

robot coupe®



KOMBINOVANÉ KUTRY / KROUHAČE ZELENINY
R 301 • R 301 Ultra

NOVÉ



RESTAURACE - BISTRA

► funkce KUTRU

Všechny druhy krájení, mletí nádivek, míchání emulzí, hnětení a drcení.

ERGONOMIE

Nové víko se snadno nasazuje na misku, používání je jednoduché a rychlé.

VÝKONNOST

Nádoba 3,7 litrů pro práci s malých a velkých množstvích.

BEZPEČNOST

Nový mechanicko-magnetický **bezpečnostní systém** a motorová brzda zastaví stroj ihned při otevření víka.

PŘESNOST

Modely R301 a R301 Ultra jsou vybaveny **tlačítko-vým ovladačem** pro zvýšenou přesnost řezu.



POHODLÍ

Modely R301 a R301 Ultra vybavené **rukojetí**, pro snazší manipulaci s nádobou.

MNOHOSTRANNA VYUŽITELNOST

Přístroje jsou dodávány s jedním hladkým nožem pod snímatelným krytem.

Např.: hrubé sekání, jemné sekání, emulzí...

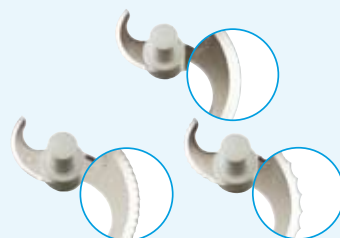
Na zakázku :

- **nůž se zářezy** určený pro drcení a hnětení

Např.: hrubé sekání, emulzí...

- **zoubkový nůž**, který je vhodný zejména pro sekání petržele.

Např.: hnětení, drcení...



► funkce KROUHAČE ZELENINY

VÝKONNOST



Velký otvor (plocha 104 cm²) pro krouhání zeleniny jako zelí, celer, salát, rajčata atd.

Trubicový otvor (Ø 58 mm) určený pro podlouhlou nebo křehkou zeleninu, pro perfektní plátkování.



POHODLÍ

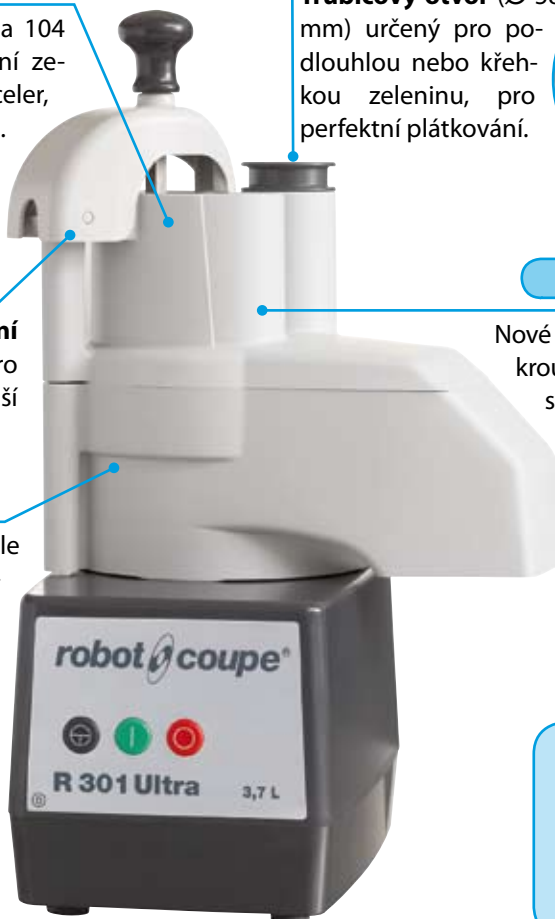
Automatické opětné spouštění přístroje pomocí páčky, pro pohodlnější používání a rychlejší přípravu jídel.

PŘESNOST

Nový výhazovací disk zaručuje rychle uvolňování zeleniny ze stroje a opatrné zacházení s křehkými surovinami.

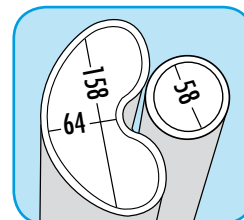
MNOHOSTRANNA VYUŽITELNOST

Dále je k dispozici kompletní sortiment disků z nerez oceli pro uspokojení všech vašich potřeb při zpracování ovoce a zeleniny: krájení na plátky, vlnkové plátky, nudličky a strouhání.



ERGONOMIE

Nové příslušenství krouhače zeleniny, je společný pro modely R301 a R301 Ultra a skládá se z mísy krouhače a víka. **Nádoba a víko lze snadno oddělit.**



Kombinované Kutry / Krouhače zeleniny



Výhody :

• 2 přístroje v 1 !

Doplňující vybavení kutr a doplňující vybavení Krouhač zeleniny se nasazují na jediný blok motoru.

• Nezbytný :

Seká, drtí, míchá emulze, hněte a díky sortimentu 23 nerezových disků krájí na plátky, strouhá, krájí na nudličky a tyčinky, vždy s optimální kvalitou řezu. Poskytuje vám nesčetné služby, které oceníte postupně, během používání.

