

robot coupe®



KOMBINOVANÉ PŘÍSTROJE - KUTR A KROUHAČ ZELENINY
R 502 • R 502 V.V. • R 652 • R 652 V.V.

NOVÉ



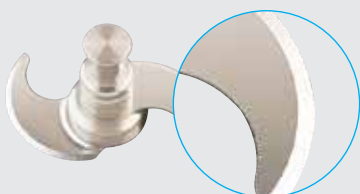
RESTAURACE - BISTRA - HOTELY

Funkce KUTRU

- K dispozici 3 nože se zabroušením přizpůsobeným pro všechny typy použití.
- Spodní nůž v nádobě, jedinečné vybavení Robota, pro dokonalou homogenitu zpracovávaných potravin a optimální kvalitu krájení.

3
NOŽE

Hladký nůž



Hrubé sekání



Jemné sekání



Emulze

Volitelné příslušenství: Hrubě zoubkovaný

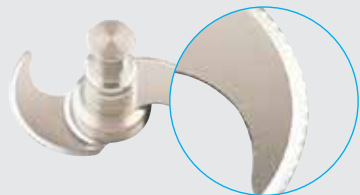


Drcení



Hnětení

Volitelné příslušenství: Jemně zoubkovaný



Koření



Bylinky



Restaurace - Bistra - Hotely



2 RYCHLOSTI

R 502 a R 652:

- Třífázové modely
- Rychlost krouhače zeleniny:
750 ot./min.
- Rychlost kutru:
1500 ot./min.



VARIABILNÍ RYCHLOST

R 502 V.V. a R 652 V.V.

- Jednofázové modely
300 - 3500 ot./ min.
- Rychlost krouhače zeleniny:
300 - 1000 ot./min.
- Rychlost kutru:
1000 - 3500 ot./min.

R-MIX

R 502 V.V. a R 652 V.V.

- Variabilní rychlost od 60 do 500 ot./min. se zpětným chodem.
- Umožňuje zpětným chodem nože jemně zamíchat ingredience jako je sůl a koření

▶ R 502 - R 502 V.V.

Kombinované přístroje

2 přístroje

ŠIROKÝ

Velký otvor (plocha 139 cm²):
krouhání zeleniny jako zelí,
celer, rajčata...



MIMOŘÁDNĚ PŘESNÝ

Trubicový otvor Ø 58 mm
jednotné krájení podlouhlých
potravin.



BOČNÍ VYKLÁPĚNÍ

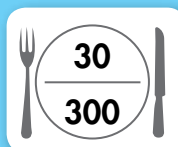
Všechny modely mají systém
bočního vyklápění:

- Úspora místa
- Pohodlné užívání.



VÍKO

Přidávání tekutiny nebo
potravin během přípravy.



R 502
R 502 V.V.

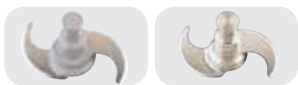


Robot coupe a krouhač zeleniny

Modely v 1

▶ R 652 - R 652 V.V.

NOŽE



R 502 / R 652 /
R 502 V.V. / R 652 V.V.

- 2 hladké nože z nerezové oceli.
- R 652/ R 652 V.V. nůž celý z nerezů se snímatelnými a nastavitelnými ostřími.

ERGONOMICKÉ PŘIZPŮSOBENÍ



- Páka s posilovačem pohybu:
- Méně námahy pro obsluhu
 - Vysoká produktivita

MIMOŘÁDNĚ ŠIROKÝ



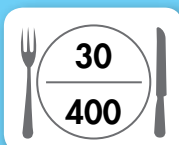
- Mimořádně široký dávkovač** pojme až 15 rajčat nebo 1 celou hlávku zelí.

MIMOŘÁDNĚ PŘESNÝ



- Trubicový otvor Ø 58 mm** jednotné krájení podlouhlých potravin.

R 652
R 652 V.V.



Funkce KROUHAČE ZELENINY

Široká variabilita řezů: 50 disků přizpůsobených k vysoké přesnosti pro dokonalou kvalitu krájení.

50
DISKŮ

Plátkovač: 1 mm ▶ 14 mm



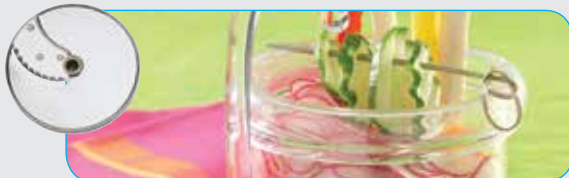
	ref.		ref.
0,6 mm	28166	6 mm	28196
0,8 mm	28069	8 mm	28066
1 mm	28062	10 mm	28067
2 mm	28063	14 mm	28068
3 mm	28064	važené brambory 4 mm	27244
4 mm	28004	važené brambory 6 mm	27245
5 mm	28065		

Strouhač: 1,5 mm ▶ 9 mm



	ref.		ref.
1,5 mm	28056	9 mm	28060
2 mm	28057	parmezán	28061
3 mm	28058	ředkvičky	28055
4 mm	28073	bramborové růsti	27164
5 mm	28059	syrové brambory	27219
7 mm	28016		

