Krouhače zeleniny

Krouhače zeleniny jsou určeny dle svého výkonu pro různé gastronomické provozy - velkokapacitní jídelny, lahůdkářské provozovny, školní jídelny, restaurace, rychlá občerstvení a další provozy. Lze zpracovávat syrovou zeleninu, ovoce a na speciálních discích ořechy, parmezán, strouhanku, čokoládu, brambory, křen a mrkev. Zařízení jsou vybavena magnetickou bezpečnostní pojistkou, brzdným systémem motoru a automatickým restartem. Široký výběr nerezových disků umožňuje v závislosti na modelu plátkovat, strouhat, nudličkovat, kostičkovat i hranolkovat.

Disky nejsou součástí zařízení a musí se objednat samostatně.

23 disků
pro CL 20

28 disků
pro CL 30 Bistro a CL 40

	CL 20	CL 30 Bistro	CL 40
ref.	22394	24432	24570
Cena bez DPH v Kč	**17 780,00**	**22 760,00**	**30 100,00**
výkon počet porcí	20 - 60	20 - 80	20 - 80
kg/hod	do 40	do 80	do 80
napětí V	230	230	230
příkon W	400	500	500
rychlost ot./min.	1500	500	500
KOSTIČKOVÁNÍ HRANOLKOVÁNÍ	**NE**	**ANO**	**ANO**

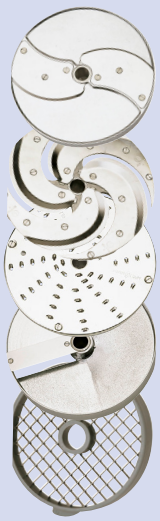
53 disků
pro CL 50, CL 52, CL 55 a CL 60

56 disků
pro CL 50 Gourmet

	CL 50	CL 50 Ultra	CL 50 Gourmet	CL 52
ref.	24440/24446	24465/24473	24453	24490/24498/24501
Cena bez DPH v Kč	**33 530,00/34 560,00**	**37 720,00/38 900,00**	**53 300,00**	**58 470,00/58 470,00 64 080,00**
výkon počet porcí	20 - 300	20 - 300	20-300	50 - 400
kg/hod	do 250	do 250	do 250	do 300
napětí V	230/400	230/400	230	230/400/400
příkon W	550	550	550	750/750/900
rychlost ot./min.	375	375	375	375, 375, 375/750
KOSTIČKOVÁNÍ HRANOLKOVÁNÍ	**ANO**	**ANO**	**ANO**	**ANO**

53 disků

	CL 55 A	CL 55 M	CL 60 A	CL 60 M
	s podstavcem	s podstavcem		
ref.	2216/2247	2214/2245	2313	2319
Cena bez DPH v Kč	**120 890,00**	**106 790,00**	**176 180,00**	**159 410,00**
výkon počet porcí	100 - 1000 a více	100 - 600 a více	300 - 3000 a více	300 - 3000 a více
kg/hod	až 700	až 500	až 900	až 600
napětí V	230/400	230/400	400	400
příkon W	1100	1100	1500	1500
rychlost ot./min.	375, 375/750	375, 375/750	375/750	375/750
KOSTIČKOVÁNÍ HRANOLKOVÁNÍ	**ANO**	**ANO**	**ANO**	**ANO**



Krouhače zeleniny

CL 20 - CL 30 Bistro - CL 40 Dodáváno bez disků.

MOTOROVÝ BLOK
indukční motor - asynchronní motor pro profesionální využití, zaručující delší životnost a spolehlivost stroje; tichý chod motoru bez jakýchkoli vibrací; motor nevyžaduje žádnou údržbu. Nerezová hřídel. Magnetický bezpečnostní systém, kdy brzda motoru zastaví zařízení při otevření víka nebo při zvednutí přítlačné páky. Automatický restart.

KROUHACÍ HLAVA:

Výkon závisí na druhu krájené zeleniny a typu použitého disku pro zpracování.

odnímatelná nádoba a víko se 2 násypnými otvory:

1x velký otvor ve tvaru ledvinky o ploše 104 cm², objem násypky 1,56 l

Velký plnící otvor je určen ke krouhání objemných druhů zeleniny, např. zelí, celeru atd.. Násypka pojme pro jednu operaci až 7 ks rajčat.

1x trubicový otvor o Ø 58 mm

Trubicový otvor umožňuje zpracovat křehkou zeleninu a zeleninu podlouhlého tvaru, např. mrkev, okurky, houby atd.. Stejnoměrný řez.

Cena bez DPH v Kč **RS**

CL 20 plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje 22394

napětí:	230 V
příkon:	400 W
rychlost:	1500 ot./min.
výkon:	20 - 60 porcí až 40 kg/hod.
krouhací hlava:	polykarbonát ABS
kryt motor. bloku:	polykarbonát ABS
rozměr (š.hl.v.):	340/304/725 mm (výška vč. zvednuté páky)
váha:	11 kg

17 780,00 I

Doporučená sada disků:
1981 **sada 4 disků:** plátkovač 1 a 3 mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 4x4 mm

5 070,00 I

CL 30 BISTRO 24432
plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje

napětí:	230 V
příkon:	500 W
rychlost:	500 ot./min.
výkon:	20 - 80 porcí až 80 kg/hod.
krouh.hlava:	polykarbonát ABS
kryt motor. bloku:	polykarbonát ABS
rozměr (š.hl.v.):	345/304/745 mm (výška vč. zvednuté páky)
váha:	11 kg

22 760,00 I

Doporučená sada disků:
1984 **sada 6 disků:** plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 4x4 mm, kostičkovač 10x10x10 mm (2 disky - plátkovač a mřížka)

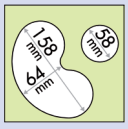
9 770,00 I

39881 **nástroj na čištění kostičkovačů** 8x8x8; 10x10x10 mm

1 880,00 I

CL 40 24570
plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje

napětí:	230 V
příkon:	500 W
rychlost:	500 ot./min.
výkon:	20 - 80 porcí až 80 kg/hod.
krouh.hlava:	vrchní víko - polykarbonát ABS/ nádoba - nerez
kryt motor. bloku:	kovový
rozměr (š.hl.v.):	345/304/745 mm (výška vč. zvednuté páky)
váha:	15 kg



30 100,00 I

Doporučená sada disků:
1984 **sada 6 disků**: plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 4x4 mm, kostičkovač 10x10x10 mm (2 disky - plátkovač a mřížka)

9 770,00 I

39881 **nástroj na čištění kostičkovačů** 8x8x8; 10x10x10 mm

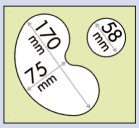
1 880,00 I

Krouhače zeleniny

CL 50 - CL 50 Ultra Dodáváno bez disků.

MOTOROVÝ BLOK
indukční motor - asynchronní motor pro profesionální využití, zaručující delší životnost a spolehlivost stroje; tichý chod motoru bez jakýchkoli vibrací; motor nevyžaduje žádnou údržbu. Nerezová hřídel. Magnetický bezpečnostní systém, kdy brzda motoru zastaví zařízení při otevření víka nebo při zvednutí přítlačné páky. Automatický restart.

KROUHACÍ HLAVA: odnímatelné víko se 2 násypnými otvory:



1x velký otvor ve tvaru ledvinky o ploše 139 cm²

Velký plnící otvor je určen ke krouhání objemných druhů zeleniny, např. zelí, lilku, celeru atd. a pro velké množství menších produktů (např. až 10 ks rajčat).

1x trubicový otvor o Ø 58 mm

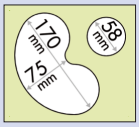
Trubicový otvor umožňuje zpracovat křehkou zeleninu a zeleninu podlouhlého tvaru, např. mrkev, okurky, houby atd.. Stejnoměrný řez.

Výkon závisí na druhu krájené zeleniny a typu použitého disku pro zpracování.

Cena bez DPH v Kč **RS**

CL 50 E
plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje

24440	**napětí/příkon/ot.:**	**230 V, 550 W, 375 ot./min.**	**33 530,00** I
24446	**napětí/příkon/ot.:**	**400 V, 550 W, 375 ot./min.**	**34 560,00** I
24449	**napětí/příkon/ot.:**	**400 V, 600 W, 375/750 ot./min.**	**40 120,00** I



výkon:	20 - 300 porcí až 250 kg/hod.
krouh.hlava:	kovová
kryt motor. bloku:	polykarbonát
rozměr (š.hl.v.):	350/320/590 mm
váha:	15 kg

CL 50 E ULTRA
plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje

24465	**napětí/příkon/ot.:**	**230 V, 550 W, 375 ot./min.**	**37 720,00** I
24473	**napětí/příkon/ot.:**	**400 V, 550 W, 375 ot./min.**	**38 900,00** I
24476	**napětí/příkon/ot.:**	**400 V, 600 W, 375/750 ot./min.**	**47 250,00** I

výkon:	20 - 300 porcí až 250 kg/hod.
krouh.hlava:	kovová
kryt motor. bloku:	celonerezový
rozměr (š.hl.v.):	350/320/590 mm
váha:	15 kg

Doporučená sada disků:

1985	**sada 6 disků:** plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 4x4 mm, kostičkovač 14x14x14 mm (2 disky - plátkovač a mřížka)	**15 770,00** I
39881	**nástroj na čištění kostičkovačů** 5x5x5; 8x8x8; 10x10x10 mm	**1 880,00** I
39726	**kryt disku ochranný - plast**	**300,00** I
28207	**nástavec na přípravu bramborové kaše vč. násypk**y složení: spec. mřížka s oky Ø 3 mm, vyhazovací kotouč, násypný nástavec	**7 780,00** I
28209	**nástavec na přípravu bramborové kaše vč. násypky** složení: spec. mřížka s oky Ø 6 mm, vyhazovací kotouč, násypný nástavec	**7 780,00** I

Násypka - umožňuje snadné, rychlé a průběžné plnění. Lze připravit až 10 kg jemné a chutné kaše během 2 min.

Stěrka a mřížka - k dispozici ve velikostech 1,5 mm, 3 a 6 mm dle požadované konzistence.

Speciální vyhazovací disk na kaši

Krouhače zeleniny

Cena bez DPH v Kč **RS**

PIZZA SET

CL 50 Ultra Pizza

plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje

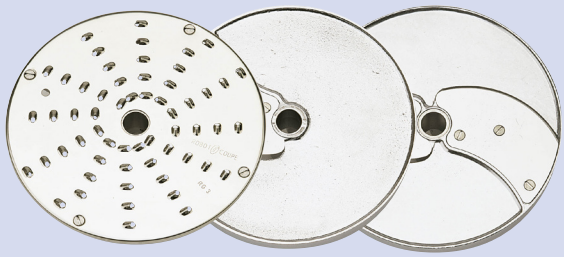
2027	**napětí/příkon/ot.:**	**230 V/550 W - 375 ot/min**	**45 920,00** I
2033	**napětí/příkon/ot.:**	**400 V/550 W - 375 ot/min**	**47 100,00** I

výkon:	20 - 300 porcí až 250 kg/hod.
krouh.hlava:	celokovová
kryt motor. bloku:	nerez
rozměr (š.hl.v.):	350/320/590 mm
váha:	15 kg

Základní výbava v ceně krouhače:

28063	plátkovač 2mm - plátkování cukety, žampionů a cibule
28004	plátkovač 4mm - plátkování rajčat a lilku
28016	strouhač 7mm - strouhání mozzarelly a sýrů na pizzu

CL 50 Ultra + 3 DISKY



Cena bez DPH v Kč **RS**

CL 50 GOURMET

plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje 24453

plátkuje vafle - ozdobné plátky, kostičkuje na drobné kostičky - brunoise

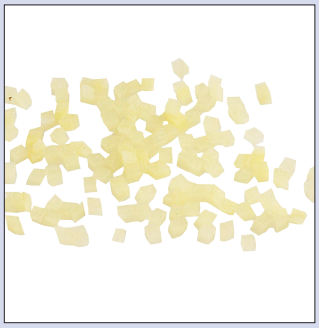
53 300,00 I

napětí:	**230 V**
příkon:	**550 W**
rychlost:	375 ot./min
výkon:	20 - 300 porcí až 250 kg/hod.
krouh.hlava:	celokovová
kryt motor. bloku:	nerez
rozměr (š.hl.v.):	350/310/610 mm
váha:	22 kg

Dodáváno s vnitřní sběrnou miskou.

28194	**Speciální sada na petržel 1 mm (1x plátkovací disk a 2x tubus pro petržel)**	**4 060,00** I
28174	**Kostičky brunoise 2x2x2 mm**	**4 760,00** I
28175	**Kostičky brunoise 3x3x3 mm**	**4 760,00** I
28176	**Kostičky brunoise 4x4x4 mm**	**4 760,00** I
28198	**Plátky vafle 2 mm**	**4 150,00** I
28199	**Plátky vafle 3 mm**	**4 150,00** I
28177	**Plátky vafle 4 mm**	**4 150,00** I
28178	**Plátky vafle 6 mm**	**4 150,00** I

+ 56 disků viz str. 81



Krouhače zeleniny

CL 52 Dodáváno bez disků.

MOTOROVÝ BLOK
indukční motor - asynchronní motor pro profesionální využití, zaručující delší životnost a spolehlivost stroje; tichý chod motoru bez jakýchkoli vibrací; motor nevyžaduje žádnou údržbu. Nerezová hřídel. Magnetický bezpečnostní systém, kdy brzda motoru zastaví zařízení při otevření víka nebo při zvednutí přítlačné páky. Automatický restart.
Extra výkonný k intenzivnímu používání.

KROUHACÍ HLAVA:

Výkon závisí na druhu krájené zeleniny a typu použitého disku pro zpracování.

odnímatelné víko s celokruhovou velkokapacitní násypkou s integrovaným tubusem:

1x kruhový plnící otvor o ploše 238 cm², objem násypky 4,2 l

Objemná XL násypka umožňuje pojmout až 15 rajčat nebo celou hlávku zelí.

1x trubicový otvor o Ø 58 mm

Trubicový otvor umožňuje zpracovat křehkou zeleninu a zeleninu podlouhlého tvaru, např. mrkev, okurky, houby atd.. Stejnoměrný řez.

Rychlé a efektivní čištění díky snadno odnímatelnému víku krouhače.

Pákový převod usnadňuje obsluhu a zvyšuje výkonost.

