


robot coupe®

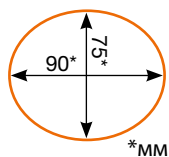
 **СОКОВЫЖИМАЛКИ-ЭКСТРАКТОРЫ**
C 40



КУХНИ И КОНДИТЕРСКИЕ РЕСТОРАНОВ

▶ СОКОВЫЖИМАЛКИ-ЭКСТРАКТОРЫ С 40

Для приготовления вкуснейших жидких смесей и овощных и фруктовых соков, предназначена для жидких и пюреобразных закусок, соусов, супов, щербетов и мороженого, смуси, варенья, мармелада...



Большая воронка 90 x 75 мм позволяет загружать томаты целиком, без предварительной нарезки, для большей производительности.



Аксессуар пюре предусмотрен для нежных фруктов и овощей таких как, малина, черная смородина, помидоры...



Корзина из нержавеющей стали оснащена встроенными сбрасывающими скребками округлой формы для основательного прохождения по дну чаши.



Длинный боковой сливной краник позволяет использовать большой приемный бак для пюре.



Маленький или большой конусные наконечники для оптимальной выжимки сока в независимости от размера цитрусовых.

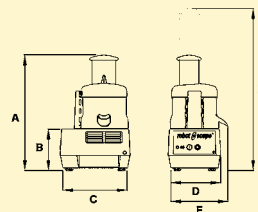


Норма
CE

	Характеристики				Вес (кг)	
	Двигатель	Скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Ток (А)	нетто	в упаковке
C 40	230 В*/1 - 50 Гц	1500	500	4,3	9,5	11

* Предусмотрены и другие параметры напряжения

Размеры (мм)					
A	B	C	D	E	F
470	175	305	245	265	655



robot coupe®

ИЗГОТОВЛЕНО ВО ФРАНЦИИ
КОМПАНИЕЙ ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Тел.: + 33 1 43 98 88 33
48, rue des Vignerons
94300 Vincennes - France
Email: russia@robot-coupe.eu

www.robot-coupe.com

ДИСТРИБЬЮТОР

НОРМЫ:

Аппараты соответствуют:

- Положениям европейских директив, а также национальному законодательству, в которое они преобразованы: 2006/42/CE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1907/2006/CE, 1935/2004/CE, 2023/2006/CE, 10/2011/UE.
- Положениям стандартизованных европейских норм, указанных выше, а также норм в отношении техники безопасности и гигиены: EN ISO 12100, EN 60204-1, EN 60529: IP 34, EN 1678.

