

robot coupe®



KROUHAČE ZELENINY

CL 50 Gourmet

Nové exklusivní možnosti
krájení plátků vafli
2 a 3 mm!



RESTAURACE – SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ – LAHŮDKÁŘSTVÍ – CATERING



CL 50 Gourmet: skvělá volba

NOVINKA: CL 50 Gourmet umožňuje výjimečnou kvalitu 7 originálních řezů zeleniny nebo ovoce na **kostičky** a **plátky**. Tyto řezy se provádí ručně, což značně ušetří čas. Kompletní sada **52 kotoučů** vám umožňuje vlastní kreativitu při přípravě „osvěžujících“ receptů s **vynalézavými a nevídanými řezy**.



Velká kapacita



Velká násypka 132 cm² pro krájení objemné zeleniny, jako hlávkové zelí a celer.

Přesnost



Válcová násypka Ø 69 mm pro řezání dlouhé zeleniny vybavená přidržovacím košíkem, který při krájení udrží zeleninu nebo ovoce ve správné poloze.

Speciální pro malé množství



Odnímatelná miska pro kostičky v malém množství a pro snazší čištění. Kapacita: 600 g brambor 3x3x3 mm.

Velká variabilita řezů

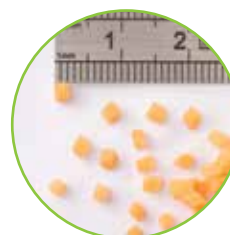


Sada 52 kotoučů s vysoce přesným ostřením čepele pro dokonalou kvalitu řezu.

7 nových řezů



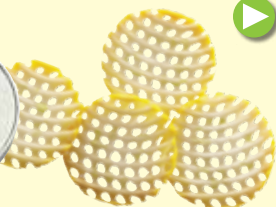
4 velikosti plátků vaflí



3 velikosti kostiček brunoise

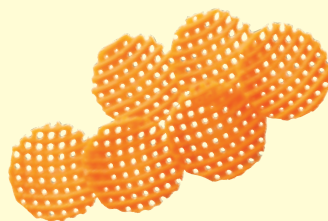
NEJŠIRŠÍ VÝBĚR DISKŮ

▶ Plátky vaflí



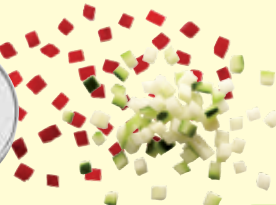
4 disky

	Ref.
2 mm	28198
3 mm	28199
4 mm	28177
6 mm	28178



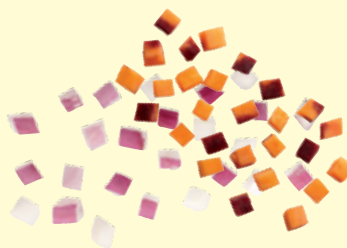
2 mm → 6 mm

▶ Kostičky brunoise



3 disky

	Ref.
2 x 2 mm	28174
3 x 3 mm	28175
4 x 4 mm	28176



2 x 2 x 2 mm → 4 x 4 x 4 mm

▶ Plátkovače



12 disků

	Ref.		Ref.
0,6 mm	28166	5 mm	28065
0,8 mm	28069	6 mm	28196
1 mm	28062	8 mm	28066
2 mm	28063	10 mm	28067
3 mm	28064	Važené brambory 4 mm	27244
4 mm	28004	Važené brambory 6 mm	27245



0,6 mm → 10 mm

▶ Vlnkovače



3 disků

	Ref.
2 mm	27068
3 mm	27069
5 mm	27070



2 mm → 5 mm

▶ Strouhače



10 disků

	Ref.		Ref.
1,5 mm	28056	7 mm	28016
2 mm	28057	9 mm	28060
3 mm	28058	Parmezán	28061
4 mm	28073	Křen	28055
5 mm	28059	Bramborové placky	27164



1,5 mm → 9 mm

▶ Nudličkovače, Julienne



12 disků

	Ref.		Ref.
1 x 8 mm	28172	2 x 8 mm (proužky)	28067
1 x 26 mm cibule/želí	28153	2 x 10 mm	28173
2 x 2 mm (celer)	28051	3 x 3 mm	28101
2,5 x 2,5 mm	28195	4 x 4 mm	28052
2 x 4 mm (proužky)	28072	6 x 6 mm	28053
2 x 6 mm (proužky)	28066	8 x 8 mm	28054



1 x 8 mm → 8 x 8 mm

▶ Kostky



6 disků

	Ref.
5 x 5 x 5 mm	28110
8 x 8 x 8 mm	28111
10 x 10 x 10 mm	28112
12 x 12 x 12 mm	28197
14 x 14 x 5 mm	28181
14 x 14 x 10 mm	28179



5 x 5 x 5 mm → 14 x 14 x 10 mm

▶ Hranolky



4 disky

	Ref.
8 x 8 mm	28134
8 x 16 mm	28159
10 x 10 mm	28135
10 x 16 mm	28158



8 x 8 mm → 10 x 16 mm





S novým příslušenstvím získáte během chvíličky velké množství petrželky!

Díky plátkovači 1 mm a speciální vložce na petržel za pár minut budete mít velké množství petrželky nakrájené v dokonalé kvalitě.

Využijte na svém krouhači zeleniny doplňující funkce sady na petržel vedle 52 disků na ovoce a zeleninu: tenké plátky, strouhání, vlnky, nudličky, kostky, hranolky a 2 jedinečné řezy: kostičky brunoise a plátky vafli.

