



Combine Cutter - Coupe Légumes

ROBOT COUPE
Ref R201XL

- Robot polyvalent : Cutter et coupe légumes
- Robot multifonctions précis et performant
- Fiabilité et productivité : jusqu'à 1500 tours / min

Expédié sous 24h
Garantie : 1 an

Livraison Gratuite



799.00 € HT

INFORMATIONS PRODUIT

Combine Cutter - Coupe Légumes

Ref: R201XL

ROBOT COUPE



robot coupe®

Véritable robot multi-fonctions, le combiné cutter et coupe-légumes R201XL de la marque Robot Coupe est la solution pour gagner un temps inestimable dans votre cuisine professionnelle. Fiabilité et polyvalence font de ce combiné l'appareil de cuisine idéal pour vos préparations culinaires.



Cutter et Coupe-Légumes

Ce **combiné cutter et coupe légumes** va vous rendre des grands services dans la préparation de vos plats. Ce **robot multifonctions** vous permet d'adapter un **accessoire cutter** et un **accessoire coupe-légumes** sur un même bloc moteur. Réalisez très simplement des sauces, des émincés et autres coupes de légumes.



Râper, trancher, émincer, mixer...

Grâce à la **goulotte extra-large** de l'appareil, vous pouvez mettre jusqu'à 6 tomates en un seul chargement. Ce robot vous garantit une **coupe très précise et uniforme des aliments** (goulotte cylindrique Ø 58 mm, vitesse de rotation des lames 1500tr/mn) et même pour les petites quantités.

Seulement 1 à 2 minutes suffisent pour réaliser une mayonnaise, un steak tartare ou une compote de pommes.

23 disques en option pour une grande variété de coupes

Robot Coupe vous propose en option, une sélection de **23 disques inox compatible** avec ce robot multifonctions.

Réalisez une grande variété de coupe grâce à ces disques inox d'une **haute précision** pour une coupe parfaite de vos légumes.

Pour plus d'informations contactez-nous directement.

[Collection de disques](#)



Robot Coupe, spécialiste de la préparation culinaire

Leader incontesté, Robot Coupe, fabricant français d'équipement de préparation culinaire, propose une gamme complète d'appareils adaptée à tous vos besoins. Découvrez toute notre offre de [matériel de préparation Robot Coupe](#)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Cuve	2,9 litres avec poignée et couvercle inclus
Vitesse	1500 tr/min
Dimensions	L220 x P280 x H720 mm
Fonction	Pulse
Ejection	dans la cuve
Puissance	550 W
Alimentation	230V - 50 Hz
Poids	8,9 kg
Fabrication	Française
Dotation	Couteau lisse 23 modèles de disques compatibles
Goulottes	Ø 56mm et Goulotte XL (jusqu'à 6 tomates)

www.bacchus-equipements.com
Tel : 04 81 13 22 22 - Fax : 04 78 46 26 99