Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

Kutter
Kutter K55 - 5,5 Liter - variable Geschwindigkeitsregelung



600450 (DK55YVV)

Kutter 5,5l - 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 des ergonomischen und abnehmbaren Schabers aus stabilem Verbundmaterial zum Verflüssigen, Mixen und Hacken in Sekundenschnelle. 5,5 l Edelstahlkessel mit einzigartigem Design zum Verarbeiten großer und kleiner Mengen; mit hohem Mittelschaft zum Erhöhen der echten Kapazität des Kessels (bis zu 75% der nominalen Kapazität). Transparenter Deckel zum Überprüfen der Produktkonsistenz und eventuellen Zugeben von Zutaten ohne Öffnen des Deckels. Scharnierdeckel, der für schnelles und leichte Überprüfen des Produkts geöffnet bleibt. Mikrogezahnte Messer aus Chromstahl 1.4021. Alle Teile sind leicht abnehmbar und geschirrspülmaschinenfest. 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 variabler Geschwindigkeit (von 300 bis 3.700 U.p.M.).

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, wasserdichtes 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

- 5,5 l Edelstahlschüssel mit hohem Mittelschaft für hohe Produktivität, auch beim Verarbeiten von Flüssigkeit (75% der echten Kapazität).
- Mikroverzahnte Klingen aus 420 AISI Edelstahl und ergonomischem Schaber aus widerstandsfähigem Verbundwerkstoff für eine gleichmäßige Vermischung.
- Variable Geschwindigkeit von 300 - 3700 U. p.M..
- 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 5,5l Kutter — PNC 650102
- 1 St. Edelstahlkessel 5,5l — PNC 653590
- 1 St. Rotor mit microverzahnten Messern für 5,5l — PNC 653879

Optionales Zubehör

- Deckel mit Emulgierer für 5,5l Kutter — PNC 650102 ❑
- Edelstahlkessel 5,5l — PNC 653590 ❑
- Rotor mit glatten Messern für 5,5l Kutter — PNC 653878 ❑
- Rotor mit microverzahnten Messern für 5,5l — PNC 653879 ❑

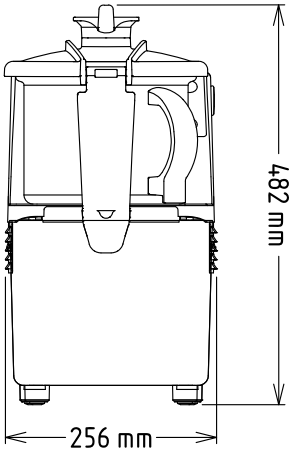
Genehmigung:

• Rotor mit microverzahnten abgesetzten Messern (emulgieren) für 5,5l Kutter	PNC 653880 ❑

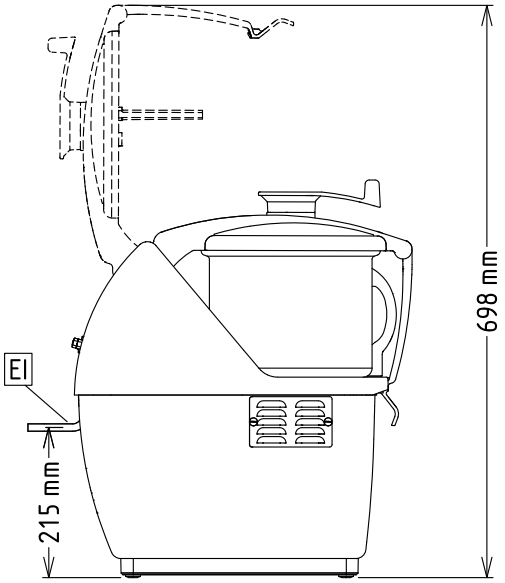
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Kutter
Kutter K55 - 5,5 Liter - variable Geschwindigkeitsregelung

Front

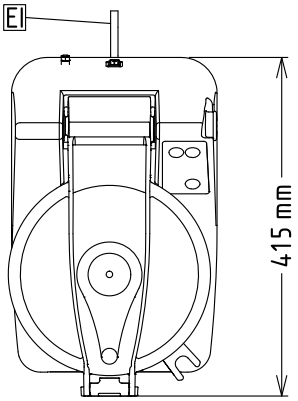


Seite



EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch	
Netzspannung:	200-240 V/1N ph/50/60 Hz
Anschlusswert:	1.3 kW
Gesamt-Watt	1.3 kW
Kapazität:	
Leistung (bis):	2.5 kg/Zyklen
Kapazität:	5.5 Liter
Schlüsselinformation	
Außenabmessungen, Länge:	256 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	415 mm
Außenabmessungen, Höhe:	482 mm
Versandgewicht:	23 kg

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2026.10.16