

robot coupe®

 **ABBINATI: CUTTER & TAGLIAVERDURE**
R 301 • R 301 Ultra



RISTORANTI - ROSTICCERIE

▶ funzione CUTTER

Per tutti i tipi di triti, ripieni fini, emulsioni, macinature e impasti.

ERGONOMIA

Nuovo coperchio facile da posizionare sulla vasca per un utilizzo semplice e rapido.

PERFORMANCE

Vasca da 3,7 litri che permette la lavorazione di piccole e grandi dosi.

SICUREZZA

Nuovo sistema di sicurezza meccanico-magnetica e freno motore che arresta il movimento del coltello non appena viene aperto il coperchio.

PRECISIONE

I modelli R 301 e R 301 Ultra sono dotati di un comando a impulsi per una maggiore precisione del taglio.



COMFORT

I modelli R301 e R301Ultra sono dotati di una nuova maniglia per una migliore comodità di utilizzo.

POLIVALENZA

Coltello liscio fornito di dotazione. Es.: triti grossolani, salse, ecc.

In opzione:

- coltello dentato per macinazioni, impasti, ecc.
 - coltello dentato fine per il taglio del prezzemolo
- Es.: triti fini, salse, ecc.



▶ funzione TAGLIAVERDURE

PERFORMANCE



Grande tramoggia (superficie 104 cm²) che permette il taglio di verdure come cavoli, sedano rapa, insalate e pomodori.

COMFORT

Riavvio automatico della macchina mediante leva per una più grande praticità di utilizzo e rapidità di esecuzione.

PRECISIONE

Nuovo disco espulsore progettato per assicurare una perfetta espulsione e con particolare attenzione per i prodotti più delicati

POLIVALENZA

È disponibile una gamma completa di 23 dischi in acciaio inox per soddisfare tutte le vostre esigenze in materia di taglio di frutta e verdura: fette lisce e ondulate, listelli, julienne e grattugie.



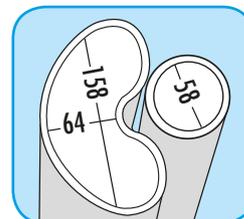
PERFORMANCE

Canale cilindrico progettato per le verdure lunghe o fragili e che garantisce una notevole precisione di taglio.



ERGONOMIA

Il nuovo accessorio tagliaverdure, comune ai modelli R 301 e R 301 Ultra, è costituito da una vasca tagliaverdure e da un coperchio. La vasca e il coperchio sono smontabili.



ABBINATI Cutter & Tagliaverdure



I vantaggi prodotto :

• 2 Apparecchi in 1!

1 accessorio Cutter e 1 accessorio tagliaverdure si adattano su uno stesso blocco motore.

• Indispensabile :

trita, impasta, frantuma, sminuzza facilmente e grazie alla gamma di 23 dischi in inox realizza fette, julienne, cubetti e listelli con una qualità di taglio ottimale. Questo abbinato Vi renderà molteplici servizi che scoprirete a mano a mano che lo utilizzerete.

• Efficiente :

Bastano 1 o 2 minuti per realizzare una maionese, una tartara, un purè di carote o una composta di mele.

• Robusto :

Motore asincrono industriale ad uso intensivo per una grandissima affidabilità e durata.



Numero di coperti :

10 a 70



Destinato a :

Ristoranti, rosticcerie



In breve :

- Con elevate prestazioni, rapidi e robusti, gli abbinati Robot-Coupe (12 modelli) sapranno soddisfare tutte le esigenze dei professionisti per utenze da 10 a 400 coperti.
- Saranno un sicuro e vantaggioso investimento, anche per il risparmio di tempo



KIT ESTRATTORE DI SUCCO

Nuovo accessorio ideale per la realizzazione di salse e di succhi di frutta e di verdura per la preparazione di antipasti, verrine, salse, minestre, sorbetti e gelati, smoothie, marmellate e gelatine di frutta...

Salsa kit



Tramoggia grande capacità
75 x 90 mm



Salse per antipasti



Salsa per sugo di pomodoro



Salsa di fragola per marmellate



Salsa di lamponi per sorbetti

Spremiagrumi



Succo di pompelmo



Succo di limone



▶ Fette : 1 mm ▶ 6 mm



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

▶ Fiammiferi : 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 |

▶ Julienne - grattugia : 1,5 mm ▶ 9 mm



| | ref. |
|------------------|-------|
| 1,5 mm | 27588 |
| 2 mm | 27577 |
| 3 mm | 27511 |
| 6 mm | 27046 |
| 9 mm | 27632 |
| patate | 27191 |
| ravanelli 0,7 mm | 27078 |
| ravanelli 1 mm | 27079 |
| ravanelli 1,3 mm | 27130 |
| parmigiano | 27764 |

▶ Motore ad induzione



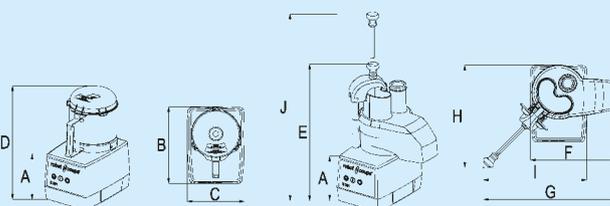
- **Motore asincrono industriale ad uso intensivo** per una grandissima affidabilità e durata.
- Motore montato su cuscinetti a sfera per un funzionamento silenzioso privo di vibrazioni.
- Motore in presa diretta con gli accessori :
 - **maggiore potenza fornita**
 - sistema di avviamento semplice.
- **Nessuna manutenzione:** nessun pezzo soggetto ad usura.
- **Albero motore in acciaio inox.**

Norma CE

| | Caratteristiche | | | | | Peso (kg) | |
|-------------------|---------------------------|----------------------------------|------------------------------|-----------------|---------------------|-----------|-------------|
| | Blocco motore | Accessorio cutter | Accessorio tagliaverdure | Potenza (Watts) | Voltaggi* (Amp.) | netto | con imballo |
| R301 | Monofase 1500 giri/min | 3,7 litri Materiale composito | Inox Collezione 23 dischi | 650 | 230V/1 50 Hz 1,7 | 15 | 18 |
| R301 Ultra | Monofase 1500 giri/min | 3,7 litri Inox | Inox Collezione 23 dischi | 650 | 230V/1 50 Hz 3 | 15 | 18 |

Dimensioni (in mm)

| | A | B | C | D | E | F | G | H | I | J |
|--------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| R 301 | 205 | 304 | 226 | 427 | 570 | 340 | 525 | 405 | 410 | 726 |
| R 301 Ultra | 205 | 304 | 226 | 427 | 570 | 340 | 525 | 405 | 410 | 726 |



* Altri voltaggi disponibili.

robot coupe®

FABBRICATO IN FRANCIA DA ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Direzione Generale, Francia,
Internazionale e Marketing :

Tel. : + 33 1 43 98 88 33

Fax : + 33 1 43 74 36 26

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

Distribuito in Italia da
Robot Coupe italia srl

via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)

Tel: 051 72 68 10

Fax: 051 72 68 12

Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.it

STANDARD:

Apparecchi conformi:

- Con quanto previsto dalle seguenti direttive comunitarie, comprese le ultime modifiche e con la relativa legislazione di recepimento: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, CE n° 1935/2004, UE n° 10/2011.
- E che sono state applicate le seguenti norme armonizzate: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.

