

robot coupe®



КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР КУТТЕР / ОВОЩЕРЕЗКА
R 201 E • R 201 Ultra E

НОВИНКА



РЕСТОРАНЫ – ЗАКУСОЧНЫЕ – ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТ. ПИТАНИЯ

НАСАДКА-ОВОЩЕРЕЗКА

НОВИНКА

Насадка-овощерезка состоит из рабочей ёмкости и крышки разборной конструкции, изготовленной из полипропилена.



R201 E

Съёмная насадка обеспечивает идеальную гигиену.



R201 Ultra E

Насадка-овощерезка оснащена двумя воронками:

- Большая воронка для загрузки объемных фруктов и овощей
- Круглая воронка для нарезки длинных или нежных овощей

Комплект 23 диска из нержавеющей стали для нарезки ломтиками, соломкой и кубиками.



Блок двигателя Насадка-куттер Насадка-овощерезка



Кол-во порций : 10-30



Уникальная концепция!
2 аппарата в 1!



НАСАДКА КУТТЕР-МИКСЕР

НОВИНКА

Крышка из поликарбоната. В процессе работы в ёмкость можно добавлять ингредиенты или жидкость, не снимая крышку.



R201 E

R201 E

Чаша куттера емкостью 2.9 литра из пластика ABS

R201 Ultra E

Чаша куттера емкостью 2.9 литра из нержавеющей стали



R201 Ultra E

Запатентованный профиль ножей обеспечивает превосходное качество в работе, как с малыми, так и с большими объемами

Модели поставляются с гладким ножом. По доп. заказу : нож с круп. зубцами для дробления и замешивания теста и нож с мелк. зубцами для измельчения зелени и тонкого измельчения.

Скорость: 1500 об/мин

Вал двигателя из нерж. стали



ДИСКИ

СЛАЙСЕР 2 ММ



ТЕРКА 2 ММ



Комплект 23 диска из нержавеющей стали

НОЖИ



Нож с мелкими зубцами (аксессуар)



Модели поставляются с гладким ножом



Нож с крупными зубцами (аксессуар)

Норма CE

Вес	Вес нетто	Вес брутто
R201 E or R201 Ultra E	10 кг	12 кг

Однофазный, 230 В / 50 Гц – 550 Вт – 3,5 А

Скорость: 1500 об/мин – имеются другие параметры напряжения
ДхШхВ = 220 x 280 x 365 мм

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 евро-пейских 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.

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
48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex - France
email: international@robot-coupe.com
www.robot-coupe.com

Дилер

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 фирмой: ROBOT-COUCPE s.n.c.