

# *robot coupe*®

Заказ  
запчастей



**NEW**  
Register  
your product  
on line

## CL 40



www.robot-coupe.com

- Fr** Enregistrez votre produit en ligne
- Eng** Register your product online
- D** Registrieren Sie Ihr Produkt online
- Nl** Registreer uw product online
- Es** Registre su producto en línea
- It** Registra il prodotto online
- Po** Registe o seu produto online.
- Sw** Registrera din produkt online
- Ru** Зарегистрировать онлайн ваш продукт
- Pl** Rejestracja produktu on-line
- Cz** Zaregistrujte svůj výrobek online

robot coupe

The company | Contact us | Restricted Area | Select your country...

CATALOG ▾ SELECTION GUIDE LEAFLETS VIDEOS OUR RECIPE **SUPPORT** Search

## Support

### Register your Product on line

Thank you for registering online your Robot-Coupe product guarantee  
This should only take a few minutes  
To register your product you will need:

- Product serial number
- Purchase date

[Register my product now](#)

### Access the Robot-Coupe after-sales service

robot coupe Authentication

Bienvenue sur le site SAV de Robot-Coupe

Choisissez votre langue : English | US | Italiano | Español | Deutsch | Basile

Identifiant \*

Mot de passe \*

Mot de passe perdu

Email \*

Pour nous contacter  
→ utilisez notre formulaire de contact

[Access the Robot-Coupe after-sales service](#)

robot coupe®

## ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Нижеприведенные типы аппаратов соответствуют:

- Положениям следующих европейских директив и соответствующим гос. законодательствам:
  - Директива по механизмам 2006/42/ЕС,
  - Директива по низкому напряжению 2014/35/ЕС,
  - Директива по электромагнитной совместимости 2014/30/ЕС,
  - Регламент (ЕС) № 1935/2004 « О материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами »,
  - Регламент (ЕС) № 10/2011 « О материалах и изделиях из пластмассовых материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами »,
  - Директива по снижению опасных для здоровья компонентов (RoHS) 2002/95/CE,
  - Директива «DEEE» 2012/19/CE,
- положениям следующих стандартизированных евро норм, а также норм по технике безопасности и гигиены:
  - EN ISO 12100 - 2010: Безопасность механизмов – Общие принципы разработки,
  - EN 60204-1 - 2006: Безопасность механизмов – Электрооборудование аппаратов,
  - EN 12852: Кухонные процессоры и миксеры,
  - EN 1678- 1998: Овощерезки,
  - EN 454 + A1 2010-02: Сбивательно-смесительные аппараты,
  - EN 12853: Сбиватели и переносные венчики (погружаемые миксеры),
  - EN 14655: Хлебoreзки,
  - EN 13208: Аппараты для очистки овощей,
  - EN 13621: Аппараты для отжимания воды из салата,
  - EN 60529-2000: Степень защиты:
    - IP 55 для кнопок управления,
    - IP 34 для механизмов.

В г. Montceau en Bourgogne, 4 марта 2016 г.

Alain NODET  
Директор по производству



# СОДЕРЖАНИЕ

## ■ ГАРАНТИИ

## ■ ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

## ■ ВЫ ПРИОБРЕЛИ ОВОЩЕРЕЗКУ CL 40

## ■ ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

- Советы по электричеству

## ■ ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ

## ■ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ВЫБОР ДИСКОВ

## ■ ОЧИСТКА

## ■ ТЕХУХОД

- Уплотнительное кольцо
- Зажимное кольцо
- Лезвия
- Диски для тёрки и диски для нарезки соломкой и волнистыми ломтиками

## ■ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вес
- Размеры
- Рабочая высота
- Уровень шума
- Электрические характеристики

## ■ ЗАЩИТА

## ■ НОРМЫ

## ■ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- Трёхмерные изображения
- Электрические схемы и проводки

# ПРЕДЕЛ ГАРАНТИИ ROBOT-COUPЕ S.N.C.

**Ваш аппарат ROBOT-COUPЕ имеет гарантию сроком на один год с даты покупки: данная гарантия относится, только к официальному изготовителю, его дистрибьютеру или импортеру.**

**Если Вы покупаете аппарат ROBOT-COUPЕ у дистрибьютора, исходной является его гарантия (проверьте сроки и условия этой гарантии с вашим дистрибьютером).**

**Гарантия ROBOT-COUPЕ не распространяется на гарантию дистрибьютера, однако в случае отсутствия последней гарантия ROBOT-COUPЕ будет действительной с возможными поправками в зависимости от конъюнктуры рынка.**

**Гарантия ROBOT-COUPЕ s.n.c. распространяется только на неисправности, связанные с материалом и/или сборкой.**

## **ГАРАНТИЯ ROBOT-COUPЕ S.N.C. НЕ РАПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СЛЕДУЮЩЕЕ:**

**1** - Повреждения оборудования из -за неправильного или несоответствующего использования, падения аппарата или другие подобные повреждения, вызванные неправильным выполнением инструкции по сборке, установке, использованию, чистке, обслуживанию и т. д.

