

robot coupe®

EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN CULINARIA



CUTTERS DE MESA

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

NUEVO



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



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.



R6 como el R6V.V. se entregan con una cuchilla de acero inoxidable totalmente desmontable. Hojas serradas opcionales para estos modelos.

Cuchilla lisa en el modelo estándar para el R5 Plus y el R5 V.V.

Cuchilla serrada opcional para las preparaciones trituradas y amasadas en el R5 Plus y el R5 V.V.

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.

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

Cuba de acero inoxidable de 4 litros con asa para los modelos R4 y R4 V.V.

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.

Cuchilla serrada destinada a las preparaciones trituradas y amasadas, y **cuchilla dentada** recomendada para picar perejil, ambos accesorios opcionales.

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.

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 2,5 a 11,5 litros.

Modelos	Capacidad cuba	Velocidad rpm.	Bloque motor	Alimentación	Número de cubierto	Cantidades máximas trabajadas (Kg)			
						Picado grueso	Emulsión	Amasadura	Trituración
R2	2,5 litros	1500	ABS	Monofásico	10 - 20	0,8	1,0	0,8	0,5
R3 1500	3,5 litros	1500	ABS	Monofásico	10 - 30	1,0	1,5	1,0	0,7
R3 3000	3,5 litros	3000	ABS	Monofásico	10 - 30	1,0	1,5	1,0	0,7
R4	4 litros	1500 y 3000	Metálico	Trifásico	10 - 40	1,2	2	1,5	0,8
R4 V.V.	4 litros	300 a 3000	Metálico	Monofásico	10 - 40	1,2	2	1,5	0,8
R5 Plus	5,5 litros	1500 y 3000	Metálico	Trifásico	20 - 80	1,5	3,0	2,0	1,0
R5 V.V.	5,5 litros	300 a 3000	Metálico	Monofásico	20 - 80	1,5	3,0	2,0	1,0
R6	6,5 litros	1500 y 3000	Metálico	Trifásico	20 - 100	2,0	3,5	2,5	1,5
R6 V.V.	6,5 litros	300 a 3000	Metálico	Monofásico	20 - 100	2,0	3,5	2,5	1,5



R2

Tapadera de policarbonato que permite añadir líquidos durante la preparación.

Asa diseñada para una buena sujeción.



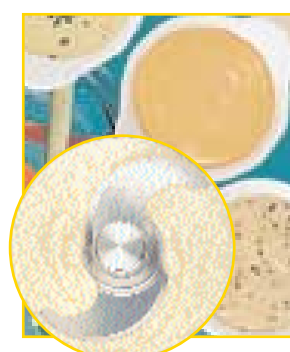
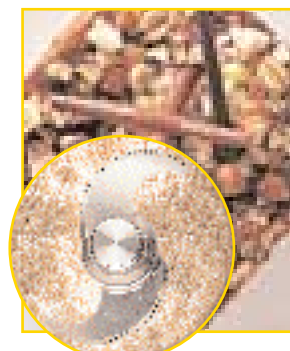
Arbol motriz de acero inoxidable muy resistente.



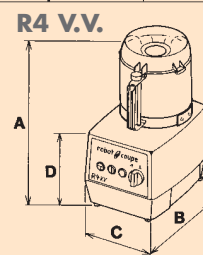
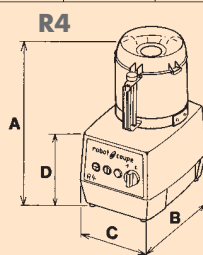
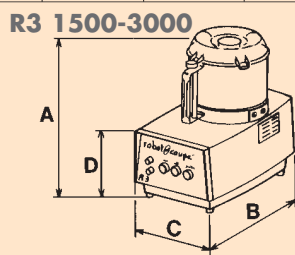
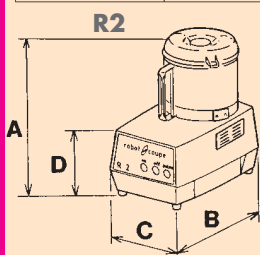
Integrado con un **cuchilla lisa** de acero inoxidable como dotación estándar



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



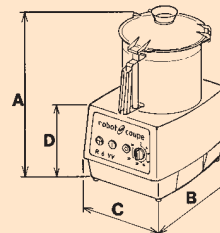
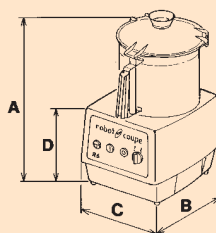
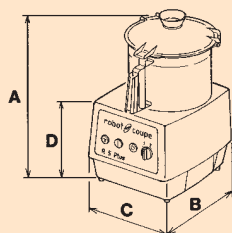
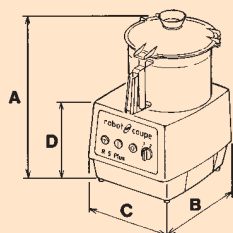
	Características eléctricas				Dimensiones (en mm)				Peso (kg)	
	Velocidad (rpm)	Potencia (Wattios)	Intensidad (Amp.)	Voltajes	A	B	C	D	neto	con embalaje
R2	1 500	550	3,5	230 V* 50 Hz / 1	350	280	200	165	10	12
R3/1500	1 500	650	5,7	230 V* 50 Hz / 1	400	320	210	200	13	14
R3/3000	3 000	650	4,8	230 V* 50 Hz / 1	400	320	210	200	13	14
R4	1 500 y 3 000	900	2,7	400 V* 50 Hz / 3	440	304	226	235	15	17
R4 V.V.	300 a 3 000	1 000	10	230 V 60 Hz / 1	460	304	226	235	15	17



*Existen otros voltajes.

Norma CE

	Características eléctricas				Dimensiones (en mm)				Peso (kg)	
	Velocidad (rpm)	Potencia (Wattios)	Intensidad (Amp.)	Voltajes	A	B	C	D	neto	con embalaje
R5 Plus	1 500 y 3 000	1 200	3,4	400 V* 50 Hz / 3	490	350	280	265	24	26
R5 V.V.	300 a 3 000	1 300	13	230 V/50 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 60 Hz / 1	520	350	280	265	26	28



*Existen otros voltajes.

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-COUPÉ 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)
<http://www.robot-coupe.com> - email : ROBOT-COUPÉ@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-COUPÉ S.N.C.