

COMBINÉS CUTTER / COUPE-LÉGUMES R101 XL

**LE CUTTER PERMET TOUS TYPES DE PRÉPARATIONS :
HACHAGES (TERRINE), BEURRES COMPOSÉS, ÉMULSIONS
(POTAGES, SAUCES, SOUPES), BROYAGES, PÉTRISSAGES.**

Capacité de travail en cutter de 0,3 à 1 kg par opération.
Le coupe-légumes permet de râper, émincer différents types de légumes.
Débit de 5 à 10 kg/h.
Jusqu'à 15 couverts.

CARACTÉRISTIQUES MOTEUR :

Moteur 450 Watts.
1 vitesse 1500 tr/mn.
Monophasé 230 V.



SÉCURITÉS :

Conforme CE.
Système de sécurité mécanique.
Frein moteur et protecteur thermique qui arrêtent le moteur en cas de surchauffe.

CARACTÉRISTIQUES ÉQUIPEMENT :

Couvercle prévu pour l'adjonction de liquides ou d'ingrédients en cours de fabrication.

Arbre moteur en inox très résistant.

Livré avec :

- 1 cuve de 1.9 Litres.
- 1 couteau fond de cuve en inox.
- 1 couvercle coupe-légumes comprenant 2 goulottes :
 - 1 grande goulotte permettant la coupe des légumes de type chou, céleri ...
 - 1 goulotte cylindrique prévue pour les légumes longs ou fragiles et qui garantit une précision de coupe remarquable.
- 2 disques : éminceur 2 mm et râpeur 2 mm.

En option :

- Couteau cranté pour les broyages et pétrissages.
- Couteau denté recommandé notamment pour la coupe de persil.
- Une collection de 2 disques est disponible pour une qualité de coupe irréprochable en râpés, émincés, coupes ondulées, bâtonnets.

DONNEES TECHNIQUES :

Poids net : 7 kg

Dimensions (H x L x P) : 450 x 220 x 300 mm.

Alimentation électrique monophasée 230 V. Câble et prise fournis.

