

# robot coupe®

SPEZIALIST IN DER

NAHRUNGSMITTELVORBEREITUNG




**R23 • R30 • R45 • R60**

VERTIKALKUTTER

**NEUHEITEN**



**RESTAURANTS - GROSSKÜCHEN - DELIKATESSGESCHÄFTE - FLEISCHEREIEN - KONDITOREIEN**

 **R23 • R30 • R45 • R60**







# R23 • R30 • R45 • R60



1

## Bedienungsfeld

- **Zeitschalter** von 0 bis 15 Minuten  
Nach dem Stillstand des Gerätes wird die zuvor eingestellte Betriebsdauer automatisch wiederholt
- **Versenkte Edelstahlkosten** für leichte Reinigung und hohe Lebensdauer
- **Kontrollleuchten** für eine absolut sichere Benutzung
- **Pulsbetrieb** für noch höhere Schnittpräzision



5

## Schüssel

- Eine **Kippschüssel** erleichtert das Ausgießen des fertigen Produktes.
- **Herausnehmbare Schüssel**, exklusiv von Robot-Coupe, für leichtes Reinigen



2

## Deckel

- Deckel aus **transparentem Polykarbonat** für eine ständige Kontrolle während der Verarbeitung
- Absolut **dichter** Deckel, der mit einer einfachen Handbewegung geschlossen wird
- Deckel mit Schwenkautomatik, die gewährleistet, dass keine Flüssigkeiten auf den Motorblock gelangen
- Zentrale Öffnung im Deckel für das Hinzufügen von Flüssigkeiten und Zutaten während der Verarbeitung
- **Deckel und Dichtring** zur gründlichen Reinigung im Handumdrehen **abnehmbar**



6

## Feststellhebel der Schüssel

- Ergonomisch konzipiert, die Schüssel kann schräg und waagrecht festgestellt werden



3

## Deckelwischer (zusätzlich lieferbar)

- Wischt die Innenseite des Deckels und ermöglicht somit eine optimale Kontrolle während der Verarbeitung



7

## Rollen (zusätzlich lieferbar)

- **3 hochklappbare Rollen** für größere Ortsbeweglichkeit zur Reinigung der Arbeitsunterlage



4

## Extra tief liegendes Messer

- Exklusiv von Robot-Coupe, für eine vollkommen gleichmässige Verarbeitung auch bei kleinsten Mengen



8

## Gestell

- Großzügig ausgelegtes dreibeiniges Gestell **ganz aus Edelstahl**
  - absolute Standfestigkeit des Gerätes und sichere Benutzung
  - Platzersparnis
  - leicht zu reinigen

# VERTIKALKUTTER



## Produktvorteile :

### Leistung :

- Die Vertikalkutter von Robot-Coupe wurden für die Verarbeitung sowohl kleiner als auch großer Mengen konzipiert.
- Mit den Kuttern kann Fleisch und Gemüse in kürzester Zeit zu feinen Füllungen und Cremes verarbeitet sowie zerkleinert und geknetet werden.
- In weniger als 5 Minuten sind auch die am längsten dauernden Zubereitungen wie z. B. feine Füllungen erledigt.

### Schnittqualität :

- Messer mit patentiertem neuartigen Klingenprofil für eine optimale Schnittqualität.
- Regelmäßiger Schnitt und garantiert vollkommen gleichmäßige Verarbeitung auch bei kleinsten Mengen.

### Leichte Bedienung :

- Platz sparendes Edelstahl-Design mit herausnehmbarer Kippschüssel für leichtes Leeren und Reinigen.
- Bedienungsfeld für leichte und sichere Handhabung, mit Zeitschalter für eine bessere Kontrolle der Verarbeitung.



## Anzahl der Gedecke :

100 - 3000 und mehr



## Verarbeitungsmengen pro Durchgang :

4 - 35 kg



## Zielgruppe :

Restaurants, Grossküchen, Delikatessgeschäfte, Fleischereien, Konditoreien



## Kurzum :

Neue Generation von Vertikalkuttern ganz aus Edelstahl mit herausnehmbarer Kippschüssel und großem Fassungsvermögen (23-60 Liter je nach Modell) für die höchsten Ansprüche professioneller Benutzer.

## Mitgeliefertes Messer mit 3 glatten Klingen



Das Messer wird bei kleinen Verarbeitungsmengen mit 2 Klingen, bei großen Verarbeitungsmengen mit 3 Klingen montiert. Für eine optimale Verarbeitungsqualität muss der Abstand zwischen den Klingen genau eingestellt und darf die maximale Verarbeitungsmenge nicht überschritten werden (s. Tabelle).

## Drei Schliffvarianten:

### Standardmäßig:

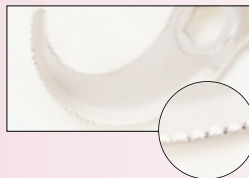


**Glatter Schliff** für Püree, Creme und fein gehacktes Fleisch und Gemüse.

### Zusätzlich lieferbar



**Gekerbter Schliff** für Backzutaten (Zerkleinern von Mandeln und Nüssen, Puderzucker), tiefgekühlte und andere harte Produkte.



**Gezählter Schliff** für die Zubereitung von sehr fein gemixten und homogenen Produkten. Empfohlen zum Schneiden von Petersilie.

