

robot coupe®

SPEZIALIST IN DER NAHRUNGSMITTELVORBEREITUNG



KOMBIGERÄTE: KUTTER & GEMÜSESCHNEIDER

R 301 • R 301 Ultra



RESTAURANTS - FEINKOSTGESCHÄFTE



Verwendung als KUTTER

Grobes und feines Hacken, Pürieren, Kneten und Zerkleinern.

EINFACH

Neuer leicht auf der Schüssel anzu- bringender Deckel für einfaches und schnelles Arbeiten.

EFFIZIENZ

3,7-Liter-Schüssel für die Verarbei- tung kleiner und großer Mengen

SICHERHEIT

Neues mechanisch-magne- tisches **Sicherheitssystem** und Motorbremse für sofortigen Stillstand des Motors beim Öff- nen des Deckels.

PRÄZISION

Die Modelle R 301 und R 301 Ultra verfügen über **einen Mo- mentschalter** für eine beson- ders hohe Schnittpräzision.



BEQUEM

Die Modelle R 301 und R 301 Ultra verfügen für mehr Bedienkomfort über einen neuen Handgriff.

VIELSEITIGKEIT

Glattes Messer mit abnehmbarer Schutzkappe wird mitgeliefert. Für grobes Hacken, feines Hacken, Pürieren usw.

Zusätzlich lieferbar :

- gekerbtes Messer zum Zerkleinern und Kneten. Für feines Hacken, Pürieren usw.
- gezahntes Messer zum Schneiden von Petersilie. Für Kneten, Zerkleinern usw.



Verwendung als GEMÜSESCHNEIDER

EFFIZIENZ



Große Einfüllöffnung (Quer- schnitts-fläche 104 cm²) zum Schneiden von Kohl, Kopfsalat, Knollen- sellerie, ganzen Tomaten usw.

BEQUEM

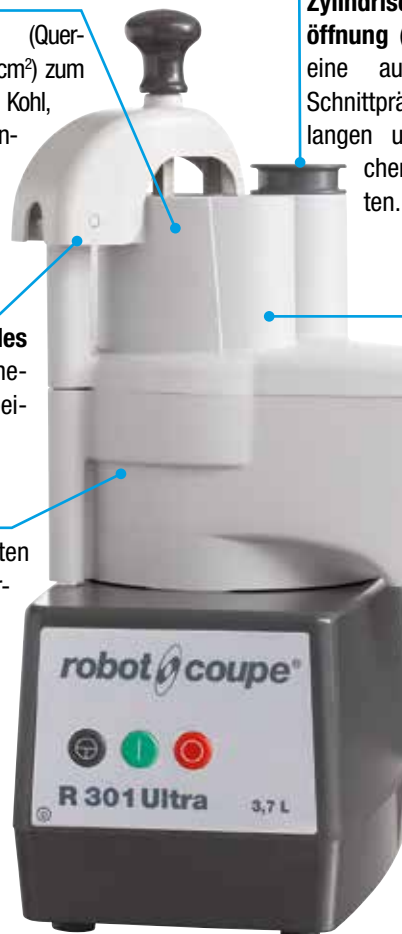
Automatische Wiedereinschaltung des Geräts nach Schließen des Hebels für höhe- ren Bedienkomfort und schnellere Verarbei- tung.

PRÄZISION

Neue Auswurfscheibe für einen effizienten Auswurf und ein einwandfreies Schnitter- gebnis bei empfindlichen Gemüsesorten.

VIELSEITIGKEIT

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

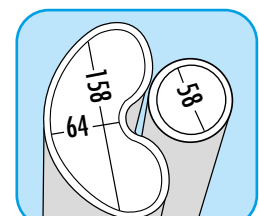


Zylindrische Einfüll- öffnung (Ø 58 mm) für eine außerordentliche Schnittpräzision bei langen und empfindli- chen Gemüsesor- ten.



EINFACH

Der **neue Gemüse- schneideaufsatz** - iden- tisch bei den Modellen R 301 und R 301 Ultra - besteht aus einer Gemüse- schneideschüssel und einem Dek- kel. **Schüssel** und **Deckel** sind **abnehmbar**.



Kombis Kutter/Gemüseschneidemaschinen



Produktvorzüge :

• 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.

• Leistungsstark :

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.



ENTSAFTER-KIT

Neues Zubehör, **ideal geeignet für die Zubereitung von Coulis sowie Obst- und Gemüsesäften**, die für Appetizer, Verrinen, Saucen, Suppen, Speiseeis, Smoothies, Marmelade, Fruchtpaste usw. verwendet werden sollen.

Coulis



Großer Einfüllschacht
75 x 90 mm



Coulis für
Verrinen



Coulis für
Tomatensauce



Erdbeer-Coulis
für Marmelade



Himbeer-Coulis
für Eis

Zitruspresse



Grapefruitsaft



Zitronensaft

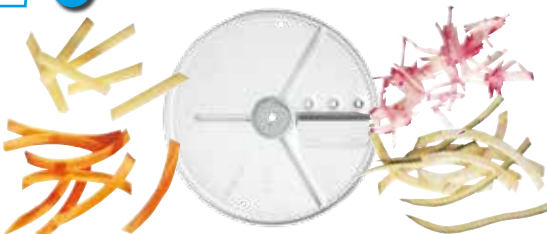


Schneidescheibe: 1 mm ▶ 6 mm



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

Streifenscheibe: 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

Reibescheibe: 1,5 mm ▶ 9 mm



	ref.
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 **geräuscharmen** 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

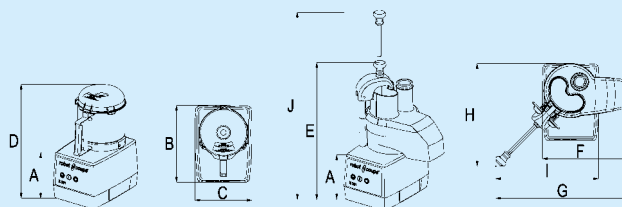
Eigenschaften

	Eigenschaften					Gewicht (kg)	
	Motorblock	Kutteraufsatz	Gemüseschneidaufsatz	Leistung (Watt)	Stromaufnahme* (Amp.)	netto	brutto
R 301	Einphasig 1500 U/min	3,7 Liter Verbundwerkstoff	Edelstahl Sortiment 23 Scheiben	650	230V/1 50 Hz 1,7	15	18
R 301 Ultra	Einphasig 1500 U/min	3,7 Liter Edelstahl	Edelstahl Sortiment 23 Scheiben	650	230V/1 50 Hz 3	15	18

Abmessungen (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

* Für andere Netzspannungen lieferbar



robot coupe®

HERGESTELLT IN FRANKREICH VON ROBOT-COUPÉ S.N.C.
Geschäftsleitung, Frankreich, International und Marketing:
Tel.: + 33 1 43 98 88 33
email : international@robot-coupe.com
Verbindungsbüro Deutschland:
Tel.: 01805 26 65 20
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: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, CE n° 1935/2004, UE n° 10/2011.
- Folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.

