

# robot coupe®



**NIEUW**

De tijd  
werkt  
voor u



Gecombineerde  
Cutter &  
Groentesnijder



Tafelcutters



Blixer®



NIEUWIGHEDEN



**Roestvrijstalen kuip**

- Grote inhoud 5,9L of 7,5L
- Ergonomische Soft Touch handgreep



**Timer**

timer-functie en stopwatch  
Een onmisbaar hulpmiddel om recepten met een gegarandeerde precisie te herhalen.



# EEN PASSEND AANBOD VOOR ALLE CHEF-KOKS EN DAT ZORGT DAT DE KEUKENTEAMS TROUW BLIJVEN

|   |   | Gecombineerde | Cutters | Blixer® |
|---|---|---------------|---------|---------|
| <b>DE COMMERCIËLE RESTAURATIE</b><br> | <b>AAN TAFEL GESERVEERD</b>               | ✓             | ✓       |         |
| <b>DE COLLECTIEVE RESTAURATIE</b><br> | <b>BEDRIJFSKANTINES OF SCHOOLKANTINES</b> |               | ✓       |         |
|                                      | <b>RESTAURATIE IN DE ZORG</b>             |               |         | ✓       |
| <b>KLEINE ZELFSTANDIGEN</b><br>     | <b>SLAGERS EN TRAITEURS</b>               | ✓             | ✓       |         |

**1** ✓ Verminder handmatige taken



**2** ⌚ Spaar tijd en geld



HUISGEMAAKTE FRIET  
20 kg = 4 min

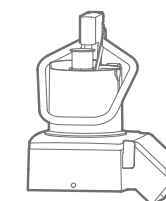


MAYONAISE  
3 L = 1 min

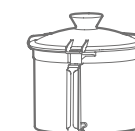


WORTELS MET GEWIJZIGDE CONSISTENTIE  
2 kg = 1 min

**3** 📈 Verhoog het rendement



Tot:  
250 kg/h  
400 maaltijden



Tot:  
3,8 kg  
100 maaltijden



Tot:  
5,3L  
25 porties

**4** 💡 Stimuleer de creativiteit





## Cutter applicaties



Emulsies



Hakken



Vermalen



Hakken



Kneden



Fijn hakken

## Groentesnijder applicaties



Plakjes snijden



Staafjes



Gegolfde plakjes



Macedoine



Raspen



Frieten

## Blixer® applicaties



Onbewerkte producten verwerken tot een gewijzigde consistentie



Duo van rauwe rode kool en knolselderij



Zalmsteak en spruitjes



Moes van rauwe granny smith



# 2 machines in 1!



## Gecombineerde Cutter & Groentesnijder

R 502 - R 502 V.V. - R 752 - R 752 V.V.

**R 502 - R 502 V.V.** Invoergoten geschikt voor groenten en vruchten van iedere omvang



**Exactitube  
precisie-pusher**  
Ø 39 mm



**Cilindervormige  
invoergoot**  
Ø 58 mm



**Grote  
invoergoot**  
Omvangrijke  
groenten

**R 752 - R 752 V.V.** Invoergoten geschikt voor groenten en vruchten van iedere omvang



**Extra-grote  
invoergoot**  
Omvangrijke  
groenten



**Cilindervormige  
invoergoot**  
Ø 58 mm



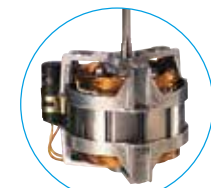
**Exactitube  
precisie-pusher**  
Ø 39 mm

**R 752 - R 752 V.V.**  
Hendel met bekrachtigde  
bediening:



- Werkcomfort
- Voorkoming van RSI
- Verminderde inspanning

**Timer:**  
timer-functie en stopwatch.  
Precisiewerk.



**Industriële  
asynchrone motor:**  
Intensief gebruik.

**R 752 - R 752 V.V.**  
**Roestvrijstalen mes:**  
Demonteerbare en  
verstelbare messen.



**Schraaparm:**  
Gemakkelijk  
schrapen.



**Roestvrijstalen  
kuip:**  
Grote inhoud 5,9L  
of 7,5L.  
Tijdwinst door  
vergroting van  
de verwerkte  
hoeveelheid.

