

- ✓ COMBINE CUTTER / COUPE-LÉGUMES 1100 W.
- ✓ ALIMENTATION 220 - 240 V / MONOPHASÉ.
- ✓ CADRAN AVEC LEDS.
- ✓ VITESSE VARIABLE DE 320 TR/MN À 720 TR/MN EN COUPE-LÉGUMES ET DE 350 TR/MN À 3500 TR/MN EN CUTTER.

COUPE-LÉGUME :

- ✓ POIGNÉE EN INOX.
- ✓ LIVRÉ SANS DISQUE.

CUTTER :

- ✓ CUVE INOX DE 5.4 LITRES (CAPACITÉ NOMINALE) – 4.3 LITRES (CAPACITÉ UTILE).
- ✓ COUTEAU LISSE (EN STANDARD).



INOX &
BASE
MÉTALLIQUE

AVANTAGES

- Conception et fabrication française, gage de qualité, de robustesse et de réparabilité – le cutter / coupe-légumes DYNAMIC est facilement réparable, démontable et remontable. DYNAMIC garantit la disponibilité immédiate des pièces détachées.
- Un appareil polyvalent et esthétique grâce à un design inédit. Sa conception est basée sur les besoins réels des utilisateurs : emploi de matières de première qualité (inox), ergonomie réfléchie, détails et astuces garantissant hygiène et sécurité (brevet déposé).
- Un produit conçu en tenant compte du développement durable – 80% des matériaux utilisés sont en inox et en aluminium.



PANNEAU DE COMMANDE
À LEDS À VITESSES VARIABLES

DESCRIPTION

- Un moteur asynchrone, intégré dans le bloc moteur métallique, avec une puissance de 1100 W et une alimentation de 220/240 V en monophasé. Pupitre de commande facile à utiliser.
- Toutes les parties en contact avec les aliments se retirent facilement et passent en lave-vaisselle pour un nettoyage rapide.
- Détection magnétique qui empêche le démarrage de l'appareil si une anomalie est détectée. L'appareil s'arrête dès qu'il perçoit une utilisation inappropriée.

DESCRIPTION

FONCTION COUPE-LÉGUMES

- Coupe-légumes universel avec un large choix de disques inox. Toutes les parties en contact avec les aliments se retirent facilement et passent en lave-vaisselle pour un nettoyage rapide : chambre de coupe, poignée, goulottes et levier. Ergonomie réfléchie, appareil conçu pour être utilisé aussi bien par des gauchers que des droitiers.
- Deux goulottes pour s'adapter à tous les végétaux : une grande goulotte de 217 cm² pour des légumes volumineux comme le chou, le céleri-rave et une goulotte cylindrique de 60.5 mm de diamètre pour les légumes longs et fragiles (courgettes, concombres). Une goulotte d'évacuation latérale offrant un passage de 20 cm pour installer un bac GN de récupération profond (20 cm).
- Disques en inox en option, lavables au lave-vaisselle.

FONCTION CUTTER.

- Cutter pour mélanger, émulsionner, mixer et hacher en quelques secondes. Vitesse variable de 350 à 3500 tr/mn. Fonctions PULSE et REVERSE. Cuve inox capacité de 5.4 litres (capacité nominale) + couvercle en Copolyester Tritan, équipé d'un racleur intégré manuel pour éviter le gaspillage et pour une meilleure homogénéisation. Système de fixation rapide avec attaches clips (brevet déposé). Possibilité d'ajouter des ingrédients durant la préparation sans ouvrir le couvercle.
- Capacité de travail : de 100g à 4kg.
- Fourni avec un couteau lisse avec lames inversées, permet un gain de temps et contribue à la préservation des propriétés organoleptiques (système breveté).

CONSTRUCTION

- Moteur asynchrone, intégré dans le bloc moteur, assurant robustesse et fiabilité dans le temps.
- Ouïes d'aération intégrées sur le bloc moteur permettant une bonne ventilation du moteur.
- Stabilité du socle à toute épreuve.
- PUISSANCE : 1100 W
- ALIMENTATION : 220 - 240 V / MONOPHASÉ.
- VITESSE : de 320 tr/mn à 720 tr/mn en fonction coupe-légumes et de 350 à 3500 tr/mn en fonction cutter.
- Accessoires faciles et rapides à démonter sans outil (brevet déposé).
- Cuve inox 5.4 litres (capacité nominale) soit une capacité utile de 4.3 Litres.
- Couvercle en Copolyester Tritan, sans BPA (Bisphénol A).

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES COUPE-LÉGUMES

- Capacité jusqu'à 300 kg/h, adaptée jusqu'à 400 couverts par service.
- Permet de râper, émincer, couper fruits et légumes.
- Ergonomique, poignée en inox, ambidextre.
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables sans outils et sont lavables en lave-vaisselle.
- Pupitre de commande facile à utiliser, étanche avec bouton marche/arrêt, variateur de vitesse (5 niveaux).
- Évacuation latérale très pratique, sans projection, permettant d'utiliser des bacs de récupération profonds.
- Démarrage automatique avec la poignée.
- Détection magnétique automatique pour une sécurité totale de l'opérateur.
- Large choix de disques en inox diamètre 225 mm (option).