**2** - Заточка или замена затупившихся, испорченных или изношенных после определенного времени использования, считающегося нормальным или чрезмерным, лезвий.

**3** - Заточка и или стоимость замены или ремонта лезвий, ножей, поверхностей, насадок с пятнами, поцарапанных, поврежденных, искривленных или изменивших цвет.

**4** - Любые изменения, добавления или ремонт, выполненные не уполномоченным лицом или предприятием.

**5** - Перевозка аппарата в/из сервис. центра.

**6** - Стоимость установки или тестирования новых деталей или комплектов (напр., чаши, диски, лезвия, насадки), замененных по собственному усмотрению.

**7** - Расходы, связанные с изменением направлением вращения трехфазного электродвигателя (ответственность несет установщик).

**8** - ПОВРЕЖДЕНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ ТРАНСПОРТИРОВКОЙ. Видимые или невидимые повреждения лежат на ответственности перевозчика. Пользователь должен известить о них перевозчика и экспедитора сразу по получении товара, или по обнаружению повреждений если таковые заметны не сразу.

**ХРАНИТЕ ЗАВОДСКУЮ УПАКОВКУ**, которая понадобится в случае проверки перевозчика.

Гарантия ROBOT-COUPЕ s.n.c. ограничивается заменой неисправных деталей или аппаратов. Компания ROBOT-COUPЕ s.n.c., а также ее филиалы или аффилированные предприятия, дистрибьюторы, агенты, управляющие, служащие или страховщики не несут ответственность за ущерб, потерю или косвенные расходы, связанные с аппаратом или невозможностью его использования.

# ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



**ВНИМАНИЕ :** Во избежание несчастных случаев (электротравмы, ранения и пр.) и для снижения материального ущерба, нанесенного неправильным использованием вашего аппарата, внимательно прочитайте следующие инструкции и строго соблюдайте их выполнение. Это поможет Вам лучше ознакомиться с аппаратом и правильно его использовать. Прочитайте полностью данные рекомендации и ознакомьте с ними всех лиц, пользующихся аппаратом.

## РАСПАКОВКА

- Осторожно выньте из упаковки все оборудование, коробки и пакеты с аксессуарами или специальной оснасткой.
- **ОСТОРОЖНО** с режущими инструментами !

## УСТАНОВКА

- Рекомендуется устанавливать аппарат на устойчивую поверхность.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке корпуса двигателя, и что она рассчитана на необходимую силу тока.
- Подсоедините аппарат к розетке с заземлением.

## РАБОТА

- Соблюдайте осторожность при работе с режущими инструментами (дисками или ножами).

## ПРОЦЕДУРА СБОРКИ

- Строго следуйте инструкциям по сборке (см. Стр. 80) и убедитесь, что все аксессуары правильно утановлены.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Не пытайтесь убрать предохранительные системы и блокировки.
- Не вводите посторонние предметы в рабочую емкость.
- Не проталкивайте продукты рукой.
- Не перегружайте аппарат.
- Не включайте порожний аппарат.

## ОЧИСТКА

- В целях предосторожности перед очисткой отключайте ваш аппарат.
- Систематически очищайте аппарат и аксессуары по окончании работы.
- Не погружайте блок двигателя в воду.
- Для алюминиевых деталей используйте специальное моющее средство.

- Не используйте моющие средства с высокой щелочностью (с сильной концентрацией аммиака и натрия) для пластмассовых деталей.
- Robot-Coupe не несет ответственность за несоблюдение пользователем элементарных правил санитарной гигиены по содержанию и очистке аппарата.

## ТЕХУХОД

- Перед любыми операциями на электрических частях, обязательно отключайте аппарат.
- Регулярно проверяйте состояние прокладок или колец, а также исправность предохранительных систем.
- Тщательно следуйте инструкции по техуходу и проверяйте состояние аксессуаров, особенно после использования коррозионных продуктов (лимонная кислота и пр...).
- Не пользуйтесь аппаратом в случае повреждения шнура питания или штепсельной вилки, или же если аппарат неисправно работает или был поврежден.
- При любых аномалиях в работе обращайтесь в сервисный центр.

## ВЫ ПРИОБРЕЛИ ОВОЩЕРЕЗКУ CL 40

Овощерезки CL 40 сконструированы специально для работы на профессиональной кухне. В процессе использования, вы откроете для себя всё многообразие их возможностей.

Модель CL 40 имеет **емкость из нержавеющей стали** и крышку из ABS (автоматический и запуск аппарата с помощью толкателя).