RS Cena bez DPH v Kč

CL 52
plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje

24490	**napětí/příkon/ot.:**	**230 V/750 W - 375 ot/min**	**58 470,00** I
24498	**napětí/příkon/ot.:**	**400 V/750 W - 375 ot/min**	**58 470,00** I
24501	**napětí/příkon/ot.:**	**400 V/900 W - 2 rychlosti 375/750 ot/min**	**64 080,00** I

výkon:	50 - 400 porcí až 300 kg/hod.
krouh.hlava:	celokovová
kryt motor. bloku:	nerez
rozměr (š.hl.v.):	360/340/690 mm
váha:	25,5 kg

Doporučená sada disků:

1985	**sada 6 disků:** plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 4x4 mm, kostičkovač 14x14x14 mm (2 disky - plátkovač a mřížka)	**15 770,00** I
39881	**nástroj na čištění kostičkovačů** 5x5x5; 8x8x8; 10x10x10 mm	**1 880,00** I
39726	**kryt disku ochranný - plast**	**300,00** I
27201	**podstavec nerez pojízdný na GN 1/1 (bez GN)**	**13 360,00** I
28208	**nástavec na bramborovou kaši** - mřížka s oky Ø 3 mm vč. vyhaz. kotouče	**5 550,00** I
28210	**nástavec na bramborovou kaši** - mřížka s oky Ø 6 mm vč. vyhaz. kotouče	**5 550,00** I

28208 - 28210
Nástavec na bramborovou kaši
(mřížka se stěrkou a speciální vyhazovací kotouč)

27201
Podstavec nerez pojízdný pro model CL 52 a CL 55

39881
Nástroj na čištění kostičkovačů
(5x5x5, 8x8x8 a 10x10x10 mm)

39726
Ochranný kryt disku

Krouhače zeleniny

CL 55 M plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje
CL 55 A plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje,kostičkuje, hranolkuje

Odolná konstrukce a výkonný indukční motor pro intenzivní používání. Převažujícím materiálem je nerez, což zajišťuje snadné čištění a dlouhou životnost. Velký výběr příslušenství.

MOTOROVÝ BLOK
indukční motor - asynchronní motor pro profesionální využití, zaručující delší životnost a spolehlivost stroje; tichý chod motoru bez jakýchkoli vibrací; motor nevyžaduje žádnou údržbu. Nerezová hřídel.

KROUHACÍ HLAVA

Výkon závisí na druhu krájené zeleniny a typu použitého disku pro zpracování.

hlava s přítlačnou pákou M - kovová mechanická násypná hlava s kruhovým násypným otvorem o ploše 238 cm² - objem 4,2 l s přítlačnou pákou s integrovaným tubusem o Ø 58 mm.

Magnetický bezpečnostní systém, kdy brzda motoru zastaví zařízení při otevření víka nebo při zvednutí přítlačné páky. Automatický restart.
* Vhodná pro plátkování, strouhání nebo kostičkování velko-objemových surovin jako je zelí, celer, salát.
* Tubus se používá pro nepřerušované krájení dlouhých nebo křehkých druhů zeleniny nebo ovoce.

automatická hlava A - nerezová, velký násypný otvor zajišťuje kvalitu řezu pro velké objemy zpracovávané zeleniny

* Vhodná pro plátkování křehkých produktů (houby, rajčata), plátkování brambor, strouhání mrkve, kostičkování brambor, cuket aj..
* Lze použít disky na hranolkování - vhodné pro přípravu bramborových hranolků.

Cena bez DPH v Kč **RS**

CL 55 M	přítlačná páka	2215	**90 740,00**
CL 55 M	přítlačná páka + podstavec pojízdný na GN 1/1	2214	**106 790,00**
CL 55 A	automatická hlava	2217	**104 840,00**
CL 55 A	automatická hlava + podstavec pojízdný na GN 1/1	2216	**120 890,00**
CL 55 A/M	automat. hl. + hl. s přítl. pákou + vozík	2211	**145 950,00**

napětí/příkon/ot.: **400 V/ 1,1 kW/ 2 rychlosti - 375/750 ot./min**
výkon: 100 - 1000 porcí
až 700 kg/hod.

krouh. hlava verze M: kovová s přítlačnou pákou
celokruhový násypný otvor 238 cm² - objem 4,2 l s integrovaným tubusem Ø 58mm

krouh. hlava verze A: automatická násypka nerez

kryt motor. bloku: kovový
rozměr (š.hl.v.): M - 380/320/960 mm, A - 480/350/670 mm
váha: M - 27 kg A - 24 kg

Doporučená sada disků:

1995	**sada 9 disků:** plátkovač 1, 2 a 4 mm, strouhač 1,5 mm, 5 mm, nudličkovač 4x4, 6x6 mm, kostičkovač 10x10x10 mm (2 disky - plátkovač a mřížka)	**23 830,00**
39881	**nástroj na čištění kostičkovačů** 5x5x5; 8x8x8; 10x10x10 mm	**1 880,00**
39726	**kryt disku ochranný - plast**	**300,00**
28208	**nástavec na bramborovou kaši** - mřížka s oky Ø 3 mm vč. vyhaz. kotouče	**5 550,00**
28210	**nástavec na bramborovou kaši** - mřížka s oky Ø 6 mm vč. vyhaz. kotouče	**5 550,00**
39673	**hlava s přítlačnou pákou s integrovaným tubusem**	**28 030,00**
28170	**hlava násypná automatická**	**42 130,00**
28161	**hlava se 4 rovnými násypnými tubusy** - 2x Ø 50 mm a 2x Ø 70 mm - vhodná pro krájení velkého množství dlouhé zeleniny	**32 170,00**
28155	**hlava s 1 rovným a 1 šikmým tubusem - 1x Ø 50 mm a 1x Ø 70 mm** - vhodná pro zpracování dlouhé zeleniny a pro šikmý řez	**36 770,00**
27201	**podstavec nerez pojízdný**	**13 360,00**
27023	**podstavec nerez pojízdný na 1x GN 1/1** (bez GN)	**16 040,00**
49128	**vozík nerez pojízdný na 2x GN 1/1** (bez GN) - 3 nastavitelné výšky	**20 180,00**

49128
nerezový vozík
2x GN 1/1 (bez GN)

27201
podstavec nerez pojízdný
pro model CL 52 a CL 55

27023
podstavec nerez pojízdný
na GN 1/1 (bez GN)

39673
hlava s přítlačnou
pákou s tubusem

28170
hlava násypná
automatická

28161
hlava se 4 rovnými
násypnými tubusy

28155
hlava s 1 rovným
a1 šikmým tubusem

Krouhače zeleniny

Cena bez DPH v Kč **RS**

CL 55 KOMPLET - pracovní stanice

plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje

2287

216 300,00 I

Komplexní řešení pro zpracování zeleniny uvítají provozy s využitím automatické hlavy pro krouhání rajčat, brambor, mrkve, menších kusů červené řepy a mechanické hlavy s přítlačnou pákou zejména pro krouhání zelí.

napětí/příkon/ot.: **400 V, 1100 W, 375/750 ot./min.**

výkon:	100 - 1000 porcí až 700 kg/hod.
krouh.hlava:	kovová
kryt motor. bloku:	nerez
rozměr (š.hl.v.):	380/320/960 mm - verze M, 480/350/670 mm - verze A
váha:	27 kg

standardní vybavení:
- motorový blok
- automatická hlava (28170)
- mechanická hlava (39673)
- zařízení na bramborovou kaši - mřížka s oky Ø 3 mm vč. vyhazovací kotouč (28208)
- nerezový pojízdný vozík na 2 x GN 1/1, dodáváno včetně GN (49128)
- nerezový pojízdný podstavec na GN 1/1 a motorový blok, dodáváno bez GN (27023)
- sada MultiCut16 disků vč. držáku na disky a čističe na kostičkovače (2022)

Sada (2022) 16 disků MultiCut

Krouhače zeleniny

Cena bez DPH v Kč **RS**

CL 60 E KOMPLET - pracovní stanice

plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje 2300

352 550,00 I

Komplexní řešení pro zpracování zeleniny uvítají provozy s využitím automatické hlavy pro krouhání rajčat, brambor, mrkve, menších kusů červené řepy, mechanické hlavy s přítlačnou pákou zejména pro krouhání zelí a hlavu se čtyřmi tubusy pro plátkování okurek, paprik apod.

napětí/příkon/ot.:	**400 V, 1500 W, 375/750 ot./min.**
výkon:	300 - 3000 porcí verze M: až 500 kg/hod., verze A: až 900 kg/hod.
krouh.hlava:	kovová
kryt motor. bloku:	nerez
rozměr (š.hl.v.):	400/545/1260 mm - verze M, 600/720/1225 mm - verze A
váha:	85 kg

standardní vybavení:
- motorový blok
- automatická hlava (39681)
- mechanická hlava (39680)
- hlava se 4 tubusy (28162)
- zařízení na bramborovou kaši - mřížka s oky Ø 3 mm vč. vyhaz. kotouče (28208)
- nerezový pojízdný vozík na 3 x GN 1/1, dodáváno včetně GN (49066)
- sada 16 disků vč. držáku na disky a čističe na kostičkovače (2022)
- pojízdný vozík na uložení příslušenství (49132)

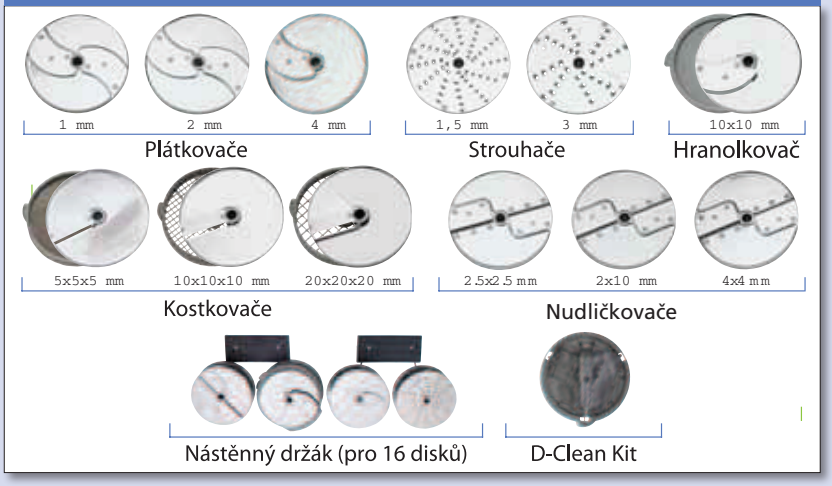
GN 1/1 v horní části vozíku umožňuje umístění připravené zeleniny na krájení.

2 x GN 1/1 pro zpracovanou zeleninu.

Otočný držák na GN 1/1 umožňující pohodlné otočení a pokračování ve zpracování zeleniny do další GN.

Pojízdný vozík umožňuje pohodlnou manipulaci a dopravu nakrouhané zeleniny na pracoviště pro její další zpracování.

Sada (2022) 16 disků MultiCut



Pojízdný vozík na uložení příslušenství (ref. 49132)**:**

* pro usnadnění a přepravu veškerého příslušenství krouhače zeleniny
* držák pro 16 disků
* 3 různé krouhací nástavce
* dodáváno včetně GN 1/1

Krouhače zeleniny

CL 60 M plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje
CL 60 A plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje,kostičkuje, hranolkuje

Odolná konstrukce a výkonný indukční motor pro intenzivní používání. Převažujícím materiálem je nerez, což zajišťuje snadné čištění a dlouhou životnost. Velký výběr příslušenství.

MOTOROVÝ BLOK
indukční motor - asynchronní motor pro profesionální využití, zaručující delší životnost a spolehlivost stroje; tichý chod motoru bez jakýchkoli vibrací; motor nevyžaduje žádnou údržbu. Nerezová hřídel.

KROUHACÍ HLAVA

Výkon závisí na druhu krájené zeleniny a typu použitého disku pro zpracování.

hlava s přítlačnou pákou M - kovová mechanická násypná hlava s kruhovým násypným otvorem o ploše 238 cm² - objem 4,2 l s přítlačnou pákou s integrovaným tubusem o Ø 58 mm.

Magnetický bezpečnostní systém, kdy brzda motoru zastaví zařízení při otevření víka nebo při zvednutí přítlačné páky. Automatický restart.
* Vhodná pro plátkování, strouhání nebo kostičkování velko-objemových surovin jako je zelí, celer, salát.
* Tubus se používá pro nepřerušované krájení dlouhých nebo křehkých druhů zeleniny nebo ovoce.

automatická hlava A - nerezová, velký násypný otvor zajišťuje kvalitu řezu pro velké objemy zpracovávané zeleniny

* Vhodná pro plátkování křehkých produktů (houby, rajčata), plátkování brambor, strouhání mrkve, kostičkování brambor, cuket aj..
* Lze použít disky na hranolkování - vhodné pro přípravu bramborových hranolků.

Cena bez DPH v Kč **RS**

CL 60 M	přítlačná páka	2319	**159 410,00** I
CL 60 A	automatická hlava	2313	**176 180,00** I
CL 60 M/A	automatická hlava a přítlačná páka	2325	**209 570,00** I

napětí: 400 V
příkon: 1,5 kW
rychlost: 2 rychlosti - 375/750 ot./min.
výkon: 300 - 3000 porcí
verze M: až 500 kg/hod., verze A: až 900 kg/hod.

krouh.hlava verze M: kovová s přítlačnou pákou
celokruhový násypný otvor 238 cm2,
objem 4,2 l s integrovaným tubusem Ø 58 mm

krouh.hlava verze A: automatická násypka nerez

kryt motor. bloku: nerez
rozměr (š.hl.v.): 400/545/1260 mm - M, 600/720/1225 mm - verze A

Doporučená sada disků:

1995	**sada 9 disků:** plátkovač 1, 2 a 4 mm, strouhač 1,5 mm, 5 mm, nudličkovač 4x4, 6x6 mm, kostičkovač 10x10x10 mm (2 disky - plátkovač a mřížka)	**23 830,00** I
39881	**nástroj na čištění kostičkovačů** 5x5x5; 8x8x8; 10x10x10 mm	**1 880,00** I
39726	**kryt disku ochranný - plast**	**300,00** I
28208	**nástavec na bramborovou kaši** - mřížka s oky Ø 3 mm vč. vyhaz. kotouče	**5 550,00** I
28210	**nástavec na bramborovou kaši** - mřížka s oky Ø 6 mm vč. vyhaz. kotouče	**5 550,00** I
39680	**hlava s přítlačnou pákou integrovaným tubusem**	**37 660,00** I
39681	**hlava násypná automatická**	**54 430,00** I
28162	**hlava se 4 rovnými násypnými tubusy** - 2x Ø 50 mm a 2x Ø 70 mm - vhodná pro krájení velkého množství dlouhé zeleniny	**34 240,00** I
28157	**hlava s 1 rovným a 1 šikmým tubusem** - 1x Ø 50 mm a 1x Ø 70 mm - vhodná pro zpracování dlouhé zeleniny a pro šikmý řez	**37 350,00** I
49066	**vozík nerez pojízdný na 3x GN 1/1 (dodáváno bez GN)**	**26 910,00** I
49132	**stojan na uložení příslušenství**	**33 130,00** I

39680
hlava s přítlačnou pákou s tubusem

39681
hlava násypná automatická

28157
hlava s 1 rovným a s 1 šikmým tubusem

28162
hlava se 4 rovnými násypnými tubusy

49066
nerezový pojízdný vozík na 3x GN 1/1 (bez GN)

28208
zařízení na bramborovou kaši

Roboty kombinované

Kombinované zařízení umožňuje nasadit na stejný blok motoru jedno ze dvou funkčně rozdílných příslušenství, buď **krouhací nástavec** nebo **nádobu kutru**. Toto technické řešení nalézá široké pole působnosti při přípravě jídel, šetří čas i místo v kuchyni. Na krouhacím nástavci lze plátkovat, strouhat, krájet na nudličky, u některých verzí i na kostičky a hranolky. V kutru lze sekat maso, zeleninu, mandle, oříšky, koření, připravovat majonézu, pyré, protlaky, pomazánky, strouhanku, hnětat těsto aj. Zařízení je standardně dodáváno s nožem s rovným ostřím, hrubě zubatý nůž na hnětení a drcení či jemně zubatý nůž na sekání např. petržele jsou na vyžádání. Robot je vybaven magnetickou bezpečnostní pojistkou, brzdícím systémem a automatickým restartem. Pulsní tlačítko dovoluje větší přesnost zpracování v kutru. Průhledné polykarbonátové víko kutru s otvorem umožňuje přidávat další ingredience během chodu zařízení.
Široký výběr nerezových disků umožňuje v závislosti na modelu plátkovat, strouhat, nudličkovat, kostičkovat i hranolkovat.
Disky nejsou součástí zařízení a musí se objednat samostatně.
Funkce robota lze rozšířit pomocí dalších nástavců o další funkce - pro přípravu protlaků a pro přípravu ovocných šťáv.

