

robot coupe®

QUALITY FOOD PROCESSORS

FOR PROFESSIONAL KITCHENS



FOOD PROCESSOR: SNABBHACK / GRÖNSAKSSKÄRARE
R401 • R402 • R402 V.V.



RESTAURANG - STORKÖK - BUTIKSKÖK - CATERING



▶ SNABBHACKEN

Hackar, mixar, maler, blandar och knådar på ett ögonblick.

NYHET

Vätsketätt lock med påfyllningsträtt för tillsättning av ingredienser. Ett måste vid tillagning av t.ex. majonäs.

Motoblock ilen metall med en stark induktionsmotor, kraftfull, tyst och underhållsfri.

R401 är utrustad med 1-varvtal, 1500 v/m. **R402** har 2, 750/1500 v/m. **Det steglösa varvtalet**, 300-3000 v/m, på R402VV utvidgar möjligheterna.



4,5-liters hacktillsats rostfritt stål med ett rejält handtag.

Leveras med en slät kniv.



Som extra tillbehör finns vägtandade knivar för hårda beredningar, och räffeltandade för t.ex. persilja och örter.



▶ GRÖNSAKSSKÄRAREN

En stor halvmåneformad nedmat-
tare (104 cm²) för
t.ex. sallad, vitkål,
tomat, morötter,
potatis m.m.



En tubformad
nedmatare (Ø
58 mm) för
långsträckta
och ömtåliga
grönsaker.

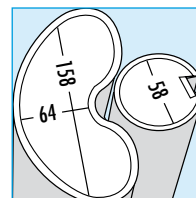
Helt löstagbar grönsaksskärartillsats
för en enkel användning och
rengöring.

Den **automatiska återstarten** underlättar och snabbar på arbetet.

R401 har ett 1-varvtal, 1500 v/m.
R402: ans 2-varvtal, 750/1500 v/m
gör det möjligt att tärna och strimla
french fries.

R402 V.V. är utrustad med variabelt varvtal, från 300 - 1000 v/m, för både en hög kapacitet och ett perfekt skärnsnitt.

Till maskinerna finns ett stort sortiment av skärverktyg i rostfritt stål för: skärning, räffling, rivning och strimling. Till R402 och R402VV finns dessutom tärnings- och french fries verktyg.



Nedmatar-
öppning

Food processor Snabbhack / Grönsaksskärare



I korthet:

Mångsidig... 2 maskiner i 1!

- Ett motorblock med både snabbhack och grönsaksskärare!
- En stor halvmåneformad nedmatare (104 cm²) för t.ex. sallad, vitkål, tomat, morötter, potatis m.m.
- En tubformad nedmatare (Ø 58 mm) för långsträckta och ömtåliga grönsaker.
- 4,5-liters hacktillsats i rostfritt stål med ett rejält handtag för alla typer av prepareringar.

Ett brett sortiment av skärverktyg:

- Det stora sortimentet av skärverktyg i rostfritt stål garanterar ett perfekt skärnitt och gör det möjligt att snabbt skära, räffla, strimla och riva. R402 och R402 V.V. kan även tärna och strimla french fries.

Robust och kraftfull:

- Kraftfull, tyst och driftsäker industriell induktionsmotor för

krävande beredningar och för en lång och pålitlig användning.

- Helt löstagbar hack- och grönsaksskärartillsats för en praktisk användning och rengöring.



Portioner per måltid:

20 - 100



Målgrupp:

Storkök, restaurang, butikkök, catering.



Investering:

Snabb, effektiv och oändligt användbar! Vilken modell Du än väljer kan Du vara säker på att det blir en pålitlig och tidsbesparande investering.



Skärverktyg för en varierad kost!



6 SKÄRSKIVOR

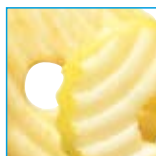
1 mm

6 mm



1 RÄFFELSKIVA

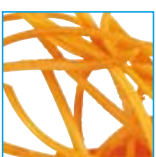
2 mm



10 RIVSKIVOR

1,5 mm

9 mm



6 STRIMMELSKIVOR

2 x 2 mm

8 x 8 mm



3 TÄRNINGS-
VERKTYG

8 X 8 X 8 mm

12 X 12 X 12 mm



2 FRENCH FRIES
VERTYG

8 x 8 mm

10 x 10 mm



Citruspress



Citron, apelsin och grapefrukt förvandlas snabbt och lätt till juice. Enkel att använda och rengöra.



