



Grandi cucine – Refrigerazione – Lavastoviglie – Impianti aspirazione - Self service - per
Comunità Alberghi Ristoranti Sanità. Progettazione Vendita Assistenza
Progettazione e realizzazione impianti di sterilizzazione disinfezione lavaggio – Assistenza tecnica

ABBINATO CUTTER TAGLIAVERDURE VASCA 2,9 LITRI 1500D GIR/MIN - R211 XL ULTRA - ESPULSIONE CONTINUA



2 Apparecchi in 1! 1 accessorio Cutter e 1 accessorio tagliaverdure si adattano su uno stesso blocco motore. **Indispensabile:** Tritano, frantumano, omogeneizzano, impastano e grazie a una gamma completa di dischi realizzano tagli a fettine, grattugie, julienne e bastoncini. Dal modello R 402 in su realizzano anche tagli a cubetti e patatine fritte con una qualità di taglio ottimale. Vi renderanno innumerevoli servizi che potrete scoprire mano a mano che li utilizzerete.

- **Efficiente:** Bastano 1 o 2 minuti per realizzare una maionese, una tartara, un purè di carote o una composta di mele.
- **Robusto:** Motore asincrono industriale ad uso intensivo per una grandissima affidabilità e durata.

Numero di coperti: da 10 a 400

Destinato a: Ristoranti, Collettività, Rosticcerie.

In breve: Con elevate prestazioni, rapidi e robusti, la gamma degli abbinati Robot-Coupe (12 modelli) sapranno soddisfare tutte le esigenze dei professionisti per utenze da 10 a 400 coperti. Sono un investimento sicuro per un guadagno di tempo inestimabile.

ATIS S.r.l. - Via. Pontebbana, 19 - 33098 Valvasone (Pn) - Italy - P.IVA 01633350937

Divisione grandi impianti
Tel.0434/85360 - Fax 0434/85372
www.atis.it - info@atis.it

Divisione sterilizzazione
Tel.0434/858621 - Fax 0434/857991
www.atis.it - info@atis.it



Grandi cucine – Refrigerazione – Lavastoviglie – Impianti aspirazione - Self service - per
Comunità Alberghi Ristoranti Sanità. Progettazione Vendita Assistenza
Progettazione e realizzazione impianti di sterilizzazione disinfezione lavaggio – Assistenza tecnica

<p>Extra-large</p> <ul style="list-style-type: none">• Tramoggia XL: fino a 6 pomodori in una sola volta• Coperchio brevettato: carico totale della tramoggia	
<p>PRECISO</p> <p>Tramoggia cilindrica Ø 58 mm: taglio uniforme dei prodotti lunghi e delicati.</p>	
<p>Vasca in acciaio inox da 2,9 litri facile da pulire</p>	
<p>In opzione:</p> <ul style="list-style-type: none">- Coltello dentato per i lavori di triturazione d'impasto.- Coltello dentato fine per il taglio del prezzemolo.	
<p>Gamma completa di dischi in acciaio inox per soddisfare tutte le vostre esigenze in materia di taglio di frutta e verdura e cioè fette lisce e ondulate, listelli, julienne e grattugie.</p>	

ATIS S.r.l. - Via. Pontebbana, 19 - 33098 Valvasone (Pn) - Italy - P.IVA 01633350937

Divisione grandi impianti
Tel.0434/85360 - Fax 0434/85372
www.atis.it - info@atis.it

Divisione sterilizzazione
Tel.0434/858621 - Fax 0434/857991
www.atis.it - info@atis.it



Grandi cucine – Refrigerazione – Lavastoviglie – Impianti aspirazione - Self service - per
Comunità Alberghi Ristoranti Sanità. Progettazione Vendita Assistenza
Progettazione e realizzazione impianti di sterilizzazione disinfezione lavaggio – Assistenza tecnica

Capacità vasca	2,9 L
Potenza	550 W
Voltaggio	Monofase 230V
Velocità	1500 giri/min
Dischi disponibili	23 dischi
Numero di coperti	10-30 coperti

ATIS S.r.l. - Via. Pontebbana, 19 - 33098 Valvasone (Pn) - Italy - P.IVA 01633350937

Divisione grandi impianti
Tel.0434/85360 - Fax 0434/85372
www.atis.it - info@atis.it

Divisione sterilizzazione
Tel.0434/858621 - Fax 0434/857991
www.atis.it - info@atis.it