



■ Combinés Cutter et Coupe-légumes TRK

3 en 1 ! Avec le TRK votre créativité n'a plus de limites. 3 fonctions : coupe-légumes, cutter mélangeur, émulsionneur. Trois capacités de cuve inox : 4,5 - 5,5 et 7 litres. Vitesse variable de 300 à 880 tr/mn (coupe-légumes) jusqu'à 3.700 tr/mn (cutter)



Large trémie inox
(215 cm²)



Tableau de commande
plat et étanche (IP55)



Trémie légumes longs avec
poussoir (Ø 55,5 mm)



Couvercle transparent
avec racleur de cuve
pour une meilleure
homogénéisation



- **Utilisateurs:** Restaurants / Collectivités / Traiteurs / Crèches / Maisons de retraite
- **De 50 à 400 couverts**
Jusqu'à **800 couverts en préparation sélective**



Fonction cutter émulsionneur:

- Pour mixer, hacher, émulsionner, pétrir, préparer des farces, des mousses, des pâtes et travailler les viandes, poissons et condiments...

Capacité cutter (mayonnaise):

TRK45: jusqu'à **2 kg**

TRK55: jusqu'à **2,5 kg**

TRK70: jusqu'à **3,5 kg**

Fonction coupe-légumes:

- grande variété de coupes des fruits et légumes pour préparations froides ou chaudes.
Capacité: jusqu'à **550 kg/h** (selon le type de coupe)



Combiné coupe-légumes et cutter émulsionneur



Conversion simple de cutter émulsionneur en coupe-légumes

- **Couvercle** transparent pour vérifier les préparations, avec une ouverture centrale pour ajouter des ingrédients et un racleur émulsionneur (couvercle et cuve)
- Vitesse maximale jusqu'à **3700 tr/mn** (en fonction cutter émulsionneur)
- Cuve en inox avec haute cheminée pour augmenter la capacité nominale de liquide, avec angles arrondis et poignée ergonomique
- **Rotors adaptés à vos besoins:** lames lisses ou lames microdentées ou lames spéciales émulsions
- Trémies inox légumes longs et gros légumes intégrées
- **Système Inclcy:** permet d'incliner le bloc moteur à 20° en fonction coupe-légumes, pour une meilleure éjection des légumes
- **Plus de 40 disques inox** pour préparer **plus de 80 types de coupe**
- **Toutes les parties en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle** (trémies, chambre de coupe, cuve, couvercle, rotor et disques inox)



Système Inclcy pour incliner la base moteur à 20° en fonction coupe-légumes

TRK45 Combiné Cutter & Coupe-légumes 4,5 litres

Vitesse	Phases	Puissance	tr/mn
Variable	1 ph	1000 W	de 300 à 3700

Dimensions externes (LxPxH)

Coupe-légumes 252x485x505mm Cutter 252x410x490mm



TRK55 Combiné Cutter & Coupe-légumes 5,5 litres

Vitesse	Phases	Puissance	tr/mn
Variable	1 ph	1300 W	de 300 à 3700

Dimensions externes (LxPxH)

Coupe-légumes 252x485x505mm Cutter 252x410x490mm

TRK70 Combiné Cutter & Coupe-légumes 7 litres

Vitesse	Phases	Puissance	tr/mn
Variable	1 ph	1500 W	de 300 à 3700

Dimensions externes (LxPxH)

Coupe-légumes 252x485x505mm Cutter 252x410x530mm

