

robot coupe®



TISCHKUTTER

R 8 • R 8 V.V. • R 10 • R 10 V.V.

VERTIKALKUTTER

R 15 • R 15 V.V. • R 20 • R 20 V.V.

NEU



RESTAURANTS - GROSSKÜCHEN - KONDITOREIEN - FLEISCHEREIEN - DELIKATESSGESCHÄFTE

▶ R 8 - R 10 - R 15 - R 20

EINFACH

- **Transparenter Deckel «Grande Vision»** für eine durchgehende und leichte Überwachung der Verarbeitung. **Spülmaschinenfest.**
- **Hinzufügen von Flüssigkeiten und Zutaten** während der Verarbeitung.
- **Leichtes Einsetzen** der Schüssel durch zentrale Verriegelung.
- **Sehr leichtes Auseinandernehmen und Zusammensetzen** des Deckels.

HYGIENE

- Alle Teile lassen sich für eine **leichte Reinigung** des Gerätes einfach abmontieren.
- **Flacher Motorblock** für eine leichte Reinigung.

BEQUEM

- **Neue Griffe** für eine sichere Handhabung der Schüssel.
- **Handgriff an der Rückseite** für einen leichten Transport des Gerätes.
- **Deckeldichtung** für **einwandfreie Dichtigkeit.**

EFFIZIENZ

- **Tief liegendes Edelmesserschwert** mit neuem Klingenprofil - exklusiv von Robot-Coupe - für absolut gleichmäßige Verarbeitung und optimale Schnittqualität.
- **Hohes Mittelteil der Schüssel** für die Zubereitung flüssiger Speisen.

LEISTUNG

- Sehr leistungsstarker, äußerst zuverlässiger und langlebiger **Asynchronmotor** für intensiven Gebrauch.



Mitgeliefert:



Messer mit **glatten Klingen.**

Zusätzlich lieferbar:



Gekerbte Klingen zum **Zerkleinern** und **Kneten.**



Gezahnte Klingen zum Schneiden von **Petersilie.**

Tischkutter Vertikalkutter



Produktvorteile:

Leistungsstark :

- Mit dem Pulsbetrieb kann die Verarbeitung genauer kontrolliert und somit eine noch höhere Schnittpräzision erreicht werden, was beim Hacken von bestimmten Produkten besonders wichtig ist.
- Extra tiefliegendes Messer für eine vollkommen gleichmäßige Verarbeitung der Nahrungsmittel auch bei kleinsten Mengen.

Schnell :

- In nur 1 - 2 Minuten werden Mayonnaise, Tatar, Möhrenbrei oder Apfelmus zubereitet.
- Seine Schnelligkeit ermöglicht es dem Küchenchef, seiner Kreativität freien Lauf zu lassen.

Zuverlässig :

- Leistungsfähiger Asynchronmotor für intensiven Gebrauch, äußerst zuverlässig und langlebig.
- Aufgrund ihrer einfachen und robusten technischen Gestaltung entsprechen die Kutter den strengsten Hygiene- und Sicherheitsstandards.
- Mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Teile lassen sich leicht abnehmen und reinigen.



Anzahl der Gedecke:

20 - 300



Zielgruppe:

Restaurants, Grossküchen, Konditoreien, Fleischereien, Delikatessengeschäfte.



Kurzum:

ROBOT-COUPÉ hat das vollständigste Angebot von Kuttermodellen mit einem Fassungsvermögen von 2,9 bis 60 Litern.



KLEINE SCHÜSSEL

3,5-Liter beim Modell R 8 und 4-Liter bei den Modellen R 10/R 15 (ein exklusives Robot -Coupe-Patent) für Zubereitungen in letzter Minute - z. B. Soßen oder Zerkleinern von Gewürzen - ist zusätzlich lieferbar.



VAKUUMSYSTEM

Das R-VAC®-System für die Modelle R 8 und R 10 ermöglicht eine Verarbeitung unter Luftabschluss und gewährleistet so eine unvergleichliche Endproduktqualität beim Herstellen von Fischcremes, feinen Füllungen, Gemüsepasteten, Stopfleber, Ganache u.s.w.

