

robot coupe®

NEW
Register
your product
on line



J 80 • J 80 Buffet • J 100



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 kandydacką 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

SPIIS TREŚCI

■ GWANACJA

■ WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

■ WŁAŚNIE KUPIŁEŚ
WYCISKARKĘ SOKU
J 80 • J 80 Buffet • J 100

■ URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

■ FAZY MONTAŻU J 80

■ FAZY MONTAŻU J 80 Buffet

■ FAZY MONTAŻU J 100

■ PORADY UŻYTKOWANIA

■ CZYSZCZENIE

■ CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

■ BEZPIECZEŃSTWO

■ W WYPADKU PROBLEMÓW

■ NORMY

■ DANE TECHNICZNE

- Widoki szczegółowe
- Schematy elektryczne i okablowania
- Instrukcja montażu kosza 39910

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, osłona, 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-COUCPE 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. 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.
- **UWAŻAĆ** na narzędzia tnące: ostrza, tarcze, itp.

INSTALOWANIE

- Zaleca się umieścić urządzenie na doskonale stabilnej i czystej płaszczyźnie na wygodnej wysokości do jej użytkowania.

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.

FAZY MONTAŻU

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

UŻYTKOWANIE

- Nie zdejmować pokrywy przed całkowitym zatrzymaniem pracy silnika i kosza.
- **Nigdy nie próbować usuwać systemów blokowania i systemów bezpieczeństwa.**

- Nie wkładać do otworu wsadowego produktów niespożywczych.
- Urządzenie to jest wyposażone w pokrywę o unikalnej koncepcji, która zapewnia automatyczne działanie. Wystarczy włożyć produkty do otworu wsadowego, a urządzenie zrobi resztę.
- Jeżeli produkty się zaklinują w otworze wsadowym **NIE NALEŻY UŻYWAĆ** do ich odblokowania żadnego innego przedmiotu poza popychaczem. Inne rozwiązanie: zatrzymać urządzenie i wyjąć produkty z otworu wsadowego.
- Nie wkładać rąk do zbiornika odprowadzającego odpady. Jeśli w rynnie wylotowej wystąpi zator, zatrzymaj urządzenie i wyczyść pokrywkę pod wodą.
- **Nigdy nie uruchamiać urządzenia bez nadzoru.**

CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy przez ostrożność wyłączyć urządzenie z sieci.
- Czyścić regularnie urządzenie i akcesoria po zakończeniu cyklu pracy.
- Nie myć strumieniem wody lub używać do czyszczenia dyszy pianotwórczej.
- Nie wkładać zespołu silnikowego do wody.
- Do każdej części (ze stali nierdzewnej lub plastyku) należy używać odpowiedniego detergentu.

- Do czyszczenia części z tworzywa sztucznego nie należy używać zbyt alkalicznych detergentów (ze zbyt silnym stężeniem sodu lub amoniaku).
- Pojemnik, pokrywę oraz pojemnik na miąższ można myć w zmywarce, jednakże w celu zwiększenia ich długotrwałości radzimy myć te elementy przy użyciu domowych detergentów do zmywania.
- 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 doskonałej szczelności oraz poprawne funkcjonowanie zabezpieczeń.
- **UWAGA:** Nigdy nie używać urządzenia, jeżeli przewód zasilania lub wtyczka są uszkodzone.
- Jeżeli urządzenie nie funkcjonuje poprawnie lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, należy wyłączyć urządzenie z sieci i jego sprawdzać.
- W przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek anomalii, należy koniecznie zgłosić się do Serwisu naprawa w ramach gwarancji przez ROBOT-COUBE.

WŁAŚNIE KUPIŁEŚ WYCISKARKĘ SOKU J 80 • J 80 Buffet • J 100

Stabilna i wytrzymała wyciskarka soku J 80 - J 80 Buffet - J 100 umożliwia przygotowanie w ciągu kilku chwil wielu w 100% naturalnych soków na zamówienie!

Wyciskarka soku J 80 - J 80 Buffet - J 100 idealnie nadaje się do natychmiastowego przygotowania świeżych lub egzotycznych soków owocowych, wszelkiego rodzaju soków warzywnych, jak również wyrafinowanych, czystych i naturalnych koktajli na bazie soków.

Dzięki temu ma ona zastosowanie zarówno w barach, restauracjach, na stołówkach, w ośrodkach, żłobkach jak i w klinikach, kuchniach dietetycznych, gdzie świeże soki owocowe i warzywne mają podstawowe znaczenie.

Warzywa i owoce (szczególnie surowe) dostarczają naszemu organizmowi niezbędnych dla zdrowia witamin, minerałów i włókien. Soki warzywne zawierają głównie sole mineralne, a soki owocowe dodają energii dzięki zawartości witamin.

SOLE MINERALNE

Rozmieszczenie soli mineralnych w żywności jest nierównomierne.

Niektóre minerały, takie jak potas, magnez, siarka, chlorek sodu (sól) występują na tyle obficie, że urozmaicone odżywianie dostarcza ich w wystarczającej ilości. Jednak w przypadku niektórych minerałów, warto jest wiedzieć, które pokarmy są w nie bogate.

Wapń: zielone warzywa i owoce.

Fosfor: suszone warzywa.

Potas: świeże warzywa.

Żelazo: szpinak, pietruszka.

Jod: wszystkie rośliny.

TABELA WITAMIN ZAWARTYCH W OWOCACH

Witamina	B1	C	A	D
Morela	•	•	•	•
Ananas	•	•	•	•
Czarna porzeczka	•	•		•
Czereśnia	•	•	•	•
Cytryna	•	•	•	•
Truskawki	•	•		•
Maliny	•	•		•
Porzeczka	•	•		•
Kiwi	•	•	•	•
Melon	•	•		•
Jeżyna	•	•	•	•
Pomarańcza	•	•	•	•
Grejpfrut	•	•	•	•
Brzoskwinia	•	•		•
Gruszki	•	•		•
Jabłka	•	•		•
Śliwki	•	•		•
Winogrono	•	•		•

TABELA WITAMIN ZAWARTYCH W WARZYWACH

Witamina	B1/B6	A	E	K
Szparag	•		•	
Marchew	•	•	•	
Seler naciowy		•	•	•
Seler korzeniowy	•			
Kapusta	•	•	•	•
Ogórek	•	•	•	
Rzodkiewka	•	•	•	
Rukiew	•	•	•	
Endywia	•			
Szpinak	•	•	•	•
Koper	•		•	
Sałata	•		•	•
Rzepa	•			
Cebula	•			
Pietruszka	•	•	•	
Paprika	•	•	•	
Pomidor	•	•		

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

W celu ułatwienia zadania, niniejsza instrukcja zawiera poszczególne operacje montażu.

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

Radzimy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi przed uruchomieniem urządzenia.

URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

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

Wyciskarka soku J 80 - J 80 Buffet - J 100 wyposażona jest w kabel zasilający ze standardową wtyczką jednofazową.

Sprawdzić, czy urządzenie nie zostało uszkodzone podczas transportu lub wypakowywania.

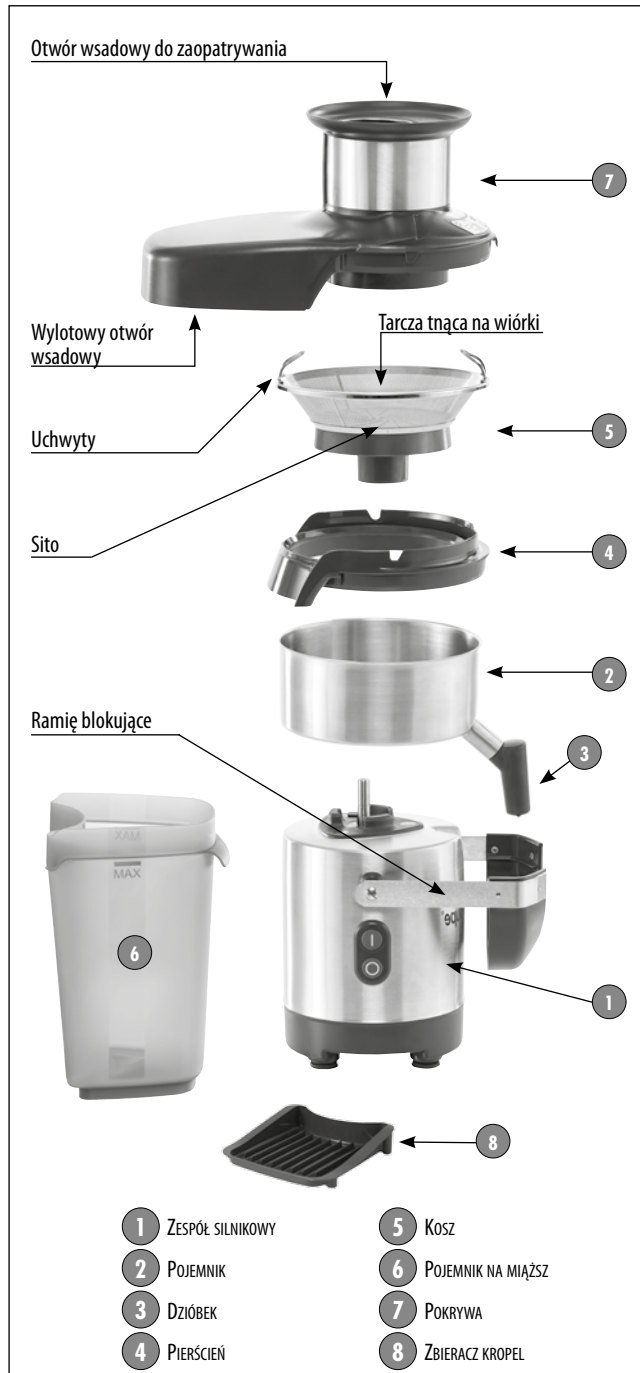
Obejmuje to zapewnienie integralności przewodu zasilania i wtyczki



UWAGA

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

FAZY MONTAŻU J 80



1) Umieścić zespół silnika ustawiając przyciski Włącz / Wyłącz na wprost siebie.



