

# robot coupe<sup>®</sup>



## STOLNÍ KUTRY

R2•R3•R4•R4V.V.•R5•R5V.V.•R7•R7V.V.



RESTAURACE - ZÁVODNÍ STRAVOVÁNÍ - LAHŮDKÁŘSTVÍ - BISTRA

## R 5 - R 5 V.V. - R 7 - R 7 V.V.

Otvor ve víku umožňuje snadné přidávání dalších surovin za chodu.

### INOVACE

**Nůž na dně nádoby:** jednotné zpracování menšího i většího množství.



**Funkce R-Mix** na R 5 V.V. a R 7 V.V. pro mixování jemných příprav bez sekání.

**R 5** existuje jako 1V, 2V nebo V.V.

**R 7** existuje jako 1V, 2V nebo V.V.



**Nádoba z nerezové oceli:** Velký objem 5,9 l nebo 7,5 l. Úspora času a větší zpracované množství.

**Ergonomická rukojeť Soft Touch:** Pohodlí při používání.

**Časovač:** odpočítávání zbývajících času a časomíra. Ještě větší pracovní pohodlí, přesnost a pravidelné tvary při výrobě receptů.

## R 2 - R 3 - R 4 - R 4 V.V.

Víko z polykarbonátu pro přidávání tekutiny nebo potravin během přípravy.

### INOVACE

**Nůž na dně nádoby:** jednotné zpracování menšího i většího množství.



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



**Nádoba z nerezové oceli:**  
- 4.5 litru pro modely R 4 a R 4 V.V.  
- 3.7 litru pro model R 3  
- 2.9 litru pro model R 2

**Ergonomická rukojeť Soft Touch:** Pohodlí při používání.

**R 2** je vybaven 1 rychlostí 1500 ot./min.

**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.

# Stolní Kutry

## Nepostradatelný u cukrovinek a v kuchyni!

### Výkonné:

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



### R2 - R5 V.V.:

Nůž s hladkým ostřím. Volitelně jsou k dispozici hrubě a jemně zoubkované nože.



### R7 - R7 V.V.:

Celonerezový nůž s hladkými odnímatelnými čepelemi. Jemně i hrubě zoubkované čepele jako příslušenství.



### Hladký nůž Standardní verze



1,5 kg masa nasekáte  
za 1 minutu



1,5 kg humusu máte  
za 3 minuty



2,5 kg omáčky/emulzí  
za 2 minuty



### Hrubě zoubkovaný nůž

**SPECIÁL**  
ořechy  
těsto



1,5 kg těsta na korpus  
za 2 minuty



1,5 kg kakaa za méně  
než 5 minuty



### Jemně zoubkovaný nůž

**SPECIÁL**  
Bylinky  
koření



1,5 kg bylinek nasekáte  
za 1 minutu



3 kg koření nasekáte  
za méně než 5 minuty



# Možnosti Práce

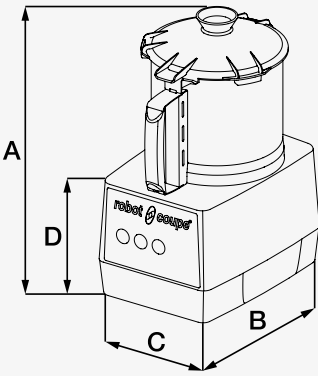
Modely	Maximální kapacita plnění				Počet porcí	Doba práce
	Sekání (až)	Emulze (až)	Těsta* (až)	Mletí (až)		
<b>R 2</b>	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	10 až 20	<b>1 až 4 min</b>
<b>R 3</b>	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	10 až 30	
<b>R 3-3000</b>	1 kg	1,5 kg	-	0,5 kg	10 až 30	
<b>R 4- 1V/R 4- 2V/R 4 V.V.</b>	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	10 až 50	
<b>R 5- 1V/R 5- 2V/R 5 V.V.</b>	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	20 až 80	
<b>R 7 / R 7 V.V.</b>	2,7 kg	3,8 kg	2,7 kg	1,7 kg	20 až 100	

\*Množství kynutého těsta s hydratací 60 %

Normy CE	Technické parametry				Váha (kg)	
	Rychlost (ot./mn)	Výkon (W)	Napětí* (A)	Objem nerezové nádoby	netto	brutto
<b>R 2</b>	1500	550	230V/50 Hz/1 (3,5)	2,9 l	9	10,5
<b>R 3</b>	1500	650	230V/50 Hz/1 (5,7)	3,7 l	9,5	11
<b>R 3-3000</b>	3000	650	230V/50 Hz/1 (4,8)	3,7 l	11,5	13
<b>R 4- 1V</b>	1500	700	230V/50 Hz/1 (2,7)	4,5 l	12	13,5
<b>R 4- 2V</b>	1500 & 3000	900	400V/50 Hz/3 (2,7)	4,5 l	16	17
<b>R 4 V.V.</b>	300 - 3500	1000	230V/50-60 Hz/1 (10)	4,5 l	13,5	15
<b>R 5- 1V</b>	1500	750	230V/50 Hz/1 (3,5)	5,9 l	20,5	23
<b>R 5- 2V</b>	1500 & 3000	1500	400V/50 Hz/3 (3,5)	5,9 l	21	23,5
<b>R 5 V.V.</b>	300 - 3500	1500	230V/50-60 Hz/1 (13)	5,9 l	21,5	24
<b>R 7</b>	1500 & 3000	1500	400V/50 Hz/3 (3,4)	7,5 l	22,5	25
<b>R 7 V.V.</b>	300 - 3500	1500	230V/50-60 Hz/1 (13)	7,5 l	23	26

\* K dispozici i další napětí

	Rozměry (mm)			
	A	B	C	D
<b>R 2</b>	350	280	200	165
<b>R 3 / R 3-3000</b>	400	320	210	200
<b>R 4- 1V/R 4- 2V</b>	440	305	225	235
<b>R 4 V.V.</b>	460	305	225	235
<b>R 5- 1V/R 5- 2V/R 5 V.V.</b>	510	365	280	270
<b>R 7 / R 7 V.V.</b>	540	365	280	270



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

Réf.: 451 811 - 11/2021 - Tchèque

**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](http://www.montycon.cz)

**NORMY:**

Přístroj odpovídá:



• Požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.

• 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.