

robot coupe®

 **КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР КУТТЕР/ОВОЩЕРЕЗКА**
R 502 • R 502 V.V. • R 602 • R 602 V.V.

НОВИНКА



РЕСТОРАНЫ - КОЛБАСНЫЕ ЦЕХА - ФАБРИКИ-КУХНИ

▶ функция КУТТЕРА

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

Чаша из нержавеющей стали 5,5 литров для моделей R 502 и R 502 V.V.
Чаша из нержавеющей стали 7 литров для моделей R 602 и R 602 V.V.

Эргономичная ручка со встроенным рычажком для удобного пользования и управления чашей.

Возможность регулирования скорости от 300 до 3000 об/мин обеспечивает разнообразие использования.

Модели R 502 и R 602 имеют две скорости вращения 750 и 1500 об/мин. Скорость 1500 об/мин специально предусмотрена для этой функции.



Модели R 602 и R 602 V.V. поставляются с простым ножом из нержавеющей стали полностью разборной конструкции.



Модели R 502 и R 502 V.V. также поставляются с простым гладким ножом.

По спецзаказу:

• **Нож с крупными зубцами** для размалывания и замешивания теста.



• **Нож с мелкими зубцами** для измельчения петрушки.



▶ функция ОВОЩЕРЕЗКИ

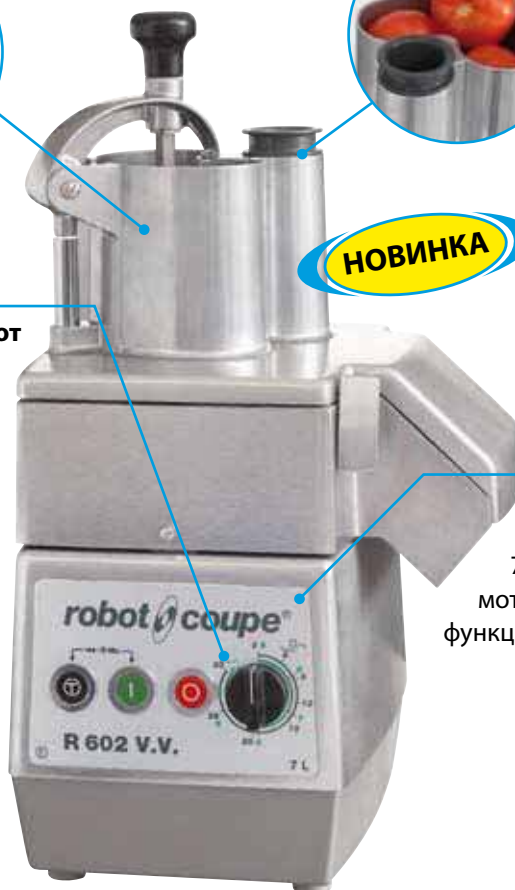
Круглая воронка (Ø 58 мм) для нарезки длинных овощей и деликатой нарезки нежных продуктов.



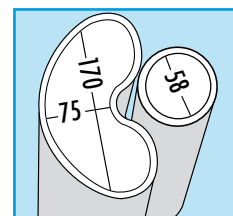
Большая воронка (площадь 139 см²) для нарезки объемных овощей, таких как капуста, сельдерей, салат или томаты...

Регулирование скорости от 300 до 1000 об/мин. Низкая скорость предусмотрена для нарезки нежных овощей, более высокая скорость обеспечивает повышенную производительность.

Полная гамма дисков обеспечивает идеальное качество нарезки и дает возможность выполнять все виды нарезки фруктов и овощей: слайсер, волнистый слайсер, терка, соломка, стружка, кубики или фри. Профессиональный профиль заточки лезвий из высококачественной стали обеспечивает превосходную однородность конечного продукта при продолжительной работе.



В моделях R 502 и R 602 скорость 750 об/мин предусмотрена для этой функции.



Кухонный процессор Куттер/Овощерезка



Преимущества модели:

- **2 аппарата в 1!**
1 куттер-мясорубка и 1 овощерезка на одном блоке двигателя.
- **Качество:**
Импульсный режим позволяет регулировать скорость вращения венчиков степенью нажатия на кнопку включения и способствует повышению точности нарезки. Благодаря низкой посадке ножа непосредственно на дне чаши миксер обеспечивает идеальную однородность, даже при работе с небольшим количеством продукта.
- **Надежность:**
Мощный асинхронный двигатель, предназначенный для интенсивной работы, характеризуется высокой надежностью и долговечностью. Моторный блок из алюминия, чаша куттера из нержавеющей стали и металлическая насадка-овощерезка обеспечивают повышенную долговечность и прочность.
- **Большое разнообразие форм нарезки:**
Полная гамма из 48 дисков позволяет производить все формы нарезки: слайсер, фигурный слайсер, терка, соломка, стружка, кубики или брусочки для картофеля-фри.



Число порций:

от 30 до 400



Назначение:

Рестораны - фабрики-кухни.



Коротко:

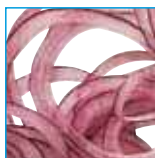
Эффективные и надежные эти кухонные процессоры обеспечивают значительный выигрыш в производительности и экономию времени.



