

robot coupe®



VERTICALE CUTTERS

R 23 • R 30 • R 30 V.V. • R 45 • R 45 V.V. • R 60



GROOTKEUKENS - SLAGERS - TRAITEURS
RESTAURANTS - BANKETBAKKERS - LABORATORIA

▶ R 23 • R 30 • R 30 V.V. • R 45 • R 45 V.V. • R 60



VERWERKEN

van

GROTE HOEVEELHEDEN

in een

MINIMUM VAN TIJD

KRACHTIG EN ROBUUST

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

Geheel roestvrijstalen constructie met 3 ruim gedimensioneerde poten voor perfecte stabiliteit.

HOGE PRESTATIES



PRECISIE



COMFORTABEL



ERGONOMISCH



Mes op de kuipbodem met 3 in hoogte verstelbare demonteerbare snijbladen voor perfecte gelijkmatigheid van de verwerkte producten zelfs bij kleine hoeveelheden.

Bedieningspaneel speciaal ontwikkeld voor eenvoudig en veilig gebruik en voorzien van **een timer** voor nauwkeuriger toezicht op de bereidingen.

Pulse bediening voor optimale snijprecisie.

Twee modellen voorzien van **een snelheidsregelaar** voor soepeler gebruik en een grotere verscheidenheid aan bereidingen.

Kantelbare en losneembare kuip met blokkeerhendel om het legen en schoonmaken te vergemakkelijken door de krachtsinspanningen tot een minimum te beperken.

Verplaatsing van de machine vergemakkelijkt door 3 optionele, inklapbare wieltjes.

Waterdicht deksel van transparant polycarbonaat.

Deksels en dekselwisser gemakkelijk te demonteren.

VACUÛMFUNCTIE

R-VAC®

Met het optionele, door Robot-Coupe gepatenteerde, R-VAC® vacuümsysteem kan onder vacuüm worden gewerkt, om resultaten te krijgen van ongeëvenaarde kwaliteit bij alle typen bereidingen, zoals vismousse, fijne vullingen, groenteterrines, eendenpaté, ganaches.



De voordelen van onder vacuüm werken:

- **Betere houdbaarheid**
- **Betere ontwikkeling van aroma's en smaken**
- **Betere presentatie**
- **Betere garing**

R-MIX FUNCTIE (v.v. modellen)

R-MIX®



Om broze producten te mengen zonder ze te snijden.

Met de R-Mix functie kan bij **variabele snelheid van 60 tot 500 tpm** in tegengestelde draairichting worden gemengd voor het maken van mengsels met zeer dunne plakjes vlees en om hele stukjes bijvoorbeeld rivierkreeftjes te verwerken in uw terrines of rozijnen in uw brioches, evenals voor het maken van brunoises of macedoines van groenten etc.



RIJKE EN GEVARIEERDE BEREIDINGEN

De verticale cutters voldoen aan de behoeften van de meest veeleisende professionals. Ze zijn geschikt voor diverse sectoren en bieden tal van toepassingen door middel van de voornaamste functies:

HAKKEN

Patés, vullingen, braadworst, terrines van vis of groente, tartaar van vlees of vis, kerriepasta, moussaka, kaas voor pizza, tuinkruiden, uien, sjalotten, groentepuree etc.

EMULGEREN

Sausen, fijne vullingen, mousse, mayonaise, guacamole, tarama, tapenade, pesto, houmous, eendenleverpaté, quenelles...

MENGEN

Samengestelde boters, zachte boter, bereidingen voor gebak, garneercremes, samengestelde terrines, cheesecake etc.

VERMALEN

Bereiding voor makaronen, mengsels van gelijke delen, poeders van gedroogde vruchten, amandelpasta, gehakte hazelnoten, bisques van schaaldieren, paneermeel, pindakaas, verpulvering etc.

KNEDEN

Zoet deeg, gistdeeg, hartig deeg, koekjesdeeg etc.



Gehaktballetjes



Houmous

LABORATORIA VOOR ANALYSES EN O & O:

Voedingsmiddelen en non-food.

Mengen van poeders en kleurstoffen, homogeniseren, dispergeren, oplossen, verdunnen, emulgeren, vermalen etc.

▶ De messen

STANDARD



Grof Hakken



Fun Hakken

GLAD GESLEPEN



Emulsies, sauzen

ALS OPTIE

GEKARTELDE SNIJKANT



Vermalen



Kneden

GETANDE SNIJKANT



Gehakte tuinkruiden



Gehakte specerijen

Welke verticale cutter stemt overeen met uw behoeften?

Hoeveel porties serveert u per maaltijd ?	100 tot 400	100 tot 500	200 tot 1000	300 tot 3000
Welke hoeveelheid verwerkt u per keer ?	Tot 14 kg	Tot 17 kg	Tot 27 kg	Tot 36 kg
Hakken (tot)	10 kg	12 kg	18 kg	25 kg
Emulgeren (tot)	14 kg	17 kg	27 kg	36 kg
Kneden* (tot)	11,5 kg	14 kg	22,5 kg	30 kg
Vermalen (tot)	7 kg	8,5 kg	13,5 kg	18 kg

Dan is dit uw cutter



R 23



R 30 - R 30 V.V.



R 45 - R 45 V.V.



R 60

*Hoeveelheid gerezen deeg met een vochtigheidsgraad van 60%.

EG Norm

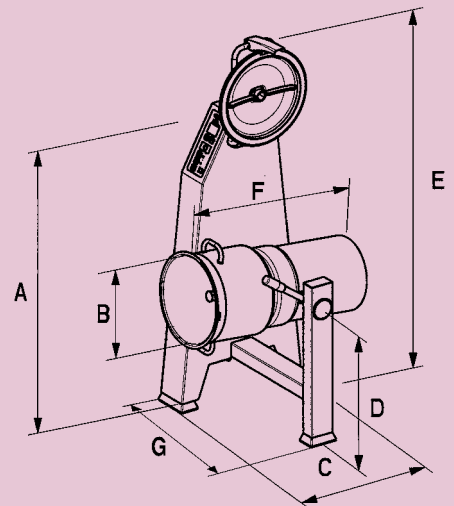
Elektrische kenmerken

	Snelheid (tpm)	Vermogen (Watts)	Intensiteit (Amp.)	Spanning* (A)	Inhoud cutterbak Roesivrijstalen
R 23	1500 & 3000	4500	8,5 & 10,5	400V/50 Hz/3	23 liter
R 30	1500 & 3000	5400	8,5 & 10,5	400V/50 Hz/3	28 liter
R 30 V.V.	300 à 3000	5400	12	400V/50 Hz/3	28 liter
R 45	1500 & 3000	6000	9,6 & 12,5	400V/50 Hz/3	45 liter
R 45 V.V.	300 à 3000	10000	21	400V/50 Hz/3	45 liter
R 60	1500 & 3000	11000	16,1 & 26	400V/50 Hz/3	60 liter

* Raadpleeg ons voor andere voltages.

Afmetingen (in mm)

	Afmetingen (in mm)							Gewicht (kg)	
	A	B	C	D	E	F	G	Netto	Verpakt
R 23	1250	320	600	590	1620	800	700	110	131
R 30 - R 30 V.V.	1250	360	600	590	1620	800	720	110	131
R 45 - R 45 V.V.	1400	400	600	640	1800	870	760	138	165
R 60	1400	450	600	640	1820	870	810	150	177



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

VERKOOPADRES

NORMEN: Toestellen gelijkvormig aan:

- De bepalingen van de volgende Europese richtlijnen en aan de nationale wetgeving waarin deze richtlijnen zijn omgezet: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- 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.

