



Coupe-légumes Cutter-mélangeur 4.5l/4.7 qt, vit var, nema 5-15p

REPÈRE # _____
 MODELE # _____
 NOM # _____
 SIS # _____
 AIA # _____



602244 (DK45)

Cutter Mélangeur, vitesse variable (300-3700 tr/mn). Livré avec une cuve en inox 4,5 lt/ 4,7 qt avec couvercle transparent sans BPA, équipé d'un racleur, d'un rotor à lames microdentées et d'un bloc moteur en métal, 1-1/3 HP.

Description courte

Repère No. _____

Cutter mélangeur, vitesse variable (300 - 3700 tr/mn). Livré avec une cuve inox 4,5 litres avec couvercle transparent sans BPA, équipé d'un racleur, d'un rotor à lames microdentées et d'un caisson moteur métal. Toutes les pièces en contact avec les aliments sont amovibles et passent au lave-vaisselle. Boutons étanches, faciles à nettoyer, plats. 1-1/3 HP avec prise Nema 5-15P.

Caractéristiques principales

- Fonction émulsionneur (racleur) fourni de série.
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont entièrement démontables sans outils et sont lavables au lave-vaisselle.
- Fonction pulse pour un travail de précision et pour broyer de gros morceaux.
- Couvercle amovible solidaire du châssis pour une hygiène respectée, une facilité d'utilisation et un gain de place.
- Capacité de travail du cutter mélangeur de 1/3 ounce (100 g) à 4.4 lbs (2 kg), pour 50-80 couverts par service.

Construction

- Moteur industriel asynchrone, très fiable et silencieux. Arbre du moteur en inox.
- Accessoires en option : disques inox lavables au lave-vaisselle. Forme exclusive et unique de la lame en S, pour une plus grande précision de coupe aussi bien pour les légumes durs que délicats.
- Puissance : TRK45 - 1.3 HP.
- Cuve inox avec cheminée haute pour une utilisation optimale (75 % de la capacité réelle de la cuve).
- Panneau de commande plat étanche IPX5 (IP55).
- Modèle peu encombrant et déplaçable facilement
- Système de ventilation amélioré pour une utilisation en douceur et robuste.
- Pieds renforcés pour résister aux mouvements continus.
- 10 vitesses variables : 300-3700 rpm/min.

Accessoires inclus

- 1 X Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 4,5 litres PNC 650099
- 1 X Rotor à couteaux microdentés pour cutter mélangeur 4,5 litres PNC 653580
- 1 X Cuve inox capacité 4,5 litres PNC 653589

Accessoires en option

- Rotor à couteaux microdentés spécial émulsions cutter mélangeur 4,5 litres PNC 650039
- Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 4,5 litres PNC 650099
- Kit émulsion pour TRK, K45 VV comprenant cuve inox 4,5 l., rotor lisse spécial émulsion, couvercle et racleur PNC 650100
- Rotor à couteaux lisses pour cutter mélangeur 4,5 litres PNC 653579
- Rotor à couteaux microdentés pour cutter mélangeur 4,5 litres PNC 653580
- Cuve inox capacité 4,5 litres PNC 653589

APPROBATION: _____



Cutter-mélangeur 4.5l/4.7 qt, vit var, nema 5-15p
 Coupe-légumes



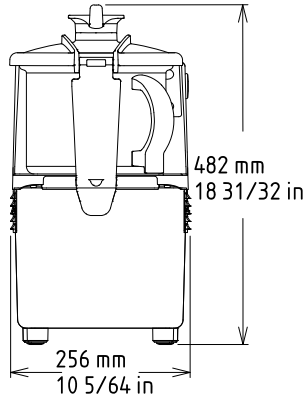
Coupe-légumes Cutter-melangeur 4.5l/4.7 qt, vit var, nema 5-15p

- Rotor à couteaux lisses spécial émulsions pour cutter mélangeur 4,5 litres PNC 653614 □

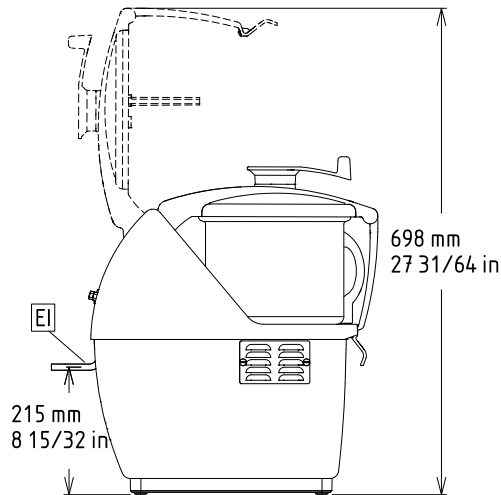


Coupe-légumes Cutter-melangeur 4.5l/4.7 qt, vit var, nema 5-15p

Avant

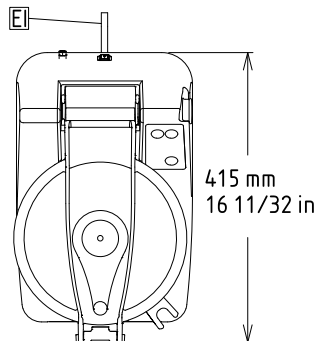


Côté



EI = Connexion
électrique

Dessus



Électrique

Voltage :

602244 (DK45)

110-120 V/1N ph/60 Hz

Total Watts :

1 kW

Type de prise

USA NEMA 5-15P

Informations générales

Largeur extérieure

10 1/16" (256 mm)

Profondeur extérieure

16 5/16" (415 mm)

Hauteur extérieure

19" (482 mm)

Largeur brute :

11 13/16" (300 mm)

Profondeur brute :

23 5/8" (600 mm)

Hauteur brute :

21 5/8" (550 mm)

Poids brut :

55 lbs (25 kg)