

robot coupe®



CL 30 Bistro

SPIIS TREŚCI

■ GWANACJA

■ WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

■ KUPIŁEŚ SZATKOWNICU CL 30 Bistro

■ URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

- Porady elektryczne

■ FAZY MONTAŻU

■ UŻYTKOWANIE I WYBÓR TARCZY

■ CZYSZCZENIE

■ KONSERWACJA

- Pierścień uszczelniający
- Płytki pojemnika

■ DANE TECHNICZNE

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

■ BEZPIECZEŃSTWO

■ NORMY

■ DANE TECHNICZNE

- Widoki szczegółowe
- 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-COUCPE S.N.C. jest ograniczona do usterek dotyczących materiału i/lub montażu.

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

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.

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.

WYPAKOWANIE

- Wyjąć ostrożnie urządzenie z opakowania i wyciągnąć wszelkie pudełka lub paczki zawierające akcesoria lub specyficzny sprzęt.
- **UWAŻAĆ** 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 wytrzyma wskazaną ilość amperów.
- Podłączyć koniecznie sprzęt do uziemienia.

MANIPULOWANIE

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

FAZY MONTAŻU

- Dokładnie przestrzegać różnych faz montażu (patrz strona 14) 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 posprzedażnego.

KUPIŁEŚ SZATKOWNICU CL 30 Bistro

CL 30 Bistro jest urządzeniem doskonale przystosowanym do profesjonalnych potrzeb. Spełnia wiele korzystnych czynności, które poznaje się podczas użytkowania.

CL 30 Bistro zapewniająca krojenie w plasterki, słupki, wiórki, kostki i frytki dzięki **kompletowi 29 tarczy tnących**.

Prosta budowa tego urządzenia pozwala na błyskawiczne zamontowanie i wymontowanie wszelkich części wymagających częstych manipulacji w celu ich konserwacji lub czyszczenia.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje pozwalające użytkownikowi uzyskać jak największe korzyści z dokonanego zakupu CL 30 Bistro.

Radzimy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi przed uruchomieniem 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 sygnalizacyjnej silnika.



U W A G A

URZĄDZENIE TO POWINNO BYĆ BEZWZGLĘDNIEM PODŁĄCZONE DO UZIEMIENIA (RYZIKO PORAŻENIA PRĄDEM).

FAZY MONTAŻU

Szatkwonica do warzyw składa się z dwóch ruchomych części: pojemnika z nierdzewnej stali i pokrywki.

1) Stojąc na wprost silnika, umocować pojemnik na zespole silnikowym. Otwór odprowadzający znajduje się po prawej stronie.

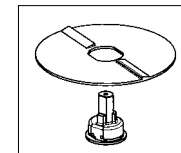


2) Przekręcić pojemnik w prawo, aż do poprawnego ustawienia zaczepów zespołu silnikowego w wyznaczonych miejscach.

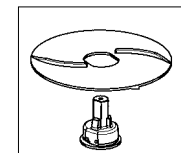
3) Umieścić tarczę ewakuacyjną z białego tworzywa sztucznego na osi silnika i sprawdzić, czy jest ona poprawnie ustawiona na dnio pojemnika.



Selon l'utilisation (Face A ou B), déclipser au niveau du moyeu le plateau du disque évacuateur, le retourner et le reclipser pour sa mise en place.



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



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

4) Wybór tarczy :



a) **W przypadku tarczy tnącej do krojenia w plasterki, słupki, wiórki** : ustawić tarczę na tarczy ewakuacyjnej.



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

Na siatce do krojenia w kostki można zamontować wyłącznie tarcze tnące na drobno 8 mm i 10 mm.

Ustawić siatkę do krojenia w kostki w pojemniku szatkownicy.



Umocować następnie tarczę tnącą na drobno i przykręcić nakrętkę motylkową na wale silnika w celu zablokowania tarczy.

5) Umieścić pokrywę na pojemniku i obrócić w prawo, aż do umocowania pokrywy, która będzie przedłużeniem pojemnika.

