

## ▶ Les couteaux

### EN STANDARD



Gros Hachages



Hachages fins

### AFFÛTAGE LISSE



Sauces, émulsions

### EN OPTION

### AFFÛTAGE CRANTÉ



Broyages



Pétrissages

### AFFÛTAGE DENTÉ



Hachages d'herbes



Hachages d'épices

## ▶ Quel cutter vertical correspond à vos besoins ?

Combien de couverts par service servez-vous ?	100 à 400	100 à 500	200 à 1000	300 à 3000
Quelle quantité à travailler par opération ?	Jusqu'à 14 kg	Jusqu'à 17 kg	Jusqu'à 27 kg	Jusqu'à 36 kg
Hachages (jusqu'à)	10 kg	12 kg	18 kg	25 kg
Emulsions (jusqu'à)	14 kg	17 kg	27 kg	36 kg
Pétrissages* (jusqu'à)	11,5 kg	14 kg	22,5 kg	30 kg
Broyages (jusqu'à)	7 kg	8,5 kg	13,5 kg	18 kg

Voici votre cutter



R 23



R 30 - R 30 V.V.



R 45 - R 45 V.V.



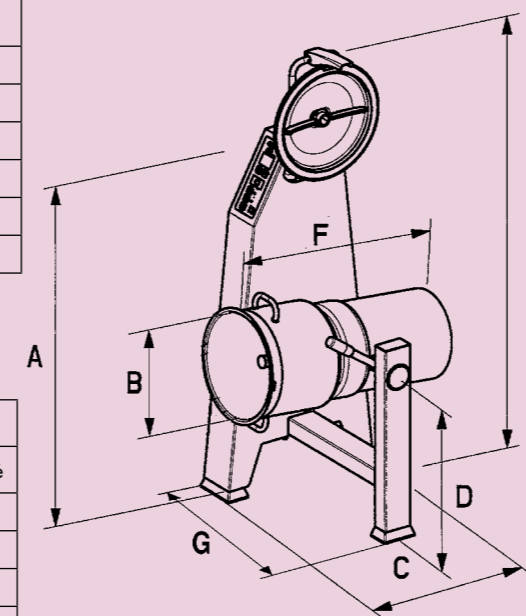
R 60

\*quantité de pâte levée hydratée à 60%.

Norme CE	Caractéristiques				
	Vitesse (tr/mn)	Puissance (Watts)	Intensité (Amp.)	Voltage*	Capacité cuve inox
R 23	1 500 et 3 000	4 500	8,5 et 10,5	400V/50 Hz/3	23 litres
R 30	1 500 et 3 000	5 400	8,5 et 10,5	400V/50 Hz/3	28 litres
R 30 V.V.	300 à 3 000	5 400	12	400V/50 Hz/3	28 litres
R 45	1 500 et 3 000	6 000	9,6 et 12,5	400V/50 Hz/3	45 litres
R 45 V.V.	300 à 3 000	10 000	21	400V/50 Hz/3	45 litres
R 60	1 500 et 3 000	11 000	16,1 et 26	400V/50 Hz/3	60 litres

\* Autres voltages disponibles

	Dimensions (mm)							Poids (kg)	
	A	B	C	D	E	F	G	net	emballé
R 23	1250	320	600	590	1620	800	700	110	131
R 30 - R 30 V.V.	1250	360	600	590	1620	800	720	110	131
R 45 - R 45 V.V.	1400	400	600	640	1800	870	760	138	165
R 60	1400	450	600	640	1820	870	810	150	177



Nous nous réservons le droit de modifier à tout moment et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil. Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment. © Tous droits réservés pour tous pays par : Robot-Coupe s.r.l.

Réf. : 450 477 - 10/2012 - Français

**robot coupe**

Direction Générale, France, Internationale et Marketing :  
Tél.: 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26  
email : international@robot-coupe.com

Service commercial France :  
Tél.: 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07  
email : france@robot-coupe.fr

Robot-Coupe Belgique :  
Tél.: (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04  
email : info@robot-coupe.be

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

DISTRIBUTEUR

NORMES :

- Appareils conformes :
- Aux dispositions des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 2006/42/CE, 2006/95/CEE, 2004/108/CE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes, et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : NF EN 12100 - 1 et 2 - 2003, EN 60204 - 1 (2006), NF EN 12852, IP 55, IP 34.
- A la norme française : NF U 64-051.



