

robot coupe®

ESPECIALISTA DOS PREPARADORES CULINÁRIOS

 **CONJUNTOS: CÚTERS & CORTADOR DE LEGUMES**
R 401 • R 402 • R 402 V.V.



RESTAURANTES - HOTÉIS - SELF-SERVICE

Função CÚTER

- 3 lâminas disponíveis com afiação adaptada a todos os tipos de utilização.
- Lâmina fundo de cuba, um exclusivo Robot-Coupe, para uma homogeneidade perfeita dos produtos processados e ótima qualidade de corte.

3
LÂMINAS

Lâmina lisa



Picar grosso



Picar fino



Emulsionar

Em opção: Lâmina serrilhada



Triturar



Amassar

Em opção: Lâmina dentada



Especiarias



Ervas



Restaurantes - Colectividades - Hotéis



1 VELOCIDADE

R 401:

- Modelo monofásico
- 1 velocidade: 1500 rpm



2 VELOCIDADES

R 402:

- Velocidade cortador de legumes:
500 rpm em monofásico
750 rpm em trifásico
- Velocidade cúter: 1500 rpm



VELOCIDADE VARIÁVEL

R 402 V.V.:

- Modelo monofásico
300 - 3500 rpm

▶ Kit de Cozinha

- Acessório disponível em opção
- Coulis e sumos de citrinos para acepipes, taças, molhos, sopas, sorvetes e gelados, smoothies, doces, massas de frutas...

Coulis



Espremedor de citrinos



Combinados: Cúter & Cortador de legumes 2 aparelhos em 1!

LARGA

Grande Boca (superfície 104 cm²): corte de legumes de tipo couve, aipo, salada, tomate, batatas...



GRANDE PRECISÃO

Boca cilíndrica Ø 58 mm corte uniforme de produtos compridos.



EJECCIÓN LATERAL

Todos os modelos dispõem de um sistema de ejeção lateral:

- Ganho de espaço
- Conforto de utilização



TAMPA

Adição de líquido ou de ingredientes durante a produção.



LÂMINAS



- 2 facas lisas em inox.
- Tampa desmontável

HIGIENE

Todas as peças em contacto com os alimentos desmontam-se facilmente e podem ser lavadas à máquina.



Cuba
Inox
4,5 L



Cuba
Inox
4,5 L



Função CORTADOR DE LEGUMES

A maior variedade de corte: 28 discos em inox com afiação de alta precisão para uma qualidade de corte perfeita.

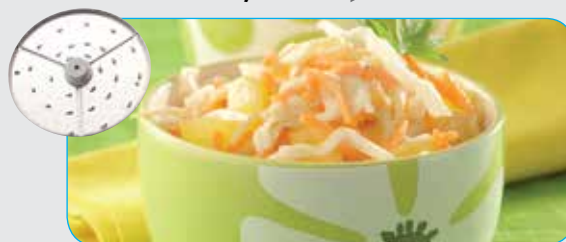
28
Discos

Fatiados: 1 mm ► 6 mm



	ref.		ref.
1 mm	27051	5 mm	27087
2 mm	27555	6 mm	27786
3 mm	27086		
4 mm	27566		

Raladores: 1,5 mm ► 9 mm



	ref.		ref.
1,5 mm	27588*	Rábano 0,7 mm	27078
2 mm	27577*	Rábano 1 mm	27079
3 mm	27511*	Rábano 1,3 mm	27130
6 mm	27046	Parmesão	27764
9 mm	27632	Bat. tipo Rosfís	27191

Ondulado: 2 mm



	ref.
Ondulado 2 mm	27621

Batatas Fritas*: 8x8 mm ► 10x10 mm



	ref.
Fritas* 8 x 8 mm	27116
Fritas* 10 x 10 mm	27117

Palitos: 2x2 mm ► 8x8 mm



	ref.		ref.
2 x 2 mm	27599	4 x 4 mm	27047
2 x 4 mm	27080	6 x 6 mm	27610
2 x 6 mm	27081	8 x 8 mm	27048

Macedónia*: 8x8x8 mm ► 12x12x12 mm



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

Unicamente para
o R 402 e R 402 V.V.



