

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<http://robot-coupe.nt-rt.ru> || rth@nt-rt.ru



КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР КУТТЕР / ОВОЩЕРЕЗКА R 301 • R 301 Ultra

НОВИНКА



ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

▶ функция КУТТЕРА

Все виды нарезки, измельчения, замешивания теста, размалывания и перемешивания

НОВИНКА
чаша 3,7 л!

Новая крышка легко устанавливается на емкость.

Новая магнито-механическая **система защиты** и тормоз двигателя приводят к остановке ножа в момент открытия крышки.

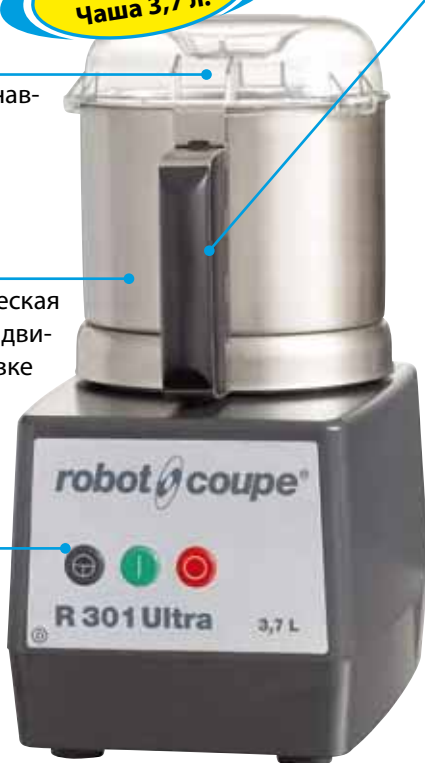
Модели R301 и R301 Ultra имеют **импульсное управление** для обеспечения высокой точности нарезки.

Модели R301 и R301 Ultra имеют **ручку** для удобного захвата и облегчения работы.

Аппараты поставляются с гладким ножом со съёмным колпачком.

По спецзаказу:

- **зубчатый нож** для размалывания и замешивания теста,
- **нож с мелкими зубьями** для измельчения петрушки.



▶ функция ОВОЩЕРЕЗКИ

Большая воронка (площадь 104 см²) для нарезки объемных овощей, таких как капуста, сельдерей, салат или томаты.

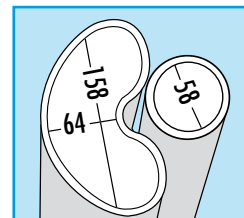
Автоматический запуск аппарата при опускании толкателя обеспечивает удобство и быстроту работы.

Новый диск-сбрасыватель улучшает сброс готового продукта и обеспечивает высокое качество нарезки нежных подкутов.

Доступно 23 различных ножа из нержавеющей стали, позволяющих удовлетворить все потребности в нарезке фруктов и овощей: ломтики, шинковка, терка, волнистая нарезка и соломка.

Круглая воронка (Ø 58 мм) для нарезки длинных овощей и деликатной нарезки нежных продуктов, обеспечивающая высокую точность нарезки.

Новый комплект овощерезки, одинаковый для моделей R301 и R301 Ultra, состоит из емкости овощерезки и крышки. **Емкость и крышка съёмные** для удобства очистки.



Кухонный процессор Куттер/Овощерезка



Преимущество модели:

- **2 аппарата в 1!**
1 куттер-мясорубка и 1 овощерезка на одном блоке двигателя.
- **Универсальность:**
Нарезает, перемешивает, размалывает, измельчает и с помощью 23 дисков из нержавеющей стали производит все виды нарезки: ломтики, шинковку, терку и соломку с точностью и высоким качеством. По мере использования вы откроете разнообразные возможности аппарата.
- **Эффективность:**
1-2 минут достаточно для приготовления майонеза, рубленого бифштекса, морковного или яблочного пюре.
- **Надежность:**
Асинхронный двигатель, предназначенный для интенсивной работы, характеризуется высокой надежностью и долговечностью.



Число порций:

от 10 до 70



Назначение:

Рестораны, фабрики-кухни.



