

R3-1500



D

Nombre de repas par service

10 à 30 couverts

Quantité travaillée par opération

300 gr à 1,5 kg

A DESCRIPTIF COMMERCIAL

Le cutter de table R3-1500 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 R3-1500. Monophasé 230V/50/1. Puissance 650 W. Vitesse 1500 tr/mn. Cuve inox de 3,7 litres avec poignée et couteau 2 lames lisses fond de cuve inclus. 10 à 30 couverts.

Sélectionnez toutes les options au verso dans la partie F

C CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance utile	650 Watts
Données électriques	Monophasé 230V/50/1 5,7 Amp - Prise fournie
Vitesse	1500 tr/min
Dimensions (LxPxH)	210 x 320 x 400 mm
Taux de recyclabilité	95%
Poids net	13 kg
Référence	22382

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 650 Watts.
- Arbre moteur inox.
- Bloc moteur en matériau composite haute résistance.
- Sécurité magnétique, protection thermique et frein moteur.
- 1 vitesse 1500 tr/min
- Fonction pulse pour une meilleure précision de coupe

FONCTION CUTTER

- Cuve cutter de 3,7 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 3,7 litres avec couvercle.
- Couteau 2 lames lisses inox avec capuchon démontable.

R3-1500

F ACCESSOIRES EN OPTION

- Couteau 2 lames crantées pour les broyages et pétrissages - Réf 27288
- Couteau 2 lames dentées pour le hachage d'herbes et d'épices - Réf 27287
- Couteau 2 lames lisses supplémentaire, réf 27286



Cranté



Denté

G

RÉSERVATION

230 V/50/1 - câble et prise fournis

