

robot coupe®



Ceník pro prodejce

**Květen 2018
Česká Republika**

PRODUKTY



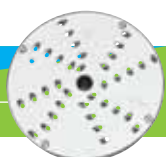
KOMBINOVANÉ ROBOTY :
KUTR & KROUHAČ ZELENINY



BLIXER®



VÝBĚR DISKŮ



PONORNÉ MIXERY



KROUHAČ ZELENINY



PONORNÉ MIXERY:
Combi



STOLNÍ KUTRY



ODŠŤAVŇOVAČE



VERTIKÁLNÍ KUTRY



AUTOMATICKÁ SÍTA



ROBOT COOK®



POŘÍDIT SI ROBOT-COUPÉ ZNAMENÁ...

Ušnadnit zákazníkovi přípravu v kuchyni

Méně manuálních úkonů pro větší pohodlí



Ušetřit čas

Vyšší produktivita



MAJONÉZA
2 L ➤ 1 min



DOMÁCÍ HRANOLKY
20 kg ➤ 4 min



PLÁTKOVÁNÍ
ZELENINY
300 kg ➤ 1 h



KOSTIČKOVÁNÍ ZELENINY
10 kg ➤ 2 min



POLÉVKA
45 L ➤ 6 Min



ULTRA ČERSTVÝ
DŽUS
2 L ➤ 1 min

Ušetřit peníze

Rychlá návratnost investic



Investujte do CL50

Ušetřete denně jednu hodinu práce

Příklad

Investujte do Robot Cook

Ušetřete 20 minut v rámci doby výdeje



Návratnost své investice je méně než 6 měsíců

Zvýšit svou kreativitu

kuchaři mohou nechat volně běžet svoji fantazii



Krouhače zeleniny



Stolní kutry



Robot Cook



Odšťavňovače



Ponorné mixery

NOVÉ MODELÝ



CL 50 Ultra Pizza

Strana 26



MicroMix®

Strana 62



CL 55 krouhač zeleniny – pracovní stanice

Strana 28



Mini MP

Strana 63



Robot Cook®

Strana 48

Kanál Robot-Coupe na



Sledujte nás na



YouTube & Linked'In

Strana 80



Nádoba s víkem, ve kterém je otvor pro přidávání surovin během přípravy jídla.



Sada 23 disků k dispozici jako volitelná výbava, nenabízí možnost kostičkování ani hranolkování.



Včetně hladkého nože. Na přání nůž s jemným či hrubým zoubkovým ostřím.

Ergonomické držadlo pro snazší manipulaci.



Pulsní tlačítko pro perfektní kontrolu konzistence.



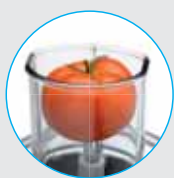
Kombinované Roboty : 4 PŘÍSTROJE V 1!

Standard
Volitelná varianta – multifunkční přístroj

Funkce kutr
Funkce krouhač zeleniny
**Funkce pro pasírování
ovoce a zeleniny**
**Funkce pro přípravu
ovocných šťáv**


Zařízení na odšťavňování*

- Menší množství ovocné a zeleninové šťávy pro předkrmy, verriny, omáčky, polévky, mražené dřeň a zmrzliny, smoothies, džemy, ovocné pasty a mnoho dalšího...
- Funkce Fruit Sauce / Coulis (ovocná omáčka/coulis) pro získání šťávy s dužinou z vařeného či měkkého ovoce nebo zeleniny.
- Funkce Citrus Press (lisování citrusů) pro zpracování všech druhů citrusových plodů.

**Funkce pro
pasírování ovoce
a zeleniny**

**funkce pro
přípravu
ovocných šťáv,
citrus press**


*Pro R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 402.

FUNKCE KUTR



Hladký nůž
Standardní



HRUBÉ SEKÁNÍ



JEMNÉ SEKÁNÍ



EMULZE A OMÁČKY



Hrubě zoubkový nůž
Volitelné



HNĚTENÍ



MLETÍ

Speciální mletí - těsto



Jemně zoubkový nůž
Volitelné



SEKÁNÍ BYLINEK



SEKÁNÍ KOŘENÍ

Speciální bylinky a koření

FUNKCE KROUHAČ ZELENINY

PLÁTKOVÁNÍ



VLNKOVÁNÍ



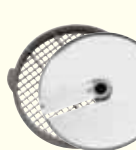
STROUHÁNÍ



NUDLIČKY



+ KOSTIČKY*

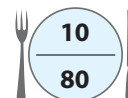
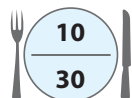


+ HRANOLKY*



*Pro modely R 402 - R 502 - R 652

Modely	Počet porcí
R 211 XL	10 až 30
R 301 / R 301 Ultra	10 až 70
R 402	20 až 100
R 502	30 až 300
R 652	50 až 400



STROUHÁNÍ, TENKÉ PLÁTKY, VLNKY, NUDLIČKY


23
Disků

3
Nože

2,9 L

R 211 XL

Jednofázový

1 rychlost

Zařízení na
odšťavňování

23
Disků

3
Nože

3,7 L

R 301 Ultra

Jednofázový

1 rychlost

Zařízení na
odšťavňování

23
Disků

3
Nože

3,7 L

R 301

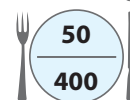
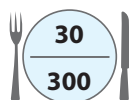
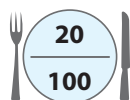
Jednofázový

1 rychlost

Zařízení na
odšťavňování

Zařízení na
odšťavňování

Na přání.



STROUHÁNÍ, TENKÉ PLÁTKY, VLNKY, NUDLIČKY

+ KOSTIČKY A HRANOLKY



R 402

Jednofázový nebo Třífázový

2 rychlosti

Zařízení na odšťavňování



R 502

Třífázový

2 rychlosti

Zařízení na kaši včetně násypky



R 652

Třífázový

2 rychlosti

Zařízení na kaši





R 211 XL



R 301



R 301 Ultra



R 211 XL - R 301 - R 301 Ultra



BLOK MOTORU

Indukční motor
Pulsní funkce



FUNKCE KUTR

Hladký nůž je součástí ceny



FUNKCE KROUHAČ ZELENINY

Na výběr dalších 23 krájecích disků

JAKO VÝBĚR
23
DISKŮ

3
NOŽE

R 211 XL

2,9 L

Výkon 550 W.
Napětí Jednofázový 230 V
Rychlost 1500 ot/min
Nádoba kutru 2,9 litru z polymerového kompozitu
Rozměry (HxŠxV) 220 x 360 x 505 mm
Hmotnost brutto 12,6 Kg

Ref. 2129 - R 211 XL 230V/50/1

21 000 Kč

R 301

3,7 L

Výkon 650 W.
Napětí Jednofázový 230 V
Rychlost 1500 ot/min
Nádoba kutru 3,7 litru z polymerového kompozitu
1 násypný otvor tvar D (plocha 104 cm²)
1 násypný otvor trubicový tvar (průměr 58 mm)
Rozměry (HxŠxV) 355 x 305 x 570 mm
Hmotnost brutto 16,1 Kg

Ref. 2525 - R 301 230V/50/1

26 040 Kč

R 301 Ultra

3,7 L

Výkon 650 W.
Napětí Jednofázový 230 V
Rychlost 1500 ot/min
Nádoba kutru 3,7 litru z nerezové oceli s úchytem
1 násypný otvor tvar D (plocha 104 cm²)
1 násypný otvor trubicový tvar (průměr 58 mm)
Rozměry (HxŠxV) 355 x 305 x 570 mm
Hmotnost brutto 17 Kg

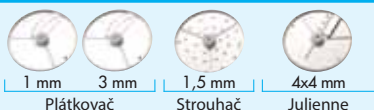
Ref. 2547 - R 301 Ultra 230V/50/1

31 920 Kč

OPCE NA PŘÁNÍ	R 211 XL		R 301 / R 301 Ultra	
	Ref.	Kč	Ref.	Kč
Zařízení na odšťavňování (Viz strana 4)	27393	7 253	27396	7 253
Citrus press (Viz strana 4)	27392	4 357	27395	4 357
Hrubě zoubkový nůž	27138	2 813	27288	2 813
Jemně zoubkový nůž	27061	2 813	27287	2 813
Hladký nůž	27055	2 473	27286	2 473

Přidejte, prosím, ke své objednávce stroje sadu disků nebo jednotlivé reference disků

DOPORUČENÉ SADY DISKŮ



Sada 4 krájecích disků k R301, R301 Ultra - Ref. 1981

Cena

5 151 Kč



R 402 - R 502



BLOK MOTORU

Indukční motor
Pulsní funkce



FUNKCE KUTR

Hladký nůž je součástí ceny



FUNKCE KROUHAČ ZELENINY

1 násypný otvor trubicový tvar (průměr 58 mm)

3
NOŽE

Možnost
krájení kostiček
a hranolek

R 402

Výkon	750 W.
Napětí	Jednofázový 230 V Třífázový 400 V
Rychlosti	500/1500 ot/min 750/1500 ot/min
Nádoba kutru	4,5 litru z nerezové oceli s úchytem
1 násypný otvor	tvar D (plocha 104 cm²)
Na výběr dalších	28 krájecích disků
Rozměry (HxŠxV)	320 x 304 x 590 mm
Hmotnost brutto	20,5 Kg

Ref. **2453** - R 402 230V/50/1

Ref. **2433** - R 402 400V/50/3

53 370 Kč

53 370 Kč

R 502

Výkon	1000 W.
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlosti	750/1500 ot/min
Kovový blok	motoru
Nádoba kutru	5,5 litru z nerezové oceli s úchytem
1 násypný otvor	tvar D (plocha 104 cm²)
Na výběr dalších	50 krájecích disků
Rozměry (HxŠxV)	380 x 350 x 660 mm
Hmotnost brutto	32 Kg

Ref. **2483** - R 502 400V/50/3

74 800 Kč

R 402

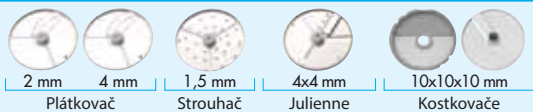


R 502



Přidejte, prosím, ke své objednávce stroje sadu disků nebo jednotlivé reference disků

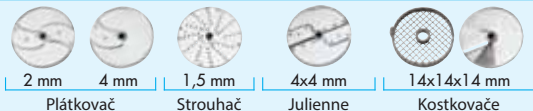
DOPORUČENÉ SADY DISKŮ



Sada 6 krájecích disků k R402 - Ref. 1984

Cena

9 921 Kč



Sada 6 krájecích disků k R502, R652 - Ref. 1985

16 010 Kč

Opce na přání	R 402		R 502		R 652	
	Ref.	Kč	Ref.	Kč	Ref.	Kč
Zařízení na odšťavňování (Viz strana 4)	27396	7 253				
Citrus press (Viz strana 4)	27395	4 357				
Hrubě zoubkový nůž	27346	2 813	27121	5 182	27125	8 829
Jemně zoubkový nůž	27345	2 813	27351	5 182	27352	8 829
Hladký nůž	27344	2 473	27120	4 729	27124	8 489
Zařízení na kaši včetně násypky Ø 3 mm			28207	7 902		
Zařízení na kaši včetně násypky Ø 6 mm			28209	7 902		
Zařízení na kaši Ø 3 mm					28208	5 635
Zařízení na kaši Ø 6 mm					28210	5 635
níže položený hrubě zoubkový nůž, za břit					49162	1 360
výše položený hrubě zoubkový nůž, za břit					49163	1 360
níže položený jemně zoubkový nůž, za břit					49165	1 360
výše položený jemně zoubkový nůž, za břit					49164	1 360
níže položený hladký nůž, za břit					49160	1 236
výše položený hladký nůž, za břit					49161	1 236



Kombinované přístroje kutr a krouhač zeleniny R652

MIMOŘÁDNĚ ŠIROKÝ



Mimořádně široký dávkovač pojme až 15 rajčat nebo 1 celou hlávkou zelí.

MIMOŘÁDNĚ PŘESNÝ



Trubicový otvor Ø 58 mm jednotné krájení podlouhlých potravin.

BOČNÍ VYKLÁPĚNÍ



- Úspora místa
- Pohodlné užívání.

Extra

Ergonomický

ERGONOMICKÉ PŘÍZPŮSOBNÍ



Páka s posilovačem pohybu: Méně námahy pro obsluhu



Nůž z nerezu 7 L

NOŽE



Dodává se se sestavou hladké čepele ze 100% nerezové oceli: 2 demontovatelné a nastavitelné čepele.

VÍKO



Přidávání tekutiny nebo potravin během přípravy.



R 652

Výkon 1200 W.
Napětí Trifázový 400 V
Rychlosti 750/1500 ot/min
Kovový blok motoru
Nádoba kutr 7 litru z nerezové oceli s úchytem
1 násypný otvor tvar D (plocha 238 cm²)
Na výběr dalších 50 krájecích disků
Rozměry (HxŠxV) 380 x 350 x 700 mm
Hmotnost brutto 33,4 Kg

Ref. 2136 - R 652 400V/50/3

+50
Disků

3
Nože

7 L

Možnost krájení kostiček a hranolek

92 340 Kč

SADA 16 DISKŮ

OVOCE A ZELENINA VŠECH TVARŮ A VELIKOSTÍ

Díky rozvoji požadavků na výživu šéfkuchaři hledají řešení, které jim umožní nabízet více ovoce a zeleniny.

Cílem je zvýšit výživovou kvalitu jídel podávaných ve školních jídelnách, jídelnách firem a zdravotních zařízeních.

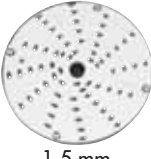
Pro šéfkuchaře je to skvělá příležitost servírovat čerstvé ovoce a zeleninu atraktivnějším způsobem díky kreativním a originálním tvarům.

Robot-Coupe přináší inovaci díky sadě 16 disků pro komplexní zpracování ovoce a zeleniny.

SADA MULTICUT SE 16 DISKY*: REF. 2022

SPECIÁLNÍ CENA 46 743 Kč

V sadě Multicut se 16 disků jsou 2 disků zdarma

Plátkovače		Zelí, cibule, cuketa, celer, jablko.		Dicing		Červená řepa, cuketa, okurka, mrkev.	
		Paprika, celer, mrkev, pórek, citrón, houby.				Rajče, cuketa, paprika, cibule, jablko, brambory, celer, petržel.	
		Rajče, cuketa, okurka, paprika.				Cuketa, cibule, baklažán, vodní meloun, meloun, jablko, ananas a ledový salát.	
Strouhače		Mrkev, celer, pastinák, brambory, sýr.		Julienne		Mrkev, okurka, cuketa, červená řepa.	
		Červená řepa, mrkev, sýr, brambory, strouhanka.				Mrkev, okurka, ředkev, celer, cuketa.	
Hranolkovače		Brambory, tuřín, celer, cuketa, sladké brambory, pastinák.				Mrkev, cuketa, okurka, celer, cibule, ředkev, červená řepa.	



