

# robot coupe®

ESPECIALISTA DOS PREPARADORES CULINÁRIOS

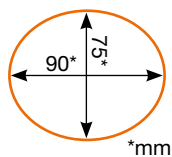
## EXTRATOR AUTOMÁTICO DE SUCO C 40



COZINHAS E PASTELARIAS DE RESTAURAÇÃO

## ▶ EXTRATOR AUTOMÁTICO DE SUCO C 40

Realize deliciosos coulis e sumos de legumes e frutas destinados à preparação de aperitivos, taças, molhos, sopas, sorvetes e gelados, smoothies, doces, massas de frutas...



**Boca de grande capacidade 90 x 75 mm** que permite introduzir um tomate inteiro sem o cortar para maior débito.



**Braço coulis** concebido para frutas ou legumes de polpa tenra como framboesa, cássis, tomate...



**Cesto inox com abas de injeção integradas** de forma arredondada para varrimento eficaz do fundo da cuba.



**Bico comprido lateral** que permite utilizar um grande recipiente de recepção do coulis.



**Cone pequeno ou grande para extração óptima dos sumos** seja qual for o tamanho do citrino espremido.

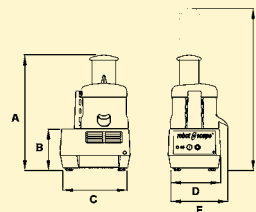


Norma CE

	Características				Peso (kg)	
	Motor	Velocidade (Rpm)	Potência (Watts)	Intensidade (Amp.)	liquido	embalado
C 40	230 V~/1 - 50 Hz	1500	500	4,3	9,5	11

\* Outras voltagens disponíveis.

Dimensões (em mm)					
A	B	C	D	E	F
470	175	305	245	265	655



**robot coupe®**

FABRICADO EM FRANÇA POR ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Direcção geral, França, internacional e Marketing :

Tél.: + 33 1 43 98 88 33

48, rue des Vignerons

94300 Vincennes - France

email : international@robot-coupe.com

[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)

**DISTRIBUIDOR**

**NORMAS:**

Máquinas conformes com :

- Com as disposições das directivas europeias seguintes e com as legislações nacionais que as transpõem: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, CE N° 1935/2004, UE N° 10/2011.
- Com as disposições das normas europeias harmonizadas seguintes e com as normas que definem as prescrições relativas à segurança e à higiene: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.

