

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 502 • R 502 V.V.

НОВИНКА



РЕСТОРАНЫ - КОЛБАСНЫЕ ЦЕХА - ФАБРИКИ-КУХНИ

▶ функция КУТТЕРА

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

Чаша из нержавеющей стали 5,5 литров для моделей R 502 и R 502 V.V.
Чаша из нержавеющей стали 7 литров для моделей R 602 и R 602 V.V.

Эргономичная ручка со встроенным рычажком для удобного пользования и управления чашей.

Возможность регулирования скорости от 300 до 3000 об/мин обеспечивает разнообразие использования.

Модели R 502 и R 602 имеют две скорости вращения 750 и 1500 об/мин. Скорость 1500 об/мин специально предусмотрена для этой функции.



Модели R 602 и R 602 V.V. поставляются с простым ножом из нержавеющей стали полностью разборной конструкции.



Модели R 502 и R 502 V.V. также поставляются с простым гладким ножом.

По спецзаказу:

• **Нож с крупными зубцами** для размалывания и замешивания теста.



• **Нож с мелкими зубцами** для измельчения петрушки.



▶ функция ОВОЩЕРЕЗКИ

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



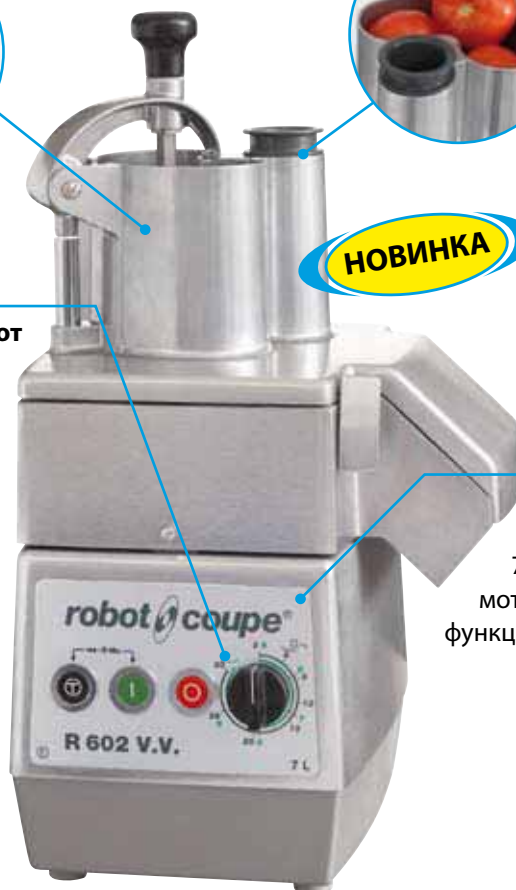
Большая воронка (площадь 139 см²) для нарезки объемных овощей, таких как капуста, сельдерей, салат или томаты...



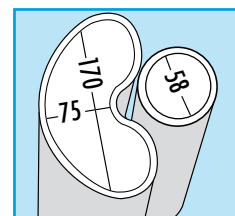
НОВИНКА

Регулирование скорости от 300 до 1000 об/мин. Низкая скорость предусмотрена для нарезки нежных овощей, более высокая скорость обеспечивает повышенную производительность.

Полная гамма дисков обеспечивает идеальное качество нарезки и дает возможность выполнять все виды нарезки фруктов и овощей: слайсер, волнистый слайсер, терка, соломка, стружка, кубики или фри. Профессиональный профиль заточки лезвий из высококачественной стали обеспечивает превосходную однородность конечного продукта при продолжительной работе.



В моделях R 502 и R 602 скорость 750 об/мин предусмотрена для этой функции.



Кухонный процессор Куттер/Овощерезка



Преимущества модели:

- **2 аппарата в 1!**
1 куттер-мясорубка и 1 овощерезка на одном блоке двигателя.
- **Качество:**
Импульсный режим позволяет регулировать скорость вращения венчиков степенью нажатия на кнопку включения и способствует повышению точности нарезки. Благодаря низкой посадке ножа непосредственно на дне чаши миксер обеспечивает идеальную однородность, даже при работе с небольшим количеством продукта.
- **Надежность:**
Мощный асинхронный двигатель, предназначенный для интенсивной работы, характеризуется высокой надежностью и долговечностью. Моторный блок из алюминия, чаша куттера из нержавеющей стали и металлическая насадка-овощерезка обеспечивают повышенную долговечность и прочность.
- **Большое разнообразие форм нарезки:**
Полная гамма из 48 дисков позволяет производить все формы нарезки: слайсер, фигурный слайсер, терка, соломка, стружка, кубики или брусочки для картофеля-фри.



Число порций:

от 30 до 400



Назначение:

Рестораны - фабрики-кухни.



Коротко:

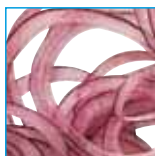
Эффективные и надежные эти кухонные процессоры обеспечивают значительный выигрыш в производительности и экономии времени.



