

robot coupe®



Ceník pro prodejce

**Květen 2016
Česká Republika**

KOMBINOVANÉ ROBOTY: KUTR & KROUHACÍ ZELENNINY
VÝBER DISKŮ
KROUHACÍ ZELENNINY
STOLNÍ KUTRY
VERTIKÁLNÍ KUTRY
ROBOT COOK
BLIXER
MP
MP Combi
ODŠTAVNOVAC
AUTOMATICKÁ SÍTA



OBSAH

CL 50 Gourmet Strana 27

- Krouhač zeleniny s vyjímečnou kvalitou řezu, v nabídce je 7 nových disků, 4 velikosti na přípravu vaflí 2, 3, 4 a 6 mm a 3 velikosti na malé kostičky (brunoise) 2x2, 3x3 a 4x4 mm



CL 55 Workstation Strana 28

- Úplné řešení zpracování zeleniny s výkonem 1200 kg za hodinu!
- Součást dodávky:
 - Automatická hlava
 - Přítlačná páka
 - Sada Multicut se 16 disky
 - Zařízení na bramborovou kaši
 - Nový nastavitelný vozík (3 úrovně výšky)
 - 3 nádoby GN 1/1 (530 x 325)



CL60 Workstation Strana 32

- Nová přítlačná páka s nastavitelnou výškou, aby se zabránilo chybnému postoji při práci.
- Velkoobjemový otvor s přítlačnou pákou dokáže současně zpracovat až 15 rajčat nebo 1 celé zelí.
- Stroj lze přizpůsobit výšce obsluhy pro snazší používání a minimální námahu.
- Nový vozík Ergo Mobile na kolečkách ve dvou úrovních na 3 nádoby GN 1x1.
- Nový skladovací vozík pro umístění veškerého příslušenství dodaného se strojem





Robot Cook® Strana 48

- 1. profesionální robot s ohřevem Robot Cook, jedinečný svého druhu, je skvělý nový kuchyňský pomocník pro kuchaře.
- Tento přístroj, který je ideální pro přípravu libovolného počtu horkých nebo studených, sladkých nebo pikantních jídel, bude bezchybně provádět všechny úkoly, jako je výroba emulzí, mletí, míchání, promíchávání, sekání a hnětení.
- Přesnost vaření na jeden stupeň do teploty až 140 °C.
- 3,7litrová nádoba z nerezové oceli s držadlem.
- Nový systém udržení nože (magnet) v míse během vyprazdňování.
- Čtyřrychlostní funkce do 4 500 ot/min.



Micromix Strana 57

- Nejlepší volba šéfkuchařů!
- Malý kompaktní ponorný mixér
- „Aeromix“, speciální patentovaný nástroj pro přípravu jemných emulzí.
- Nerezový blok motoru
- Nůž pro přípravu omáček



Mini MP z nerezové oceli Strana 60

- Kompaktní ponorné mixéry pro přípravu polévek a omáček
- Nerezový blok motoru
- Výkonné motory pro velmi rychlou přípravu



Nádoba s víkem, ve kterém je otvor pro přidávání surovin během přípravy jídla.



Sada 23 disků k dispozici jako volitelná výbava, nenabízí možnost kostičkování ani hranolkování.



Včetně hladkého nože. Na přání též nůž s jemným či hrubým zoubkovým ostřím.

Ergonomické držadlo pro snazší manipulaci.



Pulsní tlačítko pro perfektní kontrolu konzistence.



Kombinované Roboty : 4 PŘÍSTROJE V 1!

Standard

Volitelná varianta – multifunkční přístroj



Funkce kutr



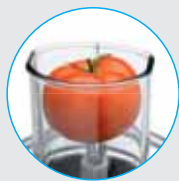
Funkce krouhač zeleniny

Funkce pro pasírování
ovoce a zeleninyFunkce pro přípravu
ovocných šťáv

KUCHYŇSKÝ SET*

Pro přípravu občerstvení, předkrmů podávaných v malých skleničkách, omáček, polévek, sorbetů, zmrzliny, smoothie, džemů, marmelád...

**Funkce pro
pasírování ovoce
a zeleniny**



**funkce pro
přípravu
ovocných šťáv,
citrus press**



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

FUNKCE KUTR



Hladký nůž
Standardní



HRUBÉ SEKÁNÍ



JEMNÉ SEKÁNÍ



EMULZE A OMÁČKY



Hrubě zoubkový nůž
Volitelné

Speciální mletí - těsto



HNĚTENÍ



MLETÍ



Jemně zoubkový nůž
Volitelné

Speciální bylinky a koření



SEKÁNÍ BYLINEK



SEKÁNÍ KOŘENÍ

FUNKCE KROUHAČ ZELENINY

PLÁTKOVÁNÍ



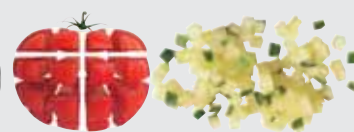
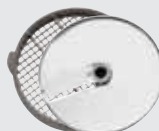
NUDLIČKY



VLNKOVÁNÍ



KOSTIČKY*



STROUHÁNÍ

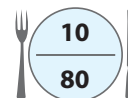
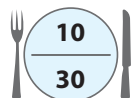


HRANOLKY*



*Pro modely R 402 - R 502 - R 652

Modely	Počet porcí
R 211 XL	10 až 30
R 301 / R 301 Ultra	10 až 70
R 402	20 až 100
R 502	30 až 300
R 652	50 až 400



STROUHÁNÍ, TENKÉ PLÁTKY, VLNKY, NUDLIČKY



JAKO VYUŽITELNÁ PRÍLOHA
23
DISKŮ

3
NOŽE

3,7 L

R 301 Ultra

Jednofázový

1 rychlost

kuchyňský set



JAKO VYUŽITELNÁ PRÍLOHA
23
DISKŮ

3
NOŽE

2,9 L

R 211 XL

Jednofázový

1 rychlost

kuchyňský set



JAKO VYUŽITELNÁ PRÍLOHA
23
DISKŮ

3
NOŽE

3,7 L

R 301

Jednofázový

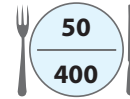
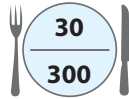
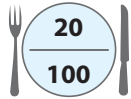
1 rychlost

kuchyňský set



kuchyňský set

Na přání.



STROUHÁNÍ, TENKÉ PLÁTKY, VLNKY, NUDLIČKY

+ KOSTIČKY A HRANOLKY



JAKO VOJTEBNÁ HOZIVOST
28
DISKŮ

3
NOŽE

4,5 L

R 402

Jednofázový nebo Třífázový

2 rychlosti

kuchyňský set



JAKO VOJTEBNÁ HOZIVOST
+50
DISKŮ

3
NOŽE

5,5 L

R 502

Třífázový

2 rychlosti

Zařízení na kaši včetně násypky



JAKO VOJTEBNÁ HOZIVOST
+50
DISKŮ

3
NOŽE

7 L

R 652

Třífázový

2 rychlosti

Zařízení na kaši



Kompletní výběr disků
na straně 12**R 211 XL****R 301****R 301 Ultra****R 211 XL - R 301 - R 301 Ultra****BLOK MOTORU**Indukční motor
Pulsní funkce**FUNKCE KUTRU**

Hladký nůž je součástí ceny

FUNKCE KROUHAČ ZELENINY

Na výběr dalších 23 krájecích disků

JAKO VÝBĚR
23
DISKŮ3
NOŽE**R 211 XL**

Výkon 550 W.
Napětí Jednofázový 230 V
Rychlost 1500 ot/min
Nádoba kutru 2,9 litru z polymerového kompozitu
Rozměry (HxŠxV) 220 x 360 x 450 mm
Hmotnost brutto 12,6 Kg

2,9 L

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

R 301

Výkon 650 W.
Napětí Jednofázový 230 V
Rychlost 1500 ot/min
Nádoba kutru 3,7 litru z polymerového kompozitu
1 násypný otvor tvar D (plocha 104 cm²)
1 násypný otvor trubicový tvar (průměr 58 mm)
Rozměry (HxŠxV) 351 x 304 x 570 mm
Hmotnost brutto 16,1 Kg

3,7 L

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

R 301 Ultra

Výkon 650 W.
Napětí Jednofázový 230 V
Rychlost 1500 ot/min
Nádoba kutru 3,7 litru z nerezové oceli s úchytem
1 násypný otvor tvar D (plocha 104 cm²)
1 násypný otvor trubicový tvar (průměr 58 mm)
Rozměry (HxŠxV) 351 x 304 x 570 mm
Hmotnost brutto 17 Kg

3,7 L

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

OPCE NA PŘÁNÍ	R 211 XL		R 301 / R 301 Ultra	
	Ref.		Ref.	
Kuchyňský set (Viz strana 2)	27393		27396	
Citrus press (Viz strana 2)	27392		27395	
Hrubě zoubkový nůž	27138		27288	
Jemně zoubkový nůž	27061		27287	
Hladký nůž	27055		27286	

Přidejte, prosím, ke své objednávce stroje sadu disků nebo jednotlivé reference disků

DOPORUČENÉ SADY DISKŮ

Sada 4 krájecích disků k R301, R301 Ultra - Ref. 1981

Kompletní výběr disků
na straně 12



R 402 - R 502



BLOK MOTORU

Indukční motor
Pulsní funkce

3
NOŽE

Možnost
krájení kostiček
a hranolek



FUNKCE KUTR

Hladký nůž je součástí ceny



FUNKCE KROUHAČ ZELENINY

1 násypný otvor trubcový tvar (průměr 58 mm)

R 402

4,5 L

JAKO VYUŽITELNÁ MOŽNOST
28
DISKŮ

Výkon	750 W.
Napětí	Jednofázový 230 V Třífázový 400 V
Rychlosti	500/1500 ot/min 750/1500 ot/min
Nádoba kutru	4,5 litru z nerezové oceli s úchytem
1 násypný otvor	tvar D (plocha 104 cm ²)
Na výběr dalších	28 krájecích disků
Rozměry (HxŠxV)	320 x 304 x 590 mm
Hmotnost brutto	20,5 Kg

Ref. **2453** - R 402 230V/50/1

Ref. **2433** - R 402 400V/50/3

R 502

5,5 L

JAKO VYUŽITELNÁ MOŽNOST
+50
DISKŮ

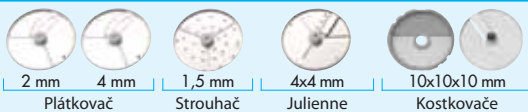
Výkon	1000 W.
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlosti	750/1500 ot/min
Kovový blok	motoru
Nádoba kutru	5,5 litru z nerezové oceli s úchytem
1 násypný otvor	tvar D (plocha 104 cm ²)
Na výběr dalších	50 krájecích disků
Rozměry (HxŠxV)	380 x 350 x 665 mm
Hmotnost brutto	30 Kg

Ref. **2483** - R 502 400V/50/3

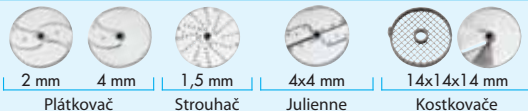


Přidejte, prosím, ke své objednávce stroje sadu disků nebo jednotlivé reference disků

DOPORUČENÉ SADY DISKŮ



Sada 6 krájecích disků k R402 - Ref. 1984



Sada 6 krájecích disků k R502, R652 - Ref. 1985

Opce na přání	R 402		R 502		R 652	
	Ref.		Ref.		Ref.	
Kuchyňský set (Viz strana 2)	27396					
Citrus press (Viz strana 2)	27395					
Hrubě zoubkový nůž	27346		27121		27125	
Jemně zoubkový nůž	27345		27351		27352	
Hladký nůž	27344		27120		27124	
Zařízení na kaši včetně násypky Ø 3 mm			28207			
Zařízení na kaši včetně násypky Ø 6 mm			28209			
Zařízení na kaši Ø 3 mm					28208	
Zařízení na kaši Ø 6 mm					28210	
níže položený hrubě zoubkový nůž, za břit					49162	
výše položený hrubě zoubkový nůž, za břit					49163	
níže položený jemně zoubkový nůž, za břit					49165	
výše položený jemně zoubkový nůž, za břit					49164	
níže položený hladký nůž, za břit					49160	
výše položený hladký nůž, za břit					49161	



Kombinované přístroje kutr a krouhač zeleniny R652

MIMOŘÁDNĚ ŠIROKÝ



Mimořádně široký dávkovač pojme až 15 rajčat nebo 1 celou hlávkou zelí.

MIMOŘÁDNĚ PŘESNÝ



Trubicový otvor Ø 58 mm jednotné krájení podlouhlých potravin.

BOČNÍ VYKLÁPĚNÍ



- Úspora místa
- Pohodlné užívání.



Extra

Ergonomický

ERGONOMICKÉ PŘÍZPŮSOBNÍ



Páka s posilovačem pohybu: Méně námahy pro obsluhu



NOŽE



Dodává se se sestavou hladké čepele ze 100% nerezové oceli: 2 demontovatelné a nastavitelné čepele.

VÍKO



Přidávání tekutiny nebo potravin během přípravy.



R 652

Výkon 1200 W.
Napětí Třífázový 400 V
Rychlosti 750/1500 ot/min
Kovový blok motoru
Nádoba kutr 7 litru z nerezové oceli s úchytem
1 násypný otvor tvar D (plocha 238 cm²)
Na výběr dalších 50 krájecích disků
Rozměry (HxŠxV) 426 x 481 x 880 mm
Hmotnost brutto 33,4 Kg

Ref. 2136 - R 652 400V/50/3

+50
DISKŮ3
NOŽE

7 L

Možnost
krájení
kostiček a
hranolek

SADA 16 DISKŮ

OVOCE A ZELENINA VŠECH TVARŮ A VELIKOSTÍ

Vlivem rozvoje požadavků na výživu šéfkuchaři v sektoru masového cateringu hledají řešení, jež jim umožní nabízet více 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 uvedení nové sady 16 disků pro komplexní zpracování ovoce a zeleniny.

SADA MULTICUT SE 16 DISKY*: REF. 2022

SPECIÁLNÍ CENA

V sadě Multicut se 16 disků jsou 2 disky zdarma

Plátkovače



Zelí, cibule,
cuketa, celer,
jablko.

1 mm



Paprika, celer,
mrkev, pórek,
citrón, houby.

2 mm

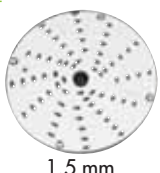


Rajče, cuketa,
okurka, paprika.

4 mm



Strouhače



Mrkev, celer,
pastinák,
brambory, sýr.

1.5 mm



Červená řepa,
mrkev, sýr,
brambory,
strouhanka.

3 mm



Hranolkovače



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

10 x 10 mm



Kostkovače



Červená řepa,
cuketa, okurka,
mrkev.

5 x 5 x 5 mm



Rajče, cuketa,
paprika, cibule,
jablko, brambory,
celer, petržel.

10 x 10 x 10 mm



Cuketa, cibule,
baklažán, vodní
meloun, meloun,
jablko, ananas a
ledový salát.

