

robot coupe®



KOMBINOVANÉ / KROUHAČE ZELENINY

R401 • R402 • R402 V.V.

NOVÉ



RESTAURACE - BISTRA



KOMBINOVANÉ R401 • R402 • R402 V.V.

FUNKCE KUTRU

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

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

Kovový motorový blok pro vyšší odolnost.

R401 je vybaven 1 rychlostí 1500 ot/min.

R402 je vybaven 2 rychlostmi. Rychlost jako kutr **1500 ot/min.**

R402 V.V. o rychlostech v rozsahu **od 300 do 3000 ot/min.**

Nová nádoba z nerez oceli o obsahu **4 litry** z držadlem.

Hladký nůž pod snímatelným krytem.

Na zakázku **nůž se zářezy** určený pro drcení a hnětení a **zoubkový nůž** pro sekání petržele.



FUNKCE KROUHAČE ZELENINY

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

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

R401 je vybaven 1 rychlostí **1500 ot/min.**

R402 je vybaven 2 rychlostmi. Rychlost 750 ot/min, vyhrazená pro tuto funkci, umožňuje krájení na kostky a hranolky.

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

Nádoba a víko jsou snadno rozebíratelné

R402 V.V. o rychlostech v rozsahu **od 300 do 1000 ot/min.** Malé rychlosti jsou vyhrazeny pro zpracovávání jemných produktů a velké rychlosti dovolují vyšší výkonnost.



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, tyčinky a strouhání. **Možnost krájení zeleniny na kostky a hranolky** u modelů R 402 a R 402 V.V.

KOMBINOVANÉ / KROUHAČE ZELENINY



Výhody :

2 přístroje v 1 !

- Doplnující vybavení kutr a doplnující vybavení Krouhač zeleniny se nasazují na jediný blok motoru.

Kapacita krouhání :

- Nová nádoba z nerez oceli o obsahu 4 litry pro míchání, mletí, drcení a hnětení.
- Velký otvor (plocha 104 cm²) pro krouhání zeleniny jako zelí, celer, salát, rajčata.
- Trubicový otvor (Ø 58 mm) určený pro podlouhlou nebo křehkou zeleninu.

Velká různorodost řezu :

- Dále je k dispozici sortiment 27 disků z nerez oceli pro uspokojení všech vašich potřeb při zpracování ovoce a zeleniny : krájení na plátky, vlnkové plátky, strouhání, nudličky, možnost krájení zeleniny na kostky a hranolky u modelů R 402 a R 402 V.V. s optimální kvalitou řezu.

Robustní :

- Výkonný asynchronní motor pro intenzivní používání zajišťuje vysokou spolehlivost a dlouhodobou životnost.
- Kovové těleso s motorem, nádoba kutru a mísa krouhače zeleniny z nerez oceli pro delší životnost.



Počet porcí :

od 20 do 90



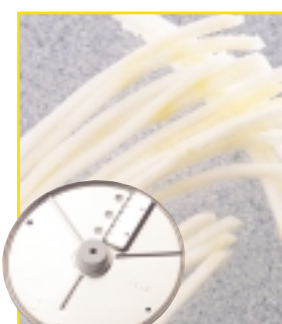
Zákazník :

Restaurace, bistra.



Stručně :

Ať si vyberete jakýkoliv přístroj této řady, bude to pro vás bezpečná investice, která vám zajistí neocenitelnou úsporu času.



ASYNCHRONNÍ 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.**

2 přístroje v 1 !



MOTOROVÁ JEDNOTKA



PŘÍSLUŠENSTVÍ KUTR



PŘÍSLUŠENSTVÍ KROUHAČ ZELENINY



KOSTKY A HRANOLKY

R 401

Jedna fáze

1500 ot/min

4 litry

NEREZ OCEL

1500 ot/min

Nádoba z NERAZ OCELI

Sada 23 disků

1500 ot/min

NE

R 402

Třífázový

750/1500 ot/min

4 litry

NEREZ OCEL

1500 ot/min

Nádoba z NERAZ OCELI

Sada 27 disků

750 ot/min

ANO

R 402 V.V.

Jedna fáze

od 300 do 3000 ot/min

4 litry

NEREZ OCEL

od 300 do 3000 ot/min

Nádoba z NERAZ OCELI

Sada 27 disků

300 do 1000 ot/min

ANO

robot coupe®

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

	Nudličkovač	ref.
	2 x 2 mm (celer)	27599
	2 x 4 mm (proužky)	27080
	2 x 6 mm (proužky)	27081
	4 x 4 mm	27047
	6 x 6 mm	27610
	8 x 8 mm	27048
	Hranolky 8 x 8*	27116*
	Hranolky 10 x 10*	27117*
	Kostky	
	8 x 8*	27113*
	10 x 10*	27114*
* Pouze pro modely R402 a R402 V.V.		

	Strouhač	ref.
	1,5 mm	27588
	2 mm	27577
	3 mm	27511
	6 mm	27046
	9 mm	27632
	Parmezán	27764
	Strouhač na křen 0,7 mm	27078
	Strouhač na křen 1 mm	27079
	Strouhač na křen 1,3 mm	27130
	Brambory	27191
* Pouze pro modely R402 a R402 V.V.		

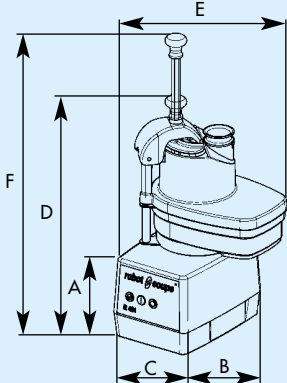
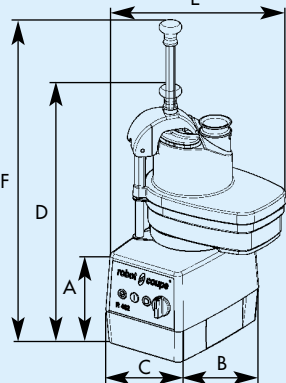
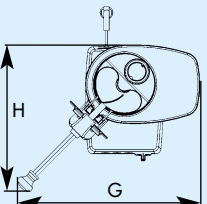
NORMY : PŘÍSTROJ ODPOVÍDÁ :

- 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), EN 1678.

Vyhrazujeme si právo kdykoli bez předchozího upozornění zmínit technické specifikace tohoto přístroje.

© Všechna práva vyhrazena pro všechny státy - ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Norma CE	Technické údaje				Rozměry (v mm)										Váha (kg) (bez disků)	
	Rychlost (ot/min)	Výkon (W)	Napětí (Amp.)	Napětí	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	Netto	Brutto
R401	1500	700	5,7	230 V 50 Hz/1	204	304	226	570	320	725	530	440	190	235	13 kg	16 kg
R402	750 a 1500	750	1,6	400 V* 50 Hz/3	224	304	226	590	320	745	530	440	190	235	15 kg	18 kg
R402 V.V.	od 300 do 3000	1000	10	230 V 50-60 Hz/1	224	304	226	590	320	745	530	440	190	235	15 kg	18 kg

											
R401				R402-R402 V.V.				Příslušenství krouhače zeleniny společné pro všechny modely			

K dispozici i další napětí



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



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

