

robot coupe[®]

 **КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР: КУТТЕР / ОВОЩЕРЕЗКА**
R 401 • R 402 • R 402 V.V.



Функция КУТТЕР

Нож низкой посадки с двумя лезвиями, эксклюзивное изобретение Robot-Coupe для получения идеально гладкой текстуры при работе как с большими, так и с малыми объёмами.

ОПЦИЯ
3
НОЖА

Гладкий нож

В стандартной комплектации



ГРУБОЕ ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ



ТОНКОЕ ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ



СОУСЫ, ЭМУЛЬСИИ

Нож с круп. зубчиками

Опция



Специально для перемалывания, кондитерских изделий



ЗАМЕС ТЕСТА



ПЕРЕМАЛЫВАНИЕ

Нож с мелк. зубчиками

Опция



Специально для зелени, специй



ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ЗЕЛЕНИ



ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ СПЕЦИЙ

R 401

1 скорость:
Однофазные модели:
• Скорость овощерезки и куттера:
1500 об/мин

R 402

2 скорости:
• Скорость овощерезки:
Однофазный: **500 об/мин**
Трёхфазный: **750 об/мин**
• Скорость куттера:
1500 об/мин

R 402 V.V.

Регулируемая скорость:
• Однофазные модели
• Скорость овощерезки:
300 до 1000 об/мин
• Скорость куттера:
300 до 3500 об/мин

Набор для экстракции сока

- Опция по заказу.
- Соки и соусы-кули из цитрусовых, соусы, супы, сорбеты, мороженое, смузи, варенье, фруктовая пастила и тому подобное.

Насадка для соуса



Для цитрусовых



R 401 - R 402



Лучший помощник шеф-повара!



ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

- **Нож низкой посадки:** для работы как с большими, так и с малыми объёмами.
- **Сверхточная нарезка:** 28 дисков с высокой точностью заточки.



УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ

- **Куттер:** измельчение, замес теста, перемалывание, соусы и эмульсии.
- **Овощерезка:** слайсер, тёрка, фигурные ломтики, жульен, кубики и брусочки фри (кроме R 401).



ЭКОНОМИЯ ВРЕМЕНИ

- Куттер: до **1,5 кг мясного фарша за 2 минуты.**
- Овощерезка: до **4 кг тёртой моркови за 1 минуту.**



ПРОЧНОСТЬ

- **Повышенная долговечность:**
- Чаши куттера и овощерезки из нержавеющей стали.
- **Металлический** моторный блок.
- Мощный асинхронный мотор для **интенсивного использования.**

4 МАШИНЫ в 1!



Отсканируйте QR-код, чтобы увидеть эту машину в действии.



*Не все модели доступны к заказу. Уточните у вашего регионального представителя.

ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКИ: ОБРАБОТКА ВСЕХ ВИДОВ ИНГРЕДИЕНТОВ

Большая воронка (Площадь 104 см²):

Для нарезки фруктов и овощей, таких как капуста, сельдерей, листья салата, помидоры, лук, яблоки, груши, киви, лимоны и тому подобное.



Цилиндрическая воронка Ø 58 мм:

Для нарезки овощей продолговатой формы: моркови, цуккини, огурцов и тому подобное.



Толкатель Exactitube:

Ø 39 мм для нарезки мелких ингредиентов: острых перцев, маринованных корнишонов, сухих колбасок, спаржи, бананов, клубники и тому подобное.



Боковой выброс:

- Экономия места.
- Удобство для пользователя.



ФУНКЦИЯ КУТТЕРА-МЯСОРУБКИ: ДЛЯ РАБОТЫ КАК С БОЛЬШИМИ, ТАК И С МАЛЫМИ ОБЪЁМАМИ.

Крышка:

Для добавления жидкости или ингредиентов в процессе работы.



Эргономичная ручка Soft Touch:

Удобство и лёгкий захват.



Ножи:

2 гладких лезвия из нержавеющей стали.



Легко очищается в посудомоечной машине:

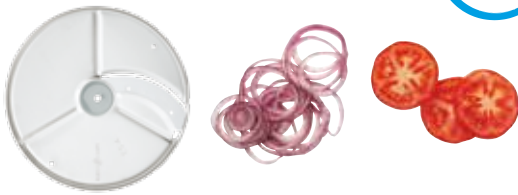
Все детали легко снимаются и моются в посудомоечной машине.



Функция ОВОЩЕРЕЗКА

Диски из нержавеющей стали: для R401, R402 и R 402 V.V.

Слайсер: от 1 мм до 6 мм



	Арт.		Арт.
1 мм	27051	4 мм	27566
2 мм	27555	5 мм	27087
3 мм	27086	6 мм	27786

Тёрка: от 1.5 мм до 9 мм



	Арт.		Арт.
1.5 мм	27588	Хрен 0.7 мм	27078
2 мм	27577	Хрен 1 мм	27079
3 мм	27511	Хрен 1.3 мм	27130
6 мм	27046	Пармезан	27764
9 мм	27632	Драники	27191

ОПЦИЯ
23
ДИСКА

Фигурные ломтики: 2 мм



	Арт.
2 мм	27621

Соломка: от 2x2 мм до 8x8 мм



	Арт.		Арт.
2 x 2 мм	27599	4 x 4 мм	27047
2 x 4 мм	27080	6 x 6 мм	27610
2 x 6 мм	27081	8 x 8 мм	27048

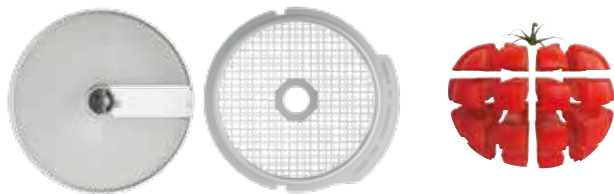
Кубики и брусочки фри: только для R 402 и R 402 V.V.

Новое покрытие **Mineral+**

- Высокая прочность
- Сохранение свежести
- Лёгкая очистка - Подходит для мытья в посудомоечной машине.

ОПЦИЯ
28
ДИСКОВ

Кубики: от 8x8x8 мм до 12x12x12 мм



8 x 8 x 8 мм Арт. 27513W	10 x 10 x 10 мм Арт. 27514W	12 x 12 x 12 мм Арт. 27515W

Брусочки фри: от 8x8 мм до 10x10 мм



8 x 8 мм Арт. 27116W	10 x 10 мм Арт. 27117W

Аксессуар для чистки решёток:

D-Clean Kit - входит в стандартную комплектацию машины

robot coupe®

#РЕШЕНИЕ



Экономия
времени



Меньше
ручного труда



Меньше
отходов



Лёгкость
обработки свежих
ингредиентов



Art.: 452.051 - 01/2024 - Russe



Вы можете запросить демонстрацию на нашем сайте:
robot-coupe.com

Сканируйте и
подписывайтесь
на нас



СДЕЛАНО ВО ФРАНЦИИ