20 x 20 x 20 mm



Julienne



Mrkev, okurka,
cuketa, červená
řepa.

2 x 10 mm



Mrkev, okurka,
ředkev, celer,
cuketa.

2.5 x 2.5 mm



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

4 x 4 mm



D-Clean Kit



Nástěnný držák (pro 16
disků)









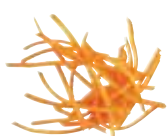
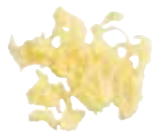



Ø 175 mm










Ø 175 mm



Ø 190 mm

	R 301 R 211XL R 301 Ultra	R 402	CL 30 Bistro CL 40	DISKY	R 502 - R652
	CL 20				CL 50/CL 52 CL 55/CL 60 CL 50 Gourmet
PLÁTKOVAČE				Mandle 0,6 mm	28166
				0,8 mm	28069
	27051		27051	1 mm	28062
	27555		27555	2 mm	28063
	27086		27086	3 mm	28064
	27566		27566	4 mm	28004
	27087		27087	5 mm	28065
	27786		27786	6 mm	28196
				8 mm	28066
				10 mm	28067
				14 mm	28068
				4 mm vařené brambory	27244
				6 mm vařené brambory	27245
VLNKOVAČE	27621		27621	2 mm	27068
				3 mm	27069
				5 mm	27070
STROUHAČE	27588	27588	27148	1,5 mm	28056
	27577	27577	27149	2 mm	28057
	27511	27511	27150	3 mm	28058
				4 mm	28073
				5 mm	28059
	27046		27046	6 mm	
				7 mm	28016
	27632		27632	9 mm	28060
	27764		27764	Parmezan	28061
	27191		27191	Brambory	27164
				Syrové brambory/mrkev	27219
	27078		27078	0,7 mm Japonský strouhač	
	27079		27079	1 mm Japonský strouhač	28055
	27130		27130	1,3 mm Japonský strouhač	
JULIENNE				1 x 8 mm	28172
				1 x 26 mm cibule/zelí	28153
	27080		27080	2 x 4 mm	27072
	27081		27081	2 x 6 mm	27066
				2 x 8 mm	27067
				2 x 10 mm	28173
	27599		27599	2 x 2 mm	28051
				2,5 x 2,5 mm	28195
				3 x 3 mm	28101
	27047		27047	4 x 4 mm	28052
	27610		27610	6 x 6 mm	28053
	27048		27048	8 x 8 mm	28054

			DISKY			
		Ø 175 mm			Ø 190 mm	Ø 190 mm
		R 402			R 502 - R652	CL 50 Gourmet
		CL 30 Bistro CL 40			CL 50/CL 50 Ultra CL 52/CL 55/CL 60	
 KOSTKOVAČE PLÁTKOVAČ + MŘÍŽKA	■ 27113	5 x 5 x 5 mm	■ 28110	■ 28110		■ 28110
	■ 27114	8 x 8 x 8 mm	■ 28111	■ 28111		■ 28111
	■ 27298	10 x 10 x 10 mm	■ 28112	■ 28112		■ 28112
		12 x 12 x 12 mm	■ 28197	■ 28197		■ 28197
		14 x 14 x 5 mm (mozzarella)	■ 28181	■ 28181		■ 28181
		14 x 14 x 10 mm	■ 28179	■ 28179		■ 28179
		14 x 14 x 14 mm	■ 28113			
		20 x 20 x 20 mm	■ 28114			
	25 x 25 x 25 mm	■ 28115				
	50 x 70 x 25 mm (ledový salat)	■ 28180				
 HRANOLKOVAČE	▲ 27116	8 x 8 mm	▲ 28134	▲ 28134		▲ 28134
		8 x 16 mm	▲ 28159	▲ 28159		▲ 28159
	▲ 27117	10 x 10 mm	▲ 28135	▲ 28135		▲ 28135
		10 x 16 mm	▲ 28158	▲ 28158		▲ 28158
 KOSTIČKY (BRUNOISE)		2 x 2 x 2 mm				28174
		3 x 3 x 3 mm				28175
		4 x 4 x 4 mm				28176
 OZDOBNÉ PLÁTKY WAFLÍ		2 mm				28198
		3 mm				28199
		4 mm				28177
		6 mm				28178

POZNÁMKA


■ Kostkovače jsou dodávány s: 1 mřížka + 1 plátkovač.

▲ Hranolkoře jsou dodávány s: 1 disk na hranolky + 1 plátkovač.

DOPLŇKY		REF.
NÁSTĚNNÝ DRŽÁK NA PŘÍSLUŠENSTVÍ: NŮŽ A DISKY od R 211 XL do R 402 Pro uložení 1 nože a 8 disků		107810
NÁSTĚNNÝ DRŽÁK NA DISKY SE 4 TRNY Z NEREZOVÉ OCELI Pro uložení 16 malých disků nebo 8 velkých disků		107812
POLYKARBONÁTOVÝ STOJAN NA DISKY Pro R502 až R652 V.V. CL50 až CL60 V.V.		27258
D-CLEAN KIT: PŘÍSLUŠENSTVÍ NA ČIŠTĚNÍ MŘÍZEK		39881
OCHRANA DISKŮ Pro R 502 CL 50 až CL 60 V.V.		39726





























Nejširší nabídka disků

Plátkovače

CL 50, CL50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R502, R652

CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211, R 301, R 301 Ultra, R 402



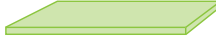






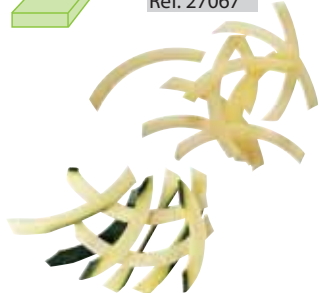









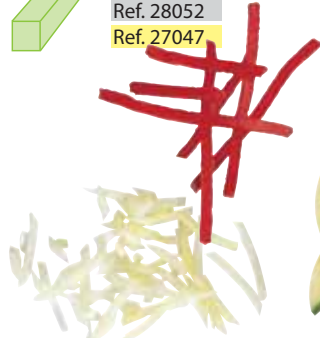

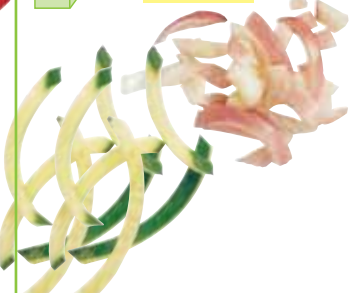


 <p>Mandle 0,6 mm Ref. 28166</p> 	 <p>0,8 mm Ref. 28069</p> 	 <p>1 mm Ref. 28062 Ref. 27051</p> 	
 <p>2 mm Ref. 28063 Ref. 27555</p> 	 <p>3 mm Ref. 28064 Ref. 27026</p> 	 <p>4 mm Ref. 28004 Ref. 27566</p> 	
 <p>5 mm Ref. 28065 Ref. 27087</p> 	 <p>6 mm Ref. 28196 Ref. 27786</p> 	 <p>8 mm Ref. 28066</p> 	 <p>10 mm Ref. 28067</p> 
 <p>14 mm Ref. 28068</p> 	 <p>Vařené brambory 4 mm Ref. 27244</p> 	 <p>Vařené brambory 6 mm Ref. 27245</p> 	



Nejširší nabídka disků

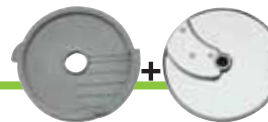
Julienne


CL 50, CL50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R502, R652
CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211, R 301, R 301 Ultra, R 402

 1 x 8 mm Ref. 28172 	 1 x 26 mm 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 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 

Hranolkovače

CL 50, CL50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R502, R652
CL30 Bistro, CL40, R402



 8 x 8 mm Ref. 28134 Ref. 27116 	 8 x 16 mm Ref. 28159 Nové 	 10 x 10 mm Ref. 28135 Ref. 27117 	 10 x 16 mm Ref. 28158 
---	---	--	---

Brambory
„Vitelotte“

Sladké brambory

Hranolky

Hranolky

Řepa



Nejširší nabídka disků

Strouhače

CL 50, CL50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R502, R652

CL20, CL 30 Bistro, CL40, R 211, R 301, R 301 Ultra, R 402

Pouze 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>Parmezán Ref. 28061 Ref. 27764</p>	<p>Brambory Ref. 27164 Ref. 27191</p>	<p>Křen 1 mm Ref. 28055 Ref. 27078 0,7 mm Ref. 27079 1 mm Ref. 27130 1,3 mm</p>	

Vlnkovače

CL 50, CL50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R502, R652

CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211, 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>
--	-----------------------------------	-----------------------------------



Nejširší nabídka disků

Kostkovače

CL 50, CL50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R502, R652

CL 30 Bistro, CL40, R402

5x5x5 mm
Ref. 28110



8x8x8 mm
Ref. 28111
Ref. 27113



10x10x10 mm
Ref. 28112
Ref. 27114



12x12x12 mm
Ref. 28197
Ref. 27298



14x14x 5 mm
Ref. 28181



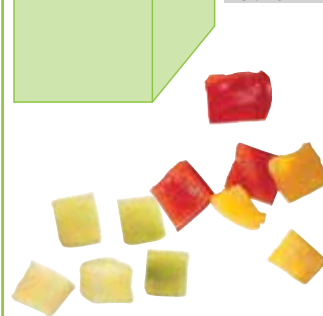
14x14x 10 mm
Ref. 28179



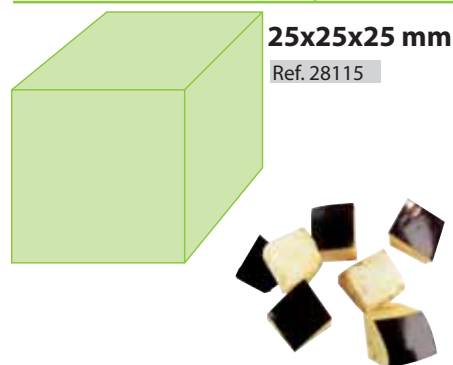
14x14x 14 mm
Ref. 28113



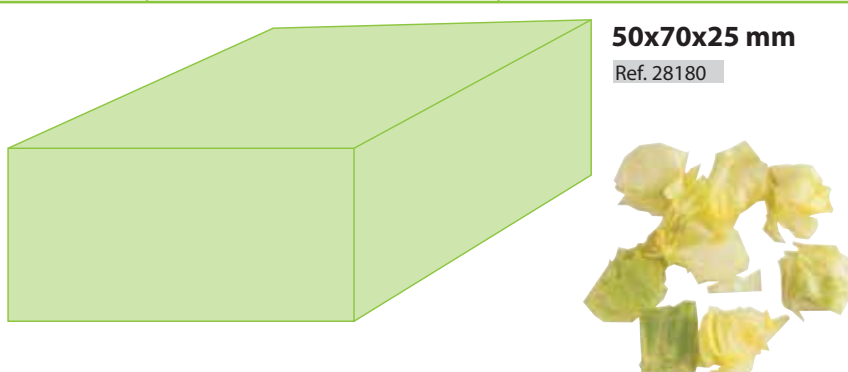
20x20x 20 mm
Ref. 28114



25x25x25 mm
Ref. 28115



50x70x25 mm
Ref. 28180



D-Clean Kit

Nástroj na
čištění mřížek

Ref. 39881



Oboustranný držák mřížky

- Jedna strana pro mřížky k R402-CL30 Bistro-CL 40
- Jedna strana pro mřížky k CL50-CL60 a R502-R652

Universální tlačítko

(5mm, 8mm nebo 10mm)

Škrabka s jehlou



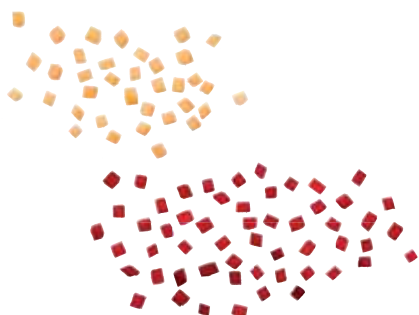
Dosud nevídané řezy CL-50 Gourmet

Brunoise



CL 50 Gourmet

2x2x2 mm
Ref. 28174



3x3x3 mm
Ref. 28175



4x4x4 mm
Ref. 28176



Plátky vafli

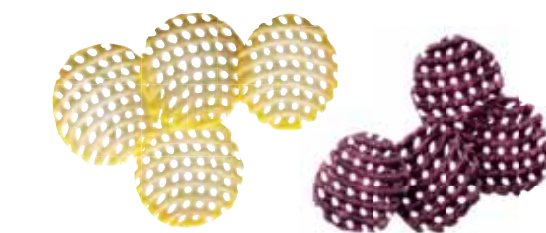


CL 50 Gourmet

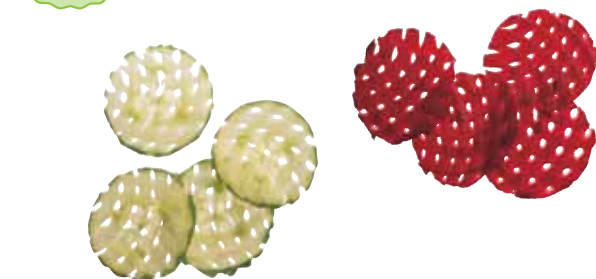
2 mm
Ref. 28198



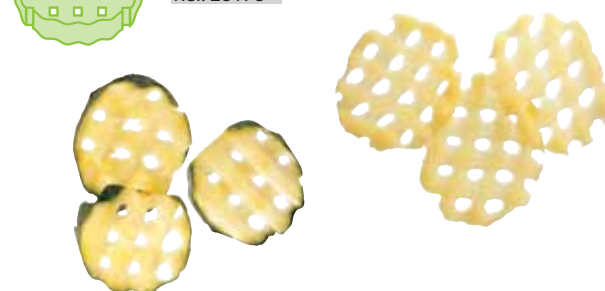
3 mm
Ref. 28199



4 mm
Ref. 28177



6 mm
Ref. 28178



Krouhač zeleniny CL 50



Objemný plnicí otvor pro snadné krájení zelí nebo lilku, a pro velké množství menších produktů.



50 disků pro plátkování, vlnkování, strouhání, krájení nudliček, kostek a hranolek.

Rychlé a efektivní čištění díky snadno odnímatelnému víku krouhače.

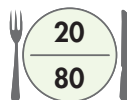


Nerezový blok motoru.



