

robot coupe®



КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР КУТТЕР / ОВОЩЕРЕЗКА
R 301 • R 301 Ultra

НОВИНКА



ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

▶ функция КУТТЕРА

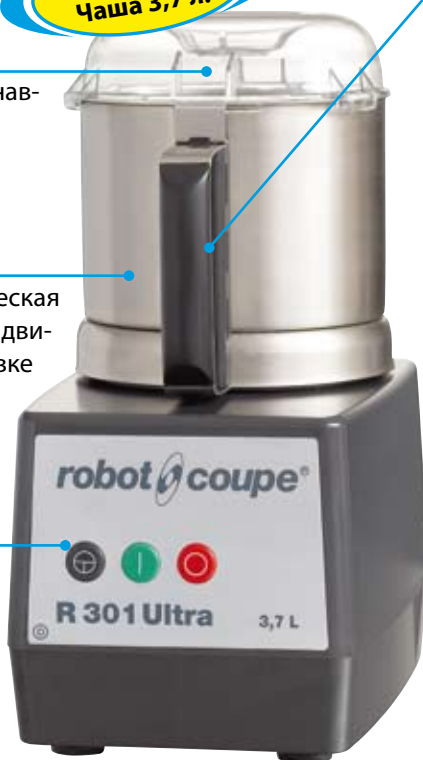
Все виды нарезки, измельчения, замешивания теста, размалывания и перемешивания

НОВИНКА
Чаша 3,7 л!

Новая крышка легко устанавливается на емкость.

Новая магнито-механическая система защиты и тормоз двигателя приводят к остановке ножа в момент открытия крышки.

Модели R301 и R301 Ultra имеют **импульсное управление** для обеспечения высокой точности нарезки.



Модели R301 и R301 Ultra имеют **ручку** для удобного захвата и облегчения работы.

Аппараты поставляются с гладким ножом со съёмным колпачком.



По спецзаказу:

- **зубчатый нож** для размалывания и замешивания теста,
- **нож с мелкими зубьями** для измельчения петрушки.



▶ функция ОВОЩЕРЕЗКИ

Большая воронка (площадь 104 см²) для нарезки объемных овощей, таких как капуста, сельдерей, салат или томаты.



Автоматический запуск аппарата при опускании толкателя обеспечивает удобство и быстроту работы.

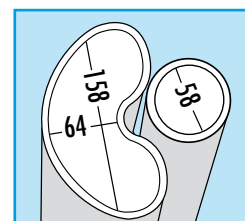
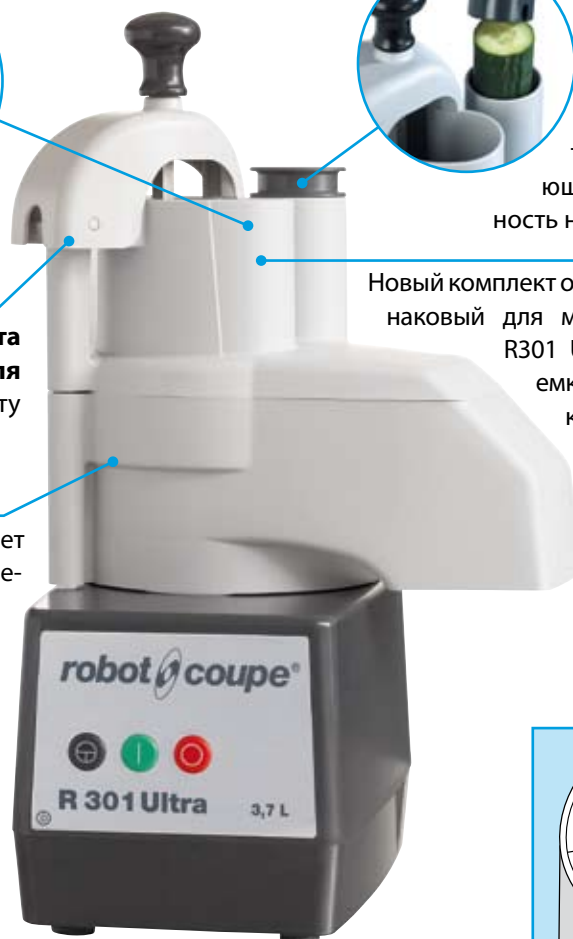
Новый диск-сбрасыватель улучшает сброс готового продукта и обеспечивает высокое качество нарезки нежных подкутов.

Доступно 23 различных ножа из нержавеющей стали, позволяющих удовлетворить все потребности в нарезке фруктов и овощей: ломтики, шинковка, терка, волнистая нарезка и соломка.

Круглая воронка (Ø 58 мм) для нарезки длинных овощей и деликатной нарезки нежных продуктов, обеспечивающая высокую точность нарезки.



Новый комплект овощерезки, одинаковый для моделей R301 и R301 Ultra, состоит из емкости овощерезки и крышки. **Емкость и крышка съёмные для удобства очистки.**



Кухонный процессор Куттер/Овощерезка



Преимущество модели:

- **2 аппарата в 1!**
1 куттер-мясорубка и 1 овощерезка на одном блоке двигателя.
- **Универсальность:**
Нарезает, перемешивает, размалывает, измельчает и с помощью 23 дисков из нержавеющей стали производит все виды нарезки: ломтики, шинковку, терку и соломку с точностью и высоким качеством. По мере использования вы откроете разнообразные возможности аппарата.
- **Эффективность:**
1-2 минут достаточно для приготовления майонеза, рубленого бифштекса, морковного или яблочного пюре.
- **Надежность:**
Асинхронный двигатель, предназначенный для интенсивной работы, характеризуется высокой надежностью и долговечностью.



