

robot coupe®



GECOMBINEERDE: CUTTERS & GROENTESNIJDERS
R 301 • R 301 Ultra



RESTAURANTHOUDERS - GROOTKEUKENS - TRAITEURS

CUTTER functie

Voor tal van toepassingen: fijne vullingen, hakken, emulsies, kneden en malen.

ERGONOMISCH

Nieuw gemakkelijk op de kuip te plaatsen deksel voor snel en eenvoudig gebruik.

EFFICIËNTER

3,7 liter kuip voor de verwerking van kleine en grote hoeveelheden.

VEILIG

Nieuw mechanisch, magnetisch veiligheidssysteem en motorrem die het mes tot stilstand brengt zodra het deksel wordt geopend.

PRECIES

De modellen R301 en R301 Ultra zijn voorzien van een **pul-sebediening** voor een grotere snijprecisie.



COMFORTABEL

Modellen R301 en R301 Ultra voorzien van een **nieuwe handgreep** voor meer gemak.

VEELZIJDIG

Glad mes standaard voorzien van een losneembare dop.

Bijv.: grof hakken, fijn hakken, emulsies...

Als optie :

- **gekarteld mes** voor het vermalen en kneden.

Bijv.: fijn hakken, emulsies...

- **getand mes** voor het snijden van peterselie.

Bijv.: kneden, vermalen...



GROENTESNIJDER

EFFICIËNTER

Grote toevoeropening (invoeroppervlak 104 cm²) voor het snijden van groenten zoals kool, selderij, sla, tomaten enz.



Ronde toevoeropening (Ø 58 mm) bestemd voor langwerpige of tere groenten, voor een opmerkelijke snijprecisie.



COMFORTABEL

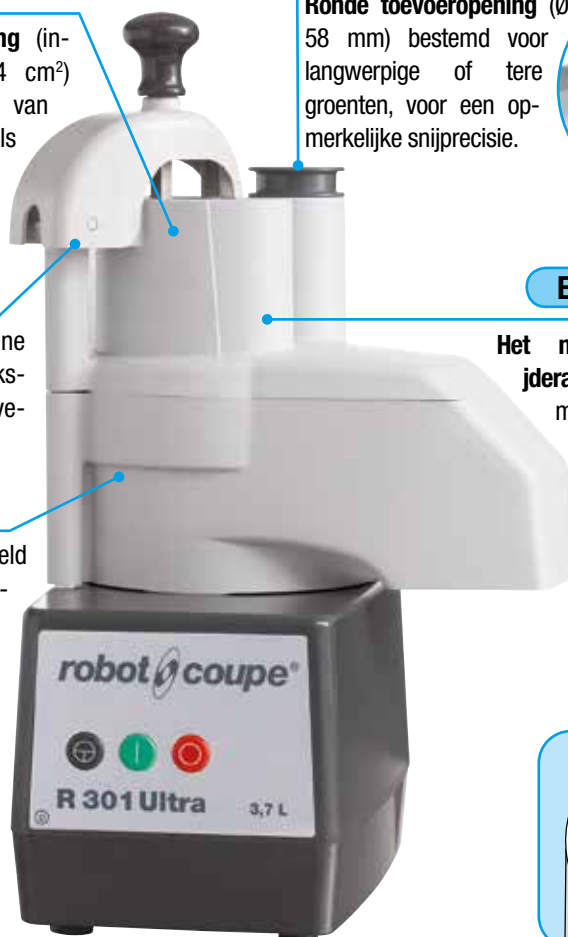
Door de **hendel** start de machine automatisch weer op voor groter gebruikscomfort en snellere uitvoering van de verwerkingen.

PRECIES

Nieuwe afvoerschijf speciaal ontwikkeld voor een perfecte uitwerp en om ongeëvenaarde snijresultaten te verzekeren bij tere producten.

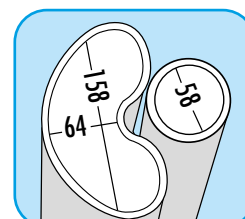
VEELZIJDIG

Compleet assortiment rvs snij-schijven verkrijgbaar om groenten en fruit op alle mogelijke manieren te kunnen snijden, in plakjes, gegolfde plakjes, staafjes, en om te raspen.



ERGONOMISCH

Het **nieuwe groentesnijderaccessoire**, dat de modellen R301 en R301 Ultra gemeen hebben, bestaat uit een groentesnijder-kuip met deksel. De **kuip** en het **deksel** zijn losneembaar.



Gecombineerde Cutter-Groentesnijders



De voordelen van het product:

• 3 machines in 1:

1 cutter accessoire, 1 groentesnijder accessoire en als optie 1 Sap- en sausextractor Set (sauzen en citruspers) passen op hetzelfde motorblok.

