

robot coupe®

ESPECIALISTA DOS

PREPARADORES CULINÁRIOS

 **CÚTERS VERTICAIS**
R 23 • R 30 • R 45 • R 60



**COLETIVIDADES – CHARCUTARIAS – PRONTOS A-COMER
PASTELARIAS – RESTAURAÇÃO – LABORATÓRIOS**

▶ R 23 • R 30 • R 45 • R 60

TRABALHAR

GRANDES VOLUMES

no

MÍNIMO DE TEMPO

ALTA PERFORMANCE



PRECISÃO



CONFORTO



ERGONOMIA



POTÊNCIA E ROBUSTEZ

Motor assíncrono muito potente de uso intensivo, para uma grande fiabilidade e longevidade. Construção totalmente em inox, com 3 pés amplamente dimensionados, para uma perfeita estabilidade.

▶ As facas

STANDARD

LISA

Faca de fundo de cuba com 3 lâminas, desmontável e de altura regulável, para uma perfeita homogeneidade dos produtos trabalhados, mesmo em pequenas quantidades.



Triturações grossas



Triturações finas



Molhos, emulsões

Quadro concebido para uma utilização simples e segura, equipado com um **temporizador** para controlar perfeitamente as preparações.

Comandos por impulsos para uma ótima precisão de corte.

EM OPÇÃO

SERRILHADA



Moer



Amassar



DENTADA



Triturar ervas aromáticas



Triturar especiarias



Tampa estanque em policarbonato transparente.

Tampa e limpa-tampa facilmente desmontáveis.

PREPARAÇÕES RICAS E VARIADAS

As facas verticais atendem às especificações dos profissionais mais exigentes. Integram-se numa grande variedade de ambientes e oferecem numerosas aplicações através de funções específicas:

TRITURAR

Patés, recheios, salsichas, terrinas de peixe, terrinas de legumes, tártaros de carne, tártaros de peixe, massa de caril, mussaka, queijos para pizza, ervas aromáticas, cebolas, chalotas, puré de legumes...

EMULSIONAR

Molhos, recheios finos, mousses, maioneses, guacamole, tarama, tapenade, pesto, houmous, bloco de foie gras, quenelles...

MISTURAR

Manteigas compostas, manteiga em pomada, preparações de pastelaria, cremes de recheio, terrinas compostas, cheese cake...

MOER

Base para macarons, tant pour tant (açúcar+amêndoa), pós de frutos secos, massa de amêndoa, pralinés, sopas de crustáceos, pão ralado, manteiga de amendoim, pulverizações...

AMASSAR

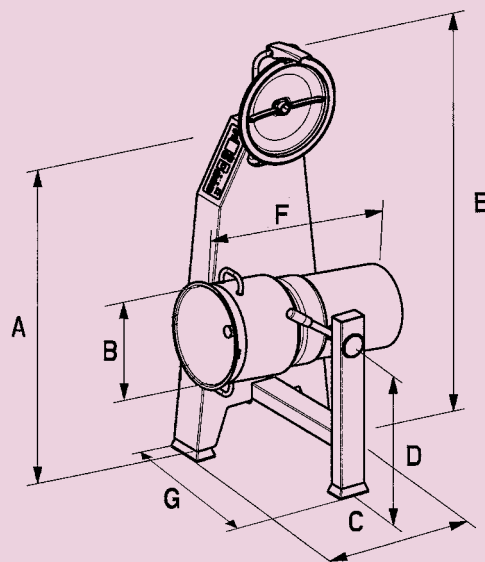
Massa doce, massa levedada, massa salgada, biscoitos...

Norma CE

	Características					
	Velocidade (Rpm)	Potência (Watts)	Intensidade nominal (Amp.)	Calibre do disjuntor (Amp.)	Voltagens*	Capacidade cuba inox
R 23	1500 & 3000	4500	10,5	20	400V/50 Hz/3	23 litros
R 30	1500 & 3000	5400	11,6	20	400V/50 Hz/3	28 litros
R 45	1500 & 3000	10000	19,8	40	400V/50 Hz/3	45 litros
R 60	1500 & 3000	11000	26	50	400V/50 Hz/3	60 litros

* Outras voltagens disponíveis.

	Dimensões (em mm)							Peso (kg)	
	A	B	C	D	E	F	G	Líquido	Embalado
R 23	1250	320	600	590	1620	800	700	110	140
R 30	1250	360	600	590	1620	800	720	110	148
R 45	1400	400	600	640	1800	870	760	138	194,8
R 60	1400	450	600	640	1820	870	810	150	201,2



robot coupe®

FABRICADO EM FRANÇA POR ROBOT-COUCPE S.N.C.

Direcção geral, França, internacional e Marketing :

Tél.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26

48, rue des Vignerons

94305 Vincennes Cedex - France

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUIDOR

NORMAS:

Máquinas conformes com:

- Com as disposições das directivas europeias seguintes e com as legislações nacionais que as transpõem: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1907/2006/CE, 1935/2004/CE, 2023/2006/CE, 10/2011/UE.
- Com as disposições das normas europeias harmonizadas seguintes e com as normas que definem as prescrições relativas à segurança e à higiene: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.

