

CUTTER MOD. 2004 LT3 -

CUTTER MOD. 2004 LT3 - LT5 - LT8



Progettati e realizzati nel rispetto delle normative europee in regola per la certificazione CE, da anni sono di grande aiuto nelle cucine professionali. Vasca distanziata dal motore per non riscaldare i prodotti lavorati. Velocità regolabile da 900 a 2200 giri/minuto con nove diverse posizioni. Pratici, infatti sono in grado di: tritare, sminuzzare, tagliare, omogeneizzare, impastare una svariata quantità di prodotti riducendo notevolmente i tempi delle lavorazioni in cucina. Sicuri perché dispongono di: comandi a bassa tensione 24 Volt, freno motore, microinterruttore di sicurezza sul coperchio. Igienici, perché realizzati interamente in acciaio inox e plastica per alimenti. In dotazione: gruppo coltello con lame taglienti in acciaio inox. Optional: gruppo coltello con lame forate per mescolare o dentate per tritare.

CUTTER MOD. 2004 LT3 - LT5 - LT8



Designed and manufactured in observance of the European regulations for the CE certificate, they are very helpful in the professional kitchens since a long time. Bowl at a certain distance from the motor to avoid the heating of the products. Adjustable speed from 900 to 2200 r/pm with nine different positions. Practical, in fact they are able to: mince, crumble, cut, homogenize, knead a lot of different products, reducing considerably the working time in the kitchen. Safe, because they are equipped with: 24-Volt low-tension controls, motor-brake, safety micro-switch on the lid. Hygienic, because they are entirely made of stainless steel and plastic for food. The machine is equipped with a couple of standard sharpening blades, while as optional you may have the pierced blades for kneading or toothed blades for mincing.

CUTTER MOD. 2004 LT3 - LT5 - LT8



Projetés et réalisés en conformité avec les normes européennes pour la certification CE, ils sont depuis plusieurs années d'un grand secours dans les cuisines professionnelles. Cuve distancée du moteur pour ne pas chauffer les produits ouverts. Vitesse réglable de 900 à 2000 tours/minute. Avec neuf différentes positions. Pratiques, en effet ils peuvent hacher, hacher menu, couper, homogénéiser, mélanger une quantité variée des produits en réduisant notablement les temps du travail dans la cuisine. Sûres car ils disposent des commandes à tension basse 24 Volt, frein moteur, micro-interrupteur de sûreté sur le couvercle. Hygiéniques, car ils sont réalisés entièrement en acier inoxydable et matière plastique pour les aliments. La machine est dotée de lames aiguisées en acier inoxydable. Comme optionnel on peut avoir les lames forées pour mélanger ou les lames dentées pour hacher.

КУТТЕР МОД. 2004 LT3 - LT5 - LT8



Разработанные и изготовленные при соблюдении европейских нормативов в соответствии с сертификацией ЕС, в течение многих лет оказывают огромную помощь профессиональным поварам. Дежа удалена от двигателя, с целью не разогревать обрабатываемые продукты. Регулируемая скорость от 900 до 2200 об/минуту с девятью различными, что позволяет измельчать, перемалывать, нарезать, гомогенизировать, замешивать разные количества продуктов, значительно уменьшая время работы на кухне. Надежные, потому что оснащены: командами низкого давления 24 Вольт, тормозом двигателя, предохранительным выключателем на крышке. Гигиеничные, потому что полностью изготовлены из нержавеющей стали и пластмассы для пищевых продуктов. Дополнительно: узел смешения с режущими ножами из нержавеющей стали. Комплектующие за дополнительную оплату: узел смешения с перфорированными ножами или узел измельчения с зубчатыми ножами.

