



## Combiné Cutter/Coupe-légumes Cutter/coupe.leg 5.5l/5.8qt vit. var, nema 5-15p



**602242 (DTRK55)**

Combiné coupe-légumes/cutter, alimentation continue, vitesse variable (300-3700 RPM), grande trémie 3/4 de lune, comprend une cuve en inox de 5,5 litres, un couvercle, un racleur, un rotor à lames microdentées, un poussoir, un éjecteur standard, 1000W/1-1/3 HP, prise NEMA 5-15P.

### Description courte

Repère No.

Combiné coupe-légumes/cutter, alimentation continue, vitesse variable (300-3700 tr/mn), grande trémie 3/4 lune, comprend une cuve de 5,5LT/5.8 qt. en inox, un couvercle, un racleur, un rotor à lames microdentées, un poussoir, un éjecteur standard, un levier d'alimentation et une trémie en inox, caisson moteur alu. Toutes les pièces en contact avec les aliments sont amovibles et peuvent être lavées au lave-vaisselle. Etanche, facile à nettoyer, plat, boutons soft-touch, 1000w/1-1/3 HP, prise NEMA 5-15P, (disques NON inclus).

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

### Caractéristiques principales

- Machine 3 en 1 : cutter, émulsionneur et coupe-légumes pour trancher, râper, effiler, couper, hacher, broyer, émulsionner, mélanger et pétrir en quelques secondes.
- Système Inclý pour incliner la base du moteur à 20° pendant l'emploi de l'accessoire coupe-légumes.
- Permet de trancher, râper, effiler (frites), couper en dés.
- La trémie ronde pour légumes longs est intégrée dans le bras d'alimentation, la trémie 3/4 de lune limite les opérations de pré-découpe.
- Fonction émulsionneur (racleur) fourni de série.
- Couvercle amovible solidaire du châssis pour une hygiène respectée, une facilité d'utilisation et un gain de place.
- Fonction pulse pour un travail de précision et pour broyer de gros morceaux.
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont entièrement démontables sans outils et sont lavables au lave-vaisselle.
- Redémarrage automatique de la machine avec le poussoir 3/4 en forme de lune en position.
- Système de sécurité magnétique et frein moteur. Empêche la machine de fonctionner si la trémie est mal positionnée, ou si le couvercle de la cuve n'est pas bien fermé.
- Limitation automatique de la vitesse selon la fonction utilisée (coupe-légumes ou cutter).
- Une large sélection de disques inox et grilles en option (diam 205 mm).
- Livré avec : -trémie en inox fonctionnant avec un levier et chambre de coupe amovible, -cuve inox 5,5 litres, couvercle transparent, racleur émulsionneur et rotor à lame microdentée.

### Construction

- Cuve inox avec cheminée haute pour une utilisation optimale (75 % de la capacité réelle de la cuve).
- Vitesse variable : 4 vitesses et jusqu'à 800 tr/min en fonction coupe-légumes, 10 vitesses et de 300 à 3 700 tr/min en fonction cutter émulsionneur.
- Modèle peu encombrant et déplaçable facilement.
- Système de ventilation amélioré pour une utilisation en douceur et robuste.
- Système Inclý amélioré pour une meilleure stabilité.
- Fixation améliorée du poussoir de la trémie légumes longs.
- TRK55 - 1 kW.

