

# 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

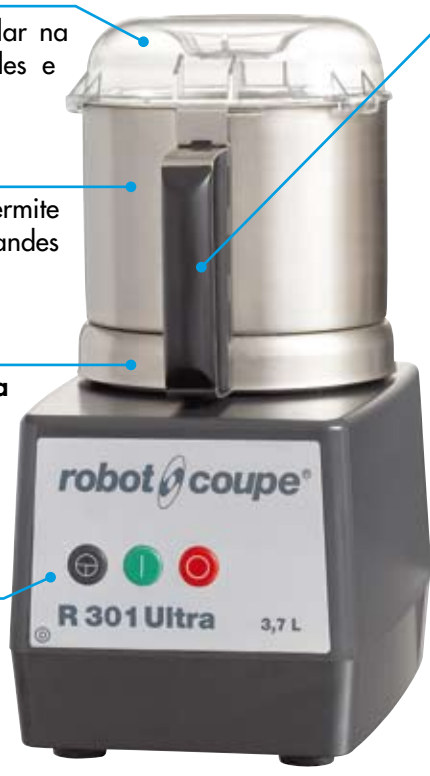
Cuba de 3,7 litros que permite trabalhar pequenas e grandes quantidades.

### 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 cm<sup>2</sup>) 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.

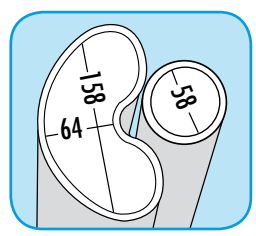
### POLIVALÊNCIA

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

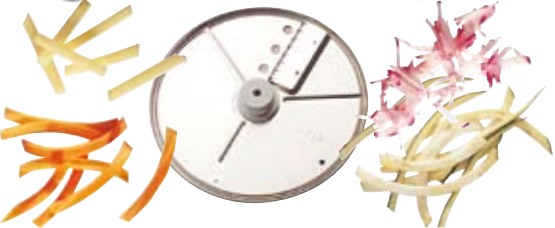


**Fatiado : 1 mm ▶ 6 mm**



	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**



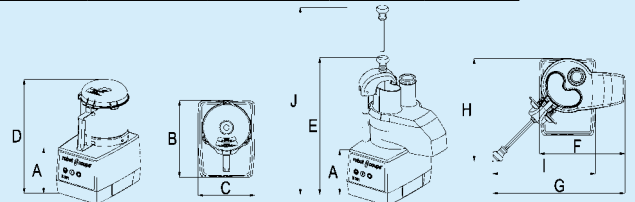
- **Motor industrial assíncrono de uso intensivo** para grande fiabilidade e longevidade.
- Motor montado em rolamento de esferas para funcionamento silencioso, isento de qualquer vibração.
- Motor em ligação directa com o acessório :
  - **aumento da potência emitida**
  - sem sistema complexo de accionamento.
- **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
<b>R301</b>	Monofásico 1500 rpm	3,7 litros Material compósito	Inox Colecção de 23 discos	650	400 V/1 50 Hz 1,7	15	18
<b>R301 Ultra</b>	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
<b>R 301</b>	205	304	226	427	570	340	525	405	410	726
<b>R 301 Ultra</b>	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](http://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.

