

CUTTERS-PICADORAS DE MESA

2018 **robot coupe®**



Nuevo filo de las hojas para una calidad óptima de corte.



Cuchilla íntegramente de acero inoxidable con hojas lisas desmontables. Hojas serradas y dentadas opcionales.

Función R-Mix para mezclar sin cortar los productos delicados en el R5 V.V. y el R6 V.V.



Con **variación de velocidad** (R5 V.V., R6 V.V.), velocidades de 300 a 3500 r.p.m.



CUTTERS-PICADORAS DE MESA

2018

robot coupe®



cuchilla lisa
Estándar



Picados gruesos



Picados finos



Emulsiones salsas



cuchilla serrada
Opcional

Especial para triturar - Pastelería



Masas



Triturados



cuchilla dentada
Opcional

Especial para hierbas y especias



Picados de hierbas



Picados de especias

Posibilidad de trabajo

Modelos	Capacidad de carga máxima				Número de cubiertos	Tiempo de trabajo
	Picados	Emulsiones	Masas	Triturados		
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	
R 8 / R 8 V.V.	3 kg	5 Kg	4 Kg	2 Kg	20 a 150	
R 10 / R 10 V.V.	4 kg	6 Kg	5 Kg	3 Kg	50 a 200	

CUTTERS-PICADORAS DE MESA

2018

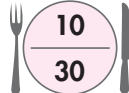
robot coupe®



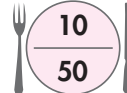
Número de cubiertos



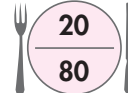
1 kg



1,5 kg



2,5 kg



3 kg

VELOCIDAD VARIABLE 300 a 3500 rpm



3 CUCHILLAS
4,5 L



R 4 V.V.
Monofásico

3 CUCHILLAS
5,5 L



R 5 V.V.
Monofásico
R-Mix®

1 VELOCIDAD 3000 rpm

3 CUCHILLAS
2,9 L



R 2 B
Monofásico

3 CUCHILLAS
3,7 L



R 3-3000
Monofásico

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm

3 CUCHILLAS
4,5 L



R 4
Trifásico

3 CUCHILLAS
5,5 L



R 5 Plus
Trifásico

1 VELOCIDAD 1500 rpm

3 CUCHILLAS
2,9 L



R 2
Monofásico

3 CUCHILLAS
3,7 L

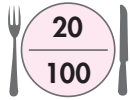


R 3-1500
Monofásico

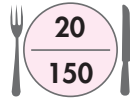
CUTTERS-PICADORAS DE MESA

2018

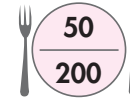
robot coupe®



3,5 kg



5 kg



6 kg

VELOCIDAD VARIABLE 300 a 3500 rpm



3 CUCHILLAS

7 L

R 6 V.V.
Monofásico
R-Mix®



3 CUCHILLAS

8 L

R 8 V.V.
Monofásico
R-Mix®
R-Vac® opcional



3 CUCHILLAS

11,5 L

R 10 V.V.
Monofásico
R-Mix®
R-Vac® opcional

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm



3 CUCHILLAS

7 L

R 6
Trifásico



3 CUCHILLAS

8 L

R 8
Trifásico
R-Vac® opcional



3 CUCHILLAS

11,5 L

R 10
Trifásico
R-Vac® opcional

R-Vac® Función al vacío

R-Mix® Función de mezcla en rotación inversa



CUTTERS-PICADORAS DE MESA

2018

robot coupe®

R 2 B



R 2



R 3-1500



R 3-3000



R 2 B - R 2 - R 3-1500 - R 3-3000



BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono
Bloque de motor de policarbonato



FUNCIÓN CUTTER

Cuchilla lisa incluida en la entrega estándar
Cuba del cutter, con mango

3
CUCHILLAS

R 2 B

2,9 L

Potencia 550 Watts
Voltaje Monofásico 230 V
Velocidad 1500 rpm
Cuba de policarbonato 2,9 litros
Función pulsador
Dimensiones (AxPxAl) 200 x 280 x 350 mm
Peso bruto 10,5 Kg

