

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 - COLECTIVIDADES - CATERING

▶ R5 Plus • R5 V.V. • R6 • R6 V.V.

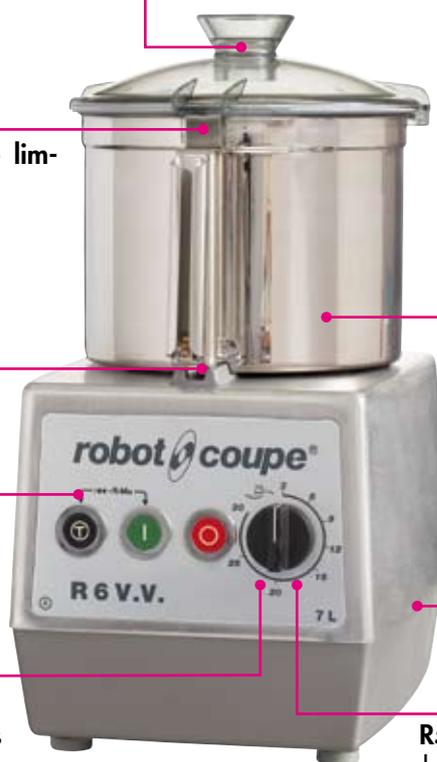
Nuevo perfil de las hojas para una calidad óptima de corte.

Botones extralisos 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 asíncrono 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

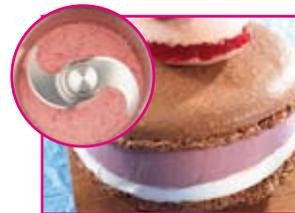


En breve :

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

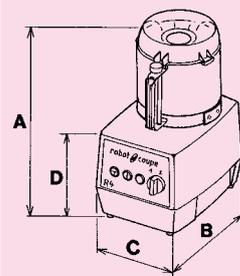


Accesorios opciones : una **cuchilla serrada** para triturar y amasar así como una **cuchilla dentada** para picar perejil.



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.

