

robot coupe®



KATALOG

02/2023

KOMBINOVANÉ
ROBOTY

VÝBĚR DISKŮ

KROUHAČE
ZELENINY

KUTRY

ROBOT COOK®

BLIXER®

KITCHEN
BLENDERS

PONORNÉ MIXÉRY

ODŠTAVŇOVAČE

AUTOMATICKÁ SÍTA

robot coupe®

0:30



R-Crush

1 2 3 4 5

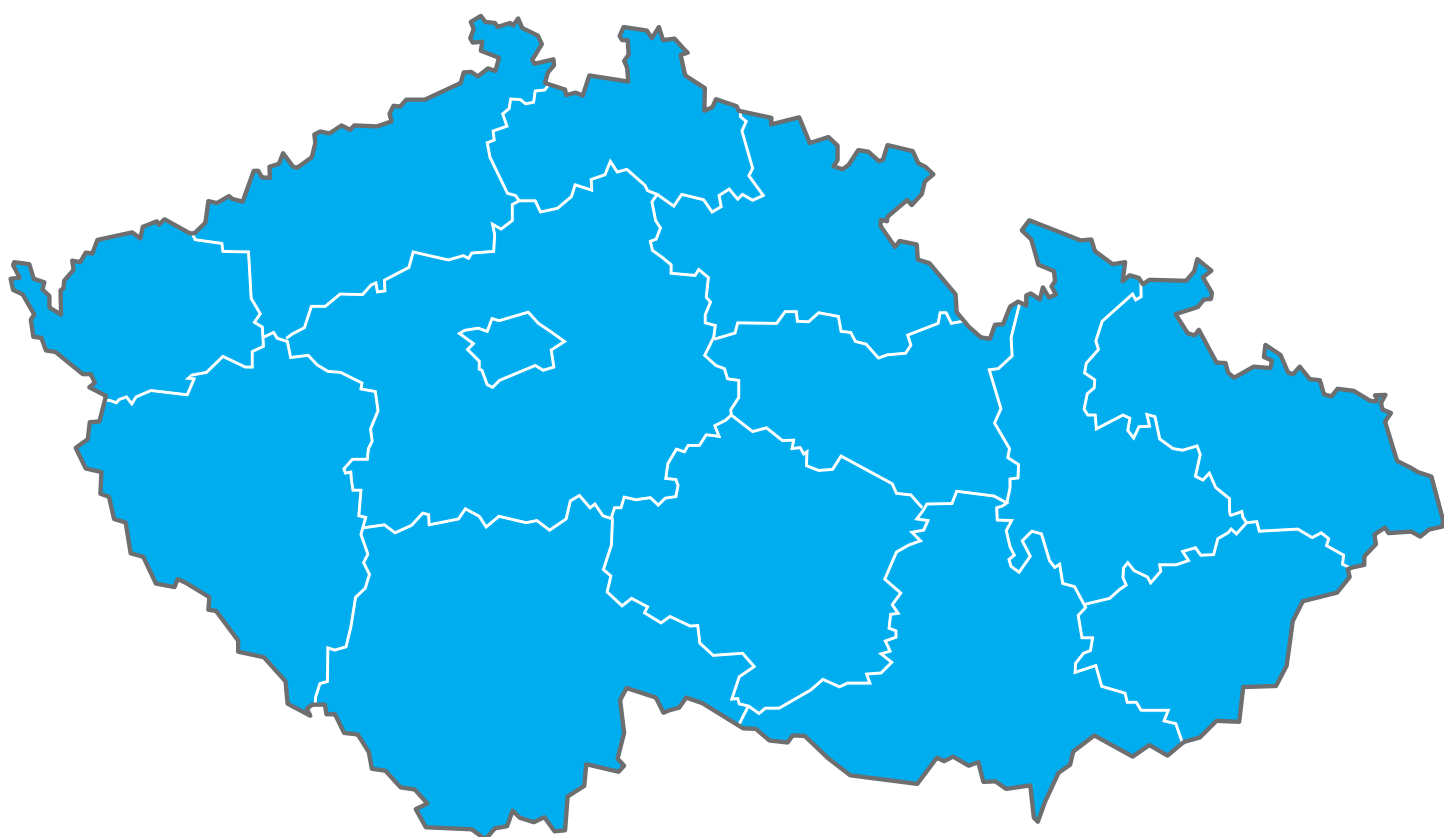
10

1 2 3 4 5

5L

BL 5

robot  *coupe*[®]



René Havelka
+ 420 777 824 020
havelka@robot-coupe.com

Roman Šimon
+ 420 603 351 958
simon@robot-coupe.com

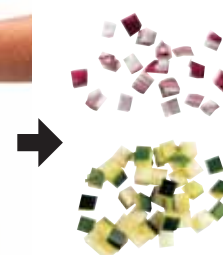
NOVINKY

robot coupe®

STRANA **38**

EASYSUCCESS

Bezodpadové řešení pro čištění krájecích mřížek EXPERT.



NOVÉ

STRANA **124**

ŘADA KOMPAKTNÍ CMP

Nový CMP je ještě robustnější díky novému bloku motoru z nerezové oceli, integrovanému třmenu na základně motoru pro lepší ergonomii a také novému patentovanému systému EasyPlug, který umožňuje snadnou výměnu napájecího kabelu.



NOVÉ

NOVINKY

robot coupe®

Objevte 6 nových vysokokapacitních stolních modelů kombinovaných robotů, kutrů a Blixer®!
Všestranné, kompaktní a stále více efektivnější, splní vše, co kuchaři potřebují.

STRANA **33**

**KOMBINOVANÉ
ROBOTY**

R 502 - R 752



STRANA **82**

KUTRY

R 5



STRANA **102** **Blixer®**

Blixer® 5 - Blixer® 7



NOVINKY

robot coupe[®]

STRANA **108**

KITCHEN BLENDERS

Nová produktová řada se skládá ze 2 modelů - BL 3 a BL 5.
Exkluzivní X-Flow Technology zajistí maximální víření uvnitř nádoby.
Profesionálně umixováno během několika sekund...

**VÝKONNÝ
A ODOLNÝ**

NOVÉ



robot coupe®

INOVACE V SAMÉM CENTRU NAŠÍ HISTORIE

Již od roku 1961 značka Robot-Coupe navrhuje, vyvíjí a vyrábí veškeré své výrobky ve Francii, v centru gastronomie.



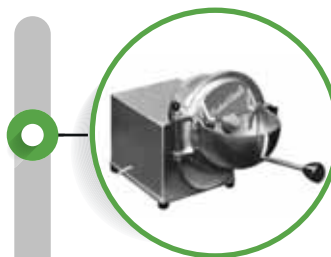
„Náš závod v Monceau Les Mines v Burgundsku si zakládá na udržování špičkové kvality světového lídra pro největší talenty v oboru gastronomie.“



VÍCE NEŽ 60 LET INOVACÍ

NĚKOLIK SET EXKLUZIVNÍCH PATENTŮ

1961: 1. automatický krouhač zeleniny
1966: 1. vertikální krouhač



1960 / 1970

1970 / 1980



1970: 1. kombinovaný kutr/ krouhač zeleniny
1975: Řada kutrů a kuchyňských robotů

1980: 1. Blixer® = kutr/ mixér
1986: 1. krouhač zeleniny CL 50



1990 / 2000



1990: Řada strojů na přípravu zeleniny
1996: 1. ponorný mixér s odnímatelným podstavcem

2000: Řada ponorných mixérů
2008: 1. automatická odstředivka
2012: 1. profesionální kutr blender Robot Cook® s ohřevem



DZISIAJ

2020: Uvedení nové řady odšťavňovačů a 6 nových velkokapacitních stolních modelů z řady kombinačních strojů, kutrů a Blixer®.

2022: Uvedení nové řady kuchyňských mixérů na trh



Všechny nejnovější inovace Robot-Coupe® jsou označeny symbolem



robot coupe®

SVĚTOVÝ VÝROBCE ZASTOUPENÝ VE VÍCE NEŽ 130 ZEMÍCH



ZÁVAZEK JAK NA SVĚTOVÉ, TAK NA LOKÁLNÍ ÚROVNI

Robot-Coupe, se zastoupením ve více než 130 zemích, využívá know-how světového lídra, který se neustále přizpůsobuje nejrůznějším podobám místních kuchyní. Naše týmy po celém světě se neustále snaží přiblížit specifickým potřebám profesionálů z gastronomických provozů.



KULTURA ODHODLÁNÍ



NÁVRH A VÝROBA VE FRANCII

Návrh a výroba výrobků Robot-Coupe probíhá ve Francii tak, aby byla zaručena nejvyšší úroveň kvality, a zajistily vám tak bezkonkurenční výkon. Naše výrobky vždy zahrnují nejmodernější špičkové technologie.



INOVACE A TRVANLIVOST

Jelikož jsme odhodláni co nejlépe vyhovět vašim potřebám, je v samém centru našich činností inovace, abychom mohli vyhovět vašim požadavkům.

Zavázali jsme se, že vám budeme nabízet vysoce výkonné a trvanlivé výrobky nad rámec současných standardů, s technickými a průmyslovými možnostmi, které zaručují dlouhou životnost, kvalitní údržbu a opravitelnost výrobků.



INSPIRACE A SPOKOJENOST

Být Vaším partnerem v kuchyni podporuje náš vývoj k tomu, abychom vymýšleli, vylepšovali a vytvářeli nová využití pro všechny naše výrobky. Naší prioritou je Vaše spokojenost, která nám umožní vybudovat trvalý vztah důvěry a Vy tak budete moci vyjádřit veškerou kulinářskou kreativitu.

robot coupe®

SPOLEČNOST SE ZÁVAZKEM TRVALÉHO ROZVOJE

Již mnoho let značka Robot-Coupe vyznává politiku sociální a etické odpovědnosti, která se týká 4 témat.

“ Naše **robustní** zařízení jsou
navrhována tak, aby **dlouho vydržela** ”

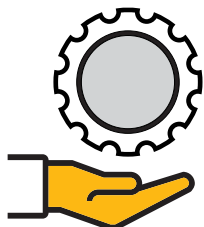
“ Dodržujeme **všechny platné zákonné
požadavky**, abychom zaručili
bezchybný výkon ”



“ Naši **partneři mají sídlo v Evropě**
a my je plně podporujeme při zavádění
udržitelných přístupů”

“ **100%** našich zařízení
lze opravit a recyklovat
z více než 95 % ”

KONKRÉTNÍ ZÁVAZKY PO CELOU DOBU ŽIVOTNOSTI VÝROBKŮ



KONCEPCE

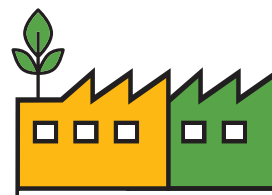
Výrobky jsou navrženy tak, aby vydržely:

- Kvalita a trvanlivost materiálů používaných v našich zařízeních.
- Zařízení kombinující výkon s úsporou energie při jejich používání.
- 100 % našich výrobků je opravitelných.
- Dostupnost náhradních dílů více než 10 let po ukončení výroby.

VÝROBA

Etická a zodpovědná:

- Dodržování nejpřísnějších norem.
- Uplatňování směrnice ROHS (nepoužívání škodlivých látek) a integrace budoucích norem, jako je energetický spotřebič (výrobek využívající energii).
- Výběr evropských partnerů pro snížení přepravy a jejich dopadu na životní prostředí.



ZDROJE

Udržitelné řízení zdrojů:

- Snížení obalů od fáze návrhu a snížení odpadu z výroby.
- Přesnost zařízení snižuje množství odpadu v kuchyni.
- Výrobky, které lze z více než 95 % recyklovat.
- Účast na metodách sběru a recyklace platných v každé zemi.



PERSONÁL

Společensky angažovaná organizace:

- Politika individuálního rozvoje našich zaměstnanců a prosazování etiky.
- Dodržování norem Mezinárodní organizace práce.
- Sdílení našich požadavků CSR s našimi partnery a jejich podpora v tomto procesu.



robot coupe®

K VAŠIM SLUŽBÁM

Robot-Coupe není jen výrobce. Je to lidská společnost, jejíž schopnosti ohledně naslouchání a služeb jsou využívány po celém světě tak, aby zlepšovaly profesionálům každodenní život. Klient určuje naši akci a svou podporu.

PŘÍTOMNOST V TERÉNU

Robot-Coupe stojí při vás:

- Ukázka nejnovějšího zařízení Robot-Coupe
- Audit vašeho kuchyňského vybavení
- Technické školení ve vaší restauraci nebo v kuchyních Robot-Coupe
- Podpora při péči o zařízení, pokud jde o opravy, údržbu a výměnu náhradních dílů
- Sdílení zkušeností



“ Spolehlivý partner,
který mi přináší
skutečný klid ”

Požádejte si o ukázku na našem webu
robot-coupe.com/cz



PRO ZLEPŠENÍ KAŽDODENNÍHO ŽIVOTA UŽIVATELŮ povede vás při používání vašeho stroje:



1 Naskenujte QR kód vašeho stroje



 **Easy
Guide**

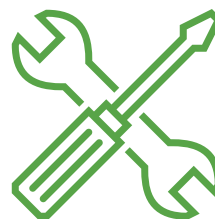
- 2 • Přejděte na stránku svého produktu na robot-coupe.com a prohlédněte si celý obsah, který Vám usnadní život: videa o tom, jak používat, čistit a udržovat váš stroj, pokyny k použití a bezpečnosti, recepty atd.

SPOLEHLIVÝ PARTNER



Kvalitní zákaznický servis

Robot-Coupe má specializovaný tým, který zodpoví všechny otázky a pomůže Vám při výběru zařízení: nabídky, objednávky, fakturace, organizace přepravy... Dodávka zařízení a jejich příslušenství je zaručena spolehlivě. Náhradní díly jsou díky záručnímu servisu odeslány co nejdříve.. Více než 98 % objednávek je odesláno v dohodnutém termínu.



Pokročilá technická podpora

Robot-Coupe doplnil svůj systém o specializovaný a vyškolený tým, který poskytuje efektivní a rychlé technické poradenství: diagnostická pomoc, opravy, metody údržby, video návody...



Efektivní logistické centrum

Robot-Coupe udržuje zásoby zařízení a náhradních dílů ve skladu, aby zajistil rychlé dodací lhůty. Na skladu je k dispozici více než 90 % referencí. Přípravný tým má za úkol sledování, pečlivé zpracování objednávek a zajištění sledovatelnosti zásilek.



Efektivní poprodejní servis

Webové stránky www.spareparts.uk.robot-coupe.com jsou přesným a rychlým nástrojem pro zjišťování a/ nebo objednávání:

- Náhled náhradních dílů podle rozložených schémat, elektrická schémata.
- Vyhledávání podle různých kritérií, podle ceny, referencí, sériového čísla, názvu modelu...
- Objednávání náhradních dílů v reálném čase.

robot coupe®

PODPORA PRO VÁS

1 MIDI KATALOG
Česká republika
Ref. 450 906

2 PRŮVODCE PRO VÝBĚR
Disky
Ref. 430 402

3 KUCHAŘKA S RECEPTY
Robot Cook®
Ref. 450 994

4 KUCHAŘKA S RECEPTY
Čerstvost a Vitamíny
Ref. 451 747

Obráťte se na svého obchodního zástupce Robot-Coupe a objevte celou naši kolekci.



VELETRHY PO CELÉM SVĚTĚ



VE VAŠICH OBCHODECH & SHOWROOMECH



Sada 3 displejů

Ref. 451 581

Rozměry: H126 x V60 x Š40 cm



ILV Disky R 301

Ref. 450 367



ILV Disky CL 50

Ref. 450 366



Výstavní stojan kombinovaný

Ref. 450 421



Výstavní stojan na ponorné mixéry

Ref. 407 435

Výstavní stojan na 3 zařízení

Ref. 407 818

robot coupe®

PODPORA PRO VÁS

VŠECHNA NAŠE VIDEA MŮŽETE NAJÍT NA NAŠEM OFICIÁLNÍM KANÁLE ROBOT-COUPÉ:



Video R 301 Ultra



Video CL 50 Ultra



Robot-Coupe J 100 video

VIDEA TAKÉ NA
robot-coupe.com/cz

NA OFICIÁLNÍCH SOCIÁLNÍCH MÉDIÍCH ROBOT-COUPÉ



LinkedIn
robot-coupe-official



Facebook
RobotCoupeOfficial



Youtube
Robot-Coupe Official



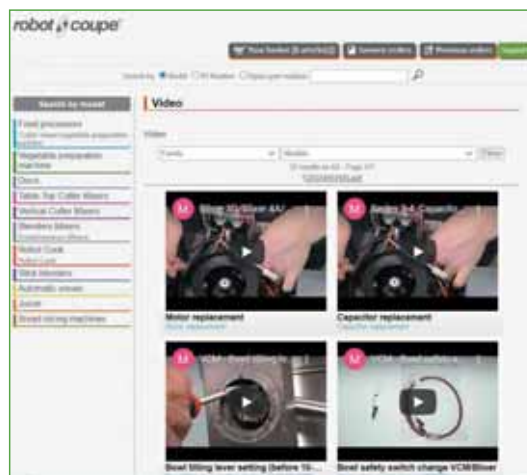
Instagram
robotcoupe_official

A S NAŠÍM POPRODEJNÍM SERVISEM



Podpora online

Hlášení nevyhovujících objednávek, poškození při přepravě, nebo požádat o technickou pomoc.



Videa poprodejního servisu

Vyškolen své techniky v údržbě a opravách.

INTERNETOVÉ STRÁNKY



NOVÉ



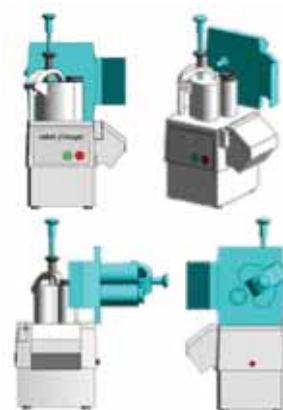
NOVÉ WEBOVÉ STRÁNKY SPOLEČNOSTI ROBOT-COUPÉ

- **Responzivní design a uživatelská přívětivost:** snadný přístup k informacím bez ohledu na použité zařízení (stolní počítač, mobilní telefon, tablet)
- **Videa:** seznámte se s našimi produkty na živo a absolvujte školení

PRO VÁS, PRODEJCE A PLÁNOVAČE KUCHYNÍ



- **Vyhrazený přístup:** prohlížejte si a stahujte technické pokyny, specifikace 2D, 3D a BIM výkresy



PRO VAŠE ZÁKAZNÍKY

- **Průvodce výběrem:** najdete ten správných stroj pouhými několika kliknutími
- **Registrace výrobku:** stáhněte si uživatelské příručky a listy s bezpečnostními pokyny

robot coupe®

ŘEŠENÍ PRO VŠECHNY PROFESE

KOMERČNÍ STRAVOVÁNÍ



PROVOZY RYCHLÉHO OBČERSTVENÍ

Provozovny Fast-Food
Fresh bary
Kiosky
Buřety
Samooobslužné jídelny
Koutky s občerstvením



KOLEKTIVNÍ STRAVOVÁNÍ



ŠKOLNÍ STRAVOVÁNÍ

Jesle
Mateřské školy
Základní školy
Střední školy-učiliště
Vysoké školy
Centrální kuchyně



PRACOVNÍCI POTRAVINÁŘSKÝCH ÚSEKŮ V OBCHODECH



PEKAŘI CUKRÁŘI

Pekaři
Cukráři
Čajovny
Výrobci zmrzlin
Výrobci čokolády
Cukrárny



STOLOVÁNÍ

Pivovary
Tradiční restaurace
Tematické restaurace
Franchisové restaurace
Bistra
Gurmánské restaurace

STRAVOVÁNÍ V UBYTOVACÍCH ZAŘÍZENÍCH

Hotely všech kategorií
Bankety
Rekreační střediska
Kempy
Zaměstnanecká restaurace

KOMERČNÍ STRAVOVÁNÍ



KOLEKTIVNÍ STRAVOVÁNÍ

PODNIKOVÉ STRAVOVÁNÍ

Závodní jídelny
Jídelny pro administrativní
provozy
Stravovací základny
Armáda
Věznice
Centrální kuchyně

STRAVOVÁNÍ VE ZDRAVOTNICKÝCH ZAŘÍZENÍCH

Domovy pro seniory
Nemocnice-kliniky
Specializovaná zdravotní
zařízení
Centrální kuchyně



PRACOVNÍCI POTRAVINÁŘSKÝCH ÚSEKŮ V OBCHODECH

ŘEZNÍCI LAHŮDKÁŘI

Řezníci
Zpracovatelé ryb
Výrobci lahůdek
Cateringové společnosti

SUPERMARKETY HYPERMARKETY

Čerstvě zpracované potraviny
Úseky čerstvého ovoce a
zeleniny
Fresh bary
Lahůdky
Bufety
Koutky s občerstvením



#THEsolution

robot 



VYLEPŠIT KAŽDODENNÍ PRÁCI UŽIVATELE

Méně ruční práce pro větší pohodlí



UŠETŘETE ČAS

Zvyšte produktivitu

ULTRA ČERSTVÁ ŠŤÁVA
2L = 1min



DOMÁCÍ HRANOLKY
20kg = 4min



KOSTIČKY
10kg = 2min



POLÉVKA
45L = 6min



MAJONÉZA
2L = 1min



KRÁJENÁ ZELENINA
300kg = 1h





Příklady:

UŠETŘETE PENÍZE

Návrat investice do 6 měsíců!



Investice do CL 50
= Úspora 1 hodiny práce denně.



Investice do Robot Cook®
= Úspora 20 minut za směnu.



PODPOŘIT SVOU KREATIVITU

Nechte prostor své fantazii



ZAJISTĚTE ŠPOKOJENOST SVÝCH ZÁKAZNÍKŮ



ČERSTVOST A PŮVOD
PRODUKTŮ



DOMÁCÍ
VÝROBA



LOKÁLNÍ



SEZÓNÍ PRODUKTY



STRANA **56**
KROUHAČE ZELENINY
CL 50 Ultra



STRANA **101**
Blixer®
Blixer® 4 - 2V



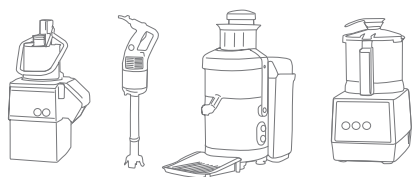
STRANA **140**
ODŠTAVŇOVAČE
J 80 Buffet



OBSAH

KOMBINOVANÉ ROBOTY

STRANA 22



VÝBĚR DISKŮ

STRANA 34

KROUHAČE ZELENINY

STRANA 48

KUTRY

STRANA 74

ROBOT COOK®

STRANA 90

BLIXER®

STRANA 94

KITCHEN BLENDERS

STRANA 108

PONORNÉ MIXÉRY

STRANA 114

ODŠŤAVŇOVAČE

STRANA 136

TECHNICKÉ ÚDAJE

(rozměry, hmotnost...) STRANA 148

AUTOMATICKÁ SÍTA

STRANA 143

KOMBINOVANÉ ROBOTY

KUTRY & KROUHAČE ZELENINY



2 ZAŘÍZENÍ V 1!

Kompaktní a multifunkční, kombinované krouhače zeleniny od Robot-Coupe jsou každodenním pomocníkem kuchařů ve všech kuchyních, i těch nejmenších.



KOMBINOVANÉ ROBOTY

KUTRY & KROUHAČE ZELENINY

Víko:

Navržené tak, aby během výroby bylo možno přidávat tekuté či pevné přísady.

Ergonomická rukojeť pro snadnou manipulaci s nádobou.

Easy Guide



Variace rychlosti:

od 300 do 3500 ot./min pro různé větší aplikace



INOVACE

Nůž na dně nádoby pro zpracování malého i velkého množství. Včetně hladkého odnímatelného nerezového nože. Na přání jsou k dispozici hrubě a jemně zoubkované nože.

Automatický restart pomocí přítlačné páky: pohodlí při práci a rychlost provedení.



Boční vyhazování:

úspora místa a uživatelské pohodlí.



Na přání sada **28 disků**.

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte kombinovaný robot v akci.

