

robot coupe®

 **КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР КУТТЕР / ОВОЩЕРЕЗКА**
R 502 • R 502 V.V. • R 652 • R 652 V.V.

НОВИНКА



РЕСТОРАНЫ – КУЛИНАРИИ

Функция Куттер

- В наличии 3 ножа с заточкой, подходящей для всех типов измельчения.
- Благодаря низкой посадке ножа (эксклюзивное изобретение Robot-Coupe), достигается оптимальное качество измельчения и однородность приготовляемой массы.

3
НОЖА

Простой нож



Измельчение мяса



Тонкое измельчение



Соусы, эмульсии

По спецзаказу: Нож с круп. зубцами



Дробление орехов



Замешивание теста

По спецзаказу: Нож с мелк. зубцами



Пряности



Зелень



Рестораны – Кулинарии



2 СКОРОСТИ

R 502 и R 652:

- Трехфазные модели
- Скорость овощерезки: **750 об/мин**
- Скорость куттера: **1500 об/мин**



РЕГУЛИРУЕМАЯ СКОРОСТЬ

R 502 V.V. и R 652 V.V.

- Однофазные модели **300-3500 об/мин**
- Скорость овощерезки: **от 300 до 1000 об/мин**
- Скорость куттера: **от 1000 до 3500 об/мин**

R-MIX

R 502 V.V. и R 652 V.V.

- Регулируемая скорость при обратном движении ножа от 60 до 500 об/мин .
- Для вмешивания ингредиентов в паштеты или в тесто, или для приготовления смесей из тонких ломтиков мяса.

▶ R 502 - R 502 V.V.

Кухонные процессоры: куттер

2 аппарата

ШИРОКАЯ

Большая воронка (площадь 139 см²): для нарезки таких овощей как капуста, сельдерей, зеленый салат, помидоры...



ТОЧНАЯ НАРЕЗКА

Цилиндрическая воронка Ø 58 мм для равномерной нарезки длинных продуктов



БОКОВОЙ ВЫБРОС

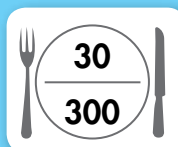
Боковой выброс готового продукта на всех моделях:

- Экономия места
- Удобство для пользователя.



КРЫШКА

Для добавления жидкости или ингредиентов в процессе работы.



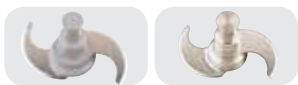
R 502
R 502 V.V.



Мясорубка и овощерезка в 1!

▶ R 652 - R 652 V.V.

НОЖИ



R 502 / R 502 V.V. R 652 / R 652 V.V.

- 2 гладких ножа из нерж. стали
- Нож из нерж. стали для R 652/ R 652 V.V. оснащен съёмными и регулируемым лезвиями.

ОТЛИЧНАЯ ЭРГОНОМИКА



Рычаг с усилителем:

- Меньше усилий для пользователя.
- Большая производительность.

ЭКСТРА ШИРОКАЯ



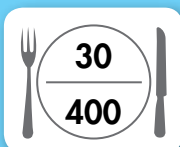
Большая воронка вмещает до 15 помидоров или 1 кочан капусты целиком

ТОЧНАЯ НАРЕЗКА



Цилиндрическая воронка Ø 58 мм для равномерной нарезки длинных продуктов.

R 652
R 652 V.V.



Чаша из
нерж.
стали
7 L



Функция Овощерезка

Самый большой выбор нарезки: 50 диска из нерж. стали с высокой точностью заточки лезвия для непревзойдённого качества нарезки.

50
ДИСКОВ

Слайсер : 1 мм ▶ 14 мм



№ по кат.		№ по кат.	
0,6 мм	28166	6 мм	28196
0,8 мм	28069	8 мм	28066
1 мм	28062	10 мм	28067
2 мм	28063	14 мм	28068
3 мм	28064	Картофельный салат 4 мм	27244
4 мм	28004	Картофельный салат 6 мм	27245
5 мм	28065		

Терка : 1,5 мм ▶ 9 мм



№ по кат.		№ по кат.	
1,5 мм	28056	9 мм	28060
2 мм	28057	Пармезан	28061
3 мм	28058	редька	28055
4 мм	28073	Картофельный пирог	27164
5 мм	28059	Сырой картофель	27219
7 мм	28016		

Фигурные Ломтики : 2 мм ▶ 5 мм



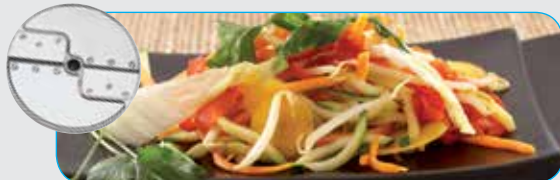
№ по кат.		№ по кат.	
2 мм	27068	5 мм	27070
3 мм	27069		

