

robot coupe®



COMBINÉS : CUTTER & COUPE-LÉGUMES

R 301 • R 301 Ultra



RESTAURANTS - TRAITEURS

Fonction CUTTER

- 3 couteaux disponibles avec un affûtage adapté à tous types d'utilisation.
- 2 lames en inox avec capuchon démontable.
- Couteau fond de cuve, une exclusivité Robot-Coupe, pour une parfaite homogénéité des produits travaillés et une qualité de coupe optimale.

EN OPTION
3
COUTEAUX

Couteau lisse

En standard



HACHAGES GROS



HACHER FIN



EMULSIONNER

Couteau cranté

En option



SPÉCIAL
Broyages
Pâtisserie



BROYER



PÉTRIR

Couteau denté

En option



SPÉCIAL
Herbes
Épices



ÉPICES



HERBES



Restaurants - Traiteurs



Kit Extracteur de Jus

- Accessoire disponible en option
- Coulis et jus d'agrumes, sauces, soupes, sorbets et glaces, smoothies, confitures, pâtes de fruits...

Coulis



Presse-Agrumes



R 301 - R 301 Ultra



PERFORMANCE

- **Couteau fond de cuve :** petites et grandes quantités.
- **Coupe glacée parfaite :** 24 disques affûtage de lame haute précision.



POLYVALENCE

- **Cutter :** hachages, émulsions, pétrissages, broyages et sauces.
- **Coupe-Légumes :** émincés, râpés, ondulés, juliennes.



GAIN DE TEMPS

- Cutter : jusqu'à **1,5 kg de viande hachée en 2 minutes.**
- Coupe-Légumes : jusqu'à **4 kg de carottes râpées en 1 minute.**



ROBUSTESSE

- **Longévité accrue :**
- Moteur asynchrone puissant à usage intensif.



4 MACHINES en 1!



Cuve
3,7 L



Cuve
inox
3,7 L



FONCTION COUPE-LÉGUMES : PRÉPARER TOUT TYPE D'INGRÉDIENTS

Goulotte cylindrique Ø 58 mm : coupe uniforme des produits longs et délicats.



- **Grande goulotte :** Permettant la coupe de légumes type choux, celeris, salades, tomates.



FONCTION CUTTER : PETITES ET GRANDES QUANTITÉS

Couteau :
2 lames lisses en inox.



Couvercle :
Adjonction de liquide ou d'ingrédients en cours de préparation.



Fonction COUPE-LÉGUMES

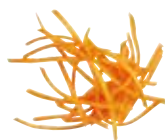
Disques inox

Eminceurs : 1 mm à 6 mm



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

Râpeurs : 1,5 mm à 9 mm



	Réf.		Réf.
1,5 mm	27588	Raifort 0,7 mm	27078
2 mm	27577	Raifort 1 mm	27079
3 mm	27511	Raifort 1,3 mm	27130
6 mm	27046	Parmesan	27764
9 mm	27632	Pdt type Rost'is	27191

EN OPTION
24
DISQUES

Ondulé : 3 mm et 5 mm



	Réf.		Réf.
3 mm	27622	5 mm	27623

Bâtonnets : 2x2 mm à 8x8 mm



	Réf.		Réf.
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



Restaurants - Traiteurs





Transformer
des produits frais
facilement



Gagner
du temps



Réduire
les tâches manuelles



Diminuer
le gaspillage



Ref.: 450 536 - 01/2026 - Français



Faites une demande de démonstration
sur notre site internet :
robot-coupe.com

& Scan now
Follow us



Fabriqué en France