

robot coupe[®]

New
Register
your product
on line



R 502 G • R 502 V.V. G • R 752 • R 752 V.V.



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®



Deklaracja Zgodności UE

Robot-Coupe® SNC oświadcza, że wszystkie urządzenia opisane w niniejszej instrukcji, a także ich akcesoria i opakowania, są zgodne z:

- Postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich:

- Dyrektywa „Maszyny” z późniejszymi zmianami **2006/42/WE**,
- Dyrektywa „Niskie napięcie” **2014/35/UE**,
- Directive «Compatibilité Électromagnétique» **2014/30/UE**,
- dyrektywą **2011/65/UE** w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (RoHS)
- dyrektywą **2012/19/UE** w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE),

- rozporządzeniem (WE) nr **1907/2006** Parlamentu Europejskiego i Rady (ostatnia wersja skonsolidowana) w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów (REACH) i w związku z tym żaden produkt, akcesorium i ich opakowania sprzedawane przez firmę Robot-Coupe® SNC nie zawierają substancji wpisanych na listę kandydatką Europejskiej Agencji Chemikaliów (ECHA) i uznawanych za wzbudzające szczególnie duże obawy.

- rozporządzeniem (WE) nr **1935/2004** w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zmienione rozporządzeniem (WE) nr 596/2009,

- rozporządzeniem (WE) nr **2023/2006** w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,

- rozporządzeniem (UE) nr **10/2011** w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz wszystkimi rozporządzeniami (UE), które je modyfikują lub korygują, czyli na dzień niniejszej deklaracji, z rozporządzeniami nr 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416, 2017/752, 2018/79, 2018/213, 2018/831 i 2019/37.

- postanowieniami następujących norm zharmonizowanych:

- **EN ISO 12100:2010** Bezpieczeństwo maszyn – Ogólne zasady koncepcji,
- **EN 60204-1:2006** Bezpieczeństwo maszyn – Wyposażenie elektryczne maszyn,
- **EN 60529** Stopnie ochrony zapewniane przez obudowy (kod IP):
 - IP 55 dla sterowania elektrycznego,
 - IP 34 dla pozostałych elementów urządzenia,

- i w zależności od kategorii urządzenia z postanowieniami zharmonizowanych norm europejskich dotyczących wymogów w zakresie bezpieczeństwa i higieny:

- **EN 454** Miksery-mieszarki,
- **EN 1678**Krajalnice warzyw (i sokowirówki),
- **EN 12852**Wyroby kulinarny i blendery,
- **EN 12853**Miksery i trzepaczki ręczne (Miksery ręczne),
- **EN 13208**Obieraczki warzyw,
- **EN 13621**Suszarki do sałaty,
- **EN 14655**Krajalnice bagietek.

"R019"

Montceau-en-Bourgogne, 1 marca 2019 r

Jean-Marie LOZANO

Dyrektor operacji przemysłowych

S P I S T R E Ś C I

GWANACJA

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

ROBOT WIELOFUNKCYJNE CUTTER-WILK/SZATKOWNICA R 502 G • R 502 V.V. G • R 752 • R 752 V.V.

URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

- Porady elektryczne
- Panel sterowania
- Zegar

FAZY MONTAŻU

- Akcesoria cuttra-wilka
- Akcesoria szatkownicy

UŻYTKOWANIE I WYROBY

- Akcesoria cuttra-wilka
- Akcesoria szatkownicy

OPCJE

CZYSZCZENIE

- Zespół silnikowy
- Akcesoria cuttra-wilka
- Ramię zbieraka
- Nóż
- Akcesoria szatkownicy

KONSERWACJA

- Nóż
- Ramię zbieraka
- Pierścień uszczelniający
- Ostrza, zęby i tarki

DANE TECHNICZNE

- Waga
- Wymiary
- Wysokość ustawienia
- Poziom hałasu
- Dane elektryczne

BEZPIECZEŃSTWO

NORMY

DANE TECHNICZNE

- Schematy elektryczne i okablowania

OGRANICZONA GWARANCJA ROBOT-COUCPE S.N.C.

Urządzenie robot-coupe posiada jednoroczną gwarancję od daty zakupu: gwarancja ta dotyczy wyłącznie kupca początkowego, tzn. dystrybutora lub importera.

W przypadku nabycia urządzenia Robot-coupe u dystrybutora, podstawową gwarancją jest gwarancja dystrybutora (w tym przypadku, należy sprawdzić z dystrybutorem treść i warunki tej gwarancji).

Gwarancja ROBOT-COUCPE nie zastępuje gwarancji dystrybutora, ale w przypadku braków w gwarancji dystrybutora, będzie ona ewentualnie stosowana z pewnymi zastrzeżeniami w zależności od rynku.

Gwarancja Robot-coupe s.n.c. jest ograniczona do usterek dotyczących materiału i/lub montażu.

GWARANCJA ROBOT-COUCPE S.N.C. NIE OBEJMUJE NASTĘPUJĄCYCH PUNKTÓW:

1 - Wszelkie zniszczenie sprzętu spowodowane niepoprawnym lub niewłaściwym użytkowaniem, upadkiem sprzętu, lub wszelkie zniszczenie tego samego rodzaju spowodowane lub wynikające ze złego zastosowania instrukcji (źle wykonany montaż, błąd funkcjonowania, nieodpowiednie mycie i/lub konserwacja, niewłaściwe umieszczenie, itp.).

2 - Robocizna dotycząca ostrzenia i/lub części służących do wymiany różnych elementów składowych noża, ostrzy stępionych, uszkodzonych lub zniszczonych po pewnym czasie normalnego lub nadmiernego użytkowania.

3 - Części i/lub robocizna dotycząca wymiany lub naprawy ostrzy, noży, powierzchni, zamocowań lub też akcesoriów poplamionych, zarysowanych, uszkodzonych, wygiętych lub odbarwionych.

4 - Wszelka modyfikacja, dodatki lub naprawa dokonana przez osoby nieprofesjonalne lub przez osoby trzecie nieupoważnione przez przedsiębiorstwo.

5 - Transport maszyny do serwisu posprzedażnego.

6 - Koszty robocizny dotyczącej instalowania lub testowania wymienionych samowolnie nowych części lub akcesoriów (np. pojemniki, tarcze, ostrza, zamocowania).

7 - Koszty związane ze zmianą kierunku obrotu trójfazowych silników elektrycznych (odpowiedzialność ponosi instalator).

8 - Szkody spowodowane podczas transportu. Odpowiedzialność za widoczne lub ukryte wady ponosi przewoźnik. Klient jest zobowiązany zawiadomić o tym przewoźnika i nadawcę natychmiast po dostawie towaru lub po wykryciu defektu w przypadku wady ukrytej.

NALEŻY ZACHOWAĆ WSZELKIE ORYGINALNE KARTONY I OPAKOWANIA, które będą przydatne podczas inspekcji przewoźnika.

Gwarancja robot-coupe s.n.c. jest ograniczona do wymiany uszkodzonych części lub urządzeń: firma ROBOT-COUCPE S.N.C. oraz jej wszystkie filie lub spółki przyłączone, dystrybutorzy, agenci, zarządcy, pracownicy lub ubezpieczyciele nie mogą ponosić odpowiedzialności za szkody, straty lub wydatki pośrednie związane ze sprzętem lub z niemożliwością jego użytkowania.

ZALECENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI URZĄDZEŃ ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ I OCHRONY OSÓB

Niniejsze zalecenia dotyczą urządzeń wyposażonych w silnik asynchroniczny i zmiennik częstotliwości o zasilaniu jednofazowym.

