

robot coupe®



АВТОМАТОЧЕСКИЕ СИТО

C 40

НОВИНКА



robot coupe®

C 40

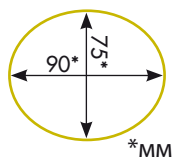


®

КУХНИ И КОНДИТЕРСКИЕ РЕСТОРАНОВ

▶ АВТОМАТИЧЕСКОЕ СИТО С 40

Для приготовления вкуснейших жидких смесей и овощных и фруктовых соков, предназначается для жидких и пюреобразных закусок, соусов, супов, щербетов и мороженого, смузи, 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.

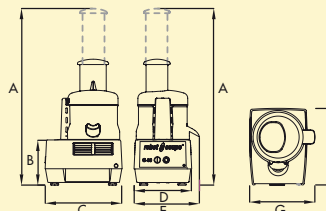


Норма CE

	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	9,2	10,4

* Предусмотрены и другие параметры напряжения

Размеры (мм)						
A	B	C	D	E	F	G
645	165	280	210	239	280	239



robot coupe®

Изготовлено во Франции компанией
ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Генеральная дирекция, Франция,
Международная дирекция и маркетинг:
Tél.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

ДИСТРИБЬЮТОР

НОРМЫ: Аппараты соответствуют:

- Положениям европейских директив, а также национальному законодательству, в которые они преобразованы: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Положениям стандартизованных европейских норм, указанных выше, а также норм в отношении техники безопасности и гигиены: EN 12100-1 и 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 60529/2000: IP 55, IP 34.

