

Cutter mélangeur K45 - 1 vitesse - Cuve 4.5 L

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



603315 (K451V)

Cutter mélangeur 4,5 litres, 1
vitesse 1500 tr/mn. Equipé
avec rotor couteaux lisses

Description courte

Repère No.

Cutter pour mélanger, émulsionner, mixer et hacher en quelques secondes. Tableau de commande plat et étanche IP55. Fonction pulse pour un travail de précision. Vitesse 1500 tr/mn.

Cuve inox capacité 4,5 litres. Châssis métallique.

Couvercle transparent avec racleur-émulsionneur de cuve pour une meilleure homogénéisation. Possibilité d'ajouter des ingrédients durant la préparation sans ouvrir le couvercle.

Toutes les pièces en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle.

Hauteur de cheminée optimale ; utilisation jusqu'à 75% de la capacité de la cuve.

Capacité de travail : de 100g à 2kg.

Fourni avec couteaux inox lisses et son support

Caractéristiques principales

- Couvercle transparent avec ouverture pour ajouter les ingrédients en cours de préparation
- Fonction « pulse » pour un travail de précision et pour la fragmentation des gros morceaux.
- Cutter mélangeur émulsionneur de table robuste permettant de couper, hacher, broyer, émulsionner et pétrir
- Fonction émulsionneur (racleur) fourni de série.
- Couvercle amovible solidaire du châssis pour une hygiène respectée, une facilité d'utilisation et un gain de place.
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont entièrement démontables sans outils et sont lavables au lave-vaisselle.
- Panneau de commande plat et étanche avec bouton marche/arrêt et fonction « pulse ».
- Microcontact et dispositifs de sécurité sur la poignée, le couvercle et la cuve.
- Productivité adaptée pour 50-100 couverts par service.

Construction

- Le couvercle transparent comporte un système de sécurité par contact magnétique.
- Cuve inox 4,5 litres avec cheminée haute pour une utilisation optimale : utilisation jusqu'à 75 % du volume nominal de la cuve.
- Lames lisses en inox AISI 420 et racleur ergonomique en matériau composite pour ajouter de la résistance et assurer un mixage constant.
- 1 vitesse : 1 500 tr/min.

Accessoires inclus

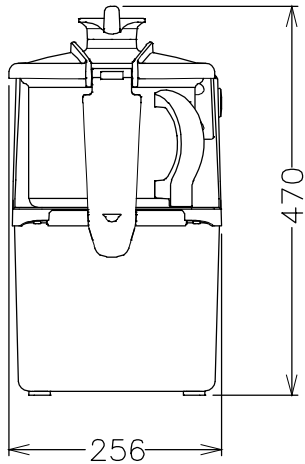
- 1 X Rotor couteaux lisses pour cutter 4,5L PNC 653579
- 1 X Cuve inox capacité 4,5 litres PNC 653589

Accessoires en option

- Rotor couteaux microdentés spécial émulsions pour cutter 4,5L PNC 650039
- Rotor couteaux lisses pour cutter 4,5L PNC 653579
- Rotor couteaux microdentés pour cutter 4,5L PNC 653580
- Cuve inox capacité 4,5 litres PNC 653589

APPROBATION: _____

Avant


Électrique

Voltage :	
603315 (K451V)	220-240 V/1 ph/50 Hz
Puissance de raccordement	0.75 kW
Total Watts :	0.75 kW

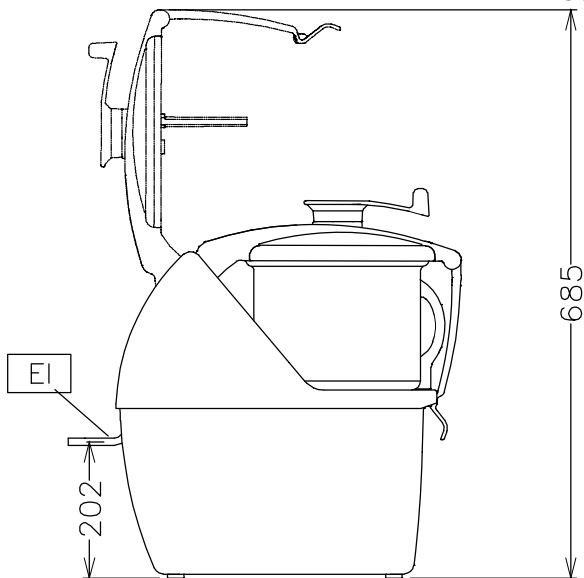
Capacité

Rendement :	2 kg/Cycle
Capacité	4.5 Litre

Informations générales

Largeur extérieure	256 mm
Profondeur extérieure	415 mm
Hauteur extérieure	470 mm
Poids brut :	25 kg
Mayonnaise :	2 kg
Poids net (kg) :	22

Côté



EI = Connexion électrique

Dessus

