

robot coupe®



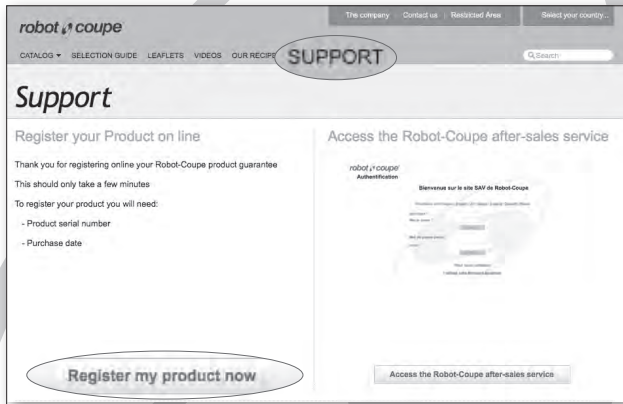
NEW
Register
your product
on line

MicroMix®



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®

SPIS TRESCI

GWANACJA

WAZNE SRODKI OSTROZNOSCI

GRATULUJEMY NABYCIA

MicroMix®

URUCHAMIANIE URZADZENIA

- Porady elektryczne

URUCHAMIANIE

- Uruchamianie
- Uruchamianie w trybie regulacji obrotów

WYSOKOŚĆ USTAWIENIA

MONTAŻ & DEMONTAŻ

- Funkcja noża

HIGIENA

CZYSZCZENIE

- Zespół silnikowy
- Podstawa i dzwon
- Nóż i akcesorium do emulgowania

KONSERWACJA

- Nóż
- Akcesorium do emulgowania

BEZPIECZEŃSTWO

PROCEDURA KONTROLNA W PRZYPADKU ZATRZYMANIA PRACY URZĄDZENIA

DANE TECHNICZNE

- Wymiary
- Wysokość ustawienia
- Poziom hałas

NORMY

DANE TECHNICZNE

- Widoki szczegółowe
- Schematy elektryczne i okablowania

Polska

OŚWIADCZENIE O ZGODNOŚCI

Oświadczyc, że maszyny wyznaczonej przez ich typ wykonane zgodnie z:

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

- Dyrektywa „Maszyn” z późniejszymi zmianami 2006/42/WE- Dyrektywa „Niskie napięcie” 2006/95/WE
- Dyrektywa „Kompatybilność elektromagnetyczna” 2004/108/WE
- Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- Rozporządzenie (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- Dyrektywa „Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych” (RoHS) 2002/95/WE,
- Dyrektywa DEEE 2002/96/WE

• Postanowieniami następujących norm europejskich oraz norm stanowiących o środkach bezpieczeństwa i higieny:

- EN ISO 12100: 2010: Bezpieczeństwo maszyn – Ogólne zasady koncepcji,
- EN 60204-1 - 2006: Bezpieczeństwo maszyn – Wyposażenie elektryczne maszyn,
- EN 12852: Wyroby kulinarny i blendery
- EN 1678-1998: Szatkownice
- EN 454: Miksery-mieszarki
- EN 12853: Miksery i trzepaczki ręczne (Miksery ręczne)
- EN 14655: Krajalnice bagietek
- EN 13208: Obieraczki warzyw
- EN 13621: Suszarki do sałaty
- EN 60529-2000: Wskaźnik zabezpieczający:
 - IP 55 dla sterowania elektrycznego
 - IP 34 dla maszyn

Montceau en Bourgogne, 2 marca 2015

Alain NODET
Dyrektor Przemysłowy



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

Gwarancja ROBOT-COUPÉ S.N.C. jest ograniczona do usterek dotyczących materiału i/lub montażu.

GWARANCJA ROBOT-COUPÉ 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-COUPÉ S.N.C. jest ograniczona do wymiany uszkodzonych części lub urządzeń: firma ROBOT-COUPÉ 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.

WAZNE SRODKI OSTROZNOSCI



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.

