

robot coupe®



R301 • R301 Ultra

KOMBINOVANÉ KUTRY / KROUHAČE ZELENINY

NOVÉ



RESTAURACE - BISTRA



KOMBINOVANÉ R301/R301 Ultra

1) FUNKCE KUTRY

- Používané jako kutry, modely R301 a R301 Ultra umožňují všechny druhy **sekání, mletí nádivek, míchání emulzí, hnětení a drcení.**
- Model **R301 Ultra** je vybaven **tlačítkovým ovladačem** pro zvýšenou přesnost řezu.



obr. 1

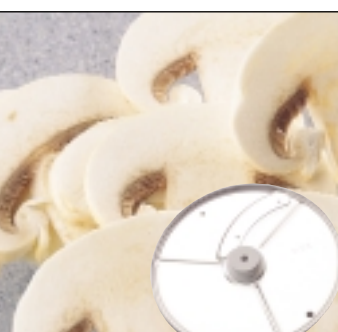
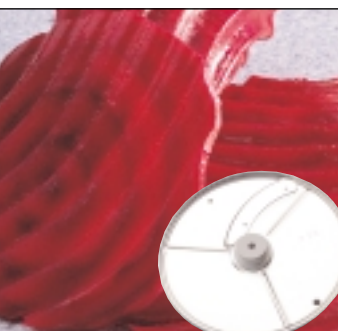
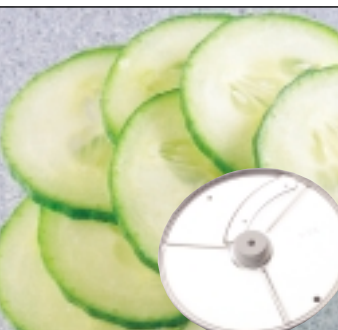
obr. 2 (na přání)

obr. 3 (na přání)

- Víko se snadno nasazuje na mísu, používání je jednoduché a rychlé.
- Přístroje jsou dodávány s jedním **hladkým nožem** (obr. 1) sodnímatelným krytem pro usnadnění čištění. Na zakázku mohou být dodávány **nůž se zářezy** (obr. 2) určený pro drcení a hnětení a **zoubkový nůž** (obr. 3), který je vhodný zejména pro sekání petržele.
- Díky **magnetickému bezpečnostnímu systému** a **motorové brzdě** se přístroj po otevření víka okamžitě zastaví.

2) FUNKCE KROUHAČE ZELENINY

- Krouhač, dodávaný jako doplňující vybavení, je společný pro modely R301 a R301 Ultra a skládá se z mísy krouhače a víka z materiálu ABS. **Nádobu a víko lze snadno oddělit.**



- Krouhač zeleniny je vybaven dvěma plnicími otvory :

- **jeden velký otvor** (plocha 104 cm²) pro krouhání zeleniny jako zelí, celer, salát, rajčata atd.

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

- Dále je k dispozici kompletní sortiment **disků z nerez oceli** pro uspokojení všech vašich potřeb při zpracování ovoce a zeleniny : krájení na plátky, vlnkové plátky, nudličky a strouhání.

- Snadná obsluha a perfektní krájení křehkých surovin díky **svisle zavěšené páce tlačítka**.

- **Magnetický bezpečnostní systém** a **motorová brzda** zastaví stroj, jakmile se otevře nádoba nebo víko krouhače.

KOMBINOVANÉ KUTRY / KROUHAČE ZELENINY



Výhody :

• 2 přístroje v 1 !

Doplňující vybavení Kráječ a doplňující vybavení Krouhač zeleniny se nasazují na jediný blok motoru.

• Nezbytný :

Seká, drtí, míchá emulze, hněte a díky sortimentu 23 nerezových disků krájí na plátky, strouhá, krájí na nudličky a tyčinky, vždy s optimální kvalitou řezu. Poskytuje vám nespočetné služby, které oceníte postupně, během používání.

• Výkonný :

1 až 2 minuty stačí k přípravě majonézy, tatarského bifteku, mrkvové kaše nebo jablečného kompotu.

