robot coupe

Процессоры кухонные

(овощерезка + куттер) **Robot-Coupe**

ООО «Старт-Фуд» (812) 442-13-01 www.start-food.ru

Если ваше кафе или небольшой ресторан не может себе позволить из-за ограниченного пространства на кухне или цены приобрести овощерезку и куттер, то для вас компания Robot-Coupe произвела на свет кухонный процессор. Этот универсальная кухонная машина, совмещающая в себе два аппарата одновременно, а именно это овощерезка и куттер на одном моноблоке. Модельный ряд представлен 5-ю машинами. Они совмещают функции овощерезки, мясорубки, миксера и куттера, выполняя нарезку овощей, фруктов, а также измельчая и перемешивая продукты. Чистка оборудования стандартным способом.

Название	Артикул	Порций в день	Объем чаши, л	Мощность, кВт	Напряжение, В	Скорость, об/мин	Габариты, мм
R 201E	22232	10-20	2,9	0,55	220	1500	445x220x340
R 201 Ultra E	22236	10-20	2,9	0,55	220	1500	445x220x340
R 301 Ultra	22547	10-70	3,7	0,65	220	1500	550x325x300
R 402	22433	20-100	4,5	0,75	220	750/1500	570x320x304
R 502	22483	30-300	5,5	1,0	220	750/1500	665x380x350

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.

Насадка-овощерезка оснащена двумя воронками :

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

Съёмная насадка обеспечивает идеальную гигиену.

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

R201 E

R201 Ultra E

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.

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.

R201 E
Чаша куттера емкостью 2.9 литра из пластика ABS

R201 Ultra E
Чаша куттера емкостью 2.9 литра из нержавеющей стали

Скорость: 1500 об/мин

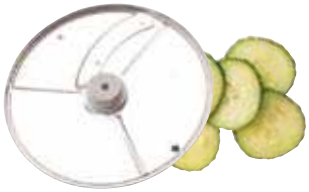
Вал двигателя из нерж. стали

R201 E

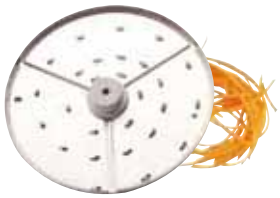
R201 Ultra E

Диски

СЛАЙСЕР 2 ММ



ТЕРКА 2 ММ



Комплект 23 диска из нержавеющей стали

Ножи

Модели поставляются с гладким ножом

Нож с мелкими зубцами (аксессуар)

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 стандартизированных 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-COUPE 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-COUPE s.n.c.

Ref. 450 237 - 06/2009 - Russe

robot coupe®

КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР КУТТЕР / ОВОЩЕРЕЗКА

R 301 • R 301 Ultra

НОВИНКА

ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

функция КУТТЕРА

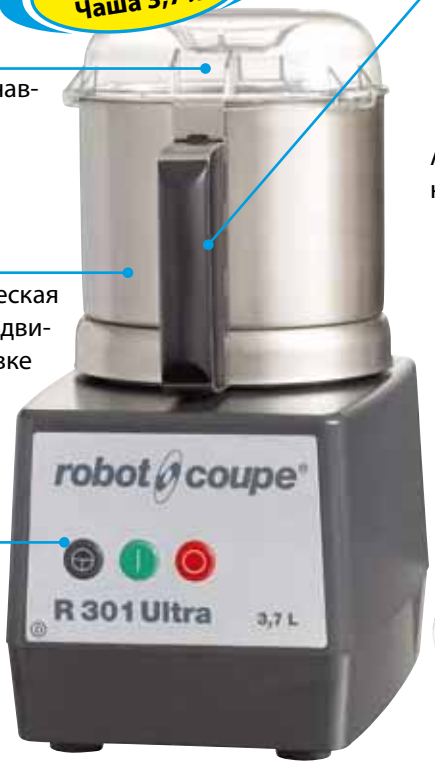
Все виды нарезки, измельчения, замешивания теста, размалывания и перемешивания

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 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.

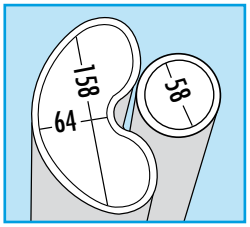
Круглая воронка (Ø 58 мм) для нарезки длинных овощей и деликатой нарезки нежных продуктов, обеспечивающая высокую точность нарезки.

