

# robot coupe®



## KATALOG 2022



KOMBINOVANÉ  
ROBOTY

VÝBĚR DISKŮ

KROUHAČE ZELENINY

KUTRY

ROBOT COOK®

BLIXER®

PONORNÉ MIXÉRY

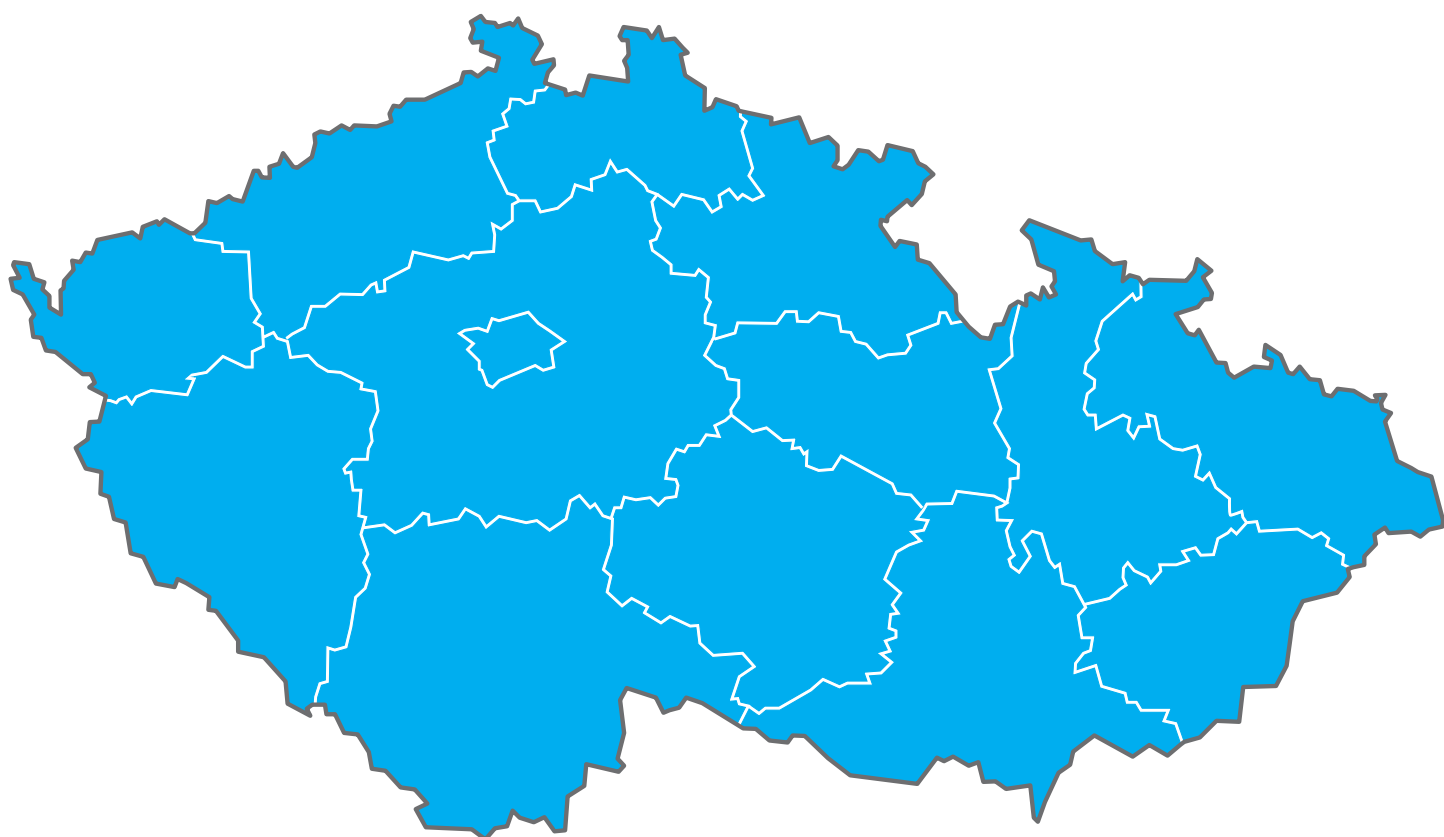
ODŠTAVŇOVAČE

AUTOMATICKÁ SÍTA

moderní úsporné  
**MONTYCON**®  
gastronomické technologie

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

*robot*  *coupe*<sup>®</sup>



moderní úsporné  
**MONTYCON**<sup>®</sup>  
gastronomické technologie

**MONTYCON gastro, s.r.o.**

Rudná 907/37

700 30 Ostrava-Zábřeh

tel: +420 596 624 907

mobil: +420 602 725 999

mail: [info@montycon.cz](mailto:info@montycon.cz)

# NOVINKY

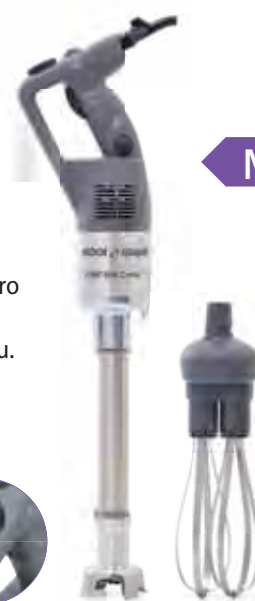
**robot coupe**<sup>®</sup>

STRANA

**118**

## ŘADA KOMPAKTNÍ CMP

Nový CMP je ještě robustnější díky novému bloku motoru z nerezové oceli, integrovanému třmenu na základně motoru pro lepší ergonomii a také novému patentovanému systému EasyPlug, který umožňuje snadnou výměnu napájecího kabelu.



NOVÉ

STRANA

**121**

## PONORNÉ MIXÉRY

Nová EasyGrip odnímatelná rukojeť pro MP 550 Ultra a MP 600 Ultra.



NOVÉ

# NOVINKY

## robot coupe®

Objevte 6 nových vysokokapacitních stolních modelů kombinovaných robotů, kutrů a Blixerů®! Všestranné, kompaktní a stále více efektivnější, splní vše, co kuchaři potřebují.



### STÍRACÍ RAMENO

Pro snadné setření víka a stěn nádoby bez nutnosti vypnutí přístroje

### NÁDOBA

- Velký objem 5,9 l nebo 7,5 l
- Ergonomická rukojeť „soft touch“
- Optimální kvalita výsledku díky optimalizované konstrukci

### MOTOROVÝ BLOK

- Nový materiál podstavce **pro delší životnost**
- Nový systém automatického **odvětrávání**
- Optimalizovaný systém těsnění

### ČASOVAČ

- Práce s **ještě vyšší přesností**
- Velká **pravidelnost výsledku**
- **Úspora času**

STRANA **33**

## KOMBINOVANÉ ROBOTY

R 502  
R 752



STRANA **82**

## KUTRY

R 5



STRANA **102**

## BLIXER®

Blixer® 5  
Blixer® 7



# robot coupe®

## INOVACE V SAMÉM CENTRU NAŠÍ HISTORIE

Již od roku 1961 značka Robot-Coupe navrhuje, vyvíjí a vyrábí veškeré své výrobky ve Francii, v centru gastronomie.



# VÍCE NEŽ 60 LET INOVACÍ

## NĚKOLIK SET EXKLUZIVNÍCH PATENTŮ

1961: 1. automatický krouhač zeleniny  
1966: 1. vertikální krouhač



1960 / 1970

1970 / 1980



1970: 1. kombinovaný kutr/ krouhač zeleniny  
1975: Řada rozšířena o kutry a kombinované krouhače

1980: 1. Blixer = kutr/ mixér  
1986: 1. krouhač zeleniny CL 50



1990 / 2000



1990: řada rozšířena o krouhače zeleniny  
1996: 1. ponorný mixér s odnímatelným podstavcem

2000: řada rozšířena o ponorné mixéry  
2008: 1. automatická odstředivka



## DNES

2012: 1. profesionální kutr blender Robot Cook s ohřevem  
2020: Uvedení nové řady odšťavňovačů a 6 nových velkokapacitních stolních modelů z řady kombinačních strojů, kutrů a Blixerů.

Všechny nejnovější inovace Robot-Coupe® jsou označeny symbolem



# robot coupe®

**SVĚTOVÝ VÝROBCE ZASTOUPENÝ VE VÍCE NEŽ 130 ZEMÍCH**



## ZÁVAZEK JAK NA SVĚTOVÉ, TAK NA LOKÁLNÍ ÚROVNI

Robot-Coupe, se zastoupením ve více než 130 zemích, využívá know-how světového lídra, který se neustále přizpůsobuje nejrůznějším podobám místních kuchyní. Naše týmy po celém světě se neustále snaží přiblížit specifickým potřebám profesionálů z gastronomických provozů.





# KULTURA ODHODLÁNÍ



## NÁVRH A VÝROBA VE FRANCII

Návrh a výroba výrobků Robot-Coupe probíhá ve Francii tak, aby byla zaručena nejvyšší úroveň kvality, a zajistily vám tak bezkonkurenční výkon. Naše výrobky vždy zahrnují nejmodernější špičkové technologie.

## INOVACE A TRVANLIVOST

Jelikož jsme odhodláni co nejlépe vyhovět vašim potřebám, je v samém centru našich činností inovace, abychom mohli vyhovět vašim požadavkům.

Zavázali jsme se, že vám budeme nabízet vysoce výkonné a trvanlivé výrobky nad rámec současných standardů, s technickými a průmyslovými možnostmi, které zaručují dlouhou životnost, kvalitní údržbu a opravitelnost výrobků.



## INSPIRACE A SPOKOJENOST

Být Vaším partnerem v kuchyni podporuje náš vývoj k tomu, abychom vymýšleli, vylepšovali a vytvářeli nová využití pro všechny naše výrobky. Naší prioritou je Vaše spokojenost, která nám umožní vybudovat trvalý vztah důvěry a Vy tak budete moci vyjádřit veškerou kulinářskou kreativitu.

# robot coupe®

## SPOLEČNOST SE ZÁVAZKEM TRVALÉHO ROZVOJE

Již mnoho let značka Robot-Coupe vyznává politiku sociální a etické odpovědnosti, která se týká 4 témat.

“ Naše **robustní** zařízení jsou  
navrhována tak, aby **dlouho vydržela** ”

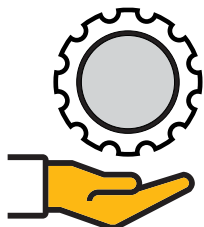
“ Dodržujeme **všechny platné zákonné  
požadavky**, abychom zaručili  
**bezchybný výkon** ”



“ Naši **partneři mají sídlo v Evropě**  
a my je plně podporujeme při zavádění  
**udržitelných přístupů**”

“ **100%** našich zařízení  
lze opravit a recyklovat  
**z více než 95 %** ”

# KONKRÉTNÍ ZÁVAZKY PO CELOU DOBU ŽIVOTNOSTI VÝROBKŮ



## KONCEPCE

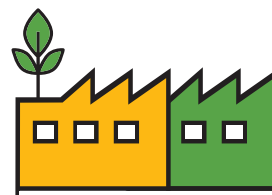
### Výrobky jsou navrženy tak, aby vydržely:

- Kvalita a trvanlivost materiálů používaných v našich zařízeních.
- Zařízení kombinující výkon s úsporou energie při jejich používání.
- 100 % našich výrobků je opravitelných.
- Dostupnost náhradních dílů více než 10 let po ukončení výroby.

## VÝROBA

### Etická a zodpovědná:

- Dodržování nejprísnejších norem.
- Uplatňování směrnice ROHS (nepoužívání škodlivých látek) a integrace budoucích norem, jako je energetický spotřebič (výrobek využívající energii).
- Výběr evropských partnerů pro snížení přepravy a jejich dopadu na životní prostředí.



## ZDROJE

### Udržitelné řízení zdrojů:

- Snížení obalů od fáze návrhu a snížení odpadu z výroby.
- Přesnost zařízení snižuje množství odpadu v kuchyni.
- Výrobky, které lze z více než 95 % recyklovat.
- Účast na metodách sběru a recyklace platných v každé zemi.



## PERSONÁL

### Společensky angažovaná organizace:

- Politika individuálního rozvoje našich zaměstnanců a prosazování etiky.
- Dodržování norem Mezinárodní organizace práce.
- Sdílení našich požadavků CSR s našimi partnery a jejich podpora v tomto procesu.



# robot coupe®

## ŘEŠENÍ PRO VŠECHNY PROFESE

### KOMERČNÍ STRAVOVÁNÍ



#### STOLOVÁNÍ

Pivovary  
Tradiční restaurace  
Tematické restaurace  
Franchisové restaurace  
Bistra  
Gurmánské restaurace



### KOLEKTIVNÍ STRAVOVÁNÍ



#### PODNIKOVÉ STRAVOVÁNÍ

Závodní jídelny  
Jídelny pro administrativní  
provozy  
Stravovací základny  
Armáda  
Věznice  
Centrální kuchyně



### PRACOVNÍCI POTRAVINÁŘSKÝCH ÚSEKŮ V OBCHODECH



#### PEKAŘI CUKRÁŘI

Pekaři  
Cukráři  
Čajovny  
Výrobci zmrzlin  
Výrobci čokolády  
Cukrárny





## PROVOZY RYCHLÉHO OBČERSTVENÍ

Provozovny Fast-Food  
Fresh bary  
Kiosky  
Bufety  
Samoobslužné jídelny  
Koutky s občerstvením



## STRAVOVÁNÍ V UBYTOVACÍCH ZAŘÍZENÍCH

Hotely všech kategorií  
Bankety  
Rekreační střediska  
Kempy  
Zaměstnanecká restaurace



## ŠKOLNÍ STRAVOVÁNÍ

Jesle  
Mateřské školy  
Základní školy  
Střední školy-učiliště  
Vysoké školy  
Centrální kuchyně



## STRAVOVÁNÍ VE ZDRAVOTNICKÝCH ZAŘÍZENÍCH

Domovy pro seniory  
Nemocnice-kliniky  
Specializovaná zdravotní  
zařízení  
Centrální kuchyně



## ŘEZNÍCI LAHŮDKÁŘI

Řezníci  
Zpracovatelé ryb  
Výrobci lahůdek  
Cateringové společnosti



## SUPERMARKETY HYPERMARKETY

Čerstvě zpracované potraviny  
Úseky čerstvého ovoce a  
zeleniny  
Fresh bary  
Lahůdky  
Bufety  
Koutky s občerstvením

ZAKOUPIT JEDEN

# robot coupe®



## VYLEPŠIT KAŽDODENNÍ PRÁCI UŽIVATELE

Méně ruční práce pro větší pohodlí



## UŠETŘETE ČAS

Zvyšte produktivitu

ULTRA ČERSTVÁ ŠŤÁVA  
2L = 1min



DOMÁCÍ HRANOLKY  
20 kg = 4 min



KOSTIČKY  
10 kg = 2 min



POLÉVKA  
45L = 6 min



MAJONÉZA  
2L = 1 min



KRÁJENÁ ZELENINA  
300 kg = 1h





## UŠETŘETE PENÍZE

Návrat investice do 6 měsíců!

Příklady:



Investice do CL50  
= **Úspora 1 hodiny práce denně.**

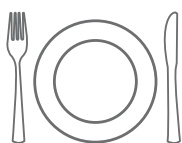


Investice do Robot Cook  
= **Úspora 20 minut za směnu.**



## PODPOŘIT SVOU KREATIVITU

Nechte prostor své fantazii



## USPOKOJTE NEJNÁROČNĚJŠÍ ZÁKAZNÍKY



**ČERSTVOST A PŮVOD  
PRODUKTŮ**



**DOMÁCÍ  
VÝROBA**



**LOKÁLNÍ**



**SEZÓNÍ PRODUKTY**



STRANA **56**  
**KROUHAČE ZELENINY**  
CL 50 Ultra



STRANA **101**  
**BLIXER®**  
Blixer 4 - 2V

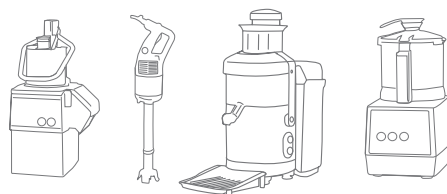


STRANA **134**  
**ODŠŤAVŇOVAČE**  
J 80 Buffet





# OBSAH



**KOMBINOVANÉ ROBOTY**

STRANA 22

**VÝBĚR DISKŮ**

STRANA 34

**KROUHAČE ZELENINY**

STRANA 46

**KUTRY**

STRANA 74

**ROBOT COOK®**

STRANA 90

**BLIXER®**

STRANA 94

**PONORNÉ MIXÉRY**

STRANA 108

**ODŠŤAVŇOVAČE**

STRANA 130

**AUTOMATICKÁ SÍTA**

STRANA 137

**TECHNICKÉ ÚDAJE (rozměry, hmotnost...)**

STRANA 142

# KOMBINOVANÉ ROBOTY

## KUTRY & KROUHAČE ZELENINY



## 2 ZAŘÍZENÍ V 1!

Kompaktní a multifunkční, kombinované krouhače zeleniny od Robot-Coupe jsou každodenním pomocníkem kuchařů ve všech kuchyních, i těch nejmenších.



