

robot coupe®

ASZTALI VÁGÓGÉP

R2 • R3 • R4 • R4 V.V. • R5 PLUS • R5 V.V. • R6 • R6 V.V.

ÚJDONSÁG



ÉTTERMEK - INTÉZMÉNYEK - HENTESÜZLETEK - VÉNDEGLÁTÓ ÜZEMEK



R5 Plus • R5 V.V. • R6 • R6 V.V.

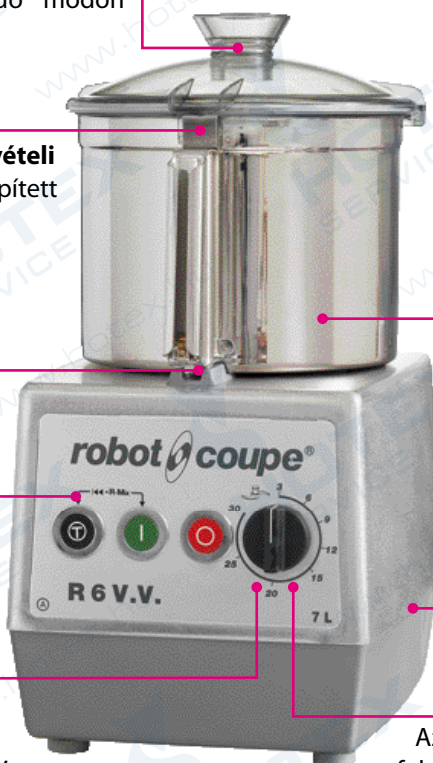
A gyártás során folyadék vagy adalékok hozzáadására lehetőséget adó módon kiképzett polikarbonát-fedél.

A tartály igen egyszerű kivételi lehetősége a fogantyúba beépített emelőbillentyű révén.

A tartály automatikus rögzítése.

R-Mix működési funkció az R5 V.V. és R6 V.V. modellek esetében a kényes termékek törődés nélküli keverésére.

A forgási sebesség változtatása terén az R5 V.V. és R6 V.V. modelleken 300-3000 ford/perc sebesség intervallum került kialakításra.



Standard tartozékként szállított sima élű kés.

Az R6 és az R6 V.V. modellekre :

- Rozsdamentes acélkés
- Leszerelhető pengék
- Választható tartozékként cakkzott és fogazott pengék.

Az R5 és az R5 Plus modellekre :

- Le nem szerelhető pengék
- Választható tartozékként cakkzott és fogazott pengék.



Az ellenállóbb, tartósabb kivitel biztosítására fémből készült motor talpazat.

Az R5 Plus és R6 modellek 2 sebesség fokozatúak, 1500 és 3000 ford/perc fordulatszámmal.



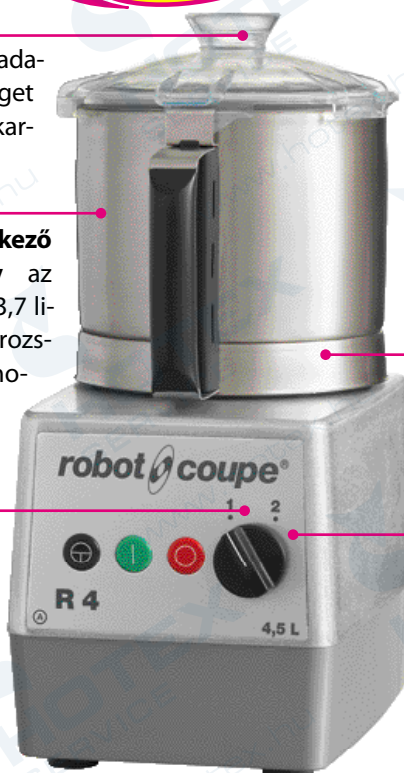
R3 • R4 • R4 V.V.

ÚJDONSÁG

A gyártás során folyadék vagy adalékok hozzáadására lehetőséget adó módon kiképzett polikarbonát-fedél.

