



## Cutter mélangeur K55 5,5 litres - 2 Vitesses - rotor couteaux microdentés - 600445

REPÈRE # \_\_\_\_\_  
MODELE # \_\_\_\_\_  
NOM # \_\_\_\_\_  
SIS # \_\_\_\_\_  
AIA # \_\_\_\_\_



600445 (DK55Y2V)

Cutter mélangeur 5,5 litres, 2 vitesses 1500 et 3000 tr/mn. Rotor couteaux microdentés. Tri 400 V

### 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 100 g à 2.5 kg. Protection machine globale IP34

Fourni avec couteaux inox microdentés et son support.

### Caractéristiques principales

- 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.
- Couvercle transparent avec ouverture pour ajouter les ingrédients en cours de préparation
- 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.
- Fonction « pulse » pour un travail de précision et pour la fragmentation des gros morceaux.
- Productivité adaptée pour 50-100 couverts par service.

### Construction

- 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 ergonomique de cuve en matériau composite pour un mélange uniforme.
- 2 vitesses : 1 500 et 3 000 tr/min.
- Le couvercle transparent comporte un système de sécurité par contact magnétique.
- 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 mélangeur 5,5 litres PNC 650102
- 1 X Rotor à couteaux microdentés pour cutter mélangeur 5,5 litres PNC 653582
- 1 X Cuve inox capacité 5,5 litres PNC 653590

### Accessoires en option

- Rotor à couteaux microdentés spécial émulsions cutter mélangeur 5,5 litres  PNC 650040
- Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 5,5 litres  PNC 650102
- Rotor à couteaux lisses pour cutter mélangeur 5,5 litres  PNC 653581
- Rotor à couteaux microdentés pour cutter mélangeur 5,5 litres  PNC 653582
- Cuve inox capacité 5,5 litres  PNC 653590

APPROBATION: \_\_\_\_\_





## Cutter mélangeur K55 5,5 litres - 2 Vitesses - rotor couteaux microdentés - 600445

- Rotor à couteaux lisses spécial émulsions PNC 653665  
cutter mélangeur 5,5 litres

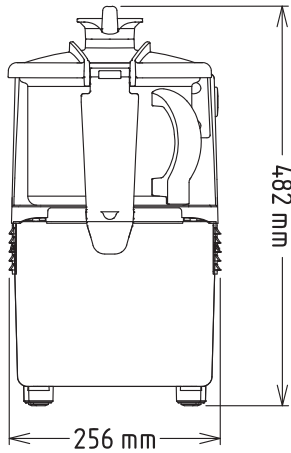


**Cutter mélangeur**  
**K55 5,5 litres - 2 Vitesses - rotor couteaux microdentés - 600445**  
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

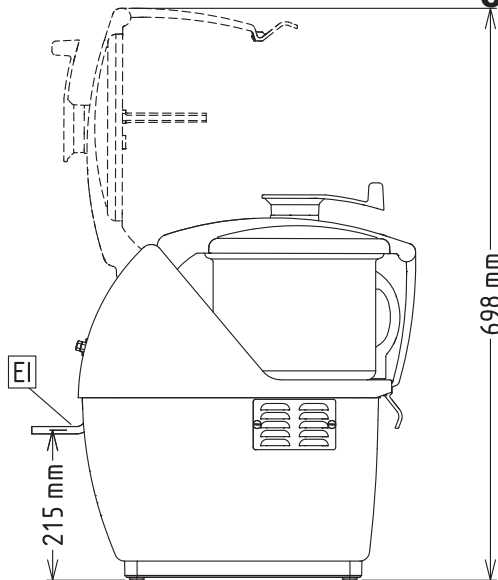


## Cutter mélangeur K55 5,5 litres - 2 Vitesses - rotor couteaux microdentés - 600445

Avant

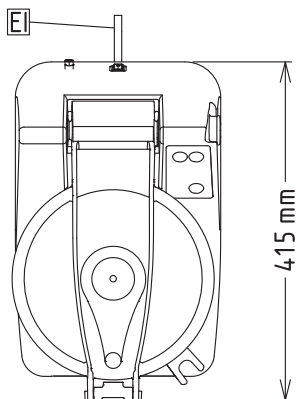


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



### Électrique

Voltage :

600445 (DK55Y2V) 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

Hauteur extérieure 482 mm

Profondeur extérieure 415 mm

Poids brut : 22 kg



Cutter mélangeur  
K55 5,5 litres - 2 Vitesses - rotor couteaux microdentés - 600445

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.



