Electrolux PROFESSIONAL

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

Coupe-légumes
TRK45 Combiné cutter mélangeur, coupe-légumes et émulsionneur- 4.5 L - Vitesse Variable

600481 (TRK45Y)

Combiné cutter/coupe-légumes/émulsionneur, vitesse variable de 300 à 3700 tr/mn. Cuve inox 4,5L et accessoire coupe-légumes inox. Mono 230 V

Caractéristiques principales

- Machine 3 en 1 : cutter, émulsionneur et coupe-légumes pour trancher, râper, effiler, couper, hacher, broyer, émulsionner, mélanger et pétrir en quelques secondes.
- Système Incly pour incliner la base du moteur à 20° pendant l'emploi de l'accessoire coupe-légumes.
- Livré avec :-trémie en inox fonctionnant avec un levier et chambre de coupe amovible.-cuve inox 4,5 litres, couvercle transparent, racleur émulsionneur et rotor à lame microdentée.
- Permet de trancher, râper, effiler et couper en dés et frites.
- La trémie ronde pour légumes longs est intégrée dans le bras d'alimentation, la trémie 3/4 de lune limite les opérations de pré-découpe.
- Fonction émulsionneur (racleur) fourni de série.
- Couvercle amovible solidaire du châssis pour une hygiène respectée, une facilité d'utilisation et un gain de place.
- Fonction « pulse » pour un travail de précision et pour la fragmentation des gros morceaux.
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont entièrement démontables sans outils et sont lavables au lave-vaisselle.
- Redémarrage automatique de la machine avec le poussoir 3/4 en forme de lune en position.
- Système de sécurité magnétique et frein moteur. Empêche la machine de fonctionner si la trémie est mal positionnée, ou si le couvercle de la cuve n'est pas bien fermé.
- Limitation automatique de la vitesse selon la fonction sélectionnée (coupe-légumes ou cutter).
- Une large sélection de disques inox et grilles en option (diam 205 mm).
- Capacité :-productivité du coupe-légumes 550 kg/h, adaptée pour 100-400 couverts par service, jusqu'à 800 couverts en préparation sélective.-capacité de travail du cutter mélangeur de 100 g à 2 kg, pour 50-80 couverts par service.

Construction

- Modèle peu encombrant et déplaçable facilement
- Moteur industriel asynchrone triphasé, très fiable et silencieux. Arbre du moteur en inox.
- Cuve inox avec cheminée haute pour une utilisation optimale (75 % de la capacité réelle de la cuve).
- Le bras d'alimentation et la trémie sont entièrement en inox. Carter moteur en aluminium.
- Accessoires en option : disques inox lavables au lave-vaisselle. Forme exclusive et unique de la lame en S, pour une plus grande précision de coupe aussi bien pour les légumes durs que délicats.
- Vitesse variable :-4 vitesses et jusqu'à 800 tr/min en fonction coupe-légumes.-10 vitesses et de 300 à 3 700 tr/min en fonction cutter émulsionneur
- Panneau de commande plat étanche IPX5 (IP55).
- Puissance : TRK45 - 1.3 HP.

APPROBATION:

- Système de ventilation amélioré pour une utilisation en douceur et robuste.
- Système Incly amélioré pour une meilleure stabilité
- Fixation améliorée du poussoir de la trémie légumes longs.

Accessoires inclus

- 1 X Couvercle avec racleur de cuve pour cutter 4,5 L — PNC 650099
- 1 X Cuve inox capacité 4,5 litres — PNC 653589
- 1 X Disque éjecteur supplémentaire — PNC 653772

