

robot coupe®



НАСТОЛЬНЫЙ КУТТЕР

R 2 • R 3 • R 4 • R 4 V.V. • R 5 PLUS • R 5 V.V. • R 6 • R 6 V.V.



РЕСТОРАНЫ - СТОЛОВЫЕ - КОЛБАСНЫЕ ЦЕХА - ФАБРИКИ-КУХНИ

▶ R 5 Plus • R 5 V.V. • R 6 • R 6 V.V.

Крышка из поликарбоната предусмотрена для добавления жидкости или ингредиентов в процессе приготовления.

Простое разблокирование чаши с помощью встроенной в ручку кнопки.

Автоматическая блокировка чаши.

Функция R-Mix для перемешивания нежных продуктов **без измельчения** на моделях R5 V.V. и R6 V.V.

Возможность регулирования скорости на моделях R 5 V.V. и R 6 V.V. от **300 до 3000 об/мин.**

В стандартном варианте поставляется простой нож.

В моделях R 6 и R 6 V.V.:

- Нож полностью из нержавеющей стали
- Съемные лезвия
- Зубчатые и зазубренные лезвия поставляются по спецзаказу.

В моделях R 5 и R 5 Plus:

- Фиксированные лезвия
- Зубчатые и зазубренные лезвия поставляются по спецзаказу

Металлический корпус двигателя для повышенной прочности.

R 5 Plus и R 6 имеют 2 скорости 1500 и 3000 об/мин.

▶ R 3 • R 4 • R 4 V.V.

Крышка из поликарбоната предусмотрена для добавления жидкости или ингредиентов в процессе приготовления.

Чаша из нержавеющей стали 4,5 литра с ручкой для моделей R 4 и R 4 V.V., чаша из нержавеющей стали 3,7 литра с ручкой для модели R 3.

R 4 V.V. имеет возможность регулирования скорости от **300 до 3000 об/мин.**

Поставляемый в стандартном варианте **простой нож** имеет съемный колпачок для очистки.

По спецзаказу:

- **зубчатый нож** для размалывания и замешивания теста,
- **зазубренный нож** для измельчения зелени.

R 3 имеет 1 скорость **1500 об/мин или 3000 об/мин.**

R 4 имеет 2 скорости **1500 и 3000 об/мин.**

R 4 - 1500 имеет 1 скорость **1500 об/мин.**

Настольный куттер



Преимущества модели:

Универсальность:

- Модели разработаны для измельчения, приготовления тонких фаршей, эмульсий, взбитых сливок, для размалывания и замешивания теста за самое короткое время, обеспечения высокого качества конечного продукта. Скорость 3000 об/мин рекомендуется для приготовления муссов и тонких фаршей.

Точность:

- Режим пульсации способствует повышению точности нарезки.
- Некоторые модели имеют регулируемую скорость, обеспечивающую разнообразие использования и широкий выборготавливаемых блюд.

Надежность и долговечность:

- Асинхронный двигатель, предназначенный для интенсивной работы, характеризуется высокой надежностью и долговечностью.



Число прций: 10 - 100



Назначение:

Рестораны, фабрики-кухни, столовые, колбасные цеха, кондитерские.



Коротко:

Признанный лидер, передовая компания Robot-Coupe предлагает самую полную гамму настольных куттеров из 12 моделей от 2,9 до 11,5 литров.



Простой нож
Стандартная комплектация



Измельчение мяса



Тонкое измельчение



Соусы, эмульсии



зубчатый нож
По спецзаказу

Специальная заточка - Выпечка



Замешивание теста



Дробление орехо



зазубренный нож
По спецзаказу

Измельчение трав & специй



Измельчение зелени



Измельчение специй

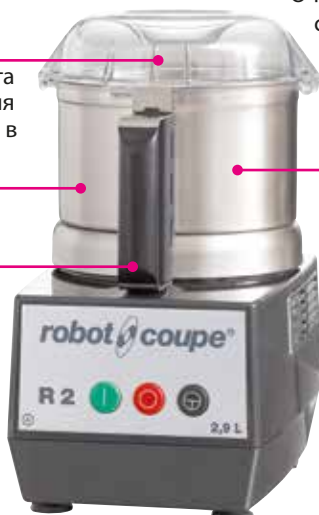


R 2

Крышка из поликарбоната предусмотрена для добавления жидкости или ингредиентов в процессе приготовления.

