

R 402 单相

**A** 产品描述

R402 切割和切菜多功能一体机配备了可以切碎，绞馅，乳剂，起泡，研磨和搅拌的刀具，以及可以将蔬菜切成薄片，波浪形，丝状和条状的刀具。

B 技术描述

R402切割和切菜多功能一体机-220V/50/1单相电流。功率750瓦。速率为500和1500转/分钟。配有4.5升不锈钢刀槽和光滑的底刀槽。侧卸的不锈钢切菜机包含两个给料槽：一个大的给料槽和一个圆柱给料槽。不提供任何刀具盘。全套不锈钢刀具盘共有28个可供选择。可用于20到100人份的餐量。

可在背面 (**F** 区域) 选择选项按钮。

C 技术特征

可用功率	750 瓦
电气数据	220V/50/1 - 5,4 安培
两种速度供选择	500和1500 转/分钟
尺寸 (长×深×高)	320 x 304 x 590 mm
可回收率	95%
净重	20,5 kg
编号	2552

规格

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

**D**

服务的餐数	20至100
切割机工作时切割的数量	达2.5公斤
切菜机的工作量	达50公斤/时

E

产品特征

电机本体

- 工业异步电机可密集使用。
- 功率为750瓦。
- 金属电机体。不锈钢电机轴。
- 开-关-脉冲冲洗按钮平齐。
- 磁性安全系统和电机制动器。
- 速率为500和1500转/分钟。
- 根据所使用的配件自动调节速度范围：使用切菜机时为500转/分钟，使用切割机时则为500和1500转/分钟
- 脉冲按钮可实现更精确的切割。

切割功能

- 4,5升的切割钢槽带有拉手。
- 底刀槽配备了光滑的双面高强度不锈钢刀片。

切菜功能

- 切菜机包含两个给料槽：一个大给料槽（面积：104平方厘米）和一个圆柱给料槽(Ø: 58 mm)。
- 槽和盖子可拆卸，方便洗碗机清洁。
- 侧卸的设计赢得了空间以及工作舒适度，可以接收150毫米高的容器。
- 通过手柄自动重启机器。
- 每次切割蔬菜所作的垂直压力都是均匀的。
- 有28种丰富的不锈钢刀具盘可供选择。
- 可以做炸薯条和蔬菜什锦。

搅拌和榨汁功能

- 选件：榨汁机套件一个搅拌和一个榨汁的配套设备，可用于开胃菜，酱汁，汤，果汁冰糕和冰激淋，奶昔，果酱，果冻……

配套设备包含

- 切割装置：槽，配有两块光滑的双面高强度不锈钢平滑刀片，可卸下的罩子，盖子。
- 切菜装置：槽，排水盘，盖子。
- 不锈钢电机轴

R 402 单相

F

任选配件

可选择的刀具

- 开槽刀片用于研磨和揉捏-编号27346
- 锯齿刀片用于切碎草和香料-编号27345
- 榨汁机套件 27396
- 榨汁-编号28395
- 可挂在墙上的配套设备 (8个刀具盘) -编号107810

建议使用的刀具盘

建议亚洲组合

4 刀盘 切片 2 mm, 4 mm; 切丝 2 mm; 切条 4 x 4 mm
型号 1907

建议 6 刀盘

组合 切片 2 mm, 4 mm; 切丝 2 mm; 切条 4 x 4 mm;
型号 1944 切丁组合: 切片盘 10 mm; 切丁盘 10 x 10 mm

可选择的刀具盘



切片机

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



波浪形切片机

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



刨丝

1,5 mm	27588
2 mm	27577
3 mm	27511
6 mm	27046
9 mm	27632
意大利干酪	27764
Rostis 土豆	27191
0 7mm青芥辣酱膏	27078
1mm青芥辣酱膏	27079
1,3mm青芥辣酱膏	27130



条状/香芥

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



用于做蔬菜什锦的设备

8x8x8 mm	27113
10x10x10 mm	27114
12 x 12 x 12 mm	27298



用于做炸薯条的设备

8x8 mm	27116
10x10 mm	27117

G

保留

220V/50/1-不提供电缆和插头

