

**R 401****A DESCRIPTIF COMMERCIAL**

**Combiné Cutter & Coupe-légumes R401** équipé d'un accessoire cutter pour réaliser hachages, farces fines, émulsions, mousses, broyages et pétrissages, et d'un accessoire Coupe-légumes pour réaliser des émincés, ondulés, râpés et bâtonnets.

**B DESCRIPTIF TECHNIQUE**

Combiné Cutter & Coupe-légumes R401 - Monophasé 230/50/1. Puissance 700 W. Vitesse 1500 tr/min. Cuve inox cutter de 4,5 litres et couteau lisse fond de cuve inclus. Coupe-légumes cuve inox à éjection latérale composé de 2 goulottes: 1 grande goulotte et 1 goulotte cylindrique. Livré sans disque. Collection complète de 23 disques inox en option. 20 à 100 couverts.

Sélectionnez toutes les options au verso dans la partie **F**

**C CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

**Puissance utile** 700 Watts

**Données électriques** 230V/50/1 - 5,7 Amp

**Vitesse** 1500 tr / min

**Dimensions (LxPxH)** 320 x 304 x 590 mm

**Taux de recyclabilité** 95%

**Poids net** 18,5 kg

**Référence** 2425

**NORMES**

NFEN12100-1et2-2004, NFEN60204-1-2006, NF EN 12852, NF EN 1678-1998, NF EN 60529-2000: IP 55 et IP 34.

**D**

Nombre de repas par service

20 à 100

Quantité travaillée par opération en fonction cutter

Jusqu'à 2,5 kg

Débit Coupe-légumes

Jusqu'à 50 kg/h

**E****CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT****BLOC MOTEUR**

- **Moteur industriel asynchrone** en prise directe (pas de courroie) pour un usage intensif.
- Puissance 700 Watts.
- Bloc moteur métallique. Arbre moteur inox.
- Boutons de commande Marche-Arrêt-Pulse affleurants.
- Sécurité magnétique et frein moteur.
- **Vitesse** 1500 tr/min.
- **Bouton pulse** pour une meilleure précision de coupe

**FONCTION CUTTER**

- **Cuve cutter de 4,5 litres inox** avec poignée.
- Couteau fond de cuve muni de 2 lames lisses inox haute résistance avec capuchon démontable..

**FONCTION COUPE-LEGUMES**

- **Coupe-légumes** composé de 2 goulottes : 1 grande goulotte (surface : 104 cm<sup>2</sup>) et 1 goulotte cylindrique ( $\varnothing$  : 58 mm).
- Cuve en inox et couvercle démontables pour un nettoyage facile au lave-vaisselle.
- Ejection latérale pour un gain de place et un confort de travail permettant de recevoir des bacs gastronomiques de 150 mm de haut.
- Redémarrage automatique de la machine par le levier.
- Pression verticale du poussoir sur les légumes pour des coupes toujours uniformes.
- Grande variété de 23 disques inox en option.

**FONCTIONS COULIS & PRESSE-AGRUMES**

- Kit Extracteur de Jus et Coulis en option: Composé d'un accessoire coulis et d'un accessoire presse-agrumes pour mises en bouche, verrines, sauces, soupes, sorbets et glaces, smoothies, confitures, pâtes de fruits...

**ACCESOIRES INCLUS**

- Accessoire cutter : cuve, couteau 2 lames lisses inox haute résistance avec capuchon démontable, couvercle
- Accessoire Coupe-légumes : cuve, disque évacuateur, couvercle
- Aucun disque inclus

## R 401

**F ACCESSOIRES EN OPTION****COUTEAUX EN OPTION**

- Couteau cranté pour travaux de broyage et pétrissage - réf 27346
- Couteau denté pour les hachages d'herbes et d'épices. - réf. 27345
- Kit Extracteur de Jus et Coulis - réf 27396
- Presse-agrumes - réf 27395
- Rangement mural des accessoires (8 disques) réf 107810

**RÂPEURS**

<b>1,5 mm</b>	27588
<b>2 mm</b>	27577
<b>3 mm</b>	27511
<b>6 mm</b>	27046
<b>9 mm</b>	27632
<b>Parmesan</b>	27764
<b>Pdt type Röstis</b>	27191
<b>Raifort 0,7 mm</b>	27078
<b>Raifort 1 mm</b>	27079
<b>Raifort 1,3 mm</b>	27130

**PACKS DE DISQUES CONSEILLES****Pack de 4 disques**

éminceur 2 mm, éminceur 4 mm, râpeur 2 mm, bâtonnet 2x2 mm

**BÂTONNETS / JULIENNES**

<b>2x4 mm</b>	27080
<b>2x6 mm</b>	27081
<b>2x2 mm</b>	27599
<b>4x4 mm</b>	27047
<b>6x6 mm</b>	27610
<b>8x8 mm</b>	27048

**DISQUES EN OPTION****ÉMINCEURS**

<b>1 mm</b>	27051
<b>2 mm</b>	27555
<b>3 mm</b>	27086
<b>4 mm</b>	27566
<b>5 mm</b>	27087
<b>6 mm</b>	27786

**ÉMINCEUR ONDULÉ**

<b>2 mm</b>	27621
-------------	-------

**G****RÉSERVATION**

230 V/50/1 - câble et prise fournis

