

## R 402 Monophasé



## A DESCRIPTIF COMMERCIAL

**Combiné Cutter & Coupe-légumes R402** 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, bâtonnets, macédoines et frites.

## B DESCRIPTIF TECHNIQUE

Combiné Cutter & Coupe-légumes R402 - Monophasé 230/50/1. Puissance 750 W. Vitesses 500 et 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 28 disques inox en option. 20 à 100 couverts.

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

## C CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance utile	750 Watts
Données électriques	230V/50/1 - 5,4 Amp
Vitesses	500 & 1500 tr / min
Dimensions (LxPxH)	320 x 304 x 590 mm
Taux de recyclabilité	95%
Poids net	20,5 kg
Référence	2453

## NORMES

NFEN12100-1 et 2-2004, 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

## CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

## BLOC MOTEUR

- **Moteur industriel asynchrone** pour un usage intensif.
- Puissance 750 Watts.
- Bloc moteur métallique. Arbre moteur inox.
- Boutons de commande Marche-Arrêt-Pulse affleurants.
- Sécurité magnétique et frein moteur.
- **Vitesse** 500 & 1500 tr/min.
- Adaptation automatique de la vitesse en fonction de l'accessoire utilisé : 500 tr/min en fonction Coupe-légumes – 500 & 1500 tr/min en fonction Cutter.
- **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 (Ø : 58 mm).
- Cuve en inox et couvercle démontable pour un nettoyage facile au lave-vaisselle.
- Ejection latérale pour un gain de place et un confort de travail permettant de recevoir des bacs gastros GN 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 28 disques inox en option.
- Possibilité frites et macédoines.

## FONCTIONS COULIS &amp; 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...

## ACCESSOIRES 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 402 Monophasé

## 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

## PACKS DE DISQUES CONSEILLES

**Pack de 4 disques** Réf 1904  
éminceur 2 mm, éminceur 4 mm, râpeur 2 mm, bâtonnet 2x2 mm

**Pack de 6 disques** Réf 1905  
éminceur 2 mm, éminceur 4 mm, râpeur 2mm, bâtonnet 2 x 2 mm, équipement macédoine : éminceur 10 mm + grille 10x10 mm.

## DISQUES EN OPTION



## ÉMINCEURS

1 mm	27051
2 mm	27555
3 mm	27086
4 mm	27566
5 mm	27087
6 mm	27786



## ÉMINCEUR ONDULÉ

2 mm	27621
------	-------



## RÂPEURS

1,5 mm	27588
2 mm	27577
3 mm	27511
6 mm	27046
9 mm	27632
Parmesan	27764
Pdt type Röstis	27191
Raifort 0.7 mm	27078
Raifort 1 mm	27079
Raifort 1.3 mm	27130



