

robot coupe®



CENÍK
2021

KOMBINOVANÉ
ROBOTY

VÝBĚR DISKŮ

KROUHAČE ZELENINY

KUTRY

ROBOT COOK®

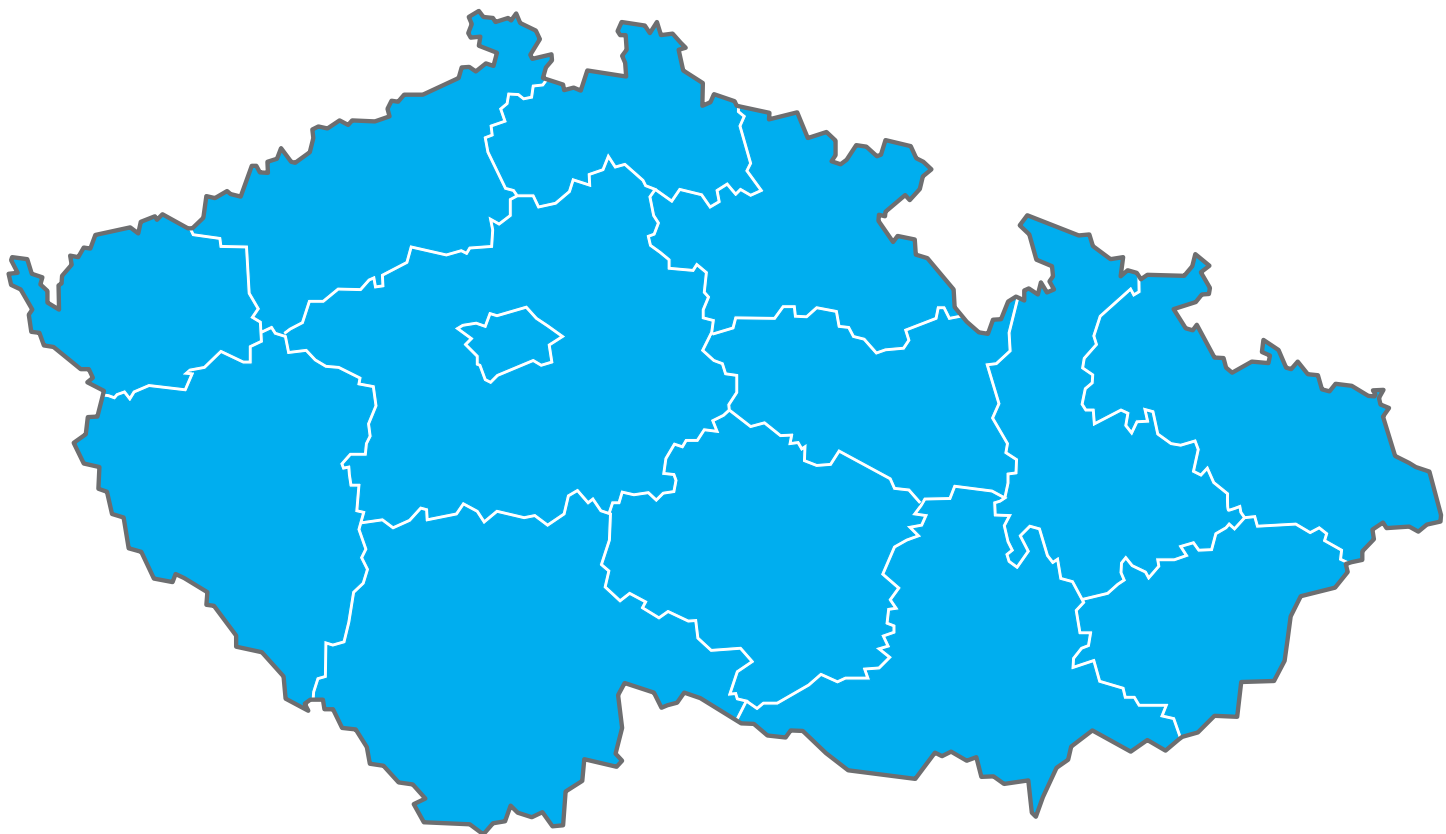
BLIXER®

PONORNÉ MIXÉRY

ODŠTAVŇOVAČE

AUTOMATICKÁ SÍTA

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 **124**

PONORNÉ MIXÉRY

Nová EasyGrip odnímatelná rukojeť pro MP 550 Ultra a MP 600 Ultra.



NOVÉ

STRANA **134**

VELKOKAPACITNÍ ODŠŤAVŇOVAČ

Nový automatický odšťavňovač J80 Buffet je ideální pro samoobslužné provozy.



NOVÉ

NOVINKY

robot coupe®

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



STÍRACÍ RAMENO

Pro snadné setření víka a stěn nádoby bez nutnosti vypnutí přístroje

NÁDOBA

- Velký objem 5,9 l nebo 7,5 l
- Ergonomická rukojeť „soft touch“
- Optimální kvalita výsledku díky optimalizované konstrukci

MOTOROVÝ BLOK

- Nový materiál podstavce **pro delší životnost**
- Nový systém automatického **odvětrávání**
- Optimalizovaný systém těsnění

ČASOVAČ

- Práce s **ještě vyšší přesností**
- Velká **pravidelnost výsledku**
- **Úspora času**

STRANA **33**

KOMBINOVANÉ ROBOTY

R 502
R 752



STRANA **82**

KUTRY

R 5



STRANA **102**

BLIXER®

Blixer® 5
Blixer® 7



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

Všechny nejnovější inovace Robot-Coupe® jsou označeny symbolem



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



1960 / 1970

1970 / 1980



1970: 1. kombinovaný kutr/ krouhač zeleniny
1975: Řada rozšířena o kutry a kombinované krouhače

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



1990 / 2000



1990: řada rozšířena o krouhače zeleniny
1996: 1. ponorný mixér s odnímatelným podstavcem

2000: řada rozšířena o ponorné mixéry
2008: 1. automatická odstředivka



DNES

2012: 1. profesionální kutr blender Robot Cook s ohřevem
2020: Uvedení nové řady odšťavňovačů a 6 nových velkokapacitních stolních modelů z řady kombinačních strojů, kutrů a Blixerů.

robot coupe®

SVĚTOVÝ LEADER 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** ”

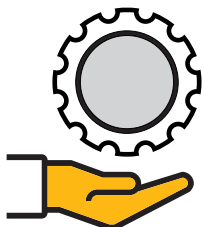
“ Dodržujeme **všechny platné zákonné
požadavky**, abychom zaručili
bezchybný výkon ”



“ 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

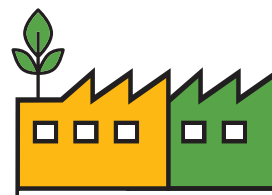
Výrobky jsou navrženy tak, aby vydržely:

- 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 ”

UKÁZKA VE VAŠÍ KUCHYNI

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

SPOLEHLIVÝ PARTNER



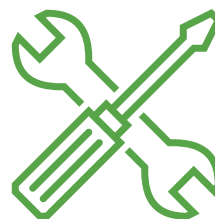
Kvalitní zákaznický servis

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.



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.



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 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.



VE VAŠICH OBCHODECH & SHOWROOMECH

NOVÉ



Sada 3 displejů

Ref. 451 581

Rozměry: H126 x V60 x Š40 cm



Výstavní stojan
na 3 zařízení
Ref. 407 818

ILV Disky R301
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
Micromix
Ref. 451 007

robot coupe®

PODPORA PRO VÁS

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



Video R 301 Ultra



Video CL 50 Ultra

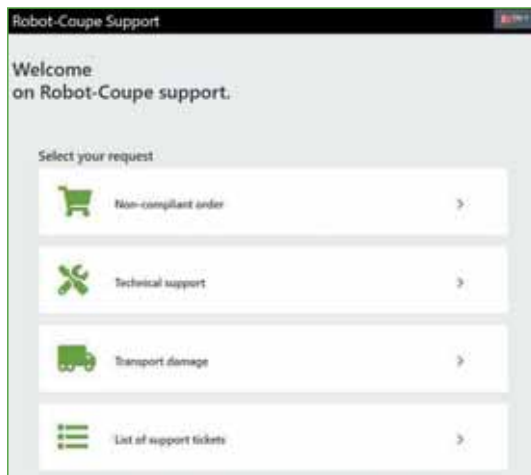


Video J 100

VIDEA TAKÉ NA

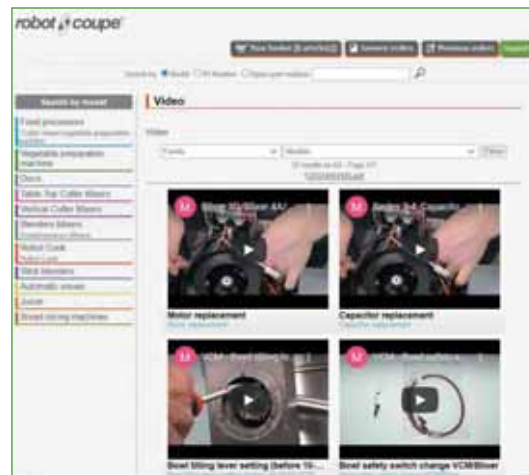
www.robot-coupe.com

POPRODEJNÍ SERVIS



Podpora online

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



Videa poprodejního servisu

Vyškolit své techniky v údržbě a opravách.

SLEDUJTE NÁS NA ROBOT COUPÉ OFICIÁLNÍCH SOCIÁLNÍCH MÉDIÍCH:



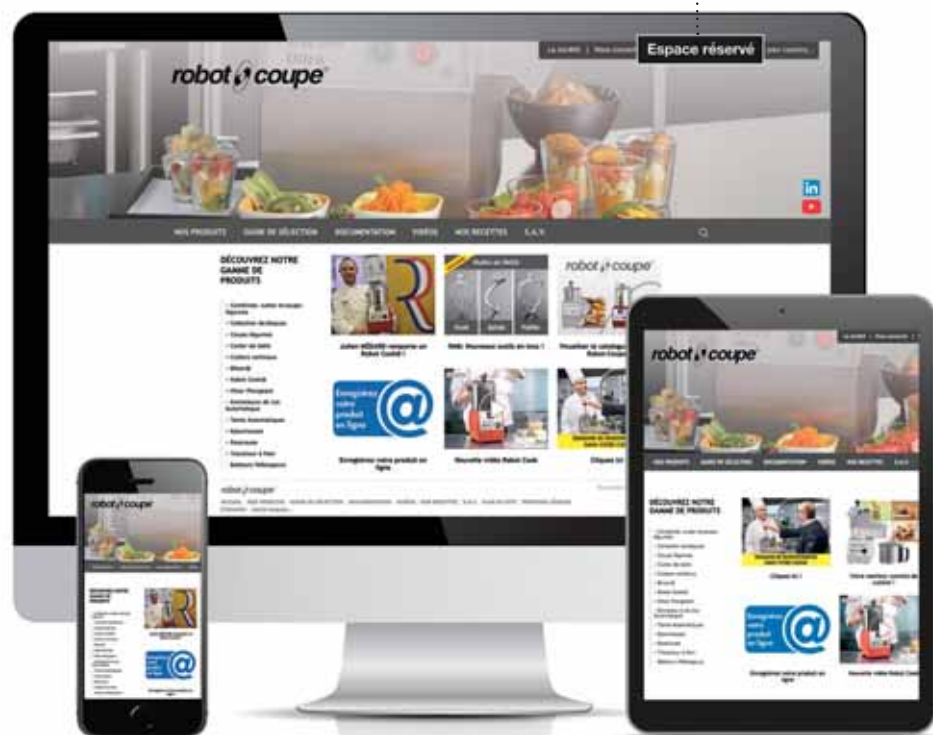
 **LinkedIn**
robot-coupe-official

 **Youtube**
Robot-Coupe Official

 **Facebook**
RobotCoupeOfficial

 **Instagram**
robotcoupe_official

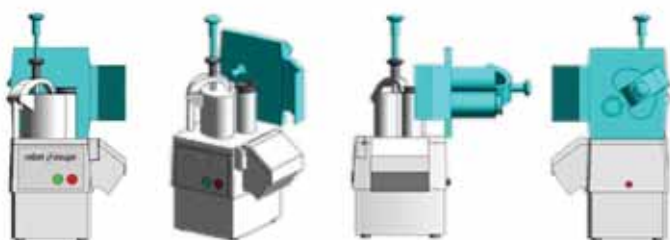
INTERNETOVÉ STRÁNKY



• ZÁKAZNICKÝ PROSTOR

Jste-li distributor nebo projektant Robot-Coupe, nahlížejte a stahujte ve vyhrazené zóně veškerá data týkající se výrobků Robot-Coupe:

- Technické příručky
- Specifikace CCTP
- 2D & 3D nákresy



KNIHOVNA BIM

Knihovna modelů BIM, určená pro instalační a projekční kanceláře, splňuje mezinárodní standardy a je k dispozici ve formátech RFA a IFC ve vyhrazeném prostoru na naší webové stránce.

