



■ Cutters Mélangeurs K25 / K35

**Le choix parfait pour hacher, mélanger ou émulsionner.
Des couteaux simples et robustes
pour une utilisation diverse.**



Couvercle transparent avec ouverture

Boutons de commande étanches

Cuve inox 2,5 litres

Fonction pulse pour un travail de précision et pour un hachage grossier des grandes pièces

Stabilité: 4 patins en caoutchouc

K25



- **Utilisateurs:** Restaurants / Petites et moyennes collectivités / Traiteurs
- **De 10 à 50 couverts**



- **Compact, robuste et léger** pour un usage professionnel
- Cuve inox **2,5 litres**
- Couvercle transparent avec ouverture
- **1 vitesse: 1500 tr/mn**



- **Réalisations:** Pour hacher herbes, condiments, viandes, poisson, préparer des farces, des sauces
- Capacité: **jusqu'à 1 kg** (mayonnaise)