

robot coupe®



R8 • R10 • R10 V.V.

TAFELMODEL CUTTERS

R20 • R20 V.V.

VERTICALE CUTTERS



RESTAURANTS - INSTELLINGEN - TRAITEURS - BANKETBAKKERS



R10 • R20

Deze cutters zijn bestemd voor het fijnhakken, vermalen en kneden van allerlei ingrediënten en het maken van fijne vullingen en mousses voor eindproducten van perfecte kwaliteit.

De elektrische delen zijn waterdicht afgesloten om het onderhoud te vergemakkelijken.

Volledig waterdicht deksel met automatische kanteling waardoor het in één beweging kan worden vastgezet.

De cutterbak heeft een verhoging in het midden om vloeibare bereidingen te kunnen verwerken, zelfs in grote hoeveelheden.

Het deksel is zo ontworpen dat bij het openen de vloeistoffen niet langs de buitenkant van de bak kunnen lopen.

Mes op cutterbak bodem, een exclusiviteit van Robot-Coupe, voor een perfecte homogeniteit van de bewerkte producten, zelfs in kleine hoeveelheden.

Kartelmessen als optie voor alle maal- en kneedbewerkingen.



De machine is als optie verkrijgbaar met een **dubbelwandige kuip** voor het afkoelen, verwarmen of op temperatuur houden van de verwerkte ingrediënten, naar gelang van het type bereiding.

Onfeilbaar **veiligheidssysteem** met elektronische detectie en motorrem die ervoor zorgt dat het mes onmiddellijk tot stilstand komt zodra het deksel wordt geopend.

VACUÛM CUTTER

Uw cutter kan zonder wijziging worden uitgerust voor vacuüm bewerkingen. Hiervoor hoeft u slechts het door Robot-Coupe gepatenteerde **R-VAC®** systeem op de deksel te monteren en op een vacuümpomp aan te sluiten.

Met de **R-VAC®**, is het ook mogelijk tijdens de bereiding vloeistoffen toe te voegen.

Bewerkingen onder vacuüm leveren resultaten van een ongeëvenaarde kwaliteit op :

- **houdbaarheid**
- **de beste smaak**
- **de beste presentatie**



VARIABLE SNELHEID

VARIABLE SNELHEID waarmee de snelheid aan de verschillende typen bereidingen aangepast kan worden.

De mogelijkheid de snelheid te variëren tussen 50 en 3000 tpm maakt dit model **zeer flexibel in het gebruik, waardoor het aantal toepassingsmogelijkheden nog groter wordt.**



TAFELMODEL CUTTERS

VERTICALE CUTTER



De voordelen van het product :

Efficiënt :

- Door de impulsbediening kunt u via impulsen werken om een betere snijprecisie te krijgen bij bepaalde bereidingen bijvoorbeeld bij hakken.
- Nieuw gepatenteerd profiel van het snijblad voor optimale snijkwaliteit en absoluut regelmatige resultaten.

Snel :

- 1 tot 2 minuten volstaan om mayonaise, biefstuk tartaar, wortelpuree of appelmoes te maken.
- Zijn snelheid laat de kok de vrije koers aan zijn creativiteit

Betrouwbaar :

- Industriële asynchroonmotor voor intensief gebruik voor een zeer grote bedrijfszekerheid en lange levensduur.
- Door hun robuuste en sobere, technische vormgeving beantwoorden de cutters perfect aan de strengste normen betreffende hygiëne en veiligheid.
- De onderdelen die in aanraking komen met voedingsmiddelen zijn gemakkelijk los te nemen en schoon te maken.



Aantal maaltijden :
20 tot 300.



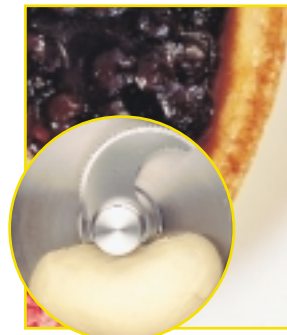
Doelgroep :

Restaurants, Instellingen,
Traiteurs, Banketbakkers.



Kortom :

- ROBOT-COUPÉ biedt het meest complete cutter-aanbod met modellen van 2,5 tot 60 liter.



