

## R 752 V.V.



## A DESCRIPTIF COMMERCIAL

**Combiné Cutter & Coupe-légumes R 752 V.V.** équipé d'un accessoire cutter pour réaliser hachages, farces fines, émulsions, mousses, broyages et pétrissages, et d'un accessoire Coupe-légumes pour réaliser des émincés, ondulés, râpés, bâtonnets, macédoines et frites.

## B DESCRIPTIF TECHNIQUE

Combiné Cutter & Coupe-légumes R 752 V.V. - Monophasé 230/50/1. Puissance 1500 W. Vitesse Variable de 300 à 1000 tr/mn en coupe-légumes et 300 à 3500 tr/mn en cutter. R-Mix de -60 à -500 tr/min. Minuterie. Cuve inox cutter de 7.5 litres, bras racleur et couteau lisse fond de cuve inclus. Coupe-légumes métallique à éjection latérale composé de 2 goulottes: 1 grande goulotte (surface 227 cm<sup>2</sup>) et 1 goulotte cylindrique Ø 58 mm et/ou Ø 39 mm. Livré sans disque. Collection complète de plus 50 disques en option. 50 à 400 couverts.

Sélectionnez toutes les options au verso dans la partie F

## C CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance utile	1500 Watts
Données électriques	230V/50/1 5,8 Amp
Vitesse variable	De 300 à 3500 tr/min
Dimensions (LxPxH)	380 x 365 x 715 mm
Taux de recyclabilité	95%
Poids net	33.5 kg
Référence	2115

\* 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 1678-1998, NF EN 60529-2000: IP 55 et IP 34.

\*dépend du type de goulotte utilisée, du choix de la coupe et de l'organisation du poste de travail.

## D

Nombre de repas par service	50 à 400
Quantité travaillée par opération en fonction cutter	Jusqu'à 3,8 kg
Débit théorique* Coupe-légumes	Jusqu'à 750 kg/h

## E

## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

## BLOC MOTEUR

- **Moteur industriel asynchrone** en prise directe (pas de courroie) pour un usage intensif.
- Puissance 1 500 Watts.
- Bloc moteur métallique. Arbre moteur inox.
- Boutons de commande Marche-Arrêt-Pulse affleurants.
- Support moteur plat pour faciliter le montage et le nettoyage.
- Sécurité magnétique et frein moteur.
- **Vitesse variable** de 300 à 3500 tr/min.
- **Adaptation automatique de la plage de vitesses** en fonction de l'accessoire utilisé : 300 à 1000 tr/min en fonction Coupe-légumes – 300 à 3500 tr/min en fonction Cutter.
- **R-Mix** vitesse variable en rotation inverse de 60 à 500 tr/mn : pour mélanger sans couper les ingrédients.
- **Bouton pulse** pour une meilleure précision de coupe.
- **Minuterie**.

## FONCTION CUTTER

- Cuve cutter de 7.5 litres inox avec poignée.
- Couteau fond de cuve tout inox muni de 2 lames lisses démontables et ajustables.

## FONCTION COUPE-LEGUMES

- **Coupe-légumes métallique** composé de 2 goulottes : 1 grande goulotte pour la coupe de légumes volumineux et 1 goulotte cylindrique Ø 58 mm et/ou Ø 39 mm. Le diamètre de cette goulotte peut être réduit grâce au pousoir Exactitube pour les ingrédients de petits calibres. Cuve et couvercle démontables.
- Disque évacuateur réversible pour le travail des produits fragiles.
- Ejection latérale pour un gain de place et un confort de travail permettant de recevoir des bacs gastros GN de 150 mm de haut.
- Redémarrage automatique de la machine par le levier.
- Pression verticale du pousoir sur les légumes pour des coupes toujours uniformes.
- Grande variété de 50 disques en option.

## FONCTION PUREE

- en option : 10 kg de purée en 2 minutes.

## ACCESOIRES INCLUS

- Accessoire cutter : cuve, couteau tout inox 2 lames lisses inox, couvercle
- Accessoire Coupe-légumes : cuve, disque évacuateur, couvercle et pousoir Exactitube.
- Aucun disque inclus.

## R 752 V.V.

**F ACCESSOIRES EN OPTION****COUTEAUX EN OPTION**

- **Couteau cranté** pour travaux de broyage et pétrissage réf 27308
- **Couteau denté** pour les hachages d'herbes et d'épices. réf. 27307
- **Accessoire presse purée 3mm** - réf 28208
- **Accessoire presse purée 6mm** - réf 28210
- **Porte disques mural pour 8 disques** - réf 107812

**RÂPEURS**

1,5 mm	28056
2 mm	28057
3 mm	28058
4 mm	28073
5 mm	28059
7 mm	28016
9 mm	28060
Parmesan	28061
Pdt type Rösti	27164
Pdt crues	27219
Raifort 1 mm	28055

**PACKS DE DISQUES CONSEILLES**

<b>Pack Nutrition Fraîcheur</b> Réf 1998	éminceurs 0,8mm, 2mm, 5mm ; râpeurs 2mm, 5mm ; bâtonnets 2,5x2,5 mm ; tagliatelle 2x10mm ; macédoines 5x5x5mm, 14x14x5mm, 10x10x10mm + 2 porte-disques mural
<b>Pack Collectivité</b> Réf 1927	éminceurs 2mm, 5mm ; râpeurs 2mm, 3mm ; équipements macédoine : éminceur 10mm + grille 10x10mm ; éminceur 20mm + grille 20x20mm + 1 porte-disque mural
<b>Pack Restauration/Traiteur</b> Réf 1929	éminceurs 1mm, 3mm ; râpeur 2mm ; bâtonnet 4x4mm ; équipement macédoine : éminceur 10mm + grille 10x10mm + 1 porte-disque mural

**DISQUES EN OPTION****ÉMINCEURS**

0,6 mm	28166
0,8 mm	28069
1 mm	28062
2 mm	28063
3 mm	28064
4 mm	28004
5 mm	28065
6 mm	28196
8 mm	28066
10 mm	28067
14 mm	28068
Pdt cuites 4 mm	27244
Pdt cuites 6 mm	27245

**BÂTONNETS / JULIENNES**

1x8 mm	28172
1x26 mm	28153
2x4 mm	28072
2x6 mm	27066
2x8 mm	27067
2x10 mm	28173
2x2 mm	28051
2,5x2,5 mm	28195
3x3 mm	28101
4x4 mm	28052
6x6 mm	28053
8x8 mm	28054

**ÉQUIPEMENTS MACÉDOINES**

5x5x5 mm	28110
8x8x8 mm	28111
10x10x10 mm	28112
12x12x12 mm	28197
14x14x5 mm	28181
14x14x10 mm	28179
14x14x14 mm	28113
20x20x20 mm	28114
25x25x25 mm	28115
50x70x25 mm salades	28180

**ÉQUIPEMENTS FRITES**

8x8 mm	28134
10x10 mm	28135
10x16 mm	28158

**G****RÉSERVATION**

230 V/50/1 - Câble et prise fournis.

