

robot coupe®

SPEZIALIST IN DER NAHRUNGSMITTELVORBEREITUNG



TISCHKUTTER

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

NEU



RESTAURANTS - GROSSKÜCHEN - FLEISCHEREIEN - DELIKATESSGESCHÄFTE

▶ R5 Plus • R5 V.V. • R6 • R6 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 R5 V.V. und R6 V.V. ermöglicht das Vermengen empfindlicher Produkte ohne sie zu schneiden.

Drehzahlregelung (R5 V.V. und R6 V.V.) mit **300 bis 3000 U/min.**

Messer mit glatten Klingen wird mitgeliefert.



Modelle R6 und R6 V.V.:

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

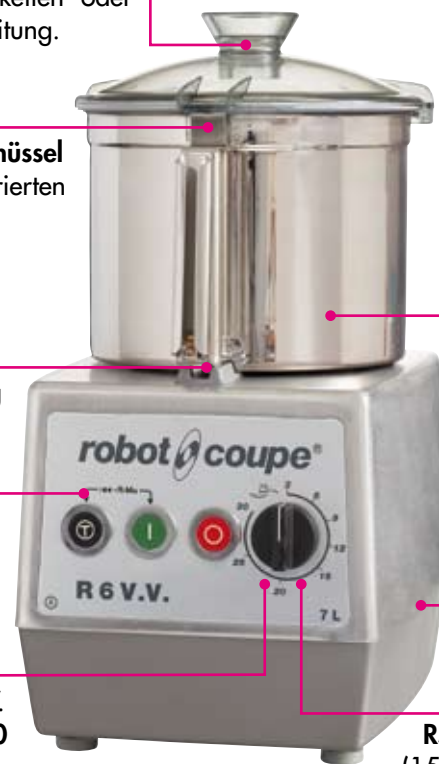
Modelle R5 und R5 Plus:

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



Motorblock aus Metall für besonders hohe Belastbarkeit.

R5 Plus und R6 mit zwei Drehzahlen (1500 und 3000 U/min).



▶ R3 • R4 • R4 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 R4 und R4 V.V., 3,7-Liter-Edelstahlschüssel mit Handgriff beim Modell R3.

R4 V.V. mit stufenloser Drehzahlregelung von **300 bis 3000 U/min.**

Glattes Messer mit zum Reinigen abnehmbarer Kappe im Lieferumfang enthalten.



Zusätzlich lieferbar :

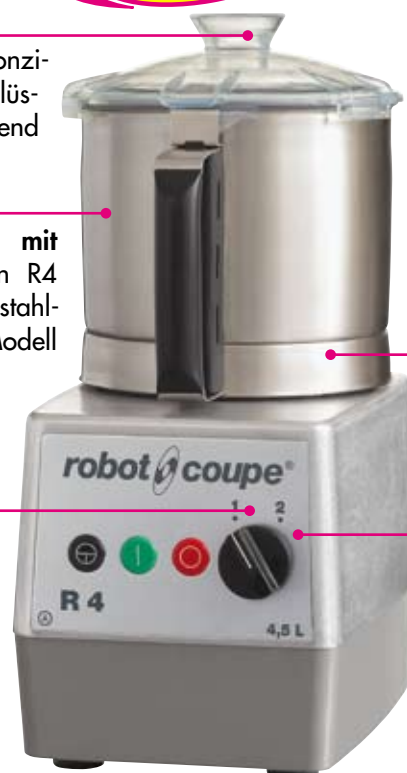
- **Gekerbtes Messer** zum Zerkleinern und Kneten
- **Gezahntes Messer**, empfohlen für das Schneiden von Petersilie.



R3 mit einer Drehzahl (1500 bzw. 300 U/min je nach Modell)

R4 mit einer Drehzahl (1500 U/min) oder **2 Drehzahlen** (1500 und 3000 U/min) je nach Modell

R4 – 1500 mit einer Drehzahl (1500 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 3000 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



Resumee :

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



R2

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.