Nota:

- Układ zasilania elektrycznego i sprzęt ochronny muszą być zgodne z krajowymi przepisami.
- Wszelka instalacja elektryczna urządzenia powinna być wykonana przez wykwalifikowanego elektryka.

Ochrona urządzeń

- Zmienniki częstotliwości – podobnie jak każdy przyrząd elektroniczny – zawierają komponenty czułe na wyładowania elektrostatyczne. Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek interwencji w zmiennikach, osoby wykonujące tę pracę powinny usunąć z ciała wszystkie zgromadzone ładunki elektrostatyczne.
- Wszelkie operacje związane z podłączaniem wewnętrznym powinny być dokonywane po wyłączeniu urządzenia z sieci.
- Kilkakrotne powtórzenie włączenia urządzenia do sieci powoduje przeciążenie zmiennika, co może doprowadzić do jego zniszczenia. Po przerwaniu zasilania należy koniecznie odczekać 3 minuty przed ponownym włączeniem urządzenia do sieci.

Instalowanie elektryczne


- Urządzenie jest zasilane prądem jednofazowym aż do zmiennika, który przekształca prąd w prąd trójfazowy o zmiennej częstotliwości w celu zasilania silnika.

- Urządzenie może być podłączane wyłącznie do sieci prądu przemiennego jednofazowego 220 – 240V / 50 lub 60 z uziemieniem. Wyższe napięcie sieciowe mogłoby zniszczyć zmiennik.
- Należy obowiązkowo podłączyć uziemienie w celu zapewnienia ochrony osób.

Ochrona osób za pomocą wyłączników

Urządzenia ze zmiennikiem częstotliwości wymagają ścisłego wyboru wyłącznika różnicowego w celu zapewnienia ochrony osób: istnieją wyłączniki różnicowe czułe na prąd przemienny (typ AC), prąd pulsacyjny (typ A) lub na każdego rodzaju prąd (typ B).

Niebezpieczeństwo! Zmienniki zawierają mostek prostownikowy napięcia sieciowego. Z tego powodu, w przypadku zwarcia do masy, stały prąd zwarciový może przeszkodzić w zadziałaniu wyłącznika różnicowego czułego jedynie na prąd przemienny (typ AC).

Jeżeli urządzenie jest zasilane prądem jednofazowym, należy używać wyłącznika różnicowego czułego na prąd pulsacyjny (typ A), oznaczonego następującym symbolem: .

Uwaga: W zależności od producenta, wyłączniki różnicowe otrzymują odmienne nazwy.

Urządzenia wyposażone w zmienniki częstotliwości wytwarzają prąd upływowy na linie uziemiającej, którego poziom może doprowadzić do niepożądanego zadziałania wyłącznika różnicowego. Może to być spowodowane przez:

- Podłączenie kilku urządzeń ze zmienną prędkością do tego samego wyłącznika różnicowego.
- Prąd upływowy urządzenia większy od rzeczywistego progu zadziałania wyłącznika różnicowego.

Uwaga: Istnieją fabryczne tolerancje i w zależności od wyłącznika różnicowego jego rzeczywisty próg zadziałania mieści się w zakresie 50-100% teoretycznego progu znamionowego. W przypadku problemu należy dokonać pomiaru prądu upływowego urządzenia i rzeczywistego progu zadziałania wyłącznika różnicowego.

Przed wszystkim należy odnieść się do podanych w poniższej tabeli cech charakterystycznych urządzenia:

Urządzenie	Zasilanie	Przekrój przewodów (mm ²)	Wyłącznik różnicowy (Ph + N)	
			Kaliber (A)	Próg (mA)
R 502 V.V. R 752 V.V.	220 - 240V 50 lub 60 Hz jednofazowy	2,5	B20	≥ 30

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI



UWAGA: W celu ograniczenia liczby wypadków (porażenie prądem elektrycznym, rany, itd.) oraz w celu zmniejszenia strat materialnych związanych z niepoprawnym użyciem urządzeń, należy się dokładnie zapoznać z poniższymi instrukcjami i bezwzględnie ich przestrzegać. Zapoznanie się z poniższą instrukcją obsługi pozwoli na lepsze poznanie sprzętu i poprawne użytkowanie maszyny. Należy przeczytać ją w całości i przekazać do przeczytania wszystkim użytkownikom sprzętu. Nasz sprzęt przeznaczony jest do użytku profesjonalnego i w żadnym wypadku nie może być używany przez dzieci.

WYPAKOWANIE

- Wyjąć ostrożnie urządzenie z opakowania i wyciągnąć wszelkie pudełka lub paczki zawierające akcesoria lub specyficzny sprzęt.
- **UWAGA** na narzędzia tnące: ostrza, tarcze, itp.

INSTALOWANIE

- Zaleca się umieścić sprzęt na idealnie stabilnej podstawie.

PRZYŁĄCZANIE DO SIECI

- Zawsze należy sprawdzić, czy rodzaj prądu instalacji elektrycznej odpowiada rodzajowi wskazanemu na płycie znamionowej zespołu silnikowego i czy instalacja ta wytrzymuje wskazaną ilość amperów.
- Podłączyć koniecznie sprzęt do uziemienia.
- Trójfazowe modeli: sprawdzić, że narzędzie obraca się w kierunku przeciwnym wskazówek zegara.

MANIPULOWANIE

- Należy zawsze uważnie manipulować tarczami lub ostrzami, gdyż są to narzędzia tnące.

FAZY MONTAŻU

- Dokładnie przestrzegać różnych faz montażu (patrz strona 130) i upewnić się, że wszystkie akcesoria są poprawnie ustawione.

UŻYTKOWANIE

- Nigdy nie próbować usuwać systemów blokowania i systemów bezpieczeństwa.
- Nigdy nie wkładać żadnych przedmiotów do pojemników roboczych w trakcie obróbki żywności.
- Nigdy nie popychać składników ręką.
- Nie przeciążać urządzenia.
- Nigdy nie uruchamiać pustego urządzenia.

CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy przez ostrożność wyłączyć urządzenie z sieci.
- Czyścić regularnie urządzenie i akcesoria po zakończeniu cyklu pracy.
- Nie wkładać zespołu silnikowego do wody.
- Do czyszczenia części aluminiowych, należy używać specjalnych środków myjących do aluminium.

- Do czyszczenia części z tworzywa sztucznego nie należy używać zbyt alkalicznych detergentów (ze zbyt silnym stężeniem sody lub amoniaku).
- Firma Robot-Coupe nie może w żadnym wypadku odpowiadać za naruszenie przez użytkownika podstawowych zasad czyszczenia i higieny.

KONSERWACJA

- Przed jakąkolwiek naprawą części elektrycznych, należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie z sieci.
- Sprawdzać regularnie stan uszczelek lub pierścieni oraz poprawne funkcjonowanie zabezpieczeń.
- Konserwacja i sprawdzian akcesoriów powinny być wykonywane bardzo starannie, gdyż przygotowywane wyroby zawierają środki korozyjne (kwas cytrynowy, itp.).
- Nie używać urządzenia, jeżeli przewód zasilania lub wtyczka są uszkodzone, jeżeli urządzenie nie funkcjonuje poprawnie lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone.
- W przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek anomalii, należy koniecznie zgłosić się do Serwisu Naprawczego.

ROBOT WIELOFUNKCYJNE CUTTER-WILK/SZATKOWNICA R 502 • R 502 V.V. R 752 • R 752 V.V.