• Robustní :

Výkonný asynchronní motor pro intenzivní používání zajišťuje vysokou spolehlivost a dlouhodobou životnost.



Pocet porcí : od 10 do 70.



Zákazník : Restaurace, bistra.



Stručně :

- Výkonné, odolné a rychle pracující přístroje řady Robot-Coupe (12 modelů) uspokojí všechny potřeby profesionálních uživatelů v restauračních zařízeních o kapacitě 10 až 400 podávaných jídel.
- Jsou spolehlivou investicí, která vám zajistí neocenitelnou úsporu času.



FUNKCE ODŠTAVNOVAČE ŠTÁVY CITRUSOVÝCH PLODŮ

Odšťavňovač lisuje šťávu z pomerančů, citronů, grapefruitů a podobně.

Skládá se z šedého koše a kuželu, který se snadno nasazuje na mísu kráječe.

Jeho používání i čištění jsou jednoduché, Odšťavňovač citrusových plodů zajišťuje další využití přístroje s minimálním nárokem na místo.



INDUKČNÍ MOTOR

• **Komerční asynchronní motor** pro průmyslové využití, zaručující delší životnost a spolehlivost stroje.

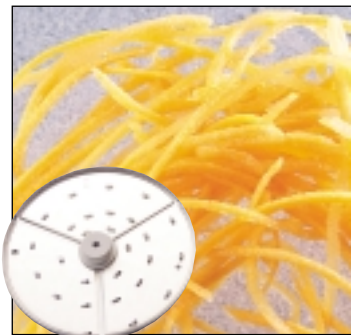
• Konstrukce motoru je vybavena kuličkovými ložisky, umožňující **tichý chod** motoru bez jakýchkoliv vibrací.

• Motor v přímém záběru s doplňujícím zařízením :

- **extra silný**
- žádný složitý převod pro pohon.

• **Nevyžadující žádnou údržbu** : žádné tření.

• **Nerezová hřídel motoru.**



2 přístroje v 1 !



