robot coupe®

ROBOTY WIELOFUNKCYJNE CUTTER-WILK / SZATKOWNICA

R 401 • R 402 • R 402 V.V.



RESTAURACJE - GARMAŻERIE - STOŁÓWKI - PUNKTY GASTRONOMICZNE









zastosowanie CUTTERA-WILKA

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

NOWOŚĆ

Pojemnik 4,5 litra **z nierdzewnej stali z uchwytem.**

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

Metalowa podstawa silnika zapewnia większą wytrzymałość.



Urządzenia te są dostarczane z **nożem gładkim** z rozbieralną nakładką.



R 401 posiada 1 prędkość **1500 obr/min**.

R 402 posiada **2 prędkości**. Prędkość vyhrazena przy użyciu **cuttra 1500 obr/min.**

R 402 V.V. posiada zakres prędkości od **300 do 3000 obr/min**.

W opcji :

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



zastosowanie SZATKOWNICY

Duży otwór wsadowy (pow. 104 cm^2) do obróbki dużych warzyw takich jak kapusta, selery, sałata, pomidory.



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



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

Pojemnik z nierdzewnej stali i pokrywa można łatwo wymontować.

R 401 posiadą 1 prędkość **1500 obr/min**.

R 402 posiadą **2 prędkości**. Prędkość 750 obr/min, vyhrazena do ten funkcje, zapewnua krajenie w kostki i frytki.

R 402 V.V. posiadą zakres prędkości od **od 300 do 1000 obr/min**. Niska prędkość przeznaczona do obróbki delikatnych produktów, duża prędkość przeznaczona do precyzyjnego krojenia.

Kompletna gama tarcz tnących z nierdzewnej stali do różnorodnego krojenia warzywi owoców: krojenie w plasterki, w kształcie falistym, w słupki i wiórki. Możliwość przyrządzania kostek i frytek w modelach R 402 i R 402 V.V.

Pojemność wsadowa w mm

Roboty wielofunkcyjne Cutter-wilk / Szatkownica

Korzyści :

urządzenie wielofunkcyjne :

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

Wydajność pracy :

- Nowy pojemnik z nierdzewnej stali 4,5 litry dla mielenia, siekania, wyrabiania ciasta i rozdrabniania.
- Duży otwór wsadowy (pow. 104 cm^2) do obróbki dużych warzyw takich jak kapusta, selery, sałata, pomidory.
- Otwór o kształcie cylindrycznym (średnicy 58 mm) przeznaczony do warzyw długich i delikatnych.

Wydajne :

- Kompletna gama tarcz tnących z nierdzewnej stali do różnorodnego krojenia warzyw i owoców: krojenie w plasterki oraz w kształcie falistym, w słupki i wiórki, także możliwość przyrządzania kostek i frytek dla modeli R 402 i R 402 V.V. z płynna regulacja prędkości zapewniając optymalną jakość krojenia.

Odporne :

- Asynchroniczny silnik o dużej mocy pozwala na intensywne użytkowanie i zapewnia niezawodne i długotrwałe działanie.
- Metalowa podstawa silnika, pojemnik cuttra i pojemnik szatkownicy z nierdzewnej stali zapewniają większą wytrzymałość.

Ilość posiłków :

od 20 do 100

Przeznaczone dla:

Restauracji, garmażerii, stołówek, punktów gastronomicznych

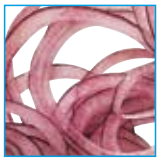
W skrócie :

Stanowią one dobrą inwestycję i pozwalają zaoszczędzić niezmiernie dużo czasu.

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





3 KOSTKI
8 X 8 X 8 mm
▼
12 X 12 X 12 mm





2 FRYTKI
8 x 8 mm
▼
10 x 10 mm



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.

