

robot coupe®



FOOD PROCESSORS: SNABBHACK/GRÖNSAKSSKÄRARE
R 301 • R 301 Ultra



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 borstat stål för både små och stora volymer.

SÄKER

Säkerhetsbrytarsystemet stoppar motorn om locket lyfts av.

EXAKT

Pulsfunktionen underlättar tillagningen.



ERGONOMISK

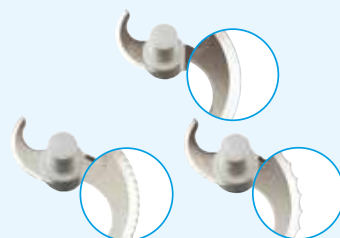
Nytt ergonomiskt handtag för ett perfekt grepp.

MÅNGSIDIG

R 301 och R 301 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 bönformad formad nedmatare (104 cm²) för t.ex. isbergssallad, vitkål, tomat, potatis och morötter.

PRAKTISK

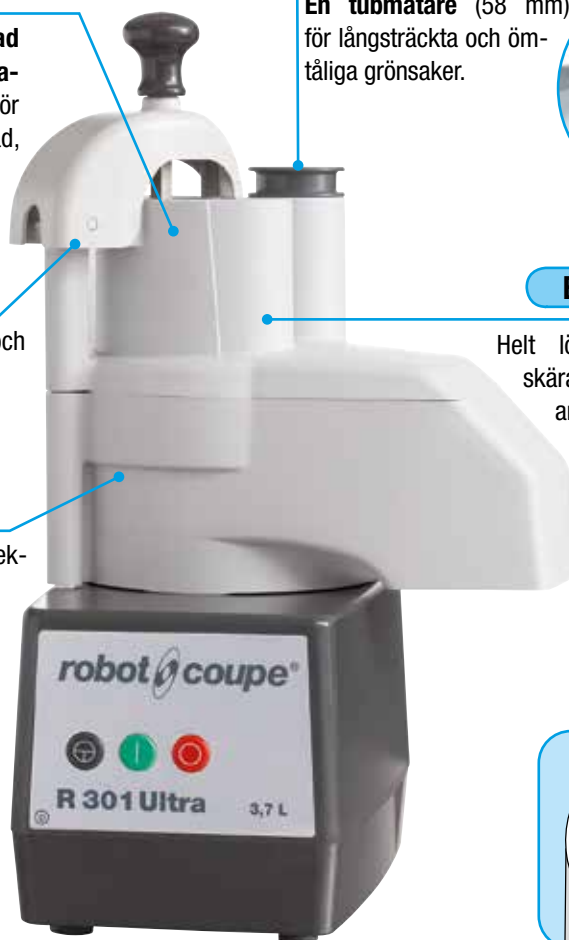
Automatisk återstart för en snabb och enkel beredning.

VARSAM

Ny utkastarskiva, designad för både effektiva och skonsamma utkast.

MÅNGSIDIG

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



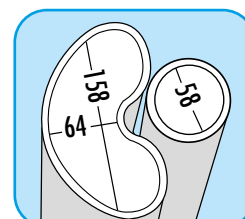
FUNKTIONELL

En tubmatare (58 mm) för långsträckta och ömtåliga grönsaker.



ERGONOMISK

Helt löstagbar grönsaksskärartillsats för en enkel användning och rengöring.



Food processor: Snabbhack / Grönsaksskärare



I korthet:

- **Mångsidig... 2 maskiner i 1!**

Ett motorblock med både snabbhack och grönsaks-skärare!

- **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



Stor nedmatare
75 x 90 mm



Coulis för
veriner



Coulis för
tomatsås



Jordgubbscoulis
för sylt



Halloncoulis
för sorbet

Citruspress



Grapefruktsjuice



Citronjuice

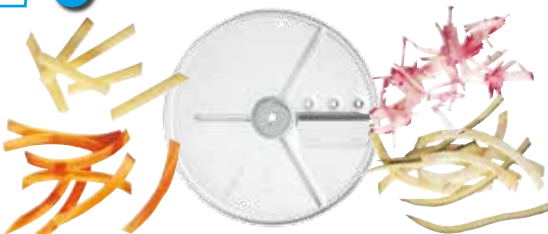


▶ Skärskivor : 1 mm ▶ 6 mm



	ref.
1 mm.	27051
2 mm	27555
3 mm	27086
4 mm	27566
5 mm	27087
6 mm	27786
Räffelskiva 3 mm	27622
Räffelskiva 5 mm	27623

▶ 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

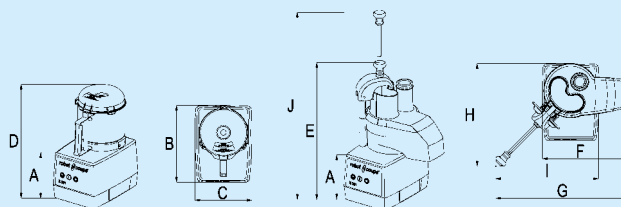
Tekniska data

	Tekniska data					Vikt (kg)	
	Motorblock	Hacktillsats	Grönsaksskärartillsats	Watt	Anslutning*	netto	brutto
R 301	1-fas 1500 v/min.	3.7 liter Komposit	Helt löstagbar 23 olika skärverktyg	650	230V/1 50 Hz	15	18
R 301 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:

Planiavägen 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
94300 Vincennes - France
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/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, CE n° 1935/2004, UE n° 10/2011.
- Med följande harmoniserad europeisk standard samt standard om säkerhet och hygien: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.