

# robot coupe®

ESPECIALISTA DOS PREPARADORES CULINÁRIOS

 **CONJUNTOS: CÚTERS & CORTADOR DE LEGUMES**  
R 101 XL • R 201 XL • R 211 XL

**NOVIDADES**



**PEQUENA RESTAURAÇÃO – TAKE-AWAY**

## Função CÚTER

- 3 lâminas disponíveis com afiação adaptada a todos os tipos de utilização.
- 2 facas em inox com tampa desmontável.
- Lâmina fundo de cuba, um exclusivo Robot-Coupe, para uma homogeneidade perfeita dos produtos processados e ótima qualidade de corte.

3  
LÂMINAS

### Lâmina lisa



Picar grosso



Picar fino



Emulsionar

### Em opção:

### Lâmina serrilhada



Triturar



Amassar

### Em opção:

### Lâmina dentada



Especiarias



Ervas



Pequena Restauração – Take-away



## ▶ KIT DE COZINHA

- Acessório disponível em opção\*
- Coulis e sumos de citrinos para acepipes, taças, molhos, sopas, sorvetes e gelados, smoothies, doces, massas de frutas...

### Coulis



### Espremedor de citrinos



\*Acessório não disponível no R 101

## ▶ Combinados: Cúter & Cortador de legumes R 101 XL • R 201 XL • R 211 XL : 2 aparelhos em 1!

### TAMPA

Adição de líquido ou de ingredientes durante o fabrico.



### HIGIENE

Acessórios fáceis de desmontar e limpar



### PRECISO

Boca cilíndrica  
Ø 58 mm: corte uniforme dos produtos compridos e delicados.



### EXTRA LARGO

- Boca XL: até 6 tomates em uma única carga
- Tampa patenteada: carga total da boca.



R 101 XL



R 201 XL



R 211 XL



Ejeção dos legumes na traseira

## Função CORTADOR DE LEGUMES

A maior variedade de corte: 23 discos em inox com afiação de alta precisão para uma qualidade de corte perfeita.

**23**  
DISCOS

### Fatiados: 1 mm ▶ 6 mm



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

### Ondulado: 2 mm



	ref.
2 mm	27621

### Raladores: 1,5 mm ▶ 9 mm

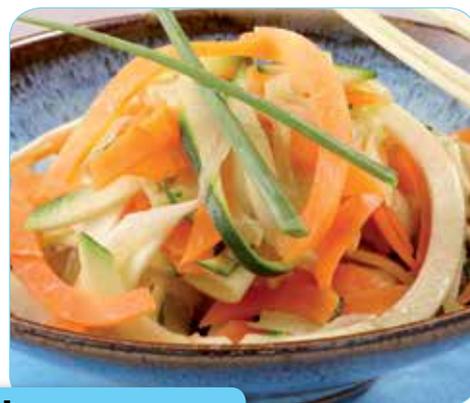


	ref.		ref.
1,5 mm	27588	Batata	27191
2 mm	27577	Ralador rabanete 0,7 mm	27078
3 mm	27511	Ralador rabanete 1 mm	27079
6 mm	27046	Ralador rabanete 1,3 mm	27130
9 mm	27632	Ralador parmesão	27764

### Palitos: 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



## Pequena Restauração – Take-away



# Combinados: Cúter & Cortador de legumes



## Os produtos extras:

- **2 aparelhos em 1!**  
Cúter e Cortador de Legumes adaptáveis no mesmo bloco motor.
- **Indispensável :**  
Pica, tritura, emulsiona, amassa e, graças à gama de 23 discos em inox, realiza fatiados, ralados, julianas e palitos com uma óptima qualidade de corte. Prestará inúmeros serviços que vai descobrir à medida que o utiliza.
- **Eficiente :**  
Bastam 1 a 2 minutos para realizar uma maionese, uma carne picada, um puré de cenouras ou uma compota de maçãs.
- **Robustez :**  
Motor industrial assíncrono para grande fiabilidade e longevidade.



## Número de refeições:

Até 30 refeições



## Alvo:

Pequena Restauração  
– Take-away



## Em resumo :

Eficientes e robustos, estes combinados são um investimento seguro para um ganho de tempo inestimável.

Norma CE

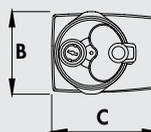
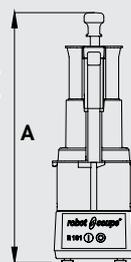
### Características

	Bloco motor	Acessório cúter	Acessório cortador de legumes	Potência (Watts)	Voltagens* (Amp.)	Intensidade (Amp.)
<b>R 101 XL</b>	Monofásico 1500 r.p.m.	1,9 litros Material compósito	Material compósito Coleção de 23 discos	450	230 V / 1 50 Hz	3
<b>R 201 XL</b>	Monofásico 1500 r.p.m.	2,9 litros Material compósito	Material compósito Coleção de 23 discos	550	230 V / 1 50 Hz	4,3
<b>R 211 XL</b>	Monofásico 1500 r.p.m.	2,9 litros Material compósito	Material compósito Coleção de 23 discos	550	230 V / 1 50 Hz	5,7

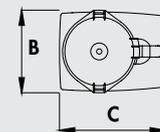
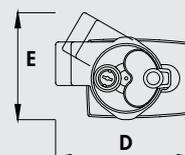
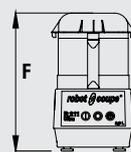
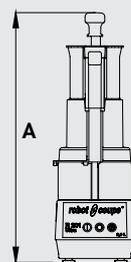
\* Outras voltagens disponíveis.

	Dimensões (em mm)						Peso (kg)	
	A	B	C	D	E	F	Líquido	Embalado
<b>R 101 XL</b>	720	220	280				7	8,2
<b>R 201 XL</b>	720	220	280				10	12
<b>R 211 XL</b>	720	220	280	362	285	365	9,5	12

R 101 XL  
R 201 XL



R 211 XL



**robot coupe®**

FABRICADO EM FRANÇA POR ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Direcção geral, França, internacional e Marketing :  
Tél.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26  
48, rue des Vignerons  
94305 Vincennes Cedex - France  
email : international@robot-coupe.com

[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)

DISTRIBUIDOR

### NORMAS:

Maquinas conformes com:

- Com as disposições das directivas europeias seguintes e com as legislações nacionais que as transpõem: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Com as disposições das normas europeias harmonizadas seguintes e com as normas que definem as prescrições relativas à segurança e à higiene: EN 12100-1 e 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 1678- 1998, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

