

robot @ coupe®

 **KOMBINOVANÉ KUTRY / KROUHAČE ZELENINY**
R 301 • R 301 Ultra

NOVÉ



RESTAURACE - BISTRA

▶ funkce KUTRU

Všechny druhy krájení, mletí nádivek, míchání emulzí, hnětení a drcení.

ERGONOMIE

Nové víko se snadno nasazuje na mísu, používání je jednoduché a rychlé.

VÝKONNOST

Nádoba 3,7 litrů pro práci malých a velkých množství.

BEZPEČNOST

Nový mechanicko-magnetický **bezpečnostní systém** a motorová brzda zastaví stroj ihned při otevření víka.

PŘESNOST

Modely R 301 a R 301 Ultra jsou vybaveny **tláčtkovým ovladačem puls** pro zvýšenou přesnost řezu.



POHODLÍ

Modely R 301 a R 301 Ultra vybavené **rukojetí**, pro snazší manipulaci s nádobou.

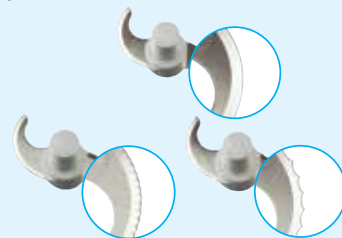
MNOHOSTRANNA VYUŽITELNOST

Přístroje jsou dodávány s jedním hladkým nožem pod snímatelným krytem.

Např.: hrubé sekání, jemné sekání, emulzí...

Na zakázku :

- **jemně zoubkovaný nůž** určený pro drcení a hnětení
Např.: hrubé sekání, emulzí...
- **hrubě zoubkovaný nůž**, který je vhodný zejména pro sekání petržele.



▶ funkce KROUHAČE ZELENINY

VÝKONNOST



Velký otvor (plocha 104 cm²) pro krouhání zeleniny jako zelí, celer, salát, rajčata atd.

Trubicový otvor (Ø 58 mm) určený pro podlouhlou nebo křehkou zeleninu, pro perfektní plátkování.



POHODLÍ

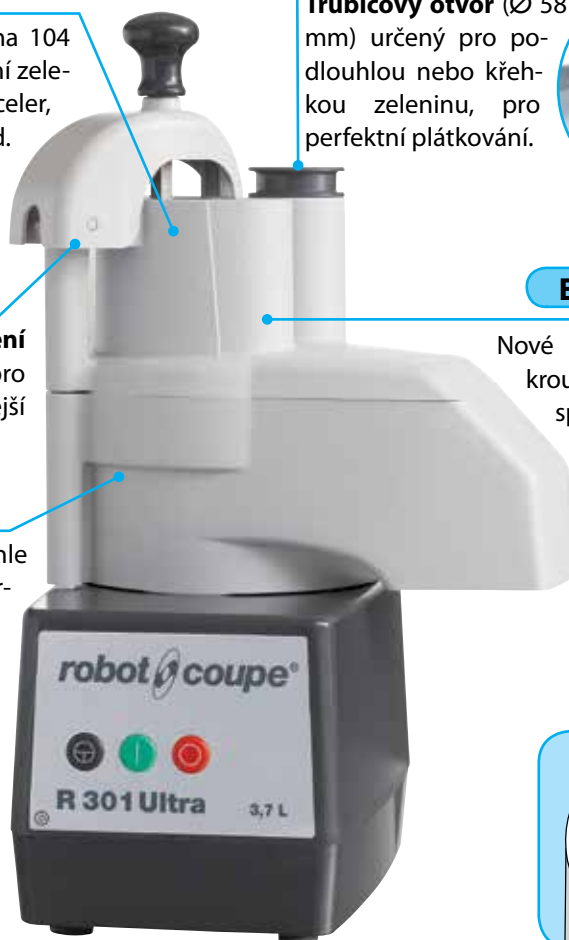
Automatické opětné spouštění přístroje pomocí páčky, pro pohodlnější používání a rychlejší přípravu jídel.

PŘESNOST

Nový výhazovací disk zaručuje rychle uvolňování zeleniny ze stroje a opatrné zacházení s křehkými surovinami.

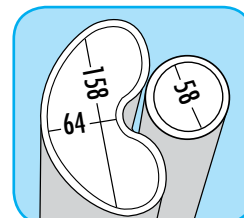
MNOHOSTRANNA VYUŽITELNOST

Dále je k dispozici kompletní sortiment disků z nerez oceli pro uspokojení všech vašich potřeb při zpracování ovoce a zeleniny: krájení na plátky, vlnkové plátky, nudličky a strouhání.



ERGONOMIE

Nové příslušenství krouhače zeleniny, je společné pro modely R301 a R301 Ultra a skládá se z mísy krouhače a víka. **Nádobu a víko** lze snadno **oddělit**.



