

# robot coupe®



КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР: КУТТЕР и ОВОЩЕРЕЗКА  
R502 • R502 V.V. • R602 • R602 V.V.



РЕСТОРАНЫ - КОЛБАСНЫЕ ЦЕХА - ФАБРИКИ-КУХНИ



# КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР R502 • R502 V.V. • R602 • R602 V.V.

## ФУНКЦИЯ КУТТЕРА

Все виды измельчения, перемешивания, приготовления тонких фаршей и эмульсий.

**Эргономичная ручка.** Простая разблокировка чаши поворотом крышки.

Регулирование скорости от 300 до 3000 об/мин для удобства использования. Модели R502 и R602 имеют 2 скорости вращения 750 и 1500 об/мин. Скорость 1500 об/мин специально предусмотрена для куттера.



Модели R 602 и R 602 V.V. поставляются с простым ножом из нержавеющей стали, который полностью разбирается.

Модели R 502 и R 502 V.V. в стандартном варианте поставляются с простым зубчатый нож для размалывания и замеса теста поставляется дополнительно.



## ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКИ

**Круглая воронка** (Ø 58 мм.) предусмотрена для длинных и нежных овощей.



**Большая воронка** (площадь 121 см<sup>2</sup>) обеспечивает нарезку таких овощей, как капуста, сельдерей, салат, томаты...

Регулирование скорости от 300 до 1000 об/мин. Низкая скорость предусмотрена для нарезки нежных овощей, более высокая скорость – для повышенной производительности.



Скорость 750 об/мин на моделях R502 и R602, предусмотрена для овощерезки.

Полный комплект дисков обеспечивает идеальное качество нарезки и дает возможность производить все виды нарезки фруктов и овощей: ломтики, волнистые ломтики, терка, соломка, кубики или фри. Новый профиль лезвий обеспечивает превосходную однородность конечного продукта при продолжительной работе.

# КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР



## Преимущества модели:

- **2 аппарата в 1!**  
1 насадка куттера и 1 насадка овощерезки крепятся к одному блоку двигателя.
- **Качество продукции:**  
Режим пульсации способствует повышению точности нарезки.  
Минимальное расстояние между ножом и дном чаши куттера обеспечивает идеальную однородность конечного продукта при работе как с большими, так и с малыми количествами.
- **Надежность:**  
Мощный асинхронный двигатель предназначен для интенсивной работы и характеризуется высокой надежностью и долговечностью.  
Блок двигателя из алюминия, емкость куттера из нержавеющей стали и металлические насадки овощерезки повышают прочность и надежность.
- **Большое разнообразие нарезки:**  
Полный комплект из 46 дисков обеспечивает все виды нарезки фруктов и овощей: ломтики, волнистые ломтики, терка, соломка, кубики или фри.



## Число порций:

от 30 до 400.



## Назначение:

Рестораны – Колбасные цеха -  
Фабрики-кухни



## Коротко:

Эффективность и надежность этих аппаратов откроет вам многообразие и новые возможности в кулинарии.



## Максимальное количество загрузки куттера (кг)

Приготовление	Модель	R 502	R 602
		R 502 V.V.	R 602 V.V.
Измельчение мяса		1,5	2,0
Соусы, эмульсии		3,0	3,5
Замес теста		2,0	2,5
Размалывание		1,0	1,5

## АСИНХРОННЫЙ ДВИГАТЕЛЬ

- Асинхронный двигатель промышленного изготовления для интенсивной работы обеспечивает высокую надежность и долговечность.
  - Двигатель смонтирован на шарикоподшипниках для **бесшумной** работы без вибраций.
    - Все аксессуары имеют непосредственный привод от двигателя:
      - **увеличенная выходная мощность**
      - отсутствие сложной системы привода.
    - **Не требует техобслуживания:** отсутствие изнашивающихся деталей (без щеток).
    - Вал двигателя из **нерж. стали**



2 аппарата в 1!



БЛОК ДВИГАТЕЛЯ



АКСЕССУАРЫ КУТТЕРА



АКСЕССУАРЫ ОВОЩЕРЕЗКИ

R 502

R 502 V.V.

R 602

R 602 V.V.

