

robot coupe®



ROBOTY WIELOFUNKCYJNE CUTTER-WILK / SZATKOWNICA

R301 • R301 Ultra

NOWOŚĆ



RESTAURACJE - ŻYWIENIE ZBIOROWE - PUNKTY GASTRONOMICZNE - GARMATNIE - STOŁÓWKI

zastosowanie CUTTERA-WILKA

Rodzaje obróbki: siekanie, przygotowanie drobnego farszu lub zawiesiny, ugniatanie i rozdrabnianie.

NOWOŚĆ

Nowa pokrywa jest łatwa do zamontowania na pojemniku, co pozwala na proste i szybkie użytkowanie.

Nowy mechaniczno-magnetyczny system bezpieczeństwa oraz hamulec zatrzymujący pracę noża w przypadku otwarcia pokrywy.

Modeli R301 i R301 Ultra jest wyposażony w system **sterowania impulsowego**, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie.

Modeli R301 i R301 Ultra posiadają **nowy uchwyt** ułatwia przytrzymanie pojemnika.

Urządzenia te są dostarczane z nożem gładkim z rozbieralną nakładką.

W opcji:

- **nóż z nacięciami** do rozdrabniania i ugniatania,
- **nóż z zębami** zalecany do siekania pietruszki.



zastosowanie SZATKOWNICY

Duży otwór wsadowy (pow. 104 cm²) do obróbki dużych warzyw takich jak kapusta, seler, sałata, pomidory.

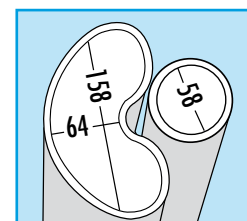
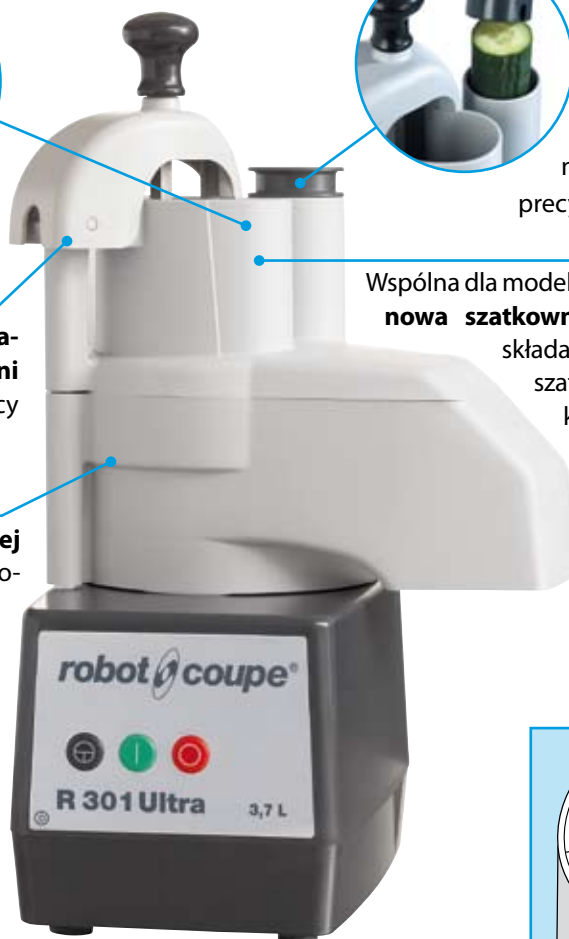
Automatyczne ponowne uruchamianie urządzenia za pomocą dźwigni co zapewnia większy komfort pracy i zwiększa szybkość jej wykonania.

Nowa koncepcja tarczy zabierakowej pozwala na bezbłędną ewakuację pokrojonych warzyw; w szczególności jakość krojenia warzyw delikatnych jest nieporównywalna.

Kompletna gama tarcz tnących z nierdzewnej stali do różnorodnego krojenia warzyw i owoców: krojenie w plasterki, w kształcie falistym, w słupki i wiórki

Otwór o kształcie cylindrycznym (średnicy 58 mm) przeznaczony do warzyw długich i delikatnych gwarantujący precyzję krojenia.

Wspólna dla modeli R301 i R301 Ultra **nowa szatkownica do warzyw** składa się z pojemnika szatkownicy i pokrywy. **Pojemnik i jej przykrywa** dają się łatwo **zdemontować**.



Roboty wielofunkcyjne Cutter-wilk / Szatkownica



Korzyści:

- **urządzenie wielofunkcyjne**

Cutter/wilk i szatkownica do warzyw służą do obróbki przy użyciu tego samego silnika.

- **Niezbędne :**

Siekają, rozdrabniają, rozczyniają, ugniatają i dzięki gamie 23 tarcz z nierdzewnej stali pozwalają na optymalną jakość krojenia w plasterki, wiórki i słupki. Spełniają wiele korzystnych czynności, które odkrywa się w miarę użytkowania.

- **Wydajne :**

W ciągu 1-2 minut można przygotować majonez, befsztyk tatarski, puree z marchewki lub przecier z jabłek.

- **Odporne :**

Asynchroniczny silnik o dużej mocy pozwala na intensywne użytkowanie tych urządzeń i zapewnia ich niezawodne i długotrwałe działanie.