Коротко:

- Эффективные, надежные кухонные процессоры Robot-Coupe (12 моделей) помогут вам удовлетворить профессиональные нужды любого учреждения на 10-400 порций.
- Любая модель данной гаммы обеспечивает значительный выигрыш в производительности и экономии времени.



Функция соковыжималки

Соковыжималка выжимает сок из апельсинов, лимонов, грейпфрутов и других цитрусовых. Она состоит из корзинки и конуса и легко вставляется в емкость куттера.



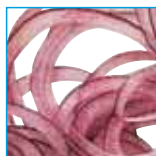
Самое большое разнообразие нарезки!



6 СЛАЙСЕР

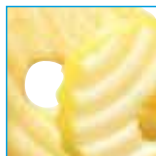
1 mm

6 mm



1 ВОЛНИСТАЯ НАРЕЗКА

2 mm



10 ТЕРКА

1,5 mm

9 mm



6 СОЛОМКА

2 x 2 mm

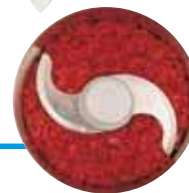
8 x 8 mm



Ножи



ГЛАДКИЙ НОЖ



Напр.: рубка мяса, соуса и др. операции...



НОЖ С МЕЛКИМИ ЗУБЬЯМИ



Напр.: измельчение зелени, фрукт. пюре...



ЗУБЧАТЫЙ НОЖ



Напр.: дробление орехов, размалывание, замес теста....

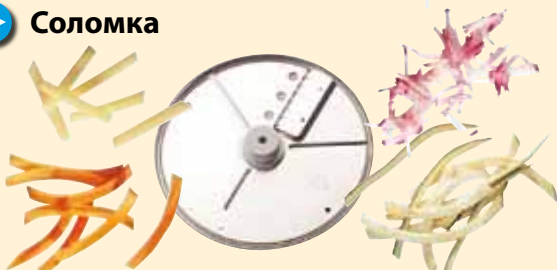


▶ Слайсер



	№ по кат.
1 мм	27051
2 мм	27555
3 мм	27086
4 мм	27566
5 мм	27087
6 мм	27786
волнистая 2 мм	27621

▶ Соломка



	№ по кат.
2 x 2 мм	27599
2 x 4 мм	27080
2 x 6 мм	27081
4 x 4 мм	27047
6 x 6 мм	27610
8 x 8 мм	27048

▶ Терка



	№ по кат.
1,5 мм	27588
2 мм	27577
3 мм	27511
6 мм	27046
9 мм	27632
драники	27191
редька 0,7 мм	27078
редька 1 мм	27079
редька 1,3 мм	27130
пармезан	27764

▶ Индукционный двигатель



- Асинхронный двигатель промышленного изготовления, предназначенный для интенсивной работы, характеризуется высокой мощностью, надежностью, долговечностью и низким уровнем шума..
- **Не требует техобслуживания:** отсутствие изнашивающихся деталей (без щеток).
- Все аксессуары имеют непосредственный привод от двигателя :
 - увеличенная выходная мощность
 - отсутствие сложной системы редуктора.
- Вал двигателя из нержавеющей стали.

Норма
СЕ

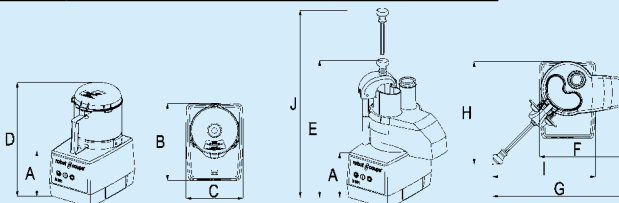
Характеристики

Вес (кг)

	Блок двигателя	Комплект куттера	Комплект овощерезки	Мощность (Вт)	Напряжение* (А)	нетто	в упаковке
R301	Однофазный 1500 об/мин	3,7 л Составной материал	Нержавеющая сталь Набор из 23 дисков	650	400 В/1 50 Гц 1,7	15	18
R301 Ultra	Однофазный 1500 об/мин	3,7 л Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь Набор из 23 дисков	650	400 В*/3 50 Гц 3	15	18

Размеры (мм)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
R301	205	304	226	427	570	340	525	405	410	726
R301 Ultra	205	304	226	427	570	340	525	405	410	726



Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижегород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93