

robot coupe®



CUTTER DA TAVOLO

R 8 • R 8 V.V. • R 10 • R 10 V.V.

CUTTER VERTICALI

R 15 • R 15 V.V. • R 20 • R 20 V.V.



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

▶ R 8 - R 10 - R 15 - R 20

ERGONOMIA

- **Coperchio trasparente** con grande visibilità per un facile controllo delle preparazioni in via di realizzazione. **Pulizia in lavastoviglie.**
- **Possibilità di aggiungere liquidi o ingredienti** in fase di preparazione.
- Sistema di aggancio centrale della vasca per un **montaggio semplice.**
- **Montaggio e smontaggio molto semplice e rapido** del coperchio.

IGIENE

- Tutti i pezzi si smontano facilmente per **una pulizia più semplice** dell'apparecchio.
- Supporto motore piano per una pulizia più facile.

COMFORT

- **Nuove impugnature della vasca** per una presa migliore
- **Impugnatura nella parte posteriore dell'apparecchio** per spostarlo più facilmente.
- Coperchio dotato di una guarnizione per una **perfetta tenuta.**

PERFORMANCE

- **Coltello in inox** con un nuovo profilo di lame, un'esclusiva Robot-Coupe, per una perfetta omogeneizzazione dei prodotti lavorati e una qualità di taglio ottimale.
- **Canotto di tenuta liquidi della vasca** alto per la lavorazione di preparazioni liquide.

POTENZA

- **Potente motore asincrono** progettato per un uso intensivo, per un alto livello di affidabilità e durata.



Fornito con:



Coltello a lame lisce.

In opzione:



Lame dentate per tutti i lavori di frantumazione e d'impasto.



Lame dentate fini raccomandato per il taglio del prezzemolo.

Cutter da Tavolo

Cutter Verticali



I vantaggi prodotto :

Efficiente:

- Il comando a impulsi consente di ottenere una migliore precisione nel taglio di specifiche preparazioni.
- I coltelli di taglio, un'esclusiva Robot-Coupe, assicurano perfetti risultati, anche per lavorazioni di piccole quantità.

Rapidi:

- Bastano 1 o 2 minuti per realizzare maionese, salsa tartara, purea di carote o composta di mele.
- La rapidità delle lavorazioni permetterà allo chef di lasciare libero corso alla sua creatività.

Affidabili:

- Motore asincrono progettato per un uso intensivo e per un alto livello di adattabilità e durata.
- Grazie alla loro progettazione tecnica semplice e robusta, i cutter rispondono perfettamente alle norme più severe sull'igiene e la sicurezza.
- Le componenti dell'apparecchio a contatto con gli alimenti in lavorazione sono facili da smontare e da pulire.



Numero di coperti:

da 20 a 300



Destinato a:

Trattorie, Gastronomie, Piccole/Medie Comunità, Ristoranti, Pasticcerie.



In breve :

ROBOT-COUCPE propone l'offerta più completa di cutter con modelli da 2,9 litri a 60 litri.



PICCOLA VASCA

Vasca in inox da 3,5 litri per il modello R 8 e vasca da 4 litri per i modelli R 10 / R 15 (esclusiva brevettata da Robot-Coupe), prevista per la realizzazione istantanea di salse, triti, condimenti, e qualsiasi tipo di preparazione da farsi all'ultimo minuto.



SOTTOVUOTO

Il vostro cutter può essere dotato del sistema sottovuoto senza alcuna modifica. Basta montare il kit sottovuoto R-VAC®, brevettato dalla Robot-Coupe, sul coperchio e collegarlo ad una pompa da vuoto.

Il kit sottovuoto R-VAC® permette d'incorporare i liquidi alla preparazione sottovuoto durante la lavorazione. La lavorazione sottovuoto permette di ottenere risultati di una qualità senza eguali:

- Migliore conservazione,
- Conservazione delle fragranze,
- Migliore presentazione del prodotto, senza l'utilizzo di additivi e conservanti.



FUNZIONE R-MIX

- Per mescolare gli alimenti delicati senza tagliarli.
- La funzione R-Mix permette di mescolare a **velocità variabile da 60 a 500 giri/min.** in rotazione inversa per realizzare tutte le vostre preparazioni a base di carne, per incorporare alcuni ingredienti da lasciare interi come i gamberi nelle vostre terrine, oppure l'uvetta nella brioches, i cubetti di verdure o la macedonia, ecc.



Il cutter che corrisponde alle vostre esigenze

Quanti coperti servite ad ogni pasto?	20 a 150	50 a 200	50 a 250	50 a 300
Che quantità lavorate per ogni preparazione?	fino a 4,5 kg	fino a 6 kg	fino a 9 kg	fino a 12 kg
Triti grossolani	3,0 kg	4,0 kg	6,0 kg	8,0 kg
Emulsioni	4,5 kg	6,0 kg	9,0 kg	12,0 kg
Impasti	4,0 kg	5,0 kg	7,0 kg	10,0 kg
Frantumazioni	2,0 kg	3,0 kg	5,0 kg	6,0 kg

Ecco il vostro cutter



R 8 - R 8 V.V.

R 10 - R 10 V.V.

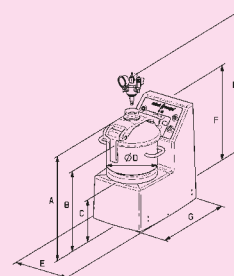
R 15 - R 15 V.V.

R 20 - R 20 V.V.

Norma CE	Caratteristiche elettriche					Peso (kg)	
	Velocità (giri/min)	Potenza (Watts)	Intensità (Amp.)	Voltaggio* (Amp.)	Capacità vasca inox	Netto	Imballato
R 8	1 500 e 3 000	2 200	5,5	400 V/50 Hz / 3	8 litri	40	52
R 8 V.V.	300 a 3 500	2 200	21	200-240 V/50-60 Hz / 1	8 litri	40	52
R 10	1 500 e 3 000	2 600	6	400 V/50 Hz / 3	11,5 litri	45	57
R 10 V.V.	300 a 3 500	2 600	21	200-240 V/50-60 Hz / 1	11,5 litri	45	57
R 15	1 500 e 3 000	3 000	6,5	400 V/50 Hz / 3	15 litri	49	62
R 15 V.V.	300 a 3 500	3 000	21,7	200-240 V/50-60 Hz / 3	15 litri	49	62
R 20	1 500 e 3 000	4 400	10,1	400 V/50 Hz / 3	20 litri	75	88
R 20 V.V.	300 a 3 500	4 400	24,8	200-240 V/50-60 Hz / 3	20 litri	75	88

* Altri voltaggi disponibili.

	Dimensioni (in 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

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

Direzione Generale, Francia,
Internazionale e Marketing :

Tel. : + 33 1 43 98 88 33

Fax : + 33 1 43 74 36 26

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: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, CE N° 1935/2004, UE N° 10/2011.
- 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.

