

robot coupe®



TAFELMODEL CUTTERS

R 2 • R 3 • R 4 • R 4 V.V. • R 5 • R 5 V.V. • R 7 • R 7 V.V.



RESTAURANTS - INSTELLINGEN - TRAITEURS - BANKETBAKKERS

R 5 - R 5 V.V. - R 7 - R 7 V.V.

Door de opening in het deksel kunnen tijdens de bereiding gemakkelijk ingrediënten worden toegevoegd.

INNOVATIE

Kuipbodemmes: gelijkmatige verwerking van kleine en grote hoeveelheden.



R-Mix functie om broze producten te vermengen zonder ze te snijden bij de R 5 V.V. en de R 7 V.V.

R 5 verkrijgbaar met 1V, 2V of V.V.

R 7 verkrijgbaar met 2V of V.V.



Roestvrijstalen kuip: Grote inhoud 5,9L of 7,5L. Tijdwinst door vergroting van de verwerkte hoeveelheid.

Ergonomische Soft Touch handgreep: Gebruiksgemak.

Timer: timer-functie en stopwatch. Precisiewerk. Nog meer gebruiksgemak, precisie en regelmatigheid bij het bereiden van recepten.

R 2 - R 3 - R 4 - R 4 V.V.

Speciaal polycarbonaat deksel om tijdens de bereiding vloeistoffen of ingrediënten toe te kunnen voegen.

INNOVATIE

Mes op bodem van de kuip: gelijkmatige verwerking van kleine en grote hoeveelheden.



R 4 V.V. met variabele snelheid van 300 tot 3000 tpm.



Roestvrijstalen kuip:
- 4,5 liter bij de modellen R 4 en R 4 V.V.
- 3,7 liter bij het R 3
- 2,9 liter bij het model R 2

Ergonomische Soft Touch handgreep: Gebruiksgemak.

R 2 met 1 snelheid van 1500 tpm
R 3 met 1 snelheid van 1500 tpm of 3000 tpm, afhankelijk van het model.

R 4 met 2 snelheden van 1500 en 3000 tpm.

R 4-1500 met 1 snelheid van 1500 tpm.

Tafelmodel Cutters

Onmisbaar voor gebak en voor in de keuken!

Doeltreffendheid :

- Toestel voor het vervaardigen van farces, hakken, emulsies, mousses, en deegjes met een perfect eindproduct en dit in enkele minuten. Voor het vervaardigen van mousses en farces is het aangeraden te werken met een snelheid van 3000 tpm.

Nauwkeurigheid :

- Puls knop voor een betere controle bij het draaien.
- Sommige modellen zijn voorzien van een variabele snelheid voor een bredere waaier aan mogelijkheden.

Sterkte en levensduur :



- Industriële asynchrone motor voor intensief gebruik voor zeer grote betrouwbaarheid en lange levensduur.



Aantal maaltijden :

10 tot 100



Doelgroep :

Restaurants, Instellingen, Traiteurs, Banketbakkers



Kortom :

Als voorloper en onbetwist marktleider biedt Robot-Coupe het volledigste assortiment tafelmodel cutters met een serie van 12 modellen van 2.9 tot 11.5 liter.



R 2 - R 5 V.V. :

Mes met gladde snijbladen. Messen met gekartelde of getande snijbladen als optie.



R 7 - R 7 V.V. :

Volledig roestvrijstalen mes met demonteerbare gladde snijbladen. Gekartelde en getande snijbladen als optie.