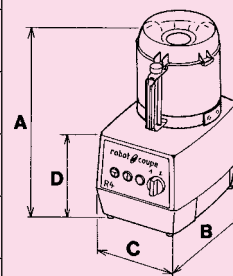


Gekerbtes Messer zum Zerkleinern und Kneten sowie **gezahntes Messer** zum Schneiden von Petersilie zusätzlich erhältlich.



| MODELL | Fassungsvermögen | Drehzahl U/min. | Motorblock | Stromart | Gedecke | Maximale Verarbeitungsmengen (kg) | | | |
|-----------|------------------|-----------------|--------------|------------|----------|-----------------------------------|------------|--------|-------------|
| | | | | | | Grobes Hacken | Emulgieren | Kneten | Zerkleinern |
| R2 | 2,9 liter | 1500 | Polycarbonat | Einphasig | 10 - 20 | 0,75 | 1,0 | 0,5 | 0,3 |
| R3 - 1500 | 3,7 liter | 1500 | Polycarbonat | Einphasig | 10 - 30 | 1,0 | 1,5 | 1,0 | 0,5 |
| R3 - 3000 | 3,7 liter | 3000 | Polycarbonat | Einphasig | 10 - 30 | 1,0 | 1,5 | 1,0 | 0,5 |
| R4 | 4,5 liter | 1500 und 3000 | Metall | Dreiphasig | 10 - 50 | 1,5 | 2,5 | 1,3 | 0,9 |
| R4 - 1500 | 4,5 liter | 1500 | Metall | Einphasig | 10 - 50 | 1,5 | 2,5 | 1,3 | 0,9 |
| R4 V.V. | 4,5 liter | 300 bis 3000 | Metall | Einphasig | 10 - 40 | 1,5 | 2,5 | 1,3 | 0,9 |
| R5 Plus | 5,5 liter | 1500 bis 3000 | Metall | Dreiphasig | 20 - 80 | 2,0 | 3,0 | 2,0 | 1,0 |
| R5 V.V. | 5,5 liter | 300 bis 3000 | Metall | Einphasig | 20 - 80 | 2,0 | 3,0 | 2,0 | 1,0 |
| R6 | 7 liter | 1500 und 3000 | Metall | Dreiphasig | 20 - 100 | 2,0 | 3,5 | 2,0 | 1,0 |
| R6 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 |
| R2 | 1 500 | 550 | 3,5 | 230 V/50 Hz 1 | 350 | 280 | 200 | 165 | 10 | 12 |
| R3 - 1500 | 1 500 | 650 | 5,7 | 230 V/50 Hz 1 | 400 | 210 | 210 | 200 | 13 | 14 |
| R3 - 3000 | 3 000 | 650 | 4,8 | 230 V/50 Hz 1 | 400 | 210 | 210 | 200 | 13 | 14 |
| R4 | 1 500 und 3 000 | 900 | 2,7 | 400 V/50 Hz 3 | 440 | 226 | 226 | 235 | 15 | 17 |
| R4 - 1500 | 1 500 | 700 | 2,7 | 230 V/50 Hz 1 | 440 | 226 | 226 | 235 | 15 | 17 |
| R4 V.V. | 300 bis 3 000 | 1 000 | 10 | 400 V/50 Hz 1 | 460 | 226 | 226 | 235 | 15 | 17 |
| R5 Plus | 1 500 und 3 000 | 1 200 | 3,5 | 400 V/50 Hz 3 | 490 | 350 | 280 | 265 | 24 | 26 |
| R5 V.V. | 300 bis 3 000 | 1 300 | 13 | 230 V/50 Hz 60 Hz /1 | 490 | 350 | 280 | 265 | 25 | 27 |
| R6 | 1 500 und 3 000 | 1 300 | 3,4 | 400 V/50 Hz 3 | 520 | 350 | 280 | 265 | 25 | 27 |
| R6 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-COUPÉ S.N.C.
Geschäftsleitung, Frankreich, International und 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

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

ROTOR
Lips

Rotor Lips AG
Maschinenfabrik
CH-3661 Uetendorf
Telefon +41 (0)33 346 70 70
info@RotorLips.ch
www.RotorLips.ch

NORMEN:

Die Geräte entsprechen:

- Folgenden EU-Richtlinien und der entsprechenden deutschen Gesetzgebung: 98/37/EWG, 73/23/EWG, 89/336/EWG, 89/109/EWG, 2002/72/EWG.
- Folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften: EN 292 - 1 und - 2, EN 60204 - 1 (1998), EN 1678, EN 12852.