D-Clean Kit



Nástěnný držák (pro 16 disků)



Ø 175 mm



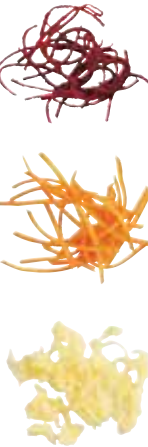
Ø 175 mm



Ø 190 mm



Ø 190 mm

	R 301 R 211XL R 301 Ultra	Cena bez DPH, Kč	R 402	CL 40	Cena bez DPH, Kč	DISKY	OZNAČENÍ KOTOUČE	R 502 - R652	Cena bez DPH, Kč	CL 50 Gourmet	Cena bez DPH, Kč
	CL 20							CL 50/CL 52 CL 55/CL 60			
						Mandle 0,6 mm	S-0.6mm	28166	2 926	28166	2 926
						0,8 mm	S-0.8mm	28069	2 926	28069	2 926
	27051	1 350	27051		1 350	1 mm	S-1mm	28062	2 926	28062	2 926
	27555	1 350	27555		1 350	2 mm	S-2mm	28063	2 926	28063	2 926
	27086	1 350	27086		1 350	3 mm	S-3mm	28064	2 926	28064	2 926
	27566	1 350	27566		1 350	4 mm	S-4mm	28004	2 926	28004	2 926
	27087	1 350	27087		1 350	5 mm	S-5mm	28065	2 926	28065	2 926
	27786	1 350	27786		1 350	6 mm	S-6mm	28196	2 926	28196	2 926
						8 mm	S-8mm	28066	2 926	28066	2 926
						10 mm	S-10mm	28067	2 926	28067	2 926
						14 mm	S-14mm	28068	2 926		
						4 mm vařené brambory	C-4mm	27244	9 602	27244	9 602
						6 mm vařené brambory	C-6mm	27245	9 602	27245	9 602
	27621	1 350	27621		1 350	2 mm	R-2mm	27068	3 606	27068	3 606
						3 mm	R-3mm	27069	3 606	27069	3 606
						5 mm	R-5mm	27070	3 606	27070	3 606
	27588	1 350	27588	27148	1 350	1,5 mm	G-1.5mm	28056	2 473	28056	2 473
	27577	1 350	27577	27149	1 350	2 mm	G-2mm	28057	2 473	28057	2 473
	27511	1 350	27511	27150	1 350	3 mm	G-3mm	28058	2 473	28058	2 473
						4 mm	G-4mm	28073	2 473	28073	2 473
						5 mm	G-5mm	28059	2 473	28059	2 473
	27046	1 350	27046		1 350	6 mm					
						7 mm	G-7mm	28016	2 473	28016	2 473
	27632	1 350	27632		1 350	9 mm	G-9mm	28060	2 473	28060	2 473
	27764	1 566	27764		1 566	Parmezan	-	28061	2 473	28061	2 473
	27191	2 370	27191		2 370	Brambory	-	27164	3 822	27164	3 822
						Syrové brambory/mrkev	-	27219	3 956	27219	3 956
	27078	2 370	27078		2 370	0,7 mm Japonský strouhač	-				
	27079	2 370	27079		2 370	1 mm Japonský strouhač	-	28055	3 956	28055	3 956
27130	2 370	27130		2 370	1,3 mm Japonský strouhač	-					
						1 x 8 mm	J-1x8mm	28172	3 719	28172	3 719
						1 x 26 mm cibule/zelí	J-1x26mm	28153	6 779	28153	6 779
	27080	1 679	27080		1 679	2 x 4 mm	J-2x4mm	27072	3 709	27072	3 709
	27081	1 679	27081		1 679	2 x 6 mm	J-2x6mm	27066	3 709	27066	3 709
						2 x 8 mm	J-2x8mm	27067	3 709	27067	3 709
						2 x 10 mm	J-2x10mm	28173	3 709	28173	3 709
	27599	1 679	27599		1 679	2 x 2 mm	J-2x2mm	28051	3 709	28051	3 709
						2,5 x 2,5 mm	J-2.5x2.5mm	28195	3 709	28195	3 709
						3 x 3 mm	J-3x3mm	28101	3 709	28101	3 709
	27047	1 679	27047		1 679	4 x 4 mm	J-4x4mm	28052	3 709	28052	3 709
	27610	1 679	27610		1 679	6 x 6 mm	J-6x6mm	28053	3 709	28053	3 709
	27048	1 679	27048		1 679	8 x 8 mm	J-8x8mm	28054	3 709	28054	3 709



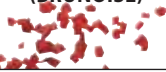
Ø 175 mm



Ø 190 mm



Ø 190 mm

	R 402	Cena bez DPH, Kč	DISKY	OZNAČENÍ KOTOUČE	OZNAČENÍ MŘÍŽKY	R 502 - R652	Cena bez DPH, Kč	CL 50 Gourmet	Cena bez DPH, Kč
	CL 30 Bistro CL 40					CL 50/CL 50 Ultra CL 52/CL 55/CL 60			
 KOSTKOVAČE			5 x 5 x 5 mm	D-5mm	D-5x5mm	 28110	6 429	 28110	6 429
	 27113	5 305	8 x 8 x 8 mm	D-8mm	D-8x8mm	 28111	5 759	 28111	5 759
	 27114	5 305	10 x 10 x 10 mm	D-10mm	D-10x10mm	 28112	5 759	 28112	5 759
	 27298	5 305	12 x 12 x 12 mm	D-12mm	D-12x12mm	 28197	5 759		
			14 x 14 x 5 mm (mozzarella)	D-5mm	D-14x14mm	 28181	5 759	 28181	5 759
 PLÁTKOVAČ + MŘÍŽKA			14 x 14 x 10 mm	D-10mm	D-14x14mm	 28179	5 759	 28179	5 759
			14 x 14 x 14 mm	D-14mm	D-14x14mm	 28113	5 759		
			20 x 20 x 20 mm	D-20mm	D-20x20mm	 28114	5 759		
			25 x 25 x 25 mm	D-25mm	D-25x25mm	 28115	5 759		
			50 x 70 x 25 mm (ledový salat)	D-25mm	D-50x70mm	 28180	8 128		
 HRANOLKOVAČE	 27116	5 409	8 x 8 mm	F-8mm	F-8mm	 28134	6 542	 28134	6 542
			8 x 16 mm	F-8mm	F-16mm	 28159	6 408	 28159	6 408
	 27117	5 409	10 x 10 mm	F-10mm	F-10mm	 28135	6 542	 28135	6 542
			10 x 16 mm	F-10mm	F-16mm	 28158	6 542	 28158	6 542
 KOSTIČKY (BRUNOISE)			2 x 2 x 2 mm					28174	4 831
			3 x 3 x 3 mm					28175	4 831
			4 x 4 x 4 mm					28176	4 831
 OZDOBNÉ PLÁTKY WAFLÍ			2 mm					28198	4 213
			3 mm					28199	4 213
			4 mm					28177	4 213
			6 mm					28178	4 213

POZNÁMKA



■ Kostkovače jsou dodávány s: 1 mřížka + 1 plátkovač.

▲ Hranolkoavače jsou dodávány s: 1 disk na hranolky + 1 plátkovač.

DOPLŇKY

	REF.	Cena bez DPH, Kč
NÁSTĚNNÝ DRŽÁK NA PŘÍSLUŠENSTVÍ: NŮŽ A DISKY od R 211 XL do R 402 Pro uložení 1 nože a 8 disků 	107810	917
NÁSTĚNNÝ DRŽÁK NA DISKY SE 4 TRNY Z NEREZOVÉ OCELI Pro uložení 16 malých disků nebo 8 velkých disků 	107812	1 061
POLYKARBONÁTOVÝ STOJAN NA DISKY Pro R502 až R652 V.V. CL50 až CL60 V.V. 	27258	330
D-CLEAN KIT: PŘÍSLUŠENSTVÍ NA ČIŠTĚNÍ MŘÍŽEK 	39881	1 916
OCHRANA DISKŮ Pro R 502 CL 50 až CL 60 V.V. 	39726	310



Nejširší nabídka disků

Plátkovače

CL 50, CL50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R502, R652

CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211, R 301, R 301 Ultra, R 402



Mandle 0,6 mm

Ref. 28166



0,8 mm

Ref. 28069



1 mm

Ref. 28062

Ref. 27051



2 mm

Ref. 28063

Ref. 27555



3 mm

Ref. 28064

Ref. 27026



4 mm

Ref. 28004

Ref. 27566



5 mm

Ref. 28065

Ref. 27087



6 mm

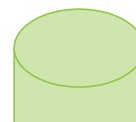
Ref. 28196

Ref. 27786



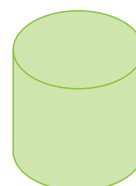
8 mm

Ref. 28066



10 mm

Ref. 28067



14 mm*

Ref. 28068



Vařené brambory

4 mm

Ref. 27244



Vařené brambory

6 mm

Ref. 27245





Nejširší nabídka disků

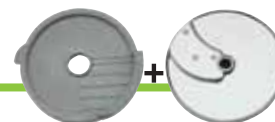
Julienne

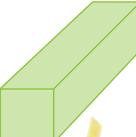
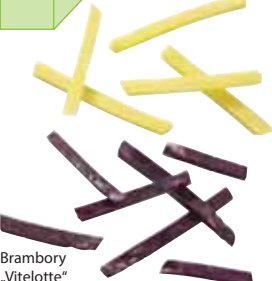
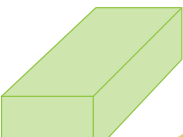
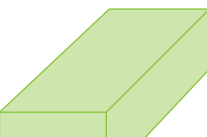
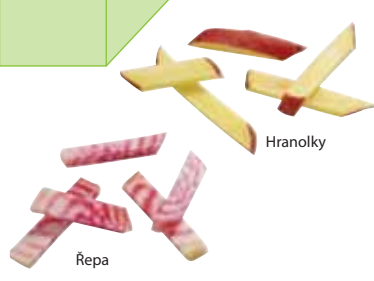
CL 50, CL50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R502, R652
CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211, R 301, R 301 Ultra, R 402

 1 x 8 mm Ref. 28172 	 1 x 26 mm Ref. 28153 	 2 x 4 mm Ref. 27072 Ref. 27080 	 2 x 6 mm Ref. 27066 Ref. 27081 
 2 x 8 mm Ref. 27067 	 2 x 10 mm Ref. 28173 	 2 x 2 mm Ref. 28051 Ref. 27599 	 2,5 x 2,5 mm Ref. 28195 
 3 x 3 mm Ref. 28101 	 4 x 4 mm Ref. 28052 Ref. 27047 	 6 x 6 mm Ref. 28053 Ref. 27610 	 8 x 8 mm Ref. 28054 Ref. 27048 

Hranolkovače

CL 50, CL50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R502, R652
CL30 Bistro, CL40, R402



 8 x 8 mm Ref. 28134 Ref. 27116 	 8 x 16 mm Ref. 28159 Nové 	 10 x 10 mm Ref. 28135 Ref. 27117 	 10 x 16 mm Ref. 28158 
---	--	--	---

Brambory „Vitelotte“

Sladké brambory

Hranolky

Hranolky

Řepa



Nejširší nabídka disků

Strouhače

CL 50, CL50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R502, R652
CL20, CL 30 Bistro, CL40, R 211, R 301, R 301 Ultra, R 402
Pouze CL 30 Bistro, CL 40

 1,5 mm Ref. 28056 Ref. 27588 Ref. 27148	 2 mm Ref. 28057 Ref. 27577 Ref. 27149	 3 mm Ref. 28058 Ref. 27511 Ref. 27150	 4 mm Ref. 28073
 5 mm Ref. 28059	 6 mm Ref. 27046	 7 mm Ref. 28016	 9 mm Ref. 28060 Ref. 27632
 Parmezán Ref. 28061 Ref. 27764		 Brambory Ref. 27164 Ref. 27191	
			
 Křen 1 mm Ref. 28055 Ref. 27078 0,7 mm Ref. 27079 1 mm Ref. 27130 1,3 mm			
			

Vlnkovače

CL 50, CL50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R502, R652
CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211, R 301, R 301 Ultra, R 402

 2 mm Ref. 27068 Ref. 27621	 3 mm Ref. 27069	 5 mm Ref. 27070
		



Nejširší nabídka disků

Kostkovače

CL 50, CL50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R502, R652

CL 30 Bistro, CL40, R402



5x5x5 mm

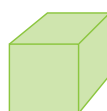
Ref. 28110



8x8x8 mm

Ref. 28111

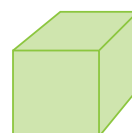
Ref. 27113



10x10x10 mm

Ref. 28112

Ref. 27114



12x12x12 mm*

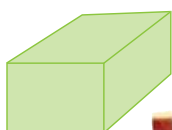
Ref. 28197

Ref. 27298



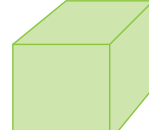
**14x14x
5 mm**

Ref. 28181



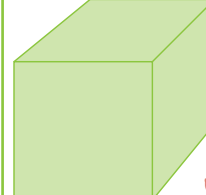
**14x14x
10 mm***

Ref. 28179



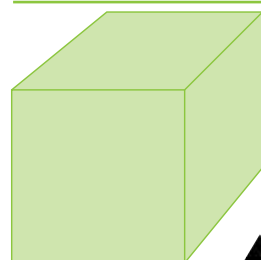
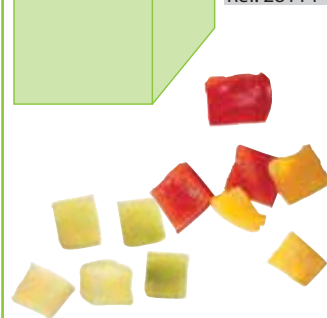
**14x14x
14 mm***

Ref. 28113



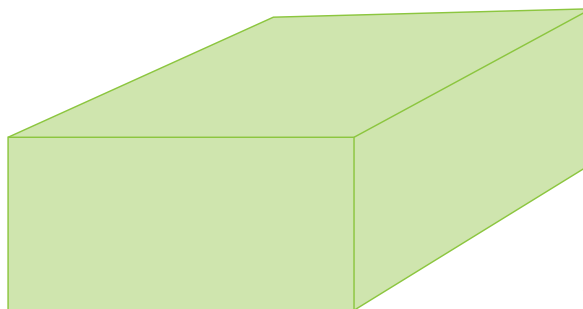
**20x20x
20 mm***

Ref. 28114



25x25x25 mm*

Ref. 28115



50x70x25 mm*

Ref. 28180



* kromě modelu CL 50 Gourmet

D-Clean Kit

Nástroj na
čištění mřížek



Ref. 39881

1 916 Kč



Oboustranný držák mřížky

- Jedna strana pro mřížky k R402-CL30 Bistro-CL 40
- Jedna strana pro mřížky k CL50-CL60 a R502-R652

Universální tlačítko

(5mm, 8mm nebo 10mm)

Škrabka s jehlou





Dosud nevídané řezy CL-50 Gourmet

Brunoise



CL 50 Gourmet

2x2x2 mm
Ref. 28174



3x3x3 mm
Ref. 28175



4x4x4 mm
Ref. 28176



Plátky vafli



CL 50 Gourmet

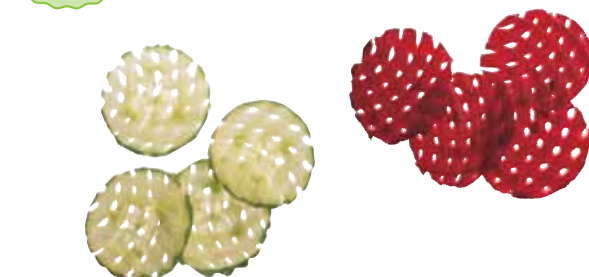
2 mm
Ref. 28198



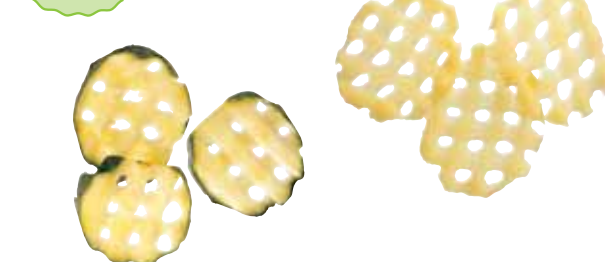
3 mm
Ref. 28199



4 mm
Ref. 28177



6 mm
Ref. 28178



Krouhač zeleniny CL 50



Objemný plnicí otvor pro snadné krájení zelí nebo lilku, a pro velké množství menších produktů.



50 disků pro plátkování, vlnkování, strouhání, krájení nudliček, kostek a hranolek.

Rychlé a efektivní čištění díky snadno odnímatelnému víku krouhače.



Nerezový blok motoru.





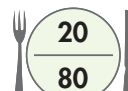
Skutečný výkon/h

Teoretický výkon*/h



až do 50 kg

až do 200 kg



50 kg

200 kg



150 kg

500 kg

STROUHÁNÍ, TENKÉ PLÁTKY, VLNKY, NUDLIČKY

+ KOSTIČKY A HRANOLKY

+ KOSTIČKY (BRUNOISE) A VAFLE

Nové


JAKO VOTŘEŠNÁ MOTOREK
53 DISKŮ

CL 50 Gourmet
Jednofázový

1 rychlost


JAKO VOTŘEŠNÁ MOTOREK
28 DISKŮ

CL 30 Bistro
Jednofázový

1 rychlost


JAKO VOTŘEŠNÁ MOTOREK
+50 DISKŮ

CL 50 Ultra
Třífázový

1 rychlost

Zařízení na kaši včetně násypky


JAKO VOTŘEŠNÁ MOTOREK
23 DISKŮ

CL 20
Jednofázový
1 rychlost

JAKO VOTŘEŠNÁ MOTOREK
28 DISKŮ

CL 40
Jednofázový
1 rychlost

JAKO VOTŘEŠNÁ MOTOREK
+50 DISKŮ

CL 50
Jednofázový
1 rychlost
Zařízení na kaši včetně násypky

STOLNÍ MODELY

Zařízení na kaši nebo Zařízení na kaši včetně násypky Na přání.

