

robot coupe®



Katalog



Prohlédněte si naše webové stránky
a stáhněte si naše:

• brožury • katalogy • videa

robot coupe

The company | Contact us | Restricted Area | Robot Coupe International

CATALOG | SELECTION GUIDE | LEAFLETS | VIDEOS | OUR RECIPES | SPARE PARTS

Search

- Food Processors: Cutters and Vegetable Slicers
- Vegetable preparation machines
- Discs Collection
- Table-top cutters
- Vertical Cutter Mixers
- Blenders
- Power Mixers
- Juicer
- Automatic sieves
- Bread Slicer

New: See our Interactive Catalogue

Robot-Coupe Recipes by Thuriès Magazine
Read...

J80 Ultra launching
World first
Read...

robot coupe

HOME PAGE | CATALOG | SELECTION GUIDE | LEAFLETS | VIDEOS | OUR RECIPES | SPARE PARTS

Log on: Other languages

© All rights reserved, 2010.



www.robot-coupe.com/cz

Strana
4



**KOMBINOVANÉ ROBOTY:
KUTRY A KROUHAČE ZELENINY**

Strana
10



VÝBĚR DISKŮ

Strana
14



KROUHAČE ZELENINY

Strana
20



STOLNÍ KUTRY

Strana
26



VERTIKÁLNÍ KUTRY

Strana
28



**BLIXER® :
KUTRY – MIXER**

Strana
32



PONORNÉ MIXERY

Strana
37



**PONORNÉ MIXERY
COMBI**

Strana
38



**AUTOMATICKÝ
ODŠŤAVŇOVAČ**

OBSAH

Kombinované roboty: 2 STROJE V 1!

Standard



Funkce sekání



Funkce zpracování zeleniny



FUNKCE SEKÁNÍ



Hladký nůž



HRUBÉ SEKÁNÍ



JEMNÉ SEKÁNÍ



OMÁČKY, EMULZE



Hrubě zoubkovaný nůž



HNĚTENÍ



DRČENÍ



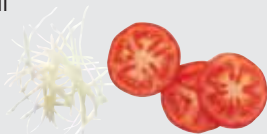
Jemně zoubkovaný nůž



SEKÁNÍ BYLINEK

FUNKCE ZPRACOVÁNÍ ZELENINY

PLÁTKOVÁNÍ



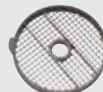
NUDLIČKY (JULIENNE)



VLNKOVÁNÍ



KRÁJENÍ NA KOSTIČKY*



STROUHÁNÍ



HRANOLKY*



*pro R 402 - R 502 - R652



PLÁTKY, VLNKOVÁNÍ, STROUHÁNÍ, NUDLIČKY



PLÁTKY, VLNKOVÁNÍ, STROUHÁNÍ, NUDLIČKY

+ KRÁJENÍ NA KOSTIČKY A HRANOLKY



2 stroje v 1!

Vysoký Výkon: Sekání, drcení, hnětení, míchání a díky své úplné nabídce disků také zpracování veškerého ovoce a zeleniny: plátkování, vlnkování, strouhání, nudličky.

Robustní: Vysoce výkonný průmyslový indukční motor pro intenzivní používání.

R 301 Ultra

23 Disků **3** Nože **3,7 L**

- **Výkon:** 650 W
- **Napětí:** jedna fáze, 230 V
- **Rychlost:** 1 500 ot./min.
- **Počet porcí:** 10 až 80

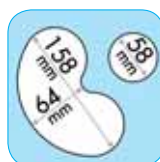


R 402

28 Disků **3** Nože **4,5 L** **3 sekání na kostičky, 2 na hranolky**

- **Výkon:** 750 W
- **Napětí:** jedna fáze, 230 V - tři fáze 400 V
- **Rychlost:** 750 a 1500 ot./min.
- **Počet porcí:** 20 až 100

+ Kovový kryt motoru, mísa na zpracování zeleniny z nerezové oceli.



KOMBINOVANÉ PŘÍSTROJE KUTR A KROUHAC ZELENINY R652

MIMOŘÁDNĚ ŠIROKÝ



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

MIMOŘÁDNĚ PŘESNÝ



Trubicový otvor Ø 58 mm jednotné krájení podlouhlých potravin.

BOČNÍ VYKLÁPĚNÍ



- Úspora místa
- Pohodlné užívání.

