

robot coupe®

 **COMBINÉS CUTTER & COUPE-LÉGUMES**
R 502 • R 502 V.V. • R 602 • R 602 V.V.

NOUVEAU



RESTAURANTS - TRAITEURS

▶ Fonction CUTTER

Tous types de hachage, farces fines, émulsions, pétrissage et broyage.

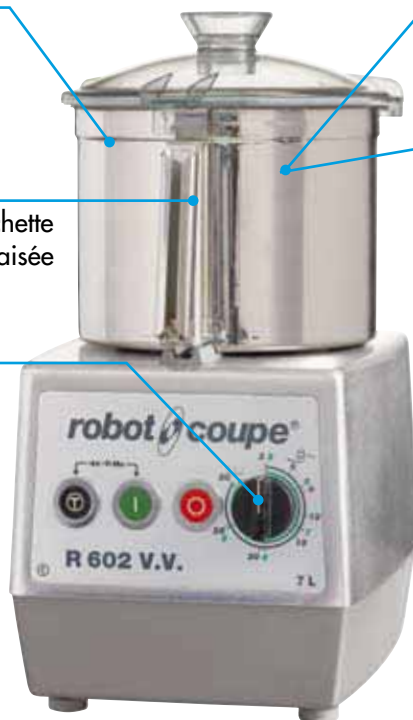
Cuve en inox de 5,5 litres pour le R 502 et le R 502 V.V.

Cuve en inox de 7 litres pour le R 602 et le R 602 V.V.

Poignée ergonomique avec gachette intégrée pour une manipulation aisée de la cuve.

Variation de vitesse de 300 à 3000 tr/mn pour une plus grande souplesse d'utilisation.

Modèles R 502 et R 602 dotés de deux vitesses de rotation 750 et 1500 tr/mn. Vitesse de 1500 tr/mn spécialement dédiée à cette fonction.



Modèles R 602 et R 602 V.V. livrés avec un couteau lisse tout inox entièrement démontable.



Les modèles R 502 et R 502 V.V. sont également livrés avec un couteau lisse.

En option :

- **Couteau cranté** pour les travaux de broyage et de pétrissage.



- **Couteau denté** pour la coupe du persil.



▶ Fonction COUPE-LÉGUMES

Goulotte cylindrique (Ø 58 mm.) prévue pour les légumes longs ou fragiles.

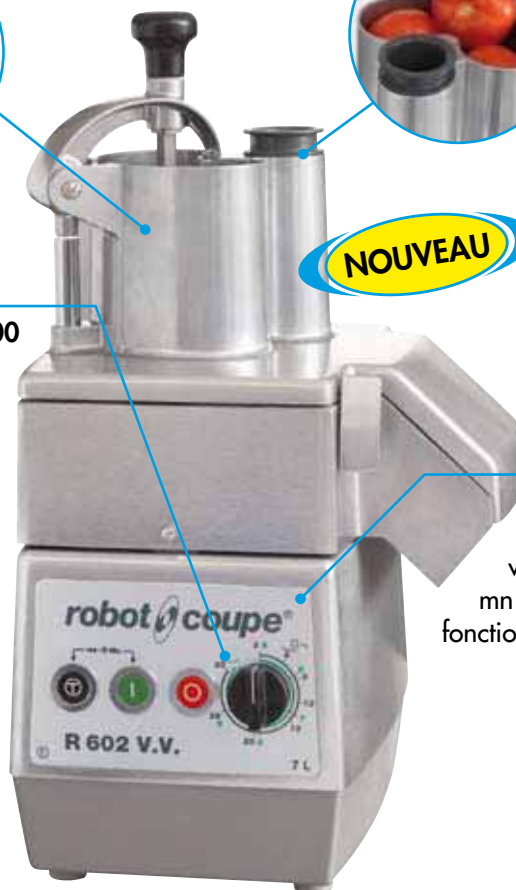


Grande Goulotte (surface 139 cm²) permettant la coupe de légumes du type chou, céleri, salade, tomate...