KROUHAČE ZELENINY

2018

robot coupe®



250 kg

750 kg



400 kg

1200 kg



600 kg

1800 kg

STROUHÁNÍ, TENKÉ PLÁTKY, VLNKY, NUDLIČKY

+ KOSTIČKY A HRANOLKY

Nové



MultiCut sada
16 disků
zahrnuta

CL55 Krouhač zeleniny
Pracovní stanice

Třífázový

2 rychlosti

Zařízení na kaši



JAKO POUŽITELNÁ MOŽNOST
+50 DISKŮ

CL 55 2 nástavce
Jednofázový nebo Třífázový

2 rychlosti

Zařízení na kaši



JAKO POUŽITELNÁ MOŽNOST
+50 DISKŮ

CL 52

Jednofázový nebo Třífázový

2 rychlosti

Zařízení na kaši

Nové



MultiCut sada
16 disků
zahrnuta

CL60 Krouhač zeleniny
Pracovní stanice

Třífázový

2 rychlosti

Zařízení na kaši



JAKO POUŽITELNÁ MOŽNOST
+50 DISKŮ

CL 60 2 nástavce

Třífázový

2 rychlosti

Zařízení na kaši

Nové



JAKO POUŽITELNÁ MOŽNOST
+50 DISKŮ

CL 60 Přítlačná páka

Třífázový

2 rychlosti

Zařízení na kaši

Nové



JAKO POUŽITELNÁ MOŽNOST
+50 DISKŮ

CL 55 Přítlačná páka

Jednofázový nebo Třífázový

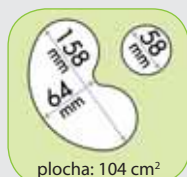
2 rychlosti

Zařízení na kaši

VOLNĚ STOJÍCÍ MODELY



CL 20



plocha: 104 cm²

CL 20 - CL 40



BLOK MOTORU

Indukční motor



FUNKCE KROUHAČ ZELENINY

Odnímatelná nádoba a víko s velkým plnicím otvorem

Objem násypky 1,56 l

Trubicovým otvorem (Ø: 58 mm)

Dodáváno bez disků

CL 20

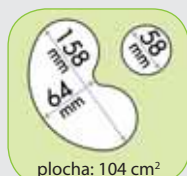
Výkon	400 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	1500 ot/min
Rozměry (HxŠxV)	325 x 310 x 570 mm
Hmotnost brutto	12 Kg

Ref. 22394 - CL 20 230V/50/1

18 050 Kč



CL 40



plocha: 104 cm²

CL 40

Výkon	500 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	500 ot/min
Nádoba z nerezové	oceli
Kovový držák	motoru
Rozměry (HxŠxV)	345 x 330 x 590 mm
Hmotnost brutto	15,2 Kg

Ref. 24570 - CL 40 230V/50/1

30 550 Kč

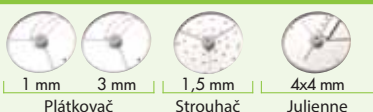


Možnost krájení kostiček a hranolek



Přidejte, prosím, ke své objednávce stroje sadu disků nebo jednotlivé reference disků

DOPORUČENÉ SADY DISKŮ



Sada 4 krájecích disků k CL 20 - Ref. 1981

Cena

5 151 Kč





Trubicový plnicí otvor (Ø 58 mm) umožňuje vkládat zeleninu podlouhlého tvaru, např. mrkev, okurky atd.



Výkon až 200 kg/h
Maximální výkon až 3,5 kg/min

Velký plnicí otvor (plocha 104 cm²) je určen ke krouhání objemných druhů zeleniny, např. zelí, celeru atd.



Díky závěsu s pohyblivým zámek lze odejmout víko, což usnadňuje čištění.

Shrnovací mechanismus s vyztuženou konstrukcí

Stolní model s kompaktní konstrukcí umožňující krouhání zeleniny různým způsobem.



CL 30 Bistro



BLOK MOTORU
Indukční motor



FUNKCE KROUHAČ ZELENINY

Odnímatelná nádoba a víko s velkým plnicím otvorem
Objem násypky 1,56 l
Trubicovým otvorem
Dodáváno bez disků

CL 30 Bistro

Výkon 500 W.
Napětí Jednofázový 230 V
Rychlost 500 ot/min
Rozměry (HxŠxV) 345 x 330 x 590 mm
Hmotnost brutto 15,2 Kg

Ref. **24432** - CL 30 Bistro 230V/50/1

28
KROUHAČ ZELENINY
DISKŮ

Možnost
krájení
kostiček a
hranolek

23 100 Kč



Přidejte, prosím, ke své objednávce stroje sadu disků nebo jednotlivé reference disků

DOPORUČENÉ SADY DISKŮ



Sada 6 krájecích disků k CL 30 Bistro, CL 40 - Ref. 1984

Cena

9 921 Kč



Nástavec na přípravu bramborové kaše



- **Násypka**
(pouze pro CL50 E, CL50 E Ultra a R502)



- **Stěrka a mřížka**
k dispozici ve dvou velikostech dle požadované konzistence: 3 mm a 6 mm



- **Vyhadzovací disk na kaši**



- **Rychlost a výkon**
Zpracování až 10 kg jemné a chutné kaše za pouhé 2 minuty.

- **Ergonomické**
Objemná násypka umožňuje rychlé a průběžné plnění – perfektní zrychlení práce.

- **Rozmanitost**
Jako doplněk k 50 existujícím způsobům krájení ovoce a zeleniny (plátkování, strouhání, vlnkování, nudličkování) vyzkoušejte ke svému krouhači zeleniny tuto novou jedinečnou funkci.



Nástavec na přípravu bramborové kaše

Zařízení na kaši: zařízení na kaši obsahuje:

- speciální mřížku 3 mm
- stěrku
- speciální vyhadzovací disk na kaši
- násypku pro snazší a průběžné plnění

Ref. 28207 - Zařízení na kaši včetně násypky Ø 3 mm

1 + 2

7 902 Kč

Ref. 28208 - Zařízení na kaši Ø 3 mm

1

5 635 Kč

Ref. 28209 - Zařízení na kaši včetně násypky Ø 6 mm

1 + 2

7 902 Kč

Ref. 28210 - Zařízení na kaši Ø 6 mm

1

5 635 Kč

1 CL52, CL55, CL60, R652

1 + 2 CL50, CL50 Ultra, R502



CL 50 - CL 50 Ultra - CL 52



BLOK MOTORU

Indukční motor



FUNKCE KROUHAČ ZELENINY

Víko a nádoba krouhače z kovu
Možnost krájení kostek a hranolek
1 trubicový otvor
Dodáváno bez disků



Možnost krájení kostiček a hranolek

CL 50

Výkon	550 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	375 ot/min
Polykarbonátový	blok motoru
Rozměry (HxŠxV)	390 x 340 x 610 mm
Hmotnost brutto	19,8 Kg

Ref. **24440** - CL 50 Jednofázový 230V/50/1

34 030 Kč

CL 50 Ultra

Výkon	600 W.
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	375 ot/min
Celonerezový	blok motoru
Rozměry (HxŠxV)	390 x 340 x 610 mm
Hmotnost brutto	20,2 Kg

Ref. **24473** - CL 50 Ultra Třífázový 400V/50/3

39 480 Kč

CL 52

Výkon	750 W.
Napětí	Jednofázový 230 V nebo Třífázový 400 V
Rychlost	375 ot/min
Celonerezový	blok motoru
Odnímatelné víko	s kruhovým plnicím otvorem
Rozměry (HxŠxV)	360 x 340 x 690 mm
Hmotnost brutto	28 Kg

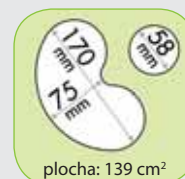
Ref. **24490** - CL 52 Jednofázový 230V/50/1

59 350 Kč

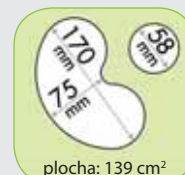
Ref. **24498** - CL 52 Třífázový 400V/50/3

59 350 Kč

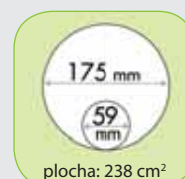
CL 50



CL 50 Ultra



CL 52



Přidejte, prosím, ke své objednávce stroje sadu disků nebo jednotlivé reference disků

DOPORUČENÉ SADY DISKŮ



Sada 6 krájecích disků k CL50, CL52 - Ref. 1985

Cena

16 010 Kč



CL 50 Ultra Pizza

nabídka na míru pro přípravu vaší pizzy



Nové



1 plátkovač 2 mm
cukety, žampiony, papriky,
cibule.



1 plátkovač 4 mm
na rajčata, lilky...



1 strouhač 7 mm
mozzarella nebo speciální
sýr na pizzu



CL 50 Ultra Pizza

Výkon	550 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	375 ot/min
Disky v dodávce	kráječ 2 mm a 4 mm a struhadlo 7 mm
Celonerezový	blok motoru
Rozměry (HxŠxV)	390 x 340 x 610 mm
Hmotnost brutto	20,2 Kg

Ref. 2027 - CL 50 Ultra Pizza 230V/50/1 + 3 disky
Ref. 2033 - CL 50 Ultra Pizza 400V/50/3 + 3 disky

46 610 Kč
47 800 Kč

OPCE NA PŘÁNÍ

	Ref.	Kč
Kostičkovač 10x10x10 mm na bruschettu	28112	5 759
Kostičkovač 14x14x5 mm na mozzarellu	28181	5 759
Disk na parmezán	28061	2 473

JAKO POUŽITÁ NADOST
+50
Disků

Možnost
krájení
kostiček a
hranolek



CL 50 GOURMET

Exkluzivní řezy: kostičky brunoise a wafle výjimečné jakosti!

2 nástavce pro petržel



Petržel

1 plátkovací disk 1mm



4 plátky vafli

2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



3 kostičky - brunoise

2 mm - 3 mm - 4 mm



CL 50 Gourmet

Výkon	550 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	375 ot/min
Motor	Indukční
Celonerezový	blok motoru
Nádoba a víko	kov
Velká násypka	objem 2,1 l
Disky nejsou součástí dodávky	
V dodávce	vnitřní sběrná miska 0,6 l
Výběr disků	53 jako příslušenství
	K dispozici 6 kostičkovačů, 4 disky na wafle a
	3 malé kostičky - brunoise
Rozměry (HxŠxV)	390 x 340 x 610 mm
Hmotnost brutto	22 Kg

Ref. 24453 - CL 50 Gourmet 230V/50/1

54 100 Kč

53
jako příslušenství
Disků

Možnost
3 kostičky a
4 ozdobné
plátky

CL 50 Gourmet



Plátky vafle

Ref. 28198 - Ozdobné Plátky 2 mm	4 213 Kč
Ref. 28199 - Ozdobné Plátky 3 mm	4 213 Kč
Ref. 28177 - Ozdobné Plátky 4 mm	4 213 Kč
Ref. 28178 - Ozdobné Plátky 6 mm	4 213 Kč

Kostičky - brunoise

Ref. 28174 - Kostičky - brunoise 2 x 2 x 2 mm	4 831 Kč
Ref. 28175 - Kostičky - brunoise 3 x 3 x 3 mm	4 831 Kč
Ref. 28176 - Kostičky - brunoise 4 x 4 x 4 mm	4 831 Kč

Speciální „Sada pro petržel“ 1 mm - pro libanonský tabbouleh

Obsahuje: 1 plátkovací disk 1mm a dvě tuby pro vložení petržele, pro jemné naplátkování a náhradní břit

Ref. 28194 - Speciální „Sada pro petržel“ 1 mm

4 121 Kč



CL 55 Krouhač zeleniny – Pracovní stanice



BLOK MOTORU

Indukční motor
Celokovová motorová základna

MultiCut sada
16 disků
zahrnuta

**Možnost
krájení
kostiček a
hranolek**



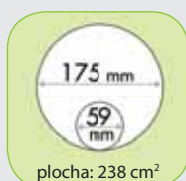
FUNKCE KROUHAČ ZELENINY

Kovová násypka a víko
Součásti dodávky :
Automatická podávací hlava
Přítlačná páka – kapacita 4,9 litrů
Sada MultiCut s 16 disků
Nástavec lisu na brambory 3 mm
Celokovový nerezový mobilní podstavec vybavený kolečky a brzdou
Nastavitelný vozík GN 1x1 – 3 úrovně výšky
3 nádoby GN 1x1

CL 55 Krouhač zeleniny – Pracovní stanice

Výkon	1100 W.
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	375/750 ot/min
Rozměry (HxŠxV)	s podstavcem 865 x 396 x 1 272 mm
Hmotnost brutto	80 kg

Ref. **2287 - CL 55 Krouhač zeleniny – Pracovní stanice 400V/50/3** **219 540 Kč**



Sada 16 krájecích disků MultiCut zahrnuta





CL55 KROUHAČ ZELENINY – PRACOVNÍ STANICE KOMPLEXNÍ ŘEŠENÍ PRO ZPRACOVÁNÍ ZELENINY

Nové



AŽ
1200 kg
zeleniny za
hodinu

VOZÍK NASTAVITELNÝ NA TŘI RŮZNÉ VÝŠKY



Pro snadnou přepravu a
vkládání ovoce a zeleniny.



Lze použít také pro přepravu
příslušenství.

VČETNĚ SADY 16 DISKŮ

AUTOMATICKÁ HLAVA



Pro zpracování většího
množství, brambory,
mrkev



PŘÍTLAČNÁ PÁKA Ergonomická úchytka



Zpracování produktu
pro plátkování, zelí,
rajčata, okurky



ZAŘÍZENÍ NA BRAMBOROVOU KAŠI



Zpracování většího
množství
bramborové kaše



NASTAVITELNÝ VOZÍK GN 1X1



Pro přepravu, podávání
surovin a uložení příslušenství.
Dodáváno se dvěma
nádobami GN 1x1.