APPROBATION:



## Combiné Cutter/Coupe-légumes Cutter/coupe.leg 5.5l/5.8qt vit. var, nema 5-15p

### Accessoires inclus

- 1 X Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 5,5 litres
- 1 X Cuve inox capacité 5,5 litres
- 1 X Disque éjecteur
- 1 X ROTOR COUTEAU MICRODENTE-CUTTER 5,5L

### Accessoires en option

- Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 4x4 mm
- Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 6x6 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites)
- Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 8x8 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites)
- Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 10x10 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites)
- Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 0,6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT
- Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 1 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT
- Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT
- Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT
- Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 4 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT
- Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT
- Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT
- Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT
- Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT
- Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT

PNC 650102	• Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650091	<input type="checkbox"/>
PNC 653590	• PACK BISTROT 3 disques INOX : trancheur 2mm + trancheur 5mm + râpeur 2mm	PNC 650092	<input type="checkbox"/>
PNC 653772	• Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 5,5 litres	PNC 650102	<input type="checkbox"/>
PNC 653879	• PACK PIZZA 3 disques INOX : trancheur 2 mm + trancheur 4 mm + râpeur 7 mm	PNC 650107	<input type="checkbox"/>
PNC 650077	• Outil de nettoyage pour grilles frites et macédoine 5-8-10 mm PREP4YOU-TRS-TRK-TR210	PNC 650110	<input type="checkbox"/>
PNC 650078	• KIT DE DÉCOUPE 10X10X10MM (PLATEAU TRANCHEUR PRESSEUR ALUMINIUM 10MM DIAM 205MM ET GRILLE POUR TRS / TRK)	PNC 650112	<input type="checkbox"/>
PNC 650079	• PACK GASTRO (trancheurs 2 mm, 5 mm et 10 mm, râpeur 2 mm, effileur 4 mm, grille 10x10 mm, outil de nettoyage)	PNC 650113	<input type="checkbox"/>
PNC 650080	• PACK 7 DISQUES (trancheurs 2 mm, 5 mm et 10 mm, râpeurs 2 mm et 7 mm, effileur 4 mm, grille 10x10 mm, outil de nettoyage)	PNC 650114	<input type="checkbox"/>
PNC 650081	• PLATEAU TRANCHEUR PRESSEUR LAME DROITE 10MM POUR TRS / TRK	PNC 650115	<input type="checkbox"/>
PNC 650082	• PLATEAU TRANCHEUR PRESSEUR LAME DROITE 8MM POUR TRS / TRK	PNC 650116	<input type="checkbox"/>
PNC 650083	• Plateau effileur INOX lame en S - Tagliatelles - épaisseur 2x8 mm	PNC 650158	<input type="checkbox"/>
PNC 650084	• Plateau effileur INOX lame en S - Tagliatelles - épaisseur 2x10 mm	PNC 650159	<input type="checkbox"/>
PNC 650085	• Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 10 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650160	<input type="checkbox"/>
PNC 650086	• Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 12 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650161	<input type="checkbox"/>
PNC 650087	• Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650162	<input type="checkbox"/>
PNC 650088	• Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 10 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650164	<input type="checkbox"/>
PNC 650089	• Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 13 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650165	<input type="checkbox"/>
PNC 650090	• Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x2 mm	PNC 650166	<input type="checkbox"/>
	• Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 3x3 mm	PNC 650167	<input type="checkbox"/>
	• PACK 4 DISQUES INOX : trancheur 2mm + trancheur 5mm + râpeur 2 mm + râpeur 7 mm	PNC 650178	<input type="checkbox"/>
	• Poste de travail équipé pour TRS et TRK. Ipxvh 1020x640x750	PNC 653283	<input type="checkbox"/>
	• Grille macédoine 5x5 mm à associer à un plateau trancheur	PNC 653566	<input type="checkbox"/>
	• Grille macédoine 8x8 mm à associer à un plateau trancheur	PNC 653567	<input type="checkbox"/>





