

robot coupe®

 **COMBINÉS : CUTTER & COUPE-LÉGUMES**
R 401 • R 402



Fonction CUTTER

Couteau fond de cuve, une exclusivité robot-Coupe, pour une parfaite homogénéité des produits travaillés pour les petites et les grandes quantités.

EN OPTION
3
COUTEAUX

Couteau lisse

En standard



3,3 lbs
2 mins



HACHAGES GROS



HACHAGES FINS



SAUCES, ÉMULSIONS

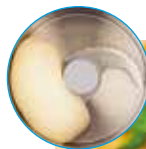
Couteau cranté

En option



3,3 lbs
2 mins

SPÉCIAL
Broyages
Pâtisserie



PÉTRISSAGES



BROYAGES

Couteau denté

En option



3,3 lbs
2 mins

SPÉCIAL
Herbes
Épices



HACHAGES D'HERBES



HACHAGES D'ÉPICES

R 401

- Modèle monophasé
- 1 Vitesse : **1725 tr/min**

R 402

- Modèle monophasé
- 2 Vitesses :
 - Vitesse coupe-légumes :
600 tr/min
 - Vitesse cutter : **1800 tr/min**

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 401 - R 402



L'allié des chefs au quotidien !



PERFORMANCE

- **Couteau fond de cuve** : petites et grandes quantités.
- **Coupe glacée parfaite** : 28 disques affûtage de lame haute précision.



POLYVALENCE

- **Cutter** : hachages, émulsions, pétrissages, broyages et sauces.
- **Coupe-Légumes** : émincés, râpés, ondulés, juliennes, macédoines et frites (sauf R 401).



GAIN DE TEMPS

- Cutter : jusqu'à **3,3 lbs de viande hachée en 2 minutes.**
- Coupe-Légumes : jusqu'à **8,8 lbs de carottes râpées en 1 minute.**



ROBUSTESSE

- **Longévité accrue** :
- Cuves cutter et coupe-légumes **en inox.**
- Bloc moteur **métallique.**
- Moteur asynchrone puissant à **usage intensif.**



4 MACHINES en 1!



FONCTION COUPE-LÉGUMES : PRÉPARER TOUT TYPE D'INGRÉDIENTS

Grande Goulotte (surface 12 in²):

Fruits et légumes tels que : choux, céleris, salades, tomates, oignons, pommes, poires, kiwis, citrons...



Cylindrical hopper (Ø: 2 1/4"):

Long vegetables such as carrots, zucchini, cucumber, etc.



Poussoir Exactitude :

Ø2 9/32" ingrédients de petit calibre tels que : piments, cornichons, pickles, saucisses sèches, asperges, bananes, fraises...



Lateral ejection system:

- Space-saving.
- More convenient.



FONCTION CUTTER : PETITES ET GRANDES QUANTITÉS

Couvercle :

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



Ergonomic Soft Touch handle:

Convenient and easy to grip.



Couteau :

2 lames lisses en inox.



Nettoyage facile en machine :

Toutes les pièces se démontent facilement et se lavent en machine.



Fonction COUPE-LÉGUMES

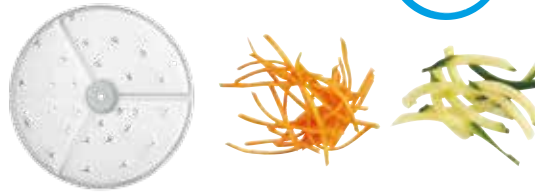
Disques inox

**Eminceurs : 1 mm (3/64")
à 6 mm (1/4")**



	Réf.		Réf.
1 mm (3/64")	27051	4 mm (5/32")	27566
2 mm (5/64")	27555	5 mm (3/16")	27087
3 mm (1/8")	27086	6 mm (1/4")	27786

**Râpeurs : 1.5 mm (1/16")
à 9 mm (11/32")**



	Réf.		Réf.
1.5 mm (1/16")	27588	Raifort 0,7 mm	27078
2 mm (5/64")	27577	Raifort 1 mm	27079
3 mm (1/8")	27511	Raifort 1,3 mm	27130
6 mm (1/4")	27046	Parmesan	27764
9 mm (11/32")	27632	Pdt type Rostis	27191



Ondulé : 2 mm (5/64")



	Réf.
2 mm (5/64")	27621

**Bâtonnets : 2x2 mm (5/64"x5/64")
à 8x8 mm (5/16"x5/16")**



	Réf.		Réf.
2 x 2 mm (5/64"x5/64")	27599	4 x 4 mm (5/32"x5/32")	27047
2 x 4 mm (5/64"x5/32")	27080	6 x 6 mm (1/4"x1/4")	27610
2 x 6 mm (5/64"x1/4")	27081	8 x 8 mm (5/16"x5/16")	27048

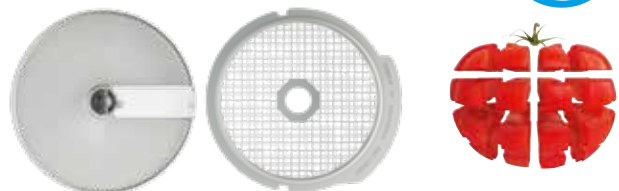
Fonction macédoine et frite: R 402 uniquement

Traitement de surface **Mineral+**

- Haute résistance
- Fraîcheur préservée
- Nettoyage facile au lave vaisselle



**Macédoines : 8x8x8 mm (5/16")
à 12x12x12 mm (15/32")**



8x8 mm (5/16") Réf. 27513W	10x10 mm (3/8") Réf. 27514W	12x12 mm (15/32") Réf. 27515W

**Frites : 8x8 mm (5/16")
à 10x10 mm (3/8")**



8x8 mm (5/16") Réf. 27116W	10x10 mm (3/8") Réf. 27117W

**Nettoyage des grilles macédoines :
D-Clean Kit - Inclus avec la machine**

robot coupe®

#THEsolution



Transformer

des produits frais facilement



Gagner

du temps



Réduire

les tâches manuelles



Diminuer

le gaspillage



05/2024 - USA_FR



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

Scan now
Follow us



Fabriqué en France