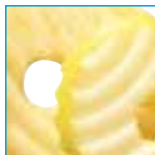
Самое большое разнообразие нарезки!



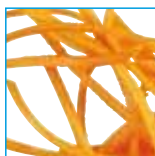
12 СЛАЙСЕР
0,6 mm
14 mm



3 ВОЛНИСТАЯ
НАРЕЗКА
2 mm
5 mm



10 ТЕРКА
1,5 mm
9 mm



11 СОЛОМКА
1 x 8 mm
8 x 8 mm



9 КУБИКИ
5 x 5 x 5 mm
50 x 70 x 25 mm



3 ФРИ
8 x 8 mm
10 x 16 mm



Максимальное количество обрабатываемое куттером (кг)

	R 502 R 502 V.V.	R 602 R 602 V.V.
Измельчение мяса	1,5	2,0
Соусы и эмульсии	3,0	3,5
Замешивание теста	2,0	2,5
Размалывание	1,0	1,5



Нож из нержавеющей стали

ГЛАДКИЙ НОЖ



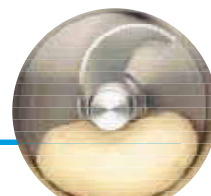
Напр.: рубка мяса, соуса и др. операции...

НОЖ С МЕЛКИМИ ЗУБЬЯМИ



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

ЗУБЧАТЫЙ НОЖ



Напр.: замешивание теста, размалывание...



Слайсер



0,6 мм
0,8 мм
1 мм
2 мм
3 мм
4 мм
5 мм
8 мм

№ по кат.
28166
28069
28062
28063
28064
28004
28065
28066

10 мм
14 мм
фасонная 2 мм
фасонная 3 мм
фасонная 5 мм
вареный картофель 4 мм
вареный картофель 6 мм

№ по кат.
28067
28068
27068
27069
27070
27244
27245

Соломка / Фри



1 x 8 мм
1 x 26 мм лук/капуста
2 x 2 мм (сельдерей)
2 x 4 мм (шнурки)
2 x 6 мм (шнурки)
2 x 8 мм (шнурки)
2 x 10 мм

№ по кат.
28172
28153
28051
27072
27066
27067
28173

3 x 3 мм
4 x 4 мм
6 x 6 мм
8 x 8 мм
фри 8 x 8 мм
фри 10 x 10 мм
фри 10 x 16 мм

№ по кат.
28101
28052
28053
28054
28134
28135
28158

Терка



№ по кат.
1,5 мм 28056
2 мм 28057
3 мм 28058
4 мм 28073
5 мм 28059
7 мм 28016
9 мм 28060
Пармезан 28061
Редька 28055
Картофельный пирог 27164

Кубики



№ по кат.
5 x 5 x 5 мм 28110
8 x 8 x 8 мм 28111
10 x 10 x 10 мм 28112
14 x 14 x 5 мм 28181
14 x 14 x 10 мм 28179
14 x 14 x 14 мм 28113
20 x 20 x 20 мм 28114
25 x 25 x 25 мм 28115
45 x 45 x 25 мм 28180

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)

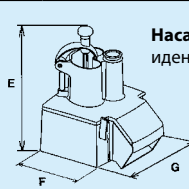
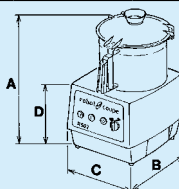
	Блок двигателя	Комплект куттера	Комплект овощерезки	Функция R-Mix	Мощность (Вт)	Напряжение (А)	нетто	в упаковке
R 502	Трехфазный 750/1500 об/мин	5,5 л Нержавеющая сталь	Металлический Набор из 48 дисков	НЕТ	1000	400 В/3 50 Гц 2,4	30	32
R 502 V.V.	Однофазный от 300 до 3000 об/мин	5,5 л Нержавеющая сталь	Металлический Набор из 48 дисков	60 - 500 об/мин	1300	230 В*/1 50 Гц 13	34	36
R 602	Трехфазный 750/1500 об/мин	7 л Нержавеющая сталь	Металлический Набор из 48 дисков	НЕТ	1200	400 В/3 50 Гц 2,4	31	35
R 602 V.V.	Однофазный от 300 до 3000 об/мин	7 л Нержавеющая сталь	Металлический Набор из 48 дисков	60 - 500 об/мин	1500	230 В*/1 50 Гц 13	33	37

Размеры (мм)

	A	B	C	D
R 502	480	350	280	265
R 502 V.V.	480	350	280	265

Размеры (мм)

	A	B	C	D
R 602	520	350	280	265
R 602 V.V.	520	350	280	265



Насадка-овощерезка
идентична для всех моделей.

E = 400
F = 355
G = 300

* Предусмотрены и другие параметры напряжения

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
Пenza (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