



## Cutter cucina professionale 4 lt in acciaio inox h19001

Cutter Robot da cucina indispensabile per omogeneizzare, tritare, sminuzzare. Prodotto Made in Italy professionale.

Cutter cucina particolarmente indicato per cucine di ristoranti ed alberghi, supermercati, mense e comunità.

Articolo prodotto in Italia.

Questo cutter omogeneizza, trita, sminuzza e impasta tantissimi alimenti e verdure.

Caratteristiche:

- struttura in acciaio inox
- microinterruttore di sicurezza sul coperchio
- motore e vasca affiancati per un miglior isolamento del calore del prodotto lavorato
- monofase V.230/50 Hz
- Potenza: 350 Watt - 2800 rpm
- Velocità variabile: 1500 - 28000 rpm
- Dimensioni: L.380 x P. 320 x h.270 mm
- in dotazione mozzo con lama liscia standard
- completo di spatola per la pulizia vasca e piastra per affilatura lama
- peso 10 kg circa

L'acciaio inox è una lega di acciaio, nichel e cromo particolarmente resistente alla corrosione. L'acciaio inox è inoltre resistente agli acidi. E'igienico, facile da pulire e richiede una manutenzione ridotta, oltre a garantire un'altissima durata nel tempo.

A richiesta sono disponibili le seguenti lame:

- 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.

Certificazione:

- Ce

- **Garanzia** 1 anno
- **Altezza** 27 cm
- **Larg.** 38 cm
- **Profondita** 32 cm
- **Capacità** 4 lt
- **Materiale** acciaio inox
- **Potenza** 0,375 kW

**HOLITY.COM**

Cutter cucina professionale 4 Lt in acciaio inox h19001



**HOLITY.COM**



**Cutter cucina professionale  
4 Lt in  
acciaio inox h19001**

Garanzia: 1 anno  
 Altezza: 27 cm  
 Larg.: 38 cm  
 Profondita: 32 cm  
 Capacita: 4 lt  
 Materiale: acciaio inox  
 Potenza: 0,375 kW