FUNKCE KUTR

	Hladký nůž Standardní verze	➔			
			HRUBÉ SEKÁNÍ	JEMNÉ SEKÁNÍ	OMÁČKY, EMULZE
	Hrubě zoubkovaný nůž SPECIÁL mletí těsto	➔			
			HNĚTĚNÍ	MLETÍ	
	Jemně zoubkovaný nůž SPECIÁL bylinky koření	➔			
			SEKÁNÍ BYLINEK	SEKÁNÍ KOŘENÍ	

FUNKCE KROUHAČE ZELENINY

	PLÁTKOVAČ 		NUDLIČKOVAČ
	VLNKOVAČ 		+ KOSTIČKOVAČ*
	STROUHAČ 		+ HRANOLKOVAČ*

* Pro modely R 402, R 502, R 752

FUNKCE ZAŘÍZENÍ NA ODŠTAVŇOVÁNÍ*

- Lisování šťáv z ovoce a zeleniny pro výrobu omáček, polévek, sorbetů a zmrzlin, smoothie, zavařenin, ovocných pomazánek...
- Funkce protlak pro lisování šťáv bohatých na dužinu z vařeného nebo čerstvého měkkého ovoce a zeleniny.
- Funkce lisování citrusů pro všechny typy citrusů.



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



STROUHÁNÍ/ PLÁTKY/ VLNKY/ NUDLIČKY

R 301 Ultra



PRÍSLUŠENSTVÍ
23
DISKY

PRÍSLUŠENSTVÍ
3
NOŽE

3,7 L

- Jednofázový
- 1 rychlost
- Zařízení na odšťavňování*

R 211 XL



PRÍSLUŠENSTVÍ
23
DISKY

PRÍSLUŠENSTVÍ
3
NOŽE

2,9 L

- Jednofázový
- 1 rychlost
- Zařízení na odšťavňování*

R 301



PRÍSLUŠENSTVÍ
23
DISKY

PRÍSLUŠENSTVÍ
3
NOŽE

3,7 L

- Jednofázový
- 1 rychlost
- Zařízení na odšťavňování*



STROUHÁNÍ/ PLÁTKY/ VLNKY/ NUDLIČKY

+ KOSTIČKY + HRANOLKY

R 402

PŘÍSLUŠENSTVÍ
28
DISKYPŘÍSLUŠENSTVÍ
3
NOŽE

4,5 L

- Jednofázový nebo třífázový
- 2 rychlosti
- Zařízení na odšťavňování*

R 502

PŘÍSLUŠENSTVÍ
50
DISKYPŘÍSLUŠENSTVÍ
3
NOŽE

5,9 L

- Třífázový
- 2 rychlosti
- Nástavec na přípravu kaše*

R 752

PŘÍSLUŠENSTVÍ
50
DISKYPŘÍSLUŠENSTVÍ
3
NOŽE

7,5 L

- Třífázový
- 2 rychlosti
- Zařízení na přípravu kaše*

*Příslušenství na objednávku

Modely	Maximální množství ve funkci kutru	Zpracované množství za hodinu v závislosti na krouhači zeleniny	Počet porcí
R 211 XL	1,0 kg	40 kg/h	1 až 50
R 301 / R 301 Ultra	1,5 kg	50 kg/h	1 až 100
R 402	2,5 kg	50 kg/h	1 až 100
R 502	3,2 kg	150 kg/h	50 až 300
R 752	3,8 kg	250 kg/h	200 až 600



Plocha 87 cm²



R 211 XL

Asynchronní motor	✓
Příkon	550 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	1500 ot/min
Puls	✓
Kutr	Nádoba 2,9 l kompozitní materiál s rukojetí
Nůž	Hladké nerezové nože-standardní příslušenství
Krouhače zeleniny	Násypný otvor tvar D Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm
Boční vyhazování	Do zadu
Disky	Není součástí dodávky

Vyberte si svůj model:

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

Kompletní kolekce disků na straně 36



R 211 XL	
Příslušenství	Ref.
Hrubě zoubkovaný nůž Speciální na těsto	27138
Jemně zoubkovaný nůž Speciální na bylinky a koření	27061
Doplňkový hladký nůž	27055
Sada odšťavňovač a protlak	27393
Příslušenství pro lisování citrusů	27392



R 301

Asynchronní motor ✓

Příkon 650 W

Napětí Jednofázový 230 V

Rychlost 1500 ot/min

Puls ✓

Kutr Nádoba 3,7 l kompozitní materiál

Nůž Hladké nerezové nože - **standardní příslušenství**

Krouhače zeleniny Násypný otvor tvar D 1,6 l
Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm

Disky Není součástí dodávky



R 301 Ultra

✓

650 W

Jednofázový 230 V

1500 ot/min

✓

Nádoba 3,7 l z nerez

Hladké nerezové nože - **standardní příslušenství**

Násypný otvor tvar D 1,6 l
Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm

Není součástí dodávky

Vyberte si
svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento
QR kód a uvidíte
kombinované
roboty v akci.

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

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

Kompletní kolekce disků na straně 36



Vyberte si
příslušenství:



	R 301	R 301 Ultra
Příslušenství	Ref.	Ref.
Hrubě zoubkovaný nůž Speciální na ořechy a těsto	27288	27288
Jemně zoubkovaný nůž Speciální na bylinky a koření	27287	27287
Doplňkový hladký nůž	27286	27286
Příslušenství doplňkový kutr (nádoba, víko, nůž)	27272	27278
Sada odšťavňovač a citrus press	27396	27396
Příslušenství pro lisování citrusů	27395	27395

ZAŘÍZENÍ NA ODŠŤAVŇOVÁNÍ

- Lisování šťáv z ovoce a zeleniny pro výrobu omáček, polévek, sorbetů a zmrzlin, smoothie, zavařenin, ovocných pomazánek...
- Funkce protlak pro lisování šťáv bohatých na dužinu z vařeného nebo měkkého ovoce a zeleniny.
- Funkce lisování citrusů pro všechny typy citrusů.
- Nahrazuje mnoho ručních nástrojů:

FUNKCE PASÍROVÁNÍ



Velkokapacitní násypný otvor 75x90 mm



+

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte tuto funkci v akci.

FUNKCE ODŠŤAVŇOVÁNÍ



MALINOVÝ PROTLAK DO SORBETU



PROTLAK DO POHÁRŮ



KOKOSOVÉ MLÉKO



CITRONOVÁ ŠŤÁVA



CITRONOVÝ KOLÁČ



POMERANČOVÁ ŠŤÁVA



	Ref.
Sada odšťavňovače a citrus press pro modely R 211 XL	27393
Sada odšťavňovače a citrus press pro modely R 301 / R 301 Ultra / R 402	27396
Příslušenství na citrus press pro modely R 211 XL	27392
Příslušenství na citrus press pro modely R 301 / R 301 Ultra / R 402	27395


 Plocha 104 cm²

 „Podívejte se na
všechny sady disků
na straně 39“

R 402

Asynchronní motor ✓

Příkon 750 W

Napětí Jednofázový 230 V Třífázový 400 V

Rychlost 500/1500 ot/min 750/1500 ot/min

Puls ✓

Kryt motoru Kovový

Kutr Nádoba 4,5 l z nerez

Nůž Hladké nerezové nože - **standardní příslušenství**

 Krouhače zeleniny Násypný otvor tvar D 1,6 l
Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm
Nádoba z nerezové oceli

 D-Clean Kit **standardní příslušenství**
Disky Není součástí dodávky

 Vyberte si
svůj model:

↓ VIDEO


 Naskenujte tento QR
kód a uvidíte kombi-
novaný robot v akci.

	R 402	Ref.
R 402 230V/50/1		2453
R 402 400V/50/3		2433

Kompletní kolekce disků na straně 36



	R 402	
Příslušenství		Ref.
Hrubě zoubkovaný nůž Speciální na ořechy a těsto		27346
Jemně zoubkovaný nůž Speciální na bylinky a koření		27345
Doplňkový hladký nůž		27344
Příslušenství doplňkový kutr (nádoba, víko, nůž)		27342
Sada odšťavňovač a citrus press		27396
Příslušenství pro lisování citrusů		27395

NOVÉ KOMBINOVANÉ MODELY R 752

- Víceúčelový, kompaktní a vždy efektivnější díky větší pracovní kapacitě
- Časovač pro pohodlnější používání
- Nové příslušenství, které vždy lépe vyhovuje potřebám profesionálů!

Nastavitelný násypný otvor, který se přizpůsobí všem velikostem ovoce a zeleniny!



- Pracovní pohodlí
- Prevence problémů pohybového ústrojí
- Menší námaha



Extra velká násypka:
Až 15 rajčat nebo 1 celé zelí.



Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm:
Stejněměrný řez dlouhých plodů.



Stlačovací kolík:
Válcovitý násypný otvor s se speciálním stlačovacím kolíkem Ø 39 mm krájení drobného ovoce a zeleniny jako jsou papriky, nakládané okurky, suché salámy, chřest, raná cibulka, banány, jahody, hrozny...

Boční vyhazování:
Úspora místa a uživatelské pohodlí.

Víko:
Navržené tak, aby během výroby bylo možno přidávat tekuté či pevné přísady.

INOVACE

Vynikající ergonomie:
Přítlačná páka s posilovačem = menší námaha pro obsluhu.

Časovač:
Ještě větší pracovní pohodlí, přesnost a pravidelné tvary při výrobě receptů.

Easy Guide

Výkon motoru:
Pro nejnáročnější přípravy.



Dodáváno s hladkým celonerezovým nožem:
2 rozebíratelné a nastavitelné nože.



Nabídka z více než **50 disků** na práni.



Stírací rameno:
Pro snadné setřetí víka a stěn nádoby bez nutnosti zastavovat chod.

Velkokapacitní nádoba 7,5 l s ergonomickou rukojetí:
Úspora času a větší zpracované množství.*

Příslušenství pro modely R 752	Ref.
Nerezový hrubě zoubkovaný nůž speciální na ořechy a těsto	27308
Nerezový jemně zoubkovaný nůž speciální na bylinky a koření	27307
Doplňkový hladký nerezový nůž	27306
Příslušenství doplňkový kutr (nádoba, víko, nůž)	27318
Spodní hrubě zoubkovaná čepel	49162
Horní hrubě zoubkovaná čepel	49163
Spodní jemně zoubkovaná čepel	49164
Horní jemně zoubkovaná čepel	49165
Spodní hladká čepel	49160
Horní hladká čepel	49161
Zařízení na přípravu kaše Ø 3 mm	28208
Zařízení na přípravu kaše Ø 6 mm	28210
Kartáč na hřídel motoru - Již brzy	49257

NOVÉ


 Plocha 139 cm²

„Podívejte se na všechny sady disků na straně 39“

R 502

Asynchronní motor	✓
Příkon	900 W
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	750 ot/min-1500 ot/min
Puls	✓
Kryt motoru	Kovový
Kutr	Nádoba 5,9 l z nerez
Stírací rameno	✓
Nůž	Hladké nerezové nože - standardní příslušenství Nástroj na čištění nože - standardní příslušenství, Již brzy
Příslušenství	-
Krouhače zeleniny	Násypný otvor tvar D 2,2 l Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm a Ø 39 mm, stlačovací kolík - standardní příslušenství
D-Clean Kit	standardní příslušenství
Disky	Není součástí dodávky

Vyberte si svůj model:

R 502 - 6 disků	Ref.
R 502 400V/50/3	2382
Sada 6 disků	1985W
R 502 Multicut	Ref.
R 502 400V/50/3	2382
Sada 16 disků	2022W
R 502 bez disku	Ref.
R 502 400V/50/3	2382

NOVÉ


 Plocha 227 cm²

„Podívejte se na všechny sady disků na straně 39“

R 752

Asynchronní motor	✓
Příkon	1 800 W
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	1500 ot/min
Puls	✓
Kryt motoru	Kovový
Kutr	Nádoba 7,5 l z nerez
Stírací rameno	✓
Nůž	Celonerezové, hladké rozebíratelné a nastavitelné nože - standardní příslušenství Kartáč na hřídel motoru - standardní příslušenství, Již brzy
Příslušenství	-
Krouhače zeleniny	Násypný otvor tvar D 4,4 l Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm a Ø 39 mm, stlačovací kolík - standardní příslušenství
D-Clean Kit	standardní příslušenství
Disky	Není součástí dodávky

Vyberte si svůj model:

R 752 - 6 disků	Ref.
R 752 400V/50/3	2113
Sada 6 disků	1985W
R 752 Multicut	Ref.
R 752 400V/50/3	2113
Sada 16 disků	2022W
R 752 bez disku	Ref.
R 752 400V/50/3	2113

Kompletní kolekce disků na straně 36


Vyberte si z příslušenství:
Vyberte si příslušenství:

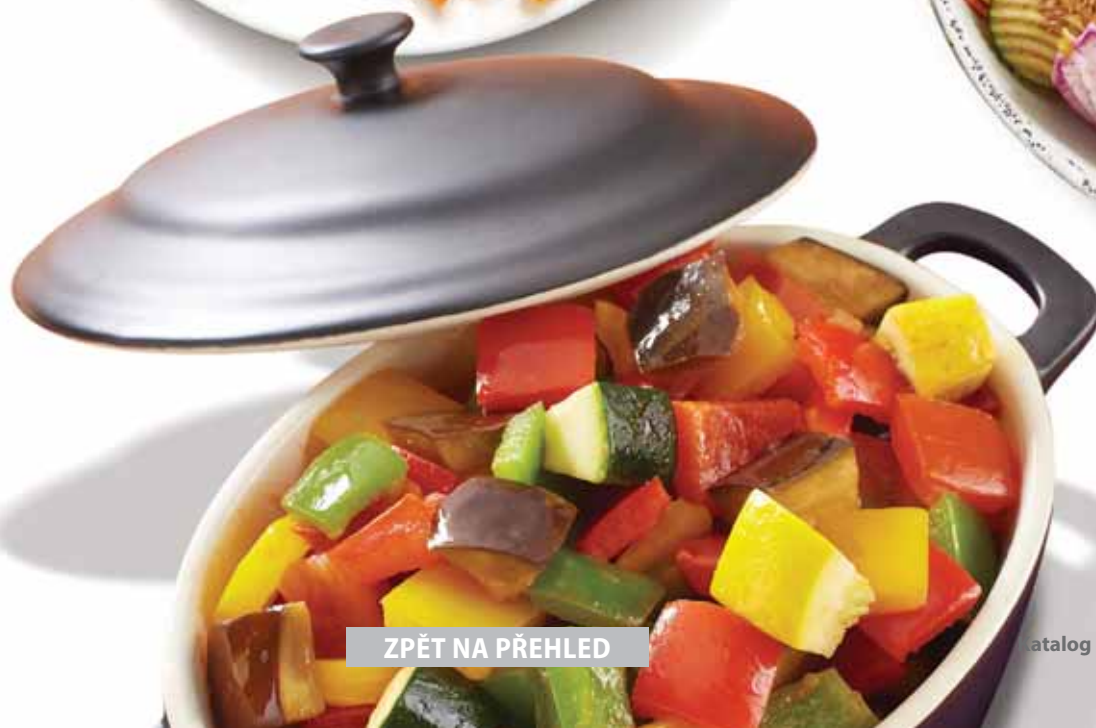

R 502	
Příslušenství	Ref.
Hrubě zoubkovaný nůž Speciální na ořechy a těsto	27305
Jemně zoubkovaný nůž Speciální na bylinky a koření	27304
Doplňkový hladký nůž	27303
Příslušenství doplňkový kutr (nádoba, víko, nůž)	27320
Nástroj na čištění nože - Již brzy	49258

VÝBĚR DISKŮ



NEJVĚTŠÍ ROZMANITOST ŘEZŮ!

Na výběr z více než 50 disků na strouhání a výrobu plátků, nudliček, hranolek, kostiček a vroubkovaných plátků s vynikající kvalitou řezu za minimum času. Ušetřete několik hodin práce denně s kombinovanými roboty a krouhači zeleniny Robot-Coupe.







VÝBĚR DISKŮ



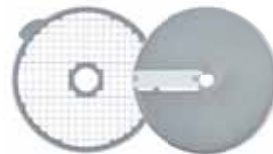
řada základní 1-4

řada expert 5-7





	R 211 XL R 301 R 301 Ultra	R 402	CL 30 Bistro CL 40	DISKY	R 502 / R 752 CL 50 CL 50 Ultra CL 52 / CL 55 CL 60	CL 50 Gourmet
PLÁTKOVAČE				Mandle 0,6 mm	28166W	28166W
	27051	27051		0,8 mm	28069W	28069W
	27555	27555		1 mm	28062W	28062W
	27086	27086		2 mm	28063W	28063W
	27566	27566		3 mm	28064W	28064W
	27087	27087		4 mm	28004W	28004W
	27786	27786		5 mm	28065W	28065W
				6 mm	28196W	28196W
				8 mm	28066W	28066W
				10 mm	28067W	28067W
				14 mm	28068W	
				Vařené produkty 4 mm	27244W	27244W
				Vařené produkty 6 mm	27245W	27245W
VLNKOVAČE	27621	27621		2 mm	27068W	27068W
				3 mm	27069W	27069W
				5 mm	27070W	27070W
STROUHAČE	27588	27588	27148	1,5 mm	28056W	28056W
	27577	27577	27149	2 mm	28057W	28057W
	27511	27511	27150	3 mm	28058W	28058W
				4 mm	28073W	28073W
	27046	27046		5 mm	28059W	28059W
				6 mm		
	27632	27632		7 mm	28016W	28016W
	27764	27764		9 mm	28060W	28060W
	27191	27191		Parmazán	28061W	28061W
				Brambory typu Röstis	27164W	27164W
				Syrové brambory/mrkev	27219W	27219W
	27078	27078		Křen 0,7 mm		
	27079	27079		Křen 1 mm	28055W	28055W
	27130	27130		Křen 1,3 mm		
NUDLIČKOVAČE				1 x 8 mm (tagliatelle)	28172W	28172W
	27080	27080		1 x 26 cibule/ zelí	28153W	28153W
	27081	27081		2 x 4 mm	27072W	27072W
				2 x 6 mm	27066W	27066W
				2 x 8 mm	27067W	27067W
				2 x 10 mm (tagliatelle)	28173W	28173W
	27599	27599		2 x 2 mm	28051W	28051W
				2,5 x 2,5 mm	28195W	28195W
				3 x 3 mm	28101W	28101W
	27047	27047		4 x 4 mm	28052W	28052W
	27610	27610		6 x 6 mm	28053W	28053W
	27048	27048		8 x 8 mm	28054W	28054W



řada základní 1-4



řada expert 5-7

	R 301 R 301 Ultra	R 402	DISKY	R 502 / R 752	CL 50 Gourmet
	CL 20	CL 30 Bistro CL 40		CL 50 CL 50 Ultra CL 52 / CL 55 CL 60	
 KOSTIČKOVAČE MŘÍŽKA + PLÁTKOVAČ			5 x 5 x 5 mm	■ 28110W	■ 28110W
		■ 27113	8 x 8 x 8 mm	■ 28111W	■ 28111W
		■ 27114	10 x 10 x 10 mm	■ 28112W	■ 28112W
		■ 27298	12 x 12 x 12 mm	■ 28197W	
			14 x 14 x 5 mm (mozarella)	■ 28181W	■ 28181W
			14 x 14 x 10 mm	■ 28179W	■ 28179W
			14 x 14 x 14 mm	■ 28113W	
			20 x 20 x 20 mm	■ 28114W	
			25 x 25 x 25 mm	■ 28115W	
			50 x 70 x 25 mm (salát)	■ 28180W	
 HRANOLKOVAČE		▲ 27116	8 x 8 mm	▲ 28134W	▲ 28134W
			8 x 16 mm	▲ 28159W	▲ 28159W
		▲ 27117	10 x 10 mm	▲ 28135W	▲ 28135W
			10 x 16 mm	▲ 28158W	▲ 28158W
 KOSTIČKOVAČE (BRUNOISE)			2 x 2 x 2 mm		28174W
			3 x 3 x 3 mm		28175W
			4 x 4 x 4 mm		28176W
 MŘÍŽKY VAFLÍ			2 mm		28198W
			3 mm		28199W
			4 mm		28177W
			6 mm		28178W
SADA KOTOUČŮ	1981		Sada 4 disků		
		1984	Sada 6 disků	1985W	1985W

■ **KOSTIČKOVAČ tvoří:** 1 mřížka kostičkovače + 1 plátkovač.

▲ **HRANOLKOVAČ tvoří:** 1 mřížka na hranolkovač + 1 speciální disk na krájení hranolek.

VÝBĚR DISKŮ PŘÍSLUŠENSTVÍ

NOVÉ

EasyClean Xpress

Bezodpadové řešení pro čištění krájecích mřížek EXPERT R 502 až R 752 a CL 50 až CL 60

- Rychlé, snadné čištění
- Nulový odpad

Na mřížky pro krájení na kostičky	Ref.
8 mm	49305
10 mm	49309
12 mm	49313
14 mm	49314



NOVÉ

D-CLEAN KIT

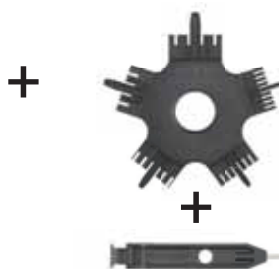
Nástroj na čištění mřížek kostičkovačů



Držák mřížky

- Essential R 402 - CL 40
- Expert R 502 do R 752 - CL 50 do CL 60

	Ref.
D-Clean Kit	29246



Nástroj na čištění mřížek kostičkovačů

- 5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm a 14 mm

Stírací zařízení

NÁSTĚNNÝ DRŽÁK NA PŘÍSLUŠENSTVÍ

NŮŽ a 8 DISKŮ
> R 211 XL až R 402

Ref.
107810



NÁSTĚNNÝ DRŽÁK NA DISKY SE 4 TRNY Z NEREZOVÉ OCELI:

> 16 malých disků nebo 8 velkých disků

Ref.
107812



DRŽÁK NA DISKY:

> Pro modely R 502 až R 752
> Pro modely CL 50 až CL 60 V.V.

Ref.
27258



NEREZOVÝ NÁSTĚNNÝ DRŽÁK NA DISKY

Ref.
101230



OCHRANA DISKŮ:

> od modelu R 502 až R 752
> Pro modely CL 50 až CL 60 V.V.

Ref.
39726



MALÁ MISKA

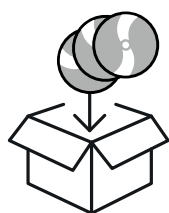
> Řada EXPERT od R 502 do R 752 V.V. a CL 50 do CL 60
> Není kompatibilní s vybavením pro krájení na kostičky a hranolky.

Ref.
39716



ŘEŠENÍ NA MÍRU PRO VŠECHNY KUCHYNĚ

Řada Základní 1-4



4 DISKŮ

Plátkovače
1 mm & 3 mm

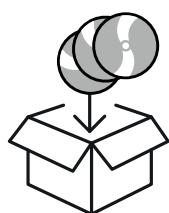
Strouhače
1,5 mm

Nudličkovače
4 x 4 mm



Ref.	
R 301, R 301 Ultra a CL 20	1981

Nástěnné držáky kotoučů (sada 2) **ZDARMA**



6 DISKŮ

Plátkovače
2 mm & 4 mm

Strouhače
1,5 mm

Nudličkovače
4 x 4 mm

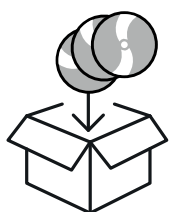
Kostičkovače
10 x 10 x 10 mm



Ref.	
CL 30 Bistro a CL 40	1984

Nástěnné držáky kotoučů (sada 2) **ZDARMA**

Řada Expert 5-7



6 DISKŮ

Plátkovače
2 mm & 4 mm

Strouhače
1,5 mm

Nudličkovače
4 x 4 mm

Kostičkovače
10 x 10 x 10 mm



Ref.	
R 502, R 752, CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 a CL 60	1985W

Nástěnné držáky kotoučů (sada 2) **ZDARMA**



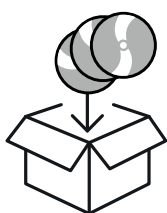
EXPERT Series 5-7

SADA MULTICUT SE 16 DISKY

Ovoce a zelenina všech tvarů a velikostí

Díky rozvoji požadavků na výživu šéfkuchaři hledají řešení, které jim umožní nabízet více druhů ovoce a zeleniny. Cílem je zvýšit výživovou kvalitu jídel podávaných ve školních jídelnách, jídelnách fi rem 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.



