



- **Utilisateurs:** Restaurants / Petites et moyennes Collectivités / Traiteurs
- **De 10 à 50 couverts**



- **Réalisations:** pour hacher herbes, condiments, viandes, poisson, préparer des farces, des sauces
- Facilité d'utilisation
- **Sécurité:** le rotor s'immobilise en cas d'ouverture du couvercle



- Cuve inox **3,5 litres**
- 2 vitesses: **1500 et 3000 tr/mn**
- Capacité: jusqu'à **1,8 kg** (mayonnaise)



K35



Couvercle transparent K35



Cuve inox

- Nul besoin d'arrêter la machine pendant le fonctionnement. Possibilité d'ajouter des ingrédients en cours de préparation via une ouverture sur le couvercle
- Toutes les parties en contact avec les aliments **sont démontables sans outils et lavables au lave-vaisselle**
- **Lames inclinées** et **base conique de la cuve** pour un **mixage constant et optimisé**
- **Sécurité utilisateur:** un contacteur arrête immédiatement la machine en cas d'ouverture du couvercle



### K25 capacité 2,5 litres

Modèle	Vitesse	Phases	Puissance	tr/mn
K25	1 vitesse	1 ph	370 W	1500

**Dimensions externes (LxPxH) 216x297x371mm**

### K35 capacité 3,5 litres

Modèle	Vitesse	Phases	Puissance	tr/mn
K35	1 vitesse	1 ph	500 W	1500
K35	2 vitesses	3 ph	500 W	1500-3000

**Dimensions externes (LxPxH) 247x407x303mm**

