

robot coupe®



FOOD
PROCESSORS

SKÄRVERKTYG

GRÖNSAKSSKÄRARE

SNABBHACKAR

ROBOT COOK®

BLIXER®

STAVVMIXERS

JUICE-EXTRAKTOR

SEPARATORER

BRÖDSKÄRARE



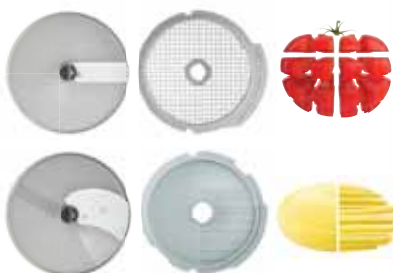
PRODUKTKATALOG
05/2024

NYA PRODUKTER OCH FUNKTIONER

SID **30**

R 402 / R 402 V.V.

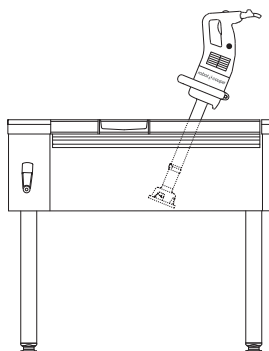
En uppskattad och pålitlig partner i köket!
Ny precisionsmatare och ett nytt verktyg
för tärning och french fries.



SID **139**

STAVMIXER FÖR STEKBORD

En ny serie stavmixers för de nya innovativa
stekborden anpassade till stekbordets volym,
djup och lutning.



NYA TILLBEHÖR OCH FUNKTIONER

NYHET

SID **40**

EASYCLEAN XPRESS

Snabb och säker rengöring av tärningsgaller.



SID **44**

LÖSNINGEN FÖR SKIVAD TOMAT

Upptäck dem alla.



SID **45**

EASYLOADER... FÖR FRENCH FRIES

EasyLoader strimlar både skalad och oskalad potatis på längden för french fries 6x6 mm med ett exakt skärnsnitt, stor kapacitet och med en imponerande kvalitet.



robot coupe®

INNOVATION OCH UTVECKLING

Sedan 60-år tillbaks utvecklas och tillverkas marknadens mest omfattande program av beredningsmaskiner för det professionella köket i hjärtat av Bourgogne, känt för sin gastronomi och uppskattade viner.



Vilken lösning och produkt du än väljer som tillverkats i vår fabrik i Montceau-en-Borgogne kan du vara säker på att det kommer att bli en uppskattad och pålitlig partner i ditt kök !



INNOVATIONER UNDER 60-ÅR

HUNDRATALS EXKLUSIVA PATENT

1961 - Första grönsaksskäraren
1966 - Första snabbhacken



1960 / 1970

1970 / 1980



1970 - Första food processorn
1975 - Fler food processors lanseras

1980 - Första Blixer®
1986 - CL50 i produktion



1990 / 2000



1990 - Fler grönsaksskärare lanseras
1996 - Första stavmixern lämnar fabriken

2000 - Fler stavmixers tillkommer
2008 - Första juice extraktorn



NUTID

2012 - Robot Cook introduceras
2020 - Snabbhackar och Blixer® uppdateras med timer och större kärl.

Våra milstolpar...

INNOVATIONER

robot coupe®

VÄRLDSLEDANDE I ÖVER 130 LÄNDER



LÖSNINGAR FÖR ALLA KÖK

Effektiva och tidsbesparande lösningar för professionella matlagare världen runt, i över 130 länder. Varje dag året runt finns vi och våra återförsäljare på plats med tips och råd om beredningsmaskiner för både lokala och internationella maträtter.



ENGAGEMANG... vårt signum



A PART OF FRENCH CUISINE

Spar tid och släpp kreativiteten fri med hjälp av en beredningsmaskin från Robot-Coupe! Tillverkningen sker i hjärtat av Bourgogne känt för sin gastronomi och uppskattade viner. Vilken produkt du än väljer kan du vara säker på att det kommer att bli en uppskattad och pålitlig partner i ditt kök. Våra återförsäljare och vi på Robot-Coupe hjälper dig att välja rätt.

INNOVATION, SÄKERHET OCH HÅLLBARHET

Vår drivkraft är yrkeskökens krav på effektivitet, ergonomi säkerhet och hållbarhet.



INSPIRERANDE SAMARBETE

Våra produkter utvecklas i nära samarbete med professionella matlagare världen runt. Drivande är bl a nya matrender och effektiva matlagningsmetoder.



HÅLLBART FÖRETAGANDE

Sedan decenium tillbaks arbetar Robot-Coupe med frågor om socialt ansvarstagande, vilket kretsar kring fyra teman.

Hållbara produkter och produktion
för minskad miljöpåverkan

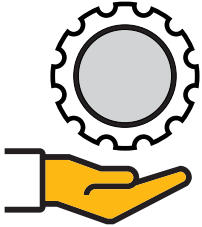
Prestanda och säkerhet bortom
de allra högst ställda kraven.



Miljö- och hållbarhetsfrågor i samarbete med
underleverantörer, som alla finns i Europa.

Återvinning, 100% av våra produkter
kan repareras och återvinnas
till mer än 95%.

ENGAGEMANG FÖR HÅLLBARHET OCH KVATLITET



DESIGN

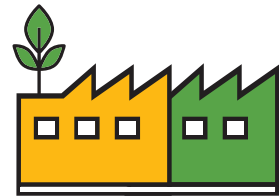
Konstruktion för lång hållbarhet

- Material av hög kvalitet för lång hållbarhet.
- Kombinerar prestanda med energibesparing.
- Samtliga produkter kan repareras till 100%.
- Reservdelar tillhandahålls 10 år efter att en produkt utgått.

TILLVERKNING

Etik- och socialt ansvar:

- Följer de strängaste kraven.
- Tillämpar ROHS-direktivet (Restriction Of Hazardous Substances) och integrerar kommande normer, bl.a. EuP (Energy Using Product).
- Väljer Europeiska partners för minskad miljöpåverkan.



MILJÖ

Hållbarhet

- Reducering av förpackningsmaterial för minskat avfall.
- Effektiva produkter för minskat svinn i yrkesköket.
- Återvinningsbara produkter till mer än 95%.
- Program för insamling och återvinning.

MEDARBETARE

Socialt företagande:

- Program för individuell utveckling.
- Följer direktiven från arbetstagarorganisationer.
- Samarbetar och driver frågor rörande CSR (Corporate Social Responsibility).



robot coupe®

I DIN TJÄNST

Robot-Coupe är inte enbart tillverkare av yrkesmaskiner. I centrum för vår rådgivning, support och produktutveckling finns alltid våra kunders önskemål och krav.

RÅDGIVNING

Robot-Coupe - At Your side:

- Utredning och förslag till lösning
- Demonstration
- Utbildning och ingångkörning
- Underhåll och After sales
- Sharing, utbyte av erfarenheter och kunskap



Robot-Coupe... en pålitlig partner, som skänker trygghet och ger tid över varje dag!

Kontakta Din leverantör
eller oss direkt.
robot-coupe.com



LÄTT TILLGÄNGLIG INFORMATION I TVÅ STEG...



1 Skanna maskinens QR-kod



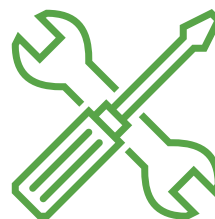
- 2 • QR-koden leder till vår hemsidas videoklipp, broschyrer, recept m.m.
• Registrera gärna din beredare och få tillgång till broschyr, instruktionsbok och säkerhetsanvisningar.

EN PÅLITLIG PARTNER



I Din tjänst

Robot-Coupe har utbildad och engagerad personal för rådgivning, försäljning, order, logistik och utbildning världen runt, välkommen.



Professionell service

I Robot-Coupe's Service Center finns utbildade tekniker för felsökning, rådgivning och reparation.



Robot-Coupe - Service Center

Världen runt finns Robot-Coupe's Service Center redo för rådgivning och försäljning av tillbehör och reservdelar.



Digital support

Reservvdelshemsidan (finns på www.robot-coupe.com) är en praktisk portal för servciestationer och återförsäljare:

- Reservdelar med priser, sprängskisser och kopplingsscheman.
- Praktisk sökning med utgångspunkt från serienummer eller produktlnamn.
- Order av reservdelar.

robot coupe®

I DIN TJÄNST...

1 MINIKATALOG
Ref. 450 902

2 VERKTYGSGUIDE
Skärverktyg
Ref. 451 928

3 RECEPTBOK
Robot Cook
Ref. 450 991

4 RECEPTBOK
Specialkost
Ref. 451 532

5 RECEPTBOK
Smakrika juicer
Ref. 451 744

Välkommen med in beställning.



MÖT OSS PÅ MÄSSOR VÄRLDEN RUNT...



FÖR UTSTÄLLNINGAR OCH BUTIKER...



Bänkdisplay

Ref. 451 581

Mått: B126 x H60 x D 40 cm



3 Machine Display

Ref. 407 818

Endast rubrik: Ref. 430 356

**Verktägsguide
Lilla serien**

Ref. 450 367

**Verktägsguide
Stora serien**

Ref. 450 366



Duo Stand

Ref. 450 421

Endast rubrik: Ref. 450 767



Power Mixer display

Ref. 407 435

Endast rubrik: Ref. 430 323

robot coupe®

AT YOUR SIDE

SE VÅRA VIDEOKLIPP PÅ:



Video R 301 Ultra



Video CL 50 Ultra



Video J 100

VIDEOKLIPPEN FINNS ÄVEN PÅ:
robot-coupe.com

MÖT OCH FÖLJ OSS PÅ...



Linkedin
robot-coupe-official



Facebook
RobotCoupeOfficial

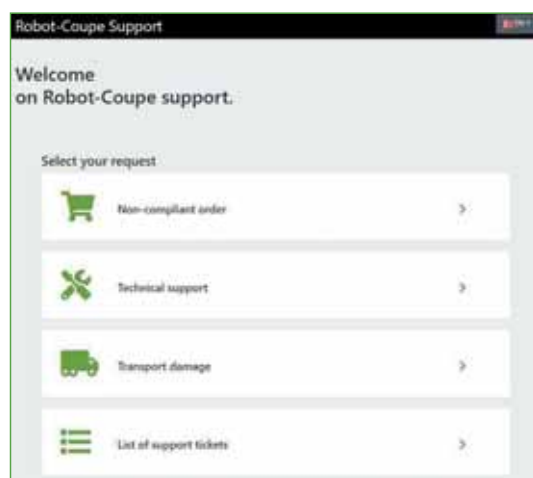


Youtube
Robot-Coupe Official

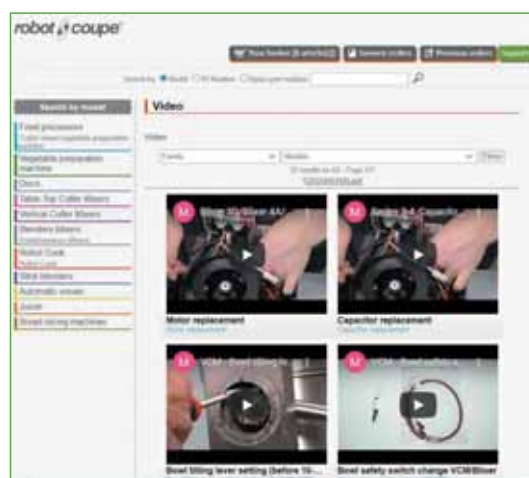


Instagram
robotcoupe_official

FÖR ÅTERFÖRSÄLJARE OCH SERVICESTATIONER:



Online support
Support för återförsäljare.



After Sales Service videos
Support för servicetekniker.

VÅR HEMSIDA...



NYHET

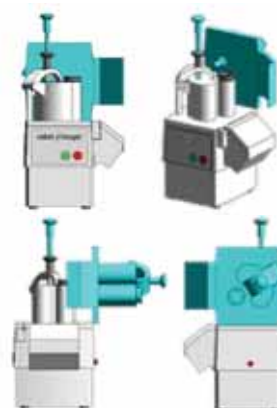


VÅR HEMSIDA...

- Användarvänlig och responsiv: Enkel access till våra produkter från en stationär dator, laptop, mobiltelefon eller läsplatta.
- Upptäck och lär mer om våra produkter genom videoklipp.

RITNINGAR OCH MANUALER

För Kökskonsulter och Återförsäljare finns manualer, CE-intyg samt ritningar för CAD och Revit. Kontakta oss för behörighetskod.



PRODUKTGUIDE OCH PRODUKTREGISTRERING

- Produktguiden hjälper dig att finna rätt maskin och lösning med bara ett fåtal klick.
- En produktregistrering ger access till användarmanual och säkerhetsblad.

robot coupe®

VI HAR EN LÖSNING FÖR ALLA...

KOMMERSIELLA RESTAURANGER



FAST FOOD

Juicebarer
Fast food
Take Away
Home Deliveries
Salladsbarer
Food Courts



OFFENTLIGA RESTAURANGER



SKOLKÖK

Förskolor
Grundskolor
Högstadi- / gymnasieskolor
Högskolor / universitet



MATHANTVERKARE / CATERING



BAGERIER OCH KONDITORIER

Konditorier
Kaféer
Bagerier
Glassbarer
Chokladtillverkare



KOMMERSIELLA RESTAURANGER

FULLSERVICE

Traditionella restauranger
Fine dining
Hotell / Konferens
Vegetarisk restauranger
Pizza
Etniska restauranger

RESTAURANG HOTELL

Hotell
Konferenshotell
Semesteranläggningar
Campingplatser



OFFENTLIGA RESTAURANGER

OMSORG / SJUKVÅRD

Personalrestauranger
Institutioner
Försvaret
Fängelser

Äldreboenden
Vårdboenden
Sjukhus



MATHANTVERKARE / CATERING

DELIKATESS / CATERING

Delikatessbutiker
Fiskbutiker
Catering
Event

BUTIK

Delikatessdisken
Färdigskuret
Färdigmat
Catering
Butiksrestaurangen



#THEsolution

robot 



UNDERLÄTTAR ARBETET VARJE DAG...

Reducerar tidskrävande arbetsmoment



SPAR TID

Ökar produktiviteten

NYPRESSAD JUICE

2l = 1min



HEMLAGAD FRENCH FRIES

20 kg = 4min



TÄRNAT

10 kg = 2min



SOPPA
45l = 6min



MAJONNÄS
2l = 1min



COLESLOW
300 kg = 1tim





Exempel:

SPAR PENGAR

Investeringen intjänad inom 6 månader!



CL 50
= Spar 1 timmes arbete varje dag



Robot Cook
= Spar 20 minuter per tillagning



BOOSTAR KREATIVITETEN...

Låt fantasin flöda



GLÄD DINA GÄSTER...



BRA
RÅVAROR



HEMLAGAT



LOKAL-
PRODUCERAT



SMAKRIKA
PRIMÖRER



SID **54**
GRÖNSAKSSKÄRARE
CL 50 Ultra



SID **104**
Blixer®
Blixer® 4 V.V.



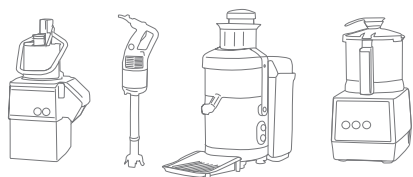
SID **150**
JUICE EXTRAKTOR
J 80 Buffet



INNEHÅLL

FOOD PROCESSORS

SID 20-35



SKÄRVERKTYG

SID 36-51

GRÖNSAKSSKÄRARE

SID 52-75

SNABBHACKAR

SID 76-97

ROBOT COOK®

SID 98-101

BLIXER®

SID 102-121

STAVMIXERS / VISP

SID 122-145

JUICE EXTRAKTOR

SID 146-152

SEPARATORER

SID 153-156

TEKNISK DATA (Mått, vikt etc.)

SID 158-162

BRÖDSKÄRARE

SID 157

FOOD PROCESSORS

SNABBHACK/GRÖNSAKSSKÄRARE



2 MASKINER I 1 !

Både snabbhack och grönsaksskärare, kompakt och mångsidig. Idealisk för trånga kök med brist på plats.



FOOD PROCESSORS

SNABBHACK/GRÖNSAKSSKÄRARE



4 MASKINER i 1!

Automatisk återstart
underlättar och påskyndar
beredningen.

**Stor böformad
nedmatare.**

NYHET



**Tubmatare med
precisionsmatare:**

- Ø 58mm: för långsträckta grönsaker
- Ø 39mm: för precisionsskärning av körsbärstomat, rädisa, jalapeno sparris, vindruva m.m.

Vätsketätt lock
med trätt för tillsättning
av ingredienser under
gång.

Handtag:
Praktiskt
ergonomiskt
handtag.

**Easy
Guide**

Variabelt varvtal
300-3500 v/m.

Sidoutkast:
Praktiskt och
platsbesparande.



Enkel rengöring tål
maskindisk.



INNOVATIV

Kniven sveper bottens av kärlet för en effektiv bearbetning av både små och stora volymer. Levereras med en slät kniv. En våg- och räffeltandad kniv finns som tillval.



Som tillval finns **28 skärverktyg**.



**INDUKTIONS-
MOTOR**

HACKTILLSATSEN

	Slät kniv Standard	➔			
			GROVHACKAR	FINHACKAR	SÅS, EMULSION
	Vågtandad kniv För knådning och malning	➔			
			KNÅDAR	MALER	
	Räffeltandad kniv För örter, finmixning	➔			
			ÖRTER, PERSILJA	KRYDDOR	

GRÖNSAKSSKÄRARTILLSATSEN

	SKÄR			STRIMLAR	
	RÄFFLAR		NEW Mineral+ + TÄRNAR* Mineral+ + FRENCH FRIES*		

* Passar R 402, R 402 V.V, R 502, R 502 V.V, R 752, R 752 V.V.

MINI JUICER*

- För bär, frukt- och grönsaksjuice.
- Coulis-verktyg (bärsås) till: sorbet, glass, smoothies, sylt, fruktgeléer m.m.
- Citruspress för alla typer av citrusfrukter.
- Spar tid, ersätter manuella redskap.



* Finns för R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.



SKÄR, RIVER, RÄFFLAR OCH STRIMLAR

R 201 XL Ultra



TILLVAL
23
SKIVOR

TILLVAL
3
KNIVAR

2,9 L

- 1-fas
- 1-varvtal
- Uppsamling i kärlet
- [Mini juicer*](#)

R 201 XL



TILLVAL
23
SKIVOR

TILLVAL
3
KNIVAR

2,9 L

- 1-fas
- 1-varvtal
- Uppsamling i kärlet
- [Mini juicer*](#)

R 101 XL



TILLVAL
23
SKIVOR

TILLVAL
3
KNIVAR

1,9 L

- 1-fas
- 1-varvtal
- Uppsamling i kärlet

R 301 Ultra



TILLVAL
23
SKIVOR

TILLVAL
3
KNIVAR

3,7 L

- 1-fas
- 1-varvtal
- [Mini juicer*](#)

R 301



TILLVAL
23
SKIVOR

TILLVAL
3
KNIVAR

3,7 L

- 1-fas
- 1-varvtal
- [Mini juicer*](#)



SKÄR, RIVER, RÄFFLAR OCH STRIMLAR

+ TÄRNAR + FRENCH FRIES

R 402 V.V.



- 1-fas
- Variabelt varvtal
- Mini juicer*

R 402



- 1-fas eller 3-fas
- 2-varvtal
- Mini juicer*

R 401



- 1-fas
- 1-varvtal
- Mini juicer*

R 502 V.V.



- 1-fas
- Variabelt varvtal
- R-Mix®
- Potatispurétillsats*

R 502



- 3-fas
- 2-varvtal
- Potatispurétillsats*

R 752 V.V.



- 1-fas
- Variabelt varvtal
- R-Mix®
- Potatispuréverktyg*

R 752



- 3-fas
- 2-varvtal
- Potatispuréverktyg*

*Extra tillbehör

R-Mix® : Reverseringsfunktion för blandning

Modeller	Hacktillsats ca: volym	Grönsaksskärartillsats kg / tim, ca:	Port / målt, ca:
R 101 XL	0,8 kg	60 kg/tim	1 - 50
R 201 XL / R 201 XL Ultra	1,0 kg	80 kg/tim	1 - 50
R 301 / R 301 Ultra	1,5 kg	200 kg/tim	1 - 100
R 401 / R 402 / R 402 V.V.	2,5 kg	200 kg/tim	1 - 100
R 502 / R 502 V.V.	3,2 kg	500 kg/tim	50 - 300
R 752 / R 752 V.V.	3,8 kg	750 kg/tim	200 - 600

Volym 87 cm³

R 101 XL

Motor	Induktion
Effekt	450 W
Anslutning	230V, 1-fas
Varvtal	1-varvtal, 1500 v/m
Pulsfunktion	-
Snabbhack	1,9-liter i rostfritt stål
Kniv	Levereras med en slät kniv
Grönsaksskärare	Bönformad nedmatare Tubmatare Ø 58 mm
Utkast	Ej utkast, uppsamling i kärlet
Skärverktyg	Ingår: skärskiva 2 mm + rivskiva 2 mm

Välj modell:

R 101 XL	Ref.	Kr
R 101 XL 230V/50/1	22580	
2-pack skärverktyg ingår		

Skärverktyg, se sid 38-39



R 101 XL

Extra tillbehör:	Ref.	Kr
Vågtandad kniv Malning / knådning	27138	
Räffeltandad kniv Örter / kryddor	27061	
Slät kniv	27055	

Volym 87 cm³

R 201 XL

Motor	Induktion
Effekt	550 W
Anslutning	230V, 1-fas
Varvtal	1-varvtal, 1500 v/m
Pulsfunktion	✓
Snabbhack	2,9-liter i komposit
Kniv	Levereras med en slät kniv
Grönsaksskärare	Bönformad nedmatare Tubmatare Ø 58 mm
Utkast	Ej utkast, uppsamling i kärlet
Skärverktyg	Ingår: skärskiva 2 mm + rivskiva 2 mm

Volym 87 cm³

R 201 XL Ultra

Motor	Induktion
Effekt	550 W
Anslutning	230V, 1-fas
Varvtal	1-varvtal, 1500 v/m
Pulsfunktion	✓
Snabbhack	2,9-liter i rostfritt stål
Kniv	Levereras med en slät kniv
Grönsaksskärare	Bönformad nedmatare Tubmatare Ø 58 mm
Utkast	Ej utkast, uppsamling i kärlet
Skärverktyg	Ingår: skärskiva 2 mm + rivskiva 2 mm

Välj modell:



R 201 XL	Ref.	Kr
R 201 XL 230V/50/1	22570	
2-pack skärverktyg ingår		

R 201 XL Ultra	Ref.	Kr
R 201 XL Ultra 230V/50/1	22590	
2-pack skärverktyg ingår		

Skärverktyg, se sid 38-39



Välj tillbehör:



R 201 XL / R 201 XL Ultra		
Extra tillbehör:	Ref.	Kr
Vågtandad kniv Malning / knådning	27138	
Räffeltandad kniv Örter / kryddor	27061	
Slät kniv	27055	
Mini Juicer	27393	
Citruspress	27392	

JUICE OCH COULIS EXTRAKTOR

- För bär, frukt- och grönsaker.
- Coulis-verktyg till: sorbet, glass, smoothies, sylt, fruktgeléer m.m.
- Citruspress för alla typer av citrusfrukt.
- Spar tid, ersätter manuella verktyg.

COULIS-VERKTYG

+

CITRUSPRESS



Stor nedmataröppning
75 × 90 mm



HALLONSÅS TILL
SORBET



SÅS TILL VERRINE



KOKOSMJÖLK



CITRONJUICE



CITRONKAKSPURÉ



APELSINJUICE



	Ref.	Kr
Mini juicer: R 201 XL / R 201 XL Ultra	27393	
Mini juicer: R 301 / R 301 Ultra / R 401 / R 402 / R 402 V.V	27396	
Citruspress: R 201 XL / R 201 XL Ultra	27392	
Citruspress: R 301 / R 301 Ultra / R 401 / R 402 / R 402 V.V	27395	



R 301

Motor	Induktion
Effekt	650 W
Anslutning	230V, 1-fas
Varvtal	1-varvtal, 1500 v/m
Pulsfunktion	✓
Hacktillsats	3,7-liter i komposit
Kniv	Levereras med en slät kniv
Grönsaksskärar- tillats	Bönformad nedmatare 1,6 liter Tubmatare Ø 58 mm
Skärverktyg	Glöm inte att beställa skärverktyg

Välj modell:



R 301	Ref.	Kr
R 301 230V/50/1	2525	
Skärverktyg, 4-pack	2012	

Skärverktyg, se sid 38-39



R 301 Ultra

Induktion	650 W
230V, 1-fas	1-varvtal, 1500 v/m
✓	3,7-liter i rostfritt stål
Levereras med en slät kniv	Bönformad nedmatare 1,6 liter Tubmatare Ø 58 mm
Glöm inte att beställa skärverktyg	

R 301 Ultra	Ref.	Kr
R 301 Ultra 230V/50/1	2547	
Skärverktyg, 4-pack	2012	

Välj tillbehör:



	R 301		R 301 Ultra	
Extra tillbehör:	Ref.	Kr	Ref.	Kr
Vågtandad kniv Malning / knådning	27288		27288	
Räffeltandad kniv Örter / kryddor	27287		27287	
Slät kniv	27286		27286	
Hacktillsats Lock + kniv + kärl	27272		27278	
Mini Juicer	27396		27396	
Citruspress	27395		27395	

NEW

Volym 104 cm²Verktygspaket
sid 41

R 401

Motor	Induktion
Effekt	700 W
Anslutning	230V, 1-fas
Varvtal	1-varvtal, 1500 v/m
Pulsfunktion	✓
Motorblock	Metall
Hacktillsats	4,5-liter i rostfritt stål
Kniv	Levereras med en slät kniv
Grönsaksskärar-tillats	Bönformad nedmatare 1,6 liter Tubmatare Ø 58 mm, inkl precisionsmatare Ø 39 mm Rostfritt utkastarhus
D-Clean Kit	-
Skärverktyg	Glöm inte att beställa skärverktyg

Välj modell:



R 401	Ref.	Kr
R 401 230V/50/1	2425	
Skärverktyg, 4-pack	2012	

Skärverktyg, se sid 38-39



NEW

Volym 104 cm²Verktygspaket
sid 41

R 402

Induktion	750 W
230V, 1-fas	400V, 3-fas
2-varvtal 750/1500 v/m	
✓	
Metall	
4,5-liter i rostfritt stål	
Levereras med en slät kniv	
Bönformad nedmatare 1,6 liter	
Tubmatare Ø 58 mm, inkl precisionsmatare Ø 39 mm	
Rostfritt utkastarhus	
Ingår	
Glöm inte att beställa skärverktyg	

R 402 1-fas	Ref.	Kr
R 402 230V/50/1	2453	
Skärverktyg, 4-pack	2020	
Skärverktyg, 6-pack	2014W	
R 402 3-fas	Ref.	Kr
R 402 400V/50/3	2433	
Skärverktyg, 4-pack	2020	
Skärverktyg, 6-pack	2014W	

Välj tillbehör:



Extra tillbehör:	Ref.	Kr
Vågtandad kniv Malning / knådning	27346	
Räffeltandad kniv Örter / kryddor	27345	
Slät kniv	27344	
Hacktillsats Lock + kniv + kärl	27342	
Mini Juicer	27396	
Citruspress	27395	



R 402 V.V.

