

FIMAR Cutter CL8 - 8,0 Liter

FIMAR Cutter CL8 - 8,0 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
- ausgestattet mit einem Messer mit 2 scharfen Klingen

- Made in Italy

Technische Daten:

- Maße: 240 x 310 x 620mm
- Kesselmaße: 210 x 205mm
- Kesselvolumen 8 Liter
- nutzbares Volumen: 2,4 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:

CL8/400V : 400 Volt Version (0.00 EUR zzgl. MwSt.)

CL8V2/400V: mit 2 Geschwindigkeiten - 1400 rpm + 2800 rpm (+ 154.00 EUR zzgl. MwSt.)

CL58L2S: gelochtes 2-Klingen-Messer (zum Schneiden oder Mixen) (+ 95.00 EUR zzgl. MwSt.)

COLCL58L4S: glattes 4-Klingen-Messer (zum Schneiden oder Mixen) (+ 125.00 EUR zzgl. MwSt.)

COLCL58L4: gelochtes 4-Klingen-Messer (zum Schneiden oder Mixen) (+ 125.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorkasse: **885.00 EUR** zzgl. MwSt.