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

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

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

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



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 тчностью 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, предназаченный 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 друих 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

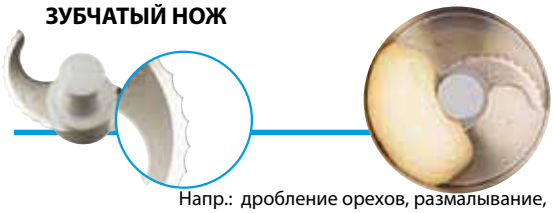
ГЛАДКИЙ НОЖ

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

	№ по кат.
1 мм	27051
2 мм	27555
3 мм	27086
4 мм	27566
5 мм	27087
6 мм	27786
волнистая 2 мм	27621

Соломка

	№ по кат.
2 x 2 мм	27599
2 x 4 мм	27080
2 x 6 мм	27081
4 x 4 мм	27047
6 x 6 мм	27610
8 x 8 мм	27048

Терка

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

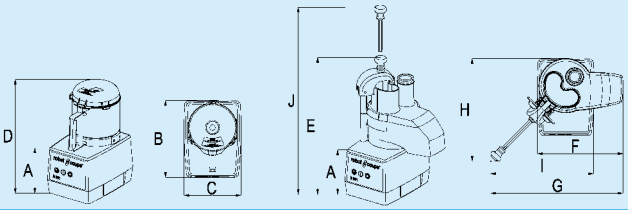
Индукционный двигатель

- **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 нержавюещей стали.**

Норма CE

	Характеристики					Вес (кг)	
	Блок двигателя	Комплект куттера	Комплект овощерезки	Мощность (Вт)	Напряже-ние* (А)	нетто	в упа - ковке
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-COUPE 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 - BP 157
94305 Vincennes Cedex - France
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 стандартизированных 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.

SYNEG DEEE

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-COUPE s.n.c.

Réf. : 450 251 - 05/2008 - Russe

robot coupe®

КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР КУТТЕР/ОВОЩЕРЕЗКА

R 401 • R 402 • R 402 V.V.

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 скрости**. Скорость **1500 об/мин** предусмотирена 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 замешиания 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 (∅ 58 мм) для нарезки длинных овощей и деликатой нарезки нежных продуктов, обеспечивающая высокую точность нарезки.

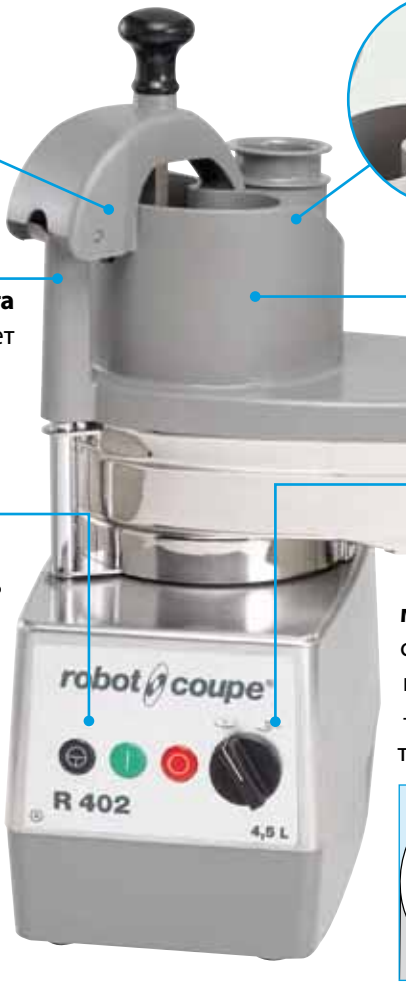
Автоматический запуск аппарата с помощью рычага обеспечивает удобство и быстроту работы.

Чаша из нержавеющей стали и крышка разборной конструкции.

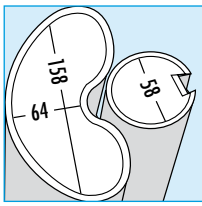
R401 имеет 1 скорость **1500 об/мин**.

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.



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 см^2) для нарезки объемных овощей, таких как капуста, слеьдерей, 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, предназаченный 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:

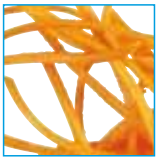
Любая модель данной гаммы обеспечивает значительный выигрыш в производительности и экономию времени.

