

# robot coupe®



**KØKKENMASKINER: SKÆREMASKINER OG  
GRØNTSAGSKÆRERE**

R 301 • R 301 Ultra



**RESTAURANTER - CATERINGFIRMAER**

## ▶ SKÆRE-MIXER-funktion

Til alle dine opgaver med fin og grov hakning, blanding, æltning og formaling.

### ERGONOMI

Nyt låg, der er nemt at sætte på, hvilket gør det hurtigere og enklere at bruge.

### YDELSE

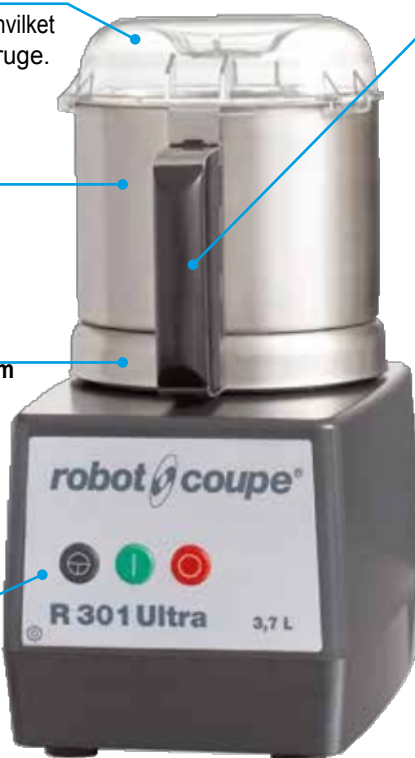
3,7 liters skål til små og store mængder

### SIKKERHED

Nyt magnetisk sikkerhedssystem og motorbremse, der stopper knivene, så snart låget åbnes.

### PRÆCISION

R 301- og R 301 Ultra-modellerne er begge udstyret med en pulsstyring, der sikrer præcis bearbejdning.



### KOMFORT

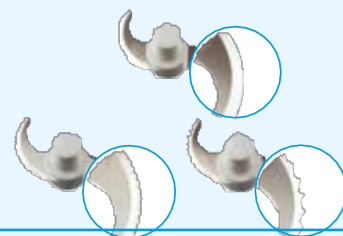
R 301- og R 301 Ultra-modellerne er udstyret med et nyt håndtag, der giver et mere behageligt greb.

### MANGESIDIG

Standardkniv med glatte kanter f.eks. fin og grov hakning, saucer osv.

#### Tilvalg:

- Grove takkede knive til formaling og æltning. f.eks. æltning, formaling osv.
- Fint takkede knive til hakning af persille. f.eks. finhakning, saucer osv.



## ▶ FUNKTION TIL TILBEREDNING AF GRØNTSAGER

### YDEEVNE

En stor beholder (104 cm<sup>3</sup>) til tilberedning af grøntsager såsom kål, knoldselleri, salat og tomater.

En cylindrisk tragt (Ø 58 mm) designet til lange eller skrøbelige grøntsager, der giver en fremragende



### KOMFORT

Automatisk genstart af maskinen ved hjælp af skubberen for større hastighed og effektivitet.

