

robot coupe®



ABBINATI: CUTTER E TAGLIAVERDURE

R 101 XL • R 201 XL • R 211 XL



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.

IN OPZIONE
3
COLTELLI

Coltello liscio

Di serie



TRITO GROSSOLANO



TRITO FINE



SALSE, OMOGENEIZZATI

Coltello dentato

In opzione



SPECIALE
Frantumazioni
Pasticceria



FRANTUMAZIONI



IMPASTI

Coltello dentato fine

In opzione



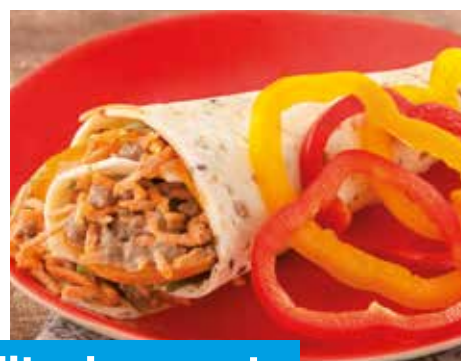
Speciale
Erbe
Spezie



SPEZIE POLVERIZZATE



TRITI DI ERBE



Piccola ristorazione – Vendita da asporto



Kit estrattore di SUCCO

- Accessorio disponibile in opzione*
- Succhi di frutta e salse, zuppe, sorbetti, gelati, smoothie, marmellate, gelatine di frutta, ecc.

Salsa



Spremiagrumi



*Accessorio non disponibile per R 101 XL

R 101 XL - R 201 XL - R 211 XL



PRESTAZIONI

- **Coltello a fondo vasca:** piccole e grandi quantità.
- **Taglio netto e preciso:** 23 dischi in opzione.



POLIVALENZA

- **Cutter:** triti, emulsioni, impasti, frantumazioni o salse.
- **Tagliaverdure:** fette, julienne, listelli.



RISPARMIO DI TEMPO

- Cutter: fino a 1,5 kg di carne trita in 2 minuti.
- Tagliaverdure: fino a 4 kg di carote grattugiate in 1 minuto.



ROBUSTEZZA

- **Maggiore durata**
- **Motore ad induzione per uso intensivo.**

2 MACCHINE in 1!



4 MACCHINE in 1!



Vasca
1,9 L



Vasca
2,9 L



2,9 L



Espulsione
posteriore
delle verdure



Vasca
2,9 L

FUNZIONE TAGLIAVERDURE: PREPARA QUALSIASI TIPO D'INGREDIENTE

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



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



FUNZIONE CUTTER: PICCOLE E GRANDI QUANTITÀ

Coltello:
2 lame lisce inox.



Coperchio:
Aggiunta di liquidi o
d'ingredienti in fase
di lavorazione



Funzione TAGLIAVERDURE

Dischi in acciaio inossidabile

Fette: 1 mm a 6 mm



1 mm
2 mm
3 mm

Cod.
27051
27555
27086

4 mm
5 mm
6 mm

Cod.
27566
27087
27786

Listelli: 1.5 mm a 9 mm



1,5 mm
2 mm
3 mm
6 mm
9 mm

Cod.
27588
27577
27511
27046
27632

Radici 0.7 mm
Radici 1 mm
Radici 1.3 mm
Pane, Formaggio
Patate tipo Rosti

Cod.
27078
27079
27130
27764
27191

IN OPZIONE
24
DISCHI

Fette Ondulate: 3 mm e 5 mm



3 mm

Cod.
27622

5 mm

Cod.
27623

Julienne: 2x2 mm a 8x8 mm



2 x 2 mm
2 x 4 mm
2 x 6 mm

Cod.
27599
27080
27081

4 x 4 mm
6 x 6 mm
8 x 8 mm

Cod.
27047
27610
27048



Piccola ristorazione – Vendita da asporto



robot coupe®

#THEsolution



Lavora

facilmente gli
alimenti freschi



Risparmio

di tempo



Riduce

le attività manuali



Riduce

gli sprechi



Cod.: 451 461D - 1/2024 - Italian



Compilate il form sul nostro sito Internet per avere
una dimostrazione nella Vostra cucina
robot-coupe.com/it

& Scan now
Follow us



Prodotto in Francia