

## CUTTER DE TABLE Modèle R10



Les cutters sont conçus pour réaliser tous types de hachages, farces fines, mousses, broyages et pétrissages avec une qualité de produit fini irréprochable.

- **Cuve inox de 11.5 litres** pour une plus grande facilité d'utilisation et de nettoyage
- Bi-vitesse 1500 et 3000 tr/mn.
- **Appareil pouvant être équipé sous-vide** sans aucune modification.
- Casquette en polycarbonate prévue pour l'adjonction de liquides ou d'ingrédients en cours de fabrication.
- **Couvercle parfaitement étanche avec basculement automatique** ne nécessitant qu'un seul mouvement pour sa fixation
- **Couteau fond de cuve**, pour une parfaite homogénéité des produits travaillés, même en petites quantités.
- **Nouveau profil de lames** breveté pour une qualité de coupe optimale et une régularité absolue.
- **Remontée centrale de cuve haute** pour le travail des préparations liquides, même en grandes quantités.
- Voyants de sécurité et commande à impulsions pour une meilleure précision de coupe.
- **Système de sécurité inviolable** par détection électronique et frein moteur entraînant l'arrêt instantané du couteau dès l'ouverture du couvercle.
- Étanchéité des parties électriques pour un entretien facilité

## CUTTER DE TABLE Modèle R10 sous vide



Les appareils sous-vide vous assurent la réussite de vos foies gras, mousses de foies et farces fines.

Parce qu'il évite toute oxydation des produits et les rend parfaitement homogènes, sans bulles d'air, le travail sous-vide permet d'obtenir des résultats d'une qualité remarquable :

- Meilleure conservation
- Meilleure développement des arômes et des saveurs
- Meilleure présentation
- Meilleure cuisson

## CUTTER DE TABLE Modèle R10 sous vide vitesse variable



Variation de vitesse permettant d'adapter la vitesse en fonction du type de fabrication envisagée. L'utilisation de vitesse allant de 50 à 3000 tr/mn procure à ce modèle une **très grande souplesse d'utilisation** et **augmente encore l'étendue des préparations.**

Le procédé de la variation de vitesse électronique apporte, en effet une fonction supplémentaire « mélange » permettant l'incorporation d'ingrédients délicats fonction qui n'est pas envisageable dans un cutter classique.



ZA Porte du Béarn - R.N. 134  
 Avenue Georges Pheasans  
 64330 GARLIN  
 ☎ : 05.59.04.70.80    📠 : 05.59.04.72.39  
 E-Mail : contact@cfiagro.com  
 Site Internet : http://www.cfiagro.com

## CARACTERISTIQUES CUTTER DE TABLE

	<b>R10 / R10 SV</b>	<b>R10 V.V. / R10 V.V. SV</b>
<b>Puissance</b>	2200 watts	1800 watts
<b>Voltage</b>	Triphasé 400 volts	Monophasé 230 volts
<b>Vitesse</b>	1500 et 3000 tr / mn	Vitesse Variable de 50 à 3000 tr / mn
<b>Fonctions</b>	<p><i>R10</i> : Fonction Pulse, sécurité électromécanique et frein moteur, couvercle transparent et étanche</p> <p><i>R10 SV</i> : caractéristiques identiques au R10 + pompe à vide en option</p>	<p><i>R10 V.V.</i> : vitesse variable de 60 à 500 tr / mn en rotation inverse</p> <p><i>R10 V.V. SV</i> : sous vide (pompe à vide en option) et vitesse variable (de 60 à 500 tr / mn en rotation inverse)</p>
<b>Dimensions H x L x P</b>	570 x 360 x 565 mm	570 x 360 x 565 mm
<b>Accessoires</b>	Cuve cutter de 11,5 litres inox avec poignées et couteau 2 lames lisses fond de cuve en inox	Cuve cutter de 11,5 litres inox avec poignées et couteau 2 lames lisses fond de cuve en inox