

R 4 V.V.



EN OPTION
3
COUTEAUX

4,5 L



D

Nombre de repas par service 10 à 50 couverts

Quantité travaillée par opération 300 gr à 2,5 kg

A

DESCRIPTIF COMMERCIAL

Le cutter de table R 4 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 R 4 V.V. Monophasé 230V/50/1. Puissance 1000 W. Vitesse variable de 300 à 3500 tr/min. Cuve inox de 4,5 litres avec poignée et couteau 2 lames lisses fond de cuve inclus. 10 à 50 couverts.

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

C

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance utile	1000 Watts
Données électriques	Monophasé 230V/50/1 10 Amp - Prise fournie
Vitesse variable	de 300 à 3500 tr/min
Dimensions (LxPxH)	226 x 304 x 460 mm
Taux de recyclabilité	95%
Poids net	15 kg
Référence	22411M

NORMES



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

E

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

BLOC MOTEUR

- Moteur industriel asynchrone en prise directe (pas de courroie) pour un usage intensif.
- Puissance 1000 Watts.
- Arbre moteur inox.
- Support moteur métallique.
- Sécurité magnétique, protection thermique et frein moteur.
- Vitesse variable de 300 à 3500 tr/min.
- Fonction pulse pour une meilleure précision de coupe

FONCTION CUTTER

- Cuve cutter de 4,5 litres inox avec poignée pour une meilleure préhension.
- Couteau fond de cuve muni de 2 lames lisses inox 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.

ACCESSOIRES INCLUS

- Cuve 4,5 litres avec couvercle.
- Couteau 2 lames lisses inox avec capuchon démontable.

R 4 V.V.

F

ACCESSOIRES EN OPTION

- Couteau 2 lames crantées pour les broyages et pétrissages
Réf 27346
- Couteau 2 lames dentées pour le hachage d'herbes et d'épices
Réf 27345
- Couteau 2 lames lisses supplémentaire, réf 27344



Cranté



Denté

G

RÉSERVATION

230V/50/1 - câble et prise fournis