# KOMBINOVANÉ ROBOTY

## KUTRY & KROUHAČE ZELENINY

### Víko:

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

Ergonomická rukojeť pro snadnou manipulaci s nádobou.



### Variace rychlosti:

od 300 do 3500 ot./min pro různé větší aplikace



### INOVACE

**Nůž na dně nádoby** pro zpracování malého i velkého množství. Včetně hladkého odnímatelného nerezového nože. Na přání jsou k dispozici hrubě a jemně zoubkované nože.

**Automatický restart pomocí přítlačné páky:** pohodlí při práci a rychlost provedení.



### Boční vyhazování:

úspora místa a uživatelské pohodlí.



Na přání sada **28 disků**.

↓ VIDEO










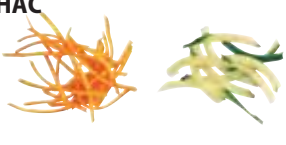




Naskenujte tento QR kód a uvidíte kombinovaný robot v akci.

## FUNKCE KUTR

	<b>Hladký nůž Standardní verze</b>	→ 		
		<b>HRUBÉ SEKÁNÍ</b>	<b>JEMNÉ SEKÁNÍ</b>	<b>OMÁČKY, EMULZE</b>
	<b>Hrubě zoubkovaný nůž</b>	→ 		
	<b>SPECIÁL mletí těsto</b>	<b>HNĚTĚNÍ</b>	<b>MLETÍ</b>	
	<b>Jemně zoubkovaný nůž</b>	→ 		
	<b>SPECIÁL bylinky koření</b>	<b>SEKÁNÍ BYLINEK</b>	<b>SEKÁNÍ KOŘENÍ</b>	

## FUNKCE KROUHAČE ZELENINY

	<b>PLÁTKOVAČ</b>			<b>NUDLIČKOVAČ</b>	
	<b>VLNKOVAČ</b>			<b>+ KOSTIČKOVAČ*</b>	
	<b>STROUHAČ</b>			<b>+ HRANOLKOVAČ*</b>	

\* Pro modely R 402, R 502, R 752

## FUNKCE ZAŘÍZENÍ NA ODŠTAVŇOVÁNÍ\*

- Lisování šťáv z ovoce a zeleniny pro výrobu omáček, polévek, sorbetů a zmrzlin, smoothie, zavařenin, ovocných pomazánek...
- Funkce protlak pro lisování šťáv bohatých na dužinu z vařeného nebo čerstvého měkkého ovoce a zeleniny.
- Funkce lisování citrusů pro všechny typy citrusů.



\* Pro modely R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 402



STROUHÁNÍ/ PLÁTKY/ VLNKY/ NUDLIČKY

### R 301 Ultra



PRÍSLUŠENSTVÍ  
**23**  
DISKY

PRÍSLUŠENSTVÍ  
**3**  
NOŽE

**3,7 L**

- Jednofázový
- 1 rychlost
- Zařízení na odšťavňování\*

### R 211 XL



PRÍSLUŠENSTVÍ  
**23**  
DISKY

PRÍSLUŠENSTVÍ  
**3**  
NOŽE

**2,9 L**

- Jednofázový
- 1 rychlost
- Zařízení na odšťavňování\*

### R 301



PRÍSLUŠENSTVÍ  
**23**  
DISKY

PRÍSLUŠENSTVÍ  
**3**  
NOŽE

**3,7 L**

- Jednofázový
- 1 rychlost
- Zařízení na odšťavňování\*


**STROUHÁNÍ/ PLÁTKY/ VLNKY/ NUDLIČKY**
**+ KOSTIČKY + HRANOLKY**
**R 402**

 PŘÍSLUŠENSTVÍ  
**28**  
DISKY

 PŘÍSLUŠENSTVÍ  
**3**  
NOŽE

**4,5 L**

- Jednofázový nebo třífázový
- 2 rychlosti
- Zařízení na odšťavňování\*

**R 502**

 PŘÍSLUŠENSTVÍ  
**50**  
DISKY

 PŘÍSLUŠENSTVÍ  
**3**  
NOŽE

**5,9 L**

- Třífázový
- 2 rychlosti
- Nástavec na přípravu kaše\*

**R 752**

 PŘÍSLUŠENSTVÍ  
**50**  
DISKY

 PŘÍSLUŠENSTVÍ  
**3**  
NOŽE

**7,5 L**

- Třífázový
- 2 rychlosti
- Zařízení na přípravu kaše\*

\*Příslušenství na objednávku

Modely	Maximální množství ve funkci kutru	Zpracované množství za hodinu v závislosti na krouhači zeleniny	Počet porcí
R 211 XL	1,0 kg	40 kg/h	1 až 50
R 301 / R 301 Ultra	1,5 kg	50 kg/h	1 až 100
R 402	2,5 kg	50 kg/h	1 až 100
R 502	3,2 kg	150 kg/h	50 až 300
R 752	3,8 kg	250 kg/h	200 až 600



Plocha 87 cm<sup>2</sup>



## R 211 XL

Asynchronní motor	✓
Příkon	550 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	1500 ot/min
Puls	✓
Kutr	Nádoba 2,9 l kompozitní materiál s rukojetí
<b>Nůž</b>	Hladké nerezové nože-standardní příslušenství
Krouhače zeleniny	Násypný otvor tvar D Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm
Boční vyhazování	Do zadu
<b>Disky</b>	Není součástí dodávky

**Vyberte si svůj model:**

R 211 XL	Ref.
R 211 XL 230V/50/1	2129

**Kompletní kolekce disků na straně 36**



R 211 XL	
Příslušenství	Ref.
Hrubě zoubkovaný nůž <b>Speciální na těsto</b>	27138
Jemně zoubkovaný nůž <b>Speciální na bylinky a koření</b>	27061
Doplňkový hladký nůž	27055
Sada odšťavňovač a protlak	27393
Příslušenství pro lisování citrusů	27392





## R 301

Asynchronní motor ✓

Příkon 650 W

Napětí Jednofázový 230 V

Rychlost 1500 ot/min

Puls ✓

Kutr Nádobka 3,7 l kompozitní materiál

**Nůž** Hladké nerezové nože - **standardní příslušenství**

Krouhače zeleniny Násypný otvor tvar D 1,6 l  
Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm

**Disky** Není součástí dodávky



## R 301 Ultra

✓

650 W

Jednofázový 230 V

1500 ot/min

✓

Nádobka 3,7 l z nerez

Hladké nerezové nože - **standardní příslušenství**

Násypný otvor tvar D 1,6 l  
Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm

Není součástí dodávky

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte kombinované roboty v akci.

R 301	Ref.
R 301 230V/50/1	2525

R 301 Ultra	Ref.
R 301 Ultra 230V/50/1	2547

Kompletní kolekce disků na straně 36



Vyberte si příslušenství:



	R 301	R 301 Ultra
<b>Příslušenství</b>	<b>Ref.</b>	<b>Ref.</b>
Hrubě zoubkovaný nůž <b>Speciální na ořechy a těsto</b>	27288	27288
Jemně zoubkovaný nůž <b>Speciální na bylinky a koření</b>	27287	27287
Doplňkový hladký nůž	27286	27286
Příslušenství doplňkový kutr (nádobka, víko, nůž)	27272	27278
Sada odšťavňovač a citrus press	27396	27396
Příslušenství pro lisování citrusů	27395	27395

## ZAŘÍZENÍ NA ODŠŤAVŇOVÁNÍ

- Lisování šťáv z ovoce a zeleniny pro výrobu omáček, polévek, sorbetů a zmrzlin, smoothie, zavařenin, ovocných pomazánek...
- Funkce protlak pro lisování šťáv bohatých na dužinu z vařeného nebo měkkého ovoce a zeleniny.
- Funkce lisování citrusů pro všechny typy citrusů.
- Nahrazuje mnoho ručních nástrojů:

### FUNKCE PASÍROVÁNÍ



Velkokapacitní násypný otvor 75x90 mm



+

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte tuto funkci v akci.

### FUNKCE ODŠŤAVŇOVÁNÍ



MALINOVÝ PROTĹAK DO SORBETU



PROTLAK DO POHÁRŮ



KOKOSOVÉ MLÉKO



CITRONOVÁ ŠŤÁVA



CITRONOVÝ KOLÁČ



POMERANČOVÁ ŠŤÁVA



	Ref.
Sada odšťavňovače a citrus press pro modely R211 XL	27393
Sada odšťavňovače a citrus press pro modely R301 / R301 Ultra / R402	27396
Příslušenství na citrus press pro modely R211 XL	27392
Příslušenství na citrus press pro modely R301 / R301 Ultra / R402	27395


 Plocha 104 cm<sup>2</sup>

 „Podívejte se na  
všechny sady disků  
na straně 43“

## R 402

Asynchronní motor ✓

Příkon 750 W

Napětí Jednofázový 230 V Třífázový 400 V

Rychlost 500/1500 ot/min 750/1500 ot/min

Puls ✓

Kryt motoru Kovový

Kutr Nádoba 4,5 l z nerez

**Nůž** Hladké nerezové nože - standardní příslušenství

 Krouhače zeleniny Násypný otvor tvar D 1,6 l  
Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm  
Nádoba z nerezové oceli

**Disky** Není součástí dodávky

 Vyberte si  
svůj model:

↓ VIDEO


 Naskenujte tento QR  
kód a uvidíte kombi-  
novaný robot v akci.

	R 402	Ref.
R 402 230V/50/1		2453
R 402 400V/50/3		2433

Kompletní kolekce disků na straně 36



	R 402	
Příslušenství		Ref.
Hrubě zoubkovaný nůž <b>Speciální na ořechy a těsto</b>		27346
Jemně zoubkovaný nůž <b>Speciální na bylinky a koření</b>		27345
Doplňkový hladký nůž		27344
Příslušenství doplňkový kutr (nádoba, víko, nůž)		27342
Sada odšťavňovač a citrus press		27396
Příslušenství pro lisování citrusů		27395

## NOVÉ KOMBINOVANÉ MODELY R 752

- Víceúčelový, kompaktní a vždy efektivnější díky větší pracovní kapacitě
- Časovač pro pohodlnější používání
- Nové příslušenství, které vždy lépe vyhovuje potřebám profesionálů!

**Nastavitelný násypný otvor, který se přizpůsobí všem velikostem ovoce a zeleniny!**



- Pracovní pohodlí
- Prevence problémů pohybového ústrojí
- Menší námaha



**Extra velká násypka:**  
Až 15 rajčat nebo 1 celé zelí.



**Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm:**  
Stejnomořný řez dlouhých plodů.



**Stlačovací kolík:**  
Válcovitý násypný otvor s se speciálním stlačovacím kolíkem Ø 39 mm krájení drobného ovoce a zeleniny jako jsou papriky, nakládané okurky, suché salámy, chřest, raná cibulka, banány, jahody, hrozny...

**Boční vyhazování:**  
Úspora místa a uživatelské pohodlí.

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



**Stírací rameno:**  
Pro snadné setření víka a stěn nádoby bez nutnosti zastavovat chod.

**Velkokapacitní nádoba 7,5 l s ergonomickou rukojetí:**  
Úspora času a větší zpracované množství.\*

### INOVACE

**Vynikající ergonomie:**  
Přítlačná páka s posilovačem = menší námaha pro obsluhu.

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

**Výkon motoru:**  
Pro nejnáročnější přípravy.



**Dodáváno s hladkým celonerezovým nožem:**  
2 rozebíratelné a nastavitelné nože.



Nabídka z více než **50 disků** na práni.



Příslušenství pro modely R 752	Ref.
Nerezový hrubě zoubkovaný nůž <b>speciální na ořechy a těsto</b>	27308
Nerezový jemně zoubkovaný nůž <b>speciální na bylinky a koření</b>	27307
Doplňkový hladký nerezový nůž	27306
Příslušenství doplňkový kutr (nádoba, víko, nůž)	27318
Spodní hrubě zoubkovaná čepel	49162
Horní hrubě zoubkovaná čepel	49163
Spodní jemně zoubkovaná čepel	49164
Horní jemně zoubkovaná čepel	49165
Spodní hladká čepel	49160
Horní hladká čepel	49161
Zařízení na přípravu kaše Ø 3 mm	28208
Zařízení na přípravu kaše Ø 6 mm	28210

NOVÉ

Plocha 139 cm<sup>2</sup>

„Podívejte se na všechny sady disků na straně 44“

## R 502

Asynchronní motor	✓
Příkon	900 W
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	750 ot/min-1500 ot/min
Puls	✓
Kryt motoru	Kovový
Kutr	Nádoba 5,9 l z nerezů
Stírací rameno	✓
<b>Nůž</b>	Hladké nerezové nože - <b>standardní příslušenství</b>

Krouhače zeleniny Násypný otvor tvar D 2,2 l  
Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm a Ø 39 mm,  
stlačovací kolík - **standardní příslušenství**

**Disky** Není součástí dodávky

Vyberte si svůj model:

R 502 - 6 disků	Ref.
R 502 400V/50/3	2382
Sada 6 disků	1985W
R 502 Multicut	Ref.
R 502 400V/50/3	2382
Sada 16 disků	2022W
R 502 bez disku	Ref.
R 502 400V/50/3	2382

NOVÉ

Plocha 227 cm<sup>2</sup>

„Podívejte se na všechny sady disků na straně 44“

## R 752

✓
1 800 W
Třífázový 400 V
1500 ot/min
✓
Kovový
Nádoba 7,5 l z nerezů
✓
Celonerezové, hladké rozebíratelné a nastavitelné nože - <b>standardní příslušenství</b>

Násypný otvor tvar D 4,4 l  
Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm a Ø 39 mm,  
stlačovací kolík - **standardní příslušenství**

Není součástí dodávky

R 752 - 6 disků	Ref.
R 752 400V/50/3	2113
Sada 6 disků	1985W
R 752 Multicut	Ref.
R 752 400V/50/3	2113
Sada 16 disků	2022W
R 752 bez disku	Ref.
R 752 400V/50/3	2113

Kompletní kolekce disků na straně 36



← Vyberte si z příslušenství:

Vyberte si příslušenství:



	R 502	
Příslušenství	Ref.	
Hrubě zoubkovaný nůž <b>Speciální na ořechy a těsto</b>	27305	
Jemně zoubkovaný nůž <b>Speciální na bylinky a koření</b>	27304	
Doplňkový hladký nůž	27303	
Příslušenství doplňkový kutr (nádobu, víko, nůž)	27320	

# VÝBĚR DISKŮ



## NEJVĚTŠÍ ROZMANITOST ŘEZŮ!

Na výběr z více než 50 disků na strouhání a výrobu plátků, nudliček, hranolek, kostiček a vroubkovaných plátků s vynikající kvalitou řezu za minimum času. Ušetřete několik hodin práce denně s kombinovanými roboty a krouhači zeleniny Robot-Coupe.



