

robot coupe®



TISCHKUTTER

R 2 • R 3 • R 4 • R 4 V.V. • R 5 • R 5 V.V. • R 7 • R 7 V.V.



RESTAURANTS - GROSSKÜCHEN - FLEISCHEREIEN - DELIKATESSGESCHÄFTE

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

Die Öffnung im Deckel ermöglicht das Hinzufügen von Zutaten während der Verarbeitung.

INNOVATION

Extra tiefliegendes Messer: gleichmäßige Verarbeitung kleiner und großer Mengen



Die **R-Mix-Funktion** bei R 5 V.V. und R 7 V.V. ermöglicht das Vermengen empfindlicher Produkte, ohne sie zu schneiden.

R 5 mit 1 oder 2 Drehzahlen oder stufenloser Drehzahlregelung

R 7 mit 2 Drehzahlen oder stufenloser Drehzahlregelung



Schüssel aus Edelstahl: Hohes Fassungsvermögen 5,9 oder 7,5 Liter Zeit sparen durch größere Verarbeitungsmenge

Benutzerfreundlicher Soft Touch-Handgriff: Bedienkomfort

Zeitschalter: Countdown- und Stoppuhr-Funktion. Noch mehr Arbeitskomfort, Präzision und Gleichmäßigkeit bei der Zubereitung von Gerichten

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

Deckel aus Polycarbonat konzipiert für das Hinzufügen von Flüssigkeiten oder Zutaten während der Verarbeitung.

INNOVATION

Extra tiefliegendes Messer: gleichmäßige Verarbeitung kleiner und großer Mengen



R 4 V.V. mit stufenloser Drehzahlregelung von 300 bis 3 000 U/min.



Schüssel aus Edelstahl:
- 4,5 Liter bei den Modellen R 4 und R 4 V.V.
- 3,7 Liter beim Modell R 3
- 2,9 Liter beim Modell R 2

Benutzerfreundlicher Soft Touch-Handgriff: Bedienkomfort

R 2 mit einer Drehzahl (1 500 U/min)
R 3 mit einer Drehzahl (1 500 oder 3 000 U/min je nach Modell)
R 4 mit 2 Drehzahlen (1 500 und 3 000 U/min je nach Modell)
R 4-1500 mit einer Drehzahl (1 500 U/min).

Tischkutter

Unentbehrlich beim Backen und Kochen!

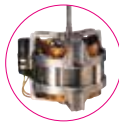
Leistung:

- Die Geräte wurden für Verarbeitungen aller Art konzipiert - grob und fein Hacken, Emulgieren, Verrühren, Zerkleinern und Kneten - und liefern auch bei den am längsten dauernden Verarbeitungen in nur wenigen Minuten eine einwandfreie Endproduktqualität. Für Cremes und feine Füllungen ist die Drehzahl von 3000 U/min zu empfehlen.

Präzision:

- Momentbetrieb nur auf Knopfdruck für eine größere Schnittpräzision.
- Einige Modelle der Produktreihe verfügen über eine stufenlose Drehzahlregelung für eine größere Bedienungsvielfalt und eine größere Anzahl von Verarbeitungsmöglichkeiten.

Leistungsstärke und Langlebigkeit:



- Leistungsfähiger Asynchronmotor für intensiven Gebrauch, äußerst zuverlässig und langlebig



Anzahl der Gedecke:

10 - 100



Zielgruppe:

Restaurants, Grossküchen, Fleischereien, Delikatessgeschäfte, Konditoreien



Resumee:

Als Branchenvorreiter und unbestrittener Marktführer bietet Robot-Coupe eine komplette Palette von Tischkuttern an, mit 12 Modellen und einem Fassungsvermögen von 2,9 bis 11,5 Litern.



R 2 - R 5 V.V.:

Messer mit glatten Klingen. Gezahntes und gekerbtes Messer zusätzlich lieferbar



R 7 - R 7 V.V.:

Edelmessler mit abnehmbaren glatten Klingen. Gezahnte und gekerbte Klingen zusätzlich erhältlich.



Glattes Messer
Im Lieferumfang enthalten



1,5 kg Hackfleisch
in nur 1 Minute



1,5 kg Hummus
in nur 3 Minuten



2,5 kg Sauce
in nur 2 Minuten



Gezahntes Messer

Zum Kneten und Zerkleinern



1,5 kg Kuchenteig
in nur 2 Minuten



1,5 kg Kakao
in nur 5 Minuten



Gekerbtes Messer

Für Kräuter und Gewürze



1,5 kg gehackte Kräuter
in nur 1 Minute



3 kg gehackte Gewürze
in weniger als 5 Minuten



* Mengenangaben für den R 4

Verarbeitungsmöglichkeiten

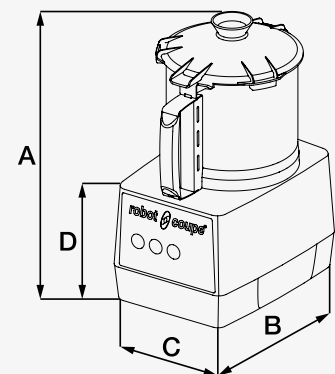
Modelle	Maximales Fassungsvermögen				Anzahl der Gedecke	Verarbeitungsdauer
	Hacken (bis)	Emulgieren (bis)	Teig* (bis)	Zerkleinern (bis)		
R 2	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	10 bis 20	1 bis 4 mn
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	10 bis 30	
R 3-3000	1 kg	1,5 kg	-	0,5 kg	10 bis 30	
R 4 - 1V / R 4 - 2V / R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	10 bis 50	
R 5 - 1V / R 5 - 2V / R 5 V.V.	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	20 bis 80	
R 7 / R 7 V.V.	2,7 kg	3,8 kg	2,7 kg	1,7 kg	20 bis 100	

* Menge Hefeteig mit einem Wasseranteil von 60 %

EG Norm	Eigenschaften				Gewicht (kg)	
	Drehzahl (U/min)	Leistung (W)	Spannung* (Amp.)	Fassungsvermögen Edelstahlschüssel	Netto	Brutto
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 bis 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 bis 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 bis 3500	1500	230V/50-60 Hz/1 (13)	7,5 l	23	26

* Für andere Netzspannungen lieferbar.

	Abmessungen (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®

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

Geschäftsleitung und Marketing :
48, rue des Vignerons - 94300 Vincennes - France
Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - email : verkauf@robot-coupe.fr
www.robot-coupe.com

VERTRIEB

ROTOR
Lips

Rotor Lips AG
Maschinenfabrik
Postfach 270
CH-3661 Uetendorf

Telefon +41 (0)33 346 70 70
Telefax +41 (0)33 346 70 77
info@RotorLips.ch
www.RotorLips.ch

NORMEN:

Die Geräte entsprechen:

- Folgenden EU-Richtlinien und der entsprechenden deutschen Gesetzgebung: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.
- Folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.

