Cutter 6 Lt

Cutter 6 Lt / Cutter 6 Lt

• *Indispensabile per omogeneizzare, tritare, sminuzzare e impastare tantissimi alimenti e verdure.*
Lama liscia: *ha la funzione di tagliare, tritare, sminuzzare, omogeneizzare.*
Lama dentata: *ha la funzione di tritare prodotti duri (es. Cioccolato, frutta secca).*
Lama forata: *non è tagliente. Ha la funzione di emulsionare, montare panna e uova.*
Lama per impasti: *ha la funzione di impastare.*
Lama per pesto: *utilizzata per preparare il pesto.*

• *Indispensable to homogenize, mince, cut and mix many foodstuffs and vegetables.*
Regular knives: *used to cut, mincer, break into small pieces and homogenize.*
Serrated knives: *used to cut solid products (ex. Chocolate, dried fruit).*
Emulsifying knives: *don't cut. Used to emulsify and whip cream and eggs.*
Knives to mix dough: *used to mix dough.*
Knives for pesto sauce: *used for pesto sauce.*

• *Indispensable pour mélanger, couper, hacher nombreux d'aliments et légumes verts.*
Couteaux de coupe: *utilisé pour couper, hacher, émietter, homogénéiser.*
Couteaux moletes: *utilisé pour couper produit dur (ex. Chocolat, fruits confits).*
Couteaux perces: *utilisé pour émulsionner, monter une crème et oeuf.*
Couteaux pates: *utilisé pour mélanger.*
Couteaux pesto: *utilisé pour preparer pesto sauce.*

▪ *Indicato per cucine di ristoranti ed alberghi, supermercati, mense e comunità.*

▪ *Suitable for hotels/restaurants' kitchens, supermarkets and refectories.*

▪ *Indiqué pour les cuisines de hôtels et restaurants, supermarchés et réfectoires.*

Cutter mod. 6 Lt. VV	**Versione CE CE Version Version CE**
Caratteristiche Tecniche | Specification | Caractéristique Technique	
Codice Articolo | Item Code | Article Code	**CT6VV**
Dimensioni | Dimensions | Dimensions	**380 x 320 x 320 mm (L x P x H) (W x D x H)**
Alimentazione | Power Supply | Alimentacion Electrique	**Monofase | Single-Phase | Monophase 230V/1/50Hz**
Potenza | Power | Puissance	**350 Watt (0,5 HP) - 2.800 rpm**
Velocità Variabile | Variable Speed | Vitesse Variabile	**1.500 - 2.800 rpm**
Peso Netto | Net Weight | Poids Net	**11 Kg**
Peso Lordo | Gross Weight | Poids Lord	**12Kg**
Dimensioni Imballo | Packaged Dimensions | Dimensions de l'Emballage	**450 x 330 x 400h mm**
Volume Imballo | Packaged Volume | Volume de L'Emballage	**0,06 Mc**
Caratteristiche Funzionali | Fuctional Features | Caractéristique Fontionnel	
Struttura in acciaio inox | Stainless steel structure | Structure en acier inox	
Microinterruttore di sicurezza sul coperchio | Safety microswitch on the lid | Micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle	
Spatola per pulizia vasca e Piastra per affilatura lama | Standard: Spatula and Sharpening Stones | Raclette et Pierre à aiguiser	
Dotazione: Mozzo con Lama Liscia Standard | Complete of Shaft with Regular Knives | Moyeau complet avec Couteaux	
Motore e vasca affiancati per un miglior isolamento del calore del prodotto lavorato | Detached motor and bowl for a better thermal insulation | Le moteur et la cuve sont côte à côte et donc la chaleur ne rejont jamais le produit	
Opitional | Additional Charges | Optionals	
Mozzo con Lame Dentate | Shaft with Serrated Knives | Moyeau complete Couteaux Moletés	
Mozzo con Lame Forate | Shaft with Emulsifying Knives | Moyeau complet avec Couteaux Percés	
Mozzo con Lame per Impasti | Shaft with Knives to Mix Dough | Moyeau complet avec Couteaux Pates	
Mozzo con Lame per Pesto | Shaft with Knives for Pesto Sauce | Moyeau complet avec Couteaux Pesto	
Prezzo Netto Imballo | Packaging Net Price | Prix Net d'Emballage	