

robot coupe®



ABBINATI: CUTTERS & TAGLIAVERDURE

R 401 • R 402 • R 402 V.V.



Funzione CUTTER

Gruppo coltelli doppia lama a fondo vasca, un'esclusività Robot-Coupe per ottenere una consistenza perfettamente omogenea, per piccole e grandi dosi.

IN OPZIONE
3
COLTELLI

Coltello liscio

Di serie



TRITO GROSSOLANO



TRITO FINE



SALSE, OMOGENEIZZATI

Coltello dentato

In opzione



Speciale
Frantumazioni
Pasticceria



IMPASTI



FRANTUMAZIONI

Coltello dentato fine

In opzione



Speciale
Erbe
Spezie



TRITI DI ERBE



SPEZIE POLVERIZZATE

R 401

- Modello monofase:
- 1 Velocità:
1500 giri/min.

R 402

- 2 Velocità:
- Velocità Tagliaverdure:
500 giri/min. in monofase
750 giri/min. in trifase
 - Velocità Cutter:
1500 giri/min.

R 402 V.V.

- Velocità variabile:
- Modello monofase
 - Velocità Tagliaverdure:
300 a 1000 giri/min.
 - Velocità Cutter:
300 a 3500 giri/min.

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 401 - R 402



Il miglior alleato gionaiero di un cuoco!



PRESTAZIONI

- **Coltello a fondo vasca:** piccole e grandi quantità.
- **Taglio netto e preciso:** 28 dischi in opzione.



POLIVALENZA

- **Cutter:** triti, emulsioni, impasti, frantumazioni o salse.
- **Tagliaverdure:** fette, julienne, listelli, cubetti e patatine fritte (salvo l'R 401).



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**
- Accessorio Cutter in **acciaio inossidabile** e tramoggia per il taglio delle verdure.
- Base motore in **metallo.**
- **Motore ad induzione** per uso intensivo

4 MACCHINE in 1!



Inquadra il codice QR per vedere la macchina in azione.



Vasca inox da 4,5 litri



Vasca inox da 4,5 litri



FUNZIONE TAGLIAVERDURE: PREPARA QUALSIASI TIPO D'INGREDIENTE

Grande tramoggia (Superficie 104 cm²):

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



Tramoggia cilindrica Ø 58 mm:

Verdure lunghe come carote, zucchine, cetrioli, ecc.



Pressino Exactitube:

Ø 39 mm per tagliare ingredienti di piccole dimensioni come i peperoncini, cetriolini, salami, asparagi, banane, fragole, ecc.



Sistema di espulsione laterale:

- Poco ingombrante
- Più pratico.



FUNZIONE CUTTER: PICCOLE E GRANDI QUANTITÀ

Coperchio:

Aggiunta di liquidi o ingredienti in fase di lavorazione.



Impugnatura ergonomica Soft Touch:

Comoda e facile da prendere.



Coltello:

2 lame lisce inox.



Facile da pulire in lavastoviglie:

Tutti i pezzi si possono smontare facilmente e si possono lavare in lavastoviglie.



Funzione TAGLIAVERDURE

Dischi in acciaio inossidabile

Fette: 1 mm a 6 mm



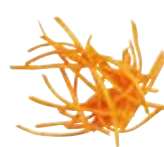
1 mm
2 mm
3 mm

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

Cubetti e patatine fritte: unicamente R 402 e R 402 V.V.

Trattamento superficiale

Mineral+

- Alta resistenza
- Preserva la freschezza
- Pulizia semplice, lavabile in lavastoviglie

IN OPZIONE
29
DISCHI

Cubetti: 8x8x8 mm a 12x12x12 mm



8 x 8 x 8 mm
Cod. 27513W

10 x 10 x 10 mm
Cod. 27514W

12 x 12 x 12 mm
Cod. 27515W

Patate Fritte : 8x8 mm a 10x10 mm



8 x 8 mm
Cod. 27116W

10 x 10 mm
Cod. 27117W

**Attrezzo pulizia della griglia taglio cubetti:
D-Clean Kit - Compreso con la macchina**

robot coupe®

#THEsolution



Lavora
facilmente gli
alimenti freschi



Risparmio
di tempo



Riduce
le attività manuali



Riduce
gli sprechi



Cod.: 452 036 - 11/2024 - Italien



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