

R7 V.V.



EN OPTION
3 COUTEAUX

7.5 L

D

Nombre de repas par service

20 à 100 couverts

Quantité travaillée par opération

500 gr à 3,8 kg

A DESCRIPTIF COMMERCIAL

Le cutter de table R7 V.V. est conçu pour la réalisation des hachages, farces fines, émulsions, mousses, broyages et pétrissages avec une qualité de produit fini irréprochable en quelques minutes pour les préparations les plus longues.

B DESCRIPTIF TECHNIQUE

Cutter de table R7 V.V. Monophasé 230V/50/1. Puissance 1500 W. Vitesse variable de 300 à 3500 tr/min. Fonction R-Mix de -60 à -500 tr/min. Minuterie. Cuve inox de 7,5 litres avec poignée et couteau tout inox 2 lames lisses fond de cuve inclus. 20 à 100 couverts.

Sélectionnez toutes les options au verso dans la partie F

C CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance utile	1500 Watts
Données électriques	Monophasé 230V/50/1 5,8 Amp - Prise fournie
Vitesse variable	de 300 à 3500 tr/min
Fonction R-Mix	de -60 à -500 tr/min
Dimensions (LxPxH)	280 x 365 x 540 mm
Taux de recyclabilité	95%
Poids net	22,2 kg
Référence	24709

* Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A. La prise d'alimentation normalisée doit être calibrée à 16 ampères minimum et de préférence 20 ampères dans le cadre d'un usage intensif.

NORMES

NF EN 12100-1 et 2 - 2004, NF EN 60204-1 - 2006,
NF EN 12852, NF EN 60529-2000 - IP55 - IP34

E CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

BLOC MOTEUR

- **Moteur industriel asynchrone** en prise directe (pas de courroie) pour un usage intensif.
- Puissance 1500 Watts.
- Arbre moteur inox.
- Bloc moteur métallique.
- Sécurité magnétique, protection thermique et frein moteur.
- Boutons de commande Marche-Arrêt affleurants.
- Support moteur plat pour faciliter le montage et le nettoyage.
- **Vitesse variable de 300 à 3500 tr/min.**
- **Fonction R-Mix** (vitesse variable en rotation inverse de -60 à 500 tr/min) : permet de mélanger sans couper les produits.
- **Fonction pulse** pour une meilleure précision de coupe
- **Minuterie**

FONCTION CUTTER

- **Cuve cutter de 7,5 litres inox** avec poignée pour une meilleure préhension.
- **Couteau fond de cuve tout inox, entièrement démontable**, muni de 2 lames lisses haute résistance pour une parfaite homogénéité des produits travaillés même en petites quantités.
- **Orifice central du couvercle** prévu pour l'adjonction de liquides ou d'ingrédients en cours de préparation.
- **Couvercle transparent** très résistant à la chaleur et aux chocs, pour un contrôle permanent et facile des travaux en cours de réalisation.
- Toutes les pièces se démontent pour un nettoyage facile en lave-vaisselle.

ACCESOIRES INCLUS

- Cuve 7,5 litres avec couvercle.
- Couteau tout inox 2 lames lisses.

R7 V.V.**F****ACCESSOIRES EN OPTION**

- Couteau tout inox 2 lames crantées pour les broyages et pétrissages - Réf 27308
- Couteau tout inox 2 lames dentées pour le hachage d'herbes et d'épices - Réf 27307
- Couteau tout inox 2 lames lisses supplémentaire, Réf 27306
- Bras racleur, Réf 49552

**Cranté****Denté****Bras racleur****G****RÉSERVATION**

230 V /50/1 - câble et prise fournis

