

# robot coupe®

QUALITY FOOD PROCESSORS

FOR PROFESSIONAL KITCHENS



**FOOD PROCESSOR: SNABBHACK / GRÖNSAKSSKÄRARE**  
R502 • R502 V.V. • R602 • R602 V.V.

**NYHET**



**RESTAURANG - CATERING**

## ▶ SNABBHACKEN

Hackar, mixar, maler, blandar och knådar på ett ögonblick.

**5.5-litre stainless-steel bowl** for the R 502 and R 502 V.V.  
**7-litre stainless-steel bowl** for the R 602 and R 602 V.V.

**Extremt enkel lås- och upplåsning** av kärlet genom ett "pistolgrepp" i handtaget.

**Speed varying from 300 to 3,000 rpm** to allow for more flexible use.

Two speeds for the R 502 and R 602 models: 750 and 1,500 rpm. The 1,500-rpm speed is specifically intended for this function.



R 602 and R 602 V.V. models supplied with a smooth-edged stainless-steel blade assembly that can be entirely taken apart.



R502 och R502V.V. levereras med en slät kniv.

Optional extras:

- **Serrated blade** assembly for grinding and kneading tasks.



- **Fine-serrated blade** assembly for chopping parsley.



## ▶ GRÖNSAKSSKÄRAREN

En **tubformad nedmatare** (Ø 58 mm) för långsträckta och ömtåliga grönsaker.

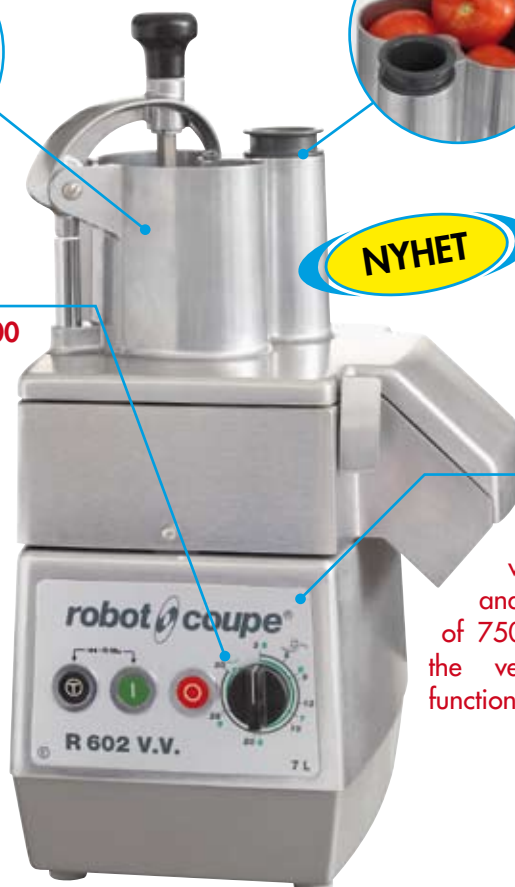


En stor **halvmåneformad nedmatare** (104 cm<sup>2</sup>) för t.ex. sallad, vitkål, tomat, morötter, potatis m.m.

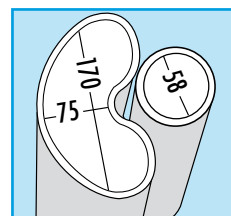
**NYHET**

**Speed varying from 300 to 1,000 rpm.** Slower speeds intended for processing delicate vegetables and higher speeds for faster output.

Comprehensive collection of discs designed to perform all types of fruit and vegetable preparation tasks with flawless cutting quality, including slicing, ripple-cutting, shredding, dicing, ribbon-cutting and making french fries. Blade and disc profiles carefully designed to ensure a clean and lasting cut.



Models R502 and R602 are provided with two speeds: 750 and 1500 rpm. The speed of 750 rpm is reserved for the vegetable preparation function.



# Food processor Snabbhack / Grönsaksskärare



## I korthet:

- **Mångsidig... 2 Maskiner i 1!**  
Ett motorblock med både snabbhack och grönsaksskärare!
- **Perfekt resultat:**  
Hacktillsatsens patenterade kniv ger ett perfekt resultat vid beredning av både små och stora kvantiteter. Puls kontrollen ökar precisionen och hjälper Dig att kontrollera Dina prepareringar.
- **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.
- **Ett komplett sortiment av skärverktyg:**  
Ett komplett sortiment av 48 skärverktyg i rostfritt stål för: skärning, räffling, rivning, strimling, tärning och French fries.



## Portioner per måltid:

30 - 400



## Målgrupp:

Storkök, restaurang, butikskök, catering.



## Investering:

Snabb, effektiv och oändligt användbar! Vilken modell Du än väljer kan Du vara säker på att det blir en pålitlig och tidsbesparande investering.



