Combinés Cutter & Coupe-légumes

Découvrez notre vidéo en ligne

Découvrez notre vidéo en ligne

■ Combinés Cutter et Coupe-légumes R 752

LES + PRODUIT

2 Machines en 1 ! Compact et multifonction, le Combiné Cutter & Coupe-légumes est l'allié au quotidien des Chefs dans toutes les cuisines. **Innovation :** Couteau fond de cuve pour travailler aussi bien les petites que les grandes quantités. Couteau lisse amovible inclus. Couteaux cranté et denté disponibles en option.

Réf.*	Puiss. (W)	Voltage	Vitesse (tr/min)	Capacité cuve (l)	Nbre de disques	Nbre de couverts	Dimensions (mm) Larg.	Prof.	H.	Poids (kg)
R 301 Ultra	650	Monophasé	1 500	3,7	23	10 à 80	355	305	570	19
R 401	700			4,5	28	20 à 100	320		590	18
R 402	750		500 et 1 500							21
		Triphasé	750 et 1 500							22
R 402 V.V.	1 000	Monophasé	300 à 3 500 en cutter 300 à 1 000 en coupe-légumes							
R 502	900	Triphasé	750 et 1 500	5,9	> 50	30 à 300	280	365	540	18
R 502 V.V.	1 500	Monophasé	300 à 3 500 en cutter 300 à 1 000 en coupe-légumes							22
R 752	1 800	Triphasé	750 et 1 500	7,5		50 - 400			570	24
R 752 V.V.	1 500	Monophasé	300 à 3 500 en cutter 300 à 1 000 en coupe-légumes							

* V.V. : Vitesse Variable.

Cutters

Découvrez notre vidéo en ligne

Découvrez notre vidéo en ligne

■ Cutter R 60

LES + PRODUIT

Le Cutter est **l'assistant idéal du Chef** grâce à son **couteau fond de cuve.**
Petite ou grande quantité, réalisez toutes vos préparations en appuyant simplement sur un bouton : sauces, hachages de viandes, poissons, broyages de fruits secs ou chocolat, praliné…

Références	Type	Puiss. (W)	Voltage	Vitesse (tr/min)	Capacité cuve (l)	Dimensions machine (mm) Largeur	Profondeur	Hauteur	Poids (kg)
R 8	De table	2 200	Triphasé	1 500 et 3 000	8	315	545	585	37
R 10		2 600			11,5	345	560	660	42
R 15	Verticaux	3 000			15	370	615	680	50
R 20		4 400			20	380	630	760	77
R 23		4 500			23	700	600	1 250	110
R 30		5 400			28	720			126
R 45		10 000			45	760		1 400	172
R 60		11 000			60	810			187