

# robot coupe®

 **КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР: КУТТЕР / ОВОЩЕРЕЗКА**  
R 201 XL • R 211 XL



**РЕСТОРАНЫ - ФАСТ-ФУД - КАФЕ**

# Функция КУТТЕР

- Нож с низкой посадкой, запатентованный Robot-Coupe, для достижения превосходной однородности приготовлений.
- 2 лезвия из нерж.стали со съёмным колпачком.
- 3 вида ножей для различных приготовлений.
- зубчатые ножи не требуют заточки и обеспечивают неизменно превосходный результат.



## Гладкий нож

В стандартной комплектации



ГРУБОЕ ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ



ТОНКОЕ ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ



ЭМУЛЬСИИ

## Нож с круп. зубчиками

Опция



Специально для перемалывания, кондитерских изделий



ПЕРЕМАЛЫВАНИЕ



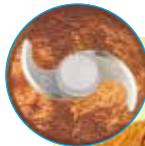
ЗАМЕС ТЕСТА

## Нож с мелк. зубчиками

Опция



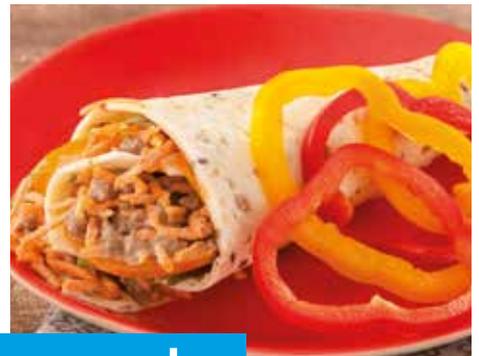
Специально для зелени, специй



ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ СПЕЦИЙ



ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ЗЕЛЕНИ



Рестораны - фаст-фуд – кафе



## Набор для экстракции сока

- Опция по заказу.
- Соки и соусы-кули из цитрусовых, соусы, супы, сорбеты, мороженое, смузи, варенье, фруктовая пастила и тому подобное.

### Насадка для соуса



### Для цитрусовых



R 201 XL - R 211 XL



### ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

- **Нож низкой посадки:** для работы как с большими, так и с малыми объёмами.
- **Сверхточная нарезка:** 23 дисков с высокой точностью заточки.



### УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ

- **Куттер:** измельчение, замес теста, перемалывание, соусы и эмульсии.
- **Овощерезка:** слайсер, тёрка, фигурные ломтики, жульен, кубики.



### ЭКОНОМИЯ ВРЕМЕНИ

- Куттер: до 1,5 кг мясного фарша за 2 минуты.
- Овощерезка: до 4 кг тёртой моркови за 1 минуту.



### ПРОЧНОСТЬ

- **Повышенная долговечность:** Мощный асинхронный мотор для интенсивного использования.

4 МАШИНЫ в 1!



Выброс овощей во внешнюю емкость



### ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКИ: ОБРАБОТКА ВСЕХ ВИДОВ ИНГРЕДИЕНТОВ

**Цилиндрическая воронка Ø 58 мм:** для нарезки длинных и нежных овощей.



- **Воронка XL:** вмещает до 6 помидоров.
- **Запатентованная крышка:** использование 100% объёма воронки



### ФУНКЦИЯ КУТТЕРА-МЯСОРУБКИ: ДЛЯ РАБОТЫ КАК С БОЛЬШИМИ, ТАК И С МАЛЫМИ ОБЪЁМАМИ.

**Ножи:** 2 гладких лезвия из нержавеющей стали.



**Крышка:** Для добавления жидкости или ингредиентов в процессе работы.



# Функция ОВОЩЕРЕЗКА

Диски из нержавеющей стали

**Слайсер: от 1 мм до 6 мм**



	Арт.		Арт.
1 мм	27051	4 мм	27566
2 мм	27555	5 мм	27087
3 мм	27086	6 мм	27786

**Тёрка: от 1.5 мм до 9 мм**



	Арт.		Арт.
1.5 мм	27588	Хрен 0.7 мм	27078
2 мм	27577	Хрен 1 мм	27079
3 мм	27511	Хрен 1.3 мм	27130
6 мм	27046	Пармезан	27764
9 мм	27632	Драники	27191

ОПЦИЯ  
**24**  
ДИСКА

**Фигурные ломтики: 3 мм и 5 мм**



	Арт.		Арт.
3 мм	27622	5 мм	27623

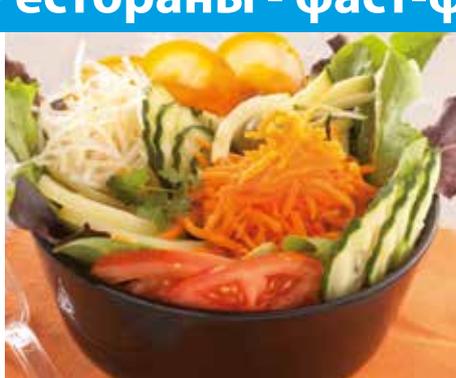
**Соломка: от 2x2 мм до 8x8 мм**



	Арт.		Арт.
2 x 2 мм	27599	4 x 4 мм	27047
2 x 4 мм	27080	6 x 6 мм	27610
2 x 6 мм	27081	8 x 8 мм	27048



**Рестораны - фаст-фуд - кафе**



# robot coupe®

#РЕШЕНИЕ



**Лёгкость**  
обработки свежих  
ингредиентов



**Экономия**  
времени



**Меньше**  
ручного труда



**Меньше**  
отходов



Art.: 451-468D - 1/2024 - Russe



Вы можете запросить демонстрацию на нашем сайте:  
[robot-coupe.com](http://robot-coupe.com)

Сканируйте и  
подписывайтесь  
на нас



СДЕЛАНО ВО ФРАНЦИИ