

robot @ coupe®

 **CONJUNTOS CÚTERS & CORTADOR DE LEGUMES**
R 301 • R 301 Ultra



RESTAURANTES - TAKE AWAY - HOTEIS - INFANTÁRIOS

▶ função CÚTER

Todos os tipos de picado, recheio fino, emulsões, amassar e triturar.

ERGONOMIA

Nova tampa fácil de instalar na cuba para utilização simples e rápida.

PERFORMANCE

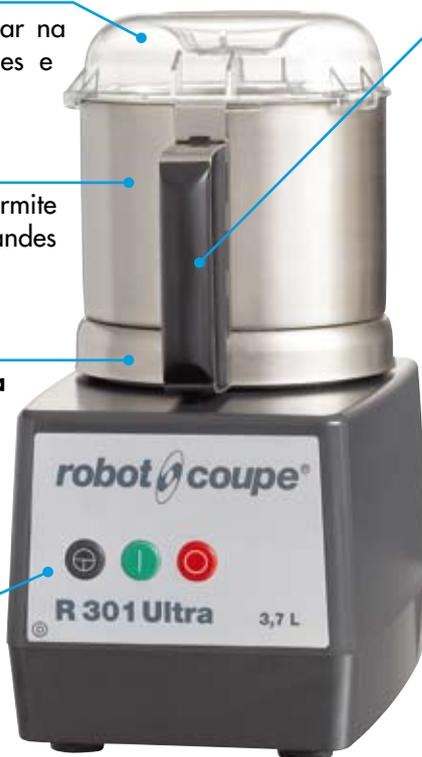
Cuba de 3,7 litros que permite trabalhar pequenas e grandes quantidades.

SEGURANÇA

Novo sistema de segurança mecano-magnético e travão motor que provoca a paragem da lâmina ao abrir a tampa.

PRECISÃO

Os modelos R 301 e R 301 Ultra possuem um comando por impulsos para melhor precisão de corte.



CONFORTO

Modelos R301 e R301 Ultra dotados de nova pega para melhor conforto.

POLIVALÊNCIA

Lâmina lisa em standard com tampa desmontável.

Ex.: picados grossos, picados finos, emulsões...

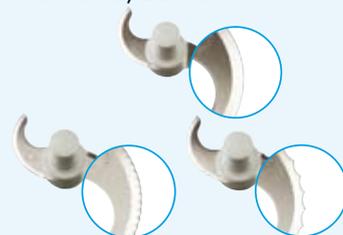
Em opção :

- lâmina serrilhada para os trabalhos de triturar e amassar.

Ex.: picados finos, emulsões...

- lâmina dentada para cortar salsa.

Ex.: amassar, triturar...



▶ função CORTADOR DE LEGUMES

PERFORMANCE



Boca grande (superfície 104 cm²) que permite cortar legumes de tipo couve, aipo, salada, tomate.

Boca cilíndrica (Ø 58 mm) prevista para legumes compridos ou frágeis, garantindo uma excelente precisão de corte.



CONFORTO

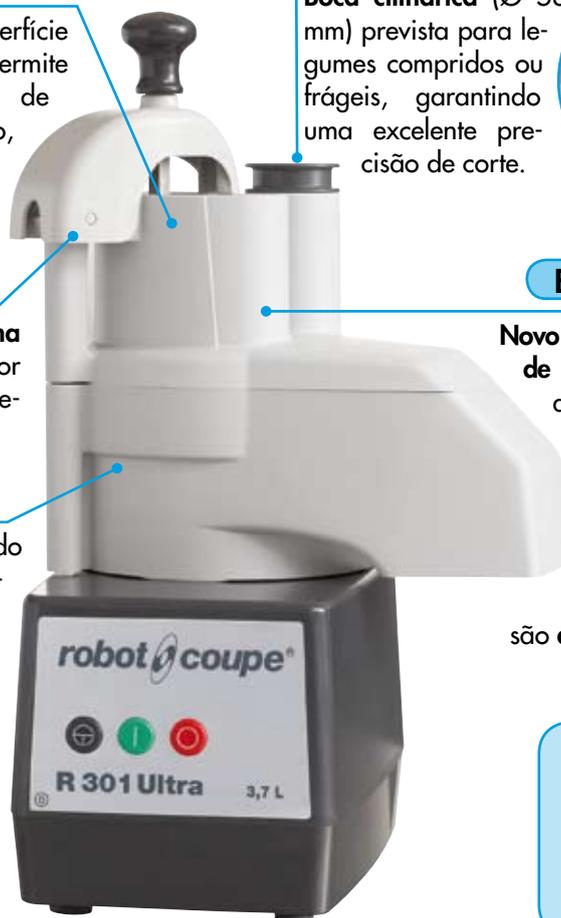
Arranque automático da máquina por meio da alavanca, para melhor conforto de trabalho e rapidez de execução.