## VÝBĚR DISKŮ



řada  
základní 1-4

R 211 XL  
R 301  
R 301 Ultra

CL 20



řada  
základní 1-4

R 402

CL 30  
Bistro  
CL 40



řada  
expert 5-7

R 502 / R 752

CL 50  
CL 50 Ultra  
CL 52 / CL 55  
CL 60



řada  
expert 5-7

CL 50  
Gourmet

## DISKY

### PLÁTKOVAČE



	řada základní 1-4	řada základní 1-4	DISKY	řada expert 5-7	řada expert 5-7
			<b>Mandle 0,6 mm</b>	28166W	28166W
			<b>0,8 mm</b>	28069W	28069W
27051		27051	<b>1 mm</b>	28062W	28062W
27555		27555	<b>2 mm</b>	28063W	28063W
27086		27086	<b>3 mm</b>	28064W	28064W
27566		27566	<b>4 mm</b>	28004W	28004W
27087		27087	<b>5 mm</b>	28065W	28065W
27786		27786	<b>6 mm</b>	28196W	28196W
			<b>8 mm</b>	28066W	28066W
			<b>10 mm</b>	28067W	28067W
			<b>14 mm</b>	28068W	
			<b>Vařené produkty 4 mm</b>	27244W	27244W
			<b>Vařené produkty 6 mm</b>	27245W	27245W

### VLNKOVAČE



27621		27621	<b>2 mm</b>	27068W	27068W
			<b>3 mm</b>	27069W	27069W
			<b>5 mm</b>	27070W	27070W

### STROUHAČE



27588	27588	27148	<b>1,5 mm</b>	28056W	28056W
27577	27577	27149	<b>2 mm</b>	28057W	28057W
27511	27511	27150	<b>3 mm</b>	28058W	28058W
			<b>4 mm</b>	28073W	28073W
			<b>5 mm</b>	28059W	28059W
27046		27046	<b>6 mm</b>		
			<b>7 mm</b>	28016W	28016W
27632		27632	<b>9 mm</b>	28060W	28060W
27764		27764	<b>Parmazán</b>	28061W	28061W
27191		27191	<b>Brambory typu Röstis</b>	27164W	27164W
			<b>Syrové brambory/mrkev</b>	27219W	27219W
27078		27078	<b>Křen 0,7 mm</b>		
27079		27079	<b>Křen 1 mm</b>	28055W	28055W
27130		27130	<b>Křen 1,3 mm</b>		

### NUDLIČKOVAČE



			<b>1 x 8 mm (tagliatelle)</b>	28172W	28172W
			<b>1 x 26 cibule/ zelí</b>	28153W	28153W
27080		27080	<b>2 x 4 mm</b>	27072W	27072W
27081		27081	<b>2 x 6 mm</b>	27066W	27066W
			<b>2 x 8 mm</b>	27067W	27067W
			<b>2 x 10 mm (tagliatelle)</b>	28173W	28173W
27599		27599	<b>2 x 2 mm</b>	28051W	28051W
			<b>2,5 x 2,5 mm</b>	28195W	28195W
			<b>3 x 3 mm</b>	28101W	28101W
27047		27047	<b>4 x 4 mm</b>	28052W	28052W
27610		27610	<b>6 x 6 mm</b>	28053W	28053W
27048		27048	<b>8 x 8 mm</b>	28054W	28054W



řada  
základní 1-4

R 402

CL 30 Bistro  
CL 40řada  
expert 5-7

R 502 / R 752

CL 50  
CL 50 Ultra  
CL 52 / CL 55  
CL 60řada  
expert 5-7CL 50  
Gourmet

## DISKY

## KOSTIČKOVAČE

MŘÍŽKA  
+ PLÁTKOVAČ

■ 27113

■ 27114

■ 27298

5 x 5 x 5 mm

8 x 8 x 8 mm

10 x 10 x 10 mm

12 x 12 x 12 mm

14 x 14 x 5 mm (mozarella)

14 x 14 x 10 mm

14 x 14 x 14 mm

20 x 20 x 20 mm

25 x 25 x 25 mm

50 x 70 x 25 mm (salát)

■ 28110W

■ 28111W

■ 28112W

■ 28197W

■ 28181W

■ 28179W

■ 28113W

■ 28114W

■ 28115W

■ 28180W

■ 28110W

■ 28111W

■ 28112W

■ 28181W

■ 28179W

## HRANOLKOVAČE



▲ 27116

▲ 27117

8 x 8 mm

8 x 16 mm

10 x 10 mm

10 x 16 mm

▲ 28134W

▲ 28159W

▲ 28135W

▲ 28158W

▲ 28134W

▲ 28159W

▲ 28135W

▲ 28158W

KOSTIČKOVAČE  
(BRUNOISE)

2 x 2 x 2 mm

3 x 3 x 3 mm

4 x 4 x 4 mm

28174W

28175W

28176W

MŘÍŽKY  
VAFLÍ

2 mm

3 mm

4 mm

6 mm

28198W

28199W

28177W

28178W

■ **KOSTIČKOVAČ tvoří:** 1 mřížka kostičkovače + 1 plátkovač.▲ **HRANOLKOVAČ tvoří:** 1 mřížka na hranolkače + 1 speciální disk na krájení hranolek.

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

	Ref.	
NÁSTĚNNÝ DRŽÁK NA PŘÍSLUŠENSTVÍ NŮŽ a 8 DISKŮ > R 211 XL až R 402	107810	
NÁSTĚNNÝ DRŽÁK NA DISKY SE 4 TRNY Z NEREZOVÉ OCELI > 16 malých disků nebo 8 velkých disků	107812	
DRŽÁK NA DISKY: > Pro modely R 502 až R 752 > Pro modely CL 50 až CL 60 V.V.	27258	
NEREZOVÝ NÁSTĚNNÝ DRŽÁK NA DISKY	101230	
D-CLEAN KIT: NÁSTROJ NA ČIŠTĚNÍ MŘÍŽEK KOSTIČKOVAČŮ (5,8 nebo 10 mm)	39881	
OCHRANA DISKŮ > od modelu R 502 až R 752 > Pro modely CL 50 až CL 60 V.V.	39726	
MALÁ MISKA	39716	



## NEJVĚTŠÍ ROZMANITOST ŘEZŮ

# PLÁTKOVAČE

Expert: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 752

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

↓ VIDEO



**Mandle 0,6 mm**  
Ref. 28166W



**0,8 mm**  
Ref. 28069W



**1 mm**  
Ref. 28062W  
Ref. 27051



**2 mm**  
Ref. 28063W  
Ref. 27555



**3 mm**  
Ref. 28064W  
Ref. 27086



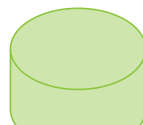
**4 mm**  
Ref. 28004W  
Ref. 27566



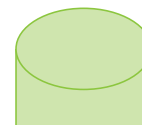
**5 mm**  
Ref. 28065W  
Ref. 27087



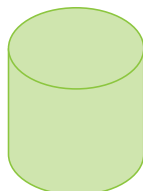
**6 mm**  
Ref. 28196W  
Ref. 27786



**8 mm**  
Ref. 28066W



**10 mm**  
Ref. 28067W



**14 mm\***  
Ref. 28068W



**Vařené produkty  
4 mm**  
Ref. 27244W



**Vařené produkty  
6 mm**  
Ref. 27245W



Zelené piktogramy jsou v měřítku 1:1

\*Kromě CL 50 Gourmet



# NUDLÍČKOVAČE

Expert: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 752

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

↓ VIDEO



**1 x 8 mm tagliatelle**  
Ref. 28172W



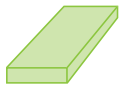
**1 x 26 mm cibule a zelí**  
Ref. 28153W



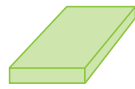
**2 x 4 mm**  
Ref. 27072W  
Ref. 27080



**2 x 6 mm**  
Ref. 27066W  
Ref. 27081



**2 x 8 mm**  
Ref. 27067W



**2 x 10 mm tagliatelle**  
Ref. 28173W



**2 x 2 mm**  
Ref. 28051W  
Ref. 27599



**2,5 x 2,5 mm**  
Ref. 28195W



**3 x 3 mm**  
Ref. 28101W



**4 x 4 mm**  
Ref. 28052W  
Ref. 27047



**6 x 6 mm**  
Ref. 28053W  
Ref. 27610



**8 x 8 mm**  
Ref. 28054W  
Ref. 27048



# HRANOLKOVAČE

Expert: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 752

Základní: CL 30 Bistro, CL 40, R 402

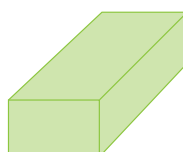
↓ VIDEO



**8 x 8 mm**  
Ref. 28134W  
Ref. 27116



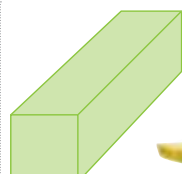
Brambory



**8 x 16 mm**  
Ref. 28159W



Sladké brambory



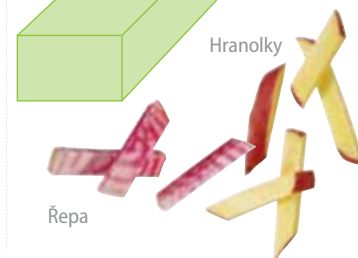
**10 x 10 mm**  
Ref. 28135W  
Ref. 27117



Hranolky



**10 x 16 mm**  
Ref. 28158W



Řepa

Zelené piktogramy jsou v měřítku 1:1



## NEJVĚTŠÍ ROZMANITOST ŘEZŮ

# STROUHAČE

Expert: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 752

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

Základní: Speciál CL 30 Bistro, CL 40

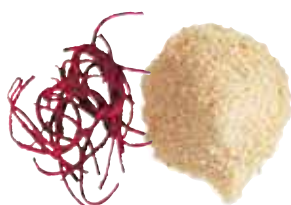
↓ VIDEO



**1,5 mm**  
Ref. 28056W  
Ref. 27588\*  
Ref. 27148



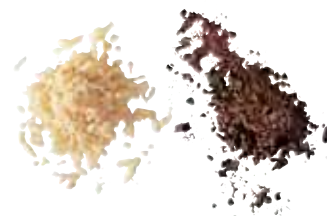
**2 mm**  
Ref. 28057W  
Ref. 27577\*  
Ref. 27149



**3 mm**  
Ref. 28058W  
Ref. 27511\*  
Ref. 27150



**4 mm**  
Ref. 28073W



**5 mm**  
Ref. 28059W



**6 mm**  
Ref. 27046



**7 mm**  
Ref. 28016W



**9 mm**  
Ref. 28060W  
Ref. 27632



**Parmazán**  
Ref. 28061W  
Ref. 27764



**Brambory typu Röstis**  
Ref. 27164W  
Ref. 27191



**Syrové brambory/ mrkev**  
Ref. 27219W



**Křen 1 mm**  
Ref. 28055W  
Ref. 27078 0,7 mm  
Ref. 27079 1 mm  
Ref. 27130 1,3 mm



# VLNKOVAČE

Expert: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 752

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

↓ VIDEO



**2 mm**  
Ref. 27068W  
Ref. 27621



**3 mm**  
Ref. 27069W



**5 mm**  
Ref. 27070W



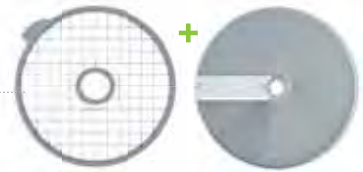
Zelené piktogramy jsou v měřítku 1:1



# KOSTIČKOVAČE

Expert: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 752

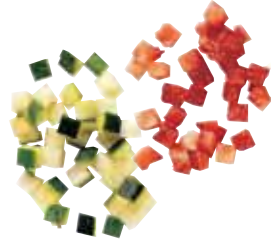
Základní: CL 30 Bistro, CL 40, R 402



**5x5x5 mm**  
Ref. 28110W



**8x8x8 mm**  
Ref. 28111W  
Ref. 27113



**10x10x10 mm**  
Ref. 28112W  
Ref. 27114



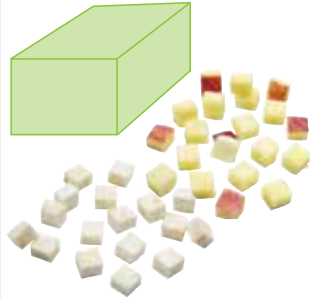
**12x12x12 mm\***  
Ref. 28197W  
Ref. 27298



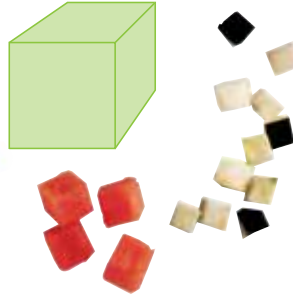
**14x14x5 mm**  
Ref. 28181W



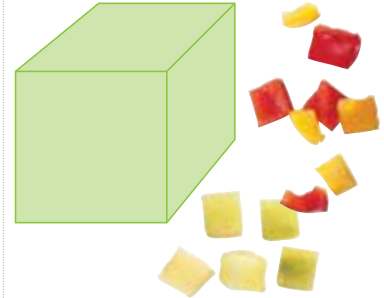
**14x14x10 mm**  
Ref. 28179W



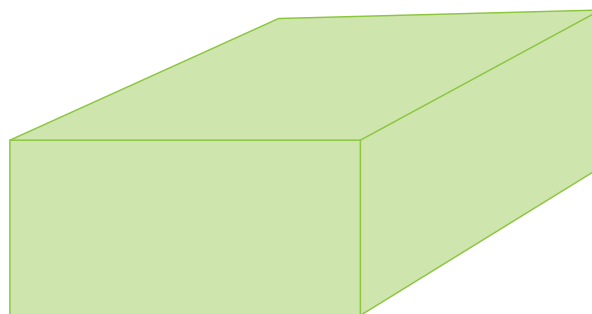
**14x14x14 mm\***  
Ref. 28113W



**20x20x20 mm\***  
Ref. 28114W



**25x25x25 mm\***  
Ref. 28115W



**50x70x25 mm\***  
**Saláty**  
Ref. 28180W



\*Kromě CL 50 Gourmet

## D-CLEAN KIT



**Oboustranný držák mřížky**

- 1 strana Základní mřížky R 402 - CL 40
- 1 strana Expert CL 50 - CL 60 a R 502 - R 752



**Nástroj na čištění mřížek kostičkovačů**

5 mm, 8 mm a 10 mm



**Stírací zařízení**

	Ref.
Nástroj na čištění mřížek kostičkovačů	39881

## MALÁ MISKA



**Malá miska**

CL 50 - CL 50 Ultra

	Ref.
Malá miska	39716



# INOVATIVNÍ MOŽNOSTI KRÁJENÍ KOSTIČKOVACĚ (BRUNOISE)



CL 50 Gourmet

 **2x2x2 mm**  
Ref. 28174W



 **3x3x3 mm**  
Ref. 28175W



 **4x4x4 mm**  
Ref. 28176W



# MŘÍŽKY VAFLÍ



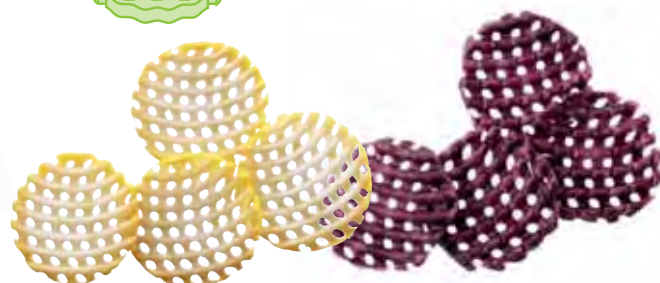
CL 50 Gourmet



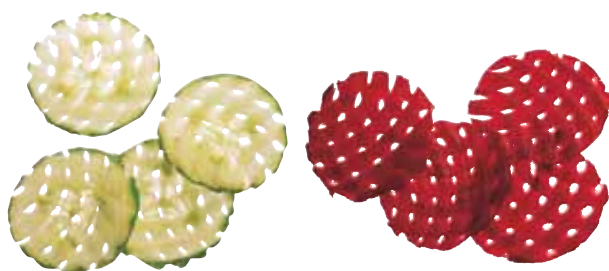
**2 mm**  
Ref. 28198W



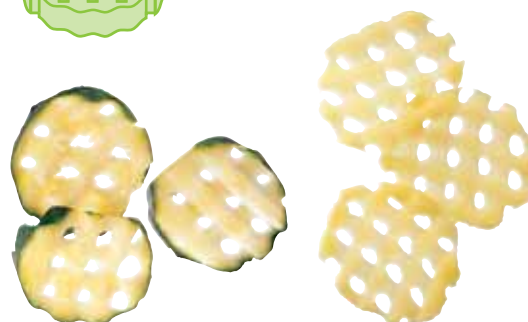
**3 mm**  
Ref. 28199W



**4 mm**  
Ref. 28177W



**6 mm**  
Ref. 28178W



Zelené piktogramy jsou v měřítku 1:1

## řada Základní 1-4

## 4 DISKY

## Plátkovače



1 mm  
Jablko, červené zelí,  
cibule, mrkev...



3 mm  
Citron, paprika, pór,  
brambory...



