

Куттеры Electrolux Professional 600084 (K120S2)

Технические характеристики

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Куттеры

11,5-л куттер - 2 скорости - с микрозубчатым роторным ножом, скребком и чашей из нержавеющей стали



600084 (K120S2)

11,5-л куттер, таймер, 2 скорости 1500-3000 об/мин. Укомплектован микрозубчатым роторным ножом, скребком и чашей из нержавеющей стали

Описание

Cutter mixer for mixing, chopping, mincing and liquidising. 11,5 litre capacity 304 AISI stainless steel bowl and base hinged transparent BPA free cover with a watertight seal. Lid central opening allows products to be added during the preparation.

Angled perforated micro toothed blades and scraper ensure consistent mixing.

Parts in contact with food are removable and dismantable for efficient cleaning.

Safety granted by magnetic microswitch which stops the machine if lid or bowl are not correctly positioned.

A safety device stops the machine restarting after a power cut, until the operator presses the start button. Touch button control panel, IP65 protection with low voltage level.

Model equipped with micro toothed blade, bowl and scraper. Two speed rotation: 1500 and 3000 rpm.

Характеристики

- Для предприятий питания производительностью 100-200 порций одновременно.
- Куттер позволяет быстро вымешивать тесто, гомогенизировать, смешивать, перемалывать, измельчать различные ингредиенты.
- В комплекте:
 - чаша из нержавеющей стали 11.5 л с отметкой максимального уровня
 - микрозубчатый роторный нож с перфорацией
 - скребок
- Перфорированные наклонные лезвия роторного ножа и коническое дно чаши гарантируют качественное перемешивание.
- Отверстие в крышке для добавления ингредиентов в процессе работы.
- Крышка закреплена на корпусе.
- Крышка с металлической рамой обеспечивает плотное герметичное прилегание.
- Все детали, соприкасающиеся с пищей, снимаются без помощи инструментов.
- Импульсный режим для фрагментации больших кусков перед гомогенизацией.

Конструкция

- Чаша из нержавеющей стали AISI 304 с бортиком, предохраняющим от перелива, и ручками для удобного перемещения.
- Скребок с рукояткой из нержавеющей стали, легко демонтируется.
- 2 скорости: 1500 и 3000 об/мин.
- Мощность: 2200 Вт.
- Контактная панель управления, индекс герметичности IP65.
- Рукоятка крышки снабжена двойным замком, являющемся частью защитной системы.
- В прозрачную крышку из поликарбоната встроено магнитное защитное устройство.
- Система защиты требует повторного пуска нажатием кнопки СТАРТ после отключения электропитания.
- Промышленный асинхронный мотор обеспечивает сверхмощность и долговечность агрегата.

11,5-л куттер - 2 скорости - с микрозубчатым роторным ножом, скребком и чашей из нержавеющей стали

Куттеры

Куттеры
11,5-л куттер - 2 скорости - с микрозубчатым
роторным ножом, скребком и чашей из
нержавеющей стали

Стандартная комплектация

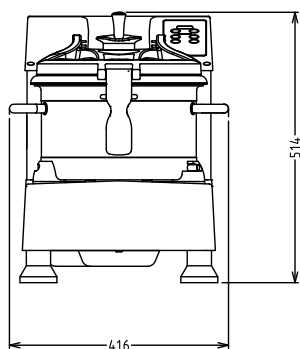
- 1 шт. - Скребок для куттеров K120S и KE120S (используется только вместе с микрозубчатым ножом) PNC 650059
- 1 шт. - Микрозубчатый нож для 11,5-л куттера PNC 650060
- 1 шт. - Чаша из н/стали для 11,5-л куттера PNC 650073

Опции

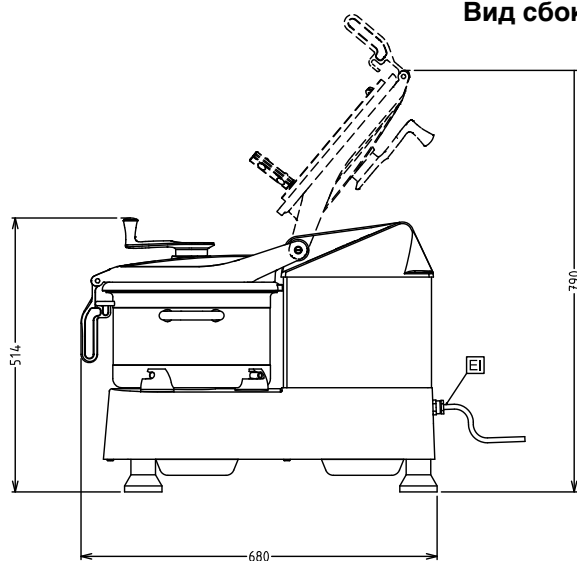
- Скребок для куттеров K120S и KE120S (используется только вместе с микрозубчатым ножом) PNC 650059 ☐
- Микрозубчатый нож для 11,5-л куттера PNC 650060 ☐
- Чаша из н/стали для 11,5-л куттера PNC 650073 ☐
- Тележка-подставка из н/стали, В=730 мм PNC 653017 ☐
- Гладкий нож для куттера 11,5 л PNC 653179 ☐
- Зубчатый нож для 11,5-л куттера PNC 653299 ☐
- Зубчатый нож к 11,5-л куттеру для мяса PNC 653538 ☐

Куттеры
11,5-л куттер - 2 скорости - с микрозубчатым
роторным ножом, скребком и чашей из
нержавеющей стали

Вид спереди

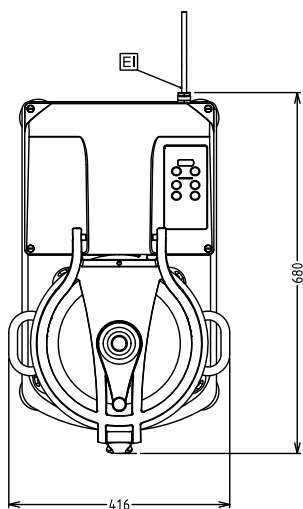


Вид сбоку



EI = Вход эл. кабеля

Вид сверху



Электрика

Электропитание:

600084 (K120S2) 380-415 V/3 ph/50 Гц

Подключаемая мощность: 2.2 кВт

Общая мощность: 2.2 кВт

Вместимость:

Производительность (до): 6 - кг/Cycle

Вместимость: 11.5 Litre

Основная информация

Габариты, ширина: 416 мм

Габариты, высота: 517 мм

Габариты, глубина: 680 мм

Вес брутто: 68 кг

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93