

## 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 cm<sup>2</sup>) 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 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

<b>Puissance utile</b>	1500 Watts
<b>Données électriques</b>	230V/50/1 - 5,8 Amp*
<b>Vitesse variable</b>	De 300 à 3500 tr/min
<b>Dimensions (LxPxH)</b>	380 x 365 x 710 mm
<b>Taux de recyclabilité</b>	95%
<b>Poids net</b>	33.5 kg
<b>Référence</b>	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

## CARACTERISTIQUES 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 gastros 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.

## ACCESSOIRES 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

## PACK DE DISQUES CONSEILLÉS

**Pack Nutrition  
Fraicheur  
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



## ÉMINCEURS

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



## ÉMINCEURS ONDULÉS

<b>2 mm</b>	27068W
<b>3 mm</b>	27069W
<b>5 mm</b>	27070W

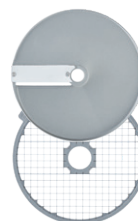
## RÂPEURS

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



## BÂTONNETS / JULIENNE

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



## ÉQUIPEMENTS MACÉDOINE

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



## ÉQUIPEMENTS FRITES

<b>8x8 mm</b>	28134W
<b>8x16 mm</b>	28159W
<b>10x10 mm</b>	28135W
<b>10x16 mm</b>	28158W

G

## RÉSERVATION

230V/50/1 - câble et prise fournis.

