

robot coupe®



ABBINATI CUTTERS & TAGLIAVERDURE

R 502 • R 502 V.V. • R 652 • R 652 V.V.

NUOVO



PICCOLA RISTORAZIONE – VENDITA DA ASPORTO

funzione CUTTER

- 3 coltelli disponibili con un'affilatura adatta a tutte le preparazioni.
- Coltello a fondo vasca, esclusività Robot-Coupe, per una perfetta omogeneità dei prodotti lavorati e una qualità di taglio ottimale.

3
COLTELLI

Liscio



Triti Grossolani



Triti Fini



Omogeneizzati Salse

In opzione:
Dentato fine



Frantumazioni



Impasti

In opzione:
Dentato



Spezie



Erbe aromatiche



Piccola ristorazione – vendita da asporto



2 VELOCITÀ

R 502 e R 652:

- Modelli trifase
- Velocità tagliaverdure: 750 giri/min.
- Velocità cutter: 1500 giri/min.



VELOCITÀ VARIABILE

R 502 V.V. e R 652 V.V.:

- Modelli monofase
- 300 - 3500 giri/min.
- Velocità tagliaverdure: 300 - 1000 giri/min.
- Velocità cutter: 1000 - 3500 giri/min.

R-MIX

R 502 V.V. e R 652 V.V.:

- Velocità variabile da 60 a 500 giri/min. in rotazione inversa.
- Per realizzare preparazioni a base di pezzi di carne o per incorporare ingredienti nelle terrine o nelle brioches

► R 502 - R 502 V.V.

Abbinati : Cutter-Tagliaverdure 2 macchine in 1!

► R 652 - R 652 V.V.

LARGE

Grande Tramoggia (superficie 139 cm²): taglio di verdure di tipo cavolo, sedano rapa, insalata, pomodoro...



EXTRA PRECISO

Tramoggia cilindrica Ø 58 mm per un taglio uniforme dei prodotti lunghi.



ERGONOMIA ECCEZIONALE

Tutti i modelli dispongono di un sistema di espulsione laterale:

- Ingombro ridotto
- Comodità di lavoro

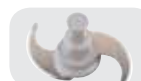


COPERCHIO

Aggiunta di liquidi o d'ingredienti in fase di lavorazione.



COLTELLO



R 502 / R 502 V.V.



R 652 / R 652 V.V.

- 2 lame lisce in inox.
- R 652/ R 652 V.V. coltello interamente con lame smontabili e regolabili.

ERGONOMIA ECCEZIONALE



- Leva con movimento assistito:
- Meno sforzo per l'operatore
 - Grande produttività

EXTRA LARGE

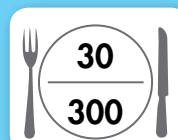


Tramoggia Extra Large: Fino a 15 pomodori o 1 cavolo intero

EXTRA PRECISO



Tramoggia cilindrica Ø 58 mm per un taglio uniforme dei prodotti lunghi.



R 502
R 502 V.V.

R 652
R 652 V.V.



Funzione TAGLIA-VERDURE

La più grande varietà di tagli: 50 dischi in inox con affilatura ad alta precisione per una qualità di taglio perfetta.

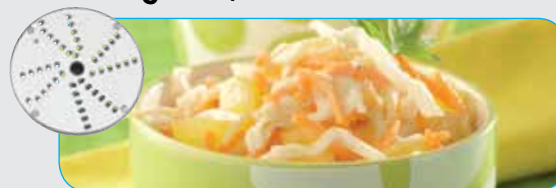
50
DISCHI

Fette : 1 mm ► 14 mm



	ref.		ref.
0,6 mm	28166	6 mm	28196
0,8 mm	28069	8 mm	28066
1 mm	28062	10 mm	28067
2 mm	28063	14 mm	28068
3 mm	28064	Patate cucinate 4 mm	27244
4 mm	28004	Patate cucinate 6 mm	27245
5 mm	28065		

Grattugie : 1,5 mm ► 9 mm



	ref.		ref.
1,5 mm	28056	9 mm	28060
2 mm	28057	Parmigiano	28061
3 mm	28058	Ravanelli	28055
4 mm	28073	Patata di tipo Rosfis	27164
5 mm	28059	Patate crude	27219
7 mm	28016		

Fette ondulate : 2 mm ► 5 mm



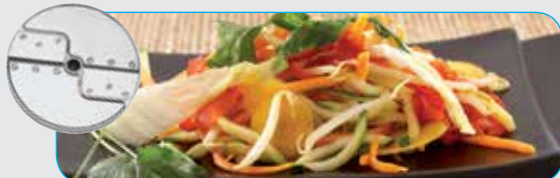
	ref.		ref.
2 mm	27068	5 mm	27070
3 mm	27069		

Patate fritte : 8x8 mm ► 10x16 mm



	ref.		ref.
8 x 8 mm	28134	10 x 16 mm	28158
10 x 10 mm	28135		

Bastoncini : 1x8 mm ► 8x8 mm



	ref.		ref.
1 x 8 mm	28172	2 x 8 mm (strisce)	27067
1 x 26 mm cipolla/cavolo	28153	2 x 10 mm	28173
2 x 2 mm (fiammiferi)	28051	3 x 3 mm	28101
2,5 x 2,5 mm (Listelli)	28195	4 x 4 mm	28052
2 x 4 mm (strisce)	27072	6 x 6 mm	28053
2 x 6 mm (strisce)	27066	8 x 8 mm	28054

