

# robot coupe<sup>®</sup>

 **GECOMBINEERDE: CUTTER & GROENTESNIJDER**  
R 502 • R 502 V.V. • R 752 • R 752 V.V.



**RESTAURANTHOUDERS - TRAITEURS**

## CUTTERFUNCTIE

3 verschillende messen met een voor ieder type gebruik aangepaste snijkant.

R 752 – R 752 V.V.

Volledig roestvrijstalen mes met demonteerbare en verstelbare snijbladen.

ALS OPTIE  
3  
MESSEN

Glad mes  
Standaard inbegrepen



GROF HAKKEN



FIJN HAKKEN



SAUZEN, EMULSIES

Gekarteld mes  
Als optie



KNEDEN



VERMALEN

Getand mes  
Als optie



TUINKRUIDEN HAKKEN



SPECERIJEN MALEN

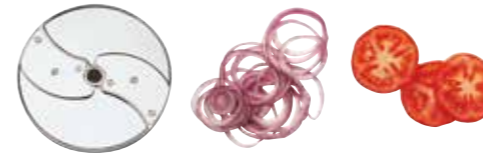
## GROENTESNIJDERFUNCTIE

De grootste verscheidenheid aan snijmogelijkheden: 50 roestvrijstalen snijschijven met hoge precisie geslepen voor een perfecte snijkwaliteit.

ALS OPTIE  
+ dan  
50  
SCHIJVEN

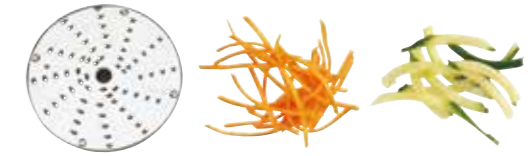
EXPERT schijven

Snijschijf: 1 mm tot 14 mm



	Ref.		Ref.
0,6 mm	28166W	6 mm	28196W
0,8 mm	28069W	8 mm	28066W
1 mm	28062W	10 mm	28067W
2 mm	28063W	14 mm	28068W
3 mm	28064W	Gekookte aardappelen 4 mm	27244W
4 mm	28004W	Gekookte aardappelen 6 mm	27245W
5 mm	28065W		

Rasp: 1,5 mm tot 9 mm



	Ref.		Ref.
1,5 mm	28056	9 mm	28060
2 mm	28057	parmesan	28061
3 mm	28058	radish	28055
4 mm	28073	Röstis potatoes	27164
5 mm	28059	Rauwe aardappelen	27219
7 mm	28016		

Gegolfde plakjes: 2 mm tot 5 mm



	Ref.		Ref.
2 mm	27068W	5 mm	27070W
3 mm	27069W		

Frieten: 8x8 mm tot 10x16 mm



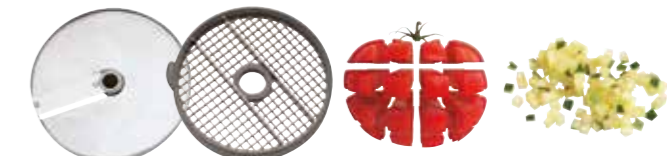
	Ref.		Ref.
8x8 mm	28134W	10x10 mm	28135W
8x16 mm	28159W	10x16 mm	28158W

Staaftjes: 1x8 mm tot 8x8 mm



	Ref.		Ref.
1 x 8 mm	28172W	2 x 8 mm (reep)	27067W
1 x 26 mm (Ui)	28153W	2 x 10 mm	28173W
2 x 2 mm (knolselder)	28051W	3 x 3 mm	28101W
2,5 x 2,5 mm	28195W	4 x 4 mm	28052W
2 x 4 mm (reep)	27072W	6 x 6 mm	28053W
2 x 6 mm (reep)	27066W	8 x 8 mm	28054W

Macedoine: 5x5x5 mm tot 50x70x25 mm



	Ref.		Ref.
5 x 5 x 5 mm	28110W	14 x 14 x 14 mm	28113W
8 x 8 x 8 mm	28111W	20 x 20 x 20 mm	28114W
10 x 10 x 10 mm	28112W	25 x 25 x 25 mm	28115W
14 x 14 x 5 mm	28181W	50 x 70 x 25 mm	28180W
14 x 14 x 10 mm	28179W		

## PUREE functie

Geschikt voor het bereiden van maximaal 10 kg verse, smakelijke puree in slechts 2 minuten.

