

robot coupe®



CUTTER DA TAVOLO

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

NUOVO



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

R5 Plus • R5 V.V. • R6 • R6 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'R5 Plus e R6 V.V.

Con la velocità variabile (R5 VV, R6 V.V.), velocità compresa tra **300 e 3000 giri/min.**



Coltello R6, R6 V.V. **totalmente inox e smontabile.**

Lame dentate in opzione per questi modelli.

Coltello liscio fornito di base per gli apparecchi R5 Plus e R5 V.V.

Coltello dentato in opzione per i lavori d'impasto e frantumazione per l'R5 Plus e l'R5 V.V..

Supporto motore metallico per una maggiore robustezza.

R5 Plus ed R6 dotati di 2 velocità di 1500 e 3000 giri/min.

R3 • R4 • R4 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 litri con maniglia per i modelli R4 ed R4 V.V.

R4 V.V. dotato di una fascia di velocità compresa tra **300 e 3000 giri/min.**



Coltello liscio fornito di base con cappuccio smontabile per la pulizia.

Un coltello dentato per i lavori d'impasto o frantumazione e un coltello dentato fine, raccomandato per tritare il prezzemolo, sono disponibili in opzione.

R3 dotato di 1 velocità di **1500 giri/min o 3000 giri/min** a seconda del modello.

R4 dotato di 1 velocità di 1500 giri/min. o di 2 velocità di **1500 e 3000 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 2,5 a 11,5 litri.

Modelli	Capacità vasca	Velocità RPM.	Blocco motore	Alimentazione	Numero di coperti al giorno	Quantità massime lavorate (en kg)			
						Triti grossolani	Emulsioni	Impasti	Frantumazioni
R2	2,5 litri	1500	ABS	Monofase	10 - 20	0,8	1,0	0,8	0,5
R3 1500	3,5 litri	1500	ABS	Monofase	10 - 30	1,0	1,5	1,0	0,7
R3 3000	3,5 litri	3000	ABS	Monofase	10 - 30	1,0	1,5	1,0	0,7
R4	4 litri	1500 e 3000	Metallico	Trifase	10 - 40	1,2	2	1,5	0,8
R4 V.V.	4 litri	300 a 3000	Metallico	Monofase	10 - 40	1,2	2	1,5	0,8
R5 Plus	5,5 litri	1500 e 3000	Metallico	Trifase	20 - 80	1,5	3,0	2,0	1,0
R5 V.V.	5,5 litri	300 a 3000	Metallico	Monofase	20 - 80	1,5	3,0	2,0	1,0
R6	6,5 litri	1500 e 3000	Metallico	Trifase	20 - 100	2,0	3,5	2,5	1,5
R6 V.V.	6,5 litri	300 a 3000	Metallico	Monofase	20 - 100	2,0	3,5	2,5	1,5



R2

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

Manico progettato per una migliore presa.



Albero motore in acciaio inox estremamente resistente.



Coltello liscio in acciaio inossidabile fornito come standard.

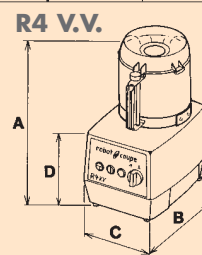
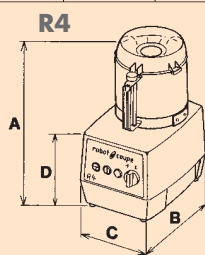
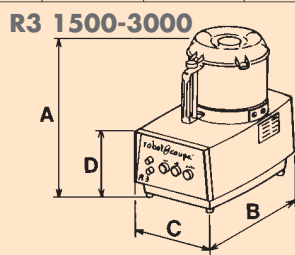
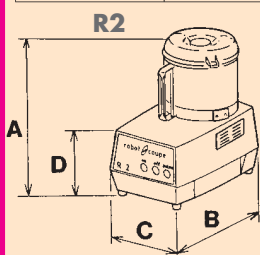


