

robot coupe®



GECOMBINEERDE CUTTER & GROENTESNIJDER
R 401 • R 402 • R 402 V.V.

NIEUW



RESTAURANTHOUDERS - GROOTKEUKENS - TRAITEURS



▶ CUTTER functie

Voor alle typen bereidingen: hakken, fijne vullingen, emulgeren, kneden en vermalen.

NIEUW

Gemakkelijk op de kuip te plaatsen deksel voor snel en eenvoudig gebruik.

Metalen motorblok voor een solide geheel.

R401 met 1 snelheid van **1500 tpm**.

R402 met 2 snelheden. De snelheid van **1500 tpm** is **speciaal bestemd voor de cutter functie**.

R402 V.V. uitgerust met een variabele snelheid van **300 tot 3000 tpm**.



Roestvrijstalen 4,5 liter kuip met handgreep

Glad mes standaard voorzien van een losneembare dop.



Als optie :

• **gekarteld mes** voor het vermalen en kneden.

• **getand mes** voor het snijden van peterselie.



▶ GROENTESNIJDER functie

Grote aanvoergoot (opp. 104 cm²) voor het snijden van groenten zoals kool, selderij, sla, tomaat e.d.



Cilindrische aanvoergoot (58 mm) bestemd voor het verwerken van lange of broze groenten, voor een opmerkelijke snijprecisie.



Door de hendel start de machine automatisch weer op, voor meer gebruiksgemak en snellere uitvoering.

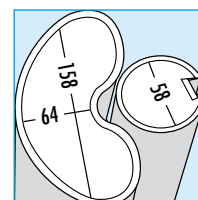
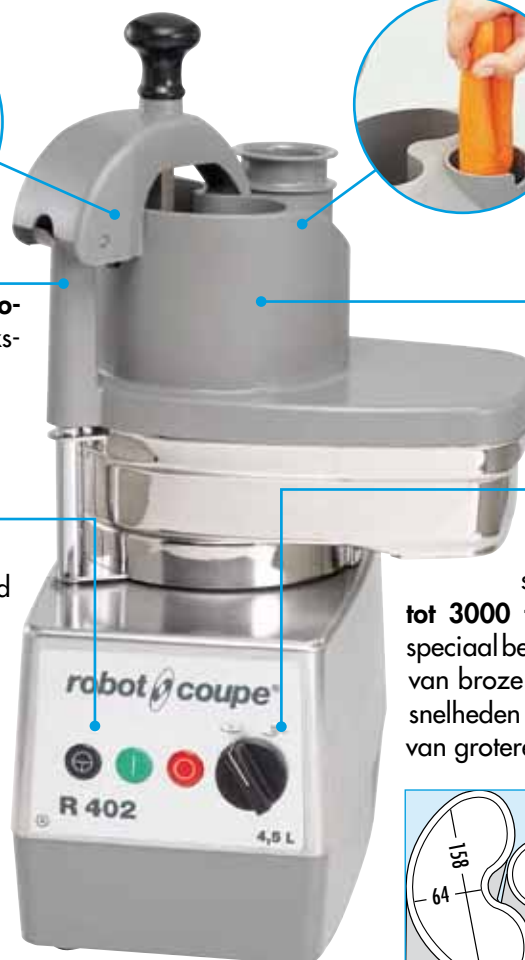
Losneembare roestvrijstalen kuip en deksel.

R 401 met 1 snelheid van **1500 tpm**.

R 402 met **2 snelheden**. De snelheid van **750 tpm** speciaal bestemd voor deze functie en dient voor het snijden van frieten en macedoine.

R 402 V.V. uitgerust met een variabele snelheid van **300 tot 3000 tpm**. Lage snelheden speciaal bestemd voor het snijden van broze producten en hogere snelheden voor het verwerken van grotere hoeveelheden.

Compleet assortiment roestvrijstalen snijschijven verkrijgbaar voor alle snijbewerkingen van groenten en fruit: plakjes, gegolfde plakjes, staafjes, julienne en raspes, evenals macedoine en friet bij de modellen R 402 et R 402 V.V.



Invoercapaciteit in mm



Gecombineerde Cutter-Groentesnijders



De Voordelen van het Product :

2 machines in 1 ! :

- 1 cutter-accessoire en 1 groentesnijder-accessoire passen op hetzelfde motorblok.

Bewerkte hoeveelheid :

- Grote toevoeropening (invoeroppervlak :104 cm²) is ontworpen voor het verwerken van omvangrijke groenten zoals knol selder, kool en sla.
- Ronde toevoeropening (Ø 58 mm) bestemd voor langwerpige of broze groenten.
- RVS cutter kuip van 4 liter voor emulsies, hakken, broyage, en kneden.

Een grote variëteit van schijven :

- Een compleet assortiment van 28 rvs schijven op te voldoen aan al uw behoeften, d.w.z. plakjes snijden, golvend snijden, raspn, staafjes snijden, maar ook macédoine blokjes, en frites voor de R 402 en R 402 V.V met een perfecte snijkwaliteit.

Robuustheid :

- Industriële asynchroonmotor voor intensief gebruik voor een zeer grote bedrijfszekerheid en lange levensduur.
- Aluminium motorblok, RVS cutter en groentesnijder kuip voor een hogere levensduur



Aantal maaltijden :

20 tot 100



Doelgroep :

Restauranthouders, Traiteurs



Kortom :

Welk model u ook kiest, u kunt er zeker van zijn dat het een goede investering is en een kostbare tijdwinst.



