



## K55

K55 è un potente cutter da tavolo, indispensabile per l'attività di ogni ristoratore e per tutti i tipi di preparazione. Questo cutter emulsionante da 5,5 litri di capacità può essere impiegato in una vasta gamma di attività, dalla semplice tritatura della carne alla preparazione di condimenti, salse, spume, impasti di ogni tipo, inclusi quelli per le pasticcerie. Questo cutter presenta molteplici vantaggi, tra cui la capacità di aggiungere, mescolare ed integrare i prodotti durante il ciclo di lavoro senza la necessità di togliere o cambiare il recipiente, assicurando così risparmio di tempo ed un'igiene perfetta.

# Cutter Mixer

### CARATTERISTICHE

- La macchina è azionata attraverso un pomello a 3 posizioni: funzionamento continuo - funzionamento a comando - arresto.
- La velocità di rotazione permette di effettuare in pochi secondi ogni tipo di preparazione:
  - Tritare tutti i tipi di carne (per tartare, farciture, mousses, ecc.).

- Tritare e sminuzzare per la preparazione di condimenti: prezzemolo, aglio, funghi, scalogno, spezie, ecc.
- Preparare la maionese, spume, preparati a base di burro, composti vari.
- Sminuzzare i surgelati e le zuppe di pesce con crostacei.
- Preparazione di impasti di ogni tipo.
- Preparazioni per la pasticceria (pasta e farina di mandorle, praline, ecc.).



**DITO****Electrolux**

- Vasca mobile in acciaio inox 18/8, posizionata sul perno centrale della macchina e dotata di foro per l'aggiunta di altri prodotti durante la lavorazione.
- Coperchio trasparente per una visione totale del processo di lavorazione.
- Microinterruttore magnetico per l'arresto del cutter qualora la vasca o il coperchio non siano stati inseriti correttamente.

- L'inclinazione dei coltelli associata al fondo conico, assicura ad ogni lavorazione la massima omogeneità.
- Il motore è posizionato sul retro della macchina e la trasmissione sulla parte inferiore del cutter.

## Dati tecnici

MODELLO	K55 601196	K552V 601259
Dimensioni esterne - mm		
lunghezza	273	273
profondità	460	460
altezza	382	382
Capacità di tritare - kg/ciclo		
condimenti	1.5	1.5
Capacità di macinare - kg/ciclo/carne	2	2
Preparazione di mayonnaise/salse - kg/ciclo		
mayonnaise	3.5	3.5
Preparazione di pasticceria - kg/ciclo	1.5	1.5
Potenza - kW		
installata-elettrica	0.75	1
Tensione di alimentazione	230 V, 1+N, 50	380...415 V, 3, 50
Peso netto - kg.	25	25

## Accessori inclusi

CODICE	DESCRIZIONE	K55 601196	K552V 601259
653213	GRUPPO COLTELLI LISCI-CUTTER-MIXER 5.5L	1	1
653088	VASCA INOX 5,5 LITRI PER CUTTER-MIXER	1	1

## Accessori a richiesta

CODICE	DESCRIZIONE	K55 601196	K552V 601259
653230	COPERCHIO+RASCHIATORE VASCA CUTTER 5.5L		✓
653213	GRUPPO COLTELLI LISCI-CUTTER-MIXER 5.5L	✓	✓
653229	GRUPPO COLTELLI MICRODENTATI-CUTTER 5.5L	✓	✓
653255	GRUPPO COLTELLI ZIGRINATI-CUTTER 5.5L	✓	✓
653088	VASCA INOX 5,5 LITRI PER CUTTER-MIXER	✓	✓

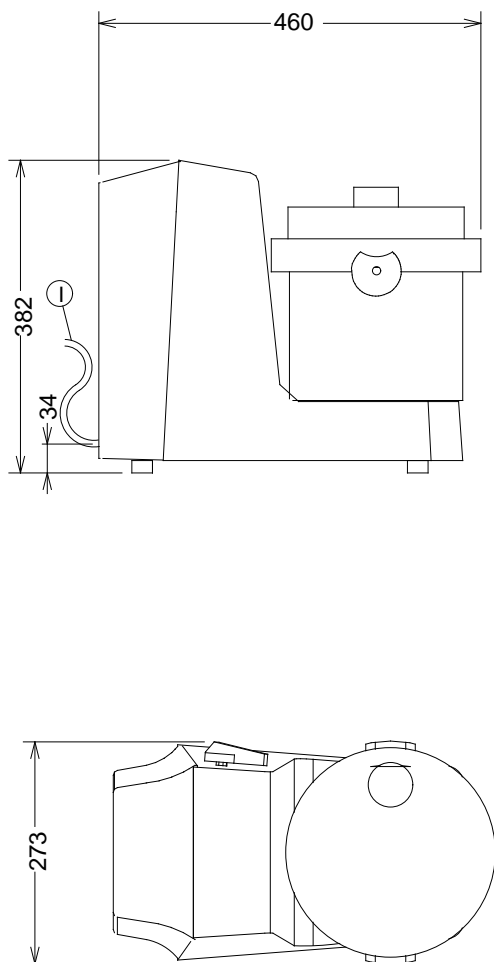


**DITO**

**Electrolux**

## Diagramma d'installazione

601196, 601259



**MODELLO**

I - Ingresso cavo elettrico

**K55  
601196**

230 V, 1+N, 50

**K552V  
601259**

380...415 V, 3, 50




# Cutter Mixer

Il produttore si riserva il diritto di modificare o apportare migliorie ai prodotti senza darne preavviso.  
Dimensioni, immagini, disegni, dati tecnici, pesi, ecc. non hanno valore contrattuale.



[www.dito-electrolux.com](http://www.dito-electrolux.com)

 **The Electrolux Group. The world's No.1 choice.**

