robot coupe®

CUTTERS DE TABLE

R 8 • R 8 V.V. • R 10 • R 10 V.V.

CUTTERS VERTICAUX

R 15 • R 15 V.V. • R 20 • R 20 V.V.

NOUVEAU

RESTAURATEURS - COLLECTIVITÉS - PÂTISSIERS - CHARCUTIERS - TRAITEURS

R 8 - R 10 - R 15 - R 20

ERGONOMIE

- **Couvercle transparent Grande Vision,** pour un contrôle permanent et facile des travaux en cours de réalisation. **Nettoyage au lave-vaisselle.**
- **Possibilité d'adjonction de liquides ou d'ingrédients** en cours de fabrication.
- Système d'accrochage central de la cuve pour un **montage facile.**
- **Montage et démontage ultra facile et rapide** du couvercle.

HYGIENE

- Toutes les pièces se démontent facilement pour un **nettoyage facilité** de la machine.
- **Support moteur plat** pour un nettoyage facile.

CONFORT

- **Nouvelles poignées de cuve** pour une bonne préhension.
- **Poignée de préhension à l'arrière de la machine** pour un déplacement facilité.
- Couvercle muni d'un joint pour une **parfaite étancheité.**

PERFORMANCE

- **Couteau fond de cuve inox** avec nouveau profil de lames, une exclusivité Robot-Coupe, pour une parfaite homogeneité des produits travaillés et une qualité de coupe optimale.
- **Remontée centrale de cuve haute** pour le travail des préparation liquides.

PUISSANCE

- **Moteur asynchrone** très puissant à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité.

Livré avec :

Couteau avec **lames Lisses.**

En option :

Lames crantées en option pour tous les travaux de **broyage** et de **pétrissage.**
Lames dentées en option pour vos **coupes de persil.**

Cutters de Table
Cutters Verticaux

Les Plus Produits :

Performance :

- La commande pulse vous permet de travailler par impulsions et donc d'obtenir une meilleure précision de coupe dans le cadre de préparations spécifiques comme certains hachages.
- Couteau fond de cuve, une exclusivité Robot-Coupe, pour une parfaite homogénéité des produits travaillés, même en petite quantité.

Rapides :

- 1 à 2 minutes suffisent pour réaliser une mayonnaise, un steak tartare, une purée de carottes ou une compote de pommes.
- Sa rapidité permettra au Chef de laisser libre cours à sa créativité.

Fiables :

- Moteur asynchrone puissant à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité.
- De par leur conception technique simple et robuste, les cutters répondent parfaitement aux normes les plus strictes en matière d'hygiène et de sécurité.
- Pièces en contact alimentaire faciles à démonter et à nettoyer.

Nombre de couverts :

de 20 à 300

Utilisateurs :

Restaurateurs, Collectivités, Pâtissiers, Charcutiers, Traiteurs.

En bref :

ROBOT-COUPE propose l'offre la plus complète en cutters avec des modèles de 2,9 litres à 60 litres.

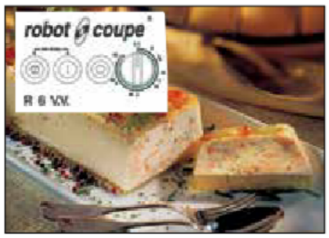
MINI CUVE

Cuve en inox de 3,5 litres pour le R 8 et 4 litres pour le R 10/R 15 (exclusivité brevetée Robot-Coupe), prévue pour la réalisation instantanée des sauces, les hachages des condiments et tous types de préparations de dernière minute.

SOUS-VIDE

Pour équiper votre cutter de la fonction sous-vide, il suffit de monter le dispositif sous-vide R-VAC®, breveté Robot-Coupe, sur le couvercle et de le raccorder à une pompe à vide.
Ce dispositif R-VAC®, permet d'incorporer des liquides à la préparation sous-vide en cours de fabrication. Le travail sous-vide d'air permet d'obtenir des résultats d'une qualité incomparable :

- meilleure conservation,
- meilleur arôme,
- meilleure présentation.

FONCTION 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 queues d'écrevisses pour vos terrines, des raisins dans vos brioches, des brunoises ou macédoines de légumes...