

robot coupe®



КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР КУТТЕР / ОВОЩЕРЕЗКА
R 301 • R 301 Ultra

НОВИНКА



robot coupe®



R 301 Ultra 3,7 L



ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

▶ функция КУТТЕРА

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

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Новая крышка легко устанавливается на емкость.

ЭФФЕКТИВНОСТЬ

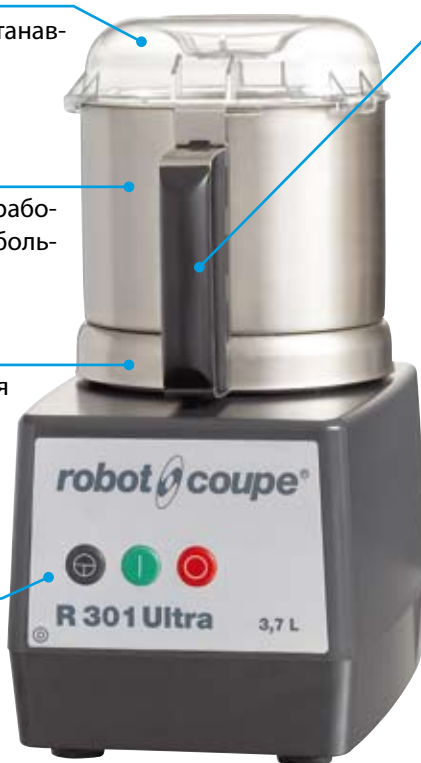
Чаша 3,7 литра позволяет работать как с малыми, так и с большими количествами.

НАДЕЖНОСТЬ

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

ТОЧНОСТЬ

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



УДОБСТВО

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

УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ

Аппараты поставляются с гладким ножом со съемным колпачком. Напр.: рубка мяса, соуса и др. операции...

По спецзаказу:

- **зубчатый нож** для размалывания и замешивания теста, Напр.: измельчение зелени, фрукт. пюре...
- **нож с мелкими зубьями** для измельчения петрушки. Напр.: дробление орехов, размалывание, замес теста....



▶ функция ОВОЩЕРЕЗКИ

ЭФФЕКТИВНОСТЬ



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

УДОБСТВО

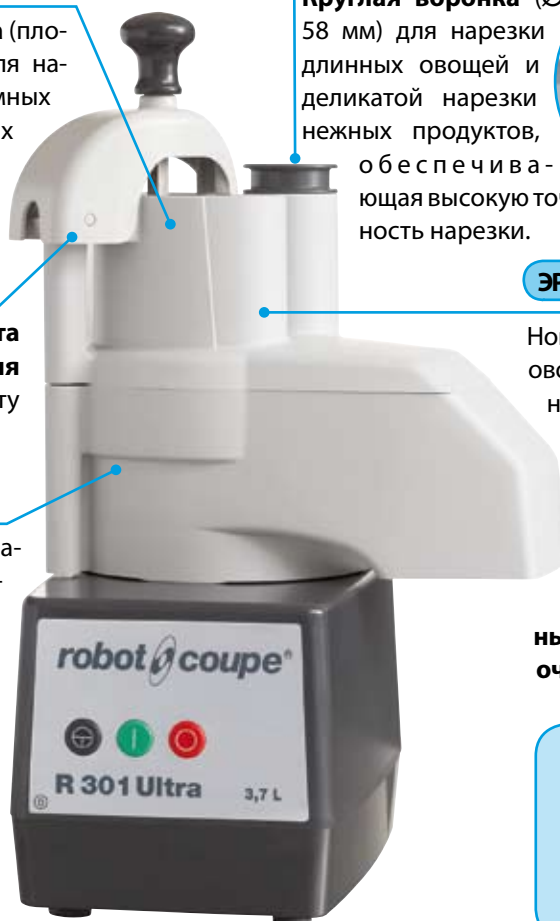
Автоматический запуск аппарата при опускании толкателя обеспечивает удобство и быстроту работы.

ТОЧНОСТЬ

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

УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ

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



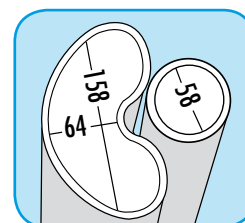
ЭФФЕКТИВНОСТЬ

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



ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

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



КУХОННЫЙ КОМПЛЕКТ

Новый аксессуар **идеален для приготовления жидких смесей и овощных и фруктовых соков**, разработан специально для жидких и пюреобразных закусок, соусов, супов, щербетов и мороженого, смуси, варенья, мармелада...

Жидкие смеси



Соковыжималки

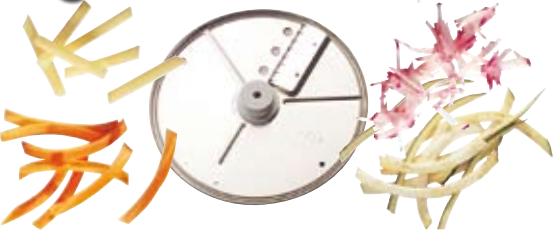


▶ Слайсер : 1 mm ▶ 6 mm



	№ 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 : 2x2 mm ▶ 8x8 mm



	№ 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 : 1,5 mm ▶ 9 mm



	№ 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



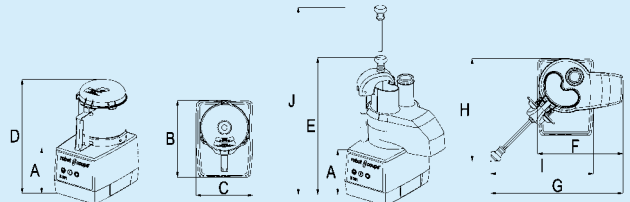
- Асинхронный двигатель промышленного изготовления, предназначенный для интенсивной работы, характеризуется высокой мощностью, надежностью, долговечностью и низким уровнем шума..
- Не требует техобслуживания: отсутствие изнашивающихся деталей (без щеток).
- Все аксессуары имеют непосредственный привод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

Норма CE

	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
R 301	205	304	226	427	570	340	525	405	410	726
R 301 Ultra	205	304	226	427	570	340	525	405	410	726



* Предусмотрены и другие параметры напряжения

robot coupe®

Изготовлено во Франции компанией
ROBOT-COUBE s.n.c.

Генеральная дирекция, Франция,
Международная дирекция и маркетинг:
Tél.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
48, rue des Vignerons
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: 2006/42/CE, 2006/95/CEE, 2004/108/CE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE «ROHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Положениям стандартизованных европейских норм, указанных выше, а также норм в отношении техники безопасности и гигиены: EN 12100 1 и 2 - 2003, EN 60204 - 1, 2006, EN 12852, IP 55, IP 34.