Restaurantes - Colectividades - Hotéis



Combinados: Cúter & Cortador de legumes



Os produtos extras:

• 2 aparelhos em 1!

Um acessório cúter e um acessório cortador de legumes adaptam-se no mesmo bloco motor.

• Eficientes:

Comando de impulso que permite trabalhar por impulsos, para melhor precisão de corte.

O cúter, graças à lâmina no fundo de cuba, assegura uma homogeneidade perfeita dos produtos processados, mesmo em pequenas quantidades.

• Robustez:

Motor assíncrono potente de uso intensivo, para elevada fiabilidade e longevidade. Bloco de motor em alumínio, cubas dos acessórios cúter e cortador de legumes em aço inoxidável, para maior durabilidade.



• Grande variedade de corte:

Gama completa de 28 discos para atender todos os cortes, isto é, fatiados, ondulados, ralados, palitos assim como macedónia e batatas fritas.



Número de refeições:

30 a 400



Alvo:

Restaurantes - Colectividades
- Hotéis



Em resumo :

Eficientes e robustos, estes combinados são um investimento seguro para um ganho de tempo inestimável.

Norma
CE

Características

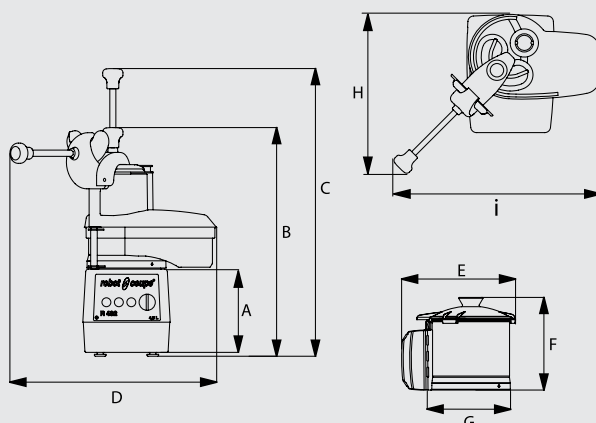
Peso (kg)

	Bloco motor		Acessório cúter	Acessório cortador de legumes	Macedónia e batatas fritas	Potência (Watts)	Voltagens* (Amp.)		líquido	embalado
R 401	Monofásico 1500 rpm		4,5 litros Inox	Inox Colecção de 23 discos	NÃO	700	230 V/1 50 Hz (5,7)		13	16
R 402	Monofásico 500/1500 rpm	Trifásico 750/1500 rpm	4,5 litros Inox	Inox Colecção de 28 discos	SIM	750	230 V* / 1 50 Hz (5,4)	400 V* / 3 50 Hz (1,6)	16	19
R 402 V.V.	Monofásico 300 a 3500 rpm		4,5 litros Inox	Inox Colecção de 28 discos	SIM	1000	230 V/1 50 Hz (10)		16	19

* Outras voltagens disponíveis.

Dimensões (em mm)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
R 401	204	571	723	534	294	239	220	410	534
R 402	224	591	743	534	294	239	220	410	534
R 402 V.V.	224	591	743	534	294	239	220	410	534



robot coupe®

FABRICADO EM FRANÇA POR ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Direcção geral, França, internacional e Marketing :

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

48, rue des Vignerons

94305 Vincennes Cedex - France

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUIDOR

NORMAS:

Maquinas conformes com:

- Com as disposições das directivas europeias seguintes e com as legislações nacionais que as transpõem: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Com as disposições das normas europeias harmonizadas seguintes e com as normas que definem as prescrições relativas à segurança e à higiene: EN 12100-1 e 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 1678- 1998, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

