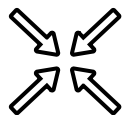


Cutter e Emulsificador

K-41



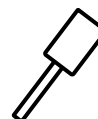
Equipamento
versátil



Compacto



Fácil
operação



Revolvedores
incorporados



Sensores de
segurança

Painel Multifuncional

K-41



Sensor de
conexão à energia



Sensor de trava
de segurança



Botão Desliga



Botão Pulsar



Botão Liga

Lâminas Resistentes

100% aço inox 304



Tipos de Lâminas

e suas funções



Lâminas Lisas

Corta **nervos e pontos difíceis da carne** com facilidade, além de **preservar a água dos legumes**.

Carne crua

Vegetais



Lâminas Microdentadas

Ideais para salsa, alimentos com **muita água** que podem deteriorar com lâminas lisas, frutos secos e presunto curado.

Temperos

Carne cozida

Produtos congelados

Pures



Lâminas Perfuradas

Usadas para **molhos**, como **maionese**, molho rosé e ali-oli, além de massas de pastelaria.

Molhos

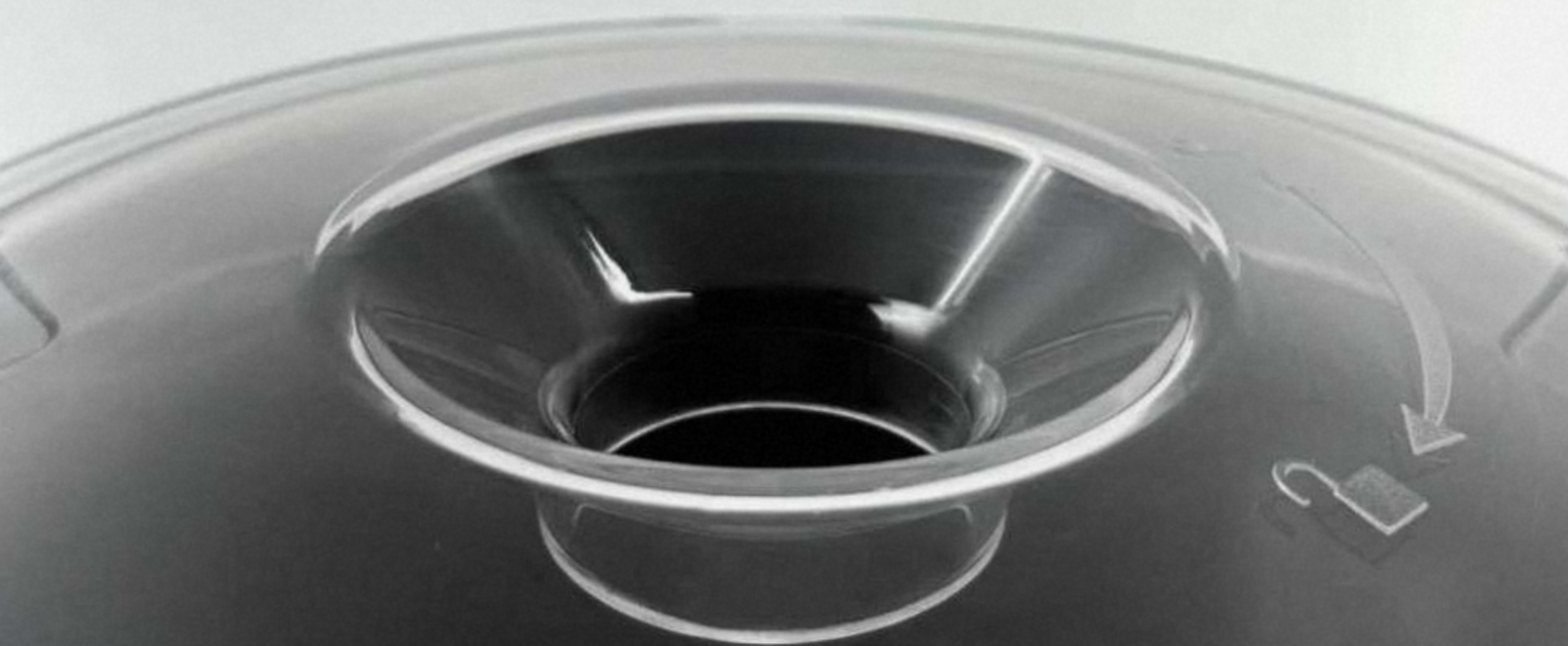
Maioneses

Massas de pastelaria



Capacidade de
até **4,4 litros**

Tampa para **adição de líquidos**
enquanto equipamento funciona.



Segurança

- Equipado com **dois mecanismos** de segurança.
- Funcionamento permitido apenas com as travas **devidamente acionadas**.

Sensor magnético
de segurança



Trava de segurança
com microruptor



Revolvedores incorporados

Evitam acúmulo nas paredes, garantindo mistura rápida, homogênea e sem superaquecimento.



Informações Gerais



Modelo	K-41
Capacidade	4,4 L
Rotação/Velocidade	1500 RPM
Potência	800 w
Tensão	220v
Peso	14,2 Kg
Dimensões	252 x 309 x 434 cm

Tamanhos

Medidas referentes ao produto



FREECOOK

  (19) 3324-9787

 www.freecook.com.br

 Av. Marechal Rondon, 2136 -
Jd. Chapadão | Campinas - SP

Siga nas redes sociais

@FreecookBrasil



Acesse a loja
loja.freecook.com.br