

robot coupe®



КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР КУТТЕР / ОВОЩЕРЕЗКА
R 301 • R 301 Ultra

НОВИНКА



ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

▶ функция КУТТЕРА

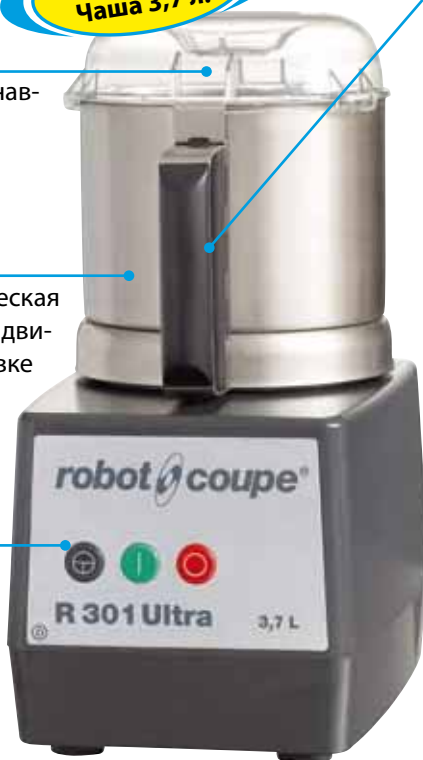
Все виды нарезки, измельчения, замешивания теста, размалывания и перемешивания

НОВИНКА
Чаша 3,7 л!

Новая крышка легко устанавливается на емкость.

Новая магнито-механическая система защиты и тормоз двигателя приводят к остановке ножа в момент открытия крышки.

Модели R301 и R301 Ultra имеют **импульсное управление** для обеспечения высокой точности нарезки.



Модели R301 и R301 Ultra имеют **ручку** для удобного захвата и облегчения работы.

Аппараты поставляются с гладким ножом со съёмным 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.



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

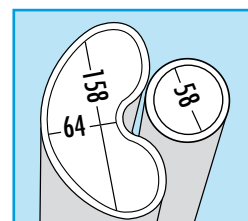


Автоматический запуск аппарата при опускании толкателя обеспечивает удобство и быстроту работы.

Новый диск-сбрасыватель улучшает сброс готового продукта и обеспечивает высокое качество нарезки нежных подкутов.

Доступно 23 различных ножа из нержавеющей стали, позволяющих удовлетворить все потребности в нарезке фруктов и овощей: ломтики, шинковка, терка, волнистая нарезка и соломка.

Новый комплект овощерезки, одинаковый для моделей R301 и R301 Ultra, состоит из емкости овощерезки и крышки. **Емкость и крышка съёмные для удобства очистки.**



Кухонный процессор Куттер/Овощерезка



Преимущество модели:

- **2 аппарата в 1!**
1 куттер-мясорубка и 1 овощерезка на одном блоке двигателя.
- **Универсальность:**
Нарезает, перемешивает, размалывает, измельчает и с помощью 23 дисков из нержавеющей стали производит все виды нарезки: ломтики, шинковку, терку и соломку с точностью и высоким качеством. По мере использования вы откроете разнообразные возможности аппарата.
- **Эффективность:**
1-2 минут достаточно для приготовления майонеза, рубленого бифштекса, морковного или яблочного пюре.
- **Надежность:**
Асинхронный двигатель, предназначенный для интенсивной работы, характеризуется высокой надежностью и долговечностью.



Число порций:

от 10 до 70



Назначение:

Рестораны, фабрики-кухни.



Коротко:

- Эффективные, надежные кухонные процессоры Robot-Coupe (12 моделей) помогут вам удовлетворить профессиональные нужды любого учреждения на 10-400 порций.
- Любая модель данной гаммы обеспечивает значительный выигрыш в производительности и экономию времени.



▶ Функция соковыжималки

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



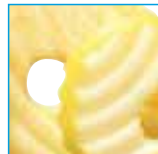
▶ Самое большое разнообразие нарезки!



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



▶ Ножи



ГЛАДКИЙ НОЖ



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



НОЖ С МЕЛКИМИ ЗУБЬЯМИ



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



ЗУБЧАТЫЙ НОЖ



Напр.: дробление орехов, размалывание, замес теста....



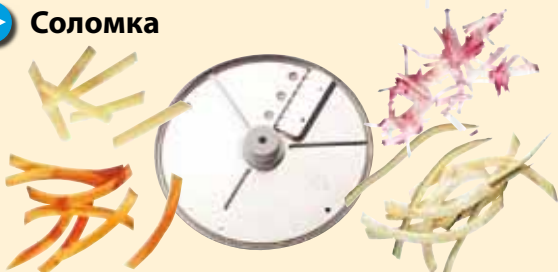
▶ Слайсер



| |
|----------------|
| 1 мм |
| 2 мм |
| 3 мм |
| 4 мм |
| 5 мм |
| 6 мм |
| волнистая 2 мм |

| № по кат. |
|-----------|
| 27051 |
| 27555 |
| 27086 |
| 27566 |
| 27087 |
| 27786 |
| 27621 |

▶ Соломка



| |
|----------|
| 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 |

▶ Терка



| |
|---------------|
| 1,5 мм |
| 2 мм |
| 3 мм |
| 6 мм |
| 9 мм |
| драники |
| редька 0,7 мм |
| редька 1 мм |
| редька 1,3 мм |
| пармезан |

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

▶ 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

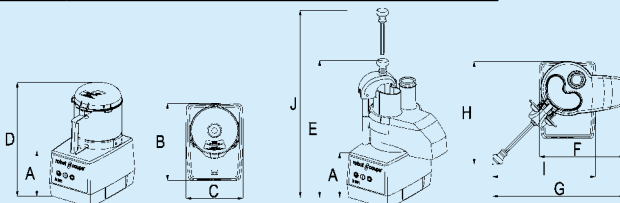
Характеристики

Вес (кг)

| | Блок двигателя | | | | | Комплект куттера | | Комплект овощерезки | | Мощность (Вт) | Напряжение* (А) | нетто | в упаковке |
|------------|---------------------------|-----------------------------|---|---------------|----------------------|------------------|------------|---------------------|--|---------------|-----------------|-------|------------|
| | Блок двигателя | Комплект куттера | Комплект овощерезки | Мощность (Вт) | Напряжение* (А) | нетто | в упаковке | | | | | | |
| R301 | Однофазный 1500 об/мин | 3,7 л Составной материал | Нержавеющая сталь Набор из 23 дисков | 650 | 400 В/1 50 Гц 1,7 | 15 | 18 | | | | | | |
| R301 Ultra | Однофазный 1500 об/мин | 3,7 л Нержавеющая сталь | Нержавеющая сталь Набор из 23 дисков | 650 | 400 В*/3 50 Гц 3 | 15 | 18 | | | | | | |

Размеры (мм)

| | A | B | C | D | E | F | G | H | I | J |
|------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| R301 | 205 | 304 | 226 | 427 | 570 | 340 | 525 | 405 | 410 | 726 |
| R301 Ultra | 205 | 304 | 226 | 427 | 570 | 340 | 525 | 405 | 410 | 726 |



* Предусмотрены и другие параметры напряжения

robot coupe®

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

Генеральная дирекция, Франция,
Международная дирекция и маркетинг:
Тел.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax: + 33 1 43 74 36 26
48, rue des Vignerons - BP 157
94305 Vincennes Cedex - France
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.

