

robot coupe®



AUTOMATISCHE SAPCENTRIFUGE

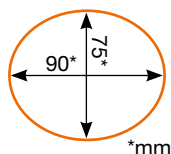
C 40



KEUKENS EN GEBAK VOOR DE RESTAURATIE

AUTOMATISCHE SAPCENTRIFUGE C 40

Maak heerlijke groente- en vruchtensappen en -sauzen bestemd voor de bereiding van uw mises-en-bouche, verrines, sauzen, soepen, vruchten- en roomijs, smoothies, confitures, vruchtenkoekjes...



Door de grote toevoergoot 90 x 75 mm kunnen hele tomaten worden ingevoerd voor een grotere verwerkingssnelheid.



Schraaparm speciaal voor vruchten of groenten met zacht vruchtvlees zoals frambozen, bessen of tomaten



Roestvrijstalen zeef met ingebouwde rond afgewerkte uitvoerschijf voor het doeltreffend afschrapen van de kuipbodem.



De lange schenktuit opzij maakt het gebruik van een grote opvangbak voor saus mogelijk.



Kleine of grote perskegels om zoveel mogelijk sap te onttrekken ongeacht de grootte van de geperste citrusvrucht.

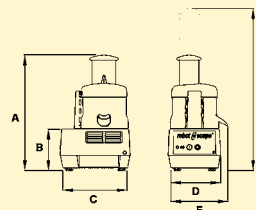


EG norm

	Kenmerken				Gewicht (kg)	
	Motor	Snelheid (tpm)	Vermogen (Watts)	Voltage (Amp.)	Netto	Verpakt
C 40	230 V*/1 - 50 Hz	1500	500	4,3	9,5	11

* Raadpleeg ons voor andere voltages.

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



robot coupe®

GEPRODUCEERD IN FRANKRIJK DOOR ROBOT-COUPÉ S.N.C.:

Algemene Directie, Frankrijk, Internationaal en Marketing:

Tel.: + 33 1 43 98 88 33

Email: international@robot-coupe.com

Robot-Coupe België:

Tel.: (071) 59 32 62

Email: info@robot-coupe.be

Robot-Coupe Netherlands:

Telefoon : 06 30 37 50 82

Email: nederland@robot-coupe.eu

www.robot-coupe.com

VERKOOPADRES

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.

