

## → Cutter da tavolo

### Per realizzare...

Gazpacho  
Pesto alla genovese  
Trito di prezzemolo  
Maionese  
Salsa verde  
Sali raffinati e aromatizzati  
Trito carne/Hamburger  
Terrine di carne e pesce  
Pasta frolla e brisè



Macchina per tritare, impastare, sminuzzare e mescolare. Carcassa in acciaio inox. Coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente. Pulsantiera a pressione. Microinterruttori di sicurezza sul coperchio e sulla base d'appoggio vasca. Freno motore. Doppia velocità (solo su modello CL/5 e CL/8). Capacità vasca 3-5 litri. Dotato di un coltello a 2 lame taglienti.



Codice	Descriz.	Modello	Velocità rmp	Cap. vasca lt	Dim. vasca cm	Cap. max liquidi vasca lt	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMCUCL340050T	Cutter	CL3	1400	3	∅ 210 x 105 h	1,8	240 x 310 x 460	18	0,75	400/50/3
FMCUCL323050M	Cutter	CL3	1400	3	∅ 210 x 105 h	1,8	240 x 310 x 460	18	0,75	230/50/1
FMCUCL540050T	Cutter	CL5	1400	5	∅ 210 x 160 h	2,1	240 x 310 x 570	19	0,75	400/50/3
FMCUCL523050M	Cutter	CL5	1400	5	∅ 210 x 160 h	2,1	240 x 310 x 570	19	0,75	230/50/1
FMCUCL5V240050T	Cutter	CL5V2	1400/2800	5	∅ 210 x 160 h	2,1	240 x 310 x 570	21	0,60-0,80	400/50/3
FMCUCL840050T	Cutter	CL8	1400	8	∅ 210 x 205 h	2,4	240 x 310 x 620	19	0,75	400/50/3
FMCUCL823050M	Cutter	CL8	1400	8	∅ 210 x 205 h	2,4	240 x 310 x 620	19	0,75	230/50/1
FMCUCL8V240050T	Cutter	CL8V2	1400/2800	8	∅ 210 x 205 h	2,4	240 x 310 x 620	21	0,60-0,80	400/50/3

## → Accessori

Codice	Descrizione	Euro
FMCOLCL58L2	Coltello cutter CL5 a 2 lame	00,00
FMCOLCL58L2S	Coltello cutter CL5 a 2 lame sbattitore	00,00
FMCOLCL58L4	Coltello cutter CL5 a 4 lame	00,00
FMCOLCL58L4S	Coltello cutter CL5 a 4 lame sbattitore	00,00

CL58L2S



CL58L4



CL58L4S



## Cutter Mixer

**DK35Y** > Robusto cutter mixer ideale per tritare, sminuzzare, frantumare ed amalgamare i cibi in pochi secondi.

Vasca da 3,5 litri in acciaio inox AISI 302. Coperchio dotato di foro per l'aggiunta di ingredienti senza arrestare la macchina. Coperchio trasparente con microinterruttore magnetico di sicurezza.

Gruppo coltelli a lama microdentata. L'inclinazione dei coltelli associata al fondo conico, assicura ad ogni lavorazione la massima omogeneità.

Comando ad impulsi per frammentare i componenti più grandi. Capacità tritacarne: 1,2 Kg, capacità preparazione maionese: 1,8 Kg, capacità preparazione impasti: 1,6 Kg.

**DK55VVE** > 2 macchine in 1: potente cutter da tavolo ideale per tritare, macinare, amalgamare ed emulsionare una grande varietà di prodotti in pochi secondi.

Vasca in acciaio inox da 5,5 litri adatta sia per piccole che per grosse quantità. Coperchio trasparente per poter controllare sempre il cibo durante la lavorazione e dotato di foro per consentire l'aggiunta di eventuali prodotti durante la lavorazione senza dover fermare l'apparecchiatura. Raschiatore ergonomico in materiale composito. Lame microdentate in acciaio AISI 420. Il tubo vasca rialzato aumenta la capacità effettiva della vasca (utilizzo fino a 75% della capacità nominale).

Dispositivi di sicurezza assicurano che la macchina operi solo con coperchio chiuso e quando tutte le parti sono posizionate correttamente. Macchina a velocità variabile con pannello di controllo piatto e impermeabile dotato di pulsante di accensione/spengimento e comando ad impulsi. Trasformabile in Tagliaverdura tramite kit apposito (accessorio).

