

R 60



3  
刀片

60 L

<b>D</b>	每次供应的食材份数	300至3000人份
	每次操作的加工量	6克至36千克

**A** 产品描述

R60立式切碎机专为小批量和大批量的肉类、蔬菜、肉馅、肉酱的加工而设计，其可在最短时间内完成切碎、搅拌操作。

**B** 技术描述

R60三相立式切碎机。功率11000瓦。转速1500转/分和3000转/分。设备安装在三个配有可伸缩车轮的支腿上。配备0至15分钟数字式计时器的控制面板。60升可拆卸且可翻转的不锈钢操作缸。交付时带有一个全不锈钢制成的操作缸底部切刀，配有3个可拆卸的平口刀片，刀片高度可调节。300至3000人份。

可在背面 (**F** 区域) 选择选项按钮。

**C** 技术特征

可用功率	11000 瓦特
电气数据	三相380V/50/3 断路器: 50 Amp* 额定电流: 26 Amp 不提供插头
两种速度供选择	1500 和 3000 转/分
尺寸 (长×深×高)	810 x 600 x 1400 mm
可回收率	95%
净重	150 kg
编号	54339C

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



**E** 产品特征

发动机体

- 工业用异步直驱 (无皮带) 电机, 可承受高强度使用所需。
- 功率11000瓦。
- 全不锈钢结构, 带有3个大尺寸支撑脚组成的稳定系统。
- 不锈钢电机轴。
- IP65级控制面板, 带有不锈钢嵌入式按键和数字式计时器。
- 磁性安全机构和电机制动器。
- 2档转速: 1500转/分和3000转/分
- 点动功能, 可完成准确度更好的切割

切割机功能

- Robot-Coupe公司独有的60升可拆卸且可翻转式操作缸, 最高可承受90℃高温, 方便倒空和清洁操作。
- 全不锈钢制成的操作缸底部切刀, 带有3个可拆卸且高度可调的平口刀片, 可确保加工食材的完美均匀切割, 少量切割时亦是如此。
- 不锈钢操作缸和机架, 最大程度的方便了清洁操作的完成。
- 0至15分钟数字式计时器, 可设定加工时间。
- 大可视范围的透明缸盖, 配备一个缸盖刮扫器, 可实现对加工情况的最佳掌控。
- 缸盖留有中心开孔, 可在加工过程中完成液体或各种配料的添加。
- 为了清洗时方便移动, 特装配3个可伸缩车轮。

附带配件

- 1个全不锈钢制成的操作缸底部切刀, 带有3个可拆卸的平口刀片
- 1个缸盖刮扫器

R 60

**F** 任选配件

- 1个全不锈钢制成的操作缸底部切刀，带有3个可拆卸的平口刀片用于粉碎和搅拌 - 货号57092
- 1个全不锈钢制成的操作缸底部切刀，带有3个可拆卸的锯齿刀片用于草本植物和香料的切碎 - 货号57091



带切口刀片



锯齿状刀片



\* 备注

启动电流是高出额定电流数倍的。

“设备的启动电流强度是在确定导线的截面积时和在选择过载电流防护装置时需考虑的，这是为了避免启动期间压降过大，防止防护装置意外运行。”

使用异步电机专用启动防护装置是合适的。在任何情况下，请遵照现行相关规章条例的要求使用。

**G**

保留