Фри : 8x8 мм ▶ 10x16 мм



№ по кат.		№ по кат.	
8 x 8 мм	28134	10 x 16 мм	28158
10 x 10 мм	28135		

Соломка : 1x8 мм ▶ 8x8 мм



№ по кат.		réf.	
1 x 8 мм	28172	2 x 8 мм (ломтики)	27067
1 x 26 мм лук/капуста	28153	2 x 10 мм	28173
2 x 2 мм (сельдерей)	28051	3 x 3 мм	28101
2,5 x 2,5 мм (жюльен)	28195	4 x 4 мм	28052
2 x 4 мм (ломтики)	27072	6 x 6 мм	28053
2 x 6 мм (ломтики)	27066	8 x 8 мм	28054

Кубики : 5x5x5 мм ▶ 10x16 мм



№ по кат.		№ по кат.	
5 x 5 x 5 мм	28110	14 x 14 x 10 мм	28179
8 x 8 x 8 мм	28111	14 x 14 x 14 мм	28113
10 x 10 x 10 мм	28112	20 x 20 x 20 мм	28114
12 x 12 x 12 мм	28197	25 x 25 x 25 мм	28115
14 x 14 x 5 мм	28181	50 x 70 x 25 мм	28180

Функция ПЮРЕ

КОМПЛЕКТ ДЛЯ КАРТОФ. ПЮРЕ

НАБОР ДЛЯ КАРТОФ. ПЮРЕ



Опция:
R 502 / R 502 V.V.

Лопасть для протирания
+
Диск-протирка с
отверстиями 3 мм
+
Диск-сбрасыватель для
пюре.



Опция:
R 652 / R 652 V.V.

Лопасть для протирания
+
Диск-протирка с
отверстиями 3 мм
+
Диск-сбрасыватель для
пюре.

Кухонный процессор Куттер/Овощерезка



Преимущество модели:

- **2 аппарата в 1!**
1 куттер-мясорубка и 1 овощерезка на одном моторном блоке.
- **Качество:**
Импульсный режим позволяет регулировать скорость вращения и получить нужную степень измельчения. Благодаря низкой посадке ножа, непосредственно на дне чаши, куттер 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 50 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 – Кулинарии



Коротко:

Вы инвестируете в покупку надежных и эффективных кухонных процессоров, которые помогут Вам сэкономить Ваше время.



R 502

R 502 V.V.

R 652

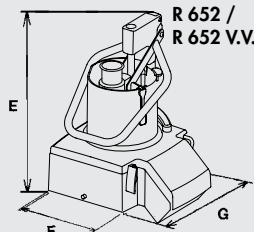
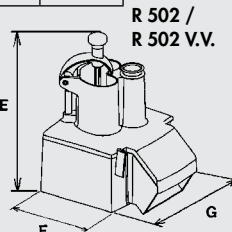
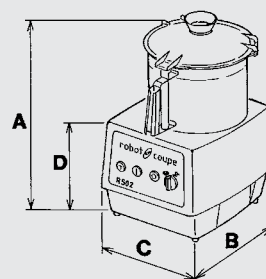
R 652 V.V.



Характеристики

	Блок двигателя	Комплект куттера	Комплект овощерезки	Функция R-Mix	Мощность (Вт)	Напряжение (А)	Tok (А)
R 502	Трехфазный 750/1500 об/мин	5,5 Л Нерж. сталь	Металлический Набор из 50 дисков	НЕТ	1000	400 В/3 50 Гц	2,4
R 502 V.V.	Однофазный от 300 до 3000 об/мин	5,5 Л Нерж. сталь	Металлический Набор из 50 дисков	60 - 500 об/мин	1300	230 В*/1 50 Гц	13
R 652	Трехфазный 750/1500 об/мин	7 Л Нерж. сталь	Металлический Набор из 50 дисков	НЕТ	1200	400 В/3 50 Гц	2,4
R 652 V.V.	Однофазный от 300 до 3000 об/мин	7 Л Нерж. сталь	Металлический Набор из 50 дисков	60 - 500 об/мин	1500	230 В*/1 50 Гц	13

* Предусмотрены и другие параметры напряжения



	Размеры (мм)							Вес (кг)	
	A	B	C	D	E	F	G	нетто	в упаковке
R 502 / R 502 V.V.	480	350	280	265	400	355	300	30 / 34	32 / 36
R 652 / R 652 V.V.	520	350	280	265	440	365	335	32,5 / 34,5	37,5 / 39,5

robot coupe®

Главный офис, Департаменты по маркетингу и по экспорту

Tel.: + 33 1 43 98 88 33

Fax : + 33 1 43 74 36 26

48, rue des Vignerons - 94305 Vincennes Cedex - France

email: russia@robot-coupe.eu

ukraine@robot-coupe.eu

www.robot-coupe.com/rus

ДИСТРИБЬЮТОР

НОРМЫ: Аппараты соответствуют:

- Положениям европейских директив, а также национальному законодательству, в которое они преобразованы: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «ROHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.

- Положениям стандартизованных европейских норм, указанных выше, а также норм в отношении техники безопасности и гигиены: EN 12100 1 и 2 - 2006, EN 60204 - 1 - 2006, EN 12852, EN 1678 - 1998, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

