

# robot coupe®

EQUIPOS PARA LA ELABORACION CULINARIA



## CUTTERS DE MESA

R 2 • R 3 • R 4 • R 4 V.V. • R 5 PLUS • R 5 V.V. • R 6 • R 6 V.V.



RESTAURANTES - CHARCUTERIAS - COLLECTIVIDADES - CATERING

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

Nuevo perfil de las hojas para una calidad óptima de corte.

Botones extralisos fáciles de limpiar.

Desbloqueo muy sencillo de la cubeta gracias a una palanca integrada en el asa.

Función **R-Mix** para mezclar sin cortar los productos delicados en el R 5 V.V. y el R 6 V.V.

Con **variación de velocidad** (R 5 V.V., R 6 V.V.), velocidades de **300 a 3000 r.p.m.**



Cuchilla de hojas lisas en versión estándar.

Para los modelos R 6 y R 6 V.V.:

- Cuchilla íntegramente de acero inoxidable.
- Cuchillas desmontables.
- Cuchillas serradas y dentadas opcionales.

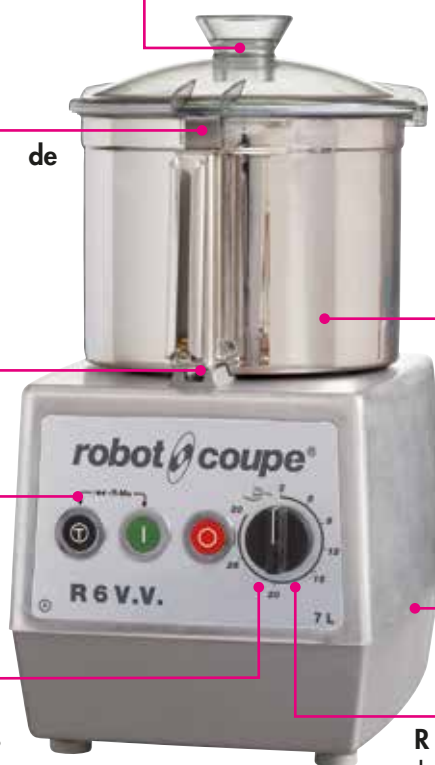
Para los modelos R 5 y R 5 Plus:

- Cuchillas no desmontables.
- Cuchillas serradas y dentadas opcionales.



**Soporte del motor** metálico para una mayor solidez.

**R 5 Plus y R 6** dotados de dos velocidades de 1500 y 3000 r.p.m.



▶ **R 3 • R 4 • R 4 V.V.**

Tapa de policarbonato que permite añadir líquidos o ingredientes durante la fabricación.

**Cuba inoxidable de 4,5 litros con asa** para los modelos R 4 y R 4 V.V. y cuba inoxidable de 3,7 litros con asa para el modelo R3.

**R4 V.V.** dotado de una gama de velocidades de **300 a 3000 r.p.m.**

**Cuchilla lisa** en el modelo estándar con cápsula desmontable para una fácil limpieza.



**Opciones:**

- **Cuchilla serrada** destinada a triturar o amasar.
- **Cuchilla dentada** recomendada para cortar perejil.



**R3** dotado de una velocidad de **1500 r.p.m.** o de **3000 r.p.m.** según el modelo.

**R4** dotado de una velocidad de **1500 r.p.m.** o de dos velocidades de **1500 y 3000 r.p.m.**

**R4-1500** con 1 velocidad de **1500 r.p.m.**





# Cutters de Mesa

## Ventajas de los Productos:

### Resultados :

- Modelos diseñados para la preparación de alimentos picados, triturados y amasados, rellenos finos, emulsiones y mousses, con una calidad final perfecta y en unos pocos minutos para los preparados más largos. Para las mousses y los rellenos finos se recomienda utilizar la velocidad de 3000 rpm.

### Precisión :

- Mando impulsional que permite trabajar por impulsos, para lograr una mayor precisión de corte.
- Algunos modelos de la gama están dotados de velocidad variable, lo que ofrece una mayor flexibilidad de utilización y una gama más amplia de preparaciones culinarias.

### Potencia y larga vida útil :

- Potente motor asincrónico de uso intensivo, para una mayor fiabilidad y una larga vida útil.



## Número de cubiertos:

10 a 100



## Tipos de clientes:

Restaurantes, Entidades, Tiendas de embutidos, Tiendas de comidas preparadas



## En breve :

Como precursor y líder indiscutible, Robot-Coupe propone la oferta más completa de cutters de mesa con una gama de 12 modelos de 2,9 a 11,5 litros.



