

R 502

**A** COMMERCIEËLE BESCHRIJVING

Combi Cutter - Groentesnijder R 502 uitgerust met cutteraccessoire voor het hakken, emulgeren, vermalen, kneden en het maken van fijne vullingen en groentesnijderaccessoire voor het snijden van plakjes, gegolfde plakjes of staafjes of om te raspen.

B TECHNISCHE BESCHRIJVING

Combi Cutter - Groentesnijder R 502 - Driefasig 400V/50/3. Vermogen 900 W. Snelheden 750 en 1500 tpm. Timer. Geleverd met roestvrijstalen cutterkuip van 5.9 liter en glad mes op de kuipbodem. Metalen groentesnijder met uitworp aan de zijkant en 2 toevoergoten: 1 grote toevoergoot (oppervlak: 139 cm²) en 1 ronde toevoergoot Ø 58 mm en/of Ø 39 mm. D-Clean Kit. Snijschijven niet inbegrepen. Groot gamma van 50 Mineral+-schijven beschikbaar als optie: eenvoudige reiniging, vaatwasserbestendig. Voor 30 tot 300 porties.

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

C TECHNISCHE KENMERKEN

Nuttig vermogen	900 Watt
Elektrische gegevens	400V/50/3 - 2,2 Amp
Snelheden	750 en 1500 tpm
Afmetingen (BxDxH)	380 x 365 x 670 mm
Mate van recycleerbaarheid	95%
Nettogewicht	29 kg
Artikelreferentie	2382

NORMEN

EN 12100-1 en 2-2004, EN 60204-1-2006, EN 12852, EN 1678-1998, EN 60529-2000: IP 55 en IP 34.

D

Aantal maaltijden per zitting	30 tot 300
Verwerkte hoeveelheid per keer met de cutterfunctie	Tot 3,2 kg
Theoretische verwerkingssnelheid* Groentesnijder	Tot 500 kg/uur

E

PRODUCTKENMERKEN

MOTORBLOK

- Industriële asynchrone motor met directe aandrijving (geen drijfriem) voor intensief gebruik.
- Vermogen 900 Watt.
- Metalen motorblok. Roestvrijstalen aandrijfas.
- Tiptoetsen voor Aan-Uit-Pulse.
- Vlak motorblok voor gemakkelijk monteren en schoonmaken.
- Magnetische veiligheid en motorrem.
- Snelheden 750 en 1500 tpm
- Automatische aanpassing van de snelheid afhankelijk van het gebruikte accessoire: 750 tpm bij de groentesnijderfunctie - 750 en 1500 tpm bij de cutterfunctie.
- Pulse toets voor optimale snijprecisie.
- Timer

CUTTERFUNCTIE

- Roestvrijstalen cutterkuip van 5.9 liter met handvat.
- Mes op de kuipbodem met 2 zeer sterke roestvrijstalen gladde snijbladen.

GROENTESNIJDERFUNCTIE

- Groentesnijder voorzien van 2 toevoergoten:
 - 1 halfronde toevoergoot voor het snijden van omvangrijke groenten, zoals kool, knolselderij etc.
 - 1 ronde toevoergoot voor lange en broze groenten. De doorsnede van de goot kan worden gereduceerd met de Exactitube aanduwer voor het snijden van kleine ingrediënten.
- Kuip en deksel zijn losneembaar.
- Omkeerbare uitworpsschijf voor de verwerking van tere producten.
- Uitworp aan de zijkant voor ruimtebesparing en werkcomfort, en om plaats te bieden aan GN bakken van 150 mm hoog.
- De machine treedt automatisch weer in werking door middel van de hendel
- Verticale druk van de aanduwer op de groenten voor homogene snijresultaten.
- Grote collectie van 50 Mineral+ roestvrijstalen snijschijven als optie: eenvoudige reiniging, vaatwasserbestendig.
- Frieten- en macedoine-uitrusting mogelijk.

PUREEFUNCTIE

- Optioneel: 10 kg puree in 2 minuten.

