

# PASQUINI

## CUTTER



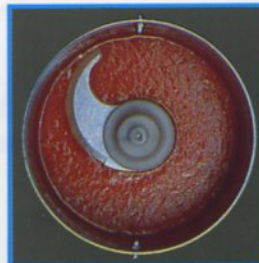
PASQUINI

Il **CUTTER P.S.P. 500** è una macchina estremamente versatile capace di svolgere una elevata mole di lavoro unitamente ad una notevole semplicità d'uso. Il **Cutter P.S.P. 500** può espletare diverse funzioni tra cui: TRITARE (carni, pesce, frutta, verdura, ecc.) - Emulsionare (maionese, salse, creme, ecc.) - IMPASTARE (pasta, pizza, biscotti, brioches, pane, ecc.) - GRATTUGGIARE (pane, formaggi, biscotti, frutta, crostacei, ecc.). Esso è costruito seguendo le più recenti innovazioni tecnologiche e rispettando le attuali normative CEE in fatto di sicurezza. Fornito con una motorizzazione trifase 220/380 Volt, oppure a richiesta in versione monofase funzionante a 220 Volt. La macchina ed i suoi accessori sono costruiti interamente in acciaio inox. Questi ultimi sono opportunamente temperati per garantire un buon funzionamento nel tempo. Il **Cutter P.S.P. 500** è dotato di centralina di comando funzionante a 24 Volt ed è munito di pulsanti a sfioramento.

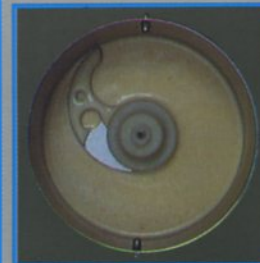
*The CUTTER P.S.P. 500 is an extremely versatile device suitable to perform a huge amount of work and of very simple use. The CUTTER P.S.P. 500 can perform different jobs, as f. ex.: chopping (meat, fish, fruit, vegetables etc.), whisking (mayonnaise, sauces, creams etc.), kneading (soft or hard doughs, biscuits, croissants, bread etc.), grinding (bread, cheese, biscuits, fruit, shellfish etc.). The cutter is produced using the most modern technical innovations, according to EEC safety standards. The machine is supplied for a voltage of 220 Volt - 380 Volt, or upon request it is available in single-phase version operating at 220 Volt. Device and fittings are entirely stainless steel. The fittings are hardened in order to guarantee a long and proper operation. The CUTTER P.S.P. 500 is equipped with a 24 Volt gearcase and touch-controlled push-buttons.*

Le **CUTTER P.S.P. 500** est un dispositif très versatile, indiqué pour exécuter une grande masse de travail et très simple à utiliser. Le **CUTTER P.S.P. 500** peut exécuter différents travaux, comme p. ex.: hâcher (viande, poisson, fruits, légumes etc.), émulsionner (mayonnaise, sauces, crèmes etc.), mélanger (pâtes légères ou fermes, biscuits, croissants, pain etc.), râper (pain, fromage, biscuits, fruits, crustacés etc.). L'éplucheur est produit selon les techniques plus modernes, en toute observance des dispositions de sécurité CEE. Le dispositif fonctionne à un voltage de 220 Volt - 380 Volt, ou sur demande il peut être livré en version monophasé fonctionnant à 220 Volt. Dispositif et accessoires sont entièrement en acier inox. Les accessoires sont trempés pour garantir une longue durée et un bon fonctionnement. Le **CUTTER P.S.P. 500** est équipé d'un distributeur de contrôle à 24 Volt et de boutons à touche.

*Es handelt sich um einen vielseitigen CUTTER P.S.P. 500, der bei einfacher Bedienbarkeit umfangreiche Arbeiten leisten kann. Der CUTTER P.S.P. 500 kann verschiedene Funktionen durchführen, wie z.B.: Hacken (Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse usw.), rühren (Mayonnaise, Saucen, Kremen usw.), kneten (harte oder weiche Teigware, Kekse, Brot usw.), reiben (Brot, Käse, Kekse, Obst, Krustentiere usw.). Das Gerät ist mit den herkömmlichsten technischen Erneuerungen versehen, bei aller Achtung der EWG-sicherheitsnormen. Mit 220/380 Volt-Motor versehen; auf Anfrage kann es in einphasiger Ausführung 220 Volt geliefert werden. Gerät und Geräteteile sind ganz aus rostfreiem Stahl. Die Geräteteile sind gehärtet, um einen guten Betrieb zu gewähren. Der CUTTER P.S.P. 500 ist mit einer Steuerungsanlage, die mit 24 Volt arbeitet, und mit Streiftaster versehen.*



Passato di pomodoro  
Tomato purée  
Purée de tomate  
Tomatenpüree



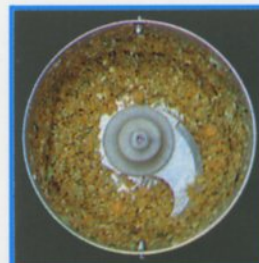
Maionese  
Mayonnaise  
Mayonnaise  
Mayonnaise



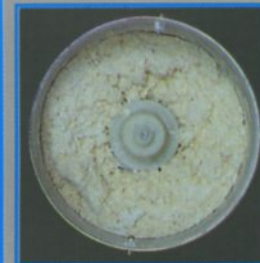
Mozzarella per pizza  
Mozzarella-cheese for Pizza  
Mozzarella pour pizza  
Mozzarellakäse für Pizza



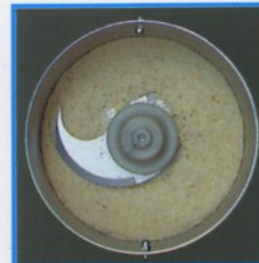
Prezzemolo  
Parsely  
Persil  
Petersilie



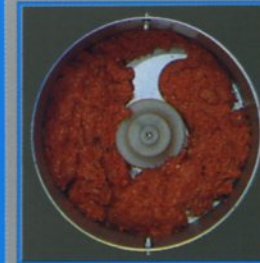
Passato di verdure  
Vegetable purée  
Potage-purée de légumes  
Gemüsepüree



Impasti teneri per dolci  
Soft doughs for cakes  
Pâtes pour gâteaux  
Weiche Teigware für Kuchen



Pane grattugiato  
Bread crumbs  
Pain rapé  
Semmelmehl



Carne per ragù  
Minced meat  
Viande pour ragout  
Fleisch für Ragout

**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - SPECIFICATIONS TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN**

CUTTER P.S.P. 500	LT 3,5	LT 6	LT 8
Potenza - Capacity - Puissance - Leistung	Hp 0,75	Hp 1	Hp 1,5
Giri al minuto - R.p.m. - Tours par minute - Umdrehungen/Minute	1.400	1.400	1.400
Peso - Weight - Poids - Gewicht	Kg. 15	Kg. 19	Kg. 19
Altezza - Height - Hauteur - Höhe	cm 40	cm 50	cm 52
Larghezza - Width - Largeur - Breite	cm 24	cm 28	cm 28
Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe	cm 28	cm 32	cm 32

I dati sono puramente indicativi - The technical data is purely approximate  
Les données techniques sont purement indicative - Die technische Eigenschaften gelten als reiner Hinweis

**PASQUINI**

PASQUINI s.n.c.  
Macchine per Alimenti  
47900 RIMINI - Italia - Via Popilia, 45  
Tel. (0541) 741260 - Fax (0541) 742283