

robot coupe®

 SETÜSTÜ ÖĞÜTÜCÜ MİKSER
R 8 • R 8 V.V. • R 10 • R 10 V.V.

SANAYİ TİP ÖĞÜTÜCÜ MİKSER
R 15 • R 15 V.V. • R 20 • R 20 V.V.

YENİ



PASTACILIK - RESMİ KURUMLAR - PASTANELER - ŞARKÜTERİLER - OTELLER

▶ R 8 - R 10 - R 15 - R 20

ERGONOMİ

- Yapılan çalışmaların sürekli ve kolay bir şekilde kontrol edilmesi için, Geniş Görüş Alanlı şeffaf kapak. Bulaşık makinesinde yıkama.
- İmalat sırasında sıvı veya bileşen madde ilave etme imkânı.
- Kolay bir montaj için hazne merkezi asma sistemi.
- Çok kolay ve hızlı kapak takma sökme işlemi.

HİJYEN

- Tüm parçalar, makinenin kolay temizlenmesini sağlayacak şekilde kolayca sökülür.
- Temizleme işlemini kolaylaştıran düz motor mesnedi.

KONFOR

- İyi bir tutuş sağlayan yeni hazne sapları.
- Taşıma kolaylığı sağlayan makinenin arkasındaki tutma sapı.
- Mükemmel bir sızdırmazlık sağlayan kapak contası.

PERFORMANS

- İşlenen ürünlere mükemmel bir homojenlik ve optimum kesim kalitesi sağlamaya yönelik, sadece Robot-Coupe'a özgü yeni bir bıçak profiline sahip, paslanmaz çelik hazne dibi bıçağı.
- Sıvı hazırlama çalışmaları için yüksek haznenin merkezden yukarı çekilmesi.

GÜÇ

- Güvenilirlik ve uzun ömürlülük için, yoğun kullanımlı asenkron sanayi motor.



Aşağıdakilerle birlikte teslim edilir:



Düz bıçak.

Opsiyonlu



Öğütme ve yoğurma çalışmalarına yönelik kertikli bıçak. Maydanoz kesimi için önerilen dişli bıçak.



Setüstü öğütücü mikser

Sanayi tip öğütücü mikser



Ürünün «Artı»ları:

Güçlü performans:

- «Pulse» kumandası, aralıklı olarak çalışmasını ve dolayısıyla bazı kıyma işlemleri gibi özel karışımların hazırlanmasında en iyi hassaslığın elde edilmesini sağlamaktadır.
- Hazne tabanında bıçak, en küçük miktarlarda bile çalışılan ürünlerin homojen olmasını sağlamak için Robot-Coupe özel tasarımı.

Hızlı:

- Mayonez hazırlamak, biftek sosu, havuç püresi veya elma kompostosu yapmak için bir iki dakika yeterli.
- Hızı, Şefin yaratıcılığında serbest olmasını sağlayacaktır.

Güvenilir:

- Güvenilirlik ve uzun ömürlülük için, yoğun kullanımlı asenkron motoru.
- Basit ve sağlam teknik tasarımları ile, öğütücüler hijyen ve emniyet konusunda en sıkı normları kusursuz bir şekilde karşılamaktadır.
- Çıkarılması ve temizlemesi kolay besinle temas eden parçalar.



Küver sayısı:

20 ile 300



Kullanıcılar:

Pastacılık, Resmi Kurumlar, Pastaneler, Şarküteriler, Oteller.



Kısaca:

ROBOT-COUBE 2,9 litre ile 60 litre arasındaki modelleri ile en eksiksiz cutter sunumunu önermektedir.



MINİ HAZNE

R 8 için 3,5 litrelik ve R 10/R 15 için 4 litrelik paslanmaz çelik hazne (münhasıran Robot-Coupe tarafından patentleşmiştir), anında sos hazırlama, baharat doğrama ve her türlü son dakika hazırlığı için öngörülmüştür.



VAKUM

Öğütücü'nüze vakum fonksiyonu donanımını eklemek için, Robot-Coupe patentli, R-VAC® vakum tertibatını, kapak üzerine monte etmeniz ve bir vakum pompasına bağlamanız yeterlidir.

