

ROBOT COUPE R 402 VV

Bredd: 320mm Djup: 304mm
Höjd: 590mm
Vikt: 20,5kg
Effekt: 1000W, 230V, 1-fas
Kapacitet: 20-100 portioner/måltid
Varvtal: 300-3500 varv/minut

Robot Coupe Food Processor R 402 V.V. är en kombinerad snabbhack och grönsaksskärare. Robust och kraftfull, Kraftfull, tyst och driftsäker industriell induktionsmotor i len metall för krävande beredningar och för en lång och pålitlig användning.

Snabbhacken är försedd med 4,5 liters hacktillsats i rostfritt stål med ett rejält handtag. Vätsketätt lock med påfyllningstratt för tillsättning av ingredienser. Ett måste vid tillagning av t ex majonnäs. R 402 V.V. har steglöst varvtal 300-3500 v/m samt pulsfunktion för att underlätta beredningen och utvidga möjligheterna. Slät kniv medföljer som standard.

Grönsaksskäraren är försedd med en stor bönformad nedmatare (104 cm2) för t ex isbergsallad, vitkål, tomater, potatis och morötter. Effektiv (Ø 58mm) tubmatare för långsträckta och ömtåliga grönsaker. Automatisk återstart för en snabb och enkel beredning. Grönsaksskärar tillsatsen är helt löstagbar och är enkel att använda och rengöra. R 402 V.V. har variabel hastighet 300-1000 v/m

för både en hög kapacitet och ett perfekt skärsnitt.

Brett sortiment av skärverktyg i rostfritt stål med ett perfekt skärsnitt. R 402 V.V. skär, river, strimlar, räfflar, tärnar och bereder French fries. Totalt finns 28 olika verktyg att välja emellan.