### ERGONOMI

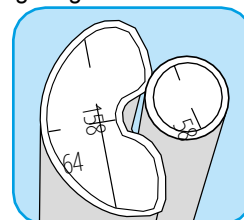
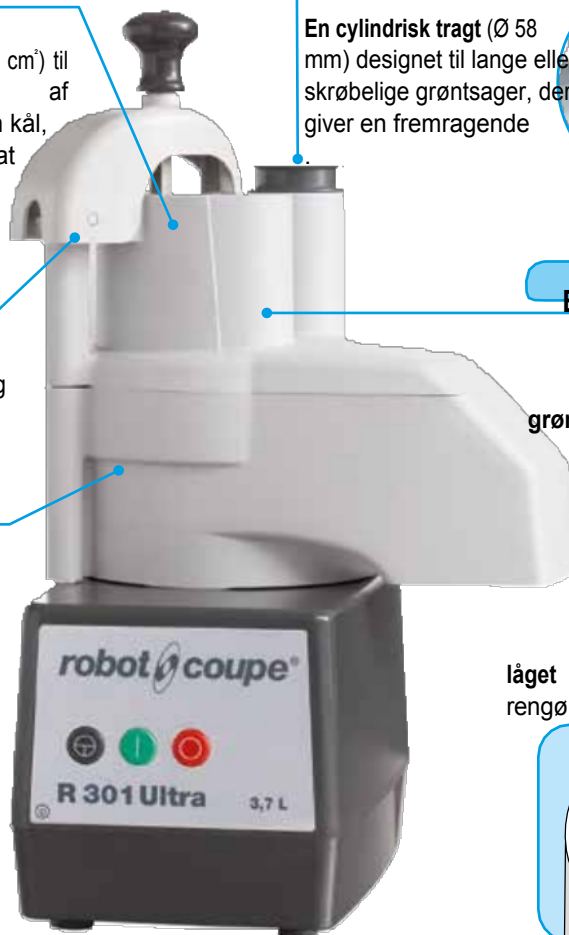
Det nye tilbehør til tilberedning af grøntsager tilbehør, der passer til både R 301- og R 301 Ultra, består af en skål med låg til tilberedning af grøntsager. Både skålen og låget kan tages af til rengøring.

### PRÆCISION

Ny båndplade designet til at sikre perfekt udstødning og optimal håndtering af sarte produkter.

### MANGESIDIG

Et komplet udvalg af skiver i rustfrit stål, der opfylder alle dine behov i forbindelse med tilberedning af frugt og grøntsager: skæring i skiver, julienne-skæring, bølgeskæring og rivning.



# KØKKENMASKINER Skærere og grøntsagsskærere



## Produktfordele:

### • 3 maskiner i 1!

En skæreskål, et tilbehør til tilberedning af grøntsager og som ekstraudstyr et saftpressersæt (coulis- og citruspressefunktion) på samme motorbase.

### • Uundværlig:

R 301 og R 301 Ultra hakker, maler, ælter og blander uden besvær, og takket være det komplette udvalg af 23 skiver i rustfrit stål kan den rive, skære i skiver og strimler til perfektion. Den kan klare utallige opgaver, som du gradvist vil opdage, efterhånden som du bruger den.

### • Høj ydeevne:

Det tager mindre end 2 minutter at lave en skål mayonnaise, en steak tartare, en gulerodspuré eller en frugtkompot.

### • Robust:

Industriel induktionsmotor til tung brug garanterer holdbarhed og pålidelighed.



## Antal skiver:

10 til 70



## Brugere:

Restauranter, cateringvirksomheder.



## Kort sagt:

- Robot-Coupes serie af fødevarerprocessorer (12 modeller) er effektiv, robust og hurtig og opfylder alle professionelle krav i virksomheder, der serverer mellem 10 og 400 kuverter.
- Det vil være en pålidelig og tidsbesparende investering.



## SAFTUDVINDERSÆT

Med dette nye tilbehør kan du tilberede coulis samt frugt- og grøntsagssaft til at lave mise en bouche, drikkevarer, saucer, supper, sorbeter og is, smoothies, marmelade, frugtpastaer, pastiller...

### Coulis



Indløbsåbning med stor kapacitet 75 x 90 mm



Coulis til retter serveret i glas



Coulis til tomatsoUCE



Jordbærcoulis til marmelade



Hindbærcoulis til sorbeter

### Citruspresser



Grapefrugtjuice



Citronjuice

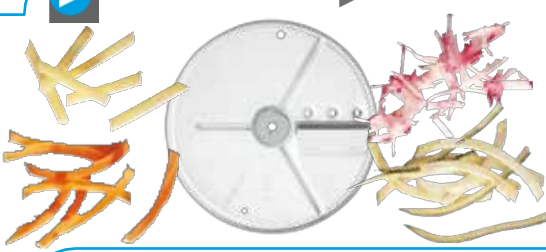


▶ Skærere: 1 mm ▶ 6 mm



	ref.
1 mm	27051
2 mm	27555
3 mm	27086
4 mm	27566
5 mm	27087
6 mm	27786
Rippel-skåret 3 mm	27622
Bølgeskåret 5 mm	27623