Bu R-VAC® tertibatı, üretim esnasında vakum karışımına sıvıların eklenmesini sağlar. Hava vakum çalışması eşsiz kalitede sonuçların elde edilmesini sağlar :

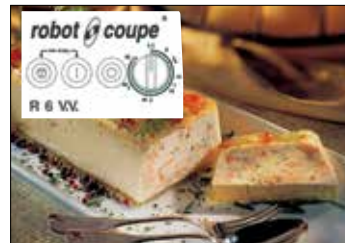
- en iyi saklama,
- en iyi aroma,
- en iyi sunum.



R-MIX FONKSİYONU

• Hassas ürünleri kesmeden karıştırmak için.

• R-Mix fonksiyonu, ince et dilimli karışımlarınızı, ters yönde dönüşlü, 60 - 500 devir/dk arasında değişken hızda en karıştırmanızı ve güveçleriniz için istakoz kuyruğu, çörekleriniz için üzüm eklemenizi sağlar...



Hangi bıçak gereksinimlerinizi karşılıyor?

Her servis için kaç çatal bıçak takımı koyuyorsunuz?	20 - 150	50 - 200	50 - 250	50 - 300
Operasyon başına hangi miktar çalışmalı?	4,5 kg/s'e kadar	6 kg/s'e kadar	9 kg/s'e kadar	12 kg/s'e kadar
Kalın kıyım	3,0 kg	4,0 kg	6,0 kg	8,0 kg
Emülsiyon	4,5 kg	6,0 kg	9,0 kg	12,0 kg
Yoğurma	4,0 kg	5,0 kg	7,0 kg	10,0 kg
Öğütücü	2,0 kg	3,0 kg	5,0 kg	6,0 kg

İşte sizin setüstü öğütücü mikser



R 8 - R 8 V.V.

R 10 - R 10 V.V.

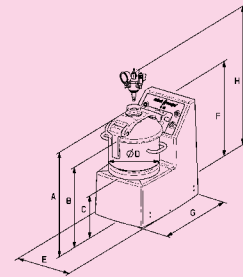
R 15 - R 15 V.V.

R 20 - R 20 V.V.

CE normu	Özellikleri					Ağırlık (kg)	
	Devir (tr/dak)	Güç (Watt)	Yoğunluk (Amp.)	Voltaj* (Amp.)	Paslanmaz hazne kapasitesi	net	ambalajlı
R 8	1 500 ve 3 000	2 200	5,5	400 V/50 Hz / 3	8	40	52
R 8 V.V.	300 - 3 500	2 200	21	200-240 V/50-60 Hz / 1	8	40	52
R 10	1 500 ve 3 000	2 600	6	400 V/50 Hz / 3	11,5	45	57
R 10 V.V.	300 - 3 500	2 600	21	200-240 V/50-60 Hz / 1	11,5	45	57
R 15	1 500 ve 3 000	3 000	6,5	400 V/50 Hz / 3	15	49	62
R 15 V.V.	300 - 3 500	3 000	21,7	200-240 V/50-60 Hz / 3	15	49	62
R 20	1 500 ve 3 000	4 400	10,1	400 V/50 Hz / 3	20	75	88
R 20 V.V.	300 - 3 500	4 400	24,8	200-240 V/50-60 Hz / 3	20	75	88

*Kullanılabilir başka voltajlar.

	Boyutlar (mm)							
	A	B	C	D	E	F	G	H
R 8 - R 8 V.V.	585	445	255	300	315	525	545	645
R 10 - R 10 V.V.	660	520	280	300	345	600	560	720
R 15 - R 15 V.V.	680	540	300	340	370	620	615	740
R 20 - R 20 V.V.	760	620	315	340	380	700	630	820



robot coupe®

Fransa, Uluslararası ve Pazarlama Genel Müdürlükleri :

Tél.: + 33 1 43 98 88 33
Fax : + 33 1 43 74 36 26

48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex - France
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, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Aşağıdaki Avrupa normlarına ve güvelik ve hijyen ile ilgili hükümleri belirten normlara uygundur : EN 12100-1 ve 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

