

# robot coupe®



**ABBINATI: CUTTER & TAGLIAVERDURE**

R 301 • R 301 Ultra



**RISTORANTI - ROSTICCERIE**

## ► funzione CUTTER

Per tutti i tipi di triti, ripieni fini, emulsioni, macinature e impasti.

### ERGONOMIA

**Nuovo coperchio** facile da posizionare sulla vasca per un utilizzo semplice e rapido.

### PERFORMANCE

Vasca da 3,7 litri che permette la lavorazione di piccole e grandi dosi.

### SICUREZZA

**Nuovo sistema di sicurezza** meccanico-magnetica e freno motore che arresta il movimento del coltello non appena viene aperto il coperchio.

### PRECISIONE

I modelli R 301 e R 301 Ultra sono dotati di un **comando a impulsi** per una maggiore precisione del taglio.



### COMFORT

I modelli R301 e R301Ultra sono dotati di una **nuova maniglia** per una migliore comodità di utilizzo.

### POLIVALENZA

Coltello liscio fornito di dotazione. Es.: triti grossolani, salse, ecc.

**In opzione:**

- **coltello dentato** per macinazioni, impasti, ecc.
  - **coltello dentato fine** per il taglio del prezzemolo
- Es.: triti fini, salse, ecc.



## ► funzione TAGLIAVERDURE

### PERFORMANCE



**Grande tramoggia** (superficie 104 cm<sup>2</sup>) che permette il taglio di verdure come cavoli, sedano, rapa, insalate e pomodori.

### COMFORT

**Riavvio automatico della macchina mediante leva** per una più grande praticità di utilizzo e rapidità di esecuzione.

### PRECISIONE

**Nuovo disco espulsore** progettato per assicurare una perfetta espulsione e con particolare attenzione per i prodotti più delicati.

### POLIVALENZA

È disponibile una **gamma completa di 23 dischi in acciaio inox** per soddisfare tutte le vostre esigenze in materia di taglio di frutta e verdura: fette lisce e ondulate, listelli, julienne e grattugie.



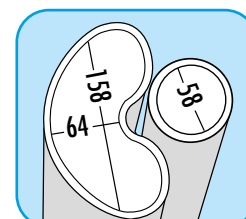
### PERFORMANCE

Canale cilindrico progettato per le verdure lunghe o fragili e che garantisce una notevole precisione di taglio.



### ERGONOMIA

**Il nuovo accessorio taglia-verdure**, comune ai modelli R 301 e R 301 Ultra, è costituito da una vasca tagliaverdure e da un coperchio. La **vasca** e il **coperchio** sono smontabili.





# ABBINATI Cutter & Tagliaverdure



## I vantaggi prodotto :

### • 2 Apparecchi in 1!

1 accessorio Cutter e 1 accessorio tagliaverdure si adattano su uno stesso blocco motore.

### • Indispensabile :

trita, impasta, frantuma, sminuzza facilmente e grazie alla gamma di 23 dischi in inox realizza fette, julienne, cubetti e listelli con una qualità di taglio ottimale. Questo abbinato Vi renderà molteplici servizi che scoprirete a mano a mano che lo utilizzerete.

### • Efficiente :

Bastano 1 o 2 minuti per realizzare una maionese, una tartara, un purè di carote o una composta di mele.

### • Robusto :

Motore asincrono industriale ad uso intensivo per una grandissima affidabilità e durata.



## Numero di coperti :

10 a 70



## Destinato a :

Ristoranti, rosticcerie



## In breve :

- Con elevate prestazioni, rapidi e robusti, gli abbinati Robot-Coupe (12 modelli) sapranno soddisfare tutte le esigenze dei professionisti per utenze da 10 a 400 coperti.
- Saranno un sicuro e vantaggioso investimento, anche per il risparmio di tempo



## KIT ESTRATTORE DI SUCCO

Nuovo accessorio ideale per la realizzazione di salse e di succhi di frutta e di verdura per la preparazione di antipasti, verrine, salse, minestre, sorbetti e gelati, smoothie, marmellate e gelatine di frutta...

