

robot coupe®



Disc Selection Guide

- Guide de Sélection des Disques
- Keuzegids voor de Schijven
- Guía de Selección de Discos
- Guida alla Selezione dei Dischi
- Guia de Seleção de Discos

ESSENTIAL & EXPERT



Stainless steel

- Inox
- Roestvrij staal
- Acero inoxidable
- Inox
- Inox

ESSENTIAL Ø 175 mm

R 101 XL, R 201 XL, R 211 XL,
R 301, R 301 Ultra,
R 401, R 402, R 402 V.V.

CL 20, CL 40



EXPERT Ø 190 mm

R 502, R 502 V.V., R 752, R 752 V.V.

CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet,
CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V.



Wall mounted disc holder with 4 stainless steel hooks:
16 Essential discs or 8 expert discs

- Porte disque mural 4 tiges inox : 16 disques essential ou 8 disques expert
- Schijvenhouder voor wandbevestiging met 4 roestvrijstalen pennen:
16 schijven essential of 8 schijven expert
- Portadiscos mural 4 varillas inoxidables : 16 discos essential o 8 discos expert
- Porta dischi a parete 4 aste in inox : 16 dischi essential o 8 dischi expert
- Porta-discos mural 4 hastes inox : 16 discos essential ou 8 discos expert

ADVANTAGES

• AVANTAGES • VOORDELEN • VENTAJAS • VANTAGGI • VANTAGENS



Prepare all types of ingredients

- Préparer tous types d'ingrédients.
- Allerhande ingrediënten bereiden.
- Preparar todo tipo de ingredientes.
- Prepara ogni tipo d'ingrediente.
- Prepara todo o tipo de ingredientes.



Precision-sharpened discs for flawless cutting quality

- Affûtage haute précision pour une coupe glacée parfaite.
- Met hoge precisie geslepen voor een perfecte snijkwaliteit.
- Afilado de alta precisión para una calidad de corte perfecta.
- Affilatura ad alta precisione per una qualità di taglio perfetta.
- Afição de alta precisão para uma qualidade de corte perfeita.



Save time Increase productivity

- Gagner du temps Augmenter la productivité.
- Tijdsbesparing De productiviteit verhogen.
- Ganar tiempo Aumentar la productividad.
- Risparmio di tempo Aumento della produttività.
- Poupar tempo Aumentar a produtividade.

EXPERT

Surface treatment **Mineral+**

- Traitement de surface • Oppervlakte behandeling • Tratamiento de superficie
- Trattamento della superficie del disco • Tratamento de superfície



High resistance

Mineral-based treatment provides optimum protection of the disc surface.

- Haute résistance : Ce traitement à base minérale assure une protection optimale à la surface du disque.
- Zeer bestendig: De minerale oppervlakte behandeling garandeert optimale bescherming aan het oppervlak van de schijf.
- Alta resistencia: Este tratamiento de base mineral garantiza una protección óptima en la superficie del disco.
- Alta resistenza: Questo trattamento a base minerale garantisce una protezione ottimale della superficie del disco.
- Elevada resistência: Este tratamento com base mineral garante uma proteção otimizada da superfície do disco.



Freshness is preserved

This treatment reduces friction on the disc.

- Fraîcheur préservée : Ce traitement réduit la friction sur le disque.
- Behoud van versheid: De oppervlakte behandeling vermindert de wrijving op de schijf.
- Frescura preservada: Este tratamiento reduce la fricción en el disco.
- Preserva la freschezza: Questo trattamento riduce l'attrito sul disco.
- Frescura preservada: Este tratamento reduz o atrito no disco.



Easy cleaning

Dishwasher resistant.

- Nettoyage facile au lave-vaisselle.
- Eenvoudige reiniging: Vaatwasserbestendig.
- Fácil limpeza: Resistente a lavavajillas.
- Pulizia semplice: Lavabile in lavastoviglie.
- Limpeza fácil: Pode ser colocado na máquina de lavar loiça.

- Solutions pour les frites par Robot-Coupe 5 tailles = la gamme de coupe la plus large
- Friet-oplossingen van Robot Coupe 5 maten = de grootste keuze aan sneden
- Soluções Robot Coupe para batatas fritas em 5 tamanhos : a maior variedade de cortes !

NEW

French fry equipment 6x6 mm : Fresh fries for all your cravings!

- Équipement frites taille 6x6 mm : des frites fraîches pour toutes les envies !
- Schijf voor frieten van 6x6 mm: frieten voor elke gelegenheid!
- Equipo para patatas fritas de 6x6 mm: ¡patatas frescas para todos los gustos!
- Disco patatine fritte 6x6: patatine fritte per tutti i gusti!
- Equipamento para batatas fritas 6x6 mm : batatas fritas frescas para todas as suas escolhas !



25 kg > 4 min.

Extremely quick cooking time

- Cuisson ultra rapide
- Extreem korte bereidingstijd
- Tiempo de cocción extremadamente rápido
- Tempi di cottura veloci
- Tempo de fritura ultra rápido

Fries that are crisper than ever

- Des frites encore plus croustillantes
- Frieten die krokanter zijn dan ooit tevoren
- Patatas más crujientes que nunca
- Patatine più croccanti
- Batatas fritas mais estaladiças do que nunca

Higher yield

- Des portions plus volumineuses
- Hoger rendement
- Mayor rendimiento
- Maggiore produttività
- Maior produtividade



French fry solutions

widest range of cuts

- La soluzione di Robot-Coupe per le patatine fritte 5 dimensioni = la più ampia gamma di tagli
- As soluções Robot-Coupe para batatas fritas 5 tamanhos = a maior variedade de cortes



NEW

EasyLoader

**Continuous feeding for increased productivity.
Perfect position of potatoes to cut long fries.**

- Alimentation continue pour une productivité accrue. Position parfaite des pommes de terre pour couper des frites plus longues.
- Continue toevoer voor een hogere productiviteit. Perfecte positie van aardappelen om lange frieten te snijden.
- Alimentación continua para mayor productividad. Posición perfecta de las patatas para cortar patatas fritas largas.
- Alimentazione continua per una maggiore produttività. Posizione ideale delle patate per tagliare patatine fritte lunghe
- Alimentação contínua para maior produtividade. Perfeito posicionamento das batatas para cortar batatas fritas compridas.



1



2



		Ref.	Only for
EasyLoader	1	49323	R 502, R 502 V.V., CL 50, CL 50 Ultra
6 x 6 mm French Fry attachment	1 + 2	49324	R 502, R 502 V.V., CL 50, CL 50 Ultra
8 x 8 mm French Fry attachment	1 + 2	49325	
8 x 16 mm French Fry attachment	1 + 2	49326	
10 x 10 mm French Fry attachment	1 + 2	49327	
10 x 16 mm French Fry attachment	1 + 2	49328	
6 x 6 mm French Fry equipment*	2	29230W	CL 55 & CL 60 Auto

*None of the following machines are compatible with these accessories: CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55 Pusher, CL 60 Pusher, R 752, R 752 V. V.

*Aucunes des machines suivantes n'est compatible avec ces accessoires : CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55 Levier, CL 60 Levier, R 752, R 752 V. V.

*Geen van de volgende machines is compatibel met deze accessoires: CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55 met hefboom, CL 60 met hefboom, R 752, R 752 V. V.

*Ninguna de las siguientes máquinas es compatible con estos accesorios: CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55 Con palanca, CL 60 Con palanca, R 752, R 752 V. V.

*Nessuna di queste macchine è compatibile con questi accessori: CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55 Tramoggia Guidata, CL 60 Tramoggia Guidata, R 752, R 752 V. V.

*Nenhuma das máquinas seguintes é compatível com estes acessórios: CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55 Alavanca, CL 60 Alavanca, R 752, R 752 V. V.

3 Solutions from Robot-Coupe to slice tomatoes and achieve a flawless glazed cut



- 3 solutions Robot-Coupe pour couper des tomates et obtenir une coupe glacée parfaite
- 3 oplossingen van Robot-Coupe om tomaten te snijden en een feilloos gesneden plak
- 3 soluciones Robot-Coupe para cortar tomates y lograr un corte impecable
- 3 Soluzioni Robot-Coupe per affettare i pomodori e ottenere un taglio impeccabile
- 3 soluções Robot-Coupe para fatiar tomate e obter um corte impecável



1 CL 50 Continuous ejection

Small and large quantities

- CL 50 Ejection continue - Petites et grandes quantités
- CL 50 continue uitvoer - Kleine en grote hoeveelheden
- CL 50 Expulsión continua - Cantidades grandes y pequeñas
- CL 50 a espulsione continua - piccole e grandi quantità
- CL 50 ejeção contínua - Pequenas e grandes quantidades



2 Mini bowl

Slice up to 9 tomatoes ready to use

- Mini cuve - Couper jusqu'à 9 tomates prêtes à l'emploi
- Minikom - Tot 9 tomaten gebruiksklaar snijden
- Mini bol - Corte hasta 9 tomates listos para usar
- Vaschetta di raccolta - Affetta fino a 9 pomodori pronti per l'uso
- Mini bowl - Corta até 9 tomates prontos a utilizar

	Ref.
Mini Bowl	39716



3 EasyStacker

NEW

A perfectly stacked tomato

- Une tomate parfaitement empilée
- 1 tomaat tegelijk snijden en stapelen
- Un tomate parfaitement apilado
- Affetta e impila un pomodoro alla volta
- Corta e empilha perfeitamente tomate a tomate

	Ref.
EasyStacker	49332



THE WIDEST RANGE OF CUTS

LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES • DE GROOTSTE KEUZE AAN SNIJMOGELIJKHEDEN
LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES • LA PIÙ GRANDE VARIETÀ DI TAGLI • A MAIOR VARIEDADE DE CORTES

Slicers Éminceurs • Snijschijven • Rebanadores • Fette • Fatiadores



Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 & R 752 V.V.
Essential : CL 20, CL 40, R 101 XL, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.



