

# robot coupe®

EQUIPOS PARA LA ELABORACION CULINARIA



## CUTTERS DE MESA

R2 • R3 • R4 • R4 V.V. • R5 PLUS • R5 V.V. • R6 • R6 V.V.

**NUEVO**



RESTAURANTES - CHARCUTERIAS - COLLECTIVIDADES - CATERING

## ▶ R5 Plus • R5 V.V. • R6 • R6 V.V.

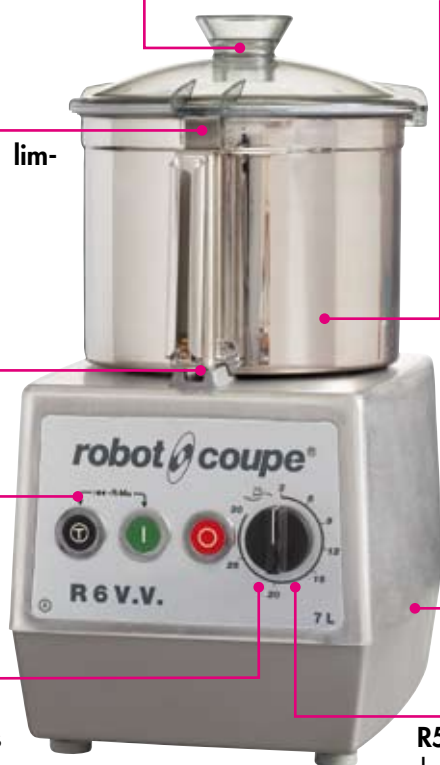
Nuevo perfil de las hojas para una calidad óptima de corte.

Botones extralargos fáciles de limpiar.

Desbloqueo muy sencillo de la cubeta gracias a una palanca integrada en el asa.

Función **R-Mix** para mezclar sin cortar los productos delicados en el R5 V.V. y el R6 V.V.

Con **variación de velocidad** (R5 V.V., R6 V.V.), velocidades de **300 a 3000 rpm**.



Cuchilla de hojas lisas en versión estándar.

Para los modelos R6 y R6 V.V.:

- Cuchilla íntegramente de acero inoxidable.
- Cuchillas desmontables.
- Cuchillas serradas y dentadas opcionales.

Para los modelos R5 y R5 Plus:

- Cuchillas no desmontables.
- Cuchillas serradas y dentadas opcionales.



**Soporte del motor** metálico para una mayor solidez.

**R5 Plus** y **R6** dotados de dos velocidades de 1.500 y 3.000 r.p.m.

## ▶ R3 • R4 • R4 V.V.

**NUEVO**

Tapa de policarbonato que permite añadir líquidos o ingredientes durante la fabricación.

**Cuba** inoxidable de 4,5 litros con **asa** para los modelos R4 y R4 V.V. y cuba inoxidable de 3,7 litros con asa para el modelo R3.

**R4 V.V.** dotado de una gama de velocidades de **300 a 3000 r.p.m.**



**Cuchilla lisa** en el modelo estándar con cápsula desmontable para una fácil limpieza.



**Opciones :**

- **Cuchilla** serrada destinada a triturar o amasar.
- **Cuchilla dentada** recomendada para cortar perejil.



**R3** dotado de una velocidad de **1500 r.p.m.** o de **3000 r.p.m.** según el modelo.

**R4** dotado de una velocidad de **1.500 r.p.m.** o de dos velocidades de **1.500 y 3000 r.p.m.**

**R4 - 1500** con 1 velocidad de **1500 rpm**.



# Cutters de Mesa



## Ventajas de los Productos :

### Resultados :

- Modelos diseñados para la preparación de alimentos picados, triturados y amasados, rellenos finos, emulsiones y mousses, con una calidad final perfecta y en unos pocos minutos para los preparados más largos. Para las mousses y los rellenos finos se recomienda utilizar la velocidad de 3.000 rpm.

### Precisión :

- Mando impulsional que permite trabajar por impulsos, para lograr una mayor precisión de corte.
- Algunos modelos de la gama están dotados de velocidad variable, lo que ofrece una mayor flexibilidad de utilización y una gama más amplia de preparaciones culinarias.

### Potencia y larga vida útil :

- Potente motor asincrónico de uso intensivo, para una mayor fiabilidad y una larga vida útil.



## Número de cubiertos :

10 a 100



## Tipos de clientes :

Restaurantes, Entidades, Tiendas de embutidos, Tiendas de comidas preparadas



## En breve :

Como precursor y líder indiscutible, Robot-Coupe propone la oferta más completa de cutters de mesa con una gama de 12 modelos de 2,9 a 11,5 litros.



