

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.

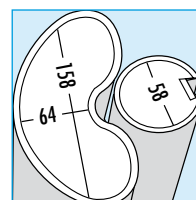


Круглая воронка (Ø 58 мм) для нарезки длинных овощей и деликатной нарезки нежных продуктов, обеспечивающая высокую точность нарезки.



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:

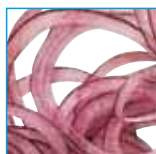
Любая модель данной гаммы обеспечивает значительный выигрыш в производительности и экономии времени.



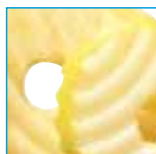
Самое большое разнообразие нарезки!



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.



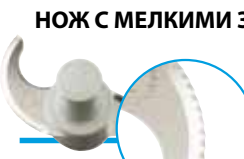
Ножи



ГЛАДКИЙ НОЖ



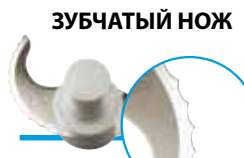
Напр.: рубка мяса, соуса и др. операции...



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.

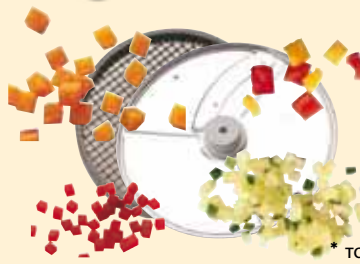
▶ Терка



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

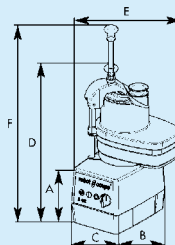
Характеристики

Вес (кг)

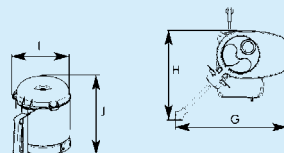
| | Блок двигателя | Комплект куттера | Комплект овощерезки | Кубики и фри | Мощность (Вт) | Напряжение* (А) | нетто | в упаковке |
|-----------|-------------------------------------|----------------------------|---|--------------|---------------|----------------------|-------|------------|
| R401 | 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

ChefStore
Оборудование для профессиональной
кухни и предприятий торговли

ООО "ШефСтор"
Тел: 7 (495) 212 18 44
email: office@chefstore.ru
www.chefstore.ru

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.