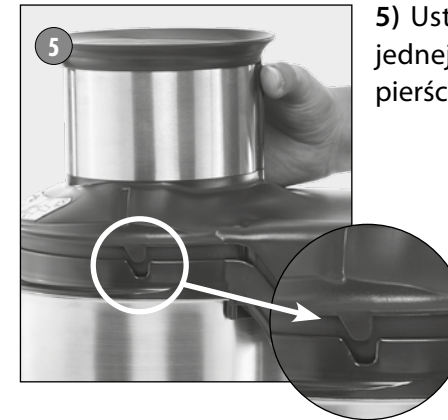
2) Umieścić pojemnik na osi silnika.



3) Nałożyć poprawnie pierścień na pojemnik. Występy pierścienia powinny być ustawione w jednej linii ze specjalnymi formami pojemnika. Sprawdzić, czy część ta jest poprawnie osadzona.



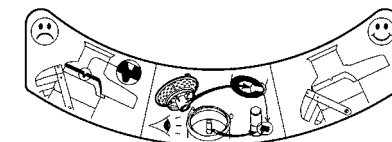
4) Umieścić kosz przytrzymując go za uchwyty. Przekręcić go, aż do prawidłowego ustawienia.



5) Ustawić pokrywę w jednej linii z wcięciami pierścienia.

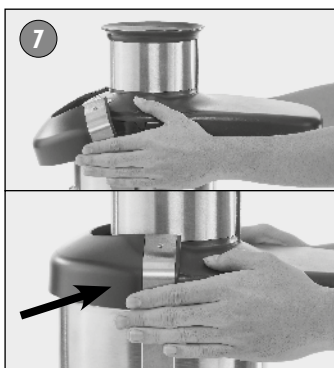


Powołać się również na naklejoną na pokrywie etykietkę (patrz poniżej).





6) Umieścić pojemnik na miąższ.



7) Zamknąć ramię blokujące.

W celu uruchomienia urządzenia wcisnąć przycisk „start” (I). Urządzenie działa jedynie wtedy, gdy zacisk jest poprawnie zamknięty (wyłącznik bezpieczeństwa).

zamknięty (wyłącznik bezpieczeństwa).

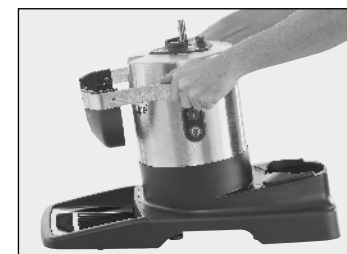
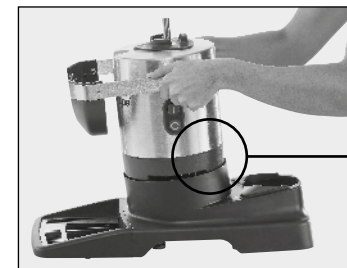
Ustawić naczynie pod dzióbkiem wylewowym.

Twoja wyciskarka jest już gotowa do pracy!

FAZY MONTAŻU J 80 Buffet



1) Ustaw blok silnika na podstawie, kierując do siebie przyciski start/stop. Przeprowadź kabel przez przewidzianą w tym celu szczelinę.



2) Umieścić pojemnik na osi silnika.



3) Nałożyć poprawnie pierścieni na pojemnik.

Występy pierścienia powinny być ustawione w jednej linii ze specjalnymi formami pojemnika. Sprawdzić, czy część ta jest poprawnie osadzona.





4) Umieścić kosz przytrzymujące go za uchwyty. Przekręcić go, aż do prawidłowego ustawienia.

5) Ustawić pokrywę w jednej linii z wcięciami pierścienia.



6) Umieścić pojemnik na miąższ.



7) Zamknąć ramię blokujące.

W celu uruchomienia urządzenia wcisnąć przycisk „start” (I).

Urządzenie działa jedynie wtedy, gdy zacisk jest poprawnie zamknięty (wyłącznik bezpieczeństwa).

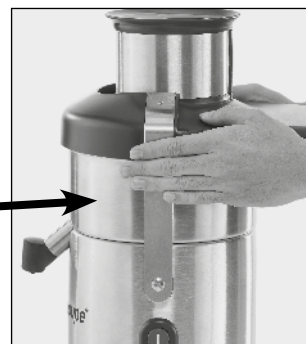
Ustawić naczynie pod dzióbkiem wylewowym.

Twoja wyciskarka jest już gotowa do pracy!

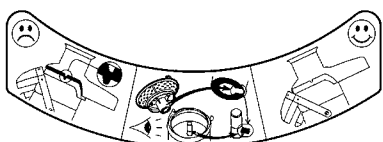


WAŻNY

Upewnić się, że czop osi silniaka znajduje się w jednej linii z odpowiednim wcięciem piasty kosza.



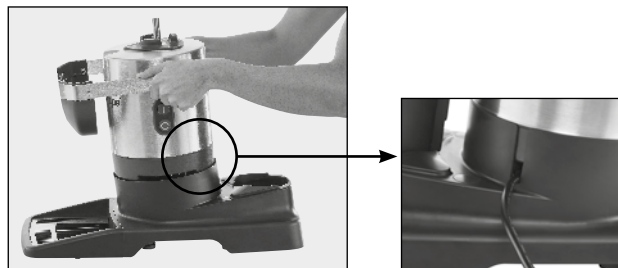
Powołać się również na naklejoną na pokrywie etykietkę (patrz poniżej).



FAZY MONTAŻU J 100



1) Ustaw blok silnika na podstawie, kierując do siebie przyciski start/stop. Przeprowadź kabel przez przewidzianą w tym celu szczelinę.

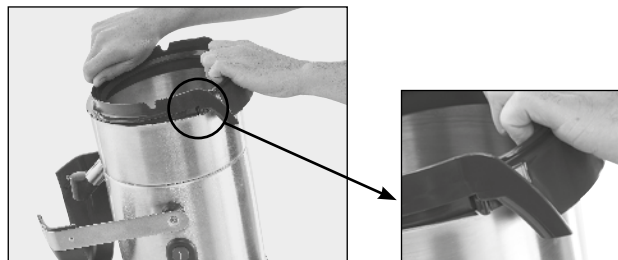


2) Umieścić pojemnik na osi silnika.



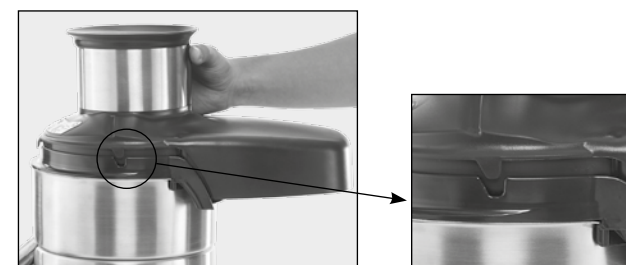
3) Nałożyć poprawnie pierścieni na pojemnik.

Występy pierścienia powinny być ustawione w jednej linii ze specjalnymi formami pojemnika. Sprawdzić, czy część ta jest poprawnie osadzona.

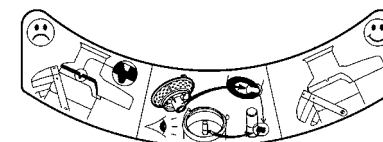


4) Umieścić kosz przytrzymujące go za uchwyty. Przekręcić go, aż do prawidłowego ustawienia.

5) Ustawić pokrywę w jednej linii z wcięciami pierścienia.



Powołać się również na naklejoną na pokrywie etykietkę (patrz poniżej).



6) 2 możliwości użycia:

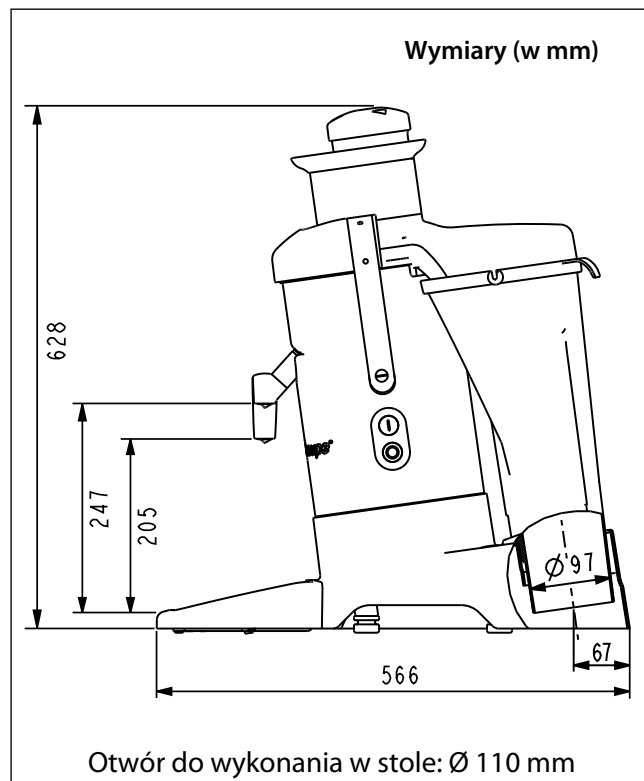
A) Ciągłe odprowadzanie odpadów.



Umieścić **zbiornik do ciągłego odprowadzania odpadów** w otworze podstawy.

Odprowadzanie odpadów powinno być dostosowane do zbiornika na odpady (w opcji).

W celu optymalnego użytkowania otworu wylotowego do stałego odprowadzania odpadów można wykonać otwór w blacie roboczym.



