

robot coupe®

 **CUTTER-WILK PIONOWY**
R 23 • R 30 • R 45 • R 60



**PLACÓWKI ZBIOROWEGO ŻYWIENIA – MASARNIE – GARMAŻERIE
CUKIERNIE – RESTAURACJE – LABORATORIA**

▶ R 23 • R 30 • R 45 • R 60

PRZYGOTOWYWANIE

DUŻYCH IŁOŚCI

W KRÓTKIM CZASIE

WYSOKA WYDAJNOŚĆ



PRECYZJA



WYGODA



ERGONOMIA



MOC I SIŁA

Asynchroniczny silnik o dużej mocy pozwala na intensywne użytkowanie i zapewnia niezawodne i długotrwałe działanie. Konstrukcja w całości wykonana ze stali nierdzewnej, umieszczona na trzech szeroko rozstawionych podporach zapewniających doskonałą stabilność.

Wyjmowany nóż o trzech ostrzach i regulowanej wysokości umieszczony w dolnej części pojemnika zapewnia idealną jednorodność nawet niewielkich ilości przygotowywanych produktów.

Panel sterujący umożliwia proste i bezpieczne użytkowanie urządzenia. Wyposażony jest w **minutnik** pozwalający lepiej kontrolować przygotowywaną żywność.

Sterowanie impulsowe zapewnia optymalną precyzję cięcia.

Ruchomy, przechylany pojemnik z dźwignią blokującą ułatwia opróżnianie i czyszczenie przy minimalnym wysiłku.

Transportowanie urządzenia jest ułatwione dzięki trzem wysuwającym kółkom.

Szczelna pokrywa z przezroczystego poliwęglanu.

Łatwo zdejmowana pokrywa i mechanizm do czyszczenia pokrywy.

▶ Noże

W STANDARDZIE

NÓŻ GŁADKI



Grube siekanie



Drobne siekanie



Sosy, emulsje

OPCJONALNIE

NÓŻ Z ZĘBAMI



Rozdrabnianie



Wyrabianie

NÓŻ Z NACIĘCIAMI



Siekanie ziół



Siekanie przypraw

BOGACTWO I RÓŻNORODNOŚĆ WYROBÓW

Pionowe cutter-wilki zaspokajają potrzeby najbardziej wymagających profesjonalistów. Mogą być stosowane w różnych miejscach i mają liczne zastosowania w zakresie kluczowych funkcji:

SIEKANIE

Pasztety, farsze, kiełbasy, teriny rybne, teriny warzywne, tatar mięsny, tatar rybny, pasta curry, musaka, ser do pizzy, zioła, cebula, szalotka, purée z jarzyn...

EMULSJONOWANIE

Sosy, delikatne farsze, musy, majonezy, guacamole, tarama, tapenada, pesto, humus, pasztet z gęsiej wątróbki, pulpety...

MIESZANIE

Masła z dodatkami, miękkie masła, wyroby cukiernicze, nadzienia kremowe, teriny, serniki...

ROZDRABNIANIE

Masa makaronikowa, mielone migdały, proszek z suszonych owoców, masa migdałowa, praliny, zupa z owoców morza, panierki, masło orzechowe, proszkowanie...

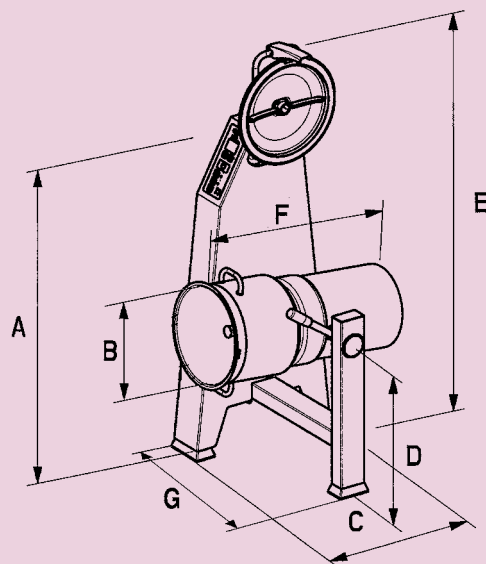
WYRABIANIE

Słodkie ciasto, ciasto drożdżowe, słone ciasto, ciasteczka...

Normy UE	Dane elektryczne					
	Prędkość (obr/min)	Moc (Watt)	Prąd znamionowy (A)	Wielkość wyłącznika (A)	Napięcie*	Objętość pojemnika nierdzewnej stali
R 23	1500 i 3000	4500	10,5	20	400V/50 Hz/3	23 litra
R 30	1500 i 3000	5400	11,6	20	400V/50 Hz/3	28 litra
R 45	1500 i 3000	10000	19,8	40	400V/50 Hz/3	45 litra
R 60	1500 i 3000	11000	26	50	400V/50 Hz/3	60 litra

* Możliwość innych napięć

	Wymiary (w mm)							Waga (kg)	
	A	B	C	D	E	F	G	Netto	Brutto
R 23	1250	320	600	590	1620	800	700	110	131
R 30	1250	360	600	590	1620	800	720	110	131
R 45	1400	400	600	640	1800	870	760	138	165
R 60	1400	450	600	640	1820	870	810	150	177



robot coupe®

**SPRZĘT WYTWARZANY WE FRANCJI
PRZEZ ROBOT-COUPÉ SP.J.**

**Dyrekcja Generalna Francja
Dział międzynarodowy i marketing :**

Tel.: + 33 1 43 98 88 33

Fax: + 33 1 43 74 36 26

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DYSTRYBUTOR

NORMY:

Aparatura wykonana zgodnie z:

- Postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1907/2006/CE, 1935/2004/CE, 2023/2006/CE, 10/2011/UE.
- Postanowieniami następujących norm europejskich oraz norm stanowiących o środkach bezpieczeństwa i higieny : EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.

