

robot coupe®



ABBINATI:

R 101 XL • R 201 XL • R 211 XL

NUOVO



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.

3
COLTELLI

Liscio



Triti Grossolani



Triti Fini



Omogeneizzati Salse

In opzione:
Dentato fine



Frantumazioni



Impasti

In opzione:
Dentato



Spezie



Erbe aromatiche



Piccola ristorazione – vendita da asporto



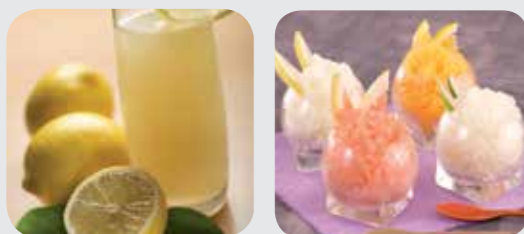
▶ SALSA KIT

- Accessorio disponibile in opzione*
- Salsa e succo di agrumi per finger food, verrine, salse, minestre, sorbetti e gelati, smoothie, marmellate, gelatine di frutta...

Salsa kit



Spremiagrumi



*Accessorio non disponibile per R 101

▶ Abbinati : Cutter-Tagliaverdure R 101 XL • R 201 XL • R 211 XL : 2 macchine in 1!

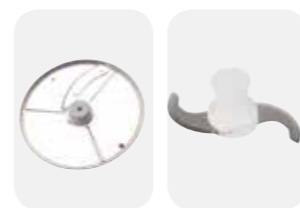
COPERCHIO

Aggiunta di liquidi o d'ingredienti in fase di lavorazione.



IGIENE

Accessori facili da smontare e da pulire



PRECISO

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



EXTRA LARGE

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



R 101 XL



R 201 XL



R 211 XL



Espulsione posteriore delle verdure

Funzione TAGLIA-VERDURE

La più grande varietà di tagli: 23 dischi in inox con affilatura ad alta precisione per una qualità di taglio perfetta.

23
DISCHI

Fette : 1 mm ▶ 6 mm



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

Fette ondulate : 2 mm



| | ref. |
|------|-------|
| 2 mm | 27621 |

Julienne : 1,5 mm ▶ 9 mm

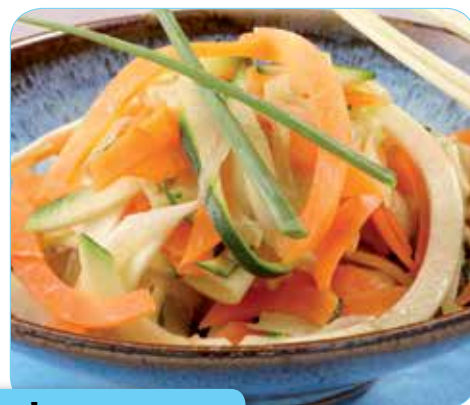


| | ref. | | ref. |
|--------|-------|------------------|-------|
| 1,5 mm | 27588 | patate | 27191 |
| 2 mm | 27577 | ravanelli 0,7 mm | 27078 |
| 3 mm | 27511 | ravanelli 1 mm | 27079 |
| 6 mm | 27046 | ravanelli 1,3 mm | 27130 |
| 9 mm | 27632 | parmiggiano | 27764 |

Listelli : 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 |



Piccola ristorazione – vendita da asporto



ABBINATI Cutter & Tagliaverdure



I vantaggi prodotto :

- **2 macchine in 1!**
Cutter e Tagliaverdure si adattano su uno stesso blocco motore.
- **Indispensabile :**
trita, impasta, frantuma, sminuzza facilmente e grazie alla gamma di 23 dischi in inox realizza fette, julienne, cubetti e listelli con una qualità di taglio ottimale. Questo abbinato Vi renderà molteplici servizi che scoprirete a mano a mano che lo utilizzerete.
- **Efficiente :**
Bastano 1 o 2 minuti per realizzare una maionese, una tartara, un purè di carote o una composta di mele.
- **Robusto :**
Motore asincrono industriale ad uso intensivo per una grandissima affidabilità e durata.



Numero di coperti :

Fino a 30 coperti.



Destinato a :

Piccola ristorazione – vendita da asporto



In breve :

Efficaci e robusti, questi abbinati sono un investimento sicuro per un risparmio di tempo inestimabile.

Norma CE

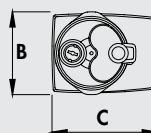
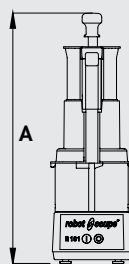
Caratteristiche

| | Blocco motore | Accessorio cutter | Accessorio tagliaverdure | Potenza (Watts) | Voltaggi* (Amp.) | Intensità (Amp.) |
|-----------------|---------------------------|----------------------------------|---|-----------------|--------------------|------------------|
| R 101 XL | Monofase 1500 giri/min | 1,9 litri Materiale composito | Materiale composito Collezione 23 dischi | 450 | 230 V / 1 50 Hz | 3 |
| R 201 XL | Monofase 1500 giri/min | 2,9 litri Materiale composito | Materiale composito Collezione 23 dischi | 550 | 230 V / 1 50 Hz | 4,3 |
| R 211 XL | Monofase 1500 giri/min | 2,9 litri Materiale composito | Materiale composito Collezione 23 dischi | 550 | 230 V / 1 50 Hz | 5,7 |

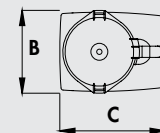
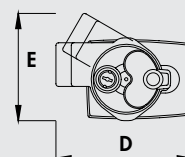
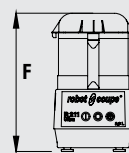
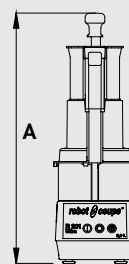
* Altri voltaggi disponibili.

| | Dimensioni (in mm) | | | | | | Peso (kg) | |
|-----------------|--------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----------|-------------|
| | A | B | C | D | E | F | netto | con imballo |
| 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®

FABBRICATO IN FRANCIA DA ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Direzione Generale, Francia,
Internazionale e Marketing :

Tel. : + 33 1 43 98 88 33

Fax : + 33 1 43 74 36 26

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

Distribuito in Italia da
Robot Coupe italia srl

via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)

Tel: 051 72 68 10

Fax: 051 72 68 12

Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.it

STANDARD: Apparecchi conformi:

• Con quanto previsto dalle seguenti direttive comunitarie, comprese le ultime modifiche e con la relativa legislazione di recepimento: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.

• E che sono state applicate le seguenti norme armonizzate: EN 12100-1 e 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 1678- 1998, EN 60529/2000: IP 55, IP 34.

