

# robot coupe®

DER SPEZIALIST IN NAHRUNGSMITTELVORBEREITUNG

 **KOMBIS: KUTTER & GEMÜSESCHNEIDEMASCHINEN**  
R 201 XL • R 211 XL



**KLEINGASTRONOMIE - IMBISSTÄNDE**

## Verwendung als KUTTER

- 3 Messer mit unterschiedlichem Schliff für alle Verarbeitungsarten lieferbar.
- 2 Edelstahlklingen mit abnehmbarer Schutzkappe
- Extra tief liegendes Messer, exklusiv von Robot-Coupe, für eine absolut gleichmäßige Verarbeitung und optimale Schnittqualität.

3  
MESSER

### Glattes Messer



Grob Hacken



Fein Hacken



Emulgieren

### Zusätzlich lieferbar: Gezahntes Messer



Zerkleinern



Kneten

### Zusätzlich lieferbar: Gekerbttes Messer



Gewürze



Kräuter



## Kleingastronomie - Imbissstände





## ▶ Küchen-Kit

- Zubehör zusätzlich lieferbar
- Coulis und Saft aus Zitrusfrüchten für Appetizer, Verrinen, Saucen, Suppen, Speiseeis, Smoothies, Marmeladen, Fruchtpaste usw.

### Coulis



### Zitruspresse



## ▶ Kombis: Kutter & Gemüseschneidemaschinen R 201 XL • R 211 XL: 2 Geräte in 1!

### DECKEL

Hinzufügen von Flüssigkeiten während der Verarbeitung



### HYGIENE

Zubehör leicht abzunehmen und zu reinigen.



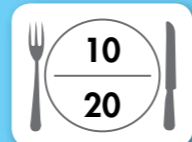
### PRÄZISE

Runder Einfüllschacht (Durchmesser 58 mm): gleichmäßiges Schneiden länglicher und empfindlicher Gemüsesorten



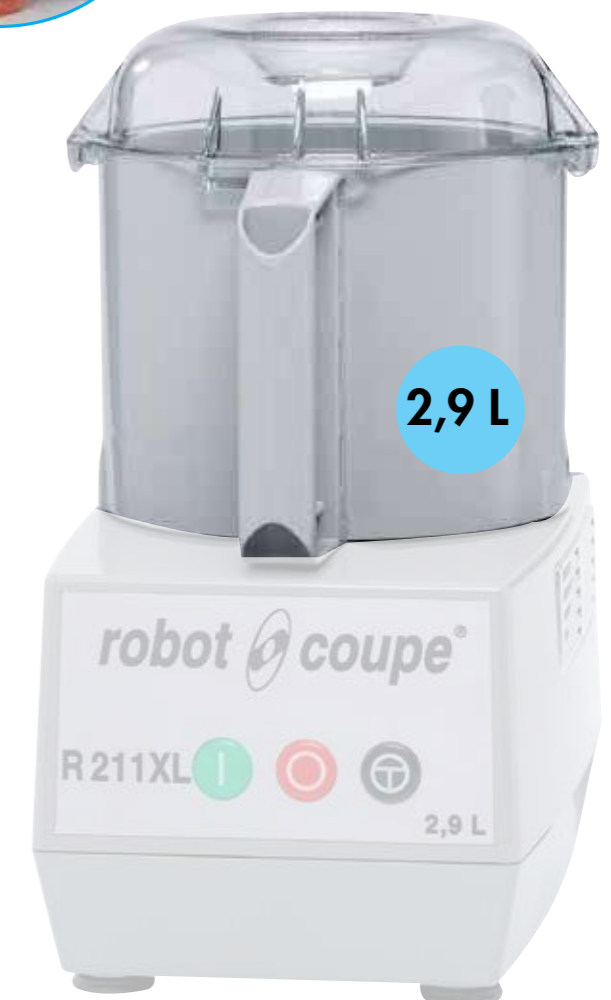
### BESONDERS GROSS

- **XL-Einfüllschacht:** bis zu 6 Tomaten auf einmal.
- **Patentierter Deckel:** vollständige Befüllung des Einfüllschachts



R 201 XL

R 211 XL



Auswurf des Gemüses auf der Rückseite

# Verwendung als GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE

Äußerst große Schnittvielfalt: 23 Scheiben mit Präzisionsschliff für einwandfreie Schnittqualität.