Трехфазн.  
750 и 1500  
об/мин

Однофазн.  
от 300 до  
3000 об/мин

Трехфазн.  
750 и 1500  
об/мин

Однофазн.  
от 300 до  
3000 об/мин

5,5 литров

6,5 литров

Емкость из НЕРЖ. СТАЛИ

Емкость из НЕРЖ. СТАЛИ

Нож с 2 лезвиями из нерж. стали

Разборный нож из нерж. стали

Металлические

Металлические


Полный комплект 46 дисков


Полный комплект 46 дисков

Производительность 120-200 кг/ч

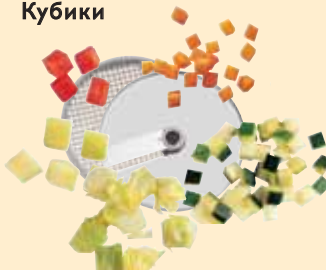
Производительность 120-200 кг/ч

# robot coupe®

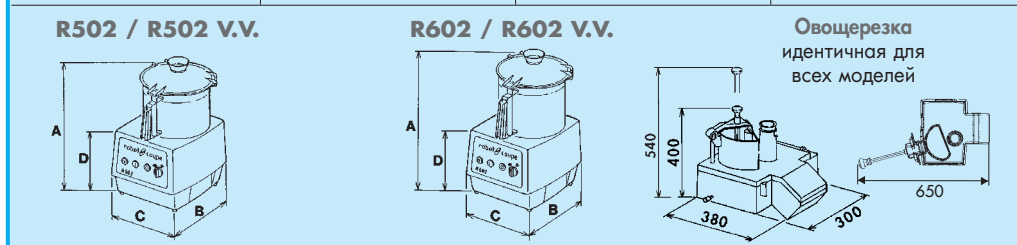
Слайсер	номер по каталогу		номер по каталогу	
		0,6 мм	28166	10 мм
	0,8 мм	28069	14 мм	28068
	1 мм	28062	Фасонная 2 мм	27068
	2 мм	28063	Фасонная 3 мм	27069
	3 мм	28064	Фасонная 5 мм	27070
	4 мм	28004	Варенный картофель 4 мм	27244
	5 мм	28065	Варенный картофель 6 мм	27245
	8 мм	28066		

Соломка	номер по каталогу		номер по каталогу	
		1 x 8 мм	28172	3 x 3 мм
	1 x 26 мм Лук полукольцами	28153	4 x 4 мм	28052
	2 x 2 мм (сельдерей)	28051	6 x 6 мм	28053
	2 x 4 мм (шнурки)	27072	8 x 8 мм	28054
	2 x 6 мм (шнурки)	27066	ФРИ 8 x 8 мм	28134
	2 x 8 мм (шнурки)	27067	ФРИ 10 x 10 мм	28135
	2 x 10 мм	28173	ФРИ 10 x 16 мм	28158

Ерка	номер по каталогу	
		1,5 мм
	2 мм	28057
	3 мм	28058
	4 мм	28073
	5 мм	28059
	7 мм	28016
	9 мм	28060
	Пармезан	28061
	Редька	28055
	Картофельный пирог	27164

Кубики	номер по каталогу	
		5 x 5 x 5 мм
	8 x 8 x 8 мм	28111
	10 x 10 x 10 мм	28112
	14 x 14 x 14 мм	28113
	20 x 20 x 20 мм	28114
	25 x 25 x 25 мм	28115
	45 x 45 x 25 мм	28180

R502	R502 V.V.	R602	R602 V.V.
Размеры (в мм) A=480 B=350 C=280 D=265	Размеры (в мм) A=480 B=350 C=280 D=265	Размеры (в мм) A=520 B=350 C=280 D=265	Размеры (в мм) A=520 B=350 C=280 D=265
Вес нетто 30 кг	Вес нетто 32 кг	Вес нетто 31 кг	Вес нетто 33 кг
Вес в упаковке 34 кг	Вес в упаковке 36 кг	Вес в упаковке 35 кг	Вес в упаковке 37 кг
400 В/50 Гц трехфазн.	230 В/50 - 60 Гц однофазн.	400 В/50 Гц трехфазн.	230 В/50 - 60 Гц однофазн.
1000 Вт - 2,4 А	1300 Вт - 13 А	1200 Вт - 2,4 А	1500 Вт - 13 А
Скорость: 750 и 1500 об/мин	Скорость: от 300 до 3000 об/мин.	Скорость: 750 и 1500 об/мин.	Скорость: от 300 до 3000 об/мин.
Возможны другие параметры напряжения		Возможны другие параметры напряжения	



**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, 90/128/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

Фирма оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики этого устройства без предварительного предупреждения. Фигурирующие в этой документации данные не являются контрактными и могут быть изменены без предупреждения.  
 © Права ограничиваются в отношении всех стран компанией ROBOT-COUCPE S.N.C.



Изготовлено во Франции компанией  
**ROBOT-COUCPE S.N.C.**  
 Генеральная дирекция, Франция, Международная  
 дирекция и маркетинг  
 Tél.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26  
 18, rue Clément Viénot - BP 157  
 94305 Vincennes Cedex - FRANCE  
 http://www.robot-coupe.com  
 email : international@robot-coupe.com

ДИСТРИБЬЮТОР