

robot coupe®



TAFELMODEL CUTTERS

R2 • R3 • R4 • R4 V.V. • R5 PLUS • R5 V.V. • R6 • R6 V.V.

NIEUW



RESTAURANTS - INSTELLINGEN - TRAITEURS - BANKETBAKKERS

▶ R5 Plus • R5 V.V. • R6 • R6 V.V.

Speciaal polycarbonaat deksel om tijdens de bereiding vloeistoffen of ingrediënten toe te kunnen voegen.

Zeer eenvoudige ontgrendeling van de bak dankzij een in de handgreep ingebouwde vergrendelingspal.

Automatische vergrendeling van de bak.

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

R5 V.V. en R6 V.V. zijn voorzien van een **snelheidsregelaar van 300 tot 3000 tpm**

Standaard uitgerust met een glad mes.



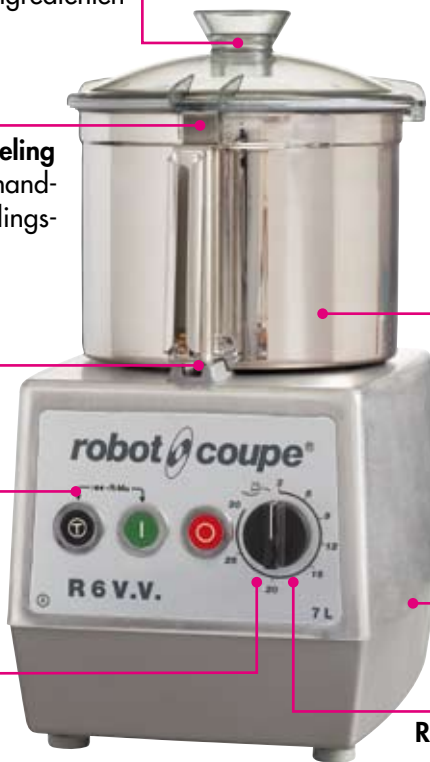
Bij de modellen R6 en R6 V.V.:

- Geheel roestvrijstalen mes
 - Demonteerbare mesbladen
 - Gekartelde en getande mesbladen als optie.
- Bij de modellen R5 en R5 Plus :
- Niet-demonteerbare mesbladen
 - Gekartelde en getande mesbladen als optie.



Metalen motorblok voor een solide geheel.

R5 Plus en R6 uitgerust met 2 snelheden van 1500 en 3000 tpm.



▶ R3 • R4 • R4 V.V.

NIEUW

Speciaal polycarbonaat deksel om tijdens de bereiding vloeistoffen of ingrediënten toe te kunnen voegen.

Roestvrijstalen 4,5 liter kuip met handgreep bij de modellen R4 en R4 V.V. en roestvrijstalen 3,7 liter kuip met handgreep bij het model R3.

R4 V.V. met variabele snelheid van 300 tot 3000 tpm.

Glad mes standaard geleverd, met losneembare dop om het schoonmaken te vergemakkelijken.



Als optie :

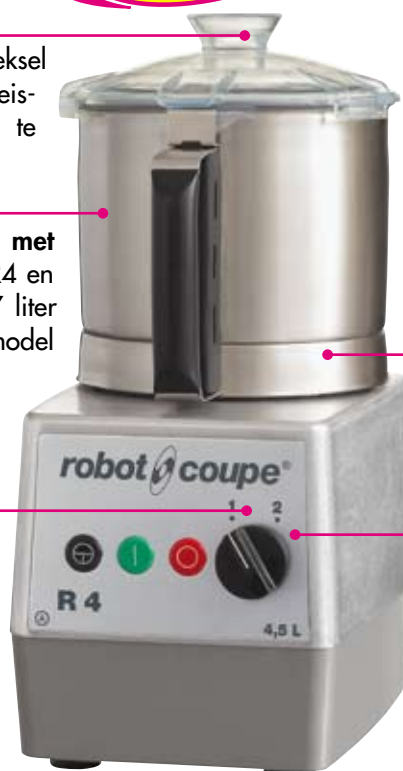
- **Gekarteld mes** speciaal voor het vermalen of kneden.
- **Getand mes** aanbevolen voor het snijden van peterselie.



R3 met 1 snelheid: **1500 tpm of 3000 tpm**, afhankelijk van het model.

R4 met 1 snelheid van **1500 tpm** of 2 snelheden van **1500 en 3000 tpm**, afhankelijk van het model.

R4 - 1500 met 1 snelheid van **1500 tpm**.