Robot dwufunkcyjny cutter-wilk/szatkwonica jest urządzeniem doskonale przystosowanym do profesjonalnych potrzeb. Spełnia wiele korzystnych czynności, które poznaje się podczas użytkowania.

Robot ten składa się z cuttra/wilka i szatkownicy do warzyw. Funkcja cuttra/wilka umożliwia obróbkę mięsa, warzyw, przygotowanie drobnego farszu, musu, mielenie, wyrabianie w ciągu mniej niż 5 minut w przypadku najdłuższych operacji. W funkcji szatkownicy, robot jest wyposażony w duży zestaw tarcz umożliwiających plastrowanie, wiórkowanie i krojenie w słupki.

Ego doskonale właściwości pozwalają szybko odkryć inny świat sztuki kulinarnej.

Prosta koncepcja tego urządzenia umożliwia łatwe użytkowanie cuttra/wilka i szatkownicy, gdyż można je bardzo szybko zamontować i wymontować.

Położyliśmy szczególny nacisk na wszelkie czynności powodujące zatrzymanie się silnika.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje pozwalające użytkownikowi uzyskać jak największe korzyści z dokonanego zakupu.

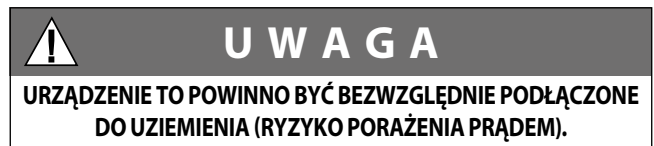
Zalecamy zapoznać się uważnie z instrukcją przed użyciem urządzenia.

Dzięki podanym poniżej przykładom wyrobów, można szybko zapoznać się z urządzeniem i docenić jego liczne zalety.

URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

• PORADY ELEKTRYCZNE

Przed podłączeniem do sieci, należy sprawdzić, czy rodzaj prądu instalacji elektrycznej odpowiada rodzajowi wskazanemu na płycie znamionowej silnika.



R 502 - R 752 Trójfazowy

Model jest wyposażony przez ROBOT-COUPÉ w różnego rodzaju silniki:

230 x 400 V	prędkość zmienna / 50 Hz / 3
	400 V / 50 Hz / 3
	220 V / 60 Hz / 3
	380 V / 60 Hz / 3

Urządzenie jest dostarczane z gołym przewodem elektrycznym, do którego wystarczy przymocować odpowiednią do posiadanej instalacji wtyczkę elektryczną. Przewód ten posiada cztery kable, z których jeden jest przyłączany do uziemienia, a trzy pozostałe do trzech faz.

W przypadku gniazdka z czterema wtykami:

- 1) Podłączyć zielonożółty kabel uziemienia do wtyku uziemienia.
- 2) Podłączyć trzy pozostałe kable do pozostałych wtyków.

Ponieważ podłączenie urządzenia ROBOT-COUPÉ nie wymaga wtyku neutralnego, w przypadku gniazdka prądu z pięcioma wtykami, **wtyczka środkowa gniazdka nie będzie używana.**

Uruchomić następnie puste urządzenie i upewnić się, że nóż obraca się w kierunku odwrotnym do wskazówek zegara.

Strzałka na pokrywę wskazuje kierunek obrotu ostrzy.

Jeżeli nóż obraca się w kierunku wskazówek zegara, należy przełączyć dwa kable:

**ZIELONOŻÓŁTY jest do uziemienia,
NIE WYŁĄCZAĆ GO**

Przełączyć to znaczy: **1** i **2**
1 i **3**
2 i **3**

R 502 V.V. - R 752 V.V. Jednofazowy

Model ten jest wyposażony przez ROBOT-COUPÉ w silnik i wariator prędkości: 230 V / 50 - 60 Hz / 1

Znormalizowane gniazdko zasilania powinno być ustawione na minimum 16 amperów, a w przypadku intensywnego użytkowania - 20 amperów.

• TRYB OSZCZĘDZANIA ENERGII R 502 - 752

Po podłączeniu urządzenia do sieci będzie ono zasilane dopiero po wciśnięciu przycisku włączania I.

Po 5 minutach bezczynności urządzenie przechodzi w tryb oszczędzania energii.

Aby przywrócić zasilanie, należy ponownie wcisnąć przycisk włączania I.

• PANEL STEROWANIA

Przycisk czerwony = Stop

Przycisk zielony I = Praca z prędkością 1

Przycisk czarny = Sterowanie impulsowe

R 502 - R 752 :

Przycisk zielony II = Praca z prędkością 2

R 502 V.V. - R 752 V.V. :

Jako cutter prędkość zmienna od 300 do 3500 obr/min.

Jako szatkownica prędkość zmienna od 300 do 1000 obr/min.

• ZEGAR

Działanie zegara

Na zegar składają się 3 wyświetlacze LED po 7 segmentów, dwa przyciski ustawień czasu oraz brzęczyk.

a) Licznik

Po włączeniu zasilania zegar standardowo wyświetla **0.00** i można od razu zacząć pracę. Jest to tryb Licznika. Kiedy silnik pracuje, zegar zlicza kolejne sekundy. Liczenie zatrzymuje się, gdy silnik jest zatrzymany, i wznowia się po ponownym uruchomieniu silnika. Modele R 502 V.V. i R 752 V.V. oraz ich licznik zatrzymują się automatycznie po 9 minutach. Modele R 502 i R 752 oraz ich licznik zatrzymują się automatycznie po 5 minutach.

b) Minutnik

Przed uruchomieniem urządzenia użytkownik może ustawić czas działania między **0.05** (5 sekund) a **9.00** (9 minut), naciskając przyciski + i -. Kiedy silnik pracuje, zegar odlicza sekundy w dół. Jest to tryb Minutnika. Odliczanie zatrzymuje się, gdy silnik jest zatrzymany, i wznowia się po ponownym uruchomieniu silnika. Gdy odliczanie dojdzie do **0.00**, urządzenie zatrzymuje się i emituje sygnał. Minutnik wyświetla wtedy czas zaprogramowany na początku.

c) Uruchamianie za pomocą przycisku pracy pulsacyjnej

Po uruchomieniu urządzenia za pomocą przycisku pracy pulsacyjnej minutnik przechodzi w tryb licznika, dopóki przycisk pracy pulsacyjnej jest wciśnięty, a po zwolnieniu przycisku wraca do poprzednio wyświetlanego odliczania.

d) Funkcja krajalnicy do warzyw:

Minutnik wyświetla trzy poziome kreski, ale nie działa prawidłowo.

e) Zerowanie

Jeśli po zatrzymaniu silnika minutnik wyświetla inną wartość niż **0.00**, użytkownik może wyzerować wyświetlacz, wciskając jednocześnie przyciski + i - lub przytrzymując przycisk zatrzymania urządzenia przez 2 sekundy.

f) Przejście w stan czuwania

Gdy maszyna nie pracuje przez czas dłuższy niż 10 minut (silnik jest zatrzymany), minutnik przechodzi w stan czuwania. Minutnik ze stanu czuwania można wybudzić, naciskając jeden z jego przycisków bądź przycisk włączania.

g) Dezaktywacja minutnika

Jeśli ani minutnik, ani licznik nie są potrzebne, można dezaktywować tę funkcję, długo przytrzymując równocześnie przyciski włączania i zatrzymania.

Aby przywrócić funkcję minutnika, należy powtórzyć czynność.

FAZY MONTAŻU

• AKCESORIA CUTTER-WILKA



1) Stojąc na wprost zespołu silnika, ustawić pojemnik na zespole silnikowym. Przekręcić pojemnik w prawo, aż do zablokowania.