Motor	Induktion
Effekt	1000 W
Anslutning	230V, 1-fas
Varvtal hacktillsats	300-3500 v/m
Varvtal grönsaks-skärartillsats	300-1000 v/m
Pulsfunktion	✓
Motorblock	Metall
Hacktillsats	4,5-liter i rostfritt stål
Kniv	Levereras med en slät kniv
Grönsaksskärar-tillats	Bönformad nedmatare 1,6 liter Tubmatare Ø 58 mm, inkl precisionsmatare Ø 39 mm Rostfritt utkastarhus
D-Clean Kit	Ingår
Skärverktyg	Glöm inte att beställa skärverktyg

Välj modell:



R 402 V.V.	Ref.	Kr
R 402 V.V. 230V/50/1	2444	
Skärverktyg, 4-pack	2020	
Skärverktyg, 6-pack	2014W	

Skärverktyg, se sid 38-39



R 402 V.V.		
Extra tillbehör:	Ref.	Kr
Vågtandad kniv Malning / knådning	27346	
Räffeltandad kniv Örter / kryddor	27345	
Slät kniv	27344	
Hacktillsats Lock + kniv + kärl	27342	
Mini Juicer	27396	
Citruspress	27395	



POTATISPURÉVERKTYG

För: R 502, R 502 V.V, R 752 och R 752 V.V.



Potatispuré-tillsats



Trattmatare
(Endast R 502 och R 502 V.V.)

1



Skovel
Pressverktyg
3 mm eller 6 mm
Utmatarvinge

Potatispuré-verktyg

Potatispurétillsatsen består av:

- trattmatare för att underlätta påfyllning av potatis (Endast R 502, R 502 V.V.)
- Skovel
- Pressverktyg Ø3 mm eller Ø6 mm
- Utmatarvinge



		Ref.	Kr
Potatispurétillsats Ø3 mm (R 502 / R 502 V.V.)	1 + 2	28207	
Potatispuréverktyg Ø3 mm	2	28208	
Potatispurétillsats Ø6 mm (R 502 / R 502 V.V.)	1 + 2	28209	
Potatispuréverktyg Ø6 mm	2	28210	



R 502

Motor	Induktion
Effekt	900 W
Anslutning	400V, 3-fas
Varvtal hacktillsats	2-varvtal: 750/1500 v/m
Varvtal grönsaks-skärattillsats	2-varvtal: 750/1500 v/m
Pulsfunktion	✓
Motorblock	Metall
Hacktillsats	5,9-liter i rostfritt stål
Integrerad slickepott	✓
Kniv	Levereras med en slät kniv Kniv rengöringsverktyg - Ingår
Grönsaksskärar-tillats	Bönformad nedmatare 2,2 liter Tubmatare Ø 58 mm, inkl precisionsmatare Ø 39 mm
D-Clean Kit	Ingår
Skärverktyg	Glöm inte att beställa skärverktyg

Välj modell:

R 502	Ref.	Kr
R 502 400V/50/3	2382	
Skärverktyg, 4-pack	2015W	
Skärverktyg, 6-pack	2016W	

Skärverktyg, se sid 38-39



R 502 V.V.

Induktion	
1500 W	
230V, 1-fas	
Variabelt varvtal, 300-3500 v/m	
Variabelt varvtal, 300-1000 v/m	
✓	
Metall	
5,9-liter i rostfritt stål	
✓	
Levereras med en slät kniv Kniv rengöringsverktyg - Ingår	
Bönformad nedmatare 2,2 liter Tubmatare Ø 58 mm, inkl precisionsmatare Ø 39 mm	
Ingår	
Glöm inte att beställa skärverktyg	

R 502 V.V.	Ref.	Kr
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390	
Skärverktyg, 4-pack	2015W	
Skärverktyg, 6-pack	2016W	

Välj tillbehör:



R 502 / R 502 V.V.		
Extra tillbehör:	Ref.	Kr
Vågtandad kniv Malning / knådning	27305	
Räffeltandad kniv Örtor / kryddor	27304	
Slät kniv	27303	
Hacktillsats Lock + kniv + kärl	27320	
Kniv rengöringsverktyg	49258	

FOOD PROCESSORS R 752 / R 752 V.V.

- Mångsidig, kompakt och effektiv med stor kapacitet
- Timer för exakt kontroll
- Ny större hacktillats

Stor nedmatare för både stora och små rotskaker, grönsaker och frukt.



- Ergonomisk
- Motverkar överbelastning
- Underlättar arbetet



Stor rund nedmatare:
Perfekt för t ex vitkål och upp till 15 tomater.



Tubmatare Ø58 mm:
för långsträckta grönsaker.



Precisionsmatare Ø39 mm:
Perfekt för: chili, jalapeno, rädisa, sparris, vårlök, körsbärstomat, champinjon, vindruvor, banan, jordgubbar och mycket annat.

INNOVATIV

Ergo Pusher:

Den ergonomiska tryckmataren med hävarmsmekanism underlättar arbetet.

Timer:

Förbättrar precisionen under arbete med recept och många upprepningar.

Easy Guide

Kraftfull motor:

För krävande beredningar.

Sidoutkast:

Platsbesparande och praktiskt.

Praktiskt lock:

Tratten gör det möjligt att tillsätta ingredienser under gång.



Integrerad slicepott:

Hacktillsats med slicepott.

Stort kärl på 7,5 l med ett ergonomiskt handtag.*



Levereras med en isärtagbar slät kniv i rostfritt stål med två justerbara knivblad.



Fler än 50 skärverktyg finns som tillval.

Extra tillbehör: R 752 / R 752 V.V.	Ref.	Kr
Vågtandad kniv Malning / knådning	27308	
Räffeltandad kniv Örter / kryddor	27307	
Slät kniv	27306	
Hacktillsats Lock + kniv + kärl	27318	
Nedre vågtandat knivblad	49162	
Övre vågtandat knivblad	49163	
Nedre räffeltandad knivblad	49164	
Övre räffeltandad knivblad	49165	
Nedre slätt knivblad	49160	
Övre slätt knivblad	49161	
Potatispuréverktyg 3 mm	28208	
Potatispuréverktyg 6 mm	28210	
Rensborste för motoraxel	49257	



R 752

Motor	Induktion
Effekt	1800 W
Anslutning	400V, 3-fas
Varvtal hacktillsats	2-varvtal, 750/1500 v/m
Varvtal grönsaks-skärattillsats	2-varvtal, 750/1500 v/m
Pulsfunktion	✓
Motorblock	Metall
Hacktillsats	7,5-liter i rostfritt stål
Integrerad slickepott	✓

Kniv	Levereras med en isärtagbar slät kniv
Tillbehör	Rensborste för motoraxel - Ingår
Grönsaksskärar-tillats	Rund nedmatare 4,4 liter Tubmatare Ø 58 mm, inkl precisionsmatare Ø 39 mm
D-Clean Kit	Ingår
Skärverktyg	Glöm inte att beställa skärverktyg

Välj modell:

R 752	Ref.	Kr
R 752 400V/50/3	2113	
Skärverktyg, 4-pack	2015W	
Skärverktyg, 6-pack	2016W	



R 752 V.V.

Induktion	1500 W
	230V, 1-fas
	Variabelt varvtal, 300-3500 v/m
	Variabelt varvtal, 300-1000 v/m
✓	
Metall	
	7,5-liter i rostfritt stål
✓	

Levereras med en isärtagbar slät kniv
Rensborste för motoraxel - Ingår
Rund nedmatare 4,4 liter Tubmatare Ø 58 mm, inkl precisionsmatare Ø 39 mm
Ingår
Glöm inte att beställa skärverktyg

R 752 V.V.	Ref.	Kr
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	
Skärverktyg, 4-pack	2015W	
Skärverktyg, 6-pack	2016W	

← Välj tillbehör

Skärverktyg, se sid 38-39

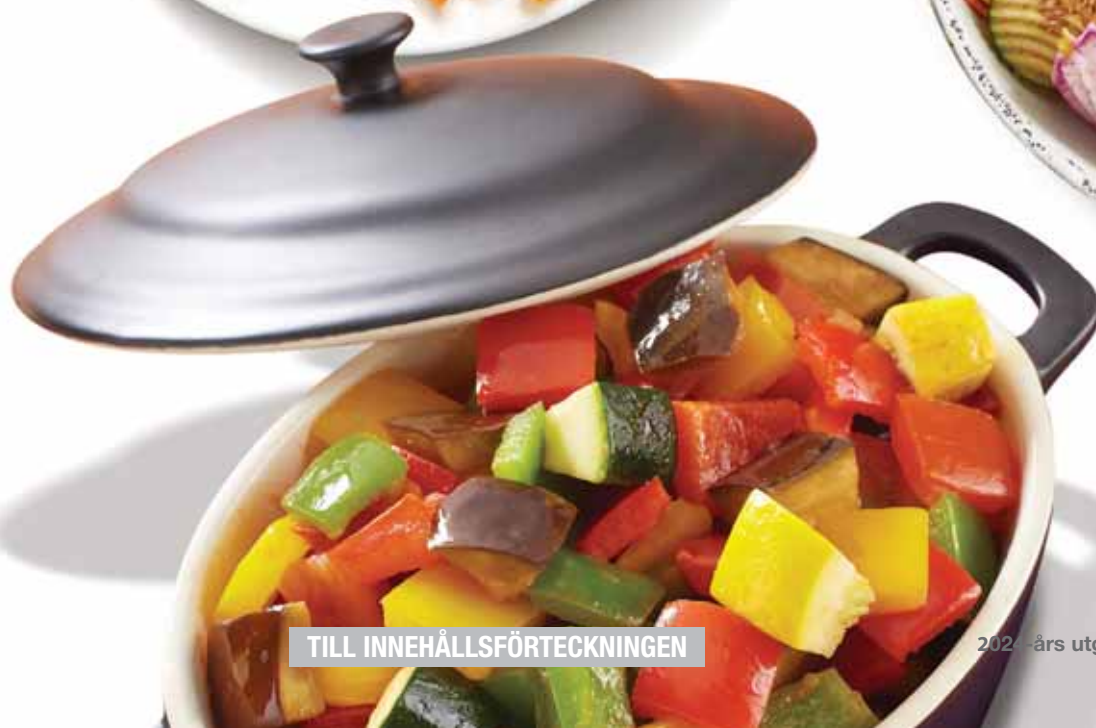


SKÄRVERKTYG



MÄNGDER AV SKÄRSNITT !

Fler än 50 olika skärverktyg för: skärning, rivning, strimling, french fries, tärning, brunoise och goufrette. Alla med ett perfekt skärnitt. Spar tid och gör det möjligt att variera både salladsbuffén och maträtterna.



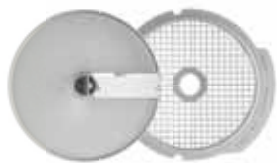


LILLA Serien 1-4

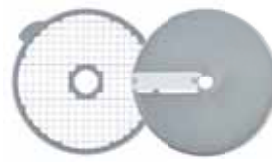


STORA Serien 5-7

	LILLA Serien 1-4			SKÄRVERKTYG	STORA Serien 5-7		
	R 101 XL R 201 XL R 201 XL Ultra R 301 R 301 Ultra R 401 CL 20	R 402 R 402 V.V.	CL 30 Bistro CL 40		R 502/R 502 V.V. R 752/R 752 V.V. CL 50 CL 50 Ultra CL 52 /CL 55 CL 60/CL 60 V.V.	CL 50 Gourmet	
SKÄRSKIVOR 				0,6 mm (Mandel)	28166W	28166W	
				0,8 mm	28069W	28069W	
	27051	27051		1 mm	28062W	28062W	
	27555	27555		2 mm	28063W	28063W	
	27086	27086		3 mm	28064W	28064W	
	27566	27566		4 mm	28004W	28004W	
	27087	27087		5 mm	28065W	28065W	
	27786	27786		6 mm	28196W	28196W	
				8 mm	28066W	28066W	
				10 mm	28067W	28067W	
				14 mm	28068W		
				4 mm (Kokt potatis)	27244W	27244W	
				6 mm (Kokt potatis)	27245W	27245W	
RÄFFELSKIVOR 	27621	27621		2 mm	27068W	27068W	
				3 mm	27069W	27069W	
				5 mm	27070W	27070W	
RIVSKIVOR 	27588	27588	27148	1,5 mm	28056W	28056W	
	27577	27577	27149	2 mm	28057W	28057W	
	27511	27511	27150	3 mm	28058W	28058W	
				4 mm	28073W	28073W	
				5 mm	28059W	28059W	
	27046	27046		6 mm			
				7 mm	28016W	28016W	
				Pizzarivare 7 mm	28106W	28106W	
	27632	27632		9 mm	28060W	28060W	
	27764	27764		Parmesan	28061W	28061W	
	27191	27191		Röstirivare	27164W	27164W	
				Potatisrivare	27219W	27219W	
	27078	27078		Pepparrotsrivare 0,7 mm			
	27079	27079		Pepparrotsrivare 1 mm	28055W	28055W	
	27130	27130		Pepparrotsrivare 1,3 mm			
STRIMMELSKIVOR 				1 x 8 mm (Tagliatelle)	28172W	28172W	
				1 x 26 (Lökringar / kål)	28153W	28153W	
	27080	27080		2 x 4 mm	27072W	27072W	
	27081	27081		2 x 6 mm	27066W	27066W	
				2 x 8 mm	27067W	27067W	
				2 x 10 mm (Tagliatelle)	28173W	28173W	
	27599	27599		2 x 2 mm	28051W	28051W	
				2,5 x 2,5 mm	28195W	28195W	
				3 x 3 mm	28101W	28101W	
	27047	27047		4 x 4 mm	28052W	28052W	
	27610	27610		6 x 6 mm	28053W	28053W	
	27048	27048		8 x 8 mm	28054W	28054W	



LILLA Serien 1-4



STORA Serien 5-7

		R 301 R 301 Ultra R 401	R 402 R 402 V.V.			R 502/R 502 V.V. R 752/R 752 V.V.	CL 50 CL 50 Ultra CL 52 /CL 55 CL 60/CL 60 V.V.	CL 50 Gourmet
		CL 20	CL 30 Bistro CL 40	SKÄRVERKTYG				
	TÄRNINGSUTRUSTNING			5 x 5 x 5 mm		■ 28110W		■ 28110W
			■ 27513W	8 x 8 x 8 mm		■ 28111W		■ 28111W
			■ 27514W	10 x 10 x 10 mm		■ 28112W		■ 28112W
			■ 27515W	12 x 12 x 12 mm		■ 28197W		
				14 x 14 x 5 mm (Mozzarella)		■ 28181W		■ 28181W
				14 x 14 x 10 mm		■ 28179W		■ 28179W
				14 x 14 x 14 mm		■ 28113W		
				20 x 20 x 20 mm		■ 28114W		
				25 x 25 x 25 mm		■ 28115W		
				50 x 70 x 25 mm (Sallad)		■ 28180W		
	FRENCH FRIES		▲ 27116W	6 x 6 mm* 		▲ 29230W		
				8 x 8 mm		▲ 28134W		▲ 28134W
				8 x 16 mm		▲ 28159W		▲ 28159W
			▲ 27117W	10 x 10 mm		▲ 28135W		▲ 28135W
				10 x 16 mm		▲ 28158W		▲ 28158W
	BRUNOISE			2 x 2 x 2 mm				28174W
				3 x 3 x 3 mm				28175W
				4 x 4 x 4 mm				28176W
	GAUFRETTE			2 mm				28198W
				3 mm				28199W
				4 mm				28177W
				6 mm				28178W
VERKTYGSPAKET		2012	2020	4-Pack		2015W		2015W
			2014W	6-Pack		2016W		2016W
				9-Pack		2017W		2017W
				16-Pack		2022W		2022W

■ Tärningsverktyg = 1 tärningsgaller + 1 skärskiva

▲ French fries verktyg = 1 french fries verktyg + 1 skärskiva

* Verktyget för french fries 6x6 mm passar endast:

- R 502, R 502 V.V., CL 50, CL 50 Ultra tillsammans med EasyLoader, se sid 46.
- trattmataren till CL 55, CL 60.

* Verktyget för french fries 6x6 mm passar inte:

- R 752, R 752 V.V., CL 50 Gourmet, CL 52.
- Tryckmataren till CL 55, CL 60.

NYHET

EasyClean Xpress

Underlättar rengöringen och minimerar spill. Passar den stora seriens tärningsutrustningar.

- Snabb och säker rengöring
- Minimerar spill

Tärningsgaller:	Ref.	Kr
8 x 8 mm	49305	
10 x 10 mm	49309	
12 x 12 mm	49313	
14 x 14 mm	49314	



NYHET

D-Clean Kit

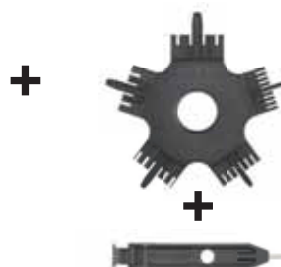
Rengöringsverktyg för tärningsgaller



Gallerask till:

- Lilla serien R402, CL30B, CL40
- Stora serien R502, R752, CL50, CL52, CL55, CL60

	Ref.	Kr
D-Clean Kit	29246	



Gallerstöt till:

5x5 mm, 8x8 mm, 10x10 mm, 12x12 mm och 14x14 mm.

Gallerskrapa

Vägghängare för 8 skärverktyg

Lilla serien

Ref.	Kr
107810	



Vägghängare för 16 skärverktyg

Stora serien

Ref.	Kr
107812	



Hyllställ för skärverktyg

Stora serien

Ref.	Kr
27258	



Vägghängare för 6 skärverktyg

Stora serien

Ref.	Kr
101230	



Förvaringsskydd för skärverktyg

Stora serien

Ref.	Kr
39726	



Uppsamlingskär - Stora serien

Praktiskt för brunoise, gaufrette, staplad tomat m.m.

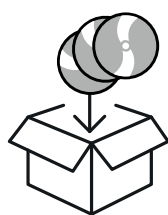
Ref.	Kr
39716	



VÅRA BASPAKET:

LILLA SERIEN 1-4

4-PACK



Skärskiva
2 och 4 mm

Rivskiva
1,5 mm

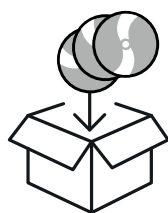
Strimmelskiva
4 x 4 mm



	Ref.	Kr
R301, R301U, R401, CL 20	2012	
R402, R402 V.V., CL 30 Bistro, CL 40	2020	

Vägghängare ingår

6-PACK



Skärskiva
2 och 4 mm

Rivskiva
1,5 mm

Strimmelskiva
4 x 4 mm



Tärningsverktyg
10 x 10 x 10 mm

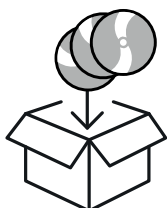
	Ref.	Kr
R402, R402 V.V., CL 30 Bistro, CL 40	2014W	

Vägghängare ingår



STORA SERIEN 5-7

4-PACK



Skärskiva
2 och 4 mm

Rivskiva
2 mm

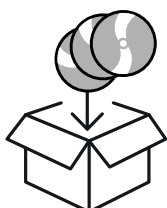
Strimmelskiva
4 x 4 mm



	Ref.	Kr
R502, R502 V.V., R752, R752 V.V., CL50, CL50 Ultra, CL52, CL 55, CL 60	2015W	

Väghängare ingår

6-PACK



Skärskiva
2 och 4 mm

Rivskiva
2 mm

Strimmelskiva
4 x 4 mm

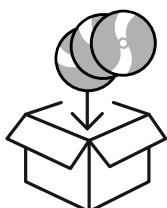
Tärningsverktyg
10 x 10 x 10 mm



	Ref.	Kr
R502, R502 V.V., R752, R752 V.V., CL50, CL50 Ultra, CL52, CL 55, CL 60	2016W	

Väghängare ingår

9-PACK



Skärskiva
2, 4 och 6 mm

Rivskiva
2, 7 och finrivare

Strimmelskiva
4 x 4 mm

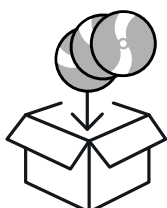
Tärningsverktyg
10 x 10 x 10 mm



	Ref.	Kr
R502, R502 V.V., R752, R752 V.V., CL50, CL50 Ultra, CL52, CL 55, CL 60	2017W	

Väghängare ingår

MULTIPACK



Skärskiva
2, 4 och 6 mm

Rivskiva
1.5 och 3 mm

Strimmelskiva
2.5 x 2.5, 2 x 10 och 4 x 4 mm



Tärningsverktyg
5x5, 10x10 och 20x20 mm

French Fries
10 x 10 mm



16 skärverktyg för alla typer av skärsnitt !

Intresset för bra råvaror och matlagning från grunden är stort sedan flera år tillbaks. En varierad och smakrik salladsbuffé är därför helt rätt och ett tecken i tiden. Vårt "Multipack" med 16 skärverktyg gör det möjligt för restauranger, skolor, sjukhus och catering företag att verkligen variera salladsbuffén och maträtterna.

	Ref.	Kr
Multipack, 16-pack	2022W	

Väghängare ingår

POTATISPURÉTILLSATS

R 502 - R 502 V.V. - R 752 - R 752 V.V.

CL 50 - CL 52 - CL 55 - CL 60

• Effektiv

Upp till 10 kg potatispuré på 2 minuter.

• Ergonomisk

Stor nedmatare för snabb kontinuerlig matning.

• Mångsidig

Våra food processors och grönsaksskärare är alla utrustade med flera praktiska funktioner. Potatispurétillsatsen är ytterligare ett praktiskt och tidsbesparande tillbehör.



Potatispurétillsatsen består av:

- Trattmatare(för R 502, R 502 V.V., CL 50 och CL 50 Ultra)
- Pressverktyg Ø 3 mm / Ø 6 mm
- Utmatarvinge

	Ref.	Kr
Potatispurétillsats Ø 3 mm (R 502, R 502 V.V., CL 50 och CL 50 Ultra)	1 + 2	28207
Potatispuréverktyg Ø 3 mm (R 752, R 752 V.V., CL 52, CL 55 och CL 60)	2	28208
Potatispurétillsats Ø 6 mm (R 502, R 502 V.V., CL 50 och CL 50 Ultra)	1 + 2	28209
Potatispuréverktyg Ø 6 mm (R 752, R 752 V.V., CL 52, CL 55 och CL 60)	2	28210

Tre lösningar för att skära tomat med ett perfekt skärsnitt.



1 Matning till kantin Perfekt för stora volymer.



2 Matning till uppsamlingskärl Praktiskt kärl för upp till 9 tomater.



	Ref.	Kr
Uppsamlingskärl (R 502 - R 502 V.V. - CL 50 - CL 50 Ultra - CL 50 Gourmet)	39716	



3 Matning med EasyStacker Precisionsskärning med stapling, en åt gången.



	Ref.	Kr
EasyStacker (R 502 - R 502 V.V. - CL 50 - CL 50 Ultra - CL 50 Gourmet)	49332	





Marknadens bredaste utbud för french fries

Fem verktyg för French Fries



NYHET

6 x 6 mm
Ref. 29230W



8 x 8 mm
Ref. 28134W



8 x 16 mm
Ref. 28159W



10 x 10 mm
Ref. 28135W



10 x 16 mm
Ref. 28158W

NYHET

EasyLoader

- Kontinuerlig matning för en stor kapacitet.
- Optimerat skärnitt med en unikt hög kvalitet för både skalad och oskalad potatis.



		Ref.	Kr
EasyLoader (A)	1	49323	
EasyLoader + French Fries 6x6 mm (A)	1 + 2	49324	
EasyLoader + French Fries 8x8 mm (A)	1 + 2	49325	
EasyLoader + French Fries 8x16 mm (A)	1 + 2	49326	
EasyLoader + French Fries 10x10 mm (A)	1 + 2	49327	
EasyLoader + French Fries 10x16 mm (A)	1 + 2	49328	
French fries 6x6 mm (B)	2	29230W	

(A) = Passar endast: R 502, R 502 V.V., CL 50, CL 50 Ultra.

(B) = Passar endast: CL55 Auto, CL60 Auto.



NYHET

Nya skärverktyg... Mineral+®



Tålig - Lång livslängd

Våra skärverktyg Mineral+ är tåliga med extra lång livslängd, samt lätta att rengöra för en optimal hygien.



Optimala skärnitt

Ytan på skärverktygen optimerar skärnittet vilket förbättrar och förlänger fräschören på grönsaken, frukten och rotsaken.



Enkel rengöring

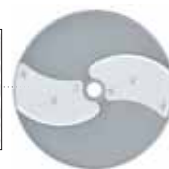
Skärverktygen tål rengöring i diskmaskin.

De nya skärverktygen skiljer sig mot de gamla genom sin mörkare nyans, samt bokstaven W efter artikelnumret.



SKÄRSNITT MED VARIATION...

SKÄRSKIVOR



Stora serien: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752, R 752 V.V.

Lilla serien: CL 30B, CL 20, CL 40, R 101 XL, R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.



0,6 mm (Mandel)
Ref. 28166W



0.8 mm
Ref. 28069W



1 mm
Ref. 28062W
Ref. 27051



2 mm
Ref. 28063W
Ref. 27555



3 mm
Ref. 28064W
Ref. 27086



4 mm
Ref. 28004W
Ref. 27566



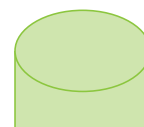
5 mm
Ref. 28065W
Ref. 27087



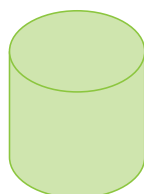
6 mm
Ref. 28196W
Ref. 27786



8 mm
Ref. 28066W



10 mm
Ref. 28067W



14 mm*
Ref. 28068W



4 mm (Kokt potatis)
Ref. 27244W



6 mm (Kokt potatis)
Ref. 27245W



De gröna symbolerna visar verklig storlek

* Förutom CL 50 Gourmet



RIVSKIVOR

Stora serien: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752, R 752 V.V.

Lilla serien: CL 20, R 101 XL, R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402

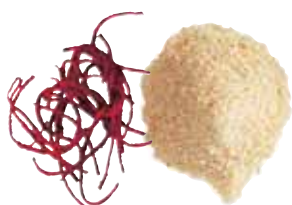
Lilla serien: CL 30 Bistro, CL 40, R 402 V.V.