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 друих цитрусовых. Она состоит из корзинки и конуса и легко вставляется в емкость куттера.

Ножи

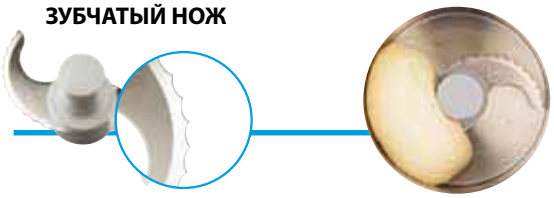
ГЛАДКИЙ НОЖ

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

НОЖ С МЕЛКИМИ ЗУБЬЯМИ

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

ЗУБЧАТЫЙ НОЖ



Напр.: замешивание теста, размалывание…

Слайсер

	№ по кат.
1 мм	27051
2 мм	27555
3 мм	27086
4 мм	27566
5 мм	27087
6 мм	27786
волнистая 2 мм	27621

Соломка/Фри*

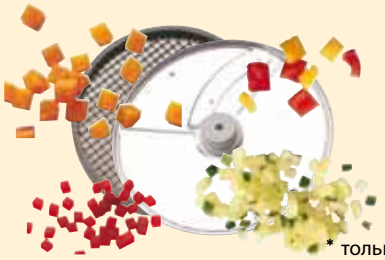
	№ по кат.
2 x 2 мм	27599
2 x 4 мм	27080
2 x 6 мм	27081
4 x 4 мм	27047
6 x 6 мм	27610
8 x 8 мм	27048
фри* 8 x 8 мм	27116
фри* 10 x 10 мм	27117

* только на моделях R 402 и R402 V.V.

Терка

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

Кубики*



	№ по кат.
8 x 8 x 8 mm	27113
10 x 10 x 10 mm	27114
12 x 12 x 12 mm	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)	Напряже-ние* (A)	нетто	в упа - ковке
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

* Предусмотрены и другие параметры напряжения

Аксессуары овощерезки
идентичны для всех моделей

robot coupe®

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

Генеральная дирекция, Франция,
Международная дирекция и маркетинг:
Tél.: 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 стандартизированных 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.

SYNEG DEEE

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-COUPE s.n.c.

Réf. : 450 263 - 05/2008 - Russe

robot coupe®

КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР КУТТЕР/ОВОЩЕРЕЗКА

R 502 • R 502 V.V. • R 602 • R 602 V.V.

НОВИНКА

РЕСТОРАНЫ - КОЛБАСНЫЕ ЦЕХА - ФАБРИКИ-КУХНИ

функция КУТТЕРА

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

Чаша из нержавеющей стали 5,5 литров для моделей R 502 и R 502 V.V. Чаша из нержавеющей стали 7 литров для моделей R 602 и R 602 V.V.

Эргономичная ручка со встроенным рычажком для удобного пользования и управления чашей.

Возможность регулирования скорости от 300 до 3000 об/мин обеспечивает разнообразие использования.
Модели R 502 и R 602 имеют две скорости вращения 750 и 1500 об/мин. Скорость 1500 об/мин специально предусмотрена для этой функции.

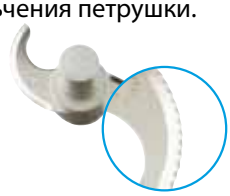
Модели R 602 и R 602 V.V. поставляются с простым ножом из нержавеющей стали полностью разборной конструкции.

Модели R 502 и R 502 V.V. также поставляются с простым гладким ножом.

По спецзаказу:

- **Нож с крупными** зубцами для размалывания и замешивания теста.

- **Нож с мелкими** зубцами для измельчения петрушки.



функция ОВОЩЕРЕЗКИ

Круглая воронка (Ø 58 мм) для нарезки длинных овощей и деликатой нарезки нежных продуктов.

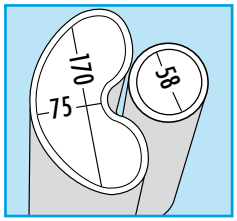
Большая воронка (площадь 139 см²) для нарезки объемных овощей, таких как капуста, сельдерей, салат или томаты...

