


robot coupe®

 **FOOD PROCESSOR: SNABBHACK / GRÖNSAKSSKÄRARE**
R 201 XL • R 211 XL

NYHET



RESTAURANG - STORKÖK - BUTIKSKÖK - CATERING

Snabbhacken:

- Levereras med en slät kniv. Toppen är löstagbar för att underlätta rengöringen.
- Som extra tillbehör finns en vågtandad kniv för hårda beredningar, och en räffeltandad kniv för t ex persilja och örter.
- Perfekt för både grovhackning och släta konsistenser.

3
KNIVAR

Slätt knivblad



Grovhackar



Finhackar



Blandar

Extra tillbehör: Vågtandad knivblad



Maler



Knådar

Extra tillbehör: Räffeltandad knivblad



Kryddor



Örter



Perfekt för det mindre professionella köket!



▶ Mini juicer

- Mini-juicer finns som tillbehör.
- Perfekt för bär, frukt och grönsakssjuicer. Utmärkt även för bärssäser (coulis) och för silning av säs.

Coulis-verktyg



Citruspress



▶ FOOD PROCESSORS: snabbhack / grö R 201 XL • R 211 XL : 2 maskiner i 1!

PRAKTISKT LOCK

Ingredienser kan lätt tillsättas genom locket under beredningen.



HYGIENIS

Alla delar är lätt löstagbara för en perfekt hygien.

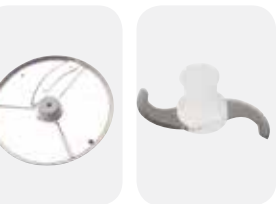


R 201 XL



nsaksskärare

K



EFFEKTIV TUBMATARE

Långa och ömtåliga grönsaker bearbetas lätt i tubmataren.

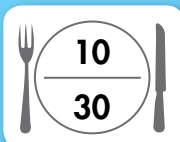


EXTRA STOR NEDMATARE

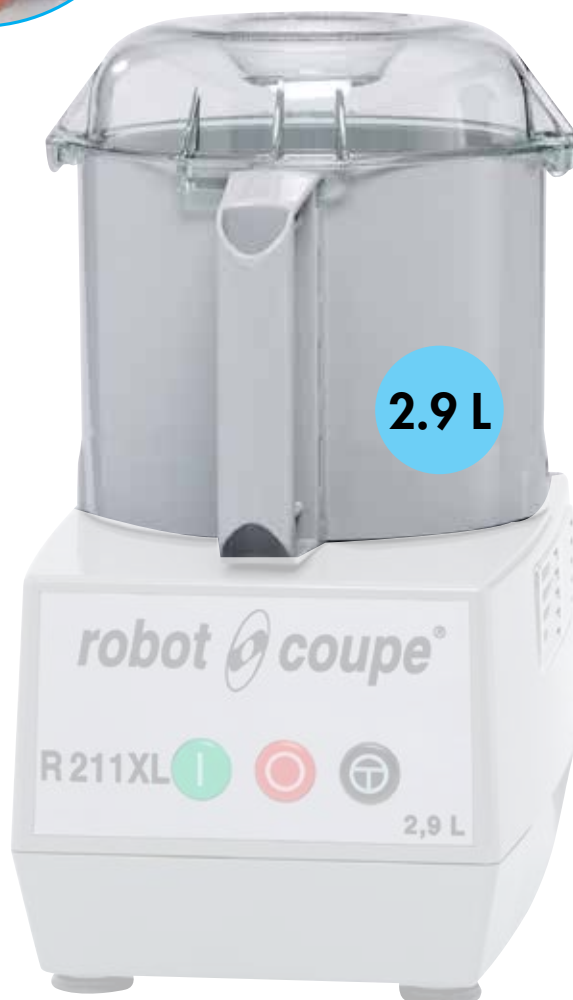
- X-tra stor nedmatare, för upp till t ex 6 tomater.
- Patenterat lock, för en maximal kapacitet.



R 211 XL



Effektivt utkast till en kantin.



Grönsaksskäraren:

Ett unikt sortiment med 23 skärverktyg i rostfritt stål. Alla med ett perfekt skärnitt för: skärning, rivning, räffling och strimling.

