

robot coupe®



ABBINATI : CUTTERS & TAGLIAVERDURE

R401 • R402 • R402 V.V.

NUOVO



RISTORANTI - COLLETTIVITÀ - ROSTICCERIE - GASTRONOMIE



ABBINATI R401 • R402 • R402 V.V.

FUNZIONE CUTTER

Qualsiasi tipo di trito, ripieni fini, emulsioni, impasti e frantumazioni.

Coperchio facile da posizionare sulla vasca per un utilizzo semplice e rapido

Supporto motore metallico per una maggiore robustezza.

R401 dotato di 1 velocità di **1500 giri/min.**

R402 dotato di 2 velocità. Velocità di **1500 giri/min. riservata alla funzione cutter.**

R402 V.V. dotato di una gamma di velocità compresa tra **300 e 3000 giri/min.**



Vasca di una capacità di **4 litri in acciaio inox con maniglia.**

Coltello liscio fornito di base con cappuccio smontabile.

In opzione, **coltello dentato** per i lavori d'impasto e di frantumazione e **coltello dentato fine** per il trito del prezzemolo.

FUNZIONE TAGLIAVERDURE

Grande tramoggia

(superficie : 104 cm²) che permette il taglio di verdure come cavoli, patate, insalate, pomodori, ect. (verdure voluminose).

Riavvio automatico dell'apparecchio mediante leva per la massima comodità di utilizzo ed una maggiore rapidità di esecuzione.

R401 dotato di una velocità di **1500 giri/min.**

R402 dotato di **2 velocità.** Velocità di 750 giri/min. riservata a questa funzione che consente la realizzazione di cubetti e patatine fritte.



Canale cilindrico (Ø 58 mm) previsto per le verdure lunghe o profilate e che garantisce una notevole precisione di taglio (dischetti).

Vasca in inox e coperchio smontabili.

R402 V.V. dotato di una gamma di velocità compresa tra **300 e 1000 giri/min.** Velocità lente riservate al taglio di prodotti fragili e velocità elevate che permettono una produzione oraria maggiore.

Gamma completa di dischi in inox disponibili per soddisfare tutte le vostre esigenze in materia di taglio di frutta e verdura come le fettine, i tagli ondulati, i listelli, julienne e grattugie.

Possibilità di taglio a cubetti e di patatine fritte con i modelli R 402 e R 402 V.V.

ABBINATI : CUTTER & TAGLIAVERDURE



I vantaggi prodotto :

2 apparecchi in 1! :

- 1 accessorio cutter e 1 accessorio tagliaverdure che si adattano su uno stesso blocco motore.

Capacità di lavorazione :

- Alimentatore grande (superficie : 104 cm²) che permette la lavorazione di verdure voluminose tipo cavolo, sedano rapa o insalata.
- Alimentatore cilindrico (Ø 58 mm) per la lavorazione di verdure lunghe e fragili.
- Vasca cutter in inox da 4 litri per omogeneizzare, tritare, frantumare ed impastare.

Grande varietà di taglio :

- Gamma completa di 27 dischi in inox per poter realizzare qualsiasi tipo di taglio, come le fettine, i tagli ondulati, le grattugie, i bastoncini, oltre ai cubetti e le patatine fritte per i modelli R402 e R402 V.V con una precisione e una qualità di taglio ottimali.

Robustezza :

- Motore asincrono potente per un uso intensivo e per una estrema affidabilità e longevità.
- Blocco motore in alluminio, vasca cutter e vasca tagliaverdure in inox per una più grande longevità.



Numero di coperti :
da 10 a 90



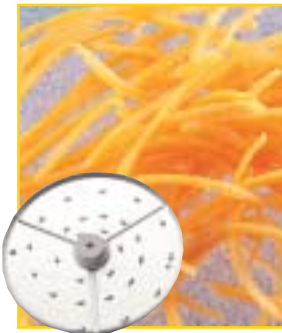
Destinato a :

Ristoranti, Collettività,
Rosticcerie, Gastronomie



In breve :

Qualunque sia la vostra scelta all'interno di questa gamma, sarà un investimento sicuro che vi farà guadagnare molto tempo.