STANDAARD ACCESSOIRES

- Cutterhulpstuk: kom, glad twin blade mes in rvs, tool voor mesreiniging en deksel.
- Groentehulpstuk: kom, uitwerpschijf, deksel, Exactitube-duwer en D-Clean Kit.
- Snijschijven niet inbegrepen.

*afhankelijk van het gebruikte type toevoergoot, de gekozen snijbewerking en de organisatie van het werkstation.

R 502

F

OPTIONELE TOEBEHOREN

- Gekarteld mes voor vermalen en kneden - Ref. 27305
- Getand mes voor het hakken van tuinkruiden en specerijen Ref. 27304
- Tool voor mesreiniging - Ref. 49258
- EasyClean Xpress 8x8mm - Ref. 49305
- EasyClean Xpress 10x10mm - Ref. 49309
- EasyClean Xpress 12x12mm - Ref. 49313
- EasyClean Xpress 14x14mm - Ref. 49314
- Schijvenhouder voor aan de wand voor 8 snijschijven Ref. 107812
- Pureepers-accessoire 3mm - Ref. 28207
- Pureepers-accessoire 6mm - Ref. 28209
- EasyStacker - Ref. 49332
- EasyLoader - Ref. 49323
- 6x6 mm opzetstuk voor friet - Ref. 49324
- 8x8 mm opzetstuk voor friet - Ref. 49325
- 8x16 mm opzetstuk voor friet - Ref. 49326
- 10x10 mm opzetstuk voor friet - Ref. 49327
- 10x16 mm opzetstuk voor friet - Ref. 49328

AANBEVOLEN SNIJSCHIJVEN-SETS

Uitrusting 6 schijven restaurant/traiteur
Ref 1929

Snijschijven 1 mm, 3 mm ; raspschijf 2 mm ; staafjes 4x4 mm ; macedoine uitrusting : snijschijf 10 mm + rooster 10x10 mm + 1 wandschijvenhouder.

Uitrusting 8 schijven grootkeuken
Ref 1927

Snijschijven 2 mm, 5 mm ; raspschijven 2 mm, 3 mm ; macedoine uitrusting : snijschijf 10 mm + rooster 10x10 mm ; snijschijf 20 mm + rooster 20x20 mm +1 wandschijvenhouder.

PLAKJES

0.6 mm	28166W
0.8 mm	28069W
1 mm	28062W
2 mm	28063W
3 mm	28064W
4 mm	28004W
5 mm	28065W
6 mm	28196W
8 mm	28066W
10 mm	28067W
14 mm	28068W
Gekookte aardappelen 4 mm	27244W
Gekookte aardappelen 6 mm	27245W

BLOKJES

2 mm	27068W
3 mm	27069W
5 mm	27070W

RASPEN

1.5 mm	28056W
2 mm	28057W
3 mm	28058W
4 mm	28073W
5 mm	28059W
7 mm	28016W
9 mm	28060W
Parmesan	28061W
Aardappel	27164W
Rauwe aardappelen	27219W
Radijs 1 mm	28055W

STAAFJES / JULIENNE

1x8 mm	28172W
1x26 mm	28153W
2x4 mm	28072W
2x6 mm	27066W
2x8 mm	27067W
2x10 mm	28173W
2x2 mm	28051W
2.5x2.5 mm	28195W
3x3 mm	28101W
4x4 mm	28052W
6x6 mm	28053W
8x8 mm	28054W

MACEDOINE-UITRUSTINGEN

5x5x5 mm	28110W
8x8x8 mm	28111W
10x10x10 mm	28112W
12x12x12 mm	28197W
14x14x5 mm	28181W
14x14x10 mm	28179W
14x14x14 mm	28113W
20x20x20 mm	28114W
25x25x25 mm	28115W
50x70x25 mm salade	28180W

FRIETENUITRUSTINGEN

6x6 mm opzetstuk	49324
8x8 mm	28134W
8x16 mm	28159W
10x10 mm	28135W
10x16 mm	28158W

G

RSESERVENING

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

