REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

Combiné Cutter/Coupe-légumes PREP4YOU Combiné Coupe-légumes/ Cutter Mélangeur Emulsionneur cuve transparente 2,6 litres - 1 vitesse



600977 (DCOM26PD) Combiné coupe-légumes/ cutter mélangeur avec cuve transparente copolyester. 1500 tr/mn. 3 disques inclus (trancheurs 2 et 5 mm, râpeur 3 mm)

Description courte

Repère No.

Combiné coupe-légumes/cutter mélangeur avec cuve copolyester transparente de 2,6 litres. Le coupe-légumes assure des résultats de coupe constants grâce à son levier-poussoir breveté. Conçu en matière plastique robuste. Trémie transparente en demi-lune de 1,25 litres. Les légumes peuvent être introduits directement dans la trémie en demi-lune, un poussoir presse les légumes contre les disques de coupe, assurant une coupe régulière en un minimum de temps. 2 petites trémies diam. 25 ou 55 mm pour des coupes précises sur des légumes longs. Idéal pour râper, émincer, couper en ondulé, en julienne et en dés. 3 disques inclus : éminceurs 2 et 5 mm, râpeur 3 mm. Un dispositif de sécurité stoppe la lame lorsque la trémie d'alimentation est ouverte.
Cutter mélangeur : couvercle transparent en copolyester avec racleur de cuve et orifice central pour ajouter des produits en cours de cycle. Rotor à lames micro-dentées. Les lames inclinées et la forme de la cuve assurent un mélange homogène. Tous les ingrédients sont traités uniformément et rapidement grâce à un mouvement spécial généré à l'intérieur de la cuve.
Le système de sécurité empêche le démarrage accidentel de l'appareil. Toutes les parties en contact avec les aliments sont amovibles et passent au lave-vaisselle. Boutons plats, étanches et faciles à nettoyer. Vitesse 1500 tr/min avec fonction marche/ pulse/arrêt.
Un contrôle de vitesse limite celle-ci lorsque l'accessoire coupe-légumes est installé.

APPROBATION:

Combiné Cutter/Coupe-légumes PREP4YOU Combiné Coupe-légumes/Cutter Mélangeur Emulsionneur cuve transparente 2,6 litres - 1 vitesse

Caractéristiques principales

- Appareil combiné avec deux fonctions : coupe-légumes et cutter-mélangeur émulsionneur.
- Disques de coupe pour trancher, râper, effiler, couper en dés et en frites disponibles en option.
- Fonction cutter-mélangeur émulsionneur, pour hacher, mélanger, broyer et préparer de la pâte.
- Equipé d'une trémie en demi-lune (capacité 1,25 l.) et de 2 petites goulottes d'alimentation rondes : Ø 25mm et Ø 55mm pour un tranchage précis des légumes longs.
- Des coupes régulières et une capacité de charge maximale, grâce à la conception brevetée du levier-poussoir.
- Large trémie facilitant l'éjection des légumes. La zone de déchargement permet l'emploi de bacs GN profonds (jusqu'à 20 cm).
- Modèle alimentation continu.
- Fonction pulse pour trancher et râper rapidement avec précision.
- Levier frontal ergonomique, adapté aux utilisateurs gauchers et droitiers.
- Dispositif de sécurité : l'appareil s'arrête lorsque le poussoir du levier est levé.
- Disques et grilles de différentes tailles disponibles en option (diam. 175 mm) pour trancher, couper en dés, râper et effiler.
- Racleur de cuve inclus pour des résultats homogènes et lisses (émulsions) et un fonctionnement continu.
- Couvercle transparent avec ouverture pour ajouter les ingrédients en cours de préparation.
- Tous les ingrédients sont mélangés uniformément et rapidement grâce à un mouvement spécial à l'intérieur de la cuve.
- Fonction pulse pour un travail de précision et pour broyer de gros morceaux.
- Panneau de commande plat et étanche avec bouton marche/arrêt et fonction « pulse ».
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont entièrement démontables sans outils et sont lavables au lave-vaisselle.
- Productivité : jusqu'à 100 couverts par service pour la fonction coupe-légumes, jusqu'à 50 couverts par service pour la fonction cutter-mélangeur.
- Ce modèle comprend 3 disques : éminceur 2 mm, éminceur 5 mm, râpe 3 mm.
- Comprend une cuve transparente de 2,6 litres avec un rotor couteaux microdentés.

La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

Combiné Cutter/Coupe-légumes PREP4YOU Combiné Coupe-légumes/ Cutter Mélangeur Emulsionneur cuve transparente 2,6 litres - 1 vitesse

Construction

- 1 vitesse : 1 500 tr/min.
- Puissance : 500 watts.
- Lames micro-dentées en inox AISI 420 et racleur de cuve ergonomique en matériau composite pour un mélange uniforme.
- Panneau de commande plat étanche IPX5 (IP55).
- Interrupteur principal ON/OFF à l'arrière de l'appareil
- Moteur industriel asynchrone, très fiable et silencieux. Arbre du moteur en inox.
- Cuve transparente sans BPA.
- Sécurité alimentaire assurée conformément aux directives européennes. Les matériaux en contact avec les aliments, sont sans BPA.
- La sécurité des produits est conforme aux directives européennes, et aux normes internationales de santé et de sécurité.