Cuchilla lisa  
Estándar



Picados gruesos



Picados finos



Emulsiones, salsas



Cuchilla serrada  
Opcional



Masas



Triturados

Especial para trituraciones y pastelería



Cuchilla dentada  
Opcional



Picados de hierbas



Picados de especias

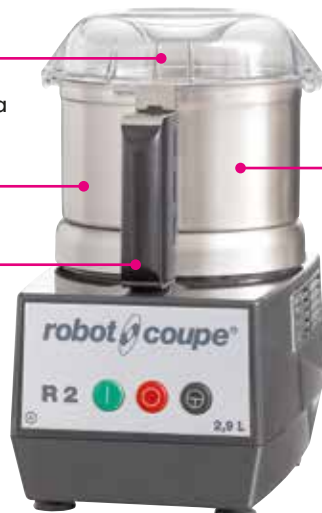
Especial para hierbas y especias

## R 2

Tapa de policarbonato que permite añadir líquidos durante la preparación.

Cuba inoxidable de 2,9 litros.

Asa diseñada para una buena sujeción.



Arbol motriz de acero inoxidable muy resistente.

Integrado con un **cuchilla lisa** de acero inoxidable como dotación estándar



**Accesorios opciones:** una **cuchilla serrada** para triturar y amasar así como una **cuchilla dentada** para picar peresil.

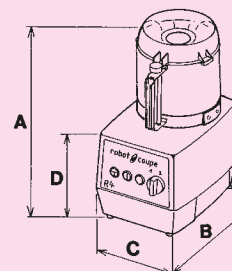


# Posibilidad de trabajo

Modelos	Capacidad de carga máxima				Número de cubiertos	Tiempo de trabajo
	Picados (hasta)	Emulsiones (hasta)	Masas (hasta)	Triturados (hasta)		
R 2	0,750 kg	1 Kg	0,5 Kg	0,3 Kg	10 a 20	1 a 4 mn
R 3-1500	1 kg	1,5 Kg	1 Kg	0,5 Kg	10 a 30	
R 3-3000	1 kg	1,5 Kg	—	0,5 Kg		
R 4-1500 • R 4 • R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 Kg	1,5 Kg	0,7 Kg	10 a 50	
R 5 Plus • R 5 V.V.	2 kg	3 Kg	2 Kg	1 Kg	20 a 80	
R 6 • R 6 V.V.	2,5 kg	3,5 Kg	2,5 Kg	1,5 kg	20 a 100	

\* Cantidad de masa subida hidratada al 60 %

Norma CE	Características eléctricas				Dimensiones (en mm)				Peso (kg)	
	Velocidad (tr/mn)	Potencia (Watts)	Intensidad (Amp.)	Voltajes*	A	B	C	D	neto	con embalaje
R 2	1500	550	3,5	230 V/50 Hz/1	350	280	200	165	10	12
R 3-1500	1500	650	5,7	230 V/50 Hz/1	400	320	210	200	13	14
R 3-3000	3000	650	4,8	230 V/50 Hz/1	400	320	210	200	13	14
R 4	1500 & 3000	900	2,7	400 V/50 Hz/3	440	304	226	235	15	17
R 4-1500	1500	700	2,7	230 V/50 Hz/1	440	304	226	235	15	17
R 4 V.V.	300 a 3000	1000	10	230 V/50-60 Hz/1	460	304	226	235	15	17
R 5 Plus	1500 & 3000	1200	3,5	400 V/50 Hz/3	490	350	280	265	24	26
R 5 V.V.	300 a 3000	1300	13	230 V/50-60 Hz/1	490	350	280	265	25	27
R 6	1500 & 3000	1300	3,4	400 V/50 Hz/3	520	350	280	265	25	27
R 6 V.V.	300 a 3000	1500	13	230 V/50-60 Hz/1	520	350	280	265	26	28



\*Existen otros voltajes.

Nos reservamos el derecho de modificar en todo momento y sin previo aviso las características técnicas de este aparato. Las informaciones que figuran en este documento no son contractuales y pueden ser modificadas en todo momento. © Todos los derechos reservados para todos los países por: ROBOT-COUCPE S.N.C.

Ref.: 450 291 - 08/2016 - Espagnol

**robot coupe®**

FABRICADO EN FRANCIA POR ROBOT-COUCPE S.N.C

Dirección General, Francia, Internacional y Marketing:  
Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax: + 33 1 43 74 36 26  
email: international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España:  
Tel.: (93) 741 10 23 - Fax: (93) 741 12 73  
Riera Figuera Major, 13-15 baix - 08304 Mataró (Barcelona)  
email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

Robot Coupe U.S.A.:  
Tel.: 1-800-824-1646 - Fax: 601-898-9134  
email: info@robotcoupeusa.com - www.robotcoupeusa.com

[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)

DISTRIBUIDOR

**zelsio**  
equipamiento industrial

REFRIGERACIÓN ZELSIO, S.L.  
C/ Montemayor, 2 Pta. 11 Der.  
46950 Xirivella. Valencia (España)

Tel. +34 963 799 829 T.m. +34 699 096 497  
info@zelsio.com www.zelsio.com

**NORMAS:**

Aparatos conformes:

- Con las disposiciones de las siguientes directivas europeas y las legislaciones nacionales correspondientes: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2012/19/UE.
- Con las disposiciones de las siguientes normas europeas armonizadas y con las normas que contienen las prescripciones relativas a la seguridad y a la higiene: EN ISO 12100 - 2010, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.