

Deutsch **E**nglish

HU

Cutteraufsatz HU CA 5,5 L

- zum Hacken, Emulgieren, Kneten und Zerkleinern von Gemüse, Fleisch, Fisch, Obst, Nüssen
- für Fisch-, Fleisch- und Gemüsepasteten
- für breiige Speisen und Saucen

Technische Qualitäten

- Fassungsvermögen Gesamt 5,5 Liter
- Fassungsvermögen bis zum obersten Schaft 3,5 Liter
- Kessel-Innendurchmesser 202 mm
- Kessel-Innenhöhe 172 mm, Schaft-Innenhöhe 114,5 mm
- 2 Messer (1 glatt und 1 gezahnt)
- Messer zur Reinigung oder zum Tausch demontierbar
- 2 Cuttergeschwindigkeiten 2050 und 4100 U/min
- Verarbeitungsmenge von 100 g bis ca. 3 kg
- verschließbare Nachfüllöffnung zur Nutzung bei laufendem Gerät
- Deckel mit Abstreifer
- Edelstahlkessel, Edelstahlmesserkopf und Deckel einfach und werkzeuglos montierbar
- Cutter ist auch für die Maschinenschränke verfügbar



Cutter attachment HU CA 5.5 L

- for chopping, emulsifying, kneading and grinding of vegetables, meat, fish, fruit and nuts
- for fish, meat and vegetable pastes
- pulped dishes and sauces

Technical qualities

- bowl total capacity 5.5 litre
- bowl up to the upper shaft 3.5 litre
- bowl inner diameter 202 mm
- bowl inner height 172 mm, shaft inner height 114.5 mm
- 2 knives (1 smooth and 1 serrated)
- knives detachable for cleaning or replacement
- 2 cutter speeds of 2050 and 4100 rpm
- Processing quantity from 100 g up to about 3 kg
- Sealable filling hole for use when the device is in operation
- lid with scraper
- bowl made in stainless steel, cutter head in stainless steel and top cover are easy to install without the use of tools
- Cutter is also available for the machine cabinets

5,5 L



Messerkopf in Edelstahl, Messer glatt und demontierbar

cutter head in stainless steel, smooth knife and detachable



Messerkopf in Edelstahl, Messer gezahnt und demontierbar

cutter head in stainless steel, serrated knife and detachable



Deckel zum Nachfüllen, mit Abstreifer

cover with filling hole, with scraper



HU

Cutteraufsatz HU CA 5,5 L

Cutter attachment HU CA 5.5 L

Anwendungen Applications	Hacken chop	Emulgieren emulsify	Teig dough	Zerkleinern shred
maximales Fassungsvermögen maximum capacity	2,0 kg	3,0 kg	2,0 kg	1,0 kg
Anzahl der Menüs Number of menus	50 - 200			
Verarbeitungszeit Processing time	1 - 3 Minuten			

Anwendungsbeispiele für optimalen Einsatz der Messer

Application examples for optimal use of the knives

		glatt smooth	gezahnt serrated
	Rindfleisch Beef	✓	
	Haselnüsse Hazelnuts	✓	✓
	Hummus Hummus	✓	✓
	Pizza-Teigkneten Kneading pizza dough	✓	✓
	Petersilie Parsley		✓
	Pesto Pesto		✓

