

## Cutter mélangeur K55 - Vitesse variable de 300 à 3700 tr/mn - Cuve 5.5 L

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



603713 (K55VVE)

Cutter mélangeur 5,5 litres,  
vitesse variable 300/3700  
tr/mn. Equipé avec rotor  
couteau microdenture

### 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 variable de 300 à 3700 tr/mn.

Cuve inox capacité 5.5 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.

Fourni avec couteaux inox microdentés 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.
- Kit pour convertir le robot en coupe-légumes, disponible comme accessoire.

### Construction

- Le couvercle transparent comporte un système de sécurité par contact magnétique.
- Lames micro-dentées en inox AISI 420 et racleur ergonomique de cuve en matériau composite pour un mélange uniforme.
- Vitesse variable de 300 à 3 700 tr/min.
- Cuve inox 5,5 litres avec cheminée haute pour une utilisation optimale : utilisation jusqu'à 75 % du volume nominal de la cuve.

APPROBATION: \_\_\_\_\_

**Accessoires inclus**

- 1 X Rotor couteaux microdentés pour cutter 5,5L PNC 653582
- 1 X Cuve inox capacité 5,5 litres PNC 653590

**Accessoires en option**

- Rotor couteaux microdentés spécial émulsions pour cutter 5,5L PNC 650040
- Rotor couteaux lisses pour cutter 5,5L PNC 653581
- Rotor couteaux microdentés pour cutter 5,5L PNC 653582
- Cuve inox capacité 5,5 litres PNC 653590

### Électrique

<b>Voltage :</b>	
603713 (K55VVE)	200-240 V/1 ph/50/60 Hz
<b>Puissance de raccordement</b>	1.3 kW
<b>Total Watts :</b>	1.3 kW

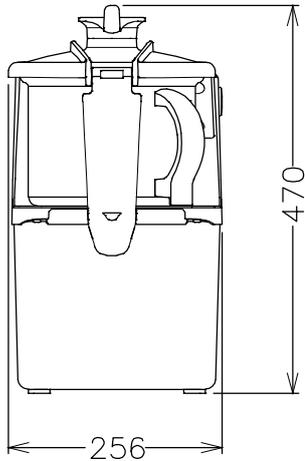
### Capacité

<b>Rendement :</b>	2.5 kg/Cycle
<b>Capacité</b>	5.5 Litre

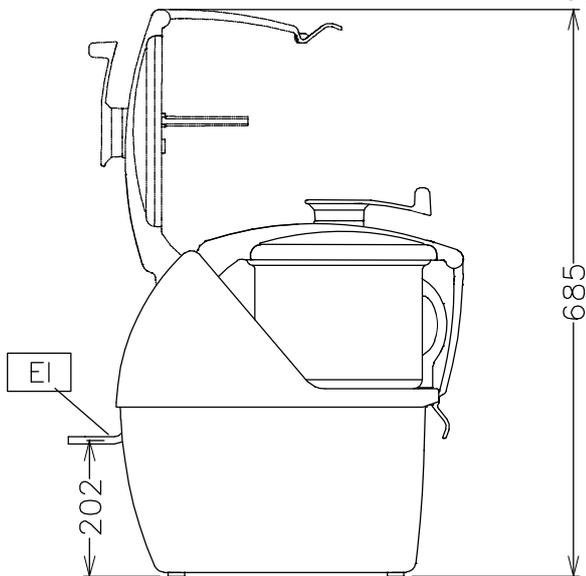
### Informations générales

<b>Largeur extérieure</b>	256 mm
<b>Profondeur extérieure</b>	415 mm
<b>Hauteur extérieure</b>	470 mm
<b>Poids brut :</b>	23 kg
<b>Mayonnaise :</b>	2.5 kg
<b>Poids net (kg) :</b>	ISO 9001; ISO 14001

Avant



Côté



EI = Connexion électrique

Dessus