• Výkonný :

1 až 2 minuty stačí k přípravě majonézy, tatarského bifteku, mrkvové kaše nebo jablečného kompotu.

• Robustní :

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



Počet porcí :

10 až 70



Zákazník :

Restaurace, bistra.



Stručně :

- Výkonné, odolné a rychle pracující přístroje řady Robot-Coupe (12 modelů) uspokojí všechny potřeby profesionálních uživatelů v restauračních zařízeních o kapacitě 10 až 400 podávaných jídel.
- Jsou spolehlivou investicí, která vám zajistí neocenitelnou úsporu času.



SET KUCHYŇSKÝ

Nové příslušenství **ideální pro výrobu omáček a ovocné a zeleninové šťávy** pro přípravu vašeho předkrmů, chuťovky, omáčky, polévky, sorbety a zmrzliny, smoothies, džemy, ovocné marmeláda ...

Kaše



Otvor s velkou kapacitou
75 x 90 mm



Kaše pro chuťovky



Kaše pro rajská omáčka



Jahodová kaše
pro džemy



Malinová kaše
pro šerbety

Ávy citrusových



Grapefruitová šťáva



Citrínová šťáva

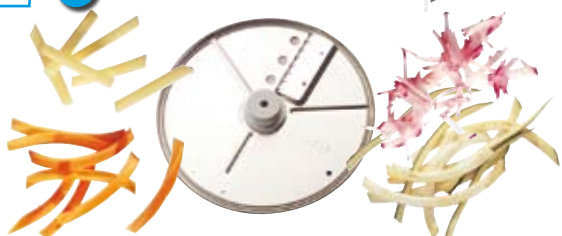


▶ Plátkovač : 1 mm ▶ 6 mm



	ref.
1 mm.	27051
2 mm	27555
3 mm	27086
4 mm	27566
5 mm	27087
6 mm	27786
vlnkovač 2 mm	27621

▶ Nudličkovač : 2x2 mm ▶ 8x8 mm



	ref.
2 x 2 mm	27599
2 x 4 mm	27080
2 x 6 mm	27081
4 x 4 mm	27047
6 x 6 mm	27610
8 x 8 mm	27048

▶ Strouhač : 1,5 mm ▶ 9 mm



	ref.
1,5 mm	27588
2 mm	27577
3 mm	27511
6 mm	27046
9 mm	27632
brambory	27191
strouhač na křen 0,7 mm	27078
strouhač na křen 1 mm	27079
strouhač na křen 1,3 mm	27130
parmezán	27764

▶ Indukční motor



- **Komerční asynchronní motor pro průmyslové využití**, zaručující delší životnost a spolehlivost stroje.
- Konstrukce motoru je vybavena kuličkovými ložisky, umožňující **tichý chod** motoru bez jakýchkoliv vibrací.
- Motor v přímém záběru s doplňujícím zařízením :
 - **extra silný**
 - žádný složitý převod pro pohon.
- **Nevyžadující žádnou údržbu** : žádné tření (bez kartáčků).
- **Nerezová hřídel motoru.**

Normy
UE

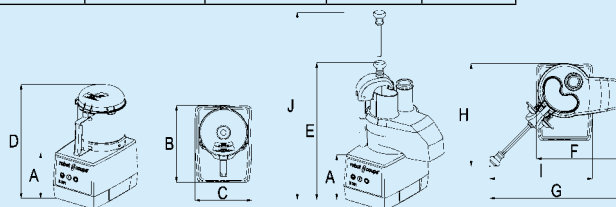
Technické údaje

Váha (kg)

	Blok motoru	Příslušenství kutr	Příslušenství krouhač zeleniny	Výkon (W)	Napětí* (A)	netto	brutto
R301	Jedna fáze 1500 ot/min	3,7 l Kompozitní materiál	Nerezová ocel Řada 23 disků	650	400 V/1 50 Hz 1,7	15	18
R301 Ultra	Jedna fáze 1500 ot/min	3,7 l Nerezová ocel	Nerezová ocel Řada 23 disků	650	400 V*/3 50 Hz 3	15	18

Rozměry (mm)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
R 301	205	304	226	427	570	340	525	405	410	726
R 301 Ultra	205	304	226	427	570	340	525	405	410	726



* K dispozici i další napětí

robot coupe

Vyrobene ve Francii společností ROBOT-COUPÉ s.n.c.

moderní úsporné
MONTYCON
gastronomické technologie

DISTRIBUTOR

MONTYCON gastro, s.r.o.
Rudná 907/37
700 30 Ostrava - Zábřeh
tel:+420 596 624 904
mobil:+420 602 725 999
email: info@montycon.cz
www.montycon.cz

NORMY :

Přístroj odpovídá :

- Požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.
- Požadavkům harmonizovaných evropských norem a norem týkajících se bezpečnosti a hygieny : EN 292 - 1 a 2, EN 60204 - 1, 1998, EN 12852, EN 1678.

