

robot coupe[®]

 **COMBINADOS: CUTTERS Y CORTA-HORTALIZAS**
R 502 • R 502 V.V. • R 752 • R 752 V.V.



RESTAURANTES - CATERING

Función CUTTER

3 cuchillas disponibles con un afilado adaptado a todo tipo de uso.

R 752 – R 752 V.V.

Cuchilla totalmente de acero inoxidable con hojas desmontables y ajustables.

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

Cuchilla lisa
En estándar



PICADOS GRUESOS



PICADOS FINOS



SALSAS, EMULSIONES

Cuchilla serrada
Opción



AMASADOS



TRITURADOS

Cuchilla dentada
Opción



PICADOS DE HIERBAS



PICADOS DE ESPECIAS

Función CORTA-HORTALIZAS

La mayor variedad de cortes: 50 discos con afilado de alta precisión para una calidad de corte perfecta.

OPCIONAL
+
50
DISCOS

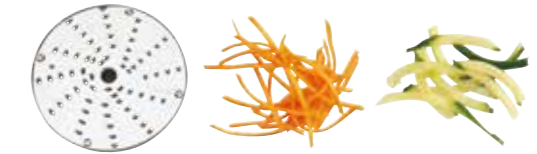
Gama de discos EXPERT

Rebanadores: 1 mm a 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	Patatas cocidas 4 mm	27244W
4 mm	28004W	Patatas cocidas 6 mm	27245W
5 mm	28065W		

Ralladores: 1,5 mm a 9 mm



	Ref.		Ref.
1,5 mm	28056	9 mm	28060
2 mm	28057	Parmesano	28061
3 mm	28058	Rábano blanco	28055
4 mm	28073	Patatas tipo Röstis	27164
5 mm	28059	Patatas crudas	27219
7 mm	28016		

Ondulados: 2 mm a 5 mm



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

Patatas fritas: 8x8 mm a 10x16 mm



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

Bastoncitos: 1x8 mm a 8x8 mm



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

Macedonia: 5x5x5 mm a 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		

Función PURÉ

Para realizar en 2 minutos hasta 10 kg de un puré fresco y sabroso.

ACCESORIO PARA PURÉ



Opciones:
R 502 / R 502 V.V.

Paleta
+
Rejilla para puré
de 3 mm
+
Disco expulsor
especial puré

EQUIPO PARA PURÉ



Opciones:
R 752 / R 752 V.V.

Paleta
+
Rejilla para puré
de 3 mm
+
Disco expulsor
especial puré

2 VELOCIDADES

R 502 y R752
Modelos trifásicos
- Velocidad del corta-hortalizas:
750 rpm
- Velocidad del cutter:
1 500 rpm

VELOCIDAD VARIABLE

R 502 V.V. y R752 V.V.
Modelos monofásicos
- Velocidad del corta-hortalizas:
300 a 1000 rpm
- Velocidad del cutter:
300 - 3500 rpm

R-MIX®

R 502 V.V. y R752 V.V.
- Velocidad variable de **60 a 500 rpm** en rotación inversa.
- Realizar mezclas de trozos de carnes o incorporar ingredientes enteros en terrinas o brioches.

R 502 – R 502 V.V.



Combinados: cutters & corta-hortalizas ¡2 máquinas en una!



R 752 – R 752 V.V.

Función Corta-Hortalizas R 502

Tolva Grande:

139 cm² cortes de hortalizas como la col, apio, lechuga, tomates, etc.



Tolva cilíndrica: Ø 58 mm corte uniforme de productos alargados.



Empujador Exactitube:

Ø 39 mm para un corte de ingredientes de calibre pequeño, como: guindillas, pepinillos, embutidos, espárragos, cebollitas tiernas, plátanos, fresas, uvas, etc.



Función Cutter R 502 - R 752

Brazo rascador:

Para rascar fácilmente la tapa y los bordes de la cuba sin tener que parar para limpiar.



Tapa:

Posibilidad de añadir líquidos u otros ingredientes durante la preparación.



Temporizador:

Mayor comodidad de trabajo, precisión y regularidad en la realización de las recetas



Poignée ergonomique Soft Touch:

Mayor confort y familiarización fácil.



Función Corta-Hortalizas R 752

Tolva extragrande: Hasta 15 tomates o 1 col entera.



Tolva cilíndrica: Ø 58 mm corte uniforme de productos alargados.



Empujador Exactitube:

Ø 39 mm para un corte de ingredientes de calibre pequeño, como: guindillas, pepinillos, embutidos, espárragos, cebollitas tiernas, plátanos, fresas, uvas, etc.



Cuba 5,7 L de acero inoxidable



Cuba 7,5 L de acero inoxidable



Palanca con movimiento asistido:



- Comodidad de trabajo
- Prevención de los TME
- Reducción de la dificultad del trabajo



POLIVALENCIA

Robot multifunción

- **Cutter:** picados, emulsiones, amasados, triturados o salsas.
- **Corta-Hortalizas:** rebanar, rallar, picar en ondulados, juliana, macedonia, patatas fritas y puré.