ERGONOMICKÉ PŘÍZPUSOBENÍ



Páka s posilovačem pohybu: Méně námahy pro obsluhu



NOŽE



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

VÍKO



Přidávání tekutiny nebo potravin během přípravy.



ROBOT-COUPE, velký výběr disků pro dokonalé sekání na kostičky

K dispozici pro zařízení na zpracování zeleniny a kombinované roboty: CL50 - CL50 Ultra - CL52 - CL55 - CL60 R502 - R652



• Vysoká kvalita řezání i u měkkých surovin a vařené zeleniny

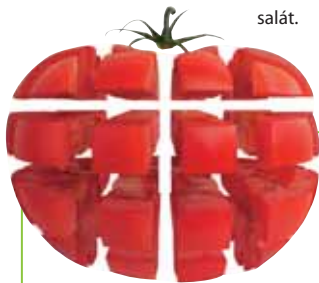
Nové, velmi přesné ostření nože pro dokonalé sekání ovoce a zeleniny a měkké suroviny, jako jsou rajčata, banány, jahody.
Možnost strouhání sýra.

• Robustnost

Nový způsob konstrukce nože pro sekání kostiček z tvrdých potravin, jako je cibule, mrkev, tuřín a celer.

• Devět velikostí pro sekání na kostičky

Od nejmenších po největší kostičky: 5x5x5 mm, 8x8x8 mm, 10x10x10 mm, 14x14x14 mm, 14x14x5 mm, 14x14x10 mm, 20x20x20 mm, 25x25x25 mm a 50x70x25 mm pro hlávkový salát.



R 402

CL 40 - CL30 Bistro



R 502 • R 652

CL 50 • CL 50 Ultra • CL 52 • CL 55 • CL 60

Sada D-clean na čištění

Nástroj na čištění mřížek na přípravu kostiček.



Oboustranný držák mřížky

- jedna strana pro mřížky R402-CL30 Bistro, CL40
- jedna strana pro mřížky CL50-CL60 a R502-R652



Nástroj na čištění mřížky na přípravu kostiček

(5mm, 8mm nebo 10mm)



Škrabka

K dispozici nejširší výběr krájecích disků

Plátkovače



CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652

CL 20, CL 40, R 211 XL, R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402



0,6 mm

Ref. 28166



0,8 mm

Ref. 28069



1 mm

Ref. 28062

Ref. 27051



2 mm

Ref. 28063

Ref. 27555



3 mm

Ref. 28064

Ref. 27086



4 mm

Ref. 28062

Ref. 27566



5 mm

Ref. 28065

Ref. 27087



6 mm

Ref. 28196

Ref. 27786



8 mm

Ref. 28066



10 mm

Ref. 28067



14 mm

Ref. 28068



Vařené brambory

4 mm

Ref. 27244



Vařené brambory

6 mm

Ref. 27245





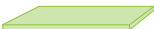
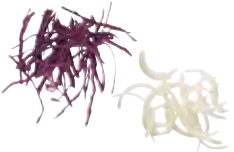









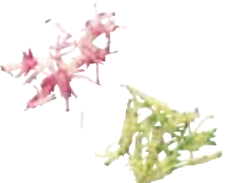










K dispozici nejširší výběr krájecích disků

Kráječe nudliček



CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652

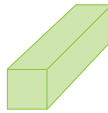

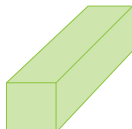



CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211 XL, R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402

 <p>1 x 8 mm Tagliatelle Ref. 28172</p> 	 <p>1 x 30 mm Ref. 28153</p> 	 <p>2 x 4 mm Ref. 27072 Ref. 27080</p> 	 <p>2 x 6 mm Ref. 27066 Ref. 27081</p> 
 <p>2 x 8 mm Ref. 27067</p> 	 <p>2 x 10 mm Ref. 28173</p> 	 <p>2 x 2 mm Ref. 28051 Ref. 27599</p> 	 <p>2.5 x 2.5 mm Ref. 28195</p> 
 <p>3 x 3 mm Ref. 28101</p> 	 <p>4 x 4 mm Ref. 28052 Ref. 27047</p> 	 <p>6 x 6 mm Ref. 28053 Ref. 27610</p> 	 <p>8 x 8 mm Ref. 28054 Ref. 27048</p> 

