

■ Cutters Mélangeurs K120S / K180S

Mélanger et hacher rapidement et facilement, tout en préservant la texture et la saveur de vos aliments.



Cuve en acier inox avec bec verseur anti-fuite



Système de fermeture à double sécurité



K180S

Jusqu'à
3500 tr/mn



Tableau de commande plat et étanche (IP55)



La conception exclusive de la lame inclinée garantit des mélanges homogènes et des résultats optimaux



- **Utilisateurs:** Restaurants / Traiteurs / Charcuteries / Collectivités
- **De 100 à 300 couverts**



- Cuve inox capacité: **17,5 litres**
- 2 vitesses: **1500 et 3000 tr/mn** (K180S)
- Vitesse variable disponible: **de 300 à 3000 tr/mn** (KE180S)
- Capacité: (mayonnaise): jusqu'à **8 kg**



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