CL 55 2 nástavce



CL 55 2 nástavce - CL 55 Přítlačná páka



BLOK MOTORU

Indukční motor



FUNKCE KROUHAČ ZELENINY

Dodáváno bez disků

Plnicí otvor s přítlačnou pákou - objem 4,2 l

Dodáváno včetně mobilního vozíku

Integrovaný plnicí otvor

Zařízení na bramborou kaši na přání



**Možnost
krájení
kostiček a
hranolek**

CL 55 2 nástavce

Výkon	1100 W.	
Napětí	Jednofázový 230 V	Třífázový 400 V
Rychlost	375 ot/min	375/750 ot/min
Automatický plnicí otvor	z nerezové oceli	
Rozměry (HxŠxV)	865 x 396 x 1272 mm	
Hmotnost brutto	62 kg	

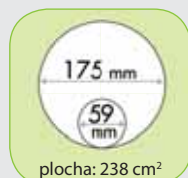
Ref. 2244 - CL 55 2 nástavce 230V/50/1

148 130 Kč

Ref. 2211 - CL 55 2 nástavce 400V/50/3

148 130 Kč

CL 55 Přítlačná páka



CL 55 Přítlačná páka

Výkon	1100 W.	
Napětí	Jednofázový 230 V	Třífázový 400 V
Rychlost	375 ot/min	375/750 ot/min
Rozměry (HxŠxV)	700 x 359 x 1100 mm	
Hmotnost brutto	54 kg	

Ref. 2245 - CL 55 Přítlačná páka 230V/50/1

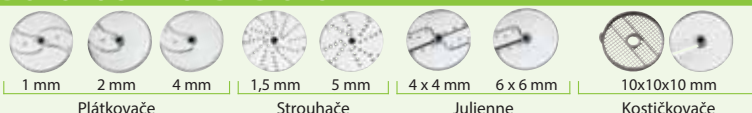
108 390 Kč

Ref. 2214 - CL 55 Přítlačná páka 400V/50/3

108 390 Kč

Přidejte, prosím, ke své objednávce stroje sadu disků nebo jednotlivé reference disků

DOPORUČENÉ SADY DISKŮ



Sada 9 krájecích k CL 55, CL 60 - Ref. 1995

Cena

24 189 Kč



CL 55 PŘÍSLUŠENSTVÍ



**Automatická
násypná hlava**

Ref. 28170 42 760 Kč



**Přítlačná páka s
integrovanou trubicí**

Ref. 39673 28 450 Kč



**4 trubice:
2 trubice Ø 50 mm
2 trubice Ø 70 mm**

Ref. 28161 32 659 Kč



**Rovná a šikmá
trubice:
Ø 50 mm - 70 mm**

Ref. 28155 37 325 Kč



Nástavec na bramborovou kaši

Ref. 28208 Ø 3 mm 5 635 Kč
Ref. 28210 Ø 6 mm 5 635 Kč



**Nastavitelný vozík GN1X1
se 3 nastavitelnými výška-
mi dodávaný bez nádoby**

Ref. 49128 20 491 Kč

K dispozici 4 nože na hranolky



Nové

Nové





Nové

CL60 KROUHAČ ZELENINY – PRACOVNÍ STANICE KOMPLEXNÍ ŘEŠENÍ PRO ZPRACOVÁNÍ ZELENINY



AŽ
1800 kg
zeleniny za
hodinu

NASTAVITELNÁ NOHA

Stroj je stabilní na každém druhu podlahy

STOJAN NA ULOŽENÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



- Pro uskladnění a přepravu veškerého příslušenství krouhače zeleniny!
- Držák pro 16 disků a 8 nástrojů.
- Nádob GN 1X1
- 3 různé páky

VČETNĚ SADY 16 DISKŮ

AUTOMATICKÁ HLAVA



Pro zpracování většího množství, brambory, mrkev



PŘÍTLAČNÁ PÁKA Ergonomická úchytka



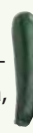
Zpracování produktu pro plátkování, zelí, rajčata, okurky



HLAVA 4 TRUBICE



Zpracování podlouhlého produktu, mrkev, cuketa, okurka



ZAŘÍZENÍ NA BRAMBOROVOU KAŠI



Zpracování většího množství bramborové kaše



MOBILNÍ ERGONOMICKÝ VOZÍK



Pro 3 nádoby GN 1x1



CL60 Krouhač zeleniny – Pracovní stanice

BLOK MOTORU

Indukční motor
Celokovová motorová základna

MultiCut sada
16 disků
zahrnuta

**Možnost
krájení
kostiček a
hranolek**

FUNKCE KROUHAČ ZELENINY

Možnost krájení kostek a hranolek

Dodává se včetně:

Plnicí otvor s přítlačnou pákou - objem 4,2 l
Integrovaný plnicí otvor Ø 58 mm
Automatický plnicí otvor z nerezové oceli
4-trubice
Zařízení na kaši včetně síta Ø 3 mm
Mobilního stojanu z nerezové oceli
Třech GN nádob o velikost 1/1
Dodáváno včetně sady 16 disků

CL60 Krouhač zeleniny – Pracovní stanice

Výkon	1500 Wat.
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlosti	375/750 ot/min
Rozměry (HxŠxV)	462 x 770 x 1353 mm
Hmotnost brutto	150 Kg

Ref. 2300 - CL60 Krouhač zeleniny – Pracovní stanice 400V/50/3 357 840 Kč

Sada 16 krájecích disků MultiCut zahrnuta



MOBILNÍ ERGONOMICKÝ VOZÍK



Spodní úroveň: 2 GN 1x1 mísy na krájenou zeleninu. Rotační systém bezpracně vymění plnou nádobu za prázdnou
Horní úroveň: 1 GN 1x1 mísa na nekrájenou zeleninu pro snadné plnění.



CL 60 2 nástavce

Nové



CL 60 2 nástavce - CL 60 Přítlačná páka - CL 60 V.V.



BLOK MOTORU

Indukční motor



FUNKCE KROUHAČ ZELENINY

Celonerezový blok motoru

Plnicí otvor s přítlačnou pákou - objem 4,2 l

Integrovaný plnicí otvor

Dodáváno bez disků

Zařízení na bramborovou kaši na přání

JAKO VOJTEJNÁ MOŽNOST
+50
DISKŮ

**Možnost
krájení
kostiček a
hranolek**

CL 60 2 nástavce

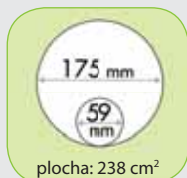
Výkon	1500 W.
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlosti	375/750 ot/min
Automatický plnicí otvor	z nerezové oceli
Rozměry (HxŠxV)	462 x 770 x 1353 mm
Hmotnost brutto	85 Kg

Ref. 2325 - CL 60 2 nástavce 400V/50/3

212 710 Kč

CL 60 Přítlačná páka

Nové



CL 60 Přítlačná páka

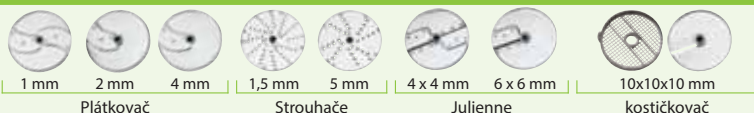
Výkon	1500 W.
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlosti	375/750 ot/min
Rozměry (HxŠxV)	425 x 613 x 1160 mm
Hmotnost brutto	70 Kg

Ref. 2319 - CL 60 Přítlačná páka 400V/50/3

161 810 Kč

Přidejte, prosím, ke své objednávce stroje sadu disků nebo jednotlivé reference disků

DOPORUČENÉ SADY DISKŮ



1 mm 2 mm 4 mm 1,5 mm 5 mm 4 x 4 mm 6 x 6 mm 10x10x10 mm
Plátkovač Strouhače Julienne kostičkovač

Sada 9 krájecích k CL 55, CL 60 - Ref. 1995

Cena

24 189 Kč



CL 60 PŘÍSLUŠENSTVÍ



Automatická násypka se zásobníkem.

Ref. 39681 55 250 Kč



Přítlačná páka s integrovanou trubicí

Ref. 39680 38 230 Kč



Nerezový pojízdný vozík
vozík na tři GN 1/1 nádoby.
Dodáváno bez nádob.

Ref. 49066 27 322 Kč



Rovná a šikmá trubice:
Ø 50 mm - 70 mm

Ref. 28157 37 912 Kč



Nástavec na bramborovou kaši

Ref. 28208 Ø 3 mm 5 635 Kč
Ref. 28210 Ø 6 mm 5 635 Kč



4 trubice:
2 trubice Ø 50 mm
2 trubice Ø 70 mm

Ref. 28162 34 760 Kč



Nové

Skladovací vozík pracovní stanice
pro 16 kotoučů a 3 hlavy
(není součástí dodávky). Dodává se s nádobou GN1x1.

Ref. 49132 33 627 Kč





Polykarbonátové víko s otvorem pro přidávání tekutých či sypkých surovin během přípravy.



100% nerezový, rozebíratelný nůž s hladkým ostřím. Jemně nebo hrubě zoubkované ostří k dispozici na přání.

Funkce Puls k velmi preciznímu krájení.



1 nebo 2 rychlosti (1500 a 3000 ot./min) v závislosti na modelu.





Hladký nůž
Standardní



HRUBÉ SEKÁNÍ



JEMNÉ SEKÁNÍ



EMULZE A OMÁČKY



Hrubě zoubkový nůž
Volitelné



HNĚTENÍ



MLETÍ

Speciální mletí - těsto



Jemně zoubkový nůž
Volitelné



SEKÁNÍ BYLINEK



SEKÁNÍ KOŘENÍ

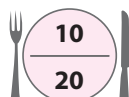
Speciální byliny a koření

Kapacita nádoby

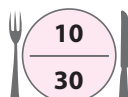
Model	Maximální kapacita plnění				Počet porcí	Doba přípravy
	Sekání	Šlehání	Těsto	Mletí		
R 2	0,750 kg	1 Kg	0,5 Kg	0,3 Kg	10 až 20	1 až 4 mn
R 3	1 kg	1.5 Kg	1 Kg	0.5 Kg	10 až 30	
R 4	1.5 kg	2.5 Kg	1.5 Kg	0.9 Kg	10 až 50	
R 5 Plus	2 kg	3 Kg	2 Kg	1 Kg	20 až 80	
R 8	3 kg	5 Kg	4 Kg	2 Kg	20 až 150	



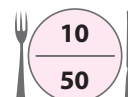
Jednorázově
zpracovávané
množství



1 kg



1,5 kg



2,5 kg

2 RYCHLOSTI 1500/3000 ot/min



3
Nože

4,5 L

R 4

Třífázový

1 RYCHLOST 1500 ot/min



3
Nože

2,9 L

R 2

Jednofázový

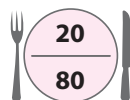


3
Nože

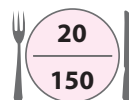
3,7 L

R 3-1500

Jednofázový



3,5 kg



4 kg

2 RYCHLOSTI 1500/3000 ot/min



3
NOŽE
5,5 L

R 5 Plus
Třífázový



3
NOŽE
8 L

R 8
Třífázový



3
NOŽE
5,5 L

R 5 Plus
Jednofázový



R 2



R 2 - R 3-1500



BLOK MOTORU

Indukční motor
Polykarbonátový blok motoru
Pulsní funkce



FUNKCE KUTR

Hladký nůž je součástí ceny
Nádoba z nerezové oceli s úchytem

3

Nože

R 2

2,9 L

Výkon 550 W.
Napětí Jednofázový 230 V
Rychlost 1500 ot/min
Kutr 2,9 litru
Rozměry (HxŠxV) 200 x 280 x 350 mm
Hmotnost brutto 10,5 Kg

Ref. 22100 - R 2 230V/50/1

25 410 Kč

R 3-1500



R 3-1500

3,7 L

Výkon 650 W.
Napětí Jednofázový 230 V
Rychlost 1500 ot/min
Kutr 3,7 litru
Rozměry (HxŠxV) 210 x 320 x 400 mm
Hmotnost brutto 11,2 Kg

Ref. 22382 - R 3-1500 230V/50/1

29 930 Kč

OPCE NA PŘÁNÍ

Hrubě zoubkový nůž **Speciální mletí - těsto**
Jemně zoubkový nůž **Speciální byliny a koření**
Hladký nůž

R 2		R 3	
Ref.	Kč	Ref.	Kč
27138	2 813	27288	2 813
27061	2 813	27287	2 813
27055	2 473	27286	2 473



R 4 - R 5 Plus



BLOK MOTORU

Indukční motor
Kovový blok motoru



FUNKCE KUTR

Hladký nůž je součástí ceny
Nádoba z nerezové oceli s úchytem

3

NOŽE

R 4

4,5 L

Výkon	900 W.
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlosti	1500/3000 ot/min
Kutr	4,5 litru
Pulsní funkce	
Rozměry (HxŠxV)	226 x 304 x 440 mm
Hmotnost brutto	17,6 Kg

Ref. **22437** - R 4 400V/50/3

48 210 Kč

R 5 Plus Jednofázový

5,5 L

Výkon	1100 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	1500 ot/min
Kutr	5,5 litru
Rozměry (HxŠxV)	280 x 350 x 490 mm
Hmotnost brutto	23,5 Kg

Ref. **24323** - R 5 Plus Jednofázový 230V/50/1

58 930 Kč

R 5 Plus Třífázový

5,5 L

Výkon	1200 W.
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlosti	1500/3000 ot/min
Kutr	5,5 litru
Pulsní funkce	
Rozměry (HxŠxV)	280 x 350 x 490 mm
Hmotnost brutto	23,5 Kg

Ref. **24309** - R 5 Plus Třífázový 400V/50/3

61 130 Kč

R 4



R 5 Plus Jednofázový



R 5 Plus Třífázový



OPCE NA PŘÁNÍ		R 4		R 5 Plus	
		Ref.	Kč	Ref.	Kč
Hrubě zoubkový nůž	Speciální mletí - těsto	27346	2 813	27121	5 182
Jemně zoubkový nůž	Speciální bylinky a koření	27345	2 813	27351	5 182
Hladký nůž		27344	2 473	27120	4 729

R 8


R 8

Výkon	2200 W.
Napětí	třířázový 400 V
Rychlosti	1500/3000 ot/min
Nerezová nádoba	s kapacitou litru a nerezovým nožem s hladkým ostřím. Rozebíratelný nůž.
Průhledné	víko s vestavěným pohyblivým těsněním
Rozměry (HxŠxV)	315 x 545 x 585 mm
Hmotnost brutto	44,9 Kg

Ref. **21291 - R 8 400V/50/3**
102 120 Kč


OPCE NA PŘÁNÍ

	Ref.	Kč
Celonerezový hrubě zoubkový nůž (2 břity)	27383	11 879
Celonerezový jemně zoubkový nůž (2 břity)	27385	11 879
Celonerezový hladký nůž (2 břity)	27381	11 559
Hrubě zoubkový břit, za kus	59281	1 782
Jemně zoubkový břit, za kus	59282	1 782
Hladký břit, za kus	59280	1 731

OPCE DODATEČNÉHO KUTRU 3,5 L PRO R8, R10 AND R10 VV

Ref. 27374 - Nerezová nádoba s kapacitou 3.5 litru, včetně nerezového hladkého nože	16 813 Kč
Ref. 27107 - Hrubě zoubkový nůž (2 břity)	6 181 Kč
Ref. 27106 - Hladký nůž (2 břity)	4 563 Kč
Ref. 101801 - Hrubě zoubkový břit, za kus	1 236 Kč
Ref. 101800 - Hladký břit, za kus	1 236 Kč

Průhledné víko s vynikající viditelností umožňuje průběžnou a snadnou kontrolu během přípravy. Možnost mytí v myčce na nádobí.



Na zakázku hrubě zoubkový nůž určený pro drcení a hnětení.

Možnost přidávání tekutých či sypkých ingredience během přípravy.



Nádoba z matného nerezů s držadlem.



Na zakázku jemně zoubkový nůž určený pro sekání bylinek a koření.

Vysoký střed nádoby pro zpracovávání tekutiny.



Nový profil nožů, který je chráněn patentem, zajišťuje optimální řez a dokonalou pravidelnost.





Průhledné víko pro perfektní kontrolu procesu. Ergonomický systém uzavírání víka. **Snadno rozebíratelné víko a těsnění** pro snadné a rychlé čištění.



Stěrka víka umožňuje čistit víko během procesu a kontrolovat tak proces zpracovávání.



Kontrolní panel
Vestavěná nerezová tlačítka, 0-15 minutový časovač a pulsní funkce pro perfektní kontrolu procesu.



Sklápěcí mechanismus
Ergonomická páka umožňuje naklopit nádobu v různých úhlech.



Břity
Nový patentovaný design břitů pro optimální kvalitu řezu.



Nádoba
Sklopná a odnímatelná, exkluzivně u Robot-Coupe. Kapacita: 23, 28, 45 a 60 litrů podle modelu.



Rám
100% nerezový, perfektní stabilita, kompaktnost, snadné čištění.



