

CUTTERS

DE MESA

TAPA

Posibilidad de añadir líquidos u otros ingredientes durante la preparación.

NUEVO

CUBA

7,5 l: para ganar tiempo aumentando la cantidad trabajada.

ASA ERGONÓMICA

Para poder manipular la cuba fácilmente.



TEMPORIZADOR

Mayor comodidad de trabajo, precisión y regularidad en la realización de las recetas.

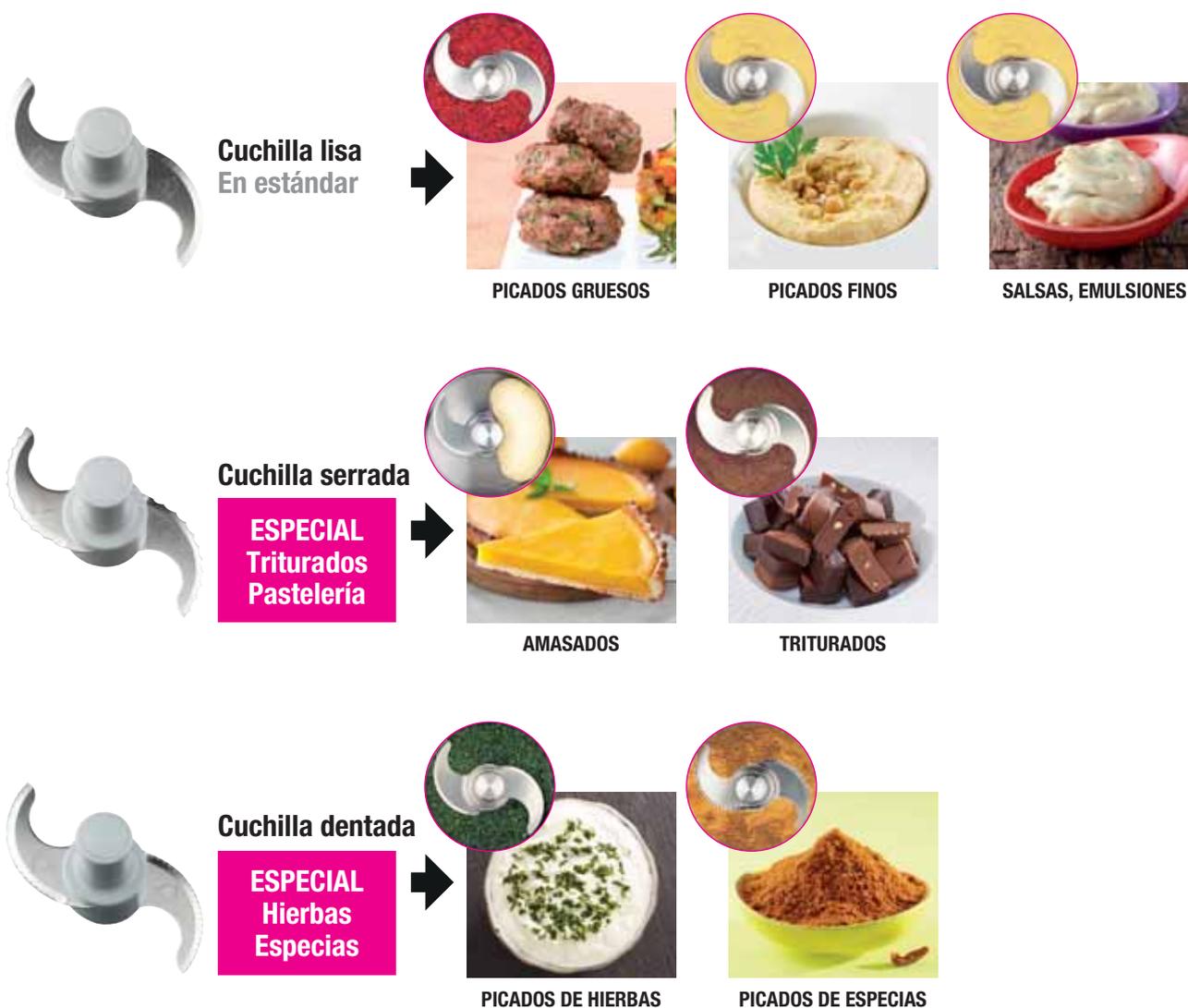


INNOVACIÓN

CUCHILLA DE FONDO DE CUBA

Para trabajar tanto pequeñas como grandes cantidades. Totalmente inoxidable, con hojas lisas desmontables. Hojas serradas y dentadas opcionalmente.