Ref. 22113 - R 2 B 230V/50/1

770 €

R 2

2,9 L

Potencia 550 Watts
Voltaje Monofásico 230 V
Velocidad 1500 rpm
Cuba del cutter de acero inoxidable 2,9 litros
Dimensiones (AxPxAl) 200 x 280 x 350 mm
Peso bruto 10,5 Kg

Ref. 22100 - R 2 230V/50/1

975 €

R 3-1500

3,7 L

Potencia 650 Watts
Voltaje Monofásico 230 V
Velocidad 1500 rpm
Cuba del cutter de acero inoxidable 3,7 litros
Dimensiones (AxPxAl) 210 x 320 x 400 mm
Peso bruto 11,2 Kg

Ref. 22382 - R 3-1500 230V/50/1

1 320 €

R 3-3000

3,7 L

Potencia 650 Watts
Voltaje Monofásico 230 V
Velocidad 3000 rpm
Cuba del cutter de acero inoxidable 3,7 litros
Dimensiones (AxPxAl) 210 x 320 x 400 mm
Peso bruto 13,1 Kg

Ref. 22388 - R 3-3000 230V/50/1

1 545 €

OPCIONES	R 2		R 3	
	Ref.	€	Ref.	€
Cuchilla serrada <small>Especial para triturar - Pastelería</small>	27138	100	27288	100
Cuchilla dentada <small>Especial para hierbas y especias</small>	27061	100	27287	100
Cuchilla lisa suplementaria	27055	84	27286	84

CUTTERS-PICADORAS DE MESA

2018

robot coupe®

R 4 - R 4 V.V.



BLOQUE MOTOR

- Motor asíncrono
- Bloque motor metálico
- Función pulsador

3
CUCHILLAS

4,5 L



FUNCIÓN CUTTER

- Cuba del cutter de 4,5 litros, de acero inoxidable, con mango
- Cuchilla lisa incluida en la entrega estándar

R 4

Potencia	900 Watts
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidades	1500 y 3000 rpm
Dimensiones (AxPxA)	226 x 304 x 440 mm
Peso bruto	17,6 Kg

Ref. **22437** - R 4 400V/50/3

1 565 €

R 4 V.V.

Potencia	1000 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	variable de 300 a 3500 rpm
Dimensiones (AxPxA)	226 x 304 x 460 mm
Peso bruto	17 Kg

Ref. **22411** - R 4 V.V. 230V/50-60/1

1 975 €

R 4



R 4 V.V.



OPCIONES	Ref.	€
Cuchilla serrada <small>Especial para triturar - Pastelería</small>	27346	100
Cuchilla dentada <small>Especial para hierbas y especias</small>	27345	100
Cuchilla lisa suplementaria	27344	84

CUTTERS-PICADORAS DE MESA

2018 **robot coupe®**

R 5 Plus



R 5 - R 5 V.V.



BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono
Bloque motor metálico

3
CUCHILLAS

5,5 L



FUNCIÓN CUTTER

Cuba del cutter de 5,5 litros, de acero inoxidable, con mango
Cuchilla 2 hojas lisas incluida en la entrega estándar

R 5 Plus

Potencia 1200 Watts
Voltaje Trifásico 400 V
Velocidades 1500 y 3000 rpm
Dimensiones (AxPxA) 280 x 350 x 490 mm
Peso bruto 23,5 Kg

Ref. **24309 - R 5 Plus** 400V/50/3

2 185 €

R 5 V.V.



R 5 V.V.

Potencia 1300 Watts
Voltaje Monofásico 230 V
Velocidad variable de 300 a 3500 rpm
R-Mix velocidad variable de 60 a 500 rpm en rotación inversa
Dimensiones (AxPxA) 226 x 304 x 460 mm
Peso bruto 24,5 Kg

Ref. **24336 - R 5 V.V.** 230V/50-60/1

R-MIX®

2 610 €

OPCIONES

	Ref.	€
Cuchilla serrada <small>Especial para triturar - Pastelería</small>	27121	160
Cuchilla dentada <small>Especial para hierbas y especias</small>	27351	160
Cuchilla lisa suplementaria	27120	142

CUTTERS-PICADORAS DE MESA

2018

robot coupe®

R 6 - R 6 V.V.



