

robot coupe®

 **KOMBIGERÄTE: KUTTER & GEMÜSESCHNEIDER**
R 201 XL • R 211 XL



KLEINGASTRONOMIE - IMBISSSTÄNDE

KUTTER-Funktion

- 3 Messer mit unterschiedlichem Schliff für alle Verarbeitungsarten lieferbar.
- 2 Edelstahlklingen mit abnehmbarer Schutzkappe.
- Extra tief liegendes Messer, exklusiv von Robot-Coupe, für eine absolut gleichmäßige Verarbeitung und optimale Schnittqualität.



Glattes Messer im Lieferumfang enthalten



GROB HACKEN



FEIN HACKEN



EMULSIONEN

Gezahntes Messer Zusätzlich lieferbar



Zerkleinern
für
Backwaren



ZERKLEINERN



KNETEN

Gekerbtes Messer Zusätzlich lieferbar



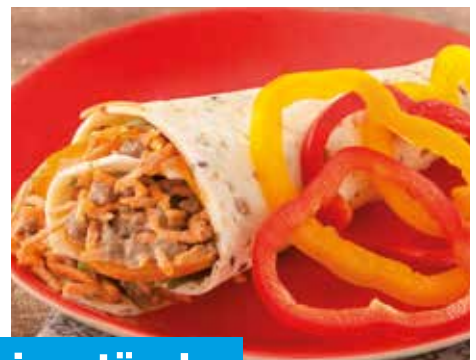
Kräuter
und
Gewürze



GEWÜRZE HACKEN



KRÄUTER HACKEN



Kleingastronomie - Imbissstände



Entsafter-Kit

- Zubehör zusätzlich lieferbar.
- Coulis und Saft aus Zitrusfrüchten, Saucen, Suppen, Eisspeisen, Smoothies, Marmeladen, Fruchtpasten usw.

Coulis-Presse



Zitruspresse



R 201 XL - R 211 XL



LEISTUNGSSTARK

- **Extra tiefliegendes Messer:** kleine und große Mengen
- **Absolut glatter Schnitt:** 28 Scheiben mit Präzisionsschliff



VIELSEITIG

- **Kutter:** Hacken, Raspeln, Kneten, Zerkleinern und Zubereiten von Saucen.
- **Gemüseschneidemaschine:** Reiben und Schneiden in glatte und wellenförmige Scheiben, Streifen.



ZEITSPAREND

- Kutter: bis zu **1.5 kg Hackfleisch in nur 2 Minuten**
- Gemüseschneidemaschine: bis zu **4 kg geraspelte Möhren in 1 Minute**



ROBUST

- **Besonders langlebig:**
- Leistungsstarker Asynchronmotor für intensiven Gebrauch

4 GERÄTE in 1!



Auswurf des Gemüses auf der Rückseite



GEMÜSESCHNEIDER-FUNKTION: FÜR ALLE ARTEN VON ZUTATEN

Runde Einfüllöffnung Ø 58 mm:
gleichmäßiges Schneiden länglicher und empfindlicher Gemüsesorten.



- **XL-Einfüllschacht:** bis zu 6 Tomaten auf einmal.
- **Patentierter Deckel:** vollständige Befüllung des Einfüllschachts.



KUTTER-FUNKTION: KLEINE UND GROSSE MENGEN

Messer:
2 glatte Klingen aus Edelstahl.



Deckel:
Hinzufügen von Flüssigkeiten während der Verarbeitung.



GEMÜSESCHNEIDER-Funktion

Scheiben aus Edelstahl

Schneidescheiben: 1 mm bis 6 mm



	Art.-Nr.		Art.-Nr.
1 mm	27051	4 mm	27566
2 mm	27555	5 mm	27087
3 mm	27086	6 mm	27786

Reibescheiben: 1.5 mm bis 9 mm



	Art.-Nr.		Art.-Nr.
1.5 mm	27588	Meerrettich 0.7 mm	27078
2 mm	27577	Meerrettich 1 mm	27079
3 mm	27511	Meerrettich 1.3 mm	27130
6 mm	27046	Parmesan	27764
9 mm	27632	Röstis	27191

LIEFERBAR
24
SCHEIBEN

Wellenscheiben: 3 mm und 5 mm



	Art.-Nr.		Art.-Nr.
3 mm	27622	5 mm	27623

Juliennescheiben: 2x2 mm bis 8x8 mm



	Art.-Nr.		Art.-Nr.
2 x 2 mm	27599	4 x 4 mm	27047
2 x 4 mm	27080	6 x 6 mm	27610
2 x 6 mm	27081	8 x 8 mm	27048



Kleingastronomie - Imbissstände



robot coupe®

#THEsolution



Verarbeiten Sie
frische Produkte mit
Leichtigkeit



Sparen Sie
Zeit



Reduzieren Sie
manuelle Tätigkeiten



Vermindern Sie
Abfall



Art.-Nr.: 451 463D - 1/2024 - Allemagne



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

& Scan now
Follow us



In Frankreich hergestellt