

## Coupe-légumes Combiné cutter/coupe-légumes/ émulsionneur, 5l

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #



600486 (TRK55YI)

Combiné cutter/coupe-légumes/émulsionneur, vitesse variable de 300 à 3700 tr/mn. Cuve inox 5L et accessoire coupe-légumes inox. Mono 230 V

### Description courte

#### Repère No.

3 en 1 : Combiné cutter, coupe-légumes et émulsionneur, pour émincer, râper, émulsionner, mélanger, mixer et hacher en quelques secondes. Se convertit facilement de coupe-légumes en cutter 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. Moteur asynchrone.

Fonction coupe-légumes :

Trémies et levier en acier inox.

Trémies, levier et chambre de coupe amovibles et lavables au lave-vaisselle. Système incliné permettant d'incliner la base à 20° pour faciliter l'éjection des légumes. La hauteur de la zone d'éjection permet l'utilisation de bacs GN allant jusqu'à 20cm de hauteur.

Pour préparer tout type de légumes :

trémie légumes longs (diam 55mm) / trémie large (215 cm²).

Fonction cutter-mélangeur-émulsionneur :

Cuve inox capacité 7 litres.

Couvercle transparent avec racleur-émulsionneur de cuve pour une meilleure homogénéisation. Possibilité d'ajouter des ingrédients durant la préparation sans ouvrir le couvercle. Convient parfaitement à la préparation des repas à texture modifiée.

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

- Machine 3 en 1 : cutter, émulsionneur et coupe-légumes pour trancher, râper, effiler, couper, hacher, broyer, émulsionner, mélanger et pétrir en quelques secondes.
- Système Incluy pour incliner la base du moteur à 20° pendant l'emploi de l'accessoire coupe-légumes.
- Permet de trancher, râper, effiler et couper en dés et frites.
- La trémie ronde pour légumes longs est intégrée dans le bras d'alimentation, la trémie 3/4 de lune limite les opérations de pré-découpe.
- Fonction émulsionneur (racleur) fourni de série.
- Couvercle amovible solidaire du châssis pour une hygiène respectée, une facilité d'utilisation et un gain de place.
- Boutons : Rouge : OFF \_ Vert : ON
- Fonction « pulse » pour un travail de précision et pour la fragmentation des gros morceaux.
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont entièrement démontables sans outils et sont lavables au lave-vaisselle.
- Redémarrage automatique de la machine avec le poussoir 3/4 en forme de lune en position.
- Système de sécurité magnétique et frein moteur. Empêche la machine de fonctionner si la trémie est mal positionnée, ou si le couvercle de la cuve n'est pas bien fermé.
- Limitation automatique de la vitesse selon la fonction sélectionnée (coupe-légumes ou cutter).
- Une large sélection de disques inox et grilles en option (diam 205 mm).
- Livré avec : -trémie en inox fonctionnant avec un levier et chambre de coupe amovible.-cuve inox 5,5 litres, couvercle transparent, racleur émulsionneur et rotor à lame microdentée.
- Capacité : -productivité du coupe-légumes 550 kg/h, adaptée pour 100-400 couverts par service, jusqu'à 800 couverts en préparation sélective. -capacité de travail du cutter mélangeur de 100 g à 2,5 kg, pour 50-100 couverts par service.

### Construction

- Moteur industriel asynchrone triphasé, très fiable et silencieux. Arbre du moteur en inox.
- Cuve inox avec cheminée haute pour une utilisation optimale (75 % de la capacité réelle de la cuve).
- Le bras d'alimentation et la trémie sont entièrement en inox. Carter moteur en aluminium.
- Vitesse variable : -4 vitesses et jusqu'à 800 tr/min en fonction coupe-légumes.-10 vitesses et de 300 à 3 700 tr/min en fonction cutter émulsionneur
- Puissance : TRK55 - 1.3 HP.
- Panneau de commande plat étanche IPX5 (IP55).
- Modèle peu encombrant et déplaçable facilement
- Accessoires en option : disques inox lavables au lave-vaisselle. Forme exclusive et unique de la lame en S, pour une plus grande précision de

APPROBATION:

coupe aussi bien pour les légumes durs que délicats.

- Système de ventilation amélioré pour une utilisation en douceur et robuste.
- Système Inclly amélioré pour une meilleure stabilité
- Fixation améliorée du poussoir de la trémie légumes longs.
- Interrupteur principal marche/arrêt pour plus de sécurité
- Interrupteur principal ON/OFF à l'arrière de l'appareil

**Accessoires inclus**

- 1 X Couvercle avec racleur de cuve pour cutter 5,5L PNC 650102
- 1 X Cuve inox capacité 5,5 litres PNC 653590
- 1 X Disque éjecteur supplémentaire PNC 653772

