

# 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

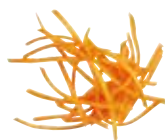
## Disques inox

### 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 Rostis	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 - 03/2026 - Français



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

& Scan now  
Follow us



Fabriqué en France