

# robot coupe®



**GECOMBINEERDE: CUTTER & GROENTESNIJDER**

R 502 • R 502 V.V. • R 652 • R 652 V.V.

**NIEUW**



**RESTAURANTHOUDERS - TRAITEURS**

# CUTTER-MIXER function

- 3 verschillende messen met een voor ieder type gebruik aangepaste snijkant.
- Kuipbodemes, een Robot-Coupe exclusiviteit, voor perfecte gelijkmatigheid van de verwerkte producten en een optimale snijkwaliteit.

3  
MESSEN

## Glad mes



Grof hakken



Fijn hakken



Emulsies

## Als optie: Gekarteld mes



Vermalen



Kneden

## Als optie: Getand mes



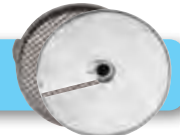
Specerijen



Tuinkruiden



## Restauranthouders - Traiteurs



### 2 SNELHEDEN

- R 502 en R 652:
- Driefasige modellen
  - Snelheid groentesnijder: **750 tpm**
  - Snelheid cutter: **1500 tpm**

### VARIABELE SNELHEID

- R 502 V.V. en R 652 V.V.
- Eenfasige modellen 300 – 3500 tpm.
  - Snelheid groentesnijder: **300 tot 1000 tpm**
  - Snelheid cutter: **1000 tot 3500 tpm**

### R-MIX

- R 502 V.V. en R 652 V.V.
- Variabele snelheid van 60 tot 500 tpm in tegengestelde draairichting.
  - Het bereiden van melanges van dunne plakjes vlees of het verwerken van stukjes in paté of brioches



▶ R 502 - R 502 V.V.

Gecombineerde : Cutter - Groentesnijder  
2 machines in 1!

▶ R 652 - R 652 V.V.

**GROOT**

Grote invoergoot (oppervlakte 139 cm<sup>2</sup>): snijden van groenten zoals kool, selderij, sla, tomaat etc.



**EXTRA NAUWKEURIG**

Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm gelijkmatig snijden van lange producten.



**UITVOER AAN DE ZIJKANT**

Alle modellen beschikken over een uitworpsysteem aan de zijkant:

- Plaatsbesparing
- Gebruiksgemak



**DEKSEL**

Toevoeging van vloeistof of ingrediënten tijdens de bereiding.



**MESSEN**



R 502 / R 502 V.V.    R 652 / R 652 V.V.

- 2 gladde snijbladen van roestvrij staal.
- R 652 / R 652 V.V. geheel roestvrijstaal mes met demonteerbare en verstelbare snijbladen.

**BIJZONDER ERGONOMISCH**



Hendel met bekrachtigde bediening:  
- Minder inspanning voor de gebruiker  
- Grote productiviteit

**EXTRA BREED**



Extragrote invoergoot voor maximaal 15 tomaten tegelijk of 1 hele kool.

**EXTRA NAUWKEURIG**



Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm gelijkmatig snijden van lange producten.



R 502  
R 502 V.V.



R 652  
R 652 V.V.



# GROENTESNIJDER

De grootste verscheidenheid aan snijmogelijkheden: 50 roestvrijstalen snijschijven met hoge precisie geslepen voor een perfecte snijkwaliteit.

**50**  
SCHIJVEN

## Snijschijf: 1 mm ▶ 14 mm



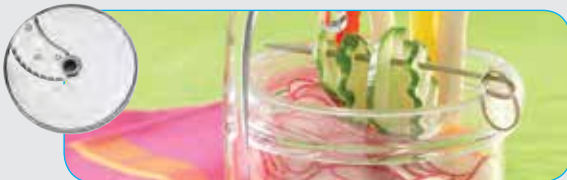
	ref.		ref.
0,6 mm	28166	6 mm	28196
0,8 mm	28069	8 mm	28066
1 mm	28062	10 mm	28067
2 mm	28063	14 mm	28068
3 mm	28064	Gekookte aardappelen 4 mm	27244
4 mm	28004	Gekookte aardappelen 6 mm	27245
5 mm	28065		

## Rasp: 1,5 mm ▶ 9 mm



	ref.		ref.
1,5 mm	28056	9 mm	28060
2 mm	28057	parmesan	28061
3 mm	28058	radish	28055
4 mm	28073	Röstis potatoes	27164
5 mm	28059	Rauwe aardappelen	27219
7 mm	28016		

## Gegolfde plakjes: 2 mm ▶ 5 mm



	ref.		ref.
2 mm	27068	5 mm	27070
3 mm	27069		

## Frieten: 8x8 mm ▶ 10x16 mm



	ref.		ref.
8 x 8 mm	28134	10 x 16 mm	28158
10 x 10 mm	28135		

## Staaftjes: 1x8 mm ▶ 8x8 mm



	ref.		ref.
1 x 8 mm	28172	2 x 8 mm (reep)	27067
1 x 26 mm Ui/kool	28153	2 x 10 mm	28173
2 x 2 mm (knolselderij)	28051	3 x 3 mm	28101
2,5 x 2,5 mm (Staaftjes)	28195	4 x 4 mm	28052
2 x 4 mm (reep)	27072	6 x 6 mm	28053
2 x 6 mm (reep)	27066	8 x 8 mm	28054

## Macedoine: 5x5x5 mm ▶ 10x16 mm



	ref.		ref.
5 x 5 x 5 mm	28110	14 x 14 x 10 mm	28179
8 x 8 x 8 mm	28111	14 x 14 x 14 mm	28113
10 x 10 x 10 mm	28112	20 x 20 x 20 mm	28114
12 x 12 x 12 mm	28197	25 x 25 x 25 mm	28115
14 x 14 x 5 mm	28181	50 x 70 x 25 mm	28180

## PUREE functie



### PUREEPERS ACCESSOIRE



Optie:  
R 502 / R 502 V.V.

