

R6 V.V.



3

刀片

7 L

A 产品描述

台式切割机R6V.V. 可将食材切碎，制作肉馅，乳液状，泡沫状食物，并能将食物捣碎和搅拌。将一定数量的成品倒入其中，只需几分钟，即可做成。准备阶段耗时稍长。

B 技术描述

单相台式切割机R6V.V. 220V/50/1，功率1500W，300至1500rpm变速。具有-30至-500 rpm R-Mix功能。7升不锈钢桶带手柄，底部包含两块平滑刀片。每次能加工的食物可供20至100人食用。

可在背面 (F 区域) 选择选项按钮。

C 技术特征

可用功率	1500瓦特
电气数据	单相220V/50/1 12安培-提供插头
变速供选择	300至3500 rpm
R-Mix功能	具有-30至-500 rpm
尺寸 (长×深×高)	280 x 350 x 520 mm
可回收率	95%
净重	26 kg
编号	22544

规格

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

D

每次能加工的食物

可供20至100人食用

每次的加工量

500克至3,5千克

E 产品特征

发动机体

- 直接传动异步工业发动机（没有传动皮带），供密集使用。
- 功率 1500瓦。
- 不锈钢发动机轴。
- 发动机金属支架。
- 安全磁，热保护，发动机制动。
- 开关按钮平齐。
- 易安装且方便清洗的扁平发动机支架。
- 300至3500 tr/min变速供选择。
- R-Mix功能（30至500 tr/min变速反转/每分钟变速反转转数为30至500）：可在不切割食材的情况下搅拌食材/进行搅拌。
- 脉冲功能可实现精确切割。

切割机功能

- 可通过7升不锈钢桶的手柄进行抓取。
- 不锈钢桶底部配有两块可拆卸高强度平滑刀片，不论加工量如何，都可将需加工的食材搅拌均匀。
- 通过顶盖的中心孔可在准备阶段添加液体或配料。
- 通过耐热，防震透明顶盖可进行长期监控，使加工过程更高效。
- 所有零件均可拆卸，易于在洗碗机中清洗。

附带配件

- 7升不锈钢桶带顶盖。
- 两块不锈钢平滑刀片。

R6 V.V.

F 任选配件

- 两块带切口的不锈钢刀片可实现食材的捣碎和搅拌-编号 27125
- 两块锯齿状的不锈钢刀片可将草本植物和香料切碎-编号27352
- 附加两块不锈钢平滑刀片，编号27124



带切口刀片



锯齿状刀片

G 保留

220V/50/1-不提供电缆和插头