Cubetti : 5x5x5 mm ► 10x16 mm



	ref.		ref.
5 x 5 x 5 mm	28110	14 x 14 x 10 mm	28179
8 x 8 x 8 mm	28111	14 x 14 x 14 mm	28113
10 x 10 x 10 mm	28112	20 x 20 x 20 mm	28114
12 x 12 x 12 mm	28197	25 x 25 x 25 mm	28115
14 x 14 x 5 mm	28181	50 x 70 x 25 mm	28180

Funzione PURÉ



ACCESSORIO SCHIACCIAPATATE COMPLETO



Opzioni :
R 502 / R 502 V.V.

Pala
+
Griglia puré da 3 mm
+
Disco evacuatore speciale puré

ACCESSORIO SCHIACCIAPATATE



Opzioni :
R 652/ R 652 V.V.

Pala
+
Griglia puré da 3 mm
+
Disco evacuatore speciale puré

Abbinati : Cutter & Tagliaverdure



I vantaggi prodotto :

• 2 Apparecchi in 1!

1 accessorio Cutter e 1 accessorio tagliaverdure si adattano su uno stesso blocco motore.

• Efficiente:

Comando pulse che permette di lavorare a impulsi per una più grande precisione nel taglio.

Il cutter, grazie al suo coltello a fondo vasca, garantisce una perfetta omogeneità dei prodotti lavorati, anche a piccole dosi.

• Robustezza:

Motore asincrono industriale ad uso intensivo per una grandissima affidabilità e durata. Blocco motore in alluminio, vasca cutter in inox e accessorio tagliaverdure metallico per una più grande longevità.



• Grande varietà di taglio:

Gamma completa di 50 dischi per poter realizzare qualsiasi tipo di taglio, come le fettine, i tagli ondulati, le grattugie, i bastoncini, oltre ai cubetti e le patatine fritte.



Numero di coperti:

da 30 a 400.



Destinato a:

Piccola ristorazione – vendita da asporto



In breve:

Efficaci e robusti, questi abbinati sono un investimento sicuro per un risparmio di tempo inestimabile.



R 502

R 502 V.V.

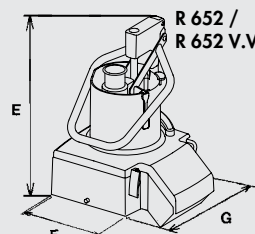
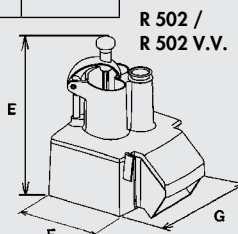
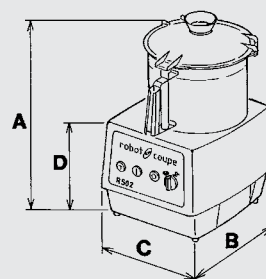
R 652

R 652 V.V.

Norma CE	Caratteristiche						
	Blocco motore	Accessorio cutter	Accessorio tagliaverdure	Funzione R-Mix	Potenza (Watts)	Voltaggio (Amp.)	Intensità (Amp.)
R 502	Trifase 750/1500 giri/min	5,5 litri INOX	Metallico Collezione 50 dischi	NO	1000	400 V/3 50 Hz	2,4
R 502 V.V.	Monofase 300 a 3000 giri/min	5,5 litri INOX	Metallico Collezione 50 dischi	60 a 500 giri/min	1300	230 V*/1 50 Hz	13
R 652	Trifase 750/1500 giri/min	7 litri INOX	Metallico Collezione 50 dischi	NO	1200	400 V/3 50 Hz	2,4
R 652 V.V.	Monofase 300 a 3000 giri/min	7 litri INOX	Metallico Collezione 50 dischi	60 a 500 giri/min	1500	230 V*/1 50 Hz	13

* Altri voltaggi disponibili.

	Dimensioni (in mm)						Peso (kg)	
	A	B	C	D	E	F	netto	con imballo
R 502 / R 502 V.V.	480	350	280	265	400	355	30 / 34	32 / 36
R 652 / R 652 V.V.	520	350	280	265	440	365	32,5 / 34,5	37,5 / 39,5



robot coupe®

FABBRICATO IN FRANCIA DA ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Direzione Generale, Francia,
Internazionale e Marketing :

Tel. : + 33 1 43 98 88 33

Fax : + 33 1 43 74 36 26

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

Distribuito in Italia da
Robot Coupe italia srl

via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)

Tel: 051 72 68 10

Fax: 051 72 68 12

Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.it

STANDARD: Apparecchi conformi:

- Con quanto previsto dalle seguenti direttive comunitarie, comprese le ultime modifiche e con la relativa legislazione di recepimento: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- E che sono state applicate le seguenti norme armonizzate: EN 12100-1 e 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 1678- 1998, EN 60529/2000: IP 55, IP 34.