Poprodejný servis

Pro přístup na webové stránky poprodejního servisu si vyžádejte uživatelské jméno a heslo od našeho zákaznického servisu (viz mapa na straně 2).



robot coupe[®]

ŘEŠENÍ PRO VŠECHNY PROFESE

KOMERČNÍ STRAVOVÁNÍ



STOLOVÁNÍ

Pivovary
Tradiční restaurace
Tematické restaurace
Franchisové restaurace
Bistra
Gurmánské restaurace



KOLEKTIVNÍ STRAVOVÁNÍ



PODNIKOVÉ STRAVOVÁNÍ

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



PRACOVNÍCI POTRAVINÁŘSKÝCH ÚSEKŮ V OBCHODECH



PEKAŘI CUKRÁŘI

Pekaři
Cukráři
Čajovny
Výrobci zmrzlin
Výrobci čokolády
Cukrárny





PROVOZY RYCHLÉHO OBČERSTVENÍ

Provozovny Fast-Food
Fresh bary
Kiosky
Bufety
Samoobslužné jídelny
Koutky s občerstvením



STRAVOVÁNÍ V UBYTOVACÍCH ZAŘÍZENÍCH

Hotely všech kategorií
Bankety
Rekreační střediska
Kempy
Zaměstnanecká restaurace



ŠKOLNÍ STRAVOVÁNÍ

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



STRAVOVÁNÍ VE ZDRAVOTNICKÝCH ZAŘÍZENÍCH

Domovy pro seniory
Nemocnice-kliniky
Specializovaná zdravotní
zařízení
Centrální kuchyně



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

ZAKOUPIT JEDEN

robot coupe®



VYLEPŠIT KAŽDODENNÍ PRÁCI UŽIVATELE

Méně ruční práce pro větší pohodlí



UŠETŘETE ČAS

Zvyšte produktivitu

ULTRA ČERSTVÁ ŠŤÁVA
2L = 1min



DOMÁCÍ HRANOLKY
20 kg = 4min



KOSTIČKY
10 kg = 2min



POLÉVKA
45L = 6min



MAJONÉZA
2L = 1min



KRÁJENÁ ZELENINA
300 kg = 1h





PODPOŘIT SVOU KREATIVITU

Nechte prostor své fantazii



UŠETŘETE PENÍZE

Návrat investice do 6 měsíců!

Příklady:



Investice do CL50
= Úspora 1 hodiny práce denně.



Investice do Robot Cook
= Úspora 20 minut za směnu.



STRANA **56**
KROUHAČE ZELENINY
CL 50 Ultra



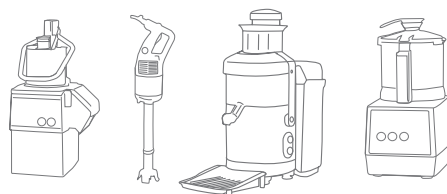
STRANA **101**
BLIXER®
Blixer 4 - 2V



STRANA **134**
ODŠTAVŇOVAČE
J 80 Buffet



OBSAH



KOMBINOVANÉ ROBOTY	STRANA 22
VÝBĚR DISKŮ	STRANA 34
KROUHAČE ZELENINY	STRANA 46
KUTRY	STRANA 74
ROBOT COOK®	STRANA 90
BLIXER®	STRANA 94
PONORNÉ MIXÉRY	STRANA 108
ODŠŤAVŇOVAČE	STRANA 130
AUTOMATICKÁ SÍTA	STRANA 137
TECHNICKÉ ÚDAJE (rozměry, hmotnost...)	STRANA 142

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.



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**.



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



- Jednofázový
- 1 rychlost
- Zařízení na odšťavňování*

R 211 XL



- Jednofázový
- 1 rychlost
- Zařízení na odšťavňování*

R 301



- Jednofázový
- 1 rychlost
- Zařízení na odšťavňování*


STROUHÁNÍ/ PLÁTKY/ VLNKY/ NUDLIČKY
+ KOSTIČKY + HRANOLKY
R 402

 PŘÍSLUŠENSTVÍ
28
DISKY

 PŘÍSLUŠENSTVÍ
3
NOŽE

4,5 L

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

R 502

 PŘÍSLUŠENSTVÍ
50
DISKY

 PŘÍSLUŠENSTVÍ
3
NOŽE

5,9 L

- Třífázový
- 2 rychlosti
- Nástavec na přípravu kaše*

R 752

 PŘÍSLUŠENSTVÍ
50
DISKY

 PŘÍSLUŠENSTVÍ
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	10 až 30
R 301 / R 301 Ultra	1,5 kg	50 kg/h	10 až 80
R 402	2,5 kg	50 kg/h	20 až 100
R 502	3,2 kg	150 kg/h	30 až 300
R 752	3,8 kg	250 kg/h	50 až 400



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.	Kč
R 211 XL 230V/50/1	2129	22 475

Kompletní kolekce disků na straně 36



R 211 XL		
Příslušenství	Ref.	Kč
Hrubě zoubkovaný nůž Speciální na těsto	27138	3 010
Jemně zoubkovaný nůž Speciální na bylinky a koření	27061	3 010
Doplňkový hladký nůž	27055	2 645
Sada odšťavňovač a protlak	27393	7 760
Příslušenství pro lisování citrusů	27392	4 665


 Plocha 104 cm²

„Podívejte se na všechny sady disků na straně 43“


 Plocha 104 cm²

„Podívejte se na všechny sady disků na straně 43“

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:



Naskenujte tento QR kód a uvidíte kombinované roboty v akci.

R 301	Ref.	Kč
R 301 230V/50/1	2525	27 865

R 301 Ultra	Ref.	Kč
R 301 Ultra 230V/50/1	2547	34 160

Kompletní kolekce disků na straně 36



Vyberte si příslušenství:



Příslušenství	R 301		R 301 Ultra	
	Ref.	Kč	Ref.	Kč
Hrubě zoubkovaný nůž Speciální na ořechy a těsto	27288	3 010	27288	3 010
Jemně zoubkovaný nůž Speciální na bylinky a koření	27287	3 010	27287	3 010
Doplňkový hladký nůž	27286	2 645	27286	2 645
Příslušenství kutr (nádoba, víko, nůž)	27272	6 505	27278	13 955
Sada odšťavňovač a citrus press	27396	7 760	27396	7 760
Příslušenství pro lisování citrusů	27395	4 665	27395	4 665

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

+

FUNKCE ODŠŤAVŇOVÁNÍ



Velkokapacitní násypný otvor 75x90 mm



Naskenujte tento QR kód a uvidíte tuto funkci v akci.



MALINOVÝ PROTĚLAK DO SORBETU



PROTLAK DO POHÁRŮ



KOKOSOVÉ MLÉKO



CITRONOVÁ ŠŤÁVA



CITRONOVÝ KOLÁČ



POMERANČOVÁ ŠŤÁVA



Sada odšťavňovače a citrus press pro modely R211 XL	27393	7 760
Sada odšťavňovače a citrus press pro modely R301 / R301 Ultra / R402	27396	7 760
Příslušenství na citrus press pro modely R211 XL	27392	4 665
Příslušenství na citrus press pro modely R301 / R301 Ultra / R402	27395	4 665

Ref.	Kč
27393	7 760
27396	7 760
27392	4 665
27395	4 665



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

Disky Není součástí dodávky

Vyberte si
svůj model:



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

	R 402	Ref.	Kč
R 402 230V/50/1		2453	57 115
R 402 400V/50/3		2433	57 115

Kompletní kolekce disků na straně 36



	R 402	
Příslušenství	Ref.	Kč
Hrubě zoubkovaný nůž Speciální na ořechy a těsto	27346	3 010
Jemně zoubkovaný nůž Speciální na bylinky a koření	27345	3 010
Doplňkový hladký nůž	27344	2 645
Příslušenství kutr (nádoba, víko, nůž)	27342	15 150
Sada odšťavňovač a citrus press	27396	7 760
Příslušenství pro lisování citrusů	27395	4 665

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.

Výkon motoru:
Pro nejnáročnější přípravy.



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

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



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



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

Příslušenství pro modely R 752	Ref.	Kč
Nerezový hrubě zoubkovaný nůž speciální na ořechy a těsto	27308	9 665
Nerezový jemně zoubkovaný nůž speciální na bylinky a koření	27307	9 665
Doplňkový hladký nerezový nůž	27306	9 245
Příslušenství kutr (nádoba, víko, nůž)	27318	23 795
Spodní hrubě zoubkovaná čepel	49162	1 455
Horní hrubě zoubkovaná čepel	49163	1 455
Spodní jemně zoubkovaná čepel	49164	1 455
Horní jemně zoubkovaná čepel	49165	1 455
Spodní hladká čepel	49160	1 325
Horní hladká čepel	49161	1 325
Zařízení na přípravu kaše Ø 3 mm	28208	6 030
Zařízení na přípravu kaše Ø 6 mm	28210	6 030

NOVÉ

Plocha 139 cm²

„Podívejte se na všechny sady disků na straně 44“

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 nerezů
Stírací rameno	✓
Nůž	Hladké nerezové nože - standardní příslušenství

Krouhače zeleniny Násypný otvor tvar D 2,2 l
Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm a Ø 39 mm,
stlačovací kolík - **standardní příslušenství**

Disky Není součástí dodávky

Vyberte si svůj model:

R 502 - 6 disků	Ref.	Kč
R 502 400V/50/3	2382	81 560
Sada 6 disků	1985	17 135
R 502 Multicut	Ref.	Kč
R 502 400V/50/3	2382	81 560
Sada 16 disků	2022	50 030
R 502 bez disku	Ref.	Kč
R 502 400V/50/3	2382	81 560

NOVÉ

Plocha 227 cm²

„Podívejte se na všechny sady disků na straně 44“

R 752

✓
1 800 W
Třífázový 400 V
1500 ot/min
✓
Kovový
Nádoba 7,5 l z nerezů
✓
Celonerezové, hladké rozebíratelné a nastavitelné nože - standardní příslušenství

Násypný otvor tvar D 4,4 l
Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm a Ø 39 mm,
stlačovací kolík - **standardní příslušenství**

Není součástí dodávky

R 752 - 6 disků	Ref.	Kč
R 752 400V/50/3	2113	100 470
Sada 6 disků	1985	17 135
R 752 Multicut	Ref.	Kč
R 752 400V/50/3	2113	100 470
Sada 16 disků	2022	50 030
R 752 bez disku	Ref.	Kč
R 752 400V/50/3	2113	100 470

Kompletní kolekce disků na straně 36



← Vyberte si z příslušenství:

Vyberte si příslušenství:



	R 502	
Příslušenství	Ref.	Kč
Hrubě zoubkovaný nůž Speciální na ořechy a těsto	27305	5 610
Jemně zoubkovaný nůž Speciální na bylinky a koření	27304	5 610
Doplňkový hladký nůž	27303	5 195
Příslušenství kutr (nádobu, víko, nůž)	27320	17 870

