

robot @ coupe®

SPEZIALIST IN DER NAHRUNGSMITTELVORBEREITUNG

 **KOMBIS : KUTTER/GEMÜSESCHNEIDEMASCHINEN**
R 301 • R 301 Ultra

NEU



RESTAURANTS - FEINKOSTGESCHÄFTE

Verwendung als KUTTER

Grobes und feines Hacken, Pürieren, Kneten und Zerkleinern.

NEU

Neuer leicht auf der Schüssel anzubringender Deckel für einfaches und schnelles Arbeiten.

Neues mechanisch-magnetisches **Sicherheitssystem** und Motorbremse für sofortigen Stillstand des Motors beim Öffnen des Deckels.

Die Modelle R 301 und R 301 Ultra verfügen über einen **Momentschalter** für eine besonders hohe Schnittpräzision.

Die Modelle R301 und R301 Ultra verfügen für mehr Bedienkomfort über einen neuen Handgriff.

Glattes Messer mit abnehmbarer Schutzkappe wird mitgeliefert.

Zusätzlich lieferbar :

- gekerbtes Messer zum Zerkleinern und Kneten.
- gezahntes Messer zum Schneiden von Petersilie.



Verwendung als GEMÜSESCHNEIDER

Große Einfüllöffnung (Querschnittsfläche 104 cm²) zum Schneiden von Kohl, Kopfsalat, Knollensellerie, ganzen Tomaten usw.

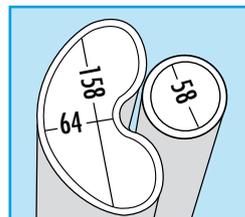
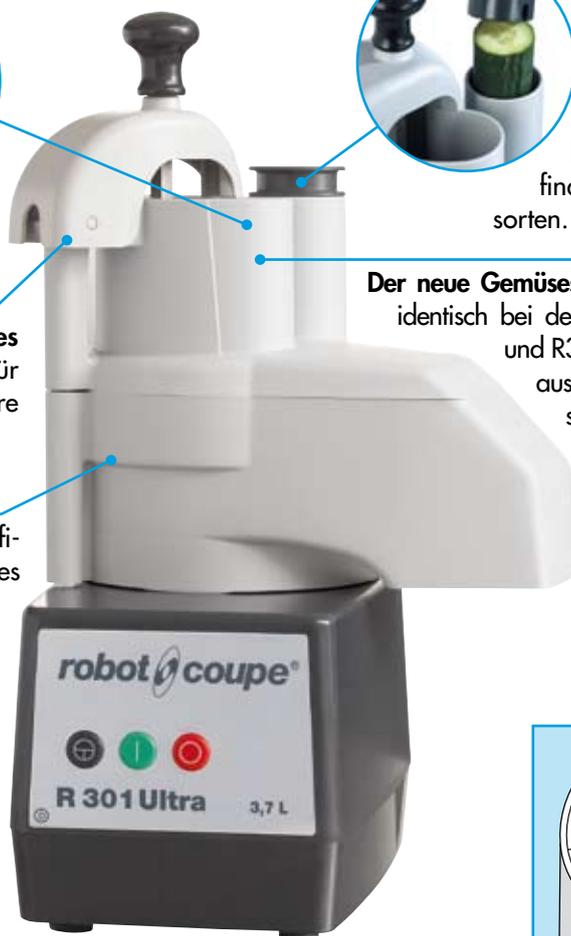
Automatische Wiedereinschaltung des Geräts nach Schließen des Hebels für höheren Bedienkomfort und schnellere Verarbeitung.

Neue Auswurfscheibe für einen effizienten Auswurf und ein einwandfreies Schnittergebnis bei empfindlichen Gemüsesorten.

Komplettes Sortiment an Edelstahl-scheiben zum Reiben, Raspeln und Schneiden in glatte und wellenförmige Scheiben sowie in Stäbchen und Streifen.

Zylindrische Einfüllöffnung (Ø 58 mm) für eine außerordentliche Schnittpräzision bei langen und empfindlichen Gemüsesorten.

Der neue Gemüseschneideaufsatz – identisch bei den Modellen R301 und R301 Ultra – besteht aus einer Gemüseschneideschüssel und einem Deckel. **Schüssel** und **Deckel** sind **abnehmbar**.



Kombis Kutter/Gemüseschneidemaschinen



Produktvorteile :

- **Zwei Geräte in einem!**
1 Kutteraufsatz und 1 Gemüseschneideaufsatz mit gemeinsamem Motorblock.
- **Unentbehrlich :**
Zum Hacken, Zerkleinern, Emulgieren, Kneten sowie - dank eines vollständigen Sortiments aus 23 Edelstahlscheiben - zum Schneiden und Reiben in Scheiben, Streifen, Stäbchen mit einer unvergleichlichen Schnittqualität. Sie werden im Lauf der Zeit unaufhörlich neue Anwendungsmöglichkeiten entdecken.
- **Leistungstark :**
In nur 1 - 2 Minuten werden Mayonnaise, Tatar, Möhrenbrei oder Apfelmus zubereitet.
- **Robust :**
Leistungsfähiger Asynchronmotor für intensiven Gebrauch, äußerst zuverlässig und langlebig.



