



VER VIDEO

Cutters

(Bajo pedido)

Máquina para homogeneizar, amasar, desmenuzar y mezclar alimentos.



ascaso



Modelos CUTT.2 y CUTT.3 opción en trifásico. Dos velocidades.



CUTT.1

CUTT.1 1.350 €

Capacidad cuba: 3 l (Ø 210 x 105 h)
Potencia: 1 HP - 750 W
Voltaje: 230 V / 1N / 50 Hz
RPM: 1400
Ancho/Profundo/Alto: 310x240x460 mm
Peso: 18 kg

CUTT.2 1.470 €

Capacidad cuba: 5 l (Ø 210 x 160 h)
Potencia: 1 HP - 750 W
Voltaje: 230 V / 1N / 50 Hz
RPM: 1400
Ancho/Profundo/Alto: 310x240x570 mm
Peso: 19 kg

CUTT.3 1.620 €

Capacidad cuba: 8 l (Ø 210 x 205 h)
Potencia: 1 HP - 750 W
Voltaje: 230 V / 1N / 50 Hz
RPM: 1400
Ancho/Profundo/Alto: 310x240x620 mm
Peso: 19 kg

Modelos trifásicos consultar



Estructura en acero inox.



Tapa superior en policarbonato alimentario transparente. Con orificio para añadir producto durante su uso.



Botonera a presión. Microinterruptor de seguridad en la tapa y en la base de apoyo de la cuba. Freno motor.



Recambio cuchilla de 2 hojas cortantes en dotación.



CUTT10 110 €
 (CUTT.1)
 Recambio cuchilla de dos hojas cortantes.



CUTT11 150 €
 (CUTT.2/3)
 Recambio cuchilla de cuatro hojas cortantes.



CUTT12 110 €
 (CUTT.1)
 Recambio cuchilla de dos hojas batidoras.



CUTT13 150 €
 (CUTT.2/3)
 Recambio cuchilla de cuatro hojas batidoras.

Preparación dinámica