

robot coupe®



R23 • R30 • R45 • R60

VERTICALE CUTTERS

NOVITEITEN



GROOTKEUKENS - SLAGERS - TRAITEURS - RESTAURANTS - BANKETBAKKERS

 R23 • R30 • R45 • R60





R23 • R30 • R45 • R60



Bedieningspaneel

- **Tijdklok** van 0 tot 15 minuten. Bij het stoppen van de machine wordt de eerder ingestelde bewerkingstijd automatisch herhaald.
- **Roestvrijstalen tiptoetsen** voor gemakkelijke reiniging en langere levensduur.
- **Veiligheidslampjes** voor veilig gebruik.
- **Pulsbediening** voor grotere snijprecisie.



Kuip

- **Kantelbare kuip** om het legen te vergemakkelijken.
- **Afneembare kuip**, een exclusiviteit van ROBOT-COUPÉ, voor gemakkelijke reiniging.



Deksel

- Deksel van **transparant polycarbonaat** om een beter toezicht te kunnen houden op de bereidingen.
- **Waterdicht** deksel dat met één handbeweging bevestigd kan worden.
- Het deksel is zo ontworpen dat er bij het openkantelen geen vloeistoffen op het motorblok lopen.
- Opening in het midden van het deksel om tijdens de bereiding vloeistoffen of ingrediënten te kunnen toevoegen.
- **Deksel en dichting kunnen** in een handomdraai **worden gedemonteerd** om het schoonmaken te vergemakkelijken.



Kantelhendel

- Ergonomische kantelhendel waarmee de kuip in horizontale stand en in tussenliggende standen kan worden gekanteld.



Dekselwisser (optie)

- Dekselwisser om de binnenzijde van het deksel te wissen om tijdens de bewerking beter zicht te hebben op de bereiding.



Wieltjes (optie)

- **3 inklapbare wieltes** voor gemakkelijke verplaatsing om het werkkoppervlak te kunnen schoonmaken.



Mes op de kuipbodem

- Een exclusiviteit van ROBOT-COUPÉ, voor perfect homogene resultaten, zelfs bij de verwerking van kleine hoeveelheden.



Chassis

- **Geheel roestvrijstalen constructie** met 3 ruim gedimensioneerde poten:
 - voor perfecte stabiliteit van de machine en veilig gebruik
 - voor weinig ingenomen vloeroppervlak
 - voor gemakkelijke reiniging.

VERTICALE CUTTERS



De voordelen van het product :

Prestatie :

- De verticale cutters werden ontworpen zowel voor het verwerken van kleine als grote hoeveelheden.
- In een minimum van tijd kan men vlees , groenten , moussen , knedingen enz.. vervaardigen.
- In minder dan 5 minuten kan men farces en bereidingen verwerken die normaal veel tijd in beslag nemen.

Snijkwaliteit :

- Nieuwe gebreveteerde messen voor een optimaal snijkwaliteit.
- Snijregelmaat en perfecte homogeniteit van de verwerkte produkten , zelfs bij kleine hoeveelheden.

Eenvoudig gebruik :

- Afneembare en kantelbare inoxkuip met een minimum plaats inname.
- Eenvoudig bedieningspaneel met tijdschakelaar voor een betere controle van de bereidingen.



Aantal maaltijden :

100 à 3000 +



Hoeveelheid per bereiding :

van 4 tot 35 kg



Doelgroep :

Grootkeukens, Slagers,
Traiteurs, Restaurants,
Banketbakkers



Kortom :

Nieuwe generatie cutters in inox met kantelbare en afneembare kuip , voor het verwerken van grote hoeveelheden (23 tot 60 liters afhankelijk van het model) beantwoordend aan de behoeften van de meest eidsende klant.

Mes met 3 gladde mesbladen, **standaard geleverd.**



Op het mes worden 2 mesbladen gemonteerd voor de verwerking van kleine hoeveelheden en 3 mesbladen voor de verwerking van maximale hoeveelheden. Voor een resultaat van optimale kwaliteit is het belangrijk de afstand tussen de mesbladen goed af te stellen en rekening te houden met de maximaal verwerkte hoeveelheden (zie tabel)..

Drie afwerkingen:

Standard

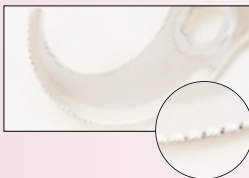


AGlad geslepen voor emulsies, moussen, fijnhakken van groente en vlees.

