

robot coupe®

 **COMBINÉS CUTTER / COUPE-LÉGUMES**
R301 • R301 Ultra

NOUVEAU



RESTAURANTS - TRAITEURS

fonction CUTTER

Tous types de hachages, farces fines, émulsions, pétrissages et broyages.

NOUVEAU

Nouveau couvercle facile à positionner sur la cuve pour une utilisation simple et rapide.

Nouveau système de sécurité mécano-magnétique et frein moteur entraînant l'arrêt du couteau dès l'ouverture du couvercle.

Les modèles R301 et R301 Ultra sont dotés d'une **commande à impulsions** pour une meilleure précision de coupe.



Modèles R 301 et R 301 Ultra dotés d'une **nouvelle poignée** pour un meilleur confort.

Couteau lisse en standard avec capuchon démontable.



En option :

- **couteau cranté** pour les travaux de broyage et de pétrissage.
- **couteau denté** pour la coupe du persil.



fonction COUPE-LÉGUMES

Grande goulotte (surface 104 cm²) permettant la coupe de légumes type choux, céleris, salades, tomates.



Rédémarrage automatique de la machine par le levier pour un meilleur confort de travail et une rapidité d'exécution.

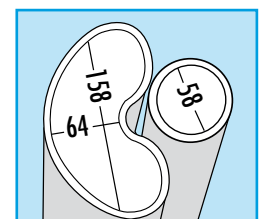
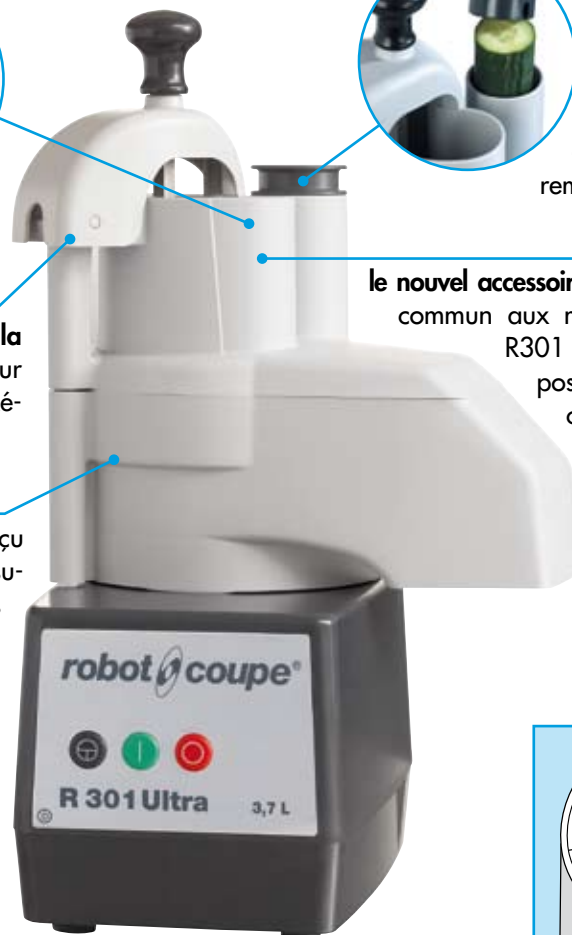
Nouveau disque évacuateur conçu pour une éjection efficace et pour assurer un résultat incomparable pour les produits fragiles.

Gamme complète de disques en inox disponible pour toutes vos coupes de fruits et de légumes : émincés, coupes ondulées, bâtonnets, juliennes et râpés.

Goulotte cylindrique (Ø 58 mm) prévue pour les légumes longs ou fragiles, garantissant une précision de coupe remarquable.



le nouvel accessoire coupe-légumes, commun aux modèles R301 et R301 Ultra, se compose d'une cuve coupe-légumes et d'un couvercle. La **cuve** et le **couvercle** sont démontables.



Combinés Cutter & Coupe-légumes



Les Plus Produits :

• 2 Appareils en 1 !

1 accessoire Cutter et 1 accessoire Coupe-Légumes s'adaptant sur un même bloc moteur.

• Indispensable :

Il hache, broye, émulsionne, pétrit, et grâce à sa gamme de 23 disques en inox, il réalise des émincés, râpés, julienne et bâtonnets avec une qualité de coupe optimale. Il vous rendra d'innombrables services que vous découvrirez au fur et à mesure de son utilisation.