Hranolkovače

CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652

CL 30 Bistro, CL 40, R 402




















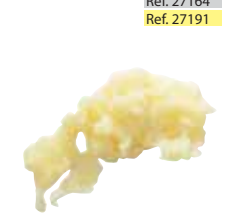



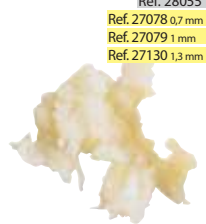
 <p>8 x 8 mm Ref. 28134 Ref. 27116</p> 	 <p>10 x 10 mm Ref. 28135 Ref. 27117</p> 	 <p>10 x 16 mm Ref. 28158</p> 
---	--	--

K dispozici nejširší výběr krájecích disků

Strouhače






- CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652
 CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211 XL, R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402
 CL 30 Bistro, CL 40

 1,5 mm Ref. 28056 Ref. 27588 Ref. 27148 	 2 mm Ref. 28057 Ref. 27577 Ref. 27149 	 3 mm Ref. 28058 Ref. 27511 Ref. 27150 	 4 mm Ref. 28073 
 5 mm Ref. 28059 	 6 mm Ref. 27046 	 7 mm Ref. 28016 	 9 mm Ref. 28065 Ref. 27632 
 Parmezán Ref. 28061 Ref. 27764 	 Rösti Ref. 27164 Ref. 27191 	 Syrové brambory Ref. 27219 	 Křen 1 mm Ref. 28055 Ref. 27078 0,7 mm Ref. 27079 1 mm Ref. 27130 1,3 mm 

Plátkovače vroubkované

- CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652
 CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211 XL, R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402

