

robot coupe®

 **НАСТОЛЬНЫЙ КУТТЕР**
R 8 • R 8 V.V. • R 10 • R 10 V.V.

НАСТОЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ-МЯСОРУБКИ
R 15 • R 15 V.V. • R 20 • R 20 V.V.

НОВИНКА



РЕСТОРАНЫ - СТОЛОВЫЕ - КОНДИТЕРСКИЕ - КОЛБАСНЫЕ ЦЕХА - ФАБРИКИ-КУХНИ

▶ R 8 - R 10 - R 15 - R 20

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

- Прозрачная крышка с хорошей видимостью для постоянного и удобного контроля над процессом приготовления. Очистка в посудомоечной машине.
- Возможность добавления жидких продуктов или других ингредиентов в процессе приготовления.
- Система центрального прикрепления чаши для удобного монтажа.
- Очень легкий и быстрый монтаж и демонтаж крышки.

ГИГИЕНА

- Все детали легко разбираются, что упрощает процесс очистки аппарата
- Плоский корпус двигателя для удобной очистки.

УДОБСТВ

- Новая ручка чаши для удобного захвата и облегчения работы.
- Ручка в задней части аппарата для удобного захвата при снятии и переноске.
- Крышка с прокладкой для идеальной герметичности.

ЭФФЕКТИВНОСТЬ

- Нож из нержавеющей стали на дне чаши с новым профилем лезвий, эксклюзивное изобретение, запатентованное компанией Robot-Coupe, обеспечивает превосходную однородность конечного продукта и идеальное качество нарезки.
- Высокие края чаши для обработки жидких продуктов.

МОЩНОСТЬ

- Очень мощный асинхронный двигатель, предназначенный для интенсивной работы, характеризуется высокой надежностью и долговечностью.



Поставляется с:



Ножом с простыми лезвиями.

По спецзаказу:



Лезвия с крупными зубцами по спецзаказу для дробления и замеса теста.

Лезвия с мелкими зубцами по спецзаказу для измельчения петрушки.



НАСТОЛЬНЫЙ КУТТЕР

НАСТОЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ-МЯСОРУБКИ



Преимущества модели:

Эффективность:

- Кнопка импульсного режима позволяет работать в режиме пульсации, что способствует повышению точности нарезки при специальных операциях, таких как некоторые виды измельчения.
- Нож на дне чаши, эксклюзивное изобретение, запатентованное компанией Robot-Coupe, обеспечивает превосходную однородность конечного продукта, даже в малых количествах.

Быстрота:

- 1-2 минут достаточно для приготовления майонеза, рубленого бифштекса, морковного или яблочного пюре.
- Его быстрота позволит повару воплотить в реальность свою кулинарную фантазию.

Надежность:

- Асинхронный двигатель, предназначенный для интенсивной работы, характеризуется высокой надежностью и долговечностью.
- Благодаря своей простой и надежной конструкции настольные куттеры идеально соответствуют самым строгим нормам в области гигиены и безопасности.
- Детали, находящиеся в контакте с продуктами, легко разбираются и хорошо очищаются.



Число прций:

20 - 300



Назначение:

Рестораны, Столовые, Кондитерские, Колбасные цеха, Фабрики-кухни



Коротко:

ROBOT-COUPЕ предлагает самую полную гамму моделей куттеров от 2,9 до 60 литров.



МИНИ ЧАША

Чаша из нержавеющей стали 3,5 литра для R 8 и 4 литра для R 10 / R 15 (эксклюзивное устройство, запатентованное компанией Robot-Coupe) предусмотрена для мгновенного приготовления соусов, измельчения зелени и всех типов приготовлений за самое короткое время.



НАБОР ДЛЯ ВАКУУМИРОВАНИЯ

Чтобы использовать функцию вакуумирования, достаточно установить на крышку вашего куттера набор для вакуумирования R-VAC®, запатентованный компанией Robot-Coupe, и соединить его с вакуумным насосом.