Glad mes
Standaard
inbegrepen



1,5 kg gehakt vlees in
1 minuut



1,5 kg humus in 3 minutes

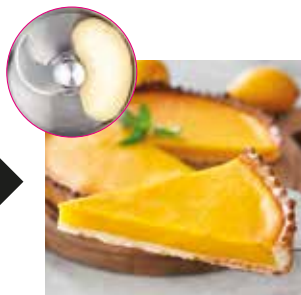


2,5 kg de saus/emulsie in
2 minuten



Gekarteld mes

SPECIAAL
Vermalen
Gebak



1,5 kg taartdeeg in
2 minuten



1,5 kg cacao in minder dan
5 minuten



Getand mes

SPECIAAL
Tuinkruiden
Specerijen



1,5 kg gehakte tuinkruiden
in 1 minuut



3 kg gehakte specerijen in
minder dan 5 minuten

Verwerkingsmogelijkheden

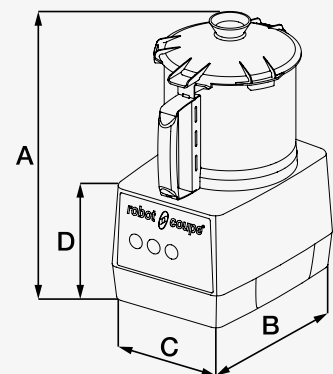
Modellen	Maximum inhoud				Aantal maaltijden	Werktijd
	Hakken (Tot)	Emulgeren (Tot)	Deeg* (Tot)	Vermalen (Tot)		
R 2	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	10 tot 20	1 tot 4 mn
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	10 tot 30	
R 3-3000	1 kg	1,5 kg	-	0,5 kg	10 tot 30	
R 4 - 1V / R 4 - 2V / R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	10 tot 50	
R 5 - 1V / R 5 - 2V / R 5 V.V.	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	20 tot 80	
R 7 / R 7 V.V.	2,7 kg	3,8 kg	2,7 kg	1,7 kg	20 tot 100	

*Hoeveelheid 60 % gehydrateerd, gerezen deeg

EG Norm	Kenmerken				Gewicht (kg)	
	Snelheid (tpm)	Vermogen (Watts)	Voltage* (Amp.)	Inhoud van de roestvrijstalen kuip	netto	verpakt
R 2	1500	550	230V/50 Hz/1 (3,5)	2,9 l	9	10,5
R 3	1500	650	230V/50 Hz/1 (5,7)	3,7 l	9,5	11
R 3-3000	3000	650	230V/50 Hz/1 (4,8)	3,7 l	11,5	13
R 4 - 1V	1500	700	230V/50 Hz/1 (2,7)	4,5 l	12	13,5
R 4 - 2V	1500 & 3000	900	400V/50 Hz/3 (2,7)	4,5 l	16	17
R 4 V.V.	300 tot 3500	1000	230V/50-60 Hz/1 (10)	4,5 l	13,5	15
R 5 - 1V	1500	750	230V/50 Hz/1 (3,5)	5,9 l	20,5	23
R 5 - 2V	1500 & 3000	1500	400V/50 Hz/3 (3,5)	5,9 l	21	23,5
R 5 V.V.	300 tot 3500	1500	230V/50-60 Hz/1 (13)	5,9 l	21,5	24
R 7	1500 & 3000	1500	400V/50 Hz/3 (3,4)	7,5 l	22,5	25
R 7 V.V.	300 tot 3500	1500	230V/50-60 Hz/1 (13)	7,5 l	23	26

* Raadpleeg ons voor andere voltages.

	Afmetingen (in mm)			
	A	B	C	D
R 2	350	280	200	165
R 3 / R 3-3000	400	320	210	200
R 4 - 1V / R 4 - 2V	440	305	225	235
R 4 V.V.	460	305	225	235
R 5 - 1V / R 5 - 2V / R 5 V.V.	510	365	280	270
R 7 / R 7 V.V.	540	365	280	270



robot coupe®

Geproduceerd in Frankrijk door Robot-Coupe S.N.C.:

Algemene Directie, Frankrijk, Internationaal en Marketing:

Tel.: + 33 1 43 98 88 33

Email: international@robot-coupe.com

Robot-Coupe België: Tel.: (071) 59 32 62

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: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.

- 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.