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 652 • R 652 V.V.

РЕСТОРАНЫ – КУЛИНАРИИ

мясорубка и овощерезка
2 аппарата в 1!

R 652 - R 652 V.V.

НОЖИ

R 502 / R 502 V.V.

R 652 / R 652 V.V.

- 2 гладких ножа из нерж. стали
- Нож из нерж. стали для R 652/ R 652 V.V. оснащен съёмными и регулируемыми лезвиями.

ОТЛИЧНАЯ ЭРГОНОМИКА

Рычаг с усилителем:

- Меньше усилий для пользователя.
- Большая производительность.

ЭКСТРА ШИРОКАЯ

Большая воронка вмещает до 15 помидоров или 1 кочан капусты целиком

ТОЧНАЯ НАРЕЗКА

Цилиндрическая воронка Ø 58 мм для равномерной нарезки длинных продуктов.

R 652
R 652 V.V.

30
400

Чаша из нерж. стали 7 L

Функция Овощерезка

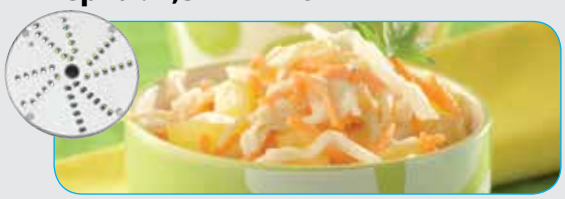
Самый большой выбор нарезки: 50 диска из нерж. стали с высокой точностью заточки лезвия для непревзойдённого качества нарезки.

50 ДИСКОВ

Слайсер : 1 мм ▶ 14 мм

	№ по кат.		№ по кат.
0,6 mm	28166	6 mm	28196
0,8 mm	28069	8 mm	28066
1 mm	28062	10 mm	28067
2 mm	28063	14 mm	28068
3 mm	28064	Картофельный салат 4 mm	27244
4 mm	28004	Картофельный салат 6 mm	27245
5 mm	28065		

Терка : 1,5 мм ▶ 9 мм



	№ по кат.		№ по кат.
1,5 mm	28056	9 mm	28060
2 mm	28057	Пармезан	28061
3 mm	28058	редька	28055
4 mm	28073	Картофельный пирог	27164
5 mm	28059	Сырой картофель	27219
7 mm	28016		

Фигурные Ломтики : 2 мм ▶ 5 mm

	№ по кат.		№ по кат.
2 mm	27068	5 mm	27070
3 mm	27069		

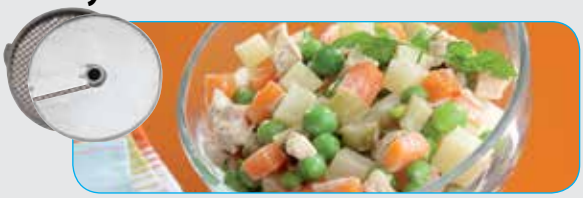
Фри : 8x8 mm ▶ 10x16 mm

	№ по кат.		№ по кат.
8 x 8 mm	28134	10 x 16 mm	28158
10 x 10 mm	28135		

Соломка : 1x8 мм ▶ 8x8 мм

	№ по кат.		réf.
1 x 8 mm	28172	2 x 8 mm (ломтики)	27067
1 x 26 mm лук/капуста	28153	2 x 10 mm	28173
2 x 2 mm (сельдерей)	28051	3 x 3 mm	28101
2,5 x 2,5 mm (жюльен)	28195	4 x 4 mm	28052
2 x 4 mm (ломтики)	27072	6 x 6 mm	28053
2 x 6 mm (ломтики)	27066	8 x 8 mm	28054

Кубики : 5x5x5 mm ▶ 10x16 mm



	№ по кат.		№ по кат.
5 x 5 x 5 mm	28110	14 x 14 x 10 mm	28179
8 x 8 x 8 mm	28111	14 x 14 x 14 mm	28113
10 x 10 x 10 mm	28112	20 x 20 x 20 mm	28114
12 x 12 x 12 mm	28197	25 x 25 x 25 mm	28115
14 x 14 x 5 mm	28181	50 x 70 x 25 mm	28180

Функция ПЮРЕ

КОМПЛЕКТ ДЛЯ КАРТОФ. ПЮРЕ

Опция:

R 502 / R 502 V.V.

Лопасть для протирания
+
Диск-протирка с отверстиями 3 мм
+
Диск-сбрасыватель для пюре.

НАБОР ДЛЯ КАРТОФ. ПЮРЕ

Опция:

R 652/ R 652 V.V.

Лопасть для протирания
+
Диск-протирка с отверстиями 3 мм
+
Диск-сбрасыватель для пюре.

Кухонный процессор Куттер/Овощерезка

Преимущество модели:

- **2 аппарата в 1!**
  1 куттер-мясорубка и 1 овощерезка на одном моторном блоке.
- **Качество:**
  Импульсный режим позволяет регулировать скорость вращения и получить нужную степень измельчения. Благодаря низкой посадке ножа, непосредственно на дне чаши, куттер 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 50 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:

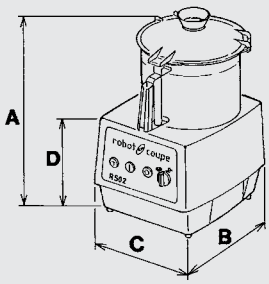
Рестораны – Кулинарии

Коротко:

Вы инвестируете в покупку надежных и эффективных кухонных процессоров, которые помогут Вам сэкономить Ваше время.

R 502 | R 502 V.V. | R 652 | R 652 V.V.

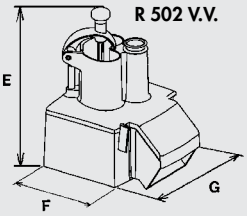
Норма CE	Характеристики						
	Блок двигателя	Комплект куттера	Комплект овощерезки	Функция R-Mix	Мощность (Вт)	Напряжение (А)	Ток (А)
R 502	Трехфазный 750/1500 об/мин	5,5 Л Нерж. сталь	Металлический Набор из 50 дисков	НЕТ	1000	400 В/3 50 Гц	2,4
R 502 V.V.	Однофазный от 300 до 3000 об/мин	5,5 Л Нерж. сталь	Металлический Набор из 50 дисков	60 - 500 об/мин	1300	230 В*/1 50 Гц	13
R 652	Трехфазный 750/1500 об/мин	7 Л Нерж. сталь	Металлический Набор из 50 дисков	НЕТ	1200	400 В/3 50 Гц	2,4
R 652 V.V.	Однофазный от 300 до 3000 об/мин	7 Л Нерж. сталь	Металлический Набор из 50 дисков	60 - 500 об/мин	1500	230 В*/1 50 Гц	13



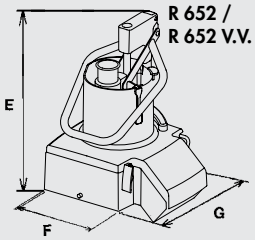
* Предусмотрены и другие параметры напряжения

	Размеры (мм)							Вес (кг)	
	A	B	C	D	E	F	G	нетто	в упаковке
R 502 / R 502 V.V.	480	350	280	265	400	355	300	30 / 34	32 / 36
R 652 / R 652 V.V.	520	350	280	265	440	365	335	32,5 / 34,5	37,5 / 39,5

R 502 / R 502 V.V.



R 652 / R 652 V.V.



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