

robot coupe®

 **CUTTERS VERTICAUX**
R 23 • R 30 • R 45 • R 60



**COLLECTIVITÉS - CHARCUTIERS - TRAITEURS
PÂTISSIERS - RESTAURATEURS - LABORATOIRES**

▶ R 23 • R 30 • R 45 • R 60

TRAVAILLER
de
GRANDS VOLUMES
en un
MINIMUM DE TEMPS



PUISSANCE ET ROBUSTESSE

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

Construction tout inox avec 3 pieds largement dimensionnés pour une parfaite stabilité.

HAUTE PERFORMANCE



PRECISION



CONFORT



ERGONOMIE



▶ Les couteaux

EN STANDARD

Couteau fond de cuve 3 lames démontable à hauteur réglable pour une parfaite homogénéité des produits travaillés même en petites quantités.

AFFÛTAGE LISSE



Gros Hachages



Hachages fins



Sauces, émulsions

Tableau de bord conçu pour une utilisation simple et sûre et équipé d'une **minuterie** pour un meilleur contrôle des préparations.

Commandes par impulsions pour une précision de coupe optimale.

EN OPTION

AFFÛTAGE CRANTÉ



Broyages



Pétrissages



AFFÛTAGE DENTÉ



Hachages d'herbes



Hachages d'épices

Couvercle étanche en polycarbonate transparent.

Couvercle et essuie-couvercle démontables facilement.



DES PRÉPARATIONS RICHES ET VARIÉES

Les cutters verticaux répondent aux besoins des professionnels les plus exigeants. Ils évoluent dans différents univers et offrent de nombreuses applications au travers de fonctions clés :

HACHER

Pâtés, farces, saucisses, terrines de poissons, terrines de légumes, tartares de viandes, tartares de poissons, pâté de curry, moussaka, fromages à pizza, herbes fines, oignons, échalotes, purée de légumes...

EMULSIONNER

Sauces, farces fines, mousses, mayonnaises, guacamole, tarama, tapenade, pesto, houmous, bloc de foie gras, quenelles...

MÉLANGER

Beurres composés, beurre pommade, préparations pâtisseries, crèmes de garnissage, terrines composées, cheese cake...

BROYER

Base pour macarons, tant pour tant, poudres de fruits secs, pâte d'amandes, pralinés, bisques de crustacés, chapelures, beurre de cacahuètes, pulvérisations...

PÉTRIR

Pâte sucrée, pâte levée, pâte salée, biscuits...

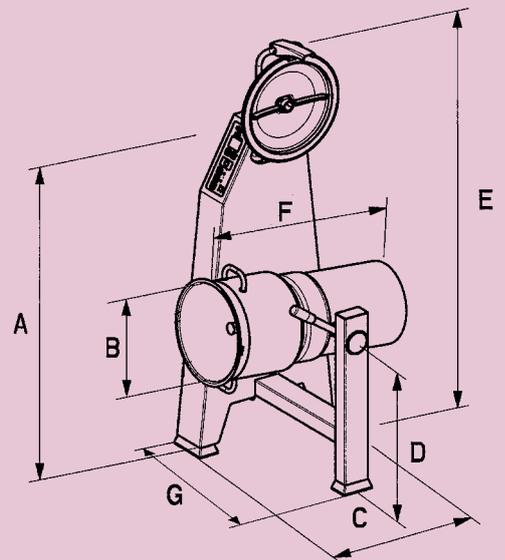
Caractéristiques

	Vitesse (tr/mn)	Puissance (Watts)	Intensité (Amp.)	Voltage*	Capacité cuve inox
R 23	1500 et 3000	4500	8,5 et 10,5	400V/50 Hz/3	23 litres
R 30	1500 et 3000	5400	8,5 et 10,5	400V/50 Hz/3	28 litres
R 45	1500 et 3000	6000	9,6 et 12,5	400V/50 Hz/3	45 litres
R 60	1500 et 3000	11000	16,1 et 26	400V/50 Hz/3	60 litres

* Autres voltages disponibles

Dimensions (mm)

	Dimensions (mm)							Poids (kg)	
	A	B	C	D	E	F	G	net	emballé
R 23	1250	320	600	590	1620	800	700	110	131
R 30	1250	360	600	590	1620	800	720	110	131
R 45	1400	400	600	640	1800	870	760	138	165
R 60	1400	450	600	640	1820	870	810	150	177



robot coupe®

Robot Coupe U.S.A., Inc.

P.O. Box 16625 Jackson, MS 39236-6625

1-800-824-1646 (601) 898-8411

FAX: (601) 898-9134

email: info@robotcoupeusa.com

www.robotcoupeusa.com

Distributor



We reserve the right to alter at any time without notice the technical specifications of this appliance. None of the information contained in this document is of a contractual nature. Modifications may be made at any time.

© All rights reserved for all countries by: ROBOT-COUCPE S.N.C.