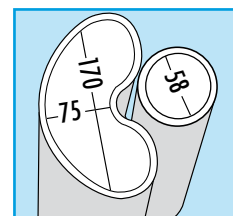
NOUVEAU

Variation de vitesse de 300 à 1000 tr/mn. Vitesses lentes réservées à la coupe de légumes très fragiles et vitesses plus élevées permettant un débit plus grand.

Collection complète de disques conçue pour une qualité de coupe irréprochable et pour réaliser tous types de coupe de fruits et légumes à savoir : émincés, coupes ondulées, râpés, bâtonnets, lanières, macédoine ou frites. Profil des lames et des emboutis parfaitement étudié de façon à obtenir une coupe glacée durable.



Pour les modèles R502 et R602, la vitesse de 750 tr/mn est réservée à cette fonction.



Combinés Cutter & Coupe-légumes



Les Plus Produits :

• 2 Appareils en 1 !

1 accessoire cutter et 1 accessoire coupe-légumes s'adaptant sur un même bloc moteur.

• Performants :

La commande pulse vous permet de travailler par impulsions et donc d'obtenir une meilleure précision de coupe. Le cutter, grâce à son couteau fond de cuve, vous assure une parfaite homogénéité des produits travaillés, même en petite quantité.

• Robustes :

Moteur asynchrone puissant à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité. Bloc moteur en aluminium, cuve cutter en inox et accessoire coupe-légumes métallique pour une longévité accrue.

• Grande variété de coupe :

Collection complète de 48 disques pour réaliser toutes vos coupes, à savoir : émincés, coupes ondulées, râpés, bâtonnets, lanières, macédoine ou frites.



Nombre de couverts :

30 à 400.



Utilisateurs :

Restaurants - Collectivités - Traiteurs



En bref :

Performants et robustes, ces combinés sont un investissement sûr pour un gain de temps inestimable.



▶ La plus grande variété de coupe !



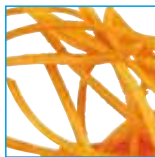
12 ÉMINCEURS
0,6 mm
14 mm



3 ONDULÉS
2 mm
5 mm



10 RAPEURS
1,5 mm
9 mm



11 BÂTONNETS
1 x 8 mm
8 x 8 mm



9 MACÉDOINES
5 x 5 x 5 mm
50 x 70 x 25 mm



3 FRITES
8 x 8 mm
10 x 16 mm

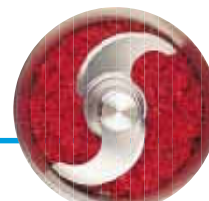


▶ Quantités maximales travaillées en cutter (kg)

	R 502 R 502 V.V.	R 602 R 602 V.V.
Gros hachage	1,5	2,0
Émulsion	3,0	3,5
Pétrissage	2,0	2,5
Broyage	1,0	1,5

▶ Couteaux Inox

COUPEAU LISSE



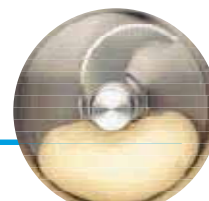
Ex. : hachages gros, hachages fins, émulsions...

COUPEAU DENTÉ



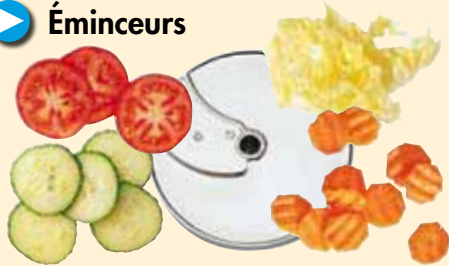
Ex. : hachages fins, émulsions...

COUPEAU CRANTÉ



Ex. : pétrissages, broyages...

