### DESCRIÇÃO TÉCNICA

- D - Teclado.
- F - Tampa inferior.
- H - Base.
- S - Pote.
- T - Lâmina.
- U - Pote tampa.
- V - Manivela revolvedor.
- W - Junta tampa cuba.
- X - Revolvedor.
- Y - Baioneta.
- Z - Baioneta fechada.
- AA - Baioneta aberta.

**CK-5**

**CKE-5**


CARACTERISTICAS	SPECIFICATIONS	EIGENSCHAFTEN	CK-5	CKE-5
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	ELECTRICAL SUPPLY	BETRIESSPANNUNG	400V / 50 Hz / 3 - 220V / 60Hz / 3 ~	230V/50-60Hz/1 - 120V/50-60Hz/1 - 208-240V/60Hz/1
POTENCIA ELÉCTRICA	ELECTRICAL LOADING	ELEKTRISCHE LEISTUNG	0.9 / 1.5 Kw	1.250 W
VELOCIDAD VARIABLE (RPM)	SPEED (RPM)	VARIABLE DREHZAHL (RPM)	1.500 / 3000	385 / 3000
CAPACIDAD CUBA	BOWL CAPACITY	KESSELVERMÖGEN	5,5 l.	5,5 l.
DIMENSIONES CUBA	BOWL DIMENSIONS	KESSELABMESSUNGEN	ø240 x 150h	ø240 x 150h
DIMENSIONES EXTERNAS	EXTERNAL DIMENSIONS	AUSSENABMESSUNGEN		
- Ancho	- Width	- Breite	284 mm. / 11"	284 mm. / 11"
- Fondo	- Depth	- Tiefe	374 mm. / 15 1/4"	374 mm. / 15 1/4"
- Alto	- Height	- Höhe	439 mm. / 18 1/2"	483 mm. / 18 1/2"
PESO NETO	NET WEIGHT	NETTOGEWICHT	21.6 kg.	23 kg.

CARACTÉRISTIQUES	CARATTERISTICHE	CARACTERÍSTICAS	CK-5	CKE-5
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	ALIMENTAZIONE ELETTRICA	ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA	400V / 50 Hz / 3 - 220V / 60Hz / 3 ~	230V/50-60Hz/1 - 120V/50-60Hz/1 - 208-240V/60Hz/1
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	POTENZA ELETTRICA	POTENCIA ELÉCTRICA	0.9 / 1.5 Kw	1.250 W
VITESSE VARIABLE (RPM)	VELOCITÀ VARIABILE (RPM)	VELOCIDADE VARIÁVEL (RPM)	1.500 / 3000	385 / 3000
CAPACITÉ CUVE	CAPACITÀ VASCA	CAPACIDADE CUBA	5,5 l.	5,5 l.
DIMENSIONS CUVE	DIMENSIONI VASCA	DIMENSÕES CUBA	ø240 x 150h	ø240 x 150h
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	DIMENSIONI ESTERNE	DIMENSÕES EXTERIORES		
- Largeur	- Larghezza	- Largura	284 mm. / 11"	284 mm. / 11"
- Profondeur	- Profondità	- Profundidade	374 mm. / 15 1/4"	374 mm. / 15 1/4"
- Hauteur	- Altezza	- Altura	439 mm. / 18 1/2"	483 mm. / 18 1/2"
POIDS NET	PESO NETTO	PESO LÍQUIDO	21.6 kg.	23 kg.

**CK-8**

**CKE-8**


CARACTERISTICAS	SPECIFICATIONS	EIGENSCHAFTEN	CK-8	CKE-8
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	ELECTRICAL SUPPLY	BETRIESSPANNUNG	400V / 50 Hz / 3 - 220V / 60Hz / 3 ~	230V/50-60Hz/1 - 120V/50-60Hz/1 - 208-240V/60Hz/1
POTENCIA ELÉCTRICA	ELECTRICAL LOADING	ELEKTRISCHE LEISTUNG	0.9 / 1.5 Kw	1.250 W
VELOCIDAD VARIABLE (RPM)	SPEED (RPM)	VARIABLE DREHZAHL (RPM)	1.500 / 3000	385 / 3000
CAPACIDAD CUBA	BOWL CAPACITY	KESSELVERMÖGEN	8 l.	8 l.
DIMENSIONES CUBA	BOWL DIMENSIONS	KESSELABMESSUNGEN	ø240 x 240h	ø240 x 240h
DIMENSIONES EXTERNAS	EXTERNAL DIMENSIONS	AUSSENABMESSUNGEN		
- Ancho	- Width	- Breite	284 mm. / 11"	284 mm. / 11"
- Fondo	- Depth	- Tiefe	374 mm. / 15 1/4"	372 mm. / 15 1/4"
- Alto	- Height	- Höhe	488 mm. / 18 1/2"	532 mm. / 18 1/2"
PESO NETO	NET WEIGHT	NETTOGEWICHT	23 kg.	24 kg.

CARACTÉRISTIQUES	CARATTERISTICHE	CARACTERÍSTICAS	CK-8	CKE-8
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	ALIMENTAZIONE ELETTRICA	ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA	400V / 50 Hz / 3 - 220V / 60Hz / 3 ~	230V/50-60Hz/1 - 120V/50-60Hz/1 - 208-240V/60Hz/1
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	POTENZA ELETTRICA	POTENCIA ELÉCTRICA	0.9 / 1.5 Kw	1.250 W
VITESSE VARIABLE (RPM)	VELOCITÀ VARIABILE (RPM)	VELOCIDADE VARIÁVEL (RPM)	1.500 / 3000	385 / 3000
CAPACITÉ CUVE	CAPACITÀ VASCA	CAPACIDADE CUBA	8 l.	8 l.
DIMENSIONS CUVE	DIMENSIONI VASCA	DIMENSÕES CUBA	ø240 x 150h	ø240 x 150h
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	DIMENSIONI ESTERNE	DIMENSÕES EXTERIORES		
- Largeur	- Larghezza	- Largura	284 mm. / 11"	284 mm. / 11"
- Profondeur	- Profondità	- Profundidade	374 mm. / 15 1/4"	374 mm. / 15 1/4"
- Hauteur	- Altezza	- Altura	439 mm. / 18 1/2"	483 mm. / 18 1/2"
POIDS NET	PESO NETTO	PESO LÍQUIDO	23 kg	24 kg



UNE-EN ISO 9001