### Salsa kit



Tramoggia grande capacità  
75 x 90 mm



Salse per  
antipasti



Salsa per sugo  
di pomodoro



Salsa di fragola  
per marmellate



Salsa di lamponi  
per sorbetti

### Spremiagrumi



Succo di pompelmo



Succo di limone

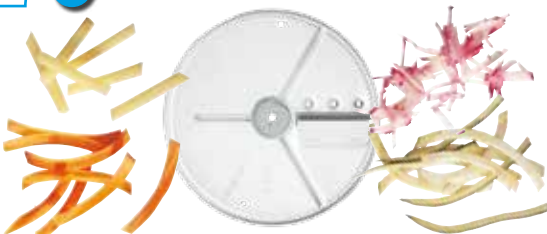


## Fette : 1 mm ▶ 6 mm



	ref.
1 mm.	27051
2 mm	27555
3 mm	27086
4 mm	27566
5 mm	27087
6 mm	27786
ondulate 3 mm	27622
ondulate 5 mm	27623

## Fiammiferi : 2x2 mm ▶ 8x8 mm



	ref.
2 x 2 mm	27599
2 x 4 mm	27080
2 x 6 mm	27081
4 x 4 mm	27047
6 x 6 mm	27610
8 x 8 mm	27048

## Julienne - grattugia : 1,5 mm ▶ 9 mm



	ref.
1,5 mm	27588
2 mm	27577
3 mm	27511
6 mm	27046
9 mm	27632
patate	27191
ravanelli 0,7 mm	27078
ravanelli 1 mm	27079
ravanelli 1,3 mm	27130
parmigiano	27764

## Motore ad induzione



- **Motore asincrono industriale ad uso intensivo** per una grandissima affidabilità e durata.
- Motore montato su cuscinetti a sfera per un funzionamento silenzioso privo di vibrazioni.
- Motore in presa diretta con gli accessori :
  - **maggiore potenza fornita**
  - sistema di avviamento semplice.
- **Nessuna manutenzione:** nessun pezzo soggetto ad usura.
- **Albero motore in acciaio inox.**

Norma  
CE

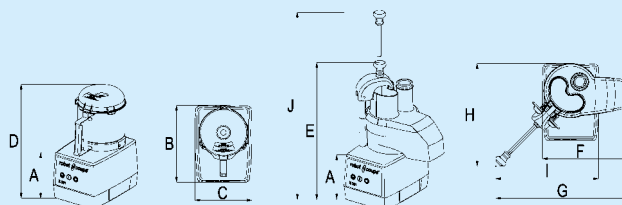
### Caratteristiche

	Blocco motore	Accessorio cutter	Accessorio tagliaverdure	Potenza (Watts)	Voltaggi* (Amp.)	Peso (kg)	
						netto	con imballo
<b>R301</b>	Monofase 1500 giri/min	3,7 litri Materiale composito	Inox Collezione 23 dischi	650	230V/1 50 Hz 1,7	15	18
<b>R301 Ultra</b>	Monofase 1500 giri/min	3,7 litri Inox	Inox Collezione 23 dischi	650	230V/1 50 Hz 3	15	18

### Dimensioni (in mm)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
<b>R 301</b>	205	304	226	427	570	340	525	405	410	726
<b>R 301 Ultra</b>	205	304	226	427	570	340	525	405	410	726

\* Altri voltaggi disponibili.



**robot coupe®**

FABBRICATO IN FRANCIA DA ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Direzione Generale, Francia,  
Internazionale e Marketing :

Tel. : + 33 1 43 98 88 33  
email : international@robot-coupe.com

**www.robot-coupe.com**

Distribuito in Italia da  
**Robot Coupe italia srl**

via Stelloni Levante 24/a  
40012 Calderara di Reno (BO)

Tel: 051 72 68 10  
Email: info@robot-coupe.it

**www.robot-coupe.it**

### STANDARD:

Apparecchi conformi:



- Con quanto previsto dalle seguenti direttive comunitarie, comprese le ultime modifiche e con la relativa legislazione di recepimento: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, CE n° 1935/2004, UE n° 10/2011.
- E che sono state applicate le seguenti norme armonizzate: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.