

# robot coupe®




**R23 • R30 • R45 • R60**

**CUTTER VERTICALI**

**NOVITÀ**



**COLLETTIVITÀ - TRATTORIE - GASTRONOMIE - RESTORANTI - PASTICCERIE**

 **R23 • R30 • R45 • R60**



# R23 • R30 • R45 • R60



1

## Quadro comandi

- **Timer** da 0 a 15 minuti. All'arresto dell'apparecchio, ripetizione automatica del tempo di lavoro selezionato precedentemente.
- **Pulsanti di comando sporgenti in acciaio inox** per una pulizia più semplice e una maggiore durata.
- **Spie di sicurezza** per un utilizzo perfettamente sicuro.
- Comando a **impulsi** (turbo) per una migliore precisione di taglio.



5

## Casca

- **Vasca a ribaltamento** per facilitare le operazioni di vuotatura.
- **Vasca amovibile**, un'esclusività della Robot-Coupe, per una pulizia più semplice.



2

## Coperchio

- Coperchio in **policarbonato trasparente** per un miglior controllo delle preparazioni in via di realizzazione.
- Coperchio a **tenuta stagna** che richiede un solo movimento per essere fissato.
- **Ribaltamento del coperchio** ideato in modo da evitare la caduta di liquidi sul blocco motore.
- **Apertura centrale del coperchio** prevista per l'aggiunta di liquidi o d'ingredienti durante la lavorazione.
- **Coperchio e guarnizione smontabili** in un attimo per una pulizia più approfondita.



6

## Leva di blocco della vasca

- Di forma ergonomica, consente di ribaltare la vasca in posizioni intermedie oppure in posizione orizzontale.



3

## Tergi coperchio (opzione)

- Per pulire la parte interna del coperchio e garantire in questo modo una visibilità perfetta durante la lavorazione.



7

## Rotelle (opzione)

- **3 rotelle estraibili** per uno spostamento più semplice che consentono la pulizia del piano di lavoro.



4

## Coltello a fondo vasca

- Un'esclusività della Robot-Coupe per una perfetta omogeneità degli alimenti lavorati anche a piccole dosi.



8

## Intelaiatura

- **Struttura interamente in acciaio inox** con un sistema a 3 zampe di dimensioni assai larghe:
  - per una perfetta stabilità dell'apparecchio e un utilizzo completamente sicuro.
  - per un ingombro ridotto.
  - per una pulizia più semplice.

# CUTTER VERTICALI



## I vantaggi prodotto :

### Prestazioni :

- I cutter verticali della Robot-Coupe sono stati ideati per poter lavorare le piccole come le grandi dosi.
- Il cutter permette di lavorare la carne, le verdure, i ripieni fini, le mousse, di frantumare ed impastare in un minimo di tempo.
- Meno di 5 minuti bastano per realizzare le preparazioni più lunghe come ad esempio i ripieni fini.

### Qualità di taglio :

- Coltello con nuovo profilo di lame brevettato per una qualità di taglio ottimale.
- Taglio estremamente regolare e garanzia di una perfetta omogeneità dei prodotti lavorati, anche a piccole dosi

### Facilità di utilizzo :

- Costruzione interamente in inox con un ingombro ridotto dotata di una vasca amovibile e ribaltabile per facilitare le operazioni di vuotatura e di pulizia.
- Quadro comandi realizzato per un utilizzo semplice e sicuro e dotato di un timer per un controllo migliore delle preparazioni.



**Numero di coperti :**  
da 100 ad oltre 3000



**Quantità lavorate per operazione :**  
da 4 a 35 kg



**Destinato a :**  
Collettività, Trattorie,  
Gastronomie, Ristoranti,  
Pasticcerie



## In breve :

- Nuova generazione di cutter verticali interamente in inox a vasca ribaltabile e amovibile di grande capacità (da 23 a 60 litri a seconda del modello) per rispondere alle esigenze dei professionisti.

Coltello a 3 lame con affilatura liscia fornito di serie.



Il coltello si monta con 2 lame per la lavorazione di piccole dosi e con 3 lame per la lavorazione delle quantità massime.

Per un risultato di taglio ottimale, è importante regolare la distanza delle vostre lame e di tenere conto delle quantità massime di lavoro (si veda la tabella).

## Tre tipi di affilatura:

### Di serie

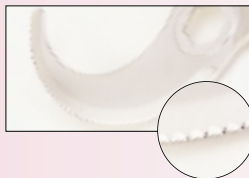


**Affilatura liscia** per emulsioni, mousse, triti fini di carni e verdure.

### In opzione



**Lame a tacche** per le lavorazioni di pasticceria (mandorle o nocciole tritate, zucchero a velo) oltre a prodotti congelati e a tutti gli alimenti duri.



