

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

NI Registreer uw product online

Es Registre su producto en línea

It Registra il prodotto online

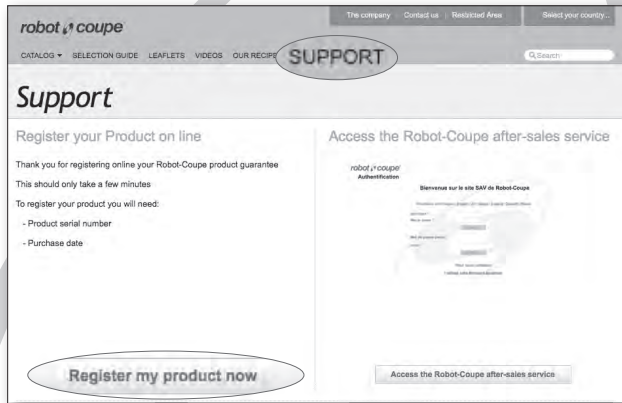
Po Registe o seu produto online.

Sw Registrera din produkt online

Ru Зарегистрировать онлайн ваш продукт

Pl Rejestracja produktu on-line

Cz Zaregistrujte svůj výrobek online



robot coupe®

STRUČNÝ

ZÁRUKA

DULEŽITÉ POKYNY

PRÁVĚ JSTE SI ZAKOUPILI MicroMix®

UVEDENÍ PRÍSTROJE DO CHODU

- Připojení k síti

UVEDENÍ DO PROVOZU

- Uvedení do chodu
- Uvedení do chodu s regulací otáček

PRACOVNÍ POLOHA

MONTÁŽ & DEMONTÁŽE

- Funkce nože

HYGIENA

ČIŠTĚNÍ

- Blok motoru
- Nástavec a zvon mixéru
- Nůž a emulgovací nástroj

ÚDRŽBA

- Nůž
- Emulgovací nástroj

BEZPEČNOST

KONTROLNÍ POSTUP V PŘÍPADĚ VYPNUTÍ PRÍSTROJE

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

- Rozměry
- Pracovní výška
- Hladina hluku

NORMY

DANE TECHNIZNE

- Exponovaný plán
- Schémata elektrický a kabeláž

Czech

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Prohlašuje, že výše uvedený přístroj podle jejich typu je odpovídá:

- Požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy:
 - Předpisu „Stroje“ 2006/42/ES
 - Předpisu „Nízké napětí“ 2006/95/ES
 - Předpisu „Elektromagnetická kompatibilita“ 2004/108/ES
 - Nařízení (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami,
 - Nařízení (EU) č. 10/2011 o materiálech a předmětech z plastů určených pro styk s potravinami,
 - Předpisu „Omezování nebezpečných látek“ (RoHS) 2002/95/ES,
 - Předpisu „DEEE“ 2002/96/ES
- Požadavkům harmonizovaných evropských norem týkajících se bezpečnosti a hygieny:
 - EN ISO 12100: 2010: Bezpečnost strojů – Základní pravidla projektování,
 - EN 60204-1 - 2006: Bezpečnost strojů – Elektrovýbava strojů,
 - EN 12852: Přístroje pro přípravu jídel a blendery,
 - EN 1678-1998: Krouhače zeleniny,
 - EN 454: Planetové mixéry,
 - EN 12853: Ruční mixéry a šlehače (Ponorné mixéry),
 - EN 14655: Nájezové stroje na chleba,
 - EN 13208: Stroje na loupání zeleniny,
 - EN 13621: Sušiče salátu,
 - EN 60529-2000: Index zabezpečovací:
 - IP 55 pro tlačítka ovládání,
 - IP 34 pro stroje.

Montceau en Bourgogne, 2. března 2015

Alain NODET
Výrobní ředitel



OMEZENÍ ZARUKY POSKYTOVANE FIRMOU ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Záruka na přístroj ROBOT-COUPÉ je platná jeden rok ode dne jeho zakoupení: tuto záruku může uplatňovat pouze první kupující, to znamená distributor nebo dovozce.

Jestliže jste koupili přístroj ROBOT-COUPÉ u distributora, poskytuje záruku na Váš přístroj distributor (ověřte podmínky této záruky s Vaším distributorem).

