

robot coupe®

QUALITY FOOD PROCESSORS

FOR PROFESSIONAL KITCHENS



R8 • R10 • R10 V.V.

SNABBHACKAR - Bänkm modeller

R20 • R20 V.V.

SNABBHACKAR Golvmodeller



RESTAURANGER - STORHUSHÅLL - BUTIKSKÖK - CATERING

R10 • R20

Konstruerad för att ge ett **perfekt resultat** vid: grov- och finhackning, malning, finmixning, blandning och knådning.

Alla elektriska delar är vätsketäta.

Endast **ett handgrepp** för öppning och stängning av locket.

Det vätsketäta locket är utformat så att kryddor, vätska och andra ingredienser kan tillsättas under beredningens gång.

Konstruerad för klara **stora volymer** lättflytande beredningar

Justerbar och lätt isärtagbar kniv för ett perfekt resultat och en god hygien.

Som tillbehör finns en väg-tandad kniv för malning och knådning.

Kärl för **temperaturkontroll** finns som tillval.

Säkerhetsbrytarsystemet omöjliggör användning om kärlet inte är ordentligt monterat, eller om locket öppnas av misstag under gång.

VAKUUMBEREDNING

Robot-Coupe 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**



VARIABELT VARVTAL

Robot-Coupe elektroniska varvtalsregulator ger Dig möjlighet att anpassa varvtalet efter Dina ingredienser, vilket utvidgar och underlättar Dina tillagningsmöjligheter.

Med det **steglösa varvtalet** är det möjligt att försiktigt blanda in: dill och räkor i en fiskfärs, strimlor av kött i en färs eller russin i en vetedeg.



SNABBHACKAR - BÄNKMODELLER

SNABBHACKAR - GOLVMODELLER



I korthet:

Snabb och effektiv:

- Pulskontrollen gör det möjligt att exakt kontrollera Dina beredningar.
- Ny patenterad utformning av knivbladen 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 ger tid över för kreativiteten i matlagningen.

Tillförlitlig :

- Kraftfull, tyst och driftsäker industriell induktionsmotor för krävande beredningar och för en lång och pålitlig användning.
- R8, R10 och R20 är robust byggda för en säker och effektiv användning och konstruerade i enlighet med dagens krävande hygien och säkerhetskrav.
- Alla delar som kommer i kontakt med livsmedel är lätta att ta bort och rengöra.



Portioner per måltid:
ca: 20 - 300.



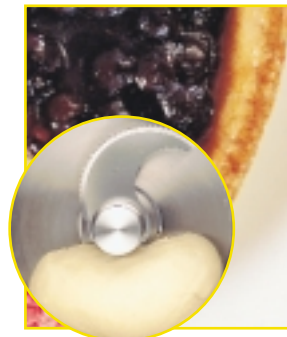
Utvecklad för:

Restauranger - Storhushåll
Butikskök - Catering



Sammanfattning:

- Robot Coupe utvecklar och säljer marknadens bredaste sortiment av snabbhackar, från 2,5-till 60-liter



Modell	Kärlets rymd	Vartal v/m.	Tillval vakuüm	Tillval minikärl	Port/målt	Rekommenderad kvantitet (kg)			
						Grovhackning	Emulsion	Knådning	Malning
R8	8 liter ROSTFRI	1500/3000	●	●	20 - 150	3,0	4,0	4,0	2,0
R10	11,5 liter ROSTFRI	1500/3000	●	●	50 - 200	4,0	5,0	5,0	3,0
R10 V.V.	11,5 liter ROSTFRI	50 - 3000	●	●	50 - 200	4,0	5,0	5,0	3,0
R20	17,5 liter ROSTFRI	1500/3000	●	●	50 - 300	9,0	10	8,0	6,0
R20 V.V.	17,5 liter ROSTFRI	50 - 3000	●	●	50 - 300	9,0	10	8,0	6,0

R 8

- Genomsiktigt lock för visuell kontroll av beredningen.
- Vätsketätt lock, som öppnas och stängs med ett enda handgrepp.



- Robot-Coupe justerbara kniv ger ett utmärkt resultat vid tillredning av både små och stora kvantiteter.
- R8 är konstruerad för stora volymer flytande beredningar.

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.



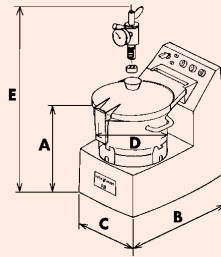
CE standard

R8

Nettovikt 36 kg
 Bruttovikt 46 kg
 400 V/50Hz 3-fas.
 2200 W - 5,7 Amp.
 Två varvtal, 1500/3000 v/min.
 Finns med andra spänningar.

MÅTT (mm)

A	540
B	545
C	400
D	305
E	660



Norme CE

R10 • R10 V.V.

Vikt nettovikt bruttovikt

R10 51 kg 63 kg

R10 V.V. 51 kg 63 kg

R10 : 400 V/50 Hz - 3-fas
 2200 W - 5,7 Amp.
 Två varvtal, 1500/3000 v/min.

Finns med andra spänningar.

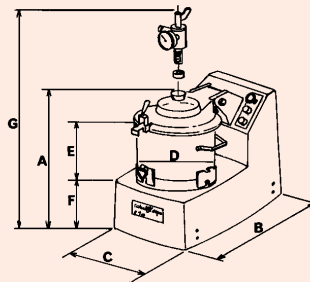
R10 V.V. : 230 V/50 - 60 Hz - 1-fas

1800 W - 12 Amp.

Variabelt varvtal, 50-3000 v/min.

MÅTT (mm)

	R10	R10 V.V.
A	570	580
B	565	635
C	360	375
D	325	325
E	200	200
F	235	235
G	690	690



CE standard

R20 • R20 V.V.

Vikt nettovikt bruttovikt

R20 75 kg 88 kg

R20 V.V. 75 kg 88 kg

R20 : 400 V/50 Hz - 3-fas
 4400 W - 10,1 Amp.
 Två varvtal, 1500/3000 v/min.

Finns med andra spänningar.

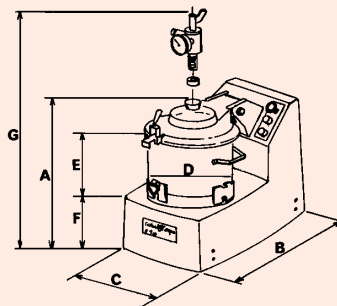
R20 V.V. : 230 V/50 - 60 Hz - 1-fas

4000 W - 15,8 Amp.

Variabelt varvtal, 50-3000 v/min.

MÅTT (mm)

	R20	R20 V.V.
A	710	710
B	640	640
C	360	375
D	325	325
E	280	280
F	320	320
G	820	820



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.



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

Försäljningskontor - Sverige : 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 :