FIMAR Cutter CL5 - 5,0 Liter

FIMAR Cutter CL5 - 5,0 Liter

Maschine zum Zerkleinern, Kneten, Häckseln und Mischen
Auch geeignet für Fleischbrät, Suppen, Saucen usw.

Ausführung:
- Gehäuse und Schüssel aus Edelstahl AISI 304
- oberer Deckel aus durchsichtigem lebensmitteltauglichem Polykarbonat
- Druckknopf
- Sicherheitsmikroschalter am Deckel und Schüsselträgerfuß
- Motorbremse
- Schüsselinhalt 5 Liter
- ausgestattet mit einem Messer mit 2 scharfen Klingen
- Made in Italy

Technische Daten:
- Maße: 240 x 310 x 570mm
- Kesselmaße: 210 x 160mm
- Kesselvolumen 5 Liter
- nutzbares Volumen: 2,1 Liter
- Spannung: wahlweise 230V/1N/50Hz oder 400V/3-3N/50Hz
- max. Leistungsaufnahme: 0,75 kW
- Umdrehungen pro Minute: 1400 rpm
- Nettogewicht: 19 kg

Optionales Zubehör:
CL3/400V: 400 Volt Version (0.00 EUR zzgl. MwSt.)
CL5V2/400V: mit 2 Geschwindigkeiten - 1400 rpm + 2800 rpm (+ 152.00 EUR zzgl. MwSt.)
CL58L2S: gelochtes 2-Klingen-Messer (zum Schneiden oder Mixen) (+ 100.00 EUR zzgl. MwSt.)
COLCL58L4S: glattes 4-Klingen-Messer (zum Schneiden oder Mixen) (+ 131.00 EUR zzgl. MwSt.)
COLCL58L4: gelochtes 4-Klingen-Messer (zum Schneiden oder Mixen) (+ 131.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorauskasse: **891.00 EUR** zzgl. MwSt.

© DEKA E-COMMERCE GMBH