

robot coupe®



SNABBHACKAR - BÄNKMODELLER

R 8 • R 8 V.V. • R 10 • R 10 V.V.

SNABBHACKAR - GOLVMODELLER

R 15 • R 15 V.V. • R 20 • R 20 V.V.

NYHET



RESTAURANG - STORKÖK - KONDITORIER - BUTIKSKÖK - CATERING

▶ R 8 - R 10 - R 15 - R 20

ERGONOMISK

- Ett handgrepp för öppning och stängning av locket.
- Locketts tratt gör det möjligt att lätt tillsätta ingredienser under beredningen.
- Genomskinligt lock för en perfekt kontroll över beredningarna.

HYGIENISK

- Alla maskindelar tas lätt bort för en snabb och enkel rengöring.
- Maskindiskbart lock för en effektiv rengöring.

PRAKTISK

- Det vätsketäta locket är perfekt vid beredning av säs, dressing soppa m.m.
- Kärlets handtag underlättar arbetet.
- Ett handtag på maskinens baksida underlättar ett eventuellt flytt av maskinen.

EFFEKTIV

- Justerbar kniv för ett perfekt resultat vid beredning av både små och stora volymer.

KRAFTFULL

- Kraftfull, tyst och driftsäker industriell induktionsmotor för krävande beredningar.



Slätt knivblad:



Samtliga modeller levereras med en kniv med ett slätt knivblad.

Extra tillbehör:



Som tillbehör finns vågtandade och räffeltandade knivblad. Vågtandade knivblad används för hårda ingredienser och räffeltandade för t.ex. persilja och puréer.

Snabbhacker - Bänkmodeller

Snabbhacker - Golvmodeller



I korthet:

Effektiv:

- Pulskontrollen gör det möjligt att exakt kontrollera beredningarna.
- Den patenterade kniven ger ett perfekt resultat vid tillredning av både små och stora kvantiteter.

Snabb :

- Bereder en färs, puré, majonnäs, pajdeg och mycket annat på ett ögonblick, 1-2 minuter.
- Den höga kapaciteten och de korta beredningstiderna spar tid.

Tillförlitlig :

- Kraftfull, tyst och driftsäker industriell induktionsmotor för krävande beredningar och för en lång och pålitlig användning.
- R8, R10, R15 och R20 är robust byggda för en säker och tillförlitlig användning.
- Alla delar är lätta att ta bort och rengöra.



Portioner per måltid:

ca: 20 - 300.



Utvecklad för:

restaurang, storkök, konditorier, butikskök, catering.



Sammanfattning:

Robot-Coupe utvecklar och säljer marknads bredaste sortiment av snabbhacker, från 2,9 till 60-liter.

Många med specialfunktioner som t.ex. steglösa varvtal, reversefunktion (R-Mix) och vakuum (R-Vac).



MINIKÄRL

Som tillbehör finns ett praktiskt minikärl i rostfritt stål på 3,5-liter. Snabb och enkel att använda vid tillagning av små volymer och "sista minuten" prepareringar.



R-VAC®

Robot-Coupe:s patenterade vakuumutrustning, R-VAC®, ansluts till locket med ett enkelt handgrepp. R-VAC® gör det möjligt att tillsätta vätska under prepareringen. Vakuumtekniken används t.ex. för att ge praliner, korv, pastej, gåslever och paté:

- längre hållbarhet
- fylligare smak
- önskad konsistens och färg.



R-MIX

- Perfekt för en snabb och enkel tillsättning av ömtåliga ingredienser, t.ex. dill och räkor i en fiskfärs, champinjon i en lantpaté, eller russin i en bröddeg.
- R-Mix gör det möjligt att reversera kniven och på låga varv blanda in ömtåliga ingredienser i en beredning.



▶ En guide till rätt maskin:

Portioner / måltid	20 - 150	50 - 200	50 - 250	50 - 300
Kilo / beredning	upp till 4,5 kg	upp till 6 kg	upp till 9 kg	upp till 12 kg
Grovhackning	3,0 kg	4,0 kg	6,0 kg	8,0 kg
Emulsioner	4,5 kg	6,0 kg	9,0 kg	12,0 kg
Knådning	4,0 kg	5,0 kg	7,0 kg	10,0 kg
Malning	2,0 kg	3,0 kg	5,0 kg	6,0 kg



R 8 - R 8 V.V.

R 10 - R 10 V.V.

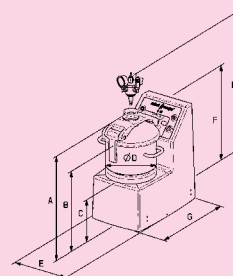
R 15 - R 15 V.V.

R 20 - R 20 V.V.

CE standard	Tekniska data					Vikt (kg)	
	Varvtal v/m	Watt	Ampere	Anslutning*	Kärlets totala volym	Netto	Brutto
R 8	1 500 och 3 000	2 200	5,5	400 V/50 Hz / 3	8 liter	40	52
R 8 V.V.	300 - 3 500	2 200	21	200-240 V/50-60 Hz / 1	8 liter	40	52
R 10	1 500 och 3 000	2 600	6	400 V/50 Hz / 3	11,5 liter	45	57
R 10 V.V.	300 - 3 500	2 600	21	200-240 V/50-60 Hz / 1	11,5 liter	45	57
R 15	1 500 och 3 000	3 000	6,5	400 V/50 Hz / 3	15 liter	49	62
R 15 V.V.	300 - 3 500	3 000	21,7	200-240 V/50-60 Hz / 3	15 liter	49	62
R 20	1 500 och 3 000	4 400	10,1	400 V/50 Hz / 3	20 liter	75	88
R 20 V.V.	300 - 3 500	4 400	24,8	200-240 V/50-60 Hz / 3	20 liter	75	88

*Finns även med andra spänningar.

	Mått (mm)							
	A	B	C	D	E	F	G	H
R 8 - R 8 V.V.	585	445	255	300	315	525	545	645
R 10 - R 10 V.V.	660	520	280	300	345	600	560	720
R 15 - R 15 V.V.	680	540	300	340	370	620	615	740
R 20 - R 20 V.V.	760	620	315	340	380	700	630	820



robot coupe®

TILLVERKAD I FRANKRIKE AV ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Försäljningskontor:

Planivägen 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 60529-2000: IP 55, IP 34.