• Onmisbaar:

Hij hakkt, maalt, emulgeert, kneedt en dankzij het assortiment van 23 roestvrijstalen schijven is er de mogelijkheid tot snipperen, raspen en snijdt hij tevens staafjes met een optimale snijkwaliteit.

• Efficiënt:

1 à 2 minuten volstaan om mayonaise, biefstuk tartaar, wortelpuree of appelmoes te maken.

• Robuustheid:

Industriële asynchrone motor voor intensief gebruik voor een zeer grote bedrijfszekerheid en lange levensduur.



Aantal maaltijden :

10 tot 70



Doelgroep:

Restauranthouders, Traiteurs



Kortom:

- Het assortiment van krachtige, robuuste en snelle combitoestellen van Robot-Coupe (12 modellen) voldoet aan alle professionele behoeften voor het bereiden van 10 tot 400 maaltijden.
- Een veilige investering en een onschatbare tijdswinst.



SAP- EN SAUSEXTRACTOR SET

Nieuw accessoire ideaal voor de bereiding van groente- en vruchtensappen en -sauzen bestemd voor de bereiding van uw mises-en-bouche, verrines, sauzen, soepen, room- en vruchtenijs, smoothies, confitures, vruchtenkoekjes...

Sauzen



Grote toevoergoot
75 x 90 mm



Saus voor
verrines



Puree voor
tomatensaus



Aardbeienpuree
voor confitures



Frambozensaus
voor vruchtenijs

Citruspers



Grapefruitsap



Citroensap

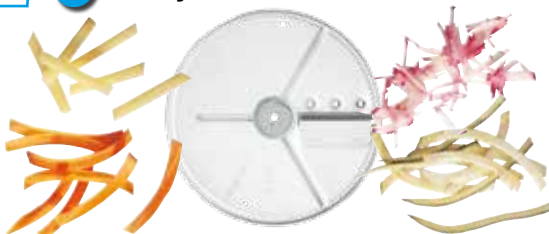


▶ Snijdisc : 1 mm ▶ 6 mm



	ref.
1 mm.	27051
2 mm	27555
3 mm	27086
4 mm	27566
5 mm	27087
6 mm	27786
Golvende 3 mm	27622
Golvende 5 mm	27623

▶ Staafjes : 2x2 mm ▶ 8x8 mm



	ref.
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

▶ Rasp : 1,5 mm ▶ 9 mm



	ref.
1,5 mm	27588
2 mm	27577
3 mm	27511
6 mm	27046
9 mm	27632
aardappel.	27191
radijsrasp 0,7 mm	27078
radijsrasps 1 mm	27079
radijsrasp 1,3 mm	27130
parmezaanrasp	27764

▶ Inductie motor



- **Industriële asynchrone motor voor intensief gebruik** voor een zeer grote bedrijfszekerheid en lange levensduur.
- Motor gemonteerd op rollagers voor geruisloze werking, zonder trillingen.
- Rechtstreekse aandrijving van de accessoire door de motor :
 - **groter afgeleverd vermogen**
 - geen complex aandrijfsysteem.
- **Geen onderhoud** : geen slijtstukken (geen koolborstels).
- **Roestvrijstalen motoras.**

EG Norm

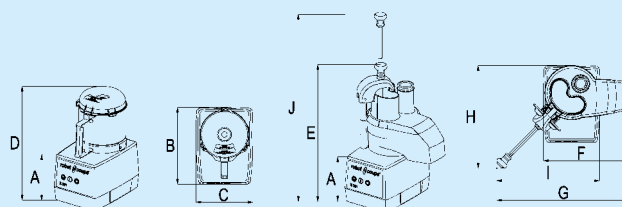
Kenmerken

Gewicht (kg)

	Motorblok	Cutter Accessoire	Groentesnijder Accessoire	Vermogen (Watts)	Voltage* (Amp.)	Netto	Verpakt
R 301	Eenfasig 1500 U/min	3,7 Liter Composietmateriaal	RVS Assortiment 23 schijven	650	230V/1 50 Hz 1,7	15	18
R 301 Ultra	Eenfasig 1500 U/min	3,7 Liter RVS	RVS Assortiment 23 schijven	650	230 V*/1 50 Hz 3	15	18

Afmetingen (in mm)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
R 301	205	304	226	427	570	340	525	405	410	726
R 301 Ultra	205	304	226	427	570	340	525	405	410	726



* 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
Email: international@robot-coupe.com
Robot-Coupe België:
Tel.: (071) 59 32 62
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, 2011/65/UE, 2012/19/UE, CE n° 1935/2004, UE n° 10/2011.
- 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 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.

