

robot coupe®



CUTTER-WILKI STOŁOWE

R2•R3•R4•R4V.V.•R5•R5V.V.•R7•R7V.V.



RESTAURACJE - SZKOŁY - PRZEDSZKOLA - GARMARŻERIE - CATERING - CUKIERNIE

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

Pokrywa z poliwęglanu umożliwia dodawanie płynów lub składników podczas przygotowywania potraw.

INNOWACJA

Nóż na dnie pojemnika:
Jednolity przerób dużych i małych ilości.



Funkcja R-Mix dla modeli R 5 V.V. i R 7 V.V. do mieszania delikatnych produktów bez krojenia.

R 5 występuje z napięciem 1V 230V, 2V 400V lub V.V. 230V.

R 7 występuje z napięciem 2V 400V lub V.V. 230V



Pojemnik ze stali nierdzewnej:

Duża pojemność: 5,9 lub 7,5l. Oszczędność czasu przy przetwarzaniu większych ilości.

Ergonomiczny uchwyt soft touch: Komfort użytkowania.

Zegar:

Odliczanie do końca pracy i minutnik. Jeszcze większy komfort pracy, precyzja i powtarzalność w realizacji przepisów kulinarnych.

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

Pokrywa z poliwęglanu umożliwia dodawanie płynów lub składników podczas przygotowywania potraw.

INNOWACJA

Nóż na dnie pojemnika:
Jednolity przerób dużych i małych ilości.



R 4 V.V. posiada zakres Płynnej regulacji prędkości od 300 do 3000 obr/min.



Pojemnik ze stali nierdzewnej:

- 4,5 l dla modeli R 4 i R 4 V.V.
- 3,7 l dla modelu R 3
- 2,9 l dla modelu R 2

Ergonomiczny uchwyt soft touch: Komfort użytkowania.

R 2 posiada 1 prędkość 1500 obr/min.

R 3 posiada 1 prędkość 1500 lub 3000 obr/min.

R 4 pracuje w 2 prędkościach 1500 i 3000 obr/min.

R 4 - 1500 posiada 1 prędkość 1500 obr/min.

Cutter-Wilki stołowe

Niezbędny w szeroko pojętej gastronomii cukiernictwie i cateringu !

Wydajne:

- Modele specjalnie opracowane do szybkiego siekania, przygotowania drobnego farszu, zawieszin, musów, rozdrabniania i ugniatania, zapewniające otrzymanie w ciągu kilku sekund do kilku minut doskonałej jakości produktu końcowego w przypadku najdłuższych przygotowań. Prędkość 3000 obr./min jest zalecana do robienia musów, humusu, past i drobnego farszu.

Precyzja:

- Przycisk sterowania impulsowego umożliwia stopniową obróbkę, co zapewnia większą precyzję krojenia.
- Niektóre modele są wyposażone w płynną regulację prędkości V.V. zapewniającą łatwiejsze użytkowanie i większą precyzję pracy.

Moc i trwałość:



- Asynchroniczny silnik o dużej mocy pozwala na intensywne użytkowanie tych urządzeń i zapewnia ich niezawodne i długotrwałe działanie.



Ilość posiłków:

10 - 100



Przeznaczone dla:

Restauracji, cateringu, szkół, przedszkoli, cukierni i lodziarni



W skrócie:

Jako prekursor i niezaprzeczalny lider, Robot-Coupe proponuje najbardziej kompletną ofertę cutter/wilków w postaci gamy 12 modeli od 2,9 do 11,5 litrów.



R2 - R5 V.V.:

Nóż z gładkimi ostrzami. Noże z nacięciami lub z zębami dostępne jako wyposażenie dodatkowe.



R7 - R7 V.V.:

Wyjmowane gładkie ostrza wykonane w całości ze stali nierdzewnej. W wyposażeniu dodatkowym z nacięciami lub zębami.



Nóż gładki
W wersji standardowej



1,5 kg mielonego mięsa
w 30 sekund



1,5 kg hummusu
w 3 minuty



2,5 kg sosów/emulsji
w 2 minuty



Nóż z zębami

Dedykowany do wyrobów cukierniczych



1,5 kg ciasta na wypieki
w 30 sekund



1,5 kg czekolady w mniej niż 5 minut



Nóż z nacięciami

do przypraw, ziół i gładkiego mielenia



1,5 kg posiekanych ziół
w 1 minutę



3 kg posiekanych przypraw
w mniej niż 5 minut

*dane w oparciu o ilości dla R 4

Możliwości Pracy

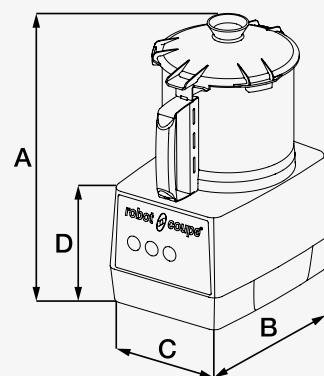
Modele	Maks. pojemność				Liczba nakryć	Czas pracy
	Siekanie (do)	Emulsje (do)	Ciasta* (do)	Rozdrabnianie (do)		
R 2	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	od 10 do 20	1 do 4 mn
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	od 10 do 30	
R 3-3000	1 kg	1,5 kg	-	0,5 kg	od 10 do 30	
R 4- 1V/R 4- 2V/R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	od 10 do 50	
R 5- 1V/R 5- 2V/R 5 V.V.	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	od 20 do 80	
R 7 / R 7 V.V.	2,7 kg	3,8 kg	2,7 kg	1,7 kg	od 20 do 100	

* Ilość ciasta drożdżowego o wilgotności do 60%

Normy CE	Dane elektryczne				Waga (kg)	
	Prędkość (obr/min)	Moc (Watt)	Napięcie* (Amp.)	Pojemność pojemnika ze stali nierdzewnej	netto	z opakowaniem
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 - 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 - 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 - 3500	1500	230V/50-60 Hz/1 (13)	7,5 l	23	26

* Możliwość innych napięć

	Wymiary (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®

**SPRZĘT WYTWARZANY WE FRANCJI
PRZEZ ROBOT-COUPÉ SP.J.**

**Dyrekcja Generalna Francja
Dział międzynarodowy i marketing :**

Tel. :+ 33 1 43 98 88 33
email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

Dystrybutor

NORMY:

Aparatura wykonana zgodnie z:



- Postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.

- Postanowieniami następujących norm europejskich oraz norm stanowiących o środkach bezpieczeństwa i higieny: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.