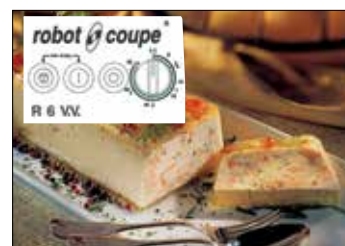
Die Vorteile der Verarbeitung unter Luftabschluss:

- bessere Haltbarkeit
- bessere Präsentation
- bessere Entfaltung von Aroma und Schmackhaftigkeit
- besseres Garen



R-MIX-FUNKTION

- Zum Vermengen empfindlicher Produkte ohne sie zu schneiden
- Die R-Mix-Funktion ermöglicht bei einer **stufenlos regelbaren Drehzahl von 60 bis 500 U/min** in umgekehrter Drehrichtung das gleichmäßige Untermischen von Fleischscheibchen oder Zutaten wie z. B. Krebschwänzen für Pasteten, Rosinen in Hefeteig, Gemüswürfeln.



Welcher Kutter entspricht Ihren Bedürfnissen?

Für wie viele Gedecke pro Mahlzeit ?	20 bis 150	50 bis 200	50 bis 250	50 bis 300
Für welche Verarbeitungsmenge pro Durchgang ?	Bis 4,5 kg	Bis 6 kg	Bis 9 kg	Bis 12 kg
Grobes Hacken	3,0 kg	4,0 kg	6,0 kg	8,0 kg
Emulgieren	4,5 kg	6,0 kg	9,0 kg	12,0 kg
Kneten	4,0 kg	5,0 kg	7,0 kg	10,0 kg
Zerkleinern	2,0 kg	3,0 kg	5,0 kg	6,0 kg

Der für Sie geeignete Kutter



R 8 - R 8 V.V.

R 10 - R 10 V.V.

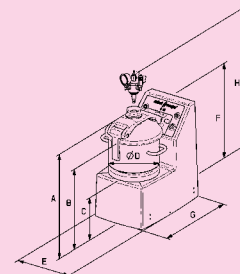
R 15 - R 15 V.V.

R 20 - R 20 V.V.

EG Norm	Eigenschaften					Gewicht (kg)	
	Drehzahl (U/min)	Leistung (W)	Stromaufnahme (Amp.)	Spannung* (Amp.)	Fassungsvermögen Edelstahl	Netto	Brutto
R 8	1 500 und 3 000	2 200	5,5	400 V/50 Hz / 3	8 liter	40	52
R 8 V.V.	300 bis 3 500	2 200	21	200-240 V/50-60 Hz / 1	8 liter	40	52
R 10	1 500 und 3 000	2 600	6	400 V/50 Hz / 3	11,5 liter	45	57
R 10 V.V.	300 bis 3 500	2 600	21	200-240 V/50-60 Hz / 1	11,5 liter	45	57
R 15	1 500 und 3 000	3 000	6,5	400 V/50 Hz / 3	15 liter	49	62
R 15 V.V.	300 bis 3 500	3 000	21,7	200-240 V/50-60 Hz / 3	15 liter	49	62
R 20	1 500 und 3 000	4 400	10,1	400 V/50 Hz / 3	20 liter	75	88
R 20 V.V.	300 bis 3 500	4 400	24,8	200-240 V/50-60 Hz / 3	20 liter	75	88

* Für andere Netzspannungen lieferbar.

	Abmessungen (mm)							
	A	B	C	D	E	F	G	H
R 8 - R 8 V.V.	585	445	255	300	315	525	545	645
R 10 - R 10 V.V.	660	520	280	300	345	600	560	720
R 15 - R 15 V.V.	680	540	300	340	370	620	615	740
R 20 - R 20 V.V.	760	620	315	340	380	700	630	820



robot coupe

Hergestellt in Frankreich von ROBOT-COUPÉ 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: Toestellen gelijkvormig aan:

- De bepalingen van de volgende Europese richtlijnen en aan de nationale wetgeving waarin deze richtlijnen zijn omgezet: 2006/42/EG, 2006/95/EG, 2004/108/EG, 1935/2004/EG, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/EG, «DEEE» 2002/96/EG.
- De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voorschriften bepalen betrekking hebbend op veiligheid en hygiëne: EN 12100-1 en 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.



Wir behalten uns das Recht vor, zu jeder Zeit und ohne Vorankündigung die technischen Eigenschaften dieser Geräte zu ändern. Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben sind nicht bindend und können jederzeit geändert werden. © Alle Rechte für alle Länder vorbehalten durch ROBOT-COUPÉ s.n.c.

Réf. : 450 479 - 11/2013 - Allemand