

ROBOT COUPE R 301 ULTRA

Bredd: 325mm
Djup: 300mm
Höjd: 550mm
Vikt: 17kg
Effekt: 650W, 230V, 1-fas
Kapacitet: 10-80 portioner/måltid
Varvtal: 1500 varv/minut

Robot Coupe Food Processor R 301 är en kombinerad snabbhack och grönsaks skärare.

R 301 Ultra blir snabbt en pålitlig och effektiv assistent i köket. Hackar, blandar, maler, knådar och mixar på ett ögonblick. Snabb och effektiv, Bereder en färs, puré, majonnäs, pajdeg och mycket annat på ett ögonblick, 1-2 minuter. Robust och kraftfull, tyst och driftsäker. Industriell induktionsmotor för krävande beredningar och för en lång och pålitlig användning.

Grönsaksskäraren är försedd med en stor bönformad ned matare (104 cm2) för t ex isbergssallad, vitkål, tomater, potatis och morötter. Effektiv (Ø 58mm) tubmatare för långsträckta och ömtåliga grönsaker. Automatisk återstart för en snabb och enkel beredning. Ny utkastarskiva, designad för både effektiva och skonsamma utkast. Grönsaksskärartillsatsen är helt löstagbar och är enkel att använda och rengöra. Kan beställas med en mänga olika skärverktyg för

skärning, rivning, räffling och strimling.

Snabbhacken är försedd med 3,7 liters mixerkärl i borstat stål för både små och stora volymer. Ergonomiskt handtag för ett perfekt grepp och lock med påfyllningshål för tillsättning av ingredienser. Ett måste vid tillagning av t ex majonnäs. Pulsfunktionen underlättar tillagningen. Slät kniv medföljer som standard.