



VER VIDEO

# Cutters

(Bajo pedido)

Máquina para homogeneizar, amasar, desmenuzar y mezclar alimentos.



Modelos CUTT.2 y CUTT.3 opción en trifásico. Dos velocidades.



CUTT.1

**CUTT.1** 1.350 €

**Capacidad cuba:** 3 l (Ø 210 x 105 h)  
**Potencia:** 1 HP - 750 W  
**Voltaje:** 230 V / 1N / 50 Hz  
**RPM:** 1400  
**Ancho/Profundo/Alto:** 310x240x460 mm  
**Peso:** 18 kg

**CUTT.2** 1.470 €

**Capacidad cuba:** 5 l (Ø 210 x 160 h)  
**Potencia:** 1 HP - 750 W  
**Voltaje:** 230 V / 1N / 50 Hz  
**RPM:** 1400  
**Ancho/Profundo/Alto:** 310x240x570 mm  
**Peso:** 19 kg

**CUTT.3** 1.620 €

**Capacidad cuba:** 8 l (Ø 210 x 205 h)  
**Potencia:** 1 HP - 750 W  
**Voltaje:** 230 V / 1N / 50 Hz  
**RPM:** 1400  
**Ancho/Profundo/Alto:** 310x240x620 mm  
**Peso:** 19 kg

Modelos trifásicos consultar



Estructura en acero inox.



Tapa superior en policarbonato alimentario transparente. Con orificio para añadir producto durante su uso.



Botonera a presión. Microinterruptor de seguridad en la tapa y en la base de apoyo de la cuba. Freno motor.



Recambio cuchilla de 2 hojas cortantes en dotación.



**CUTT10** 110 €  
(CUTT.1)  
Recambio cuchilla de dos hojas cortantes.



**CUTT11** 150 €  
(CUTT.2/3)  
Recambio cuchilla de cuatro hojas cortantes.



**CUTT12** 110 €  
(CUTT.1)  
Recambio cuchilla de dos hojas batidoras.



**CUTT13** 150 €  
(CUTT.2/3)  
Recambio cuchilla de cuatro hojas batidoras.