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 Kombigerät R402 V.V. Kutter und Gemüseschneider

Robot-Coupe

Produktnummer: 3743.007



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

Wenig Platz, aber viel zu tun? Der **Robot-Coupe Kombigerät R402 V.V. Kutter und Gemüseschneider** ersetzt zwei Maschinen: Am Morgen raffeln und schneiden Sie Gemüse für Salate und Beilagen, am Nachmittag hacken und emulgieren Sie im Kutteraufsatz Farcen, Saucen und Dips – mit einem einzigen Motorblock.

Das **Robot-Coupe Kombigerät R402 V.V. Kutter und Gemüseschneider** sind zwei Maschinen in einer: ein **Tischkutter** zum Hacken, Emulgieren, Pürieren und Kneten und ein **Gemüseschneider** zum Raffeln und Schneiden in glatte oder gewellte Scheiben, Stäbchen und Würfel.

Motor mit **1 kW** (230 V Haushaltsstrom), Drehzahl **300 bis 3500 U/min stufenlos**, Motorblock aus Metall und Antriebswelle aus Edelstahl. Die Kutterschüssel aus Edelstahl fasst **4.5 Liter**. Magnetisches Sicherheitssystem und Motorbremse schützen den Bediener.

Das Kombigerät spart Platz und Investition – ideal für Restaurants, Take-aways und Kantinen mit 20 bis 300 Mahlzeiten pro Tag. Die Schneidscheiben mit Ø 175 mm und die Würfelsets finden Sie in unserem Zubehör.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- Zwei Maschinen in einer: Gemüseschneider und Tischkutter
- Grosse Auswahl an Schneidscheiben und Würfelsets für Scheiben, Stäbchen, Raffel und Würfel
- Spart Platz auf der Arbeitsfläche und Investition in ein zweites Gerät
- Robuster Motorblock, Teile mit Lebensmittelkontakt einfach zu reinigen

Für wen eignet sich diese Maschine?

Restaurants, Hotels, Kantinen und Caterer mit 50 bis mehreren hundert Essen pro Tag, die Gemüse schneiden und kuttern wollen, ohne zwei Geräte aufzustellen.

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.

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

Produktinformationen

Technische Daten

Material:	Edelstahl
Volumen l:	4.5
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Anschlussleistung:	1 kW
Breite mm:	305
Tiefe mm:	320
Höhe mm:	590
Gewicht kg:	22