

robot coupe®



CONJUNTOS: CUTTERS E CORTADORES DE LEGUMES

R 301 • R 301 Ultra



RESTAURANTES - TAKE AWAY - HOTEIS - INFANTÁRIOS

▶ função CÚTER

Todos os tipos de picado, recheio fino, emulsões, amassar e triturar.

ERGONOMIA

Nova tampa fácil de instalar na cuba para utilização simples e rápida.

PERFORMANCE

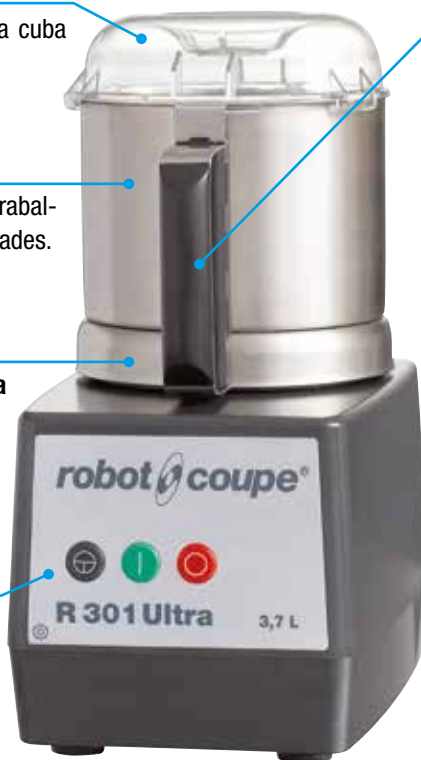
Cuba de 3,7 litros que permite trabalhar pequenas e grandes quantidades.

SEGURANÇA

Novo sistema de segurança mecano-magnético e travão motor que provoca a paragem da lâmina ao abrir a tampa.

PRECISÃO

Os modelos R 301 e R 301 Ultra possuem um **comando por impulsos** para melhor precisão de corte.



CONFORTO

Modelos R301 e R301 Ultra dotados de **nova pega** para melhor conforto.

POLIVALÊNCIA

Lâmina lisa em standard com tampa desmontável.

Ex.: picados grossos, picados finos, emulsões...

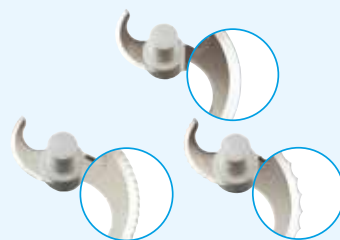
Em opção :

- **lâmina serrilhada** para os trabalhos de triturar e amassar.

Ex.: picados finos, emulsões...

- **lâmina dentada** para cortar salsa.

Ex.: amassar, triturar...



▶ função CORTADOR DE LEGUMES

PERFORMANCE



Boca grande (superfície 104 cm²) que permite cortar legumes de tipo couve, aipo, salada, tomate.

CONFORTO

Arranque automático da máquina por meio da alavanca, para melhor conforto de trabalho e rapidez de execução.

PRECISÃO

Novo disco de evacuação concebido para ejectar perfeitamente e assegurar um resultado incomparável para os produtos frágeis.

POLIVALÊNCIA

Gama completa de 23 discos em inox disponível para satisfazer todas as necessidades de cortes de frutas e legumes: fatiado, corte ondulado, palito, juliana e ralado.



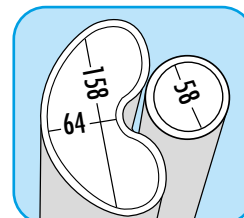
PERFORMANCE

Boca cilíndrica (Ø 58 mm) prevista para legumes compridos ou frágeis, garantindo uma excelente precisão de corte.



ERGONOMIA

Novo acessório cortador de legumes, comum aos modelos R 301 e R 301 Ultra, constituído por uma cuba cortadora de legumes e uma tampa. A **cuba** e a **tampa** são **desmontáveis**.



Combinados Cúter e Cortador de legumes



Os Extras produtos :

• 2 Aparelhos em 1 !

Um acessório Cúter e um acessório Cortador de Legumes adaptam-se no mesmo bloco motor.

