

Cutter

Gerät mit Edelstahlgehäuse und einem Edelstahlbecken, welches über dem Motor angebracht ist, ist dieser Cutter ein kompaktes Gerät, welches zahlreiche Funktionen erfüllt



Hohe Standfestigkeit durch isolierten Motor und Kessel.
Extrem starker Motor mit Inverter-Getriebe für das Schneiden, Zerkleinern, Aufschlagen, Rühren usw.
Elektronischer Drehzahlregler für maximale Kraft in allen Drehzahlbereichen, Mikroschalter am Deckel, 24 Volt Schaltsteuerung und sehr stabiler transparenter Deckel. Leicht abnehmbarer Kessel und schnelle Reinigung durch das einfache Zerlegen des Gerätes.
Ein Gerät welches zur unerlässlichen Küchenhilfe wird



Type	Art. Nr.	Leistung	Kessel Kapazität in Liter	Nutz Kapazität in Liter	Messer U/min	Außenmaße B/T/H in mm	Anschluß	Gewicht in kg
C 4 VV	090070	350 W / 0,5 Hp	3,3	1,5	1100 - 2600	380 x 320 x 270	230 V / 50 Hz	10
C 6 VV	090072	350 W / 0,5 Hp	5,3	3,1	1100 - 2600	380 x 320 x 320	230 V / 50 Hz	11

Planetenrührmaschine Mixer und Universalrührwerk



Professionelle, kompakte und leistungsstarke Planetenrührmaschine mit kratzfest beschichtetem, pflegeleichtem Gehäuse

Durch die **serienmäßige Ausstattung** der dreiteiligen Zubehörreihe mit (Rührbesen, Rührspachtel und Knethaken) ist die Maschine extrem flexibel um zu Mischen, Kneten oder zu Schlagen. Mit der 3-stufigen Geschwindigkeitsregelung kann die Maschine der jeweiligen Masse angepasst werden. Wie z.B. Pizza-, Brot-, Keks-, Croissants-, Brioche-, Biskuit-, Mürbteige, Püree, Mayonnaise, Saucen, Schlagsahne usw. Durch die praktischen Schnellverschlüsse und den ausziehbaren Kessel ist ein wechseln des Kessels und der Werkzeuge einfach und zeitsparend.
Die Typen PTM 10 F und PTM 20 F sind als Tischgeräte konzipiert, die größeren Typen als Standgeräte. Die Typen PTM 60 F und PTM 80 F sind mit einem 0-15 Minuten Timer ausgestattet.

Der Type PTM 80 F wird mit einem serienmäßigen Kesselwagen geliefert.

Die Maschinen verfügt über alle Sicherheitsvorrichtungen, die den Europäischen Richtlinien entsprechen (Niederspannungsrichtlinie, Mikroschalter an Deckel und Edelstahlkessel)



PTM 30 F, PTM 40 F, PTM 60 F, PTM 80 F

Planetenrührmaschine, Mixer und Universalrührwerk

Type	Art. Nr.	Fassungsvermögen des Kessels in Liter	Brotteig-kneten	Umdrehungen pro Minute	Motorleistung	Außenmaße in mm	Anschluß	Gewicht in kg
PTM 10 F	090390	10 Lit. (245x220mm)	bis 2 kg	95 / 175 / 320	0,37 KW / 0,5 HP	400x480x650	230 V, 50 Hz	37
PTM 20 F	090391	20 Lit. (320x280mm)	bis 5 kg	95 / 175 / 320	0,55 KW / 0,75 HP	550x560x900	230 V, 50 Hz	98
PTM 30 F	090392	30 Lit. (370x350mm)	bis 7,5 kg	95 / 175 / 320	0,75 KW / 1 HP	580x650x1050	400 V, 50 Hz	195
PTM 40 F	090393	40 Lit. (390x370mm)	bis 10 kg	95 / 175 / 320	1,1 KW / 1,5 HP	620x685x1050	400 V, 50 Hz	200
PTM 60 F	090394	60 Lit. (460x410mm)	bis 15 kg	70 / 210 / 360	3 KW / 4 HP	800x930x1500	400 V, 50 Hz	450
PTM 80 F	090394/2	80 Lit. (500x470mm)	bis 20 kg	70 / 210 / 360	3,7 KW / 5 HP	840x950x1500	400 V, 50 Hz	520



Zubehör	Type	Art. Nr.
Zusätzlicher Kessel für PTM 10 F	PTM 10F/KESS	090395
Zusätzlicher Kessel für PTM 20 F	PTM 20F/KESS	090396
Zusätzlicher Kessel für PTM 30 F	PTM 30F/KESS	090397
Zusätzlicher Kessel für PTM 40 F	PTM 40F/KESS	090398
Zusätzlicher Kessel für PTM 60 F	PTM 60F/KESS	090399
Zusätzlicher Kessel für PTM 80 F	PTM 80F/KESS	090399/2
Kesselwagen für PTM 60 / 80 F	PTM 60/80/WA	090399/5



Inklusive serienmäßigem Kesselwagen bei Type: PTM 80 F