



Cutter 2013 LT3-LT5-LT8



Progettato e realizzato nel rispetto delle normative europee CE, da anni è di grande aiuto nelle cucine professionali. Vasca distanziata dal motore per non riscaldare i prodotti lavorati. Pratico, infatti è in grado di sminuzzare, tagliare, omogeneizzare una svariata quantità di prodotti riducendo notevolmente i tempi delle lavorazioni in cucina. I modelli LT5 e LT8 possono essere dotati di un variatore di velocità come supplemento, ideale per essere utilizzato in tutte le lavorazioni. Struttura in alluminio anodizzato, vasca in acciaio inox e coperchio in materiale trasparente idoneo al contatto con gli alimenti. Sicuro perché dispone di micro interruttore di sicurezza e comandi a bassa tensione e funzione "pulse". Velocità coltello 1400 giri/minuto.

In dotazione: gruppo coltello con lame taglienti in acciaio inox e freno motore nelle versioni da 5 e 8 lt.



Designed and manufactured in compliance with European CE regulations, this product is of great help in professional kitchens. The bowl is located away from the motor to prevent heating the products. It is extremely practical, able to: chop, cut, and homogenise a great number of different quantities of products, greatly reducing the working time in the kitchen. The LT5 and LT8 models can be equipped with an optional speed regulator, ideal for use with all processing. The frame is made in anodized aluminum and the bowl in stainless steel while the cover in transparent food contact plastic material. It is safe, as it is equipped with safety microswitch and low-voltage control board, with "pulse" device and motor brake. Knife speed 1400 rpm.

The 5 and 8 l versions are supplied with a blade unit fitted with sharp stainless steel blades and motor brake.

An optional blade unit with perforated blades for mixing or straight blades for tartar is available.



Conçu et construit conformément aux réglementations européennes CE, il représente depuis des années une aide dans les cuisines professionnelles. Cuve espacée par le moteur pour ne pas réchauffer les produits traités. Le cutter est très pratique puisqu'il est capable de broyer, hacher, couper, homogénéiser et malaxer une grande quantité de produits en réduisant considérablement les temps de préparation en cuisine. Les modèles LT5 et LT8 peuvent être équipés d'un variateur de vitesse en option, parfait pour tous les types de préparation. La structure est en aluminium anodisé, la cuve en acier inoxydable et le couvercle en matière plastique transparente apte au contact avec les aliments. Il est sûr car il dispose d'un micro-interrupteur de sécurité et de commandes à basse tension et de la fonction « pulse ». Vitesse du couteau 1400 tours/minute.

En dotation: groupe couteau avec lames tranchantes en acier inox et frein moteur dans les versions de 5 et 8 l.

Comme optionnel on peut avoir les lames forés pour mélanger et les lames droites pour la tartare.



Entwickelt und hergestellt in Übereinstimmung mit den geltenden europäischen Richtlinien und seit Jahren eine große Hilfe in Profiküchen. Der Behälter liegt nicht auf dem Gehäuse auf, damit eine Erwärmung der verarbeiteten Produkte durch den Motor verhindert wird. Er ist praktisch, denn er ist in der Lage, eine Vielzahl von Produkten zu zerkleinern, zu schneiden und zu homogenisieren, wodurch die Zubereitungszeiten in der Küche erheblich reduziert werden. Die Modelle LT5 und LT8 können als Zubehör mit einem Geschwindigkeitsregler ausgestattet werden, der sich ideal für die Verwendung in allen Verarbeitungen eignet. Struktur aus eloxiertem Aluminium, Behälter aus Edelstahl und Deckel aus durchsichtigem, lebensmittelsicherem Material. Mikrosicherheitsschalter, Niederspannungssteuerungen und „Pulse“-Funktion sorgen für einen sicheren Betrieb. Messergeschwindigkeit 1400 Umdrehungen pro Minute

Im Lieferumfang enthalten: Messerset mit scharfen Edelstahlklingen und Motorbremse in den Versionen von 5 und 8 l.

Zubehör: Messereinheit mit Lochscheiben zum Mischen oder gerade Scheiben für die Herstellung von Tartar.

Italian Quality Products



ES 

Diseñado y realizado en cumplimiento de las normativas europeas CE, desde hace años es de gran ayuda en las cocinas profesionales. Cubeta distanciada del motor para no calentar los productos elaborados. Es práctico, ya que es capaz de desmenuzar, cortar y homogeneizar una gran cantidad de productos, reduciendo considerablemente los tiempos de trabajo en la cocina. Los modelos LT5 y LT8 pueden equiparse con un variador de velocidad como accesorio, ideal para utilizarlo en todas las elaboraciones. Estructura de aluminio anodizado, cubeta de acero inoxidable y tapa de material transparente idóneo para el contacto con alimentos. Seguro gracias al microinterruptor de seguridad, los mandos de baja tensión y la función "pulse". Velocidad de la cuchilla 1400 rpm.

Se suministra un grupo de cuchillas con hojas afiladas de acero inoxidable y freno del motor en las versiones de 5 y 8 litros. Opcional: grupo cuchilla con hojas huecas para mezclar o rectas para el tartar.

RU 

Куттеры разработаны и созданы в соответствии 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.





