

- + Gamme complète de cutters de table
- + Frein électromagnétique CE
- + Thermomètre de cuve inclus

- **Construction inox AISI 304 et protection de tête en KEPITAL® alimentaire.**
- Tête 3 couteaux entièrement démontable.
- Modèle SW 12 LITRES REVERSE avec inverseur de sens de rotation.
- Modèle SW 20 LITRES avec variateur de vitesse 600 à 2600 tr/min.
- Thermomètre de cuve mécanique.
- Grande capacité d'absorption de liquides = texture homogène et plus de masse dans les produits, même après cuisson.
- **Frein électromagnétique et couvercle avec système anti-démarrage (normes CE).**
- Bouton marche/arrêt basse tension IP67.
- Alimentation TRIPHASE 380 V pour SW 6 et SW 12 litres, (autre en option).



CUTTER SW 12



CUTTER SW 20 VARIO

SOMMAIRE



| DESIGNATION / CAPACITE | DIMENSIONS (L x p x h) | VITESSE ROTATION COUTEAUX | PUISSANCE MOTEUR COUTEAUX | POIDS |
|----------------------------------|------------------------|---------------------------|---------------------------|-------|
| CUTTER SW 6 LITRES | 832 x 582 x 695 m m | 1440 tr/min | 370 W | 60 kg |
| CUTTER SW 12 LITRES | 902 x 588 x 7 85 mm | 1440 tr/min | 1500 W | 75 kg |
| CUTTER SW 12 LITRES REVERSE MONO | 902 x 588 x 7 85 mm | 1440 tr/min | 1620 W | 78 kg |
| CUTTER SW 20 LITRES VARIO MONO | 1015 x 700 x 945 m m | 600 à 2600 tr/min | 2400 W | 92 kg |

OPTIONS

Moteur MONOPHASE 230 V

Tête complète 3 couteaux