

robot coupe[®]

 **KOMBIGERÄTE: KUTTER & GEMÜSESCHNEIDER**
R 502 • R 502 V.V. • R 752 • R 752 V.V.



RESTAURANTS - FEINKOSTGESCHÄFTE

KUTTER-Funktion

3 Messer mit unterschiedlichem Schliff für alle Verarbeitungsarten lieferbar.

R 752 – R 752 V.V.

Edelstahlmesser mit abnehmbaren und einstellbaren Klingen



Glattes Messer
im Lieferumfang
enthalten



GROB HACKEN



FEIN HACKEN



EMULSIONEN, SAUCEN

Gezahntes Messer
Zusätzlich lieferbar



KNETEN



ZERKLEINERN

Gekerbtes Messer
Zusätzlich lieferbar



KRÄUTER HACKEN



GEWÜRZE HACKEN

GEMÜSESCHNEIDER-Funktion

Äußerst große Schnittvielfalt: 50 Scheiben mit Präzisionsschliff für einwandfreie Schnittqualität.



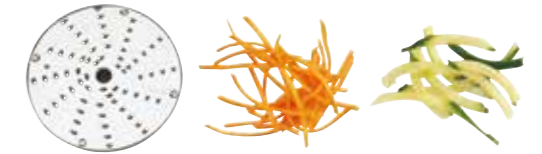
SPEZIAL-Sortiment Scheiben

Schneidescheiben: 1 mm bis 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	Gekochte Kartoffeln 4 mm	27244W
4 mm	28004W	Gekochte Kartoffeln 6 mm	27245W
5 mm	28065W		

Reibescheiben: 1,5 mm bis 9 mm



	Ref.		Ref.
1,5 mm	28056	9 mm	28060
2 mm	28057	Parmesan	28061
3 mm	28058	Radieschen	28055
4 mm	28073	Kart. (Rösti)	27164
5 mm	28059	Rohe Kartoffeln	27219
7 mm	28016		

Wellenscheiben: 2 mm bis 5 mm



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

Pommes-Frites: 8x8 mm bis 10x16 mm



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

Juliennescheiben: 1x8 mm bis 8x8 mm



	Ref.		Ref.
1 x 8 mm	28172W	2 x 8 mm (Streifen)	27067W
1 x 26 mm (Zwiebel)	28153W	2 x 10 mm	28173W
2 x 2 mm (Sellerie)	28051W	3 x 3 mm	28101W
2,5 x 2,5 mm	28195W	4 x 4 mm	28052W
2 x 4 mm (Streifen)	27072W	6 x 6 mm	28053W
2 x 6 mm (Streifen)	27066W	8 x 8 mm	28054W

Würfel: 5x5x5 mm bis 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		

PÜRIERFUNKTION

Für die Zubereitung von bis zu 10 kg frischem Kartoffelpüree in nur 2 Minuten

PÜRIERAUFSATZ



Zusätzlich lieferbar:
R 502 / R 502 V.V.

Schaber
+
Püriersieb 3 mm
+
Spezielle
Auswurfscheibe

PÜRIER-SET



Zusätzlich lieferbar:
R 752 / R 752 V.V.

Schaber
+
Püriersieb 3 mm
+
Spezielle
Auswurfscheibe

2 DREHZAHLEN

R 502 und R752
Dreiphasengeräte
- Drehzahl Gemüseschneider:
750 U/min
- Drehzahl Kutter:
1 500 U/min

STUFENLOSE DREHZAHLREGELUNG

R 502 V.V. und R752 V.V.
Einphasengeräte
- Drehzahl Gemüseschneider:
300 bis 1 000 U/min
- Drehzahl Kutter:
300 bis 3 500 U/min

R-MIX®

R 502 V.V. und R752 V.V.
- Drehzahl von **60 bis 500 U/min** bei umgekehrter Drehrichtung
- Zum Vermengen empfindlicher Zutaten in Terrinen, Kuchenteige oder Brät

R 502 – R 502 V.V.



Kombigeräte: Kutter & Gemüseschneider 2 Geräte in 1!



R 752 – R 752 V.V.

Gemüseschneider-Funktion R 502

Große Einfüllöffnung:
139 cm² für Gemüse wie
Kohl, Sellerie, Kopfsalat,
Tomaten usw.



Runde Einfüllöffnung:
Ø 58 mm für
längliches
Gemüse



„Exactitube“-Stopfer:

Ø 39 mm für gleichmäßiges Schneiden kleiner und
dünner Zutaten: Peperoni, Gewürzgurken, Spargel,
Frühlingszwiebeln, Bananen, Erdbeeren, Weintrauben usw.



Kutter-Funktion R 502 - R 752

Abstreifer:

Zum **leichten Abstreifen**
von Deckel und
Schüsselwand ohne
Abschalten des Geräts



Deckel:

Hinzufügen von
Flüssigkeiten während
der Verarbeitung



Zeitschalter:

Noch höherer
Bedienkomfort, Präzision
und gleichmäßige
Verarbeitung



**Benutzerfreundlicher
Soft Touch-Handgriff:**

Höherer **Komfort und
leichte Bedienung**



Gemüseschneider-Funktion R 752

XL-Einfüllschacht:
Bis zu **15 Tomaten**
oder **1 ganzer
Kohlkopf**



Runde Einfüllöffnung:
Ø 58 mm für
längliches
Gemüse



„Exactitube“-Stopfer:

Ø 39 mm für gleichmäßiges Schneiden kleiner und
dünner Zutaten: Peperoni, Gewürzgurken, Spargel,
Frühlingszwiebeln, Bananen, Erdbeeren, Weintrauben usw.