CL 40 оборудована **гаммой из 28 дисков**, позволяющих производить нарезку прямыми и фигурными ломтиками, стружкой, соломкой, кубиками и приготовление фри.

Простая конструкция аппарата обеспечивает удобную очистку: все детали, находящиеся в контакте с продуктами и часто используемые, легко снимаются и очищаются.

Данная инструкция содержит важную информацию для пользователя, которая поможет ему максимально использовать овощерезку.

**Внимательно прочитайте данную инструкцию до использования аппарата.**

Вы также найдете здесь несколько примеров приготовлений рецептов, которые помогут Вам освоить аппарат и оценить его неисчислимые качества.

## ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

### • СОВЕТЫ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ

Перед подключением убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке двигателя.



## ВНИМАНИЕ

**ДАННЫЙ АППАРАТ ОБЯЗАТЕЛЬНО  
ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН  
(ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ТОКОМ).**

Модели CL 40 оснащены различными типами двигателей:

230 В / 50 Гц / 1-фазн.

120 В / 60 Гц / 1-фазн.

220 В / 60 Гц / 1-фазн.

Аппарат поставляется с вилкой для монофазный питания и шнуром.

## ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ

Овощерезка состоит из двух легко снимаемых частей: емкость из нержавеющей стали и крышка.



1) Поставьте блок двигателя перед собой, установите рабочий отсек из нержавеющей стали на блок двигателя, выходная воронка при этом находится с правой стороны.



2) Поворачивайте емкость вправо до тех пор, пока выступы блока хорошо не войдут в предусмотренное для них место.

3) Установите диск-сбрасыватель из черного пластика или лопасть из белого пластика на ось двигателя и убедитесь в том, что он правильно закреплен на дне чаши.



### 2 сбрасывателя:

Модель CL 40 поставляется с двумя сбрасывателями: диск-сбрасыватель из чёрного пластика и лопасть для капусты из белого пластика, обеспечивающее оптимальную выброс при нарезке капусты. При нарезке других овощей рекомендуется использовать обычный выгрузочный диск (из чёрного пластика).



лопасть для капусты



диск-сбрасыватель

#### 4) Выбор диска:

**а) Вы выбрали диск для нарезки ломтиками, стружкой или соломкой:** Установите диск на диск-сбрасыватель.



**б) Вы выбрали комплект для нарезки кубиками:** т. е. решетку и диск-измельчитель.

**Только алюминиевые слайсеры 8 мм, 10 мм и 12 мм совместимы с решеткой для нарезки кубиками.**

Правильно установить решетку для нарезки

кубиками в чаше овощерезки (см. фото).

Убедитесь, что пазы края решётки для нарезки кубиками правильно совпадают с выступом на чаше (см. маркировку на решётках).



Установите затем соответствующий диск-измельчитель и завинтите крыльчатую гайку на валу двигателя для блокировки диска-измельчителя диск-измельчитель.



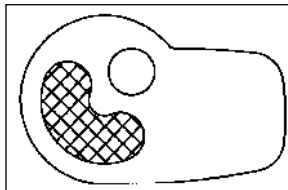
## ВНИМАНИЕ

#### • УСТАНОВКА РЕШЕТКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ:

Эта решетка может устанавливаться двумя различными способами в зависимости от используемой воронки во избежание неправильной нарезки.

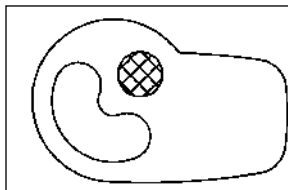
#### • Положение 1: с большой воронкой.

В этом случае рекомендуется установить решетку для нарезки кубиками так, чтобы лезвия решетки находились вертикально к воронке (в воронке можно видеть лезвия решетки).



#### • Положение 2: с круглой воронкой.

В этом случае рекомендуется установить решетку для нарезки кубиками так, чтобы лезвия решетки находились вертикально к трубке (в трубке можно видеть лезвия решетки).



#### с) Вы выбрали изготовление фри:

**Комплект состоит из решетки ломтики и диска ломтики специально для картофеля фри.**

Установите диск-решетку для приготовления фри в отсек овощерезки. Убедитесь, что он правильно установлен: гребенка должна находиться на уровне сброса.



Установите затем соответствующий диск-измельчитель и завинтите крыльчатую гайку на валу двигателя для блокировки диска-измельчителя диск-измельчитель.

5) Установите крышку на рабочий отсек и поворачивайте ее вправо до тех пор, пока крышка не защелкнется, плотно закрыв отсек сверху (на его выдающейся части).



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ВЫБОР ДИСКОВ

Овощерезка CL 40 имеет две воронки:

- **большая воронка** для нарезки объемистых овощей таких, как капуста, сельдерей и пр...
- **круглая воронка** для длинных овощей гарантирует превосходное качество нарезки.

