

robot coupe®

EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN CULINARIA



R23 • R30 • R45 • R60

CUTTERS VERTICALES



COLECTIVIDADES - FIAMBRERIAS - COMEDORES - RESTAURANTES - PASTERIA

R23 • R30 • R45 • R60

Kit Blixer disponible :

- Cuchilla dentada de acero inoxidable de 2 hojas
- Brazo rascador y limpia tapa





R23 • R30 • R45 • R60



1

Panel de control

- **Minutería** de 0 a 15 minutos. Cuando se para la máquina, se repite automáticamente el tiempo de trabajo seleccionado previamente.
- **Botones de mando a nivel de acero inoxidable** para una limpieza sencilla y una mayor longevidad.
- **Indicadores de seguridad** para una utilización totalmente segura.
- Mando por **impulsiones** para una mejor precisión de corte.



5

Cuba

- **Cuba basculante** para facilitar las operaciones de vaciado.
- **Cuba amovible**, una exclusividad Robot-Coupe, para una limpieza sencilla



2

Tapadera

- CTapadera de **policarbonato transparente** para un control más satisfactorio de las preparaciones en curso de realización.
- Tapa **hermética** que se fija con un simple movimiento.
- **Inclinación de la tapa** estudiada para evitar que el líquido se derrame sobre el bloque motor.
- **Apertura central de la tapa** prevista para añadir líquidos o ingredientes durante la fabricación.
- **Tapa y junta que se desmontan** rápidamente para una limpieza a fondo.



Limpiatapadera

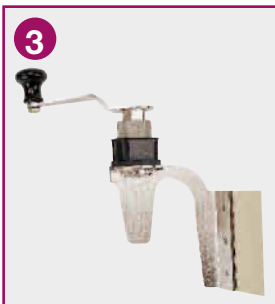
- Para limpiar el interior de la tapadera y garantizar así una visibilidad perfecta durante la preparación.



6

Palanca de bloqueo de cuba

- Ergonómica que permite inclinar la cuba en posición intermedia y de modo horizontal.



3

Brazo rascador

- Para despegar los ingredientes que se han quedado adheridos a las paredes de la cuba, para obtener una preparación suave y homogénea.



7

Ruedas (opcionales)

- **3 ruedas escamoteables** para un desplazamiento sencillo que permiten la limpieza de la superficie de trabajo.



4

Cuchilla en el fondo de la cuba

- Una exclusividad Robot-Coupe, para una perfecta homogeneidad de los productos trabajados, incluso en pequeñas cantidades.



8

Bastidor

- **Estructura de acero inoxidable** con un sistema de 3 pies de grandes dimensiones:
 - para una perfecta estabilidad de la máquina y una utilización totalmente segura.
 - para que ocupe poco espacio.
 - para que la limpieza sea sencilla.

CUTTERS VERTICALES



Ventajas de los Productos :

Resultados :

- Los cutters verticales Robot-Coupe están diseñados tanto para preparar pequeñas cantidades de alimentos como para procesar grandes cantidades de ingredientes.
- El cutter permite procesar carnes, verduras, rellenos finos, mousses, alimentos triturados y pastas amasadas, en un abrir y cerrar de ojos.
- Menos de cinco minutos bastan para realizar las preparaciones más largas, como los rellenos finos.

Calidad de corte :

- Cuchilla con un nuevo perfil de hojas patentadas, que ofrecen una óptima calidad de corte.
- Regularidad de corte y perfecta homogeneidad en los alimentos preparados, aún en pequeñas cantidades.

Facilidad de uso :

- Totalmente fabricados en acero inoxidable, de reducidas dimensiones, dotados de una cuba desmontable e inclinable para facilitar las operaciones de vaciado y de limpieza.
- Mandos diseñados para una utilización sencilla y segura, equipados con un minuterero para controlar mejor las preparaciones.



Número de cubiertos :
100 a 3000 o más



Cantidades preparadas por operación :
de 4 a 35 kg



Tipos de clientes :
Colectividades,
Fiambrerías, Comedores,
Restaurantes, Pastelerías



En breve :

Nueva generación de cutters verticales totalmente fabricados en acero inoxidable, con cuba inclinable y desmontable de gran capacidad (de 23 a 60 litros según el modelo), capaces de responder a las necesidades de los profesionales más exigentes.

Entrega con una cuchilla con 3 hojas lisas.

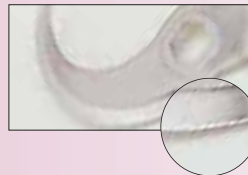


La cuchilla se monta con 2 hojas para trabajar pequeñas cantidades y con 3 hojas para trabajar cantidades máximas.

Para obtener un resultado de óptima calidad, es importante regular la distancia entre las hojas y tener en cuenta las cantidades máximas de trabajo (véase cuadro).

Tres tipos de filo:

En versión estándar

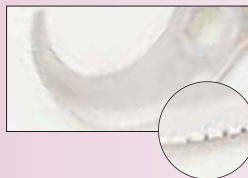


Filo liso para emulsiones, mousses, picados finos de carne y verduras.

Opcional



Filo con muescas para los trabajos de repostería (triturados de almendras, avellanas, azúcar glas), los productos congelados y todos los productos duros.



