



Cutter cucina professionale 9 lt in acciaio inox h19003

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.

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
- Velocità variabile: 1500 - 2800 rpm
- in dotazione mozzo con lama liscia standard
- completo di spatola per la pulizia vasca e piastra per affilatura lama
- peso 23 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

INFORMAZIONI

- **Garanzia** 1 anno
- **Altezza** 44 cm
- **Larg.** 47 cm
- **Profondita** 33 cm
- **Capacità** 9 lt
- **Materiale** acciaio inox
- **Potenza** 0,375 kW

HOLITY.COM

Cutter cucina professionale 9 Lt in acciaio inox h19003



HOLITY.COM

**Cutter cucina professionale
9 Lt in
acciaio inox h19003**

Garanzia: 1 anno
Altezza: 44 cm
Larg.: 47 cm
Profondita: 33 cm
Capacita: 9 lt
Materiale: acciaio inox
Potenza: 0,375 kW