

robot coupe®

 **KOMBINOVANÉ ROBOTY: KUTRY & KROUHAČE ZELENINY**
R 502 • R 502 V.V. • R 752 • R 752 V.V.



RESTAURACE - BISTRA - HOTELY - ŠKOLY

Funkce KUTRU

K dispozici 3 nože se zabroušením přizpůsobeným pro všechny typy použití.

R 752 – R 752 V.V.

Celonerezový nůž s odnímatelnými a nastavitelnými čepelemi.



Hladký nůž
Standardní verze



HRUBÉ SEKÁNÍ



JEMNÉ SEKÁNÍ



OMÁČKY, EMULZE

Hrubě zoubkovaný nůž
Volitelné příslušenství



HNĚTENÍ



MLETÍ

Jemně zoubkovaný nůž
Volitelné příslušenství



SEKÁNÍ BYLINEK



SEKÁNÍ KOŘENÍ

Funkce KROUHAČE ZELENINY

Široká variabilita řezů: 50 disků přizpůsobených k vysoké přesnosti pro dokonalou kvalitu krájení.



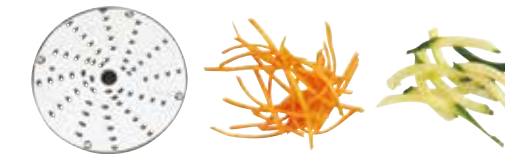
Řada kotoučů EXPERT

Plátkovač: 1 mm až 14 mm



	Ref.		Ref.
0,6 mm	28166W	6 mm	28196W
0,8 mm	28069W	8 mm	28066W
1 mm	28062W	10 mm	28067W
2 mm	28063W	14 mm	28068W
3 mm	28064W	Vařené produkty 4 mm	27244W
4 mm	28004W	Vařené produkty 6 mm	27245W
5 mm	28065W		

Strouhač: 1,5 mm až 9 mm



	Ref.		Ref.
1,5 mm	28056	9 mm	28060
2 mm	28057	parmežán	28061
3 mm	28058	ředkvičky	28055
4 mm	28073	bramborové rosti	27164
5 mm	28059	syrové brambory	27219
7 mm	28016		

Vlnkovač: 2 mm až 5 mm



	Ref.		Ref.
2 mm	27068W	5 mm	27070W
3 mm	27069W		

Hranolky: 8x8 mm až 10x16 mm



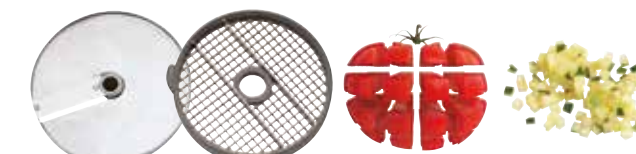
	Ref.		Ref.
8x8 mm	28134W	10x10 mm	28135W
8x16 mm	28159W	10x16 mm	28158W

Nudličkovač: 1x8 mm až 8x8 mm



	Ref.		Ref.
1 x 8 mm	28172W	2 x 8 mm	27067W
1 x 26 mm (cibule)	28153W	2 x 10 mm	28173W
2 x 2 mm	28051W	3 x 3 mm	28101W
2,5 x 2,5 mm	28195W	4 x 4 mm	28052W
2 x 4 mm	27072W	6 x 6 mm	28053W
2 x 6 mm	27066W	8 x 8 mm	28054W

Kostky: 5x5x5 mm až 50x70x25 mm



	Ref.		Ref.
5 x 5 x 5 mm	28110W	14 x 14 x 14 mm	28113W
8 x 8 x 8 mm	28111W	20 x 20 x 20 mm	28114W
10 x 10 x 10 mm	28112W	25 x 25 x 25 mm	28115W
14 x 14 x 5 mm	28181W	50 x 70 x 25 mm	28180W
14 x 14 x 10 mm	28179W		

Funkce PŘÍPRAVY BRAMBOROVÉ KAŠE

K přípravě až 10 kg čerstvé a chutné kaše za 2 minuty.