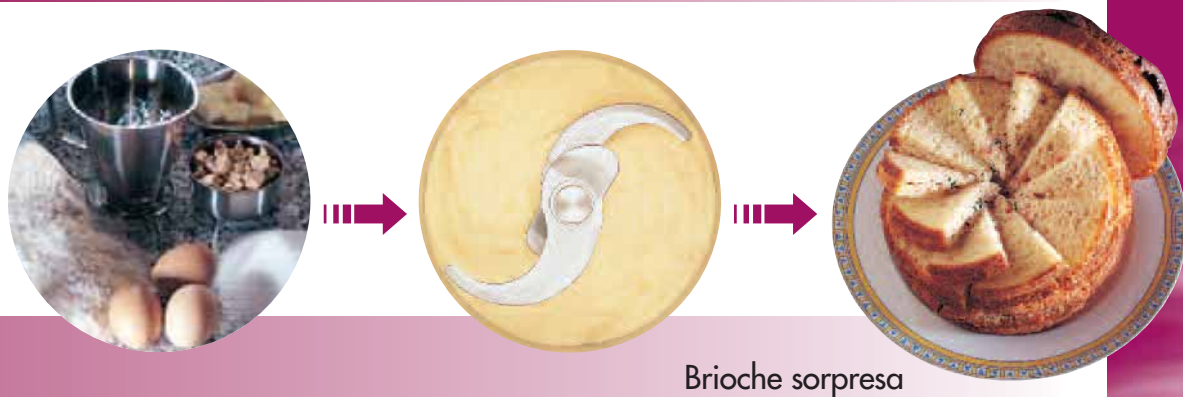
Filo dentado para realizar mezclas y preparaciones muy finas y de textura homogénea.

Se recomienda para cortar perejil.

Modelos	R23	R30	R45	R60
Capacidad de la cuba (en litros)	23	28	45	60
Velocidades	1500/3000	1500/3000	1500/3000	1500/3000
Minutería	●	●	●	●
Número de cubiertos	100-400 +	100-500 +	200-1000 +	300-3000 +
Cantidades máximas trabajadas				
Picado grueso	10 kg	12 kg	18 kg	25 kg
Emulsión	12 kg	14 kg	24 kg	30 kg
Amasadura (en kg de harina)	7 kg	8 kg	12 kg	18 kg
Trituración	5 kg	6 kg	9 kg	12 kg

PICAR	EMULSIONAR	AMASAR	TRITURAR
Filete ruso bistec tártaro, hamburguesa, relleno de tomates, terrina de campana, salchichón, picadillo, ajo, perejil, cebollas, chalotas, purés, sopas, compotas, etc.	Mousses de hígado, de pescado, galantina, morcilla blanca, bacalao a la provenzal, croquetas, mantequillas compuestas, mayonesa, salsas, etc.	Pastaflora pastas dulces, empapamiento, masa de bizcocho borracho, pasta de lionesas, masas de repostería, panes especiales, galleta Gioconda, bollo, masa de pizza.	Trituración de frutas, crustáceos, pan rallado, hielo triturado, almendras, en proporciones iguales, pasta de almendra, pralinés, crema de avellana, chocolate con cáscara de naranja, etc.

CUTTERS VERTICALES



Brioche sorpresa



Puré a los tres pimientos



Hommos (Puré de garbanzos)



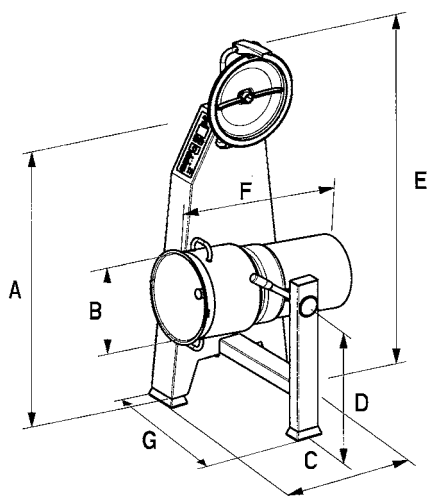
Salchicha picante



Mayonesa, salsa verde, salsa rosa

R23 • R30 • R45 • R60

Dimensiones (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

Norma CE

Características eléctricas

Velocidad 1500 - 3000 rpm

400 V/50 Hz - Trifásico

R23 : 4 500 W - 11 Amp.

R30 : 5 400 W - 12 Amp.

R45 : 10 000 W - 20 Amp.

R60 : 11 000 W - 26 Amp.

Existen otros voltajes

Peso de los elementos

R23 : Neto 110 kg Bruto 131 kg

R30 : Neto 110 kg Bruto 131 kg

R45 : Neto 138 kg Bruto 165 kg

R60 : Neto 150 kg Bruto 177 kg

Como precursor y líder indiscutible, Robot-Coupe propone la oferta más completa de cutters de mesa con una gama de modelos de 2,5 a 60 litros.



NORMAS : APARATOS CONFORMES :

- Con las disposiciones de las siguientes directivas europeas y las legislaciones nacionales correspondientes: 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.
- 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 292 - 1 y 2, EN 60204 - 1, 1998, EN 12852.



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

Dirección General, Francia, Internacional y Marketing :

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26

94305 Vincennes Cedex - France

http://www.robot-coupe.com

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

www.robot-coupe.com

DISTRIBUIDOR