Plátkovače

1 mm, 2 mm, 4 mm

Strouhače

1.5 mm, 3 mm

Nudličkovače

2.5 x 2.5 mm, 2 x 10 mm, 4 x 4 mm



Kostičkovače

5 x 5 x 5 mm, 10 x 10 x 10 mm,
20 x 20 x 20 mm

Hranolkovače

10 x 10 mm



Ref.

Sada multicut se 16 disků	2022W
---------------------------	-------

2 nástěnné držáky kotoučů (sada 2) ZDARMA



Naskenujte QR kód a podívejte se na tuto funkci v akci.

NOVÉ

Povrchová úprava:

Mineral+[®]



Vysoká odolnost

Tato povrchová úprava s obsahem minerálů zajišťuje optimální ochranu povrchu disku.



Čerstvost zachována

Toto ošetření snižuje tření kotouče, zajišťuje perfektní řez a zachovává čerstvost ovoce a zeleniny.



Snadné čištění

Vhodné pro mytí v myčce nádobí.

Tyto nové kotouče je možné poznat podle nového vzhledu a podle písmena W kódu výrobku.

PŘÍPRAVY BRAMBOROVÉ KAŠE

R 502 - R 752

CL 50 - CL 52 - CL 55 - CL 60

• Výkon a rychlost

K přípravě až 10 kg čerstvé a chutné kaše za 2 minuty.

• Ergonomie

Velký ergonomický násypný otvor umožňuje nepřetržité vkládání brambor s minimální manipulací.

• Víceúčelovost

Kromě 50 řezů ovoce a zeleniny můžete využívat i další funkce na přípravu kaše.



1

Násypný otvor
(pouze modely R 502,
CL 50 a CL 50 Ultra).

Nástavec na
přípravu kaše



2

Stěrka
Mřížka na kaši:
3 mm nebo 6 mm

**Speciální
vyhazovací disk
na kaši**

Zařízení na
přípravu kaše



↓ VIDEO



Naskenujte tento QR
kód a uvidíte funkci na
přípravu kaše v akci.

Příslušenství pro přípravu kaše tvoří:

- násypný otvor pro snadné vkládání brambor (pouze modely R 502, CL 50 a CL 50 Ultra)
- stěrka
- speciální mřížka Ø 3 mm nebo 6 mm
- vyhazovací disk na kaši

		Ref.
Nástavec na přípravu kaše Ø 3 mm (R 502, CL 50 a CL 50 Ultra)	1 + 2	28207
Zařízení na přípravu kaše Ø 3 mm (R 752, CL 52, CL 55 a CL 60)	2	28208
Nástavec na přípravu kaše Ø 6 mm (R 502, CL 50 a CL 50 Ultra)	1 + 2	28209
Zařízení na přípravu kaše Ø 6 mm (R 752, CL 52, CL 55 a CL 60)	2	28210



NEJVĚTŠÍ ROZMANITOST ŘEZŮ

PLÁTKOVAČE

Expert: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 752

Základní: CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 402

↓ VIDEO



Mandle 0,6 mm
Ref. 28166W



0,8 mm
Ref. 28069W



1 mm
Ref. 28062W
Ref. 27051



2 mm
Ref. 28063W
Ref. 27555



3 mm
Ref. 28064W
Ref. 27086



4 mm
Ref. 28004W
Ref. 27566



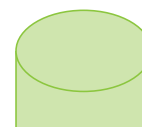
5 mm
Ref. 28065W
Ref. 27087



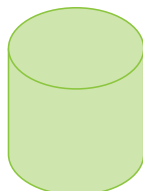
6 mm
Ref. 28196W
Ref. 27786



8 mm
Ref. 28066W



10 mm
Ref. 28067W



14 mm*
Ref. 28068W



**Vařené produkty
4 mm**
Ref. 27244W



**Vařené produkty
6 mm**
Ref. 27245W



Zelené piktogramy jsou v měřítku 1:1

*Kromě CL 50 Gourmet



STROUHAČE

Expert: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 752

Základní: CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 402

Základní: Speciál CL 30 Bistro, CL 40

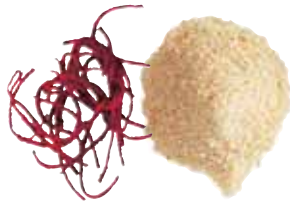
↓ VIDEO



1,5 mm
Ref. 28056W
Ref. 27588*
Ref. 27148



2 mm
Ref. 28057W
Ref. 27577*
Ref. 27149



3 mm
Ref. 28058W
Ref. 27511*
Ref. 27150



4 mm
Ref. 28073W



5 mm
Ref. 28059W



6 mm
Ref. 27046



7 mm
Ref. 28016W



9 mm
Ref. 28060W
Ref. 27632



Parmazán
Ref. 28061W
Ref. 27764



Brambory typu Röstis
Ref. 27164W
Ref. 27191



Syrové brambory/ mrkev
Ref. 27219W



Křen 1 mm
Ref. 28055W
Ref. 27078 0,7 mm
Ref. 27079 1 mm
Ref. 27130 1,3 mm



VLNKOVAČE

Expert: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 752

Základní: CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 402



2 mm
Ref. 27068W
Ref. 27621



3 mm
Ref. 27069W



5 mm
Ref. 27070W



Zelené piktogramy jsou v měřítku 1:1

*Kromě CL 30 Bistro, CL 40



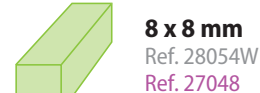
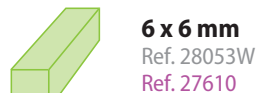
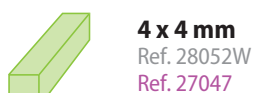
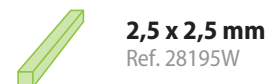
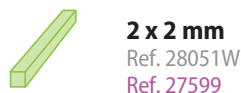
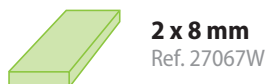
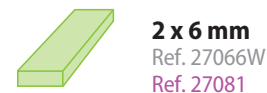
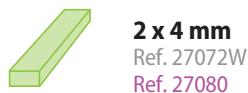
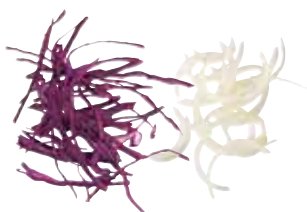
NEJVĚTŠÍ ROZMANITOST ŘEZŮ

NUDLIČKOVACĚ

Expert: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 752

Základní: CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 402

↓ VIDEO

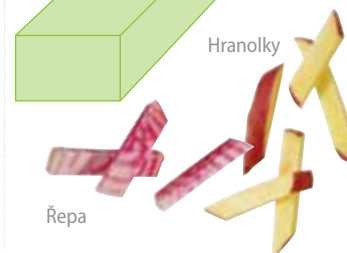


HRANOLKOVACĚ

Expert: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 752

Základní: CL 30 Bistro, CL 40, R 402

↓ VIDEO



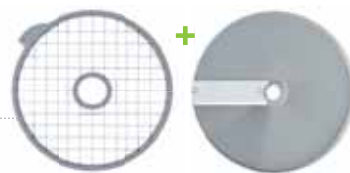
Zelené piktogramy jsou v měřítku 1:1



KOSTIČKOVACĚ

Expert: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 752

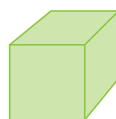
Základní: CL 30 Bistro, CL 40, R 402



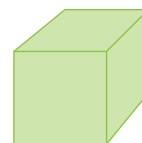
5x5x5 mm
Ref. 28110W



8x8x8 mm
Ref. 28111W
Ref. 27113



10x10x10 mm
Ref. 28112W
Ref. 27114



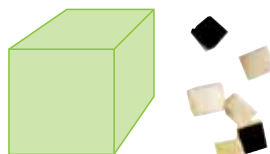
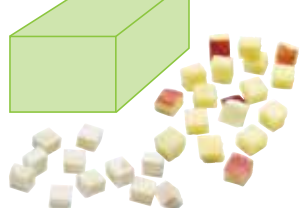
12x12x12 mm*
Ref. 28197W
Ref. 27298



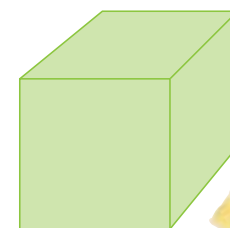
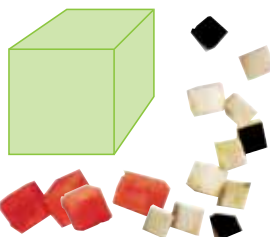
14x14x5 mm
Ref. 28181W



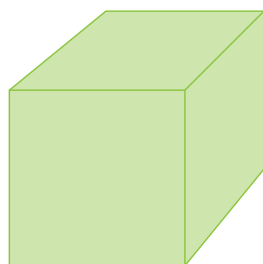
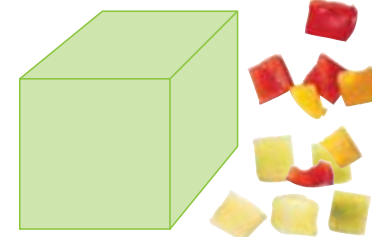
14x14x10 mm
Ref. 28179W



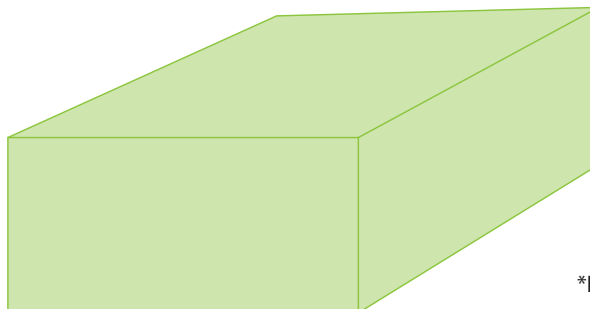
14x14x14 mm*
Ref. 28113W



20x20x20 mm*
Ref. 28114W



25x25x25 mm*
Ref. 28115W



50x70x25 mm*
Saláty
Ref. 28180W



*Kromě CL 50 Gourmet

NOVÉ

EasyClean Xpress

Bezodpadové řešení pro čištění krájecích mřížek
EXPERT R 502 až R 752 a CL 50 až CL 60

Na mřížky pro krájení na kostičky	Ref.
8 mm	49305
10 mm	49309
12 mm	49313
14 mm	49314



- Rychlé, snadné čištění
- Nulový odpad



NOVÉ

D-CLEAN KIT

Nástroj na čištění mřížek kostičkovačů



Držák mřížky

- Essential R 402 - CL 40
- Expert R 502 do R 752 - CL 50 do CL 60

+



Nástroj na čištění mřížek kostičkovačů

5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm a 14 mm

+



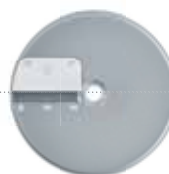
Stírací zařízení

	Ref.
D-Clean Kit	29246

ZPĚT NA PŘEHLED



INOVATIVNÍ MOŽNOSTI KRÁJENÍ KOSTIČKOVACĚ (BRUNOISE)




CL 50 Gourmet

 **2x2x2 mm**
Ref. 28174W



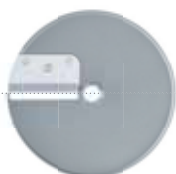
 **3x3x3 mm**
Ref. 28175W



 **4x4x4 mm**
Ref. 28176W



MŘÍŽKY VAFLÍ



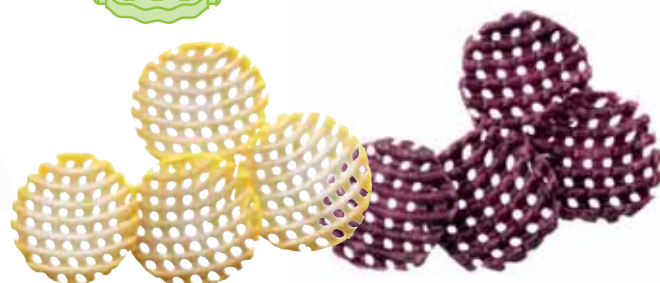
CL 50 Gourmet



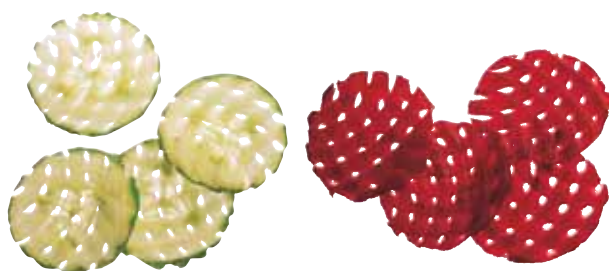
2 mm
Ref. 28198W



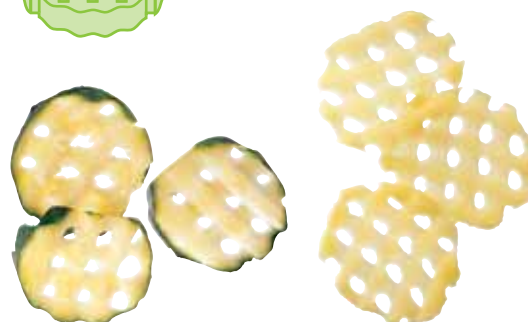
3 mm
Ref. 28199W



4 mm
Ref. 28177W



6 mm
Ref. 28178W



Zelené piktogramy jsou v měřítku 1:1



OZNAČENÍ „DOMÁCÍ“ SE ZNAČKOU ROBOT-COUPÉ

Zpracujte brambory a využijte označení „domácí“.



Robot-Coupe má mnoho řešení pro zpracování domácích brambor se slupkou, či bez, například:

Největší škála hranolek!



8 x 8 mm



8 x 16 mm



10 x 10 mm



10 x 16 mm

Hranolky Darphin



2 x 2 mm

Strouhané hranolky



4 x 4 mm



6 x 6 mm

Vroubkované plátky



2 x 2 mm

Hranolkové kostičky



14 x 14 mm nebo 20 x 20 mm

Brambůrky



1 nebo 2 mm

Pekařské brambůrky



5 mm

Pyré



KROUHAČE ZELENINY

VOLNĚ STOJÍCÍ KROUHAČ ZELENINY
VOLNĚ STOJÍCÍ KROUHAČ ZELENINY

Strana 50
Strana 62



NEJVĚTŠÍ ROZMANITOST ŘEZŮ

Díky produktové řadě kráječů zeleniny ušetříte několik hodin práce denně při strouhání a krájení tenkých plátků, nudliček, kostiček, hranolek, brunoise a mřížek vafli, ale i při přípravě kaše.



KROUHAČE ZELENINY

STOLNÍ

Velkoobjemový násypný otvor

Umožňuje vkládání velké zeleniny jako je zelí, lilek ... a optimální zpracování ostatní zeleniny.



Závěs s pohyblivým zámekem

Umožňuje okamžité sejmutí krytu pro snadné čištění.

Easy Guide

Motorový blok z nerez oceli

Válcový násypný otvor

- Ø 58 mm stejnoměrný řez dlouhých plodů.
- Ø 39 mm pro krájení drobného ovoce nebo zeleniny jako jsou: papriky, nakládané okurky, tvrdé salámy, chřest, raná cibulka, banány, jahody, hrozny... díky speciálnímu stlačovacímu kolíku Exactitube.



Boční vyhazování produktu

Úspora místa a uživatelské pohodlí.

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte krouhač zeleniny v akci.



Na výběr z více než 50 disků na výrobu plátků, vlnek, strouhání, nudliček, kostiček a hranolek.

INOVACE

SPECIÁLNÍ STLAČOVACÍ KOLÍK EXACTITUBE

Tajemství výjimečných řezů!
Na krájení drobných plodů: papriky, nakládané okurky, tvrdé salámy, chřest, raná cibulka, banány, jahody, hrozny...



NEJVĚTŠÍ ROZMANITOST ŘEZŮ!

Krouhače zeleniny Robot-Coupe mají více než 50 disků pro výrobu zeleninových i ovocných řezů, sýrů nebo uzenin.



PŘÍPRAVY BRAMBOROVÉ KAŠE CL 50, CL 52, CL 55, CL 60



Naskenujte tento QR kód a uvidíte funkci na přípravu kaše v akci.



Nástavec na přípravu kaše



Násypný otvor
(pouze modely CL 50 a CL 50 Ultra)



Stěrka
Mřížka na kaši:
3 mm nebo 6 mm

Zařízení na přípravu kaše

Speciální vyhazovací disk na kaši

Příslušenství pro přípravu kaše tvoří:

- násypný otvor pro snadné vkládání brambor (pouze modely CL 50 a CL 50 Ultra)
- stěrka
- speciální mřížka Ø 3 mm nebo 6 mm
- vyhazovací disk na kaši



	Ref.
Nástavec na přípravu kaše Ø 3 mm (CL 50 a CL 50 Ultra) 1 + 2	28207
Zařízení na přípravu kaše Ø 3 mm 2	28208
Nástavec na přípravu kaše Ø 6 mm (CL 50 a CL 50 Ultra) 1 + 2	28209
Zařízení na přípravu kaše Ø 6 mm 2	28210

STOLNÍ KROUHAČE ZELENINY



Objem zpracování/h: Až 50 kg/h



Až 50 kg/h



Až 150 kg

STROUHÁNÍ/ TENKÉ PLÁTKY/ VLNKY/ NUDLIČKY

+ KOSTIČKY + HRANOLKY

+ KOSTIČKY a MŘÍŽKY VAFLÍ

+ PETRŽEL BYLINKY

CL 50 Gourmet



PŘÍSLUŠENSTVÍ
53
DISKY

- Jednofázový
- 1 rychlost

CL 40



PŘÍSLUŠENSTVÍ
28
DISKY

- Jednofázový
- 1 rychlost

CL 50 Ultra



PŘÍSLUŠENSTVÍ
+
50
DISKY

- Jednofázový
- 1 rychlost
- Nástavec na přípravu kaše*

CL 20



PŘÍSLUŠENSTVÍ
23
DISKY

- Jednofázový
- 1 rychlost

CL 30 Bistro



PŘÍSLUŠENSTVÍ
28
DISKY

- Jednofázový
- 1 rychlost

CL 50



PŘÍSLUŠENSTVÍ
+
50
DISKY

- Jednofázový
- 1 rychlost
- Nástavec na přípravu kaše*

Všechny volně stojící modely najdete na straně 64

*Příslušenství na objednávku



Až 150 kg



Až 250 kg

STROUHÁNÍ/ TENKÉ PLÁTKY/ VLNKY/ NUDLIČKY

+ KOSTIČKY + HRANOLKY

CL 50 Ultra Pizza



CL 50 Ultra 6 Disků



Sada 6 disků pro modely: CL 50, CL 50 Ultra,
CL 52

CL 52



- Jednofázový nebo třífázový
- 1 rychlost
- Zařízení na přípravu kaše*

KROUHAČE ZELENINY

STOLNÍ

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



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



Zesílená funkce vyhazování surovin.

Stolní model s kompaktní konstrukcí umožňující krouhání zeleniny různým způsobem.



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

Výkon až 80 kg/h
Maximální výkon až 3,5 kg/min.





Plocha 104 cm²

„Podívejte se na všechny sady disků na straně 39“



Plocha 104 cm²

„Podívejte se na všechny sady disků na straně 39“



Plocha 104 cm²

„Podívejte se na všechny sady disků na straně 39“

CL 20

Asynchronní motor	✓
Příkon	400 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	1500 ot/min
Náspné otvory	Náspný otvor tvar D Náspný otvor válcovitý Ø 58 mm
Víko a nádoba	Kompozitní materiál
Kryt motoru	Kompozitní materiál
D-Clean Kit	-
Disky	Není součástí dodávky

Vyberte si svůj model:

CL 20 - 4 disky	Ref.
CL 20 230V/50/1	22394
Sada 4 disků	1981
CL 20 bez disku	Ref.
CL 20 230V/50/1	22394

CL 30 Bistro

Asynchronní motor	✓
Příkon	500 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	500 ot/min
Náspné otvory	Náspný otvor tvar D Náspný otvor válcovitý Ø 58 mm
Víko a nádoba	Kompozitní materiál
Kryt motoru	Kompozitní materiál
D-Clean Kit	standardní příslušenství
Disky	Není součástí dodávky

CL 30 Bistro - 4 disky	Ref.
CL 30 Bistro 230V/50/1	24432
Sada 4 disků	1984
CL 30 Bistro bez disku	Ref.
CL 30 Bistro 230V/50/1	24432

CL 40

Asynchronní motor	✓
Příkon	500 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	500 ot/min
Náspné otvory	Náspný otvor tvar D Náspný otvor válcovitý Ø 58 mm
Víko a nádoba	Víko z kompozitního materiálu a nádoba z nerezové oceli
Kryt motoru	Kovový
D-Clean Kit	standardní příslušenství
Disky	Není součástí dodávky

CL 40 - 4 disky	Ref.
CL 40 230V/50/1	24570
Sada 4 disků	1984
CL 40 bez disku	Ref.
CL 40 230V/50/1	24570

Kompletní kolekce disků na straně 36



STOLNÍ KROUHAČE ZELENINY



Plocha 139 cm²

„Podívejte se na všechny sady disků na straně 39“



Plocha 139 cm²

„Podívejte se na všechny sady disků na straně 39“

CL 50

Asynchronní motor	✓
Příkon	550 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	375 ot/min
Násypné otvory	Násypný otvor tvar D 2,2 l Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm a Ø 39 mm, speciální stlačování kolík Exactitube - standardní příslušenství
Víko a nádoba	Kovové
Kryt motoru	Kompozitní materiál
D-Clean Kit	standardní příslušenství
Disky	Není součástí dodávky

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte krouhač zeleniny v akci.

CL 50 - 6 disků	Ref.
CL 50 Jednofázový 230V/50/1	24440
Sada 6 disků	1985W
CL 50 Multicut	Ref.
CL 50 Jednofázový 230V/50/1	24440
Sada 16 disků	2022W
CL 50 bez disku	Ref.
CL 50 Jednofázový 230V/50/1	24440

CL 50 Ultra

Asynchronní motor	✓
Příkon	550 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	375 ot/min
Násypné otvory	Násypný otvor tvar D 2,2 l Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm a Ø 39 mm, speciální stlačování kolík Exactitube - standardní příslušenství
Víko a nádoba	Kovové
Kryt motoru	Nerezová ocel
D-Clean Kit	standardní příslušenství
Disky	Není součástí dodávky

CL 50 Ultra - 6 disků	Ref.
CL 50 Ultra Jednofázový 230V/50/1	24465
Sada 6 disků	1985W
CL 50 Ultra Multicut	Ref.
CL 50 Ultra Jednofázový 230V/50/1	24465
Sada 16 disků	2022W
CL 50 Ultra bez disku	Ref.
CL 50 Ultra Jednofázový 230V/50/1	24465

Kompletní kolekce disků na straně 36



Vyberte si příslušenství:

Varianta	Ref.
Doplňkový speciální stlačovací kolík Exactitube	49212
Nástavec na přípravu kaše 3 mm	28207
Nástavec na přípravu kaše 6 mm	28209
Malá miska	39716

NOVÉ



CL 50 Ultra *Pizza*

Nabídka na míru pro přípravu vaší pizzy!

1 plátkovač 4 mm
na rajčata, lilky...

1 plátkovač 2 mm
cuketa, houby, paprika,
cibule, salám

1 strouhač 7 mm
Mozzarella nebo sýr
speciál na pizzy.



