

robot coupe®



ROBOTY WIELOFUNKCYJNE: CUTTER-WILK & SZATKOWNICE DO WARZYW

R 502 • R 502 V.V. • R 752 • R 752 V.V.



RESTAURACJE – PRZETWÓRSTWO – CATERING

Funkcja CUTTER/WILKA

Trzy rodzaje noży ze specjalnym rodzajem ostrza do wszystkich rodzajów zastosowania.

OPCJONALNIE
3
RODZAJE NOŻY

R 752 – R 752 V.V.

Noż wykonany w całości ze stali nierdzewnej z wyjmowanymi i regulowanymi ostrzami.

Noż gładki
W wersji standardowej



GRUBE SIEKANIE



DROBNE SIEKANIE



SOSY, EMULSJE

Noż z zębami
Opcja



WYRABIANIE



ROZDRABNIANIE

Noż z nacięciami
Opcja



SIEKANIE ZIÓŁ



SIEKANIE PRZYPRAW

Funkcja SZATKOWNICY DO WARZYW

Najwięcej sposobów przygotowywania warzyw i owoców: 50 rodzajów tarcz ze stali nierdzewnej zapewniające niezwykle precyzyjną jakość cięcia.

DODATKOWO
+
50
TARCZE

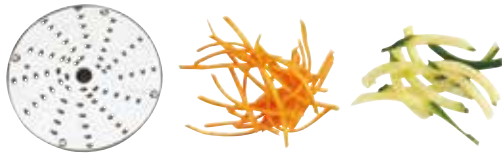
Gama ostrzy EXPERT

Plastry: 1 mm - 14 mm



	Ref.		Ref.
0,6 mm	28166W	6 mm	28196W
0,8 mm	28069W	8 mm	28066W
1 mm	28062W	10 mm	28067W
2 mm	28063W	14 mm	28068W
3 mm	28064W	Ziemniaki gotowane 4 mm	27244W
4 mm	28004W	Ziemniaki gotowane 6 mm	27245W
5 mm	28065W		

Wiórki: 1,5 mm - 9 mm



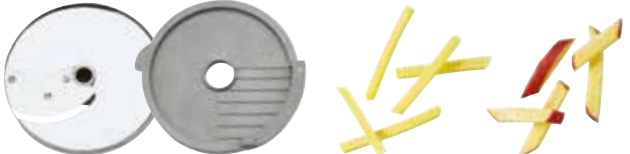
	Ref.		Ref.
1,5 mm	28056	9 mm	28060
2 mm	28057	Parmezan	28061
3 mm	28058	Chrzan	28055
4 mm	28073	Tarte ziemniaki	27164
5 mm	28059	Soczysta Marchew	27219
7 mm	28016		

Faliste: 2 mm - 5 mm



	Ref.		Ref.
2 mm	27068W	5 mm	27070W
3 mm	27069W		

Frytki: 8x8 mm - 10x16 mm



	Ref.		Ref.
8x8 mm	28134W	10x10 mm	28135W
8x16 mm	28159W	10x16 mm	28158W

Słupki: 1x8 mm - 8x8 mm



	Ref.		Ref.
1x8 mm kapusta/cebula	28172W	2 x 8 mm	27067W
1 x 26 mm (cebula)	28153W	2x10 mm kapusta/cebula	28173W
2 x 2 mm	28051W	3 x 3 mm	28101W
2,5 x 2,5 mm	28195W	4 x 4 mm	28052W
2 x 4 mm	27072W	6 x 6 mm	28053W
2 x 6 mm	27066W	8 x 8 mm	28054W

Macédoine: 5x5x5 mm - 50x70x25 mm



	Ref.		Ref.
5 x 5 x 5 mm	28110W	14 x 14 x 14 mm	28113W
8 x 8 x 8 mm	28111W	20 x 20 x 20 mm	28114W
10 x 10 x 10 mm	28112W	25 x 25 x 25 mm	28115W
14 x 14 x 5 mm	28181W	50 x 70 x 25 mm	28180W
14 x 14 x 10 mm	28179W		

Funkcja PURÉE

Wykonuje w 2 minuty do 10 kg świeżego, aromatycznego purée.



AKCESORIUM DO PURÉE



Opcja:
R 502 / R 502 V.V.

Łopatka
+
Tarcza do purée 3 mm
+
specjalny dysk ewakuacyjny do purée

ZESTAW DO PURÉE



Opcja:
R 752 / R 752 V.V.

