



- CUT3 VS
- CUT5 VS
- CUT8 VS
- CUT3 E
- CUT5 E
- CUT8 E



CUT5 VS



CUT3 E



CUTTER

Professional food processor / Cutter professionnel / Cutter / Cutter profesional

Macchine indispensabili in cucina per omogeneizzare, impastare, sminuzzare, tagliare e tritare. Struttura in acciaio inox o in alluminio anodizzato per la versione MPM, vasca e lame inox. Microinterruttore sul coperchio, vasca estraibile, freno motore, comandi bassa tensione, utensili amovibili, coperchio vasca in policarbonato alimentare, comando per il funzionamento ad impulsi (escluso mod. CUT3E), mozzo con lame lisce in dotazione.

Professional machine indispensable in any kitchen to homogenize, knead, crumble, cut and mince. S/steel construction or anodized aluminium for MPM version, s/steel bowl and blades. Lid safety micro/switch, removable bowl, mechanical brake lining, low tension controls, removable tools, polycarbonate for food use lid, pulse control (except for Mod. CUT3E), hub equipped with plain blades as standard.

Machines indispensables dans toutes cuisines pour homogénéiser, pétrir, émincer, couper et hacher. Structure en acier inox ou aluminium anodisé pour la version MPM, cuve et lames inox. Micro/interrupteur de sécurité de couvercle, cuve amovible, frein moteur, panneau de commande basse tension, outils amovibles, couvercle de cuve en polycarbonate alimentaire, contrôle pour le fonctionnement à impulsion (à exception du Mod. CUT3E), arbre moteur avec lames lisses en série.

Wichtige Maschinen in der Küche zum Vermischen, Kneten, Hacken, Schneiden und Zerkleinern. Struktur aus Edelstahl oder eloxiertem Aluminium bei der MPM/Version, Schüssel und Klingen aus Edelstahl. Mikroschalter am Deckel, abnehmbare Schüssel, Motorbremse, Niederspannungssteuerung, abnehmbare Aufsätze, Schüsseldeckel aus Lebensmittelpolycarbonat, Befehl für Impulsbetrieb (außer Mod. CUT3E), Nabe mit glatten Klingen ausgestattet.

Maquina indispensable en cocina para homogenizar, amasar, desmenuzar, cortar y tritar. Construida enteramente en acero inoxidable (cuba, cuchilla y cuerpo de la máquina) excepto la versión MPM en aluminio anodizado. Microinterruptor de seguridad en la tapa, cuba extraíble, freno de motor, mandos de baja tensión, utensillos removibles, tapa en policarbonato alimentario, mando para el funcionamiento a impulsos (excluido el modelo CUT3E), cubo con cuchillas lisas en dotación.

OPTIONAL

SUPPLEMENTO 2 VELOCITÀ 700/1400 mod. CUT5 e CUT8 (solo trifase)

2 speed 700/1400 RPM for Mod. CUT5 and CUT8 (threephase only) / Option double vitesse 700/1400 pour Mod. CUT5 et CUT8 (uniquement triphasé) / Ergänzung 2 Geschwindigkeiten 700/1400 für Mod. CUT5 u. CUT8 (nur dreiphasig) / Suplemento 2 velocidades 700/1400 RPM para Mod. CUT5 y CUT8 (solo trifásico)

SUPPLEMENTO 2 VELOCITÀ 1400V/2800 mod. CUT5 e CUT8 (solo trifase)

