



Geschikt polycarbonaat deksel om tijdens de bereiding vloeistoffen of ingrediënten te kunnen toevoegen.



**Roestvrijstalen mes** met gladde demonterbare snijbladen. Gekartelde en getande snijbladen als optie verkrijgbaar.

R-Mix functie om broze producten te vermengen zonder ze te snijden bij de R5 V.V. en de R6 V.V.



Cutters modellen met variabele snelheid zijn voorzien van een **snelheidsregelaar van 300 tot 3500 tpm**





Glad mes



Grof hakken



Fijn hakken



Emulsies sauzen



Gekarteld mes



Kneden



Vermalen



Getand mes

Speciaal voor peterselie



Tuinkruiden hakken

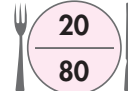
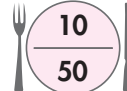
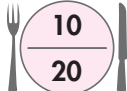


Specerijen malen

### Verwerkingmogelijkheden

Modellen	Maximum inhoud				Aantal maaltijden	Werktijd
	Hakken (tot)	Emulgeren (tot)	Deeg* (tot)	Vermalen (tot)		
R 2	0,750 kg	1 Kg	0,5 Kg	0,3 Kg	10 tot 20	1 tot 4 mn
R 3 1500	1 kg	1,5 Kg	1 Kg	0,5 Kg	10 tot 30	
R 3 3000	1 kg	1,5 Kg	—	0,5 Kg		
R 4 1500 / R 4 / R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 Kg	1,5 Kg	0,9 Kg	10 tot 50	
R 5 Plus / R 5 V.V.	2 kg	3 Kg	2 Kg	1 Kg	20 tot 80	
R 6 / R 6 V.V.	2 kg	3,5 Kg	2 Kg	1 Kg	20 tot 100	
R 8 / R 8 V.V.	3 kg	5 Kg	4 Kg	2 Kg	20 tot 150	
R 10 / R 10 V.V.	4 kg	6 Kg	5 Kg	3 Kg	50 tot 200	

\*hoeveelheid 60% gehydrateerd, gerezen deeg



hoeveelheid verwerkt u per keer

1 kg

1,5 kg

2,5 kg

3,5 kg

VARIABLE SNELHEID 300 tot 3500 tpm

3  
MESSEN

4,5 L



R 4 V.V.  
Monofasig

3  
MESSEN

5,5 L



R 5 V.V.  
Monofasig  
R-Mix®

1 SNELHEID 3000 tpm

3  
MESSEN

3,7 L



R 3-3000  
Monofasig

3  
MESSEN

4,5 L



R 4  
Driefasig

3  
MESSEN

5,5 L



R 5 Plus  
Driefasig

1 SNELHEID 1500 tpm

3  
MESSEN

2,9 L



R 2  
Monofasig

3  
MESSEN

3,7 L



R 3-1500  
Monofasig

3  
MESSEN

4,5 L



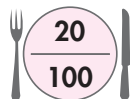
R 4-1500  
Monofasig

3  
MESSEN

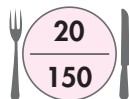
5,5 L



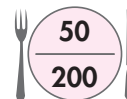
R 5 Plus  
Monofasig



3,5 kg



4 kg



5,5 kg

VARIABLE SNELHEID 300 tot 3500 tpm



3  
MESSEN  
7 L

R 6 V.V.  
Monofasig  
R-Mix®



3  
MESSEN  
8 L

R 8 V.V.  
Monofasig  
R-Mix®  
R-Vac® en option



3  
MESSEN  
11,5 L

R 10 V.V.  
Monofasig  
R-Mix®  
R-Vac® en option

2 SNELHEDEN 1500 en 3000 tpm



3  
MESSEN  
7 L

R 6  
Driefasig



3  
MESSEN  
8 L

R 8  
Driefasig  
R-Vac® en option



3  
MESSEN  
11,5 L

R 10  
Driefasig  
R-Vac® en option

R-Vac®

Vacuümfunctie

R-Mix®

mengfunctie in tegengestelde draairichting.