1,5 mm
Ref. 28056W
Ref. 27588*
Ref. 27148



2 mm
Ref. 28057W
Ref. 27577*
Ref. 27149



3 mm
Ref. 28058W
Ref. 27511*
Ref. 27150



4 mm
Ref. 28073W



5 mm
Ref. 28059W



6 mm
Ref. 27046



7 mm
Ref. 28016W



9 mm
Ref. 28060W
Ref. 27632



Parmesan
Ref. 28061W
Ref. 27764



Röstirivare
Ref. 27164W
Ref. 27191



Potatisrivare
Ref. 27219W



Pepparrottsrivare
Ref. 28055W 1 mm
Ref. 27078 0,7 mm
Ref. 27079 1 mm
Ref. 27130 1,3 mm



RÄFFELSKIVOR

Stora serien: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752, R 752 V.V.

Lilla serien: CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 101 XL, R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.



2 mm
Ref. 27068W
Ref. 27621



3 mm
Ref. 27069W



5 mm
Ref. 27070W



De gröna symbolerna visar verklig storlek

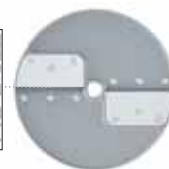
* Förutom CL 30 Bistro och CL 40

TILL INNEHÅLLSFÖRTECKNINGEN

2024-års utgåva robot coupe® 47

SKÄRSNITT MED VARIATION...

STRIMMELSKIVOR



Stora serien: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752, R 752 V.V.

Lilla serien: CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 101 XL, R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.



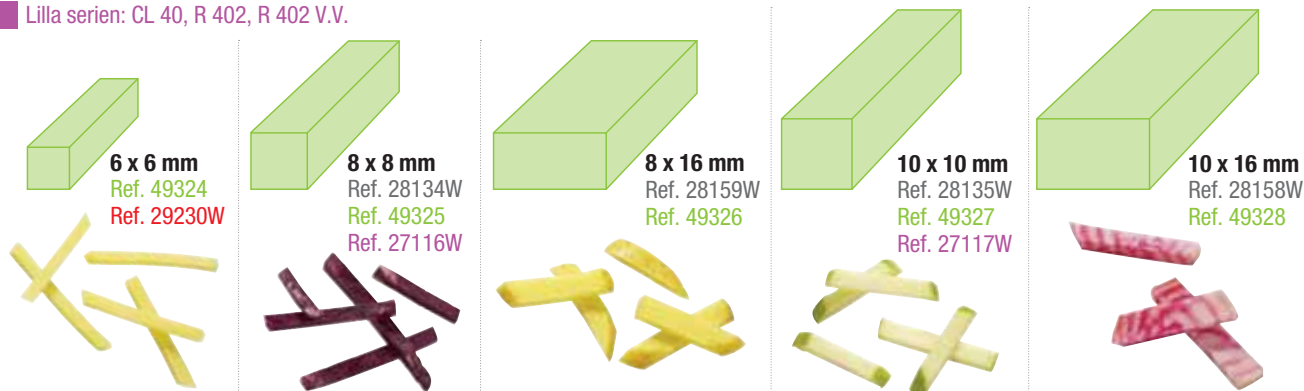
FRENCH FRIES

Stora serien: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 752, R 752 V.V.

Stora serien: CL 50, CL 50 Ultra, R 502, R 502 V.V. (EasyLoader + French Fries 6x6 mm*)

Stora serien: CL 55 Automatisk trattmatare, CL 60 Automatisk trattmatare

Lilla serien: CL 40, R 402, R 402 V.V.



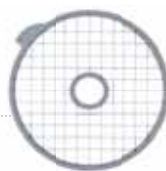
* Läs mer om EasyLoader, se sid 45.

De gröna symbolerna visar verklig storlek

TÄRNINGSVÄRKTÖG

Stora serien: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752, R 752 V.V.

Lilla serien: CL 30 Bistro, CL 40, R 402, R 402 V.V.



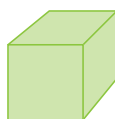
+



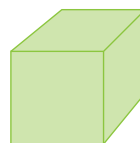
5x5x5 mm
Ref. 28110W



8x8x8 mm
Ref. 28111W
Ref. 27513W



10x10x10 mm
Ref. 28112W
Ref. 27514W



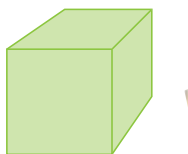
12x12x12 mm*
Ref. 28197W
Ref. 27515W



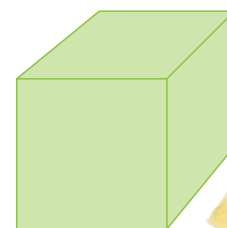
14x14x5 mm
Ref. 28181W



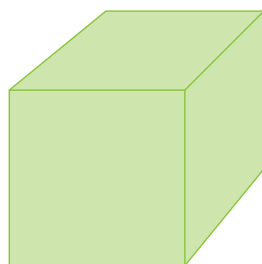
14x14x10 mm
Ref. 28179W



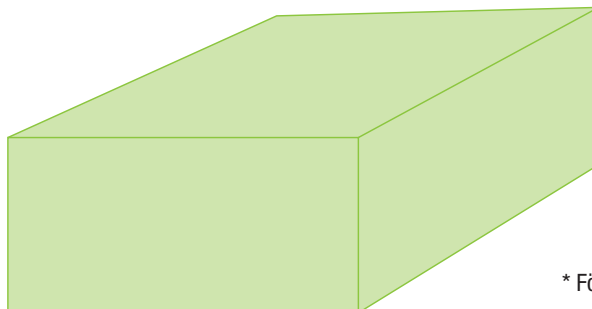
14x14x14 mm*
Ref. 28113W



20x20x20 mm*
Ref. 28114W



25x25x25 mm*
Ref. 28115W



50x70x25 mm*
Sallad
Ref. 28180W



* Förutom CL 50 Gourmet

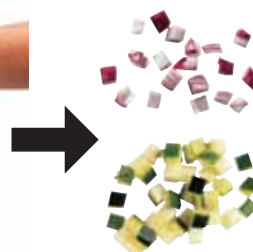
NYHET

EasyClean Xpress

Underlättar rengöringen och minimerar spill.
Passar den stora seriens tärningsutrustningar.

- Snabb och säker rengöring
- Minimerar spill

Tärningsgaller:	Ref.	Kr
8 x 8 mm	49305	
10 x 10 mm	49309	
12 x 12 mm	49313	
14 x 14 mm	49314	



NYHET

D-Clean Kit

Rengöringsverktyg för tärningsgaller



Gallerask till:

- Lilla serien R402, CL30B, CL40
- Stora serien R502, R752, CL50, CL52, CL55, CL60

+



+



Gallerstöt till:

- 5x5 mm, 8x8 mm, 10x10 mm, 12x12 mm och 14x14 mm.

Gallerskrapa

	Ref.	Kr
D-Clean Kit	29246	



UNIKA SKÄRSNITT

BRUNOISE

CL 50 Gourmet



CL 50 GOURMET

**2x2x2 mm**

Ref. 28174W

**3x3x3 mm**

Ref. 28175W

**4x4x4 mm**

Ref. 28176W



GAUFRETTE

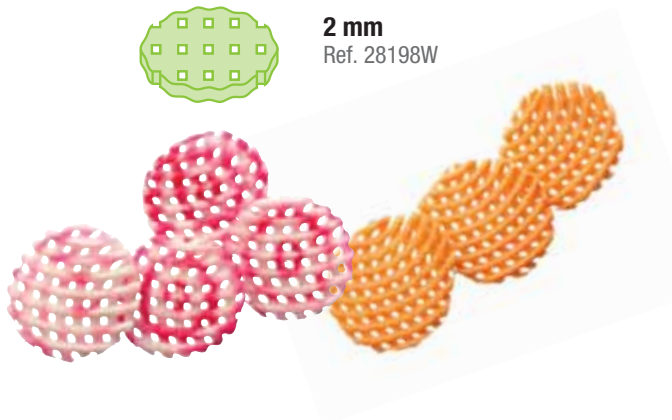
CL 50 Gourmet



CL 50 GOURMET

**2 mm**

Ref. 28198W

**3 mm**

Ref. 28199W

**4 mm**

Ref. 28177W

**6 mm**

Ref. 28178W



De gröna symbolerna visar verklig storlek



HEMLAGAT... MED ROBOT-COUPÉ

Gläd dina gäster med hemlagad french fries, crudité, shoestring fries, goufrette och mycket annat..!



”Hemlagat” kan man säga mycket om. Men, ett är säkert... Maträtter och tillbehör kärleksfullt tillagade på plats strax innan serveringen uppskattas alltid.

Robot-Coupe har skärnitten för hemlagad potatis med eller utan skal, till exempel:

French fries i olika storklekar...



6 x 6 mm

8 x 8 mm

8 x 16 mm

10 x 10 mm

10 x 16 mm

Shoestring fries



2 x 2 mm

Strimlad potatis



4 x 4 mm



6 x 6 mm

Goufrette



2 x 2 mm

Rydbergs potatis



14x14 mm / 20x20 mm

Potatischips



0.6 / 0.8 mm

Potatisgratäng



4 mm

Potatispuré



GRÖNSAKSSKÄRARE

BÄNKMODELLER
GOLVMODELLER

Sid 54
Sid 64



SKÄRSNITT MED VARIATION...

Spar timmar av manuellt arbete varje dag med hjälp av våra grönsaksskärare som: skär, river, strimlar, tärnar, räfflar, bereder french fries, brunoise och goufrette.



GRÖNSAKSSKÄRARE

BÄNKMODELLER

Stor bönsformad nedmatare för vitkål, isbergssallad, potatis, morötter, tomat och mycket annat.



Locket tas lätt av för en enkel rengöring.

Tubmatare:

- Ø 58 mm för långsträckta grönsaker, t ex gurka och purjolök.
- Ø 39 mm för precisionsskärning, t ex jalapeno, chili, körsbärstomat, saltgurka, sparris, vårlök, vindruvor m.m.



INDUKTIONSMOTOR

Easy Guide

Motorblock i rostfritt stål

Praktiskt sidoutkast.



Som tillval fler än 50 skärverktyg för; skärning, rivning, strimling, tärning, räffling och french fries.



INNOVATIV

PRECISIONSMATARE

Hemligheten bakom precisionssnitt ! Skär jalapeno, chili, körsbärstomat, saltgurka, sparris, vårlök, jordgubbar, banan, vindruvor och mycket annat.



SKÄRSNITT MED VARIATION...

Fler än 50 olika skärverktyg inte enbart för grönsaker och rotskaker utan även för frukt, ost och salami.



POTATISPURÉTILLSATS CL 50, CL 52, CL 55, CL 60



Potatispuré-tillsatsen består av:

- Trattmatare (för CL 50 / CL 50 Ultra)
- Pressverktyg Ø3 mm / Ø6 mm
- Utmatarvinge



		Ref.	Kr
Potatispuré-tillsats Ø3 mm (CL 50 / CL 50 Ultra)	1 + 2	28207	
Potatispuré-verktyg Ø3 mm	2	28208	
Potatispuré-tillsats Ø6 mm (CL 50 / CL 50 Ultra)	1 + 2	28209	
Potatispuré-verktyg Ø6 mm	2	28210	

GRÖNSAKSSKÄRARE - BÄNKMODELLER



Praktisk kapacitet / tim:
Teknisk kapacitet / tim:



50 kg
200 kg



50 kg
200 kg



150 kg
500 kg

SKÄR / RIVER / RÄFFLAR / STRIMLAR

+ TÄRNAR + FRENCH FRIES

+ BRUNOISE + GAUFRETTE

+ TABBOULEH

CL 50 Gourmet



TILLVAL
55
SKIVOR

- 1-fas
- 1-varvtal

CL 40



NYHET

TILLVAL
28
SKIVOR

- 1-fas
- 1-varvtal

CL 50 Ultra



TILLVAL
50
SKIVOR

- 1-fas / 3-fas
- 1-varvtal
- Potatispurétillsats*

CL 20



TILLVAL
23
SKIVOR

- 1-fas
- 1-varvtal

CL 30 Bistro



TILLVAL
28
SKIVOR

- 1-fas
- 1-varvtal

CL 50



TILLVAL
50
SKIVOR

- 1-fas / 3-fas
- 1-varvtal
- Potatispurétillsats*

Golvmodeller sid 64-75



SKÄR / RIVER / RÄFFLAR / STRIMLAR

+ TÄRNAR + FRENCH FRIES

CL 50 Ultra - 6-Pack



Verktgspaket för restauranger, catering, butik m fl.

CL 52 Pizza



- 1-fas / 3-fas
- 1-varvtal

CL 50 Ultra - 9-Pack



Verktgspaket för storkök m fl.

CL 52



- 1-fas / 3-fas
- 1-varvtal
- Potatispuréverktg*

Volym 104 cm²Verktygspaket
sid 41

CL 20

Motor	Induktion
Effekt	400 W
Anslutning	230V, 1-fas
Varvtal	1-varvtal, 1500 v/m
Löstagbar grönsaksskärartillsats	Bönformad nedmatare 104 cm ² Tubmatare Ø 58 mm
Nedmatarlock och utkastarhus	Komposit
Motorblock	Komposit
D-Clean Kit	-
Skärverktyg	Glöm inte att beställa skärverktyg

Välj modell:

CL 20	Ref.	Kr
CL 20 230V/50/1	22394	
Skärverktyg, 4-pack	2012	

Skärverktyg, se sid 38-39



D-Clean Kit

Volym 104 cm²Verktygspaket
sid 41

CL 30 Bistro

Induktion
500 W
230V, 1-fas
1-varvtal, 1500 v/m
Bönformad nedmatare 104 cm ² Tubmatare Ø 58 mm
Komposit
Komposit
Ingår
Glöm inte att beställa skärverktyg

CL 30 Bistro	Ref.	Kr
CL 30 Bistro 230V/50/1	24432	
Skärverktyg, 4-pack	2012	

NYHET



D-Clean Kit



Volym 104 cm²

Verktygspaket
sid 41

CL 40

Motor	Induktion
Effekt	500 W
Anslutning	230V, 1-fas
Varvtal	1-varvtal, 500 v/m
Löstagbar grönsaksskärartillsats	Bönformad nedmatare 104 cm ² Tubmatare Ø 58 mm, inkl precisionsmatare Ø 39 mm
Nedmatarlock och utkastarhus	Komposit / rostfritt stål
Motorblock	Metall
D-Clean Kit	Ingår
Skärverktyg	Glöm inte att beställa skärverktyg

Välj modell:

CL 40	Ref.	Kr
CL 40 230V/50/1	24570	
Skärverktyg, 4-pack	2012	

Skärverktyg, se sid 38-39



GRÖNSAKSSKÄRARE - BÄNKMODELLER



CL 50

Motor	Induktion
Effekt	550 W
Anslutning	1-fas / 3-fas
Varvtal	1-varvtal, 375 v/m
Tryckmatare	Bönformad nedmatare 2,2 liter Tubmatare Ø 58 mm, inkl precisionsmatare Ø 39 mm
Nedmatarlock och utkastarhus	Metall
Motorblock	Komposit
D-Clean Kit	Ingår
Skärverktyg	Glöm inte att beställa skärverktyg

Välj modell:



CL 50	Ref.	Kr
CL 50 230V/50/1	24440	
CL 50 400V/50/3	24446	
Skärverktyg, 4-pack	2015W	
Skärverktyg, 6-pack	2016W	

Skärverktyg, se sid 38-39



CL 50 Ultra

Induktion	550 W
1-fas / 3-fas	1-varvtal, 375 v/m
Bönformad nedmatare 2,2 liter Tubmatare Ø 58 mm, inkl precisionsmatare Ø 39 mm	Metall
Rostfritt	Ingår
Glöm inte att beställa skärverktyg	

CL 50 Ultra	Ref.	Kr
CL 50 Ultra 230V/50/1	24465	
CL 50 Ultra 400V/50/3	24473	
Skärverktyg, 4-pack	2015W	
Skärverktyg, 6-pack	2016W	

CL 50 / CL 50 Ultra		
Extra tillbehör	Ref.	Kr
Precisionsmatare	49212	
Potatispurétillsats 3 mm	28207	
Potatispurétillsats 6 mm	28209	
EasyLoader	49323	
EasyStacker	49332	

CL 50 GOURMET

Unika skärnitt



*58 mm med insats.
*68 mm utan insats.

Verktygspaket
sid 42



D-Clean Kit

CL 50 Gourmet

Motor	Induktion
Effekt	600 W
Anslutning	230V, 1-fas
Varvtal	1-varvtal, 375 v/m
Tryckmatare	Bönformad nedmatare 1,6 liter Ø 68 mm Tubmatare inkl 58 mm insats för brunoise och goufrette
Nedmatarlock och utkastarhus	Metall
Motorblock	Rostfritt
D-Clean Kit	Ingår
Uppsamlingskär	Ingår
Skärverktyg	Glöm inte att beställa skärverktyg

Välj modell:

CL 50 Gourmet	Ref.	Kr
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453	
Skärverktyg, 4-pack	2018W	
Skärverktyg, 9-pack	2019W	

Skärverktyg, se sid 38-39



3 verktyg för Brunoise

2 mm - 3 mm - 4 mm



Brunoise-verktyg

Tillbehör	Ref.	Kr
Brunoise 2 x 2 x 2 mm	28174W	
Brunoise 3 x 3 x 3 mm	28175W	
Brunoise 4 x 4 x 4 mm	28176W	

4 Våffelverktyg (Goufrette)

2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



Våffelverktyg (Goufrette)

Tillbehör	Ref.	Kr
Gaufrette 2 mm	28198W	
Gaufrette 3 mm	28199W	
Gaufrette 4 mm	28177W	
Gaufrette 6 mm	28178W	

MATARVERKTYG



Tabbouleh / Persiljeverktyg 1

Matarverktyg + skärskiva 1 mm.

	Ref.	Kr
Tabbouleh / Persiljeverktyg 1	28194	

Tabbouleh / Persiljeverktyg 2

Två matarverktyg, skärskiva 1 mm (bladpersilja),
tärningsutrustning 10x10 mm (tomat), brunoise-verktyg
4x4 mm (gullök), och extra skärstål.

	Ref.	Kr
Tabbouleh / Persiljeverktyg 2	28192	

CL 52

Kompakt, ergonomisk och effektiv för stora volymer



- Ergonomisk
- Motverkar överbelastning
- Underlättar arbetet



EFFEKTIV

Tubmatare:

- **Tubmatare Ø58 mm** för långsträckta grönsaker, t ex gurka och purjolök.
- **Precisionsmatare Ø39 mm** för: chili, jalapeno, rädisa, sparris, vårlök, körsbärstomat, champinjon, vindruvor, banan, jordgubbar och mycket annat.

STOR RUND NEDMATARE

Rymlig nedmatare för vitkål och upp till 15 tomater.



Easy Guide

KRAFTFULL

Kraftfull induktionsmotor på 750 watt. Perfekt vid beredning av stora volymer.

INNOVATIV



ERGO PUSHER

Den ergonomiska tryckmataren underlättar arbetet. Perfekt för t ex vitkål.



INDUKTIONSMOTOR



SIDOUTKAST

Platsbesparande och praktiskt.

Utkastarvinge för vitkål.





CL 52

Motor	Induktion
Effekt	750 W
Anslutning	1-fas / 3-fas
Varvtal	1-varvtal, 375 v/m
Tryckmatare	Rund nedmatare, 4.4 liter Tubmatare Ø 58 mm, inkl precisionsmatare Ø 39 mm
Nedmatarlock och utkastarhus	Metall
Motorblock	Rostfritt
Tillbehör	Rensborste för motoraxel - Ingår
D-Clean Kit	Ingår
Skärverktyg	Glöm inte att beställa skärverktyg

Välj modell:



CL 52	Ref.	Kr
CL 52 230V/50/1	24490	
CL 52 400V/50/3	24498	
Skärverktyg, 4-pack	2015W	
Skärverktyg, 6-pack	2016W	

Skärverktyg, se sid 38-39



CL 52 Pizza

Induktion	
750 W	
3-fas	
1-varvtal, 375 v/m	
Rund nedmatare, 4.4 liter Tubmatare Ø 58 mm, inkl precisionsmatare Ø 39 mm	
Metall	
Rostfritt	
Rensborste för motoraxel - Ingår	
Ingår	
Glöm inte att beställa skärverktyg	

CL 52 Pizza	Ref.	Kr
CL 52 400V/50/3	24498	
Skärskiva 2 mm	28063W	
Pizzarivare 7 mm	28106W	

Välj tillbehör:

Extra tillbehör:	Ref.	Kr
Precisionsmatare	49221	
Potatispuréverktyg 3 mm	28208	
Potatispuréverktyg 6 mm	28210	
Rensborste för motoraxel	49257	

CL 52 alla modeller

GRÖNSAKSSKÄRARE

GOLVMODELLER

Den kompletta arbetsstationen...!

EFFEKTIV

Tubmatare:

- **Tubmatare Ø58 mm** för långsträckta grönsaker, t ex gurka och purjolök.
- **Precisionsmatare Ø39 mm** för: chili, jalapeno, rädisa, sparris, vårlök, körsbärstomat, champinjon, vindruvor, banan, jordgubbar och mycket annat.

STOR RUND NEDMATARE

Rymlig nedmatare för t ex vitkål och upp till 15 tomater.

Easy Guide

EXTRA KRAFTFULL

Kraftfull industriell induktionsmotor på 1100W för intensivt bruk.



INDUKTIONS-
MOTOR

INNOVATIV

ERGO PUSHER

Tryckmataren underlättar arbetet och ökar produktionen.



- Ergonomisk
- Motverkar överbelastning
- Underlättar arbetet

SIDOUTKAST

Platsbesparande och praktiskt.



Automatisk trattmatare CL 55



Tryckmatare CL 55
(227 cm²) med tubmatare



4-hålsmatare CL 55
Ø 50 mm / Ø 70 mm



Snedställd rörmatare CL 55

SKÄRSNITT MED VARIATION...

Robot-Coupe's grönsaksskärare är effektiva, robusta, lätta att använda och rengöra. Utvecklade för storkök, produktionskök cateringföretag och livsmedelsindustrin.





Praktisk kapacitet / tim:

Teknisk kapacitet / tim:



400 kg

1800 kg

SKÄR / RIVER / RÄFFLAR / STRIMLAR

+ TÄRNAR + FRENCH FRIES

CL 55 Tryckmatare



TILLVAL
+
50
SKIVOR

- 3-fas
- 2-varvtal
- Potatispuréverktyg*

CL 55 2-Matare



TILLVAL
+
50
SKIVOR

- 3-fas
- 2-varvtal
- Potatispuréverktyg*

CL 55 Workstation

TILLVAL
+
50
SKIVOR



- 3-fas
- 2-varvtal
- Potatispuréverktyg

SKÄR / RIVER / RÄFFLAR / STRIMLAR

+ TÄRNAR + FRENCH FRIES

CL 60 Tryckmatare



TILLVAL
+
50
SKIVOR

- 3-fas • 1-fas
- 2-varvtal • Variabelt varvtal
- Potatispuréverktyg*

CL 60 2-Matare



TILLVAL
+
50
SKIVOR

- 3-fas • 1-fas
- 2-varvtal • Variabelt varvtal
- Potatispuréverktyg*

CL 60 Workstation

TILLVAL
+
50
SKIVOR



- 3-fas • 1-fas
- 2-varvtal • Variabelt varvtal
- Potatispuréverktyg





CL 55 Tryckmatare

Motor	Induktion
Effekt	1100 W
Anslutning	3-fas
Varvtal	2-varvtal, 375/750 v/m
Tryckmatare	Rund nedmatare, 4.4 liter Tubmatare Ø 58 mm, inkl precisionsmatare Ø 39 mm
Tryckmatare och utkastarhus	Metall
Mobile stand	Stativ i rostfritt stål med 2 låsbara hjul
Motorblock	Rostfritt
Tillbehör	Rensborste för motoraxel - Ingår
D-Clean Kit	Ingår
Skärverktyg	Glöm inte att beställa skärverktyg

Välj modell:

CL 55 Tryckmatare	Ref.	Kr
CL55 Tryckmatare 400V/50/3	2214	
Skärverktyg, 6-pack	2016W	
Skärverktyg, 9-pack	2017W	

Skärverktyg, se sid 38-39



CL 55 2-Matare

Induktion	1100 W
3-fas	2-varvtal, 375/750 v/m
Automatisk trattmatare	Rund nedmatare, 4.4 liter Tubmatare Ø 58 mm, inkl precisionsmatare Ø 39 mm
Metall	Stativ i rostfritt stål med 2 låsbara hjul
Rostfritt	Rostfritt
Rensborste för motoraxel - Ingår	Ingår
Glöm inte att beställa skärverktyg	

CL 55 2-Matare	Ref.	Kr
CL 55 2-Matare 400V/50/3	2211	
Skärverktyg, 6-pack	2016W	
Skärverktyg, 9-pack	2017W	

TILLBEHÖR CL55



Automatisk trattmatare
Ref. 28170



Tryckmatare
(227 cm²) med Tubmatare Ø 58 mm,
inkl precisionsmatare Ø 39 mm.
Ref. 39673



4-hålsmatare
2 Tubmatare Ø 50 mm
2 Tubmatare Ø 70 mm
Ref. 28161



Snedställd rörmatare
Ref. 28155



Potatispuréverktyg
Ref. 28208 Ø 3 mm
Ref. 28210 Ø 6 mm



Precisionsmatare
CL 52 - CL 55 - CL 60
Ref. 49221



Rensborste för motoraxel
Ref. 49257



Kantinvagn CL 52 och CL55, med justerbar kantinhöjd.
Ref. 49128



Verktögsvagn för skärverktyg och tillbehör.
Ref. 49132



CL 55 Workstation

Den kompletta arbetsstationen...!

400-1800
kg / tim.

175 mm

59 mm

Volym 227 cm²



D-Clean Kit

KANTINVAGN

Tre positioner för kanten och två låsbara hjul.



CL 55 Workstation

Motor	Induktion
Effekt	1100 W
Anslutning	3-fas
Varvtal	2-varvtal, 375/750 v/m
Tryckmatare	Rund nedmatare 4,4 liter Tubmatare Ø 58 mm, inkl precisionsmatare Ø 39 mm.
Trattmatare	Automatisk trattmatare
Stativ	Stativ i rostfritt stål med 2 låsbara hjul
Kantinvagn	Kantinvagn för 1/1 gastronormkantin
Motorblock	Rostfritt
Tillbehör	Rensborste för motoraxel - Ingår
D-Clean Kit	Ingår
Skärverktyg	16-pack skärverktyg
Potatispureverktyg	Potatispureverktyg 3 mm

CL 55 Workstation	Ref.	Kr
CL 55 Workstation 400V/50/3	2287	

ETT KOMPLETT URVAL AV TILLBEHÖR INGÅR...

Automatisk trattmatare

För beredning av stora volymer morötter, potatis, tomat m.m.



Tryckmatare

Justerbar tryckmatare för vitkål, isbergssallad m.m.



Multipack, 16 skärverktyg

16 skärverktyg ingår.



Skärskivor

Rivskivor



Tärningsverktyg



French fries

Strimmelskivor



4 vägghängare för 16 skärverktyg

Precisionsmatare

för: chili, jalapeno, rädisa, sparris, vårlök, körsbärstomat, champinjon, vindruvor, banan, jordgubbar och mycket annat.