4,5 literes fogantyúval rendelkező rozsdamentes acél tartály az R4 és R4 V.V. modellekhez, és 3,7 literes fogantyúval rendelkező rozsdamentes acél tartály az R3 modellekhez.

Az R4 V.V. modell 300 - 3000 ford/perc forgási sebesség-tartományban működik.



Sima élű kés, a könnyű tisztíthatóság miatt leszerelhető tokkal, tartozékként kerül szállításra.

Választható :

- Extra tartozékként külön rendelhető az aprítási és dagasztási műveletekhez recézett élű kés.
- Illetve a petrezselyem vágáshoz ajánlott fogazott élű kés.



Az R3 1 sebesség fokozatú, modelltől függően 1500 vagy 3000 ford/perc.

Az R4 modell 2 sebesség fokozatúak, 1500 és 3000 ford/perc fordulatszámmal.

Az R4 - 1500 1 sebesség fokozatú, modelltől függően 1500 ford/perc.

Astali vágógép



A termékek előnye :

Nagy teljesítmény :

- Kifogástalan minőségű készterméket biztosító, a leghosszabb műveletek esetén is csak néhány percet igénybe vevő darálásra, finomra darált töltelék, emulzió, hab készítésre, darálás és dagasztási műveletekre tervezett modellek. Habok és finomra darált töltelékek esetén az ajánlott fordulatszám 3000 fordulat/perc.

Precíz munka :

- A nagyobb vágási pontosság biztosítására az ütemenként megszakított munkaműveletre lehetőséget adó impulziós vezérlés került kialakításra.
- Egyes modellek, a nagyobb használati rugalmasság és a készítmények skálájának kibővítése miatt változtatható fordulatszámmal működtethetők.

Tartós, ellenálló kivitel és hosszú élettartam :

- Gyakori használatra készült, nagyon megbízható és hosszú élettartamú aszinkron ipari motor.



A terítékek száma :

10 - 100



Célközönség :

Éttermek, Vendéglátó üzemek,
Intézmények, Hentesüzletek,
Cukrászgépek, Lekvárkészítők



Röviden :

A Robot-Coupe, mint úttörő és vitathatatlan piacvezető az asztali kutterek terén 2,9-11,5 literes, 12 modellből álló termékcsaládjával a legteljesebb kínálatot biztosítja.



Sima élű kés



Recézett élű kés



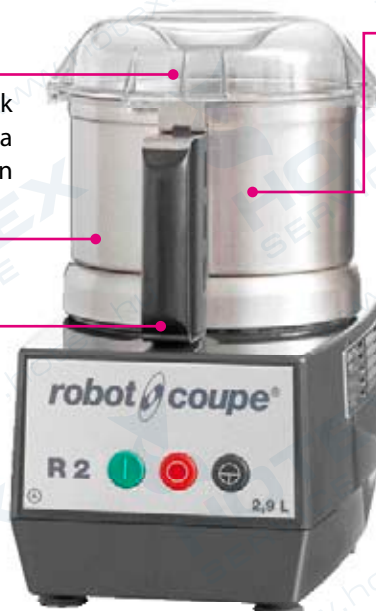
Fogazott élű kés



R2

A gyártás során folyadék vagy adalékok hozzáadására lehetőséget adó módon kiképzett polikarbonát-fedél.

Megfelelő megfogást biztosítan kiképzett fogantyú.



Nagyon tartós, rozsdamentes acélból készült motor tengely.

Sima élű kés, a könnyű tisztíthatóság miatt leszerelhető tokkal, tartozékként kerül szállításra.



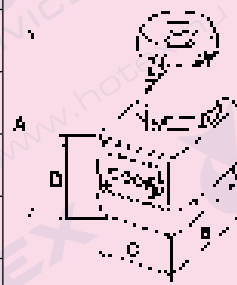
Extra tartozékként külön rendelhető az aprítási és dagasztási műveletekhez **recézett élű kés**, illetve a petrezselyem vágáshoz ajánlott **fogazott élű kés**.



