

R 211 XL



<b>D</b>	Nombre de repas par service	10 à 30
	Quantité travaillée par opération en fonction cutter	Jusqu'à 1 kg
	Débit Coupe-légumes	Jusqu'à 120 kg/h

**A** DESCRIPTIF COMMERCIAL

Combiné Cutter & Coupe-légumes R 211 XL équipé d'un accessoire Cutter pour réaliser hachages, farces fines, émulsions, mousses, broyages et pétrissages, et d'un accessoire Coupe-légumes pour réaliser des émincés, ondulés, râpés et bâtonnets.

**B** DESCRIPTIF TECHNIQUE

Combiné Cutter & Coupe-légumes R 211 XL - Monophasé 230/50/1. Puissance 550 W. Vitesse 1500 tr/min. Cuve cutter de 2,9 litres en matériau composite et couteau lisse fond de cuve inclus. Coupe-légumes en matériau composite à éjection composé de 2 goulottes: 1 grande goulotte et 1 goulotte cylindrique. Livré avec 4 disques inox : éminceur 2 et 4 mm, rapeur 2 mm, bâtonnets 2x2 mm. Collection complète de 23 disques inox en option. Jusqu'à 10 à 30 couverts. Sélectionnez toutes les options au verso dans la partie **F**

**C** CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

<b>Puissance utile</b>	550 Watts
<b>Données électriques</b>	230V/50/1 - 5,7 Amp
<b>Vitesse</b>	1500 tr/min
<b>Dimensions (LxPxH)</b>	220 x 360 x 505 mm
<b>Taux de recyclabilité</b>	95%
<b>Poids net</b>	9,80 kg
<b>Référence</b>	2124

**NORMES**  
 NF EN 12100-1 et 2-2004, NF EN 60204-1-2006, NF EN 12852, NF EN 1678-1998, NF EN 60529-2000: IP 55 et IP 34.



**E** CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

**BLOC MOTEUR**

- Moteur industriel asynchrone en prise directe (pas de courroie) pour un usage intensif.
- Puissance 550 Watts.
- Arbre moteur inox.
- Boutons de commande Marche-Arrêt-Pulse affleurants.
- Sécurité mécanique et frein moteur.
- Vitesse 1500 tr/min.
- Bouton pulse pour une meilleure précision de coupe.

**FONCTION CUTTER**

- Cuve cutter de 2,9 litres en matériau composite avec poignée et couvercle.
- Couteau fond de cuve muni de 2 lames lisses inox haute résistance.
- Cuve, couteau et couvercle démontables pour un nettoyage facile au lave-vaisselle.

**FONCTION COUPE-LEGUMES**

- Couvercle breveté: chargement total de la goulotte
- Equipé de 2 goulottes : 1 grande goulotte (surface : 87 cm<sup>2</sup>) et 1 goulotte cylindrique (Ø : 58 mm).
- Cuve, disque évacuateur, couvercle et poussoirs démontables pour un nettoyage facile au lave-vaisselle.
- Ejection permettant de recevoir des bacs gastros GN de 150 mm de haut.
- Redémarrage automatique de la machine par le poussoir.
- Pression verticale du poussoir sur les légumes pour des coupes toujours uniformes.
- Grande variété de 23 disques inox en option.

**FONCTIONS COULIS & PRESSE-AGRUMES**

- Kit Extracteur de Jus et Coulis en option: Composé d'un accessoire coulis et d'un accessoire presse-agrumes pour mises en bouche, verrines, sauces, soupes, sorbets et glaces, smoothies, confitures, pâtes de fruits...

**ACCESSOIRES INCLUS**

- Accessoire cutter : cuve, couteau 2 lames lisses inox haute résistance avec capuchon démontable, couvercle.
- Accessoire Coupe-légumes : cuve, disque évacuateur, couvercle et poussoirs.
- 4 disques inox : éminceur 2 et 4 mm, rapeur 2 mm, bâtonnets 2x2 mm

# R 211 XL

**F** ACCESSOIRES EN OPTION

**COUTEAUX EN OPTION**

- **Couteau cranté** pour travaux de broyage et pétrissage - réf 27138
- **Couteau denté** pour les hachages d'herbes et d'épices. - réf. 27061
- **Kit Extracteur de Jus et Coulis** - réf 27393
- **Presse-agrumes** - réf 27392
- **Rangement mural des accessoires (8 disques et 1 couteau)** - réf 107810

**DISQUES EN OPTION**



**ÉMINCEURS**

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



**ÉMINCEUR ONDULÉ**

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



**RÂPEURS**

1,5 mm	27588
2 mm	27577
3 mm	27511
6 mm	27046
9 mm	27632
Parmesan	27764
Pdt type Röstis	27191
Raifort 0.7 mm	27078
Raifort 1 mm	27079
Raifort 1.3 mm	27130



**BÂTONNETS / JULIENNES**

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

**G** RÉSERVATION

230 V/50/1 - câble et prise fournis