2 RYCHLOSTI

R 502 a R752
Třífázové modely
- Rychlost krouhače zeleniny:
750 ot./min.
- Rychlost kutru:
1 500 ot./min.

VARIABILNÍ RYCHLOST

R 502 V.V. a R752 V.V.
Jednofázové modely
- Rychlost krouhače zeleniny:
300 - 1 000 ot./min.
- Rychlost kutru:
300 - 3 500 ot./min.

R-MIX*

R 502 V.V. a R752 V.V.
- Variabilní rychlost od 60 do 500 ot./min. se zpětným chodem.
- Umožňuje zpětným chodem nože jemně zamíchat ingredience jako je sůl a koření

NÁSTAVEC NA PŘÍPRAVU KAŠE



Varianta:
R 502 / R 502 V.V.

Lopatka
+
Mřížka na pyré 3 mm
+
Speciální vyhazovací disk na pyré.

ZAŘÍZENÍ NA PŘÍPRAVU KAŠE



Varianta:
R 752 / R 752 V.V.

Lopatka
+
Mřížka na pyré 3 mm
+
Speciální vyhazovací disk na pyré.

R 502 – R 502 V.V.



Kombinované Roboty: Kutry & Krouhače Zeleniny 2 přístroje v 1



R 752 – R 752 V.V.

Funkce Krouhače Zeleniny R 502

Velká násypka:

139 cm² krájení zeleniny jako je zelí, celer, salát, rajčata...



Válcovitá násypka:

Ø 58 mm jednotné krájení dlouhých produktů.



Podavač Exactitube:

Ø 39 mm řezy ingrediencí malých rozměrů, jako jsou papriky, nakládané okurky, suché salámy, chřest, raná cibulka, banány, jahody, hrozny...



Funkce Kutru R 502 - R 752

Stírací rameno:

Pro snadné setření víka a stěn bez nutnosti zastavovat chod.



Víko:

Navržené tak, aby během výroby bylo možno přidávat tekuté či pevné přísady.



Časovač:

Ještě větší pracovní pohodlí, přesnost a pravidelné tvary při výrobě receptů.



Ergonomická rukojeť Soft Touch:

Více pohodlí a snazší uchopení.



Funkce Krouhače Zeleniny

Extra velká násypka:

Až 15 rajčat nebo 1 celé zelí.



Válcovitá násypka:

Ø 58 mm jednotné krájení dlouhých produktů.



Podavač Exactitube:

Ø 39 mm řezy ingrediencí malých rozměrů, jako jsou papriky, nakládané okurky, suché salámy, chřest, raná cibulka, banány, jahody, hrozny...



Přítlačná páka s odlehčeným ovládáním:



- Pracovní pohodlí
- Prevence problémů pohybového ústrojí
- Menší námaha



VÍCEÚČELOVOST

Multifunkční robot

- **Kutr:** sekání, emulze, hnětení, drcení a dokonce omáčky.
- **Kráječ na zeleninu:** plátkování, strouhání, vlnky, julienne, kostky, hranolky a také kaše.



VÝKON

- **Nůž na dně nádoby:** zpracování malého i velkého množství.
- **Dokonalý zmrzlinový pohár:** Celá sada více než 50 kotoučů vysoce přesným broušením čepele.



ŠETŘÍ ČAS

Úspora několika hodin práce denně:

- Kutr: až 7 kg masa nasekáte za 2 minuty.
- Kráječ na zeleninu: až 12 kg mrkve nastrouháte za 3 minuty.



ROBUSTNOST

Zvýšená životnost:

- Nádoba kutru z nerez.
- **Kovový** kryt motoru a příslušenství na krájení zeleniny.
- Asynchronní motor pro **intenzivní použití**.