Součástí dodávky jsou 3 sklopná kolečka
- K usnadnění přemísťování zařízení v kuchyni
- Snadné čištění povrchu pod zařízením

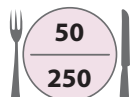


VERTIKÁLNÍ KUTRY

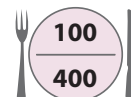
2018 **robot coupe®**



Jednorázově
zpracovávané
množství



3 až 9 kg



4 až 14 kg

2 RYCHLOSTI 1500/3000 ot/min



R 15

Třífázový

3
Nož

15 L



R 23

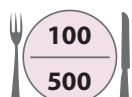
Třífázový

3
Nož

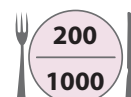
23 L



Jednorázově
zpracovávané
množství



4 až 17 kg



6 až 27 kg

2 RYCHLOSTI 1500/3000 ot/min



R 30

Třífázový

3
Nož

28 L



R 45

Třífázový

3
Nož

45 L



Hladký nůž
Standardní



HRUBÉ SEKÁNÍ



JEMNÉ SEKÁNÍ



EMULZE A OMÁČKY



Hrubě zoubkový nůž
Volitelné



HNĚTENÍ



MLETÍ

Speciální mletí - těsto



Jemně zoubkový nůž
Volitelné



SEKÁNÍ BYLINEK



SEKÁNÍ KOŘENÍ

Speciální byliny a koření

Rozsah možného využití

Model	Maximální kapacita plnění				Počet porcí	Doba přípravy
	Hrubé sekání (až do)	Šlehání (až do)	Těsto (až do)	Mletí (až do)		
R 15	6 kg	9 Kg	7 Kg	5 Kg	50 až 250	1 až 4 mn
R 23	10 kg	14 Kg	11.5 Kg	7 Kg	100 až 400	
R 30	12 kg	17 Kg	14 Kg	8.5 Kg	100 až 500	
R 45	18 kg	27 Kg	22.5 Kg	13.5 Kg	200 až 1000	

R 15

R 15

BLOK MOTORU

Indukční motor
Pulsní funkce


FUNKCE KUTRY

Nádoba kutru z nerezové oceli o objemu 15 litrů a nůž se 3 hladkými břity, dno nádoby z nerezové oceli
Průhledné víko s vestavěným pohyblivým těsněním

3
Nože

15 L
R 15

Výkon 3000 W.
Napětí Třífázový 400 V
Rychlosti 1500/3000 ot/min
Rozměry (HxŠxV) 370 x 615 x 680 mm
Hmotnost brutto 58,7 Kg

Ref. **51491 - R 15 400V/50/3**
157 710 Kč
OPCE NA PŘÁNÍ

	Ref.	Kč
Celonerezový hrubě zoubkový nůž (3 břity)	57098	14 557
Celonerezový Jemně zoubkový nůž (3 břity)	57099	14 557
Celonerezový hladký nůž (3 břity)	57097	14 063
Hrubě zoubkový břit	59393	1 782
Jemně zoubkový břit	59359	1 782
Hladký břit, za kus	59392	1 731



VERTIKÁLNÍ KUTRY

2018

robot coupe®

R 23 - R 30 - R 45



BLOK MOTORU

Celonerezový model



FUNKCE KUTRY

Nádoby kutru lze snadno odmontovat a překlápit
IP65 kontrolní panel s digitálním časovačem 0-15 min
Průhledné polykarbonátové víko
Nůž se 3 hladkými břity z nerezové oceli dostupný ve standardní verzi
Mechanismus k čištění víka

3

NOŽE

R 23

23 L

Výkon 4500 W.
Napětí Třífázový 400 V
Rychlosti 1500/3000 ot/min
Kutr 23 litru
Rozměry (HxŠxV) 700 x 600 x 1250 mm
Hmotnost brutto 140 Kg

Ref. **51331C - R 23** 400V/50/3

254 280 Kč

R 30

28 L

Výkon 5400 W.
Napětí Třífázový 400 V
Rychlosti 1500/3000 ot/min
Kutr 28 litru
Rozměry (HxŠxV) 720 x 600 x 1250 mm
Hmotnost brutto 148,4 Kg

Ref. **52331C - R 30** 400V/50/3

317 960 Kč

R 45

45 L

Výkon 9000 W.
Napětí Třífázový 400 V
Rychlosti 1500/3000 ot/min
Kutr 45 litru
Rozměry (HxŠxV) 760 x 600 x 1400 mm
Hmotnost brutto 194,8 Kg

Ref. **53331C - R 45** 400V/50/3

422 310 Kč

OPCE NA PŘÁNÍ	R 23		R 30		R 45	
	Ref.	Kč	Ref.	Kč	Ref.	Kč
Hrubě zoubkový nůž (3 břity)	57070	21 367	57075	22 171	57082	23 067
Jemně zoubkový nůž (3 břity)	57072	20 574	57077	21 274	57084	22 160
Hladký celonerezový nůž (3 břity)	57069	19 739	57074	20 574	57081	21 367
Hrubě zoubkový břit	118294	2 874	118286	2 874	118287	3 153
Jemně zoubkový břit	118292	2 874	118241	2 874	118243	3 153
Hladký břit	118217	2 679	117950	2 679	117952	2 947

Blixer modely Blixer 23, Blixer 45 a Blixer 60 jsou k dispozici, kontaktujte nás pro referenční číslo stroje.

R 23



Součástí dodávky jsou 3 sklopná kolečka

R 30

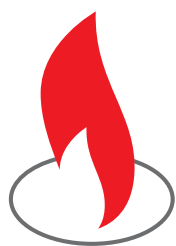


Součástí dodávky jsou 3 sklopná kolečka

R 45



3 retractable wheels included



Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER

1. profesionální robot s ohřevem!

Nové

ZA TEPLA či **ZA STUDENA**

MÍSÍM,
MELU,
HNĚTU,
MIXUJI,
ROZSEKÁM,
DĚLÁM EMULZE,
OHŘÍVÁM A VAŘÍM...



Pomocník šéfa kuchyně

Emulgování, mletí, mixování, sekání, míchání, hnětení jsou práce, které perfektně provádí Robot Cook®. K tomu se přidává možnost nastavit teplotu až do 140° s přesností na jeden stupeň. Velkokapacitní nádoba umožňuje přípravu množství dostatečného pro profesionální potřeby.

Robot Cook® probudí kuchařovu fantazii. Ideální přístroj pro inovaci a přípravu řady atraktivních teplých i studených, slaných i sladkých jídel.



DŮKLADNÝ POMOCNÍK

- Snadné používání díky variabilní rychlosti od 100 do 3500 ot./min.
- Jemnost výsledku a rychlost provedení díky rychlosti otáčení až 4500 otáček za minutu.
- Směs jemných produktů bez krájení díky obrácené rotaci nože: Funkce R-Mix® -100 až 500 ot/m.
- Udržování přípravy ve stálé teplotě díky přerušované funkci.



SAMOSTATNÝ POMOCNÍK

Díky funkci programování můžete svěřit tajemství své přípravy Robotu Cook a oblíbené recepty kdykoliv snadno zopakovat..

SPOLEHLIVÝ POMOCNÍK

Výkonnost Robotu Cook® se zakládá na velmi robustním asynchronním průmyslovém motoru.

TICHÝ POMOCNÍK

Uprostřed ruchu kuchyně kuchaři ocení jeho tichý chod.



3,7 L
> 140°
 na stupeň přesně
4 500 ot/min.



Robot Cook®

Nové 3,7 L

Výkon

1800 W.

Napětí

Jednofázový 230 V

Motor

Indukční

4 rychlostní funkce:

- Variabilní rychlost od 100 do 3500 otáček/min
 - Vysoká rychlost Pulzní/Turbo 4500 otáček/min
 - Rychlost míchání „R-Mix“ při zpětném chodu nože -100 až -500 otáček/min.
 - Střídavá rychlost otáčení nože každé 2 vteřiny při nízké rychlosti.
- Teplota ohřevu až do 140°C
 Přesnost ohřevu +/- 1°C
 Nerez nádoba kutru o objemu 3,7 l vybavena rukojetí
 Objem tekutin 2,5 l.
 2 čepele Jemně ozubená čepel – speciální pro funkci mixéru
 Hladká čepel – speciální pro funkci kutru

Stírací rameno

nádoby a víka

Funkce programování

9 receptů

Rozměry (HxŠxV)

226 x 338 x 522 mm

Hmotnost brutto

15 kg

Ref. **43000R - Robot Cook®** 230V/50/1

73 020 Kč

OPCE NA PŘÁNÍ

Sada s doplňkovou nádobou

Ref.

Kč

hladký nůž - funkce kutru

39854

21 908

jemně zoubkový nůž - funkce mixéru

49691

3 240


Funkce



●● Příprava emulzí

- Béarnská
- Majonéza
- Holandská
- Máslo



●● Mletí

- Pesto
- Mandle
- Pistácie
- Potravinové moučky



●● Mixování

- Velouté
- Zeleninové pyré
- Kompoty
- Ledové směsi

● Za studena či ● Za tepla až do 140 °C



●● Sekání

- Bylinky
- Teriny
- Dochucovadla
- Tatarské bifteky



●● Míchání

- Bešamel
- Anglický krém
- Rizoto
- Cukrářský krém



●● Hnětení

- Odpalované těsto
- Kynuté těsto
- Linecké těsto
- Jemné těsto



Pomocník šéfa kuchyně

PRAKTICKÝ

Otvor ve víku umožňuje přidávat ingredience do nádoby, aniž by bylo nutné přerušit zpracovávání.

VYNALÉZAVÝ



Nový systém uchování nožů umožňuje vyprázdnit obsah mísy.

HYGIENICKÝ



Všechny díly, které přicházejí do kontaktu s potravinami, lze snadno odmontovat a umýt v myčce.

ŠIKOVNÝ

Víko velmi dobře těsní a zabraňuje rozstříkávání. Stěrač páry víka umožňuje stálé sledování obsahu nádoby.

VÝKONNÝ

Stírací rameno nádoby pro velmi jemné a homogenní směsi.

FUNKČNÍ

Velký objem nádoby 3,7 l je praktický pro profesionální využití.

VELMI PŘESNÝ

Teplota ohřevu je nastavitelná až do 140°C.



Panel nastavení

- Funkce Malý (Petite) a Velký (Grande) výkon ohřevu až do 140°C
- Funkce Rychlost od -500 do 3500 otáček/min.
- Funkce časovač (Timer)

Panel programování

- 9 programů
- Tlačítko Krok

Otočný knoflík
(nastavení parametrů)



Plocha pro zpracování

Tlačítko Pulse/Turbo až do 4500 ot/min. Tlačítko Zapnout Tlačítko Vypnout



Stěrka nádoby
a víka



Víko s gumovým
těsněním pro
dokonalé utěsnění.



Nerezové,
jemně
zoubkové
břity



Vysoký střed nádoby
pro zpracovávání
většího množství
tekutin.





Zdravotnictví - Kašovitá strava

Robot – Coupe se svou řadou 17 modelů Blixer má řešení pro každého zákazníka. Tyto Blixery jsou ideální pro přípravu kašovitě stravy. Nejenže zůstane původní kompozice pokrmu – předkrm, hlavní jídlo, dezert, vařené či syrové – ale zůstane i jeho nutriční hodnota a nezbytné vitamíny.

- Mixovaná mrkev
- Pyré z celeru a červeného zelí
- Variace na téma čerstvé rajčata a okurky
- Plněné rajče
- Steak z lososa s rýží
- Dušené maso se zeleninou
- Kuskus
- Hruškovo-mandlové soufflé
- Mixovaná jablka
- Mixovaný rýžový pudink
- Citrónový koláč
- ...

PŘEDKRM



Pyré z celeru a červeného zelí



Variace na téma čerstvých rajčat a okurek

HLAVNÍ CHOD



Steak z lososa s rýží



Dušené maso se zeleninou

DEZERT



Hruškovo-mandlové soufflé

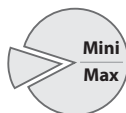


Mixovaná jablka Granny Smith

Doporučené množství plnění

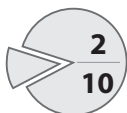
Model	Obsah nádoby (L)	Množství suroviny (kg)		Počet porcí 200 g
		Mini	Max	
Blixer 2	2,9	Ideální pro malé porce		
Blixer 3	3,7	0,3	2	2 - 10
Blixer 4	4,5	0,4	3	2 - 15
Blixer 5 Plus	5,5	0,5	3,5	3 - 18

Počet porcí
200 g:

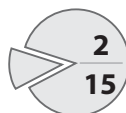


Jednorázově
zpracovávané
množství

Ideální pro
malé porce



0,3 až 2 kg



0,4 až 3 kg

1 RYCHLOST 3000 ot/min

2.9 L



Blixer 2
Jednofázový

3.7 L



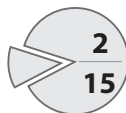
Blixer 3
Jednofázový

4.5 L



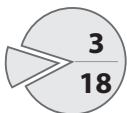
Blixer 4
Jednofázový

Počet porcí
200 g:

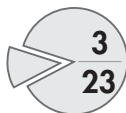


Jednorázově
zpracovávané
množství

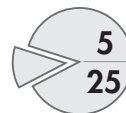
0,4 až 3 kg



0,5 až 3,5 kg



0,6 až 4,5 kg



1 až 5 kg

2 RYCHLOSTI 1500/3000 ot/min

4.5 L



Blixer 4
Třífázový

5.5 L



Blixer 5 Plus
Třífázový

7 L



Blixer 6
Třífázový

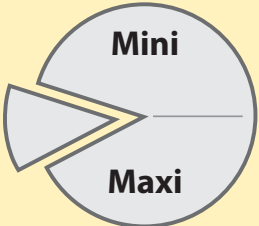
8 L



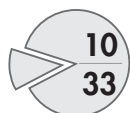
Blixer 8
Třífázový

JAK VYBRAT SPRÁVNÝ BLIXER® ?

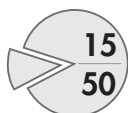
Vypočítejte celkovou váhu kašovitě stravy, kterou potřebujete připravit

	průměrná velikost porce		počet porcí ke zpracování		celková váha		počet porcí 200g:
Předkrm	80 g	x		Porce	=	g	
Maso/Ryba	100 g	x		Porce	=	g	
Zelenina	200 g	x		Porce	=	g	
Moučník	80 g	x		Porce	=	g	

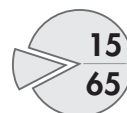
Množství kašovitě stravy za dobu zpracování jsou ukázané v horní části této stránky



2 až 6.5 kg



3 až 10 kg



3 až 13 kg

2 RYCHLOSTI 1500/3000 ot/min

11.5 L



Blixer 10
Třífázový

15 L



Blixer 15
Třífázový

20 L



Blixer 20
Třífázový

Blixer 2



Blixer 3



Blixer 4



Blixer 2 - Blixer 3 - Blixer 4



BLOK MOTORU

Indukční motor
Nerezová hřídel motoru
Pulsní funkce



FUNKCE BLIXER

Zoubkový nůž je součástí standardní verze
Nádoba z nerezové oceli s úchytem
Víko s těsněním, doplněné stěrkou nádoby a víka

Blixer 2

2,9 L

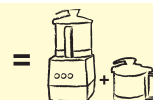
Výkon	700 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	3000 ot/min
Kutr	2,9 litru
Rozměry (HxŠxV)	210 x 281 x 389 mm
Hmotnost brutto	11,5 Kg

Ref. 33228 - Blixer 2 230V/50/1

38 130 Kč

Ref. 2340 - Blixer 2 230V/50/1

+ Další nádoba Blixer®



51 530 Kč

Blixer 3

3,7 L

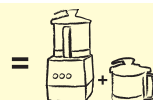
Výkon	750 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	3000 ot/min
Kutr	3,7 litru
Rozměry (HxŠxV)	242 x 304 x 444 mm
Hmotnost brutto	13,2 Kg

Ref. 33197 - Blixer 3 230V/50/1

43 800 Kč

Ref. 2341 - Blixer 3 230V/50/1

+ Další nádoba Blixer®



58 650 Kč

Blixer 4 Třífázový

4,5 L

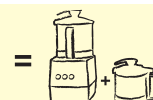
Výkon	1000 W.
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlosti	1500/3000 ot/min
Kutr	4,5 litru
Rozměry (HxŠxV)	242 x 304 x 444 mm
Hmotnost brutto	17,3 Kg

Ref. 33215 - Blixer 4 400V/50/3

50 940 Kč

Ref. 2342 - Blixer 4 400V/50/3

+ Další nádoba Blixer®



67 240 Kč



OPCE NA PŘÁNÍ

Kompletní nádoba Blixer, čepel, víko a škrabka
Jemně zoubkový nůž navíc
Hrubě zoubkový nůž

Blixer 2		Blixer 3	
Ref.	Kč	Ref.	Kč
27369	13 400	27337	14 850
27370	2 751	27447	2 751
27371	2 751	27448	2 751

Blixer 4 - Blixer 5 - Blixer 6



BLOK MOTORU

Indukční motor
Nerezová hřídel motoru
Pulsní funkce



FUNKCE BLIXER

Zoubkový nůž je součástí standardní verze
Nádoba z nerezové oceli s úchytem
Víko s těsněním, doplněné stěrkou nádoby a víka

