

robot coupe®



**KOMBINOVANÉ KUTRY /
KROUHAČE ZELENINY**

R301 • R301 Ultra

NOVÉ



RESTAURACE - BISTRA



KOMBINOVANÉ R301 • R301 Ultra

FUNKCE KUTRU

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

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

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

Modely **R301 a R301 Ultra** jsou vybaveny **tlačítkovým ovladačem** pro zvýšenou přesnost řezu.

Modely R301 a R301 Ultra vybavené **rukojetí**, pro snazší manipulaci s nádobou.

Přístroje jsou dodávány s jedním **hladkým nožem** pod snímatelným krytem pro usnadnění čištění.

Na zakázku mohou být dodávány **nůž se zářezy** určený pro drcení a hnětení a **zoubkový nůž**, který je vhodný zejména pro sekání petržele.



FUNKCE KROUCHAČE ZELENINY

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

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

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

Snadná obsluha a perfektní krájení křehkých surovin díky **svisle zavěšené páce tlačítka**.

Krouhač, dodávaný jako doplňující vybavení, je společný pro modely R301 a R301 Ultra a skládá se z mísy krouhače a víka. **Nádobu a víko lze snadno oddělit.**



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.

KOMBINOVANÉ KUTRY / KROUHAČE ZELENINY



Výhody :

• 2 přístroje v 1 !

Doplňující vybavení kutr a doplňující vybavení 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 nespočetné služby, které oceníte postupně, během používání.

• Výkonný :

1 až 2 minuty stačí k přípravě majonézy, tartarek bifeťku, mrkvové kaše nebo jablečného kompotu.

• Robustní :

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



Počet porcí : od 10 do 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.



FUNKCE ODŠTAVNOVAČE ŠŤÁVY CITRUSOVÝCH PLODŮ

Odšťavňovač lisuje šťávu z pomerančů, citronů, grapefruitů a podobně. Skládá se z šedého koše a kuželu, který se snadno nasazuje na mísu kráječe. Jeho používání i čištění jsou jednoduché, Odšťavňovač citrusových plodů zajišťuje další využití přístroje s minimálním nárokem na místo.



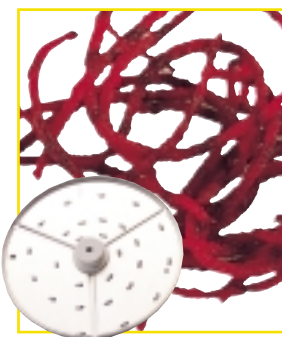
INDUKČNÍ MOTOR

- **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.
 - **Nerezová hřídel motoru.**



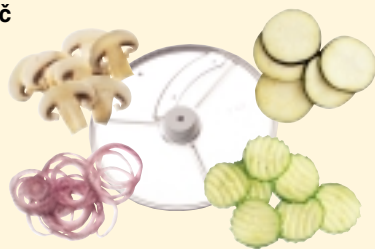
2 přístroje v 1 !

	R 301	R 301 Ultra
MOTOROVÁ JEDNOTKA	Jedna fáze 1500 ot/min Zapnuto / Vypnuto / Impuls	Jedna fáze 1500 ot/min Zapnuto / Vypnuto / Impuls
PŘÍSLUŠENSTVÍ KUTR	3,5 litru Polykarbonát	3,5 litru NEREZ
PŘÍSLUŠENSTVÍ KROUHAČ ZELENINY	Polykarbonát Sada 23 disků	Polykarbonát Sada 23 disků
DOPLŇJÍCÍ VYBAVENÍ ODŠTAVNOVAČE CITRUSOVÝCH PLODŮ		
POČET PORCÍ	od 10 do 70.	od 10 do 70.



robot coupe®

plátkovač



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

strouhač



	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
parmezán	27764

nudličkovač



	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

VÁHA (bez disků)	váha netto	váha brutto
R301	13 kg	16 kg
R301 Ultra	14 kg	17 kg

TECHNICKÉ ÚDAJE

jedna fáze : 230 V/50 Hz - 650 W - 5,7 Amp.
rychlost 1500 ot/min
Další napětí k dispozici.

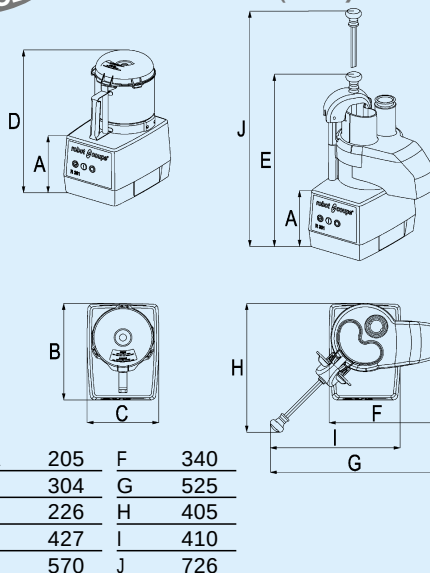
NORMY

PŘÍSTROJ ODPOVÍDÁ :

- Požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 90/128/CEE.
- Požadavkům harmonizovaných evropských norem a norem týkajících se bezpečnosti a hygieny : EN 292 - 1 - 2, EN 60204 - 1, 1992, NF EN 12852, NF EN 1678.

Norma CE

ROZMĚRY (v mm)



Vyrobeno 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
18, rue Clément Viénot - BP 157
94305 Vincennes Cedex - FRANCE
<http://www.robot-coupe.com>
email : international@robot-coupe.com

DISTRIBUTOR

Vyhrazujeme si právo kdykoli bez předchozího upozornění změnit technické specifikace tohoto přístroje.
© Všechna práva vyhrazena pro všechny státy - ROBOT-COUPÉ S.N.C.



HLEDÁTE SPOLEHLIVÉHO DODAVATELE VYBAVENÍ PRO GASTRONOMII?



PRODEJ



PROJEKCE



ŠKOLENÍ



SERVIS

DODÁVÁME VYBAVENÍ PRO



RESTAURACE



ŘEZNICTVÍ



PEKÁRNY



CUKRÁRNY



JÍDELNY



PIZZERIE

GASTROFORM - Centrála
Ondrova 9, Brno, 635 00

GASTROFORM - Obchodní pobočka
Žižkova 566, 580 01, Havlíčkův Brod

Tel: 546 223 099
Fax: 546 220 328
E-mail: info@gastroform.cz
Web: www.gastroform.cz
Eshop: www.profikuchyne.cz

