



- **Utilisateurs:** restaurants / traiteurs / charcuteries / collectivités
- De **100 à 300 couverts**



- **Réalisations:** pour mixer, hacher, émulsionner, pétrir, préparer des farces, des mousses, des pâtes et travailler les viandes, poissons...



- Cuve inox capacité: **11,5 litres**
- 2 vitesses: **1500 et 3000 tr/mn** (K120S)
- Vitesse variable disponible: **de 300 à 3500 tr/mn** (KE120S)
- Capacité (mayonnaise): jusqu'à **6 kg**

Caractéristiques communes:

- Fonction pulse pour un travail de précision et pour un hachage grossier des grandes pièces (sur les modèles 2 vitesses)
- Les lames inclinées et la base conique de la cuve assurent **un mélange constant et optimisé**
- **Moteur asynchrone industriel** pour usage intensif et longue durée
- Couvercle transparent, cuve, racleur et rotor **démontables sans outil** et lavables en machine
- **Racleur de cuve pour une meilleure homogénéisation**
- 3 dispositifs assurent la sécurité de l'opérateur (K/KE 120S/180S):
 - 1 capteur de soulèvement de la poignée
 - 1 capteur de présence de la cuve
 - 1 capteur de présence du couvercle



K120S



Racleur de cuve

K120S/KE120S capacité 11,5 litres

Modèle	Vitesse	Phases	Puissance	tr/mn
K120S	2 vitesses	3 ph	2200 W	1500-3000
KE120S	variable	1 ph	2200 W	de 300 à 3500
Dimensions externes (LxPxH) 416x680x517mm				

K180S/KE180S capacité 17,5 litres

Modèle	Vitesse	Phases	Puissance	tr/mn
K180S	2 vitesses	3 ph	3600 W	1500-3000
KE180S	variable	3 ph	3000 W	de 300 à 3500
Dimensions externes (LxPxH) 416x680x603mm				