B) Odprowadzanie odpadów do pojemnika na miąższ.



Umieścić **pojemnik na miąższ**.

7) Zamknąć ramię blokujące.

W celu uruchomienia urządzenia wcisnąć przycisk „start” (I). Urządzenie działa jedynie wtedy, gdy zacisk jest poprawnie zamknięty (wyłącznik bezpieczeństwa).

Ustawić naczynie pod dzióbkiem wylewowym.

Twoja wyciskarka jest już gotowa do pracy!




8) Użycie pasa (patrz strona 134) - (W opcji)

W celu użycia urządzenia na brzegu stołu należy przymocować **zbiornik odprowadzający do pokrywy** za pomocą dostarczonego pasa.

PORADY UŻYTKOWANIA

• J 80 - J 80 Buffet - J 100

- Przed pierwszym użyciem wskazane jest umycie wszystkich części mających kontakt z żywnością.
- Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy ramię blokujące jest poprawnie zamknięte.
- W momencie uruchamiania urządzenia i przed włożeniem produktów do otworu wsadowego należy ustawić pod dzióbkiem dzbanek, a pod otworem wylotowym **pojemnik na miąższ** lub **zbiornik odprowadzający**.
- Przed włożeniem owoców cytrusowych do otworu wsadowego należy je koniecznie obrać ze skórki.
 - Owoce i warzywa z twardąskórką (przykład: ananas, itd.) lub dużymi pestkami (przykład: melon) należy uprzednio obrać i usunąć z nich pestki. Z owoców pestkowych (przykład: brzoskwinia, morela, czereśnia, itd.) należy zawsze usunąć pestki. Przed umieszczeniem winogron w wyciskarce należy usunąć wszystkie gałązki.
- Ze względu na twardą konsystencję niektóre produkty, jak na przykład orzechy kokosowe nie są nadają się do przetwarzania w sokowirówce.
- **Wyciskarka soku J 80 - J 80 Buffet - J 100** jest wyposażona w unikalny opatentowany system automatycznej obróbki produktów spożywczych niewymagający użycia popychacza.
- Z tego powodu, w celu optymalnego wykorzystania urządzenia **J 80 - J 80 Buffet - J 100** produkty powinny być wkładane do otworu wsadowego ręcznie (bez **popychacza**) w miarę ich obróbki.
- Kawałki owoców i warzyw należy wkładać do otworu w małych ilościach.
- Pod koniec użytkowania pozostawić pracujące urządzenie jeszcze przez kilka sekund w celu całkowitego wyciśnięcia soku.
- Nie wkładać do otworu kostek lodu, ani mrożonych owoców.

- Oddzielanie odpadów w koszu może spowodować wytrącenie z równowagi. Jeżeli podczas obróbki wyciskarka soku wpada w wibracje należy zatrzymać urządzenie i oczyścić **kosz**. Wznówić następnie normalnie pracę.

- Sprawdzić, czy **pierścień** i **pokrywa** są poprawnie połączone.

• J 80 - J 80 Buffet

- Przy użyciu sokowirówki **J 80 - J 80 Buffet** można odwirować kilka litrów soku bez opróżniania **pojemnika na miąższ**.

Należy jednak systematycznie sprawdzać poziom wypełnienia pojemnika na miąższ.

- Sprawdzić, czy **pierścień** i **pokrywa** są poprawnie połączone.

- Zawsze upewnić się, że **pojemnik na miąższ** jest poprawnie umieszczony.


• J 100

- **J 100 z pojemnikiem na miąższ:**

Można odwirować kilka litrów soku bez opróżniania **pojemnika na miąższ**. Należy jednak systematycznie sprawdzać poziom wypełnienia **pojemnika na miąższ**.

- **J 100 ze zbiornikiem odprowadzającym:**

Zbiornik odprowadzający (dostarczany z urządzeniem) jest specjalnie opracowanym akcesorium do intensywnego użytku urządzenia. Pozwala uniknąć ciągłego opróżniania **pojemnika na miąższ** podczas pracy.

 - Przy użyciu na brzegu stołu, należy uważać, aby nóżki były poprawnie ustawione na stole. Ponadto, należy odpowiednio zorganizować miejsce pracy, aby uniknąć przechylenia lub upadku urządzenia.

Uwaga: Do częstego użytku codziennego radzimy używać **zbiornika do ciągłego odprowadzania odpadów z podstawą** do urządzenia lub bez.

Przygotowanie owoców

	Procedura pracy
MARCHEW	Obierać całe marchewki, odciąć końce, przez maszyną przepuścić całe marchewki, po 2 lub po 3.
JABŁKA	Całe jabłka (umyte, bez etykietki i bez ogonków).
TRUSKAWKA	Usunąć ogonki dla zachowania smaku.
CYTRUSOWE	Obrać owoce cytrusowe ze skórki. Cytryny i pomarańcze całe bez uprzedniego krojenia.
ANANAS	Pokroić na 8 części (3 cięcia nożem).
MELON	Pokroić na 8 części.
POMIDORY	Całe, umyte, bez zielonej części. Włożyć do otworu 2 lub 3 pomidory.
PAPRYKA	Umyć. Pokroić wzdłuż na 4 kawałki w zależności od formy pieprzu.
SELER	Pokroić na kawałki o boku około 6-7 cm.
OGÓRKI	Obrać. Pokroić na kawałki długości około 15 cm.
KOPER	Pokroić na kawałki o boku około 6-7 cm.
IMBIR	Pokroić na kawałki, aby ułatwić wkładanie do otworu. Nie przeciążać urządzenia nadmierną ilością, aby uniknąć zaklinowania owoców.
WINOGRONO	Oberwać winogrona z kiści, aby usunąć gorycz.



UWAGA

Owoce i warzywa należy dokładnie umyć w celu usunięcia wszelkich pozostałości produktów stosowanych do zabiegów, którym mogły być poddane.

CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy przez ostrożność wyłączyć urządzenie z sieci.
- Po obróbce 2 rodzajów owoców urządzenie można wypłukać wodą (1 szklanka), wlewając ją przez otwór wsadowy uruchomionego urządzenia.



- Oczyszczyć kosz wirujący szorując zewnętrzną część stożka filtrującego w celu usunięcia resztek. Przed włożeniem kosza do zmywarki wyczyść go za pomocą szczotki lub szorstkiej gąbki.

- W celu dokładnego umycia należy uprzednio zdjąć pierścien z pojemnika.
- Wyjmij wylewkę, by ją wyczyścić.
- Po każdorazowym użyciu urządzenia należy umyć wszystkie części i wypłukać w ciepłej wodzie pierścien, pojemnik, pokrywę i popychacz. Szorować szczotką z użyciem odpowiedniego detergentu.
- Aby uniknąć uszkodzeń nie uderzać części o twardą powierzchnię.

**Astuce: Jeżeli miąższ wyschnął w koszu należy zanurzyć kosz na 5 - 10 minut w ciepłej wodzie, aby ułatwić mycie.*



WAŻNE

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



WAŻNE

Nigdy nie zanurzać zespołu silnikowego w wodzie lub jakiegokolwiek innej cieczy i nie oblewać go!

Nie myć strumieniem wody lub używać do czyszczenia dyszy pianotwórczej.

W razie potrzeby przetrzeć blok silnika wilgotną szmatką.

Wyjąć uprzednio wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazdka.

CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNE

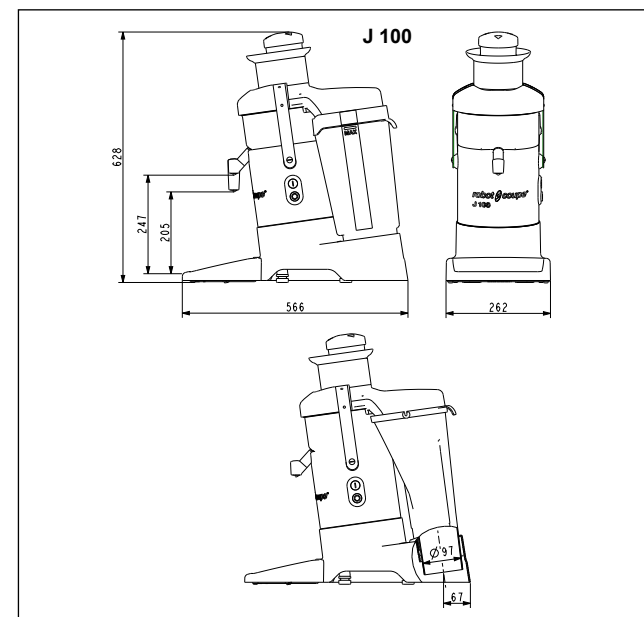
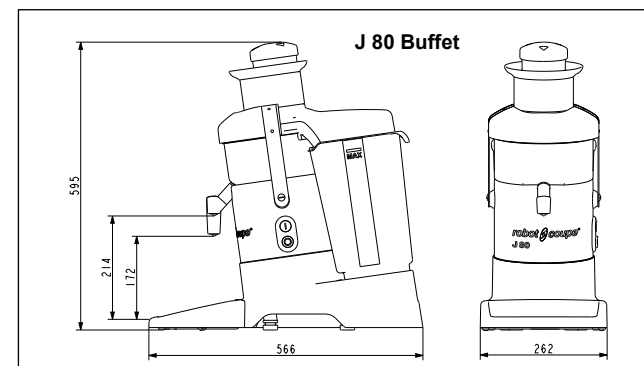
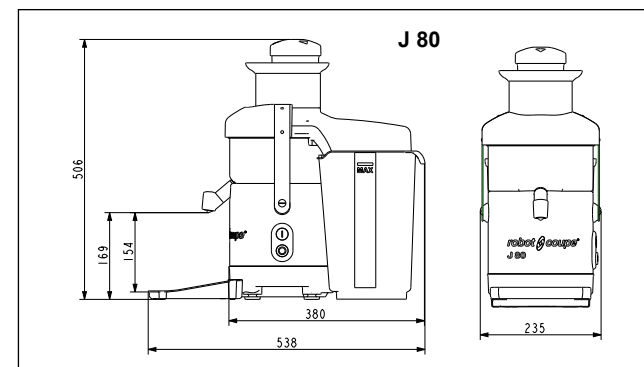
- Zespół silnikowy → ze stali nierdzewnej
- Pojemnik → ze stali nierdzewnej
- Sito wirujące → ze stali nierdzewnej
- Tarcza tnąca na wiórki → ze stali nierdzewnej
- Silnik elektryczny → stała ilość obrotów wentylowany (3000 obr./min.)
- Przerób → 100 - 120 kg/godz. owoców i warzyw* dla J 80 - J 80 Buffet. 120 - 160 kg/ godz. dla J 100.