WYPAKOWANIE

- 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 sygnalizacyjnej zespołu silnikowego i czy instalacja ta wytrzymuje wskazaną ilość amperów.
- Nigdy nie wkładać żadnych przedmiotów do pojemników roboczych.

MANIPULOWANIE

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

FAZY MONTAŻU

- Dokładnie przestrzegać różnych faz montażu (patrz strona 86) i upewnić się, że wszystkie akcesoria są poprawnie ustawione.

UŻYTKOWANIE

- Nigdy nie próbować usuwać systemów bezpieczeństwa.
- Nigdy nie wkładać żadnych przedmiotów do pojemników roboczych.
- Nigdy nie uruchamiać pustego urządzenia (nie zanurzonego w składnikach).
- Przed demontażem ramienia, dzwonu lub trzepakczek, należy sprawdzić czy urządzenie jest wyłączone.
- Wskazane jest lekko przechylić urządzenie, aby upewnić się czy dzwon nie jest w kontakcie z dnem naczynia.



UWAGA

Procedura obowiązująca w przypadku zanurzenia miksera w trakcie użycia.

- 1) Nie dotykać miksera, naczyń, ani płaszczyzny roboczej.
- 2) Wyłączyć przewód zasilania miksera z gniazdka.
- 3) Wyjąć mikser z wyrabianego produktu.
- 4) Przechylić mikser w taki sposób, aby usunąć jak największą ilość płynu.
- 5) Nie uruchamiać ponownie miksera, gdyż nadal istnieje ryzyko wystąpienia wstrząsu elektrycznego.
- 6) W celu oczyszczenia i wysuszenia części elektrycznych, należy koniecznie przeka-zać mikser do autoryzowanego serwisu posprzedażnego.

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.

GRATULUJEMY NABYCIA MicroMix®

Nowy model **MicroMix®** uzupełnia gamę mikserów ręcznych Robot-Coupe. Został on zaprojektowany do przygotowywania małych porcji potraw. Długość podstawy wynosi 165 mm. Umożliwi Państwu łatwe sporządzenie wielu potraw dzięki dostępnym akcesoriom:

1. Trzepaczka emulgująca

sosy, kremy, majonezy, wszystkie potrawy wymagające napowietrzenia...

2. Nóż miksujący

zupy, zupy kremowe, purée z warzyw, warzywa gotowane itp.

Funkcja **zmiany prędkości** umożliwia dostosowanie prędkości urządzenia do rodzaju przygotowywanej potrawy oraz zapewnienia rozruch z małą prędkością w celu ograniczenia rozpryskiwania.

Urządzenie jest **dostarczane wraz z uchwytem ściennym**, zapewniającym łatwe przechowywanie.

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje opracowane dla zapewnienia użytkownikowi maksymalnych korzyści z inwestycji.

Przed włączeniem urządzenia należy bezwzględnie przeczytać niniejszą instrukcję.

URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

• PORADY ELEKTRYCZNE

To urządzenie II kategorii (podwójna izolacja) jest zasilane za pomocą jednofazowego prądu zmiennego i nie wymaga uziemienia. Silnik typu uniwersalnego jest przeciwzakłócenowy.

Instalacja powinna być zabezpieczona przez wyłącznik różnicowy i bezpiecznik 10 A.

Wymagana jest jednofazowa normalizowana wtyczka 10/16 A.

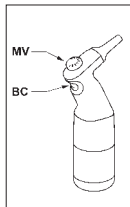
Przed podłączeniem do sieci, należy sprawdzić, czy rodzaj prądu instalacji elektrycznej odpowiada rodzajowi wskazanemu na płycie sygnalizacyjnej silnika.

Urządzenie jest dostarczane z jednofazową wtyczką wmontowaną do przewodu zasilania.

