robot coupe®

COMBINÉS CUTTER / COUPE-LÉGUMES

R 401 • R 402 • R 402 V.V.

RESTAURANTS - TRAITEURS

fonction CUTTER

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

ERGONOMIE

Couvercle facile à positionner sur la cuve pour une utilisation simple et rapide.

ROBUSTESSE

Support moteur métallique pour une plus grande robustesse.

POLYVALENCE

R 401 doté d'1 vitesse de **1500 tr/mn**.

R 402 doté de 2 vitesses. Vitesse de **1500 tr/mn réservée à la fonction cutter.**

R 402 V.V. équipé d'une plage de vitesses de **300 à 3500 tr/mn**.

PERFORMANCE

Cuve en inox avec poignée, d'une capacité de 4,5 litres.

POLYVALENCE

Couteau lisse en standard avec capuchon démontable.
Ex. : hachages gros, hachages fins, émulsions…
En option:

- couteau cranté pour les travaux de broyage et de pétrissage.

Ex. : hachages fins, émulsions…

- couteau denté pour la coupe du persil.

Ex. : pétrisages, broyages

fonction COUPE-LÉGUMES

PERFORMANCE

Grande goulotte (surface 104 cm²) permettant la coupe de légumes type choux, céleris, salades, tomates.

CONFORT

Rédémarrage automatique de la machine par le levier pour un meilleur confort de travail et une rapidité d'exécution.

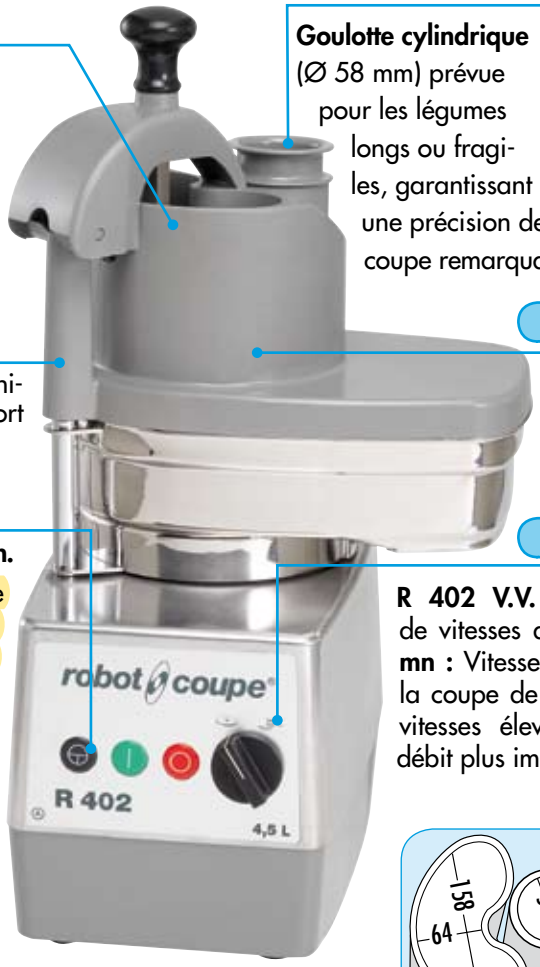
POLYVALENCE

R 401 doté d'une vitesse de **1500 tr/mn.**

R 402 doté de **2 vitesses**. Vitesse de 500/750 tr/mn réservée à cette fonction et permet la réalisation de macédoine et de frites.

POLYVALENCE

Gamme complète de 28 disques en inox disponible pour toutes vos coupes de fruits et de légumes : émincés, coupes ondulées, bâtonnets, juliennes,râpés et macédoine et frites pour les modèles R 402 et R 402 V.V.



PERFORMANCE

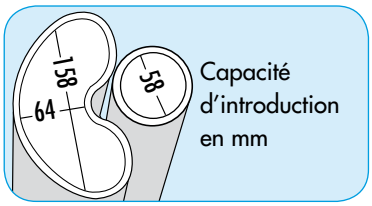
Goulotte cylindrique (Ø 58 mm) prévue pour les légumes longs ou fragiles, garantissant une précision de coupe remarquable.

ERGONOMIE

Cuve inox et couvercle démontables.

POLYVALENCE

R 402 V.V. doté d'une plage de vitesses de **300 à 1000 tr/mn :** Vitesses lentes réservées à la coupe de produits fragiles et vitesses élevées permettant un débit plus important.



Capacité d'introduction en mm

Combinés Cutter & Coupe-légumes

Les Plus Produits :

3 Appareils en 1 !

- 1 accessoire Cutter, 1 accessoire Coupe-Légumes et en option 1 Kit Cuisine (fonction coulis et presse-agrumes) s'adaptant sur un même bloc moteur.

Capacité de travail :

- Nouvelle cuve cutter en inox brossé de 4,5 litres pour émulsionner, hacher, broyer et pétrir.
- Grande goulotte (surface : 104 cm²) permettant le travail de légumes volumineux de type céleri, chou, salade.
- Goulotte cylindrique (Ø 58 mm) pour le travail des légumes longs et fragiles.

Grande variété de coupe :

- Gamme complète de 28 disques en inox pour réaliser toutes vos coupes, à savoir émincés, ondulés, râpés, bâtonnets ainsi que macédoine et frites pour les modèles R 402 et R 402 V.V. avec une précision et une qualité de coupe optimale.

Robustesse :

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

Nombre de couverts :

de 20 à 100

Utilisateurs :

Restaurateurs, Traiteurs.

En bref :

Quelque soit votre choix dans cette gamme, il sera un investissement sûr pour un gain de temps inestimable.

