

ROBOT COUPE Cutter Modell R752 V.V.

Art.Nr.: 148217



Technische Daten

Maße BxTxH (mm)	280 x 365 x 570
Anschlussart	Elektro
Spannung (V)	230
Geschwindigkeit (U/min)	750 & 1500
Marke	ROBOT COUPE



4.770,00 €

Listenpreis (exkl. MwSt.)

Listenpreis (exkl. MwSt.)



Produktbeschreibung

AUSFÜHRUNG

Kombigerät Kutter & Gemüseschneidemaschine R752 mit Kutteraufsatz für grobes und feines Hacken, Emulgieren, Pürieren, Zerkleinern und Kneten sowie Gemüseschneideaufsatz zum Reiben und Schneiden in glatte und wellenförmige Scheiben und Stäbchen

ZWEI GERÄTE IN EINEM

- 1 Kutteraufsatz und 1 Gemüseschneideaufsatz mit gemeinsamem Motorblock
Theoretische Leistung: 50-400 Essensteilnehmer
- Verarbeitungsmenge pro Durchgang (Kutter): Bis zu 3,8 kg
- Verarbeitungsmenge (Gemüseschneidemaschine): Bis zu 750 kg/Stunde

VERWENDUNG ALS KUTTER

- 7,5-Liter-Kutterschüssel aus Edelstahl mit Griff
- Extra tief liegendes Messer mit 2 glatten Klingen aus Edelstahl

VERWENDUNG ALS GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE

- Gemüseschneidaufsatz aus Metall mit 2 Einfüllöffnungen 1 XL-Einfüllschacht für sperriges Gemüse und 1 runder Einfüllschacht für längliches und empfindliches Gemüse. Der Querschnitt dieses Einfüllschachts kann mithilfe des Exactitube-Stopfers für besonders kleine Zutaten verkleinert werden. Schüssel und Deckel abnehmbar. Beidseitig verwendbare Auswurfscheibe für empfindliche Zutaten. Seitlicher Auswurf für Platzersparnis und hohen Bedienkomfort, Verwendung von Gastronorm-Behältern mit einer Höhe von 150 mm möglich. Automatische Wiederaufnahme des Betriebs durch Absenken des Hebels. Stopfer wirkt senkrecht auf das Gemüse, was einen gleichmäßigen Schnitt gewährleistet.

MOTORBLOCK

- Industrieller Asynchronmotor mit Direktantrieb (ohne Riemen) für intensiven Gebrauch
- Leistung 1500 Watt
- Motorblock aus Metall, Antriebswelle aus Edelstahl
- Flacher Motorblock für leichtes Zusammensetzen und Reinigen
- Drehzahlen 350 & 3500 U/min
- Automatische Anpassung der Drehzahl je nach verwendetem Zubehör: 750 U/min als Gemüseschneidemaschine – 300 & 3500 U/min als Kutter

TECHNISCHE DATEN

- 300 bis 3500 Umdrehungen/Minute - als Kutter
- 300 bis 1000 Umdrehungen/Minute als Gemüseschneider
- Kutter: 7,5 Liter-Kutterschüssel aus Edelstahl mit Handgriff und tief liegendem glattem Messer
- Gemüseschneider: Halbkreisförmige Einfüllöffnung 2,2 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und 39 mm
- Motorblock - Metall
- Anschluss - **1500 Watt - 230 Volt**
- Abmessungen: B 280x T 365 x H 570 mm
- Nettogewicht: 24 kg