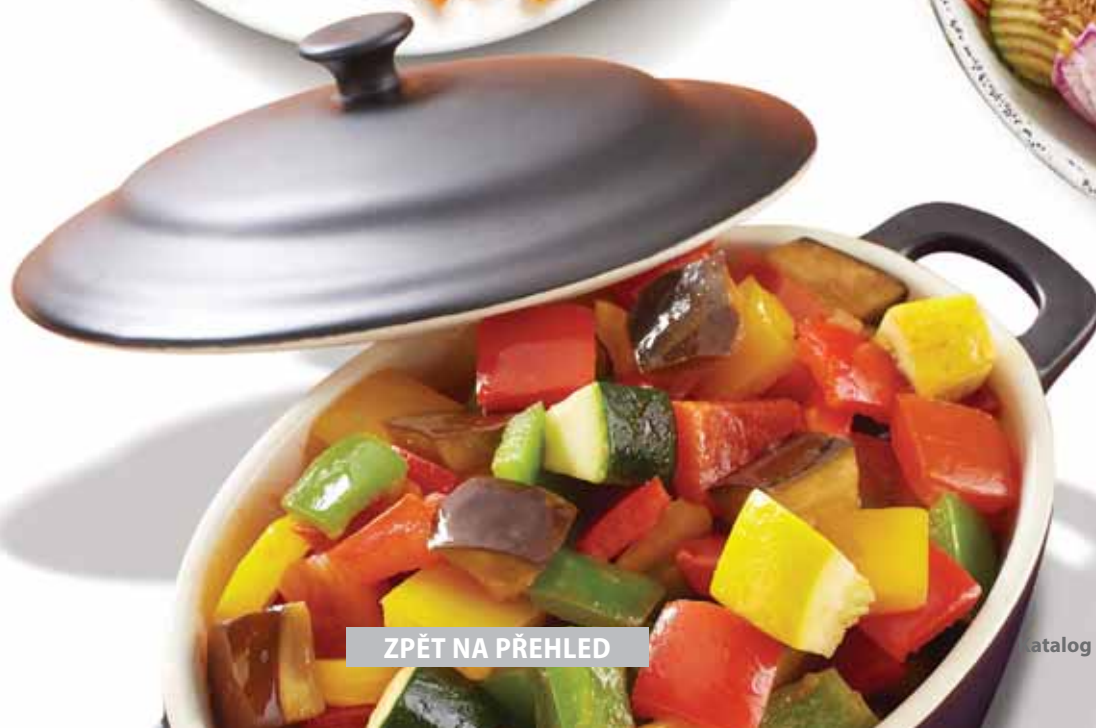
VÝBĚR DISKŮ



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

R 211 XL
R 301
R 301 Ultra

CL 20

Cena
bez
DPH
v Kč



řada
základní 1-4

R 402

CL 30
Bistro
CL 40

Cena
bez
DPH
v Kč



řada
expert 5-7

R 502 / R 752

CL 50
CL 50 Ultra
CL 52 / CL 55
CL 60

Cena
bez DPH
v Kč



řada
expert 5-7

CL 50
Gourmet

Cena
bez DPH
v Kč

DISKY

	PLÁTKOVAČE				Mandle 0,6 mm	28166	3 135	28166	3 135
					0,8 mm	28069	3 135	28069	3 135
	27051	1 445	27051	1 445	1 mm	28062	3 135	28062	3 135
	27555	1 445	27555	1 445	2 mm	28063	3 135	28063	3 135
	27086	1 445	27086	1 445	3 mm	28064	3 135	28064	3 135
	27566	1 445	27566	1 445	4 mm	28004	3 135	28004	3 135
	27087	1 445	27087	1 445	5 mm	28065	3 135	28065	3 135
	27786	1 445	27786	1 445	6 mm	28196	3 135	28196	3 135
					8 mm	28066	3 135	28066	3 135
					10 mm	28067	3 135	28067	3 135
					14 mm	28068	3 135		
					Vařené produkty 4 mm	27244	10 275	27244	10 275
					Vařené produkty 6 mm	27245	10 275	27245	10 275
	VLNKOVAČE				2 mm	27068	3 860	27068	3 860
	27621	1 445	27621	1 445	3 mm	27069	3 860	27069	3 860
					5 mm	27070	3 860	27070	3 860
	STROUHAČE				1,5 mm	28056	2 645	28056	2 645
	27588	1 445	27588	27148	1 445	28057	2 645	28057	2 645
	27577	1 445	27577	27149	1 445	28058	2 645	28058	2 645
	27511	1 445	27511	27150	1 445	28073	2 645	28073	2 645
					4 mm	28059	2 645	28059	2 645
					5 mm				
	27046	1 445	27046	1 445	6 mm				
					7 mm	28016	2 645	28016	2 645
	27632	1 445	27632	1 445	9 mm	28060	2 645	28060	2 645
	27764	1 680	27764	1 680	Parmazán	28061	2 645	28061	2 645
	27191	2 535	27191	2 535	Brambory typu Röstis	27164	4 090	27164	4 090
				Syrové brambory/mrkev	27219	4 235	27219	4 235	
27078	2 535	27078	2 535	Křen 0,7 mm					
27079	2 535	27079	2 535	Křen 1 mm	28055	4 235	28055	4 235	
27130	2 535	27130	2 535	Křen 1,3 mm					
	NUDLIČKOVAČE				1 x 8 mm (tagliatelle)	28172	3 980	28172	3 980
					1 x 26 cibule/ zelí	28153	7 250	28153	7 250
	27080	1 795	27080	1 795	2 x 4 mm	27072	3 970	27072	3 970
	27081	1 795	27081	1 795	2 x 6 mm	27066	3 970	27066	3 970
					2 x 8 mm	27067	3 970	27067	3 970
					2 x 10 mm (tagliatelle)	28173	3 970	28173	3 970
	27599	1 795	27599	1 795	2 x 2 mm	28051	3 970	28051	3 970
					2,5 x 2,5 mm	28195	3 970	28195	3 970
					3 x 3 mm	28101	3 970	28101	3 970
	27047	1 795	27047	1 795	4 x 4 mm	28052	3 970	28052	3 970
	27610	1 795	27610	1 795	6 x 6 mm	28053	3 970	28053	3 970
27048	1 795	27048	1 795	8 x 8 mm	28054	3 970	28054	3 970	

řada
základní 1-4

R 402

CL 30 Bistro
CL 40Cena
bez
DPH
v Kčřada
expert 5-7

R 502 / R 752

CL 50
CL 50 Ultra
CL 52 / CL 55
CL 60Cena
bez
DPH
v Kčřada
expert 5-7CL 50
GourmetCena
bez
DPH
v Kč

DISKY

KOSTIČKOVAČE

MŘÍŽKA
+ PLÁTKOVAČ

HRANOLKOVAČE

KOSTIČKOVAČE
(BRUNOISE)MŘÍŽKY
VAFLÍ

			5 x 5 x 5 mm	■ 28110	6 880	■ 28110	6 880
	■ 27113	5 680	8 x 8 x 8 mm	■ 28111	6 160	■ 28111	6 160
	■ 27114	5 680	10 x 10 x 10 mm	■ 28112	6 160	■ 28112	6 160
	■ 27298	5 680	12 x 12 x 12 mm	■ 28197	6 160		
			14 x 14 x 5 mm (mozarella)	■ 28181	6 160	■ 28181	6 160
			14 x 14 x 10 mm	■ 28179	6 160	■ 28179	6 160
			14 x 14 x 14 mm	■ 28113	6 160		
			20 x 20 x 20 mm	■ 28114	6 160		
			25 x 25 x 25 mm	■ 28115	6 160		
			50 x 70 x 25 mm (salát)	■ 28180	8 695		
	▲ 27116	5 785	8 x 8 mm	▲ 28134	7 005	▲ 28134	7 005
			8 x 16 mm	▲ 28159	6 855	▲ 28159	6 855
	▲ 27117	5 785	10 x 10 mm	▲ 28135	7 005	▲ 28135	7 005
			10 x 16 mm	▲ 28158	7 005	▲ 28158	7 005
			2 x 2 x 2 mm			28174	5 170
			3 x 3 x 3 mm			28175	5 170
			4 x 4 x 4 mm			28176	5 170
			2 mm			28198	4 510
			3 mm			28199	4 510
			4 mm			28177	4 510
			6 mm			28178	4 510

■ KOSTIČKOVAČ tvoří: 1 mřížka kostičkovače + 1 plátkovač.

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ

	Ref.	Kč
NÁSTĚNNÝ DRŽÁK NA PŘÍSLUŠENSTVÍ NŮŽ a 8 DISKŮ > R 211 XL až R 402	107810	980
NÁSTĚNNÝ DRŽÁK NA DISKY SE 4 TRNY Z NEREZOVÉ OCELI > 16 malých disků nebo 8 velkých disků	107812	1 140
DRŽÁK NA DISKY: > Pro modely R 502 až R 752 > Pro modely CL 50 až CL 60 V.V.	27258	355
NEREZOVÝ NÁSTĚNNÝ DRŽÁK NA DISKY	101230	1 550
D-CLEAN KIT: NÁSTROJ NA ČIŠTĚNÍ MŘÍŽEK KOSTIČKOVAČŮ (5,8 nebo 10 mm)	39881	2 050
OCHRANA DISKŮ > od modelu R 502 až R 752 > Pro modely CL 50 až CL 60 V.V.	39726	330



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

Od 0,6 mm do 14 mm



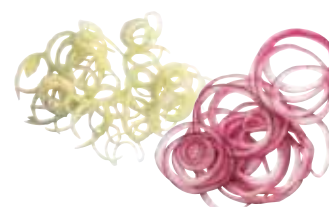
Mandle 0,6 mm
Ref. 28166



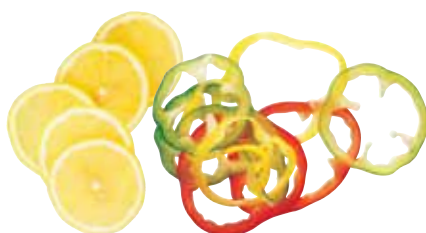
0,8 mm
Ref. 28069



1 mm
Ref. 28062
Ref. 27051



2 mm
Ref. 28063
Ref. 27555



3 mm
Ref. 28064
Ref. 27086



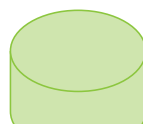
4 mm
Ref. 28004
Ref. 27566



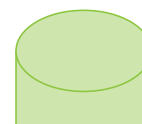
5 mm
Ref. 28065
Ref. 27087



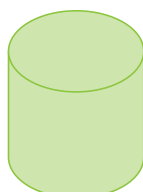
6 mm
Ref. 28196
Ref. 27786



8 mm
Ref. 28066



10 mm
Ref. 28067



14 mm*
Ref. 28068



Vařené produkty 4 mm
Ref. 27244



Vařené produkty 6 mm
Ref. 27245



Zelené piktogramy jsou v měřítku 1:1

*Kromě CL 50 Gourmet



NUDLÍČKOVAČE

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



1 x 8 mm tagliatelle
Ref. 28172



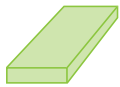
1 x 26 mm cibule a zelí
Ref. 28153



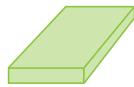
2 x 4 mm
Ref. 27072
Ref. 27080



2 x 6 mm
Ref. 27066
Ref. 27081



2 x 8 mm
Ref. 27067



2 x 10 mm tagliatelle
Ref. 28173



2 x 2 mm
Ref. 28051
Ref. 27599



2,5 x 2,5 mm
Ref. 28195



3 x 3 mm
Ref. 28101



4 x 4 mm
Ref. 28052
Ref. 27047



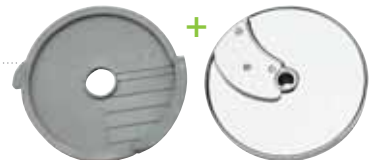
6 x 6 mm
Ref. 28053
Ref. 27610



8 x 8 mm
Ref. 28054
Ref. 27048



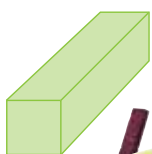
Od 1 x 8 mm do 8 x 8 mm



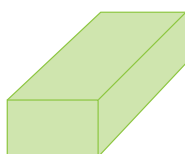
HRANOLKOVAČE

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

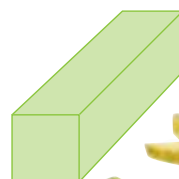
Základní: CL 30 Bistro, CL 40, R 402



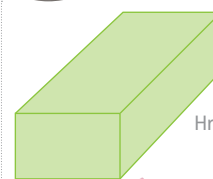
8 x 8 mm
Ref. 28134
Ref. 27116



8 x 16 mm
Ref. 28159



10 x 10 mm
Ref. 28135
Ref. 27117



10 x 16 mm
Ref. 28158

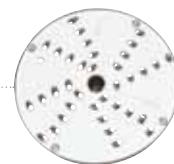


Zelené piktogramy jsou v měřítku 1:1



NEJVĚTŠÍ ROZMANITOST ŘEZŮ


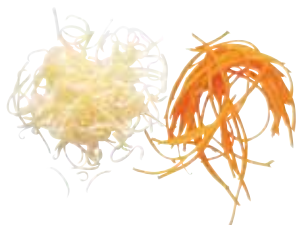

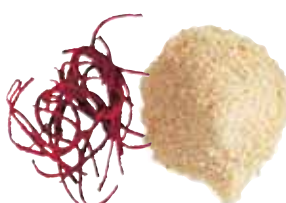




















STROUHAČE



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

 <p>1,5 mm Ref. 28056 Ref. 27588* Ref. 27148</p> 	 <p>2 mm Ref. 28057 Ref. 27577* Ref. 27149</p> 	 <p>3 mm Ref. 28058 Ref. 27511* Ref. 27150</p> 	 <p>4 mm Ref. 28073</p> 
 <p>5 mm Ref. 28059</p> 	 <p>6 mm Ref. 27046</p> 	 <p>7 mm Ref. 28016</p> 	 <p>9 mm Ref. 28060 Ref. 27632</p> 
 <p>Parmazán Ref. 28061 Ref. 27764</p> 	 <p>Brambory typu Röstis Ref. 27164 Ref. 27191</p> 	 <p>Syrové brambory/mrkev Ref. 27219</p> 	 <p>Křen 1 mm Ref. 28055 Ref. 27078 0,7 mm Ref. 27079 1 mm Ref. 27130 1,3 mm</p> 

VLNKOVAČE

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

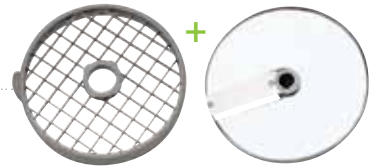
Základní: CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 402



 <p>2 mm Ref. 27068 Ref. 27621</p> 	 <p>3 mm Ref. 27069</p> 	 <p>5 mm Ref. 27070</p> 
--	--	---

Zelené piktogramy jsou v měřítku 1:1

*Kromě CL 30 Bistro, CL 40



KOSTIČKOVACĚ

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

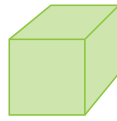
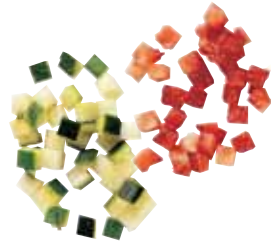
Základní: CL 30 Bistro, CL 40, R 402



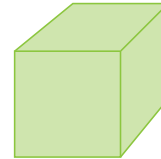
5x5x5 mm
Ref. 28110



8x8x8 mm
Ref. 28111
Ref. 27113



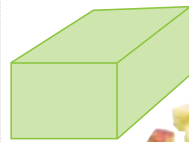
10x10x10 mm
Ref. 28112
Ref. 27114



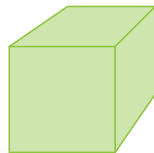
12x12x12 mm
Ref. 28197
Ref. 27298



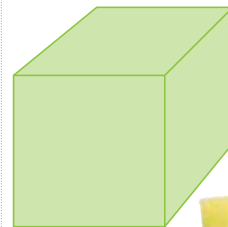
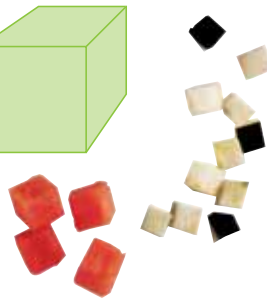
14x14x5 mm
Ref. 28181



