

robot coupe®

 **КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР КУТТЕР / ОВОЩЕРЕЗКА**
R 201 XL • R 211 XL

НОВИНКА



РЕСТОРАНЫ - ФАСТ-ФУД - КАФЕ

Функция Куттер

- Нож с низкой посадкой, запатентованный Robot-Coupe, для достижения превосходной однородности приготовлений.
- 2 лезвия из нерж.стали со съёмным колпачком
- 3 вида ножей для различных приготовлений
- зубчатые ножи не требуют заточки и обеспечивают неизменно превосходный результат

3
НОЖА

Простой нож



Измельчение мяса



Тонкое измельчение



Соусы, эмульсии

По спецзаказу: Нож с круп. зубцами



Дробление орехов



Замешивание теста

По спецзаказу: Нож с мелк. зубцами



Пряности



Зелень



Рестораны - фаст-фуд – кафе



▶ Кулинарный набор

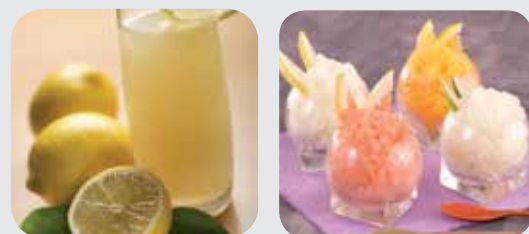
• Опция по заказу

• Для приготовления овощных и фруктовых пюре, соков из цитрусовых, сорбетов, соусов, супов-пюре, мороженого, смузи, джема, мармелада...

Насадка автоматическое сито



Насадка-сововыжималка для цитрусовых



▶ Кухонные процессоры: куттер-мясорубка и овощерезка R 201 XL • R 211 XL : 2 аппарата в 1!

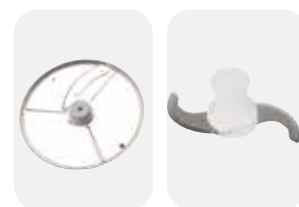
КРЫШКА

С отверстием для добавления жидкости или ингредиентов в процессе работы.



ГИГИЕНА

Ножи и диски легко снимаются и очищаются



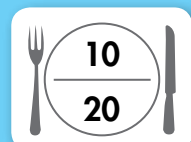
ТОЧНОСТЬ

Круглая воронка Ø 58 мм для нарезки длинных и нежных овощей



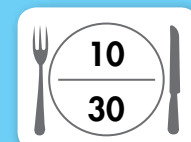
ШИРОКАЯ ВОРОНКА XL

• Воронка XL: вмещает до 6 помидоров
• Запатентованная крышка: использование 100% объема воронки

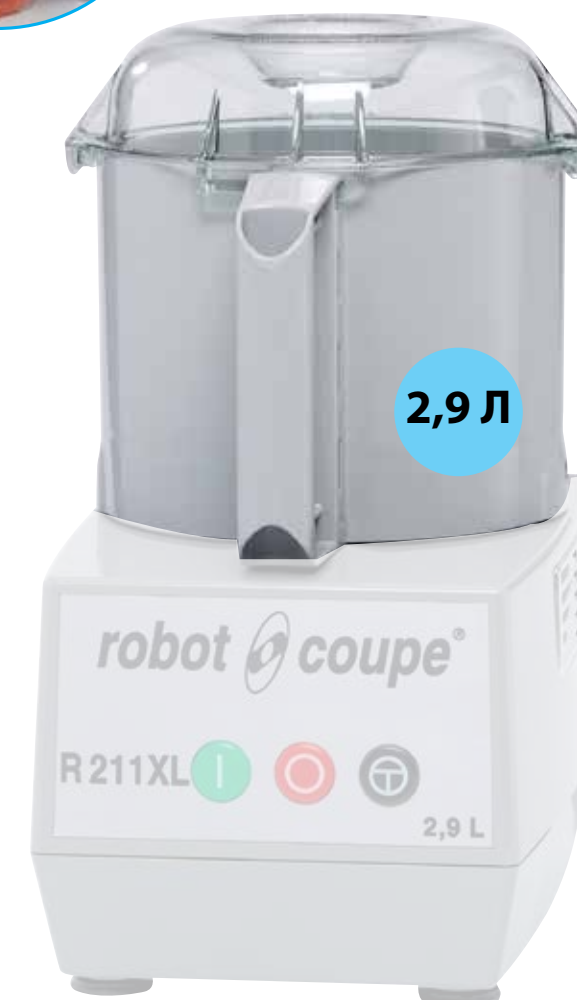


R 201 XL

R 211 XL



Выброс овощей во внешнюю емкость



Функция Овощерезка

Самый большой выбор нарезки: 23 диска из нерж. стали с высокой точностью заточки лезвия для непревзойдённого качества нарезки.