Число порций:

от 10 до 70



Назначение:

Рестораны, фабрики-кухни.



Коротко:

- Эффективные, надежные кухонные процессоры Robot-Coupe (12 моделей) помогут вам удовлетворить профессиональные нужды любого учреждения на 10-400 порций.
- Любая модель данной гаммы обеспечивает значительный выигрыш в производительности и экономию времени.



▶ Функция соковыжималки

Соковыжималка выжимает сок из апельсинов, лимонов, грейпфрутов и других цитрусовых. Она состоит из корзинки и конуса и легко вставляется в емкость куттера.



▶ Самое большое разнообразие нарезки!



6 СЛАЙСЕР

1 mm

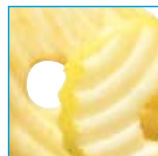


6 mm



1 ВОЛНИСТАЯ НАРЕЗКА

2 mm

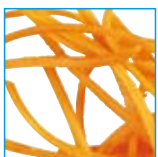


10 ТЕРКА

1,5 mm



9 mm



6 СОЛОМКА

2 x 2 mm



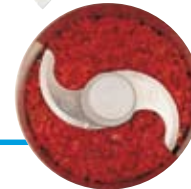
8 x 8 mm



▶ Ножи



ГЛАДКИЙ НОЖ



Напр.: рубка мяса, соуса и др. операции...



НОЖ С МЕЛКИМИ ЗУБЬЯМИ



Напр.: измельчение зелени, фрукт. пюре...



ЗУБЧАТЫЙ НОЖ



Напр.: дробление орехов, размалывание, замес теста....

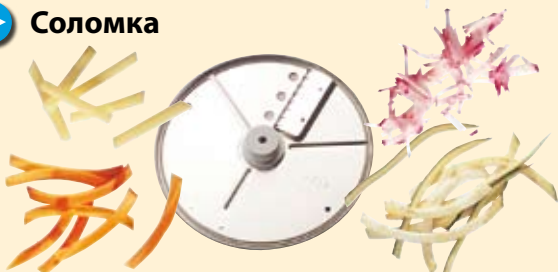


▶ Слайсер



	№ по кат.
1 мм	27051
2 мм	27555
3 мм	27086
4 мм	27566
5 мм	27087
6 мм	27786
волнистая 2 мм	27621

▶ Соломка



	№ по кат.
2 x 2 мм	27599
2 x 4 мм	27080
2 x 6 мм	27081
4 x 4 мм	27047
6 x 6 мм	27610
8 x 8 мм	27048

▶ Терка



	№ по кат.
1,5 мм	27588
2 мм	27577
3 мм	27511
6 мм	27046
9 мм	27632
драники	27191
редька 0,7 мм	27078
редька 1 мм	27079
редька 1,3 мм	27130
пармезан	27764

▶ Индукционный двигатель



- **Асинхронный двигатель промышленного изготовления, предназначенный для интенсивной работы**, характеризуется высокой мощностью, надежностью, долговечностью и низким уровнем шума..
- **Не требует техобслуживания:** отсутствие изнашивающихся деталей (без щеток).
- Все аксессуары имеют непосредственный привод от двигателя :
 - **увеличенная выходная мощность**
 - отсутствие сложной системы редуктора.
- **Вал двигателя из нержавеющей стали.**

Норма
ЕС

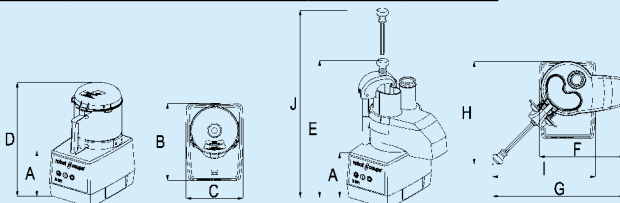
Характеристики

Вес (кг)

	Характеристики					Вес (кг)	
	Блок двигателя	Комплект куттера	Комплект овощерезки	Мощность (Вт)	Напряжение* (А)	нетто	в упаковке
R301	Однофазный 1500 об/мин	3,7 л Составной материал	Нержавеющая сталь Набор из 23 дисков	650	400 В/1 50 Гц 1,7	15	18
R301 Ultra	Однофазный 1500 об/мин	3,7 л Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь Набор из 23 дисков	650	400 В*/3 50 Гц 3	15	18

Размеры (мм)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
R301	205	304	226	427	570	340	525	405	410	726
R301 Ultra	205	304	226	427	570	340	525	405	410	726



* Предусмотрены и другие параметры напряжения

robot coupe®

Изготовлено во Франции компанией
ROBOT-COUCPE s.n.c. :

Генеральная дирекция, Франция,
Международная дирекция и маркетинг:
Tél.: 01 43 98 88 33 - Fax: 01 43 74 36 26
48, rue des Vignerons - BP 157
94305 Vincennes Cedex - France
email: international@robot-coupe.com
www.robot-coupe.com

ДИСТРИБЬЮТОР

НОРМЫ:

Аппараты соответствуют:

- Положениям европейских директив, а также национальному законодательству, в которое они преобразованы: 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.
- Положениям стандартизованных европейских норм, указанных выше, а также норм в отношении техники безопасности и гигиены: EN 292 - 1 и 2, EN 60204 - 1, 1998, EN 12852, EN 1678.

