

robot coupe®

QUALITY FOOD PROCESSORS FOR PROFESSIONAL KITCHENS

 **FOOD PROCESSOR: SNABBHACK / GRÖNSAKSSKÄRARE**
R 502 • R 502 V.V. • R 652 • R652 V.V.

NYHET



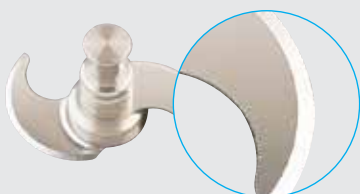
RESTAURANGER - STORKÖK - BUTIKSKÖK - CATERING

HACKTILLSATSEN

- Idealisk för alla typer av hackning, blandning, mixning och knådning. Perfekt resultat på ett ögonblick.
- Levereras med ett slätt knivblad. Som extra tillbehör finns våg- och räffeltandade knivar.

3
KNIVAR

Slätt knivblad



Grovhackning



Finhackning



Emulsioner

Extra tillbehör: Vågtandat knivblad



Malning



Knådning

Extra tillbehör: Räffeltandat knivblad



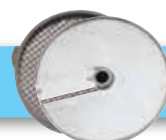
Malning av kryddor



Finhackning av örter



Snabbhack / Grönsaksskärare



2-VARVTAL

R502 och R652 levereras med:

- 2-varvtal, 750/1500 v/m.
- Kraftfull 3-fas motor.



VARIABELT VARVTAL

R502 V.V. och R652 V.V. levereras med:

- steglöst varvtal, 300-3500 v/m.
- Kraftfull 1-fas motor (16 amp).

R-MIX

R502 V.V. och R652 V.V. är utrustad med:

- en unik reverseringsfunktion (R-Mix). Perfekt vid tillsättning av ömtåliga ingredienser, som t ex dill och räkor i en fiskfärs.

▶ R 502 - R 502 V.V.

GRÖNSAKSSKÄRARTILLSATSEN

▶ R 652 - R 652 V.V.

STOR NEDMATARE

Stor bönsformad nedmatare (139 cm²) för t ex tomat, vitkål, sallad m.m.



EFFEKTIV

Effektiv tubmatare (Ø 58) för t ex gurka, purjolök och rabarber.



PRAKTISK

- Praktiskt utkast åt sidan med plats för en djup kantin på 15 cm.
- Stor effektiv mataröppning, utmärkt vid skärning av t ex vitkål.



VÄTSKETÄTT LOCK

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



EFFEKTIVA KNIVAR

R 502 / R 652 / R 502 V.V. / R 652 V.V.

- Levereras med en effektiv slät kniv.
- R652 / R652 V.V. levereras med en isärtagbar kniv i 100% rostfritt stål.

ERGONOMISK MATARE



R652 levereras med en:

- praktisk ergonomisk tryckmatare, "Ergo Pusher".

EXTRA STOR NEDMATARE

Helt rund nedmatare (227 cm²) för t ex 2 vitkålshalvor eller 15 tomater.



EFFEKTIV TUBMATARE

Tubmatare (Ø 58 mm) för bearbetning av ömtåliga och långa grönsaker, t ex purjolök och gurka.



R 502
R 502 V.V.



R 652
R 652 V.V.



GRÖNSAKSSKÄRARTILLSATSEN

Ett unikt program med 50 olika precisionsslipade verktyg !

50
VERKTYG

Skär: 1 mm ▶ 14 mm



	ref.		ref.
0,6 mm	28166	6 mm	28196
0,8 mm	28069	8 mm	28066
1 mm	28062	10 mm	28067
2 mm	28063	14 mm	28068
3 mm	28064	kokt potatis 4 mm	27244
4 mm	28004	kokt potatis 6 mm	27245
5 mm	28065		

River: 1,5 mm ▶ 9 mm



	ref.		ref.
1,5 mm	28056	9 mm	28060
2 mm	28057	Finrivare	28061
3 mm	28058	Rädisrivare	28055
4 mm	28073	Pizzarivare	28106
5 mm	28059	Potatisrivare	27164
7 mm	28016	Rösti rivare	27219

