

robot coupe®

 **ABBINATI CUTTERS & TAGLIAVERDURE**
R 401 • R 402 • R 402 V.V.



PICCOLA RISTORAZIONE – VENDITA DA ASPORTO

Funzione CUTTER

- 3 coltelli disponibili con un'affilatura adatta a tutte le preparazioni.
- Coltello a fondo vasca, esclusività Robot-Coupe, per una perfetta omogeneità dei prodotti lavorati e una qualità di taglio ottimale.

3
COLTELLI

Liscio



Triti Grossolani



Triti Fini



Omogeneizzati Salse

In opzione:
Dentato



Frantumazioni



Impasti

In opzione:
Dentato fine



Spezie



Erbe aromatiche



Piccola ristorazione - Vendita da asporto



1 VELOCITÀ

R 401 :

- Modello monofase
- 1 Velocità:
1500 giri/min.



2 VELOCITÀ

R 402 :

- Velocità tagliaverdure:
500 giri/min. in monofase
750 giri/min. in trifase
- Velocità cutter:
1500 giri/min.



VELOCITÀ VARIABILE

R 402 V.V. :

- Modello monofase
300-3500 giri/min.
- Velocità tagliaverdure:
300 a 1000 giri/min.
- Velocità cutter:
300 a 3500 giri/min.

▶ Kit estrattore di SUCCO

- Accessorio disponibile in opzione
- Salsa e succo di agrumi per finger food, verrine, salse, minestre, sorbetti e gelati, smoothie, marmellate, gelatine di frutta...

Salsa kit



Spremiagrumi



Abbinati: Cutter & Tagliaverdure 2 macchine in 1!

LARGE

Grande Tramoggia (superficie 104 cm²): taglio di verdure di tipo cavolo, sedano rapa, insalata, pomodoro...



EXTRA PRECISO

Tramoggia cilindrica Ø 58 mm per un taglio uniforme dei prodotti lunghi.



ERGONOMIA ECCEZIONALE

Tutti i modelli dispongono di un sistema di espulsione laterale:

- Ingombro ridotto
- Comodità di lavoro



COPERCHIO

Aggiunta di liquidi o d'ingredienti in fase di lavorazione.



COLTELLO



- 2 lame lisce in inox.
- Cappuccio smontabile

IGIENE

Tutti i pezzi a contatto con gli alimenti si smontano facilmente e si lavano in lavastoviglie.



Funzione TAGLIA-VERDURE

La più grande varietà di tagli: 28 dischi in inox con affilatura ad alta precisione per una qualità di taglio perfetta.

28
DISCHI

Fette: 1 mm ▶ 6 mm



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

Julienne: 1,5 mm ▶ 9 mm



	ref.		ref.
1,5 mm	27588*	Radici 0,7 mm	27078
2 mm	27577*	Radici 1 mm	27079
3 mm	27511*	Radici 1,3 mm	27130
6 mm	27046	Parmigiano	27764
9 mm	27632	Patate tipo Rösti	27191

Fette ondulate: 2 mm



	ref.
Ondulate 2 mm	27621

Patate fritte*: 8x8 mm ▶ 10x10 mm



	ref.
Patate fritte* 8 x 8 mm	27116
Patate fritte* 10 x 10 mm	27117

Listelli: 2x2 mm ▶ 8x8 mm



	ref.		ref.
2 x 2 mm	27599	4 x 4 mm	27047
2 x 4 mm	27080	6 x 6 mm	27610
2 x 6 mm	27081	8 x 8 mm	27048

Cubetti*: 8x8x8 mm ▶ 12x12x12 mm



	ref.
8 x 8 x 8 mm	27113
10 x 10 x 10 mm	27114
12 x 12 x 12 mm	27298

* Per il R402 e R402 V.V.



Piccola ristorazione -
Vendita da asporto

Abbinati: Cutter & Tagliaverdure



I vantaggi prodotto :

- **2 Apparecchi in 1!**

1 accessorio Cutter e 1 accessorio tagliaverdure si adattano su uno stesso blocco motore.

