

## Kutry/mixéry K55 kutr 5,5L - 2 rychlosti

POL. #: \_\_\_\_\_

MODEL #: \_\_\_\_\_

PROJEKT # \_\_\_\_\_

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

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



600502 (K55Y2V)

KUTR/MIXER 5,5L-1 NŮŽ, 2  
RYCHLOSTI, 1000W-400V

### Zkrácená specifikace

#### Položka č. \_\_\_\_\_

2 v 1 : stolní kutra emulsifikátor. Robustní stolní kutr vhodný pro všechny druhy sekání, mixování, mletí apod. Nerezová 5,5 l mísa s jedinečným tvarem umožňuje zpracovávat jak velká, tak i malá množství surovin. Průhledné víko usnadňuje kontrolu připravovaných surovin a otvorem ve víku lze přidávat přísady v průběhu přípravy bez nutnosti otevření víka. Víko je na pantu, při zvednutí zůstává otevřené a urychluje a usnadňuje přípravu. Integrovaná ergonomická stěrka/emulsifikátor pro konzistentní mixování zejména při přípravě tekuté a poloteuté stravy. Nožový blok s nerezovými jemně zoubkovanými noži z 420 AISI. Speciální tvar mísy/středový "komín" zvyšuje skutečnou kapacitu mísy (až na 75% nominální kapacity). Víko a ostatní komponenty lze snadno demontovat a umývat v myčce nádobí. Vícenásobná bezpečnostní zařízení zaručují provoz pouze při správně uzavřeném víku a správně nasazených ostatních částech. Hladký, dotykový, voděodolný ovládací panel s tlačítky zapnuto/vypnuto, pulzní chod, 2 rychlosti 1500/3000 ot/min.

### Hlavní funkce a vlastnosti

- Robustní stolní kutr umožňuje rychlé mletí, mixování, sekání a přípravu tekuté stravy a emulzí.
- Standardně integrovaná stěrka-EMULSIFIKÁTOR pro konzistentní mixování je zejména vhodná pro přípravu tekuté a poloteuté stravy, pyré apod.
- Spodní pevný kryt usnadňuje manipulaci.
- Otvorem ve víku lze přidávat přísady i v průběhu přípravy.
- Části přicházející do styku s potravinami jsou snadno ODMÍNATELNÉ a lze je UMÝVAT v myčce nádobí.
- Hladký DOTYKOVÝ, voděodolný ovládací panel příjemný pro obsluhu při volně rychlosti nebo PULZNÍHO chodu, tlačítka Zapnuto/Vypnuto.
- Mikrospínač a bezpečnostní systém zajišťují vždy správné usazení mísy a víka.
- Funkce PULZNÍHO chodu pro hrubé sekání.
- Výkon vhodný pro provoz s kapacitou 50-100 jídel za směnu.

### Konstrukce

- Nerezová mísa 5,5 litru se speciálním tvarem a středovým "komínem" poskytuje vysokou kapacitu i při zpracování tekutin (až 75% nominální kapacity).
- Speciálně navržené jemně zoubkované nože z 420 AISI a ergonomická stěrka z kompozitního materiálu garantují vysokou odolnost a zajišťují rovnoměrné mixování.
- 2 RYCHLOSTI: 1500 & 3000 ot/min.
- Průhledné víko s magnetickým kontaktním bezpečnostním systémem.
- Zdokonalené odvětrání motoru pro hladký provoz i v zátěžových podmínkách.
- Zesílené nohy odolávají nepřetržitým pohybům kutru.

### Příslušenství v ceně

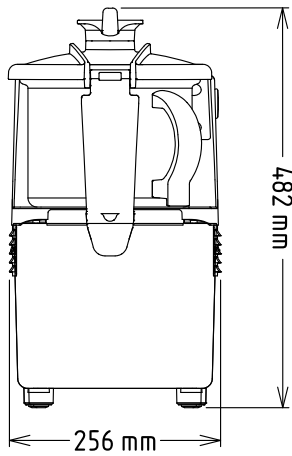
- 1 z Víko se stěrkou pro kutr 5,5 l - PNC 650102 emulsifikátor.
- 1 z Nerezová nádoba pro kutr 5,5 l. PNC 653590

### Extra příslušenství

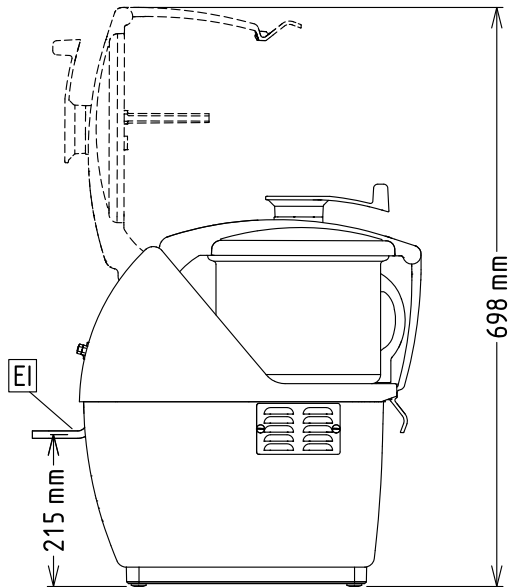
- Víko se stěrkou pro kutr 5,5 l - PNC 650102  emulsifikátor.
- Nerezová nádoba pro kutr 5,5 l. PNC 653590

SCHVÁLENO: \_\_\_\_\_

Zepředu

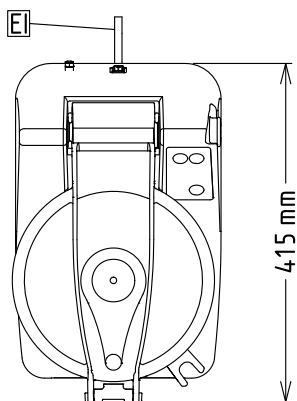


Boční



EI = Elektrické napojení

Shora



### Elektro

Napětí:	380-440 V/3 ph/50/60 Hz
Napětí: 600502 (K55Y2V)	
Příkon max:	1 kW
Celkový příkon:	1 kW

### Kapacita:

Výkon (až):	2.5 kg/cyklus
Kapacita	5.5 L

### Hlavní informace

Vnější rozměry, Šířka	256 mm
Vnější rozměry, Hloubka	415 mm
Vnější rozměry, Výška	482 mm
Převážná váha:	22 kg
Index ochrany proti vodě:	IP23

 Kutry/mixéry  
 K55 kutr 5,5L - 2 rychlosti

Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.