

robot coupe®



НАСТОЛЬНЫЙ КУТТЕР

R2 • R3 • R4 • R4 V.V. • R5 PLUS • R5 V.V. • R6 • R6 V.V.

НОВИНКА



РЕСТОРАНЫ - СТОЛОВЫЕ - КОЛБАСНЫЕ ЦЕХА - ФАБРИКИ-КУХНИ

▶ R5 Plus • R5 V.V. • R6 • R6 V.V.

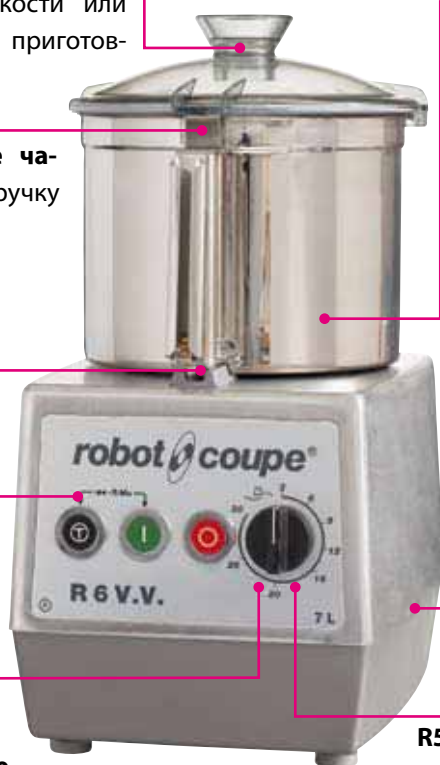
Крышка из поликарбоната предусмотрена для добавления жидкости или ингредиентов в процессе приготовления.

Простое разблокирование чаши с помощью встроенной в ручку кнопки.

Автоматическая блокировка чаши.

Функция R-Mix для перемешивания нежных продуктов **без измельчения** на моделях R5 V.V. и R6 V.V.

Возможность регулирования скорости на моделях R5 V.V. и R6 V.V. от **300 до 3000 об/мин.**



В стандартном варианте поставляется простой нож.

В моделях R6 и R6 V.V.:

- Нож полностью из нержавеющей стали
- Съемные лезвия
- Зубчатые и зазубренные лезвия поставляются по спецзаказу

В моделях R5 и R5 Plus:

- Фиксированные лезвия
- Зубчатые и зазубренные лезвия поставляются по спецзаказу



Металлический корпус двигателя для повышенной прочности.

R5 Plus и R6 имеют 2 скорости **1500 и 3000 об/мин.**

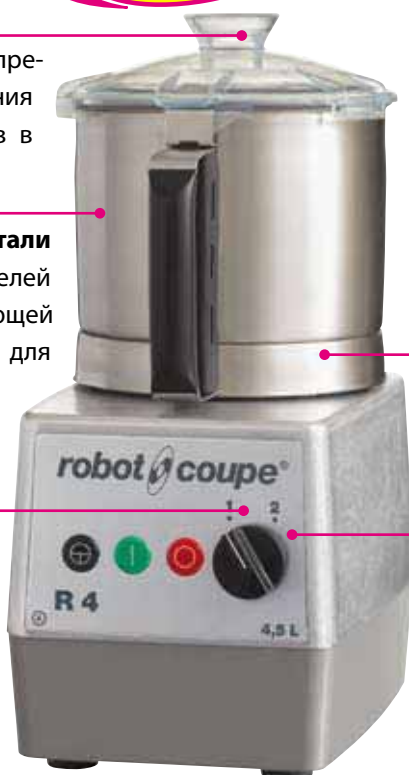
▶ R3 • R4 • R4 V.V.

НОВИНКА

Крышка из поликарбоната предусмотрена для добавления жидкости или ингредиентов в процессе приготовления.

Чаша из нержавеющей стали 4,5 литра с ручкой для моделей R4 и R4 V.V., чаша из нержавеющей стали 3,7 литра с ручкой для модели R3.

R4 V.V. имеет возможность регулирования скорости от **300 до 3000 об/мин.**



Поставляемый в стандартном варианте **простой нож** имеет съемный колпачок для очистки.



По спецзаказу:

- **зубчатый нож** для размалывания и замешивания теста,
- **зазубренный нож** для измельчения зелени.



R3 имеет 1 скорость **1500 об/мин или 3000 об/мин.**

R4 имеет 2 скорости **1500 и 3000 об/мин.**

R4 - 1500 имеет 1 скорость **1500 об/мин.**

Настольный куттер



Преимущества модели:

Универсальность:

- Модели разработаны для измельчения, приготовления тонких фаршей, эмульсий, взбитых сливок, для размалывания и замешивания теста за самое короткое время, обеспечивая высокое качество конечного продукта. Скорость 3000 об/мин рекомендуется для приготовления муссов и тонких фаршей.

