

PRATIC

900 >
2200
rpm

9
velocità
speeds



Un cutter semplice e sicuro

I nostri cutter della linea PRATIC sono stati realizzati per rispondere alle sempre maggiori esigenze dell'utilizzatore professionale. Caratterizzati dalla massima semplicità d'uso, sono in grado di svolgere tutti i lavori necessari in cucina: **omogeneizzare, impastare, sminuzzare, tagliare, tritare**. Il rispetto delle più severe norme di sicurezza è garantito da comandi a bassa tensione a 24 volt, freno meccanico a ferodo azionato dalla leva di rilascio del coperchio vasca, microinterruttore di sicurezza sul coperchio. Nel rispetto delle normative igieniche generali e di settore, per la realizzazione dei nostri cutter viene utilizzato esclusivamente acciaio inox per vasca, utensili di lavoro e corpo macchina. Il coperchio vasca è realizzato in policarbonato per uso alimentare.

Essendo dotati di un motore speciale ad alte prestazioni, **l'elettronica di comando permette di regolare la velocità di rotazione tra 9 posizioni comprese tra i 900 e i 2200 giri/minuto, per permettere l'uso della velocità più consona in rapporto alla lavorazione da effettuare ed al tipo di prodotto**. La vasca del cutter PRATIC è distanziata dal corpo macchina e di conseguenza dal motore, per mantenere il prodotto lavorato a temperatura ambiente.

A simple and safe cutter

Our PRATIC Cutters have been manufactured in order to satisfy ever-increasing demands of the professional user. With their easiness of use, they are able to do all the necessary works in kitchen: **homogenizing, crumbling, kneading, cutting and mincing**.

The respect of all the most severe safety laws is guaranteed by 24 Volt low-tension controls, a mechanical brake lining, which is activated by the releasing lever of the bowl lid, and by a safety micro-switch on the lid. Respecting all the general and specific hygienic laws, for the manufacturing of our cutters we use only stainless steel for bowl, tools and body. The lid is made of polycarbonate for food use. Having a special high performance motor, **the electronics allow to adjust the rotation speed among 9 different positions from 900 to 2200 rpm, in order to use the best speed for each processing type and each product**. The bowl of the cutter "Pratic" is spaced out of the body of the machine and therefore of the motor, in order to keep the product at room temperature.



pannello comandi
control board

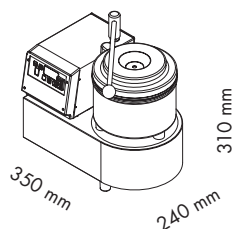



lame
blades



coperchio
lid


PRATIC 3



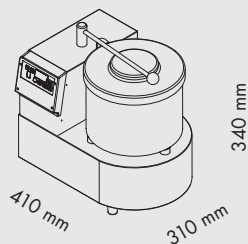

 230 Volt AC 1/N/PE
 480 W
 2,2 A



 10 kg


 Giri motore / minuto
Rpm
 900 - 2200



 Dimensioni vasca
Bowl dimensions
 Ø = 180 mm H = 105 mm


PRATIC 5



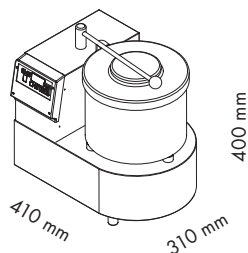

 230 Volt AC 1/N/PE
 960 W
 4,4 A



 18 kg


 Giri motore / minuto
Rpm
 900 - 2200


 Dimensioni vasca
Bowl dimensions
 Ø = 240 mm H = 120 mm


PRATIC 8




 230 Volt AC 1/N/PE
 960 W
 4,4 A


 19 kg


 Giri motore / minuto
Rpm
 900 - 2200


 Dimensioni vasca
Bowl dimensions
 Ø = 240 mm H = 180 mm

LAVORAZIONE CIBO - FOOD PROCESSING

**Accessori
Tools**

PRATIC 3

PRATIC 5

PRATIC 8

Mozzi completi: lame lisce
dentate o forate
*Complete hubs with smooth:
teethed or pierced blades*

Si-Yes

Si-Yes

Si-Yes

Coperchio
Lid

Si-Yes

Si-Yes

Si-Yes

DOTAZIONE: mozzo con lame lisce
EQUIPPED WITH: one hub with smooth blades

•

•

•