3 nože

23 disků pro R 211, R 301, R 301 Ultra R401

28 disků pro R 402

	R 211 XL	R 301	R 301 Ultra	R 401	R 402
ref.	2129	2525	2547	2425	2453/2433
Cena bez DPH v Kč	**20 690,00**	**25 660,00**	**31 450,00**	**51 260,00**	**52 580,00**
výkon počet porcí	10 - 30	10 - 70	10 - 70	20 - 100	20 - 100
krouhač: kg/hod	do 10	do 40	do 40	do 40	do 40
kutr: max. plnění kg	0,3 - 1	0,5 - 1,5	0,5 - 1,5	0,9 - 2,5	0,9 - 2,5
nádoba kutr l	2,9	3,7	3,7	4,5	4,5
napětí V	230	230	230	230	230/400
příkon W	550	650	650	700	750
rychlost ot./min.	**1500**	**1500**	**1500**	**1500**	**500/1500, 750/1500**
KOSTIČKOVÁNÍ HRANOLKOVÁNÍ	**NE**	**NE**	**NE**	**NE**	**ANO**

STANDARDNÍ VERZE

Na motorový blok lze nasadit:

KROUHACÍ NÁSTAVEC

umožňuje:

* plátkovat
* strouhat
* vlnkovat
* nudličkovat
* kostičkovat (pouze pro R 402)
* hranolkovat (pouze pro R 402)

KUTR

lze sekat maso, zeleninu, mandle, oříšky, koření, připravovat majonézu, pyré, protlaky, pomazánky, strouhanku, hnětat těsto

nůž s ROVNÝM ostřím

* hrubé sekání
* jemné sekání
* emulze a omáčky

nůž s HRUBĚ ZUBATÝM ostřím

* hnětení
* drcení

nůž s JEMNĚ ZUBATÝM ostřím

* sekání koření
* sekání bylinek

VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

pro R 211/ R 301/ R 301 Ultra/ R 401/ R 402 NÁSTAVCE:

ODSTŘEDIVKA OVOCE A ZELENINY vč. NÁSTAVCE LIS NA CITRUSY

Ideální pro výrobu protlaků, džemů, ovocných marmelád, omáček, polévek a přípravu ovocných a zeleninových šťáv, sorbetů, zmrzliny, smoothies aj..

LIS NA CITRUSY

Nástavec se sítem a 2 lisovacími kužely je určen k ručnímu lisování citrusových plodů.

vymačkávací kužel pro pomeranče

vymačkávací kužel pro citrony

Roboty kombinované

R 211 XL - R 301 - R 301 Ultra Dodáváno bez disků.

MOTOROVÝ BLOK
indukční motor - asynchronní motor pro profesionální využití zaručující delší životnost a spolehlivost stroje; tichý chod motoru bez jakýchkoli vibrací, motor nevyžaduje žádnou údržbu. Nerezová hřídel. Magnetický bezpečnostní systém, kdy brzda motoru zastaví zařízení při otevření víka nebo při zvednutí přítlačné páky. Automatický restart.

KROUHACÍ HLAVA:
odnímatelná nádoba a víko se 2 násypnými otvory:

1x velký otvor ve tvaru ledvinky
Velký plnící otvor je určen ke krouhání větších kusů zeleniny.

1x trubicový otvor o Ø 58 mm
Trubicový otvor umožňuje zpracovat křehkou zeleninu a zeleninu podlouhlého tvaru, např. mrkev, okurky, houby atd.. Stejnoměrný řez.

KUTR
- odnímatelná nádoba s držadlem
- průhledné víko s otvorem pro přidávání ingrediencí v průběhu zpracovávání
- pulsní tlačítko pro lepší kontrolu konzistence a větší přesnost zpracování
- nůž s rovným ostřím součástí dodávky (hrubé a jemné sekání, příprava emulzí a omáček)

Na vyžádání:
nůž s hrubým ostřím
(hnětení, hrubé sekání)
nůž s jemným ostřím
(sekání bylinek a koření)

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

Ergonomické držadlo pro snazší manipulaci .

Pulsní tlačítko pro perfektní kontrolu konzistence.

Nůž s ROVNÝM ostřím

HRUBÉ SEKÁNÍ

JEMNÉ SEKÁNÍ

EMULZE A OMÁČKY

Nůž s HRUBĚ ZUBATÝM ostřím

HNĚTENÍ

MLETÍ

Nůž s JEMNĚ ZUBATÝM ostřím

SEKÁNÍ BYLINEK

SEKÁNÍ KOŘENÍ

Cena bez DPH v Kč **RS**

R 211 XL plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje 2129

20 690,00 I

napětí:	230 V
příkon:	550 W
rychlost:	1500 ot./min.
výkon:	10 - 30 porcí výkon krouhače do 10 kg/hod.
krouhací hlava:	polykarbonát ABS, 2 násypné otvory - velký otvor pojme až 6 ks rajčat
nádoba kutru:	polykarbonát ABS, objem 2,9 l max. plnění 0,3 - 1 kg
motorový blok:	polykarbonát ABS, pulsní tlačítko
rozměr (š.hl.v.):	220/360/450 mm
váha:	10 kg
základní vybavení:	nůž s rovným ostřím

Doporučená sada disků:

1981	**sada 4 disků:** plátkovač 1 a 3 mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 4x4 mm	**5 070,00** I
27393	**nástavec - lis na citrusy + odstředivka**	**7 140,00** I
27392	**nástavec - lis na citrusy**	**4 290,00** I
27138	**nůž s hrubým zubatým ostřím**	**2 770,00** I
27061	**nůž s jemným zubatým ostřím**	**2 770,00** I
27055	**nůž s rovným ostřím**	**2 430,00** I

Rozšíření funkcí kombinovaného robota

27393 **nástavec - lis na citrusy a odstředivka**

Tento nástavec je určen k přípravě čerstvé šťávy z citrusových plodů a odstředění ovoce a zeleniny pro přípravu šťáv čirých i s dužinou. Díky stěrce lze docílit maximální výtěžnosti. Dodáván včetně nádoby s výpustí.

27392 **nástavec - lis na citrusy**

Určen pro lisování citrusových plodů - pomerančů, grapefruitů, citronů a limetek. Dodáván včetně nádoby s výpustí.

Roboty kombinované

Cena bez DPH v Kč **RS**

R 301 plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje 2525

25 660,00 I

napětí: 230 V
příkon: 650 W
rychlost: 1500 ot./min.
výkon: 10 - 70 porcí, výkon krouhače 20 - 40 kg/hod.

krouhací hlava: polykarbonát ABS, 2 násypné otvory -1x velký otvor o ploše 104 cm² a 1x tubus Ø 58 mm

nádoba kutru: polykarbonát ABS, objem 3,7 l max. plnění 0,9 - 1,5 kg

motorový blok: polykarbonát ABS, pulsní tlačítko

rozměr (š.hl.v.): 325/300/550 mm
váha: 13 kg

základní vybavení: nůž s rovným ostřím

R 301 Ultra plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje 2547

31 450,00 I

napětí: 230 V
příkon: 650 W
rychlost: 1500 ot./min.
výkon: 10 - 70 porcí, výkon krouhače 20 - 40 kg/hod.

krouh.hlava: polykarbonát ABS, 2 násypné otvory -1x velký otvor o ploše 104 cm² a 1x tubus Ø 58 mm

nádoba kutru: nerez, objem 3,7 l max. plnění 0,5 - 1,5 kg

motorový blok: polykarbonát ABS, pulsní tlačítko

rozměr (š.hl.v.): 325/300/550 mm
váha: 14 kg

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Doporučená sada disků pro R301, R 301 Ultra:

1981	**sada 4 disků:** plátkovač 1 a 3 mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 4x4 mm	**5 070,00** I
27396	**nástavec - lis na citrusy + odstředivka** s nádobou s výpustí	**7 140,00** I
27395	**nástavec - lis na citrusy** s nádobou s výpustí	**4 290,00** I
27288	**nůž s hrubým zubatým ostřím**	**2 770,00** I
27287	**nůž s jemným zubatým ostřím**	**2 770,00** I
27286	**nůž s rovným ostřím**	**2 430,00** I

27396 **nástavec - lis na citrusy a odstředivka**

Tento nástavec je určen k přípravě čerstvé šťávy z citrusových plodů a odstředění ovoce a zeleniny pro přípravu šťáv čirých i s dužinou. Díky stěrce lze docílit maximální výtěžnosti. Dodáván včetně nádoby s výpustí.

27395 **nástavec - lis na citrusy**

Určen pro lisování citrusových plodů - pomerančů, grapefruitů, citronů a limetek. Dodáván včetně nádoby s výpustí.

Roboty kombinované

R401/R 402 Dodáváno bez disků.

MOTOROVÝ BLOK
indukční motor - asynchronní motor pro profesionální využití zaručující delší životnost a spolehlivost stroje; tichý chod motoru bez jakýchkoli vibrací, motor nevyžaduje žádnou údržbu. Nerezová hřídel. Magnetický bezpečnostní systém, kdy brzda motoru zastaví zařízení při otevření víka nebo při zvednutí přítlačné páky. Automatický restart.

KROUHACÍ HLAVA:
odnímatelná nádoba a víko se 2 násypnými otvory:

1x velký otvor ve tvaru ledvinky

Velký plnící otvor je určen ke krouhání větších kusů zeleniny.

1x trubicový otvor o Ø 58 mm

Trubicový otvor umožňuje zpracovat křehkou zeleninu a zeleninu podlouhlého tvaru, např. mrkev, okurky, houby atd.. Stejnoměrný řez.

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

Ergonomické držadlo pro snazší manipulaci .

Pulsní tlačítko pro perfektní kontrolu konzistence.

KUTR
- odnímatelná nádoba s držadlem
- průhledné víko s otvorem pro přidávání ingrediencí v průběhu zpracovávání
- pulsní tlačítko pro lepší kontrolu konzistence a větší přesnost zpracování
- nůž s rovným ostřím součástí dodávky (hrubé a jemné sekání, příprava emulzí a omáček)

Cena bez DPH v Kč **RS**

R 401
plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje

R 402
plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje

2425	R 401	**napětí/rychlost:**	**230 V, 1 rychlost 1500 ot./min**	**51 260,00** I
2453	R 402	**napětí/rychlost:**	**230 V, 2 rychlosti 500/1500 ot./min**	**52 580,00** I
2433	R 402	**napětí/rychlost:**	**400 V, 2 rychlosti 750/1500 ot./min**	**52 580,00** I

příkon: 700/750 W
výkon: 20 -100 porcí, výkon krouhače 20 - 40 kg/hod.

krouhací hlava: vrchní víko - polykarbonát ABS/nádoba - nerez
2 násypné otvory -1x velký 104 cm² a 1x tubus Ø 58 mm

nádoba kutru: nerez, objem 4,5 l
max. plnění 0,9 - 2,5 kg

motorový blok: kovový, pulsní tlačítko

rozměr (š.hl.v.): 320/304/570 mm
váha: 15 kg

základní vybavení: nůž s rovným ostřím

Doporučená sada disků pro R 402:

1983	**sada 6 disků:** plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 4x4 mm, kostičkovač 10x10x10 mm (2 disky - plátkovač + mřížka)	**9 770,00** I
39881	**čistič kostičkovačů 8x8x8, 10x10x10 mm**	**1 880,00** I
27396	**nástavec - lis na citrusy + odstředivka**	**7 140,00** I
27395	**nástavec - lis na citrusy**	**4 290,00** I
27346	**nůž s hrubým zubatým ostřím**	**2 770,00** I
27345	**nůž s jemným zubatým ostřím**	**2 770,00** I
27344	**nůž s rovným ostřím**	**2 430,00** I

27396 **nástavec - lis na citrusy a odstředivka**

Tento nástavec je určen k přípravě čerstvé šťávy z citrusových plodů a odstředění ovoce a zeleniny pro přípravu šťáv čirých i s dužinou. Díky stěrce lze docílit maximální výtěžnosti. Dodáván včetně nádoby s výpustí.

27395 **nástavec - lis na citrusy**

Určen pro lisování citrusových plodů - pomerančů, grapefruitů, citronů a limetek. Dodáván včetně nádoby s výpustí.

Roboty kombinované R 502 a R 652

Výkonné kombinované zařízení umožňuje nasadit na stejný blok motoru jedno ze dvou funkčně rozdílných příslušenství, buď **krouhací nástavec** nebo **nádobu kutru**. Toto technické řešení nalézá široké pole působnosti při přípravě jídel, šetří čas i místo v kuchyni. Na krouhacím nástavci lze plátkovat, strouhat, krájet na nudličky, kostičky a hranolky. V kutru lze sekat maso, zeleninu, mandle, oříšky, koření, připravovat majonézu, pyré, protlaky, pomazánky, strouhanku, hnětat těsto aj. Zařízení je standardně dodáváno s nožem s rovným ostřím, hrubě zubatý nůž na hnětení a drcení či jemně zubatý nůž na sekání např. petržele jsou na vyžádání. Robot je vybaven magnetickou bezpečnostní pojistkou, brzdícím systémem a automatickým restartem. Pulsní tlačítko dovoluje větší přesnost zpracování v kutru. Průhledné polykarbonátové víko kutru s otvorem umožňuje přidávat další ingredience během chodu zařízení.
Široký výběr nerezových disků umožňuje u těchto modelů plátkovat, strouhat, nudličkovat, kostičkovat i hranolkovat.
Disky nejsou součástí zařízení a musí se objednat samostatně.

