

# L4VV



- Macchinario per uso professionale
- Robusta struttura in acciaio inox AISI 430
- Motore e vasca affiancati che permettono di isolare dal calore il prodotto lavorato
- Vasche in acciaio inox con fondo termico e manici
- Motori ventilati ad alto rendimento per uso continuo
- Robusti coltelli a lame curve in acciaio temprato da coltelleria
- Sicurezza garantita da un sistema a doppio microinterruttore sul coperchio
- Coperchio in Lexan trasparente che permette ottima visibilità durante la lavorazione
- Foro di aggiunta ingredienti su coperchio
- Variatore di velocità stabilizzato con controllo di potenza
- Modelli L4VV-6-9 disponibili con variatore continuo di velocità (di serie su L9VV)
- In dotazione: spatola e piastra affilatura lame
- Opzionali mozzi con lame: dentate, forate, per pesto, per impasti
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

| SPECIFICHE TECNICHE       |                      |
|---------------------------|----------------------|
| Alimentazione (Volt /Hz)  | 230/50               |
| Potenza (Kwatt /Hp)       | 0,35 (0,50)          |
| Velocità Giri/rpm         | 1500/2800            |
| Volume vasca (lt)         | 3,3                  |
| Capienza utile vasca (lt) | 1,5                  |
| Peso netto monofase (kg)  | 10,0                 |
| Peso lordo monofase (Kg)  | 11,0                 |
| Dimensioni (mm)           | B. 365 D. 305 H. 255 |
| Dimensione imballo (mm)   | B. 450 D. 330 H. 310 |