



Cutter-emulsionatore 5 lt a velocità variabile h11781

Cutter Robot professionale che taglia, trita, mescola, impasta, emulsiona qualsiasi alimento in pochi secondi. Veloce ed affidabile. Potenza: 1500 W

Consente di tagliare, tritare, mescolare, impastare, emulsionare qualsiasi alimento in pochi secondi: erbe e verdure, vari tipi di pasta, carni crude o cotte, pesce, surimi, frutta, frutta secca, ghiaccio, etc.

- Interamente costruito in materiali alimentari.
- Si compone da un blocco motore e una testa del cutter da 5 litri dotati di lame microdentate di serie.
- Velocità variabile.
- Robusto, semplice da usare e facile da pulire.
- Grande capacità produttiva. Motore ventilato che permette un lavoro continuo.
- Pannello di controllo a tenuta stagna ad uso molto intuitivo.
- Possibilità di programmare il tempo e interruttore a intermittenza.
- Raschiatore "cut& mix" incorporato.

Specifiche:

- Capacità Della Vasca: 5.5 l
- Dimensioni del paiolo: Ø240 mm x 150 mm
- Potenza: 1500 W
- Velocità, min-max: 300 rpm - 3000 rpm
- peso netto 18 kg

L'acciaio inox è un materiale molto resistente, nonchè altamente igienico e facile da pulire.

Attrezzatura inclusa

- Set di lame microdentate.
- Miscelatore "cut&mix"

Accessori opzionali

- Rotor con lame lisce.
- Rotor con lame forate.

- **Altezza** 48,7 cm
- **Larg.** 28,6 cm
- **Profondità** 38,7 cm
- **Capacità** 5,5 lt
- **Materiale** acciaio inox
- **Potenza** 1500 W

HOLITY.COM

Cutter-emulsionatore 5 lt a velocità variabile h11781



Cutter-emulsionatore 5 lt a velocità variabile h11781

Altezza: 48,7 cm
 Larg.: 28,6 cm
 Profondità: 38,7 cm
 Capacità: 5,5 lt
 Materiale: acciaio inox
 Potenza: 1500 W