Almonds 0,6 mm

Amandes • Amandelen
Almendras • Mandorle
Amêndoas

Ref. 28166W



0,8 mm

Ref. 28069W



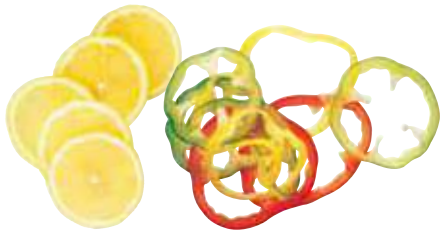
1 mm

Ref. 28062W
Ref. 27051



2 mm

Ref. 28063W
Ref. 27555



3 mm

Ref. 28064W
Ref. 27086



4 mm

Ref. 28004W
Ref. 27566



5 mm

Ref. 28065W
Ref. 27087



6 mm

Ref. 28196W
Ref. 27786



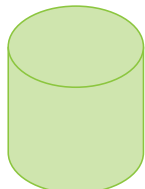
8 mm

Ref. 28066W



10 mm

Ref. 28067W



14 mm*

Ref. 28068W



Cooked potatoes 4 mm

Pdt cuites • Gekookte aardappels
Patatas cocidas • Patate cotte
Batatas cozidas

Ref. 27244W



Cooked potatoes 6 mm

Pdt cuites • Gekookte aardappels
Patatas cocidas • Patate cotte
Batatas cozidas

Ref. 27245W



*Except CL 50 Gourmet

*Sauf CL 50 Gourmet • *Behalve de CL 50 Gourmet • *Salvo el CL 50 Gourmet

*Tranne CL 50 Gourmet • *Exceto CL 50 Gourmet

Graters

Râpeurs • Raspchijven • Ralladores • Grattugge • Raladores



Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 & R 752 V.V.

Essential : CL 20, CL 40, R 101 XL, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

Essential : Special CL 40

<p>1,5 mm Ref. 28056W Ref. 27588* Ref. 27148</p>  	<p>2 mm Ref. 28057W Ref. 27577* Ref. 27149</p>  	<p>3 mm Ref. 28058W Ref. 27511* Ref. 27150</p>  	<p>4 mm Ref. 28073W</p>  
<p>5 mm Ref. 28059W</p>  	<p>6 mm Ref. 27046</p>  	<p>7 mm Ref. 28016W</p>  	<p>9 mm Ref. 28060W Ref. 27632</p>  
<p>Parmesan Ref. 28061W Ref. 27764</p>  	<p>Röstis Ref. 27164W Ref. 27191</p>  	<p>Raw potatoes Pdt crues Ref. 27219W</p>  	<p>Raifort/Horseradish* Ref. 28055W 1 mm Ref. 27078 0,7 mm Ref. 27079 1 mm Ref. 27130 1,3 mm</p>  

Ripple cuts

Ondulés • Gegolfde • Ondulados • Fette ondulate • Ondulados



Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 & R 752 V.V.

Essential : CL 20, CL 40, R 101 XL, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

<p>2 mm Ref. 27068W</p>  	<p>3 mm Ref. 27069W Ref. 27622 NEW</p>  	<p>5 mm Ref. 27070W Ref. 27623 NEW</p>  
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

*Except CL 40

*Sauf CL 40 • *Behalve de CL 40 • *Salvo el CL 40 • *Tranne CL 40 • *Exceto CL 40

Julienne

Juliennes • Staafjes • Listelli • Julianas



Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 & R 752 V.V.

Essential : CL 20, CL 40, R 101 XL, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

 <p>1 x 8 mm Ref. 28172W</p> 	 <p>1 x 26 mm Ref. 28153W</p> 	 <p>2 x 4 mm Ref. 27072W Ref. 27080</p> 	 <p>2 x 6 mm Ref. 27066W Ref. 27081</p> 
 <p>2 x 8 mm Ref. 27067W</p> 	 <p>2 x 10 mm Ref. 28173W</p> 	 <p>2 x 2 mm Ref. 28051W Ref. 27599</p> 	 <p>2,5 x 2,5 mm Ref. 28195W</p> 
 <p>3 x 3 mm Ref. 28101W</p> 	 <p>4 x 4 mm Ref. 28052W Ref. 27047</p> 	 <p>6 x 6 mm Ref. 28053W Ref. 27610</p> 	 <p>8 x 8 mm Ref. 28054W Ref. 27048</p> 

French fries

Frites • Frieten • Patatas fritas • Patate fritte • Batatas fritas

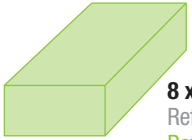
Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752, R 752 V.V.

Expert : CL 50, CL 50 Ultra, R 502, R 502 V.V. (EasyLoader + French fry equipment)

Expert : CL 55 Auto, CL 60 Auto, CL 60 Auto V.V. (French fry Equipment only)

Essential : CL 40, R 402, R 402 V.V.



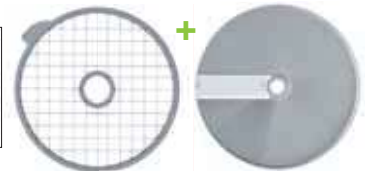
<p>NEW</p>  <p>6 x 6 mm Ref. 49324 Ref. 29230W</p> 	 <p>8 x 8 mm Ref. 28134W Ref. 49325 Ref. 27116W</p> 	 <p>8 x 16 mm Ref. 28159W Ref. 49326</p> 	 <p>10 x 10 mm Ref. 28135W Ref. 49327 Ref. 27117W</p> 	 <p>10 x 16 mm Ref. 28158W Ref. 49328</p> 
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Dicing

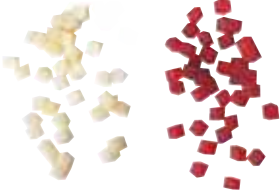
Macédoine • Blokjes • Macedonia • Cubetti • Cubos

Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752, R 752 V.V.

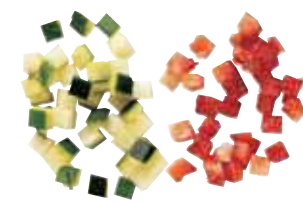
Essential : CL 40, R 402, R 402 V.V.



5x5x5 mm
Ref. 28110W



8x8x8 mm
Ref. 28111W
Ref. 27513W



10x10x10 mm
Ref. 28112W
Ref. 27514W



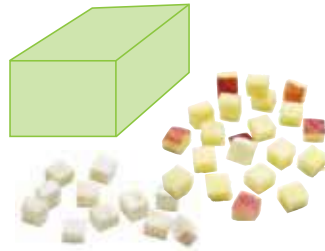
12x12x12 mm*
Ref. 28197W
Ref. 27515W



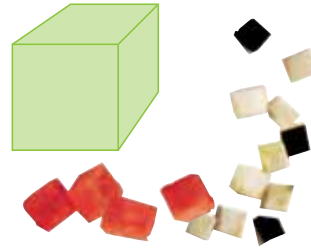
14x14x5 mm
Ref. 28181W



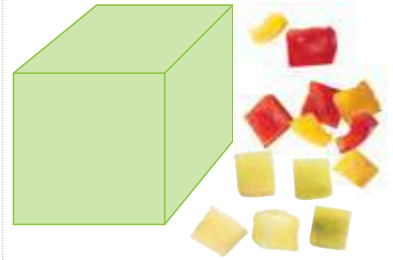
14x14x10 mm
Ref. 28179W



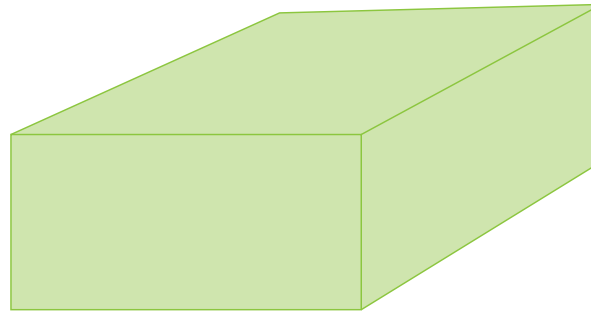
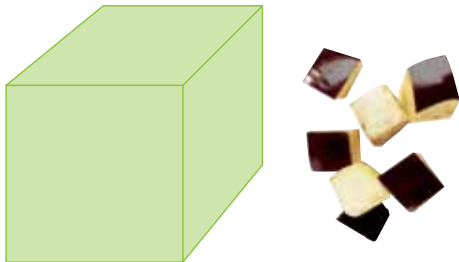
14x14x14 mm*
Ref. 28113W



20x20x20 mm*
Ref. 28114W



25x25x25 mm*
Ref. 28115W



50x70x25 mm*
Salads
Salades • Insalate • Alfance
Ref. 28180W



NEW

EasyClean Xpress

R 502 > R 752, CL 50 > CL 60

	Ref.
8 mm	49305
10 mm	49309
12 mm	49313
14 mm	49314



250 g / grid



EXPERT



Easy & fast / Zero waste - Save 250 g / grid

Facile et rapide / Zéro déchet - Récupérez 250g par grille macédoine • Eenvoudig & snel / Geen afval - Haal er nog 250 g uit via het blokjesrooster • Fácil y rápido / Cero residuos - Ahorre 250 g por rejilla de macedonia • Facile e veloce / Zero rifiuti - Risparmia 250 g per griglia • Fácil e Rápido / Zero desperdício - Obtenha 250 g por grelha de macedónia

D-Clean Kit

R402, R 502 > R 752, CL 40, CL 50 > CL 60

	Ref.
D-Clean Kit	29246



ESSENTIAL

5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm, 14 mm



EXPERT

Easy & compact

Facile et compact • Eenvoudig & compact • Fácil y compacto
Facile e compatto • Fácil e compacto



Brunoise

Brunoises • Cubetti Piccolissimi • Brunesas

CL 50 Gourmet



CL 50 GOURMET

2x2x2 mm
Ref. 28174W



3x3x3 mm
Ref. 28175W



4x4x4 mm
Ref. 28176W



Waffle cuts

Gaufrettes • Wafeltjes • Cialde

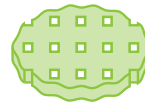
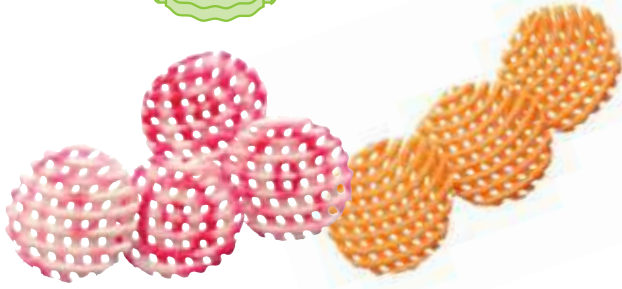
CL 50 Gourmet



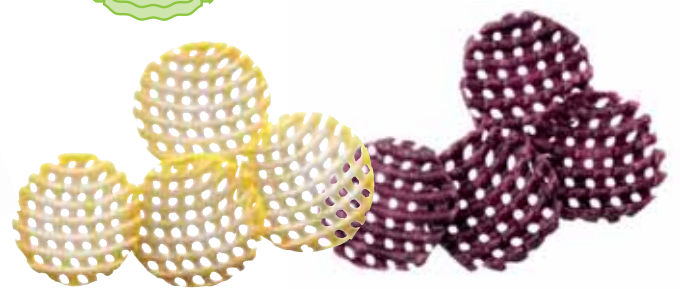
CL 50 GOURMET



2 mm
Ref. 28198W



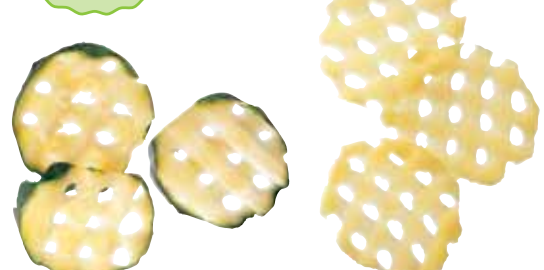
3 mm
Ref. 28199W



4 mm
Ref. 28177W



6 mm
Ref. 28178W



Mashed Potato

Presse-purée • Pureepers • Pasapuré • Schiacciapatate • Passador de pure

R 502, R 502 V.V., R 752, R 752 V.V., CL 50, CL 52, CL 55, CL 60



1



2

3 mm
6 mm

	Ref.
Ø 3 mm R 502, R 502 V.V., CL 50 & CL 50 Ultra	1+2 28207
Ø 3 mm R 752, R 752 V.V., CL 52, CL 55 & CL 60	2 28208
Ø 6 mm R 502, R 502 V.V., CL 50 & CL 50 Ultra	1+2 28209
Ø 6 mm R 752, R 752 V.V., CL 52, CL 55 & CL 60	2 28210

robot coupe®

#THEsolution



Process

fresh product easily

- Transformer des produits frais facilement
- Verwerk gemakkelijk verse producten
- Procesar productos frescos fácilmente
- Lavora facilmente gli alimenti freschi
- Processa produtos frescos facilmente



Save

time

- Gagner du temps
- Bespaart tijd
- Ahorrar tiempo
- Risparmio di tempo
- Poupar tempo



Reduce

manual tasks

- Réduire les tâches manuelles
- Beperkt het aantal handmatige taken
- Reducir las tareas manuales
- Riduce le attività manuali
- Tarefas manuais reduzidas



Decrease

waste

- Diminuer le gaspillage
- Vermindert het afval
- Reducir los residuos
- Riduce gli sprechi
- Quantidade de resíduos reduzida



Request a demonstration on our website :
robot-coupe.com

Scan now
& Follow us



Made in France

robot coupe®



KOMBINE: PARÇALAMA / SEBZE DOĞRAYICI
R 301 • R 301 Ultra



RESTORANLAR - LOKANTALAR

▶ PARÇALAMA fonksiyon

Her türlü kıyma, sebze kıyma işlemi, emülsiyon, yoğurma ve öğütme.

ERGONOMİ

Basit ve hızlı bir kullanım için hazne üzerine kolayca yerleştirilebilen **yeni kapak**.

PERFORMANS

Küçük ve büyük hacimlerle çalışmaya olanak tanıyan 3,7 litrelik hazne.

GÜVENLİ

Mekanik-manyetik **yeni emniyet sistemi** ve kapağın açıldığı anda bıçağın durdurulmasını sağlayan motor freni.

HASSAS

R 301 ve R 301 Ultra modelleri, daha hassas kesim için **itmeli kontrol** tertibatına sahiptir.



KONFOR

R 301 ve R 301 Ultra modelleri, en fazla rahatlığı elde etmek için **yeni bir tutacağa** sahiptir.

ÇOK AMAÇLI

Temizlik için çıkarılabilir başlıklı standart düz bıçak.
Ör : kalın kıyım, ince kıyım, emülsiyon...

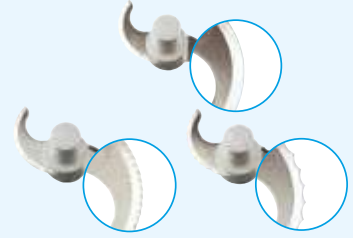
Opsiyon olarak:

• öğütmeveyoğurmaçalışmalarına yönelik **kertikli bıçak**.

Ör : ince kıyım, emülsiyon...

• **maydanoz kesimi için önerilen dişli bıçak**.

Ör. : yoğurma, öğütücü...



▶ SEBZE DOĞRAYICI Fonksiyon

PERFORMANS



Kereviz, lahana, salata gibi hacimli ürünlerle çalışmak için tam yuvarlak **büyük hazne** (yüzey 104 cm²).

KONFOR

Daha rahat bir çalışma ve daha hızlı bir uygulama için, **makinenin levye ile otomatik yeniden** çalıştırılma tertibatına sahiptir.

HASSAS

Kusursuz bir boşaltma ve hassas ürünler için eşsiz bir kesim kalitesi sağlamak için **yeni tasarlanmış boşaltım diski**.

ÇOK AMAÇLI

Tüm meyve ve sebze kesimleriniz için kullanılabilir **komple paslanmaz disk gamı**: ince dilimlemek, dalgalı kesimler, çubuk şeklinde dilimleme, julien usulü dilimlemek ve rendelemek.



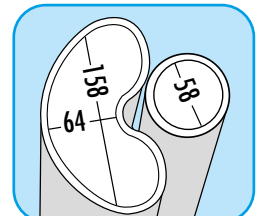
PERFORMANS

Uzun ve hassas sebzeleriniz için belirgin bir kesim hassasiyeti sağlayan **silindirağız** (Ø 58 mm).



ERGONOMİ

R 301 ve R 301 Ultra modellerinde ortak olan **yeni sebze doğrama aksesuarı**, bir sebze doğrama haznesi ve bir kapaktan oluşmaktadır. **Hazne ve kapak çıkarılabilir.**



Kombine parçalama / sebze doğrayıcı



Fazla Ürünler :

• 2 si 1 arada cihazlar !

Aynı motor bloğu üzerine takılan 1 parçalama aksesuarı ve 1 sebze kesici aksesuarı.

• Vazgeçilmez :

Kıyar, doğrar, emülsiyonlar, yoğurur ve 23 adet paslanmaz diskli yapısı sayesinde dilimler, rendeler jülyen usulü ve çubuk şeklinde kesim yapar. Size, kullandığınız sürece keşfedeceğiniz sayısız hizmet sunacaktır.