## Strouhače



1,5 mm  
Zelená paprika,  
cuketa, syrová řepa,  
mrkev...



## Nudličkovače



4 x 4 mm  
Mrkev, ředkvička,  
jablko...



	Ref.
Sada 4 disků pro modely: R 301, R 301 Ultra a CL 20	1981

## 6 DISKŮ

## Plátkovače



2 mm  
žampiony, pórek,  
červené zelí, cibule,  
mrkev...



4 mm  
Rajčata, paprika, pór,  
brambory...



## Strouhače



1,5 mm  
Cuketa, syrová řepa,  
mrkev, sýr,  
strouhanka, ořechy,  
čokoláda...



## Nudličkovače



4 x 4 mm  
Mrkev, ředkvička,  
cibule, řepa, celer.



## Kostičkovače



10 x 10 x 10 mm  
Kořenová zelenina,  
brambory, okurka, rajče,  
cuketa, paprika.



	Ref.
Sada 6 disků pro modely: CL30 Bistro a CL40	1984



**Povrchová úprava:**



**Vysoká odolnost**

Tato úprava na minerální bázi poskytuje optimální ochranu povrchu kotouče a ještě více usnadňuje jeho čištění.



**Čerstvost zůstává zachována**

Tato úprava snižuje tření na kotouči, zajišťuje dokonalé krájení a udržuje ovoce a zeleninu čerstvé.

## Řada Expert 5-7

### 6 DISKŮ

#### Plátkovače



**2 mm**  
Žampióny, zelí, pórek, cibule, brambory.



**4 mm**  
Rajčata, okurky, paprika, pór, brambory...

#### Strouhače



**1,5 mm**  
Mrkev, řepa, sýr, strouhanka, ořechy, čokoláda

#### Nudličkovače



**4 x 4 mm**  
Cibule, kořenová zelenina, řepa.

#### Kostičkač



**14 x 14 x 14 mm**  
Okurka, rajčata, paprika, brambory, cuketa...

		Ref.
Sada 6 disků pro modely: R 502, R 752, CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 a CL 60		1985W



# SADA MULTICUT SE 16 DISKY

## Ovoce a zelenina všech tvarů a velikostí

Díky rozvoji požadavků na výživu šéfkuchaři hledají řešení, které jim umožní nabízet více druhů ovoce a zeleniny. Cílem je zvýšit výživovou kvalitu jídel podávaných ve školních jídelnách, jídelnách firem a zdravotních zařízeních. Pro šéfkuchaře je to skvělá příležitost servírovat čerstvé ovoce a zeleninu atraktivnějším způsobem díky kreativním a originálním tvarům.

Robot-Coupe přináší inovaci díky sadě 16 disků pro komplexní zpracování ovoce a zeleniny.

### Plátkovače



1 mm

Zelí, cibule,  
brambory...



2 mm

Žampiony, pórek,  
brambory...



4 mm

Rajčata, okurky, papriky,  
brambory...



### Strouhače



1.5 mm

Mrkev, řepa, sýr, ořechy,  
strouhanka, čokoláda...



3 mm

Kořenová zelenina, jablko,  
brambory, sýr...



### Kostičkovače



5 x 5 x 5 mm

Kořenová zelenina, okurek, řepa...



10 x 10 x 10 mm

Kořenová zelenina, okurek, řepa...



20 x 20 x 20 mm

Cuketa, brambory, ovoce - jablka, meloun, ananas, kiwi...



### Hranolkovače



10 x 10 mm

Brambory, tuňín, celer, cuketa, sladké brambory,  
pastinák...



2.5 x 2.5 mm

Mrkev, řepa,  
celer...



2 x 10 mm

Mrkev, ředkev,  
řepa, celer



4 x 4 mm

Mrkev, cuketa, okurka, celer,  
cibule, ředkev, červená řepa...



### 4 nástěnné držáky

pro 16 disků



### D-Clean Kit

Nástroj na čištění mřížky



Ref.

2022W

# KROUHAČE ZELENINY



## NEJVĚTŠÍ ROZMANITOST ŘEZŮ

Díky produktové řadě kráječů zeleniny ušetříte několik hodin práce denně při strouhání a krájení tenkých plátků, nudliček, kostiček, hranolek, brunoise a mřížek vafli, ale i při přípravě kaše.



# KROUHAČE ZELENINY

## STOLNÍ

### Velkoobjemový násypný otvor

Umožňuje vkládání velké zeleniny jako je zelí, lilek ... a optimální zpracování ostatní zeleniny.



### Závěs s pohyblivým zámekem

Umožňuje okamžité sejmutí krytu pro snadné čištění.

### Motorový blok z nerez oceli



### Válcový násypný otvor

- Ø 58 mm stejnoměrný řez dlouhých plodů.  
- Ø 39 mm pro krájení drobného ovoce nebo zeleniny jako jsou: papriky, nakládané okurky, tvrdé salámy, chřest, raná cibulka, banány, jahody, hrozny... díky speciálnímu stlačovacímu kolíku Exactitube.

### Boční vyhazování produktu

Úspora místa a uživatelské pohodlí.

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte krouhač zeleniny v akci.

Na výběr z více než 50 disků na výrobu plátků, vlnek, strouhání, nudliček, kostiček a hranolek.

## INOVACE

### SPECIÁLNÍ STLAČOVACÍ KOLÍK EXACTITUBE

Tajemství výjimečných řezů!  
Na krájení drobných plodů: papriky, nakládané okurky, tvrdé salámy, chřest, raná cibulka, banány, jahody, hrozny...



## NEJVĚTŠÍ ROZMANITOST ŘEZŮ!

Krouhače zeleniny Robot-Coupe mají více než 50 disků pro výrobu zeleninových i ovocných řezů, sýrů nebo uzenin.





## OZNAČENÍ „DOMÁCÍ“ SE ZNAČKOU ROBOT-COUPÉ

Zpracujte brambory a využijte označení „domácí“.



Robot-Coupe má mnoho řešení pro zpracování domácích brambor se slupkou, či bez, například:

### Největší škála hranolek!



8 x 8 mm



8 x 16 mm



10 x 10 mm



10 x 16 mm

### Hranolky Darphin



2 x 2 mm

### Strouhané hranolky



4 x 4 mm



6 x 6 mm

### Vroubkované plátky



2 x 2 mm

### Hranolkové kostičky



14 x 14 mm nebo 20 x 20 mm

### Brambůrky



1 nebo 2 mm

### Pekařské brambůrky



5 mm

### Pyré



# FUNKCE PŘÍPRAVY BRAMBOROVÉ KAŠE

## CL 50, CL 52, CL 55, CL 60

### • Výkon a rychlost

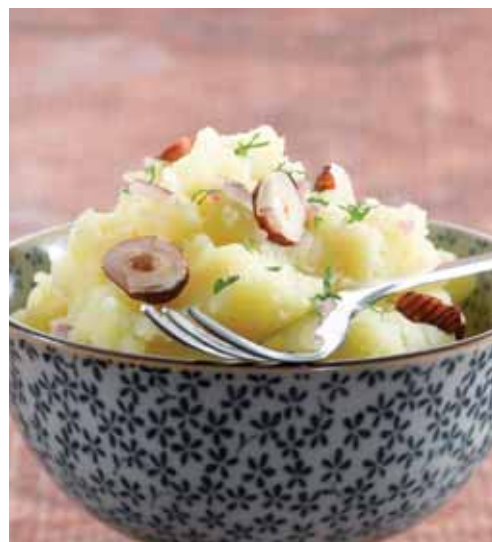
K přípravě až 10 kg čerstvé a chutné kaše za 2 minuty.

### • Ergonomie

Velký ergonomický násypný otvor umožňuje nepřetržité vkládání brambor s minimální manipulací.

### • Víceúčelovost

Kromě 50 řezů ovoce a zeleniny můžete využívat i další funkce na přípravu kaše.



↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte funkci na přípravu kaše v akci.

### Příslušenství pro přípravu kaše tvoří:

- násypný otvor pro snadné vkládání brambor (pouze modely CL 50 a CL 50 Ultra)
- stěrka
- speciální mřížka Ø 3 mm nebo 6 mm
- vyhazovací disk na kaši

	Ref.
Nástavec na přípravu kaše Ø 3 mm (CL 50 a CL 50 Ultra) 1 + 2	28207
Zařízení na přípravu kaše Ø 3 mm 2	28208
Nástavec na přípravu kaše Ø 6 mm (CL 50 a CL 50 Ultra) 1 + 2	28209
Zařízení na přípravu kaše Ø 6 mm 2	28210

# STOLNÍ KROUHAČE ZELENINY



Objem zpracování/h:



Až 50 kg/h



Až 50 kg/h



Až 150 kg

## STROUHÁNÍ/ TENKÉ PLÁTKY/ VLNKY/ NUDLIČKY

### + KOSTIČKY + HRANOLKY

### + KOSTIČKY a MŘÍŽKY VAFLÍ

### + PETRŽEL BYLINKY

## CL 50 Gourmet



PŘÍSLUŠENSTVÍ  
53  
DISKY

- Jednofázový
- 1 rychlost

## CL 40



PŘÍSLUŠENSTVÍ  
28  
DISKY

- Jednofázový
- 1 rychlost

## CL 50 Ultra



PŘÍSLUŠENSTVÍ  
+  
50  
DISKY

- Jednofázový
- 1 rychlost
- Nástavec na přípravu kaše\*

## CL 20



PŘÍSLUŠENSTVÍ  
23  
DISKY

- Jednofázový
- 1 rychlost

## CL 30 Bistro



PŘÍSLUŠENSTVÍ  
28  
DISKY

- Jednofázový
- 1 rychlost

## CL 50



PŘÍSLUŠENSTVÍ  
+  
50  
DISKY

- Jednofázový
- 1 rychlost
- Nástavec na přípravu kaše\*

\*Příslušenství na objednávku





Až 250 kg

Všechny volně stojící modely najdete na straně 64



### CL 50 Ultra Pizza



### CL 52



- Jednofázový nebo třífázový
- 1 rychlost
- Zařízení na přípravu kaše\*



### CL 50 Ultra 6 Disků



Sada 6 disků pro modely: CL 50, CL 50 Ultra, CL 52

# KROUHAČE ZELENINY

## STOLNÍ

Velký plnicí otvor (plocha 104 cm<sup>2</sup>) je určen ke krouhání objemných druhů zeleniny, např. zelí, celeru atd.



Trubicový plnicí otvor (Ø 58 mm) umožňuje vkládat zeleninu podlouhlého tvaru, např. mrkev, okurky atd.



Zesílená funkce vyhazování surovin.

Stolní model s kompaktní konstrukcí umožňující krouhání zeleniny různým způsobem.



Díky závěsu s pohyblivým zámkem lze odejmout víko, což usnadňuje čištění.

Výkon až 80 kg/h  
Maximální výkon až 3,5 kg/min.





Plocha 104 cm<sup>2</sup>

„Podívejte se na všechny sady disků na straně 43!“



Plocha 104 cm<sup>2</sup>

„Podívejte se na všechny sady disků na straně 43!“



Plocha 104 cm<sup>2</sup>

„Podívejte se na všechny sady disků na straně 43!“

## CL 20

Asynchronní motor	✓
Příkon	400 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	1500 ot/min
Násypné otvory	Násypný otvor tvar D Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm
Víko a nádoba	Kompozitní materiál
Kryt motoru	Kompozitní materiál
<b>Disky</b>	Není součástí dodávky

## CL 30 Bistro

Asynchronní motor	✓
Příkon	500 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	500 ot/min
Násypné otvory	Násypný otvor tvar D Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm
Víko a nádoba	Kompozitní materiál
Kryt motoru	Kompozitní materiál
<b>Disky</b>	Není součástí dodávky

## CL 40

Asynchronní motor	✓
Příkon	500 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	500 ot/min
Násypné otvory	Násypný otvor tvar D Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm
Víko a nádoba	Víko z kompozitního materiálu a nádoba z nerezové oceli
Kryt motoru	Kovový
<b>Disky</b>	Není součástí dodávky

Vyberte si svůj model:

CL 20 - 4 disky		Ref.
CL 20	230V/50/1	22394
Sada 4 disků		1981
CL 20 bez disku		Ref.
CL 20	230V/50/1	22394

CL 30 Bistro - 4 disky		Ref.
CL 30 Bistro	230V/50/1	24432
Sada 4 disků		1984
CL 30 Bistro bez disku		Ref.
CL 30 Bistro	230V/50/1	24432

CL 40 - 4 disky		Ref.
CL 40	230V/50/1	24570
Sada 4 disků		1984
CL 40 bez disku		Ref.
CL 40	230V/50/1	24570

Kompletní kolekce disků na straně 36



## STOLNÍ KROUHAČE ZELENINY



Plocha 139 cm<sup>2</sup>

„Podívejte se na všechny sady disků na straně 44!“

### CL 50

Asynchronní motor	✓
Příkon	550 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	375 ot/min
Násypné otvory	Násypný otvor tvar D 2,2 l Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm a Ø 39 mm, speciální stlačování kolík Exactitube - <b>standardní příslušenství</b>
Víko a nádoba	Kovové
Kryt motoru	Kompozitní materiál
<b>Disky</b>	Není součástí dodávky

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte krouhač zeleniny v akci.

CL 50 - 6 disků	Ref.
CL 50 Jednofázový 230V/50/1	24440
Sada 6 disků	1985W
CL 50 Multicut	Ref.
CL 50 Jednofázový 230V/50/1	24440
Sada 16 disků	2022W
CL 50 bez disku	Ref.
CL 50 Jednofázový 230V/50/1	24440

Kompletní kolekce disků na straně 36



Plocha 139 cm<sup>2</sup>

„Podívejte se na všechny sady disků na straně 44!“

### CL 50 Ultra

Asynchronní motor	✓
Příkon	550 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	375 ot/min
Násypné otvory	Násypný otvor tvar D 2,2 l Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm a Ø 39 mm, speciální stlačování kolík Exactitube - <b>standardní příslušenství</b>
Víko a nádoba	Kovové
Kryt motoru	Nerezová ocel
<b>Disky</b>	Není součástí dodávky

CL 50 Ultra - 6 disků	Ref.
CL 50 Ultra Jednofázový 230V/50/1	24465
Sada 6 disků	1985W
CL 50 Ultra Multicut	Ref.
CL 50 Ultra Jednofázový 230V/50/1	24465
Sada 16 disků	2022W
CL 50 Ultra bez disku	Ref.
CL 50 Ultra Jednofázový 230V/50/1	24465

Vyberte si příslušenství:

Varianta	Ref.
Doplňkový speciální stlačovací kolík Exactitube	49212
Nástavec na přípravu kaše 3 mm	28207
Nástavec na přípravu kaše 6 mm	28209
Malá miska	39716

NOVÉ



# CL 50 Ultra Pizza

Nabídka na míru pro přípravu vaší pizzy!

1 plátkovač 4 mm  
na rajčata, lilky...

1 plátkovač 2 mm  
cuketa, houby, paprika,  
cibule, salám



1 strouhač 7 mm  
Mozzarella nebo sýr  
speciál na pizzy.



Plocha 139 cm<sup>2</sup>



## CL 50 Ultra Pizza

Asynchronní motor ✓

Příkon 550 W

Napětí Jednofázový 230 V

Rychlost 375 ot/min

Násypné otvory Násypný otvor tvar D 2,2 l  
Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm a Ø 39 mm,  
podavač Exactitube - **standardní příslušenství**

Víko a nádoba Kovový

Kryt motoru Nerezová ocel

**Disky** Plátkovač 2 mm, Plátkovač 4 mm + Strouhač 7 mm  
**standardní příslušenství**

**Vyberte si svůj model:**

CL 50 Ultra Pizza	Ref.
CL 50 Ultra Pizza 230 V/50/1 - 3 disky	2027
CL 50 Ultra Pizza 400 V/50/3 - 3 disky	2033

**Kompletní kolekce disků na straně 36**



**Vyberte si příslušenství:**

CL 50 Ultra Pizza	
Varianta	Ref.
Doplňkový speciální stlačovací kolík Exactitube	49212
Nástavec na přípravu kaše 3 mm	28207
Nástavec na přípravu kaše 6 mm	28209



## CL 50 GOURMET

Skvělá volba



\*58 mm s vložkou  
\*68 mm bez vložky

„Podívejte se na všechny sady disků na straně 44!“

Výjimečná kvalita řezu...



