



CUTTER DE TABLE ELECTRIQUE A VITESSE VARIABLE 350 A 3500 TR/MIN

Appareil évolutif en combiné Coupe-légumes/Cutter, indispensable des cuisines

collectives (préparations de hachées, mixées en lissées et liquides)

collectives (préparations de hachées, mixées en lissées et liquides)

Cuve inox de 5,4 litres. Equipée d'un bras racleur manuel intégré

Possibilité d'ajout d'ingrédients pdt la préparation sans ouvrir le couvercle

10 niveaux de vitesses variables : de 350 à 3500 tr/min (PULSE et REVERSE fonct)

Toutes les parties qui touchent les aliments se retirent facilement (nettoie LV)

Détection magnétique empêchant le démarrage de l'appareil si anomalie

Moteur asynchrone silencieux 50dB sans vibrations. Base moteur inox & métal

Capacité de travail : 100gr à 4kg. Productivité : 20 à 100 couverts par service

LONGUEUR (mm)	LARGEUR (mm)	HAUTEUR (mm)	POIDS (kg)	
505	275	510	30	
Tension	Puissance (kW)	Diamètre (mm)	Contenance (L)	Type de gaz
230V MONO	1.1	NC	5.4	NC

NC = Non Concerné

Ce document étant notre propriété exclusive, il ne peut être reproduit ni communiqué à des tiers sans notre autorisation écrite.