Záruka, poskytovaná firmou ROBOT-COUPÉ, nenahrazuje záruku distributora, ale v případě nemožnosti uplatnit záruku u distributora, může být záruka ROBOT-COUPÉ uplatňována s určitými výhradami a na některých trzích.

Záruka ROBOT-COUPÉ S.N.C. se vztahuje pouze na vady spojené s materiálem a/nebo montáží přístroje

ZARUKA ROBOT-COUPÉ S.N.C. SE NEVZTAHUJE NA DALE UVEDENE PRIPADY:

1 - Jakékoliv poškození, způsobené nesprávným nebo nevhodným používáním, pádem přístroje nebo jakékoliv podobné poškození, způsobené nebo související s neodpovídajícím prováděním pokynů (nesprávně provedená montáž, chyba v používání, nesprávné čištění a/nebo údržba, nevhodné umístění...).

2 - Náklady na nabroušení a/nebo na výměnu různých prvků, ze kterých se skládají nože, otupené nože, poškozené nebo opotřebované nože po určité době používání, která může být považována za normální nebo výjimečnou.

3 - Díly anebo náklady na práci, potřebné pro výměnu nebo opravu disků, nožů, ploch, upínacích součástí anebo poskvřených, poškrábaných, poškozených, zdeformovaných nebo odbarvených příslušenství.

4 - Jakákoliv úprava, doplnění anebo oprava, provedené nekvalifikovanou anebo firmou k tomu neoprávněnou osobou.

5 - Doprava přístroje do servisu.

6 - Náklady na pracovní sílu na instalaci a zkoušení nových dílů nebo příslušenství (nádoby, disky, nože, připevnění) svévolně vyměněných.

7 - Náklady související se změnou směru otáčení třífázových elektromotorů (za změnu je odpovědný ten kdo ji provádí).

8 - ŠKODY VZNIKLE PŘI DOPRAVĚ. Za jakékoliv vady, viditelné nebo skryté, nese odpovědnost dopravce. Zákazník o nich musí informovat dopravce i odesílatele ihned po doručení zboží anebo ihned jakmile vady zjistí, pokud se jedná o skryté vady.

UCHOVÁVEJTE VŠECHNY ORIGINÁLNÍ KARTONY A OBALY, které budou vyžádány za účelem inspekce dopravce.

Záruka ROBOT-COUPÉ S.N.C. se vztahuje pouze na náhradu vadných dílů nebo přístrojů: robot-coupe ROBOT-COUPÉ, ani žádná z jeho filiálék nebo přidružených společností, žádný distributor, obchodní zástupce, zaměstnanec nebo pojišťovací agent, nemohou být voláni k odpovědnosti za škody, ztráty nebo nepřímé náklady, související s přístrojem anebo s nemožností jej používat.

DULEŽITÉ POKYNY



POZOR: Abyste předešli zraněním (elektrickým proudem anebo jiným zraněním...) a hmotným škodám, způsobeným nesprávným používáním Vašeho přístroje, si pozorně přečtěte dále uvedené pokyny a bezpodmínečně je dodržujte. Přečtením této příručky se lépe seznámíte s Vaším přístrojem, což Vám umožní přístroj správně používat. Přečtěte si veškeré zde uvedené instrukce a dejte je také přičíst všem, kdo by mohli přístroj používat.

VYBALENÍ

- POZOR na řezné nástroje: nože, disky...

INSTALACE

- Doporučujeme Vám postavit přístroj na nástěnné držák. andé d'installer votre appareil sur son support mural.

PRIPOJENÍ K SITI

- Vždy ověřte, že druh proudu Vaší elektrické sítě odpovídá označení na štítku bloku elektromotoru a že přístroj bude snášet procházející proud.
- Nikdy nepřipojujte přístroj k síti elektrického napájení, pokud je mimo pracovní nádobu.

MANIPULACE

- S disky nebo noži manipulujte opatrně, jsou to řezné nástroje.

MONTÁŽNÍ POSTUP

- Dodržujte jednotlivé fáze montážního postupu (viz str. 94) a ujistěte se, že jsou všechna příslušenství správně umístěna.

