

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. nespustění 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 zmražené 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		
					Polykarbonátové víko s otvorem umožňuje přidávat tekuté i sypké suroviny v průběhu zpracování.
ref.		24323/24309	21291		Pulsní tlačítko umožňuje větší přesnost zpracování.
Cena bez DPH v Kč		58 060,00/60 230,00	100 610,00		Volba rychlosti 1500 nebo 3000/ot./min. v závislosti na modelu.
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		

* / 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

18 250,00

I

nádoba: polykarbonát ABS, objem 2,9 l
max. plnění až 1 kg surovin

motorový blok: polykarbonát ABS, bez pulsního tlačítka

2,9 l



R 2

22100

25 030,00

I

nádoba kutru: nerez mat, objem 2,9 l
max. plnění až 1 kg surovin

motorový blok: polykarbonát ABS, pulsní tlačítko s pulsním tlačítkem



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**
27061 **nůž s jemným zubatým ostřím**
27055 **nůž s rovným ostřím**

2 770,00

I

2 770,00

I

2 430,00

I



R 3 - 1500

22382

29 490,00

I

nádoba: nerez mat, objem 3,7 l
max. plnění až 1,5 kg surovin

motorový blok: polykarbonát ABS, pulsní tlačítko



výkon: 10 - 30 porcí
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**
27287 **nůž s jemným zubatým ostřím**
27286 **nůž s rovným ostřím**

2 770,00

I

2 770,00

I

2 430,00

I



R 4 - 1500 230 V

22430

41 850,00

I

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

4,7 l



R 4

400 V

22437

47 500,00

I

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

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**
27345 **nůž s jemným zubatým ostřím**
27344 **nůž s rovným ostřím**

2 770,00

I

2 770,00

I

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

71 940,00

I



napětí/příkon:
nádoba:
motorový blok:

230 V/1800 W
nerez mat, objem 3,7 l, max. plnění 2,5 l
polykarbonát ABS, pulsní tlačítko

topné těleso nádoby:
motor:
ovládací LCD panel:

1200 W
1000 W, indukční
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
39691 nůž s jemným zubatým ostřím
49691 nůž s rovným ostřím

21 580,00

I

3 190,00

I

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 rozstříkávání.

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 (Puisance) 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.
nádob: nerez mat, objem 5,5 l
max. plnění až 2,5 kg
motorový blok: kovový, pulsní tlačítko
výkon: 20 - 80 porcí
rozměr (š.h.l.v.): 280/350/490 mm
váha: 24 kg



60 230,00 I

základní vybavení: nůž s rovným ostřím

27121 **nůž s hrubým zubatým ostřím**
27351 **nůž s jemným zubatým ostřím**
27120 **nůž s rovným ostřím**

5 100,00 I
5 100,00 I
4 650,00 I



R 8 21291

nádob: 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.h.l.v.): 315/545/585 mm
váha: 36 kg



8 l

100 610,00 I



základní vybavení: nůž celonerezový s rovným ostřím, rozebíratelný

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

11 700,00 I
11 700,00 I
11 380,00 I
1 750,00 I
1 750,00 I
1 700,00 I

27374 **nádob nerez 3,5 l včetně nože nerez s rovným ostřím (k vložení do nádoby 8 l)**
27107 **nůž s hrubým zubatým ostřím (2 břity)**
27106 **nůž s rovným ostřím (2 břity)**
101801 **břit hrubě zoubkovaný, cena za 1 ks**
101800 **břit rovný, cena za 1 ks**

16 560,00 I
6 090,00 I
4 490,00 I
1 210,00 I
1 210,00 I



Model

Maximální kapacita plnění v kg

	sekání	šlehání	hnětení	drcení	Počet porcí	Doba přípravy
R 2	0,75	1	0,5	0,3	10 - 20	1 - 4 min.
R 3	1	1,5	1	0,5	10 - 30	
R 4	1,5	2,5	1,5	0,9	10 - 50	
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, pyrů, 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. nespouštění 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 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 zmražené 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 pyrů, 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

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)
57099 nůž celonerezový s jemným zubatým ostřím (3 břity)
57097 nůž celonerezový s rovným ostřím (3 břity)

155 380,00

I



R 23

celonerezové provedení, timer 0 - 15 min

51331

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)
57072 nůž celonerezový s jemným zubatým ostřím (3 břity)
57069 nůž celonerezový s rovným ostřím (3 břity)

250 520,00

I



R 30

celonerezové provedení, timer 0 - 15 min

52331

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)
57077 nůž celonerezový s jemným zubatým ostřím (3 břity)
57074 nůž celonerezový s rovným ostřím (3 břity)

313 260,00

I



R 45

celonerezové provedení, timer 0 - 15 min

53331

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)
57084 nůž celonerezový s jemným zubatým ostřím (3 břity)
57081 nůž celonerezový s rovným ostřím (3 břity)

416 070,00

I



* 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. Ergonomický systém uzavírání víka. Snadno rozebíratelné víko a těsnění - snadné a rychlé čištění.

* Výklopná a sňímatelná nádoba.

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

* 3 vysouvací kolečka umožňující manipulaci s kutrem a čištění 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	