Potatispuréverktyg 3 mm

För tillagning av stora volymer potatispuré.



Rensborste för motoraxel



Kantinvagn

Tre positioner för kantinen och två låsbara hjul.



Produktionsläge

Förvaringsläge



CL 60 Tryckmatrare CL 60 V.V. Tryckmatrare

Motor	Induktion	
Effekt	1500 W	
Anslutning	3-fas	1-fas
Varvtal	2-varvtal, 375/750 v/m	Variabelt varvtal, 100-1000 v/m
Tryckmatrare	Rund nedmatrare, 4.9 liter Tubmatrare Ø 58 mm, inkl precisionsmatrare Ø 39 mm	
Motorblock	Rostfritt	
Utrustad med	Två låsbara hjul, justerbart ben för ojämna golv och förvaringslåda för verktyg	
Tillbehör	Rensborste för motoraxel - Ingår	
D-Clean Kit	Ingår	
Skärverktyg	Glöm inte att beställa skärverktyg	

Välj modell:



CL 60 Tryckmatrare	Ref.	Kr
CL 60 Tryckmatrare 400V/50/3	2319	
CL 60 V.V. Tryckmatrare 230V/50/1	2323	
Skärverktyg, 6-pack	2016W	
Skärverktyg, 9-pack	2017W	

 Ansluts till jordfelsbrytare typ A.

CL 60 2-Matare CL 60 V.V. 2-Matare

Motor	Induktion	
Effekt	1500 W	
Anslutning	3-fas	1-fas
Varvtal	2-varvtal, 375/750 v/m	Variabelt varvtal, 100-1000 v/m
Tryckmatrare	Automatisk trattmatrare Rund nedmatrare, 4.9 liter Tubmatrare Ø 58 mm, inkl precisionsmatrare Ø 39 mm	
Motorblock	Rostfritt	
Utrustad med	Två låsbara hjul, justerbart ben för ojämna golv och förvaringslåda för verktyg	
Tillbehör	Rensborste för motoraxel - Ingår	
D-Clean Kit	Ingår	
Skärverktyg	Glöm inte att beställa skärverktyg	

CL 60 2-Matare	Ref.	Kr
CL 60 2-Matare 400V/50/3	2325	
CL 60 V.V. 2-Matare 230V/50/1	2329	
Skärverktyg, 6-pack	2016W	
Skärverktyg, 9-pack	2017W	

 Ansluts till jordfelsbrytare typ A.

Skärverktyg, se sid 38-39



TILLBEHÖR CL 60



Automatisk trattmatare
med påfyllningsbricka
Ref. 39681



Tryckmatare
(227 cm²) med tubmatare
Ref. 39680



4-hålsmatare
2 Tubmatare Ø 50 mm
2 Tubmatare Ø 70 mm
Ref. 28162



Snedställd rörmatare
Ref. 28157



Potatispuréverktyg
Ref. 28208 Ø 3 mm
Ref. 28210 Ø 6 mm



Precisionsmatare
Ref. 49221



Rensborste för motoraxel
Ref. 49257



Kantinvagn
för tre GN 1/1-kantiner.
Levereras utan kantiner.
Ref. 49066



Verktygsvagn för skärverktyg
och tillbehör.
Ref. 49132



CL 60 Workstation

Den kompletta arbetsstationen...

600-2400
kg / tim.

VERKTYGSVAGN för tillbehör



Justerbar fot
för ojämna underlag.

CL 60 Workstation

Motor	Induktion	
Effekt	1 500 W	
Anslutning	3-fas	1-fas
Varvtal	2-varvtal, 375/750 v/m	Variabelt varvtal, 100-1000 v/m
Tryckmatare	Rund nedmatare, 4.9 liter Tubmatare Ø 58 mm, inkl precisionsmatare Ø 39 mm.	
Motorblock	Rostfritt	
Utrustad med	Två låsbara hjul, justerbart ben för ojämna golv och förvaringslåda för verktyg	
Kantinvagn	Kantinvagn för 3 st 1/1 gastronomkantiner	
Tillbehörsvagn	Tillbehörsvagn för tillbehör och skärverktyg	
Tillbehör	Rensborste för motoraxel - Ingår	
D-Clean Kit	Ingår	
Skärverktyg	16-pack skärverktyg	
Potatispuréverktyg	Potatispureverktyg 3 mm	

CL 60 Workstation	Ref.	Kr
CL 60 Workstation 400V/50/3	2300	
CL 60 V.V. Workstation 230V/50-60/1	2301	

 Ansluts till jordfelsbrytare typ A.



ETT KOMPLETT URVAL AV TILLBEHÖR INGÅR...

Automatisk trattmatare

för beredning av stora volymer morötter, potatis, tomat m.m.



Tryckmatare

Justerbar tryckmatare för vitkål, isbergssallad m.m.



4-hålsmatare

För stora volymer långsträckta grönsaker som gurka, purjolök, zucchini m.m.



Precisionsmatare

för: chili, jalapeno, rädisa, sparris, vårlök, körsbärstomat, champinjon, vindruvor, banan, jordgubbar och mycket annat.



Potatispuréverktyg 3 mm

För stora volymer potatispuré.



Verktysvagn

för tillbehör och skärverktyg



Rensborste för motoraxel



Multipack, 16 skärverktyg

16 skärverktyg ingår



Skärskivor

Rivskivor



Tärningsverktyg



French fries

Strimmelskivor



4 vägghängare för 16 skärverktyg

Kantinvagn för 2 GN

1/1 gastronormkantiner
Praktisk duo-matning till två kantiner.



SNABBHACKAR

BÄNKMODELLER
GOLVMODELLER

Sid 78
Sid 90



DET SJÄLVKLARA VALET FÖR KOCKAR OCH KONDITORER...!

Kocken och konditorns favorit... kraftfull, tyst och effektiv. Perfekt för hackning, mixning och malning av både små och stora volymer: kött, fisk, grönsaker, emulsion, sås, dressing, ganache, praliné, mandelmassa och mycket annat.



SNABBHACKAR

BÄNKMODELLER

LOCK

Tratt för tillsättning av ingredienser under gång.

HACKTILLSATS

7,5-liter med en slätslipad kniv.

ERGONOMISKT HANDTAG

För en säker hantering av kärlet.

Easy Guide



INNOVATIV

SPECIALDESIGNAD KNIV

Designad för både små och stora volymer. Tillverkad i rostfritt stål med släta isärtagbara knivblad. Som tillbehör finns våg- och räffeltandade knivblad.

Variabelt varvtal:

Det steglösa varvtalet från 300-3500 v/m underlättar tillagningen.



INDUKTIONSMOTOR

TIMER

För utökad kontroll. Praktiskt vid arbete med recept och många upprepningar.





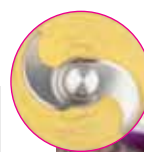
**Slät kniv
Standard**



GROVHACKAR



FINHACKAR



SÅS, EMULSION



**Vågtandad
kniv**

**För malning
och knådning**



KNÅDAR



MALER



**Räffeltandad
kniv**

**För örter,
kryddor m.m.**



ÖRTER



KRYDDOR

R-MIX

R-Mix®

R 5 V.V., R 7 V.V., R 8V.V. och R 10 V.V.

- R-Mix® reverserar kniven steglöst mellan 60 - 500 v/m. Perfekt vid tillsättning av t ex: dill, räkor och brunoise i en fiskfärs, russin i en bröddeg och mycket annat.



SNABBHACKAR - BÄNKMODELLER



Kg / upprepning ca:*



1 kg



1,5 kg



2,5 kg



3 kg

VARIABELT VARVTAL 300 - 3500 v/m

R 4 V.V.



• 1-fas

R 5 V.V.



• 1-fas
• R-Mix®

1 VARVTAL 3000 v/m

R 2



• 1-fas

R 3-3000



• 1-fas

2-VARVTAL 1500 / 3000 v/m

R 4 - 2V



• 3-fas

R 5 - 2V



• 3-fas

1 VARVTAL 1500 v/m

R 2 B



• 1-fas

R 3



• 1-fas

R 4 - 1V



• 1-fas

R 5 - 1V



• 1-fas

* Kg / upprepning



3,5 kg



5 kg



6 kg

VARIABELT VARVTAL 300 - 3500 v/m

R 7 V.V.



- 1-fas
- R-Mix®

TILLVAL
3
KNIVAR
7,5 L

R 8 V.V.



- 1-fas
- R-Mix®
- R-Vac®

TILLVAL
3
KNIVAR
8 L

R 10 V.V.



- 1-fas
- R-Mix®
- R-Vac®

TILLVAL
3
KNIVAR
11,5 L

2-VARVTAL 1500 / 3000 v/m

R 7



- 3-fas

TILLVAL
3
KNIVAR
7,5 L

R 8



- 3-fas
- R-Vac®

TILLVAL
3
KNIVAR
8 L

R 10



- 3-fas
- R-Vac®

TILLVAL
3
KNIVAR
11,5 L

R-Vac®: Vakuumsats

R-Mix®: Reversering för blandning

GUIDE

Modeller	Kapacitet / upprepning				Antal portioner	Beredningstid
	Grovhackning (ca:)	Emulsion (ca:)	Knådning* (ca:)	Malning (ca:)		
R 2 - R 2 B	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	1 - 50	1 - 4 min
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	1 - 50	
R 3-3000	1 kg	1,5 kg	-	0,5 kg	1 - 50	
R 4 - 1V / R 4 - 2V / R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	50 - 100	
R 5 - 1V / R 5 - 2V / R 5 V.V.	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	50 - 200	
R 7 / R 7 V.V.	2,7 kg	3,8 kg	2,7 kg	1,7 kg	100 - 200	
R 8 / R 8 V.V.	3 kg	5 kg	4 kg	2 kg	200 - 300	
R 10 / R 10 V.V.	4 kg	6 kg	5 kg	3 kg	200 - 300	

* Jäst deg med en fuktighet på 60 %.

Golvmodeller, sid 90-97



R 2 B

Motor	Induktion
Effekt	550 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	1 500 v/m
Pulsfunktion	-
Hacktillsats	2,9 l komposit
Kniv	Slät kniv ingår

Välj modell:



R 2 B	Ref.	Kr
R 2 B 230V/50/1	22113	



R 2

Motor	Induktion
Effekt	550 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	1500 v/m
Pulsfunktion	✓
Hacktillsats	2,9 l rostfritt stål
Slät kniv ingår	

R 2	Ref.	Kr
R 2 230V/50/1	22100	

Välj tillbehör:



R 2-serien		
Extra tillbehör:	Ref.	Kr
Vågtandad kniv Hårda ingredienser	27138	
Räffeltandad kniv Örter, kryddor m.m.	27061	
Slät kniv	27055	
Vägghängare för en kniv	107810	



R 3 - 1500

Motor	Induktion
Effekt	650 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	1500 v/m
Pulsfunktion	✓
Hacktillsats	3,7 l rostfritt stål
Kniv	Slät kniv ingår



R 3 - 3000

Motor	Induktion
Effekt	650 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	3000 v/m
Pulsfunktion	✓
Hacktillsats	3,7 l rostfritt stål
	Slät kniv ingår

Välj modell:



R 3 - 1500	Ref.	Kr
R 3 230V/50/1	22382	

R 3 - 3000	Ref.	Kr
R 3-3000 230V/50/1	22388	

Välj tillbehör:



R 3-serien		
Extra tillbehör:	Ref.	Kr
Vågtandad kniv Härda ingredienser	27288	
Räffeltandad kniv Örter, kryddor m.m.	27287	
Slät kniv	27286	
Vägghängare för en kniv	107810	



R 4 - 2V

Motor	Induktion
Effekt	900 W
Anslutning	3-fas 400 W
Varvtal	1500 / 3000 v/m
Pulsfunktion	✓
Motorblock	Metall
Hacktillsats	4,5 l rostfritt stål
Kniv	Slät kniv ingår

Välj modell:



R 4 - 2V	Ref.	Kr
R 4 - 2V 400V/50/3	22437	



R 4 - 1V

Motor	Induktion
Effekt	700 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	1500 v/m
Pulsfunktion	✓
Motorblock	Metall
Hacktillsats	4,5 l rostfritt stål
Kniv	Slät kniv ingår

R 4 - 1V	Ref.	Kr
R 4 - 1V 230V/50/1	22430	

Välj tillbehör:



R 4-serien		
Extra tillbehör:	Ref.	Kr
Vågtandad kniv Hårda ingredienser	27346	
Räffeltandad kniv Örter, kryddor m.m.	27345	
Slät kniv	27344	
Vägghängare för en kniv	107810	



R 4 V.V.

Motor	Induktion
Effekt	1000 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	300 - 3500 v/m
Pulsfunktion	✓
Motorblock	Metall
Hacktillsats	4,5 l rostfritt stål
Kniv	Slät kniv ingår

Välj modell:



R 4 V.V.	Ref.	Kr
R 4 V.V. 230V/50-60/1	22411	

	R 4-serien	
Extra tillbehör:	Ref.	Kr
Vågtandad kniv Hårda ingredienser	27346	
Räffeltandad kniv Örter, kryddor m.m.	27345	
Slät kniv	27344	
Vägghängare för en kniv	107810	



SNABBHACKAR - BÄNKMODELLER



R 5 - 1V

Motor	Induktion
Effekt	750 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	1500 v/m
Timer	✓
Pulsfunktion	✓
Motorblock	Metall
Hacktillsats	5,9 l rostfritt stål
Kniv	Slät kniv ingår Knivrengöringsverktyg - Ingår
R-Mix®	-



R 5 - 2V

Motor	Induktion
Effekt	1500 W
Anslutning	3-fas 400 W
Varvtal	1500 / 3000 v/m
Timer	✓
Pulsfunktion	✓
Motorblock	Metall
Hacktillsats	5,9 l rostfritt stål
Kniv	Slät kniv ingår Knivrengöringsverktyg - Ingår
R-Mix®	-



R 5 V.V.

Motor	Induktion
Effekt	1500 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	300 - 3500 v/m
Timer	✓
Pulsfunktion	✓
Motorblock	Metall
Hacktillsats	5,9 l rostfritt stål
Kniv	Slät kniv ingår Knivrengöringsverktyg - Ingår
R-Mix®	✓

Välj modell:



R 5 - 1V	Ref.	Kr
R 5 - 1V 230V/50/1	24608	

R 5 - 2V	Ref.	Kr
R 5 - 2V 400V/50/3	24614	

R 5 V.V.	Ref.	Kr
R 5 V.V. 230V/50-60/1	24620	

Välj tillbehör:



R 5-serien		
Extra tillbehör:	Ref.	Kr
Vågtandad kniv Hårda ingredienser	27305	
Räffeltandad kniv Örter, kryddor m.m.	27304	
Slät kniv	27303	
Integrerad slickepott	49552	
Knivrengöringsverktyg	49258	



R 7

Motor	Induktion
Effekt	1500 W
Anslutning	3-fas 400 W
Varvtal	1500 / 3000 v/m
Timer	✓
Pulsfunktion	✓
Motorblock	Metall
Hacktillsats	7,5 l rostfritt stål
Kniv	Isärtagbar kniv med släta knivblad - Ingår
R-Mix®	-

Välj modell:



R 7	Ref.	Kr
R 7 400V/50/3	24658	



R 7 V.V.

Motor	Induktion
Effekt	1500 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	300 - 3500 v/m
Timer	✓
Pulsfunktion	✓
Motorblock	Metall
Hacktillsats	7,5 l rostfritt stål
Kniv	Isärtagbar kniv med släta knivblad - Ingår
R-Mix®	✓

R 7 V.V.	Ref.	Kr
R 7 V.V. 230/50-60/1	24709	

Välj tillbehör:



R 7-serien		
Extra tillbehör:	Ref.	Kr
Vågtandad kniv Hårda ingredienser	27308	
Räffeltandad kniv Örter, kryddor m.m.	27307	
Slät kniv	27306	
Nedre vågtandat knivblad	49162	
Övre vågtandat knivblad	49163	
Nedre räffeltandat knivblad	49160	
Övre räffeltandat knivblad	49161	
Nedre slätslipad knivblad	49164	
Övre slätslipad knivblad	49165	
Integrerad slickepott	49552	



R 8

Motor	Induktion
Effekt	2 200 W
Anslutning	3-fas 400 W
Varvtal	1500 / 3000 v/m
Pulsfunktion	✓
Hacktillsats	8 l rostfritt stål
Kniv	Isärtagbar kniv med två släta knivblad ingår
R-Mix®	-
R-Vac®*	-

R 8 V.V.

Motor	Induktion
Effekt	2 200 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	300 - 3000 v/m
Pulsfunktion	✓
Hacktillsats	8 l rostfritt stål
Kniv	Isärtagbar kniv med två släta knivblad ingår
R-Mix®	✓
R-Vac®*	-

R 8 SV

Motor	Induktion
Effekt	2 200 W
Anslutning	3-fas 400 W
Varvtal	1500 / 3000 v/m
Pulsfunktion	✓
Hacktillsats	8 l rostfritt stål
Kniv	Isärtagbar kniv med två släta knivblad ingår
R-Mix®	-
R-Vac®*	✓ (Vakuumpump tillval)

Välj modell:



R 8	Ref.	Kr
R 8 400V/50/3	21291	

R 8 V.V.	Ref.	Kr
R 8 V.V. 230V/50/1	21285	

R 8 SV	Ref.	Kr
R 8 SV 400V/50/3	2040	



Ansluts till jordfelsbrytare typ A.

Välj tillbehör:



Extra tillbehör:	Ref.	Kr
Vågtandad kniv Hårda ingredienser	27383	
Räffeltandad kniv Örter, kryddor m.m.	27385	
Slät kniv	27381	
Vågtandat knivblad	59281	
Räffeltandat knivblad	59282	
Slätt knivblad	59280	
Vakuumsats R-Vac®	29996	
Vakuumpump. 550W. 16 m³/tim.	69012	



Tillbehör - Minikärl	Ref.	Kr
Minikärl på 3,5-liter i rostfritt med en slät kniv	27374	
Vågtandad kniv	27107	
Slätslipad kniv	27106	
Vågtandat knivblad	101801S	
Slätslipad knivblad	101800S	

*R-Vac® se sid 91.



R 10

Motor	Induktion
Effekt	2 600 W
Anslutning	3-fas 400 W
Varvtal	1500 / 3000 v/m
Pulsfunktion	✓
Hacktillsats	11,5 l rostfritt stål
Kniv	Isärtagbar kniv med tre släta knivblad ingår
R-Mix®	-
R-Vac®*	-



R 10 V.V.

Motor	Induktion
Effekt	2 600 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	300 - 3500 v/m
Pulsfunktion	✓
Hacktillsats	11,5 l rostfritt stål
Kniv	Isärtagbar kniv med tre släta knivblad ingår
R-Mix®	✓
R-Vac®*	-



R 10 SV

Motor	Induktion
Effekt	2 600 W
Anslutning	3-fas 400 W
Varvtal	1500 / 3000 v/m
Pulsfunktion	✓
Hacktillsats	11,5 l rostfritt stål
Kniv	Isärtagbar kniv med tre släta knivblad ingår
R-Mix®	-
R-Vac®*	✓ (Vakuumpump tillval)

Välj modell:



R 10	Ref.	Kr
R 10 400V/50/3	21391	

R 10 V.V.	Ref.	Kr
R 10 V.V. 230V/50/1	21385	

R 10 SV	Ref.	Kr
R 10 SV 400V/50/3	2044	



Ansluts till jordfelsbrytare typ A.

Välj tillbehör:



Extra tillbehör:	Ref.	Kr
3-bladig vågtandad kniv i rostfritt stål Hårda ingredienser	27384	
3-bladig räffeltandad kniv i rostfritt stål Örter, kryddor m.m.	27386	
Extra 3-bladig slät kniv i rostfritt stål	27382	
Vågtandat knivblad	59281	
Räffeltandat knivblad	59282	
Slätt knivblad	59280	
Vakuumsats R-Vac®	29996	
Vakuumpump. 550W. 16 m³/tim.	69012	

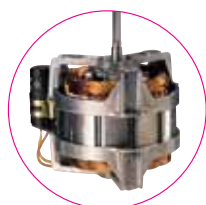


Tillbehör - Minikärn	Ref.	Kr
4.5-liters hacktillsats med en slät kniv	27375	
Vågtandad kniv	27107	
Slät slipad kniv	27106	
Vågtandat knivblad	101801S	
Slät slipat knivblad	101800S	

* R-Vac® se sid 91.

SNABBHACKAR

GOLVMODELLER



INDUKTIONSMOTOR

**Easy
Guide**

MANÖVERPANEL

Slät manöverpanel med rostfria knappar. Timer, 0-15 min. Pulsfunktion för exakt kontroll av beredningen.

INNOVATIV

BALANSERAD KNIV

Tack vare knivens och kärlets utformning kan både små och stora kvantiteter bearbetas.

CHASSI I ROSTFRITT STÅL

Robust konstruktion i rostfritt stål, platsbesparande och lätt att rengöra.

INTEGRERADE HJUL

Tre infällbara hjul, praktiskt i samband med flytt och rengöring.

Genomsiktigt, vätsketätt lock som öppnas och stängs med ett enkelt handgrepp. Lätt att ta bort och rengöra.

LOCKSKRAPA

Skrapar rent lockets insida under prepareringen, vilket underlättar arbetet.



POSITIONSSPAK

Kärlets positionsspak används för att tippa kärlet i olika vinklar och för att låsa kärlet.

KÄRL I ROSTFRITT STÅL

Rengöringen av det tippbara kärlet underlättas av att kärlet lätt kan tas av.

KNIV FÖR ETT PERFEKT RESULTAT



Slät kniv
Standard



GROVHACKAR



FINHACKAR



SÅS, EMULSION



Vågtandad kniv

Hårda ingredienser



KNÅDAR



MALER



Räffeltandad kniv

Örter Kryddor



ÖRTER



KRYDDOR

INNOVATIV

R-MIX

R-Mix®

R 15 V.V., R 20 V.V., R 30 V.V., R 45 V.V.

- R-Mix® reverserar kniven på låga varv, 60-500 v/m.
- Perfekt vid tillsättning av ömtåliga ingredienser, t.ex. dill och räkor i en fiskfärs, champinjon i en lantpaté, eller russin i en bröddeg.



R-Vac®

R-Vac®

Vakuumutrustningen R-Vac® höjer kvalitén på till exempel: fiskpatén, gåslevern, grönsakssterrinen och chokladpralinen.

Fördelar:

- Mer utvecklad arom och smak
- Förbättrad konsistens och färg
- Förlängd hållbarhet



SNABBHACKAR - GOLVMODELLER



Kg / upprepning ca:*



3 - 9 kg



3 - 12 kg



4 - 14 kg

VARIABELT VARVTAL 300 - 3500 v/m

R 15 V.V.



15 L

- 3-fas
- R-Mix®
- R-Vac®

R 20 V.V.



20 L

- 3-fas
- R-Mix®
- R-Vac®

2-VARVTAL 1500 / 3000 v/m

R 15



15 L

- 3-fas
- R-Vac®

R 20



20 L

- 3-fas
- R-Vac®

R 23



23 L

- 3-fas

R-Vac®: Vakuumsats

R-Mix®: Reversering för blandning

Bänkmodeller, sid 78-89

* Kg / upprepning



4 - 17 kg



6 - 27 kg



6 - 36 kg

2-VARVTAL 1500 / 3000 v/m

R 30



28 L

• 3-fas

R 45



45 L

• 3-fas

R 60



60 L

• 3-fas

GUIDE

Modeller	Kapacitet / beredning				Antal portioner	Beredningstid
	Grovhackning (upp till)	Emulsion (upp till)	Knådning* (upp till)	Malning (upp till)		
R 15 / R 15 V.V.	6 kg	9 kg	7,0 kg	7,0 kg	300 - 600	1 - 4 min
R 20 / R 20 V.V.	8 kg	12 kg	10,0 kg	10,0 kg	300 - 600	
R 23	10 kg	14 kg	11,5 kg	11,5 kg	600 - 1200	
R 30	12 kg	17 kg	14,0 kg	14,0 kg	600 - 1200	
R 45	18 kg	27 kg	22,5 kg	22,5 kg	1200+	
R 60	25 kg	36 kg	30,0 kg	30,0 kg	1200+	

* Jäst deg med en fuktighet på 60 %.



R 15

Motor	Induktion
Effekt	3000 W
Anslutning	3-fas 400 W
Varvtal	1500 / 3000 v/m
Pulsfunktion	✓
Kärl	15 l rostfritt stål
Kniv	Isärtagbar kniv med tre släta knivblad ingår
R-Mix®	-
R-Vac®*	-

R 15 V.V.

Motor	Induktion
Effekt	3000 W
Anslutning	3-fas 380-480 V
Varvtal	300 - 3500 v/m
Pulsfunktion	✓
Kärl	15 l rostfritt stål
Kniv	Isärtagbar kniv med tre släta knivblad ingår
R-Mix®	✓
R-Vac®*	-

R 15 SV

Motor	Induktion
Effekt	3000 W
Anslutning	3-fas 400 W
Varvtal	1500 / 3000 v/m
Pulsfunktion	✓
Kärl	15 l rostfritt stål
Kniv	Isärtagbar kniv med tre släta knivblad ingår
R-Mix®	-
R-Vac®*	✓ (Vakuumpump tillval)

Välj modell:



R 15	Ref.	Kr
R 15 400V/50/3	51491	

R 15 V.V.	Ref.	Kr
R 15 V.V. 380-480V/50-60/3	51487	

R 15 SV	Ref.	Kr
R 15 SV 400V/50/3	2048	



Ansluts till jordfelsbrytare typ A.

Välj tillbehör:

R 15 alla modeller

Extra tillbehör:	Ref.	Kr
3-bladig vågtandad kniv i rostfritt stål Malning, knådning	57098	
3-bladig räffeltandad kniv i rostfritt stål Örter Kryddor	57099	
3-bladig slät kniv i rostfritt stål	57097	
Knivblad med vågtandad egg	59393	
Knivblad med räffeltandad egg	59359	
Knivblad med slät egg	59392	
Vakuumsats, R-Vac®	29996	
Vakuumpump 550 W 16 m³ / tim.	69012	



MINIHACK	Ref.	Kr
4,5-liters hacktillsats i rostfritt stål med en slät kniv	27375	
Vågtandad kniv	27107	
Slät kniv	27106	
Vågtandade knivblad	101801S	
Släta knivblad	101800S	



R 20

Motor	Induktion
Effekt	4 400 W
Anslutning	3-fas 400 W
Varvtal	1500 / 3000 v/m
Pulsfunktion	✓
Kärl	20 l rostfritt stål
Kniv	Isärtagbar kniv med tre släta knivblad ingår
R-Mix®	-
R-Vac®*	-

R 20 V.V.

