

robot coupe®



CUTTERS DE TABLE

R 8 • R 8 V.V. • R 10 • R 10 V.V.

CUTTERS VERTICAUX

R 15 • R 15 V.V. • R 20 • R 20 V.V.

NOUVEAU



RESTAURATEURS - COLLECTIVITÉS - PÂTISSIERS - CHARCUTIERS - TRAITEURS

▶ R 8 - R 10 - R 15 - R 20

ERGONOMIE

- **Couvercle transparent Grande Vision**, pour un contrôle permanent et facile des travaux en cours de réalisation. **Nettoyage au lave-vaisselle.**
- **Possibilité d'adjonction de liquides ou d'ingrédients** en cours de fabrication.
- Système d'accrochage central de la cuve pour un **montage facile.**
- **Montage et démontage ultra facile et rapide** du couvercle.

HYGIENE

- Toutes les pièces se démontent facilement pour un **nettoyage facilité** de la machine.
- **Support moteur plat** pour un nettoyage facile.

CONFORT

- **Nouvelles poignées de cuve** pour une bonne préhension.
- **Poignée de préhension à l'arrière de la machine** pour un déplacement facilité.
- Couvercle muni d'un joint pour une **parfaite étanchéité.**

PERFORMANCE

- **Couteau fond de cuve inox** avec nouveau profil de lames, une exclusivité Robot-Coupe, pour une parfaite homogénéité des produits travaillés et une qualité de coupe optimale.
- **Remontée centrale de cuve haute** pour le travail des préparations liquides.

PUISSANCE

- **Moteur asynchrone** très puissant à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité.



Livré avec :



Couteau avec **lames lisses.**

En option :



Lames crantées en option pour tous les travaux de **broyage** et de **pétrissage.**

Lames dentées en option pour vos **coupes de persil.**



Cutters de Table

Cutters Verticaux



Les Plus Produits :

Performance :

- La commande pulse vous permet de travailler par impulsions et donc d'obtenir une meilleure précision de coupe dans le cadre de préparations spécifiques comme certains hachages.
- Couteau fond de cuve, une exclusivité Robot-Coupe, pour une parfaite homogénéité des produits travaillés, même en petite quantité.

Rapides :

- 1 à 2 minutes suffisent pour réaliser une mayonnaise, un steak tartare, une purée de carottes ou une compote de pommes.
- Sa rapidité permettra au Chef de laisser libre cours à sa créativité.

Fiables :

- Moteur asynchrone puissant à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité.
- De par leur conception technique simple et robuste, les cutters répondent parfaitement aux normes les plus strictes en matière d'hygiène et de sécurité.
- Pièces en contact alimentaire faciles à démonter et à nettoyer.



Nombre de couverts :

de 20 à 300



Utilisateurs :

Restaurateurs, Collectivités, Pâtisseries, Charcutiers, Traiteurs.



En bref :

ROBOT-COUCPE propose l'offre la plus complète en cutters avec des modèles de 2,9 litres à 60 litres.



MINI CUVE

Cuve en inox de 3,5 litres pour le R 8 et 4 litres pour le R 10/R 15 (exclusivité brevetée Robot-Coupe), prévue pour la réalisation instantanée des sauces, les hachages des condiments et tous types de préparations de dernière minute.



SOUS-VIDE

Pour équiper votre cutter de la fonction sous-vide, il suffit de monter le dispositif sous-vide R-VAC®, breveté Robot-Coupe, sur le couvercle et de le raccorder à une pompe à vide.

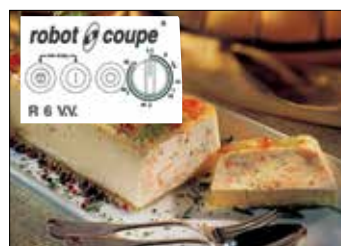
Ce dispositif R-VAC®, permet d'incorporer des liquides à la préparation sous-vide en cours de fabrication. Le travail sous-vide d'air permet d'obtenir des résultats d'une qualité incomparable :

- meilleure conservation,
- meilleur arôme,
- meilleure présentation.



FONCTION R-MIX

- Pour mélanger sans couper les produits délicats.
- La fonction R-Mix permet de mélanger en vitesse variable de 60 à 500 tr/mn en rotation inverse pour réaliser tous vos mélanges de lèches de viandes et pour incorporer des marquants tels que queues d'écrevisses pour vos terrines, des raisins dans vos brioches, des brunoises ou macédoines de légumes...



▶ Quel cutter correspond à vos besoins

Combien de couverts par service servez-vous ?	20 à 150	50 à 200	50 à 250	50 à 300
Quelle quantité à travailler par opération ?	Jusqu'à 4,5 kg	Jusqu'à 6 kg	Jusqu'à 9 kg	Jusqu'à 12 kg
Gros hachage	3,0 kg	4,0 kg	6,0 kg	8,0 kg
Emulsion	4,5 kg	6,0 kg	9,0 kg	12,0 kg
Pétrissage	4,0 kg	5,0 kg	7,0 kg	10,0 kg
Broyage	2,0 kg	3,0 kg	5,0 kg	6,0 kg

Voici votre cutter



R 8 - R 8 V.V.

R 10 - R 10 V.V.

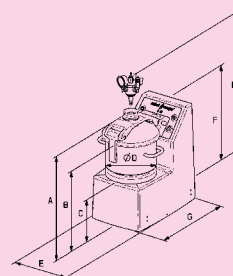
R 15 - R 15 V.V.

R 20 - R 20 V.V.

Norme CE	Caractéristiques					Poids (kg)	
	Vitesse (tr/mn)	Puissance (Watts)	Intensité (Amp.)	Voltage* (Amp)	Capacité cuve inox	net	emballé
R 8	1 500 et 3 000	2 200	5,5	400 V/50 Hz / 3	8 litres	40	52
R 8 V.V.	300 à 3 500	2 200	21	200-240 V/50-60 Hz / 1	8 litres	40	52
R 10	1 500 et 3 000	2 600	6	400 V/50 Hz / 3	11,5 litres	45	57
R 10 V.V.	300 à 3 500	2 600	21	200-240 V/50-60 Hz / 1	11,5 litres	45	57
R 15	1 500 et 3 000	3 000	6,5	400 V/50 Hz / 3	15 litres	49	62
R 15 V.V.	300 à 3 500	3 000	21,7	200-240 V/50-60 Hz / 3	15 litres	49	62
R 20	1 500 et 3 000	4 400	10,1	400 V/50 Hz / 3	20 litres	75	88
R 20 V.V.	300 à 3 500	4 400	24,8	200-240 V/50-60 Hz / 3	20 litres	75	88

* Autres voltages disponibles

	Dimensions (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®

Direction Générale, France, Internationale et Marketing :

Tél. : 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26
email : international@robot-coupe.com

Service clients France : Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07
email : france@robot-coupe.fr

Robot-Coupe Belgique : Tél. : (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04
email : info@robot-coupe.be

Robot Coupe U.S.A.: Tél. : 1-800-824-1646 - Fax : 601-898-9134
email : info@robotcoupeusa.com - www.robotcoupeusa.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUTEUR

NORMES :

Appareils conformes :

- Aux exigences essentielles des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, "RoHS" 2002/95/CE, "DEEE" 2002/96/CE.
- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène: NF EN 12100-1 et 2 - 2004, NF EN 60204- 1 - 2006, NF EN 12852, NF EN 60529-2000 : IP 55, IP 34.

