

# robot coupe®



## TAFELMODEL CUTTERS

R 8 • R 8 V.V. • R 10 • R 10 V.V.

## VERTICALE CUTTERS

R 15 • R 15 V.V. • R 20 • R 20 V.V.

**NIEUW**



RESTAURANTS - INSTELLINGEN - BANKETBAKKERS - GROOTKEUKENS - TRAITEURS

## ▶ R 8 - R 10 - R 15 - R 20

### ERGONOMISCH

- **Doorzichtig deksel «Grote visie»**, om ononderbroken en gemakkelijk de bereiding in het oog te kunnen houden terwijl deze aan de gang is.  
**Geschikt voor de vaatwasmachine.**
- **Mogelijkheid om tijdens de bereiding vloeistoffen of ingrediënten toe te voegen.**
- Centraal bevestigingssysteem van de kuip voor **gemakkelijke montage.**
- Uiterst snelle en gemakkelijke **montage en demontage van het deksel.**

### HYGIËNISCH

- Alle onderdelen zijn gemakkelijk te demonteren om de machine gemakkelijk te **kunnen schoonmaken.**
- Vlakke motorsteun voor schoonmaakgemak.

### COMFORTABEL

- Nieuwe kuiphandgrepen voor **stevige houvast.**
- Handgreep aan de achterkant van de machine, **om haar gemakkelijk te kunnen verplaatsen.**
- Deksel voorzien van een pakking voor perfecte afdichting.

### EFFICIËNTER

- **Roestvrijstalen mes op de kuipbodem** met nieuw profiel van **het snijblad**, een exclusiviteit van Robot-Coupe, voor absoluut regelmatige resultaten bij de verwerking van ingrediënten en optimale snijkwaliteit.
- **De cutterbak heeft** een verhoging in het midden om vloeibare bereidingen te kunnen verwerken, zelfs in grote hoeveelheden.

### KRACHTIG

- **Industriële asynchroonmotor** voor intensief gebruik voor een zeer grote bedrijfszekerheid en lange levensduur.



### Geleverd met:



Glad mes.

### Als optie:



**Gekarteld mes** als optie voor vermaling en **kneadbewerking-en.**  
**Getande messen** als optie verkrijgbaar voor het **snijden van peterselie.**



# Tafelmodel Cutters

## Verticale Cutters



### De voordelen van het product:

#### Efficiënt:

- Door de impulsbediening kunt u via impulsen werken om een betere snijprecisie te krijgen bij bepaalde bereidingen bijvoorbeeld bij hakken.
- Nieuw gepatenteerd profiel van het snijblad voor optimale snijkwaliteit en absoluut regelmatig resultaten.

#### Snel:

- 1 tot 2 minuten volstaan om mayonaise, biefstuk tartaar, wortelpuree of appelmoes te maken.
- Zijn snelheid laat de kok de vrije koers aan zijn creativiteit

#### Betrouwbaar:

- Industriële asynchroonmotor voor intensief gebruik voor een zeer grote bedrijfszekerheid en lange levensduur.
- Door hun robuuste en sobere, technische vormgeving beantwoorden de cutters perfect aan de strengste normen betreffende hygiëne en veiligheid.
- De onderdelen die in aanraking komen met voedingsmiddelen zijn gemakkelijk los te nemen en schoon te maken.



### Aantal maaltijden:

20 tot 300



### Doelgroep:

Restaurants, Instellingen, Banketbakkers, Grootkeukens, Traiteurs



### Kortom:

ROBOT-COUPÉ biedt het meest complete cutter-aanbod met modellen van 2,9 tot 60 liter.



## MINI-KUIP

Roestvrijstalen 3,5 liter kuip bij het model R 8 en 4 liter bij de modellen R 10/R 15 (gepatenteerde exclusiviteit van Robot-Coupe), om snel sauzen, fijngehakte specerijen en alle soorten last-minute gerechten klaar te maken.



