

# robot coupe®



## НАСТОЛЬНЫЙ КУТТЕР

R2 • R3 • R4 • R4 V.V. • R5 PLUS • R5 V.V. • R6 • R6 V.V.

НОВИНКА



РЕСТОРАНЫ - СТОЛОВЫЕ - КОЛБАСНЫЕ ЦЕХА - ФАБРИКИ-КУХНИ

## ▶ R5 Plus • R5 V.V. • R6 • R6 V.V.

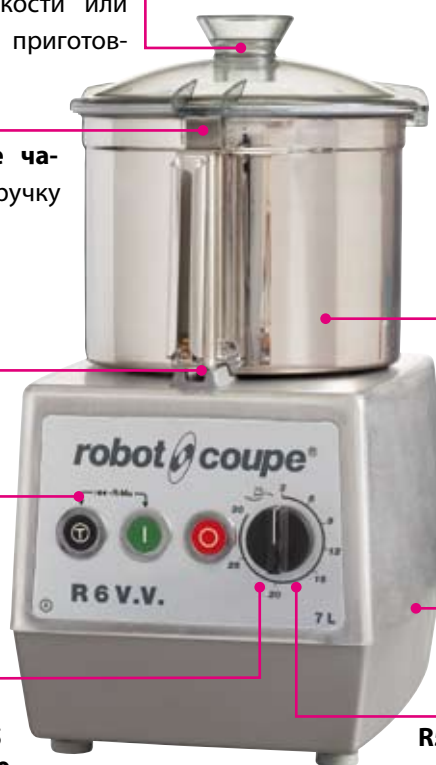
Крышка из поликарбоната предусмотрена для добавления жидкости или ингредиентов в процессе приготовления.

**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 R5 V.V. и R6 V.V. от **300 до 3000 об/мин.**



В стандартном варианте поставляется простой нож.

В моделях R6 и R6 V.V.:

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

В моделях R5 и R5 Plus:

- Фиксированные лезвия
- Зубчатые и зазубренные лезвия поставляются по спецзаказу



**Металлический корпус двигателя** для повышенной прочности.

**R5 Plus и R6** имеют 2 скорости **1500 и 3000 об/мин.**

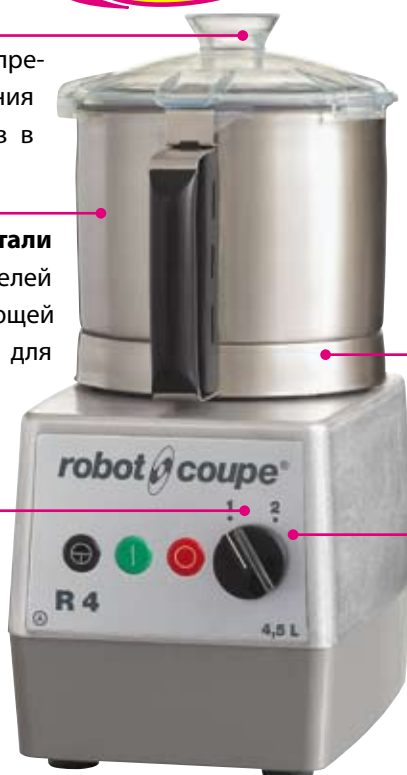
## ▶ R3 • R4 • R4 V.V.

**НОВИНКА**

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

**Чаша из нержавеющей стали 4,5 литра с ручкой** для моделей R4 и R4 V.V., чаша из нержавеющей стали 3,7 литра с ручкой для модели R3.

**R4 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.



**R3** имеет 1 скорость **1500 об/мин** или **3000 об/мин.**

**R4** имеет 2 скорости **1500 и 3000 об/мин.**

**R4 - 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, обеспечивая высокое качество 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



Зазубренный нож



Зубчатый нож

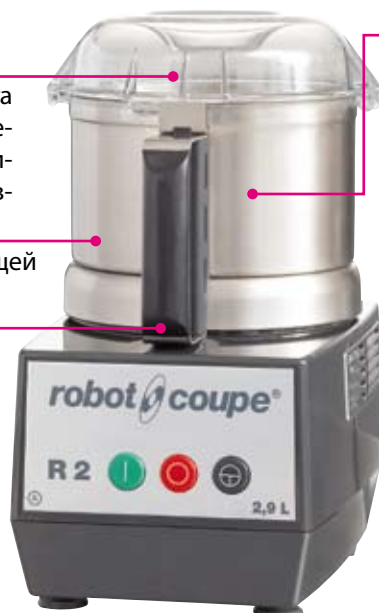


## R2

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.