	R 502	R 652
3 nože 53 disků		
ref.	2483	2136
Cena bez DPH v Kč	**73 690,00**	**90 980,00**
výkon počet porcí	30 - 300	50 - 400
krouhač: kg/hod	do 200	do 200
kutr: max. plnění kg	1 - 3	1 - 3,5
nádoba kutr l	5,5	7
napětí V	400	400
příkon W	1000	1200
rychlost ot./min.	**750/1500**	**750/1500**
KOSTIČKOVÁNÍ HRANOLKOVÁNÍ	**ANO**	**ANO**

STANDARDNÍ VERZE

KROUHACÍ NÁSTAVEC

umožňuje:

* plátkovat
* strouhat
* vlnkovat
* nudličkovat
* kostičkovat
* hranolkovat

Na motorový blok lze nasadit:

KUTR

lze sekat maso, zeleninu, mandle, oříšky, koření, připravovat majonézu, pyré, protlaky, pomazánky, strouhanku, hnětat těsto

nůž s ROVNÝM ostřím

* hrubé sekání
* jemné sekání
* emulze a omáčky

nůž s HRUBĚ ZUBATÝM ostřím

* hnětení
* drcení

nůž s JEMNĚ ZUBATÝM ostřím

* sekání koření
* sekání bylinek

Cena bez DPH v Kč **RS**

R 502
plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje — 2483 — **73 690,00** I

napětí: 400 V
příkon: 1000 W
rychlost: 750/1500 ot./min.
výkon: 20 - 300 porcí, výkon krouhače 120 - 200 kg/hod.

krouhací hlava: kovová, 2 násypné otvory
1x velký 139 cm² a 1x tubus Ø 58 mm

nádoba kutru: nerez, objem 5,5 l
max. plnění 1 -3 kg

motorový blok: kovový, pulsní tlačítko

rozměr (š.hl.v.): 380/350/665 mm
váha: 30 kg

základní vybavení: nůž s rovným ostřím

Doporučená sada disků:

1985	**sada 6 disků:** plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 4x4 mm, kostičkovač 14x14x14 mm (2 disky - plátkovač + mřížka)	**15 770,00** I
39881	**nástroj na čištění kostičkovačů 5x5x5; 8x8x8; 10x10x10 mm**	**1 880,00** I
39726	**kryt disku ochranný - plast**	**300,00** I
27121	**nůž s hrubým zubatým ostřím**	**5 100,00** I
27351	**nůž s jemným zubatým ostřím**	**5 100,00** I
27120	**nůž s rovným ostřím**	**4 650,00** I

R 652
plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje — 2136 — **90 980,00** I

napětí: 400 V
příkon: 1200 W
výkon: 30 - 400 porcí, výkon krouhače 50 - 400 kg/hod.

krouhací hlava: kovová, 2 násypné otvory
1x velký 238 cm² a 1x tubus Ø 58 mm

nádoba kutru: nerez, objem 7 l
max. plnění 1 -3,5 kg

motorový blok: kovový, pulsní tlačítko

rozměr (š.hl.v.): 429/481/880 mm
váha: 33,4 kg
základní vybavení: nůž s rovným ostřím

Doporučená sada disků:

2022	**sada 16 disků:** plátkovač 2;2 a 4 mm, strouhač 1,5 a 3 mm, nudličkovač 2x10; 2,5x2,5 a 4x4 mm, kostičkovač 5x5x5;10x10x10 a 20x20x20 mm (2 disky - plátkovač mřížka)	**46 050,00** I
39881	**nástroj na čištění kostičkovačů 5x5x5; 8x8x8; 10x10x10 mm**	**1 880,00** I
39726	**kryt disku ochranný - plast**	**300,00** I
27125	**nůž s hrubým zubatým ostřím**	**8 690,00** I
27352	**nůž s jemným zubatým ostřím**	**8 690,00** I
27124	**nůž s rovným ostřím**	**8 360,00** I
28208	**nástavec na bramborovou kaši** - mřížka s oky Ø 3 mm vč. vyhaz. kotouče	**5 550,00** I
28210	**nástavec na bramborovou kaši** - mřížka s oky Ø 6 mm vč. vyhaz. kotouče	**5 550,00** I

Nástavec na bramborovou kaši s oky 3 nebo 6 mm

Krouhací hlava celokovová

Velký kulatý otvor krouhací hlavy umožňuje vložení celé hlávky zelí nebo např. 15 kusů rajčat.

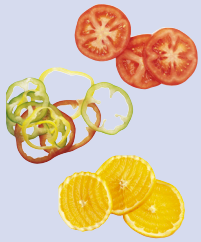
Kutr včetně víka a nože

Kutr je dodáván v nerezovém provedení vč. nože s hladkým ostřím a transparentním víkem pro kontorlu průběhu zpracování.

Sestava nerezového nože

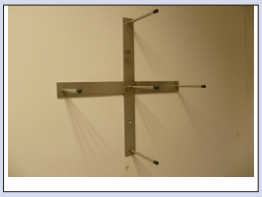
Tělo nože umožňuje demontáž ostří v případě čištění či výměny.

Disky

Disky ke krouhačům zeleniny a kombinovaným robotům			CL 20, R 211 R 301/301 U	CL 30 Bistro CL 40	R 402		CL 50, CL 52, CL 55, CL 60 R 502		
DISKY		**velikost**	**Ø 175 mm**	**Ø 175 mm**		Cena bez DPH v Kč	**Ø 190 mm**	Cena bez DPH v Kč	**RS**
PLÁTKOVAČE	mandle	0,6 mm					28166	**2 880,00**	I
- hladké		0,8 mm					28069	**2 880,00**	I
		1 mm	27051	27051	27051	**1 330,00**	28062	**2 880,00**	I
		2 mm	27555	27555	27555	**1 330,00**	28063	**2 880,00**	I
		3 mm	27086	27086	27086	**1 330,00**	28064	**2 880,00**	I
		4 mm	27566	27566	27566	**1 330,00**	28004	**2 880,00**	I
		5 mm	27087	27087	27087	**1 330,00**	28065	**2 880,00**	I
		6 mm	27786	27786	27786	**1 330,00**	28196	**2 880,00**	I
		8 mm					28066	**2 880,00**	I
		10 mm					28067	**2 880,00**	I
		14 mm					28068	**2 880,00**	I
	na vařené brambory	4 mm					27244	**9 460,00**	I
	na vařené brambory	6 mm					27245	**9 460,00**	I
- vroubkované		2 mm	27621	27621	27621	**1 330,00**	27068	**3 550,00**	I
		3 mm					27069	**3 550,00**	I
		5 mm					27070	**3 550,00**	I
STROUHAČE		1,5 mm	27588	27148	27588	**1 330,00**	28056	**2 430,00**	I
		2 mm	27577	27149	27577	**1 330,00**	28057	**2 430,00**	I
		3 mm	27511	27150	27511	**1 330,00**	28058	**2 430,00**	I
		4 mm					28073	**2 430,00**	I
		5 mm					28059	**2 430,00**	I
		6 mm	27046	27046	27046	**1 330,00**			I
		7 mm					28016	**2 430,00**	I
		9 mm	27632	27632	27632	**1 330,00**	28060	**2 430,00**	I
		parmezán	27764	27764	27764	**1 540,00**	28061	**2 430,00**	I
		brambory	27191	27191	27191	**2 330,00**	27164	**3 760,00**	I
		mrkev/syrové brambory					27219	**3 890,00**	I
	křen,ředkvičky	0,7 mm	27078	27078	27078	**2 330,00**			I
	křen,ředkvičky	1 mm	27079	27079	27079	**2 330,00**	28055	**3 890,00**	I
	křen,ředkvičky	1,3 mm	27130	27130	27130	**2 330,00**			I
NUDLIČKOVAČE		1x8 mm					28172	**3 660,00**	I
	cibule/zelí	1x26 mm					28153	**6 660,00**	I
		2x4 mm	27080	27080	27080	**1 650,00**	27072	**3 650,00**	I
		2x6 mm	27081	27081	27081	**1 650,00**	27066	**3 650,00**	I
		2x8 mm					27067	**3 650,00**	I
		2x10 mm					28173	**3 650,00**	I
		2x2 mm	27599	27599	27599	**1 650,00**	28051	**3 650,00**	I
		2,5x2,5 mm					28195	**3 650,00**	I
		3x3 mm					28101	**3 650,00**	I
		4x4 mm	27047	27047	27047	**1 650,00**	28052	**3 650,00**	I
		6x6 mm	27610	27610	27610	**1 650,00**	28053	**3 650,00**	I
		8x8 mm	27048	27048	27048	**1 650,00**	28054	**3 650,00**	I
KOSTIČKOVAČ		5x5x5 mm					28110/*	**6 330,00**	I
		8x8x8 mm		27113/*	27113/*	**5 220,00**	28111/*	**5 670,00**	I
		10x10x10 mm		27114/*	27114/*	**5 220,00**	28112/*	**5 670,00**	I
		12x12x12 mm		27298/*	27298/*	**5 220,00**	28197/*	**5 670,00**	I
	mozzarella	14x14x5 mm					28181/*	**5 670,00**	I
		14x14x10 mm					28179/*	**5 670,00**	I
		14x14x14 mm					28113/*	**5 670,00**	I
		20x20x20 mm					28114/*	**5 670,00**	I
		25x25x25 mm					28115/*	**5 670,00**	I
	salát	50x70x25 mm					28180/*	**8 000,00**	I
HRANOLKOVAČ		8 x 8 mm		27116/°	27116/°	**5 320,00**	28134/+	**6 440,00**	I
		8x16 mm					28159	**6 310,00**	I
		10x10 mm		27117/°	27117/°	**5 320,00**	28135/+	**6 440,00**	I
		10x16 mm					28158	**6 440,00**	I

Disky lze objednávat jednotlivě nebo v doporučených sadách pro jednotlivé typy (viz krouhače a roboty).
+/ hranolkovač (kompletní ze dvou disků: plátkovač+mřížka); */ kostičkovač (kompletní ze 2 disků: plátkovač+mřížka); °/ hranolkovač (kompletní ze 2 disků: plátkovač + mřížka). Nelze objednat na model CL 50 Gourmet. Na disky pro CL 50, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 602 lze jako ND dokoupit břity pro plátkovače, vrchní část strouhačů, břity a hřebeny pro nudličkovače, břity pro plátkovače z kostičkovače a samostatné mřížky z kostičkovače.

Doplňky

Doplňky ke krouhačům zeleniny a kombinovaným robotům	CL 20, CL 40 CL 30 Bistro	R 211 R 301, R 301 U R 401, R 402	Cena bez DPH v Kč	CL 50, CL 52 CL 55, CL 60 R 502	Cena bez DPH v Kč	RS
Držák na disky nástěnný pro 6 disků POLYKARBONÁT	27019	27019	**530,00**		x	I
Držák na disky a nůž	x	107810	**900,00**	x	x	I
Držák na disky nástěnný pro 6 disků NEREZ 3 trny	x	x	x	101230	**1 420,00**	I
 **Držák na disky** nástěnný pro 10 disků NEREZ 5 trnů	x	x	x	101101	**1 480,00**	I
Držák na disky nástěnný NEREZ 4 trny	x	x	x	107812	**1 040,00**	I
Stojan na disky pro 1 ks POLYKARBONÁT	x	x	x	27258	**320,00**	I
Kryt disku ochranný plastový	x	x	x	39726	**300,00**	I
Nástroj na čištění mřížek kostičkovačů 5x5x5; 8x8x8; 10x10x10 mm pro R 402, R 502, R 652, CL 30 Bistro, CL 40, CL 50, CL 52, CL 55, CL 60				39881	**1 880,00**	I

Oboustranný držák mřížky
* jedna strana mřížky je pro R 402, CL 30 Bistro, CL 40
* jedna strana mřížky je pro R 502, R 652 CL 50, CL 52;55;60

Univerzální vytlačovadlo pro mřížky 5x5, 8x8, 10x10 mm

Škrabka s jehlou

Kutry stolní

Stolní kutry umožňují zpracování masa, zeleniny a ovoce, přípravu těsta, paštik, majonéz, pyré, pomazánek a strouhanky a rovněž sekání bylinek a koření a drcení ořechů a mandlí.
Zařízení jsou vybavena motorovou brzdou, magnetickou bezpečnostní pojistkou zajišťující při nesprávném sesazení zařízení nebo v momentu otevření víka zastavení popř. nespuštění kutru a pulsním tlačítkem, které dovoluje větší přesnost zpracování. Díky průhlednému víku nádoby s otvorem lze přidávat za chodu další ingredience.

Kutry jsou standardně dodávány s nožem s rovným ostřím. Doobjednat lze nůž s hrubě zubatým nebo jemně zubatým ostřím. Nůž s rovným ostřím je vhodný pro přípravu emulzí, pěn, pomazánek, pro jemné i hrubé rozsekání masa a zeleniny. Nůž s hrubým ostřím vhodný na hnětení, sekání oříšků, mandlí, pro zmrzlé potraviny a ostatní tvrdé potraviny. Nůž s jemným ostřím určen pro nejjemnější zpracování, sekání zeleného koření a bylinek.

3 nože

	R 2B	R 2	R 3 1500	R 4	Robot Cook
ref.	22113	22100	22382	22430/22437	43000R
Cena bez DPH v Kč	**18 250,00**	**25 030,00**	**29 490,00**	**41 850,00 47 500,00**	**71 940,00**
výkon počet porcí	10 - 20	10 - 20	10 - 30	10 - 50	
maximální plnění kg/*	až 1	až 1	až 1,5	až 2,5	až 2,5
nádoba kutru l	2,9	2,9	3,7	4,5	3,7
materiál	polykarbonát	nerez	nerez	nerez	nerez
motorový blok	polykarbonát	polykarbonát, puls	polykarbonát, puls	kovový, puls	polykarbonát, puls
napětí V	230	230	230	230/400	230
příkon W	550	550	650	700/900	1800
rychlost ot./min.	1500	1500	1500	1500, 1500/3000	100-3500

3 nože

	R 5 Plus	R 8
ref.	24323/24309	21291
Cena bez DPH v Kč	**58 060,00/60 230,00**	**100 610,00**
výkon počet porcí	20 - 80	20 - 150
maximální plnění kg/*	až 2,5	až 4,5
nádoba kutru l	5,5	8 l
materiál	nerez	nerez
motorový blok	kovový, puls	kovový, puls
napětí V	230/400	400
příkon W	1100/1200	2200
rychlost ot./min.	**1500, 1500/3000**	**1500/3000**

Polykarbonátové víko s otvorem umožňuje přidávat tekuté i sypké suroviny v průběhu zpracování.

