

robot coupe®

 **КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ - УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД: КУТТЕР-МЯСОРУБКА И ОВОЩЕРЕЗКА**

R 502 • R 752



РЕСТОРАНЫ - КУЛИНАРИИ

Функция КУТТЕРА-МЯСОРУБКИ

В наличии 3 ножа с заточкой, подходящей для всех типов измельчения.

R 752

Нож полностью из нержавеющей стали со съёмными регулируемыми лезвиями.



Гладкий нож
В стандартной комплектации



ГРУБОЕ ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ



ТОНКОЕ ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ



СОУСЫ, ЭМУЛЬСИИ

Нож с круп. зубчиками
По спецзаказу



ЗАМЕС ТЕСТА



ПЕРЕМАЛЫВАНИЕ

Нож с мелк. зубчиками
По спецзаказу



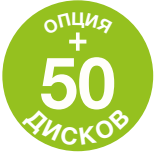
ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ЗЕЛЕНИ



ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ СПЕЦИЙ

Функция ОВОЩЕРЕЗКИ

Самый большой выбор нарезки: 50 дисков нерж. стали с высокой точностью лезвия для непревзойдённого качества нарезки.



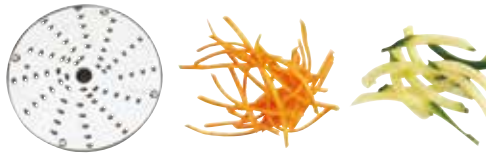
Гамма дисков ЭКСПЕРТ

Слайсер: 1 мм до 14 мм



	Арт.		Арт.
0,6 мм	28166W	6 мм	28196W
0,8 мм	28069W	8 мм	28066W
1 мм	28062W	10 мм	28067W
2 мм	28063W	14 мм	28068W
3 мм	28064W	Варёный картофель 4 мм	27244W
4 мм	28004W	Варёный картофель 6 мм	27245W
5 мм	28065W		

Тёрка: 1,5 мм до 9 мм



	Арт.		Арт.
1,5 мм	28056	9 мм	28060
2 мм	28057	Пармезан	28061
3 мм	28058	Хрен	28055
4 мм	28073	Драники	27164
5 мм	28059	Сырой картофель	27219
7 мм	28016		

Фигурные ломтики: 2 мм до 5 мм



	Арт.		Арт.
2 мм	27068W	5 мм	27070W
3 мм	27069W		

Фри: 8x8 мм до 10x16 мм



	Арт.		Арт.
8x8 мм	28134W	10x10 мм	28135W
8x16 мм	28159W	10x16 мм	28158W

Соломка: 1x8 мм до 8x8 мм



	Арт.		Арт.
1 x 8 мм	28172W	2 x 8 мм (ломтики)	27067W
1 x 26 мм (лук)	28153W	2 x 10 мм	28173W
2 x 2 мм (сельдерей)	28051W	3 x 3 мм	28101W
2,5 x 2,5 мм	28195W	4 x 4 мм	28052W
2 x 4 мм (ломтики)	27072W	6 x 6 мм	28053W
2 x 6 мм (ломтики)	27066W	8 x 8 мм	28054W

Кубики: 5x5x5 мм до 50x70x25 мм



	Арт.		Арт.
5 x 5 x 5 мм	28110W	14 x 14 x 14 мм	28113W
8 x 8 x 8 мм	28111W	20 x 20 x 20 мм	28114W
10 x 10 x 10 мм	28112W	25 x 25 x 25 мм	28115W
14 x 14 x 5 мм	28181W	50 x 70 x 25 мм	28180W
14 x 14 x 10 мм	28179W		

Функция ПЮРЕ

Для приготовления до 10 кг вкуснейшего свежего картофельного пюре за 2 минуты.



КОМПЛЕКТ ДЛЯ КАРТОФ. ПЮРЕ



Опция:
R 502

Лопасть для протирания
+
решётка 3 мм
+
Диск-сбрасыватель для пюре

НАБОР ДЛЯ КАРТОФ. ПЮРЕ



Опция:
R 752

Лопасть для протирания
+
решётка 3 мм
+
Диск-сбрасыватель для пюре

2 СКОРОСТИ

R 502 и R 752
Трёхфазные модели
- Скорость овощерезки: 750 об/мин
- Скорость куттера: 1500 об/мин

R 502



Кухонные Процессоры - Универсальный Привод: Куттер-Мясорубка и Овощерезка 2 аппарата в 1!



