

Cutter CT 2073

■ Cutter potente con contenitore trasparente da 4,5 litri effettivi. Dotato di lama unificata per la lavorazione di tutti i cibi. Ideale per tritare, miscelare, frullare, sbattere, impastare; in pochi secondi potrete preparare hamburger, polpette, ragù, salse, creme, paté, maionese, frullati, omogeneizzati, impasti dolci e salati. Adatto a tutte le cucine di alberghi e ristoranti che desiderano una macchina veramente professionale.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Cutter professionale

corpo in ABS metallizzato o cromato a scelta

contenitore da 4,5 litri in polycarbonato

coperchio trasparente con tappo dosatore

motore a 2 velocità 700/1400 giri

230V ~ 50/60Hz 900W

dimensioni cm Ø 27X51h

peso kg. 15

■ Cutter with 4,5 litres transparent container. Equipped with combined knife to work all the kind of foodstuff. Ideal to cut, chop, mince, whip, beat, mix and knead; in a few second you can prepare hamburger, meat balls, ragout, cream, sauces, paté, mayonnaise and dough for sweet or savoury pastries. Suitable for kitchen use in all the hotels and restaurants wanting a very professional machine.

TECHNICAL FEATURES:

Professional cutter

ABS metallized or chrome body at choice

4,5 litres transparent polycarbonate container

transparent polycarbonate cover with batcher plug

700/1400 rpm 2 speeds motor

230V ~ 50/60Hz 900W

overall size cm Ø 27X51h

weight kg. 15