Kombinované Roboty: Kutry & Krouhače Zeleniny

Výhody:

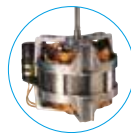
2 přístroje v 1

- 1 příslušenství pro kutru a 1 příslušenství pro kráječ zeleniny se umísťují na stejný blok motoru.

Vysoký výkon:

- Pulzní ovládání vám umožňuje pracovat pomocí impulzů a tedy získat co nejvyšší přesnost krájení. Nůž na dně nádoby kutru vám zajistí dokonalou homogenitu zpracovávaných potravin a to i v malém množství.

Robustní:



- Průmyslový asynchronní motor pro intenzivní využití s vysokou spolehlivostí a životností.
- Motor namontovaný na kuličkovém ložisku pro tichý chod bez jakýchkoli vibrací.
- Motor v přímém kontaktu s příslušenstvím:
 - zvýšený dodaný výkon
 - bez složitého systému pohonu.
- Bez údržby: bez opotřebitelných částí (bez uhlíku).
- Nerezová hřídel motoru.

Časovač:

- Ještě větší pracovní pohodlí, přesnost a pravidelné tvary při výrobě receptů.

Velká různorodost rezu:

- Kolekce 50 disků, která umožňuje provádět veškeré typy řezání a krouhání: plátky, vlnky a strouhače, nudličky, kostky nebo hranolky.



Počet porcí:

30 až 400.



Zákazník:

Restaurace - Bistra - Hotely



Stručně:

Výkonný a robustní, tato kombinace je spolehlivou investicí, která vám ušetří mnoho času.



R 502

R 502 V.V.

R 752

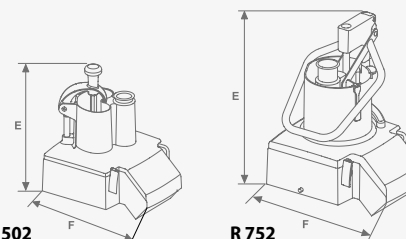
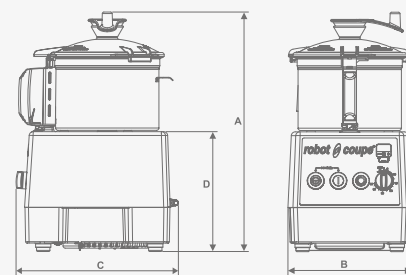
R 752 V.V.

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

Normy CE	Technické údaje						
	Blok motoru	Příslušenství kutru	Příslušenství krouhání zeleniny	Funkce R-Mix	Příkon (Watty)	Napájení* (Volty)	Síla (Amp.)
R 502	Třífáze 750 & 1500 ot./mn	5,9 litrů NEREZ	Kovový Kolekce 50 disků	NE	900	400 V/3 50 Hz	2,2 & 2,1
R 502 V.V.	Jednafáze 300 až 3500 ot./mn	5,9 litrů NEREZ	Kovový Kolekce 50 disků	60 až 500 ot./mn	1 500	230 V*/1 50 Hz	5,8
R 752	Třífáze 750 & 1500 ot./mn	7,5 litrů NEREZ	Kovový Kolekce 50 disků	NON	1 800	400 V/3 50 Hz	3,25 & 4,6
R 752 V.V.	Jednafáze 300 až 3500 ot./mn	7,5 litrů NEREZ	Kovový Kolekce 50 disků	60 až 500 ot./mn	1 500	230 V*/1 50 Hz	5,8

* K dispozici i další napětí

	Rozměry (mm)						Váha (kg)	
	A	B	C	D	E	F	netto	brutto
R 502 / R 502 V.V.	540	280	365	270	400	380	29 / 30	33,5 / 35
R 752 / R 752 V.V.	570	280	365	270	440	380	32,5 / 33,5	37,5 / 38



R 502

R 752

robot coupe

VYROBENÉ 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: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1907/2006/CE, 1935/2004/CE, 2023/2006/CE, 10/2011/UE.
- Požadavkům harmonizovaných evropských norem a norem týkajících se bezpečnosti a hygieny: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.

