

# robot coupe®

SPEZIALIST IN DER NAHRUNGSMITTELVORBEREITUNG



## TISCHKUTTER

R 2 • R 3 • R 4 • R 4 V.V. • R 5 PLUS • R 5 V.V. • R 6 • R 6 V.V.



RESTAURANTS - GROSSKÜCHEN - FLEISCHEREIEN - DELIKATESSGESCHÄFTE

## ▶ R 5 Plus • R 5 V.V. • R 6 • R 6 V.V.

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

**Einfache Entriegelung der Schüssel** durch in dem Handgriff integrierten Hebel.

**Automatische Verriegelung der Schüssel.**

Die **R-Mix-Funktion** bei R 5 V.V. und R 6 V.V. ermöglicht das Vermengen empfindlicher Produkte ohne sie zu schneiden.

**Drehzahlregelung** (R 5 V.V. und R 6 V.V.) mit **300 bis 3000 U/min.**

Messer mit glatten Klingen wird mitgeliefert.



Modelle R 6 und R 6 V.V.:

- Messer ganz aus Edelstahl
- Klingen abnehmbar
- Gekerbte und gezahnte Klingen zusätzlich lieferbar.

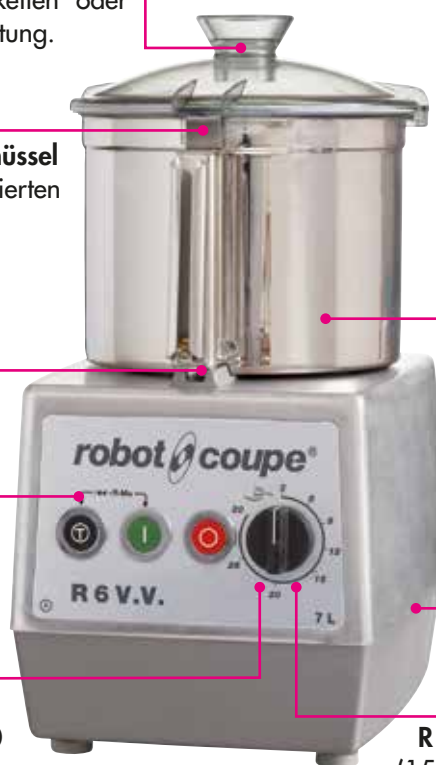
Modelle R 5 und R 5 Plus:

- Klingen nicht abnehmbar
- Gekerbte und gezahnte Klingen zusätzlich lieferbar.



**Motorblock aus Metall** für besonders hohe Belastbarkeit.

**R 5 Plus und R 6** mit zwei Drehzahlen (1500 und 3000 U/min).



## ▶ R 3 • R 4 • R 4 V.V.

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

**4,5-Liter-Edelstahlschüssel mit Handgriff** bei den Modellen R 4 und R 4 V.V., 3,7-Liter-Edelstahlschüssel mit Handgriff beim Modell R 3.

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

**Glattes Messer** mit zum Reinigen abnehmbarer Kappe im Lieferumfang enthalten.



**Zusätzlich lieferbar :**

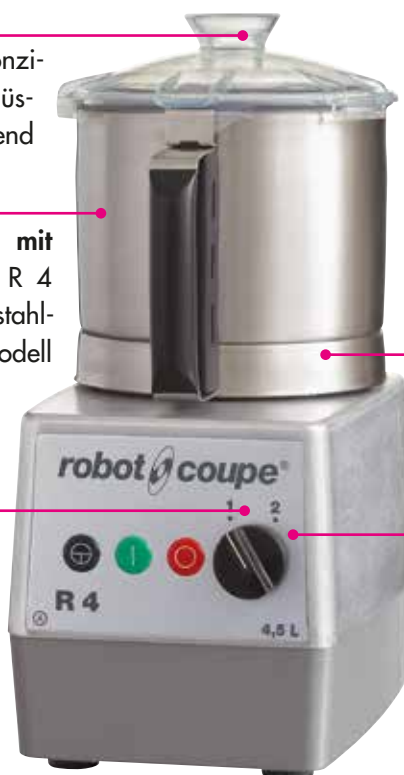
- **Gekerbtes Messer** zum Zerkleinern und Kneten
- **Gezahntes Messer**, empfohlen für das Schneiden von Petersilie.



**R 3** mit einer Drehzahl (1 500 oder 3 000 U/min je nach Modell)

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

**R 4-1500** mit einer Drehzahl (1 500 U/min).





# Tischkutter

## Produktvorzüge :

### 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 :

- Leistungsstarker, äußerst zuverlässiger und langlebiger Asynchronmotor für intensive Benutzung.