 2 mm Ref. 27068 Ref. 27621 	 3 mm Ref. 27069 	 5 mm Ref. 27070 
--	---	--



K dispozici nejširší výběr krájecích disků

Kostičkovače



CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652

CL 30 Bistro, CL 40, R 402



5x5x5 mm

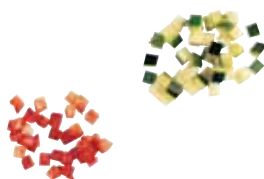
Ref. 28110



8x8x8 mm

Ref. 28111

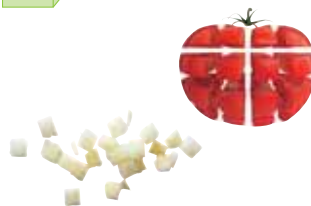
Ref. 27113



10x10x10 mm

Ref. 28112

Ref. 27114



12x12x12 mm

Ref. 28197

Ref. 27298



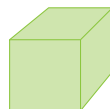
14x14x5 mm

Ref. 28181



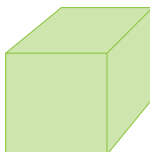
14x14x10 mm

Ref. 28179



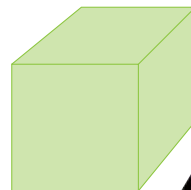
14x14x14 mm

Ref. 28113



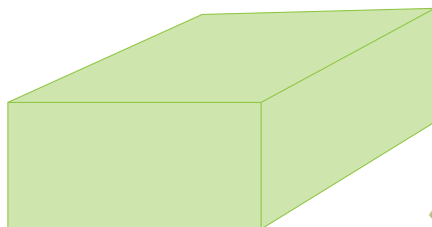
20x20x20 mm

Ref. 28114



25x25x25 mm

Ref. 28115



50x70x25 mm

Ref. 28180



Praktický výkon
za hodinuAž
50 kg

50 kg

150 kg

Teoretický výst-
up za hodinuAž
120 kg

200 kg

500 kg

PLÁTKY, VLNKOVÁNÍ, STROUHÁNÍ, NUDLIČKY

+ KRÁJENÍ NA KOSTIČKY A HRANOLKY



Bramborová kaše
Jednofázový nebo Třífázový
1 rychlost

28
DISKŮ

CL 40
Jednofázový
1 rychlost

50
DISKŮ

CL 50 Ultra
Jednofázový nebo Třífázový
1 nebo 2 rychlosti

23
DISKŮ

CL 20
Jednofázový
1 rychlost

28
DISKŮ

CL30 Bistro
Jednofázový
1 rychlost

50
DISKŮ

CL 50
Jednofázový nebo Třífázový
1 nebo 2 rychlosti

STOLNÍ MODELY



250 kg

750 kg



400 kg

1200 kg



600 kg

1800 kg

PLÁTKY, VLNKOVÁNÍ, STROUHÁNÍ, NUDLIČKY

+ KRÁJENÍ NA KOSTIČKY A HRANOLKY

50
Disků**CL 52**

Jednofázový nebo Třífázový

1 nebo 2 rychlosti

50
Disků**CL 55 2 plnicí hlavy**

Jednofázový nebo Třífázový

2 rychlosti

50
Disků**CL 55 Přítlačná páka**

Jednofázový nebo Třífázový

2 rychlosti

50
Disků**CL60 Pracovní stanice**

Jednofázový nebo Třífázový

2 rychlosti

50
Disků**CL 60 2 plnicí hlavy**

Jednofázový nebo Třífázový

2 rychlosti

50
Disků**CL 60 Přítlačná páka**

Jednofázový nebo Třífázový

2 rychlosti

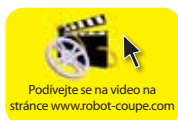
STOLNÍ MODELY

PODLAHOVÉ MODELY

• Příslušenství na výrobu bramborové kaše



- **Násepka**
pro CL 50, CL 50 Ultra,
R 502
- **Stěrka a mřížka**
k dispozici ve 2 velikostech dle
požadované textury: 3 mm a 6 mm
- **Vyhazovací disk na kaši**



Podívejte se na video na stránce www.robot-coupe.com



- **Rychlost a výkon**
Dokáže vyrobit až 10 kg čerstvé a
chutné bramborové kaše během
pouhých 2 minut.

- **Ergonomický design**
Pohodlně široký podávací otvor
umožňuje souvislý průchod brambor -
skvělá funkce šetřící námahu.

- **Univerzální použití**
Kromě 50 stávajících způsobů zpracování ovoce a zeleniny (plátkování, strouhání, vlnkování, nudličkování, příprava kostiček a hranolků), využijte výhody nového příslušenství na výrobu kaše u vaření zeleniny.

• Nástavec na přípravu bramborové kaše

- Nástavec na kaši tvoří:
- speciální mřížka 3 mm
 - stěrku
 - speciální vyhazovací disk na kaši
 - násepku na brambory



Vysoký výkon: Velká násypka pro zpracování velké zeleniny a kulatá podávací násypka navržená pro dlouhé a křehké suroviny. Komplexní škála disků s mimořádně ostrými hranami, které vám umožní zpracovat ovoce a zeleninu: krájet je na rovné či vlnkované plátky, strouhat je, sekát na kostičky, krájet je na proužky a vyrábět hranolky. Boční výstup pro ergonomickou a pohodlnou práci.

Robustní: Vysoce výkonný průmyslový indukční motor pro intenzivní používání.

CL 40

28
Disků

3 sekání
na kostičky,
2 na hranolky

- **Výkon:** 500W
- **Napětí:** jedna fáze, 230 V
- **Rychlost :** 500 ot./min.
- **Kapacita:** až 200 kg za hodinu

- + Kompaktní stolní model s jednoduchým čištěním a jednoduchým skladováním i v malých kuchyních.



CL 50

50
Disků

9 sekání
na kostičky,
3 na hranolky

- **Výkon:** 550 W. - 600 W.
- **Napětí:** jedna fáze, 230 V
tři fáze, 400 V
- **Rychlost :** 375 ot./min.
- **Kapacita:** až 500 kg za hodinu



- + Kovový doplněk na zpracování zeleniny



**CL 52**

- **Výkon:** 750W
- **Napětí:** jedna fáze, 230V
tři fáze, 400V
- **Rychlost:** 375 ot./min.
- **Kapacita:** až 750 kg za hodinu

50
DISKŮ

9 sekání
na kostičky,
3 na hra-
nolky

 Podívejte se na video na stránce www.robot-coupe.com

- + Navrženo pro zpracování velkých množství zeleniny v krátkém čase.



CL 55 2 plnicí hlavy

- **Výkon:** 1 100 W
- **Napětí:** jedna fáze, 230 V
tři fáze, 400 V
- **2 rychlosti:** 375 a 750 ot./min.
- **Kapacita:** až 1 200 kg

50
DISKŮ

9 sekání
na kostičky,
3 na hranolky



Až
1 200 kg
zeleniny za
hodinu

- + Vysoce výkonné zařízení k postavení na zem s motorovou základnou z nerezové oceli a mobilním podstavcem. K dispozici funkce výroby hranolek.



