

## R8 V.V.



D

Número de comidas por servicio

De 20 a 150 cubiertos

Cantidad trabajada por operación

4 kg

A

## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

El cutter de mesa R8 V.V. está diseñado para picar, realizar rellenos finos, emulsiones o mousses, picar y amasar con una calidad de acabado irreprochable en unos minutos para las preparaciones más largas.

B

## DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Cutter de mesa R8 V.V. Monofásico. Potencia de 2200 vatios. Velocidad variable de 300 a 3500 rpm. Función R-Mix de -30 a -500 rpm. Función Pulse. Cuba de cutter de acero inoxidable de 8 litros con 2 asas. Se entrega con una cuchilla de fondo de cuba de acero inoxidable desmontable de 2 hojas lisas. De 20 a 150 cubiertos.

Seleccione todas las opciones al reverso, en la sección **F**

C

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Potencia útil	2200 vatios*
Datos eléctricos	Monofásico 230 V/50/1 21 A - Toma suministrada
Velocidad variable	de 300 a 3500 rpm
Dimensiones (axPxA)	315 x 545 x 585 mm
Porcentaje de reciclabilidad	95%
Peso neto	40 kg
Referencia	21285

\* Requiere la conexión a un disyuntor diferencial de tipo A.

## NORMAS

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



E

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

## BLOQUE DE MOTOR

- Motor industrial asíncrono de toma directa (sin correa) para un uso intensivo.
- Potencia de 2200 vatios.
- Eje de motor de acero inoxidable.
- Soporte de motor plano para facilitar la limpieza y el montaje.
- Botones de mando IP65 Marcha-Parada-Pulse táctiles.
- Seguridad magnética y freno de motor.
- Velocidad variable de 300 a 3500 rpm.
- Función R-Mix (velocidad variable en rotación inversa de 30 a 500 rpm): permite mezclar sin cortar los productos.
- Función Pulse para una mejor precisión de corte.

## FUNCIÓN CUTTER

- Cuba de 8 l de acero inoxidable con 2 asas para una mejor sujeción.
- Sistema de enganche central de la cuba para facilitar el montaje.
- Cuchilla de fondo de cuba de acero inoxidable con 2 hojas lisas íntegramente desmontables para una perfecta homogeneidad de los productos procesados incluso en pequeñas cantidades.
- Tapa transparente Gran Visión para un control permanente y fácil de las preparaciones que se están realizando.
- Apertura central de la tapa prevista para añadir líquidos u otros ingredientes durante la preparación.

## ACCESORIOS INCLUIDOS

- 1 cuchilla de fondo de cuba de acero inoxidable de 2 hojas lisas desmontables.

## R8 V.V.

## F ACCESORIOS OPCIONALES

- 1 cuchilla de fondo de cuba de acero inoxidable de 2 hojas serradas desmontables para triturar y amasar - Ref. 27383.
- 1 cuchilla de fondo de cuba de acero inoxidable de 2 hojas dentadas desmontables para picar hierbas y especias - Ref. 27385.
- Hoja serradas - Ref. 59281.
- Hoja dentada - Ref. 59282.
- Cuba pequeña adicional de 3,5 litros con cuchilla lisa de acero inoxidable incluida - Ref. 27374.



Serrada

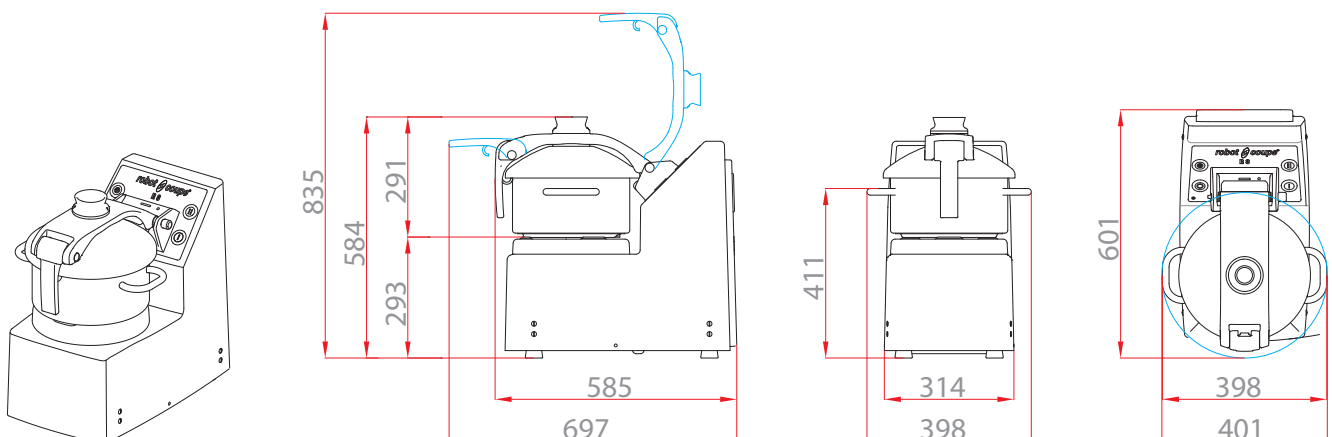


Dentada

## G

## RESERVACIÓN

230 V/50/1 - cable y toma suministrados.





cuchilla lisa  
Estándar



Picados gruesos



Picados finos



Emulsiones salsas



cuchilla serrada  
Opcional

Especial para triturar - Pastelería



Masas



Triturados



cuchilla dentada  
Opcional

Especial para hierbas y especias



Picados de hierbas



Picados de especias

## Posibilidad de trabajo

Modelos	Capacidad de carga máxima				Número de cubiertos	Tiempo de trabajo
	Picados	Emulsiones	Masas	Triturados		
R 2	0,750 kg	1 Kg	0,5 Kg	0,3 Kg	10 a 20	1 a 4 mn
R 3 1500	1 kg	1,5 Kg	1 Kg	0,5 Kg	10 a 30	
R 3 3000	1 kg	1,5 Kg	—	0,5 Kg		
R 4 1500 / R 4 / R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 Kg	1,5 Kg	0,7 Kg	10 a 50	
R 5 Plus / R 5 V.V.	2 kg	3 Kg	2 Kg	1 Kg	20 a 80	
R 6 / R 6 V.V.	2,5 kg	3,5 Kg	2,5 Kg	1,5 Kg	20 a 100	
R 8 / R 8 V.V.	3 kg	5 Kg	4 Kg	2 Kg	20 a 150	
R 10 / R 10 V.V.	4 kg	6 Kg	5 Kg	3 Kg	50 a 200	