






# CUTTER-WILK

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej
- metalowa obudowa silnika zapewniająca większą wytrzymałość

-  Ilość porcji:  
od 20 do 80 porcji, 0,5-3,5 kg wsadu
-  Ilość porcji:  
od 20 do 100 porcji, 0,5-3,5 kg wsadu
-  Ilość porcji:  
od 20 do 150 porcji, 0,5-4 kg wsadu
-  Ilość porcji:  
od 50 do 200 porcji, 3-5,5 kg wsadu
-  Ilość porcji:  
od 50 do 250 porcji, 3-9 kg wsadu

W standardzie  
nóż gładki  
ze stali  
nierdzewnej



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V
1.	712050	Cutter-Wilk R5 Plus	280	350	490	5,5	1500	1,1	230
	712051	Cutter-Wilk R5 Plus	280	350	490	5,5	1500/3000	1,2	400
2.	712060	Cutter-Wilk R6	280	350	520	7,0	1500/3000	1,3	400
3.	712080	Cutter-Wilk R8	315	545	585	8,0	1500/3000	2,2	400
4.	712100	Cutter-Wilk R10	345	560	660	11,5	1500/3000	2,6	400
5.	712150	Cutter-Wilk R15	370	615	680	15,0	1500/3000	3,0	400