Accessoires inclus

- 1 X Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres — PNC 650117
- 1 X Kit 3 disques de coupe (trancheur 2 mm, trancheur 5 mm, râpeur 3 mm) — PNC 650196
- 1 X Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 2,6 litres — PNC 650226
- 1 X Cuve transparente copolyester 2,6 litres pour cutter mélangeur — PNC 650229
- 1 X Racleur pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres — PNC 650230
- 1 X Ejecteur pour coupe-légumes — PNC 650232

Accessoires en option

- Outil de nettoyage pour grilles frites et macédoine 5-8-10 mm PREP4YOU-TRS-TRK-TR210 — PNC 650110 ❑
- Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres — PNC 650117 ❑
- Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres — PNC 650118 ❑
- Kit 3 disques de coupe (trancheur 2 mm, trancheur 5 mm, râpeur 3 mm) — PNC 650196 ❑
- Kit 6 diques de coupe (trancheur 2 mm, trancheur 5 mm, râpeur 3 mm) râpeur 7 mm, trancheur 10 mm, grille 10x10 mm) — PNC 650197 ❑
- Disque à râper en inox 2 mm (diam. 175 mm) — PNC 650198 ❑
- Disque à râper en inox 3 mm (diam. 175 mm) — PNC 650199 ❑
- Disque à râper en inox 4 mm (diam. 175 mm) — PNC 650205 ❑
- Disque à râper en inox 7 mm (diam. 175 mm) — PNC 650207 ❑
- Disque Parmesan — PNC 650208 ❑
- Disque effileur inox 2 mm (diam. 175 mm) — PNC 650209 ❑
- Disque effileur inox 4 mm (diam. 175 mm) — PNC 650210 ❑
- Disque effileur inox 8 mm pour frites (diam. 175 mm) — PNC 650211 ❑
- Disque trancheur inox 1 mm (diam. 175 mm) — PNC 650213 ❑
- Disque trancheur inox 2 mm (diam. 175 mm) — PNC 650214 ❑
- Disque trancheur inox 3 mm (diam. 175 mm) — PNC 650215 ❑
- Disque trancheur inox 5 mm (diam. 175 mm) — PNC 650216 ❑
- Disque trancheur inox 6 mm (diam. 175 mm) — PNC 650217 ❑
- Disque couteaux ondulés inox 3 mm (diam. 175 mm) — PNC 650218 ❑
- Disque couteaux ondulés inox 5 mm (diam. 175 mm) — PNC 650219 ❑
- Disque trancheur Aluminium 8 mm (diam. 175 mm) — PNC 650220 ❑
- Disque trancheur Aluminium 10 mm (diam. 175 mm) — PNC 650221 ❑
- Grille macédoine 8x8 (diam. 175 mm) — PNC 650222 ❑
- Grille macédoine 10x10 (diam. 175 mm) — PNC 650223 ❑
- Kit macédoine 8 mm (trancheur aluminium 8 mm, grille 8x8 mm) (diam. 175 mm) — PNC 650224 ❑
- Kit macédoine 10 mm (trancheur aluminium 10 mm, gille 10x10 mm) (diam. 175 mm) — PNC 650225 ❑
- Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 2,6 litres — PNC 650226 ❑
- Rotor lisse pour cutter mélangeur 2,6 litres — PNC 650227 ❑
- Cuve inox 2,6 litres pour cutter mélangeur — PNC 650228 ❑
- Cuve transparente copolyester 2,6 litres pour cutter mélangeur — PNC 650229 ❑
- Racleur pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres — PNC 650230 ❑
- Kit comprenant cuve inox 2,6 litres, rotor lames microdentées, couvercle avec racleur de cuve — PNC 650231 ❑
- Ejecteur pour coupe-légumes — PNC 650232 ❑
- Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 3,6 litres — PNC 650233 ❑

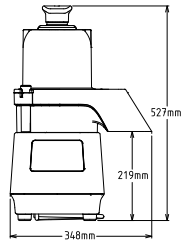
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

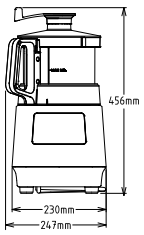
- Rotor couteaux lisses pour cutter mélangeur 3,6 litres — PNC 650234 ❑
- Cuve inox 3,6 litres pour cutter mélangeur — PNC 650235 ❑
- Racleur pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres — PNC 650236 ❑
- Disque trancheur inox 4 mm (diam. 175 mm) — PNC 650237 ❑

La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

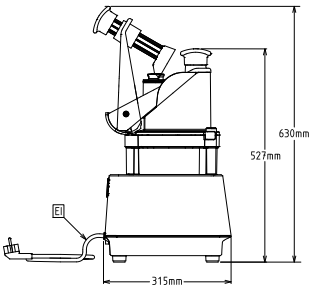
Combiné Cutter/Coupe-légumes PREP4YOU Combiné Coupe-légumes/ Cutter Mélangeur Emulsionneur cuve transparente 2,6 litres - 1 vitesse

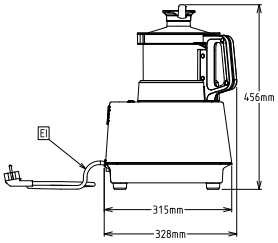
Avant





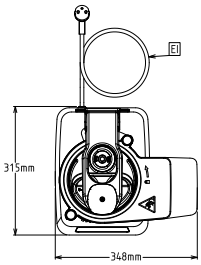
Côté

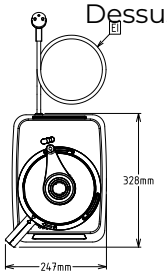




EI = Connexion électrique

Dessus





Électrique

Voltage :	
600977 (DCOM26PD)	220-240 V/1N ph/50 Hz
Puissance de raccordement	0.5 kW
Total Watts :	0.5 kW

Capacité

Rendement :	
Capacité	2.6 Litre

Informations générales

Largeur extérieure	348 mm
Profondeur extérieure	328 mm
Hauteur extérieure	527 mm
Poids brut :	18.5 kg

La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

2023.02.12