

R 402 V.V.

**A DESCRIPTIF COMMERCIAL**

Combiné Cutter & Coupe-légumes R402V.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 R402 V.V. - Monophasé 230V/50/1. Puissance 1000 W. Vitesse Variable de 300 à 1000 tr/mn en coupe-légumes et 300 à 3500 tr/mn en cutter. Cuve inox cutter de 4,5 litres et couteau lisse fond de cuve inclus. Coupe-légumes cuve inox à éjection latérale composé de 2 goulottes: 1 grande goulotte et 1 goulotte cylindrique. D-Clean Kit. Livré sans disque. Collection complète de 28 disques inox en option. 20 à 100 couverts.

Sélectionnez toutes les options au verso dans la partie **F**

C CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance utile	1000 Watts
Données électriques	230V/50/1 - Câble et prise fournis - 10 Amp
Vitesse variable	Coupe-légumes: 300 à 1000 tr/min Cutter: 300 à 3500 tr/min
Dimensions (LxPxH)	320x304x590 mm
Taux de recyclabilité	95%
Poids net	20,5 kg
Référence	2444

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.

D

Nombre de repas par service	20 à 100
Quantité travaillée par opération en fonction cutter	Jusqu'à 2,5 kg
Débit Coupe-légumes	Jusqu'à 50 kg/h

E**CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT****BLOC MOTEUR**

- **Moteur industriel asynchrone** en prise directe (pas de courroie) pour un usage intensif.
- Puissance 1000 Watts.
- Bloc moteur métallique. Arbre moteur inox.
- Boutons de commande Marche-Arrêt-Pulse affleurants.
- 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.
- **Bouton pulse** pour une meilleure précision de coupe

FONCTION CUTTER

- **Cuve cutter de 4,5 litres inox** avec poignée.
- Couteau fond de cuve muni de 2 lames lisses inox haute résistance avec capuchon démontable.

FONCTION COUPE-LÉGUMES

- **Coupe-légumes** composé de 2 goulottes : 1 grande goulotte (surface : 104 cm²) et 1 goulotte cylindrique (\varnothing : 58 mm). Le diamètre de la goulotte peut être réduit grâce au poussoir Exactitube pour la coupe d'ingrédients de petits calibres.
- Cuve en inox et couvercle démontable pour un nettoyage facile au lave-vaisselle.
- Ejection latérale pour un gain de place et un confort de travail permettant de recevoir des bacs gastronomiques GN de 150 mm de haut.
- Redémarrage automatique de la machine par le levier.
- Pression verticale du poussoir sur les légumes pour des coupes toujours uniformes.
- Grande variété de 28 disques inox en option.
- Possibilité frites et macédoines. Disques éminceurs Mineral+ : nettoyage facile au lave-vaisselles.

FONCTIONS COULIS & PRESSE-AGRUMES

- Kit Extracteur de Jus et Coulis en option: Composé d'un accessoire coulis et d'un accessoire presse-agrumes pour mises en bouche, verrines, sauces, soupes, sorbets et glaces, smoothies, confitures, pâtes de fruits...

ACCESOIRES INCLUS

- Accessoire cutter : cuve, couteau 2 lames lisses inox haute résistance avec capuchon démontable, couvercle
- Accessoire Coupe-légumes : cuve, disque évacuateur, couvercle et D-Clean Kit.
- Aucun disque inclus

R 402 V.V.**F****ACCESSOIRES EN OPTION**

- **Couteau cranté** pour travaux de broyage et pétrissage Réf. 27346
- **Couteau denté** pour les hachages d'herbes et d'épices. Réf. 27345
- D-Clean Kit - Réf. 29246
- Kit Extracteur de Jus et Coulis - Réf. 27396
- Presse-agrumes - Réf. 27395
- Rangement mural des accessoires (8 disques) Réf. 107810

**RÂPEURS**

1,5 mm	27588
2 mm	27577
3 mm	27511
6 mm	27046
9 mm	27632
Parmesan	27764
Pdt type Röstis	27191
Raifort 0,7 mm	27078
Raifort 1 mm	27079
Raifort 1,3 mm	27130

PACKS DE DISQUES CONSEILLES

Pack de 4 disques Réf 1904	éminceur 2 mm, éminceur 4 mm, râpeur 2 mm, bâtonnet 2x2 mm
Pack de 6 disques Réf 1905	éminceur 2 mm, éminceur 4 mm, râpeur 2mm, bâtonnet 2 x 2 mm, équipement macédoine : éminceur 10 mm + grille 10x10 mm.

**BÂTONNETS / JULIENNES**

2x4 mm	27080
2x6 mm	27081
2x2 mm	27599
4x4 mm	27047
6x6 mm	27610
8x8 mm	27048

DISQUES EN OPTION**ÉMINCEURS**

1 mm	27051
2 mm	27555
3 mm	27086
4 mm	27566
5 mm	27087
6 mm	27786

**ÉMINCEUR ONDULÉ**

2 mm	27621
-------------	-------

**ÉQUIPEMENTS MACÉDOINES**

8x8x8 mm	27513W
10x10x10 mm	27514W
12 x 12 x 12 mm	27515W

**ÉQUIPEMENTS FRITES**

8x8 mm	27116W
10x10 mm	27117W

G**RÉSERVATION**

230V/50/1 - câble et prise fournis