3 kostičkovače - brunoise

2 mm - 3 mm - 4 mm



### CL 50 Gourmet

Asynchronní motor	✓
Příkon	550 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	375 ot/min
Násypné otvory	Násypný otvor tvar D 2,1 l Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm a Ø 68 mm
Víko a nádoba	Kovové
Kryt motoru	Nerezová ocel
<b>Disky</b>	Není součástí dodávky

Vyberte si svůj model:

CL 50 Gourmet	Ref.
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453

Kompletní kolekce disků na straně 36



kostičkovače

Příslušenství	Ref.
kostičkovač 2 x 2 x 2 mm	28174W
kostičkovač 3 x 3 x 3 mm	28175W
kostičkovač 4 x 4 x 4 mm	28176W

## ... a mřížky valří



**4 různé mřížky valří**  
2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



### Mřížky valří

Příslušenství	Ref.	
Mřížky valří 2 mm	28198W	
Mřížky valří 3 mm	28199W	
Mřížky valří 4 mm	28177W	
Mřížky valří 6 mm	28178W	

## SADA PRO PETRŽEL A BYLINKY

Velké množství taboulé  
mrknutím oka!



**Sada pro petržel a bylinky**  
2 vložky



### Sada pro petržel a bylinky 1 mm zahrnuje:

1 plátkovač 1 mm a 2 vložky pro zpracování bylinek při krájení.

	Ref.	
Sada pro petržel 1 mm	28194W	

**Sada pro taboulé zahrnuje:** 1 plátkovač 1 mm, kostičkovač 10x10 mm, 1 disk na kostičky 4x4 mm a 3 vložky.

	Ref.	
Sada taboulé	28192W	

## CL 52

Jsou určeny pro krájení velkého množství zeleniny bez námahy a za minimální čas.



- Pracovní pohodlí
- Prevence problémů pohybového ústrojí
- Menší námaha



### EXTRA PŘESNÝ

#### Válcový násypný otvor

- Ø 58 mm stejnoměrný řez dlouhých plodů.
- Ø 39 mm pro krájení drobného ovoce nebo zeleniny jako jsou: papriky, nakládané okurky, tvrdé salámy, chřest, raná cibulka, banány, jahody, hrozny... díky speciálnímu stlačovacímu kolíku Exactitube.

### EXTRA ŠIROKÝ

Objem XL násypného otvoru umožňuje zpracovat v jednom úkonu až 15 rajčat.



### EXTRA SILNÝ

Kryt motoru je vyroben z nerezové oceli pro snadnou údržbu. Ultra silný a tichý průmyslový motor o výkonu 750 W.



### INOVACE



### VYNIKAJÍCÍ ERGONOMIE

Přítlačná páka pro menší úsilí obsluhy a vyšší produktivitu.

### BOČNÍ VYHAZOVÁNÍ

Úspora místa a uživatelské pohodlí.

Speciální disk na zelí pro snadné vyhazování.







Plocha 227 cm<sup>2</sup>

„Podívejte se na všechny sady disků na straně 44!“

## CL 52

Asynchronní motor ✓

Příkon 750 W

Napětí Jednofázový 230 V nebo třífázový 400 V

Rychlost 375 ot/min

Násypné otvory Násypný otvor tvar D 4,4 l  
Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm a Ø 39 mm, speciální stlačovací kolík Exactitube - **standardní příslušenství**

Víko a nádoba Kovové

Kryt motoru Nerezová ocel

**Disky** Není součástí dodávky

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte krouhač zeleniny v akci.

CL 52 - 6 disků	Ref.
CL 52 Jednofázový 230V/50/1	24490
Sada 6 disků	1985W
CL 52 Třífázový 400V/50/3	24498
Sada 6 disků	1985W
CL 52 Multicut	Ref.
CL 52 Jednofázový 230V/50/1	24490
Sada 16 disků	2022W
CL 52 Třífázový 400V/50/3	24498
Sada 16 disků	2022W
CL 52 bez disku	Ref.
CL 52 Jednofázový 230V/50/1	24490
CL 52 Třífázový 400V/50/3	24498

Kompletní kolekce disků na straně 36



Vyberte si příslušenství:

	CL 52	
Varianta	Ref.	
Doplňkový stlačovací kolík Exactitube	49221	
Zařízení na přípravu kaše 3 mm	28208	
Zařízení na přípravu kaše 6 mm	28210	



# KROUHAČE ZELENINY

## VOLNĚ STOJÍCÍ

Řešení speciálně připravená pro přípravu velkých objemů.

### EXTRA PŘESNÝ

#### Válcový násypný otvor

- Ø 58 mm stejný řez dlouhých plodů.  
- Ø 39 mm pro krájení drobného ovoce nebo zeleniny jako jsou: papriky, nakládané okurky, tvrdé salámy, chřest, raná cibulka, banány, jahody, hrozny... díky stlačovacímu kolíku Exactitube.

### EXTRA ŠIROKÝ

Objem XL násypného otvoru umožňuje zpracovat v jednom úkonu až 15 rajčat.

### EXTRA SILNÝ

Průmyslový motor 1100 W, mimořádně výkonný a tichý pro intenzivní používání. Kryt motoru je vyroben z nerezové oceli pro snadnou údržbu.

### INOVACE

#### VYNIKAJÍCÍ ERGONOMIE

Přítlačná páka pro menší úsilí obsluhy a vyšší produktivitu.



- Pracovní pohodlí
- Prevence problémů pohybového ústrojí
- Menší námaha

#### BOČNÍ VYHAZOVÁNÍ

Úspora místa a uživatelské pohodlí.



**Automatický násypný otvor CL 55**



**Násypný otvor s přítlačnou pákou CL 55 (Plocha 227 cm<sup>2</sup>) s integrovaným tubusem**



**Násypný otvor 4 tubusy CL 55**  
2 tubusy Ø 50 mm/ 2 tubusy Ø 70 mm



**Násypný otvor 2 tubusy CL 55**  
Tubusy rovný a šikmý

## NEJVĚTŠÍ ROZMANITOST ŘEZŮ!

Kráječe Robot-Coupe jsou výkonné, robustní, se snadným použitím a čištěním a proto jsou určeny pro kolektivní stravovací provozy, centrální kuchyně, výrobce lahůdek a potravinářský průmysl.



## VOLNĚ STOJÍCÍ KROUHAČ ZELENINY



Objem zpracování/h:



400 kg

STROUHÁNÍ/ TENKÉ PLÁTKY/ VLNKY/ NUDLIČKY

+ KOSTIČKY + HRANOLKY

### CL 55 Páka



- Jednofázový nebo třífázový
- 1 nebo 2 rychlosti
- Zařízení na přípravu kaše\*

### CL 55 2 nástavce



- Jednofázový nebo třífázový
- 1 nebo 2 rychlosti
- Zařízení na přípravu kaše\*

### CL 55 Pracovní stanice



- Třífázový
- 2 rychlosti
- Zařízení na přípravu kaše

Všechny stolní modely najdete na straně 52

\*Příslušenství na objednávku



STROUHÁNÍ/ TENKÉ PLÁTKY/ VLNKY/ NUDLIČKY

+ KOSTIČKY + HRANOLKY

### CL 60 Páka



PŘÍSLUŠENSTVÍ  
+  
50  
DISKY

- Třífázový
- 2 rychlosti
- Zařízení na přípravu kaše\*

### CL 60 2 nástavce



PŘÍSLUŠENSTVÍ  
+  
50  
DISKY

- Třífázový
- 2 rychlosti
- Zařízení na přípravu kaše\*

### CL 60 Pracovní stanice

PŘÍSLUŠENSTVÍ  
+  
50  
DISKY



- Třífázový
- 2 rychlosti
- Zařízení na přípravu kaše



## VOLNĚ STOJÍCÍ KROUHAČ ZELENINY



### CL 55 Páka

Asynchronní motor ✓

Příkon	750 W	1100 W
Napětí	Jednofázový 230 V	Třífázový 400 V
Rychlost	375 ot/min	375 ot/min-750 ot/min
Násypné otvory	Násypný otvor válcovitý s pákou 4,4 l Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm a Ø 39 mm, stlačovací kolík Exactitube - <b>standardní příslušenství</b>	
Víko a nádoba	Kovové	
Kryt motoru	Nerezová ocel	
Pojízdný podstavec	Nerez-Vybaven 2 kolečky s brzdou	
<b>Disky</b>	Není součástí dodávky	

**Vyberte si svůj model:**

CL 55 Páka - 6 disků	Ref.
CL 55 Páka 230V/50/1	2245
Sada 6 disků	1985W
CL 55 Páka 400V/50/3	2214
Sada 6 disků	1985W
CL 55 Páka Multicut	Ref.
CL 55 Páka 230V/50/1	2245
Sada 16 disků	2022W
CL 55 Páka 400V/50/3	2214
Sada 16 disků	2022W
CL 55 Páka bez disku	Ref.
CL 55 Páka 230V/50/1	2245
CL 55 Páka 400V/50/3	2214

### CL 55 2 nástavce

✓

Příkon	750 W	1100 W
Napětí	Jednofázový 230 V	Třífázový 400 V
Rychlost	375 ot/min	375 ot/min-750 ot/min
Násypné otvory	Nerezový automatický násypný otvor Násypný otvor válcovitý s pákou 4,4 l Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm a Ø 39 mm, stlačovací kolík Exactitube - <b>standardní příslušenství</b>	
Víko a nádoba	Kovové	
Kryt motoru	Nerezová ocel	
Pojízdný podstavec	Nerez-Vybaven 2 kolečky s brzdou	
<b>Disky</b>	Není součástí dodávky	

CL 55 2 nástavce - 6 disků	Ref.
CL 55 2 nástavce 230V/50/1	2244
Sada 6 disků	1985W
CL 55 2 nástavce 400V/50/3	2211
Sada 6 disků	1985W
CL 55 2 nástavce Multicut	Ref.
CL 55 2 nástavce 230V/50/1	2244
Sada 16 disků	2022W
CL 55 2 nástavce 400V/50/3	2211
Sada 16 disků	2022W
CL 55 2 nástavce bez disku	Ref.
CL 55 2 nástavce 230V/50/1	2244
CL 55 2 nástavce 400V/50/3	2211

Kompletní kolekce disků na straně 36



## PŘÍSLUŠENSTVÍ CL 55



**Automatický násypný otvor**

Ref. 28170 -



**Násypný otvor s pákou**  
s integrovaným tubusem  
(plocha 227 cm<sup>2</sup>)

Ref. 39673 -



**Násypný otvor 4 tubusy**

2 tubusy Ø 50 mm  
2 tubusy Ø 70 mm

Ref. 28161 -



**Násypný otvor s rovným a šikmým tubusem**

Ref. 28155 -



**Zařízení na přípravu kaše**

Ref. 28208 Ø 3 mm -

Ref. 28210 Ø 6 mm -



**Stlačovací kolík Exactitube**

CL 52 - CL 55 - CL 60

Ref. 49221 -



**Vozík nastavitelný**

na 3 různé výšky GN 1/1  
Dodáváno bez nádoby

Ref. 49128 -



**Stojan na uložení příslušenství**

na 16 disků, 8 nástavců a  
3 násypné otvory, dodáváno s  
nádobou GN1/1 (příslušenství  
není součástí dodávky)

Ref. 49132 -



# CL 55 Pracovní stanice

## Komplexní řešení

Až 1200 kg  
zeleniny  
za hodinu

175 mm

59 mm

Plocha 227 cm<sup>2</sup>

### VOZÍK NASTAVITELNÝ

#### na 3 různé výšky

Pro snadnou přepravu a vkládání ovoce a zeleniny i pro odložení příslušenství.



## CL 55 Pracovní stanice

Asynchronní motor ✓

Příkon 1 100 W

Napětí Třífázový 400 V

Rychlost 375 ot/min-750 ot/min

Násypné otvory Nerezový automatický násypný otvor  
Násypný otvor válcovitý s pákou 4,4 l  
Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm a Ø 39 mm,  
stlačovací kolík Exactitube - **standardní příslušenství**

Víko a nádoba Kovové

Kryt motoru Nerezová ocel

**Příslušenství** Pojízdny nerezový podstavec-Vybaven 2 kolečky s  
brzdou - **standardní příslušenství**  
Vozík nastavitelný GN 1/1, 3 výšky + 3 nádoby  
GN 1/1 - **standardní příslušenství**  
Zařízení na přípravu kaše 3 mm - **standardní  
příslušenství**

**Disky** Sada multicut se 16 disky - **standardní příslušenství**

CL 55 Pracovní stanice	Ref.
CL 55 Pracovní stanice 400V/50/3	2287



# KOMPLETNÍ KOLEKCE VČETNĚ PŘÍSLUŠENSTVÍ!

## Automatický násypný otvor

Pro jednotlivé kusy zeleniny (rajčata, cibule, brambory...).



## Stlačovací kolík Exactitube

Na krájení drobných plodů jako jsou papričky, nakládané okurky, suché salámy, chřest, raná cibulka, banány, jahody, hrozny...



## Násypný otvor s pákou

Speciální pro velkou zeleninu typu zelí nebo celer.



## Zařízení na přípravu kaše 3 mm

Na snadnou výrobu čerstvé, kvalitní a chutné kaše ve velkém množství.



## Sada multicut se 16 disků

16 disků - standardní příslušenství.



Plátkovače

Strouhače



Kostičkovače



Hranolkovače

Nudličkovače



4 nástěnné držáky na 16 disků

D-Clean kit

## Nastavitelný vozík GN 1/1

Pro přepravu, podávání surovin a uložení příslušenství.

Dodáváno se 2 nádobami GN 1/1.



Způsob výroby

Způsob uložení

## VOLNĚ STOJÍCÍ KROUHAČ ZELENINY



Plocha 227 cm<sup>2</sup>

„Podívejte se na všechny sady disků na straně 44!“



Plocha 227 cm<sup>2</sup>

„Podívejte se na všechny sady disků na straně 44!“

### CL 60 Páka

Asynchronní motor ✓

Příkon	1500 W
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	375 ot/min-750 ot/min
Násypné otvory	Násypný otvor válcovitý s pákou 4,9 l Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm a Ø 39 mm, stlačovací kolík Exactitube - <b>standardní příslušenství</b>
Nádoba	Nerezová ocel
Kryt motoru	Nerezová ocel
Vybaven	1 nastavitelná noha na všechny typy podlah 2 kolečka 1 nerez nádoba na řezné nástroje
<b>Disky</b>	Není součástí dodávky

### CL 60 2 nástavce

✓

Příkon	1 500 W
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	375 ot/min-750 ot/min
Násypné otvory	Nerezový automatický násypný otvor Násypný otvor válcovitý s pákou 4,4 l Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm a Ø 39 mm, stlačovací kolík Exactitube - <b>standardní příslušenství</b>
Nádoba	Nerezová ocel
Kryt motoru	Nerezová ocel
Vybaven	1 nastavitelná noha na všechny typy podlah 2 kolečka 1 nerez nádoba na řezné nástroje
<b>Disky</b>	Není součástí dodávky

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte krouhač zeleniny v akci.