**W optymalnych warunkach pracy, to znaczy, jeżeli płaszczyzna pracy jest odpowiednio dostosowana, owoce przygotowane, a akcesoria (dzbanek, kubek na śmieci, itd.) znajdują się w pobliżu miejsca pracy.*

• WAGA

	Netto	Z opakowaniem
J 80	12 kg	13 kg
J 80 Buffet	13 kg	16 kg
J 100	15 kg	18 kg

• WYMIARY (w mm)



• WYSOKOŚĆ USTAWIENIA

Zalecamy ustawienie urządzenia na płaskiej i stabilnej powierzchni na wysokości użytkowania.

• POZIOM HAŁASU

Stały poziom ciśnienia akustycznego podczas pracy wyciskarki bez wsadu nie przekracza 70 dB (A).

• DANE ELEKTRYCZNE

J 80 - J 80 Buffet

Silnik	Prędkość (obr/min)	Napięcie (A)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	6
230 V/ 50 Hz	3000	7

J 100

Silnik	Prędkość (obr/min)	Napięcie (A)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	8
230 V/ 50 Hz	3000	8

Informacje dotyczące mocy znajdują się na tabliczce znamionowej.

BEZPIECZEŃSTWO

- Urządzenie uruchamia się dopiero wtedy, gdy pokrywa jest prawidłowo ustawiona, a ramię zabezpieczające jest prawidłowo zablokowane. Silnik zatrzymuje się po otwarciu ramienia blokującego lub przez naciśnięcie przycisku „Stop” (czerwony przycisk).
- J 80 - J 80 Buffet - J 100 jest wyposażone w mocny hamulec elektryczny, który zatrzymuje urządzenie w mniej niż 2 sekundy, jeżeli użytkownik otworzy ramię blokujące podczas pracy urządzenia.
- W celu ponownego uruchomienia urządzenia, wystarczy zablokować ramię blokujące na pokrywę i wcisnąć przycisk „Start” (zielony przycisk).

- J 100 są wyposażone w wyłącznik termiczny, które zatrzymuje automatycznie silnik w przypadku zbyt długiego funkcjonowania lub przeciążenia. W takim wypadku, przed ponownym wciśnięciem umieszczonego pod urządzeniem przycisku wyłącznika termicznego należy poczekać, aż urządzenie się ochłodzi.
- **UWAGA:** Używać zawsze urządzenia z zamocowanym pojemnikiem na miąższ lub zbiornikiem do ciągłego odprowadzania odpadów (dla J 100).
- Przed zdjęciem pojemnika na miąższ lub zbiornika do ciągłego odprowadzania odpadów należy urządzenie zatrzymać (dla J 100).
- Nigdy nie wkładać ręki, ani żadnego innego przedmiotu do otworu odprowadzającego, jeżeli urządzenie jest włączone lub kosz wiruje.
- Nigdy nie wyjmować wtyczki przewodu przyłączeniowego z gniazdka mokrymi rękoma.



DLA PRZYPOMNIENIA

- Nigdy nie próbować usuwać systemów blokowania i systemów bezpieczeństwa.
- Nie wkładać do otworu wsadowego produktów niespożywczych.
- Urządzenie to jest wyposażone w pokrywę o unikalnej koncepcji, która zapewnia automatyczne działanie. Wystarczy włożyć produkty do otworu wsadowego, a urządzenie zrobi resztę.
- Jeżeli produkty się zaklinują w otworze wsadowym NIE NALEŻY UŻYWAĆ do ich popychania żadnego innego przedmiotu poza popychaczem. Inne rozwiązanie: zatrzymać urządzenie i wyjąć produkty z otworu wsadowego.
- Nigdy nie popychać produktów w otworze wsadowym ręką.
- Nigdy nie wkładać ręki, ani żadnego innego przedmiotu do otworu odprowadzającego, jeżeli urządzenie jest włączone lub kosz wiruje.



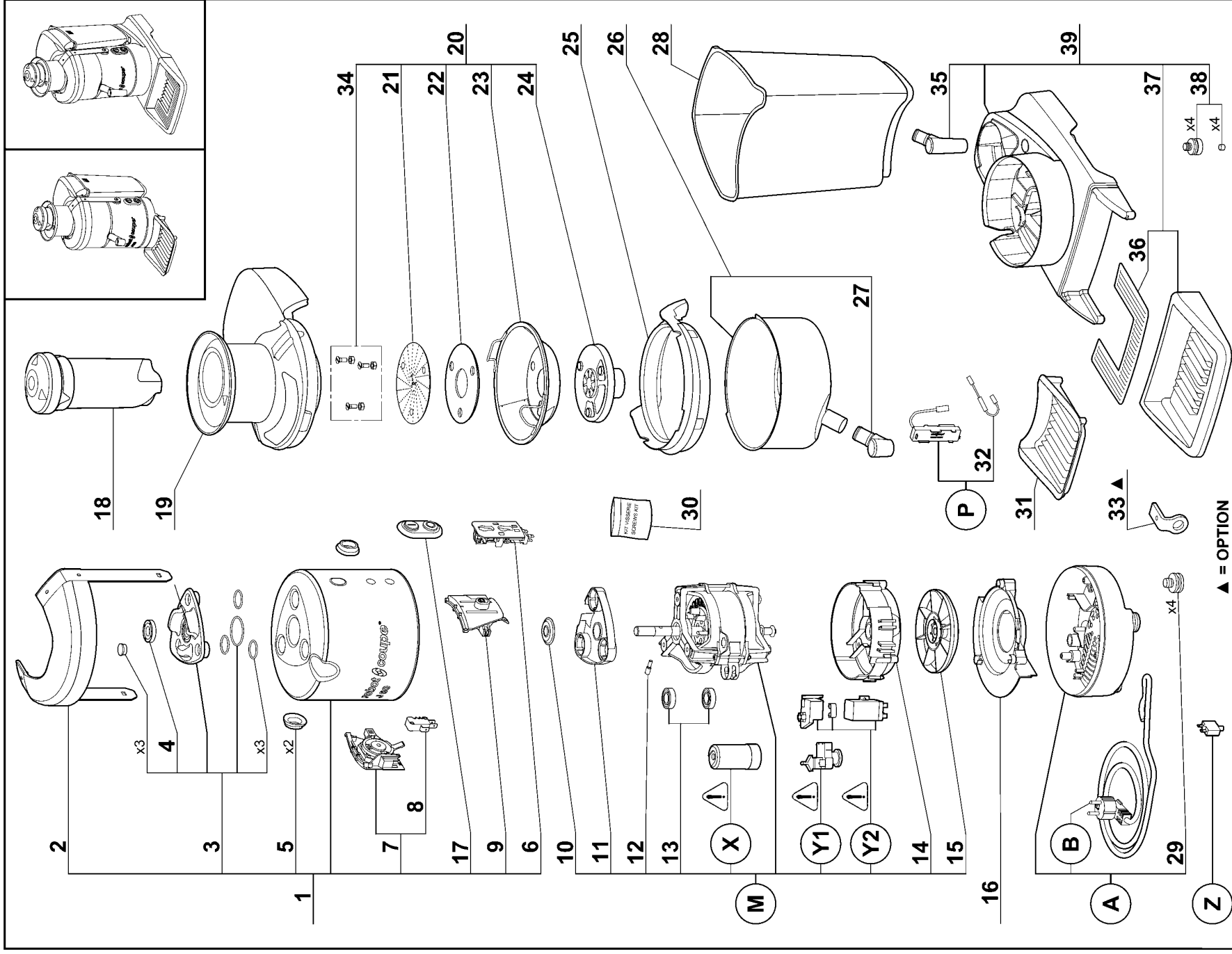
W WYPADKU PROBLEMÓW

OBJAWI	PRZYCZYNY I/LUB SPOSÓB POSTĘPOWANIA
Urządzenie nie działa	- Sprawdzić bezpieczniki topikowe instalacji elektrycznej. - Zamknąć poprawnie ramię blokujące. J 100: - Sprawdzić, czy wyłącznik termiczny (pod urządzeniem) jest włączony.
Nienormalny hałas.	- Urządzenie nie jest poprawnie zmontowane. Patrz rozdział „Montaż”. - Jedna część jest uszkodzona. Wymienić część.
Zła efektywność tarcia	- Tarcza rozdrabniająca jest zużyta. Wymienić tarczę rozdrabniającą w koszu. - Produkty są zakleszczone w otworze wsadowym. Wyjąć produkty.
Urządzenie wibruje	- Pojemnik na miąższ jest pełny lub kosz jest wytrącony z równowagi z powodu miąższu na filtrze. - W przypadku nieustannej wibracji. Sprawdzić, czy kosz nie jest uszkodzony.
Kosz nie zatrzymuje się po otwarciu ramienia blokującego. Czas zatrzymania przekracza 2 sekundy.	- Dokonać kontroli urządzenia przez wykwalifikowany personel.