R 752

Функция Овощерезки R 502

Большая воронка:

139 см² для нарезки таких овощей, как капуста, сельдерей, помидоры, листовой салат...



Цилиндрическая воронка:

Ø 58 мм для равномерной нарезки продуктов продолговатой формы.



Толкатель Exactitube:

Ø 39 мм равномерная нарезка мелких ингредиентов, таких как перцы, маринованные огурцы, сухие колбаски, спаржа, молодой лук, бананы, клубника, виноград...



Функция Куттера-Мясорубки R 502 - R 752

Скребок:

Для лёгкого снятия продукта с крышки и стенок чаши без необходимости останавливаться в процессе работы.



Крышка:

Возможность добавления жидкости или ингредиентов в процессе работы.



Таймер:

Ещё больше удобства при использовании, более точное соблюдение рецептов и постоянство результата.



Эргономичная ручка Soft Touch:

Больше комфорта и удобства в использовании.



Функция Овощерезки R 752

Широкая воронка XL:

До 15 помидоров или 1 кочан капусты.



Цилиндрическая воронка:

Ø 58 мм для равномерной нарезки продуктов продолговатой формы.



Толкатель Exactitube:

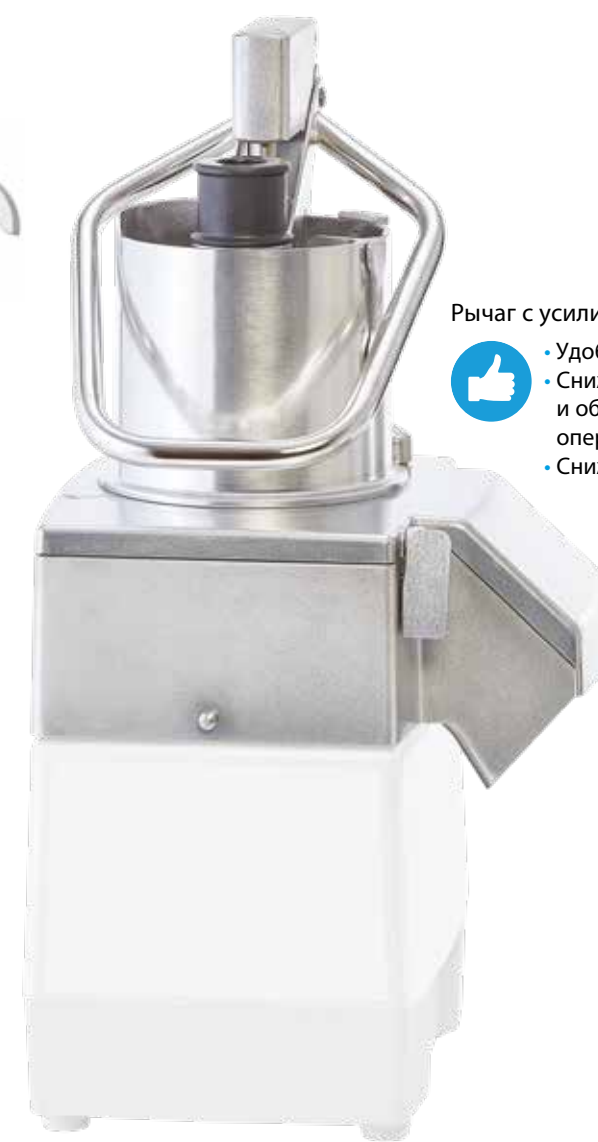
Ø 39 мм равномерная нарезка мелких ингредиентов, таких как перцы, маринованные огурцы, сухие колбаски, спаржа, молодой лук, бананы, клубника, виноград...



Чаша из
нерж.
стали
5,9 л



Чаша из
нерж.
стали
7,5 л



Рычаг с усилителем:



- Удобство в использовании
- Снижение риска травм и облегчение работы оператора
- Снижение тяжести труда



УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ

Мультифункциональная машина

- **Куттер** : измельчение, замес теста, перемалывание, соусы и эмульсии.
- **Овощерезка** : слайсер, тёрка, фигурные ломтики, соломка, кубики, фри и пюре.



ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

- **Нож низкой посадки** для работы как большими, так и с маленькими объёмами.
- **Сверхточная нарезка**: полная коллекция из более 50 дисков со сверхточной заточкой лезвий.



ЭКОНОМИЯ ВРЕМЕНИ

- Экономить несколько часов ручного труда в день:
- Куттер: до 7 кг мясного фарша за 2 минуты.
- Овощерезка: до 12 кг тёртой моркови за 3 минуты.



ПРОЧНОСТЬ

Повышенная долговечность:

- Чаша куттера из нержавеющей стали.
- Металлические моторный блок и насадка-овощерезка.
- Мощный асинхронный мотор для интенсивного использования.

Кухонные Процессоры - Универсальный Привод: Куттер-Мясорубка и Овощерезка

Преимущество модели:

2 аппарата в 1!

- 1 куттер-мясорубка и 1 овощерезка на одном моторном блоке.

Качество:

- Импульсный режим позволяет получить нужную степень измельчения. Благодаря низкой посадке ножа непосредственно на дне чаши, куттер обеспечивает идеальную однородность, даже при работе с небольшим количеством продукта.

Надёжность:

- Асинхронный мотор промышленного назначения для интенсивного использования, высокой надёжности и долговечности.
- Мотор установлен на шариковый подшипник для тихого функционирования и полного отсутствия вибраций.
- Мотор напрямую соединён с насадкой:
 - увеличенная выдаваемая мощность
 - отсутствие сложной системы привода.
- Никакого обслуживания: нет изнашивающихся запчастей (без угольных щёток).
- Вал из нержавеющей стали.



Таймер:

- Ещё больше удобства при использовании, более точное соблюдение рецептов и постоянство результата.

Большое разнообразие форм нарезки:

- Полная гамма из 50 дисков позволяет производить все формы нарезки: слайсер, фигурный слайсер, тёрка, соломка, стружка, кубики или брусочки для картофеля-фри.



Число порций:

от 30 до 400.



Назначение:

Рестораны - Кулинарии



Коротко:

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



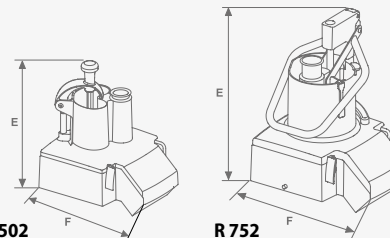
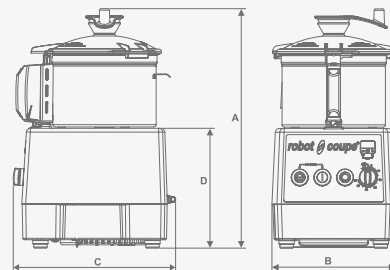
R 502

R 752

Норма CE	Характеристики						
	Блок двигателя	Комплект куттера	Комплект овощерезки	Функция R-Mix	Мощность (Вт)	Напряжение (А)	Tok (А)
R 502	Трехфазный 750/1500 об/мин	5,9 Л Нерж. сталь	Металлический Набор до 50 дисков	НЕТ	900	400 В/3 50 Гц	2,2 & 2,1
R 752	Трехфазный 750/1500 об/мин	7,5 Л Нерж. сталь	Металлический Набор до 50 дисков	НЕТ	1 800	400 В/3 50 Гц	3,25 & 4,6

* Предусмотрены и другие параметры напряжения

	Размеры (мм)						Вес (кг)	
	A	B	C	D	E	F	нетто	в упаковке
R 502	540	280	365	270	400	380	29	33,5
R 752	570	280	365	270	440	380	32,5	37,5



R 502

R 752

robot coupe®

ИЗГОТОВЛЕНО ВО ФРАНЦИИ
КОМПАНИЕЙ ROBOT-COUPÉ S.N.C.

48, rue des Vignerons - 94300 Vincennes - FRANCE

Tel.: + 33 1 43 98 88 33

Email: russia@robot-coupe.eu

www.robot-coupe.com

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 стандартизированных европейских 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.

