

## Cutter mélangeur et Emulsionneur K180S - 2 vitesses - Cuve 17.5 L

REPÈRE #
MODELE #
NOM #
SIS #
AIA #



600086 (K180S2)

Cutter mélangeur émulsionneur 17,5 L, 2 Vitesses 1500 et 3000 tr/mn. Couteaux microdentés 3 lames Tri 400V

### Caractéristiques principales

- Productivité adaptée pour 100-300 couverts par service. Capacité de 500 g à 8 kg.
- Cutter mélangeur émulsionneur permettant de hacher, broyer, émulsionner, mélanger, et préparer des sauces, de la pâtisserie et les repas à texture modifiée.
- Fonction « pulse » pour un travail de précision et pour la fragmentation des gros morceaux.
- Livré avec :-cuve inox de 17,5 litres avec indicateur de niveau maxi des liquides-couteau avec lames microdentées et ajourées-racleur émulsionneur cuve et couvercle
- Les lames inclinées et la base de la cuve conique assurent un mélange constant et optimisé
- Couvercle transparent avec ouverture pour ajouter les ingrédients en cours de préparation
- Couvercle amovible solidaire du châssis pour une hygiène respectée, une facilité d'utilisation et un gain de place.
- Couvercle avec cadre métallique assurant une parfaite étanchéité
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables sans outils pour un nettoyage optimisé

#### Construction

- Puissance: 3 600 watts.
- 2 vitesses : 1 500 et 3 000 tr/min.
- Cuve en acier inox avec bec verseur anti-fuite et poignées.
- Racleur avec poignée inox, facile à démonter.
- Panneau de commande à bouton tactile IP65.
- Poignée de couvercle avec système de verrouillage à double sécurité.
- Le couvercle transparent en polycarbonate sans bisphénol A, comporte un système de sécurité par contact magnétique.
- Un dispositif de sécurité nécessite d'appuyer sur le bouton marche pour relancer l'appareil après une coupure électrique.
- Moteur industriel asynchrone silencieux pour conjuguer robustesse et durée de vie prolongée.

### Accessoires inclus

- 1 X Racleur émulsionneur pour K/PNC 650046 KE 180S
- 1 X Rotor à couteaux microdentés PNC 650047 pour cutter 17.5 L
- 1 X Cuve inox capacité 17,5 litres PNC 650074

#### Accessoires en option

- Racleur émulsionneur pour K/KE PNC 650046 
   180S
   Patent accurage micro deptés PNC 650047 
   PNC 650046 
   PNC 650047 
   PNC 650046 
   PNC 650047 
   PNC 650047 

   PNC 650047 
   PNC 650047 
   PNC 650047
- Rotor à couteaux microdentés PNC 650047 Dupour cutter 17.5 L
- Cuve inox capacité 17,5 litres
   Table inox roulante Hauteur: 730 mm
   PNC 653017 D

#### APPROBATION:





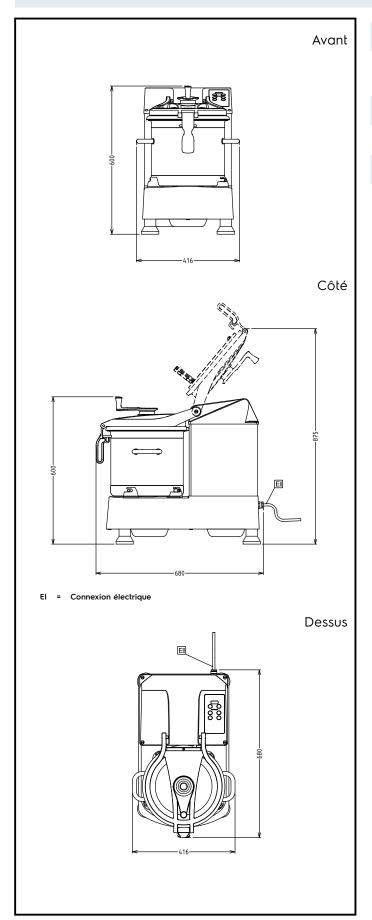
# Cutter mélangeur et Emulsionneur K180S - 2 vitesses -Cuve 17.5 L

•	Rotor à couteaux lisses pour cutter 17.5 L	PNC 653119	
•	Rotor à couteaux crantés pour cutter 17.5 L	PNC 653120	
•	Rotor à couteaux crantés spécial viande pr cutter 17.5L	PNC 653539	





# Cutter mélangeur et Emulsionneur K180S - 2 vitesses -Cuve 17.5 L



# Électrique

**Voltage :** 380-415 V/3 ph/50 Hz

Puissance de raccordement 3.6 kW Total Watts : 3.6 kW

Capacité

**Rendement :** 8 kg/Cycle **Capacité** 17.5 litre

### Informations générales

Largeur extérieure	416 mm
Profondeur extérieure	680 mm
Hauteur extérieure	603 mm
Viande hâchée :	8 kg
Mayonnaise :	8 kg
Poids net (kg):	68

Cutter mélangeur et Emulsionneur K180S - 2 vitesses - Cuve 17.5 L

