

R 15



A COMMERCIËLE BESCHRIJVING

De verticale cutter R15 is speciaal ontwikkeld voor de verwerking van zowel kleine als grote hoeveelheden vlees, groenten, fijne vullingen, mousses, en voor het vermalen en kneden in een mum van tijd.

B TECHNISCHE BESCHRIJVING

Verticale cutter R15. Driefasig. Vermogen 3000 W. 2 snelheden 1500 en 3000 tpm. Roestvrijstalen kuip van 15 liter met 2 handgrepen. Geleverd met een geheel roestvrijstalen mes met 3 demonteerbare gladde snijbladen op de kuipbodem. 50 tot 250 porties.

Selecteer de opties in rubriek **F** aan ommezijd

C TECHNISCHE KENMERKEN

Nuttig vermogen	3000 Watts
Elektrische gegevens	Driefasig 400V/50/3 5,5 & 10 amp - Aansluiting niet meegeleverd
Snelheden	1500 en 3000 tpm
Afmetingen (BxDxH)	370 x 615 x 680 mm
Mate van recycleerbaarheid	95%
Nettogewicht	49 kg
Artikelreferentie	51491

NORMEN

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



D

Aantal maaltijden per zitting

50 tot 250 porties

Per keer verwerkte hoeveelheid

3 tot 9 kg

E PRODUCTKENMERKEN

MOTORBLOK

- Asynchrone industriële motor met directe aandrijving (geen drijfriem) voor intensief gebruik.
- Vermogen 3000 Watt.
- Roestvrijstalen motoras.
- Vlak motorblok voor gemakkelijk schoonmaken en monteren.
- IP65 tiptoetsen Aan-Uit-Pulse.
- Magnetische beveiliging en motorrem.
- 2 snelheden : 1500 en 3000 tpm
- Pulse functie voor grotere snijprecisie

CUTTER FUNCTIE

- Roestvrijstalen 15 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

R 15

F OPTIONELE TOEBEHOREN

- 1 geheel roestvrijstalen mes op de kuipbodem met 3 demonteerbare, gekartelde snijbladen voor vermalen en kneden - Ref. 57098
- 1 geheel roestvrijstalen mes op de kuipbodem et 3 demonteerbare, getande snijbladen voor het hakken van tuinkruiden en specerijen - Ref. 57099
- Gekarteld snijblad - Ref. 59393
- Getand snijblad - Ref. 59359
- Extra minikuip van 4,5 liter, geleverd met glad roestvrijstalen mes - Ref. 27375



Gekarteld



Getand

G RESERVERING

400 V/50/3 - snoer en contactdoos niet meegeleverd