▶ Julienne: 2x2 mm ▶ 8x8 mm



	ref.
2 x 2 mm	27599
2 x 4 mm	27080
2 x 6 mm	27081
4 x 4 mm	27047
6 x 6 mm	27610
8 x 8 mm	27048

▶ Rivejern: 1,5 mm ▶ 9 mm



	ref.
1,5 mm	27588
2 mm	27577
3 mm	27511
6 mm	27046
9 mm	27632
kartoffelrivejern	27191
radise-rivejern 0,7 mm	27078
radise-rivejern 1 mm	27079
radise-rivejern 1,3 mm	27130
Parmesanrivejern	27764

▶ Induktionsmotor



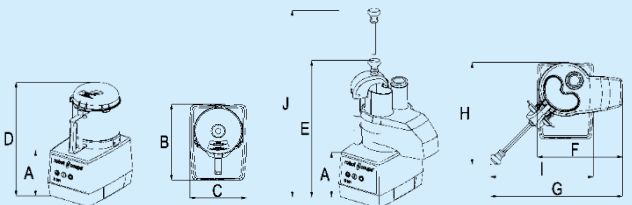
- **Industriel induktionsmotor til krævende opgaver** garanterer holdbarhed og pålidelighed.
- Motor bygget på kuglelejer for **lydløs** drift uden vibrationer
- Direkte drevet motor:
  - **Ekstra kraft**
  - Ingen remme
  - **Intet vedligehold**
  - Ingen børster
  - **Motoraksel i rustfrit stål**

Egenskaber

	Egenskaber					Vægt (kg)	
	Motorunderlag	Skæreudstyr	Tilbehør til tilberedning af grøntsager	Effekt (Watt)	Spændin g* (A)	netto	brutto
<b>R 301</b>	Enfaset 1500 o/min	3,7 liter Kompositmateriale	Rustfrit stål Udvalg 23 skiver	650	230 V/1 50 Hz 1,7	15	18
<b>R 301 Ultra</b>	Enfaset 1500 o/min	3,7 liter Rustfrit stål	Rustfrit stål Udvalg 23 skiver	650	230 V/1 50 Hz 3	15	18

Dimensioner (mm)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
<b>R 301</b>	205	304	226	427	570	340	525	405	410	726
<b>R 301 Ultra</b>	205	304	226	427	570	340	525	405	410	726



\* Andre spændinger tilgængelige



HOVEDKONTOR, FRANSK, EKSPORT- OG MARKETINGAFDELING  
Tlf.: + 33 1 43 98 88 33

E-mail: international@robot-coupe.com

Robot Coupe Australien: Tlf.: (02) 9478 0300

New Zealand: Tlf.: 0800 716161 e-mail: orders@robotcoupe.com.au

Robot Coupe U.K. LTD: Tlf.: 020 8232 1800  
2, Fleming Way, Isleworth, Middlesex TW7 6EU e-mail: sales@robotcoupe.co.uk

Robot Coupe U.S.A.: Tlf.: 1-800-824-1646  
e-mail: info@robotcoupeusa.com - hjemmeside: www.robotcoupeusa.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUTØR

STANDARDS:

Maskiner i overensstemmelse med:



• De væsentlige krav i følgende europæiske direktiver og de tilsvarende nationale bestemmelser: 2006/42/EF, 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2011/65/EU, 2012/19/EU, EF nr. 1935/2004, EU nr. 10/2011.

• Kravene i de europæiske harmoniserede standarder samt standarderne vedrørende hygiejne- og sikkerhedskrav: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.