

# COMBINÉ CUTTER/COUPE LÉGUMES

## Définition

Appareil bifonction destiné à hacher, broyer, mélanger, émulsionner tous les types d'aliments et tailler tous types de légumes et de fruits.




## Contraintes techniques

- Prévoir un plan de travail adapté pour poser la machine.
- Machine limitée à un maximum de 400 couverts / service.

## Descriptif technique

Capacité exprimée en nombre de couverts (Maxi 400/service) ou en débit horaire et en litrage de cuve.



Impact	Critères communs	Critères spécifiques	
Impact ergonomique et fonctionnel	Bloc moteur asynchrone muni d'un accessoire cutter et d'un accessoire coupe-légumes.		Capacité d'introduction de la goulotte.
			Cuve cutter en inox (solidité et nettoyabilité)
Impact économique, rendements et performances (qualitatif, quantitatif, technique)	Transformation de produits frais		Gamme de disques permettant de réaliser une grande variété de préparations.