

robot coupe®



ROBOTY WIELOFUNKCYJNE CUTTER-WILK / SZATKOWNICA

R 301 • R 301 Ultra



RESTAURACJE - ŻYWIENIE ZBIOROWE - PUNKTY GASTRONOMICZNE - GARMATNIE - STOŁÓWKI



zastosowanie CUTTERA-WILKA

Rodzaje obróbki: siekanie, przygotowanie drobnego farszu lub zawiesiny, ugniatanie i rozdrabnianie.

ERGONOMIA

Nowa pokrywa jest łatwa do zamontowania na pojemniku, co pozwala na proste i szybkie użytkowanie.

EFEKTY

Zbiornik 3,7 l opracowany do obróbki małych i dużych ilości

BEZPIECZEŃSTWO

Nowy mechaniczno-magnetyczny **system bezpieczeństwa** oraz hamulec zatrzymujący pracę noża w przypadku otwarcia pokrywy.

PRECYZJA

Modeli R 301 i R 301 Ultra jest wyposażony w system **sterowania impulsowego**, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie.



KOMFORT

Modeli R301 i R301 Ultra posiadają **nowy uchwyt** ułatwia przytrzymywanie pojemnika.

WIELOCZYNNOŚCIOWOŚĆ

Urządzenia te są dostarczane z nożem gładkim z rozbierną nakładką.

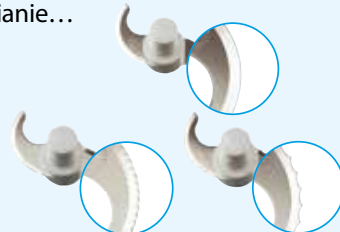
Przykład: grube siekanie, drobne siekanie, zawiesiny...

W opcji:

- **noż z nacięciami** do rozdrabniania i ugniatania, Przykład: drobne siekanie, zawiesiny...

- **noż z zębami** zalecany do siekania pietruszki.

Przykład: wirabianie ciasta, rozdrabnianie...



zastosowanie SZATKOWNICY

EFEKTY



Duży otwór wsadowy (pow. 104 cm²) do obróbki dużych warzyw takich jak kapusta, seler, sałata, pomidory.

KOMFORT

Automatyczne ponowne uruchamianie urządzenia za pomocą dźwigni co zapewnia większy komfort pracy i zwiększa szybkość jej wykonania.

PRECYZJA

Nowa koncepcja tarczy zabierakowej pozwala na bezbłędną ewakuację pokrojonych warzyw; w szczególności jakość krojenia warzyw delikatnych jest nieporównywalna.

WIELOCZYNNOŚCIOWOŚĆ

Kompletna gama tarcz tnących z nierdzewnej stali do różnorodnego krojenia warzyw i owoców: krojenie w plasterki, w kształcie falistym, w słupki i wiórki



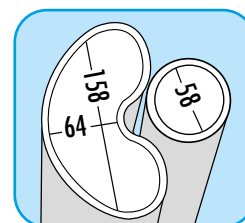
EFEKTY

Otwór o kształcie cylindrycznym (średnicy 58 mm) przeznaczony do warzyw długich i delikatnych gwarantujący precyzję krojenia.



ERGONOMIA

Wspólna dla modeli R 301 i R 301 Ultra **nowa szatkownica do warzyw** składa się z pojemnika szatkownicy i pokrywy. **Pojemnik** i jej **przykrywa** dają się łatwo **zdemontować**.



Roboty wielofunkcyjne Cutter-wilk / Szatkownica



Korzyści:

• urządzenie wielofunkcyjne

Cutter/wilk i szatkownica do warzyw służą do obróbki przy użyciu tego samego silnika.

• Niezbędne :

Siekają, rozdrabniają, rozczyniają, ugniatają i dzięki gamie 23 tarcz z nierdzewnej stali pozwalają na optymalną jakość krojenia w plasterki, wiórki i słupki. Spełniają wiele korzystnych czynności, które odkrywa się w miarę użytkowania.

• Wydajne :

W ciągu 1-2 minut można przygotować majonez, befsztyk tatarski, puree z marchewki lub przecier z jabłek.

