

robot coupe®

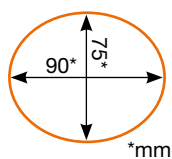
 **ESTRATTORE AUTOMATICO DI SUCCO**
C 40



CUCINE E PASTICCERIE DELLA RISTORAZIONE

▶ ESTRATTORE AUTOMATICO DI SUCCO C 40

Per realizzare deliziose salse e succhi di frutta e di verdura per la preparazione dei vostri antipasti, terrine, salse, zuppe, sorbetti e gelati, smoothie, marmellate e gelatine di frutta...



Tramoggia con grande capacità

90 x 75 mm che permette d'introdurre un pomodoro intero senza tagliarlo per una maggiore portata.



Apposito braccio per le salse adatto

alla frutta o alla verdura con polpa tenera come i lamponi, i mirtilli, i pomodori...



Cestello in inox con alette di espulsione integrate di forma arrotondata per recuperare bene la frutta anche in fondo al recipiente.



Lungo beccuccio laterale che consente l'uso di una grande vasca di raccolta della salsa.



Coni piccoli o grandi **per un'estrazione ottimale dei succhi qualunque siano le dimensioni dell'agrumo spremuto.**

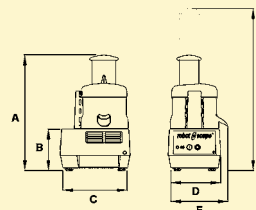


Norma CE

	Caratteristiche				Peso (kg)	
	Motor	Velocità (giri/min)	Potenza (Watts)	Intensità (Amp.)	Netto	Con imballo
C 40	230 V/1 - 50 Hz	1500	500	4,3	9,5	11

* Altri voltaggi disponibili

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



robot coupe®

FABBRICATO IN FRANCIA
DA ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Direzione Generale, Francia, Internazionale e Marketing :

Tel. : + 33 1 43 98 88 33

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

**Distribuito in Italia da
Robot-Coupe Italia srl**

via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)

Tel: 051 72 68 10

Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.it

STANDARD:

Apparecchi conformi:

- Con quanto previsto dalle seguenti direttive comunitarie, comprese le ultime modifiche e con la relativa legislazione di recepimento: 2006/42/CE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1907 /2006/CE, 1935/2004/ CE, 2023/2006/CE, 10/2011 /UE.

- E che sono state applicate le seguenti norme armonizzate: EN ISO 12100, EN 60204-1, EN 60529: IP 34, EN 1678.