- **Efficiente:**

Comando pulse che permette di lavorare a impulsi per una più grande precisione nel taglio.

Il cutter, grazie al suo coltello a fondo vasca, garantisce una perfetta omogeneità dei prodotti lavorati, anche a piccole dosi.

- **Robustezza:**

Motore asincrono industriale ad uso intensivo per una grandissima affidabilità e durata. Blocco motore in alluminio, vasche degli accessori cutter e tagliaverdure in inox per una maggiore durata.



- **Grande varietà di taglio:**

Gamma completa di 28 dischi per poter realizzare qualsiasi tipo di taglio, come le fette, fette ondulate, julienne, listelli, oltre ai cubetti e le patatine fritte.



Numero di coperti:

da 30 a 400.



Destinato a:

Piccola ristorazione – vendita da asporto



In breve:

Efficaci e robusti, questi abbinati sono un investimento sicuro per un risparmio di tempo inestimabile.

ROBOT-COUPÉ si riserva il diritto di modificare senza alcun preavviso le caratteristiche tecniche degli apparecchi. Le informazioni che figurano in questo documento non contrattuali e possono essere modificate in qualsiasi momento. © Ogni diritto riservato per tutte le nazioni della ROBOT-COUPÉ s.n.c.

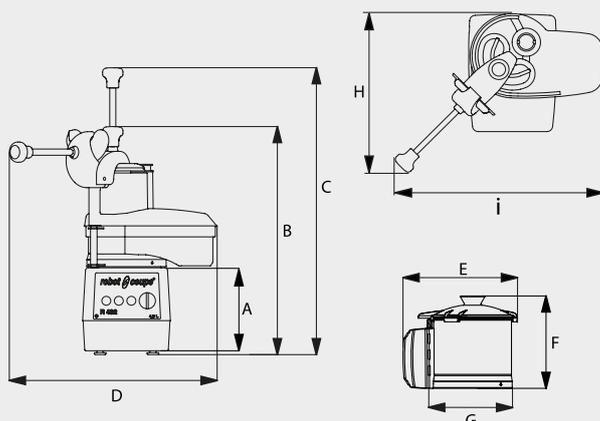
Norma CE

	Caratteristiche						Peso (kg)			
	Blocco motore	Accessorio cutter	Accessorio tagliaverdure	cubetti e patate fritte	Potenza (Watts)	Voltaggio* (A.)	Netto	Imballato		
R 401	Monofase 1500 giri/min	4,5 litri Inox	Inox Gamma di 23 dischi	NO	700	230 V/1 50 Hz (5,7)	13	16		
R 402	Monofase 500/1500 giri/min	Trifase 750/1500giri/min	4,5 litri Inox	Inox Gamma di 28 dischi	Sì	750	230 V*/1 50 Hz (5,4)	400 V*/3 50 Hz (1,6)	16	19
R 402 V.V.	Monofase 300 a 3500 giri/min	4,5 litri Inox	Inox Gamma di 28 dischi	Sì	1000	230 V/1 50 Hz (10)	16	19		

* Altri voltaggi disponibili

Dimensioni (in mm)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
R 401	204	571	723	534	294	239	220	410	534
R 402	224	591	743	534	294	239	220	410	534
R 402 V.V.	224	591	743	534	294	239	220	410	534



robot coupe®

FABBRICATO IN FRANCIA DA ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Direzione Generale, Francia,
Internazionale e Marketing :

Tel. : + 33 1 43 98 88 33

Fax : + 33 1 43 74 36 26

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

Distribuito in Italia da
Robot Coupe italia srl

via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)

Tel: 051 72 68 10

Fax: 051 72 68 12

Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.it

STANDARD:

Apparecchi conformi:

- Con quanto previsto dalle seguenti direttive comunitarie, comprese le ultime modifiche e con la relativa legislazione di recepimento: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, CE n° 1935/2004, UE n° 10/2011.

- E che sono state applicate le seguenti norme armonizzate: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.

