

robot coupe®

QUALITY FOOD PROCESSORS

FOR PROFESSIONAL KITCHENS



SNABBHACKAR - BÄNKMODELLER

R2 • R3 • R4 • R4 V.V. • R5 PLUS • R5 V.V. • R6 • R6 V.V.

NYHET



RESTAURANG - STORKÖK - BUTIKSKÖK - CATERING

▶ R 5 Plus • R 5 V.V. • R 6 • R 6 V.V.

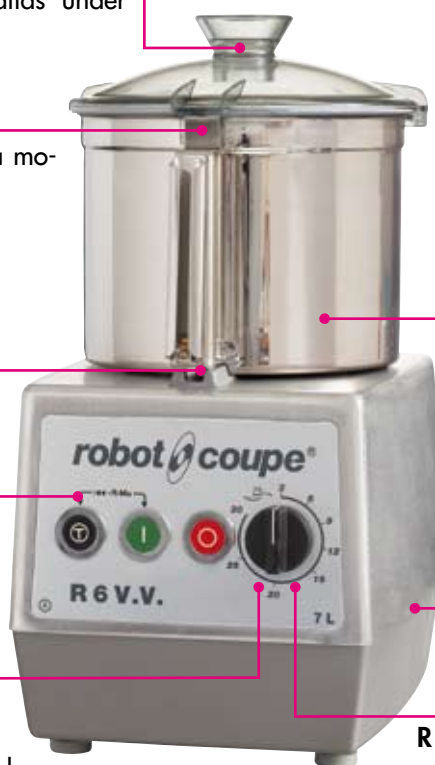
Vätsketätt lock med påfyllningstratt så att ingredienser kan tillsättas under beredningens gång.

Snabb placering av kärlet på motorblocket med hjälp av ett pistolgrepp i handtaget.

Automatisk låsning av kärlet.

R 5 V.V. / R 6 V.V. är utrustade med en unik reverseringsfunktion (R-Mix). Perfekt för tillsättning av ömtåliga ingredienser.

Det steglösa varvtalet, 300 - 3000 v/m, på R 5 V.V. och R 6 V.V. underlättar arbetet med känsliga ingredienser.



Samtliga hackar levereras med en kniv med släta knivblad.



- R 6 och R 6 V.V. har en isärtagbar kniv, helt i rostfritt stål.
- Vågtandade och räffeltandade knivblad finns som extra tillbehör till samtliga hackar.
- Vågtandade knivar används för beredning av hårda ingredienser. De räffeltandade knivarna är perfekt för puré, persilja och örter m.m.



Slätt motorblock i metall, lätt att rengöra.

R 5 Plus och R 6 har två varvtal, 1500 - 3000 v/m.

▶ R 3 • R 4 • R 4 V.V.

NYHET

R 4 och R 4 V.V. har ett vätsketätt lock med påfyllningstratt så att ingredienser kan tillsättas under beredningens gång.

R 4 och R 4 V.V. har ett 4,5-liters rostfritt kärl med ett rejält handtag. Kärlet till R 3: an är på 3,7-liter.

Samtliga hackar är utrustade med en kraftfull, tyst och underhållsfri induktionsmotor.



Samtliga hackar levereras med en slät kniv.



Som extra tillbehör finns våg- och räffeltandade knivar.



R 3-1500 har 1-varvtal, 1 500 v/m. Även **R 3-3000** har 1-varvtal, 3 000 v/m.

R 4-1500 har 1-varvtal, 1 500 v/m.

R 4 har 2-varvtal, 1500/3000 v/m.

R 4 V.V. har ett steglöst varvtal, 300 - 3 000 v/m.

Snabbhackar - Bänkmodeller



I Korthet :

Mångsidig :

- Perfekt resultat på ett ögonblick. Idealisk för all typ av hackning, blandning, mixning och knådning.

Exklusiv teknik :

Det steglösa varvtalet på R 4 V.V. och reverseringsfunktionen (R-Mix) på R 5 V.V. och R 6 V.V. underlättar och utvidgar tillagningsmöjligheterna. Perfekt för tillsättning av ömtåliga ingredienser, t.ex. dill eller räkor i en fiskfärs.

Kraftfull och tyst :

- Samtliga hackar levereras med en kraftfull, tyst och underhållsfri induktionsmotor.



Portioner / måltid :

Ca: 10-100 port/målt, beroende på modell.



Utvecklad för :

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



En säker investering :

Marknadens bredaste och exklusivaste sortiment av snabbhackar, från 2,9- till 60-liter. Vilken hack du än väljer kan du vara säker på att det kommer att bli en pålitlig och säker investering.