2) Umieścić nóż na osi silnika i opuścić go na dno pojemnika.

Upewnić się, że jest on poprawnie ustawiony obracając go w pojemniku.



3) Założyć pokrywę wyposażoną w ramię zgarniaka na zbiornik (zob. str. 133) i obrócić w prawo aż do zablokowania.

Urządzenie jest gotowe do funkcjonowania.

W modelach R 502 i R 752 prędkość 2 (1500 obr./min) jest dostępna tylko dla funkcji cuttera-wilka. W przypadku naciśnięcia tego przycisku przy ustawionej funkcji krajalnicy do warzyw, urządzenie uruchomi się z prędkością 1, tj. 750 obr./min.

W modelach R 502 V.V. i R 752 V.V., dozwolony zakres prędkości w funkcji cuttra dostosowuje się automatycznie i waha się od 300 do 3500 obr./min.

• AKCESORIA SZATKOWNICY

Szatkowica do warzyw składa się z dwóch ruchomych części: pojemnika i pokrywy.

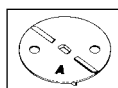


1) Stojąc na wprost silnika, umocować pojemnik na zespole silnikowym w taki sposób, aby on był przechylony w lewą stronę. Otwór odprowadzający znajduje się po prawej stronie.

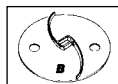
Przekręcić pojemnik w prawo aż do zablokowania.

(Do demontażu tego pojemnika szatkownicy, wystarczy nacisnąć przycisk ze stali nierdzewnej).

2) Umieścić tarczę ewakuacyjną na osi silnika i sprawdzić, czy jest ona poprawnie ustawiona na dnie pojemnika.



STRONA A do góry (zębro do odprowadzania dolnego) do delikatnych warzyw lub owoców cytrusowych (pomidory, grzyby, itp.).



STRONA B do góry (zębro do odprowadzania górnego) do pozostałych owoców i warzyw.

4) Umieścić następnie wybraną tarczę tnącą:



a) W przypadku tarczy tnącej na drobno, do krojenia w wiórki lub słupki: Ustawić tarczę na wale napędowym silnika. W celu upewnienia się, że jest ona poprawnie ustawiona, należy ją

przekręcić w kierunku wskazówek zegara.

b) W przypadku wyposażenia do krojenia w kostki: siatka i tarcza tnąca na drobno do kostek.

Tarcze drobno tnące mogą być montowane z siatką do sałatki jarzynowej według następujących sposobów:

SIATKA DO KOSTEK	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	12x12 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
TARCZA TNAĆ NA DROBNO							
5 mm	•						
8 mm		•					
10 mm			•				
12 mm				•			
14 mm					•		
20 mm						•	
25 mm							•

Sposoby oznaczone szarym kolorem mogą być dostarczone na zamówienie.



Ustawić siatkę do krojenia w kostki w pojemniku szatkownicy.

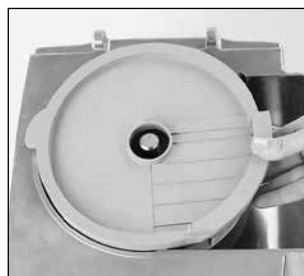
Upewnić się, że występ tarczy drobno tnącej jest poprawnie zamocowany w rowku zespołu silnikowego.

Następnie, docisnąć odpowiednią tarczę drobno tnącą (ostrze gładki) i przekręcić w kierunku wskazówek zegara w celu upewnienia się, że jest poprawnie ustawiona.



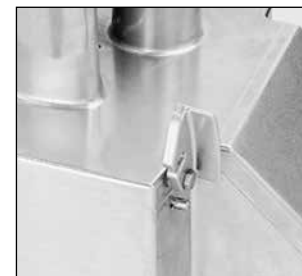
c) W przypadku wyposażenia do frytek:

Wyposażenie to składa się z siatki do frytek i specjalnej tarczy tnącej na drobno.

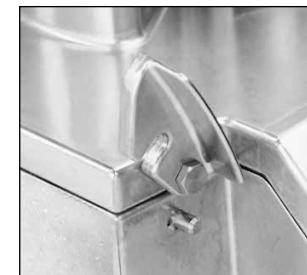


Umieścić siatkę do frytek w pojemniku szatkownicy. Sprawdzić, czy jest ona poprawnie ustawiona, grzebień do frytek powinien znajdować się na poziomie otworu odprowadzającego.

Umocować następnie tarczę tnącą na drobno i przekręcić w kierunku wskazówek zegara w celu upewnienia się, że jest poprawnie ustawiona.



4) Ustawić głowicę szatkownicy na zespole silnikowym. Zacisk znajdujący się wtedy na wprost, po prawej stronie.



5) Umieścić trzpień blokady w miejscach znajdujących się w tylnej części zespołu silnikowego.

Zablokować następnie pokrywę na zespole silnikowym za pomocą zacisku. Urządzenie jest gotowe do funkcjonowania. **W modelach R 502 i R 752** w funkcji krajalnicy do warzyw dozwolona jest tylko pierwsza prędkość (750 obr./min). Prędkość 2 (1500 obr./min) jest dostępna tylko dla funkcji cuttera-wilka. W przypadku naciśnięcia tego przycisku przy ustawionej funkcji krajalnicy do warzyw, urządzenie uruchomi się z prędkością 1, tj. 750 obr./min.

W modelach R 502 V.V. i R 752 V.V. dozwolony zakres prędkości w funkcji szatkownicy dostosowuje się automatycznie i waha się od 300 do 1000 obr./min.

ZMIANA TARCZY :



1) Znajdując się na wprost zespołu silnikowego, odblokować prawą ręką aluminiowy zacisk służący do blokowania głowicy szatkownicy na zespole silnika.

Podnieść głowicę szatkownicy przechylając ją do tyłu w celu odsłonięcia pojemnika.

2) Zdjąć tarczę podnosząc ją od dołu za pomocą piasty lub ewentualnie przekręcić ją w kierunku odwrotnym do wskazówek zegara w celu jej odblokowania przekręcając tarczę odprowadzającą.

W przypadku wyposażenia do krojenia w kostki lub wyposażenia do frytek należy wyjmować razem zestaw siatka + tarcza tnąca. Następnie wyjąć tarcza ewakuacyjna za pomocą dwóch otworów.

3) W przypadku montowania wyposażenia do sałatki jarzynowej, zaleca się oczyścić wnętrze pojemnika za pomocą szmatki lub wilgotnej gąbki, a szczególnie oczyścić uskok na którym ustawia się siatkę.

Siatka powinna być zawsze dokładnie oczyszczona przed użyciem.

4) Montować tarczę odprowadzającą, tarczę lub wyposażenie do sałatki jarzynowej według wskazówek podanych w paragrafie "fazy montażu" w punktach 1) i 2).

5) Zamknąć pokrywę szatkownicy i zablokować ją na zespole silnikowym za pomocą zacisku.

UŻYTKOWANIE I WYROBY

• AKCESORIA CUTTRA-WILKA

Cutter-wilk umożliwia różnorodne krojenie w błyskawicznym czasie, dlatego też radzimy uważnie śledzić przygotowywanie wyrobów w celu otrzymania wymaganego efektu.

