



Cutter mixer K25 / K35

La scelta perfetta per tritare, amalgamare o emulsionare.
Cutter multifunzione, semplici e robusti, ideali
per cucine di medie e piccole dimensioni



- **Utilizzatori:** Ristoranti / Piccoli Catering
- **Da 10 a 50 coperti**



- Compatto e versatile per uso professionale
- Vasca da **2,5 litri** in acciaio inox
- Coperchio trasparente con apertura centrale
- **1 velocità: 1500 giri/m.**



- **Principali lavorazioni:** tritare erbe, preparare salse e condimenti, macinare carne/pesce
- Capacità: fino a **1 Kg** (es. maionese)



- **Utilizzatori:** Ristoranti / Piccole e medie società di Catering
- **Da 10 a 50 coperti**



- **Principali lavorazioni:** tritare erbe, preparare salse e condimenti, macinare carne/pesce
- Facile da usare
- **Sicurezza:** il gruppo coltelli si blocca immediatamente all'apertura del coperchio



- Vasca da **3,5 litri** in acciaio inox
- 2 velocità : **1500** e **3000** giri/m.
- Capacità: fino a **1,8 Kg** (es. maionese)

**K35**

Coperchio trasparente K35



Vasca in acciaio inox

- **Non è necessario arrestare la macchina durante la lavorazione.** Gli ingredienti possono essere aggiunti attraverso un'apertura, a forma di imbuto, incorporata nel coperchio.
- Tutti i componenti a contatto con il cibo possono essere **facilmente smontati** senza attrezzi e sono al **100% lavabili in lavastoviglie**
- La forma del gruppo coltelli e della vasca garantiscono **miscele omogenee**
- **Sicurezza dell'operatore garantita** dal dispositivo di sicurezza magnetico che arresta immediatamente la macchina se il coperchio viene aperto
- **Motore industriale asincrono** adatto ad un uso intensivo e lunga durata

**K25** capacità 2,5 litri

Modello	Velocità	Fasi	Potenza	Giri/m.
K25	1 velocità	1 f	370 W	1500

Dimensioni esterne (lxpxh) 216x297x371mm

K35 3,5 lt capacity

Modello	Velocità	Fasi	Potenza	Giri/m.
K35	1 velocità	1 f	500 W	1500
K35	2 velocità	3 f	500 W	1500-3000

Dimensioni esterne (lxpxh) 247x407x303mm





Cutter mixer K45 / K55 / K70

Grande potenza e qualità, l'apparecchio ideale per lo chef professionista!
In grado di tagliare, tritare, macinare, amalgamare, emulsionare qualsiasi preparazione
le vostre ricette richiedano.

Fino a
3.700 giri/m.



Coperchio trasparente con
raschiatore/emulsionatore



Tubo vasca rialzato
per massimizzare la
capacità effettiva di
liquidi



K70



Pannello comandi
piatto e resistente
all'acqua (IP55)



Comando ad impulsi per
frammentare i componenti
di dimensioni più grandi

2 macchine in 1, grazie al raschiatore:
risultati omogenei in una manciata di secondi



- **Utilizzatori:** Ristoranti / Piccole e medie società di Catering / Gastronomie / Asili / Case di riposo
- Da **50 a 150 coperti**



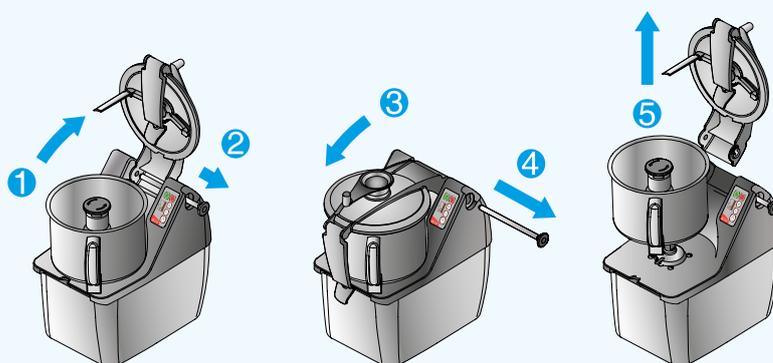
- **Principali lavorazioni:** tritare, emulsionare, impastare e macinare



- **Vasca in acciaio inox da 4,5 / 5,5 / 7 litri**
- Capacità (es. maionese):
K45: fino a **2 kg**
K55: fino a **2,5 kg**
K70: fino a **3,5 kg**
- Velocità: da **300 a 3700 giri/m.** (vedere modelli)
- **Motore industriale asincrono** adatto ad un uso intensivo e lunga durata
- Coperchio trasparente e **smontabile agganciato al corpo macchina**
- **Fornito di raschiatore/emulsionatore**
- Gruppo coltelli con lame lisce, microdentate o speciale per emulsioni
- Tutti i componenti a contatto con il cibo possono essere **facilmente smontati** senza attrezzi e sono al **100% lavabili in lavastoviglie**



Porta coltelli incluso



K45 capacità 4,5 litri

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/m.
1 velocità	1 f	750 W	1500
2 velocità	3 f	900 W	1500-3000
Variabile	1 f	1000 W	da 300 a 3700

