

# *robot coupe*®



## **CUTTERS DE MESA**

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



**RESTAURANTES - COLECTIVIDADES - HOTÉIS - CATERING DE EVENTOS**

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

A abertura na tampa permite acrescentar facilmente ingredientes durante a preparação.

### INOVAÇÃO

**Lâmina de fundo de cuba:** trabalho homogêneo das pequenas e das grandes quantidades.



**Função R-Mix** para misturar sem cortar os produtos delicados nos R 5 V.V. e R 7 V.V.

**R 5** existe em 1V, 2V ou V.V.  
**R 7** existe em 2V ou V.V.



**Cuba em inox:** Grande capacidade 5,9L ou 7,5L. Ganhar tempo aumentando a quantidade processada.

**Pega ergonômica Soft Touch:** Conforto de utilização.

**Temporizador:** contagem decrescente e cronómetro. Ainda mais conforto de trabalho, precisão e regularidade na realização das receitas.

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

Tampa em policarbonato prevista para acrescentar líquidos ou ingredientes durante a fabricação.

### INOVAÇÃO

**Lâmina de fundo de cuba:** trabalho homogêneo das pequenas e das grandes quantidades.



**R 4 V.V.** com gama de velocidades de 300 a 3500 rpm.



**Cuba em inox:**  
- 4,5 litros para os modelos R 4 e R 4 V.V.  
- 3,7 litros para o modelo R 3  
- 2,9 litros para o modelo R 2

**Pega ergonômica Soft Touch:** Conforto de utilização.

**R 2** com uma velocidade de 1500 rpm.

**R 3** com uma velocidade de 1500 ou 3000 rpm conforme o modelo.

**R 4** com duas velocidades de 1500 e 3000 rpm.

**R 4-1500** com uma velocidade de 1500 rpm.





# Cúters de Mesa

O indispensável na pastelaria e na cozinha!

## Performance:

- Modelos concebidos para realizar picados, recheios finos, emulsões, mousses, triturados e amassar com uma qualidade impecável de produto acabado em alguns minutos, para as preparações mais longas. A velocidade de 3000 rpm é aconselhável para as mousses e os recheios finos.

## Precisão:

- Comando de impulso que permite trabalhar por impulsos, para melhor precisão de corte.
- Certos modelos da gama estão equipados com uma variação de velocidade, para maior versatilidade de utilização e um número de preparações mais vasto.

## Potência e longevidade:



- Motor assíncrono potente de uso intensivo, para fiabilidade e longevidade muito elevadas.



## Número de refeições:

de 10 a 100



## Alvo:

Restaurantes, hotéis,  
Colectividades, Catering de eventos.



## Em resumo:

Como precursor e líder incontestável, Robot-Coupe apresenta a oferta mais completa em cúters de mesa com uma gama de 12 modelos de 2,9 a 11,5 litros.



### R 2 - R 5 V.V.:

Faca com lâminas lisas.

Facas serrilhada e dentada em opção.



### R 7 - R 7 V.V.:

Faca integralmente em inox com lâminas lisas desmontáveis. Lâminas serrilhadas e dentadas em opção.



Faca lisa  
em standard



1,5 kg de carne picada  
em apenas 1 minuto



1,5 kg de hummus  
em 3 minutos



2,5 kg de molhos / emulsões  
em 2 minutos



Faca serrilhada

**ESPECIAL  
para triturações  
em pastelaria**



1,5 kg de massa para bolos  
em 2 minutos



1,5 kg de cacau em menos  
de 5 minutos



Faca dentada

**ESPECIAL  
para Ervas  
aromáticas e  
Especiarias**



1,5 kg de ervas aromáticas  
picadas em apenas 1 minuto



3 kg de especiarias moídas  
em menos de 5 minutos

\*dados baseados nas quantidades do R 4



# robot coupe®

#THEsolution



**Transformar**  
produtos frescos  
facilmente



**Reduzir**  
as tarefas manuais



**Diminuir**  
o desperdício



**Ganhar**  
tempo



Ref.: 451 807D - 04/2024 - Portugal



Efetue um pedido de demonstração no nosso site:  
**robot-coupe.com**

& Scan now  
Follow us



Made in France