



Coupe-légumes Cutter mélangeur 5.5Lt/5.8Qt, vit. variable

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



602245 (DK55)

Cutter Mélangeur, vitesse variable (300-3700 tr/mn). Livré avec une cuve amovible en inox de 5,5 litres avec couvercle transparent sans BPA, équipé d'un racleur. Rotor à lames microdentées et bloc moteur en métal 1-1/3HP

Description courte

Repère No. _____

Cutter mélangeur, vitesse variable (300-3700 tr/mn). Livré avec une cuve amovible en inox 5,8 litres avec couvercle transparent sans BPA, équipé d'un racleur, d'un rotor à lames microdentées et d'un caisson moteur métal. Cuve avec racleur et trou d'alimentation central pour ajouter des produits en milieu de cycle. Toutes les pièces en contact avec les aliments sont amovibles et peuvent être lavées au lave-vaisselle. Boutons étanches, faciles à nettoyer, plats. 1-1/3HP.

Caractéristiques principales

- Fonction émulsionneur (racleur) fourni de série.
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont entièrement démontables sans outils et sont lavables au lave-vaisselle.
- Fonction pulse pour un travail de précision et pour broyer de gros morceaux.
- Couvercle amovible solidaire du châssis pour une hygiène respectée, une facilité d'utilisation et un gain de place.
- Livré avec : cuve inox 5,5 qt, couvercle transparent, racleur émulsionneur et rotor à lame micro-dentée.
- Capacité: de 3,5 onces (100 g) à 5,5 livres (2,5 kg), pour 50 à 100 repas par service.

Construction

- Accessoires en option : disques inox lavables au lave-vaisselle. Forme exclusive et unique de la lame en S, pour une plus grande précision de coupe aussi bien pour les légumes durs que délicats.
- Puissance : TRK55 - 1.3 HP.
- Cuve inox avec cheminée haute pour une utilisation optimale (75 % de la capacité réelle de la cuve).
- Panneau de commande plat étanche IPX5 (IP55).
- Modèle peu encombrant et déplaçable facilement
- Moteur industriel asynchrone, très fiable et silencieux. Arbre du moteur en inox.
- Système de ventilation amélioré pour une utilisation en douceur et robuste.
- Pieds renforcés pour résister aux mouvements continus.
- 10 vitesses variables : 300-3700 rpm/min.

Accessoires inclus

- 1 X Couvercle avec racleur de cuve PNC 650102 pour cutter mélangeur 5,5 litres
- 1 X Rotor à couteaux microdentés PNC 653582 pour cutter mélangeur 5,5 litres
- 1 X Cuve inox capacité 5,5 litres PNC 653590

Accessoires en option

- Rotor à couteaux microdentés spécial émulsions cutter mélangeur 5,5 litres PNC 650040
- Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 5,5 litres PNC 650102
- Kit émulsion pour TRK, K55 VV comprenant cuve inox 5,5 l., rotor lisse spécial émulsion, couvercle et racleur PNC 650103
- Rotor à couteaux lisses pour cutter mélangeur 5,5 litres PNC 653581
- Rotor à couteaux microdentés pour cutter mélangeur 5,5 litres PNC 653582
- Cuve inox capacité 5,5 litres PNC 653590

APPROBATION: _____

Cutter mélangeur 5.5Lt/5.8Qt, vit. variable
Coupe-légumes



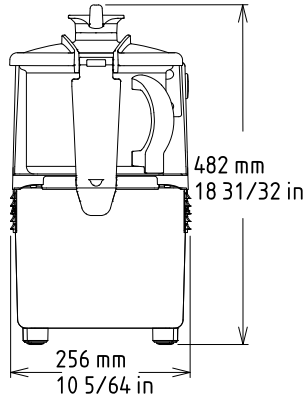
Coupe-légumes Cutter mélangeur 5.5Lt/5.8Qt, vit. variable

- Rotor à couteaux lisses spécial émulsions cutter mélangeur 5,5 litres PNC 653665

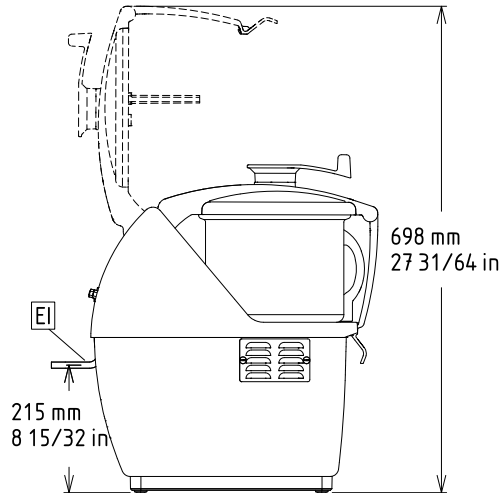


Coupe-légumes Cutter mélangeur 5.5Lt/5.8Qt, vit. variable

Avant

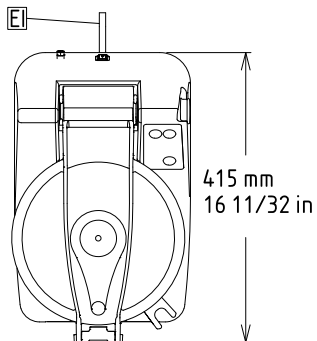


Côté



EI = Connexion
électrique

Dessus



Électrique

Voltage :

602245 (DK55)

110-120 V/1N ph/60 Hz

Total Watts :

1.3 kW

Type de prise

USA NEMA 5-15P

Informations générales

Largeur extérieure

10 1/16" (256 mm)

Profondeur extérieure

16 5/16" (415 mm)

Hauteur extérieure

19" (482 mm)

Largeur brute :

11 13/16" (300 mm)

Profondeur brute :

23 5/8" (600 mm)

Hauteur brute :

21 5/8" (550 mm)

Poids brut :

57 lbs (26 kg)