

robot coupe®



COMBINÉS CUTTER / COUPE-LÉGUMES

R101

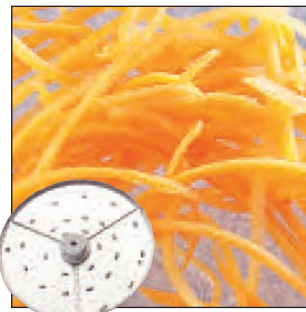
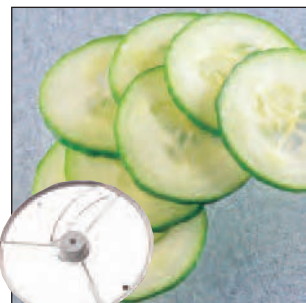


RESTAURANTS - BRASSERIES - SANDWICHERIES



R101 COMBINÉ CUTTER/COUPE-LÉGUMES

- **Cuve de 1,9 litres** en ABS 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 denté 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 R101 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.
- 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 : jusqu'à 15

Poids : Poids net : 7 kg - Poids emballé : 8 kg

Caractéristiques électriques

monophasé - 230 V / 50 Hz - moteur 450 W - 3 Amp

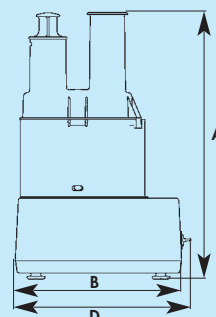
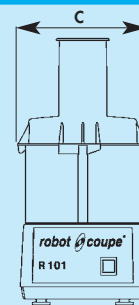
1 vitesse 1500 tr/mn.

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, 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. • Aux normes françaises : NF U 66-066, NF U 64-051.

DIMENSIONS (en mm)

A	447
B	280
C	220
D	296



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

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 :