Model	Inhoud cutterbak	Snelheid tpm.	Vacuüm als optie	Mini-kuip als optie	Aantal porties per dag	Maximaal verwerkte hoeveelheden (Kg)			
						Grof hakken	Emulgeren	Kneden	Vermalen
R8	8 liter rvs	2 snelheden 1500 en 3000	●	●	20 - 150	3,0	4,0	4,0	2,0
R10	11,5 liter rvs	2 snelheden 1500 of 3000	●	●	50 - 200	4,0	5,0	5,0	3,0
R10 V.V.	11,5 liter rvs	van 50 tot 3000	●	●	50 - 200	4,0	5,0	5,0	3,0
R20	17,5 liter rvs	2 snelheden 1500 of 3000	●	●	50 - 300	9,0	10	8,0	6,0
R20 V.V.	17,5 liter rvs	van 50 tot 3000	●	●	50 - 300	9,0	10	8,0	6,0

R 8

- Doorzichtig deksel voor permanente en gemakkelijke controle van het bereidingsproces.
- Volledig waterdicht deksel dat in één beweging kan worden vastgezet.
 - Mes op cutterbak bodem, een exclusiviteit van Robot-Coupe, voor een perfecte homogeniteit van de bewerkte producten.
 - De cutterbak heeft een verhoging in het midden om vloeibare bereidingen te kunnen verwerken, zelfs in grote hoeveelheden.



MINI-KUIP

- Kuip van 3,5 liter in roestvrij staal (geotrooieerde exclusiviteit van Robot-Coupe), om snel sauzen, fijngehakte specerijen en alle soorten last-minute gerechten klaar te maken.



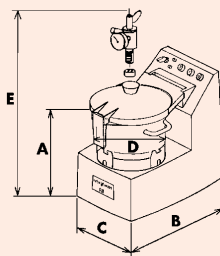
R8

EG
norm

Nettogewicht 36 kg
Verpakt gewicht 46 kg
400 V/50 Hz - Driefasig
2200 W - 5,7 Amp.
Snelheid 1500 en 3000 tpm.
Raadpleeg ons voor andere vol-
tages.

AFMETINGEN (in mm)

A	540
B	545
C	400
D	305
E	660



R10 • R10 V.V.

EG
norm

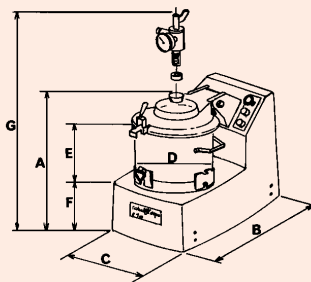
Gewicht netto verpakt
R10 51 kg 63 kg
R10 V.V. 51 kg 63 kg

R10 : 400 V/50 Hz - Driefasig
2200 W - 5,7 Amp.
Snelheid 1500 en 3000 tpm.
Raadpleeg ons voor andere voltages.

R10 V.V. : 230 V/50 Hz - Eenfasig
1800 W - 12 Amp.
Snelheid 50 tot 3000 tpm.

AFMETINGEN (in mm)

	R10	R10 V.V.
A	570	580
B	565	635
C	360	375
D	325	325
E	200	200
F	235	235
G	690	690



R20 • R20 V.V.

EG
norm

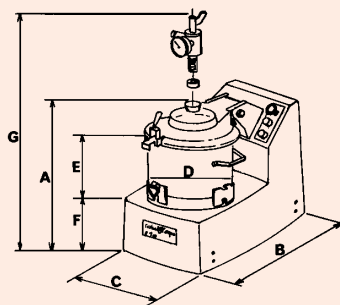
Gewicht netto verpakt
R20 75 kg 88 kg
R20 V.V. 75 kg 88 kg

R20 : 400 V/50 Hz - Driefasig
4400 W - 10,1 Amp.
Snelheid 1500 en 3000 tpm.
Raadpleeg ons voor andere voltages.

R20 V.V. : 230 V/50 Hz - Eenfasig
4000 W - 15,8 Amp.
Snelheid 50 tot 3000 tpm.

AFMETINGEN (in mm)

	R20	R20 V.V.
A	710	710
B	640	640
C	360	375
D	325	325
E	280	280
F	320	320
G	820	820



NORMEN : TOESTELLEN GELIJKVORMIG AAN :

- De bepalingen van de volgende Europese richtlijnen en aan de nationale wetgeving waarin deze richtlijnen zijn omgezet : 89/392/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 90/128/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 (1992), EN 12852.



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
18, rue Clément Viénot - BP 157
94305 Vincennes Cedex - France
<http://www.robot-coupe.com> - 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-Geneviève
<http://www.robot-coupe.be>

VERKOOPADRES