

robot *coupe*®



TAFELMODEL CUTTERS

R 2 • R 3 • R 4 • R 4 V.V. • R 5 • R 5 V.V. • R 7 • R 7 V.V.



RESTAURANTS - INSTELLINGEN - TRAITEURS - BANKETBAKKERS

R 5 - R 5 V.V. - R 7 - R 7 V.V.

Door de opening in het deksel kunnen tijdens de bereiding gemakkelijk ingrediënten worden toegevoegd.

INNOVATIE

Kuipbodemmes: gelijkmatige verwerking van kleine en grote hoeveelheden.



R-Mix functie om broze producten te vermengen zonder ze te snijden bij de R 5 V.V. en de R 7 V.V.

R 5 verkrijgbaar met 1V, 2V of V.V.

R 7 verkrijgbaar met 2V of V.V.



Roestvrijstalen kuip: Grote inhoud 5,9L of 7,5L. Tijdwinst door vergroting van de verwerkte hoeveelheid.

Ergonomische Soft Touch handgreep: Gebruiksgemak.

Timer: timer-functie en stopwatch. Precisiewerk. Nog meer gebruiksgemak, precisie en regelmatigheid bij het bereiden van recepten.

R 2 - R 3 - R 4 - R 4 V.V.

Speciaal polycarbonaat deksel om tijdens de bereiding vloeistoffen of ingrediënten toe te kunnen voegen.

INNOVATIE

Mes op bodem van de kuip: gelijkmatige verwerking van kleine en grote hoeveelheden.



R 4 V.V. met variabele snelheid van 300 tot 3500 tpm.



Roestvrijstalen kuip:
- 4,5 liter bij de modellen R 4 en R 4 V.V.
- 3,7 liter bij het R 3
- 2,9 liter bij het model R 2

Ergonomische Soft Touch handgreep: Gebruiksgemak.

R 2 met 1 snelheid van 1500 tpm
R 3 met 1 snelheid van 1500 tpm of 3000 tpm, afhankelijk van het model.
R 4 met 2 snelheden van 1500 en 3000 tpm.
R 4-1500 met 1 snelheid van 1500 tpm.



Tafelmodel Cutters

Onmisbaar voor gebak en voor in de keuken!

Doeltreffendheid :

- Toestel voor het vervaardigen van farces, hakken, emulsies, mousses, en deegjes met een perfect eindproduct en dit in enkele minuten. Voor het vervaardigen van mousses en farces is het aangeraden te werken met een snelheid van 3000 tpm.

Nauwkeurigheid :

- Puls knop voor een betere controle bij het draaien.
- Sommige modellen zijn voorzien van een variabele snelheid voor een bredere waaier aan mogelijkheden.

Sterkte en levensduur :



- Industriële asynchrone motor voor intensief gebruik voor zeer grote betrouwbaarheid en lange levensduur.



Aantal maaltijden :

10 tot 100



Doelgroep :

Restaurants, Instellingen,
Traiteurs, Banketbakkers



Kortom :

Als voorloper en onbetwist marktleider biedt Robot-Coupe het volledigste assortiment tafelmodel cutters met een serie van 12 modellen van 2.9 tot 11.5 liter.



R 2 - R 5 V.V. :

Mes met gladde snijbladen.
Messen met gekartelde of getande snijbladen als optie.



R 7 - R 7 V.V. :

Volledig roestvrijstalen mes met demonteerbare gladde snijbladen. Gekartelde en getande snijbladen als optie.



Glad mes
Standaard
inbegrepen



1,5 kg gehakt vlees in
1 minuut



1,5 kg humus in 3 minutes



2,5 kg de saus/emulsie in
2 minuten



Gekarteld mes

**SPECIAAL
Vermalen
Gebak**



1,5 kg taartdeeg in
2 minuten



1,5 kg cacao in minder dan
5 minuten



Getand mes

**SPECIAAL
Tuinkruiden
Specerijen**



1,5 kg gehakte tuinkruiden
in 1 minuut



3 kg gehakte specerijen in
minder dan 5 minuten



robot coupe®

#THEsolution



Verwerk
gemakkelijk verse
producten



Beperkt
het aantal
handmatige taken



Vermindert
het afval



Bespaart
tijd



Ref: 451 803D - 04/2024 - Hollandais



Vraag een demo aan op onze website:
robot-coupe.com

& Scan now
Follow us



Made in frankrijk