### PUREEPERS ACCESSOIRE



Optie:  
R 502 / R 502 V.V.

Schraper  
+  
Pureerooster 3 mm  
+  
Uitworpschijf speciaal voor puree

### PUREEPERS UITRUSTING



Optie:  
R 752 / R 752 V.V.

Schraper  
+  
Pureerooster 3 mm  
+  
Uitworpschijf speciaal voor puree

### 2 SNELHEDEN

R 502 en R752  
**Driefasige modellen**  
- Snelheid groentesnijder :  
**750 tpm**  
- Snelheid cutter :  
**1 500 tpm**

### VARIABLE SNELHEID

R 502 V.V. en R752 V.V.  
**Eenfasige modellen**  
- Snelheid groentesnijder :  
**300 tot 1 000 tpm**  
- Snelheid cutter :  
**300 tot 3 500 tpm**

### R-MIX®

R 502 V.V. en R752 V.V.  
- Variabele snelheid van **60 tot 500 tpm** in tegengestelde draairichting.  
- Het bereiden van melanges van dunne plakjes vlees of het verwerken van stukjes in paté of brioches

R 502 – R 502 V.V.



## Gecombineerde : Cutter - Groentesnijder 2 machines in 1!



R 752 – R 752 V.V.

### Groentesnijderfunctie R 502

#### Grote invoergoot:

139 cm<sup>2</sup> snijden van groenten zoals kool, selderij, sla, tomaat etc.



**Cilindervormige invoergoot**  
Ø 58 mm:  
gelijkmatig snijden van lange ingrediënten.



#### Exactitube aanduwer:

Ø 39 mm voor het snijden van kleine ingrediënten, bijv. rode pepers, augurken, droge worst, asperges, lente-uitjes, bananen, aardbeien of druiven.



### Cutterfunctie R 502 - R 752

#### Schraaparm:

Om het deksel en de randen van de kuip gemakkelijk schoon te schrapen zonder te stoppen.



#### Deksel:

Vloeistoffen of ingrediënten kunnen tijdens de bereiding worden toegevoegd.



#### Timer:

Nog meer gebruiksgemak, precisie en regelmaat bij het uitvoeren van recepten.



#### Ergonomische Soft Touch handgreep:

Meer gebruiksgemak en eenvoudig in het gebruik.



### Groentesnijderfunctie R 752

#### Extra grote invoergoot:

Tot 15 tomaten of 1 hele kool.



**Cilindervormige invoergoot**  
Ø 58 mm:  
gelijkmatig snijden van lange ingrediënten.



#### Exactitube aanduwer:

Ø 39 mm voor het snijden van kleine ingrediënten, bijv. rode pepers, augurken, droge worst, asperges, lente-uitjes, bananen, aardbeien of druiven.



Roestvrijstalen kuip 5,9 L



Roestvrijstalen kuip 7,5 L



Handel met bekrachtigde bediening:



- Werkcomfort
- Voorkoming van RSI
- Verminderde inspanning



### VEELZIJDIG

#### Multifunctionele keukenmachine

- **Cutter** : hakken, emulgeren, kneden, vermalen en saus maken.
- **Groentesnijder**: raspen, snijden van plakjes, gegolfde plakjes, julienne, macedoine en frieten, evenals puree maken.



### EFFICIËNT

- **Mes op de kuipbodem**: voor het verwerken van zowel kleine als grote hoeveelheden.
- **Perfecte snijkwaliteit**: complete collectie van meer dan 50 met hoge precisie geslepen snijschijven.



### TIJDBESPARING

#### Bespaar dagelijks uren werk:

- Cutter: tot 7 kg gehakt vlees in 2 minuten.
- Groentesnijder: tot 12 kg geraspte wortels in 3 minuten.



### ROBUUST

#### Langere levensduur:

- **Roestvrijstalen** cutter-kuip.
- **Metalen** motorblok en groentesnijder-accessoires.
- **Krachtige** asynchrone motor voor **intensief gebruik**.

# Gecombineerde: Cutter & Groentesnijder

## De voordelen van het product :

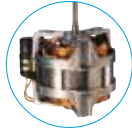
### 2 Machines in 1 !

