

## CUTTERS VERTICAUX R60 ET R60SV



Conseillé pour 300 à 3000 couverts et plus  
De 6 à 35 kg par opération



Le dispositif R-VAC® permet le travail sous-vide d'air afin d'obtenir des résultats d'une qualité incomparable pour tous type de préparations tels que mousses de poisson, farces fines, terrines de légumes, blocs de foies gras, ganaches ... :

Les avantages du travail sous-vide :

- meilleure conservation
- meilleure présentation
- meilleur développement des arômes et des saveurs
- meilleure cuisson

### R 60 / R 60 SV

- **Puissance** : 11400 watts
- **Voltage** : triphasé 400 volts
- **2 vitesses** : 1500 et 3000 tr/mn
- **Appareil tout inox** posé sur 3 pieds
- Tableau de commande IP 65 doté d'une minuterie digitale de 0 à 15 mn
- Système de sécurité magnétique et frein moteur
- Couvercle en polycarbonate transparent avec essuie-couvercle
- **Livré avec** :
  - **Cuve de 60 litres** amovible et basculante
  - **Couteau 3 lames lisses** inox fond de cuve inclus
  - **Essuie-couvercle**
- **Dimensions** (H x L x P) : 1400 x 810 x 600 mm

- **R 60 SV équipé d'un dispositif R-VAC®**

Pompe à vide en option

Autres caractéristiques identiques au R 60

Modèle	Gros hachages	Émulsions	Pâtes (Kg de farine)	Broyages	Nombre de couverts	Temps de Travail
<b>R60</b>	25 kg	30 kg	18 kg	12 kg	300 à 3000	1 à 4 mm