

# robot coupe®



## CUTTER DA TAVOLO

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

**NUOVO**



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

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

Coperchio in policarbonato con foro superiore per permettere l'aggiunta di liquidi o di altri ingredienti durante la lavorazione.

**Blocco molto semplice della vasca** grazie alla levetta integrata nel manico.

**Bloccaggio automatico della vasca.**

Funzione **R-Mix** per mescolare **senza tagliare** i prodotti delicati nell'R 5 V.V. Plus e R 6 V.V.

Con **la velocità variabile** (R 5 V.V., R 6 V.V.), velocità compresa tra **300 e 3 000 giri/min.**

Coltello a lame lisce in fornitura standard.



Per i modelli R 6 e R 6 V.V.:

- Coltello interamente in inox
- Lame smontabili
- Lame dentate e dentate fini in opzione.

Per i modelli R 5 e R 5 Plus :

- Lame non smontabili
- Lame dentate e dentate fini in opzione.



**Supporto motore metallico** per una maggiore robustezza.

**R 5 Plus ed R 6** dotati di 2 velocità di 1 500 e 3 000 giri/min.

## ▶ R 3 • R 4 • R 4 V.V.

**NUOVO**

Coperchio in policarbonato dotato di foro per l'aggiunta di liquidi o di altri ingredienti durante la lavorazione.

**Vasca in inox da 4,5 litri con maniglia** per i modelli R 4 e R 4 V.V. e vasca in inox da 3,7 litri con maniglia per il modello R 3.

**R 4 V.V.** dotato di una fascia di velocità compresa tra **300 e 3 000 giri/min.**

**Coltello liscio** fornito come standard con cappuccio smontabile per la pulizia



**In opzione :**

- **Coltello dentato** fine destinato ai lavori di triturazione e d'impasto.
- **Coltello dentato** fine raccomandato per il taglio del prezzemolo.



**R 3** dotato di 1 velocità di **1 500 giri/min** o **3 000 giri/min** a seconda del modello.

**R 4** dotato di 1 velocità di 1 500 giri/min. o di 2 velocità di **1 500 e 3 000 giri/min.**

**R 4-1500** dotato di 1 velocità da **1 500 giri/min.**

# Cutter da Tavolo



## I vantaggi prodotto :

### Prestazioni :

- Modelli ideati per la realizzazione di triti, ripieni fini, omogeneizzati, mousse, frantumazioni e impasti. Solamente in qualche minuto la qualità del prodotto finito è eccezionale anche per le preparazioni più lunghe. La velocità di 3 000 giri/min è raccomandata per le mousse e i ripieni fini.

### Precisione :

- Comando "pulse" che permette di lavorare a impulsi per una più grande precisione nel taglio.
- Alcuni modelli della gamma sono dotati di una variazione della velocità per una maggiore flessibilità di utilizzo e per un più gran numero di preparazioni possibili.

### Potenza e durata :

- Motore asincrono potente per un uso intensivo e per una estrema affidabilità e longevità.



## Numero di coperti :

da 10 a 100



## Destinato a :

Trattorie, Gastronomie, Piccole/medie comunità, Ristoranti, Pasticcerie



## In breve :

In qualità di precursore e di leader nel settore, la Robot-Coupe propone la gamma più completa di cutter da tavolo con una gamma di 12 modelli da 2,9 a 11,5 litri.



Coltello liscio



Coltello dentato



Coltello dentato fine

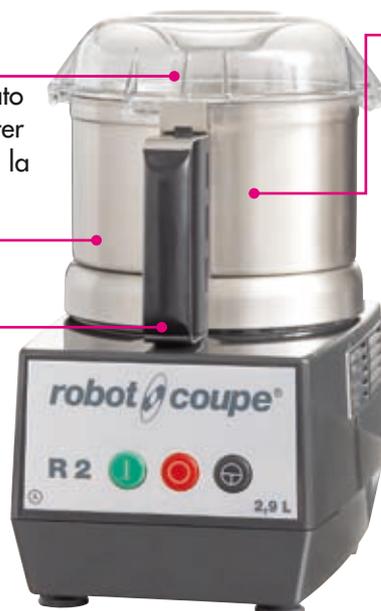


R 2

Coperchio in policarbonato con foro previsto per poter aggiungere liquidi durante la lavorazione.

