

robot coupe®

 **COMBINADOS: CUTTERS Y CORTA-HORTALIZAS**
R 401 • R 402 • R 402 V.V.



Función CUTTER

Cuchilla de dos hojas de fondo de cuba, una exclusividad Robot-Coupe para una consistencia perfectamente uniforme en cantidades grandes y pequeñas.

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

Cuchilla lisa

En estándar



PICADOS GRUESOS



PICADOS FINOS



SALSAS, EMULSIONES

Cuchilla serrada

Opción



Especial
trituration
pastelería



AMASADOS



TRITURADOS

Cuchilla dentada

Opción



Especial
hierbas
especias



PICADOS DE HIERBAS



PICADOS DE ESPECIAS

R 401

- Modelo monofásico:
- 1 velocidad:
1500 rpm

R 402

- 2 Velocidades:
- Velocidades del corta-hortalizas:
500 rpm monofásico
750 rpm trifásico
 - Velocidades del cutter:
1500 rpm

R 402 V.V.

- Velocidad variable:
- Modelo monofásico
 - Velocidades del corta-hortalizas:
300 a 1000 rpm
 - Velocidades del cutter:
300 a 3500 rpm

Kit Extractor de zumos

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

Coulis



Exprimidor



R 401 - R 402



¡El mejor aliado del chef cada día!



RENDIMIENTO

- **Cuchilla a ras de cuba:** cantidades grandes y pequeñas.
- **Corte nítido perfecto:** 28 discos con afilado de cuchillas de alta precisión.



POLIVALENCIA

- **Cutter:** picados, emulsiones, amasados, triturados o salsas.
- **Corta-Hortalizas:** rebanado, rallado, corte ondulado, juliana, corte en dados y patatas fritas (salvo R 401).



AHORRO DE TIEMPO

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



ROBUSTEZ

Mayor duración de vida útil:

- Cubas de corta-hortalizas y cutter de **acero inoxidable.**
- Base de motor **metálica.**
- Motor asincrónico potente de uso intensivo.

4 MÁQUINAS en 1!



Capture el código QR para ver esta máquina en acción.



Cuba 4,5 L de acero inoxidable



Cuba 4,5 L de acero inoxidable



FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS: PREPARAR TODO TIPO DE INGREDIENTES

Tolva Grande (Superficie 104 cm²):

Frutas y hortalizas como coles, apio, lechuga, tomate, cebolla, manzanas, peras, kiwis, limones, etc.



Tolva cilíndrica: Ø 58 mm:

Hortalizas largas como zanahorias, calabacines, pepinos, etc.



Empujador Exactitude:

Ø 39 mm para cortar hasta ingredientes de pequeño tamaño como guindillas, pepinillos, salchichón, espárragos, plátanos, fresas, etc.



Sistema de expulsión lateral:

- Ahorro de espacio.
- Más práctico.



FUNCIÓN CUTTER: CANTIDADES GRANDES Y PEQUEÑAS

Tapa

Posibilidad de añadir líquidos u otros ingredientes durante la preparación.



Asa ergonómica Soft Touch:
Sujeción fácil y cómoda.



Cuchilla:

2 cuchillas lisas de acero inoxidable.



Fácil de lavar en el lavavajillas:

Todas las piezas pueden extraerse fácilmente y lavarse en el lavavajillas.



Función CORTA-HORTALIZAS

Discos de acero inoxidable

Rebanadores: 1 mm a 6 mm



1 mm
2 mm
3 mm

Ref.
27051
27555
27086

4 mm
5 mm
6 mm

Ref.
27566
27087
27786

Ralladores: 1.5 mm a 9 mm



1.5 mm
2 mm
3 mm
6 mm
9 mm

Ref.
27588
27577
27511
27046
27632

Rábano blanco 0.7 mm
Rábano blanco 1 mm
Rábano blanco 1.3 mm
Parmesano
Patatas tipo Röstis

Ref.
27078
27079
27130
27764
27191

OPCIONAL
23
DISCOS

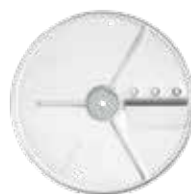
Ondulados: 2 mm



2 mm

Ref.
27621

Bastoncitos - Juliana: 2x2 mm a 8x8 mm



2 x 2 mm
2 x 4 mm
2 x 6 mm

Ref.
27599
27080
27081

4 x 4 mm
6 x 6 mm
8 x 8 mm

Ref.
27047
27610
27048

Corte en dados y patatas fritas: R 402 y R 402 V.V. solamente

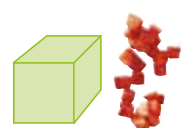
Tratamiento de superficie

Mineral+

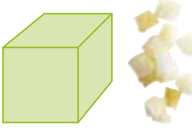
- Alta Resistencia
- Frescura Preservada
- Fácil limpieza, resistente a lavavajillas.

OPCIONAL
28
DISCOS

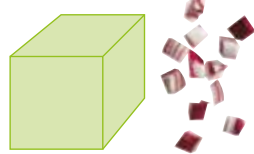
Macedonia: 8x8x8 mm a 12x12x12 mm



8 x 8 x 8 mm
Ref. 27513W

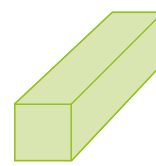


10 x 10 x 10 mm
Ref. 27514W

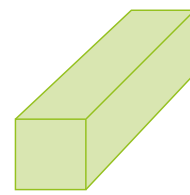


12 x 12 x 12 mm
Ref. 27515W

Patatas fritas: 8x8 mm a 10x10 mm



8 x 8 mm
Ref. 27116W



10 x 10 mm
Ref. 27117W

Herramienta de limpieza de la rejilla de macedonia:
D-Clean Kit - Incluido con la máquina

robot coupe®

#THEsolution



Ahorrar
tiempo



Reducir
las tareas manuales



Reducir
los residuos



Procesar
productos frescos
fácilmente



Ref.: 452 034 - 12/2023 - Espagne



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

& Scan now
Follow us



Hecho en Francia