



Kutter Kutter K55 - 5,5 Liter - variable Geschwindigkeitsregelung

ARTIKEL # _____
MODELL # _____
NAME # _____
SIS # _____
AIA # _____



600450 (DK55YVV)

Kutter 5,5l - variable
Geschwindigkeitsregelung
von 300 bis 3700 U/Min 230V,
Rotor mit microverzahnten
Messern

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

2 in 1 Maschine: Tisch-Cutter und Emulgierer dank des ergonomischen und abnehmbaren Schabers aus stabilem Verbundmaterial zum Verflüssigen, Mixen und Hacken in Sekundenschnelle. 5,5 l Edelstahlkessel mit einzigartigem Design zum Verarbeiten großer und kleiner Mengen; mit hohem Mittelschaft zum Erhöhen der echten Kapazität des Kessels (bis zu 75% der nominalen Kapazität). Transparenter Deckel zum Überprüfen der Produktkonsistenz und eventuellen Zugeben von Zutaten ohne Öffnen des Deckels. Scharnierdeckel, der für schnelles und leichte Überprüfen des Produkts geöffnet bleibt. Mikrogezahnte Messer aus Chromstahl 1.4021. Alle Teile sind leicht abnehmbar und geschirrspülmaschinenfest. Mehrere Sicherheitsvorrichtung sorgen dafür, dass die Maschine nur bei korrekt geschlossenem Deckel und richtig aufgesetzten Teilen anläuft. Flache, wasserdichte Bedienblende mit Ein-/Aus Taste, Impulsfunktion und variabler Geschwindigkeit (von 300 bis 3.700 U.p.M.).

Genehmigung: _____

Hauptmerkmale

- Robuster Tischkutter für schnelles Verflüssigen, Hacken und Mixen.
- Emulgierfunktion (Schaber) als Standard.
- Am Boden befestigte Abdeckung für besseres Handling.
- Über die Schnaupe können Zutaten während des Betriebs eingefüllt werden.
- Alle mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile sind Geschirrspülmaschinen geeignet.
- Flache, wasserdichte Bedienblende mit Ein-/Austaste und Impulsfunktion.
- Mikroschalter und Sicherheitsvorrichtung an Griff, Deckel und Schüssel.
- Impulsfunktion für grobes Hacken.
- Umrüstsatz zum Ändern des Kutters in einen Gemüseschneider als Zubehör lieferbar.
- Produktivität für 50 - 100 Mahlzeiten je Schicht.

Konstruktion

- 5,5 l Edelstahlschüssel mit hohem Mittelschaft für hohe Produktivität, auch beim Verarbeiten von Flüssigkeit (75% der echten Kapazität).
- Mikrogezahnte Messer aus CS 1.4021 und ergonomischer Spatel aus Verbundmaterial für Widerstandsfähigkeit und gleichmäßiges Vermengen.
- Variable Geschwindigkeit von 300 - 3700 U.p.M..
- Transparenter Deckel mit magnetischem Kontakt-Sicherheitssystem.
- Verbessertes Belüftungssystem für den reibungslosen Einsatz bei starker Beanspruchung.
- Verstärkte Fußkonstruktion für noch bessere Standfestigkeit.

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Deckel mit Emulgierer für 5,5l Kutter PNC 650102
- 1 St. Rotor mit microverzahnten Messern für 5,5l Kutter PNC 653582
- 1 St. Edelstahlkessel 5,5l PNC 653590

Optionales Zubehör

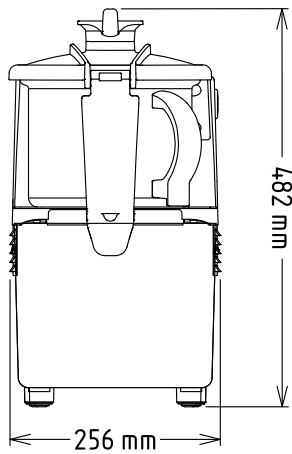
- Rotor mit microverzahnten abgesetzten Messern (emulgieren) für 5,5l Kutter ☐ PNC 650040
- Deckel mit Emulgierer für 5,5l Kutter ☐ PNC 650102
- Emulgier Set für K55VV Kessel+glattes Emulgier Messer+Deckel+Abstreifer ☐ PNC 650103
- Rotor mit glatten Messern für 5,5l Kutter ☐ PNC 653581
- Rotor mit microverzahnten Messern für 5,5l Kutter ☐ PNC 653582
- Edelstahlkessel 5,5l ☐ PNC 653590
- Rotor mit glatten abgesetzten Messern (emulgieren) für 5,5l Kutter ☐ PNC 653665



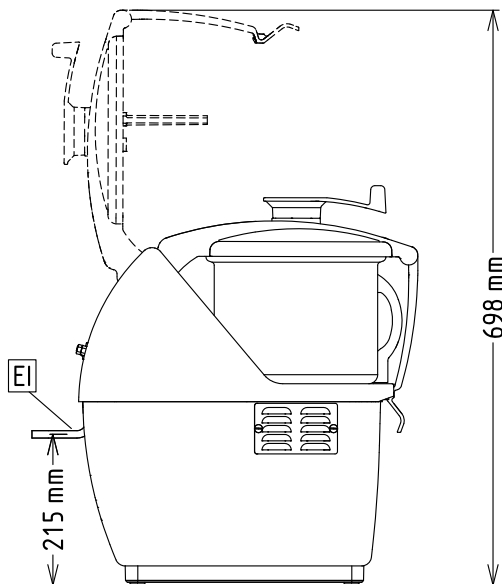


Kutter Kutter K55 - 5,5 Liter - variable Geschwindigkeitsregelung

Front

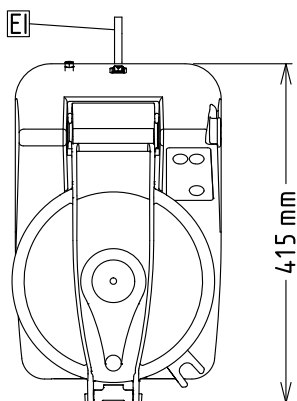


Seite



EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

Netzspannung:	200-240 V/1N ph/50/60 Hz
Anschlusswert:	1.3 kW
Gesamt-Watt	1.3 kW

Kapazität:

Leistung (bis):	2.5 - kg/Zyklen
Kapazität:	5.5 Litre

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge:	256 mm
Außenabmessungen, Höhe:	482 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	415 mm
Versandgewicht:	23 kg

Kutter
Kutter K55 - 5,5 Liter - variable Geschwindigkeitsregelung

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