Tato Sada na petržel

(Ref. 28194)

Zahrnuje:



2 vložky na petržel



Plátkovač 1 mm

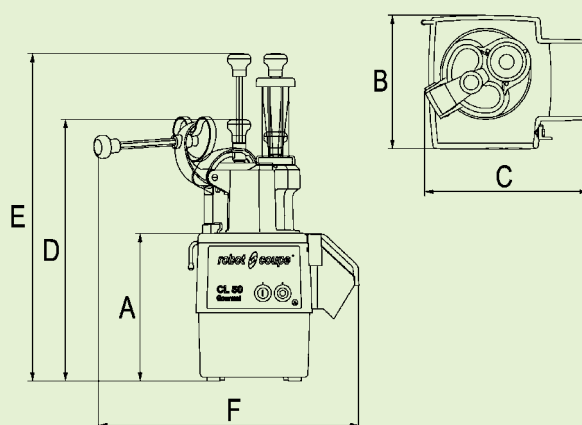


Normy
CE

Technické údaje			Váha (kg)	
Rychlost (ot./mn)	Výkon (W)	Napětí* (A)	Netto	Brutto
375	550	230 V/1 50 Hz/ 5,7	21,5	24,5

* K dispozici i další napětí

Rozměry (mm)					
A	B	C	D	E	F
350	310	390	610	760	615



robot coupe®

VYROBENÉ VE FRANCII SPOLEČNOSTÍ
ROBOT-COUPÉ S.N.C.:

Sídlo firmy, vývozní a marketingové oddělení :

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

48, rue des Vignerons

94305 Vincennes Cedex - France

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com/cz

DISTRIBUTOR

NORMY: Příklad odpovídá :

- Požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Požadavkům harmonizovaných evropských norem a norem týkajících se bezpečnosti a hygieny : EN ISO 12100 – 2010, EN 60204-1 – 2006, EN 1678- 1998, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.



PROJEKCE VELKOKUCHYNÍ

V případě realizace zcela nové kuchyně nebo výdejny stravy provedeme studii a zpracujeme detailní projekt rozmístění a zapojení zařízení. V případě novostavby spolupracujeme se stavebními inženýry při návrhu dispozic prostoru, kde se bude kuchyně nacházet.

PRODEJ VYBAVENÍ PRO GASTRONOMII

Dodáváme gastronomické vybavení pro restaurace, kavárny, pekárny, pizzerie, fast foody, cukrárny, domovy pro seniory, školní kuchyně a jídelny. Naši odborníci Vás rádi vyslechnou a navrhnou Vám řešení přesně na míru.

ŠKOLENÍ OBSLUHY

Po instalaci a dodávce zařízení provedeme zaškolení Vašeho personálu. V případě složitějších zařízení provádíme celodenní školení s profesionálním kuchařem.

MONTÁŽ + ODBORNÝ SERVIS

Naším klientům poskytujeme odborný záruční i pozáruční servis velkokuchyňských zařízení včetně pravidelných garančních prohlídek. Složitější zařízení Vám po dodání odborně zapojíme ve Vaší kuchyni. Ať už se jedná o varnou techniku, chlazení, mycí techniku, kuchyňské roboty, konvektomaty a další kuchyňské stroje, rádi se o ně postaráme tak, aby sloužily k Vaší plné spokojenosti.

**JIŽ VÍCE NEŽ 15 LET DODÁVÁME ZAŘÍZENÍ PRO:**

- RESTAURACE, HOTELY
- CUKRÁRNY, KAVÁRNY
- ŘEZNICTVÍ, PEKÁRNY
- PIZZERIE, FAST FOODY
- ŠKOLNÍ KUCHYNĚ, JÍDELNY
- NEMOCNIČNÍ KUCHYNĚ a další gastro provozy...



KONVEKTOMATY

Plynové a elektrické konvektomaty Retigo instalujeme od roku 1997

CHLADICÍ ZAŘÍZENÍ

Chladničky, mrazničky, chladicí a mrazicí stoly, vinotéky, výrobníky ledu, ...

CHLADICÍ VITRÍNY

Chladicí vitríny pro cukrárny, kavárny, bary, restaurace, prodejny s potravinami

MYČKY NÁDOBÍ

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

PECE

Pekařské pece, pece na pizzu, kynárny, klasické pece, cukrářské pece

VARNÁ TECHNIKA

Fritézy, sporáky, trouby, smažicí pánve, varné desky, varné kotle, vodní lázně, ...

DALŠÍ ZAŘÍZENÍ

Nářezové stroje, vakuové baličky, škrabky brambor, kávovary,

KUCHYŇSKÉ STROJE

Malé i velké kuchařské roboty, šlehače, hnětače, kutry, mixéry, odšťavňovače, ...

NEREZOVÝ NÁBYTEK

Zakázková výroba nerezového nábytku pro restaurace, hotely, bary, školní kuchyně, ...

ŠOKOVÉ ZCHLAZOVAČE

Šokové zchlazovače a zmrazovače pro restaurace, reznictví, hotely, pekárny,

PŘEPRAVA A VÝDEJ STRAVY

Gastronádoby, jídlonosiče, termoprty, termovárnice, přepravní vozíky



Více zařízení najdete na našem e-shopu: www.profikuchyne.cz

GASTROFORM, s.r.o.

Ondrova 9, Brno, 635 00



TEL: 546 223 099

GSM: 603 821 268

WEB: www.gastroform.cz

E-SHOP: www.profikuchyne.cz

E-MAIL: info@gastroform.cz

