

robot coupe®

STOLNÍ KUTRY

R2 • R3 • R4 • R4 V.V. • R5 PLUS • R5 V.V. • R6 • R6 V.V.

NOVÉ



RESTAURACE - ZÁVODNÍ STRAVOVÁNÍ - LAHŮDKÁŘSTVÍ - BISTRA

▶ R5 Plus • R5 V.V. • R6 • R6 V.V.

Víko z polykarbonátu pro přidávání tekutiny nebo potravin během přípravy.

Velmi jednoduché odjištění nádoby díky pojistce, uložené v rukojeti.

Automatické zajištění nádoby.

Funkce R-Mix na R5 V.V. a R6 V.V. pro mixování jemných příprav **bez sekání.**

Variabilní rychlost, R5 V.V. a R6 V.V. o rychlostech v rozsahu **300 až 3000 ot./min.**

Hladký nůž standardně dodáváný.



U modelů R6 i R6 V.V. :

- Nůž celý z nerez
- Odnímatelná ostří
- Na zakázku ostří se zářezy a zoubkové ostří

U modelů R5 i R5 Plus :

- Neodnímatelná ostří
- Na zakázku ostří se zářezy a zoubkové ostří



Kovový motorový blok pro větší robustnost.

R5 Plus a R6 je vybaven 2 rychlostmi 1500 a 3000 ot./min.

▶ R3 • R4 • R4 V.V.

NOVÉ

Víko z polykarbonátu pro přidávání tekutiny nebo potravin během přípravy.

Nádoba nerez 4,5 litry s rukojetí pro modely R4 a R4 V.V., nádoba nerez 3,7 litry s rukojetí pro modely R3.

R4 V.V. o rychlostech v rozsahu **300 až 3000 ot./min.**

Hladký nůž standardně dodáváný se snímatelným krytem pro čištění.



Na zakázku :

- **nůž se zářezy** určený pro drcení a hnětení,
- **zoubkový nůž** pro sekání petržele.



R3 je vybaven 1 rychlostí **1500 ot./min** nebo **3000 ot./min.**

R4 je vybaven 2 rychlostmi **1500 a 3000 ot./min.**

R4 - 1500 je vybaven 1 rychlostí **1500 ot./min.**

Cutter-wilk



Výhody :

Výkonné :

- Tyto modely určené pro sekání, míchání jemných nádivek, emulzí, pomazánek či drcení a hnětení dokažou za několik minut připravit vysoce kvalitní pokrmy, jejichž příprava je jinak časově náročná. Rychlost 3000 ot./min se používá pro pěny a jemné sekání.

Présnost :

- Impulzní tlačítko pro přerušovaný chod umožňuje přesnější krájení či sekání.
- Některé modely jsou vybaveny variátorem rychlosti, což zajišťuje jejich rozmanitější využití a vyšší počet připravovaných pokrmů.

Robustní :

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



Počet porcí :

10 - 100



Zákazník :

Restaurace, bistra, závodní stravování, lahůdkářství, cukrárny.



Stručně :

Firma Robot-Coupe, která je ve svém oboru průkopníkem a absolutní špičkou, nabízí zcela kompletní řadu stolních kutrů s 12 modely o obsahu 2,9 až 11,5 litrů.



Hladký nůž



Nůž se zářezy



Zoubkový nůž



R2

Víko z polykarbonátu pro přidávání tekutiny nebo potravin během přípravy.

Nádoba nerez 2,9 litrů.

Tvar rukojeti umožňuje správné a pohodlné držení.



Nerezová hřídel motoru pro vyšší odolnost.

Hladký nůž standardně dodáváný se snímatelným krytem pro čištění.



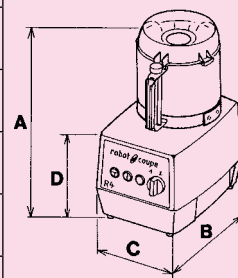
Na zakázku **nůž se zářezy** určený pro drcení nebo hnětení a **zoubkový nůž** pro sekání petržele.



MODELE	Kapacita nádoby	Rychlost (ot./mn)	Blok motoru	Napětí	Počet porcí	Maximální množství k přípravě (kg)			
						Hrubé sekání	Emulze	Hnětení	Drcení
R2	2,9 litrů	1500	Polykarbo- nátový	Jedna fáze	10 - 20	0,75	1,0	0,5	0,3
R3 - 1500	3,7 litrů	1500	Polykarbo- nátový	Jedna fáze	10 - 30	1,0	1,5	1,0	0,5
R3 - 3000	3,7 litrů	3000	Polykarbo- nátový	Jedna fáze	10 - 30	1,0	1,5	1,0	0,5
R4	4,5 litrů	1500 a 3000	Kovový	Třífázový	10 - 50	1,5	2,5	1,3	0,9
R4 - 1500	4,5 litrů	1500	Kovový	Jedna fáze	10 - 50	1,5	2,5	1,3	0,9
R4 V.V.	4,5 litrů	300 - 3000	Kovový	Jedna fáze	10 - 40	1,5	2,5	1,3	0,9
R5 Plus	5,5 litrů	1500 a 3000	Kovový	Třífázový	20 - 80	2,0	3,0	2,0	1,0
R5 V.V.	5,5 litrů	300 - 3000	Kovový	Jedna fáze	20 - 80	2,0	3,0	2,0	1,0
R6	7 litry	1500 a 3000	Kovový	Třífázový	20 - 100	2,0	3,5	2,0	1,0
R6 V.V.	7 litry	300 - 3000	Kovový	Jedna fáze	20 - 100	2,0	3,5	2,0	1,0

Normy CE

	Technické údaje				Rozměry (mm)				Váha (kg)	
	Rychlost (ot./mn)	Výkon (W)	Napětí	Napětí* (A)	A	B	C	D	netto	brutto
R2	1 500	550	3,5	230 V/50 Hz 1	350	280	200	165	10	12
R3 - 1500	1 500	650	5,7	230 V/50 Hz 1	400	210	210	200	13	14
R3 - 3000	3 000	650	4,8	230 V/50 Hz 1	400	210	210	200	13	14
R4	1 500 a 3 000	900	2,7	400 V/50 Hz 3	440	226	226	235	15	17
R4 - 1500	1 500	700	2,7	230 V/50 Hz 1	440	226	226	235	15	17
R4 V.V.	300 - 3 000	1 000	10	400 V/50 Hz 1	460	226	226	235	15	17
R5 Plus	1 500 a 3 000	1 200	3,5	400 V/50 Hz 3	490	350	280	265	24	26
R5 V.V.	300 - 3 000	1 300	13	230 V/50 Hz 60 Hz /1	490	350	280	265	25	27
R6	1 500 a 3 000	1 300	3,4	400 V/50 Hz 3	520	350	280	265	25	27
R6 V.V.	300 - 3 000	1 500	13	230 V/50 Hz 60 Hz/1	520	350	280	265	26	28



* K dispozici i další napětí

robot coupe®

VYROBENE VE FRANCII SPOLEČNOSTÍ
ROBOT-COUPÉ s.n.c.

Sídlo firmy, vývozní a marketingové oddělení :

Tél.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
BP 157 - 94305 Vincennes Cedex
email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUTOR

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, 2002/72/CEE.
- Požadavkům harmonizovaných evropských norem a norem týkajících se bezpečnosti a hygieny : EN 292 - 1 a 2, EN 60204 - 1, 1998, NF EN 1678, EN 12852.

