

robot coupe®

EQUIPOS PARA LA

ELABORACION CULINARIA



COMBINADOS CUTTER & CORTA-HORTALIZAS

R 401 • R 402 • R 402 V.V.



NUEVO



RESTAURANTES - CANTERINGS

función CUTTER

Todo tipo de masas y triturados finas, emulsiones, picar y amasar.

NUEVO

Fácil de colocar sobre la cuba para una utilización sencilla y rápida.

Soporte del motor metálico para una mayor solidez.

R401 dotado de una velocidad de **1 500 r.p.m.**

R402 dotado de dos velocidades. Velocidad de **1 500 r.p.m.** reservada a la función cutter.

R402 V.V. dotado de una gama de velocidades de **300 a 3 000 r.p.m.**



Cuba de acero inoxidable, de una capacidad de 4,5 litros, con asa.

Cuchilla lisa en versión estándar con pomo desmontable.



Opciones :

• **cuchilla serrada** para triturar y amasar.

• **cuchilla dentada** para cortar perejil.



función CORTA-HORTALIZAS

Gran tolva (superficie 104 cm²) para cortar verduras como la col, el apio, la lechuga, el tomate, etc.



Tolva cilíndrica (58 mm) para verduras largas o frágiles, que garantiza una precisión de corte excelente.

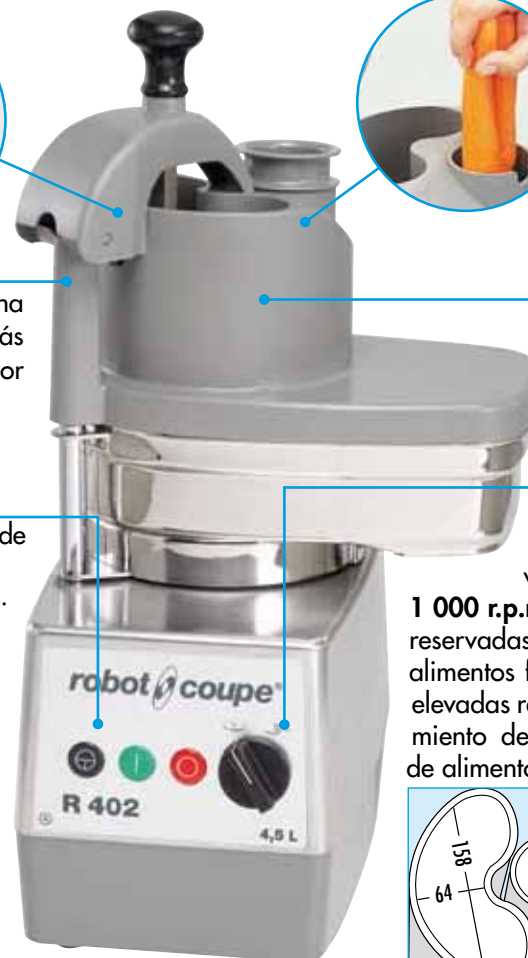


Rearranque automático de la máquina por medio de la palanca para más comodidad de trabajo y una mayor rapidez de ejecución.

R 401 dotado de una velocidad de **1 500 r.p.m.**

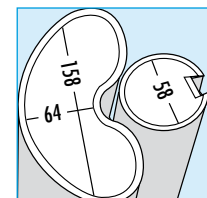
R402 dotado de dos velocidades. Velocidad de 750 r.p.m. reservada a esta función, que permite la preparación de macedonias (cubitos) y patatas fritas.

Gama completa de discos de acero inoxidable disponible para todos los cortes de frutas y hortalizas: rebanadas, cortes ondulados, bastoncitos, julianas y rallados, macedonia y patatas fritas para los modelos R 402 y R 402 V.V.



Cuba de acero inoxidable y tapadera desmontables.

R 402 V.V. dotado de una gama de velocidades de **300 a 1 000 r.p.m.** Velocidades lentas reservadas a la preparación de alimentos frágiles y velocidades elevadas reservadas al procesamiento de grandes cantidades de alimentos.



Capacidad de introducción en mm

Combinados Cutter & Corta-hortalizas



Ventajas de la máquina :

2 aparatos en 1 ! :

- 1 accesorio cutter y 1 accesorio corta-hortalizas que se adaptan al mismo bloque motor.

Capacidad de trabajo :

- Gran tolva (superficie: 104 cm²) que permite procesar verduras voluminosas, como el apio, la col y la lechuga.
- Tolva cilíndrica (Ø 58 mm) para preparar verduras largas y frágiles.
- Cuba para cutter de acero inoxidable de 4 litros para picar, triturar, amasar y preparar emulsiones.

Gran variedad de cortes :

- Gama completa de 28 discos de acero inoxidable para realizar todo tipo de cortes: rodajas, cortes ondulados, ralladuras y bastoncillos, así como macedonia y patatas fritas con los modelos R 402 y R 402 V.V., todo ello con suma precisión y una óptima calidad de corte.

Solidez :

- Potente motor asincrónico de uso intensivo para una mayor fiabilidad y una larga vida útil.
- Bloque motor de aluminio, cuba del cutter y cuba del corta-hortalizas de acero inoxidable para una larga vida útil.



Número de cubiertos :

20 a 100



Tipos de clientes :

Restaurants, Caterings.



En breve :

Cualquiera que sea el aparato de esta gama que usted elija, será una inversión segura que le permitirá ahorrar mucho tiempo.