Przycisk sterowania impulsowego umożliwia stopniową obróbkę, co zapewnia większą precyzję krojenia podczas przygotowania specyficznych wyrobów, np. niektóre wyroby mielone

UŻYTKOWANIE	R 502 R 502 V.V. Maksymalna ilość produktu końcowego (w kg)	R 752 R 752 V.V. Maksymalna ilość produktu końcowego (w kg)	R 502 V.V. R 752 V.V. Zalecana prędkość (obr/ min.)	Czas pracy (w min.)
SIEKANIE				
• MIESO				
Befszyk siekany/tatarski	1,7	3,2	1200/1500	3
Mięso mielone/farsz do nadziewania	2,2	3,2	1200/1500	3
Paszty	2,7	3,2	1200/1500	4
• RYBY				
Pasta rybna	2,7	3,2	3000	5
Pasztet rybny	2,7	3,2	3000	5
• WARZYWA				
Czosnek / Puree z jarzyn	0,6/1,1	0,6/1,7	1500/2000	3
Rosoly / włoszczyzna	2,2	3,2	2500/3000	4
• OWOCE				
Przecier/wywar owocowy	2,2	3,2	2500/3000	4
ZAWIESINY				
Majonez/sos czosnkowy/tatarski	3,2	3,8	600/1500	3
Sos baskijski/sos holenderski	2,2	3,2	600/1500	5
Pasta ze ślimaków/pasta z fososia	2,2	2,7	600/1500	4
WYRABIANIE CIASTA				
Ciasto francuskie / babka piaskowa	2,2	3,2	900/1500	4
Rozprowadzanie ciasta francuskiego	2,2	3,2	900/1500	4
Ciasto na pizzę	2,2	3,2	900/1500	4
SIEKANIE				
Owoce suszone	1,1	1,7	900/1500	4
Lód	1,1	1,7	900/1500	4
Bułka tarta	1,1	1,7	900/1500	4
MIESZAĆ				
			300/600	

Możliwe jest inne użytkowanie urządzenia przy zastosowaniu cuttra/wilka. Powyższe wartości są podane

jedynie dla przykładu i mogą ulec zmianie w zależności od jakości składników lub przepisu kulinarnego.

• AKCESORIA SZATKOWNICY

Szatkownica do warzyw posiada dwa otwory wsadowe:

- **Duży otwór wsadowy** umożliwiający krojenie takich warzyw jak kapusta, seler, itp.
- **Otwór wsadowy o kształcie cylindrycznym** przeznaczony do warzyw długich i zapewniający doskonałą precyzję krojenia.

Dla uzyskania optymalnej jakości krojenia należy zastosować się po poniższych wskazówkach.

ZASTOSOWANIE DUŻEGO OTWORU WSADOWEGO

- Podnieść dźwignię i odsłonić wejście otworu wsadowego.
- Umieścić warzywa aż do samej góry otworu wsadowego.
- Ustawić dźwignię prostopadle do otworu wsadowego.
- Naciskać na dźwignię, a następnie włączyć urządzenie i trzymać przycisk do całkowitego opróżnienia otworu z warzyw.

ZASTOSOWANIE OTWORU WSADOWEGO O Kształcie CYLINDRYCZNYM

- Umieścić warzywa, aż do samej góry otworu.
- Nacisnąć na popychacz i włączyć urządzenie, a następnie trzymać popychacz aż do całkowitego rozdrobnienia warzyw.

PLASTRY	
P 0,6	migdał
P 0,8	kapusta
P 1	marchew / kapusta / ogórek / cebula / ziemniak / por
P 2/P 3	cytryna / marchew / grzyb / kapusta / ziemniak / ogórek / rzodkiewka / cebula / por / papryka
P 4/P 5	abakłazann / burak / marchew / grzyb / ogórek / papryka / chrzan / sałata / ziemniak / pomidor
P 8/P 10	abakłazann / ziemniak / rzodkiewka / marchew
P 14	ziemniak / rzodkiewka / marchew
P 4 mm	ziemniaki gotowane 4 mm
P 6 mm	ziemniaki gotowane 6 mm

PLASTRY FALISTE



PF 2	burak / ziemniak / marchew / rzodkiewka
PF 3	burak / ziemniak / marchew / rzodkiewka
PF 5	burak / ziemniak / marchew / rzodkiewka

WIÓRKI



W 1,5	seler / ser	W 9	kapusta / ser
W 2	marchew / seler / ser		Parmezan / czekolada
W 3	marchew		Chrzan 0,7 mm
W 5	kapusta / ser		Chrzan 1 mm

SŁUPKI



S 1x8	marchew / seler / ziemniak
S 1x26	cebula / kapusta
S 2x2	marchew / seler / ziemniak
S 2x4	marchew / burak / rzodkiewka / ziemniak
S 2x6	marchew / burak / rzodkiewka / ziemniak
S 2x10	marchew / burak / rzodkiewka / ziemniak
S 4x4	abakłazann / burak / rzodkiewka / ziemniak
S 6x6	abakłazann / burak / céleri / rzodkiewka / ziemniak
S 8x8	seler / ziemniak

KOSTKI



K 5x5	marchew / rzodkiewka / ogórek / seler
K 8x8	ziemniak / marchew / rzodkiewka / burak
K 10x10	ziemniak / marchew / rzodkiewka / burak / rzepa
K 14x14	ziemniak / marchew / rzodkiewka / rzepa / seler

FRYTKI



F 8x8	ziemniak
F 10x10	ziemniak
F 10x16	ziemniak

OPCJE



W przypadku modeli R 502 i R 502 V.V. w opcji dostępny jest nóż z nacięciami oraz nóż z zębami.



W przypadku modeli R 752 i R 752 V.V. w opcji dostępny jest ostrze z nacięciami oraz ostrze z zębami.

Ostrza z nacięciami jest przewidziany do ugniatania i rozdrabniania. **Ząbkowane ostrza** umożliwiają siekanie ziół i przypraw.

CZYSZCZENIE



UWAGA

Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy przez ostrożność wyłączyć urządzenie z sieci (ryzyko porażenia prądem).

• ZESPÓŁ SILNIKOWY

Nigdy nie zanurzać zespołu silnikowego w wodzie. Czyścić przy pomocy wilgotnej szmatki lub gąbki.

• AKCESORIA CUTTRA-WILKA

Po zdjęciu pokrywy odblokować pojemnik z podstawy silnika naciskając na wmontowany w uchwycie zaczep, a następnie pociągnąć go do góry i wyjąć. Nóż pozostaje w pojemniku w celu zapewnienia doskonałej szczelności podczas przygotowywania wyrobów płynnych.

Jeżeli przygotowywany wyrób jest stały, wyjąć nóż i opróżnić pojemnik.

Umieścić ewentualnie ponownie pojemnik i nóż na osi i uruchomić urządzenie w celu usunięcia resztek wyrobu z noża.

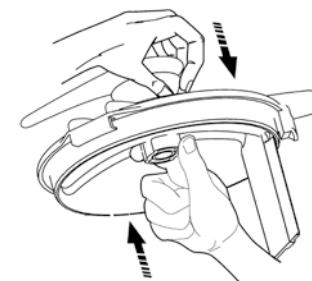
Można ewentualnie dokonać wstępnego mycia wlewając ciepłą wodę do pojemnika i uruchamiając urządzenie na kilka minut.

• RAMIĘ ZBIERAKA

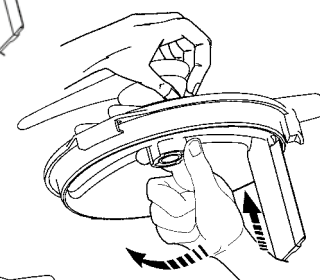
Aby wyczyścić ramię zbieraka, należy zdemontować je w następujący sposób.