Blixer 4 Jednofázový

4,5 L

Výkon 900 W.
Napětí Jednofázový 230 V
Rychlost 3000 ot/min
Kutr 4,5 litru
Rozměry (HxŠxV) 242 x 332 x 479 mm
Hmotnost brutto 17,3 Kg

Ref. **33208 - Blixer 4-3000** 230V/50/1

48 640 Kč

Ref. **2343 - Blixer 4** 230V/50/1

+ Další nádoba Blixer®



64 940 Kč

Blixer 5 Plus

5,5 L

Výkon 1300 W.
Napětí Třífázový 400 V
Rychlosti 1500/3000 ot/min
Kutr 5,5 litru
Rozměry (HxŠxV) 280 x 350 x 500 mm
Hmotnost brutto 24 Kg

Ref. **33164 - Blixer 5 Plus** 400V/50/3

67 230 Kč

Ref. **2345 - Blixer 5 Plus** 400V/50/3

+ Další nádoba Blixer®



88 770 Kč

Blixer 6

7 L

Výkon 1300 W.
Napětí Třífázový 400 V
Rychlosti 1500/3000 ot/min
Kutr 7 litru
Rozměry (HxŠxV) 280 x 350 x 535 mm
Hmotnost brutto 25,6 Kg

Ref. **33227 - Blixer 6** 400V/50/3

86 080 Kč

Ref. **2347 - Blixer 6** 400V/50/3

+ Další nádoba Blixer®



114 030 Kč

Blixer 4-3000



Blixer 5 Plus



Blixer 6



OPCE NA PŘÁNÍ	Blixer 4		Blixer 5		Blixer 6	
	Ref.	Kč	Ref.	Kč	Ref.	Kč
Kompletní nádoba Blixer, nůž, víko a stěrka	27338	16 300	27165	21 540	27166	27 952
Jemně zoubkový nůž	27449	2 751	27155	5 069	27169	8 689
Hrubě zoubkový nůž	27450	2 751	27180	5 069	28191	8 689

Blixer 8



Blixer 8 - Blixer 10



BLOK MOTORU

Indukční motor
Nerezová hřídel motoru
Pulsní funkce



FUNKCE BLIXER

Nádoba z nerezové oceli s úchytem
Víko s těsněním, doplněné stěrkou nádoby a víka

Blixer 8

8 L

Výkon	2200 W.
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlosti	1500/3000 ot/min
Kutr	8 litru
2 jemně zoubkované nože	jsou dodávány jako standartní příslušenství
Rozměry (HxŠxV)	280 x 350 x 535 mm
Hmotnost brutto	47.2 Kg

Ref. **21311 - Blixer 8** 400V/50/3

117 220 Kč

Blixer 10



Blixer 10

11,5 L

Výkon	2200 W.
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlosti	1500/3000 ot/min
Kutr	11,5 litru
3 jemně zoubkované nože	jsou dodávány jako standartní příslušenství
Rozměry (HxŠxV)	315 x 545 x 680 mm
Hmotnost brutto	50.6 Kg

Ref. **21411 - Blixer 10** 400V/50/3

151 120 Kč

OPCE NA PŘÁNÍ

Kompletní nádoba Blixer, nůž, víko a stěrka
Sestava 2 jemně zoubkových nožů
Sestava 3 jemně zoubkových nožů
Jemně zoubkový nůž

Blixer 8		Blixer 10	
Ref.	Kč	Ref.	Kč
27387	41 297	27388	45 712
27377	11 857		
		27378	14 563
59282	1 782	59282	1 782

Blixer 15 - Blixer 20



BLOK MOTORU

Indukční motor
Nerezová hřídel motoru
Pulsní funkce



FUNKCE BLIXER

3 jemně zoubkované nože jsou dodávány jako standardní příslušenství
Nádoba z nerezové oceli s úchytem
Víko s těsněním, doplněné stěrkou nádoby a víka

Blixer 15

Výkon 3000 W.
Napětí Třífázový 400 V
Rychlosti 1500/3000 ot/min
Kutr 15 litru
Rozměry (HxŠxV) 315 x 545 x 700 mm
Hmotnost brutto 58.7 Kg

15 L

Ref. **51511** - Blixer 15 400V/50/3

181 050 Kč

Blixer 20

Výkon 4400 W.
Napětí Třífázový 400 V
Rychlosti 1500/3000 ot/min
Kutr 20 litru
Rozměry (HxŠxV) 380 x 630 x 780 mm
Hmotnost brutto 72.8 Kg

20 L

Ref. **51611** - Blixer 20 400V/50/3

206 610 Kč

Blixer 15



Blixer 20



OPCE NA PŘÁNÍ	Blixer 15		Blixer 20	
	Ref.	Kč	Ref.	Kč
Kompletní nádoba Blixer, nůž, víko a stěrka	57065	50 019	57066	51 175
Sestava 3 jemně zoubkových nožů	57102	16 025	57102	16 025
Jemně zoubkový nůž	59359	1 782	59359	1 782

ROBUSTNÍ

KOMPAKTNÍ

CMP

viz strana 65

MINI

Mini MP

viz strana 63

Nové

Nové



Easy Plug

MP

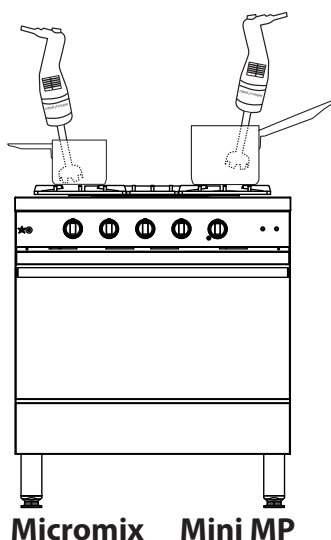
viz strana 67



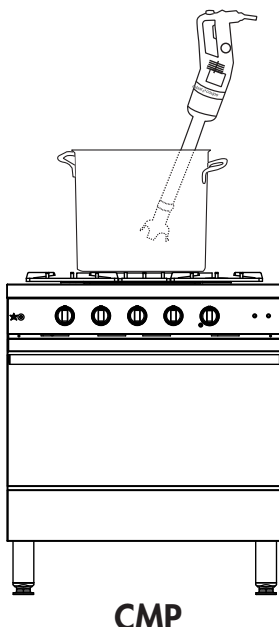
► Speciál pro emulze ► vhodný pro restaurace

► vhodný pro školky, cukrárny, hotely

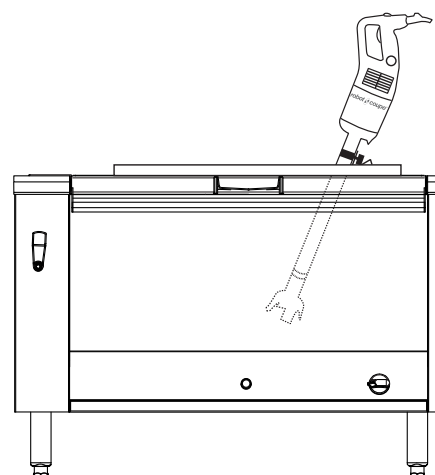
► Vhodný pro provozy hromadného stravování/školy, intenzivní provozy



Micromix Mini MP



CMP



MP Ultra

COMBI

Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

viz
strana 71

viz
strana 71

viz
strana 72

viz
strana 73

Easy Plug

Nové


Mini MP
190 Combi

9 litrů

Mini MP
240 Combi

12 litrů

K přípravě malého
množství

CMP 250
Combi

15 litrů


CMP 300
Combi

30 litrů


CMP 300
Combi

30 litrů


MP 350 Combi
Ultra

50 litrů


MP 450 Combi
Ultra

100 litrů


MP 450 Combi
Ultra

100 litrů


MP 450 FW
Ultra

100 litrů



ČIŠTĚNÍ

Snadno odnímatelný
zvon i nůž


HACCP

Pro zajištění HACCP
procesu doporučujeme
uchovat zvon i nůž v
chladném místě po
každém čištění.

1



2



PRO SNAŽŠÍ POUŽÍVÁNÍ

Držáky na nádoby Vám ulehčí práci s mixermem

3 nerezové nastavitelné držáky

- Průměr nádoby: 330 mm až 650 mm
- Průměr nádoby: 500 mm až 1000 mm
- Průměr nádoby: 850 mm až 1300 mm

1 nerezový univerzální držák

k uchycení na okraj nádoby

Nové

MicroMix®

Nejlepší volba šéfa kuchyně !!!

Stačí jen několik vteřin na vytvoření dokonalé emulze !!!

VÝKON

Zvonovitý tvar navržený pro velmi rychlou přípravu. Výkonný a tichý přístroj.

ROBUSTNOST

Hřídel, zvon, a příslušenství jsou celonerezové.

ERGONOMIE

Lehce přístupný a přesný regulátor rychlosti. Natahovací spirálová šňůra pro snadnou manipulaci. Maximální délka 130 mm.

HYGIENA

Demontáž hřídele a příslušenství pro snadné čištění. Praktické uspořádání mixéru a příslušenství.



Patentováno

AEROMIX



Patentovaný přístroj vyvinutý speciálně pro přípravu jemných, nadýchaných a objemných emulzí, které skvěle drží na talíři.



NŮŽ

Příprava všech vašich polévek a omáček v malém množství.



MicroMix®

Nové

Výkon	220 Wat
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 1500 do 14000 ot/min
Nůž, aeromix a trubka	vše v nerez o délce 165 mm
Aeromix a nerezový nůž	odmontovatelný
Dodáváno s	1 kompozitní držák na zeď
Celková délka	430 mm, Ø 61 mm
Hmotnost brutto	1,4 Kg

Sada 6 MicroMix®

Nové

Speciální sada kusů k vystavení 6 MicroMix v předváděcích místnostech.



Ref.	Popis	Prodejní jednotka	Prodejní cena jednotky	Počet kusů v balení	Cena
34900	MicroMix 230/50/1	1	6 360 Kč	1	6 360 Kč
34950	Sada 6 MicroMix® 230/50/1	1	6 180 Kč	6	6 180 x 6 = 37 080 Kč

ŘADA MINI



**PRO
PŘÍPRAVU
EMULZÍ**

Mini MP 160 V.V., Mini MP 190 V.V., Mini MP 240 V.V.

Mini velikost, Maxi výkon

Ideální pro "omáčky a malé porce"

Nové



Design držadla
přizpůsobený
pro pohodlné
držení během
používání.



Odnímatelný
zvon a nůž
umožňují
snadné čištění
a dosažení
perfektní
hygieny.



Tvar nože pro
optimální výsle-
dek mixování



Variabilní rych-
lost pro snazší
kontrolu konzis-
tence.



výkonný motor
zvyšuje život-
nost Vašeho
přístroje.



Speciální nástroj
Aeromix
pro přípra-
vu jemných,
nadýchaných a
objemných emul-
zí, které skvěle drží
na talíři.



ŘADA MINI



CELONEREZOVÝ
ZVON



Mini MP 160 V.V. - Mini MP 190 V.V. - Mini MP 240 V.V.



Nerezový nůž, Aeromix nástroj, zvon i noha
Dodáváno s nerezovým držákem na stěnu

Mini MP 160 V.V.

Nové

Výkon	220 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 2000 do 12500 ot/min
Délka tyče	160mm
Celková délka	455 mm, Ø 78 mm
Hmotnost brutto	2.4 Kg

Ref. **34740** - Mini MP 160 V.V. 230V/50/1

7 860 Kč

Mini MP 190 V.V.

Nové

Výkon	250 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 2000 do 12500 ot/min
Délka tyče	190mm
Rozebíratelný	zvon nůž i disk, patentovaný systém Robot-Coupe
Celková délka	485 mm, Ø 78 mm
Hmotnost brutto	2.5 Kg

Ref. **34750** - Mini MP 190 V.V. 230V/50/1

8 910 Kč

Ref. **27333** - Šlehací nástavec pro Mini MP

5 975 Kč

Mini MP 240 V.V.

Nové

Výkon	270 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 2000 do 12500 ot/min
Délka tyče	240mm
Rozebíratelný	zvon nůž i disk, patentovaný systém Robot-Coupe
Celková délka	535 mm, Ø 78 mm
Hmotnost brutto	2.5 Kg

Ref. **34760** - Mini MP 240 V.V. 230V/50/1

10 070 Kč

Ref. **27333** - Šlehací nástavec pro Mini MP

5 975 Kč

Funkce šlehače



Mini MP 190 Combi

Viz strana 71

Mini MP 240 Combi

Viz strana 71

KOMPAKTNÍ ŘADA CMP

**Kompaktní, snadno ovladatelný, výkonný,
«Speciál pro restaurace, školky, cukrárny, hotely»**

SÍLA

Výkonnější motor:
+ 15% pro ještě větší
efektivitu.



KOMFORT

Regulovatelná rychlost pro přípravu složitějších pokrmů umožňující pohodlné používání



ERGONOMIE

Kompaktní a lehký přístroj, snadno ovladatelný



HYGIENA

Rozebíratelný nerezový nůž a zvon pro snadné čištění a údržbu.



**NOVÝ ZVON
CELÝ Z
NEREZ OCELI**

MNOHOSTRANNÁ VYUŽITELNOST

Modely CMP Combi (mixér+šlehač) jsou též vybaveny novým nerezovým zvonem.



VÝKON

Optimální kvalita míchání a jemnost hotového výrobku v minimálním čase.



NEREZOVÁ
OCEL

NEREZOVÁ
OCEL



KOMPAKTNÍ ŘADA CMP



CELONEREZOVÝ
ZVON

CMP 250 V.V. - CMP 300 V.V. - CMP 350 V.V. - CMP 400 V.V.



Automatická regulace rychlosti
Nerezový nůž, zvon i noha mixeru
Rozebíratelný zvon i nůž, patentovaný systém Robot Coupe
Dodáváno s nerezovým držákem na stěnu

AUTOMATICKÁ
REGULACE
OTÁČEK

CMP 250 V.V.

Výkon	220 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 2300 do 9600 ot/min
Nůž, zvon a hřídel	z nerezové oceli o délce 250 mm
Celková délka	650 mm, Ø 94 mm
Hmotnost brutto	3,9 Kg

Ref. **34240A - CMP 250 V.V.** 230V/50/1

12 170 Kč

CMP 300 V.V.

Výkon	350 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 2300 do 9600 ot/min
Nůž, zvon a hřídel	z nerezové oceli o délce 300 mm
Celková délka	660 mm, Ø 94 mm
Hmotnost brutto	3,9 Kg

Ref. **34230A - CMP 300 V.V.** 230V/50/1

13 220 Kč

CMP 350 V.V.

Výkon	400 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 2300 do 9600 ot/min
Nůž, zvon a hřídel	z nerezové oceli o délce 350 mm
Celková délka	700 mm, Ø 94 mm
Hmotnost brutto	4,1 Kg

Ref. **34250A - CMP 350 V.V.** 230V/50/1

14 370 Kč

CMP 400 V.V.

Výkon	420 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 2300 do 9600 ot/min
Nůž, zvon a hřídel	z nerezové oceli o délce 400 mm
Celková délka	763 mm, Ø 94 mm
Hmotnost brutto	4,1 Kg

Ref. **34260A - CMP 400 V.V.** 230V/50/1

15 660 Kč

Funkce šlehače



CMP 250 Combi

Viz strana 71

CMP 300 Combi

Viz strana 71

ROBUSTNÍ ŘADA

Easy Plug



ERGONOMIE



Ergonomická rukojeť **pro lepší uživatelské pohodlí.**



U modelů s variabilní rychlostí a modelů Combi – **tlačítko pro změnu rychlosti, které se ovládá pohybem jedné ruky.**



Hrot motorového bloku k použití jako podpěra a podstavec na okraji nerez nádoby pro ještě lepší manipulaci.



Nový systém navíjení přívodního kabelu pro snazší úklid a optimální životnost.

ODMONTOVATELNÝ PŘÍVODNÍ KABEL



Nový patentovaný systém „Easy Plug“ pro snazší výměnu přívodního kabelu a optimalizovanou životnost.

HYGIENA

Rozebíratelný nerezový nůž a zvon pro snadné čištění a údržbu.



