

robot coupe®

QUALITY FOOD PROCESSORS FOR PROFESSIONAL KITCHENS



SNABBHACKAR - GOLVMODELLER

R 23 • R 30 • R 45 • R 60



**STORKÖK - RESTAURANG - KONDITORIER -
CATERING - MATTILLVERKARE**

▶ R 23 • R 30 • R 45 • R 60

MAXIMAL

KAPACITET

MINIMUM AV TID

EFFEKTIV



PROGRAMMERBAR



ERGONOMISK



PRAKTISK



ROBUST OCH KRAFTFULL

Robust konstruktion i 100% rostfritt stål. Extremt kraftfull induktionsmotor, designad för en intensiv användning och ett perfekt slutresultat.



Levereras med en slät kniv. Som tillbehör finns en vågtandad kniv för t ex hårda ingredienser, och en räffeltandad kniv för t ex örter och puréer.

Lättöverskådlig manöverpanel i rostfritt stål. Utrustad med en programmerbar timer (0-15 minuter), och puls för exakt kontroll av beredningen.

Det tippbara kärlet underlättar tömningen efter varje upprepning. Kärlet kan även lätt lyftas av från motorblocket, vilket gör att rengöringen går snabbt och lätt.

Praktiskt vätsketätt lock. Genom det vätsketäta locket kan ingredienser enkelt tillsättas. Även den lätt löstagbara lockskrapan underlättar arbetet.

Tre olika knivar:

STANDARD KNIV

SLÄT KNIV



Grovhackning



Finhackning



Sås och emulsioner

EXTRA TILLBEHÖR

VÅGTANDAD KNIV



Malning



Knådning

RÄFFELTANDAD KNIV



Finhackning av örter



Malning av kryddor

BEREDNING MED VARIATION

Våra snabbhackar är alla designade och utvecklade för att klara de mest krävande önskemålen från professionella matlagare världen runt.

Några exempel:

FINHACKNING

Fisk- och köttpataté, grönsaksterriner, tartare på kött och fisk, puréer, hummus, lök, örter, gratängost och mycket annat.

EMULSIONER

Sås, guacomole, majonäs, pesto m.m.

MIXNING

Aromsmör, fyllningar, kak- och pannkakssmet, cheesecake m.m.

MALNING

Mandel, nötter, ströbröd, kryddor, pralinémassa, macaroon och mycket annat.

KNÅDNING

Pajdeg, russindeg, biscuits m.m.

CE-standard

Elektriska data

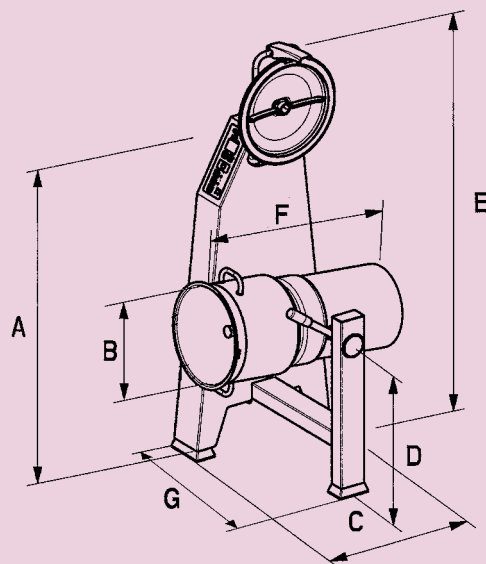
	Varvtal (v/m)	Effekt (watt)	Nominell ström (amp.)	Brytarens storlek (amp.)	Anslutning *	Kärl (volym)
R 23	1500 & 3000	4500	10,5	20	400V/50 Hz/3	23 liter
R 30	1500 & 3000	5400	11,6	20	400V/50 Hz/3	28 liter
R 45	1500 & 3000	10000	19,8	40	400V/50 Hz/3	45 liter
R 60	1500 & 3000	11000	26	50	400V/50 Hz/3	60 liter

* Finns även med andra spänningar.

Mått (mm)

Vikt (kg)

	A	B	C	D	E	F	G	Netto	Brutto
R 23	1250	320	600	590	1620	800	700	110	140
R 30	1250	360	600	590	1620	800	720	110	148
R 45	1400	400	600	640	1800	870	760	138	194,8
R 60	1400	450	600	640	1820	870	810	150	201,2



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
94305 Vincennes Cedex - 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, 1907/2006/CE, 1935/2004/CE, 2023/2006/CE, 10/2011/UE.
- 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.

