

ROBOT COUPE R 502 VV

Bredd: 378mm Djup: 347mm
Höjd: 669mm
Vikt: 32kg
Effekt: 1500W, 230V, 1-fas
Kapacitet: 30-300 portioner/måltid
Hacktillsats: Variabelt varvtal, 300-3500 varv/minut
Grönsaksskärartillsats: Variabelt varvtal, 300-1000 v/m

Robot Coupe Food Processor R 502 V.V. är en kombinerad snabbhack och grönsaksskärare. Robust och kraftfull. Kraftfull, tyst och driftsäker industriell induktionsmotor för krävande beredningar och för en lång och pålitlig användning. Motorblock i metall.

Snabbhacken är försedd med 5,5 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 502 V.V. har steglöst varvtal 300-3500 v/m samt en unik reverseringsfunktion (R-Mix). Perfekt för tillsättning av ömtåliga ingredienser som t ex dill och räkor i en fisk färs.

Grönsaksskäraren är försedd med en storbönformad nedmatare (139 cm2) för tex isbergsallad, vitkål, tomater, potatis och morötter. Effektiv (Ø 58mm)

tubmatare för långsträckta och ömtåliga grönsaker.

Praktiskt utkast åt sidan med plats för en djup kantin på 15cm.

Kompetent, ett unikt sortiment med 50 olika skärverktyg: för skärning, räffling, rivning, strimling, tärning och french fries. Vilket gör det möjligt att variera skärsnitten och förnya t ex salladsbuffén.