

robot coupe®



EXTRACTOR DE ZUMO AUTOMATICO

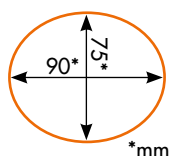
C 40



RESTAURANTES - CATERINGS - PASTELERIAS

▶ EXTRACTOR DE ZUMO AUTOMATICO C 40

Prepare deliciosos coulis y zumos de verduras o frutas para realizar aperitivos, vasitos, salsas, sopas, sorbetes y helados, smoothies, confituras, gelatinas de frutas, etc.



Tolva de gran capacidad de 90 x 75 mm que permite introducir un tomate entero, sin cortarlo, para un mayor rendimiento.



Brazo rascador para coulis diseñado para presionar las frutas u hortalizas de pulpa delicada, como frambuesas, casis, tomates, etc.



Cesta de acero inoxidable con aletas de expulsión integradas de forma redondeada para un "barrido" eficaz del fondo de la cuba.



Pico vertedor lateral largo para poder utilizar un gran recipiente para recibir el coulis.



Conos pequeños o grandes para una extracción óptima del zumo de cítricos de todos los tamaños.

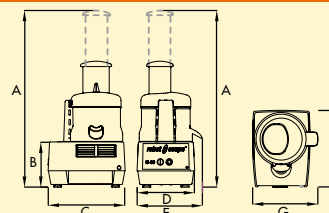


Norma CE

	Características				Peso (kg)	
	Motor	Velocidad (rpm)	Potencia (Wattios)	Intensidad (Amp.)	Neto	Bruto
C 40	230 V*/1 50 Hz	1500	500	4,3	9,2	10,4

*Existen otros voltajes

Dimensiones (en mm)						
A	B	C	D	E	F	G
645	165	280	210	239	280	239



robot coupe®

FABRICADO EN FRANCIA POR ROBOT-COUPÉ S.N.C

Dirección General, Francia, Internacional y Marketing :
Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
email : international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España :
Tel.: (93) 741 10 23 - Fax : (93) 741 12 73
Riera Figuera Major, 13-15 baix - 08304 Mataró (Barcelona)
Email : robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

Robot-Coupe U.S.A.:
Tel.: 1-800-824-1646 - Fax : 601-898-9134
email : info@robotcoupeusa.com - www.robotcoupeusa.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUIDOR

NORMAS: Aparatos conformes:

- Con las disposiciones de las siguientes directivas europeas y las legislaciones nacionales correspondientes: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Con las disposiciones de las siguientes normas europeas armonizadas y con las normas que contienen las prescripciones relativas a la seguridad y a la higiene: EN 12100-1 y 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 60529/2000: IP 55, IP 34.

