

ROBOT COUPE R 752 VV

Bredd: 365mm Djup: 280mm
Höjd: 570mm
Vikt: 24kg
Effekt: 1500W, 230V, 1-fas
Kapacitet: 50-400 portioner/måltid
Varvtal hacktillsats: variabelt varvtal, 300-3500 v/m
Vartal grönsakstillsats: variabelt varvtal, 300-1000 v/m

Robot Coupe Food Processor R 752 V.V. är en kombinerad snabbhack och grönsaksskärare. Snabbhacken är försedd med 7,5 liters hacktillsats i rostfritt stål med ett rejält handtag. Robust och kraftfull, tyst och driftsäker industriell induktionsmotor för krävande beredningar och för en lång och pålitlig användning. Motorblock i metall.

Vätsketätt lock med påfyllningstratt för tillsättning av ingredienser. Ett måste vid tillagning av t ex majonnäs.
R 752 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 extra stor helt rund nedmatare (227 cm2) för t

ex 2 vitkålshalvor eller 15 tomater. Effektiv (Ø 58mm) tubmatare för långsträckta och ömtåliga grönsaker. Ergonomisk tryckmatare som underlättar och påskyndar arbetet. 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. kt 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.