



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

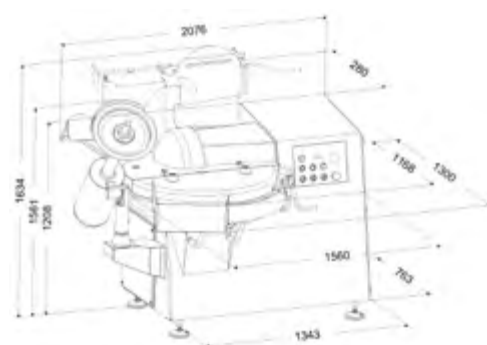
Digital thermometer

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 couteaux	Vitesse moteur couteaux	Vitesse arrière couteaux	Poids
Ref	Tension	Knives speed	Capacity	Bowl speed	Bowl motor power	Knives motor power	Mixing reverse blade speed	Weight
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	1220 Kg
Sonic 606	TRI, 400V, 50 HZ	1000 à 5500 trs/min				36 CV (27 Kw)		1245 Kg