CL 60 Páka - 6 disků	Ref.
CL 60 Páka 400V/50/3	2319
Sada 6 disků	1985W
CL 60 Páka Multicut	Ref.
CL 60 Páka 400V/50/3	2319
Sada 16 disků	2022W
CL 60 Páka bez disku	Ref.
CL 60 Páka 400V/50/3	2319

CL 60 2 nástavce - 6 disků	Ref.
CL 60 2 nástavce 400V/50/3	2325
Sada 6 disků	1985W
CL 60 2 nástavce Multicut	Ref.
CL 60 2 nástavce 400V/50/3	2325
Sada 16 disků	2022W
CL 60 2 nástavce bez disku	Ref.
CL 60 2 nástavce 400V/50/3	2325

Kompletní kolekce disků na straně 36



## PŘÍSLUŠENSTVÍ CL 60



**Automatický násypný otvor s podavačem**  
Ref. 39681 -



**Násypný otvor s pákou**  
Ref. 39680 -



**Násypný otvor 4 tubusy**  
2 tubusy Ø 50 mm  
2 tubusy Ø 70 mm  
Ref. 28162 -



**Násypný otvor s rovným a šikmým tubusem**  
Ref. 28157 -



**Zařízení na přípravu kaše**  
Ref. 28208 Ø 3 mm -  
Ref. 28210 Ø 6 mm -



**Stlačovací kolík Exactitube**  
Ref. 49221 -



**Pojízdný ergonomický vozík**  
Dodáván bez nádob.  
Na 3 nádoby GN 1/1.  
Ref. 49066 -



**Stojan na uložení příslušenství**  
na 16 disků, 8 nástavců a 3 násypné otvory, dodáváno s nádobou GN1/1 (příslušenství není součástí dodávky)  
Ref. 49132 -



# CL 60 Pracovní stanice

## Komplexní řešení



### STOJAN NA ULOŽENÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



**Nastavitelná noha**  
přizpůsobí se různým  
úrovním podlahy.



## CL 60 Pracovní stanice

Asynchronní motor ✓

Příkon 1 500 W

Napětí Třífázový 400 V

Rychlost 375 ot/min-750 ot/min

Násypné otvory Nerezový automatický násypný otvor  
Násypný otvor válcovitý s pákou 4,9 l  
Násypný otvor válcovitý Ø 58 mm a Ø 39 mm,  
stlačovací kolík Exactitube - **standardní příslušenství**  
4 tubusy: 2 tubusy Ø 50 mm a 2 tubusy Ø 70 mm

Víko a nádoba Kovové

Kryt motoru Nerezová ocel

S výbavou 1 nastavitelná noha na všechny typy podlah,  
2 kolečka, 1 nerez nádoba pro řezné nástroje

**Příslušenství** Nastavitelný vozík s 3 nádobami GN 1/1 - **standardní příslušenství**  
Stojan na uložení příslušenství s 1 nádobou GN 1/1 - **standardní příslušenství**  
Zařízení na přípravu kaše 3 mm - **standardní příslušenství**

**Disky** Sada multicut se 16 disky - **standardní příslušenství**

CL 60 Pracovní stanice

Ref.

CL 60 Pracovní stanice 400V/50/3

2300

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód  
a uvidíte krouhač  
zeleniny v akci.

# KOMPLETNÍ KOLEKCE VČETNĚ PŘÍSLUŠENSTVÍ!

## Automatický násypný otvor

Pro jednotlivé kusy zeleniny pro kostičkování, hranolky a strouhání (rajčata, cibule, brambory...).



## Násypný otvor s pákou

Speciální pro velkou zeleninu typu zelí nebo celer.



## Násypný otvor 4 tubusy

Speciální pro dlouhou zeleninu typu okurka a cuketa.



## Stlačovací kolík Exactitube

Na krájení drobných plodů jako jsou papričky, nakládané okurky, suché salámy, chřest, raná cibulka, banány, jahody, hrozny...



## Zařízení na přípravu kaše 3 mm

Na snadnou výrobu čerstvé, kvalitní a chutné kaše ve velkém množství.



## Sada multicut se 16 disků

16 disků - standardní příslušenství.



1 mm

2 mm

4 mm

1.5 mm

3 mm

**Plátkovače**

**Strouhače**



5 x 5 mm

10 x 10 x 10 mm

20 x 20 x 20 mm

**Kostičkovače**



10 x 10 mm

2.5 x 2.5 mm

2 x 10 mm

4 x 4 mm

**Hranolkovače**

**Nudličkovače**



**4 nástěnné držáky na 16 disků**

**D-Clean kit**

## Stojan na uložení příslušenství

Pro uskladnění a přepravu veškerého příslušenství. Držák pro 16 disků a 8 nástavců. Nádoba GN 1X1 na kuchyňské nástroje.



## Ergonomický pojízdný vozík

Pro přepravu, podávání surovin a uložení příslušenství. Dodáváno se 3 nádobami GN 1/1.



# KUTRY



## NEPOSTRADATELNÝ U PEČENÍ I V KUCHYNI!

Ideální pomocník šéfkuchaře s nožem na dně nádoby-  
exkluzivně u Robot-Coupe. Malé nebo velké množství,  
všechny přípravy zvládnete jediným stisknutím tlačítka:  
omáčky, mleté maso, ryby, cibule nebo bylinky a koření,  
hnětení, mletí sušeného ovoce nebo čokolády, griliáše...



# KUTRY

## STOLNÍ

### VÍKO

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

NOVÉ

### NÁDOBA

5,9 l: pro úsporu času a zvýšení zpracovaného množství.

### ERGONOMICKÁ RUKOJEŤ

Pro snadnou manipulaci s nádobou.

### ČASOVAČ

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



### INOVACE

#### NŮŽ NA DNĚ NÁDOBY

Pro zpracování malého i velkého množství. Jemně i hrubě zoubkované čepele jako příslušenství.

#### Model s variabilní rychlostí:

od 300 do 3 500 ot./min  
velká flexibilita použití a  
větší rozmanitost aplikací.





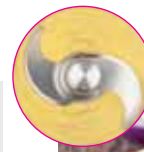
**Hladký nůž**  
Standardní verze



**HRUBÉ SEKÁNÍ**



**JEMNÉ SEKÁNÍ**



**OMÁČKY, EMULZE**



**Hrubě zoubkovaný nůž**

**SPECIÁL**  
ořechy  
těsto



**HNĚTENÍ**



**MLETÍ**



**Jemně zoubkovaný nůž**

**SPECIÁL**  
Bylinky  
koření



**SEKÁNÍ BYLINEK**



**SEKÁNÍ KOŘENÍ**

## STOLNÍ KUTRY



Množství:



1 kg



1,5 kg



2,5 kg

2 RYCHLOSTI 1500 a 3000 ot/min

R 4 - 2V

PRÍSLUŠENSTVÍ  
3  
NOŽE

4,5 L



• Třífázový

1 RYCHLOST 1500 ot/min

R 2

PRÍSLUŠENSTVÍ  
3  
NOŽE

2,9 L



• Jednofázový

R 3

PRÍSLUŠENSTVÍ  
3  
NOŽE

3,7 L



• Jednofázový

\*Maximální množství zpracované za jeden úkon



3 kg



5 kg

## 2 RYCHLOSTI 1500 a 3000 ot/min

### R 5 - 2V



PRÍSLUŠENSTVÍ  
3  
NOŽE

5,9 L

• Třífázový

### R 8



PRÍSLUŠENSTVÍ  
3  
NOŽE

8 L

• Třífázový

## 1 RYCHLOST 1500 ot/min

### R 5 - 1V



PRÍSLUŠENSTVÍ  
3  
NOŽE

5,9 L

• Jednofázový

## MOŽNOSTI PRÁCE

Modely	Maximální kapacita plnění				Počet porcí	Doba práce
	Sekání (až)	Emulze (až)	Těsta* (až)	Mletí (až)		
R 2	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	1 až 50	1 až 4 min
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	1 až 50	
R 4 - 2V	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	50 až 100	
R 5 - 1V / R 5 - 2V	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	50 až 200	
R 8	3 kg	5 kg	4 kg	2 kg	200 až 300	

\*Množství kynutého těsta s hydratací 60 %

Všechny volně stojící modely najdete na straně 86

## STOLNÍ KUTRY



### R 2

Asynchronní motor	✓
Příkon	550 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	1500 ot/min
Puls	✓
Nádoba	2,9 l z nerezů
<b>Nůž</b>	Hladké nerezové nože - <b>standardní příslušenství</b>



### R 3

Asynchronní motor	✓
Příkon	650 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	1500 ot/min
Puls	✓
Nádoba	3,7 l z nerezů
<b>Nůž</b>	Hladké nerezové nože - <b>standardní příslušenství</b>

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte Stolní Kutry v akci.

Vyberte si příslušenství:



R 2	Ref.
R 2 230V/50/1	22100

R 3	Ref.
R 3 230V/50/1	22382

	R 2	R 3
<b>Příslušenství</b>	<b>Ref.</b>	<b>Ref.</b>
Hrubě zoubkovaný nůž <b>Speciální na ořechy a těsto</b>	27138	27288
Jemně zoubkovaný nůž <b>Speciální na bylinky a koření</b>	27061	27287
Doplňkový hladký nůž	27055	27286
Držák na zed'	107810	107810



## R 4 - 2V

Asynchronní motor	✓
Příkon	900 W
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	1500-3000 ot/min
Puls	✓
Kryt motoru	Kovový
Nádoba	4,5 l z nerezů
<b>Nůž</b>	Hladké nerezové nože - <b>standardní příslušenství</b>

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte Stolní Kutry v akci.

R 4 - 2V	Ref.
R 4 - 2V 400/50/3	22437

R 4 - 2V	
Příslušenství	Ref.
Hrubě zoubkovaný nůž <b>Speciální na ořechy a těsto</b>	27346
Jemně zoubkovaný nůž <b>Speciální na bylinky a koření</b>	27345
Doplňkový hladký nůž	27344
Držák na zeď	107810





## R 5 - 1V

Asynchronní motor	✓
Příkon	750 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	1500 ot/min
Časovač	✓
Puls	✓
Kryt motoru	Kovový
Nádoba	5,9 l z nerezů
<b>Nůž</b>	Hladké nerezové nože - <b>standardní příslušenství</b>

## R 5 - 2V

Asynchronní motor	✓
Příkon	1 500 W
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	1500-3000 ot/min
Časovač	✓
Puls	✓
Kryt motoru	Kovový
Nádoba	5,9 l z nerezů
<b>Nůž</b>	Hladké nerezové nože - <b>standardní příslušenství</b>

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte Stolní Kutry v akci.

R 5 - 1V	Ref.
R 5 - 1V 230V/50/1	24608

R 5 - 2V	Ref.
R 5 - 2V 400/50/3	24614

Vyberte si příslušenství:



NOVÉ

R 5 všechny modely	
Příslušenství	Ref.
Hrubě zoubkovaný nůž <b>Speciální na ořechy a těsto</b>	27305
Jemně zoubkovaný nůž <b>Speciální na bylinky a koření</b>	27304
Doplňkový hladký nůž	27303
Stírací rameno	49552



## R 8

Asynchronní motor ✓

Příkon 2 200 W

Napětí Třífázový 400 V

Rychlost 1500-3000 ot/min

Puls ✓

Nádoba 8 l z nerezů

**Nůž** Celonerezové, 2 hladké rozebíratelné a nastavitelné nože - **standardní příslušenství**

**Vyberte si svůj model:**

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte Stolní Kutry v akci.

R 8	Ref.
R 8 400V/50/3	21291



Příslušenství	Ref.
Nerezový hrubě zoubkovaný nůž 2 čepele <b>Speciální na ořechy a těsto</b>	27383
Nerezový jemně zoubkovaný nůž 2 čepele <b>Speciální na bylinky a koření</b>	27385
Doplňkový hladký nerezový nůž 2 čepele	27381
Hrubě zoubkovaná čepel	59281
Jemně zoubkovaná čepel	59282
Hladká čepel	59280



Doplňkové mini nádoby na přání	Ref.
Nerezová nádoba 3,5 litru <b>R 8 nerezový hladký nůž</b>	27374
Nerezový hrubě zoubkovaný nůž	27107
Doplňkový hladký nerezový nůž	27106
Hrubě zoubkovaná čepel	101801S
Hladká čepel	101800S

# VERTIKÁLNÍ KUTRY

## VOLNĚ STOJÍCÍ

### OVLÁDACÍ PANEL

Časovač 0 až 15 minut, vestavěná nerezová tlačítka a pulsní funkce pro vyšší přesnost krájení.

Průhledné víko s těsněním, které nasadíte jedním pohybem.

**Víko a těsnění rozebíratelné** jedním pohybem ruky.

### STĚRKA VÍKA

Pro perfektní kontrolu procesu.

### SKLÁPĚCÍ MECHANISMUS

Ergonomická páka umožňuje naklopení nádoby v různých úhlech.

## INOVACE

### NEREZOVÝ NŮŽ NA DNĚ NÁDOBY

Nový profil čepele, patentovaný značkou Robot-Coupe, pro optimální kvalitu řezu.

### KONSTRUKCE Z NEREZ OCELI

Celá konstrukce z nerezové oceli se systémem 3 noh s velkým rozsahem nastavení pro dokonalou stabilitu, menší rozměry a snadné čištění.

### KOLEČKA SOUČÁSTÍ

3 vysouvací kolečka pro snadný přesun a vyčištění přístroje.

**NÁDOBA Z NEREZOVÉ OCELI**  
Sklopná a odnímatelná nádoba pro snazší vyprázdnění.



### 3 NOŽE PRO OPTIMÁLNÍ VÝSLEDEK



**Hladký nůž**  
standardní  
výbava



**HRUBÉ SEKÁNÍ**



**JEMNÉ SEKÁNÍ**



**OMÁČKY, EMULZE**



**Hrubě zoubkovaný nůž**

**SPECIÁL**  
ořechy  
těsto



**HNĚTENÍ**



**MLETÍ**



**Jemně zoubkovaný nůž**

**SPECIÁL**  
Bylinky  
koření



**SEKÁNÍ BYLINEK**



**SEKÁNÍ KOŘENÍ**

## VOLNĚ STOJÍCÍ KUTRY



Množství:



3 až 9 kg



4 až 14 kg

2 RYCHLOSTI 1500 a 3000 ot/min

### R 15



15 L



• Třífázový

### R 23



23 L



• Třífázový

\* Množství zpracované za jeden úkon

Všechny stolní modely najdete na straně 78



4 až 17 kg



6 až 27 kg

2 RYCHLOSTI 1500 a 3000 ot/min

R 30



PRÍSLUŠENSTVÍ  
3  
NOŽE  
28 L

• Třífázový

R 45



PRÍSLUŠENSTVÍ  
3  
NOŽE  
45 L

• Třífázový

## MOŽNOSTI PRÁCE

Modely	Maximální kapacita plnění				Počet porcí	Doba práce
	Sekání (až)	Emulze (až)	Těsta* (až)	Mletí (až)		
R 15	6 kg	9 kg	7,0 kg	7,0 kg	300 až 600	1 až 4 min
R 23	10 kg	14 kg	11,5 kg	11,5 kg	600 až 1200	
R 30	12 kg	17 kg	14,0 kg	14,0 kg	600 až 1200	
R 45	18 kg	27 kg	22,5 kg	22,5 kg	1200+	

\*Množství kynutého těsta s hydratací 60 %



## R 15

Asynchronní motor	✓
Příkon	3 000 W
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	1500-3000 ot/min
Puls	✓
Ovládací panel IP 65 s digitálním časovačem	-
Nádoba	15 l z nerezů
Stěrka víka	-
<b>Nůž</b>	Celonerezové, 3 hladké rozebíratelné a nastavitelné nože - <b>standardní příslušenství</b>
3 sklopná kolečka	-

## R 23

Asynchronní motor	✓
Příkon	4 500 W
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	1500-3000 ot/min
Puls	✓
Ovládací panel IP 65 s digitálním časovačem	✓
Nádoba	23 l z nerezů
Stěrka víka	✓
<b>Nůž</b>	Celonerezové, 3 hladké rozebíratelné a nastavitelné nože - <b>standardní příslušenství</b>
3 sklopná kolečka	✓

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte Volně Stojící Kutry v akci.

Vyberte si příslušenství:

R 15	Ref.
R 15 400V/50/3	51491

R 23	Ref.
R 23 400V/50/3	51331C

	R 15	R 23
<b>Příslušenství</b>	<b>Ref.</b>	<b>Ref.</b>
Nerezový hrubě zoubkovaný nůž 3 čepele <b>Speciální na ořechy a těsto</b>	57098	57070
Nerezový jemně zoubkovaný nůž 3 čepele <b>Speciální na bylinky a koření</b>	57099	57072
Doplňkový hladký nerezový nůž 3 čepele	57097	57069
Hrubě zoubkovaná čepel	59393	118294S
Jemně zoubkovaná čepel	59359	118292S
Hladká čepel	59392	118217S
Vozík nastavitelný na 3 různé výšky GN1x1	-	49128



## R 30

Asynchronní motor	✓
Příkon	5 400 W
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	1500-3000 ot/min
Puls	✓
Ovládací panel IP 65 s digitálním časovačem	✓
Nádoba	28 l z nerezů
Stěrka víka	✓
<b>Nůž</b>	Celonerezové, 3 hladké rozebíratelné a nastavitelné nože - <b>standardní příslušenství</b>
3 sklopná kolečka	✓

## R 45

Asynchronní motor	✓
Příkon	10 000 W
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	1500-3000 ot/min
Puls	✓
Ovládací panel IP 65 s digitálním časovačem	✓
Nádoba	45 l z nerezů
Stěrka víka	✓
<b>Nůž</b>	Celonerezové, 3 hladké rozebíratelné a nastavitelné nože - <b>standardní příslušenství</b>
3 sklopná kolečka	✓

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte Volně Stojící Kutry v akci.

