

robot coupe®



CUTTERS DE TABLE

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

NOUVEAU



RESTAURATEURS - COLLECTIVITÉS - CHARCUTIERS - TRAITEURS



R5 Plus • R5 V.V. • R6 • R6 V.V.

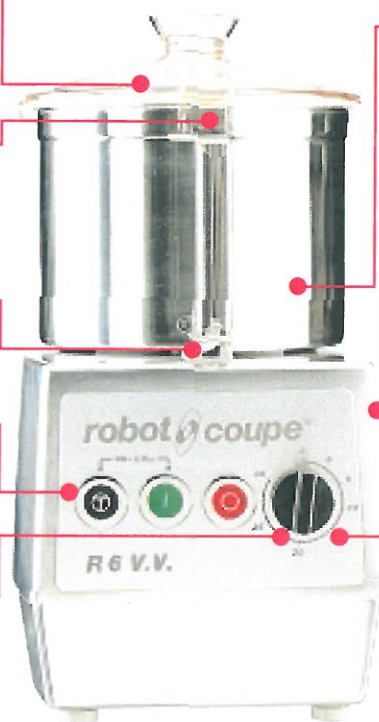
Couvercle en polycarbonate prévu pour permettre l'adjonction de liquide ou d'ingrédients en cours de fabrication.

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 R5 V.V. et R6 V.V.

En variation de vitesse, R5 V.V. et R6 V.V. dotés d'une plage de vitesses de 300 à 3000 tr/mn.



Couteau R6, R6 V.V. **tout inox entièrement démontable.**

Lames crantées en option pour ces modèles.

Couteau lisse livré en standard pour les R5 Plus et R5 V.V.

Couteau cranté en option pour les travaux de broyage et de pétrissage pour les R5 Plus et R5 V.V.

Support moteur métallique pour une plus grande robustesse.

R5 Plus et R6 dotés de 2 vitesses de 1500 et 3000 tr/mn.

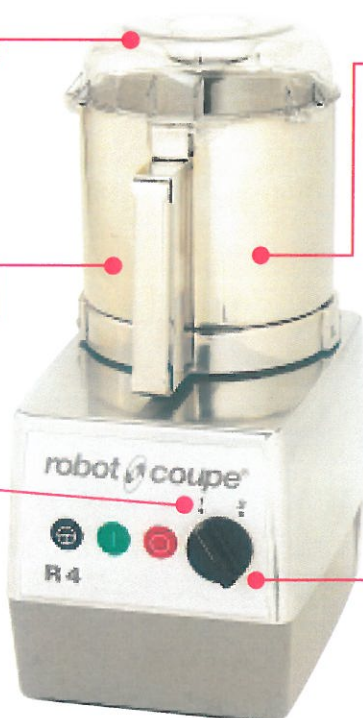


R3 • R4 • R4 V.V.

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

Cuve inox de 4 litres avec poignée pour les modèles R4 et R4 V.V.

R4 V.V. doté d'une plage de vitesses de 300 à 3000 tr/mn.



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.

R3 doté d'1 vitesse de 1500 tr/mn ou 3000 tr/mn selon modèle.

R4 doté de 2 vitesses de 1500 et 3000 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



Cible :

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 2,5 à 11,5 litres.

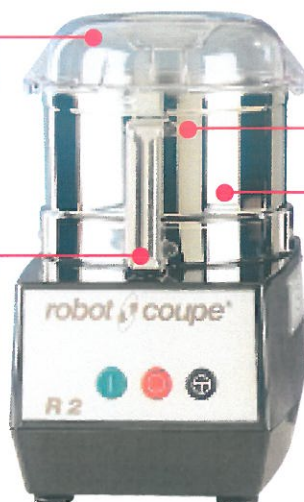
Modèles	Capacité cuve	Vitesse tr/mn.	Bloc moteur	Alimentation	Nombre de couverts	Quantités maximales travaillées (en kg)			
						Gros hachage	Emulsion	Pétrissage	Broyage
R2	2,5 litres	1500	Polycarbonate	Monophasé	10 à 20	0,8	1,0	0,8	0,5
R3 1500	3,5 litres	1500	Polycarbonate	Monophasé	10 à 30	1,0	1,5	1,0	0,7
R3 3000	3,5 litres	3000	Polycarbonate	Monophasé	10 à 30	1,0	1,5	1,0	0,7
R4	4 litres	1500 et 3000	Métallique	Triphasé	10 à 40	1,2	2	1,5	0,8
R4 V.V.	4 litres	300 à 3000	Métallique	Monophasé	10 à 40	1,2	2	1,5	0,8
R5 Plus	5,5 litres	1500 et 3000	Métallique	Triphasé	20 à 80	1,5	3,0	2,0	1,0
R5 V.V.	5,5 litres	300 à 3000	Métallique	Monophasé	20 à 80	1,5	3,0	2,0	1,0
R6	6,5 litres	1500 et 3000	Métallique	Triphasé	20 à 100	2,0	3,5	2,5	1,5
R6 V.V.	6,5 litres	300 à 3000	Métallique	Monophasé	20 à 100	2,0	3,5	2,5	1,5



R2

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

Poignée conçue pour une bonne préhension.