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	MOD. 2004 LT3 МОД. 2004 LT3	MOD. 2004 LT5 МОД. 2004 LT5	MOD. 2004 LT8 МОД. 2004 LT8
Potenza motore monofase 230 V 50 Hz Single-phase installed power 230 V 50 Hz Puissance moteur monophasé 230 V 50 Hz Мощность однофазного двигателя 230 В 50 Гц	480 W - 2,2 A	960 W - 4,4 A	960 W - 4,4 A
Misure esterne / Outside dimensions Dimensions extérieures / Внешние размеры	35 x 24 x 31 cm	41 x 31 x 34 cm	41 x 31 x 40 cm
Peso netto / Net weight / Poids net / Вес	11 kg	18 kg	19 kg
Giri lame al minuto / Blades revolutions per minute Tours lame - minute / Обороты лезвий в минуту	da 900 a 2200	da 900 a 2200	da 900 a 2200
Dimensioni vasca / Bowl dimensions Dimensions de la cuve / Размеры дежи	ø 18x10,5 h cm	ø 24x12 h cm	ø 24x18 h cm
Dimensione imballo / Package dimension Dimensions emballage / Размеры упаковки	40 x 38 x 39 cm	47 x 40 x 50 cm	47 x 40 x 50 cm
Optional Optional Optionnels По специальному заказу	lame dentata per tritare / toothed blade for mincing / lame dentée pour hacher / зубчатое лезвие для измельчения		
	lame forata per montare e impastare / pierced blade for whipping and kneading / lame perforée pour fouetter et mélanger / перфорированное лезвие для взбивания и замешивания		

LT5 - LT8

67



CUTTER MOD. 2004
LT3 - LT5 - LT8



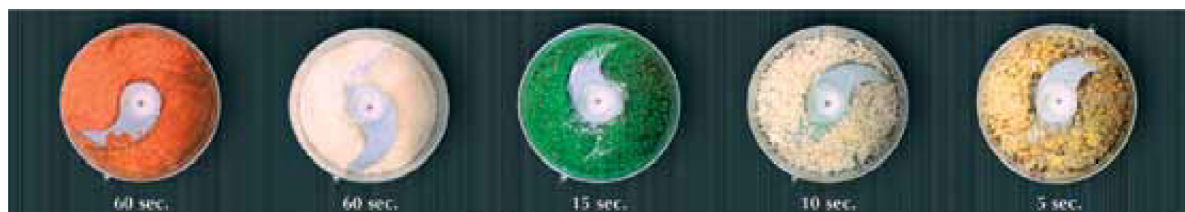
*Lama standard affilata
per tritare
Standard sharp mincing
blade
Lame tranchante
standard pour hacher
Острое стандартное
лезвие для
измельчения*



*Lama dentata per tritare
Toothed blade for
mincing
Lame dentée pour hacher
Зубчатое лезвие для
измельчения*



*Lama forata per montare
e impastare
Pierced blade for
whipping and kneading
Lame percée pour
fouetter et mélanger
Перфорированное
лезвие для взбивания
и замешивания*



*Passata di pomodoro
Tomato purée
Purée de tomates
Томатное пюре*

*Pane grattugiato
Breadcrumbs
Chapelure
Сухой тёртый
хлеб*

*Prezzemolo, aglio, cipolla,
peperoncino tritato
Chopped parsley, garlic,
onion, chilly pepper
Persil, oil, oignon,
piment hachés
Петрушка, чеснок,
лук, измельченный
острый перец*

*Mozzarella per pizza
Mozzarella for pizza
Mozzarella pour pizza
Моццарелла для
пиццы*

*Passato di verdure
Vegetables purée
Purée de legumes
Овощное пюре*



*Maionese
Mayonnaise
Mayonnaise
Майонез*

*Cioccolato
Chocolate
Chocolat
Шоколад*

*Frutta secca tritata
Chopped dried fruit
Fruit séchés pilés
Измельченные
сухофрукты*

*Carne per ragù tritata
Minced meat
Viande hachée pour
ragù
Измельченное мясо
для мясного соуса*

