

robot coupe®



ABBINATI: CUTTER E TAGLIAVERDURE

R 301 • R 301 Ultra



RISTORANTI - ROSTICCERIE

Funzione CUTTER

- 3 coltelli disponibili con un'affilatura adatta a tutte le preparazioni.
- 2 lame in acciaio inox con cappuccio smontabile.
- Coltello a fondo vasca, esclusività Robot-Coupe, per una perfetta omogeneità dei prodotti lavorati e una qualità di taglio ottimale.



Coltello liscio

Di serie



TRITO GROSSOLANO



TRITO FINE



SALSE, OMOGENEIZZATI

Coltello dentato

In opzione



SPECIALE
Frantumazioni
Pasticceria



FRANTUMAZIONI



IMPASTI

Coltello dentato fine

In opzione



Speciale
Erbe
Spezie



SPEZIE POLVERIZZATE



TRITI DI ERBE



Ristoranti - Rosticcerie



Kit estrattore di SUCCO

- Accessorio disponibile in opzione
- Succhi di frutta e salse, zuppe, sorbetti, gelati, smoothie, marmellate, gelatine di frutta, ecc.

Salsa



Spremiagrumi



R 301 - R 301 Ultra



PRESTAZIONI

- **Coltello a fondo vasca:** piccole e grandi quantità.
- **Taglio netto e preciso:** 24 dischi in opzione.



POLIVALENZA

- **Cutter:** triti, emulsioni, impasti, frantumazioni o salse.
- **Tagliaverdure:** fette, julienne, listelli.



RISPARMIO DI TEMPO

- Cutter: fino a 1,5 kg di carne trita in 2 minuti.
- Tagliaverdure: fino a 4 kg di carote grattugiate in 1 minuto.



ROBUSTEZZA

- **Maggiore durata**
- **Motore ad induzione per uso intensivo.**



4 MACCHINE in 1!



Vasca da
3.7 L



Vasca
inox da
3.7 L



FUNZIONE TAGLIAVERDURE: PREPARA QUALSIASI TIPO D'INGREDIENTE

Tramoggia cilindrica
Ø 58 mm: taglio uniforme
dei prodotti lunghi e delicati.



Grande tramoggia:

Frutta e verdura come cavolo, sedano, lattuga, pomodori, cipolle, mele, pere, kiwi, limoni, ecc.



FUNZIONE CUTTER: PICCOLE E GRANDI QUANTITÀ

Coltello:
2 lame lisce inox.



Coperchio:

Aggiunta di liquidi o d'ingredienti in fase di lavorazione



Funzione TAGLIAVERDURE

Dischi in acciaio inossidabile

Fette: 1 mm a 6 mm



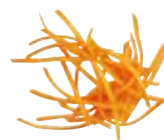
1 mm
2 mm
3 mm

Cod.
27051
27555
27086

4 mm
5 mm
6 mm

Cod.
27566
27087
27786

Listelli: 1.5 mm a 9 mm



1,5 mm
2 mm
3 mm
6 mm
9 mm

Cod.
27588
27577
27511
27046
27632

Radici 0.7 mm
Radici 1 mm
Radici 1.3 mm
Pane, Formaggio
Patate tipo Rosti

Cod.
27078
27079
27130
27764
27191

IN OPZIONE
24
DISCHI

Fette Ondulate: 3 mm e 5 mm



3 mm

Cod.
27622

5 mm

Cod.
27623

Julienne: 2x2 mm a 8x8 mm



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

Cod.
27599
27080
27081

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

Cod.
27047
27610
27048



Ristoranti - Rosticcerie





Lavora
facilmente gli
alimenti freschi



Risparmio
di tempo



Riduce
le attività manuali



Riduce
gli sprechi



Cod. : 450540 - 03/2026 - Italia



Compilate il form sul nostro sito Internet per avere
una dimostrazione nella Vostra cucina
robot-coupe.com/it

& Scan now
Follow us



Prodotto in Francia