

R 45



D

Počet porcí na jedno zpracování

200 až 1000 porcí

Množství zpracované při jednom úkonu

6 až 27 porcí

A

OBCHODNÍ POPIS

Vertikální kutr R 45 byl vyvinut ke zpracování malého i velkého množství masa, zeleniny, jemných nádivek, pěn, k drcení a hnětení za minimum času.

B

TECHNICKÝ POPIS

Třífázový vertikální kutr R45. Příkon 10000 W. Rychlost 1500 až 3000 otáček/min. Celonerezový přístroj na 3 nožičkách s vysouvacími kolečky. Ovládací panel vybaven digitální minutkou 0 až 15 min. Nerezová nádoba o objemu 45 litrů, kterou lze odejmout a vyklopit. Dodáváno s celonerezovým nožem se 3 hladkými čepelemi na dně nádoby, které lze odmontovat v nastavitelné výšce. 200 až 1000 porcí.

Vyberte si podle vašeho přání na rubu v části **F**

C

TECHNICKÉ PARAMETRY

Výkon	10000 W
Elektrické údaje	Třífázový 400V/50/3 Jistič: 40 A* Jmenovitý proud: 19,8 A Zástrčka není součástí
2 rychlosti	1500 a 3000 otáček/min
Rozměry (HxŠxV)	760 x 600 x 1400 mm
Stupeň recyklace	95%
Váha netto	138 kg
Objednací kód	53331C

NORMY

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



E

VLASTNOSTI PŘÍSTROJE

MOTOROVÝ BLOK

- Asynchronní průmyslový motor s přímou zástrčkou (bez řemene) pro intenzivní použití.
- Příkon 10000 W.
- Celonerezová konstrukce se systémem 3 pohodlně nastavitelných širokých nožek.
- Nerezová hřídel motoru.
- Ovládací panel IP65 s plochými tlačítky IP65 z nerezů s digitální minutkou.
- Magnetická pojistka a brzda motoru.
- 2 rychlosti: 1500 a 3000 otáček/min.
- Pulzní tlačítko pro vyšší přesnost řezu.

FUNKCE KUTR

- Nádoba o objemu 45 litrů - odnímatelná: exkluzivita značky Robot-Coupe, a výklopná o více než 90° pro snadší vyprázdnění a čištění.
- Nerezový nůž na dně nádoby se 3 hladkými čepelemi, s nastavitelnou výškou, které lze odmontovat, pro dokonalou homogenitu zpracovávaných surovin i v tom nejmenším množství.
- Nerez nádoba i podvozek pro velmi snadné čištění.
- Minutka 0 až 15 minut k nastavení doby přípravy.
- Průhledné víko Grande Vision s ramenem vybaveném stěrkou pro lepší rozmělnění a lepší kontrolu za chodu.
- Otvor uprostřed víka pro přidávání tekutin či ingrediencí během zpracování.
- 3 vysouvací kolečka pro snadný přesun přístroje k vyčištění.

PŘÍSLUŠENSTVÍ V ZÁKLADNÍ VÝBAVĚ

- 1 celonerezový nůž na dně nádoby se 3 hladkými odnímatelnými čepelemi
- 1 stěrka víka

R 45

F DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- 1 celonerezový nůž na dně nádoby se 3 odnímatelnými vlnkovitými čepelemi pro drcení a hnětení – kód 57082
- 1 celonerezový nůž na dně nádoby se 3 odnímatelnými zoubkovanými čepelemi pro sekání bylinek a koření - kód 57084



**S vlnkovitým
ostřím**



**Se zoubkovaným
ostřím**



* POZNÁMKA

Intenzita spuštění přístroje je někdy vyšší než jmenovitá hodnota proudu.

„Hodnotu proudu při spouštění přístroje je třeba někdy zohlednit ve chvíli, kdy určujete místo zapojení přístroje, a při výběru ochranných prvků proti síťovému přetížení, aby nedocházelo k častým výpadkům proudu při spouštění přístroje a při nepatřičném použití ochranných prvků.“

Doporučujeme používat zvláštní ochranné prvky pro spouštění asynchronních motorů. V každém případě je třeba dodržet platnou legislativu.

G

REZERVACE

