

robot coupe®



ABBINATI:

R 101 XL • R 201 XL • R 211 XL

NUOVO



PICCOLA RISTORAZIONE – VENDITA DA ASPORTO

funzione CUTTER

- 3 coltelli disponibili con un'affilatura adatta a tutte le preparazioni.
- 2 lame in acciaio inox con cappuccio smontabile.
- Coltello a fondo vasca, esclusività Robot-Coupe, per una perfetta omogeneità dei prodotti lavorati e una qualità di taglio ottimale.

3
COLTELLI

Liscio



Triti Grossolani



Triti Fini



Omogeneizzati Salse

In opzione:
Dentato fine



Frantumazioni



Impasti

In opzione:
Dentato



Spezie



Erbe aromatiche



Piccola ristorazione – vendita da asporto



▶ Kit estrattore di succo

- Accessorio disponibile in opzione*
- Salsa e succo di agrumi per finger food, verrine, salse, minestre, sorbetti e gelati, smoothie, marmellate, gelatine di frutta...

Salsa kit



Spremiagrumi



*Accessorio non disponibile per R 101

▶ Abbinati : Cutter-Tagliaverdure R 101 XL • R 201 XL • R 211 XL : 2 macchine in 1!

COPERCHIO

Aggiunta di liquidi o d'ingredienti in fase di lavorazione.



IGIENE

Accessori facili da smontare e da pulire



PRECISO

Tramoggia cilindrica Ø 58 mm: taglio uniforme dei prodotti lunghi e delicati.



EXTRA LARGE

- **Tramoggia XL:** fino a 6 pomodori in una sola volta
- **Coperchio brevettato:** carico totale della tramoggia



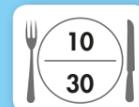
R 101 XL



R 201 XL



R 211 XL



Espulsione posteriore delle verdure

Funzione TAGLIA-VERDURE

La più grande varietà di tagli: 23 dischi in inox con affilatura ad alta precisione per una qualità di taglio perfetta.

23
DISCHI

Fette : 1 mm ▶ 6 mm



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

Fette ondulate : 2 mm



	ref.
2 mm	27621

Julienne : 1,5 mm ▶ 9 mm

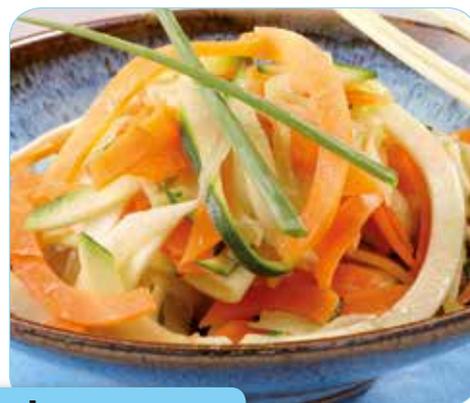


	ref.		ref.
1,5 mm	27588	patate	27191
2 mm	27577	ravanelli 0,7 mm	27078
3 mm	27511	ravanelli 1 mm	27079
6 mm	27046	ravanelli 1,3 mm	27130
9 mm	27632	parmiggiano	27764

Listelli : 2x2 mm ▶ 8x8 mm



	ref.		ref.
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



Piccola ristorazione – vendita da asporto



ABBINATI Cutter & Tagliaverdure



I vantaggi prodotto :

- **2 macchine in 1!**
Cutter e 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 :

Fino a 30 coperti.



Destinato a :

Piccola ristorazione – vendita da asporto



In breve :

Efficaci e robusti, questi abbinati sono un investimento sicuro per un risparmio di tempo inestimabile.

Norma CE

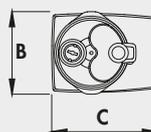
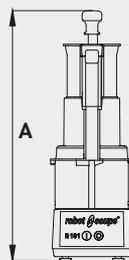
Caratteristiche

	Blocco motore	Accessorio cutter	Accessorio tagliaverdure	Potenza (Watts)	Voltaggi* (Amp.)	Intensità (Amp.)
R 101 XL	Monofase 1500 giri/min	1,9 litri Materiale composito	Materiale composito Collezione 23 dischi	450	230 V / 1 50 Hz	3
R 201 XL	Monofase 1500 giri/min	2,9 litri Materiale composito	Materiale composito Collezione 23 dischi	550	230 V / 1 50 Hz	4,3
R 211 XL	Monofase 1500 giri/min	2,9 litri Materiale composito	Materiale composito Collezione 23 dischi	550	230 V / 1 50 Hz	5,7

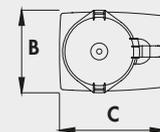
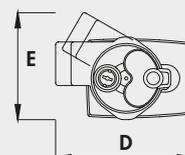
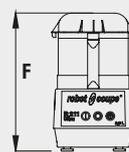
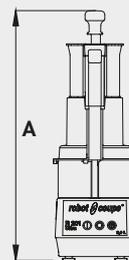
* Altri voltaggi disponibili.

	Dimensioni (in mm)						Peso (kg)	
	A	B	C	D	E	F	netto	con imballo
R 101 XL	720	220	280				7	8,2
R 201 XL	720	220	280				10	12
R 211 XL	720	220	280	362	285	365	9,5	12

R 101 XL
R 201 XL



R 211 XL



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.