

robot coupe®



GECOMBINEERDE CUTTER & GROENTESNIJDER
R 502 • R 502 V.V. • R 602 • R 602 V.V.

NIEUW



RESTAURANTHOUDERS - TRAITEURS

CUTTER functie

Voor alle typen bereidingen: hakken, fijne vullingen, emulgeren, kneden en vermaleren.

Roestvrijstalen kuip van 5,5 liter bij de R 502 en de R 502 V.V.

Roestvrijstalen kuip van 7 liter bij de R 602 en de R 602 V.V.

Ergonomisch handvat met ingebouwde schakelaar voor het gemakkelijk hanteren van de kuip.

Variabele snelheid van 300 tot 3000 tpm voor een grotere souplesse in het gebruik.

De modellen R 502 en R 602 hebben twee snelheden 750 en 1500 tpm. De snelheid van 1500 tpm is speciaal bestemd voor deze functie.



De modellen R 602 en R 602 V.V. worden geleverd met een volledig demonteerbaar, geheel roestvrijstalen glad mes.



R 502 and R 502 V.V. modellen worden geleverd met een glad mes

Als optie:

- **Gekarteld mes** voor vermaleren en kneden.



- **Getand mes** voor het snijden van peterselie.



GROENTESNIJDER functie

Cilindrische aanvoergoot (Ø 58 mm.) bestemd voor het verwerken van lange of broze groenten.



Grote aanvoergoot (opp. 139 cm²) voor het snijden van groenten zoals kool, selderij, sla, tomaat e.d.

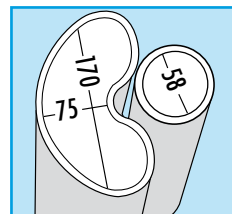
NIEUW

Variabele snelheid van 300 tot 1000 tpm. Langzame snelheden speciaal voor het snijden van zeer broze groenten en hogere snelheden voor het verwerken van grotere hoeveelheden.

Complete collectie snijschijven speciaal ontwikkeld voor een uitstekende snijkwaliteit en voor het uitvoeren van alle mogelijke snijbewerkingen op groenten en vruchten, zoals raspen en snijden van plakjes, gegolfde plakjes, staafjes, reepjes, macedoine of frieten. Het profiel van de mesbladen en manchetten is perfect berekend voor het duurzaam verkrijgen van gladde snijresultaten.



Op de modellen R 502 en R 602 is het toerental van 750 tpm speciaal bestemd voor de groentesnijderfunctie.



Gecombineerde Cutter & Groentesnijders



De Voordelen van het Product :

• 2 machines in 1!

1 cutter-accessoire en 1 groentesnijder-accessoire passen op hetzelfde motorblok.

• Efficiënt:

Pulsknop voor betere controle bij het draaien. De cutter garandeert, dankzij het mes op de kuipbodem, perfect homogene resultaten, zelfs bij de verwerking van kleine hoeveelheden.

• Robuust:

Krachtige, asynchrone motor voor intensief gebruik voor een zeer grote bedrijfszekerheid en lange levensduur. Aluminium motorblok, roestvrijstalen cutterkuip en metalen groentesnijder-accessoire voor een langere levensduur.

• Een grote variëteit van schijven:

Een compleet assortiment van 48 schijven om aan al uw behoeften te voldoen: snipperen, gegolfde plakjes snijden, raspen, staafjes snijden, maar ook macedoine en frieten.



Aantal porties :

30 - 400.



Doelgroep :

Restauranthouders - Grootkeukens - Traiteurs



Kortom :

Deze efficiënte en robuuste combi-apparaten zijn een rendabele investering voor een kostbare tijdwinst.



De grootste variëteit aan snijschijven !



12 PLAKJES-SCHIJVEN
0,6 mm
14 mm



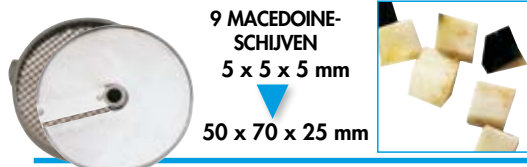
3 GEGOLFDE
2 mm
5 mm



10 RASPSCHIJVEN
1,5 mm
9 mm



11 STAAFJES-SCHIJVEN
1 x 8 mm
8 x 8 mm



9 MACEDOINE-SCHIJVEN
5 x 5 x 5 mm
50 x 70 x 25 mm



3 FRIETSCHIJVEN
8 x 8 mm
10 x 16 mm



Maximaal verwerkte hoeveelheden met cuttertoebehoren (kg)

	R 502 R 502 V.V.	R 602 R 602 V.V.
Grof hakken	1,5	2,0
Emulgeren	3,0	3,5
Kneden	2,0	2,5
Vermalen	1,0	1,5

Mes in roestvrij staal

GLAD MES



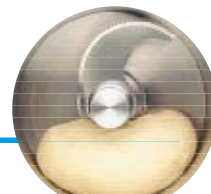
Bijv.: grof hakken, fijn hakken, emulsies...

