

# robot coupe®

SPEZIALIST IN DER NAHRUNGSMITTELVORBEREITUNG

 **VERTIKALKUTTER**  
R 23 • R 30 • R 45 • R 60



**GROSSKÜCHEN - FLEISCHEREIEN - CATERING  
KONDOTOREIEN - RESTAURANTS - LABORS**

▶ R 23 • R 30 • R 45 • R 60

**VERARBEITEN**  
von  
**GROSSEN MENGEN**  
in  
**KÜRZESTER ZEIT**



**LEISTUNGSFÄHIG UND ROBUST**

Äußerst leistungsfähiger, zuverlässiger und langlebiger Asynchronmotor für intensiven Gebrauch.  
Großzügig ausgelegtes dreibeiniges Gestell ganz aus Edelstahl für absolute Standfestigkeit.

**LEISTUNGSSTARK**



**PRÄZISE**



**BEQUEM**



**BENUTZERFREUNDLICH**



## Die Messer

### STANDARDMÄSSIG

#### GLATTER SCHLIFF

**Extra tief liegendes Messer** mit 3 Klingen, höhenverstellbar und auseinandernehmbar für eine absolut gleichmäßige Verarbeitungsqualität auch bei kleinsten Mengen.



Grob Hacken



Fein Hacken



Saucen, Emulsionen

Bedienfeld für einfache und sichere Benutzung mit **Zeitschalter** für eine bestmögliche Kontrolle der Verarbeitung.

**Momentbetrieb** für optimale Schnittgenauigkeit.

### ZUSÄTZLICH LIEFERBAR

#### GEZAHNTER SCHLIFF

**Herausnehmbare Kippschüssel** mit Verriegelungshebel für leichtes Leeren und Reinigen bei minimalem Kraftaufwand.

Große Mobilität durch 3 einklappbare Rollen.



Zerkleinern



Kneten



#### GEKERBTER SCHLIFF

**Absolut dichter Deckel** aus transparentem Polycarbonat.

Deckel und Deckelwischer leicht abnehmbar.



Hacken von Kräutern



Hacken von Gewürzen

# EINE GROSSE ANWENDUNGSVIELFALT

Die Vertikalkutter entsprechen den Bedürfnissen der anspruchsvollsten gewerblichen Nutzer.

Sie sind in vielen Bereichen anwendbar und bieten zahlreiche Anwendungsmöglichkeiten:

## HACKEN

Teige, Farcen, Würste, Fisch- und Gemüseterrinen, Schabefleisch, Lachstatar, Currypaste, Moussaka, Pizzakäse, Kräuter, Zwiebeln, Schalotten, Gemüsepurée usw.

## EMULGIEREN

Saucen, feine Füllungen, Cremes, Mayonnaisen, Guacamole, Taramas, Tapenade, Pesto, Hummus, Stopfleber, Klöße usw.

## MISCHEN

Buttermischung, Buttercreme, Konditorcreme, Tortencremes, Terrinen, Cheese Cake usw.

## ZERKLEINERN

Makronen, Mandelpulver, Fruchtpulver, Marzipanmasse, Nugat, Krustentiersuppe, Paniermehl, Erdnussbutter, Pulverisieren usw.

## KNETEN

Streusel, Hefeteig, Mürbeteig, Biskuit-Teig usw.

EG Norm

### Eigenschaften

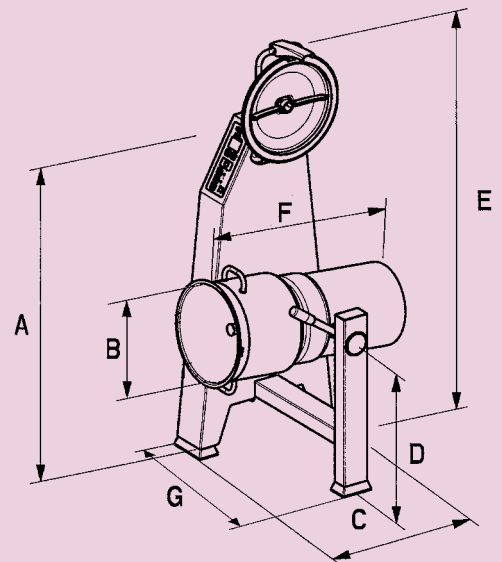
	Drehzahl (U/min)	Leistung (W)	Nennstromstärke (A)	Bemessungsstrom Schutzschalter (A)	Spannung*	Fassungsvermögen Edelstahl
<b>R 23</b>	1500 & 3000	4500	10,5	20	400V/50 Hz/3	23 liter
<b>R 30</b>	1500 & 3000	5400	11,6	20	400V/50 Hz/3	28 liter
<b>R 45</b>	1500 & 3000	10000	19,8	40	400V/50 Hz/3	45 liter
<b>R 60</b>	1500 & 3000	11000	26	50	400V/50 Hz/3	60 liter

\* Für andere Netzspannungen lieferbar.

### Abmessungen (mm)

### Gewicht (kg)

	Abmessungen (mm)							Gewicht (kg)	
	A	B	C	D	E	F	G	Netto	Brutto
<b>R 23</b>	1250	320	600	590	1620	800	700	110	140
<b>R 30</b>	1250	360	600	590	1620	800	720	110	148
<b>R 45</b>	1400	400	600	640	1800	870	760	138	194,8
<b>R 60</b>	1400	450	600	640	1820	870	810	150	201,2



**robot coupe**

HERGESTELLT IN FRANKREICH VON ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Geschäftsleitung, Frankreich, International und Marketing :

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26  
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](http://www.robot-coupe.com)

## VERTRIEB

### NORMEN:

Toestellen gelijkvormig aan:

- De bepalingen van de volgende Europese richtlijnen en aan de nationale wetgeving waarin deze richtlijnen zijn omgezet: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1907/2006/CE, 1935/2004/CE, 2023/2006/CE, 10/2011/UE.
- De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voorschriften bepalen betrekking hebbend op veiligheid en hygiëne: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.