**Ergonomische  
Soft Touch  
handgreep:**  
Gebruiksgemak.





# De onmisbare keukenhulp



## Tafelcutters

R 5 - R 5 V.V. - R 7 - R 7 V.V.

**Kuipbodemmes:**  
gelijkmatige verwerking van kleine en grote hoeveelheden.



**R 7 - R 7 V.V.**  
**Roestvrijstalen mes:**  
Demonteerbare en verstelbare messen.



**Industriële asynchrone motor:**  
Intensief gebruik.

**R-Mix functie:**  
voor mengen zonder snijden.

**Door de opening in het deksel**  
kunnen tijdens de bereiding  
gemakkelijk ingrediënten  
worden toegevoegd.

**Roestvrijstalen kuip:**  
Grote inhoud 5,9L of 7,5L.  
Tijdwinst door vergroting van  
de verwerkte hoeveelheid.

**Ergonomische Soft Touch  
handgreep:**  
Gebruiksgemak.

**Timer:**  
timer-functie en stopwatch.  
Precisiewerk.



# De nieuwe evenwichtige voeding



Blixer®

Blixer 5 - 5 V.V. - 7 - 7 V.V.



### Getand mes:

om gare of rauwe ingrediënten te verwerken tot een gewijzigde consistentie.

### Kuipbodemmes:

verwerking van kleine en grote hoeveelheden voor optimaal beheer van de menu's.



### Demonteerbare accessoires:

gemakkelijke reiniging van de onderdelen die met voedingsmiddelen in aanraking komen.



**Industriële asynchrone motor:**  
Intensief gebruik.

**Blixer® schraaparm:**  
voor optimale fijnheid en gelijkmatigheid van de bereiding.



### Roestvrijstalen kuip:

Grote inhoud 5,9L of 7,5L. Tijdwinst door vergroting van de verwerkte hoeveelheid. Door de hoge schacht van de kuip kunnen vloeibare texturen verwerkt worden.

**Ergonomische Soft Touch handgreep:**  
Gebruiksgemak.

**Timer:**  
timer-functie en stopwatch. Precisiewerk.







## Gecombineerde Cutter & Groentesnijder



## Kenmerken

| Model      | Kuipinhoud | Maximale hoeveelheid bij Cutter-functie | Praktische verwerkingssnelheid* bij Groentesnijder-functie | Aantal maaltijden per zitting | Vermogen (W) | Snelheden   | Referentie | Monofasig | Driefasig |
|------------|------------|---|--|-------------------------------|--------------|---|------------|-----------|-----------|
| R 502      | 5,9 L      | 3,2 kg                                  | 150 kg/ h  | 30 - 300                      | 900          | 750 en 1 500 tpm  | 2382       |           | ●         |
| R 502 V.V. | 5,9 L      | 3,2 kg                                  | 150 kg/ h  | 30 - 300                      | 1500         | Groentesnijders 300 tot 1 000 tpm<br>cutter 300 tot 3 500 tpm<br>R-Mix : 60 tot 500 tpm | 2390       | ●         |           |
| R 752      | 7,5 L      | 3,8 kg                                  | 250 kg/ h  | 50 - 400                      | 1800         | 750 en 1 500 tpm  | 2113       |           | ●         |
| R 752 V.V. | 7,5 L      | 3,8 kg                                  | 250 kg/ h  | 50 - 400                      | 1500         | Groentesnijders 300 tot 1 000 tpm<br>cutter 300 tot 3 500 tpm<br>R-Mix : 60 tot 500 tpm | 2115       | ●         |           |



