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 измельчении.
- 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, предназаченный 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-COUPE 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 вакууирования, 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:

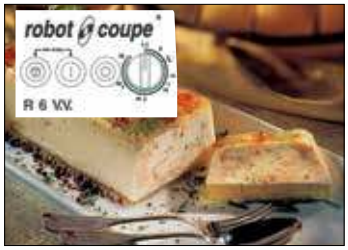
- увеличивается срок хранения,
- сохраняется аромат и вкусовые качества,
- внешняя привлекательность.





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 приготовлять 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

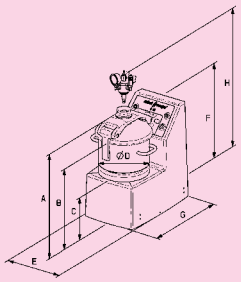


R 8 - R 8 V.V. | **R 10 - R 10 V.V.** | **R 15 - R 15 V.V.** | **R 20 - R 20 V.V.**

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-COUPE 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 дире-ктив, а также национальному за-конодательству, в которое они прео-бразованы: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Положениям стандартизированных 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.

SYNEG DEEE

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. : 450 484 - 11/2013 - Russe