

DITO

Electrolux

Articolo

Modello

Nome progetto



KE180

KE180 è un cutter verticale dotato di motore a velocità variabile, destinato alle cucine di collettività, ai laboratori di gastronomia ed alle macellerie. Questo cutter consente l'esecuzione rapida e perfetta di qualsiasi lavoro, impasto, emulsione, tritatura e taglio delle carni, mantenendo inalterati la qualità ed il gusto degli alimenti.

Cutter Mixer

CARATTERISTICHE

- La versione standard è dotato di un motore da 400 V trifase a velocità variabile, alloggiato sul retro della macchina con la trasmissione situata sul fondo.
- Il motore spinge le lame ad una velocità compresa fra 300 e 3000 giri/min.
- La velocità di rotazione permette di effettuare in pochi secondi ogni tipo di preparazione:
 - Tritare tutti i tipi di carne (per tartare,

farciture, mousse, 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**

- La vasca in acciaio inox viene posta sull'albero centrale ed è provvista di dispositivo antidebordamento. Attraverso il foro è possibile aggiungere i prodotti senza fermare la macchina.
- L'inclinazione dei coltelli associata al fondo conico, assicura ad ogni lavorazione la massima omogeneità.

- Microinterruttore magnetico di sicurezza per l'arresto del cutter qualora la vasca o il coperchio non siano stati inseriti correttamente.
- Il dispositivo di sicurezza per "mancanza di tensione" consente che la macchina possa essere rimessa in moto solo da parte dell'operatore.

Dati tecnici

MODELLO	KE180 601248
Capacità - kg	17.5
Dimensioni esterne - mm	
lunghezza	416
profondità	680
altezza	603
Capacità di tritare - kg/ciclo	
condimenti	5
Capacità di macinare - kg/ciclo/carne	8
Preparazione di mayonnaise/salse - kg/ciclo	
mayonnaise	8
Preparazione di pasticceria - kg/ciclo	6
Potenza - kW	
installata-elettrica	3
Tensione di alimentazione	380/440 V, 3, 50/60
Peso netto - kg.	68

Accessori inclusi

CODICE	DESCRIZIONE	
653119	GRUPPO COLTELLI LISCI-CUTTER-MIXER 17.5L	1
653272	VASCA INOX 17,5 LITRI PER CUTTER-MIXER	1

Accessori a richiesta

CODICE	DESCRIZIONE	
653017	CARRELLO INOX	✓
653119	GRUPPO COLTELLI LISCI-CUTTER-MIXER 17.5L	✓
653120	GRUPPO COLTELLI ZIGRINATI-CUTTER 17.5L	✓
653279	SPATOLA PER CUTTER-MIXER DA 17,5L	✓
653272	VASCA INOX 17,5 LITRI PER CUTTER-MIXER	✓

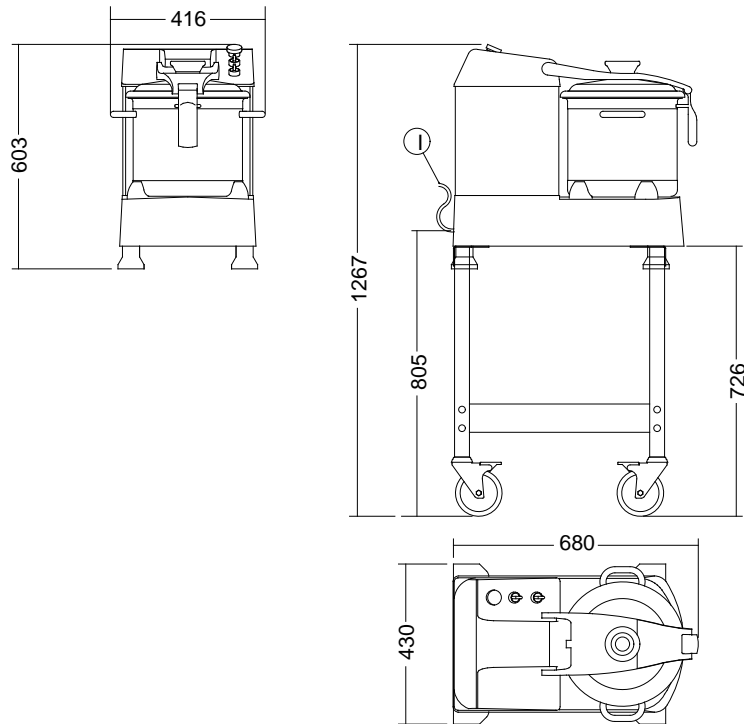


DITO

Electrolux

Diagramma d'installazione

601248



MODELLO

I - Ingresso cavo elettrico


**KE180
601248**

380/440 V, 3, 50/60

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

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

Cutter Mixer

ABH010

