



Cutter monofase con 1 velocità - capacità 3 litri e potenza 375 W, 1400 rpm

MODELLO: CT3

Dimensioni esterne

L 270 x P 200 x H 620 (ALTEZZA CON
COPERCHIO ALZATO) mm

519,00 € + IVA

 [Richiedi tempi di consegna](#)



Dimensioni esterne	L 270 mm x P 200 mm x H 620 mm (ALTEZZA CON COPERCHIO ALZATO)
Potenza	375 W (0,5 Hp)
Peso netto	12 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V

Velocità giri	1400 rpm
Alimentazione	220-240 V/50/60 Hz
Capacità vasca cutter (LT)	3 LT

Descrizione

Cutter monofase con 1 velocità - capacità 3 litri e potenza 375 W, 1400 rpm .

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, poiché l'alta velocità delle lame permette un taglio secco senza rovinare i cibi.

Il macchinario è **realizzato in lega di alluminio trattata anodicamente** ed è dotato di **contenitore e lame in acciaio inox** completamente amovibile per garantire un'assoluta igiene e una rapida pulizia. Il **coperchio** è **realizzato in materiale plastico trasparente** idoneo al contatto con gli alimenti e consente un accurato controllo del prodotto durante le fasi di lavorazione.

E' dotato di microinterruttore di sicurezza e comandi a bassa tensione.

I **pedini in gomma** assicurano una buona presa sulla superficie di lavoro.

DESCRIZIONE MACCHINA:

L'apparecchio è costituito da un basamento che supporta una pentola all'interno della quale sono contenute due lame rotanti su un mandrino. I prodotti vengono sminuzzati o ridotti in poltiglia a seconda del tempo di lavoro delle due lame.

Le lame sono azionate da un motore elettrico e la trasmissione del moto è ottenuta con una cinghia a rigature longitudinali.

Avviamento e arresto si effettuano con pulsante collegato a circuito ausiliario di comando che impedisce avviamenti accidentali dell'apparecchio dopo una possibile interruzione dell'energia elettrica.

ATTENZIONE: si consiglia di non riempire la pentola oltre la metà della sua capienza. Si consiglia di iniziare con una quantità modica di alimenti da lavorare per poi aggiungere dal condotto di immissione altro cibo durante la lavorazione.

Assicurarsi sempre che la pentola sia correttamente posizionata e il coperchio chiuso, altrimenti il macchinario non funziona.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA