

# robot coupe®

 **COMBINÉS : CUTTER & COUPE-LÉGUMES**  
R 502 • R 502 V.V. • R 752 • R 752 V.V.



**RESTAURANTS - TRAITEURS**

## Fonction CUTTER

3 couteaux disponibles avec un affûtage adapté à tous types d'utilisation.

R 752 – R 752 V.V.

Couteau tout inox avec lames démontables et ajustables.



**Couteau lisse**  
En standard



HACHAGES GROS



HACHAGES FINS



SAUCES, ÉMULSIONS

**Couteau cranté**  
En option



PÉTRISSAGES



BROYAGES

**Couteau denté**  
En option



HACHAGES D'HERBES



HACHAGES D'ÉPICES

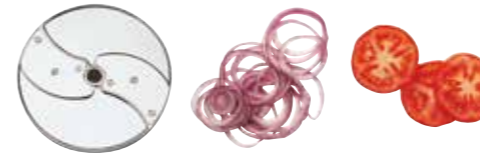
## Fonction COUPE-LÉGUMES

La plus grande variété de coupes : 50 disques avec affûtage haute précision pour une parfaite qualité de coupe.



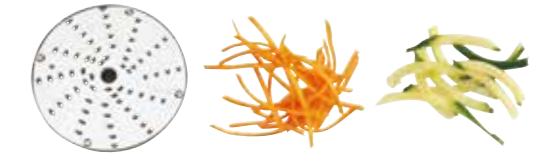
Gamme de disques EXPERT

**Eminceurs : 1 mm à 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	PdT cuites 4 mm	27244W
4 mm	28004W	PdT cuites 6 mm	27245W
5 mm	28065W		

**Râpeurs : 1,5 mm à 9 mm**



	Ref.		Ref.
1,5 mm	28056	9 mm	28060
2 mm	28057	parmesan	28061
3 mm	28058	radis	28055
4 mm	28073	PdT type Rostis	27164
5 mm	28059	PdT crues	27219
7 mm	28016		

**Ondulés : 2 mm à 5 mm**



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

**Frites : 8x8 mm à 10x16 mm**



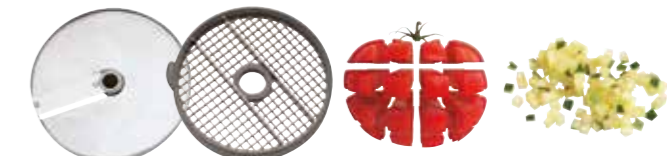
	Ref.		Ref.
8x8 mm	28134W	10x10 mm	28135W
8x16 mm	28159W	10x16 mm	28158W

**Bâtonnets : 1x8 mm à 8x8 mm**



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

**Macédoines : 5x5x5 mm à 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		

## Fonction PURÉE

Pour réaliser en 2 minutes jusqu'à 10 kg d'une purée fraîche et savoureuse.

### 2 VITESSES

R 502 et R752  
**Modèles triphasés**  
- Vitesse coupe-légumes :  
**750 tr/mn**  
- Vitesse cutter :  
**1 500 tr/mn**

### VITESSE VARIABLE

R 502 V.V. et R752 V.V.  
**Modèles monophasés**  
- Vitesse coupe-légumes :  
**300 à 1 000 tr/mn**  
- Vitesse cutter :  
**300 à 3 500 tr/mn**

### R-MIX®

R 502 V.V. et R752 V.V.  
- Vitesse variable de **60 à 500 tr/mn** en rotation inverse.  
- Réaliser des mélanges de lèches de viandes ou incorporer des marquants dans des terrines ou des brioches.

### ACCESSOIRE PRESSE-PURÉE



Option :  
R 502 / R 502 V.V.

Pale  
+  
Grille purée 3 mm  
+  
Disque évacuateur spécial purée

### ÉQUIPEMENT PRESSE-PURÉE



Option :  
R 752 / R 752 V.V.

Pale  
+  
Grille purée 3 mm  
+  
Disque évacuateur spécial purée

R 502 – R 502 V.V.



## Combinés : Cutters et Coupe-Légumes 2 machines en 1 !



R 752 – R 752 V.V.

### Fonction Coupe-Légumes R 502

**Grande goulotte :**  
139 cm<sup>2</sup> coupe de légumes du type chou, céleri, salade, tomates...



**Goulotte cylindrique :**  
Ø 58 mm coupe uniforme de produits longs.



**Poussoir Exactitube :**

Ø 39 mm coupe d'ingrédients de petit calibre tels que : piments, cornichons, pickles, saucisses sèches, asperges, oignons nouveaux, bananes, fraises, raisins...



### Fonction Cutter R 502 - R 752

**Bras racleur :**

Pour **racler facilement** le couvercle et les bords de la cuve sans s'arrêter pour corner.



**Couvercle :**

Possibilité d'**ajouter des liquides ou ingrédients** en cours de fabrication.



**Minuterie :**

Encore plus de **confort de travail, de précision et de régularité** dans la réalisation de recettes.



**Poignée ergonomique Soft Touch :**

Plus de **confort et prise en mains facile**.



### Fonction Coupe-Légumes R 752

**Goulotte Extra Large :**  
Jusqu'à 15 tomates ou 1 chou entier.



**Goulotte cylindrique :**  
Ø 58 mm coupe uniforme de produits longs.



**Poussoir Exactitube :**

Ø 39 mm coupe d'ingrédients de petit calibre tels que : piments, cornichons, pickles, saucisses sèches, asperges, oignons nouveaux, bananes, fraises, raisins...



Cuve inox 5,9 L



Cuve inox 7,5 L



Levier avec mouvement assisté :



- Confort de travail
- Prévention des TMS
- Réduction de la pénibilité



### POLYVALENCE

**Robot multifonctions**

- **Cutter :** hachages, émulsions, pétrissages, broyages ou encore des sauces.
- **Coupe-Légumes :** émincer, râper, couper en émincés ondulés, julienne, macédoine et frites ainsi que de la purée.



### PERFORMANCE

- **Couteau de fond de cuve :** travailler aussi bien les petites que les grandes quantités.
- **Coupe glacée parfaite :** Collection complète de plus de 50 disques avec affûtage de lame haute précision.



### GAIN DE TEMPS

**Economiser plusieurs heures de travail manuel par jour :**

- Cutter : jusqu'à 7 kg de viande hachée en 2 minutes.
- Coupe-Légumes : jusqu'à 12 kg de carottes râpées en 3 minutes.



### ROBUSTESSE

**Longévité accrue :**

- Cuve cutter en **inox**.
- Bloc moteur et accessoire coupe-légumes **métalliques**.
- Moteur asynchrone puissant à **usage intensif**.

# Combinés : Cutters et Coupe-Légumes

## Les Plus des Produits :

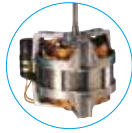
### 2 machines en 1 !

- 1 accessoire cutter et 1 accessoire coupe-légumes s'adaptant sur un même bloc moteur.

### Performants :

- La commande pulse vous permet de travailler par impulsions et donc d'obtenir une meilleure précision de coupe. Le cutter, grâce à son couteau fond de cuve, vous assure une parfaite homogénéité des produits travaillés, même en petite quantité.

### Robuste :



- Moteur industriel asynchrone à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité.
- Moteur monté sur roulement à billes pour un fonctionnement silencieux, exempt de toute vibration.
- Moteur en prise directe avec l'accessoire :
  - puissance délivrée accrue
  - pas de système complexe d'entraînement.
- Aucune maintenance : pas de pièce d'usure (pas de charbon).
- Arbre moteur en inox.

### Minuterie :

- Encore plus de confort de travail, de précision et de régularité dans la réalisation des recettes.

### Grande variété de coupe :

- Collection complète de 50 disques pour réaliser toutes vos coupes : émincées, coupes ondulées, râpés, bâtonnets, lanières, macédoine ou frites.



## Nombre de couverts :

30 à 400.



## Utilisateurs :

Restaurants - Traiteurs



## En bref :

Performants et robustes, ces combinés sont un investissement sûr pour un gain de temps inestimable.



R 502

R 502 V.V.

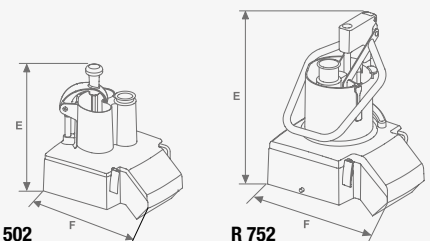
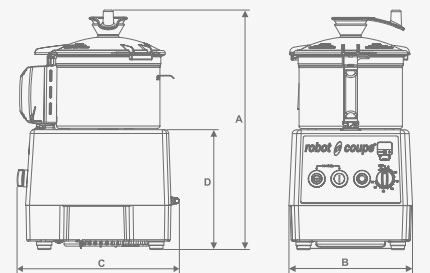
R 752

R 752 V.V.

Norme CE	Caractéristiques						
	Bloc moteur	Accessoire cutter	Accessoire coupe-légumes	Fonction R-Mix	Puissance (Watts)	Voltage* (Volts)	Intensité (Amp.)
R 502	Triphasé 750 & 1500 tr/mn	5,9 litres INOX	Métallique Collection 50 disques	NON	900	400 V/3 50 Hz	2,2 et 2,1
R 502 V.V.	Monophasé 300 à 3 500 tr/mn	5,9 litres INOX	Métallique Collection 50 disques	60 à 500 tr/mn	1 500	230 V*/1 50 Hz	5,8
R 752	Triphasé 750 & 1500 tr/mn	7,5 litres INOX	Métallique Collection 50 disques	NON	1 800	400 V/3 50 Hz	3,25 et 4,6
R 752 V.V.	Monophasé 300 à 3 500 tr/mn	7,5 litres INOX	Métallique Collection 50 disques	60 à 500 tr/mn	1 500	230 V*/1 50 Hz	5,8

\* Autres voltages disponibles

	Dimensions (mm)						Poids (kg)	
	A	B	C	D	E	F	net	emballé
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®**

Direction Générale, France, Internationale et Marketing :

Tél.: 01 43 98 88 33

email : international@robot-coupe.com

Service clients France : Tél. : 03 85 69 50 00

email : france@robot-coupe.fr

Robot-Coupe Belgique : Tél. : (071) 59 32 62

email : info@robot-coupe.be

Robot Coupe U.S.A.: Tél. : 1-800-824-1646

email: info@robotcoupeusa.com - www.robotcoupeusa.com

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

**Distributeur**

**NORMES :**

Appareils conformes :

- Aux dispositions des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 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.
- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes, et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.

