



Tritatutto professionale 3,5 litri h40001

Cutter professionale in acciaio. Velocità 2600 giri al minuto. Capacità vasca 3,5 litri. Lama standar in dotazione.

Il Cutter professionale è uno strumento molto utile sia nelle pasticcerie per preparare ottime granelle di frutta secca, gelatina di frutta e piccoli impasti che nei ristoranti per la preparazione di salse di frutta e verdura.

Le dimensioni ridotte, rendono questo prodotto poco ingombrante e adatto a piccoli laboratori. Il motore professionale raggiunge una velocità di 2600 giri al minuto.

La struttura in acciaio inox, rende questo prodotto facile da pulire.

Caratteristiche tecniche:

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

INFORMAZIONI

- **Altezza** 27 cm
- **Larg.** 38 cm
- **Profondita** 32 cm
- **Capacità** 3,5 lt