MADE IN ITALY

Cutter I

Cutter GB

# CT

December 2018 - Rev.00

**NOAW s.r.l.**
Via Colombera, 27 - 21048 SOLBIATE ARNO (VA)
Tel. 0331/219.723 - Fax 0331/216.197 - P. IVA 00616220125 • E-mail: noaw@noaw.it - www.noaw.it - www.noawsrl.com

# CT

## I

I nostri cutter CT sono 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 realizzato in policarbonato per uso alimentare.
Essendo dotato di un motore speciale ad alte prestazioni, 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 del cutter pratic è distanziata dal corpo macchina e di conseguenza dal motore per mantenere il prodotto lavorato a temperatura ambiente.

## GB

Our cutters CT have been manufactured in order to satisfy ever-increasing demands of the professional user. With their easiness in use, they are able to do all the necessary works in kitchen: homogenizing, crumbling, kneading, cutting and mincing.
The respect of all the most severe laws on security is granted by 24 Volt low-tension controls, a mechanical brake lining, which is activated by the releasing lever of the bowl lid and a safety micro-switch on the lid. Respecting all the general and specific hygienic laws, for the manufacturing of our cutters we use only stainless steel for bowl, tools and body. The lid is made of polycarbonate for food use. Having a special motor of high performance, the electronics allow to adjust the rotation speed among 9 different positions from 900 to 2200 rpm in order to use the best speed for every work and every product. The bowl of the cutter "Pratic" is spaced out of the body of the machine and as a result of the motor, in order to keep the product at a room temperature.

• Caratteristiche tecniche • Technical features

| Modello<br>Model | Dimensioni<br>Dimensions | Motore monofase<br>Single-phase motor | Giri motore<br>RPM | Dimensioni vasca<br>Bowl dimension | Peso netto<br>Net weight |
|---|---|---|---|---|---|
| CT3 | mm 240 x 350 x 310 (h) | kW 0.480 | 900-2200 giri/min | Ø 180 mm – H=150 mm | Kg 10 |
| CT5 | mm 310 x 410 x 340 (h) | kW 0.960 | 900-2200 giri/min | Ø 240 mm – H= 120 mm | Kg 18 |
| CT8 | mm 310 x 410 x 400 (h) | kW 0.960 | 900-2200 giri/min | Ø 240 mm – H= 180 mm | Kg 19 |

**NOAW s.r.l.**
Via Colombera, 27 - 21048 SOLBIATE ARNO (VA)
Tel. 0331/219.723 - Fax 0331/216.197 - P. IVA 00616220125 • E-mail: noaw@noaw.it - www.noaw.it - www.noawsrl.com