• Indispensável :

Pica, tritura, emulsiona, amassa e, graças à gama de 23 discos em inox, realiza fatiados, ralados, julianas e palitos com uma ótima qualidade de corte. Prestará inúmeros serviços que vai descobrir à medida que o utiliza.

• Eficiente :

Bastam 1 a 2 minutos para realizar uma maionese, uma carne picada, um puré de cenouras ou uma compota de maçãs.

• Robustez :

Motor industrial assíncrono para grande fiabilidade e longevidade.



Número de refeições :

10 a 70



Alvo :

Restaurantes, take away, hotéis, infantários.



Em resumo :

- Eficientes, robustos e rápidos, a gama dos combinados Robot-Coupe (12 modelos) poderão atender todas as necessidades dos profissionais para estabelecimentos de 10 a 400 refeições.
- São um investimento seguro para um ganho de tempo inestimável.



KIT EXTRATOR DE SUMO E DE COULIS

Novo acessório ideal para realizar coulis e sumos de legumes e frutas destinados à preparação de aperitivos, taças, molhos, sopas, sorvetes e gelados, smoothies, doces, massas de frutas...

Coulis

Boca de grande capacidade
75 x 90 mm



Coulis
para taças



Coulis para molho
de tomate



Coulis de
morango
para doces



Coulis de
framboesa
para sorvetes

Espremedor de cítrinos



Sumo de toranja



Sumo de limão

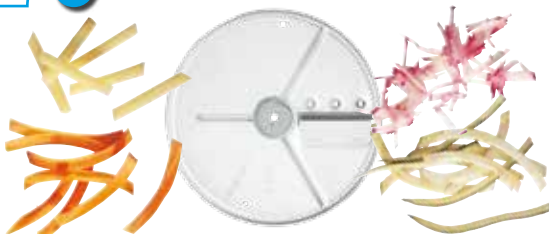


Fatiado : 1 mm ▶ 6 mm



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

Palito : 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

Ralador : 1,5 mm ▶ 9 mm



	ref.
1,5 mm	27588
2 mm	27577
3 mm	27511
6 mm	27046
9 mm	27632
batata	27191
ralador rabanete 0,7 mm	27078
ralador rabanete 1 mm	27079
ralador rabanete 1,3 mm	27130
ralador parmesão	27764

Motor de indução



- **Motor industrial assíncrono de uso intensivo** para grande fiabilidade e longevidade.
- Motor montado em rolamento de esferas para funcionamento silencioso, isento de qualquer vibração.
- Motor em ligação directa com o acessório :
 - **aumento da potência emitida**
 - sem sistema complexo de accionamento.
- **Nenhuma manutenção**: sem peça de desgaste (sem carvões).
- **Árvore de motor em inox.**

Norma
CE

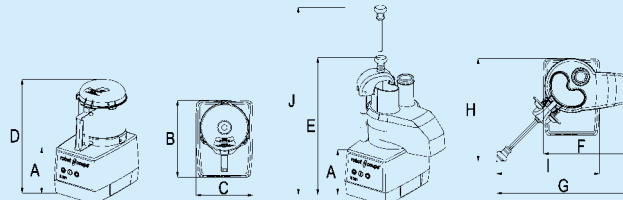
Características

Peso (kg)

	Bloco motor	Acessório cúter	Acessório cortador de legumes	Potência (Watts)	Voltagens* (Amp.)	líquido	embalado
R 301	Monofásico 1500 rpm	3,7 litros Material compósito	Inox Colecção de 23 discos	650	230V/1/50 Hz - 1,7	15	18
R 301 Ultra	Monofásico 1500 rpm	3,7 litros Inox	Inox Colecção de 23 discos	650	230V/1/50 Hz - 3	15	18

Dimensões (em 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



* Para outras voltagens, consulte nos.

robot coupe®

FABRICADO EM FRANÇA POR ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Direcção geral, França, internacional e Marketing :

Tél.: + 33 1 43 98 88 33

48, rue des Vignerons

94300 Vincennes - France

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUIDOR

NORMAS:

Máquinas conformes com:

- Com as disposições das directivas europeias seguintes e com as legislações nacionais que as transpõem: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, CE n° 1935/2004, UE n° 10/2011.
- Com as disposições das normas europeias harmonizadas seguintes e com as normas que definem as prescrições relativas à segurança e à higiene: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.

