

## Cutter Mixer K70 - Cutter mixer 7 litri - velocità variabile

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



Cutter Mixer

K70 - Cutter mixer 7 litri - velocità variabile

603715 (K70VVE)

Cutter mixer+emulsionatore, vasca in INOX da 7 lt, con coperchio, raschiatore e gruppo coltelli a lama microdentata. Velocità variabile (da 300 a 3700 giri/min.) - Trasformabile in Tagliaverdura tramite kit apposito (accessorio).

### Descrizione

#### Articolo N° \_\_\_\_\_

2 macchine in 1: potente cutter ed emulsionatore da tavolo ideale per tritare, macinare, amalgamare ed emulsionare una grande varietà di prodotti in pochi secondi. Vasca in acciaio inox da 7 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 microdentate 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 a velocità variabile (da 300 a 3700 giri/min.) con pannello di controllo piatto e impermeabile dotato di pulsante di accensione/

Approvazione: \_\_\_\_\_

spegnimento e comando ad impulsi. Trasformabile in Tagliaverdura tramite kit apposito (accessorio).

### 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
- Kit per trasformare il cutter-mixer in tagliaverdure disponibile come accessorio.
- Produttività adatta per 50-150 pasti per servizio.

### Costruzione

- Vasca in acciaio inox da 7 litri con tubo rialzato (camino) che assicura un'alta produttività anche quando si processano liquidi (75% della capacità nominale).
- Gruppo coltelli a lama microdentata in acciaio inox AISI 420 e raschiatore ergonomico in materiale composito ad alta resistenza per assicurare miscele omogenee.
- Velocità variabile da 300 a 3700 giri/min.
- Coperchio trasparente con sistema di sicurezza a contatto magnetico incorporato

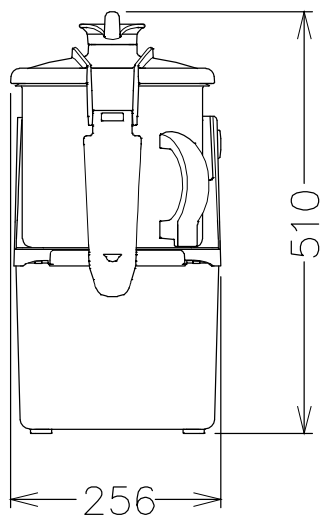
### Accessori inclusi

- 1 x Gruppo coltelli a lama microdentata PNC 653584 per cutter-mixer 7 lt
- 1 x Coperchio e raschiatore vasca per PNC 653592 cutter-mixer 7 lt
- 1 x Vasca in INOX per cutter-mixer 7 lt PNC 653593

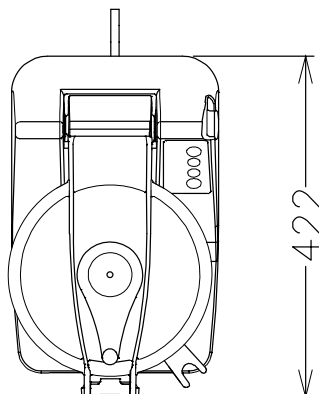
### Accessori opzionali

- Gruppo coltelli a lama microdentata, PNC 650041 specifica per emulsioni, per cutter-mixer 7 lt
- Gruppo coltelli a lama liscia per cutter-mixer 7 lt PNC 653583
- Gruppo coltelli a lama microdentata per PNC 653584 cutter-mixer 7 lt
- Coperchio e raschiatore vasca per PNC 653592 cutter-mixer 7 lt
- Vasca in INOX per cutter-mixer 7 lt PNC 653593
- Kit per trasformare il cutter-mixer (solo quello a VELOCITA' VARIABILE) in tagliaverdure (include: tramoggia in acciaio inox, leva manuale, camera di taglio, espulsore e base regolabile) PNC 653594
- Gruppo coltelli a lama liscia (specifico per emulsioni) per cutter-mixer 7 lt PNC 653712

Fronte

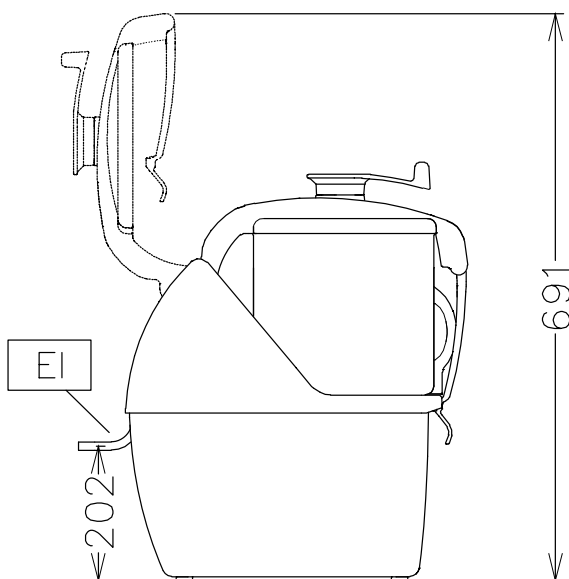


Alto



EI = Connessione elettrica

Lato


**Elettrico**
**Tensione di alimentazione:**

 603715 (K70VVE) 200-240 V/1N ph/50/60 Hz  
**Potenza installata** 1.5 kW

**Capacità**
**Capacità** 7 lt

**Informazioni chiave**
**Dimensioni esterne, altezza:** 510 mm

**Dimensioni esterne, larghezza:** 256 mm

**Dimensioni esterne, profondità:** 422 mm

**Capacità tritacarne:** 2.5 kg

**Capacità preparazione maionese:** 3.5 kg

**Capacità preparazione impasti:** 3 kg

**Peso netto (kg):** 24