

robot coupe®



ROBOTY WIELOFUNKCYJNE CUTTER-WILK / SZATKOWNICA
R 201 XL • R 211 XL

NOWOŚĆ



NIEMIECKIE RESTAURACJE – MAŁA GASTRONOMIA

Funkcja CUTTER/WILKA

- 3 rodzaje noży ze stali nierdzewnej idealne do każdego rodzaju zastosowania
- 2 ostrza ze stali nierdzewnej ze zdejmowanym kołpakiem.
- Nóż przy dnie zbiornika, patent Robot Coupe, zapewnia doskonałą jednorodność przetwarzanych produktów i optymalną jakość cięcia.

3
NOŻE

Nóż gładki



Grube Siekanie



Drobne Siekanie



Sosy, Emulsje

Opcja: nóż z zębami



Rozdrabnianie



Wyrabianie Ciasta

Opcja: nóż z nacięciami



Przyprawy



Zioła



Niewielkie restauracje – mała gastronomia



Funkcja SZATKOWNICY DO WARZYW

Najwięcej sposobów przygotowywania warzyw i owoców: 23 tarcze ze stali nierdzewnej zapewniające niezwykle precyzyjną jakość cięcia.

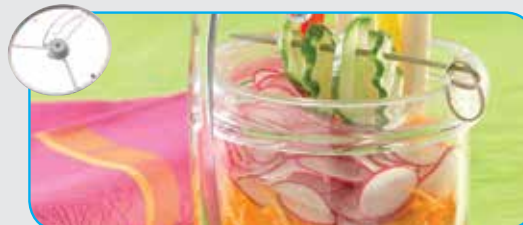
23
TARCZE

Plastry : 1 mm ► 6 mm



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

Faliste : 2 mm



	ref.
2 mm	27621

Wiórki : 1,5 mm ► 9 mm



	ref.		ref.
1,5 mm	27588	ziemniaki	27191
2 mm	27577	wiórki chrzan 0,7 mm	27078
3 mm	27511	wiórki chrzan 1 mm	27079
6 mm	27046	wiórki chrzan 1,3 mm	27130
9 mm	27632	parmezan	27764

Słupki : 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



Niewielkie restauracje – mała gastronomia



▶ Zestaw do przecierów

- Akcesoria dostępne opcjonalnie
- Przeciery i soki z owoców cytrusowych do przekąsek, verrines, sosy, zupy, sorbety i lody, smoothies, konfitury, pasty owocowe itp.

przygotowania przecierów



wyciskania cytrusów



▶ Roboty Wielofunkcyjne: cutter-wilk / szatkownica R 201 XL • R 211 XL : 2 urządzeń 1!

POKRYWA

Dodawanie płynu lub składników w trakcie przetwarzania.



HIGIENA

Łatwy demontaż i czyszczenie akcesoriów.



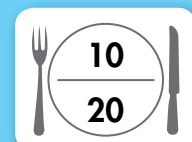
PRECYZYJNY

Okrągły otwór wsadowy o przekroju 58 mm: jednolite cięcie długich i delikatnych produktów.



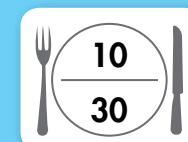
WYJĄTKOWO POJEMNY

- Otwór wsadowy XL: jednorazowo można włożyć do 6 pomidorów
- Opatentowana pokrywa: optymalne napełnianie otworu wsadowego

