

# robot coupe®

 **COMBINÉS CUTTER / COUPE-LÉGUMES**  
R 301 • R 301 Ultra



RESTAURANTS - TRAITEURS

## ▶ Fonction CUTTER

Tous types de hachages, farces fines, émulsions, pétrissages et broyages.

### ERGONOMIE

Nouveau couvercle facile à positionner sur la cuve pour une utilisation simple et rapide.

### PERFORMANCE

Cuve de 3,7 litres permettant le travail de petites et grandes quantités.

### SÉCURITÉ

Nouveau système de sécurité mécano-magnétique et frein moteur entraînant l'arrêt du couteau dès l'ouverture du couvercle.

### PRÉCISION

Les modèles R 301 et R 301 Ultra sont dotés d'une **commande à impulsions** pour une meilleure précision de coupe.



### CONFORT

Modèles R 301 et R 301 Ultra dotés d'une **nouvelle poignée** pour un meilleur confort.

### POLYVALENCE

Couteau lisse en standard avec capuchon démontable.

Ex. : hachages gros, hachages fins, émulsions...

**En option:**

- couteau cranté pour les travaux de broyage et de pétrissage.

Ex. : hachages fins, émulsions...

- couteau denté pour la coupe du persil.

Ex. : pétrissages, broyages



## ▶ Fonction COUPE-LÉGUMES

### PERFORMANCE



**Grande goulotte** (surface 104 cm<sup>2</sup>) permettant la coupe de légumes type chou, céleris, salades, tomates.

**Goulotte cylindrique** (Ø 58 mm) prévue pour les légumes longs ou fragiles, garantissant une précision de coupe remarquable.



### CONFORT

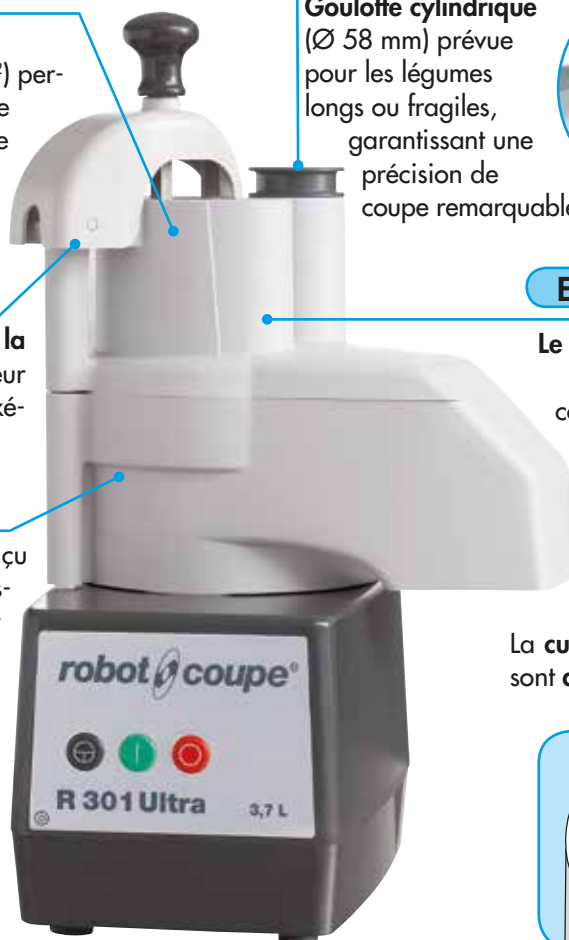
Rédémarrage automatique de la machine par le levier pour un meilleur confort de travail et une rapidité d'exécution.

### PRÉCISION

Nouveau **disque évacuateur** conçu pour une éjection efficace et pour assurer un résultat incomparable pour les produits fragiles.

### POLYVALENCE

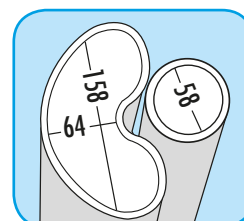
Gamme complète de **23 disques en inox** disponible pour toutes vos coupes de fruits et de légumes : émincés, coupes ondulées, bâtonnets, juliennes et râpés.



### ERGONOMIE

Le **nouvel accessoire coupe-légumes**, commun aux modèles R 301 et R 301 Ultra, se compose d'une cuve coupe-légumes et d'un couvercle.