## Tafelcutters



| Modèle   | Kuipinhoud | Maximale hoeveelheid per bewerking | Aantal maaltijden per zitting | Vermogen (W) | Snelheden                                   | Referentie | Monofasig | Driefasig |
|----------|------------|------------------------------------|-------------------------------|--------------|---|------------|-----------|-----------|
| R 5 - 1V | 5,9 L      | 3,2 kg                             | 20 - 80                       | 750          | 1 500 tpm                                   | 24608      | ●         |           |
| R 5 - 2V | 5,9 L      | 3,2 kg                             | 20 - 80                       | 1500         | 1 500 en 3 000 tpm                          | 24614      |           | ●         |
| R 5 V.V. | 5,9 L      | 3,2 kg                             | 20 - 80                       | 1500         | 300 tot 3 500 tpm<br>R-Mix : 60 tot 500 tpm | 24620      | ●         |           |
| R 7      | 7,5 L      | 3,8 kg                             | 20 - 100                      | 1500         | 1 500 en 3 000 tpm                          | 24658      |           | ●         |
| R 7 V.V. | 7,5 L      | 3,8 kg                             | 20 - 100                      | 1500         | 300 tot 3 500 tpm<br>R-Mix : 60 tot 500 tpm | 24709      | ●         |           |



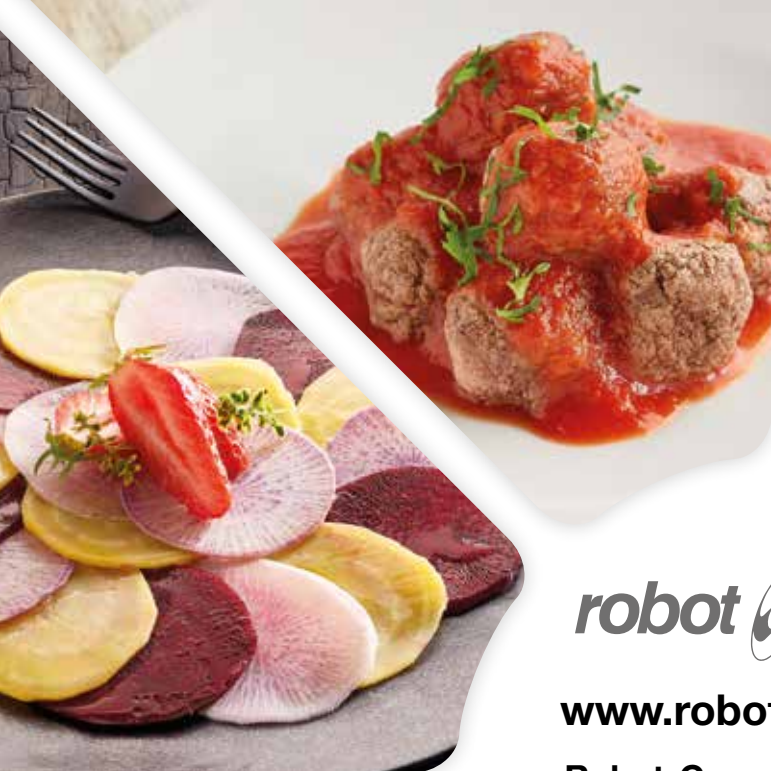
## Blixer®



| Modèle        | Kuipinhoud | Maximale hoeveelheid per bewerking | Aantal porties van 200 g | Vermogen (W) | Snelheden          | Referentie | Monofasig | Driefasig |
|---------------|------------|------------------------------------|--------------------------|--------------|--------------------|------------|-----------|-----------|
| Blixer 5 - 2V | 5,9 L      | 3,8 kg                             | 3 - 20                   | 1500         | 1 500 en 3 000 tpm | 33259      |           | ●         |
| Blixer 5 V.V. | 5,9 L      | 3,8 kg                             | 3 - 20                   | 1500         | 300 tot 3 500 tpm  | 33266      | ●         |           |
| Blixer 7      | 7,5 L      | 4,8 kg                             | 3 - 25                   | 1500         | 1 500 en 3 000 tpm | 33269      |           | ●         |
| Blixer 7 V.V. | 7,5 L      | 4,8 kg                             | 3 - 25                   | 1500         | 300 tot 3 500 tpm  | 33295      | ●         |           |

\* De praktische verwerkingssnelheid houdt rekening met de handelingen om de machine te vullen





**robot coupe®**

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

**Robot-Coupe S.N.C. BeLux:**

Tel.: (071) 59 32 62  
[info@robot-coupe.be](mailto:info@robot-coupe.be)

**Robot-coupe Netherlands:**

Tel.: 06 30 37 50 82  
[nederland@robot-coupe.eu](mailto:nederland@robot-coupe.eu)

