R 401



A DESCRIPTIF COMMERCIAL

Combiné Cutter & Coupe-légumes R 401 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 R 401 - Monophasé 230V/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 avec 4 disques : éminceurs 2 et 4 mm, râpeur 2 mm, julienne 2x2 mm. Collection complète de 24 disques inox en option. 20 à 100 couverts.

Sélectionnez toutes les options au verso dans la partie F

C CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance utile	700 Watts
Données électriques	230V/50/1 - 5,7 Amp
Vitesse	1500 tr/min
Dimensions (LxPxH)	320 x 305 x 570 mm
Taux de recyclabilité	95%
Poids net	18,5 kg
Référence	1833

NORMES CE

NF EN 12100-1 et 2-2004, NF EN 60204-1-2006, 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

CARACTERISTIQUES 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-LÉGUMES

- **Coupe-légumes** composé de 2 goulottes : 1 grande goulotte (surface : 104 cm²) et 1 goulotte cylindrique (Ø : 58 mm). Le diamètre de la goulotte peut être réduit grâce au poussoir Exactitube pour la coupe d'ingrédients de petits calibres.
- 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 24 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...

ACCESSOIRES INCLUS

- Accessoire cutter : cuve, couteau 2 lames lisses inox haute résistance avec capuchon démontable, couvercle.
- Accessoire Coupe-légumes : cuve, disque évacuateur, couvercle.
- 4 disques : éminceurs 2 et 4 mm, râpeur 2 mm, julienne 2x2 mm.
- Rangement mural des accessoires.

R 401

F ACCESSOIRES 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

PACKS DE DISQUES CONSEILLES

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

DISQUES EN OPTION



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



ÉMINCEURS ONDULÉS	
3 mm	27622
5 mm	27623



RÂPEURS	
1,5 mm	27148
2 mm	27149
3 mm	27150
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 / JULIENNE	
2x4 mm	27080
2x6 mm	27081
2x2 mm	27599
4x4 mm	27047
6x6 mm	27610
8x8 mm	27048

G RÉSERVATION

230V/50/1 - câble et prise fournis