URUCHAMIANIE

• URUCHAMIANIE

1. Podłączyć urządzenie do sieci zwracając uwagę, aby nie nacisnąć przycisku (BC).
2. Zanurzyć urządzenie w naczyniu roboczym.
3. Wcisnąć przycisk sterowania (BC). Mikser zaczyna funkcjonować.
4. W celu zatrzymania pracy urządzenia, należy uwolnić przycisk sterowania (BC).



• URUCHAMIANIE W TRYBIE REGULACJI OBROTÓW

- Dokonać operacji podanych w punktach od 1 do 4.
5. Zmienić prędkość silnika przekręcając pokrętkę (MV) w kierunku mini lub maxi w zależności od wymaganej prędkości.

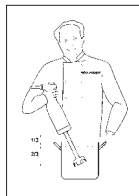
Zalecana funkcja emulgowania: minimalna prędkość 2500 obr./min Pozycja (5).

Funkcja noża: prędkość od 1500 do 14000 obr./min.



WYSOKOŚĆ USTAWIENIA

Dla zapewnienia najlepszej ergonomii pracy zaleca się trzymanie urządzenia jedną ręką, natomiast drugą przytrzymywanie pojemnika. Urządzenie należy trzymać w pozycji lekko pochylonej, zwracając uwagę, aby dzwon nie dotykał dna zbiornika.



W celu uniknięcia odprysków, należy ciągle sprawdzać, czy dzwon jest wystarczająco zanurzony, a otwory wentylacyjne zespołu silnikowego nie są w kontakcie z płynem.

W celu optymalnej wydajności, ramię miksera powinno być zanurzone do $\frac{2}{3}$ długości.

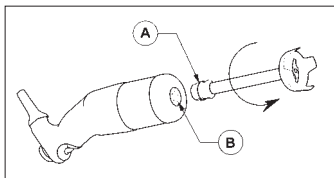
Urządzenie można trzymać jedną ręką za uchwyt, a drugą, zwolnioną ręką, przytrzymywać ewentualnie pojemnik.

MONTAŻ & DEMONTAŻ

• FUNKCJA NOŻA

Montaż przewodu na zespole

- Upewnić się, że urządzenie nie jest podłączone.
- Włożyć całkowicie część gwintowaną (A) podstawy do uchwytu (B) w obudowie silnika.
- Przekręcić przewód w kierunku oznaczonym strzałką (patrz rysunek), aż do lekkiego zablokowania.

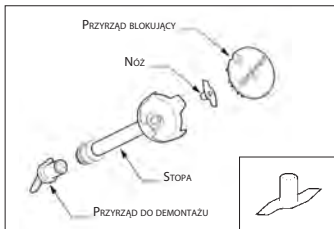


Zdejmowanie przewodu z zespołu silnikowego

- Upewnić się, że urządzenie nie jest podłączone.
- Przekręcić podstawę w kierunku przeciwnym do kierunku montażu aż do całkowitego odkręcenia.

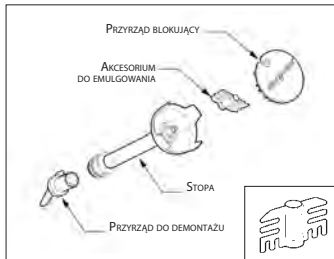
Demontaż noża i przyrządu do emulgowania

- Aby bezpiecznie zdemontować narzędzia należy trzymać urządzenie chroniąc rękę albo blokadą noża, albo ochronną rękawicą lub grubą ścierką.
- Za pomocą przyrządu do demontażu odkręcić wał napędowy.
- Po odkręceniu wału napędowego nóż lub akcesorium do emulgowania zostaje uwolnione i można je umyć.



Montaż noża i przyrządu do emulgowania

- W celu bezpiecznego montażu akcesoriów wprowadzić akcesorium do dzwonu, a następnie przytrzymać za pomocą przyrządu blokującego.
- Za pomocą tego przyrządu dokręcić wał napędowy aż do uzyskania lekkiego zaciśnięcia.



Akcesorium do emulgowania i nóż można zdemontować i w łatwy sposób umyć, co zapewnia zachowanie doskonałej higieny oraz prostą obsługę.

