

robot coupe®



R8 • R10 • R10 V.V.

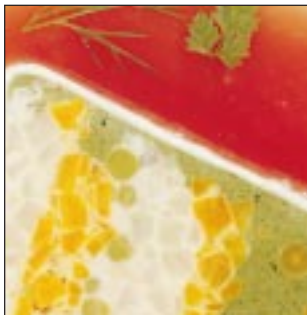
CUTTERS DA TAVOLO

R20 • R20 V.V.

CUTTER VERTICALI



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



R10 • R20

- **Apparecchio predisposto per l'inserimento del sistema sottovuoto** senza alcuna modifica.
- Apparecchio disponibile in opzione anche con una **vasca a doppia parete** per raffreddare, riscaldare o mantenere la temperatura dei prodotti lavorati a seconda della preparazione da realizzare.
- Coperchietto in policarbonato previsto per l'aggiunta di liquidi o di altri ingredienti durante la lavorazione.
- Coperchio realizzato per evitare la fuoriuscita dei liquidi all'esterno al momento dell'apertura.
- **Coperchio a tenuta perfettamente stagna con ribaltamento automatico** che richiede un unico movimento per essere fissato.



- **Coltelli a fondo vasca**, un'esclusività della Robot-Coupe che assicurano un'omogeneità perfetta degli ingredienti lavorati anche a piccole dosi.
- **Nuove lame** brevettate per un'ottima qualità di taglio e per una migliore regolarità.
- **Vasca con rialzo centrale** predisposta per la lavorazione dei liquidi.
- **Sistema di sicurezza** elettronico e blocco motore che provocano l'arresto dei coltelli all'apertura del coperchio.
- Tutte le parti elettriche sono a tenuta stagna per una manutenzione più semplice.



SOTTOVUOTO

Il vostro cutter può essere dotato del sistema sottovuoto senza alcuna modifica. Basta montare il kit sottovuoto **R-VAC®**, brevettato dalla Robot-Coupe, sul coperchio e collegarlo ad una pompa da vuoto.

Il kit sottovuoto **R-VAC®** permette d'incorporare i liquidi alla preparazione sottovuoto durante la lavorazione. La lavorazione sottovuoto permette di ottenere risultati di una qualità senza eguali:

- **migliore conservazione,**
- **migliore aroma,**
- **migliore presentazione.**



VELOCITÀ VARIABILE

La velocità variabile permette di adattare la velocità in funzione del tipo di preparazione prevista.

La possibilità di utilizzare una velocità che va da 50 a 3000 giri al minuto offre a questo modello **una grandissima flessibilità di utilizzo** e **aumenta** ancora **la gamma delle preparazioni**.

Il procedimento della velocità variabile elettronica apporta effettivamente una funzione supplementare, la "miscelazione" che permette d'incorporare ingredienti delicati, funzione che non è prevista in un cutter classico (ad esempio pezzetti di carne in un ripieno fine o uvetta in un impasto per brioche).



CUTTER DA TAVOLO

CUTTER VERTICALI

In qualità di precursore e di leader nel settore, la Robot-Coupe propone la gamma più completa di cutter con dei **modelli da 2,5 a 60 litri**.

Questi cutter sono realizzati per poter eseguire qualsiasi tipo di **triturazione, ripieno, mousse, impasto** con una qualità di prodotto finito eccezionale.

Il comando **pulse** vi consente di lavorare a impulsi e quindi di ottenere una migliore precisione nel taglio nell'ambito di preparazioni specifiche come alcune triturazioni.

I modelli R8-R10 e R20 sono dotati di due velocità:

- 1500 giri/min. per le triturazioni, le salse e gli impasti.
- 3000 giri/min. per le emulsioni e ripieni fini.

Grazie al modo in cui vengono realizzati, i cutter da tavolo rispondono perfettamente alle norme più severe in materia **d'igiene** e di **sicurezza**. Qualunque sia la vostra scelta all'interno della gamma, farete sicuramente un investimento sicuro che vi consentirà di guadagnare molto tempo.

PREPARAZIONI POSSIBILI

- Hamburger, Carne alla salsiccia
- Terrina di campagna, salsicce
- Sanguinacci bianchi, polpetta di pesce
- Hachage, aglio, prezzemolo, cipolla
- Minestre, passato di verdura
- Maionese
- Pasta brisée, pasta della pizza
- Pasta di mandorle.