Для достижения оптимального результата нарезки используйте этот отсек в качестве направляющей нарезки.

### • ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БОЛЬШОЙ ВОРОНКИ

- Поднимите рычаг, чтобы открыть вход в воронку.
- Загрузите воронку овощами до самого верха.
- Установите рычаг вертикально воронке.
- Нажимая на рычаг, включите аппарат и продолжайте нажимать на него до полного прохода овощей в воронку.

### • ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КРУГЛОЙ ВОРОНКИ

- Загрузите воронку овощами до самого верха.
- Нажимая на толкатель, включите аппарат и продолжайте нажимать на толкатель до полного измельчения овощей.

ПРЯМЫЕ ЛОМТИКИ 	
П1	морковь / капуста / огурцы / лук / картофель / лук-пореи
П2/П3	лимон / морковь / гриб / капуста / картофель / огурцы / кабачки / лук-пореи / лук / перец
П4/П5	баклажаны / свекла / морковь / грибы / огурцы / перец / редька / салат / картофель / томаты
П6	баклажаны / свекла / морковь / грибы / огурцы / перец / редька / салат / картофель
ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ 	
ФЛ2	свекла / картофель / морковь / кабачки
ТЕРКА 	
T1,5	сельдерей / сыр
T2	морковь / сельдерей / сыр
T3	морковь
T6	капуста / сыр
T9	капуста / сыр
	Пармезан / Шоколад
	Редька 0,7 мм
	Редька 1 мм
СОЛОМКА 	
C2x2	морковь / сельдерей / картофель
C2x4	морковь / свекла / кабачки / картофель
C2x6	морковь / свекла / кабачки / картофель
C4x4	баклажаны / свекла / сельдерей / картофель
C6x6	баклажаны / свекла / сельдерей / кабачки / картофель
C8x8	сельдерей / картофель
КУБИКИ 	
K8x8	картофель / морковь / кабачки / свекла
K10x10	картофель / морковь / кабачки / свекла / репа / лук / яблоки (фрукты)
КАРТОФЕЛЬ ФРИ 	
KФ 8x8	картофель
KФ 10x10	картофель

## ОЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ

**В целях предосторожности перед любыми операциями по очистке рекомендуется всегда отключать аппарат (во избежание электротравм).**

Снимите сначала воронку овощерезки, затем диск, решетку для нарезки кубиками и фри (при необходимости), диск-эжектор, и наконец, рабочий отсек.

Все детали можно мыть в посудомоечной машине при соблюдении точного дозирования моющего средства и при совместимости последнего с материалами из пластика и нержавеющей стали. Однако мойка в посудомоечной машине ускоряет износ.

Рекомендуется периодически промывать области скопления продуктов под лезвиями дисков-слайсеров для нарезки кубиками и фри.

Для этого необходимо демонтировать лезвия, открутив их с помощью прямой отвертки.

**Запрещается погружать моторный блок в воду. Протирайте корпус влажной тряпкой или губкой.**



### ВАЖНО

**Убедитесь, что используемое моющее средство можно применять для пластмассовых изделий. Некоторые средства с повышенной щелочностью (с сильной концентрацией натрия или аммиака) не должны применяться для пластмассовых изделий, так как могут повредить их.**

## ТЕХУХОД

### • УПЛОТНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО

Уплотнительное кольцо оси двигателя должно регулярно смазываться (используйте безопасное для пицци масло).

Для обеспечения идеальной герметичности двигателя рекомендуется регулярно проверять степень износа этого кольца и в случае необходимости заменять.

Замена уплотнительного кольца не требует снятия двигателя и легко производится. Мы настоятельно рекомендуем следить за степенью его износа.

### • ЗАЖИМНОЕ КОЛЬЦО

Мы рекомендуем регулярно проверять состояние зажимного кольца.

В случае износа кольца, рекомендуется его изменить.

### • ЛЕЗВИЯ

Лезвия дисков-слайсеров для нарезки кубиками и фри изнашиваются и подлежат регулярной замене для обеспечения оптимального качества нарезки.

