

robot coupe®

 **ROBOTY WIELOFUNKCYJNE: CUTTER-WILK / SZATKOWNICA**
R 301 • R 301 Ultra



RESTAURACJE - ŻYWIENIE ZBIOROWE

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 ZIOŁ



Restauracje - Żywnienie Zbiorowe



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 301 - R 301 Ultra



WYDAJNOŚĆ

- **Nóż na dnie misy:** zarówno do małych, jak i większych ilości.
- **Idealne i dokładne cięcie:** 24 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!



Pojemnik
3.7 L



Pojemnik
ze stali
nierdzewnej
3.7 L



FUNKCJA SZATKOWNICY DO WARZYN: MOŻLIWOŚĆ PRZYGOTOWANIA DOWOLNEGO RODZAJU SKŁADNIKÓW

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



Duży otwór wsadowy:

Owoce i warzywa, takie jak kapusta,
seler, sałata, pomidory, cebula,
jabłka, gruszki, kiwi, cytryny itp.



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



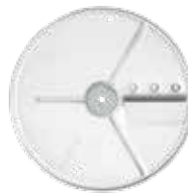
3 mm

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



Restauracje - Żywnienie Zbiorowe





Łatwość
przetwarzania świeżych
produktów



Oszczędność
czasu



Ograniczenie
ilości pracy ręcznej



Zmniejszenie
ilości odpadów



Ref. : 450 541 - 03/2026 - Polonais



Zamów przeprowadzenie prezentacji
na naszej stronie internetowej:
robot-coupe.com

& Scan now
Follow us



Made in France