



Cutter mélangeur K55 5,5 litres - 2 Vitesses - rotor couteaux microdentés - 600445



600445 (DK55Y2V)

Cutter mélangeur 5,5 litres, 2 vitesses 1500 et 3000 tr/min. 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. Fonction pulse pour un travail de précision. 2 Vitesses 1500 et 3000 tr/mn.

Cuve inox capacité 5.5 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.

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 100 g à 2.5 kg. Protection machine globale IP34

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 broyer de gros morceaux.
- Productivité adaptée pour 50-100 couverts par service.

Construction

- Cuve inox 5,5 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 de cuve ergonomique en matériau composite pour un mélange uniforme.
- 2 vitesses : 1500 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 5,5 litres PNC 650102
- 1 X Cuve inox capacité 5,5 litres PNC 653590
- 1 X Rotor couteau microdenté pour cutter K55 PNC 653879

Accessoires en option

- Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 5,5 litres PNC 650102
- Cuve inox capacité 5,5 litres PNC 653590

APPROBATION: _____

K55 5,5 litres - 2 Vitesses - rotor couteaux microdentés - 600445
Cutter mélangeur
K55 5,5 litres - 2 Vitesses - rotor couteaux microdentés - 600445



**Cutter mélangeur
K55 5,5 litres - 2 Vitesses - rotor
couteaux microdentés - 600445**

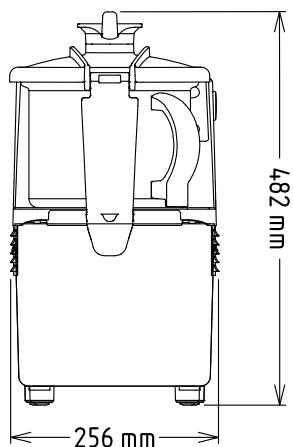
- Rotor couteau lisse pour cutter PNC 653878 □
- Rotor couteau microdenté pour cutter K55 PNC 653879 □
- Rotor couteau microdenté émulsion 5,5L PNC 653880 □



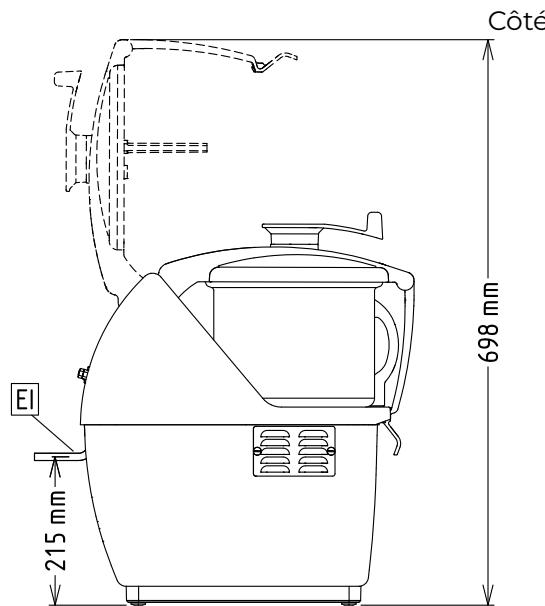
Cutter mélangeur
K55 5,5 litres - 2 Vitesses - rotor couteaux microdentés - 600445

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

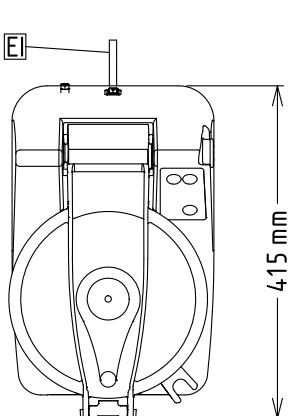
2025.11.17



Avant



Côté



Dessus

Électrique

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

Puissance de raccordement 1 kW

Total Watts : 1 kW

Capacité

Rendement : 2.5 kg/Cycle

Capacité 5.5 litre

Informations générales

Largeur extérieure 256 mm

Profondeur extérieure 415 mm

Hauteur extérieure 482 mm

Poids brut : 23 kg

EI = Connexion électrique