

robot coupe®



CUTTER-WILK

R 8 • R 8 V.V. • R 10 • R 10 V.V.

CUTTER-WILK PIONOWY

R 15 • R 15 V.V. • R 20 • R 20 V.V.

NOWOŚĆ



RESTAURACJE - PUNKTY GASTRONOMICZNE - CUKIERNICTWO - MASARNIE - GARMAŻARIE

► R 8 - R 10 - R 15 - R 20

ERGONOMIA

- Przezroczysta pokrywa o dużej widoczności dla łatwego nadzoru podczas obróbki.
Można myć w zmywarce.
- Możliwość dodawania płynów lub składników podczas przygotowywania potraw.
- System centralnego mocowania pojemnika dla łatwego montażu.
- Pokrywę można łatwo i szybko wymontować i zdemontować.

HIGIENA

- Wszystkie części dają się łatwo wymontować do łatwego czyszczenia urządzenia.
- Płaska powierzchnia na zespole napędowym ułatwia utrzymanie czystości

WYGODA

- Nowy uchwyt pojemnika umożliwia dobre trzymanie.
- Uchwyt w tylnej części urządzenia do łatwego przeniesienia.
- Pokrywa z uszczelką zapewnia doskonałą szczelność.

WYTRZYMAŁOŚĆ

- Nóż ze stali nierdzewnej w dolnej części pojemnika z nowym profilem ostrz, opatentowany przez Robot-Coupe, zapewnia dokładne przetwarzanie obrabianych produktów i optymalną jakość krojenia.
- Wysoki centralny przewód pojemnika umożliwia obróbkę płynnych potraw.

MOC

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



Dostarczane z:



Nóż z gładkimi ostrzami

Opcja:



W opcji, nóż nacięciami do rozdrabniania i ugniatania.
W opcji, nóż z zębami do siekania pietruszki.



Cutter-wilk

Cutter-wilk pionowy



Korzyści Urządzenia:

Wydajność:

- Przycisk sterowania impulsowego umożliwia stopniową obróbkę, co zapewnia większą precyzję krojenia podczas przygotowania specyficznych produktów, np. niektóre wyroby siekane.
- Nóż w dolnej części pojemnika, opatentowany przez Robot-Coupe, zapewnia dokładne przetwarzanie obrabianych produktów, nawet w małych ilościach.

Bystrość:

- W ciągu 1-2 minut można przygotować majonez, befsztyk tatarski, puree z marchewki lub przecier z jabłek.
- Dzięki szybkości urządzenia szefowie kuchni mogą poświęcić się kreowaniu nowych przepisów.

Solidność:

- Dzięki swojej prostej i solidnej budowie modele cuttera/wilka doskonale spełniają najwyższe standardy higieny i bezpieczeństwa.
- Wszystkie części będące w kontakcie z produktami spożywczymi dają się łatwo wymontować i czyścić.



Ilość posiłków:

20 - 300



Przeznaczone dla:

Restauracje, Punkty Gastronomiczne, Cukiernictwo, Masarnie, Garmazarie



W skrócie:

ROBOT-COUPÉ proponuje najbardziej kompletną ofertę cutterów-wilk gamy modeli od 2,9 do 60 litrów.



MINI POJEMNIK

Pojemnik ze stali nierdzewnej 3,5 litra dla modelu R 8 i 4 litry dla modelu R 10 / R 15 (system opatentowany przez Robot-Coupe) przewidziany do wykonania sosów, siekania przypraw i wszystkich rodzajów produktów przetwarzanych w cutter/wilku.



FUNKCJA MOŻNA

Żeby wyposażać swój cutter-wilk w funkcję próżni, wystarczy zamontować urządzenie próżniowe R-VAC®, do pokrywy i podłączyć do pompy próżniowej, patent Robot-Coupe.