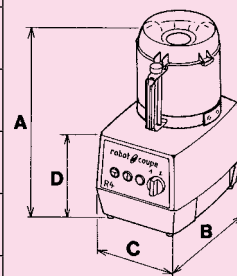


**Зубчатый нож** для размалывания и замешивания теста и **зазубренный нож** для измельчения зелени поставляются по спецзаказу.



МОДЕЛИ	Емкость чаши	Скорость (об/мин)	Блок двигателя	Напряжение	Число порций	Максимальная нагрузка (в кг)			
						Измельчение	Взбивание	Замес теста	Размывание
R2	2,9 литра	1500	Из поликарбоната	Однофазное	10 - 20	0,75	1,0	0,5	0,3
R3 - 1500	3,7 литра	1500	Из поликарбоната	Однофазное	10 - 30	1,0	1,5	1,0	0,5
R3 - 3000	3,7 литра	3000	Из поликарбоната	Однофазное	10 - 30	1,0	1,5	1,0	0,5
R4	4,5 литра	1500 и 3000	Металлический	Трехфазное	10 - 50	1,5	2,5	1,3	0,9
R4 - 1500	4,5 литра	1500	Металлический	Однофазное	10 - 50	1,5	2,5	1,3	0,9
R4 V.V.	4,5 литра	300 - 3000	Металлический	Однофазное	10 - 40	1,5	2,5	1,3	0,9
R5 Plus	5,5 литра	1500 и 3000	Металлический	Трехфазное	20 - 80	2,0	3,0	2,0	1,0
R5 V.V.	5,5 литра	300 - 3000	Металлический	Однофазное	20 - 80	2,0	3,0	2,0	1,0
R6	7 литров	1500 и 3000	Металлический	Трехфазное	20 - 100	2,0	3,5	2,0	1,0
R6 V.V.	7 литров	300 - 3000	Металлический	Однофазное	20 - 100	2,0	3,5	2,0	1,0

<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px; display: inline-block;">                     Норма CE                 </div>	ТЭлектрические характеристики				Размеры (мм)				Вес (кг)	
	Скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Ток (А)	Напряжение* (В)	A	B	C	D	нетто	в упаковке
R2	1 500	550	3,5	230 В/50 Гц 1	350	280	200	165	10	12
R3 - 1500	1 500	650	5,7	230 В/50 Гц 1	400	210	210	200	13	14
R3 - 3000	3 000	650	4,8	230 В/50 Гц 1	400	210	210	200	13	14
R4	1 500 и 3 000	900	2,7	400 В/50 Гц 3	440	226	226	235	15	17
R4 - 1500	1 500	700	2,7	230 В/50 Гц 1	440	226	226	235	15	17
R4 V.V.	300 - 3 000	1 000	10	400 В/50 Гц 1	460	226	226	235	15	17
R5 Plus	1 500 и 3 000	1 200	3,5	400 В/50 Гц 3	490	350	280	265	24	26
R5 V.V.	300 - 3 000	1 300	13	230 В/50 Гц 60 Гц /1	490	350	280	265	25	27
R6	1 500 и 3 000	1 300	3,4	400 В/50 Гц 3	520	350	280	265	25	27
R6 V.V.	300 - 3 000	1 500	13	230 В/50 Гц 60 Гц/1	520	350	280	265	26	28



\* Предусмотрены и другие параметры напряжения

**robot coupe**

ИЗГОТОВЛЕНО ВО ФРАНЦИИ КОМПАНИЕЙ  
ROBOT-COUCPE s.n.c.

Генеральная дирекция, Франция,  
Международная дирекция и маркетинг:

Tél.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26  
BP 157 - 94305 Vincennes Cedex  
email : international@robot-coupe.com

[www.robot-coupe.com](http://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 1678, EN 12852.