Pulsní tlačítko umožňuje větší přesnost zpracování.

Volba rychlosti 1500 nebo 3000/ot./min. v závislosti na modelu.

*/ V závislosti na výsledku požadovaného zpracování viz tabulka str. 88

* hrubé sekání
* jemné sekání
* příprava pyré, paštik, majonéz, pomazánek, omáček, emulzí...

Nůž s rovným ostřím

* hnětení těsta
* hrubé sekání

Nůž s hrubým zubatým ostřím

* sekání bylinek a koření

Nůž s jemným zubatým ostřím

Kutry stolní

*** indukční motor** - výkonný asynchronní motor pro profesionální využití zaručující delší životnost a spolehlivost stroje
*** pulsní tlačítko pro přerušovaný chod** umožňuje větší přesnost zpracování a kontrolu konzistence
*** nádoba s ergonomickým držadlem**

Cena bez DPH v Kč **RS**

R 2B — 22113

nádoba: polykarbonát ABS, objem 2,9 l, max. plnění až 1 kg surovin
motorový blok: polykarbonát ABS, bez pulsního tlačítka

2,9 l

18 250,00 I

R 2 — 22100

nádoba kutru: nerez mat, objem 2,9 l, max. plnění až 1 kg surovin
motorový blok: polykarbonát ABS, pulsní tlačítko s pulsním tlačítkem

25 030,00 I

R 2B - R 2
výkon: 10 - 20 porcí
napětí/příkon: 230 V/550 W
rychlost: 1500 ot./min
rozměr (š.hl.v.): 200/280/350 mm
váha: 10 kg

základní vybavení: nůž s rovným ostřím

27138	**nůž s hrubým zubatým ostřím**	2 770,00 I
27061	**nůž s jemným zubatým ostřím**	2 770,00 I
27055	**nůž s rovným ostřím**	2 430,00 I

R 3 - 1500 — 22382

nádoba: nerez mat, objem 3,7 l, max. plnění až 1,5 kg surovin
motorový blok: polykarbonát ABS, pulsní tlačítko
výkon: 10 - 30 porcí

3,7 l

29 490,00 I

napětí/příkon: 230 V/650 W
rychlost: 1500 ot./min
rozměr (š.hl.v.): 210/320/400 mm
váha: 13 kg

základní vybavení: nůž s rovným ostřím

27288	**nůž s hrubým zubatým ostřím**	2 770,00 I
27287	**nůž s jemným zubatým ostřím**	2 770,00 I
27286	**nůž s rovným ostřím**	2 430,00 I

R 4 - 1500 230 V — 22430

napětí / příkon: 230 V/700 W
rychlost: 1500 ot./min.

4,7 l

41 850,00 I

R 4 — 400 V — 22437

napětí / příkon: 400 V/900 W
rychlost: 1500/3000 ot./min.

47 500,00 I

R 4 1500 - R 4
nádoba: nerez mat, objem 4,7 l, max. plnění až 2,5 kg surovin
motorový blok: kovový, pulsní tlačítko
výkon: 10 - 50 porcí
rozměr (š.hl.v.): 226/304/440 mm
váha: 15 kg

základní vybavení: nůž s rovným ostřím

27346	**nůž s hrubým zubatým ostřím**	2 770,00 I
27345	**nůž s jemným zubatým ostřím**	2 770,00 I
27344	**nůž s rovným ostřím**	2 430,00 I

Robot Cook s ohřevem

Speciální typ kutru, který díky inovaci umožňuje rozšíření běžných funkcí stolního kutru - jako je hnětení, mixování, sekání, drcení, mísení, emulgování - **o ohřívání a vaření**. Díky integrovanému topnému tělesu 1,2 kW lze nastavit teplotu až do 140 °C s přesností na jeden stupeň. Zařízení Robot Cook nachází uplatnění napříč všemi úseky přípravy pokrmů, v úseku studené kuchyně, teplé kuchyně a cukrárny. Variabilita mnoha funkcí zařízení Robot Cook dělá z tohoto zařízení multifunkční stroj pro snadnou, rychlou a zejména efektivní práci specialistů v gastronomickém průmyslu.

Robot Cook 43000R

napětí/příkon:	230 V/1800 W	**71 940,00**	I
nádoba:	nerez mat, objem 3,7 l, max. plnění 2,5 l		
motorový blok:	polykarbonát ABS, pulsní tlačítko		
topné těleso nádoby:	1200 W		
motor:	1000 W, indukční		
ovládací LCD panel:	9 programovatelných receptů		
rychlost:	*variabilní rychlost 100 - 3500 ot./min. *pulzní/Turbo rychlost až 4500 ot./min *R-mix rychlost míchání 100 - 500 ot./min, při zpětném chodu *střídavá rychlost - otáčení nože každé 2 vteřiny při nízké rychlosti		
rozměr (š.hl.v.)/váha:	226/338/522 mm/15 kg		
základní vybavení:	- víko se stíracím zařízením - nůž s velmi jemným zubatým ostřím - vyhřívaná nádoba s precizní regulací teploty až do 140 °C s přesností +/- 1 °C		

39854	**sada s doplňkovou nádobou**	**21 580,00**	I
39691	**nůž s jemným zubatým ostřím**	**3 190,00**	I
49691	**nůž s rovným ostřím**	**3 190,00**	I

Základní funkce

- Hnětení - Sekání - Mixování - Míchání - **Ohřívání** - **Vaření** -

Přesnost vaření až do 140 °C

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

VYNALÉZAVÝ

Jedinečný systém uchycení nože umožňuje vyprázdnit obsah nádoby zcela bezpečně.

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

ŠIKOVNÝ
Víko s úpravou odpuzující páru zajišťuje trvalou viditelnost. Velmi dobře těsní a zabraňuje rozstřikování.

VÝKONNÝ
Stírací rameno nádoby zajišťuje velmi jemné a homogenní zpracování.

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 (Puissance) 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

Kutry stolní

Cena bez DPH v Kč **RS**

R 5 Plus 230 V — 24323

napětí / příkon:	230 V/1100 W
rychlost:	1500 ot./min.

5,5 l

58 060,00 I

R 5 Plus 400 V — 24309

napětí / příkon:	400 V/1200 W
rychlost:	1500/3000 ot./min.
nádoba:	nerez mat, objem 5,5 l max. plnění až 2,5 kg
motorový blok:	kovový, pulsní tlačítko
výkon:	20 - 80 porcí
rozměr (š.hl.v.):	280/350/490 mm
váha:	24 kg
základní vybavení:	nůž s rovným ostřím

60 230,00 I

27121	**nůž s hrubým zubatým ostřím**	**5 100,00** I
27351	**nůž s jemným zubatým ostřím**	**5 100,00** I
27120	**nůž s rovným ostřím**	**4 650,00** I

R 8 — 21291

nádoba:	nerez mat, objem 8 l max. plnění až 4,5 kg
motorový blok:	kovový, pulsní tlačítko
výkon:	20 -150 porcí
rychlost:	1500/3000 ot./min.
napětí/příkon:	400 V/2200 W
rozměr (š.hl.v.):	315/545/585 mm
váha:	36 kg
základní vybavení:	nůž celonerezový s rovným ostřím, rozebíratelný

8 l

100 610,00 I

27383	**nůž s hrubým zubatým ostřím** (2 břity)	**11 700,00** I
27385	**nůž s jemným zubatým ostřím** (2 břity)	**11 700,00** I
27381	**nůž s rovným ostřím** (2 břity)	**11 380,00** I
59281	**břit hrubě zoubkovaný,** cena za 1 ks	**1 750,00** I
59282	**břit jemně zoubkovaný,** cena za 1 ks	**1 750,00** I
59280	**břit rovný,** cena za 1 ks	**1 700,00** I

27374	**nádoba nerez 3,5 l včetně nože nerez s rovným ostřím** (k vložení do nádoby 8 l)	**16 560,00** I
27107	**nůž s hrubým zubatým ostřím** (2 břity)	**6 090,00** I
27106	**nůž s rovným ostřím** (2 břity)	**4 490,00** I
101801	**břit hrubě zoubkovaný,** cena za 1 ks	**1 210,00** I
101800	**břit rovný,** cena za 1 ks	**1 210,00** I

Model	Maximální kapacita plnění v kg				Počet porcí	Doba přípravy
	sekání	šlehání	hnětení	drcení		
R 2	0,75	1	0,5	0,3	10 - 20	
R 3	1	1,5	1	0,5	10 - 30	
R 4	1,5	2,5	1,5	0,9	10 - 50	1 - 4 min.
R 5 Plus	2	3	2	1	20 - 80	
R 8	3	5	4	2	20 - 150	

Kutry vertikální

Vertikální kutry k postavení na zem jsou vhodné nejen do různých **stravovacích provozů** - lahůdkářství, cateringu, hotelů, restaurací, ale i **nepotravinářských provozů** - laboratoří aj.. Umožňují zpracování masa, zeleniny a ovoce od hrubého rozsekání po nejjemnější kvalitu, přípravu paštik, majonéz, pyré, pomazánek a strouhanky, rovněž drcení ořechů a mandlí a hnětení těsta. Používá se k úpravě práškových směsí, homogenizaci, rozmíchání, rozpouštění, ředění, přípravě emulzí aj.

Zařízení jsou vybavena motorovou brzdou, magnetickou pojistkou, zajišťující při nesprávném sesazení zařízení nebo v momentu otevření víka zastavení popř. nespuštění kutru a pulsním tlačítkem, které dovoluje větší přesnost zpracování. U modelů R 23, R 30, R 45, a R 60 je součástí digitální časovač 0 -15 min. a stěrka víka. Díky průhlednému víku nádoby s otvorem lze přidávat za chodu další ingredience.

Kutry jsou standardně dodávány s celonerezovým tříúrovňovým nožem s rovným ostřím, demontovatelnou nádobou s vyklápěcím mechanismem, pouze u R 15 tento mechanismus není. Doobjednat lze celonerezový nůž s hrubě zubatým nebo jemně zubatým ostřím. Nůž s rovným ostřím je vhodný pro přípravu emulzí, pěn, pomazánek, pro jemné i hrubé rozsekání masa a zeleniny. Nůž s hrubým ostřím vhodný na hnětení, sekání oříšků, mandlí, pro zmrzlé potraviny a ostatní tvrdé potraviny. Nůž s jemným ostřím určen pro nejjemnější zpracování, sekání zeleného koření a bylinek. Při zpracování menšího množství lze demontovat horní ostří nože a regulovat výšku spodního ostří.

U modelů R 23, R 30, R 45 a R 60 jsou součástí dodávky tři vysouvací kolečka usnadňující přemísťování kutru a čištění povrchu pod zařízením.

	R 15	R 23	R 30	R 45
ref.	51491	51331	52331	53331
Cena bez DPH v Kč	**155 380,00**	**250 520,00**	**313 260,00**	**416 070,00**
výkon počet porcí	50 - 250	100 - 400	100 - 500	200 -1000
maximální plnění kg/*	3 - 9	4 -14	4 -17	6 - 27
nádoba kutru l	15	23	28	45
materiál	nerez	nerez	nerez	nerez
motorový blok	kovový	nerez	nerez	nerez
napětí V	400	400	400	400
příkon W	3000	4500	5400	10000
rychlost ot./min.	**1500/3000**	**1500/3000**	**1500/3000**	**1500/3000**

*/ V závislosti na výsledku požadovaného zpracování viz tabulka str. 90

Nůž s rovným ostřím

* hrubé sekání
* jemné sekání
* příprava pyré, paštik, majonéz, pomazánek, omáček, emulzí...

HRUBÉ SEKÁNÍ

JEMNÉ SEKÁNÍ

EMULZE A OMÁČKY

Nůž s hrubým zubatým ostřím

* hnětení těsta
* hrubé sekání, drcení

HNĚTENÍ

MLETÍ

Nůž s jemným zubatým ostřím

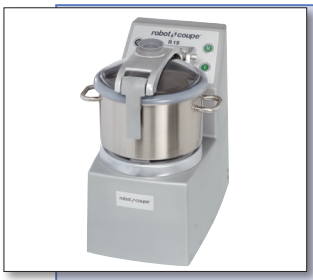
* sekání bylinek a koření

SEKÁNÍ BYLINEK

SEKÁNÍ KOŘENÍ

Kutry vertikální

Cena bez DPH v Kč **RS**



R 15 — 51491 — 155 380,00

napětí/příkon/ot.: 400 V, 3 kW, 2 rychlosti 1500/3000 ot./min.
výkon: 50 - 250 porcí, jednorázově zpracovávané množství 3 až 9 kg surovin
nádoba: nerez, objem 15 l
rozměr (š.hl.v.)/váha: 370/615/680 mm /55 kg
základní výbava: celonerezový nůž s rovným ostřím (3 břity)

15 l

57098	**nůž celonerezový se zubatým ostřím (3 břity)**	**14 340,00**
57099	**nůž celonerezový s jemným zubatým ostřím (3 břity)**	**14 340,00**
57097	**nůž celonerezový s rovným ostřím (3 břity)**	**13 850,00**

R 23 celonerezové provedení, timer 0 - 15 min — 51331 — 250 520,00

napětí/příkon/ot.: 400 V, 4,5 kW, 2 rychlosti: 1500/3000 ot./min
výkon: 100 - 400 porcí, jednorázově zpracovávané množství 4 až 14 kg surovin
nádoba: nerez, objem 23 l, **vyklápěcí, stěrka víka**
rozměr (š.hl.v.)/váha: 700/600/1250 mm /100 kg
základní výbava: celonerezový nůž s rovným ostřím (3 břity)

23 l

57070	**nůž celonerezový se zubatým ostřím (3 břity)**	**21 050,00**
57072	**nůž celonerezový s jemným zubatým ostřím (3 břity)**	**20 270,00**
57069	**nůž celonerezový s rovným ostřím (3 břity)**	**19 440,00**

R 30 celonerezové provedení, timer 0 - 15 min — 52331 — 313 260,00

napětí/příkon/ot.: 400 V, 5,4 kW, 2 rychlosti: 1500/3000 ot./min
výkon: 100 - 500 porcí, jednorázově zpracovávané množství 4 až 17 kg surovin
nádoba: nerez, objem 28 l, **vyklápěcí, stěrka víka**
rozměr (š.hl.v.)/váha: 720/600/1250 mm /110 kg
základní výbava: celonerezový nůž s rovným ostřím (3 břity)

28 l

57075	**nůž celonerezový se zubatým ostřím (3 břity)**	**21 840,00**
57077	**nůž celonerezový s jemným zubatým ostřím (3 břity)**	**20 960,00**
57074	**nůž celonerezový s rovným ostřím (3 břity)**	**20 270,00**

R 45 celonerezové provedení, timer 0 - 15 min — 53331 — 416 070,00

napětí/příkon/ot.: 400 V, 10 kW, 2 rychlosti: 1500/3000 ot./min
výkon: 200 -1000 porcí, jednorázově zpracovávané množství 6 až 27 kg surovin
nádoba: nerez, objem 45 l, **vyklápěcí, stěrka víka**
rozměr (š.hl.v.)/váha: 760/600/1400 mm /138 kg
základní výbava: celonerezový nůž s rovným ostřím (3 břity)

45 l

57082	**nůž celonerezový se zubatým ostřím (3 břity)**	**22 720,00**
57084	**nůž celonerezový s jemným zubatým ostřím (3 břity)**	**21 830,00**
57081	**nůž celonerezový s rovným ostřím (3 břity)**	**21 050,00**

* Stěrka víka umožňuje čistit víko během procesu.

