

robot coupe®



AUTOMATIK -ENTSAFTER

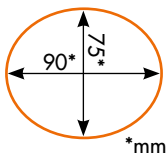
C 40



RESTAURANTS UND KONDITOREIEN

▶ AUTOMATIK -ENTSAFTER C 40

Bereiten Sie köstliche Coulis oder Gemüse- und Obstsaft für Appetizer, Verrinen, Saucen, Suppen, Eisspeisen, Smoothies, Marmeladen, Fruchtpasten usw. zu



Der **große Einfüllschacht** (90 mm x 75 mm) ermöglicht die Verarbeitung ganzer Tomaten, wodurch Sie Zeit sparen.



Coulis-Abstreifer für Obst und Gemüse mit weichem Fruchtfleisch wie Himbeeren, Johannisbeeren, Tomaten usw.



Edelstahlsieb mit integrierten runden Auswurfflügel für ein wirksames Abwischen des Schüsselbodens.



Der **lange seitliche Saftauslauf** ermöglicht die Verwendung großer Auffangbehälter.



Kleiner und großer Presskegel für eine **optimale Saftausbeute bei kleinen und großen Zitrusfrüchten.**

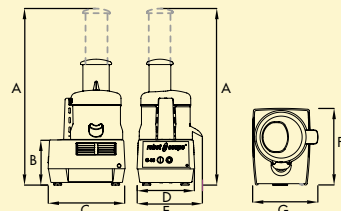


EG Norm

	Eigenschaften				Gewicht (kg)	
	Motor	Drehzahl (U/min)	Leistung (W)	Spannung (A)	Netto	Brutto
C 40	230 V*/1 50 Hz	1.500	500	4,3	9,2	10,4

* Für andere Netzspannungen lieferbar

Abmessungen (mm)						
A	B	C	D	E	F	G
645	165	280	210	239	280	239



robot coupe®

HERGESTELLT IN FRANKREICH VON ROBOT-COUPÉ S.N.C.
Geschäftsleitung, Frankreich, International und Marketing :
Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
email : international@robot-coupe.com

Verbindungsbüro Deutschland :

Tel.: 01805 26 65 20 - Fax : 01805 26 65 30
Postfach 10 05 43 - D-66005 Saarbrücken
email : verkauf@robot-coupe.fr

www.robot-coupe.com

VERTIEB

NORMEN: Toestellen gelijkvormig aan:

- De bepalingen van de volgende Europese richtlijnen en aan de nationale wetgeving waarin deze richtlijnen zijn omgezet: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voorschriften betrekking hebbend op veiligheid en hygiëne: EN 12100-1 en 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 60529/2000: IP 55, IP 34.

