

robot coupe®

 **GECOMBINEERDE: CUTTERS & GROENTESN DERS**
R 301 • R 301 Ultra



RESTAURANTHOUDERS - TRAITEURS

CUTTER functie

- 3 verschillende messen met een voor ieder type gebruik aangepaste snijkant.
- 2 roestvrijstalen snijbladen met demonteerbare dop.
- Kuipbodennes, een Robot-Coupe exclusiviteit, voor perfecte gelijkmatigheid van de verwerkte producten en een optimale snijkwaliteit.

ALS OPTIE
3
MESSEN

Glad mes

Standaard inbegrepen



GROF HAKKEN



FIJN HAKKEN



EMULSIES

Gekarteld mes

Als optie



SPECIAAL
Vermalen
Gebak



VERMALEN



KNEDEN

Getand mes

Als optie



SPECIAAL
Tuinkruiden
& Specerijen



SPECERIJEN MALEN



TUINKRUIDEN HAKKEN



Restauranthouders - Traiteurs



Sap- en sausextractor-set

- Accessoire als optie verkrijgbaar.
- Citruscoulis en sappen, sauzen, soepen, sorbets, roomijs, smoothies, jam, vruchtengelei enz.

Sauzen



Citruspersers



R 301 - R 301 Ultra



EFFICIËNT

- **Mes op de kuipbodem:** kleine en grote hoeveelheden.
- **Perfekte snijkwaliteit:** 23 schijven met zeer precies geslepen messen.



VEELZIJDIG

- **Cutter:** hakken, emulgeren, kneden, malen en sauzen maken.
- **Groentesnijder:** snijden, raspen, gegolfde plakjes snijden, julienne snijden.



TIJDBESPARING

- Cutter: tot 1,5 kg gehakt vlees in 2 minuten.
- Groentesnijder: tot 4 kg geraspte wortels in 1 minute.



ROBUUST

- **Langere levensduur:** Krachtige asynchrone motor voor intensief gebruik.



4 MACHINES in 1!



GROENTESNIJDERFUNCTIE: ALLERHANDE INGREDIËNTEN BEREIDEN

Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm: gelijkmatig snijden van lange en tere producten.



Grote invoergoot:

Fruit en groenten zoals kool, selder, sla, tomaten, uien, appels, peren, kiwi's, citroenen enz.



CUTTERFUNCTIE: KLEINE EN GROTE HOEVEELHEDEN

Messen: 2 gladde snijbladen van roestvrij staal



Deksel: Toevoeging van vloeistof of ingrediënten tijdens de bereiding.



GROENTESNIJDER functie

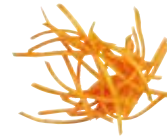
Roestvrijstalen schijven

Snijschijven: 1 mm tot 6 mm



	Ref.		Ref.
1 mm	27051	4 mm	27566
2 mm	27555	5 mm	27087
3 mm	27086	6 mm	27786

Raspen: 1.5 mm tot 9 mm



	Ref.		Ref.
1.5 mm	27588	Mierikswortel 0,7 mm	27078
2 mm	27577	Mierikswortel 1 mm	27079
3 mm	27511	Mierikswortel 1,3 mm	27130
6 mm	27046	Parmezaanse kaas	27764
9 mm	27632	Aardappelen voor rösti	27191

ALS OPTIE
24
SCHIJVEN

Gegolfde plakjes: 3 mm en 5 mm



	Ref.		Ref.
3 mm	27622	5 mm	27623

Staafjes: 2x2 mm tot 8x8 mm



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



Restauranthouders - Traiteurs





Verwerk
gemakkelijk verse
producten



Bespaart
tijd



Beperkt
het aantal
handmatige taken



Vermindert
het afval



Ref.: 451 560 - 03/2026 - Néerlandais



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

& Scan now
Follow us



Made in frankrijk