* Kontrolní panel s vestavěnými nerezovými tlačítky. Digitální timer 0 - 15 min.; pulsní funkce dovolující větší přesnost zpracování.

* Sklápěcí mechanismus - ergonomická páka umožňuje naklopit nádobu v různých úhlech.

* Břity - jejich profil zajišťuje optimální kvalitu řezu.

* Průhledné víko pro kontrolu konzistence. Ergonomicky systém uzavírání víka. Snadno rozebíratelné víko a těsnění - snadné a rychlé čištění.

* Výklopná a snímatelná nádoba.

* Celonerezový rám zajišťující stabilitu (R 23 - R 45).

* **3 vysouvací kolečka** umožňující manipulaci s kutrem a čistění prostoru pod ním.

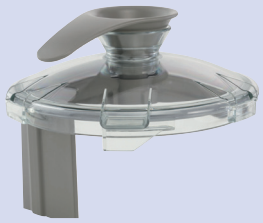
Model	Maximální kapacita plnění v kg				Počet porcí	Doba přípravy
	sekání	šlehání	hnětení	drcení		
R 15	6	9	7	5	50 - 250	1 - 4 min.
R 23	10	14	11,5	7	100 - 400	
R 30	12	17	14	8,5	100 - 500	
R 45	18	27	22,5	13,5	200 - 1000	

Blixery stolní

Speciální typ stolního kutru, který kombinuje funkci mixeru a kutru a umožňuje **díky speciálnímu noži a stěrkám víka a nádoby dokonalé rozmělnění surovin**. Použití je proto vhodné především do nemocnic, kojeneckých ústavů, ÚSP, jeslí apod., tedy všude tam, kde je kladen důraz na vysokou kvalitu tekuté a polotekuté stravy. Je zachována nutriční hodnota a nezbytné vitaminy.

Zařízení jsou vybavena motorovou brzdou, magnetickou bezpečnostní pojistkou, zajišťující pří nesprávném sesazení zařízení nebo v momentu otevření víka zastavení popř. nespuštění blixeru a pulsním tlačítkem, které dovoluje větší přesnost zprácovnání. Díky průhlednému víku nádoby s otvorem lze přidávat za chodu další ingredience. Pro ulehčení manipulace je nádoba kutrů osazena rukojetí.

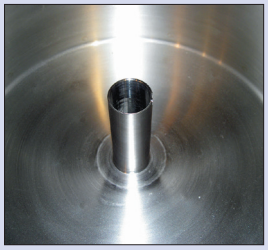
Blixery jsou standardně dodávány s nožem s jemným zubatým ostřím a stíracím zařízením nádoby a víka.



	Blixer 2	Blixer 3	Blixer 4	Blixer 5 Plus
ref.	33228	33197	33208/33215	33164
Cena bez DPH v Kč	**37 570,00**	**43 150,00**	**47 920,00/50 190,00**	**66 240,00**
výkon počet porcí	1 -15	5 - 30	10 - 50	15 - 80
jednorázově zpracovávané množství v kg	malé porce 0,2 až 1,5	0,3 až 2	0,4 až 3	0,5 až 3,5
nádoba kutru l	2,9	3,7	4,5	5,5
motorový blok	polykarbonát, puls	polykarbonát, puls	kovový, puls	kovový, puls
napětí V	230	230	230/400	400
příkon W	700	750	900/1000	1300
rychlost ot./min.	**3000**	**3000**	**3000, 1500/3000**	**1500/3000**

Stírací zařízení je složeno ze dvou částí - stěrky nádoby a víka a je snadno rozebíratelné. Horní část tvořená dvěma stěrkami stírá víko, vertikální stěrka stírá nádobu. To umožňuje dokonalé rozmělnění potravy.

Průhledné víko s gumovým těsněním a otvorem, který umožňuje přidávat suroviny během procesu zpracovávání.



Vysoký střed nádoby dovoluje zpracovávání většího množství tekutin.

Nůž s JEMNÝM ZUBATÝM ostřím dovoluje dokonalé rozmixování syrových nebo vařených surovin až do kašovité konzistence.

Pulsní tlačítko pro větší přesnost zpracování.

Blixery stolní

Cena bez DPH v Kč **RS**

Blixer 2 — 33228 — 37 570,00 I

výkon:	1 - 15 porcí speciálně navržen pro zpracování malých porcí od 200 g do 1,5 kg
napětí/příkon:	230 V/700 W
rychlost:	3000 ot./min.
nádoba:	nerez, objem 2,9 l
motor. blok:	polykarbonát, pulsní tlačítko
rozměr (š.hl.v.)/váha:	210/281/389 mm/11 kg

2,9 l

základní vybavení: nůž s jemným zubatým ostřím, stírací zařízení víka a nádoby

27371	**nůž s hrubým zubatým ostřím**	2 710,00	I
27370	**nůž s jemným zubatým ostřím**	2 710,00	I
27369	**nádoba komplet včetně nože, víka a stíracího zařízení**	13 200,00	I

Blixer 3 — 33197 — 43 150,00 I

výkon:	5 - 30 porcí jednorázově zpracovávané množství 0,3 - 2 kg
napětí/příkon:	230 V/750 W
rychlost:	3000 ot./min.
nádoba:	nerez, objem 3,7 l
motor. blok:	polykarbonát, pulsní tlačítko
rozměr (š.hl.v.)/váha:	242/304/444 mm/13 kg

3,7 l

základní vybavení: nůž s jemným zubatým ostřím, stírací zařízení víka a nádoby

27448	**nůž s hrubým zubatým ostřím**	2 710,00	I
27447	**nůž s jemným zubatým ostřím**	2 710,00	I
27337	**nádoba komplet včetně nože, víka a stíracího zařízení**	14 620,00	I

Blixer 4 - 3000 230 V — 33208 — 47 920,00 I

napětí/příkon:	230 V/900 W
rychlost:	3000 ot./min.

Blixer 4 — 400 V — 33215 — 50 190,00 I

napětí/příkon:	400 V/1000 W
rychlost:	1500/3000 ot./min.

Blixer 4 3000, Blixer 4

výkon:	10 - 50 porcí jednorázově zpracovávané množství 0,4 - 3 kg
nádoba:	nerez, objem 4,5 l
motor. blok:	kovový, pulsní tlačítko
rozměr (š.hl.v.)/váha:	242/332/479 mm /š.hl.v./15 kg

4,5 l

základní vybavení: nůž s jemným zubatým ostřím, stírací zařízení víka a nádoby

27450	**nůž s hrubým zubatým ostřím**	2 710,00	I
27449	**nůž s jemným zubatým ostřím**	2 710,00	I
27338	**nádoba komplet včetně nože, víka a stíracího zařízení**	16 050,00	I

Blixer 5 Plus — 33164 — 66 240,00 I

výkon:	15 - 80 porcí jednorázově zpracovávané množství 0,5 - 3,5 kg
napětí/příkon:	400 V/1300 W
rychlost:	2 rychlosti 1500/3000 ot./min.
nádoba:	nerez, objem 5,5 l
motor. blok:	kovový, pulsní tlačítko
rozměr (š.hl.v.)/váha:	280/350/500 mm /24 kg

5,5 l

základní vybavení: nůž s jemným zubatým ostřím, stírací zařízení víka a nádoby

27180	**nůž s hrubým zubatým ostřím**	4 990,00	I
27155	**nůž s jemným zubatým ostřím**	4 990,00	I
27165	**nádoba komplet včetně nože, víka a stíracího zařízení**	21 220,00	I

Blixery vertikální

Funkce vertikálních blixerů je stejná jako u stolních modelů. Standardně dodávány s nerezovou nádobou, **nožem s jemným zubatým ostřím a stíracím zařízením nádoby a víka**. Vybaveny 2 rychlostmi - 1500/3000 ot/min. Napětí 400V.

Speciální typ kutru, který kombinuje funkci mixéru a kutru a umožňuje:

* díky speciálnímu noži a stíracímu rameni víka i nádoby dokonalé rozmělnění surovin,
* snadnou přípravu mixovaných jídel ze syrových nebo vařených surovin - v tekuté, polotekuté a kašovité formě, a to i pro výživu sondou,
* realizaci pokrmů se změněnou strukturou podávané individuálně ve zdravotnických zařízeních,
* přípravu chuťovek, předkrmů, zákusků, šlehaných krémů, emulzí nebo i specialit.

Zařízení jsou vybavena motorovou brzdou, magnetickou pojistkou, zajišťující při nesprávném sesazení zařízení nebo v momentu otevření víka zastavení popř. nespuštění blixeru a pulsním tlačítkem, které dovoluje větší přesnost zpracování. U modelu Blixer 23 a Blixer 30 je součástí digitální časovač 0 -15 min. Díky průhlednému víku nádoby s otvorem lze přidávat za chodu další ingredience.

Blixery jsou standardně dodávány s celonerezovým tříúrovňovým nebo dvouúrovňovým nožem s jemným zubatým ostřím, demontovatelnou nádobou a vyklápěcím mechanismem u modelů Blixer 23 a Blixer 30. Při zpracování menšího množství lze demontovat horní ostří nože u tříúrovňových nožů a regulovat výšku spodního ostří.

U Blixeru 23 a Blixeru 30 jsou součástí dodávky tři vysouvací kolečka usnadňující přemísťování blixeru a čištění povrchu pod zařízením.

	Blixer 15	Blixer 20	Blixer 23	Blixer 30
ref.	51511	51611	51341	52341
Cena bez DPH v Kč	**178 370,00**	**203 560,00**	**267 540,00**	**333 350,00**
výkon počet porcí	50 - 250	50 - 400	100 - 400	100 -500
jednorázově zpracovávané množství v kg	3 - 10	3 -13	4 -15	4 - 20
nádoba kutru l	15	20	23	28
materiál	nerez	nerez	nerez	nerez
motorový blok	kovový	nerez	nerez	nerez
napětí V	400	400	400	400
příkon W	3000	4400	4500	5400
rychlost ot./min.	**1500/3000**	**1500/3000**	**1500/3000**	**1500/3000**

* Stěrka víka umožňuje stírání víka a stěny ndoby během procesu, zajišťuje maximálně efektivní výsledek zpracovní.
* Kontrolní panel s vestavěnými nerezovými tlačítky. Digitální timer 0 - 15 min.; pulsní funkce dovolující větší přesnost zpracování.
* Sklápěcí mechanismus - ergonomická páka umožňuje naklopit nádobu v různých úhlech.
* Břity - jejich profil zajišťuje optimální kvalitu řezu.
* Průhledné víko pro kontrolu konzistence. Ergonomicky systém uzavírání víka. Snadno rozebíratelné víko a těsnění - snadné a rychlé čištění.
* Výklopná a snímatelná nádoba.
* Celonerezový rám zajišťující stabilitu (Blixer 23 - Blixer 60).
* **3 vysouvací kolečka** umožňující manipulaci s blixerem a čistění prostoru pod ním.

Blixery vertikální

Cena bez DPH v Kč **RS**

Blixer 15 — 51511

178 370,00 I

napětí/příkon/ot.:	400 V, 3 kW, 2 rychlosti 1500/3000 ot./min.
motorový blok:	nerez mat, pulsní tlačítko
výkon:	50 - 250 porcí, jednorázově zpracovávané množství 3 až 10 kg surovin
nádoba:	nerez, objem 15 l
rozměr (š.hl.v.)/váha:	315/545/700 mm /58,7 kg
základní výbava:	celonerezový nůž s jemným zubatým ostřím (3 břity)

15 l

57102 **nůž celonerezový s jemným zubatým ostřím (3 břity)** — **15 780,00** I

Blixer 20 celonerezové provedení — 51611

203 560,00 I

napětí/příkon/ot.:	400 V, 4,4 kW, 2 rychlosti: 1500/3000 ot./min
motorový blok:	nerez mat, pulsní tlačítko
výkon:	50 - 400 porcí, jednorázově zpracovávané množství 3 až 13 kg surovin
nádoba:	nerez, objem 20 l
rozměr (š.hl.v.)/váha:	380/630/780 mm /72,8kg
základní výbava:	celonerezový nůž s jemným zubatým ostřím (3 břity)

20 l

57102 **nůž celonerezový s jemným zubatým ostřím (3 břity)** — **15 780,00** I

Blixer 23 celonerezové provedení — 51341

267 540,00 I

napětí/příkon/ot.:	400 V, 4,5 kW, 2 rychlosti: 1500/3000 ot./min
motorový blok:	nerez mat, pulsní tlačítko
výkon:	100 - 400 porcí, jednorázově zpracovávané množství 4 až 15 kg surovin
nádoba:	nerez, objem 23 l, **vyklápěcí, stěrka víka**
rozměr (š.hl.v.)/váha:	700/600/1250 mm /110 kg
základní výbava:	celonerezový nůž s jemným zubatým ostřím (2 břity)

23 l

57071 **nůž celonerezový s jemným zubatým ostřím (2 břity)** — **17 440,00** I

Blixer 30 celonerezové provedení — 52341

333 350,00 I

napětí/příkon/ot.:	400 V, 5,4 kW, 2 rychlosti: 1500/3000 ot./min
motorový blok:	nerez mat, pulsní tlačítko
výkon:	100 - 500 porcí, jednorázově zpracovávané množství 4 až 20 kg surovin
nádoba:	nerez, objem 28 l, **vyklápěcí, stěrka víka**
rozměr (š.hl.v.)/váha:	720/600/1250 mm /110 kg
základní výbava:	celonerezový nůž s jemným zubatým ostřím (2 břity)

