

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-, Brioches-, 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



PTM 10 F

PTM 20 F