



Kutter Kutter K45 - 4,5 Liter - 1 Geschwindigkeit



600443 (DK45Y1V)

Kutter 4,5l - 1
Geschwindigkeit 1500 U/
Min - 230V, Rotor mit
microverzahnten Messern

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

2 in 1 Maschine: Tisch-Cutter und Emulgierer dank ergonomischem und leicht abnehmbarem Schaber, aus extra starkem Verbundmaterial zum Verflüssigen, Mixen und Hacken in Sekundenschnelle. 4,5 l Edelstahlkessel mit hohem Mittelschaft zum Erhöhen der echten Kapazität des Kessels (bis zu 75% der nominalen Kapazität). Einzigartiges Kesseldesign zum Mischen großer und auch kleiner Mengen. Transparenter Deckel zum Überprüfen der Produktkonsistenz und eventuellen Zugeben von Zutaten ohne Öffnen des Deckels. Scharnierdeckel, der geöffnet offen bleibt für schnelles und leichte Überprüfen des Produkts. Glatte Messer aus Chromstahl 1.4021. Alle Teile sind leicht abnehmbar und geschirrspülmaschinensicher. Mehrere Sicherheitsvorrichtung sorgen dafür, dass die Maschine nur bei korrekt geschlossenem Deckel und richtig aufgesetzten Teilen anläuft. Flache, wasserdichte Bedienblende mit Ein-/Aus-aste, Impulsfunktion und 1 Geschwindigkeit (1.500 U.p.M.).

Genehmigung:

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

Hauptmerkmale

- Robuster Tischkutter für schnelles Verflüssigen, Hacken und Mixen.
- Emulgierfunktion (Schaber) als Standard.
- Am Boden befestigte Abdeckung für besseres Handling.
- Über die Schnaupe können Zutaten während des Betriebs eingefüllt werden.
- Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind ohne Werkzeug vollständig abnehmbar und spülmaschinenfest.
- Leicht zu reinigendes, wassererdichtes Bedienfeld mit flachem Ein-/Aus-Knopf und Pulsfunktion.
- Mikroschalter und Sicherheitsvorrichtung an Griff, Deckel und Schüssel.
- Pulsfunktion zum groben Hacken.
- Produktivität für 50 - 100 Mahlzeiten je Schicht.

Konstruktion

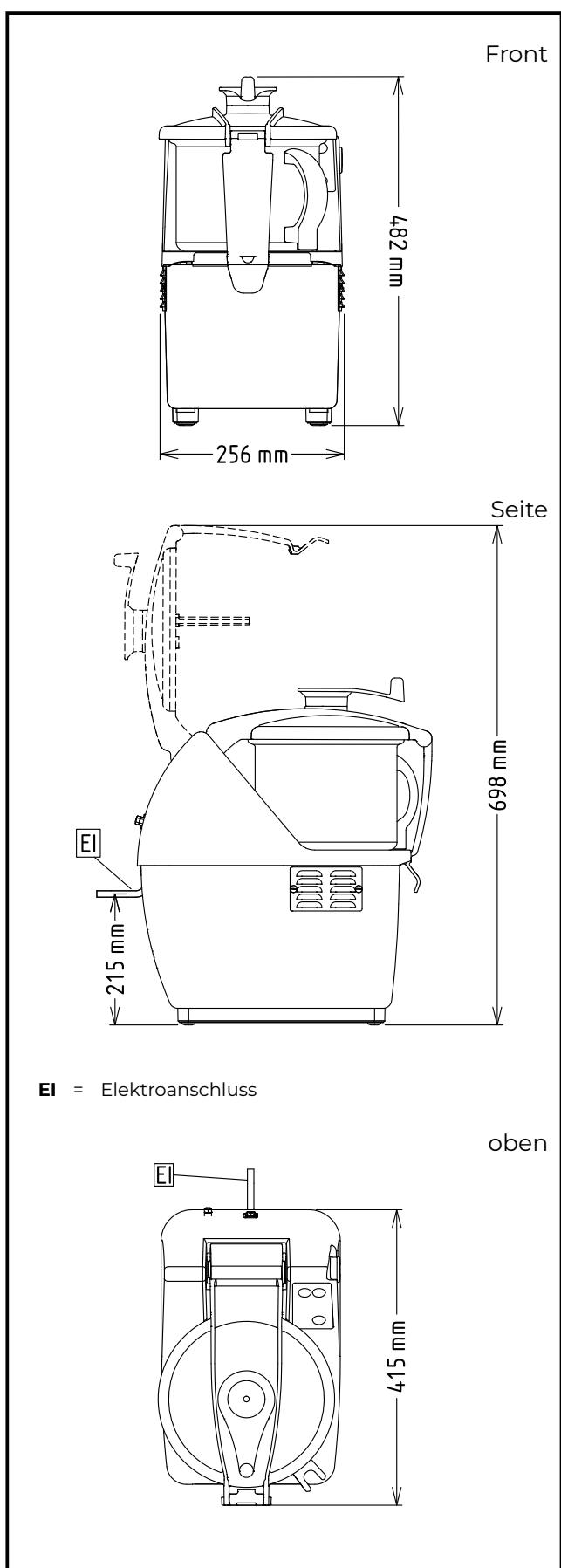
- 4,5 l Edelstahlschüssel mit hohem Mittelschaft für hohe Produktivität, auch beim Verarbeiten von Flüssigkeit (75% der echten Kapazität).
- Geschwindigkeit: 1.500 U/min
- Transparenter Deckel mit magnetischem Kontakt-Sicherheitssystem.
- Verbessertes Belüftungssystem für den reibungslosen Betrieb bei hoher Beanspruchung.
- Verstärkte Füße, um der wiederholten Handhabung des Gerätes standzuhalten.

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Deckel mit Emulgierer für PNC 650099
4,5l Kutter
- 1 St. Edelstahlkessel 4,5l PNC 653589
- 1 St. Rotor mit PNC 653876
microverzahnten Messern für
4,5l Kutter

Optionales Zubehör

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Deckel mit Emulgierer für 4,5l Kutter | PNC 650099 | <input type="checkbox"/> |
| • Edelstahlkessel 4,5l | PNC 653589 | <input type="checkbox"/> |
| • Rotor mit glatten Messern für 4,5l Kutter | PNC 653875 | <input type="checkbox"/> |
| • Rotor mit microverzahnten Messern für 4,5l Kutter | PNC 653876 | <input type="checkbox"/> |
| • Rotor mit microverzahnten abgesetzten Messern (emulgieren) für 4,5l Kutter | PNC 653877 | <input type="checkbox"/> |



Elektrisch

Netzspannung:	220-240 V/1N ph/50 Hz
Anschlusswert:	0.75 kW
Gesamt-Watt	0.75 kW

Kapazität:

Leistung (bis):	2 kg/Zyklen
Kapazität:	4.5 Liter

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge:	256 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	415 mm
Außenabmessungen, Höhe:	482 mm
Versandgewicht:	22 kg