

Cutter mélangeur K70 - Vitesse variable de 300 à 3700 tr/mn - Cuve 7 L

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



603715 (K70VVE)

Cutter mélangeur 7 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 7 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.
- Kit pour convertir le robot en coupe-légumes, disponible comme accessoire.
- Productivité adaptée pour 50-150 couverts par service.

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 3700 tr/min.
- Cuve inox 7 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 7L PNC 653584
- 1 X Cuve inox capacité 7 litres PNC 653593

Accessoires en option

- Rotor couteaux microdentés spécial émulsions pour cutter 7L PNC 650041
- Rotor couteaux lisses pour cutter 7L PNC 653583
- Rotor couteaux microdentés pour cutter 7L PNC 653584
- Cuve inox capacité 7 litres PNC 653593

Électrique

Voltage :	
603715 (K70VVE)	200-240 V/1 ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement	1.5 kW
Total Watts :	1.5 kW

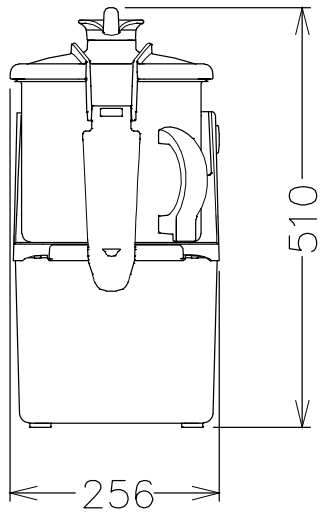
Capacité

Rendement :	3.5 kg/Cycle
Capacité	7 Litre

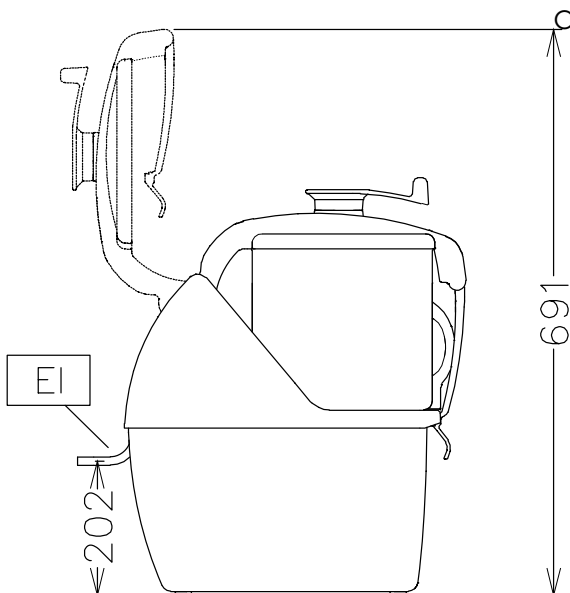
Informations générales

Largeur extérieure	256 mm
Profondeur extérieure	422 mm
Hauteur extérieure	510 mm
Poids brut :	27 kg
Mayonnaise :	3.5 kg
Poids net (kg) :	24

Avant



Côté



EI = Connexion électrique

Dessus

