

robot coupe®



EXTRATOR AUTOMÁTICO DE SUCO

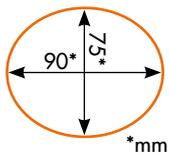
C 40



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.

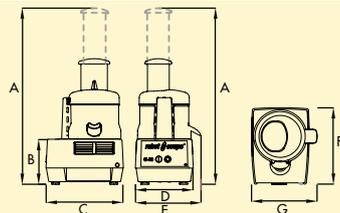


Norma CE

	Características				Peso (kg)	
	Motor	Velocidade (Rpm)	Potência (Watts)	Intensité (Amp.)	liquido	embalado
C 40	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

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.

