

robot coupe®

 **VERTICALE CUTTERS**
R 23 • R 30 • R 45 • R 60



**GROOTKEUKENS - SLAGERS - TRAITEURS
RESTAURANTS - BANKETBAKKERS - LABORATORIA**

▶ R 23 • R 30 • R 45 • R 60

VERWERKEN

van

GROTE HOEVEELHEDEN

in een

MINIMUM VAN TIJD

HOGE PRESTATIES



PRECISIE



COMFORTABEL



ERGONOMISCH



KRACHTIG EN ROBUUST

Industriële asynchroonmotor voor intensief gebruik voor een zeer grote bedrijfszekerheid en lange levensduur.

Geheel roestvrijstalen constructie met 3 ruim gedimensioneerde poten voor perfecte stabiliteit.

▶ De messen

STANDARD

Mes op de kuipbodem met 3 in hoogte verstelbare demonteerbare snijbladen voor perfecte gelijkmatigheid van de verwerkte producten zelfs bij kleine hoeveelheden.

GLAD GESLEPEN



Grof Hakken



Fun Hakken

Bedieningspaneel speciaal ontwikkeld voor eenvoudig en veilig gebruik en voorzien van **een timer** voor nauwkeuriger toezicht op de bereidingen.

Pulse bediening voor optimale snijprecisie.

Twee modellen voorzien van **een snelheidsregelaar** voor soepeler gebruik en een grotere verscheidenheid aan bereidingen.



Emulsies, sauzen

ALS OPTIE

GEKARTELDE SNIJKANT



Vermalen



Kneden

Kantelbare en losneembare kuip met blokkeerhendel om het legen en schoonmaken te vergemakkelijken door de krachtsinspanningen tot een minimum te beperken.

Verplaatsing van de machine vergemakkelijkt door 3 inklapbare wieltjes.

GETANDE SNIJKANT



Gehakte tuinkruiden



Gehakte specerijen

Waterdicht deksel van transparant polycarbonaat.

Deksel en dekselwisser gemakkelijk te demonteren.

RIJKE EN GEVARIEERDE BEREIDINGEN

De verticale cutters voldoen aan de behoeften van de meest veeleisende professionals. Ze zijn geschikt voor diverse sectoren en bieden tal van toepassingen door middel van de voornaamste functies:

HAKKEN

Patés, vullingen, braadworst, terrines van vis of groente, tartaar van vlees of vis, kerriepasta, moussaka, kaas voor pizza, tuinkruiden, uien, sjalotten, groentepuree etc.

EMULGEREN

Sausen, fijne vullingen, mousse, mayonaise, guacamole, tarama, tapenade, pesto, houmous, eendenleverpaté, quenelles...

MENGEN

Samengestelde boters, zachte boter, bereidingen voor gebak, garnercrèmes, samengestelde terrines, cheesecake etc.

VERMALEN

Bereiding voor makaronen, mengsels van gelijke delen, poeders van gedroogde vruchten, amandelpasta, gehakte hazelnoten, bisques van schaaldieren, paneermeel, pindakaas, verpulvering etc.

KNEDEN

Zoet deeg, gistdeeg, hartig deeg, koekjesdeeg etc.

Norme CE

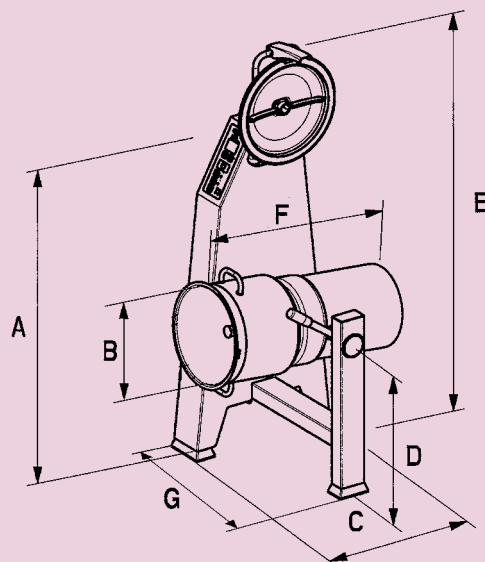
Elektrische kenmerken

	Snelheid (tpm)	Vermogen (Watts)	Nominale stroomsterkte (Amp.)	Kaliber van de stroomonderbreker (Amp.)	Spanning*	Inhoud cutterbak Roestvrijstalen
R 23	1500 & 3000	4500	10,5	20	400V/50 Hz/3	23 liter
R 30	1500 & 3000	5400	11,6	20	400V/50 Hz/3	28 liter
R 45	1500 & 3000	10000	19,8	40	400V/50 Hz/3	45 liter
R 60	1500 & 3000	11000	26	50	400V/50 Hz/3	60 liter

* Raadpleeg ons voor andere voltages.

Afmetingen (in mm)

	Afmetingen (in mm)							Gewicht (kg)	
	A	B	C	D	E	F	G	Netto	Verpakt
R 23	1250	320	600	590	1620	800	700	110	140
R 30	1250	360	600	590	1620	800	720	110	148
R 45	1400	400	600	640	1800	870	760	138	194,8
R 60	1400	450	600	640	1820	870	810	150	201,2



robot coupe®

GEPRODUCEERD IN FRANKRIJK DOOR ROBOT-COUPÉ S.N.C.:

Algemene Directie, Frankrijk, Internationaal en Marketing:

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax: + 33 1 43 74 36 26

Email: international@robot-coupe.com

Robot-Coupe België:

Tel.: (071) 59 32 62 - Fax: (071) 59 36 04

Email: info@robot-coupe.be - www.robot-coupe.be

Robot-coupe Netherlands:

Telefoon: 06 30 37 50 82

Email: nederland@robot-coupe.eu - www.robot-coupe.com/hol/

www.robot-coupe.com

VERKOOPADRES

NORMEN:

Toestellen gelijkvormig aan:

- De bepalingen van de volgende Europese richtlijnen en aan de nationale wetgeving waarin deze richtlijnen zijn omgezet: 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.
- De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voorschriften bepalen betrekking hebbend op veiligheid en hygiëne: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.

