

CUTTER

dal 1950
Swedlinghaus®

CE PROFESSIONALE

CUT 3 VS - CUT 5 VS - CUT 8 VS



CUT 3E - CUT 5E - CUT 8 E



LAME E LAVORAZIONI



LAMA LISCIA (IN DOTAZIONE)
Plain blade (standard) / Couteau lisse (standard)
Cuchilla Lisa (en dotación) / Glatte Klinge



LAMA DENTATA
Toothed blade / Couteau denté
Cuchilla Dentada / Gezahnte Klinge



LAMA FORATA
Pierced blade / Couteau percé
Cuchilla Perforada / Gelochte Klinge



PASSATO DI VERDURE
Vegetable purée / Purée de légumes
Puré de Verduras / Pürierte Gemüse



MOZZARELLA
Mozzarella



PREZZEMOLO, AGLIO, CIPOLLA
Chopped parsley, garlic, onion
Persil, ail, oignon / Perejil, Ajo, Cebolla
Petersilie, Knoblauch, Zwiebel



PANE GRATTUGIATO
Breadcrumbs / Chapelure
Pan Rallado / Paniermehl



PASSATA DI POMODORO
Tomato purée / Tomates en purée
Puré de Tomates / passierte Tomaten



IMPASTI TENERI PER DOLCI
Soft dough for cakes
Pâte moelleuse à gateaux
Masas blandas para dulces
Weicher Teig für Kuchen



CARNE TRITATA
Minced meat / Viande hachée
Carne Picada / Hackfleisch



FRUTTA SECCA TRITATA
Minced Dried fruit / Fruits secs hachés
Fruta seca picada / Trockenobst



CIOCCOLATO
Chocolate / Chocolat
Chocolata / Schokolade



MAIONESE
Mayonnaise / Mayonnaise
Mayonesa / Mayonnaise

Professional food processor

Cutter professionnell

Cutter

Cutter profesional

mpm

CUT 3 VS
CUT 5 VS
CUT 8 VS

CUT 3E
CUT 5E
CUT 8E

Swedlinghaus®

SWEDLINGHAUS srl • sede centrale
via Enrico Berlinguer, 5
63844 Grottazzolina (FM) • ITALY

Filiale Nord
via Puccini, 11/B
21012 Cassano Magnago (VA) • ITALY


Tel. +39.(0)734.631346
Fax +39.(0)734.632560
e. mail: info@swedlinghaus.it


www.swedlinghaus.it


CUTTER STANDARD


mod. CUT 3 VS • mod. CUT 5 VS • mod. CUT 8 VS

Macchina costruita in acciaio inox (vasca, lame e corpo macchina) indispensabile in cucina per omogeneizzare, impastare, sminuzzare, tagliare e tritare. Microinterruttore sul coperchio, vasca estraibile, freno motore, comandi bassa tensione a 24 volt, utensili amovibili, coperchio vasca in polycarbonato alimentare, comando per il funzionamento ad impulsi, mozzo con lame lisce in dotazione. Optional: doppia velocità con motore trifase 1400/2800g/min, lame forate, lame seghettate.

 *S/steel construction (bowl, blades and body) indispensable in any kitchen to homogenize, knead, crumble, cut and mince. Lid safety micro-switch, removable bowl, mechanical brake lining, 24 Volt low tension controls, removable tools, polycarbonate for food use lid, pulse control, hub equipped with plain blades as standard. Optional: double speed with threephase motor, 1400/2800 t/min, toothed or pierced blades.*

 *Aus Edelstahl gebaute Maschine (Behälter, Klingen und Gehäuse), unerlässlich in der Küche zum Homogenisieren, Mischen, Zerkleinern, Schneiden und Mahlen. Mikroschalter auf dem Deckel, herausnehmbarer Behälter, Motorbremse, Niederspannungsantriebe 24 Volt, abnehmbare Werkzeuge, Behälterdeckel aus lebensmittelechtem Polycarbonat, Schaltung für Impulsbetrieb, ausgestatteter Nabe mit glatten Klingen. Optional: Doppelgeschwindigkeitsstufe mit Dreiphasenmotor 1400/2800g/min, gelochte Klingen, gezahnte Klingen.*

