

# robot coupe®

QUALITY FOOD PROCESSORS

FOR PROFESSIONAL KITCHENS



## SNABBHACKAR - BÄNKMODELLER

R2 • R3 • R4 • R4 V.V. • R5 PLUS • R5 V.V. • R6 • R6 V.V.

NYHET



RESTAURANG - STORKÖK - BUTIKSKÖK - CATERING

## ▶ R5 Plus • R5 V.V. • R6 • R6 V.V.

**Vätsketätt lock** med påfyllningstratt 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.

**R5V.V. / R6V.V. är utrustade med en unik reverseringsfunktion (R-Mix).** Perfekt för tillsättning av ömtåliga ingredienser.

**Det steglösa varvtalet, 300-3000 v/m,** på R5VV och R6VV underlättar arbetet med känsliga ingredienser.

Samtliga hackar levereras med en kniv med släta knivblad.

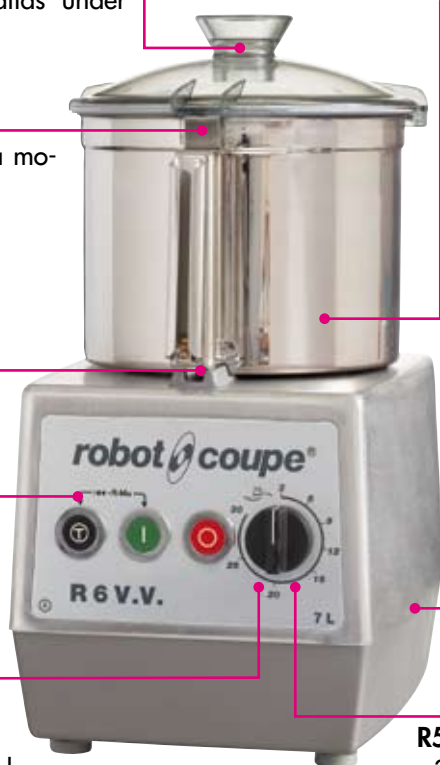


- R6 och R6VV har en isärtagbar kniv, helt i rostfritt stål.
- Vågtandade och räffeltandade knivblad finns som extra tillbehör till samtliga hackar.
- Vågtandade knivar används för beredning av hårda ingredienser. De räffeltandade knivarna är perfekt för puré, persilja och örter m.m.



**Slätt motorblock i metall,** lätt att rengöra.

**R5 Plus och R6** har två varvtal, 1500 - 3000 v/m.



## ▶ R3 • R4 • R4 V.V.

**NYHET**

**R4 och R4VV har ett vätsketätt lock** med påfyllningstratt så att ingredienser kan tillsättas under beredningens gång.

**R4 och R4VV har ett 4,5-liters rostfritt kÄrl** med ett rejält handtag. KÄrlet till R3: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.



**R3-1500** har 1-varvtal, 1500 v/m. Även R3-3000 har 1-varvtal, 3000 v/m.

**R4-1500** har 1-varvtal, 1500 v/m. **R4** har 2-varvtal, 1500/3000 v/m. **R4VV** 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 R4VV och reverseringsfunktionen (R-Mix) på R5VV och R6VV underlättar och utvidgar tillagningsmöjligheterna. Perfekt för tillsättning av ömtåliga ingredienser, t.ex. dill eller räkor i en fiskfärs.

### Kraftfull och tyst :

- Samtliga hackar levereras med en kraftfull, tyst och underhållsfri induktionsmotor.



## Portioner / måltid :

Ca: 10-100 port/målt, beroende på modell.



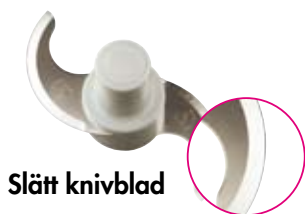
## Utvecklad för :

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.



