

robot coupe®



R8 • R10 • R10 V.V.

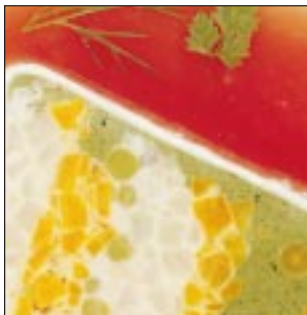
CUTTERS DE TABLE

R20 • R20 V.V.

CUTTERS VERTICAUX



RESTAURATEURS - COLLECTIVITÉS - CHARCUTIERS - TRAITEURS



R10 • R20

- Appareil pouvant être équipé sous-vide sans aucune modification.
- 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.
- Casquette en polycarbonate prévue pour l'adjonction de liquides ou d'ingrédients en cours de fabrication.
- Couvercle conçu pour éviter l'écoulement de liquides à l'extérieur de la cuve lors de son ouverture.
- Couvercle parfaitement étanche avec basculement automatique ne nécessitant qu'un seul mouvement pour sa fixation.



- Couteau fond de cuve, une exclusivité Robot-Coupe, pour une parfaite homogénéité des produits travaillés, même en petites quantités.
- Nouveau profil de lames breveté pour une qualité de coupe optimale et une régularité absolue.
- Remontée centrale de cuve haute pour le travail des préparations liquides, même en grandes quantités.
- Système de sécurité par détection électronique et frein moteur entraînant l'arrêt du couteau dès l'ouverture du couvercle.
- Etanchéité des parties électriques pour un entretien facilité.



SOUS-VIDE

Votre cutter peut être équipé sous-vide sans aucune modification. 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**.

Le procédé de la variation de vitesse électronique apporte, en effet, une **fonction supplémentaire le "mélange"** permettant l'incorporation d'ingrédients délicats, fonction qui n'est pas envisageable dans un cutter classique (ex. : lèches de viandes dans une farce fine ou raisins dans une pâte à brioche).



CUTTERS DE TABLE

CUTTERS VERTICAUX

En tant que précurseur et leader incontesté, ROBOT-COUCPE propose l'offre la plus complète en cutters avec des **modèles de 2,5 à 60 litres**.

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

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.

Les modèles R8-R10 et R20 disposent de deux vitesses :

- 1500 tr/mn pour les hachages, les sauces, les pâtes et les broyages.
- 3000 tr/mn pour les émulsions et farces fines.

De par leur conception, les cutters répondent parfaitement aux normes les plus strictes en matière **d'hygiène** et de **sécurité**. Quelque soit votre choix dans cette gamme, il sera un investissement sûr pour un gain de temps inestimable.

POSSIBILITÉS DE FABRICATIONS

- Steak haché, chair à saucisse
- Terrine de campagne, saucisson
- Boudin blanc, quenelle
- Hachage, ail, persil, oignon etc...
- Potage, purée de légumes, compote de fruits
- Mayonnaise, beurres composés
- Pâte Brisée, pâte à pizza
- Pâte d'amande, broyage crustacés.



Modèles	Cuve	Vitesse tr/mn.	Option sous-vide	Option Mini-Cuve	Nombre de couvercles par jour	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



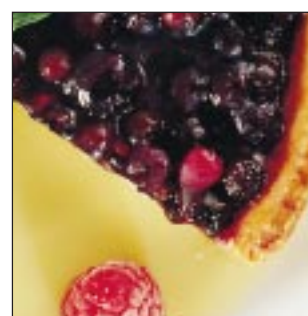
R8

- **Couvercle transparent** pour un contrôle permanent et facile des travaux en cours de réalisation.



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**.



robot coupe®

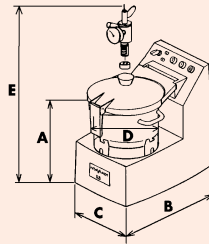
Norme CE

R8

Poids net 36 kg
Poids emballé 46 kg
400 V/50 Hz - triphasé
2200 W - 5,7 Amp.
Vitesse 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.

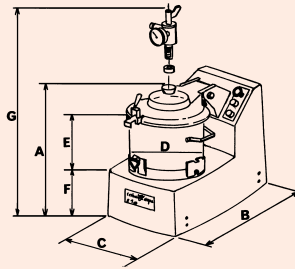
Poids net emballé
R10 51 kg 63 kg
R10 V.V. 51 kg 63 kg

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

R10 V.V. : 230 V/50 - 60 Hz - monophasé
1800 W - 12 Amp.
Vitesse 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.

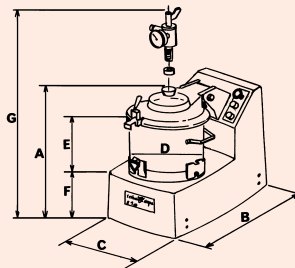
Poids net emballé
R20 75 kg 88 kg
R20 V.V. 75 kg 88 kg

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

R20 V.V. : 230 V/50 - 60 Hz - monophasé
4000 W - 15,8 Amp.
Vitesse 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 : 89/392/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 12852.
- A la norme française : NF U 66-066.

INDICES DE PROTECTION : • IP 65 pour les boutons de commande. • IP 34 pour les machines.



FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUPÉ S.N.C.
Direction Générale, France, Internationale et Marketing :
Tél. : 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26
<http://www.robot-coupe.fr> - 18, rue Clément Viénot - BP 157
94305 Vincennes Cedex
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
Robot-Coupe Belgique :
Tél. : (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04
26, rue des Hayettes - 6540 Mont-Sainte-Genève

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 ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment. © Tous droits réservés pour tous pays par : ROBOT-COUPÉ S.N.C.