

robot coupe®

SPEZIALIST IN DER NHRUNGSMITTELVORBEREITUNG



TISCHKUTTER

R2 • R3 • R4 • R4 V.V. • R5 PLUS • R5 V.V. • R6 • R6 V.V.

NEU



RESTAURANTS - GROSSKÜCHEN - FLEISCHEREIEN - DELIKATESSGESCHÄFTE

▶ R 5 Plus • R 5 V.V. • R 6 • R 6 V.V.

Deckel aus Polycarbonat konzipiert für das Hinzufügen von Flüssigkeiten oder Zutaten während der Verarbeitung.

Einfache Entriegelung der Schüssel durch in dem Handgriff integrierten Hebel.

Automatische Verriegelung der Schüssel.

Die **R-Mix-Funktion** bei R 5 V.V. und R 6 V.V. ermöglicht das Vermengen empfindlicher Produkte ohne sie zu schneiden.

Drehzahlregelung (R 5 V.V. und R 6 V.V.) mit **300 bis 3000 U/min.**

Messer mit glatten Klingen wird mitgeliefert.



Modelle R 6 und R 6 V.V.:

- Messer ganz aus Edelstahl
- Klingen abnehmbar
- Gekerbte und gezahnte Klingen zusätzlich lieferbar.

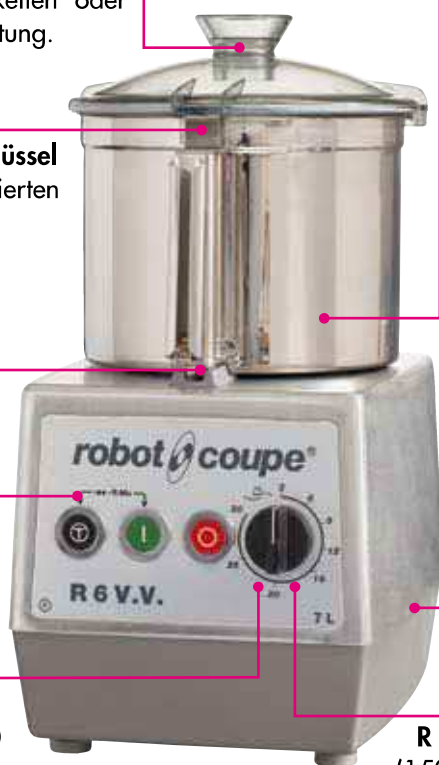
Modelle R 5 und R 5 Plus:

- Klingen nicht abnehmbar
- Gekerbte und gezahnte Klingen zusätzlich lieferbar.



Motorblock aus Metall für besonders hohe Belastbarkeit.

R 5 Plus und R 6 mit zwei Drehzahlen (1500 und 3000 U/min).



▶ R 3 • R 4 • R 4 V.V.

NEU

Deckel aus Polycarbonat konzipiert für das Hinzufügen von Flüssigkeiten oder Zutaten während der Verarbeitung.

4,5-Liter-Edelstahlschüssel mit Handgriff bei den Modellen R 4 und R 4 V.V., 3,7-Liter-Edelstahlschüssel mit Handgriff beim Modell R 3.

R 4 V.V. mit stufenloser Drehzahlregelung von **300 bis 3000 U/min.**

Glattes Messer mit zum Reinigen abnehmbarer Kappe im Lieferumfang enthalten.



Zusätzlich lieferbar :

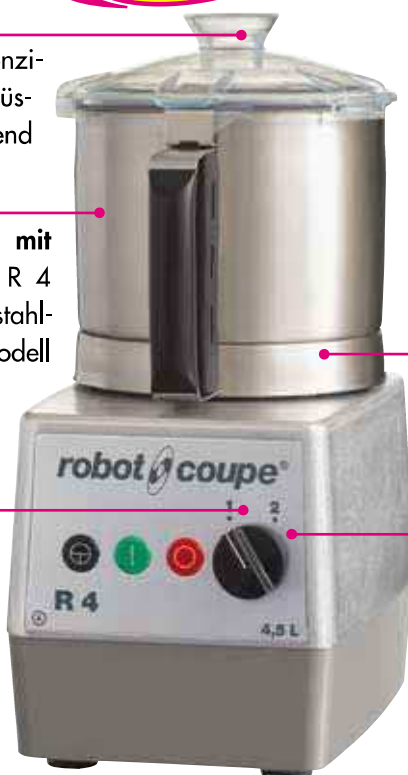
- **Gekerbtes Messer** zum Zerkleinern und Kneten
- **Gezahntes Messer**, empfohlen für das Schneiden von Petersilie.



R 3 mit einer Drehzahl (**1 500 oder 3 000 U/min** je nach Modell)

R 4 mit einer Drehzahl (**1 500 U/min**) oder **2 Drehzahlen** (**1 500 und 3 000 U/min**) je nach Modell

R 4-1500 mit einer Drehzahl (**1 500 U/min**).



Tischkutter



Produktvorteile :

Leistung :

- Die Geräte wurden für Verarbeitungen aller Art konzipiert - grob und fein Hacken, Emulgieren, Verrühren, Zerkleinern und Kneten - und liefern auch bei den am längsten dauernden Verarbeitungen in nur wenigen Minuten eine einwandfreie Endproduktqualität. Für Cremes und feine Füllungen ist die Drehzahl von 3 000 U/min zu empfehlen.

Präzision :

- Momentbetrieb nur auf Knopfdruck für eine größere Schnittpräzision.
- Einige Modelle der Produktreihe verfügen über eine stufenlose Drehzahlregelung für eine größere Bedienungsvielfalt und eine größere Anzahl von Verarbeitungsmöglichkeiten.