## Skärverktyg för en varierad kost!



12 SKÄRSKIVOR  
0,6 mm  
14 mm



3 RÄFFELSKIVA  
2 mm  
5 mm



10 RIVSKIVOR  
1,5 mm  
9 mm



11 STRIMMELSKIVOR  
1 x 8 mm  
8 x 8 mm



9 TÄRNINGS-  
VERKTYG  
5 x 5 x 5 mm  
50 x 70 x 25 mm



3 FRENCH FRIES  
VERTYG  
8 x 8 mm  
10 x 16 mm

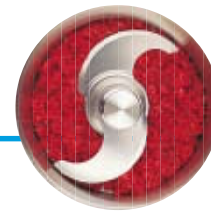


## Rekommenderad kvantitet snabbhack (kg)

	R502 R502 V.V.	R602 R602 V.V.
Grovhackning	1,5	2,0
Emulsion	3,0	3,5
Knådning	2,0	2,5
Malning	1,0	1,5

## Stainless steel blades

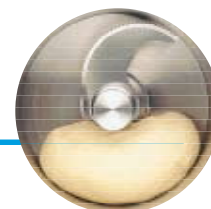
### SLÄTT KNIVBLAD



### RÄFFELTANDAT KNIVBLAD



### VÅGTANDAT KNIVBLAD



## Skärskivor



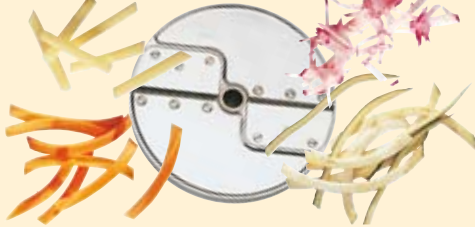
0,6 mm  
0,8 mm  
1 mm  
2 mm  
3 mm  
4 mm  
5 mm  
8 mm

ref.  
28166  
28069  
28062  
28063  
28064  
28004  
28065  
28066

10 mm  
14 mm  
Räffelskiva 2 mm  
Räffelskiva 3 mm  
Räffelskiva 5 mm  
Pdt cuites 4 mm  
Pdt cuites 6 mm

ref.  
28067  
28068  
27068  
27069  
27070  
27244  
27245

## Stimmelskivor / French fries



1 x 8 mm  
1 x 26 mm oignon/chou  
2 x 2 mm (céleri)  
2 x 4 mm (lanières)  
2 x 6 mm (lanières)  
2 x 8 mm (lanières)  
2 x 10 mm

ref.  
28172  
28153  
28051  
27072  
27066  
27067  
28173

3 x 3 mm  
4 x 4 mm  
6 x 6 mm  
8 x 8 mm  
French fries 8 x 8 mm  
French fries 10 x 10 mm  
French fries 10 x 16 mm

ref.  
28101  
28052  
28053  
28054  
28134  
28135  
28158

## Rivskivor



1,5 mm  
2 mm  
3 mm  
4 mm  
5 mm  
7 mm  
9 mm  
parmesan  
radis  
Pdt type Rosfis

ref.  
28056  
28057  
28058  
28073  
28059  
28016  
28060  
28061  
28055  
27164

## Tärningsverktyg



5 x 5 x 5 mm  
8 x 8 x 8 mm  
10 x 10 x 10 mm  
14 x 14 x 5 mm  
14 x 14 x 10 mm  
14 x 14 x 14 mm  
20 x 20 x 20 mm  
25 x 25 x 25 mm  
45 x 45 x 25 mm

ref.  
28110  
28111  
28112  
28181  
28179  
28113  
28114  
28115  
28180

## Induktionsmotor



- Industriell asynkronmotor - kraftfull, tyst och driftsäker.
- Motorn är upphängd i kullager för en tyst och vibrationslös gång.
- Direktdrivande motor:
  - extra kraftfull
  - direktdrift, inga remmar.
- Underhållsfri, inga borstar.
- Motoraxel i rostfritt stål.

CE standard

### Tekniska data

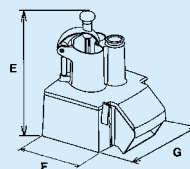
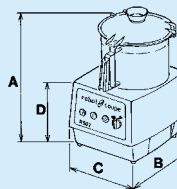
	Tekniska data						Vikt (kg)	
	Motorblock	Hacktillsats	Grönsaksskärartillsats	R-Mix	Watt	Anslutning	Netto	Brutto
<b>R502</b>	3-fas 750/1500 v/m	5,5 liter Rostfritt	Metall 48 olika skivor	NEJ	1000	400 V/3 50 Hz 2,4	30	32
<b>R502 V.V.</b>	1-fas 300 - 3000 v/m	5,5 liter Rostfritt	Metall 48 olika skivor	60 - 500 v/m	1300	230 V*/1 50 Hz 13	34	36
<b>R602</b>	3-fas 750/1500 v/m	7 liter Rostfritt	Metall 48 olika skivor	NEJ	1200	400 V/3 50 Hz 2,4	31	35
<b>R602 V.V.</b>	1-fas 300 - 3000 v/m	7 liter Rostfritt	Metall 48 olika skivor	60 - 500 v/m	1500	230 V*/1 50 Hz 13	33	37

### Mått (mm)

	A	B	C	D
<b>R502</b>	480	350	280	265
<b>R502 V.V.</b>	480	350	280	265

### Mått (mm)

	A	B	C	D
<b>R602</b>	520	350	280	265
<b>R602 V.V.</b>	520	350	280	265



Grönsaksskärartillsats  
samtliga modeller

E = 400  
F = 355  
G = 300

\*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 12852, EN 1678.

