

Куттеры CGAPRA8, CGAPRA5, CGAPRA3

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: eyu@nt-rt.ru || сайт: <https://everest.nt-rt.ru/>

CGAPRA8

CUTTER 8 LT 9 VELOCITÀ - CUTTER 8 LT 9 SPEEDS - CUTTER 8 LT 9 VITESSES



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MONOFASE SINGLEPHASE	230V AC 1/N/PE 960 W - 4,4 A
GIRI MOTORE / MINUTO RPM	900 - 2200
DIMENSIONI VASCA BOWL DIMENSIONS	Ø 240 - h 180 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS	410x310x400h mm
PESO NETTO NET WEIGHT	19 Kg



I nostri cutter sono stati realizzati per rispondere alle sempre maggiori esigenze dell'utilizzatore professionale. Caratterizzati dalla massima semplicità d'uso, sono in grado di svolgere tutti i lavori necessari in cucina: omogeneizzare, impastare, sminuzzare, tagliare, tritare. Il rispetto alle più severe norme di sicurezza è garantita da comandi a bassa tensione a 24 volt, freno meccanico a ferodo azionato dalla leva di rilascio del coperchio vasca, microinterruttore di sicurezza sul coperchio. Nel rispetto delle normative igieniche generali e di settore, per la realizzazione dei nostri cutter viene utilizzato esclusivamente acciaio inox per vasca, utensili di lavoro e corpo macchina. Il coperchio vasca è invece realizzato in policarbonato per uso alimentare. L'elettronica di comando permette di regolare la velocità di rotazione tra 9 posizioni comprese tra i 900 e i 2200 giri/minuto, per permettere l'uso della velocità più consona in rapporto alla lavorazione da effettuare ed al tipo di prodotto. La vasca è distanziata dal corpo macchina e di conseguenza dal motore, per mantenere il prodotto lavorato a temperatura ambiente.

DOTAZIONE: mozzo con lame lisce
ACCESSORI: mozzo completo lame lisce, dentate o forate; coperchio



Our cutters have been developed to meet the ever-increasing demands of the professional user. Characterised by maximum ease of use, they are able to capable of carrying out all the jobs required in the kitchen: homogenising, kneading, chopping. Compliance with the strictest safety standards is guaranteed by low voltage 24 volt controls, mechanical brake activated by the bowl lid release lever, safety microswitch on the lid. In compliance with general and sector hygiene regulations, only stainless steel is used in the manufacture of our cutters for the bowl, working tools and machine body. The bowl cover is made of polycarbonate for food use. The control electronics allow the rotation speed to be adjusted from 9 positions between 900 and 2200 rpm, to allow the use of the most appropriate speed in relation to the processing to be carried out and the type of product. The tank is separated from the machine body and consequently from the motor, to keep the processed product at room temperature.

EQUIPMENT: hub with smooth blades
ACCESSORIES: hub complete with smooth, toothed or perforated blades; cover



Nos cutters ont été développées pour répondre aux exigences toujours plus grandes de l'utilisateur professionnel. Caractérisés par une facilité d'utilisation maximale, ils sont capables d'effectuer tous les travaux nécessaires en cuisine : homogénéiser, pétrir, hacher. Le respect des normes de sécurité les plus strictes est garanti par des commandes à basse tension de 24 volts, un frein mécanique activé par le levier d'ouverture du couvercle de la cuve, un micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle. Conformément aux réglementations générales et sectorielles en matière d'hygiène, seul l'acier inoxydable est utilisé dans la fabrication de nos fraises pour le bol, des outils de travail et du corps de la machine. Le couvercle du bol est en polycarbonate pour une utilisation alimentaire. L'électronique de contrôle permet de régler la vitesse de rotation à partir de 9 positions entre 900 et 2200 tours/minute, pour permettre l'utilisation de la vitesse la plus appropriée en fonction du traitement à effectuer et du type de produit. La cuve est séparée du corps de la machine et donc du moteur, afin de maintenir le produit traité à température ambiante.