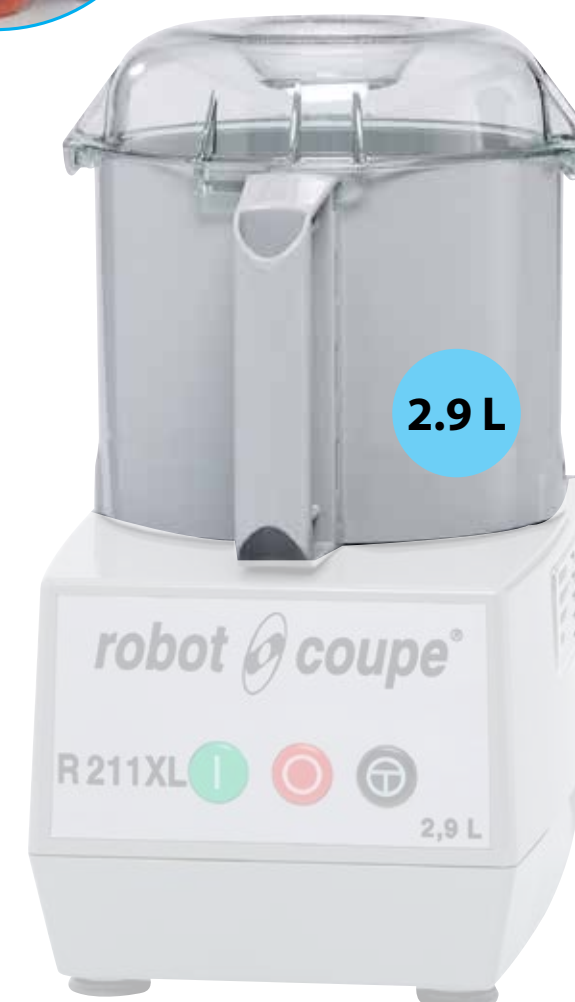


R 201 XL

R 211 XL



Otwór wylotowy umiejscowiony z tyłu



Roboty wielofunkcyjne Cutter-wilk / Szatkownica



Korzyści:

• 2 urządzeń 1 !

Cutter-wilk i szatkownica montowane na tym samym bloku silnika.

• Niezbędne :

Siekają, rozdrabniają, rozczyniają, ugniatają i dzięki gamie 23 tarcz z nierdzewnej stali pozwalają na optymalną jakość krojenia w plasterki, wiórki i słupki. Spełniają wiele korzystnych czynności, które odkrywa się w miarę użytkowania.

• Wydajne :

W ciągu 1-2 minut można przygotować majonez, befsztyk tatarski, puree z marchewki lub przecier z jabłek.

• odporne :

Asynchroniczny silnik o dużej mocy pozwala na intensywne użytkowanie tych urządzeń i zapewnia ich niezawodne i długotrwałe działanie.



Ilość posiłków:

do 30



Przeznaczone dla:

Niewielkie restauracje –
mała gastronomia



W skrócie:

Wydajne roboty kuchenne o solidnej konstrukcji są dobrą inwestycją zapewniającą zmniejszenie nakładu pracy i oszczędność czasu.

Normy
UE

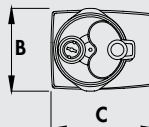
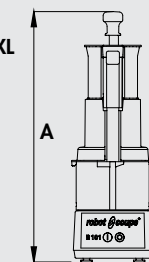
Characteristics

	Zespół silnikowy	Akcesoria cutter-wilk	Akcesoria szatkownicy	Moc (Wat)	Napięcie* (Amp.)	Natężenie (Amp.)
R 201 XL	Jednofazowy 1500 obr/min	2.9 L Polimer	Polimer Gama 23 tarcz tnących	550	230 V / 1 50 Hz	4.3
R 211 XL	Jednofazowy 1500 obr/min	2.9 L Polimer	Polimer Gama 23 tarcz tnących	550	230 V / 1 50 Hz	5.7

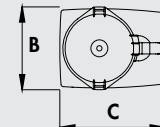
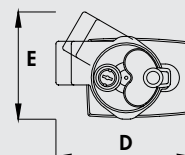
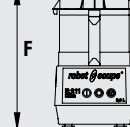
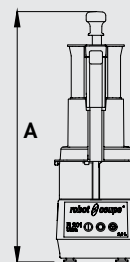
* Możliwość innych napięć

	Wymiary (mm)						Waga (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

R 201 XL



R 211 XL



robot coupe®

SPRZĘT WYTWARZANY WE FRANCJI
PRZEZ ROBOT-COUPÉ SP.J.

Dyrekcja Generalna Francja
Dział międzynarodowy i marketing :

Tel.: + 33 1 43 98 88 33

Fax: + 33 1 43 74 36 26

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DYSTRYBUTOR

NORMY :

Aparatura wykonana zgodnie z :

- Postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich: 2006/42/CE, 2006/95/CEE, 2004/108/CE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE, "RoHS" 2002/95/CE, "DEEE" 2002/96/CE.
- Postanowieniami następujących norm europejskich oraz norm stanowiących o środkach bezpieczeństwa i higieny : EN 12100 - 1 i 2 -2003, EN 60204 - 1, 2006, EN 12852, EN 1678, IP55, IP 34

