

robot coupe®

EQUIPOS PARA LA

ELABORACIÓN CULINARIA



R8 • R10 • R10 V.V.

CUTTERS DE MESA

R20 • R20 V.V.

CUTTERS VERTICALES



RESTAURANTES - ENTIDADES - TIENDAS DE EMBUTIDOS - TIENDAS DE COMIDAS PREPARADAS

R10 • R20

Estos cutters pueden realizar todo tipo de **picados, rellenos finos, mousses, trituraciones y amasaduras** con un producto final de gran calidad.

Estanqueidad de las partes eléctricas para un mantenimiento sencillo.

Tapadera de policarbonato que permite añadir líquidos o ingredientes durante la preparación.

S u b i d a
central de
cuba alta para trabajar preparaciones líquidas, incluso en grandes cantidades.

Tapadera totalmente estanca con inclinación automática que se fija con un simple movimiento.

Nuevo perfil de hojas patentado para una calidad óptima de corte y una regularidad absoluta.

Hojas dentadas opcionales para triturar y amasar.



Aparato que también puede llevar una **cuba de doble pared** para enfriar, recalentar o mantener a una misma temperatura los ingredientes trabajados según las preparaciones que vayan a realizarse.

Sistema de seguridad mediante detección electrónica y freno motor que para la cuchilla en cuanto se abre la tapadera.

AL VACIO

Su cutter puede ser equipado para trabajar al vacío sin ninguna modificación. Basta con instalar el dispositivo de vacío **R-VAC®**, patentado Robot-Coupe, en la tapadera y conectarlo a una bomba de vacío.

Este dispositivo **R-VAC®**, permite añadir líquidos a la preparación al vacío durante la fabricación. El trabajo al vacío sin aire permite obtener resultados de una calidad incomparable:

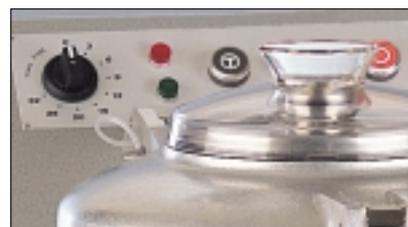
- **mejor conservación**
- **mejor aroma**
- **mejor presentación.**



VELOCIDAD VARIABLE

Variación de velocidad que permite adaptar la velocidad en función del tipo de preparación prevista.

La utilización de velocidades comprendidas entre 50 a 3000 rpm. proporciona a este modelo una **gran flexibilidad de uso** y **incrementa aún más la gama de preparaciones.**



CUTTERS DE MESA

CUTTERS VERTICALES



Ventajas de los productos :

Eficaz:

- El mando **pulser** le permite trabajar por impulsos y, por tanto, obtener una mayor precisión de corte en el caso de preparaciones específicas, como algunos picados.
- **Cuchilla fondo de cuba**, una exclusividad Robot-Coupe, para la perfecta homogeneidad de los productos trabajados, incluso en pequeñas cantidades.

Rápidos :

- Bastan uno o dos minutos para preparar una mayonesa, un bistec tártaro, un puré de zanahorias o una compota de patatas.
- Su rapidez permitirá al Chef dar libre curso a su creatividad.

Fiables :

- Motor asincrónico industrial de uso intensivo que asegura una gran fiabilidad y longevidad.
- Por la sencillez y robustez de su diseño técnico, los cutters responden perfectamente a las normas más estrictas en materia de higiene y seguridad.
- Las piezas en contacto con los alimentos son fáciles de desmontar y de limpiar.



Número de cubiertos :
20 a 300.



Tipos de clientes :

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



En breve :

Robot-Coupe tiene la oferta más completa en cutters, con modelos que van de los 2,5 litros a los 60 litros.



Modelos	cuba	Velocidad rpm.	Opción al vacío	Minicuba opcional	Nº de cubiertos	Cantidades máximas trabajadas (kg)			
						Picado grueso	Emulsión	Amasadura	Trituración
R8	8 litros Acero inoxidable	2 velocidades 1500 y 3000	●	●	20 a 150	3,0	4,0	4,0	2,0
R10	11,5 litros Acero inoxidable	2 velocidades 1500 o 3000	●	●	50 a 200	4,0	5,0	5,0	3,0
R10 V.V.	11,5 litros Acero inoxidable	de 50 a 3000	●	●	50 a 200	4,0	5,0	5,0	3,0
R20	17,5 litros Acero inoxidable	2 velocidades 1500 o 3000	●	●	50 a 300	9,0	10	8,0	6,0
R20 V.V.	17,5 litros Acero inoxidable	de 50 a 3000	●	●	50 a 300	9,0	10	8,0	6,0

R 8

- **Tapadera transparente** para controlar de manera constante y fácil las preparaciones que se están realizando.
- **Tapadera totalmente estanca** que se fija con un simple movimiento.



