

robot coupe®



CUTTER DA TAVOLO

R 2 • R 3 • R 4 • R 4 V.V. • R 5 • R 5 V.V. • R 7 • R 7 V.V.



TRATTORIE - GASTRONOMIE - PICCOLE/MEDIE COMUNITÀ - RISTORANTI - PASTICCERIE

R 5 - R 5 V.V. - R 7 - R 7 V.V.

Il foro nel coperchio permette di aggiungere facilmente gli ingredienti durante la preparazione.

INNOVAZIONE

Coltello a fondo vasca:
Lavorazione omogenea di piccole e grandi dosi.



Vasca inox:

Grande capacità 5,9 lt o 7,5 lt. Guadagnare tempo aumentando le quantità lavorate.

Impugnatura ergonomica

Soft Touch: Facile da maneggiare.

Funzione R-Mix

per mescolare senza tagliare i prodotti delicati per R 5 V.V. e R 7 V.V.

Timer:

Lavoro di precisione. Ancora più comodità di lavoro, di precisione e di regolarità nella realizzazione delle ricette.

R 5 versione 1V, 2V o V.V.

R 7 versione 2V o V.V.



R 2 - R 3 - R 4 - R 4 V.V.

Coperchio in polycarbonato datato di foro per l'aggiunta di liquidi o di altri ingredienti durante la lavorazione.

INNOVAZIONE

Coltello a fondo vasca:
Lavorazione omogenea di piccole e grandi dosi.



Vasca inox:

- 4.5 litri per i modelli R 4 e R 4 V.V.
- 3.7 litri per il modello R 3
- 2.9 litri per il modello R 2

Impugnatura ergonomica

Soft Touch: Facile da maneggiare.

R 4 V.V. - velocità da 300 a 3500 giri/min.

R 2 dotato di 1 velocità di 1 500 giri/min.

R 3 dotato di 1 velocità di 1500 giri/min o 3000 giri/min a seconda del modello.

R 4 dotato di 2 velocità di 1500 e 3000 giri/min.

R 4-1500 dotato di 1 velocità da 1500 giri/min.





Cutter da Tavolo

Indispensabile in pasticceria e in cucina!

Prestazioni:

- Modelli ideati per la realizzazione di triti, ripieni fini, omogeneizzati, mousse, frantumazioni e impasti. In pochi minuti si otterranno ottimi risultati in termini di qualità. La velocità di 3000 giri/min è raccomandata per le mousse e i ripieni fini.

Precisione:

- Comando "pulse" che permette di lavorare a impulsi per una maggiore precisione nel taglio.
- Alcuni modelli della gamma sono dotati di variatore di velocità per una maggiore flessibilità di utilizzo e per una maggiore numero di preparazioni possibili.

Potenza e durata:



- Motore industriale asincrono ad uso intensivo per una grandissima affidabilità e durata.



Numero di coperti:

da 10 a 100



Destinato a:

Trattorie, Gastronomie, Piccole/medie comunità, Ristoranti, Pasticcerie.



In breve:

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 12 modelli da 2,9 a 11,5 litri.



R2 - R5 V.V.:

Coltello a lame lisce.
Coltello dentato e dentato fine in opzione.



R7 - R7 V.V.:

Coltello interamente in inox a lame lisce smontabili. Lame dentate e a dentatura fine in opzione.



Coltello liscio
Di serie



1,5 kg di carne trita
in 1 minuto



1,5 kg di hummus
in 3 minuti



2,5 kg di salse/emulsioni
in 2 minuti



Coltello dentato



1,5 kg d'impasto per dolci
in 2 minuti



1,5 kg di cacao in meno
di 5 minuti



Coltello dentato fine



1,5 kg di trito di erbe
aromatiche in 1 minuto



3 kg di trito di spezie
in meno di 5 minuti

*dati che si basano sulle quantità dell'R 4



robot coupe®

#THEsolution



Lavora

facilmente gli
alimenti freschi



Riduce

le attività manuali



Riduce

gli sprechi



Risparmio

di tempo



Ref.: 451 461D - 04/2024 - Italian



Compilate il form sul nostro sito Internet per avere
una dimostrazione nella Vostra cucina
robot-coupe.com/it

& Scan now
Follow us



Prodotto in Francia