Modelli	Vasca	Velocità rpm.	Opzione sottovuoto	Piccola Vasca in opzione	Numero di coperti al giorno	Quantità massime lavorate (kg)			
						Triti grossolani	Emulsioni	Impasti	Frantumazi
R8	8 litri Inox	2 velocità 1500 e 3000	●	●	20 à 150	3,0	4,0	4,0	2,0
R10	11,5 litri Inox	2 velocità 1500 o 3000	●	●	50 à 200	4,0	5,0	5,0	3,0
R10 V.V.	11,5 litri Inox	da 50 a 3000	●	●	50 à 200	4,0	5,0	5,0	3,0
R20	17,5 litri Inox	2 velocità 1500 o 3000	●	●	50 à 300	9,0	10	8,0	6,0
R20 V.V.	17,5 litri Inox	da 50 a 3000	●	●	50 à 300	9,0	10	8,0	6,0

R8

• **Coperchio trasparente** per un controllo permanente e facile dei lavori in corso di realizzazione.



• **Coperchio a tenuta stagna** che richiede un solo movimento per essere fissato.

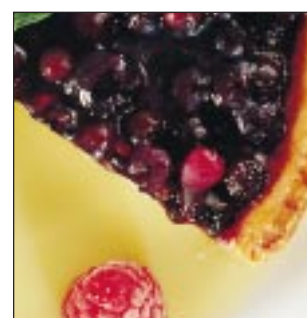
• **Coltello a fondo vasca**, un'esclusività della Robot-Coupe, per una perfetta omogeneità dei prodotti lavorati.

• **Vasca con rialzo centrale** per le preparazioni liquide.



PICCOLA VASCA

• **Vasca da 3,5 litri in inox** (esclusività brevettata Robot-Coupe), prevista per la realizzazione istantanea di salse, triturazioni, condimenti e **qualsiasi tipo di preparazione da farsi all'ultimo minuto**.



robot coupe®

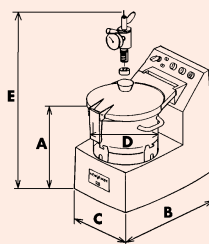
Norma CE

R8

Peso netto 36 kg
 Peso con imballo 46 kg
 380 V/50 Hz - trifase
 2200 W - 5,7 Amp.
 Velocità 1500 e 3000 RPM.
 Altri voltaggi : a richiesta.

DIMENSIONI (in mm)

A	540
B	545
C	400
D	305
E	660



Norma CE

R10 • R10 V.V.

Peso netto con imballo
R10 51 kg 63 kg
R10 V.V. 51 kg 63 kg

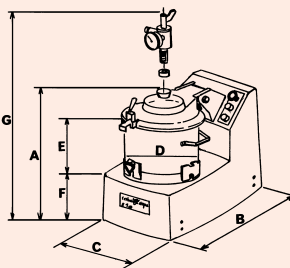
R10 : 400 V/50 Hz - trifase
 2200 W - 5,7 Amp.
 Velocità 1500 e 3000 RPM.

Altri voltaggi : a richiesta.

R10 V.V. : 230 V/50 Hz - monofase
 1800 W - 12 Amp.
 Velocità da 50 a 3000 RPM.

DIMENSIONI (in 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 netto con imballo
R20 75 kg 88 kg
R20 V.V. 75 kg 88 kg

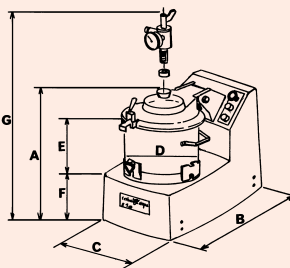
R20 : 400 V/50 Hz - trifase
 4400 W - 10,1 Amp.
 Velocità 1500 e 3000 RPM.

Altri voltaggi : a richiesta.

R20 V.V. : 230 V/50 Hz - monofase
 4000 W - 15,8 Amp.
 Velocità da 50 a 3000 RPM.

DIMENSIONI (in 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



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 : 89/392/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.

INDICE DI PROTEZIONE : • IP 65 per i pulsanti dei comandi. • IP 34 per gli apparecchi.



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

<http://www.robot-coupe.fr>

18, rue Clément Viénot - BP 157 - 94305 Vincennes Cedex - France

Amministrazione Commerciale Francia :

Tel. : + 33 3 85 69 50 00 - Fax : + 33 3 85 69 50 07

12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134

71305 Montceau-en-Bourgogne Cedex.

Distribuito per l'Italia

MaxMec®

MAXMEC SRL

VIA STELLONI LEVANTE 24/A
 40012 CALDERARA DI RENO (BO)
 Tel. : 051726810 - Fax : 051726812
 Email : maxmec@asianet.it

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