Kombinované Kutry / Krouhače zeleniny



Výhody :

• 2 přístroje v 1 !

Kutr a krouhač zeleniny se nasazují na jediný blok motoru.

• Nezbytný :

Seká, drtí, míchá emulze, hněte a díky sortimentu 23 nerezových disků krájí na plátky, strouhá, krájí na nudličky a tyčinky, vždy s optimální kvalitou řezu. Poskytuje vám nesčetné služby, které oceníte postupně, během používání.

• Výkonný :

1 až 2 minuty stačí k přípravě majonézy, tatarského bifteku, mrkvové kaše nebo jablečného kompotu.

• Robustní :

Výkonný asynchronní motor pro intenzivní používání zajišťuje vysokou spolehlivost a dlouhodobou životnost.



Počet porcí :

10 až 70



Zákazník :

Restaurace, bistra.



Stručně :

- Výkonné, odolné a rychle pracující přístroje řady Robot-Coupe (12 modelů) uspokojí všechny potřeby profesionálních uživatelů v restauračních zařízeních o kapacitě 10 až 400 podávaných jídel.
- Jsou spolehlivou investicí, která vám zajistí neocenitelnou úsporu času.



SET KUCHYŇSKÝ

Nové příslušenství **ideální pro výrobu omáček a ovocné a zeleninové šťavy** pro přípravu vašeho předkrmu, chuťovky, omáčky, polévky, sorbety a zmrzliny, smoothies, džemy, ovocné marmelády...

Kaše

Otvor s velkou kapacitou
75 x 90 mm



Omáčky



Tomatový džus



Pro přípravu
džemů



Sorbety

Citrus press



Grapefruitová šťáva



Citrónová šťáva



▶ Plátkovač : 1 mm ▶ 6 mm



	ref.
1 mm.	27051
2 mm	27555
3 mm	27086
4 mm	27566
5 mm	27087
6 mm	27786
vlnkovač 2 mm	27621

▶ Nudličkovač : 2x2 mm ▶ 8x8 mm



	ref.
2 x 2 mm	27599
2 x 4 mm	27080
2 x 6 mm	27081
4 x 4 mm	27047
6 x 6 mm	27610
8 x 8 mm	27048

▶ Strouhač : 1,5 mm ▶ 9 mm



	ref.
1,5 mm	27588
2 mm	27577
3 mm	27511
6 mm	27046
9 mm	27632
brambory	27191
strouhač na křen 0,7 mm	27078
strouhač na křen 1 mm	27079
strouhač na křen 1,3 mm	27130
parmežán	27764

▶ Indukční motor



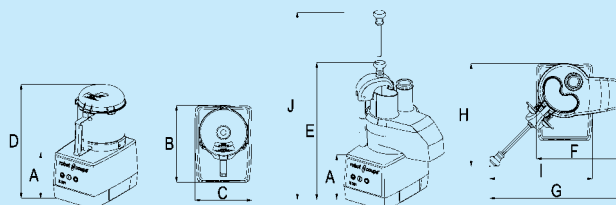
- **Komerční asynchronní motor pro průmyslové využití**, zaručující delší životnost a spolehlivost stroje.
- Konstrukce motoru je vybavena kuličkovými ložisky, umožňující **tichý chod** motoru bez jakýchkoliv vibrací.
- Motor v přímém záběru s doplňujícím zařízením :
 - **extra silný**
 - žádný složitý převod pro pohon.
- **Nevyžadující žádnou údržbu** : žádné tření (bez kartáčků).
- **Nerezová hřídel motoru.**

Normy UE

	Technické údaje					Váha (kg)	
	Blok motoru	Příslušenství kutr	Příslušenství krouhač zeleniny	Výkon (W)	Napětí (A)*	Netto	Brutto
R 301	Jedna fáze 1500 ot/min	3,7 l Kompozitní materiál	Nerezova ocel Řada 23 disků	650	230V/1 50 Hz 1,7	15	18
R 301 Ultra	Jedna fáze 1500 ot/min	3,7 l Nerezova ocel	Nerezova ocel Řada 23 disků	650	230V/1 50 Hz 3	15	18

Rozměry (mm)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
R 301	205	304	226	427	570	340	525	405	410	726
R 301 Ultra	205	304	226	427	570	340	525	405	410	726



* K dispozici i další napětí

robot coupe®

Vyrobene ve Francii společností
ROBOT-COUPÉ S.N.C.:

Sídlo firmy, vývozní a marketingové oddělení :

Tél. : + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26

48, rue des Vignerons

94305 Vincennes Cedex - France

Email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUTOR

NORMY:

Přístroj odpovídá:

- Požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy : 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Požadavkům harmonizovaných evropských norem týkajících se bezpečnosti a hygieny : EN 12100-1 a 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 1678- 1998, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