BLOQUE MOTOR

- Motor asíncrono
- Función pulsador
- Bloque motor metálico



FUNCIÓN CUTTER

- Cuba del cutter de 7 litros, de acero inoxidable, con mango
- Cuchilla lisa incluida en la entrega estándar

R 6

Potencia	1300 Watts
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidades	1500 y 3000 rpm
Dimensiones (AxPxA)	280 x 350 x 520 mm
Peso bruto	24,8 Kg

Ref. **24314 - R 6 400V/50/3**

2 540 €



R 6 V.V.

Potencia	1500 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	variable de 300 a 3500 rpm
R-Mix	velocidad variable de 60 a 500 rpm en rotación inversa
Dimensiones (AxPxA)	280 x 350 x 520 mm
Peso bruto	25,7 Kg

Ref. **24304 - R 6 V.V. 230V/50-60/1**

R-MIX®

3 045 €

OPCIONES	Ref.	€
Cuchilla serrada <small>Especial para triturar - Pastelería</small>	27125	319
Cuchilla dentada <small>Especial para hierbas y especias</small>	27352	319
Cuchilla lisa suplementaria	27124	306
Hoja serrada inferior (la unidad)	49162	49
Hoja serrada superior (la unidad)	49163	49
Hoja lisa inferior (la unidad)	49160	44
Hoja lisa superior (la unidad)	49161	44
Hoja dentada superior (la unidad)	49164	49
Hoja dentada inferior (la unidad)	49165	49



CUTTERS-PICADORAS DE MESA

2018 **robot coupe®**

Tapa transparente GRAN VISIÓN, para un control permanente y fácil del trabajo realizado. Puede lavarse en lavavajillas.



Hojas serradas opcionales para las operaciones de triturado y amasado.

Posibilidad de **añadir líquidos** u otros ingredientes durante la preparación.



Cuba de acero inoxidable con mango.



Hojas dentadas opcionales para picar perejil.

Sobreelevación central de la chimenea para preparaciones líquidas.



Nuevo filo de hojas patentado que garantiza un corte óptimo y una regularidad absoluta.



AL VACIO



El dispositivo **R-VAC**, incorporado a los modelos R8 y R10, permite realizar preparaciones al vacío, para obtener resultados de una calidad incomparable en todo tipo de preparaciones tales como mousses de pescado, rellenos finos, terrinas de verduras, foie, cremas, etc.:

Las ventajas de las preparaciones realizadas al vacío son:

- mejor conservación,
- mejor presentación,
- mejor potenciación del aroma y el sabor,
- mejor cocción.

FUNCION R-MIX®

PARA LOS R 5 V.V., R 6 V.V., R 8 V.V., R 10 V.V., R 15 V.V., R 20 V.V.



- Para mezclar sin cortar los productos delicados.
- La función R-Mix permite mezclar a una velocidad variable de 60 a 500 r.p.m. en rotación inversa para realizar todo tipo de mezclas para incorporar ingredientes enteros tales como colas de cangrejo de río en terrinas, uvas pasas en bollos, verduras cortadas en cubitos o macedonias, etc.



MINI-CUBA SUPLEMENTARIA OPCIONAL

Ref. 27374 - Cuba de 3,5 litros de inox R8, cuchilla lisa de inox incluida	647 €
Ref. 27375 - Cuba de 4,5 litros de inox R10-R15, cuchilla lisa de inox incluida	709 €
Ref. 27107 - Cuchilla serrada	248 €
Ref. 27106 - Cuchilla lisa suplementaria	238 €
Ref. 101801S - Hoja serrada	44 €
Ref. 101800S - Hoja lisa	39 €

CUTTERS-PICADORAS DE MESA

2018

robot coupe®

R 8 - R 8 SV - R 8 V.V.



BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono
Función pulsador



FUNCIÓN CUTTER

Cuba del cutter de 8 litros, de acero inoxidable, con asas
Tapa gran visión
Cuchilla 2 hojas lisas incluida en la entrega estándar

R 8

Potencia 2200 Watts
Voltaje Trifásico 400 V
Velocidades 1500 y 3000 rpm
Dimensiones (AxPxA) 315 x 545 x 585 mm
Peso bruto 44,9 Kg

Ref. **21291 - R 8 400V/50/3**

3 665 €

R 8 SV

Potencia 2200 Watts
Voltaje Trifásico 400 V
Velocidades 1500 y 3000 rpm
Dispositivo R-Vac® para la función al vacío
Bomba de vacío opcional
Dimensiones (AxPxA) 315 x 545 x 585 mm
Peso bruto 46,5 Kg

Ref. **2040 - R 8 SV 400V/50/3**

5 425 €

R 8 V.V.

Potencia 2200 Watts
Voltaje Monofásico 230 V
Velocidad variable de 300 a 3500 rpm
R-Mix velocidad variable de 60 a 500 rpm en rotación inversa
Dimensiones (AxPxA) 315 x 545 x 585 mm
Peso bruto 46,6 Kg

Ref. **21285 - R 8 V.V. 230V/50-60/1**

Requiere una conexión sobre un disyuntor diferencial de tipo A



4 405 €



R 8



R 8 V.V.



OPCIONES	Ref.	€
Cuchilla serrada 2 hojas <small>Especial para triturar - Pastelería</small>	27383	446
Cuchilla dentada 2 hojas <small>Especial para hierbas y especias</small>	27385	446
Cuchilla lisa 2 hojas suplementaria	27381	441
Hoja serrada	59281	72
Hoja dentada	59282	72
Hoja lisa	59280	67

Ref. **29996** - Dispositivo R-VAC® para R 8, R 10, R 15 and R 20

1 801 €

Ref. **69012** - Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h

3 045 €

CUTTERS-PICADORAS DE MESA

2018 **robot coupe®**



R 10

R 10 - R 10 SV - R 10 V.V.



BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono
Función pulsador

3
CUCHILLAS

11,5 L



FUNCIÓN CUTTER

Cuba del cutter de 11,5 litros, de acero inoxidable, con asas
Tapa gran visión
Cuchilla 3 hojas lisas incluida en la entrega estándar

R 10

Potencia 2600 Watts
Voltaje Trifásico 400 V
Velocidades 1500 y 3000 rpm
Dimensiones (AxPxA) 345 x 560 x 660 mm
Peso bruto 49,7 Kg

Ref. **21391 - R 10 400V/50/3**

4 620 €

R 10 SV

Potencia 2600 Watts
Voltaje Trifásico 400 V
Velocidades 1500 y 3000 rpm
Dispositivo R-Vac® para la función al vacío
Bomba de vacío opcional
Dimensiones (AxPxA) 345 x 560 x 660 mm
Peso bruto 51,3 Kg

R-VAC®

Ref. **2044 - R 10 SV 400V/50/3**

6 415 €

R 10 V.V.

R 10 V.V.

Potencia 2600 Watts
Voltaje Monofásico 230 V
Velocidad variable de 300 a 3500 rpm
R-Mix velocidad variable de 60 a 500 rpm en rotación inversa
Dimensiones (AxPxA) 345 x 560 x 660 mm
Peso bruto 50,6 Kg

R-MIX®

Ref. **21385 - R 10 V.V. 230V/50-60/1**

Requiere una conexión sobre un disyuntor diferencial de tipo A



5 550 €



OPCIONES	Ref.	€
Cuchilla serrada 3 hojas <small>Especial para triturar - Pastelería</small>	27384	485
Cuchilla dentada 3 hojas <small>Especial para hierbas y especias</small>	27386	485
Cuchilla lisa 3 hojas suplementaria	27382	473
Hoja serrada	59281	72
Hoja dentada	59282	72
Hoja lisa	59280	67

Ref. **29996** - Dispositivo R-VAC® para R 8, R 10, R 15 and R 20

1 801 €

Ref. **69012** - Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h

3 045 €