



Cutter mélangeur K70 7 litres - 2 Vitesses - 600446



600446 (DK70Y2V)

Cutter mélangeur 7 litres, 2 vitesses 1500 et 3000 tr/mn. Rotor couteaux microdentés. Tri 400 V

Description courte

Repère No.

Cutter pour mélanger, émulsionner, mixer et hacher en quelques secondes. Tableau de commande plat et étanche IP55. Protection machine globale IP34. Fonction pulse pour un travail de précision. 2 Vitesses 1500 et 3000 tr/mn.

Cuve inox capacité 7 litres. Châssis métallique.

Couvercle transparent avec racleur-émulsionneur de cuve pour une meilleure homogénéisation. Possibilité d'ajouter des ingrédients durant la préparation sans ouvrir le couvercle. Convient parfaitement à la préparation des repas à texture modifiée.

Toutes les pièces en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle. Hauteur de cheminée optimale ; utilisation jusqu'à 75% de la capacité de la cuve.

Capacité de travail : de 150g à 3.5 kg.

Fourni avec couteaux inox microdentés et son support.

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

Caractéristiques principales

- Cutter mélangeur émulsionneur de table robuste permettant de couper, hacher, broyer, émulsionner et pétrir
- Fonction émulsionneur (racleur) fourni de série.
- Couvercle amovible solidaire du châssis pour une hygiène respectée, une facilité d'utilisation et un gain de place.
- Couvercle transparent avec ouverture pour ajouter les ingrédients en cours de préparation
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont entièrement démontables sans outils et sont lavables au lave-vaisselle.
- Panneau de commande plat et étanche avec bouton marche/arrêt et fonction « pulse ».
- Microcontact et dispositifs de sécurité sur la poignée, le couvercle et la cuve.
- Fonction « pulse » pour un travail de précision et pour la fragmentation des gros morceaux.
- Productivité adaptée pour 50-150 couverts par service.

Construction

- Cuve inox 7 litres avec cheminée haute pour une utilisation optimale : utilisation jusqu'à 75 % du volume nominal de la cuve.
- Lames micro-dentées en inox AISI 420 et racleur ergonomique de cuve en matériau composite pour un mélange uniforme.
- 2 vitesses : 1 500 et 3 000 tr/min.
- Le couvercle transparent comporte un système de sécurité par contact magnétique.
- Système de ventilation amélioré pour une utilisation en douceur et robuste.
- Pieds renforcés pour résister aux mouvements continus.

Accessoires inclus

- 1 X Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 7 litres PNC 650104
- 1 X Rotor à couteaux microdentés pour cutter mélangeur 7 litres PNC 653584
- 1 X Cuve inox capacité 7 litres PNC 653593

Accessoires en option

- Rotor à couteaux microdentés spécial émulsions cutter mélangeur 7 litres PNC 650041
- Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 7 litres PNC 650104
- Rotor à couteaux lisses pour cutter mélangeur 7 litres PNC 653583
- Rotor à couteaux microdentés pour cutter mélangeur 7 litres PNC 653584
- Cuve inox capacité 7 litres PNC 653593

APPROBATION:

K70 7 litres - 2 Vitesses - 600446
Cutter mélangeur



**Cutter mélangeur
K70 7 litres - 2 Vitesses -
600446**

- Rotor à couteaux lisses spécial émulsions cutter mélangeur 7 litres PNC 653712 □

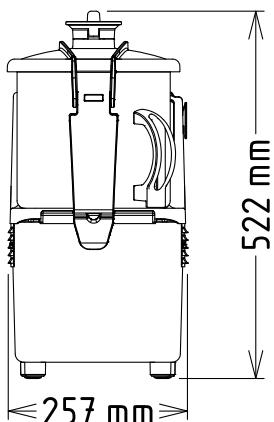


**Cutter mélangeur
K70 7 litres - 2 Vitesses - 600446**

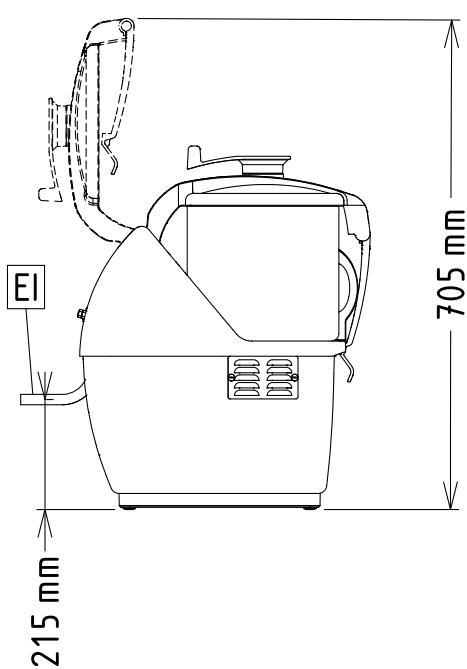
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

2020.01.30

Avant

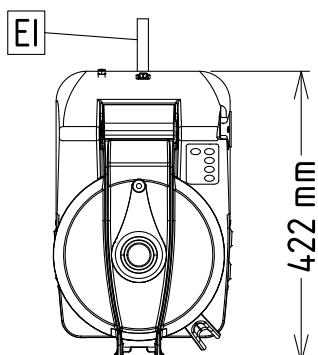


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage :

600446 (DK70Y2V)

380-440 V/3 ph/50/60 Hz

Puissance de raccordement

1.2 kW

Total Watts :

1.2 kW

Capacité

Rendement :

3.5 - kg/Cycle

Capacité

7 Litre

Informations générales

Largeur extérieure

256 mm

Hauteur extérieure

522 mm

Profondeur extérieure

422 mm

Poids brut :

27 kg