Capacità tritacarne: 2 Kg, capacità preparazione maionese: 2,5 Kg, capacità preparazione impasti: 2,4 Kg.



DK35Y

3,5 litri

10 > 50  
coperti per  
servizio

DK55VVE

5,5 litri

50 > 100  
coperti per  
servizio

Codice	Descrizione	Modello	Capacità litri	Velocità giri/min	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
DT603825	Cutter Mixer Serie K	DK35Y	3,5	1.500	256 x 407 x 303	15,4	0,5	220-240/50/1
DT603725	Cutter Mixer Serie K	DK55VVE	5,5	300/3700	256 x 415 x 470	23	1,3	220-240/50-60/1

## Accessori

Codice	Descrizione	Modello	Euro
DT653029	Gruppo coltelli a lama liscia per cutter mixer 3,5 litri mod. DK35Y	SB35	00,00
DT653096	Vasca in inox per cutter mixer 3,5 litri mod. DK35Y	BX35	00,00
DT653581	Gruppo coltelli lama liscia per cutter mixer 5,5 litri mod. DK55VVE	SBRK55	00,00
DT653582	Gruppo coltelli a lama microdentata per cutter mixer 5,5 litri mod. DK55VVE	MBRK55	00,00
DT653590	Vasca Inox per cutter mixer 5,5 litri mod. DK55VVE	BXK55	00,00
DT653591	Coperchio e raschiatore vasca per cutter mixer 5,5 litri mod. DK55VVE	LBSK55	00,00
DT650040	Gruppo coltelli lama microdentata per emulsioni per cutter mixer 5,5 litri mod. DK55VVE	MBRE55	00,00
DT653594	Kit per trasformare il cutter mixer mod. DK55VVE (solo per quello a velocità variabile) in tagliaverdure.*	KVSK	00,00

\* Include: tramoggia in acciaio inox, leva manuale, camera di taglio, espulsore a base regolabile



SB35



MBRK55



MBRE55

## → Cutter per la ristorazione



Cutter e mixer

3,3  
litri



- Robusta struttura in acciaio inox AISI 430.
- Motore e vasca affiancati che permettono di isolare dal calore il prodotto lavorato (non su C15 da pavimento).
- Vasche in acciaio inox con fondo termico e manici.
- Motori ventilati ad alto rendimento per uso continuo.
- Robusti coltelli a lame curve in acciaio temprato da coltelleria.
- Sicurezza garantita da un sistema a doppio microinterruttore sul coperchio.
- Coperchio in Lexan trasparente che permette ottima visibilità durante la lavorazione.
- Foro di aggiunta ingredienti su coperchio.
- Variotronic: variatore di velocità stabilizzato con controllo di potenza.
- Modelli C4-6-9 disponibili con variatore continuo di velocità (di serie su C9).
- Modello C15 da banco disponibile con 2 velocità.
- Modello C15 Hp 7 con variatore ad inverter di serie.
- In dotazione: spatola e piastra affilatura lame.
- Opzionali mozzi con lame:  
Dentate - Forate - Per pesto - Per impasti.

Codice	Descrizione	Modello	Capacità vasca lt	Capienza utile vasca lt	Giri rpm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
SI40801002P	Cutter	C4 CUTTER	3,3	1,5	2800	305 x 365 x 255	10	3,5	230/50 /1

## Cutter da tavolo

### Avete bisogno di un cutter?

Quanti coperti avete?

$\frac{10}{20}$	$\frac{10}{50}$	$\frac{20}{80}$	$\frac{20}{100}$	$\frac{20}{150}$	$\frac{50}{200}$	$\frac{100}{500}$	$\frac{200}{1.000}$	$\frac{300}{3.000}$
-----------------	-----------------	-----------------	------------------	------------------	------------------	-------------------	---------------------	---------------------

Che quantità volete lavorare ad ogni ciclo?

1 kg	2,5 kg	3,5 kg	3,5 kg	4 kg	5,5 kg	17 kg	27 kg	36 kg
------	--------	--------	--------	------	--------	-------	-------	-------

Avete la tensione trifase 400V?

NO	NO	NO	NO	SI	NO	SI	SI	SI
----	----	----	----	----	----	----	----	----

Questo è il modello che vi serve!

