

DESCRIPTIF TECHNIQUE



MODÈLE : COMBINÉ CUTTER/COUPE-LEGUMES R 201

De 10 à 20 couverts.

Le cutter permet tous types de préparations : hachages (terrines), 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**.

Code article : 22101

CARACTÉRISTIQUES MOTEUR :

Moteur 550 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 en polycarbonate prévu pour l'adjonction de liquides ou d'ingrédients en cours de fabrication.

Arbre moteur en inox très résistant.

Livré avec :

- **1 cuve en polycarbonate** de 2,5 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 **23 disques** est disponible pour une qualité de coupe irréprochable en râpés, émincés, coupes ondulées, bâtonnets.
- **Kit cuisine** permettant la réalisation de **coulis** de légumes et de fruits et **jus d'agrumes**

DONNEES TECHNIQUES :

Poids net : 10 kg

Dimensions (H x L x P) : 480 x 210 x 280 mm.

RÉSERVATION :

Alimentation électrique monophasée 230 V. Câble et prise fournis.