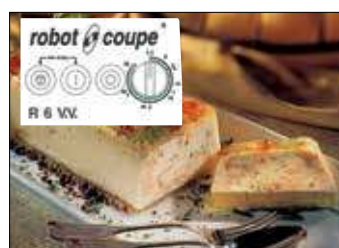
Набор R-VAC® позволяет добавлять жидкие продукты в приготовляемые под вакуумом блюда в процессе изготовления. Работа под вакуумом обеспечивает результат несравненного качества:

- увеличивается срок хранения,
- сохраняется аромат и вкусовые качества,
- внешняя привлекательность.



ФУНКЦИЯ R-MIX

- Для перемешивания нежных продуктов без измельчения.
- Функция R-Mix с возможностью регулирования скорости от 60 до 500 об/мин при обратном вращении позволяет готовить любые смеси с кусочками мяса и добавлять, например, раковые шейки в паштеты, изюм в тесто для булочек или овощи, нарезанные кубиками.



▶ Какой куттер соответствует вашим потребностям?

Сколько рационов Вам нужно готовить?	20 - 150	50 - 200	50 - 250	50 - 300
Какая производительность Вам нужна (кг/ 1 загрузку)?	до 4,5 кг	до 6 кг	до 9 кг	до 12 кг
Измельчение мяса	3,0 кг	4,0 кг	6,0 кг	8,0 кг
Соусы и эмульсии	4,5 кг	6,0 кг	9,0 кг	12,0 кг
Замешивание теста	4,0 кг	5,0 кг	7,0 кг	10,0 кг
Размалывание	2,0 кг	3,0 кг	5,0 кг	6,0 кг

Ваш куттер



R 8 - R 8 V.V.

R 10 - R 10 V.V.

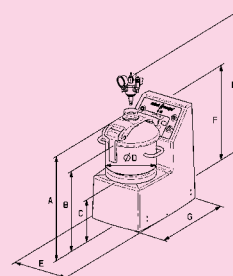
R 15 - R 15 V.V.

R 20 - R 20 V.V.

Норма CE	Характеристики					Вес	
	Скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Ток (А)	Напряжение* (В)	Емкость чаши из нерж	нетто	в упаковке
R 8	1 500 и 3 000	2 200	5,5	400 В/50 Гц / 3	8 литров	40	52
R 8 V.V.	300 - 3 500	2 200	21	200-240 В/50-60 Hz / 1	8 литров	40	52
R 10	1 500 и 3 000	2 600	6	400 В/50 Hz / 3	11,5 литров	45	57
R 10 V.V.	300 - 3 500	2 600	21	200-240 В/50-60 Hz / 1	11,5 литров	45	57
R 15	1 500 и 3 000	3 000	6,5	400 В/50 Hz / 3	15 литров	49	62
R 15 V.V.	300 - 3 500	3 000	21,7	200-240 В/50-60 Hz / 3	15 литров	49	62
R 20	1 500 и 3 000	4 400	10,1	400 В/50 Hz / 3	20 литров	75	88
R 20 V.V.	300 - 3 500	4 400	24,8	200-240 В/50-60 Hz / 3	20 литров	75	88

* Предусмотрены и другие параметры напряжения

	Размеры (мм)							
	A	B	C	D	E	F	G	H
R 8 - R 8 V.V.	585	445	255	300	315	525	545	645
R 10 - R 10 V.V.	660	520	280	300	345	600	560	720
R 15 - R 15 V.V.	680	540	300	340	370	620	615	740
R 20 - R 20 V.V.	760	620	315	340	380	700	630	820



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
email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

ДИСТРИБЬЮТОР

НОРМЫ:

Аппараты соответствуют:

- Положениям европейских директив, а также национальному законодательству, в которое они преобразованы: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Положениям стандартизованных европейских норм, указанных выше, а также норм в отношении техники безопасности и гигиены: EN 12100-1 и 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

