



KÜCHEN-CUTTER „C3“

Ein ideales Gerät zum Zerkleinern, Vermengen, Homogenisieren von Gemüse, Kräutern, Fleisch und Käse in jeden gewünschten Feinheitsgrad. Zwei Sichelmesser mit optionaler Rotationsgeschwindigkeit sorgen für einen perfekten Schnitt, ohne die Qualität des Schneidgutes zu beeinflussen.

Das Gehäuse ohne Schmutzecken gewährleistet eine absolute Hygiene und ermöglicht eine leichte und schnelle Sauberhaltung. Der durchsichtige Deckel mit Nachfüllrohr ist praktisch für die Kontrolle des Zerkleinerungsvorganges und mit einem Handgriff zur Reinigung abnehmbar.

Die Unfallverhütung wird hier groß geschrieben. Die Maschine ist mit mehreren Sicherheitsschalen ausgestattet und arbeitet nur im völlig montierten Zustand bei geschlossenem Deckel. Sie entspricht der EG-Maschinenrichtlinie 89/392 (98/37/EG) sowie weiteren EURO-Normen und trägt das CE-Zeichen. Eine Konformitätserklärung wird mitgeliefert.



Bei Schumann ist man gut dran!

Technische Daten			
Schüsselinhalt:	3 Liter	Höhe bei aufgeklapptem Deckel:	615 mm
Schüsseldurchmesser:	215 mm	Arbeitsgeschwindigkeit:	1400 U/min
Breite:	380 mm	Eigengewicht:	12,5 kg
Tiefe	300 mm	Stromart:	230 V Wechselstrom
Höhe:	320 mm	Leistungsaufnahme:	0,25 kW
Jeder Maschine wird eine ausführliche Bedienungsanleitung beigelegt, die vor Inbetriebnahme durchzuarbeiten ist. Technische Änderungen im Zuge der Weiterentwicklung vorbehalten.			

Sonstige Hinweise: Alle Maße sind Circa-Angaben. Technische Änderungen im Zuge der Weiterentwicklung, Druckfehler sowie Irrtum im Einzelfall vorbehalten.

****Sämtliche Preise sind ohne Mehrwertsteuer****

Aktuelle Preise entnehmen Sie bitte unserer Homepage

[Zurück zu Homepage](#)