Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Übersicht

Robot-Coupe Tischkutter R3-3000

Robot-Coupe

Produktnummer: 3800.006



Erstellt am 20.11.2026.
Dieses Dokument stellt kein Angebot da. Es gelten die aktuellen Preise im Online-Shop.
Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.

chrombox
KÜHLEN - KOCHEN - SPÜLEN

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Beschreibung

Farce, Pesto, Kräuterbutter, Hackfleisch, Teig: Für all das brauchen Sie in der Profiküche eine Maschine, die in Sekunden fertig ist. Der **Robot-Coupe Tischkutter R3-3000** ist genau dafür gebaut – kräftig, robust und so einfach zu bedienen, dass ihn jeder in der Brigade sofort im Griff hat.

Der **Robot-Coupe Tischkutter R3-3000** hackt, emulgiert, püriert, zerkleinert und knetet in wenigen Minuten – von feinen Farcen und Mousses über Pesto und Kräuterbutter bis zum Teig. Pro Durchgang verarbeiten Sie **0.3 bis 1.5 kg**.

Der industrielle Asynchronmotor mit Direktantrieb leistet **0.65 kW** (230 V Haushaltsstrom) und arbeitet mit **3000 U/min**. Die **3.7-Liter-Kutterschüssel aus Edelstahl** hat einen Griff, das extra tief liegende Messer erfasst auch kleine Mengen. Magnetisches Sicherheitssystem, Überhitzungsschutz und Momentbetrieb für präzise Schnitte sind Standard.

Ideal für Restaurants, Hotels, Metzgereien, Konditoreien und Gemeinschaftsküchen, die täglich frisch zubereiten.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- Hackt, emulgiert, püriert und knetet in wenigen Sekunden bis Minuten
- Industrieller Asynchronmotor mit Direktantrieb – leise und langlebig
- Kessel aus Edelstahl mit Griff, Messer zum Reinigen abnehmbar
- Sicherheitsschalter: Die Maschine läuft nur mit geschlossenem Deckel

Für wen eignet sich diese Maschine?

Restaurants, Hotels, Metzgereien, Traiteure, Konditoreien und Gemeinschaftsküchen – je nach Menge vom kleinen R2 bis zum grossen R7.

Möchten Sie die Maschine zuerst sehen oder haben Sie Fragen? Rufen Sie uns an unter 041 241 11 01 oder schreiben Sie uns. Wir beraten Sie ehrlich, welche Grösse zu Ihrem Betrieb passt, liefern schweizweit, nehmen die Maschine in Betrieb und zeigen Ihrem Team die Bedienung. Wartung und Reparatur übernehmen unsere eigenen Techniker aus Baar.

Produktinformationen

Technische Daten

Material:	Edelstahl
Volumen l:	3.7
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Anschlussleistung:	0.65 kW
Breite mm:	320
Tiefe mm:	210
Höhe mm:	400
Gewicht kg:	12