

CUTTER MAGNUM

CUTTER MAGNUM
CUTTER MAGNUM



modello **L 16**



MAGNUM L16



cutter



Appositamente studiato per grandi cucine, pasticcerie, gelaterie, laboratori alimentari e ovunque necessiti la lavorazione di grandi quantit di prodotto con estrema cura e precisione.

Estremamente pratico e semplice da utilizzare, infatti tutte le fasi di lavorazione avvengono ad altezza normale dei tavoli da lavoro. Un sofisticato sistema programmabile di controllo a microprocessore permette di seguire le lavorazioni più complesse, controllando e visualizzando sull'apposito display, le temperature dei cibi interrompendo eventualmente le lavorazioni alla temperatura programmata. Le ridotte dimensioni (cm 75 x 50) consentono di collocare la macchina su un normale tavolo da cucina, il sistema di ribaltamento ne rende facile lo svuotamento e la pulizia. Vasca collocata separatamente dal motore per evitare trasmissione di calore al prodotto. Timer digitale per impostare tempi di lavorazione. Realizzato interamente in acciaio Inox Aisi 304. Microinterruttore di sicurezza e pulsante di emergenza sporgente per un più facile arresto della macchina. Freno motore di serie. Seconda velocità: partenza automatica sempre dalla prima velocità. Sistema di controllo elettronico a microprocessore. Dispositivi di protezione termica e di controllo della temperatura del prodotto lavorato. Due velocità di lavorazione 1400/2800 giri/min. Dispositivi di protezione termica separati sulle due velocità del motore. Pulsante manuale per piccoli ritocchi di rifinitura lavorazioni. Funzione particolare a cicli di alcuni secondi programmabili per lavorare prodotti sensibili al calore. Pulsante per sbloccare freno motore a macchina ferma.




It is specially studied for professional kitchens, confectioneries, ice-cream shops, food-workshops and wherever it is necessary a working of big quantities of product with the utmost care and precision.

Extremely practical and easy to use, in fact, all the working phases can be effected on normal working-tables. A sophisticated control system with micro-processor allows the execution of the most complicated workings, checking at the same time, on the special display, the temperature of food, eventually also stopping the workings at the programmed temperature. The reduced dimensions (cm 75 x 50) allow to place the machine on a normal working-table of the kitchen, the system of overturn facilitates the clearing out of the bowl and a better cleaning. The bowl is placed separately from motor to avoid transmissions of heat to the product. Digital timer to set out working-time. Entirely realized in stainless steel Aisi 304. Safety micro-switch and projecting emergency push-button for an easier machine's stop. Motor brake as standard. Second speed: automatic start always from first speed. Electronic control system with micro-processor. Thermal protection and temperature control devices of worked product. Two working speeds 1400/2800 rpm. Thermal protection devices separated on the two motor speeds. Normal push-button for little finishing retouching. Particular cycling function of few seconds which can be programmed to work heat-sensitive products. Push-button to release motor brake when the machine doesn't work.



Projet expr s pour grandes cuisines, p tisseries, caf -glaciers, laboratoires alimentaires et partout o il est n cessaire de travailler grandes quantit s des produits avec un extr me soin et pr cision.

Très pratique et facile à utiliser, en fait, toutes les phases de travail se passent à la hauteur normale des tables de travail. - Un système sophistiqué programmable de contrôle à micro-processeur permet de contrôler les travaux les plus complexes, en contrôlant et en visualisant sur le display les températures des aliments en interrompant les travaux à la température programmée. - Les dimensions réduites (75x50 cm) permettent de placer la machine sur une table normale de cuisine, le système de renversement rend plus facile le vidage et le nettoyage. - Cuve séparée du moteur pour empêcher la transmission de la chaleur au produit. - Minuterie digitale pour régler les temps de travail - Complètement en acier Inox AISI 304 - Micro-interrupteur de sûreté et bouton d'émergence saillant pour un arrêt plus facile de la machine - Frein-moteur standard - Deuxième vitesse : départ automatique toujours de la première vitesse. - Système de contrôle électronique à micro-processeur. Dispositifs de protection thermique et de contrôle de la température du produit travaillé. - Deux vitesses de travail 1400/2800 tours/minute. - Dispositifs de protection thermique séparés sur les deux vitesses du moteur. Bouton manuel pour petites retouches aux travaux. - Fonction particulière à cycles de quelques secondes programmables pour travailler des produits sensibles à la chaleur. - Bouton pour débloquer le frein-moteur à machine arrêtée.

DATI TECNICI TECHNICAL DATA • DONNEES TECHNIQUES			
MODELLO		L 16	
<ul style="list-style-type: none"> • Potenza • Power • Puissance 	<p>kW</p> <p>Hp</p>	<p>3,5 - 4,5</p> <p>3,3 - 2,6</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Giri motore al minuto • Motor revolutions per minute • Tours du moteur à la minute 		<p>1 vel 1400</p> <p>2 vel 2800</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Assorbimento • Absorbtion • Absorbtion 	A	8,4 - 6,58	
<ul style="list-style-type: none"> • Misure esterne • Outside dimensions • Mésures extérieures 	 <p>mm</p>	<p>A 750</p> <p>B 500</p> <p>C 510</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Peso • Weight • Poids 	Kg	100	