robot coupe®

КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР КУТТЕР/ОВОЩЕРЕЗКА

R 502 • R 502 V.V. • R 602 • R 602 V.V.



РЕСТОРАНЫ - КОЛБАСНЫЕ ЦЕХА - ФАБРИКИ-КУХНИ









функция КУТТЕРА

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



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.

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.



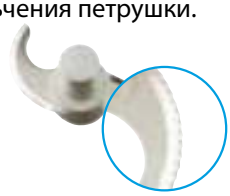
Возможность регулирования скорости от 300 до 3000 об/мин обеспечивает разнообразие использования.
Модели R 502 и R 602 имеют две скорости вращения 750 и 1500 об/мин. Скорость 1500 об/мин специально предусмотрена для этой функции.

По спецзаказу:

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



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



функция ОВОЩЕРЕЗКИ

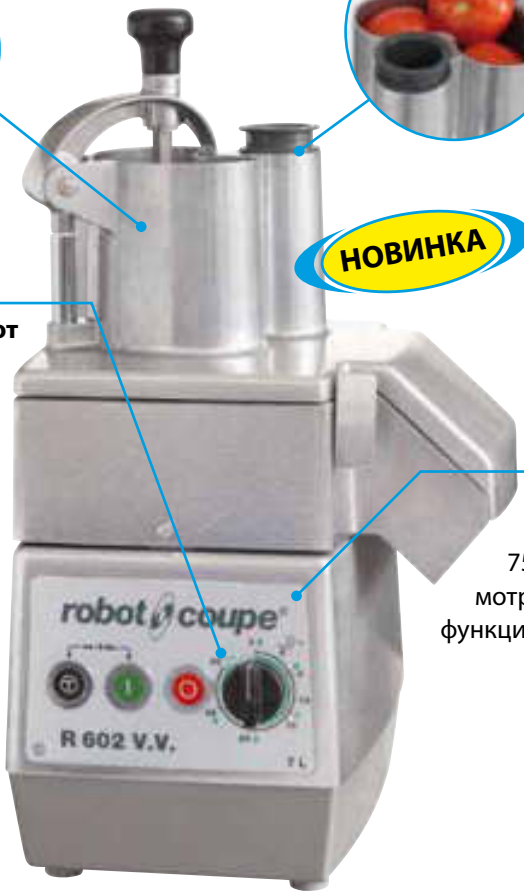
Круглая воронка (Ø 58 мм) для нарезки длинных овощей и деликатой нарезки нежных продуктов.



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



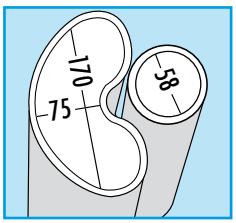
НОВИНКА



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

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

Полнаягаммадисковобеспечивает 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 однородностьконечногопродукта при продолжительной работе.



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.





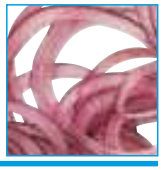




Самое большое разнообразие нарезки!

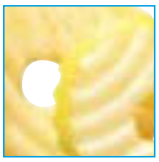


12 СЛАЙСЕР
0,6 mm
▼
14 mm



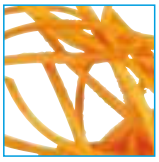


3 ВОЛНИСТАЯ НАРЕЗКА
2 mm
▼
5 mm





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

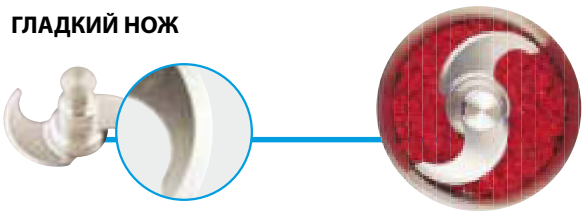


Максимальное количество обрабатываемое куттером (кг)

	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

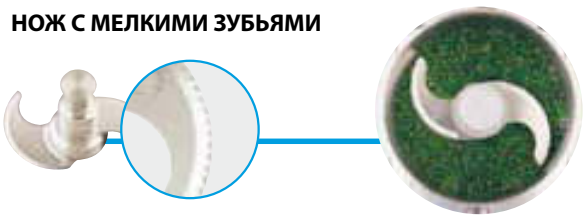
Нож из нержавеющей стали

ГЛАДКИЙ НОЖ



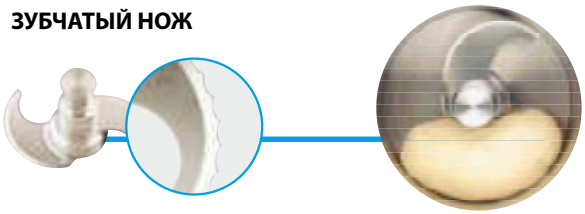
Напр.: рубка мяса, соуса и др.операции…

НОЖ С МЕЛКИМИ ЗУБЬЯМИ



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

ЗУБЧАТЫЙ НОЖ



Напр.: замешивание теста, размалывание…

Слайсер



	№ по кат.
0,6 мм	28166
0,8 мм	28069
1 мм	28062
2 мм	28063
3 мм	28064
4 мм	28004
5 мм	28065
8 мм	28066

	№ по кат.
10 мм	28067
14 мм	28068
фасонная 2 мм	27068
фасонная 3 мм	27069
фасонная 5 мм	27070
вареный картофель 4 мм	27244
вареный картофель 6 мм	27245

Соломка / Фри



	№ по кат.
1 x 8 мм	28172
1 x 26 мм лук/капуста	28153
2 x 2 мм (сельдерей)	28051
2 x 4 мм (шнурки)	27072
2 x 6 мм (шнурки)	27066
2 x 8 мм (шнурки)	27067
2 x 10 мм	28173

	№ по кат.
3 x 3 мм	28101
4 x 4 мм	28052
6 x 6 мм	28053
8 x 8 мм	28054
фри 8 x 8 мм	28134
фри 10 x 10 мм	28135
фри 10 x 16 мм	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 нержавюещей стали.**

Норма CE	Характеристики						Вес (кг)	
	Блок двигателя	Комплект куттера	Комплект овощерезки	Функция R-Mix	Мощность (Вт)	Напряжение (А)	нетто	в упа - ковке
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

* Предусмотрены и другие параметры напряжения



Насадка-овощерезка
идентична для всех моделей.

E = 400
F = 355
G = 300

Фирма оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики этого устройства без предварительного предупреждения. Фигурирующие в этой документации данные не являются контрактными и могут быть изменены без предупреждения.
© Права ограничиваются в отношении всех стран фирмой: ROBOT-COUPE s.n.c.

Réf. : 450 272 - 09/2008 - Russe

robot coupe®

Изготовлено во Франции компанией ROBOT-COUPE 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 стандартизированных 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.