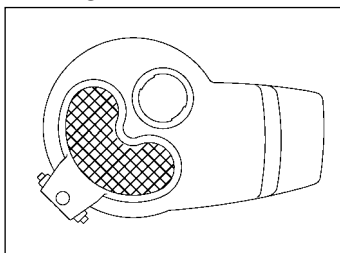


• MONTAŻ SIATKI DO KROJENIA W KOSTKI:

Siatki te mogą być montowane w dwojaki sposób w zależności od rodzaju używanego otworu wsadowego w celu ograniczenia niepoprawnego krojenia.

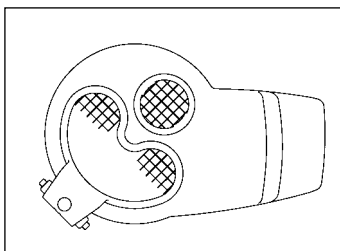
• Pozycja 1: użycie dużego otworu wsadowego.

W tym przypadku, należy ustawić siatkę do krojenia w kostki w taki sposób, aby ostrza siatki znajdowały się prostopadle do otworu (patrz przez otwór, powinno się widzieć ostrza siatki).



• Pozycja 2: użycie otworu o kształcie cylindrycznym.

W tym przypadku, należy ustawić siatkę do krojenia w kostki w taki sposób, aby ostrza siatki znajdowały się prostopadle do tulei (patrz przez tuleję, powinno się widzieć ostrza siatki).



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 przykręcić nakrętkę motylkową na wale silnika w celu zablokowania tarczy.

UŻYTKOWANIE I WYBÓR TARCZY

Szatkownica posiada dwa otwory wsadowe:

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

Jakość krojenia jest optymalna w przypadku użycia tego otworu jako przewodnika krojenia.







ZASTOSOWANIE DUŻEGO OTWORU WSADOWEGO

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

ZASTOSOWANIE OTWORU O KSZTAŁCIE CYLINDRYCZNYM

- Umieścić warzywa, aż do samej góry otworu.

- Nacisnąć na przycisk i włączyć urządzenie, a następnie trzymać przycisk aż do całkowitego rozdrobnienia warzyw.

| PLASTRY | |  |
|-----------------|--|---|
| E 1 | marchew / kapusta / ogórek / cebula / ziemniak / por | |
| E 2 / E 3 | cytryna / marchew / grzyb / kapusta / ziemniak / ogórek / rzodkiewka / cebula / por / papryka | |
| E 4 / E 5 | abakłazann / burak / marchew / grzyb / ogórek / papryka / chrzan / sałata / ziemniak / pomidor | |
| E 6 | abakłazann / burak / marchew / grzyb / ogórek / papryka / rzodkiewka / sałata / ziemniak | |
| PLASTRY FALISTE | |  |
| E 2 | burak / ziemniak / marchew | |
| WIÓRKI | |  |
| R 1,5 | seler / ser | R 9 kapusta / ser |
| R 2 | marchew / seler / ser | Parmesan / czekolada |
| R 3 | marchew | Chrzan 0,7 mm |
| R 6 | kapusta / ser | Chrzan 1 mm |
| SŁUPKI | |  |
| B 2x2 | marchew / seler / ziemniak | |
| B 2x4 | marchew / burak / rzodkiewka / ziemniak | |
| B 2x6 | marchew / burak / rzodkiewka / ziemniak | |
| B 4x4 | abakłazann / burak / rzodkiewka / ziemniak | |
| B 6x6 | abakłazann / burak / seler / rzodkiewka / ziemniak | |
| B 8x8 | seler / ziemniak | |
| KOSTKI | |  |
| M 8x8 | ziemniak / marchew / rzodkiewka / burak / chrzan | |
| M 10x10 | ziemniak / marchew / rzodkiewka / burak / chrzan | |
| FRYTKI | |  |
| F 8x8 | ziemniak | |
| F 10x10 | ziemniak | |

CZYSZCZENIE



U W A G A

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

Po zdjęciu głowicy szatkownicy, wyjąć tarczę, ewentualnie siatkę do krojenia w kostki lub frytki, następnie tarczę ewakuacyjną i na koniec pojemnik.