• Güçlü performans :

Mayonez hazırlamak, biftek sosu, havuç püresi veya elma kompostosu yapmak için bir iki dakika yeterli.

• Dayanıklı :

Güvenilirlik ve uzun ömürlülük için, yoğun kullanımlı asenkron motoru.



Yemek sayısı :

10 - 70



Kullanıcılar :

Restoranlar, pastacılık kuruluşları.



Kısaca :

- Verimli, sağlam ve hızlı Robot-Coupe gamı (12 model), 10 - 400 yemekli kuruluşlar için profesyonellerin tüm ihtiyaçlarını giderecektir.
- Çok belirgin bir şekilde zaman kazanmak için gerçek bir yatırımdırlar.



ÖZÜT VE NARENCEYE SIKACAĞI SETİ

Aperitiflerinizi, bardakta çok katlı tatlılarınızı, soslarınızı, çorbalarınızı, meyvalı dondurmalarınızı ve dondurmalarınızı, smoothielerinizi, reçellerinizi, meyve şekerlemelerinizi, vb. hazırlamaya yönelik **sıvı püre ve sebze ve meyve suyu** elde etmek için ideal yeni aksesuar.

Özüt Sıkacağı



Yüksek kapasiteli boşaltma oluğu
75 x 90 mm



Bardakta çok katlı tatlılar için sıvı püre



Domates sosu için sıvı püre



Reçel için sıvı çilek püresi



Meyvalı dondurmalar için sıvı ahududu püresi

Narenceye Sıkacağı



Greyfurt suyu



Limon suyu



▶ Ince dilimleyiciler : 1 mm ▶ 6 mm



	ref.
1 mm.	27051
2 mm	27555
3 mm	27086
4 mm	27566
5 mm	27087
6 mm	27786
dalgali 3 mm	27622
dalgali 5 mm	27623

▶ Çubuklar (Julyen) : 2x2 mm ▶ 8x8 mm



	ref.
2 x 2 mm	27599
2 x 4 mm	27080
2 x 6 mm	27081
4 x 4 mm	27047
6 x 6 mm	27610
8 x 8 mm	27048

▶ Rendeleyiciler : 1,5 mm ▶ 9 mm



	ref.
1,5 mm	27588
2 mm	27577
3 mm	27511
6 mm	27046
9 mm	27632
patates	27191
turp 0,7 mm	27078
turp 1 mm	27079
turp 1,3 mm	27130
parmesan	27764

▶ İndüksiyonlu motor



- Güvenilirlik ve uzun ömürlülük için, **yoğun kullanımlı asenkron sanayi motoru**.
- Sessiz ve titreşimsiz çalışması için bilyeli rulman üzerine monte edilmiş motor.
- Aksesuar ile birlikte doğrudan bağlı motor:
 - **artan güç**
 - karmaşık çalıştırma sistemi yok.
- **Hiçbir bakım gerektirmez** : yıpranan parça yok (kömürsüz).
- **Motor yatağı paslanmaz çelikten**.

CE
normu

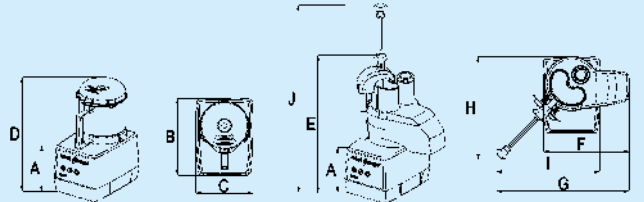
Özellikleri

Ağırlık (kg)

	Özellikleri					Ağırlık (kg)	
	Motor bloku	Cutter aksesuar (doğrayıcı)	Sebze doğrayıcı aksesuar	Güç (Watt)	Voltaj* (Amp.)	net	ambalajlı
R 301	Monofaz 1500 devir/dakika	3,7 litre Karma malzeme	Paslanmaz Koleksiyon 23 disk	650	230V/1 50 Hz 1,7	15	18
R 301 Ultra	Monofaz 1500 devir/dakika	3,7 litre Paslanmaz	Paslanmaz Koleksiyon 23 disk	650	230V/1 50 Hz 3	15	18

Boyutlar (mm)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
R 301	205	304	226	427	570	340	525	405	410	726
R 301 Ultra	205	304	226	427	570	340	525	405	410	726



* Kullanılabilir başka voltajlar

robot coupe®

Fransa, Uluslararası ve Pazarlama Genel Müdürlükleri :

Tél.: + 33 1 43 98 88 33

48, rue des Vignerons

94300 Vincennes - France

Email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DİSTRİBÜTÖR

NORMLAR:

Cihaz:

- Aşağıdaki Avrupa yönetmeliklerine ve bunların yerine geçen ulusal yasalar uygundur: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, CE n° 1935/2004, UE n° 10/2011.
- Aşağıdaki Avrupa normlarına ve güvenlik ve hijyen ile ilgili hükümleri belirten normlara uygundur: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.



R 301



A TİCARİ TANIMLAMA

Kombine Parçalama ve Sebze Doğrama R 301 kıyma, ince harç, ezme, mus, çekme ve yoğurma işlemlerini gerçekleştirmek için bıçak aksesuarı içermektedir ve ince doğrama, şekilli doğrama, rende ve uzun rende için Sebze doğrama aksesuarı içermektedir.

B TEKNİK TANIMLAMA

Kombine Parçalama ve Sebze Doğrama R 301 Ultra, Tek fazlı 230V/50/1 Güç 650 W Hız 1500 dev/dak. 3,7 litrelik kompozit malzemeden oluşan bıçaklı kazan ve kazan dibi düz bıçak dahildir. 2 oluk içeren yandan çıkmalı kompozit malzemeden oluşan sebze doğrama kazanı: 1 büyük oluk ve 1 silindirik şeklinde oluk. Disk dahil değildir. Opsiyon olarak 24 paslanmaz disk takımı koleksiyonu mevcut. 10 ile 80 kişi arası

Arkada **F** bölümünde bütün opsiyonları seçiniz

C TEKNİK ÖZELLİKLER

Gerekli güç	650 Watt
Elektrik veriler	230V/50/1 - 5,7 Amp
Hız	1500 dev/dak.
Ebatlar (GxDxY):	351 x 304 x 570 mm
Geri dönüştürülebilirlik oranı	95%
Net Ağırlık	16,1 kg
Referans	2525

NORMLAR

EN 12100-1 ve 2-2004, EN 60204-1-2006, EN 12852, EN 1678-1998, EN 60529-2000: IP 55 ve IP 34.

D

Servis başı yemek sayısı	10 ile 80 arası
Bıçak fonksiyonu ile her işlem için çalışılan süre	1,5 kg'a kadar
Sebze doğrayıcı çıkışı	Saatte 50 kg'a kadar

E

ÜRÜNÜN ÖZELLİKLERİ

MOTOR BLOĞU

- Yoğun kullanım için doğrudan prize takılan senkron olmayan sanayi motor (kanal kullanmadan).
- Güç 650 Watt.
- Paslanmaz motor şaftı.
- Görünen Çalıştırma-Kapama Butonları.
- Manyetik güvenlik ve motor freni sistemi.
- Hız 1500 dev/dak.
- Daha iyi bir kesim sağlayan Pulse fonksiyonu

PARÇALAMA FONKSİYONU

- 3,7 litre kulplu paslanmaz çelik hazne
- Yüksek dayanıklılık gösteren paslanmaz 2 düz bıçağı içeren kazan dibi keseceği.

SEBZE DOĞRAMA FONKSİYONU

- 2 oluktan oluşan sebze doğrayıcı: 1 büyük oluk (yüzeyi : 104 cm²) ve 1 silindirik şeklinde oluk (Ø :58 mm).
- Buluşmak makinesinde kolay bir temizlik sağlayan çıkabilen kazan ve kapak.
- 150 mm yükseklikte GN gastro tepsilerin konulmasına imkan sunan yerden tasarruf ve çalışma konforu sağlayan yandan çıkış sistemi.
- Kol sayesinde makinenin otomatik olarak tekrar çalıştırılması.
- Kesimlerin her zaman aynı şekilde olması için sebzelerin üzerindeki iticiye dikey basınç.
- Opsiyon olarak 24 paslanmaz diskten oluşan büyük disk çeşidi.

SIVI VE NARENCİYE SIKACAĞI FONKSİYONLARI

- Seçenek olarak özüt ve narenciye sıkacağı seti: • İştah açıcılar, küçük bardaklarda sunulan aperatifler, soslar, çorbalar, meyveli ve sütlü dondurmalar, smoothiler, reçeller, meyve ezmeleri için bir narenciye sıkacağı ve meyve sosu ve sularını hazırlamak için bir aksesuardan oluşmaktadır...

DAHİL OLAN AKSESUARLAR

- Bıçak aksesuarı: kazan, çıkabilen kapaklı yüksek dayanıklılık gösteren 2 düz bıçak , kapak.
- Sebze doğrama aksesuarı: kazan, tahliye diski, kapak.
- Disk dahil değildir.

