



Cutter professionale h29305

Cutter con vasca distanziata in acciaio inox. Giri motore/minuto: 900-2200 Rpm. Dimensioni vasca: Ø 180 x h.105 mm. Dimensioni: L.350 x P.240 x h.310 mm.

Cutter professionale ideale per omogenizzare, impastare, sminuzzare, tagliare e tritare cibi particolarmente indicato per cucine industriali, ristoranti, grandi alberghi, mense e pizzerie. Attrezzatura semplice da utilizzare realizzata nel rispetto delle più severe norme di sicurezza in materia di igiene alimentare. Cutter cucina con vasca, utensili di lavoro e corpo realizzati in acciaio inox e completo di coperchio vasca in policarbonato per uso alimentare. La vasca del cutter è distanziata dal corpo e di conseguenza dal motore per mantenere il prodotto lavorato a temperatura ambiente. Apparecchiatura professionale dotato di motore speciale ad alte prestazioni, l'elettronica di comando permette di regolare la velocità di rotazione tra 9 posizioni comprese tra i 900 e i 2200 giri/minuto per permettere l'uso della velocità più consona in rapporto alla lavorazione da effettuare ed al tipo di prodotto.

Caratteristiche tecniche:

- Coperchio: policarbonato
- Potenza: 480 W
- Dimensioni esterne: L.350 x P.240 x h.310 mm
- Peso: 11 Kg
- Giri motore: 900-2200 Rpm
- Dimensioni vasca: 180 x h.105 mm
- Garanzia: 2 anni (esclusa la centralina elettronica)

INFORMAZIONI

- **Garanzia** 2 anni
- **Altezza** 31 cm
- **Larg.** 35 cm
- **Profondita** 24 cm
- **Materiale** acciaio inox
- **Potenza** 0.48 kW