### • ДИСКИ ДЛЯ ТЁРКИ И ДИСКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ СОЛОМКОЙ И ВОЛНИСТЫМИ ЛОМТИКАМИ

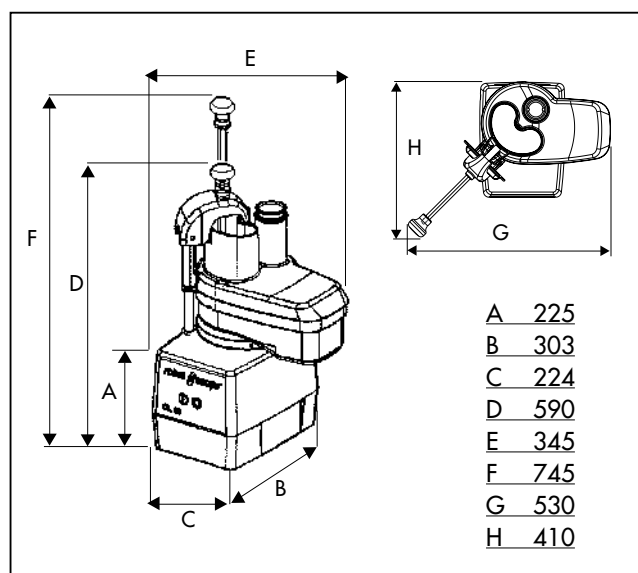
Диски для тёрки и диски для нарезки соломкой и волнистыми ломтиками со временем затупляются. Рекомендуется производить их регулярную замену для обеспечения оптимального качества нарезки.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### • ВЕС

	нетто	в упаковке
CL 40 (без диска)	0,5 кг	0,6 кг
Диск	0,5 кг	0,6 кг

### • РАЗМЕРЫ (в мм)



### • РАБОЧАЯ ВЫСОТА

Рекомендуется устанавливать модели CL 40 на устойчивом рабочем столе так, чтобы высота от пола до верхнего края чаши была от 1,20 м до 1,30 м.

### • УРОВЕНЬ ШУМА

Шумовой уровень или звуковое давление при работе вхолостую составляет менее 70 дБ (А).

## • ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Монофазный аппарат

Двигатель	Скорость (об/мин)	Ток (А)
230 В / 50 Гц	500	5,4
240 В / 50 Гц	500	5,4
120 В / 60 Гц	600	12,0
220 В / 60 Гц	600	5,4

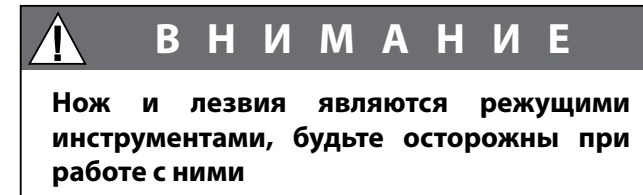
- Мощность обозначена на заводской табличке.

## ЗАЩИТА

Овощерезка CL 40 имеет магнитную систему защиты и тормоз двигателя.

При открытии крышки, мотор останавливается.

Для повторного запуска аппарата достаточно заблокировать крышку и нажать на зеленую кнопку.



Аппарат CL 40 имеет предохранительную систему защиты от перегрева, которая автоматически останавливает двигатель при очень длительной работе или перегрузке.

В таком случае подождать полного охлаждения аппарата и вновь включите его.