Schraper  
+  
Pureerooster 3 mm  
+  
Uitworpschijf  
speciaal voor puree

### PUREEPERS UITRUSTING



Optie:  
R 652 / R 652 V.V.

Schraper  
+  
Pureerooster 3 mm  
+  
Uitworpschijf  
speciaal voor puree



# Gecombineerde: Cutter & Groentesnijder



## De voordelen van het product :

- **2 Machines in 1 !**  
1 cutter-accessoire en 1 groentesnijder-accessoire passen op hetzelfde motorblok.
- **Efficiënt:**  
Pulsknop voor betere controle bij het draaien. De cutter garandeert, dankzij het mes op de kuipbodem, perfect homogene resultaten, zelfs bij de verwerking van kleine hoeveelheden.
- **Robuust:**  
Krachtige, asynchrone motor voor intensief gebruik voor een zeer grote bedrijfszekerheid en lange levensduur. Aluminium motorblok, roestvrijstalen cutterkuip en metalen groentesnijder-accessoire voor een lange levensduur.
- **Een grote variëteit van schijven:**  
Een compleet assortiment van 48 schijven om aan al uw behoeften te voldoen: snipperen, gegolfde plakjes snijden, raspn, staafjes snijden, maar ook macedoine en frieten.



## Aantal porties :

30 - 400.



## Doelgroep :

Restauranthouders - Traiteurs



## Kortom :

Deze efficiënte en robuuste combi-apparaten zijn een rendabele investering voor een kostbare tijdswinst.



R 502

R 502 V.V.

R 652

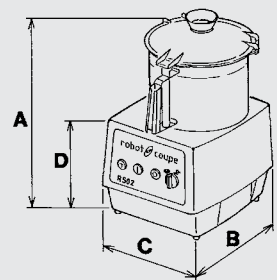
R 652 V.V.



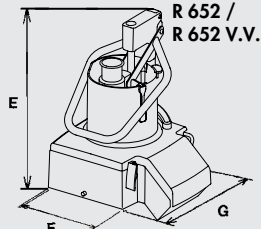
### Kenmerken

	Motorblok	Cutter Accessoire	Groentesnijder Accessoire	R-Mix Functie	Vermogen (Watts)	Voltage (Amp.)	Intensity (Amp.)
<b>R 502</b>	Driefasig 750 & 1500 tpm	5,5 liter RVS	Metalen Assortiment 50 schijven	NIET	1000	400 V/3 50 Hz	2,4
<b>R 502 V.V.</b>	Eenfasig 300 tot 3000 tpm	5,5 liter RVS	Metalen Assortiment 50 schijven	60 tot 500 tpm	1300	230 V*/1 50 Hz	13
<b>R 652</b>	Driefasig 750 & 1500 tpm	7 liter RVS	Metalen Assortiment 50 schijven	NIET	1200	400 V/3 50 Hz	2,4
<b>R 652 V.V.</b>	Eenfasig 300 tot 3000 tpm	7 liter RVS	Metalen Assortiment 50 schijven	60 tot 500 tpm	1500	230 V*/1 50 Hz	13

\* Raadpleeg ons voor andere voltages

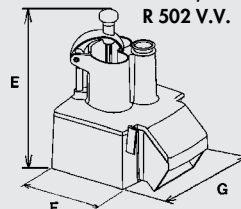


R 502 / R 502 V.V.



R 652 / R 652 V.V.

	Afmetingen (in mm)							Gewicht (kg)	
	A	B	C	D	E	F	G	Netto	Verpakt
<b>R 502 / R 502 V.V.</b>	480	350	280	265	400	355	300	30 / 34	32 / 36
<b>R 652 / R 652 V.V.</b>	520	350	280	265	440	365	335	32,5 / 34,5	37,5 / 39,5



GEPRODUCEERD IN FRANKRIJK DOOR ROBOT-COUCPE S.N.C.

Algemene Directie, Frankrijk, Internationaal en Marketing:

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax: + 33 1 43 74 36 26

Email: international@robot-coupe.com

Robot-Coupe België:

Tel.: (071) 59 32 62 - Fax: (071) 59 36 04

Email: info@robot-coupe.be - www.robot-coupe.be

Robot-coupe Netherlands:

Telefoon: 06 30 37 50 82

Email: nederland@robot-coupe.eu - www.robot-coupe.com/hol/

[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)

## VERKOOPADRES

### NORMEN: Toestellen gelijkvormig aan:

- De bepalingen van de volgende Europese richtlijnen en aan de nationale wetgeving waarin deze richtlijnen zijn omgezet: 2006/42/EG, 2006/95/EG, 2004/108/EG, 1935/2004/EG, 10/2011/EU, «RoHS» 2002/95/EG, «DEEE» 2002/96/EG.
- De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voorschriften bepalen betrekking hebbend op veiligheid en hygiëne: EN 12100-1 en 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 1678- 1998, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

