

Куттеры CGACUP, CGACUF, CGACUS

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/>



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MONOFASE SINGLEPHASE	230V - 50Hz 1,1 kW - 6,7A
TRIFASE THREEPHASE	400V - 50Hz 1,1 kW - 4,3A
GIRI MOTORE / MINUTO RPM	1400
DIMENSIONI VASCA BOWL DIMENSIONS	Ø 24 - h 18 cm
DIMENSIONI DIMENSIONS	28x33x55h cm
PESO NETTO NET WEIGHT	21 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.

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



Our cutters are designed 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 24 volt low voltage 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.

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



Nos cutters sont conçus pour répondre aux exigences toujours plus grandes de l'utilisateur professionnel. Caractérisés par une facilité d'utilisation maximale, ils sont capables de capable 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.

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

CGACUF

CUTTER 3 LT



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MONOFASE SINGLEPHASE	230V - 550 W 3,5 A
TRIFASE THREEPHASE	400V - 550 W 1,7 A
GIRI MOTORE / MINUTO RPM	1400
DIMENSIONI VASCA BOWL DIMENSIONS	Ø 180 mm - H 105 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS	240x270x420h mm
PESO NETTO NET WEIGHT	13,5 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.

DOTAZIONE: mozzo con lame lisce

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



Our cutters are designed 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 24 volt low voltage 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. EQUIPMENT: hub with smooth blades ACCESSORIES: hub complete with smooth, toothed or perforated blades; cover



Nos cutters sont conçus pour répondre aux exigences toujours plus grandes de l'utilisateur professionnel. Caractérisés par une facilité d'utilisation maximale, ils sont capables de capable 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. EQUIPEMENT : moyeu avec lames lisses ACCESSOIRES : moyeu complet avec lames lisses, dentées ou perforées ; couvercle

CGACUS

CUTTER 5 LT



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MONOFASE SINGLEPHASE	230V - 50Hz 1,1 kW - 6,7A
TRIFASE THREEPHASE	400V 50Hz 1,1 kW - 4,3A
GIRI MOTORE / MINUTO RPM	1400
DIMENSIONI VASCA BOWL DIMENSIONS	Ø 24 - h 12 cm
DIMENSIONI DIMENSIONS	cm 28x33x49h
PESO NETTO NET WEIGHT	20 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.

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



Our cutters are designed 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 24 volt low voltage 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.
EQUIPMENT: hub with smooth blades
ACCESSORIES: hub complete with smooth, toothed or perforated blades; cover



Nos cutters sont conçus pour répondre aux exigences toujours plus grandes de l'utilisateur professionnel. Caractérisés par une facilité d'utilisation maximale, ils sont capables de capable 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.
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/>