## **ВНИМАНИЕ**

**Не пытайтесь убрать предохранительные системы защиты.**

**Не вводите посторонние предметы в рабочую емкость.**

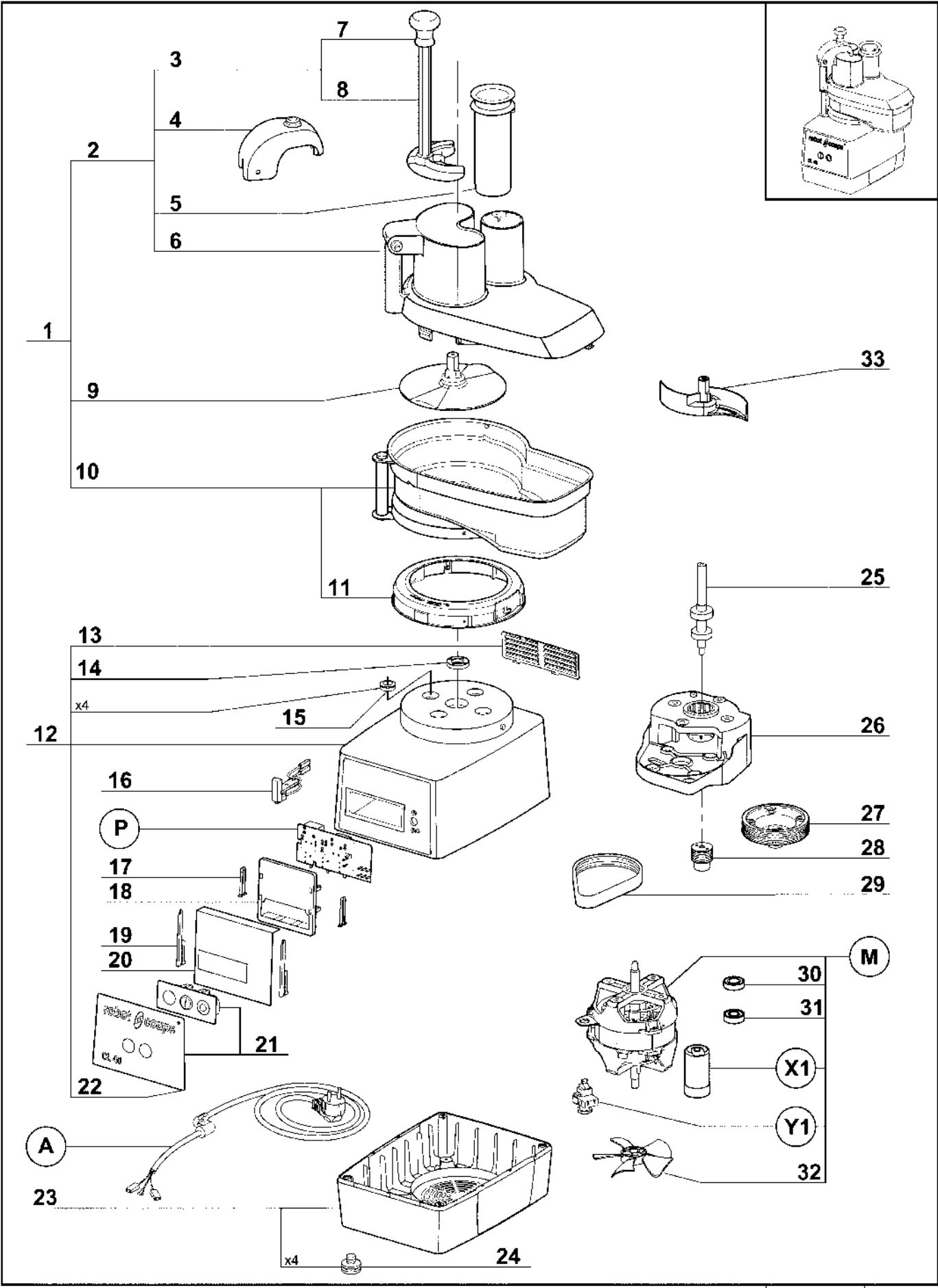
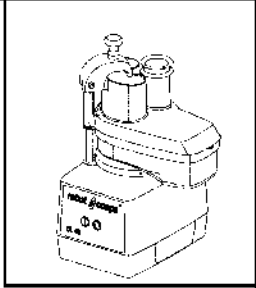
**Не проталкивайте продукты рукой.**

**Не перегружайте аппарат.**

**Не включайте порожний аппарат.**

## **НОРМЫ**

Смотреть декларацию о соответствии стр. 3.


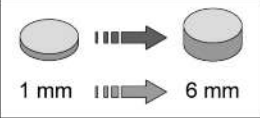
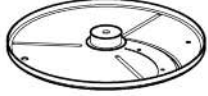


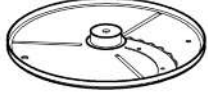

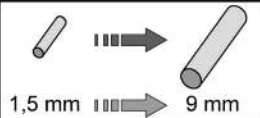
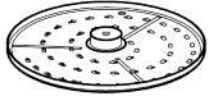





Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	27 400	ACCESSOIRE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER ATTACHMENT
2	49 033	TETE COUPE-LEGUMES COMPLETE	VEGETABLE SLICER HEAD
3	29 880	ENS POUSSOIR	PUSHER ASSEMBLY
4	49 036	GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE
5	118 324	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
6	49 037	COUVERCLE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER LID
7	117 452	POIGNEE	HANDLE KNOB
8	103 703	POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER
9	104 921	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
10	49 034	CUVE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL
11	49 035	ENS RONDELLE D'ACCROCHAGE	LOCKING WASHER ASSEMBLY
12	49 029	ENS SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
13	104 122	GRILLE VENTILATION	VENT COVER
14	501 010	BAGUE ETANCHEITE	MOTOR SEAL
15	104 070	CAPSULE CACHE VIS	BOLT COVER
16	29 356	ILS COMPLET COUPE-LEGUMES	VEGETABLE REED SWITCH
17	102 913	CLAVETTE PLASTRON	PANEL KEY
18	102 911	SUPPORT PLATINE	PCB SUPPORT
19	117 703	CLAVETTE FIXE PLATINE	PCB KEY
20	104 131	PROTEGE PLATINE	PCB PROTECT
21	49 031	ENS TABLEAU COMMANDE	SWITCH ASSEMBLY
22	49 032	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
23	39 112	ENS SOCLE	BASE ASSEMBLY
24	39 928	PIEDS (x4)	FEET (x4)
25	29 604	ENS AXE TRANSMISSION	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY
26	104 125	SUPPORT TRANSMISSION	TRANSMISSION SUPPORT
27	102 923	POULIE RECEPTRICE	LARGE PULLEY
28	102 924	POULIE MOTRICE	SMALL PULLEY
29	503 940	COURROIE	BELT
30	504 229	ROULEMENT MOTEUR SUPERIEUR 6002 2RS	UPPER BALL-BEARING 6002 2RS
31	600 457	ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR 6201 2RS	LOWER BALL-BEARING 6201 2RS
32	117 610	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
33	108 173	EVACUATEUR CHOUX	CABBAGE EJECTOR