Slätt knivblad



Vågtagat knivblad



Räffeltandat knivblad

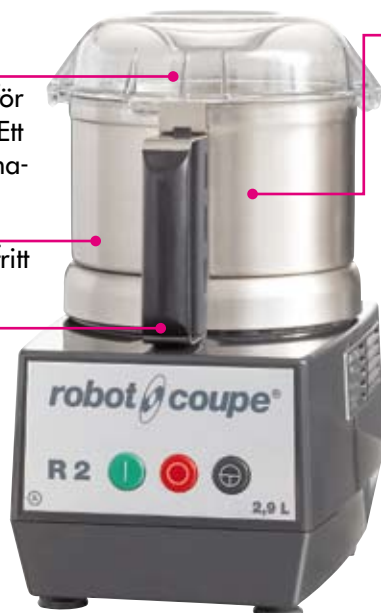


## R2

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.

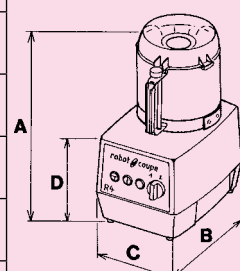


R2 levereras med en slät kniv. Som extra tillbehör finns våg- och räffeltandade knivar.



MODELL	Mixerkärl	Varvtal v/m	Motorblock	Anslutning	Port./målt	Kapacitet (kg)			
						Grovhackning	Emulsioner	Knådning	Malning
R2	2,9 liter	1500	ABS	1-fas	10 - 20	0,75	1,0	0,5	0,3
R3-1500	3,7 liter	1500	ABS	1-fas	10 - 30	1,0	1,5	1,0	0,5
R3-3000	3,7 liter	3000	ABS	1-fas	10 - 30	1,0	1,5	1,0	0,5
R4	4,5 liter	1500 / 3000	Metall	3-fas	10 - 50	1,5	2,5	1,3	0,9
R4-1500	4,5 liter	1500	Metall	1-fas	10 - 50	1,5	2,5	1,3	0,9
R4 V.V.	4,5 liter	300 - 3000	Metall	1-fas	10 - 40	1,5	2,5	1,3	0,9
R5 Plus	5,5 liter	1500 / 3000	Metall	3-fas	20 - 80	2,0	3,0	2,0	1,0
R5 V.V.	5,5 liter	300 - 3000	Metall	1-fas (16A)	20 - 80	2,0	3,0	2,0	1,0
R6	7 liter	1500 / 3000	Metall	3-fas	20 - 100	2,0	3,5	2,0	1,0
R6 V.V.	7 liter	300 - 3000	Metall	1-fas (16A)	20 - 100	2,0	3,5	2,0	1,0

CE standard	Eldata				Mått (mm)				Vikt (kg)	
	Varvtal v/m	Watt	Ampere	Anslutning*	A	B	C	D	Nettovikt	Bruttovikt
R2	1 500	550	3,5	230 V/1/50 Hz	350	280	200	165	10	12
R3-1500	1 500	650	5,7	230 V/1/50 Hz	400	210	210	200	13	14
R3-3000	3 000	650	4,8	230 V/1/50 Hz	400	210	210	200	13	14
R4	1 500 / 3 000	900	2,7	400 V/3/50 Hz	440	226	226	235	15	17
R4-1500	1 500	700	2,7	230 V/1/50 Hz	440	226	226	235	15	17
R4 V.V.	300 - 3 000	1 000	10	400 V/3/50 Hz	460	226	226	235	15	17
R5 Plus	1 500 / 3 000	1 200	3,5	400 V/3/50 Hz	490	350	280	265	24	26
R5 V.V.	300 - 3 000	1 300	13	230 V/1/50 Hz (16A)	490	350	280	265	25	27
R6	1 500 / 3 000	1 300	3,4	400 V/3/50 Hz	520	350	280	265	25	27
R6 V.V.	300 - 3 000	1 500	13	230 V/1/50 Hz (16A)	520	350	280	265	26	28



\*Finns även med andra spänningar.

**robot coupe®**

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  
BP 157 - 94305 Vincennes Cedex - France  
email : international@robot-coupe.com

[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)

ÅTERFÖRSÄLJARE

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, 2002/72/EEG
- Med följande harmoniserad europeisk standard samt standard om säkerhet och hygien: EN 292 - 1 - 2, EN 60204 - 1, 1998, EN 1678, EN 12852.