POUZÍVÁNÍ

- Nikdy nezkoušejte zrušit ochranné a bezpečnostní systémy.
- Nikdy nevkládejte žádný předmět dovnitř pracovního prostoru
- Nikdy nespouštějte přístroj naprázdno (pokud není ponořen do zpracovávané směsi).
- Před demontáží nástavce mixéru, zvonu s nožem nebo šlehacích metel se nejprve ujistěte, že je mixér odpojen od sítě napájení.
- Pracujte s mixérem v mírně nakloněné poloze a dbejte, aby se zvon nedotýkal dna nádoby.



POZOR

V případě pádu a ponoření mixéru do zpracovávané směsi dodržujte dále uvedené pokyny.

- 1) **Nedotýkejte se mixéru, ani pracovní nádoby, ani plochy, na které nádoba stojí.**
- 2) **Nejprve vytáhněte napájecí kabel mixéru ze zásuvky.**
- 3) **Teprve potom vyjměte mixér ze zpracovávané směsi.**
- 4) **Nakloňte mixér, tak aby z něj tekutina v maximální možné míře vytekla.**
- 5) **Neuvádějte mixér do chodu, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.**
- 6) **Obratě se bezpodmínečně na autorizovaný servis a dejte mixér vyčistit a vysušit jeho elektrické části.**

ČISTĚNÍ

- Z bezpečnostních důvodů přístroj vždy vypněte dříve než jej začnete čistit.
- Po ukončení práce vždy přístroj a všechna jeho příslušenství systematicky vyčistěte.
- Nevkládejte blok elektromotoru do vody.
- Hliníkové díly čistěte speciálním čistícím prostředkem určeným pro hliník.
- Pro čištění plastových dílů nepoužívejte příliš zásaditý čistící prostředek (s příliš silným obsahem sody nebo čpavku).
- V žádném případě nemůže být firma Robot-Coupe volána k odpovědnosti v případě nedodržení uživatelem základních pravidel čistoty a hygieny.

UDRŽBA

- Před jakýmkoliv zásahem na elektrických částech bezpodmínečně přístroj odpojte od sítě.
- Pravidelně kontrolujte stav těsnění nebo kroužků a správnou funkci ochranných prvků.
- Údržba a kontrolní prohlídka příslušenství musí být prováděny obzvláště pečlivě, jsou-li v připravovaných směsích obsaženy korozivní látky (kyselina citrónová...).
- Přístroj nepoužívejte, jsou-li poškozeny přívodní kabel anebo zástrčka, nefungují přístroj normálně anebo byli jakkoliv poškozeni.
- Neváhejte se obrátit na Vaše Oddělení údržby, zjistíte-li jakýkoliv problém.

PŘÁVĚ JSTE SI ZAKOUPILI MicroMix®

Nový model **MicroMix®** doplňuje řadu ponorných mixérů Robot-Coupe. Byl navržen pro zpracování v malém množství. Délka hřídele je 165 mm. Umožní vám snadnou práci díky:

1. Emulgovací šlehač

emulze omáček, krémů, majonéz, šlehané a nadýchané přípravy...

2. Nůž/mixer

husté polévky, krémové polévky, zeleninová pyré, vařená zelenina...

Funkce **změny rychlosti** vám umožní přizpůsobit rychlost dané přípravě a přepnout na malou rychlost, aby nedošlo k vystříknutí obsahu ven z nádoby

Tento přístroj je **dodáván s nástěnným držákem** pro velmi snadné uspořádání.

Tento návod obsahuje důležité informace pro uživatele, aby mohl zakoupený přístroj co nejlépe využít.

Je nezbytné si tento návod přečíst před uvedením přístroje do provozu.

VEDENÍ PŘÍSTROJE DO CHODU

• PŘIPOJENÍ K SITI

Tento přístroj má třídu ochrany II (dvojí izolace), je napájen střídavým jednofázovým proudem a nepotřebuje uzemnění. Univerzální motor má antibakteriální úpravu.

Přístroj musí být chráněn diferenčním jističem s pojistkou 10 A.

Přípravte jednofázovou zásuvku 10/16 A.