Vyberte si příslušenství:

R 30	Ref.
R 30 400V/50/3	52331C

R 45	Ref.
R 45 400V/50/3	53331C

	R 30	R 45
<b>Příslušenství</b>	<b>Ref.</b>	<b>Ref.</b>
Nerezový hrubě zoubkovaný nůž 3 čepele <b>Speciální na ořechy a těsto</b>	57075	57082
Nerezový jemně zoubkovaný nůž 3 čepele <b>Speciální na bylinky a koření</b>	57077	57084
Doplňkový hladký nerezový nůž 3 čepele	57074	57081
Hrubě zoubkovaná čepel	118286S	118287S
Jemně zoubkovaná čepel	118241S	118243S
Hladká čepel	117950S	117952S
Vozík nastavitelný na 3 různé výšky GN1x1	49128	49128

# ROBOT COOK®

KUTR & BLENDER S OHŘEVEM





## 1. PROFESIONÁLNÍ ROBOT S OHŘEVEM!

Emulgování, mletí, mixování, sekání, míchání, hnětení jsou práce, které Robot Cook® perfektně zvládá. K tomu navíc možnost nastavit teplotu až do 140 °C s přesností na jeden stupeň. Velkokapacitní nádoba umožňuje přípravu dostatečného množství pro profesionální potřeby.



# ROBOT COOK®

## POMOCNÍK ŠÉFA KUCHYNĚ

**Šikovný:** Víko velmi dobře těsní a zabráňuje rozstříkávání. Stěrka víka umožňuje stálé sledování obsahu nádoby.



**Vynalézavý:** Magnetický systém přidržení nožů umožňuje vyprázdnit obsah nádoby.

**Hygienický:** Všechny díly, které přicházejí do kontaktu s potravinami, lze snadno odmontovat a umýt v myčce.

**Tichý:** Uprostřed ruchu kuchyně kuchaři ocení jeho tichý chod.

**Praktický:** Otvor ve víku umožňuje přidávat ingredience do nádoby, aniž by bylo nutné přerušit zpracovávání.

**Efektivní:** Stírací rameno nádoby pro velmi jemné a homogenní směsi.

**Funkční:** Velký objem nádoby 3,7 l je praktický pro profesionální využití.

**Výkonný:** Výkonnost Robot Cook® se zakládá na velmi robustním asynchronním průmyslovém motoru.

**Ultra přesný:** Teplota ohřevu je nastavitelná až do 140 °C.



**PANEL PRO ZPRACOVÁNÍ**

Otočný knoflík (nastavení parametrů)

### PANEL NASTAVENÍ

- Funkce malý a velký výkon ohřevu až do 140 °C
- Funkce rychlost od 100 do 3500 ot/min
- Funkce Časovač

### PANEL PROGRAMOVÁNÍ

- P Funkce Program
- Tlačítko Krok

### PANEL PRO ZPRACOVÁNÍ

- 1 Funkce Turbo/Puls: až 4500 ot/min
- 2 Tlačítko Zapnout
- 3 Tlačítko Vypnout



## KUTR BLENDER S OHŘEVEM ZNAČKY ROBOT COOK®



### ROBOT COOK®

Asynchronní motor	✓
Příkon	1 800 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Variabilní rychlost 100 až 3500 ot/min</li> <li>• Vysoká rychlost Turbo 4500 ot/min</li> <li>• Rychlost míchání R-Mix od 100 do 500 ot/min</li> <li>• Střídatá rychlost otáčení nože každé 2 vteřiny při nízké rychlosti</li> </ul>
Teplota ohřevu	Do 140 °C
Puls	✓
Nádoba	3,7 l z nerezů
Stírací rameno	✓
<b>Nože</b>	<p>Jemně zoubkovaný nůž speciální funkce pro Blender <b>standardní příslušenství</b></p> <p>Hladký nůž speciální funkce pro Kutr - <b>standardní příslušenství</b></p>

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód-a uvidíte Robot Cook® v akci.

Vyberte si příslušenství:

ROBOT COOK®	Ref.
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R

Příslušenství	Ref.
Sestava doplňková nádoba s jemně zoubkovaným nožem	39854
Hladký nůž s funkcí Kutr navíc	49691
Jemně zoubkovaný nůž s funkcí Blender navíc	39691

●● EMULZE



●● SEKÁNÍ



●● MIXOVÁNÍ



●● DRCENÍ



●● MÍCHÁNÍ



●● HNĚTENÍ



# BLIXER®



## NOVÁ POTRAVINOVÁ ROVNOVÁHA!

Blixer®, speciálně určený pro kuchyně zdravotnických zařízení, umožňuje zpracování surovin do upravené textury.

Všechna jídla, syrová nebo vařená, slaná nebo sladká, podávaná jako předkrm, hlavní chod, sýr nebo dezert, mohou tedy konzumovat všichni, i ti nejstarší hosté.



# BLIXER®

## STOLNÍ

### INOVACE

#### RAMENO BLIXER®

Pro lepší zpracování **homogenní směsi**.  
Snadná demontáž a čištění pro **dokonalou hygienu**.

#### VYSOKÝ STŘED NÁDOBY

Ke zpracování **velkého objemu tekutin**.

#### ASYNCHRONNÍ MOTOR

Velmi výkonný pro intenzivní využití s vysokou spolehlivostí a životností.



**Nůž** s jemně zoubkovaným ostřím.

#### OTEVŘENÍ

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

#### VÍKO

S gumovým těsněním pro **dokonalé utěsnění**.

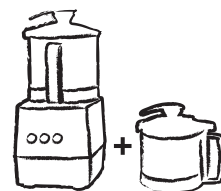


Standardní rychlost 3000 ot/min pro dokonale **jednotnou strukturu**.



## PROČ SI POŘÍDIT 2. PŘÍSLUŠENSTVÍ NÁDOBY?

- Pro lepší organizaci v kuchyni
- Pro kratší dobu mezi 2 mytí



**1 nádoba na přípravu za studena**

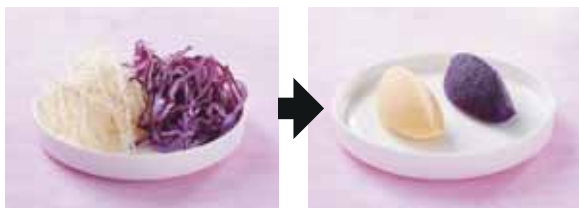


**1 nádoba na přípravu za tepla**

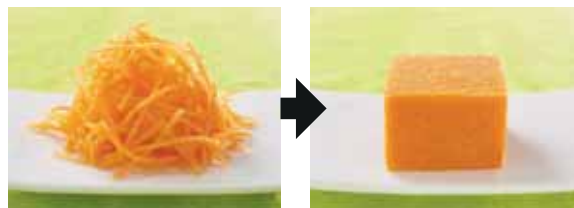


## ZDRAVOTNICKÁ ZAŘÍZENÍ – POKRMY SE ZMĚNĚNOU STRUKTUROU

Předkrmy

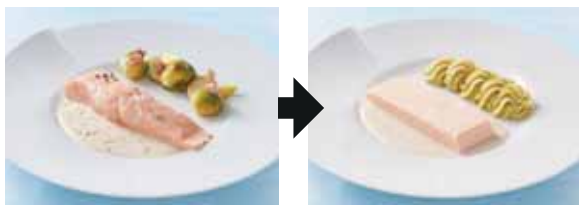


PYRÉ Z ČERVENÉHO ZELÍ A CELERU



ČERSTVOST SYROVÉ MRKVE

Hlavní chody

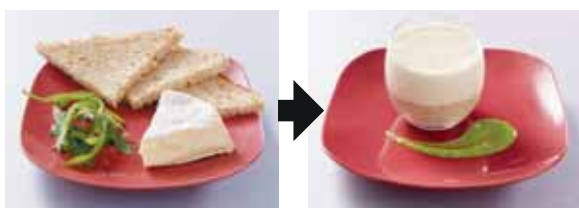


STEAK Z LOSOSA A ZELÍ



RAGÚ Z TELEČÍHO MASA

Sýry



CAMEMBERT A CELOZRNNÝ CHLÉB

Dezerty



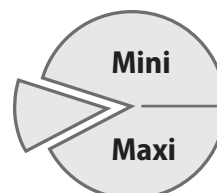
JABLEČNÉ PYRÉ Z ODRŮDY GRANNY SMITH

## JAK SI VYBRAT SVŮJ BLIXER®

1 > Spočítejte celkovou váhu porcí s upravenou strukturou.

	Průměrná porce	Počet porcí	Celková váha
Předkrmy	80 g	x ..... Porce = .....	g
Maso/ Ryby	100 g	x ..... Porce = .....	g
Zelenina/ Škrobové potraviny	200 g	x ..... Porce = .....	g
Dezerty	80 g	x ..... Porce = .....	g

Počet porcí 200 g



2 > Podívejte se na údaje o množstvích zpracovaných za jeden úkon, které jsou uvedeny v popisu produktu.

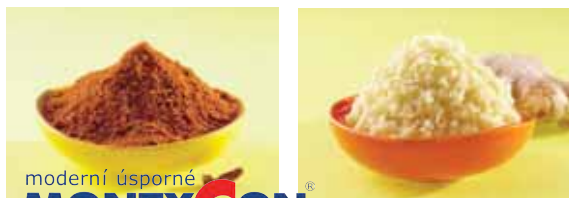
## STRAVOVÁNÍ-GASTRONOMIE

Kuchaři tradičních a asijských restaurací si velmi rychle osvojili Blixer® pro všechny své přípravy:

Emulze, poháry, předkrmy, tapenády, hummusy, tarama, pesta...

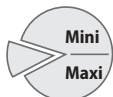


Drcení nasucho, speciálně pro „prášky“, suché potraviny nebo potraviny v prášku.



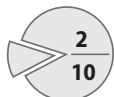
# STOLNÍ Blixer®

Počet porcí  
200 g

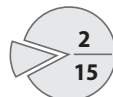


Množství  
zpracované  
za jeden úkon

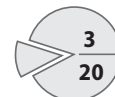
Speciál jedna porce



0,3 až 2 kg



0,4 až 3 kg



0,5 až 3,8 kg

## 2 RYCHLOSTI 1500 a 3000 ot/min

### Blixer® 4 - 2V

4,5 L



• Třífázový

### Blixer® 5 - 2V

NOVÉ

5,9 L



• Třífázový

## 1 RYCHLOST 3000 ot/min

### Blixer® 2

2,9 L



• Jednofázový

### Blixer® 3

3,7 L



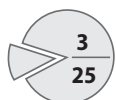
• Jednofázový

### Blixer® 4 - 1V

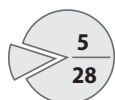
4,5 L



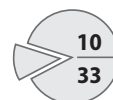
• Jednofázový



0,6 až 4,8 kg



1 až 5,5 kg



2 až 6,5 kg

2 RYCHLOSTI 1500 a 3000 ot/min

## Blixer® 7

NOVÉ

7,5 L



• Třífázový

## Blixer® 8

8 L



• Třífázový

## Blixer® 10

11,5 L



• Třífázový

## MOŽNOSTI PRÁCE

Modely	Množství pro zpracování (v kg)			Počet porcí 200 g
	Objem nádoby (v litrech)	Mini	Maxi	
Blixer 2	2,9	Speciál jedna porce		
Blixer 3	3,7	0,3	2	2 až 10
Blixer 4 - 1 V / 2 V	4,5	0,4	3	2 až 15
Blixer 5 - 2 V	5,9	0,5	3,8	3 až 20
Blixer 7	7,5	0,6	4,8	3 až 25
Blixer 8	8	1	5,5	5 až 28
Blixer 10	11,5	2	6,5	10 až 33

Všechny volně stojící modely najdete na straně 106



## Blixer® 2

Asynchronní motor	✓
Příkon	700 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	3 000 ot/min
Puls	✓
Kryt motoru	Kompozitní materiál
Nádoba	2,9 l z nerezů
Víko s těsněním	✓
Rameno Blixer®	✓
<b>Nůž</b>	Nerezové jemně zoubkované nože s rozebíratelným středem - standardní příslušenství
Počet porcí 200 g	1 porce



## Blixer® 3

Asynchronní motor	✓
Příkon	750 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	3 000 ot/min
Puls	✓
Kryt motoru	Kompozitní materiál
Nádoba	3,7 l z nerezů
Víko s těsněním	✓
Rameno Blixer®	✓
<b>Nůž</b>	Nerezové jemně zoubkované nože s rozebíratelným středem - standardní příslušenství
Počet porcí 200 g	2-10

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte Blixer v akci.

Blixer® 2	Ref.
Blixer 2 230V/50/1	33228
Blixer 2 230V/50/1 + sada včetně nádoby	2340

Blixer® 3	Ref.
Blixer 3 230V/50/1	33197
Blixer 3 230V/50/1 + sada včetně nádoby	2341

Vyberte si příslušenství:

	Blixer® 2	Blixer® 3
<b>Příslušenství</b>	<b>Ref.</b>	<b>Ref.</b>
Doplňková sada nádoby: nádoba, jemně zoubkovaný nůž, víko a rameno Blixer®	27369	27337
Doplňkový jemně zoubkovaný nůž	27370	27447
Hrubě zoubkovaný nůž	27371	27448





## Blixer® 4 - 1V

Asynchronní motor	✓
Příkon	900 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	3 000 ot/min
Puls	✓
Kryt motoru	Kovový
Nádoba	4,5 l z nerezů
Víko s těsněním	✓
Rameno Blixer®	✓
<b>Nůž</b>	Nerezové jemně zoubkované nože s rozebíratelným středem - standardní příslušenství
Počet porcí 200 g	2-15

## Blixer® 4 - 2V

	✓
Příkon	1 000 W
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	1500 a 3000 ot/min
Puls	✓
Kryt motoru	Kovový
Nádoba	4,5 l z nerezů
Víko s těsněním	✓
Rameno Blixer®	✓
<b>Nůž</b>	Nerezové jemně zoubkované nože s rozebíratelným středem - standardní příslušenství
Počet porcí 200 g	2-15

Vyberte si svůj model:

Blixer® 4 - 1V	Ref.
Blixer 4-1V 230V/50/1	33208
Blixer 4-1V 230V/50/1 + sada včetně nádoby	2343

Blixer® 4 - 2V	Ref.
Blixer 4-2V 400V/50/3	33215
Blixer 4-2V 400V/50/3 + sada včetně nádoby	2342

Vyberte si příslušenství:

Blixer® 4 všechny modely		
Příslušenství	Ref.	
Doplňková sada nádoby: nádoba, jemně zoubkovaný nůž, víko a rameno Blixer®	27338	
Doplňkový jemně zoubkovaný nůž	27449	
Hrubě zoubkovaný nůž	27450	



## Blixer® 5 - 2V

Asynchronní motor	✓
Příkon	1 500 W
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	1500 a 3000 ot/min
Časovač	✓
Puls	✓
Kryt motoru	Kovový
Nádoba	5,9 l z nerezů
Víko s těsněním	✓
Rameno Blixer®	✓
<b>Nůž</b>	Nerezové jemně zoubkované nože s rozebíratelným středem - standardní příslušenství
Počet porcí 200 g	3-20



## Blixer® 7

Asynchronní motor	✓
Příkon	1 500 W
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	1500 a 3000 ot/min
Časovač	✓
Puls	✓
Kryt motoru	Kovový
Nádoba	7,5 l z nerezů
Víko s těsněním	✓
Rameno Blixer®	✓
<b>Nůž</b>	Nerezové jemně zoubkované nože s rozebíratelným středem - standardní příslušenství
Počet porcí 200 g	3-25

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte Blixer v akci.