R 301

F OPSİYON OLAN AKSESUARLAR

OPSİYONEL BIÇAKLAR

- çekme ve yoğurma işlemleri için dişli bıçak - Ref. 27288
- Ot ve baharat doğrama için dişli bıçak. - Ref. 27287
- Özüt ve narenciye sıkacağı seti - Ref. 27396
- Narenciye sıkacağı - Ref. 27395
- Aksesuarların kaldırılması için duvar aparatı (8 disk) Ref. 107810

ÖNERİLEN DİSK SETLERİ

5 diskli takım
Ref. 1946

ince dilimleyiciler 2 mm, 4 mm; rendeleyiciler 2 mm; şerit usulü kesme 4x4 mm, 8x8 mm.

4 diskli takım
Ref. 1907

ince dilimleyiciler 2 mm, 4 mm ; rendeleyiciler 2 mm; şerit usulü kesme 4x4 mm

OPSİYONDAKİ DİSKLER



DOĞRAYICILAR

1 mm	27051
2 mm	27555
3 mm	27086
4 mm	27566
5 mm	27087
6 mm	27786



DOĞRAYICI NODÜL

3 mm	27622
5 mm	27623



RENDELEYİCİLER

1,5 mm	27588
2 mm	27577
3 mm	27511
6 mm	27046
9 mm	27632
Parmesan	27764
Rostis tipi ürün	27191
0.7 mm Turp	27078
1 mm Turp	27079
1.3 mm Turp	27130



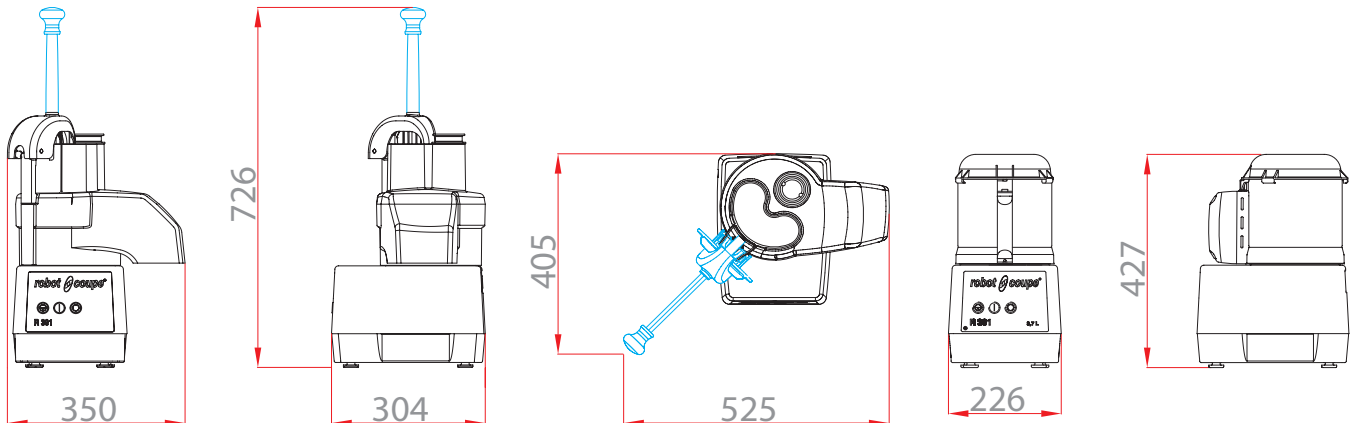
UZUN DOĞRAMA/JÜLYEN

2x4 mm	27080
2x6 mm	27081
2x2 mm	27599
4x4 mm	27047
6x6 mm	27610
8x8 mm	27048

G

SAKLAMA

230V/50/1 - kablo ve prizler dahil değildir



robot coupe®



R 301 • R 301 Ultra

AB Uygunluk Beyanı

Robot-Coupe SNC, yukarıda türlerine göre belirlenmiş aletlerinin uygun olduğunu beyan eder;

• Avrupa Birliği Direktifleri'nin ana gerekleri ve Ulusal Mevzuatın Temel Gereksinimleri :

- « Makineler » Direktifi **2006/42/AT**,

- « Düşük Gerilim » Direktifi **2014/35/AB**,

- « Elektromanyetik Uyum » Direktifi **2014/30/AB**,

- Elektrik ve elektronik eşyalardaki (EEE) belirli tehlikeli maddelerin kısıtlanmasına ilişkin **2011/65/AB** sayılı Direktif'e,

- Atık Elektrikli ve Elektronik Teçhizatlara ilişkin (DEEE) **2012/19/AB** sayılı Direktif'e,

• Yönetmelik (AT) no : **1935/2004** « Besin maddeleri ile temas edecek malzeme ve nesnelere »,

• Gıda ile Temas Eden Plastik Madde ve Malzemelere ilişkin (AB)10/2011 sayılı Tüzük ile işbu beyanın yapıldığı tarihten önce ve bugüne kadar yürürlüğe girmiş, bu Tüzüğü değiştiren, düzelten ve/veya tashih eden 321/2011, 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416 ve 2017/752 sayılı (AB) tüzüklerine.

• aşağıda sıralanan uyumlaştırılmış Avrupa normlarına :

- **EN ISO 12100:2010** Makine Güvenliği – Tasarım için genel prensipler,

- **EN 60204-1:2006** Makine Güvenliği – Makinelerin elektrik ekipmanı,

- kılıflar aracılığıyla koruma derecelerine ilişkin **EN 60529** (IP Yasası) :

- Elektrik kumandaları için IP 55,

- aletlerin diğer unsurlarına ilişkin IP 34,

• ve cihaz kategorisine göre güvenlik ve hijyene ilişkin yükümlülükleri belirleyen uyumlaştırılmış Avrupa normlarına :

- **EN 454:2015**.....Dövücüler-Karıştırıcılar,

- **EN 1678**.....Sebze doğrama aletleri (ve meyve sıkacakları),

- **EN 12852**.....Gıda Hazırlayıcılar ve karıştırıcılar,

- **EN 12853**.....Dövücüler ve portatif çırpıcılar (Dalmalı karıştırıcılar),

- **EN 13208**.....Sebze soyucular,

- **EN 13621**.....Salata karıştırıcı,

- **EN 14655**.....Ekmek dilimleme aletleri.

«R015»

Montceau-en-Bourgogne, 21 haziran 2017

Alain NODET
Endüstri Müdürü



İÇİNDEKİLER

GARANTİSİ

ALINMASI GEREKEN ÖNEMLİ TEDBİRLER

BİR BIÇAK / SEBZE KESİCİSİ

SATIN ALDINIZ

R 301 • R 301 Ultra "D" Versiyonu

CİHAZIN HİZMETE SOKULMASI

- Elektrik sistemi tavsiyeleri
- Ön panel

MONTAJ SAFHALARI

- Biçak aksesuari
- Sebze kesici aksesuari

KULLANIM & ÜRETİM

- Biçak aksesuari
- Sebze kesici aksesuari

SEÇENEKLER

- Kertikli bir bıçak
- Dişli bir bıçak

TEMİZLEME

- Motor Bloğu
- Biçak aksesuari
- Sebze kesici aksesuari
- Biçak

BAKIM

- Biçak
- Su geçirmezlik bileziği
- Plaka
- Hazne plakaları

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Ağırlık
- Boyutlar
- Çalışma yüksekliği
- Gürültü seviyesi
- Elektrik özellikleri

GÜVENLİK

NORMLAR

TEKNİK VERİLER

- Açık görünüş
- Elektrik ve kablolama şemaları

KESME ROBOTU KOLL. ŞTI. SINIRLI GARANTİSİ

KESME ROBOTU makineniz, satın alındığı tarihten başlayarak bir yıl garantilidir: bu garanti, yalnızca menşei alıcıyı yani dağıtıcıyı veya ithalatçıyı ilgilendirmektedir.

Eğer KESME ROBOTU makinenizi bir dağıtıcıdan satın aldıysanız, referans garanti, dağıtıcının garantisidir (bu durumda, bu garantinin koşullarını dağıtıcınız nezdinde doğrulayınız).

KESME ROBOTU garantisi, dağıtıcı garantisini yerini almamaktadır fakat dağıtıcı garantisinin yerine getirilmemesi durumunda, **KESME ROBOTU** garantisi, gerekirse, pazarlara bağlı olarak bazı ihtiyat kayıtları saklı kalmak üzere uygulanabilecektir.

KESME ROBOTU Koll. Şti. garantisi, materyaller ve/veya montajla bağlantılı kusurlar ile sınırlıdır.

AŞAĞIDAKİ NOKTALAR, KESME ROBOTU Koll. Şti. GARANTİSİ KAPSAMINDA DEĞİLDİR:

1 - Düzgün veya uygun olmayan bir kullanımdan, cihazın düşmesinden kaynaklanan her türlü materyal hasarı veya montaj talimatlarının kötü uygulanmasından kaynaklanan (yanlış yapılmış montaj, işletmede hata, uygun olmayan temizlik ve/veya bakım, uygun olmayan yere yerleştirme, ...) aynı nitelikte her türlü hasar.

2 - Bileme için kullanılan işçilik ve/veya bir bıçağın montajının değişik unsurlarını değiştirmeye yarayan parçalar, normal veya aşırı olarak nitelendirilebilecek belirli bir süre sonrasında körelmiş, hasar görmüş veya aşınmış bıçaklar.

