

Tecnología invert-blade: Rotor con una cuchilla con filo invertido



La cuchilla superior del rotor tiene el filo invertido, haciendo que el producto se mueva hacia abajo. En cambio, la cuchilla inferior con el filo normal hace que el producto se mueva hacia arriba. Así, gracias al movimiento que crean los diferentes filos, se obtienen acabados mucho más uniformes.

Cuchillas para cada necesidad

El caldero cutter es enviado de serie con rotor con **cuchillas microdentadas**.

Opcionalmente, se puede dotar de cuchillas lisas y perforadas.



Rotor con cuchillas microdentadas

Las cuchillas microdentadas con **idóneas para cortar perejil y productos con alto contenido en agua** que pueden deteriorarse por el uso de cuchillas lisas, así como para **productos congelados, frutos secos, jamón curado, carne cocinada, purés** (el triturado es más fino con este tipo de cuchilla).



Rotor con cuchillas lisas

Las cuchillas lisas están **indicadas para cortar carne cruda**, ya que por el filo y por su forma es capaz de cortar con facilidad las hebras de los nervios y puntos difíciles de la carne. También están recomendadas para **verduras en general**, incluida la cebolla, ya que las trocea muy bien, sacando poca cantidad de agua de las mismas.



Rotor con cuchillas perforadas

Las cuchillas perforadas se utilizan **para hacer salsas y mezclar productos como la mayonesa, salsa rosa, ali-oli, etc.** así como para determinados tipos de **masa para repostería.**