Łopatka
+
Tarcza do purée 3 mm
+
specjalny dysk ewakuacyjny do purée

2 PRĘDKOŚCI

R 502 a R752
Modele trójfazowe
- Prędkość szatkownicy:
750 obr/min
- Prędkość cutter-wilka:
1 500 obr/min

**PŁYNNA REGULACJA
PRĘDKOŚCI**

R 502 V.V. a R752 V.V.
Modele jednofazowe
- Prędkość szatkownicy:
300 - 3500 obr./min.
- Prędkość cutter-wilka:
1000 - 3500 obr./min.

R-MIX®

R 502 V.V. a R752 V.V.
- Zmienna prędkość od 60 do 500 obr./min w ruchu wstecznym noża.
- Przygotowania wszelkiego rodzaju farszy z nadzieniem lub wprowadzania dodatkowych składników do pasztetów lub drożdżówek.

R 502 – R 502 V.V.



Roboty Wielofunkcyjne Cutter-Wilk / Szatkownica 2 urządzeń w 1 !



R 752 – R 752 V.V.

Funkcja Krajalnicy Do Warzyw R 502

Duży otwór wsadowy:

139 cm² krojenie warzyw typu kapusta, seler, sałata, pomidory itp.



Cylindryczny otwór wsadowy:

Ø 58 mm równomierne krojenie długich produktów.



Popychacz 2 w 1:

Ø 39 mm cięcie małych produktów, takich jak papryczki chilli, ogórki konserwowe, suche kielbasy, szparagi, cebula dymka, banany, truskawki, winogrona...



Funkcja Cutter/Wilka R 502 - R 752

Ramię zbieraka:

Do **łatwego zgarbiania** z pokrywy i brzegów misy bez zbędnego zatrzymywania urządzenia.



Pokrywa:

Możliwość dodawania płynów lub składników w trakcie przetwarzania.



Zegar:

Jeszcze większy komfort pracy, precyzja i powtarzalność w realizacji przepisów kulinarnych.



Ergonomiczny uchwyt soft touch:

Bardziej **wygodny i lepiej leży w dłoni.**



Funkcja Krajalnicy Do Warzyw R 752

Bardzo szeroki otwór wsadowy:

Do **15 pomidorów** lub **cała główka kapusty**.



Cylindryczny otwór wsadowy:

Ø 58 mm równomierne krojenie długich produktów.



Popychacz 2 w 1:

Ø 39 mm cięcie małych produktów, takich jak papryczki chilli, ogórki konserwowe, suche kielbasy, szparagi, cebula dymka, banany, truskawki, winogrona...



Pojemnik ze stali nierdzewnej 5,7 L



Pojemnik ze stali nierdzewnej 7,5 L



Dźwignia ze wspomaganiem:



- Komfort pracy
- Zapobieganie bólom mięśniowo-szkieletowym
- Zmniejszenie uciążliwej pracy



WIELOFUNKCYJNOŚĆ

Robot wielofunkcyjny

- **Cutter/Wilk:** krojenie, mieszanie, wyrabianie ciasta, rozdrabnianie oraz przygotowywanie sosów.
- **Szatkownica do warzyw:** siekanie, ścieranie, krojenie w faliste plastry, na wiórki, w kostkę i na frytki oraz przygotowywanie purée.



WYDAJNOŚĆ

- **Nóż na dnie misy:** do perfekcyjnej obróbki zarówno małych, jak i dużych ilości.
- **Idealne i dokładne cięcie:** Pełny zestaw ponad 50 tarcz z wyjątkowo precyzyjnym ostrzeniem noża.



OSZCZĘDNOŚĆ CZASU

Oszczędzasz wiele godzin ręcznej pracy dziennie:

- Cutter/Wilk: do **7 kg mielonego mięsa w 2 minuty**.
- Szatkownica do warzyw: do **12 kg tartej marchewki w 3 minuty**.



SOLIDNA KONSTRUKCJA

Dłuższa trwałość:

- Pojemnik cutter/wilka wykonany ze **stali nierdzewnej**.
- Obudowa silnika i akcesoria szatkownicy do warzyw wykonane z **metal**.
- Mocny silnik asynchroniczny umożliwiający **intensywne użytkowanie**.

Roboty Wielofunkcyjne Cutter-Wilk / Szatkownica

Korzyści:

2 urządzeń w 1 !

