

▶ R 5 Plus • R 5 V.V. • R 6 • R 6 V.V.

Tampa em policarbonato prevista para acrescentar líquidos ou ingredientes durante a fabricação.

Desbloqueio muito simples da cuba graças a um gatilho integrado na pega.

Bloqueio automático da cuba.

Função **R-Mix** para misturar sem cortar os produtos delicados nos R 5 V.V. e R 6 V.V.

Em **variação de velocidade**, os modelos R 5 V.V. e R 6 V.V. dispõem de uma gama de velocidade de **300 a 3000 rpm**

Lâmina de corte lisas fornecidas com



Para os modelos R 6 e R 6 V.V.:

- Lâminas totalmente em inox
- Lâminas desmontáveis
- Lâminas serrilhadas e dentadas em opção.

Para os modelos R 5 e R 5 Plus:

- Lâminas não desmontáveis
- Lâminas serrilhadas e dentadas em opção.



Suporte do motor metálico para maior robustez.

R 5 Plus e R 6 equipados com duas velocidades de 1500 e 3000 rpm.

▶ R 3 • R 4 • R 4 V.V.

Tampa em policarbonato prevista para acrescentar líquidos ou ingredientes durante a fabricação.

Cuba inox de 4,5 litros com pega para os modelos R 4 e R 4 V.V. e cuba inox de 3,7 litros com pega para o modelo R 3.

R 4 V.V. com gama de velocidades de **300 a 3000 rpm**.

Lâmina lisa com tampa desmontável para a limpeza.



Em opção:

- **Lâmina serrilhada** destinada aos trabalhos de triturar ou de amassar.
- **Lâmina dentada** recomendada para cortar salsa.



R 3 com uma velocidade de **1500 ou 3000 rpm** conforme o modelo.

R 4 com uma velocidade de **1500 rpm** ou duas velocidades de **1500 e 3000 rpm** conforme o modelo.

R 4-1500 com uma velocidade de **1500 rpm**.

Cúters de Mesa



Os Produtos Extras:

Performance :

- Modelos concebidos para realizar picados, recheios finos, emulsões, mousses, triturados e amassar com uma qualidade impecável de produto acabado em alguns minutos, para as preparações mais longas. A velocidade de 3000 rpm é aconselhável para as mousses e os recheios finos.

Precisão :

- Comando de impulso que permite trabalhar por impulsos, para melhor precisão de corte.
- Certos modelos da gama estão equipados com uma variação de velocidade, para maior versatilidade de utilização e um número de preparações mais vasto.

Potência e longevidade :

- Motor assíncrono potente de uso intensivo, para fiabilidade e longevidade muito elevadas.



Número de refeições:

de 10 a 100



Alvo:

Restaurantes, Charcutarias Colectividades, Self-service



Em resumo:

Como precursor e líder incontestável, Robot Coupe apresenta a oferta mais completa em cúters de mesa com uma gama de 12 modelos de 2,9 a 11,5 litros.



Lâmina lisa
Em Standard



Picado grosso



Picado fino



Massas



Lâmina serrilhada
Em Opção



Pétrissages



Triturados



Lâmina dentada
Em Opção



Trituração de ervas
aromáticas



Trituração de especiarias

Especial para Triturações - Pastelaria

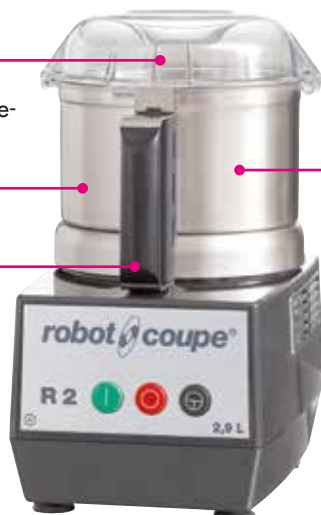
Especial para Ervas Aromáticas - Especiarias

R 2

Tampa em policarbonato prevista para acrescentar líquidos ou ingredientes durante a fabricação.

Cuba inox de 2,9 litros

Pega ergonomicamente concebida, para fácil manipulação.



Veio do motor em inox muito resistente.






Lâmina lisa em aço inoxidável fornecido com



Lâmina serrilhada para ralar, amassar e uma lâmina dentada para cortar parcialmente são entregues como extras opcionais.



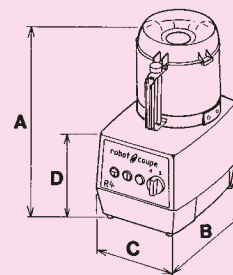
Possibilidades de trabalho

Modelos	Capacidade máxima de carga				Número de refeições	Tempo de trabalho
	Picar (até)	Emulsiona (até)	Amassar* (até)	Triturar (até)		
R 2	0,750 kg	1 Kg	0,5 Kg	0,3 Kg	10 a 20 	1 a 4 mn
R 3- 1500	1 kg	1,5 Kg	1 Kg	0,5 Kg	10 a 30 	
R 3- 3000	1 kg	1,5 Kg	—	0,5 Kg		
R 4- 1500 • R 4 • R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 Kg	1,5 Kg	0,7 Kg	10 a 50 	
R 5 Plus • R 5 V.V.	2 kg	3 Kg	2 Kg	1 Kg	20 a 80 	
R 6 • R 6 V.V.	2,5 kg	3,5 Kg	2,5 Kg	1,5 kg	20 a 100 	

* Quantidade de massa levedada hidratada a 60%

Norma CE	Características eléctricas				Dimensões (em mm)				Peso (kg)	
	Velocidade (Rt)	Potência (Watts)	Intensidade (Amp.)	Voltagens*	A	B	C	D	liquido	embalado
R 2	1500	550	3,5	230 V/50 Hz/1	350	280	200	165	10	12
R 3 -1500	1500	650	5,7	230 V/50 Hz/1	400	320	210	200	13	14
R 3 -3000	3000	650	4,8	230 V/50 Hz/1	400	320	210	200	13	14
R 4	1500 & 3000	900	2,7	400 V/50 Hz/3	440	304	226	235	15	17
R 4 -1500	1500	700	2,7	230 V/50 Hz/1	440	304	226	235	15	17
R 4 V.V.	300 a 3500	1000	10	230 V/50-60 Hz/1	460	304	226	235	15	17
R 5 Plus	1500 & 3000	1200	3,5	400 V/50 Hz/3	490	350	280	265	24	26
R 5 V.V.	300 a 3500	1300	13	230 V/50-60 Hz/1	490	350	280	265	25	27
R 6	1500 & 3000	1300	3,4	400 V/50 Hz/3	520	350	280	265	25	27
R 6 V.V.	300 a 3500	1500	13	230 V/50-60 Hz/1	520	350	280	265	26	28

* Outras voltagens disponíveis.



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, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2012/19/UE.
- Com as disposições das normas europeias harmonizadas seguintes e com as normas que definem as prescrições relativas à segurança e à higiene: EN ISO 12100 - 2010, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

