

robot coupe®



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

НОВИНКА



ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

▶ функция КУТТЕРА

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

НОВИНКА
Чаша 4,5 л

Крышка легко устанавливается на емкость.

Металлический корпус для высокой надежности.

R401 имеет 1 скорость **1500 об/мин.**

R402 имеет **2 скорости.** Скорость **1500 об/мин** предусмотрена для функции куттера.

R402 V.V. имеет диапазон скоростей от **300 до 3000 об/мин.**



Чаша емкостью 4,5 литра из нержавеющей стали с ручкой.

Аппараты поставляются с **гладким ножом** со съемным 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 с помощью рычага обеспечивает удобство и быстроту работы.

R401 имеет 1 скорость **1500 об/мин.**

R402 имеет **2 скорости.** Скорость 750 об/мин, предусмотренная для этой функции, позволяет произвести нарезку на кубики и фри.

Полная гамма дисков из нержавеющей стали, позволяющих удовлетворить все потребности в нарезке фруктов и овощей: ломтики, шинковка, терка, волнистая нарезка и соломка, возможность нарезки кубиками и брусочками для картофеля-фри на моделях R 402 и R 402 V.V.

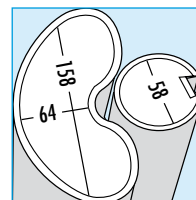


Круглая воронка (Ø 58 мм) для нарезки длинных овощей и деликатной нарезки нежных продуктов, обеспечивающая высокую точность нарезки.



Чаша из нержавеющей стали и крышка разборной конструкции.

R402 V.V. имеет диапазон скоростей от **300 до 1000 об/мин.** Низкая скорость предусмотрена для нарезки нежных продуктов, высокая скорость - для повышенной производительности.



Загрузочная воронка в мм

Кухонный процессор Куттер/Овощерезка



Преимущества модели:

2 аппарата в 1!

- 1 куттер-мясорубка и 1 овощерезка на одном блоке двигателя.

Эффективность работы:

- Новая чаша куттера из нержавеющей стали на 4,5 литра для измельчения, размалывания, замешивания теста и перемешивания.
- Большая воронка (площадь 104 см²) для нарезки объемных овощей, таких как капуста, сельдерей, салат.
- Круглая воронка (диаметр 58 мм) для нарезки длинных и нежных овощей.

Разнообразие нарезки:

- Полная гамма из 28 дисков из нержавеющей стали позволяет с точностью и высоким качеством производить все виды нарезки: шинковка, волнистые ломтики, терка, соломка, а в моделях R 402 и R 402 V.V. кубики и фри.

Надежность:

- Асинхронный двигатель, предназначенный для интенсивной работы, характеризуется высокой надежностью и долговечностью.
- Металлический блок двигателя, емкость куттера и овощерезки из нержавеющей стали повышают срок службы.



Число порций:

от 20 до 100



Назначение:

Рестораны, фабрики-кухни.



Коротко:

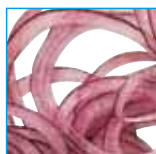
Любая модель данной гаммы обеспечивает значительный выигрыш в производительности и экономии времени.



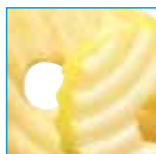
Самое большое разнообразие нарезки!



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



3 КУБИКИ
8 X 8 X 8 mm
12 X 12 X 12 mm



2 ФРИ
8 x 8 mm
10 x 10 mm



Функция соковыжималки



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



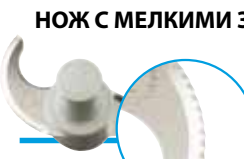
Ножи



ГЛАДКИЙ НОЖ



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



НОЖ С МЕЛКИМИ ЗУБЬЯМИ



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



ЗУБЧАТЫЙ НОЖ



Напр.: замешивание теста, размалывание...

▶ Слайсер



1 мм
2 мм
3 мм
4 мм

№ по кат.
27051
27555
27086
27566

5 мм
6 мм
волнистая 2 мм

№ по кат.
27087
27786
27621

▶ Соломка/Фри*



2 x 2 мм
2 x 4 мм
2 x 6 мм
4 x 4 мм
6 x 6 мм
8 x 8 мм

№ по кат.
27599
27080
27081
27047
27610
27048

фри* 8 x 8 мм
фри* 10 x 10 мм

№ по кат.
27116
27117

* только на моделях R 402 и R402 V.V.

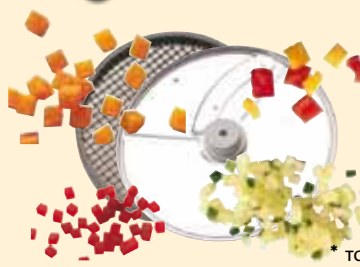
▶ Терка



1,5 мм
2 мм
3 мм
6 мм
9 мм
редька 0,7 мм
редька 1 мм
редька 1,3 мм
пармезан
картоф. пирог

№ по кат.
27588*
27577*
27511*
27046
27632
27078
27079
27130
27764
27191

▶ Кубики*



№ по кат.
8 x 8 x 8 мм 27113
10 x 10 x 10 мм 27114
12 x 12 x 12 мм 27298

* только на моделях R 402 и R402 V.V.

▶ 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
CE

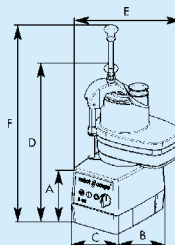
Характеристики

Вес (кг)

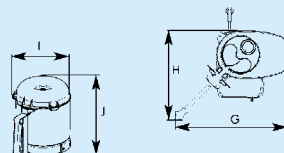
	Блок двигателя	Комплект куттера	Комплект овощерезки	Кубики и фри	Мощность (Вт)	Напряжение* (А)	нетто	в упаковке
R401	Однофазный 1500 об/мин	4,5 л Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь Набор из 23 дисков	НЕТ	700	230 В/1 50 Гц 5,7	13	16
R402	Трехфазный 750/1500 об/мин	4,5 л Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь Набор из 28 дисков	ДА	750	400 В*/3 50 Гц 3	15	18
R402 V.V.	Однофазный от 300 до 3000 об/мин	4,5 л Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь Набор из 28 дисков	ДА	1000	230 В/1 60 Гц 10	15	18

Размеры (мм)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
R401	204	304	226	570	320	725	530	440	190	235
R402	224	304	226	590	320	725	530	440	190	235
R402 V.V.	224	304	226	590	320	725	530	440	190	235



Аксессуары овощерезки
идентичны для всех моделей



* Предусмотрены и другие параметры напряжения

robot coupe

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

Генеральная дирекция, Франция,
Международная дирекция и маркетинг:
Тел.: 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26
BP 157 - 94305 Vincennes Cedex
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.

