

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 230V/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 cm²) et 1 goulotte cylindrique Ø 58 mm et/ou Ø 39 mm. D-Clean Kit. Livré sans disque. Collection complète de 50 disques Mineral+ en option : nettoyage facile au lave-vaisselle. 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 710 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-LÉGUMES

- **Coupe-légumes métallique** composé de 2 goulottes : 1 grande goulotte pour la coupe de légumes volumineux et 1 goulotte cylindrique, pour les légumes longs et fragiles. Le diamètre de cette goulotte peut être réduit grâce au poussoir 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 gastos 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 50 disques Mineral+ en option : nettoyage facile au lave-vaisselle.

FONCTION PURÉE

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

ACCESOIRS INCLUS

- Accessoire cutter : cuve, couteau tout inox 2 lames lisses inox et couvercle.
- Accessoire Coupe-légumes : cuve, disque évacuateur, couvercle, poussoir Exactitube et D-Clean Kit.
- Aucun disque inclus.
- Brosse pour un nettoyage facilité de l'axe moteur.

R 752 V.V.**F****ACCESSOIRES EN OPTION**

- Couteau cranté pour travaux de broyage et pétrissage.
Réf. 27308
- Couteau denté pour les hachages d'herbes et d'épices.
Réf. 27307
- D-Clean Kit - Réf. 29246
- EasyClean Xpress 8x8mm - Réf. 49305
- EasyClean Xpress 10x10mm - Réf. 49309
- EasyClean Xpress 12x12mm - Réf. 49313
- EasyClean Xpress 14x14mm - Réf. 49314
- Porte disques mural pour 8 disques - Réf. 107812
- Brosse axe moteur - Réf. 49257
- Equipement presse purée 3mm - Réf. 28208
- Equipement presse purée 6mm - Réf. 28210

**ÉMINCEURS ONDULÉS**

2 mm	27068W
3 mm	27069W
5 mm	27070W

**RÂPEURS**

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

PACK DE DISQUES CONSEILLÉS

Pack Nutrition Fraîcheur 10 disques Réf 1998W	éminceurs 0,8mm, 2 mm, 5 mm ; râpeurs 2 mm, 5 mm ; bâtonnets 2,5x2,5 mm ; tagliatelle 2x10 mm ; macédoines éminceur 10 mm + grille 10x10 mm; éminceur 5 mm + grille 14x14 mm; éminceur 10mm + grille 10x10mm + 2 porte-disques mural
Pack Collectivité 6 disques Réf 1927W	éminceurs 2 mm, 5 mm ; râpeurs 2 mm, 3 mm ; équipements macédoine : éminceur 10 mm + grille 10x10 mm ; éminceur 20 mm + grille 20x20 mm ; 1 porte-disque mural
Pack Restauration / Traiteur 5 disques Réf 1929W	éminceurs 1 mm, 3 mm ; râpeur 2 mm ; bâtonnet 4x4 mm ; équipement macédoine: éminceur 10 mm + grille 10x10 mm + 1 porte-disque mural

**BÂTONNETS / JULIENNE**

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

**ÉQUIPEMENTS MACÉDOINE**

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

**ÉQUIPEMENTS FRITES**

8x8 mm	28134W
8x16 mm	28159W
10x10 mm	28135W
10x16 mm	28158W

G**RÉSERVATION**

230V/50/1 - câble et prise fournis.