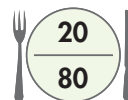


Počet porcí na jeden úkon



20

80



20

80



50

400

Skutečný výkon/h

až do 50 kg

50 kg

150 kg

Teoretický výkon*/h

až do 200 kg

200 kg

500 kg

STROUHÁNÍ, TENKÉ PLÁTKY, VLNKY, NUDLIČKY

+ KOSTIČKY A HRANOLKY

+ KOSTIČKY (BRUNOISE) A VAFLE

Nové

JAKO VYUŽITELNÁ MODROUŠ
53
DISKŮCL 50 Gourmet
Jednofázový

1 rychlost

JAKO VYUŽITELNÁ MODROUŠ
28
DISKŮ

CL 30 Bistro

Jednofázový

1 rychlost

JAKO VYUŽITELNÁ MODROUŠ
+50
DISKŮ

CL 50 Ultra

Třífázový

1 rychlost

Zařízení na kaši včetně násypky

JAKO VYUŽITELNÁ MODROUŠ
23
DISKŮ

CL 20

Jednofázový

1 rychlost

JAKO VYUŽITELNÁ MODROUŠ
28
DISKŮ

CL 40

Jednofázový

1 rychlost

JAKO VYUŽITELNÁ MODROUŠ
+50
DISKŮ

CL 50

Jednofázový

1 rychlost

Zařízení na kaši včetně násypky

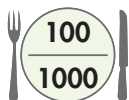
STOLNÍ MODELY

Zařízení na kaši nebo Zařízení na kaši včetně násypky Na přání.



250 kg

750 kg



400 kg

1200 kg



600 kg

1800 kg

STROUHÁNÍ, TENKÉ PLÁTKY, VLNKY, NUDLIČKY

+ KOSTIČKY A HRANOLKY



**CL55 Krouhač zeleniny
Pracovní stanice**

Třífázový

2 rychlosti

Zařízení na kaši



CL 55 2 nástavce
Jednofázový nebo Třífázový

2 rychlosti

Zařízení na kaši



CL 52

Jednofázový nebo Třífázový

2 rychlosti

Zařízení na kaši



CL 55 Přítlačná páka

Jednofázový nebo Třífázový

2 rychlosti

Zařízení na kaši



**CL60 Krouhač zeleniny
Pracovní stanice**

Třífázový

2 rychlosti

Zařízení na kaši



CL 60 2 nástavce

Třífázový

2 rychlosti

Zařízení na kaši



CL 60 Přítlačná páka

Třífázový

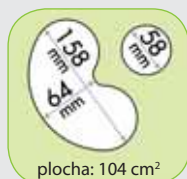
2 rychlosti

Zařízení na kaši

VOLNĚ STOJÍCÍ MODELY

Kompletní výběr disků
na straně 12

CL 20



CL 20 - CL 40



BLOK MOTORU

Indukční motor



FUNKCE KROUHAČ ZELENINY

Odnímatelná nádoba a víko s velkým plnicím otvorem

Objem násypky 1,56 l

Trubicovým otvorem (Ø: 58 mm)

Dodáváno bez disků

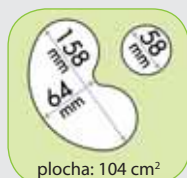
CL 20

Výkon	400 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	1500 ot/min
Rozměry (HxŠxV)	325 x 304 x 570 mm
Hmotnost brutto	12 Kg

Ref. 22394 - CL 20 230V/50/1

23
DÍSKŮ

CL 40



CL 40

Výkon	500 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	500 ot/min
Nádoba z nerezové	oceli
Kovový držák	motoru
Rozměry (HxŠxV)	345 x 303 x 590 mm
Hmotnost brutto	15,2 Kg

Ref. 24570 - CL 40 230V/50/1

28
DÍSKŮMožnost
krájení
kostiček a
hranolek

Přidejte, prosím, ke své objednávce stroje sadu disků nebo jednotlivé reference disků

DOPORUČENÉ SADY DÍSKŮ



1 mm

Plátkovač



3 mm



1,5 mm

Strouhač



4x4 mm

Julienne

Sada 4 krájecích disků k CL 20 - Ref. 1981





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



Výkon až 200 kg/h
Maximální výkon až
3,5 kg/min

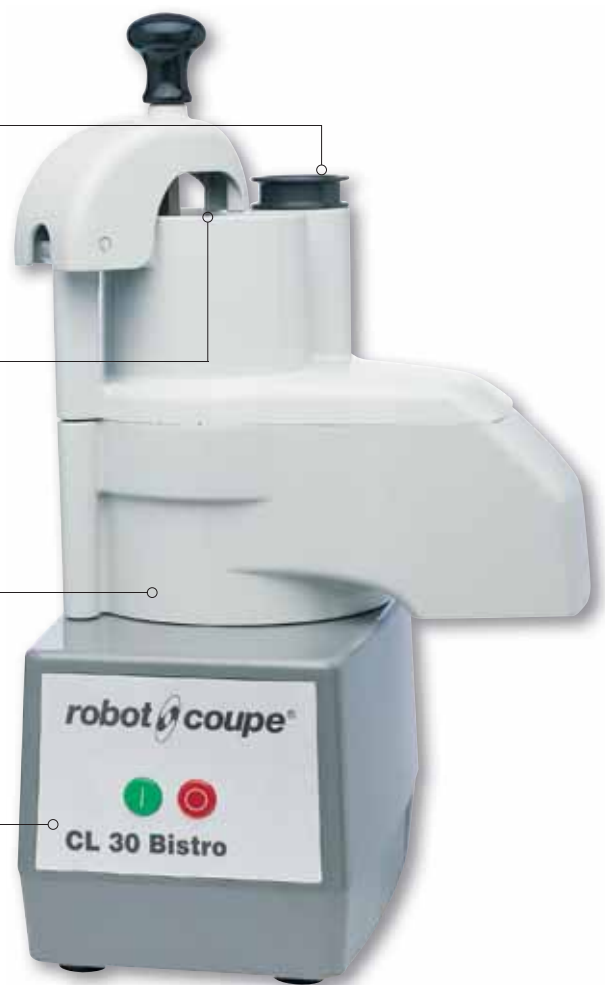
Velký plnicí otvor (plocha 104 cm²) je určen ke krouhání objemných druhů zeleniny, např. zelí, celeru atd.



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

Shrnovací mechanismus s vyztuženou konstrukcí

Stolní model s kompaktní konstrukcí umožňující krouhání zeleniny různým způsobem.



CL 30 Bistro



BLOK MOTORU

Indukční motor



FUNKCE KROUHAČ ZELENINY

Odnímatelná nádoba a víko s velkým plnicím otvorem
Objem násypky 1,56 l
Trubicovým otvorem
Dodáváno bez disků

CL 30 Bistro

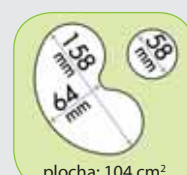
Výkon	500 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	500 ot/min
Rozměry (HxŠxV)	345 x 303 x 590 mm
Hmotnost brutto	15,2 Kg

Ref. 24432 - CL 30 Bistro 230V/50/1

28
DÍKŮ

Možnost
krájení
kostiček a
hranolek

CL 30 Bistro



plocha: 104 cm²

Přidejte, prosím, ke své objednávce stroje sadu disků nebo jednotlivé reference disků

DOPORUČENÉ SADY DISKŮ



Sada 6 krájecích disků k CL 30 Bistro, CL 40 - Ref. 1984



Nástavec na přípravu bramborové kaše



- **Násypka**
(pouze pro CL50 E, CL50 E Ultra a R502)



- **Stěrka a mřížka**
k dispozici ve dvou velikostech dle požadované konzistence: 3 mm a 6 mm



- **Vyhadzovací disk na kaši**



- **Rychlost a výkon**
Zpracování až 10 kg jemné a chutné kaše za pouhé 2 minuty.

- **Ergonomické**
Objemná násypka umožňuje rychlé a průběžné plnění – perfektní zrychlení práce.

- **Rozmanitost**
Jako doplněk k 50 existujícím způsobům krájení ovoce a zeleniny (plátkování, strouhání, vlnkování, nudličkování) vyzkoušejte ke svému krouhači zeleniny tuto novou jedinečnou funkci.

Nástavec na přípravu bramborové kaše

Zařízení na kaši: zařízení na kaši obsahuje:

- speciální mřížku 3 mm
- stěrku
- speciální vyhadzovací disk na kaši
- násypka pro snazší a průběžné plnění

Ref. 28207 - Zařízení na kaši včetně násypky Ø 3 mm

1+2

Ref. 28208 - Zařízení na kaši Ø 3 mm

1

Ref. 28209 - Zařízení na kaši včetně násypky Ø 6 mm

1+2

Ref. 28210 - Zařízení na kaši Ø 6 mm

1



1 CL52, CL55, CL60, R652

1+2 CL50, CL50 Ultra, R502



CL 50 - CL 50 Ultra - CL 52

BLOK MOTORU

Indukční motor

FUNKCE KROUHAČ ZELENINY

Víko a nádoba krouhače z kovu
Možnost krájení kostek a hranolek
1 trubicový otvor
Dodáváno bez disků

 JAKO VYUŽITELNÁ MOŽNOST
+50
DISKŮ

 Možnost
krájení
kostiček a
hranolek

CL 50

Výkon	550 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	375 ot/min
Polykarbonátový	blok motoru
Rozměry (HxŠxV)	390 x 310 x 610 mm
Hmotnost brutto	19,8 Kg

 Ref. **24440** - CL 50 Jednofázový 230V/50/1

CL 50 Ultra

Výkon	600 W.
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	375 ot/min
Celonerezový	blok motoru
Rozměry (HxŠxV)	390 x 310 x 610 mm
Hmotnost brutto	20,2 Kg

 Ref. **24473** - CL 50 Ultra Třífázový 400V/50/3

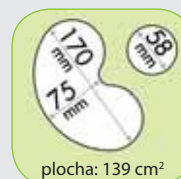
CL 52

Výkon	750 W.
Napětí	Jednofázový 230 V nebo Třífázový 400 V
Rychlost	375 ot/min
Celonerezový	blok motoru
Odnímatelné víko	s kruhovým plnicím otvorem
Rozměry (HxŠxV)	360 x 340 x 690 mm
Hmotnost brutto	28 Kg

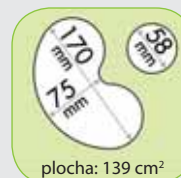
 Ref. **24490** - CL 52 Jednofázový 230V/50/1

 Ref. **24498** - CL 52 Třífázový 400V/50/3

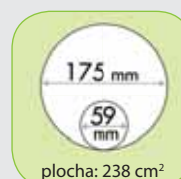
CL 50



CL 50 Ultra



CL 52



Přidejte, prosím, ke své objednávce stroje sadu disků nebo jednotlivé reference disků

DOPORUČENÉ SADY DISKŮ



Sada 6 krájecích disků k CL50, CL52 - Ref. 1985



CL 50 Ultra Pizza

nabídka na míru pro přípravu vaší pizzy



Nové



+ 1 plátkovač 2 mm
cukety, žampiony, papriky,
cibule.



+ 1 plátkovač 4 mm
na rajčata, lilky...



+ 1 strouhač 7 mm
mozzarella nebo speciální
sýr na pizzu



CL 50 Ultra Pizza

Výkon	550 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	375 ot/min
Disky v dodávce	kráječ 2 mm a 4 mm a strouhadlo 7 mm
Celonerezový	blok motoru
Rozměry (HxŠxV)	350 x 320 x 590 mm
Hmotnost brutto	20.2 Kg

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

Ref. 2033 - CL 50 Ultra Pizza 400V/50/3 + 3 disky

JAKO POUŽITELNÁ MOŽNOST
+50
Disků

Možnost
krájení
kostiček a
hranolek

OPCE NA PŘÁNÍ

OPCE NA PŘÁNÍ	Ref.
Kostičkovač 10x10x10 mm na bruschettu	28112
Kostičkovač 14x14x5 mm na mozzarellu	28181
Disk na parmezán (pouze pravá italská)	28061



CL 50 GOURMET

Exkluzivní řezy: Kostičky Brunoise a wafle výjimečné jakosti!



Petržel

1 mm

4 Plátky vafli

2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



3 Kostičky - brunoise

2 mm - 3 mm - 4 mm



CL 50 Gourmet

Výkon	550 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	375 ot/min
Motor	Indukční
Celonerezový	blok motoru
Nádoba a víko	kov
Velká násypka	objem 2,1 l
Disky nejsou součástí dodávky	
V dodávce	vnitřní sběrná miska 0,6 l
Výběr disků	53 jako příslušenství
	K dispozici 6 kostičkovačů, 4 disky na wafle a 3 malé kostičky - brunoise
Rozměry (HxŠxV)	390 x 310 x 610 mm
Hmotnost brutto	22 Kg

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

JAKO PŘÍSLUŠENSTVÍ
53
Disků

Možnost
3 kostičky a
4 ozdobné
plátky

CL 50 Gourmet



Plátky wafle

- Ref. 28198 - Ozdobné Plátky 2 mm
- Ref. 28199 - Ozdobné Plátky 3 mm
- Ref. 28177 - Ozdobné Plátky 4 mm
- Ref. 28178 - Ozdobné Plátky 6 mm

Kostičky - brunoise

- Ref. 28174 - Kostičky - brunoise 2 x 2 x 2 mm
- Ref. 28175 - Kostičky - brunoise 3 x 3 x 3 mm
- Ref. 28176 - Kostičky - brunoise 4 x 4 x 4 mm

Speciální „Sada pro petržel“ 1 mm - pro libanonský tabbouleh

Obsahuje: 1 plátkovací disk 1mm a dvě tuby pro vložení petržele, pro jemné naplátkování

Ref. 28194 - Speciální „Sada pro petržel“ 1 mm



CL 55 Krouhač zeleniny – Pracovní stanice



BLOK MOTORU

Indukční motor
Celokovová motorová základna

VČETNĚ
16
DISKŮ

Možnost
krájení
kostiček a
hranolek



FUNKCE KROUHAČ ZELENINY

Kovová násypka a víko

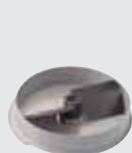
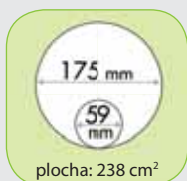
Součásti dodávky :

Automatická podávací hlava
Přítlačná páka – kapacita 4,9 litrů
Sada MultiCut s 16 disků
Nástavec lisu na brambory 3 mm
Celokovový nerezový mobilní podstavec vybavený kolečky a brzdou
Nastavitelný vozík GN 1x1 – 3 úrovně výšky
3 nádoby GN 1x1

CL 55 Krouhač zeleniny – Pracovní stanice

Výkon	1100 W.
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	375/750 ot/min
Rozměry (HxŠxV)	s podstavcem 865 x 396 x 1 272 mm
Hmotnost brutto	53.1 kg

Ref. 2287 - CL 55 Krouhač zeleniny – Pracovní stanice 400V/50/3



Sada 16 krájecích disků MultiCut zahrnutá





CL55 KROUHAČ ZELENINY – PRACOVNÍ STANICE KOMPLEXNÍ ŘEŠENÍ PRO ZPRACOVÁNÍ ZELENINY

Nové



AŽ
1200 kg
zeleniny za
hodinu

**VOZÍK NASTAVITELNÝ
NA TŘI RŮZNÉ VÝŠKY**



Pro snadnou přepravu a
vkládání ovoce a zeleniny.



Lze použít také pro přepravu
příslušenství.

