

	Equipement	Cutter vertical R30
Réf.: 121654	Capacité cuve 28 Litres - 1500 & 300 tr/min - 5400 W - 11,6 A - 400 V - 110 Kg	



robot coupe®

- Le cutter vertical répond aux besoins des professionnels les plus exigeants.
- Il évolue dans différents univers et offrent de nombreuses applications au travers de fonctions clés :
- Des préparations riches et variées
- Hâcher: Pâtés, farces, saucisses, terrines de poissons, terrines de légumes, tartares de viandes, tartares de poissons, pâte de curry, moussaka, fromages à pizza, herbes fines, oignons, échalotes, purée de légumes... - Emulsionner: Sauces, farces fines, mousses, mayonnaises, guacamole, tarama, tapenade, pesto, houmous, bloc de foie gras, quenelles...
- Mélanger: Beurres composés, beurre pommade, préparations pâtisseries, crèmes de garnissage, terrines composées, cheese cake...
- Broyer: Base pour macarons, tant pour tant, poudres de fruits secs, pâte d'amandes, pralinés, bisques de crustacés, chapelures, beurre de cacahuètes, pulvérisations...
- Pétrir: Pâte sucrée, pâte levée, pâte salée, biscuits...
- Moteur asynchrone très puissant à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité.
- Construction tout inox avec 3 pieds largement dimensionnés pour une parfaite stabilité.

Marrakech - Maroc

Av. Abd. El Khattabi, Rte de Casa
40100 - Tél.: +212 524 33 44 77

Casablanca - Maroc

275, Bd Zerktouni - 20040
Tél.: +212 522 95 60 00

Tanger - Maroc

15, Bd Y. Ibn Tachafine
90000 - Tél.: +212 539 31 92 50

Conakry - Rép. Guinée

Coleah, Rte du Niger - BP 3678
Tél.: +224 622 62 68 59