

robot coupe®

CUTTERS DE TABLE

R 2 • R 3 • R 4 • R 4 V.V. • R 5 PLUS • R 5 V.V. • R 6 • R 6 V.V.



RESTAURATEURS - COLLECTIVITÉS - CHARCUTIERS - TRAITEURS

▶ R 5 Plus • R 5 V.V. • R 6 • R 6 V.V.

Couvercle en polycarbonate prévu pour permettre l'adjonction de liquide ou d'ingrédients en cours de fabrication.

Déverrouillage très simple de la cuve grâce à une gâchette intégrée dans la poignée.

Verrouillage automatique de la cuve.

Fonction **R-Mix** pour mélanger **sans couper** les produits délicats sur les R 5 V.V. et R 6 V.V.

En **variation de vitesse**, R 5 V.V. et R 6 V.V. dotés d'une plage de vitesses de **300 à 3500 tr/mn.**

Couteau à lames lisses en standard.



Pour les modèles R 6 et R 6 V.V.:

- Couteau entièrement en inox
- Lames démontables
- Lames crantées et dentées en option.

Pour les modèles R 5 et R 5 Plus :

- Lames non démontables
- Lames crantées et dentées en option.



Support moteur métallique pour une plus grande robustesse.

R 5 Plus et R 6 dotés de 2 vitesses de 1500 et 3000 tr/mn.

▶ R 3 • R 4 • R 4 V.V.

Couvercle en polycarbonate prévu pour permettre l'adjonction de liquides ou d'ingrédients en cours de fabrication.

Cuve inox de **4,5 litres** avec poignée pour les modèles R 4 et R 4 V.V. et cuve inox de **3,7 litres** avec poignée pour le modèle R 3.

R 4 V.V. doté d'une plage de vitesses de **300 à 3500 tr/mn.**

Couteau lisse livré en standard avec capuchon démontable pour le nettoyage



En option :

- Couteau **cranté** destiné aux travaux de broyages ou de pétrissage.
- Couteau **denté** recommandé pour la coupe de persil.



R 3 doté d'1 vitesse de **1500 tr/mn** ou **3000 tr/mn** selon modèle.

R 4 doté de 2 vitesses de **1500 et 3000 tr/mn.**

R 4-1500 doté d'1 vitesse de **1500 tr/mn.**

Cutters de Table



Les Plus Produits :

Performance :

- Modèles conçus pour la réalisation des hachages, farces fines, émulsions, mousses, broyages et pétrissages avec une qualité de produit fini irréprochable en quelques minutes pour les préparations les plus longues. La vitesse 3000 tr/mn est recommandée pour les mousses et farces fines.

Précision :

- Commande pulse permettant de travailler par impulsions pour une meilleure précision de coupe.
- Certains modèles sont dotés d'une variation de vitesse pour une plus grande souplesse d'utilisation et un nombre de préparations plus étendu.

Puissance et longévité :

- Moteur asynchrone puissant à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité.



Nombre de couverts :

de 10 à 100



Utilisateurs :

Restaurateurs, Traiteurs, Collectivités,
Charcutiers, Pâtisseries, Confiseurs.



En bref :

En tant que précurseur et leader incontesté, Robot-Coupe propose l'offre la plus complète en cutters de table avec une gamme de 12 modèles de 2,9 à 11,5 litres.



Couteau lisse
En Standard



Gros hachages



Hachages fins



Sauces, Emulsions



Couteau cranté
En option

Spécial Broyages - Pâtisserie



Pétrissages



Broyages



Couteau denté
En option

Spécial Herbes - Épices



Hachages d'herbes



Hachages d'épices

R 2

Couvercle en polycarbonate prévu pour permettre l'adjonction de liquides en cours de fabrication.

Cuve inox de 2,9 litres.

Poignée conçue pour une bonne préhension.



Arbre moteur inox très résistant.

Couteau lisse livré en standard avec capuchon démontable pour le nettoyage



Couteau cranté destiné aux travaux de broyages ou de pétrissage et **couteau denté** recommandé pour la coupe de persil sont disponibles en option.

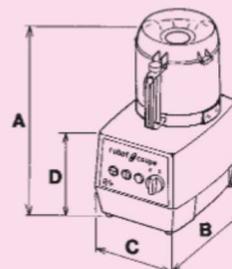


Possibilités de travail

Modèles	Capacité de charge maximale				Nombre de couverts	Temps de travail
	Hachages (jusqu'à)	Émulsions (jusqu'à)	Pâtes* (jusqu'à)	Broyages (jusqu'à)		
R2	0,750 kg	1 Kg	0,5 Kg	0,3 Kg	10 à 20 	1 à 4 mn
R3-1500	1 kg	1,5 Kg	1 Kg	0,5 Kg	10 à 30 	
R3-3000	1 kg	1,5 Kg	—	0,5 Kg		
R4-1500 • R4 • R4 V.V.	1,5 kg	2,5 Kg	1,5 Kg	0,7 Kg	10 à 50 	
R5 Plus • R5 V.V.	2 kg	3 Kg	2 Kg	1 Kg	20 à 80 	
R6 • R6 V.V.	2,5 kg	3,5 Kg	2,5 Kg	1,5 kg	20 à 100 	

* Quantité de pâte levée hydratée à 60 %

Norme CE	Caractéristiques électriques				Dimensions (mm)				Poids (kg)	
	Vitesse (tr/ mn)	Puissance (Watts)	Intensité (Amp.)	Voltage* (Amp.)	A	B	C	D	net	emballé
R2	1500	550	3,5	230 V/ 50 Hz/ 1	350	280	200	165	10	12
R3-1500	1500	650	5,7	230 V/ 50 Hz/ 1	400	320	210	200	13	14
R3-3000	3000	650	4,8	230 V/ 50 Hz/ 1	400	320	210	200	13	14
R4	1500 & 3000	900	2,7	400 V/ 50 Hz/ 3	440	304	226	235	15	17
R4-1500	1500	700	2,7	230 V/ 50 Hz/ 1	440	304	226	235	15	17
R4 V.V.	300 à 3500	1000	10	230 V/ 50-60 Hz/ 1	460	304	226	235	15	17
R5 Plus	1500 & 3000	1200	3,5	400 V/ 50 Hz/ 3	490	350	280	265	24	26
R5 V.V.	300 à 3500	1300	13	230 V/ 50-60 Hz/ 1	490	350	280	265	25	27
R6	1500 & 3000	1300	3,4	400 V/ 50 Hz/ 3	520	350	280	265	25	27
R6 V.V.	300 à 3500	1500	13	230 V/ 50-60 Hz/ 1	520	350	280	265	26	28



* Autres voltages disponibles

robot coupe®

DISTRIBUTEUR

Direction Générale, France, Internationale et Marketing :

Tél. : 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26
email : international@robot-coupe.com

Service clients France : Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07
email : france@robot-coupe.fr

Robot-Coupe Belgique : Tél. : (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04
email : info@robot-coupe.be

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

www.robot-coupe.com

NORMES : Appareils conformes :

- Aux exigences essentielles des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 2006/ 42/ CE, 2014/ 35/ UE, 2014/ 30/ UE, 1935/ 2004/ CE, 10/ 2011/ UE, «RoHS» 2002/ 95/ CE, «DEEE» 2012/ 19/ UE.
- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : NF EN ISO 12100 - 2010, NF EN 60204- 1 - 2006, NF EN 12852, NF EN 60529-2000 : IP 55, IP 34.