Plocha 139 cm²



CL 50 Ultra Pizza

Asynchronní motor ✓

Příkon 550 W

Napětí Jednofázový 230 V

Rychlost 375 ot/min

Násypné otvory Násypný otvor tvar D 2,2 l
Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm a Ø 39 mm,
podavač Exactitube - **standardní příslušenství**

Víko a nádoba Kovový

Kryt motoru Nerezová ocel

D-Clean Kit **standardní příslušenství**

Disky Plátkovač 2 mm, Plátkovač 4 mm + Strouhač 7 mm
standardní příslušenství

Vyberte si svůj model:

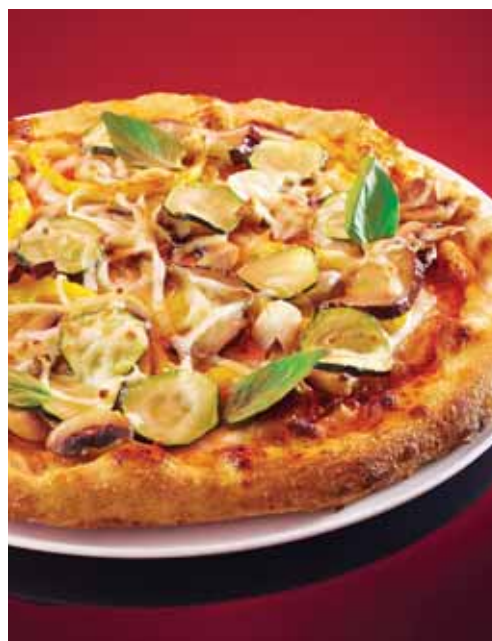
CL 50 Ultra Pizza	Ref.
CL 50 Ultra Pizza 230 V/50/1 - 3 disky	2027
CL 50 Ultra Pizza 400 V/50/3 - 3 disky	2033

Kompletní kolekce disků na straně 36



Vyberte si příslušenství:

CL 50 Ultra Pizza	
Varianta	Ref.
Doplňkový speciální stlačovací kolík Exactitube	49212
Nástavec na přípravu kaše 3 mm	28207
Nástavec na přípravu kaše 6 mm	28209



CL 50 GOURMET

Skvělá volba



*58 mm s vložkou
*68 mm bez vložky

„Podívejte se na všechny sady disků na straně 39“



CL 50 Gourmet

Asynchronní motor	✓
Příkon	550 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	375 ot/min
Násypné otvory	Násypný otvor tvar D 2,1 l Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm a Ø 68 mm
Víko a nádoba	Kovové
Kryt motoru	Nerezová ocel
D-Clean Kit	standardní příslušenství
Disky	Není součástí dodávky

Vyberte si svůj model:

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

Kompletní kolekce disků na straně 36



Výjimečná kvalita řezu...



3 kostičkovače - brunoise

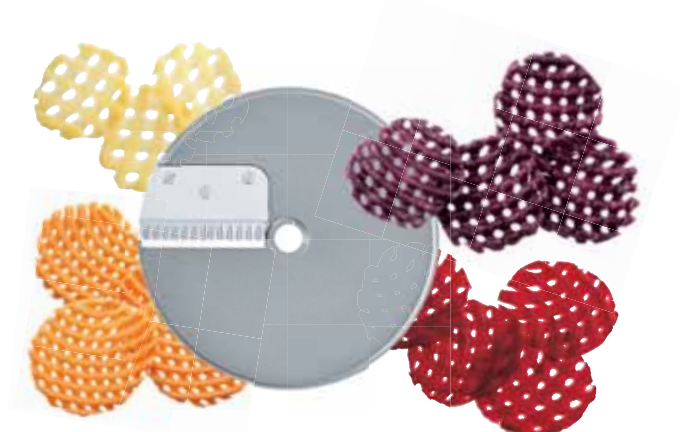
2 mm - 3 mm - 4 mm



kostičkovače

Příslušenství	Ref.
kostičkovač 2 x 2 x 2 mm	28174W
kostičkovač 3 x 3 x 3 mm	28175W
kostičkovač 4 x 4 x 4 mm	28176W

... a mřížky valří



4 různé mřížky valří

2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



Mřížky valří

Příslušenství	Ref.	
Mřížky valří 2 mm	28198W	
Mřížky valří 3 mm	28199W	
Mřížky valří 4 mm	28177W	
Mřížky valří 6 mm	28178W	

SADA PRO PETRŽEL A BYLINKY

Velké množství taboulé mrknutím oka!



Sada pro petržel a bylinky

2 vložky



Sada pro petržel a bylinky 1 mm zahrnuje:

1 plátkovač 1 mm a 2 vložky pro zpracování bylinek při krájení.

	Ref.	
Sada pro petržel 1 mm	28194W	

Sada pro taboulé zahrnuje: 1 plátkovač 1 mm, kostičkovač 10x10 mm, 1 disk na kostičky 4x4 mm a 3 vložky.

	Ref.	
Sada taboulé	28192W	

CL 52

Jsou určeny pro krájení velkého množství zeleniny bez námahy a za minimální čas.



- Pracovní pohodlí
- Prevence problémů pohybového ústrojí
- Menší námaha



EXTRA PŘESNÝ

Válcový násypný otvor

- Ø 58 mm stejnoměrný řez dlouhých plodů.
- Ø 39 mm pro krájení drobného ovoce nebo zeleniny jako jsou: papriky, nakládané okurky, tvrdé salámy, chřest, raná cibulka, banány, jahody, hrozny... díky speciálnímu stlačovacímu kolíku Exactitube.

EXTRA ŠÍROKÝ

Objem XL násypného otvoru umožňuje zpracovat v jednom úkonu až 15 rajčat.



Easy Guide

EXTRA SILNÝ

Kryt motoru je vyroben z nerezové oceli pro snadnou údržbu. Ultra silný a tichý průmyslový motor o výkonu 750 W.



INOVACE



VYNIKAJÍCÍ ERGONOMIE

Přítlačná páka pro menší úsilí obsluhy a vyšší produktivitu.



Naskenujte tento QR kód a uvidíte krouhač zeleniny v akci.

BOČNÍ VYHAZOVÁNÍ

Úspora místa a uživatelské pohodlí.

Speciální disk na zelí pro snadné vyhazování.





Plocha 227 cm²

„Podívejte se na všechny sady disků na straně 39“



CL 52

Asynchronní motor	✓
Příkon	750 W
Napětí	Jednofázový 230 V nebo třífázový 400 V
Rychlost	375 ot/min
Násypné otvory	Násypný otvor válcovitý s pákou 4,4 l Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm a Ø 39 mm, speciální stlačovací kolík Exactitube - standardní příslušenství
Víko a nádoba	Kovové
Kryt motoru	Nerezová ocel
Příslušenství	Kartáč na hřídel motoru - standardní příslušenství , Již brzy
D-Clean Kit	standardní příslušenství
Disky	Není součástí dodávky

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte krouhač zeleniny v akci.

CL 52 - 6 disků	Ref.
CL 52 Jednofázový 230V/50/1	24490
Sada 6 disků	1985W
CL 52 Třífázový 400V/50/3	24498
Sada 6 disků	1985W
CL 52 Multicut	Ref.
CL 52 Jednofázový 230V/50/1	24490
Sada 16 disků	2022W
CL 52 Třífázový 400V/50/3	24498
Sada 16 disků	2022W
CL 52 bez disku	Ref.
CL 52 Jednofázový 230V/50/1	24490
CL 52 Třífázový 400V/50/3	24498

Kompletní kolekce disků na straně 36



Vyberte si příslušenství:

	CL 52	
Varianta	Ref.	
Doplňkový stlačovací kolík Exactitube	49221	
Zařízení na přípravu kaše 3 mm	28208	
Zařízení na přípravu kaše 6 mm	28210	
Kartáč na hřídel motoru - Již brzy	49257	



KROUHAČE ZELENINY

VOLNĚ STOJÍCÍ

Řešení speciálně připravená pro přípravu velkých objemů.

EXTRA PŘESNÝ

Válcový násypný otvor

- Ø 58 mm stejnoměrný řez dlouhých plodů.
- Ø 39 mm pro krájení drobného ovoce nebo zeleniny jako jsou: papriky, nakládané okurky, tvrdé salámy, chřest, raná cibulka, banány, jahody, hrozny... díky stlačovacímu kolíku Exactitube.

EXTRA ŠIROKÝ

Objem XL násypného otvoru umožňuje zpracovat v jednom úkonu až 15 rajčat.

EXTRA SILNÝ

Průmyslový motor 1100 W, mimořádně výkonný a tichý pro intenzivní používání. Kryt motoru je vyroben z nerezové oceli pro snadnou údržbu.

INOVACE

VYNIKAJÍCÍ ERGONOMIE

Přítlačná páka pro menší úsilí obsluhy a vyšší produktivitu.



- Pracovní pohodlí
- Prevence problémů pohybového ústrojí
- Menší námaha

BOČNÍ VYHAZOVÁNÍ

Úspora místa a uživatelské pohodlí.



Automatický násypný otvor CL 55



Násypný otvor s přítlačnou pákou CL 55 (Plocha 227 cm²) s integrovaným tubusem



Násypný otvor 4 tubusy CL 55
2 tubusy Ø 50 mm / 2 tubusy Ø 70 mm



Násypný otvor 2 tubusy CL 55
Tubusy rovný a šikmý

NEJVĚTŠÍ ROZMANITOST ŘEZŮ!

Kráječe Robot-Coupe jsou výkonné, robustní, se snadným použitím a čištěním a proto jsou určeny pro kolektivní stravovací provozy, centrální kuchyně, výrobce lahůdek a potravinářský průmysl.





Objem zpracování/h:



400 kg

STROUHÁNÍ/ TENKÉ PLÁTKY/ VLNKY/ NUDLIČKY

+ KOSTIČKY + HRANOLKY

CL 55 Páka



- Jednofázový nebo třífázový
- 1 nebo 2 rychlosti
- Zařízení na přípravu kaše*

CL 55 2 nástavce



- Jednofázový nebo třífázový
- 1 nebo 2 rychlosti
- Zařízení na přípravu kaše*

CL 55 Pracovní stanice



- Třífázový
- 2 rychlosti
- Zařízení na přípravu kaše

Všechny stolní modely najdete na straně 52

*Příslušenství na objednávku



STROUHÁNÍ/ TENKÉ PLÁTKY/ VLNKY/ NUDLIČKY

+ KOSTIČKY + HRANOLKY

CL 60 Páka



PŘÍSLUŠENSTVÍ
+
50
DISKY

- Třífázový
- 2 rychlosti
- Zařízení na přípravu kaše*

CL 60 2 nástavce



PŘÍSLUŠENSTVÍ
+
50
DISKY

- Třífázový
- 2 rychlosti
- Zařízení na přípravu kaše*

CL 60 Pracovní stanice

PŘÍSLUŠENSTVÍ
+
50
DISKY



- Třífázový
- 2 rychlosti
- Zařízení na přípravu kaše



VOLNĚ STOJÍCÍ KROUHAČ ZELENINY



Plocha 227 cm²

„Podívejte se na všechny sady disků na straně 39“



Plocha 227 cm²

„Podívejte se na všechny sady disků na straně 39“

CL 55 Páka

Asynchronní motor ✓

Příkon	750 W	1100 W
Napětí	Jednofázový 230 V	Třífázový 400 V
Rychlost	375 ot/min	375 ot/min-750 ot/min
Násypné otvory	Násypný otvor válcovitý s pákou 4,4 l Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm a Ø 39 mm, stlačovací kolík Exactitube - standardní příslušenství	

Víko a nádoba	Kovové
Kryt motoru	Nerezová ocel
Pojízdný podstavec	Nerez-Vybaven 2 kolečky s brzdou
Příslušenství	Kartáč na hřídel motoru - standardní příslušenství, Již brzy
D-Clean Kit	standardní příslušenství

Disky Není součástí dodávky

Vyberte si svůj model:

CL 55 Páka - 6 disků	Ref.
CL 55 Páka 230V/50/1	2245
Sada 6 disků	1985W
CL 55 Páka 400V/50/3	2214
Sada 6 disků	1985W
CL 55 Páka Multicut	Ref.
CL 55 Páka 230V/50/1	2245
Sada 16 disků	2022W
CL 55 Páka 400V/50/3	2214
Sada 16 disků	2022W
CL 55 Páka bez disku	Ref.
CL 55 Páka 230V/50/1	2245
CL 55 Páka 400V/50/3	2214

CL 55 2 nástavce

✓

Příkon	750 W	1100 W
Napětí	Jednofázový 230 V	Třífázový 400 V
Rychlost	375 ot/min	375 ot/min-750 ot/min
Násypné otvory	Nerezový automatický násypný otvor Násypný otvor válcovitý s pákou 4,4 l Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm a Ø 39 mm, stlačovací kolík Exactitube - standardní příslušenství	

Víko a nádoba	Kovové
Kryt motoru	Nerezová ocel
Pojízdný podstavec	Nerez-Vybaven 2 kolečky s brzdou
Příslušenství	Kartáč na hřídel motoru - standardní příslušenství, Již brzy
D-Clean Kit	standardní příslušenství

Není součástí dodávky

CL 55 2 nástavce - 6 disků	Ref.
CL 55 2 nástavce 230V/50/1	2244
Sada 6 disků	1985W
CL 55 2 nástavce 400V/50/3	2211
Sada 6 disků	1985W
CL 55 2 nástavce Multicut	Ref.
CL 55 2 nástavce 230V/50/1	2244
Sada 16 disků	2022W
CL 55 2 nástavce 400V/50/3	2211
Sada 16 disků	2022W
CL 55 2 nástavce bez disku	Ref.
CL 55 2 nástavce 230V/50/1	2244
CL 55 2 nástavce 400V/50/3	2211

Kompletní kolekce disků na straně 36



PŘÍSLUŠENSTVÍ CL 55



Automatický násypný otvor
Ref. 28170 -



Násypný otvor s pákou
s integrovaným tubusem
(plocha 227 cm²)
Ref. 39673 -



Násypný otvor 4 tubusy
2 tubusy Ø 50 mm
2 tubusy Ø 70 mm
Ref. 28161 -



Násypný otvor s rovným a šikmým tubusem
Ref. 28155 -



Zařízení na přípravu kaše
Ref. 28208 Ø 3 mm -
Ref. 28210 Ø 6 mm -



Stlačovací kolík Exactitube
CL 52 - CL 55 - CL 60
Ref. 49221 -

Již brzy



Kartáč na hřídel motoru
Ref. 49257 -



Vozík nastavitelný
na 3 různé výšky GN 1/1
Dodáváno bez nádoby
Ref. 49128 -



Stojan na uložení příslušenství
na 16 disků, 8 nástavců a
3 násypné otvory, dodáváno s
nádobou GN1/1 (příslušenství
není součástí dodávky)
Ref. 49132 -



CL 55 Pracovní stanice

Komplexní řešení

VOZÍK NASTAVITELNÝ na 3 různé výšky

Pro snadnou přepravu a vkládání ovoce a zeleniny i pro odložení příslušenství.



Až 1200 kg
zeleniny
za hodinu

175 mm

59 mm

Plocha 227 cm²

CL 55 Pracovní stanice

Asynchronní motor ✓

Příkon 1 100 W

Napětí Třífázový 400 V

Rychlost 375 ot/min-750 ot/min

Násypné otvory Nerezový automatický násypný otvor
Násypný otvor válcovitý s pákou 4,4 l
Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm a Ø 39 mm,
stlačovací kolík Exactitube - **standardní příslušenství**

Víko a nádoba Kovové

Kryt motoru Nerezová ocel

Příslušenství Pojízdňý nerezový podstavec-Vybaven 2 kolečky s
brzdou - **standardní příslušenství**
Vozík nastavitelný GN 1/1, 3 výšky + 3 nádoby
GN 1/1 - **standardní příslušenství**
Zařízení na přípravu kaše 3 mm - **standardní
příslušenství**
Kartáč na hřídel motoru - **standardní příslušenství, Již brzy**

D-Clean Kit **standardní příslušenství**

Disky Sada multicut se 16 disky - **standardní příslušenství**

CL 55 Pracovní stanice	Ref.
CL 55 Pracovní stanice 400V/50/3	2287

KOMPLETNÍ KOLEKCE VČETNĚ PŘÍSLUŠENSTVÍ!

Automatický násypný otvor

Pro jednotlivé kusy zeleniny (rajčata, cibule, brambory...).



Násypný otvor s pákou

Speciální pro velkou zeleninu typu zelí nebo celer.



Sada multicut se 16 disků

16 disků - standardní příslušenství.



Plátkovače

Strouhače



Kostičkovače



Hranolkovače

Nudličkovače



4 nástěnné držáky na 16 disků

Stlačovací kolík Exactitube

Na krájení drobných plodů jako jsou papričky, nakládané okurky, suché salámy, chřest, raná cibulka, banány, jahody, hrozny...



Zařízení na přípravu kaše 3 mm

Na snadnou výrobu čerstvé, kvalitní a chutné kaše ve velkém množství.



Již brzy

Kartáč na hřídel motoru



Nastavitelný vozík GN 1/1

Pro přepravu, podávání surovin a uložení příslušenství. Dodáváno se 2 nádobami GN 1/1.



Způsob výroby

Způsob uložení

VOLNĚ STOJÍCÍ KROUHAČ ZELENINY



CL 60 Páka

Asynchronní motor	✓
Příkon	1500 W
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	375 ot/min-750 ot/min
Násypné otvory	Násypný otvor válcovitý s pákou 4,9 l Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm a Ø 39 mm, stlačovací kolík Exactitube - standardní příslušenství
Nádoba	Nerezová ocel
Kryt motoru	Nerezová ocel
Vybaven	1 nastavitelná noha na všechny typy podlah 2 kolečka 1 nerez nádoba na řezné nástroje
Příslušenství	Kartáč na hřídel motoru - standardní příslušenství, Již brzy
D-Clean Kit	standardní příslušenství
Disky	Není součástí dodávky

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte krouhač zeleniny v akci.

CL 60 Páka - 6 disků	Ref.
CL 60 Páka 400V/50/3	2319
Sada 6 disků	1985W
CL 60 Páka Multicut	Ref.
CL 60 Páka 400V/50/3	2319
Sada 16 disků	2022W
CL 60 Páka bez disku	Ref.
CL 60 Páka 400V/50/3	2319

CL 60 2 nástavce

✓
1 500 W
Třífázový 400 V
375 ot/min-750 ot/min
Nerezový automatický násypný otvor Násypný otvor válcovitý s pákou 4,4 l Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm a Ø 39 mm, stlačovací kolík Exactitube - standardní příslušenství
Nerezová ocel
Nerezová ocel
1 nastavitelná noha na všechny typy podlah 2 kolečka 1 nerez nádoba na řezné nástroje
Kartáč na hřídel motoru - standardní příslušenství, Již brzy
standardní příslušenství
Není součástí dodávky

CL 60 2 nástavce - 6 disků	Ref.
CL 60 2 nástavce 400V/50/3	2325
Sada 6 disků	1985W
CL 60 2 nástavce Multicut	Ref.
CL 60 2 nástavce 400V/50/3	2325
Sada 16 disků	2022W
CL 60 2 nástavce bez disku	Ref.
CL 60 2 nástavce 400V/50/3	2325

Kompletní kolekce disků na straně 36



PŘÍSLUŠENSTVÍ CL 60



Automatický násypný otvor s podavačem
Ref. 39681 -



Násypný otvor s pákou
Ref. 39680 -



Násypný otvor 4 tubusy
2 tubusy Ø 50 mm
2 tubusy Ø 70 mm
Ref. 28162 -



Násypný otvor s rovným a šikmým tubusem
Ref. 28157 -



Zařízení na přípravu kaše
Ref. 28208 Ø 3 mm -
Ref. 28210 Ø 6 mm -



Stlačovací kolík Exactitube
Ref. 49221 -

Již brzy



Kartáč na hřídel motoru
Ref. 49257 -



Pojízdný ergonomický vozík
Dodáván bez nádob.
Na 3 nádoby GN 1/1.
Ref. 49066 -



Stojan na uložení příslušenství
na 16 disků, 8 nástavců a 3
násypné otvory, dodáváno s
nádobou GN1/1 (příslušenství
není součástí dodávky)
Ref. 49132 -



CL 60 Pracovní stanice

Komplexní řešení

STOJAN NA ULOŽENÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



Nastavitelná noha
přizpůsobí se různým
úrovním podlahy.



CL 60 Pracovní stanice

Asynchronní motor	✓
Příkon	1 500 W
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	375 ot/min-750 ot/min
Násypné otvory	Nerezový automatický násypný otvor Násypný otvor válcovitý s pákou 4,9 l Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm a Ø 39 mm, stlačovací kolík Exactitube - standardní příslušenství 4 tubusy: 2 tubusy Ø 50 mm a 2 tubusy Ø 70 mm
Víko a nádoba	Kovové
Kryt motoru	Nerezová ocel
S výbavou	1 nastavitelná noha na všechny typy podlah, 2 kolečka, 1 nerez nádoba pro řezné nástroje
Příslušenství	Nastavitelný vozík s 3 nádobami GN 1/1 - standardní příslušenství Stojan na uložení příslušenství s 1 nádobou GN 1/1 - standardní příslušenství Zařízení na přípravu kaše 3 mm - standardní příslušenství Kartáč na hřídel motoru - standardní příslušenství, Již brzy
D-Clean Kit	standardní příslušenství
Disky	Sada multicut se 16 disky - standardní příslušenství

CL 60 Pracovní stanice Ref.

CL 60 Pracovní stanice 400V/50/3	2300
----------------------------------	------

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód
a uvidíte krouhač
zeleniny v akci.

KOMPLETNÍ KOLEKCE VČETNĚ PŘÍSLUŠENSTVÍ!

Automatický násypný otvor

Pro jednotlivé kusy zeleniny pro kostičkování, hranolky a strouhání (rajčata, cibule, brambory...).



Násypný otvor s pákou

Speciální pro velkou zeleninu typu zelí nebo celer.



4 tubes feed-head

Especialy designed for long vegetables such as cucumbers and zucchini.



Stlačovací kolík Exactitube

Na krájení drobných plodů jako jsou papričky, nakládané okurky, suché salámy, chřest, raná cibulka, banány, jahody, hrozny...



Zařízení na přípravu kaše 3 mm

Na snadnou výrobu čerstvé, kvalitní a chutné kaše ve velkém množství.



Stojan na uložení příslušenství

Pro uskladnění a přepravu veškerého příslušenství. Držák pro 16 disků a 8 nástavců. Nádoba GN 1X1 na kuchyňské nástroje.



Již brzy Kartáč na hřídel motoru



Sada multicut se 16 disků

16 disků - standardní příslušenství.



Plátkovače

Strouhače



Kostičkovače



Hranolkoře

Nudličkovače



4 nástěnné držáky na 16 disků

Ergonomický pojízdný vozík

Pro přepravu, podávání surovin a uložení příslušenství. Dodáváno se 3 nádobami GN 1/1.



KUTRY

STOLNÍ KUTRY
VOLNĚ STOJÍCÍ KUTRY

Strana 76
Strana 84



NEPOSTRADATELNÝ U PEČENÍ I V KUCHYNI!

Ideální pomocník šéfkuchaře s nožem na dně nádoby - exkluzivně u Robot-Coupe. Malé nebo velké množství, všechny přípravy zvládnete jediným stisknutím tlačítka: omáčky, mleté maso, ryby, cibule nebo bylinky a koření, hnětení, mletí sušeného ovoce nebo čokolády, griliáše...



KUTRY

STOLNÍ

VÍKO

Navržené tak, aby během výroby bylo možno přidávat tekuté či pevné přísady.

NOVÉ

NÁDOBA

5,9 l: pro úsporu času a zvýšení zpracovaného množství.

ERGONOMICKÁ RUKOJEŤ

Pro snadnou manipulaci s nádobou.



Naskenujte tento QR kód a uvidíte Stolní Kutry v akci.

ČASOVAČ

Ještě větší pracovní pohodlí, přesnost a pravidelné tvary při výrobě receptů.

Easy Guide



R 5

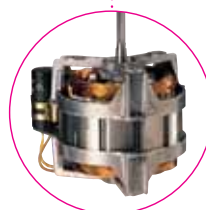
5,9 L



INOVACE

NŮŽ NA DNĚ NÁDOBY

Pro zpracování malého i velkého množství. Jemně i hrubě zoubkované čepele jako příslušenství.



Asynchronní průmyslový motor:
Časté použití.



