

robot coupe[®]

 **ABBINATI : CUTTERS & TAGLIAVERDURE**
R 502 • R 502 V.V. • R 752 • R 752 V.V.



PICCOLA RISTORAZIONE - VENDITA DA ASPORTO

Funzione CUTTER

3 coltelli disponibili per tutte le preparazioni.

R 752 – R 752 V.V.

Coltello interamente in inox con lame smontabili e regolabili.

IN OPZIONE
3
COLTELLI

Coltello liscio
Di serie



TRITO GROSSOLANO



TRITO FINE



SALSE, OMOGENEIZZATI

Coltello dentato
In opzione



IMPASTI



FRANTUMAZIONI

Coltello dentato fine
In opzione



TRITI DI ERBE



SPEZIE POLVERIZZATE

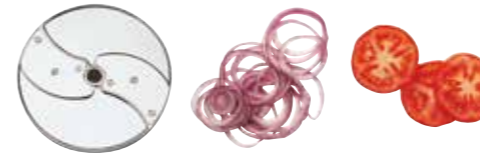
Funzione TAGLIAVERDURE

La più grande varietà di tagli: 50 dischi in inox con affilatura ad alta precisione per una qualità di taglio perfetta.

IN OPZIONE
50
DISCHI

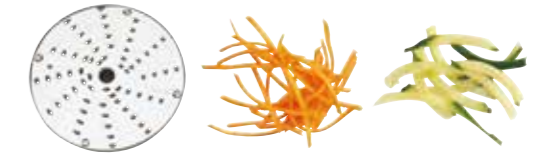
Gamma di dischi EXPERT

Fette : 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	Patate cucinate 4 mm	27244W
4 mm	28004W	Patate cucinate 6 mm	27245W
5 mm	28065W		

Julienne : 1,5 mm a 9 mm



	Ref.		Ref.
1,5 mm	28056	9 mm	28060
2 mm	28057	Parmigiano	28061
3 mm	28058	Ravanelli	28055
4 mm	28073	Patata di tipo Rostis	27164
5 mm	28059	Patate crude	27219
7 mm	28016		

Fette ondulate : 2 mm a 5 mm



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

Patate fritte : 8x8 mm a 10x16 mm



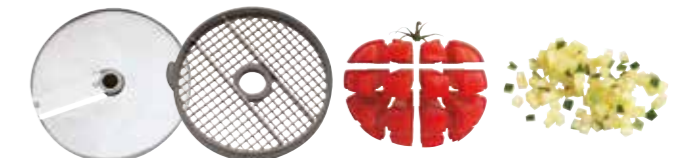
	Ref.		Ref.
8x8 mm	28134W	10x10 mm	28135W
8x16 mm	28159W	10x16 mm	28158W

Listelli : 1x8 mm a 8x8 mm



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

Cubetti : 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		

Funzione PURÉ

Per realizzare in 2 minuti fino a 10 kg di purè.

2 VELOCITÀ

R 502 e R752
Modelli trifase
- Velocità tagliaverdure :
750 giri/min
- Velocità cutter :
1 500 giri/min

VELOCITÀ VARIABILE

R 502 V.V. e R752 V.V.
Modelli monofase
- Velocità tagliaverdure :
300 - 1 000 giri/min
- Velocità cutter :
300 - 3 500 giri/min

R-MIX®

R 502 V.V. e R752 V.V.
- Velocità variabile da **60 a 500 giri/min.** in rotazione inversa.
- Per realizzare preparazioni a base di pezzi di carne o per incorporare ingredienti nelle terrine o nelle brioche

ACCESSORIO SCHIACCIAPATATE COMPLETO



Opzioni :
R 502 / R 502 V.V.

Pala
+
Griglia purè da 3 mm
+
Disco evacuatore speciale purè

ACCESSORIO SCHIACCIAPATATE



Opzioni :
R 752 / R 752 V.V.

Pala
+
Griglia purè da 3 mm
+
Disco evacuatore speciale purè

R 502 – R 502 V.V.



Abbinati: Cutter - Tagliaverdure 2 macchine in 1!



R 752 – R 752 V.V.

Funzione Tagliaverdure R 502

Grande tramoggia:
139 cm² taglio di
verdure di tipo cavolo,
sedano rapa, insalata,
pomodori...



**Tramoggia
cilindrica:**
Ø 58 mm taglio
uniforme di
prodotti lunghi.



Pressino Exactitube:

Ø 39 mm taglio di ingredienti di piccole dimensioni
come i peperoncini, i cetriolini, i salamini, gli asparagi,
i cipollotti, le banane, le fragole, l'uva...



Funzione Cutter R 502 - R 752

Pala raschiatrice:

Per raschiare
facilmente il coperchio e
i bordi della vasca senza
fermarsi.



Coperchio:

Possibilità di aggiungere
liquidi o ingredienti in
fase di lavorazione.



