

# robot coupe®

 **ROBOTY WIELOFUNKCYJNE: CUTTER-WILK / SZATKOWNICA**  
R 201 XL • R 211 XL



**NIEWIELKIE RESTAURACJE – MAŁA GASTRONOMIA**

# Funkcja CUTTER/WILKA

- 3 rodzaje noży ze stali nierdzewnej idealne do każdego rodzaju zastosowania.
- 2 ostrza ze stali nierdzewnej ze zdejmowanym kołpakiem.
- Nóż przy dnie zbiornika, patent Robot Coupe, zapewnia doskonałą jednorodność przetwarzanych produktów i optymalną jakość cięcia.



## Nóż gładki

W wersji standardowej



GRUBE SIEKANIE



DROBNE SIEKANIE



EMULSJE

## Nóż z zębami

Opcja



Dedykowany  
do wyrobów  
cukierniczych



ROZDRABNIANIE



WYRABIANIE

## Nóż z nacięciami

Opcja



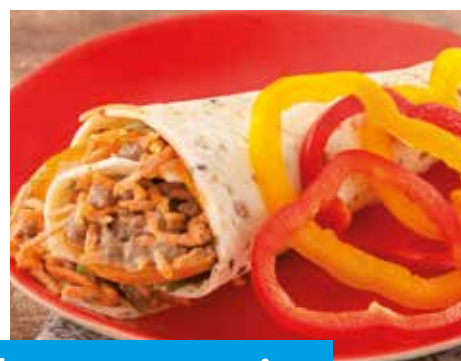
Do przypraw,  
ziół i gładkiego  
mielenia



SIEKANIE PRZYPRAW



SIEKANIE ZIÓŁ



Niewielkie restauracje – mała gastronomia





## Zestaw do przecierów

- Akcesoria dostępne opcjonalnie.
- Przeciery i soki z owoców cytrusowych, sosy, zupy, sorbety, lody, koktajle, dżemy, galaretki owocowe itp.

### Przeciery



### Wyciskania cytrusów



R 201 XL - R 211 XL



### WYDAJNOŚĆ

- **Nóż na dnie misy:** zarówno do małych, jak i większych ilości.
- **Idealne i dokładne cięcie:** 23 precyzyjnie naostrzonych tarcz tnących.



### WIELOFUNKCYJNOŚĆ

- **Cutter/Wilk:** krojenie, mieszanie, wyrabianie ciasta, rozdrabnianie oraz przygotowywanie sosów.
- **Szatkwonica do warzyw:** krojenie na plasterki, ścieranie, krojenie w plastry karbowane.



### OSZCZĘDNOŚĆ CZASU

- Cutter/Wilk: do 1,5 kg **mielonego mięsa w 2 minuty**.
- Szatkownica do warzyw: **nawet 4 kg startej marchwi w 1 minutę**.



### SOLIDNA KONSTRUKCJA

- **Dłuższa trwałość:** Mocny silnik asynchroniczny umożliwiający **intensywne użytkowanie**

4 URZĄDZENIA w 1!



Otwór wylotowy umiejscowiony z tyłu



### FUNKCJA SZATKOWNICY DO WARZEW: MOŻLIWOŚĆ PRZYGOTOWANIA DOWOLNEGO RODZAJU SKŁADNIKÓW

**Okrągły otwór wsadowy Ø 58 mm:** jednolite cięcie długich i delikatnych produktów.



- **Otwór wsadowy XL:** jednorazowo można włożyć do 6 pomidorów
- **Opatentowana pokrywa:** optymalne napełnianie otworu wsadowego



### FUNKCJA CUTTER/WILKA: ZARÓWNO DO MAŁYCH, JAK I WIĘKSZYCH IŁOŚCI

**Noże:** Dwa gładkie ostrza ze stali nierdzewnej.



**Pokrywa:** Dodawanie płynu lub składników w trakcie przetwarzania.



# FUNKCJA SZATKOWNICY DO WARZYW

## Tarcze tnące ze stali nierdzewnej

### Plastry: 1 mm do 6 mm



1 mm  
2 mm  
3 mm

Ref.  
27051  
27555  
27086

4 mm  
5 mm  
6 mm

Ref.  
27566  
27087  
27786

### Wiórki: 1.5 mm do 9 mm



1.5 mm  
2 mm  
3 mm  
6 mm  
9 mm

Ref.  
27588  
27577  
27511  
27046  
27632

chrzan 0.7 mm  
chrzan 1 mm  
chrzan 1.3 mm  
parmezan  
Ziemniaki typu Röstis

Ref.  
27078  
27079  
27130  
27764  
27191

DODATKOWO  
**24**  
TARCZE

### Plastry faliste: 3 mm i 5 mm



3 mm

Ref.  
27622

5 mm

Ref.  
27623

### Słupki/Julienne: 2x2 mm do 8x8 mm



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

Ref.  
27599  
27080  
27081

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

Ref.  
27047  
27610  
27048



## Niewielkie restauracje – mała gastronomia





# robot coupe®

#THEsolution



## Łatwość

przetwarzania świeżych  
produktów



## Oszczędność

czasu



## Ograniczenie

ilości pracy ręcznej



## Zmniejszenie

ilości odpadów



Ref.: 451 467D - 11/2024 - Polonais



Zamów przeprowadzenie prezentacji  
na naszej stronie internetowej:

[robot-coupe.com](http://robot-coupe.com)

& Scan now  
Follow us



Made in France