# robot coupe®

**CUTTERS VERTICAUX**  
R 23 • R 30 • R 30 V.V. • R 45 • R 45 V.V. • R 60



**COLLECTIVITÉS - CHARCUTIERS - TRAITEURS  
PÂTISSIERS - RESTAURATEURS - LABORATOIRES**

▶ R 23 • R 30 • R 30 V.V. • R 45 • R 45 V.V. • R 60

**TRAVAILLER**  
de  
**GRANDS VOLUMES**  
en un  
**MINIMUM DE TEMPS**



**PUISSANCE ET ROBUSTESSE**

Moteur asynchrone très puissant à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité.  
**Construction tout inox** avec 3 pieds largement dimensionnés pour une parfaite stabilité.

**HAUTE PERFORMANCE**



**Couteau fond de cuve** 3 lames démontable à hauteur réglable pour une parfaite homogénéité des produits travaillés même en petites quantités.

**PRECISION**



Tableau de bord conçu pour une utilisation simple et sûre et équipé d'une **minuterie** pour un meilleur contrôle des préparations.

**Commandes par impulsions** pour une précision de coupe optimale.

Deux modèles dotés d'une **variation de vitesse** pour une plus grande souplesse d'utilisation et un nombre de préparation plus étendu.

**CONFORT**



**Cuve amovible et basculante** avec levier de blocage pour faciliter les opérations de vidage et nettoyage en minimisant les efforts.

Déplacement de la machine facilité avec les 3 roulettes escamotables en option.

**ERGONOMIE**



**Couvercle étanche** en polycarbonate transparent.

Couvercle et essuie-couvercle démontables facilement.

▶ **FONCTION SOUS-VIDE**

**R-VAC®**

En option le dispositif sous-vide R-VAC®, breveté Robot-Coupe permet le travail sous-vide d'air afin d'obtenir des résultats d'une qualité incomparable pour tous types de préparations tels que mousses de poissons, farces fines, terrines de légumes, blocs de foies gras, ganaches...



Les avantages du travail sous-vide :

- **Meilleure conservation**
- **Meilleur développement des arômes et des saveurs**
- **Meilleure présentation**
- **Meilleure cuisson**

▶ **FONCTION R-MIX (modèles V.V.)**

**R-MIX®**



**Pour mélanger sans couper les produits délicats.**

La fonction R-Mix permet de mélanger en **vitesse variable de 60 à 500 tr/mn** en rotation inverse pour réaliser tous vos mélanges de lèches de viandes et pour incorporer des marquants tels que des queues d'écrevisses dans vos terrines, des raisins dans vos brioches, des brunoises ou macédoines de légumes...



# DES PRÉPARATIONS RICHES ET VARIÉES

Les cutters verticaux répondent aux besoins des professionnels les plus exigeants. Ils évoluent dans différents univers et offrent de nombreuses applications au travers de fonctions clés :

**HACHER**

Pâtés, farces, saucisses, terrines de poissons, terrines de légumes, tartares de viandes, tartares de poissons, pâte de curry, moussaka, fromages à pizza, herbes fines, oignons, échalotes, purée de légumes...

**MÉLANGER**

Beurres composés, beurre pommade, préparations pâtisseries, crèmes de garnissage, terrines composées, cheese cake...

**BROYER**

Base pour macarons, tant pour tant, poudres de fruits secs, pâte d'amandes, pralinés, bisques de crustacés, chapelures, beurre de cacahuètes, pulvérisations...

**EMULSIONNER**

Sauces, farces fines, mousses, mayonnaises, guacamole, tarama, tapenade, pesto, houmous, bloc de foie gras, quenelles...

**PÉTRIR**

Pâte sucrée, pâte levée, pâte salée, biscuits...



**Boulettes de viande**



**Houmous**

**LABORATOIRES D'ANALYSES ET R&D :**

Agro-alimentaires et non-alimentaires.  
Mélanges de poudres et pigments, homogénéisation, dispersions, dissolutions, dilutions, émulsions, broyages...