

robot coupe®

 **COMBINÉS : CUTTER & COUPE-LÉGUMES**
R 101 XL • R 201 XL • R 211 XL



PETITE RESTAURATION - VENTE À EMPORTER

Fonction CUTTER

- 3 couteaux disponibles avec un affûtage adapté à tous types d'utilisation.
- 2 lames en inox avec capuchon démontable.
- Couteau fond de cuve, une exclusivité Robot-Coupe, pour une parfaite homogénéité des produits travaillés et une qualité de coupe optimale.

EN OPTION
3
COUTEAUX

Couteau lisse

En standard



HACHAGES GROS



HACHER FIN



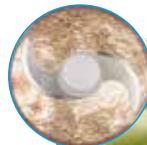
EMULSIONNER

Couteau cranté

En option



SPÉCIAL
Broyages
Pâtisserie



BROYER



PÉTRIR

Couteau denté

En option



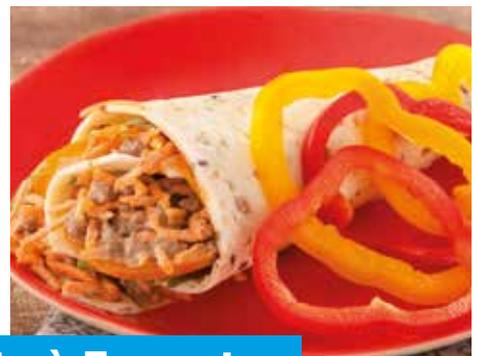
SPÉCIAL
Herbes
Épices



ÉPICES



HERBES



Petite Restauration - Vente à Emporter



Kit Extracteur de Jus

- Accessoire disponible en option*
- Coulis et jus d'agrumes, sauces, soupes, sorbets et glaces, smoothies, confitures, pâtes de fruits...

Coulis



Presse-Agrumes



*Accessoire non disponible sur R 101 XL

R 101 XL - R 201 XL - R 211 XL



PERFORMANCE

- **Couteau fond de cuve :** petites et grandes quantités.
- **Coupe glacée parfaite :** 23 disques affûtage de lame haute précision.



POLYVALENCE

- **Cutter :** hachages, émulsions, pétrissages, broyages et sauces.
- **Coupe-Légumes :** émincés, râpés, ondulés, juliennes.



GAIN DE TEMPS

- Cutter : jusqu'à **1,5 kg de viande hachée en 2 minutes.**
- Coupe-Légumes : jusqu'à **4 kg de carottes râpées en 1 minute.**



ROBUSTESSE

- **Longévité accrue :**
- Moteur asynchrone puissant à **usage intensif.**

2 MACHINES en 1!



4 MACHINES en 1!



Cuve 1,9 L



Cuve 2,9 L



robot coupe

robot coupe

R 211XL 2,9L

R 211XL 2,9L



Ejection des légumes à l'arrière



Cuve 2,9 L

FONCTION COUPE-LÉGUMES : PRÉPARER TOUT TYPE D'INGRÉDIENTS

Goulotte cylindrique Ø 58 mm: coupe uniforme des produits longs et délicats.



- **Goulotte XL:** jusqu'à 6 tomates en un seul chargement
- **Couvercle breveté:** chargement total de la goulotte



FONCTION CUTTER : PETITES ET GRANDES QUANTITÉS

Couteau : 2 lames lisses en inox.



Couvercle : Adjonction de liquide ou d'ingrédients en cours de préparation.



Fonction COUPE-LÉGUMES

Disques inox

Eminceurs : 1 mm à 6 mm



	Réf.		Réf.
1 mm	27051	4 mm	27566
2 mm	27555	5 mm	27087
3 mm	27086	6 mm	27786

Râpeurs : 1,5 mm à 9 mm



	Réf.		Réf.
1,5 mm	27588	Raifort 0,7 mm	27078
2 mm	27577	Raifort 1 mm	27079
3 mm	27511	Raifort 1,3 mm	27130
6 mm	27046	Parmesan	27764
9 mm	27632	Pdt type Rostis	27191

EN OPTION
23
DISQUES

Ondulé : 2 mm



	Réf.
2 mm	27621

Bâtonnets : 2x2 mm à 8x8 mm



	Réf.		Réf.
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



Petite Restauration - Vente à Emporter

robot coupe®

#THEsolution



Transformer
des produits frais facilement



Réduire
les tâches manuelles



Diminuer
le gaspillage



Gagner
du temps



Ref.: 451 462D - 04/2024 - Français



Faites une demande de démonstration
sur notre site internet :
robot-coupe.com

& Scan now
Follow us



Fabriqué en France