

robot coupe®



R8 • R10 • R10 V.V.

CUTTERS DE TABLE

R20 • R20 V.V.

CUTTERS VERTICAUX



RESTAURATEURS - COLLECTIVITÉS - CHARCUTIERS - TRAITEURS



R10 • R20

Les cutters sont conçus pour réaliser tous types de hachages, farces fines, mousses, broyages et pétrissages avec une qualité de produit fini irréprochable.

Étanchéité des parties électriques pour un entretien facilité.

Couvercle parfaitement étanche avec basculement automatique ne nécessitant qu'un seul mouvement pour sa fixation.

Casquette en polycarbonate prévue pour l'adjonction de liquides ou d'ingrédients en cours de fabrication.

Remontée centrale de cuve haute

pour le travail des préparations liquides, même en grandes quantités.

Nouveau profil de lames breveté pour une qualité de coupe optimale et une régularité absolue.

Lames crantées en option pour tous les travaux de broyage et de pétrissage.



Appareil également disponible en option avec une **cuve double paroi** pour refroidir, réchauffer ou maintenir en température, les ingrédients travaillés suivant les préparations à réaliser.

Système de sécurité par détection électronique et frein moteur entraînant l'arrêt du couteau dès l'ouverture du couvercle.

SOUS-VIDE

Pour équiper votre cutter de la fonction sous-vide, il suffit de monter le dispositif sous-vide **R-VAC®**, breveté Robot-Coupe, sur le couvercle et de le raccorder à une pompe à vide.

Ce dispositif **R-VAC®**, permet d'incorporer des liquides à la préparation sous-vide en cours de fabrication. Le travail sous-vide d'air permet d'obtenir des résultats d'une qualité incomparable :

- meilleure conservation,
- meilleur arôme,
- meilleure présentation.



VITESSE VARIABLE

Variation de vitesse permettant d'adapter la vitesse en fonction du type de fabrication envisagée. L'utilisation de vitesse allant de 50 à 3000 tr/mn procure à ce modèle une **très grande souplesse d'utilisation** et **augmente encore l'étendue des préparations.**



CUTTERS DE TABLE

CUTTERS VERTICAUX



Les Plus Produits :

Performants :

- La commande pulse vous permet de travailler par impulsions et donc d'obtenir une meilleure précision de coupe dans le cadre de préparations spécifiques comme certains hachages.
- Couteau fond de cuve, une exclusivité Robot-Coupe, pour une parfaite homogénéité des produits travaillés, même en petite quantité.

Rapides :

- 1 à 2 minutes suffisent pour réaliser une mayonnaise, un steak tartare, une purée de carottes ou une compote de pommes.
- Sa rapidité permettra au Chef de laisser libre cours à sa créativité.

Fiables :

- Moteur asynchrone puissant à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité.
- De par leur conception technique simple et robuste, les cutters répondent parfaitement aux normes les plus strictes en matière d'hygiène et de sécurité.
- Pièces en contact alimentaire faciles à démonter et à nettoyer.



Nombre de couverts :
de 20 à 300.



Cible :

Restaurateurs, Collectivités,
Charcutiers, Traiteurs.



En bref :

- ROBOT-COUCPE propose l'offre la plus complète en cutters avec des modèles de 2,5 litres à 60 litres.



Modèles	Cuve	Vitesse tr/mn.	Option sous-vide	Option Mini-Cuve	Nombre de couverts	Quantités maximales travaillées (en kg)			
						Gros hachage	Emulsion	Pétrissage	Broyage
R8	8 litres INOX	2 vitesses 1500 - 3000	●	●	20 à 150	3,0	4,0	4,0	2,0
R10	11,5 litres INOX	2 vitesses 1500 - 3000	●	●	50 à 200	4,0	5,0	5,0	3,0
R10 V.V.	11,5 litres INOX	de 50 à 3000	●	●	50 à 200	4,0	5,0	5,0	3,0
R20	17,5 litres INOX	2 vitesses 1500 3000	●	●	50 à 300	9,0	10	8,0	6,0
R20 V.V.	17,5 litres INOX	de 50 à 3000	●	●	50 à 300	9,0	10	8,0	6,0

R 8

- **Couvercle transparent** pour un contrôle permanent et facile des travaux en cours de réalisation.
- **Couvercle parfaitement étanche** ne nécessitant qu'un seul mouvement pour sa fixation.
- **Couteau fond de cuve inox**, une exclusivité ROBOT-COUCPE, pour une parfaite homogénéité des produits travaillés.
- Remontée centrale de cuve pour le travail des préparations liquides.



MINI CUVE

- **Cuve de 3,5 litres en inox** (exclusivité brevetée Robot-Coupe), prévue pour la réalisation instantanée des sauces, les hachages des condiments et tous types de préparations de dernière minute.



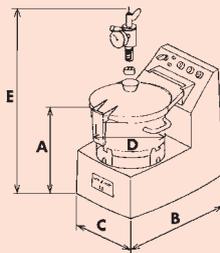
Norme CE

R8

Poids net 36 kg
 Poids emballé 46 kg
 400 V/50 Hz - triphasé
 2200 W - 5,7 Amp.
 Vitesses 1500 et 3000 tr/mn.
 Autres voltages disponibles.

DIMENSIONS (en mm)

A	540
B	545
C	400
D	305
E	660



Norme CE

R10 • R10 V.V.

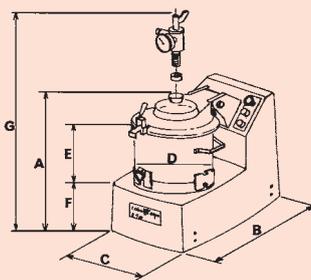
Poids net emballé
R10 51 kg 63 kg
R10 V.V. 51 kg 63 kg

R10 : 400 V/50 Hz - triphasé
 2200 W - 5,7 Amp.
 Vitesses 1500 et 3000 tr/mn.
 Autres voltages disponibles.

R10 V.V. : 230 V/50 - 60 Hz - monophasé
 1800 W - 12 Amp.
 Vitesses 50 à 3000 tr/mn.

DIMENSIONS (en mm)

	R10	R10 V.V.
A	570	580
B	565	635
C	360	375
D	325	325
E	200	200
F	235	235
G	690	690



Norme CE

R20 • R20 V.V.

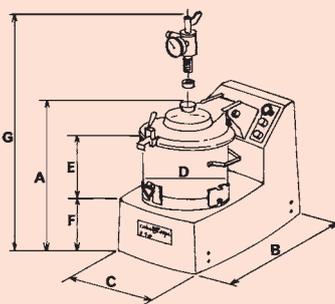
Poids net emballé
R20 75 kg 88 kg
R20 V.V. 75 kg 88 kg

R20 : 400 V/50 Hz - triphasé
 4400 W - 10,1 Amp.
 Vitesses 1500 et 3000 tr/mn.
 Autres voltages disponibles.

R20 V.V. : 230 V/50 - 60 Hz - monophasé
 4000 W - 15,8 Amp.
 Vitesses 50 à 3000 tr/mn.

DIMENSIONS (en mm)

	R20	R20 V.V.
A	710	710
B	640	640
C	360	375
D	325	325
E	280	280
F	320	320
G	820	820



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.
- A la norme française : NF U 66-066.



FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUBE S.N.C.

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

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-COUBE S.N.C.