- Cutter-wilk i szatkownica dostosowane do pracy na jednym napędzie.

Wydajne:

- System sterowania impulsowego zapewnia większą precyzję krojenia. Dzięki zamieszczonego nożowi na dnie pojemnika cutter-wilk zapewnia doskonałą jednorodność obrabianych produktów, nawet w niewielkich ilościach.

Odporne:



- Wyjątkowo niezawodny asynchroniczny silnik przemysłowy o dużej trwałości umożliwiający intensywne użytkowanie.
- Silnik montowany na łożysku kulkowym dla zapewnienia cichej pracy bez wibracji.
- Silnik z napędem bezpośrednim:
 - większa moc dostarczana
 - brak złożonego systemu napędowego.
- Bezkonserwacyjny: brak części zużywających się.
- Wał silnika ze stali nierdzewnej.

Zegar:

- Jeszcze większy komfort pracy, precyzja i powtarzalność w realizacji przepisów kulinarnych.

Wiele sposobów krojenia:

- Kompletna gama ponad 50 tarcz tnących do krojenia w plasterki, plasterki w kształcie falistym, wiórki, słupki, kostki lub frytki.



Ilość posiłków:

30 - 400.



Przeznaczone dla:

Restauracje - Przetwórstwo - Catering - Żywnienie zbiorowe - Szkoły - Przedszkola



W skrócie:

Wydajne roboty kuchenne o solidnej konstrukcji są dobrą inwestycją zapewniającą zmniejszenie nakładu pracy i oszczędność czasu.



R 502

R 502 V.V.

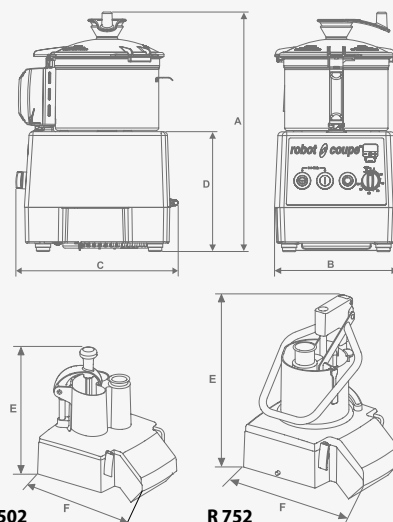
R 752

R 752 V.V.

Normy UE	Dane elektryczne						
	Zespół silnikowy	Akcesoria cutter-wilk	Akcesoria szatkownicy	Funkcja R-Mix	Moc (Wat)	Napięcie* (Volt)	Natężenie (Amp.)
R 502	Trójfazowy 750 & 1500 obr/min	5,9 litra NIERDZEWNY	Metalu Gama 50 tarcz tnących	NIE	900	400 V/3 50 Hz	2,2 a 2,1
R 502 V.V.	Jednofazowy 300 - 3500 obr/min	5,9 litra NIERDZEWNY	Metalu Gama 50 tarcz tnących	60 - 500 obr/min	1 500	230 V*/1 50 Hz	5,8
R 752	Trójfazowy 750 & 1500 obr/min	7,5 litra NIERDZEWNY	Metalu Gama 50 tarcz tnących	NIE	1 800	400 V/3 50 Hz	3,25 a 4,6
R 752 V.V.	Jednofazowy 300 - 3500 obr/min	7,5 litra NIERDZEWNY	Metalu Gama 50 tarcz tnących	60 - 500 obr/min	1 500	230 V*/1 50 Hz	5,8

* Możliwość innych napięć

	Wymiary (mm)						Waga (kg)	
	A	B	C	D	E	F	netto	z opakowaniem
R 502 / R 502 V.V.	540	280	365	270	400	380	29 / 30	33,5 / 35
R 752 / R 752 V.V.	570	280	365	270	440	380	32,5 / 33,5	37,5 / 38



R 502

R 752

robot coupe

SPRZĘT WYTWARZANY WE FRANCJI
PRZEZ ROBOT-COUPÉ SP.J.

Dyrekcja Generalna Francja
Dział międzynarodowy i marketing :
Tel. : + 33 1 43 98 88 33
email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

Dystrybutor

NORMY:

Aparatura wykonana zgodnie z:

- Postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1907/2006/CE, 1935/2004/CE, 2023/2006/CE, 10/2011/UE.
- Postanowieniami następujących norm europejskich oraz norm stanowiących o środkach bezpieczeństwa i higieny: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.

