

- ✓ 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).
- ✓ COUPEAU 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 cm<sup>2</sup> 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.

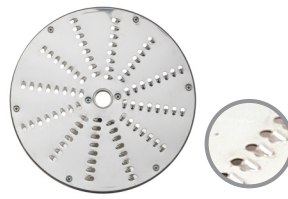
### FONCTION CUTTER

- 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



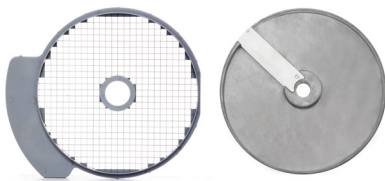
DISQUE A ÉMINCER



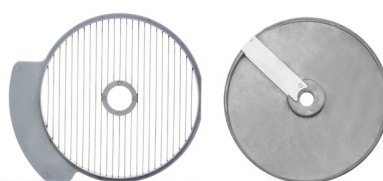
DISQUE À RÂPER



DISQUE À JULIENNE



KIT MACÉDOINE



KIT FRITES



KIT COUPE-LÉGUMES



- |                 |   |                 |  |
|-----------------|---|-----------------|--|
| • <b>CL1005</b> | <input type="checkbox"/> DISQUE À ÉMINCER 0,5MM | • <b>CL2005</b> | <input type="checkbox"/> DISQUE À RÂPER 5MM      |
| • <b>CL1015</b> | <input type="checkbox"/> DISQUE À ÉMINCER 1,5MM | • <b>CL2009</b> | <input type="checkbox"/> DISQUE À RÂPER 9MM      |
| • <b>CL1025</b> | <input type="checkbox"/> DISQUE À ÉMINCER 2,5MM |                 |  |
| • <b>CL1030</b> | <input type="checkbox"/> DISQUE À ÉMINCER 3MM   | • <b>CL3032</b> | <input type="checkbox"/> DISQUE À JULIENNE 3X2MM |
| • <b>CL1040</b> | <input type="checkbox"/> DISQUE À ÉMINCER 4MM   | • <b>CL3042</b> | <input type="checkbox"/> DISQUE À JULIENNE 4X2MM |
| • <b>CL1050</b> | <input type="checkbox"/> DISQUE À ÉMINCER 5MM   | • <b>CL3044</b> | <input type="checkbox"/> DISQUE À JULIENNE 4X4MM |
| • <b>CL1070</b> | <input type="checkbox"/> DISQUE À ÉMINCER 7MM   | • <b>CL3055</b> | <input type="checkbox"/> DISQUE À JULIENNE 5X5MM |
| • <b>CL1080</b> | <input type="checkbox"/> DISQUE À ÉMINCER 8MM   | • <b>CL3052</b> | <input type="checkbox"/> DISQUE À JULIENNE 5X2MM |
| • <b>CL1090</b> | <input type="checkbox"/> DISQUE À ÉMINCER 9MM   | • <b>CL3088</b> | <input type="checkbox"/> DISQUE À JULIENNE 8X8MM |
| • <b>CL1110</b> | <input type="checkbox"/> DISQUE À ÉMINCER 11MM  |                 |  |
| • <b>CL1120</b> | <input type="checkbox"/> DISQUE À ÉMINCER 12MM  | • <b>CL4008</b> | <input type="checkbox"/> KIT MACÉDOINE 8X8MM     |
| • <b>CL1130</b> | <input type="checkbox"/> DISQUE À ÉMINCER 13MM  | • <b>CL5008</b> | <input type="checkbox"/> KIT FRITES 8X8MM        |
|                 |   | • <b>CL9000</b> | <input type="checkbox"/> KIT COUPE-LÉGUMES       |
| • <b>CL2002</b> | <input type="checkbox"/> DISQUE À RÂPER 2MM     |                 |  |
| • <b>CL2003</b> | <input type="checkbox"/> DISQUE À RÂPER 3MM     |                 |  |

## ACCESSOIRES EN OPTION FONCTION CUTTER

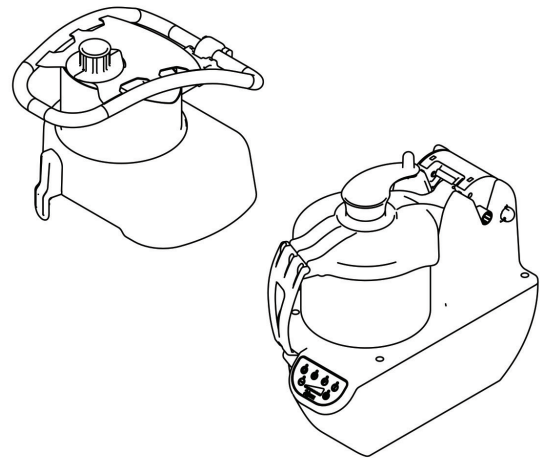
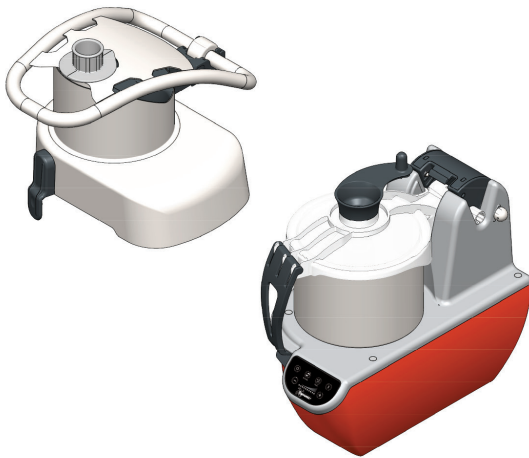
- **CL8002 :**  
COUPEAU DENTÉ  
CUTTER POUR LES  
HERBES, BROYAGES,  
ÉPICES, PÂTISSERIES ...



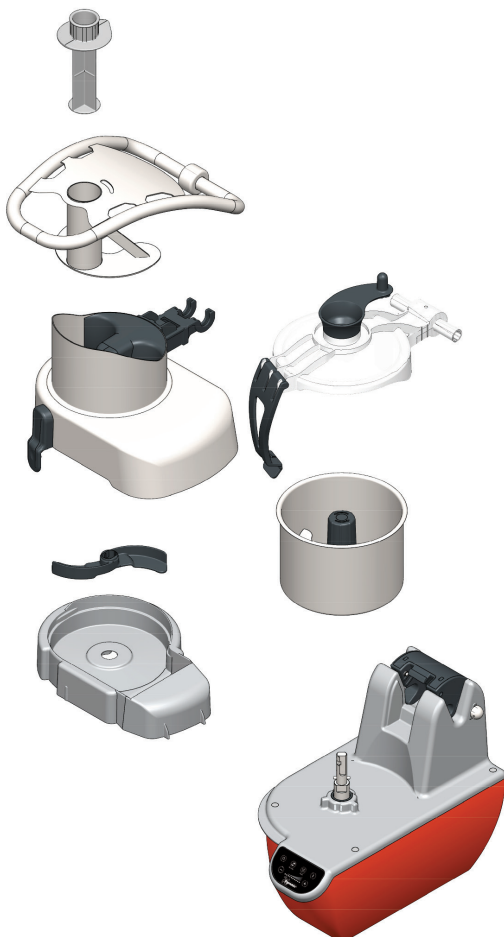
- **CL9001 :**  
KIT CUTTER.



## 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 |