

# robot coupe®



## CUTTER-WILKI STOŁOWE

R 2 • R 3 • R 4 • R 4 V.V. • R 5 • R 5 V.V. • R 7 • R 7 V.V.



RESTAURACJE - SZKOŁY - PRZEDSZKOLA - GARMATNIE - CATERING - CUKIERNIE

## R 5 - R 5 V.V. - R 7 - R 7 V.V.

Pokrywa z poliwęglanu umożliwia dodawanie płynów lub składników podczas przygotowywania potraw.

### INNOWACJA

**Nóż na dnie pojemnika:**  
Jednolity przerób dużych i małych ilości.



**Funkcja R-Mix**  
dla modeli R 5 V.V. i R 7 V.V.  
do mieszania delikatnych produktów bez krojenia.

**R 5** występuje z napięciem  
1V 230V, 2V 400V lub  
V.V. 230V.

**R 7** występuje z napięciem  
2V 400V lub V.V. 230V



**Pojemnik ze stali nierdzewnej:**

Duża pojemność: 5,9 lub 7,5l.  
Oszczędność czasu przy przetwarzaniu większych ilości.

**Ergonomiczny uchwyt soft touch:** Komfort użytkowania.

**Zegar:**

Odliczanie do końca pracy i minutnik. Jeszcze większy komfort pracy, precyzja i powtarzalność w realizacji przepisów kulinarnych.

## R 2 - R 3 - R 4 - R 4 V.V.

Pokrywa z poliwęglanu umożliwia dodawanie płynów lub składników podczas przygotowywania potraw.

### INNOWACJA

**Nóż na dnie pojemnika:**  
Jednolity przerób dużych i małych ilości.



**R 4 V.V.** posiada zakres  
Płynnej regulacji prędkości  
od 300 do 3500 obr/min.



**Pojemnik ze stali nierdzewnej:**

- 4,5 l dla modeli R 4 i R 4 V.V.
- 3,7 l dla modelu R 3
- 2,9 l dla modelu R 2

**Ergonomiczny uchwyt soft touch:**  
Komfort użytkowania.

**R 2** posiada 1 prędkość  
1500 obr/min.

**R 3** posiada 1 prędkość  
1500 lub 3000 obr/min.

**R 4** pracuje w 2 prędkościach  
1500 i 3000 obr/min.

**R 4 - 1500** posiada 1 prędkość  
1500 obr/min.





# Cutter-Wilki stołowe

## Niezbędny w szeroko pojętej gastronomii cukiernictwie i cateringu !

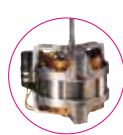
### Wydajne:

- Modele specjalnie opracowane do szybkiego siekania, przygotowania drobnego farszu, zawieszin, musów, rozdrabniania i ugniatania, zapewniające otrzymanie w ciągu kilku sekund do kilku minut doskonałej jakości produktu końcowego w przypadku najdłuższych przygotowań. Prędkość 3000 obr./min jest zalecana do robienia musów, hummusu, past i drobnego farszu.

### Precyzja:

- Przycisk sterowania impulsowego umożliwia stopniową obróbkę, co zapewnia większą precyzję krojenia.
- Niektóre modele są wyposażone w płynną regulację prędkości V.V. zapewniającą łatwiejsze użytkowanie i większą precyzję pracy.

### Moc i trwałość:



- Asynchroniczny silnik o dużej mocy pozwala na intensywne użytkowanie tych urządzeń i zapewnia ich niezawodne i długotrwałe działanie.



### Ilość posiłków:

10 - 100



### Przeznaczone dla:

Restauracji, cateringu, szkół, przedszkoli, cukierni i lodziarni



### W skrócie:

Jako prekursor i niezaprzeczalny lider, Robot-Coupe proponuje najbardziej kompletną ofertę cutter/wilków w postaci gamy 12 modeli od 2,9 do 11,5 litrów.



### R2 - R5 V.V.:

Nóż z gładkimi ostrzami.  
Noże z nacięciami lub z zębami dostępne jako wyposażenie dodatkowe.



### R7 - R7 V.V.:

Wymowne gładkie ostrza wykonane w całości ze stali nierdzewnej.  
W wyposażeniu dodatkowym z nacięciami lub zębami.



**Nóż gładki**  
W wersji standardowej



1,5 kg mielonego mięsa  
w 30 sekund



1,5 kg hummusu  
w 3 minuty



2,5 kg sosów/emulsji  
w 2 minuty



**Nóż z zębami**

Dedykowany  
do wyrobów  
cukierniczych



1,5 kg ciasta na wypieki  
w 30 sekund



1,5 kg czekolady w mniej  
niż 5 minut



**Nóż z nacięciami**

do przypraw,  
zioł i gładkiego  
mielenia



1,5 kg posiekanych zioł  
w 1 minutę



3 kg posiekanych przypraw  
w mniej niż 5 minut

\*dane w oparciu o ilości dla R 4

# robot coupe®

#THEsolution



**Łatwość**  
przetwarzania świeżych  
produktów



**Ograniczenie**  
ilości pracy ręcznej



**Zmniejszenie**  
ilości odpadów



**Oszczędność**  
czasu



Ref.: 451 809D - 04/2024 - Polonais



Zamów przeprowadzenie prezentacji  
na naszej stronie internetowej:  
**robot-coupe.com**

& Scan now  
Follow us



Made in France