Als optie:



Gekartelde snijkant voor het maken van gebak (vermalen van amandelen, hazelnoten, poedersuiker) evenals voor diepvriesproducten en andere harde producten.



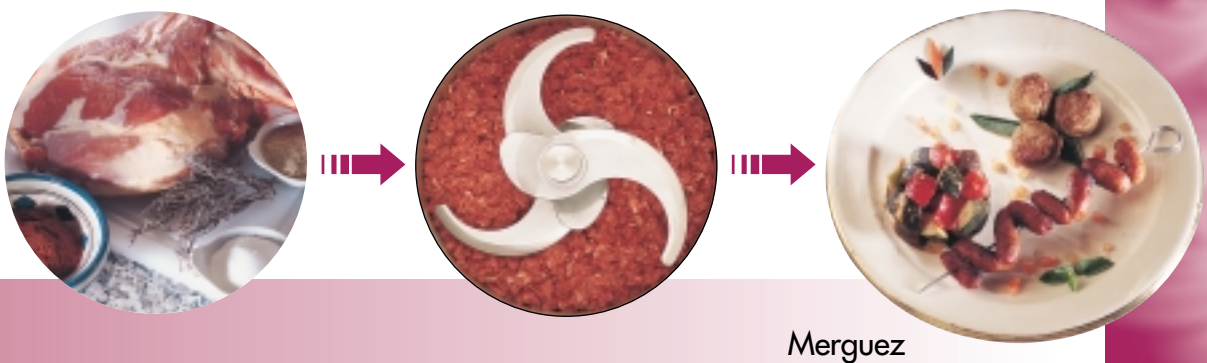
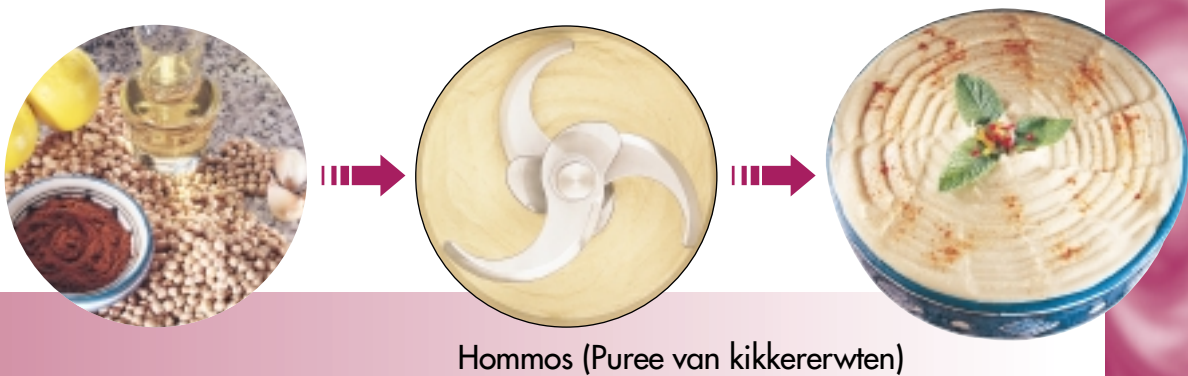
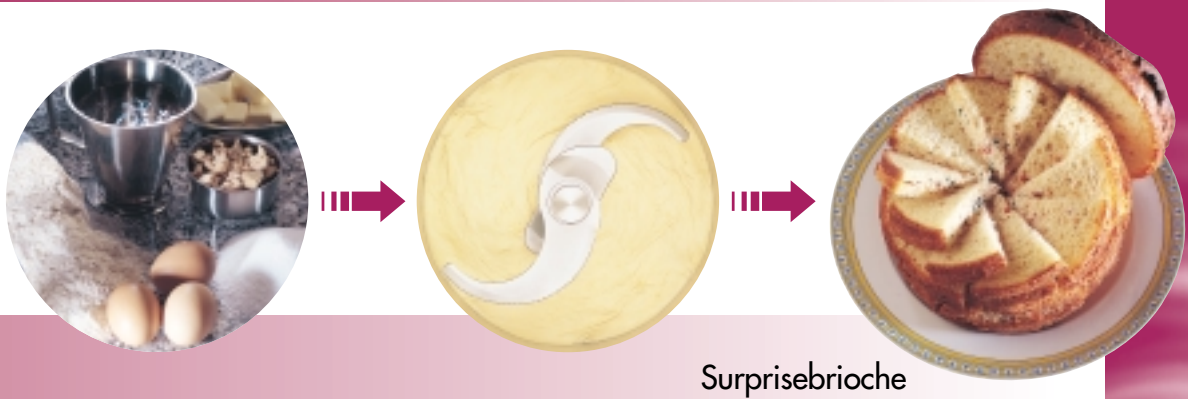
Getande snijkant voor mixen en voor zeer fijne bereidingen met een homogene textuur.