WAŻNY: W przypadku interwencji należy bezwzględnie używać oryginalnych części Robot-Coupe.

NORMY

Powołać się do oświadczenia o zgodności na str. 3.



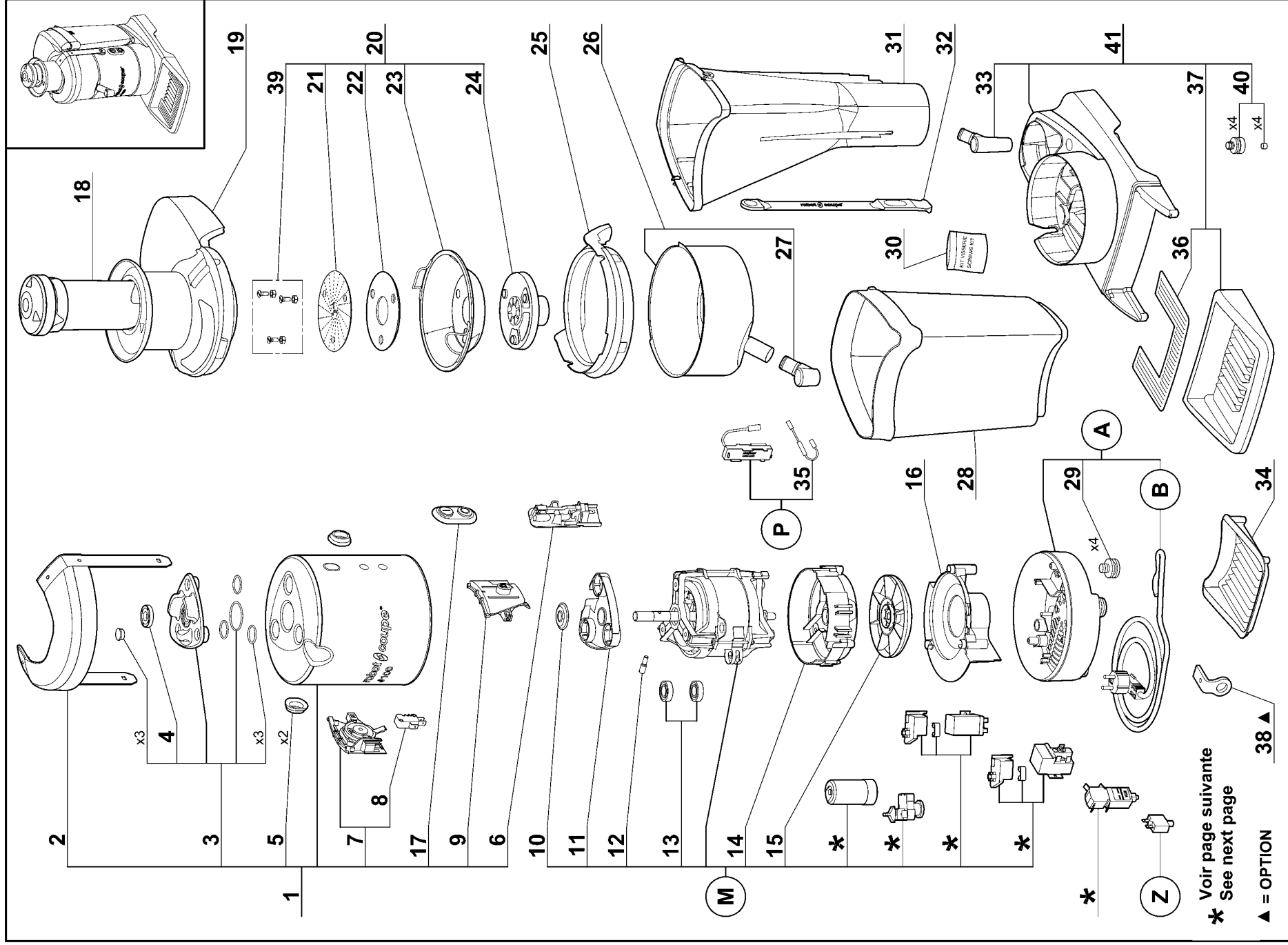
RECOMMANDATION : Il est préconisé de remplacer simultanément le relais Y et le condensateur X
RECOMMENDATION: It's recommended to replace simultaneously both relay Y and capacitor X

▲ = OPTION

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	39 895	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
2	39 896	LEVIER DE BLOCAGE	LOCKING LEVER
3	39 897	ENS. CENTRAGE DE CUVE	BOWL CENTRING
4	501 010S	BAGUE D'ETANCHEITE	SHAFT SEAL
5	39 898	CACHE PALIER (QTÉ = 2)	BEARING CACHE (QTY = 2)
6	39 899	ENS. BLOC MARCHÉ/ARRÊT	ON/OFF BLOCK ASSEMBLY
7	39 900	ENS. PALIER GAUCHE	LEFT BEARING ASSEMBLY
8	507 007S	INTERRUPTEUR	SWITCH
9	39 901	ENS. PALIER DROIT	RIGHT BEARING ASSEMBLY
10	39 902	DEFLECTEUR D'AXE	SHAFT DEFLECTOR
11	39 903	CENTRAGE MOTEUR	MOTOR CENTRING
12	49 155	GOUPILLE	MOTOR SHAFT PIN
13	39 905	ENS. ROULEMENTS	BALL BEARINGS KIT
14	39 906	CONDUIT DE VENTILATION	BAFFLE
15	118 512S	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
16	39 907	DEFLECTEUR MOTEUR	MOTOR DEFLECTOR
17	39 927	ENS. TABLEAU COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY
18	39 283	POUSSOIR	PUSHER
19	39 909	COUVERCLE	LID
20	39 910	ENS. PANIER	BASKET ASSEMBLY
21	39 911	DISQUE RAPEUR (INCLUANT LES VIS)	GRATER (INCLUDING SCREWS)
22	39 929	RONDELLE INCLINEE (INCLUANT LES VIS)	ANGLED SPACER (INCLUDING SCREWS)
23	39 912	FILTRE (INCLUANT LES VIS)	SIEVE (INCLUDING SCREWS)
24	39 913	MOYEU (INCLUANT VIS ET ECROUS)	HUB (INCLUDING NUTS AND SCREWS)
25	39 914	COLLERETTE DE CUVE	BOWL FLANGE
26	39 915	CUVE	BOWL
27	39 916	BEC VERSEUR COURT	SHORT SPOUT
28	39 917	COLLECTEUR DE PULPE	PULP COLLECTOR
29	39 928	PIEDS (QTÉ = 4)	FEET (QTY = 4)
30	39 960	KIT VISSERIE (INCLUANT TOUTES LES VIS DU BLOC MOTEUR)	SCREWS KIT (INCLUDING ALL SCREWS FOR MOTOR BASE)
31	39 516	PETIT RAMASSE-GOUTTE (J 80 Ultra / J 80)	SMALL DRIP TRAY (J 80 Ultra / J 80)
32	49 180	RESISTANCE	RESISTOR
33	39 986	OPTION : KIT ANTIVOL	OPTION: ANTI-THEFT KIT
34	49 158	KIT VIS + ECROUS POUR PANIER	KIT SCREWS + NUTS FOR BASKET
35	49 226	BEC VERSEUR LONG	LONG SPOUT
36	49 227	TÔLE DE GRAND RAMASSE-GOUTTE	METAL SHEET FOR BIG DRIP TRAY
37	49 228	GRAND RAMASSE-GOUTTE	BIG DRIP TRAY
38	49 229	PIEDS POUR ENS. SUPPORT INCLINÉ	FEET FOR ANGLED SUPPORT ASSEMBLY
39	49 230	ENS. SUPPORT INCLINÉ	ANGLED SUPPORT ASSEMBLY

Index	Désignation	Description
A	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
B	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
M	MOTEUR	MOTOR
P	MODULE DE FREINAGE	BRAKING MODULE
X	CONDENSATEUR	CAPACITOR
Y1 - Y2	RELAIS DE DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY
Z	COUPE-CIRCUIT	CIRCUIT BREAKER

Machine	Voltage	A	B	M	P	X	Y1	Y2	Z
56 000A / 56 000B 56 200B	230/50/1	39 919	39 888	39 926	39 585	600 018S	500 289S		
56 001A / 56 001B 56 201B UK		39 922	39 889						
56 020A / 56 020B 56 220B ZA		39 595	39 597						
56 006A / 56 006B 56 206B CH	240/50/1	39 920	39 893	39 926	39 585	600 018S	500 289S		
56 007A / 56 007B 56 207B DK		39 921	39 892						
56 002A / 56 002B 56 202B AA	240/50/1	39 923	39 891						
56 030A / 56 030B 56 230B CN	220/50/1	39 721	39 229						
56 004A / 56 004B 56 204B	220/60/1	39 919	39 888	39 925	39 586	600 089S	504 674S		
56 010A / 56 010B 56 210B SA		39 922	39 889						
56 011A / 56 011B 56 211B BR		39 593	39 594						
56 005A / 56 005B 56 205B	120/60/1	39 918	39 890	39 924	39 586	600 089S	500 296S		
56 015A / 56 015B 56 215B TW		39 722	39 245	39 499				-	39 588