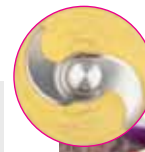
Hladký nůž
Standardní verze



HRUBÉ SEKÁNÍ



JEMNÉ SEKÁNÍ



OMÁČKY, EMULZE



Hrubě zoubkovaný nůž

SPECIÁL
ořechy
těsto



HNĚTENÍ



MLETÍ



Jemně zoubkovaný nůž

SPECIÁL
Bylinky
koření



SEKÁNÍ BYLINEK



SEKÁNÍ KOŘENÍ

STOLNÍ KUTRY



Množství:



1 kg



1,5 kg



2,5 kg

2 RYCHLOSTI 1500 a 3000 ot/min

R 4 - 2V

PRÍSLUŠENSTVÍ
3
NOŽE

4,5 L



• Třífázový

1 RYCHLOST 1500 ot/min

R 2

PRÍSLUŠENSTVÍ
3
NOŽE

2,9 L



• Jednofázový

R 3

PRÍSLUŠENSTVÍ
3
NOŽE

3,7 L



• Jednofázový

*Maximální množství zpracované za jeden úkon



3 kg



5 kg

2 RYCHLOSTI 1500 a 3000 ot/min

R 5 - 2V



PRÍSLUŠENSTVÍ
3
NOŽE

5,9 L

• Třífázový

R 8



PRÍSLUŠENSTVÍ
3
NOŽE

8 L

• Třífázový

1 RYCHLOST 1500 ot/min

R 5 - 1V



PRÍSLUŠENSTVÍ
3
NOŽE

5,9 L

• Jednofázový

MOŽNOSTI PRÁCE

Modely	Maximální kapacita plnění				Počet porcí	Doba práce
	Sekání (až)	Emulze (až)	Těsta* (až)	Mletí (až)		
R 2	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	1 až 50	1 až 4 min
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	1 až 50	
R 4 - 2V	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	50 až 100	
R 5 - 1V / R 5 - 2V	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	50 až 200	
R 8	3 kg	5 kg	4 kg	2 kg	200 až 300	

*Množství kynutého těsta s hydratací 60 %

Všechny volně stojící modely najdete na straně 86



R 2

Asynchronní motor	✓
Příkon	550 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	1500 ot/min
Puls	✓
Nádoba	2,9 l z nerezů
Nůž	Hladké nerezové nože - standardní příslušenství

R 3

Asynchronní motor	✓
Příkon	650 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	1500 ot/min
Puls	✓
Nádoba	3,7 l z nerezů
Nůž	Hladké nerezové nože - standardní příslušenství

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte Stolní Kutry v akci.

Vyberte si příslušenství:



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

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

	R 2		R 3	
Příslušenství	Ref.		Ref.	
Hrubě zoubkovaný nůž Speciální na ořechy a těsto	27138		27288	
Jemně zoubkovaný nůž Speciální na bylinky a koření	27061		27287	
Doplňkový hladký nůž	27055		27286	
Držák na zed'	107810		107810	



R 4 - 2V

Asynchronní motor	✓
Příkon	900 W
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	1500-3000 ot/min
Puls	✓
Kryt motoru	Kovový
Nádoba	4,5 l z nerezů
Nůž	Hladké nerezové nože - standardní příslušenství

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte Stolní Kutry v akci.

R 4 - 2V	Ref.
R 4 - 2V 400/50/3	22437

R 4 - 2V	
Příslušenství	Ref.
Hrubě zoubkovaný nůž Speciální na ořechy a těsto	27346
Jemně zoubkovaný nůž Speciální na bylinky a koření	27345
Doplňkový hladký nůž	27344
Držák na zed'	107810





R 5 - 1V

Asynchronní motor	✓
Příkon	750 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	1500 ot/min
Časovač	✓
Puls	✓
Kryt motoru	Kovový
Nádoba	5,9 l z nerezů
Nůž	Hladké nerezové nože - standardní příslušenství Nástroj na čištění nože - standardní příslušenství, Již brzy

R 5 - 2V

Asynchronní motor	✓
Příkon	1 500 W
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	1500-3000 ot/min
Časovač	✓
Puls	✓
Kryt motoru	Kovový
Nádoba	5,9 l z nerezů
Nůž	Hladké nerezové nože - standardní příslušenství Nástroj na čištění nože - standardní příslušenství, Již brzy

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte Stolní Kutry v akci.

R 5 - 1V	Ref.
R 5 - 1V 230V/50/1	24608

R 5 - 2V	Ref.
R 5 - 2V 400/50/3	24614

Vyberte si příslušenství:



NOVÉ

R 5 všechny modely		
Příslušenství	Ref.	
Hrubě zoubkovaný nůž Speciální na ořechy a těsto	27305	
Jemně zoubkovaný nůž Speciální na bylinky a koření	27304	
Doplňkový hladký nůž	27303	
Stírací rameno	49552	
Nástroj na čištění nože - Již brzy	49258	



R 8

Asynchronní motor ✓

Příkon 2 200 W

Napětí Třífázový 400 V

Rychlost 1500-3000 ot/min

Puls ✓

Nádoba 8 l z nerezů

Nůž Celonerezové, 2 hladké rozebíratelné a nastavitelné nože - **standardní příslušenství**

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte Stolní Kutry v akci.

R 8	Ref.
R 8 400V/50/3	21291



R 8	
Příslušenství	Ref.
Nerezový hrubě zoubkovaný nůž 2 čepele Speciální na ořechy a těsto	27383
Nerezový jemně zoubkovaný nůž 2 čepele Speciální na bylinky a koření	27385
Doplňkový hladký nerezový nůž 2 čepele	27381
Hrubě zoubkovaná čepel	59281
Jemně zoubkovaná čepel	59282
Hladká čepel	59280



Doplňkové mini nádoby na přání	
	Ref.
Nerezová nádoba 3,5 litru R 8 nerezový hladký nůž	27374
Nerezový hrubě zoubkovaný nůž	27107
Doplňkový hladký nerezový nůž	27106
Hrubě zoubkovaná čepel	101801S
Hladká čepel	101800S

VERTIKÁLNÍ KUTRY

VOLNĚ STOJÍCÍ

Easy Guide

OVLÁDACÍ PANEL

Časovač 0 až 15 minut, vestavěná nerezová tlačítka a pulsní funkce pro vyšší přesnost krájení.

INOVACE

NEREZOVÝ NŮŽ NA DNĚ NÁDOBY

Nový profil čepele, patentovaný značkou Robot-Coupe, pro optimální kvalitu řezu.

KONSTRUKCE Z NEREZ OCELI

Celá konstrukce z nerezové oceli se systémem 3 noh s velkým rozsahem nastavení pro dokonalou stabilitu, menší rozměry a snadné čištění.

KOLEČKA SOUČÁSTÍ

3 vysouvací kolečka pro snadný přesun a vyčištění přístroje.

Průhledné víko s těsněním, které nasadíte jedním pohybem.

Víko a těsnění rozebíratelné jedním pohybem ruky.

STĚRKA VÍKA

Pro perfektní kontrolu procesu.

Naskenujte tento QR kód a uvidíte Volně Stojící Kutry v akci.



SKLÁPĚCÍ MECHANISMUS

Ergonomická páka umožňuje naklopení nádoby v různých úhlech.

NÁDOBA Z NEREZOVÉ OCELI
Sklopná a odnímatelná nádoba pro snazší vyprázdnění.

3 NOŽE PRO OPTIMÁLNÍ VÝSLEDEK



Hladký nůž
standardní
výbava



HRUBÉ SEKÁNÍ



JEMNÉ SEKÁNÍ



OMÁČKY, EMULZE



Hrubě zoubkovaný nůž

SPECIÁL
ořechy
těsto



HNĚTENÍ



MLETÍ



Jemně zoubkovaný nůž

SPECIÁL
Bylinky
koření



SEKÁNÍ BYLINEK



SEKÁNÍ KOŘENÍ

VOLNĚ STOJÍCÍ KUTRY



Množství:



3 až 9 kg



4 až 14 kg

2 RYCHLOSTI 1500 a 3000 ot/min

R 15



15 L



• Třífázový

R 23



23 L



• Třífázový

* Množství zpracované za jeden úkon

Všechny stolní modely najdete na straně 78



4 až 17 kg



6 až 27 kg

2 RYCHLOSTI 1500 a 3000 ot/min

R 30



PRÍSLUŠENSTVÍ
3
NOŽE
28 L

• Třífázový

R 45



PRÍSLUŠENSTVÍ
3
NOŽE
45 L

• Třífázový

MOŽNOSTI PRÁCE

Modely	Maximální kapacita plnění				Počet porcí	Doba práce
	Sekání (až)	Emulze (až)	Těsta* (až)	Mletí (až)		
R 15	6 kg	9 kg	7,0 kg	7,0 kg	300 až 600	1 až 4 min
R 23	10 kg	14 kg	11,5 kg	11,5 kg	600 až 1200	
R 30	12 kg	17 kg	14,0 kg	14,0 kg	600 až 1200	
R 45	18 kg	27 kg	22,5 kg	22,5 kg	1200+	

*Množství kynutého těsta s hydratací 60 %



R 15

Asynchronní motor	✓
Příkon	3 000 W
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	1500-3000 ot/min
Puls	✓
Ovládací panel IP 65 s digitálním časovačem	-
Nádoba	15 l z nerezů
Stěrka víka	-
Nůž	Celonerezové, 3 hladké rozebíratelné a nastavitelné nože - standardní příslušenství
3 sklopná kolečka	-

R 23

Asynchronní motor	✓
Příkon	4 500 W
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	1500-3000 ot/min
Puls	✓
Ovládací panel IP 65 s digitálním časovačem	✓
Nádoba	23 l z nerezů
Stěrka víka	✓
Nůž	Celonerezové, 3 hladké rozebíratelné a nastavitelné nože - standardní příslušenství
3 sklopná kolečka	✓

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte Volně Stojící Kutry v akci.

Vyberte si příslušenství:

R 15	Ref.
R 15 400V/50/3	51491

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

	R 15	R 23
Příslušenství	Ref.	Ref.
Nerezový hrubě zoubkovaný nůž 3 čepele Speciální na ořechy a těsto	57098	57070
Nerezový jemně zoubkovaný nůž 3 čepele Speciální na bylinky a koření	57099	57072
Doplňkový hladký nerezový nůž 3 čepele	57097	57069
Hrubě zoubkovaná čepel	59393	118294S
Jemně zoubkovaná čepel	59359	118292S
Hladká čepel	59392	118217S
Vozík nastavitelný na 3 různé výšky GN1x1	-	49128



R 30

Asynchronní motor	✓
Příkon	5 400 W
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	1500-3000 ot/min
Puls	✓
Ovládací panel IP 65 s digitálním časovačem	✓
Nádoba	28 l z nerezů
Stěrka víka	✓
Nůž	Celonerezové, 3 hladké rozebíratelné a nastavitelné nože - standardní příslušenství
3 sklopná kolečka	✓

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte Volně Stojící Kutry v akci.

Vyberte si příslušenství:

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

R 45

✓
10 000 W
Třífázový 400 V
1500-3000 ot/min
✓
✓
45 l z nerezů
✓
Celonerezové, 3 hladké rozebíratelné a nastavitelné nože - standardní příslušenství
✓

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

	R 30	R 45
Příslušenství	Ref.	Ref.
Nerezový hrubě zoubkovaný nůž 3 čepele Speciální na ořechy a těsto	57075	57082
Nerezový jemně zoubkovaný nůž 3 čepele Speciální na bylinky a koření	57077	57084
Doplňkový hladký nerezový nůž 3 čepele	57074	57081
Hrubě zoubkovaná čepel	118286S	118287S
Jemně zoubkovaná čepel	118241S	118243S
Hladká čepel	117950S	117952S
Vozík nastavitelný na 3 různé výšky GN1x1	49128	49128

Robot Cook®

KUTR & BLENDER S OHŘEVEM





1. PROFESIONÁLNÍ ROBOT S OHŘEVEM!

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



Robot Cook®

POMOCNÍK ŠÉFA KUCHYNĚ

Šikovný: Víko velmi dobře těsní a zabraňuje rozstříkávání. Stěrka víka umožňuje stálé sledování obsahu nádoby.



Vynalézavý: Magnetický systém přidržení nožů umožňuje vyprázdnit obsah nádoby.

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

Easy Guide

Tichý: Uprostřed ruchu kuchyně kuchaři ocení jeho tichý chod.

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

Efektivní: Stírací rameno nádoby pro velmi jemné a homogenní směsi.

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

Výkonný: Výkonnost Robot Cook® se zakládá na velmi robustním asynchronním průmyslovém motoru.

Ultra přesný: Teplota ohřevu je nastavitelná až do 140 °C.



1 2 3
PANEL PRO ZPRACOVÁNÍ

Otočný knoflík (nastavení parametrů)

PANEL NASTAVENÍ

- Funkce malý a velký výkon ohřevu až do 140 °C
- Funkce rychlost od 100 do 3500 ot/min
- Funkce Časovač

PANEL PROGRAMOVÁNÍ

- P Funkce Program
- Tlačítko Krok

PANEL PRO ZPRACOVÁNÍ

- 1 Funkce Turbo/Puls: až 4500 ot/min
- 2 Tlačítko Zapnout
- 3 Tlačítko Vypnout

KUTR BLENDER S OHŘEVEM ZNAČKY Robot Cook®



Robot Cook®

Asynchronní motor	✓
Příkon	1 800 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	<ul style="list-style-type: none"> Variabilní rychlost 100 až 3500 ot/min Vysoká rychlost Turbo 4500 ot/min Rychlost míchání R-Mix od 100 do 500 ot/min Střídatá rychlost otáčení nože každé 2 vteřiny při nízké rychlosti
Teplota ohřevu	Do 140 °C
Puls	✓
Nádoba	3,7 l z nerezů
Stírací rameno	✓
Nože	<p>Jemně zoubkovaný nůž speciální funkce pro Blender standardní příslušenství</p> <p>Hladký nůž speciální funkce pro Kutr - standardní příslušenství</p> <p>Nástroj na čištění nože - standardní příslušenství</p>

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód-a uvidíte Robot Cook® v akci.

Vyberte si příslušenství:

Příslušenství	Ref.
Sestava doplňková nádoba s jemně zoubkovaným nožem	39854
Hladký nůž s funkcí Kutr navíc	49691
Jemně zoubkovaný nůž s funkcí Blender navíc	39691

●● EMULZE



●● SEKÁNÍ



●● MIXOVÁNÍ



●● DRCENÍ



●● MÍCHÁNÍ



●● HNĚTENÍ



Blixer®

STOLNÍ Blixer®
VOLNĚ STOJÍCÍ Blixer®

Strana 96
Strana 104



NOVÁ POTRAVINOVÁ ROVNOVÁHA!

Blixer®, speciálně určený pro kuchyně zdravotnických zařízení, umožňuje zpracování surovin do upravené textury.

Všechna jídla, syrová nebo vařená, slaná nebo sladká, podávaná jako předkrm, hlavní chod, sýr nebo dezert, mohou tedy konzumovat všichni, i ti nejstarší hosté.



Blixer® STOLNÍ

INOVACE

RAMENO Blixer®

Pro lepší zpracování **homogenní směsi**.
Snadná demontáž a čištění pro **dokonalou hygienu**.



ASYNCHRONNÍ MOTOR

Velmi výkonný pro intenzivní využití s vysokou spolehlivostí a životností.

Easy Guide



Nůž s jemně zoubkovaným ostřím.

OTEVŘENÍ

Navržené tak, aby během výroby **bylo možno přidávat tekuté či pevné přísady**.

VÍKO

S gumovým těsněním pro **dokonalé utěsnění**.

VYSOKÝ STŘED NÁDOBY

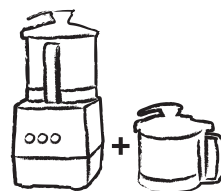
Ke zpracování **velkého objemu tekutin**.

Standardní rychlost 3000 ot/min pro dokonale **jednotnou strukturu**.



PROČ SI POŘÍDIT 2. PŘÍSLUŠENSTVÍ NÁDOBY?

- Pro lepší organizaci v kuchyni
- Pro kratší dobu mezi 2 mytí



1 nádoba na přípravu za studena



1 nádoba na přípravu za tepla



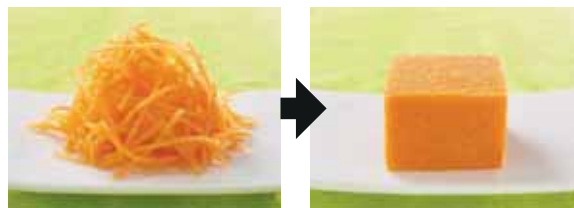


ZDRAVOTNICKÁ ZAŘÍZENÍ – POKRMY SE ZMĚNĚNOU STRUKTUROU

Předkrmy

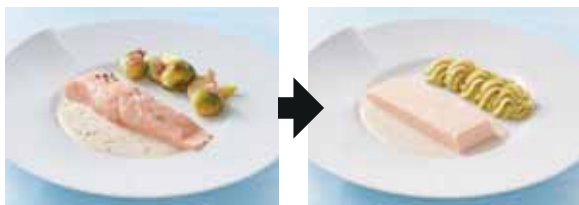


PYRÉ Z ČERVENÉHO ZELÍ A CELERU



ČERSTVOST SYROVÉ MRKVE

Hlavní chody

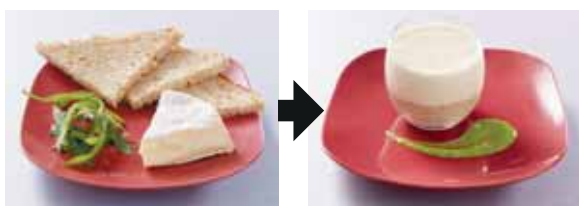


STEAK Z LOSOSA A ZELÍ



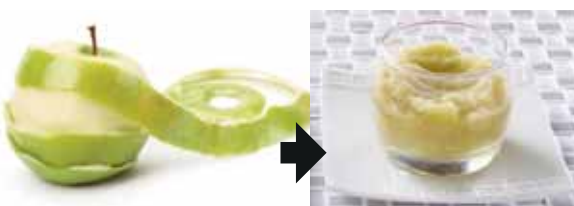
RAGÚ Z TELEČÍHO MASA

Sýry



CAMEMBERT A CELOZRNÝ CHLÉB

Dezerty



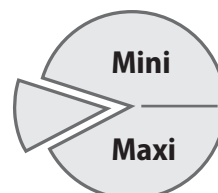
JABLEČNÉ PYRÉ Z ODRŮDY GRANNY SMITH

JAK SI VYBRAT SVŮJ Blixer®

1 > Spočítejte celkovou váhu porcí s upravenou strukturou.

	Průměrná porce	Počet porcí	Celková váha
Předkrmy	80 g	x Porce =	g
Maso/ Ryby	100 g	x Porce =	g
Zelenina/ Škrobové potraviny	200 g	x Porce =	g
Dezerty	80 g	x Porce =	g

Počet porcí 200 g



2 > Podívejte se na údaje o množstvích zpracovaných za jeden úkon, které jsou uvedeny v popisu produktu.

STRAVOVÁNÍ-GASTRONOMIE

Kuchaři tradičních a asijských restaurací si velmi rychle osvojili Blixer® pro všechny své přípravy:

Emulze, poháry, předkrmy, tapenády, hummusy, tarama, pesta...



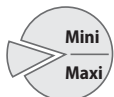
Drcení nasucho, speciálně pro „prášky“, suché potraviny nebo potraviny v prášku.



ZPĚT NA PŘEHLED

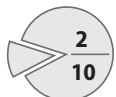
STOLNÍ Blixer®

Počet porcí
200 g

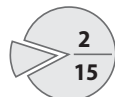


Množství
zpracované
za jeden úkon

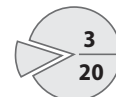
Speciál jedna porce



0,3 až 2 kg



0,4 až 3 kg



0,5 až 3,8 kg

2 RYCHLOSTI 1500 a 3000 ot/min

Blixer® 4 - 2V

4,5 L



• Třífázový

Blixer® 5 - 2V

NOVÉ

5,9 L



• Třífázový

1 RYCHLOST 3000 ot/min

Blixer® 2

2,9 L



• Jednofázový

Blixer® 3

3,7 L



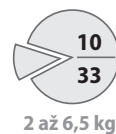
• Jednofázový

Blixer® 4 - 1V

4,5 L



• Jednofázový



2 RYCHLOSTI 1500 a 3000 ot/min

Blixer® 7

NOVÉ

7,5 L



• Třífázový

Blixer® 8

8 L



• Třífázový

Blixer® 10

11,5 L



• Třífázový

MOŽNOSTI PRÁCE

Modely	Množství pro zpracování (v kg)			Počet porcí 200 g
	Objem nádoby (v litrech)	Mini	Maxi	
Blixer® 2	2,9	Speciál jedna porce		
Blixer® 3	3,7	0,3	2	2 až 10
Blixer® 4 - 1 V / 2 V	4,5	0,4	3	2 až 15
Blixer® 5 - 2 V	5,9	0,5	3,8	3 až 20
Blixer® 7	7,5	0,6	4,8	3 až 25
Blixer® 8	8	1	5,5	5 až 28
Blixer® 10	11,5	2	6,5	10 až 33

Všechny volně stojící modely najdete na straně 106



Blixer® 2

Asynchronní motor	✓
Příkon	700 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	3 000 ot/min
Puls	✓
Kryt motoru	Kompozitní materiál
Nádoba	2,9 l z nerezů
Víko s těsněním	✓
Rameno Blixer®	✓
Nůž	Nerezové jemně zoubkované nože s rozebíratelným středem - standardní příslušenství Nástroj na čištění nože - standardní příslušenství
Počet porcí 200 g	1 porce



Blixer® 3

Asynchronní motor	✓
Příkon	750 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	3 000 ot/min
Puls	✓
Kryt motoru	Kompozitní materiál
Nádoba	3,7 l z nerezů
Víko s těsněním	✓
Rameno Blixer®	✓
Nůž	Nerezové jemně zoubkované nože s rozebíratelným středem - standardní příslušenství Nástroj na čištění nože - standardní příslušenství
Počet porcí 200 g	2-10

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte Blixer® v akci.

Blixer® 2	Ref.
Blixer® 2 230V/50/1	33228
Blixer® 2 230V/50/1 + sada včetně nádoby	2340

Blixer® 3	Ref.
Blixer® 3 230V/50/1	33197
Blixer® 3 230V/50/1 + sada včetně nádoby	2341

Vyberte si příslušenství:

	Blixer® 2	Blixer® 3
Příslušenství	Ref.	Ref.
Doplňková sada nádoby: nádoba, jemně zoubkovaný nůž, víko a rameno Blixer®	27369	27337
Doplňkový jemně zoubkovaný nůž	27370	27447
Hrubě zoubkovaný nůž	27371	27448



Blixer® 4 - 1V

Asynchronní motor	✓
Příkon	900 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	3 000 ot/min
Puls	✓
Kryt motoru	Kovový
Nádoba	4,5 l z nerezů
Víko s těsněním	✓
Rameno Blixer®	✓
Nůž	Nerezové jemně zoubkované nože s rozebíratelným středem - standardní příslušenství Nástroj na čištění nože - standardní příslušenství
Počet porcí 200 g	2-15

Blixer® 4 - 2V

	✓
Příkon	1 000 W
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	1500 a 3000 ot/min
Puls	✓
Kryt motoru	Kovový
Nádoba	4,5 l z nerezů
Víko s těsněním	✓
Rameno Blixer®	✓
Nůž	Nerezové jemně zoubkované nože s rozebíratelným středem - standardní příslušenství Nástroj na čištění nože - standardní příslušenství
Počet porcí 200 g	2-15

Vyberte si svůj model:

Blixer® 4 - 1V	Ref.
Blixer® 4-1V 230V/50/1	33208
Blixer® 4-1V 230V/50/1 + sada včetně nádoby	2343

Blixer® 4 - 2V	Ref.
Blixer® 4-2V 400V/50/3	33215
Blixer® 4-2V 400V/50/3 + sada včetně nádoby	2342

Vyberte si příslušenství:

Blixer® 4 všechny modely		
Příslušenství	Ref.	
Doplňková sada nádoby: nádoba, jemně zoubkovaný nůž, víko a rameno Blixer®	27338	
Doplňkový jemně zoubkovaný nůž	27449	
Hrubě zoubkovaný nůž	27450	



Blixer® 5 - 2V

Asynchronní motor	✓
Příkon	1 500 W
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	1500 a 3000 ot/min
Časovač	✓
Puls	✓
Kryt motoru	Kovový
Nádoba	5,9 l z nerezů
Víko s těsněním	✓
Rameno Blixer®	✓
Nůž	Nerezové jemně zoubkované nože s rozebíratelným středem - standardní příslušenství Nástroj na čištění nože - standardní příslušenství, Již brzy
Počet porcí 200 g	3-20

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte Blixer® v akci.

