robot coupe

# R 20

| D | |
|---|---|
| Anzahl der Mahlzeiten pro Service | 50 bis 300 Gedecke |
| Verarbeitungsmenge pro Durchgang | 3 bis 12 kg |

3 MESSER

20 L

## A PRODUKTBESCHREIBUNG

Der Vertikalkutter R 20 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 20. Dreiphasig. Leistung 4400 W. 2 Drehzahlen: 1500 und 3000 U/min. 20-Liter-Schüssel aus Edelstahl mit zwei Griffen. Extra tief liegendes Messer ganz aus Edelstahl mit 3 abnehmbaren glatten Klingen im Lieferumfang inbegriffen. 50 bis 300 Gedecke.

Zusätzlich lieferbares Zubehör auf der Rückseite in Abschnitt F

## C TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

| | |
|---|---|
| **Nutzleistung** | 4400 Watts |
| **Elektrische Daten** | Dreiphasig 400V/50/3 10,1 & 17,5 A - Stecker nicht mitgeliefert |
| **Drehzahlen** | 1500 und 3000 U/min |
| **Abmessungen (BxTxH)** | 380 x 630 x 760 mm |
| **Wiederverwertbarkeit** | 95% |
| **Nettogewicht** | 75 kg |
| **Artikelnummer** | 51591 |

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

CE

## E PRODUKTEIGENSCHAFTEN

### MOTORBLOCK

- Industrieller Asynchronmotor mit Direktantrieb (ohne Riemen) für intensiven Gebrauch
- Leistung 4400 Watt
- Antriebswelle aus Edelstahl
- Flacher Motorblock für leichte Reinigung und Montage
- Versenkte Tasten (IP 65) Ein, Aus, Moment
- Magnetisches Sicherheitssystem und Motorbremse
- 2 Drehzahlen: 1500 und 3000 U/min
- Momentbetrieb für hohe Schnittpräzision

### KUTTERFUNKTION

- 20-Liter-Schüssel aus Edelstahl mit zwei Griffen für praktische Handhabung
- Leichtes Einsetzen der Schüssel durch zentrale Verriegelung.
- Extra tief liegendes Messer mit 3 vollständig abnehmbaren glatten Klingen aus Edelstahl für eine absolut gleichmäßige Verarbeitung selbst bei kleinen Mengen
- Transparenter Deckel „Grande Vision“ mit Abstreifer und Deckelwischer für eine durchgehende und leichte Überwachung der Verarbeitung
- Zentrale Deckelöffnung für das Hinzufügen von Flüssigkeiten oder Zutaten während der Verarbeitung

### MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

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

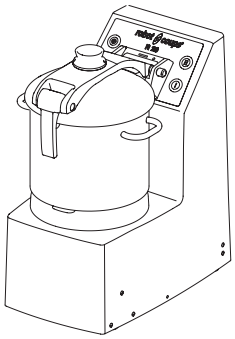
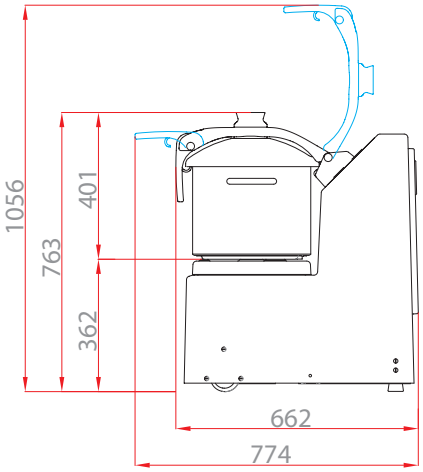
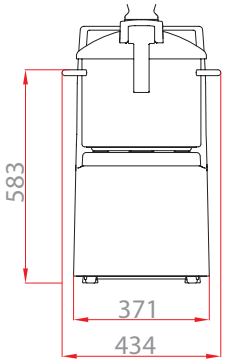
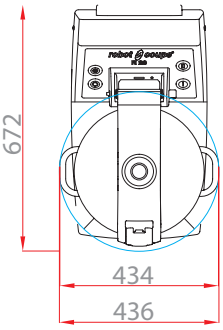
# R 20

## F ZUSÄTZLICH LIEFERBARES ZUBEHÖR

- 1 extra tief liegendes Messer aus Edelstahl mit 3 abnehmbaren gezahnten Klingen zum Zerkleinern und Kneten – Nr. 57098
- 1 extra tief liegendes Messer aus Edelstahl mit 3 abnehmbaren gekerbten Klingen zum Hacken von Kräutern und Gewürzen – Nr. 57099
- Gezahnte Klinge – Nr. 59393
- Gekerbte Klinge – Nr. 59359

gezahnt

gekerbt

## G RESERVIERUNG

400 V/50/3 – Kabel und Stecker nicht mitgeliefert