**23**  
SCHEIBEN

## Glatt: 1 mm ▶ 6 mm



	Art.-Nr		Art.-Nr
1 mm.	27051	4 mm	27566
2 mm	27555	5 mm	27087
3 mm	27086	6 mm	27786

## Wellen: 2 mm



	Art.-Nr
2 mm	27621

## Reiben/Raspeln: 1,5 mm ▶ 9 mm



	Art.-Nr		Art.-Nr
1,5 mm	27588	Rösti	27191
2 mm	27577	Meerrettich 0,7 mm	27078
3 mm	27511	Meerrettich 1 mm	27079
6 mm	27046	Meerrettich 1,3 mm	27130
9 mm	27632	Parmesan	27764

## Stäbchen: 2x2 mm ▶ 8x8 mm



	Art.-Nr		Art.-Nr
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



## Kleingastronomie - Imbissstände





# Kombis: Kutter & Gemüseschneidemaschinen



## Produktvorteile:

- **Zwei Geräte in einem!**  
Kutter- und Gemüseschneidaufsatz mit gemeinsamem Motorblock
- **Unentbehrlich :**  
Zum Hacken, Zerkleinern, Emulgieren, Kneten sowie - dank eines vollständigen Sortiments aus 23 Edelstahlscheiben - zum Schneiden und Reiben in Scheiben, Streifen, Stäbchen mit einer unvergleichlichen Schnittqualität. Sie werden im Lauf der Zeit unauflöflich neue Anwendungsmöglichkeiten entdecken.
- **Leistungsstark :**  
In nur 1 - 2 Minuten werden Mayonnaise, Tatar, M6hrenbrei oder Apfelmus zubereitet.
- **Robust :**  
Leistungsf6higer Asynchronmotor f6ur intensiven Gebrauch, 6u6erfzt zuverl6assig und langlebig.



## Anzahl der Gedecke :

Bis 30 Gedecke.



## Zielgruppe:

Kleingastronomie - Imbissst6nde



## Kurzum

Diese leistungsstarken und robusten Kombiger6te sind eine sichere Investition f6ur einen unsch6tzbaren Zeitgewinn!

EG Norm

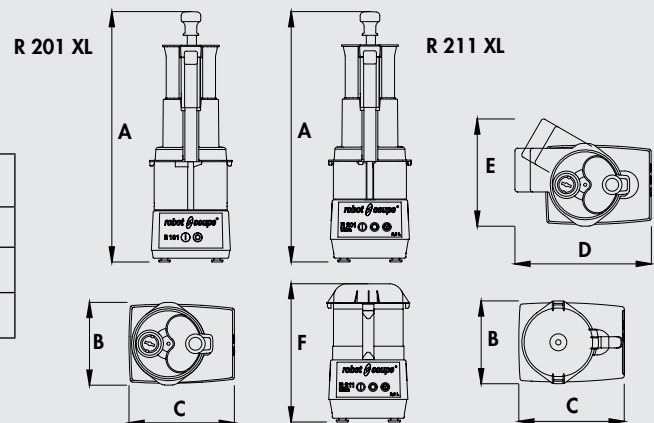
### Eigenschaften

	Motorblock	Kutteraufsatz	Gem6useschneidaufsatz	Leistung (W)	Stromaufnahme (A)	Anschlu6leistung (A)
<b>R 201 XL</b>	Einphasig 1500 U/min	2,9 Liter Verbundwerkstoff	Verbundwerkstoff Sortiment 23 Scheiben	550	230 V / 1 50 Hz	4,3
<b>R 211 XL</b>	Einphasig 1500 U/min	2,9 Liter Verbundwerkstoff	Verbundwerkstoff Sortiment 23 Scheiben	550	230 V / 1 50 Hz	5,7

### Abmessungen (mm)

### Gewicht (kg)

	Abmessungen (mm)						Gewicht (kg)	
	A	B	C	D	E	F	netto	Brutto
<b>R 201 XL</b>	720	220	280				10	12
<b>R 211 XL</b>	720	220	280	362	285	365	9,5	12



**robot coupe®**

HERGESTELLT IN FRANKREICH VON ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Gesch6ftsleitung, Frankreich, International und Marketing :

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26  
email : international@robot-coupe.com

Verbindungsb6uro Deutschland :

Tel.: 01805 26 65 20 - Fax : 01805 26 65 30  
Postfach 10 05 43 - D-66005 Saarbr6ucken

email : verkauf@robot-coupe.fr

www.robot-coupe.com

## VERTRIEB

### NORMEN:

Die Ger6te entsprechen:

- Folgenden EU-Richtlinien und der entsprechenden deutschen Gesetzgebung: 2006/42/EG, 2006/95/EG, 2004/108/EG, 1935/2004/EG, 10/2011/EU, «RoHS» 2002/95/EG, «DEEE» 2002/96/EG.
- Folgenden harmonisierten Europ6ischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften: EN 12100-1 & 2 - 2006, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 1678 - 1998, EN 60529-2000 : IP 55, IP 34.

