

R 60



3  
MESSER

60 L

<b>D</b> Anzahl der Mahlzeiten pro Service	300 bis 3000 Gedecke
Verarbeitungsmenge pro Durchgang	6 bis 36 kg

**A** PRODUKTBESCHREIBUNG

Der Vertikalkutter R 60 wurde für die Verarbeitung von Fleisch und Gemüse, die Zubereitung von Farcen und Cremes sowie das Zerkleinern und Kneten bei sowohl kleinen als auch großen Mengen in kürzester Zeit konzipiert.

**B** TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Vertikalkutter R 60. Dreiphasig. Leistung 11000 W. Drehzahlen 1500 und 3000 U/min. Gerät ganz aus Edelstahl auf dreibeinigem Gestell mit hochklappbaren Rollen. Bedienfeld mit digitalem Zeitschalter von 0 bis 15 min. Herausnehmbare 60-Liter-Kippschüssel aus Edelstahl. Extra tief liegendes Messer ganz aus Edelstahl mit 3 abnehmbaren und höhenverstellbaren glatten Klingen im Lieferumfang inbegriffen. 300 bis 3000 Gedecke.

Zusätzlich lieferbares Zubehör auf der Rückseite in Abschnitt **F**

**C** TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

<b>Nutzleistung</b>	11000 Watts
<b>Elektrische Daten</b>	Dreiphasig 400V/50/3 Schutzschalter: 50 A* Nennstromstärke: 26 A Stecker nicht mitgeliefert
<b>Drehzahlen</b>	1500 und 3000 U/min
<b>Abmessungen (BxTxH)</b>	810 x 600 x 1400 mm
<b>Wiederverwertbarkeit</b>	95%
<b>Nettogewicht</b>	150 kg
<b>Artikelnummer</b>	54331C

**NORMEN**

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



**E** PRODUKTEIGENSCHAFTEN

**MOTORBLOCK**

- Industrieller Asynchronmotor mit Direktantrieb (ohne Riemen) für intensiven Gebrauch
- Leistung 11000 Watt
- Gerät ganz aus Edelstahl mit großzügig ausgelegtem dreibeinigem Gestell
- Antriebswelle aus Edelstahl
- Bedienfeld mit versenkten Tasten (IP 65) aus Edelstahl mit digitalem Zeitschalter
- Magnetisches Sicherheitssystem und Motorbremse
- 2 Drehzahlen: 1500 und 3000 U/min
- Momentbetrieb für hohe Schnittpräzision

**KUTTERFUNKTION**

- Herausnehmbare 60-Liter-Kippschüssel (über 90 Grad), exklusiv von Robot-Coupe, für leichtes Ausgießen und Reinigen
- Extra tief liegendes Messer ganz aus Edelstahl mit 3 abnehmbaren und höhenverstellbaren glatten Klingen für eine absolut gleichmäßige Verarbeitung selbst bei kleinen Mengen
- Schüssel und Gestell aus Edelstahl für leichtes Reinigen
- Zeitschalter von 0 bis 15 Minuten zum Programmieren der Verarbeitungszeit
- Transparenter Deckel „Grande Vision“ mit Deckelwischer für eine leichte Überwachung der Verarbeitung
- Zentrale Deckelöffnung für das Hinzufügen von Flüssigkeiten oder Zutaten während der Verarbeitung
- 3 hochklappbare Rollen für große Ortsbeweglichkeit und leichte Reinigung.

**MITGELIEFERTES ZUBEHÖR**

- 1 extra tief liegendes Messer ganz aus Edelstahl mit 3 abnehmbaren glatten Klingen
- 1 Deckelwischer

R 60

**F** ZUSÄTZLICH LIEFERBARES ZUBEHÖR

- 1 extra tief liegendes Messer ganz aus Edelstahl mit 3 abnehmbaren gezahnten Klingen zum Zerkleinern und Kneten – Nr. 57092
- 1 extra tief liegendes Messer aus Edelstahl mit 3 abnehmbaren gekerbten Klingen zum Hacken von Kräutern und Gewürzen – Nr. 57091



gezahnt



gekerbt



**\* ANMERKUNG**

Die Stromstärke beim Einschalten übertrifft die Nennstromstärke um ein Mehrfaches.

„Die Stromstärken beim Einschalten der Geräte sind hinsichtlich der Wahl des Leitungsquerschnitts und der Schutzvorrichtungen gegen erhöhte Stromstärken zu beachten, um beim Einschalten übermäßigen Spannungsabfall sowie ungewolltes Inkrafttreten der Schutzvorrichtungen zu vermeiden.“

Es sollten speziell für das Einschalten von Asynchronmotoren bestimmte Schutzvorrichtungen verwendet werden.. Halten Sie sich in jedem Fall an die geltenden Schutzbestimmungen.

**G**

RESERVIERUNG

