

# 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.



**Funzione R-Mix**  
per mescolare senza tagliare i prodotti delicati per R 5 V.V. e R 7 V.V.

**R 5** versione 1V, 2V o V.V.  
**R 7** versione 2V o V.V.



**Vasca inox:**  
Grande capacità 5,9 lt o 7,5 lt. Guadagnare tempo aumentando le quantità lavorate.

**Impugnatura ergonomica Soft Touch:** Facile da maneggiare.

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

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

Coperchio in policarbonato 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.



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



**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 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.



### R 2 - R 5 V.V.:

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



### R 7 - R 7 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

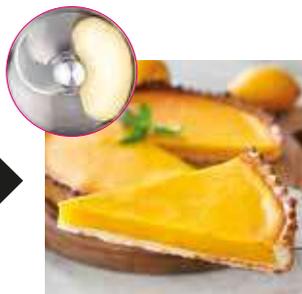


2,5 kg di salse/emulsioni  
in 2 minuti



**Coltello dentato**

**SPECIALE**  
Frantumazioni  
Pasticceria



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



1,5 kg di cacao in meno  
di 5 minuti



**Coltello dentato fine**

**SPECIALE**  
Erbe  
Spezie



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

# ROTOR



## Possibilità di lavorazione

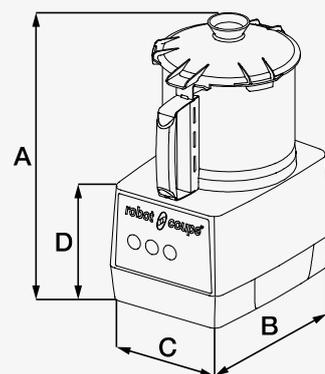
Modelli	Capacità de charge maximale				Numero di coperti	Tempo di Triti lavorazione
	Triti (fino a)	Omogeneizzati (fino a)	Impasti* (fino a)	Frantumazioni (fino a)		
R 2	1 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	10 a 20	1 a 4 mn
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	10 a 30	
R 3-3000	1 kg	1,5 kg	-	0,5 kg	10 a 30	
R 4 - 1V / R 4 - 2V / R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	10 a 50	
R 5 - 1V / R 5 - 2V / R 5 V.V.	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	20 a 80	
R 7 / R 7 V.V.	2,7 kg	3,8 kg	2,7 kg	1,7 kg	20 a 100	

\* Quantità di pasta lievitata idratata al 60 %

Norma CE	Caratteristiche				Peso (kg)	
	Velocità (giri/min)	Potenza (Watts)	Intensità* (Amp.)	Capacità vasca in inox	Netto	Imballato
R 2	1500	550	230V/50 Hz/1 (3,5)	2,9 l	9	10,5
R 3	1500	650	230V/50 Hz/1 (5,7)	3,7 l	9,5	11
R 3-3000	3000	650	230V/50 Hz/1 (4,8)	3,7 l	11,5	13
R 4 - 1V	1500	700	230V/50 Hz/1 (2,7)	4,5 l	12	13,5
R 4 - 2V	1500 & 3000	900	400V/50 Hz/3 (2,7)	4,5 l	16	17
R 4 V.V.	300 a 3500	1000	230V/50-60 Hz/1 (10)	4,5 l	13,5	15
R 5 - 1V	1500	750	230V/50 Hz/1 (3,5)	5,9 l	20,5	23
R 5 - 2V	1500 & 3000	1500	400V/50 Hz/3 (3,5)	5,9 l	21	23,5
R 5 V.V.	300 a 3500	1500	230V/50-60 Hz/1 (13)	5,9 l	21,5	24
R 7	1500 & 3000	1500	400V/50 Hz/3 (3,4)	7,5 l	22,5	25
R 7 V.V.	300 a 3500	1500	230V/50-60 Hz/1 (13)	7,5 l	23	26

\* Altri voltaggi disponibili.

	Dimensioni (in mm)			
	A	B	C	D
R 2	350	280	200	165
R 3 / R 3-3000	400	320	210	200
R 4 - 1V / R 4 - 2V	440	305	225	235
R 4 V.V.	460	305	225	235
R 5 - 1V / R 5 - 2V / R 5 V.V.	510	365	280	270
R 7 / R 7 V.V.	540	365	280	270



**robot coupe®**

FABBRICATO IN FRANCIA DA  
ROBOT-COUCPE S.N.C

Direzione Generale, Francia,  
Internazionale e Marketing :

Tél.: 01 43 98 88 33

email : international@robot-coupe.com

[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)

DISTRIBUTEUR

**ROTOR**  
**Lips**

Rotor Lips AG  
Maschinenfabrik  
Postfach 270  
CH-3661 Uetendorf

Telefon +41 (0)33 346 70 70  
Telefax +41 (0)33 346 70 77  
info@RotorLips.ch  
www.RotorLips.ch

STANDARD:

Apparecchi conformi:



• Con quanto previsto dalle seguenti direttive comunitarie, comprese le ultime modifiche e con la relativa legislazione di recepimento: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.

• E che sono state applicate le seguenti norme armonizzate: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.

ROBOT-COUCPE 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 in qualsiasi momento. © Ogni diritto riservato per tutte le nazioni dalla ROBOT-COUCPE s.n.c.

Réf. : 451 804 - 11/2021 - Italie