EQUIPEMENT : moyeu avec lames lisses
ACCESSOIRES : moyeu complet avec lames lisses, dentées ou perforées ; couvercle

CGAPRA5

CUTTER 5 LT 9 VELOCITÀ - CUTTER 5 LT 9 SPEEDS - CUTTER 5 LT 9 VITESSES



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MONOPHASE SINGLEPHASE	230V AC 1/N/PE 960 W - 4,4 A
GIRI MOTORE / MINUTO RPM	900 - 2200
DIMENSIONI VASCA BOWL DIMENSIONS	Ø 240 mm - h 120 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS	410x310x340 mm
PESO NETTO NET WEIGHT	18 kg



I nostri cutter sono stati realizzati per rispondere alle sempre maggiori esigenze dell'utilizzatore professionale. Caratterizzati dalla massima semplicità d'uso, sono in grado di svolgere tutti i lavori necessari in cucina: omogeneizzare, impastare, sminuzzare, tagliare, tritare. Il rispetto alle più severe norme di sicurezza è garantita da comandi a bassa tensione a 24 volt, freno meccanico a ferodo azionato dalla leva di rilascio del coperchio vasca, microinterruttore di sicurezza sul coperchio. Nel rispetto delle normative igieniche generali e di settore, per la realizzazione dei nostri cutter viene utilizzato esclusivamente acciaio inox per vasca, utensili di lavoro e corpo macchina. Il coperchio vasca è invece realizzato in polycarbonato per uso alimentare. L'elettronica di comando permette di regolare la velocità di rotazione tra 9 posizioni comprese tra i 900 e i 2200 giri/minuto, per permettere l'uso della velocità più consona in rapporto alla lavorazione da effettuare ed al tipo di prodotto. La vasca è distanziata dal corpo macchina e di conseguenza dal motore, per mantenere il prodotto lavorato a temperatura ambiente.
DOTAZIONE: mozzo con lame lisce
ACCESSORI: mozzo completo lame lisce, dentate o forate; coperchio



Our cutters have been developed to meet the ever-increasing demands of the professional user. Characterised by maximum ease of use, they are able to capable of carrying out all the jobs required in the kitchen: homogenising, kneading, chopping. Compliance with the strictest safety standards is guaranteed by low voltage 24 volt controls, mechanical brake activated by the bowl lid release lever, safety microswitch on the lid. In compliance with general and sector hygiene regulations, only stainless steel is used in the manufacture of our cutters for the bowl, working tools and machine body. The bowl cover is made of polycarbonate for food use. The control electronics allow the rotation speed to be adjusted from 9 positions between 900 and 2200 rpm, to allow the use of the most appropriate speed in relation to the processing to be carried out and the type of product. The tank is separated from the machine body and consequently from the motor, to keep the processed product at room temperature.
EQUIPMENT: hub with smooth blades
ACCESSORIES: hub complete with smooth, toothed or perforated blades; cover



Nos cutters ont été développées pour répondre aux exigences toujours plus grandes de l'utilisateur professionnel. Caractérisés par une facilité d'utilisation maximale, ils sont capables d'effectuer tous les travaux nécessaires en cuisine : homogénéiser, pétrir, hacher. Le respect des normes de sécurité les plus strictes est garanti par des commandes à basse tension de 24 volts, un frein mécanique activé par le levier d'ouverture du couvercle de la cuve, un micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle. Conformément aux réglementations générales et sectorielles en matière d'hygiène, seul l'acier inoxydable est utilisé dans la fabrication de nos fraises pour le bol, des outils de travail et du corps de la machine. Le couvercle du bol est en polycarbonate pour une utilisation alimentaire. L'électronique de contrôle permet de régler la vitesse de rotation à partir de 9 positions entre 900 et 2200 tours/minute, pour permettre l'utilisation de la vitesse la plus appropriée en fonction du traitement à effectuer et du type de produit. La cuve est séparée du corps de la machine et donc du moteur, afin de maintenir le produit traité à température ambiante.
EQUIPEMENT : moyeu avec lames lisses
ACCESSOIRES : moyeu complet avec lames lisses, dentées ou perforées ; couvercle