Zkontrolujte, že napětí sítě se shoduje s napětím uvedeným na štítku přístroje.

Přístroj je dodáván s jednofázovou zástrčkou s přírodním kabelem.

VEDENÍ DO CHODU

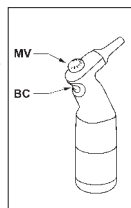
• VEDENÍ DO CHODU

1. Zapojte přístroj do zásuvky a dejte pozor, ať nestisknete tlačítko (BC).

2. Ponořte přístroj do pracovní nádoby.

3. Zmáčkněte ovládací tlačítko (BC). Mixer se uvede do chodu.

4. Pro vypnutí přístroje uvolněte ovládací tlačítko (BC).



• VEDENÍ DO REZIMU VARIABILNÍ RYCHLOSTI

Postupujte stejně jako u bodů 1 až 4.

5. Rychlost motoru můžete měnit otáčením kolečka (MV) podle požadované rychlosti ve směru mini, nebo maxi.

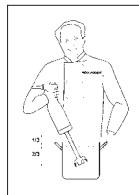
Doporučená emulgovací funkce: minimální rychlost 2500 ot/min. Poloha (5).

Funkce nože: rychlost od 1500 do 14000 ot/min



PRACOVNÍ POLOHA

Pro lepší pracovní ergonomii doporučujeme přidržet přístroj za rukojeť a nádobu držet druhou rukou. Doporučujeme přístroj lehce naklonit a zkontrolovat, že se zvon nedotýká dna nádoby.



Vždy dbejte na to, aby byl zvon dostatečně ponořen, aby nedošlo k vystříknutí zpracovávané hmoty, a aby ventilační mřížky motorového bloku nebyly v kontaktu s tekutinou.

Pro optimální účinnost musí být mixer ponořen ze $\frac{2}{3}$ délky svého ramene.

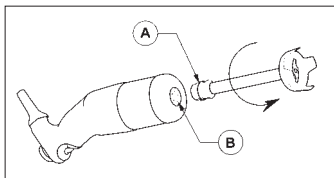
Přístroj je rovněž možné držet jednou rukou za rukojeť, čímž se vám uvolní druhá ruka, kterou můžete případně přidržet nádobu.

MONTÁŽ & DEMONTÁŽ

• FUNKCE NOŽE

Montáž ramene na motorový blok

- Zkontrolujte, že přístroj není zapojen do sítě.
- Zasuňte nadoraz část hřídele se závitem ① do drážky ② bloku motoru.
- Otáčejte ramenem ve směru šipky (viz. nákres), až dojde k mírnému utažení.

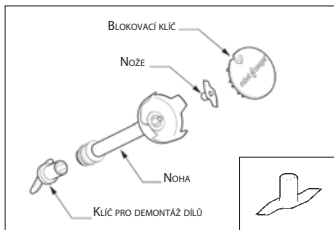


Demontáž ramene z motorového bloku

- Zkontrolujte, že přístroj není zapojen do sítě.
- Otáčejte hřídelí v opačném směru, než při nasazování, dokud dojde k úplnému vyšroubování.

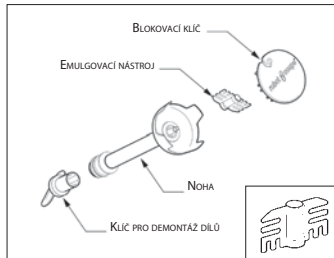
Demontáž nože a emulgovacího nástroje

- Pro bezpečnou demontáž nástrojů si při uchopení nástroje chraňte ruku zablokováním nože, ochrannou rukavicí nebo silnější utěrkou.
- Klíčem pro demontáž dílů odšroubujte převodovou hřídel.
- Po odšroubování převodové hřídele se nůž a emulgovací nástroj uvolní a je možné je vyčistit.



Montáž nože a emulgovacího nástroje

- Pro bezpečnou montáž nástrojů vkládejte nástroj do zvonu a přidržujte ho blokovacím klíčem.
- Pomocí tohoto klíče zašroubujte převodovou hřídel až do lehkého utažení.