## Combiné Cutter/Coupe-légumes Cutter/coupe.leg 5.5l/5.8qt vit. var, nema 5-15p

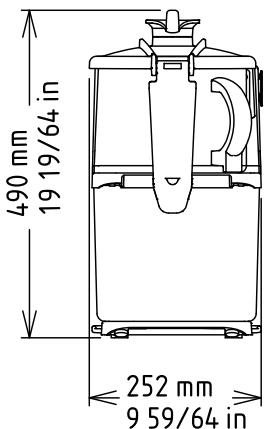
- Grille macédoine 10x10 mm à associer à un plateau trancheur PNC 653568
- Grille macédoine 12x12 mm à associer à un plateau trancheur PNC 653569
- Grille macédoine 20x20 mm à associer à un plateau trancheur PNC 653570
- Grille frites 6x6 mm à associer à un plateau trancheur PNC 653571
- Grille frites 8x8 mm à associer à un plateau trancheur PNC 653572
- Grille frites 10x10 mm à associer à un plateau trancheur PNC 653573
- Cuve inox capacité 5,5 litres PNC 653590
- Support pour disque diam. 175 mm ou 205 mm PNC 653632
- Disque éjecteur PNC 653772
- Plateau à râper inox épaisseur 2 mm PNC 653773
- Plateau à râper INOX épaisseur 3 mm PNC 653774
- Plateau à râper INOX épaisseur 4 mm PNC 653775
- Plateau à râper INOX épaisseur 7 mm PNC 653776
- Plateau à râper INOX épaisseur 9 mm PNC 653777
- Plateau à râper INOX pour knödeln et pain PNC 653778
- Plateau à râper INOX pour parmesan et pain PNC 653779
- KIT 3 DISQUES DE COUPE (trancheur 5 mm, râpeur 4 mm, effileur 6 mm) PNC 653869
- KIT 5 DISQUES DE COUPE (trancheur 4 mm, trancheur 6 mm, effileur 6 mm, trancheur 5 mm, trancheur 10 mm, grille 10x10 mm) PNC 653870
- ROTOR COUTEAU LISSE POUR CUTTER 5,5L PNC 653878
- ROTOR COUTEAU MICRODENTE-CUTTER 5,5L PNC 653879
- ROTOR MICRODENTE EMULSION TRK/K55 PNC 653880



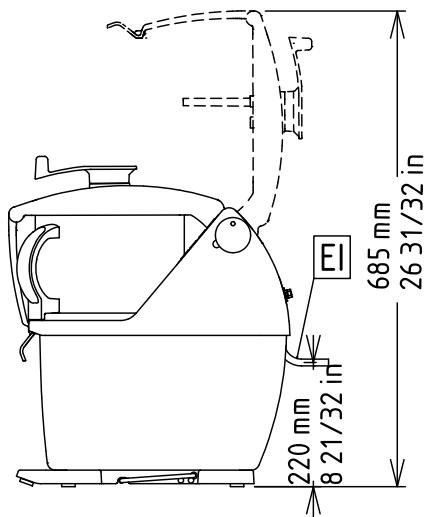


# Combiné Cutter/Coupe-légumes Cutter/coupe.leg 5.5l/5.8qt vit. var, nema 5-15p

Avant

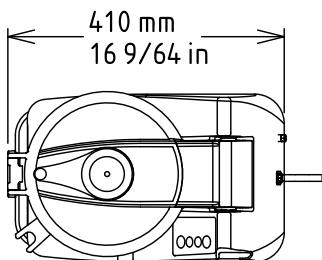


Côté



**EI** = Connexion électrique

Dessus



Électrique

**Voltage :** 110-120 V/1N ph/60 Hz

**Total Watts :** 1.3 kW

**Type de prise** USA NEMA 5-15P

Informations générales

**Largeur extérieure** 9 15/16" (252 mm)

**Profondeur extérieure** 19 1/16" (485 mm)

**Hauteur extérieure** 19 7/8" (505 mm)

**Largeur brute :** 13 " (330 mm)

**Profondeur brute :** 32 1/4" (820 mm)

**Hauteur brute :** 23 5/8" (600 mm)

**Poids brut :** 71 lbs (32 kg)



Combiné Cutter/Coupe-légumes  
Cutter/coupe.leg 5.5l/5.8qt vit.var, nema 5-15p

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

2026.02.10