

robot coupe®

 **ROBOTY WIELOFUNKCYJNE: CUTTER-WILK / SZATKOWNICA**
R 401 • R 402 • R 402 V.V.



Funkcja CUTTER/WILKA

Podwójne ostrze w podstawie naczynia miksującego, sprawia, że urządzenie Robot-Coupe jako jedyne zapewnia doskonale gładką konsystencję zarówno w przypadku dużych, jak i małych ilości.



Nóż gładki

W wersji standardowej



1.5 Kg
2 min



GRUBE SIEKANIE



DROBNE SIEKANIE



SOSY, EMULSJE

Nóż z zębami

Opcja



1.5 Kg
2 min

Dedykowany
do wyrobów
cukierniczych



WYRABIANIE



ROZDRABNIANIE

Nóż z nacięciami

Opcja



1.5 Kg
2 min

Do przypraw,
zioł i gładkiego
mielenia



SIEKANIE ZIOŁ



SIEKANIE PRZYPRAW

R 401

- Model jednofazowe:
- 1 prędkość:
1500 obr/min

R 402

- 2 Prędkości:
- Prędkość szatkownicy:
500 obr./min w wersji jednofazowej
750 obr./min w wersji trójfazowej
 - Prędkość cutter-wilka:
1500 obr/min

R 402 V.V.

- Płynna regulacja predkości:
- Model jednofazowe
 - Prędkość szatkownicy:
300 - 1000 obr/min
 - Prędkość cutter-wilka:
300 - 3500 obr/min

Zestaw do przecierów

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

Przecier



Wyciskania cytrusów



R 401 - R 402



Największy sojusznik szefa kuchni w jego codziennej pracy!



WYDAJNOŚĆ

- **Nóż na dnie misy:** zarówno do małych, jak i większych ilości.
- **Idealne i dokładne cięcie:** 28 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, słupki, kostkę i frytki (z wyjątkiem modelu R 401).



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:**
- **Nóż ze stali nierdzewnej** i specjalne naczynie do krojenia warzyw.
- **Metalowa** podstawa z silnikiem.
- Mocny silnik asynchroniczny umożliwiający **intensywne użytkowanie**

4 URZĄDZENIA w 1!



Zeskanuj kod QR, aby zobaczyć urządzenie w akcji.



*Nie wszystkie modele są dostępne w Polsce. W razie pytań skontaktuj się z swoim opiekunem z Robot Coupe

FUNKCJA SZATKOWNICY DO WARZEW: MOŻLIWOŚĆ PRZYGOTOWANIA DOWOLNEGO RODZAJU SKŁADNIKÓW

Duży otwór wsadowy (Powierzchnia 104 cm²):

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



Okrągły otwór wsadowy Ø 58 mm:

Do podłużnych warzyw, takich jak marchew, cukinia, ogórek itp.



Popychacz 2w1:

Otwór o średnicy Ø 39 mm umożliwia przetwarzanie małych składników, takich jak chili, korniszony, suszona kiełbasa, szparagi, banany, truskawki itp.



System wyrzutu bocznego:

- Oszczędność miejsca.
- Większa wygoda.



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

POKRYWA:

Możliwość dodawania płynów lub składników w trakcie przetwarzania.



Ergonomiczny uchwyt soft touch:

Wygoda i łatwe chwytanie.



Noże:

Dwa gładkie ostrza ze stali nierdzewnej.



Łatwe mycie w zmywarce:

Wszystkie części urządzenia można z łatwością zdemontować i umyć w zmywarce.



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



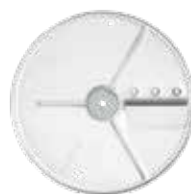
3 mm

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

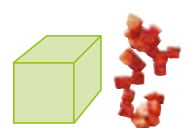
Krojenie w kostkę i frytki: Tylko modele R 402 i R 402 V.V.

Powłoka **Mineral+**

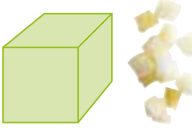
- Wysoka wytrzymałość
 - Świeżość zachowana
 - Łatwe czyszczenie
- Ostrza nadają się do zmywania w zmywarce

DODATKOWO
29
TARCZE

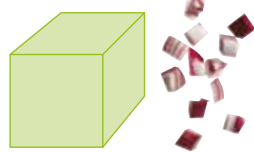
Kostka: 8x8x8 mm do 12x12x12 mm



8 x 8 x 8 mm
Ref. 27513W

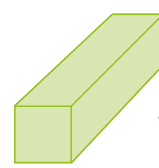


10 x 10 x 10 mm
Ref. 27514W

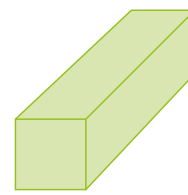


12 x 12 x 12 mm
Ref. 27515W

Frytki: 8x8 mm do 10x10 mm



8 x 8 mm
Ref. 27116W



10 x 10 mm
Ref. 27117W

Zestaw do czyszczenia kostki:
D-Clean Kit - W zestawie z urządzeniem

robot coupe®

#THEsolution



Łatwość

przetwarzania świeżych
produktów



Oszczędność

czasu



Ograniczenie

ilości pracy ręcznej



Zmniejszenie

ilości odpadów



Ref.: 452 050 - 11/2024 - Polonais



Zamów przeprowadzenie prezentacji
na naszej stronie internetowej:

robot-coupe.com

& Scan now
Follow us



Made in France