

robot coupe®

 **CUTTERS DA PAVIMENTO**
R 23 • R 30 • R 45 • R 60



**COLLETTIVITÀ - SALUMERIE - ROSTICCERIE
PASTICCERIE - RISTORANTI - LABORATORI**

▶ R 23 • R 30 • R 45 • R 60

LAVORARE

GRANDI VOLUMI

in un

MINIMO DI TEMPO

ELEVATE PRESTAZIONI



PRECISIONE



COMODITÀ



ERGONOMIA



POTENZA E ROBUSTEZZA

Motore asincrono molto potente ad uso intensivo per un'ottima affidabilità e longevità.

Costruzione interamente in inox con 3 piedi molto grandi per una stabilità perfetta.

Coltello a fondo vasca con 3 lame smontabili ad altezza regolabile per una perfetta omogeneità dei prodotti lavorati anche a piccole dosi.

Quadro comandi ideato per un utilizzo semplice e sicuro e dotato di un timer per un migliore controllo delle preparazioni.

Comando a impulsi per una precisione di taglio ottimale.

Vasca amovibile e ribaltabile con leva di bloccaggio per semplificare le operazioni di svuotamento e di pulizia riducendo al minimo lo sforzo.

Spostamento della macchina più facile grazie alle 3 rotelle estraibili.

Coperchio a tenuta stagna in polycarbonato trasparente.

Coperchio e asciuga-coperchio smontabili facilmente.

I coltelli

DI SERIE

COLTELLI LISCI



Triti grossolani



Triti fini



Salse, emulsioni

IN OPZIONE

COLTELLI DENTATI



Frantumazioni



Impasti

COLTELLI DENTATI FINI



Triti di erbe



Spezie macinate

PREPARAZIONI RICCHE E SVARIATE

I cutter verticali soddisfano le esigenze dei professionisti più esigenti.

Sono adatti a universi svariati e offrono molteplici applicazioni grazie alle loro funzioni principali:

TRITARE

Paté, ripieni, salsicce, terrine di pesce, terrine di verdure, tartare di carne, tartare di pesce, mozzarella per pizza, erbe aromatiche, cipolle, scalogni, purè di verdure...

EMULSIONARE

Salse, ripieni fini, spume, maionese, guacamole, tarama, salsa alle olive, pesto, hummus, polpette...

MESCOLARE

Creme a base di burro, preparazioni per pasticceria, creme per ripieni, tiramisù, cheesecake...

FRANTUMARE

Base per gli amaretti, frutta secca in polvere, marzapane, praline, pan grattato, burro di arachidi,...

IMPASTARE

Impasti dolci, pasta lievitata, impasti salati, biscotti...



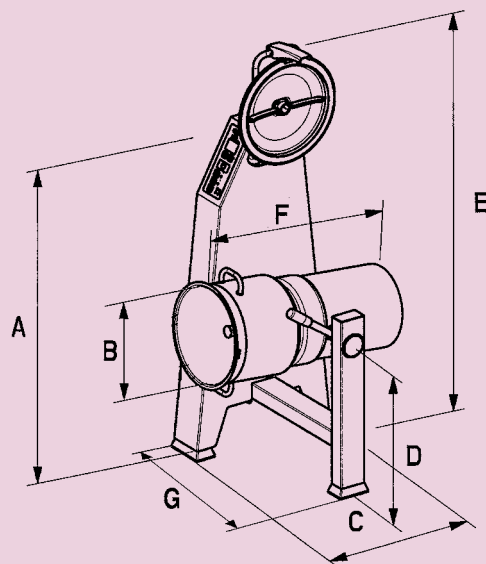
Caratteristiche elettriche

	Velocità (giri/min)	Potenza (Watts)	Intensità nominale (amp)	Amperaggio dell'interruttore salvavita	Voltaggio*	Capacità vasca inox
R 23	1500 & 3000	4500	10,5	20	400V/50 Hz/3	23 litri
R 30	1500 & 3000	5400	11,6	20	400V/50 Hz/3	28 litri
R 45	1500 & 3000	10000	19,8	40	400V/50 Hz/3	45 litri
R 60	1500 & 3000	11000	26	50	400V/50 Hz/3	60 litri

* Altri voltaggi disponibili.

Dimensioni (in mm)

	Dimensioni (in mm)							Peso (kg)	
	A	B	C	D	E	F	G	Netto	Imballato
R 23	1250	320	600	590	1620	800	700	110	140
R 30	1250	360	600	590	1620	800	720	110	148
R 45	1400	400	600	640	1800	870	760	138	194,8
R 60	1400	450	600	640	1820	870	810	150	201,2



robot coupe®

FABBRICATO IN FRANCIA DA ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Direzione Generale, Francia,
Internazionale e Marketing :

Tel. : + 33 1 43 98 88 33

Fax : + 33 1 43 74 36 26

Email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

Distribuito in Italia da
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.it

STANDARD:

Apparecchi conformi:

- Con quanto previsto dalle seguenti direttive comunitarie, comprese le ultime modifiche e con la relativa legislazione di recepimento: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1907/2006/CE, 1935/2004/CE, 2023/2006/CE, 10/2011/UE.
- E che sono state applicate le seguenti norme armonizzate: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.

