



DESCRIPTIF TECHNIQUE

MODÈLE : CUTTER DE TABLE R 3-1500

De 10 à 30 couverts.

Capacité de cuve : 3,7 litres.

De 0,5 à 1,5 kg travaillés par opération.

Le **cutter** permet la réalisation de tous types de préparations : hachages (terrines), beurres composés, émulsions (potages, sauces, soupes), broyages, pétrissages.

Code article : 22382

CARACTÉRISTIQUES MOTEUR :

Moteur 650 W

1 vitesse 1500 tr/mn

Monophasé 230 V

SÉCURITÉS :

Conforme CE.

Système de sécurité magnétique.

Frein moteur et protecteur thermique qui arrête le moteur en cas de surchauffe.

CARACTÉRISTIQUES ÉQUIPEMENT :

Bloc moteur en polycarbonate.

Couvercle en polycarbonate permettant l'adjonction de liquides ou d'ingrédients en cours de fabrication.

Commande par impulsions pour une meilleure précision de coupe.

Livré avec : 1 cuve de 3,7 litres en inox.

1 couteau lisse en inox avec capuchon démontable pour le nettoyage.

En option : 1 couteau cranté pour les travaux de broyage.

1 couteau denté recommandé pour la coupe de persil.

DONNÉES TECHNIQUES :

Poids net : 13 kg

Dim. (H x L x P) : 400 x 210 x 320 mm.

RÉSERVATION :

Alimentation électrique monophasée 230 V. Câble et prise fournis.

DESCRIPTIF TECHNIQUE

MODÈLE : CUTTER DE TABLE R 3-3000

De 10 à 30 couverts.

Capacité de cuve : 3,7 litres.

De 0,5 à 1,5 kg travaillés par opération.



Le cutter permet la réalisation de tous types de préparations : hachages (terrines), beurres composés, émulsions (potages, sauces, soupes), broyages, pétrissages. Spécial farces fines et mixés.

Code article : 22388

CARACTÉRISTIQUES MOTEUR :

Monophasé 650 W
1 vitesse 3000 tr/mn.
Moteur 230 V

SÉCURITÉS :

Conforme CE.
Système de sécurité magnétique.
Frein moteur et protecteur thermique qui arrêtent le moteur en cas de surchauffe.

CARACTÉRISTIQUES ÉQUIPEMENT :

Bloc moteur en polycarbonate.

Couvercle en polycarbonate permettant l'adjonction de liquides ou d'ingrédients en cours de fabrication.

Commande par impulsions pour une meilleure précision de coupe.

Arbre moteur en inox.

Livré avec : 1 cuve de 3,7 litres en inox.

1 couteau lisse en inox avec capuchon démontable pour le nettoyage.

En option : 1 couteau cranté pour les travaux de broyage.

1 couteau denté recommandé pour la coupe de persil.

DONNÉES TECHNIQUES :

Poids net : 13 kg
Dimensions (H x L x P) : 400 x 210 x 320 mm.

RÉSERVATION :

Alimentation électrique monophasée 230 V. Câble et prise fournis.