

PREP4YOU Combiné Coupe-légum



Combiné Cutter/Coupe-légumes PREP4YOU Combiné Coupelégumes/Cutter Mélangeur 3,6 l. - 1 Vitesse - Livré sans disques



600981 (DCOM36)

Combiné coupe-légumes/ cutter mélangeur 3,6 litres avec cuve inox. 1500 tr/mn

Description courte

Repère No.

Combiné coupe-légumes/cutter mélangeur avec cuve inox de 3,6 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 un orifice 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. 1 vitesse 1500 tr/mn avec fonction marche/

APPROBATION:

pulse/arrêt.

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



Caractéristiques principales

- Appareil combiné avec deux fonctions: coupelégumes 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.
- Inclus une cuve en inox 3,6 litres avec 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 cuttermélangeur.
- Certification ErgoCert pour la conception ergonomique et la facilité d'utilisation.







Construction		•	Disque à râper en inox 7 mm (diam. 175 mm)	PNC 650207	
• 1 vitesse : 1 500 tr/min.		•	Disque Parmesan	PNC 650208	
Puissance : 500 watts.Bol en inox AISI 304.			Disque effileur inox 2 mm (diam. 175 mm)	PNC 650209	
• Lames micro-dentées en inox AISI 420 et racleur de cuve ergonomique en matériau		•	Disque effileur inox 4 mm (diam. 175 mm)	PNC 650210	
composite pour un mélange unPanneau de commande plat		•	Disque effileur inox 8 mm pour frites (diam. 175 mm)	PNC 650211	
 (IP55). Interrupteur principal ON/OFF à l'arrière de l'appareil Moteur industriel asynchrone, très fiable et silencieux. Arbre du moteur en inox. 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. 		•	Disque trancheur inox 1 mm (diam. 175 mm)	PNC 650213	
		•	Disque trancheur inox 2 mm (diam. 175 mm)	PNC 650214	
		•	Disque trancheur inox 3 mm (diam. 175 mm)	PNC 650215	
		•	Disque trancheur inox 5 mm (diam. 175 mm)	PNC 650216	
		•	Disque trancheur inox 6 mm (diam. 175 mm)	PNC 650217	
Accessoires inclus			Disque couteaux ondulés inox 3 mm (diam. 175 mm)	PNC 650218	
• 1 X Couvercle transparent pour	PNC 650118	•	Disque couteaux ondulés inox 5 mm (diam. 175 mm)	PNC 650219	
cuve cutter mélangeur 3,6 litres	DN 0 650070	•	Plateau trancheur Aluminium 8 mm (diam. 175 mm)	PNC 650220	
légumes	PNC 650232	•	Plateau trancheur Aluminium 10 mm (diam. 175 mm)	PNC 650221	
 1 X Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 3,6 litres 	PNC 650233	•	Grille macédoine 8x8 (diam. 175 mm)	PNC 650222	
	PNC 650235	•	Grille macédoine 10x10 (diam. 175 mm)	PNC 650223	
<u> </u>	PNC 650236	•	Kit macédoine 8 mm (trancheur aluminium 8 mm, grille 8x8 mm) (diam. 175 mm)	PNC 650224	
Accessoires en option			Kit macédoine 10 mm (trancheur PNC 6502	PNC 650225	
Outil de nettoyage pour grilles frites et macédoine 5-8-10 mm	PNC 650110 🗖		aluminium 10 mm, gillė 10x10 mm) (diam. 175 mm)		
PREP4YOU-TRS-TRK-TR210 • Couvercle transparent pour	PNC 650117 🚨	•	Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 2,6 litres	PNC 650226	
cuve cutter mélangeur 2,6 litres	PNC 650117 u	•	Rotor lisse pour cutter mélangeur 2,6 litres	PNC 650227	
 Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 3,6 	PNC 650118 🚨	•	Cuve inox 2,6 litres pour cutter mélangeur	PNC 650228	
litres • Kit 3 disques de coupe - diam	PNC 650196 🗖	•	Cuve transparente copolyester 2,6 litres pour cutter mélangeur	PNC 650229	
175 mm - (trancheur 2 mm, trancheur 5 mm, râpeur 3 mm)		•	Racleur pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres	PNC 650230	
• Kit 6 diques de coupe - diam. 175 mm - (trancheur 2 mm, trancheur 5 mm, râpeur 3 mm,	PNC 650197 □	•	Kit comprenant cuve inox 2,6 litres, rotor lames microdentées, couvercle avec racleur de cuve	PNC 650231	
râpeur 7 mm, trancheur 10 mm, grille 10x10 mm)			Ejecteur pour coupe-légumes	PNC 650232	
Disque à râper en inox 2 mm (diam. 175 mm)	PNC 650198 🗖		Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 3,6 litres	PNC 650233	
Disque à râper en inox 3 mm (diam. 175 mm)	PNC 650199 🗖		Rotor couteaux lisses pour cutter mélangeur 3,6 litres	PNC 650234	
 Disque à râper en inox 4 mm (diam. 175 mm) 	PNC 650205 🗅	•	Cuve inox 3,6 litres pour cutter mélangeur	PNC 650235	







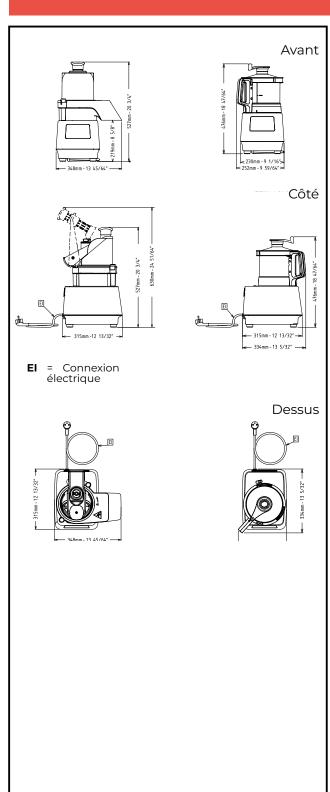
 Racleur pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres PNC 650236 🗖

• Disque trancheur inox 4 mm (diam. 175 mm)

PNC 650237 🗖







Électrique

Voltage:

600981 (DCOM36) 220-240 V/1N ph/50 Hz

Puissance de raccordement

0.5 kW

Total Watts: 0.5 kW

Capacité

Rendement: 150 kg\cycle Capacité 3.6 Litre

Informations générales

Largeur extérieure 348 mm Profondeur extérieure 334 mm Hauteur extérieure 527 mm Poids brut: 18.7 kg





