

robot coupe®

 **COMBINADOS: CUTTERS Y CORTA-HORTALIZAS**
R 201 XL • R 211 XL



BARES Y PEQUEÑOS RESTAURANTES- COMIDA PARA LLEVAR

Función CUTTER

- 3 cuchillas disponibles con un afilado adaptado a todo tipo de uso.
- 2 cuchillas de acero inoxidable con caperuza desmontable.
- Cuchilla de fondo de cuba, que es una exclusividad de Robot-Coupe, para una perfecta homogeneidad de los productos trabajados y una calidad de corte óptima.

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

Cuchilla lisa

En estándar



PICADOS GRUESOS



PICADOS FINOS



EMULSIONES

Cuchilla serrada

Opción



Especial
trituration
pastelería



TRITURADOS



AMASADOS

Cuchilla dentada

Opción



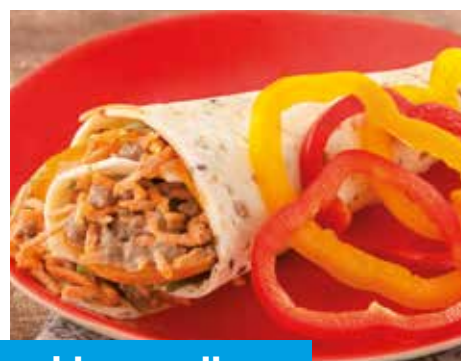
Especial
hierbas
especias



PICADOS DE ESPECIAS



PICADOS DE HIERBAS



Bares y restaurantes pequeños-comida para llevar



Kit Extractor de zumos

- Accesorio disponible opcionalmente
- Zumos y coulis de cítricos, salsas, sopas, sorbetes, helados, mermeladas, gelatinas de fruta, etc.

Coulis



Exprimidor



R 201 XL - R 211 XL



RENDIMIENTO

- **Cuchilla a ras de cuba:** cantidades grandes y pequeñas.
- **Corte nítido perfecto:** 23 discos con afilado de cuchillas de alta precisión.



POLIVALENCIA

- Cutter: hasta 1,5 kg de carne **picada en 2 minutos.**
- Corta-Hortalizas: hasta 4 kg de **zanahoria rallada en 1 minuto.**



AHORRO DE TIEMPO

- Cutter: up to 1.5 kg of minced **meat in 2 minutes.**
- Vegetable preparation: up to 4 kg of **grated carrots in 1 minute.**



ROBUSTEZ

- **Mayor duración de vida útil:**
- Motor asíncrono potente de **uso intensivo.**

4 MÁQUINAS en 1!



Expulsión de las hortalizas por la parte de atrás.



FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS: PREPARAR TODO TIPO DE INGREDIENTES

Tolva cilíndrica:
Ø 58 mm:
Hortalizas largas como
zanahorias, calabacines,
pepinos, etc.



- **Tolva XL:** hasta 6 tomates en una sola carga
- **Tapa patentada:** carga total de la tolva



FUNCIÓN CUTTER: CANTIDADES GRANDES Y PEQUEÑAS

Cuchilla:
2 cuchillas
lisas de acero
inoxidable.



Tapa:
Incorporar líquidos
o ingredientes en
marcha.



Función CORTA-HORTALIZAS

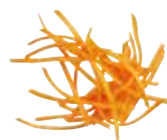
Discos de acero inoxidable

Rebanadores: 1 mm a 6 mm



	Ref.		Ref.
1 mm	27051	4 mm	27566
2 mm	27555	5 mm	27087
3 mm	27086	6 mm	27786

Ralladores: 1.5 mm a 9 mm



	Ref.		Ref.
1.5 mm	27588	Rábano blanco 0.7 mm	27078
2 mm	27577	Rábano blanco 1 mm	27079
3 mm	27511	Rábano blanco 1.3 mm	27130
6 mm	27046	Parmesano	27764
9 mm	27632	Patatas tipo Röstis	27191

OPCIONAL
24
DISCOS

Ondulados: 3 mm y 5 mm

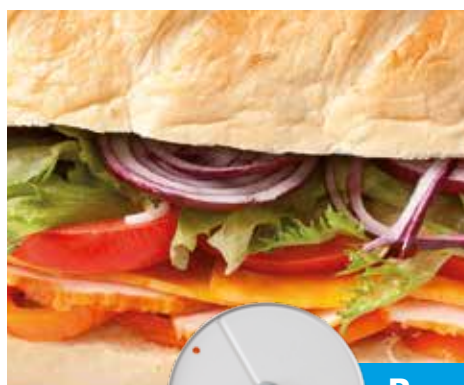


	Ref.		Ref.
3 mm	27622	5 mm	27623

Bastoncitos - Juliana: 2x2 mm a 8x8 mm



	Ref.		Ref.
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



Bares y restaurantes pequeños-comida para llevar

robot coupe®

#THEsolution



Procesar
productos frescos
fácilmente



Ahorrar
tiempo



Reducir
las tareas manuales



Reducir
los residuos



Ref.: 451 465D - 11/2024 - Espagne



¡Pida una demostración en su cocina!
robot-coupe.com

& Scan now
Follow us



Hecho en Francia