3 - Lekelenmiş, çizilmiş, hasar görmüş, berelenmiş veya rengi atmış bıçakları, yüzeyleri, tespit parçalarını veya aksesuarları değiştirmek veya tamir etmek için kullanılan parçalar ve/veya işçilik.

4 - Meslekten olmayanlar veya işletmenin yetkili kılmadığı üçüncü şahıslar tarafından yapılmış her türlü değişiklik, ekleme veya tamir.

5 - Makinenin satış sonrası servisine nakliyesi

6 - Yeni parçaları veya keyfi olarak değiştirilmiş aksesuarları (bkz. kaplar, diskler, bıçaklar, tespit mekanizmaları) yerleştirmek veya test etmek için kullanılan işçilik maliyetleri.

7 - Trifaze elektrik motorlarının dönme yönünün değiştirilmesiyle bağlantılı maliyetler (tesisatçı sorumludur).

8 - NAKLİYE DOLAYISIYLA ORTAYA ÇIKMIŞ HASARLAR. İster görünür, ister saklı olsunlar, kusurlar, nakliyecinin sorumluluğundadır. Müşteri, malın geldiği andan itibaren veya saklı bir kusur söz konusuysa farkına vardığı andan itibaren nakliyeciyi ve göndericiyi bu hususta bilgilendirmelidir.

Nakliyecinin denetlenmesinde kullanılacak TÜM ORJİNAL KARTONLARI VE AMBALAJLARI SAKLAYINIZ.

KESME ROBOTU Koll. Şti. garantisi, kusurlu parçaların veya makinelerin yenileriyle değiştirilmesiyle sınırlıdır: KESME ROBOTU Koll. Şti. ve tüm bağlı şirketleri, dağıtıcıları, acenteleri, işletmeciler, çalışanları veya sigortacıları, cihazla veya onu kullanma imkânsızlığıyla bağlantılı hasarlardan, kayıplardan veya dolaylı harcamalardan sorumlu tutulamazlar.

ALINMASI GEREKEN ÖNEMLİ TEDBİRLER



DİKKAT: Makinenizin kötü kullanımıyla bağlantılı kazaları (elektrik çarpmaları, yaralanmalar, ...) ve maddi hasarları azaltmak için aşağıdaki talimatları dikkatle okuyunuz ve mutlaka bunlara uyunuz. Bu kullanım notunu okumak, cihazınızı daha iyi tanımanıza ve makinenizi düzgün bir şekilde kullanmanıza imkân verecektir. Talimatların tamamını okuyunuz ve cihazı kullanması muhtemel her kişiye okutunuz. Ekipmanlarımız profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve hiçbir şekilde çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.

AMBALAJIN AÇILMASI

- Donanımı ambalajından dikkatle çıkarınız ve aksesuarları ya da spesifik materyali içeren bütün kutuları ya da paketleri çıkarınız.
- Kesici parçalara DİKKAT : bıçaklar, dikler...

YERLEŞTİRME

- Cihazınızın tamamen sabit bir destek üzerine yerleştirilmesi tavsiye edilir.

ELEKTRİK BAĞLANTISI

- Daima elektrik tesisatınızın akım niteliğinin motor blokunun sinyalizasyon plakasındaki belirtilenle uyumlu olduğundan ve amper olarak desteklediğinden emin olunuz.
- Cihazı mutlaka topraklayınız.

KULLANIM

- Daima diskleri veya bıçakları dikkatle kullanınız. Bunlar kesici aletlerdir.

MONTAJ SAFHALARI

- Değişik montaj safhalarına tam olarak uyunuz (bkz. sayfa 104) ve bütün aksesuarların gerektiği şekilde konumlandırıldığından emin olunuz.

ÇALIŞTIRMA

- Hiçbir zaman kilitleme güvenlik sistemlerini iptal etmeye çalışmayınız.
- Hiçbir zaman çalışma kabının içine bir nesne sokmayınız.
- Hiçbir zaman malzemeleri elle itmeyiniz.
- Cihaza aşırı yük yüklemeyiniz.
- Hiçbir zaman cihazı boşta çalıştırmayınız.

TEMİZLEME

- İhtiyatlı olmak için, temizleme işlemlerini yapmadan önce, daima cihazınızı prizden çekiniz.
- Çalışma çevriminin sonunda, sistematik olarak, makineyi ve aksesuarları temizleyiniz.
- Motor blokunu suya sokmayınız.
- Alüminyum parçalar için, "alüminyuma özel" bir yıkama ürünü kullanınız.

- Plastik parçalar için, fazla alkalın (soda veya amonyak olarak çok yüksek konsantrasyonlu) bir deterjan kullanmayınız.
- Hiçbir durumda, Robot-Coupe, kullanıcının temel temizlik ve hijyen kurallarına uymamasından sorumlu tutulamaz.

BAKIM

- Elektrikli kısımlar üzerinde her türlü müdahaleden önce, zorunlu olarak cihazınızın elektrik şebekesi ile bağlantısını kesiniz (prizden çekiniz).
- Contaların veya halkaların durumunu ve güvenlik tertibatlarının gerektiği gibi çalışmasını düzenli olarak kontrol ediniz.
- Preparatlarda aşındırıcı ürünler (sitrik asit, ...) varsa, aksesuarların bakımı ve incelenmesi daha da özenli yapılmalıdır.
- Eğer besleme kordonu veya fiş hasar görmüşse, cihaz bozuk çalışıyorsa veya herhangi bir şekilde hasar görmüşse cihazı çalıştırmayınız.
- Eğer bir anormallik gözlemlerseniz, Bakım Servisinize başvurmakta tereddüt etmeyiniz.

BİR BIÇAK / SEBZE KESİCİSİ SATIN ALDINIZ R 301 • R 301 Ultra D Versiyonu

Sebze doğrama seti profesyonellerin ihtiyaçlarına mükemmel şekilde uyacak bir çalışma aletidir. Kullanımı süresince zaman geçtikçe size keşfedeceğiniz sayısız değişik hizmeti sunacaktır.

Bu kombine bir cutter aksesuardan (doğrayıcı) ve bir sebze doğrayıcı aksesuardan oluşur. Cutter fonksiyonu (**3,5 litrelik paslanmaz çelik hazneye sahip R 301 Ultra ve kompozit malzemeden üretilmiş hazneye sahip R 301**) sayesinde her türlü kıyma, sebze kıyma işlemi, yoğurma ve öğütmeyi 5 dakikadan kısa bir sürede gerçekleştirebilirsiniz. Sebze doğrama fonksiyonu ise, tüm dilimleme, rende ve çırpma işlemlerinizi için geniş bir disk gamına sahiptir.

İsterseniz, bu kombine narenciye sıkma aksesuarını da kullanabilirsiniz.

Bu aletlerin performansı sayesinde, çok kısa sürede yemek sanatında yeni bir dünya keşfedeceksiniz.

Bu aletlerin sade tasarımı, gerek bıçağı, gerekse sebze kesiciyi aynı kolaylıkla kullanmanızı sağlar: Her ikisi de bir el hareketi ile takılır ve yerinden çıkarılır.

Bu kullanım notu, kullanıcı yatırımından en iyi şekilde yararlansın diye geliştirilmiş önemli bilgiler içermektedir.

Bundan dolayı, cihazı kullanmadan önce bu kullanım notunu dikkatle okumanızı hararetle tavsiye ederiz.

Aynı zamanda üretimde cihazınıza hemen uyum sağlamanıza yardım edecek bazı örnekler ilave ederek cihazın birçok kalitesini kendi gözlerinizle görmeyi sağladık.

CİHAZIN HİZMETE SOKULMASI

• ELEKTRİK SİSTEMİ TAVSİYELERİ

Elektrik bağlantısını yapmadan önce, elektrik tesisatınızın akımının niteliğinin, motor sinyalizasyon plakası üzerinde belirtilenle uyumlu olduğundan emin olunuz.

ROBOT-COUCPE modellerini değişik tipte motorlarla donatır:

230 V / 50 Hz /1
120 V / 60 Hz /1
220 V / 60 Hz /1

Cihaz besleme kablosuna bağlı tek fazlı bir fişle satılır.

⚠ D İ K K A T
**BU CİHAZ, ZORUNLU OLARAK
TOPRAKLANMALIDIR (ELEKTRİK ŞOKU RİSKİ).**

• ÖN PANEL

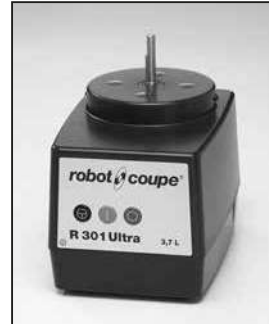
R 301 • R 301 Ultra

Kırmızı Düğme =	Dur
Yeşil düğme =	Başlat
Siyah düğme =	Darbe Kumandası

MONTAJ SAFHALARI

• BIÇAK AKSESUARİ

1) Motor parçasını karşınıza alarak, kabı motor eksenine göre çok dik bir şekilde yerleştirirken kabın kolunu hafifçe sol tarafa kaydırın.



2) Motor parçasının uzantıları yerlerine iyice yerleşene kadar kabın kolunu sağa doğru çeviriniz.

