

robot coupe®

EQUIPOS PARA LA ELABORACION CULINARIA

 **COMBINADOS CUTTER/CORTA-HORTALIZAS**
R301 • R301 Ultra

NUEVO



RESTAURANTES - BANQUETES

funcion CUTTER

Todo tipo de picadillos, rellenos finos, emulsiones, masas y triturados.

NUEVO

Nueva tapa fácil de colocar sobre la cuba para una utilización sencilla y rápida.

Nuevo sistema de seguridad magnético y freno del motor que detiene la cuchilla cuando se abre la tapa.

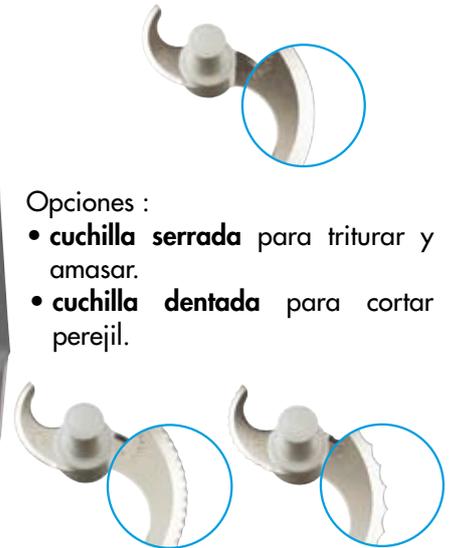
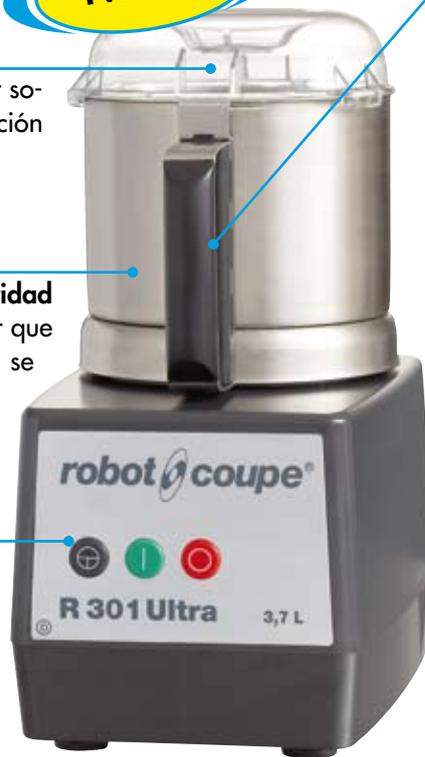
Los modelos R 301 y R 301 Ultra cuentan con un **mando por impulsiones** para lograr un corte más preciso.

Modelos R 301 y R 301 Ultra provistos de una **nueva asa** para mayor comodidad.

Cuchilla lisa en versión estándar con caperuza desmontable.

Opciones :

- **cuchilla serrada** para triturar y amasar.
- **cuchilla dentada** para cortar perejil.



funcion CORTA-HORTALIZAS

Tolva grande (superficie de 104 cm²) para cortar hortalizas como col, apio, lechuga o tomate.

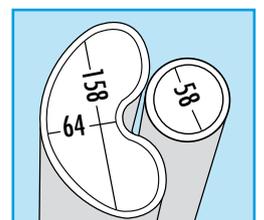
Arranque automático del aparato al accionar la palanca para un trabajo más cómodo y rápido.

Nuevo disco expulsor diseñado para una expulsión eficaz y garantizar un resultado incomparable con los productos frágiles.

Gama completa de discos de acero inoxidable disponible para realizar todo tipo de cortes de frutas y hortalizas, es decir: corte en rodajas, ondulados, bastoncillos y juliana y rallado.

Tolva cilíndrica (Ø 58 mm) para las hortalizas largas o frágiles, que garantiza una excelente precisión de corte.

El nuevo accesorio corta-hortalizas con, que cuentan los modelos R 301 y R 301 Ultra, se compone de una cuba corta-hortalizas y una tapa. La **cuba** y la **tapa** son **desmontables**.



COMBINADOS Cutter / Corta-Hortalizas



Ventajas de los productos :

- **2 aparatos en 1 !**
1 accesorio Cutter y 1 accesorio Corta-Hortalizas que se montan sobre el mismo bloque motor.
- **Indispensable :**
Pica, tritura, emulsiona, amasa y, gracias a su gama de 23 discos de acero inoxidable, ralla, corta en rodajas, en bastoncillos y en juliana con una óptima calidad de corte. Le servirá para una innumerable cantidad de operaciones, que irá descubriendo a medida que lo vaya utilizando.
- **Eficaz :**
Bastan uno o dos minutos para preparar una mayonesa, un carne picada, un puré de zanahorias o una compota de patatas.
- **Solidez :**
Motor asincrono industrial de uso intensivo que asegura una gran fiabilidad y durabilidad.



