

robot coupe®



КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР: КУТТЕР / ОВОЩЕРЕЗКА

R 301 • R 301 Ultra



ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ



▶ функция КУТТЕРА

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

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Новая крышка легко устанавливается на емкость.

ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Чаша 3,7 литра позволяет работать как с малыми, так и с большими количествами.

НАДЕЖНОСТЬ

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

ТОЧНОСТЬ

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



УДОБСТВО

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

УНИВЕРСальНОСТЬ

В комплекте куттера гладкий нож, который обеспечивает все операции: соуса, пюре, измельчение, рубка мяса, замес теста и др.

Дополнительно поставляются зубчатые ножи не требующие заточки: **с мелкими зубцами** для зелени и тонкого измельчения, **с крупными зубцами** для дробления, размалывания и замеса теста.



▶ функция ОВОЩЕРЕЗКИ

ЭФФЕКТИВНОСТЬ



Большая воронка (площадь 104 см²) для нарезки объемных овощей, таких как капуста, сельдерей, салат или томаты.

УДОБСТВО

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

ГИГИЕНА

Рабочий отсек и крышка насадки-овощерезки съемные и легко моются, т.к. не имеют труднодоступных мест.

УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ

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



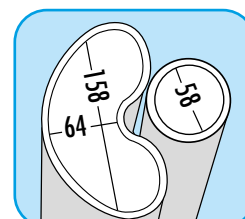
ЭФФЕКТИВНОСТЬ

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



ТОЧНОСТЬ

Выброс готового продукта происходит направленно без разброса. Диск-сбрасыватель аккуратно выбрасывает нарезанный продукт.



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 различные виды нарезки: ломтики, шинковку, терку и соломку 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, столовые.



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 экономии времени.



НАБОР ДЛЯ ЭКСТРАКЦИИ СОКА

Новая насадка-соковыжималка имеет уникальную дополнительную функцию – максимальное извлечение мякоти плодов. Предназначена как для приготовления обычных соков, так и для приготовления соусов, сорбетов, смузи, мармелада, джемов, супов-пюре из фруктов, овощей и ягод.

Насадка для соуса



Большая воронка
75 x 90 мм



Аппетайзеры,
супы и соусы



Соки



Джемы и
конфитюры



Сорбеты и
мороженое

Для цитрусовых



Апельсиновый и
грейпфрутовый соки



Лимонный сок



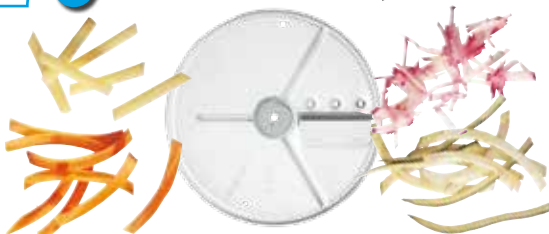
▶ Слайсер : 1 мм ▶ 6 мм



№ по кат.
1 мм
2 мм
3 мм
4 мм
5 мм
6 мм
волнистая 3 мм
волнистая 5 мм

№ по кат.
27051
27555
27086
27566
27087
27786
27622
27623

▶ Соломка : 2x2 мм ▶ 8x8 мм



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 ▶ 9 мм



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.

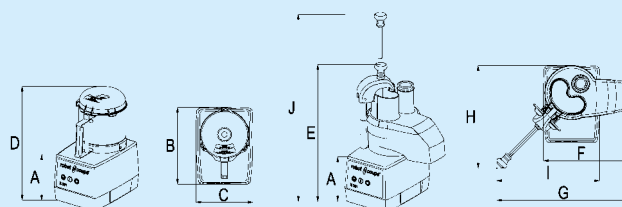
Норма
CE

	Характеристики					Вес (кг)	
	Блок двигателя	Комплект куттера	Комплект овощерезки	Мощность (Вт)	Напряжение* (А)	нетто	в упаковке
R 301	Однофазный 1500 об/мин	3,7 л Составной материал	Композитный материал Набор из 23 дисков	650	230В/1 50 Гц 1,7	15	18
R 301 Ultra	Однофазный 1500 об/мин	3,7 л Композитный материал	Композитный материал Набор из 23 дисков	650	230В/1 50 Гц 3	15	18

Размеры (мм)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
R 301	205	304	226	427	570	340	525	405	410	726
R 301 Ultra	205	304	226	427	570	340	525	405	410	726

* Предусмотрены и другие параметры напряжения



robot coupe®

Главный офис, Департаменты по
маркетингу и по экспорту

Tél.: + 33 1 43 98 88 33

48, rue des Vignerons

94300 Vincennes - France

email: russia@robot-coupe.eu

ukraine@robot-coupe.eu

www.robot-coupe.com/rus

ДИСТРИБЬЮТОР

НОРМЫ:

Аппараты соответствуют:

- Положениям европейских директив, а также национальному законодательству, в которое они преобразованы: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1907/2006/CE, 1935/2004/CE, 2023/2006/CE, 10/2011/UE.
- Положениям стандартизованных евро-пейских норм, указанных выше, а также норм в отношении техники безопасности и гигиены: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.