Anzahl der Gedecke :

10 - 70



Zielgruppe :

Restaurants, Feinkostgeschäfte



Kurzum :

- Die Kombigeräte von Robot-Coupe (12 Modelle) sind leistungsstark, robust und schnell und genügen allen Ansprüchen professioneller Benutzer in Betrieben mit 10 - 400 Gedecken.
- Sie sind eine sichere Investition und ein unschätzbare Zeitgewinn.



Benutzung als Zitruspresse

Mit der Zitruspresse lassen sich Apfelsinen, Zitronen, Grapefruit und andere Zitrusfrüchte entsaften. Sie besteht aus einem grauen Korb und einem Presskegel und wird einfach in die dafür vorgesehene Kutterschüssel eingesetzt.



Eine überaus große Schnittvielfalt!



6 SCHNEIDESCHEIBEN

1 mm

6 mm



1 WELLENSCHEIBE

2 mm



10 RASPELSCHEIBEN

1,5 mm

9 mm



6 STÄBCHENSCHNITTEN

2 x 2 mm

8 x 8 mm



Die Messer



GLATTES MESSER



Für grobes Hacken, feines Hacken, Pürieren usw.

GEZAHNTES MESSER



Für feines Hacken, Pürieren usw.

GEKERBTES MESSER



Für Kneten, Zerkleinern usw.



▶ Schneidescheibe



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

▶ Streifenscheibe



	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

▶ Reibescheibe



	réf.
1,5 mm	27588
2 mm	27577
3 mm	27511
6 mm	27046
9 mm	27632
Kartoffel.	27191
Reibescheibe für Wurzeln 0,7 mm	27078
Reibescheibe für Wurzeln 1 mm	27079
Reibescheibe für Wurzeln 1,3 mm	27130
Reibescheibe Parmesan	27764

▶ Induktionsmotor



- **Leistungsfähiger Asynchronmotor für intensiven Gebrauch**, äußerst zuverlässig und langlebig.
- Motor mit Kugellagerung für **geräuscharm** und erschütterungsfreien Betrieb.
- Der Motor ist direkt mit dem Aufsatz verbunden :
 - **höhere Leistung**
 - kein kompliziertes Antriebssystem.
- **Wartungsfrei:** keine Verschleißteile (keine Kohlebürsten).
- **Antriebswelle aus Edelstahl.**

EG Norm

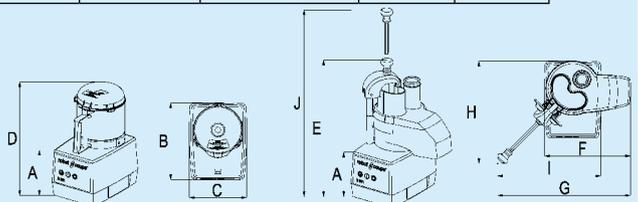
Eigenschaften

Gewicht (kg)

	Motorblock	Kutteraufsatz	Gemüseschneideaufsatz	Leistung (Watts)	Stromaufnahme* (Amp.)	netto	brutto
R301	Einphasig 1500 U/min	3,7 Liter Verbundwerkstoff	Edelstahl Sortiment 23 Scheiben	650	400 V/1 50 Hz 1,7	15	18
R301 Ultra	Einphasig 1500 U/min	3,7 Liter Edelstahl	Edelstahl Sortiment 23 Scheiben	650	400 V*/3 50 Hz 3	15	18

Abmessungen (in 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



* Für andere Netzspannungen lieferbar

robot coupe®

HERGESTELLT IN FRANKREICH VON ROBOT-COUCPE S.N.C.

Geschäftsleitung, Frankreich, International und Marketing:

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax: + 33 1 43 74 36 26

email : international@robot-coupe.com

Verbindungsbüro Deutschland:

Tel.: 01805 26 65 20 - Fax: 01805 26 65 30

Postfach 10 05 43 - D-66005 Saarbrücken

email : verkauf@robot-coupe.fr

www.robot-coupe.com

Vertrieb

NORMEN:

Die Geräte entsprechen:

- Folgenden EU-Richtlinien und der entsprechenden deutschen Gesetzgebung: 98/37/EWG, 73/23/EWG, 89/336/EWG, 89/109/EWG, 2002/72/EWG.
- Folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften: EN 292 - 1 und - 2, EN 60204 - 1 (1998), EN 12852, EN 1678.

