

robot coupe®

QUALITY FOOD PROCESSORS

FOR PROFESSIONAL KITCHENS



SNABBHACKAR - BÄNKMODELLER

R 2 • R 3 • R 4 • R 4 V.V. • R 5 PLUS • R 5 V.V. • R 6 • R 6 V.V.



RESTAURANG - STORKÖK - BUTIKSKÖK - CATERING

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

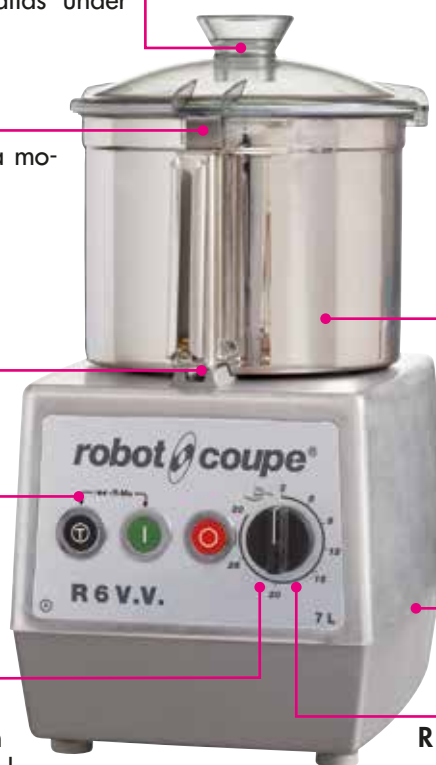
Vätsketätt lock med påfyllningsträtt så att ingredienser kan tillsättas under beredningens gång.

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

Automatisk låsning av kärlet.

R 5V.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.

R 4 och R 4 V.V. har ett vätsketätt lock med påfyllningsträtt 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 - 3000 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 ömtaliga ingredienser, t.ex. dill eller räkor i en fiskfärs.

Kraffull och tyst:

- Samtliga hackar levereras med en kraffull, 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.



Slät kniv
Standard



Grovhackar



Finhackar



Blandar



Vägtandad kniv
Tillval



Knådar



Maler



Räffeltandad kniv
Tillval



Finhackar örter



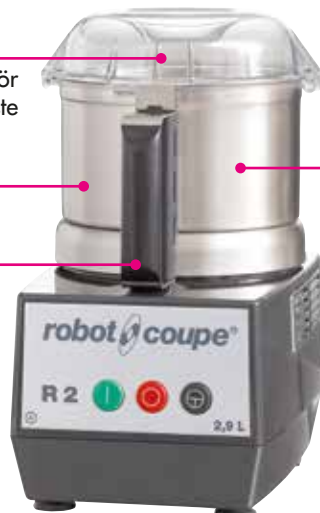
Maler kryddor

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.

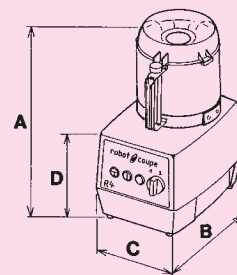


Guide

| Modell | Kapacitet per beredning | | | | Antal | Beredningstid |
|---------------------------|-------------------------|--------------------------|-------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| | Hackning (upp till) | Emulsioner (upp till) | Knådning* (upp till) | Malning (upp till) | | |
| R 2 | 0,750 kg | 1 Kg | 0,5 Kg | 0,3 Kg | 10 till 20  | 1 till 4 mn |
| R 3-1500 | 1 kg | 1,5 Kg | 1 Kg | 0,5 Kg | 10 till 30  | |
| R 3-3000 | 1 kg | 1,5 Kg | — | 0,5 Kg | | |
| R 4-1500 • R 4 • R 4 V.V. | 1,5 kg | 2,5 Kg | 1,5 Kg | 0,7 Kg | 10 till 50  | |
| R 5 Plus • R 5 V.V. | 2 kg | 3 Kg | 2 Kg | 1 Kg | 20 till 80  | |
| R 6 • R 6 V.V. | 2,5 kg | 3,5 Kg | 2,5 Kg | 1,5 kg | 20 till 100  | |

* Beräknad kapacitet för en jäst deg med en fuktighet om 60 %.

| CE standard | Eldata | | | | Mått (mm) | | | | Vikt (kg) | |
|----------------|----------------|------|--------|------------------|-----------|-----|-----|-----|-----------|--------|
| | Varvtal v/m | Watt | Ampere | Anslutning* | A | B | C | D | Netto | Brutto |
| R 2 | 1500 | 550 | 3,5 | 230 V/50 Hz/1 | 350 | 280 | 200 | 165 | 10 | 12 |
| R 3-1500 | 1500 | 650 | 5,7 | 230 V/50 Hz/1 | 400 | 320 | 210 | 200 | 13 | 14 |
| R 3-3000 | 3000 | 650 | 4,8 | 230 V/50 Hz/1 | 400 | 320 | 210 | 200 | 13 | 14 |
| R 4 | 1500 & 3000 | 900 | 2,7 | 400 V/50 Hz/3 | 440 | 304 | 226 | 235 | 15 | 17 |
| R 4-1500 | 1500 | 700 | 2,7 | 230 V/50 Hz/1 | 440 | 304 | 226 | 235 | 15 | 17 |
| R 4 V.V. | 300 - 3500 | 1000 | 10 | 230 V/50-60 Hz/1 | 460 | 304 | 226 | 235 | 15 | 17 |
| R 5 Plus | 1500 & 3000 | 1200 | 3,5 | 400 V/50 Hz/3 | 490 | 350 | 280 | 265 | 24 | 26 |
| R 5 V.V. | 300 - 3500 | 1300 | 13 | 230 V/50-60 Hz/1 | 490 | 350 | 280 | 265 | 25 | 27 |
| R 6 | 1500 & 3000 | 1300 | 3,4 | 400 V/50 Hz/3 | 520 | 350 | 280 | 265 | 25 | 27 |
| R 6 V.V. | 300 - 3500 | 1500 | 13 | 230 V/50-60 Hz/1 | 520 | 350 | 280 | 265 | 26 | 28 |



*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
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, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2012/19/UE.
- Med följande harmoniserad europeisk standard samt standard om säkerhet och hygien: EN ISO 12100 - 2010, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