CGAPRA3

CUTTER 3 LT 9 VELOCITÀ - CUTTER 3 LT 9 SPEEDS - CUTTER 3 LT 9 VITESSES



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MONOPHASE SINGLEPHASE	230V AC 1/N/PE 480 W - 2,2 A
GIRI MOTORE / MINUTO RPM	900 - 2200
DIMENSIONI VASCA BOWL DIMENSIONS	Ø 180 mm - h 105 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS	350x240x310 mm
PESO NETTO NET WEIGHT	10 kg



I nostri cutter sono stati realizzati per rispondere alle sempre maggiori esigenze dell'utilizzatore professionale. Caratterizzati dalla massima semplicità d'uso, sono in grado di svolgere tutti i lavori necessari in cucina: omogeneizzare, impastare, sminuzzare, tagliare, tritare. Il rispetto alle più severe norme di sicurezza è garantita da comandi a bassa tensione a 24 volt, freno meccanico a ferodo azionato dalla leva di rilascio del coperchio vasca, microinterruttore di sicurezza sul coperchio. Nel rispetto delle normative igieniche generali e di settore, per la realizzazione dei nostri cutter viene utilizzato esclusivamente acciaio inox per vasca, utensili di lavoro e corpo macchina. Il coperchio vasca è invece realizzato in polycarbonato per uso alimentare. L'elettronica di comando permette di regolare la velocità di rotazione tra 9 posizioni comprese tra i 900 e i 2200 giri/minuto, per permettere l'uso della velocità più consona in rapporto alla lavorazione da effettuare ed al tipo di prodotto. La vasca è distanziata dal corpo macchina e di conseguenza dal motore, per mantenere il prodotto lavorato a temperatura ambiente.

DOTAZIONE: mozzo con lame lisce
ACCESSORI: mozzo completo lame lisce, dentate o forate; coperchio



Our cutters have been developed to meet the ever-increasing demands of the professional user. Characterised by maximum ease of use, they are able to capable of carrying out all the jobs required in the kitchen: homogenising, kneading, chopping. Compliance with the strictest safety standards is guaranteed by low voltage 24 volt controls, mechanical brake activated by the bowl lid release lever, safety microswitch on the lid. In compliance with general and sector hygiene regulations, only stainless steel is used in the manufacture of our cutters for the bowl, working tools and machine body. The bowl cover is made of polycarbonate for food use. The control electronics allow the rotation speed to be adjusted from 9 positions between 900 and 2200 rpm, to allow the use of the most appropriate speed in relation to the processing to be carried out and the type of product. The tank is separated from the machine body and consequently from the motor, to keep the processed product at room temperature.

EQUIPMENT: hub with smooth blades
ACCESSORIES: hub complete with smooth, toothed or perforated blades; cover



Nos cutters ont été développées pour répondre aux exigences toujours plus grandes de l'utilisateur professionnel. Caractérisés par une facilité d'utilisation maximale, ils sont capables d'effectuer tous les travaux nécessaires en cuisine : homogénéiser, pétrir, hacher. Le respect des normes de sécurité les plus strictes est garanti par des commandes à basse tension de 24 volts, un frein mécanique activé par le levier d'ouverture du couvercle de la cuve, un micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle. Conformément aux réglementations générales et sectorielles en matière d'hygiène, seul l'acier inoxydable est utilisé dans la fabrication de nos fraises pour le bol, des outils de travail et du corps de la machine. Le couvercle du bol est en polycarbonate pour une utilisation alimentaire. L'électronique de contrôle permet de régler la vitesse de rotation à partir de 9 positions entre 900 et 2200 tours/minute, pour permettre l'utilisation de la vitesse la plus appropriée en fonction du traitement à effectuer et du type de produit. La cuve est séparée du corps de la machine et donc du moteur, afin de maintenir le produit traité à température ambiante.

EQUIPEMENT : moyeu avec lames lisses
ACCESSOIRES : moyeu complet avec lames lisses, dentées ou perforées ; couvercle



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: eyu@nt-rt.ru || сайт: <https://everest.nt-rt.ru/>