



TOP CT35 CE



TOP CT50 CE

CUTTER

TOP CT35 / 50 CE

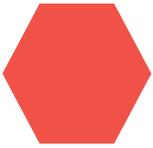
Optimale Verarbeitung auch kleinster Mengen durch die spezielle Anordnung des zweiflügeligen Cuttermessers

Der durchsichtige Deckel ermöglicht die Überwachung des Arbeitsablaufes

Behälter und Schneidwerk aus rostfreiem Stahl (spülmaschinenfest)

Volleloxiertes, rostfreies Gehäuse

Einfache Bedienung und Reinigung



CUTTER

TOP CT35 / 50 CE

- / Thermoschutz (verhindert Überhitzung des Motors)
- / mit Sicherheitsschalter ausgestattet (Unfallschutz)
- / durch eine Öffnung können während des Arbeitsvorganges weitere Zutaten beigefügt werden
- / in 230 V Wechselstrom lieferbar

Geeignet für:

Feinschnitte jeder Art von Fleisch (Tatare, Pasteten, etc.)

Feinschnitt von Wurzelwerk (Zwiebel, Karotten, Knoblauch, etc.)

Zubereitung von Mayonnaise, Saucen, Schlagobers, Püree

Zerkleinerung von Käse, Eis

Zubereitung von verschiedenen Teigen (Pizza, Bandnudeln, Torten, etc.)

Mehlspeisen, Marzipan, verschiedene Cremes

Modell	TOP CT35 CE	TOP CT50 CE
Becherinhalt:	3 Liter	5 Liter
Messergeschwindigkeit:	1.400 U/min	1.400 U/min
Außenmaße (btxh):	280x370x260 mm	280x370x330 mm
Stellfläche (bxt):	200x280 mm	200x300 mm
Arbeitsmenge:	bis max. 2,5 Liter	bis max. 3,2 Liter
Motorstärke:	200 / 360 W	200 / 360 W
Gewicht:	11,5 kg	13,5 kg
Spannung:	230 V	230 V



abnehmbarer Messerblock



Öffnung für Zutaten



Hebel für Unfallschutz

Vertragshändler