

# robot coupe®



## VERTIKÁLNÍ KUTRY

R 23 • R 30 • R 45 • R 60



**PROVOZOVATELÉ STRAVOVACÍCH ZAŘÍZENÍ – VÝROBCI UZENIN – VÝROBCI LAHŮDEK – CUKRÁŘI – PROVOZOVATELÉ RESTAURACÍ – LABORATOŘE**

▶ R 23 • R 30 • R 45 • R 60

**ZPRACOVAT**

**VELKÉ MNOŽSTVÍ**

**za**

**MINIMUM ČASU**

**VYSOKÁ VÝKONNOST**



**PŘESNÝ**



**POHODLNÝ**



**ERGONOMICKÝ**



**VÝKONNÝ A ROBUSTNÍ**

Velmi výkonný asynchronní motor pro intenzivní používání, s vysokou spolehlivostí a dlouhou životností. Celonerezové provedení se 3 širokými nohama pro dokonalou stabilitu.

**Nůž na dně nádoby** s 3 odnímatelnými čepelemi a nastavitelnou výškou, pro dokonalou strukturu zpracovávaných materiálů, a to i malého množství.

Ovládací panel pro jednoduchou a bezpečnou obsluhu, spolu s **minutkou** pro lepší kontrolu probíhající práce.

**Impulzní ovládání** pro optimální přesnost řezu.

**Snímatelná a výkyvná nádoba** s blokační pákou pro snazší vyprázdnění a vyčištění nádoby s vynaložením minimální námahy.

3 výsuvná kolečka dodávaná v nadstandardní výbavě pro snadné přemístění přístroje.

**Těsnící víko** z průhledného polykarbonátu.

Snadno rozebíratelné víko i stěrka víka.

## ▶ Nože

### VE STANDARDNÍ VÝBAVĚ

#### S HLADKÝM OSTŘÍM



Sekání nahrubo



Sekání najemno



Omáčky, krémy

### NA OBJEDNÁVKU

#### OZUBENÉ OSTŘÍ



Drcení



Hnětení

#### ZVLNĚNÉ OSTŘÍ



Sekání bylinek



Drcení koření

# BOHATÉ A PESTRÉ PŘÍPRAVY

Vertikální kutry splňují požadavky nejnáročnějších profesionálních uživatelů. Jsou vytvořeny pro různá pracovní prostředí a nabízejí mnoho možností použití díky svým hlavním funkcím:

## SEKÁNÍ

Paštiky, nádivky, klobásy, rybí teriny, zeleninové teriny, tatarské bifteky z masa, tatarské bifteky z ryb, kari paštiky, musaky, sýry na pizzu, bylinky najemno, cibulky, šalotky, zeleninové pěny...

## VYTVÁŘENÍ EMULZÍ

Omáčky, jemné nádivky, pěny, majonézy, guacamole, tarama, tapenáda, pesto, humus, játrové pěny, knedlíčky...

## MÍCHÁNÍ

Máslové základy, pomazánky, cukrářské přípravy, náplně, teriny, cheese cake...

## DRČENÍ

Základ pro makarony, mandlové těsto, drčení sušeného ovoce, pralinkové základy, polévky s korýšů, strouhanka, arašídové máslo, jakékoli drčení na prášek...

## HNĚTENÍ

Sladká těsta, kynutá těsta, slaná těsta, piškotová těsta...

Normy  
CE

### Technické údaje

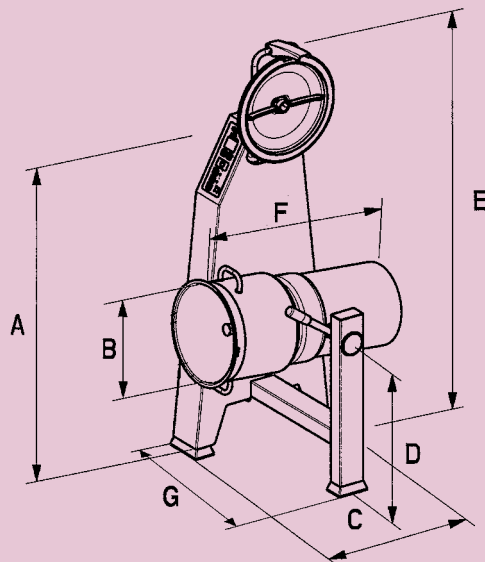
|             | Rychlost<br>(ot./mn) | Výkon<br>(W) | Napětí      | Napětí*      | Kapacita nádoby z<br>nerez oceli |
|-------------|----------------------|--------------|-------------|--------------|----------------------------------|
| <b>R 23</b> | 1 500 do 3 000       | 4 500        | 8,5 do 10,5 | 400V/50 Hz/3 | 23 litrů                         |
| <b>R 30</b> | 1 500 do 3 000       | 5 400        | 8,5 do 10,5 | 400V/50 Hz/3 | 28 litrů                         |
| <b>R 45</b> | 1 500 do 3 000       | 6 000        | 9,6 do 12,5 | 400V/50 Hz/3 | 45 litrů                         |
| <b>R 60</b> | 1 500 do 3 000       | 11 000       | 16,1 do 26  | 400V/50 Hz/3 | 60 litrů                         |

\* K dispozici i další napětí

### Rozměry (mm)

### Váha (kg)

|             | A    | B   | C   | D   | E    | F   | G   | netto | brutto |
|-------------|------|-----|-----|-----|------|-----|-----|-------|--------|
| <b>R 23</b> | 1250 | 320 | 600 | 590 | 1620 | 800 | 700 | 110   | 131    |
| <b>R 30</b> | 1250 | 360 | 600 | 590 | 1620 | 800 | 720 | 110   | 131    |
| <b>R 45</b> | 1400 | 400 | 600 | 640 | 1800 | 870 | 760 | 138   | 165    |
| <b>R 60</b> | 1400 | 450 | 600 | 640 | 1820 | 870 | 810 | 150   | 177    |



**robot coupe®**

**VYROBENÉ VE FRANCII SPOLEČNOSTÍ**

**ROBOT-COUPÉ S.N.C.:**

**Sídlo firmy, vývozní a marketingové oddělení :**

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

48, rue des Vignerons

94305 Vincennes Cedex - France

email : international@robot-coupe.com

**www.robot-coupe.com**

**DISTRIBUTOR**

**NORMY : Přístroj odpovídá :**

- Požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy : 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Požadavkům harmonizovaných evropských norem a norem týkajících se bezpečnosti a hygieny : EN 12100-1 a 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 60529-2000 : IP 55, IP 34.