Chwycić zbierak jedną ręką, a rączkę drugą (rysunek 1). Docisnąć jedną część w kierunku drugiej, po czym obrócić uchwyt o 45° w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rysunek 2).

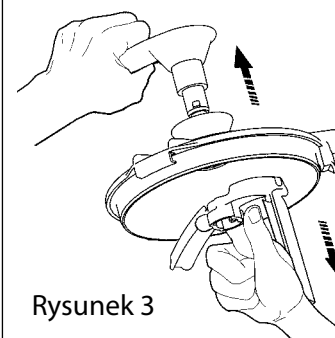
Można teraz wyjąć obie części zbieraka w celu ich wyczyszczenia (rysunek 3).



Rysunek 1



Rysunek 2



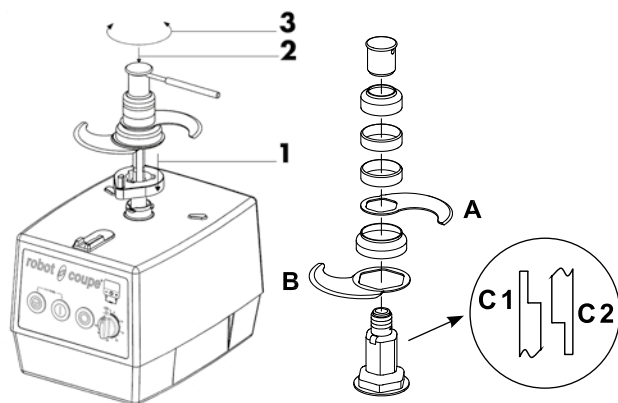
Rysunek 3

• NÓŻ

Nóż całkowicie ze stali nierdzewnej modele R 752 - R 752 V.V. jest całkowicie zdejmowane do łatwego czyszczenia

Po oczyszczeniu noża, należy dokładnie wytrzeć ostrza w celu uniknięcia ewentualnego utlenienia.

W celu umycia nóż należy obowiązkowo zdemontować



Wyłączyć sprzęt z sieci.

1 - Ustawić urządzenie do demontażu noża na osi silnika.

2 - Ustawić nóż na osi.

3 - Umieścić trzon demontujący w otworze dokrętki noża i luzować go w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara, aby odkręcić. Montaż przeprowadzić w kolejności odwrotnej do demontażu. W obu przypadkach ostrze dociskane jest do rowkowania narzędzia do demontażu.

A - Ostrze górne.

B - Ostrze dolne.

C - W zależności od ustawienia ostrza podczas demontażu założyć przekładki C w następujący sposób:

C1 jeśli przekładka znajduje się nad ostrzem

C2 jeśli przekładka znajduje się pod ostrzem.

• AKCESORIA SZATKOWNICY

Wymontować wszystkie części szatkownicy, tzn. pokrywę, tarcze, tarcze ewakuacyjna i pojemnik (w celu odblokowania nacisnąć na przycisk ze stali nierdzewnej) i umyć je.

Mycie w zmywarce głowicy szatkownicy w zmywarce do naczyń jest niewskazane, gdyż aluminium może szernieć. Zaleca się raczej mycie ręczne przy użyciu płynu do mycia naczyń. W przypadku mycia w zmywarce, polecamy użycie specjalnego środka czyszczącego do aluminium.



UWAGA

Należy sprawdzić, czy używany detergent jest przystosowany do części z tworzywa sztucznego. Niektóre zbyt alkaliczne środki czyszczące np. o silnym stężeniu sody i amoniaku) nie są przystosowane do niektórych tworzyw sztucznych i mogą je szybko zniszczyć.

KONSERWACJA

• NÓŻ

Ostrzyć można wyłącznie ostrza noża.

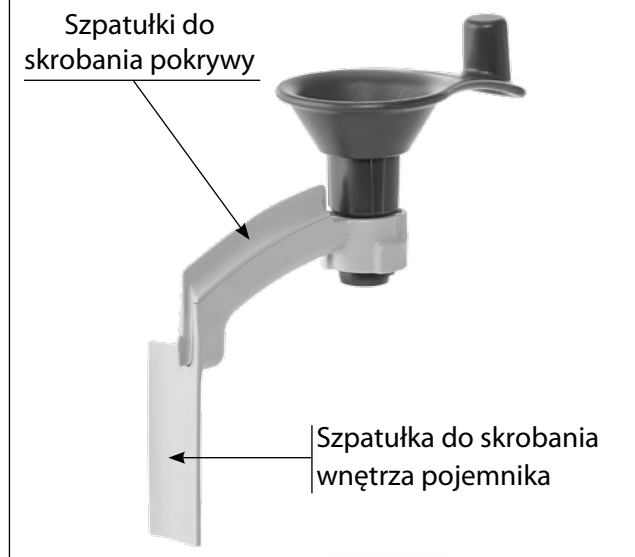
Po każdym użyciu noża, a szczególnie po siekaniu pietruszki, zaleca się lekko pociągnąć go osełką.

Dokładnego ostrzenia należy dokonywać raz w miesiące przy pomocy dołączonego do urządzenia bardzo drobnego kamienia do ostrzenia.

Wynik krojenia zależy głównie od stanu ostrzy i ich zużycia. Nóż ulega bowiem zużyciu i należy go od czasu do czasu wymienić w celu uzyskania niezmienniej jakości produktu końcowego.

• RAMIĘ ZBIERAKA

Ramię zbieraka jest wyposażone w gumowe łopatki, które podlegają zużyciu. Należy je okresowo wymieniać, by zapewnić optymalne działanie w każdym czasie. Łopatki można łatwo demontować i montować ponownie.



• PIERŚCIEŃ USZCZELNIAJĄCY

W celu zachowania doskonałej szczelności silnika, zaleca się regularnie sprawdzać stan zużycia pierścienia i w razie potrzeby wymienić go. We wszystkich przypadkach pierścień należy wymieniać co roku lub co 6 miesięcy w przypadku intensywnego użytkowania.

Pierścień uszczelniający można łatwo wymienić, gdyż nie wymaga to wymontowania silnika. Zalecamy więc ciągle uważać, aby był on w dobrym stanie.

• OSTRZA, ZĘBY I TARKI

Ostrza tarczy drobno tnących, zęby tarczy do krojenia w słupki oraz tarki ulegają zużyciu i należy je okresowo wymieniać w celu zachowania tej samej jakości krojenia.

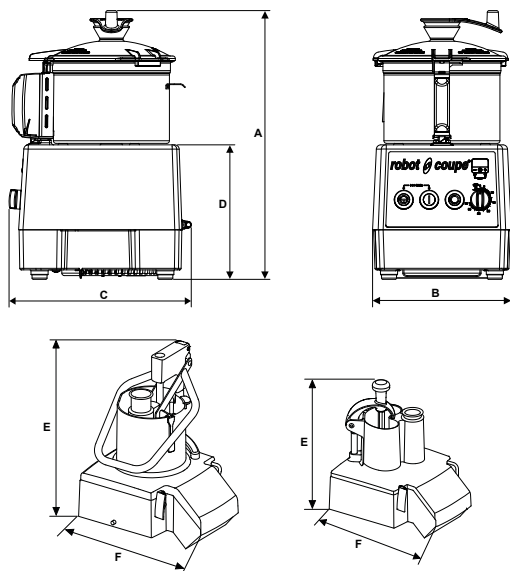
CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNE

• WAGA

	Netto	Z opakowaniem
R 502 g kompletnym (bez tarczy)	29,4 kg	33,4 kg
R 502 V.V. g kompletnym (bez tarczy)	29,8 kg	33,8 kg
R 752 kompletnym (bez tarczy)	33,0 kg	37,0 kg
R 752 V.V. kompletnym (bez tarczy)	33,5 kg	37,5 kg

• WYMIARY (w mm)

	A	B	C	D	E	F
R 502 g / R 502 V.V. g	540	365	278	270	402	378
R 752 / R 752 V.V.	570	365	278	270	443	378



• WYSOKOŚĆ USTAWIENIA

Zaleca się umieścić urządzenie na stabilnej płaszczyźnie w ten sposób, aby górna część pojemnika znajdowała się na wysokości od 1,20 m do 1,30 m.