Voir page suivante
 * See next page

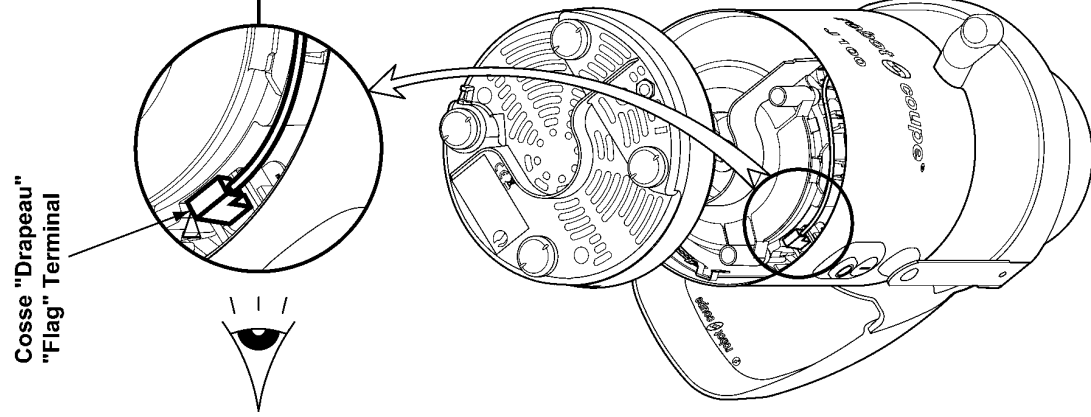
▲ = OPTION

*** RELAIS - CONDENSATEUR - COUPE-CIRCUIT 2 POLES
RELAY - CAPACITOR - 2 POLES CIRCUIT BREAKER**

RECOMMENDATION : Il est préconisé de remplacer simultanément le relais Y et le condensateur X
RECOMMENDATION: It's recommended to replace simultaneously both relay Y and capacitor X

ETAPE 1 Identifier la couleur du fil
STEP Identify the wire color

ETAPE 2 Choisir la pièce à commander
STEP Choose the part to be ordered
(selon forme relais)
(according to relay shape)



**NECESSITE KIT DE MISE A NIVEAU
REQUIRES UPGRADE KIT**

(*) Seulement 50 Hz
50 Hz only

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	39 512	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
2	39 896	LEVIER DE BLOCAGE	LOCKING LEVER
3	39 897	ENS. CENTRAGE DE CUVE	BOWL CENTRING
4	501 010S	BAGUE D'ETANCHEITE	SHAFT SEAL
5	39 898	CACHE PALIER (QTÉ = 2)	BEARING CACHE (QTY = 2)
6	39 988	ENS. BLOC MARCHE/ARRET	ON/OFF BLOCK ASSEMBLY
7	39 900	ENS. PALIER GAUCHE	LEFT BEARING ASSEMBLY
8	507 007S	INTERRUPTEUR	SWITCH
9	39 901	ENS. PALIER DROIT	RIGHT BEARING ASSEMBLY
10	39 902	DEFLECTEUR D'AXE	SHAFT DEFLECTOR
11	39 903	CENTRAGE MOTEUR	MOTOR CENTRING
12	49 155	GOUPILLE	MOTOR SHAFT PIN
13	39 905	ENS. ROULEMENTS	BALL BEARINGS KIT
14	39 906	CONDUIT DE VENTILATION	BAFFLE
15	118 512S	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
16	39 509	DEFLECTEUR MOTEUR	MOTOR DEFLECTOR
17	39 927	ENS. TABLEAU COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY
18	39 283	POUSSOIR	PUSHER
19	39 909	COUVERCLE	LID
20	49 057	ENS. PANIER USAGE INTENSIF	BASKET ASSEMBLY HEAVY DUTY
21	49 048	DISQUE RAPEUR USAGE INTENSIF (INCLUANT LES VIS)	GRATER HEAVY DUTY (INCLUDING SCREWS)
22	39 929	RONDELLE INCLINEE (INCLUANT LES VIS)	ANGLED SPACER (INCLUDING SCREWS)
23	39 912	FILTRE (INCLUANT LES VIS)	SIEVE (INCLUDING SCREWS)
24	39 913	MOYEU (INCLUANT VIS ET ECROUS)	HUB (INCLUDING NUTS AND SCREWS)
25	39 914	COLLERETTE DE CUVE	BOWL FLANGE
26	39 915	CUVE	BOWL
27	39 916	BEC VERSEUR COURT	SHORT SPOUT
28	39 513	COLLECTEUR DE PULPE	PULP COLLECTOR
29	39 928	PIEDS (QTÉ = 4)	FEET (QTY = 4)
30	39 514	KIT VISSERIE (INCLUANT TOUTES LES VIS DU BLOC MOTEUR)	SCREWS KIT (INCLUDING ALL SCREWS FOR MOTOR BASE)
31	39 522	GOULOTTE D'EJECTION CONTINUE	CONTINUOUS PULP EJECTION CONDUIT
32	39 510	SANGLE	STRAP
33	49 226	BEC VERSEUR LONG	LONG SPOUT
34	39 516	PETIT RAMASSE-GOUTTE	SMALL DRIP TRAY
35	49 180	RESISTANCE	RESISTOR
36	49 227	TÔLE DE GRAND RAMASSE-GOUTTE	METAL SHEET FOR BIG DRIP TRAY
37	49 228	GRAND RAMASSE-GOUTTE	BIG DRIP TRAY
38	39 986	OPTION : KIT ANTIVOL	OPTION: ANTI-THEFT KIT
39	49 158	KIT VIS + ECROUS POUR PANIER	KIT SCREWS + NUTS FOR BASKET
40	49 229	PIEDS POUR ENS. SUPPORT INCLINÉ	FEET FOR ANGLED SUPPORT ASSEMBLY
41	49 230	ENS. SUPPORT INCLINÉ	ANGLED SUPPORT ASSEMBLY



J 100 Ultra / J 100

N° de série / Serial number
-602----- -- -713----- --
-703----- --

Index	Désignation	Description
A	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
B	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
M	MOTEUR	MOTOR
P	MODULE DE FREINAGE	BRAKING MODULE
W	KIT DE MISE A NIVEAU	UPGRADE KIT
	CONDENSATEUR	CAPACITOR
X1 - X2 - X3	RELAIS DE DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY
Y1 - Y2 - Y3	COUPE-CIRCUIT 1 POLE	1 POLE CIRCUIT BREAKER
Z		

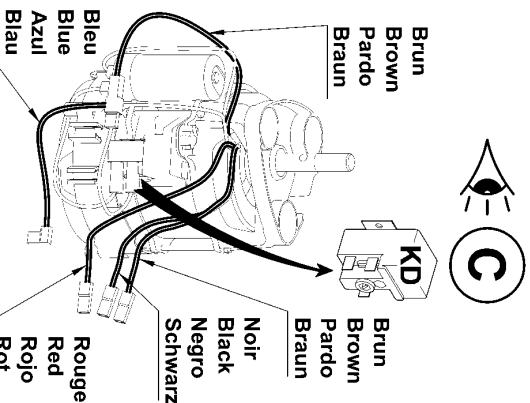
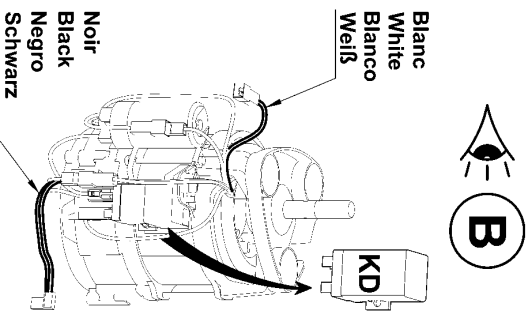
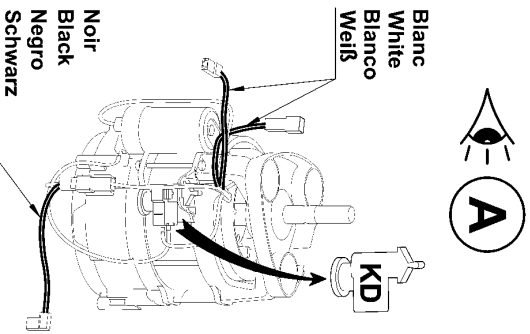
Machine	Voltage	A	B	M	P	W
56 100A / 56 100B		39 531	39 888	49 154	39 585	49 147
56 101A / 56 101B UK		39 530	39 889			
56 120A / 56 120B ZA		39 596	39 597			
56 106A / 56 106B CH	230/50/1	39 534	39 893			
56 107A / 56 107B DK		39 535	39 892			
56 102A / 56 102B AA	240/50/1	39 536	39 891			
56 130A / 56 130B CN	220/50/1	49 210	39 229			
56 104A / 56 104B		39 531	39 888			
56 110A / 56 110B SA	220/60/1	39 530	39 889	39 528		-
56 111A / 56 111B BR		39 156	39 594			
56 112A / 56 112B KR		49 215	49 214			
56 105A / 56 105B	120/60/1	39 598	39 890	49 156	39 586	49 170
56 109A / 56 109B	100/50-60/1	39 592		39 529		-

Machine	Voltage	X1	Y1	X2	Y2	X3	Y3	Z						
56 100A / 56 100B	230/50/1	600 087S : 504 674S				49 173	49 175	39 591						
56 101A / 56 101B UK														
56 120A / 56 120B ZA														
56 106A / 56 106B CH														
56 107A / 56 107B DK														
56 102A / 56 102B AA	240/50/1													
56 130A / 56 130B CN	220/50/1	-	-											
56 104A / 56 104B														
56 110A / 56 110B SA	220/60/1	600 087S : 504 674S				-	-							
56 111A / 56 111B BR														
56 112A / 56 112B KR														
56 105A / 56 105B	120/60/1	-	-	600 089S	39 588	49 172	49 174	39 590						
56 109A / 56 109B	100/50-60/1				39 589			118 442S						

