

**KOMBINIERTER GEMÜSESCHNEIDER ROBOT COUPE R 210
XL ULTRA Fassungsvermögen 2,9 Liter - EINPHASIG
230V**



vedi prodotto online



SOLUZIONI FOODSERVICE

Der Robot Coupe R 210 XL Ultra ist ein kompakter und äußerst vielseitiger Multifunktionsroboter, der sich ideal für die Anforderungen professioneller Küchen, auch kleinerer Größen, eignet. Dank seines Fassungsvermögens von 2,9 Litern eignet er sich perfekt für die Verwaltung kleiner und großer Mengen an Zutaten und bietet schnelle und präzise Lösungen für eine Vielzahl von Zubereitungen.

Technische Merkmale:

- Fassungsvermögen: 2,9 Liter
- Cutter-Funktion: Ermöglicht das Zerkleinern, Emulgieren, Kneten, Zerkleinern und Zubereiten von Saucen und garantiert professionelle Ergebnisse in nur wenigen Sekunden.
- Gemüseschneider-Funktion: Ermöglicht die Herstellung von Scheiben, Wellenschnitten, Streifen oder Julienne-Schnitten, ideal für Salate, Sandwiches und andere tägliche Zubereitungen.

Verfügbares Zubehör:

- Schüsselbodenmesser: Perfekt für die Arbeit mit kleinen und großen Zutatenmengen.
- Zahnmesser (optional): Geeignet zum Mischen und Zerkleinern.
- Fein gezahntes Messer (optional): Ideal zum präzisen Zerkleinern von Kräutern und Gewürzen.

Ergonomisches und funktionales Design:

- Deckel mit 2 Trichtern: Ein großer Trichter (87 cm) für sperriges Gemüse wie Kohl, Zwiebeln oder Tomaten und ein zylindrischer Trichter (Ø 58 mm) zum gleichmäßigen Schneiden langer und empfindlicher Produkte wie Zucchini und Gurken.
- Kompaktes Tischmodell: Mit seiner geringen Stellfläche lässt es sich auch in den kleinsten Küchen problemlos aufstellen und bietet dennoch eine große Auswahl an Schnitten und Schneidzubereitungen.

Sicherheit und Benutzerfreundlichkeit:

- Patentiertes Sicherheitssystem: Das Gerät startet automatisch mit dem Presser neu, was Zeit spart und maximalen Komfort bei der Verwendung gewährleistet.
- Leicht zu reinigen: Alle Komponenten sind abnehmbar und leicht zu waschen, was maximale Hygiene gewährleistet.

Leistungsstarker und zuverlässiger Motor:

- Industrieller Induktionsmotor: Ideal für den intensiven Gebrauch, bietet er eine höhere Zuverlässigkeit und Langlebigkeit im Laufe der Zeit.
- Leiser Betrieb: Der Motor ist auf Lagern montiert, wodurch Vibrationen und Geräusche während des Betriebs vermieden werden.
- Direktantriebsmotor mit Zubehör: Sorgt für optimale Leistung und vereinfachte Übertragung ohne Wartungsaufwand.
- Kurbelwelle aus Edelstahl: Hergestellt aus Edelstahl, um eine höhere Festigkeit und Haltbarkeit zu gewährleisten.

Der Robot Coupe R 210 XL Ultra ist die ideale Wahl für Gastronomieprofis, die ein robustes, zuverlässiges Werkzeug benötigen, das höchste Präzision bei der Zubereitung garantiert, sei es beim Schneiden von Gemüse oder bei der Herstellung von Saucen und Teig.