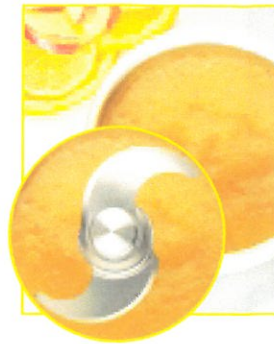
Arbre moteur inox très résistant.



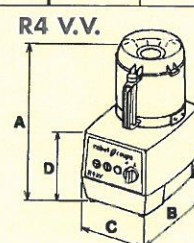
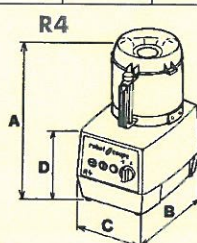
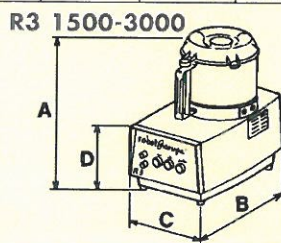
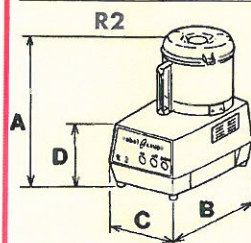
Couteau lisse en acier inoxydable livré en standard.



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



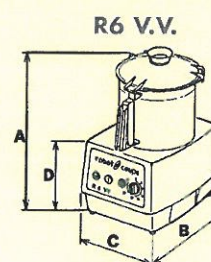
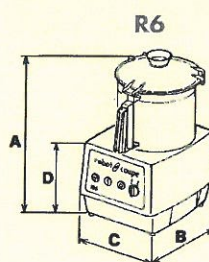
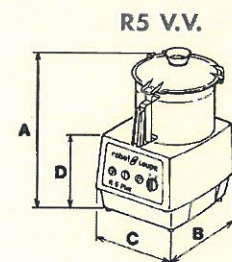
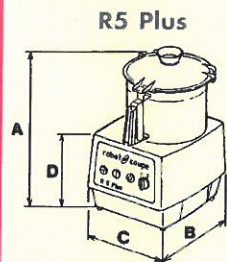
	Caractéristiques électriques				Dimensions (mm)				Poids (kg)	
	Vitesse (tr/mn)	Puissance (Watts)	Intensité (Amp.)	Voltage	A	B	C	D	net	emballé
R2	1 500 tr/mn	550	3,5	230 V* 50 Hz / 1	350	280	200	165	10	12
R3/1500	1 500 tr/mn	650	5,7	230 V* 50 Hz / 1	400	320	210	200	13	14
R3/3000	3 000 tr/mn	650	4,8	230 V* 50 Hz / 1	400	320	210	200	13	14
R4	1 500 et 3 000 tr/mn	900	2,7	400 V* 50 Hz / 3	440	304	226	235	15	17
R4 V.V.	300 à 3 000 tr/mn	1 000	10	230 V 60 Hz / 1	460	304	226	235	15	17



* Autres voltages disponibles

Norme
CE

	Caractéristiques électriques				Dimensions (mm)				Poids (kg)	
	Vitesse (tr/mn)	Puissance (Watts)	Intensité (Amp.)	Voltage	A	B	C	D	net	emballé
R5 Plus	1 500 et 3 000 tr/mn	1 200	3,4	400 V* 50 Hz / 3	490	350	280	265	24	26
R5 V.V.	300 à 3 000 tr/mn	1 300	13	230 V/50 60 Hz / 1	490	350	280	265	25	27
R6	1 500 et 3 000 tr/mn	1 300	3,4	400 V* 50 Hz / 3	520	350	280	265	25	27
R6 V.V.	300 à 3 000 tr/mn	1 500	13	230 V/50 60 Hz / 1	520	350	280	265	26	28



* Autres voltages disponibles

NORMES : APPAREILS CONFORMES : • Aux dispositions des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 90/128/CEE. • Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes, et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : EN 292 - 1 et 2, EN 60204 - 1, 1992, NF EN 12852. • A la norme française : NF U 66-066.



FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUPÉ S.N.C.
Direction Générale, France, Internationale et Marketing :

Tél. : 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26
18, rue Clément Viénot - BP 157 - 94305 Vincennes Cedex
<http://www.robot-coupe.fr> - email : international@robot-coupe.com

Administration Commerciale France :
Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07 - 12, avenue du Maréchal Leclerc -
BP 134 71305 Montceau-en-Bourgogne Cedex - email : france@robot-coupe.fr

Robot-Coupe Belgique : Tél. : (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04
26, rue des Hayettes - 6540 Mont-Sainte-Geneviève - <http://www.robot-coupe.be>
Email : dominique.dufour@robot-coupe.be

DISTRIBUTEUR

Nous nous réservons le droit de modifier à tous moments et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil. Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment.
© Tous droits réservés pour tous pays par : ROBOT-COUPÉ S.N.C.