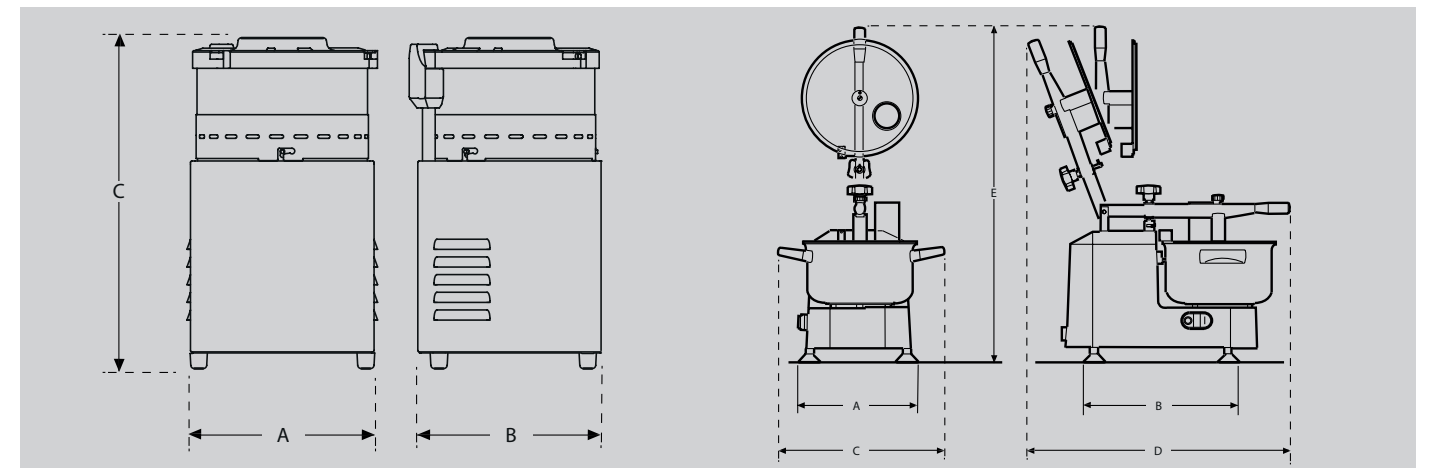
2 speed 1400/2800 RPM for Mod. CUT5 and CUT8 (threephase only) / Option double vitesse 1400/2800 pour Mod. CUT5 et CUT8 (uniquement triphasé) / Ergänzung 2 Geschwindigkeiten 1400/2800 für Mod. CUT5 u. CUT8 (nur dreiphasig) / Suplemento 2 velocidades 1400/2800 RPM para Mod. CUT5 y CUT8 (solo trifásico)

VARIATORE DI VELOCITÀ mod. CUT5 E e CUT8 E

Variable speed device for Mod. CUT5E and CUT8E / Variateur de vitesse pour Mod. CUT5E et CUT8E / Geschwindigkeitsvariator für Mod. CUT5E u. CUT8E / Regulador velocidad para Mod. CUT5E y CUT8E

MOZZO COMPLETO DI LAME LISCE, DENTATE O FORATE

Shaft equipped with plain, toothed or drilled blades / Arbre moteur complet avec lames lisses, dentées ou trouées / Nabe mit glatten, Zahn/ oder gebohrten Klingen / Eje completo de cuchillas lisas, dentadas o perforadas



	CUT3 VS	CUT5 VS	CUT8 VS
A LARGHEZZA Width / Largeur / Breite / Ancho	240 mm	280 mm	280 mm
B LUNGHEZZA Lenght / Longeur / Länge / Largo	270 mm	330 mm	330 mm
C ALTEZZA Height / Hauteur / Höhe / Altura	420 mm	490 mm	550 mm

	CUT3 E	CUT5 E	CUT8 E
A LARGHEZZA PIEDI Distance between feet / Distance entre les pieds Distancia entre los pies / Abstand zwischen der Füßchen	200 mm	260 mm	260 mm
B LUNGHEZZA PIEDI Distance between feet / Distance entre les pieds Distancia entre los pies / Abstand zwischen der Füßchen	270 mm	360 mm	360 mm
C LARGHEZZA MAX Max Width / Largeur Max Maximaler Breite / Ancho máximo	320 mm	320 mm	320 mm
D LUNGHEZZA MAX Max Lenght / Longeur max Maximaler Länge / Largo máximo	520 mm	710 mm	710 mm
E ALTEZZA Height / Hauteur / Höhe / Altura	620 mm	850 mm	850 mm

MODELLO	CUT3 VS	CUT5 VS	CUT8 VS	CUT3 E	CUT5 E	CUT8 E
CAPACITÀ VASCA Tank capacity / Capacité cuve Kapazität Wanne / Capacidad tina	3 lt	5 lt	8 lt	3 lt	5 lt	8 lt
DIMENSIONI VASCA Tank dimensions / Dimensions cuve Schüsselgröße / Tamaño Cuba	h 105 mm ø 180 mm	h 120 mm ø 240 mm	h 180 mm ø 260 mm	h 110 mm ø 220 mm	h 160 mm ø 220 mm	h 210 mm ø 220 mm
POTENZA Power / Puissance / Leistung / Potencia	550 watt	1.100 watt	1.100 watt	350 watt	750 watt	750 watt
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	13,5 kg	20 kg	21 kg	13 kg	25 kg	25,5 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	350x310x500 mm	390x370x590 mm	390x370x590 mm	340x420x400 mm	485x630x530 mm	485x630x530 mm