

robot coupe®



SET ÜSTÜ PARÇALAYICI MİKSERLER

R 2 • R 3 • R 4 • R 4 V.V. • R 5 • R 5 V.V. • R 7 • R 7 V.V.



RESTORANLAR - OTELLER - ŞARKÜTERİLER - LOKANTALAR

R 5 - R 5 V.V. - R 7 - R 7 V.V.

Üretim esnasında sıvı veya başka malzemelerin eklenebilmesi için öngörölmüş polikarbonat kapak.

İNOVASYON

Hazne tabanında, ikiz-bıçak takımı: küçük ve büyük miktarlarda homojen çalışma.



R 5 V.V. ve R 7 V.V. üzerinde hassas ürünleri kesmeden karıştırmak için R-Mix fonksiyonu.

R 5'in 1V, 2V veya V.V. modelleri mevcuttur.
R 7'nin 2V veya V.V. modelleri mevcuttur.



Paslanmaz çelik hazne: Büyük kapasite 5,9 L veya 7,5 L. Çalışılan miktarı artırarak zamandan tasarruf edin.

Ergonomik "soft touch" tutma kolu: Kullanım Rahatlığı.

Zamanlayıcı: Geri sayım ve kronometre. Tariflerin gerçekleştirilmesinde daha fazla çalışma konforu, hassasiyet ve düzenlilik.

R 2 - R 3 - R 4 - R 4 V.V.

Üretim esnasında sıvı veya başka malzemelerin eklenebilmesi için öngörölmüş polikarbonat kapak.

İNOVASYON

Hazne tabanında, ikiz-bıçak takımı: küçük ve büyük miktarlarda homojen çalışma.



R 4 V.V., 300 - 3500 dev/dak. arası bir hız aralığına sahiptir.



Paslanmaz çelik hazne:
- R 4 ve R 4 V.V. modelleri için 4,5 litre
- R 3 modeli için 3,7 litre
- R 2 modeli için 2,9 litre

Ergonomik "soft touch" tutma kolu: Kullanım Rahatlığı.

Modele göre **R 2** 1500 dev/dak. arası bir hız aralığına sahiptir.
R 3, 1500 dev/dak. veya 3000 dev/dak. lık bir hıza sahiptir.
R 4, 1500 ve 3000 dev/dak. olmak üzere 2 hıza sahiptir.
R 4-1500, 1500 dev/dak. arası bir hız aralığına sahiptir.



Set Üstü Parçalayıcı Mikserle

Pastacılığın ve yemek pişirmenin vazgeçilmezi!

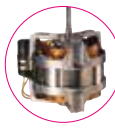
Güçlü performans:

- Her tür yiyeceğin işlenmesi için dizayn edilmiştir ve birkaç dakika içinde en uzun hazırlama işlemlerinin yerine hızla ve etkinlikle yoğunluk verir, karıştırır, öğütür, çeker, yoğurur ve püre haline getirir. 3000 dev/dak'lık hız, muslar ve ince dolma içleri için tavsiye edilir.

Hassas :

- En iyi kesim hassasiyeti için vurumlu çalışma imkânı sağlayan vurumlu çalıştırma kontrolü.
- Bazı modeller, kullanım hassaslığı ve geniş bir karışım sayısı elde etmek için hız değişkenliğine sahiptirler.

Güç ve uzun ömürlülük:



- Çok yüksek bir güvenilirlik ve uzun ömürlülük seviyesi için yoğun kullanımlarda güçlü asenkron motor.



Küver sayısı:

10 - 100



Kullanıcılar:

Restoranlar, Oteller, Şarküteriler, Lokantalar



Özetle:

Tartışmasız olarak öncü ve lider olan Robot-Coupe, 2,9 ile 11,5 litre arasındaki 12 modeli ile masa tipi kesiciler içerisinde en eksiksiz sunumu önermektedir.



R2 - R5 V.V.:

Düz bıçaklara sahip kesici.
Opsiyonel dişli ve ince dişli bıçaklar.



R7 - R7 V.V.:

Tamamı paslanmaz çelikten çıkarılabilir düz bıçaklar.
Opsiyonel dişli ve ince dişli bıçaklar.



Pürüzsüz bıçak
Standart olarak



1 dakika içerisinde 1,5 kg'a kadar kıyma



3 dakikada 1,5 kg humus

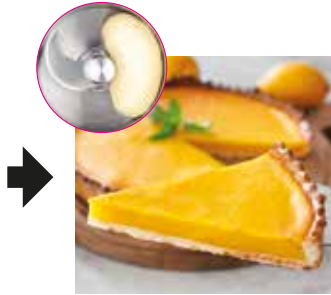


2 dakikada 2,5 kg sos/sübye



Kalın dişli bıçak

ÖZEL
Pastacılıkta
Öğütme
İşlemleri



2 dakika 1,5 kg pasta hamuru



5 dakikadan az bir sürede 1,5 kg kakao



İnce dişli bıçak

ÖZEL
Otlar
Baharatlar



1 dakika içerisinde 1,5 kg doğranmış ot



5 dakikadan az bir sürede 3 kg doğranmış baharat

*R 4 modelinin miktarlarına göre verilmiştir

robot coupe®

#THEsolution



Taze ürünleri kolayca
işleyin



Elle yaptığınız işleri
azaltın



Atıkları
azaltın



Zamandan
tasarruf edin



Ref.: 451 810D - 04/2024 - Turc



İnternet sitemizden tanıtım talep edin:
robot-coupe.com

& Scan now
Follow us



Fransa'da üretilmiştir