Número de cubiertos :

10 a 70



Tipos de clientes :

Restaurantes, banquetes.



En Resumen :

- Eficaces, sólidos y rápidos, los modelos de la gama de productos combinados Robot-Coupe (12 modelos) responderán a las necesidades de los profesionales para establecimientos de entre 100 y 400 cubiertos.
- Estos son una inversión segura gracias al ahorro de tiempo en las preparaciones



Funcion exprimidor

El exprimidor extrae el zumo de naranjas, limones, pomelos y derivados. se compone de una rejilla gris y un cono y se coloca fácilmente en la cuba del cutter suministrada con este fin.



¡La mayor variedad de cortes!



6 REBANADORES

1 mm
6 mm



1 ONDULADO

2 mm



10 RALLADORES

1,5 mm
9 mm



6 BASTONCITOS

2 x 2 mm
8 x 8 mm



Las cuchillas



CUCHILLA LISA



Ej.: picados gruesos, picados finos, emulsiones, etc.

CUCHILLA DENTADA



Ej.: picados finos, emulsiones, etc.

CUCHILLA SERRADA



Ej.: masas, triturados, etc.



▶ Rebanador



| | ref. |
|---------------|-------|
| 1 mm. | 27051 |
| 2 mm | 27555 |
| 3 mm | 27086 |
| 4 mm | 27566 |
| 5 mm | 27087 |
| 6 mm | 27786 |
| ondulado 2 mm | 27621 |

▶ Bastoncillos



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

▶ Rallador



| | ref. |
|------------------------|-------|
| 1,5 mm | 27588 |
| 2 mm | 27577 |
| 3 mm | 27511 |
| 6 mm | 27046 |
| 9 mm | 27632 |
| patatas | 27191 |
| rallador rábano 0,7 mm | 27078 |
| rallador rábano 1 mm | 27079 |
| rallador rábano 1,3 mm | 27130 |
| rallador parmesano | 27764 |

▶ Motor de inducción



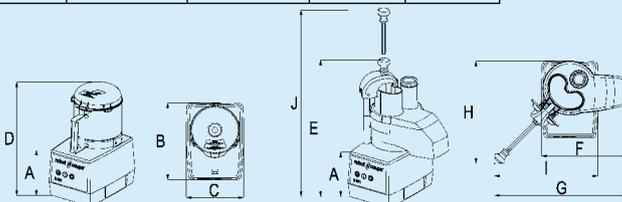
- **Motor asíncrono industrial de uso intensivo** que asegura una gran fiabilidad y longevidad.
- Motor montado sobre rodamiento de bolas que permite un funcionamiento **silencioso** y sin vibraciones.
- Motor en toma directa con el accesorio :
 - **mayor potencia**
 - sistema sencillo de accionamiento
- **No es necesario el mantenimiento:** las piezas no se desgastan (no hay carbón).
- **Eje motor de acero inoxidable.**

Norma CE

| | Características | | | | | Peso (kg) | |
|------------|------------------------|----------------------------------|---|------------------|----------------------|-----------|-------|
| | Bloque motor | Accesorio cutter | Accesorio corta-hortalizas | Potencia (Watts) | Voltaje* (Amp.) | neto | bruto |
| R301 | Monofásico 1500 rpm | 3,7 litros Material compuesto | Acero inoxidable Colección 23 discos | 650 | 400 V/1 50 Hz 1,7 | 15 | 18 |
| R301 Ultra | Monofásico 1500 rpm | 3,7 litros Acero inoxidable | Acero inoxidable Colección 23 discos | 650 | 400 V*/3 50 Hz 3 | 15 | 18 |

Dimensiones (en mm)

| | A | B | C | D | E | F | G | H | I | J |
|------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| R301 | 205 | 304 | 226 | 427 | 570 | 340 | 525 | 405 | 410 | 726 |
| R301 Ultra | 205 | 304 | 226 | 427 | 570 | 340 | 525 | 405 | 410 | 726 |



* Existen otros voltajes

robot coupe®

FABRICADO EN FRANCIA POR ROBOT-COUBE s.n.c

Dirección General, Francia, Internacional y Marketing :

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

BP 157 - 94305 Vincennes Cedex - France

email : international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España :

Tel.: (93) 741 10 23 - Fax : (93) 741 12 73

Riera Figuera Major, 13-15 baix - 08304 Mataró (Barcelona)

Email : robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

www.robot-coupe.com

DISTRIBUIDOR

NORMAS :

Aparatos conformes:

- Con las disposiciones de las siguientes directivas europeas y las legislaciones nacionales correspondientes: 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.
- Con las disposiciones de las siguientes normas europeas armonizadas y con las normas que contienen las prescripciones relativas a la seguridad y a la higiene: EN 292 - 1 y 2, EN 60204 - 1, 1998, EN 12852, EN 1678.

