

R 5 V.V.



D

Aantal maaltijden per zitting

20 tot 80 personen

Per keer verwerkte hoeveelheid

500 g tot 3,2 kg

A

COMMERCIELE BESCHRIJVING

De R 5 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

R 5 V.V. tafelmodel cutter. Eenfasig 230V/50/1. Vermogen 1500 W. Variabele snelheid van 300 tot 3500 tpm. R-Mix functie van -60 tot -500 tpm. Timer. Roestvrijstalen kom van 5,9 l met handgreep, kombasis met glad twin blade mes, tool voor reiniging. 20 tot 80 maaltijden.

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

C

TECHNISCHE KENMERKEN

Nuttig vermogen	1500 Watt
Elektrische gegevens	Eenfasig 230V/50/1 5,8 Amp - Stekker meegeleverd
Variabele snelheid	van 300 tot 3500 tpm
Fonction R-Mix	van -60 tot -500 tpm
Afmetingen (BxDxH)	280 x 365 x 510 mm
Mate van recycleerbaarheid	95%
Nettogewicht	21,5 kg
Artikelreferentie	24620M

NORMEN

2006/42/CE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1907/2006/CE, 1935/2004/CE, 2023/2006/CE, 10/2011/UE, EN ISO 12100, EN 60204-1, EN 60529-IP34, EN 12852

E

PRODUCTKENMERKEN

MOTORBLOK

- Industriële asynchrone motor met directe aandrijving (geen dri-friem) voor intensief gebruik.
- Vermogen 1500 Watt.
- Roestvrijstalen aandrijfas.
- Metalen motorsteun.
- Magnetische beveiliging, thermische beveiliging en motorrem.
- Tiptoetsen voor AAN/UIT bediening.
- Vlakke motorsteun voor gemakkelijk monteren en schoonmaken.
- Variabele snelheid van 300 tot 3500 tpm.
- R-Mix functie (variabele snelheid in tegengestelde draairichting van -60 tot -500 tpm): om ingrediënten te kunnen mengen zonder ze te snijden.
- Pulse functie voor grotere snijprecisie
- Timer

CUTTER FUNCTIE

- Roestvrijstalen cutterkuip van 5,9 liter met handvat voor betere houvast.
- Mes op de kuipbodem met 2 gladde snijbladen van zeer sterk roestvrij staal voor een perfecte homogeniteit van de verwerkte producten zelfs bij kleine hoeveelheden.
- Opening in het midden van het deksel om tijdens de bereiding vloeistoffen of andere ingrediënten te kunnen toevoegen.
- Zeer warmte- en schokbestendig transparant deksel om voortdurend en gemakkelijk toezicht te kunnen houden op de bewerking die aan de gang is.
- Kuip met waterdicht deksel, voorzien van schraaparm in de kuip en dekselwisser.
- Alle onderdelen zijn demonteerbaar om gemakkelijk in de vaatwasser te kunnen worden afgewassen.

STANDAARD TOEBEHOREN

- 5,9 liter kuip met deksel.
- Roestvrijstalen mes met 2 gladde snijbladen.
- Tool voor mesreiniging.

R 5 V.V.

F

OPTIONELE TOEBEHOREN

- Mes met 2 gekartelde snijbladen voor vermalen en kneden
Ref. 27305
- Mes met 2 getande snijbladen voor het hakken van tuinkruiden
en specerijen - Ref. 27304
- Extra mes met 2 gladde snijbladen, Ref. 27303
- Schraaparm, Ref 49552
- Tool voor mesreiniging - Ref. 49258



Gekarteld



Getand



Schraaparm



Tool voor mesreiniging

G

RESERVERING

230V/50/1 - snoer en aansluiting meegeleverd