5,9-Liter-
Edelstahl-
schüssel



7,5-Liter-
Edelstahl-
schüssel



Hebel mit Bewegungsunterstützung:



- Bequemes Arbeiten
- Vorbeugung von MSE
- Weniger körperliche Anstrengung



VIELSEITIG

Multifunktionale Küchenmaschine

- **Kutter:** Hacken, Raspeln, Kneten, Zerkleinern und Zubereiten von Saucen
- **Gemüseschneidemaschine:** Raspeln und Schneiden in glatte oder wellenförmige Scheiben, Stäbchen, Würfel und Pommes Frites sowie Zubereiten von Püree



LEISTUNGSSTARK

- **Extra tiefliegendes Messer:** Zum Verarbeiten sowohl kleiner als auch großer Mengen.
- **Absolut glatter Schnitt:** Komplettes Sortiment aus über 50 Scheiben mit Präzisionsschliff der Klingen



ZEITSPAREND

Erspart mehrere Stunden Arbeit pro Tag:

- Kutter: bis zu **7 kg Hackfleisch in nur 2 Minuten**
- Gemüseschneider: bis zu **12 kg Möhren in nur 3 Minuten**



ROBUST

Besonders langlebig:

- Kutterschüssel aus **Edelstahl**
- Motorblock und Gemüseschneideaufsatz aus **Metal**.
- Leistungsstarker Asynchronmotor für **intensiven Gebrauch**

Kombigeräte: Kutter & Gemüseschneider

Produktvorzüge:

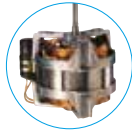
2 Geräte in 1!

- 1 Kutteraufsatz und 1 Gemüseschneideaufsatz mit gemeinsamen Motorblock.

Leistungsstark:

- Ein Impulsschalter ermöglicht eine Verarbeitung auf Knopfdruck für größere Schnittpräzision, die sich besonders zum Hacken bestimmter Produkte eignet. Mit seinem extra tief liegenden Messer gewährleistet der Kutter eine vollkommen gleichmäßige Verarbeitung auch bei kleinsten Mengen.

Robust:



- 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 Kohlebürste)
- Antriebswelle aus Edelstahl

Zeitschalter:

- Noch höherer Bedienkomfort, Präzision und gleichmäßige Verarbeitung.

Große Schnittvielfalt:

- Vollständige Palette aus 51 Scheiben zum Reiben und Schneiden von glatten und wellenförmigen Scheiben, Stäbchen, Streifen sowie Würfeln und Pommes Frites.



Anzahl der Gedecke:

30 bis 400.



Anwender:

Restaurants -
Feinkostgeschäfte



Resümee:

Diese leistungsstarken und robusten Kombigeräte sind eine sichere Investition für einen unschätzbaren Zeitgewinn!



R 502

R 502 V.V.

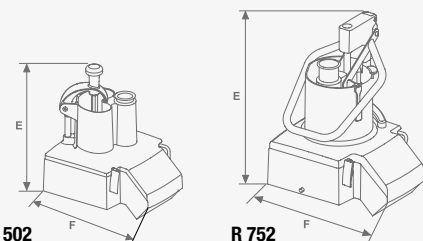
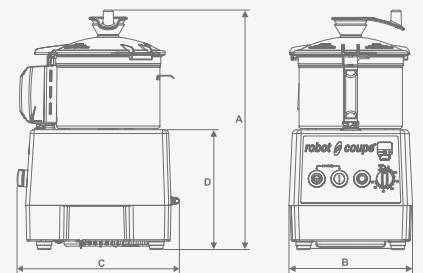
R 752

R 752 V.V.

EG Norm	Eigenschaften						
	Motorblock	Kutteraufsatz	Gemüseschneideaufsatz	R-Mix Funktion	Leistung (Watt)	Stromaufnahme* (A)	Anschlußleistung (A)
R 502	Dreiphasig 750/1500 U/min	5,9 Liter Edelstahl	Metall Sortiment 50 Scheiben	NEIN	900	400 V/3 50 Hz	2,2 & 2,1
R 502 V.V.	Einphasig 300 bis 3000 U/min	5,9 Liter Edelstahl	Metall Sortiment 50 Scheiben	60 bis 500 U/min	1 500	230 V*/1 50 Hz	5,8
R 752	Dreiphasig 750/1500 U/min	7,5 Liter Edelstahl	Metall Sortiment 50 Scheiben	NEIN	1 800	400 V/3 50 Hz	3,25 & 4,6
R 752 V.V.	Einphasig 300 bis 3000 U/min	7,5 Liter Edelstahl	Metall Sortiment 50 Scheiben	60 bis 500 U/min	1 500	230 V*/1 50 Hz	5,8

* Für andere Netzspannungen lieferbar

	Abmessungen (mm)						Gewicht (kg)	
	A	B	C	D	E	F	netto	Brutto
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

HERGESTELLT IN FRANKREICH
VON ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Geschäftsleitung und Marketing :

48, rue des Vignerons - 94300 Vincennes - France
Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - email : verkauf@robot-coupe.fr

www.robot-coupe.com

VERTRIEB

NORMEN:

Die Geräte entsprechen:

- Folgenden EU-Richtlinien und der entsprechenden deutschen Gesetzgebung: 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.
- Folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.