ROBUSTNÍ ŘADA



MP 350 Ultra - MP 350 V.V. Ultra - MP 450 Ultra - MP 450 V.V. Ultra

- Nerezový nůž, zvon i noha mixeru
- Rozebíratelný zvon i nůž, patentovaný systém Robot Coupe
- Dodáváno s nerezovým držákem na stěnu

MP 350 Ultra

Výkon	440 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	9500 ot/min
Nůž, zvon a hřídel	z nerezové oceli o délce 350 mm
Celková délka	740 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	6.2 Kg

Ref. **34800 - MP 350 Ultra** 230V/50/1

13 740 Kč

MP 350 V.V. Ultra

AUTOMATICKÁ
REGULACE
OTÁČEK

Výkon	440 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 1500 do 9000 ot/min
Nůž, zvon a hřídel	z nerezové oceli o délce 350 mm
Celková délka	740 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	6.4 Kg

Ref. **34840 - MP 350 V.V. Ultra** 230V/50/1

15 210 Kč



MP 450 Ultra

Výkon	500 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	9500 ot/min
Nůž, zvon a hřídel	z nerezové oceli o délce 450 mm
Celková délka	840 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	6.3 Kg

Ref. **34810 - MP 450 Ultra** 230V/50/1

15 320 Kč

MP 450 V.V. Ultra

AUTOMATICKÁ
REGULACE
OTÁČEK

Výkon	500 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 1500 do 9000 ot/min
Nůž, zvon a hřídel	z nerezové oceli o délce 450 mm
Celková délka	840 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	6.5 Kg

Ref. **34850 - MP 450 V.V. Ultra** 230V/50/1

16 690 Kč

Funkce šlehače



MP 350 Combi Ultra

Viz strana 72

MP 450 Combi Ultra

Viz strana 72

ROBUSTNÍ ŘADA

MP 550 Ultra - MP 600 Ultra - MP 800 Turbo

-  Rozebíratelný zvon i nůž, patentovaný systém Robot-Coupe
Dodáváno s nerezovým držákem na stěnu
Doporučujeme tyto modely používat společně s držákem na nádobu

MP 550 Ultra

Výkon	750 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	9500 ot/min
Nůž, zvon a hřídel	z nerezové oceli o délce 550 mm
Celková délka	940 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	6,6 Kg

Ref. **34820 - MP 550 Ultra** 230V/50/1

22 680 Kč

MP 600 Ultra

Výkon	850 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	9500 ot/min
Nůž, zvon a hřídel	z nerezové oceli o délce 600 mm
Celková délka	980 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	7,4 Kg

Ref. **34830 - MP 600 Ultra** 230V/50/1

28 150 Kč

MP 800 Turbo

Výkon	1000 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	9500 ot/min
Nůž, zvon a hřídel	z nerezové oceli o délce 740 mm
Ergonomická dvojité	rukojeť navržena tak, abychom zvýšili pohodlí při práci a usnadnili přenášení přístroje
Nová technologie EBS	Electronic booster system, elektronický systém zvýšení výkonu motoru
Celková délka	1130 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	9,2 Kg

Ref. **34890 - MP 800 Turbo** 230V/50/1

30 980 Kč



CELONEREZOVÝ ZVON

Easy Plug

EBS

Nové

NEREZOVÉ DRŽÁKY NA NÁDOBY

3 nastavitelné držáky

- Ref. **27363** - pro nádoby s průměrem od 330 do 650 mm
Ref. **27364** - pro nádoby s průměrem od 500 do 1000 mm
Ref. **27365** - pro nádoby s průměrem od 850 do 1300 mm

Univerzální držák

- Ref. **27358** - pro jakékoliv nádoby

①



②



①

7 232 Kč

7 232 Kč

7 902 Kč

②

2 081 Kč

VYUŽITÍ ŠLEHAČE U COMBI MODELŮ

Robot-Coupe šlehač k dispozici pro
Mini MP Combi, CMP Combi,
MP Combi Ultra, a MP FW Vám umožní...

Easy Plug



MP

CMP

Mini MP

EMULZE

salátové
dresinky,
majonéza



MÍCHÁNÍ

palačinkové
těsto, rajčatová
omáčka,



MÍCHÁNÍ

semolina, rýže,
obilniny,...



ŠLEHÁNÍ

sníh, čokoládové
mousse,
šlehačka...



MÍCHÁNÍ

bramborová kaše,
suché směsi...



COMBI MIXER / ŠLEHAČ

Mini MP 190 Combi - Mini MP 240 Combi - CMP 250 Combi - CMP 300 Combi

- Automatická regulace rychlosti
- Dodáváno s nerezovým držákem na stěnu

Mini MP 190 Combi

Výkon	250 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 2 000 do 12 500 ot/min pro mixer od 350 do 1 560 ot/min pro šlehač
Délka hřídele	190 mm
Celková délka	s mixerem 485 mm se šlehačem 550mm. Ø 78mm
Hmotnost brutto	2.7 Kg

Nové

Ref. **34770** - Mini MP 190 Combi 230V/50/1

13 440 Kč

Mini MP 240 Combi

Výkon	270 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 2 000 do 12 500 ot/min pro mixer od 350 do 1 560 ot/min pro šlehač
Délka hřídele	240 mm
Celková délka	s mixerem 535mm se šlehačem 550mm. Ø 78mm
Hmotnost brutto	2.8 Kg

Nové

Ref. **34780** - Mini MP 240 Combi 230V/50/1

14 480 Kč

CMP 250 Combi

Výkon	270 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 2300 do 9600 ot/min pro mixer od 500 do 1800 ot/min pro šlehač
Délka hřídele	250 mm
Kovový	plášť šlehače
Hřídel	je opatřena těsnicím systémem ve třech úrovních
Celková délka	s mixerem 640mm se šlehačem 610mm. Ø 125 mm
Hmotnost brutto	5.6 Kg

AUTOMATICKÁ
REGULACE
OTÁČEK

CELONEREZOVÝ
ZVON

Ref. **34300A** - CMP 250 Combi 230V/50/1

16 690 Kč

CMP 300 Combi

Výkon	300 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 2300 do 9600 ot/min pro mixer od 500 do 1800 ot/min pro šlehač
Délka hřídele	300 mm
Kovový	plášť šlehače
Hřídel	je opatřena těsnicím systémem ve třech úrovních
Celková délka	s mixerem 700mm se šlehačem 610mm. Ø 125 mm
Hmotnost brutto	5.7 Kg

AUTOMATICKÁ
REGULACE
OTÁČEK

CELONEREZOVÝ
ZVON

Ref. **34310A** - CMP 300 Combi 230V/50/1

17 840 Kč

Ref. **27249** - Mixer (tyč, zvon a nůž) **CMP 250 Combi**

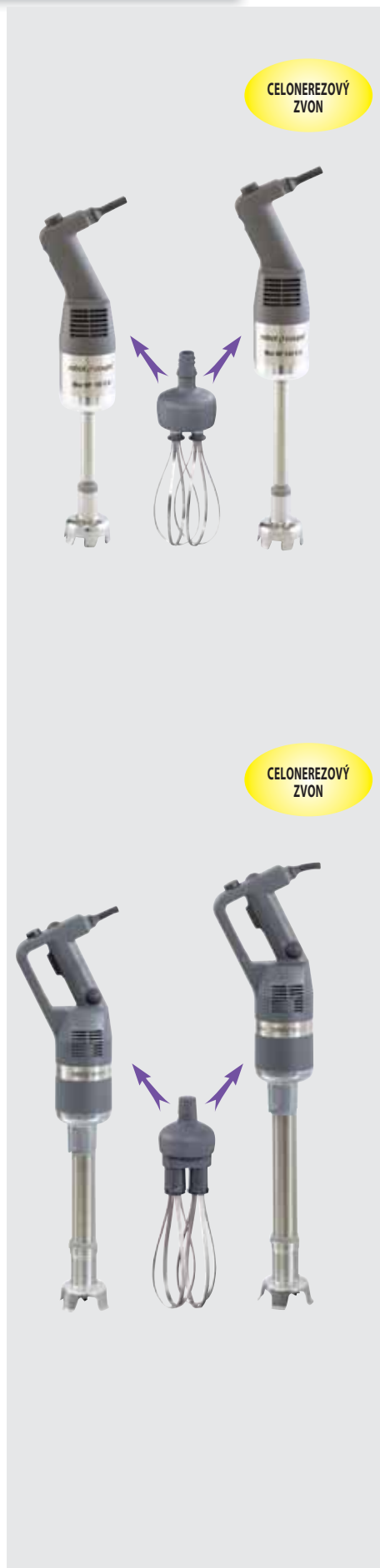
4 079 Kč

Ref. **27250** - Mixer (tyč, zvon a nůž) **CMP 300 Combi**

4 357 Kč

Ref. **27248** - Šlehač s metlami

5 357 Kč



COMBI MIXER / ŠLEHAČ



MP 350 Combi Ultra - MP 450 Combi Ultra



Automatická regulace rychlosti
Rozebíratelný zvon i nůž, patentovaný systém Robot-Coupe

AUTOMATICKÁ
REGULACE
OTÁČEK



Nová kovová převodovka šlehače, velmi odolná při přípravě palačinkového těsta a bramborového pyré.
Dodáváno s nerezovým držákem na stěnu

MP 350 Combi Ultra

Výkon	440 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 1500 do 9000 ot/min pro mixer od 250 do 1500 ot/min pro šlehač
Délka hřídele	350 mm
Celková délka	s mixerem 790mm se šlehačem Ø 125mm
Hmotnost brutto	7.9 Kg

Ref. **34860** - MP 350 Combi Ultra 230V/50/1

21 520 Kč

MP 450 Combi Ultra

Výkon	500 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 1500 do 9000 ot/min pro mixer od 250 do 1500 ot/min pro šlehač
Délka hřídele	450 mm
Celková délka	s mixerem 890mm se šlehačem 840mm. Ø 125mm
Hmotnost brutto	8.2 Kg

Ref. **34870** - MP 450 Combi Ultra 230V/50/1

23 300 Kč

Ref. **39354** - Mixer (tyč, zvon a nůž) **MP 350 Combi Ultra** **4 781 Kč**

Ref. **39355** - Mixer (tyč, zvon a nůž) **MP 450 Combi Ultra** **5 233 Kč**

Ref. **27210** - Šlehač s metlami s celokovovou převodovkou **5 945 Kč**

Ref. **27355** - šlehačí nástavec **10 910 Kč**

VYSOCE ODOLNÁ KOVOVÁ PŘEVODOVKA ŠLEHAČE



ODOLNOST

- Převody jsou uloženy **mezi dvěma kovovými** pouzdry, což zvyšuje odolnost převodovky i při vysokých zátěžích.

ERGONOMIE

- Systém rychlého nasazení** šlehačích metel pro snadnou montáž a demontáž.

HYGIENA

- Vlísované metly šlehače** zaručují perfektní hygienu

NEREZOVÉ DRŽÁKY NA NÁDOBY

1



2



3 nastavitelné držáky

Ref. **27363** - pro nádoby s průměrem od 330 do 650 mm

Ref. **27364** - pro nádoby s průměrem od 500 do 1000 mm

Ref. **27365** - pro nádoby s průměrem od 850 do 1300 mm

1

7 232 Kč

7 232 Kč

7 902 Kč

Univerzální držák

2

Ref. **27358** - pro jakékoliv nádoby

2 081 Kč

COMBI MIXER / ŠLEHAČ

MP 450 FW Ultra

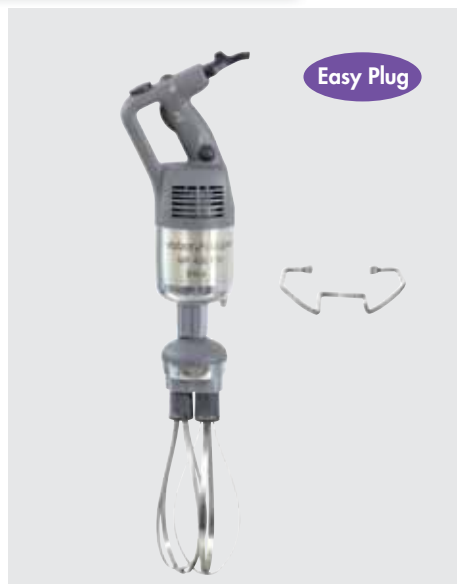
Výkon	500 Watts
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 250 do 1500 ot/min
Rozebíratelný zvon i nůž, patentovaný systém Robot-Coupe	
Odnímatelný šlehač	v délce 280 mm
Nová kovová	převodovka šlehače, velmi odolná při přípravě palačinkového těsta a bramborovou kaší.
Dodáváno s	nerezovým držákem na stěnu
Celková délka	805mm. Ø 125mm
Hmotnost brutto	8.6 Kg

AUTOMATICKÁ
REGULACE
OTÁČEK

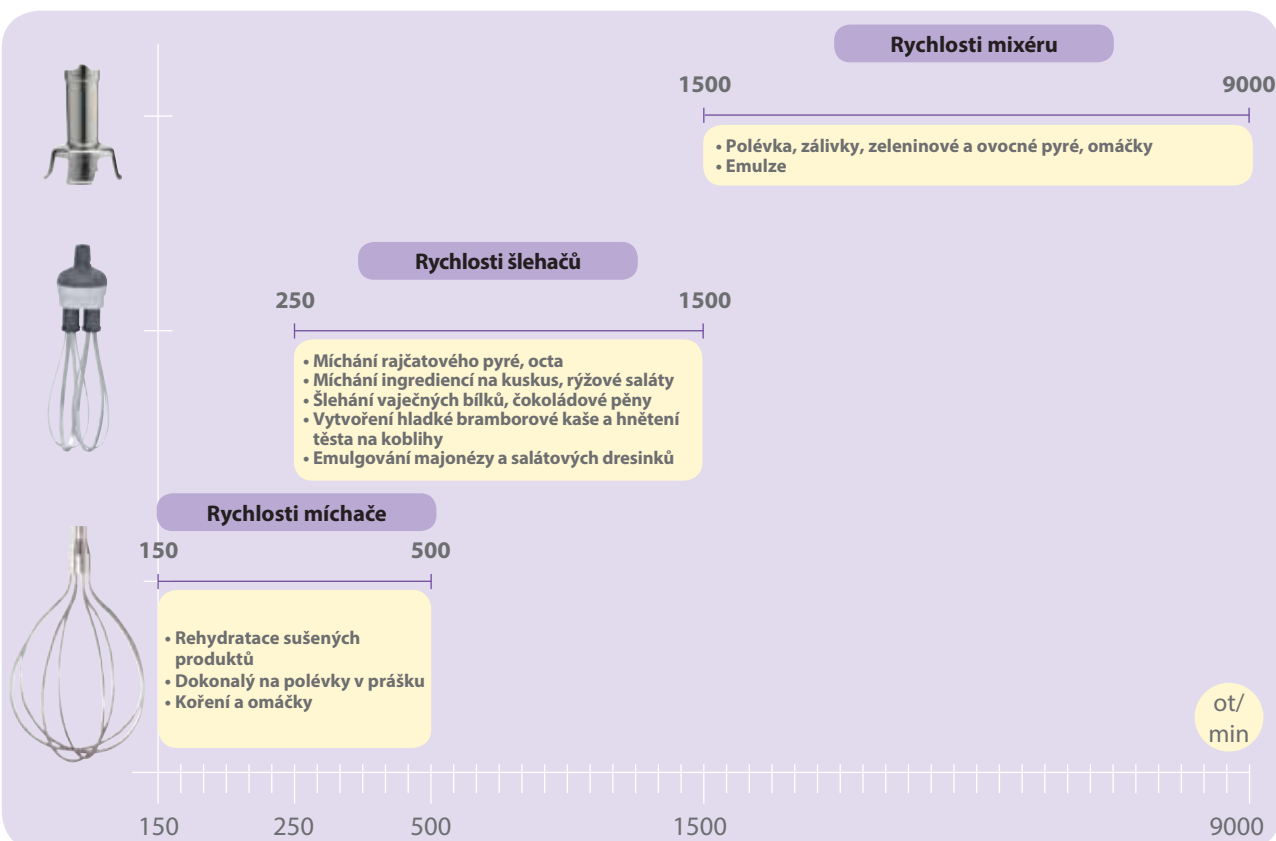
Easy Plug

Ref. **34880 - MP 450 FW Ultra** 230V/50/1

18 160 Kč



NASTAVITELNÁ RYCHLOST



AUTOMATICKÝ ODŠŤAVŇOVAČ

J 80 Ultra

J 100 Ultra


J 80 Ultra - J 100 Ultra

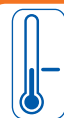


- Asynchronní motor
- Nepřetržité odstraňování odpadu
- Otvor o průměru 79 mm
- Odstředivý koš se struhacím diskem a filtrem z nerezové oceli
- Nádoba z nerezové oceli
- Speciální hrdlo, které zabraňuje vystřikování

J 80 Ultra - Odšťavňovač

Výkon	700 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Stejneměrná rychlost	3000 ot/min
Objem zpracování	až 120 kg/hod.
Pracovní výška	pod hrdlem 162 mm
Dodáváno s	- průsvitná nádoba na odpad 6,5 l, pasuje přesně pod vyhazovací otvor - odkapávací tácek
Rozměry (HxŠxV)	235 x 420 x 505 mm
Hmotnost brutto	12,5 Kg

Ref. **56000A - J 80 Ultra** 230V/50/1

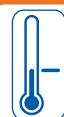
33 400 Kč

Nezahřívá
surovinu

Zachování
vitaminů

J 100 Ultra - Odšťavňovač

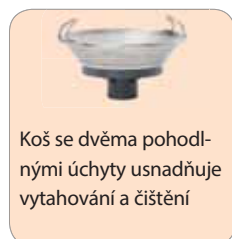
Výkon	1000 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Stejneměrná rychlost	3000 ot/min
Objem zpracování	až 160 kg/hod.
Pracovní výška	pod hrdlem 256 mm
Dodáváno s	- odpadní násypkou pro nepřerušovaný provoz - průhledným košem na odpad o objemu 7,2 l - odkapávací tácek
Rozměry (HxŠxV)	235 x 438 x 595 mm
Hmotnost brutto	15,4 Kg

Ref. **56100A - J 100 Ultra** 230V/50/1

43 480 Kč

Nezahřívá
surovinu

Zachování
vitaminů


ODSTŘEDIVKA OVOCE A ZELENINY J 100 ULTRA JE IDEÁLNÍ PRO INTENZIVNÍ PROVOZ



Koš se dvěma pohodlnými úchyty usnadňuje vytahování a čištění

Otvor o průměru 79 mm umožňuje vkládat zeleninu a ovoce.



odkapávací tácek pro udržbu čisté pracovní plochy.