## BÂTONNETS / JULIENNES

2x4 mm	27080
2x6 mm	27081
2x2 mm	27599
4x4 mm	27047
6x6 mm	27610
8x8 mm	27048



## ÉQUIPEMENTS MACÉDOINES

8x8x8 mm	27113
10x10x10 mm	27114
12 x 12 x 12 mm	27298



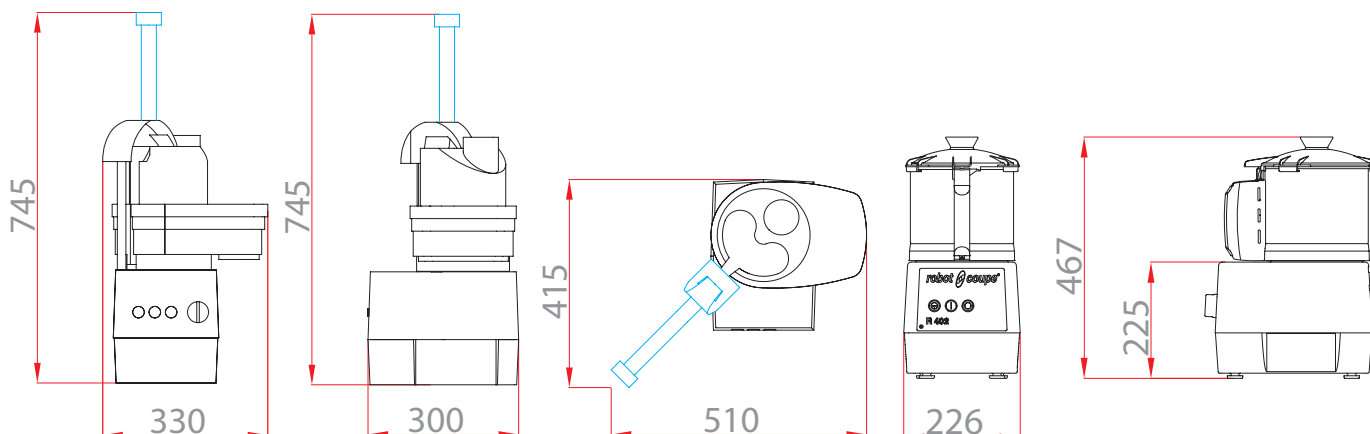
## ÉQUIPEMENTS FRITES

8x8 mm	27116
10x10 mm	27117

## G

## RÉSERVATION

230 V/50/1 - câble et prise fournis



## R 402 Triphasé



## A DESCRIPTIF COMMERCIAL

**Combiné Cutter & Coupe-légumes R402** 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, bâtonnets, macédoines et frites.

## B DESCRIPTIF TECHNIQUE

Combiné Cutter & Coupe-légumes R402 - Triphasé 400/50/3. Puissance 750 W. Vitesses 750 et 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 28 disques inox en option. 20 à 100 couverts.

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

## C CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

<b>Puissance utile</b>	750 Watts
<b>Données électriques</b>	400V/50/3 - 1,6 Amp
<b>Vitesses</b>	750 & 1500 tr/min
<b>Dimensions (LxPxH)</b>	320 x 304 x 590 mm
<b>Taux de recyclabilité</b>	95%
<b>Poids net</b>	20,5 kg
<b>Référence</b>	2433

## NORMES

NFEN12100-1 et 2-2004, 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

## CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

## BLOC MOTEUR

- **Moteur industriel asynchrone** en prise directe (pas de courroie) pour un usage intensif.
- Puissance 750 Watts.
- Bloc moteur métallique. Arbre moteur inox.
- Boutons de commande Marche-Arrêt-Pulse affleurants.
- Sécurité magnétique et frein moteur.
- **Vitesse** 750 & 1500 tr/min.
- Adaptation automatique de la vitesse en fonction de l'accessoire utilisé : 750 tr/min en fonction Coupe-légumes - 750 & 1500 tr/min en fonction Cutter.
- **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 (Ø : 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 gastros GN 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 28 disques inox en option.
- Possibilité frites et macédoines.

## FONCTIONS COULIS &amp; 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...

## ACCESSOIRES 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 402 Triphasé

## 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

## PACKS DE DISQUES CONSEILLES

**Pack de 4 disques** Réf 1904  
éminceur 2 mm, éminceur 4 mm, râpeur 2 mm, bâtonnet 2x2 mm

**Pack de 6 disques** Réf 1905  
éminceur 2 mm, éminceur 4 mm, râpeur 2mm, bâtonnet 2 x 2 mm, équipement macédoine : éminceur 10 mm + grille 10x10 mm.

## DISQUES EN OPTION



## ÉMINCEURS

1 mm	27051
2 mm	27555
3 mm	27086
4 mm	27566
5 mm	27087
6 mm	27786



## ÉMINCEUR ONDULÉ

2 mm	27621
------	-------



## RÂPEURS

1,5 mm	27588
2 mm	27577
3 mm	27511
6 mm	27046
9 mm	27632
Parmesan	27764
Pdt type Röstis	27191
Raifort 0.7 mm	27078
Raifort 1 mm	27079
Raifort 1.3 mm	27130



## BÂTONNETS / JULIENNES

2x4 mm	27080
2x6 mm	27081
2x2 mm	27599
4x4 mm	27047
6x6 mm	27610
8x8 mm	27048



## ÉQUIPEMENTS MACÉDOINES

8x8x8 mm	27113
10x10x10 mm	27114
12 x 12 x 12 mm	27298



## ÉQUIPEMENTS FRITES

8x8 mm	27116
10x10 mm	27117

## G

## RÉSERVATION

400/50/3 - prise non fournie.