 *Structure en acier inox (cuve, lames et corps) indispensable dans toutes cuisines pour homogénéiser, pétrir, émincer, couper et hacher. Micro interrupteur de sécurité de porte, cuve amovible, frein moteur, contrôles 24 volt à basse tension, ustensiles amovibles, couvercle de cuve en polycarbonate alimentaire, contrôle pour le fonctionnement à impulsion, arbre moteur avec couteau lisse standard. Option : double vitesse avec moteur triphasé 1400/2800 t/min, couteau denté ou percé.*


 *Máquina construída en acero inoxidable (cuba, cuchilla y cuerpo de la máquina) indispensable en cocina para homogenizar, amasar, desmenuzar, cortar y triturar. Microinterruptor de seguridad en la tapa, cuba extraíble, freno de motor, comandos de baja tensión a 24 volt, utensillos removibles, tapa en polycarbonato alimentario, comando para el funcionamiento a impulsos, cubo con cuchillas rectas en dotación. Opcional: motor trifásico de doble velocidad 1400/2800gr/min, cuchillas perforadas, cuchillas dentadas.*





CUTTER


mod. CUT 3 E • mod. CUT 5 E • mod. CUT 8 E

Macchina costruita in lega di alluminio anodizzato, vasca inox, lame inox, indispensabile in cucina per omogeneizzare, impastare, sminuzzare, tagliare e tritare. Microinterruttore sul coperchio, vasca estraibile, comandi bassa tensione a 24 volt, utensili amovibili, coperchio vasca in polycarbonato alimentare, comando per il funzionamento ad impulsi per i mod. CUT5E - CUT8E, mozzo con lame lisce in dotazione. Optional: variatore di velocità solo per i modelli CUT5E - CUT8E, lame forate e dritte per carne battuta al coltello.

 *Anodized aluminium alloy construction, s/steel bowl, s/steel blades, indispensable in any kitchen to homogenize, knead, crumble, cut and mince. Lid safety micro-switch, removable bowl, 24 Volt low tension controls, removable tools, polycarbonate for food use lid, pulse control for Mod. CUT5E and CUT8E, hub equipped with plain blades as standard. Optional: speed variator for Mod. CUT5E and CUT8E, pierced blade to emulsify and straight blade to mince.*

 *Maschine mit Schmelzen aus eloxierter Aluminiumlegierung gebaut, Edelstahl-behälter, Edelstahlklingen, unerlässlich in der Küche zum Homogenisieren, Mischen, Zerkleinern, Schneiden und Mahlen. Mikroschalter auf dem Deckel, herausnehmbarer Behälter, Niederspannungsantriebe 24 Volt, abnehmbare Werkzeuge, Behälterdeckel aus lebensmittelechtem Polycarbonat, Schaltung für Impulsbetrieb für Mod. CUT5E - CUT8E, ausgestatteter Nabe mit glatten Klingen. Optional: Geschwindigkeitsregler nur für Modelle CUT5E - CUT8E, gelochte Klingen für Emulsionen und gerade Klingen für Fleisch mit Messer gehackt.*

 *Structure en fusion d'alliage d'aluminium anodisé, cuve inox, lames inox, indispensable dans toutes cuisines pour homogénéiser, pétrir, émincer, couper et hacher. Micro interrupteur de sécurité de porte, cuve amovible, contrôles 24 volt à basse tension, ustensiles amovibles, couvercle de cuve en polycarbonate alimentaire, contrôle pour le fonctionnement à impulsion pour les Mod. CUT5E et CUT8E, arbre moteur avec couteau lisse standard. Option : variateur de vitesse pour les Mod. CUT5E et CUT8E, couteau percé pour émulsions ou droite pour hacher.*