HACKTILLSATSENS KNIVAR:



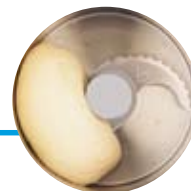
SLÄTT KNIVBLAD



RÄFFELTANDAT KNIVBLAD



VÅGTANDAT KNIVBLAD



Skärskivor



1 mm
2 mm
3 mm
4 mm

ref.
27051
27555
27086
27566

5 mm
6 mm
Räffelskiva 2 mm

ref.
27087
27786
27621

Stimmelskivor / French fries*



2 x 2 mm
2 x 4 mm
2 x 6 mm
4 x 4 mm
6 x 6 mm
8 x 8 mm

ref.
27599
27080
27081
27047
27610
27048

French fries* 8 x 8 mm
French fries* 10 x 10 mm

ref.
27116
27117

*För R402 och R402 V.V.

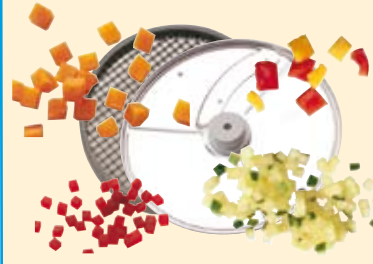
Rivskivor



1,5 mm
2 mm
3 mm
6 mm
9 mm
Rädisrivare 0.7 mm
Rädisrivare 1 mm
Rädisrivare 1.3 mm
Finrivare
Potatisrivare

ref.
27588*
27577*
27511*
27046
27632
27078
27079
27130
27764
27191

Tärningsverktyg*



8 x 8 x 8 mm
10 x 10 x 10 mm
12 x 12 x 12 mm

ref.
27113
27114
27298

*För R402 och R402 V.V.

Industriell induktionsmotor



- Kraftfull
- Tyst
- Driftsäker
- Underhållsfri

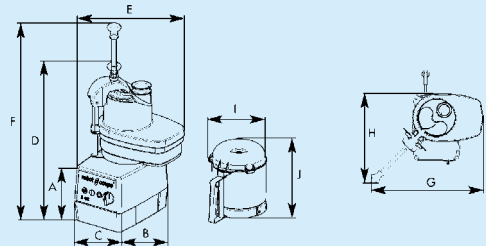
CE standard

Tekniska data

	Tekniska data						Vikt (kg)	
	Motorblock	Hacktillsats	Grönsaksskärartillsats	Tärnar + French fries	Watt	Anslutning*	Netto	Brutto
R 401	1-fas 1500 v/m.	4,5 liter Rostfritt	23 olika skivor	NEJ	700	230V/1 50 Hz - 5,7	13	16
R 402	3-fas 750/1500 v/m	4,5 liter Rostfritt	28 olika skivor	JA	750	400V/3 50 Hz - 3	15	18
R 402 V.V.	1-fas 300 - 3000 v/m	4,5 liter Rostfritt	28 olika skivor	JA	1000	230V/1 50 Hz - 10	15	18

Mått (mm)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
R 401	204	304	226	570	320	725	530	440	190	235
R 402	224	304	226	590	320	725	530	440	190	235
R 402 V.V.	224	304	226	590	320	725	530	440	190	235



*Finns även med andra spänningar.

robot coupe

TILLVERKAD I FRANKRIKE AV ROBOT-COUPÉ S.N.C

Försäljningskontor Sweden:
Box 16, 134 21 Gustavsberg
Tel.: 08/570 339 67 - Fax: 08/570 339 63
Email: robot-coupe@telia.com
Huvudkontor för Frankrike,
samt för internationell marknadsföring och export:
Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax: + 33 1 43 74 36 26
BP 157 - 94305 Vincennes Cedex - France
email: international@robot-coupe.com
www.robot-coupe.com

Återförsäljare:

STANDARD :

Maskinerna överensstämmer :

- Med följande europeiska direktiv och nationella lagstiftningar som införlivar dessa direktiv: 98/37/EEG, 73/23/EEG, 89/336/EEG, 89/109/EEG, 2002/72/EEG
- Med följande harmoniserad europeisk standard samt standard om säkerhet och hygien: EN 292 - 1-2, EN 60204 -1, 1998, EN 12852, EN 1678.