- **Cuchilla fondo de cuba de acero inoxidable**, una exclusividad Robot-Coupe, para una perfecta homogeneidad de los productos preparados.
- Subida central de cuba para trabajar las preparaciones líquidas.

MINICUBA

- **Cuba de 3,5 litros de acero inoxidable** (exclusividad patentada de Robot-Coupe) que permite realizar de manera instantánea salsas triturados de condimentos **y todo tipo de preparaciones de última hora.**



robot coupe®

EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN CULINARIA

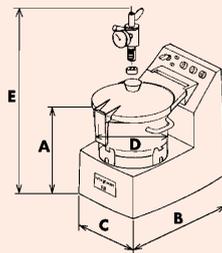
Norma CE

R8

Peso neto 36 kg
 Peso bruto 46 kg
 400 V/50 Hz - trifásico
 2200 W. - 5,7 Amp.
 velocidades 1500 y 3000 rpm
 Existen otros voltajes.

DIMENSIONES (en mm)

A	540
B	545
C	400
D	305
E	660



Norma CE

R10 • R10 V.V.

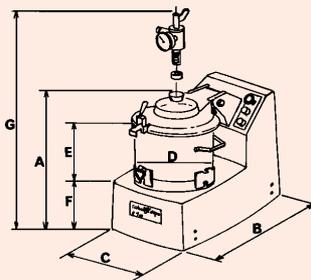
Peso neto bruto
R10 51 kg 63 kg
R10 V.V. 51 kg 63 kg

R10 : 400 V/50 Hz - trifásico
 2200 W - 5,7 Amp.
 Velocidades 1500 y 3000 rpm.
 Existen otros voltajes.

R10 V.V. : 230 V/50 Hz - monofásico
 1800 W - 12 Amp.
 Velocidad 50 a 3000 rpm.

DIMENSIONES (en mm)

	R10	R10 V.V.
A	570	580
B	565	635
C	360	375
D	325	325
E	200	200
F	235	235
G	690	690



Norma CE

R20 • R20 V.V.

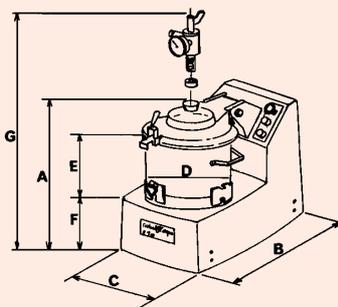
Peso neto bruto
R20 75 kg 88 kg
R20 V.V. 75 kg 88 kg

R20 : 400 V/50 Hz - trifásico
 4400 W - 10,1 Amp.
 Velocidades 1500 y 3000 rpm.
 Existen otros voltajes.

R20 V.V. : 230 V/50 Hz - monofásico
 4000 W - 15,8 Amp.
 Velocidad 50 a 3000 rpm.

DIMENSIONES (en mm)

	R20	R20 V.V.
A	710	710
B	640	640
C	360	375
D	325	325
E	280	280
F	320	320
G	820	820



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, 90/128/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 (1992), EN 12852.



FABRICADO EN FRANCIA POR ROBOT-COUCPE S.N.C

Dirección General, Francia, Internacional y Marketing :
 Tel. : + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
 18, rue Clément Viénot - BP 157 - 94305 Vincennes Cedex - France
<http://www.robot-coupe.com> - email : international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España :
 Tel. : (93) 755 40 95 - Fax : (93) 755 40 98
 Ronda Sant oleguer, 100 - 08304 Mataró (Barcelona)
 Email : robotcoupe@terra.es

DISTRIBUIDOR

Nos reservamos el derecho de modificar en todo momento y sin previo aviso las características técnicas de este aparato. Las informaciones que figuran en este documento no son contractuales y pueden ser modificadas en todo momento. © Todos los derechos reservados para todos los países por : ROBOT-COUCPE S.N.C.