

robot coupe®

STOLNÍ KUTRY

R 2 • R 3 • R 4 • R 4 V.V. • R 5 PLUS • R 5 V.V. • R 6 • R 6 V.V.



RESTAURACE - ZÁVODNÍ STRAVOVÁNÍ - LAHŮDKÁŘSTVÍ - BISTRA

▶ R 5 Plus • R 5 V.V. • R 6 • R 6 V.V.

Víko z polykarbonátu pro přidávání tekutiny nebo potravin během přípravy.

Velmi jednoduché odjištění nádoby díky pojistce, uložené v rukojeti.

Automatické zajištění nádoby.

Funkce R-Mix na R 5 V.V. a R 6 V.V. pro mixování jemných příprav **bez sekání**.

Variabilní rychlost, R 5 V.V. a R 6 V.V. o rychlostech v rozsahu **300 až 3000 ot./min.**

Hladký nůž standardně dodáváný.



U modelů R 6 i R 6 V.V. :

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

U modelů R 5 i R 5 Plus :

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



Kovový motorový blok pro větší robustnost.

R 5 Plus a R 6 je vybaven 2 rychlostmi 1500 a 3000 ot./min.

▶ R 3 • R 4 • R 4 V.V.

Víko z polykarbonátu pro přidávání tekutiny nebo potravin během přípravy.

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

R 4 V.V. o rychlostech v rozsahu **300 až 3000 ot./min.**

Hladký nůž standardně dodáváný se snímatelným krytem pro čištění.



Na zakázku :

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



R 3 je vybaven 1 rychlostí **1500 ot./min** nebo **3000 ot./min.**

R 4 je vybaven 2 rychlostmi **1500 a 3000 ot./min.**

R 4 - 1500 je vybaven 1 rychlostí **1500 ot./min.**

Cutter-wilk

Výhody:

Výkonné :

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

Prěsnost :

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

Robustní :

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



Počet porcí:

10 - 100



Zákazník:

Restaurace, bistra, závodní stravování, lahůdkářství, cukrárny.



Stručně :

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



Hladký nůž
Standardní



Hrubé sekání



Jemné sekání



Emulze a omáčky



Hrubě zoubkový nůž
Volitelné



Hnětení



Mletí

Speciální mletí - těsto



Jemně zoubkový nůž
Volitelné



Sekání bylinek



Sekání koření

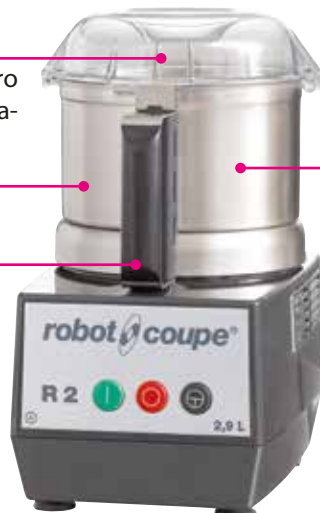
Speciální byliny a koření

R 2

Víko z polykarbonátu pro přidávání tekutiny nebo potravin během přípravy.

Nádoba nerez 2,9 litrů.

Tvar rukojeti umožňuje správné a pohodlné držení.



Nerezová hřídel motoru pro vyšší odolnost.






Hladký nůž standardně dodáváný se snímatelným krytem pro čištění.



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



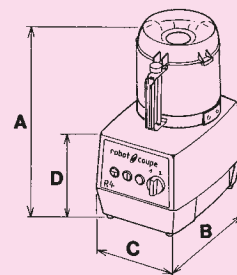
Kapacita nádoby

Model	Kapacita nádoby				Počet porcí	Doba přípravy
	Sekání Až	Šlehání Až	Těsto* Až	Mletí Až		
R 2	0,750 kg	1 Kg	0,5 Kg	0,3 Kg	10 až 20 	1 až 4 mn
R 3-1500	1 kg	1,5 Kg	1 Kg	0,5 Kg	10 až 30 	
R 3-3000	1 kg	1,5 Kg	—	0,5 Kg		
R 4-1500 • R 4 • R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 Kg	1,5 Kg	0,7 Kg	10 až 50 	
R 5 Plus • R 5 V.V.	2 kg	3 Kg	2 Kg	1 Kg	20 až 80 	
R 6 • R 6 V.V.	2,5 kg	3,5 Kg	2,5 Kg	1,5 kg	20 až 100 	

Množství vykynutého těsta s hydratací 60 %

Normy CE

	Technické údaje				Rozměry (mm)				Váha (kg)	
	Rychlost (ot./mn)	Výkon (W)	Napětí	Napětí* (A)	A	B	C	D	netto	brutto
R 2	1500	550	3,5	230 V/50 Hz/1	350	280	200	165	10	12
R 3-1500	1500	650	5,7	230 V/50 Hz/1	400	320	210	200	13	14
R 3-3000	3000	650	4,8	230 V/50 Hz/1	400	320	210	200	13	14
R 4	1500 & 3000	900	2,7	400 V/50 Hz/3	440	304	226	235	15	17
R 4-1500	1500	700	2,7	230 V/50 Hz/1	440	304	226	235	15	17
R 4 V.V.	300 - 3500	1000	10	230 V/50-60 Hz/1	460	304	226	235	15	17
R 5 Plus	1500 & 3000	1200	3,5	400 V/50 Hz/3	490	350	280	265	24	26
R 5 V.V.	300 - 3500	1300	13	230 V/50-60 Hz/1	490	350	280	265	25	27
R 6	1500 & 3000	1300	3,4	400 V/50 Hz/3	520	350	280	265	25	27
R 6 V.V.	300 - 3500	1500	13	230 V/50-60 Hz/1	520	350	280	265	26	28



* K dispozici i další napětí

Vyhrazujeme si právo kdykoli bez předchozího upozornění změnit technické specifikace tohoto přístroje.
© Všechna práva vyhrazena pro všechny státy - Robot-Coupe s.n.c.

Ref. : 450 298 - 08/2016 - Tchèque

robot coupe®

VYROBENÉ VE FRANCII SPOLEČNOSTÍ

ROBOT-COUPÉ S.N.C.:

Sídlo firmy, vývozní a marketingové oddělení :

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

48, rue des Vignerons

94305 Vincennes Cedex - France

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUTOR

NORMY:

Přístroj odpovídá :

- Požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2012/19/UE.

- Požadavkům harmonizovaných evropských norem a norem týkajících se bezpečnosti a hygieny: EN ISO 12100 - 2010, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