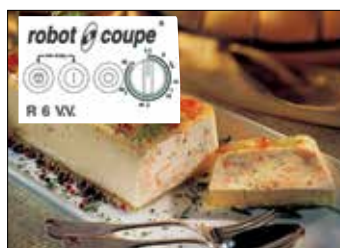
To urządzenie R-VAC® pozwala na dodawanie płynów podczas przygotowywania potraw w funkcji próżniowej. Praca w funkcji próżniowej pozwala otrzymać niezrównaną jakość:

- dłuższa żywotność produktu,
- zachowanie naturalnego zapachu,
- świeży i naturalny wygląd bez używania polepszaczy.



FUNKCJA R-MIX

- Do mieszania delikatnych produktów bez krojenia.
- Funkcja R-Mix umożliwia mieszanie z prędkością 60 do 500 obr/min w ruchu odwrotnym w celu przygotowania wszelkiego rodzaju mieszanin np.: plasterków mięsa i wprowadzania dodatkowych składników, takich jak rakowe szyszki do pasztetów, rodzynki do drożdżówek, warzywa krojone w drobne koski lub kostki.



Który cutter / wilk spełnia wasze oczekiwania?

Ile wydajesz porcji dziennie ?	20 - 150	50 - 200	50 - 250	50 - 300
Na jaką ilość jedenorazowego przerobu ?	do 4,5 kg	do 6 kg	do 9 kg	do 12 kg
Grube siekanie	3,0 kg	4,0 kg	6,0 kg	8,0 kg
Zagęszczanie	4,5 kg	6,0 kg	9,0 kg	12,0 kg
Wyrabianie ciasta	4,0 kg	5,0 kg	7,0 kg	10,0 kg
Rozdrabnianie	2,0 kg	3,0 kg	5,0 kg	6,0 kg

Oto Twój cutter



R 8 - R 8 V.V.

R 10 - R 10 V.V.

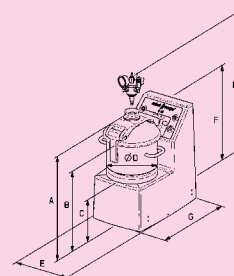
R 15 - R 15 V.V.

R 20 - R 20 V.V.

Normy UE	Dane					Waga (kg)	
	Prędkość (obr/min)	Moc (Watt)	Natężenie (Amp.)	Napięcie* (V.)	Objętość pojemnika nierdzewnej stali	netto	brutto
R 8	1 500 i 3 000	2 200	5,5	400 V/50 Hz / 3	8 litra	40	52
R 8 V.V.	300 - 3 500	2 200	21	200-240 V/50-60 Hz / 1	8 litra	40	52
R 10	1 500 i 3 000	2 600	6	400 V/50 Hz / 3	11,5 litra	45	57
R 10 V.V.	300 - 3 500	2 600	21	200-240 V/50-60 Hz / 1	11,5 litra	45	57
R 15	1 500 i 3 000	3 000	6,5	400 V/50 Hz / 3	15 litra	49	62
R 15 V.V.	300 - 3 500	3 000	21,7	200-240 V/50-60 Hz / 3	15 litra	49	62
R 20	1 500 i 3 000	4 400	10,1	400 V/50 Hz / 3	20 litra	75	88
R 20 V.V.	300 - 3 500	4 400	24,8	200-240 V/50-60 Hz / 3	20 litra	75	88

* Możliwość innych napięć

Wymiary (mm)								
	A	B	C	D	E	F	G	H
R 8 - R 8 V.V.	585	445	255	300	315	525	545	645
R 10 - R 10 V.V.	660	520	280	300	345	600	560	720
R 15 - R 15 V.V.	680	540	300	340	370	620	615	740
R 20 - R 20 V.V.	760	620	315	340	380	700	630	820



robot coupe®

**SPRZĘT WYTWARZANY WE FRANCJI
PRZEZ ROBOT-COUPÉ SP.J.**

**Dyrekcja Generalna Francja
Dział międzynarodowy i marketing :**

Tel.: + 33 1 43 98 88 33

Fax: + 33 1 43 74 36 26

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DYSTRYBUTOR

NORMY :

Aparatura wykonana zgodnie z :

- Postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Postanowieniami następujących norm europejskich oraz norm stanowiących o środkach bezpieczeństwa i higieny : EN 12100-1 i 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

