

robot coupe®

 **SNABBHACKAR - BÄNKMODELLER**
R 2 • R 3 • R 4 • R 4 V.V. • R 5 • R 5 V.V. • R 7 • R 7 V.V.



RESTAURANG - STORKÖK - BUTIKSKÖK - CATERING

R 5 - R 5 V.V. - R 7 - R 7 V.V.

Tratt för påfyllning av ingredienser.

INNOVATIV

Specialdesignad kniv, effektiv för både små och stora volymer.



Hacktillsats i rostfritt stål: 5,9-liter för R5 och 7,9-liter för R7.

Ergonomisk handtag Soft Touch för ett säkert grepp.

R5 V.V. och R7 V.V. levereras med steglöst varvtal och reversering R-Mix, vilket underlättar arbetet med känsliga ingredienser.

Timer med autostop, praktiskt vid arbete med många upprepningar.



R 2 - R 3 - R 4 - R 4 V.V.

Vätsketätt lock med tratt för tillsättning av ingredienser under gång.

INNOVATIV

Specialdesignad kniv, effektiv för både små och stora volymer.



Hacktillsats i rostfritt stål:
- 2,9-liter R2 / R2B
- 3,7-liter R3-1500 / R3-3000
- 4,5-liter R4 / R4V.V.

Ergonomisk handtag Soft Touch för ett säkert grepp.

Samtliga snabbhackar är utrustade med en kraftfull, tyst och underhållsfri induktionsmotor.

Varvtal för alla tillämpningar:

R2	1500 v/m
R3-1500	1500 v/m
R3-3000	3000 v/m
R4-1V	1500 v/m
R4-2V	1500/3000 v/m
R4 V.V.	Variabelt, 300-3500 v/m



SNABBHACKAR - Bänkmodeller

Mångsidig:

- Perfekt resultat på ett ögonblick. Idealisk för all typ av hackning, blandning, mixning och knådning.

Effektiv:

- R4 V.V.'s variabla varval och R5 V.V. / R7 V.V.'s reverseringsfunktion R-Mix både underlättar och utvidgar tillagningsmöjligheterna. Perfekt för tillsättning av ömtåliga ingredienser, t.ex. dill och räkor i en fiskfärs.

Kraftfull:



- Direktdrivande, vibrationsfri induktionsmotor; kraftfull, underhållsfri och stark.



Portioner/måltid:

10-100 port / måltid beroende på modell.



Utvecklad för:

Restaurang, storkök, butikskök, konditori, catering m.fl.



En säker investering:

Robot-Coupe utvecklar och tillverkar världens exklusivaste sortiment av snabbhackar, 2,9- till 60-liter. Vilken snabbhack du än väljer kan du vara säker på att det kommer att bli en pålitlig och säker investering.



R2 - R5 V.V.:

Kniv med släta knivblad är standard. Våg- och räffeltandade knivar finns som tillval.



R7 - R7 V.V.:

Levereras med en isärtagbar kniv i rostfritt stål med släta knivblad. Våg- och räffeltandade knivar finns som tillbehör.



Slät kniv
Standard



1,5 kg färs på 1 min.



1,5 kg hummus på 3 min.



2,5 kg emulsion på 2 min.



Våg-
tandad kniv

För malning
och knådning



1,5 kg pajdeg på 2 min.



1,5 kg ganache på 3-4 min.



Räffeltandad kniv

För örter,
kryddor m.m.



1,5 kg persilja på 2-3 min.



3 kg kryddor på 3-5 min.



Guide

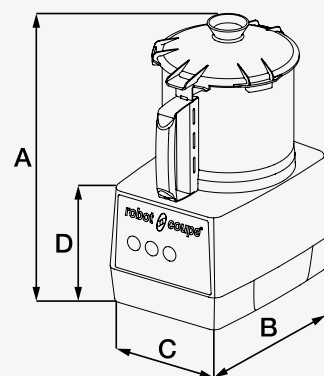
Modeller	Kapacitet / upprepning				Antal portioner	Beredningstid
	Grovhackning (ca:)	Emulsion (ca:)	Knådning* (ca:)	Malning (ca:)		
R2	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	10 - 20	1 - 4 min
R3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	10 - 30	
R3-3000	1 kg	1,5 kg	-	0,5 kg	10 - 30	
R4-1V, R4-2V, R4 V.V.	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	10 - 50	
R5-1V, R5-2V, R5 V.V.	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	20 - 80	
R7, R7 V.V.	2,7 kg	3,8 kg	2,7 kg	1,7 kg	20 - 100	

* Jäst deg med en fuktighet på 60 %.

CE standard	Tekniska data				Vikt (kg)	
	Varvtal v/m	Watt	Anslutning* (Ampere)	Hacktillsats volym	Netto	Brutto
R2	1500	550	230V/50/1 (3,5)	2,9 l	9	10,5
R3	1500	650	230V/50/1 (5,7)	3,7 l	9,5	11
R3-3000	3000	650	230V/50/1 (4,8)	3,7 l	11,5	13
R4-1V	1500	700	230V/50/1 (2,7)	4,5 l	12	13,5
R4-2V	1500 / 3000	900	400V/50/3 (2,7)	4,5 l	16	17
R 4 V.V.	300 - 3500	1000	230V/50/1 (10)	4,5 l	13,5	15
R5-1V	1500	750	230V/50/1 (3,5)	5,9 l	20,5	23
R5-2V	1500 / 3000	1500	400V/50/3 (3,4)	5,9 l	21	23,5
R5 V.V.	300 - 3500	1500	230V/50-60/1 (13)	5,9 l	21,5	24
R7	1500 / 3000	1500	400V/50/3 (3,4)	7,5 l	22,5	25
R7 V.V.	300 - 3500	1500	230V/50-60/1 (13)	7,5 l	23	26

*Finns även med andra spänningar.

	Mått (mm)			
	A	B	C	D
R2	350	280	200	165
R3 / R3-3000	400	320	210	200
R4-1V, R4-2V	440	305	225	235
R4 V.V.	460	305	225	235
R5-1V, R5-2V, R5 V.V.	510	365	280	270
R7, R7 V.V.	540	365	280	270



robot coupe®

Försäljning - Sverige:

08-570 339 67 - sweden@robot-coupe.com
Postadress: Haukadalsgatan 10, 164 40 Kista

Huvudkontor:

sweden@robot-coupe.com - Tel : + 33 1 43 98 88 33
48 rue des Vignerons - 94300 Vincennes - France

Reservdelar, tillbehör, service:

RMS Service Partners - 08-514 936 60
info@servicepartner-rms.se
Haukadalsgatan 10, 164 40 Kista

www.robot-coupe.com

Återförsäljare:

STANDARD:

Maskinerna överensstämmer:



- Med följande europeiska direktiv och nationella lagstiftningar som införlivar dessa direktiv: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.

- Med följande harmoniserad europeisk standard samt standard om säkerhet och hygien: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.