Modelos con **variación de velocidad:** de 300 a 3500 rpm para una mayor suavidad de uso y una mayor variedad de aplicaciones.



FUNCIÓN R-MIX ^{R-Mix®}

En los R 5 V.V., R 7 V.V., R 8 V.V., R 10 V.V.

- Para mezclar sin cortar los productos delicados.
- La función **R-Mix®** permite mezclar a **velocidad variable, de 60 a 500 rpm**, y en rotación inversa, para realizar todas sus mezclas con pedazos de carnes, incorporar ingredientes enteros, como colas de cangrejo de río en las terrinas de pescado, uvas pasas en los bizcochos, brunoises o macedonias de hortalizas, etc...





3,5 kg



5 kg



6 kg

VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3500 rpm

R 7 V.V.



OPCIONAL
3
CUCHILLAS

7,5 L

- Monofásico
- R-Mix®

R 8 V.V.



OPCIONAL
3
CUCHILLAS

8 L

- Monofásico
- R-Mix®
- R-Vac®

R 10 V.V.



OPCIONAL
3
CUCHILLAS

11,5 L

- Monofásico
- R-Mix®
- R-Vac®

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm

R 7



OPCIONAL
3
CUCHILLAS

7,5 L

- Trifásico

R 8



OPCIONAL
3
CUCHILLAS

8 L

- Trifásico
- R-Vac®

R 10



OPCIONAL
3
CUCHILLAS

11,5 L

- Trifásico
- R-Vac®

R-Vac® : Función al vacío opcional

R-Mix® : Función de mezcla en rotación inversa

POSIBILIDADES DE TRABAJO

Modelos	Capacidades de carga máximas				Número de cubiertos	Tiempo de trabajo
	Picados (hasta)	Emulsiones (hasta)	Pastas* (hasta)	Triturados (hasta)		
R 2 / R 2 B	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	10 a 20	1 a 4 mn
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	10 a 30	
R 3-3000	1 kg	1,5 kg	-	0,5 kg	10 a 30	
R 4 - 1V/R 4 - 2V/R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	10 a 50	
R 5 - 1V/R 5 - 2V/R 5 V.V.	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	20 a 80	
R 7 / R 7 V.V.	2,7 kg	3,8 kg	2,7 kg	1,7 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	

* Cantidad de masa fermentada hidratada al 60%

Vea todos los modelos de suelo en la página 90



R 10

Motor asíncrono	✓
Potencia	2600 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Cuba	11,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	-
R-Vac® *	-

Elija su modelo:

R 10	Ref.
R 10 400V/50/3	21391

R 10 V.V.	Ref.
R 10 V.V. 230V/50/1	21385

R 10 SV	Ref.
R 10 SV 400V/50/3	2044

 Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

R 10 V.V.

Motor asíncrono	✓
Potencia	2600 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 rpm a 3500 rpm
Pulse	✓
Cuba	11,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	✓
R-Vac® *	-

R 10 SV

Motor asíncrono	✓
Potencia	2600 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Cuba	11,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	-
R-Vac® *	✓ (bomba de vacío opcional)

Elija sus opciones:



Opciones	Ref.
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas Especial para triturar - Pastelería	27384
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas Especial para hierbas y especias	27386
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	27382
Hoja serrada	59281
Hoja dentada	59282
Hoja lisa	59280
Dispositivo al vacío R-VAC®	29996
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012



Minicuba adicional opcional	Ref.
Cuba de 4,5 litros de acero inoxidable R 10-R 15 Cuchilla lisa inoxidable	27375
Cuchilla serrada inoxidable	27107
Cuchilla lisa inoxidable adicional	27106
Hoja serrada	101801S
Hoja lisa	101800S

* Descubra la función R-Vac® en la página 89

VOLVER AL RESUMEN