VČETNĚ ÚPLNÁ SADA 16 DISKŮ

AUTOMATICKÁ HLAVA



Pro zpracování většího
množství, brambory,
mrkev



PŘÍTLAČNÁ PÁKA Ergonomická úchytka



Zpracování produktu
pro plátkování, zelí,
rajčata, okurky



ZAŘÍZENÍ NA BRAMBOROVOU KAŠI



Zpracování většího
množství
bramborové kaše



NASTAVITELNÝ VOZÍK GN 1X1



Pro přepravu, podávání
surovin a uložení příslušenství.
Dodáváno se dvěma
nádobami GN 1x1.



CL 55 2 nástavce



CL 55 2 nástavce - CL 55 Přítlačná páka



BLOK MOTORU

Indukční motor



FUNKCE KROUHAČ ZELENINY

Dodáváno bez disků

Plnicí otvor s přítlačnou pákou - objem 4,2 l

Dodáváno včetně mobilního vozíku

Integrovaný plnicí otvor

Zařízení na bramborou kaši na přání

CL 55 2 nástavce

Výkon	1100 W.	
Napětí	Jednofázový 230 V	Třífázový 400 V
Rychlost	375 ot/min	375/750 ot/min
Automatický plnicí otvor	z nerezové oceli	
Rozměry (HxŠxV)	865 x 396 x 1272 mm	
Hmotnost brutto	64 kg	

Ref. 2244 - CL 55 2 nástavce 230V/50/1

Ref. 2211 - CL 55 2 nástavce 400V/50/3

CL 55 Přítlačná páka



CL 55 Přítlačná páka

Výkon	1100 W.	
Napětí	Jednofázový 230 V	Třífázový 400 V
Rychlost	375 ot/min	375/750 ot/min
Rozměry (HxŠxV)	700 x 359 x 1100 mm	
Hmotnost brutto	57 kg	

Ref. 2245 - CL 55 Přítlačná páka 230V/50/1

Ref. 2214 - CL 55 Přítlačná páka 400V/50/3

Přidejte, prosím, ke své objednávce stroje sadu disků nebo jednotlivé reference disků

DOPORUČENÉ SADY DISKŮ



Sada 9 krájecích k CL 55, CL 60 - Ref. 1995



CL 55 PŘÍSLUŠENSTVÍ



Automatická
násypná hlava

Ref. 28170



Přítlačná páka s
integrovanou trubicí

Ref. 39673



4 trubice:
2 trubice Ø 50 mm
2 trubice Ø 70 mm

Ref. 28161



Rovná a šikmá
trubice:
Ø 50 mm - 70 mm

Ref. 28155



Nástavec na bramborovou kaši

Ref. 28208 Ø 3 mm

Ref. 28210 Ø 6 mm



Nastavitelný vozík GN1X1
se 3 nastavitelnými výška-
mi dodávaný bez nádoby

Ref. 49128

K dispozici 4 nože na hranolky





Nové

CL60 KROUHAČ ZELENINY – PRACOVNÍ STANICE KOMPLEXNÍ ŘEŠENÍ PRO ZPRACOVÁNÍ ZELENINY



Až
1800 kg
zeleniny za
hodinu

STOJAN NA ULOŽENÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



- Pro uskladnění a přepravu veškerého příslušenství krouhače zeleniny!
- Držák pro 16 disků a 8 nástrojů.
- Nádoba GN 1X1
- 3 různé páky

NASTAVITELNÁ NOHA

Stroj je stabilní na každém druhu podlahy

VČETNĚ ÚPLNÁ SADA 16 DISKŮ

AUTOMATICKÁ HLAVA



Pro zpracování většího množství, brambory, mrkev



PŘÍTLAČNÁ PÁKA Ergonomická úchytka



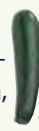
Zpracování produktu pro plátkování, zelí, rajč ata, okurky



HLAVA 4 TRUBICE



Zpracování podlouhlého produktu, mrkev, cuketa, okurka



ZAŘÍZENÍ NA BRAMBOROVOU KAŠI



Zpracování většího množství bramborové kaše



MOBILNÍ ERGONOMICKÝ VOZÍK



Pro 3 nádoby GN 1x1



CL60 Krouhač zeleniny – Pracovní stanice

BLOK MOTORU

Indukční motor
Celokovová motorová základna

FUNKCE KROUHAČ ZELENINY

Možnost krájení kostek a hranolek

Dodává se včetně:

Plnicí otvor s přítlačnou pákou - objem 4,2 l
Integrovaný plnicí otvor Ø 58 mm
Automatický plnicí otvor z nerezové oceli
4-trubice
Zařízení na kaši včetně síta Ø 3 mm
Mobilního stojanu z nerezové oceli
Třech GN nádob o velikost 1/1
Dodáváno včetně sady 16 disků

VČETNĚ
16
DISKŮ

Možnost
krájení
kostiček a
hranolek

Nové



CL60 Krouhač zeleniny – Pracovní stanice

Výkon	1500 Wat.
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlosti	375/750 ot/min
Rozměry (HxŠxV)	462 x 770 x 1353 mm
Hmotnost brutto	106 Kg

Ref. 2300 - CL60 Krouhač zeleniny – Pracovní stanice 400V/50/3

Sada 16 krájecích disků MultiCut zahrnuta



MOBILNÍ ERGONOMICKÝ VOZÍK



Spodní úroveň: 2 GN 1x1 mísy na krájenou zeleninu. Rotační systém bezpracně vymění plnou nádobu za prázdnou
Horní úroveň: 1 GN 1x1 mísa na nekrájenou zeleninu pro snadné plnění.

Kompletní výběr disků
na straně 12

CL 60 2 nástavce

Nové



CL 60 2 nástavce - CL 60 Přítlačná páka - CL 60 V.V.



BLOK MOTORU

Indukční motor



FUNKCE KROUHAČ ZELENINY

Celonerezový blok motoru

Plnicí otvor s přítlačnou pákou - objem 4,2 l

Integrovaný plnicí otvor

Dodáváno bez disků

Zařízení na bramborovou kaši na práni

JAKO VOLITELNÁ MOŽNOST
+50
DISKŮMožnost
krájení
kostiček a
hranolek

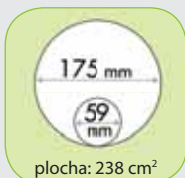
CL 60 2 nástavce

Výkon	1500 W.
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlosti	375/750 ot/min
Automatický plnicí otvor	z nerezové oceli
Rozměry (HxŠxV)	462 x 770 x 1353 mm
Hmotnost brutto	85 Kg

Ref. 2325 - CL 60 2 nástavce 400V/50/3

CL 60 Přítlačná páka

Nové

plocha: 238 cm²

CL 60 Přítlačná páka

Výkon	1500 W.
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlosti	375/750 ot/min
Rozměry (HxŠxV)	425 x 613 x 1160 mm
Hmotnost brutto	70 Kg

Ref. 2319 - CL 60 Přítlačná páka 400V/50/3

Přidejte, prosím, ke své objednávce stroje sadu disků nebo jednotlivé reference disků

DOPORUČENÉ SADY DISKŮ



1 mm

2 mm

4 mm

1,5 mm

5 mm

4 x 4 mm

6 x 6 mm

10x10x10 mm

Plátkovač

Strouhače

Julienne

kostičkovač

Sada 9 krájecích k CL 55, CL 60 - Ref. 1995



CL 60 PŘÍSLUŠENSTVÍ



Automatická násypka se zásobníkem.

Ref. 39681



Přítlačná páka s integrovanou trubicí

Ref. 39680



Nerezový pojízdný vozík
vozík na tři GN 1/1 nádoby.
Dodáváno bez nádob.

Ref. 49066



Rovná a šikmá trubice:
Ø 50 mm - 70 mm

Ref. 28157



Nástavec na bramborovou kaši

Ref. 28208 Ø 3 mm
Ref. 28210 Ø 6 mm



4 trubice:
2 trubice Ø 50 mm
2 trubice Ø 70 mm

Ref. 28162

Nové



Skladovací vozík pracovní stanice
pro 16 kotoučů a 3 hlavy
(není součástí dodávky). Dodává se s nádobou GN1x1.

Ref. 49132





Polykarbonátové víko s otvorem pro přidávání tekutých či sypkých surovin během přípravy.



100% nerezový, rozebíratelný nůž s hladkým ostřím. Jemně nebo hrubě zoubkované ostří k dispozici na přání.

Funkce Puls k velmi preciznímu krájení.



1 nebo 2 rychlosti (1500 a 3000 ot./min) v závislosti na modelu.





Hladký nůž
Standardní



HRUBÉ SEKÁNÍ



JEMNÉ SEKÁNÍ



EMULZE A OMÁČKY



Hrubě zoubkový nůž
Volitelné

Speciální mletí - těsto



HNĚTĚNÍ



MLETÍ



Jemně zoubkový nůž
Volitelné

Speciální byliny a koření



SEKÁNÍ BYLINEK



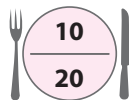
SEKÁNÍ KOŘENÍ

Kapacita nádoby

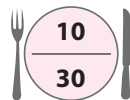
Model	Maximální kapacita plnění				Počet porcí	Doba přípravy
	Sekání	Šlehání	Těsto	Mletí		
R 2	0,750 kg	1 Kg	0,5 Kg	0,3 Kg	10 až 20	1 až 4 mn
R 3	1 kg	1.5 Kg	1 Kg	0.5 Kg	10 až 30	
R 4	1.5 kg	2.5 Kg	1.5 Kg	0.9 Kg	10 až 50	
R 5 Plus	2 kg	3 Kg	2 Kg	1 Kg	20 až 80	
R 8	3 kg	5 Kg	4 Kg	2 Kg	20 až 150	



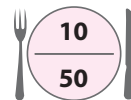
Jednorázově
zpracovávané
množství



1 kg



1,5 kg



2,5 kg

2 RYCHLOSTI 1500/3000 ot/min



3
NOŽE
4,5 L

R 4
Třífázový

1 RYCHLOST 1500 ot/min



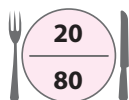
3
NOŽE
2,9 L

R 2
Jednofázový

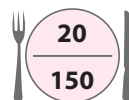


3
NOŽE
3,7 L

R 3-1500
Jednofázový



3,5 kg



4 kg

2 RYCHLOSTI 1500/3000 ot/min



3
NOŽE
5,5 L

R 5 Plus
Třífázový



3
NOŽE
8 L

R 8
Třífázový



3
NOŽE
5,5 L

R 5 Plus
Jednofázový



R 2

**R 2 - R 3-1500****BLOK MOTORU**

Indukční motor
Polykarbonátový blok motoru
Pulsní funkce

**FUNKCE KUTR**

Hladký nůž je součástí ceny
Nádoba z nerezové oceli s úchytem

3

NOŽE

R 2**2,9 L**

Výkon 550 W.
Napětí Jednofázový 230 V
Rychlost 1500 ot/min
Kutr 2,9 litru
Rozměry (HxŠxV) 200 x 280 x 350 mm
Hmotnost brutto 10,5 Kg

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

R 3-1500

**R 3-1500****3,7 L**

Výkon 650 W.
Napětí Jednofázový 230 V
Rychlost 1500 ot/min
Kutr 3,7 litru
Rozměry (HxŠxV) 210 x 320 x 400 mm
Hmotnost brutto 11,2 Kg

Ref. **22382 - R 3-1500** 230V/50/1**OPCE NA PŘÁNÍ**

		R 2	R 3
		Ref.	Ref.
Hrubě zoubkový nůž	Speciální mletí - těsto	27138	27288
Jemně zoubkový nůž	Speciální byliny a koření	27061	27287
Hladký nůž		27055	27286

R 2

R 3

Ref.

Ref.

27138

27288

27061

27287

27055

27286



R 4 - R 5 Plus**BLOK MOTORU**

Indukční motor
Kovový blok motoru

3

NOŽE

**FUNKCE KUTR**

Hladký nůž je součástí ceny
Nádoba z nerezové oceli s úchytem

R 4

4,5 L

Výkon	900 W.
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlosti	1500/3000 ot/min
Kutr	4,5 litru
Pulsní funkce	
Rozměry (HxŠxV)	226 x 304 x 440 mm
Hmotnost brutto	17,6 Kg

Ref. **22437 - R 4** 400V/50/3**R 5 Plus Jednofázový**

5,5 L

Výkon	1100 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	1500 ot/min
Kutr	5,5 litru
Rozměry (HxŠxV)	280 x 350 x 490 mm
Hmotnost brutto	23,5 Kg

Ref. **24323 - R 5 Plus Jednofázový** 230V/50/1**R 5 Plus Třífázový**

5,5 L

Výkon	1200 W.
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlosti	1500/3000 ot/min
Kutr	5,5 litru
Pulsní funkce	
Rozměry (HxŠxV)	280 x 350 x 490 mm
Hmotnost brutto	23,5 Kg

Ref. **24309 - R 5 Plus Třífázový** 400V/50/3**R 4****R 5 Plus Jednofázový****R 5 Plus Třífázový**

OPCE NA PŘÁNÍ	R 4		R 5 Plus	
	Ref.		Ref.	
Hrubě zoubkový nůž Speciální mletí - těsto	27346		27121	
Jemně zoubkový nůž Speciální byliny a koření	27345		27351	
Hladký nůž	27344		27120	

R 8

**R 8**

Výkon	2200 W.
Napětí	třířázový 400 V
Rychlosti	1500/3000 ot/min
Nerezová nádoba	s kapacitou litru a nerezovým nožem s hladkým ostřím. Rozebíratelný nůž.
Průhledné víko	s vestavěným pohyblivým těsněním
Rozměry (HxŠxV)	315 x 545 x 585 mm
Hmotnost brutto	44,9 Kg

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

3

NOŽE

8 L

OPCE NA PŘÁNÍ

OPCE NA PŘÁNÍ	Ref.
Celonerezový hrubě zoubkový nůž (2 břity)	27383
Celonerezový jemně zoubkový nůž (2 břity)	27385
Celonerezový hladký nůž (2 břity)	27381
Hrubě zoubkový břit, za kus	59281
Jemně zoubkový břit, za kus	59282
Hladký břit, za kus	59280

OPCE DODATEČNÉHO KUTRU 3,5 L PRO R8, R10 AND R10 VVRef. **27374** - Nerezová nádoba s kapacitou 3.5 litru, včetně nerezového hladkého nožeRef. **27107** - Hrubě zoubkový nůž (2 břity)Ref. **27106** - Hladký nůž (2 břity)Ref. **101801** - Hrubě zoubkový břit, za kusRef. **101800** - Hladký břit, za kus

Průhledné víko s vynikající viditelností umožňuje průběžnou a snadnou kontrolu během přípravy. Možnost mytí v myčce na nádobí.



Na zakázku hrubě zoubkový nůž určený pro drcení a hnětení.

Možnost přidávání tekutých či sypkých ingredience během přípravy.



Nádoba z matného nerez s držadlem.



Na zakázku jemně zoubkový nůž určený pro sekání bylinek a koření.

Vysoký střed nádoby pro zpracovávání tekutiny.



Nový profil nožů, který je chráněn patentem, zajišťuje optimální řez a dokonalou pravidelnost.





