



**Coupe-légumes
TRK70 Combiné cutter mélangeur,
coupe-légumes et émulsionneur- 7 L -
Vitesse Variable**

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



600489 (TRK70Y)

Combiné cutter/coupe-légumes/émulsionneur, vitesse variable de 300 à 3700 tr/mn. Cuve inox 7L 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.
- 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 pousoir 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).
- Livré avec :-trémie en inox fonctionnant avec un levier et chambre de coupe amovible.-cuve inox 7 litres, couvercle transparent, racleur émulsionneur et rotor à lame micro-dentée.
- 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 150 g à 3,5 kg, pour 50-150 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 : TRK70 - 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 Incly amélioré pour une meilleure stabilité
- Fixation améliorée du pousoir de la trémie légumes longs.

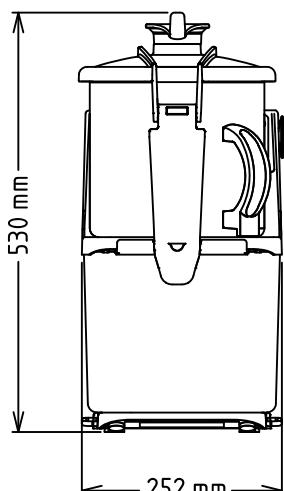
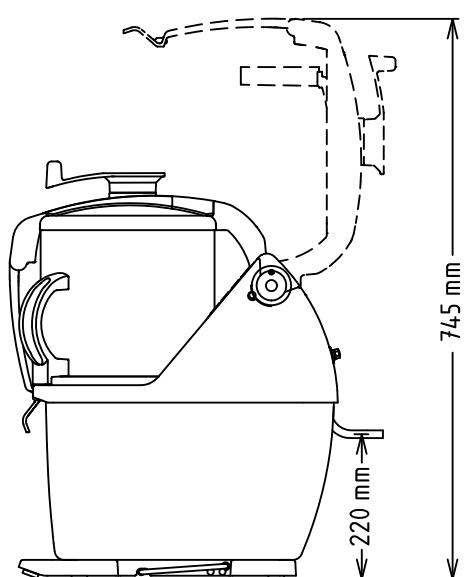
Accessoires inclus

- 1 X Couvercle avec racleur de cuve pour cutter 7L PNC 650104
- 1 X Cuve inox capacité 7 litres PNC 653593
- 1 X Disque éjecteur supplémentaire PNC 653772

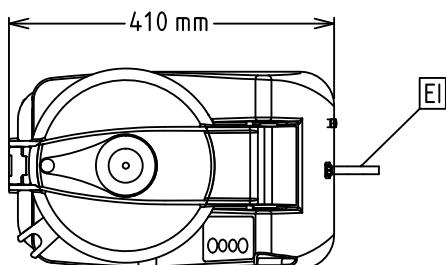
Accessoires en option

- | | | | | | |
|---|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • 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"/> | • Couvercle avec racleur de cuve pour cutter 7L | PNC 650104 | <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 2x8 mm | PNC 650158 | <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 effileur INOX lame en S épaisseur 2x10 mm | PNC 650159 | <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 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 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 650161 | <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 8 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 4 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT | PNC 650085 | <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 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT | PNC 650086 | <input type="checkbox"/> | • Plateau couteaux ondulés 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 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 2x2 mm | PNC 650166 | <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"/> | • Plateau effileur inox lame en S épaisseur 3x3 mm | PNC 650167 | <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"/> | • PACK 4 DISQUES INOX : tranches 2mm + 5mm - râpeurs 2 mm + 7 mm | PNC 650178 | <input type="checkbox"/> |
| • Cuve inox capacité 7 litres | PNC 653593 | <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"/> |
| • Disque éjecteur supplémentaire | PNC 653772 | <input type="checkbox"/> | • Grille macédoine 5x5 mm à associer à un plateau trancheur | PNC 653566 | <input type="checkbox"/> |
| • Plateau à râper inox épaisseur 2 mm | PNC 653773 | <input type="checkbox"/> | • Grille macédoine 8x8 mm à associer à un plateau trancheur | PNC 653567 | <input type="checkbox"/> |
| • Plateau à râper inox épaisseur 3 mm | PNC 653774 | <input type="checkbox"/> | • Grille macédoine 10x10 mm à associer à un plateau trancheur | PNC 653568 | <input type="checkbox"/> |
| • Plateau à râper inox épaisseur 4 mm | PNC 653775 | <input type="checkbox"/> | • Grille macédoine 12x12 mm à associer à un plateau trancheur | PNC 653569 | <input type="checkbox"/> |



Avant

Côté


EI = Connexion électrique

Dessus

Électrique
Voltage : 200-240 V/1N ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement 1.5 kW
Total Watts : 1.5 kW

Capacité
Rendement : 550 kg/Cycle
Capacité 7 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 : 3.5 kg
Poids net (kg) : 28