## 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.



Glattes Messer  
Im Lieferumfang enthalten



Grob Hacken



Fein Hacken



Emulgieren, Saucen



Gezahntes Messer  
Zusätzlich lieferbar

Zum Kneten und Zerkleinern



Kneten



Zerkleinern



Gekerbttes Messer  
Zusätzlich lieferbar

Für Kräuter und Gewürze



Kräuter



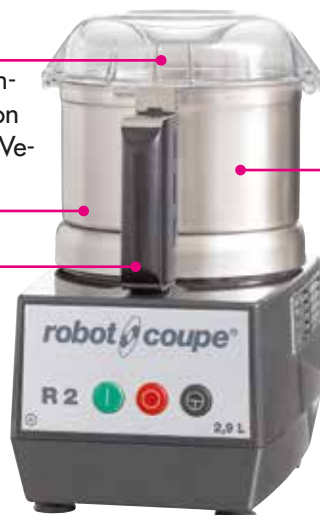
Gewürze

## R 2

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

2,9-Liter-Edelstahlschüssel

Für bequeme Handhabung konzipierter Griff.



Äußerst solide Antriebswelle aus Edelstahl.






Glattes messer aus Edelstahl im Lieferumfang enthalten.



Gekerbttes Messer zum Zerkleinern und Kneten sowie gezahntes Messer zum Schneiden von Petersilie zusätzlich erhältlich.

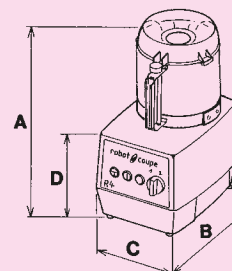


# Verarbeitungsmöglichkeiten

Modelle	Maximale Verarbeitungsmengen				Anzahl der Essensteilnehmer	Verarbeitungszeit
	Grob hacken (Bis)	Emulgieren (Bis)	Kneten* (Bis)	Zerkleinern (Bis)		
R 2	0,750 kg	1 Kg	0,5 Kg	0,3 Kg	10 - 20 	1 - 4 mn
R 3-1500	1 kg	1,5 Kg	1 Kg	0,5 Kg	10 - 30 	
R 3-3000	1 kg	1,5 Kg	—	0,5 Kg		
R 4-1500 • R 4 • R 4 V.V.	1,5 kg	2, Kg	1,5 Kg	0,7 Kg	10 - 50 	
R 5 Plus • R 5 V.V.	2 kg	3 Kg	2 Kg	1 Kg	20 - 80 	
R 6 • R 6 V.V.	2,5 kg	3,5 Kg	2,5 Kg	1,5 kg	20 - 100 	

\* Menge Hefeteig mit einem Wasseranteil von 60 %

EG Norm	Elektrische Daten				Abmessungen (mm)				Gewicht (kg)	
	Drehzahl (U/min)	Leistung (W)	Stromaufnahme (Amp.)	Spannung* (Amp.)	A	B	C	D	Netto	Brutto
R 2	1500	550	3,5	230 V/50 Hz/1	350	280	200	165	10	12
R 3-1500	1500	650	5,7	230 V/50 Hz/1	400	320	210	200	13	14
R 3-3000	3000	650	4,8	230 V/50 Hz/1	400	320	210	200	13	14
R 4	1500 & 3000	900	2,7	400 V/50 Hz/3	440	304	226	235	15	17
R 4-1500	1500	700	2,7	230 V/50 Hz/1	440	304	226	235	15	17
R 4 V.V.	300 bis 3500	1000	10	230 V/50-60 Hz/1	460	304	226	235	15	17
R 5 Plus	1500 & 3000	1200	3,5	400 V/50 Hz/3	490	350	280	265	24	26
R 5 V.V.	300 bis 3500	1300	13	230 V/50-60 Hz/1	490	350	280	265	25	27
R 6	1500 & 3000	1300	3,4	400 V/50 Hz/3	520	350	280	265	25	27
R 6 V.V.	300 bis 3500	1500	13	230 V/50-60 Hz/1	520	350	280	265	26	28



\* Für andere Netzspannungen lieferbar.

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.r.l.c.

Ref. : 450 289 - 08/2016 - Allemand

**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:

Die Geräte entsprechen:

- Folgenden EU-Richtlinien und der entsprechenden deutschen Gesetzgebung: 2006/42/EG, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 1935/2004/EG, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/EG, «DEEE» 2012/19/UE.

- Folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften: EN ISO 12100 - 2010, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