Tafelmodel



De voordelen van het product :

Doeltreffendheid :

- Toestel voor het vervaardigen van farces, hakken, emulsies, mousses, en kneidingen met een perfect eindproduct en dit in enkele minuten. Voor het vervaardigen van mousses en farces is het aangeraden te werken omet een snelheid van 3000 tpm.

Nauwkeurigheid :

- Puls knop voor een betere controle bij het draaien.
- Sommige modellen zijn voorzien van een variabele snelheid voor een bredere waier aan mogelijkheden.

Sterkte en levensduur :

- Asynchrone motor voor intensief en langdurig gebruik.



Aantal maaltijden :

10 tot 100



Doelgroep :

Restaurants, Instellingen,
Traiteurs, Banketbakkers



Kortom :

Als voorloper en onbetwist marktleider biedt Robot-Coupe het volledigste assortiment tafelmodel cutters met een serie van 12 modellen van 2.9 tot 11.5 liter.



Glad mes



Gekarteld mes



Getand mes



R2

Speciaal polycarbonaat deksel om tijdens de bereiding vloeistoffen toe te voegen.

Roestvrijstalen **2,9 liter** kuip

Speciale handgreep voor een goede greep.



Zeer sterke roestvrijstalen motoras.

Standaard geleverd met een **glad mes**.

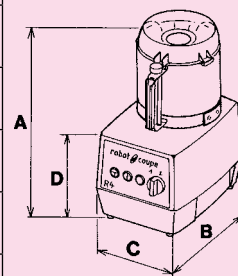


Een **gekarteld mes** speciaal voor het vermalen of het bereiden van deeg en een **getand mes** aanbevolen voor het snijden van peterselie zijn als optie verkrijgbaar.



MODEL	Inhoud cutterbak	Snelheden tpm	Motorblok	Voeding	Aantal porties	Maximaal verwerkte hoeveelheden (kg)			
						Grof hakken	Emulgeren	Kneden	Vermalen
R2	2,9 liter	1500	ABS	Eenfasig	10 - 20	0,75	1,0	0,5	0,3
R3 - 1500	3,7 liter	1500	ABS	Eenfasig	10 - 30	1,0	1,5	1,0	0,5
R3 - 3000	3,7 liter	3000	ABS	Eenfasig	10 - 30	1,0	1,5	1,0	0,5
R4	4,5 liter	1500 and 3000	Metalen	Driefasig	10 - 50	1,5	2,5	1,3	0,9
R4 - 1500	4,5 liter	1500	Metalen	Eenfasig	10 - 50	1,5	2,5	1,3	0,9
R4 V.V.	4,5 liter	300 tot 3000	Metalen	Eenfasig	10 - 40	1,5	2,5	1,3	0,9
R5 Plus	5,5 liter	1500 and 3000	Metalen	Driefasig	20 - 80	2,0	3,0	2,0	1,0
R5 V.V.	5,5 liter	300 tot 3000	Metalen	Eenfasig	20 - 80	2,0	3,0	2,0	1,0
R6	7 liter	1500 and 3000	Metalen	Driefasig	20 - 100	2,0	3,5	2,0	1,0
R6 V.V.	7 liter	300 tot 3000	Metalen	Eenfasig	20 - 100	2,0	3,5	2,0	1,0

EG Norm	Elektrische kenmerken				Afmetingen (in mm)				Gewicht (kg)	
	Snelheid (tpm)	Vermogen (Watts)	Intensiteit (Amp.)	Voltage*	A	B	C	D	netto	verpakt
R2	1 500	550	3,5	230 V/50 Hz 1	350	280	200	165	10	12
R3 - 1500	1 500	650	5,7	230 V/50 Hz 1	400	210	210	200	13	14
R3 - 3000	3 000	650	4,8	230 V/50 Hz 1	400	210	210	200	13	14
R4	1 500 and 3 000	900	2,7	400 V/50 Hz 3	440	226	226	235	15	17
R4 - 1500	1 500	700	2,7	230 V/50 Hz 1	440	226	226	235	15	17
R4 V.V.	300 tot 3 000	1 000	10	400 V/50 Hz 1	460	226	226	235	15	17
R5 Plus	1 500 and 3 000	1 200	3,5	400 V/50 Hz 3	490	350	280	265	24	26
R5 V.V.	300 tot 3 000	1 300	13	230 V/50 Hz 60 Hz /1	490	350	280	265	25	27
R6	1 500 and 3 000	1 300	3,4	400 V/50 Hz 3	520	350	280	265	25	27
R6 V.V.	300 tot 3 000	1 500	13	230 V/50 Hz 60 Hz/1	520	350	280	265	26	28



* 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 : Telefon: 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, EN 12852.

