

robot *coupe*®



TISCHKUTTER

R 2 • R 3 • R 4 • R 4 V.V. • R 5 • R 5 V.V. • R 7 • R 7 V.V.



RESTAURANTS - GROSSKÜCHEN - FLEISCHEREIEN - DELIKATESSGESCHÄFTE

R 5 - R 5 V.V. - R 7 - R 7 V.V.

Die Öffnung im Deckel ermöglicht das Hinzufügen von Zutaten während der Verarbeitung.

INNOVATION

Extra tiefliegendes Messer: gleichmäßige Verarbeitung kleiner und großer Mengen



Die **R-Mix-Funktion** bei R 5 V.V. und R 7 V.V. ermöglicht das Vermengen empfindlicher Produkte, ohne sie zu schneiden.

R 5 mit 1 oder 2 Drehzahlen oder stufenloser Drehzahlregelung

R 7 mit 2 Drehzahlen oder stufenloser Drehzahlregelung



Schüssel aus Edelstahl: Hohes Fassungsvermögen 5,9 oder 7,5 Liter Zeit sparen durch größere Verarbeitungsmenge

Benutzerfreundlicher Soft Touch-Handgriff: Bedienkomfort

Zeitschalter: Countdown- und Stoppuhr-Funktion. Noch mehr Arbeitskomfort, Präzision und Gleichmäßigkeit bei der Zubereitung von Gerichten

R 2 - R 3 - R 4 - R 4 V.V.

Deckel aus Polycarbonat konzipiert für das Hinzufügen von Flüssigkeiten oder Zutaten während der Verarbeitung.

INNOVATION

Extra tiefliegendes Messer: gleichmäßige Verarbeitung kleiner und großer Mengen



R 4 V.V. mit stufenloser Drehzahlregelung von 300 bis 3 500 U/min.



Schüssel aus Edelstahl:
- 4,5 Liter bei den Modellen R 4 und R 4 V.V.
- 3,7 Liter beim Modell R 3
- 2,9 Liter beim Modell R 2

Benutzerfreundlicher Soft Touch-Handgriff: Bedienkomfort

R 2 mit einer Drehzahl (1 500 U/min)
R 3 mit einer Drehzahl (1 500 oder 3 000 U/min je nach Modell)
R 4 mit 2 Drehzahlen (1 500 und 3 000 U/min je nach Modell)
R 4-1500 mit einer Drehzahl (1 500 U/min).



Tischkutter

Unentbehrlich beim Backen und Kochen!

Leistung:

- Die Geräte wurden für Verarbeitungen aller Art konzipiert - grob und fein Hacken, Emulgieren, Verrühren, Zerkleinern und Kneten - und liefern auch bei den am längsten dauernden Verarbeitungen in nur wenigen Minuten eine einwandfreie Endproduktqualität. Für Cremes und feine Füllungen ist die Drehzahl von 3000 U/min zu empfehlen.

Präzision:

- Momentbetrieb nur auf Knopfdruck für eine größere Schnittpräzision.
- Einige Modelle der Produktreihe verfügen über eine stufenlose Drehzahlregelung für eine größere Bedienungsvielfalt und eine größere Anzahl von Verarbeitungsmöglichkeiten.

Leistungsstärke und Langlebigkeit:

- Leistungsfähiger Asynchronmotor für intensiven Gebrauch, äußerst zuverlässig und langlebig



Anzahl der Gedecke:

10 - 100



Zielgruppe:

Restaurants, Grossküchen, Fleischereien, Delikatessgeschäfte, Konditoreien



Resümee:

Als Branchenvorreiter und unbestrittener Marktführer bietet Robot-Coupe eine komplette Palette von Tischkuttern an, mit 12 Modellen und einem Fassungsvermögen von 2,9 bis 11,5 Litern.



R 2 - R 5 V.V.:

Messer mit glatten Klingen. Gezahntes und gekerbtes Messer zusätzlich lieferbar



R 7 - R 7 V.V.:

Edelmessler mit abnehmbaren glatten Klingen. Gezahnte und gekerbte Klingen zusätzlich erhältlich.



Glattes Messer
Im Lieferumfang enthalten



1,5 kg Hackfleisch
in nur 1 Minute



1,5 kg Hummus
in nur 3 Minuten



2,5 kg Sauce
in nur 2 Minuten



Gezahntes Messer

Zum Kneten und Zerkleinern



1,5 kg Kuchenteig
in nur 2 Minuten



1,5 kg Kakao
in nur 5 Minuten



Gekerbtes Messer

Für Kräuter und Gewürze



1,5 kg gehackte Kräuter
in nur 1 Minute



3 kg gehackte Gewürze
in weniger als 5 Minuten



* Mengenangaben für den R 4

robot coupe®

#THEsolution



Verarbeiten Sie
frische Produkte mit
Leichtigkeit



Reduzieren Sie
manuelle Tätigkeiten



Vermindern Sie
Abfall



Sparen Sie
Zeit



Ref.: 451 805D - 04/2024 - Allemagne



Forden Sie auf unserer Website eine Vorführung an:
robot-coupe.com

& Scan now
Follow us



In Frankreich hergestellt