PRECISÃO

Novo disco de evacuação concebido para ejectar perfeitamente e assegurar um resultado incomparável para os produtos frágeis.

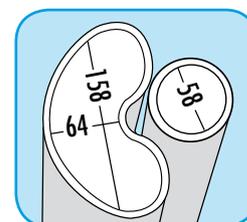
POLIVALÊNCIA

Gama completa de 23 discos em inox disponível para satisfazer todas as necessidades de cortes de frutas e legumes: fatiado, corte ondulado, palito, juliana e ralado.



ERGONOMIA

Novo acessório cortador de legumes, comum aos modelos R 301 e R 301 Ultra, constituído por uma cuba cortadora de legumes e uma tampa. A cuba e a tampa são desmontáveis.



Combinados Cúter e Cortador de legumes



Os Extras produtos :

• 2 Aparelhos em 1 !

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

• Indispensável :

Pica, tritura, emulsiona, amassa e, graças à gama de 23 discos em inox, realiza fatiados, ralados, julianas e palitos com uma óptima qualidade de corte. Prestará inúmeros serviços que vai descobrir à medida que o utiliza.

• Eficiente :

Bastam 1 a 2 minutos para realizar uma maionese, uma carne picada, um puré de cenouras ou uma compota de maçãs.

• Robustez :

Motor industrial assíncrono para grande fiabilidade e longevidade.



Número de refeições :

10 a 70



Alvo :

Restaurantes, take away, hotéis, infantários.



Em resumo :

- Eficientes, robustos e rápidos, a gama dos combinados Robot-Coupe (12 modelos) poderão atender todas as necessidades dos profissionais para estabelecimentos de 10 a 400 refeições.
- São um investimento seguro para um ganho de tempo inestimável.



KIT COZINHA

Novo acessório ideal para realizar coulis e sumos de legumes e frutas destinados à preparação de aperitivos, taças, molhos, sopas, sorvetes e gelados, smoothies, doces, massas de frutas...

Coulis

Boca de grande capacidade
75 x 90 mm



Coulis para taças



Coulis para molho de tomate



Coulis de morango para doces



Coulis de framboesa para sorvetes

Espremedor de cítrinos



Sumo de toranja



Sumo de limão



Fatiado : 1 mm ▶ 6 mm



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

Palito : 2x2 mm ▶ 8x8 mm



	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

Ralador : 1,5 mm ▶ 9 mm



	ref.
1,5 mm	27588
2 mm	27577
3 mm	27511
6 mm	27046
9 mm	27632
batata	27191
ralador rabanete 0,7 mm	27078
ralador rabanete 1 mm	27079
ralador rabanete 1,3 mm	27130
ralador parmesão	27764

Motor de indução



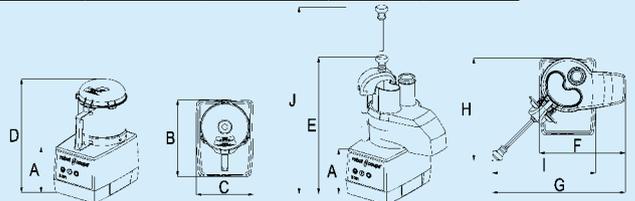
- **Motor industrial assíncrono de uso intensivo** para grande fiabilidade e longevidade.
- Motor montado em rolamento de esferas para funcionamento silencioso, isento de qualquer vibração.
- Motor em ligação directa com o acessório :
 - **aumento da potência emitida**
 - sem sistema complexo de accionamento.
- **Nenhuma manutenção:** sem peça de desgaste (sem carvões).
- **Árvore de motor em inox.**

Norme CE

	Características					Peso (kg)	
	Bloco motor	Acessório cúter	Acessório cortador de legumes	Potência (Watts)	Voltagens* (Amp.)	liquido	emba-lado
R301	Monofásico 1500 rpm	3,7 litros Material compósito	Inox Colecção de 23 discos	650	400 V/1 50 Hz 1,7	15	18
R301 Ultra	Monofásico 1500 rpm	3,7 litros Inox	Inox Colecção de 23 discos	650	400 V*/3 50 Hz 3	15	18

Dimensões (em mm)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
R 301	205	304	226	427	570	340	525	405	410	726
R 301 Ultra	205	304	226	427	570	340	525	405	410	726



* Autres voltages disponibles

robot coupe®

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

Direcção geral, França, internacional e Marketing :
Tél.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex - France
email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

Distribuidor

NORMAS :

Máquinas conformes com :

- Com as disposições das directivas europeias seguintes e com as legislações nacionais que as transpõem: 2006/42/CE, 2006/95/CEE, 2004/108/CE, 89/109/CEE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Com as disposições das normas europeias harmonizadas seguintes e com as normas que definem as prescrições relativas à segurança e à higiene: EN 12100 - 1 e 2 - 2003, EN 60204 - 1 (2006), EN 12852, EN 1678, IP 55, IP 34.

