



**Combiné Cutter/Coupe-légumes
PREP4YOU Combiné Coupe-
Légumes/Cutter Mélangeur 2,6 l. -
Vitesse Variable - Livré sans disques**

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #



600979 (DCOM26VS)

Combiné coupe-légumes/
cutter mélangeur 2,6 litres
avec cuve inox. Vitesse
variable 500-3600 tr/mn

Description courte

Repère No. _____

Combiné coupe-légumes/cutter mélangeur avec cuve inox de 2,6 litres. Le coupe-légumes assure des résultats de coupe constants grâce à son levier-poussoir breveté. Conçu en matière plastique robuste. Trémie transparente en demi-lune de 1,25 litres. Les légumes peuvent être introduits directement dans la trémie en demi-lune, un poussoir presse les légumes contre les disques de coupe, assurant une coupe régulière en un minimum de temps. 2 petites trémies diam. 25 ou 55 mm pour des coupes précises sur des légumes longs. Idéal pour râper, émincer, couper en ondulé, en julienne et en dés. Un dispositif de sécurité stoppe la lame lorsque la trémie d'alimentation est ouverte.

Cutter mélangeur : couvercle transparent en copolyester avec racleur de cuve et ouverture centrale pour ajouter des produits en cours de cycle. Rotor à lames micro-dentées. Les lames inclinées et la forme de la cuve assurent un mélange homogène. Tous les ingrédients sont traités uniformément et rapidement grâce à un mouvement spécial généré à l'intérieur de la cuve.

Le système de sécurité empêche le démarrage accidentel de l'appareil. Toutes les parties en contact avec les aliments sont amovibles et passent au lave-vaisselle. Boutons plats, étanches et faciles à nettoyer. Vitesse variable 500-3600 tr/mn. Un contrôle

de vitesse limite celle-ci lorsque l'accessoire coupe-légumes est installé.

APPROBATION: _____



Caractéristiques principales

- Appareil combiné avec deux fonctions : coupe-légumes et cutter-mélangeur émulsionneur.
- Disques de coupe pour trancher, râper, effiler, couper en dés et en frites disponibles en option.
- Fonction cutter-mélangeur émulsionneur, pour hacher, mélanger, broyer et préparer de la pâte.
- Equipé d'une trémie en demi-lune (capacité 1,25 l.) et de 2 petites goulottes d'alimentation rondes: Ø 25mm et Ø 55mm pour un tranchage précis des légumes longs.
- Des coupes régulières et une capacité de charge maximale, grâce à la conception brevetée du levier-poussoir.
- Large trémie facilitant l'éjection des légumes. La zone de déchargement permet l'emploi de bacs GN profonds (jusqu'à 20 cm).
- Modèle alimentation continu.
- Fonction pulse pour trancher et râper rapidement avec précision.
- Levier frontal ergonomique, adapté aux utilisateurs gauchers et droitiers.
- Dispositif de sécurité : l'appareil s'arrête lorsque le poussoir du levier est levé.
- Disques et grilles de différentes tailles disponibles en option (diam. 175 mm) pour trancher, couper en dés, râper et effiler.
- Comprend une cuve en inox de 2,6 litres avec un rotor couteaux microdentés.
- Racleur de cuve inclus pour des résultats homogènes et lisses (émulsions) et un fonctionnement continu.
- Couvercle transparent avec ouverture pour ajouter les ingrédients en cours de préparation.
- Tous les ingrédients sont mélangés uniformément et rapidement grâce à un mouvement spécial à l'intérieur de la cuve.
- Fonction pulse pour un travail de précision et pour broyer de gros morceaux.
- Panneau de commande plat et étanche avec bouton marche/arrêt et fonction « pulse ».
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont entièrement démontables sans outils et sont lavables au lave-vaisselle.
- Productivité : jusqu'à 100 couverts par service pour la fonction coupe-légumes, jusqu'à 50 couverts par service pour la fonction cutter-mélangeur.
- Plus de souplesse pour des coupes de meilleure qualité : la vitesse variable à 9 niveaux peut être ajustée en fonction de la nature des légumes.
- Limitation automatique de la vitesse selon la fonction utilisée (coupe-légumes ou cutter).

