

robot coupe®



KOMBINE PARÇALAYICI / SEBZE DOĞRAYICI

R 201 XL • R 211 XL

YENİ



KÜÇÜK YEMEK İŞLETMESİ- PAKETLEME SERVİSİ

PARÇALAMA Fonksiyonu

- Her türlü kullanıma uygun farklı bileylenmiş 3 çeşit bıçak.
- Çıkabilen kapaklı 2 adet paslanmaz bıçak
- Robot-Coupe cihazına özel, çalışılan malzemelerin muntazam bir şekilde karışması ve en uygun kesim kalitesine ulaşmak için hazne dibine inen bıçak.

3
BİÇAK

Düz bıçak



Kalin Kıyım



İnce Kıyım



Sübye Soslar

Opsiyonel: Dişli bıçak



Öğütme



Yoğurma

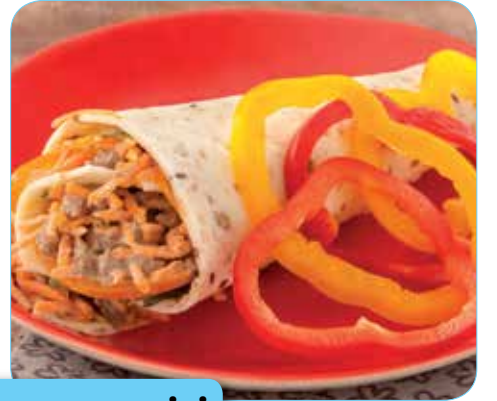
Opsiyonel: İnce dişli bıçak



Baharatlar



Otlar



Küçük yemek işletmesi- paketleme servisi



► MUTFAK KİTİ

- Seçenek olarak mevcut aksesuarlar*
- Aperatif olarak meyve sosu ve suyu, küçük kavanozlarda sunulan aperatifler, soslar, çor-balar, meyveli ve sütlü dondurmalar, smoo-thiler, reçeller, meyve ezmeleri...

Özüt Sıkacağı



Narenciye Sıkacağı



► Kombine parçalayıcı / sebze doğrayıcı R 201 XL • R 211 XL : 2'si bir arada makine

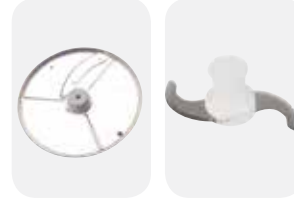
KAPAK

Üretim esnasında sıvı veya malzeme eklenmesi.



HİJYEN

Kolay çıkarılan ve temizlenen aksesuarlar



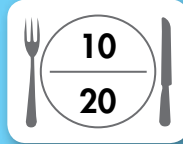
HASSAS

Ø 58 mm silindirik oluk: Uzun ve hassas ürünlerin düzenli kesimi.



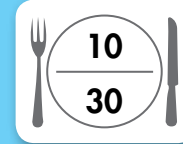
EKSTRA GENİŞ

- **XL Oluk:** bir seferde 6 domates alabilecek kapasitede
- **Patentli kapak:** Oluğun tam yüklenmesi

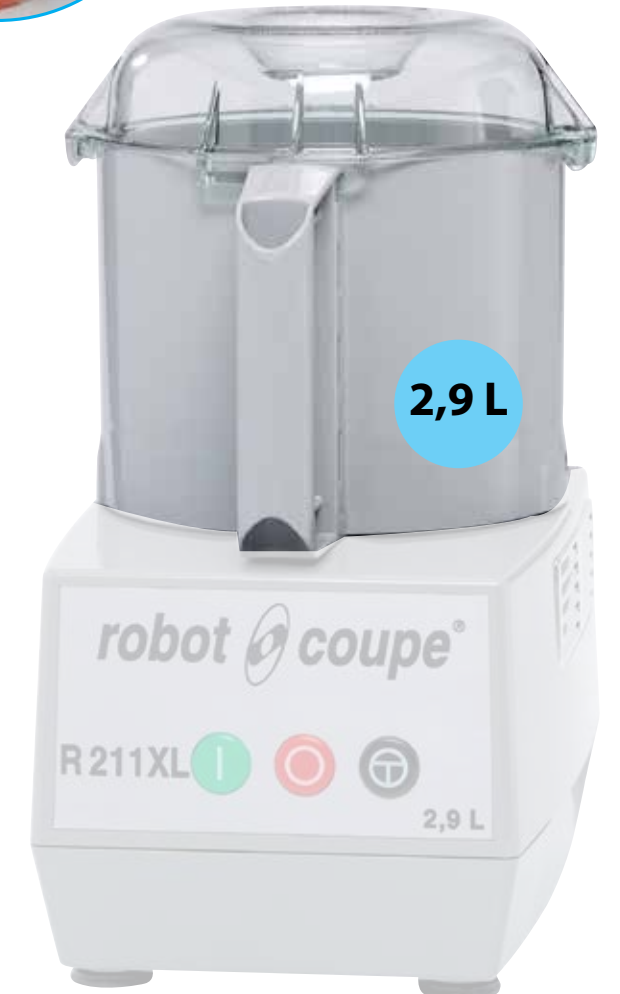


R 201 XL

R 211 XL



Sebzelerin arkaya boşaltılması



SEBZE DOĞRAMA Fonksiyon

En geniş kesim seçenekleri: Mükemmel bir kesim kalitesi için yüksek titizlikle bilenmiş 23 paslanmaz disk.