GETAND MES



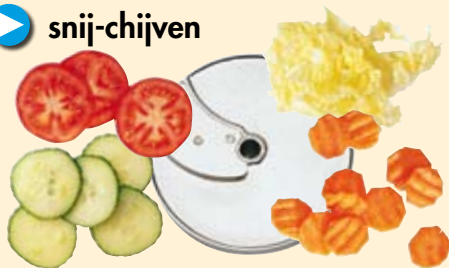
Bijv.: fijn hakken, emulsies...

GEKARTELD MES



Bijv.: kneden, vermalen...

▶ snij-chiiven



0,6 mm
0,8 mm
1 mm
2 mm
3 mm
4 mm
5 mm
8 mm

ref.
28166
28069
28062
28063
28064
28004
28065
28066

10 mm
14 mm
Gegolfde 2 mm
Gegolfde 3 mm
Gegolfde 5 mm
Gekookte aardappelen 4 mm
Gekookte aardappelen 6 mm

ref.
28067
28068
27068
27069
27070
27244
27245

▶ Staafjes schiiven



1 x 8 mm
1 x 26 mm Ui/kool
2 x 2 mm (knolselderi)
2 x 4 mm (reep)
2 x 6 mm (reep)
2 x 8 mm (reep)
2 x 10 mm

ref.
28172
28153
28051
27072
27066
27067
28173

3 x 3 mm
4 x 4 mm
6 x 6 mm
8 x 8 mm
frietten 8 x 8 mm
frietten 10 x 10 mm
frietten 10 x 16 mm

ref.
28101
28052
28053
28054
28134
28135
28158

▶ Rasp-schiiven



1,5 mm
2 mm
3 mm
4 mm
5 mm
7 mm
9 mm
parmesan
radish
Röstis potatoes

ref.
28056
28057
28058
28073
28059
28016
28060
28061
28055
27164

▶ Macedoine-r



5 x 5 x 5 mm
8 x 8 x 8 mm
10 x 10 x 10 mm
14 x 14 x 5 mm
14 x 14 x 10 mm
14 x 14 x 14 mm
20 x 20 x 20 mm
25 x 25 x 25 mm
45 x 45 x 25 mm

ref.
28110
28111
28112
28181
28179
28113
28114
28115
28180

▶ Inductiemotor



- Industriële asynchroonmotor voor intensief gebruik voor een zeer grote bedrijfszekerheid en lange levensduur.
- Motor gemonteerd op rollagers voor geruisloze werking, zonder trillingen.
- Rechtstreekse aandrijving van de accessoire door de motor.
- Rechtstreekse aandrijving van de accessoire door de motor:
 - groter afgeleverd vermogen
 - geen complex aandrijfsysteem.
- Geen onderhoud : geen slijtstukken (geen koolborstels).
- Roestvrijstalen motoras.

EG Norm

Kenmerken

Gewicht (kg)

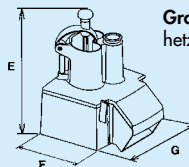
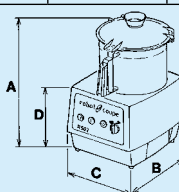
	Motorblok	Cutter Accessoire	Groentesnijder Accessoire	R-Mix Functie	Vermogen (Watts)	Voltage (Amp.)	Netto	Verpakt
R 502	Driefasig 750/1500 tpm	5,5 liter RVS	Metalen Assortiment 48 schiiven	NIET	1000	400 V/3 50 Hz 2,4	30	32
R 502 V.V.	Eenfasig 300 tot 3000 tpm	5,5 liter RVS	Metalen Assortiment 48 schiiven	60 tot 500 tpm	1300	230* V/1 50 Hz 13	34	36
R 602	Driefasig 750/1500 tpm	7 liter RVS	Metalen Assortiment 48 schiiven	NIET	1200	400 V/3 50 Hz 2,4	31	35
R 602 V.V.	Eenfasig 300 tot 3000 tpm	7 liter RVS	Metalen Assortiment 48 schiiven	60 tot 500 tpm	1500	230* V/1 50 Hz 13	33	37

Afmetingen (in mm)

	A	B	C	D
R 502	480	350	280	265
R 502 V.V.	480	350	280	265

Afmetingen (in mm)

	A	B	C	D
R 602	520	350	280	265
R 602 V.V.	520	350	280	265



Groentesnijder Accessoire hetzelfde voor alle modellen

E = 400
F = 355
G = 300

* Raadpleeg ons voor andere voltages.

robot coupe®

GEPRODUCEERD IN FRANKRIJK DOOR ROBOT-COUPÉ S.N.C.:

Algemene Directie, Frankrijk, Internationaal en Marketing :

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26

BP 157 - 94305 Vincennes Cedex - France

email : international@robot-coupe.com

Robot-Coupe België : Tel.: (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04

26, rue des Hayettes - 6540 Mont-Sainte-Genève

Danny van der KUIJLEN: Telefoon: 06 303 75 082

E-mail : d.vanderkuijlen@chello.nl

www.robot-coupe.com

Verkoopadres

NORMEN:

Toestellen gelijkvormig aan:

- De bepalingen van de volgende Europese richtlijnen en aan de nationale wetgeving waarin deze richtlijnen zijn omgezet: 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.

- De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voorschriften bepalen betrekking hebbend op veiligheid en hygiëne: EN 292 - 1 en - 2, EN 60204 - 1 (1998), EN 1678.

