



Cutter professionale in acciaio 5,5 litri h40002

Tritatutto professionale in acciaio inox, capacità 5,5 litri. Velocità 2600 giri al minuto. Made in Italy.

Il Tritatutto è una macchina ideale per ristoranti, hotel e pasticcerie.

Infatti, il cutter professionale consente di ridurre i tempi necessari per sminuzzare, tritare, creare salse, di frutta e verdura. Questo strumento è molto utilizzato nelle pasticcerie per creare delle ottime granelle di frutta secca.

La struttura in acciaio si compone di una pratica vasca con maniglie per facilitare la presa e gli spostamenti, mentre il coperchio trasparente permette un'ottima visibilità durante la lavorazione.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 380x320x270 mm (LxPxH)
- Capacità vasca: 3,5 litri
- Velocità: 2600 g/m
- Una lama standard in dotazione
- Prodotto in Italia

INFORMAZIONI

- **Altezza** 32 cm
- **Larg.** 38 cm
- **Profondità** 32 cm
- **Capacità** 5,5 lt
- **Materiale** acciaio