Vyberte si příslušenství:

Blixer® 5 - 2V	Ref.
Blixer® 5-2V 400V/50/3	33259
Blixer® 5-2V 400V/50/3 + sada včetně nádoby	2369



Blixer® 7

Asynchronní motor	✓
Příkon	1 500 W
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	1500 a 3000 ot/min
Časovač	✓
Puls	✓
Kryt motoru	Kovový
Nádoba	7,5 l z nerezů
Víko s těsněním	✓
Rameno Blixer®	✓
Nůž	Nerezové jemně zoubkované nože s rozebíratelným středem - standardní příslušenství Nástroj na čištění nože - standardní příslušenství, Již brzy
Počet porcí 200 g	3-25

Blixer® 7	Ref.
Blixer® 7 400V/50/3	33269
Blixer® 7 400V/50/3 + sada včetně nádoby	2375

	Blixer® 5	Blixer® 7
Příslušenství	Ref.	Ref.
Doplňková sada nádoby: nádoba, jemně zoubkovaný nůž, víko a rameno Blixer®	27322	27323
Doplňkový jemně zoubkovaný nůž	27310	-
Hrubě zoubkovaný nůž speciální mletí	27311	-
Nůž kompozitní materiál s doplňkovými jemně zoubkovanými čepeli	-	27316
Nůž kompozitní materiál s nerezovou hrubě zoubkovanou čepelí speciální mletí	-	27317
Celonerezový nůž s doplňkovými jemně zoubkovanými čepeli	-	27313
Celonerezový nůž s hrubě zoubkovanou čepelí speciální mletí	-	27314
Spodní doplňková jemně zoubkovaná čepel	-	49166
Horní doplňková jemně zoubkovaná čepel	-	49167
Spodní hrubě zoubkovaná čepel navíc	-	49168
Horní hrubě zoubkovaná čepel navíc	-	49169
Nástroj na čištění nože - Již brzy	49258	49258



Blixer® 8

Asynchronní motor	✓
Příkon	2 200 W
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	1500 a 3000 ot/min
Puls	✓
Nádoba	8 l z nerezů
Průhledné víko s těsněním	✓
Odnímatelné rameno Blixer®	✓
Nůž	Celonerezové, jemně zoubkované rozebíratelné a nastavitelné nože - standardní příslušenství
Počet porcí 200 g	5-28

Vyberte si svůj model:

Blixer® 8	Ref.
Blixer® 8 400V/50/3	21311



Blixer® 10

Asynchronní motor	✓
Příkon	2 600 W
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	1500 a 3000 ot/min
Puls	✓
Nádoba	11,5 l z nerezů
Průhledné víko s těsněním	✓
Odnímatelné rameno Blixer®	✓
Nůž	Celonerezové, 3 jemně zoubkované rozebíratelné a nastavitelné nože - standardní příslušenství
Počet porcí 200 g	10-33

Blixer® 10	Ref.
Blixer® 10 400V/50/3	21411

Vyberte si příslušenství:

	Blixer® 8	Blixer® 10
Příslušenství	Ref.	Ref.
Doplňková sada nádoby: nádoba, jemně zoubkovaný nůž, víko a rameno Blixer®	27387	27388
Doplňkový nerezový jemně zoubkovaný nůž	27377	27378
Jemně zoubkovaná čepel	59282	59282

Blixer®

VOLNĚ STOJÍCÍ

INOVACE

RAMENO Blixer®

Pro zlepšení kvality míchání, a tím i jemnosti hotového výrobku.



Easy Guide

OVLÁDACÍ PANEL

Časovač 0 až 15 minut, vestavěná nerezová tlačítka a puls ní funkce pro vyšší přesnost krájení.

INOVACE

NEREZOVÝ NŮŽ NA DNĚ NÁDOBY

Exkluzivně u Robot-Coupe® pro dokonalou homogenitu zpracovávaných surovin i u malého množství.

KONSTRUKCE Z NEREZ OCELI

Celá konstrukce z nerezové oceli se systémem 3 noh s velkým rozsahem nastavení pro dokonalou stabilitu, menší rozměry a snadné čištění.



Průhledné víko s těsněním, které nasadíte jedním pohybem. **Víko a těsnění rozebíratelné** jedním pohybem ruky.

STĚRKA VÍKA

Pro perfektní kontrolu procesu.

SKLÁPĚCÍ MECHANISMUS

Ergonomická páka umožňuje naklonění nádoby v různých úhlech.

INOVACE

NÁDOBA Z NEREZOVÉ OCELI

Sklopná a odnímatelná nádoba, exkluzivně u Robot-Coupe.

Objem: 23, 30, 45 nebo 60 litrů podle modelu.

KOLEČKA SOUČÁSTÍ

3 vysouvací kolečka pro snadný přesun přístroje k vyčištění.

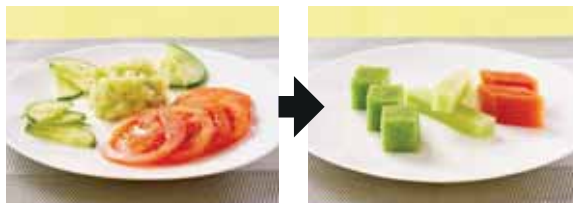


ZDRAVOTNICKÁ ZAŘÍZENÍ – POKRMY SE ZMĚNĚNOU STRUKTUROU

Předkrmy



PYRÉ Z ČERVENÉHO ZELÍ A CELERU

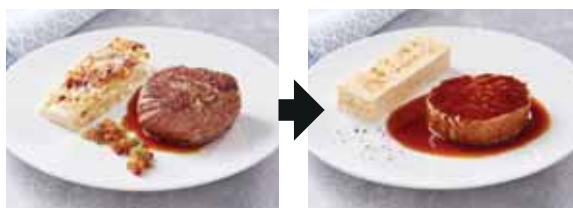


VARIACE NA TÉMA OKURKA A RAJČATA

Hlavní chody

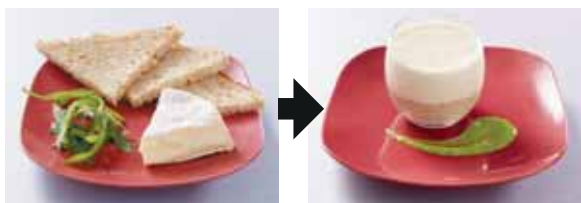


RYBA S ŘEDKVIČKOVÝMI NOKY



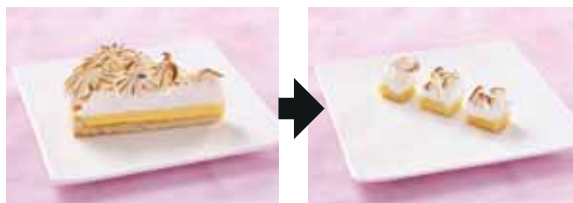
STEAK SE ZAPEČENÝMI BRAMBORY

Sýry



CAMEMBERT A CELOZRNÝ CHLÉB

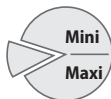
Dezerty



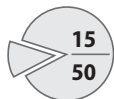
CITRONOVÝ KOLÁČ

VOLNĚ STOJÍCÍ Blixer®

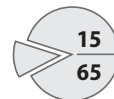
Počet porcí
200 g



Množství
zpracované
za jeden úkon



3 až 10 kg



3 až 13 kg

2 RYCHLOSTI 1500 a 3000 ot/min

Blixer® 15



15 L

• Třífázový

Blixer® 20



20 L

• Třífázový

MOŽNOSTI PRÁCE

Modely	Množství pro zpracování (v kg)			Počet porcí 200 g
	Objem nádoby (v litrech)	Mini	Maxi	
Blixer® 15	15	3	10	15 až 50
Blixer® 20	20	3	13	15 až 65

Všechny stolní modely najdete na straně 98



Blixer® 15

Asynchronní motor	✓
Příkon	3 000 W
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	1500 a 3000 ot/min
Puls	✓
Nádoba	15 l z nerez
Průhledné víko s těsněním	✓
Odnímatelné rameno Blixer®	✓
Nůž	Celonerezové, 3 jemně zoubkované rozebíratelné a nastavitelné nože - standardní příslušenství
Počet porcí 200 g	15-50

Vyberte si svůj model:

Blixer® 15	Ref.
Blixer® 15 400V/50/3	51511



Blixer® 20

Asynchronní motor	✓
Příkon	4 400 W
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	1500 a 3000 ot/min
Puls	✓
Nádoba	20 l z nerez
Průhledné víko s těsněním	✓
Odnímatelné rameno Blixer®	✓
Nůž	Celonerezové, 3 jemně zoubkované rozebíratelné a nastavitelné nože - standardní příslušenství
Počet porcí 200 g	15-65

Vyberte si příslušenství:

	Blixer® 15	Blixer® 20
Příslušenství	Ref.	Ref.
Doplňková sada nádob: nádoba, jemně zoubkovaný nůž, víko a rameno Blixer®	57065	57066
Doplňkový nerezový jemně zoubkovaný nůž	57102	57102
Jemně zoubkovaná čepel	59359	59359

KITCHEN BLENDERS



PROFESIONÁLNĚ UMIXOVÁNO BĚHEM NĚKOLIKA SEKUND

Výkonné a odolné kuchyňské mixéry BL 3 a BL 5 jsou založeny na X-Flow Technology, která zajistí velmi jemné a rychlé zpracování malého i velkého množství surovin.

Připraví širokou škálu sladkých i slaných tekutých jídel, jako jsou omáčky velouté, polévky, omáčky, protlaky, pyré, těsta na palačinky a dorty.



KITCHEN BLENDERS

**VÝKONNÝ
A ODOLNÝ**

ODNÍMATELNÝ UZÁVĚR

Možnost přidávání tekutin a dalších složek během zpracování.

Nejtišší
mixér na trhu

EXKLUZIVITA

VODOTĚSNÉ VÍKO

S funkcí proti rozstříknutí.



ZÁKLADNA MOTORU

- Výkonný motor 1 200 W.
- Navrženo speciálně pro snížení manipulační výšky.

**Easy
Guide**



Nože **celé z nerezové oceli**. Snadné vyjmutí pomocí speciálního nástroje, který je součástí dodávky, a možnost mytí ve vodě.

NOVÉ



Po naskenování QR kódu uvidíte naše kuchyňské mixéry v akci.



RUKOJETI

- **Soft Touch**
- **Druhá**

Snadná manipulace i při úplném naplnění.

NEREZOVÁ NÁDOBA

Velký objem: 5 litrů. I velké množství lze zpracovat v jedné dávce.

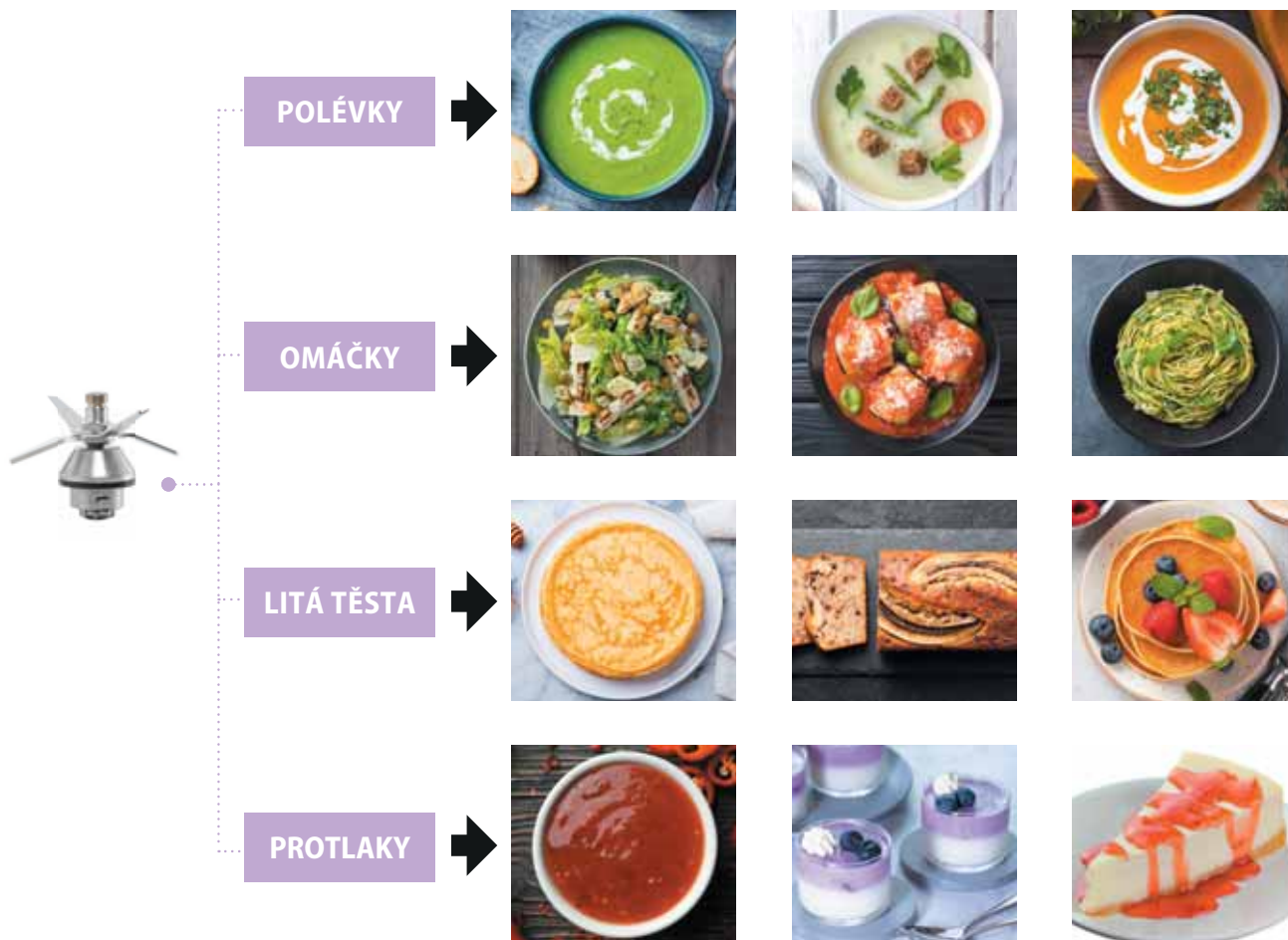
ČASOVAČ

Méně námahy, větší přesnost a stejnoměrnější výsledky bez ohledu na recept.

EXKLUZIVITA

Pevné usazení nádoby na základně motoru pro snížení vibrací.





X-Flow[®] Technology

Maximální víření!

- 1 SESTAVA NOŽŮ**
4 velké asymetrické nože
 → maximalizují objem umixovaných surovin
- 2 ŽEBROVANÁ NÁDOBA**
speciálně navržená
 → zlepšuje cirkulaci surovin
- 3 VÍKO**
Vodící plochy pro lepší promísení
 → posouvají připravovanou hmotu zpět k nožům





NOVÉ



BL 3

Příkon	1 100 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	500 až 12 600 ot/min
Puls	✓
Funkce R-Crush	✓
Časovač	✓
Nádoba	3 l nerezová ocel
Nůž	Sestava 4 nožů z nerezové oceli - standardní příslušenství
X-Flow Technology	✓

Vyberte si svůj model:

BL 3	Ref.
BL 3 230V/50/1	47010



Po naskenování QR kódu uvidíte naše kuchyňské mixéry v akci.

Vyberte si příslušenství:

Příslušenství	Ref.
3 l nádoba	28350

NOVÉ



BL 5

Příkon	1 200 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	500 až 12 600 ot/min
Puls	✓
Funkce R-Crush	✓
Časovač	✓
Nádoba	5 l nerezová ocel
Nůž	Sestava 4 nožů z nerezové oceli - standardní příslušenství
X-Flow Technology	✓

Vyberte si svůj model:

BL 5	Ref.
BL 5 230V/50/1	47000



Po naskenování QR kódu uvidíte naše kuchyňské mixéry v akci.

Vyberte si příslušenství:

Příslušenství	Ref.
5 l nádoba	28550



PONORNÉ MIXÉRY



PĚT PRODUKTOVÝCH ŘAD NA VRCHOLU INOVACE

Ponorné mixéry Robot-Coupe umí bez ohledu na svou velikost v rekordním čase mixovat, míchat, emulgovat, šlehat nebo dokonce hníst! Jejich parametry z pohledu hygieny, snadného použití, všestranného využití, dlouhé životnosti a návratu investice z nich činí to nejlepší na trhu.



PONORNÉ MIXÉRY

ERGONOMIE

Ergonomická rukojeť s větším pohodlím při používání.

VÝKON

Silnější pohon: **+20 %** pro ještě výkonnější zařízení.

Vyšší výkon pro **optimalizaci doby mixování**.



DLOUHÁ ŽIVOTNOST

Robustní konstrukce díky **motorovému bloku z nerezové oceli**.

NEREZOVÝ ZVON

INOVACE



HYGIENA

Rozebíratelný zvon a nůž z nerez oceli pro snazší čištění a údržbu.



U modelů MP V.V. a MP Combi **vylepšená ergonomie tlačítka volení rychlosti** pro lepší pohodlí při používání.

INOVACE



ERGONOMIE

Kryt motoru s kolíkem pro opření o okraj hrnce pro lepší manipulaci a větší pohodlí při práci.

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

NOVÉ



Nová EasyGrip

odnímatelná rukojeť.

Hmotnost stroje je lépe rozložena, což usnadňuje jeho používání.

Poprodejní servis: VYMĚNITELNÝ PŘÍVODNÍ KABEL

- 1 Nový patentovaný systém „EasyPlug“ umožňující snadnou výměnu přívodního kabelu v rámci servisního zásahu.
- 2 Světelná kontrolka napájení: kontrola správného připojení kabelu. Kontrolka se rozsvítí, pokud není kabel poškozen a je správně připojen na obou stranách (ve zdi a v mixéru).





POLÉVKY



OMÁČKY



COULIS



**SPECIÁL
PRO EMULZE**



Nástavec Aeromix k dispozici u řady Mini a Micromix®.

OBJEVTE NAŠE DRŽÁKY NA HRNCE PRO PRÁCI BEZ NÁMAHY

Strana 126



PONORNÉ MIXÉRY

MINI

Mini MP
Viz strana 122



220 W
MicroMix®

240 W
Mini MP
160 V.V.

270 W
Mini MP
190 V.V.

290 W
Mini MP
240 V.V.

KOMPAKTNÍ

CMP
Viz strana 124



310 W
CMP 250
V.V.

350 W
CMP 300
V.V.

400 W
CMP 350
V.V.

420 W
CMP 400
V.V.

15 litrů 30 litrů 45 litrů 73 litrů

ROBUSTNÍ

MP
Viz strana 127



440 W
MP 350
Ultra

500 W
MP 450
Ultra

750 W
MP 550
Ultra

850 W
MP 600
Ultra

1000 W
MP 800
Turbo

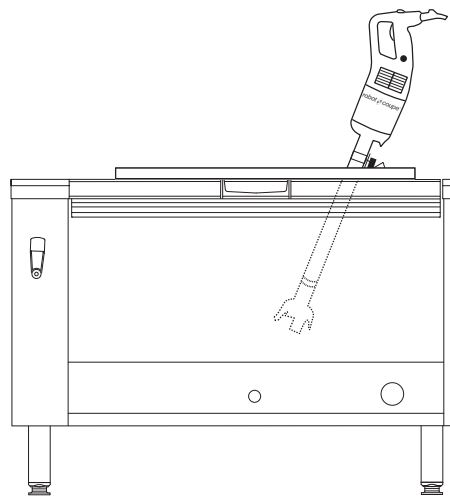
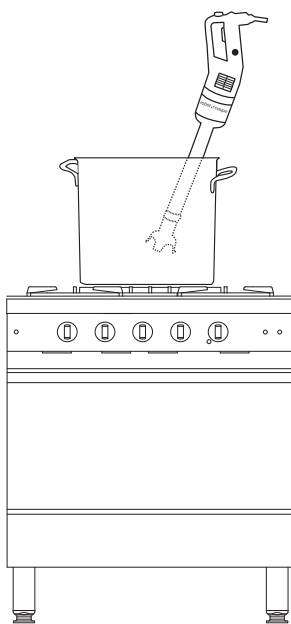
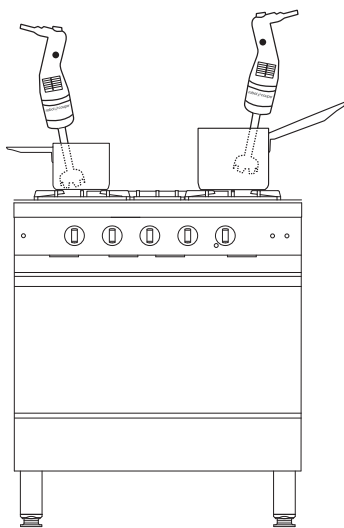
50 litrů 100 litrů 200 litrů 300 litrů 400 litrů

Speciál pro
emulze

Speciál pro
malé množství

Speciál pro
restaurace









Speciál pro intenzivní použití
Hromadné stravování/ Lahůdky



COMBI

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

Viz strana 131

							
190 mm	185 mm 240 mm	250 mm	220 mm 300 mm	350 mm	280 mm 450 mm		
270 W Mini MP 190 Combi	290 W Mini MP 240 Combi	310 W CMP 250 Combi	350 W CMP 300 Combi	440 W MP 350 Combi Ultra	500 W MP 450 Combi Ultra	500 W MP 450 FW Ultra	500 W MP 450 XL FW Ultra
		15 litrů	30 litrů	50 litrů	100 litrů	100 litrů	100 litrů
Speciál pro malé množství		Speciál pro restaurace		Speciál pro intenzivní použití Hromadné stravování/ Lahůdky			

ČIŠTĚNÍ

Nůž a zvon se snadno rozebírají.



Pro zajištění HACCP procesu doporučujeme skladovat zvon i nůž po každém čištění na chladném místě.

POHODLÍ PŘI POUŽÍVÁNÍ

Snadno použitelné držáky na hrnec pro práci bez námahy.

1 univerzální nerezový držák na hrnce:

- K upevnění na okraji hrnce.

2 3 nastavitelné držáky na hrnce:

- Na průměr hrnce: 330 až 650 mm
- Na průměr hrnce: 500 až 1000 mm
- Na průměr hrnce: 850 až 1300 mm



MICROMIX®

Nejlepší volba šéfů kuchyně. Stačí jen několik vteřin na vytvoření dokonalé emulze!!!

VÝKON

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

ROBUSTNOST

Hřídel, zvon, metla a příslušenství jsou celonerezové.

ERGONOMIE

Lehce přístupný a přesný regulátor rychlosti. Natahovací spirálový kabel pro snadnou manipulaci. Maximální délka 1300 mm. Ideální při přesunech ve velkých prostorách.

HYGIENA

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



INOVACE

AEROMIX

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



NŮŽ

Příprava všech polévek a omáček v malém množství.



STAČÍ JEN NĚKOLIK VTEŘIN NA VYTVOŘENÍ DOKONALÉ EMULZE!!!





Nástěnný držák



MicroMix®

Příkon	220 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	1 500 až 14 000 ot/min
Nůž a hřídel:	Délka 165 mm - celonerezové
Rozebíratelný nůž	✓
Rozebíratelná noha	✓
Rozměry	Délka 430 mm, Ø 61 mm
Hmotnost brutto	1,4 kg
Příslušenství	Aeromix nerez - standardní příslušenství Nástěnný držák - standardní příslušenství

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte Ponorné Mixéry v akci.



Speciální sada pro marketingové účely k prezentaci 6 disků MicroMix na prodejně

	Ref.	Prodejní jednotka	Balení
Micromix 230V/50/1	34900	1	1
Sada 6 disků Micromix 230V/50/1	34950	1	6



ŘADA MINI

Minimální velikost, maximální výkon!

Speciální omáčky, emulze a drobné přípravy.

TVAR RUKOJETI

Pro dobré uchopení zařízení a práci bez únavy.



