

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.

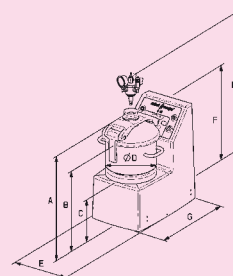


R 20 - R 20 V.V.

| 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 V/50 Hz/3 | 8 литров | 40 | 52 |
| R 8 V.V. | 300 - 3 500 | 2 200 | 5,5 | 230 V/50 Hz/1 | 8 литров | 40 | 52 |
| R 10 | 1 500 и 3 000 | 2 600 | 6 | 400 V/50 Hz/3 | 11,5 литров | 45 | 57 |
| R 10 V.V. | 300 - 3 500 | 2 600 | 6 | 230 V/50 Hz/1 | 11,5 литров | 45 | 57 |
| R 15 | 1 500 и 3 000 | 3 000 | 6,5 | 400 V/50 Hz/3 | 15 литров | 49 | 62 |
| R 15 V.V. | 300 - 3 500 | 3 000 | 6,5 | 230 V/50 Hz/1 | 15 литров | 49 | 62 |
| R 20 | 1 500 и 3 000 | 4 000 | 10,1 | 400 V/50 Hz/3 | 20 литров | 75 | 88 |
| R 20 V.V. | 300 - 3 500 | 4 000 | 10,1 | 230 V/50 Hz 60 Hz /1 | 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
48, rue des Vignerons
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: 2006/42/CE, 2006/95/CEE, 2004/108/CE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE, «ROHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- 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.