PŘÍSLUŠENSTVÍ CL55 - CL 60



ZELENINOVÉ SMĚSI



Automatická hlava



VELKÁ A DLOUHÁ
ZELENINA



hlava s přítlačnou pákou



DLOUHÁ ZELENINA



Plnicí hlava se čtyřmi trubicemi



BRAMBORY NA
KAŠI



Zařízení na
bramborovou kaši

Funkce vyrábění hranolek CL 55



8 x 8 mm



10 x 10 mm



16 x 16 mm

CL60 KROUHAČ ZELENINY – PRACOVNÍ STANICE KOMPLEXNÍ ŘEŠENÍ PRO ZPRACOVÁNÍ ZELENINY

300
3000

Až
1800 kg
zeleniny za
hodinu



VEŠKERÉ
VYBAVENÍ JE
JEHO
SOUČÁSTÍ!

MOBILNÍ ERGONOMICKÝ VOZÍK

Může převážet až 3
nádobí GN 1x1



AUTOMATICKÁ HLAVA



Pro veškerou ve
velkém zpracováva-
nou zeleninu
(mrkev, cibuli,
brambory...).



+

PŘÍTLAČNÁ PÁKA



Speciál ní pro velkou
zeleninu jako je
zelí nebo celer,



+

NÁSYPKA SE 4 TRUBICEMI

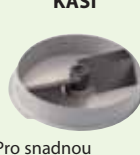


Speciálně určeno
na dlouhou
zeleninu, jako
např. okurky nebo
cukety.



+

ZÁŘÍZENÍ NA BRAMBOROVOU KAŠI



Pro snadnou
přípravu brambor-
ové kaše z vařených
brambor ve
velkých
množstvích.



+

ÚPLNÁ SADA 16 DISKŮ*



Pro veškeré přípravy
z ovoce a zeleniny



Polykarbonové víčko je navrženo tak, aby umožnilo doplňování kapalin či dalších ingrediencí během zpracování.



- 100% nerezové demontovatelné nože s hladkým ostřím. Hrubé a jemné zubaté ostří je k dispozici jako volitelné příslušenství.
- Patentovaná pozice nože nízko u dna.

Nastavitelná rychlost pro lepší kvalitu řezu.



1 nebo 2 rychlosti (1 500 nebo 3 000 ot./min) v závislosti na modelu.





Hladké ostří



Hrubé sekání



Hrubé zubaté ostří



Hnětení



Jemné zubaté ostří



Sekání bylinek



Jemné sekání



Drcení



Mletí koření



Omáčky, emulze



Velikost jedné dávky

1 kg

1,5 kg

2,5 kg

3,5 kg

2 RYCHLOSTI 1500/3000 ot./min.

3
Nož

4,5 L

R 4
Třífázový3
Nož

5,5 L

R 5 Plus
Třífázový

1 RYCHLOST 1500 ot./min.

3
Nož

2,9 L

R 2
Jednofázový3
Nož

3,7 L

R 3-1500
Jednofázový3
Nož

4,5 L

R 4-1500
Jednofázový3
Nož

5,5 L

R 5 Plus
Jednofázový

Velikost jedné dávky

4 kg

5,5 kg

2 RYCHLOSTI 1500/3000 ot./min.

3
Nož

8 L

R 8
Třífázový3
Nož

11,5 L

R 10
Třífázový

Vysoký výkon: Stolní kutry sekají, drtí, hnětou a míchají. Za méně než 2 minuty připraví misku mletého masa nebo mandlové pasty. Veškeré modely jsou vybaveny pulsní funkcí pro přesnější ovládání.

Robustní: Vysoce výkonný průmyslový indukční motor pro intenzivní používání.

Dodává se s hladkým ostřím, hrubé a jemné vroubkované ostří se dodává jako volitelná výbava.

R 2

3
Nože

2,9 L



- **Výkon:** 550W
- **Napětí:** jedna fáze 230 V
- **Rychlost :** 1500 ot./min.
- **Kapacita:** 0,5 až 1 kg v jedné dávce



R 4

3
Nože

4,5 L



- **Výkon:** 900W
- **Napětí:** Třífázový 400 V
- **Rychlost:** 1500 a 3000 ot./min.
- **Kapacita:** 0,5 až 2,5 kg v jedné dávce

+ Rukojeť na zadní straně mísy pro snadné vyprázdnění.



R 8

3
NOŽE 8 L

- **Výkon:** 2200W
- **Napětí:** Třífázový 400 V
- **Rychlost:** 1500 a 3000 ot./min.
- **Kapacita:** 0,5 až 5 kg v jedné dávce



- + Sestava celonerezového hladkého ostří je součástí standardní dodávky.