Mycie głowicy szatkownicy w zmywarce do naczyń jest niewskazane. Zalecane jest mycie ręczne przy użyciu płynu do zmywania naczyń.

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



W A Ż N Y

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

• PIERŚCIEŃ USZCZELNIAJĄCY

Pierścień uszczelniający osi silnika powinien być regularnie smarowany (używać oleju kuchennego).

W celu zachowania doskonałej szczelności silnika, zaleca się regularnie sprawdzić stan zużycia pierścienia i w razie potrzeby wymienić go.

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

• PŁYTKI POJEMNIKA

W celu zachowania doskonałej funkcjonalności urządzenia, zaleca się regularnie sprawdzać stan zużycia płytek.

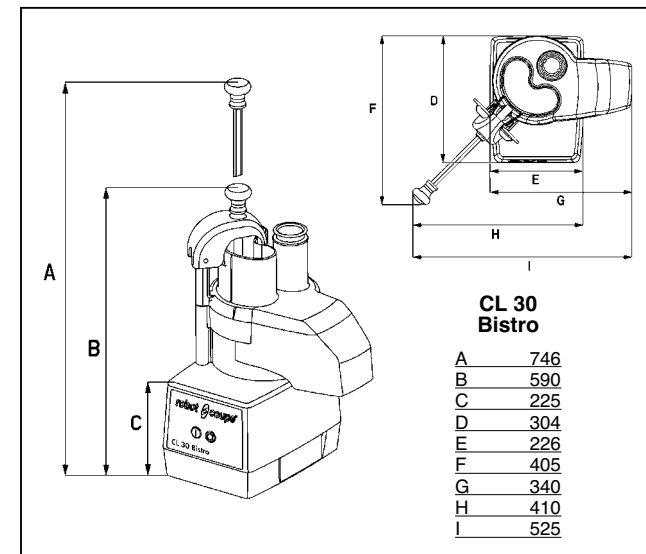
W przypadku zużycia płytek należy je wymienić.

DANE TECHNICZNE

• WAGA

| | Waga netto | Waga z opakowaniem |
|---------------------------|------------|--------------------|
| CL 30 Bistro (bez tarczy) | 11 kg | 13 kg |
| Tarczę | 0,5 kg | 0,6 kg |

• WYMIARY (w mm)



• 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 : CL 30 Bistro

| Silnik | Prędkość (obr/min) | Moc (W) | Napięcie (A) |
|---------------|--------------------|---------|--------------|
| 230 V / 50Hz | 375 | 1000 | 5,4 |
| 240 V / 50 Hz | 375 | 1000 | 5,4 |
| 115 V / 60 Hz | 450 | 1000 | 12,0 |
| 220 V / 60 Hz | 450 | 1000 | 5,4 |

BEZPIECZEŃSTWO

Urządzenie CL 30 Bistro są wyposażone w magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy. W momencie otwarcia pokrywy cuttra, silnik zatrzymuje się.

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



U W A G A

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

CL 30 Bistro 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.



DLA PRZYPOMNIENIA

Nigdy nie próbować usuwać systemów blokowania i systemów bezpieczeństwa.

Nigdy nie wkładać żadnych przedmiotów do pojemników roboczych.

Nigdy nie popychać składników ręką.

Nie przeciążać urządzenia.

NORMY

APARATURA WYKONANA ZGODNIE Z:

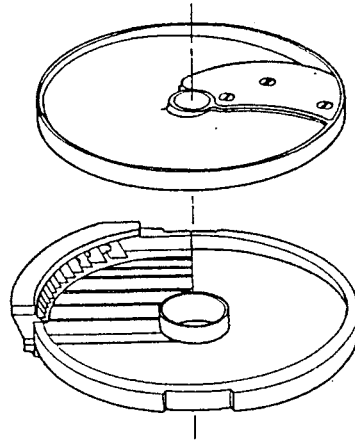
- Postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich :
 - Dyrektywa "maszyny" z późniejszymi zmianami 98/37/CEE,
 - Dyrektywa "niskie napięcie" 73/23/CEE,
 - Dyrektywa "kompatybilność elektromagnetyczna" 89/336/CEE,
 - Dyrektywa "materiały i przedmioty przeznaczone do produktów spożywczych" 89/109/CEE,
 - Dyrektywa "materiały i przedmioty z tworzywa sztucznego przeznaczone do produktów spożywczych" 90/128/CEE.
- Postanowieniami następujących norm europejskich oraz norm stanowiących o środkach bezpieczeństwa i higieny :