Emulgovací nástroj a nůž jsou odmontovatelné pro snadné čištění, perfektní hygienu a snadnou údržbu.

HYGIENA

Ve všech fázích přípravy musí být přístroj čistý.

Je nezbytně nutné přístroj pečlivě vyčistit pomocí čistícího/ desinfekčního přípravku mezi jednotlivými typy zpracovávaných ingrediencí.

• DŮLEŽITÉ: NIKDY K ČIŠTĚNÍ NEPOUŽÍVEJTE SAVO BEZ ŘEDĚNÍ

- Naředte čistící/dezinfekční prostředek podle pokynů výrobce uvedených na obalu přípravku.
- V případě potřeby dobře utřete.
- Nechte působit.
- Důkladně opláchněte.
- Vytřete do sucha pomocí jednorázové utěrky.

ČIŠTĚNÍ



POZOR

Než začnete provádět čištění přístroje, je nezbytně nutné vždy z bezpečnostních důvodů odpojit přístroj ze sítě (nebezpečí úrazu elektrickým proudem).

Emulgovací nástroj a nůž jsou odmontovatelné pro snadné čištění, perfektní hygienu a snadnou údržbu.

Po skončení práce nohu a nástroje rychle umyjte, aby nedošlo k naschnutí potravin.

• MOTOROVÝ BLOK

Nikdy motorový blok s rukojetí neponořujte do vody, čistěte ho pouze lehce navlhčeným hadrem nebo houbičkou.

• PODSTAVEC A ZVON

Je možno postupovat dvěma způsoby:

• Zjednodušený postup čištění

- Ponořte nohu do nádoby s teplou vodou a nechte několik vteřin působit, aby došlo k odmočení nástroje a zvonu od případných zbytků potravin.

- Odpojte přístroj ze sítě a dbejte na to, aby voda nepronikla do paty přístroje.

• Kompletní postup čištění

- Odpojte přístroj ze sítě.

- Opláchněte nohu proudem teplé vody z vodovodu, neponořujte.

- Při odmontování nástroje dodržujte uvedený postup (strana 95).

- Každý díl vyčistěte, nepoužívejte příliš agresivní čisticí prostředky.

- Po umytí vždy dobře osušte všechny díly, zamezte tím případné korozi.



POZOR

S nožem zacházejte velmi opatrně, je to ostrý nástroj.

• NŮŽ A EMULGOVACÍ NÁSTROJ

Nůž a emulgovací nástroj lze od nohy odmontovat, a celý přístroj tak dokonale umýt..

Po vyčištění nože a emulgovacího nástroje **vždy dobře osušte lamely i nástroj**, zabráníte tak případné korozi..



DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Ověřte, že je možné čistit plastové díly odmašťovačem. Některé silné zásadité čisticí prostředky (například se silnou koncentrací sody nebo čpavku) jsou absolutně neslučitelné s některými plasty a rychle je ničí.

• NŮŽ

Výsledný řez závisí především na stavu čepelí a míry jejich opotřebení. Nůž je díl, který podléhá opotřebení, proto je nutné ho pravidelně měnit, abyste dosáhli u zpracovávaných ingrediencí vždy stejného výsledku.

• EMULGOVACÍ NÁSTROJ

Stav emulgovacího nástroje a jeho používání zásadně ovlivňuje výsledek vaší přípravy. Je proto vhodné ho občas vyměnit, docílíte tak optimální kvality výsledného produktu.



POZOR

Pravidelně kontrolujte:

- Stav izolačních membrán ovládací tlačítko. Nesmí vykazovat žádné stopy po praskání, které by ohrožily izolační vlastnosti.

- Stav těla mixeru. Nesmí vykazovat žádné stopy po praskání, ani žádné neobvyklé otvory, které by umožnily přístup do dílů pod napětím.

ÚDRŽBA

Ponorné mixery Robot-Coupe jsou vybaveny systémem bezpečnostního jištění zahrnující:

- zajištění proti nechtěnému zapnutí.

• Ochranu ovládání

Toto jištění zabraňuje nechtěnému zapnutí přístroje. Jedná se o to, že k uvedení přístroje do chodu je třeba sepnout vždy ovládací tlačítko v rukojeti přístroje. Informace o tom, jak uvést přístroj do chodu, najdete v odstavci UVEDENÍ DO CHODU (strana 94).