J 80 Ultra / J 80 - J 100 Ultra / J 100

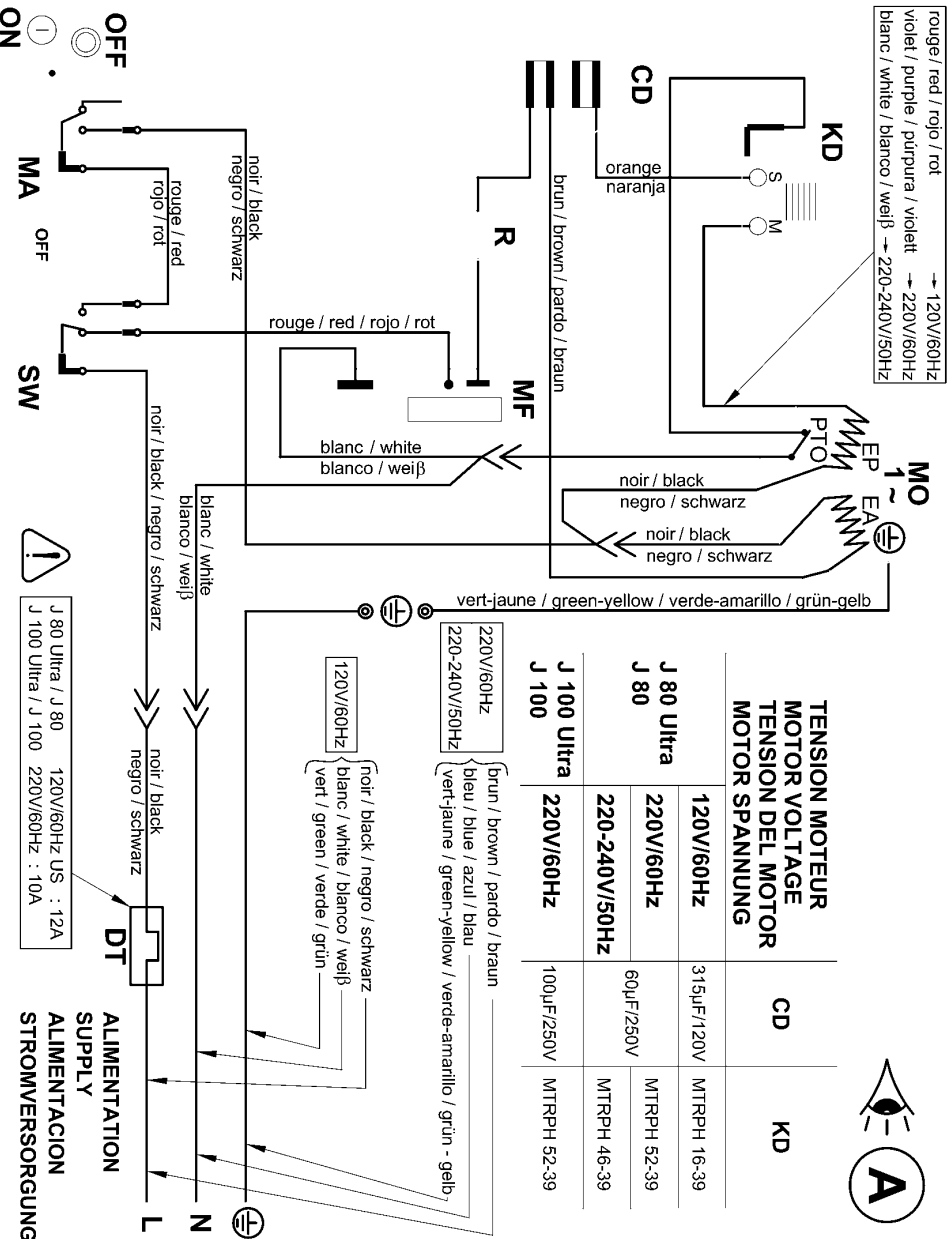
	Français	English	Español	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Condensador d'arranque	Anlasskondensator
DT	Coupe-circuit *	Circuit breaker *	Disyuntor *	Ausschalter *
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Fase auxiliar	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Fase principal	Hauptphase
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Relé d'arranque	Anlassrelais
MA	Interrupteur MARCHÉ / ARRÊT	ON / OFF switch	Interruptor MARCHA / PARADA	Stopp / Betriebsschalter
MF	Module de freinage	Braking module	Módulo de frenado	Bremsmodul
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor monofásico	Motor einphasig
PTO	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Protector termico del motor	Motorthermoschutz
R	Résistance 1 Ohm 6 W	Resistor 1 Ohm 6 W	Resistencia 1 ohmio 6 W	Widerstand 1 Ohm 6 W
SW	Interrupteur sécurité étrier	Clamp safety switch	Interruptor de seguridad cojinete	Stieglbügel zur Decksicherheit

* N'est pas utilisé sur tous les modèles - Is not used on all models
No utilizado con todos modelos - Ist nicht bei allen Modellen verwendet

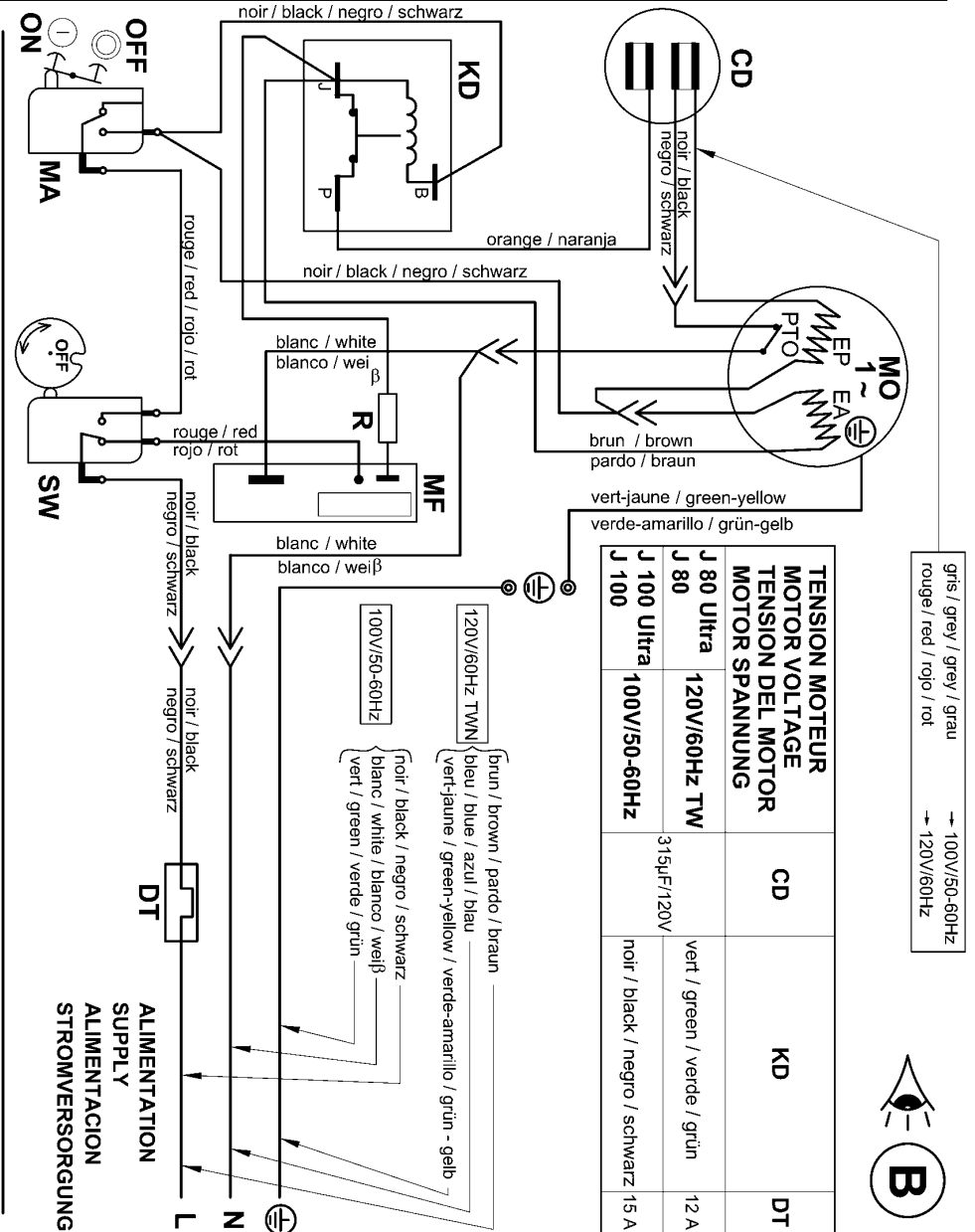
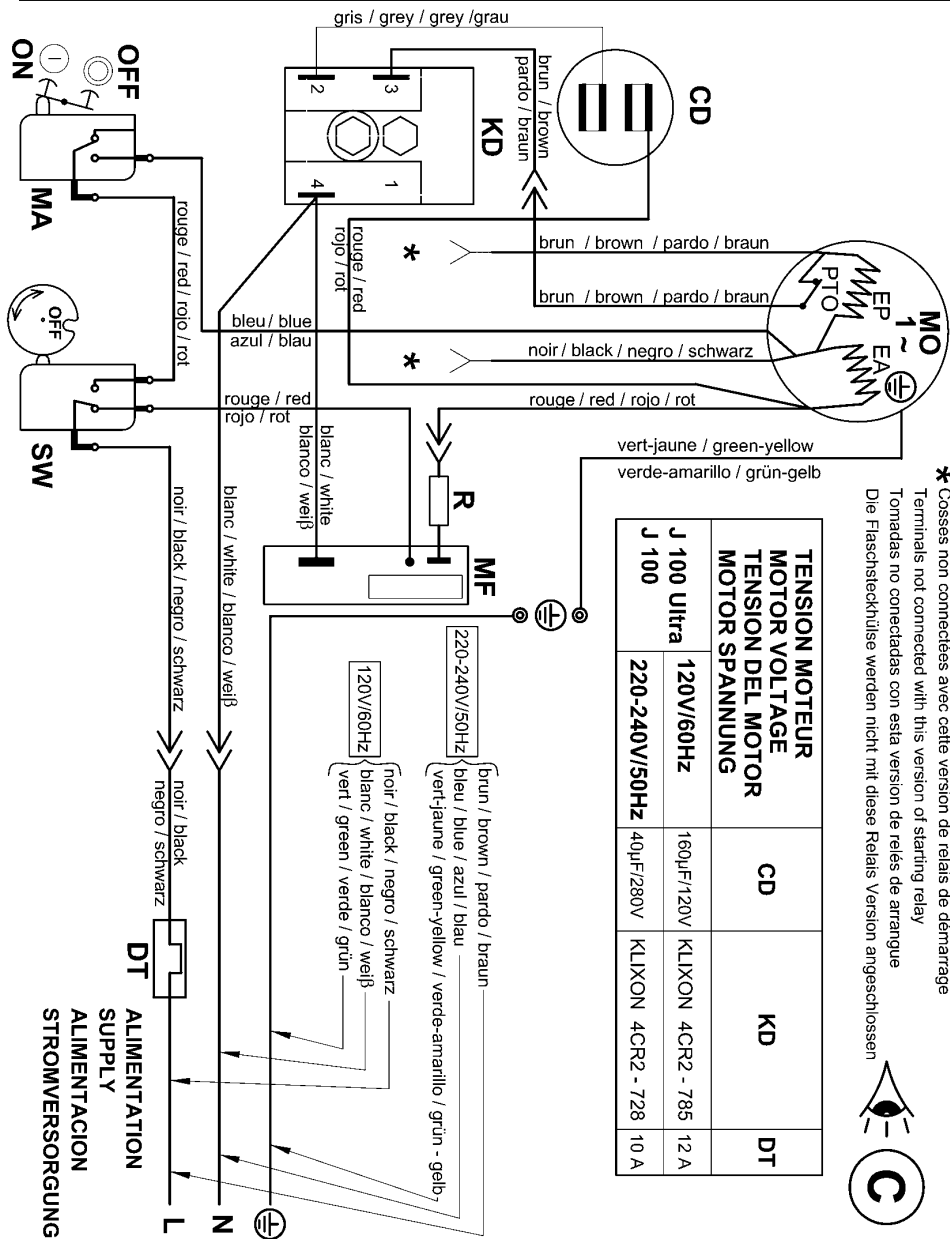


