

robot coupe®

QUALITY FOOD PROCESSORS FOR PROFESSIONAL KITCHENS




R23 • R30 • R45 • R60

SNABBHACKAR - GOLVMODELLER

NYA MODELLER



KONDITORIER - STORHUSHÅLL - BUTIKSKÖK - CATERING - MATTILLVERKARE

 **R23 • R30 • R45 • R60**





R23 • R30 • R45 • R60



1

Manöverpanel

- **Timer**, från 0-15 minuter, med minnesfunktion.
- Helt **slät manöverpanel** med rostfria knappar för snabb rengöring och lång hållbarhet.
- **Indikeringslampor** för säker användning.
- **Pulsfunktion** för exakt kontroll av beredningen.



5

Kärl

- Kärlet kan tippas vid tömning.
- Rengöringen underlättas av att kärlet kan tas av (unik för Robot-Coupe).



2

Lock

- **Genomskinligt lock** i polykarbonat för bättre överblick av pågående arbete.
- **Vätsketätt lock**, som öppnas och stängs med ett enda handgrepp.
- Lock med **antidroppskydd**, som förhindrar spill vid öppning av locket.
- Det vätsketäta locket är utformat så att kryddor, vätska och andra ingredienser kan tillsättas under beredningens gång.
- **Lock och packning kan** med ett enkelt handgrepp **tas isär** för noggrann rengöring.



6

Kärlets låsspak

- Kärlets låsspak används för att tippa och låsa kärlet i olika vinklar, t.ex till mellan- och horisontalläge.



3

Lockskrapa (extra tillbehör)

- Skrapar rent locket insida under prepareringen, vilket utvidgar och underlättar Dina tillagningsmöjligheter.



7

Hjul (extra tillbehör)

- Tre **infällbara hjul** för enkel förflyttning och snabb rengöring av arbetsytan.



4

Perfekt balanserad kniv

- Tack vare knivens och kärlets utformning kan både små och stora kvantiteter bearbetas (unik för Robot-Coupe).



8

Chassi

- Robust och smäcker **konstruktion helt i rostfritt stål** med tre stabila ben:
 - mycket stabil
 - lättplacerad
 - enkel att rengöra.

SNABBHACKAR - GOLVMODELLER



Produkt "Plus":

Hög kapacitet :

- R23, R30, R45, och R60 är konstruerade för beredning av både små och stora volymer: kött, fisk, grönsaker, choklad och mycket annat.

En helt slätpuré, eller en perfekt färs på några minuter.

En chokladsmet för tryffel på ett ögonblick. Knådning av deg på några minuter.

Optimal kniv :

- Nytt patenterat knivblad ned ett enastående resultat. Perfekt även vid beredning av små kvantiteter.

Enkel att använda :

- Robust och utrymmesbesparande design, helt i rostfritt stål. Tipp- och löstagbart kärl för en enkel användning och rengöring. Mycket lättmanövrerad rostfri manöverpanel (timer, puls, start 1, start 2 och stopp) för en perfekt kontroll.



Portioner per måltid :
50 till 3000 +



Kvantitet per beredning :
Från 4 till 35 kg



Utvecklad för :
Storhushåll, Catering,
Konditorier, Butikskök,
Mattillverkare



I korthet :

En ny generation snabbhackar (från 23-till 60-liter) helt i rostfritt stål konstruerade med tanke på önskemålen från professionella matlagare världen runt.

Kniv med 3 släta knivblad ingår som standard



Vid beredning av små kvantiteter används två knivblad och för större volymer tre. Avståndet mellan knivbladen avgörs av vilket livsmedel som bearbetas och av vilket resultat som önskas. (Tabellen nedan anger rekommenderad vikt per beredning.)

Tre olika knivblad:

Standard

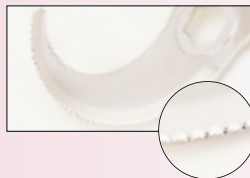


Slätt knivblad för beredning av mjuka livsmedel, som t.ex. kött, fisk och grönsaker.

Extra tillbehör



Räffeltandat knivblad för finmixning av t.ex. puré, färser och finhackning av persilja.



Vägtandat knivblad för beredning av hårda livsmedel, som t.ex. nötter, frysta livsmedel, choklad, ströbröd m.m.

