

robot coupe®

 **COMBINADOS CUTTER/CORTA-HORTALIZAS**
R 201 XL • R 211 XL

NUEVO



BARES Y PEQUEÑOS RESTAURANTES- COMIDA PARA LLEVAR

Función CUTTER

- 3 cuchillas disponibles con un afilado adaptado a todo tipo de uso.
- 2 cuchillas de acero inoxidable con caperuza desmontable.
- Cuchilla de fondo de cuba, que es una exclusividad de Robot-Coupe, para una perfecta homogeneidad de los productos trabajados y una calidad de corte óptima.

3
CUCHILLAS

Lisa



Picados gruesos



Picados finos



Emulsiones salsa

Opción:
Serrada



Triturados



Masas

Opción:
Dentada



Espicias



Hierbas



Bares y restaurantes pequeños-comida para llevar



▶ Kit Cocina

- Accesorio disponible opcionalmente*
- Coulis y zumos de cítricos para aperitivos, verrines, salsas, sopas, sorbetes y helados, batidos, confituras, pastas de frutas, etc.

Coulis



Exprimidor



▶ combinados: cutters & corta-hortalizas R 201 XL • R 211 XL : 2 máquinas en una!

TAPA

Incorporar líquidos o ingredientes en marcha.



HIGIENE

Accesorios fáciles de desmontar y limpiar.



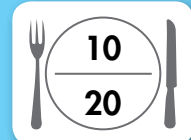
PRECISO

Tolva cilíndrica Ø 58 mm: corte uniforme de los productos alargados y delicados.



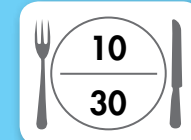
SUPER GRANDE

- Tolva XL: hasta 6 tomates en una sola carga
- Tapa patentada: carga total de la tolva

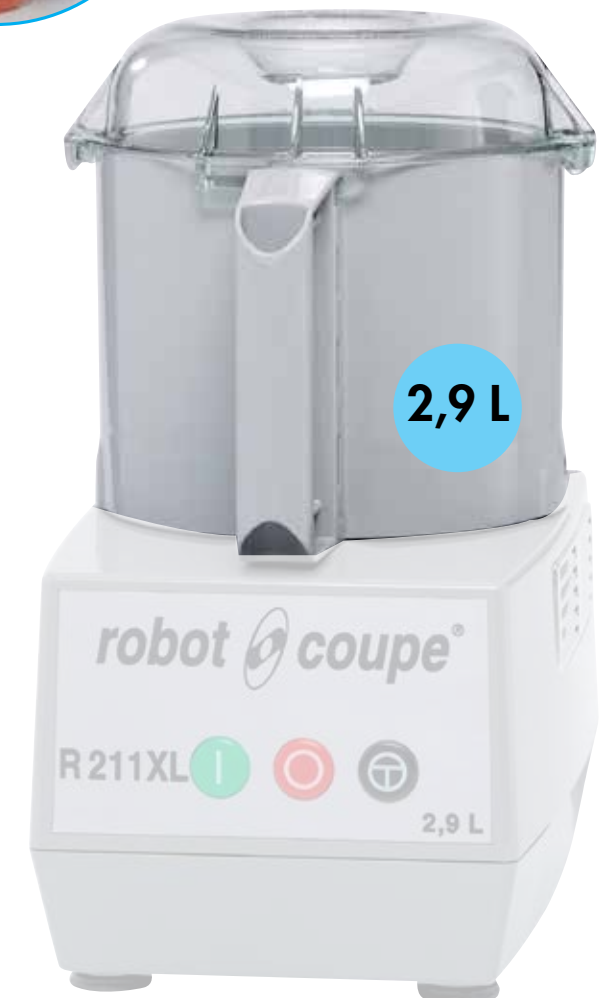


R 201 XL

R 211 XL



Expulsión de las hortalizas por la parte de atrás.



Función CORTA-HORTALIZAS

La mayor variedad de cortes: 23 discos de acero inoxidable con afilado de alta precisión para una calidad de corte perfecta.