MODELLEK	Tartály kapacitás	Sebesség ford/perc	Motorház	Elektromos csatlakozás	A terítékek száma	Maximális feldolgozott mennyiségek (kg)			
						Durva aprítás	Emulzió-képzés	Dagasztás	Darálás
R2	2,9 literes	1500	Polikarbonát	Egyfázisú	10 - 20	0,75	1,0	0,5	0,3
R3 - 1500	3,7 literes	1500	Polikarbonát	Egyfázisú	10 - 30	1,0	1,5	1,0	0,5
R3 - 3000	3,7 literes	3000	Polikarbonát	Egyfázisú	10 - 30	1,0	1,5	1,0	0,5
R4	4,5 literes	1500 és 3000	Fém	Háromfázisú	10 - 50	1,5	2,5	1,3	0,9
R4 - 1500	4,5 literes	1500	Fém	Egyfázisú	10 - 50	1,5	2,5	1,3	0,9
R4 V.V.	4,5 literes	300 - 3000	Fém	Egyfázisú	10 - 40	1,5	2,5	1,3	0,9
R5 Plus	5,5 literes	1500 és 3000	Fém	Háromfázisú	20 - 80	2,0	3,0	2,0	1,0
R5 V.V.	5,5 literes	300 - 3000	Fém	Egyfázisú	20 à 80	2,0	3,0	2,0	1,0
R6	7 literes	1500 és 3000	Fém	Háromfázisú	20 - 100	2,0	3,5	2,0	1,0
R6 V.V.	7 literes	300 - 3000	Fém	Egyfázisú	20 - 100	2,0	3,5	2,0	1,0

EC szabvány	Elektromos jellemzők				Méret (mm)				Súly (kg)	
	Állítható sebesség (f/p)	Teljesítmény (Watts)	Áramerősség (Amp.)	Feszültség* (Amp.)	A	B	C	D	nettó	csomagolással
R2	1 500	550	3,5	230 V/50 Hz 1	350	280	200	165	10	12
R3 - 1500	1 500	650	5,7	230 V/50 Hz 1	400	210	210	200	13	14
R3 - 3000	3 000	650	4,8	230 V/50 Hz 1	400	210	210	200	13	14
R4	1 500 és 3 000	900	2,7	400 V/50 Hz 3	440	226	226	235	15	17
R4 - 1500	1 500	700	2,7	230 V/50 Hz 1	440	226	226	235	15	17
R4 V.V.	300 - 3 000	1 000	10	400 V/50 Hz 1	460	226	226	235	15	17
R5 Plus	1 500 és 3 000	1 200	3,5	400 V/50 Hz 3	490	350	280	265	24	26
R5 V.V.	300 - 3 000	1 300	13	230 V/50 Hz 60 Hz /1	490	350	280	265	25	27
R6	1 500 és 3 000	1 300	3,4	400 V/50 Hz 3	520	350	280	265	25	27
R6 V.V.	300 - 3 000	1 500	13	230 V/50 Hz 60 Hz/1	520	350	280	265	26	28

* Egyéb feszültségek szintén hozzáférhetők



robot coupe®

FRANCIAORSZÁGBAN KÉSZÜLT A ROBOT-COUPÉ
s.n.c. SEGÍTSÉGÉVEL

Franciaországi, Nemzetközi
és Marketing Főigazgatóság:

Tél.: 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26
BP 157 - 94305 Vincennes Cedex
email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

FORGALMAZÓ

SZABVÁNYOK:

A készülékek megfelelnek:

- A következő európai direktívák rendelkezéseinek, valamint az azokat bevezető nemzeti jogszabályoknak: 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.
- A következő egyeztetett európai szabványok rendelkezéseinek, valamint a biztonsági és egészségügyi előírásokat pontosító szabványok-nak: EN 292 - 1 és 2, EN 60204 - 1, 1998, NF EN 1678.

