



6-Liter-Topf mit Messereinsatz  
Pentola da 6 litri con inserto lame



Cuve de 6 litre avec lames de coupe  
6-liter bowl with knife insert



Turbomesser-Einsatz  
Inserto turbo opzionale



Lames de coupe turbo  
Strong mixing Turbo-Knife



9-Liter-Topf mit Messereinsatz  
Pentola da 9 litri con inserto lame



Cuve de 9 litre avec lames de coupe  
9-liter bowl with knife insert



Topf mit transparentem Deckel  
Pentola con coperchio trasparente

Cuve avec couvercle transparent  
Bowl with transparent lid



**Technische Daten / Données techniques**  
**Technical data / Dati tecnici**

Spannung / Voltage / Voltaggio	400 V, 3Phasen
Leistung / Puissance / Power / Potenza	1.1 kW
Drehzahl / Régime Regime / Number of revolutions	1.: 1'400 Upm 2.: 2'800 Upm
Gewicht / Poids / Weight / Peso	ca. 30 kg
Schutzart / Protection Protezione / Protection class	IP 54
Dimensionen / Dimensions / Dimensioni	365 x 385 x 500 mm
Material / Matériel / Materiale	INOX
Prüfungen / Admissions Conforms to / Certificazioni	CE

Besuchen Sie uns auf unserer Website. Sie finden dort interessante Rezepte für den Proficut.  
Rendez-nous visite sur notre Website. Vous y trouverez d'intéressantes recettes pour le Proficut.  
Visitate la nostra Website. Troverete delle ricette interessanti da effettuare con il Proficut.  
Please visit our website, you will find delicious recipes for the Proficut.

*Proficut – die Kraftmaschine mit dem Turbomesser!*  
*Proficut - la puissance avec des lames turbo!*  
*Proficut - il possente con le lame turbo!*  
*Proficut - the power machine with the turbo knives!*





## Proficut à la carte...

### Proficut P6/P9 – der Starke mit dem Turbo!

Der Proficut P6/P9 hat einen kräftigen Antrieb und ist komplett aus Edelstahl gefertigt. Auf dem universellen Grundgerät können flexibel und je nach Wunsch sowohl ein 6-Liter wie auch ein 9-Liter-Topf eingesetzt werden. Damit hat der Proficut ein breites und flexibles Anwendungsgebiet. Terrinen, Wurstbrät, Farcen, Pasteten, Tatar, Saucen und Vieles mehr lassen sich im Handumdrehen herstellen.

Gecuttert wird wahlweise mit 1'400 oder 2'800 Umdrehungen. Eine Impulstaste sowie ein besonderes «Stop and Go» Intervall-Programm stehen zur Verfügung. Die Qualitätstöpfe von Noser haben einen transparenten Deckel mit praktischer Nachfüllöffnung und verfügen über zwei handliche Traggriffe. Die Cuttertöpfe können auf Gas- und Elektroherd benützt werden. Das für den 6-Liter-Topf erhältliche dreiflügelige Turbomesser sorgt für eine noch stärkere Durchmischung.

### Proficut P6/9 - la puissance avec un turbo!

Le Proficut P6/9 est doté d'une force dynamique et est entièrement fabriqué en acier inoxydable. Sur l'unité de base universelle, l'utilisation d'une cuve de 6 litres ainsi qu'une de 9 litres apportent une flexibilité maximale. Cela donne au Proficut un large choix des applications. Terrines, chair à saucisse, farce, émulsions, et bien plus encore peuvent être préparés en un rien de temps.

Les produits sont traités avec 1.400 ou 2.800 t/min. Un unique programme "Stop and Go" à intervalle est disponible sur demande. Les cuves de qualité Noser ont un couvercle transparent avec une ouverture de recharge pratique et deux poignées de transport. Les cuves sont appropriées à tous les types de cuisinières. En option l'insertion du turbo avec ses trois lames est disponible et assure un mélange encore plus intense (uniquement disponible pour la cuve de 6 litres).

### Proficut P6/9 - il possente con il turbo!

Il Proficut P6/9 ha una forte spinta ed è completamente in acciaio inox. Sull'unità di base universale si possono applicare una pentola da 6 o da 9 litri per un massimo di flessibilità. Questo dà al Proficut un'ampia e flessibile gamma di applicazioni. Terrine, insaccati, ripieni, torte salate, tartare, salse e molto altro ancora possono essere preparati in poco tempo.

I prodotti possono essere trattati con 1.400 o 2.800 giri / min. E' disponibile un unico programma d'intervallo "Stop and Go". Le pentole di qualità Noser dispongono di un coperchio trasparente con un'apertura di ricarica pratica e due maniglie per il trasporto. Le pentole possono essere utilizzate su gas e fornelli elettrici. L'inserto turbo a tre lame, disponibile solo per la pentola da 6 litri, garantisce ancora una più forte miscelazione.

### Proficut P6/9 - the strong one with the turbo!

The Proficut P6/9 has a strong drive and is completely made of stainless steel. On the universal base unit, both a 6-liter as well as a 9-liter bowl can be used for a maximum flexibility. This gives the Proficut a wide and multi-purpose range of applications. Terrines, sausage meat, fillings, meat pies, tartar, sauce, and much more can be prepared in no time.

The cutting process is done with either 1,400 or 2,800 rpm. A unique "Stop and Go" interval program is available. The quality pots from Noser have a transparent lid with a practical refill opening and two convenient carrying handles. The cutter bowls can be used on gas and electric range. The optional three-blade turbo knife ensures even stronger mixing (only with 6 liter bowl).



Topf mit Traggriffen und transparentem Deckel  
Cuves avec poignées de transport  
Pentola con maniglie e coperchio trasparente  
Bowl with carrying handle and transparent lid



Transparenter Deckel mit Nachfüllöffnung  
Couvercle transparent avec possibilité de remplissage  
Coperchio trasparente con apertura di ricarica  
Transparent lid with practical refill opening



Optionales Turbomesser für den 6-Liter-Topf  
Couteau turbo adaptée à la cuve de 6 litre  
Inserto turbo per pentola da 6 litri  
Optional turbo knife for 6-liter bowl