

R 301 Ultra

**A** DESCRIPTIF COMMERCIAL

Combiné Cutter & Coupe-légumes R 301 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 R 301 Ultra - Monophasé 230V/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 24 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

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	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 decourroie) 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-LÉGUMES

- **Coupe-légumes** composé de 2 goulottes : 1 grande goulotte (surface : 104 cm²) 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 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 inox : éminceur 2 et 4 mm, rapeur 2 mm, bâtonnets 2x2 mm

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 et 1 couteau)**
Réf. 107810



BÂTONNETS / JULIENNE

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



ÉMINCEURS ONDULÉS

3 mm	27622
5 mm	27623



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

230V/50/1 - câble et prise fournis

