Commercial@soteq-refrigeration.tn
Rue 23 janvier, Teboulba, Tunisie
+216 22 988 305

Cutter Électrique Professionnel Basculante – 32 L / 1420r/min



Caractéristiques Techniques

Capacité	32 L
Vitesse	1400 tr/min
Puissance moteur	1800 W
Tension	220V

Description

Le **cutter électrique professionnel basculante 32 L** est conçu pour les **cuisines professionnelles, laboratoires alimentaires et restaurants**. Sa **grande capacité de 32 L** en **inox épaissi et verre trempé** permet de travailler de grandes quantités tout en surveillant facilement le processus grâce au couvercle en verre avec ouverture en caoutchouc pour l'ajout d'ingrédients.

Équipé d'un **moteur robuste de 1800 W avec arbre en inox et fil en cuivre**, il garantit une puissance stable et sûre avec une vitesse de **1400 tr/min** pour des performances optimales. Ses **lames en S inox double et amovibles** permettent de hacher de la viande en 15 secondes et de transformer des ingrédients en pâte en 4 minutes, offrant polyvalence et efficacité.

Le cutter est **convivial et sécurisé**, avec un contrôle simple via quelques boutons et un bouton minuterie. Les lames et la cuve sont amovibles pour un nettoyage rapide et sécurisé. Sa conception pratique inclut une **poignée en inox, deux roues mobiles** pour faciliter le déplacement, et **deux pieds antidérapants** pour une stabilité maximale pendant l'usage.

Idéal pour traiter **viande, légumes, fruits, céréales, noix, gingembre, ail et herbes médicinales**, ce cutter basculante est un équipement polyvalent pour tous les professionnels exigeants souhaitant allier rapidité, efficacité et sécurité.

Commercial@soteq-refrigeration.tn
Rue 23 janvier, Teboulba, Tunisie
+216 22 988 305