

**ABBINATO CUTTER TAGLIAVERDURE ROBOT COUPE R 201
XL ULTRA capacità lt.2,9 - MONOFASE 230V**



vedi prodotto online



SOLUZIONI FOODSERVICE

Il Robot Coupe R 210 XL Ultra è un robot multifunzione compatto e altamente versatile, ideale per soddisfare le esigenze delle cucine professionali, anche di piccole dimensioni. Grazie alla sua capacità di 2,9 litri, è perfetto per gestire sia piccole che grandi quantità di ingredienti, offrendo soluzioni rapide e precise per una vasta gamma di preparazioni.

Caratteristiche Tecniche:

- Capacità: 2,9 litri
- Funzione Cutter: Permette di tritare, emulsionare, impastare, frantumare e preparare salse, garantendo risultati professionali in pochi secondi.
- Funzione Taglia-Verdure: Consente di realizzare fettine, tagli ondulati, listelli o julienne, ideali per insalate, panini e altre preparazioni quotidiane.

Accessori Disponibili:

- Coltello a Fondo Vasca: Perfetto per lavorare sia piccole che grandi dosi di ingredienti.
- Coltello Dentato (Opzionale): Indicato per impasti e frantumazioni.
- Coltello Dentato Fine (Opzionale): Ideale per tritare erbe e spezie con precisione.

Design Ergonomico e Funzionale:

- Coperchio con 2 Tramogge: Una tramoggia grande (87 cm) per verdure voluminose come cavoli, cipolle o pomodori, e una tramoggia cilindrica (Ø 58 mm) per il taglio uniforme di prodotti lunghi e delicati come zucchine e cetrioli.
- Modello Compatto da Tavolo: Con un ingombro ridotto, è facile da sistemare anche nelle cucine più piccole, pur offrendo una vasta gamma di tagli e preparazioni cutter.

Sicurezza e Facilità d'Uso:

- Sistema di Sicurezza Brevettato: L'apparecchio si riavvia automaticamente con il pressore, risparmiando tempo e garantendo la massima comodità durante l'uso.
- Facile da Pulire: Tutti i componenti sono rimovibili e facili da lavare, garantendo la massima igiene.

Motore Potente e Affidabile:

- Motore Industriale a Induzione: Ideale per un uso intensivo, offre maggiore affidabilità e durata nel tempo.
- Funzionamento Silenzioso: Il motore è montato su cuscinetti, eliminando vibrazioni e rumori durante il funzionamento.
- Motore in Presa Diretta con l'Accessorio: Assicura una potenza ottimale e una trasmissione semplificata senza necessità di manutenzione.
- Albero Motore in Inox: Realizzato in acciaio inossidabile per garantire una maggiore resistenza e durata.

Il Robot Coupe R 210 XL Ultra è la scelta ideale per i professionisti della ristorazione che necessitano di uno strumento robusto, affidabile e capace di garantire la massima precisione nelle preparazioni, sia che si tratti di tagliare verdure o di realizzare salse e impasti.