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES CUTTER

- Cutter mélangeur, émulsionneur robuste et fiable permettant de broyer, hacher, émulsionner, pétrir.
- Livré avec un racleur de série.
- Productivité adaptée pour 20 à 100 couverts par service.
- Couvercle amovible, transparent avec ouverture pour ajouter des ingrédients lors des préparations.
- Toutes les parties en contact avec les aliments se retirent facilement et passent en lave-vaisselle.
- Pupitre de commande facile à utiliser, étanche avec bouton marche/arrêt, variateur de vitesse (10 niveaux) et fonctions « PULSE » et « REVERSE ». Fonction « PULSE » permet le broyage et un travail de précision, fonction « REVERSE » pour mélanger doucement et préserver l'ingrédient ajouté dans son intégralité.
- Détection magnétique automatique sur le bol et le couvercle pour une sécurité totale de l'opérateur.

ACCESSOIRES INCLUS

FONCTION COUPE-LÉGUMES

- 1 x éjecteur.

FONCTION CUTTER

- 1 x cuve inox capacité 5.4 litres.
- 1 x couvercle avec racleur intégré pour cuve inox 5.4 litres.
- 1 x couteau lisse cutter.

ACCESSOIRES EN OPTION FONCTION COUPE-LÉGUMES



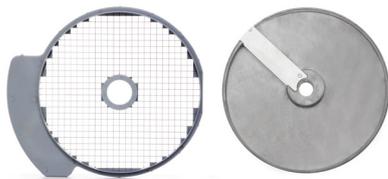
DISQUE A ÉMINCER



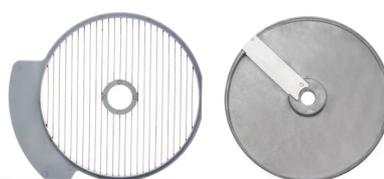
DISQUE À RÂPER



DISQUE À JULIENNE



KIT MACÉDOINE



KIT FRITES



KIT COUPE-LÉGUMES

- **CL1005** DISQUE À ÉMINCER 0,5MM
- **CL1015** DISQUE À ÉMINCER 1,5MM
- **CL1025** DISQUE À ÉMINCER 2,5MM
- **CL1030** DISQUE À ÉMINCER 3MM
- **CL1040** DISQUE À ÉMINCER 4MM
- **CL1050** DISQUE À ÉMINCER 5MM
- **CL1070** DISQUE À ÉMINCER 7MM
- **CL1080** DISQUE À ÉMINCER 8MM
- **CL1090** DISQUE À ÉMINCER 9MM
- **CL1110** DISQUE À ÉMINCER 11MM
- **CL1120** DISQUE À ÉMINCER 12MM
- **CL1130** DISQUE À ÉMINCER 13MM

- **CL2002** DISQUE À RÂPER 2MM
- **CL2003** DISQUE À RÂPER 3MM

- **CL2005** DISQUE À RÂPER 5MM
- **CL2009** DISQUE À RÂPER 9MM

- **CL3032** DISQUE À JULIENNE 3X2MM
- **CL3042** DISQUE À JULIENNE 4X2MM
- **CL3044** DISQUE À JULIENNE 4X4MM
- **CL3055** DISQUE À JULIENNE 5X5MM
- **CL3052** DISQUE À JULIENNE 5X2MM
- **CL3088** DISQUE À JULIENNE 8X8MM

- **CL4008** KIT MACÉDOINE 8X8MM
- **CL5008** KIT FRITES 8X8MM
- **CL9000** KIT COUPE-LÉGUMES

ACCESSOIRES EN OPTION FONCTION CUTTER

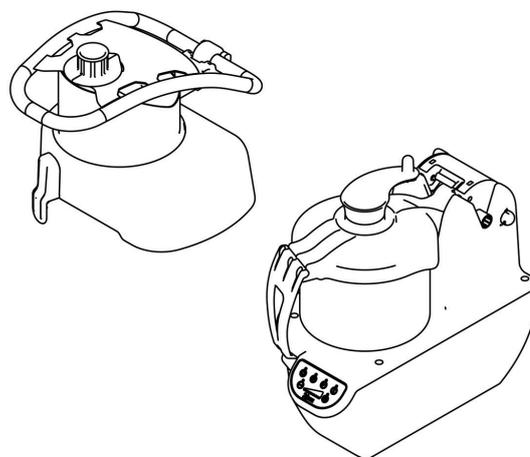
- **CL8002 :**
COUPEAU DENTÉ
CUTTER POUR LES
HERBES, BROYAGES,
ÉPICES, PÂTISSERIES ...



- **CL9001 :**
KIT CUTTER.



DONNÉES TECHNIQUES



COMBINÉ ENTIÈREMENT DÉMONTABLE



CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

VOLTAGE	220 - 240 V / 50 - 60 Hz
PUISSANCE	1100 W

CAPACITÉ CUTTER

CAPACITÉ NOMINALE	5.4 Litres
CAPACITÉ UTILE	4.3 Litres

INFORMATIONS GÉNÉRALES

DIMENSIONS COUPE-LÉGUMES

LARGEUR	400 mm
HAUTEUR	475 mm
PROFONDEUR	505 mm

DIMENSIONS CUTTER

LARGEUR	275 mm
HAUTEUR	510 mm
PROFONDEUR	505 mm