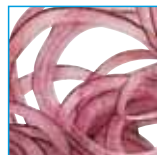
De grootste variëteit aan snijschijven !



6 PLAKJESSCHIJVEN

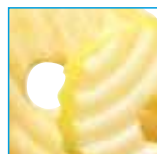
1 mm

6 mm



1 GEGOLFDE PLAKJESSCHIJF

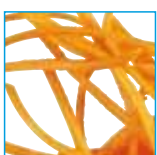
2 mm



10 RASPSCHIJVEN

1,5 mm

9 mm



6 STAAFJESSCHIJVEN

2 x 2 mm

8 x 8 mm



3 MACEDOINESCHIJVEN

8 X 8 X 8 mm

12 X 12 X 12 mm



2 FRIETSCHIJVEN

8 x 8 mm

10 x 10 mm



Vruchten pers



De citruspers perst het sap uit sinaasappels, citroenen, grapefruit en andere citrusvruchten. De pers bestaat uit een grijze zeef en een kegel, die gemakkelijk op de voor dit doel meegeleverde cutterkuip te plaatsen zijn.

De messen



GLAD MES



Bijv.: grof hakken, fijn hakken, emulsies...

GETAND MES



Bijv.: fijn hakken, emulsies...

GEKARTELD MES



Bijv.: kneden, vermalen...

Snijschijven



1 mm
2 mm
3 mm
4 mm

ref.
27051
27555
27086
27566

5 mm
6 mm
Gegolfd 2 mm

ref.
27087
27786
27621

Stafjes/Frieten*



2 x 2 mm
2 x 4 mm
2 x 6 mm
4 x 4 mm
6 x 6 mm
8 x 8 mm

ref.
27599
27080
27081
27047
27610
27048

frieten* 8 x 8 mm
frieten* 10 x 10 mm

ref.
27116
27117

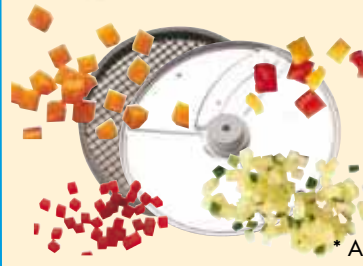
* Alleen voor R402 - R402 V.V.

Raspen



ref.
1,5 mm 27588*
2 mm 27577*
3 mm 27511*
6 mm 27046
9 mm 27632
Mierikswortel 0,7 mm 27078
Mierikswortel 1 mm 27079
Mierikswortel 1,3 mm 27130
Parmezaanse 27764
Aardappel 27191

Macedoine*



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

* Alleen voor R402 - R402 V.V.

Inductiemotor



- **Industriële asynchroonmotor voor intensief gebruik** voor een zeer grote bedrijfszekerheid en lange levensduur.
- Motor gemonteerd op rollagers voor **geruisloze** werking, zonder trillingen.
- Rechtstreekse aandrijving van de accessoire door de motor.
- Rechtstreekse aandrijving van de accessoire door de motor:
 - **groter afgeleverd vermogen**
 - geen complex aandrijfsysteem.
- **Geen onderhoud** : geen slijtstukken (geen koolborstels).
- **Roestvrijstalen motoras.**

EG Norm

Kenmerken

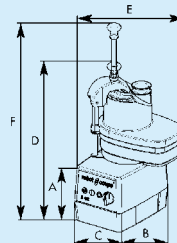
Gewicht (kg)

	Motorblok	Cutter Accessoire	Groentesnijder Accessoire	Macédoine en friten	Vermogen (Watts)	Voltage*	Netto	Verpakt
R401	Eenfasig 1500 tpm	4,5 liter RVS	RVS Assortiment 23 schijven	NIET	700	230 V/1 50 Hz 5,7	13	16
R402	Triphasé 750/1500 tpm	4,5 liter RVS	RVS Assortiment 28 schijven	JAWOORD	750	400 V*/3 50 Hz 3	15	18
R402 V.V.	Eenfasig 300 tot 3000 tpm	4,5 liter RVS	RVS Assortiment 28 schijven	JAWOORD	1000	230 V/1 60 Hz 10	15	18

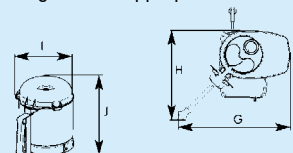
Afmetingen (in mm)

	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

* Raadpleeg ons voor andere voltages.



Groentesnijder Accessoire
gemeenschappelijk aan alle modellen.



robot coupe

GEPRODUCEERD IN FRANKRIJK DOOR ROBOT-COUCPE S.N.C.:

Algemene Directie, Frankrijk, Internationaal en Marketing :
Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
BP 157 - 94305 Vincennes Cedex - France
email : international@robot-coupe.com

Robot-Coupe België : Tel.: (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04
26, rue des Hayettes - 6540 Mont-Sainte-Geneviève

Danny van der KUIJLEN: Telefoon: 06 303 75 082
E-mail : d.vanderkuijlen@chello.nl

www.robot-coupe.com

ROBINEX
BEDRIJFSKEUKENS

H.L.Breenkade 1, 2465 AL Rijnsaterwoude
Tel: 0172-500280 e-mail: info@robinex.nl
www.robinex.nl

NORMEN:

Toestellen gelijkvormig aan:

- De bepalingen van de volgende Europese richtlijnen en aan de nationale wetgeving waarin deze richtlijnen zijn omgezet: 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.
- De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voorschriften bepalen betrekking hebbend op veiligheid en hygiëne: EN 292 - 1 en - 2, EN 60204 - 1 (1998), EN 1678.

