



Cutter mélangeur Cutter émulsionneur 11,5L/12.2QT, 2 vitesses

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



602254 (DK120S2U)

Cutter émulsionneur avec cuve inox 11,5lt/12,2qt, couvercle transparent sans BPA et racleur, lames micro-dentées, 2 vitesses.

Description courte

Repère No. _____

Cutter mélangeur, deux vitesses, 11,5lt/12,2 pintes, inox, cuve amovible, avec couvercle transparent sans BPA et caisson moteur métallique. Avec racleur de cuve pour un travail continu sans arrêt. Deux vitesses : 1260 tr/min et 2480 tr/min. 2000 W/3 HP, 208-240V/60Hz/3-ph, 15,0 ampères
Fourni avec rotor couteaux microdentés

Caractéristiques principales

- Cutter mélangeur émulsionneur permettant de hacher, broyer, émulsionner, mélanger, et préparer des sauces, de la pâtisserie et les repas à texture modifiée.
- Couvercle transparent avec ouverture pour ajouter les ingrédients en cours de préparation
- Couvercle amovible solidaire du châssis pour une hygiène respectée, une facilité d'utilisation et un gain de place.
- Fonction pulse pour un travail de précision et pour broyer de gros morceaux.
- Productivité adaptée pour 100-200 couverts par CHAR(13)CHAR(10)service.
- Livré avec : CHAR(13)CHAR(10)-cuve inox de 11.5 litre avec indicateur de niveau maxi des liquides CHAR(13)CHAR(10)-couteau avec lames microdentées et ajourées CHAR(13)CHAR(10)-racleur émulsionneur cuve et couvercle
- Les lames inclinées et la base de la cuve conique assurent un mélange constant et optimisé
- Couvercle avec cadre métallique assurant une parfaite étanchéité
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables sans outils pour un nettoyage optimisé

Construction

- 2 vitesses : 1 500 et 3 000 tr/min.
- Puissance : 2 200 watts.
- Panneau de commande à bouton tactile IP65.
- Le couvercle transparent en polycarbonate sans bisphénol A, comporte un système de sécurité par contact magnétique.
- Cuve en acier inox avec bec verseur anti-fuite et poignées.
- Racleur avec poignée inox, facile à démonter.
- Poignée de couvercle avec système de verrouillage à double sécurité.
- Un dispositif de sécurité nécessite d'appuyer sur le bouton marche pour relancer l'appareil après une coupure électrique.
- Moteur industriel asynchrone silencieux pour conjuguer robustesse et durée de vie prolongée.

Accessoires inclus

- 1 X Racleur émulsionneur PNC 650059 pour K120S et KE120S - à utiliser uniquement avec le rotor couteaux microdentés
- 1 X Rotor couteaux microdentés pour cutter émulsionneur 11.5 L PNC 650060

APPROBATION: _____



Cutter émulsionneur 11,5L/12.2QT, 2 vitesses
Cutter mélangeur



Cutter mélangeur Cutter émulsionneur 11,5L/12.2QT, 2 vitesses

- 1 X Cuve inox capacité 11,5 litres avec PNC 650073 indication du niveau maximal de liquide

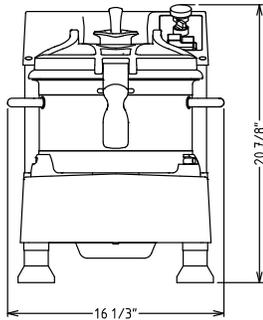
Accessoires en option

- Racleur émulsionneur pour K120S et PNC 650059
KE120S - à utiliser uniquement avec le rotor couteaux microdentés
- Rotor couteaux microdentés pour PNC 650060
cutter émulsionneur 11.5 L
- Cuve inox capacité 11,5 litres avec PNC 650073
indication du niveau maximal de liquide
- Table inox roulante - Hauteur : 730 PNC 653017
mm
- Rotor à couteaux lisses pour cutter PNC 653179
11.5 L (ne pas utiliser avec le racleur de cuve)
- Rotor à couteaux crantés pour PNC 653299
cutter 11.5 L (ne pas utiliser avec le racleur de cuve)
- Rotor à couteaux crantés spécial PNC 653538
viande pour cutter 11.5 L (ne pas utiliser avec le racleur de cuve)

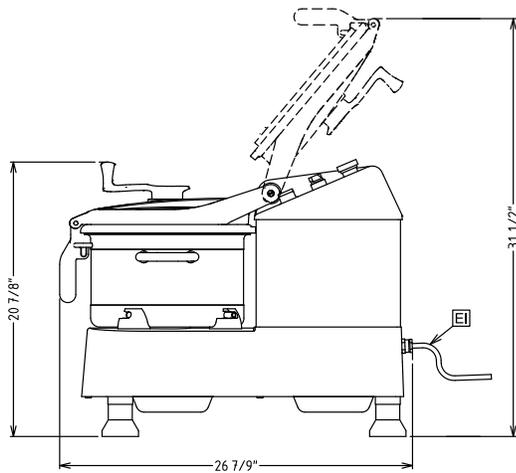


Cutter mélangeur Cutter émulsionneur 11,5L/12.2QT, 2 vitesses

Avant

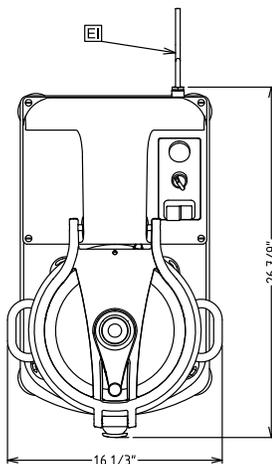


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage :

602254 (DK120S2U) 208-240 V/3 ph/60 Hz

Total Watts :

2.2 kW

Type de prise

USA NEMA L15-20P

Informations générales

Largeur extérieure

16 3/8" (416 mm)

Profondeur extérieure

26 3/4" (680 mm)

Hauteur extérieure

20 3/8" (517 mm)

Largeur brute :

31 11/16" (805 mm)

Profondeur brute :

20 1/4" (515 mm)

Hauteur brute :

31 5/16" (795 mm)

Poids brut :

165 lbs (75 kg)