

Cutter Mixer K45 - Cutter mixer 4.5 litri - 1 velocità

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____


603315 (K45IV)

Cutter mixer+emulsionatore, vasca in INOX da 4,5 lt, con coperchio, raschiatore e gruppo coltelli a lama liscia. 1 velocità (1500 giri/min.)

Descrizione

Articolo N°

2 macchine in 1: potente cutter da tavolo ideale per tritare, macinare, amalgamare ed emulsionare una grande varietà di prodotti in pochi secondi. Vasca in acciaio inox da 4,5 litri adatta sia per piccole che per grosse quantità. Coperchio trasparente per poter controllare sempre il cibo durante la lavorazione e dotato di foro per consentire l'aggiunta di eventuali prodotti durante la lavorazione senza dover fermare l'apparecchiatura. Raschiatore ergonomico in materiale composito. Lame lisce in acciaio AISI 420. Il tubo vasca rialzato aumenta la capacità effettiva della vasca (utilizzo fino a 75% della capacità nominale). Componenti a contatto con il cibo estraibili e lavabili in lavastoviglie. Dispositivi di sicurezza assicurano che la macchina operi solo con coperchio chiuso e quando tutte le parti sono posizionate correttamente. Macchina ad 1 velocità (1500 giri/min.) con pannello di controllo piatto e impermeabile dotato di pulsante di accensione/spengimento e comando ad impulsi.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Robusto cutter ed emulsionatore da banco ideale per tritare, sminuzzare, frantumare ed amalgamare impasti in poco tempo.
- Raschiatore/emulsionatore di serie.
- Coperchio agganciato al corpo macchina per una migliore praticità.
- Coperchio con apertura per l'aggiunta di ingredienti durante la lavorazione
- Tutte le parti a contatto con il cibo sono estraibili senza l'uso di attrezzi, completamente smontabili e lavabili in lavastoviglie.
- Pannello comandi piatto e resistente all'acqua con pulsante on/off e comando ad impulsi.
- Microinterruttore e dispositivi di sicurezza su maniglia, coperchio e vasca.
- Comando ad impulsi per frammentare i componenti di dimensioni più grandi
- Produttività adatta per 50-100 coperti per servizio..

Costruzione

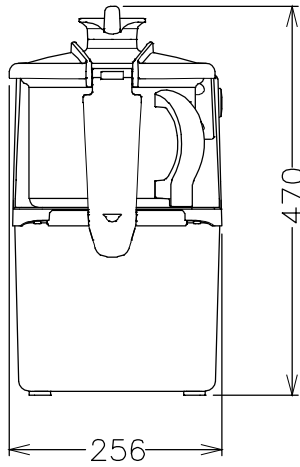
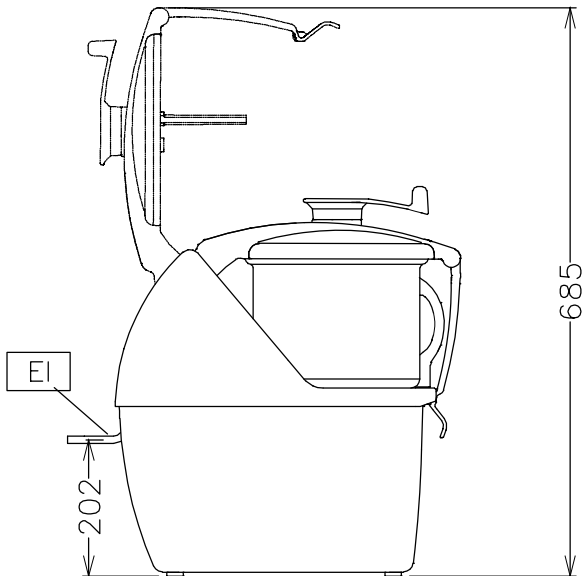
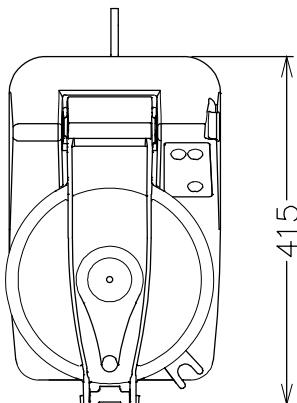
- Vasca in acciaio inox da 4,5 litri con tubo rialzato (camino) che assicura un'alta produttività anche quando si processano liquidi (75% della capacità nominale).
- Lame lisce in acciaio inox 420 e raschietto in materiale composito per aggiungere resistenza e assicurare un mix consistente.
- 1 velocità: 1500 giri/min.
- Coperchio trasparente con sistema di sicurezza a contatto magnetico incorporato

Accessori inclusi

- 1 x Gruppo coltelli a lama liscia per cutter-mixer 4,5 lt PNC 653579
- 1 x Vasca in INOX per cutter-mixer 4,5 lt PNC 653589

Accessori opzionali

- Gruppo coltelli a lama microdentata, specifica per emulsioni, per cutter-mixer 4,5lt PNC 650039
- Gruppo coltelli a lama liscia per cutter-mixer 4,5 lt PNC 653579
- Gruppo coltelli a lama microdentata per cutter-mixer 4,5 lt PNC 653580
- Vasca in INOX per cutter-mixer 4,5 lt PNC 653589
- Gruppo coltelli a lama liscia (specifico per emulsioni) per cutter-mixer 4,5 lt PNC 653614

Fronte

Lato

EI = Connessione elettrica
Alto

Elettrico
Tensione di alimentazione:
603315 (K451V) 220-240 V/1N ph/50 Hz

Potenza installata
0.75 kW
Capacità
Capacità 4.5 Litre

Informazioni chiave
**Dimensioni esterne,
larghezza:**
256 mm
Dimensioni esterne, altezza:
470 mm
**Dimensioni esterne,
profondità:**
415 mm
Capacità tritacarne:
1.5 kg
**Capacità preparazione
maionese:**
2 kg
**Capacità preparazione
impasti:**
2 kg
Peso netto (kg):
22