

# robot coupe®



## CUTTERS DE TABLE

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



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 à lames lisses en standard.



Pour les modèles R6 et R6 V.V.:

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

Pour les modèles R5 et R5 Plus :

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



**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 liquides ou d'ingrédients en cours de fabrication.

**Cuve inox de 4,5 litres avec poignée** pour les modèles R4 et R4 V.V. et cuve inox de 3,7 litres avec poignée pour le modèle R3.

**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



**En option :**

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



**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.**

**R4 - 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



Couteau cranté



couteau denté

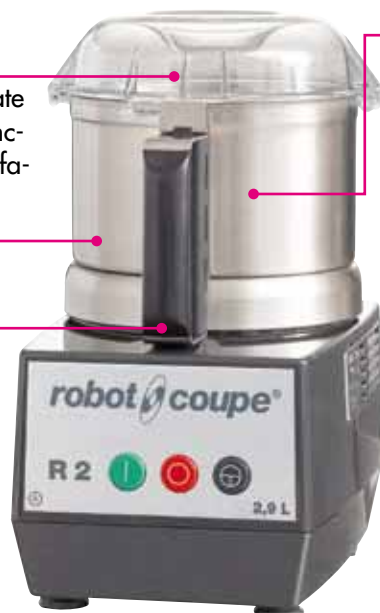


R2

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



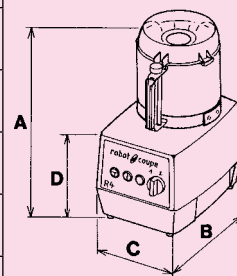
**Couteau cranté** destiné aux travaux de broyages ou de pétrissage et **couteau denté** recommandé pour la coupe de persil sont disponibles en option.



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-Coupe s.n.c.

MODÈLES	Capacité cuve	Vitesse tr/mn.	Bloc moteur	Alimentation	Nombre de couverts	Quantités maximales travaillées (en kg)			
						Gros hachage	Emulsion	Pétrissage	Broyage
R2	2,9 litres	1500	Polycarbonate	Monophasé	10 à 20	0,75	1,0	0,5	0,3
R3 - 1500	3,7 litres	1500	Polycarbonate	Monophasé	10 à 30	1,0	1,5	1,0	0,5
R3 - 3000	3,7 litres	3000	Polycarbonate	Monophasé	10 à 30	1,0	1,5	1,0	0,5
R4	4,5 litres	1500 et 3000	Métallique	Triphasé	10 à 50	1,5	2,5	1,3	0,9
R4 - 1500	4,5 litres	1500	Métallique	Monophasé	10 à 50	1,5	2,5	1,3	0,9
R4 V.V.	4,5 litres	300 à 3000	Métallique	Monophasé	10 à 40	1,5	2,5	1,3	0,9
R5 Plus	5,5 litres	1500 et 3000	Métallique	Triphasé	20 à 80	2,0	3,0	2,0	1,0
R5 V.V.	5,5 litres	300 à 3000	Métallique	Monophasé	20 à 80	2,0	3,0	2,0	1,0
R6	7 litres	1500 et 3000	Métallique	Triphasé	20 à 100	2,0	3,5	2,0	1,0
R6 V.V.	7 litres	300 à 3000	Métallique	Monophasé	20 à 100	2,0	3,5	2,0	1,0

Norme CE	Caractéristiques électriques				Dimensions (mm)				Poids (kg)	
	Vitesse (tr/mn)	Puissance (Watts)	Intensité (Amp.)	Voltage* (Amp.)	A	B	C	D	net	emballé
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	210	210	200	13	14
R3 - 3000	3 000	650	4,8	230 V/50 Hz 1	400	210	210	200	13	14
R4	1 500 et 3 000	900	2,7	400 V/50 Hz 3	440	226	226	235	15	17
R4 - 1500	1 500	700	2,7	230 V/50 Hz 1	440	226	226	235	15	17
R4 V.V.	300 à 3 000	1 000	10	400 V/50 Hz 1	460	226	226	235	15	17
R5 Plus	1 500 et 3 000	1 200	3,5	400 V/50 Hz 3	490	350	280	265	24	26
R5 V.V.	300 à 3 000	1 300	13	230 V/50 Hz 60 Hz /1	490	350	280	265	25	27
R6	1 500 et 3 000	1 300	3,4	400 V/50 Hz 3	520	350	280	265	25	27
R6 V.V.	300 à 3 000	1 500	13	230 V/50 Hz 60 Hz/1	520	350	280	265	26	28



\* Autres voltages disponibles

**robot coupe®**

**Direction Générale, France, Internationale et Marketing :**  
Tél.: 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26  
email : international@robot-coupe.com

**Service commercial 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

**www.robot-coupe.com**

**DISTRIBUTEUR**

**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, 2002/72/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, 1998, NF EN 12852, NF EN 1678.
- A la norme française : NF U 64-051.

