

robot coupe®

TAFELMODEL CUTTERS

R 2 • R 3 • R 4 • R 4 V.V. • R 5 PLUS • R 5 V.V. • R 6 • R 6 V.V.



RESTAURANTS - INSTELLINGEN - TRAITEURS - BANKETBAKKERS

▶ R 5 Plus • R 5 V.V. • R 6 • R 6 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 R 5 V.V. en de R 6 V.V.

R 5 V.V. en R 6 V.V. zijn voorzien van een **snelheidsregelaar van 300 tot 3000 tpm**

Standaard uitgerust met een glad mes.



Bij de modellen R 6 en R 6 V.V.:

- Geheel roestvrijstalen mes
- Demonteerbare mesbladen
- Gekartelde en getande mesbladen als optie.

Bij de modellen R 5 en R 5 Plus:

- Niet-demonteerbare mesbladen
- Gekartelde en getande mesbladen als optie.



Metalen motorblok voor een solide geheel.

R 5 Plus en **R 6** uitgerust met 2 snelheden van 1500 en 3000 tpm.

▶ R 3 • R 4 • R 4 V.V.

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

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

R 4 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.



R 3 met 1 snelheid: **1500 tpm** of **3000 tpm**, afhankelijk van het model.

R 4 met 1 snelheid van **1500 tpm** of 2 snelheden van **1500 en 3000 tpm**, afhankelijk van het model.

R 4-1500 met 1 snelheid van **1500 tpm**.

Tafelmodel

De voordelen van het product :

Doeltreffendheid :

- Toestel voor het vervaardigen van farces, hakken, emulsies, mousses, en knedingen 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 waaier 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 volledige assortiment tafelmodel cutters met een serie van 12 modellen van 2.9 tot 11.5 liter.



Glad Mes
Standaard



Grof hakken



Fijn hakken



Emulsies sauzen



Gekarteld mes
Optioneel



Kneden



Vermalen



Getand mes
Optioneel



Tuinkruiden hakken



Specerijen malen

Speciaal Vermalen - Gebak

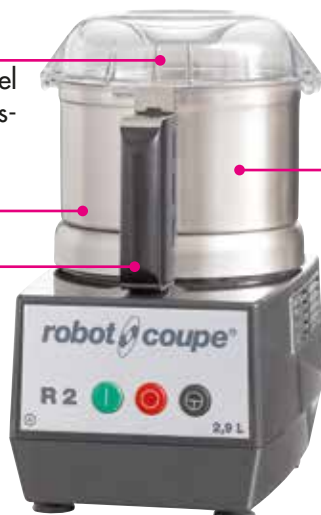
Speciaal Tuinkruiden - Specerijen

R 2

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 vermahlen of het bereiden van deeg en een getand mes aanbevolen voor het snijden van peterselie zijn als optie verkrijgbaar.

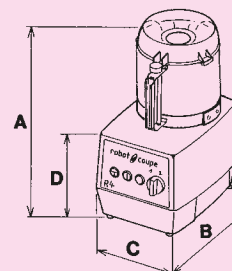


Verwerkingsmogelijkheden

Modellen	Maximum inhoud				Aantal maaltijden	Werktijd
	Hakken (Tot)	Emulgeren (Tot)	Deeg* (Tot)	Vermalen (Tot)		
R 2	0,750 kg	1 Kg	0,5 Kg	0,3 Kg	10 tot 20 	1 tot 4 mn
R 3-1500	1 kg	1,5 Kg	1 Kg	0,5 Kg	10 tot 30 	
R 3-3000	1 kg	1,5 Kg	—	0,5 Kg		
R 4-1500 • R 4 • R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 Kg	1,5 Kg	0,7 Kg	10 tot 50 	
R 5 Plus • R 5 V.V.	2 kg	3 Kg	2 Kg	1 Kg	20 tot 80 	
R 6 • R 6 V.V.	2,5 kg	3,5 Kg	2,5 Kg	1,5 kg	20 tot 100 	

*Hoeveelheid 60 % gehydrateerd, gezezen deeg

EG Norm	Elektrische kenmerken				Afmetingen (in mm)				Gewicht (kg)	
	Snelheid (tpm)	Vermogen (Watts)	Intensiteit (Amp.)	Voltage*	A	B	C	D	netto	verpakt
R 2	1500	550	3,5	230 V/50 Hz/1	350	280	200	165	10	12
R 3-1500	1500	650	5,7	230 V/50 Hz/1	400	320	210	200	13	14
R 3-3000	3000	650	4,8	230 V/50 Hz/1	400	320	210	200	13	14
R 4	1500 & 3000	900	2,7	400 V/50 Hz/3	440	304	226	235	15	17
R 4-1500	1500	700	2,7	230 V/50 Hz/1	440	304	226	235	15	17
R 4 V.V.	300 tot 3500	1000	10	230 V/50-60 Hz/1	460	304	226	235	15	17
R 5 Plus	1500 & 3000	1200	3,5	400 V/50 Hz/3	490	350	280	265	24	26
R 5 V.V.	300 tot 3500	1300	13	230 V/50-60 Hz/1	490	350	280	265	25	27
R 6	1500 & 3000	1300	3,4	400 V/50 Hz/3	520	350	280	265	25	27
R 6 V.V.	300 tot 3500	1500	13	230 V/50-60 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

Email: international@robot-coupe.com

Robot-Coupe België:

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

Email: info@robot-coupe.be - www.robot-coupe.be

Robot-coupe Netherlands:

Telefoon : 06 30 37 50 82

Email: nederland@robot-coupe.eu

www.robot-coupe.com/hol/

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: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2012/19/UE.
- De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voorschriften bepalen betrekking hebbend op veiligheid en hygiëne: EN ISO 12100 - 2010, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

