

# robot coupe®

EQUIPOS PARA LA

ELABORACION CULINARIA



## COMBINADOS CUTTER & CORTA-HORTALIZAS

R 401 • R 402 • R 402 V.V.



RESTAURANTES - CANTERINGS

## función CUTTER

Todo tipo de masas y triturados finas, emulsiones, picar y amasar.

**NUEVO**

Fácil de colocar sobre la cuba para una utilización sencilla y rápida.

**Soporte del motor metálico** para una mayor solidez.

**R401** dotado de una velocidad de **1 500 r.p.m.**

**R402** dotado de dos velocidades. Velocidad de **1 500 r.p.m.** reservada a la función cutter.

**R402 V.V.** dotado de una gama de velocidades de **300 a 3 000 r.p.m.**



**Cuba de acero inoxidable**, de una capacidad de 4,5 litros, con asa.

**Cuchilla lisa** en versión estándar con pomo desmontable.



Opciones :

• **cuchilla serrada** para triturar y amasar.

• **cuchilla dentada** para cortar perejil.



## función CORTA-HORTALIZAS

**Gran tolva** (superficie 104 cm<sup>2</sup>) para cortar verduras como la col, el apio, la lechuga, el tomate, etc.



**Tolva cilíndrica** (58 mm) para verduras largas o frágiles, que garantiza una precisión de corte excelente.



**Rearranque automático** de la máquina por medio de la palanca para más comodidad de trabajo y una mayor rapidez de ejecución.

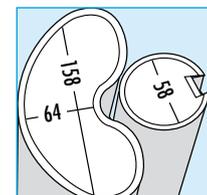
**R 401** dotado de una velocidad de **1 500 r.p.m.**

**R402** dotado de dos velocidades. Velocidad de **750 r.p.m.** reservada a esta función, que permite la preparación de macedonias (cubitos) y patatas fritas.

**Gama completa de discos de acero inoxidable** disponible para todos los cortes de frutas y hortalizas: rebanadas, cortes ondulados, bastoncitos, julianas y rallados, macedonia y patatas fritas para los modelos R 402 y R 402 V.V.

**Cuba de acero inoxidable** y tapadera desmontables.

**R 402 V.V.** dotado de una gama de velocidades de **300 a 1 000 r.p.m.** Velocidades lentas reservadas a la preparación de alimentos frágiles y velocidades elevadas reservadas al procesamiento de grandes cantidades de alimentos.



Capacidad de introducción en mm

# Combinados Cutter & Corta-hortalizas



## Ventajas de la máquina :

### 2 aparatos en 1 ! :

- 1 accesorio cutter y 1 accesorio corta-hortalizas que se adaptan al mismo bloque motor.

### Capacidad de trabajo :

- Gran tolva (superficie: 104 cm<sup>2</sup>) que permite procesar verduras voluminosas, como el apio, la col y la lechuga.
- Tolva cilíndrica (Ø 58 mm) para preparar verduras largas y frágiles.
- Cuba para cutter de acero inoxidable de 4 litros para picar, triturar, amasar y preparar emulsiones.

### Gran variedad de cortes :

- Gama completa de 28 discos de acero inoxidable para realizar todo tipo de cortes: rodajas, cortes ondulados, ralladuras y bastoncillos, así como macedonia y patatas fritas con los modelos R 402 y R 402 V.V., todo ello con suma precisión y una óptima calidad de corte.

### Solidez :

- Potente motor asincrónico de uso intensivo para una mayor fiabilidad y una larga vida útil.
- Bloque motor de aluminio, cuba del cutter y cuba del corta-hortalizas de acero inoxidable para una larga vida útil.



### Número de cubiertos :

20 a 100



### Tipos de clientes :

Restaurants, Caterings.



### En breve :

Cualquiera que sea el aparato de esta gama que usted elija, será una inversión segura que le permitirá ahorrar mucho tiempo.



## ▶ ¡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

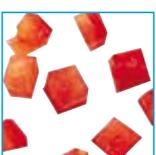
8 x 8 mm



3 MACEDONIAS

8 X 8 X 8 mm

12 X 12 X 12 mm



2 PATATAS FRITAS

8 x 8 mm

10 x 10 mm



## ▶ Función exprimidor



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

## ▶ 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



1 mm  
2 mm  
3 mm  
4 mm

ref.  
27051  
27555  
27086  
27566

5 mm  
6 mm  
Ondulado 2 mm

ref.  
27087  
27786  
27621

## ▶ Bastoncillos/Patatas fritas\*



2 x 2 mm  
2 x 4 mm  
2 x 6 mm  
4 x 4 mm  
6 x 6 mm  
8 x 8 mm

ref.  
27599  
27080  
27081  
27047  
27610  
27048

Patatas fritas\* 8 x 8 mm  
Patatas fritas\* 10 x 10 mm

ref.  
27116  
27117

\* Únicamente para el R402 y R402 V.V.

## ▶ Rallador



ref.  
1,5 mm 27588\*  
2 mm 27577\*  
3 mm 27511\*  
6 mm 27046  
9 mm 27632  
Rábano picante 0,7 mm 27078  
Rábano picante 1 mm 27079  
Rábano picante 1,3 mm 27130  
Parmesano 27764  
Patatas de tipo Röstis 27191

## ▶ Macedonia\*



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

\* Únicamente para el R402 y R402 V.V.

## ▶ Motor de inducción



- **Motor asincrónico industrial de uso intensivo** que asegura una gran fiabilidad y longevidad.
- Motor montado sobre rodamientos 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

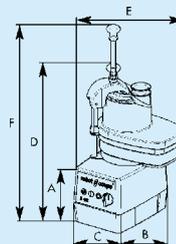
### Características

### Peso (kg)

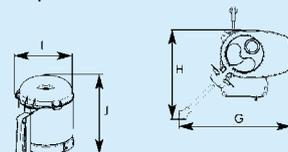
	Bloque motor	Accesorio cutter	Accesorio corta-hortalizas	macedonias y patatas fritas	Potencia (Vatios)	Voltajes*	Peso neto	Peso bruto
<b>R401</b>	Monofasé 1500 r.p.m.	4,5 litros Acero inoxidable	Acero inoxidable Colección 23 discos	NO	700	230 V/1 50 Hz 5,7	13	16
<b>R402</b>	Triphasé 750/1500 r.p.m.	4,5 litros Acero inoxidable	Acero inoxidable Colección 28 discos	SI	750	400 V*/3 50 Hz 3	15	18
<b>R402 V.V.</b>	Monofasé 300 a 3000 r.p.m.	4,5 litros Acero inoxidable	Acero inoxidable Colección 28 discos	SI	1000	230 V/1 60 Hz 10	15	18

### Dimensiones (en mm)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
<b>R401</b>	204	304	226	570	320	725	530	440	190	235
<b>R402</b>	224	304	226	590	320	725	530	440	190	235
<b>R402 V.V.</b>	224	304	226	590	320	725	530	440	190	235



Accesorio corta-hortalizas para todos los modelos.



\* Existen otros voltajes.

**robot coupe®**

FABRICADO EN FRANCIA POR ROBOT-COUCPE 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 1678.

