

robot coupe®

 **CONJUNTOS: CUTTERS E CORTADORES DE LEGUMES**
R 502 • R 502 V.V. • R 752 • R 752 V.V.



RESTAURANTES - HOTEIS - SELF-SERVICE

Função CUTTER

3 lâminas disponíveis com afiação adaptada a todos os tipos de utilização.

R 752 – R 752 V.V.

Faca integralmente em aço inoxidável com lâminas desmontáveis e ajustáveis.



Faca lisa
Standard



PICADO GROSSO



PICADO FINO



MOLHOS, EMULSÕES

Faca serrilhada
Em opção



AMASSAR



TRITURADOS

Faca dentada
Em opção



TRITURAÇÃO DE ERVAS AROMÁTICAS



TRITURAÇÃO DE ESPECIARIAS

Função CORTADOR DE LEGUMES

A maior variedade de corte: 50 discos em inox com afiação de alta precisão para uma qualidade de corte perfeita.



Gama de discos EXPERT

Fatiados: 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	Bat. cozidas 4 mm	27244W
4 mm	28004W	Bat. cozidas 6 mm	27245W
5 mm	28065W		

Raladores: 1,5 mm a 9 mm



	Ref.		Ref.
1,5 mm	28056	9 mm	28060
2 mm	28057	Parmesão	28061
3 mm	28058	Rabanete	28055
4 mm	28073	Bat. tipo Rostís	27164
5 mm	28059	Batatas cruas	27219
7 mm	28016		

Ondulado: 2 mm a 5 mm



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

Batatas Fritas: 8x8 mm a 10x16 mm



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

Palitos: 1x8 mm a 8x8 mm



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

Macedónia: 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		

Função PURÉ

Para realizar em 2 minutos até 10 kg de puré fresco e saboroso.

ACESSÓRIO PASSADOR DE PURÉ



Opções:
R 502 / R 502 V.V.

Pá
+
Grelha puré 3 mm
+
Disco evacuador especial puré

EQUIPAMENTO PASSADOR DE PURÉ



Opções:
R 752 / R 752 V.V.

Pá
+
Grelha puré 3 mm
+
Disco evacuador especial puré

2 VELOCIDADES

R 502 e R752
Modelos trifásicos
- Velocidade cortador de legumes:
750 rpm
- Velocidade cutter:
1 500 rpm

VELOCIDADE VARIÁVEL

R 502 V.V. e R752 V.V.
Modelos monofásicos
- Velocidade cortador de legumes:
300 a 1 000 rpm
- Velocidade cutter:
300 a 3 500 rpm

R-MIX®

R 502 V.V. e R752 V.V.
- Velocidade variável de 60 a 500 rpm em rotação inversa
- Realizar misturas de fatias finas de carnes ou incorporar produtos de destaque nos patês ou brioques

R 502 – R 502 V.V.



Conjuntos: cutters e Cortador de Legumes 2 Máquinas em 1!



R 752 – R 752 V.V.

Função Cortador de Legumes R 502

Boca de alimentação grande:

139 cm² corte de legumes de tipo repolho, aipo, alface, tomate...



Tubo de alimentação cilíndrico:

Ø 58 mm corte uniforme dos produtos compridos.



Empurrador Exactitube:

Ø 39 mm corte dos ingredientes de pequeno calibre como: malaguetas, pepinos pickles, salsichas secas, espargos, cebolinhas, bananas, morangos, uvas...



Função Cutter R 502 - R 752

Braço raspador:

Para **raspar facilmente** a tampa e as bordas da cuba sem ter que parar para usar uma espátula.



Tampa:

Possibilidade de adicionar líquidos ou ingredientes durante a elaboração.



Temporizador:

Ainda mais conforto de trabalho, precisão e regularidade na realização das receitas.



Pega ergonómica Soft Touch:

Mais conforto e fácil manuseamento.



Função Cortador de Legumes R 752

Boca Extra Larga:

Até 15 tomates ou 1 repolho inteiro.



Tubo de alimentação cilíndrico:

Ø 58 mm corte uniforme dos produtos compridos.



Empurrador Exactitube:

Ø 39 mm corte dos ingredientes de pequeno calibre como: malaguetas, pepinos pickles, salsichas secas, espargos, cebolinhas, bananas, morangos, uvas...



Cuba
Inox
5,5 L



Cuba
inox
7,5 L



Alavanca com movimento assistido:



- Conforto de trabalho
- Prevenção das lesões musculoesqueléticas
- Redução da dificuldade do trabalho



POLIVALÊNCIA

Robot multifunções

- **Cutter:** picar, emulsionar, amassar, triturar ou ainda realizar molhos.
- **Cortador de Legumes:** fatiar, ralar, cortar em fatias onduladas, juliana, macedónia e batatas fritas ou ainda puré de batata.