Motor	Induktion
Effekt	4 400 W
Anslutning	3-fas 380-480 V
Varvtal	300 - 3500 v/m
Pulsfunktion	✓
Kärl	20 l rostfritt stål
Kniv	Isärtagbar kniv med tre släta knivblad ingår
R-Mix®	✓
R-Vac®*	-

R 20 SV

Motor	Induktion
Effekt	4 400 W
Anslutning	3-fas 400 W
Varvtal	1500 / 3000 v/m
Pulsfunktion	✓
Kärl	20 l rostfritt stål
Kniv	Isärtagbar kniv med tre släta knivblad ingår
R-Mix®	-
R-Vac®*	✓ (Vakuumpump tillval)

Välj modell:



R 20	Ref.	Kr
R 20 400V/50/3	51591	

R 20 V.V.	Ref.	Kr
R 20 V.V. 380-480V/50-60/3	51587	

R 20 SV	Ref.	Kr
R 20 SV 400V/50/3	2052	



Ansluts till jordfelsbrytare typ A.

Välj tillbehör:

Extra tillbehör:	Ref.	Kr
3-bladig vågtandad kniv i rostfritt stål Malning, knådning	57098	
3-bladig räffeltandad kniv i rostfritt stål Örter Kryddor	57099	
3-bladig slät kniv i rostfritt stål	57097	
Knivblad med vågtandad egg	59393	
Knivblad med räffeltandad egg	59359	
Knivblad med slät egg	59392	
Vakuumsats, R-Vac®	29996	
Vakuumpump 550 W 16 m³ / tim.	69012	



R 23

Motor	Induktion
Effekt	4 500 W
Volt	3-fas 400 W
Varvtal	1500 / 3000 v/m
Pulsfunktion	✓
Manöverpanel IP 65 med digital timer	✓
Kärl	23 l rostfritt stål
Lockskrapa	✓
Kniv	Isärtagbar kniv med tre släta knivblad ingår
3 utfällbara hjul	✓



R 30

Motor	Induktion
Effekt	5 400 W
Volt	3-fas 400 W
Varvtal	1500 / 3000 v/m
Pulsfunktion	✓
Manöverpanel IP 65 med digital timer	✓
Kärl	28 l rostfritt stål
Lockskrapa	✓
Kniv	Isärtagbar kniv med tre släta knivblad ingår
3 utfällbara hjul	✓

Välj modell:



R 23	Ref.	Kr
R 23 400V/50/3	51331C	

R 30	Ref.	Kr
R 30 400V/50/3	52331C	

Välj tillbehör:

	R 23		R 30	
Extra tillbehör:	Ref.	Kr	Ref.	Kr
3-bladig vågtandad kniv i rostfritt stål Malning, knådning	57070		57075	
3-bladig räffeltandad kniv i rostfritt stål Örter Kryddor	57072		57077	
3-bladig slät kniv i rostfritt stål	57069		57074	
Knivblad med vågtandad egg	118294S		118286S	
Knivblad med räffeltandad egg	118292S		118241S	
Knivblad med slät egg	118217S		117950S	
Kantinvagn för GN1x1	49128		49128	



R 45

Motor	Induktion
Effekt	10 000 W
Volt	3-fas 400 W
Varvtal	1500 / 3000 v/m
Pulsfunktion	✓
Manöverpanel IP 65 med digital timer	✓
Kärl	45 l rostfritt stål
Lockskrapa	✓
Kniv	Isärtagbar kniv med tre släta knivblad ingår
3 utfällbara hjul	✓



R 60

Induktion	
11 000 W	
3-fas 400 W	
1500 / 3000 v/m	
✓	
✓	
60 l rostfritt stål	
✓	
Isärtagbar kniv med tre släta knivblad ingår	
✓	

Välj modell:



R 45	Ref.	Kr
R 45 400V/50/3	53331C	

R 60	Ref.	Kr
R 60 400V/50/3	54331C	

Välj tillbehör:

Extra tillbehör:	R 45		R 60	
	Ref.	Kr	Ref.	Kr
3-bladig vågtandad kniv i rostfritt stål Malning, knådning	57082		57092	
3-bladig räffeltandad kniv i rostfritt stål Örter Kryddor	57084		57095	
3-bladig slät kniv i rostfritt stål	57081		57091	
Knivblad med vågtandad egg	118287S		118290S	
Knivblad med räffeltandad egg	118243S		118245S	
Knivblad med slät egg	117952S		117954S	
Kantinvagn för GN1x1	49128		49128	

Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER





DEN 1:A PROFESSIONELLA SNABBHACK / MIXERN MED VÄRME OCH TILLAGNINGSPROGRAM !

En verkligt pålitlig och professionell partner. Puréar, hackar, blandar, maler, knådar. Tillagar både varma och kalla förrätter, huvudrätter och desserter. Exakt temperatur, på graden upp till 140°C.



Robot Cook®

KÖKSMÄSTARENS FAVORIT

Säker: Vätsketätt lock med skydd mot ånga och stänk.



Praktisk: Kniven hålls på plats vid tömning av kärlet.

Hygienisk: Alla delar är lätta att ta isär för diskning.

Easy Guide

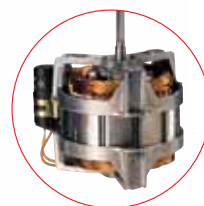
Tyst: Stör varken personalen i köket eller gästerna i matsalen.

Praktisk: Ingredienser tillsätts enkelt genom lockets trätt under gång.

Effektiv: Cirkulationsvingen och purékniven gör det möjligt tillaga helt släta puréer.

Funktionell: 3,7-liters käril med en slät kniv, räffeltandad kniv och ett ergonomiskt handtag.

Kraftfull: Industriell induktionsmotor; stark, tyst och underhållsfri.



INDUKTIONSMOTOR

Exakt: Kokar och värmer exakt på graden upp till 140° C.



MANÖVERKNAPPAR

Varvtalsväljaren

MANÖVERPANEL

Tillagningseffekt, Hög/Låg

Varvtalsväljaren

Timer

PROGRAMMERING

P Program

Δ Programval

MANÖVERKNAPPAR

1 Puls / Turbopuls

2 Start

3 Stopp

Robot Cook® : COOKING - CUTTER - BLENDER



Robot Cook®

Motor	Induktion
Effekt	1 800 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	- Variabelt varvtal, 100-3500 v/m - Turbopuls, upp till 4500 v/m - R-Mix, 100-500 v/m - Intermittent varvtal, omröring varannan sekund
Temperatur	Upp till 140 °C
Pulsfunktion	✓
Temperaturkär	3,7 l rostfritt stål
Cirkulationsvinge	✓
Kniv	Ingår: slät snabbhackskniv + räffeltandad purékniv. Kniv rengöringsverktyg - Ingår

Välj modell:



Robot Cook®	Ref.	Kr
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R	
Robot Cook 230V/50-60/1 + extra temperaturkär	2074	

Välj tillbehör:

Extra tillbehör:	Ref.	Kr
Temperaturkär med räffeltandad kniv	39854	
Slät kniv	49691	
Räffeltandad kniv	39691	

● ● PURÉAR



● ● HACKAR



● ● MIXAR



● ● MALER



● ● BLANDAR



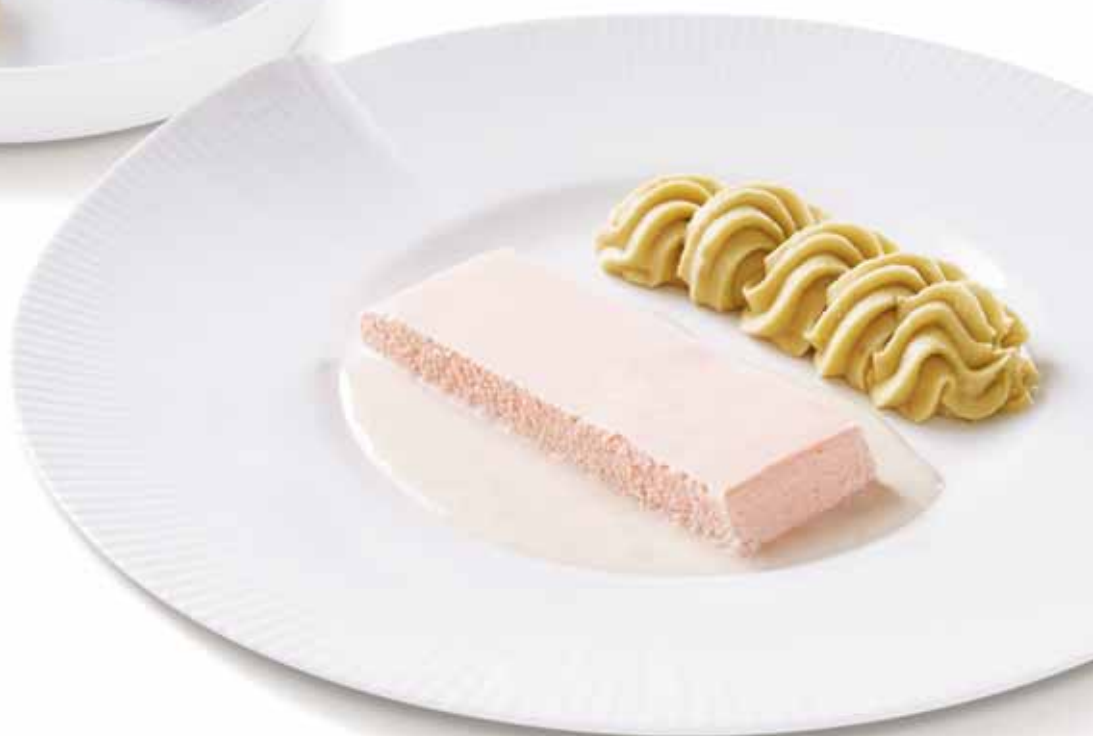
● ● KNÅDAR





DIETKKOST MED VARIATION...

Blixer® har utvecklats i första hand med tanke på dietkökets krav på näring och variation inom hälsa, omsorgen och sjukvården. Blixern gör det möjligt att tillaga förrätter, huvudrätter och desserter i puréform rik på näring, färg och smak för omsorgstagare och patienter med tugg- och sväljsvårigheter.



Blixer®

BÄNKMODELLER

INNOVATIV

BLIXERVINGE®

Interaktionen mellan blixervingen, kärlet kniven och motorns varvtal ger en unikt slät puré.



INDUKTIONSMOTOR

Kraftfull, tyst och underhållsfri.

Easy Guide



Specialdesignad purékniv.



TRATT

Utformad för tillsättning av vätska och ingredienser under gång.

LOCK

Försedd med en vätsketät packing.



HÖGT MOTORAXELRÖR

Hög kapacitet för flytande beredningar, tack vare bl.a. kärlets höga tub.

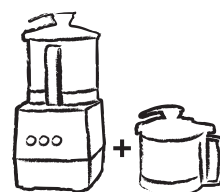
Varvtal designat för bl a helt släta puréer.



INDUKTIONSMOTOR

VARFÖR TVÅ BLIXERTILLSATSER ?

- Underlättar tillagningen av många olika maträtter och tillbehör.
- Kortar ned väntetiden vid diskning.
- Praktiskt med separata kärl för kalla och varma beredningar.



Kalla beredningar

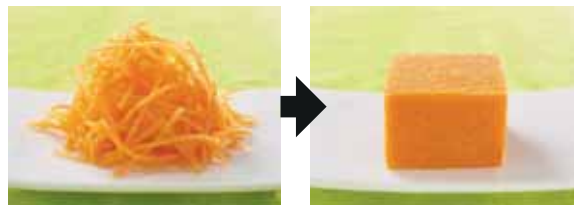


Varma beredningar

Förrätter

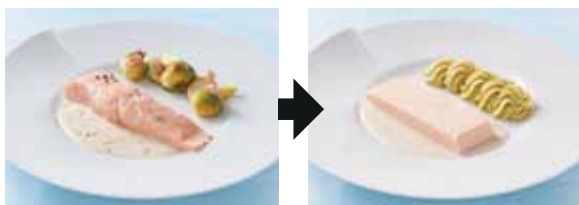


RÖDKÅLS- OCH ROTSELLERIPURÉ



MOROTSPURÉ

Huvudrätter

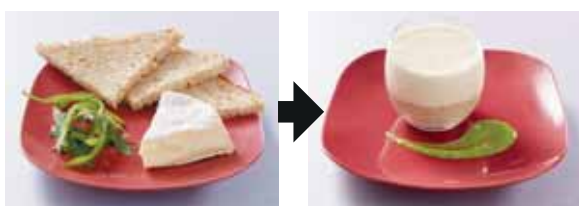


LAXPATÉ MED BRYSSELKÅL



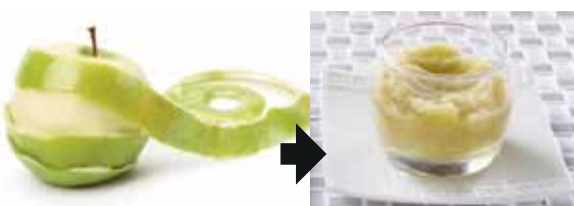
PURÉ PÅ KALV, POTATIS OCH MOROT

Ost



PURÉ PÅ CAMEMBERT OCH FULLKORNSBRÖD

Efterrätt



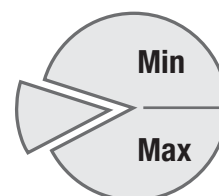
ÄPPELPURÉ

GUIDE

1 > Beräkna portionen.

	Portionsstorlek	Antal portioner	Total vikt
Förrätt	80 g	X Portioner = g	
Kött/Fisk	100 g	X Portioner = g	
Grönsaker	200 g	X Portioner = g	
Efterrätt	80 g	X Portioner = g	

Portioner / upprepning, 200 gr



2 > Summera antal portioner och totalvikt. Sök därefter upp vårt förslag till Blixer® i guiden.

RESTAURANG - LABORATORIER m fl...

Blixer'n passar även bra för traditionell matlagning, t ex asiatiska maträtter.

Färs, dressing, sås, pesto, ingefära, citrongräs och mycket annat.

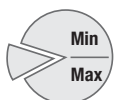


Malning av senapsfrön, kryddor m.m.



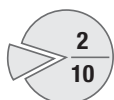
Blixer®- BÄNKMODELLER

Portioner /
upprepning

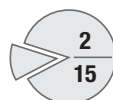


Kg /
upprepning

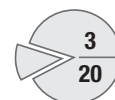
0,2 - 1,5 kg



0,3 - 2,0 kg



0,4 - 3,0 kg



0,5 - 3,5 kg

VARIABELT VARVTAL 300 - 3500 v/m

Blixer® 4 V.V.

4,5 L



• 1-fas

Blixer® 5 V.V.

5,9 L



• 1-fas

2-VARVTAL 1500 / 3000 v/m

Blixer® 4 - 2V

4,5 L



• 3-fas

Blixer® 5 - 2V

5,9 L



• 3-fas

1-VARVTAL 3000 v/m

Blixer® 2

2,9 L



• 1-fas

Blixer® 3

3,7 L



• 1-fas

Blixer® 4 - 1V

4,5 L



• 1-fas



VARIABELT VARVTAL 300 - 3500 v/m

Blixer® 7 V.V.



• 1-fas

Blixer® 8 V.V.



• 1-fas

Blixer® 10 V.V.



• 1-fas

2-VARVTAL 1500 / 3000 v/m

Blixer® 7



• 3-fas

Blixer® 8



• 3-fas

Blixer® 10



• 3-fas

GUIDE

Modeller	Volym (kg)			Antal portioner (200 gr)
	Kärlets volym (liter)	Min	Max	
Blixer® 2	2,9	0,2	2	2 - 10
Blixer® 3	3,7	0,3	2,5	3 - 12
Blixer® 4	4,5	0,4	3,0	3 - 15
Blixer® 5 - 2 V - 5 V.V.	5,9	0,5	3,8	4 - 20
Blixer® 7 - 7 V.V.	7,5	0,6	4,8	4 - 25
Blixer® 8 - 8 V.V.	8	1	5,5	5 - 28
Blixer® 10 - 10 V.V.	11,5	2	6,5	10 - 33

Golvmodeller, sid 114



Blixer® 2

Motor	Induktion
Effekt	700 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	3000 v/m
Pulsfunktion	✓
Motorblock	Komposit
Blixertillsats	2,9 l rostfritt stål
Vätsketätt lock	✓
Blixervinge®	✓
Kniv	Räffeltandad kniv med avtagbart lock ingår Knivrengöringsverktyg - Ingår
Portioner / upprepning, 200 gr.	2-10

Blixer® 3

Motor	Induktion
Effekt	750 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	3000 v/m
Pulsfunktion	✓
Motorblock	Komposit
Blixertillsats	3,7 l rostfritt stål
Vätsketätt lock	✓
Blixervinge®	✓
Kniv	Räffeltandad kniv med avtagbart lock ingår Knivrengöringsverktyg - Ingår
Portioner / upprepning, 200 gr.	3-12

Blixer® 4 - 1V

Motor	Induktion
Effekt	900 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	3000 v/m
Pulsfunktion	✓
Motorblock	Metall
Blixertillsats	4,5 l rostfritt stål
Vätsketätt lock	✓
Blixervinge®	✓
Kniv	Räffeltandad kniv med avtagbart lock ingår Knivrengöringsverktyg - Ingår
Portioner / upprepning, 200 gr.	3-15

Välj modell:



Blixer® 2	Ref.	Kr
Blixer® 2 230V/50/1	33228	
Blixer® 2 230V/50/1 + extra Blixertillsats	2340	

Blixer® 3	Ref.	Kr
Blixer® 3 230V/50/1	33197	
Blixer® 3 230V/50/1 + extra Blixertillsats	2341	

Blixer® 4 - 1V	Ref.	Kr
Blixer® 4-1V 230V/50/1	33208	
Blixer® 4-1V 230V/50/1 + extra Blixertillsats	2343	

Välj tillbehör:

Extra tillbehör:	Blixer® 2		Blixer® 3	
	Ref.	Kr	Ref.	Kr
Blixertillsats (Lock + Kniv + Kärt)	27369		27337	
Räffeltandad kniv	27370		27447	
Vågtandad kniv	27371		27448	



Blixer® 4 - 2V

Motor	Induktion
Effekt	1000 W
Anslutning	3-fas 400 W
Varvtal	1500 / 3000 v/m
Pulsfunktion	✓
Motorblock	Metall
Blixertillsats	4,5 l rostfritt stål
Vätsketätt lock	✓
Blixervinge®	✓
Kniv	Räffeltandad kniv med avtagbart lock ingår Kniv rengöringsverktyg - Ingår
Portioner / upprepning, 200 gr.	3-15

Blixer® 4 V.V.

Motor	Induktion
Effekt	1 100 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	300 - 3500 v/m
Pulsfunktion	✓
Motorblock	Metall
Blixertillsats	4,5 l rostfritt stål
Vätsketätt lock	✓
Blixervinge®	✓
Kniv	Räffeltandad kniv med avtagbart lock ingår Kniv rengöringsverktyg - Ingår
Portioner / upprepning, 200 gr.	3-15



Välj modell:



Blixer® 4 - 2V	Ref.	Kr
Blixer® 4-2V 400V/50/3	33215	
Blixer® 4-2V 400V/50/3 + extra Blixertillsats	2342	

Blixer® 4 V.V.	Ref.	Kr
Blixer® 4 V.V. 230V/50-60/1	33280	
Blixer® 4 V.V. 230V/50-60/1 + extra Blixertillsats	2344	

Välj tillbehör:

Blixer® 4-serien		
Extra tillbehör:	Ref.	Kr
Blixertillsats (Lock + Kniv + Kärl)	27338	
Räffeltandad kniv	27449	
Vågtandad kniv	27450	



Blixer® 5 - 1V

Motor	Induktion
Effekt	1 500 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	3000 v/m
Timer	✓
Pulsfunktion	✓
Motorblock	Metall
Blixertillsats	5,9 l rostfritt stål
Vätsketätt lock	✓
Blixervinge®	✓
Kniv	Räffeltandad kniv med avtagbart lock ingår Knivrengöringsverktyg - Ingår
Portioner / upprepning, 200 gr.	3-20

Blixer® 5 - 2V

Motor	Induktion
Effekt	1 500 W
Anslutning	3-fas 400 W
Varvtal	1500 / 3000 v/m
Timer	✓
Pulsfunktion	✓
Motorblock	Metall
Blixertillsats	5,9 l rostfritt stål
Vätsketätt lock	✓
Blixervinge®	✓
Kniv	Räffeltandad kniv med avtagbart lock ingår Knivrengöringsverktyg - Ingår
Portioner / upprepning, 200 gr.	3-20

Blixer® 5 V.V.

Motor	Induktion
Effekt	1 500 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	300 - 3500 v/m
Timer	✓
Pulsfunktion	✓
Motorblock	Metall
Blixertillsats	5,9 l rostfritt stål
Vätsketätt lock	✓
Blixervinge®	✓
Kniv	Räffeltandad kniv med avtagbart lock ingår Knivrengöringsverktyg - Ingår
Portioner / upprepning, 200 gr.	3-20

Välj artikel:



Blixer® 5 - 1V	Ref.	Kr
Blixer® 5-1V 230V/50/1	33251	
Blixer® 5-1V 230V/50/1 + extra Blixertillsats	2560	

Blixer® 5 - 2V	Ref.	Kr
Blixer® 5-2V 400V/50/3	33259	
Blixer® 5-2V 400V/50/3 + extra Blixertillsats	2369	

Blixer® 5 V.V.	Ref.	Kr
Blixer® 5 V.V. 230V/50-60/1	33266	
Blixer® 5 V.V. 230V/50-60/1 + extra Blixertillsats	2374	

Välj tillbehör:

Blixer® 5-serien		
Extra tillbehör:	Ref.	Kr
Blixertillsats (Lock + Kniv + Kärn)	27322	
Räffeltandad kniv	27310	
Vågtandad kniv	27311	
Knivrengöringsverktyg	49258	



Blixer® 7

Motor	Induktion
Effekt	1 500 W
Anslutning	3-fas 400 W
Varvtal	1500 / 3000 v/m
Timer	✓
Pulsfunktion	✓
Motorblock	Metall
Blixertillsats	7,5 l rostfritt stål
Vätsketätt lock	✓
Blixervinge®	✓
Kniv	Räffeltandad kniv med avtagbart lock ingår Knivrengöringsverktyg - Ingår
Portioner / upprepning, 200 gr.	3-25

Välj artikel:



Blixer® 7	Ref.	Kr
Blixer® 7 400V/50/3	33269	
Blixer® 7 400V/50/3 + extra Blixertillsats	2375	

Blixer® 7 V.V.

Motor	Induktion
Effekt	1 500 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	300-3 500 v/m
Timer	✓
Pulsfunktion	✓
Motorblock	Metall
Blixertillsats	7,5 l rostfritt stål
Vätsketätt lock	✓
Blixervinge®	✓
Kniv	Räffeltandad kniv med avtagbart lock ingår Knivrengöringsverktyg - Ingår
Portioner / upprepning, 200 gr.	3-25

Blixer® 7 V.V.	Ref.	Kr
Blixer® 7 V.V. 230V/50-60/1	33295	
Blixer® 7 V.V. 230V/50-60/1 + extra Blixertillsats	2376	



RÅKOST



RÅKOSTPURÉ



RÅKOST



RÅKOSTPURÉ

Välj tillbehör:

Blixer® 7-serien

Extra tillbehör:	Ref.	Kr
Blixertillsats (Lock + blixervinge + räffeltandad kniv)	27323	
Räffeltandad kniv - standard	27316	
Vågtandad kniv	27317	
Isärtagbar räffeltandad kniv i rostfritt stål	27313	
Isärtagbar vågtandad kniv i rostfritt stål	27314	
Nedre räffeltandat knivblad till ref 27313	49166	
Övre räffeltandat knivblad till ref 27313	49167	
Nedre vågtandat knivblad till ref 27314	49168	
Övre vågtandat knivblad till ref 27314	49169	
Knivrengöringsverktyg	49258	



Blixer® 8

Motor	Induktion
Effekt	2 200 W
Anslutning	3-fas 400 W
Varvtal	1 500–3000 v/m
Pulsfunktion	✓
Kärl	8 l rostfritt stål
Vätsketätt genomskinligt lock	✓
Avtagbar Blixervinge®	✓
Kniv	2-bladig isärtagbar räffeltandad kniv ingår
Portioner / upprepning, 200 gr	5-28



Blixer® 8 V.V.

Motor	Induktion
Effekt	2 200 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	300–3 500 v/m
Pulsfunktion	✓
Kärl	8 l rostfritt stål
Vätsketätt genomskinligt lock	✓
Avtagbar Blixervinge®	✓
Kniv	2-bladig isärtagbar räffeltandad kniv ingår
Portioner / upprepning, 200 gr	5-28

 Ansluts till jordfelsbrytare typ A.

Välj modell:



Blixer® 8	Ref.	Kr
Blixer® 8 400V/50/3	21311	

Blixer® 8 V.V.	Ref.	Kr
Blixer® 8 V.V. 230V/50/1	21305	

Välj tillbehör:

Blixer® 8-serien		
Extra tillbehör:	Ref.	Kr
Blixertillsats (Lock, blixervinge, räffeltandad kniv och kärl)	27387	
Räffeltandad kniv	27377	
Räffeltandat knivblad	59282	



Blixer® 10

Motor	Induktion
Effekt	2 600 W
Anslutning	3-fas 400 W
Varvtal	1500 /3000 v/m
Pulsfunktion	✓
Kärl	11,5 l rostfritt stål
Vätsketätt genomsiktig lock	✓
Avtagbar Blixervinge®	✓
Kniv	3-bladig isärtagbar räffeltandad kniv ingår
Portioner / upprepning, 200 gr	10-33

Blixer® 10 V.V.

Motor	Induktion
Effekt	2 600 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	300–3 500 v/m
Pulsfunktion	✓
Kärl	11,5 l rostfritt stål
Vätsketätt genomsiktig lock	✓
Avtagbar Blixervinge®	✓
Kniv	3-bladig isärtagbar räffeltandad kniv ingår
Portioner / upprepning, 200 gr	10-33



Ansluts till jordfelsbrytare typ A.



RÅKOST



RÅKOSTPURÉ



RÅKOSTPURÉ

Välj modell:



Blixer® 10	Ref.	Kr
Blixer® 10 400V/50/3	21411	

Blixer® 10 V.V.	Ref.	Kr
Blixer® 10 V.V. 230V/50/1	21405	

Välj tillbehör:

Blixer® 10-serien		
Extra tillbehör:	Ref.	Kr
Blixertillsats (Lock, blixervinge, räffeltandad kniv och kärl)	27388	
Räffeltandad kniv	27378	
Räffeltandat knivblad	59282	

Blixer®

GOLVMODELLER

INNOVATIV

BLIXERVINGE®

Cirkulationsvingen är utvecklad för släta puréer. Lätt att ta isär och rengöra.



Easy Guide

MANÖVERPANEL

Helt slät manöverpanel med rostfria knappar. Timer 0-15 min. Pulsfunktion för exakt kontroll av beredningen.

