

# robot coupe®

EQUIPOS PARA LA ELABORACION CULINARIA

 **COMBINADOS CUTTER/CORTA-HORTALIZAS**  
R 301 • R 301 Ultra



RESTAURANTES - BANQUETES

## ► Función CUTTER

Para picar, triturar, emulsionar y amasar.

### ERGONOMIA

Nueva tapa fácil de colocar sobre la cuba para una utilización sencilla y rápida.

### RENDIMIENTO

Cuba de 3,7 litros que permite trabajar cantidades pequeñas y grandes.

### SEGURIDAD

Nuevo sistema de seguridad magnético y freno del motor que detiene la cuchilla cuando se abre la tapa.

### PRECISIÓN

Los modelos R 301 y R 301 Ultra botón por impulsos para lograr un corte más preciso.



### COMODIDAD

Modelos R 301 y R 301 Ultra provistos de una nueva asa para mayor comodidad.

### POLIVALENCIA

Cuchilla lisa en versión estándar con caperuza desmontable.

Ej.: picados gruesos, picados finos, emulsiones, etc.

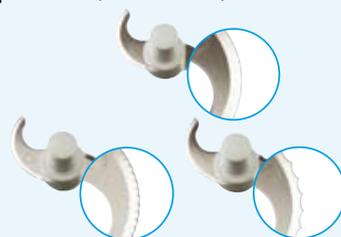
Opciones:

- **cuchilla serrada** para triturar y amasar.

Ej.: picados finos, emulsiones, etc.

- **cuchilla dentada** para cortar perejil.

Ej.: masas, triturados, etc.



## ► Función CORTA-HORTALIZAS

### RENDIMIENTO



**Tolva grande** (superficie de 104 cm<sup>2</sup>) para cortar hortalizas como col, apio, lechuga o tomate.

**Tolva cilíndrica** (Ø 58 mm) para hortalizas alargadas o frágiles, que garantiza una excelente precisión de corte.



### COMODIDAD

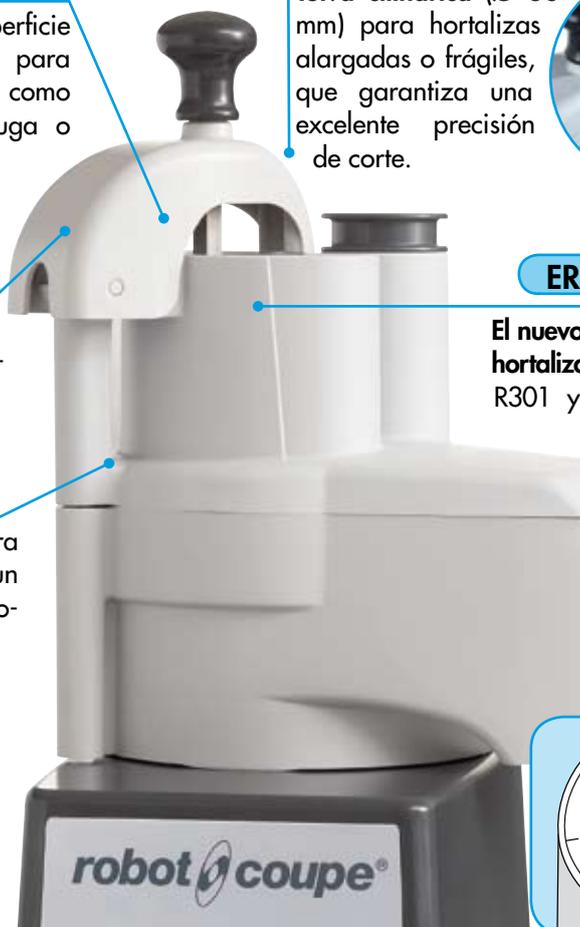
Arranque automático del aparato al accionar la palanca para un trabajo más cómodo y rápido.

### PRECISIÓN

Nuevo disco expulsor diseñado para una expulsión eficaz y garantizar un resultado incomparable con los productos frágiles.

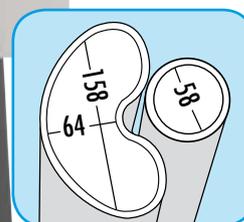
### POLIVALENCIA

Gama completa de discos de acero inoxidable disponible para realizar todo tipo de cortes de frutas y hortalizas, es decir: corte en rodajas, ondulados, bastoncillos o juliana y rallado.



### ERGONOMIA

El nuevo accesorio corta-hortalizas de los modelos R301 y R301 Ultra, se compone de una cuba corta-hortalizas y una tapa. La cuba y la tapa son desmontables.



# COMBINADOS Cutter / Corta-Hortalizas



## Ventajas de los productos :

### • 3 aparatos en 1 !

1 accesorio Cutter, 1 accesorio Corta-Hortalizas y opcionalmente 1 KitCocina (función coulis y exprimidor) que se montan sobre el mismo bloque motor.

### • Indispensable :

Pica, tritura, emulsiona, amasa y, gracias a su gama de 23 discos de acero inoxidable, ralla, corta en rodajas, en bastoncillos y en juliana con una óptima calidad de corte. Le servirá para una innumerable cantidad de operaciones, que irá descubriendo a medida que lo vaya utilizando.

### • Eficaz :

Bastan uno o dos minutos para preparar una mayonesa, un carne picada, un puré de zanahorias o una compota de patatas.