RENDIMIENTO

- **Cuchilla a ras de cuba:** permite trabajar bien tanto pequeñas como grandes cantidades.
- **Corte nítido perfecto:** Colección completa de más de 50 discos con afilado de alta precisión de las hojas.



AHORRO DE TIEMPO

Ahorrar varias horas diarias de trabajo manual:

- **Cutter:** hasta 7 kg de carne picada en 2 minutos.
- **Corta-Hortalizas:** hasta 12 kg de zanahorias ralladas en 3 minutos.



ROBUSTEZ

Mayor duración de vida útil:

- Cuba del cutter en **acero inoxidable**.
- Bloque motor y accesorio corta-hortalizas **metálicos**.
- Motor asíncrono potente de **uso intensivo**.

Combinados Cutter & Corta Hortalizas

Ventajas de los productos:

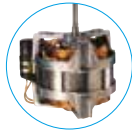
¡2 aparatos en 1!

- 1 accesorio cutter y 1 accesorio corta-hortalizas que se adaptan al mismo bloque motor.

Eficaz:

- Mando impulsional que permite trabajar por impulsos, para lograr una mayor precisión de corte. Gracias a la cuchilla del fondo de la cuba, el cutter garantiza una homogeneidad perfecta de los productos trabajados, incluso en pequeñas cantidades.

Solidez:



- Motor industrial asíncrono de uso intensivo para una gran fiabilidad y duración de vida útil.
- Motor montado en rodamiento de bolas para un funcionamiento silencioso y sin vibraciones.
- Motor en conexión directa con el accesorio:
 - mayor potencia obtenida
 - sin sistemas complejos de accionamiento.
- Ningún mantenimiento: sin piezas de desgaste (sin carbón).
- Árbol del motor en acero inoxidable.

Temporizador:

- Mayor comodidad de trabajo, precisión y regularidad en la realización de las recetas

Gran variedad de cortes:

- Gama completa de 50 discos para realizar todo tipo de cortes: rodajas, cortes ondulados, rallar, bastoncitos, cubitos y patatas fritas.



Número de cubiertos:

30 a 400.



Tipos de clientes :

Restaurantes - Catering



En resumen:

Estos combinados, eficaces y robustos, son una inversión segura para ahorrar un tiempo inestimable.



R 502

R 502 V.V.

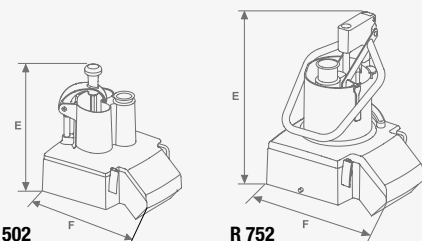
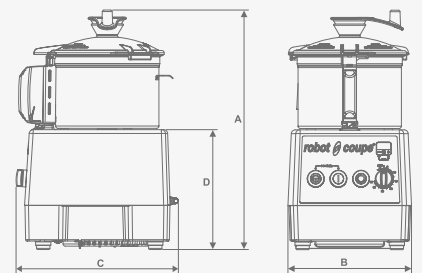
R 752

R 752 V.V.

Norma CE	Características						
	Bloque motor	Accesorio cutter	Accesorio corta-hortalizas	Función R-Mix	Potencia (Vatios)	Voltajes (Amp.)	Intensidad (Amp.)
R 502	Trifásico 750/1500 rpm	5,9 litros Acero inoxidable	Metálico Colección 50 discos	NO	900	400 V/3 50 Hz	2,2 y 2,1
R 502 V.V.	Monofásico 300 a 3000 rpm	5,9 litros Acero inoxidable	Metálico Colección 50 discos	60 a 500 rpm	1 500	230 V*/1 50 Hz	5,8
R 752	Trifásico 750/1500 rpm	7,5 litros Acero inoxidable	Metálico Colección 50 discos	NO	1 800	400 V/3 50 Hz	3,25 y 4,6
R 752 V.V.	Monofásico 300 a 3000 rpm	7,5 litros Acero inoxidable	Metálico Colección 50 discos	60 a 500 rpm	1 500	230 V*/1 50 Hz	5,8

* Existen otros voltajes

	Dimensiones (en mm)						Peso (kg)	
	A	B	C	D	E	F	neto	bruto
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®

FABRICADO EN FRANCIA POR ROBOT-COUCPE s.n.c

Dirección General, Francia, Internacional y Marketing:
Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - email: internacional@robot-coupe.com

Delegación comercial en España: Tel.: (93) 741 10 23
Riera Figuera Major, 43 baix - 08304 Mataró (Barcelona)
email: arenas@robot-coupe.com

Robot Coupe U.S.A.: Tel.: 1-800-824-1646
email: info@robotcoupeusa.com - www.robotcoupeusa.com

www.robot-coupe.com

Distribuidor

NORMAS:

Aparatos conformes:

- Con las disposiciones de las siguientes directivas europeas y las legislaciones nacionales correspondientes: 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.
- Con las disposiciones de las siguientes normas europeas armonizadas y con las normas que contienen las prescripciones relativas a la seguridad y a la higiene: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.