INNOVATIV

EFFEKTIV BLIXERKNIV

Specialdesignad kniv för helt slät puré.

CHASSI I ROSTFRITT STÅL

Robust konstruktion i rostfritt stål, platsbesparande och lätt att rengöra.



INDUKTIONSMOTOR

INTEGRERADE HJUL

Tre infällbara hjul, praktiskt i samband med flytt och rengöring.

Vätsketätt lock, lätt och ta bort i samband med rengöringen.

PRAKTISKT LOCK

Genomskinligt lock för visuell kontroll över beredningen.

POSITIONSSPAK

Kärlets positionsspak används för att tippa kärlet i olika vinklar och för att låsa kärlet.

INNOVATIV

KÄRL I ROSTFRITT STÅL

Rengöringen av det tippbara kärlet underlättas av att kärlet lätt kan tas av.

SPECIALKOST...

Förrätter



RÖDKÅLS- OCH ROTSELLERIPURÉ



GURK- OCH TOMATPURÉ

Huvudrätter



FISK OCH RÄDISQUENELLER



BIFF MED POTATISGRATÅNG

Ost



PURÉ PÅ CAMEMBERT OCH FULLKORNSBRÖD

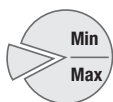
Efterrätt



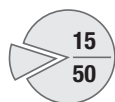
CITRONKAKSPURÉ

Blixer® - BÄNK- / GOLVModeller

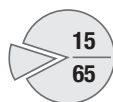
Portioner /
upprepning



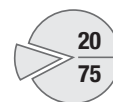
Kg /
upprepning



3 - 10 kg



3 - 13 kg



4 - 15 kg

VARIABELT VARVTAL 300 - 3500 v/m

Blixer® 15 V.V.



15 L

• 3-fas

Blixer® 20 V.V.



20 L

• 3-fas

2-VARVTAL 1500 / 3000 v/m

Blixer® 15



15 L

• 3-fas

Blixer® 20



20 L

• 3-fas

Blixer® 23



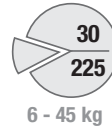
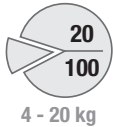
23 L

• 3-fas

Bänkmodeller, sid 102-111

GUIDE

Modeller	Volym (kg)			Antal portioner (200 gr)
	Kärlets volym (liter)	Min	Max	
Blixer® 15 - 15 V.V.	15	3	10	15 - 50 
Blixer® 20 - 20 V.V.	20	3	13	15 - 65 
Blixer® 23	23	4	15	20 - 75 
Blixer® 30	28	4	20	20 - 100 
Blixer® 45	45	6	30	30 - 150 
Blixer® 60	60	6	45	30 - 225 



2-VARVTAL 1500 / 3000 v/m

Blixer® 30



Blixer® 45



Blixer® 60





Blixer® 15

Motor	Induktion
Effekt	3000 W
Anslutning	3-fas 400 W
Varvtal	1500 / 3000 v/m
Pulsfunktion	✓
Kärl	15 l rostfritt stål
Vätsketätt genomskinligt lock	✓
Avtagbar Blixervinge®	✓
Kniv	Isärtagbar kniv med tre räffeltandade knivblad ingår
Portioner / upprepning, 200 gr	15-50

Blixer® 15 V.V.

Motor	Induktion
Effekt	3000 W
Anslutning	3-fas 400 W
Varvtal	300 - 3500 v/m
Pulsfunktion	✓
Kärl	15 l rostfritt stål
Vätsketätt genomskinligt lock	✓
Avtagbar Blixervinge®	✓
Kniv	Isärtagbar kniv med tre räffeltandade knivblad ingår
Portioner / upprepning, 200 gr	15-50

Välj modell:



Blixer® 15	Ref.	Kr
Blixer® 15 400V/50/3	51511	

Blixer® 15 V.V.	Ref.	Kr
Blixer® 15 V.V. 400V/50/3	51507	



Ansluts till jordfelsbrytare typ A.

Välj tillbehör:

Blixer® 15-serien		
Extra tillbehör:	Ref.	Kr
Blixertillsats (Lock, blixervinge, räffeltandad kniv och kärl)	57065	
Räffeltandad kniv	57102	
Räffeltandat knivblad	59359	



Blixer® 20

Motor	Induktion
Effekt	4 400 W
Anslutning	3-fas 400 W
Varvtal	1500 / 3000 v/m
Pulsfunktion	✓
Kärl	20 l rostfritt stål
Vätsketätt genomskinligt lock	✓
Avtagbar Blixervinge®	✓
Kniv	Isärtagbar kniv med tre räffeltandade knivblad ingår
Portioner / upprepning, 200 gr	15-65

Blixer® 20 V.V.

Induktion	4 400 W
3-fas 400 W	300 - 3500 v/m
✓	✓
20 l rostfritt stål	✓
✓	✓
Isärtagbar kniv med tre räffeltandade knivblad ingår	15-65



Välj modell:



Blixer® 20	Ref.	Kr
Blixer® 20 400V/50/3	51611	

Blixer® 20 V.V.	Ref.	Kr
Blixer® 20 V.V. 400V/50/3	51607	



Ansluts till jordfelsbrytare typ A.

Välj tillbehör:

Blixer® 20-serien		
Extra tillbehör:	Ref.	Kr
Blixertillsats (Lock, blixervinge, räffeltandad kniv och kärl)	57066	
Räffeltandad kniv	57102	
Räffeltandat knivblad	59359	



Blixer® 23

Motor	Induktion
Effekt	4 500 W
Anslutning	3-fas 400 W
Varvtal	1500 / 3000 v/m
Pulsfunktion	✓
Manöverpanel IP 65 med digital timer	✓
Kärl	23 l rostfritt stål
Genomskinligt lock	✓
Lockskrapa	✓
Blixervinge®	✓
Kniv	Isärtagbar kniv med två räffeltandade knivblad ingår
In- / utfällbara hjul	✓
Antal portioner	20-75

Välj modell:

Blixer® 23	Ref.	Kr
Blixer® 23 400V/50/3	51341	



Blixer® 30

Induktion
5 400 W
3-fas 400 W
1500 / 3000 v/m
✓
✓
28 l rostfritt stål
✓
✓
✓
Isärtagbar kniv med två räffeltandade knivblad ingår
✓
20-100

Blixer® 30	Ref.	Kr
Blixer® 30 400V/50/3	52341	

Välj tillbehör:

	Blixer® 23		Blixer® 30	
Extra tillbehör:	Ref.	Kr	Ref.	Kr
Räffeltandad kniv	57071		57076	
Räffeltandat knivblad	118292S		118241S	



Blixer® 45

Motor	Induktion
Effekt	10 000 W
Anslutning	3-fas 400 W
Varvtal	1500 / 3000 v/m
Pulsfunktion	✓
Manöverpanel IP 65 med digital timer	✓
Kärl	45 l rostfritt stål
Genomskinligt lock	✓
Lockskrapa	✓
Blixervinge®	✓
Kniv	Isärtagbar kniv med två räffeltandade knivblad ingår
In- / utfällbara hjul	✓
Antal portioner	30-150

Välj modell:

Blixer® 45	Ref.	Kr
Blixer® 45 400V/50/3	53341	

Blixer® 60

Motor	Induktion
Effekt	11 000 W
Anslutning	3-fas 400 W
Varvtal	1500 / 3000 v/m
Pulsfunktion	✓
Manöverpanel IP 65 med digital timer	✓
Kärl	60 l rostfritt stål
Genomskinligt lock	✓
Lockskrapa	✓
Blixervinge®	✓
Kniv	Isärtagbar kniv med två räffeltandade knivblad ingår
In- / utfällbara hjul	✓
Antal portioner	30-225

Blixer® 60	Ref.	Kr
Blixer® 60 400V/50/3	54341	

Välj tillbehör:

	Blixer® 45		Blixer® 60	
Extra tillbehör:	Ref.	Kr	Ref.	Kr
Räffeltandad kniv	57083		57093	
Räffeltandat knivblad	118243S		118245S	

RÅKOST



RÅKOSTPURÉ



RÅKOSTPURÉ



POWER MIXERS



OPTIMALT RESULTAT, OAVSETT VOLYM...

Marknadens mest innovativa stavmixers och vispar för både små och stora volymer. Kraftfulla, effektiva, praktiska, säkra och hygieniska. Mixar, blandar och vispar med ett perfekt resultat på ett ögonblick.



POWER MIXERS

ERGONOMISK

Användarvänligt, ergonomiskt handtag underlättar mixningen.

KRAFTFULL

Kraftfull motor för hög prestanda och korta beredningstider.



ROBUST

Kraftfullt motorblock i rostfritt stål för intensivt bruk.

INNOVATIV



HYGIENISK

Löstagbar mixerfot och kniv löstagbara för en enkel rengöring och underhåll.
Patenterat Robot-Coupe-system.



Variabelt varvtal för utökad kontroll över beredningarna.

INNOVATIV



PRAKTISK

Tappen på motorblockets undersida håller maskinen på plats och underlättar arbetet.

Tappen på motorblocket kan även användas som sladdvinda, vilket förlänger sladdens livslängd.

NYHET



EasyGrip:

Praktiskt lätt löstagbart handtag.

LÖSTAGBAR SLADD

- 1 Den nya patenterade sladdkopplingen "EasyPlug" gör det lätt att byta sladd, om den blivit skadad.
- 2 Den gröna indikeringslampan är släckt om sladden är defekt eller inte korrekt intryckt.





SOPPA



SÅS



COULIS



SKUM



Aeromix levereras med handmixrarna Mixromix® och Mini MP.

SUPPORT FÖR GRYTOR... underlättar arbetet.

Se sid 134



MINISERIEN

Mini MP

Sid 130



220 W	240 W	270 W	290 W
MicroMix®	Mini MP	Mini MP	Mini MP
	160 V.V.	190 V.V.	240 V.V.

KOMPAKTA SERIEN

CMP
Sid 132



310 W **350 W** **400 W**
CMP 250 **CMP 300** **CMP 350**
V.V. **V.V.** **V.V.**

15 liter 30 liter 45 liter

STORA SERIEN

MP
Sid 135



440 W	500 W	750 W	850 W	1000 W
MP 350 Ultra	MP 450 Ultra	MP 550 Ultra	MP 600 Ultra	MP 800 Turbo

50 liter 100 liter 200 liter 300 liter 400 liter

Grytor för bänk och spis

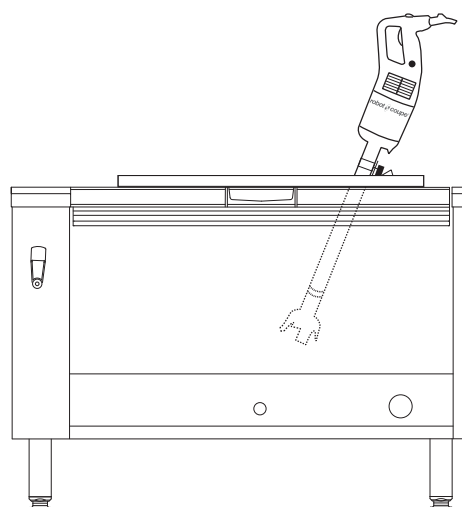
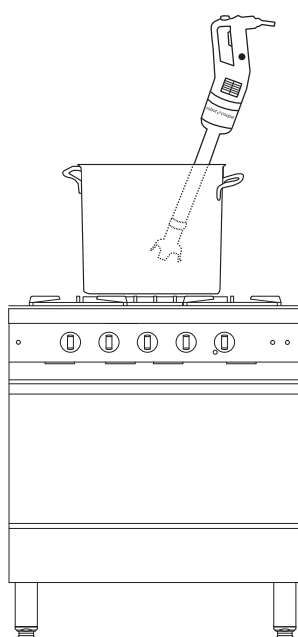
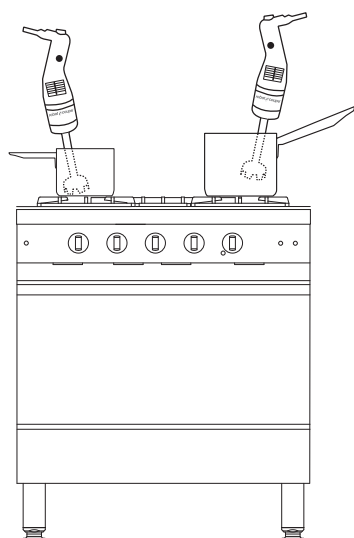
Grytor för bänk, spis och golvsteamers

Skumnings-
vertyg

Upp till 12 liter

Upp till 45 liter

Upp till 400 liter



DJUPA STEKBORD

CMP - MP Ultra
Sid 139

NYHET



350 W
CMP 300
V.V.

440 W
MP 350
Ultra TP

1000 W
MP 800
Turbo TP

30 liter **50 liter +** **100 liter +**

Djupa stekbord

Upp till 100 liter

KOMBISERIEN

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra
Sid 141



270 W
Mini MP
190 Combi

290 W
Mini MP
240 Combi

310 W
CMP 250
Combi

350 W
CMP 300
Combi

440 W
MP 350
Combi Ultra

500 W
MP 450
Combi Ultra

500 W
MP 450
FW Ultra

500 W
MP 450 XL
FW Ultra

Grytor för bänk och spis

Upp till 30 liter

Grytor för bänk, spis och golvsteamers

Upp till 100 liter

HYGIEN



- 1 Mixerfot och kniv tas lätt bort för en effektiv rengöring.
- 2 Knivisärtningsverktyget levereras tillsammans med stavmixern.



I linje med riktlinjerna från HACCP rekommenderas att mixerfot och kniv förvaras i kylan efter rengöring.

MICROMIX®

Köksmästarens favorit... Perfekt resultat på ett ögonblick !

EFFEKTIV

Ny effektiv mixerfot för en snabb tillagning. Kraftfull och tystgående.

ROBUST

100% rostfri mixerstav och motorblock.

ERGONOMISK

Användarvänligt handtag, lätt att manövrera både startknapp och varvtalsväljare. Praktisk spiralsladd på 130 cm.



HYGIENISK

Mixerstav, kniv och skumningsverktyg tas lätt bort för en snabb och effektiv rengöring.



INNOVATIV

AEROMIX

Nytt effektivt skumningsverktyg, håller den skummade såsen stabilt länge.



KNIVEN

Designad för att klara även små volymer soppa, sås och dressing.



PERFEKT RESULTAT PÅ ETT ÖGONBLICK...





Vägghängare



MicroMix®

Effekt	220 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	1500 - 14000 v/m
Mixerstav	Längd 165 mm, i rostfritt stål
Löstagbar kniv	✓
Löstagbar stav	✓
Mått	Längd 430 mm, Ø 61 mm
Bruttovikt*	1,4 kg
Tillbehör	Aeromix - Ingår Vägghängare - Ingår



6-pack MicroMix®

Utställningsdisplay ingår

	Ref.	Antal	kr./enhet	Antal i paket	kr./enhet
MicroMix® 230V/50/1	34900	1		1	
6-pack MicroMix® 230V/50/1	34950	1		6	

* Inklusive emballage

TILL INNEHÅLLSFÖRTECKNINGEN



MINI-SERIEN

Handmixer med maximal prestanda!

Perfekt för små kvantiteter

ERGONOMISKT HANDTAG

för ett perfekt grepp



Löstagbar kniv, mixerfot och stav för en perfekt hygien.



Easy Guide



Kniv designad för ett optimalt resultat

ROSTFRI
MIXERFOT

VARVETALSVALJARE

Exakt, enkel att manövrera.

ROBUST

Tåligt motorblock i rostfritt stål.

INNOVATIV

AEROMIX

Effektivt skumningsverktyg, håller den skummade såsen stabilt länge.



KNIVEN



AEROMIX

Skumningsverktyg





Mini MP 160 V.V.

Effekt	240 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	2 000 - 12 500 v/m
Kniv, mixerfot och stav	Längd 160 mm - helt i rostfritt stål
Löstagbar kniv	✓
Löstagbar mixerfot	Nej
Löstagbar stav	✓
Mått	Längd 455 mm, Ø 78 mm
Bruttovikt*	2,4 kg
Tillbehör	Aeromix - Ingår Vägghängare - Ingår

Mini MP 190 V.V.

Effekt	270 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	2 000 - 12 500 v/m
Kniv, mixerfot och stav	Längd 190 mm - helt i rostfritt stål
Löstagbar kniv	✓
Löstagbar mixerfot	✓
Löstagbar stav	✓
Mått	Längd 485 mm, Ø 78 mm
Bruttovikt*	2,5 kg
Tillbehör	Aeromix - Ingår Vägghängare - Ingår

Mini MP 240 V.V.

Effekt	290 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	2 000 - 12 500 v/m
Kniv, mixerfot och stav	Längd 240 mm - helt i rostfritt stål
Löstagbar kniv	✓
Löstagbar mixerfot	✓
Löstagbar stav	✓
Mått	Längd 535 mm, Ø 78 mm
Bruttovikt*	2,5 kg
Tillbehör	Aeromix - Ingår Vägghängare - Ingår

Välj modell:



Mini MP 160 V.V.	Ref.	Kr
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	34740	

Mini MP 190 V.V.	Ref.	Kr
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750	

Mini MP 240 V.V.	Ref.	Kr
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760	



Visptillsats

Mini MP 190 Combi

Se sid 142



Visptillsats

Mini MP 240 Combi

Se sid 142

* Inklusive emballage

KOMPAKTA SERIEN - CMP

Kompakt, kraftfull och lätt att använda.



EFFEKTIV

Perfekt resultat på ett ögonblick.



ROBUST

Kraftfullt motorblock i rostfritt stål för intensivt bruk.

HÅLLBAR / SÄKER

Föresedd med ett tätsystem på tre nivåer.



HYGIENISK

Löstagbar mixerfot och kniv i rostfritt stål för en snabb rengöring och ett enkelt underhåll.



KRAFTFULL

Effektiv motor: +15% kraft för optimerad mixning.

ANVÄNDARVÄNLIG

Variabelt varvtal underlättar arbetet.

INNOVATIV



ERGONOMISK

Kompakt, lätt och enkel att använda.

Tappen på motorblockets undersida håller maskinen på plats och underlättar arbetet.

Tappen på motorblocket kan även användas som sladdvinda, förlänger sladdens livslängd.

LÖSTAGBAR SLADD

- 1 Den nya patenterade sladdkopplingen "EasyPlug" gör det lätt att byta sladd, om den blivit skadad.
- 2 Den gröna indikeringslampan är släckt om sladden är defekt eller inte korrekt intryckt.





CMP 250 V.V.

Effekt	310 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	2300 - 9600 v/m (Konstantfartsregulator)
Kniv, mixerfot och stav	Längd 250 mm - helt i rostfritt stål
Löstagbar kniv	✓
Löstagbar mixerfot	✓
Löstagbar stav	Nej
Mått	Längd 650 mm, Ø 94 mm
Bruttovikt*	3,9 kg
Tillbehör	Vägghängare - Ingår

CMP 300 V.V.

Effekt	350 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	2300 - 9600 v/m (Konstantfartsregulator)
Kniv, mixerfot och stav	Längd 300 mm - helt i rostfritt stål
Löstagbar kniv	✓
Löstagbar mixerfot	✓
Löstagbar stav	Nej
Mått	Längd 660 mm, Ø 94 mm
Bruttovikt*	3,9 kg
Tillbehör	Vägghängare - Ingår

CMP 350 V.V.

Effekt	400 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	2300 - 9600 v/m (Konstantfartsregulator)
Kniv, mixerfot och stav	Längd 350 mm - helt i rostfritt stål
Löstagbar kniv	✓
Löstagbar mixerfot	✓
Löstagbar stav	Nej
Mått	Längd 700 mm, Ø 94 mm
Bruttovikt*	4,1 kg
Tillbehör	Vägghängare - Ingår

Välj modell:



CMP 250 V.V.	Ref.	Kr
CMP 250 V.V. 230V/50/1	34240B	

CMP 300 V.V.	Ref.	Kr
CMP 300 V.V. 230V/50/1	34230B	

CMP 350 V.V.	Ref.	Kr
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250B	



Visptillsats

CMP 250 Combi

Se s. 143



Visptillsats

CMP 300 Combi

Se s. 143

* Inklusive emballage

GRYTSUPPORT - MP/CMP

Grytsupporten underlättar arbetet och minskar risken för överbelastningsskador.

Lätt att montera, vinklas och användas för ett optimalt resultat.

1 Kantsupport:

Fästs på kanten av grytan



2 Diagonalsupport:

Diagonalsupport, tre stycken:

- Ø Gryta mellan 330 mm och 650 mm
- Ø Gryta mellan 500 mm och 1000 mm
- Ø Gryta mellan 850 mm och 1300 mm



Grytsupport i rostfritt stål

Kantsupport 1	Ref.	Kr
Fästs på kanten av grytan	27358	
Diagonalsupport 2	Ref.	Kr
För grytor mellan 330 - 650 mm	27363	
För grytor mellan 500 - 1000 mm	27364	
För grytor mellan 850 - 1300 mm	27365	

STORA SERIEN - MP

Kraftfull, effektiv och ergonomisk !

ERGONOMISK

Användarvänligt, ergonomiskt handtag underlättar mixningen.

KRAFTFULL

Effektiv motor för hög prestanda och optimerad mixning.

Easy Guide

ROBUST

Kraftfullt motorblock i rostfritt stål för intensivt bruk.

INNOVATIV



HYGIENISK

Löstagbar mixerfot och kniv löstagbara för en enkel rengöring och underhåll.
Patenterat Robot-Coupe-system.



Variabelt varvtal för utökad kontroll över beredningarna.

INNOVATIV



PRAKTISK

Tappen på motorblockets undersida håller maskinen på plats och underlättar arbetet.

Tappen på motorblocket kan även användas som sladdvinda, vilket förlänger sladdens livslängd.

NYHET



EasyGrip:

Praktiskt lätt löstagbart handtag.

LÖSTAGBAR SLADD

- 1 Den nya patenterade sladdkopplingen "EasyPlug" gör det lätt att byta sladd, om den blivit skadad.
- 2 Den gröna indikeringslampan är släckt om sladden är defekt eller inte korrekt intryckt.



INNOVATIV





MP 350 Ultra

Effekt	440 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	9 500 v/m
Kniv, mixerfot, stav	Längd 350 mm - helt i rostfritt stål
Löstagbar kniv	✓
Löstagbar mixerfot	✓
Löstagbar stav	Nej
EasyPlug	✓
Mått	Längd 740 mm, Ø 125 mm
Bruttovikt*	6,2 kg
Tillbehör	Vägghängare - Ingår



MP 350 Ultra V.V.

Effekt	440 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	1500 - 9000 v/m (Konstantfartsregulator)
Kniv, mixerfot, stav	Längd 350 mm - helt i rostfritt stål
Löstagbar kniv	✓
Löstagbar mixerfot	✓
Löstagbar stav	Nej
EasyPlug	✓
Mått	Längd 740 mm, Ø 125 mm
Bruttovikt*	6,4 kg
Tillbehör	Vägghängare - Ingår

Välj modell:



MP 350 Ultra	Ref.	Kr
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L	

MP 350 Ultra V.V.	Ref.	Kr
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L	



Visptillsats

MP 350 Combi Ultra

Se sid 144

Välj tillbehör:

Extra tillbehör:	Ref.	Kr
EasyGrip, löstagbart handtag	27359	

MP 350 Ultra / MP 350 Ultra V.V.

* Inklusive emballage



Vägghängare

MP 450 Ultra

Effekt	500 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	9 500 v/m
Kniv, mixerfot, stav	Längd 450 mm - helt i rostfritt stål
Löstagbar kniv	✓
Löstagbar mixerfot	✓
Löstagbar stav	Nej
EasyPlug	✓
Mått	Längd 840 mm, Ø 125 mm
Bruttovikt*	6,3 kg
Tillbehör	Vägghängare - Ingår



Vägghängare

MP 450 Ultra V.V.

Effekt	500 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	1500 - 9000 v/m (Konstantfartsregulator)
Kniv, mixerfot, stav	Längd 450 mm - helt i rostfritt stål
Löstagbar kniv	✓
Löstagbar mixerfot	✓
Löstagbar stav	Nej
EasyPlug	✓
Mått	Längd 840 mm, Ø 125 mm
Bruttovikt*	6,5 kg
Tillbehör	Vägghängare - Ingår

Välj modell:



MP 450 Ultra	Ref.	Kr
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L	

MP 450 Ultra V.V.	Ref.	Kr
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L	



Visptillsats

MP 450 Combi Ultra

Se sid 144

Välj tillbehör:

Extra tillbehör:	Ref.	Kr
EasyGrip, löstagbart handtag	27359	

* Inklusive emballage



MP 550 Ultra

Effekt	750 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	9 000 v/m
Kniv, mixerfot, stav	Längd 550 mm - Helt i rostfritt stål
Löstagbar kniv	✓
Löstagbar mixerfot	✓
Löstagbar stav	Nej
Extra handtag	Löstagbart handtag, EasyGrip
Elektroniskt Booster System (EBS)	Nej
EasyPlug	✓
Mått	Längd 940 mm, Ø 125 mm
Bruttovikt*	6,6 kg
Tillbehör	Vägghängare - Ingår

Välj modell:



MP 550 Ultra	Ref.	Kr
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820LH	



MP 600 Ultra

Effekt	850 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	9 500 v/m
Kniv, mixerfot, stav	Längd 600 mm - Helt i rostfritt stål
Löstagbar kniv	✓
Löstagbar mixerfot	✓
Löstagbar stav	Nej
Extra handtag	Löstagbart handtag, EasyGrip
Elektroniskt Booster System (EBS)	Nej
EasyPlug	✓
Mått	Längd 980 mm, Ø 125 mm
Bruttovikt*	7,4 kg
Tillbehör	Vägghängare - Ingår

MP 600 Ultra	Ref.	Kr
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830LH	



MP 800 Turbo

Effekt	1000 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	9 500 v/m
Kniv, mixerfot, stav	Längd 740 mm - Helt i rostfritt stål
Löstagbar kniv	✓
Löstagbar mixerfot	✓
Löstagbar stav	✓
Extra handtag	Fabriksmonterat handtag i rostfritt
Elektroniskt Booster System (EBS)	✓
EasyPlug	✓
Mått	Längd 1 130 mm, Ø 125 mm
Bruttovikt*	9,2 kg
Tillbehör	Vägghängare - Ingår

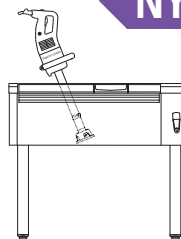
MP 800 Turbo	Ref.	Kr
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L	

* Inklusive emballage

STAVMIXER FÖR STEKBORD

I dag både kokar, steker och friterar de moderna stekborden. Därför har vi tagit fram en ny serie stavmixers. Kraften i motorn och längden på staven är anpassad till stekbordets volym och djup, för en enkel användning och rengöring.

NYHET



KRAFTFULL

Effektiv motor för hög prestanda och optimerad mixning.

ROBUST

Kraftfullt motorblock i rostfritt stål för intensivt och lång livslängd.