## R 2



## R 2 - R 3-1500 - R 3-3000



## MOTORBLOK

Asynchrone motor  
Motorblok in polycarbonaat  
Pulsbediening

3  
MESSEN



## CUTTER ONDERDEEL

Glad mes standaard meegeleverd  
Kuip in roestvrijstaal met handvat

## R 2

2,9 L

Vermogen 550 Watts  
Voltage Monofasig 230 V  
Snelheid 1500 tpm  
Kuip 2,9 liters  
Afmetingen (LxDxH) 200 x 280 x 350 mm  
Brutogewicht 10,5 Kg

Ref. 22100 - R 2 230V/50/1

995 €

## R 3-1500



## R 3-1500

3,7 L

Vermogen 650 Watts  
Voltage Monofasig 230 V  
Snelheid 1500 tpm  
Kuip 3,7 liters  
Afmetingen (LxDxH) 210 x 320 x 400 mm  
Brutogewicht 11,2 Kg

Ref. 22382 - R 3-1500 230V/50/1

1 300 €

## R 3-3000



## R 3-3000

3,7 L

Vermogen 650 Watts  
Voltage Monofasig 230 V  
Snelheid 3000 tpm  
Kuip 3,7 liters  
Afmetingen (LxDxH) 210 x 320 x 400 mm  
Brutogewicht 13,1 Kg

Ref. 22388 - R 3-3000 230V/50/1

1 450 €

OPTIES	R 2		R 3	
	Ref.	€	Ref.	€
Gekarteld mes	27138	97	27288	97
Getand mes <span style="background-color: #008000; color: white; padding: 2px;">Speciaal voor peterselie</span>	27061	97	27287	97
Bijkomend glad mes	27055	81	27286	81

**R 4 - R 4-1500 - R4 V.V.****MOTORBLOK**

Asynchroonmotor  
Metalen motorblok  
Pulsbediening

3  
MESSEN

4,5 L

**CUTTER ONDERDEEL**

Kuip van 4,5 liters in roestvrijstaal met handvat  
Glad mes standaard meegeleverd

**R 4**

Vermogen	900 Watts
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheden	1500 en 3000 tpm
Afmetingen (LxDxH)	226 x 304 x 440 mm
Brutogewicht	17,6 Kg

Ref. **22437 - R 4 400V/50/3****1 535 €****R 4-1500**

Vermogen	700 Watts
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	1500 tpm
Afmetingen (LxDxH)	226 x 304 x 440 mm
Brutogewicht	13,6 Kg

Ref. **22430 - R 4-1500 230V/50/1****1 500 €****R 4 V.V.**

Vermogen	1000 Watts
Voltage	Monofasig 230 V
Variabele	snelheid van 300 tot 3500 tpm
Afmetingen (LxDxH)	226 x 304 x 460 mm
Brutogewicht	17 Kg

Ref. **22441 - R 4 V.V. 230V/50-60/1****2 000 €**

OPTIES	Ref.	€
Gekarteld mes	27346	97
Getand mes <b>Speciaal voor peterselie</b>	27345	97
Bijkomend glad mes	27344	81



**R 5 Plus Monofasig****R 5 Monofasig - R 5 Driefasig - R 5 V.V.****MOTORBLOK**

Asynchroonmotor  
Metalen motorblok

**3**  
MESSEN

**5,5 L**

**CUTTER ONDERDEEL**

Kuip van 5,5 liters in roestvrijstaal met handvat  
Mes met 2 gladde snijbladen standaard meegeleverd

**R 5 Plus Monofasig**

Vermogen	1100 Watts
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	1500 tpm
Afmetingen (LxDxH)	280 x 350 x 490 mm
Brutogewicht	23,5 Kg

Ref. **24323 - R 5 Plus Monofasig 230V/50/1**

**2 060 €**

**R 5 Plus Driefasig****R 5 Plus Driefasig**

Vermogen	1200 Watts
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheden	1500 en 3000 tpm
Pulsbediening	
Afmetingen (LxDxH)	280 x 350 x 490 mm
Brutogewicht	23,5 Kg

Ref. **24309 - R 5 Plus Driefasig 400V/50/3**

**2 080 €**

**R 5 V.V.****R 5 V.V.**

Vermogen	1300 Watts
Voltage	Monofasig 230 V
Variabele snelheid	van 300 tot 3500 tpm
Pulsbediening	
R-Mix functie	Varibel toerental van 60 tot 500 tpm in omgekeerde draairichting
Afmetingen (LxDxH)	226 x 304 x 460 mm
Brutogewicht	24,5 Kg