Vlnkovač: 2 mm ▶ 5 mm



	ref.		ref.
2 mm	27068	5 mm	27070
3 mm	27069		

Hranolky: 8x8 mm ▶ 10x16 mm



	ref.		ref.
8 x 8 mm	28134	10 x 16 mm	28158
10 x 10 mm	28135		

Nudličkovač: 1x8 mm ▶ 8x8 mm



	ref.		ref.
1 x 8 mm	28172	2 x 8 mm	27067
1 x 26 mm cibule/zelí	28153	2 x 10 mm	28173
2 x 2 mm	28051	3 x 3 mm	28101
2,5 x 2,5 mm	28195	4 x 4 mm	28052
2 x 4 mm	27072	6 x 6 mm	28053
2 x 6 mm	27066	8 x 8 mm	28054

Kostky: 5x5x5 mm ▶ 10x16 mm



	ref.		ref.
5 x 5 x 5 mm	28110	14 x 14 x 10 mm	28179
8 x 8 x 8 mm	28111	14 x 14 x 14 mm	28113
10 x 10 x 10 mm	28112	20 x 20 x 20 mm	28114
12 x 12 x 12 mm	28197	25 x 25 x 25 mm	28115
14 x 14 x 5 mm	28181	50 x 70 x 25 mm	28180

BRAMBOROVÁ KAŠE



ZAŘÍZENÍ NA BRAMBOROVOU KAŠI



Na objednávku:
R 502 / R 502 V.V.

Lopatka
+
Mřížka na pyrě 3 mm
+
Speciální vyhazovací
disk na pyrě.

ZAŘÍZENÍ NA BRAMBOROVOU KAŠI



Na objednávku:
R 652 / R 652 V.V.

Lopatka
+
Mřížka na pyrě 3 mm
+
Speciální vyhazovací
disk na pyrě.

KOMBINOVANÉ PŘÍSTROJE FUNKCE KUTRU A KROUHAČE ZELENINY



Výhody:

• 2 přístroje v 1

1 příslušenství pro kutru a 1 příslušenství pro kráječ zeleniny se umísťují na stejný blok motoru.

• Vysoký výkon:

Pulzní ovládání vám umožňuje pracovat pomocí impulzů a tedy získat co nejvyšší přesnost krájení. Nůž na dně nádoby kutru vám zajistí dokonalou homogenitu zpracovávaných potravin a to i v malém množství.

• Robustní:

Asynchronní motor s vysokým výkonem je určený pro intenzivní používání s dlouhou životností a minimální poruchovostí. Blok motoru je z hliníku, trubice kutru je nerezové oceli, vybavení na krouhání zeleniny má kovový povrch, který prodlužuje jeho životnost.



• Velká různorodost rezu:

Kolekce 50 disků, která umožňuje provádět veškeré typy řezání a krouhání: plátky, vlnkové plátky, strouháčky, nudličky, kostky nebo hranolky.



Počet porcí :

30 až 400.



Zákazník

Restaurace - Bistra - Hotely



Stručně:

Výkonný a robustní, tato kombinace je spolehlivou investicí, která vám ušetří mnoho času.



R 502

R 502 V.V.

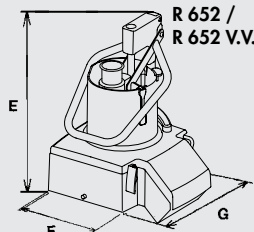
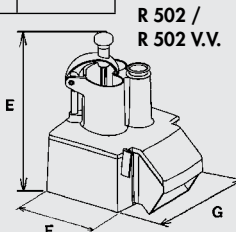
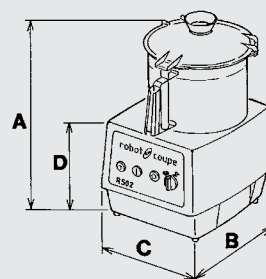
R 652

R 652 V.V.

Normy CE	Technické údaje						
	Blok motoru	Příslušenství kutru	Příslušenství krouhání zeleniny	Funkce R-Mix	Příkon (Watty)	Napájení* (Volty)	Síla (Amp.)
R 502	Tři fáze 750 & 1500 ot./mn	5,5 litrů NEREZ	Kovový Kolekce 50 disků	NE	1000	400 V/3 50 Hz	2,4
R 502 V.V.	Jedna fáze 300 až 3500 ot./mn	5,5 litrů NEREZ	Kovový Kolekce 50 disků	60 až 500 ot./mn	1300	230 V*/1 50 Hz	13
R 652	Tři fáze 750 & 1500 ot./mn	7 litrů NEREZ	Kovový Kolekce 50 disků	NE	1200	400 V/3 50 Hz	2,4
R 652 V.V.	Jedna fáze 300 až 3500 ot./mn	7 litrů NEREZ	Kovový Kolekce 50 disků	60 až 500 ot./mn	1500	230 V*/1 50 Hz	13

* K dispozici i další napětí

	Rozměry (mm)						Váha (kg)		
	A	B	C	D	E	F	G	netto	brutto
R 502 / R 502 V.V.	480	350	280	265	400	355	300	30 / 34	32 / 36
R 652 / R 652 V.V.	520	350	280	265	440	365	335	32,5 / 34,5	37,5 / 39,5



robot coupe®

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

Sídlo firmy, vývozní a marketingové oddělení :

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

48, rue des Vignerons

94305 Vincennes Cedex - France

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUTOR

NORMY:

Přístroj odpovídá :

• Požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy : 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.

• Požadavkům harmonizovaných evropských norem a norem týkajících se bezpečnosti a hygieny : EN 12100-1 a 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 1678 - 1998, EN 12852, EN 60529-2000 : IP 55, IP 34.