ERGONOMISK

Extra ergonomiskt handtag för maximal komfort. Fördelar vikten och underlättar arbetet.

HÅLLBAR / SÄKER

Föresedd med ett tätsystem på sex nivåer.

INNOVATIV

HYGIENISK

Löstagbar mixerfot och kniv för en enkel och effektiv rengöring. Ett patent från Robot-Coupe.



PRAKTISK

Ringens kring mixerfoten underlättar mixningen när stekbordet lutas och mixerfoten glider över underlaget.

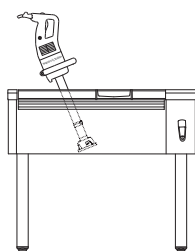
LÖSTAGBAR SLADD

- 1 Den nya patenterade sladdkopplingen "EasyPlug" gör det lätt att byta sladd, om den blivit skadad.
- 2 Den gröna indikeringslampan är släckt om sladden är defekt eller inte korrekt intryckt.



POWER MIXERS

STAVMIXER FÖR STEKBORD



CMP 300 V.V.

Effekt	350 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	2300 - 9600 v/m (Konstantfartsregulator)
Kniv, mixerfot, stav	Längd 300 mm - helt i rostfritt stål
Löstagbar kniv	✓
Förstärkt kupa	Nej
Löstagbar mixerfot	✓
Löstagbar stav	Nej
Extra handtag	Nej
Elektroniskt Booster System (EBS)	Nej
EasyPlug	✓
Mått	Längd 660 mm, Ø 94 mm
Bruttovikt*	3,9 kg
Tillbehör	Vägghängare - Ingår

MP 350 Ultra TP

Effekt	440 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	9 500 v/m
Kniv, mixerfot, stav	Längd 350 mm - Helt i rostfritt stål
Löstagbar kniv	✓
Förstärkt kupa	✓
Löstagbar mixerfot	✓
Löstagbar stav	Nej
Extra handtag	Löstagbart handtag, EasyGrip
Elektroniskt Booster System (EBS)	Nej
EasyPlug	✓
Mått	Längd 763 mm, Ø 125 mm
Bruttovikt*	8 kg
Tillbehör	Vägghängare - Ingår

MP 800 Turbo TP

Effekt	1 000 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	9 500 v/m
Kniv, mixerfot, stav	Längd 350 mm - Helt i rostfritt stål
Löstagbar kniv	✓
Förstärkt kupa	✓
Löstagbar mixerfot	✓
Löstagbar stav	✓
Extra handtag	Fabriksmonterat handtag i rostfritt
Elektroniskt Booster System (EBS)	✓
EasyPlug	✓
Mått	Längd 845 mm, Ø 125 mm
Bruttovikt*	8,2 kg
Tillbehör	Vägghängare - Ingår

Välj modell:



CMP 300 V.V.	Ref.	Kr
CMP 300 V.V. 230V/50/1	34230B	

MP 350 Ultra TP	Ref.	Kr
MP 350 Ultra TP 220-240V/50-60/1	34590L	

MP 800 Turbo TP	Ref.	Kr
MP 800 Turbo TP 220-240V/50-60/1	34790L	

VILKEN STAVMIXER TILL STEKBORDET ?

	Djup stekobord: 150-200 mm	Djup stekobord: 250-300+ mm
Volym, liter	< 30	50-100
Stavmixer	CMP 300 V.V.	MP 350 Ultra TP

* Inklusive emballage

KOMBI- / VISPserien

Mixer / visp: Mini MP Combi, CMP Combi och MP Combi.
Visp: CMP FW och MP FW.

KRAFTFULL

Effektiv motor: +15% kraft för optimerad mixning.

ANVÄNDARVÄNLIG

Enkel manövrerbar varvtalsväljare.

ERGONOMISK

Perfekt säkert grepp.

EFFEKTIV

Självreglerande varvtal för konstant kraft



EMULGERAR



Dressing, majonnäs, cocktail m.m.

MIXAR



Pannkakssmet, tomatås, vinägretter m.m.

BLANDAR



Couscous, rissallad, quinoa m.m.

VISPAR



Äggvita, chokladmousse, vispgräddor m.m.

VISPAR



Potatismos, sockerkakssmet m.m.

INNOVATIV



KRAFTFULLT VÄXELHUS I METALL

TÅLIGT

Kugghjulen är monterade mellan två metallfästen i aluminiumchassit. En kraftfull konstruktion för tunga kompakta beredningar.

HYGIENISKT

Visparna är tillverkade i ett stycke för en optimal hygien.

ERGONOMISKT

Enkel montering och isärtagning av både växelhus och vispar.



Mini MP 190 Combi

Effekt	270 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	Mixer: 2000 - 12500 v/m Visp: 350 - 1560 v/m
Kniv, mixerfot, stav	Längd 190 mm – helt i rostfritt stål
Löstagbar kniv	✓
Löstagbar mixerfot	✓
Löstagbar stav	✓
Växelhus i metall	✓
Löstagbar visp	✓
Mått	Totallängd med stav: 485 mm Totallängd med visp: 550 mm, Ø 78 mm
Bruttovikt*	2,7 kg
Tillbehör	Vägghängare - Ingår



Mini MP 240 Combi

Effekt	290 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	Mixer: 2000 - 12500 v/m Visp: 350 - 1560 v/m
Kniv, mixerfot, stav	Längd 240 mm – helt i rostfritt stål
Löstagbar kniv	✓
Löstagbar mixerfot	✓
Löstagbar stav	✓
Växelhus i metall	✓
Löstagbar visp	✓
Mått	Totallängd med stav: 535 mm Totallängd med visp: 550 mm, Ø 78 mm
Bruttovikt*	2,8 kg
Tillbehör	Vägghängare - Ingår

Välj modell:



Mini MP 190 Combi	Ref.	Kr
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770	

Mini MP 240 Combi	Ref.	Kr
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780	

Välj tillbehör:

	Mini MP 190 Combi		Mini MP 240 Combi	
Extra tillbehör:	Ref.	Kr	Ref.	Kr
Visptillsats Mini MP	27333		27333	

* Inklusive emballage



CMP 250 Combi

Effekt	310 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	Mixer: 2300 - 9600 v/m Visp: 500 - 1800 v/m (Konstantfartsregulator)
Kniv, mixerfot, stav	Längd 250 mm – helt i rostfritt stål
Löstagbar kniv	✓
Löstagbar mixerfot	✓
Löstagbar stav	✓
Växelhus i metall	✓
Löstagbar visp	✓
EasyPlug	✓
Mått	Total längd med stav 640 mm med visp 610 mm, Ø 125 mm
Bruttovikt*	5,6 kg
Tillbehör	Vägghängare - Ingår

Välj modell:



CMP 250 Combi	Ref.	Kr
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300B	

CMP 300 Combi

Effekt	350 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	Mixer: 2300 - 9600 v/m Visp: 500 - 1800 v/m (Konstantfartsregulator)
Kniv, mixerfot, stav	Längd 300 mm – helt i rostfritt stål
Löstagbar kniv	✓
Löstagbar mixerfot	✓
Löstagbar stav	✓
Växelhus i metall	✓
Löstagbar visp	✓
EasyPlug	✓
Mått	Totallängd med stav: 700 mm Totallängd med visp: 610 mm, Ø 125 mm
Bruttovikt*	5,7 kg
Tillbehör	Vägghängare - Ingår

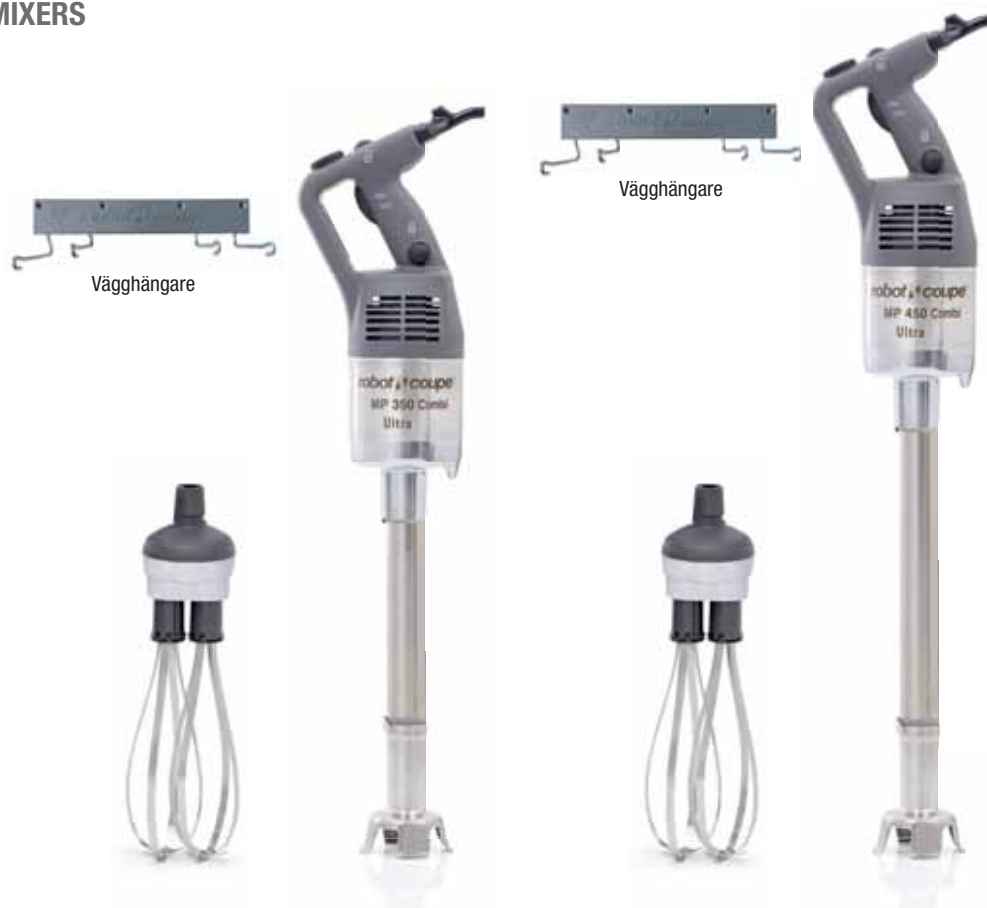
CMP 300 Combi	Ref.	Kr
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310B	

Välj tillbehör:

	CMP 250 Combi		CMP 300 Combi	
Extra tillbehör:	Ref.	Kr	Ref.	Kr
Visptillsats CMP Combi	27248		27248	
Mixertillsats	27249		27250	

* Inklusive emballage

POWER MIXERS



MP 350 Combi Ultra

Effekt	440 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	Mixer: 1500 - 9000 v/m Visp: 250 - 1500 v/m (Konstantfartsregulator)
Kniv, mixerfot, stav	Längd 350 mm – Helt i rostfritt stål
Löstagbar kniv	✓
Löstagbar mixerfot	✓
Löstagbar stav	✓
Växelhus i metall	✓
Löstagbar visp	✓
EasyPlug	✓
Mått	Totallängd med stav: 790 mm Totallängd med visp: 805 mm, Ø 125 mm
Bruttovikt*	7,9 kg
Tillbehör	Vägghängare - Ingår

Välj modell:



MP 350 Combi Ultra	Ref.	Kr
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L	

MP 450 Combi Ultra

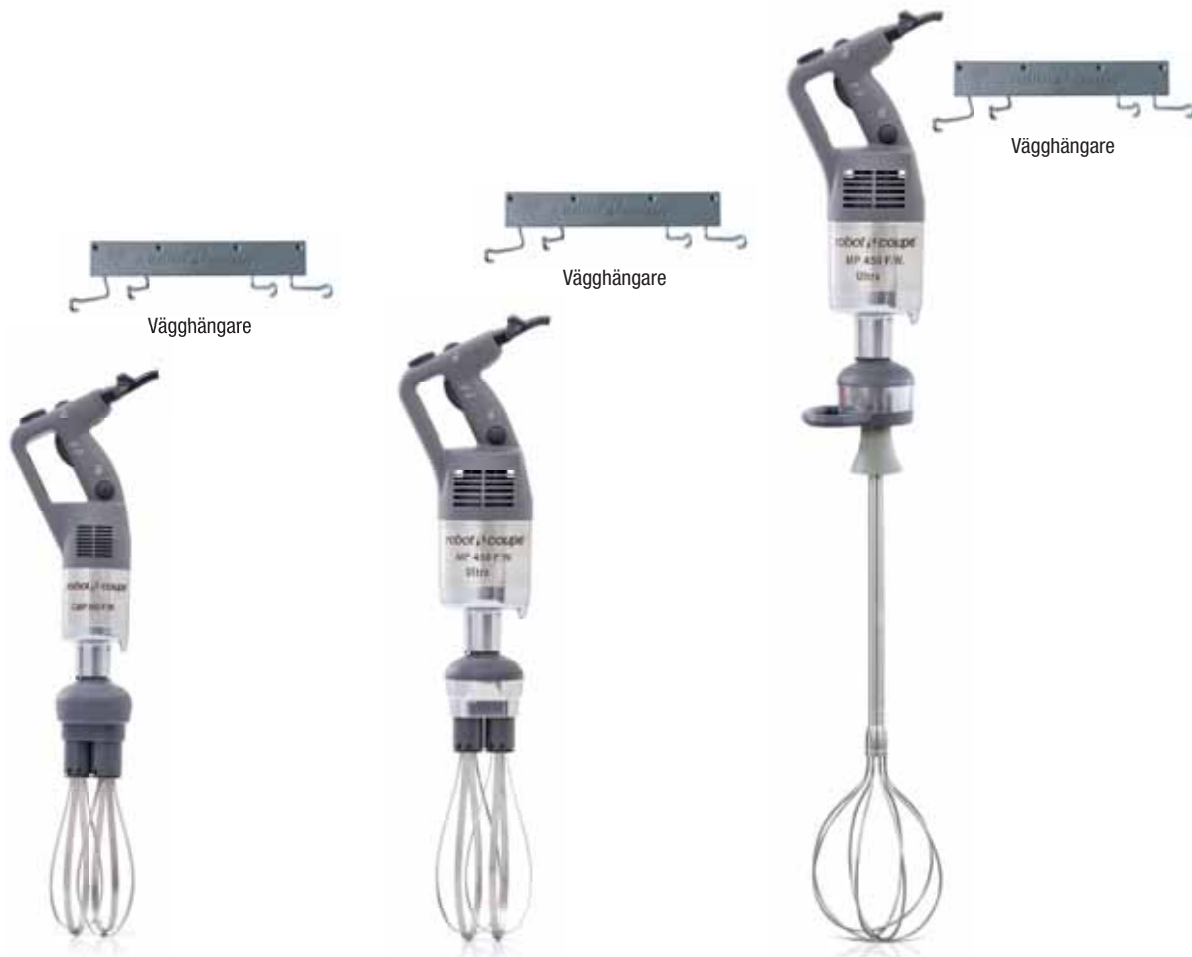
Effekt	500 W
Anslutning	1-fas 230 V
Varvtal	Mixer: 1500 - 9000 v/m Visp: 250 - 1500 v/m (Konstantfartsregulator)
Kniv, mixerfot, stav	Längd 450 mm – Helt i rostfritt stål
Löstagbar kniv	✓
Löstagbar mixerfot	✓
Löstagbar stav	✓
Växelhus i metall	✓
Löstagbar visp	✓
EasyPlug	✓
Mått	Totallängd med stav: 890 mm Totallängd med visp: 840 mm, Ø 125 mm
Bruttovikt*	8,2 kg
Tillbehör	Vägghängare - Ingår

MP 450 Combi Ultra	Ref.	Kr
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	34870L	

Välj tillbehör:

	MP 350 Combi Ultra		MP 450 Combi Ultra	
Extra tillbehör:	Ref.	Kr	Ref.	Kr
Visptillsats	27210		27210	
Blandningsverktyg	27355		27355	
Mixertillsats	39354		39355	
EasyGrip, löstagbart handtag	27359		27359	

* Inklusive emballage



CMP 250 FW

MP 450 FW Ultra

MP 450 XL FW Ultra

Effekt	310 W	500 W	500 W
Anslutning	1-fas 230 V	1-fas 230 V	1-fas 230 V
Varvtal	250 - 1500 v/m (Konstantfartsregulator)	250 - 1500 v/m (Konstantfartsregulator)	150 - 510 v/m (Konstantfartsregulator)
Visp	Löstagbar visp, 220 mm lång	Löstagbar visp, 280 mm lång	Löstagbart blandningsverktyg 690 mm långt
Växelhus i metall	-	✓	✓
EasyPlug	-	✓	✓
Mått	Längd 610 mm, Ø 125 mm	Längd 800 mm, Ø 125 mm	Längd 1 210 mm, Ø 175 mm
Bruttovikt*	4,7 kg	8,6 kg	8,6 kg
Tillbehör	Vägghängare - Ingår	Vägghängare - Ingår	Vägghängare - Ingår

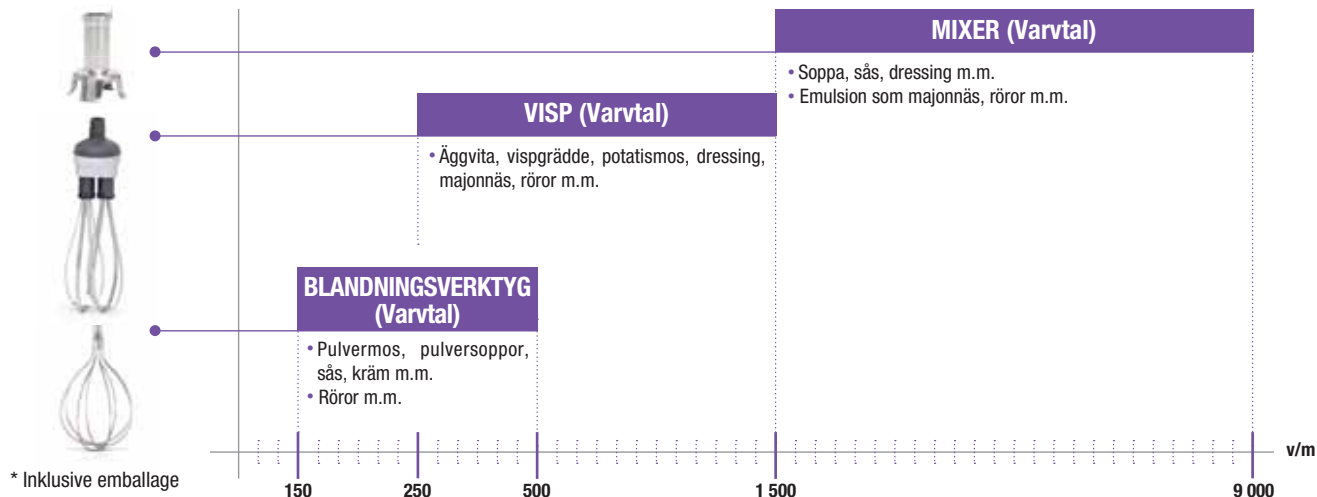
Välj modell:



CMP 250 FW	Ref.	Kr
CMP 250 FW 230V/50/1	34330B	

MP 450 FW Ultra	Ref.	Kr
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L	

MP 450 XL FW Ultra	Ref.	Kr
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L	



JUICE EXTRAKTOR



FÄRSKPRESSAD JUICE PÅ ETT ÖGONBLICK...

Färskpressad juice och måltidsdryck full av vitaminer och autentiska smaker uppskattas av alla. Våra juice extraktors används världen runt av: juicebarer, restauranger, hotell, skolor, äldreboenden, livsmedelsbutiker m fl. Alla snabba, effektiva och lätta att rengöra.



JUICE-EXTRAKTOR

INNOVATIV

STOR NEDMATARE

Ø 79 mm För hel frukt, bär och grönsaker.



AUTOMATISK NEDMATARE

- Unik konstruktion för snabb automatisk nedmatning.
- 25 cl på 6 sek.



INDUKTIONSMOTOR

Easy Guide

NYHET

Skvättfria tappar*:

- 1 Kanna / Mixerkanna
- 2 Glas



NYHET

SPILLBRICKA*

Stor praktisk spillbricka.



NYHET

SLUTTANDE SOCKEL*

För optimal avtappning av juicen.

MOTOR

- Kraftfull, tystgående induktionsmotor på 1000 W för intensivt bruk**.



RÅSAFTCYLINDERN

Cylindern lossas lätt med ett handgrepp för en enkel rengöring.



Utmatning av restprodukterna under bänk**.

TVÅ ALTERNATIV:



- 1 Uppsamlingskärl.

- 2 Kontinuerligt utkast till kärl under bänk**.



*J 80 Buffet och J 100

** Endast J 100

VÅRA ANVÄNDARE



RESTAURANGER, BARER, HÄLSO- OCH SJUKVÅRDEN m fl.

Färskpressad juice är inte enbart ett uppskattat inslag på menyn i barer och restauranger. Bidrar även till både matlust, närings- och vätskebalansen hos gäster på äldreboenden och patienter på sjukhus.



HOTELL, KONFERENS, SKOL- OCH PERSONALRESTAURANGER m. fl.

I självbetjäningen på hotellfrukosten, i matsalen, i buffén eller i caféet vill man inte gärna störa gästerna med bullriga krångliga maskiner. Robot-Coupe's råsftcentrifuger är alla tystgående och lätta att använda.



JUICEBARER, BUTIK m fl.

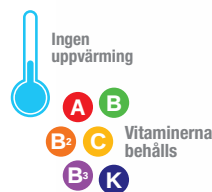
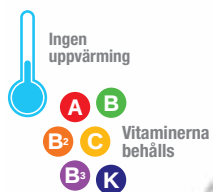
När kraven på kapacitet är extra stora behövs en råsftcentrifug från Robot-Coupe... J100 är framtagen för intensivt bruk. Med sin kraftfulla, tysta motor och möjlighet till evakuering av restprodukterna till en tunn under bänk är J100 det självklara valet.



Snabb avkastning på investeringen:

- Break-even efter endast 500 sålda glas.
- Marknadens bästa kapacitet (med de vanligaste frukterna och grönsakerna).

JUICE-EXTRAKTOR



J 80

Motor	Induktion
Effekt	700 W
Anslutning	1-fas 230 V
Kapacitet	120 l / tim.
Kärl	Rostfritt stål
Nedmatare	✓ Automatisk Ø 79 mm
Filter	Rostfritt stål
Rivplatta	Rostfritt stål
Avstånd tapp - spillbricka	155 mm
SERVERING: Glas	✓
Kanna	✓
Mixerkanna	-
Droppfri tapp	✓ 1 storlek
Sluttande sockel	-
Spillbricka	✓
Automatisk utmatning av restprodukter	✓
Genomskinligt uppsamlingskär	6,5 l
Rörmatare för kontinuerlig matning till kär under bänk.	-

J 80 Buffet



Induktion
700 W
1-fas 230 V
120 l / tim.
Rostfritt stål
✓ Automatisk Ø 79 mm
Rostfritt stål
Rostfritt stål
177 mm
✓
✓
-
✓ 2 storlekar
✓
✓ Stor kapacitet
✓
6,5 l
-

Välj modell:



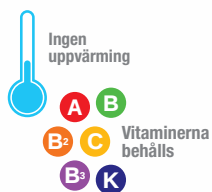
J 80	Ref.	Kr
J 80 230V/50/1	56000B	

J 80 Buffet	Ref.	Kr
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B	

Välj tillbehör:

Extra tillbehör:	Ref.	Kr
Sockel med spillbricka + lång tapp	49230	

J 80 alla modeller



J 100

Motor	Induktion
Effekt	1000 W
Anslutning	1-fas 230 V
Kapacitet	160 l / tim.
Kärl	Rostfritt stål
Nedmatare	✓ Automatisk Ø 79 mm
Filter	Rostfritt stål
Rivplatta	Rostfritt stål - Intensiv användning
Avstånd tapp - spillbricka	251 mm
SERVERING: Glas	✓
Kanna	✓
Mixerkanne	✓
Droppfri tapp	✓ 2 storlekar
Sluttande sockel	✓
Spillbricka	✓ Stor kapacitet
Automatisk utmatning av restprodukter	✓
Genomskinligt uppsamlingskärl	7,2 l
Rörmatare för kontinuerlig matning till kärl under bänk.	✓

Välj modell:



J 100	Ref.	Kr
J 100 230V/50/1	56100B	

Välj tillbehör:

J 100	Ref.	Kr
Extra tillbehör:		
Sockel med spillbricka + lång tapp	49230	



MINI JUICER

- Utviner juice från frukt, bär och grönsaker.
- Perfekt för bäsås (coulis).
- Silar soppa, sås, buljong m.m.



C 40

Motor	Induktion
Effekt	500 W
Voltage	1-fas 230 V
Varvtal	1 500 v/m
Kapacitet	12 l / tim.
Kärl	Komposit

Välj modell:

C 40	Ref.	Kr
C 40 230V/50/1	55040	

Bär-, frukt- och grönsaksjuice på ett ögonblick. Utmärkt för t ex gaspacho, tomatsås, kött- och fiskmarinader, smothies m.m.



Tomatsås för gaspacho och såser.



Juice för dryck, sorbet, marinader m.m.



SEPARATORER

Våra uppskattade separatorer är utvecklade för: sås, fond, frukt, bär och mycket annat som behöver silas och separeras. Perfekt för fisksuppa, tomatsås, coulis på jordgubb, vinbär och mycket annat. Lyfter smaker och spar tid.



SEPARATORER

MATARBRICKA

Kontinuerlig praktisk matning.



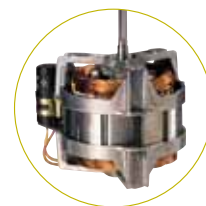
CYLINDERN

Cylindern separerar effektivt partiklarna.



SKOVELN

Skovelbladen roterar med 1500 v/m inuti cylindern.



INDUKTIONSMOTOR

FRÄMRE UTKAST

Beredningen tappas genom den främre utkastaröppningen (fri från bismaker eftersom ingredienserna endast separeras).



BAKRE UTKAST

Evakuering av restprodukterna; skal, kärnor, fibrer, skrovdelar m.m.



**Easy
Guide**



1 mm
(Standard)



**TOMAT, PAPRIKA,
ÄPPELKOMPOTT**



FISKSOPPA, SKALDJUR



2 mm



OLIVER



KÖRSBÄR, PLOMMON



3 mm



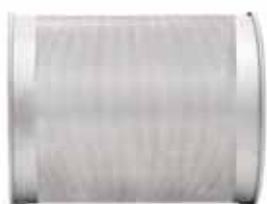
5 mm



APRIKOS



PERSIKA, KATRINPLOMMON



0,5 mm
Silar bort extremt små fibrer
och partiklar. Används som
komplement till cylinder 1 mm
under det sista avslutande
momentet.



SYLT



**VEGETABILISK DRYCK
(Kokos- / mandelmjölk)**

Välkommen för mer information.

