Línea Complementarios

Procesadora de alimentos, 7 discos

PA7 PRO

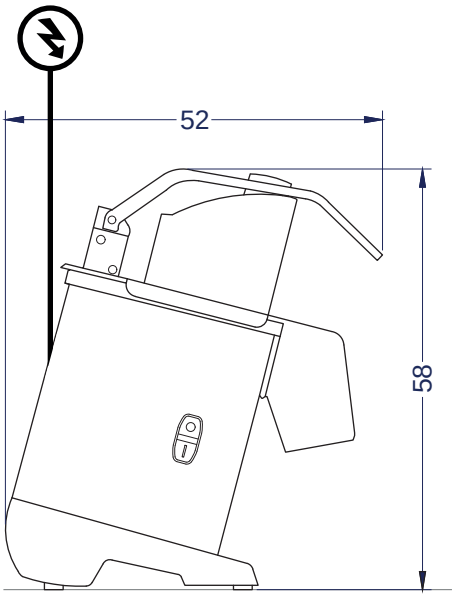
Equipo ideal para comercio y Food Service



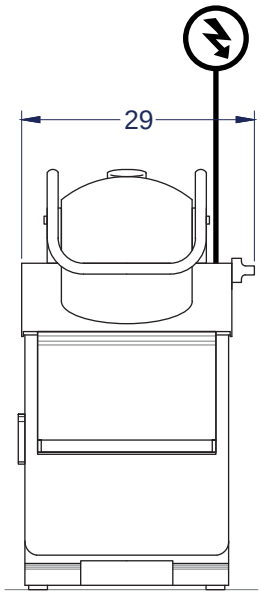


Apertura superior





Vista Elevación



Vista Izquierda

Unidad: cm

VENTUS® by Skymsen

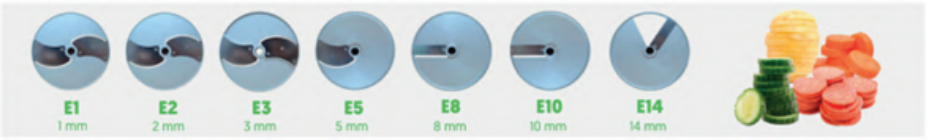
Características

- Cortes precisos y uniformes.
- Boca de alimentación ancha, para grandes cantidades
- También boca menor y cilíndrica.
- Equipos fácil de operar.
- Tapa removible.
- Sistema de seguridad: Equipos solo opera si la tapa está puesta y la manilla empujadora hacia abajo.
- Discos Incluidos: E8 - GC8 - Z8 - H10 - H3 - E3 - Z3

Producción	**250 kg/h**		
Dimensiones equipo	Ancho **52 cm**	Profundidad **29 cm**	Alto **58 cm**
Dimensiones embalaje	Ancho **40 cm**	Profundidad **62 cm**	Alto **64 cm**
Peso	Neto **22 kg**	Bruto **26 kg**	
Especificaciones eléctricas	Potencia **0.6 kW**	Energía **220V/50Hz**	
Velocidad	**380 rpm**		

Lista de discos disponibles compatibles:

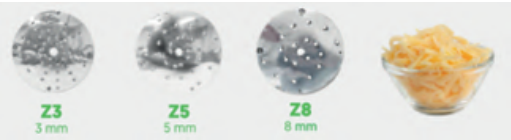
REBANADOR



RALLADOR FINO



RALLADOR



CORTE ONDULADO



JULIENNE



REJAS CUBO

ATENCIÓN! Las Rejas Cubos solo realizan cortes cuando se combinan con un disco rebanador.
Consulta los cortes recomendados y otras combinaciones posibles en la tabla de abajo.



DESPIECE



Tabla de combinaciones discos

COMBINATION TABLE / COMBINACIONES	DICING DISC REJA CUBO	GC8 PRO	GC10 PRO	GC14 PRO	GC20 PRO
SLICER DISC DISCO FATIADOR		8 x 8 mm	10 x 10 mm	14 x 14 mm	20 x 20 mm
E5	5 mm	VINAGRETTE 5 x 8 x 8 mm	5 x 10 x 10 mm	5 x 14 x 14 mm	5 x 20 x 20 mm
E8	8 mm	SMALL PEQUEÑO 8 x 8 x 8 mm	8 x 10 x 10 mm	8 x 14 x 14 mm	8 x 20 x 20 mm
E10	10 mm	Do not use a slicer disc larger than a dicing grid. No utilice un disco rebanador de maior espesor que un disco raja cubo.	MEDIUM MEDIANO 10 x 10 x 10 mm	10 x 14 x 14 mm	10 x 20 x 20 mm
E14	14 mm	Do not use a slicer disc larger than a dicing grid. No utilice un disco rebanador de maior espesor que un disco raja cubo.	Do not use a slicer disc larger than a dicing grid. No utilice un disco rebanador de maior espesor que un disco raja cubo.	BIG GRANDE 14 x 14 x 14 mm	FRUITS FRUTAS 14 x 20 x 20 mm