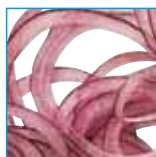
▶ ¡La mayor variedad de cortes!



6 REBANADORES

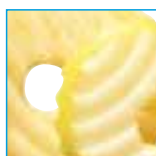
1 mm

6 mm



1 ONDULADO

2 mm



10 RALLADORES

1,5 mm

9 mm



6 BASTONCITOS

2 x 2 mm

8 x 8 mm



3 MACEDONIAS

8 X 8 X 8 mm

12 X 12 X 12 mm



2 PATATAS FRITAS

8 x 8 mm

10 x 10 mm



▶ Función exprimidor



El exprimidor extrae el zumo de naranjas, limones, toronjas y derivados. se compone de una rejilla gris y un cono y se coloca fácilmente en la cuba del cutter suministrada con este fin.

▶ Las cuchillas



CUCHILLA LISA



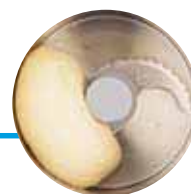
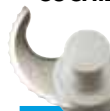
Ej.: picados gruesos, picados finos, emulsiones, etc.

CUCHILLA DENTADA



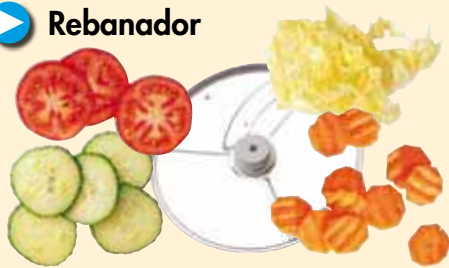
Ej.: picados finos, emulsiones, etc.

CUCHILLA SERRADA



Ej.: masas, triturados, etc.

▶ Rebanador



1 mm
2 mm
3 mm
4 mm

ref.
27051
27555
27086
27566

5 mm
6 mm
Ondulado 2 mm

ref.
27087
27786
27621

▶ Bastoncillos/Patatas fritas*



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

Patatas fritas* 8 x 8 mm
Patatas fritas* 10 x 10 mm

ref.
27116
27117

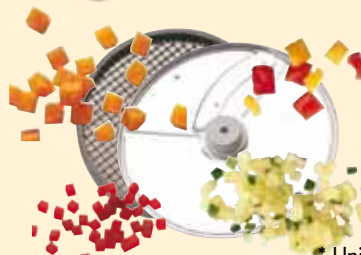
* Únicamente para el R402 y R402 V.V.

▶ Rallador



ref.
1,5 mm 27588*
2 mm 27577*
3 mm 27511*
6 mm 27046
9 mm 27632
Rábano picante 0,7 mm 27078
Rábano picante 1 mm 27079
Rábano picante 1,3 mm 27130
Parmesano 27764
Patatas de tipo Röstis 27191

▶ Macedonia*



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

* Únicamente para el R402 y R402 V.V.

▶ Motor de inducción



- **Motor asincrónico industrial de uso intensivo** que asegura una gran fiabilidad y longevidad.
- Motor montado sobre rodamientos de bolas que permite un funcionamiento **silencioso** y sin vibraciones.
- Motor en toma directa con el accesorio :
- **mayor potencia**
- sistema sencillo de accionamiento.
- **No es necesario el mantenimiento:** las piezas no se desgastan (no hay carbón).
- **Eje motor de acero inoxidable.**

Norma CE

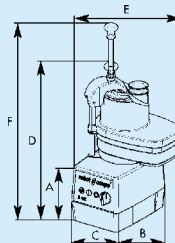
Características

Peso (kg)

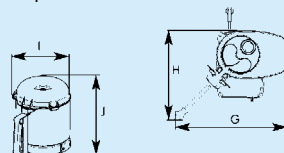
	Bloque motor	Accesorio cutter	Accesorio corta-hortalizas	macedonias y patatas fritas	Potencia (Vatios)	Voltajes*	Peso neto	Peso bruto
R401	Monofasé 1500 r.p.m.	4,5 litros Acero inoxidable	Acero inoxidable Colección 23 discos	NO	700	230 V/1 50 Hz 5,7	13	16
R402	Triphasé 750/1500 r.p.m.	4,5 litros Acero inoxidable	Acero inoxidable Colección 28 discos	SI	750	400 V*/3 50 Hz 3	15	18
R402 V.V.	Monofasé 300 a 3000 r.p.m.	4,5 litros Acero inoxidable	Acero inoxidable Colección 28 discos	SI	1000	230 V/1 60 Hz 10	15	18

Dimensiones (en 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



Accesorio corta-hortalizas para todos los modelos.



* Existen otros voltajes.

robot coupe®

FABRICADO EN FRANCIA POR ROBOT-COUCPE s.n.c

Dirección General, Francia, Internacional y 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

Delegación comercial en España :

Tel.: (93) 741 10 23 - Fax : (93) 741 12 73

Riera Figuera Major, 13-15 baix - 08304 Mataró (Barcelona)

Email : robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

www.robot-coupe.com

Distribuidor

NORMAS :

Aparatos conformes:

- Con las disposiciones de las siguientes directivas europeas y las legislaciones nacionales correspondientes: 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.

- Con las disposiciones de las siguientes normas europeas armonizadas y con las normas que contienen las prescripciones relativas a la seguridad y a la higiene : EN 292 - 1 y 2, EN 60204 - 1, 1998, EN 1678.

