

**6001X** Licuadora de servicio pesado / Heavy-Duty Juice Extractor /  
Centrifugeuse à usage intensif / HochleistungsEntsafter

3600 RPM - 1,4 A



REF	V	W	Hz	
6001X	230	330	50/60	1



**Cuchilla flotante de acero inoxidable, para extraer el zumo y eliminar la pulpa rápidamente.**

*Stainless steel blade speeds up juice flow with faster distribution of pulp.*

Lame flottante en acier inoxydable qui extrait le jus rapidement, réduisant ainsi la quantité de pulpe.

*Messer aus rostfreiem Stahl, zum schnellen Entsaften und Fruchtfleiscentfernung.*

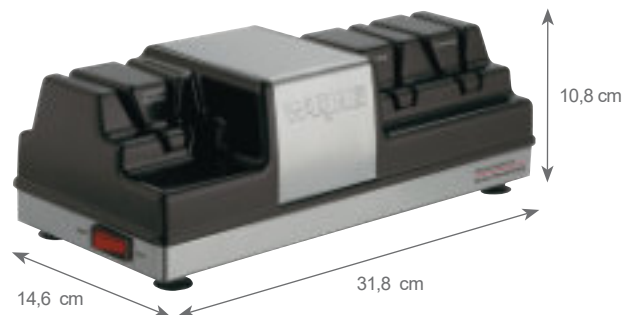
**8,00 - 10,00 L**

Preparación máxima horaria / Maximum hourly preparation /  
Préparation maximum horaire / MaximiertestündlicheZubereitung

**WKS800E** Afilador de cuchillos comercial / Commercial Knife Sharpener  
Aiguiseur électrique commercial / Kommerzieller Messerschärfer



REF	V	W	Hz	A	
WKS800E	230	25	50/60	0,1	1



**Dos ruedas de afilar (fino/grosso) y una rueda de pulir. Afila a un ángulo de 18-22°, el ángulo recomendado por los fabricantes de cuchillos. La rueda de pulir gira en dirección opuesta para remover las asperezas en el filo del cuchillo de manera óptima y lograr un pulido más efectivo.**

*Two grinding wheels (fine/coarse), one stropping wheel. Grinds at 18-22° angles — optimum angles recommended by knife manufacturers. Stropping wheel also operates in reverse direction, allowing for a more efficient removal of burrs and polishing of the blade.*

Deux meules d'affûtage (grains fins/grossiers) et une meule de polissage. Aiguise à un angle de 18-22°, l'angle recommandé par les fabricants de couteaux. La meule de polissage tourne dans les deux sens, pour un meilleur affilage.

*Zwei Schärfräder (fein/grob) und ein Polierrad. Schärfwinkel 18-22°, von den Messerhersteller empfohlen. Das Polierrad dreht sich in der entgegengesetzten Richtung, um die Schärfrückstände optimal zu entfernen und um eine effiziente Polierung zu erreichen.*