Modell	R23	R30	R45	R60
Fassungsvermögen (in Liter)	23	28	45	60
Drehzahlen	1500/3000	1500/3000	1500/3000	1500/3000
Zeitschalter	●	●	●	●
Gedecke	100-400 +	100-500 +	200-1000 +	300-3000 +
Maximale Verarbeitungsmengen				
Grobes Hacken	10 kg	12 kg	18 kg	25 kg
Püree	12 kg	14 kg	24 kg	30 kg
Kneten (in kg Mehl)	7 kg	8 kg	12 kg	18 kg
Zerkleinern	5 kg	6 kg	9 kg	12 kg

HACKEN	EMULGIEREN	KNETEN	ZERKLEINERN
Hacksteak	Lebercreme	Mürbeteig	Obst
Tatar	Fischcreme	Zuckerteig	Krustentiere
Hamburger	Gelantine	Blätterteig	Paniermehl
Füllung für Tomaten	Weißwurst	Savarin-Teig	zerstoßenes Eis
Fleischpastete	Brandade	Brandteig	Mandeln
Wurst	Klöße	Kuchenteig	Mischung aus Mandeln und Zucker
Gehacktes Knoblauch	Mischbutter	Spezialbrot	Mandeln und Zucker
Petersilie	Mayonnaise	Brioche	Marzipan
Zwiebeln	Soßen	Pizzateig	Nougat
Püree	u. a.	u. a.	Nusscreme
Suppengrün			Gianduja
Fruchtbrei			u. a.
u. a.			

# VERTIKALKUTTER



Brioche «surprise»



Drei-Paprika-Püree



Hommos (Kichererbsenpüree)



Merguez



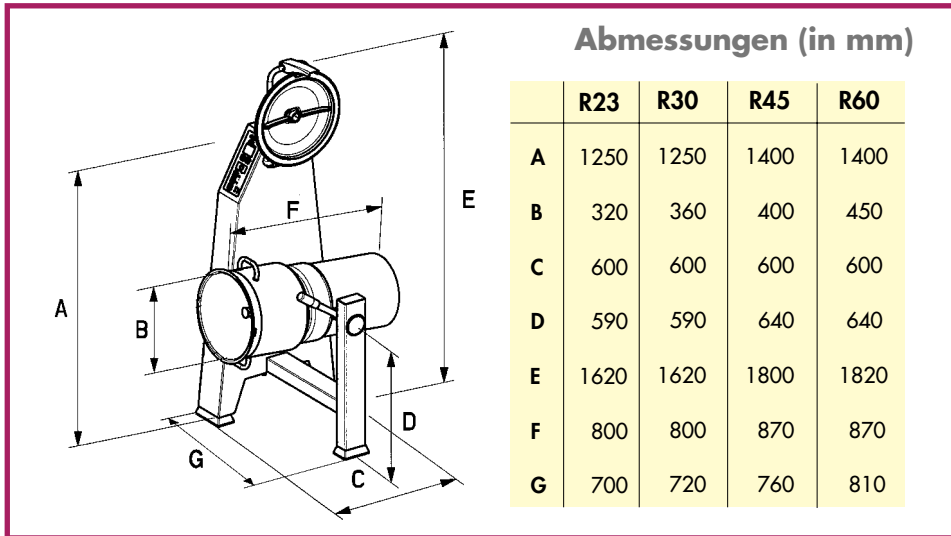
Mayonnaise, Sauce verte, Cocktailsoße



# robot coupe®

SPEZIALIST IN DER NAHRUNGSMITTELVORBEREITUNG

## R23 • R30 • R45 • R60



**EG norm**

### Elektrische daten

Zwei Geschwindigkeiten  
1500 - 3000 U/min  
400 V/50 Hz - Dreiphasig  
R23 : 4500 W - 18 A.  
R30 : 5000 W - 18 A.  
R45 : 6700 W - 24 A.  
R60 : 10 000 W - 35 A.

Für andere Netzspannungen lieferbar.

### Gewicht

R23 : Netto 110 kg Brutto 131 kg  
R30 : Netto 110 kg Brutto 131 kg  
R45 : Netto 138 kg Brutto 165 kg  
R60 : Netto 150 kg Brutto 177 kg

Als Branchenvorreiter und unbestrittener Marktführer bietet Robot-Coupe eine komplette Palette von Kuttern an, mit **verschiedenen Modellen** und einem Fassungsvermögen von **2,5 bis 60 Litern**.



### NORMEN : DIE GERÄTE ENTSPRECHEN:

• Folgenden EU-Richtlinien und der entsprechenden deutschen Gesetzgebung: 98/37/EWG, 73/23/EWG, 89/336/EWG, 89/109/EWG, 90/128/EWG. • Folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften: EN 292 - 1 und - 2, EN 60204 -1 (1992), EN 12852.

SCHUTZBESTIMMUNGEN : • IP 65 für die Schalter. • IP 34 für die Maschinen.



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  
18, rue Clément Viénot - BP 157 - 94305 Vincennes Cedex - France  
<http://www.robot-coupe.fr> - email : [international@robot-coupe.com](mailto:international@robot-coupe.com)

Verbindungsbüro Deutschland :

Tel.: 01805 26 65 20 - Fax : 01805 26 65 30  
Postfach 10 05 43 - D-66005 Saarbrücken  
<http://www.robot-coupe.de> - email : [verkauf@robot-coupe.fr](mailto:verkauf@robot-coupe.fr)

VERTRIEB

**ROTOR**  
*Lips*

Rotor Lips AG  
Maschinenfabrik  
CH-3661 Uetendorf  
Telefon +41 (0)33 346 70 70  
[info@RotorLips.ch](mailto:info@RotorLips.ch)  
[www.RotorLips.ch](http://www.RotorLips.ch)

Wir behalten uns das Recht vor, zu jeder Zeit und ohne Vorankündigung die technischen Eigenschaften dieser Geräte zu ändern. Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben sind nicht bindend und können jederzeit geändert werden.  
© Alle Rechte für alle Länder vorbehalten durch ROBOT-COUPÉ S.N.C.