Průhledné víko pro perfektní kontrolu procesu. Ergonomický systém uzavírání víka. **Snadno rozebiratelné víko a těsnění** pro snadné a rychlé čištění.



Stěrka víka umožňuje čistit víko během procesu a kontrolovat tak proces zpracování.



Kontrolní panel
Vestavěná nerezová tlačítka,
0-15 minutový časovač a pulsni funkce pro perfektní kontrolu procesu.



Sklápěcí mechanismus
Ergonomická páka umožňuje naklopit nádobu v různých úhlech.



Břity
Nový patentovaný design břitů pro optimální kvalitu řezu.



Nádoba
Sklopná a odnímatelná, exkluzivně u Robot-Coupe. Kapacita: 23, 28, 45 a 60 litrů podle modelu.



Rám
100% nerezový, perfektní stabilita, kompaktnost, snadné čištění.

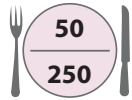


Součástí dodávky jsou 3 sklopná kolečka
- K usnadnění přemísťování zařízení v kuchyni
- Snadné čištění povrchu pod zařízením

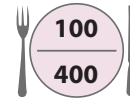




Jednorázově zpracovávané množství



3 až 9 kg



4 až 14 kg

2 RYCHLOSTI 1500/3000 ot/min



3
NOŽE

15 L

R 15

Třířázový



3
NOŽE

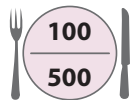
23 L

R 23

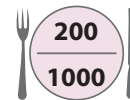
Třířázový



Jednorázově zpracovávané množství



4 až 17 kg



6 až 27 kg

2 RYCHLOSTI 1500/3000 ot/min



3
NOŽE

28 L

R 30

Třířázový



3
NOŽE

45 L

R 45

Třířázový



Hladký nůž
Standardní



HRUBÉ SEKÁNÍ



JEMNÉ SEKÁNÍ



EMULZE A OMÁČKY



Hrubě zoubkový nůž
Volitelné

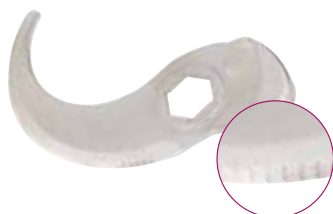


HNĚTENÍ



MLETÍ

Speciální mletí - těsto



Jemně zoubkový nůž
Volitelné



SEKÁNÍ BYLINEK



SEKÁNÍ KOŘENÍ

Speciální byliny a koření

Rozsah možného využití

Model	Maximální kapacita plnění				Počet porcí	Doba přípravy
	Hrubé sekání (až do)	Šlehání (až do)	Těsto (až do)	Mletí (až do)		
R 15	6 kg	9 Kg	7 Kg	5 Kg	50 až 250	1 až 4 mn
R 23	10 kg	14 Kg	11.5 Kg	7 Kg	100 až 400	
R 30	12 kg	17 Kg	14 Kg	8.5 Kg	100 až 500	
R 45	18 kg	27 Kg	22.5 Kg	13.5 Kg	200 až 1000	

R 15

**R 15****BLOK MOTORU**

Indukční motor
Pulsní funkce

3
Nože

15 L

**FUNKCE KUTRY**

Nádoba kutry z nerezové oceli o objemu 15 litrů a nůž se 3 hladkými břity, dno nádoby z nerezové oceli
Průhledné víko s vestavěným pohyblivým těsněním

R 15

Výkon	3000 W.
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlosti	1500/3000 ot/min
Rozměry (HxŠxV)	370 x 615 x 680 mm
Hmotnost brutto	58,7 Kg

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

OPCE NA PŘÁNÍ

	Ref.
Celonerezový hrubě zoubkový nůž (3 břity)	57098
Celonerezový Jemně zoubkový nůž (3 břity)	57099
Celonerezový hladký nůž (3 břity)	57097
Hrubě zoubkový břit	59393
Jemně zoubkový břit	59359
Hladký břit, za kus	59392



R 23 - R 30 - R 45

BLOK MOTORU
Celonerezový model

3
NOŽE

FUNKCE KUTRY
Nádobu kutru lze snadno odmontovat a překlopit
IP65 kontrolní panel s digitálním časovačem 0-15 min
Průhledné polykarbonátové víko
Nůž se 3 hladkými břity z nerezové oceli dostupný ve standardní verzi
Mechanismus k čištění víka

R 23

23 L

Výkon 4500 W.
Napětí Třífázový 400 V
Rychlosti 1500/3000 ot/min
Kutr 23 litru
Rozměry (HxŠxV) 700 x 600 x 1250 mm
Hmotnost brutto 140 Kg

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

R 30

28 L

Výkon 5400 W.
Napětí Třífázový 400 V
Rychlosti 1500/3000 ot/min
Kutr 28 litru
Rozměry (HxŠxV) 720 x 600 x 1250 mm
Hmotnost brutto 148,4 Kg

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

R 45

45 L

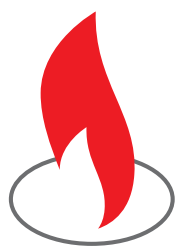
Výkon 9000 W.
Napětí Třífázový 400 V
Rychlosti 1500/3000 ot/min
Kutr 45 litru
Rozměry (HxŠxV) 760 x 600 x 1400 mm
Hmotnost brutto 194,8 Kg

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

	R 23	R 30	R 45
OPCE NA PŘÁNÍ	Ref.	Ref.	Ref.
Hrubě zoubkový nůž (3 břity)	57070	57075	57082
Jemně zoubkový nůž (3 břity)	57072	57077	57084
Hladký celonerezový nůž (3 břity)	57069	57074	57081
Hrubě zoubkový břit	118294	118286	118287
Jemně zoubkový břit	118292	118241	118243
Hladký břit	118217	117950	117952

Blixer modely Blixer 23, Blixer 45 a Blixer 60 jsou k dispozici, kontaktujte nás pro referenční číslo stroje.





Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER

1. profesionální robot s ohřevem!

ZA TEPLA či **ZA STUDENA**

MÍSÍM,
MELU,
HNĚTU,
MIXUJI,
ROZSEKÁM,
DĚLÁM EMULZE,
OHŘÍVÁM A VAŘÍM...

Nové



Pomocník šéfa kuchyně

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

Robot Cook® probudí kuchařovu fantazii. Ideální přístroj pro inovaci a přípravu řady atraktivních teplých i studených, slaných i sladkých jídel.



DŮKLADNÝ POMOCNÍK

- Snadné používání díky variabilní rychlosti od 100 do 3500 ot./min.
- Jemnost výsledku a rychlost provedení díky rychlosti otáčení až 4500 otáček za minutu.
- Směs jemných produktů bez krájení díky obrácené rotaci nože: funkce R-Mix®
- Udržování přípravy ve stálé teplotě díky přerušované funkci.



SAMOSTATNÝ POMOCNÍK

Díky funkci programování můžete svěřit tajemství své přípravy Robotu Cook a oblíbené recepty kdykoliv snadno zopakovat..

SPOLEHLIVÝ POMOCNÍK

Výkonnost Robotu Cook® se zakládá na velmi robustním asynchronním průmyslovém motoru.



TICHÝ POMOCNÍK

Uprostřed ruchu kuchyně kuchaři ocení jeho tichý chod.



3,7 L
> 140°
na stupeň přesně
4500 ot/min.



Robot Cook®

Nové 3,7 L

Výkon	1800 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Motor	Indukční
4 rychlostní funkce:	
• Variabilní rychlost	od 100 do 3500 otáček/min
• Vysoká rychlost	Pulzní/Turbo 4500 otáček/min
• Rychlost míchání „R-Mix“	při zpětném chodu nože -100 až -500 otáček/min.
• Střídatá rychlost	otáčení nože každé 2 vteřiny při nízké rychlosti.
Teplota ohřevu	až do 140°C
Přesnost ohřevu	+/- 1°C
Nerez nádoba kutru o objemu 3,7 l	vybavena rukojetí
Objem tekutin	2,5 l.
Nůž	s nerez zoubkovanými čepelemi
Stírací rameno	nádoby a víka
Funkce programování	9 receptů
Rozměry (HxŠxV)	226 x 338 x 522 mm
Hmotnost brutto	15 kg

Ref. **43000R - Robot Cook®** 230V/50/1

Ref. **39854 - Sada s doplňkovou nádobou**

Ref. **39691 - Nůž**

Funkce



● ● Příprava emulzí

- Béarnská
- Holandská
- Majonéza
- Máslo



● ● Mletí

- Pesto
- Pistácie
- Mandle
- Potravinové moučky



● ● Mixování

- Velouté
- Kompoty
- Zeleninové pyré
- Ledové směsi

● Za studena či ● Za tepla až do 140 °C



● ● Sekání

- Bylinky
- Dochucovadla
- Teriny
- Tatarské bifteky



● ● Míchání

- Bešamel
- Rizoto
- Anglický krém
- Cukrářský krém



● ● Hnětení

- Odpalované těsto
- Linecké těsto
- Kynuté těsto
- Jemné těsto

Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER

Pomocník šéfa kuchyně

PRAKTICKÝ

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

VYNALÉZAVÝ



Nový systém uchování nožů umožňuje vyprázdnit obsah mísy.

HYGIENICKÝ



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

ŠIKOVNÝ

Víko velmi dobře těsní a zabraňuje rozstříkávání. Stěrač páry víka umožňuje stálé sledování obsahu nádoby.

VÝKONNÝ

Stírací rameno nádoby pro velmi jemné a homogenní směsi.

FUNKČNÍ

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

VELMI PŘESNÝ

Teplota ohřevu je nastavitelná až do 140°C.



Panel nastavení

- Funkce Malý (Petite) a Velký (Grande) výkon ohřevu až do 140°C
- Funkce Rychlost od -500 do 3500 otáček/min.
- Funkce časovač (Timer)

Panel programování

- 9 programů
- Tlačítko Krok

Otočný knoflík
(nastavení parametrů)



Plocha pro zpracování

Tlačítko Pulse/Turbo až do 4500 ot./min. Tlačítko Zapnout Tlačítko Vypnout



Stěrka nádoby a víka



Víko s gumovým těsněním pro dokonalé utěsnění.

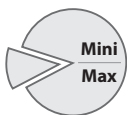


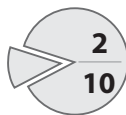
Nerezové, jemně zoubkové břity



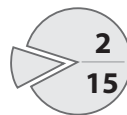
Vysoký střed nádoby pro zpracování většího množství tekutin.



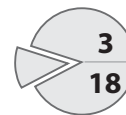
Počet porcí
200 g:

 Jednorázově
zpracovávané
množství

 Ideální pro
malé porce


0,3 až 2 kg



0,4 až 3 kg



0,5 až 3,5 kg

2 RYCHLOSTI 1500/3000 ot/min



4,5 L

Blixer 4
Třífázový


5,5 L

Blixer 5 Plus
Třífázový

1 RYCHLOST 3000 ot/min



2,9 L

Blixer 2
Jednofázový


3,7 L

Blixer 3
Jednofázový

JAK VYBRAT SPRÁVNÝ BLIXER® ?

Vypočítejte celkovou váhu kašovitě stravy, kterou potřebujete připravit

	průměrná velikost porce	počet porcí ke zpracování	celková váha	počet porcí 200g:
Předkrm	80 g	x <input type="text"/> Porce	= <input type="text"/> g	
Maso/Ryba	100 g	x <input type="text"/> Porce	= <input type="text"/> g	
Zelenina	200 g	x <input type="text"/> Porce	= <input type="text"/> g	
Moučník	80 g	x <input type="text"/> Porce	= <input type="text"/> g	

Množství kašovitě stravy za dobu zpracování jsou ukázané v horní části této stránky



Zdravotnictví - Kašovitá strava

Robot – Coupe se svou řadou 17 modelů Blixer má řešení pro každého zákazníka. Tyto Blixery jsou ideální pro přípravu kašovitá stravy. Nejenže zůstane původní kompozice pokrmu – předkrm, hlavní jídlo, dezert, vařené či syrové – ale zůstane i jeho nutriční hodnota a nezbytné vitamíny.

- Mixovaná mrkev
- Pyré z celeru a červeného zelí
- Variace na téma čerstvé rajčata a okurky
- Plněné rajče
- Steak z lososa s rýží
- Dušené maso se zeleninou
- Kuskus
- Hruškovo-mandlové soufflé
- Mixovaná jablka
- Mixovaný rýžový pudink
- Citrónový koláč
- ...

PŘEDKRM



Pyré z celeru a červeného zelí



Variace na téma čerstvých rajčat a okurek



HLAVNÍ CHOD



Steak z lososa s rýží



Dušené maso se zeleninou



DEZERT



Hruškovo-mandlové soufflé



Mixovaná jablka Granny Smith



Doporučené množství plnění

Model	Obsah nádoby (L)	Množství suroviny (kg)		Počet porcí 200 g
		Mini	Max	
Blixer 2	2,9	Ideální pro malé porce		
Blixer 3	3,7	0,3	2	2 - 10
Blixer 4	4,5	0,4	3	2 - 15
Blixer 5 Plus	5,5	0,5	3,5	3 - 18

Blixer 2 - Blixer 3**BLOK MOTORU**

Indukční motor
Nerezová hřídel motoru
Pulsní funkce

**FUNKCE BLIXER**

Zoubkový nůž je součástí standardní verze
Nádoba z nerezové oceli s úchytem
Víko s těsněním, doplněné stěrkou nádoby a víka

Blixer 2

2,9 L

Výkon	700 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	3000 ot/min
Kutr	2,9 litru
Rozměry (HxŠxV)	210 x 281 x 389 mm
Hmotnost brutto	11,5 Kg

Ref. **33228 - Blixer 2** 230V/50/1Ref. **2340 - Blixer 2** 230V/50/1

+ Další nádoba Blixer®

**Blixer 3**

3,7 L

Výkon	750 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	3000 ot/min
Kutr	3,7 litru
Rozměry (HxŠxV)	242 x 304 x 444 mm
Hmotnost brutto	13,2 Kg

Ref. **33197 - Blixer 3** 230V/50/1Ref. **2341 - Blixer 3** 230V/50/1

+ Další nádoba Blixer®

**Blixer 2****Blixer 3****OPCE NA PŘÁNÍ**

Kompletní nádoba Blixer, čepel, víko a škrabka

	Blixer 2	Blixer 3
	Ref.	Ref.
Kompletní nádoba Blixer, čepel, víko a škrabka	27369	27337
Jemně zoubkový nůž navíc	27370	27447
Hrubě zoubkový nůž	27371	27448



Blixer 4**Blixer 4-3000****Blixer 5 Plus****Blixer 4 - Blixer 5****BLOK MOTORU**

Indukční motor
Nerezová hřídel motoru
Pulsní funkce

**FUNKCE BLIXER**

Zoubkový nůž je součástí standardní verze
Nádoba z nerezové oceli s úchytem
Víko s těsněním, doplněné stěrkou nádoby a víka

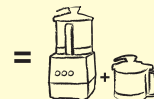
Blixer 4 Třífázový

4,5 L

Výkon	1000 W.
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlosti	1500/3000 ot/min
Kutr	4,5 litru
Rozměry (HxŠxV)	242 x 304 x 444 mm
Hmotnost brutto	17,3 Kg

Ref. **33215 - Blixer 4** 400V/50/3Ref. **2342 - Blixer 4** 400V/50/3

+ Další nádoba Blixer®

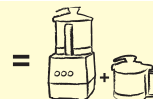
**Blixer 4 Jednofázový**

4,5 L

Výkon	900 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	3000 ot/min
Kutr	4,5 litru
Rozměry (HxŠxV)	242 x 332 x 479 mm
Hmotnost brutto	17.3 Kg

Ref. **33208 - Blixer 4-3000** 230V/50/1Ref. **2343 - Blixer 4** 230V/50/1

+ Další nádoba Blixer®

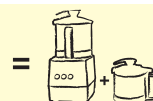
**Blixer 5 Plus**

5,5 L

Výkon	1300 W.
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlosti	1500/3000 ot/min
Nerezová hřídel	motoru
Kutr	5,5 litru
Rozměry (HxŠxV)	280 x 350 x 500 mm
Hmotnost brutto	24 Kg

Ref. **33164 - Blixer 5 Plus** 400V/50/3Ref. **2345 - Blixer 5 Plus** 400V/50/3

+ Další nádoba Blixer®



OPCE NA PŘÁNÍ	Blixer 4		Blixer 5	
	Ref.		Ref.	
Kompletní nádoba Blixer, nůž, víko a stěrka	27338		27165	
Jemně zoubkový nůž	27449		27155	
Hrubě zoubkový nůž	27450		27180	

Nové

MicroMix®

Nejlepší volba šéfa kuchyně !!!