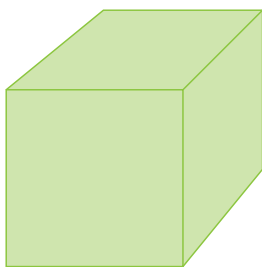
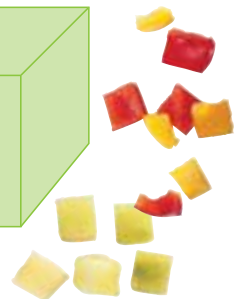
14x14x10 mm*
Ref. 28179



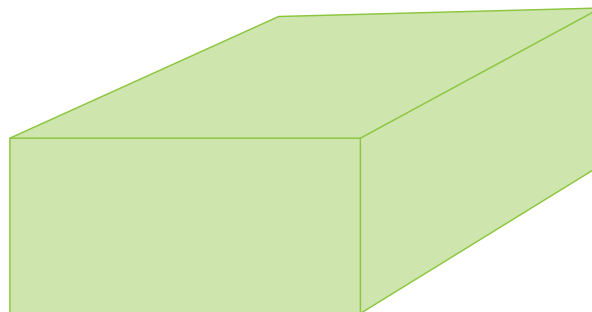
14x14x14 mm*
Ref. 28113



20x20x20 mm*
Ref. 28114



25x25x25 mm*
Ref. 28115



50x70x25 mm*
Saláty
Ref. 28180



D-CLEAN KIT



Oboustranný držák mřížky

- 1 strana Základní mřížky R 402 - CL 40
- 1 strana Expert CL 50 - CL 60 a R 502 - R 752



Nástroj na čištění mřížek kostičkovačů

5 mm, 8 mm a 10 mm



Stírací zařízení

	Ref.	Kč
Nástroj na čištění mřížek kostičkovačů	39881	2 050



INOVATIVNÍ MOŽNOSTI KRÁJENÍ KOSTIČKOVACĚ (BRUNOISE)




CL 50 Gourmet

 **2x2x2 mm**
Ref. 28174



 **3x3x3 mm**
Ref. 28175



 **4x4x4 mm**
Ref. 28176



MŘÍŽKY VAFLÍ



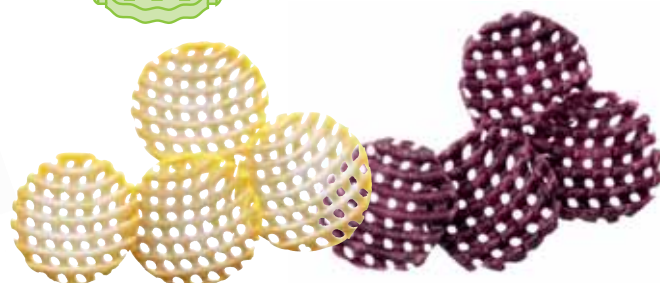
CL 50 Gourmet



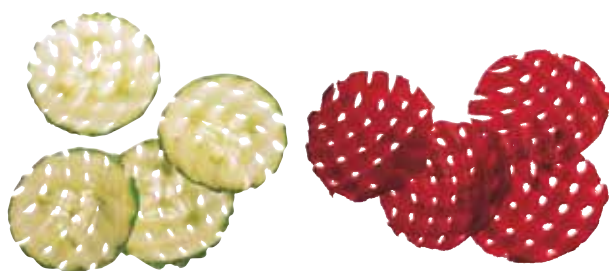
2 mm
Ref. 28198



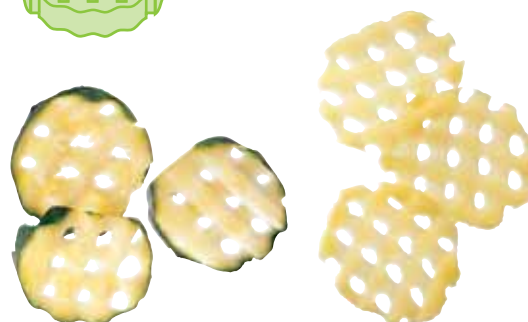
3 mm
Ref. 28199



4 mm
Ref. 28177



6 mm
Ref. 28178



Zelené piktogramy jsou v měřítku 1:1

řada Základní 1-4

4 DISKY

Plátkovače



1 mm
Jablko, červené zelí,
cibule, mrkev...



3 mm
Citron, paprika, pór,
brambory...



Strouhače



1,5 mm
Zelená paprika,
cuketa, syrová řepa,
mrkev...



Nudličkovače



4 x 4 mm
Mrkev, ředkvička,
jablko...



	Ref.	Kč
Sada 4 disků pro modely: R 301, R 301 Ultra a CL 20	1981	5 510

6 DISKŮ

Plátkovače



2 mm
žampiony, pórek,
červené zelí, cibule,
mrkev...



4 mm
Rajčata, paprika, pór,
brambory...



Strouhače



1,5 mm
Cuketa, syrová řepa,
mrkev, sýr,
strouhanka, ořechy,
čokoláda...



Nudličkovače



4 x 4 mm
Mrkev, ředkvička,
cibule, řepa, celer.



Kostičkovače



10 x 10 x 10 mm
Kořenová zelenina,
brambory, okurka, rajče,
cuketa, paprika.



	Ref.	Kč
Sada 6 disků pro modely: CL30 Bistro a CL40	1984	10 620

Řada Expert 5-7

6 DISKŮ

Plátkovače



2 mm
Žampióny, zelí,
pórek, cibule,
brambory.



4 mm
Rajčata, okurky,
paprika, pór,
brambory...

Strouhače



1,5 mm
Mrkev, řepa, sýr,
strouhanka, ořechy,
čokoláda

Nudličkovače



4 x 4 mm
Cibule, kořenová
zelenina, řepa.

Kostičkač



14 x 14 x 14 mm
Okurka, rajčata, paprika,
brambory, cuketa...

	Ref.	Kč
Sada 6 disků pro modely: R 502, R 752, CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 a CL 60	1985	17 135

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

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

Plátkovače



1 mm

Zelí, cibule, brambory...



2 mm

Žampiony, pórek, brambory...



4 mm

Rajčata, okurky, papriky, brambory...



Strouhače



1.5 mm

Mrkev, řepa, sýr, ořechy, strouhanka, čokoláda...



3 mm

Kořenová zelenina, jablko, brambory, sýr...



Kostičkovače



5 x 5 x 5 mm

Kořenová zelenina, okurek, řepa...



10 x 10 x 10 mm

Kořenová zelenina, okurek, řepa...



20 x 20 x 20 mm

Cuketa, brambory, ovoce - jablka, meloun, ananas, kiwi...



Hranolkovače



10 x 10 mm

Brambory, tuřín, celer, cuketa, sladké brambory, pastinák...



2.5 x 2.5 mm

Mrkev, řepa, celer...



2 x 10 mm

Mrkev, ředkev, řepa, celer



4 x 4 mm

Mrkev, cuketa, okurka, celer, cibule, ředkev, červená řepa...



4 nástěnné držáky

pro 16 disků



D-Clean Kit

Nástroj na čištění mřížky



	Ref.	Kč
Sada multicut se 16 disků	2022	50 030

ZPĚT NA PŘEHLED

KROUHAČE ZELENINY



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.

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.



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.





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



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

• Výkon a rychlost

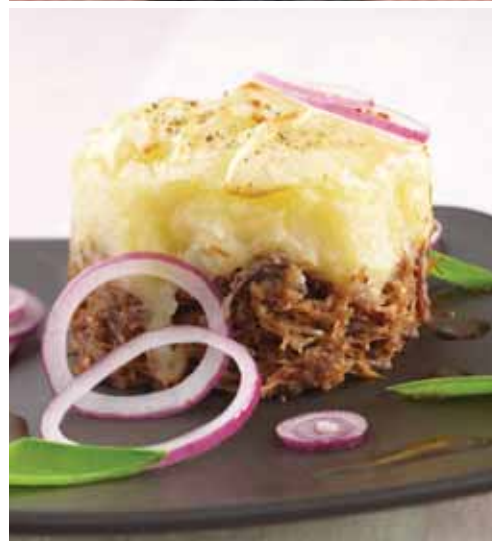
K přípravě až 10 kg čerstvé a chutné kaše za 2 minuty.

• 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.



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 CL 50 a CL 50 Ultra)
- stěrka
- speciální mřížka Ø 3 mm nebo 6 mm
- vyhazovací disk na kaši

	Ref.	Kč
Nástavec na přípravu kaše Ø 3 mm (CL 50 a CL 50 Ultra) 1 + 2	28207	8 455
Zařízení na přípravu kaše Ø 3 mm 2	28208	6 030
Nástavec na přípravu kaše Ø 6 mm (CL 50 a CL 50 Ultra) 1 + 2	28209	8 455
Zařízení na přípravu kaše Ø 6 mm 2	28210	6 030

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*

*Příslušenství na objednávku



Až 250 kg

Všechny volně stojící modely najdete na straně 64



CL 50 Ultra Pizza



CL 52



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



CL 50 Ultra 6 Disků



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

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 43!“



Plocha 104 cm²

„Podívejte se na všechny sady disků na straně 43!“



Plocha 104 cm²

„Podívejte se na všechny sady disků na straně 43!“

CL 20

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

CL 30 Bistro

✓
500 W
Jednofázový 230 V
500 ot/min
Násypný otvor tvar D Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm
Kompozitní materiál
Kompozitní materiál
Není součástí dodávky

CL 40

✓
500 W
Jednofázový 230 V
500 ot/min
Násypný otvor tvar D Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm
Víko z kompozitního materiálu a nádoba z nerezové oceli
Kovový
Není součástí dodávky

Vyberte si svůj model:

CL 20 - 4 disky	Ref.	Kč
CL 20 230V/50/1	22394	19 315
Sada 4 disků	1981	5 510
CL 20 bez disku	Ref.	Kč
CL 20 230V/50/1	22394	19 315

CL 30 Bistro - 4 disky	Ref.	Kč
CL 30 Bistro 230V/50/1	24432	24 720
Sada 4 disků	1984	10 620
CL 30 Bistro bez disku	Ref.	Kč
CL 30 Bistro 230V/50/1	24432	24 720

CL 40 - 4 disky	Ref.	Kč
CL 40 230V/50/1	24570	32 695
Sada 4 disků	1984	10 620
CL 40 bez disku	Ref.	Kč
CL 40 230V/50/1	24570	32 695

Kompletní kolekce disků na straně 36



STOLNÍ KROUHAČE ZELENINY



Plocha 139 cm²

„Podívejte se na všechny sady disků na straně 44!“

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
Disky	Není součástí dodávky

Vyberte si svůj model:



Naskenujte tento QR kód a uvidíte krouhač zeleniny v akci.

CL 50 - 6 disků	Ref.	Kč
CL 50 Jednofázový 230V/50/1	24440	36 415
Sada 6 disků	1985	17 135
CL 50 Multicut	Ref.	Kč
CL 50 Jednofázový 230V/50/1	24440	36 415
Sada 16 disků	2022	50 030
CL 50 bez disku	Ref.	Kč
CL 50 Jednofázový 230V/50/1	24440	36 415

Kompletní kolekce disků na straně 36



Plocha 139 cm²

„Podívejte se na všechny sady disků na straně 44!“

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
Disky	Není součástí dodávky

CL 50 Ultra - 6 disků	Ref.	Kč
CL 50 Ultra Jednofázový 230V/50/1	24473	42 245
Sada 6 disků	1985	17 135
CL 50 Ultra Multicut	Ref.	Kč
CL 50 Ultra Jednofázový 230V/50/1	24473	42 245
Sada 16 disků	2022	50 030
CL 50 Ultra bez disku	Ref.	Kč
CL 50 Ultra Jednofázový 230V/50/1	24473	42 245

Vyberte si příslušenství:

Varianta	Ref.	Kč
Doplňkový speciální stlačovací kolík Exactitube	49212	715
Nástavec na přípravu kaše 3 mm	28207	8 455
Nástavec na přípravu kaše 6 mm	28209	8 455

CL 50 všechny modely



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

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

Vyberte si svůj model:

CL 50 Ultra Pizza	Ref.	Kč
CL 50 Ultra Pizza 230 V/50/1 - 3 disky	2027	49 880
CL 50 Ultra Pizza 400 V/50/3 - 3 disky	2033	51 150

Kompletní kolekce disků na straně 36



Vyberte si příslušenství:

CL 50 Ultra Pizza		
Varianta	Ref.	Kč
Doplňkový speciální stlačovací kolík Exactitube	49212	715
Nástavec na přípravu kaše 3 mm	28207	8 455
Nástavec na přípravu kaše 6 mm	28209	8 455



CL 50 GOURMET

Skvělá volba



*58 mm s vložkou
*68 mm bez vložky

„Podívejte se na všechny sady disků na straně 44!“

Výjimečná kvalita řezu...



3 kostičkovače - brunoise

2 mm - 3 mm - 4 mm



CL 50 Gourmet

Asynchronní motor	✓
Příkon	500 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
Disky	Není součástí dodávky

Vyberte si svůj model:

CL 50 Gourmet	Ref.	Kč
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453	57 895

Kompletní kolekce disků na straně 36



kostičkovače

Příslušenství	Ref.	Kč
kostičkovač 2 x 2 x 2 mm	28174	5 170
kostičkovač 3 x 3 x 3 mm	28175	5 170
kostičkovač 4 x 4 x 4 mm	28176	5 170

... a mřížky vaflí



4 různé mřížky vaflí
2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



Mřížky vaflí

Příslušenství	Ref.	Kč
Mřížky vaflí 2 mm	28198	4 510
Mřížky vaflí 3 mm	28199	4 510
Mřížky vaflí 4 mm	28177	4 510
Mřížky vaflí 6 mm	28178	4 510

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.	Kč
Sada pro petržel 1 mm	28194	4 410

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

	Ref.	Kč
Sada taboulé	28192	15 945

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 ŠIROKÝ

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



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.