*Impasti teneri per dolci
Soft dough / paste for
cakes
Pâtes molles pour gâteaux
Нежное тесто для
сладкой выпечки*

cutter

CUTTER MOD. 2013 LT3 -

CUTTER MOD. 2013 LT3 - LT5 - LT8



Progettati e realizzati nel rispetto delle normative europee CE, da anni sono di grande aiuto nelle cucine professionali. Vasca distanziata dal motore per non riscaldare i prodotti lavorati. Pratici, infatti sono in grado di: sminuzzare, tagliare, omogeneizzare una svariata quantità di prodotti riducendo notevolmente i tempi delle lavorazioni in cucina. Struttura in alluminio anodizzato, vasca in acciaio inox e coperchio in materiale trasparente idoneo al contatto con gli alimenti. Sicuri perché dispongono di micro interruttore di sicurezza e comandi a bassa tensione e funzione "pulse" e freno motore nelle versioni da 5 e 8 litri. Velocità coltello 1400 giri/minuto; i modelli 5 e 8 lt possono essere dotati di un variatore di velocità come supplemento che può essere utilizzato in tutte le lavorazioni, taglio, sminuzzo, emulsioni. In dotazione: gruppo coltello con lame taglienti in acciaio inox. Optional: gruppo coltello con lame forate per mescolare o dritte per la tartare.

CUTTER MOD. 2013 LT3 - LT5 - LT8



Designed and manufactured in compliance with European regulations for the CE certification, they are of great help in professional kitchens. Bowl at a certain distance from the motor in order to avoid the heating of the products. Practical, in fact they are able to: chop, cut, homogenize a lot of different quantities of products greatly reducing the working time in the kitchen. The frame is made in anodized aluminum and the bowl in stainless steel while the cover in transparent food contact plastic material. Safe because they are equipped with safety micro-switch and low voltage controls board, with "pulse" device and engine motor-brake in versions 5 and 8 liters. The knife speed is 1400 r/min; the models 5 and 8lt can be equipped by request with a speed regulator that can be used in all type of processing, cutting, chopping, emulsions. The machine is equipped with a couple of standard sharpening blades, while as optional you may have the pierced blades for kneading or straight blades for the tartar.

CUTTER MOD. 2013 LT3 - LT5 - LT8



Projetés et réalisés en conformité avec les normes européennes pour la certification CE, ils sont depuis plusieurs années d'une grande aide dans les cuisines professionnelles. La cuve est distancée du moteur pour ne pas chauffer les produits. Pratiques, en effet, ils peuvent hacher, couper, homogénéiser une différente quantité de produits en réduisant notablement les temps du travail dans la cuisine. La structure est en aluminium anodisé, la cuve en acier inoxydable et le couvercle en matière plastique transparente apte au contact avec les aliments. Sûres car ils disposent d'un micro de sécurité et des commandes à basse tension 24 Volt avec touche pour fonctionnement à impulsion et de freinage dans les modèles de 5 et 8 litres. La vitesse du couteau est de 1400 tr/min; les modèles 5lt et 8LT peuvent être équipés sur demande avec une option du variateur pour réduire la vitesse qui peut être utilisé dans tous les usages, couper, hacher, émulsions. La machine est dotée de lames aiguisées en acier inoxydable. Comme optionnel on peut avoir les lames forées pour mélanger et les lames droites pour la tartare.

КУТТЕР МОД. 2013 LT3 - LT5 - LT8



Куттеры разработаны и созданы в соответствие с европейскими нормативами. В течение многих лет они являются незаменимыми помощниками на профессиональной кухне. Бак куттера расположен на расстоянии от мотора, что позволяет не нагреваться перерабатываемому материалу. Куттеры практичны и способны выполнять следующую работу: измельчать, резать, гомогенизировать различное количество перерабатываемого материала, значительно экономя время. Корпус куттера выполнен из анодированного алюминиевого сплава, бак из нержавеющей стали, а крышка из прозрачного материала, пригодного для контакта с пищевыми продуктами. Куттеры безопасны, потому что имеют аварийный микровыключатель и блок управления низкого напряжения, а также функцию работы в «импульсном» режиме и остановки мотора в моделях от 5 до 8 литров. Скорость движения ножа 1400 об/мин; модели 5 и 8 литров дополнительно могут быть оснащены коробкой скоростей, которая может быть использована для всех типов обработки пищевых продуктов, резки, измельчения, гомогенизации. Дополнительно: узел смешения с режущими ножами из нержавеющей стали. Комплектующие за дополнительную оплату: узел смешения с перфорированными ножами или прямыми ножами для карпаччо.