Index	Désignation	Description
<b>A</b>	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
<b>M</b>	MOTEUR	MOTOR
<b>P</b>	CARTE DE COMMANDE	CONTROL BOARD
<b>X</b>	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
<b>Y</b>	RELAIS DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY

Machine	Voltage	A	M	P	X1	Y1
2 149 Pack 2D UK	240/50/1	504 275	3 122	103 691	600 018	500 289
24 571 UK						
2 148 Pack 2D AUST		504 278				
24 572 AUST						
24 577 DK	230/50/1	504 276				
24 576 CH		504 292				
2 008 Pack 4D SWE		504 274				
2 150 Pack 6D SWE						
24 570	220/60/1	504 275	3 195	600 018	504 674	
24 584 SAU		39 604				
24 594 BRA						504 274
24 574						
24 575	120/60/1	504 277	3 125	103 690	603 669	500 296

**R101A, R201, R201 Ultra, R211, R211 Ultra, R201E, R201 Ultra E,  
R301\*\*, R301 Ultra\*\*, R302, R302 Plus, R401\*\*, R402\*\*, R402 VV\*\*, CL40\*\***

	 <p>1 mm → 6 mm</p>	<p><b>EMINCEURS / SLICERS</b></p>		<p><b>777 110</b></p>
<p>1 mm 2 mm 3 mm 4 mm 5 mm 6 mm</p>				<p>1* 2* 3* 4* 5* 6*</p>
	 <p>2 mm</p>	<p><b>ONDULÉS / WAVED CUT</b></p>		<p><b>777 110</b></p>
<p>POMME ONDULEES 2 mm / RIPPLE CUT 2 mm</p>				<p>7*</p>
	 <p>1,5 mm → 9 mm</p>	<p><b>RAPEURS / GRATERS</b></p>		<p><b>777 120</b></p>
<p>1,5 mm 2 mm 3 mm 6 mm 9 mm  PARMESAN / PARMESAN POMME DE TERRE / POTATOES RADIS 0,7 mm / RADISH 0,7 mm RADIS 1 mm / RADISH 1 mm RADIS 1,3 mm / RADISH 1,3 mm 1,5 mm (POUR CL 40 / FOR CL40) 2 mm (POUR CL 40 / FOR CL40) 3 mm (POUR CL 40 / FOR CL40)</p>				<p>8* 9* 10* 11* 12* 13* 14* 15* 16* 17* 18* 19* 20*</p>
	 <p>2x2 mm → 8x8 mm</p>	<p><b>BATONNETS / JULIENNE</b></p>		<p><b>777 130</b></p>
<p>2 x 2 mm 2 x 4 mm 2 x 6 mm 4 x 4 mm 6 x 6 mm 8 x 8 mm</p>				<p>21* 22* 23* 24* 25* 26*</p>

R302, R302 Plus, R402\*\*, R402 VV\*\*, CL 40\*\*

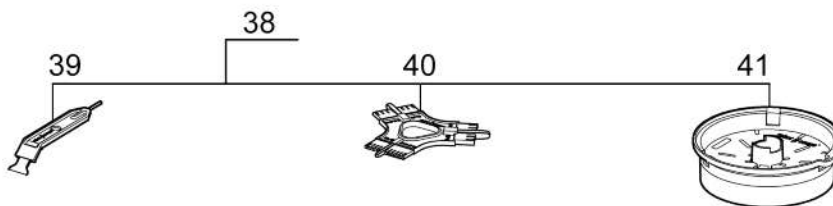
## EQUIPEMENT MACEDOINE / DICING KIT

777 140

		8x8x8 mm	10x10x10 mm	12x12x12 mm
	<b>A</b>	27*	28*	29*
	<b>B</b>	30	31	32
	<b>C</b>	33	34	35
	<b>D</b>	36	36	36
	<b>E</b>	37	37	37

## D-CLEAN KIT

777 145



## EQUIPEMENT FRITES / FRENCH FRIES KIT

777 150

		8x8 mm	10x10 mm
	<b>D</b>	36	36
	<b>F</b>	42*	43*
	<b>G</b>	44	45
	<b>H</b>	46	47
	<b>I</b>	48	49