rouge / red / rojo / rot → 120V/60Hz
violet / purple / púrpura / violet → 220V/50Hz
blanc / white / blanco / weiß → 220-240V/50Hz

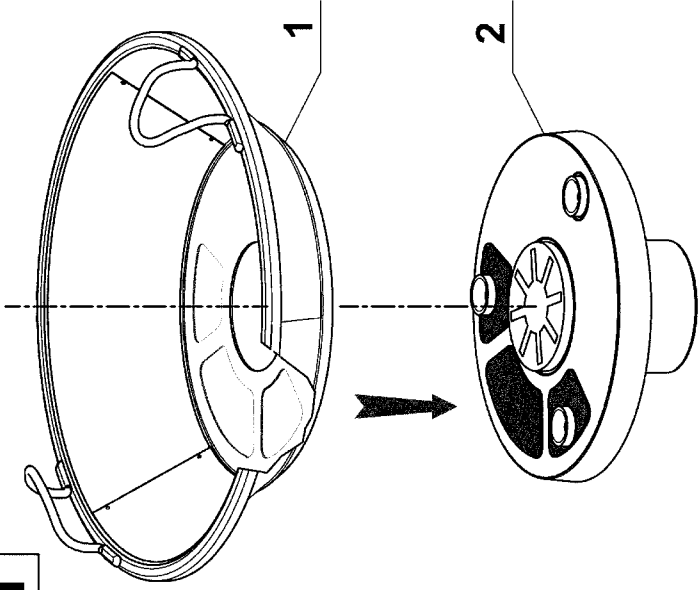
TENSION MOTEUR MOTOR VOLTAGE TENSION DEL MOTOR MOTOR SPANNUNG	CD	KD
J 80 Ultra 120V/60Hz	315µF/120V	MTRPH 16-39
J 80 220V/60Hz	60µF/250V	MTRPH 52-39
J 100 Ultra 220-240V/50Hz	100µF/250V	MTRPH 52-39



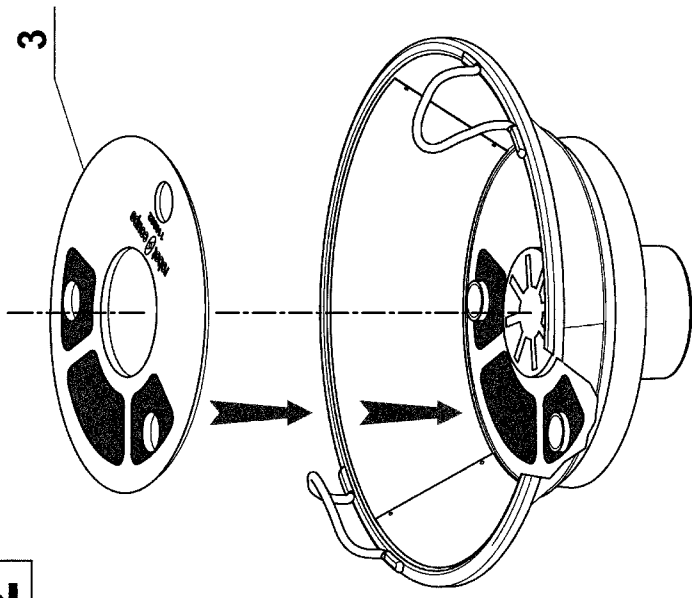
J 80 Ultra / J 80 - J 100 Ultra / J 100



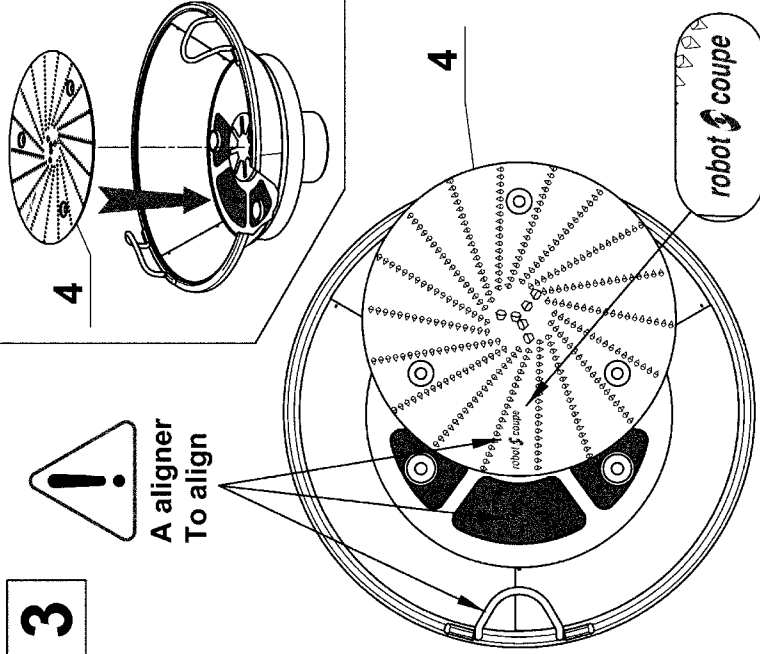
1



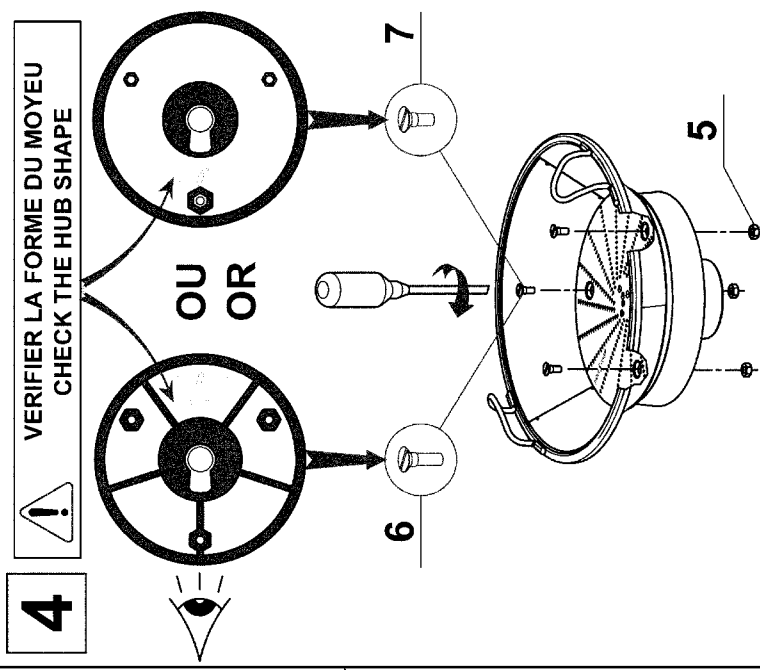
2



3



4



Index	Pièce / Part	Désignation	Description	Quantité / Quantity
1	39 912	FILTRE	SIEVE	1
2	39 913	MOYEU	HUB	1
3	39 929	RONDELLE INCLINEE	ANGLED SPACER	1
4	39 911	DISQUE RAPEUR	GRATER	1
5	206 162	ECROU HM4 INOX	NUT HM4 (Stainless Steel)	3
6	200 123	VIS F M4x12 INOX	SCREW M4x12 (Stainless Steel)	3
7	206 972	VIS F M4x10 INOX	SCREW M4x10 (Stainless Steel)	3



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



37002314404172

Réf. : 404 172 - 03/02/2020 - RDM