Ilość posiłków:

10 do 70



Przeznaczone dla:

Restauracji, garmazerii, stołówek, punktów gastronomicznych.



W skrócie:

- Wydajne, odporne i szybkie roboty z rodziny Robot-Coupe (12 modeli) doskonale spełniają profesjonalne potrzeby w placówkach przygotowujących od 10 do 400 posiłków.
- Stanowią one dobrą inwestycję i pozwalają zaoszczędzić niezmiernie dużo czasu.



Stosowanie wyciskacza do cytrusów

Wyciskacz do cytrusów służy do przygotowania soku z pomarańczy, cytryn, grejpfruta i innych owoców cytrusowych.

Składa się z szarego koszyka i stożka. Można go łatwo zainstalować na pojemniku do noża.



Wiele sposobów krojenia !



6 PLASTRY

1 mm

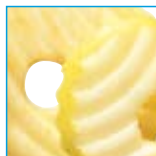


6 mm



1 FALISTE

2 mm



10 WIÓRKI

1,5 mm



9 mm



6 SŁUPKI

2 x 2 mm

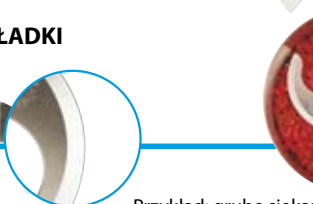
8 x 8 mm



Nóż

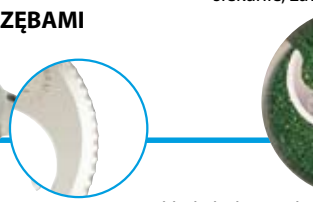


NÓŻ GŁADKI



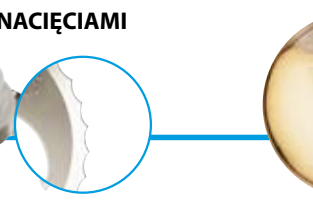
Przykład: grube siekanie, drobne siekanie, zawiesziny...

NÓŻ Z ZĘBAMI



Przykład: drobne siekanie, zawiesziny...

NÓŻ NACIĘCIAMI



Przykład: wirabianie ciasta, rozdrabnianie...



▶ Plastry



	ref.
1 mm.	27051
2 mm	27555
3 mm	27086
4 mm	27566
5 mm	27087
6 mm	27786
Faliste 2 mm	27621

▶ Słupki



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

▶ Wiórki



	ref.
1,5 mm	27588
2 mm	27577
3 mm	27511
6 mm	27046
9 mm	27632
zemniaki	27191
wiórki chrzan 0,7 mm	27078
wiórki chrzan 1 mm	27079
wiórki chrzan 1,3 mm	27130
parmezan	27764

▶ Silnik indukcyjny



- **Asynchroniczny silnik do maszyn** przemysłowych nadający się, dzięki swej wyjątkowej trwałości i niezawodności, do intensywnej eksploatacji.
- Ustawiony na łożysku kulkowym, co zapewnia **cichą pracę** i eliminuje drgania.
- Urządzenia napędzane bezpośrednio za pomocą silnika:
 - **wzmożona moc oddawana**
 - nie ma złożonego systemu napędowego.
- **Żadnych czynności obsługi** : brak części zużywalnych i szczotek węglowych.
- **Wał napędowy ze stali nierdzewnej.**

Normy
UE

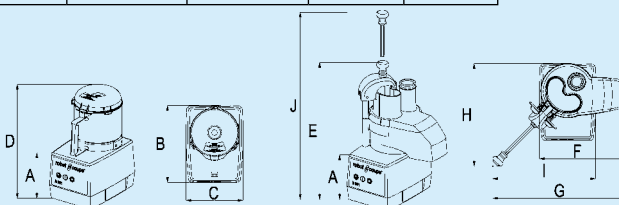
Dane elektryczne

Waga (kg)

	Zespół silnikowy	Akcesoria cutter-wilk	Akcesoria szatkownicy	Moc (Wat)	Napięcie* (Amp.)	netto	brutto
R301	Jednofazowy 1500 obr/min	3,7 l Polimer	Nierdzewna stal Gama 23 tarcz tnących	650	400 V/1 50 Hz 1,7	15	18
R301 Ultra	Jednofazowy 1500 obr/min	3,7 l Nierdzewna stal	Nierdzewna stal Gama 23 tarcz tnących	650	400 V*/3 50 Hz 3	15	18

Wymiary (mm)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
R301	205	304	226	427	570	340	525	405	410	726
R301 Ultra	205	304	226	427	570	340	525	405	410	726



* Możliwość innych napięć

robot coupe®

SPRZĘT WYTWARZANY WE FRANCJI PRZEZ ROBOT-COUPÉ SP.J.

Dyrekcja Generalna Francja - Dział międzynarodowy i marketing :

Tél.: 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26
BP 157 - 94305 Vincennes Cedex
email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DYSTRYBUTOR

NORMY :

Aparatura wykonana zgodnie z :

- Postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.
- Postanowieniami następujących norm europejskich oraz norm stanowiących o środkach bezpieczeństwa i higieny : EN 292 - 1 i 2, EN 60204 - 1, 1998, EN 12852, EN 1678.

