



Cutter mélangeur  
Cutter Mélangeur Emulsionneur  
K55 - 5.5 Litres - Vitesse variable  
3700 tr/mn

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

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

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



Cutter mélangeur

Cutter Mélangeur Emulsionneur K55 -  
5.5 Litres - Vitesse variable 3700 tr/mn

603725 (DK55VVE)

K55 - 200-240V/1/50-60

## Caractéristiques principales

- Cutter mélangeur émulsionneur de table robuste permettant de couper, hacher, broyer, émulsionner et pétrir
- Productivité adaptée pour 50-100 couverts par service.
- Couvercle amovible solidaire du châssis pour une hygiène respectée et facilité d'utilisation.
- Couvercle transparent avec ouverture pour ajouter les ingrédients en cours de préparation.
- Panneau de commande plat et étanche avec bouton marche/arrêt et fonction « pulse ».
- Fonction « pulse » pour un travail de précision et pour la fragmentation des gros morceaux.
- Microcontact et dispositifs de sécurité sur la poignée, le couvercle et la cuve.
- Fonction émulsionneur (racleur) fournie de série.
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont entièrement démontables sans outils et sont lavables au lave-vaisselle.
- Kit pour convertir le robot en coupe-légumes, disponible comme accessoire.

## 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.

## Accessoires inclus

- 1 X Rotor à couteaux microdentés pour cutter mélangeur 5,5 litres PNC 653582
- 1 X Cuve inox capacité 5,5 litres PNC 653590
- 1 X Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 5,5 litres PNC 653591

## Accessoires en option

- Rotor à couteaux microdentés spécial émulsions cutter mélangeur 5,5 litres PNC 650040
- 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
- Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 5,5 litres PNC 653591
- Kit pour convertir cutter mélangeur en coupe-légumes (comprend trémie inox, levier manuel, chambre de coupe, éjecteur et base ajustable). Uniquement pour modèle à vitesse variable PNC 653594





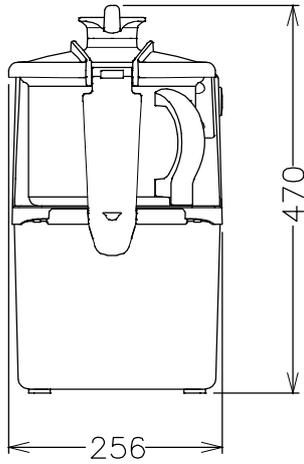
Cutter mélangeur  
Cutter Mélangeur Emulsionneur K55 -  
5.5 Litres - Vitesse variable 3700 tr/mn

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

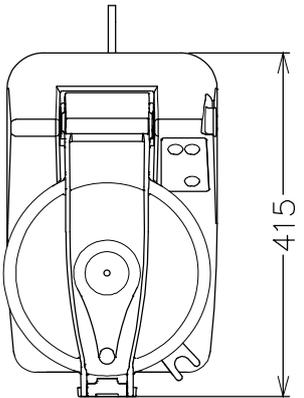


## Cutter mélangeur Cutter Mélangeur Emulsionneur K55 - 5.5 Litres - Vitesse variable 3700 tr/mn

Avant

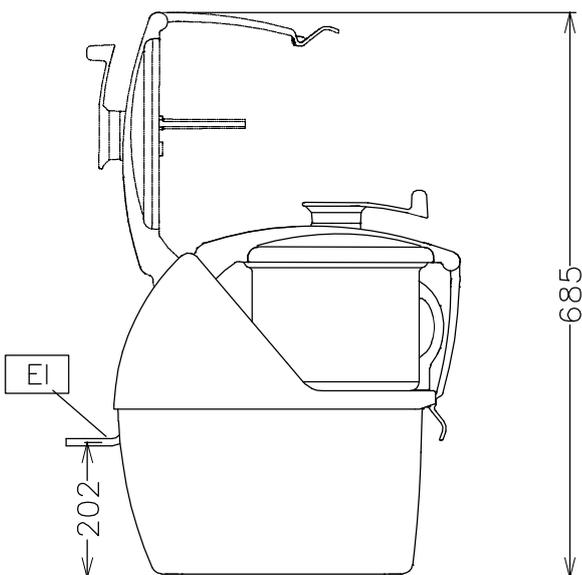


Dessus



EI = Connexion électrique

Côté



### Électrique

**Voltage :**

**603725 (DK55VVE)** 200...240 V/1N ph/50/60 Hz

**Total Watts :**

1.3 kW

### Capacité

**Rendement :**

2.5 - kg/Cycle

**Capacité**

5.5 litres

### Informations générales

**Hauteur extérieure**

470 mm

**Largeur extérieure**

256 mm

**Profondeur extérieure**

415 mm

**Mayonnaise :**

2.5 kg

**Poids net (kg) :**

23

Cutter mélangeur  
Cutter Mélangeur Emulsionneur K55 - 5.5 Litres - Vitesse variable 3700 tr/mn

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