Dimensioni esterne (lxpxh) 252x410x490mm

K55 capacità 5,5 litri

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/m.
2 velocità	3 f	1000 W	1500-3000
Variabile	1 f	1300 W	da 300 a 3700

Dimensioni esterne (lxpxh) 252x410x490mm

K70 capacità 7 litri

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/m.
2 velocità	3 f	1200 W	1500-3000
Variabile	1 f	1500 W	da 300 a 3700

Dimensioni esterne (lxpxh) 252x410x530mm



Carne tritata



Purea di verdure



Cutter mixer K120S / K180S

Amalgamare e tritare rapidamente e facilmente preservando la consistenza ed il sapore degli ingredienti



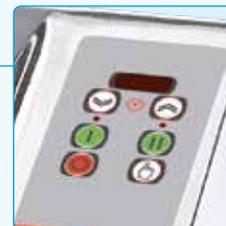
Vasca in acciaio inox



Sistema di sicurezza a doppio bloccaggio



K180S



Pannello comandi piatto e resistente all'acqua (IP55)



Il design della lama garantisce maggiore uniformità e ottimi risultati



- **Utilizzatori:** Ristoranti / Società di Catering / Gastronomie
- Da **100 a 300 coperti**



- **Principali lavorazioni:** tritare, emulsionare, impastare e macinare



- Vasca da **17,5 litri** in acciaio inox
- 2 velocità: **1500 e 3000 giri/m.**
- **Velocità variabile da 300 a 3000 giri/m.** (KE180S)
- Capacità: fino a **8 Kg** (es. maionese)



- **Utilizzatori:** Ristoranti/ Società di Catering/ Gastronomie
- Da **100 a 200 coperti**



- **Principali lavorazioni:** tritare, emulsionare, impastare e macinare



- Vasca da **11,5 litri** in acciaio inox
- 2 velocità: **1500 e 3000 giri/m.** (K120S)
- Velocità variabile **da 300 a 3500 giri/m.** (KE120S)
- Capacità: fino a **6 Kg** (es. maionese)

Caratteristiche comuni per tutti i modelli:

- Comando ad impulsi per frammentare i component di dimensioni più grandi (modelli a 2 velocità)
- La forma della vasca e del gruppo coltelli assicurano ad ogni lavorazione la **massima omogeneità**
- **Motore industriale asincrono** silenzioso e di lunga durata
- Coperchio trasparente, raschiatore, vasca e gruppo coltelli **facilmente smontabili senza attrezzi e al 100% lavabili in lavastoviglie**
- **Raschiatore per risultati uniformi**
- **3 dispositivi per la sicurezza dell'operatore** (K/KE 120S/180S):
 - 1 sensore di sollevamento maniglia
 - 1 sensore di presenza vasca
 - 1 sensore di presenza coperchio



K120S



Raschiatore

K120S/KE120S capacità 11,5 litri

Modello	Velocità	Fasi	Potenza	Giri/m.
K120S	2 velocità	3 f	2200 W	1500-3000
KE120S	variabile	1 f	2200 W	da 300 a 3500
Dimensioni esterne (lxpxh) 416x680x517mm				

K180S/KE180S capacità 17,5 litri

Modello	Velocità	Fasi	Potenza	Giri/m.
K180S	2 velocità	3 f	3600 W	1500-3000
KE180S	variabile	3 f	3000 W	da 300 a 3000
Dimensioni esterne (lxpxh) 416x680x603mm				



Gruppi coltelli ■ K ■ TRK

Scegli la lama ideale per le tue preparazioni



Lame
lisce



Lame
microdentate



Lame lisce
per emulsioni



Lame microdentate
per emulsioni



Carne tritata



Mandorle



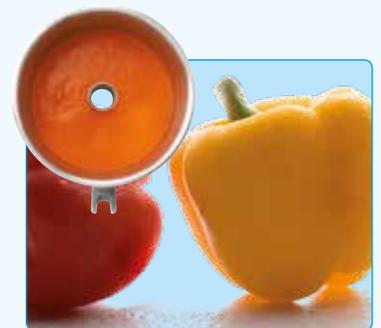
Asparagi



Hummus (ceci)



Cioccolata



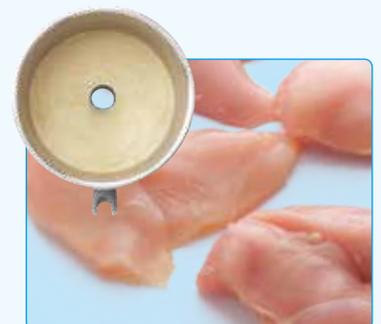
Peperoni



Salsa di pomodoro



Erbe aromatiche



Pollo

Ideale per preparare cibi omogeneizzati ■ K ■ TRK

L'alta velocità, il raschiatore integrato, l'esclusivo design delle lame, questi sono i 3 ingredienti che ti aiutano a trasformare il tuo cutter mixer in un emulsionatore/omogeneizzatore permettendoti di modificare la consistenza del cibo preservandone i valori nutrizionali ed il gusto. L'unico limite è la tua immaginazione!



Pasta



Pollo



Lama microdentata
ideale per emulsioni
K45-55-70



Pesce



Salsiccie



Lama microdentata
ideale per emulsioni
K120S



Desserts



Salmone



Lama microdentata
ideale per emulsioni
K180S