Timer:

Ancora più comodità
di lavoro, di precisione
e di regolarità nella
realizzazione delle ricette.



**Impugnatura
ergonomica Soft Touch:**

Maggiore comodità
e presa in mano più
facile.



Funzione Tagliaverdure R 752

**Tramoggia Extra
Large:**
Fino a 15 pomodori o
1 cavolo intero.



**Tramoggia
cilindrica:**
Ø 58 mm taglio
uniforme di
prodotti lunghi.



Pressino Exactitube:

Ø 39 mm taglio di ingredienti di piccole dimensioni
come i peperoncini, i cetriolini, i salamini, gli asparagi,
i cipollotti, le banane, le fragole, l'uva...



Vasca
inox da
5,9 litri



Vasca
inox da
7,5 litri



Leva con movimento assistito:



- Comodità di lavoro
- Prevenzione dei DMS
- Riduzione del disagio sul lavoro



POLIVALENZA

Robot multifunzione

- **Cutter:** triti, emulsioni, impasti, frantumazioni o salse.
- **Tagliaverdure:** affettare, grattugiare, tagliare a fette ondulate, listelli, cubetti e patate fritte.



PRESTAZIONI

- **Coltello a fondo vasca:** per lavorare i piccoli come i grandi volumi.
- **Taglio netto e preciso:** Collezione completa di più di 50 dischi.



RISPARMIO DI TEMPO

- Permette di risparmiare diverse ore di lavoro manuale al giorno:
- Cutter: fino a 7 kg di carne trita in 2 minuti.
 - Tagliaverdure: fino a 12 kg di carote grattugiate in 3 minuti.



ROBUSTEZZA

Maggiore durata:

- Vasca cutter in inox.
- Blocco motore e accessorio tagliaverdure metallici.
- Motore asincrono potente ad uso intensivo.

Abbinati: Cutter & Tagliaverdure

I vantaggi prodotto:

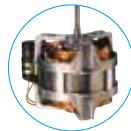
2 Macchine in 1!

- 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 maggiore 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 industriale asincrono ad uso intensivo per una grandissima affidabilità e durata.
- Motore montato su cuscinetti a sfere per un funzionamento silenzioso, senza alcuna vibrazione.
- Motore in presa diretta con l'accessorio:
 - maggior potenza erogata
 - nessun sistema complesso di azionamento.
- Nessuna manutenzione: nessun pezzo sottoposto a usura (niente carbone).
- Albero motore in inox.

Timer:

- Ancora più comodità di lavoro, di precisione e di regolarità nella realizzazione delle ricette.

Grande varietà di taglio:

- Gamma completa di 50 dischi per poter realizzare qualsiasi tipo di taglio, come le fette, fette ondulate, julienne, listelli cubetti e 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.



R 502

R 502 V.V.

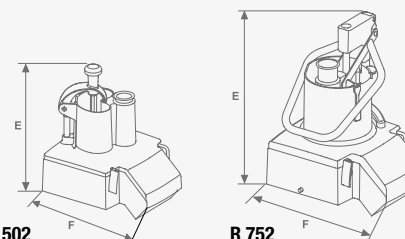
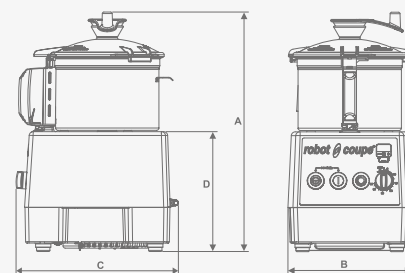
R 752

R 752 V.V.

Norma CE	Caratteristiche						
	Blocco motore	Accessorio cutter	Accessorio tagliaverdure	Funzione R-Mix	Potenza (Watts)	Voltaggio* (Amp.)	Intensità (Amp.)
R 502	Trifase 750/1500 giri/min	5,9 litri INOX	Metallico Collezione 50 dischi	NO	900	400 V/3 50 Hz	2,2 e 2,1
R 502 V.V.	Monofase 300 a 3000 giri/min	5,9 litri INOX	Metallico Collezione 50 dischi	60 a 500 giri/min	1 500	230 V*/1 50 Hz	5,8
R 752	Trifase 750/1500 giri/min	7,5 litri INOX	Metallico Collezione 50 dischi	NO	1 800	400 V/3 50 Hz	3,25 e 4,6
R 752 V.V.	Monofase 300 a 3000 giri/min	7,5 litri INOX	Metallico Collezione 50 dischi	60 a 500 giri/min	1 500	230 V*/1 50 Hz	5,8

* Altri voltaggi disponibili.

	Dimensioni (in mm)						Peso (kg)	
	A	B	C	D	E	F	netto	con imballo
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

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

Direzione Generale, Francia,
Internazionale e Marketing :
Tél.: 01 43 98 88 33
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, 1907/2006/CE, 1935/2004/CE, 2023/2006/CE, 10/2011/UE.
- 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.