

robot coupe®



SETÜSTÜ

R 2 • R 3 • R 4 • R 4 V.V. • R 5 PLUS • R 5 V.V. • R 6 • R 6 V.V.



RESTORANLAR - OTELLER - ŞARKÜTERİLER - LOKANTALAR

▶ R 5 Plus • R 5 V.V. • R 6 • R 6 V.V.

Üretim esnasında sıvı veya başka malzemelerin eklenebilmesi için öngörülmuş polikarbonat kapak.

Sap üzerinde bulunan bir tetik sayesinde **haznenin çok basit bir şekilde açılması.**

Haznenin otomatik olarak kilitlenmesi.

R 5 V.V. ve R 6 V.V. üzerinde hassas ürünleri **kesmeden** karıştırmak için **R-Mix fonksiyonu.**

Hız değişikliği, R 5 V.V. ve R 6 V.V. **300 - 3000 devir/dakika** arası bir hız aralığına sahiptir.

Standart düz kesikli bıçak.



R 6 ve R 6 V.V. modelleri için:

- Tamamen paslanmaz bıçak
- Çıkarılabilir bıçaklar
- Seçenekli olarak dişli ve ince dişli bıçaklar.

R 5 ve R 5 Plus modelleri için:

- Çıkarılmayan bıçaklar
- Seçenekli olarak dişli ve ince dişli bıçaklar.



En üst düzeyde bir sağlamlık için **metalik motor desteği.**

R5 Plus ve R6, 1500 ve 3000 devir/dakika olmak üzere 2 hıza sahiptir.

▶ R 3 • R 4 • R 4 V.V.

Üretim esnasında sıvı veya başka malzemelerin eklenebilmesi için öngörülmuş polikarbonat kapak.

R 4 ve R 4 V.V. modelleri için **saplı 4,5 litrelik paslanmaz hazne** ve R 3 modeli için saplı 3,7 litrelik paslanmaz hazne.

R 4 V.V., 300 - 3000 devir/dakika arası bir hız aralığına sahiptir.

Temizlik için çıkarılabilir başlıklı standart **düz bıçak.**



Opsiyon olarak :

- Öğütme ve yoğurma çalışmalarına yönelik **dişli bıçak .**
- Maydanoz kesimi için önerilen **ince dişli bıçak.**



Modele göre **R 3, 1500 devir/dakika** veya **3000 devir/dakikalık** bir hıza sahiptir.

R 4, 1500 ve 3000 devir/dakika olmak üzere 2 hıza sahiptir.

R 4-1500, 1500 devir/dakika arası bir hız aralığına sahiptir.

Setüstü



Ürünün Artıları :

Güçlü performans :

- Her tür yiyeceğin işlenmesi için dizayn edilmiştir ve birkaç dakika içinde en uzun hazırlama işlemlerinin yerine hızla ve etkinlikle yoğunluk verir, karıştırır, öğütür, çeker, yoğurur ve püre haline getirir. 3000 dev/dak'lık hız, muslar ve ince dolma içleri için tavsiye edilir.

Hassas :

- En iyi kesim hassasiyeti için vurumlu çalışma imkânı sağlayan vurumlu çalıştırma kontrolü.
- Bazı modeller, kullanım hassaslığı ve geniş bir karışım sayısı elde etmek için hız değişkenliğine sahiptirler.

Güç ve uzun ömürlülük:

- Çok yüksek bir güvenilirlik ve uzun ömürlülük seviyesi için yoğun kullanımlarda güçlü asenkron motor.



Küver sayısı: 10 - 100



Kullanıcılar :

Restoranlar, Oteller, Şarküteriler, Lokantalar



Özetle:

Tartışmasız olarak öncü ve lider olan Robot-Coupe, 2,9 ile 11,5 litre arasındaki 12 modeli ile masa tipi kesiciler içerisinde en eksiksiz sunumu önermektedir.



