

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

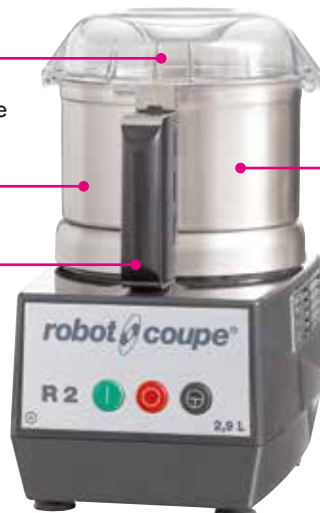
Speciale Erbe - Spezie

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.

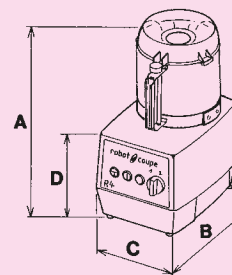


Possibilità di lavorazione

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.