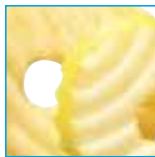
▶ Самое большое разнообразие нарезки!



12 СЛАЙСЕР
0,6 mm
14 mm



3 ВОЛНИСТАЯ
НАРЕЗКА
2 mm
5 mm



10 ТЕРКА
1,5 mm
9 mm



11 СОЛОМКА
1 x 8 mm
8 x 8 mm



9 КУБИКИ
5 x 5 x 5 mm
50 x 70 x 25 mm



3 ФРИ
8 x 8 mm
10 x 16 mm

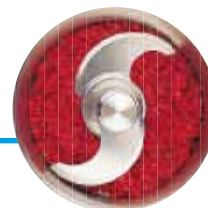


▶ Максимальное количество обрабатываемое куттером (кг)

	R 502 R 502 V.V.	R 602 R 602 V.V.
Измельчение мяса	1,5	2,0
Соусы и эмульсии	3,0	3,5
Замешивание теста	2,0	2,5
Размалывание	1,0	1,5

▶ Нож из нержавеющей стали

ГЛАДКИЙ НОЖ



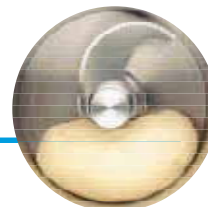
Напр.: рубка мяса, соуса и др. операции...

НОЖ С МЕЛКИМИ ЗУБЬЯМИ



Напр.: измельчение зелени, фрукт. пюре....

ЗУБЧАТЫЙ НОЖ



Напр.: замешивание теста, размалывание...

▶ Слайсер



0,6 мм
0,8 мм
1 мм
2 мм
3 мм
4 мм
5 мм
8 мм

№ по кат.
28166
28069
28062
28063
28064
28004
28065
28066

10 мм
14 мм
фасонная 2 мм
фасонная 3 мм
фасонная 5 мм
вареный картофель 4 мм
вареный картофель 6 мм

№ по кат.
28067
28068
27068
27069
27070
27244
27245

▶ Соломка / Фри



1 x 8 мм
1 x 26 мм лук/капуста
2 x 2 мм (сельдерей)
2 x 4 мм (шуртки)
2 x 6 мм (шуртки)
2 x 8 мм (шуртки)
2 x 10 мм

№ по кат.
28172
28153
28051
27072
27066
27067
28173

3 x 3 мм
4 x 4 мм
6 x 6 мм
8 x 8 мм
фри 8 x 8 мм
фри 10 x 10 мм
фри 10 x 16 мм

№ по кат.
28101
28052
28053
28054
28134
28135
28158

▶ Терка



№ по кат.
1,5 мм 28056
2 мм 28057
3 мм 28058
4 мм 28073
5 мм 28059
7 мм 28016
9 мм 28060
Пармезан 28061
Редька 28055
Картофельный пирог 27164

▶ Кубики



№ по кат.
5 x 5 x 5 мм 28110
8 x 8 x 8 мм 28111
10 x 10 x 10 мм 28112
14 x 14 x 5 мм 28181
14 x 14 x 10 мм 28179
14 x 14 x 14 мм 28113
20 x 20 x 20 мм 28114
25 x 25 x 25 мм 28115
45 x 45 x 25 мм 28180

▶ 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

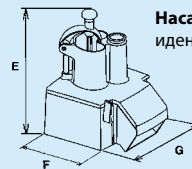
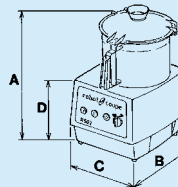
Норма CE	Характеристики						Вес (кг)	
	Блок двигателя	Комплект куттера	Комплект овощерезки	Функция R-Mix	Мощность (Вт)	Напряжение (А)	нетто	в упаковке
R 502	Трехфазный 750/1500 об/мин	5,5 л Нержавеющая сталь	Металлический Набор из 48 дисков	НЕТ	1000	400 В/3 50 Гц 2,4	30	32
R 502 V.V.	Однофазный от 300 до 3000 об/мин	5,5 л Нержавеющая сталь	Металлический Набор из 48 дисков	60 - 500 об/мин	1300	230 В*/1 50 Гц 13	34	36
R 602	Трехфазный 750/1500 об/мин	7 л Нержавеющая сталь	Металлический Набор из 48 дисков	НЕТ	1200	400 В/3 50 Гц 2,4	31	35
R 602 V.V.	Однофазный от 300 до 3000 об/мин	7 л Нержавеющая сталь	Металлический Набор из 48 дисков	60 - 500 об/мин	1500	230 В*/1 50 Гц 13	33	37

Размеры (мм)

	A	B	C	D
R 502	480	350	280	265
R 502 V.V.	480	350	280	265

Размеры (мм)

	A	B	C	D
R 602	520	350	280	265
R 602 V.V.	520	350	280	265



Насадка-овощерезка
идентична для всех моделей.

E = 400
F = 355
G = 300

* Предусмотрены и другие параметры напряжения

robot coupe®

Изготовлено во Франции компанией
ROBOT-COUPÉ s.n.c. :

Генеральная дирекция, Франция,
Международная дирекция и маркетинг:
Tél.: 01 43 98 88 33 - Fax : 01 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 12852, EN 1678.

