



Cutter mélangeur Cutter mélangeur 7Lt/7.4QT, vit. variable



602246 (DK70)

Cutter mélangeur, vitesse variable (300-3700 tr/mn), équipé d'une cuve en inox 7 litres avec couvercle transparent sans BPA, avec racleur, rotor lames micro-dentées, caisson inox, 300-3300 tr/mn, 2 HP, 120v/60/1-ph, 15,0 ampères.

Description courte

Repère No.

Cutter mélangeur vitesse variable (300-3700 tr/mn), capacité 7 litres, cuve amovible en inox avec couvercle transparent sans BPA, rotor à lames microdentées, caisson inox. 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. 300-3300 tr/min, 2 CV, 120v/60/1-ph, 15,0 ampères. Avec fiche Nema 5-15P.

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

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 7.4 qt, couvercle transparent, racleur émulsionneur et rotor à lame micro-dentée.
- Capacité de travail du cutter mélangeur de 5.3 ounce (150 g) à 6.6 lbs (3,5 kg), pour 50-150 couverts par service.

Construction

- Puissance : 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.
- 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.
- 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 650104 pour cutter mélangeur 7 litres
- 1 X Cuve inox capacité 7 litres PNC 653593
- 1 X Rotor couteau microdenture- cutter 7l PNC 653874

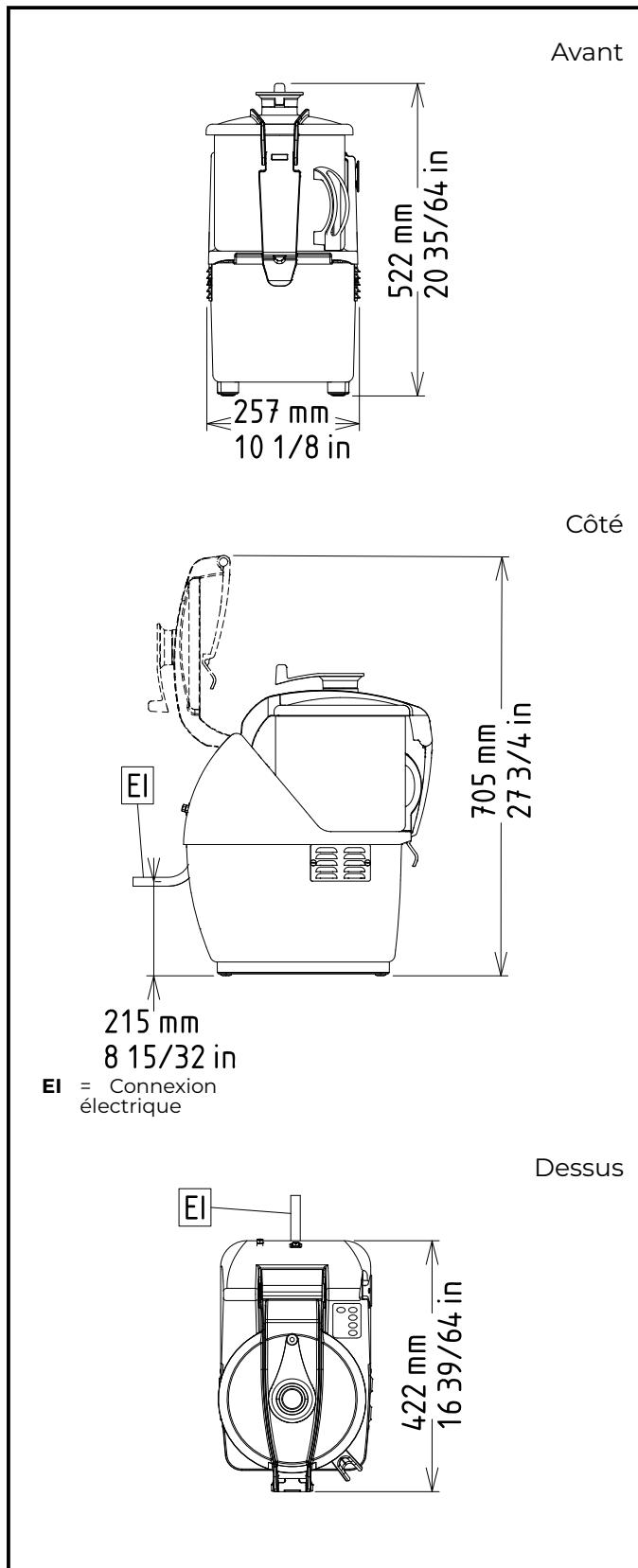
Accessoires en option

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 7 litres | PNC 650104 | <input type="checkbox"/> |
| • Cuve inox capacité 7 litres | PNC 653593 | <input type="checkbox"/> |
| • ROTOR COUTEAU LISSE POUR CUTTER 7L | PNC 653881 | <input type="checkbox"/> |
| • ROTOR MICRODENTÉ EMULSION TRK/K70 | PNC 653882 | <input type="checkbox"/> |



Cutter mélangeur

Cutter mélangeur 7Lt/7.4QT, vit. variable



Électrique

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

Total Watts : 1.5 kW

Type de prise : USA NEMA 5-15P

Informations générales

Largeur extérieure 10 1/16" (256 mm)

Profondeur extérieure 16 5/8" (422 mm)

Hauteur extérieure 20 9/16" (522 mm)

Largeur brute : 11 13/16" (300 mm)

Profondeur brute : 23 5/8" (600 mm)

Hauteur brute : 21 5/8" (550 mm)

Poids brut : 60 lbs (27 kg)

Cutter mélangeur
Cutter mélangeur 7Lt/7.4QT, vit. variable

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



2026.02.10