HIGIENA

Sprzęt powinien być czysty na wszystkich etapach produkcji.

Przed przystąpieniem do przygotowywania innego rodzaju produktu, urządzenie należy dokładnie umyć przy użyciu środków czyszcząco-odkażających.

- **UWAGA: NIGDY NIE UŻYWAĆ CZYSTEGO ŚRODKA JAVEL**

- Rozpuścić dokładnie środek czyszcząco-odkażający zgodnie z podanymi na opakowaniu wskazówkami producenta.
- W razie potrzeby, dobrze wyszorować.
- Pozostawić na czas działania.
- Dokładnie opłukać.
- Dokładnie wytrzeć za pomocą specjalnej szmatki.

CZYSZCZENIE



UWAGA

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

Po użyciu miksera w gorących potrawach należy schłodzić stopę miksującą pod zimną wodą przed jej zdemontowaniem.

Po zakończeniu obróbki umyć natychmiast stopę miksującą i akcesoria, aby nie dopuścić do przyklejenia się produktów spożywczych.

• ZESPÓL SILNIKOWY

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

• PODSTAWA I DZWON

Możliwe są dwa sposoby czyszczenia.

• Uproszczony sposób czyszczenia

- Zanurzyć stopę miksującą w pojemniku, najlepiej z gorącą wodą, i włączyć urządzenie na kilka sekund w celu usunięcia z urządzenia i dzwonu ewentualnych pozostałości procesu produkcyjnego.

- Następnie, należy koniecznie wyłączyć urządzenie i uważać, aby woda nie przedostała do ramienia.

• Kompletny sposób czyszczenia

- Wyłączyć koniecznie urządzenie z sieci.

- Splukać stopę miksującą ciepłą wodą z kranu nie zanurzając jej.

- Zdemontować urządzenie zgodnie z zalecaną procedurą (strona 87).

- Oczyszczyć wszystkie części unikając stosowania zbyt agresywnych środków czyszczących.

- Po umyciu, dokładnie wysuszyć wszelkie części w celu uniknięcia ewentualnego utlenienia.



U W A G A

Należy zawsze obchodzić się z nożem z należytą ostrożnością, ponieważ jest on bardzo ostry.

• NOŻ I AKCESORIUM DO EMULGOWANIA

Noż i akcesorium do emulgowania można zdjąć ze stopy miksującej, co ułatwia dokładne umycie urządzenia.

Po umyciu noża i akcesorium do emulgowania należy zawsze dokładnie wytrzeć ostrze lub narzędzie, aby zapobiec ewentualnemu utlenianiu.



U W A G A

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

• NOŻ

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

• AKCESORIUM DO EMULGOWANIA

Jakość potrawy zależy przede wszystkim od stanu akcesorium do emulgowania i stopnia jego zużycia. Należy wymieniać go okresowo dla zapewnienia optymalnej jakości produktu gotowego.



U W A G A

Sprawdzić okresowo:

- Stan szczelności uszczelki przycisku. Nie powinno być na nich żadnego śladu pęknięcia, gdyż nie zapewniałoby to szczelności.
- Stan korpusu miksera. Nie powinno być na nim żadnego śladu pęknięcia, ani żadnej szczeliny umożliwiającej dostęp do części elektrycznych.

BEZPIECZEŃSTWO



U W A G A

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

Miksery ręczne ROBOT-COUCPE są wyposażone w system bezpieczeństwa składający się z:

- zabezpieczenie przed niezamierzonym uruchomieniem.

• Zabezpieczenia sterowania

System ten zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia. Prawidłowe uruchomienie urządzenia wymaga bowiem wciśnięcia oby przycisku sterowania. Sposób uruchamiania urządzenia jest podany w paragrafie URUCHAMIANIE (strona 86).



DLA PRZYPOMNIENIA

Nie należy nigdy używać urządzenia w przypadku uszkodzonej membrany uszczelniającej lub korpusu.

