

LÍNEA NEUTRA

METVISA

Máquina Cutter

Capacidad de 4 Litros

USO
PROFESIONAL

MODELO CUT4220M



PICADO Y MOLIDO EFICIENTE

Diseñada para picar y moler alimentos de manera rápida y uniforme, garantizando resultados consistentes y de alta calidad.

Ideal para restaurantes, cocinas profesionales y negocios gastronómicos que buscan practicidad y eficiencia en cada preparación.



Distribuidor
Autorizado:

CARDENAS

Especificaciones Técnicas

Modelo	CUT4220M
Utilidad	Picar y moler alimentos
Estructura	Acero inoxidable
Consumo de energía	0.37 kW/h
Voltaje	220 V / 60 Hz
Capacidad	4 litros
Dimensiones (L x F x Al)	23.5 x 24 x 50 cm
Peso	9 kg
Uso	Ideal para picar y moler alimentos de manera práctica y eficiente en restaurantes, cocinas profesionales y negocios gastronómicos.



ESTRUCTURA RESISTENTE

Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, resistente a la corrosión y de larga vida útil.



CUCHILLAS DE ALTO RENDIMIENTO

Hojas de acero inoxidable que garantizan un picado y molido uniforme y eficiente.



CAPACIDAD ÓPTIMA

Capacidad de 4 litros, ideal para preparar diferentes cantidades de alimentos según las necesidades del negocio.



FÁCIL LIMPIEZA

Diseño práctico con piezas desmontables que facilitan la limpieza e higiene del equipo.



EFICIENCIA GARANTIZADA

Motor potente y diseño funcional que aseguran un trabajo rápido, seguro y con resultados consistentes.

Beneficios Destacados



AHORRO DE TIEMPO

Procesa alimentos de forma rápida, reduciendo el tiempo de preparación.



RESULTADOS CONSISTENTES

Garantiza un picado y molido uniforme para mejores preparaciones.



DURABILIDAD

Construcción robusta en acero inoxidable, resistente y confiable.



VERSATILIDAD

Ideal para carnes, verduras, frutas, especias y más, según las necesidades.



HIGIÉNICO Y SEGURO

Materiales de calidad que brindan seguridad e higiene en cada uso.



USO RECOMENDADO

Ideal para picar y moler alimentos de manera práctica y eficiente en restaurantes, cocinas profesionales y negocios gastronómicos, optimizando el trabajo diario.



RESTAURANTES



COCINAS
PROFESIONALES



NEGOCIOS
GASTRONÓMICOS



PREPARACIÓN
DE ALIMENTOS

La Máquina Cutter Gastro modelo CUT4220M es la herramienta ideal para picar y moler alimentos con eficiencia y rapidez. Su estructura en acero inoxidable, junto con su motor potente y diseño práctico, aseguran un rendimiento óptimo, higiene y durabilidad en las cocinas profesionales.