

# robot coupe®

SPEZIALIST IN DER NAHRUNGSMITTELVORBEREITUNG

## KUTTER/GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE

R 401 • R 402 • R 402 V.V.





## ▶ Verwendung als KUTTER

Jegliche Art von Hacken, Pürieren, Emulgieren, Kneten und Zerkleinern

NEU

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

**Motorblock aus Metall** für besonders hohe Belastbarkeit

**R401** mit einer Drehzahl (1500 U/min)

**R402** mit zwei Drehzahlen. Die Drehzahl von 1500 U/ min ist für die Verwendung als Kutter vorgesehen.

**R402 V.V.** mit stufenloser Drehzahlregelung von 300 bis 3000 U/min



**4-Liter-Schüssel aus Edelstahl mit Handgriff.**

Glattes Messer mit abnehmbarer Kappe im Lieferumfang enthalten.



Zusätzlich lieferbar:

- **gekerbt**es Messer zum Zerkleinern und Kneten
- **gezahnt**es Messer zum Schneiden von Petersilie



## ▶ Verwendung als GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE

**Große Einfüllöffnung** (Querschnittsfläche 104 cm<sup>2</sup>) zum Schneiden von Kohl, Sellerie, Kopfsalat, Tomaten usw.



**Zylindrische Einfüllöffnung**, (Ø : 58 mm.) die das Schneiden von länglichen und empfindlichen Gemüsesorten mit **außerordentlicher Präzision** gewährleistet.

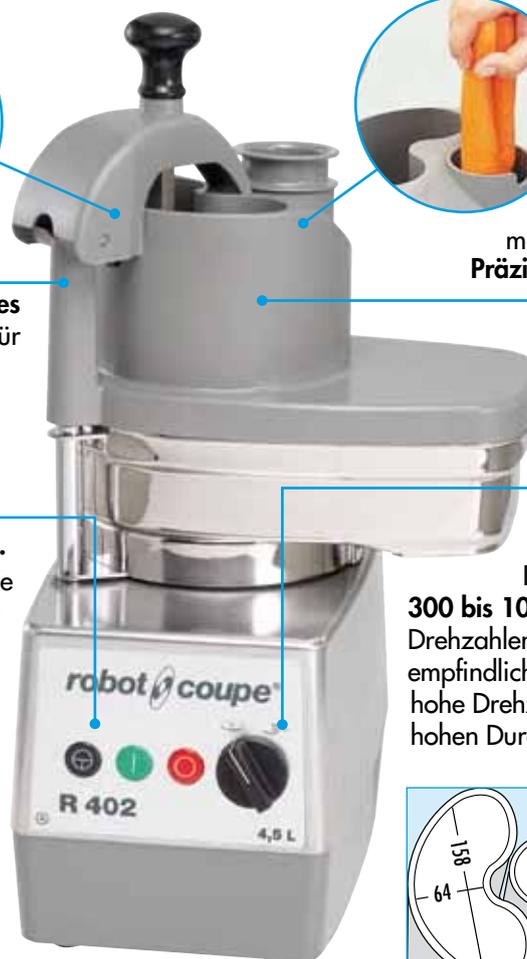


**Automatische Wiederaufnahme des Betriebs** durch Betätigen des Hebels für Bedienkomfort und Zeitgewinn.

Edelstalschüssel und Deckel abnehmbar.

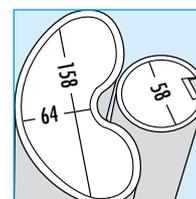
**R401** mit einer Drehzahl (1500 U/min). **R402** mit zwei Drehzahlen. Die Drehzahl von 750 U/min ist für diese Verwendung vorgesehen und ermöglicht das Schneiden von Würfeln und Pommes frites.

**Komplettes Sortiment aus Edeltalscheiben** zum Schneiden und Raspeln von Obst und Gemüse in geraden und wellenförmigen Scheiben, Stäbchen und Streifen. **Schneiden von Würfeln und Pommes Frites** mit den Modellen R402 und R402 V.V.



**R402 V.V.** mit stufenloser Drehzahlregelung von 300 bis 1000 U/min. Niedrige Drehzahlen für das Schneiden empfindlicher Gemüsesorten, hohe Drehzahlen für besonders hohen Durchsatz.

Einfüllkapazität (in mm)



# Kombis Kutter/Gemüseschneidemaschinen



## Produktvorzüge

### Zwei Geräte in einem!:

- 1 Kutteraufsatz und 1 Gemüseschneideaufsatz auf demselben Motorblock.

### Verarbeitungskapazität :

- Große Einfüllöffnung (104 cm<sup>2</sup> Querschnittsfläche) für das Schneiden von sperrigen Gemüsesorten wie Sellerie, Kohl und Kopfsalat.
- Zylinderförmige Einfüllöffnung (Ø 58 mm) für das Schneiden von länglichen und empfindlichen Gemüsesorten.
- Kutterschüssel aus Edelstahl mit 4 Liter Fassungsvermögen zum Emulgieren, Hacken, Zerkleinern und Kneten.

