

robot coupe®

 **FOOD PROCESSORS: SNABBHACK/GRÖNSAKSSKÄRARE**
R 401 • R 402 • R 402 V.V.



HACKTILLSATSEN:

4,5-liters hacktillsats med en slät kniv, perfekt för både små och stora volymer.
Extra tillbehör, vågtandad och räffeltandad kniv.



Slät kniv Standard



GROVHACKAR



FINHACKAR



EMULGERAR

Vågtandad kniv Extra tillbehör



Knådar,
maler



KNÅDAR



MALER

Räffeltandad kniv Extra tillbehör



Finhackar,
puréar



ÖRTER / PERSILJA



KRYDDOR

R 401

- 1-fas
- Hacktillsats:
1-varvtal, 1500 v/m.

R 402

- 1-fas / 3-fas
- Hacktillsats:
2-varvtal, 750/1500 v/m.
- Grönsaksskärartillsats:
2-varvtal, 750/1500 v/m.

R 402 V.V.

- 1-fas
- Hacktillsats:
variabelt varvtal, 300-3500 v/m.
- Grönsaksskärartillsats:
variabelt varvtal, 300-1000 v/m.

Mini Juicer

- Bärsås, juice, soppa, sorbet, smoothies, sylt, fruktgelé och mycket annat.

Coulis verktyg



Citruspress



R 401 - R 402



En pålitlig partner...



EFFEKTIV

- **Specialdesignad** kniv för både små och stora volymer.
- **Perfekt skärnitt:** 28 skarp slipade skärverktyg.



MÅNGSIDIG

- Hacktillsatsen: ca 1.5 kg på 2 min.
- Grönsaksskärartillsatsen: ca 4 kg morötter på 1 min.



TIDSBESPARANDE

- Snabbhacken: upp till 1,5 kg på 2 minuter.
- **Grönsaksskärartillsatsen:** upp till **4 kg rivna morötter på 1 minut.**



ROBUST

- Lång livslängd:
- Grönsaksskärartillsats med ett rostfritt utkastarhus.
- Tåligt motorblock i metall.
- Kraftfull, tyst och underhållsfri induktionsmotor.

4 MASKINER I 1!



Skanna QR-koden för att se maskinen i funktion.



4.5 liter



4.5 liter



GRÖNSAKSSKÄRTILLSATS: för grönsaker, rotsaker och frukt.

Stor bönformad nedmatare (104 cm²):

Grönsaker, rotsaker och frukt som: isbergssallad, vitkål, tomat, lök, morot, potatis, äpple m.m.



Effektiv tubmatare Ø 58 mm:

Långa grönsaker som morötter, zucchini, gurka etc.



Precisionsmatare:

Ø39 mm för precisionsskärning av körsbärstomat, rädisa, jalapeno sparris, vindruva m.m.



Praktiskt sidoutkast:

- Spar plats
- Praktiskt



HACKTILLSATS: för både små och stora volymer.

Lock:

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



Ergonomisk handtag, Soft Touch:

Bekvämt, säkert grepp.



Praktisk kniv:

Knivens topp är löstagbar för att underlätta rengöringen.



Enkel rengöring. Alla maskindelar att lätt löstagbara för en enkel rengöring, tål maskindisk.



Grönsaksskärartillsatsen:

Skärverktyg i rostfritt stål

Skärskivor: 1 mm - 6 mm



1 mm
2 mm
3 mm

Ref.
27051
27555
27086

4 mm
5 mm
6 mm

Ref.
27566
27087
27786

Rivskivor: 1.5 mm - 9 mm



1.5 mm
2 mm
3 mm
6 mm
9 mm

Ref.
27588
27577
27511
27046
27632

Pepparrotsrivare 0.7 mm
Pepparrotsrivare 1 mm
Pepparrotsrivare 1.3 mm
Parmesan
Röstrivare

Ref.
27078
27079
27130
27764
27191



Räffelskivor: 3 mm och 5 mm



3 mm

Ref.
27622

5 mm

Ref.
27623

Strimmelskivor: 2x2 mm - 8x8 mm



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

Ref.
27599
27080
27081

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

Ref.
27047
27610
27048

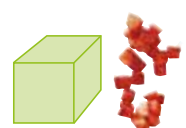
Tärnings- och french fries verktyg - Passar R 402 / R 402 V.V.

Nyhet **Mineral+**

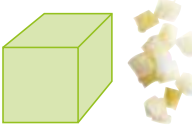
- Tålig, lång livslängd
- Optimalt skärnitt
- Enkel rengöring



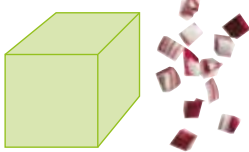
Tärningsverktyg: 8x8x8 mm - 12x12x12 mm



8 x 8 x 8 mm
Ref. 27513W

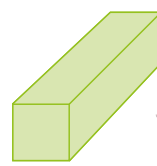


10 x 10 x 10 mm
Ref. 27514W

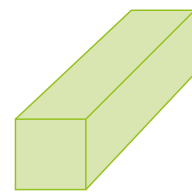


12 x 12 x 12 mm
Ref. 27515W

French Fries: 8x8 mm / 10x10 mm



8 x 8 mm
Ref. 27116W



10 x 10 mm
Ref. 27117W

Rengöringsverktyg för tärningsgaller:
D-Clean Kit, levereras med maskinen.

robot coupe®

#THEsolution



Boostar
kreativiteten



Förbättrar
ekonomin



Spar
tid



Minskar
svinnet



Ref.: 452 098 - 11/2024 - Suédois



Kontakta Din leverantör eller oss direkt:
robot-coupe.com

& Scan now
Follow us



Part of french cuisine