НОВИНКА

Регулирование скорости от 300 до 1000 об/мин. Низкая скорость предусмотрена для нарезки нежных овощей, более высокая скорость обеспечивает повышенную производительность.

Полнаягаммадисковобеспечивает идеальное качество нарезки и дает возможность выполнять все виды нарезки фруктов и овощей: слайсер, волнистый слайсер, терка, соломка, стружка, кубики или фри. Профессиональный профиль заточки лезвий из высококачественной стали обеспечивает превосходную однородностьконечногопродукта при продолжительной работе.

В моделях R 502 и R 602 скорость 750 об/мин предусмотрена для этой функции.



Кухонный процессор Куттер/Овощерезка

Преимущества модели:

- **2 аппарата в 1!**
  1 куттер-мясорубка и 1 овощерезка на одном блоке двигателя.
- **Качество:**
  Импульсный режим позволяет регулировать скорость вращения венчиков степенью нажатия на кнопку включения и способствует повышению точности нарезки. Благодаря низкой посадке ножа непосредственно на дне чаши миксер обеспечивает идеальную однородность, даже при работе с небольшим количеством продукта.
- **Надежность:**
  Мощный асинхронный двигатель, предназначенный для интенсивной работы, характеризуется высокой надежностью и долговечностью. Моторный блок из алюминия, чаша куттера из нержавеющей стали и металлическая насадка-овощерезка обеспечивают повышенную долговечность и прочность.
- **Большое разнообразие форм нарезки:**
  Полная гамма из 48 дисков позволяет производить все формы нарезки: слайсер, фигурный слайсер, терка, соломка, стружка, кубики или брусочки для картофеля-фри.

Число порций:

от 30 до 400

Назначение:

Рестораны - фабрики-кухни.

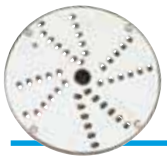
Коротко:

Эффективные и надежные эти кухонные процессоры обеспечивают значительный выигрыш в производительности и экономию времени.

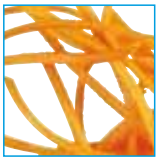
Самое большое разнообразие нарезки!

12 СЛАЙСЕР
0,6 mm ▼ 14 mm

3 ВОЛНИСТАЯ НАРЕЗКА
2 mm ▼ 5 mm



10 ТЕРКА
1,5 mm ▼ 9 mm



11 СОЛОМКА
1 x 8 mm ▼ 8 x 8 mm

9 КУБИКИ
5 x 5 x 5 mm ▼ 50 x 70 x 25 mm

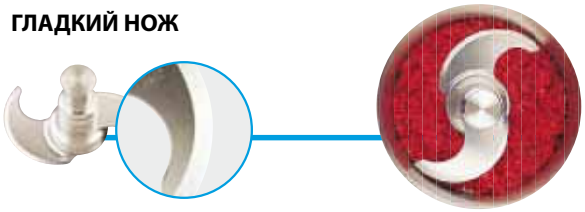
3 ФРИ
8 x 8 mm ▼ 10 x 16 mm

Максимальное количество обрабатываемое куттером (кг)

	R 502 R 502 V.V.	R 602 R 602 V.V.
Измельчение мяса	1,5	2,0
Соусы и эмульсии	3,0	3,5
Замешивание теста	2,0	2,5
Размалывание	1,0	1,5

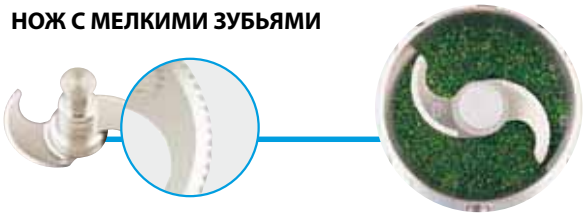
Нож из нержавеющей стали

ГЛАДКИЙ НОЖ



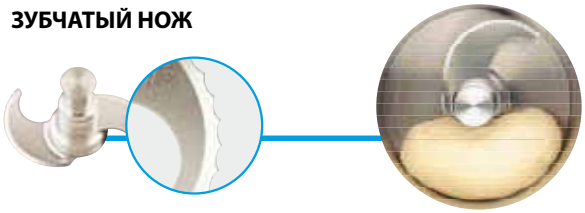
Напр.: рубка мяса, соуса и др.операции…

НОЖ С МЕЛКИМИ ЗУБЬЯМИ



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

ЗУБЧАТЫЙ НОЖ



Напр.: замешивание теста, размалывание…

Слайсер

	№ по кат.		№ по кат.
0,6 мм	28166	10 мм	28067
0,8 мм	28069	14 мм	28068
1 мм	28062	фасонная 2 мм	27068
2 мм	28063	фасонная 3 мм	27069
3 мм	28064	фасонная 5 мм	27070
4 мм	28004	вареный картофель 4 мм	27244
5 мм	28065	вареный картофель 6 мм	27245
8 мм	28066		