## ACCESSOIRES / ACCESSORIES



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1*	*27 051	EMINCEUR 1 mm	SLICER 1 mm
2*	*27 555	EMINCEUR 2 mm	SLICER 2 mm
3*	*27 086	EMINCEUR 3 mm	SLICER 3 mm
4*	*27 566	EMINCEUR 4 mm	SLICER 4 mm
5*	*27 087	EMINCEUR 5 mm	SLICER 5 mm
6*	*27 786	EMINCEUR 6 mm	SLICER 6 mm
7*	*27 621	POMPE ONDULEES 2 mm	RIPPLE CUT 2 mm
8*	*27 588	RAPEUR 1,5 mm	GRATER 1,5 mm
9*	*27 577	RAPEUR 2 mm	GRATER 2 mm
10*	*27 511	RAPEUR 3 mm	GRATER 3 mm
11*	*27 046	RAPEUR 6 mm	GRATER 6 mm
12*	*27 632	RAPEUR 9 mm	GRATER 9 mm
13*	*27 764	PARMESAN	PARMESAN
14*	*27 191	POMME DE TERRE	POTATOES
15*	*27 078	RADIS 0,7 mm	RADISH 0,7 mm
16*	*27 079	RADIS 1 mm	RADISH 1 mm
17*	*27 130	RADIS 1,3 mm	RADISH 1,3 mm
18*	*27 148	RAPEUR 1,5 mm POUR CL40	GRATER 1,5 mm FOR CL40
19*	*27 149	RAPEUR 2 mm POUR CL40	GRATER 2 mm FOR CL40
20*	*27 150	RAPEUR 3 mm POUR CL40	GRATER 3 mm FOR CL40
21*	*27 599	BATONNET 2X2 mm	JULIENNE 2X2 mm
22*	*27 080	BATONNET 2X4 mm	JULIENNE 2X4 mm
23*	*27 081	BATONNET 2X6 mm	JULIENNE 2X6 mm
24*	*27 047	BATONNET 4X4 mm	JULIENNE 4X4 mm
25*	*27 610	BATONNET 6X6 mm	JULIENNE 6X6 mm
26*	*27 048	BATONNET 8X8 mm	JULIENNE 8X8 mm
27*	*27 113	EQUIPEMENT MACEDOINE 8X8 mm	DICING KIT 8X8 mm
28*	*27 114	EQUIPEMENT MACEDOINE 10X10 mm	DICING KIT 10X10 mm
29*	*27 298	EQUIPEMENT MACEDOINE 12X12 mm	DICING KIT 12X12 mm
30	29 333	EMINCEUR MACEDOINE 8 mm	DICING SLICER 8 mm
31	29 334	EMINCEUR MACEDOINE 10 mm	DICING SLICER 10 mm
32	39 284	EMINCEUR MACEDOINE 12 mm	DICING SLICER 12 mm
33	102 064	GRILLE MACEDOINE 8 mm	DICING GRID 8 mm
34	102 065	GRILLE MACEDOINE 10 mm	DICING GRID 10 mm
35	105 226	GRILLE MACEDOINE 12 mm	DICING GRID 12 mm
36	39 933	ENSEMBLE VIS DE BLOCAGE	LOCKING SCREW ASSEMBLY
37	39 935	ENSEMBLE LAME + VIS	BLADE + SCREWS ASSEMBLY
38	39 881	D-CLEAN KIT	D-CLEANING KIT
39	39 883	OUTIL RACLEUR	SCRAPER TOOL
40	39 882	OUTIL DE NETTOYAGE	CLEANING TOOL
41	39 884	SUPPORT GRILLE	GRID HOLDER
42*	*27 116	EQUIPEMENT FRITES 8 mm	FRENCH FRIES KIT 8 mm
43*	*27 117	EQUIPEMENT FRITES 10 mm	FRENCH FRIES KIT 10 mm
44	29 343	EMINCEUR FRITES 8 mm	FRENCH FRIES SLICER 8 mm
45	29 344	EMINCEUR FRITES 10 mm	FRENCH FRIES SLICER 10 mm
46	102 066	GRILLE FRITES 8 mm	FRENCH FRIES GRID 8 mm
47	102 067	GRILLE FRITES 10 mm	FRENCH FRIES GRID 10 mm
48	39 936	ENSEMBLE LAME + VIS	BLADE + SCREWS ASSEMBLY
49	39 937	ENSEMBLE LAME + VIS	BLADE + SCREWS ASSEMBLY
50*	*27 019	CASIER DE RANGEMENT 6 DISQUES	STORAGE LOCKER 6 DISC
51	502 579	PIERRE A AFFUTER	HONING STONE





**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

**Delegación comercial en España:**  
Riera Figuera Major, 13-15 baix  
08304 Mataró (Barcelona)  
Tel.: (93) 741 10 23 - Fax: (93) 741 12 73  
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

**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

**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**