MOTOROVÁ JEDNOTKA



PŘÍSLUŠENSTVÍ KUTR



PŘÍSLUŠENSTVÍ KROUHAČ ZELENINY



DOPLŇUJÍCÍ VYBAVENÍ ODŠTAVNOVAČE CITRUSOVÝCH PLODŮ

R 301

Jedna fáze

1500 ot/min

Zapnuto / Vypnuto

R 301 Ultra

Jedna fáze

1500 ot/min

Zapnuto / Vypnuto / Impuls

3,5 litru

ABS

3,5 litru

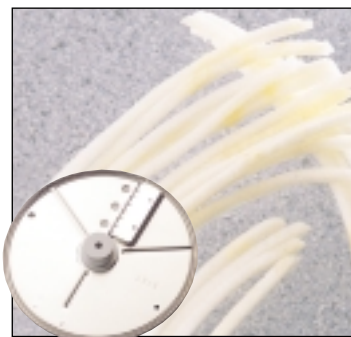
NEREZ

ABS

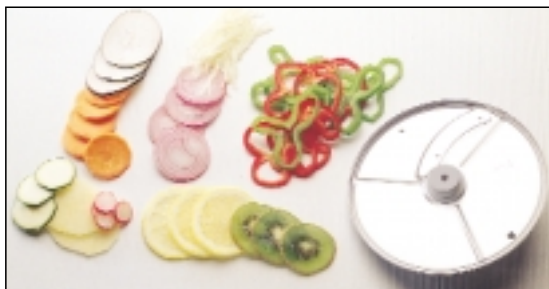
Sada 23 disků

ABS

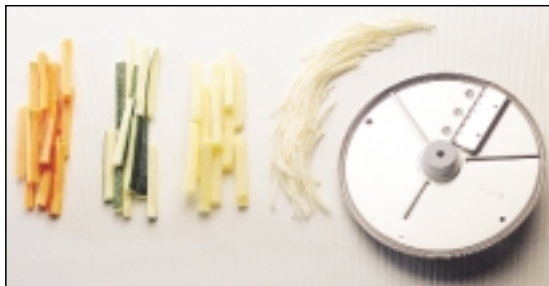
Sada 23 disků



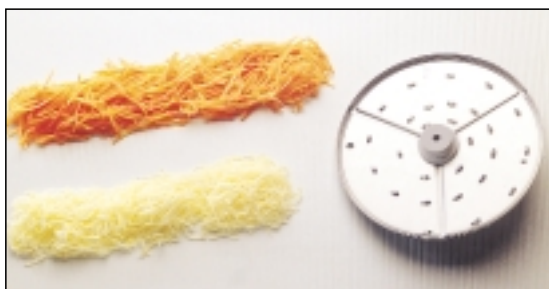
robot coupe®



plátkovač	1 mm	/ ref. 27051
plátkovač	2 mm	/ ref. 27555
plátkovač	3 mm	/ ref. 27086
plátkovač	4 mm	/ ref. 27566
plátkovač	5 mm	/ ref. 27087
plátkovač	6 mm	/ ref. 27786
vlnčovač	2 mm	/ ref. 27621



nudličkovač	2 x 2 mm	/ ref. 27599
nudličkovač	2 x 4 mm	/ ref. 27080
nudličkovač	2 x 6 mm	/ ref. 27081
nudličkovač	4 x 4 mm	/ ref. 27047
nudličkovač	6 x 6 mm	/ ref. 27610
vlnkovač	8 x 8 mm	/ ref. 27048



strouhač	1,5 mm	/ ref. 27588
strouhač	2 mm	/ ref. 27577
strouhač	3 mm	/ ref. 27511
strouhač	6 mm	/ ref. 27046
strouhač	9 mm	/ ref. 27632
brambory		/ ref. 27191
strouhač na křen	0,7 mm	/ ref. 27078
strouhač na křen	1 mm	/ ref. 27079
parmezán		/ ref. 27764

Norma CE

VÁHA (bez disků) váha netto váha brutto

R301	13 kg	16 kg
R301 Ultra	14 kg	17 kg

TECHNICKÉ ÚDAJE

jedna fáze : 230 V/50 Hz - 650 W - 5,7 Amp.
rychlost 1500 ot/min
Další napětí k dispozici.

NORMY

PŘÍSTROJ ODPOVÍDÁ :

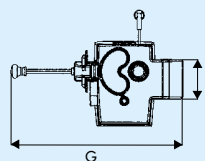
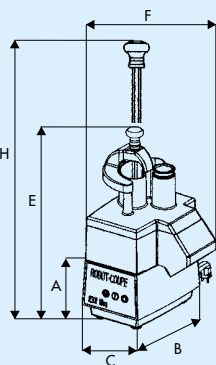
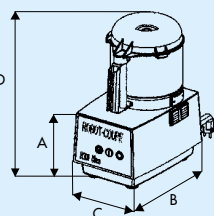
- Požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 90/128/CEE.
- Požadavkům harmonizovaných evropských norem a norem týkajících se bezpečnosti a hygieny : EN 292 - 1 - 2, EN 60204 - 1, 1992, NF EN 12852, NF EN 1678.

OCHRANNÝ INDEX :

- IP55 tlačítka.
- IP34 přístroje.

ROZMĚRY (v mm)

A	188
B	301
C	217
D	405



E	545
F	325
G	590
H	700
I	140



Vyrobeno ve Francii společností **ROBOT-COUCPE S.N.C.**

Sídlo firmy, vývozní a marketingové oddělení:

Tél. : + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
18, rue Clément Viénot - BP 157
94305 Vincennes Cedex - FRANCE
<http://www.robot-coupe.com>
email : international@robot-coupe.com

DISTRIBUTOR

Vyhrazujeme si právo kdykoli bez předchozího upozornění změnit technické specifikace tohoto přístroje.
© Všechna práva vyhrazena pro všechny státy - ROBOT-COUCPE S.N.C.