• POZIOM HAŁASU

Poziom ciągły ciśnienia akustycznego podczas pracy na biegu jałowym urządzenia jest niższy od 70 dB (A).

• DANE ELEKTRYCZNE

Urządzenie jednofazowe **R 502 V.V. g**

Silnik	Prędkość szatkownicy (obr./min.)	Prędkość cuttra (obr./min.)	Napięcie (A)
230 V/50-60 Hz	300 do 1000	300 do 3500	5,8

Urządzenie trójfazowe **R 502 g**

Silnik	Prędkość szatkownicy (obr./min.)	Prędkość cuttra (obr./min.)	Napięcie (A)
230 x 400 V/50 Hz	750	1500	230V=3,9 400V=2,3 230V=3,9 400V=2,3
400 V/50 Hz	750	1500	2,2 2,1
220 V/60 Hz	900	1800	3,8 3,6
380 V/60 Hz	900	1800	2,2 2,1

Urządzenie jednofazowe **R 752 V.V.**

Silnik	Prędkość szatkownicy (obr./min.)	Prędkość cuttra (obr./min.)	Napięcie (A)
230 V/50-60 Hz	300 do 1000	300 do 3500	5,8

Urządzenie trójfazowe **R 752**

Silnik	Prędkość szatkownicy (obr./min.)	Prędkość cuttra (obr./min.)	Napięcie (A)
230 x 400 V/50 Hz	750	1500	230V=3,1 400V=1,8 230V=3,6 400V=2,1
400 V/50 Hz	750	1500	3,25 4,6
220 V/60 Hz	900	1800	6,5 8,5
380 V/60 Hz	900	1800	2,1 2,2

- Informacje dotyczące mocy znajdują się na tabliczce znamionowej.

BEZPIECZEŃSTWO

Modele te wyposażone są w magnetyczny system bezpieczeństwa i system hamowania silnika.

W momencie otwarcia pokrywy cuttra/wilka, silnik zatrzymuje się.

W celu ponownego uruchomienia urządzenia, wystarczy zablokować pokrywę i wcisnąć zielony przycisk.

W celu uniknięcia pryskania podczas przygotowywania wyrobów płynnych, należy jednak unieruchomić urządzenie przed otwarciem pokrywy.

Te modele są wyposażone w **zabezpieczenie termiczne**, które zatrzymuje automatycznie silnik w przypadku zbyt długiego funkcjonowania lub przeciążenia.

W tym przypadku, należy poczekać do ostudzenia urządzenia przed ponownym jego uruchomieniem.



UWAGA

Nóż i ostrza są narzędziami tnącymi. Należy ostrożnie się nimi posługiwać.



DLA PRZYPOMNIENIA

Nigdy nie próbować usuwać systemów blokowania i systemów bezpieczeństwa.

Nigdy nie wkładać żadnych przedmiotów do pojemników roboczych w trakcie obróbki żywności.

Nigdy nie popychać składników ręką.

Nie przeciążać urządzenia.

Nigdy nie uruchamiać pustego urządzenia.

NORMY

Powołać się do oświadczenia o zgodności na stronie 3.

robot  *coupe*®

DANE TECHNICZNE

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

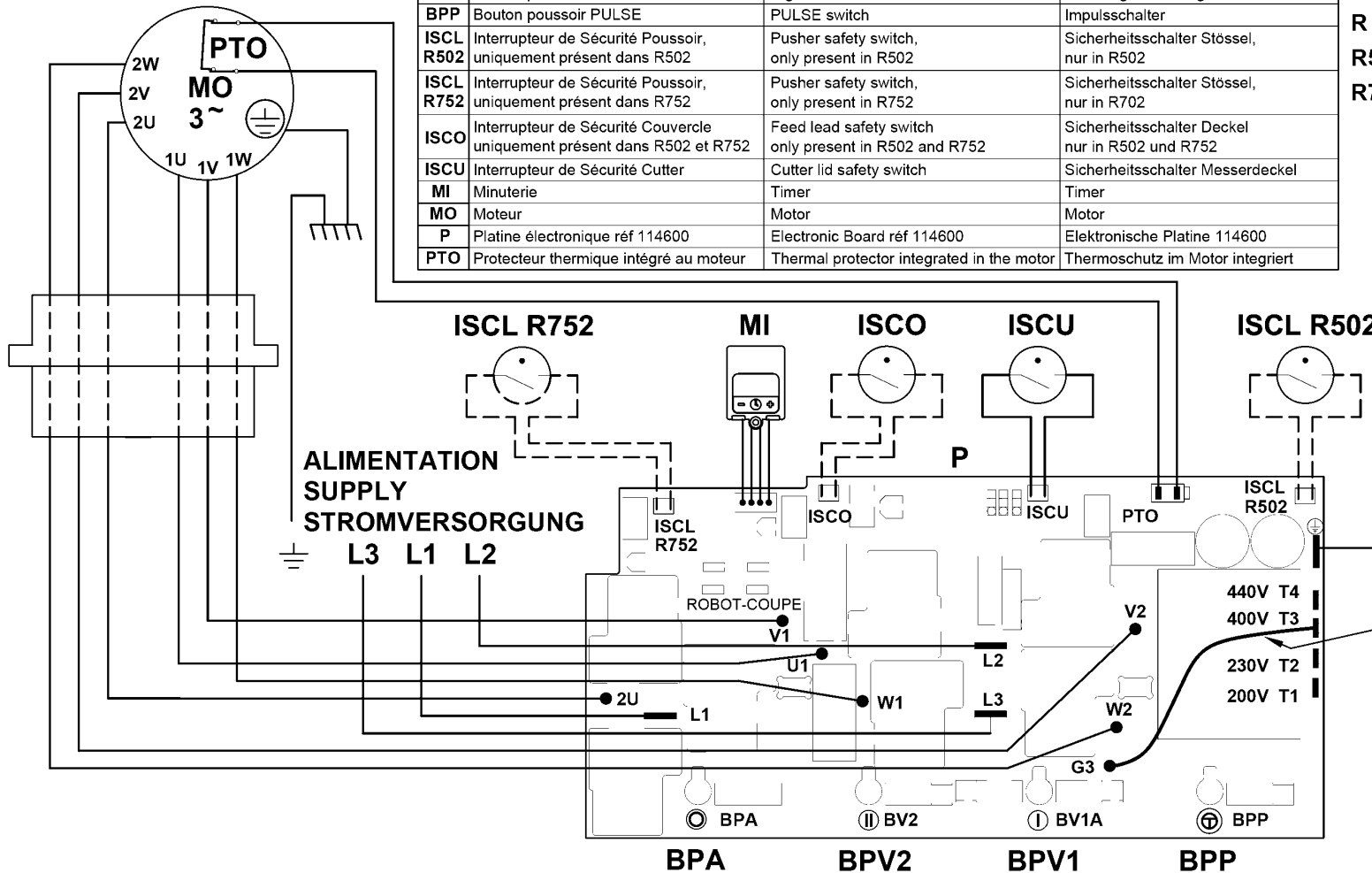


Important
Précautions
Wichtiger Hinweis

Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné (voir tableau ci-contre).
Check that the wire which allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal (table in the margin).
Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes Korrekt positioniert ist (Tafel Gegenüber).