Nigdy nie wkładać żadnych przedmiotów do pojemników roboczych.

Nigdy nie uruchamiać pustego urządzenia (nie zanurzonego w składnikach).

Przed przystąpieniem do demontażu stopy miksującej upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.

Wskazane jest lekko przechylić urządzenie, aby upewnić się czy dzwon nie jest w kontakcie z dnem naczynia.

PROCEDURA KONTROLNA W PRZYPADKU ZATRZYMANIA PRACY URZĄDZENIA

Najpierw należy dokładnie określić przyczynę zatrzymania pracy urządzenia.

• W przypadku przerwy w zasilaniu lub wyłączenia z sieci.

- Uruchomić ponownie urządzenie zgodnie z procedurą uruchamiania (patrz strona 86).

• W przypadku nieustalonej przyczyny

- Uwolnić przycisk sterowania (BC).

- Wyłączyć urządzenie z sieci.

- Sprawdzić:

- zasilanie,

- wolne obroty noża w dzwonie (zablokowanie przez sprzęt kuchenny),

- stan przewodu zasilania,

- swobodne obroty noża w dzwonie (brak zatarcia). Aby to zrobić zdemontować podstawę z obudowy silnika i sprawdzić ręcznie obroty wyjścia wału.

W przypadku nie wymienionej usterki, należy się zgłosić do sprzedawcy lub przekazać urządzenie do serwisu posprzedażnego.

DANE TECHNICZNE

Silnik	Prędkość (obr./min.)	Napięcie (A)
230 V/50 Hz	14000	1,1
240 V/50 Hz	14000	1,1
220 V/60 Hz	14000	1,0
120 V/60 Hz	14000	1,9

- **Informacje dotyczące mocy znajdują się na tabliczce znamionowej.**

• Prędkości:

Trzepaczka/ urządzenie

emulgujące: zalecana prędkość do 2500 obr./min Pozycja (5).

Nóż miksujący: prędkość od 1500 do 14000 obr./min



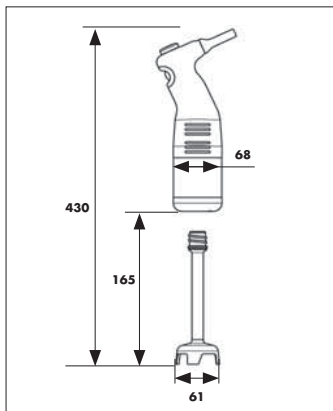
• **Długość:** 410 mm

• **Kabel:** spiralny

• **Masa netto:** 1,07 kg

• **Masa wraz z opakowaniem:** 1,44 kg

• WYMIARY (mm)



• WYSOKOŚĆ USTAWIENIA

Zaleca się umieścić urządzenie na stabilnej płaszczyźnie.

