

robot coupe®

CUTTER DA TAVOLO

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



TRATTORIE - GASTRONOMIE - PICCOLE/MEDIE COMUNITÀ - RISTORANTI - PASTICCERIE

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

Il foro nel coperchio permette di aggiungere facilmente gli ingredienti durante la preparazione.

INNOVAZIONE

Coltello a fondo vasca:
Lavorazione omogenea di piccole e grandi dosi.



Funzione R-Mix
per mescolare senza tagliare i prodotti delicati per R 5 V.V. e R 7 V.V.

R 5 versione 1V, 2V o V.V.
R 7 versione 2V o V.V.



Vasca inox:
Grande capacità 5,9 Lt o 7,5 Lt. Guadagnare tempo aumentando le quantità lavorate.

Impugnatura ergonomica Soft Touch: Facile da maneggiare.

Timer:
Lavoro di precisione. Ancora più comodità di lavoro, di precisione e di regolarità nella realizzazione delle ricette.

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

Coperchio in policarbonato datato di foro per l'aggiunta di liquidi o di altri ingredienti durante la lavorazione.

INNOVAZIONE

Coltello a fondo vasca:
Lavorazione omogenea di piccole e grandi dosi.



R 4 V.V. - velocità da 300 a 3500 giri/min.



Vasca inox:
- 4.5 litri per i modelli R 4 e R 4 V.V.
- 3.7 litri per il modello R 3
- 2.9 litri per il modello R 2

Impugnatura ergonomica Soft Touch: Facile da maneggiare.

R 2 dotato di 1 velocità di 1 500 giri/min.
R 3 dotato di 1 velocità di 1500 giri/min o 3000 giri/min a seconda del modello.
R 4 dotato di 2 velocità di 1500 e 3000 giri/min.
R 4-1500 dotato di 1 velocità da 1500 giri/min.

Cutter da Tavolo

Indispensabile in pasticceria e in cucina!

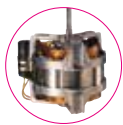
Prestazioni:

- Modelli ideati per la realizzazione di triti, ripieni fini, omogeneizzati, mousse, frantumazioni e impasti. In pochi minuti si otterranno ottimi risultati in termini di qualità. La velocità di 3000 giri/min è raccomandata per le mousse e i ripieni fini.

Precisione:

- Comando "pulse" che permette di lavorare a impulsi per una maggiore precisione nel taglio.
- Alcuni modelli della gamma sono dotati di variatore di velocità per una maggiore flessibilità di utilizzo e per una maggiore numero di preparazioni possibili.

Potenza e durata:



- Motore industriale asincrono ad uso intensivo per una grandissima affidabilità e durata.



Numero di coperti:

da 10 a 100



Destinato a:

Trattorie, Gastronomie, Piccole/medie comunità, Ristoranti, Pasticcerie.



In breve:

In qualità di precursore e di leader nel settore, la Robot-Coupe propone la gamma più completa di cutter da tavolo con una gamma di 12 modelli da 2,9 a 11,5 litri.



R 2 - R 5 V.V.:

Coltello a lame lisce.
Coltello dentato e dentato fine in opzione.



R 7 - R 7 V.V.:

Coltello interamente in inox a lame lisce smontabili. Lame dentate e a dentatura fine in opzione.



Coltello liscio
Di serie



1,5 kg di carne trita
in 1 minuto



1,5 kg di hummus
in 3 minuti

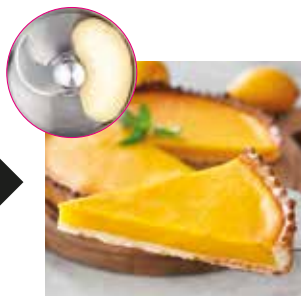


2,5 kg di salse/emulsioni
in 2 minuti



Coltello dentato

SPECIALE
Frantumazioni
Pasticceria



1,5 kg d'impasto per dolci
in 2 minuti



1,5 kg di cacao in meno
di 5 minuti



Coltello dentato fine

SPECIALE
Erbe
Spezie



1,5 kg di trito di erbe
aromatiche in 1 minuto



3 kg di trito di spezie
in meno di 5 minuti

*dati che si basano sulle quantità dell'R 4

Possibilità di lavorazione

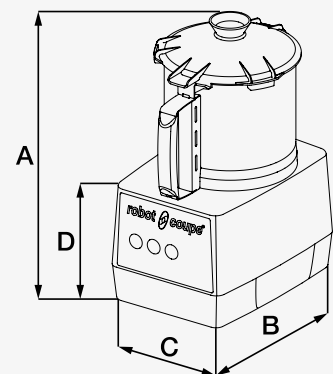
Modelli	Capacità de charge maximale				Numero di coperti	Tempo di Triti lavorazione
	Triti (fino a)	Omogeneizzati (fino a)	Impasti* (fino a)	Frantumazioni (fino a)		
R 2	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	10 a 20	1 a 4 mn
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	10 a 30	
R 3-3000	1 kg	1,5 kg	-	0,5 kg	10 a 30	
R 4 - 1V / R 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	

* Quantità di pasta lievitata idratata al 60 %

Norma CE	Caratteristiche				Peso (kg)	
	Velocità (giri/min)	Potenza (Watts)	Intensità* (Amp.)	Capacità vasca in inox	Netto	Imballato
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

* Altri voltaggi disponibili.

	Dimensioni (in 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®

FABBRICATO IN FRANCIA DA
ROBOT-COUCPE S.N.C

Direzione Generale, Francia,
Internazionale e Marketing :

Tél.: 01 43 98 88 33
email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

Distribuito in Italia da
Robot-Coupe Italia srl
via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)

Tel: 051 72 68 10
Fax: 051 72 68 12

Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.it

STANDARD:

Apparecchi conformi:



- Con quanto previsto dalle seguenti direttive comunitarie, comprese le ultime modifiche e con la relativa legislazione di recepimento: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.

- E che sono state applicate le seguenti norme armonizzate: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.