robot coupe®

DER SPEZIALIST IN NAHRUNGSMITTELVORBEREITUNG

KOMBIS: KUTTER & GEMÜSESCHNEIDEMASCHINEN

R 201 XL • R 211 XL

KLEINGASTRONOMIE - IMBISSSTÄNDE

Verwendung als KUTTER

- 3 Messer mit unterschiedlichem Schliff für alle Verarbeitungsarten lieferbar.
- 2 Edelstahlklingen mit abnehmbarer Schutzkappe
- Extra tief liegendes Messer, exklusiv von Robot-Coupe, für eine absolut gleichmäßige Verarbeitung und optimale Schnittqualität.

3 MESSER

Glattes Messer

Grob Hacken

Fein Hacken

Emulgieren

Zusätzlich lieferbar: Gezahntes Messer

Zerkleinern

Kneten

Zusätzlich lieferbar: Gekerbtes Messer

Gewürze

Kräuter

Kleingastronomie - Imbissstände

Küchen-Kit

- Zubehör zusätzlich lieferbar
- Coulis und Saft aus Zitrusfrüchten für Appetizer, Verrinen, Saucen, Suppen, Speiseeis, Smoothies, Marmeladen, Fruchtpaste usw.

Coulis

Zitruspresse

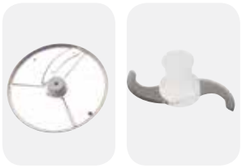
Kombis: Kutter & Gemüseschneidemaschinen
R 201 XL • R 211 XL: 2 Geräte in 1!

DECKEL

Hinzufügen von Flüssigkeiten während der Verarbeitung

HYGIENE

Zubehör leicht abzunehmen und zu reinigen.



PRÄZISE

Runder Einfüllschacht (Durchmesser 58 mm): gleichmäßiges Schneiden länglicher und empfindlicher Gemüsesorten

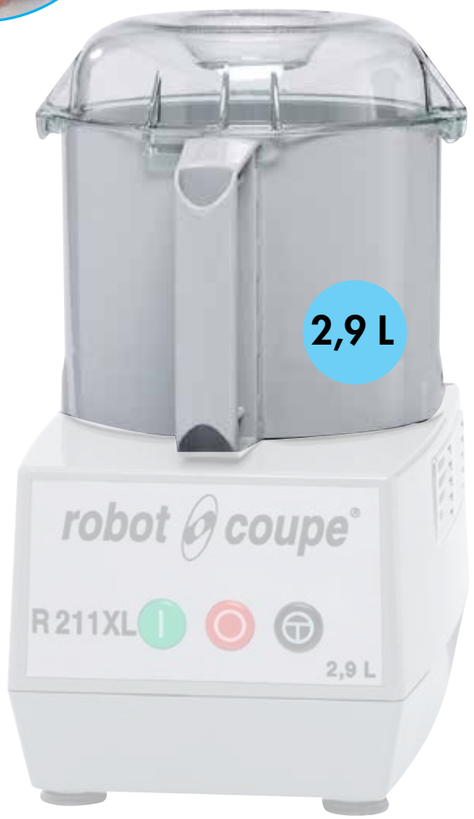
BESONDERS GROSS

- **XL-Einfüllschacht:** bis zu 6 Tomaten auf einmal.
- **Patentierter Deckel:** vollständige Befüllung des Einfüllschachts

10 / 20 **R 201 XL**

R 211 XL 10 / 30

Auswurf des Gemüses auf der Rückseite



Verwendung als GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE

Äußerst große Schnittvielfalt: 23 Scheiben mit Präzisionsschliff für einwandfreie Schnittqualität.

23 SCHEIBEN

Glatt: 1 mm ▶ 6 mm

	Art.-Nr		Art.-Nr
1 mm.	27051	4 mm	27566
2 mm	27555	5 mm	27087
3 mm	27086	6 mm	27786

Wellen: 2 mm

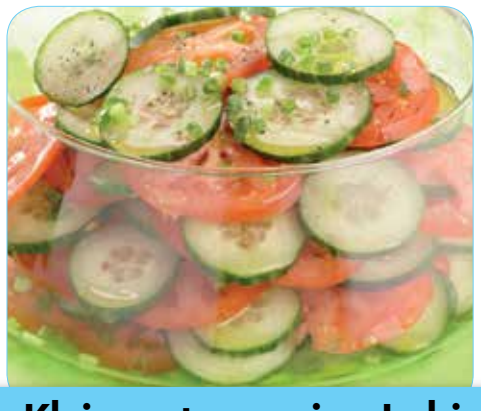
	Art.-Nr
2 mm	27621

Reiben/Raspeln: 1,5 mm ▶ 9 mm

	Art.-Nr		Art.-Nr
1,5 mm	27588	Rösti	27191
2 mm	27577	Meerrettich 0,7 mm	27078
3 mm	27511	Meerrettich 1 mm	27079
6 mm	27046	Meerrettich 1,3 mm	27130
9 mm	27632	Parmesan	27764