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 44!“

CL 52

Asynchronní motor ✓

Příkon 750 W

Napětí Jednofázový 230 V nebo třífázový 400 V

Rychlost 375 ot/min

Násypné otvory Násypný otvor tvar D 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

Disky Není součástí dodávky

Vyberte si svůj model:



Naskenujte tento QR kód a uvidíte krouhač zeleniny v akci.

CL 52 - 6 disků	Ref.	Kč
CL 52 Jednofázový 230V/50/1	24490	63 515
Sada 6 disků	1985	17 135
CL 52 Třífázový 400V/50/3	24498	63 515
Sada 6 disků	1985	17 135
CL 52 Multicut	Ref.	Kč
CL 52 Jednofázový 230V/50/1	24490	63 515
Sada 16 disků	2022	50 030
CL 52 Třífázový 400V/50/3	24498	63 515
Sada 16 disků	2022	50 030
CL 52 bez disku	Ref.	Kč
CL 52 Jednofázový 230V/50/1	24490	63 515
CL 52 Třífázový 400V/50/3	24498	63 515

Kompletní kolekce disků na straně 36



Vyberte si příslušenství:

	CL 52	
Varianta	Ref.	Kč
Doplňkový stlačovací kolík Exactitube	49221	860
Zařízení na přípravu kaše 3 mm	28208	6 030
Zařízení na přípravu kaše 6 mm	28210	6 030



KROUHAČE ZELENINY

VOLNĚ STOJÍCÍ

Řešení speciálně připravená pro přípravu velkých objemů.

EXTRA PŘESNÝ

Válcový násypný otvor

- Ø 58 mm stejnomyrný 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.



VOLNĚ STOJÍCÍ KROUHAČ ZELENINY



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



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	
Disky	Není součástí dodávky	

Vyberte si svůj model:

CL 55 Páka - 6 disků	Ref.	Kč
CL 55 Páka 230V/50/1	2245	115 995
Sada 6 disků	1985	17 135
CL 55 Páka 400V/50/3	2214	115 995
Sada 6 disků	1985	17 135
CL 55 Páka Multicut	Ref.	Kč
CL 55 Páka 230V/50/1	2245	115 995
Sada 16 disků	2022	50 030
CL 55 Páka 400V/50/3	2214	115 995
Sada 16 disků	2022	50 030
CL 55 Páka bez disku	Ref.	Kč
CL 55 Páka 230V/50/1	2245	115 995
CL 55 Páka 400V/50/3	2214	63 515

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	
Disky	Není součástí dodávky	

CL 55 2 nástavce - 6 disků	Ref.	Kč
CL 55 2 nástavce 230V/50/1	2244	158 520
Sada 6 disků	1985	17 135
CL 55 2 nástavce 400V/50/3	2211	158 520
Sada 6 disků	1985	17 135
CL 55 2 nástavce Multicut	Ref.	Kč
CL 55 2 nástavce 230V/50/1	2244	158 520
Sada 16 disků	2022	50 030
CL 55 2 nástavce 400V/50/3	2211	158 520
Sada 16 disků	2022	50 030
CL 55 2 nástavce bez disku	Ref.	Kč
CL 55 2 nástavce 230V/50/1	2244	158 520
CL 55 2 nástavce 400V/50/3	2211	158 520

Kompletní kolekce disků na straně 36



PŘÍSLUŠENSTVÍ CL 55



Automatický násypný otvor

Ref. 28170 - 45 765 Kč



Násypný otvor s pákou s integrovaným tubusem
(plocha 227 cm²)

Ref. 39673 - 30 450 Kč



Násypný otvor 4 tubusy

2 tubusy Ø 50 mm

2 tubusy Ø 70 mm

Ref. 28161 - 34 950 Kč



Násypný otvor s rovným a šikmým tubusem

Ref. 28155 - 39 945 Kč



Zařízení na přípravu kaše

Ref. 28208 Ø 3 mm - 6 030 Kč

Ref. 28210 Ø 6 mm - 6 030 Kč



Stlačovací kolík Exactitube

CL 52 - CL 55 - CL 60

Ref. 49221 - 860 Kč



Vozík nastavitelný

na 3 různé výšky GN 1/1

Dodáváno bez nádoby

Ref. 49128 - 21 930 Kč



Stojan na uložení příslušenství

na 16 disků, 8 nastavců a

3 násypné otvory, dodáváno s

nádobou GN1/1 (příslušenství

není součástí dodávky)

Ref. 49132 - 35 985 Kč



CL 55 Pracovní stanice

Komplexní řešení

Až 1200 kg
zeleniny
za hodinu

175 mm

59 mm

Plocha 227 cm²

VOZÍK NASTAVITELNÝ

na 3 různé výšky

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



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 Pojízdny 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**

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

CL 55 Pracovní stanice	Ref.	Kč
CL 55 Pracovní stanice 400V/50/3	2287	234 950

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.



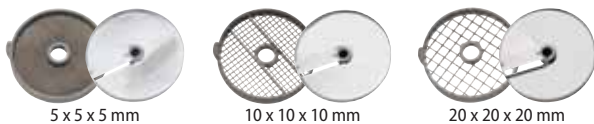
Sada multicut se 16 disků

16 disků - standardní příslušenství.



Plátkovače

Strouhače



Kostičkovače



Hranolkovače

Nudličkovače



4 nástěnné držáky na 16 disků

D-Clean kit

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.



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
Disky	Není součástí dodávky

Vyberte si svůj model:



Naskenujte tento QR kód a uvidíte krouhač zeleniny v akci.

CL 60 Páka - 6 disků	Ref.	Kč
CL 60 Páka 400V/50/3	2319	173 160
Sada 6 disků	1985	17 135
CL 60 Páka Multicut	Ref.	Kč
CL 60 Páka 400V/50/3	2319	173 160
Sada 16 disků	2022	50 030
CL 60 Páka bez disku	Ref.	Kč
CL 60 Páka 400V/50/3	2319	173 160

CL 60 2 nástavce

✓

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 4,4 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
Disky	Není součástí dodávky

CL 60 2 nástavce - 6 disků	Ref.	Kč
CL 60 2 nástavce 400V/50/3	2325	227 635
Sada 6 disků	1985	17 135
CL 60 2 nástavce Multicut	Ref.	Kč
CL 60 2 nástavce 400V/50/3	2325	227 635
Sada 16 disků	2022	50 030
CL 60 2 nástavce bez disku	Ref.	Kč
CL 60 2 nástavce 400V/50/3	2325	227 635

Kompletní kolekce disků na straně 36



PŘÍSLUŠENSTVÍ CL 60



Automatický násypný otvor s podavačem
Ref. 39681 - 59 130 Kč



Násypný otvor s pákou
Ref. 39680 - 40 910 Kč



Násypný otvor 4 tubusy
2 tubusy Ø 50 mm
2 tubusy Ø 70 mm
Ref. 28162 - 37 200 Kč



Násypný otvor s rovným a šikmým tubusem
Ref. 28157 - 40 575 Kč



Zařízení na přípravu kaše
Ref. 28208 Ø 3 mm - 6 030 Kč
Ref. 28210 Ø 6 mm - 6 030 Kč



Stlačovací kolík Exactitube
Ref. 49221 - 860 Kč



Pojízdný ergonomický vozík
Dodáván bez nádob.
Na 3 nádoby GN 1/1.
Ref. 49066 - 29 235 Kč



Stojan na uložení příslušenství na 16 disků, 8 nástavců a 3 násypné otvory, dodáváno s nádobou GN1/1 (příslušenství není součástí dodávky)
Ref. 49132 - 35 985 Kč



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**

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

CL 60 Pracovní stanice	Ref.	Kč
CL 60 Pracovní stanice 400V/50/3	2300	382 955



Naskenujte tento QR kód
a uvidíte krouhač
zeleniny v akci.

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.



Násypný otvor 4 tubusy

Speciální pro dlouhou zeleninu typu okurka a cuketa.



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.



Sada multicut se 16 disků

16 disků - standardní příslušenství.



1 mm

2 mm

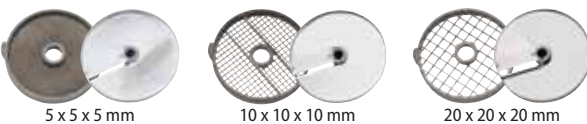
4 mm

1.5 mm

3 mm

Plátkovače

Strouhače



5 x 5 mm

10 x 10 x 10 mm

20 x 20 x 20 mm

Kostičkovače



10 x 10 mm

2.5 x 2.5 mm

2 x 10 mm

4 x 4 mm

Hranolkovače

Nudličkovače



4 nástěnné držáky na 16 disků

D-Clean kit

Stojan na uložení příslušenství

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



Ergonomický pojízdný vozík

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



KUTRY



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.

ČASOVAČ

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



INOVACE

NŮŽ NA DNĚ NÁDOBY

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

Model s variabilní rychlostí:

od 300 do 3 500 ot./min
velká flexibilita použití a
větší rozmanitost aplikací.



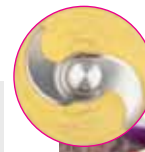
Hladký nůž
Standardní
verze



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	10 až 20	1 až 4 min
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	10 až 30	
R 4 - 2V	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	10 až 50	
R 5 - 1V / R 5 - 2V	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	20 až 80	
R 8	3 kg	5 kg	4 kg	2 kg	20 až 150	

*Množství kynutého těsta s hydratací 60 %

Všechny volně stojící modely najdete na straně 86

STOLNÍ KUTRY



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:

R 2	Ref.	Kč
R 2 230V/50/1	22100	27 190

R 3	Ref.	Kč
R 3 230V/50/1	22382	32 030

Vyberte si příslušenství:



Příslušenství	R 2		R 3	
	Ref.	Kč	Ref.	Kč
Hrubě zoubkovaný nůž Speciální na ořechy a těsto	27138	3 010	27288	3 010
Jemně zoubkovaný nůž Speciální na bylinky a koření	27061	3 010	27287	3 010
Doplňkový hladký nůž	27055	2 645	27286	2 645
Dodáváno s držákem na zeď	107810	980	107810	980



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:

	R 4 - 2V	Ref.	Kč
	R 4 - 2V 400/50/3	22437	51 595

R 4 - 2V

Příslušenství	Ref.	Kč
Hrubě zoubkovaný nůž Speciální na ořechy a těsto	27346	3 010
Jemně zoubkovaný nůž Speciální na bylinky a koření	27345	3 010
Doplňkový hladký nůž	27344	2 645
Dodáváno s držákem na zeď	107810	980





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

Vyberte si svůj model:

R 5 - 1V	Ref.	Kč
R 5 - 1V 230V/50/1	24608	67 430



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

R 5 - 2V	Ref.	Kč
R 5 - 2V 400/50/3	24614	67 430

Vyberte si příslušenství:



NOVÉ

R 5 všechny modely		
Příslušenství	Ref.	Kč
Hrubě zoubkovaný nůž Speciální na ořechy a těsto	27305	5 610
Jemně zoubkovaný nůž Speciální na bylinky a koření	27304	5 610
Doplňkový hladký nůž	27303	5 195
Stírací rameno	49552	1 325



R 8

Asynchronní motor	✓
Příkon	2 200 W
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	1500-3000 ot/min
Puls	✓
Nádoba	8 l z nerez
Nůž	Celonerezové, 2 hladké rozebíratelné a nastavitelné nože - standardní příslušenství

Vyberte si svůj model:

R 8	Ref.	Kč
R 8 400V/50/3	21291	109 280



	R 8	
Příslušenství	Ref.	Kč
Nerezový hrubě zoubkovaný nůž 2 čepele Speciální na ořechy a těsto	27383	12 710
Nerezový jemně zoubkovaný nůž 2 čepele Speciální na bylinky a koření	27385	12 710
Doplňkový hladký nerezový nůž 2 čepele	27381	12 370
Hrubě zoubkovaná čepel	59281	1 905
Jemně zoubkovaná čepel	59282	1 905
Hladká čepel	59280	1 855



	Ref.	Kč
Doplňkové mini nádoby na přání		
Nerezová nádoba 3,5 litru R 8 nerezový hladký nůž	27374	17 990
Nerezový hrubě zoubkovaný nůž	27107	6 615
Doplňkový hladký nerezový nůž	27106	4 885
Hrubě zoubkovaná čepel	101801S	1 325
Hladká čepel	101800S	1 325

VERTIKÁLNÍ KUTRY

VOLNĚ STOJÍCÍ

OVLÁDACÍ PANEL

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

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 naklopení nádoby v různých úhlech.

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.

