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.

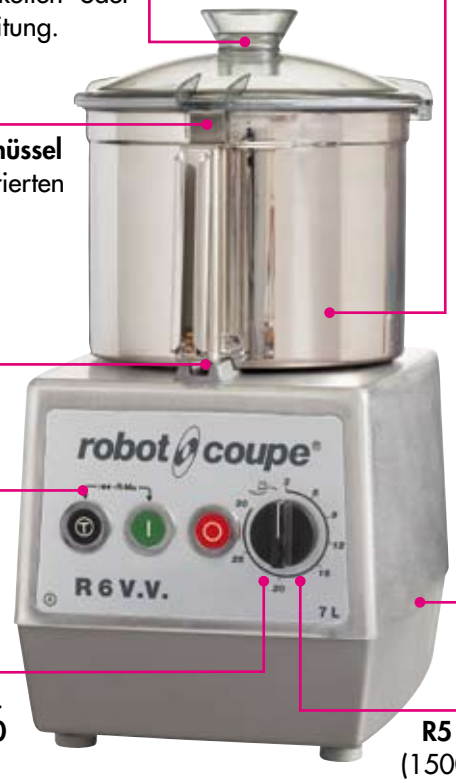
Deckel aus Polycarbonat konzipiert für das Hinzufügen von Flüssigkeiten oder Zutaten während der Verarbeitung.

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).

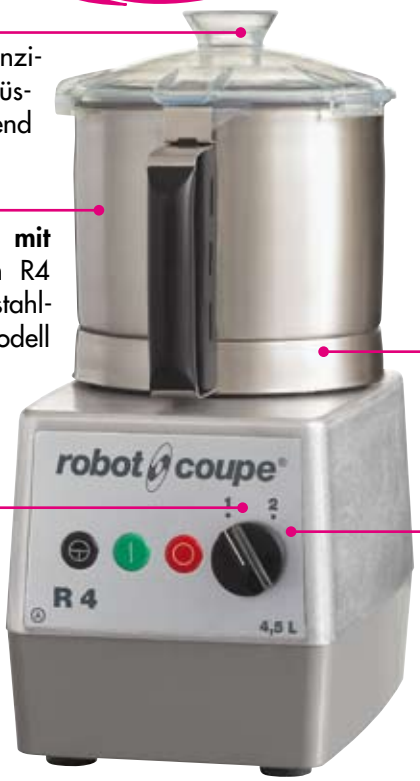
R3 • R4 • R4 V.V.

NEU

Glattes Messer mit zum Reinigen abnehmbarer Kappe im Lieferumfang enthalten.

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.



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

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

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

Produktvorzüge :

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 :

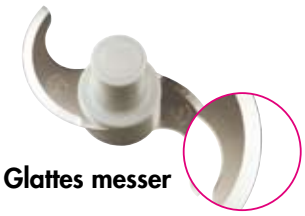
10 - 100

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

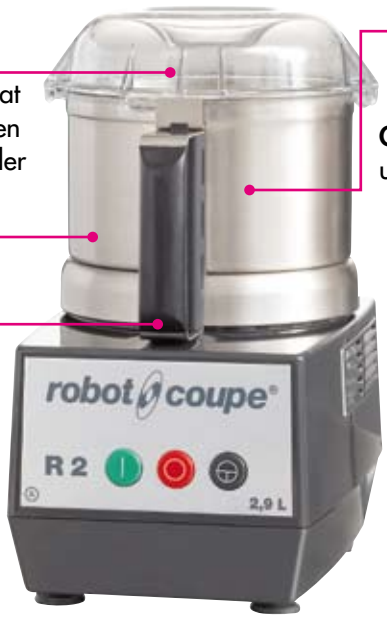
Gezahntes Messer

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.

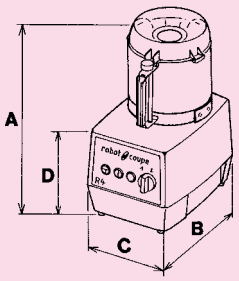
Glattes messer aus Edelstahl im Lieferumfang enthalten.

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

MODELL	Fassungs-vermögen	Drehzahl U/min.	Motorblock	Stromart	Gedecke	Maximale Verarbeitungsmengen (kg)			
						Grobes Hacken	Emulgieren	Kneten	Zerkleinern
R2	2,9 liter	1500	Polycar-bonat	Einphasig	10 - 20	0,75	1,0	0,5	0,3
R3 - 1500	3,7 liter	1500	Polycar-bonat	Einphasig	10 - 30	1,0	1,5	1,0	0,5
R3 - 3000	3,7 liter	3000	Polycarbo-nat	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)	Stromauf-nahme (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.

Wir behalten uns das Recht vor, zu jeder Zeit und ohne Vorankündigung die technischen Eigenschaften dieser Geräte zu ändern. Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben sind nicht bindend und können jederzeit geändert werden.
© Alle Rechte für alle Länder vorbehalten durch ROBOT-COUPE s.n.c.

Réf. : 450 289 - 05/2008 - Allemand

robot coupe®

HERGESTELLT IN FRANKREICH VON ROBOT-COUPE 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
Postfach 270
CH-3661 Uetendorf

Telefon +41 (0)33 346 70 70
Telefax +41 (0)33 346 70 77
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.

SYNEG DEEE