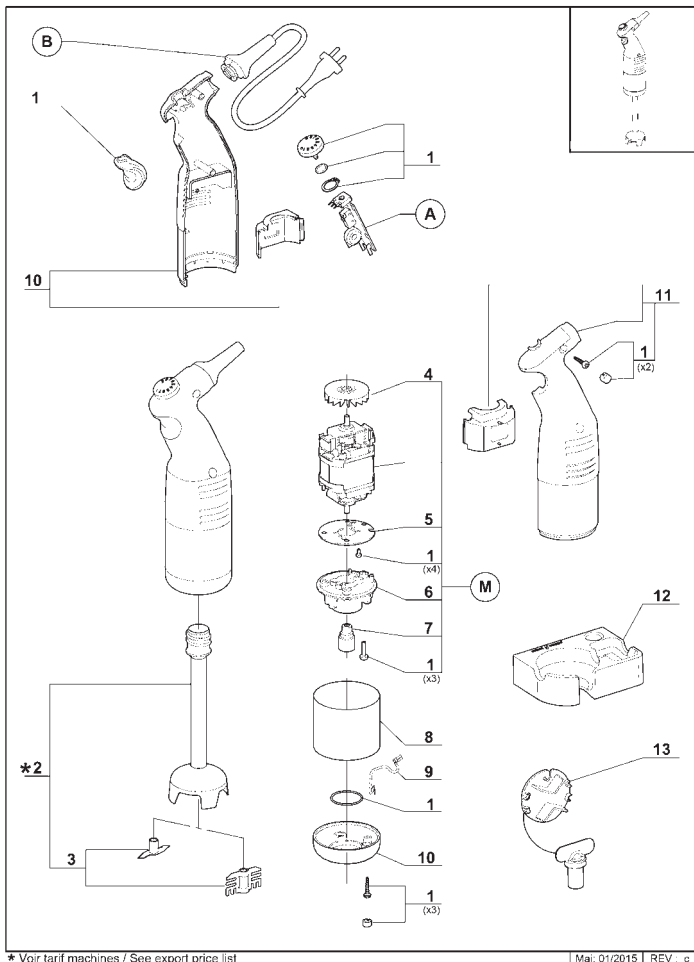
• POZIOM HALASU

Poziom ciągły ciśnienia akustycznego podczas pracy na biegu jałowym urządzenia jest niższy od 70 dB_A.

NORMY

Powolać się do oświadczenia o zgodności na stronie 83.

robotcoupe®
MicroMix

 N° de série / Serial number
 - 662 - - - - -


Index	Pièce / Part	Désignation	Description
01	89 211	KIT ETANCHEITE BOUTON VV VIS+CACHE VIS MicroMix	MicroMix CAP KNOB + VV SWITCH+SCREW+CAP SCREW KIT
02	*27 356	PIED MicroMix COMPLET	MicroMix COMPLETE FOOT
03	89 213	KIT COUPEAU + OUTIL EMULSIONNEUR MicroMix	MicroMix BLADE + EMULSIFIER TOOL KIT
04	89 214	VENTILATEUR MicroMix + VIS + CACHE VIS	MicroMix VENTILATOR + SCREW + CAP SCREW
05	89 215	PLAQUE MOTEUR MicroMix + VIS + CACHE VIS	MicroMix MOTOR PLATE + SCREW + CAP SCREW
06	89 216	SUPPORT MOTEUR MicroMix + VIS + CACHE VIS	MicroMix MOTOR SUPPORT + SCREW + CAP SCREW
07	89 217	CAGE D'ACCOUPLMENT MicroMix + VIS + CACHE VIS	MicroMix COUPLING FRAME + SCREW + CAP SCREW
08	89 218	VIROLE MicroMix + VIS + CACHE VIS	MicroMix FERRULE + SCREW + CAP SCREW
09	89 242	KIT FIL DE TERRE MicroMix + VIS + CACHE VIS	MicroMix EARTH WIRE KIT + SCREW + CAP SCREW
10	89 219	CARTER MOTEUR MicroMix + VIS + CACHE VIS	MicroMix MOTOR CASING + SCREW + CAP SCREW
11	89 220	KIT POIGNEE (G+D) + CONDUIT MicroMix +VIS + CACHE VIS	MicroMix HANDLE(L+R)KIT+AIR DUCT +SCREW +CAP SCREW
12	89 221	SUPPORT MURAL MicroMix	MicroMix WALL SUPPORT
13	89 222	OUTIL DE DEMONTAGE MicroMix	MicroMix DISMOUNT TOOL

Index	Désignation	Description
A	PLATINE	CIRCUIT BOARD
B	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
M	MOTEUR	MOTOR

Machine	Voltage	A	B	M
34 900	230/50/1	89 223	89 224	89 225
34 900 ZAF			89 246	
34 906	240/50/1		89 251	
34 902			89 249	
34 901	220/60/1	89 248	89 245	
34 904 BRA		89 247		
34 904		89 243		89 224
34 908		89 246		
34 905	120/60/1	89 244	89 250	89 245
34 909	100/50-60/1	89 254	89 253	



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, 43
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