

robot coupe®

 **COMBINADOS: CUTTERS Y CORTA-HORTALIZAS**
R 301 • R 301 Ultra



RESTAURANTES - BANQUETES

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



Restaurantes - Banquetes



Kit Extractor de zumos

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

Coulis



Exprimidor



R 301 - R 301 Ultra



RENDIMIENTO

- **Cuchilla a ras de cuba:** cantidades grandes y pequeñas.
- **Corte nítido perfecto:** 24 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 MACHINES in 1!



Cuba
3.7 L



Cuba
3.7 L
de acero
inoxidable



FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS: PREPARAR TODO TIPO DE INGREDIENTES

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



Tolva Grande:

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



FUNCIÓN CUTTER: CANTIDADES GRANDES Y PEQUEÑAS

Cuchilla:
2 cuchillas lisas de acero inoxidable.



Tapa:
Incorporar líquidos o ingredientes en marcha.



Función CORTA-HORTALIZAS

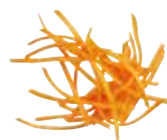
Discos de acero inoxidable

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 Röstit	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



Restaurantes - Banquetes





Procesar
productos frescos
fácilmente



Ahorrar
tiempo



Reducir
las tareas manuales



Reducir
los residuos



Ref.: 450 535 - 03/2026 - Espagne



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

& Scan now
Follow us



Hecho en Francia