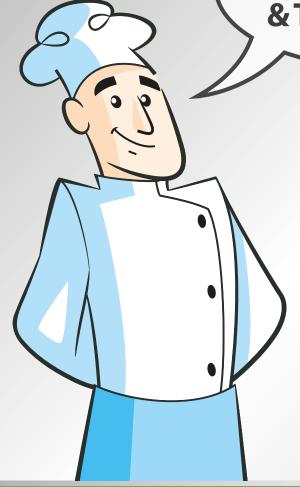






# TRK Combinati Cutter & Tagliaverdure





# TRK

# **Combinati Cutter & Tagliaverdure**

**3 in 1!** Con TRK la vostra creatività non ha limiti. 3 funzioni : tagliaverdure, cutter mixer, emulsionatore. 3 capacità : 4,5 litri, 5,5 litri e 7 litri. Velocità variabile da 300 a 880 giri/m.(funzione tagliaverdure) e fino a 3700 giri/m. (funzione cutter)



Tramoggia tonda in acciaio inox (215 cm²)



Tramoggia verdure lunghe (Ø 55,5mm)



Incly System base motore inclinabile di 20° (funzione tagliaverdure)



Pannello comandi piatto e resistente all'acqua (IP55)



Coperchio trasparente con raschiatore per un miglior risultato di omogeneizzazione



Camera di taglio, tramoggia, vasca, coperchio, rotore e dischi in acciaio inox sono lavabili in lavastoviglie





- Utilizzatori: Ristoranti / Settore Pubblico/ Società di Catering / Asili / Case di riposos
- da **50 a 400 coperti**. Fino a **800 coperti** per servizio catering

### Funzione cutter mixer ed emulsionatore

- Per mescolare, tritare, amalgamare, impastare, preparare ripieni, mousse, torte, carne macinata, pesce e condimenti ...
- Vasca in acciaio inox con Tubo vasca rialzato per incrementare la capacità liquida reale (75% della capacità nominale), con angoli arrotondati e maniglia ergonomica
- Fissato al corpo macchina, per lavorare in maniera più confortevole, il coperchio trasparente, standard con il raschiatore, è completamente removibile e 100% lavabile in lavastoviglie.

#### Scegliete il gruppo coltelli perfetto per la vostra preparazione.



## **Funzione Tagliaverdure**

capacità fino a 550 Kg/h (a seconda del tipo di taglio)

Chi meglio di Dito Sama può garantirti un' igiene perfetta?

Tutti i componenti a contatto con il cibo sono lavabili in lavastoviglie (camera di taglio, tramoggia, vasca, coperchio, rotore e dischi in acciaio inox). I nostri dischi in acciaio inox e le lame garantiscono la massima igiene ma anche comfort e sicurezza per l'utilizzatore.



### Ampia scelta per diversi tipi di taglio

Ampia scelta di dischi in acciaio inox per preparare più di 80 tipi diversi di taglio.









# Dito Sama ti aiuterà nella preparazione dei cibi omogeneizzati

L'alta velocità, il raschiatore integrato, l'esclusivo design delle lame, questi sono i 3 ingredienti che ti aiutano a trasformare il tuo cutter mixer in un emulsionatore/omogenizzatore permettendoti di modificare la consistenza del cibo preservandone i valori nutrizionali ed il gusto. L'unico limite è la tua immaginazione!

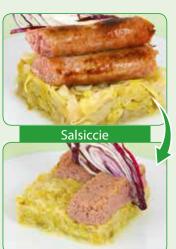
















Trova l'ispirazione, visita il nostro sito internet

Electrolux Professional SpA Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone Tel. +39 0434 380437

Scopri la nostra gamma completa su: www.ditosama.it