Соломка / Фри

	№ по кат.		№ по кат.
1 x 8 мм	28172	3 x 3 мм	28101
1 x 26 мм лук/капуста	28153	4 x 4 мм	28052
2 x 2 мм (сельдерей)	28051	6 x 6 мм	28053
2 x 4 мм (шнурки)	27072	8 x 8 мм	28054
2 x 6 мм (шнурки)	27066	фри 8 x 8 мм	28134
2 x 8 мм (шнурки)	27067	фри 10 x 10 мм	28135
2 x 10 мм	28173	фри 10 x 16 мм	28158

Терка

	№ по кат.
1,5 мм	28056
2 мм	28057
3 мм	28058
4 мм	28073
5 мм	28059
7 мм	28016
9 мм	28060
Пармезан	28061
Редька	28055
Картофельный пирог	27164

Кубики

	№ по кат.
5 x 5 x 5 мм	28110
8 x 8 x 8 мм	28111
10 x 10 x 10 мм	28112
14 x 14 x 5 мм	28181
14 x 14 x 10 мм	28179
14 x 14 x 14 мм	28113
20 x 20 x 20 мм	28114
25 x 25 x 25 мм	28115
45 x 45 x 25 мм	28180

Индукционный двигатель

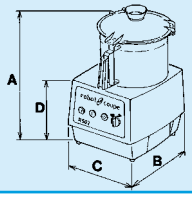
- **Асинхронный двигатель промышленного изготовления, предназначенный для интенсивной работы,** характеризуется высокой мощностью, надежностью, долговечностью и низким уровнем шума..
- **Не требует техобслуживания:** отсутствие изнашивающихся деталей (без щеток).
- Все аксессуары имеют непосредственный привод от двигателя :
  - **увеличенная выходная мощность**
  - отсутствие сложной системы редуктора.
- **Вал двигателя из нержавеющей стали.**

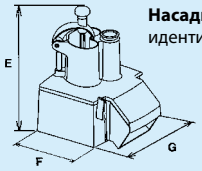
Норма CE

	Характеристики						Вес (кг)	
	Блок двигателя	Комплект куттера	Комплект овощерезки	Функция R-Mix	Мощность (Вт)	Напряжение (А)	нетто	в упа - ковке
R 502	Трехфазный 750/1500 об/мин	5,5 л Нержавеющая сталь	Металлический Набор из 48 дисков	НЕТ	1000	400 В/3 50 Гц 2,4	30	32
R 502 V.V.	Однофазный от 300 до 3000 об/мин	5,5 л Нержавеющая сталь	Металлический Набор из 48 дисков	60 - 500 об/мин	1300	230 В*/1 50 Гц 13	34	36
R 602	Трехфазный 750/1500 об/мин	7 л Нержавеющая сталь	Металлический Набор из 48 дисков	НЕТ	1200	400 В/3 50 Гц 2,4	31	35
R 602 V.V.	Однофазный от 300 до 3000 об/мин	7 л Нержавеющая сталь	Металлический Набор из 48 дисков	60 - 500 об/мин	1500	230 В*/1 50 Гц 13	33	37

	Размеры (мм)			
	A	B	C	D
R 502	480	350	280	265
R 502 V.V.	480	350	280	265

	Размеры (мм)			
	A	B	C	D
R 602	520	350	280	265
R 602 V.V.	520	350	280	265





Насадка-овощерезка идентична для всех моделей.

E = 400
F = 355
G = 300

* Предусмотрены и другие параметры напряжения

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-COUPE s.n.c.

Réf. : 450 272 - 09/2008 - Russe

robot coupe®

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

Генеральная дирекция, Франция,
Международная дирекция и маркетинг:
Tél.: 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 стандартизированных 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.

SYNEG DEEE