Ref. **24336 - R 5 V.V. 230V/50-60/1**

**2 510 €**

**R-MIX®**

**OPTIES**

	Ref.	€
Gekarteld mes	27121	146
Getand mes <b>Speciaal voor peterselie</b>	27351	146
Bijkomend glad mes	27120	136

**R 6 - R 6 V.V.****MOTORBLOK**

Asynchroonmotor  
Metalen motorblok  
Pulsbediening

3  
MESSEN

7 L

**CUTTER ONDERDEEL**

Kuip van 7 liters in roestvrijstaal met handvat  
Glad mes standaard meegeleverd

**R 6**

Vermogen	1300 Watts
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheden	1500 en 3000 tpm
Afmetingen (LxDxH)	280 x 350 x 520 mm
Brutogewicht	24,8 Kg

Ref. **24314 - R 6 400V/50/3****2 515 €****R 6 V.V.**

Vermogen	1500 Watts
Voltage	Monofasig 230 V
Variabele	snellheid van 300 tot 3500 tpm
R-Mix functie	Varibel toerental van 60 tot 500 tpm in omgekeerde draairichting
Afmetingen (LxDxH)	280 x 350 x 520 mm
Brutogewicht	25,7 Kg

Ref. **24304 - R 6 V.V. 230V/50-60/1****3 055 €****R-MIX®**

OPTIES	Ref.	€
Gekarteld mes	27125	293
Getand mes <b>Speciaal voor peterselie</b>	27352	293
Bijkomend glad mes	27124	288
Onderste gekarteld blad	117034	50
Bovenste gekarteld blad	117035	50
Onderste glad blad	117032	45
Bovenste glad blad	117033	45
Onderste getande snijblad	106520	50
Bovenste getande snijblad	106519	50





**Doorzichtig deksel « Grote visie »**, om ononderbroken en gemakkelijk de bereiding in het oog te kunnen houden terwijl deze aan de gang is. Geschikt voor de vaatwasmachine.



**Gekarteld mes als optie** voor vermaling en kneedbewerkingen.

Mogelijkheid om tijdens de bereiding **vloeistoffen of ingrediënten toe te voegen**.



**Geborstelde roestvrijstalen kuip** met handgreep.



**Getande messen als optie verkrijgbaar** voor het snijden van peterselie.

**De cutterbak heeft een verhoging in het midden** om vloeibare bereidingen te kunnen verwerken.



**Nieuw gepatenteerd mes-senprofiel** voor optimale snijkwaliteit en absoluut regelmatig resultaten.



## HET VACUÛMSYSTEEM



Met het **R-Vac systeem** van de R 8 en R 10 kan onder vacuüm worden gewerkt, om resultaten van onvergelykbare kwaliteit te bekomen bij allerhande bereidingen, zoals vismousses, fijne vullingen, groenteterrines, ganzenleverpastei, ganaches.

**De voordelen van werken onder vacuüm:**

- betere bewaring
- aantrekkelijkere presentatie
- meer aroma en smaak
- ingrediënten worden beter gekookt

## FUNCTIE R-MIX®

SUR LES R 5 V.V., R 6 V.V., R 8 V.V., R 10 V.V., R 15 V.V., R 20 V.V., R 30 V.V., R 45 V.V.



- Voor het vermengen van tere producten zonder deze te snijden.
- Met de R-Mix functie kunt u de **variabele snelheid van 60 tot 500 tpm** in tegengestelde draairichting gebruiken, vlees maken en hele ingrediënten mengen zoals rivierkreeftjes in terrines, rozijnen in briochedeeg, of in blokjes gesneden groenten in mousses of terrines.