- 1 cutter-accessoire en 1 groentesnijder-accessoire passen op hetzelfde motorblok.

### Efficiënt:

- Pulsknop voor betere controle bij het draaien. De cutter garandeert, dankzij het mes op de kuipbodem, perfect homogene resultaten, zelfs bij de verwerking van kleine hoeveelheden.

### Robuust:



- Industriële asynchrone motor voor intensief gebruik voor zeer grote betrouwbaarheid en lange levensduur.
- Motor gemonteerd op rollagers voor geruisloze werking, zonder trillingen.
- Motor met directe aandrijving van het accessoire:
  - groter ingangsvermogen
  - geen gecompliceerd aandrijfsysteem.
- Geen onderhoud: geen slijtstukken (geen koolborstels).
- Roestvrijstalen motoras

### Timer:

- Nog meer gebruiksgemak, precisie en regelmaat bij het uitvoeren van recepten.

### Een grote variëteit van schijven:

- Een compleet assortiment van 50 schijven om aan al uw behoeften te voldoen: snipperen, gegolfde plakjes snijden, raspen, staafjes snijden, maar ook macedoine en frieten.



## Aantal porties :

30 - 400.



## Doelgroep :

Restauranthouders - Traiteurs



## Kortom :

Deze efficiënte en robuuste combiapparaten zijn een rendabele investering voor een kostbare tijdswinst.



R 502

R 502 V.V.

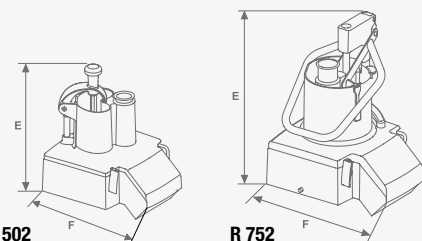
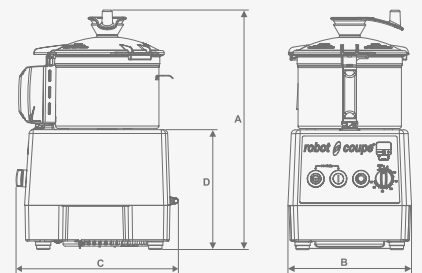
R 752

R 752 V.V.

EG Norm	Kenmerken						
	Motorblok	Cutter Accessoire	Groentesnijder Accessoire	R-Mix Functie	Vermogen (Watts)	Voltage* (Amp.)	Intensity (Amp.)
R 502	Driefasig 750 & 1500 tpm	5,9 liter RVS	Metalen Assortiment 50 schijven	NIET	900	400 V/3 50 Hz	2,2 & 2,1
R 502 V.V.	Eenfasig 300 tot 3 500 tpm	5,9 liter RVS	Metalen Assortiment 50 schijven	60 tot 500 tpm	1 500	230 V*/1 50 Hz	5,8
R 752	Driefasig 750 & 1500 tpm	7,5 liter RVS	Metalen Assortiment 50 schijven	NIET	1 800	400 V/3 50 Hz	3,25 & 4,6
R 752 V.V.	Eenfasig 300 tot 3 500 tpm	7,5 liter RVS	Metalen Assortiment 50 schijven	60 tot 500 tpm	1 500	230 V*/1 50 Hz	5,8

\* Raadpleeg ons voor andere voltages

	Afmetingen (in mm)						Gewicht (kg)	
	A	B	C	D	E	F	Netto	Verpakt
R 502 / R 502 V.V.	540	280	365	270	400	380	29 / 30	33,5 / 35
R 752 / R 752 V.V.	570	280	365	270	440	380	32,5 / 33,5	37,5 / 38



R 502

R 752

**robot coupe**

Geproduceerd in Frankrijk door Robot-Coupe S.N.C.:

Algemene Directie, Frankrijk, Internationaal en Marketing:

Tel.: + 33 1 43 98 88 33

Email: international@robot-coupe.com

Robot-Coupe België: Tel.: (071) 59 32 62

Email: info@robot-coupe.be - www.robot-coupe.be

Robot-Coupe Netherlands: Telefoon : 06 30 37 50 82

Email: nederland@robot-coupe.eu - www.robot-coupe.com/hol/

[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)

## Verkoopadres

## 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.