Leistungsstärke und Langlebigkeit :

- Leistungsstarker, äußerst zuverlässiger und langlebiger Asynchronmotor für intensive Benutzung.



Anzahl der Gedecke :

10 - 100



Zielgruppe :

Restaurants, Grossküchen, Fleischereien, Delikatessgeschäfte, Konditoreien



Resümee :

Als Branchenvorreiter und unbestrittener Marktführer bietet Robot-Coupe eine komplette Palette von Tischkuttern an, mit 12 Modellen und einem Fassungsvermögen von 2,9 bis 11,5 Litern.



Glattes messer



Gekerbtes Messer



Gezahntes Messer



R 2

Deckel aus Polycarbonat konzipiert für das Hinzufügen von Flüssigkeiten während der Verarbeitung.

2,9-Liter-Edelstahlschüssel

Für bequeme Handhabung konzipierter Griff.



Äußerst solide Antriebswelle aus Edelstahl.

Glattes messer aus Edelstahl im Lieferumfang enthalten.

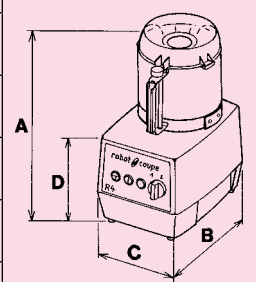


Gekerbtes Messer zum Zerkleinern und Kneten sowie **gezahntes Messer** zum Schneiden von Petersilie zusätzlich erhältlich.



MODELL	Fassungsvermögen	Drehzahl U/min.	Motorblock	Stromart	Gedecke	Maximale Verarbeitungsmengen (kg)			
						Grobes Hacken	Emulgieren	Kneten	Zerkleinern
R 2	2,9 liter	1500	Polycarbonat	Einphasig	10 - 20	0,75	1,0	0,5	0,3
R 3 - 1500	3,7 liter	1500	Polycarbonat	Einphasig	10 - 30	1,0	1,5	1,0	0,5
R 3 - 3000	3,7 liter	3000	Polycarbonat	Einphasig	10 - 30	1,0	1,5	1,0	0,5
R 4	4,5 liter	1500 und 3000	Metall	Dreiphasig	10 - 50	1,5	2,5	1,3	0,9
R 4 - 1500	4,5 liter	1500	Metall	Einphasig	10 - 50	1,5	2,5	1,3	0,9
R 4 V.V.	4,5 liter	300 bis 3000	Metall	Einphasig	10 - 40	1,5	2,5	1,3	0,9
R 5 Plus	5,5 liter	1500 bis 3000	Metall	Dreiphasig	20 - 80	2,0	3,0	2,0	1,0
R 5 V.V.	5,5 liter	300 bis 3000	Metall	Einphasig	20 - 80	2,0	3,0	2,0	1,0
R 6	7 liter	1500 und 3000	Metall	Dreiphasig	20 - 100	2,0	3,5	2,0	1,0
R 6 V.V.	7 liter	300 bis 3000	Metall	Einphasig	20 - 100	2,0	3,5	2,0	1,0

EG Norm	Elektrische Daten				Abmessungen (mm)				Gewicht (kg)	
	Drehzahl (U/min)	Leistung (W)	Stromaufnahme (Amp.)	Spannung* (Amp.)	A	B	C	D	Netto	Brutto
R 2	1 500	550	3,5	230 V/50 Hz 1	350	280	200	165	10	12
R 3 - 1500	1 500	650	5,7	230 V/50 Hz 1	400	210	210	200	13	14
R 3 - 3000	3 000	650	4,8	230 V/50 Hz 1	400	210	210	200	13	14
R 4	1 500 und 3 000	900	2,7	400 V/50 Hz 3	440	226	226	235	15	17
R 4 - 1500	1 500	700	2,7	230 V/50 Hz 1	440	226	226	235	15	17
R 4 V.V.	300 bis 3 000	1 000	10	400 V/50 Hz 1	460	226	226	235	15	17
R 5 Plus	1 500 und 3 000	1 200	3,5	400 V/50 Hz 3	490	350	280	265	24	26
R 5 V.V.	300 bis 3 000	1 300	13	230 V/50 Hz 60 Hz /1	490	350	280	265	25	27
R 6	1 500 und 3 000	1 300	3,4	400 V/50 Hz 3	520	350	280	265	25	27
R 6 V.V.	300 bis 3 000	1 500	13	230 V/50 Hz 60 Hz/1	520	350	280	265	26	28



* Für andere Netzspannungen lieferbar.

robot coupe®

HERGESTELLT IN FRANKREICH VON ROBOT-COUCPE S.N.C.
Geschäftsleitung, Frankreich, International und Marketing :
Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax: + 33 1 43 74 36 26
email : international@robot-coupe.com

Verbindungsbüro Deutschland :
Tel.: 01805 26 65 20 - Fax: 01805 26 65 30
Postfach 10 05 43 - D-66005 Saarbrücken
email : verkauf@robot-coupe.fr

www.robot-coupe.com

Vertrieb

**Metzgerei- & Gastronomiegeräte
Schuster GmbH**

Ostenstr.15
85221 Dachau
Tel.08131-6224
Fax 08131-80958
info@mug-schuster.de

NORMEN:

Die Geräte entsprechen:

- Folgenden EU-Richtlinien und der entsprechenden deutschen Gesetzgebung: 2006/42/EG, 2006/95/EWG, 2004/108/EG, 89/109/EWG, 2002/72/EG.
- Folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften: DIN EN ISO 12100-1 und -2 (2003), EN 60204-1 (2006), EN 1678 (1998), EN 12852.

