

## Cutter mélangeur KE120 - Vitesse variable - Cuve 11.5 L

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



603308 (KE120F)

Cutter mélangeur 11,5 litres,  
vitesse variable 300-3000 tr/  
mn. Equipé avec rotor  
couteaux lisses

### Description courte

#### Repère No.

Cutter de table pour mélanger, broyer, hacher et émulsionner en quelques secondes. Tableau de commande plat et étanche. Fonction pulse pour un travail de précision. Vitesse variable de 300 à 3000 tr/mn.

Cuve inox capacité 11.5 litres. Châssis métallique.

Couvercle transparent démontable muni d'un joint d'étanchéité. Possibilité d'ajouter des ingrédients durant la préparation sans ouvrir le couvercle.

Capacité de travail : de 200g à 5kg.

Fourni avec couteaux inox lisses

### Caractéristiques principales

- Cutter mélangeur émulsionneur permettant de hacher, broyer, émulsionner, mélanger, et préparer des sauces, de la pâtisserie et les repas à texture modifiée.
- Livré avec cuve inox 11,5 litres à bord lisse et rotor couteaux lisses en « S ».
- Cheminée haute centrale permettant aux préparations liquides d'être mélangées sans déborder.
- Lames inclinées et base conique de la cuve assurant un mixage constant.
- 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.
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont entièrement démontables sans outils et sont lavables au lave-vaisselle.
- Productivité adaptée pour 100-200 couverts par service.

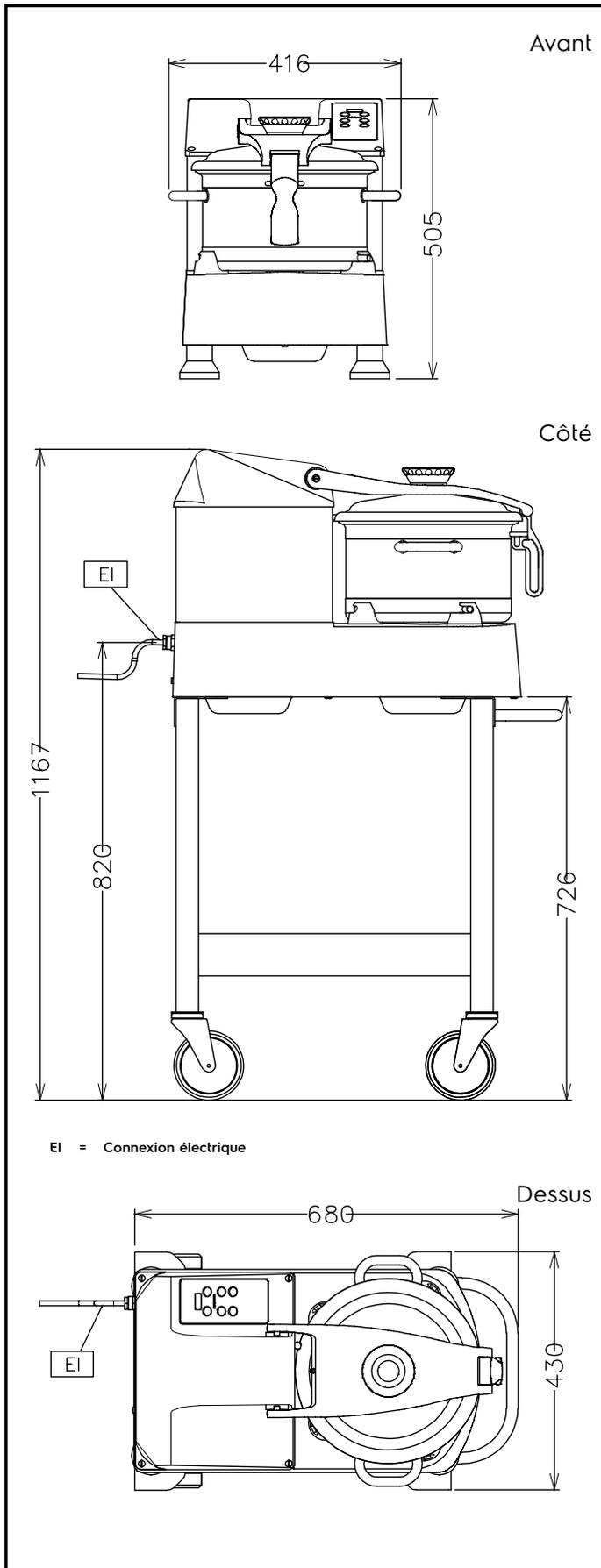
### Construction

- Cuve inox AISI 304 avec bec verseur anti-fuite, joint d'étanchéité et poignées.
- Vitesse variable de 300 à 3 500 tr/min.
- Puissance : 2 200 watts.
- Panneau de commande à bouton tactile IP65.
- Le couvercle transparent en polycarbonate sans bisphénol A, comporte un système de sécurité par contact magnétique.

### Accessoires en option

- Table inox roulante - Hauteur: PNC 653017   
730 mm
- Rotor couteaux crantés pour PNC 653299   
cutter 11.5L (ne pas utiliser  
avec le racleur de cuve)
- Rotor couteaux crantés PNC 653538   
spécial viande pour cutter  
11.5L (ne pas utiliser avec le  
racleur de cuve)

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



### Électrique

<b>Voltage :</b>	
603308 (KE120F)	200-240 V/1 ph/50/60 Hz
<b>Puissance de raccordement</b>	2.2 kW
<b>Total Watts :</b>	2.2 kW

### Capacité

<b>Rendement :</b>	6 kg/Cycle
<b>Capacité</b>	11.5 Litre

### Informations générales

<b>Largeur extérieure</b>	416 mm
<b>Profondeur extérieure</b>	680 mm
<b>Hauteur extérieure</b>	517 mm
<b>Poids brut :</b>	70 kg