Cutter 2013 LT3-LT5-LT8

Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики

	2013 LT3	2013 LT5	2013 LT8
Potenza motore monofase Single-phase motor power Puissance moteur monophasé Motorleistung Einphasenmotor Potencia motor monofásico Мощность однофазного двигателя	370 W - 370 B	750 W - 750 B	750 W - 750 B
Misure esterne - External dimensions Dimensions externes - Außenmaße Medidas exteriores Внешние габариты	40 x 32 x 32 cm	56 x 32 x 44 cm	56 x 32 x 44 cm
Peso netto - Net weight - Poids net Nettogewicht - Peso neto Масса нетто	14 kg - 14 кг	30 kg - 30 кг	31 kg - 31 кг
Dimensioni vasca - Bowl dimensions Dimensions cuve - Behältermaße Dimensiones cubeta Размеры емкости	Ø21 x 11 cm	Ø21 x 15,5 cm	Ø21 x 23 cm
Dimensione imballo Package dimensions Dimension emballage Verpackungsmaße Dimensiones embalaje Размеры упаковки	47 x 38 x 38 cm	63 x 53 x 51 cm	63 x 53 x 51 cm
Optional Optional Options Zubehör Opcional Факультативно	lama forata per montare e impastare e dritta per la tartare - perforated blade for whipping and straight blade for tartar - lame perforée pour monter et malaxer et droite pour le tartare - Gelochte Scheibe zum Schneiden und Kneten und gerade Scheibe zum Herstellen von Tartar - hoja hueca para montar y amasar y hoja recta para el tartar - перфорированное лезвие для взбивания и замешивания, прямое лезвие для карпач	lama forata per montare e impastare e dritta per la tartare / optional di variatore di velocità modello 5 - 8 lt - Perforated blade for whipping and kneading and straight blade for tartar / optional speed regulator on 5 - 8 l models - lame perforée pour monter et malaxer et droite pour le tartare / en option du variateur de vitesse modèle 5 - 8 l - Gelochte Scheibe zum Schneiden und Kneten und gerade Scheibe zum Herstellen von Tartar / optionaler Geschwindigkeitsregler für die Modelle 5 - 8 l - hoja hueca para montar y amasar y hoja recta para el tartar / variador de velocidad opcional modelo 5 - 8 l - перфорированное лезвие для взбивания и замешивания, прямое лезвие для карпач/ дополнительно коробка скоростей для модели 5 - 8 литров	lama forata per montare e impastare e dritta per la tartare / optional di variatore di velocità modello 5 - 8 lt - Perforated blade for whipping and kneading and straight blade for tartar / optional speed regulator on 5 - 8 l models - lame perforée pour monter et malaxer et droite pour le tartare / en option du variateur de vitesse modèle 5 - 8 l - Gelochte Scheibe zum Schneiden und Kneten und gerade Scheibe zum Herstellen von Tartar / optionaler Geschwindigkeitsregler für die Modelle 5 - 8 l - hoja hueca para montar y amasar y hoja recta para el tartar / variador de velocidad opcional modelo 5 - 8 l - перфорированное лезвие для взбивания и замешивания, прямое лезвие для карпач/ дополнительно коробка скоростей для модели 5 - 8 литров



Lama forata per montare e impastare
Perforated blade for whipping and kneading
Lame perforée pour monter et malaxer
Gelochte scheinbe zum schneiden und kneten
Hoja hueca para montar y amasar
Перфорированное лезвие для взбивания и замешивания



Lama dritta per la tartare
Straight blade for tartar
Lame droite pour le tartare
Gerade Scheibe zum Herstellen von Tartar
Hoja recta para el tartar
Прямое лезвие для карпач



Lama dentata per tritare
Serrated blade for grinding
Lame dentée pour broyer
Verzahnnte scheinbe zum zerkleinern
Hoja dentada para picar
Зубчатое лезвие для измельчения





Passata di pomodoro

Tomato purée

Purée de tomates

Tomatensauce

Puré de tomate

Томатное пюре



Pane grattugiato

Breadcrumbs

Chapelure

Paniermehl

Pan rallado

Панировочные сухари



Prezzemolo, aglio, cipolla, peperoncino tritato

Chopped parsley, garlic, onion, chilly pepper

Persil, oil, oignon, piment hachés

Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln, gehackter scharfer Paprika

Perejil, ajo, cebolla, pimienta picado

Петрушка, чеснок, лук, измельченный острый перец



Mozzarella per pizza

Mozzarella for pizza

Mozzarella pour pizza

Mozzarella für Pizza

Mozzarella para pizza

Моццарелла для пиццы



Passato di verdure

Vegetables purée

Purée de legumes

Püriertes Gemüse

Puré de verduras

Овощное пюре



Maionese

Mayonnaise

Mayonnaise

Mayonnaise

Mahonesa

Майонез



Cioccolato

Chocolate

Chocolat

Schokolade

Chocolate

Шоколад



Frutta secca tritata

Chopped dried fruit

Fruit séchés pilés

Gehacktes Trockenobst

Fruta seca picada

Измельченные сухофрукты



Carne per ragù tritata

Minced meat

Viande hachée

Hackfleisch für Ragout

Carne para ragú picada

Измельченное мясо для мясного соуса



Impasti teneri per dolci

Soft dough / paste for cakes

Pâtes molles ou à gâteau

Weicher Teig für Kuchen und Gebäck

Masas blandas para postres

Нежное тесто для сладкой выпечки