PERFORMANCE

- **Lâmina de fundo de cuba:** para trabalhar tanto as pequenas como as grandes quantidades.
- **Cortes perfeitos:** Coleção completa composta por mais de 50 discos com afiação de lâminas de grande precisão.



GANHO DE TEMPO

- Poupar várias horas de trabalho manual por dia:
- Cutter: até 7 kg de carne picada em 2 minutos.
 - Cortador de Legumes: até 12 kg de cenouras raladas em 3 minutos.



ROBUSTEZ

Maior longevidade:

- Cuba de cutter em **aço inoxidável**.
- Bloco de motor e acessório cortador de legumes **em metal**.
- Motor assíncrono potente de **uso intensivo**.

Conjuntos cutters e Cortador de Legumes

Os produtos extras:

2 Máquinas em 1!

- Um acessório cutter e um acessório Cortador de Legumes adaptam-se no mesmo bloco motor.

Eficientes:

- Comando de impulso que permite trabalhar por impulsos, para melhor precisão de corte. O cutter, graças a lâmina no fundo de cuba, assegura uma homogeneidade perfeita dos produtos processados, mesmo em pequenas quantidades.

Robustez:



- Motor industrial assíncrono de uso intensivo para uma grande fiabilidade e longevidade.
- Motor montado sobre rolamento de esferas para um funcionamento silencioso, sem qualquer vibração.
- Motor de transmissão direta com o acessório:
 - maior potência fornecida.
 - sem sistema complexo de acionamento.
- Nenhuma manutenção: sem peças de desgaste (sem carvão).
- Eixo do motor em aço inoxidável.

Temporizador:

- Ainda mais conforto de trabalho, precisão e regularidade na realização das receitas.

Grande variedade de corte:

- Gama completa de 50 discos para atender todos os cortes, isto é, fatiados, ondulados, ralados, palitos assim como macedónia e batatas fritas.



Número de refeições:

30 a 400.



Alvo:

Restaurantes - Colectividades
- Hotels



Em resumo:

Eficientes e robustos, estes combinados são um investimento seguro para um ganho de tempo inestimável.



R 502

R 502 V.V.

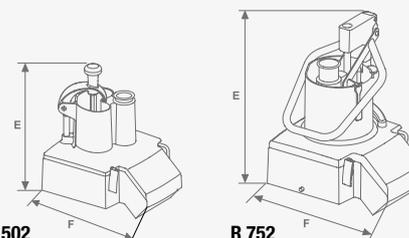
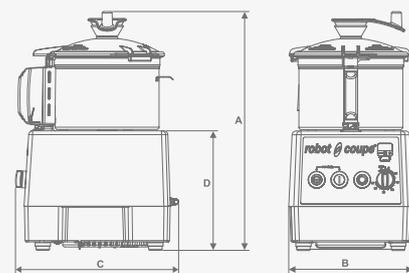
R 752

R 752 V.V.

Norma CE	Características						
	Bloco motor	Acessório cutter	Acessório cortador de legumes	Função R-Mix	Potência (Watts)	Voltagens* (Amp.)	Intensidade (Amp.)
R 502	Trifásico 750 & 1500 rpm	5,9 litros INOX	Métálica Coleção de 50 discos	NÃO	900	400 V/3 50 Hz	2,2 e 2,1
R 502 V.V.	Monofásico 300 a 3 500 rpm	5,9 litros INOX	Métálica Coleção de 50 discos	60 a 500 rpm	1 500	230 V*/1 50 Hz	5,8
R 752	Trifásico 750 & 1500 rpm	7,5 litros INOX	Métálica Coleção de 50 discos	NÃO	1 800	400 V/3 50 Hz	3,25 e 4,6
R 752 V.V.	Monofásico 300 a 3 500 rpm	7,5 litros INOX	Métálica Coleção de 50 discos	60 a 500 rpm	1 500	230 V*/1 50 Hz	5,8

* Outras voltagens disponíveis.

	Dimensões (em mm)						Peso (kg)	
	A	B	C	D	E	F	Líquido	Embalado
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

FABRICADO EM FRANÇA POR
ROBOT-COUCPE S.N.C.

Direcção geral, França, internacional e Marketing:

Tel.: + 33 1 43 98 88 33

48, rue des Vignerons - 94300 Vincennes - France
email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

Distribuidor

NORMAS:

Maquinas conformes com:



- Com as disposições das directivas europeias seguintes e com as legislações nacionais que as transpõem: 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.
- Com as disposições das normas europeias harmonizadas seguintes e com as normas que definem as prescrições relativas à segurança e à higiene: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.