



Cutter monofase a 1 velocità, potenza 750 W, 1400 rpm, capacità 8 litri

MODELLO: CT8

Dimensioni esterne

L 360 x P 260 x H 850 (ALTEZZA CON COPERCHIO ALZATO) mm

913,00 € + IVA

 Richiedi tempi di consegna



Dimensioni esterne	L 360 mm x P 260 mm x H 850 mm (ALTEZZA CON COPERCHIO ALZATO)
Potenza	750 W (1 Hp)
Peso netto	24,9 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V

Velocità giri	1400 rpm
Alimentazione	220-240 V/50-60 Hz
Capacità vasca cutter (LT)	8 LT
Normative	CE

Descrizione

Cutter monofase con 1 velocità - capacità 8 litri e potenza 750 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, poichè 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**, **comandi a bassa tensione** e **tasto per funzionamento a impulso**.

I piedini 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