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



HNĚTĚNÍ



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	50 až 250	1 až 4 min
R 23	10 kg	14 kg	11,5 kg	11,5 kg	100 až 400	
R 30	12 kg	17 kg	14,0 kg	14,0 kg	100 až 500	
R 45	18 kg	27 kg	22,5 kg	22,5 kg	200 až 1 000	

*Množství kynutého těsta s hydrací 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	-

Vyberte si svůj model:

R 15	Ref.	Kč
R 15 400V/50/3	51491	168 775



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	✓

R 23	Ref.	Kč
R 23 400V/50/3	51331C	272 125

Vyberte si příslušenství:

Příslušenství	R 15		R 23	
	Ref.	Kč	Ref.	Kč
Nerezový hrubě zoubkovaný nůž 3 čepele Speciální na ořechy a těsto	57098	15 580	57070	22 870
Nerezový jemně zoubkovaný nůž 3 čepele Speciální na bylinky a koření	57099	15 580	57072	22 015
Doplňkový hladký nerezový nůž 3 čepele	57097	15 050	57069	21 125
Hrubě zoubkovaná čepel	59393	1 905	118294S	3 075
Jemně zoubkovaná čepel	59359	1 905	118292S	3 075
Hladká čepel	59392	1 855	118217S	2 870
Vozík nastavitelný na 3 různé výšky GN1x1	-	-	49128	21 930



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:

R 30	Ref.	Kč
R 30 400V/50/3	52331C	340 275



R 45

Asynchronní motor	✓
Příkon	10 000 W
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	1500-3000 ot/min
Puls	✓
Ovládací panel IP 65 s digitálním časovačem	✓
Nádoba	45 l z nerezů
Stěrka víka	✓
Nůž	Celonerezové, 3 hladké rozebíratelné a nastavitelné nože - standardní příslušenství
3 sklopná kolečka	✓

Vyberte si příslušenství:

Příslušenství	R 30		R 45	
	Ref.	Kč	Ref.	Kč
Nerezový hrubě zoubkovaný nůž 3 čepele Speciální na ořechy a těsto	57075	23 725	57082	24 685
Nerezový jemně zoubkovaný nůž 3 čepele Speciální na bylinky a koření	57077	22 765	57084	23 715
Doplňkový hladký nerezový nůž 3 čepele	57074	22 015	57081	22 870
Hrubě zoubkovaná čepel	118286S	3 075	118287S	3 375
Jemně zoubkovaná čepel	118241S	3 075	118243S	3 375
Hladká čepel	117950S	2 870	117952S	3 155
Vozík nastavitelný na 3 různé výšky GN1x1	49128	21 930	49128	21 930

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 zabráňuje 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.

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.



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®

● ZA
STUDENA
● ZA TEPLA
AŽ DO
140 °C



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>

Vyberte si svůj model:



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

Vyberte si příslušenství:

ROBOT COOK®	Ref.	Kč
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R	78 145

Příslušenství	Ref.	Kč
Sestava doplňková nádoba s jemně zoubkovaným nožem	39854	23 445
Hladký nůž s funkcí Kutr navíc	49691	3 465
Jemně zoubkovaný nůž s funkcí Blender navíc	39691	3 465

●● EMULZE



●● SEKÁNÍ



●● MIXOVÁNÍ



●● DRCENÍ



●● MÍCHÁNÍ



●● HNĚTENÍ



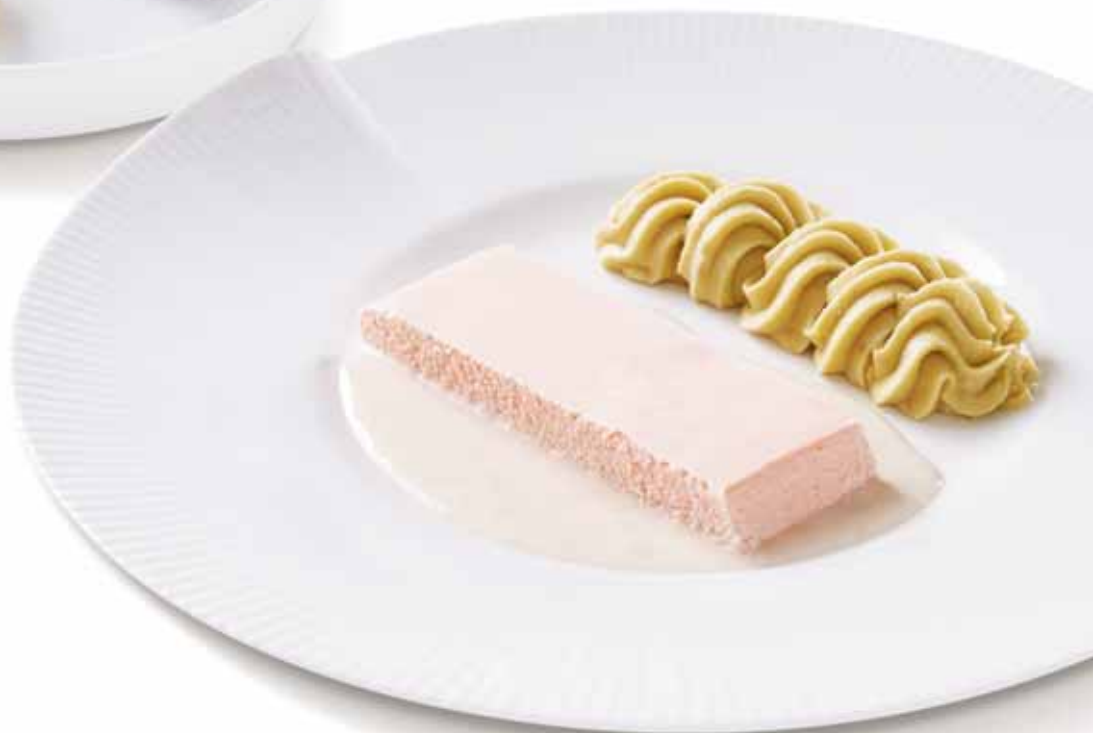
BLIXER®



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**.

VYSOKÝ STŘED NÁDOBY

Ke zpracování **velkého objemu tekutin**.

ASYNCHRONNÍ MOTOR

Velmi výkonný pro intenzivní využití s vysokou spolehlivostí a životností.



Nůž s jemně zoubkovaným ostřím.



OTEVŘENÍ

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

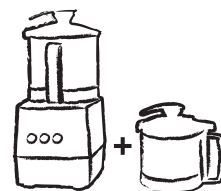
VÍKO

S gumovým těsněním pro **dokonalé utěsnění**.

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

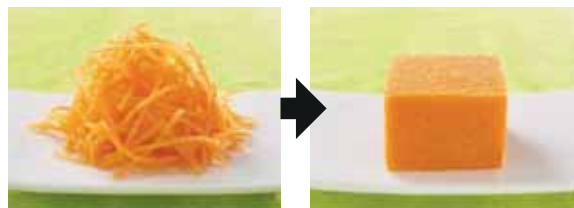


ZDRAVOTNICKÁ ZAŘÍZENÍ – POKRMY SE ZMĚNĚNOU STRUKTUROU

Předkrmy

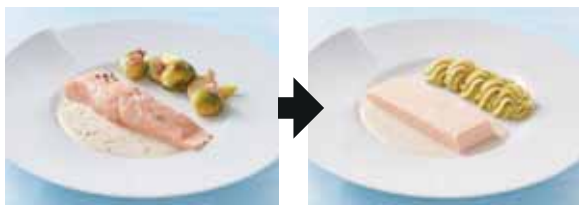


PYRÉ Z ČERVENÉHO ZELÍ A CELERU



ČERSTVOST SYROVÉ MRKVE

Hlavní chody

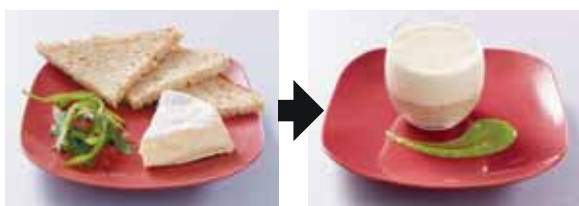


STEAK Z LOSOSA A ZELÍ



RAGÚ Z TELEČÍHO MASA

Sýry



CAMEMBERT A CELOZRNÝ CHLÉB

Dezerty



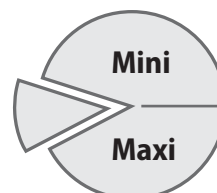
JABLEČNÉ PYRÉ Z ODRŮDY GRANNY SMITH

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...



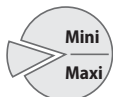
Drcení nasucho, speciálně pro „prášky“, suché potraviny nebo potraviny v prášku.



ZPĚT NA PŘEHLED

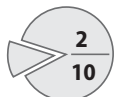
STOLNÍ Blixer®

Počet porcí
200 g

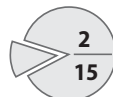


Množství
zpracované
za jeden úkon

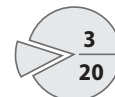
Speciál jedna porce



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



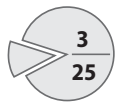
• Jednofázový

Blixer® 4 - 1V

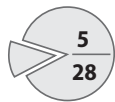
4,5 L



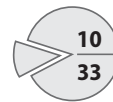
• Jednofázový



0,6 až 4,8 kg



1 až 5,5 kg



2 až 6,5 kg

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
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
Počet porcí 200 g	2-10

Vyberte si svůj model:



Naskenujte tento QR kód a uvidíte Blixer v akci.

Blixer® 2	Ref.	Kč
Blixer 2 230V/50/1	33228	40 800
Blixer 2 230V/50/1 + sada včetně nádoby	2340	55 140

Blixer® 3	Ref.	Kč
Blixer 3 230V/50/1	33197	46 870
Blixer 3 230V/50/1 + sada včetně nádoby	2341	62 755

Vyberte si příslušenství:

Příslušenství	Blixer® 2		Blixer® 3	
	Ref.	Kč	Ref.	Kč
Doplňková sada nádoby: nádoba, jemně zoubkovaný nůž, víko a rameno Blixer®	27369	14 340	27337	15 890
Doplňkový jemně zoubkovaný nůž	27370	2 945	27447	2 945
Hrubě zoubkovaný nůž	27371	2 945	27448	2 945



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
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
Počet porcí 200 g	2-15

Vyberte si svůj model:

Blixer® 4 - 1V	Ref.	Kč
Blixer 4-1V 230V/50/1	33208	52 055
Blixer 4-1V 230V/50/1 + sada včetně nádoby	2343	69 500

Blixer® 4 - 2V	Ref.	Kč
Blixer 4-2V 400V/50/3	33215	54 515
Blixer 4-2V 400V/50/3 + sada včetně nádoby	2342	71 960

Vyberte si příslušenství:

Blixer® 4 všechny modely		
Příslušenství	Ref.	Kč
Doplňková sada nádoby: nádoba, jemně zoubkovaný nůž, víko a rameno Blixer®	27338	17 445
Doplňkový jemně zoubkovaný nůž	27449	2 945
Hrubě zoubkovaný nůž	27450	2 945



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
Počet porcí 200 g	3-20

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
Počet porcí 200 g	3-25

Vyberte si svůj model:



Naskenujte tento QR kód a uvidíte Blixer v akci.

Vyberte si příslušenství:

Blixer® 5 - 2V	Ref.	Kč
Blixer 5-2V 400V/50/3	33259	74 290
Blixer 5-2V 400V/50/3 + sada včetně nádoby	2369	97 875

Blixer® 7	Ref.	Kč
Blixer 7 400V/50/3	33269	93 200
Blixer 7 400V/50/3 + sada včetně nádoby	2375	124 055

	Blixer® 5		Blixer® 7	
Příslušenství	Ref.	Kč	Ref.	Kč
Doplňková sada nádoby: nádoba, jemně zoubkovaný nůž, víko a rameno Blixer®	27322	23 585	27323	30 860
Doplňkový jemně zoubkovaný nůž	27310	5 665	-	-
Hrubě zoubkovaný nůž speciální mletí	27311	5 665	-	-
Nůž kompozitní materiál s doplňkovými jemně zoubkovanými čepeli	-	-	27316	6 545
Nůž kompozitní materiál s nerezovou hrubě zoubkovanou čepelí speciální mletí	-	-	27317	6 545
Celonerezový nůž s doplňkovými jemně zoubkovanými čepeli	-	-	27313	9 765
Celonerezový nůž s hrubě zoubkovanou čepelí speciální mletí	-	-	27314	9 765
Spodní doplňková jemně zoubkovaná čepel	-	-	49166	1 505
Horní doplňková jemně zoubkovaná čepel	-	-	49167	1 505
Spodní hrubě zoubkovaná čepel navíc	-	-	49168	1 505
Horní hrubě zoubkovaná čepel navíc	-	-	49169	1 505



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.	Kč
Blixer 8 400V/50/3	21311	125 450



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

Vyberte si svůj model:

Blixer® 10	Ref.	Kč
Blixer 10 400V/50/3	21411	161 720

Vyberte si příslušenství:

Příslušenství	Blixer® 8		Blixer® 10	
	Ref.	Kč	Ref.	Kč
Doplňková sada nádob: nádoba, jemně zoubkovaný nůž, víko a rameno Blixer®	27387	44 200	27388	48 915
Doplňkový nerezový jemně zoubkovaný nůž	27377	12 690	27378	15 585
Jemně zoubkovaná čepel	59282	1 905	59282	1 905

BLIXER®

VOLNĚ STOJÍCÍ

INOVACE

RAMENO BLIXER®

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



OVLÁDACÍ PANEL

Časovač 0 až 15 minut, **vestavěná nerezová tlačítka a pulsní 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.

