robot coupe®

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

1/100

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 cm²) :
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...

Poussoir Exactitube :
Ø 39 mm ingrédients de petit calibre tels que : piments, cornichons, pickles, saucisses sèches, asperges, bananes, fraises...

Système d'éjection latérale :

- Gain de place
- Confort d'utilisation

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.

Couteau :
2 lames lisses en inox.

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

8 Kg
2 min

	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

4 Kg
1 min

EN OPTION 23 DISQUES

	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 Rostïs	27191

Ondulé : 2 mm

15 Kg
4 min

	Réf.
2 mm	27621

Bâtonnets : 2x2 mm à 8x8 mm

12 Kg
3 min

	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

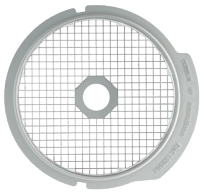
Traitement de surface Mineral+®

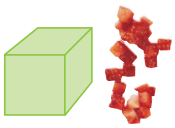
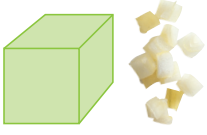
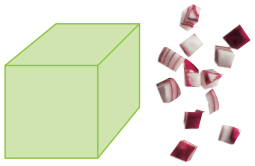
- Haute résistance
- Fraîcheur préservée
- Nettoyage facile au lave vaisselle

EN OPTION 28 DISQUES

Macédoines : 8x8x8 mm à 12x12x12 mm

10 Kg
2 min



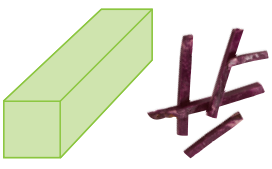
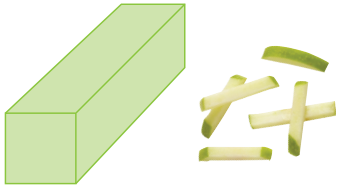
8 x 8 x 8 mm
Réf. 27513W

10 x 10 x 10 mm
Réf. 27514W

12 x 12 x 12 mm
Réf. 27515W

Frites : 8x8 mm à 10x10 mm

12,5 Kg
2 min

8 x 8 mm
Réf. 27116W

10 x 10 mm
Réf. 27117W

Nettoyage des grilles macédoines :
D-Clean Kit - Inclus avec la machine

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

& Scan now
Follow us

Fabriqué en France