



**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

REPÈRE #
MODELE #
NOM #
SIS #
AIA #

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:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
benelux@electroluxprofessional.com

- Système de ventilation amélioré pour une utilisation en douceur et robuste.
- Système Inclý amélioré pour une meilleure stabilité
- Fixation améliorée du pousoir 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 | <input type="checkbox"/> | • Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT | PNC 650091 | <input type="checkbox"/> |
| • Plateau effileur inox lame en S épaisseur 6x6 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) | PNC 650078 | <input type="checkbox"/> | • PACK BISTROT 3 disques INOX : tranches 2mm + 5mm - râpeur 2mm | PNC 650092 | <input type="checkbox"/> |
| • Plateau effileur inox lame en S épaisseur 8x8 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) | PNC 650079 | <input type="checkbox"/> | • Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x8 mm | PNC 650158 | <input type="checkbox"/> |
| • Plateau effileur inox lame en S épaisseur 10x10 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) | PNC 650080 | <input type="checkbox"/> | • Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x10 mm | PNC 650159 | <input type="checkbox"/> |
| • Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 0,6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT | PNC 650081 | <input type="checkbox"/> | • Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 10mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT | PNC 650160 | <input type="checkbox"/> |
| • Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 1 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT | PNC 650082 | <input type="checkbox"/> | • Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT | PNC 650161 | <input type="checkbox"/> |
| • Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT | PNC 650083 | <input type="checkbox"/> | • Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 12 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT | PNC 650162 | <input type="checkbox"/> |
| • Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT | PNC 650084 | <input type="checkbox"/> | • Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 10 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT | PNC 650164 | <input type="checkbox"/> |
| • Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 4 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT | PNC 650085 | <input type="checkbox"/> | • Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 13 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT | PNC 650165 | <input type="checkbox"/> |
| • Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT | PNC 650086 | <input type="checkbox"/> | • Plateau effileur inox lame en S épaisseur 2x2 mm | PNC 650166 | <input type="checkbox"/> |
| • Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT | PNC 650087 | <input type="checkbox"/> | • Plateau effileur inox lame en S épaisseur 3x3 mm | PNC 650167 | <input type="checkbox"/> |
| • Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT | PNC 650088 | <input type="checkbox"/> | • PACK 4 DISQUES INOX : tranches 2mm + 5mm - râpeurs 2 mm + 7 mm | PNC 650178 | <input type="checkbox"/> |
| • Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT | PNC 650089 | <input type="checkbox"/> | • Plan de travail en acier inoxydable avec étagères rabattables et support à disques pour modèles de table TRK et TRS | PNC 653283 | <input type="checkbox"/> |
| • Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT | PNC 650090 | <input type="checkbox"/> | • Grille macédoine 5x5 mm à associer à un plateau trancheur | PNC 653566 | <input type="checkbox"/> |
| • Cuve inox capacité 4,5 litres | | | • Grille macédoine 8x8 mm à associer à un plateau trancheur | PNC 653567 | <input type="checkbox"/> |
| • Disque éjecteur supplémentaire | | | • Grille macédoine 10x10 mm à associer à un plateau trancheur | PNC 653568 | <input type="checkbox"/> |
| • Plateau à râper inox épaisseur 2 mm | | | • Grille macédoine 12x12 mm à associer à un plateau trancheur | PNC 653569 | <input type="checkbox"/> |
| • Plateau à râper inox épaisseur 3 mm | | | • Grille macédoine 20x20 mm à associer à un plateau trancheur | PNC 653570 | <input type="checkbox"/> |
| • Plateau à râper inox épaisseur 4 mm | | | • Grille frites 6x6 mm à associer à un plateau trancheur | PNC 653571 | <input type="checkbox"/> |
| • Plateau à râper inox épaisseur 7 mm | | | • Grille frites 8x8 mm à associer à un plateau trancheur | PNC 653572 | <input type="checkbox"/> |
| • Plateau à râper inox épaisseur 9 mm | | | • Grille frites 10x10 mm à associer à un plateau trancheur | PNC 653573 | <input type="checkbox"/> |





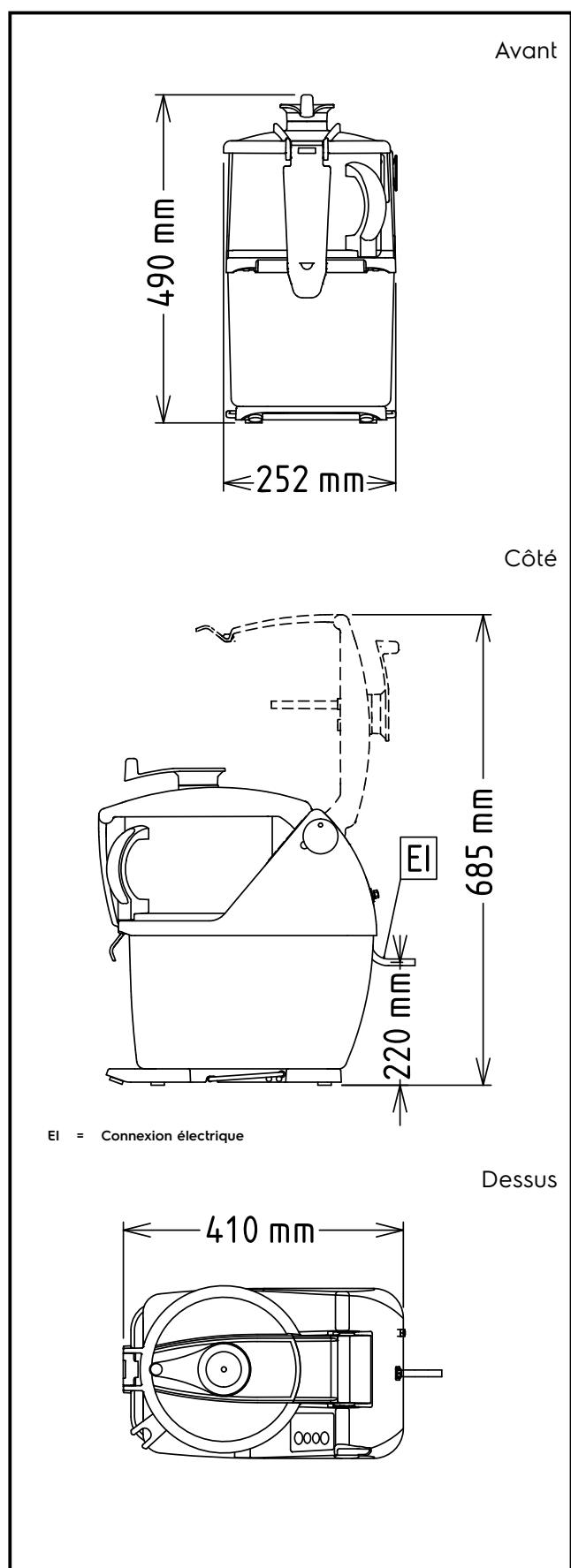
Coupe-légumes
TRK45 Combiné cutter mélangeur, coupe-
légumes et émulsionneur- 4.5 L - Vitesse
Variable

- Plateau à râper inox pour knödeln et PNC 653778
- Plateau à râper inox pour parmesan PNC 653779



Coupe-légumes
TRK45 Combiné cutter mélangeur, coupe-légumes et émulsionneur- 4.5
L - Vitesse Variable
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2026.01.28


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