**C 80****C 120****C 200 Industrimodell**

Motor	Induktion	Induktion	Induktion
Effekt	650 W	900 W	1 800 W
Anslutning	1-fas 230 V	3-fas 400 W	3-fas 400 W
Varvtal	1 500 v/m	1 500 v/m	1 500 v/m
Kapacitet	60 kg/h	120 kg/h	150 kg/h
Kontinuerlig inmatning	✓	✓	✓
Kontinuerlig utmatning	✓	✓	✓
Motorblock	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål
Cylinder	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål
Stativ	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål
Matare	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål
Bänkmodell	✓	-	-
Golvmodell	-	✓	✓
Cylinder	Cylinder 1 mm - Ingår	Cylinder 1 mm - Ingår	Cylinder 1 mm och 3 mm - Ingår

Välj modell:

C 80	Ref.	Kr
C 80 230V/50/1	55012	

C 120	Ref.	Kr
C 120 400V/50/3	55000	

C 200 Industrimodell	Ref.	Kr
C 200 Industrimodell 400V/50/3	55006	
C 200 V.V. 230V/50/1	55018	



Ansluts till jordfelsbrytare typ A.

Välj tillbehör:

	C 80		C 120 / C 200	
Extra tillbehör	Ref.	Kr	Ref.	Kr
Cylinder 0,5 mm	57009		57211	
Cylinder 1,5 mm	-	-	57042	
Cylinder 2 mm	-	-	57019	
Cylinder 3 mm	57008		57156	
Cylinder 5 mm	57023		57020	
Cylinder 1 mm	57007		57145	
Gummiskrapa till skoveln (Beställ 2 = 1 par.)	100338S		100702S	

BRÖDSKÄRARE

TP180 skär upp till 360 skivor per minut, med en tjocklek om 0,8 - 8 cm. Säker, lätt att använda och rengöra. Spar tid, pengar och "handleder" för alla som skär mycket bröd. Snabb avkastning på investeringen, upp till 20%.



Justerbar nedmatare med en diameter på 150 x 125 mm för alla typer av avlånga bröd. Mataren rymmer två baguetter samtidigt.

180-360 brödskivor per minut med en tjocklek om 0,8-8 cm, med ett perfekt resultat.

Robust konstruktion helt i rostfritt stål, lätt att rengöra.



Det automatiska säkerhetsbrytar-systemet stannar TP180 omedelbart om locket inte är korrekt låst, eller om den infraröda ljusspärren i utkastaröppningen bryts. Säkerhetssystemet stänger även av TP180 efter 1 minut om inget bröd finns i nedmataren.



Den rostfria kniven tas lätt bort i samband med rengöringen.



Uppsamlingsbricka för brödsmlur.



TP 180

Motor	Induktion
Effekt	350 W
Anslutning	1-fas 230 V
Utkast	180 - 360 skivor / min.
Maskinchassi	Helt i rostfritt stål
Säkerhetsbrytarsystem	Exklusivt infrarött säkerhetsbrytarsystem
Justerbart skärnitt	Ställbar från 0,8 - 8 cm
Bricka för brödsmlur	✓

Välj modell:

TP 180	Ref.	Kr
TP 180 230V/50/1	23001	

Välj tillbehör:

Extra tillbehör	Ref.	Kr
Stativ till TP180	27187	

TEKNISKA DATA

FOOD PROCESSORS					Mått (mm)						Vikt (kg)	
Beteckning	Ref.	Effekt (W)	1-fas	3-fas	Maskin			Maskin med emballage			Netto	Brutto*
					B	D	H	B	D	H		
R 101 XL 230V/50/1	22580	450	•		220	280	495	400	300	540	9	10
R 201 XL 230V/50/1	22570	550	•		220	280	555	400	300	540	10	11
R 201 XL Ultra 230V/50/1	22590	550	•		220	280	555	400	300	540	10	11
R 301 230V/50/1	2523	650	•		355	305	570	610	410	570	14	17
R 301 Ultra 230V/50/1	2547	650	•		355	305	570	610	410	570	14	17
R 401 230V/50/1	2425	700	•		320	305	570	610	410	570	18	20
R 402 230V/50/1	2453	750	•		320	305	590	610	410	570	21	23
R 402 400V/50/3	2433	750		•	320	305	590	610	410	570	22	24
R 402 V.V. 230V/50/1	2444	1 000	•		320	305	590	610	410	570	22	23
R 502 400V/50/3	2382	900		•	380	365	670	490	390	650	29	34
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390	1 500	•		380	365	670	490	390	650	30	35
R 752 400V/50/3	2113	1 800		•	380	365	710	490	390	650	33	38
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	1 500	•	•	380	365	710	490	390	650	34	38

GRÖNSAKSSKÄRARE					Mått (mm)						Vikt (kg)	
Beteckning	Ref.	Effekt (W)	1-fas	3-fas	Maskin			Maskin med emballage			Netto	Brutto*
					B	D	H	B	D	H		
CL 20 230V/50/1	22394	400	•		325	310	570	400	385	610	11	12
CL 30 Bistro 230V/50/1	24432	500	•		345	330	590	400	385	610	14	15
CL 40 230V/50/1	24570	500	•		345	330	590	400	385	610	14	15
CL 50 230V/50/1	24440	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 400V/50/3	24446	550		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra 230V/50/1	24465	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra 400V/50/3	24473	550		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453	550	•		390	340	610	400	390	640	20	22
CL 52 230V/50/1	24490	750	•		360	340	690	400	390	800	26	28
CL 52 400V/50/3	24498	750		•	360	340	690	400	390	800	26	28
CL 52 Pizza 400V/50/3	24498	750		•	360	340	690	400	390	800	26	28
CL 55 Tryckmatare 400V/50/3	2214	1 100		•	700	359	1 100	1 120	785	510	35	54
CL 55 2-Matare 400V/50/3	2211	1 100		•	865	396	1 270	1 120	785	510	42	61
CL 60 Tryckmatare 400V/50/3	2319	1 500		•	335	560	1 160	1 120	800	900	57	83
CL 60 V.V. Tryckmatare 230V/50/1	2323	1 500	•		335	560	1 160	1 120	800	900	57	83
CL 60 2-Matare 400V/50/3	2325	1 500		•	460	770	1 355	1 120	800	900	69	95
CL 60 V.V. 2-Matare 230V/50/1	2329	1 500	•		460	770	1 355	1 120	800	900	69	95

* Inklusive emballage

SNABBHACKAR					Mått (mm)						Vikt (kg)	
Beteckning	Ref.	Effekt (w)	1-fas	3-fas	Maskin			Maskin med emballage			Netto	Brutto*
					B	D	H	B	D	H		
R 2 B 230V/50/1	22113	550	•		200	280	350	400	300	540	9	11
R 2 230V/50/1	22100	550	•		200	280	350	400	300	540	9	11
R 3 1500 230V/50/1	22382	650	•		210	320	400	400	300	540	10	11
R 3 3000 230V/50/1	22388	650	•		210	320	400	400	300	540	12	13
R 4 400V/50/3	22437	900		•	225	305	440	400	300	540	17	18
R 4 1500 230V/50/1	22430	700	•		225	305	440	400	300	540	13	14
R 4 V.V. 230V/50-60/1	22411	1 000	•		225	305	460	400	300	540	17	18
R 5 - 1V 230V/50/1	24608	750	•		280	365	510	490	390	650	21	23
R 5 - 2V 400V/50/3	24614	1 500		•	280	365	510	490	390	650	21	24
R 5 V.V. 230V/50/1	24620	1 500	•		280	365	510	490	390	650	22	24
R 7 400V/50/3	24658	1 500		•	280	365	540	490	390	650	23	25
R 7 V.V. 230/50-60/1	24709	1 500		•	280	365	540	490	390	650	23	26
R 8 400V/50/3	21291	2 200		•	315	545	585	700	470	700	37	45
R 8 V.V. 230V/50/1	21285	2 200	•		315	545	585	700	470	700	38	47
R 8 SV 400V/50/3	2040	2 200		•	315	545	585	700	470	700	38	47
R 10 400V/50/3	21391	2 600		•	345	560	660	700	470	700	42	51
R 10 V.V. 230V/50/1	21385	2 600	•		345	560	660	700	470	700	47	54
R 10 SV 400V/50/3	2044	2 600		•	345	560	660	700	470	700	47	54
R 15 400V/50/3	51491	3 000		•	370	615	680	765	465	780	50	59
R 15 V.V. 380-480V/50-60/3	51487	3 000		•	370	615	680	765	465	780	50	59
R 15 SV 400V/50/3	2048	3 000		•	370	615	680	765	465	780	50	59
R 20 400V/50/3	51591	4 400		•	380	630	760	765	465	780	77	86
R 20 V.V. 380-480V/50-60/3	51587	4 400		•	380	630	760	765	465	780	77	86
R 20 SV 400V/50/3	2052	4 400		•	380	630	760	765	465	780	77	86
R 23 400V/50/3	51331C	4 500		•	700	600	1 250	800	700	1260	110	142
R 30 400V/50/3	52331C	5 400		•	720	600	1 250	800	700	1260	126	148
R 45 400V/50/3	53331C	10 000		•	760	600	1 400	990	690	1400	172	195
R 60 400V/50/3	54331C	11 000		•	810	600	1 400	990	690	1400	187	212

Robot Cook®					Mått (mm)						Vikt (kg)	
Beteckning	Ref.	Effekt (w)	1-fas	3-fas	Maskin			Maskin med emballage			Netto	Brutto*
					B	D	H	B	D	H		
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R	1 800	•		225	340	520	410	310	590	14	16

* Inklusive emballage

TEKNISKA DATA

Blixer®					Mått (mm)						Vikt (kg)	
Beteckning	Ref.	Effekt (W)	1-fas	3-fas	Maskin			Maskin med emballage			Netto	Brutto*
					B	D	H	B	D	H		
Blixer® 2 230V/50/1	33228	700	•		210	280	390	400	300	540	10	11
Blixer® 3 230V/50/1	33197	750	•		240	305	445	400	300	540	12	13
Blixer® 4 - 1V 230V/50/1	33208	900	•		240	330	480	400	300	540	14	15
Blixer® 4 - 2V 400V/50/3	33215	1 000		•	240	305	445	400	300	540	14	15
Blixer® 4 V.V. 230V/50-60/1	33280	1 100	•		240	330	480	400	300	540	16	17
Blixer® 5 - 1V 230V/50/1	33259	1 500	•		280	365	540	490	390	650	21	24
Blixer® 5 - 2V 400V/50/3	33259	1 500		•	280	365	540	490	390	650	21	24
Blixer® 5 V.V. 230V/50-60/1	33266	1 500	•		280	365	540	490	390	650	22	24
Blixer® 7 400V/50/3	33269	1 500		•	280	365	570	490	390	650	23	25
Blixer® 7 V.V. 230V/50-60/1	33295	1 500	•		280	365	570	490	390	650	23	25
Blixer® 8 400V/50/3	21311	2 200		•	315	545	605	700	470	800	39	47
Blixer® 8 V.V. 230V/50/1	21305	2 200	•		315	545	605	700	470	800	39	47
Blixer® 10 400V/50/3	21411	2 600		•	315	545	680	700	470	800	42	51
Blixer® 10 V.V. 230V/50/1	21405	2 600	•		315	545	680	700	470	800	42	51
Blixer® 15 400V/50/3	51511	3 000		•	315	545	700	765	465	780	50	59
Blixer® 15 V.V. 400V/50/3	51507	3 000		•	315	545	700	765	465	780	50	59
Blixer® 20 400V/50/3	51611	4 400		•	380	630	780	765	465	780	77	86
Blixer® 20 V.V. 400V/50/3	51607	4 400		•	380	630	780	765	465	780	77	86
Blixer® 23 400V/50/3	51341	4 500		•	700	600	1 250	800	700	1260	110	142
Blixer® 30 400V/50/3	52341	5 400		•	720	600	1 250	800	700	1260	131	154
Blixer® 45 400V/50/3	53341	10 000		•	760	600	1 400	990	690	1400	172	195
Blixer® 60 400V/50/3	54341	11 000		•	810	600	1 400	990	690	1400	187	210

* Inklusive emballage

STAVMIXERS / VISP					Mått (mm)					Vikt (kg)	
Beteckning	Ref.	Effekt (w)	1-fas	3-fas	Maskin		Maskin med emballage			Netto	Brutto*
					Ø	H	B	D	H		
MicroMix 230V/50/1	34900	220	•		61	430	435	155	75	1	1
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	34740	240	•		78	455	455	190	115	1	2
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750	270	•		78	485	455	190	115	2	3
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760	290	•		78	535	455	190	115	2	3
CMP 250 V.V. 230V/50/1	34240B	310	•		94	650	690	230	130	3	4
CMP 300 V.V.230V/50/1	34230B	350	•		94	660	690	230	130	3	4
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250B	400	•		94	700	690	230	130	4	4
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L	440	•		125	740	930	275	155	5	7
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L	440	•		125	740	930	275	155	5	6
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L	500	•		125	840	930	275	155	5	6
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L	500	•		125	840	930	275	155	5	7
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820H	750	•		125	940	930	275	155	5	7
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830H	850	•		125	980	930	275	155	6	7
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L	1 000	•		125	1 130	695	400	235	7	9
MP 350 Ultra TP 230V/50/1	34590L	440	•		125	763	930	275	155	5	8
MP 800 Turbo TP 230V/50/1	34790L	1 000	•		125	845	930	275	155	6	8
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770	270	•		78	485	455	190	115	2	3
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780	290	•		78	535	455	190	115	2	3
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300B	310	•		125	640	560	345	130	3	6
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310B	350	•		125	700	560	345	130	3	6
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L	440	•		125	790	930	275	155	6	8
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	34870L	500	•		125	890	930	275	155	6	8
CMP 250 FW 230V/50/1	34330A	310	•		125	610	560	345	130	3	6
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L	500	•		125	800	930	275	155	6	9
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L	500	•		175	1 210	930	275	155	5	9

JUICE EXTRAKTOR					Mått (mm)						Vikt (kg)	
Beteckning	Ref.	Effekt (w)	1-fas	3-fas	Maskin			Maskin med emballage			Netto	Brutto*
					B	D	H	B	D	H		
J 80 230V/50/1	56000B	700	•		235	535	500	465	285	530	11	13
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B	700	•		260	565	595	790	292	535	11	13
J 100 230V/50/1	56100B	1 000	•		260	565	630	790	292	530	14	15
C 40 230V/50/1	55040	500	•		240	280	645	400	300	540	10	11

* Inklusive emballage

TEKNISKA DATA

SEPARATORER					Mått (mm)						Vikt (kg)	
Beteckning	Ref.	Effekt (w)	1-fas	3-fas	Maskin			Maskin med emballage			Netto	Brutto*
					B	D	H	B	D	H		
C 80 230V/50/1	55012	650	•		610	360	540	665	475	560	17	21
C 120 230-400V/50/3	55000	900		•	1 030	400	860	880	585	885	32	46
C 200 230-400V/50/3	55006	1 800		•	1 030	400	860	880	585	885	40	54
C 200 V.V. 230V/50/1	55018	1 800	•		1 030	400	860	880	585	885	45	59

BRÖDSKÄRARE					Mått (mm)						Vikt (kg)	
Beteckning	Ref.	Effekt (w)	1-fas	3-fas	Maskin			Maskin med emballage			Netto	Brutto*
					B	D	H	B	D	H		
TP 180 230V/50/1	23001	350	•		335	385	920	550	400	980	23	29

* Inklusive emballage

ALLMÄNNA FÖRSÄLJNINGSVILLKOR

INLEDNING

Robot-Coupe utvecklar och tillverkar högkvalitativa beredningsmaskiner för yrkesbruk, för den franska marknaden och för export världen runt. Tillverkningen sker i hjärtat av Bourgogne, känt för sina viner och sitt stora matlagningskunnande, vilket återspeglas i produktsortimentet. Produkterna säljs via agenter och återförsäljare. Att återsälja Robot-Coupe's produkter innebär ett ansvar för att varumärket förvaltas på allra bästa sätt, och att produkterna marknadsförs, säljs och administreras i enlighet med Robot-Coupe's intresse, allmänna försäljningsvillkor samt eventuellt särskilt ingångna avtal. En agent eller återförsäljare till Robot-Coupe har både skyldigheter och rättigheter.

ALLMÄNT

Artikel 1 :

Robot-Coupe's allmänna försäljningsvillkor omfattar samtliga marknader och kunder i världen. Enligt Franska Handelsbalkens artikel L441-6 utgör dessa allmänna försäljningsvillkor den juridiska grunden för all handel med Robot Coupe, med undantag för eventuella förbehåll framställt skriftligen och i överenskommelse med Robot-Coupe, samt eventuellt övriga skriftligen särskilt ingångna avtal. Inga avvikelser från dessa allmänna försäljningsvillkor kan göras utan särskilt skriftligt tillstånd. En beställning till Robot-Coupe innebär att dessa allmänna försäljningsvillkor accepteras av köparen. Robot-Coupe äger rätt avvisa inkommen beställning om misstanke finns att villkoren i dessa allmänna försäljningsvillkor kan komma att brytas av köparen.

PRISER OCH RABATTER

Artikel 2 :

Robot-Coupe's priser följer en upprättad basprislista upprättad den första maj varje år, och giltig under ett år. Den beställda och levererade varan faktureras i enlighet med den prislista som gällde när varan expedieras från Robot-Coupe's fabrik eller lager.

LEVERANSTIDER

Artikel 3 :

Den leveranstid som anges på orderbekräftelsen är den beräknade leveransdagen från fabrik. Leveransförseningar ger inte rätt till prisavdrag, skadestånd eller rätt att häva köpet.

Artikel 4 :

I de fall köparen, efter överenskommelse med Robot-Coupe, senarelägger leveransen kan köparen krävas på ersättning för merkostnader relaterade till lagerhantering och övrig administration. Senareläggning begärd av köparen förändrar inte betalningsvillkoren.

TRANSPORTER - LEVERANSER

Artikel 5 :

Oavsett leveransens: destinationsort, transportsätt och leveransvillkor, sker transporten och samtliga relaterade handlingar på köparens risk. Det åligger köparen, vid ankomsten av godset, kontrollera att den levererade varan eller varorna överensstämmer med beställningen, samt att godset inte är skadat.

REKLAMATIONER - RETURER

Artikel 6 :

Köparen skall, vid godsets ankomst, kontrollera att den överensstämmer med beställningen och att godset inte är skadat. Eventuell reklamation skall göras till Robot-Coupe inom åtta dagar efter den dag produkterna tagits emot.

Artikel 7 :

En reklamerad vara, enligt artikel 6, byts ut eller repareras. Skadestånd utgår inte, vilka anledningarna än är.

Artikel 8 :

En produkt kan inte returneras utan föregående samtycke från Robot-Coupe. Returnerade produkter skall vara i gott skick och aldrig ha tagits i bruk. Returnerat gods skall medföljas av en tydlig och kortfattad förklaring till returen.

BETALNING

Artikel 9 :

Enligt Franska Handelsbalkens artikel L 441 -6 äger Robot-Coupe rätt till en räntebaserad förseningsavgift om 12 % per år om betalningen inte skett dagen efter det betalningsdatum som angets på fakturan. Utöver förseningsavgiften, om inte uppskov ansökts och givits av Robot Coupe, äger Robot Coupe rätt:

- att kräva omedelbar betalning av den förfallna fakturan.
- att kräva skadestånd i enlighet med Civilbalkens artikel 1229, motsvarande ett belopp av 15 % av det förfallna beloppet, plus lagligt fastställd ränta och eventuella juridiska kostnader.

Om köparen vid föregående beställning brutit mot Robot-Coupe's försäljningsvillkor, t.ex. försenad betalning, äger Robot-Coupe rätt att vägra leverans, temporärt eller under obestämd tid.

GARANTI :

Artikel 10 :

Fel som uppkommit genom material- eller tillverkningsfel inom ett år från leveransdatumet täcks av Robot-Coupe's tillverkningsgaranti. Garantin gäller enbart om produkterna förvarats, brukats och underhållits enligt Robot-Coupe's instruktioner och anvisningar. Garantin täcker exempelvis inte (listan är inte komplett) fel som uppstått på grund av:

- felaktig användning eller bruk för ett ändamål varan inte är avsedd.
- brist på rengöring, underhåll eller lämplig förvaring.
- produktens normala åldrande.
- Ingrepp på eller ändringar av produkten, vilka inte överensstämmer med rekommendationerna från Robot-Coupe.
- force majeure eller en händelser som ligger utanför Robot-Coupe's kontroll.
- övriga anledningar Robot-Coupe inte kan sägas vara är ansvarig för.

I samtliga fall är garantin begränsad till byte av den defekta komponenten. Inga andra ersättningar eller skadestånd utgår i samband med garantiåtagandet. Reparation, förändring eller byte av maskinkomponenter under garantitiden medför inte att garantitiden förlängs.

Artikel 11 :

Agent och återförsäljare administrerar och svarar för Robot-Coupe's tillverkningsgaranti gentemot slutkunden. Kostnader för administration, transporter med mera relaterade till garantiarbetet omfattas inte av garantin. Sådana kostnader skall täckas av återförsäljarens köpekontrakt med slutkunden. Det pris som återförsäljare fakturerar sin kund skall inte bara omfatta inköpskostnaden för varorna, utan även täcka eventuella framtida administrativa och logistiska kostnader i samband med ett garantiarbete. Robot-Coupe är således inte ansvarig för direkta eller indirekta kostnader som orsakats agent eller återförsäljare i samband med Robot-Coupe's tillverkargaranti.

ÅGANDERÄTTSFÖRBEHÅLL

Artikel 12 :

De levererade varorna är Robot-Coupe's egendom fram till dess att hela köpeskillingen betalts. Om betalningen inte sker inom betalningstiden äger Robot-Coupe rätt att ta tillbaka de obetalda varorna. I förekommande fall äger Robot Coupe rätt att annullera beställningen. De delbetalningar som eventuellt har utförts äger Robot-Coupe rätt att behålla. Öenighet rörande retur av obetalda varor regleras av domstol. Brådskanie ärenden kan interimt avgöras av Franska Handelsdomstolen i Créteil.

Risköverföring

Levererade varor förblir Robot-Coupe's egendom till dess att hela beloppet betalts. Köparen är dock ansvarig för de levererade varorna så fort de levererats. Det åligger köparen att teckna försäkring mot stöld eller annan skada som kan komma att uppstå på de levererade varorna.

Återförsäljning

Levererade varor är Robot-Coupe's egendom till dess att varorna är helt betalda. Intill dess är det inte tillåtet att sälja varan vidare. Dock accepterar Robot-Coupe att köparen för den egna verksamheten återsäljer varorna under förutsättning att köparen omedelbart vid försäljningen betalar hela det återstående fakturerade beloppet. Intill dess att full betalning skett förvaltar köparen Robot-Coupe:s egendom, och den utestående fordran är pantförskriven till Robot-Coupe's förmån enligt Civilbalkens artikel 2071.

Transport eller lager

Om köparen överlämnar varorna till ett transportföretag eller ett magasin skall denne underteckna ett dokument där varornas artikelnummer och antal noteras. Robot-Coupe's bestämmelser om äganderättsförbehåll skall klart och tydligt framgå av dokumentet.

Utmätning

Så länge en vara inte är helt betald är köparen skyldig att inom ett dygn informera Robot-Coupe om att produkterna utmätts till förmån för tredje part. Köparen är även skyldig informera tredje part (konkursförvaltare) om Robot-Coupe's äganderättsförbehåll.

Ackord och konkursförfarande

I de fall köparen är föremål för ackord eller konkursförfarande äger Robot-Coupe, enligt förordningarna i Franska Handelsbalkens artikel L 621 -115, rätt till varorna under tre månader räknat från tillkännagivandet av ackordet eller konkursen.

ROBOT-COUPES VARUMÄRKE OCH ÖVRIGA IMMATERIELLA RÄTTIGHETER

Artikel 13 :

Bortsett från bestämmelserna i köpeavtalet äger köparen inte rätt att använda sig av Robot Coupe:s varumärke, samt mer generellt Robot-Coupes immateriella rättigheter: marknads föringsmaterial, fotografier, texter, broschyrer, recept med mera utan skriftligt tillstånd från Robot-Coupe. Marknadsföringsmaterial som i huvudsak eller i bisak använder sig av varumärket Robot-Coupe skall skriftligen tillställas Robot- Coupe för godkännande.

BEHANDLING AV ELEKTRONISKT AVFALL

Artikel 14 :

I de fall levererade varor utgörs av sådan elektrisk eller elektronisk utrustning som avses i dekret 2005-829 från den 20/07/2005, vilket införlivar EU-direktiv 2002-96 från den 27/01/2003, om ingenting annat har överenskommits, skall köparen administrera och bekosta destruktionen av detta avfall, under de villkor som fastställs i artikel 21 och 22 i ovannämnda dekret.

På begäran är köparen skyldig till Robot-Coupe överlämna handlingar som styrker att destruktionen av de varor som levererats enligt köpekontraktet skett i enlighet med ovan nämnda regelsystem. Om dessa handlingar inte överlämnas till Robot-Coupe anses köparen ha underlåtit att uppfylla de förpliktelser som tillfaller köparen. Köparen är därför skyldig ersätta Robot-Coupe för hela den skada som eventuellt tillfogats Robot Coupe.

REKLAMATIONER

Artikel 15 :

Klagen på ett ingånget avtal som omfattas av Robot-Coupe's allmänna försäljningsvillkor skall ske inom 12 månader, därefter en klagan inte möjlig.

FORCE MAJEURE

Artikel 16 :

Om force majeure uppstår uppskjuts verkställandet av dessa allmänna försäljningsvillkor. Till force majeure räknas alla händelser utanför av Robot-Coupe's kontroll vilka utgör ett hinder för Robot-Coupe's normala verksamhet. Exempel på force majeure är: naturkatastrofer, eldsvådor, översvämningar, hel eller partiell strejk med mera, vilka hindrar Robot-Coupe, underleverantörer och transportföretagens normala verksamhet.

Artikel 17 :

Robot-Coupe förbehåller sig rätten att utan förvarning utföra förändringar på och i produkter, vilka beskrivs i Robot-Coupe's broschyrer, instruktionsböcker samt övrigt företags- och marknads föringsmaterial.

TVISTER

Artikel 18 :

All försäljning och ingångna avtal relaterade till Robot Coupe:s försäljningsverksamhet lyder under Fransk lagstiftning. Samtliga tvister om samt tillämpning och tolkning av dessa allmänna försäljningsvillkor skall avgöras av Handelsdomstolen i Créteil.



Försäljning - Sverige:

08-570 339 67

E-mail / Order: sweden@robot-coupe.com
Haukadalsgatan 10, 164 40 Kista

Huvudkontor:

sweden@robot-coupe.com
Tel : + 33 1 43 98 88 33

48 rue des Vignerons - 94300 Vincennes - France

Reservdelar, tillbehör, service:

RMS Service Partners

08-514 936 60

info@servicepartner-rms.se
Haukadalsgatan 10, 164 40 Kista

www.robot-coupe.com