



CUTTERS
HAUTE VITESSE
CUTTERS





SONIC 604 - SONIC 606

Entièrement inox 18-10

Equipé de 2 moteurs

Cuve en inox fondu (épaisseur 2 à 3 cm)

Bâti monobloc

Equipé de 6 couteaux

Thermomètre digital

Couvercle anti-bruit

Jeu entre les couteaux et la cuve à 0,8 mm permettant de réaliser des farces fines sans échauffement du produit

Très facile à nettoyer

Conforme aux normes C.E.

Fabrication française

Entirely in stainless steel 18-10

Equipped with 2 motors

A cast stainless steel bowl (thickness 2 to 3)

Monobloc blade

Equipped with 6 knives

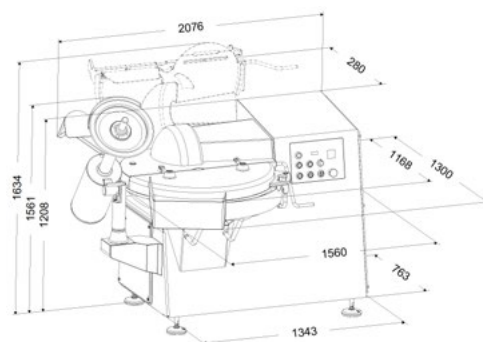
Digital thermometer

Antinoise lid with manual opening

Space of 0,8 mm between knives and bowl allowing to produce any fine stuffing without heating the product

Very easy to clean

Complies with a CE norms



Réf	Tension	Vitesse couteaux	Contenance	Vitesse cuve	Puissance moteur cuve	Vitesse moteur couteaux	Vitesse arrière couteaux
<i>Ref</i>	<i>Tension</i>	<i>Knives speed</i>	<i>Capacity</i>	<i>Bowl speed</i>	<i>Bowl motor power</i>	<i>Knives motor power</i>	<i>Mixing reverse blade speed</i>
Sonic 604	TRI, 400V,50 HZ	1000 à 3600 trs/min	60L	6/12 trs/min	1,1 - 1,5 CV (0,8 - 1,1 kw)	25 CV (18,5 Kw)	150 à 350 trs/min
Sonic 606	TRI, 400V, 50 HZ	1000 à 5500 trs/min					