### Große Schnittvielfalt :

- Vollständige Palette aus 27 Edelstahlscheiben zum Reiben und Schneiden von glatten und wellenförmigen Scheiben und Stäbchen sowie Würfeln und Pommes Frites für die Modelle R402 und R402 V.V., mit größter Präzision und Schnittqualität.

### Robust :

- Leistungsstarker, äußerst zuverlässiger und langlebiger Asynchronmotor für intensive Benutzung.
- Motorblock aus Metall, Kutterschüssel und Gemüseschneideschüssel aus Edelstahl für größere Langlebigkeit.



### Anzahl der Gedecke:

20 - 100



### Zielgruppe:

Restaurants, Delikatessgeschäfte



### Resümee:

Für welches Modell Sie sich auch entscheiden, es wird Ihnen mit Sicherheit einen unschätzbaren Zeitgewinn verschaffen.



## Eine überaus große Schnittvielfalt!



6 SCHNEIDESCHEIBEN

1 mm

6 mm



1 WELLENSCHEIBEN

2 mm



10 RASPELSCHEIBEN

1,5 mm

9 mm



6 STÄBCHENSCHNITTEN

2 x 2 mm

8 x 8 mm



3 WÜRFELINSÄTZE

8 X 8 X 8 mm

12 X 12 X 12 mm



2 POMMES-FRITES-

EINSÄTZE

8 x 8 mm

10 x 10 mm



## Verwendung als Zitronenpresse



Mit der Zitruspresse lassen sich Apfelsinen, Zitronen, Grapefruit und andere Zitrusfrüchte entsaften. Sie besteht aus einem grauen Korb und einem Presskegel und wird einfach in die dafür vorgesehene Kutterschüssel eingesetzt.



## Die Messer



GLATTES MESSER



Für: Grob und Fein Hacken, Pürieren usw.



GEKERBTES MESSER



Für: Fein Hacken, Pürieren usw.



GEZAHNTES MESSER



Für: Kneten, Zerkleinern usw.

## ▶ Glatt



1 mm  
2 mm  
3 mm  
4 mm

Art.-Nr.  
27051  
27555  
27086  
27566

5 mm  
6 mm  
Wellen 2 mm

Art.-Nr.  
27087  
27786  
27621

## ▶ Streifen- /Pommes-Frites-Scheiben



2 x 2 mm  
2 x 4 mm  
2 x 6 mm  
4 x 4 mm  
6 x 6 mm  
8 x 8 mm

Art.-Nr.  
27599  
27080  
27081  
27047  
27610  
27048

Pommes\* 8 x 8 mm  
Pommes\* 10 x 10 mm

Art.-Nr.  
27116  
27117

\*Ausschließlich für R 402 und R 402 V.V.

## ▶ Raspelscheiben



Art.-Nr.  
1,5 mm 27588\*  
2 mm 27577\*  
3 mm 27511\*  
6 mm 27046  
9 mm 27632  
Meerrettich 0,7 mm 27078  
Meerrettich 1 mm 27079  
Meerrettich 1,3 mm 27130  
parmesan 27764  
Kart. (Rösti) 27191

## ▶ Würfel-Sets\*



Art.-Nr.  
8 x 8 x 8 mm 27113  
10 x 10 x 10 mm 27114  
12 x 12 x 12 mm 27298

\* Ausschließlich für R 402 und R 402 V.V.

## ▶ 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.

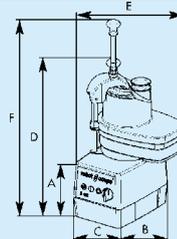
EG Norm

### Eigenschaften

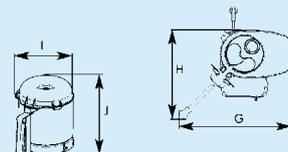
	Eigenschaften						Gewicht (kg)	
	Motorblock	Kutteraufsatz	Gemüschneide-aufsatz	Würfel und Pommes Frites	Leistung (Watt)	Stromaufnahme* (A)	netto	Brutto
R401	Einphasig 1500 U/min	4,5 Liter Edelstahl	Edelstahl Sortiment 23 Scheiben	NEIN	700	230 V/1 50 Hz 5,7	13	16
R402	Dreiphasig 750/1500 U/min	4,5 Liter Edelstahl	Edelstahl Sortiment 28 Scheiben	JA	750	400 V*/3 50 Hz 3	15	18
R402 V.V.	Einphasig 300 bis 3000 U/min	4,5 Liter Edelstahl	Edelstahl Sortiment 28 Scheiben	JA	1000	230 V/1 60 Hz 10	15	18

### Abmessungen (mm)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
R401	204	304	226	570	320	725	530	440	190	235
R402	224	304	226	590	320	725	530	440	190	235
R402 V.V.	224	304	226	590	320	725	530	440	190	235



### Gemüschneideaufsatz für alle Modelle



\* 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 - Fax : + 33 1 43 74 36 26  
BP 157 - 94305 Vincennes Cedex - France  
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:

- Die Geräte entsprechen:
- Folgenden EU-Richtlinien und der entsprechenden deutschen Gesetzgebung: 98/37/EWG, 73/23/EWG, 89/336/EWG, 89/109/EWG, 2002/72/EWG.
  - Folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften: EN 292 - 1 und - 2, EN 60204 - 1 (1998), EN 1678.

