

# 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 - CHARCUTERIAS - COLLECTIVIDADES - CATERING

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

El orificio en la tapa permite añadir fácilmente ingredientes durante la preparación.

### INNOVACIÓN

#### Cuchilla a ras de cuba:

Trabajo homogéneo de pequeñas y grandes cantidades



#### Función R-Mix

para mezclar sin cortar los productos delicados en el R 5 V.V. y el R 7 V.V.

R 5 existe en 1V, 2V o V.V.

R 7 existe en 2V o V.V.



#### Cuba de acero inoxidable:

Gran capacidad 5,9L ó 7,5L. Ganar tiempo aumentando las cantidades procesadas.

#### Asa ergonómica soft touch:

Comodidad de uso.

#### Temporizador:

Cuenta atrás y cronómetro. Mayor comodidad de trabajo, precisión y regularidad en la realización de las recetas.

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

Tapa de policarbonato que permite añadir líquidos o ingredientes durante la fabricación.

### INNOVACIÓN

#### Cuchilla a ras de cuba:

Trabajo homogéneo de pequeñas y grandes cantidades



R4 V.V. dotado de una gama de velocidades de 300 a 3000 r.p.m.



#### Cuba de acero inoxidable:

- 4.5 litros en los modelos R 4 y R 4 V.V.
- 3.7 litros en el modelo R 3
- 2.9 litros en el modelo R 2

#### Asa ergonómica soft touch:

Comodidad de uso.

R 2 dotado de una velocidad de 1500 r.p.m.

R3 dotado de una velocidad de 1500 r.p.m. o de 3000 r.p.m. según el modelo.

R4 dotado de dos velocidades de 1500 y 3000 r.p.m.

R4-1500 dotado de una velocidad de 1500 r.p.m.

# Cutters de Mesa

¡Indispensable para la repostería y la cocina!

## Resultados :

- Modelos diseñados para la preparación de alimentos picados, triturados y amasados, rellenos finos, emulsiones y mousses, con una calidad final perfecta y en unos pocos minutos para los preparados más largos. Para las mousses y los rellenos finos se recomienda utilizar la velocidad de 3000 rpm.

## Precisión :

- Mando impulsional que permite trabajar por impulsos, para lograr una mayor precisión de corte.
- Algunos modelos de la gama están dotados de velocidad variable, lo que ofrece una mayor flexibilidad de utilización y una gama más amplia de preparaciones culinarias.

## Potencia y larga vida útil :



- Potente motor asincrónico de uso intensivo, para una mayor fiabilidad y una larga vida útil.



## Número de cubiertos:

10 a 100



## Tipos de clientes:

Restaurantes, Entidades, Tiendas de embutidos, Tiendas de comidas preparadas



## En breve :

Como precursor y líder indiscutible, Robot-Coupe propone la oferta más completa de cutters de mesa con una gama de 12 modelos de 2,9 a 11,5 litros.



### R2 - R5 V.V. :

Cuchilla de hojas lisas.  
Cuchilla serrada y cuchilla dentada disponibles opcionalmente.



### R7 - R7 V.V. :

Cuchilla totalmente de acero inoxidable con hojas lisas desmontables.  
Hojas serradas y dentadas en opción.



