



FOOD-TEK  
DIVISION

# CUTTER MAGNUM



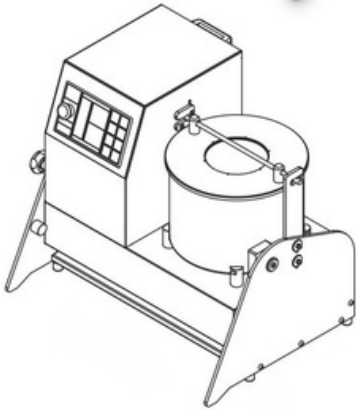
GAM International by Minerva Omega Group



Experience. Evolution. Excellence.



# MAGNUM



Dimensioni in mm

MAGNUM	
Larghezza	750
Profondità	500
Altezza	510

## CARATTERISTICHE GENERALI

Descrizione **Cutter da 20 litri**

Velocità 2 velocità

Dotazione di serie
 

- Mozzo con lame lisce
- Coperchio in plastica

Tramoggia e vasca Ø = 320 mm | H = 255 mm

RPM 1400 - 2800 rpm

Potenza nominale 2.5 kW / 3.4 kW

Voltaggio nominale Trifase (V 400/3/50 Hz)

Peso netto 105 kg

Altre caratteristiche



- Coperchio, vasca e lame rimovibili
- Tramoggia ribaltabile
- Cicli di lavoro impostabili e personalizzabili dall'operatore
- Spegnimento automatico
- Motore a due velocità (1400 r.p.m. e 2800 r.p.m.)
- Pulsante ad impulsi

## ACCESSORI DISPONIBILI

- Mozzi comple lame lisce
- Mozzi comple lame dentate
- Mozzi comple lame forate
- Piedistallo in acciaio inox (800x600x850 mm)
- Kit di ruote

## PRODUZIONE



60 sec.

Passato di pomodoro/Tomato purée



5 sec.

Passato di verdure/Vegetables purée



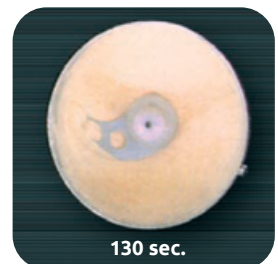
10 sec.

Mozzarella per pizza/Mozzarella for pizza



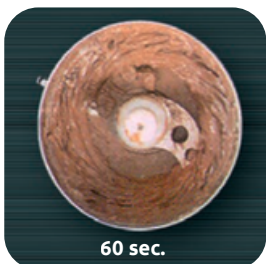
10 sec.

Carne per ragù tritata/Minced meat for ragout



130 sec.

Maionese/Mayonnaise



60 sec.

Cioccolato/Chocolate



60 sec.

Pane grattugiato/Breadcrumbs



15 sec.

Prezzemolo, aglio, cipolla, peperoncino tritati/Chopped parsley, garlic, onion, chilly pepper



20 sec.

Frutta secca tritata/Chopped dried fruit



60 sec.

Impasti teneri per dolci/Soft dough for cakes

I dati della presente scheda tecnica non sono impegnativi e potranno subire variazioni senza preavviso.