Чаша куттера из нержавеющей стали 2,9 литра.

Ручка чаши для удобного захвата.



Очень прочный вал двигателя из нержавеющей стали.

Поставляемый в стандартном варианте **простой нож** имеет съемный колпачок для очистки.



Зубчатый нож для размалывания замешивания теста и **зазубренный нож** для измельчения зелени поставляются по спецзаказу.



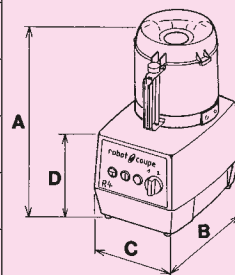
Характеристики

| Модель | Максимальная загрузка за операцию | | | | Число порций | Время работы |
|---------------------------|-----------------------------------|------------|-------------------|----------------|--|--------------|
| | Измельчение мяса (до) | Соусы (до) | Замес теста* (до) | Дробление (до) | | |
| R 2 | 0,750 кг | 1 кг | 0,5 кг | 0,3 кг | 10 - 20  | 1 - 4 мин |
| R 3-1500 | 1 кг | 1,5 кг | 1 кг | 0,5 кг | 10 - 30  | |
| R 3-3000 | 1 кг | 1,5 кг | — | 0,5 кг | | |
| R 4-1500 • R 4 • R 4 V.V. | 1,5 кг | 2,5 кг | 1,5 кг | 0,7 кг | 10 - 50  | |
| R 5 Plus • R 5 V.V. | 2 кг | 3 кг | 2 кг | 1 кг | 20 - 80  | |
| R 6 • R 6 V.V. | 2,5 кг | 3,5 кг | 2,5 кг | 1,5 кг | 20 - 100  | |

* Количество дрожжевого теста, влажность 60 %

| Норма CE | Тэлектрические характеристики | | | | Размеры (мм) | | | | Вес (кг) | |
|----------|-------------------------------|---------------|---------|------------------|--------------|-----|-----|-----|----------|------------|
| | Скорость (об/мин) | Мощность (Вт) | Ток (А) | Напряжение* (В) | A | B | C | D | нетто | в упаковке |
| R 2 | 1500 | 550 | 3,5 | 230 В/50 Гц/1 | 350 | 280 | 200 | 165 | 10 | 12 |
| R 3-1500 | 1500 | 650 | 5,7 | 230 В/50 Гц/1 | 400 | 210 | 210 | 200 | 13 | 14 |
| R 3-3000 | 3000 | 650 | 4,8 | 230 В/50 Гц/1 | 400 | 210 | 210 | 200 | 13 | 14 |
| R 4 | 1500 & 3000 | 900 | 2,7 | 400 В/50 Гц/3 | 440 | 226 | 226 | 235 | 15 | 17 |
| R 4-1500 | 1500 | 700 | 2,7 | 230 В/50 Гц/1 | 440 | 226 | 226 | 235 | 15 | 17 |
| R 4 V.V. | 300 - 3500 | 1000 | 10 | 230 В/50-60 Гц/1 | 460 | 226 | 226 | 235 | 15 | 17 |
| R 5 Plus | 1500 & 3000 | 1200 | 3,5 | 400 В/50 Гц/3 | 490 | 350 | 280 | 265 | 24 | 26 |
| R 5 V.V. | 300 - 3500 | 1300 | 13 | 230 В/50-60 Гц/1 | 490 | 350 | 280 | 265 | 25 | 27 |
| R 6 | 1500 & 3000 | 1300 | 3,4 | 400 В/50 Гц/3 | 520 | 350 | 280 | 265 | 25 | 27 |
| R 6 V.V. | 300 - 3500 | 1500 | 13 | 230 В/50-60 Гц/1 | 520 | 350 | 280 | 265 | 26 | 28 |

* Предусмотрены и другие параметры напряжения



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 следующих европейских директив и соответствующим гос законодательствам: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2012/19/UE.
- Положениям стандартизованных европейских норм, указанных выше, а также норм в отношении техники безопасности и гигиены: EN 12100 - 2010, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