28 l

57076 **nůž celonerezový s jemným zubatým ostřím (2 břity)** — **18 130,00** I

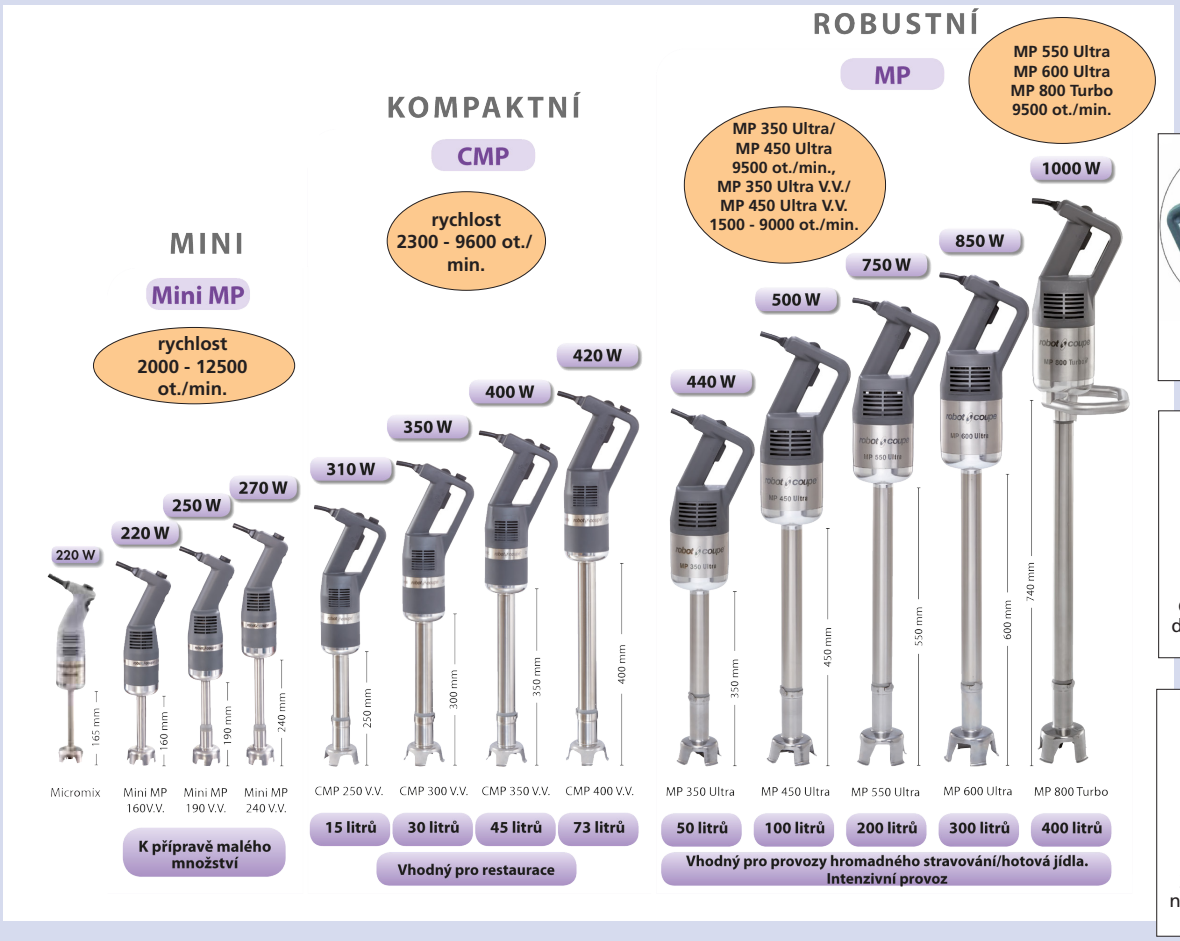
Ruční ponorné mixery a šlehače

Všechny modely jsou konstruovány tak, aby splňovaly vysoké požadavky na kvalitu zpracování, bezpečnost a hygienu. Snadné čištění a jednoduchá údržba jsou umožněny díky úplné rozebíratelnosti nerezového mixovacího nože, rozebíratelnému ramenu mixeru a odmontovatelným metlám (kromě Mini MP 160 V.V. - demontovatelná pouze noha). Mixovací nůž, zvon, noha mixeru a metly jsou nerez. Většina modelů je vybavena plynulou regulací rychlosti (V.V.), pouze řada MP se dodává rovněž ve verzi s jedinou rychlostí. **Modely řady MP verze "C" jsou vybaveny patentovaným systémem EASY PLUG,** což je nový systém výměny přívodní šňůry přímo v provoze a **čepem na motorovém bloku** umožňující uložení přívodní šňůry a zcela nové **ergonomicky tvarované madlo mixeru** - pouze u modelů řady.

Standardní výbava: montážní klíč umožňující rozebrat zvon a nůž - pro snadnou údržbu
nástěnný držák na zavěšení
disk na šlehání (pouze u ponorných mixerů Mini MP)

Zařízení jsou vyráběna v různých verzích: samostatné mixery (Mini MP, CMP, MP), samostatné šlehače (FW) a kombinované mixery a šlehače (Mini MP Combi, CMP Combi a MP Combi).

Ruční ponorné mixery

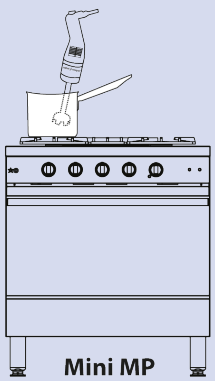


EASY PLUG - systém výměny přívodní šňůry.

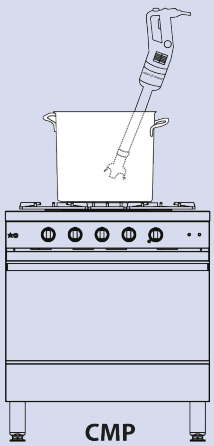
Čep pro umístění do hrnce a uložení přívodní šňůry.

Zcela nové ergonomicky tvarované madlo mixéru.

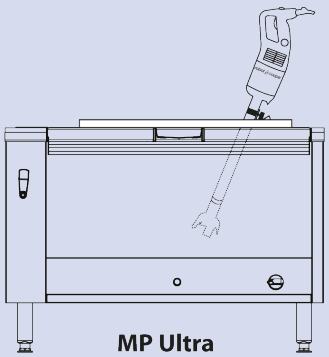
Vhodný pro malé restaurace, školky a jiné menší provozy či pro doplňkové mixování.


Mini MP

Vhodný pro cukrárny, restaurace, hotely, lahůdkářství.


CMP

Vhodný pro provozy hromadného stravování/ hotová jídla. Intenzivní provoz


MP Ultra

Ruční ponorné mixery

MINI MP

Vhodné pro zpracování malého množství. Výkonný motor.
* Systém automatické regulace rychlosti. Plynulá regulovatelnost rychlosti.
* Nůž, Aeromix, zvon i noha z nerezové oceli.
* Odnímatelná noha, rozebíratelný nerezový zvon a nůž/Aeromix (kromě MicroMixu a MP 160 V.V. - rozebíratelný pouze nůž a Aeromix)
* **Celokovový spodní kryt motorového bloku.**

Součástí dodávky: mixovací nůž, Aeromix na šlehání, držák na zavěšení, montážní klíč

Cena bez DPH v Kč **RS**

MicroMix 34900

Novinka

max. zprac. množ.:	malá množství
napětí/příkon:	230 V/220 W
rychlost:	plynulá regulace rychlosti 1500 - 14000 ot./min.
délka nohy:	165 mm, nelze demontovat zvon od nohy, pouze nůž a Aeromix
rozměr/váha:	celk. délka 430 mm, Ø 61 mm/1,07 kg

6 270,00 I

Mini MP 160 V.V. 34740

malá množství

max. zprac. množ.:	malá množství
napětí/příkon:	230 V/220 W
rychlost:	plynulá regulace rychlosti 2000 - 12500 ot./min.
délka nohy:	160 mm, nelze demontovat zvon od nohy, pouze nůž
rozměr/váha:	celk. délka 455 mm, Ø 78 mm/1,41 kg

Zvon je vybaven tříúrovňovým vodotěsným těsněním.

7 740,00 I

Mini MP 190 V.V. 34750

malá množství

max. zprac. množ.:	malá množství
napětí/příkon:	230 V/250 W
rychlost:	plynulá regulace rychlosti 2000 - 12500 ot./min.
délka nohy:	190 mm **ÚPLNÁ ROZEBÍRATELNOST**
rozměr/váha:	celk. délka 485 mm, Ø 78 mm/1,44 kg

8 780,00 I

PŘÍSLUŠENSTVÍ

27333 **šlehací nástavec** **5 880,00** I

Mini MP 240 V.V. 34760

malá množství

max. zprac. množ.:	malá množství
napětí/příkon:	230 V/270 W
rychlost:	plynulá regulace rychlosti 2000 - 12500 ot./min.
délka nohy:	240 mm **ÚPLNÁ ROZEBÍRATELNOST**
rozměr/váha:	celk. délka 535 mm, Ø 78 mm/1,47 kg

9 920,00 I

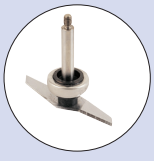
PŘÍSLUŠENSTVÍ

27333 **šlehací nástavec** **5 880,00** I

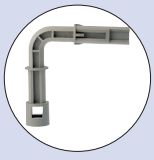
Tvar držadla uzpůsobený pro pohodlné držení během používání.

Plná rozebíratelnost zvonu (odnímatelný zvon a nůž) umožňuje snadné čištění a dosažení.

Plynulá regulace rychlosti pro snazší kontrolu konzistence.



Nůž nerezový. Dosažení optimálního výsledku mixování díky tvaru nože.



Montážní klíč pro úplné rozebrání zvonu a nože. Usnadňuje čištění mixeru.

Aeromix na šlehání. Vhodný pro přípravu emulzí. Zjemňuje a provzdušňuje studené i teplé omáčky a dodává jim krémovou konzistenci.

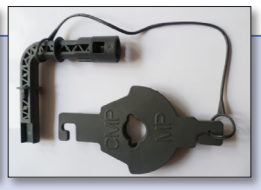
Inovace

Celokovové provedení spodní části motorového bloku. Inovace modelové řady "A" zajišťující prodloužení životnosti mixéru.

CMP — Kompaktní řada

* Systém automatické regulace rychlosti. Plynulá regulovatelnost rychlosti.
* Nůž, zvon i noha z nerezové oceli.
* **ÚPLNÁ ROZEBÍRATELNOST** zvonu a nože

Součástí dodávky: mixovací nůž, držák na zavěšení, montážní klíč



Cena bez DPH v Kč **RS**

CMP 250 V.V. — 34240A — 11 990,00 I

max. zprac. množství:	do 15 l
napětí/příkon:	230 V/310 W
rychlost:	plynulá regulace rychlosti 2300 - 9600 ot./min.
délka nohy:	250 mm vč. zvonu
rozměr/váha:	celk. délka 650 mm, Ø 94 mm/3 kg

do 15 l

CMP 300 V.V. — 34230A — 13 020,00 I

max. zprac. množství:	do 30 l
napětí/příkon:	230 V/350 W
rychlost:	plynulá regulace rychlosti 2300 - 9600 ot./min.
délka nohy:	300 mm vč. zvonu
rozměr/váha:	celk. délka 660 mm,Ø 94 mm/3,1 kg

do 30 l

CMP 350 V.V. — 34250A — 14 160,00 I

max. zprac. množství:	do 45 l
napětí/příkon:	230 V/400 W
rychlost:	plynulá regulace rychlosti 2300 - 9600 ot./min.
délka nohy:	350 mm vč. zvonu
rozměr/váha:	celk. délka 700 mm, Ø 94 mm/3,3 kg

do 45 l

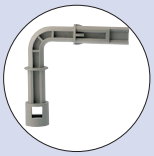
CMP 400 V.V. — 34260A — 15 430,00 I

max. zprac. množství:	do 73 l
napětí/příkon:	230 V/420 W
rychlost:	plynulá regulace rychlosti 2300 - 9600 ot./min.
délka nohy:	400 mm vč. zvonu
rozměr/váha:	celk. délka 750 mm, Ø 94 mm/3,5 kg

do 73 l

Kompaktní lehce ovladatelné zařízení. Ergonomické držadlo pro lepší uchopení.

Zvon celonerezový rozebíratelný.



Montážní klíč pro úplné rozebrání zvonu a nože. Usnadňuje čištění mixeru.

Rozebíratelný nerezový zvon a nůž pro snadné čištění a údržbu.

Ruční ponorné mixery

MP — Robustní řada

* Motorový blok, noha, zvon a nůž z nerezové oceli. **ÚPLNÁ ROZEBÍRATELNOST** zvonu a nože.
* Modely V.V. - systém automatické regulace rychlosti, plynulá regulovatelnost rychlosti.
* Modely 550 Ultra, MP 600 Ultra a MP 800 Turbo se doporučují používat společně s držáky.
* Model MP 800 Turbo - dvojitá rukojeť.
* EASY PLUG a čep motorového bloku

Součástí dodávky: mixovací nůž, držák na zavěšení, montážní klíč
Příslušenství: dokoupit lze držáky k upevnění mixeru k nádobě - nastavitelné a univerzální

EASY PLUG - systém výměny přívodní šňůry.

Čep pro umístění do hrnce a uložení přívodní šňůry.

Cena bez DPH v Kč **RS**

MP 350 ULTRA — 34800 — do 50 l — 13 540,00 I

rychlost: 9500 ot./min.

MP 350 V.V. ULTRA — 34840 — 14 990,00 I

rychlost: plynulá regulace rychlosti 1500 - 9000 ot./min.

max. zprac. množství: do 50 l
napětí/příkon: 230 V /440 W
délka nohy: 350 mm vč. zvonu a nože
rozměr/váha: celk. délka 740 mm, Ø 125 mm/4,7 kg

MP 450 ULTRA — 34810 — do 100 l — 15 090,00 I

rychlost: 9500 ot./min.

