

robot coupe®

 **НАСТОЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ**
R 2 • R 3 • R 4 • R 4 V.V. • R 5 • R 7



РЕСТОРАНЫ - СТОЛОВЫЕ - КОЛБАСНЫЕ ЦЕХА - ФАБРИКИ-КУХНИ



R5 - R7

Отверстие в крышке позволяет легко добавлять ингредиенты в процессе приготовления.

ИННОВАЦИЯ

Нож низкой посадки: однородный результат при работе как с большими, так и с маленькими объемами.



R 5 существует в версиях 1V, 2V



Чаша из нерж. стали: Большая ёмкость 5,9 л или 7,5 л. Экономия времени за счёт увеличения обрабатываемого объёма.

Эргономичная ручка Soft Touch: удобство в использовании.

Таймер: режим обратного отсчёта времени и секундомер. Ещё больше удобства при использовании, более точное соблюдение рецептов и постоянство результата.

R2 - R3 - R4 - R4 V.V.

Крышка из поликарбоната предусмотрена для добавления жидкости или ингредиентов в процессе приготовления.

ИННОВАЦИЯ

Нож низкой посадки: однородный результат при работе как с большими, так и с маленькими объемами.



R 4 V.V. имеет возможность регулирования скорости от 300 до 3500 об/мин.



Чаша из нерж. стали:
- 4,5 л для моделей R 4 и R 4 V.V.
- 3,7 л для модели R 3
- 2,9 л для модели R 2

Эргономичная ручка Soft Touch: удобство в использовании.

R 2 имеет 1 скорость 1500 об/мин.
R 3 имеет 1 скорость 1500 об/мин.
R 4 имеет 2 скорости 1500 и 3000 об/мин.
R 4 - 1V имеет 1 скорость 1500 об/мин.



Настольные Куттеры

Незаменимый помощник кондитеров и кулинаров!

Универсальность:

- Модели разработаны для измельчения, приготовления тонких фаршей, эмульсий, взбитых сливок, для размалывания и замешивания теста за самое короткое время, обеспечивая высокое качество конечного продукта. Скорость 3000 об/мин рекомендуется для приготовления муссов и тонких фаршей.

Точность:

- Режим пульсации способствует повышению точности нарезки.
- Некоторые модели имеют регулируемую скорость, обеспечивающую разнообразие использования и широкий выборготавливаемых блюд.

Надежность и долговечность:



- Асинхронный мотор промышленного назначения для интенсивного использования, высокой надёжности и долговечности.



Число порций:

10 - 100



Назначение:

Рестораны, фабрики-кухни, столовые, колбасные цеха, кондитерские.



Коротко:

Признанный лидер, передовая компания Robot-Coupe предлагает самую полную гамму настольных куттеров из 12 моделей от 2,9 до 11,5 литров.



R2 - R5:

Нож с гладкими лезвиями. Ножи с крупными и мелкими зубчиками доступны к заказу (опция).



R7:

Нож полностью из нержавеющей стали со съёмными гладкими лезвиями. Лезвия с крупными зубчиками и лезвия с мелкими зубчиками доступны к заказу (опция).



Гладкий нож
В стандартной комплектации



1,5 кг мясного фарша
за 1 минуту



1,5 кг хумуса за 3 минуты



2,5 кг соусов/эмульсий
за 2 минуты



Нож с круп.
зубчиками

СПЕЦИАЛЬНО
для Перемалыва-
ния, Кондитерских
изделий



1,5 кг теста для выпечки
за 2 минуты



1,5 кг какао менее чем
за 5 минут



Нож с мелк.
зубчиками

СПЕЦИАЛЬНО
для Зелени,
Специй



1,5 кг измельчённой
зелени за 1 минуту



3 кг измельчённых специй
менее чем за 5 минут



*расчёты выполнены при
использовании модели R 4

robot coupe®

#РЕШЕНИЕ



Лёгкость
обработки свежих
ингредиентов



Меньше
ручного труда



Меньше
отходов



Экономия
времени



Art: 451 812D - 04/2024 - Russe



Вы можете запросить демонстрацию на нашем сайте:
robot-coupe.com

Сканируйте и
подписывайтесь
на нас



СДЕЛАНО ВО ФРАНЦИИ