

# robot coupe®

ESPECIALISTA DOS

PREPARADORES CULINÁRIOS



**CONJUNTOS CÚTERS & CORTADOR DE LEGUMES**

**R401 • R402 • R402 V.V.**

**NOVIDADES**



**RESTAURANTES - PRATOS FRIOS**



## COMBINADOS R401 • R402 • R402 V.V.

### FUNÇÃO CÚTER

Todos os tipos de picados, recheios finos, emulsões, amassar e triturar.

Tampa fácil de instalar na cuba para utilização simples e rápida.

Suporte do motor metálico para maior robustez.

R401 com uma velocidade de 1500 rpm.

R402 com duas velocidades. Velocidade de 1500 rpm reservada à função cúter.

R402 V.V. equipado com uma gama de velocidades de 300 a 3000 rpm.



Cuba com capacidade de 4 litros, em inox com pega.

Lâmina de corte lisa em standard com tampa desmontável.

Opção, lâmina de corte serrilhada para trabalhos de triturar e amassar e lâmina de corte dentada para cortar salsa.

### FUNÇÃO CORTADOR DE LEGUMES

Boca grande (superfície 104 cm<sup>2</sup>) permite cortar legumes de tipo couve, aipo, alface, tomate...

Arranque automático da máquina pela alavanca, para melhor conforto de trabalho e rapidez de execução.

R401 dotado de uma velocidade de 1500 rpm.

R402 dotado de duas velocidades. Velocidade de 750 rpm reservada para esta função que permite realizar macedónia e batatas fritas.

Boca cilíndrica (Ø 58 mm) prevista para legumes compridos ou frágeis, garantindo uma excelente precisão de corte.

Cuba inox e tampa desmontáveis.

R402 V.V. com uma gama de velocidades de 300 a 1000 rpm. Velocidades lentas reservadas ao corte de produtos frágeis e velocidades elevadas que permitem um débito mais importante.



Gama completa de discos em inox disponível para satisfazer todos os cortes de frutas e legumes, isto é: fatiado, ondulado, palitos, juliana e ralado.

Possibilidade de macedónia e batatas fritas unicamente com os modelos R402 e R402 V.V.

# COMBINADOS CÚTER E CORTADOR DE LEGUMES



Os extras produtos :

## 2 Aparelhos em 1 ! :

- Um acessório cúter e um acessório cortador de legumes que se adaptam no mesmo bloco motor.

## Capacidade de trabalho :

- Grande boca (superfície : 104 cm<sup>2</sup>) permitindo trabalhar legumes volumosos de tipo aipo, couve, alface.
- Boca cilíndrica ( Ø 58 mm) para trabalhar legumes compridos e frágeis.
- Cuba cúter em inox de 4 litros para emulsionar, picar, triturar e amassar.

## Grande variedade de corte :

- Gama completa de 27 discos em inox para atender todos os cortes, isto é fatiados, ondulados, ralados, palitos assim como macedónia e batatas fritas para os modelos R402 e R402 V.V. com óptima precisão e qualidade de corte.

## Robustez :

- Motor assíncrono potente de uso intensivo, de grande fiabilidade e longevidade.
- Bloco do motor em alumínio, cuba cúter e cuba cortador de legumes em inox para maior longevidade.



Número de refeições :

20 a 90



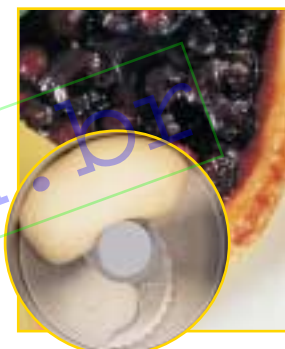
Alvo :

Restaurantes,  
Pratos Frios



Em resumo :

Seja qual for a sua escolha nesta gama, são um investimento seguro para um ganho inestimável de tempo.



## MOTOR DE INDUÇÃO



- **Motor industrial assíncrono de uso intensivo para** grande fiabilidade e longevidade.
- Motor montado em rolamento de esferas para funcionamento **silencioso** e isento de qualquer vibração.
- Motor em ligação directa com o acessório:
- **aumento da potência emitida**
- sem sistema complexo de accionamento.
- **Nenhuma manutenção** : sem peças de desgaste (sem carvões).
- **Árvore de motor em inox.**

2 aparelhos em 1!

	R 401	R 402	R 402 V.V.
 <b>BLOCO MOTOR</b>	Monofásico	Trifásico	Monofásico
	1500 rpm	750/1500 rpm	300 a 3000 rpm
<b>+</b>			
 <b>ACESSÓRIO CÚTER</b>	4 litros	4 litros	4 litros
	INOX	INOX	INOX
	1500 rpm	1500 rpm	300 a 3000 rpm
<b>+</b>			
 <b>ACESSÓRIO CORTADOR DE LEGUMES</b>	Cuba INOX	Cuba INOX	Cuba INOX
	Colecção de 23 discos	Colecção de 27 discos	Colecção de 27 discos
	1500 rpm	750 rpm	300 a 1000 rpm
<b>MACEDÓNIA E BATATAS FRITAS</b>	NÃO	SIM	SIM

# robot coupe®

ESPECIALISTA DOS PREPARADORES CULINÁRIOS



**NORMAS: MAQUINAS CONFORMES COM:**

- Com as disposições das directivas europeias seguintes e com as legislações nacionais que as transpõem: 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 90/128/CEE.
- Com as disposições das normas europeias harmonizadas seguintes e com as normas que definem as prescrições relativas à segurança e à higiene: EN 292 - 1 e - 2, EN 60204 -1 (1992), EN 12853.

Reservamo-nos ao direito de modificar em qualquer momento e sem aviso prévio as características técnicas deste aparelho. As informações que figuram neste documento não são contratuais e podem ser modificadas em qualquer momento.  
© Reservados todos os direitos para todos os países por ROBOT-COUCPE S.N.C.

Norma CE	Características eléctricas				Dimensões (em mm)										Peso (kg) (sem disco)	
	Velocidade (Rt/mn)	Potência (Watts)	Intensidade (Amp.)	Voltagens	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	Peso líquido	peso embalado
R401	1500	700	5,7	230 V 50 Hz/1	204	304	226	570	320	725	530	440	190	235	13 kg	16 kg
R402	750 - 1500	750	1,6	400 V* 50 Hz/3	224	304	226	590	320	745	530	440	190	235	15 kg	18 kg
R402 V.V.	300 a 3000	1000	10	230 V/50- 60 Hz/1	224	304	226	590	320	745	530	440	190	235	15 kg	18 kg

**Acessório cortador de legumes comum aos todos os modelos**

\* Outras voltagens disponíveis.



Importador e Distribuidor:

Qualicorte Distribuidora Comercial Ltda.

Tel.: 21-3579-7009

Tel./Fax: 21-2287-7466

vendas@qualicorte.com.br

www.qualicorte.com.br

