

Cutter monofase con velocità variabile - capacità 6 litri e potenza 1800 W,986~2470 rpm

MODELLO: KUT6

Dimensioni esterne

L 240 x P 475 x H 360 mm

654,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 240 mm x P 475 mm x H 360 mm
Dimensioni vasca cutter	diametro 240 mm x H 165 mm
Potenza	1800 W (2,41HP)
Peso netto	18,60 Kg

Voltaggio	Monofase - 230 V
Velocità giri	986~2470 rpm
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Normative	CE disponibile

Descrizione

Cutter monofase con velocità variabile - capacità 6 litri e potenza 1800 W,986~2470 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, olive prive di nocciolo** senza danneggiarne le caratteristiche nutritive e organolettiche, poichè l'alta velocità delle lame permette un taglio secco senza rovinare i cibi.

La macchina e costituita da un basamento che supporta una pentola all'interno della quale sono contenute due lame rotanti avvitate su un mandrino. I prodotti vengono sminuzzati o ridotti in poltiglia a secondo del tempo di lavoro delle due lame.

Tutti i c**omponenti della macchina sono realizzati in lega di alluminio lucidata e ossidata anodicamente,** in acciaio inossidabile ed in materiale plastico per uso alimentare.

Le lame sono azionate da un motore elettrico e la trasmissione del moto è ottenuta con una cinghia a rigature longitudinali. **La velocità è regolabile tramite manopola posta sotto i comandi ON/OFF**

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

PULIZIA DELLA MACCHINA:

Le macchine devono essere accuratamente pulite almeno una volta al giorno; se necessario con maggior frequenza.

DOTAZIONI DI SERIE:

- Cavo + Presa

FOTO PURAMENTE INDICATIVA