

# robot coupe®



**EXTRATOR AUTOMÁTICO DE SUCO**

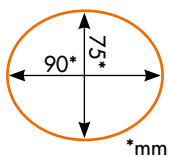
**C 40**



**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.**

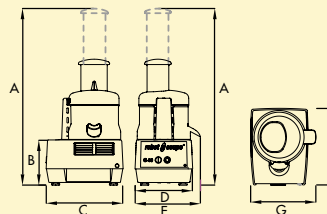


Norma CE

	Características				Peso (kg)	
	Motor	Velocidade (Rpm)	Potência (Watts)	Intensité (Amp.)	liquido	embalado
<b>C 40</b>	230 V*/1 50 Hz	1500	500	4,3	9,2	10,4

\* Outras voltagens disponíveis.

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



**robot coupe®**

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

Direcção geral, França, internacional e Marketing :  
Tél.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26  
48, rue des Vignerons  
94305 Vincennes Cedex - 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, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- 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 12852, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

