

▶ R 8 - R 10 - R 15 - R 20

ERGONOMIA

- **Tampa transparente Grande Visão**, para um controlo permanente e fácil dos trabalhos em curso.
Lavagem na máquina.
- **Possibilidade de acrescentar líquidos ou sólidos** durante a preparação.
- Sistema de engate central da cuba para **montagem fácil.**
- **Montagem e desmontagem ultra fácil e rápida** da tampa.

HIGIENE

- Todas as peças desmontam-se facilmente para uma **limpeza simples** da máquina.
- **Suporte de motor plano** para limpeza fácil.

CONFORTO

- **Novas pegas de cuba** para uma boa prensão.
- **Pega de prensão na traseira da máquina** para facilitar a deslocação.
- Tampa com junta para **vedação perfeita.**

PERFORMANCE

- **Lâmina fundo de cuba inox** com novo perfil de facas, exclusivo Robot-Coupe, para uma perfeita homogeneidade dos produtos trabalhados e óptima qualidade de corte.
- **Chaminé central de cuba alta** para trabalhar preparações líquidas

POTÊNCIA

- **Motor assíncrono** muito potente de uso intenso para muito grande fiabilidade e longevidade.



Fornecido com:



Lâminas de corte lisas.

Em opção



Lâmina serrilhada destinada aos trabalhos de **triturar** ou de **amassar**.

Lâmina dentada recomendada para **cortar salsa**.



Cúters de mesa

Cúters verticais



Os produtos extra:

Performance:

- O comando impulso permite trabalhar por impulsões e obter assim melhor precisão de corte no âmbito de preparações específicas como certos picados.
- Lâmina fundo de cuba, um exclusivo Robot-Coupe, para uma perfeita homogeneidade dos produtos trabalhados, mesmo em pequena quantidade.

Rápidos:

- Bastam um a dois minutos para realizar uma maionese, um bife tártaro, um puré de cenouras ou uma compota de maçãs.
- A rapidez permite que o Chefe deixe a sua criatividade em liberdade.

Fiáveis:

- Motor assíncrono potente de uso intensivo, para fiabilidade e longevidade muito elevadas.
- Devido à concepção técnica simples e robusta, os cúters satisfazem perfeitamente as normas mais estritas em matéria de higiene e de segurança.
- Peças em contacto alimentar fáceis de desmontar e limpar.



Número de refeições:

de 20 a 300



Utilizadores :

Restaurantes, Colectividades, Pastelarias ,
Hotéis, Industria alimentar.



Em resumo:

ROBOT-COUPÉ propõe a oferta mais completa de cúters com modelos de 2,9 a 60 litros



CUBA

Cuba em inox de 3,5 litros para o R 8 e 4 litros para o R 10/R 15 (exclusivo patentado Robot-Coupe), prevista para a realização instantânea de molhos, picados de condimentos e todos os tipos de preparações de último minuto.



O VÁCUO

O dispositivo R-VAC® para o R 8 e R 10 permite trabalhar no vácuo de ar de modo a obter resultados de qualidade incomparável para todos os tipos de preparações, como mousses de peixe, recheios finos, patês de legumes, blocos de foie gras, cremes de chocolate...

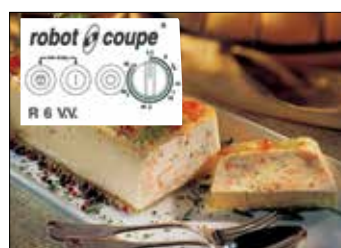
Vantagens do trabalho no vácuo:

- Melhor conservação,
- Melhor apresentação,
- Melhor desenvolvimento dos aromas e sabores,
- Melhor cozedura.



FUNÇÃO R-MIX

- Para misturar sem cortar os produtos delicados.
- A função R-Mix permite misturar em velocidade variável de 60 a 500 rpm em rotação inversa para realizar misturas de fatias finas de carnes e para incorporar produtos de destaque como rabos de lagostins para os patês, passas nos brioques, cubos finos ou macedónias de legumes...



▶ Que cúter corresponde às suas necessidades

Quantas refeições serve por serviço?	20 a 150	50 a 200	50 a 250	50 a 300
Que quantidade a trabalhar por operação?	até 4,5 kg	até 6 kg	até 9 kg	até 12 kg
Picado grosso	3,0 kg	4,0 kg	6,0 kg	8,0 kg
Emulsionar	4,5 kg	6,0 kg	9,0 kg	12,0 kg
Massas	4,0 kg	5,0 kg	7,0 kg	10,0 kg
Triturados	2,0 kg	3,0 kg	5,0 kg	6,0 kg

Aqui está o seu cúter



R 8 - R 8 V.V.

R 10 - R 10 V.V.

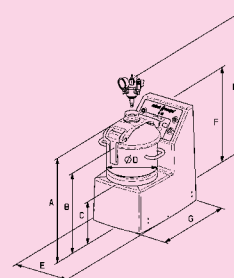
R 15 - R 15 V.V.

R 20 - R 20 V.V.

Norma CE	Características					Peso (kg)	
	Velocidade (Rpm)	Potência (Watts)	Intensidade (Amp.)	Voltagens* (Amp.)	Capacidade cuba inox	Líquido	Embalado
R 8	1 500 e 3 000	2 200	5,5	400 V/50 Hz / 3	8 litros	40	52
R 8 V.V.	300 a 3 500	2 200	21	200-240 V/50-60 Hz / 1	8 litros	40	52
R 10	1 500 e 3 000	2 600	6	400 V/50 Hz / 3	11,5 litros	45	57
R 10 V.V.	300 a 3 500	2 600	21	200-240 V/50-60 Hz / 1	11,5 litros	45	57
R 15	1 500 e 3 000	3 000	6,5	400 V/50 Hz / 3	15 litros	49	62
R 15 V.V.	300 a 3 500	3 000	21,7	200-240 V/50-60 Hz / 3	15 litros	49	62
R 20	1 500 e 3 000	4 400	10,1	400 V/50 Hz / 3	20 litros	75	88
R 20 V.V.	300 a 3 500	4 400	24,8	200-240 V/50-60 Hz / 3	20 litros	75	88

* Outras voltagens disponíveis.

	Dimensões (em mm)							
	A	B	C	D	E	F	G	H
R 8 - R 8 V.V.	585	445	255	300	315	525	545	645
R 10 - R 10 V.V.	660	520	280	300	345	600	560	720
R 15 - R 15 V.V.	680	540	300	340	370	620	615	740
R 20 - R 20 V.V.	760	620	315	340	380	700	630	820



robot coupe®

FABRICADO EM FRANÇA POR ROBOT-COUPÉ S.N.C.

DISTRIBUIDOR

breTécnica
baking technology!

WWW.BRETTECNICA.COM

NORMAS:

Máquinas conformes com:

- Com as disposições das directivas europeias seguintes e com as legislações nacionais que as transpõem: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Com as disposições das normas europeias harmonizadas seguintes e com as normas que definem as prescrições relativas à segurança e à higiene: EN 12100-1 e 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