Stačí jen několik vteřin na vytvoření dokonalé emulze !!!

VÝKON

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

ROBUSTNOST

Hřídel, zvon, a příslušenství jsou celonerezové.

ERGONOMIE

Lehce přístupný a přesný regulátor rychlosti. Natahovací spirálová šňůra pro snadnou manipulaci.

HYGIENA

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



AEROMIX

Patentováno



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



NŮŽ

Příprava všech vašich polévek a omáček v malém množství.

MicroMix®

Výkon	220 Wat
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 1500 do 14000 ot/min
Nůž, aeromix a trubka	vše v nerez o délce 165 mm
Aeromix a nerezový nůž	odmontovatelný
Dodáváno s	1 kompozitní držák na zeď
Celková délka	430 mm, Ø 61 mm
Hmotnost brutto	1,4 Kg

Nové



Sada 6 MicroMix®

Speciální sada pro obchodování k vystavení 6 MicroMix v předváděcích místnostech.

Nové

Ref.	Popis	Prodejní jednotka	Počet kusů v balení
34900	MicroMix 230/50/1	1	1
34950	Sada 6 MicroMix® 230/50/1	1	6



ROBUSTNÍ

MP

Easy Plug

viz strana 65

1000 W

850 W

750 W

500 W

440 W

400 W

350 W

310 W

290 W

270 W

240 W

220 W

Nové

Nové

viz strana 61

Mini MP

MINI

KOMPAKTNÍ

CMP

viz strana 63



Micromix



Mini MP 160V.V.



Mini MP 190V.V.



Mini MP 240V.V.

5 litrů

9 litrů

12 litrů

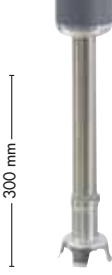
K přípravě malého množství



CMP 250 V.V.



CMP 300 V.V.



CMP 350 V.V.

15 litrů

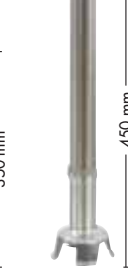
30 litrů

45 litrů

Vhodný pro restaurace



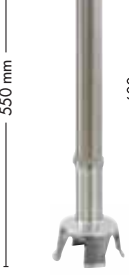
MP 350 Ultra



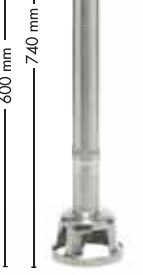
MP 450 Ultra



MP 550 Ultra



MP 600 Ultra



MP 800 Turbo

50 litrů

100 litrů

200 litrů

300 litrů

400 litrů

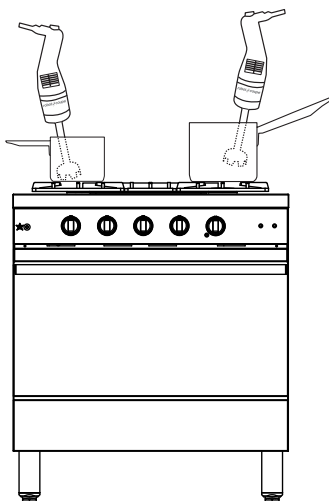
Vhodný pro provoz hromadného stravování/školy, intenzivní provoz

► Speciál pro emulze

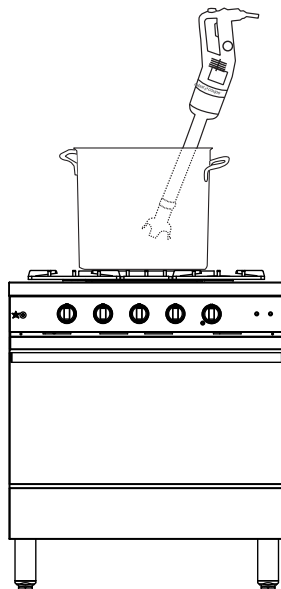
► vhodný pro restaurace

► vhodný pro školky, cukrárny, hotely

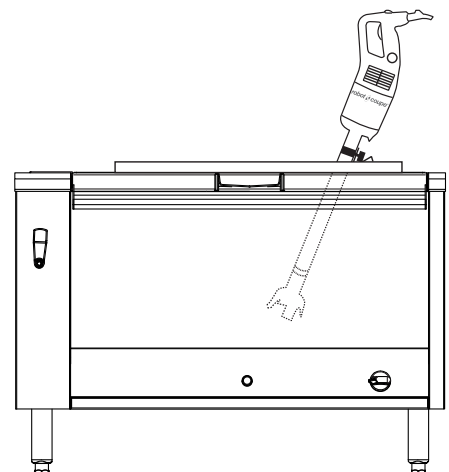
► Vhodný pro provoz hromadného stravování/školy, intenzivní provoz



Micromix Mini MP



CMP



MP Ultra

COMBI

Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

viz strana 68

viz strana 68

viz strana 69

viz strana 70

Easy Plug

Nové

250 W



Mini MP 190 Combi

9 litrů

270 W



Mini MP 240 Combi

12 litrů

310 W



CMP 250 Combi

15 litrů

350 W



CMP 300 Combi

30 litrů

440 W



MP 350 Combi Ultra

50 litrů

500 W



MP 450 Combi Ultra

100 litrů

500 W



MP 450 FW Ultra

100 litrů

K přípravě malého množství



ČIŠTĚNÍ

Snadno odnímatelný zvon i nůž



HACCP

Pro zajištění HACCP procesu doporučujeme uchovat zvon i nůž v chladném místě po každém čištění.

1



2



PRO SNAŽŠÍ POUŽÍVÁNÍ

Držáky na nádoby Vám ulehčí práci s mixermem

3 nerezové nastavitelné držáky

- Průměr nádoby: 330 mm až 650 mm
- Průměr nádoby: 500 mm až 1000 mm
- Průměr nádoby: 850 mm až 1300 mm

1 nerezový univerzální držák

k uchycení na okraj nádoby

ŘADA MINI



PRO
PŘÍPRAVU
EMULZÍ

Mini MP 160 V.V., Mini MP 190 V.V., Mini MP 240 V.V.
Mini velikost, Maxi výkon
Ideální pro "omáčky a malé porce"



Design držadla přizpůsobený pro pohodlné držení během používání.

Nové



Variabilní rychlost pro snazší kontrolu konzistence.



Odnímatelný zvon a nůž umožňují snadné čištění a dosažení perfektní hygieny.

výkonný motor zvyšuje životnost Vašeho přístroje.




Tvar nože pro optimální výsledek mixování

Speciální nástroj **Aeromix** pro přípravu jemných, nadýchaných a objemných emulzí, které skvěle drží na talíři.



ŘADA MINI

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

 Nerezový nůž, Aeromix nástroj, zvon i noha
Dodáváno s nerezovým držákem na stěnu

Mini MP 160 V.V.

Nové

Výkon	220 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 2000 do 12500 ot/min
Délka tyče	160mm
Celková délka	455 mm, Ø 78 mm
Hmotnost brutto	2.4 Kg
Ref. 34740 - Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	

Mini MP 190 V.V.

Nové

Výkon	250 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 2000 do 12500 ot/min
Délka tyče	190mm
Rozebíratelný	zvon nůž i disk, patentovaný systém Robot-Coupe
Celková délka	485 mm, Ø 78 mm
Hmotnost brutto	2.5 Kg
Ref. 34750 - Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	
Ref. 27333 - Šlehací nástavec pro Mini MP	

Mini MP 240 V.V.

Nové

Výkon	270 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 2000 do 12500 ot/min
Délka tyče	240mm
Rozebíratelný	zvon nůž i disk, patentovaný systém Robot-Coupe
Celková délka	535 mm, Ø 78 mm
Hmotnost brutto	2.5 Kg
Ref. 34760 - Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	
Ref. 27333 - Šlehací nástavec pro Mini MP	

Mini MP 190 Combi

Viz strana 68

Mini MP 240 Combi

Viz strana 68



Funkce šlehače



KOMPAKTNÍ ŘADA CMP

**Kompaktní, snadno ovladatelný, výkonný,
«Speciál pro restaurace, školky, cukrárny, hotely»**

SÍLA

Výkonnější motor:
+ 15% pro ještě větší
efektivitu.



KOMFORT

Regulovatelná rychlost pro přípravu složitějších pokrmů umožňující pohodlné používání



ERGONOMIE

Kompaktní a lehký přístroj, snadno ovladatelný



HYGIENA

Rozebíratelný nerezový nůž a zvon pro snadné čištění a údržbu.



**NOVÝ ZVON
CELÝ Z
NEREZ OCELI**

MNOHOSTRANNÁ VYUŽITELNOST

Modely CMP Combi (mixér+šlehač) jsou též vybaveny novým nerezovým zvonem.



VÝKON

Optimální kvalita míchání a jemnost hotového výrobku v minimálním čase.



KOMPAKTNÍ ŘADA CMP

CMP 250 V.V. - CMP 300 V.V. - CMP 350 V.V.

- Automatická regulace rychlosti
- Nerezový nůž, zvon i noha mixeru
- Rozebíratelný zvon i nůž, patentovaný systém Robot Coupe
- Dodáváno s nerezovým držákem na stěnu

AUTOMATICKÁ
REGULACE
OTÁČEK

CELONEREZOVÝ
ZVON

CMP 250 V.V.

Výkon	220 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 2300 do 9600 ot/min
Nůž, zvon a hřídel	z nerezové oceli o délce 250 mm
Celková délka	650 mm, Ø 94 mm
Hmotnost brutto	3,9 Kg

Ref. **34240A - CMP 250 V.V.** 230V/50/1

CMP 300 V.V.

Výkon	350 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 2300 do 9600 ot/min
Nůž, zvon a hřídel	z nerezové oceli o délce 300 mm
Celková délka	660 mm, Ø 94 mm
Hmotnost brutto	3,9 Kg

Ref. **34230A - CMP 300 V.V.** 230V/50/1

CMP 350 V.V.

Výkon	400 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 2300 do 9600 ot/min
Nůž, zvon a hřídel	z nerezové oceli o délce 350 mm
Celková délka	700 mm, Ø 94 mm
Hmotnost brutto	4,1 Kg

Ref. **34250A - CMP 350 V.V.** 230V/50/1



CMP 250 Combi

Viz strana 68

CMP 300 Combi

Viz strana 68

Funkce šlehače



ROBUSTNÍ ŘADA

Easy Plug

NEREZOVÁ
OCELNEREZOVÁ
OCELNEREZOVÁ
OCELNEREZOVÁ
OCELNEREZOVÁ
OCEL

ERGONOMIE

Ergonomická rukojeť **pro lepší uživatelské pohodlí.**U modelů s variabilní rychlostí a modelů Combi – **tlačítko pro změnu rychlosti, které se ovládá pohybem jedné ruky.****Hrot motorového bloku** k použití jako podpěra a podstavec na okraji nerez nádoby pro ještě lepší manipulaci.**Nový systém navíjení přívodního kabelu pro** snazší úklid a optimální životnost.

ODMONTOVATELNÝ PŘÍVODNÍ KABEL

**Nový patentovaný systém „Easy Plug“** pro snazší výměnu přívodního kabelu a optimalizovanou životnost.

HYGIENA

Rozebíratelný nerezový nůž a zvon pro snadné čištění a údržbu.



