

robot coupe®



COMBINÉS CUTTER / COUPE-LÉGUMES

R201



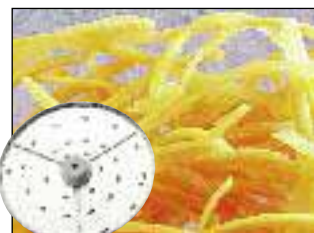
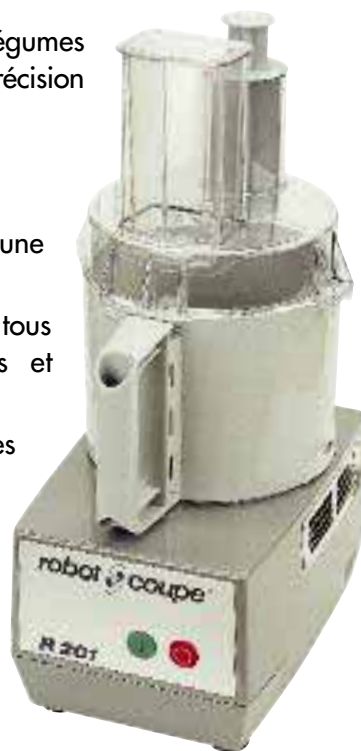
RESTAURANTS - BRASSERIES - SANDWICHERIES



R201 COMBINÉ CUTTER/COUPE-LÉGUMES

- Cuve de 2,9 litres en polycarbonate avec poignée pour réaliser tous types de hachages, farces fines, émulsions, pétrissages et broyages.
- Couvercle en polycarbonate prévu pour l'adjonction de liquides ou d'ingrédients en cours de fabrication.
- Couteau fond de cuve, une exclusivité ROBOT-COUCPE, pour une parfaite homogénéité des produits travaillés, même en petites quantités.
- Remontée centrale de cuve haute étudiée pour le travail des préparations liquides.
- Vitesse de rotation des lames de : 1500 tr/mn.
- Arbre moteur en inox très résistant.
- Le couvercle coupe-légumes du R201 comprend deux goulottes :
 - une grande goulotte prévue pour la coupe de légumes tels que choux, céleri...
 - une goulotte cylindrique pour les légumes longs ou fragiles et qui garantit une précision de coupe remarquable.
- Livré avec 2 disques en inox : éminceur 2 mm et râpeur 2 mm.
- Désign étudié pour un entretien et une manipulation aisés.
- Gamme de 23 disques en inox, pour tous vos travaux d'éminçages, râpages et bâtonnets.
- Toutes les pièces en contact avec les produits se démontent et se nettoient facilement.
- Appareil conçu selon les normes d'hygiène les plus strictes.

 Nombre de couverts : de 10 à 20



Poids : Poids net : 10 kg - Poids emballé : 12 kg

Caractéristiques électriques

monophasé - 230 V / 50 Hz - moteur 550 W - 3,5 Amp

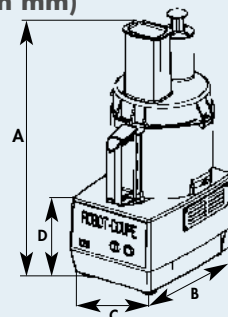
1 vitesse 1500 tr/mn.

Autres voltages disponibles

NORMES : APPAREILS CONFORMES : • Aux dispositions des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 90/128/CEE. • Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes, et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : EN 292 - 1 et 2, EN 60204 - 1 (1992), NF EN 12852, NF EN 1678. • Aux normes françaises : NF U 66-066, NF U 64-051.

DIMENSIONS (en mm)

A	495
B	280
C	220
D	165



FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUCPE S.N.C.

Direction Générale, France, Internationale et Marketing :

Tél. : 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26
18, rue Clément Viénot - BP 157 - 94305 Vincennes Cedex
<http://www.robot-coupe.fr> - email : international@robot-coupe.com

Administration Commerciale France :

Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07 - 12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134 71305 Montceau-en-Bourgogne Cedex - email : france@robot-coupe.fr

Robot-Coupe Belgique : Tél. : (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04

26, rue des Hayettes - 6540 Mont-Sainte-Geneviève - <http://www.robot-coupe.be>
Email : dominique.dufour@robot-coupe.be

DISTRIBUTEUR :

robot coupe®

Nous nous réservons le droit de modifier à tous moments et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil. Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment.
© Tous droits réservés pour tous pays par : ROBOT-COUCPE S.N.C.