

robot coupe®



SET ÜSTÜ PARÇALAYICI MİKSERLER

R2•R3•R4•R4V.V.•R5•R5V.V.•R7•R7V.V.



RESTORANLAR - OTELLER - ŞARKÜTERİLER - LOKANTALAR

R 5 - R 5 V.V. - R 7 - R 7 V.V.

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

İNOVASYON

Hazne tabanında, ikiz-bıçak takımı: küçük ve büyük miktarlarda homojen çalışma.



R 5 V.V. ve R 7 V.V. üzerinde hassas ürünleri kesmeden karıştırmak için R-Mix fonksiyonu.

R 5'in 1V, 2V veya V.V. modelleri mevcuttur.
R 7'nin 2V veya V.V. modelleri mevcuttur.



Paslanmaz çelik hazne: Büyük kapasite 5,9 L veya 7,5 L. Çalışılan miktarı artırarak zamandan tasarruf edin.

Ergonomik "soft touch" tutma kolu: Kullanım Rahatlığı.

Zamanlayıcı: Geri sayım ve kronometre. Tariflerin gerçekleştirilmesinde daha fazla çalışma konforu, hassasiyet ve düzenlilik.

R 2 - R 3 - R 4 - R 4 V.V.

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

İNOVASYON

Hazne tabanında, ikiz-bıçak takımı: küçük ve büyük miktarlarda homojen çalışma.



R 4 V.V., 300 - 3000 dev/dak. arası bir hız aralığına sahiptir.



Paslanmaz çelik hazne:
- R 4 ve R 4 V.V. modelleri için 4,5 litre
- R 3 modeli için 3,7 litre
- R 2 modeli için 2,9 litre

Ergonomik "soft touch" tutma kolu: Kullanım Rahatlığı.

Modele göre R 2 1500 dev/dak. arası bir hız aralığına sahiptir.
R 3, 1500 dev/dak. veya 3000 dev/dak. Iık bir hıza sahiptir.
R 4, 1500 ve 3000 dev/dak. olmak üzere 2 hıza sahiptir.
R 4-1500, 1500 dev/dak. arası bir hız aralığına sahiptir.

Set Üstü Parçalayıcı Mikserle

Pastacılığın ve yemek pişirmenin vazgeçilmezi!

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.



R2 - R5 V.V.:

Düz bıçaklara sahip kesici. Opsiyonel dişli ve ince dişli bıçaklar.



R7 - R7 V.V.:

Tamamı paslanmaz çelikten çıkarılabilir düz bıçaklar. Opsiyonel dişli ve ince dişli bıçaklar.



Pürüzsüz bıçak
Standart olarak



1 dakika içerisinde 1,5 kg'a kadar kıyma



3 dakikada 1,5 kg humus



2 dakikada 2,5 kg sos/sübye



Kalın dişli bıçak

ÖZEL
Pastacılıkta
Öğütme
İşlemleri



2 dakika 1,5 kg pasta hamuru



5 dakikadan az bir sürede 1,5 kg kakao



İnce dişli bıçak

ÖZEL
Otlar
Baharatlar



1 dakika içerisinde 1,5 kg doğranmış ot



5 dakikadan az bir sürede 3 kg doğranmış baharat

*R 4 modelinin miktarlarına göre verilmiştir

Çalışma Olanakları

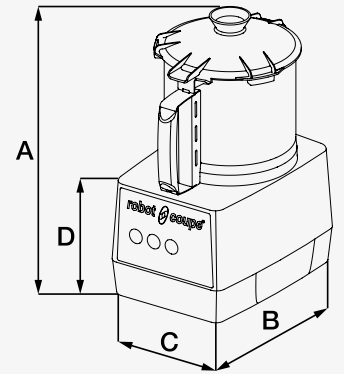
Modeller	Maksimum yük kapasitesi				Kuver sayısı	Çalışma süresi
	Kıyma (en fazla)	Emülsiyonlar (en fazla)	Hamur* (en fazla)	Öğütme (en fazla)		
R 2	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	10 ile 20 arası	1 ila 4 dakika
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	10 ile 30 arası	
R 3-3000	1 kg	1,5 kg	-	0,5 kg	10 ile 30 arası	
R 4- 1V/R 4- 2V/R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	10 ile 50 arası	
R 5- 1V/R 5- 2V/R 5 V.V.	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	20 ile 80 arası	
R 7 / R 7 V.V.	2,7 kg	3,8 kg	2,7 kg	1,7 kg	20 ile 100 arası	

* %60 oranında nemlendirilmiş mayalı hamur miktarı

CE normu	Özellikler				Ağırlık (kg)	
	Devir (tr/dak)	Güç (Watt)	Voltaj* (Amp.)	Paslanmaz çelik hazne kapasitesi	net	ambalajlı
R 2	1500	550	230V/50 Hz/1 (3,5)	2,9 l	9	10,5
R 3	1500	650	230V/50 Hz/1 (5,7)	3,7 l	9,5	11
R 3-3000	3000	650	230V/50 Hz/1 (4,8)	3,7 l	11,5	13
R 4- 1V	1500	700	230V/50 Hz/1 (2,7)	4,5 l	12	13,5
R 4- 2V	1500 & 3000	900	400V/50 Hz/3 (2,7)	4,5 l	16	17
R 4 V.V.	300 - 3500	1000	230V/50-60 Hz/1 (10)	4,5 l	13,5	15
R 5- 1V	1500	750	230V/50 Hz/1 (3,5)	5,9 l	20,5	23
R 5- 2V	1500 & 3000	1500	400V/50 Hz/3 (3,5)	5,9 l	21	23,5
R 5 V.V.	300 - 3500	1500	230V/50-60 Hz/1 (13)	5,9 l	21,5	24
R 7	1500 & 3000	1500	400V/50 Hz/3 (3,4)	7,5 l	22,5	25
R 7 V.V.	300 - 3500	1500	230V/50-60 Hz/1 (13)	7,5 l	23	26

* Kullanılabilir başka voltajlar

	Boyutlar (mm)			
	A	B	C	D
R 2	350	280	200	165
R 3 / R 3-3000	400	320	210	200
R 4- 1V/R 4- 2V	440	305	225	235
R 4 V.V.	460	305	225	235
R 5- 1V/R 5- 2V/R 5 V.V.	510	365	280	270
R 7 / R 7 V.V.	540	365	280	270



robot coupe®

Fransa, Uluslararası ve Pazarlama Genel Müdürlükleri:

Tel.: 01 43 98 88 33
48, rue des Vignerons
94300 Vincennes - France
email: international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

Distribütör

NORMLAR:

Cihaz:

• Aşağıdaki Avrupa yönetmeliklerine ve bunların yerine geçen ulusal yasalar uygundur: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.

• Aşağıdaki Avrupa normlarına ve güvenlik ve hijyen ile ilgili hükümleri belirten normlara uygundur: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.