ROBUSTNÍ ŘADA

MP 350 Ultra - MP 350 V.V. Ultra - MP 450 Ultra - MP 450 V.V. Ultra

- Nerezový nůž, zvon i noha mixeru
- Rozebíratelný zvon i nůž, patentovaný systém Robot Coupe
- Dodáváno s nerezovým držákem na stěnu

MP 350 Ultra

Výkon	440 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	9500 ot/min
Nůž, zvon a hřídel	z nerezové oceli o délce 350 mm
Celková délka	740 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	6.2 Kg

Ref. **34800** - MP 350 Ultra 230V/50/1

MP 350 V.V. Ultra

Výkon	440 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 1500 do 9000 ot/min
Nůž, zvon a hřídel	z nerezové oceli o délce 350 mm
Celková délka	740 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	6.4 Kg

Ref. **34840** - MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1

MP 450 Ultra

Výkon	500 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	9500 ot/min
Nůž, zvon a hřídel	z nerezové oceli o délce 450 mm
Celková délka	840 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	6.3 Kg

Ref. **34810** - MP 450 Ultra 230V/50/1

MP 450 V.V. Ultra

Výkon	500 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 1500 do 9000 ot/min
Nůž, zvon a hřídel	z nerezové oceli o délce 450 mm
Celková délka	840 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	6.5 Kg

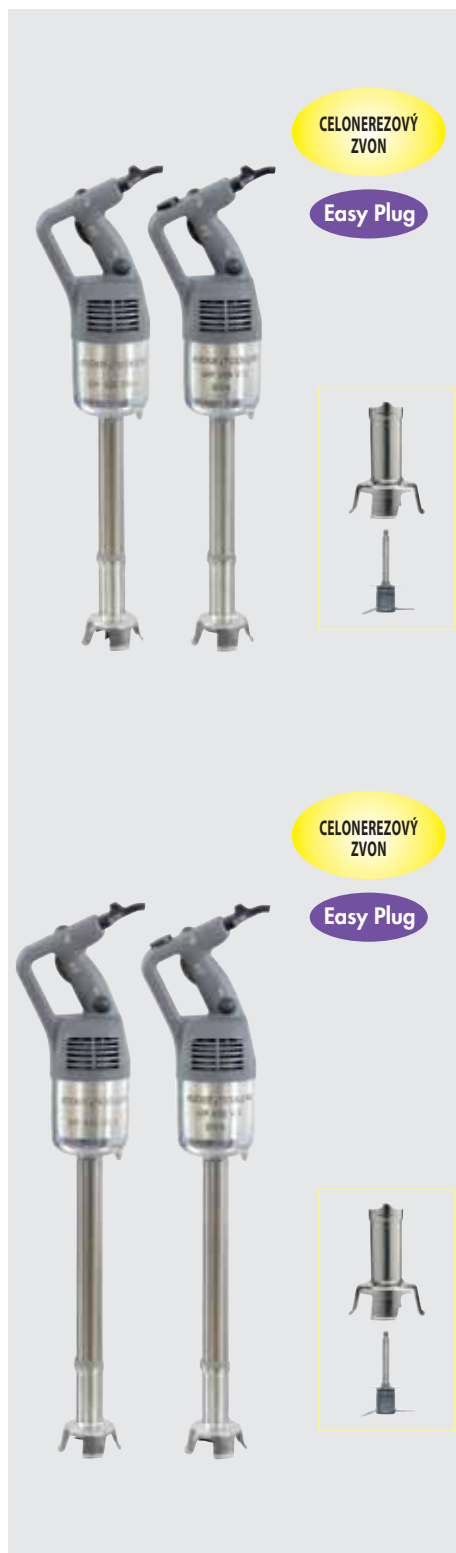
Ref. **34850** - MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1

MP 350 Combi Ultra

Viz strana 69

MP 450 Combi Ultra

Viz strana 69



Funkce šlehače



ROBUSTNÍ ŘADA



CELONEREZOVÝ ZVON

Easy Plug



MP 550 Ultra - MP 600 Ultra - MP 800 Turbo

- ☛ Rozebíratelný zvon i nůž, patentovaný systém Robot-Coupe
- Dodáváno s nerezovým držákem na stěnu
- Doporučujeme tyto modely používat společně s držákem na nádobu

MP 550 Ultra

Výkon	750 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	9500 ot/min
Nůž, zvon a hřídel	z nerezové oceli o délce 550 mm
Celková délka	940 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	6,6 Kg

Ref. 34820 - MP 550 Ultra 230V/50/1

MP 600 Ultra

Výkon	850 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	9500 ot/min
Nůž, zvon a hřídel	z nerezové oceli o délce 600 mm
Celková délka	980 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	7,4 Kg

Ref. 34830 - MP 600 Ultra 230V/50/1

MP 800 Turbo

Výkon	1000 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	9500 ot/min
Nůž, zvon a hřídel	z nerezové oceli o délce 740 mm
Ergonomická dvojitá rukojeť	navržená tak, abychom zvýšili pohodlí při práci a usnadnili přenášení přístroje
Nová technologie EBS	Electronic booster system, elektronický systém zvýšení výkonu motoru
Celková délka	1130 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	9,2 Kg

EBS

Ref. 34890 - MP 800 Turbo 230V/50/1

NEREZOVÉ DRŽÁKY NA NÁDOBY

1



2



3 nastavitelné držáky

1

- Ref. 27363 - pro nádoby s průměrem od 330 do 650 mm
- Ref. 27364 - pro nádoby s průměrem od 500 do 1000 mm
- Ref. 27365 - pro nádoby s průměrem od 850 do 1300 mm

Univerzální držák

2

Ref. 27354 - pro jakékoliv nádoby

VYUŽITÍ ŠLEHAČE U COMBI MODELŮ

Robot-Coupe šlehač k dispozici pro Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Ultra, a MP FW Vám umožní...

Easy Plug



MP

CMP

Mini MP

EMULZE

salátové dresinky, majonéza



MÍCHÁNÍ

palačinkové těsto, rajčatová omáčka,



MÍCHÁNÍ

semolina, rýže, obilniny,...



ŠLEHÁNÍ

sníh, čokoládové mousse, šlehačka...

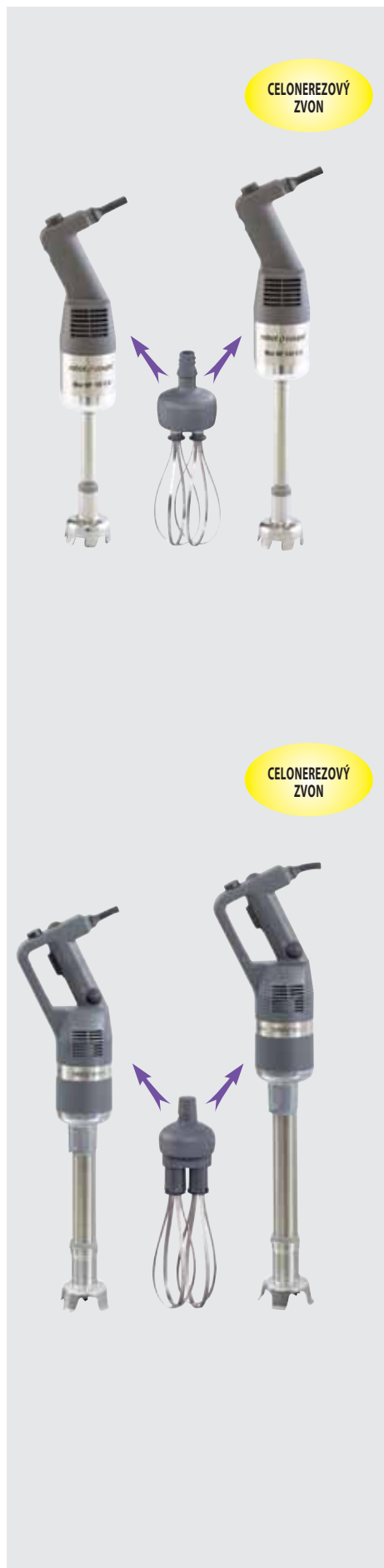


MÍCHÁNÍ

bramborová kaše, suché směsi...



COMBI MIXER / ŠLEHAČ



Mini MP 190 Combi - Mini MP 240 Combi - CMP 250 Combi - CMP 300 Combi

- Automatická regulace rychlosti
- Dodáváno s nerezovým držákem na stěnu

Mini MP 190 Combi

Nové

Výkon	250 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 2 000 do 12 500 ot/min pro mixer od 350 do 1 560 ot/min pro šlehač
Délka hřídele	190 mm
Celková délka	s mixerem 485 mm se šlehačem 550mm. Ø 78mm
Hmotnost brutto	2.7 Kg

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

Mini MP 240 Combi

Nové

Výkon	270 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 2 000 do 12 500 ot/min pro mixer od 350 do 1 560 ot/min pro šlehač
Délka hřídele	240 mm
Celková délka	s mixerem 535mm se šlehačem 550mm. Ø 78mm
Hmotnost brutto	2.8 Kg

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

CMP 250 Combi

AUTOMATICKÁ
REGULACE
OTÁČEK

Výkon	270 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 2300 do 9600 ot/min pro mixer od 500 do 1800 ot/min pro šlehač
Délka hřídele	250 mm
Kovový	plášť šlehače
Hřídel	je opatřena těsnicím systémem ve třech úrovních
Celková délka	s mixerem 640mm se šlehačem 610mm. Ø 125 mm
Hmotnost brutto	5.6 Kg

Ref. 34300A - CMP 250 Combi 230V/50/1

CMP 300 Combi

AUTOMATICKÁ
REGULACE
OTÁČEK

Výkon	300 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 2300 do 9600 ot/min pro mixer od 500 do 1800 ot/min pro šlehač
Délka hřídele	300 mm
Kovový	plášť šlehače
Hřídel	je opatřena těsnicím systémem ve třech úrovních
Celková délka	s mixerem 700mm se šlehačem 610mm. Ø 125 mm
Hmotnost brutto	5.7 Kg

Ref. 34310A - CMP 300 Combi 230V/50/1

Ref. 27249 - Mixer (tyč, zvon a nůž) CMP 250 Combi

Ref. 27250 - Mixer (tyč, zvon a nůž) CMP 300 Combi

Ref. 27248 - Šlehač s metlami

COMBI MIXER / ŠLEHAČ

MP 350 Combi Ultra - MP 450 Combi Ultra

Automatická regulace rychlosti
Rozebíratelný zvon i nůž, patentovaný systém Robot-Coupe

AUTOMATICKÁ
REGULACE
OTÁČEK

Nová kovová převodovka šlehače, velmi odolná při přípravě palačinkového těsta a bramborového pyré.
Dodáváno s nerezovým držákem na stěnu

CELONEREZOVÝ
ZVON

Easy Plug

MP 350 Combi Ultra

Výkon 440 W.
Napětí Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost od 1500 do 9000 ot/min pro mixer
od 250 do 1500 ot/min pro šlehač

Délka hřídele 350 mm
Celková délka s mixerem 790mm
se šlehačem Ø 125mm

Hmotnost brutto 7.9 Kg

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

MP 450 Combi Ultra

Výkon 500 W.
Napětí Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost od 1500 do 9000 ot/min pro mixer
od 250 do 1500 ot/min pro šlehač

Délka hřídele 450 mm
Celková délka s mixerem 890mm
se šlehačem 840mm. Ø 125mm

Hmotnost brutto 8.2 Kg

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

Ref. **39354** - Mixer (tyč, zvon a nůž) **MP 350 Combi Ultra**

Ref. **39355** - Mixer (tyč, zvon a nůž) **MP 450 Combi Ultra**

Ref. **27210** - Šlehač s metlami s celokovovou převodovkou

Ref. **27355** - šlehačí nástavec **1**



Opcja

VYSOCE ODOLNÁ KOVOVÁ PŘEVODOVKA ŠLEHAČE

ODOLNOST

- Převody jsou uloženy **mezi dvěma kovovými** pouzdry, což zvyšuje odolnost převodovky i při vysokých zátěžích.

ERGONOMIE

- **Systém rychlého nasazení** šlehačích metel pro snadnou montáž a demontáž.

HYGIENA

- **Vlisované metly šlehače** zaručují perfektní hygienu



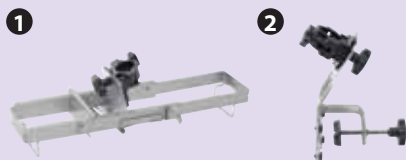
NEREZOVÉ DRŽÁKY NA NÁDOBY

3 nastavitelné držáky **1**

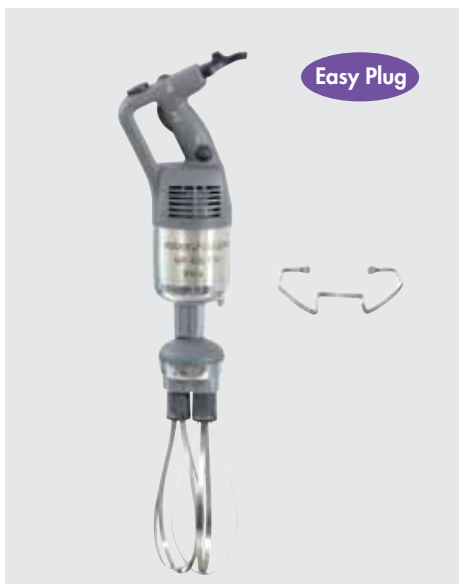
Ref. **27363** - pro nádoby s průměrem od 330 do 650 mm
Ref. **27364** - pro nádoby s průměrem od 500 do 1000 mm
Ref. **27365** - pro nádoby s průměrem od 850 do 1300 mm

Univerzální držák **2**

Ref. **27354** - pro jakékoliv nádoby



COMBI MIXER / ŠLEHAČ



Easy Plug

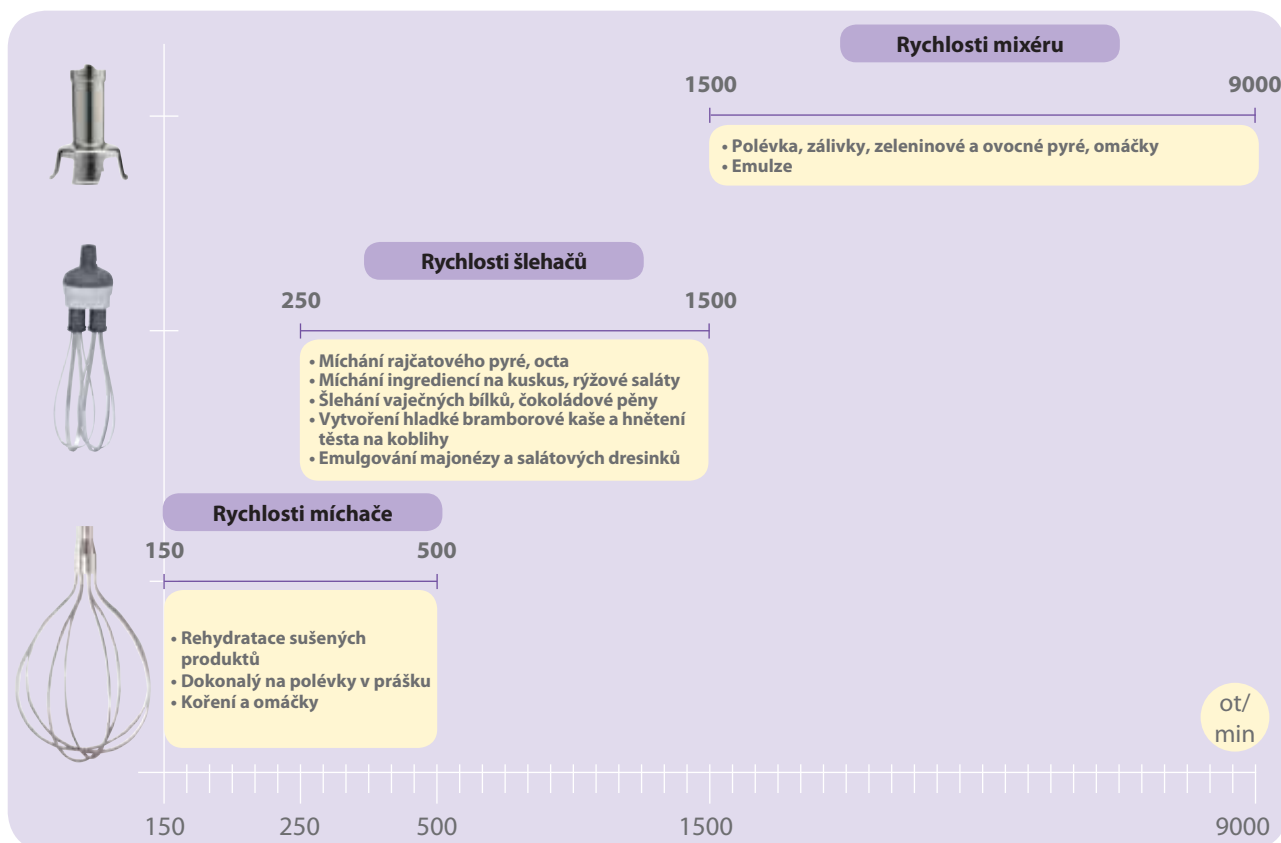
MP 450 FW Ultra

AUTOMATICKÁ
REGULACE
OTÁČEK

Výkon	500 Watts
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 250 do 1500 ot/min
Rozebíratelný zvon i nůž, patentovaný systém Robot-Coupe	
Odnímatelný šlehač	v délce 280 mm
Nová kovová	převodovka šlehače, velmi odolná při přípravě palačinkového těsta a bramborovou kaši.
Dodáváno s	nerozovým držákem na stěnu
Celková délka	805mm. Ø 125mm
Hmotnost brutto	8.6 Kg

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

NASTAVITELNÁ RYCHLOST



ODŠŤĚDIVKA OVOCE A ZELENINY J 100 ULTRA JE IDEÁLNÍ PRO INTENZIVNÍ PROVOZ



Koš se dvěma pohodlnými úchyty usnadňuje vytahování a čištění

Otvor o průměru 79 mm umožňuje vkládat zeleninu a ovoce.



