

CUTTER

CE

CUTTER
CUTTER
CUTTER
KYTTEP

modello **PRATIC**





lama standard affilata per tritare
standard sharp mincing blade
geschärft Standard-Hackmesser
lame standard affilée pour hacher
Стандартный нож для резки



lama dentata per tritare
toothed blade for mincing
Zahnmesser zum Hacken
lame dentée pour hacher
Нож с зубчиками для резки



lama forata per montare e impastare
pierced blade for whipping and kneading
gelochtes Messer zum
Schlagen und Vermengen
lame percée pour fouetter et pétrir
Перфорированный нож
для взбивания и замеса



- Passato di pomodoro: 60 sec.
- Tomato purée: 60 sec.
- Purée de tomates: 60 sec.
- Passierte Tomaten: 60 Sek.
- Помидорная паста: 60 сек.



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



- Prezemolo, aglio, cipolla, peperoncino tritato: 15 sec.
- Chopped parsley, garlic, onion, chilly pepper: 15 sec.
- Persil, ail, oignon, piment broyé: 15 sec.
- Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln, gehackte Peperoni: 15 Sek.
- Петрушка, чеснок, лук, молотый перец: 15 сек.



- Pane grattugiato: 60 sec.
- Breadcrumbs: 60 sec.
- Chapelure: 60 sec.
- Paniermehl: 60 Sek.
- Хлебные крошки: 60 сек.



- Cioccolato: 60 sec.
- Chocolate: 60 sec.
- Chocolat: 60 sec.
- Schokolade: 60 Sek.
- Шоколад : 60 сек.

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 sulla coperchia. 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.

EINFACHHEIT UND SICHERHEIT. Unsere Cutter der Linie Pratic wurden konzipiert, dass sie alle Bedürfnisse der Profi-Küchen erfüllen können. Charakterisiert durch eine einfache Bedienung verrichten sie die verschiedensten Funktionen wie: homogenisieren, vermengen, zerbröckeln, schneiden, hacken. Aufgrund von Niederspannungsschaltungen (24Volt), Motorbremse, Sicherheitsmikroschalter am Deckel werden die höchsten Sicherheitsnormen erfüllt. Aus Hygienegründen benutzen wir für den Kessel, den Maschinenkörper und die Arbeitsinstrumente nur Edelstahl, während die Schaltfläche und der Deckel aus Polycarbonat gefertigt sind.

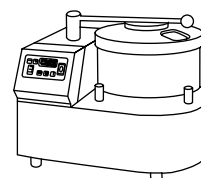
Ausgestattet mit einem Hochleistungsmotor ist es möglich, die Geschwindigkeit mit 9 verschiedenen Positionen zwischen 900 und 2200 Umdrehungen/min zu regulieren, was eine individuellere Bearbeitung der jeweiligen Produkte erlaubt. Der Kessel des Cutter Pratic ist etwas vom Maschinenkörper und dadurch vom Motor distanziert, um eine Erwärmung der zu verarbeitenden Produkte zu vermeiden.

SIMPLICITÉ ET SURETÉ. 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.

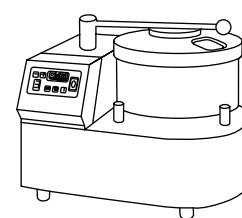
En respectant les normes hygiéniques générales et spécifiques, pour la réalisation de nos cutters est utilisé seulement acier Inox pour la cuve, les outils et le corps. Le panneau de commande et le couvercle sont réalisés en poly-carbonate imprimé. Ayant un moteur spécial à haute performance, l'électronique 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.

ПРОСТОТА И НАДЕЖНОСТЬ - Наши куттеры линии "pratic" были созданы для удовлетворения всех запросов профессионального пользователя; они характеризуются максимальной простотой в использовании и, вместе с тем, могут выполнять всю необходимую работу при приготовлении: замешивать, измельчать, резать, проворачивать. В соответствии с самыми строгими нормами безопасности, гарантировано управление при напряжении в 24 volt, куттеры имеют тормоз мотора и микровыключатель на крышке. В соответствии с гигиеническими нормами общего и профессионально разряда, в реализации корпуса, емкости и рабочих компонентов наших куттеров используется только нержавеющая сталь. Панель управления и крышка сделаны из штампованного поликарбоната.

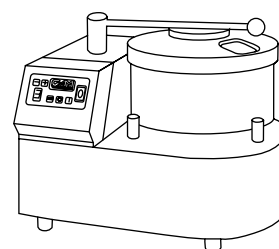
Имея специальный высокотехнологичный мотор, электронное управление позволяет регулировать скорость вращения от 900 до 2200 оборотов в минуту, таким образом возможно выбрать наиболее оптимальную скорость для работы с тем или иным продуктом. Емкость куттера pratic позиционирована на расстоянии от мотора, таким образом продукт при работе не разогревается.



PRATIC 3



PRATIC 5



PRATIC 8




- Frutta secca tritata: 20 sec.
- Chopped dried fruit: 20 sec.
- Fruits secs broyés: 20 sec.
- Gehackte Dörrobst: 20 Sek.
- Натертые сухофрукты: 20 сек.

- Mozzarella per pizza: 10 sec.
- Mozzarella for pizza: 10 sec.
- Mozzarella pour pizza: 10 sec.
- Mozzarella für Pizza: 10 Sek.
- Моццарелла для пиццы: 10 сек.

- Carne per ragù tritata: 10 sec.
- Minced meat: 10 sec.
- Viande hachée: 10 sec.
- Hackfleisch: 10 Sek.
- Фарш для рагу: 10 сек.

- Impasti teneri per dolci: 60 sec.
- Soft dough/paste for cakes: 60 sec.
- Pâte tendre pour pâtisserie: 60 sec.
- Zarter Teig für Süßigkeiten: 60 Sek.
- Мягкое тесто для выпечки: 60 сек.

- Passato di verdure: 5 sec.
- Vegetables purée: 5 sec.
- Potage de légumes: 5 sec.
- Passiertes Gemüse: 5 Sek.
- Протертые овощи: 5 сек.

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