**Lame dentate** per la realizzazione di miscugli, di preparazioni molto fini e di consistenze omogenee. Raccomandato per tritare il prezzemolo.

Modelli	R23	R30	R45	R60
Capacità vasca (in litri)	23	28	45	60
Velocità	1500/3000	1500/3000	1500/3000	1500/3000
Timer	●	●	●	●
Numero di coperti	100-400 +	100-500 +	200-1000 +	300-3000 +
Quantità massime lavorate				
Triti grossolani	10 kg	12 kg	18 kg	25 kg
Emulsioni	12 kg	14 kg	24 kg	30 kg
Impasti (in kg di farina)	7 kg	8 kg	12 kg	18 kg
Frantumazioni	5 kg	6 kg	9 kg	12 kg

TRITARE	EMULSIONARE	IMPASTARE	FRANTUMARE
Svizzera Tartare Hamburger Ripieno pomodori Salame triti, aglio, prezzemolo, cipolle, scalogni, purè, minestre, composte...	Mousse di fegato, di pesce, gnocchi, baccalà mantecato, emulsioni di burro, maionese, salse...	Pasta frolla, impasti dolci, impasto per bignè, pani speciali, biscotti, brioche, panettone, pasta per la pizza.	Frutta, crostacei, pane grattato, ghiaccio tritato, mandorle, marzapane, praline, crema di nocciole, gianduia...

# CUTTER VERTICALI



Focaccia sorpresa



Purè ai 3 peperoni



Hommos (Purè di ceci)



Salsicce

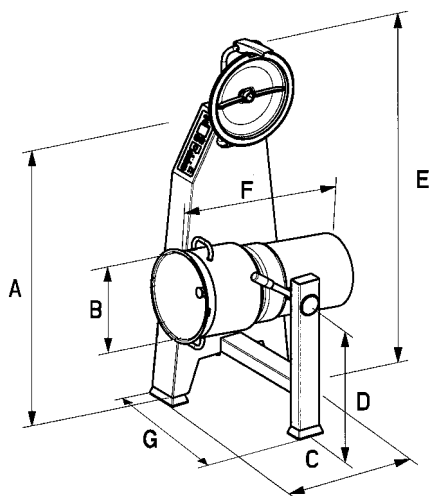


Maionese, salsa verde e salsa cocktail

# robot coupe®

## R23 • R30 • R45 • R60

Dimensioni (in 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

Norma CE

### Caratteristiche elettriche

Velocità 1500 - 3000 giri/min

400 V/50 Hz - Trifase

R23 : 4500 W - 18 Amp.

R30 : 5000 W - 18 Amp.

R45 : 6700 W - 24 Amp.

R60 : 10 000 W - 35 Amp.

Altri voltaggi : a richiesta.

### Peso Netto con imballo

R23 : 110 kg 131 kg

R30 : 110 kg 131 kg

R45 : 138 kg 165 kg

R60 : 150 kg 177 kg

In qualità di precursore e di leader nel settore, la Robot-Coupe propone la gamma più completa di cutter da tavolo con una gamma di modelli da 2,5 a 60 litri.



### STANDARD : APPARECCHI CONFORMI :

(In accordo con la norma UNI CEI EN 45014 - ISO/IEC2)

• Con quanto previsto dalle seguenti direttive comunitarie, comprese le ultime modifiche e con la relativa legislazione di recepimento : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 90/128/CEE. • E che sono state applicate le seguenti norme armonizzate : - UNI EN 292-1/-2, - EN 60204-1, 1992, - EN 50081-1/-2, EN 50082 -1/-2, EN 55014, EN 55104, EN 12852..

INDICE DI PROTEZIONE : - IP 65 per i pulsanti dei comandi. - IP 34 per gli apparecchi.



FABBRICATO IN FRANCIA DA ROBOT-COUPÉ S.N.C.  
 Direzione Generale, Francia, Internazionale e Marketing :  
 Tel. : + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26  
 18, rue Clément Viénot - BP 157  
 94305 Vincennes Cedex - France  
<http://www.robot-coupe.fr>  
 email : [international@robot-coupe.com](mailto:international@robot-coupe.com)

### Distributore

**ROTOR**  
Lips

Rotor Lips SA  
 Fabbrica di Macchine  
 CH-3661 Uetendorf  
 Telefono +41 (0)33 346 70 70  
[info@RotorLips.ch](mailto:info@RotorLips.ch)  
[www.RotorLips.ch](http://www.RotorLips.ch)

ROBOT-COUPÉ si riserva il diritto di modificare senza alcun preavviso le caratteristiche tecniche degli apparecchi. Le informazioni che figurano in questo documento non contrattuali e possono essere modificate in qualsiasi momento. © Ogni diritto riservato per tutte le nazioni dalla ROBOT-COUPÉ S.N.C.