

- ✓ CUTTER MÉLANGEUR 1100 W.
- ✓ ALIMENTATION 220 - 240 V / MONOPHASÉ.
- ✓ 2 VITESSES DE 1500 TR/MN ET 3000 TR/MN.
- ✓ CUVE INOX DE 5.4 LITRES (CAPACITÉ NOMINALE).
- ✓ 4.3 LITRES (CAPACITÉ UTILE).
- ✓ COUTEAU LISSE (EN STANDARD).



INOX &
BASE
MÉTALLIQUE



PANNEAU DE COMMANDE
À LEDS 2 VITESSES

AVANTAGES

- Conception et fabrication française, gage de qualité, de robustesse et de réparabilité. Le cutter 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.

DESCRIPTION

- Cutter pour mélanger, émulsionner, mixer et hacher en quelques secondes. 2 vitesses de 1500 tr/mn et 3000 tr/mn. Fonctions PULSE et REVERSE. Cuve inox capacité de 5.4 litres (capacité nominale) + couvercle en Copolyester Tritan, sans BPA (Bisphénol A), équipé d'un racleur intégré manuel pour moins de 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.
- Un moteur asynchrone, intégré dans un 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.
- 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).

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- 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, sélecteur de vitesse 1 et 2 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.

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 parfaite ventilation du moteur.
- Stabilité du socle à toutes épreuves.
- PUISSANCE : 1 100 W.
- ALIMENTATION : 220 - 240 V / MONOPHASÉ.
- 2 VITESSES : 1500 tr/mn et 3000 tr/mn.
- Cuve inox 5.4 litres (capacité nominale) soit une capacité utile de 4.3 Litres.
- Couvercle en Copolyester Tritan, sans BPA (Bisphénol A).

ACCESSOIRES INCLUS

- 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.



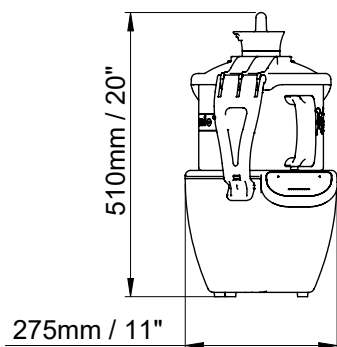
ACCESSOIRES EN OPTION

- Couteau denté Cutter référence **CL8002** pour les herbes, broyages, épices, pâtisseries ...

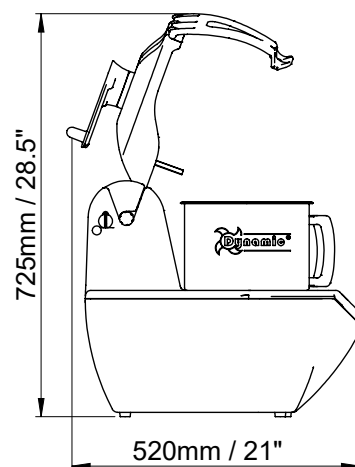
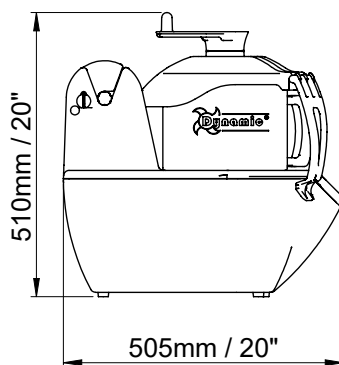


DONNÉES TECHNIQUES

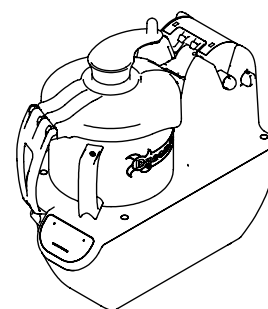
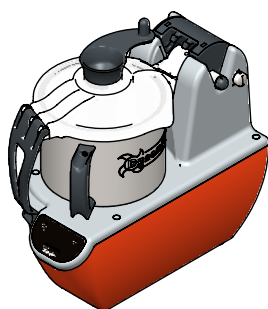
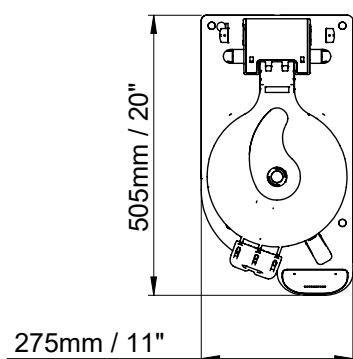
AVANT



CÔTÉ



DESSUS



CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

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

CAPACITÉ

CAPACITÉ NOMINALE	5.4 Litres
CAPACITÉ UTILE	4.3 Litres

INFORMATIONS GÉNÉRALES

LARGEUR	275 mm
HAUTEUR	510 mm
PROFONDEUR	505 mm