PŘIPOMENUTÍ

Nikdy nezapínajte přístroj s izolační fólií nebo pokud je poškozený.

Nikdy do nádoby nevkládajte žádné předměty.

Nikdy nenechte přístroj pracovat naprázdno (bez ponoření do zpracovávané hmoty).

Před demontáží nohy se vždy ujistěte, že je přístroj vypojený ze zásuvky.

Doporučujeme mírně přístroj nahnout a zkontrolovat přitom, že se zvon nedostává do kontaktu se dnem nádoby.

POSTUP KONTROLY V PRIPADE, ZE DOJDE K ZASTAVENÍ PŘÍSTROJE

V první řadě je třeba přesně určit příčinu zastavení přístroje.

• Jednáli se o výpadek proudu nebo o odpojení přírodního kabelu ze zásuvky.

- Uvolněte ovládací knoflík (BC).

- Odstraňte problém.

BEZPEČNOST



POZOR

S nožem zacházejte velmi opatrně, je to ostrý nástroj.

- Uvedte přístroj znovu do chodu podle postupu pro uvedení do chodu (viz strana 94).

• **Jednáli se o nezjištěnou příčinu**

- Uvolněte ovládací knoflík (BC).

- Vypněte přístroj ze sítě.

- Zkontrolujte:

- síťové napájení,

- volné otáčení nože ve zvonu (blokace nádobím),

- stav přívodního kabelu,

- volné otáčení nože ve zvonu (žádné zadření).

Za tímto účelem odmontujte hřídel od bloku motoru a ručně zkontrolujte otáčení výstupu hřídele.

Pokud se objeví nepopsaný problém, obraťte se na svého prodejce nebo přístroj zašlete do zákaznického servisu.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Motor	Rychlost (ot/min)	Intenzita (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

- **Výkonnost je uvedena v tabulce základních charakteristik.**

• **Rychlost:**

Šlehač / emulgovač: doporučená rychlost do 2500 ot/min. Poloha (5).

Nůž mixéru: rychlost od 1500 do 14000 ot/min



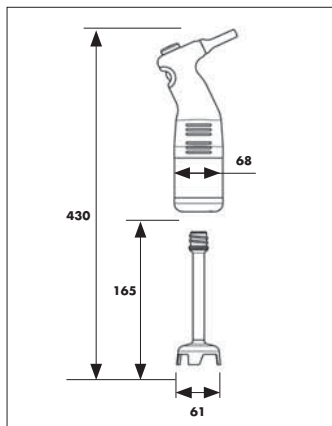
• **Délka:** 410 mm

• **Kabel:** spirála

• **Váha netto:** 1,07 kg

• **Váha s obalem:** 1,44 kg

• **ROZMĚRY (mm)**



• **PRACOVNÍ VÝSKA**

Doporučujeme Vám umístit mixér na pevnou pracovní plochu.

