

robot *coupe*®



CUTTERS VERTICAUX DE SOL

R 23 • R 30 • R 30 V.V. • R 45 • R 45 V.V. • R 60



**COLLECTIVITÉS - CHARCUTIERS - POISSONNIERS - TRAITEURS
PÂTISSIERS - CHOCOLATIERS - RESTAURATEURS - LABORATOIRES**

FONCTIONS CUTTER VERTICAUX

COUTEAUX LAMES LISSES - En standard



Gros hachages



Hachages fins



Sauces, émulsions

COUTEAUX LAMES CRANTÉES - En option



Spécial broyages
et pâtisserie



Pétrissages



Broyages

COUTEAUX LAMES DENTÉES - En option



Spécial herbes
et épices



Hachages d'herbes



Hachages d'épices

FONCTION SOUS-VIDE R-Vac®

Le dispositif **R-Vac** permet de travailler sous-vide tous types de préparations.

- Meilleure **conservation**
- Meilleure **présentation**
- Meilleur **développement des arômes**
- Modèles sous-vide disponibles :
R 23 SV, R 30 SV, R 45 SV, R 60 SV



Parfait pour une
ganache sans bulle !



UNE GAMME ADAPTÉE À CHAQUE BESOIN



	R 23	R 30	R 30 V.V.	R 45	R 45 V.V.	R 60
Puissance moteur	4 500 W	5 400 W	5 400 W	10 000 W	10 000 W	11 000 W
Voltage	Triphasé	Triphasé	Triphasé	Triphasé	Triphasé	Triphasé
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/min	1 500 - 3 000 tr/min	300 à 3 000 tr/min	1 500 - 3 000 tr/min	300 à 3 000 tr/min	1 500 - 3 000 tr/min

Capacité de charge maximale

	R 23	R 30 / R 30 V.V.	R 45 / R 45 V.V.	R 60
Hachages	17 kg	21 kg	32 kg	44 kg
Emulsions	13 kg	16 kg	24 kg	33 kg
Pâtes*	6 kg	8 kg	12 kg	18 kg
Broyages	11 kg	14 kg	20 kg	28 kg

*Quantité de pâte levée hydratée à 60%

VITESSE VARIABLE

Une grande variété d'applications

INNOVATION

R-MIX

R-Mix®

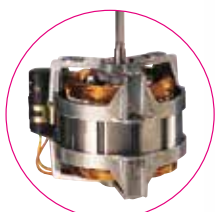
Mélanger sans couper les produits délicats grâce à la rotation inverse du couteau.

Parfait pour incorporer des raisins dans vos brioches, des queues d'écrevisses dans vos terrines ou mélanger vos macédoines de légumes.



robot coupe®

CUTTERS VERTICAUX DE SOL



**MOTEUR
ASYNCHRONE**

**Easy
Guide**

TABLEAU DE BORD

Minuterie de 0 à 15 minutes,
**boutons de commande
affleurants en inox** et commande
par **impulsions** pour une meilleure
précision de coupe.

Couvercle étanche transparent ne
nécessitant qu'un seul mouvement
pour sa fixation.

Couvercle et joint démontables en
un tour de main.

ESSUIE-COUVERCLE

Pour assurer une visibilité parfaite en
cours de préparation.

LEVIER DE BLOCAGE DE CUVE

Ergonomique qui permet de
basculer la cuve en position
intermédiaire et à l'horizontale.

INNOVATION

COUTEAU INOX FOND DE CUVE

Nouveau profil de lames,
breveté Robot-Coupe pour une
qualité de coupe optimale.

CHÂSSIS INOX

Construction tout inox avec un
système 3 pieds largement
dimensionnés, pour une parfaite
stabilité, un encombrement réduit
et un nettoyage facilité.

ROULETTES INCLUSES

3 roulettes escamotables
pour un déplacement aisé et
un nettoyage facilité.

CUVE INOX

**Cuve basculante et
amovible**, pour faciliter
les opérations de vidage.

TRAVAILLER DE **GRANDS VOLUMES** EN UN **MINIMUM DE TEMPS**



**GAGNER EN
PRODUCTIVITÉ**

R 45

20 kg = 2 min

Houmous



PERFORMANCE & PRÉCISION



Couteau fond de cuve 2 ou 3 lames à hauteur réglable

Exclusivité Robot-Coupe pour une parfaite homogénéité des produits travaillés pour les petites et les grandes quantités

Couteaux tout inox à lames démontables

Entretien facile et longue durée de vie



PUISSANCE & ROBUSTESSE



Moteur à induction très puissant à usage intensif et construction tout inox
4 500 W à 11 000 W selon le modèle



ERGONOMIE & CONFORT DE TRAVAIL

Cuve basculante et amovible

pour faciliter le vidage, le nettoyage et minimiser les efforts



Couvercle étanche

transparent entièrement démontable



En option

Chariot réglable 3 hauteurs

pour transporter facilement des ingrédients et ranger les accessoires





Transformer
des produits frais
facilement



Gagner
du temps



Réduire
les tâches manuelles



Diminuer
le gaspillage



Réf. : 451 475 - 12/2025 - Français



Faites une demande de démonstration
sur notre site internet :
robot-coupe.com

& Scan now
Follow us



Fabriqué en France