Nůž a hřídel rozebíratelné a z nerez oceli pro dokonalou hygienu.



Nůž navržený pro optimální kvalitu mixování.



TLAČÍTKO PRO NASTAVOVÁNÍ RYCHLOSTI

Pro snadné a dobře viditelné nastavení.

NEREZOVÝ MOTOROVÝ BLOK

Pro delší životnost zařízení.

INOVACE

AEROMIX

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



NŮŽ



AEROMIX

Speciál pro emulze





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

Příkon	240 W	270 W	290 W
Napětí	Jednofázový 230 V	Jednofázový 230 V	Jednofázový 230 V
Rychlost	2 000 až 12 500 ot/min	2 000 až 12 500 ot/min	2 000 až 12 500 ot/min
Nůž, zvon a noha	Délka 160 mm-celonerezové	Délka 190 mm-celonerezové	Délka 240 mm-celonerezové
Rozebíratelný nůž	✓	✓	✓
Rozebíratelný zvon	Ne	✓	✓
Rozebíratelná noha	✓	✓	✓
Rozměry	Délka 455 mm, Ø 78 mm	Délka 485 mm, Ø 78 mm	Délka 535 mm, Ø 78 mm
Hmotnost brutto	2,4 kg	2,5 kg	2,5 kg
Příslušenství	Aeromix nerez - standardní příslušenství Nástěnný držák - standardní příslušenství	Aeromix nerez - standardní příslušenství Nástěnný držák - standardní příslušenství	Aeromix nerez - standardní příslušenství Nástěnný držák - standardní příslušenství

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte Ponomé Mixéry v akci.

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

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

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



Funkce šlehače

Mini MP 190 Combi

Viz strana 132



Funkce šlehače

Mini MP 240 Combi

Viz strana 132

ŘADA KOMPAKTNÍ CMP

Kompaktní, snadno ovladatelný a výkonný.
Speciál pro restaurace

NOVÉ

VÝKON

Silnější pohon +15 % pro ještě výkonnější zařízení.



VÝKON

Optimální kvalita míchání pro jemnost hotového výrobku za minimum času.



DLOUHÁ ŽIVOTNOST

Robustní konstrukce díky **motorovému bloku z nerezové oceli.**

INOVACE



HYGIENA

Rozebíratelný zvon a nůž z nerez oceli pro snazší čištění a údržbu.



POHODLÍ

Nastavitelná rychlost pro složité přípravy umožňuje flexibilitu použití.

INOVACE



ERGONOMIE

Kompaktní, lehké zařízení se snadnou manipulací.

Kryt motoru s kolíkem pro opření o okraj hrnce pro lepší manipulaci a větší pohodlí při práci.

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

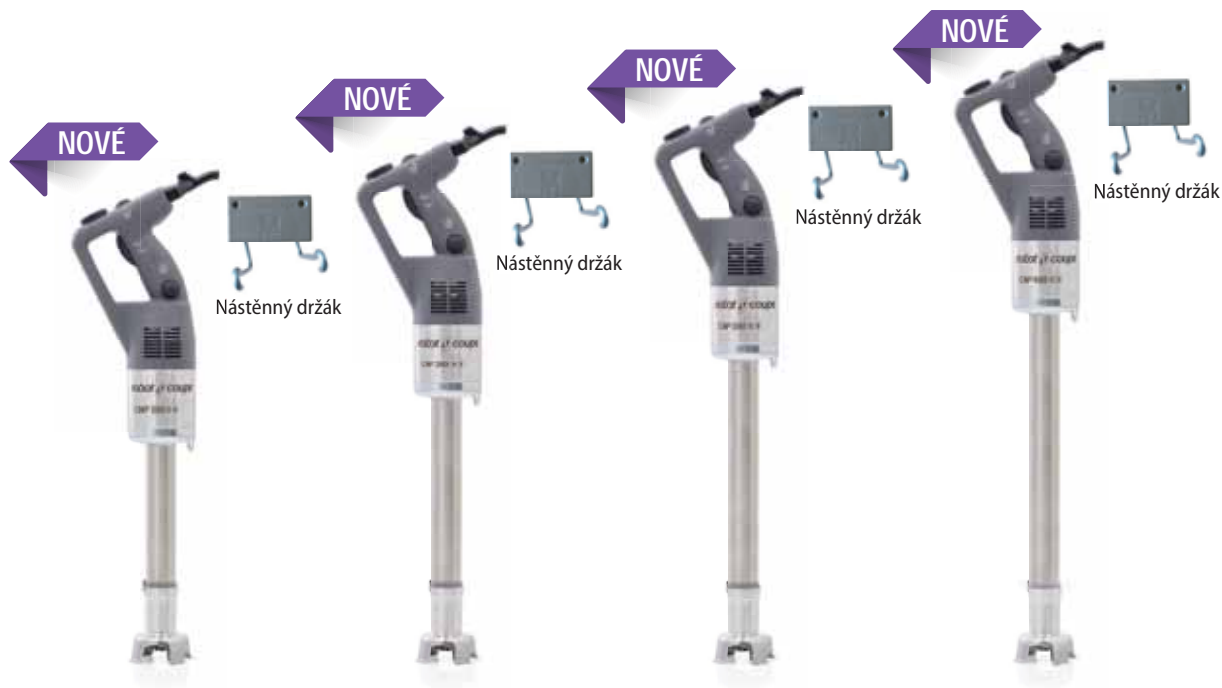
Poprodejní servis: VYMĚNITELNÝ PŘÍVODNÍ KABEL

- 1 Nový patentovaný systém „EasyPlug“ umožňující snadnou výměnu přívodního kabelu v rámci servisního zásahu.
- 2 Světelná kontrolka napájení: kontrola správného připojení kabelu. Kontrolka se rozsvítí, pokud není kabel poškozen a je správně připojen na obou stranách (ve zdi a v mixéru).



INOVACE





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

Příkon	310 W	350 W	400 W	420 W
Napětí	Jednofázový 230 V	Jednofázový 230 V	Jednofázový 230 V	Jednofázový 230 V
Rychlost	2300 až 9600 ot/min s automatickou regulací	2300 až 9600 ot/min s automatickou regulací	2300 až 9600 ot/min s automatickou regulací	2300 až 9600 ot/min s automatickou regulací
Nůž, zvon a noha	Délka 250 mm - celonerezové	Délka 300 mm - celonerezové	Délka 350 mm - celonerezové	Délka 400 mm - celonerezové
Rozebíratelný nůž	✓	✓	✓	✓
Rozebíratelný zvon	✓	✓	✓	✓
Rozebíratelná noha	Ne	Ne	Ne	Ne
Rozměry	Délka 650 mm, Ø 94 mm	Délka 660 mm, Ø 94 mm	Délka 700 mm, Ø 94 mm	Délka 763 mm, Ø 94 mm
Hmotnost brutto	3,9 kg	3,9 kg	4,1 kg	4,1 kg
Příslušenství	Nástěnný držák standardní příslušenství	Nástěnný držák standardní příslušenství	Nástěnný držák standardní příslušenství	Nástěnný držák standardní příslušenství

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte Ponorné Mixéry v akci.

CMP 250 V.V.	Ref.
CMP 250 V.V. 230V/50/1	34240B

CMP 300 V.V.	Ref.
CMP 300 V.V. 230V/50/1	34230B

CMP 350 V.V.	Ref.
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250B

CMP 400 V.V.	Ref.
CMP 400 V.V. 230V/50/1	34260B



Funkce šlehače
CMP 250 Combi
Viz strana 133



Funkce šlehače
CMP 300 Combi
Viz strana 133

DRŽÁKY NA NÁDOBY MP/ CMP

Držáky na hrnce snižují rizika problémů s pohybovým aparátem, usnadňují práci uživatelů a zlepšují kontrolu nad přípravou.

Umožní vám bez námahy naklonit mixér nebo ho nechat pracovat samostatně.

Všechny jsou z nerezové oceli a plně rozebíratelné, snadno se čistí a jsou velmi praktické.



1 Univerzální držák na hrnce: Vhodný na hrnce všech průměrů.



2 Nastavitelné držáky:

Tři držáky na hrnce jsou dostupné jako příslušenství. Přizpůsobí se velikosti hrnce:

- Ø Hrnce 330 mm až 650 mm.
- Ø Hrnce 500 mm až 1 000 mm.
- Ø Hrnce 850 mm až 1 300 mm.



Nerezový držák na hrnce

1 univerzální nerezový držák na hrnce 1	Ref.
K upevnění na okraji hrnce	27358
3 nastavitelné držáky na hrnce 2	Ref.
Na hrnce o průměru 330 až 650 mm	27363
Na hrnce o průměru 500 až 1 000 mm	27364
Na hrnce o průměru 850 až 1 300 mm	27365



ŘADA ROBUSTNÍ MP ULTRA

Ještě více výkonná a ergonomická!

ERGONOMIE

Ergonomická rukojeť s větším pohodlím při používání.

VÝKON

Silnější pohon: **+20 %** pro ještě výkonnější zařízení.

Vyšší výkon pro **optimalizaci doby mixování**.

DLOUHÁ ŽIVOTNOST

Robustní konstrukce díky **motorovému bloku z nerezové oceli**.



Easy Guide



HYGIENA

Rozebíratelný zvon a nůž z nerezové oceli pro snazší čištění a údržbu.

Poprodejní servis: VYMĚNITELNÝ PŘÍVODNÍ KABEL

- 1 Nový patentovaný systém „EasyPlug“ umožňující snadnou výměnu přívodního kabelu v rámci servisního zásahu.
- 2 Světelná kontrolka napájení: kontrola správného připojení kabelu. Kontrolka se rozsvítí, pokud není kabel poškozen a je správně připojen na obou stranách (ve zdi a v mixéru).



Naskenujte tento QR kód a uvidíte Ponorné Mixéry v akci.



U modelů MP V.V. a MP Combi **vylepšená ergonomie tlačítka volení rychlosti** pro lepší pohodlí při používání.

INOVACE



ERGONOMIE

Kryt motoru s kolíkem pro opření o okraj hrnce pro lepší manipulaci a větší pohodlí při práci.

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

INOVACE



Nová EasyGrip

odnímatelná rukojeť.

Hmotnost stroje je lépe rozložena, což usnadňuje jeho používání.

NOVÉ





Nástěnný držák

MP 350 Ultra

Příkon	440 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	9 500 ot/min
Nůž, zvon, noha	Délka 350 mm-celonerezové
Rozebíratelný nůž	✓
Rozebíratelný zvon	✓
Rozebíratelná noha	Ne
EasyPlug	✓
Rozměry	Délka 740 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	6,2 kg
Příslušenství	Nástěnný držák - standardní příslušenství



Nástěnný držák

MP 350 Ultra V.V.

Příkon	440 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	1 500 až 9 000 ot/min s automatickou regulací
Nůž, zvon, noha	Délka 350 mm-celonerezové
Rozebíratelný nůž	✓
Rozebíratelný zvon	✓
Rozebíratelná noha	Ne
EasyPlug	✓
Rozměry	Délka 740 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	6,4 kg
Příslušenství	Nástěnný držák - standardní příslušenství

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte Ponorné Mixéry v akci.

MP 350 Ultra	Ref.
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L

MP 350 Ultra V.V.	Ref.
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L



Funkce šlehače

MP 350 Combi Ultra

Viz strana 134

Vyberte si příslušenství:

Příslušenství	Ref.
Odnímatelná rukojeť EasyGrip	27359



Nástěnný držák



Nástěnný držák

MP 450 Ultra

Příkon	500 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	9 500 ot/min
Nůž, zvon, noha	Délka 450 mm-celonerezové
Rozebíratelný nůž	✓
Rozebíratelný zvon	✓
Rozebíratelná noha	Ne
EasyPlug	✓
Rozměry	Délka 840 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	6,3 kg
Příslušenství	Nástěnný držák - standardní příslušenství

MP 450 Ultra V.V.

Příkon	500 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	1 500 až 9 000 ot/min s automatickou regulací
Nůž, zvon, noha	Délka 450 mm-celonerezové
Rozebíratelný nůž	✓
Rozebíratelný zvon	✓
Rozebíratelná noha	Ne
EasyPlug	✓
Rozměry	Délka 840 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	6,5 kg
Příslušenství	Nástěnný držák - standardní příslušenství

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte Ponorné Mixéry v akci.

MP 450 Ultra	Ref.
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L

MP 450 Ultra V.V.	Ref.
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L



Funkce šlehače

MP 450 Combi Ultra

Viz strana 134

Vyberte si příslušenství:

MP 450 Ultra / MP 450 Ultra V.V.		
Příslušenství	Ref.	
Odnímatelná rukojeť EasyGrip	27359	

PONORNÉ MIXÉRY



MP 550 Ultra

MP 600 Ultra

MP 800 Turbo

Příkon	750 W	850 W	1 000 W
Napětí	Jednofázový 230 V	Jednofázový 230 V	Jednofázový 230 V
Rychlost	9 000 ot/min	9 500 ot/min	9 500 ot/min
Nůž, zvon, noha	Délka 550 mm-celonerezové	Délka 600 mm-celonerezové	Délka 740 mm-celonerezové
Rozebíratelný nůž	✓	✓	✓
Rozebíratelný zvon	✓	✓	✓
Rozebíratelná noha	Ne	Ne	✓
druhá rukojeť	Odnímatelná rukojeť EasyGrip	Odnímatelná rukojeť EasyGrip	Integrovaná nerezová rukojeť
Electronic booster system	Ne	Ne	Elektronické zařízení pro zlepšení výkonu motoru
EasyPlug	✓	✓	✓
Rozměry	Délka 940 mm, Ø 125 mm	Délka 980 mm, Ø 125 mm	Délka 1 130 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	6,6 kg	7,4 kg	9,2 kg
Příslušenství	Nástěnný držák - standardní příslušenství	Nástěnný držák - standardní příslušenství	Nástěnný držák - standardní příslušenství

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte Ponorné Mixéry v akci.



Nerezový držák na hrnce

1 univerzální nerezový držák na hrnce ①	Ref.	
K upevnění na okraji hrnce	27358	
3 nastavitelné držáky na hrnce ②	Ref.	
Na hrnce o průměru 330 až 650 mm	27363	
Na hrnce o průměru 500 až 1 000 mm	27364	
Na hrnce o průměru 850 až 1 300 mm	27365	

ŘADA COMBI

Šlehací nástavec Robot-Coupe, který je k dispozici u modelů Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Ultra a MP FW, vám umožní emulgovat, míchat, vylupovat zrna, šlehat a hníst.

VÝKON

Silnější pohon +15 % pro ještě výkonnější zařízení.

POHODLÍ PŘI PRÁCI

Snadno ovladatelné tlačítko nastavení rychlosti

ERGONOMIE

Ergonomická rukojeť s větším pohodlím při používání.

POHODLÍ

Princip rychlostní samoregulace pro komplikované přípravy.

EMULZE



Zálivky, majonézy, dresinky, omáčky nebo koktejly...

MÍCHÁNÍ



Palačinkové těsto, rajčatová omáčka, dochucovací přísady...

VYLUPOVÁNÍ ZRN



Krupice, rýže, pšenice, quinoa...

ŠLEHÁNÍ



Sníh, čokoládová pěna, šlehačka...

HNÍST/KAŠE



Bramborová kaše, sladká těsta, těsta na smažení...



INOVACE



KOVOVÝ ŠLEHAČ

ROBUSTNOST

Kovové převody jsou uloženy mezi 2 kovovými pouzdry, což zvyšuje odolnost převodovky i při vysokých zátěžích.

HYGIENA

Vlisované metly šlehače zaručují perfektní hygienu.

ERGONOMIE

Systém rychlého nasazení šlehačích metel do celé sestavy pro snadnou montáž a demontáž.

PONORNÉ MIXÉRY



Nástěnný držák



Nástěnný držák

Mini MP 190 Combi

Příkon	270 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	2 000 až 12 500 ot/min u mixéru 350 až 1560 ot/min u šlehače
Nůž, zvon, noha	Délka 190 mm-celonerezové
Rozebíratelný nůž	✓
Rozebíratelný zvon	✓
Rozebíratelná noha	✓
Kovový šlehač	✓
Rozměry	Celková délka nohy 485 mm s hřídelí 550 mm, Ø 78 mm
Hmotnost brutto	2,7 kg
Příslušenství	Nástěnný držák - standardní příslušenství

Mini MP 240 Combi

Příkon	290 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	2 000 až 12 500 ot/min u mixéru 350 až 1560 ot/min u šlehače
Nůž, zvon, noha	Délka 240 mm-celonerezové
Rozebíratelný nůž	✓
Rozebíratelný zvon	✓
Rozebíratelná noha	✓
Kovový šlehač	✓
Rozměry	Celková délka 535 mm s hřídelí 550 mm, Ø 78 mm
Hmotnost brutto	2,8 kg
Příslušenství	Nástěnný držák - standardní příslušenství

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte Ponorné Mixéry v akci.

Vyberte si příslušenství:

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

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

	Mini MP 190 Combi	Mini MP 240 Combi
Varianta	Ref.	Ref.
Příslušenství šlehač Mini MP	27333	27333



CMP 250 Combi

Příkon	310 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	2 300 až 9600 ot/min u mixéru - 500 až 1800 ot/min u šlehače s automatickou regulací
Nůž, zvon, noha	Délka 250 mm-celonerezové
Rozebíratelný nůž	✓
Rozebíratelný zvon	✓
Rozebíratelná noha	✓ s 3 úroňovým těsnícím systémem
Kovový šlehač	✓
Rozměry	Celková délka nohy 640 mm s hřídelí 610 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	5,6 kg
Příslušenství	Nástěnný držák - standardní příslušenství



CMP 300 Combi

Příkon	350 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	2 300 až 9600 ot/min u mixéru - 500 až 1800 ot/min u šlehače s automatickou regulací
Nůž, zvon, noha	Délka 300 mm-celonerezové
Rozebíratelný nůž	✓
Rozebíratelný zvon	✓
Rozebíratelná noha	✓ s 3 úroňovým těsnícím systémem
Kovový šlehač	✓
Rozměry	Celková délka 700 mm s hřídelí 610 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	5,7 kg
Příslušenství	Nástěnný držák - standardní příslušenství

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO

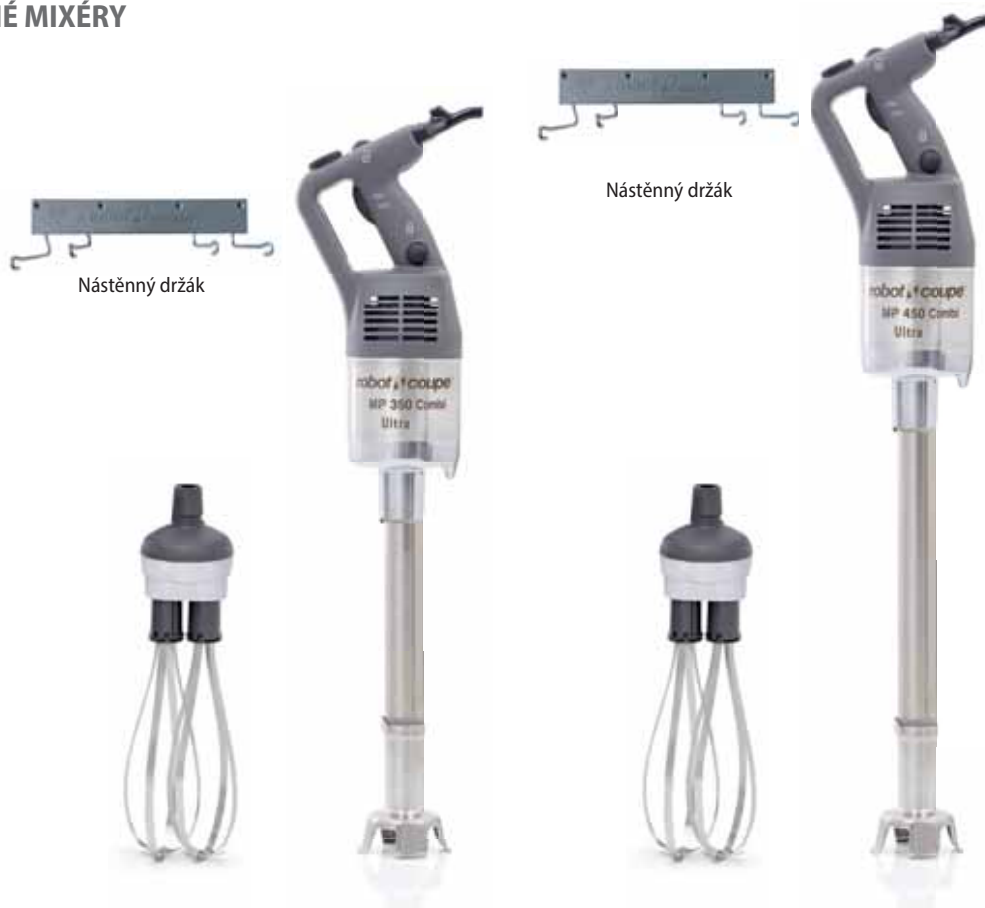


Naskenujte tento QR kód a uvidíte Ponorné Mixéry v akci.

CMP 250 Combi	Ref.
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300B

CMP 300 Combi	Ref.
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310B

PONORNÉ MIXÉRY



MP 350 Combi Ultra

Příkon	440 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	1 500 až 9000 ot/min u mixéru - 250 až 1500 ot/min u šlehače s automatickou regulací

Nůž, zvon, noha Délka 350 mm-celonerezové

Rozebíratelný nůž ✓

Rozebíratelný zvon ✓

Rozebíratelná noha ✓

Kovový šlehač ✓

Rozebíratelná metla ✓

EasyPlug ✓

Rozměry Celková délka s hřídelí: 790 mm
u šlehače: 805 mm, Ø 125 mm

Hmotnost brutto 7,9 kg

Příslušenství Nástěnný držák - standardní příslušenství

MP 450 Combi Ultra

Příkon	500 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	1 500 až 9000 ot/min u mixéru - 250 až 1500 ot/min u šlehače s automatickou regulací

Nůž, zvon, noha Délka 450 mm-celonerezové

✓

✓

✓

✓

✓

✓

Rozměry Celková délka s hřídelí: 890 mm
u šlehače: 840 mm, Ø 125 mm

Hmotnost brutto 8,2 kg

Příslušenství Nástěnný držák - standardní příslušenství

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte Ponorné Mixéry v akci.

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

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

Vyberte si příslušenství:

	MP 350 Combi Ultra	MP 450 Combi Ultra
Příslušenství	Ref.	Ref.
Příslušenství míchací nástavec	27355	27355
Odnímatelná rukojeť EasyGrip	27359	27359



Nástěnný držák



MP 450 FW Ultra

Příkon	500 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	250 až 1 500 ot/min s automatickou regulací
Šlehač	Rozebíratelná metla o délce 280 mm
Kovový šlehač	✓
EasyPlug	✓
Rozměry	Délka 800 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	8,6 kg

Příslušenství Nástěnný držák - standardní příslušenství

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte Ponorné Mixéry v akci.