Räfflar: 2 mm ▶ 5 mm



	ref.		ref.
Räfflare 2 mm	27068	Räfflare 5 mm	27070
Räfflare 3 mm	27069		

French fries: 8x8 mm ▶ 10x16 mm



	ref.		ref.
8 x 8 mm	28134	10 x 16 mm	28158
10 x 10 mm	28135		

Strimmlar: 1x8 mm ▶ 8x8 mm



	ref.		ref.
1 x 8 mm	28172	2 x 8 mm	27067
1 x 26 mm (Lök / Kål)	28153	2 x 10 mm	28173
2 x 2 mm	28051	3 x 3 mm	28101
2,5 x 2,5 mm	28195	4 x 4 mm	28052
2 x 4 mm	27072	6 x 6 mm	28053
2 x 6 mm	27066	8 x 8 mm	28054

Tärnar: 5x5x5 mm ▶ 10x16 mm



	ref.		ref.
5 x 5 x 5 mm	28110	14 x 14 x 10 mm	28179
8 x 8 x 8 mm	28111	14 x 14 x 14 mm	28113
10 x 10 x 10 mm	28112	20 x 20 x 20 mm	28114
12 x 12 x 12 mm	28197	25 x 25 x 25 mm	28115
14 x 14 x 5 mm	28181	50 x 70 x 25 mm	28180

POTATISPURÉ



POTATISPURÉTILLSATS



Extra tillbehör:

R 502 • R 502 V.V. • R 652 • R 652 V.V.

BEGÄR PROSPEKT



Food processor: Snabbhack / Grönsaksskärare



I korthet:

- **Mångsidig... 2 Maskiner i 1!**
Ett motorblock med både snabbhack och grönsaksskärare!
- **Effektiv:**
Hacktillsatsens patenterade kniv ger ett perfekt resultat vid beredning av både små och stora kvantiteter. Puls kontrollen ökar precisionen och underlättar kontrollen. R502VV och R602VV med steglöst varvtal och reverseringsfunktion underlättar ytterligare arbetet.
- **Robust och kraftfull:**
Kraftfull, tyst och driftsäker industriell induktionsmotor för krävande beredningar och för en lång och pålitlig användning. Motorblock i metall. Hacktillsats i rostfritt stål och en grönsaksskärartillsats i metall.
- **Kompetent:**
Ett unikt sortiment med 50 olika skärverktyg: för skärning, räffling, rivning, strimling, tärning och french fries. Vilket gör det möjligt att variera skärniten och förnya t ex salladsbufén.



Portioner / måltid:

R502/R502V.V. perfekt från ca: 50-300 portioner per måltid.
R652/ R652 V.V. upp till ca: 400



Målgrupp:

Restaurang, storkök, butikskök, catering m fl



I korthet:

Samtliga modeller är enkla att använda och rengöra. En verkligt pålitlig "medarbetare" när kraven på kapacitet och effektivitet är stora.



R 502

R 502 V.V.

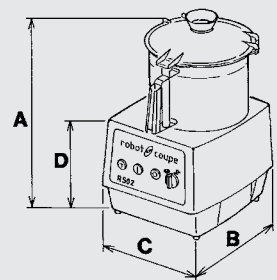
R 652

R 652 V.V.



Data

	Motorblock	Hacktillsats	Grönsaksskärartillsats	R-Mix	Effekt Watt	Anslutning *	Ampere
R 502	750/1500 v/m	5,5 liter	Stor bönförmad nedmatare	NEJ	1000	400 V/3 50 Hz	2,4
R 502 V.V.	300 - 3500 v/m	5,5 liter	Stor bönförmad nedmatare	60 - 500 v/m	1300	230 V/1 50 Hz (16 amp)	13
R 652	750/1500 v/m	7,0 liter	Helt rund nedmatare	NEJ	1200	400 V/3 50 Hz	2,4
R 652 V.V.	300 - 3500 v/m	7,0 liter	Helt rund nedmatare	60 - 500 v/m	1500	230 V/1 50 Hz (16 amp)	13

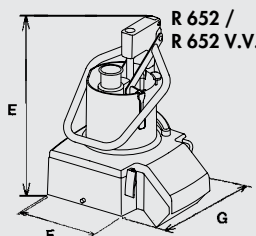
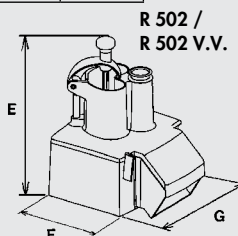


*Finns även med andra spänningar.

Mått (mm)

Vikt (kg)

	Mått (mm)							Vikt (kg)	
	A	B	C	D	E	F	G	Netto	Brutto
R 502 / R 502 V.V.	480	350	280	265	400	355	300	30 / 34	32 / 36
R 652 / R 652 V.V.	520	350	280	265	440	365	335	32,5 / 34,5	37,5 / 39,5



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, 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.

