

CUTTER DE TABLE

- + 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 et 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, (230 V MONOPHASE 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 TRI 380 V	832 x 582 x 695 mm	1440 tr/min	370 W	60 kg
CUTTER SW 12 LITRES TRI 380 V	902 x 588 x 785 mm	1440 tr/min	1500 W	75 kg
CUTTER SW 12 LITRES MONO 230 V	902 x 588 x 785 mm	600 à 2600 tr/min	1620 W	78 kg
CUTTER SW 20 LITRES VARIO MONO 230 V	1015 x 700 x 945 mm	600 à 2600 tr/min	2400 W	92 kg

OPTIONS

Moteur MONOPHASE 230 V

Tête complète 3 couteaux

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.



MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2025 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51