

robot coupe®



FOOD PROCESSOR: SNABBHACK / GRÖNSAKSSKÄRARE
R301 • R301 Ultra

NYHET



robot coupe®



R 301 Ultra 3,7 L



RESTAURANG - STORKÖK - BUTIKSKÖK - CATERING

▶ SNABBHACKEN

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

PRAKTISK

Lock med påfyllnadshål för tillsättning av ingredienser. Perfekt vid tillagning av t.ex. majonäs.

EFFEKTIV

Nytt mixerkärl på 3,7-liter i bors-tat stål för både små och stora volymer.

SÄKER

Säkerhetsbrytarsystemet stoppar motorn om locket lyfts av.

EXAKT

Pulsfunktionen underlättar tillagningen.



ERGONOMISK

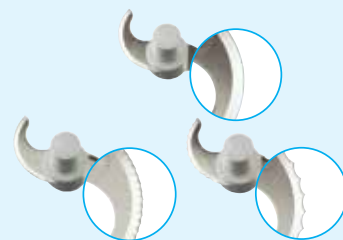
Nytt ergonomiskt handtag för ett perfekt grepp.

MÅNGSIDIG

R301 och R301 Ultra levereras med en slät kniv. Knivens lock är löstagbart för att underlätta rengöringen.

Som extra tillbehör finns:

- en vågtand kniv för hårda ingredienser.
- en räffeltandad kniv för t ex persilja och örter.



▶ GRÖNSAKSSKÄRAREN

EFFEKTIV



En stor bönmformad formad nedmat-tare (104 cm²) för t.ex. isbergs-sallad, vitkål, tomat, potatis och morötter.

PRAKTISK

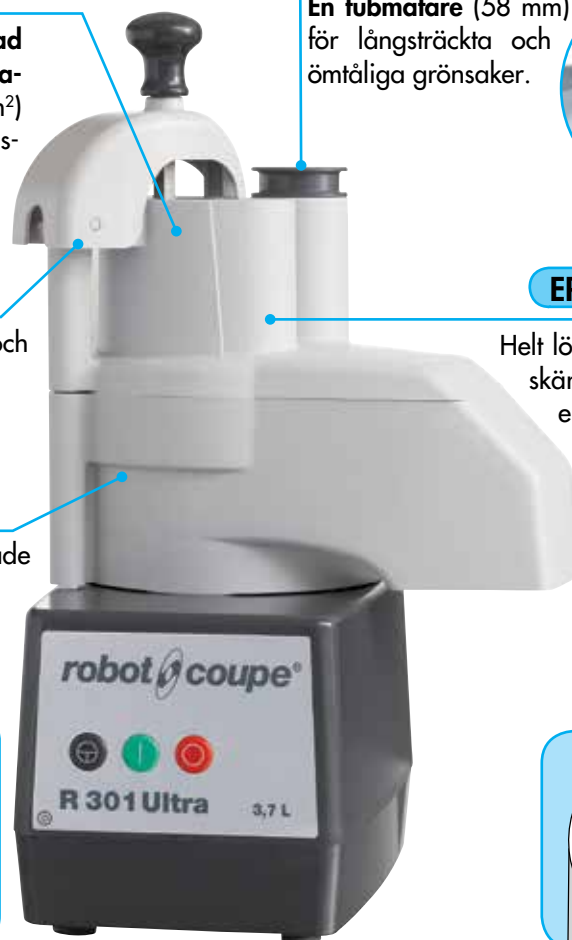
Automatisk återstart för en snabb och enkel beredning.

VARSAM

Ny utkastarskiva, designad för både effektiva och skonsamma utkast.

MÅNGSIDIG

Ett brett sortiment av skärverktyg i rostfritt stål med ett perfekt skärnitt för: skärning, rivning, räffling och strimling.



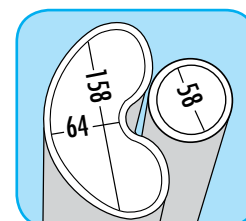
FUNKTIONELL

En tubmat-tare (58 mm) för långsträckta och ömtåliga grönsaker.



ERGONOMISK

Helt löstagbar grönsaks-skärartillsats för en enkel användning och rengöring.



Food processor: Snabbhack / Grönsaksskärare



I korthet:

- **Mångsidig... 2 maskiner i 1!**

Ett motorblock med både snabbhack och grönsaksskärare !

- **Pålitlig:**

R301 och R301Ultra blir snabbt en pålitlig och effektiv assistent i köket. Hackar, blandar, maler, knådar och mixar på ett ögonblick. Det stora sortimentet av skärverktyg gör det möjligt att snabbt: skära, riva, räffla och strimla.

- **Snabb och effektiv:**

Bereder en: färs, puré, majonnäs, pajdeg och mycket annat på ett ögonblick, 1-2 minuter.

