

**copy of Cutter monofase con capacità vasca 5 LT e potenza
750 W**

Preis: 801,00 € + IVA



Referenz: KUT9

Kategorie: Cutter

Beschreibung

Cutter monofase con capacità vasca 5 LT e potenza 750 W.

Il **cutter**, o preparatore universale, è l' apparecchio ideale per cucine, ristoranti e hotel. E' nato dall' esigenza di offrire in un' unica soluzione la possibilità di soddisfare le diverse necessità di lavoro con la flessibilità di adeguamento alle particolari realtà della produzione.

Il nome *cutter* deriva dall' inglese *to cut* e significa **tagliare, tritare, sminuzzare**. Questa apparecchiatura permette dunque di facilitare e velocizzare la preparazione delle pietanze, assicurando una resa migliore rispetto alla lavorazione manuale. Con il cutter si possono tagliare finemente verdure, carni e alimenti, senza danneggiarne le caratteristiche nutritive e organolettiche, poichè l' alta velocità delle lame permette un taglio secco senza rovinare i cibi.

Il macchinario ha una **struttura esterna in alluminio anodizzato** e una **vasca in acciaio INOX**. Il **coperchio** è invece **in policarbonato trasparente**, per poter permettere in ogni momento una visione diretta del prodotto all' interno della vasca.

L' utilizzo del cutter è semplice e intuitivo grazie alla presenza di un comodo **pulsante ON/OFF**.

Sono presenti inoltre **3 micro interruttori** per poter lavorare in tutta tranquillità e **sicurezza**.

DOTAZIONE DI SERIE:

- GRUPPO COLTELLO CON LAME TAGLIENTI IN ACCIAIO INOX.

Il cutter può essere a piacere accessorato con gruppo coltello con lame forate adatte per mescolare le pietanze.

Il cutter ha alimentazione Monofase - 230 V (su richiesta Trifase - 400 V).

Eigenschaften

Kundenauftrag

Merkmal	Wert
Außenmaße	L 560 mm x P 320 mm x H 440 mm
Leistung	750 W
Nettogewicht	27 Kg
Spannung	Monofase - 230 V (su richiesta Trifase - 400 V)
Umdrehungsgeschwindigkeit	986~2470 rpm
Kutter Behältermaße	diametro 240 mm x H 210 mm
Disponibilità	Disponibile a Magazzino

Erstellt am 03/06/2026