Speciální hrdlo zabraňující vystříkávání

Motor o výkonu 1000 W umožňuje nepřetržitý provoz po celý den.

Vysoko umístěné vylévací hrdlo umožňuje umístit pod něj nádobu mixéru.

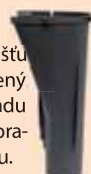


1 Nepřetržité vypouštění odpadu

Možnosti Používání

1 Nepřetržitě vypouštění odpadu

Vypouštěcí násypka zajišťuje nepřerušovaný odvod odpadu přímo pod pracovní plochu.



2 Vypouštění odpadu do nádoby

Průsvitná nádoba na odpad velkého objemu 7,2 litru.



OVOCE A ZELENINA
DO ŠKOL

Ovoce a zelenina do škol

100% nákladů za ovoce a zeleninu je hrazených.

Zaregistrovat se do programu na:

<http://www.msmt.cz/ministerstvo/ovoce-do-skol-doplnujici-informace>



Program je pro
1. stupeň základních škol,
od 1. do 5. třídy.

V programu je
již 3 810 škol
a 539 747 dětí!



Připravte si svůj čerstvý
džus za pár sekund!
Samoobslužné animace
nebo si vytvořte ovocný
bar!



<http://www.ovocedoskol.szif.cz>



ODŠŤAVŇOVAČ DŽUS A COULIS

C 40

- Lisování šťáv z ovoce a zeleniny s vysokým obsahem dužiny
- Menší množství vařeného ovoce a zeleniny nebo surovin s měkkou dužinou
- Kompaktní stolní model pro všechny, a to i ty nejmenší, kuchyně!



Hustý rajčatový džus pro gaspacho a omáčky



Citrónový džus na rybu a marinády



C 40

Výkon	500 Watts
Napětí	Jednofázový 230 V.
Rychlost	1500 ot/min.
Kompletně rozebíratelný	nástavec
Dodáváno s	Příslušenství pro přípravu protlaků a ovocných šťáv
Rozměry (HxŠxV)	645 x 239 x 280 mm.

Ref. 55040 - C 40 230V/50/1

19 840 Kč



C 80 - C 120

Všechna síta nerezová
Průběžný systém odvádění odpadu
Průběžný systém podávání produktu

C 80

Výkon 650 W.
Napětí Jednofázový 230 V.
Rychlosti 1500 ot/min
Dodáváno s perforovaný koš 1mm
Rozměry (HxŠxV) 620 x 360 x 520 mm
Hmotnost brutto 20.6 kg

Ref. **55012** - C 80 230V/50/1

63 600 Kč

C 80



C 120

Power 900 Watts
Voltage Třífázový 400 V
Speed 1500 rpm
Dodáváno s perforovaný koš 1mm
Rozměry (HxŠxV) 860 x 490 x 870 mm
Hmotnost brutto 45.9 kg

Ref. **55000** - C 120 230-400V/50/3

130 010 Kč

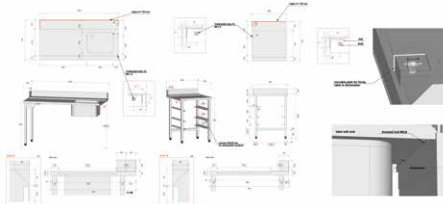
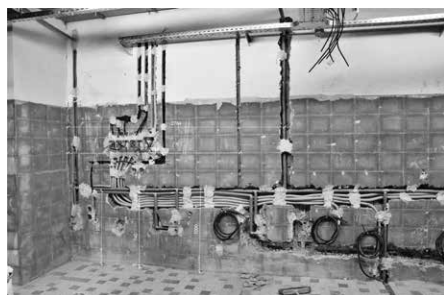
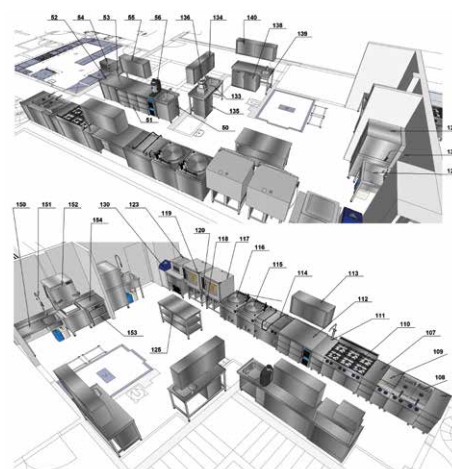
C 120



OPCE NA PŘÁNÍ	C 80		C 120	
	Ref.	Kč	Ref.	Kč
Perforovaný koš 0.5 mm	57009	5 382	57211	10 406
Perforovaný koš 1.5 mm			57042	6 337
Perforovaný koš 2 mm			57019	6 337
Perforovaný koš 3 mm	57008	5 382	57156	6 337
perforovaný koš 5 mm (na žádost)	57023	5 562	57020	6 337
dodatečný perforovaný koš 1 mm	57007	5 382	57145	6 337
dodatečná gumová stěrka (za kus)	100338	940	100702	940

Velkokuchyně na klíč

01. Zpracujeme pro Vás precizní návrh a projektovou dokumentaci
02. Vybavíme Vaši kuchyni kvalitními a prověřenými výrobky
03. Zaškolíme Váš personál k obsluze dodané technologie
04. Postaráme se o kondici vašeho zařízení v záruce i mimo záruku



✚ Moderní školicí středisko, showroom

Na naší centrále na ploše 1437 m² najdete showroom výrobků, živé kulinářské studio, sklady zařízení a náhradních dílů, projekční a obchodní kanceláře, servisní dílnu pro opravy malých a velkých zařízení.



Široký sortiment

velkokuchyňského zařízení

Nerezový nábytek na míru

Zakázková výroba nerezového nábytku pro restaurace, kavárny, cukrárny, bary, hotely, školy ...

Konvektomaty, pece a varná technika

Konvektomaty RETIGO, pece, fritézy, sporáky, trouby, varné kotle, varní desky, vodní lázně ...

Chladicí technika

Chladničky, mrazničky, chladicí a mrazicí stoly, výrobky ledu, šokové zchlazovače, vitríny ...

Myčky nádobí

Myčky nádobí, myčky skla, myčky černého nádobí, průchozí myčky, chemie a příslušenství

Kuchyňské stroje

Roboty, kutry, šlehače, hnětače, mixéry, blixery, odšťavňovače, škrabky brambor ...

Přeprava a výdej stravy

Gastronádoby, termoporty, jídlonosiče, termovárnice, přepravní a výdejní vozíky ...

Další zařízení

Nárazové stroje, vakuové baličky, vakuové sáčky, kávovary, sous-vide, HotmixPro

Již od roku 1997 dodáváme zařízení pro:

- >> Restaurace, hotely, bary
- >> Kavárny, cukrárny, pekárny
- >> Řeznictví, specializované prodejny potravin
- >> Pizzerie, bistra, rychlé občerstvení
- >> Školní kuchyně a jídelny



Více z našeho sortimentu najdete na e-shopu: www.profikuchyne.cz



Showroom Brno
(u Brněnské přehrady)



Precizní projekce

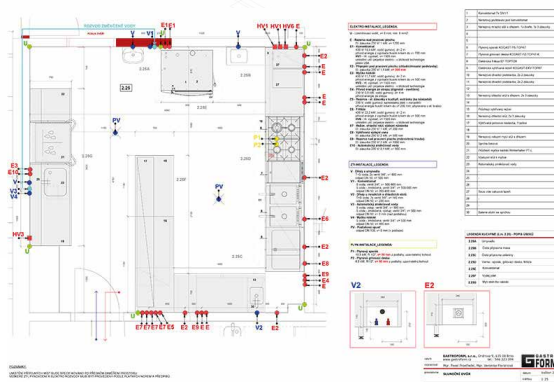
instalace, 2D projekce, 3D vizualizace



Každá profesionální kuchyně je svým způsobem unikátní projekt definovaný dispozicemi provozu a specifickými požadavky klienta na koncept kuchyně. Díky **dlouholetým zkušenostem** a **odbornému týmu** jsme schopni zpracovat kvalitní návrh a projekt profesionálního velkokuchyňského provozu.

Dle našich zkušeností je **dobře a pečlivě připravený projekt** naprosto zásadní pro úspěšný průběh realizace bez komplikací.

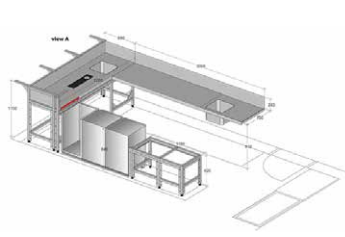
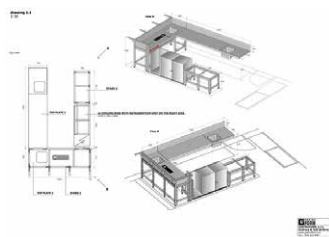
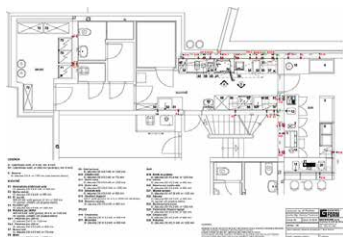
Kromě samotného projektu kuchyně zpracujeme také podklady pro veškeré **instalace** – elektro, plyn, voda, ZTI...



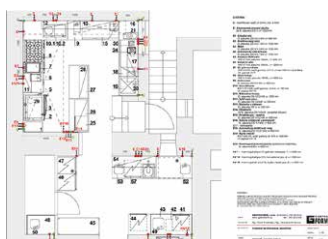
Vybrané reference

projekce, vizualizace, dodávka, instalace technologie, zaškolení

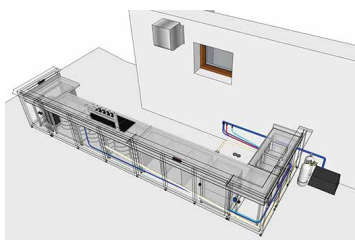
Caffé & Bistro Bílá Vrána – kavárna v Brně



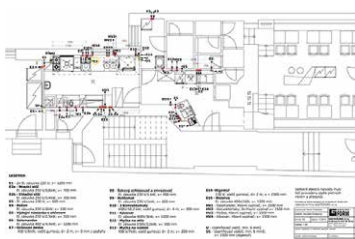
SIAM THAI – thajská restaurace v Brně



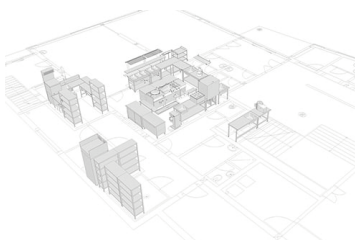
Lanáček Otrokovice – venkovní bar



Simple restaurant – rodinný restaurant v Brně



Hotel OLD TOWN Brno – hotelové kuchyně v Brně



Vybrané reference včetně vizualizací a fotografií najdete na www.gastroform.cz/reference

Rodinná firma, na trhu od roku 1997

Na trhu profesionálních gastronomických technologií **podnikáme od roku 1997**. Od té doby jsme realizovali stovky malých i velkých zakázek a získali **velké množství zkušeností**, které poskytujeme klientům z řad restaurací, kaváren, cukráren, barů, školních kuchyní, řeznictví, pekařství a dalších gastronomických provozů. Soustředíme se na **kvalitu, precizní služby a spolehlivé výrobky**. K dodaným technologiím zajišťujeme odborný záruční i pozáruční servis.



**VELKOKUCHYNĚ
OD PROJEKTU PO REALIZACI**



Projekce a vizualizace

Podrobná technická a projektová dokumentace na míru danému provozu. Projekty navrhujeme s důrazem na precizní zpracování a efektivní využití pracovního prostoru.



Odborný servis

Na námi dodanou technologii poskytujeme odborný záruční a pozáruční servis. Naši servisní technici jsou pravidelně proškolení a mají příslušné certifikační testy.



Prezentace a školení

V naší živé kuchyni v Brně pořádáme pravidelné prezentace a školení moderních technologií pro kuchaře, kuchařky i majitele restaurací.

Vybrané reference

Restaurace: Sluneční dvůr (Brno), Arcadia Ristorante Grill & Bar (Břeclav), Bistro Selská (motorest Havlíčkův Brod), Simplé restaurant (Brno), Lanáček Otrokovice, Siam Thai (thajská restaurace Brno), Golf Hotel AUSTERLITZ (Slavkov u Brna), Hotel Old Town (Brno), U Bláhovky (Brno), Adventure golf Horní Bezděkov, Tuřanská beseda (Brno), Zdravý Restaurant (Brno)

Kavárny a bary: Monogram Espresso bar (Brno), Rudolf Jelinek (Vizovice), Café & Bistro Bílá Vrána (Brno), Little something (Brno), Kavárna a cukrárna Elvíra (Praha), Španělský bar Don Pintxos (Brno), Golden Café (Zlín), Arcadia Cafe Bar (Břeclav)

Podnikové restaurace a jídelny: BIOVENDOR (Brno), BMT Medical Technology (Brno), Panda Learning Center (Praha), Nera (Brno), Club restaurant Remet (Brno), Café restaurant Bibus (Brno), Lohmann & Rauscher, REUS

Školní kuchyně: MŠ Kamechy (Brno), SOŠ a SOU Blansko, Odborné učiliště a praktická škola Mohelnice

Domovy pro seniory: Domov pro seniory Zastávka, Domov pro seniory Skalice

Výrobní: Výrobní hranolek Fresh Fries (Brno), Rozárka's Cake - bezlepková pekárna (Praha)

GASTROFORM, s.r.o.

VELKOKUCHYŇSKÁ ZAŘÍZENÍ



Centrála, servis, a školicí středisko:

Ondrova 9, Brno 635 00

Pobočka: Žižkova 566, Havl. Brod



603 821 268 / 546 223 099



INFO@GASTROFORM.CZ



WWW.GASTROFORM.CZ



WWW.PROFIKUCHYNE.CZ



Jsme tu pro Vás
již 20 let

