

Cutter mélangeur K180 - Vitesse variable - cuve 17.5 L

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



603310 (KE180F)

Cutter mélangeur 17,5 litres,
vitesse variable 300-3000 tr/
mn. Equipé avec 3 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 17.5 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 500g à 8kg.

Fourni avec 3 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 17,5 litres avec bord lisse et rotor avec trois lames 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 100-300 couverts par service. Capacité de 500 g à 8 kg.

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 : 3 600 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 inclus

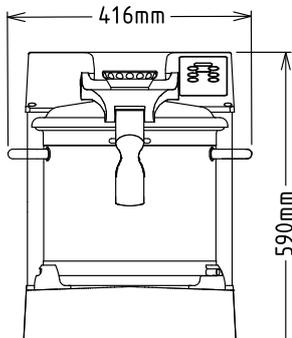
- 1 X Rotor à couteaux lisses PNC 653119 pour cutter 17.5 L

Accessoires en option

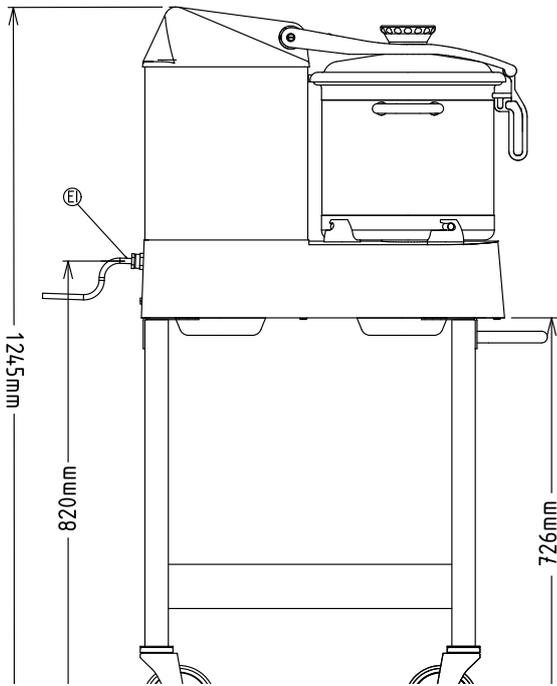
- Table inox roulante - Hauteur: PNC 653017 730 mm
- Rotor à couteaux lisses pour PNC 653119 cutter 17.5 L
- Rotor à couteaux crantés PNC 653120 pour cutter 17.5 L
- Rotor à couteaux crantés PNC 653539 spécial viande pr cutter 17.5L

APPROBATION: _____

Avant

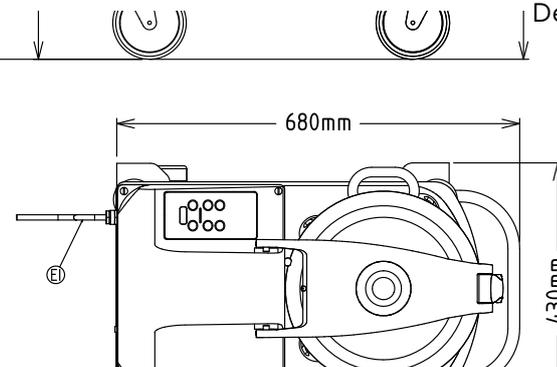


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus


Électrique

Voltage :	
603310 (KE180F)	380/440 V/3 ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement	3 kW
Total Watts :	3 kW

Capacité

Rendement :	8 kg/heure
Capacité	17.5 Litre

Informations générales

Largeur extérieure	416 mm
Profondeur extérieure	680 mm
Hauteur extérieure	603 mm
Poids brut :	75 kg