Un coltello dentato destinato ai lavori di impasto o frantumazione ed un **coltello dentato fine** raccomandato per il taglio del prezzemolo sono disponibili come optionals.



robot coupe®

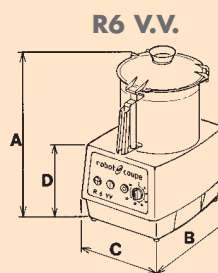
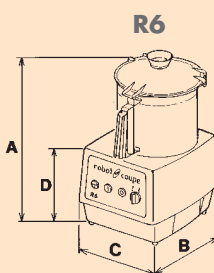
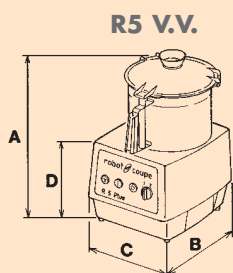
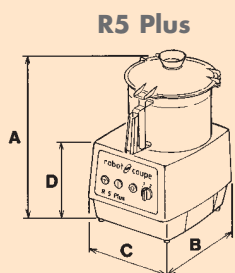
	Caratteristiche elettriche				Dimensioni (in mm)				Peso (kg)	
	Velocità (giri/min)	Potenza (Watts)	Intensità (Amp.)	Voltaggio	A	B	C	D	Netto	Imballato
R2	1 500	550	3,5	230 V* 50 Hz / 1	350	280	200	165	10	12
R3/1500	1 500	650	5,7	230 V* 50 Hz / 1	400	320	210	200	13	14
R3/3000	3 000	650	4,8	230 V* 50 Hz / 1	400	320	210	200	13	14
R4	1 500 e 3 000	900	2,7	400 V* 50 Hz / 3	440	304	226	235	15	17
R4 V.V.	300 e 3000	1 000	10	230 V 60 Hz / 1	460	304	226	235	15	17



* Altri voltaggi disponibili.

Norma CE

	Caratteristiche elettriche				Dimensioni (in mm)				Peso (kg)	
	Velocità (giri/min)	Potenza (Watts)	Intensità (Amp.)	Voltaggio	A	B	C	D	Netto	Imballato
R5 Plus	1 500 e 3 000	1 200	3,4	400 V* 50 Hz / 3	490	350	280	265	24	26
R5 V.V.	300 a 3000	1 300	13	230 V/50 60 Hz / 1	490	350	280	265	25	27
R6	1 500 e 3 000	1 300	3,4	400 V* 50 Hz / 3	520	350	280	265	25	27
R6 V.V.	300 a 3000	1 500	13	230 V/50 60 Hz / 1	520	350	280	265	26	28



* Altri voltaggi disponibili.

STANDARD : APPARECCHI CONFORMI : (In accordo con la norma UNI CEI EN 45014 - ISO/IEC2)

• Con quanto previsto dalle seguenti direttive comunitarie, comprese le ultime modifiche e con la relativa legislazione di recepimento : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 90/128/CEE. • E che sono state applicate le seguenti norme armonizzate : - UNI EN 292-1/-2, - EN 60204-1, 1992, - EN 50081-1/-2, EN 50082 -1/-2, EN 55014, EN 55104, EN 12852.



FABBRICATO IN FRANCIA DA ROBOT-COUCPE S.N.C.
 Direzione Generale, Francia, Internazionale e 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



Distribuito in Italia da
MAX MEC SRL
 via Stelloni Levante 24/a
 40012 Calderara di Reno (BO)
 Tel : 051726810
 Fax : 051726812
 Email : info@maxmec.it

ROBOT-COUCPE si riserva il diritto di modificare senza alcun preavviso le caratteristiche tecniche degli apparecchi.
 Le informazioni che figurano in questo documento non contrattuali e possono essere modificate in qualsiasi momento.
 © Ogni diritto riservato per tutte le nazioni dalla ROBOT-COUCPE S.N.C.