

# robot coupe®

SPEZIALIST IN DER NAHRUNGSMITTELVORBEREITUNG

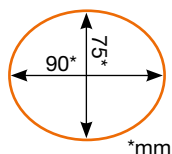
## AUTOMATIK -ENTSAFTER C 40



RESTAURANTS UND KONDITOREIEN

## AUTOMATIK -ENTSAFTER C 40

Bereiten Sie köstliche Coulis oder Gemüse- und Obstsaft für Appetizer, Verrinen, Saucen, Suppen, Eisspeisen, Smoothies, Marmeladen, Fruchtpasten usw. zu



Der **große Einfüllschacht** (90 mm x 75 mm) ermöglicht die Verarbeitung ganzer Tomaten, wodurch Sie Zeit sparen.



**Coulis-Abstreifer** für Obst und Gemüse mit weichem Fruchtfleisch wie Himbeeren, Johannisbeeren, Tomaten usw.



**Edelstahlsieb mit integrierten runden Auswurfklügeln** für ein wirksames Abwischen des Schüsselbodens.



Der **lange seitliche Saftauslauf** ermöglicht die Verwendung großer Auffangbehälter.



Kleiner und großer Presskegel **für eine optimale Saftausbeute bei kleinen und großen Zitrusfrüchten.**

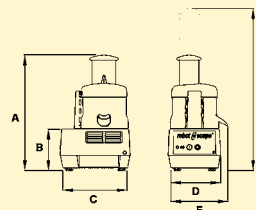


EG Norm

	Eigenschaften				Gewicht (kg)	
	Motor	Drehzahl (U/min)	Leistung (W)	Spannung (A)	Netto	Brutto
C 40	230 V*/1 - 50 Hz	1500	500	4,3	9,5	11

\* Für andere Netzspannungen lieferbar

Abmessungen (mm)					
A	B	C	D	E	F
470	175	305	245	265	655



**robot coupe®**

HERGESTELLT IN FRANKREICH VON  
ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Zentrale, Geschäftsleitung und Marketing:

Tel.: + 33 1 43 98 88 33  
email: [verkauf@robot-coupe.fr](mailto:verkauf@robot-coupe.fr)

[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)

**VERTRIEB**

**NORMEN:**

Toestellen gelijkvormig aan:

- De bepalingen van de volgende Europese richtlijnen en aan de nationale wetgeving waarin deze richtlijnen zijn omgezet: 2006/42/CE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1907/2006/CE, 1935/2004/CE, 2023/2006/CE, 10/2011/UE.
- De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voorschriften bepalen betrekking hebbend op veiligheid en hygiëne: EN ISO 12100, EN 60204-1, EN 60529 : IP 34, EN 1678.

