

robot coupe®

 **CONJUNTOS: CUTTERS E CORTADORES DE LEGUMES**
R 101 XL • R 201 XL • R 211 XL



PEQUENA RESTAURAÇÃO – TAKE-AWAY

Função CUTTER

- 3 lâminas disponíveis com afiação adaptada a todos os tipos de utilização.
- 2 facas em inox com tampa desmontável.
- Lâmina fundo de cuba, um exclusivo Robot-Coupe, para uma homogeneidade perfeita dos produtos processados e ótima qualidade de corte.

EM OPÇÃO
3
FACAS

Faca lisa Standard



PICADO GROSSO



PICADO FINO



EMULSÕES

Faca serrilhada Em opção



ESPECIAL para
triturações em
pastelaria



TRITURADOS



AMASSAR

Faca dentada Em opção



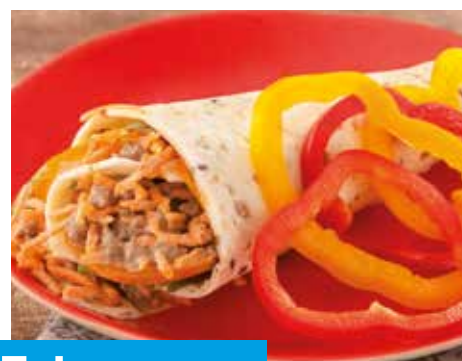
ESPECIAL para
ervas aromáticas
e especiarias



TRITURAÇÃO DE
ESPECIARIAS



TRITURAÇÃO DE ERVAS
AROMÁTICAS



Pequena Restauração – Take-away



Kit extrator de sumo

- Acessório disponível em opção*.
- Espremedor de citrinos, sumos diversos, molhos, sopas, sorvetes, gelados, smoothies, compotas, geleias de frutas, etc...

Coulis



Espremedor de citrinos



*Acessório não disponível no R 101 XL

R 101 XL - R 201 XL - R 211 XL



PERFORMANCE

- **Lâmina de fundo de cuba:** pequenas e grandes quantidades.
- **Cortes perfeitos:** 23 discos com afiação da lâmina de alta precisão.



POLIVALÊNCIA

- **Cutter:** picar, emulsionar, amassar, triturar ou ainda realizar molhos.
- **Cortador de legumes:** fatiar, ralar, cortes ondulados, juliana.



GANHO DE TEMPO

- Cutter: até **1.5 kg de carne picada em 2 minutos.**
- Cortador de legumes: até **4 kg de cenouras raladas em 1 minuto.**



ROBUSTEZ

- **Maior longevidade:**
- Motor assíncrono potente de **uso intensivo.**

2 MÁQUINAS em 1!



4 MÁQUINAS em 1!



Ejeção dos legumes na traseira

FUNÇÃO CORTADOR DE LEGUMES: PREPARAR TODOS OS TIPOS DE INGREDIENTES

Boca cilíndrica
Ø 58 mm: corte uniforme dos produtos compridos e delicados.



- **Boca XL:** até 6 tomates em uma única carga.
- **Tampa patenteada:** carga total da boca.



FUNÇÃO CUTTER: PEQUENAS E GRANDES QUANTIDADES

Lâminas:
2 facas lisas em inox.



Tampa:
Possibilidade de adicionar líquidos ou ingredientes durante a elaboração.



Função CORTADOR DE LEGUMES

Discos em aço inoxidável

Fatiadores: 1 mm a 6 mm



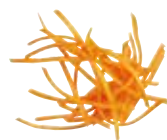
1 mm
2 mm
3 mm

Ref.
27051
27555
27086

4 mm
5 mm
6 mm

Ref.
27566
27087
27786

Raladores: 1.5 mm a 9 mm



1,5 mm
2 mm
3 mm
6 mm
9 mm

Ref.
27588
27577
27511
27046
27632

Rábano 0.7 mm
Rábano 1 mm
Rábano 1.3 mm
Queijo parmesão
Batatas tipo Röstis

Ref.
27078
27079
27130
27764
27191

EM OPÇÃO
24
DISCOS

Ondulado: 3 mm e 5 mm



3 mm

Ref.
27622

5 mm

Ref.
27623

Palitos: 2x2 mm a 8x8 mm

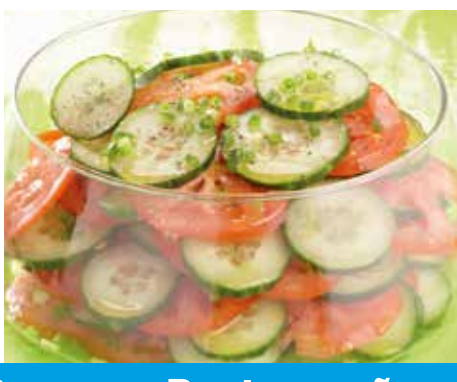


2 x 2 mm
2 x 4 mm
2 x 6 mm

Ref.
27599
27080
27081

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

Ref.
27047
27610
27048



Pequena Restauração – Take-away

robot coupe®

#THEsolution



Transformar
produtos frescos
facilmente



Ganhar
tempo



Reduzir
as tarefas manuais



Diminuir
o desperdício



Ref.: 450 837D - 11/2024 - Portugal



Efetue um pedido de demonstração no nosso site:
robot-coupe.com

& Scan now
Follow us



Made in France