

# robot coupe®



**АВТОМАТОЧЕСКИЕ СИТО**

C 40

**НОВИНКА**



robot coupe®

C 40

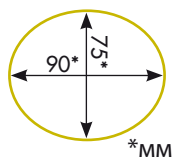


®

**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.

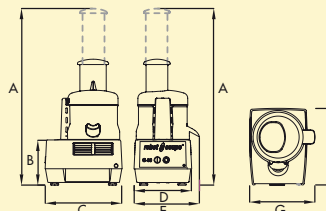


Норма CE

	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](http://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.