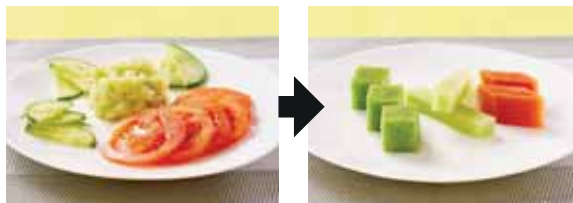


ZDRAVOTNICKÁ ZAŘÍZENÍ – POKRMY SE ZMĚNĚNOU STRUKTUROU

Předkrmy



PYRÉ Z ČERVENÉHO ZELÍ A CELERU

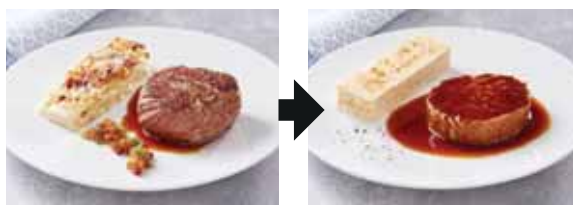


VARIACE NA TÉMA OKURKA A RAJČATA

Hlavní chody

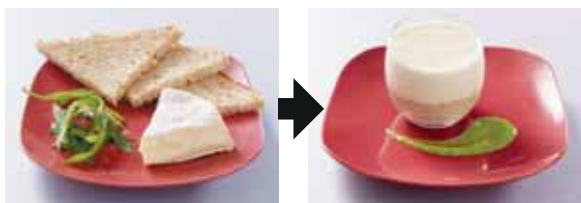


RYBA S ŘEDKVIČKOVÝMI NOKY



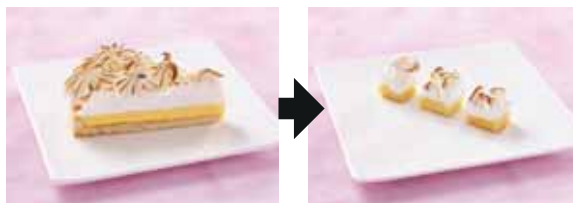
STEAK SE ZAPEČENÝMI BRAMBORY

Sýry



CAMEMBERT A CELOZRNÝ CHLÉB

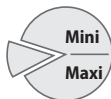
Dezerty



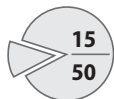
CITRONOVÝ KOLÁČ

VOLNĚ STOJÍCÍ BLIXER®

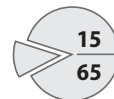
Počet porcí
200 g



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 nerezů
Průhledné víko s těsněním	✓
Odnímatelné rameno Blixer®	✓
Nůž	Celonerezové, 3 jemně zoubkované rozebíratelné a nastavitelné nože - standardní příslušenství
Počet porcí 200 g	15-50



Blixer® 20

Asynchronní motor	✓
Příkon	4 400 W
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	1500 a 3000 ot/min
Puls	✓
Nádoba	20 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	15-65

Vyberte si svůj model:

Blixer® 15	Ref.	Kč
Blixer 15 400V/50/3	51511	193 755

Blixer® 20	Ref.	Kč
Blixer 20 400V/50/3	51611	221 110

Vyberte si příslušenství:

Příslušenství	Blixer® 15		Blixer® 20	
	Ref.	Kč	Ref.	Kč
Doplňková sada nádob: nádoba, jemně zoubkovaný nůž, víko a rameno Blixer®	57065	53 530	57066	54 770
Doplňkový nerezový jemně zoubkovaný nůž	57102	17 150	57102	17 150
Jemně zoubkovaná čepel	59359	1 905	59359	1 905

PONORNÉ MIXÉRY



PĚT PRODUKTOVÝCH ŘAD NA VRCHOLKU 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**.

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 uklid a optimální životnost.

NOVÉ

Nová EasyGrip

odnímatelná rukojeť pro

MP 550 Ultra a MP 600 Ultra.

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 dvi a v mixéru).



* U modelů: MP 350 Ultra, MP 350 V.V. Ultra, MP 450 Ultra, MP 450 V.V. Ultra, MP 550 Ultra, MP 600 Ultra, MP 800 Turbo, MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra, MP 450 XL FW Ultra.



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 120



PONORNÉ MIXÉRY

MINI

Mini MP
Viz strana 116



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 118



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 121



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
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	---------------------------

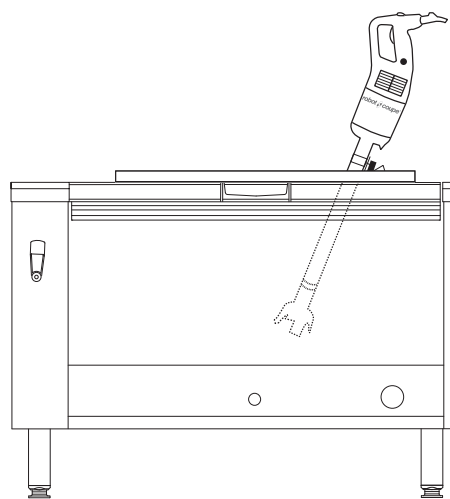
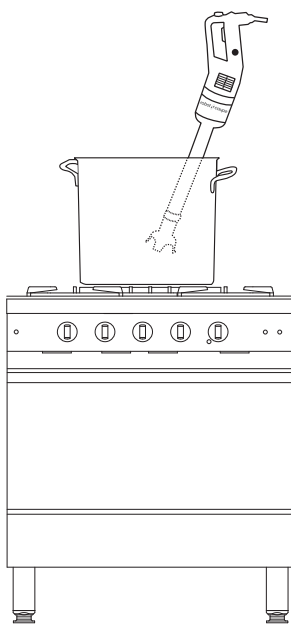
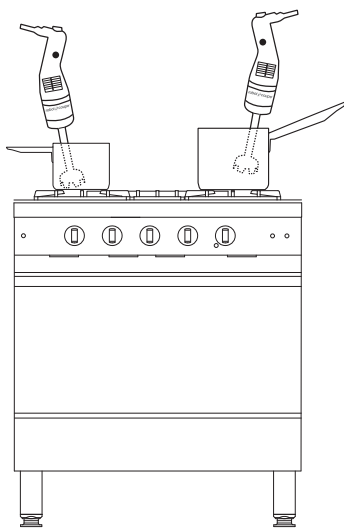
50 litrů	100 litrů	200 litrů	300 litrů	400 litrů
----------	-----------	-----------	-----------	-----------

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 125

							
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



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

	Ref.	Prodejní jednotka	Kč / kus	Balení	Kč / kus
Micromix 230V/50/1	34900	1	6 805	1	6 805
Sada 6 disků Micromix 230V/50/1	34950	1	6 620	6	39 720



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.

NEREZOVÝ ZVON



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:

Mini MP 160 V.V.	Ref.	Kč
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	34740	8 415

Mini MP 190 V.V.	Ref.	Kč
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750	9 540

Mini MP 240 V.V.	Ref.	Kč
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760	10 775



Funkce šlehače

Mini MP 190 Combi

Viz strana 126



Funkce šlehače

Mini MP 240 Combi

Viz strana 126

ŘADA KOMPAKTNÍ CMP

Kompaktní, snadno ovladatelný a výkonný.

Speciál pro restaurace

VÝKON

Silnější pohon +15 % pro ještě výkonnější zařízení.



VÝKON

Optimální kvalita míchání pro jemnost hotového výrobku za minimum času.

INOVACE



NEREZOVÝ ZVON



HYGIENA

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

ERGONOMIE

Kompaktní, lehké zařízení se snadnou manipulací.

POHODLÍ

Nastavitelná rychlost pro složité přípravy umožňuje flexibilitu použití.





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:

CMP 250 V.V.	Ref.	Kč
CMP 250 V.V. 230V/50/1	34240A	13 030

CMP 300 V.V.	Ref.	Kč
CMP 300 V.V. 230V/50/1	34230A	14 150

CMP 350 V.V.	Ref.	Kč
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250A	15 375

CMP 400 V.V.	Ref.	Kč
CMP 400 V.V. 230V/50/1	34260A	16 760



Funkce šlehače
CMP 250 Combi
Viz strana 127



Funkce šlehače
CMP 300 Combi
Viz strana 127

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



Nerezový držák na hrnce

1 univerzální nerezový držák na hrnce 1	Ref.	Kč
K upevnění na okraji hrnce	27358	2 230
3 nastavitelné držáky na hrnce 2	Ref.	Kč
Na hrnce o průměru 330 až 650 mm	27363	7 740
Na hrnce o průměru 500 až 1 000 mm	27364	7 740
Na hrnce o průměru 850 až 1 300 mm	27365	8 455

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**.

INOVACE



HYGIENA

Rozebíratelný zvon a nůž z nerezové 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 navíjení přívodního kabelu pro snazší úklid a optimální životnost.

NOVÉ



Nová EasyGrip odnímatelná rukojeť pro MP 550 Ultra a MP 600 Ultra. 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).



NOVÉ



* U modelů: MP 350 Ultra, MP 350 V.V. Ultra, MP 450 Ultra, MP 450 V.V. Ultra, MP 550 Ultra, MP 600 Ultra, MP 800 Turbo, MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra, MP 450 XL FW Ultra.



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



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:

MP 350 Ultra	Ref.	Kč
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L	14 700

MP 350 Ultra V.V.	Ref.	Kč
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L	16 280



Funkce šlehače

MP 350 Combi Ultra

Viz strana 128



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:

MP 450 Ultra	Ref.	Kč
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L	16 395

MP 450 Ultra V.V.	Ref.	Kč
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L	17 860



Funkce šlehače

MP 450 Combi Ultra

Viz strana 128

PONORNÉ MIXÉRY



MP 550 Ultra

Příkon	750 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	9 000 ot/min
Nůž, zvon, noha	Délka 550 mm-celonerezové
Rozebíratelný nůž	✓
Rozebíratelný zvon	✓
Rozebíratelná noha	Ne
druhá rukojeť	Odnímatelná rukojeť EasyGrip
Electronic booster system	Ne
EasyPlug	✓
Rozměry	Délka 940 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	6,6 kg
Příslušenství	Nástěnný držák - standardní příslušenství



MP 600 Ultra

Příkon	850 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	9 500 ot/min
Nůž, zvon, noha	Délka 600 mm-celonerezové
Rozebíratelný nůž	✓
Rozebíratelný zvon	✓
Rozebíratelná noha	Ne
druhá rukojeť	Odnímatelná rukojeť EasyGrip
Electronic booster system	Ne
EasyPlug	✓
Rozměry	Délka 980 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	7,4 kg
Příslušenství	Nástěnný držák - standardní příslušenství



MP 800 Turbo

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

Vyberte si svůj model:

MP 550 Ultra	Ref.	Kč
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820LH	24 270

MP 600 Ultra	Ref.	Kč
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830LH	30 120

MP 800 Turbo	Ref.	Kč
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L	33 155

Nerezový držák na hrnce



1 univerzální nerezový držák na hrnce 1	Ref.	Kč
K upevnění na okraji hrnce	27358	2 230
3 nastavitelné držáky na hrnce 2	Ref.	Kč
Na hrnce o průměru 330 až 650 mm	27363	7 740
Na hrnce o průměru 500 až 1 000 mm	27364	7 740
Na hrnce o průměru 850 až 1 300 mm	27365	8 455

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 šlehacích metel do celé sestavy pro snadnou montáž a demontáž.



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:

Mini MP 190 Combi	Ref.	Kč
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770	14 380

Mini MP 240 Combi	Ref.	Kč
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780	15 490

Vyberte si příslušenství:

Varianta	Mini MP 190 Combi		Mini MP 240 Combi	
	Ref.	Kč	Ref.	Kč
Příslušenství šlehač Mini MP	27333	6 395	27333	6 395



Nástěnný držák

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



Nástěnný držák

CMP 300 Combi

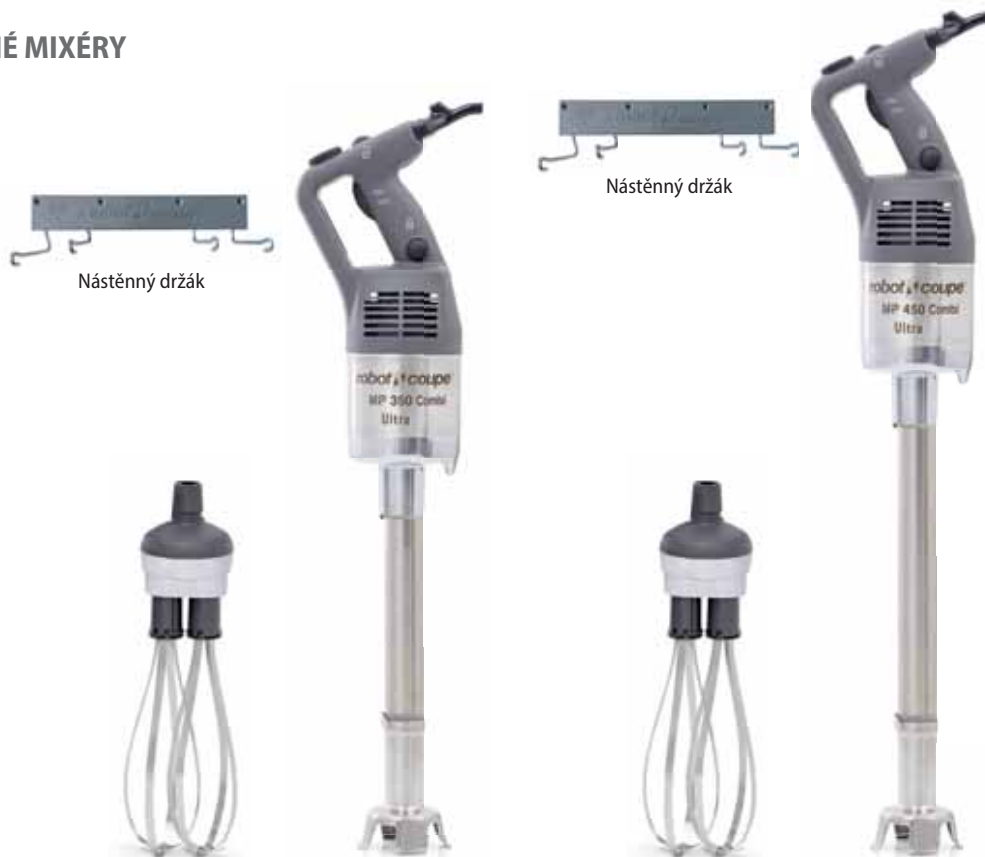
Příkon	350 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	2 300 až 9600 ot/min u mixéru - 500 až 1800 ot/min u šlehače s automatickou regulací
Nůž, zvon, noha	Délka 300 mm-celonerezové
Rozebíratelný nůž	✓
Rozebíratelný zvon	✓
Rozebíratelná noha	✓ s 3 úroňovým těsnícím systémem
Kovový šlehač	✓
Rozměry	Celková délka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