PRO
MAXIMÁLNÍ VÝKON
 za
MINIMUM
 ČASU



VYSOKÝ VÝKON



PŘESNOST



POHODLÍ



ERGONOMICKÝ DESIGN



Vysoký výkon: Vertikální kutry Robot-Coupe byly navrženy pro zpracování velkých i malých množství masa, zeleniny, omáček, těst, čokolád...

Robustní: Vysoce výkonný průmyslový indukční motor pro intenzivní používání, celé zařízení z nerezové oceli.

R 30

3
Nož

28 L

- **Výkon:** 5400W
- **Napětí:** tři fáze 400 V
- **Rychlost:** 1500 a 3000 ot./min.
- **Capacity:** 4 až 17 kg v jedné dávce



R 45

3
Nož

45 L

- **Výkon:** 9000W
- **Napětí:** tři fáze 400 V
- **Rychlost:** 1500 a 3000 ot./min.
- **Capacity:** 6 až 27 kg v jedné dávce





Stírací
zařízení víka
a nádoby



Víko vybaveno
těsněním proti
úniku obsahu



Jemné
zubaté ostří
z nerezové
oceli



Vysoký komín
uprostřed mísy pro
zpracování velkých
množství tekutin





Zdravotnictví – Kašovitá strava

Díky své nabídce 17 blixer® má Robot-Coupe řešení pro vaše každodenní potřeby. Blixer® plně nahrazuje funkci kuchyňského mixeru, umí však zpracovat mnohem více, jelikož dokáže vyrobit pyré z tuhých potravin – ideální na přípravu:

- mrkvové pyré/emulze
- syrové červené zelí a celer
- červená řepa v kyselém zálivce a polníček
- tabbouleh
- syrová rajčata a okurky
- plněná rajčata
- steak z lososa s rýží
- telecí plátek
- kuskus
- krůtí soté
- steak s gratinovanými brambory
- hruškové a mandlové suflé
- jablečný kompot
- míchaný rýžový pudink
- citrusový dort
- ...

PŘEDKRM



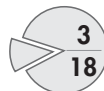
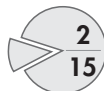
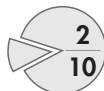
HLAVNÍ CHOD



DEZERT



Počet 200g porcí:



Množství zpracované v jedné dávce

Speciální jednotlivá porce

0.3 až 2 kg

0.4 až 3 kg

0.5 až 3.5 kg

2 RYCHLOSTI 1500/3000 ot./min.

Blíxer 4
TřífázovýBlíxer 5 Plus
Třífázový

1 RYCHLOST 3000 ot./min.

Blíxer 2
JednofázovýBlíxer 3
JednofázovýBlíxer 4
Jednofázový

Vysoký výkon: Blixer® kombinují funkci dvou dobře známých zařízení: mixeru a kutru. Veškeré modely jsou vybaveny stíracím zařízením nádoby pro jemnější sekání.

Robustní: Vysoce výkonný průmyslový indukční motor pro intenzivní použití.

Blixer 3

3,7 L

- **Výkon:** 750W
- **Napětí:** jedna fáze 230 V
- **Rychlost:** 3000 ot./min.
- **Kapacita:** 0,3 až 2 kg v jedné dávce



Blixer 5 Plus

5,5 L

- **Výkon:** 1300W
- **Napětí:** tři fáze 400 V
- **Rychlost:** 1500 a 3000 ot./min.
- **Kapacita:** 0.3 až 5 kg v jedné dávce

+ Kovový kryt motoru



VELKÉ

KOMPAKTNÍ

MINI

Mini MP



Mini MP 160 V.V. 5 litrů
Mini MP 190 V.V. 9 litrů
Mini MP 240 V.V. 12 litrů



CMP 250 V.V. 15 litrů
CMP 300 V.V. 30 litrů
CMP 350 V.V. 45 litrů

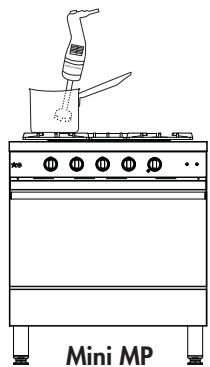
speciální pro restaurace



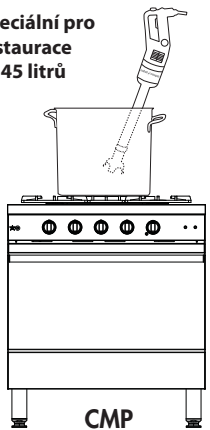
MP 350 Ultra 50 litrů
MP 450 Ultra 100 litrů
MP 550 Ultra 200 litrů
MP 600 Ultra 300 litrů
MP 800 Turbo 400 litrů