Accessoires en option

- Plateau effileur inox lame en S épaisseur 4x4 mm — PNC 650077 ❑
- Plateau effileur inox lame en S épaisseur 6x6 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) — PNC 650078 ❑
- Plateau effileur inox lame en S épaisseur 8x8 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) — PNC 650079 ❑
- Plateau effileur inox lame en S épaisseur 10x10 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) — PNC 650080 ❑
- Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 0,6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT — PNC 650081 ❑
- Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 1 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT — PNC 650082 ❑
- Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT — PNC 650083 ❑
- Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT — PNC 650084 ❑
- Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 4 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT — PNC 650085 ❑
- Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT — PNC 650086 ❑
- Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT — PNC 650087 ❑
- Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT — PNC 650088 ❑
- Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT — PNC 650089 ❑
- Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT — PNC 650090 ❑
- Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT — PNC 650091 ❑
- PACK BISTROT 3 disques INOX : trancheurs 2mm + 5mm - râpeur 2mm — PNC 650092 ❑
- Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x8 mm — PNC 650158 ❑
- Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x10 mm — PNC 650159 ❑
- Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 10mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT — PNC 650160 ❑
- Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 12 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT — PNC 650161 ❑
- Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT — PNC 650162 ❑
- Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 10 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT — PNC 650164 ❑
- Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 13 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT — PNC 650165 ❑
- Plateau effileur inox lame en S épaisseur 2x2 mm — PNC 650166 ❑
- Plateau effileur inox lame en S épaisseur 3x3 mm — PNC 650167 ❑
- PACK 4 DISQUES INOX : trancheurs 2mm + 5mm - râpeurs 2 mm + 7 mm — PNC 650178 ❑
- Plan de travail en acier inoxydable avec étagères rabattables et support à disques pour modèles de table TRK et TRS — PNC 653283 ❑
- Grille macédoine 5x5 mm à associer à un plateau trancheur — PNC 653566 ❑
- Grille macédoine 8x8 mm à associer à un plateau trancheur — PNC 653567 ❑
- Grille macédoine 10x10 mm à associer à un plateau trancheur — PNC 653568 ❑
- Grille macédoine 12x12 mm à associer à un plateau trancheur — PNC 653569 ❑
- Grille macédoine 20x20 mm à associer à un plateau trancheur — PNC 653570 ❑
- Grille frites 6x6 mm à associer à un plateau trancheur — PNC 653571 ❑
- Grille frites 8x8 mm à associer à un plateau trancheur — PNC 653572 ❑
- Grille frites 10x10 mm à associer à un plateau trancheur — PNC 653573 ❑
- Cuve inox capacité 4,5 litres — PNC 653589 ❑
- Disque éjecteur supplémentaire — PNC 653772 ❑
- Plateau à râper inox épaisseur 2 mm — PNC 653773 ❑
- Plateau à râper inox épaisseur 3 mm — PNC 653774 ❑
- Plateau à râper inox épaisseur 4 mm — PNC 653775 ❑
- Plateau à râper inox épaisseur 7 mm — PNC 653776 ❑
- Plateau à râper inox épaisseur 9 mm — PNC 653777 ❑

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

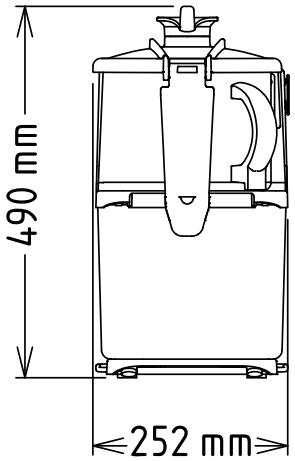
• Plateau à râper inox pour knödeln et pain	PNC 653778	❑
• Plateau à râper inox pour parmesan et pain	PNC 653779	❑

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

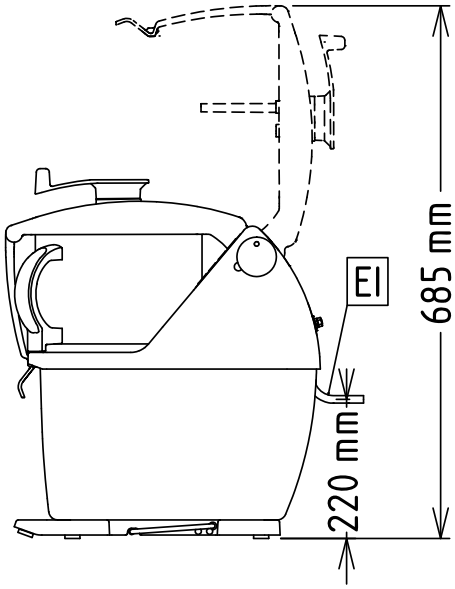
Electrolux PROFESSIONAL

Coupe-légumes
TRK45 Combiné cutter mélangeur, coupe-légumes et émulsionneur- 4.5 L - Vitesse Variable

Avant

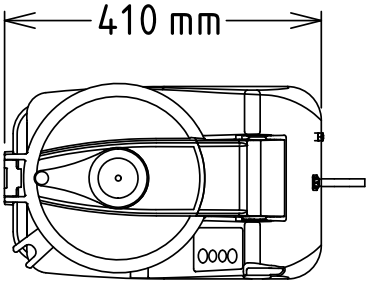


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage :	200-240 V/1N ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement	1 kW
Total Watts :	1 kW

Capacité

Rendement :	550 kg/Cycle
Capacité	4.5 litre
Capacité de coupe - carottes :	350 kg
Capacité de coupe - pomme de terre :	550 kg

Informations générales

Largeur extérieure	252 mm
Profondeur extérieure	485 mm
Hauteur extérieure	505 mm
Capacité de coupe - en dés :	600 kg
Mayonnaise :	2 kg
Poids net (kg) :	27.4

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

2025.10.17