Vyberte si svůj model:

CMP 250 Combi	Ref.	Kč
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300A	17 860

CMP 300 Combi	Ref.	Kč
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310A	19 095

PONORNÉ MIXÉRY



MP 350 Combi Ultra

MP 450 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

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
Rozebíratelný nůž	✓
Rozebíratelný zvon	✓
Rozebíratelná noha	✓
Kovový šlehač	✓
Rozebíratelná metla	✓
EasyPlug	✓
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:

MP 350 Combi Ultra	Ref.	Kč
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L	23 035

MP 450 Combi Ultra	Ref.	Kč
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	34870L	24 935

Vyberte si příslušenství:

Příslušenství	MP 350 Combi Ultra		MP 450 Combi Ultra	
	Ref.	Kč	Ref.	Kč
Příslušenství míchací nástavec	27355	11 675	27355	11 675



Nerezový držák na hrnce

1 univerzální nerezový držák na hrnce 1	Ref.	Kč
K upevnění na okraji hrnce	27358	2 230
3 nastavitelné držáky na hrnce 2	Ref.	Kč
Na hrnce o průměru 330 až 650 mm	27363	7 740
Na hrnce o průměru 500 až 1 000 mm	27364	7 740
Na hrnce o průměru 850 až 1 300 mm	27365	8 455



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



Nástěnný držák

MP 450 XL FW Ultra

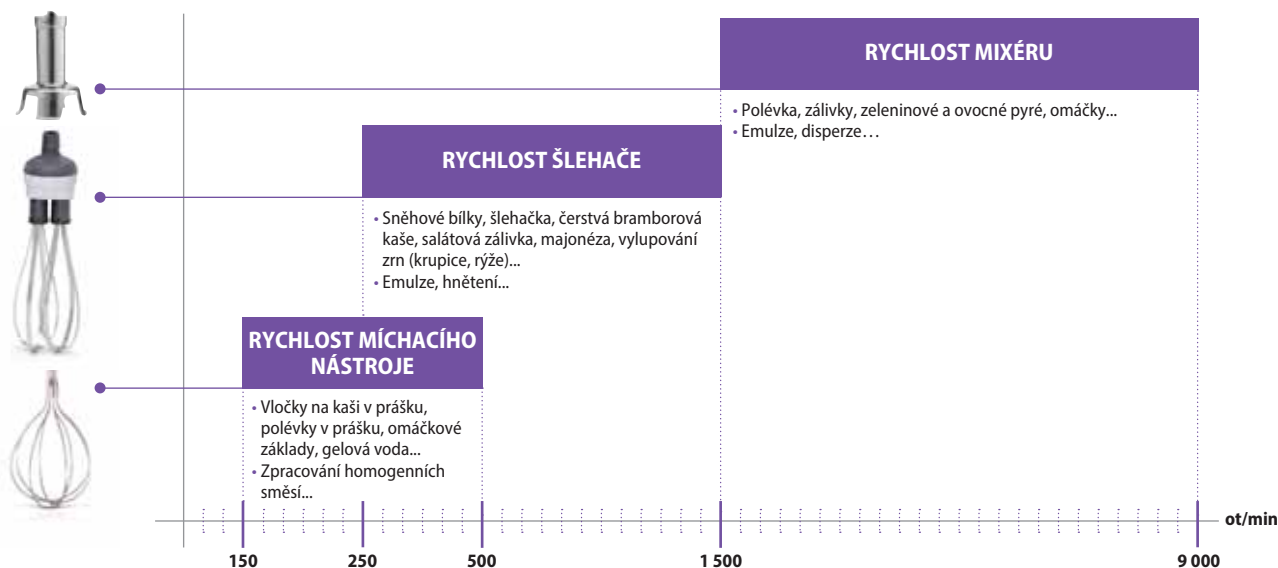
Příkon	500 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	150 až 510 ot/min s automatickou regulací
Šlehač	Rozebíratelný míchací nástavec o délce 690 mm
Kovový šlehač	✓
EasyPlug	✓
Rozměry	Délka 1 210 mm, Ø 175 mm
Hmotnost brutto	8,6 kg
Příslušenství	Nástěnný držák - standardní příslušenství



Vyberte si svůj model:

MP 450 FW Ultra	Ref.	Kč
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L	19 430

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



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 nářadí a snadné čištění.

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

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



Odvod odpadu pod pracovní desku.

2 možnosti použití:

- 1 **Nepřetržitý odvod odpadu.**
Vypouštěcí trychtýř: zajistí nepřetržitý odvod odpadu přímo pod pracovní desku.



- 2 **Odvod odpadu do koše.**
Průhledný odpadní koš o objemu 7,2 litry.



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:



Naskenujte tento QR kód a uvidíte odšťavňovač v akci.

Vyberte si příslušenství:

J 80	Ref.	Kč
J 80 230V/50/1	56000B	35 740

NOVÉ



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.	Kč
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B	41 105

J 80 všechny modely

Příslušenství	Ref.	Kč
Sada podstavec + odkapávací nádobka XL + dlouhé hrdlo	49230	5 895

NOVÉ



J 100

Asynchronní motor	✓
Příkon	1 000 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Objem	160 l/h
Nádoba	Nerezová ocel
Násypný 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:

J 100	Ref.	Kč
J 100 230V/50/1	56100B	49 320

Vyberte si příslušenství:

J 100	Ref.	Kč
Příslušenství		
Sada podstavec + odkapávací nádoba XL + dlouhé hrdlo	49230	5 895



ODŠTAVŇOVAČ NA DŽUS A PROTĹAK

- Na zeleninové a ovocné šťávy bohaté na duŹinu.
- Na protĹak z vařeného měkkého ovoce a zeleniny v malém množství.
- Uchová 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.	Kč
C 40 230V/50/1	55040	21 235

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...



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:

C 80	Ref.	Kč
C 80 230V/50/1	55012	68 065



Naskenujte tento QR kód a uvidíte automatické síto v akci.

C 80		
Příslušenství	Ref.	Kč
Perforovaný koš 0,5 mm	57009	5 760
Perforovaný koš 3 mm	57008	5 760
Perforovaný koš 5 mm	57023	5 955
Perforovaný koš 1 mm navíc	57007	5 760
Gumová stěrka navíc (kus)	100338S	1 010



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.	Kč
	C 120 230-400V/50/3	55000	139 130

	C 120	
Příslušenství	Ref.	Kč
Perforovaný koš 0,5 mm	57211	11 140
Perforovaný koš 1,5 mm	57042	6 780
Perforovaný koš 2 mm	57019	6 780
Perforovaný koš 3 mm	57156	6 780
Perforovaný koš 5 mm	57020	6 780
Perforovaný koš 1 mm navíc	57145	6 780
Gumová stěrka navíc (kus)	1007025	1 010



TECHNICKÉ ÚDAJE

KOMBINOVANÉ ROBOTY					Rozměry (mm)			Váha (kg)	
Označení	Ref.	Příkon (w)	Jednofázový	Třífázový	Šířka	Hloubka	Výška	Netto	Brutto
R 211 XL 230V/50/1	2129	550	•		220	360	505	13	14
R 301 230V/50/1	2525	650	•		355	305	570	20	22
R 301 Ultra 230V/50/1	2547	650	•		355	305	570	19	20
R 402 230V/50/1	2453	750	•		320	305	590	21	23
R 402 400V/50/3	2433	750		•	320	305	590	22	24
R 502 400V/50/3	2382	900		•	280	365	540	18	33
R 752 400V/50/3	2113	1 800		•	280	365	570	24	40

KROUHAČE ZELENINY					Rozměry (mm)			Váha (kg)	
Označení	Ref.	Příkon (w)	Jednofázový	Třífázový	Šířka	Hloubka	Výška	Netto	Brutto
CL 20 230V/50/1	22394	400	•		325	310	570	21	24
CL 30 Bistro 230V/50/1	24432	500	•		345	330	590	14	15
CL 40 230V/50/1	24570	500	•		345	330	590	14	15
CL 50 - 1V 230V/50/1	24440	550	•		380	305	595	18	20
CL 50 Ultra - 1V 400V/50/3	24473	550		•	380	305	595	18	20
CL 50 Ultra Pizza 230V/50/1	2027	550	•		380	305	595	18	20
CL 50 Ultra Pizza 400V/50/3	2033	550		•	380	305	595	18	20
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453	550	•		390	340	610	20	22
CL 52 - 1V 230V/50/1	24490	750	•		360	340	690	26	28
CL 52 - 1V 400V/50/3	24498	750		•	360	340	690	26	28
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	900		•	360	340	690	26	28
CL 55 Páka 230V/50/1	2245	1 100	•		700	359	1 100	35	54
CL 55 Páka 400V/50/3	2214	1 100		•	700	359	1 100	35	54
CL 55 2 nástavce 230V/50/1	2244	1 100		•	865	396	1 270	42	61
CL 55 2 nástavce 400V/50/3	2211	1 100		•	865	396	1 270	42	61
CL 60 Páka 400V/50/3	2319	1 500		•	335	560	1 160	57	83
CL 60 2 nástavce 400V/50/3	2325	1 500		•	460	770	1 355	69	95

KUTRY					Rozměry (mm)			Váha (kg)	
Označení	Ref.	Příkon (w)	Jednofázový	Třífázový	Šířka	Hloubka	Výška	Netto	Brutto
R 2 230V/50/1	22100	550	•		200	280	350	9	11
R 3 1500 230V/50/1	22382	650	•		210	320	400	10	11
R 4 400/50/3	22437	900		•	225	305	440	17	18
R 5 - 1V 230V/50/1	24608	750	•		280	365	510	22	24
R 5 - 2V 400V/50/3	24614	1 500		•	280	365	510	22	24
R 8 400V/50/3	21291	2 200		•	315	545	585	37	45
R 15 400V/50/3	51491	3 000		•	370	615	680	50	59
R 23 400V/50/3	51331C	4 500		•	700	600	1 250	110	142
R 30 400V/50/3	52331C	5 400		•	720	600	1 250	126	148
R 45 400V/50/3	53331C	10 000		•	760	600	1 400	172	195

ROBOT-COOK®					Rozměry (mm)			Váha (kg)	
Označení	Ref.	Příkon (w)	Jednofázový	Třífázový	Šířka	Hloubka	Výška	Netto	Brutto
Robot Cook 230V/50/1	43000R	1 800	•		225	340	520	13.5	15.6

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

TECHNICKÉ ÚDAJE

PONORNÉ MIXÉRY					Rozměry (mm)			Váha (kg)	
Označení	Ref.	Příkon (w)	Jednofázový	Třífázový	Ø	Výška	Netto	Brutto	
MicroMix 230V/50/1	34900	220	•		61	430	1	1	
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	34740	240	•		78	455	1	2	
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750	270	•		78	485	2	3	
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760	290	•		78	535	2	3	
CMP 250 V.V. 230V/50/1	34240A	310	•		94	650	3	4	
CMP 300 V.V. 230V/50/1	34230A	350	•		94	660	3	4	
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250A	400	•		94	700	4	4	
CMP 400 V.V. 230V/50/1	34260A	420	•		94	763	4	4	
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L	440	•		125	740	5	7	
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L	440	•		125	740	5	6	
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L	500	•		125	840	5	6	
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L	500	•		125	840	5	7	
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820LH	750	•		125	940	5	7	
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830LH	850	•		125	980	6	7	
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L	1 000	•		125	1 130	7	9	
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770	270	•		78	485	2	3	
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780	290	•		78	535	2	3	
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300A	310	•		125	640	3	6	
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310A	350	•		125	700	3	6	
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L	440	•		125	790	6	8	
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	34870L	500	•		125	890	6	8	
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L	500	•		125	800	6	9	
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L	500	•		175	1 210	5	9	

ODŠŤAVŇOVAČE					Rozměry (mm)			Váha (kg)	
Označení	Ref.	Příkon (w)	Jednofázový	Třífázový	Šířka	Hloubka	Výška	Netto	Brutto
J 80 230V/50/1	56000B	700	•		235	535	500	11	13
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B	700	•		260	565	595	11	13
J 100 230V/50/1	56100B	1 000	•		260	565	630	14	15
C 40 230V/50/1	55040	500	•		240	280	645	10	11

AUTOMATICKÁ SÍTA					Rozměry (mm)			Váha (kg)	
Označení	Ref.	Příkon (w)	Jednofázový	Třífázový	Šířka	Hloubka	Výška	Netto	Brutto
C 80 230V/50/1	55012	650	•		610	360	540	17	21
C 120 230-400V/50/3	55000	900		•	1 030	400	860	32	46



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