

robot coupe®



CUTTER DA TAVOLO

R 2 • R 3 • R 4 • R 4 V.V. • R 5 PLUS • R 5 V.V. • R 6 • R 6 V.V.



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

▶ R 5 Plus • R 5 V.V. • R 6 • R 6 V.V.

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

Blocco molto semplice della vasca grazie alla levetta integrata nel manico.

Bloccaggio automatico della vasca.

Funzione **R-Mix** per mescolare **senza tagliare** i prodotti delicati nell'R 5 V.V. Plus e R 6 V.V.

Con **la velocità variabile** (R 5 V.V., R 6 V.V.), velocità compresa tra **300 e 3000 giri/min.**

Coltello a lame lisce in fornitura standard.



Per i modelli R 6 e R 6 V.V.:

- Coltello interamente in inox
- Lame smontabili
- Lame dentate e dentate fini in opzione.

Per i modelli R 5 e R 5 Plus :

- Lame non smontabili
- Lame dentate e dentate fini in opzione.



Supporto motore metallico per una maggiore robustezza.

R 5 Plus ed R 6 dotati di 2 velocità di 1500 e 3000 giri/min.

▶ R 3 • R 4 • R 4 V.V.

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

Vasca in inox da 4,5 litri con maniglia per i modelli R 4 e R 4 V.V. e vasca in inox da 3,7 litri con maniglia per il modello R 3.

R 4 V.V. dotato di una fascia di velocità compresa tra **300 e 3000 giri/min.**

Coltello liscio fornito come standard con cappuccio smontabile per la pulizia



In opzione :

- **Coltello dentato** destinato ai lavori di triturazione e d'impasto.
- **Coltello dentato fine** raccomandato per il taglio del prezzemolo.



R 3 dotato di 1 velocità di **1500 giri/min o 3000 giri/min** a seconda del modello.

R 4 dotato di 1 velocità di 1 500 giri/min. o di 2 velocità di **1500 e 3000 giri/min.**

R 4-1500 dotato di 1 velocità da **1500 giri/min.**

Cutter da Tavolo



I vantaggi prodotto:

Prestazioni:

- Modelli ideati per la realizzazione di triti, ripieni fini, omogeneizzati, mousse, frantumazioni e impasti. Solamente in qualche minuto la qualità del prodotto finito è eccezionale anche per le preparazioni più lunghe. 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 più grande precisione nel taglio.
- Alcuni modelli della gamma sono dotati di una variazione della velocità per una maggiore flessibilità di utilizzo e per un più gran numero di preparazioni possibili.

Potenza e durata:

- Motore asincrono potente per un uso intensivo e per una estrema affidabilità e longevità.



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.



Coltello liscio
Di serie



Triti Grossolani



Triti Fini



Omogeneizzati, Salse



Coltello dentato
In opzione



Impasti



Frantumazioni

Speciale Frantumazione - Pasticceria



Coltello dentato fine
In opzione



Triti di erbe



Spezie polverizzate

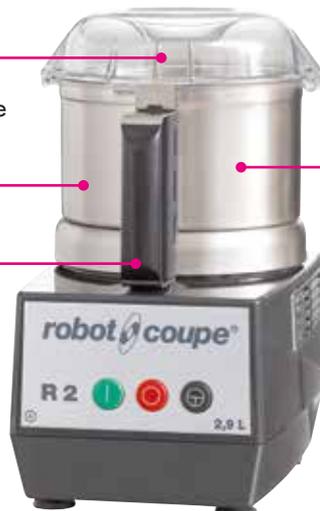
Speciale Erbe - Spezie

R 2

Coperchio in policarbonato con foro previsto per poter aggiungere liquidi durante la lavorazione.

Vasca in inox da **2,9 litri**.

Manico progettato per una migliore presa.



Albero motore in acciaio inox estremamente resistente.

Coltello liscio in acciaio inossidabile fornito come standard.



Un **coltello dentato** destinato ai lavori di impasto o frantumazione ed un **coltello dentato fine** raccomandato per il taglio del prezzemolo sono disponibili come optional.

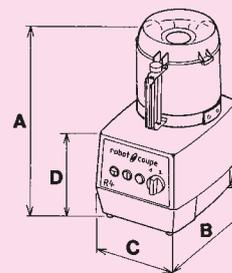


Possibilità di lavorazione

| Modelli | Capacità di carico massima | | | | Numero di coperti | Tempo di lavorazione |
|---------------------------|----------------------------|------------------------|-------------------|------------------------|--|----------------------|
| | Triti (fino a) | Omogeneizzati (fino a) | Impasti* (fino a) | Frantumazioni (fino a) | | |
| R 2 | 0,750 kg | 1 Kg | 0,5 Kg | 0,3 Kg | 10 a 20  | 1 a 4 mn |
| R 3-1500 | 1 kg | 1,5 Kg | 1 Kg | 0,5 Kg | 10 a 30  | |
| R 3-3000 | 1 kg | 1,5 Kg | — | 0,5 Kg | | |
| R 4-1500 • R 4 • R 4 V.V. | 1,5 kg | 2,5 Kg | 1,5 Kg | 0,7 Kg | 10 a 50  | |
| R 5 Plus • R 5 V.V. | 2 kg | 3 Kg | 2 Kg | 1 Kg | 20 a 80  | |
| R 6 • R 6 V.V. | 2,5 kg | 3,5 Kg | 2,5 Kg | 1,5 kg | 20 a 100  | |

* Quantità di pasta lievitata idratata al 60 %

| Norma CE | Caratteristiche elettriche | | | | Dimensioni (in mm) | | | | Peso (kg) | |
|----------|----------------------------|-----------------|------------------|------------------|--------------------|-----|-----|-----|-----------|-----------|
| | Velocità (giri/min) | Potenza (Watts) | Intensità (Amp.) | Voltaggio* | A | B | C | D | Netto | Imballato |
| R 2 | 1500 | 550 | 3,5 | 230 V/50 Hz/1 | 350 | 280 | 200 | 165 | 10 | 12 |
| R 3-1500 | 1500 | 650 | 5,7 | 230 V/50 Hz/1 | 400 | 320 | 210 | 200 | 13 | 14 |
| R 3-3000 | 3000 | 650 | 4,8 | 230 V/50 Hz/1 | 400 | 320 | 210 | 200 | 13 | 14 |
| R 4 | 1500 & 3000 | 900 | 2,7 | 400 V/50 Hz/3 | 440 | 304 | 226 | 235 | 15 | 17 |
| R 4-1500 | 1500 | 700 | 2,7 | 230 V/50 Hz/1 | 440 | 304 | 226 | 235 | 15 | 17 |
| R 4 V.V. | 300 a 3500 | 1000 | 10 | 230 V/50-60 Hz/1 | 460 | 304 | 226 | 235 | 15 | 17 |
| R 5 Plus | 1500 & 3000 | 1200 | 3,5 | 400 V/50 Hz/3 | 490 | 350 | 280 | 265 | 24 | 26 |
| R 5 V.V. | 300 a 3500 | 1300 | 13 | 230 V/50-60 Hz/1 | 490 | 350 | 280 | 265 | 25 | 27 |
| R 6 | 1500 & 3000 | 1300 | 3,4 | 400 V/50 Hz/3 | 520 | 350 | 280 | 265 | 25 | 27 |
| R 6 V.V. | 300 a 3500 | 1500 | 13 | 230 V/50-60 Hz/1 | 520 | 350 | 280 | 265 | 26 | 28 |



* Altri voltaggi disponibili.

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, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2012/19/UE.

- E che sono state applicate le seguenti norme armonizzate: EN ISO 12100 - 2010, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