Velkovýroba a instituce

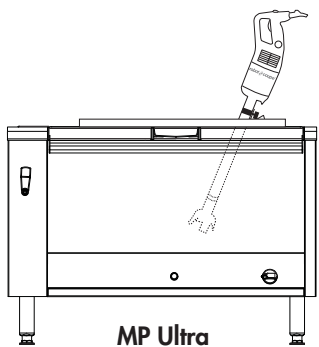
Ideální pro malá množství



Speciální pro restaurace až 45 litrů



Určeno pro jídelny a komerční cateringové služby. Intenzivní provoz.



COMBI

Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

Easy Plug

Nové

250 W



Mini MP
190 Combi

9 litrů

270 W



Mini MP
240 Combi

12 litrů

310 W



CMP 250
Combi

15 litrů

350 W



CMP 300
Combi

30 litrů

440 W



MP 350 Combi
Ultra

50 litrů

500 W



MP 450 Combi
Ultra

100 litrů

500 W



MP 450 FW
Ultra



Opěrka na hrnec
(nastavitelná, z nerezové oceli)
ref. 27354



ODPOJITELNÝ NAPÁJECÍ KABEL

Nový patentovaný systém „Easy Plug“ výrazně ulehčuje výměnu napájecího kabelu při poprodejním servisu.

ČIŠTĚNÍ

Nůž a kryt lze jednoduše demontovat

Kovová motorová jednotka

ROBUSTNOST

Převody jsou umístěny do 2 samostatných kovových skříní, díky nimž je převodovka odolná vůči intenzivní námaze.

ERGONOMICKÝ TVAR

metliček na převodovce a převodovky na motorové základně pro jednoduchou montáž a demontáž.

ERGONOMICKÝ DESIGN

Metličky vyrobené vícekomponentním vstříkovaním pro zajištění dokonalé hygieny (design stroje bez skrytých rohů).

ŘADA MINI



**SPECIÁLNÍ
NA EMULZE**



Mini MP 160 V.V., Mini MP 190 V.V., Mini MP 240 V.V.
Mini velikost, maxi výkon.
Ideální na „omáčky a malá množství“



Rukojeť navržena pro jednoduché uchopení bez námahy.



Nůž a nohu lze demontovat pro čištění a zajištění dokonalé hygieny.



Nůž navržen pro optimální kvalitu mixování.



Mini MP 160 VV

Mini MP 190 VV

Mini MP 240 VV

Tlačítko nastavení rychlosti pro jednoduché použití a ovládání rychlosti



Výkonný motor pro delší životnosti vašeho zařízení.



Emulgační disk pro slehání studených či horkých omáček a vytvoření pěnové konzistence.



KOMPAKTNÍ ŘADA CMP

**Kompaktní zařízení s jednoduchou manipulací
navržené pro potřeby cateringu**



Podívejte se na video na
stránce www.robot-coupe.com



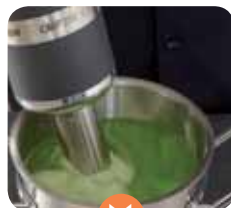
NEREZOVÁ
OCEL

NEREZOVÁ
OCEL

VÝKON

Výkonnější motor:

+15 % pro ještě účinnější
zařízení.



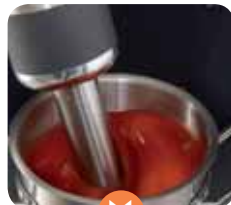
POHODLÍ

Variabilní rychlost pro
flexibilnější použití -
ideální na sofistikovanou
přípravu.



ERGONOMIE

Kompaktní, lehké
zařízení s jednoduchou
manipulací.



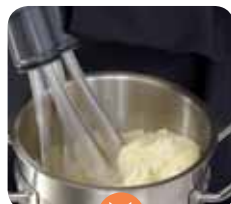
HYGIENA

Demontovatelná čepel
a kryt z nerezové oceli
pro jednoduché čištění a
údržbu.