Vasca in inox da 2,9 litri.

Manico progettato per una migliore presa.



Albero motore in acciaio inox estremamente resistente.

Coltello liscio in acciaio inossidabile fornito come standard.



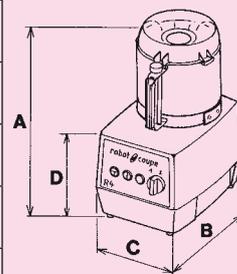
Un coltello dentato destinato ai lavori di impasto o frantumazione ed un coltello dentato fine raccomandato per il taglio del prezzemolo sono disponibili come optional.



MODELLI	Capacità vasca	Velocità (giri/min)	Blocco motore	Alimentazione	Numero di coperti al giorno	Quantità massime lavorate (en kg)			
						Triti grossolani	Emulsioni	Impasti	Frantumazioni
R 2	2,9 litri	1500	ABS	Monofase	10 - 20	0,75	1,0	0,5	0,3
R 3 - 1500	3,7 litri	1500	ABS	Monofase	10 - 30	1,0	1,5	1,0	0,5
R 3 - 3000	3,7 litri	3000	ABS	Monofase	10 - 30	1,0	1,5	1,0	0,5
R 4	4,5 litri	1500 e 3000	Metallico	Trifase	10 - 50	1,5	2,5	1,3	0,9
R 4 - 1500	4,5 litri	1500	Metallico	Monofase	10 - 50	1,5	2,5	1,3	0,9
R 4 V.V.	4,5 litri	300 a 3000	Metallico	Monofase	10 - 40	1,5	2,5	1,3	0,9
R 5 Plus	5,5 litri	1500 e 3000	Metallico	Trifase	20 - 80	2,0	3,0	2,0	1,0
R 5 V.V.	5,5 litri	300 a 3000	Metallico	Monofase	20 - 80	2,0	3,0	2,0	1,0
R 6	7 litri	1500 e 3000	Metallico	Trifase	20 - 100	2,0	3,5	2,0	1,0
R 6 V.V.	7 litri	300 a 3000	Metallico	Monofase	20 - 100	2,0	3,5	2,0	1,0

Norma CE	Caratteristiche elettriche				Dimensioni (in mm)				Peso (kg)	
	Velocità (giri/min)	Potenza (Watts)	Intensità (Amp.)	Voltaggio*	A	B	C	D	Netto	Imballato
R 2	1 500	550	3,5	230 V/50 Hz 1	350	280	200	165	10	12
R 3 - 1500	1 500	650	5,7	230 V/50 Hz 1	400	210	210	200	13	14
R 3 - 3000	3 000	650	4,8	230 V/50 Hz 1	400	210	210	200	13	14
R 4	1 500 e 3 000	900	2,7	400 V/50 Hz 3	440	226	226	235	15	17
R 4 - 1500	1 500	700	2,7	230 V/50 Hz 1	440	226	226	235	15	17
R 4 V.V.	300 a 3 000	1 000	10	400 V/50 Hz 1	460	226	226	235	15	17
R 5 Plus	1 500 e 3 000	1 200	3,5	400 V/50 Hz 3	490	350	280	265	24	26
R 5 V.V.	300 a 3 000	1 300	13	230 V/50 Hz 60 Hz /1	490	350	280	265	25	27
R 6	1 500 e 3 000	1 300	3,4	400 V/50 Hz 3	520	350	280	265	25	27
R 6 V.V.	300 a 3 000	1 500	13	230 V/50 Hz 60 Hz/1	520	350	280	265	26	28

\* Altri voltaggi disponibili.



**robot coupe®**

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

Email : international@robot-coupe.com

**www.robot-coupe.com**

Distribuito in Italia da  
Robot-Coupe Italia srl

via Stelloni Levante 24/a  
40012 Calderara di Reno (BO)

Tel: 051 72 68 10

Fax: 051 72 68 12

Email: info@robot-coupe.it

**www.robot-coupe.it**

**STANDARD:**

Apparecchi conformi:

- Con quanto previsto dalle seguenti direttive comunitarie, comprese le ultime modifiche e con la relativa legislazione di recepimento: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.

- E che sono state applicate le seguenti norme armonizzate: EN 12100-1 e 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 60529/2000: IP 55, IP 34.