Manyetik çubuk size dönük olarak, motor bloğunun ön yüzüyle temas halinde bulunmaktadır.

3) Bıçağı motor miline takın ve haznenin altına kadar indirin.

Haznede döndürerek düzgün konumlandırıldığına emin olun.



4) Hazne üzerine kapağını takın ve engellemeye kadar sağa doğru çevirin.

Bağlantı tamamladı cihazınız çalışmaya hazır

• SEBZE KESİCİ AKSESUARI

Sebze doğrama aksesuarı sökülebilir iki parçadan oluşmaktadır: sebze doğrama haznesi ve kapak.

1) Motor bloğu size dönük iken, çıkartma kanalı sağ tarafınızda kalacak şekilde hazneyi motor bloğu üzerine yerleştirin.



2) Motor bloğunun uzantıları yerlerine iyice yerleşene kadar hazneyi sağa doğru çevirin.



3) Beyaz plastik çıkartma diskini motor miline takın ve haznenin tabanına iyice yerleşip yerleşmediğini kontrol edin.



4) Ardından, çıkartma diskini üzerine oturtulacak diskini seçin.

5) Kapağı haznenin üzerine yerleştirin ve kapak yerine yerleşinceye kadar sağa çevirin; kapak artık haznenin uzantısı içindedir.



KULLANIM & ÜRETİM

• BIÇAK AKSESUARI

Kesici tüm kesme işlemlerini en kısa sürede tamamlar aynı zamanda istenen sonucu almanız için hazırlanmış süresince izlemeniz tavsiye edilir.

« Pulse » (Darbe) Kumandası darbe ile çalışmanıza imkan verir böylece bazı kıyma yapma işlemleri gibi bazı işlerde daha net sonuçlar alırsınız.

Biçak işlevinde başka kullanımlar da düşünülebilir; bu değerler sadece örnek diye verilmiştir ve muhtevanın kalitesi veya reçeteye göre değişebilmektedir.

KULLANIM	Miktar Maksi Ürün Bitti (kg)	Çalışma zamanı (dakika)
KIYMA		
• ETLER		
Köfte / tartar	0,8	3
Sosisli / domatesli iç	1	3
Köy güvenci / sosis	1	4
• BALIKLAR		
Balık ezmesi / köfte	1	5
Balık Terrine	1	5
• SEBZE		
Sarımsak / maydanoz / soğan / arpacık	0,2 - 0,5	3
Çorba / sebze muslini	1	4
• MEYVELER		
Komposto / Meyve salatası	1	4
EMÜLSİYON HALİNE DÖNÜŞTÜRMEK		
Mayonez / ayoli / remulade	1	3
béarnaise / hollandaise sosları	1	5
Salyangoz / somon yağı	1	4
YOĞURMAK		
Tuzlu hamur / şekerli hamur	1	4
Milföy hamuru	1	4
Pizza hamuru	1	4
EZME		
Kuru meyve	0,5	4
Kabuklu ürünler / kırılmış buz	0,5	4
Galet unu	0,5	4

• SEBZE KESİCİ AKSESUARI

Sebze kesici aksesuar iki ağza sahiptir:

- Lahana, kereviz gibi sebzelerin kesilmesi için **bir büyük ağız**.

- Uzun sebzeler için öngörülen, belirgin şekilde titiz bir kesimi garanti eden **silindirik şekilde bir ağız**.

Bu bölme, kesim kılavuzu olarak kullanıldığında, kesim kalitesi, en iyi duruma gelmektedir.

BÜYÜK OLUĞUN KULLANIMI

- Kolu kaldırınız ve ağzın girişini ayırınız.

- Sebzeleri yukarıya gelecek şekilde koyunuz.

- Kolun yerini ağıza yerleştiriniz.

- Kola bastırınız, daha sonra makineyi çalıştırınız ve ağızda sebze kalmayınca kadar basılı tutunuz.

SİLİNDİR OLUĞUN KULLANIMI

- Sebzeleri ağız içinde yukarıya gelecek şekilde koyunuz.

- İtme düğmesine basmaya başlayınız ve makineyi çalıştırınız ve ağızda sebzeler tamamen dilimleninceye kadar basılı tutunuz.

YİNE DİLİMLEYİCİLER

Y1	havuç / lahana / salatalık / soğan / patates / pırasa
Y2/Y3	limon / havuç / mantar / lahana / patates / salatalık / kabak / soğan / pırasa / biber
Y4/Y5	patlıcan / tpancar / havuç / mantar / salatalık / biber / turp / salata / patates / domates
Y6	patlıcan / tpancar / havuç / mantar / salatalık / biber / turp / salata / patates

DALGALI

D2	tpancar / patates / havuç
----	---------------------------

RENDELEYİCİLER

R1,5	kereviz / peynir	R9	lahana / peynir
R2	havuç / kereviz / peynir		Parmesan / çikolata
R3	havuç		0.7 mm Turp
R6	lahana / peynir		1 mm Turp

ŞERİT USULÜ KESME

Ş 2x2	havuç / kereviz / patates
Ş 2x4	havuç / tpancar / kabak / patates
Ş 2x6	havuç / tpancar / kabak / patates
Ş 4x4	patlıcan / tpancar / kabak / patates
Ş 6x6	patlıcan / tpancar / kereviz / kabak / patates
Ş 8x8	kereviz / patates

SEÇENEKLER

• Seçenek olarak **kertikli bir bıçak** mevcuttur ve esas olarak yoğurma ve ezme işleri içindir.



• **Dişli bir bıçak** da mevcuttur. Bu bıçak düz bir bıçağın işlemlerini aynı şekilde yapmaktadır, sadece bileme olanağı olmadan kesim tutumu daha uzundur.

Özellikle maydanoz kesiminde önerilmektedir

TEMİZLEME



D İ K K A T

Önlem olarak tavsiyemiz temizleme işlemine başlamadan önce her zaman cihazın fişini çekmenizdir (çarpılma tehlikesi).

• MOTOR BLOĞU

Motor bloğunu asla suya batırmayın, bir sünger veya ıslak bez yardımıyla temizleyin.

• BIÇAK AKSESUARI

Kapağı çıkardıktan sonra, destek haznesini entegre edilmiş sökme düğmesine basarak çıkarın daha sonra yukarı çekerek yerinden çıkarın, haznede kalan bıçak sıvı hazırlığı aşamasında mükemmel sızdırmazlık sağlar.

Eğer yapılan üretim katıysa, bıçağı çıkarın ve hazne içini boşaltın.

Sırasıyla hazneyi ve bıçağı mile yerleştirin ve cihazı çalıştırın, böylece bıçaktaki ürün fazlalıkları sökülür.

Hazneye sıcak su doldurup cihazı çalıştırarak bir ön yıkama yapılabilir.

• SEBZE KESİCİ AKSESUARI

Sebze doğrayıcının her bir parçasını sökün: kapağı, diski, çıkartma diskini ve hazneyi sökün ve temizleyin.

Bulaşık makinesinde temizlemeniz tavsiye edilmez. Bunun yerine, sıvı bir temizleyici kullanarak elde yıkamanızı öneririz.

• BIÇAK

Bıçağın temizlenmesinden sonra, paslanmayı önlemek için iyice kurulanmalıdır.



Ö N E M L İ

Deterjanınızın plastik parçalar üzerinde kullanılabilir olduğundan emin olun. Gerçekten de, çok fazla alkalin (örneğin çok fazla soda veya amonyak yoğunluklu) çamaşır deterjanı bileşenleri, bazı plastiklerle tamamen uyumsuzdur ve bunları süratle tahrip ederler.

BAKIM

• BIÇAK

Yalnızca pürüzsüz bıçaklar keskinleştirilir.

Her kullanımdan sonra özellikle maydonoz kestikten sonra bıçakların hafifçe bilenmesi özellikle tavsiye edilir.

Alet ile verilen ince taş ile ayda bir bıçağı iyice bileyin.

Kesimin sonucu özellikle bıçaklarınızın durumuna ve onların yıpranma durumuna göre değişiklik gösterir. Bıçak yıpranan bir malzemedir biten üründe her zaman aynı sonucu alabilmek için bıçakların arada sırada değişmesi gerekir.

• SU GEÇİRMEZLİK BİLEZİĞİ

Bu halka, motor ve motor bloğu arasındaki sızdırmazlığı sağlar ve bir aşınma parçası görevini görür.

• HAZNE PLAKALARI (R 301 Ultra)

Eğer bu plakalar yıpranırsa, hazne bir daha motor bloğuna emniyetli bir şekilde yerleştirilemez. Çalışma sırasında hazne gevşeyebileceğinden, kullanım güçlüğü meydana gelebilir. Kullanıcı açısından risk oluşmaması için emniyet sistemi makineyi otomatik olarak durdurur.

