

robot coupe®




R23 • R30 • R45 • R60

CUTTERS VERTICAUX



COLLECTIVITÉS - CHARCUTIERS - TRAITEURS - RESTAURATEURS - PÂTISSIERS

 **R23 • R30 • R45 • R60**



R23 • R30 • R45 • R60



1

Tableau de bord

- **Minuterie** de 0 à 15 minutes. A l'arrêt de la machine, répétition automatique du temps de travail précédemment sélectionné.
- **Boutons de commande affleurants en inox** pour un nettoyage facile et une longévité accrue.
- **Voyants de sécurité** pour une utilisation en toute sécurité.
- Commandes par **impulsions** pour une meilleure précision de coupe.



5

Cuve

- **Cuve basculante** pour faciliter les opérations de vidage.
- **Cuve amovible**, une exclusivité Robot-Coupe, pour un nettoyage facilité.



2

Couvercle

- Couvercle en **polycarbonate transparent** pour un meilleur contrôle des préparations en cours de réalisation.
- Couvercle **étanche** ne nécessitant qu'un seul mouvement pour sa fixation.
- **Basculement du couvercle** étudié de façon à éviter l'écoulement de liquide sur le bloc moteur.
- **Ouverture centrale du couvercle** prévue pour l'adjonction de liquides ou d'ingrédients en cours de fabrication.
- **Couvercle et joint démontables** en un tour de main pour un nettoyage en profondeur.



6

Levier de blocage de cuve

- Ergonomique qui permet de basculer la cuve en position intermédiaire et à l'horizontale.



3

Essuie-couvercle

- Pour essuyer l'intérieur du couvercle et assurer ainsi une visibilité parfaite en cours de préparation.



7

Roulettes (option)

- **3 roulettes escamotables** pour un déplacement facile permettant le nettoyage de la surface de travail.



4

Couteau fond de cuve

- Une exclusivité Robot-Coupe pour une parfaite homogénéité des produits travaillés, même en petites quantités.



8

Châssis

- **Construction tout inox** avec un système 3 pieds largement dimensionnés :
 - pour une parfaite stabilité de la machine et une utilisation en toute sécurité.
 - pour un encombrement réduit.
 - pour un nettoyage facilité.

CUTTERS VERTICAUX



Les Plus Produits :

Performance :

- Les cutters verticaux Robot-Coupe ont été conçus pour le travail aussi bien en petites qu'en grandes quantités.
- Le cutter permet le travail des viandes, légumes, farces fines, mousses, pour les broyages, les pétrissages en un minimum de temps.
- Moins de 5 minutes suffisent pour réaliser les fabrications les plus longues, telles que les farces fines.

Qualité de coupe :

- Couteau avec nouveau profil de lames brevetées pour une qualité de coupe optimale.
- Régularité de coupe et parfaite homogénéité des produits travaillés garanties, même en petites quantités.

Facilité d'utilisation :

- Construction tout inox à encombrement réduit dotée d'une cuve amovible et basculante pour faciliter les opérations de vidage et de nettoyage.
- Tableau de bord conçu pour une utilisation simple et sûre et équipé avec minuterie pour un meilleur contrôle des préparations.



Nombre de couverts :
de 100 à 3000 +



Quantité travaillée par opération :
de 4 à 35 kg



Cible :

Collectivités, Charcutiers, Traiteurs, Restaurateurs, Pâtisseries



En bref :

Nouvelle génération de cutters verticaux tout inox à cuve basculante et amovible de grande capacité (de 23 à 60 litres selon modèle) répondant aux besoins des professionnels les plus exigeants.

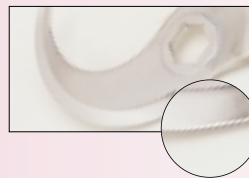
Couteau à 3 lames lisses livré en standard



Le couteau se monte en 2 lames pour le travail des petites quantités et en 3 lames pour le travail des quantités maximales.
Pour un résultat de qualité optimale, il est important de régler l'écartement de vos lames et de tenir compte des quantités maximales de travail (voir tableau).

Trois types d'affûtage :

En standard

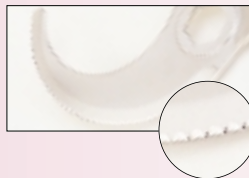


Affûtage lisse pour émulsions, mousses, hachages fins de viande et de légumes.

En option



Affûtage cranté pour les travaux de pâtisserie (broyages d'amandes, de noisettes, sucre glace) ainsi que produits congelés et tous les produits durs.