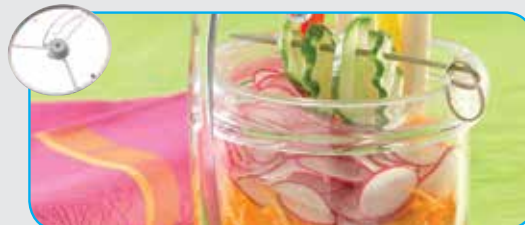
23
SKIVOR

Skärskivor : 1 mm ▶ 6 mm



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

Räffelskivor : 2 mm



	ref.
2 mm	27621

Rivskivor : 1,5 mm ▶ 9 mm

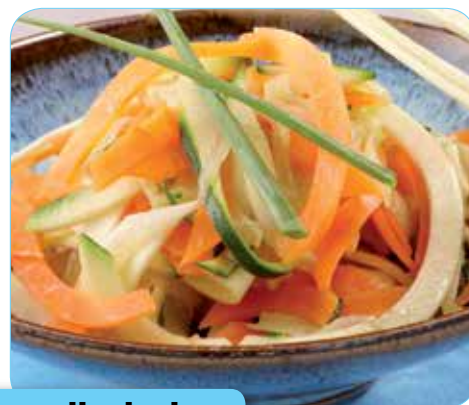


	ref.		ref.
1,5 mm	27588	Potatisrivare	27191
2 mm	27577	Rädisrivare 0,7 mm	27078
3 mm	27511	Rädisrivare 1 mm	27079
6 mm	27046	Rädisrivare 1,3 mm	27130
9 mm	27632	Finrivare	27764

Strimmelskivor : 2x2 mm ▶ 8x8 mm



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



Perfekt för det mindre professionella köket!



Food processor: snabbhack / grönsaksskärare



I korthet:

- **Mångsidig... 2 maskiner i 1!**
Ett motorblock med både snabbhack och grönsaksskärare.
- **Effektiv :**
R201 XL och R211 XL 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:

Upp till 30



Målgrupp:

Restaurangköket, kallsköten, caféet, barnstugan, catering m fl.



En lönsam investering:

Viken modell du än väljer kan du vara säker på att det blir en uppskattad och lönsam investering i ditt kök.

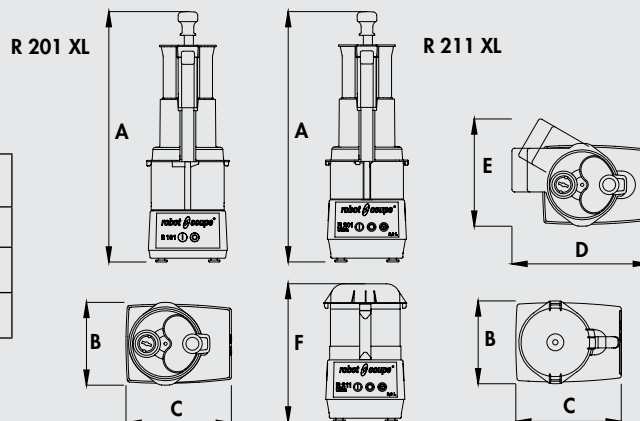


Tekniska data

	Motorblock	Hacktillsats	Grönsaksskärartillsats	Watt	Anslutning*	Ampere
R 201 XL	1-fas 1500 v/min.	2.9 liter	23 olika skivor	550	230 V / 1 50 Hz	4.3
R 211 XL	1-fas 1500 v/min.	2.9 liter	23 olika skivor	550	230 V / 1 50 Hz	5.7

*Finns även med andra spänningar.

	Mått (mm)						Vikt (kg)	
	A	B	C	D	E	F	netto	brutto
R 201 XL	720	220	280				10	12
R 211 XL	720	220	280	362	285	365	9.5	12



robot coupe®

TILLVERKAD I FRANKRIKE AV ROBOT-COUCPE 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, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.

• Med följande harmoniserad europeisk standard samt standard om säkerhet och hygien: EN 12100-1 och 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 1678-1998, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