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



Nástěnný držák

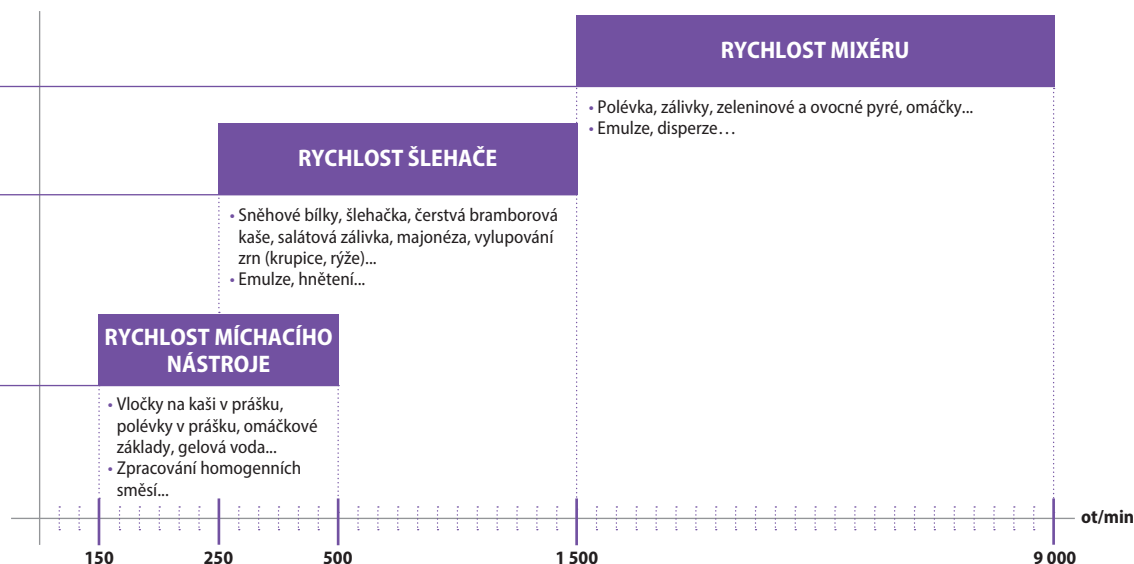


MP 450 XL FW Ultra

Příkon	500 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	150 až 510 ot/min s automatickou regulací
Šlehač	Rozebíratelný míchací nástavec o délce 690 mm
Kovový šlehač	✓
EasyPlug	✓
Rozměry	Délka 1 210 mm, Ø 175 mm
Hmotnost brutto	8,6 kg

Příslušenství Nástěnný držák - standardní příslušenství

MP 450 XL FW Ultra	Ref.
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L



ZPĚT NA PŘEHLED

ODŠŤAVŇOVAČE

AUTOMATICKÉ



ULTRA ČERSTVÁ ŠŤÁVA ZA NĚKOLIK SEKUND

Odšťavňovače Robot-Coupe pomáhají profesionálům v celé řadě odvětví: bary, restaurace, hotely, kolektivní stravovací provozy a supermarkety.

Rychlé, efektivní, robustní a cenově výhodné, odšťavňovače poskytují ideální řešení pro výrobu vynikajících ultra čerstvých ovocných a zeleninových šťáv ve velkém množství.



ODŠŤAVŇOVAČE

AUTOMATICKÉ

INOVACE

NÁSYPNÝ OTVOR

Ø 79 mm

Umožňuje vkládání celých kusů ovoce a zeleniny.



AUTOMATICKÝ NÁSYPNÝ OTVOR

- Vkládat ovoce a zeleninu bez námahy díky exkluzivnímu systému automatického posuvu.
- Rychlost práce: 25 cl za pouhých 6 sekund.



ODSTŘEDIVÝ KOŠ

Se dvěma úchyty pro lepší uchopení, vyjmutí bez náradí a snadné čištění.

Easy Guide

NOVÉ

2 velikosti hrdla, které zabraňují vystříkávání*:

- 1 Džbánek/ Nádoba
- 2 Sklenice



NOVÉ

ODKAPÁVACÍ NÁDOBKA*

Velký objem pro vždy čistou pracovní plochu.



NOVÉ

NAKLONĚNÁ ZÁKLADNA*

Pro optimální odvod šťávy.

MOTOR

- Tichý, aby se dal použít před spotřebitelem.
- 1000 W pro intenzivní provoz v průběhu celého dne**.



Odvod odpadu pod pracovní desku**.

2 možnosti použití:



- 1 Odvod odpadu do koše. Průhledný odpadní koš o objemu.

- 2 Nepřetržitý odvod odpadu**.

Vypouštěcí trychtýř: zajistí nepřetržitý odvod odpadu přímo pod pracovní desku.



NAŠI UŽIVATELÉ



BARY, RESTAURACE, ZDRAVOTNÍ A SOCIÁLNÍ ZAŘÍZENÍ

Čerstvé ovocné a zeleninové šťávy přidávají do nabídky barů a restaurací nádech čerstvosti.

Populární jsou také v nemocnicích a domovech důchodců pro zlepšení denní hydratace obyvatel.



HOTELY, ŠKOLNÍ A PODNIKOVÉ JÍDELNY

Odšťavňovače Robot-Coupe, které se snadno používají a jsou tiché, najdou své místo v samoobslužném bufetu v hotelu nebo v jídelně.



FRESH BARY A SUPERMARKETY

Naše produktová řada odšťavňovačů, speciálně navržená pro intenzivní použití, je ideální pro přípravu velkých množství.



Rychlý návrat investice:

- V průměru 500 prodaných sklenic džusu a máte zpět investici do odšťavňovače J 100.
- Nejlepší výkon na trhu s často používanými přísadami.



OVOCE A ZELENINA DO ŠKOL

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

V programu je
již 3964 škol
a 920992 dětí!



AŽ 100%

nákladů za ovoce a zeleninu je hrazených.

Připravte si svůj ultra čerstvý džus

za pár sekund!
Samoobsluha, zábava.
Vytvořte si fresh bar!



Zaregistrovat se do programu na:

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

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

ODŠTAVŇOVAČE



J 80

Asynchronní motor	✓
Příkon	700 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Objem	120 l/h
Nádoba	Nerezová ocel
Násypný otvor	✓ - automatický Ø 79 mm
Filtr	Nerezová ocel
Strouhací kotouč	Nerezová ocel
Pracovní výška pod odtokovým hrdlem	155 mm
SERVIS: Sklenice	✓
Džbánek	✓
Nádoba Blenderu	-
Hrdlo, které zabraňuje vystříkávání	✓ - 1 velikost
Nakloněná základna	-
Odkapávací nádobka	✓
Automatické vyklápění odpadu	✓
Průhledná nádoba na odpad	6,5 L
Vypouštění trychtýř pro nepřetržitý odvod odpadu	-

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte odšťavňovač v akci.

Vyberte si příslušenství:

J 80	Ref.
J 80 230V/50/1	56000B

J 80 Buffet

Asynchronní motor	✓
Příkon	700 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Objem	120 l/h
Nádoba	Nerezová ocel
Násypný otvor	✓ - automatický Ø 79 mm
Filtr	Nerezová ocel
Strouhací kotouč	Nerezová ocel
Pracovní výška pod odtokovým hrdlem	177 mm
SERVIS: Sklenice	✓
Džbánek	✓
Nádoba Blenderu	-
Hrdlo, které zabraňuje vystříkávání	✓ - 2 velikosti
Nakloněná základna	✓
Odkapávací nádobka	✓ - Velká kapacita
Automatické vyklápění odpadu	✓
Průhledná nádoba na odpad	6,5 L
Vypouštění trychtýř pro nepřetržitý odvod odpadu	-

J 80 Buffet	Ref.
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B

J 80 všechny modely

Příslušenství	Ref.
Sada podstavec + odkapávací nádobka XL + dlouhé hrdlo	49230



J 100

Asynchronní motor	✓
Příkon	1 000 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Objem	160 l/h
Nádoba	Nerezová ocel
Náspyný otvor	✓ - automatický Ø 79 mm
Filtr	Nerezová ocel
Strouhací kotouč	Nerezový - Speciál pro intenzivní použití
Pracovní výška pod odtokovým hrdlem	251 mm
SERVIS: Sklenice	✓
Džbánek	✓
Nádoba Blenderu	✓
Hrdlo, které zabraňuje vystřikování	✓ - 2 velikosti
Nakloněná základna	✓
Odkapávací nádobka	✓ - Velká kapacita
Automatické vyklápění odpadu	✓
Průhledná nádoba na odpad	7,2 L
Vypouštění trychtýř pro nepřetržitý odvod odpadu	✓

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte odštváňovač v akci.

Vyberte si příslušenství:

J 100	Ref.
J 100 230V/50/1	56100B

J 100	Ref.
Příslušenství	
Sada podstavec + odkapávací nádobka XL + dlouhé hrdlo	49230



ODŠTAVŇOVAČ NA DŽUS A PROTĹAK

- Na zeleninové a ovocné šťávy bohaté na duŹinu.
- Na protĹak z vařeného měkkého ovoce a zeleniny v malém množství.
- Nemá odpadní nádobu a je nutno manuálně odstranit odpad, který zůstává uvnitř, uchovává slupku, semena i vlákná.



C 40

Asynchronní motor	✓
Příkon	500 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	1500 ot/min
Objem	12 l/h
Nádoba	Kompozitní materiál

Vyberte si svůj model:

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

Gazpacho, rajčatová omáčka, marinády na maso a ryby, smoothies, ovocné protĹaky, sorbety a zmrzlina...



Hustá rajčatová šťáva pro gazpacho a omáčky.



Citronová šťáva na nápoje, sorbety a marinády.



AUTOMATICKÁ SÍTA

Automatická síta jsou univerzální a robustní a jsou určena k výrobě ovocných protlaků a ovocné dužiny, zeleninových pěn, omáčekových základů, polévek z koryšů, rybích polévek atd. oddělením jader, pecek, vláken a kostí bez drcení. Vkládání surovin bez přerušení usnadňuje obsluhu a výrazně šetří čas, pokud se nabízí strava s označením Domácí.



AUTOMATICKÁ SÍTA

TRYCHTÝŘ

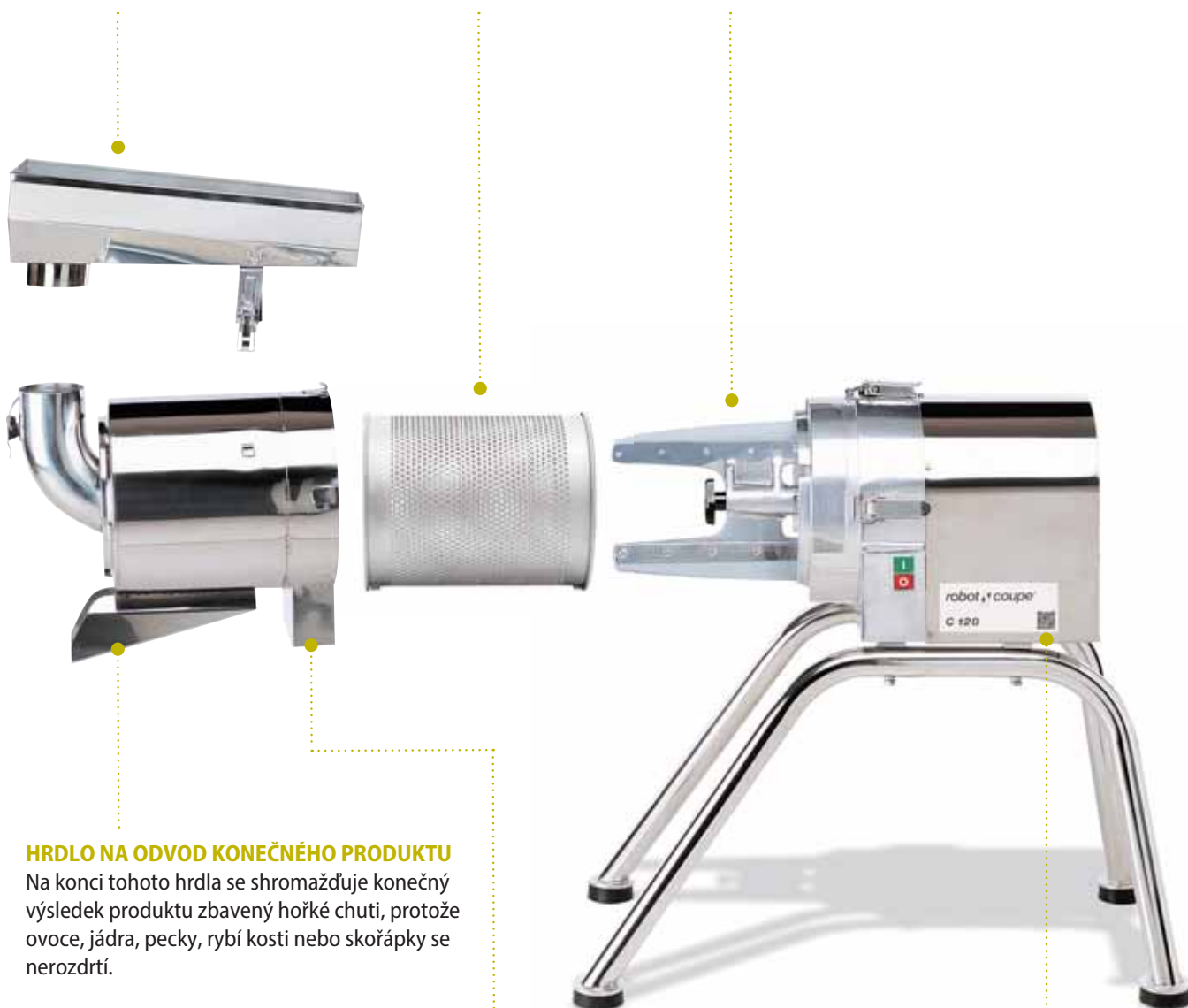
Souvislé přidávání omytých plodů včetně plodů se stopkami a peckami.

SÍTA

Plody propadnou do síta, kde se odstředí.

LOPATKY

Systém otočných lopatek (rychlost 1500 ot/min) zajišťuje odstředění kousků uvnitř síta.



HRDLO NA ODVOD KONEČNÉHO PRODUKTU

Na konci tohoto hrdla se shromažďuje konečný výsledek produktu zbavený hořké chuti, protože ovoce, jádra, pecky, rybí kosti nebo skořápky se nerozdrť.

HRDLO NA ODVOD ODPADU

Odvod slupek, jader, pecek, stopek, skořápek, vláken...

**Easy
Guide**



1 mm
(Standardní verze)



**RAJČATA, PAPRIKY,
JABLKOVÉ PYRÉ...**



RYBÍ POLÉVKY, KORÝŠI



2 mm



OLIVY



TŘEŠNĚ, ŠVESTKY...



3 mm



5 mm



MERUŇKY



BROSKVE, BLUMY...



0,5 mm
Určeno k filtraci
nejjemnějších vláken a
nečistot. Použití se sítím
1 mm.



**ČERVENÉ OVOCE,
KAŠTANY...**



**ROSTLINNÉ NÁPOJE
(KOKOSOVÉ MLÉKO, MANDLE...)**

Pro více aplikací kontaktujte svého regionálního prodejce.

AUTOMATICKÁ SÍTA



C 80

Asynchronní motor	✓
Příkon	650 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	1500 ot/min
Objem	60 kg/h
Nepřetržité vkládání surovin	✓
Nepřetržitý odvod odpadu	✓
Kryt motoru	Nerezová ocel
Nádoba	Nerezová ocel
Opěrky	-
Trychtýř	Nerezová ocel
Stolní model	✓
Volně stojící model	-
Síta	Perforovaný koš 1 mm - standardní příslušenství

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte automatické síto v akci.

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

C 80	
Příslušenství	Ref.
Perforovaný koš 0,5 mm	57009
Perforovaný koš 3 mm	57008
Perforovaný koš 5 mm	57023
Perforovaný koš 1 mm navíc	57007
Gumová stěrka navíc (kus)	1003385



C 120

Asynchronní motor	✓
Příkon	900 W
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	1500 ot/min
Objem	120 kg/h
Nepřetržité vkládání surovin	✓
Nepřetržitý odvod odpadu	✓
Kryt motoru	Nerezová ocel
Nádoba	Nerezová ocel
Opěrky	Nerezová ocel
Trychtýř	Nerezová ocel
Stolní model	-
Volně stojící model	✓
Síta	Perforovaný koš 1 mm - standardní příslušenství

Vyberte si svůj model:

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

	C 120	
Příslušenství	Ref.	
Perforovaný koš 0,5 mm	57211	
Perforovaný koš 1,5 mm	57042	
Perforovaný koš 2 mm	57019	
Perforovaný koš 3 mm	57156	
Perforovaný koš 5 mm	57020	
Perforovaný koš 1 mm navíc	57145	
Gumová stěrka navíc (kus)	1007025	



TECHNICKÉ ÚDAJE

KOMBINOVANÉ ROBOTY					Rozměry (mm)						Váha (kg)	
Označení	Ref.	Příkon (w)	Jednofázový	Třífázový	Stroj			Balení			Netto	Brutto
					Š	H	V	Š	H	V		
R 211 XL 230V/50/1	2129	550	•		220	360	505	610	410	570	13	14
R 301 230V/50/1	2525	650	•		355	305	570	610	410	570	14	17
R 301 Ultra 230V/50/1	2547	650	•		355	305	570	610	410	570	14	17
R 402 230V/50/1	2453	750	•		320	305	590	610	410	570	21	23
R 402 400V/50/3	2433	750		•	320	305	590	610	410	570	22	24
R 502 400V/50/3	2382	900		•	380	365	670	490	390	650	29	34
R 752 400V/50/3	2113	1 800		•	380	365	710	490	390	650	33	38

KROUHAČE ZELENINY					Rozměry (mm)						Váha (kg)	
Označení	Ref.	Příkon (w)	Jednofázový	Třífázový	Stroj			Balení			Netto	Brutto
					Š	H	V	Š	H	V		
CL 20 230V/50/1	22394	400	•		325	310	570	400	385	610	11	12
CL 30 Bistro 230V/50/1	24432	500	•		345	330	590	400	385	610	14	15
CL 40 230V/50/1	24570	500	•		345	330	590	400	385	610	14	15
CL 50 - 1V 230V/50/1	24440	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 1V 400V/50/3	24473	550		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra Pizza 230V/50/1	2027	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra Pizza 400V/50/3	2033	550		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453	550	•		390	340	610	400	390	640	20	22
CL 52 - 1V 230V/50/1	24490	750	•		360	340	690	400	390	800	26	28
CL 52 - 1V 400V/50/3	24498	750		•	360	340	690	400	390	800	26	28
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	900		•	360	340	690	400	390	800	26	28
CL 55 Páka 230V/50/1	2245	1 100	•		700	359	1 100	1 120	785	510	35	54
CL 55 Páka 400V/50/3	2214	1 100		•	700	359	1 100	1 120	785	510	35	54
CL 55 2 nástavce 230V/50/1	2244	1 100		•	865	396	1 270	1 120	785	510	42	61
CL 55 2 nástavce 400V/50/3	2211	1 100		•	865	396	1 270	1 120	785	510	42	61
CL 60 Páka 400V/50/3	2319	1 500		•	335	560	1 160	1 120	800	900	57	83
CL 60 2 nástavce 400V/50/3	2325	1 500		•	460	770	1 355	1 120	800	900	69	95

KUTRY					Rozměry (mm)						Váha (kg)	
Označení	Ref.	Příkon (w)	Jednofázový	Třífázový	Stroj			Balení			Netto	Brutto
					Š	H	V	Š	H	V		
R 2 230V/50/1	22100	550	•		200	280	350	400	300	540	9	11
R 3 1500 230V/50/1	22382	650	•		210	320	400	400	300	540	10	11
R 4 400V/50/3	22437	900		•	225	305	440	400	300	540	17	18
R 5 - 1V 230V/50/1	24608	750	•		280	365	510	490	390	650	21	23
R 5 - 2V 400V/50/3	24614	1 500		•	280	365	510	490	390	650	21	24
R 8 400V/50/3	21291	2 200		•	315	545	585	700	470	700	37	45
R 15 400V/50/3	51491	3 000		•	370	615	680	765	465	780	50	59
R 23 400V/50/3	51331C	4 500		•	700	600	1 250	800	700	1 260	110	142
R 30 400V/50/3	52331C	5 400		•	720	600	1 250	800	700	1 260	126	148
R 45 400V/50/3	53331C	10 000		•	760	600	1 400	990	690	1 400	172	195

Robot Cook®					Rozměry (mm)						Váha (kg)	
Označení	Ref.	Příkon (w)	Jednofázový	Třífázový	Stroj			Balení			Netto	Brutto
					Š	H	V	Š	H	V		
Robot Cook® 230V/50/1	43000R	1 800	•		225	340	520	410	310	590	14	16

Blixer®					Rozměry (mm)						Váha (kg)	
Označení	Ref.	Příkon (w)	Jednofázový	Třífázový	Stroj			Balení			Netto	Brutto
					Š	H	V	Š	H	V		
Blixer® 2 230V/50/1	33228	700	•		210	280	390	400	300	540	10	11
Blixer® 3 230V/50/1	33197	750	•		240	305	445	400	300	540	12	13
Blixer® 4 - 1V 230V/50/1	33208	900	•		240	330	480	400	300	540	14	15
Blixer® 4 - 2V 400V/50/3	33215	1 000		•	240	305	445	400	300	540	14	15
Blixer® 5 - 2V 400V/50/3	33259	1 500		•	280	365	540	490	390	650	21	24
Blixer® 7 400V/50/3	33269	1 500		•	265	340	570	490	390	650	23	26
Blixer® 8 400V/50/3	21311	2 200		•	315	545	605	700	470	800	39	47
Blixer® 10 400V/50/3	21411	2 600		•	315	545	680	700	470	800	42	51
Blixer® 15 400V/50/3	51511	3 000		•	315	545	700	765	465	780	50	59
Blixer® 20 400V/50/3	51611	4 400		•	380	630	780	765	465	780	77	86

KITCHEN BLENDERS					Rozměry (mm)						Váha (kg)	
Označení	Ref.	Příkon (w)	Jednofázový	Třífázový	Stroj			Balení			Netto	Brutto
					Š	H	V	Š	H	V		
BL 3 230V/50/1	47010	1 100	•		215	470	450	535	295	550	14	16
BL 5 230V/50/1	47000	1 200	•		215	470	500	535	295	550	14	17

TECHNICKÉ ÚDAJE

PONORNÉ MIXÉRY					Rozměry (mm)					Váha (kg)		
Označení	Ref.	Příkon (w)	Jednofázový	Třífázový	Stroj			Balení			Netto	Brutto
					Ø	W	Š	H	V			
MicroMix 230V/50/1	34900	220	•		61	430	435	155	75	1	1	
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	34740	240	•		78	455	455	190	115	1	2	
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750	270	•		78	485	455	190	115	2	3	
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760	290	•		78	535	455	190	115	2	3	
CMP 250 V.V. 230V/50/1	34240B	310	•		94	650	690	230	130	3	4	
CMP 300 V.V.230V/50/1	34230B	350	•		94	660	690	230	130	3	4	
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250B	400	•		94	700	690	230	130	4	4	
CMP 400 V.V. 230V/50/1	34260B	420	•		94	700	690	230	130	4	4	
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L	440	•		125	740	930	275	155	5	7	
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L	440	•		125	740	930	275	155	5	6	
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L	500	•		125	840	930	275	155	5	6	
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L	500	•		125	840	930	275	155	5	7	
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820LH	750	•		125	940	930	275	155	5	7	
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830LH	850	•		125	980	930	275	155	6	7	
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L	1 000	•		125	1 130	695	400	235	7	9	
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770	270	•		78	485	455	190	115	2	3	
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780	290	•		78	535	455	190	115	2	3	
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300B	310	•		125	640	560	345	130	3	6	
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310B	350	•		125	700	560	345	130	3	6	
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L	440	•		125	790	930	275	155	6	8	
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	34870L	500	•		125	890	930	275	155	6	8	
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L	500	•		125	800	930	275	155	6	9	
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L	500	•		175	1 210	930	275	155	5	9	

ODŠTAVŇOVAČE					Rozměry (mm)						Váha (kg)	
Označení	Ref.	Příkon (w)	Jednofázový	Třífázový	Stroj			Balení			Netto	Brutto
					Š	H	V	Š	H	V		
J 80 230V/50/1	56000B	700	•		235	535	500	465	285	530	11	13
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B	700	•		260	565	595	790	292	535	11	13
J 100 230V/50/1	56100B	1 000	•		260	565	630	790	292	530	14	15
C 40 230V/50/1	55040	500	•		240	280	645	400	300	540	10	11

AUTOMATICKÁ SÍTA					Rozměry (mm)						Váha (kg)	
Označení	Ref.	Příkon (w)	Jednofázový	Třífázový	Stroj			Balení			Netto	Brutto
					Š	H	V	Š	H	V		
C 80 230V/50/1	55012	650	•		610	360	540	665	475	560	17	21
C 120 230-400V/50/3	55000	900		•	1 030	400	860	880	585	885	32	46

Poznámky

Area with horizontal dotted lines for taking notes.



robot  coupe[®]

Vyrobeno ve Francii v ROBOT-COUBE s.n.c.
Management, Exportní a Marketingové oddělení:
48, rue des Vignerons - 94300 Vincennes - France
Tel. + 33 1 43 98 88 33 - international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com/cz