• Performant :

1 à 2 minutes suffisent pour réaliser une mayonnaise, un steak tartare, une purée de carottes ou une compote de pommes.

• Robuste :

Moteur asynchrone puissant à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité.



Nombre de couverts :

10 à 70



Utilisateurs :

Restaurants, Traiteurs.



En bref :

- Performants, robustes et rapides, la gamme des combinés Robot-Coupe (12 modèles) saura satisfaire tous les besoins des professionnels pour des établissements de 10 à 400 couverts.
- Ils sont un investissement sûr pour un gain de temps inestimable.



▶ Fonction presse-agrumes

Le presse-agrumes extrait le jus des oranges, citrons, pamplemousses et dérivés. Il se compose d'un panier gris et d'un cône et se positionne facilement sur la cuve cutter fournie à cet effet.



▶ La plus grande variété de coupe !



6 ÉMINCEURS

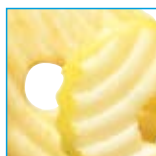
1 mm

6 mm



1 ONDULÉ

2 mm



10 RAPEURS

1,5 mm

9 mm



6 BÂTONNETS

2 x 2 mm

8 x 8 mm



▶ Les couteaux



COUPEAU LISSE



Ex. : hachages gros, hachages fins, émulsions...

COUPEAU DENTÉ



Ex. : hachages fins, émulsions...

COUPEAU CRANTÉ



Ex. : pétrisages, broyages...



▶ Éminceurs



	réf.
1 mm.	27051
2 mm	27555
3 mm	27086
4 mm	27566
5 mm	27087
6 mm	27786
Ondulé 2 mm	27621

▶ Bâtonnets



	réf.
2 x 2 mm	27599
2 x 4 mm	27080
2 x 6 mm	27081
4 x 4 mm	27047
6 x 6 mm	27610
8 x 8 mm	27048

▶ Râpeurs



	réf.
1,5 mm	27588
2 mm	27577
3 mm	27511
6 mm	27046
9 mm	27632
pomme de terre.	27191
râpeur radis 0,7 mm	27078
râpeur radis 1 mm	27079
râpeur radis 1,3 mm	27130
râpeur parmesan	27764

▶ Moteur à induction



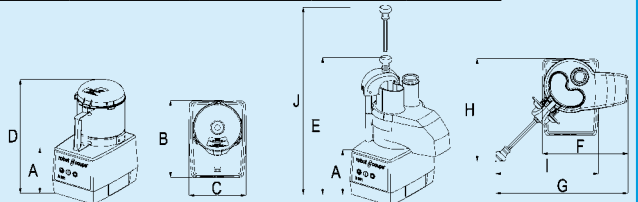
- **Moteur industriel asynchrone à usage intensif** pour une très grande fiabilité et longévité.
- Moteur monté sur roulement à billes pour un fonctionnement **silencieux**, exempt de toute vibration.
- Moteur en prise directe avec l'accessoire :
 - **puissance délivrée accrue**
 - pas de système complexe d'entraînement.
- **Aucune maintenance** : pas de pièce d'usure (pas de charbon).
- **Arbre moteur en inox.**

Norme CE

	Caractéristiques					Poids (kg)	
	Bloc moteur	Accessoire cutter	Accessoire coupe-légumes	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	net	emballé
R301	Monophasé 1500 tr/mn	3,7 litres Matériau composite	Inox Collection 23 disques	650	400 V/1 50 Hz 1,7	15	18
R301 Ultra	Monophasé 1500 tr/mn	3,7 litres Inox	Inox Collection 23 disques	650	400 V*/3 50 Hz 3	15	18

Dimensions (mm)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
R301	205	304	226	427	570	340	525	405	410	726
R301 Ultra	205	304	226	427	570	340	525	405	410	726



* Autres voltages disponibles

robot coupe®

Direction Générale, France, Internationale et Marketing :

Tél.: 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26

email : international@robot-coupe.com

Service commercial France :

Tél.: 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07

email : france@robot-coupe.fr

Robot-Coupe Belgique :

Tél.: (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04

email : info@robot-coupe.be

www.robot-coupe.com

Distributeur

NORMES :

Appareils conformes :

- Aux dispositions des directives euro-péennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.

- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes, et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : EN 292 - 1 et 2, EN 60204 - 1, 1998, NF EN 12852, NF EN 1678.

- A la norme française : NF U 66-066, NF U 64-051.