- **Robust och kraftfull:**

Kraftfull, tyst och driftsäker industriell induktionsmotor för krävande beredningar och för en lång och pålitlig användning.



Portioner per måltid:

10 - 80



Målgrupp:

Restaurang, storkök, butikskök, café, catering m fl.



En lönande investering:

- Robot Coupes food processors är effektiva och oändligt användbara. Välj mellan tolv modeller för beredning av 10-400 portioner per måltid.
- En food processor från Robot Coupe är säker investering. Uppskattad av professionella matlagare världen runt.



Mini-Juicer

Perfekt för bär, frukt- och grönsaksjuicer. Utmärkt även för bärsåser (coulis) och för silning av sås.

Coulis-verktyg



Citruspress

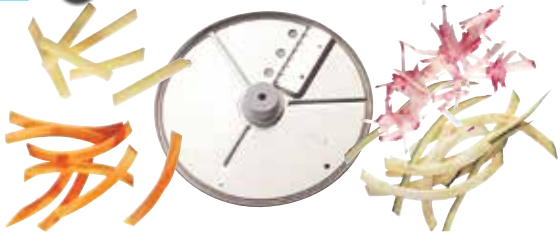


▶ Skärskivor : 1 mm ▶ 6 mm



| | ref. |
|------------------|-------|
| 1 mm. | 27051 |
| 2 mm | 27555 |
| 3 mm | 27086 |
| 4 mm | 27566 |
| 5 mm | 27087 |
| 6 mm | 27786 |
| Räffelskiva 2 mm | 27621 |

▶ Strimmelskivor : 2x2 mm ▶ 8x8 mm



| | ref. |
|----------|-------|
| 2 x 2 mm | 27599 |
| 2 x 4 mm | 27080 |
| 2 x 6 mm | 27081 |
| 4 x 4 mm | 27047 |
| 6 x 6 mm | 27610 |
| 8 x 8 mm | 27048 |

▶ Rivskivor : 1,5 mm ▶ 9 mm



| | ref. |
|--------------------|-------|
| 1,5 mm | 27588 |
| 2 mm | 27577 |
| 3 mm | 27511 |
| 6 mm | 27046 |
| 9 mm | 27632 |
| Potatisrivare | 27191 |
| Rädisrivare 0,7 mm | 27078 |
| Rädisrivare 1 mm | 27079 |
| Rädisrivare 1,3 mm | 27130 |
| Finrivare | 27764 |

▶ Industriell induktionsmotor



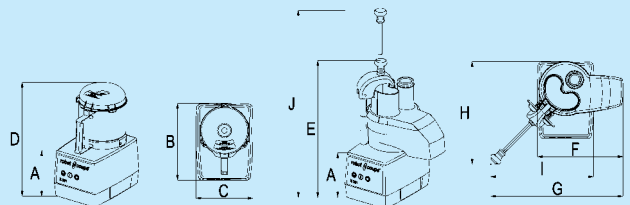
- Kraftfull
- Tyst
- Driftsäker
- Underhållsfri

CE standard

| | Tekniska data | | | | | Vikt (kg) | |
|------------|----------------------|-----------------------------|--|------|-----------------|-----------|--------|
| | Motorblock | Hacktillsats | Grönsaksskärartillsats | Watt | Anslutning* | netto | brutto |
| R301 | 1-fas 1500 v/min. | 3.7 liter Komposit | Helt löstagbar 23 olika skärverktyg | 650 | 230V/1 50 Hz | 15 | 18 |
| R301 Ultra | 1-fas 1500 v/min. | 3.7 liter Rostfritt stål | Helt löstagbar 23 olika skärverktyg | 650 | 230V/1 50 Hz | 15 | 18 |

Mått (mm)

| | A | B | C | D | E | F | G | H | I | J |
|-------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| R 301 | 205 | 304 | 226 | 427 | 570 | 340 | 525 | 405 | 410 | 726 |
| R 301 Ultra | 205 | 304 | 226 | 427 | 570 | 340 | 525 | 405 | 410 | 726 |



*Finns även med andra spänningar.

robot coupe®

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

Försäljningskontor Sweden :

Planavägen 15, 131 54 Nacka

Tel.: 08/570 339 67 - Fax: 08/570 339 63

e-mail: robot-coupe@telia.com

Head office France. Export and Marketing Department:

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26

E-mail: international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

Återförsäljare:

STANDARD :

Maskinerna överensstämmer :

- Med följande europeiska direktiv och nationella lagstiftningar som införlivar dessa direktiv: 2006/42/EG, 2006/95/EEG, 2004/108/EG, 89/109/EEG, 2002/72/EG, "RoHS" 2002/95/EG, "DEEE" 2002/96/EG.
- Med följande harmoniserad europeisk standard samt standard om säkerhet och hygien: EN 12100 - 1 och 2 - 2003, EN 60204-1 (2006), EN 12852, EN 1678, IP 55, IP 34.