▶ Éminceurs



0,6 mm
0,8 mm
1 mm
2 mm
3 mm
4 mm
5 mm
8 mm

réf.
28166
28069
28062
28063
28064
28004
28065
28066

10 mm
14 mm
Ondulé 2 mm
Ondulé 3 mm
Ondulé 5 mm
Pdt cuites 4 mm
Pdt cuites 6 mm

réf.
28067
28068
27068
27069
27070
27244
27245

▶ Bâtonnets/Frites



1 x 8 mm
1 x 26 mm oignon/chou
2 x 2 mm (céleri)
2 x 4 mm (lanières)
2 x 6 mm (lanières)
2 x 8 mm (lanières)
2 x 10 mm

réf.
28172
28153
28051
27072
27066
27067
28173

3 x 3 mm
4 x 4 mm
6 x 6 mm
8 x 8 mm
Frites 8 x 8 mm
Frites 10 x 10 mm
Frites 10 x 16 mm

réf.
28101
28052
28053
28054
28134
28135
28158

▶ Râpeurs



1,5 mm
2 mm
3 mm
4 mm
5 mm
7 mm
9 mm
parmesan
radis
Pdt type Rosfis

réf.
28056
28057
28058
28073
28059
28016
28060
28061
28055
27164

▶ Macédoine



5 x 5 x 5 mm
8 x 8 x 8 mm
10 x 10 x 10 mm
14 x 14 x 5 mm
14 x 14 x 10 mm
14 x 14 x 14 mm
20 x 20 x 20 mm
25 x 25 x 25 mm
45 x 45 x 25 mm

réf.
28110
28111
28112
28181
28179
28113
28114
28115
28180

▶ Moteur à induction



- Moteur industriel asynchrone à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité.
- Moteur monté sur roulement à billes pour un fonctionnement silencieux, exempt de toute vibration.
- Moteur en prise directe avec l'accessoire :
 - puissance délivrée accrue
 - pas de système complexe d'entraînement.
- Aucune maintenance : pas de pièce d'usure (pas de charbon).
- Arbre moteur en inox.

Norme CE

Caractéristiques

Poids (kg)

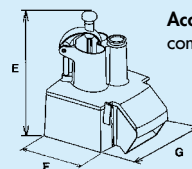
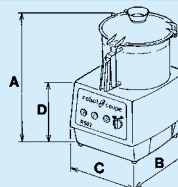
	Caractéristiques						Poids (kg)	
	Bloc moteur	Accessoire cutter	Accessoire coupe-légumes	Fonction R-Mix	Puissance (Watts)	Voltage (Amp.)	net	emballé
R 502	Triphasé 750/1500 tr/mn	5,5 litres INOX	Métallique Collection 48 disques	NON	1000	400 V/3 50 Hz 2,4	30	32
R 502 V.V.	Monophasé 300 à 3000 tr/mn	5,5 litres INOX	Métallique Collection 48 disques	60 à 500 tr/mn	1300	230 V*/1 50 Hz 13	34	36
R 602	Triphasé 750/1500 tr/mn	7 litres INOX	Métallique Collection 48 disques	NON	1200	400 V/3 50 Hz 2,4	31	35
R 602 V.V.	Monophasé 300 à 3000 tr/mn	7 litres INOX	Métallique Collection 48 disques	60 à 500 tr/mn	1500	230 V*/1 50 Hz 13	33	37

Dimensions (mm)

	A	B	C	D
R 502	480	350	280	265
R 502 V.V.	480	350	280	265

Dimensions (mm)

	A	B	C	D
R 602	520	350	280	265
R 602 V.V.	520	350	280	265



Accessoire Coupe-légumes commun à tous les modèles.

E = 400
F = 355
G = 300

* Autres voltages disponibles

robot coupe®

Direction Générale, France, Internationale et Marketing :
Tél.: 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26
email : international@robot-coupe.com
Service commercial France :
Tél.: 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07
email : france@robot-coupe.fr
Robot-Coupe Belgique :
Tél.: (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04
email : info@robot-coupe.be
www.robot-coupe.com

Distributeur

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, 2002/72/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, 1998, NF EN 12852, NF EN 1678.
- A la norme française : NF U 66-066, NF U 64-051.

