

robot coupe®

 **TAMIS AUTOMATIQUES**
C 40

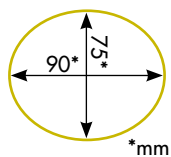
NOUVEAU



CUISINES ET PÂTISSERIES DE RESTAURATION

▶ TAMIS AUTOMATIQUE C 40

Réalisez de délicieux coulis et jus de légumes et fruits destinés à la préparation de vos mises en bouche, verrines, sauces, soupes, sorbets et glaces, smoothies, confitures, pâtes de fruits...



Goulotte grande capacité 90 x 75 mm permettant d'introduire une tomate entière sans la couper pour un plus grand débit.



Bras coulis conçu pour les fruits ou légumes à chair tendre tels que framboise, cassis, tomate...



Panier inox avec ailettes d'éjection intégrées de forme arrondie pour un balayage efficace du fond de la cuve.



Long bec verseur latéral autorisant l'utilisation d'un grand bac de réception du coulis.



Petit ou grand cônes pour une extraction optimale des jus quelle que soit la taille de l'agrumé pressé.



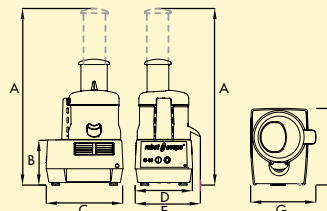
Norme CE

Caractéristiques

	Moteur	Vitesse (tr/min)	Puissance (Watts)	Intensité (Amp.)
C 40	230V * / 1 / 50 Hz	1500	500	4,3

Dimensions (en mm)

	A	B	C	D	E	F	G
C 40	645	165	280	210	239	280	239



*Autres voltages disponibles

robot coupe®

Direction Générale, France, Internationale et Marketing :

Tél.: 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26
email : international@robot-coupe.com

Service clients France : Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07
email : france@robot-coupe.fr

Robot-Coupe Belgique : Tél. : (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04
email : info@robot-coupe.be

Robot Coupe U.S.A.: Tél. : 1-800-824-1646 - Fax : 601-898-9134
email : info@robotcoupeusa.com - www.robotcoupeusa.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUTEUR

NORMES : Appareils conformes :

- Aux dispositions des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 2006/42/CE, 2006/95/CEE, 2004/108/CE, 89/109/CEE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes, et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : NF EN 12100 - 1 et 2 - 2003, NF EN 60204 - 1, 2006, NF EN 12852, IP 55, IP 34.