Cuchilla lisa



Cuchilla serrada



Cuchilla dentada



## R2

Tapa de policarbonato que permite añadir líquidos durante la preparación.

Cuba inoxidable de 2,9 litros.

Asa diseñada para una buena sujeción.



Arbol motriz de acero inoxidable muy resistente.

Integrado con un **cuchilla lisa** de acero inoxidable como dotación estándar

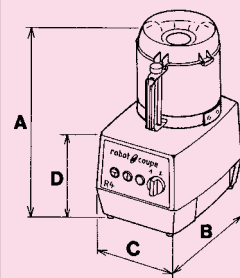


**Accesorios opciones :** una **cuchilla serrada** para triturar y amasar así como una **cuchilla dentada** para picar perejil.



MODELOS	Capacidad cuba	Velocidad rpm	Bloque motor	Alimentación	Número de cubierto	Cantidades máximas trabajadas (Kg)			
						Picado grueso	Emulsión	Amasadura	Trituración
R2	2,9 litros	1500	ABS	Monofásico	10 - 20	0,75	1,0	0,5	0,3
R3 - 1500	3,7 litros	1500	ABS	Monofásico	10 - 30	1,0	1,5	1,0	0,5
R3 - 3000	3,7 litros	3000	ABS	Monofásico	10 - 30	1,0	1,5	1,0	0,5
R4	4,5 litros	1500 y 3000	Metálico	Trifásico	10 - 50	1,5	2,5	1,3	0,9
R4 - 1500	4,5 litros	1500	Metálico	Monofásico	10 - 50	1,5	2,5	1,3	0,9
R4 V.V.	4,5 litros	300 a 3000	Metálico	Monofásico	10 - 40	1,5	2,5	1,3	0,9
R5 Plus	5,5 litros	1500 y 3000	Metálico	Trifásico	20 - 80	2,0	3,0	2,0	1,0
R5 V.V.	5,5 litros	300 a 3000	Metálico	Monofásico	20 - 80	2,0	3,0	2,0	1,0
R6	7 litros	1500 y 3000	Metálico	Trifásico	20 - 100	2,0	3,5	2,0	1,0
R6 V.V.	7 litros	300 a 3000	Metálico	Monofásico	20 - 100	2,0	3,5	2,0	1,0

Norma CE	Características eléctricas				Dimensiones (en mm)				Peso (kg)	
	Velocidad (tr/mn)	Potencia (Watts)	Intensidad (Amp.)	Voltajes*	A	B	C	D	neto	con embalaje
R2	1 500	550	3,5	230 V/50 Hz 1	350	280	200	165	10	12
R3 - 1500	1 500	650	5,7	230 V/50 Hz 1	400	210	210	200	13	14
R3 - 3000	3 000	650	4,8	230 V/50 Hz 1	400	210	210	200	13	14
R4	1 500 y 3 000	900	2,7	400 V/50 Hz 3	440	226	226	235	15	17
R4 - 1500	1 500	700	2,7	230 V/50 Hz 1	440	226	226	235	15	17
R4 V.V.	300 a 3 000	1 000	10	400 V/50 Hz 1	460	226	226	235	15	17
R5 Plus	1 500 a 3 000	1 200	3,5	400 V/50 Hz 3	490	350	280	265	24	26
R5 V.V.	300 a 3 000	1 300	13	230 V/50 Hz 60 Hz /1	490	350	280	265	25	27
R6	1 500 y 3 000	1 300	3,4	400 V/50 Hz 3	520	350	280	265	25	27
R6 V.V.	300 a 3 000	1 500	13	230 V/50 Hz 60 Hz/1	520	350	280	265	26	28



\*Existen otros voltajes.

**robot coupe®**

FABRICADO EN FRANCIA POR ROBOT-COUPÉ s.n.c

Dirección General, Francia, Internacional y Marketing :

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

BP 157 - 94305 Vincennes Cedex - France

email : international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España :

Tel.: (93) 741 10 23 - Fax : (93) 741 12 73

Riera Figuera Major, 13-15 baix - 08304 Mataró (Barcelona)

Email : robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

**www.robot-coupe.com**

**DISTRIBUIDOR**

**NORMAS :**

Aparatos conformes :

- Con las disposiciones de las siguientes directivas europeas y las legislaciones nacionales correspondientes : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.
- Con las disposiciones de las siguientes normas europeas armonizadas y con las normas que contienen las prescripciones relativas a la seguridad y a la higiene : EN 292 - 1 y 2, EN 60204 - 1, 1998, EN 1678, EN 12852.

