

SKU: TM905+Q109

## Fimar

# Frullatore con funzione cottura compreso di cutter manuale Modello TM905+Q109



## Descrizione

### Frullatore TM905+Q109 con funzione cottura

Il frullatore con funzione cottura modello TM905+Q109 è pensato per la preparazione professionale di zuppe, riduzioni e salse, offrendo in un unico apparecchio cottura e miscelazione.

Grazie al bicchiere in vetro e al cutter manuale incluso, la macchina si presta sia alle lavorazioni calde sia alle lavorazioni a freddo, risultando una soluzione versatile per cucine di ristoranti e locali che vogliono ottimizzare tempi e spazi.

### Pannello touch screen con programmi preimpostati

Il pannello touch screen integra programmi pre-impostati che semplificano l'utilizzo quotidiano, permettendo di selezionare rapidamente le funzioni più utilizzate per zuppe, salse e preparazioni base.

Questo approccio riduce gli errori di impostazione e rende l'apparecchio accessibile anche al personale meno esperto, mantenendo comunque la possibilità di gestire manualmente tempi e cicli quando necessario.

### Funzione cottura fino a 100°C

La funzione di cottura integrata consente di portare le preparazioni fino a 100°C, così da poter cuocere direttamente nel bicchiere zuppe, vellutate e salse senza dover trasferire il prodotto da una pentola a un frullatore.

Questo si traduce in meno passaggi operativi, minore utilizzo di contenitori e un flusso di lavoro più lineare, particolarmente utile nei servizi veloci o negli spazi di cucina ridotti.

## **Frullatore ad alta velocità**

Il frullatore lavora a 26.000 giri al minuto, offrendo una miscelazione molto fine e omogenea, ideale per ottenere consistenze lisce e vellutate.

L'assorbimento di 1 kW per la parte frullatore garantisce potenza sufficiente per gestire ingredienti di diversa densità, mantenendo tempi di lavorazione contenuti.

## **Cutter manuale incluso**

In dotazione è presente un cutter manuale dedicato, utile per preparazioni complementari o per lavorare quantitativi ridotti quando non serve utilizzare direttamente la funzione di cottura.

Il cutter ha una potenza di 0,2 kW e una velocità di 24.000 giri al minuto, risultando indicato per tritare e rifinire rapidamente piccole quantità di ingredienti.

## **Bicchiere in vetro da 1,75 litri**

Il bicchiere in vetro con capacità di 1,75 litri è adatto sia alle lavorazioni calde sia a quelle a freddo, garantendo buona resistenza alle temperature e una facile pulizia.

La capienza permette di lavorare porzioni adatte a piccole e medie cucine professionali, riducendo il numero di cicli necessari per la produzione giornaliera.

## **Dati tecnici frullatore**

Qui di seguito le principali specifiche tecniche della parte frullatore, utili per valutarne l'inserimento nella tua cucina.

- Assorbimento frullatore: 1 kW
- Alimentazione: 220-240 V / 1N / 50-60 Hz
- Assorbimento cottura: 1,2 kW
- Temperatura massima: 100 °C
- Velocità frullatore: 26.000 rpm
- Capacità bicchiere in vetro: 1,75 litri

## **Dati tecnici cutter manuale**

Di seguito le specifiche del cutter manuale incluso, così da avere un quadro completo del set TM905+Q109.

- Assorbimento cutter: 0,2 kW
- Alimentazione: 220-240 V / 1N / 50-60 Hz
- Velocità cutter: 24.000 rpm
- Dimensioni cutter: L 22,5 x P 20,6 x H 26,7 cm

## **Ingombri e dimensioni frullatore**

Il frullatore con funzione cottura è progettato per occupare relativamente poco spazio sul piano di lavoro, adattandosi anche a cucine con superfici limitate.

- Lunghezza: 25 cm
- Profondità: 19,5 cm
- Altezza: 50,3 cm

Lo sviluppo verticale consente di preservare area utile sul banco, facilitando l'organizzazione delle altre attrezzature in linea con il flusso di lavoro della cucina.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	50.3
Capacità LT	1,75
Lunghezza (cm)	25
Profondità (cm)	19.5