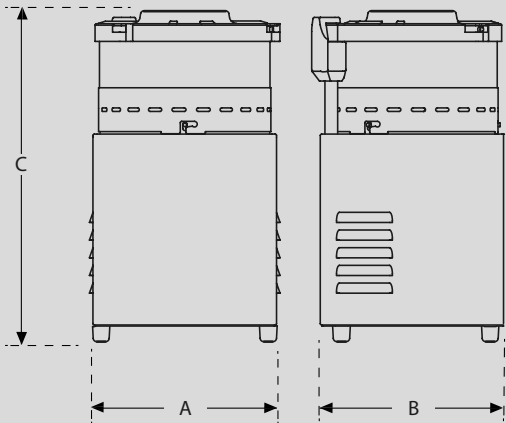
 *Máquina construída en aleación de aluminio anodizado, cuba en acero inoxidable, cuchilla en acero inoxidable, indispensable en cocina para homogenizar, amasar, desmenuzar, cortar y triturar. Microinterruptor de seguridad en la tapa, cuba extraíble, comandos de baja tensión a 24 volt, utensillos removibles, tapa en polycarbonato alimentario, comando para el funcionamiento a impulsos para los modelos CUT5E - CUT8E, MOZZO con cuchillas lisas en dotación. Opcional: Variador de velocidad solo para los modelos CUT5E - CUT8E. Cuchillas perforadas y rectas para carne cortada a cuchillo.*

A LARGHEZZA
Width / Largeur / Breite / Ancho

B LUNGHEZZA
Lenght / Longueur / Länge / Largo

C ALTEZZA
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	CUT 3 VS	CUT 5 VS	CUT 8 VS
A	240 mm	280 mm	280 mm
B	270 mm	330 mm	330 mm
C	420 mm	490 mm	550 mm



MODELLO	CUT 3 VS	CUT 5 VS	CUT 8 VS
POTENZA <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i>	550 watt	1.100 watt	1.100 watt
CAPACITÀ VASCA <i>Bowl capacity / Capacité de cuve Capacidad cuba / Wanne Kapazität</i>	3 lt	5 lt	8 lt
PESO <i>Weight / Poids / Gewicht / Peso</i>	13,5 kg	20 kg	21 kg
DIMENSIONI IMBALLO <i>Packing dimensions/Dimensions emballage Ausmass der Verpackung/Dimensiones embalaje</i>	350x310x500 mm	390x370x590 mm	390x370x590 mm

A LARGHEZZA PIEDI
*Distance between feet / Distance entre les pieds
Distancia entre los pies / Abstand zwischen der Füßchen*

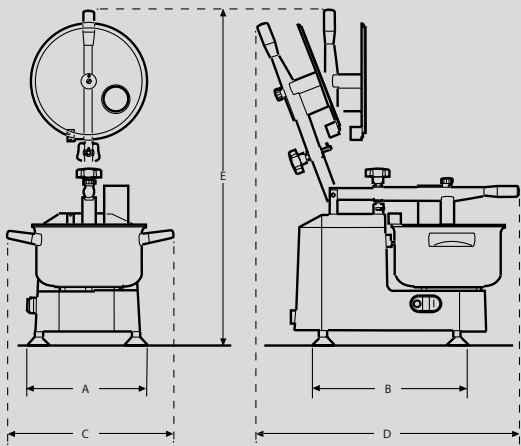
B LUNGHEZZA PIEDI
*Distance between feet / Distance entre les pieds
Distancia entre los pies / Abstand zwischen der Füßchen*

C LARGHEZZA MAX
Max Width / Largeur Max / Maximaler Breite / Ancho máximo

D LUNGHEZZA MAX
Max Lenght / Longueur max / Maximaler Länge / Largo máximo

E ALTEZZA
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	CUT 3E	CUT 5E	CUT 8E
A	200 mm	260 mm	260 mm
B	270 mm	360 mm	360 mm
C	320 mm	320 mm	320 mm
D	520 mm	710 mm	710 mm
E	620 mm	850 mm	850 mm



MODELLO	CUT 3E	CUT 5E	CUT 8E
POTENZA <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i>	350 watt	750 watt	750 watt
CAPACITÀ VASCA <i>Bowl capacity / Capacité de cuve Capacidad cuba / Wanne Kapazität</i>	3 lt	5 lt	8 lt
PESO <i>Weight / Poids / Gewicht / Peso</i>	13 kg	25 kg	25,5 kg
DIMENSIONI IMBALLO <i>Packing dimensions/Dimensions emballage Ausmass der Verpackung/Dimensiones embalaje</i>	340x420x400 mm	485x630x530 mm	485x630x530 mm