Construction

- Bol en inox AISI 304.
- Lames micro-dentées en inox AISI 420 et racleur de cuve ergonomique en matériau composite pour un mélange uniforme.
- Panneau de commande plat étanche IPX5 (IP55).
- Interrupteur principal ON/OFF à l'arrière de l'appareil
- Moteur industriel asynchrone, très fiable et silencieux. Arbre du moteur en inox.
- Vitesse variable : 500 - 3600 tr/mn
- Puissance 750 W.
- Sécurité alimentaire assurée conformément aux directives européennes. Les matériaux en contact avec les aliments, sont sans BPA.
- La sécurité des produits est conforme aux directives européennes, et aux normes internationales de santé et de sécurité.

Accessoires inclus

- 1 X Couvercle transparent pour PNC 650117
cuve cutter mélangeur 2,6
litres
- 1 X Rotor couteaux PNC 650226
microdentés pour cutter
mélangeur 2,6 litres
- 1 X Cuve inox 2,6 litres pour PNC 650228
cutter mélangeur
- 1 X Racleur pour cuve cutter PNC 650230
mélangeur 2,6 litres
- 1 X Ejecteur pour coupe- PNC 650232
légumes

Accessoires en option

- Outil de nettoyage pour grilles PNC 650110 ☐
frites et macédoine 5-8-10 mm
PREP4YOU-TRS-TRK-TR210
- Couvercle transparent pour PNC 650117 ☐
cuve cutter mélangeur 2,6
litres
- Couvercle transparent pour PNC 650118 ☐
cuve cutter mélangeur 3,6
litres
- Kit 3 disques de coupe - diam PNC 650196 ☐
175 mm - (trancheur 2 mm,
trancheur 5 mm, râpeur 3 mm)
- Kit 6 disques de coupe - diam. PNC 650197 ☐
175 mm - (trancheur 2 mm,
trancheur 5 mm, râpeur 3 mm,
râpeur 7 mm, trancheur 10
mm, grille 10x10 mm)
- Disque à râper en inox 2 mm PNC 650198 ☐
(diam. 175 mm)
- Disque à râper en inox 3 mm PNC 650199 ☐
(diam. 175 mm)
- Disque à râper en inox 4 mm PNC 650205 ☐
(diam. 175 mm)

- Disque à râper en inox 7 mm PNC 650207 ☐
(diam. 175 mm)
- Disque Parmesan PNC 650208 ☐
- Disque effileur inox 2 mm (diam. PNC 650209 ☐
175 mm)
- Disque effileur inox 4 mm (diam. PNC 650210 ☐
175 mm)
- Disque effileur inox 8 mm pour PNC 650211 ☐
frites (diam. 175 mm)
- Disque trancheur inox 1 mm PNC 650213 ☐
(diam. 175 mm)
- Disque trancheur inox 2 mm PNC 650214 ☐
(diam. 175 mm)
- Disque trancheur inox 3 mm PNC 650215 ☐
(diam. 175 mm)
- Disque trancheur inox 5 mm PNC 650216 ☐
(diam. 175 mm)
- Disque trancheur inox 6 mm PNC 650217 ☐
(diam. 175 mm)
- Disque couteaux ondulés inox 3 PNC 650218 ☐
mm (diam. 175 mm)
- Disque couteaux ondulés inox 5 PNC 650219 ☐
mm (diam. 175 mm)
- Plateau trancheur Aluminium 8 PNC 650220 ☐
mm (diam. 175 mm)
- Plateau trancheur Aluminium 10 PNC 650221 ☐
mm (diam. 175 mm)
- Grille macédoine 8x8 (diam. 175 PNC 650222 ☐
mm)
- Grille macédoine 10x10 (diam. 175 PNC 650223 ☐
mm)
- Kit macédoine 8 mm (trancheur PNC 650224 ☐
aluminium 8 mm, grille 8x8 mm)
(diam. 175 mm)
- Kit macédoine 10 mm (trancheur PNC 650225 ☐
aluminium 10 mm, grille 10x10
mm) (diam. 175 mm)
- Rotor couteaux microdentés pour PNC 650226 ☐
cutter mélangeur 2,6 litres
- Rotor lisse pour cutter mélangeur PNC 650227 ☐
2,6 litres
- Cuve inox 2,6 litres pour cutter PNC 650228 ☐
mélangeur
- Cuve transparente copolystère 2,6 PNC 650229 ☐
litres pour cutter mélangeur
- Racleur pour cuve cutter PNC 650230 ☐
mélangeur 2,6 litres
- Kit comprenant cuve inox 2,6 PNC 650231 ☐
litres, rotor lames microdentées,
couvercle avec racleur de cuve
- Ejecteur pour coupe-légumes PNC 650232 ☐
- Rotor couteaux microdentés pour PNC 650233 ☐
cutter mélangeur 3,6 litres
- Rotor couteaux lisses pour cutter PNC 650234 ☐
mélangeur 3,6 litres
- Cuve inox 3,6 litres pour cutter PNC 650235 ☐
mélangeur