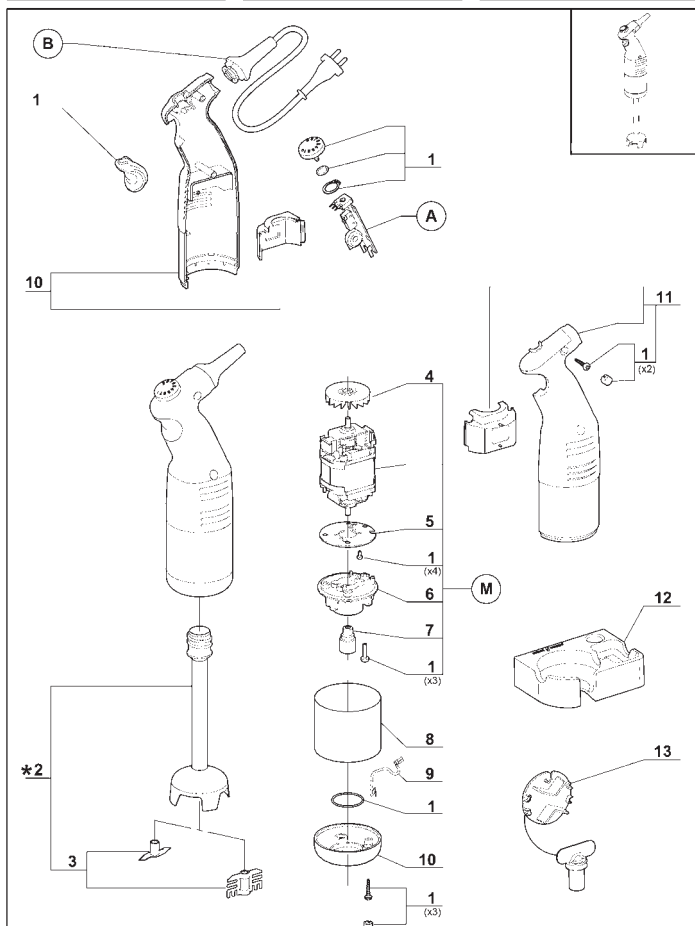
• **HLADINA HLUKU**

Stálá ekvivalentní hladina akustického tlaku za chodu naprázdno přístroje je nižší než 70 dB (A).

NORMY

Odvolávat se na prohlášení o shodě na straně 91.

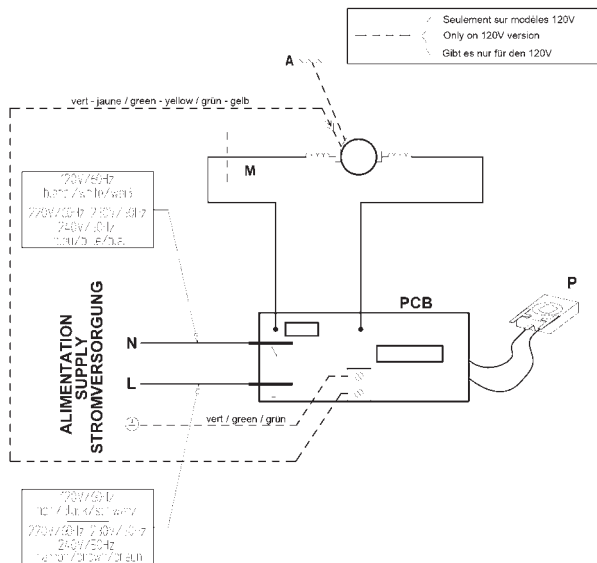
robotcoupe®
MicroMix

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


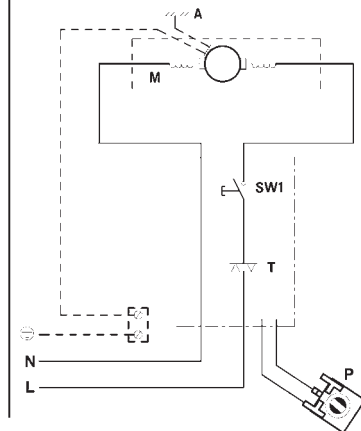
Index	Pièce / Part	Désignation	Description
01	89 211	KIT ETANCHEITE BOUTON VV VIS+CACHE VIS MicroMix	MicroMix CAP KNOB + VV SWITCH+SCREW+CAP SCREW KIT
02	*27 356	PIED MicroMix COMPLET	MicroMix COMPLETE FOOT
03	89 213	KIT COUTEAU + OUTIL EMULSIONNEUR MicroMix	MicroMix BLADE + EMULSIFIER TOOL KIT
04	89 214	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'ACCOUPLEMENT 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	89 223	89 251	
34 902			89 249	
34 901			89 248	
34 904 BRA	220/60/1	89 243	89 247	89 245
34 904			89 224	
34 908	120/60/1	89 244	89 246	
34 905			89 250	
34 909	100/50-60/1	89 254	89 253	



	Français	English	Deutsch
A	Couleur de phase	Phase color marking	Alarmphase
M	Moteur	Motor	Motor
P	Potentiomètre	potentiometer	potentiometer
PCB	Platine	PC Board	Platine
SW1	Interrupteur manuel/on/off	On/Off switch	Bedienumschalter/Schalter
T	Fuse	Fuse	Fuse





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