Speciální hrdlo zabraňuje výstřikování



odkapávací tácek pro údržbu čisté pracovní plochy.

Motor o výkonu 1000 W umožňuje nepřetržitý provoz po celý den.

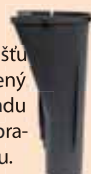
Vysoko umístěné vylévací hrdlo umožňuje umístit pod něj nádobu mixéru.



Možnosti Používání

1 Nepřetržité vypouštění odpadu

Vypouštěcí násypka zajišťuje nepřerušovaný odvod odpadu přímo pod pracovní plochu.



2 Vypouštění odpadu do nádoby

Průsvitná nádoba na odpad velkého objemu 7,2 litru.



1 Nepřetržité vypouštění odpadu



OVOCE A ZELENINA
DO ŠKOL

Ovoce a zelenina do škol

100% nákladů za ovoce a zeleninu je hrazených.

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

V programu je
již 3 810 škol
a 539 747 dětí!

Zaregistrovat se do programu na:

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



Připravte si svůj čerstvý džus za pár sekund!
Samoobslužné animace
nebo si vytvořte ovocný bar!



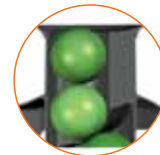
J 80 Ultra



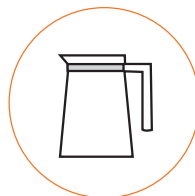
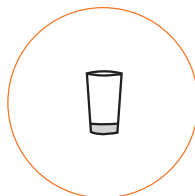
J 100 Ultra

**J 80 Ultra - J 100 Ultra**

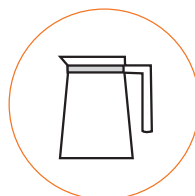
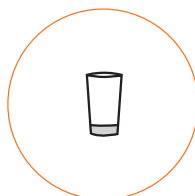
- Asynchronní motor
- Nepřetržité odstraňování odpadu
- Otvor o průměru 79 mm
- Odstředivý koš se strouhacím diskem a filtrem z nerezové oceli
- Nádoba z nerezové oceli
- Speciální hrdlo, které zabraňuje vystřikování

**J 80 Ultra - Odstávňovač**

Výkon	700 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Stejnomořná rychlost	3000 ot/min
Objem zpracování	až 120 kg/hod.
Pracovní výška	pod hrdlem 162 mm
Dodáváno s	- průsvitná nádoba na odpad 6,5 l, zaklesne se přesně pod vyhazovací otvor - odkapávací tácek
Rozměry (HxŠxV)	235 x 420 x 505 mm
Hmotnost brutto	12,5 Kg

Ref. **56000a - J 80 Ultra** 230V/50/1**J 100 Ultra - Odstávňovač**

Výkon	1000 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Stejnomořná rychlost	3000 ot/min
Objem zpracování	až 160 kg/hod.
Pracovní výška	pod hrdlem 256 mm
Dodáváno s	- odpadní násypkou pro nepřerušovaný provoz - průhledným košem na odpad o objemu 7,2 l - odkapávací tácek
Rozměry (HxŠxV)	235 x 438 x 595 mm
Hmotnost brutto	15,4 Kg

Ref. **56100a - J 100 Ultra** 230V/50/1

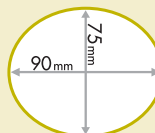
C 40

Výkon	500 Watts
Napětí	Jednofázový 230 V.
Rychlost	1500 ot/min.
Kompletně rozebiratelný	nástavec
Dodáváno s	Příslušenství pro přípravu protlaků a ovocných šťáv
Rozměry (HxŠxV)	645 x 239 x 280 mm.

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

**NOVÁ VERZE: LEPŠÍ ERGONOMIE A VYŠŠÍ VÝKON!**

Velkorozměrový plnicí otvor 90 x 75 mm umožňující vložit celé jedno rajče, aniž by bylo třeba je předtím nakrájet, čímž se zvětší zpracovávané množství.



Dlouhá boční vypouštěcí hubice umožňující používat velkou nádobu na sběr šťávy.



Malý nebo velký kužel **pro optimální získání šťávy bez ohledu na velikost citrusového plodu.**



Rameno na přípravu protlaků a šťáv z měkkých druhů ovoce a zeleniny jako jsou maliny, černý rybíz, rajčata...



Koš z nerez oceli obsahující stírací lopatky zaobleného tvaru pro účinné stírání dna nádoby.



Marketing pro Vás



PLV Micromix
Ref. : 451 007



Sada 6 MicroMix®
Ref. : 34950



Stojan na 3 přístroje
Ref. : 407 818



R301 skládací disk
Ref. : 450 367



CL 50 skládací disk
Ref. : 450 366



Kombinovaný stojan
Ref. : 450 421



Stojan na ponorné mixery
Ref. : 407 435

• Registrace záruky online

Vaši zákazníci mohou od nynějška zaregistrovat záruku svých výrobků online.

Zaregistrujte
svůj
výrobek
online



• Vyhrazená zóna pro dealery a projektanty kuchyní

The screenshot shows the top navigation bar with links: Společnost | Kontaktujte nás, and a highlighted 'Vyhrazeno pro naše potřeby' (Reserved for our needs) button. Below the navigation is a large image of a Robot-Coupe Ultra machine with various food items. A callout box points to the 'Vyhrazeno pro naše potřeby' button, showing a login form with fields for 'Přihlašovací jméno' (Login name) and 'Heslo' (Password), and a 'povolit' (allow) button. Below the image is a menu with 'POMŮČNÍK PRO VÝBĚR', 'DOKUMENTACE', 'VIDEO', 'NAŠE RECEPTY', and 'ZÁKAZNICKÝ SERVIS'. The main content area features 'OBJEVTE CELOU ŘADU NAŠICH PRODUKTŮ' (Discover our whole range of products) with a list of categories: KOMBINOVANÉ ROBOTY: kůr & krouhač zeleniny, KROUHAČE ZELENINY, and VÝBĚR DISKŮ. There are also images of a green juicer and a pink MicroMix product.

Dealéři a projektanti kuchyní – po zadání loginu a hesla do vyhrazené zóny získáte přístup k informacím a souborům s údaji o jednotlivých výrobcích Robot-Coupe:

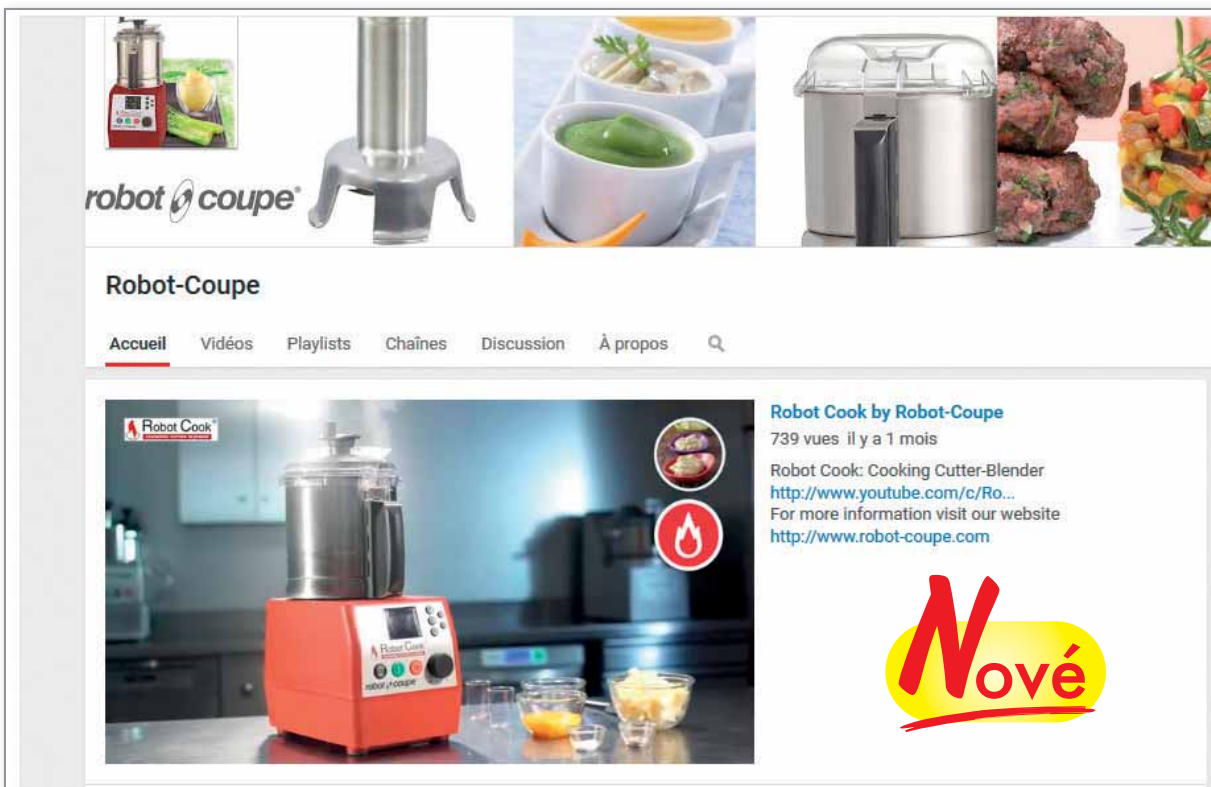
- prodejní materiály
- návody k obsluze
- specifikace
- technické popisy
- 2D a 3D nákresy

• Zákaznický Servis

The screenshot shows the 'ZÁKAZNICKÝ SERVIS' (Customer Service) section highlighted in the navigation bar. The main content area features 'OBJEVTE CELOU ŘADU NAŠICH PRODUKTŮ' (Discover our whole range of products) with a list of categories: KOMBINOVANÉ ROBOTY: kůr & krouhač zeleniny, KROUHAČE ZELENINY, VÝBĚR DISKŮ, STOLNÍ KUTRY, VERTIKÁLNÍ KUTRY, BĚHAČI, PONORNÉ MIXERY, AUTOMATICKÝ OŠŤAVŘOVAČ, and AUTOMATICKÁ SÍTA. There is a button 'Při více vědomích, na stránku v anglickém jazyce'. Below the list are images of several products: 'Krouhač zeleniny CL50 Gourmet !', 'Nový MicroMix !', 'Nový CL60 Pracovní Stanice !', 'Nový MP Easy Plug', and 'CL 50 Pizzy !'. A callout box points to the 'ZÁKAZNICKÝ SERVIS' link, showing a 'Welcome' message on the Robot-Coupe AfterSales Website with a login form and a lock icon.

Kanál Robot-Coupe na

Prohlédněte si naše nové video o zařízení Robot Cook na kanálu YOUTUBE.



robot coupe®

Robot-Coupe

Accueil Vidéos Playlists Chaînes Discussion À propos







Robot Cook by Robot-Coupe
739 vues il y a 1 mois
Robot Cook: Cooking Cutter-Blender
<http://www.youtube.com/c/Ro...>
For more information visit our website
<http://www.robot-coupe.com>

Nové

Videa jsou také k dispozici na stránkách www.robot-coupe.com/cz

Videos

Select a product family : Function :

		
Video CL50 Ultra - sliced cucumber Food Processors: Cutters and Vegetable Slicers Vegetable preparation machines	Video CL50 Ultra - grated cheese Food Processors: Cutters and Vegetable Slicers Vegetable preparation machines	Video CL50 Ultra - diced zucchinis Food Processors: Cutters and Vegetable Slicers Vegetable preparation machines
		
Video CL50 Ultra - sliced onion Food Processors: Cutters and Vegetable Slicers Vegetable preparation machines	Video CL50 Ultra - sliced cabbage Food Processors: Cutters and Vegetable Slicers Vegetable preparation machines	Video CL50 Ultra - sliced pepper Food Processors: Cutters and Vegetable Slicers Vegetable preparation machines



ŠETŘÍME ENERGII, ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ & DODRŽUJEME ETICKÝ KODEX



DESIGN

Dlouhá životnost

Díky svému designu a použitým materiálům mají stroje Robot Coupe opravdu vysokou životnost.

Dlouhá životnost napomáhá snižovat množství odpadů a šetří přírodní zdroje.

Šetření energie

Robot-Coupe investuje mnoho prostředků do vývoje s cílem dosáhnout maximálního výkonu přístrojů s nízkou spotřebou energie.

Výběrem špičkových technologií garantujeme nejnižší možnou spotřebu elektrické energie.



VÝROBA

Naše stroje překračují požadavky nejpřísnějších norem. Mimo jiné, elektronické součástky jsou v souladu s novou směrnicí RoHS, omezující použití nebezpečných látek.

Mnoho našich strojů již splňuje ekologické požadavky, např. směrnici EuP (Energy-using Products).

Balení

Robot-Coupe snižuje náklady na balení a aktivně prosazuje řešení v podobě používání recyklovaných kartonů pro snížení spotřeby neobnovitelných zdrojů energie.

Doprava

Všechny naše přístroje jsou vyrobeny v Evropě, blízko našich největších trhů. Díky snižování vzdáleností při přepravě komponentů pro výrobu také snižujeme množství emisí vypouštěných do ovzduší.



RECYKLACE

Opravitelnost

Naše stroje jsou 100% opravitelné. Robot-Coupe disponuje náhradními díly po dobu minimálně 10 let.

Recyklace

Všechny naše přístroje jsou z více než 95% recyklovatelné a Robot Coupe aktivně spolupracuje při sběru a recyklaci dle norem a doporučení v různých zemích.



ROBOT-COUPÉ, ZODPOVĚDNÝ VÝROBCE

Tento princip odpovědnosti také zavádíme v následujících oblastech:

- Každodenní podpora hodnot Robot Coupe, zejména pak náš etický kodex.
- Podpora individuálního rozvoje našich zaměstnanců.
- Dodržování standardů Mezinárodní organizace práce a podpora našich subdodavatelů, aby činili totéž.



robot  coupe®

Vyrobeno ve Francii v ROBOT-COUBE s.n.c.

Management, Exportní a Marketingové oddělení:

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

48, rue des Vignerons - 94305 Vincennes Cedex - France

<http://www.robot-coupe.com/cz> - email : international@robot-coupe.com