

# robot coupe®

 **COMBINÉS CUTTER / COUPE-LÉGUMES**  
R 401 • R 402 • R 402 V.V.



**RESTAURANTS - TRAITEURS**

# Fonction CUTTER

- 3 couteaux disponibles avec un affûtage adapté à tous types d'utilisation.
- Couteau fond de cuve, une exclusivité Robot-Coupe, pour une parfaite homogénéité des produits travaillés et une qualité de coupe optimale.

3  
COUTEAUX

## Couteau lisse



Hacher gros



Hacher fin



Emulsionner

## En option : couteau cranté



Broyer



Pétrir

## En option : couteau denté



Epices



Herbes



## Restaurants - Traiteurs



### 1 VITESSE

R 401 :

- Modèle monophasé
- 1 Vitesse : 1500 tr/min



### 2 VITESSES

R 402 :

- Vitesse coupe-légumes : 500 tr/min. en monophasé 750 tr/min. en triphasé
- Vitesse cutter : 1500 tr/min.



### VITESSE VARIABLE

R 402 V.V. :

- Modèle monophasé 300-3500 tr/min.
- Vitesses coupe-légumes : 300 à 1000 tr/min.
- Vitesses cutter : 300 à 3500 tr/min.

## ▶ Kit Extracteur de Jus

- Accessoire disponible en option
- Coulis et jus d'agrumes pour mises en bouche, verrines, sauces, soupes, sorbets et glaces, smoothies, confitures, pâtes de fruits...

### Coulis



### Presse-Agrumes



## Combinés : Cutters & Coupe-Légumes 2 machines en 1!

### LARGE

**Grande Goulotte (surface 104 cm<sup>2</sup>)** : coupe de légumes du type chou, céleri, salade, tomate...



### EXTRA PRECIS

**Goulotte cylindrique Ø 58 mm** coupe uniforme des produits longs.



### ÉJECTION LATÉRALE

Tous les modèles disposent d'un système d'éjection latérale :

- Gain de place
- Confort d'utilisation



### COUVERCLE

Adjonction de liquide ou d'ingrédients en cours de préparation.



### COUPEAU



- 2 lames lisses en inox
- Capuchon démontable

### HYGIÈNE

Toutes les pièces en contact avec les aliments se démontent facilement et se lave en machine.



# Fonction COUPE-LÉGUMES

La plus grande variété de coupes: 28 disques avec affûtage haute précision pour une parfaite qualité de coupe.

**28**  
DISQUES

## Éminceurs : 1 mm ▶ 6 mm



	réf.		réf.
1 mm	27051	5 mm	27087
2 mm	27555	6 mm	27786
3 mm	27086		
4 mm	27566		

## Râpeurs : 1,5 mm ▶ 9 mm



	réf.		réf.
1,5 mm	27588*	raifort 0,7 mm	27078
2 mm	27577*	raifort 1 mm	27079
3 mm	27511*	raifort 1,3 mm	27130
6 mm	27046	parmesan	27764
9 mm	27632	Pdt type Rosfis	27191

## Ondulé : 2 mm



	réf.
Ondulé 2 mm	27621

## Frites\* : 8x8 mm ▶ 10x10 mm



	réf.
Frites* 8 x 8 mm	27116
Frites* 10 x 10 mm	27117

## Bâtonnets : 2x2 mm ▶ 8x8 mm



	réf.		réf.
2 x 2 mm	27599	4 x 4 mm	27047
2 x 4 mm	27080	6 x 6 mm	27610
2 x 6 mm	27081	8 x 8 mm	27048

## Macédoines\* : 8x8x8 mm ▶ 12x12x12 mm



	réf.
8 x 8 x 8 mm	27113
10 x 10 x 10 mm	27114
12 x 12 x 12 mm	27298

\*uniquement sur R 402 et R 402 V.V.



**Restaurants - Traiteurs**

# Combinés : Cutter & Coupe-légumes



## Les Plus Produits :

- **2 machines en 1 !**

1 accessoire cutter et 1 accessoire coupe-légumes s'adaptant sur un même bloc moteur.

- **Performants :**

La commande pulse vous permet de travailler par impulsions et donc d'obtenir une meilleure précision de coupe. Le cutter, grâce à son couteau fond de cuve, vous assure une parfaite homogénéité des produits travaillés, même en petite quantité.

- **Robustes :**

Moteur asynchrone puissant à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité. Bloc moteur en aluminium et matériaux composite, cuves des accessoires cutter et coupe-légumes en inox pour une longévité accrue.



- **Grande variété de coupe :**

Collection complète de 28 disques pour réaliser toutes vos coupes : émincés, coupes ondulées, râpés, bâtonnets, lanières, macédoine ou frites.



## Nombre de couverts :

20 à 100.



## Utilisateurs :

Restaurants - Traiteurs



## En bref :

Performants et robustes, ces combinés sont un investissement sûr pour un gain de temps inestimable.

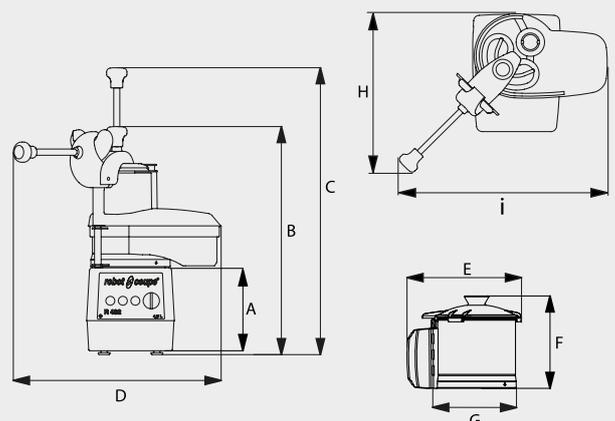
Norme CE

	Caractéristiques						Poids (kg)			
	Bloc moteur	Accessoire cutter	Accessoire coupe-légumes	Macédoine et frites	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	net	emballé		
<b>R 401</b>	Monophasé 1500 tr/mn	4,5 litres Inox	Inox Collection 23 disques	NON	700	230 V/1 50 Hz (5,7)	13	16		
<b>R 402</b>	Monophasé 500/1500 tr/mn	Triphasé 750/1500 tr/mn	4,5 litres Inox	Inox Collection 28 disques	OUI	750	230 V*/ 1 50 Hz (5,4)	400 V*/3 50 Hz (1,6)	16	19
<b>R 402 V.V.</b>	Monophasé 300 à 3500 tr/mn	4,5 litres Inox	Inox Collection 28 disques	OUI	1000	230 V/1 50 Hz (10)	16	19		

\* Autres voltages disponibles

### Dimensions (mm)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
<b>R 401</b>	204	571	723	534	294	239	220	410	534
<b>R 402</b>	224	591	743	534	294	239	220	410	534
<b>R 402 V.V.</b>	224	591	743	534	294	239	220	410	534



### Direction Générale, France, Internationale et Marketing :

Tél. : 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26  
email : international@robot-coupe.com

**Service clients France :** Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07  
email : france@robot-coupe.fr

**Robot-Coupe Belgique :** Tél. : (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04  
email : info@robot-coupe.be

**Robot Coupe U.S.A. :** Tél. : 1-800-824-1646 - Fax : 601-898-9134  
email : info@robotcoupeusa.com - www.robotcoupeusa.com

[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)

## DISTRIBUTEUR

### NORMES :

#### Appareils conformes :

- Aux dispositions des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, CE n° 1935/2004, UE n° 10/2011.

- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes, et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.