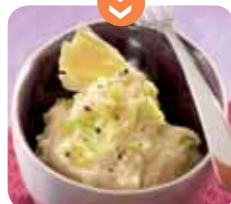
UNIVERZÁLNOST

Modely CMP Combi
(mixer + šlehač) jsou
vybaveny rovněž nových
100% nerezovým zvo-
nem.



VÝKON

Optimální kvalita
mixování zajišťuje jemný
koncový produkt v ne-
jkratším možném čase.



VELKÁ ŠKÁLA MP ULTRA

Nové
Easy Plug

 NEREZOVÁ
OCEL

 NEREZOVÁ
OCEL

 NEREZOVÁ
OCEL

 NEREZOVÁ
OCEL

 NEREZOVÁ
OCEL

ERGONOMICKÝ DESIGN



Nový vylepšený ergonomický tvar rukojeti pro větší pohodlí uživatele.



Tlačítko nastavení rychlosti u zařízení s variabilní rychlostí a mixerů Combi lze jednoduše ovládat jednou rukou.



Úchytka na krytu může sloužit jako opěrka a otočný bod na okraji hrnce, díky čemuž se se zařízením lépe manipuluje.



Nový systém navíjení napájecího kabelu pro jednodušší uskladnění a delší životnost.

ODMONTOVATELNÝ PŘÍVODNÍ KABEL



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

HYGIENA

Rozebratelný nerezový nůž a zvon pro snadné čištění a údržbu.



ŠLEHAČE POUŽÍVANÉ V ŘADĚ COMBI

Šlehače Robot-Coupe nabízené s výrobky
Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi
Ultra a MP FW vám umožní...

Easy Plug



MP

CMP

Mini MP

EMULGOVAT

salátové
dresinky,
omáčky...



MÍCHAT

těsto na palačinky,
dužinu rajčat,
omáčky...



LOUPAT

zrní, rýži, pšenici,
merlík



ŠLEHAT

vaječné bílky,
čokoládové pěny,
šlehačku...



MÍCHAT, HNĚTAT

bramborové kaše,
těsto na koblihy pro
smažení...



Vysoký výkon: S exkluzivním odstředivým odšťavovačem rychle a jednoduše zpracujete velké objemy čerstvých šťáv špičkové kvality. Šťávy jsou mimořádně jemné a mají intenzivní chuť. Díky velmi nízké hlučnosti lze odšťavovač J80 a J100 používat před zákazníky.

Robustní: vysocevýkonný průmyslový indukční motor pro intenzivní použití.



J 80 Ultra

- **Výkon:** 700W
- **Napětí:** jedna fáze 230 V
- **Rychlost :** 3000 ot./min.
- **Kapacita:** až 120 litrů/h



+ 7 sekund = sklenice ultra čerstvé šťávy



J 100 Ultra

- **Výkon:** 1000W
- **Napětí:** jedna fáze 230 V
- **Rychlost :** 3000 ot./min.
- **Kapacita:** až 160 litrů/h

+ Speciálně určen pro intenzivní provoz. Dužina se po odpadním žlábků průběžně posunuje do koše pod pracovní plochou. Díky dostatečné výšce lze pod výlevku umístit nádobu mixeru.



AUTOMATICKÝ ODŠŤAVOVAČ J 100 ULTRA SPECIÁLNĚ NAVRŽEN PRO INTENZIVNÍ PROVOZ



Jedinečný design systému automatického podávání surovin (průměr 79 mm) umožňuje vkládání ovoce a zeleniny bez použití péchovače.

2 způsoby použití odšťavovače:

1 Souvislý výstup dužiny.

Dužina se po odpadním zlábkou průběžně posunuje do koše pod pracovní plochou.



2 Vyhazování dužiny do zásobníku.

Průhledný zásobník na dužinu o objemu 7,2 l.



1 Dužina se vyhazuje přímo do koše pod pracovní deskou:



JEDINEČNÉ INOVACE PRO LEPŠÍ ERGONOMII



Koš s jednoduchým čištěním, jednoduchým uchopením.



Odkapávač, díky kterému bude pracovní plocha vždy čistá.



Výlevka s funkcí ochrany proti rozstříkávání.



Systém automatického podávání (průměr 79 mm)





robot coupe®

**SÍDLO, ODDĚLENÍ PRO FRANCII,
VÝVOZ A MARKETING:**

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

48, rue des Vignerons

94305 Vincennes Cedex - Francie

e-mail : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com/cz

Distributor