## Cutter mélangeur K55 5,5 litres - Vitesse Variable - 600450

REPÈRE # \_\_\_\_\_  
MODELE # \_\_\_\_\_  
NOM # \_\_\_\_\_  
SIS # \_\_\_\_\_  
AIA # \_\_\_\_\_



600450 (DK55YVV)

Cutter mélangeur 5,5 litres,  
Vitesse Variable 300 à 3700  
tr/mn. Rotor couteaux  
microdentés. Mono 230 V

### Description courte

#### Repère No.

Cutter pour mélanger, émulsionner, mixer et hacher en quelques secondes. Tableau de commande plat et étanche IP55. Protection machine globale IP34. Fonction pulse pour un travail de précision. Vitesse variable de 300 à 3700 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. 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.

Capacité de travail : de 100g à 2.5 kg.

Fourni avec couteaux inox microdentés et son support.

### Caractéristiques principales

- 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.
- Couvercle transparent avec ouverture pour ajouter les ingrédients en cours de préparation
- 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.
- Fonction « pulse » pour un travail de précision et pour la fragmentation des gros morceaux.
- Kit pour convertir le robot en coupe-légumes, disponible comme accessoire.
- Productivité adaptée pour 50-100 couverts par service.

### Construction

- 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 ergonomique de cuve en matériau composite pour un mélange uniforme.
- Vitesse variable de 300 à 3 700 tr/min.
- Le couvercle transparent comporte un système de sécurité par contact magnétique.
- 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 mélangeur 5,5 litres PNC 650102
- 1 X Rotor à couteaux microdentés pour cutter mélangeur 5,5 litres PNC 653582
- 1 X Cuve inox capacité 5,5 litres PNC 653590

### Accessoires en option

- Rotor à couteaux microdentés spécial émulsions cutter mélangeur 5,5 litres  PNC 650040
- Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 5,5 litres  PNC 650102
- Kit émulsion pour TRK, K55 VV comprenant cuve inox 5,5 l., rotor lisse spécial émulsion, couvercle et racleur  PNC 650103
- Rotor à couteaux lisses pour cutter mélangeur 5,5 litres  PNC 653581

APPROBATION: \_\_\_\_\_





## Cutter mélangeur K55 5,5 litres - Vitesse Variable - 600450

- Rotor à couteaux microdentés pour cutter mélangeur 5,5 litres PNC 653582
- Cuve inox capacité 5,5 litres PNC 653590
- Rotor à couteaux lisses spécial émulsions cutter mélangeur 5,5 litres PNC 653665



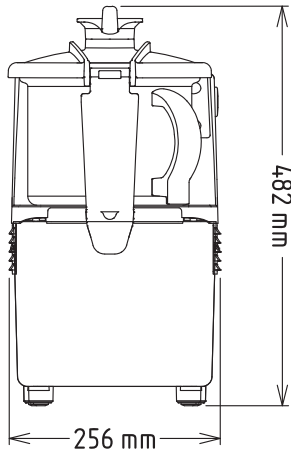
Cutter mélangeur  
K55 5,5 litres - Vitesse Variable - 600450

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

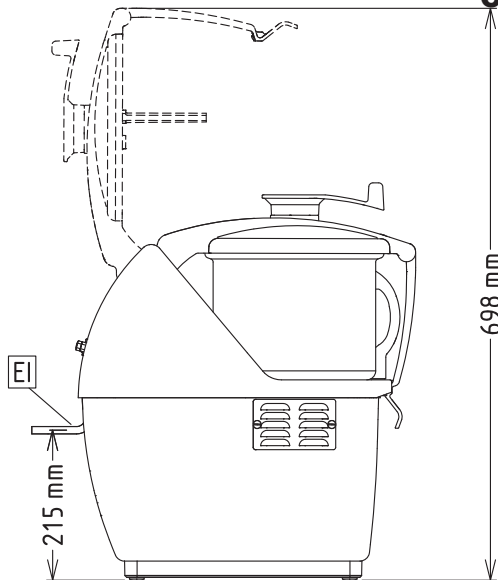


# Cutter mélangeur K55 5,5 litres - Vitesse Variable - 600450

Avant

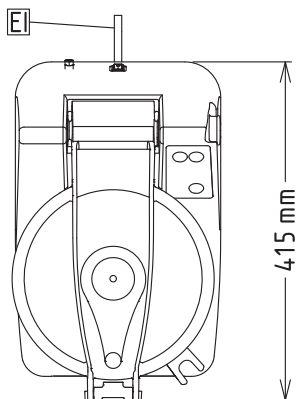


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



## Électrique

Voltage :

600450 (DK55YVV) 200-240 V/1N ph/50/60 Hz

Puissance de raccordement 1.3 kW

Total Watts : 1.3 kW

## Capacité

Rendement : 2.5 - kg/Cycle

Capacité 5.5 Litre

## Informations générales

Largeur extérieure 256 mm

Hauteur extérieure 482 mm

Profondeur extérieure 415 mm

Poids brut : 23 kg

Cutter mélangeur  
K55 5,5 litres - Vitesse Variable - 600450

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