23
ДИСКОВ

Слайсер : 1 мм ► 6 мм



	№ по кат.		№ по кат.
1 мм.	27051	4 мм	27566
2 мм	27555	5 мм	27087
3 мм	27086	6 мм	27786

Фигурные Ломтики : 2 мм



	№ по кат.
2 мм	27621

Терка : 1,5 мм ► 9 мм



	№ по кат.		№ по кат.
1,5 мм	27588	драники	27191
2 мм	27577	редька 0,7 мм	27078
3 мм	27511	редька 1 мм	27079
6 мм	27046	редька 1,3 мм	27130
9 мм	27632	пармезан	27764

Соломка : 2x2 мм ► 8x8 мм



	№ по кат.		№ по кат.
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



Рестораны - Фаст-фуды



Кухонный процессор Куттер/Овощерезка



Преимущество модели:

• 2 аппарата в 1!

Насадка-куттер и насадка-овощерезка устанавливаются на одном моторном блоке.

• Универсальность:

Нарезает, перемешивает, размалывает, измельчает и с помощью 23 дисков из нержавеющей стали производит различные виды нарезки: ломтики, шинковку, терку и соломку точно и с высоким качеством. По мере использования вы откроете разнообразные возможности аппарата.

• Эффективность:

30 секунд достаточно для приготовления 600 г рубленого бифштекса или измельчения 500 г кураги, 1 минуты – для замеса 1 кг теста, 2 минут для приготовления 1 литра майонеза или 1 кг морковного пюре.

• Надежность:

Асинхронный двигатель, предназначенный для интенсивной работы, характеризуется высокой надежностью и долговечностью.



Число порций:

до 30 порций.



Назначение:

Рестораны -
фаст-фуд – кафе



Коротко:

Вы инвестируете в покупку надежных и эффективных кухонных процессоров, которые помогут Вам сэкономить Ваше время.

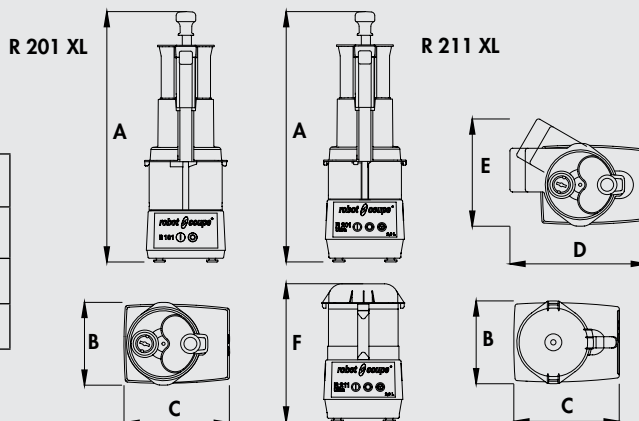
Норма
СЕ

Характеристики

	Блок двигателя	Куттер	Овощерезка	Мощность (Вт)	Напряжение* (А)	Ток (А)
R 201 XL	Однофазный 1500 об/мин	2,9 Л композитный материал	композитный материал до 23 дисков	550	230 V / 1 50 Hz	4,3
R 211 XL	Однофазный 1500 об/мин	2,9 Л композитный материал	композитный материал до 23 дисков	550	230 V / 1 50 Hz	5,7

* Предусмотрены и другие параметры напряжения

	Размеры (мм)						Вес (кг)	
	A	B	C	D	E	F	нетто	в упаковке
R 201 XL	720	220	280				10	12
R 211 XL	720	220	280	362	285	365	9,5	12



robot coupe®

Главный офис, Департаменты по маркетингу
и по экспорту

Tel.: + 33 1 43 98 88 33

Fax : + 33 1 43 74 36 26

48, rue des Vignerons - 94305 Vincennes Cedex - France

email: russia@robot-coupe.eu

ukraine@robot-coupe.eu

www.robot-coupe.com/rus

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: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 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.

