

robot coupe®



CUTTERS DE MESA

R 8 • R 8 V.V. • R 10 • R 10 V.V.

CUTTERS VERTICALES

R 15 • R 15 V.V. • R 20 • R 20 V.V.

NUEVO



RESTAURANTES - COLECTIVIDADES - PASTELERIAS - CHARCUTERIAS - CATERINGS

▶ R 8 - R 10 - R 15 - R 20

ERGONOMIA

- **Tapa transparente Gran Visión**, para un control permanente y fácil de las operaciones realizadas. **Lavado en lavavajillas.**
- **Posibilidad de añadir líquidos o ingredientes** durante la elaboración.
- Sistema de enganche central de la cuba para un **montaje fácil.**
- **Montaje y desmontaje de la tapa ultrafácil y rápido.**

HIGIENE

- Todas las piezas se desmontan fácilmente para una **limpieza más fácil del aparato.**
- **Soporte motor plano** para una limpieza fácil.

COMODIDAD

- **Nuevas asas de cuba** para una correcta sujeción.
- **Asa de sujeción detrás del aparato** para un desplazamiento más sencillo.
- La tapa dispone de una junta para una **estanqueidad perfecta.**

RENDIMIENTO

- **Cuchilla de fondo de cuba inoxidable** con nuevo perfil de hojas, una exclusividad Robot-Coupe, para una perfecta homogeneidad de los productos procesados y una calidad de corte óptima.
- **Eje central de la cuba más alto** para preparaciones líquidas.

POTENCIA

- **Motor asíncrono muy potente de uso intensivo** para una mayor fiabilidad y longevidad.



Se entrega con:



Cuchilla con hojas lisas.

Opciones:



Hojas serradas opcionales para todo tipo de picado y amasado.
Hojas dentadas opcionales para picar perejil.



Cutters de Mesa

Cutters Verticales



Ventajas de los productos:

Eficaces:

- 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 rienda suelta a su creatividad.

Fiables:

- Motor asíncrono 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 - Colectividades - Pastelerías
- Charcuterías - Caterings



En breve:

Robot-Coupe tiene la oferta más completa en cutters, con modelos que van de los 2,9 litros a los 60 litros.



MINI CUBA

Mini cuba inoxidable de 3,5 litros para el modelo R 8 y de 4 litros para los modelos R 10 y R 15 (exclusividad patentada por Robot-Coupe) que permite realizar pequeñas preparaciones de manera instantánea como salsas, triturar condimentos y todo tipo de preparaciones de última hora



AL VACIO

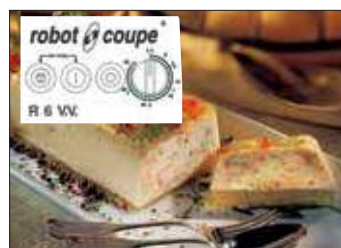
Su cutter puede equiparse para trabajar al vacío sin ninguna modificación. Basta con instalar el dispositivo de vacío R-VAC®, patentado por Robot-Coupe, en la tapadera y conectarlo a una bomba de vacío. Este dispositivo R-VAC®, permite añadir líquidos a la preparación al vacío durante la fabricación. El trabajo al vacío sin aire permite obtener resultados de una calidad incomparable:

- mejor conservación
- mejor aroma
- mejor presentación.



FUNCION R-MIX

- Para mezclar sin triturar los productos delicados.
- La función R-Mix permite mezclar los ingredientes a una **velocidad variable de 60 a 500 r.p.m. en rotación inversa** para realizar todo tipo de mezclas tales como incorporar colas de cangrejo de río en terrinas, uvas pasas en bollos, verduras cortadas en dados, etc...



¿Qué cutter responde a sus necesidades?

¿Cuántos cubiertos sirve por servicio?	20 a 150	50 a 200	50 a 250	50 a 300
¿Cantidad que se puede procesar por operación?	Hasta 4,5 kg	Hasta 6 kg	Hasta 9 kg	Hasta 12 kg
Picados gruesos	3,0 kg	4,0 kg	6,0 kg	8,0 kg
Emulsiones	4,5 kg	6,0 kg	9,0 kg	12,0 kg
Amasados	4,0 kg	5,0 kg	7,0 kg	10,0 kg
Triturados	2,0 kg	3,0 kg	5,0 kg	6,0 kg

Este es su cutter



R 8 - R 8 V.V.

R 10 - R 10 V.V.

R 15 - R 15 V.V.

R 20 - R 20 V.V.

Norma CE	Características eléctricas					Peso (kg)	
	Velocidad (rpm)	Potencia (Watts)	Intensidad (Amp.)	Voltajes* (Amp.)	Capacidad cuba acero inoxidable	neto	con embalaje
R 8	1 500 e 3 000	2 200	5,5	400 V/50 Hz / 3	8 litros	40	52
R 8 V.V.	300 a 3 500	2 200	21	200-240 V/50-60 Hz / 1	8 litros	40	52
R 10	1 500 e 3 000	2 600	6	400 V/50 Hz / 3	11,5 litros	45	57
R 10 V.V.	300 a 3 500	2 600	21	200-240 V/50-60 Hz / 1	11,5 litros	45	57
R 15	1 500 e 3 000	3 000	6,5	400 V/50 Hz / 3	15 litros	49	62
R 15 V.V.	300 a 3 500	3 000	21,7	200-240 V/50-60 Hz / 3	15 litros	49	62
R 20	1 500 e 3 000	4 400	10,1	400 V/50 Hz / 3	20 litros	75	88
R 20 V.V.	300 a 3 500	4 400	24,8	200-240 V/50-60 Hz / 3	20 litros	75	88

*Existen otros voltajes.

	Dimensiones (mm)							
	A	B	C	D	E	F	G	H
R 8 - R 8 V.V.	585	445	255	300	315	525	545	645
R 10 - R 10 V.V.	660	520	280	300	345	600	560	720
R 15 - R 15 V.V.	680	540	300	340	370	620	615	740
R 20 - R 20 V.V.	760	620	315	340	380	700	630	820



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
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

Robot Coupe U.S.A.:
Tel.: 1-800-824-1646 - Fax: 601-898-9134
email: info@robotcoupeusa.com - www.robotcoupeusa.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUIDOR

NORMAS:

Aparatos conformes:

- Con las disposiciones de las siguientes directivas europeas y las legislaciones nacionales correspondientes: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.

- 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 12100-1 y 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