Düz bıçak
Standart



Kalın Kıyım



İnce Kıyım



Soslar



Kalın Dişli bıçak
Opsiyonel



Yoğurma



Öğütücü



İnce dişli bıçak
Opsiyonel



Yeşillik doğrama



Baharat öğütme

Badem Öğütme - Hamur

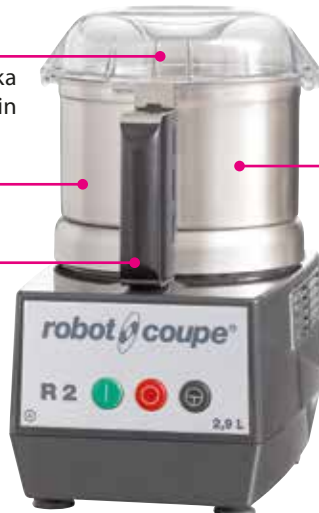
Maydanoz ve Baharatlar

R 2

Üretim esnasında sıvı veya başka malzemelerin eklenebilmesi için öngörülmüş polikarbonat kapak.

2,9 litre paslanmaz hazne.

İyi kavramak için tasarlanmış sap.



Çok dayanıklı paslanmaz motor yatağı.

Temizlik için çıkarılabilir başlıklı standart **düz bıçak**.



Öğütme ve yoğurma çalışmalarına yönelik **dişli bıçak** ve maydanoz kesimi için önerilen **ince dişli bıçak** opsiyonlu olarak mevcuttur.

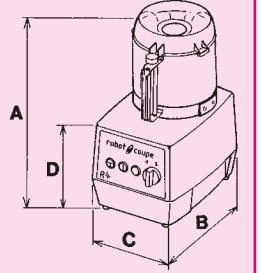


Çalışma Miktarları

Modeller	Çalışılan maksimum miktarlar				Küver sayısı	Çalışma süresi
	Kıyım 'ne kadar	Sos 'ne kadar	Yoğurma* 'ne kadar	Öğütücü 'ne kadar		
R 2	0,750 kg	1 Kg	0,5 Kg	0,3 Kg	10 - 20 	1 - 4 dk.
R 3-1500	1 kg	1,5 Kg	1 Kg	0,5 Kg	10 - 30 	
R 3-3000	1 kg	1,5 Kg	—	0,5 Kg	10 - 50 	
R 4-1500 • R 4 • R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 Kg	1,5 Kg	0,7 Kg	20 - 80 	
R 5 Plus • R 5 V.V.	2 kg	3 Kg	2 Kg	1 Kg	20 - 100 	
R 6 • R 6 V.V.	2,5 kg	3,5 Kg	2,5 Kg	1,5 kg		

%60 nemlendirilmiş kabaran hamur miktarı

CE normu	Elektrik özellikleri				Boyutlar (mm)				Ağırlık (kg)	
	Devir (tr/dak)	Güç (Watt)	Yoğunluk (Amp.)	Voltaj* (Amp.)	A	B	C	D	net	ambalajlı
R 2	1500	550	3,5	230 V/50 Hz/1	350	280	200	165	10	12
R 3-1500	1500	650	5,7	230 V/50 Hz/1	400	320	210	200	13	14
R 3-3000	3000	650	4,8	230 V/50 Hz/1	400	320	210	200	13	14
R 4	1500 & 3000	900	2,7	400 V/50 Hz/3	440	304	226	235	15	17
R 4-1500	1500	700	2,7	230 V/50 Hz/1	440	304	226	235	15	17
R 4 V.V.	300 - 3500	1000	10	230 V/50-60 Hz/1	460	304	226	235	15	17
R 5 Plus	1500 & 3000	1200	3,5	400 V/50 Hz/3	490	350	280	265	24	26
R 5 V.V.	300 - 3500	1300	13	230 V/50-60 Hz/1	490	350	280	265	25	27
R 6	1500 & 3000	1300	3,4	400 V/50 Hz/3	520	350	280	265	25	27
R 6 V.V.	300 - 3500	1500	13	230 V/50-60 Hz/1	520	350	280	265	26	28



* Kullanılabilir başka voltajlar

robot coupe®

Fransa, Uluslararası ve Pazarlama Genel Müdürlükleri :

Tel.: + 33 1 43 98 88 33

Fax : + 33 1 43 74 36 26

email: international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DİSTRİBÜTÖR

NORMLAR:

Cihaz:

- Aşağıdaki Avrupa yönetmeliklerine ve bunların yerine geçen ulusal yasalar uygundur: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2012/19/UE.
- Aşağıdaki Avrupa normlarına ve güvenlik ve hijyen ile ilgili hükümleri belirten normlara uygundur: EN ISO 12100 - 2010, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