La **cuve** et le **couvercle** sont **démontables**.



# Combinés Cutter & Coupe-légumes



## Les Plus Produits :

### • 3 Appareils en 1 !

1 accessoire Cutter, 1 accessoire Coupe-Légumes et en option 1 Kit Extracteur de Jus (fonction coulis et presse-agrumes) 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, une purée de carottes ou une compote de pommes.

### • Robuste :

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



## Nombre de couverts :

10 à 70



## Utilisateurs :

Restaurants, Traiteurs.



## En bref :

- Performants, robustes et rapides, la gamme des combinés Robot-Coupe (12 modèles) saura satisfaire tous les besoins des professionnels pour des établissements de 10 à 400 couverts.
- Ils sont un investissement sûr pour un gain de temps inestimable.



## KIT EXTRACTEUR DE JUS

Nouvel accessoire idéal pour la réalisation de coulis et jus de légumes et fruits destinés à la préparation de vos mises en bouche, verrines, sauces, soupes, sorbets et glaces, smoothies, confitures, pâtes de fruits...

### Coulis

Goulotte grande capacité  
75 x 90 mm



Coulis pour  
verrines



Coulis pour  
sauce tomate



Coulis  
de fraise  
pour confitures



Coulis  
de framboise  
pour sorbets

### Presse-Agrumes



Jus de pamplemousse



Jus de citron

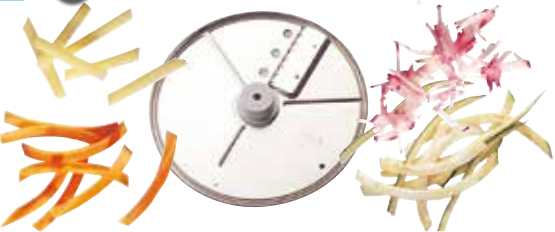


### ▶ Éminceurs : 1 mm ▶ 6 mm



	réf.
1 mm.	27051
2 mm	27555
3 mm	27086
4 mm	27566
5 mm	27087
6 mm	27786
Ondulé 2 mm	27621

### ▶ Bâtonnets : 2x2 mm ▶ 8x8 mm



	réf.
2 x 2 mm	27599
2 x 4 mm	27080
2 x 6 mm	27081
4 x 4 mm	27047
6 x 6 mm	27610
8 x 8 mm	27048

### ▶ Râpeurs : 1,5 mm ▶ 9 mm



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

### ▶ Moteur à induction



- **Moteur industriel asynchrone à usage intensif** pour une très grande fiabilité et longévité.
- Moteur monté sur roulement à billes pour un fonctionnement **silencieux**, exempt de toute vibration.
- Moteur en prise directe avec l'accessoire :
  - **puissance délivrée accrue**
  - pas de système complexe d'entraînement.
- **Aucune maintenance** : pas de pièce d'usure (pas de charbon).
- **Arbre moteur en inox.**

Norme CE

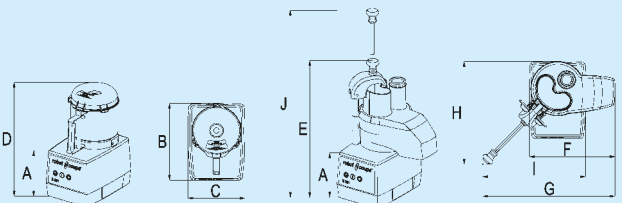
#### Caractéristiques

	Caractéristiques					Poids (kg)	
	Bloc moteur	Accessoire cutter	Accessoire coupe-légumes	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	net	emballé
<b>R 301</b>	Monophasé 1500 tr/mn	3,7 litres Matériau composite	Inox Collection 23 disques	650	230V/1 50 Hz 1,7	15	18
<b>R 301 Ultra</b>	Monophasé 1500 tr/mn	3,7 litres Inox	Inox Collection 23 disques	650	230V/1 50 Hz 3	15	18

#### Dimensions (mm)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
<b>R 301</b>	205	304	226	427	570	340	525	405	410	726
<b>R 301 Ultra</b>	205	304	226	427	570	340	525	405	410	726

\* Autres voltages disponibles



**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 clients 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

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

www.robot-coupe.com

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.

