

robot coupe®

 **COMBINÉS : CUTTER & COUPE-LÉGUMES**
R 101 XL • R 201 XL • R 211 XL

NOUVEAU



Fonction CUTTER

- 3 couteaux disponibles avec un affûtage adapté à tous types d'utilisation.
- 2 lames en inox avec capuchon démontable.
- Couteau fond de cuve, une exclusivité Robot-Coupe, pour une parfaite homogénéité des produits travaillés et une qualité de coupe optimale.

3
COUTEAUX

Couteau lisse



Hacher gros



Hacher fin



Emulsionner

En option: couteau cranté



Broyer



Pétrir

En option: couteau denté



Epices



Herbes



Petite Restauration - Vente à Emporter



► Kit Extracteur de Jus

- Accessoire disponible en option*
- Coulis et jus d'agrumes pour mises en bouche, verrines, sauces, soupes, sorbets et glaces, smoothies, confitures, pâtes de fruits...

Coulis



Presse-Agrumes



► Combinés : Cutter & Coupe-Légumes R 101 XL • R 201 XL • R 211 XL : 2 machines en 1!

COUVERCLE

Adjonction de liquide ou d'ingrédients en cours de fabrication.



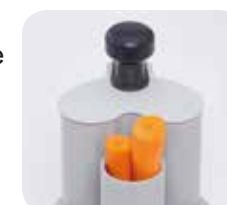
HYGIÈNE

Accessoires faciles à démonter et à nettoyer



PRECIS

Goulotte cylindrique Ø 58 mm: coupe uniforme des produits longs et délicats.



EXTRA LARGE

- Goulotte XL: jusqu'à 6 tomates en un seul chargement
- Couvercle breveté: chargement total de la goulotte



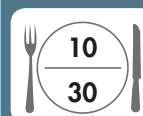
R 101 XL



R 201 XL



R 211 XL



Ejection des légumes à l'arrière

Fonction COUPE-LÉGUMES

La plus grande variété de coupe: 23 disques en inox avec affûtage haute précision pour une parfaite qualité de coupe.

23
DISQUES

Éminceurs : 1 mm ► 6 mm



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

Ondulé : 2 mm



	réf.
2 mm	27621

Râpeurs : 1,5 mm ► 9 mm



	réf.		réf.
1,5 mm	27588	pomme de terre.	27191
2 mm	27577	râpeur radis 0,7 mm	27078
3 mm	27511	râpeur radis 1 mm	27079
6 mm	27046	râpeur radis 1,3 mm	27130
9 mm	27632	râpeur parmesan	27764

Bâtonnets : 2x2 mm ► 8x8 mm



	réf.		réf.
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



Petite Restauration - Vente à Emporter



Combinés : Cutter & Coupe-légumes



Les Plus Produits :

• 2 Appareils en 1 !

Cutter et Coupe-Légumes s'adaptant sur un même bloc moteur.

• Indispensable :

Il hache, broye, émulsionne, pétrit, et grâce à sa gamme de 23 disques en inox, il réalise des émincés, râpés, julienne et bâtonnets avec une qualité de coupe optimale. Il vous rendra d'innombrables services que vous découvrirez au fur et à mesure de son utilisation.

• Performant :

1 à 2 minutes suffisent pour réaliser une mayonnaise, un steak tartare ou une compote de pommes.

• Robuste :

Moteur asynchrone puissant à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité.



Nombre de couverts :

Jusqu'à 30 couverts.



Utilisateurs :

Petite restauration -
Vente à emporter



En bref :

Performants et robustes, ces combinés sont un investissement sûr pour un gain de temps inestimable.

Norme CE

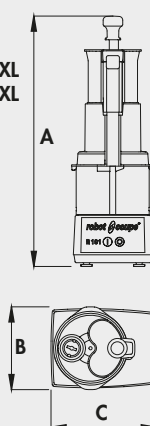
Caractéristiques

	Bloc moteur	Accessoire cutter	Accessoire coupe-légumes	Puissance (Watts)	Voltage* (Volts)	Intensité (Amp.)
R 101 XL	Monophasé 1500 tr/mn	1,9 litres Matériau composite	Matériau composite collection de 23 disques	450	230 V / 1 50 Hz	3
R 201 XL	Monophasé 1500 tr/mn	2,9 litres Matériau composite	Matériau composite collection de 23 disques	550	230 V / 1 50 Hz	4,3
R 211 XL	Monophasé 1500 tr/mn	2,9 litres Matériau composite	Matériau composite collection de 23 disques	550	230 V / 1 50 Hz	5,7

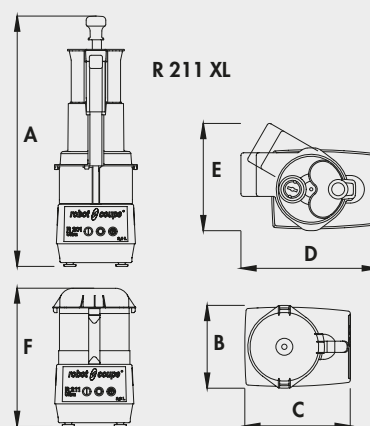
* Autres voltages disponibles

	Dimensions (mm)						Poids (kg)	
	A	B	C	D	E	F	net	emballé
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®

Direction Générale, France, Internationale et Marketing :

Tél.: 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26

email : international@robot-coupe.com

Service commercial France :

Tél.: 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07

email : france@robot-coupe.fr

Robot-Coupe Belgique :

Tél.: (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04

email : info@robot-coupe.be

DISTRIBUTEUR

NORMES :

Appareils conformes :



- Aux dispositions des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, CE n° 1935/2004, UE n° 10/2011.

- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes, et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.