Stäbchen: 2x2 mm ▶ 8x8 mm

	Art.-Nr		Art.-Nr
2 x 2 mm	27599	4 x 4 mm	27047
2 x 4 mm	27080	6 x 6 mm	27610
2 x 6 mm	27081	8 x 8 mm	27048



Kleingastronomie - Imbissstände

Kombis: Kutter & Gemüseschneidemaschinen

Produktvorzüge:

- **Zwei Geräte in einem!**
  Kutter- und Gemüseschneideaufsatz mit gemeinsamem Motorblock
- **Unentbehrlich :**
  Zum Hacken, Zerkleinern, Emulgieren, Kneten sowie - dank eines vollständigen Sortiments aus 23 Edelstahlscheiben - zum Schneiden und Reiben in Scheiben, Streifen, Stäbchen mit einer unvergleichlichen Schnittqualität. Sie werden im Lauf der Zeit unaufhörlich neue Anwendungsmöglichkeiten entdecken.
- **Leistungsstark :**
  In nur 1 - 2 Minuten werden Mayonnaise, Tatar, Möhrenbrei oder Apfelmus zubereitet.
- **Robust :**
  Leistungsfähiger Asynchronmotor für intensiven Gebrauch, äußerst zuverlässig und langlebig.

Anzahl der Gedecke :

Bis 30 Gedecke.

Zielgruppe:

Kleingastronomie - Imbissstände

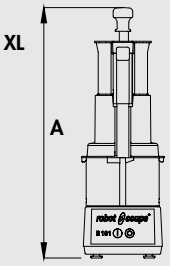
Kurzum

Diese leistungsstarken und robusten Kombigeräte sind eine sichere Investition für einen unschätzbaren Zeitgewinn!

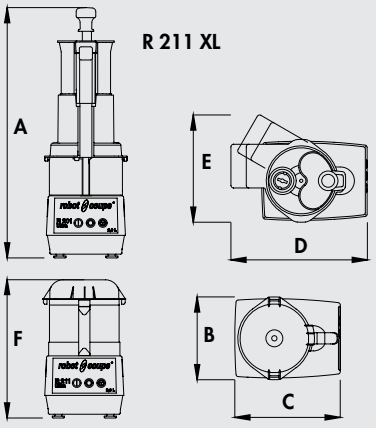
EG Norm

	Eigenschaften					
	Motorblock	**Kutteraufsatz**	**Gemüseschneideaufsatz**	**Leistung (W)**	**Stromaufnahme (A)**	**Anschlußleistung (A)**
R 201 XL	Einphasig 1500 U/min	2,9 Liter Verbundwerkstoff	Verbundwerkstoff Sortiment 23 Scheiben	550	230 V / 1 50 Hz	4,3
R 211 XL	Einphasig 1500 U/min	2,9 Liter Verbundwerkstoff	Verbundwerkstoff Sortiment 23 Scheiben	550	230 V / 1 50 Hz	5,7

R 201 XL



R 211 XL



	Abmessungen (mm)						Gewicht (kg)	
	A	B	C	D	E	F	**netto**	**Brutto**
R 201 XL	720	220	280				10	12
R 211 XL	720	220	280	362	285	365	9,5	12

Wir behalten uns das Recht vor, zu jeder Zeit und ohne Vorankündigung die technischen Eigenschaften dieser Geräte zu ändern. Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben sind nicht bindend und können jederzeit geändert werden.
© Alle Rechte für alle Länder vorbehalten durch ROBOT-COUPE s.n.c.

Réf. : 450 834 - 02/2013 - Allemand

robot coupe®

HERGESTELLT IN FRANKREICH VON ROBOT-COUPE S.N.C.
Geschäftsleitung, Frankreich, International und Marketing :
Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
email : international@robot-coupe.com
Verbindungsbüro Deutschland :
Tel.: 01805 26 65 20 - Fax : 01805 26 65 30
Postfach 10 05 43 - D-66005 Saarbrücken
email : verkauf@robot-coupe.fr
www.robot-coupe.com

VERTRIEB

NORMEN:

Die Geräte entsprechen:

- Folgenden EU-Richtlinien und der entsprechenden deutschen Gesetzgebung: 2006/42/EG, 2006/95/EG, 2004/108/EG, 1935/2004/EG, 10/2011/EU, «RoHS» 2002/95/EG, «DEEE» 2002/96/EG.
- Folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften: EN 12100-1 & 2 - 2006, EN 60204- 1 - 2006, EN 12852, EN 1678 - 1998, EN 60529-2000 : IP 55, IP 34.

SYNEG DEEE