

Fonction COUPE-LÉGUMES

La plus grande variété de coupes: 50 disques avec affûtage haute précision pour une parfaite qualité de coupe.

50 DISQUES

Éminceurs : 1 mm ▶ 14 mm



	réf.		réf.
0,6 mm	28166	6 mm	28196
0,8 mm	28069	8 mm	28066
1 mm	28062	10 mm	28067
2 mm	28063	14 mm	28068
3 mm	28064	PdT cuites 4 mm	27244
4 mm	28004	PdT cuites 6 mm	27245
5 mm	28065		

Râpeurs : 1,5 mm ▶ 9 mm



	réf.		réf.
1,5 mm	28056	9 mm	28060
2 mm	28057	parmesan	28061
3 mm	28058	radis	28055
4 mm	28073	PdT type Rosfis	27164
5 mm	280592	PdT crues	27219
7 mm	28059		

Ondulé : 2 mm ▶ 5 mm



	réf.		réf.
Ondulé 2 mm	27068	Ondulé 5 mm	27070
Ondulé 3 mm	27069		

Frites : 8x8 mm ▶ 10x16 mm



	réf.		réf.
Frites 8 x 8 mm	28134	Frites 10 x 16 mm	28158
Frites 10 x 10 mm	28135		

Bâtonnets : 1x8 mm ▶ 8x8 mm



	réf.		réf.
1 x 8 mm	28172	2 x 8 mm (lanières)	27067
1 x 26 mm oignon/chou	28153	2 x 10 mm	28173
2 x 2 mm (céleri)	28051	3 x 3 mm	28101
2,5 x 2,5 mm (julienne)	28195	4 x 4 mm	28052
2 x 4 mm (lanières)	27072	6 x 6 mm	28053
2 x 6 mm (lanières)	27066	8 x 8 mm	28054

Macédoines : 5x5x5 mm ▶ 10x16 mm



	réf.		réf.
5 x 5 x 5 mm	28110	14 x 14 x 14 mm	28113
8 x 8 x 8 mm	28111	20 x 20 x 20 mm	28114
10 x 10 x 10 mm	28112	25 x 25 x 25 mm	28115
14 x 14 x 5 mm	28181	50 x 70 x 25 mm	28180
14 x 14 x 10 mm	28179		

Fonction PUREE



ACCESSOIRE PRESSE-PURÉE



Option :
R 502 / R 502 V.V.

Pale
+
Grille purée 3 mm
+
Disque évacuateur
spécial purée

EQUIPEMENT PRESSE-PURÉE



Option :
R 652 / R 652 V.V.

Pale
+
Grille purée 3 mm
+
Disque évacuateur
spécial purée

Combinés : Cutter & Coupe-légumes

Les Plus Produits :

- **2 machines 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 50 disques pour réaliser toutes vos coupes : émincés, coupes ondulées, râpés, bâtonnets, lanières, macédoine ou frites.

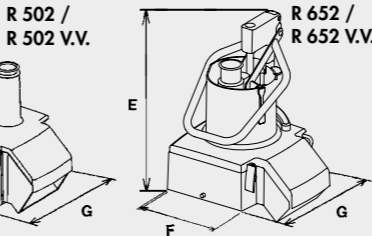
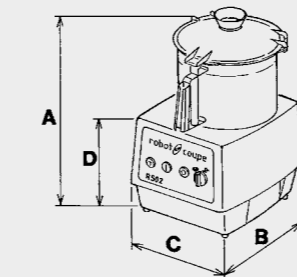
Nombre de couverts :
30 à 400.

Utilisateurs :
Restaurants - Traiteurs

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



Norme CE	Caractéristiques						
	Bloc moteur	Accessoire cutter	Accessoire coupe-légumes	Fonction R-Mix	Puissance (Watts)	Voltage (Volts)	Amperage (Amp.)
R 502	Triphasé 750/1500 tr/mn	5,5 litres INOX	Métallique Collection 50 disques	NON	1000	400 V/3 50 Hz	2,4
R 502 V.V.	Monophasé 300 à 3500 tr/mn	5,5 litres INOX	Métallique Collection 50 disques	60 à 500 tr/mn	1300	230 V*/1 50 Hz	13
R 652	Triphasé 750/1500 tr/mn	7 litres INOX	Métallique Collection 50 disques	NON	1200	400 V/3 50 Hz	2,4
R 652 V.V.	Monophasé 300 à 3500 tr/mn	7 litres INOX	Métallique Collection 50 disques	60 à 500 tr/mn	1500	230 V*/1 50 Hz	13



	Dimensions (mm)							Poids (kg)	
	A	B	C	D	E	F	G	net	emballé
R 502 / R 502 V.V.	480	350	280	265	400	355	300	30 / 34	32 / 36
R 652 / R 652 V.V.	520	350	280	265	440	365	335	32,5 / 34,5	37,5 / 39,5

* 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.



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. : 450 795 - 1 / 2009 - Français

robot coupe®

COMBINÉS : CUTTER & COUPE-LÉGUMES
R 502 • R 502 V.V. • R 652 • R 652 V.V.

NOUVEAU



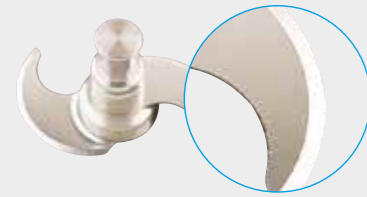
RESTAURANTS - TRAITEURS

Fonction CUTTER

- 3 couteaux disponibles avec un affûtage adapté à tous types d'utilisation.
- Couteau fond de cuve, une exclusivité Robot-Coupe, pour une parfaite homogénéité des produits travaillés et une qualité de coupe optimale.

3
COUTEAUX

Couteau lisse



Hacher gros



Hacher fin



Emulsionner

En option: couteau cranté



Broyer



Pétrir

En option: couteau denté



Epices



Herbes

Restaurants - Traiteurs

2 VITESSES

- R502 et R652:
- Modèles triphasés
 - Vitesse coupe-légumes : **750 tr/min**
 - Vitesse cutter : **1500 tr/min**

VITESSE VARIABLE

- R502 V.V. et R652 V.V.
- Modèles monophasés
 - Vitesse coupe-légumes : **300 - 3500 tr/min**
 - Vitesse cutter : **1000 à 3500 tr/min**

R-MIX

- R502 V.V. et R652 V.V.
- Vitesse variable de 60 à 500 tr/min en rotation inverse.
 - Réaliser des mélanges de lèches de viandes ou incorporer des marquants dans des terrines ou des brioches

▶ R 502 - R 502 V.V.

LARGE

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



EXTRA PRECIS

Goulotte cylindrique Ø 58 mm coupe uniforme des produits longs.



EJECTION LATÉRALE

Tous les modèles disposent d'un système d'éjection latérale:

- Gain de place
- Confort d'utilisation



COUVERCLE

Adjonction de liquide ou d'ingrédients en cours de préparation.



COUTEAUX



R502/ R502 V.V. R652/ R652 V.V.

- 2 lames lisses en inox.
- R652/ R652 V.V. couteau tout inox avec lames démontables et ajustables.

ERGONOMIE REMARQUABLE



Levier avec mouvement assisté :

- Moins d'efforts pour l'opérateur
- Grande productivité

▶ R 652 - R 652 V.V.

EXTRA LARGE

Goulotte Extra Large jusqu'à 15 tomates ou 1 chou entier



EXTRA PRECIS

Goulotte cylindrique Ø 58 mm coupe uniforme des produits longs.

30 / 300 R 502 R 502 V.V.

R 652 R 652 V.V. 30 / 400

