

robot coupe®

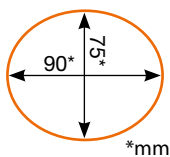
 **AUTOMATYCZNA WYCISKARKA**
C 40



KUCHNIA I GARMATYK DLA RESTAURACJI

AUTOMATYCZNA WYCISKARKA C 40

Pozwala na zrealizowanie rozkosznych coulis i soków warzywnych i owocowych do przygotowania przekąsek, przystawek podawanych w małych szklaneczkach, sosów, zup, sorbetów i lody, smoothies, konfitur, marmolada...



Otwór wsadowy o dużej wydajności
90 x 75 mm dla wprowadzenia całej pomidorów bez cięcia na większą wydajność.



Ramię do coulis specjalnie opracowane do miękkich owoców i warzyw, takich jak maliny, czarna porzeczka, pomidory, itd.



Kosz z nierdzewnej stali z wbudowanymi łopatkami o zaokrąglonym kształcie dla skutecznego zmiatania dna pojemnika.



Długi boczny dzióbek wylewowy pozwala na użycie dużego zbiornika do odprowadzania coulis.



Mały lub duży stożek dla optymalnego wyciskania soku bez względu na rozmiar wytłaczanych owoców cytrusowych.

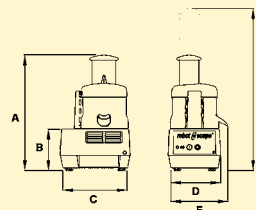


Normy
UE

	Caractéristiques				Poids (kg)	
	Moteur	Vitesse (tr/min)	Puissance (Watts)	Intensité (Amp.)	Net	Emballé
C 40	230 V*/1 - 50 Hz	1500	500	4,3	9,5	11

* Możliwość innych napięć

Dimensions (en mm)					
A	B	C	D	E	F
470	175	305	245	265	655



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
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, 2014/30/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, EN 60204-1, EN 60529: IP 34, EN 1678.