

robot coupe®

 **CUTTERS VERTICAUX**
R 23 • R 30 • R 45 • R 60



**COLLECTIVITÉS - CHARCUTIERS - TRAITEURS
PÂTISSIERS - RESTAURATEURS - LABORATOIRES**

▶ R 23 • R 30 • R 45 • R 60

TRAVAILLER
de
GRANDS VOLUMES
en un
MINIMUM DE TEMPS



PUISSANCE ET ROBUSTESSE

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

Construction tout inox avec 3 pieds largement dimensionnés pour une parfaite stabilité.

HAUTE PERFORMANCE



PRECISION



CONFORT



ERGONOMIE



▶ Les couteaux

EN STANDARD

AFFÛTAGE LISSE

Couteau fond de cuve 3 lames démontable à hauteur réglable pour une parfaite homogénéité des produits travaillés même en petites quantités.



Gros Hachages



Hachages fins



Sauces, émulsions

Tableau de bord conçu pour une utilisation simple et sûre et équipé d'une **minuterie** pour un meilleur contrôle des préparations.

Commandes par impulsions pour une précision de coupe optimale.

EN OPTION

AFFÛTAGE CRANTÉ

Cuve amovible et basculante avec levier de blocage pour faciliter les opérations de vidage et nettoyage en minimisant les efforts.

Déplacement de la machine facilité avec les 3 roulettes escamotables.



Broyages



Pétrissages



AFFÛTAGE DENTÉ

Couvercle étanche en polycarbonate transparent.

Couvercle et essuie-couvercle démontables facilement.



Hachages d'herbes



Hachages d'épices

DES PRÉPARATIONS RICHES ET VARIÉES

Les cutters verticaux répondent aux besoins des professionnels les plus exigeants. Ils évoluent dans différents univers et offrent de nombreuses applications au travers de fonctions clés :

HACHER

Pâtés, farces, saucisses, terrines de poissons, terrines de légumes, tartares de viandes, tartares de poissons, pâté de curry, moussaka, fromages à pizza, herbes fines, oignons, échalotes, purée de légumes...

EMULSIONNER

Sauces, farces fines, mousses, mayonnaises, guacamole, tarama, tapenade, pesto, houmous, bloc de foie gras, quenelles...

MÉLANGER

Beurres composés, beurre pommade, préparations pâtisseries, crèmes de garnissage, terrines composées, cheese cake...

BROYER

Base pour macarons, tant pour tant, poudres de fruits secs, pâte d'amandes, pralinés, bisques de crustacés, chapelures, beurre de cacahuètes, pulvérisations...

PÉTRIR

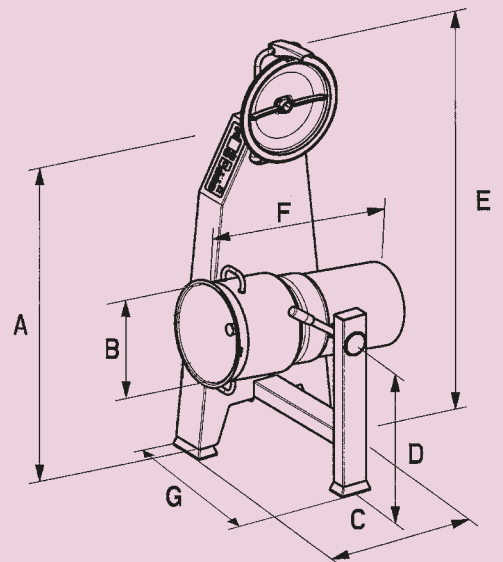
Pâte sucrée, pâte levée, pâte salée, biscuits...

Norme CE

	Caractéristiques					
	Vitesse (tr/mn)	Puissance (Watts)	Intensité Nominale (Amp.)	Calibre du disjoncteur (Amp.)	Voltage*	Capacité cuve inox
R 23	1500 & 3000	4500	10,5	20	400V/50 Hz/3	23 litres
R 30	1500 & 3000	5400	11,6	20	400V/50 Hz/3	28 litres
R 45	1500 & 3000	10000	19,8	40	400V/50 Hz/3	45 litres
R 60	1500 & 3000	11000	26	50	400V/50 Hz/3	60 litres

* Autres voltages disponibles

	Dimensions (mm)							Poids (kg)	
	A	B	C	D	E	F	G	Net	Emballé
R 23	1250	320	600	590	1620	800	700	110	131
R 30	1250	360	600	590	1620	800	720	110	131
R 45	1400	400	600	640	1800	870	760	138	165
R 60	1400	450	600	640	1820	870	810	150	177



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 exigences essentielles des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, "RoHS" 2002/95/CE, "DEEE" 2002/96/CE.
- 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 1678 - 1998, NF EN 60529-2000 : IP 55, IP 34.