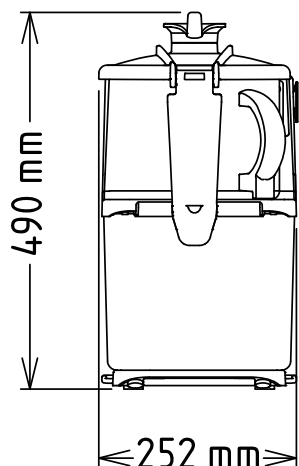
**Accessoires en option**

- Plateau effileur inox lame en S épaisseur 4x4 mm PNC 650077 ☐
- Plateau effileur inox lame en S épaisseur 6x6 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) PNC 650078 ☐
- Plateau effileur inox lame en S épaisseur 8x8 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) PNC 650079 ☐
- Plateau effileur inox lame en S épaisseur 10x10 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) PNC 650080 ☐
- Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 0,6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT PNC 650081 ☐
- Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 1 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT PNC 650082 ☐
- Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT PNC 650083 ☐
- Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT PNC 650084 ☐
- Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 4 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT PNC 650085 ☐
- Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT PNC 650086 ☐
- Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT PNC 650087 ☐
- Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT PNC 650088 ☐
- Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT PNC 650089 ☐
- Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT PNC 650090 ☐
- Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT PNC 650091 ☐
- PACK BISTROT 3 disques INOX : trancheurs 2mm + 5mm - râpeur 2mm PNC 650092 ☐
- Couvercle avec racleur de cuve pour cutter 5,5L PNC 650102 ☐

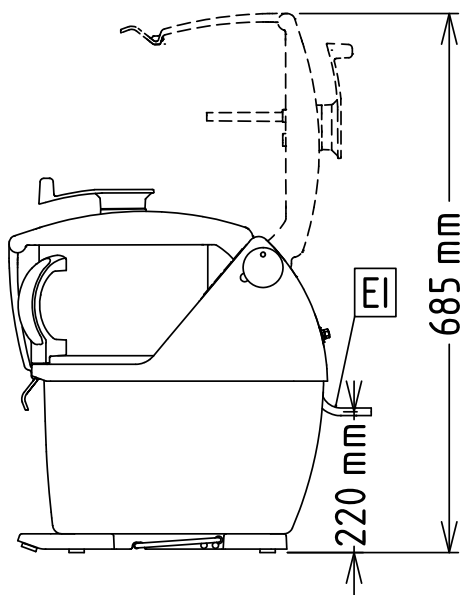
- PACK PIZZA 3 disques INOX : trancheurs 2mm + 4mm - râpeur 7mm PNC 650107 ☐
- Outil de nettoyage pour grille 5-8-10 mm, (grille frite et macédoine) PNC 650110 ☐
- KIT DECOUPE 10x10x10MM : TRANCHEUR, GRILLE PNC 650112 ☐
- PLATEAU TRANCHEUR PRESSEUR LAME DROITE 10MM PNC 650115 ☐
- PLATEAU TRANCHEUR PRESSEUR LAME DROITE 8MM PNC 650116 ☐
- Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x8 mm PNC 650158 ☐
- Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x10 mm PNC 650159 ☐
- Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 10mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT PNC 650160 ☐
- Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 12 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT PNC 650161 ☐
- Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT PNC 650162 ☐
- Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 10 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT PNC 650164 ☐
- Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 13 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT PNC 650165 ☐
- Plateau effileur inox lame en S épaisseur 2x2 mm PNC 650166 ☐
- Plateau effileur inox lame en S épaisseur 3x3 mm PNC 650167 ☐
- PACK 4 DISQUES INOX : trancheurs 2mm + 5mm - râpeurs 2 mm + 7 mm PNC 650178 ☐
- Poste de travail équipé pour TRS et TRK PNC 653283 ☐
- Grille macédoine 5x5 mm à associer à un plateau trancheur PNC 653566 ☐
- Grille macédoine 8x8 mm à associer à un plateau trancheur PNC 653567 ☐
- Grille macédoine 10x10 mm à associer à un plateau trancheur PNC 653568 ☐
- Grille macédoine 12x12 mm à associer à un plateau trancheur PNC 653569 ☐
- Grille macédoine 20x20 mm à associer à un plateau trancheur PNC 653570 ☐
- Grille frites 6x6 mm à associer à un plateau trancheur PNC 653571 ☐
- Grille frites 8x8 mm à associer à un plateau trancheur PNC 653572 ☐
- Grille frites 10x10 mm à associer à un plateau trancheur PNC 653573 ☐
- Cuve inox capacité 5,5 litres PNC 653590 ☐
- Disque éjecteur supplémentaire PNC 653772 ☐
- Plateau à râper inox épaisseur 2 mm PNC 653773 ☐
- Plateau à râper inox épaisseur 3 mm PNC 653774 ☐
- Plateau à râper inox épaisseur 4 mm PNC 653775 ☐
- Plateau à râper inox épaisseur 7 mm PNC 653776 ☐
- Plateau à râper inox épaisseur 9 mm PNC 653777 ☐

- Plateau à râper inox pour knödeln et PNC 653778 ☐  
pain
- Plateau à râper inox pour parmesan PNC 653779 ☐  
et pain

Avant

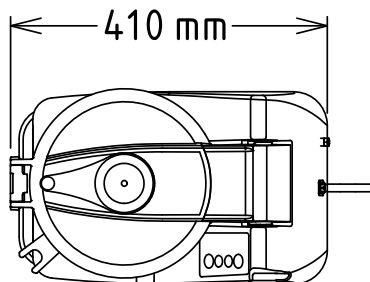


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



## Électrique

|                           |                          |
|---------------------------|--------------------------|
| Voltage :                 | 200-240 V/1N ph/50/60 Hz |
| Puissance de raccordement | 1.3 kW                   |
| Total Watts :             | 1.3 kW                   |

## Capacité

|             |              |
|-------------|--------------|
| Rendement : | 550 kg/heure |
| Capacité    | 5.5 litre    |

## Informations générales

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Largeur extérieure    | 252 mm |
| Profondeur extérieure | 485 mm |
| Hauteur extérieure    | 505 mm |
| Poids brut :          | 30 kg  |