YAZICILAR®

L20IV-1
L20IV-2
L20I-Lab

Sebze Parçalama Makinası
Cutter

inverter inside

CE

L20 serisi SEBZE PARÇALAMA MAKİNALARI

KULLANILDIĞI YERLER

Pideciler, pizzacılar, fast-food işletmeleri, pastaneler, fırınlar, börekçiler, trustik tesisler, hastaneler, askeriyeler, yemek fabrikaları v.b. büyük mutfaklar.

ÖZELLİKLER

- Basit kullanım ve seri iş kabiliyeti.
- Inverter sürücü ile güvenli kullanım, uzun cihaz ömrü.
- Değişken hız ayarı ile istenilen hızda kullanım imkanı.
- Kapağa ve hazneye bağlı olarak çalışan emniyet sensörleri.
- Yüksek verim ve yoğun kullanıma uygunluk.
- Malzeme özelliklerini bozmadan parçalama.
- Sessiz ve titreşimsiz çalışma.
- Makina yağlama ve bakım gerektirmez.
- Tüm parçalar ve ana gövde paslanmaz hijyenik malzemeden imal edilmiştir.
- Tüm parçaların sökülebilir olması sayesinde temizliğinin kolay olması.
- Bıçakları sertleştirilmiş paslanmaz malzemeden imal edilmiştir ve bilenebilir özelliktedir.
- L20IV-1 modeli orta hız gerektiren uygulamalara uygundur.
- L20IV-2 modeli yüksek hız gerektiren uygulamalara uygundur.
- L20I-Lab modeli yüksek güç gerektiren yoğun malzemeli uygulamalara uygun olarak güçlü motor ve donanıma sahiptir.

YAPTIĞI İŞLERDEN BAZILARI	kg.	dak.
Cacık - Ayran	12	3-4
Patates Püresi ve Her Türlü Ezme	9	3-4
Sebze Parçalama (*)	9	2-3
Fava	12	4-5
Marmelatlar	12	4-5
Sebze Çorbaları	12	2-3
Domates Salçası	12	2-3
Soğan Doğrama (İnce-Kalın)	6	2-3

(*) : Soğan, sarımsak, domates, biber gibi sebzeleri istenilen incelikte, ezmeden, sularını çıkarmadan parçalayarak pide, lahmacun, börek ve dolma içi hazırlama.

TEKNİK ÖZELLİKLER

MOTOR	: **L20IV-1**	220-240V N~ 2.2kW 50/60Hz
	L20IV-2	220-240V N~ 2.2kW 50/60Hz
	L20I-Lab	380V 3N~ 5.5kW 50/60Hz
DÖNÜŞ HIZI	: **L20IV-1**	600-1800 d/d
	L20IV-2	600-3600 d/d
	L20I-Lab	600-3600 d/d
GÖVDE	: Paslanmaz Çelik	
HAZNE	: 20 Lt. Paslanmaz Çelik	
BIÇAKLAR	: Sertleştirilmiş Paslanmaz Çelik	
NET AĞIRLIK	: **L20IV-1/L20IV-2** 48 kg.	
	L20I-Lab 60 kg.	

L20 series CUTTERS

APPLICABLE IN

All restaurants, pizzarias, fast-food restaurants, patisseries, bakeries, touristic establishments, hospitals and similar large scale kitchens.

CHARACTERISTICS

- Simple to use, fast in operation.
- Inverter drive for safe operation and prolonged machine life.
- Variable speed setting allowing perfect results for everytime.
- Sensor safety system on the lid and on the tank.
- Highly efficient and suitable for heavy use.
- Cutting and crushing without damaging the materials' characteristics.
- Quiet and vibration free operation.
- No greasing or maintenance required.
- All parts touching the product and the body manufactured of stainless and hygienic materials.
- Easy to clean thanks to simple disassembly of all parts.
- Cutting blades manufactured of hardened stainless steel and possible to sharpen.
- L20IV-1 model for medium speed applications
- L20IV-2 model for high speed applications (homous)
- L20I-Lab model for high power and high density applications with strong motor and drive.

WORKS and CAPACITIES	kg.	min.
Yoghurt Mixing	12	3-4
Homous, Purées and Varios Pastes	9	3-4
Crushing of Vegetables (*)	9	2-3
Sauce Making	12	4-5
Marmalade Making	12	4-5
Vegetable Soup Making	12	2-3
Tomato Paste Making	12	2-3
Chopping Onions (Thin - Thick)	6	2-3

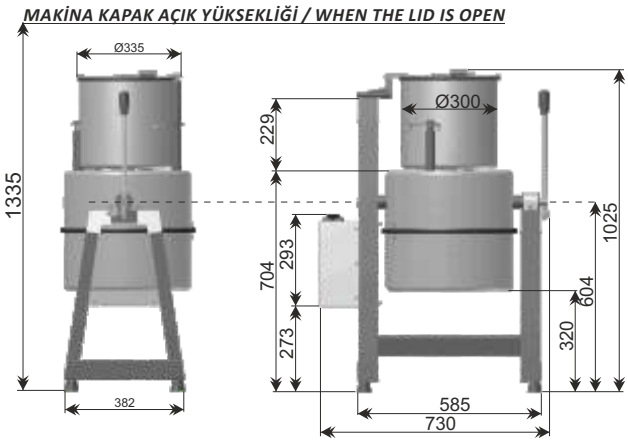
TECHNICAL CHARACTERISTICS

MOTOR	: **L20IV-1**	220-240V N~ 2.2kW 50/60Hz
	L20IV-2	220-240V N~ 2.2kW 50/60Hz
	L20I-Lab	380V 3N~ 5.5kW 50/60Hz
REV. SPEED	: **L20IV-1**	600-1800 d/d
	L20IV-2	600-3600 d/d
	L20I-Lab	600-3600 d/d
BODY	: Stainless steel	
BOWL	: 20 Lt. Stainless steel	
BLADES	: Hardened Stainless Steel	
NET WEIGHT	: **L20IV-1/L20IV-2** 48 kg.	
	L20I-Lab 60 kg.	

YAZICILAR®

1191 SOKAK NO: 8
35410 Sarnıç - İZMİR - TÜRKİYE

+90(232) 281 50 11
+90(232) 281 50 17
www.yazicilar.com

YAZICILAR Makina haber vermeksizin ürün özelliklerinde değişiklik yapma hakkına sahiptir.
YAZICILAR Makina reserves the right to make any modifications without prior notice.

MAKİNA KAPAK AÇIK YÜKSEKLİĞİ / WHEN THE LID IS OPEN