



Electrolux
PROFESSIONAL

Cutter mélangeur K55 - 2 vitesses - Cuve 5.5 L

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #



600502 (K55Y2V)

Tri 400V /3 / 50-60 Hz

Description courte

Repère No.

Cutter pour mélanger, émulsionner, mixer et hacher en quelques secondes. Tableau de commande plat et étanche IP55. Fonction pulse pour un travail de précision. 2 Vitesses 1500 et 3000 tr/mn.

Cuve inox capacité 5.5 litres. Châssis métallique.

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

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.

Capacité de travail : de 100g à 2.5 kg. Protection machine globale IP34 Fourni avec couteaux inox microdentés et son support

Caractéristiques principales

- Couvercle transparent avec ouverture pour ajouter les ingrédients en cours de préparation
- Fonction pulse pour un travail de précision et pour broyer de gros morceaux.
- Cutter mélangeur émulsionneur de table robuste permettant de couper, hacher, broyer, émulsionner et pétrir
- Fonction émulsionneur (racleur) fourni de série.
- 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.
- Panneau de commande plat et étanche avec bouton marche/arrêt et fonction « pulse ».
- Microcontact et dispositifs de sécurité sur la poignée, le couvercle et la cuve.
- Productivité adaptée pour 50-100 couverts par service.

Construction

- Le couvercle transparent comporte un système de sécurité par contact magnétique.
- Cuve inox 5,5 litres avec cheminée haute pour une utilisation optimale : utilisation jusqu'à 75 % du volume nominal de la cuve.
- Lames micro-dentées en inox AISI 420 et racleur de cuve ergonomique en matériau composite pour un mélange uniforme.
- 2 vitesses : 1 500 et 3 000 tr/min.
- Système de ventilation amélioré pour une utilisation en douceur et robuste.
- Pieds renforcés pour résister aux mouvements continus.

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

Accessoires en option

- Couvercle avec racleur de cuve pour cutter 5,5L PNC 650102 ☐
- Cuve inox capacité 5,5 litres PNC 653590 ☐

APPROBATION:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.fr

Avant



Côté



EI = Connexion électrique

Dessus


Électrique

Voltage :	380-440 V/3 ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement	1 kW
Total Watts :	1 kW

Capacité

Rendement :	2.5 kg/Cycle
Capacité	5.5 litre

Informations générales

Largeur extérieure	256 mm
Profondeur extérieure	415 mm
Hauteur extérieure	482 mm
Poids brut :	22 kg
Mayonnaise :	2.5 kg
Poids net (kg) :	22