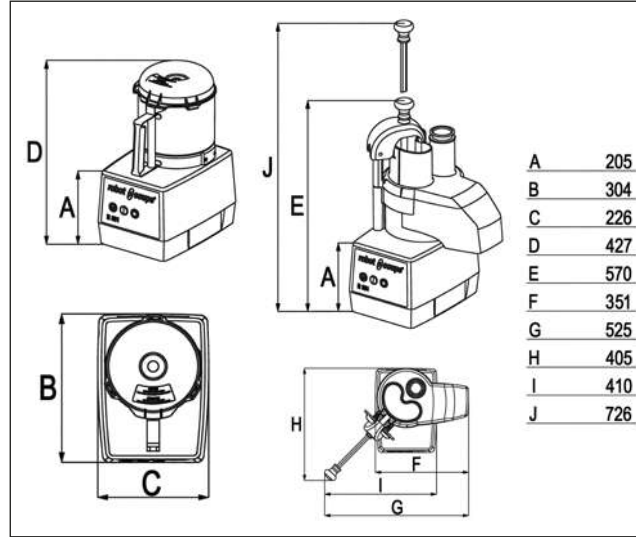
Bu cihazın kullanım konforunu sürdürebilmek için aşınma durumunda bu plakaların değiştirilmesi önerilir.

TEKNİK ÖZELLİKLER

• AĞIRLIK

	Net	Ambalajlı
R 301 (disksiz)	13 kg	16 kg
R 301 Ultra (disksiz)	14 kg	17 kg

• BOYUTLAR (mm)



• ÇALIŞMA YÜKSEKLİĞİ

Tavsiyemiz aleti haznenin üst kısmı 1,20 m ila 1,30 m arasında olacak şekilde bir çalışma alanına konumlandırmanızdır.

• GÜVENLİK

Boş çalışma sırasında cihazın yaptığı ses 70 dB (A)'nın altındadır.

• ELEKTRİK ÖZELLİKLERİ

Tek faz cihaz

Motor	Hızı (devir/dakika)	Yoğunluk (Amp.)
230 V/50Hz	1500	5,7
120 V/60Hz	1800	12,0
220 V/60Hz	1800	5,7

- Güç veri levhamızın üstünde bulunmaktadır.

GÜVENLİK

R 301 de tıpkı R 301 Ultra gibi mekanik-manyetik bir emniyet sistemi ve bir motor freni ile donatılmıştır.

Sebze kesici veya kesicinin kapağının açılmasından itibaren motor durur.

Cihazı tekrar çalıştırmak için, kapağı kapatarak yeşil düğmeye basmanız yeterlidir.

Sebze doğrayıcının levyesi açılınca, motor durur. Levye kapatılınca, yeniden çalışır. Levye açıldıktan 4 veya 5 saniye sonra levreyi kapatmanız ve yeşil düğmeye basmanız yeterlidir.

Sıvı malzeme ile çalışırken dışarı püskürmesini önlemek için her zaman kapağını açmadan önce cihazı durdurun.

R 301/R 301 Ultra modelleri, çok uzun çalışma veya aşırı yükleme durumunda motoru otomatik olarak durduran ısı koruma sistemine sahiptir.



D İ K K A T

Bıçak ve diskler kesici aletlerdir; bunları elinize alıp, kullanırken dikkat ediniz



HATIRLATMA

Hiçbir zaman kilitleme güvenlik sistemlerini iptal etmeye çalışmayınız.

Hiçbir zaman çalışma kabının içine bir nesne sokmayınız.

Hiçbir zaman malzemeleri elle itmeyiniz.

Cihaza aşırı yük yüklemeyiniz.

Hiçbir zaman cihazı boşta çalıştırmayınız.

NORMLAR

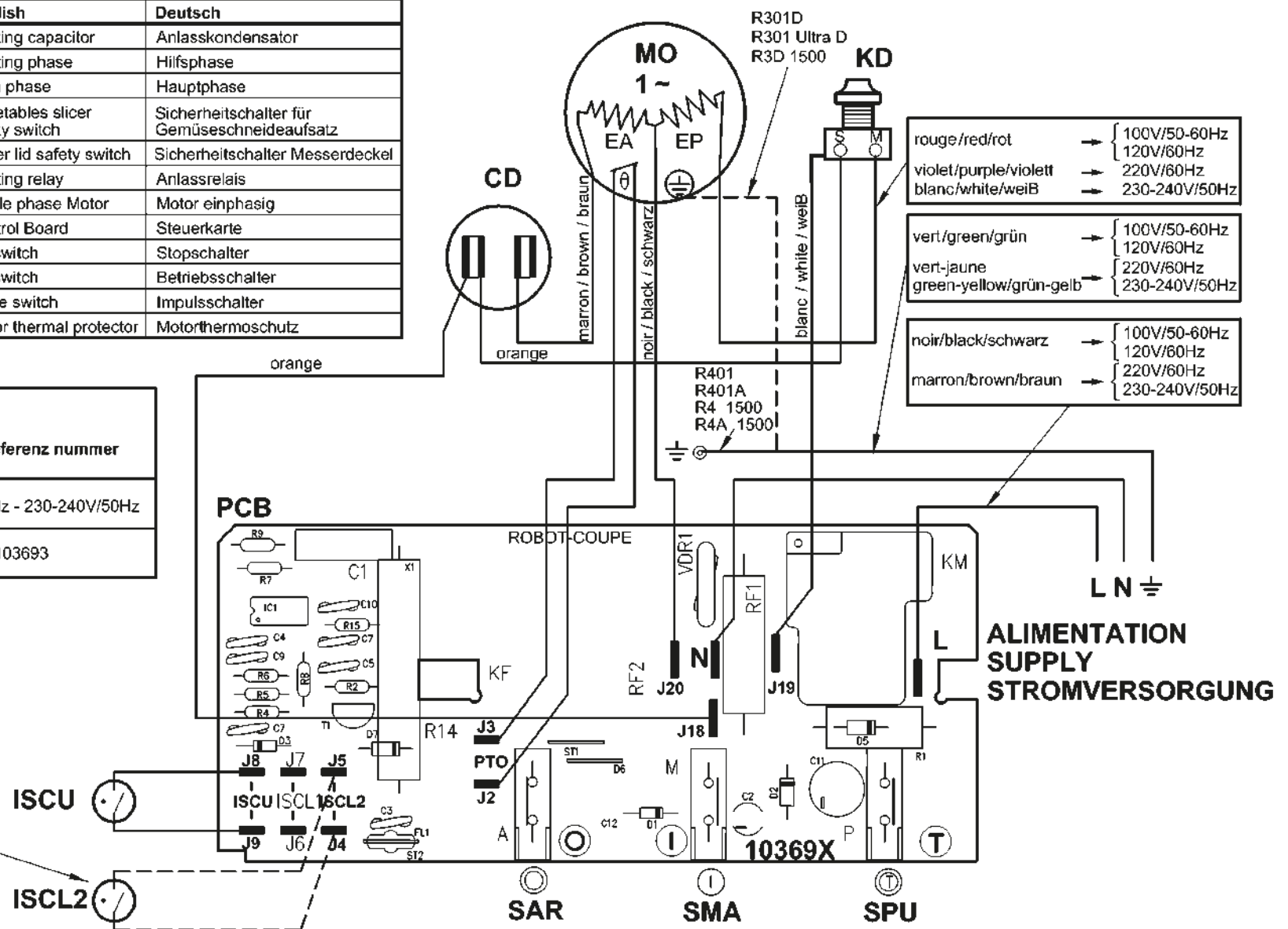
Sayfa 2'deki uyum bildirimine göz atın.

R301D, R301 Ultra D, R3D 1500, R401, R401A, R4 1500, R4A 1500 100V/50-60Hz-120V/60Hz-220V/60Hz-230-240V/50Hz 1~
SCHEMA ELECTRIQUE **ELECTRIC DIAGRAM** **ELEKTRISCHES SCHALTBILD**

	Français	English	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Hauptphase
ISCL2	Interrupteur sécurité Coupe-légumes	Vegetables slicer safety switch	Sicherheitschalter für Gemüseschneidaufsatz
ISCU	Interrupteur sécurité Cutter	Cutter lid safety switch	Sicherheitschalter Messerdeckel
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PCB	Carte de commande	Control Board	Steuerkarte
SAR	Bouton poussoir arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir marche	On switch	Betriebsschalter
SPU	Bouton poussoir impulsion	Pulse switch	Impulsschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

PCB	
N° de référence / Part number / Referenznummer	
100V/50-60Hz - 120V/60Hz	220V/60Hz - 230-240V/50Hz
103692	103693

Non utilisé dans R3D 1500, R4 1500 et R4 A 1500
 Not used in R3D 1500, R4 1500 and R4A 1500
 Unbenutzt für R3D 1500, R4 1500 und R4A 1500





robot coupe®

**Head Office, French,
Export and Marketing Department:**

48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex- France
Tel.: 01 43 98 88 15 - Fax: 01 43 74 36 26
Email: international@robot-coupe.com

Service Clients Belgique

26, Rue des Hayettes
6540 Mont Sainte-Geneviève
Tél. : (071) 59 32 62
Fax : (071) 59 36 04
Email : info@robot-coupe.be

Delegación comercial en España:

Riera Figuera Major, 43
08304 Mataró (Barcelona)
Tel.: (93) 741 10 23 - Fax: (93) 741 12 73
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

Robot-Coupe Italia srl

Via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)
Tel: 051 72 68 10 - Fax: 051 72 68 12
Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.com