R2	R4 V.V.	R5 V.V.	R6 V.V.	R8 E	R10 E.V.V.	R30 A	R45 A	R60 A
								

### Possibilità di lavorazioni con il cutter



COLTELLO LISCIO

TRITI GROSSOLANI



EMULSIONI



OMOGENEIZZATI



COLTELLO DENTATO

IMPASTI



FRANTUMAZIONI



COLTELLO DENTATO FINE

TRITI FINI



TRITI FINI



## → Cutter da tavolo



robot coupe®

**Per realizzare...**

Triti grossolani  
Triti fini  
Emulsioni  
Omogeneizzati  
Impasti  
Frantumazioni



### Prestazioni

Modelli ideati per la realizzazione di triti, ripieni fini, omogeneizzati, mousse, frantumazioni e impasti. Solamente in qualche minuto la qualità del prodotto finito è eccezionale anche per le preparazioni più lunghe.

Comando "pulse" permette di lavorare a impulsi per una maggiore precisione nel taglio. Alcuni modelli della gamma sono dotati di variatore della velocità per una maggiore flessibilità di utilizzo e per un maggiore numero di preparazioni.

**R2** > Cutter da tavolo Robot Coupe con corpo macchina in ABS alimentare, vasca smontabile inox da litri 2,9, coperchio in policarbonato trasparente dotato di foro per l'aggiunta di liquidi o di altri ingredienti durante la lavorazione. In dotazione gruppo coltelli lisci estraibile con lame in acciaio. Altri coltelli in opzione con lame dentate e dentate fini. Velocità 1500 giri/min. e comando ad impulsi.

2,9 litri

Coltelli in dotazione



R2

Codice	Descrizione	Mod.	Vasca lt	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX10.22100	Cutter da tav. corpo macch. in abs alimentare e in vasca acciaio inox	R2	2,9	200 x 280 x 350	10,5	0,55	230/50/1

## Cutter da tavolo



robot coupe®

**R4 V.V.** > Cutter da tavolo Robot Coupe con corpo macchina in alluminio, vasca smontabile inox da litri 4,5 coperchio in policarbonato trasparente dotato di foro per l'aggiunta di liquidi o di altri ingredienti durante la lavorazione e gruppo coltelli lisci estraibile con lame in acciaio. Dotato di un sistema magnetico e blocco motore che provocano l'arresto immediato dei coltelli all'apertura del coperchio. Gruppo coltelli a lame lisce in dotazione con la macchina. Altri coltelli opzionali con lame dentate e dentate fini. Alimentazione monofase. Velocità variabile da 300 a 3500 giri/min e comando ad impulsi.

**R5 V.V.** > Cutter da tavolo Robot Coupe con corpo macchina in alluminio, vasca smontabile inox da litri 5,5, coperchio in policarbonato trasparente dotato di foro per l'aggiunta di liquidi o di altri ingredienti durante la lavorazione e gruppo coltelli lisci estraibile con lame in acciaio. Altri coltelli in opzione con lame dentate e dentate fini. Dotato di un sistema magnetico e blocco motore che provocano l'arresto immediato dei coltelli all'apertura del coperchio. Motore monofase. Dotato di funzione R-MIX (possibilità di velocità variabile da 300 a 3500 giri/min a velocità variabile in rotazione inversa da 60 a 500 giri/min) e comando ad impulsi.

**R6 V.V.** > Cutter da tavolo Robot Coupe con corpo macchina in alluminio, vasca smontabile inox da litri 7, coperchio in policarbonato trasparente dotato di foro per l'aggiunta di liquidi o di altri ingredienti durante la lavorazione e gruppo coltelli lisci estraibile con lame in acciaio. Dotato di un sistema magnetico e blocco motore che provocano l'arresto immediato dei coltelli all'apertura del coperchio. Motore monofase. Funzione R-MIX (possibilità di velocità da 300 a 3500 giri/min a velocità variabile in rotazione inversa da 60 a 500 giri/min) e comando ad impulsi.

4,5  
litri

Coltelli in dotazione



R4 V.V.



5,5  
litri

Coltelli in dotazione



R5 V.V.



7  
litri

Coltelli in dotazione



R6 V.V.