MP 450 V.V. ULTRA — 34850 — 16 440,00 I

rychlost: plynulá regulace rychlosti 1500 - 9000 ot./min.

max. zprac. množství: do 100 l
napětí/příkon: 230 V/500 W
délka nohy: 450 mm vč. zvonu a nože
rozměr/váha: celk. délka 840 mm, Ø 125 mm/4,9 kg

MP 550 ULTRA — 34820 — do 200 l — 22 340,00 I

max. zprac. množství: do 200 l
napětí/příkon: 230 V/750 W
rychlost: 9500 ot./min.
délka nohy: 550 mm vč. zvonu a nože
rozměr/váha: celk. délka 940 mm, Ø 125 mm/5,2 kg

MP 600 ULTRA — 34830 — do 300 l — 27 730,00 I

max. zprac. množství: do 300 l
napětí/příkon: 230 V/850 W
rychlost: 9500 ot./min.
délka nohy: 600 mm vč. zvonu a nože
rozměr/váha: celk. délka 980 mm, Ø 125 mm/5,7 kg

MP 800 TURBO — 34890 — do 400 l — 30 520,00 I

max. zprac. množství: do 400 l
napětí/příkon: 230 V/1 kW
rychlost: 9500 ot./min.
délka nohy: 740 mm vč. zvonu a nože
rozměr/váha: celk. délka 1130 mm, Ø 125 mm/7,1 kg
EBS systém - elektronický systém zajišťující optimální výkon motoru

PŘÍSLUŠENSTVÍ - Nerezové držáky na nádoby

Nastavitelné:

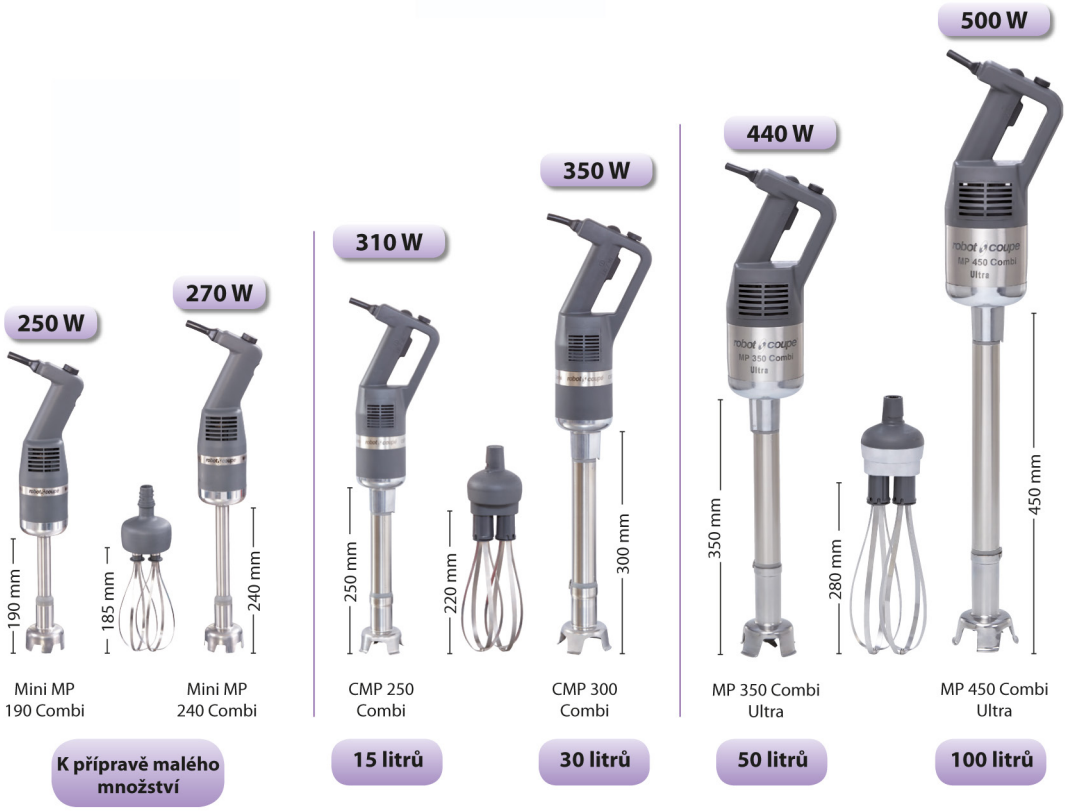
27363	pro nádoby s Ø 330 - 650 mm	7 120,00 I
27364	pro nádoby s Ø 500 - 1000 mm	7 120,00 I
27365	pro nádoby s Ø 850 - 1300 mm	7 780,00 I

Univerzální:

27358	pro jakýkoli průměr nádoby k uchycení na její okraj	2 050,00 I

Ruční ponorné kombinované mixery a šlehače

COMBI
Mini MP - CMP - MP Ultra



EASY PLUG - systém výměny přívodní šňůry.

Čep pro umístění do hrnce a uložení přívodní šňůry.

Zcela nové ergonomicky tvarované madlo mixéru.

ČIŠTĚNÍ

Celonerezový rozebíratelný zvon - snadno odnímatelný zvon a nerez nůž umožňují snadné čištění a udržování hygieny.

PRO SNAZŠÍ POUŽÍVÁNÍ

nerezové držáky nastavitelné

nerezový držák univerzální

Využití šlehače pro

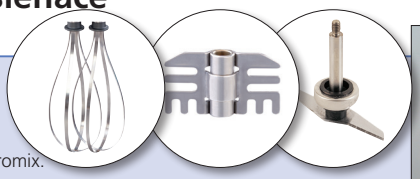
přípravu emulzí	salátové dresinky, majonéza
míchání	palačinkové těsto, rajčatová omáčka, suché směsi, bramborová kaše, semolina, rýže, obilniny
šlehání	sníh, pěny, šlehačka

Ruční ponorné kombinované mixery a šlehače

MINI MP Combi

Vhodné pro zpracování malého množství. Kovová převodovka.
* Systém automatické regulace rychlosti. Plynulá regulovatelnost rychlosti.
* Nůž, zvon, noha a metly z nerezové oceli.
* Odnímatelné metly, odnímatelná noha, rozebíratelný nerezový zvon a nůž/Aeromix.

Součástí dodávky: mixovací nůž, Aeromix, metly, držák na zavěšení, montážní klíč



Cena bez DPH v Kč **RS**

Mini MP 190 Combi — 34770

malá množství

13 240,00 I

max. zprac. množství:	malá množství
napětí/příkon:	230 V/250 W
rychlost mixeru:	plynulá regulace rychlosti 2000 - 12500 ot./min.
rychlost šlehače:	plynulá regulace rychlosti 350 - 1560 ot./min.
délka nohy mixeru:	190 mm celk. délka mixeru: 485 mm
délka metel:	185 mm celk. délka šlehače: 550 mm
Ø motor. jednotky:	78 mm
váha:	mixer - 1,44 kg, šlehač - 1,56 kg

Mini MP 240 Combi — 34780

malá množství

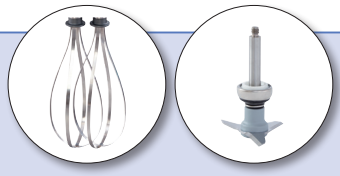
14 270,00 I

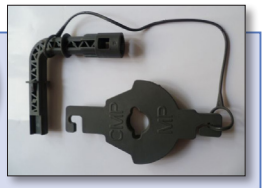
max. zprac. množství:	malá množství
napětí/příkon:	230 V/270 W
rychlost mixeru:	plynulá regulace rychlosti 2000 - 12500 ot./min.
rychlost šlehače:	plynulá regulace rychlosti 350 - 1560 ot./min.
délka nohy mixeru:	240 mm celk. délka mixeru: 535 mm
délka metel:	185 mm celk. délka šlehače: 550 mm
Ø motor. jednotky:	78 mm
váha:	mixer - 1,56 kg, šlehač - 1,6 kg

CMP Combi

* Systém automatické regulace rychlosti. Plynulá regulovatelnost rychlosti.
* Nůž, zvon, noha a metly z nerezové oceli.
* Odnímatelné metly, odnímatelná noha, rozebíratelný nerezový zvon a nůž.
* Kovová převodovka.

Součástí dodávky: mixovací nůž, metly, držák na zavěšení, montážní klíč





Cena bez DPH v Kč **RS**

CMP 250 Combi — 34300A

do 15 l

16 440,00 I

max. zprac. množství:	do 15 l
napětí/příkon:	230 V/270 W
rychlost mixeru:	plynulá regulace rychlosti 2300 - 9600 ot./min.
rychlost šlehače:	plynulá regulace rychlosti 500 - 1800 ot./min.
délka nohy mixeru:	250 mm celk. délka mixeru: 640 mm
délka metel:	220 mm celk. délka šlehače: 610 mm
Ø motor. jednotky:	94 mm
váha:	mixer - 3,1 kg, šlehač - 3,4 kg

CMP 300 Combi — 34310A

do 30 l

17 580,00 I

max. zprac. množství:	do 30 l
napětí/příkon:	230 V/300 W
rychlost mixeru:	plynulá regulace rychlosti 2300 - 9600 ot./min.
rychlost šlehače:	plynulá regulace rychlosti 500 - 1800 ot./min.
délka nohy mixeru:	300 mm celk. délka mixeru: 700 mm
délka metel:	220 mm celk. délka šlehače: 610 mm
Ø motor. jednotky:	94 mm
váha:	mixer - 3,2 kg, šlehač - 3,6 kg

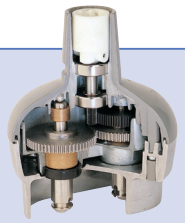
Ruční ponorné kombinované mixery a šlehače

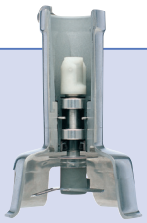
MP Combi ULTRA

* Systém automatické regulace rychlosti. Plynulá regulovatelnost rychlosti.
* Motorový blok, noha, zvon a nůž, metly z nerezové oceli.
* Odnímatelné metly, odnímatelná noha, rozebíratelný nerezový zvon a nůž.
* Kovová převodovka - velmi odolná při přípravě palačinkového těsta a bramborové kaše.

Součástí dodávky: mixovací nůž, metly, držák na zavěšení, montážní klíč

EASY PLUG - systém výměny přívodní šňůry.





Cena bez DPH v Kč **RS**

34860 MP 350 Combi ULTRA

max. zprac. množství:	do 50 l		
napětí/příkon:	230 V/440 W		
rychlost mixeru:	plynulá regulace rychlosti 1500 - 9000 ot./min.		
rychlost šlehače:	plynulá regulace rychlosti 250 - 1500 ot./min.		
délka nohy mixeru:	350 mm	celk. délka mixeru:	790 mm
délka metel:	280 mm	celk. délka šlehače:	805 mm
Ø motor. jednotky:	125 mm		
váha:	mixer - 5,9 kg/šlehač - 6,1 kg		

do 50 l

21 200,00 I

PŘÍSLUŠENSTVÍ

27355 **míchací nástavec** 150 - 510 ot./min., Ø 175 mm, délka metly 610 mm — **10 740,00** I

34870 MP 450 Combi ULTRA

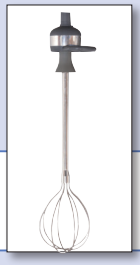
22 960,00 I

max. zprac. množství:	do 100 l		
napětí/příkon:	230 V/500 W		
rychlost mixeru:	plynulá regulace rychlosti 1500 - 9000 ot./min.		
rychlost šlehače:	plynulá regulace rychlosti 250 - 1500 ot./min.		
délka nohy mixeru:	450 mm	celk. délka mixeru:	890 mm
délka metel:	280 mm	celk. délka šlehače:	840 mm
Ø motor. jednotky:	125 mm		
váha:	mixer - 6,1 kg/šlehač - 6,4 kg		

do 100 l

PŘÍSLUŠENSTVÍ

27355 **míchací nástavec** 150 - 510 ot./min., Ø 175 mm, délka metly 610 mm — **10 740,00** I



Ruční ponorné šlehače

MP FW Ultra

* Systém automatické regulace rychlosti. Plynulá regulovatelnost rychlosti.
* Motorový blok a metly z nerezové oceli.
* Odnímatelné metly.
* Kovová převodovka - velmi odolná při přípravě palačinkového těsta a bramborové kaše.

Součástí dodávky: metly/a, držák nerez na zavěšení

Cena bez DPH v Kč **RS**

MP 450 FW ULTRA 34880

17 890,00 I

Vhodné především pro přípravu rajčatového protlaku, majonézových a salátových dresinků, čokoládové pěny, palačinkového těsta, šlehání bílků a přípravu bramborové kaše.

max. zprac. množství:	do 100 l
napětí/příkon:	230 V/500 W
rychlost:	plynulá regulace rychlosti 250 -1500 ot./min.
délka metel:	280 mm
celková délka:	800 mm
Ø motor. jednotky:	125 mm
váha:	6,5 kg

27355 Míchací ocelová metla viz. strana 102 — **10 740,00** I

MP 450 XL FW ULTRA 34280

21 630,00 I

* Vhodné pro rozmíchání sušených produktů - instantních polévek, omáček, bramborové kaše a koření.

max. zprac. množství:	do 150 l
napětí/příkon:	230 V/500 W
rychlost:	plynulá regulace rychlosti 150 - 510 ot./min.
délka metel:	610 mm
délka metel vč. převodovky:	690 mm
celková délka:	1210 mm
Ø motor. jednotky:	175 mm
váha:	6,8 kg

Cena bez DPH v Kč **RS**

Míchací ocelová metla pro mixery MP Combi 27355

10 740,00 I

určeno pro mixery:	MP 350 Ultra Combi; MP 450 Ultra Combi; FW 450 Ultra
max. zprac.množ.:	do 150 l
rychlost:	150 - 510 ot/min.
délka metly:	610 mm
průměr metly:	175 mm
celková délka:	690 mm
dodáváno vč. převodovky	

* určeno pouze pro míchání
* vhodné pro rozmíchání sušenych výrobků, polévek
* vhodné pro přípravu omáček
* vhodné pro rozmíchání koření

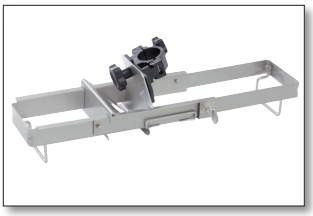
PŘÍSLUŠENSTVÍ - Nerezové držáky na nádoby

Nastavitelné:

27363	pro nádoby s Ø 330 - 650 mm	**7 120,00** I
27364	pro nádoby s Ø 500 - 1000 mm	**7 120,00** I
27365	pro nádoby s Ø 850 - 1300 mm	**7 780,00** I

Univerzální:

27358	pro jakýkoli průměr nádoby k uchycení na její okraj	**2 050,00** I



PLYNULÁ REGULACE RYCHLOSTI

Rychlost pro mixer

* polévky, zeleninové a ovocné kaše, omáčky
* emulze

Rychlost pro šlehač

* míchání rajčatového protlaku, ocet
* mixování ingrediencí pro kuskus, rýžové saláty
* šlehání bílků, příprava čokoládové pěny
* rmutování smetanových brambor a hnětení těsta na koblihy
* příprava majonézových a salátových dresinků

Rychlost pro míchací nástavec - ocelová metla

* vhodné pro rozmíchání sušených výrobků, polévek
* vhodné pro přípravu omáček
* vhodné pro rozmíchání koření

150 250 500 1500 9000