

# R 301 Ultra



<b>D</b>	Nombre de repas par service	10 à 80
	Quantité travaillée par opération en fonction cutter	Jusqu'à 1,5 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 650 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 3,7 litres inox avec poignée.
- Couteau fond de cuve muni de 2 lames lisses inox haute résistance.

### 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 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 pousoir 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...

### 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 inox : éminceur 2 et 4 mm, rapeur 2 mm, bâtonnets 2x2 mm

## A DESCRIPTIF COMMERCIAL

Combiné Cutter & Coupe-légumes R301 Ultra 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 R301 Ultra - Monophasé 230/50/1. Puissance 650 W. Vitesse 1500 tr/min. Cuve inox cutter de 3,7 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 inox : éminceur 2 et 4 mm, rapeur 2 mm, bâtonnets 2x2 mm. Collection complète de 23 disques inox en option. 10 à 80 couverts.

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

## C CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance utile	650 Watts
Données électriques	230V/50/1 - 5,7 Amp
Vitesse	1500 tr/min
Dimensions (LxPxH)	351 x 304 x 570 mm
Taux de recyclabilité	95%
Poids net	17 kg
Référence	2546

## 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.



# R 301 Ultra

**F** ACCESSOIRES EN OPTION

**COUTEAUX EN OPTION**

- **Couteau cranté** pour travaux de broyage et pétrissage - réf 27288
- **Couteau denté** pour les hachages d'herbes et d'épices. - réf. 27287
- **Kit Extracteur de Jus et Coulis** - réf 27396
- **Presse-agrumes** - réf 27395
- **Rangement mural des accessoires (8 disques)** réf 107810



**BÂTONNETS / JULIENNES**

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

**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

**G** RÉSERVATION

230 V/50/1 - câble et prise fournis

