

CUTTER

CUTTER
CUTTER



modello **PRATIC**





lama standard affilata per tritare
standard sharp mincing blade
lame standard affilée pour hacher



lama dentata per tritare
toothed blade for mincing
lame dentée pour hacher



lama forata per montare e impastare
pierced blade for whipping and kneading
lame percée pour fouetter et pétrir



- Passato di pomodoro: 60 sec.
- Tomato purée: 60 sec.
- Purée de tomates: 60 sec.



- Maionese: 130 sec.
- Mayonnaise: 130 sec.
- Mayonnaise : 130 sek.




- Prezzemolo, aglio, cipolla, peperoncino tritato: 15 sec.
- Chopped parsley, garlic, onion, chilly pepper: 15 sec.
- Persil, ail, oignon, piment broyé: 15 sec.




- Pane grattugiato: 60 sec.
- Breadcrumbs: 60 sec.
- Chapelure: 60 sec.




- Cioccolato: 60 sec.
- Chocolate: 60 sec.
- Chocolat: 60 sec.

 **SEMPLICITÀ, E SICUREZZA.** I nostri cutter della linea **pratic** sono stati realizzati per rispondere alle sempre maggiori esigenze dell'utilizzatore professionale. Caratterizzati dalla massima semplicità d'uso, sono in grado di svolgere tutti i lavori necessari in cucina: omogeneizzare, impastare, sminuzzare, tagliare, tritare. Il rispetto alle più severe norme di sicurezza è garantita da comandi a bassa tensione a 24 volt, freno motore, microinterruttore di sicurezza sul coperchio. Nel rispetto delle normative igieniche generali e di settore, per la realizzazione dei nostri cutter viene utilizzato esclusivamente acciaio inox per vasca, utensili di lavoro e corpo macchina. Il pannello comandi e il coperchio sono invece realizzati in policarbonato stampato.

Essendo dotato di un motore speciale ad alte prestazioni, l'elettronica di comando permette di regolare la velocità di rotazione tra 9 posizioni comprese tra i 900 e i 2200 giri/minuto per permettere l'uso della velocità più consona in rapporto alla lavorazione da effettuare ed al tipo di prodotto. La vasca del cutter **pratic** è distanziata dal corpo macchina e di conseguenza dal motore per mantenere il prodotto lavorato a temperatura ambiente.

 **SIMPLICITY AND SAFETY.** Our Cutters **Pratic** have been manufactured in order to satisfy ever-increasing demands of the professional user. With their easiness in use, they are able to do all the necessary works in kitchen: homogenizing, crumbling, kneading, cutting and mincing. The respect of all the most severe laws on security is granted by 24 Volt low-tension controls, motor-brake, safety micro-switch on the lid. Respecting all the general and specific hygienic laws, for the manufacturing of our cutters we use only stainless steel for bowl, tools and body. The control panel and the lid are made of printed polycarbonate.

Having a special motor of high performance, the electronics allows to adjust the rotation speed among 9 different positions from 900 to 2200 rpm in order to use the best speed for every work and every product. The bowl of the cutter "Pratic" is spaced out of the body of the machine and as a result of the motor, in order to keep the product at a room temperature.

 **SEMPLICITÉ ET SÛRETÉ.** Nos Cutters "Pratic" ont été réalisés pour satisfaire les toujours croissantes exigences de l'utilisateur professionnel. Caractérisés par leur plus grande simplicité d'utilisation, ils peuvent effectuer tous travaux nécessaires dans une cuisine : homogénéiser, pétrir, émietter, couper et hacher. Le respect des normes les plus sévères de sûreté est garanti par des commandes à basse tension 24 Volt, frein-moteur, micro-interrupteur de sûreté sur le couvercle.

En respectant les normes hygiéniques générales et spécifiques, pour la réalisation de nos cutters est utilisé seulement acier Inox pour la cuve, les outils et le corps. Le panneau de commande et le couvercle sont réalisés en poly-carbonate imprimé. Ayant un moteur spécial à haute performance, l'électronique permet de réguler la vitesse de rotation entre 900 et 2200 tours/minute pour permettre l'utilisation de la vitesse plus apte au travail à effectuer et au type de produit. La cuve du Cutter « Pratic » est distancée par rapport au corps de la machine et du moteur aussi, pour maintenir le produit à une température ambiante.



PRATIC 3



PRATIC 5



PRATIC 8




- Frutta secca tritata: 20 sec.
- Chopped dried fruit: 20 sec.
- Fruits secs broyés: 20 sec.

- Mozzarella per pizza: 10 sec.
- Mozzarella for pizza: 10 sec.
- Mozzarella pour pizza: 10 sec.

- Carne per ragù tritata: 10 sec.
- Minced meat: 10 sec.
- Viande hachée: 10 sec.

- Impasti teneri per dolci: 60 sec.
- Soft dough/paste for cakes: 60 sec.
- Pâte tendre pour pâtisserie: 60 sec.

- Passato di verdure: 5 sec.
- Vegetables purée: 5 sec.
- Potage de légumes: 5 sec.

| DATI TECNICI TECHNICAL DATA • DONNEES TECHNIQUES | | | | |
|---|------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| MODELLO PRATIC | | 3 | 5 | 8 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Potenza installata monofase 230 V 50 Hz • Single-phase installed power • Puissance installée monophasée | | 480 W 2,2 A | 960 W 4,4 A | 960 W 4,4 A |
| <ul style="list-style-type: none"> • Misure esterne • Outside dimensions • Mésures extérieures  | mm | A 350 B 240 C 310 | A 410 B 310 C 340 | A 410 B 310 C 400 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Peso • Weight • Poids | Kg | 11 | 18 | 19 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Livello medio rumorosità • Noisiness medium standard • Niveau moyen de bruit | dB A | < 70 | < 70 | < 70 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Giri lame al minuto • Blades revolutions per minute • Tours des lames à la minute | | da 900 a 2200 | da 900 a 2200 | da 900 a 2200 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Dimensioni vasca • Bowl dimensions • Dimensions cuve | mm | Ø 180 105 h | Ø 240 120 h | Ø 240 180 h |
| <ul style="list-style-type: none"> • Dimensioni imballo • Package dimensions • Dimensions emballage | | A 400 B 380 C 390 | A 470 B 400 C 500 | A 470 B 400 C 500 |