



Kutter Kutter K45 - 4,5 Liter - variable Geschwindigkeitsregelung



600448 (DK45YVV)

Kutter 4,5l - variable
Geschwindigkeitsregelung
von 300 bis 3700 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. Mikrogezahnte Messer aus Chromstahl 1.4021.
Alle Teile sind leicht abnehmbar und geschirrspülmaschinen sicher.
Mehrere Sicherheitsvorrichtung sorgen dafür, dass die
Maschine nur bei korrekt geschlossenem Deckel und richtig
aufgesetzten Teilen anläuft. Flache, wasserdichte Bedienblende
mit Ein-/Aus-Taste, Impulsfunktion und variable Geschwindigkeit
(von 300 bis 3.700 U.p.M.).

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

Hauptmerkmale

- Emulgierfunktion (Schaber) als Standard.
- Produktivität für 50 - 100 Mahlzeiten je Schicht.
- Robuster Tischkutter für schnelles Verflüssigen, Hacken und Mixen.
- Leicht zu reinigendes, wasserdichtes Bedienfeld mit flachem Ein-/Aus-Knopf und Pulsfunktion.
- Mikroschalter und Sicherheitsvorrichtung an Griff, Deckel und Schüssel.
- 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.
- Pulsfunktion zum groben Hacken.
- Am Boden befestigte Abdeckung für besseres Handling.

Konstruktion

- Transparenter Deckel mit magnetischem Kontakt-Sicherheitssystem.
- 4,5 l Edelstahlschüssel mit hohem Mittelschaft für hohe Produktivität, auch beim Verarbeiten von Flüssigkeit (75% der echten Kapazität).
- Variable Geschwindigkeit von 300 - 3700 U. p.M..
- Mikroverzahnte Klingen aus 420 AISI Edelstahl und ergonomischem Schaber aus widerstandsfähigem Verbundwerkstoff für eine gleichmäßige Vermischung.
- 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 PNC 650099 Kutter
- Edelstahlkessel 4,5l PNC 653589
- Rotor mit glatten Messern für 4,5l Kutter PNC 653875
- Rotor mit microverzahnten Messern für 4,5l Kutter PNC 653876

Genehmigung:





**Kutter
Kutter K45 - 4,5 Liter - variable
Geschwindigkeitsregelung**

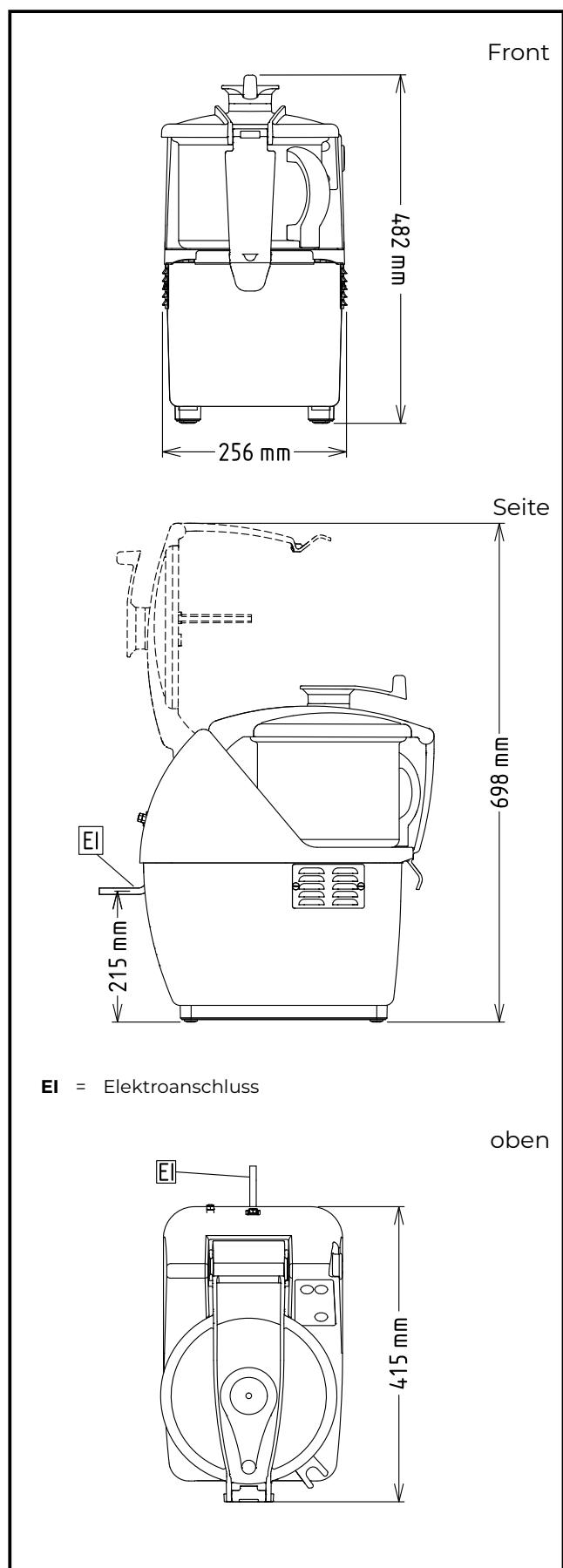
- Rotor mit microverzahnten abgesetzten Messern (emulgieren) für 4,5l Kutter

PNC 653877 □



**Kutter
Kutter K45 - 4,5 Liter - variable Geschwindigkeitsregelung**
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.11.17



Elektrisch

Netzspannung:	200-240 V/1N ph/50/60 Hz
Anschlusswert:	1 kW
Gesamt-Watt	1 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:	23 kg