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	MOD. 2013 LT3 МОД. 2013 LT3	MOD. 2013 LT5 МОД. 2013 LT5	MOD. 2013 LT8 МОД. 2013 LT8
Potenza motore monofase 230 V 50 Hz Single-phase installed power 230 V 50 Hz Puissance moteur monophasé 230 V 50 Hz Мощность однофазного двигателя 230 В 50 Гц	370 W	750 W	750 W
Misure esterne / Outside dimensions Dimensions extérieures / Внешние размеры	40 x 32 x 32 cm	56 x 32 x 44 cm	56 x 32 x 44 cm
Peso netto / Net weight / Poids net / Вес	14 kg	30 kg	31 kg
Dimensioni vasca / Bowl dimensions Dimensions de la cuve / Размеры дежи	Ø 21 x 11 cm	Ø 21 x 15,5 cm	Ø 21 x 23 cm
Dimensione imballo / Package dimension Dimensions emballage / Размеры упаковки	47 x 38 x 38 cm	63 x 53 x 51 cm	63 x 53 x 51 cm
Optional / Optional / Optionnels / По специальному заказу	lama forata per montare e impastare e dritta per la tartare / pierced blade for whipping and kneading and straight blade for the tartar / lame perforée pour fouetter et mélanger et lame droite pour la tartare / перфорированное лезвие для взбивания и замешивания, прямое лезвие для карпач optional di variatore di velocità modello 5-8 lt / speed variator model 5-8 lt / variateur de vitesse modèle 5-8 lt / дополнительно коробка скоростей для модели 5-8 литров		

LT5 - LT8

69



CUTTER MOD. 2013
LT3 - LT5 - LT8



*Lama standard affilata
per tritare
Standard sharp mincing
blade
Lame tranchante
standard pour hacher
Острое стандартное
лезвие для
измельчения*



*Lama forata per montare
e impastare
Pierced blade for
whipping and kneading
Lame percée pour
fouetter et mélanger
Перфорированное
лезвие для взбивания
и замешивания*



*Lama dritta per la tartare
Straight blade
for the tartar
Lame droite
pour la tartare
Прямое лезвие для
карпач*



*Passata di pomodoro
Tomato purée
Purée de tomates
Томатное пюре*

*Pane grattugiato
Breadcrumbs
Chapelure
Сухой тёртый
хлеб*

*Prezzemolo, aglio, cipolla,
peperoncino tritato
Chopped parsley, garlic,
onion, chilly pepper
Persil, oil, oignon,
piment hachés
Петрушка, чеснок,
лук, измельченный
острый перец*

*Mozzarella per pizza
Mozzarella for pizza
Mozzarella pour pizza
Моццарелла для
пиццы*

*Passato di verdure
Vegetables purée
Purée de legumes
Овощное пюре*



*Maionese
Mayonnaise
Mayonnaise
Майонез*

*Cioccolato
Chocolate
Chocolat
Шоколад*

*Frutta secca tritata
Chopped dried fruit
Fruit séchés pilés
Измельченные
сухофрукты*

*Carne per ragù tritata
Minced meat
Viande hachée pour
ragù
Измельченное мясо
для мясного соуса*

*Impasti teneri per dolci
Soft dough / paste for
cakes
Pâtes molles pour gâteaux
Нежное тесто для
сладкой выпечки*

cutter