Modell	R23	R30	R45	R60
Kärlets rymd (liter)	23	28	45	60
Varvtal	1500/3000	1500/3000	1500/3000	1500/3000
Timer	●	●	●	●
Portioner	100-400 +	100-500 +	200-1000 +	300-3000 +
Rekommenderad vikt / beredning				
Grovhackning	10 kg	12 kg	18 kg	25 kg
Emulsion	12 kg	14 kg	24 kg	30 kg
Knådning (mjöl)	7 kg	8 kg	12 kg	18 kg
Malning	5 kg	6 kg	9 kg	12 kg

HACKAR	BLANDAR	KNÅDAR	MALER
Mald biff, råbiff, hamburgare, köttfärs, köttpastej, korv, hackmat, vitlök, persilja, gul lök, schalottenlök, soppa, kompost...	Leverpaté, fiskpaté, aladåb, kokekorv, fiskfärs, fiskbullar, aromsmör, majonäs, såser...	Pajdeg, söta degar, smördeg, savaräng, petits-choux, bakverk, specialbröd, kex, brioche, pizzadeg.	Frukt, skaldjur, skorpmjöl, iskross, mandel, mandelmassa, nougat, nötkräms, giandjua...

SNABBHACKAR - GOLVMODELLER



Överraskningsbrioche



Puré på 3 paprikor



Hommos (Kikärtspuré)



Merguez



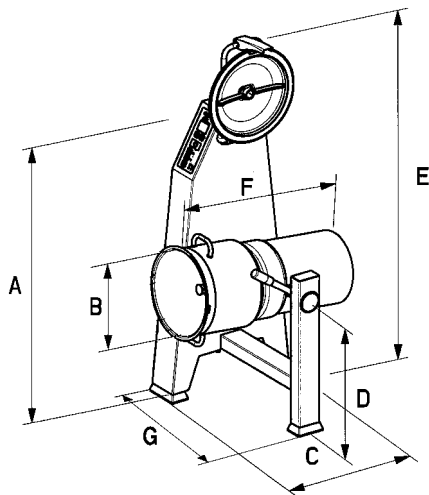
Majonnäs, grön sås, cocktail-sås.

robot coupe®

QUALITY FOOD PROCESSORS FOR PROFESSIONAL KITCHENS

R23 • R30 • R45 • R60

Mått (mm)



	R23	R30	R45	R60
A	1250	1250	1400	1400
B	320	360	400	450
C	600	600	600	600
D	590	590	640	640
E	1620	1620	1800	1820
F	800	800	870	870
G	700	720	760	810

CE
Standard

Elektriska data

2-varvtal 1500 - 3000 v/m

400 V/50 Hz - 3-fas

R23 : 4500 W - 18 A.

R30 : 5000 W - 18 A.

R45 : 6700 W - 24 A.

R60 : 10 000 W - 35 A.

Finns även med andra spänningar.

Vikt

R23 : Nettovikt 110 kg Bruttovikt 131 kg

R30 : Nettovikt 110 kg Bruttovikt 131 kg

R45 : Nettovikt 138 kg Bruttovikt 165 kg

R60 : Nettovikt 150 kg Bruttovikt 177 kg

Med sin marknadsledande ställning erbjuder Robot-Coupe alltid det bredaste och mest unika sortimentet av snabbhackar, från 2,5- till 60-liter.



STANDARD: MASKINERNA ÖVERENSSTÄMMER

• med följande europeiska direktiv och nationella lagstiftningar som införlivar dessa direktiv:

98/37/EEG, 73/23/EEG, 89/336/EEG, 89/109/EEG, 90/128/EEG.

• med följande harmoniserad europeisk standard, samt standard om säkerhet och hygien:

EN 292 - 1 - 2, EN 60204 -1 (1992), EN 12852.

SKYDDSNORM: • IP 65 för manöverknappar. • IP 34 för motorblock.



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

Försäljningskontor - Sweden : Box 16, 134 21 Gustavsberg

Tel.: 08/570 339 67 - Fax : 08/570 339 63

Email : robot-coupe@telia.com

Huvudkontor för Frankrike, samt för internationell marknadsföring och export :

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26

18, rue Clément Viénot - BP 157 - 94305 Vincennes Cedex - France

http://www.robot-coupe.com - email : international@robot-coupe.com

ÅTERFÖRSÄLJARE :

Vi förbehåller oss rätten till att utan förvarning utföra konstruktionsändringar. Informationerna i detta dokument är inte kontraktbindande och kan utan förvarning förändras.
© Rättigheter i alla länder förbehålls ROBOT-COUPÉ S.N.C.