

R 60

**A** DESCRIPTIF COMMERCIAL

Le cutter vertical R 60 est conçu pour le travail aussi bien en petites qu'en grandes quantités des viandes, légumes, farces fines, mousses, pour les broyages, les pétrissages en un minimum de temps.

B DESCRIPTIF TECHNIQUE

Cutter vertical R 60 triphasé. Puissance 11000 W. Vitesse de 1500 et 3000 tr/mn. Appareil tout inox posé sur 3 pieds avec roulettes escamotables. Tableau de commande doté d'une minuterie digitale de 0 à 15 mn. Cuve inox de 60 litres amovible et basculante. Livré avec un couteau fond de cuve tout inox 3 lames lisses démontables à hauteur réglable. 300 à 3000 couverts.

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

C CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance utile	11000 Watts
Données électriques	Triphasé 400V Disjoncteur: 50 Amp* Intensité nominale: 26 Amp Prise non fournie
Vitesses	1500 tr/min et 3000 tr/min
Dimensions (LxPxH)	810 x 600 x 1400 mm
Taux de recyclabilité	95%
Poids net	150 kg
Référence	54331C

NORMES

NF EN 12100-1 et 2 - 2004, NF EN 60204-1 - 2006,
NF EN 12852, NF EN 60529-2000 - IP55-IP34

D

Nombre de repas par service	300 à 3000 couverts
Quantité travaillée par opération	6 à 36 kg

E CARACTERISTIQUES DU PRODUIT**BLOC MOTEUR.**

- Moteur industriel asynchrone en prise directe (pas de courroie) pour un usage intensif.
- Puissance 11000 Watts.
- Construction tout inox avec un système 3 pieds largement dimensionnés.
- Arbre moteur inox.
- Tableau de commande IP65 avec touches affleurantes en inox doté d'une minuterie digitale.
- Sécurité magnétique et frein moteur.
- **2 vitesses : 1500 et 3000 tr/min**
- Fonction pulse pour une meilleure précision de coupe

FONCTION CUTTER.

- **Cuve** de 60 litres **amovible**, exclusivité Robot-Coupe et **basculante à plus de 90°C** pour faciliter les opérations de vidage et nettoyage.
- **Couteau fond de cuve tout inox** avec 3 lames lisses démontables à hauteur réglable pour une parfaite homogénéité des produits travaillés même en petites quantités.
- **Cuve et châssis en inox** pour une plus grande facilité de nettoyage.
- **Minuterie de 0 à 15 minutes** pour programmer le temps de préparation.
- **Couvercle transparent Grande Vision** doté d'un essuie-couvercle pour un meilleur contrôle des préparations.
- **Ouverture centrale du couvercle prévue** pour l'adjonction de liquides ou d'ingrédients en cours de fabrication.
- **3 roulettes escamotables** pour un déplacement facile permettant le nettoyage.

ACCESSOIRES INCLUS.

- 1 couteau fond de cuve tout inox 3 lames lisses démontables
- 1 essuie-couvercle

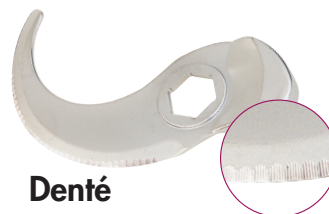
R 60

F ACCESSOIRES EN OPTION

- 1 couteau fond de cuve tout inox avec 3 lames crantées démontables pour les broyages et pétrissages - Réf 57092
- 1 couteau fond de cuve tout inox avec 3 lames dentées démontables pour le hachage d'herbes et d'épices - Réf 57091



Cranté



Denté

*** N O T E**

L'intensité de démarrage est plusieurs fois supérieure à l'intensité nominale.

"Les intensités des courants de démarrage des appareils sont à prendre en considération dans la détermination des sections de conducteurs et dans le choix des dispositifs de protection contre les surintensités, afin d'éviter des chutes de tension excessives pendant la période de démarrage et des fonctionnements intempestifs des dispositifs de protection."

Il convient d'utiliser un dispositif de protection spécifique au démarrage des moteurs asynchrones.

Dans tous les cas, se conformer à la réglementation en vigueur.

G

RÉSERVATION