## HET VACUÛMSYSTEEM

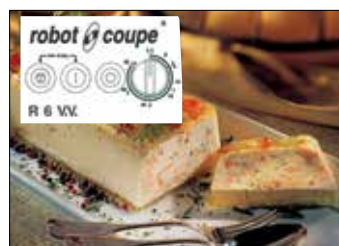
Uw cutter kan zonder wijziging worden uitgerust voor vacuüm bewerkingen. Hiervoor hoeft u slechts het door Robot-Coupe gepatenteerde R-VAC® systeem op de deksel te monteren en op een vacuümpomp aan te sluiten. Met de R-VAC®, is het ook mogelijk tijdens de bereiding vloeistoffen toe te voegen. Bewerkingen onder vacuüm leveren resultaten van een ongeëvenaarde kwaliteit op:

- houdbaarheid
- de beste smaak
- de beste presentatie



## R-MIX FUNCTIE

- Voor het vermengen van tere producten zonder deze te snijden.
- Met de R-Mix functie kunt u de variabele snelheid van 60 tot 500 tpm in tegengestelde draairichting gebruiken, gebruiken, vlees maken en hele ingrediënten mengen zoals rivierkreeftjes in terrines, rozijnen in briochedeeg, of in blokjes gesneden groenten in mousses of terrines.



# Welke cutter voldoet aan uw behoeften?

Hoeveel porties serveert u per maaltijd ?	20 tot 150	50 tot 200	50 tot 250	50 tot 300
Welke hoeveelheid verwerkt u per keer ?	Tot 4,5 kg	Tot 6 kg	Tot 9 kg	Tot 12 kg
Grof hakken	3,0 kg	4,0 kg	6,0 kg	8,0 kg
Emulgeren	4,5 kg	6,0 kg	9,0 kg	12,0 kg
Kneden	4,0 kg	5,0 kg	7,0 kg	10,0 kg
Vermalen	2,0 kg	3,0 kg	5,0 kg	6,0 kg

Dan is dit uw cutter



R 8 - R 8 V.V.

R 10 - R 10 V.V.

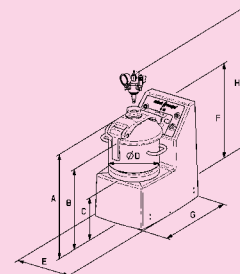
R 15 - R 15 V.V.

R 20 - R 20 V.V.

EG Norm	Elektrische kenmerken					Gewicht (kg)	
	Snelheid (rpm)	Vermogen (Watts)	Intensiteit (Amp.)	Spanning* (Amp.)	Inhoud cutterbak Roestvrijstalen	Netto	Verpakt
R 8	1 500 en 3 000	2 200	5,5	400 V/50 Hz / 3	8 liter	40	52
R 8 V.V.	300 tot 3 500	2 200	21	200-240 V/50-60 Hz / 1	8 liter	40	52
R 10	1 500 en 3 000	2 600	6	400 V/50 Hz / 3	11,5 liter	45	57
R 10 V.V.	300 tot 3 500	2 600	21	200-240 V/50-60 Hz / 1	11,5 liter	45	57
R 15	1 500 en 3 000	3 000	6,5	400 V/50 Hz / 3	15 liter	49	62
R 15 V.V.	300 tot 3 500	3 000	21,7	200-240 V/50-60 Hz / 3	15 liter	49	62
R 20	1 500 en 3 000	4 400	10,1	400 V/50 Hz / 3	20 liter	75	88
R 20 V.V.	300 tot 3 500	4 400	24,8	200-240 V/50-60 Hz / 3	20 liter	75	88

\* Raadpleeg ons voor andere voltages.

	Afmetingen (in mm)							
	A	B	C	D	E	F	G	H
R 8 - R 8 V.V.	585	445	255	300	315	525	545	645
R 10 - R 10 V.V.	660	520	280	300	345	600	560	720
R 15 - R 15 V.V.	680	540	300	340	370	620	615	740
R 20 - R 20 V.V.	760	620	315	340	380	700	630	820



**robot coupe**

GEPRODUCEERD IN FRANKRIJK DOOR ROBOT-COUPÉ 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 60529-2000: IP 55, IP 34.