- EN 292 - 1 i 2 : bezpieczeństwo maszyn - ogólne zasady koncepcji,
- EN 60204 - 1, 1998 : bezpieczeństwo maszyn - wyposażenie elektryczne maszyn - reguły ogólne,
- Dla szatkownic EN 1678.

| <i>Index</i> | <i>Pièce / Part</i> | <i>Désignation</i> | <i>Description</i> |
|--------------|---------------------|------------------------------|-------------------------------------|
| 1 | 27 295 | ENSEMBLE COUPE-LEGUMES | VEGETABLE SLICER ATTACHMENT |
| 2 | 39 287 | TETE COUPE-LEGUMES COMPLETE | VEGETABLE SLICER FEED LEAD ASSEMBLY |
| 3 | 29 880 | ENSEMBLE POUSSOIR | PUSHER ASSEMBLY |
| 4 | 102 021 | POIGNEE | HANDLE KNOB |
| 5 | 103 703 | POUSSOIR LEGUMES | VEGETABLE PUSHER |
| 6 | 104 922 | GUIDE POUSSOIR | PUSHER GUIDE |
| 7 | 118 324 | POUSSOIR CAROTTES | ROUND PUSHER |
| 8 | 104 919 | COUVERCLE COUPE LEGUMES | VEGETABLE SLICER FEED LEAD |
| 9 | 104 921 | DISQUE EVACUATEUR | SLING PLATE |
| 10 | 104 918 | CUVE COUPE LEGUMES | VEGETABLE SLICER BOWL |
| 11 | 39 481 | ENSEMBLE SUPPORT MOTEUR | MOTOR SUPPORT ASSEMBLY |
| 12 | 501 010 | BAGUE ETANCHEITE | SHAFT SEAL |
| 13 | 104 122 | GRILLE VENTILATION | VENTILATION GRID |
| 14 | 39 480 | ENSEMBLE TABLEAU DE COMMANDE | CONTROL PANEL ASSEMBLY |
| 15 | 402 627 | PLAQUE FRONTALE | FRONT PLATE |
| 16 | 104 070 | CAPSULE CACHE VIS | BOLT COVER |
| 17 | 29 356 | ILS COMPLET COUPE LEGUMES | VEGETABLE REED SWITCH |
| 18 | 102 913 | CLAVETTE PLASTRON | PANEL KEY |
| 19 | 102 911 | SUPPORT PLATINE | CONTROL BOARD SUPPORT |
| 20 | 117 703 | CLAVETTE FIXE PLATINE | CONTROL BOARD KEY |
| 21 | 29 604 | ENSEMBLE AXE TRANSMISSION | TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY |
| 22 | 104 125 | SUPPORT TRANSMISSION | TRANSMISSION SUPPORT |
| 23 | 503 940 | COURROIE | BELT |
| 24 | 102 923 | POULIE RECEPTRICE | LARGE PULLEY |
| 25 | 102 924 | POULIE MOTRICE | SMALL PULLEY |
| 26 | 600 457 | ROULEMENT MOTEUR 6201 2RS | BALL-BEARING 6201 2RS |
| 27 | 117 610 | VENTILATEUR MOTEUR | MOTOR FAN |
| 28 | 39 112 | ENSEMBLE SOCLE | BASE ASSEMBLY |
| 29 | 101 082 | PIED | FOOT |