KIT CUISINE

Nouvel accessoire idéal **pour la réalisation de coulis et jus de légumes et fruits** destinés à la préparation de vos mises en bouche, verrines, sauces, soupes, sorbets et glaces, smoothies, confitures, pâtes de fruits…

Coulis

Goulotte grande capacité
75 x 90 mm

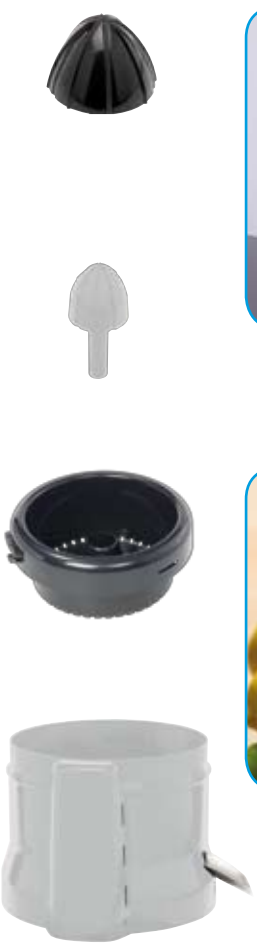
Coulis pour verrines

Coulis pour sauce tomate

Coulis de fraise pour confitures

Coulis de framboise pour sorbets

Presse-Agrumes



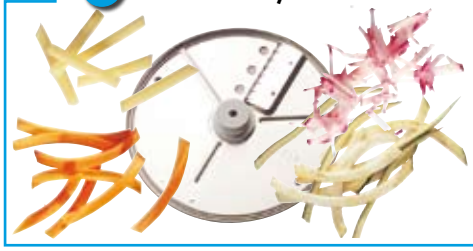
Jus d'orange

Jus de citron

Éminceurs : 1mm ▶ 6 mm

	réf.		réf.
1 mm	27051	5 mm	27087
2 mm	27555	6 mm	27786
3 mm	27086	Ondulé 2 mm	27621
4 mm	27566		

Bâtonnets/Frites* : 2x2 mm ▶ 10x10 mm



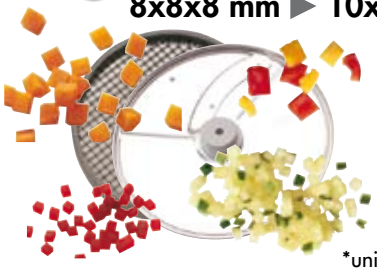
	réf.		réf.
2 x 2 mm	27599	frites* 8 x 8 mm	27116
2 x 4 mm	27080	frites* 10 x 10 mm	27117
2 x 6 mm	27081		
4 x 4 mm	27047		
6 x 6 mm	27610		
8 x 8 mm	27048		

*uniquement sur R 402 et R 402 V.V.

Râpeurs : 1,5 mm ▶ 9 mm

	réf.
1,5 mm	27588*
2 mm	27577*
3 mm	27511*
6 mm	27046
9 mm	27632
raifort 0,7 mm	27078
raifort 1 mm	27079
raifort 1,3 mm	27130
parmesan	27764
Pdt type Rostis	27191

Macédoine* : 8x8x8 mm ▶ 10x10x10 mm



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

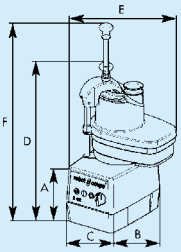
*uniquement sur R 402 et R 402 V.V.

Moteur à induction

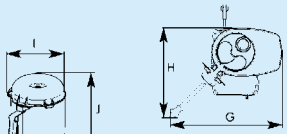
- **Moteur industriel asynchrone à usage intensif** pour une très grande fiabilité et longévité.
- Moteur monté sur roulement à billes pour un fonctionnement **silencieux**, exempt de toute vibration.
- Moteur en prise directe avec l'accessoire :
  - **puissance délivrée accrue**
  - pas de système complexe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

Norme CE	Caractéristiques							Poids (kg)	
	Bloc moteur		Accessoire cutter	Accessoire coupe-légumes	Macédoine et frites	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	net	emballé
R 401	Monophasé 1500 tr/mn		4,5 litres Inox	Inox Collection 23 disques	NON	700	230 V/1 50 Hz (5,7)	13	16
R 402	Triphasé 750/1500 tr/mn	Monophasé 500/1500 tr/mn	4,5 litres Inox	Inox Collection 28 disques	OUI	750	230 V*/ 1 50 Hz (5,4) / 400 V*/3 50 Hz (1,6)	15	18
R 402 V.V.	Monophasé 300 à 3500 tr/mn		4,5 litres Inox	Inox Collection 28 disques	OUI	1000	230 V/1 50 Hz (10)	15	18

	Dimensions (mm)									
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
R 401	204	304	226	570	320	725	530	440	190	235
R 402	224	304	226	590	320	725	530	440	190	235
R 402 V.V.	224	304	226	590	320	725	530	440	190	235



Accessoire Coupe-légumes
commun à tous les modèles.



* Autres voltages disponibles

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-Coupe s.n.c.

Réf. : 450 550 - 10/2010 - Français

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 clients 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

Robot Coupe U.S.A.: Tél. : 1-800-824-1646 - Fax : 601-898-9134
email: info@robotcoupeusa.com - www.robotcoupeusa.com

www.robot-coupe.com

Distributeur

NORMES : Appareils conformes :
- Aux dispositions des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 2006/42/CE, 2006/95/CEE, 2004/108/CE, 89/109/CEE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes, et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : NF EN 12100 1 et 2 - 2003, NF EN 60204 - 1, 2006, NF EN 12852, NF EN 1678, IP 55, IP 34.
- A la norme française : NF U 64-051.

SYNEG DEEE