Aanbevolen voor het snijden van peterselie.

Modellen	R23	R30	R45	R60
Kuipinhoud (in liters)	23	28	45	60
Snelheden	1500/3000	1500/3000	1500/3000	1500/3000
Tijd klok	●	●	●	●
Aantal maaltijden	100-400 +	100-500 +	200-1000 +	300-3000 +
Maximaal verwerkte hoeveelheden				
Grof hakken	10 kg	12 kg	18 kg	25 kg
Emulgeren	12 kg	14 kg	24 kg	30 kg
Kneden (in kg meel)	7 kg	8 kg	12 kg	18 kg
Vermalen	5 kg	6 kg	9 kg	12 kg

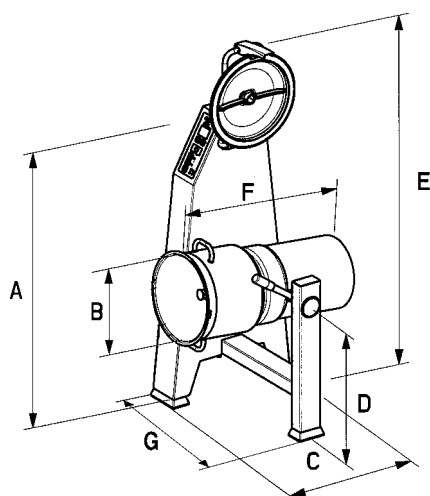
HAKKEN	EMULGEREN	KNEDEN	VERMALEN
Gehakte biefstuk, biefstuk tartaar, hamburger, vulling voor tomaten, boerenpaté, worst, gehakt, knoflook, peterselie, uien, sjalotten, puree, soepen, moes.	Leverpastei, vispastei, galantine, witte worst, brandade, quenelle, samengestelde boters, mayonaise, sausen.	Zandtaartdeeg, suikerdeeg, bladerdeeg, savarindeeg, soezendeeg, banketdeeg, speciaal brooddeeg, biscuitdeeg, briochedeeg, pizzadeeg.	Vruchten, schaaldieren, paneermeel, ijs, amandelen, amandelpers, praliné, hazelnootroom, gianduja.

VERTICALE CUTTERS



robot coupe®

R23 • R30 • R45 • R60



Afmetingen (in mm)

	R23	R30	R45	R60
A	1250	1250	1400	1400
B	320	360	400	450
C	600	600	600	600
D	590	590	640	640
E	1620	1620	1800	1820
F	800	800	870	870
G	700	720	760	810

EG
norm

Elektrische kenmerken

Snelheid 1500 - 3000 tpm

400 V/50 Hz - Driefasig

R23 : 4500 W - 18 Amp.

R30 : 5000 W - 18 Amp.

R45 : 6700 W - 24 Amp.

R60 : 10 000 W - 35 Amp.

Raadpleeg ons voor andere voltages.

Gewicht

R23 : Netto 110 kg Verpakt 131 kg

R30 : Netto 110 kg Verpakt 131 kg

R45 : Netto 138 kg Verpakt 165 kg

R60 : Netto 150 kg Verpakt 177 kg

Als voorloper en onbetwist
marktleider biedt Robot-
Coupe het volledigste assortiment
tafelmodel cutters met een serie
van modellen van 2,5 tot 60 liter.



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, 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.

BESCHERMINGSFACTOREN : • IP 65 voor de bedieningsknoppen. • IP 34 voor de machines.



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.fr> - 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>

VERDELER

Wij behouden ons het recht voor de technische kenmerken van deze apparaten zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen. De in dit document vervatte informatie is niet contractueel en kan op elk moment gewijzigd worden.
© Alle rechten voor alle toestellen voorbehouden aan: ROBOT-COUPÉ S.N.C.