	Français	English	Deutsch
BPA	Bouton poussoir ARRET	OFF switch	Stopschalter
BPV1	Bouton poussoir MARCHE Vitesse 1	Low speed switch	Kleine geschwindigkeitshalter
BPV2	Bouton poussoir MARCHE Vitesse 2	Hight switch	Grosse geschwindigkeitshalter
BPP	Bouton poussoir PULSE	PULSE switch	Impulsschalter
ISCL R502	Interrupteur de Sécurité Poussoir, uniquement présent dans R502	Pusher safety switch, only present in R502	Sicherheitsschalter Stössel, nur in R502
ISCL R752	Interrupteur de Sécurité Poussoir, uniquement présent dans R752	Pusher safety switch, only present in R752	Sicherheitsschalter Stössel, nur in R702
ISCO	Interrupteur de Sécurité Couvercle uniquement présent dans R502 et R752	Feed lead safety switch only present in R502 and R752	Sicherheitsschalter Deckel nur in R502 und R752
ISCU	Interrupteur de Sécurité Cutter	Cutter lid safety switch	Sicherheitsschalter Messerdeckel
MI	Minuterie	Timer	Timer
MO	Moteur	Motor	Motor
P	Platine électronique réf 114600	Electronic Board réf 114600	Elektronische Platine 114600
PTO	Protecteur thermique intégré au moteur	Thermal protector integrated in the motor	Thermoschutz im Motor integriert

A partir de / From / Von
 Blixer 5 G : M82001111XX
 Blixer 7 : M82601111XX
 R 5 G : M81701111XX
 R 7 : M82401111XX
 R502 G : M81401111XX
 R752 : M82201111XX



A commuter suivant la tension d'alimentation.
For switching according to supply voltage.
Umschalten gemäß der Stromspannung.

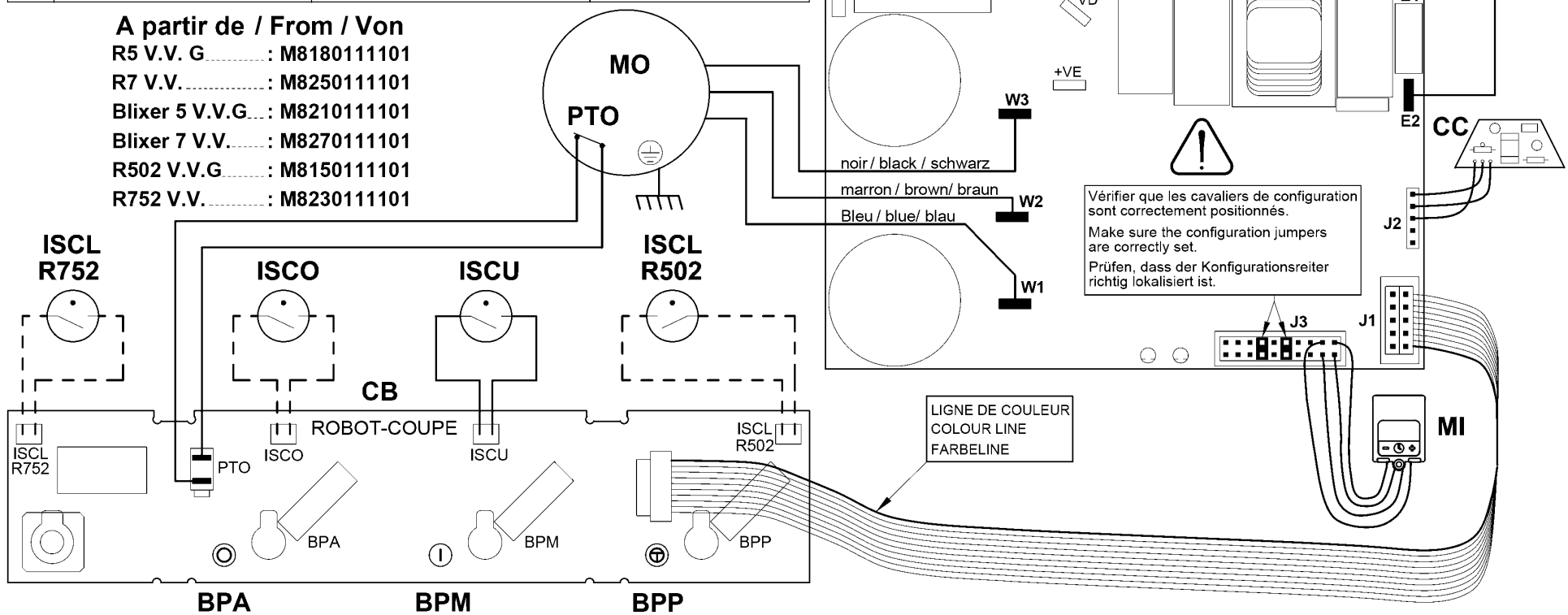
Tension d'alimentation Supply voltage Stromspannung	Connexion Terminal Anschluss
200 V	200 (T1)
220 -> 240 V	230 (T2)
380 -> 415 V	400 (T3)
440 V	440 (T4)

R5 V.V.G - R7 V.V. - Blixer® 5 V.V.G - Blixer® 7 V.V. - R502 V.V.G - R752 V.V.
SCHEMA ELECTRIQUE **ELECTRIC DIAGRAM**

200-240V/50-60Hz 1~
ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
BPA	Bouton poussoir ARRET	OFF switch	Stopschalter
BPM	Bouton poussoir MARCHE	ON switch	Betriebsschalter
BPP	Bouton poussoir PULSE	PULSE switch	Impulsschalter
CB	Carte boutons Réf. 113602	Switches card # 113602	Schalteren Karte. Numer 113602
CC	Carte capteur vitesse Réf. 102920	Speed sensor circuit # 102920	Kaptor Karte. Numer 102920
ISCL R502	Interrupteur de Sécurité Poussoir, uniquement présent dans R502	Pusher safety switch, only present in R502	Sicherheitsschalter Stössel, nur in R502
ISCL R752	Interrupteur de Sécurité Poussoir, uniquement présent dans R752	Pusher safety switch, only present in R752	Sicherheitsschalter Stössel, nur in R752
ISCO	Interrupteur de Sécurité Couvercle uniquement présent dans R502 et R752	Feed lead safety switch only present in R502 and R752	Sicherheitsschalter Deckel nur in R502 und R752
ISCU	Interrupteur de Sécurité Cutter	Cutter lid safety switch	Sicherheitsschalter Messerdeckel
MI	Minuterie	Timer	Timer
MO	Moteur	Motor	Motor
V	Variateur Réf. 112381	Variator # 112381	Variator Numer 112381
PTO	Protecteur thermique intégré au moteur	Thermal protector integrated in the motor	Thermoschutz im Motor integriert

A partir de / From / Von
R5 V.V. G.....: M8180111101
R7 V.V.....: M8250111101
Blixer 5 V.V.G...: M8210111101
Blixer 7 V.V.....: M8270111101
R502 V.V.G.....: M8150111101
R752 V.V.....: M8230111101





robot coupe®

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

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

Delegación comercial en España:

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

Service Clients Belgique

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

Robot-Coupe Italia srl

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

www.robot-coupe.com



37002314451655

Réf. : 451 655 - 09/10/2020 - RDM