### • Solidez :

Motor asincrono industrial de uso intensivo que asegura una gran fiabilidad y durabilidad.



## Número de cubiertos :

10 a 70



## Tipos de clientes :

Restaurantes, banquetes.



## En Resumen :

- Eficaces, sólidos y rápidos, los modelos de la gama de productos combinados Robot-Coupe (12 modelos) responderán a las necesidades de los profesionales para establecimientos de entre 100 y 400 cubiertos.
- Estos son una inversión segura gracias al ahorro de tiempo en las preparaciones



## KIT COCINA

Nuevo accesorio ideal para realizar coulis o zumos de verduras y frutas destinados a preparar aperitivos, vasitos, salsas, sopas, sorbetes y helados, smoothies, confituras, gelatinas de frutas, etc.

### Coulis

Tolva de gran capacidad  
75 x 90 mm



Coulis para vasitos



Coulis para salsa de tomate



Coulis de fresas para confitura



Coulis de frambuesas para sorbetes

### Exprimidor



Zumo de pomelo.



Zumo de limón.

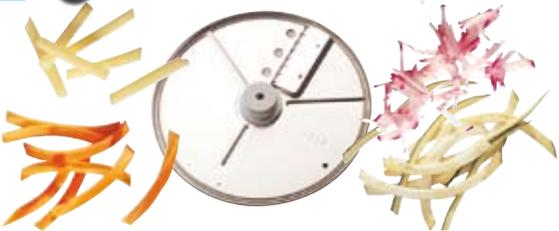


▶ **Rebanador: 1 mm ▶ 6 mm**



	ref.
1 mm.	27051
2 mm	27555
3 mm	27086
4 mm	27566
5 mm	27087
6 mm	27786
Ondulado 2 mm	27621

▶ **Bastoncillos: 2x2 mm ▶ 8x8 mm**



	ref.
2 x 2 mm	27599
2 x 4 mm	27080
2 x 6 mm	27081
4 x 4 mm	27047
6 x 6 mm	27610
8 x 8 mm	27048

▶ **Rallador: 1,5 mm ▶ 9 mm**



	ref.
1,5 mm	27588
2 mm	27577
3 mm	27511
6 mm	27046
9 mm	27632
Patatas	27191
Rallador rábano 0,7 mm	27078
Rallador rábano 1 mm	27079
Rallador rábano 1,3 mm	27130
Rallador parmesano	27764

▶ **Motor de inducción**



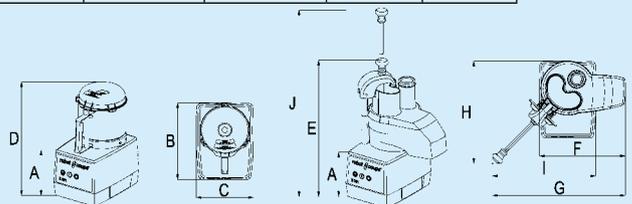
- **Motor asíncrono industrial de uso intensivo** que asegura una gran fiabilidad y longevidad.
- Motor montado sobre rodamiento de bolas que permite un funcionamiento **silencioso** y sin vibraciones.
- Motor en toma directa con el accesorio :
  - **mayor potencia**
  - sistema sencillo de accionamiento
- **No es necesario el mantenimiento:** las piezas no se desgastan (no hay carbón).
- **Eje motor de acero inoxidable.**

Norma CE

	Características					Peso (kg)	
	Bloque motor	Accesorio cutter	Accesorio corta-hortalizas	Potencia (Watts)	Voltaje* (Amp.)	neto	bruto
R 301	Monofásico 1500 rpm	3,7 litros Material compuesto	Acero inoxidable Colección 23 discos	650	230V/1 50 Hz 1,7	15	18
R 301 Ultra	Monofásico 1500 rpm	3,7 litros Acero inoxidable	Acero inoxidable Colección 23 discos	650	230V/1 50 Hz 3	15	18

Dimensiones (en mm)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
R301	205	304	226	427	570	340	525	405	410	726
R301 Ultra	205	304	226	427	570	340	525	405	410	726



\* Existen otros voltajes

**robot coupe®**

FABRICADO EN FRANCIA POR ROBOT-COUPÉ S.N.C

Dirección General, Francia, Internacional y Marketing :

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26

email : international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España :

Tel.: (93) 741 10 23 - Fax : (93) 741 12 73

Riera Figuera Major, 13-15 baix - 08304 Mataró (Barcelona)

Email : robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

Robot-Coupe U.S.A.:

Ph.: 1-800-824-1646 - Fax : 601-898-9134

email: info@robotcoupeusa.com

**www.robot-coupe.com**

**DISTRIBUIDOR**

**NORMAS:**

Aparatos conformes:

- Con las disposiciones de las siguientes directivas europeas y las legislaciones nacionales correspondientes: 2006/42/CE, 2006/95/CEE, 2004/108/CE, 89/109/CEE, 2002/72/CE, "RoHS" 2002/95/CE, "DEEE" 2002/96/CE.
- Con las disposiciones de las siguientes normas europeas armonizadas y con las normas que contienen las prescripciones relativas a la seguridad y a la higiene: EN 12100 1 y 2 - 2003, EN 60204 -1 (2006), EN 12852, EN 1678, IP 55, IP 34.

