

# robot coupe®

**COMBINÉS CUTTER / COUPE-LÉGUMES**  
R 401 • R 402 • R 402 V.V.

**NOUVEAU**



**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 cm<sup>2</sup>) permettant la coupe de légumes type choux, céleris, salades, tomates.

Goulotte cylindrique (Ø 58 mm) prévue pour les légumes

longs ou fragiles, garantissant une précision de coupe remarquable.



### CONFORT

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

### ERGONOMIE

Cuve inox et couvercle démontables.

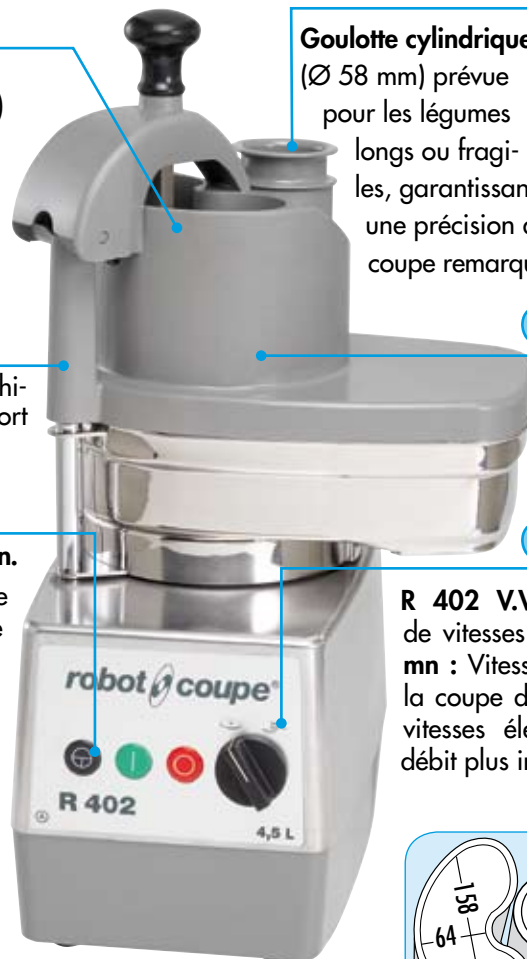
### POLYVALENCE

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.

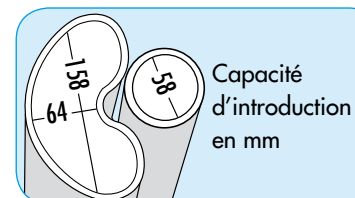
### POLYVALENCE

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.



### 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 cm<sup>2</sup>) 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 Rostfis	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.**

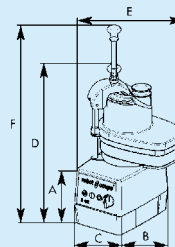
Norme CE

### Caractéristiques

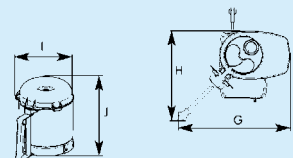
	Caractéristiques						Poids (kg)	
	Bloc moteur	Accessoire cutter	Accessoire coupe-légumes	Macédoine et frites	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	net	emballé
<b>R 401</b>	Monophasé 1500 tr/mn	4,5 litres Inox	Inox Collection 23 disques	NON	700	230 V/1 50 Hz (5,7)	13	16
<b>R 402</b>	Triphasé 750/1500 tr/mn	Monophasé 500/1500 tr/mn	Inox Collection 28 disques	OUI	750	230 V*/1 50 Hz (5,4)    400 V*/3 50 Hz (1,6)	15	18
<b>R 402 V.V.</b>	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
<b>R 401</b>	204	304	226	570	320	725	530	440	190	235
<b>R 402</b>	224	304	226	590	320	725	530	440	190	235
<b>R 402 V.V.</b>	224	304	226	590	320	725	530	440	190	235



Accessoire Coupe-légumes commun à tous les modèles.



\* 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 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.