Slätt knivblad



Vågtandat knivblad



Räffeltandat knivblad

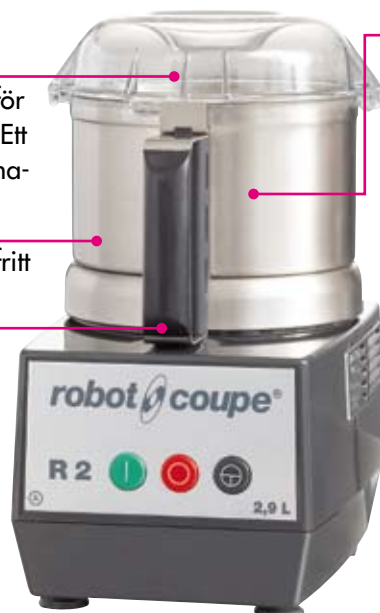


R 2

Lock med påfyllningshål för tillsättning av ingredienser. Ett måste vid tillagning av t.ex. majonäs.

2.9-liters mixerkärl i rostfritt stål.

Nytt ergonomiskt handtag för ett utmärkt grepp.



Mixerkärl i borstat stål.

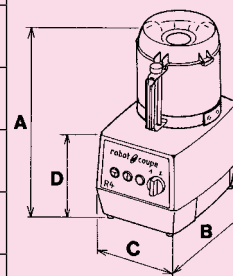


R 2 levereras med en slät kniv. Som extra tillbehör finns våg- och räffeltandade knivar.



MODELL	Mixerkärl	Varvtal v/m	Motorblock	Anslutning	Port./målt	Kapacitet (kg)			
						Grovhackning	Emulsjoner	Knådning	Malning
R 2	2,9 liter	1500	ABS	1-fas	10 - 20	0,75	1,0	0,5	0,3
R 3-1500	3,7 liter	1500	ABS	1-fas	10 - 30	1,0	1,5	1,0	0,5
R 3-3000	3,7 liter	3000	ABS	1-fas	10 - 30	1,0	1,5	1,0	0,5
R 4	4,5 liter	1500 / 3000	Metall	3-fas	10 - 50	1,5	2,5	1,3	0,9
R 4-1500	4,5 liter	1500	Metall	1-fas	10 - 50	1,5	2,5	1,3	0,9
R 4 V.V.	4,5 liter	300 - 3000	Metall	1-fas	10 - 40	1,5	2,5	1,3	0,9
R 5 Plus	5,5 liter	1500 / 3000	Metall	3-fas	20 - 80	2,0	3,0	2,0	1,0
R 5 V.V.	5,5 liter	300 - 3000	Metall	1-fas (16A)	20 - 80	2,0	3,0	2,0	1,0
R 6	7 liter	1500 / 3000	Metall	3-fas	20 - 100	2,0	3,5	2,0	1,0
R 6 V.V.	7 liter	300 - 3000	Metall	1-fas (16A)	20 - 100	2,0	3,5	2,0	1,0

CE standard	Eldata				Mått (mm)				Vikt (kg)	
	Varvtal v/m	Watt	Ampere	Anslutning*	A	B	C	D	Netto	Brutto
R 2	1 500	550	3,5	230 V/1/ 50 Hz	350	280	200	165	10	12
R 3-1500	1 500	650	5,7	230 V/1/ 50 Hz	400	210	210	200	13	14
R 3-3000	3 000	650	4,8	230 V/1/ 50 Hz	400	210	210	200	13	14
R 4	1 500 / 3 000	900	2,7	400 V/3/ 50 Hz	440	226	226	235	15	17
R 4-1500	1 500	700	2,7	230 V/1/ 50 Hz	440	226	226	235	15	17
R 4 V.V.	300 - 3 000	1 000	10	400 V/3/ 50 Hz	460	226	226	235	15	17
R 5 Plus	1 500 / 3 000	1 200	3,5	400 V/3/ 50 Hz	490	350	280	265	24	26
R 5 V.V.	300 - 3 000	1 300	13	230 V/1/ 50 Hz (16A)	490	350	280	265	25	27
R 6	1 500 / 3 000	1 300	3,4	400 V/3/ 50 Hz	520	350	280	265	25	27
R 6 V.V.	300 - 3 000	1 500	13	230 V/1/ 50 Hz (16A)	520	350	280	265	26	28



*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

email : 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.

- Med följande harmoniserad europeisk standard samt standard om säkerhet och hygien: ISO 12100 - 1 och 2 - 2003, EN 60204-1, 2006, EN 1678 - 1998, EN 12852.