## BIJKOMENDE MINI KUIP ALS OPTIE

Ref. 27374 - Kuip van 3,5 liters, in roestvrijstaal R 8, Glad mes in roestvrijstaal inbegrepen	605 €
Ref. 27375 - Kuip van 4 liters, in roestvrijstaal R10-R15, Glad mes in roestvrijstaal inbegrepen	671 €
Ref. 27107 - Gekarteld mes 2 bladen	219 €
Ref. 27106 - Bijkomend glad mes 2 bladen	214 €
Ref. 101801 - Gekarteld blad, per eenheid	39 €
Ref. 101800 - Glad blad, per eenheid	32 €

**R 8 - R 8 SV - R 8 V.V.****MOTORBLOK**

Asynchroonmotor  
Pulsbediening

3  
MESSEN

8 L

**CUTTER ONDERDEEL**

Kuip van 8 liters in roestvrijstaal met handvat  
Doorzichtig deksel Grootte visie  
Mes met 2 gladde snijbladen standaard meegeleverd

**R 8**

Vermogen	2200 Watts
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheden	1500 en 3000 tpm
Afmetingen (LxDxH)	315 x 545 x 585 mm
Brutogewicht	44,9 Kg

Ref. **21291 - R 8 400V/50/3****3 615 €****R 8 SV**

Vermogen	2200 Watts
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheden	1500 en 3000 tpm
R-Vac®	stelsysteem voor vacuümfunctie
Vacuümpomp	als optie verkrijgbaar
Afmetingen (LxDxH)	315 x 545 x 585 mm
Brutogewicht	46,5 Kg

Ref. **2040 - R 8 SV 230V/50/3****5 550 €****R 8 V.V.\***

Vermogen	2200 Watts*
Voltage	Monofasig 230 V
Variabele snelheid	van 300 tot 3500 tpm
R-Mix functie	variabel toerental van 60 tot 500 tpm in omgekeerde draairichting
Afmetingen (LxDxH)	315 x 545 x 585 mm
Brutogewicht	46,6 Kg

Ref. **21285 - R 8 V.V. 230V/50/1****4 350 €****OPTIES**

	Ref.	€
Gekarteld mes 2 bladen	27383	417
Getand mes 2 bladen	27385	417
Bijkomend glad mes 2 bladen	27381	412
Gekarteld blad	59281	66
Getand blad	59282	66
Glad blad	59280	60

Ref. **29996 - R-Vac vacuümsysteem R8, R10, R15 en R20****1 900 €**Ref. **69012 - Vacuümpomp 550 W - 16 m<sup>3</sup>/h R8, R10, R15 en R20****3 592 €**

\*Vereist aansluiting op een differentieelchakelaar type A.

R 10

**R 10 - R 10 SV - R 10 V.V.****MOTORBLOK**

Asynchrone motor  
Pulsbediening

**3**  
MESSEN

**11,5 L**

**CUTTER ONDERDEEL**

Kuip van 11,5 liters in roestvrijstaal met handvat  
Doorzichtig deksel Groote visie  
Mes met 3 gladde snijbladen standaard meegeleverd

**R 10**

Vermogen 2600 Watts  
Voltage Driefasig 400 V  
Snelheden 1500 en 3000 tpm  
Afmetingen (LxDxH) 345 x 560 x 660 mm  
Brutogewicht 49,7 Kg

Ref. **21391 - R 10 400V/50/3**

**4 580 €**

**R 10 SV**

Vermogen 2600 Watts  
Voltage Driefasig 400 V  
Snelheden 1500 en 3000 tpm  
R-Vac® systeem voor vacuümfunctie  
Vacuümpomp als optie verkrijgbaar  
Afmetingen (LxDxH) 345 x 560 x 660 mm  
Brutogewicht 51,3 Kg

**R-VAC®**

Ref. **2044 - R 10 SV 400V/50/3**

**6 500 €**

R 10 V.V.

**R 10 V.V.\***

Vermogen 2600 Watts\*  
Voltage Monofasig 230 V  
Variabele snelheid van 300 tot 3500 tpm  
R-Mix functie variabel toerental van 60 tot 500 tpm  
in omgekeerde draairichting  
Afmetingen (LxDxH) 345 x 560 x 660 mm  
Brutogewicht 50,6 Kg

**R-MIX®**

Ref. **21385 - R 10 V.V. 230V/50/1**

**5 500 €**



OPTIES	Ref.	€
Gekarteld mes 3 bladen	27384	451
Getand mes 3 bladen	27386	451
Bijkomend glad mes 3 bladen	27382	445
Gekarteld blad	59281	66
Getand blad	59282	66
Glad blad	59280	60

Ref. **29996 - R-Vac vacuümsysteem R8, R10, R15 en R20**

**1 900 €**

Ref. **69012 - Vacuümpomp 550 W - 16 m<sup>3</sup>/h R8, R10, R15 en R20**

**3 592 €**