

R 301 Ultra



A PRODUKTBESCHREIBUNG

Kombigerät Kutter & Gemüseschneidemaschine R301 Ultra mit Kutteraufsatz für grobes und feines Hacken, Emulgieren, Pürieren, Zerkleinern und Kneten sowie Gemüseschneideaufsatz zum Reiben und Schneiden in glatte und wellenförmige Scheiben und Stäbchen.

B TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Kombigerät Kutter & Gemüseschneidemaschine R301 Ultra – Einphasig 230/50/1. Leistung 650 W. Drehzahl 1500 U/min. 3,7-Liter-Kutterschüssel aus Edelstahl und tief liegendes glattes Messer inklusive. Gemüseschneideschüssel aus Edelstahl mit seitlichem Auswurf und 2 Einfüllschächten: 1 große Einfüllöffnung und 1 runde Einfüllöffnung. Wird ohne Scheibe geliefert. Komplette Auswahl an 23 Edelstahlscheiben lieferbar. 10 - 80 Gedecke.

Zusätzlich lieferbares Zubehör auf der Rückseite in Abschnitt

F

C TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Nutzleistung	650 Watt
Elektrische Daten	230V/50/1 - 5,7 A
Drehzahl	1500 U/min
Abmessungen (B/T/H)	325/300/550 mm
Wiederverwertbarkeit	95 %
Nettogewicht	17 kg
Artikelnummer	2546

NORMEN

EN 12100-1 und 2-2004, EN 60204-1-2006, EN 12852, EN 1678-1998, EN 60529-2000: IP 55 und IP 34.



D

Anzahl der Mahlzeiten pro Service	10 - 80
Verarbeitungsmenge pro Durchgang (Kutter)	Bis zu 1,5 kg
Verarbeitungsmenge (Gemüseschneidemaschine)	Bis zu 50 kg/h

E

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

MOTORBLOCK

- Industrieller Asynchronmotor mit Direktantrieb (ohne Riemen) für intensiven Gebrauch
- Leistung 650 Watt
- Motorblock aus Metall, Antriebswelle aus Edelstahl
- Versenkte Tasten Ein / Aus / Moment
- Magnetisches Sicherheitssystem und Motorbremse
- Drehzahl 1500 U/min
- Momentbetrieb für hohe Schnittpräzision

VERWENDUNG ALS KUTTER

- 3,7-Liter-Kutterschüssel aus Edelstahl mit Griff.
- Extra tief liegendes Messer mit 2 glatten Klingen aus widerstandsfähigem Edelstahl.

VERWENDUNG ALS GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE

- Gemüseschneideaufsatz mit 2 Einfüllschächten: 1 große Einfüllöffnung (104 cm²) und 1 runde Einfüllöffnung (Durchmesser 58 mm).
- Schüssel und Deckel abnehmbar für einfaches Reinigen in der Spülmaschine.
- Seitlicher Auswurf für Platzersparnis und hohen Bedienkomfort, Verwendung von Gastronorm-Behältern mit einer Höhe von 150 mm möglich.
- Automatische Wiederaufnahme des Betriebs durch Absenken des Hebels.
- Stopfer wirkt senkrecht auf das Gemüse, was einen gleichmäßigen Schnitt gewährleistet.
- Große Auswahl an 23 zusätzlich lieferbaren Edelstahlscheiben.

VERWENDUNG ALS PÜRIER- ODER ZITRUSPRESSE

- Küchen-Kit zusätzlich lieferbar: Pürierpresse und Zitruspresse für Appetizer, Verrinen, Saucen, Suppen, Speiseeis, Smoothies, Marmeladen, Fruchtpaste usw.

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

- Kutteraufsatz: Schüssel, Messer mit 2 glatten Edelstahllingen und abnehmbarer Schutzkappe, Deckel
- Gemüseschneideaufsatz: Schüssel, Auswurfscheibe, Deckel
- Wird ohne Scheibe geliefert

R 301 Ultra

F ZUSÄTZLICH LIEFERBARES ZUBEHÖR

ZUSÄTZLICH LIEFERBARE MESSER

- Gezahntes Messer zum Zerkleinern und Kneten – Nr. 27288
- Gekerbtes Messer zum Hacken von Kräutern und Gewürzen - Nr. 27287
- Küchen-Kit – Nr. 27396
- Zitruspresse – Nr. 27395
- Wandhalterung für Zubehör (8 Scheiben) – Nr. 107810

EMPFOHLENE SCHEIBEN-SETS

Satz aus 4 Scheiben Nr. 1907 Schneidescheiben 2 mm; 4 mm; Reibescheibe 2 mm; Streifenscheibe 4 x 4 mm

ZUSÄTZLICH LIEFERBARE SCHEIBEN



SCHNEIDSCHEIBEN

1 mm	27051
2 mm	27555
3 mm	27086
4 mm	27566
5 mm	27087
6 mm	27786



WELLENSCHEIBEN

2 mm	27621
------	-------



REIBSCHEIBEN

1,5 mm	27588
2 mm	27577
3 mm	27511
6 mm	27046
9 mm	27632
Parmesan	27764
Rösti	27191
Meerrettich 0,7 mm	27078
Meerrettich 1 mm	27079
Meerrettich 1.3 mm	27130



STÄBCHEN/JULIENNE

2x4 mm	27080
2x6 mm	27081
2x2 mm	27599
4x4 mm	27047
6x6 mm	27610
8x8 mm	27048

G RESERVIERUNG

230 V/50/1 – Kabel und Stecker mitgeliefert