Codice	Descrizione	Modello	Vasca lt	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX10.22441	Cutter da tav. con corpo macch. in alluminio	R4 V.V.	4,5	226 x 304 x 460	17	1,00	230/50-60/1
MX10.24336	Cutter da tav. con corpo macch. in alluminio	R5 V.V.	5,5	226 x 304 x 460	24,5	1,30	230/50-60/1
MX10.24304	Cutter da tav. con corpo macch. in alluminio	R6 V.V.	7	280 x 350 x 520	25,7	1,50	230/50-60/1

## → Cutter da tavolo



**R8 TRIFASE** > Cutter da tavolo Robot Coupe con corpo macchina in vetroresina verniciata, vasca smontabile inox da litri 8, coperchio in policarbonato trasparente che richiede un solo movimento per essere fissato. Dotato di un gruppo coltelli lisci inox estraibile a 2 lame smontabili. Altri gruppi coltelli opzionali a 2 lame dentate. Possibilità di montare una vasca da 3,5 litri con gli appositi coltelli opzionali. Motore asincrono trifase. 2 velocità: 1500 e 3000 giri/min e comando ad impulsi.

**R10 V.V.** > Cutter da tavolo Robot Coupe con corpo macchina in vetroresina verniciata, vasca smontabile inox da litri 11,5, coperchio in policarbonato trasparente che richiede un solo movimento per essere fissato. Dotato di un gruppo coltelli lisci inox estraibile con 3 lame smontabili a fondo vasca che assicurano un'omogeneità degli ingredienti lavorati. Coltello opzionale a 3 lame dentate. Possibilità di montare una vasca da 3,5lt. Funzione R-MIX (possibilità di velocità 300 a 3500 giri /min a velocità variabile in rotazione inversa da 60 a 500 giri/min) e comando ad impulsi. Altri coltelli opzionali con lame dentate fini e dentate grosse.

8  
litri

R8 TRIFASE

Coltelli in dotazione



robot coupe®

11,5  
litri

R10 V.V.

Coltelli in dotazione



Codice	Descrizione	Modello	Vasca lt	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX10.21291	Cutter da tav. con corpo macch. in vetroresina verniciata	R8 TRIFASE	8	315 x 545 x 585	44,9	2,20	400/50/3
MX10.21385	Cutter da tav. con corpo macch. in vetroresina verniciata	R10 V.V.	11,5	345 x 560 x 660	50,6	2,60	230/50-60/1



## Accessori Cutter



Coltelli mod. R2 - R2B



Coltelli mod. R3-1500 - R4



Coltelli mod. R5



Coltelli mod. R6



Coltelli mod. R8



Coltelli mod. R10

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Peso kg	Euro
<b>MX60.27138</b>	Coltelli dentati per R2	200 x 140 x 105	0,250	00,00
<b>MX60.27061</b>	Coltelli dentati fini per R2	200 x 140 x 105	0,250	00,00
<b>MX60.27055</b>	Coltelli lisci supplementari per R2	200 x 140 x 105	0,250	00,00
<b>MX60.27346</b>	Coltelli dentati per R4 V.V.	200 x 140 x 105	0,250	00,00
<b>MX60.27345</b>	Coltelli dentati fini per R4 V.V.	200 x 140 x 105	0,250	00,00
<b>MX60.27344</b>	Coltelli lisci supplementari per R4 V.V.	200 x 140 x 105	0,250	00,00
<b>MX60.27121</b>	Coltelli dentati per per R5 V.V.	150 x 245 x 220	0,500	00,00
<b>MX60.27351</b>	Coltelli dentati fini per R5 V.V.	150 x 245 x 220	0,500	00,00
<b>MX60.27120</b>	Coltelli lisci supplementari per R5 V.V.	150 x 245 x 220	0,500	00,00
<b>MX60.27125</b>	Coltelli dentati inox smontabili R6 V.V.	150 x 245 x 220	0,500	00,00
<b>MX60.27352</b>	Coltelli dentati fini speciale prezzemolo R6 V.V.	150 x 245 x 220	0,500	00,00
<b>MX60.27124</b>	Coltelli lisci inox smontabili R6 V.V.	150 x 245 x 220	0,500	00,00
<b>MX60.27383</b>	Coltelli dentato a 2 lame per R8	150 x 245 x 220	0,500	00,00
<b>MX60.27381</b>	Coltelli liscio a 2 lame per R8	150 x 245 x 220	0,500	00,00
<b>MX60.27384</b>	Coltelli dentato a 3 lame per R10 V.V.	150 x 245 x 220	0,500	00,00
<b>MX60.27382</b>	Coltelli lisci a 3 lame per R10 V.V.	150 x 245 x 220	0,500	00,00

A RICHIESTA: Coltelli dentati. Modelli velocità variabile anche per R8. Vasca supplementare da 3,5 litri per R8-R10.