**Combiné Cutter/Coupe-légumes
PREP4YOU Combiné Coupe-Légumes/
Cutter Mélangeur 2,6 l. - Vitesse Variable -
Livré sans disques**

- Racleur pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres PNC 650236 ☐
- Disque trancheur inox 4 mm (diam. 175 mm) PNC 650237 ☐
- Kit comprenant cuve transparente 2,6 l., rotor lames microdentées, couvercle avec racleur de cuve PNC 650245 ☐
- Support pour disque diam. 175 mm ou 205 mm PNC 653632 ☐

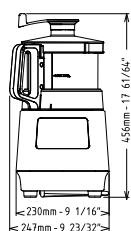
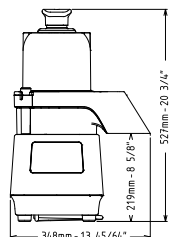


Combiné Cutter/Coupe-légumes
PREP4YOU Combiné Coupe-Légumes/Cutter Mélangeur 2,6 l. -
Vitesse Variable - Livré sans disques
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

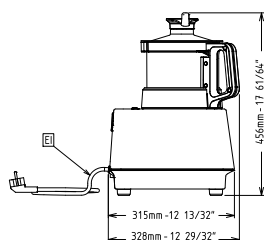
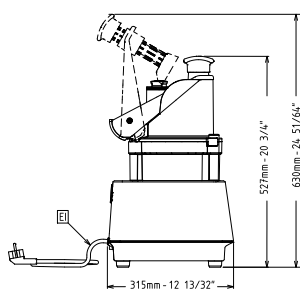


Combiné Cutter/Coupe-légumes PREP4YOU Combiné Coupe-Légumes/ Cutter Mélangeur 2,6 l. - Vitesse Variable - Livré sans disques

Avant

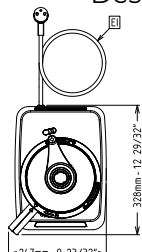
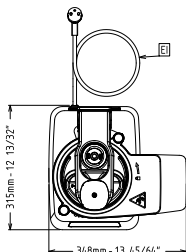


Côté



EI = Connexion
électrique

Dessus



Électrique

Voltage :	220-240 V/1N ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement	0.75 kW
Total Watts :	0.75 kW

Capacité

Rendement :	150 kg/heure
Capacité	2.6 litre

Informations générales

Largeur extérieure	348 mm
Profondeur extérieure	328 mm
Hauteur extérieure	527 mm
Poids brut :	19.3 kg



Combiné Cutter/Coupe-légumes
PREP4YOU Combiné Coupe-Légumes/Cutter Mélangeur 2,6 l. -
Vitesse Variable - Livré sans disques
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.