23
DISCOS

Rebanador : 1 mm ▶ 6 mm



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

Ondulados : 2 mm



	ref.
2 mm	27621

Rallador : 1,5 mm ▶ 9 mm

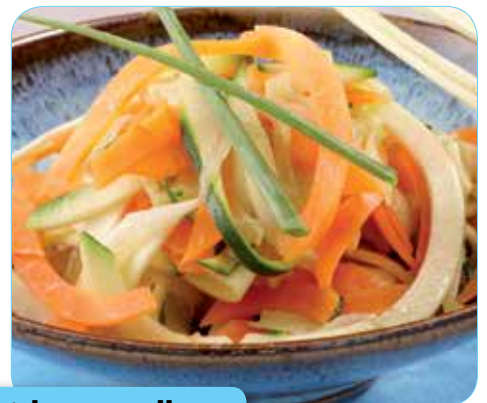


	ref.		ref.
1,5 mm	27588	Patatas	27191
2 mm	27577	Rallador rábano 0,7 mm	27078
3 mm	27511	Rallador rábano 1 mm	27079
6 mm	27046	Rallador rábano 1,3 mm	27130
9 mm	27632	Rallador parmesano	27764

Bastoncillos : 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



Bares y pequeños restaurantes-comida para llevar



COMBINADOS Cutter/Corta-Hortalizas



Ventajas de los productos :

- **2 aparatos en 1 !**
El cutter y corta-hortalizas se adaptan al mismo bloque motor.
- **Indispensable :**
Pica, tritura, emulsiona, amasa y, gracias a su gama de 23 discos de acero inoxidable, ralla, corta en rodajas, en bastoncillos y en juliana con una óptima calidad de corte. Le servirá para una innumerable cantidad de operaciones, que irá descubriendo a medida que lo vaya utilizando.
- **Eficaz :**
Bastan uno o dos minutos para preparar una mayonesa, una carne picada, un puré de zanahorias o una compota de patatas.
- **Solidez :**
Motor asincrono industrial de uso intensivo que asegura una gran fiabilidad y durabilidad.



Número de cubiertos :

Hasta 30 cubiertos.



Tipos de clientes :

Restaurantes pequeños - venta para llevar



En Resumen :

Estos combinados, eficaces y robustos, son una inversión segura para ahorrar un tiempo inestimable.

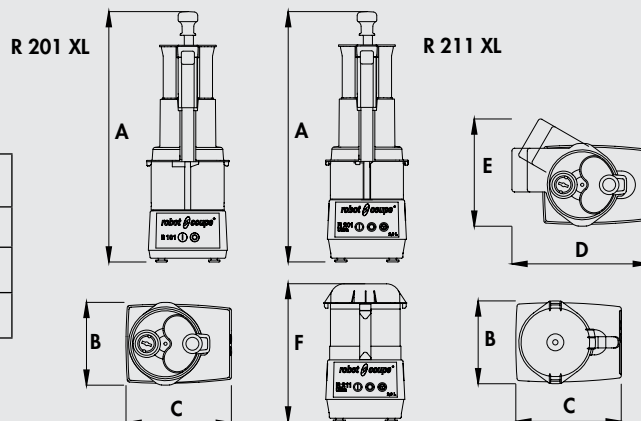
Norma CE

Características

	Bloque motor	Accesorio cutter	Accesorio corta-hortalizas	Potencia (Watts)	Voltaje* (Amp.)	Intensidad (Amp.)
R 201 XL	Monofásico 1500 rpm	2,9 litros Material compuesto	Material compuesto Colección 23 discos	550	230 V / 1 50 Hz	4,3
R 211 XL	Monofásico 1500 rpm	2,9 litros Material compuesto	Material compuesto Colección 23 discos	550	230 V / 1 50 Hz	5,7

* Existen otros voltajes

	Dimensiones (en mm)						Peso (kg)	
	A	B	C	D	E	F	neto	bruto
R 201 XL	720	220	280				10	12
R 211 XL	720	220	280	362	285	365	9,5	12



robot coupe®

FABRICADO EN FRANCIA POR ROBOT-COUPÉ S.N.C

Dirección General, Francia, Internacional y Marketing:
Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax: + 33 1 43 74 36 26
email: international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España:
Tel.: (93) 741 10 23 - Fax: (93) 741 12 73
Riera Figuera Major, 43 baix - 08304 Mataró (Barcelona)
email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

Robot Coupe U.S.A.:
Tel.: 1-800-824-1646 - Fax: 601-898-9134
email: info@robotcoupeusa.com - www.robotcoupeusa.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUIDOR

NORMAS: Aparatos conformes:

- Con las disposiciones de las siguientes directivas europeas y las legislaciones nacionales correspondientes: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Con las disposiciones de las siguientes normas europeas armonizadas y con las normas que contienen las prescripciones relativas a la seguridad y a la higiene: EN 12100-1 y 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 1678- 1998, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