MOTORE AD INDUZIONE



- **Motore asincrono industriale ad uso intensivo** per una grandissima affidabilità e durata.
- Motore montato su cuscinetti a sfera per un funzionamento **silenzioso** privo di vibrazioni.
- Motore in presa diretta con gli accessori.
- **maggiore potenza fornita**
- sistema di avviamento semplice
- **Nessuna manutenzione:**
nessuno pezzo soggetto ad usura
- **Albero motore in acciaio inox.**

2 apparecchi in 1!



BLOCCO MOTORE



ACCESSORIO CUTTER



ACCESSORIO TAGLIAVERDURE



TAGLIO A CUBETTI E PATATINE FRITTE

R 401

Monofase

1500 giri/min

4 litri

Acciaio INOX

1500 giri/min

Vasca in INOX

Gamma di
23 dischi

1500 giri/min

NON

R 402

Trifase

750/1500 giri/min

4 litri

Acciaio INOX

1500 giri/min

Vasca in INOX

Gamma di
27 dischi

750 giri/min

Sì

R 402 V.V.

Monofase

300 e 3000 giri/min

4 litri

Acciaio INOX

300 e 3000 giri/min

Vasca in INOX

Gamma di
27 dischi

300 e 1000 giri/min

Sì

robot coupe®

Fette	ref.
1 mm	60 27051
2 mm	60 27555
3 mm	60 27086
4 mm	60 27566
5 mm	60 27087
6 mm	60 27786
Ondulate 2 mm	60 27621

Bastoncini	ref.
2 x 2 mm (fiammiferi)	60 27599
2 x 4 mm (strisce)	60 27080
2 x 6 mm (strisce)	60 27081
4 x 4 mm	60 27047
6 x 6 mm	60 27610
8 x 8 mm	60 27048
Patate fritte 8 x 8*	60 27116*
Patate fritte 10 x 10*	60 27117*
Cubetti	ref.
8 x 8*	60 27113*
10 x 10*	60 27114*

*Per il R402 e R402 V.V.

Grattugie	ref.
1,5 mm	60 27588
2 mm	60 27577
3 mm	60 27511
6 mm	60 27046
9 mm	60 27632
Parmigiano	60 27764
Ravanelli 0,7 mm	60 27078
Ravanelli 1 mm	60 27079
Ravanelli 1,3 mm	60 27130
Patate	60 27191

*Per il R402 e R402 V.V.

STANDARD : APPARECCHI CONFORMI :

- (In accordo con la norma UNI CEI EN 45014 - ISO/IEC2) Con quanto previsto dalle seguenti direttive comunitarie, comprese le ultime modifiche e con la relativa legislazione di recepimento : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 90/128/CEE.
- E che sono state applicate le seguenti norme armonizzate : - UNI EN 292-1/-2, - EN 60204-1, 1992, - EN 50081-1/-2, EN 50082 -1/-2, EN 55014, EN 55104, EN 12853.

ROBOT-COUPÉ si riserva il diritto di modificare senza alcun preavviso le caratteristiche tecniche degli apparecchi.

Le informazioni che figurano in questo documento non contrattuali e possono essere modificate in qualsiasi momento.

© Ogni diritto riservato per tutte le nazioni dalla ROBOT-COUPÉ s.n.c.

Norma CE	Caratteristiche elettriche				Dimensioni (in mm)										Peso (kg) (senza dischi)	
	Velocità (giri/min)	Potenza (Watts)	Intensità (Amp.)	Voltaggio	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	Netto	Imballato
R401	1500	700	5,7	230 V 50 Hz/1	204	304	226	570	320	725	530	440	190	235	13 kg	16 kg
R402	750 - 1500	750	1,6	400 V* 50 Hz/3	224	304	226	590	320	745	530	440	190	235	15 kg	18 kg
R402 V.V.	300 a 3000	1000	10	230 V/50- 60 Hz/1	224	304	226	590	320	745	530	440	190	235	15 kg	18 kg

<p>R401</p>	<p>R402-R402 V.V.</p>	<p>Accessorio tagliaverdure comune a tutti i modelli</p>
--------------------	------------------------------	---

* Altri voltaggi disponibili.



FABBRICATO IN FRANCIA DA ROBOT-COUPÉ s.n.c.

Direzione Generale, Francia, Internazionale e

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

Distribuito in Italia da

MAX MEC SRL

via Stelloni Levante 24/a

40012 Calderara di Reno (BO)

Tel : 051726810

Fax : 051726812

Email : info@maxmec.it