Точность:

- Режим пульсации способствует повышению точности нарезки.
- Некоторые модели имеют регулируемую скорость, обеспечивающую разнообразие использования и широкий выборготавливаемых блюд.

Надежность и долговечность:

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



Число прций:

10 - 100



Назначение:

Рестораны, фабрики-кухни, столовые, колбасные цеха, кондитерские.



Коротко:

Признанный лидер, передовая компания Robot-Coupe предлагает самую полную гамму настольных куттеров из 12 моделей от 2,9 до 11,5 литров.



Простой нож



Зазубренный нож



Зубчатый нож



R2

Крышка из поликарбоната предусмотрена для добавления жидкости или ингредиентов в процессе приготовления.

Чаша куттера из нержавеющей стали **2,9 литра**.

Ручка чаши для удобного захвата.



Очень прочный вал двигателя из нержавеющей стали.

Поставляемый в стандартном варианте **простой нож** имеет съемный колпачок для очистки.



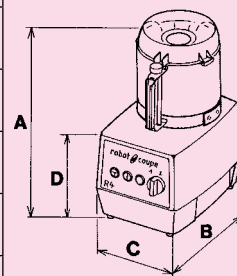
Зубчатый нож для размалывания и замешивания теста и **зазубренный нож** для измельчения зелени поставляются по спецзаказу.



МОДЕЛИ	Емкость чаши	Скорость (об/мин)	Блок двигателя	Напряжение	Число порций	Максимальная загрузка (в кг)			
						Измельчение	Взбивание	Замес теста	Размывание
R2	2,9 литра	1500	Из поликарбоната	Однофазное	10 - 20	0,75	1,0	0,5	0,3
R3 - 1500	3,7 литра	1500	Из поликарбоната	Однофазное	10 - 30	1,0	1,5	1,0	0,5
R3 - 3000	3,7 литра	3000	Из поликарбоната	Однофазное	10 - 30	1,0	1,5	1,0	0,5
R4	4,5 литра	1500 и 3000	Металлический	Трехфазное	10 - 50	1,5	2,5	1,3	0,9
R4 - 1500	4,5 литра	1500	Металлический	Однофазное	10 - 50	1,5	2,5	1,3	0,9
R4 V.V.	4,5 литра	300 - 3000	Металлический	Однофазное	10 - 40	1,5	2,5	1,3	0,9
R5 Plus	5,5 литра	1500 и 3000	Металлический	Трехфазное	20 - 80	2,0	3,0	2,0	1,0
R5 V.V.	5,5 литра	300 - 3000	Металлический	Однофазное	20 - 80	2,0	3,0	2,0	1,0
R6	7 литров	1500 и 3000	Металлический	Трехфазное	20 - 100	2,0	3,5	2,0	1,0
R6 V.V.	7 литров	300 - 3000	Металлический	Однофазное	20 - 100	2,0	3,5	2,0	1,0

<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px; display: inline-block;"> Норма CE </div>	ТЭлектрические характеристики				Размеры (мм)				Вес (кг)	
	Скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Ток (А)	Напряжение* (В)	A	B	C	D	нетто	в упаковке
R2	1 500	550	3,5	230 В/50 Гц 1	350	280	200	165	10	12
R3 - 1500	1 500	650	5,7	230 В/50 Гц 1	400	210	210	200	13	14
R3 - 3000	3 000	650	4,8	230 В/50 Гц 1	400	210	210	200	13	14
R4	1 500 и 3 000	900	2,7	400 В/50 Гц 3	440	226	226	235	15	17
R4 - 1500	1 500	700	2,7	230 В/50 Гц 1	440	226	226	235	15	17
R4 V.V.	300 - 3 000	1 000	10	400 В/50 Гц 1	460	226	226	235	15	17
R5 Plus	1 500 и 3 000	1 200	3,5	400 В/50 Гц 3	490	350	280	265	24	26
R5 V.V.	300 - 3 000	1 300	13	230 В/50 Гц 60 Гц /1	490	350	280	265	25	27
R6	1 500 и 3 000	1 300	3,4	400 В/50 Гц 3	520	350	280	265	25	27
R6 V.V.	300 - 3 000	1 500	13	230 В/50 Гц 60 Гц/1	520	350	280	265	26	28

* Предусмотрены и другие параметры напряжения



robot coupe®

ИЗГОТОВЛЕНО ВО ФРАНЦИИ КОМПАНИЕЙ
ROBOT-COUPÉ s.n.c.

Генеральная дирекция, Франция,
Международная дирекция и маркетинг:

Tél.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 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 стандартизованных европейских норм, указанных выше, а также норм в отношении техники безопасности и гигиены: EN 292 - 1 и 2, EN 60204 - 1, 1998, EN 1678, EN 12852.