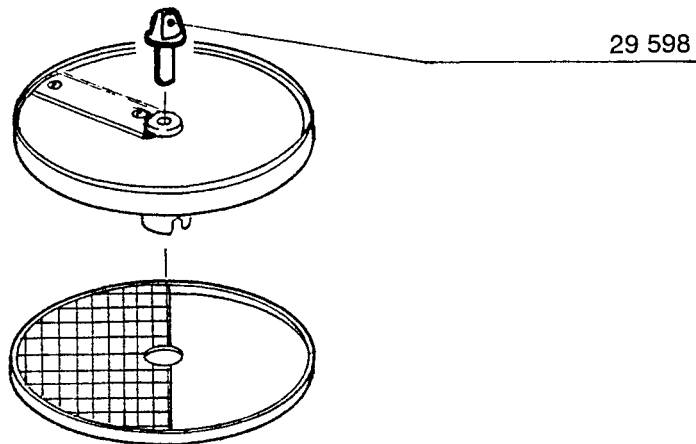
| <i>Index</i> | <i>Désignation</i> | <i>Description</i> |
|--------------|---------------------------|----------------------|
| A | CABLE D'ALIMENTATION | POWER CORD |
| M | MOTEUR | MOTOR |
| P | PLATINE | CIRCUIT BOARD |
| X | CONDENSATEUR DE DEMARRAGE | STARTING CAPACITOR |
| Y | RELAIS DEMARRAGE MOTEUR | MOTOR STARTING RELAY |

| Machine | Voltage | A | M | P | X | Y |
|----------------|-----------------|----------------|--------------|----------------|----------------|----------------|
| 24 432 | 230/50/1 | 504 274 | 3 122 | 103 691 | 600 018 | 500 289 |

EQUIPEMENT FRITES / FRENCH FRIES EQUIPMENT


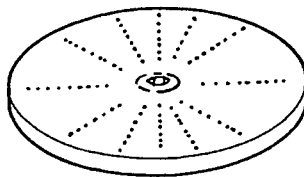
27 116* : 8 x 8
 - EMINCEUR 8 : 29 343
 - LAME : 102 036
 - GRILLE 8 : 102 066

27 117* : 10 x 10
 - EMINCEUR 10 : 29 344
 - LAME : 102 036
 - GRILLE 10 : 102 067

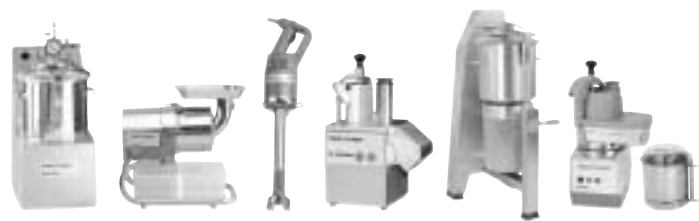
EQUIPEMENT MACEDOINE / DICING EQUIPMENT


27 113* : 8 x 8
 - EMINCEUR 8 : 29 333
 - LAME : 102 120
 - GRILLE 8 : 102 064

27 114* : 10 x 10
 - EMINCEUR 10 : 29 334
 - LAME : 102 120
 - GRILLE 10 : 102 065

RAPEUR / GRATER


27 148* : RAPEUR 1,5mm / GRATER 1,5mm
 27 149* : RAPEUR 2 mm / GRATER 2 mm
 27 159* : RAPEUR 3 mm / GRATER 3 mm



robot coupe®

FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUPÉ S.N.C.

**Administration Commerciale France
& Service Après-Vente**

Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07
12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
71305 Montceau-en-Bourgogne Cedex
email : france@robot-coupe.fr

**Agence de Service Après-Vente
pour la Région Parisienne**

Tél. : 01 43 98 88 15 - Fax : 01 43 74 36 26
13, rue Clément Viénot
94305 Vincennes Cedex

MADE IN FRANCE BY ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Export Department

Tel. : + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
18, rue Clément Viénot - BP 157
94305 Vincennes Cedex - France

<http://www.robot-coupe.com> - email : international@robot-coupe.com

**Producent zastrzega sobie prawo do zmiany, w każdej chwili i bez ostrzeżenia, parametrów technicznych proponowanego urządzenia. Informacje podane w niniejszym dokumencie nie są zobowiązujące i mogą być zmienione w każdym momencie.
© Wszystkie prawa zastrzeżone we wszystkich krajach świata przez Robot-Coupe Sp.J**