Cuchilla lisa  
En estándar



1,5 kg de carne picada  
en 1 minuto



1,5 kg de hummus  
en 3 minutos

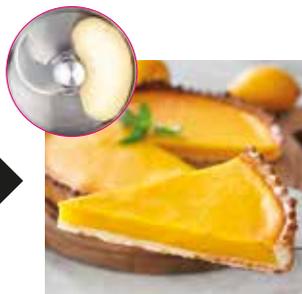


2,5 kg de salsas/emulsiones  
en 2 minutos



Cuchilla serrada

**ESPECIAL**  
Triturados  
Pastelería



1,5 kg de masa para tartas  
en 2 minutos



1,5 kg de cacao en menos  
de 5 minutos



Cuchilla dentada

**ESPECIAL**  
Hierbas  
Especias



1,5 kg de hierbas picadas  
en 1 minuto



3 kg de especias picadas  
en menos de 5 minutos



\*datos basados en las cantidades del R 4

# Posibilidades de Trabajo

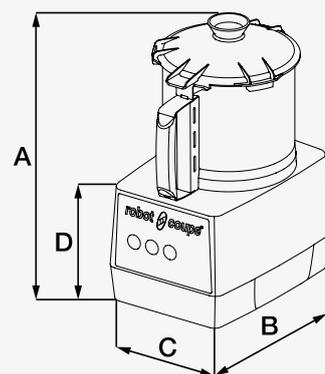
Modelos	Capacidades de carga máximas				Número de cubiertos	Tiempo de trabajo
	Picados (hasta)	Emulsiones (hasta)	Pastas* (hasta)	Triturados (hasta)		
R 2	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	10 a 20	1 a 4 mn
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	10 a 30	
R 3-3000	1 kg	1,5 kg	-	0,5 kg	10 a 30	
R 4 - 1V / R 4 - 2V / R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	10 a 50	
R 5 - 1V / R 5 - 2V / R 5 V.V.	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	20 a 80	
R 7 / R 7 V.V.	2,7 kg	3,8 kg	2,7 kg	1,7 kg	20 a 100	

\* Cantidad de masa fermentada hidratada al 60%

Norma CE	Características				Peso (kg)	
	Velocidad (r.p.m)	Potencia (Watts)	Voltajes* (Amp.)	Capacidad de la cuba de acero inoxidable	neto	con embalaje
R 2	1500	550	230V/50 Hz/1 (3,5)	2,9 l	9	10,5
R 3	1500	650	230V/50 Hz/1 (5,7)	3,7 l	9,5	11
R 3-3000	3000	650	230V/50 Hz/1 (4,8)	3,7 l	11,5	13
R 4 - 1V	1500	700	230V/50 Hz/1 (2,7)	4,5 l	12	13,5
R 4 - 2V	1500 & 3000	900	400V/50 Hz/3 (2,7)	4,5 l	16	17
R 4 V.V.	300 a 3500	1000	230V/50-60 Hz/1 (10)	4,5 l	13,5	15
R 5 - 1V	1500	750	230V/50 Hz/1 (3,5)	5,9 l	20,5	23
R 5 - 2V	1500 & 3000	1500	400V/50 Hz/3 (3,5)	5,9 l	21	23,5
R 5 V.V.	300 a 3500	1500	230V/50-60 Hz/1 (13)	5,9 l	21,5	24
R 7	1500 & 3000	1500	400V/50 Hz/3 (3,4)	7,5 l	22,5	25
R 7 V.V.	300 a 3500	1500	230V/50-60 Hz/1 (13)	7,5 l	23	26

\*Existen otros voltajes.

	Dimensiones (en mm)			
	A	B	C	D
R 2	350	280	200	165
R 3 / R 3-3000	400	320	210	200
R 4 - 1V / R 4 - 2V	440	305	225	235
R 4 V.V.	460	305	225	235
R 5 - 1V / R 5 - 2V / R 5 V.V.	510	365	280	270
R 7 / R 7 V.V.	540	365	280	270



**robot coupe®**

FABRICADO EN FRANCIA POR ROBOT-COUCPE s.n.c

Dirección General, Francia, Internacional y Marketing:

Tel.: + 33 1 43 98 88 33

email: international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España: Tel.: (93) 741 10 23

Riera Figuera Major, 43 baix - 08304 Mataró (Barcelona)

email: arenas@robot-coupe.com

Robot Coupe U.S.A.: Tel.: 1-800-824-1646

email: info@robotcoupeusa.com - www.robotcoupeusa.com

**www.robot-coupe.com**

**Distribuidor**

**NORMAS:**

Aparatos conformes:



- Con las disposiciones de las siguientes directivas europeas y las legislaciones nacionales correspondientes: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.

- Con las disposiciones de las siguientes normas europeas armonizadas y con las normas que contienen las prescripciones relativas a la seguridad y a la higiene: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.