Affûtage denté pour la réalisation de mixés, de préparations très fines et de texture homogène.

Recommandé pour la coupe de persil.

Modèles	R23	R30	R45	R60
Capacité cuve (en litre)	23	28	45	60
Vitesses	1500/3000	1500/3000	1500/3000	1500/3000
Minuterie	●	●	●	●
Nombre de couverts	100-400 +	100-500 +	200-1000 +	300-3000 +
Quantités maximales travaillées				
Gros hachage	10 kg	12 kg	18 kg	25 kg
Emulsion	12 kg	14 kg	24 kg	30 kg
Pétrissage (en kg de farine)	7 kg	8 kg	12 kg	18 kg
Broyage	5 kg	6 kg	9 kg	12 kg

HACHER	EMULSIONNER	PETRIR	BROYER
Steak haché, steak tartare, hamburger, farce à tomates, terrine de campagne, saucisson, hachis, ail, persil, oignons, échalotes, purées, potages, compotes...	Mousse de foie, de poisson, galantine, boudin blanc, brandade, quenelle, beurres composés, mayonnaise, sauces...	Pâtes sablées, pâtes sucrées, détrempe, pâtes à savarin, pâtes à choux, pâtes à pâtisserie, pains spéciaux, biscuit Joconde, brioche, pâte à pizza....	Broyage de fruits, crustacés, chapelure, glace pilée, amandes, tant pour tant, pâte d'amande, pralinés, crème de noisette, gianduja....

CUTTERS VERTICAUX



Brioche surprise



Purées aux 3 poivrons



Hommos (purée de pois chiches)



Merguez

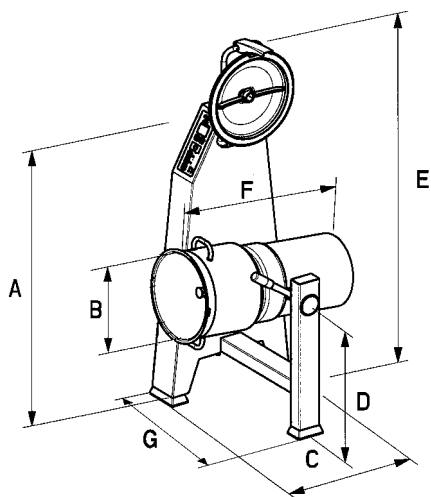


Mayonnaise, sauce verte, sauce cocktail

robot coupe®

R23 • R30 • R45 • R60

Dimensions (en mm)



	R23	R30	R45	R60
A	1250	1250	1400	1400
B	320	360	400	450
C	600	600	600	600
D	590	590	640	640
E	1620	1620	1800	1820
F	800	800	870	870
G	700	720	760	810

Norme CE

Caractéristiques électriques

Vitesse 1500 - 3000 tr/mn
 400 V/50 Hz - Triphasé
 R23 : 4 500 W - 11 Amp.
 R30 : 5 400 W - 23 Amp.
 R45 : 9 000 W - 35 Amp.
 R60 : 10 000 W - 20 Amp.

Autres voltages disponibles

Poids des éléments

R23 : Net 110 kg Brut 131 kg
 R30 : Net 110 kg Brut 131 kg
 R45 : Net 138 kg Brut 165 kg
 R60 : Net 150 kg Brut 177 kg

En tant que spécialiste de la préparation culinaire, Robot-Coupe propose l'offre la plus complète en cutters avec des modèles de 2,5 à 60 litres.



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, 90/128/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, 1992, NF EN 12853.



FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUCPE S.N.C.
Direction Générale, France, Internationale et Marketing :
 Tél. : 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26
 18, rue Clément Viénot - BP 157 - 94305 Vincennes Cedex
<http://www.robot-coupe.fr> - email : international@robot-coupe.com

Administration Commerciale France :
 Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07 - 12, avenue du Maréchal
 Leclerc - BP 134 71305 Montceau-en-Bourgogne Cedex
 email : france@robot-coupe.fr

Robot-Coupe Belgique : Tél. : (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04
 26, rue des Hayettes - 6540 Mont-Sainte-Genève
<http://www.robot-coupe.be> - Email : dominique.dufour@robot-coupe.be

DISTRIBUTEUR

ROTOR
Lips

Rotor Lips SA
 Fabrique de machines
 CH-3661 Uetendorf
 Téléphone +41 (0)33 346 70 70
info@RotorLips.ch
www.RotorLips.ch

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-COUCPE S.N.C.