Nóż

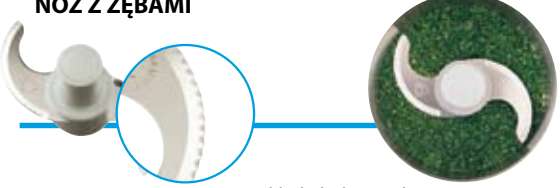


NÓŻ GŁADKI



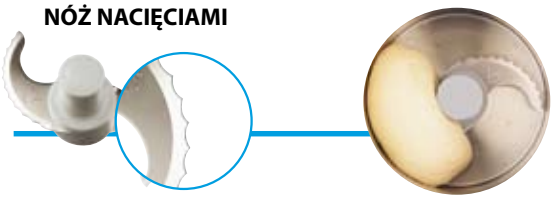
Przykład: grube siekanie, drobne siekanie, zawiesiny…

NÓŻ Z ZĘBAMI



Przykład: drobne siekanie, zawiesiny…

NÓŻ NACIĘCIAMI



Przykład: wirabianie ciasta, rozdrabnianie…









Plastry



	ref.
1 mm	27051
2 mm	27555
3 mm	27086
4 mm	27566

	ref.
5 mm	27087
6 mm	27786
faliste 2 mm	27621

Słupki/Frytki*



	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

	ref.
frytki* 8 x 8 mm	27116
frytki* 10 x 10 mm	27117

* dotyczy wyłącznie R 402 i R 402 V.V.

Wiórki



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

Kostki*



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

* dotyczy wyłącznie R 402 i R 402 V.V.

Silnik indukcyjny

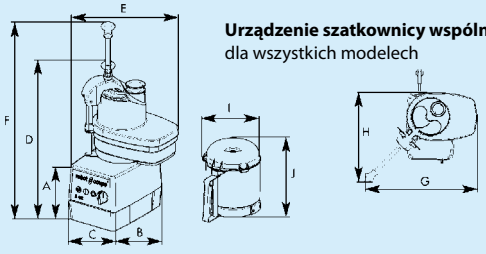


- **Asynchroniczny silnik do maszyn** przemysłowych nadający się, dzięki swej wyjątkowej trwałości i niezawodności, do intensywnej eksploatacji.
- Ustawiony na łożysku kulkowym, co zapewnia **cichą pracę** i eliminuje drgania.
- Urządzenia napędzane bezpośrednio za pomocą silnika:
  - **wzmożona moc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

Normy UE	Charaktyrystyka						Waga (kg)	
	Zespół silnikowy	Akcesoria cutter-wilk	Akcesoria szatkownicy	Kostky i frytki	Moc (Wat)	Napięcie* (Amp.)	netto	brutto
R401	Jednofazowy 1500 obr/min	4,5 l Nierdzewna stal	Nierdzewna stal Gama 23 tarcz tnących	NIE	700	230 V/1 50 Hz 5,7	13	16
R402	Trójfazowy 750/1500 obr/mn	4,5 l Nierdzewna stal	Nierdzewna stal Gama 28 tarcz tnących	TAK	750	400 V*/3 50 Hz 3	15	18
R402 V.V.	Jednofazowy 300 do 3000 obr/min	4,5 l Nierdzewna stal	Nierdzewna stal Gama 28 tarcz tnących	TAK	1000	230 V/1 60 Hz 10	15	18

	Wymiary (mm)									
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
R401	204	304	226	570	320	725	530	440	190	235
R402	224	304	226	590	320	725	530	440	190	235
R402 V.V.	224	304	226	590	320	725	530	440	190	235

* Możłowość innych napięć



Urządzenie szatkownicy wspólne dla wszystkich modelech

Producent zastrzega sobie prawo do zmiany, w każdej chwili i bez ostrzeżenia, parametrów technicznych proponowanego urządzenia. Informacje podane w niniejszym dokumencie nie są zobowiązujące i mogą być zmienione w każdym momencie.
© Wszystkie prawa zastrzeżone we wszystkich krajach świata przez ROBOT-COUPE Sp. J.

Réf. : 450 265 - 05/2008 - Polonais

robot coupe®

SPRZĘT WYTWARZANY WE FRANCJI PRZEZ ROBOT-COUPE 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 1678.

SYNEG DEEE