

# robot coupe<sup>®</sup>

 **COMBINÉS : CUTTER & COUPE-LÉGUMES**  
R 401 • R 402 • R 402 V.V.



# Fonction CUTTER

**Couteau fond de cuve**, une exclusivité robot-Coupe, pour une parfaite homogénéité des produits travaillés pour les petites et les grandes quantités.

EN OPTION  
**3**  
COUTEAUX

## Couteau lisse En standard



HACHAGES GROS



HACHAGES FINS

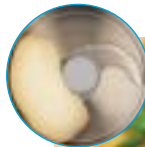


SAUCES, ÉMULSIONS

## Couteau cranté En option



SPÉCIAL  
Broyages  
Pâtisserie



PÉTRISSAGES

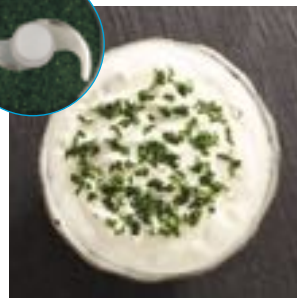


BROYAGES

## Couteau denté En option



SPÉCIAL  
Herbes  
Épices



HACHAGES D'HERBES



HACHAGES D'ÉPICES

### R 401

- Modèle monophasé
- 1 Vitesse :  
**1500 tr/min**

### R 402

- 2 Vitesses :
- Vitesse coupe-légumes :  
**500 tr/min** en monophasé  
**750 tr/min** en triphasé
  - Vitesse cutter :  
**1500 tr/min**

### R 402 V.V.

- Vitesse variable :
- Modèle monophasé
  - Vitesses coupe-légumes :  
**300 à 1000 tr/min**
  - Vitesses cutter :  
**300 à 3500 tr/min**

## Kit Extracteur de Jus

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

### Coulis



### Presse-Agrumes



R 401 - R 402



## L'allié des chefs au quotidien !



### PERFORMANCE

- **Couteau fond de cuve :** petites et grandes quantités.
- **Coupe glacée parfaite :** 28 disques affûtage de lame haute précision.



### POLYVALENCE

- **Cutter :** hachages, émulsions, pétrissages, broyages et sauces.
- **Coupe-Légumes :** émincés, râpés, ondulés, juliennes, macédoines et frites (sauf R 401).



### GAIN DE TEMPS

- Cutter : jusqu'à **1,5 kg de viande hachée en 2 minutes.**
- Coupe-Légumes : jusqu'à **4 kg de carottes râpées en 1 minute.**



### ROBUSTESSE

- Longévité accrue :**
- Cuves cutter et coupe-légumes **en inox.**
  - Bloc moteur **métallique.**
  - Moteur asynchrone puissant à **usage intensif.**

**4 MACHINES en 1!**



Scannez ce QR-Code pour voir cette machine en action.



### FONCTION COUPE-LÉGUMES : PRÉPARER TOUT TYPE D'INGRÉDIENTS

#### Grande Goulotte (surface 104 cm<sup>2</sup>) :

Fruits et légumes tels que : choux, céleris, salades, tomates, oignons, pommes, poires, kiwis, citrons...



#### Goulotte cylindrique Ø 58 mm :

Produits longs tels que : carottes, courgettes, concombres...



### FONCTION CUTTER : PETITES ET GRANDES QUANTITÉS

#### Couvercle :

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



#### Poignée ergonomique Soft Touch:

Confort et prise en mains facile.



### Nettoyage facile en machine :

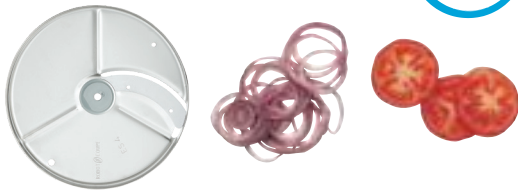
Toutes les pièces se démontent facilement et se lavent en machine.



# Fonction COUPE-LÉGUMES

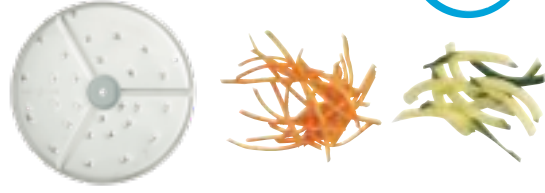
## Disques inox

### Eminceurs : 1 mm à 6 mm



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

### Râpeurs : 1,5 mm à 9 mm



	Réf.		Réf.
1,5 mm	27588	Raifort 0,7 mm	27078
2 mm	27577	Raifort 1 mm	27079
3 mm	27511	Raifort 1,3 mm	27130
6 mm	27046	Parmesan	27764
9 mm	27632	Pdt type Rostis	27191

### Ondulé : 2 mm



	Réf.
2 mm	27621

### Bâtonnets : 2x2 mm à 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

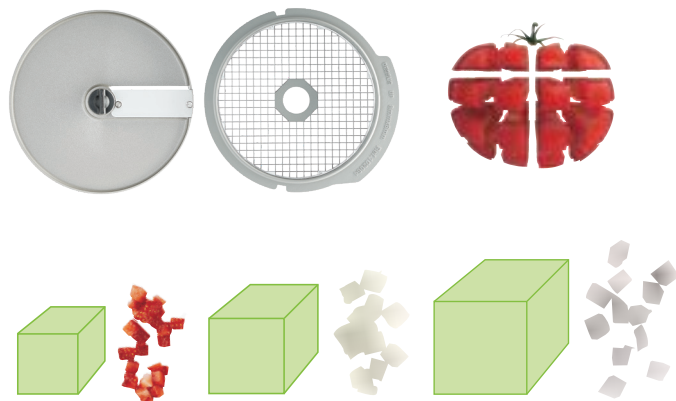
## Fonction macédoine et frite: R 402 et R 402 V.V. uniquement

Traitement de surface **Mineral+**

- Haute résistance
- Fraîcheur préservée
- Nettoyage facile au lave vaisselle

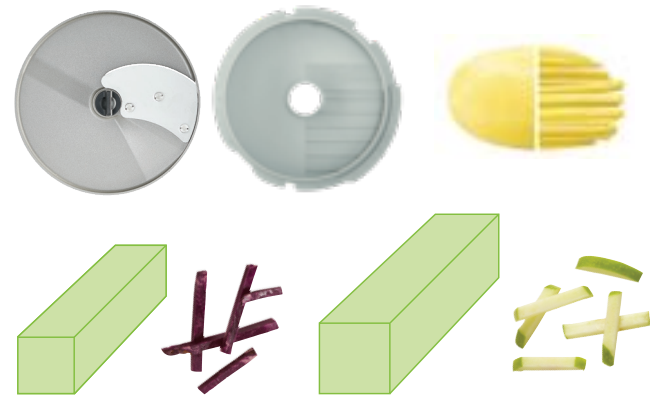


### Macédoines : 8x8x8 mm à 12x12x12 mm



8 x 8 x 8 mm	Réf. 27513W
10 x 10 x 10 mm	Réf. 27514W
12 x 12 x 12 mm	Réf. 27515W

### Frites : 8x8 mm à 10x10 mm



8 x 8 mm	Réf. 27116W
10 x 10 mm	Réf. 27117W

Nettoyage des grilles macédoines :

# robot coupe®

#THEsolution



**Gagner**  
du temps



**Réduire**  
les tâches manuelles



**Diminuer**  
le gaspillage



**Tranformer**  
des produits frais facilement



Réf. : 451 988 - 07/2023 - Français



Faites une demande de démonstration  
sur notre site internet :  
[robot-coupe.com](http://robot-coupe.com)

& Scan now  
& Follow us

