

R10 V.V.



D

Aantal maaltijden per zitting

50 tot 200 porties

Per keer verwerkte hoeveelheid

5,5 kg

A

COMMERCIELE BESCHRIJVING

De R10 V.V. tafelmodel cutter is bestemd voor het fijnhakken, vermalen, kneden en het maken van fijne vullingen, emulsies en mousses met een perfect eindresultaat in slechts enkele minuten voor de langste bereidingen.

B

TECHNISCHE BESCHRIJVING

Tafelmodel cutter R10 V.V. Eenfasig. Vermogen 2600 Watt. Variabele snelheid van 300 tot 3500 tpm. R-Mix functie van -30 tot -500 tpm. Pulse functie. Roestvrijstalen cutterkuip van 11,5 liter met 2 handgrepen. Geleverd met een demonteerbaar, geheel roestvrijstalen mes met 3 gladde snijbladen op de kuipbodem. 50 tot 200 porties.

Selecteer de opties in rubriek F aan ommezijd

C

TECHNISCHE KENMERKEN

Nuttig vermogen	2600 Watts*
Elektrische gegevens	Eenfasig 230V/50/1 21 Amp - Stekker meegeleverd
Variabele snelheid	van 300 tot 3500 tpm
Afmetingen (BxDxH)	345 x 560 x 660 mm
Mate van recycleerbaarheid	95%
Nettogewicht	45 kg
Artikelreferentie	21385

*Vereist aansluiting op een differentiaalschakelaar type A.

NORMEN

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



E

PRODUCTKENMERKEN

MOTORBLOK

- Asynchrone industriële motor met directe aandrijving (geen drijfriem) voor intensief gebruik.
- Vermogen 2600 Watt.
- Roestvrijstalen motoras.
- Vlak motorblok voor gemakkelijk schoonmaken en monteren.
- IP65 tiptoetsen Aan-Uit-Pulse.
- Magnetische beveiliging en motorrem.
- Variabele snelheid van 300 tot 3500 tpm.
- R-Mix functie (variabele snelheid in tegengestelde draairichting van 30 tot 500 tpm): om ingrediënten te kunnen mengen zonder ze te snijden.
- Pulse functie voor grotere snijprecisie

CUTTER FUNCTIE

- Roestvrijstalen 11,5 l kuip met 2 handgrepen voor stevige houvast.
- Centraal bevestigingssysteem voor de kuip voor gemakkelijke montage.
- Geheel roestvrijstalen mes met 3 geheel demonteerbare gladde snijbladen op de kuipbodem voor perfect regelmatige resultaten zelfs bij de verwerking van kleine hoeveelheden.
- Doorzichtig «Ruim zicht» deksel om de bereidingen tijdens de verwerking gemakkelijk in het oog te kunnen houden.
- Opening in het midden van het deksel speciaal om tijdens de bereiding vloeistoffen of andere ingrediënten toe te voegen.

STANDAARD TOEBEHOREN

- 1 geheel roestvrijstalen mes met 3 demonteerbare gladde snijbladen op de kuipbodem

R10 V.V.

F

OPTIONELE TOEBEHOREN

- 1 geheel roestvrijstalen mes op de kuipbodem met 3 demonteerbare, gekartelde snijbladen voor vermalen en kneden - Ref. 27384
- 1 geheel roestvrijstalen mes op de kuipbodem et 3 demonteerbare, getande snijbladen voor het hakken van tuinkruiden en specerijen - Ref. 27386
- Gekarteld snijblad - Ref. 59281
- Getand snijblad - Ref. 59282
- Extra minikuip van 4,5 liter, geleverd met glad roestvrijstalen mes - Ref. 27375



Gekarteld



Getand

G

RESERVERING

230 V/50/1 - snoer en aansluiting meegeleverd

