

robot coupe®



STOLNÍ KUTRY

R 8 • R 8 V.V. • R 10 • R 10 V.V.

VERTIKÁLNÍ KUTRY

R 15 • R 15 V.V. • R 20 • R 20 V.V.



RESTAURACE - ZÁVODNÍ STRAVOVÁNÍ - CUKRÁRNY - LAHŮDKÁŘSTVÍ - BISTRA



► R 8 - R 10 - R 15 - R 20

ERGONOMIE

- Průhledné víko s vynikající viditelností umožňuje průběžnou a snadnou kontrolu během přípravy.
Možnost mytí v myčce na nádobí.
- Možnost přidávání tekutých či sypkých ingredience během přípravy.
- Systém středového upevnění nádoby pro **snadnou montáž.**
- **Velmi snadná a rychlá montáž i demontáž víka.**

HYGIENA

- Všechny díly lze jednoduše rozebrat a blixer snadno vyčistit.
- Plochý držák motoru pro snadné čištění.

KOMFORT

- **Vylepšené držadlo nádoby** pro lepší uchopení.
- **Ergonomická rukojeť na zadní části blixeru** pro snazší manipulaci.
- **Dokonale těsnící víko.**

VÝKON

- **Nerezový nůž na dně nádoby** s novým tvarem čepele, výhradně u značky Robot-Coupe, pro přípravu kašovitých pokrmů se změněnou a homogenní strukturou. Optimální přesnost řezu.
- **Vysoký nástavec na nádobu** pro zpracování tekutin.

SÍLA

- **Asynchronní výkonný motor** pro intenzivní využití s vysokou spolehlivostí a životností.



Součásti dodávky :



Nůž s **hladkým ostrím.**

Lze doobjednat:



zubaté čepele jako příslušenství pro **drcení a hnětení**
zubaté čepele jako příslušenství **pro sekání petržele.**



Stolní kutry

Vertikální Kutry



Výhody:

Výkonné:

- Pulzní tlačítko umožňuje pracovat přerušovaně, a dosáhnout tak přesnějšího řezu u speciálních příprav (například u některých druhů sekání).
- Nůž na dně nádoby (výhradně u značky Robot-Coupe) pro dokonalou homogenitu zpracovávaných surovin i u malého množství.

Rychlost:

- 1 až 2 minuty stačí pro přípravu majonézy, tatarského bifteku, mrkvového nebo jablečného pyré.
- Díky rychlosti blixeru může kuchař uplatnit svou fantazii.

Spolehlivost:

- **Asynchronní výkonný motor** pro intenzivní využití s vysokou spolehlivostí a životností.
- Svou snadnou a robustní koncepcí kutry dokonale splňují požadavky nejpřísnějších norem v oblasti hygieny a bezpečnosti.
- Snadno odmontovatelná a čistitelná přídatná zařízení.



Počet porcí:

20 - 300



Zákazník:

Restaurace, závodní stravování, cukrárny, lahůdkářství, bistra.



Stručně:

ROBOT-COUPÉ nabízí nejúplnější škálu kutrů s modely od 2,9 do 60 litrů.



MININÁDOBA

Nerezová nádoba 3,5 litru u modelu R8 a 4 litry u modelů R10/ R15 (patentovaná exkluzivita značky Robot-Coupe) na rychlou přípravu omáček, na drcení koření a na přípravu minutek.



VAKUOVÝ SYSTÉM

Kutr lze dovybavit vakuovým systémem. Na víko přístroje nasadíte zařízení R-VAC®, které má značka Robot-Coupe patentováno, a připojíte ho k vakuové pumpě

Zařízení R-VAC® umožňuje přidávat tekutiny i během přípravy bez přístupu vzduchu. Pokrmy připravované bez přístupu vzduchu mají řadu předností:

- lépe se uchovávají
- lépe voní
- lépe vypadají.



FUNKCE R-MIX

- Pro míchání jemných surovin bez krájení.
- Funkce R-Mix umožňuje míchat **s proměnnou rychlostí 60 až 500 otáček/min** se zpětným chodem, a tak připravovat pokrmy s plátky masa nebo pomalu přimíchávat nezbytné suroviny jako raky do terin, hrozinky do koblih, zeleninu nakrájenou na kostičky do směsí...



Jaký kutr je pro Vás nejvhodnější?

Kolik porcí za směnu připravujete?	20 až 150	50 až 200	50 až 250	50 až 300
Jaké množství hmoty potřebujete zpracovat při jednom úkonu?	Až 4,5 kg	Až 6 kg	Až 9 kg	Až 12 kg
Sekání nahrubo	3,0 kg	4,0 kg	6,0 kg	8,0 kg
Emulze	4,5 kg	6,0 kg	9,0 kg	12,0 kg
Hnětení	4,0 kg	5,0 kg	7,0 kg	10,0 kg
Drcení	2,0 kg	3,0 kg	5,0 kg	6,0 kg



Tohle je kutr pro Vás



R 8 - R 8 V.V.

R 10 - R 10 V.V.

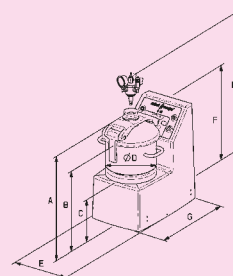
R 15 - R 15 V.V.

R 20 - R 20 V.V.

Normy CE	Technické údaje					Váha (kg)	
	Rychlost (ot./mn)	Výkon (W)	Napětí	Napětí* (A)	Kapacita nádoby z nerez oceli	net	brutto
R 8	1 500 et 3 000	2 200	5,5	400 V/50 Hz / 3	8 litrů	40	52
R 8 V.V.	300 Až 3 500	2 200	21	200-240 V/50-60 Hz / 1	8 litrů	40	52
R 10	1 500 & 3 000	2 600	6	400 V/50 Hz / 3	11,5 litrů	45	57
R 10 V.V.	300 Až 3 500	2 600	21	200-240 V/50-60 Hz / 1	11,5 litrů	45	57
R 15	1 500 & 3 000	3 000	6,5	400 V/50 Hz / 3	15 litrů	49	62
R 15 V.V.	300 Až 3 500	3 000	21,7	200-240 V/50-60 Hz / 3	15 litrů	49	62
R 20	1 500 & 3 000	4 400	10,1	400 V/50 Hz / 3	20 litrů	75	88
R 20 V.V.	300 Až 3 500	4 400	24,8	200-240 V/50-60 Hz / 3	20 litrů	75	88

* K dispozici i další napětí

	Rozměry (mm)							
	A	B	C	D	E	F	G	H
R 8 - R 8 V.V.	585	445	255	300	315	525	545	645
R 10 - R 10 V.V.	660	520	280	300	345	600	560	720
R 15 - R 15 V.V.	680	540	300	340	370	620	615	740
R 20 - R 20 V.V.	760	620	315	340	380	700	630	820



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, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2012/19/UE.

• Požadavkům harmonizovaných evropských norem a norem týkajících se bezpečnosti a hygieny: EN ISO 12100 - 2010, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