23
Disk

Ince dilimleyiciler : 1 mm ► 6 mm



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

Dalgalı : 2 mm



	ref.
2 mm	27621

Rendeleyiciler : 1,5 mm ► 9 mm

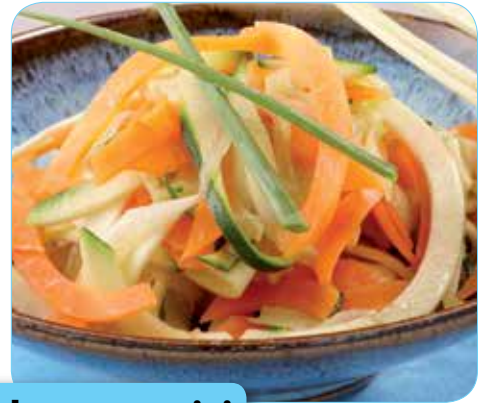


	ref.		ref.
1,5 mm	27588	patates	27191
2 mm	27577	turp 0,7 mm	27078
3 mm	27511	turp 1 mm	27079
6 mm	27046	turp 1,3 mm	27130
9 mm	27632	parmesan	27764

Çubuklar (Julyen) : 2x2 mm ► 8x8 mm



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



Küçük yemek işletmesi- paketleme servisi



Kombine parçalayıcı / sebze doğrayıcı



Ürünün avantajları:

• 2 si 1 arada cihazlar !

Aynı motor kısmına uygun olan Cutter ve Sebze kesici.

• Vazgeçilmez :

Kıyar, doğrar, emülsiyonlar, yoğurur ve 23 adet paslanmaz diskli yapısı sayesinde dilimler, rendeler jülyen usulü ve çubuk şeklinde kesim yapar. Size, kullandığınız sürece keşfedeyeceğiniz sayısız hizmet sunacaktır.

• Güçlü performans :

Mayonez hazırlamak, biftek sosu, havuç püresi veya elma kompostosu yapmak için bir iki dakika yeterli.

• Dayanıklı :

Güvenilirlik ve uzun ömürlülük için, yoğun kullanımlı asenkron motoru.



Yemek sayısı :

30 kişiye kadar.



Kullanıcılar :

Küçük yemek işletmesi-
paketleme servisi



Kısaca :

Performansı yüksek ve dayanıklı olan bu takım, ölçülemez zaman kazancı için güvenilir bir yatırımdır.

CE
normu

Özellikleri

	Motor bloku	Cutter aksesuar (doğrayıcı)	Sebze doğrayıcı aksesuar	Güç (Watt)	Voltaj* (Amp.)	Yoğunluk (Amp.)
R 201 XL	Monofaz 1500 devir/dakika	2,9 litre Karma malzeme	Karma malzeme Koleksiyon 23 disk	550	230 V / 1 50 Hz	4,3
R 211 XL	Monofaz 1500 devir/dakika	2,9 litre Karma malzeme	Karma malzeme Koleksiyon 23 disk	550	230 V / 1 50 Hz	5,7

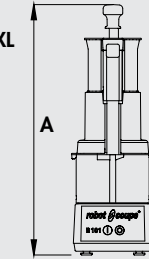
* Kullanılabilir başka voltajlar

Boyutlar (mm)

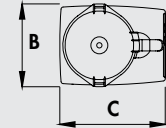
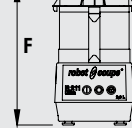
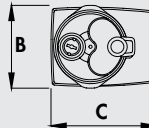
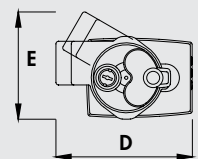
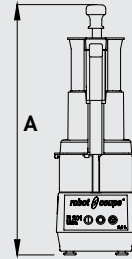
Ağırlık (kg)

	A	B	C	D	E	F	net	ambalajlı
R 201 XL	720	220	280				10	12
R 211 XL	720	220	280	362	285	365	9,5	12

R 201 XL



R 211 XL



robot coupe®

Fransa, Uluslararası ve
Pazarlama Genel Müdürlükleri :

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

DİSTRİBÜTÖR

NORMLAR:

Cihaz:

• Aşağıdaki Avrupa yönetmeliklerine ve bunların yerine geçen ulusal yasalar uygundur: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.

• Aşağıdaki Avrupa normlarına ve güvenlik ve hijyen ile ilgili hükümleri belirten normlara uygundur : EN 12100-1 ve 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 1678- 1998, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