• Odporne :

Asynchroniczny silnik o dużej mocy pozwala na intensywne użytkowanie tych urządzeń i zapewnia ich niezawodne i długotrwałe działanie.



Ilość posiłków:

10 do 70



Przeznaczone dla:

Restauracji, garmazerii, stołówek, punktów gastronomicznych.



W skrócie:

- Wydajne, odporne i szybkie roboty z rodziny Robot-Coupe (12 modeli) doskonale spełniają profesjonalne potrzeby w placówkach przygotowujących od 10 do 400 posiłków.
- Stanowią one dobrą inwestycję i pozwalają zaoszczędzić niezmiernie dużo czasu.



ZESTAW DO PRZECIERÓW

Nowe akcesoria **idealne do robienia sosów i soków warzywnych oraz owocowych**, do przygotowania przekąsek, małych szklaneczek, zup, sorbetów, lodów, smoothies, konfitur, marmolady...

Przygotowania przecierów



Otwór wsadowy o dużej pojemności
75 x 90 mm



Przecier do małych szklaneczek cateringowych



Przecier pomidorowy



Mus truskawkowy



Mus malinowy np. do sorbetów

Wyciskacz do cytrusów



Sok grejfrutowy



Sok z cytryny

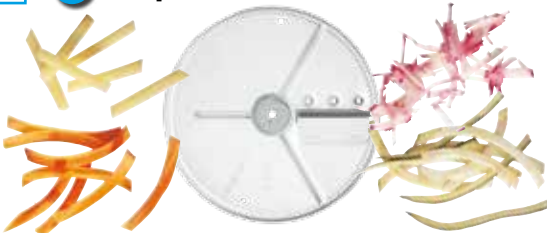


▶ Plastry : 1 mm ▶ 6 mm



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

▶ Słupki : 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

▶ Wiórki : 1,5 mm ▶ 9 mm



	ref.
1,5 mm	27588
2 mm	27577
3 mm	27511
6 mm	27046
9 mm	27632
Zemniaki	27191
Wiórki chrzan 0,7 mm	27078
Wiórki chrzan 1 mm	27079
Wiórki chrzan 1,3 mm	27130
Parmezan	27764

▶ Silnik indukcyjny



- **Asynchroniczny silnik do maszyn** przemysłowych nadający się, dzięki swej wyjątkowej trwałości i niezawodności, do intensywnej eksploatacji.
- Ustawiony na łożysku kulowym, co zapewnia **cichą pracę** i eliminuje drgania.
- Urządzenia napędzane bezpośrednio za pomocą silnika:
 - **wzmoczona moc oddawana**
 - nie ma złożonego systemu napędowego.
- **Żadnych czynności obsługi** : brak części zużywalnych i szczotek węglowych.
- **Wał napędowy ze stali nierdzewnej.**

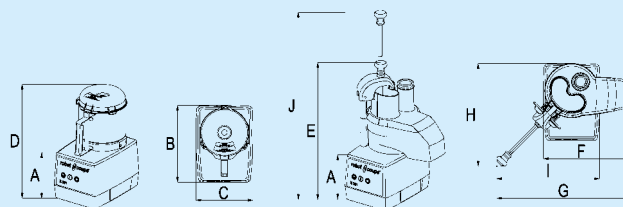
Normy UE

	Dane elektryczne					Waga (kg)	
	Zespół silnikowy	Akcesoria cutter-wilk	Akcesoria szatkownicy	Moc (Watt)	Napięcie* (Amp.)	netto	brutto
R 301	Jednofazowy 1500 obr/min	3,7 l Polimer	Nierdzewna stal Gama 23 tarcz tnących	650	230V/1 - 50 Hz - 1,7	15	18
R 301 Ultra	Jednofazowy 1500 obr/min	3,7 l Nierdzewna stal	Nierdzewna stal Gama 23 tarcz tnących	650	230V/1 50 Hz 3	15	18

Wymiary (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

* Możliwość innych napięć



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, CE n° 1935/2004, UE n° 10/2011.
- 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.