

# Cutters professionnel mod. C-3, C-5 et C-8

Construits selon les normes EN 60335-1/-2-64, EN 60204-1, EN 60439-1, 89/392, 89/336, 91/368, 93/44, 93/68, IEC 6034-1, LS Pro (Loi fédérale sur la sécurité des produits).

**Pour la gastronomie, collectivités, boucheries, charcuteries, traiteurs, pâtisseries, confiseries etc.**

Ils résolvent les problèmes de coupe et de mélange et permettent la réduction, l'adjonction et la coloration d'ingrédients utilisés dans l'alimentation comme herbes, persil, ail, oignons, paprika, échalottes, mayonnaises, sauce béarnaise, sauces à salade, potages, viandes hachées, steak tartare, viande de saucisses, chair à saucisses et à viande, terrines, purées, légumes, fruits, le mixage et mélange de liquides, farce de saucisses et viande, mousse de poisson, poissons, seiches et moules pour mets au riz, pâtes hareng, crustacés, boulettes, mélanges de pâtes, remplissages et mélanges de beurre de tout genre, carcasses, pâtes, soufflés, réductions de fruits glacés ou frais, compote de pommes, pesto, mozzarella, amandes, noisettes, chapelures, pâtes de glace, douceurs, crème fouettée etc. gourmand et à la minute.

Ils sont à même de travailler des produits en un temps très court. Ils réalisent ainsi toutes les exigences d'une cuisine moderne.

Les aliments conservent leur poids, leur fraîcheur et qualité; les cutters ne privent pas des produits ni d'odeur ni de goût et ne les échauffent pas pendant le travail.

Boîtier entièrement en alliage d'aluminium éloxé. Cuve en inox 18/10, capacité cuve 3 litres, 5 litres ou 8 litres, hauteur de remplissage utile max. 45 mm (mod. C-3) resp. 70 mm (mod. C-5 et C-8), avec deux poignées. Couvercle en plexi, incassable et transparent, avec tube de remplissage pour ajouter de liquide pendant la marche. Lames du couteau en acier inoxydable, trempées spéciales. Interrupteurs à pression pour marche et arrêt (230 V/24 V). Micro-interrupteur magnétique pour cuve et couvercle. 4 pieds. Câble de raccordement résistant à l'huile avec fiche de prise Suisse.

f = 12/d = 5

9.12/B



mod. C-3 (avant mod. C-1)

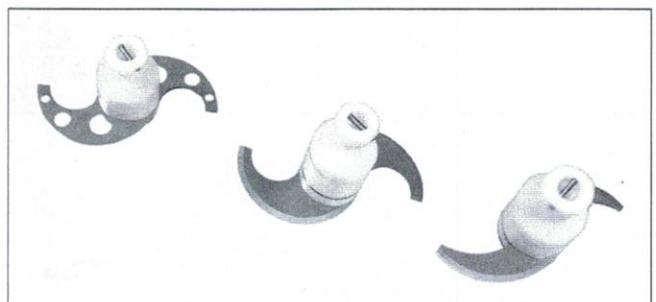


mod. C-5



mod. C-8

	mod. C-3 (avant mod. C-1)	mod. C-5	mod. C-8
Voltage	230 V	230 V	230 V
Puissance	0,4 CV	1,0 CV	1,0 CV
Tours	1400 t/min.	1400 t/min.	1400 t/min.
Capacité			
- liquides env.	1,4 l	2,0 l	3,0 l
- masse env.	800 g	1350 g	2130 g
Longueur	400 mm	660 mm	660 mm
Largeur			
(y compris poignées)	320 mm	320 mm	320 mm
Hauteur			
- levier fermé	320 mm	440 mm	440 mm
- levier relevé	590 mm	840 mm	840 mm
Poids	12,2 kg	23,5 kg	24,0 kg
No d'art	2423.5000	2423.5100	2423.5200
Prix	Fr. 895.-	Fr. 1'425.-	Fr. 1'495.-



### Sur demande (mod. C-5/C-8)

- lame avec 6 trous (spécialement pour la préparation de mayonnaise, crèmes, battre d'oeufs etc.)
- lame dentée
- lame double, lisse (lame bilatérale)

Les mod. C-5/C-8 avec régulateur de vitesse sont en préparation.

Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!