Vyberte si příslušenství:

Blixer® 5 - 2V	Ref.
Blixer 5-2V 400V/50/3	33259
Blixer 5-2V 400V/50/3 + sada včetně nádoby	2369

Blixer® 7	Ref.
Blixer 7 400V/50/3	33269
Blixer 7 400V/50/3 + sada včetně nádoby	2375

	Blixer® 5		Blixer® 7	
Příslušenství	Ref.		Ref.	
Doplňková sada nádoby: nádoba, jemně zoubkovaný nůž, víko a rameno Blixer®	27322		27323	
Doplňkový jemně zoubkovaný nůž	27310	-	-	-
Hrubě zoubkovaný nůž speciální mletí	27311	-	-	-
Nůž kompozitní materiál s doplňkovými jemně zoubkovanými čepelemi	-	-	27316	
Nůž kompozitní materiál s nerezovou hrubě zoubkovanou čepelí speciální mletí	-	-	27317	
Celonerezový nůž s doplňkovými jemně zoubkovanými čepelemi	-	-	27313	
Celonerezový nůž s hrubě zoubkovanou čepelí speciální mletí	-	-	27314	
Spodní doplňková jemně zoubkovaná čepel	-	-	49166	
Horní doplňková jemně zoubkovaná čepel	-	-	49167	
Spodní hrubě zoubkovaná čepel navíc	-	-	49168	
Horní hrubě zoubkovaná čepel navíc	-	-	49169	



## Blixer® 8

Asynchronní motor	✓
Příkon	2 200 W
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	1500 a 3000 ot/min
Puls	✓
Nádoba	8 l z nerezů
Průhledné víko s těsněním	✓
Odnímatelné rameno Blixer®	✓
<b>Nůž</b>	Celonerezové, jemně zoubkované rozebíratelné a nastavitelné nože - standardní příslušenství
Počet porcí 200 g	5-28

Vyberte si svůj model:

Blixer® 8	Ref.
Blixer 8 400V/50/3	21311



## Blixer® 10

Asynchronní motor	✓
Příkon	2 600 W
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	1500 a 3000 ot/min
Puls	✓
Nádoba	11,5 l z nerezů
Průhledné víko s těsněním	✓
Odnímatelné rameno Blixer®	✓
<b>Nůž</b>	Celonerezové, 3 jemně zoubkované rozebíratelné a nastavitelné nože - standardní příslušenství
Počet porcí 200 g	10-33

Blixer® 10	Ref.
Blixer 10 400V/50/3	21411

Vyberte si příslušenství:

	Blixer® 8	Blixer® 10
<b>Příslušenství</b>	<b>Ref.</b>	<b>Ref.</b>
Doplňková sada nádob: nádoba, jemně zoubkovaný nůž, víko a rameno Blixer®	27387	27388
Doplňkový nerezový jemně zoubkovaný nůž	27377	27378
Jemně zoubkovaná čepel	59282	59282

# BLIXER®

## VOLNĚ STOJÍCÍ

### INOVACE

#### RAMENO BLIXER®

Pro zlepšení kvality míchání, a tím i jemnosti hotového výrobku.



#### OVLÁDACÍ PANEL

Časovač 0 až 15 minut, vestavěná nerezová tlačítka a puls ní funkce pro vyšší přesnost krájení.

### INOVACE

#### NEREZOVÝ NŮŽ NA DNĚ NÁDOBY

Exkluzivně u Robot-Coupe® pro dokonalou homogenitu zpracovávaných surovin i u malého množství.

#### KONSTRUKCE Z NEREZ OCELI

Celá konstrukce z nerezové oceli se systémem 3 noh s velkým rozsahem nastavení pro dokonalou stabilitu, menší rozměry a snadné čištění.



Průhledné víko s těsněním, které nasadíte jedním pohybem. **Víko a těsnění rozebíratelné** jedním pohybem ruky.

#### STĚRKA VÍKA

Pro perfektní kontrolu procesu.

#### SKLÁPĚCÍ MECHANISMUS

Ergonomická páka umožňuje naklonění nádoby v různých úhlech.

### INOVACE

#### NÁDOBA Z NEREZOVÉ OCELI

**Sklopná a odnímatelná nádoba,** exkluzivně u Robot-Coupe.

**Objem: 23, 30, 45 nebo 60** litrů podle modelu.

#### KOLEČKA SOUČÁSTÍ

3 vysouvací kolečka pro snadný přesun přístroje k vyčištění.

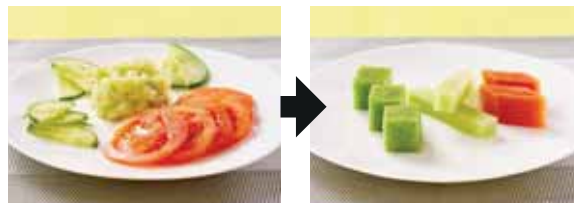


## ZDRAVOTNICKÁ ZAŘÍZENÍ – POKRMY SE ZMĚNĚNOU STRUKTUROU

Předkrmy



PYRÉ Z ČERVENÉHO ZELÍ A CELERU

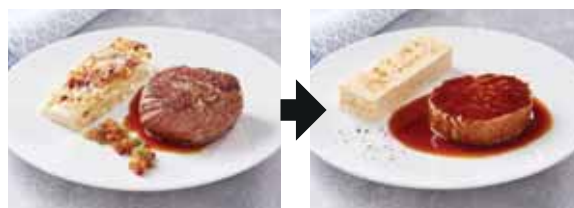


VARIACE NA TÉMA OKURKA A RAJČATA

Hlavní chody

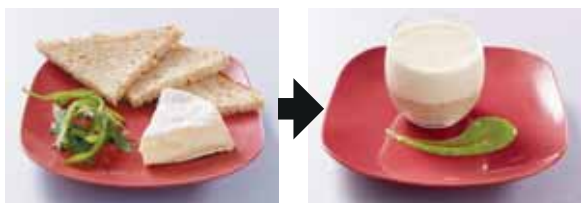


RYBA S ŘEDKVIČKOVÝMI NOKY



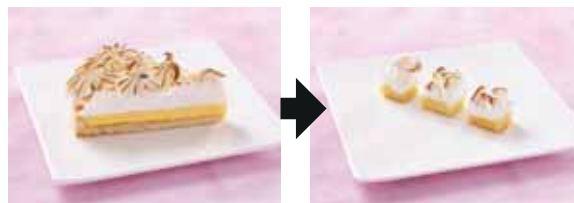
STEAK SE ZAPEČENÝMI BRAMBORY

Sýry



CAMEMBERT A CELOZRNÝ CHLÉB

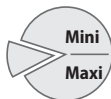
Dezerty



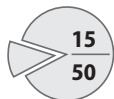
CITRONOVÝ KOLÁČ

## VOLNĚ STOJÍCÍ BLIXER®

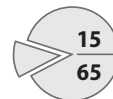
Počet porcí  
200 g



Množství  
zpracované  
za jeden úkon



3 až 10 kg



3 až 13 kg

2 RYCHLOSTI 1500 a 3000 ot/min

### Blixer® 15



15 L

• Třífázový

### Blixer® 20



20 L

• Třífázový

## MOŽNOSTI PRÁCE

Modely	Množství pro zpracování (v kg)			Počet porcí 200 g
	Objem nádoby (v litrech)	Mini	Maxi	
Blixer 15	15	3	10	15 až 50
Blixer 20	20	3	13	15 až 65

Všechny stolní modely najdete na straně 98



## Blixer® 15

Asynchronní motor	✓
Příkon	3 000 W
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	1500 a 3000 ot/min
Puls	✓
Nádoba	15 l z nerez
Průhledné víko s těsněním	✓
Odnímatelné rameno Blixer®	✓
<b>Nůž</b>	Celonerezové, 3 jemně zoubkované rozebíratelné a nastavitelné nože - standardní příslušenství
Počet porcí 200 g	15-50

## Blixer® 20

	✓
Příkon	4 400 W
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	1500 a 3000 ot/min
Puls	✓
Nádoba	20 l z nerez
Průhledné víko s těsněním	✓
Odnímatelné rameno Blixer®	✓
<b>Nůž</b>	Celonerezové, 3 jemně zoubkované rozebíratelné a nastavitelné nože - standardní příslušenství
Počet porcí 200 g	15-65

Vyberte si svůj model:

Blixer® 15	Ref.
Blixer 15 400V/50/3	51511

Blixer® 20	Ref.
Blixer 20 400V/50/3	51611

Vyberte si příslušenství:

	Blixer® 15	Blixer® 20
<b>Příslušenství</b>	<b>Ref.</b>	<b>Ref.</b>
Doplňková sada nádob: nádoba, jemně zoubkovaný nůž, víko a rameno Blixer®	57065	57066
Doplňkový nerezový jemně zoubkovaný nůž	57102	57102
Jemně zoubkovaná čepel	59359	59359

# PONORNÉ MIXÉRY





## PĚT PRODUKTOVÝCH ŘAD NA VRCHOLU INOVACE

Ponorné mixéry Robot-Coupe umí bez ohledu na svou velikost v rekordním čase mixovat, míchat, emulgovat, šlehat nebo dokonce hníst! Jejich parametry z pohledu hygieny, snadného použití, všestranného využití, dlouhé životnosti a návratu investice z nich činí to nejlepší na trhu.



# PONORNÉ MIXÉRY

## ERGONOMIE

Ergonomická rukojeť s větším pohodlím při používání.

## VÝKON

Silnější pohon: **+20 %** pro ještě výkonnější zařízení.

Vyšší výkon pro **optimalizaci doby mixování**.

## DLOUHÁ ŽIVOTNOST

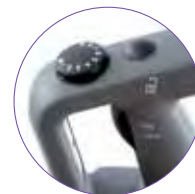
Robustní konstrukce díky **motorovému bloku z nerezové oceli**.

## INOVACE



## HYGIENA

**Rozebíratelný zvon a nůž z nerez oceli** pro snazší čištění a údržbu.



U modelů MP V.V. a MP Combi **vylepšená ergonomie tlačítka volení rychlosti** pro lepší pohodlí při používání.

## INOVACE



## ERGONOMIE

**Kryt motoru s kolíkem** pro opření o okraj hrnce pro lepší manipulaci a větší pohodlí při práci.

**Nový systém navijení přívodního kabelu** pro snazší úklid a optimální životnost.

## NOVÉ

**Nová EasyGrip odnímatelná rukojeť** pro MP 550 Ultra a MP 600 Ultra. Hmotnost stroje je lépe rozložena, což usnadňuje jeho používání.



## Poprodejní servis: VYMĚNITELNÝ PŘÍVODNÍ KABEL\*

- 1 Nový patentovaný systém „EasyPlug“ umožňující snadnou výměnu přívodního kabelu v rámci servisního zásahu.
- 2 Světelná kontrolka napájení: kontrola správného připojení kabelu. Kontrolka se rozsvítí, pokud není kabel poškozen a je správně připojen na obou stranách (ve zdi a v mixéru).



\* U modelů: MP 350 Ultra, MP 350 V.V. Ultra, MP 450 Ultra, MP 450 V.V. Ultra, MP 550 Ultra, MP 600 Ultra, MP 800 Turbo, MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra, MP 450 XL FW Ultra.



**POLÉVKY** →   

**OMÁČKY** →   

**COULIS** →   

**SPECIÁL PRO EMULZE** →   

Nástavec Aeromix k dispozici u řady Mini a Micromix®.

## OBJEVTE NAŠE DRŽÁKY NA HRNCE PRO PRÁCI BEZ NÁMAHY

Strana 120



# PONORNÉ MIXÉRY

## MINI

**Mini MP**  
Viz strana 116



220 W  
MicroMix®

240 W  
Mini MP  
160 V.V.

270 W  
Mini MP  
190 V.V.

290 W  
Mini MP  
240 V.V.

## KOMPAKTNÍ

**CMP**  
Viz strana 118

NOVÉ



310 W  
CMP 250  
V.V.

350 W  
CMP 300  
V.V.

400 W  
CMP 350  
V.V.

420 W  
CMP 400  
V.V.

15 litrů    30 litrů    45 litrů    73 litrů

## ROBUSTNÍ

**MP**  
Viz strana 121



440 W  
MP 350  
Ultra

500 W  
MP 450  
Ultra

750 W  
MP 550  
Ultra

850 W  
MP 600  
Ultra

1000 W  
MP 800  
Turbo

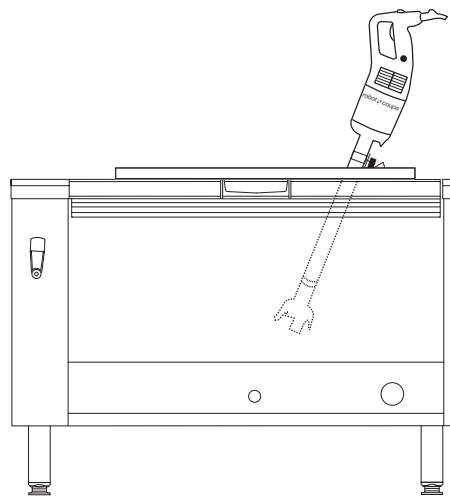
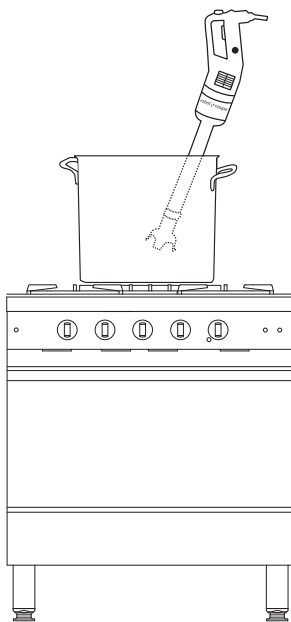
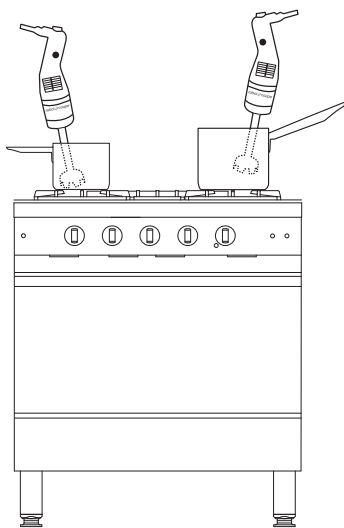
50 litrů    100 litrů    200 litrů    300 litrů    400 litrů

Speciál pro  
emulze

Speciál pro  
malé množství

Speciál pro  
restaurace






Speciál pro intenzivní použití  
Hromadné stravování/ Lahůdky



## COMBI

### MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

Viz strana 125

							
190 mm	185 mm 240 mm	250 mm	220 mm 300 mm	350 mm	280 mm 450 mm		
<b>270 W</b> Mini MP 190 Combi	<b>290 W</b> Mini MP 240 Combi	<b>310 W</b> CMP 250 Combi	<b>350 W</b> CMP 300 Combi	<b>440 W</b> MP 350 Combi Ultra	<b>500 W</b> MP 450 Combi Ultra	<b>500 W</b> MP 450 FW Ultra	<b>500 W</b> MP 450 XL FW Ultra
		<b>15 litrů</b>	<b>30 litrů</b>	<b>50 litrů</b>	<b>100 litrů</b>	<b>100 litrů</b>	<b>100 litrů</b>
Speciál pro malé množství		Speciál pro restaurace		Speciál pro intenzivní použití Hromadné stravování/ Lahůdky			

## ČIŠTĚNÍ

Nůž a zvon se snadno rozebírají.



Pro zajištění HACCP procesu doporučujeme skladovat zvon i nůž po každém čištění na chladném místě.

## POHODLÍ PŘI POUŽÍVÁNÍ

Snadno použitelné držáky na hrnec pro práci bez námahy.

### 1 univerzální nerezový držák na hrnce:

- K upevnění na okraji hrnce.

### 2 3 nastavitelné držáky na hrnce:

- Na průměr hrnce: 330 až 650 mm
- Na průměr hrnce: 500 až 1000 mm
- Na průměr hrnce: 850 až 1300 mm



## MICROMIX®

**Nejlepší volba šéfů kuchyně. Stačí jen několik vteřin na vytvoření dokonalé emulze!!!**

### VÝKON

Zvonovitý tvar navržený pro velmi rychlou přípravu. Výkonný a tichý přístroj.

### ROBUSTNOST

Hřídel, zvon, metla a příslušenství jsou celonerezové.

### ERGONOMIE

Lehce přístupný a přesný regulátor rychlosti. Natahovací spirálový kabel pro snadnou manipulaci. Maximální délka 1300 mm. Ideální při přesunech ve velkých prostorách.

### HYGIENA

Demontáž hřídele a příslušenství pro snadné čištění. Praktické uspořádání mixéru a příslušenství.



## INOVACE

### AEROMIX

Patentovaný přístroj vyvinutý speciálně pro přípravu jemných, nadýchaných a objemných emulzí, které skvěle drží na talíři.



### NŮŽ

Příprava všech polévek a omáček v malém množství.



**STAČÍ JEN NĚKOLIK VTEŘIN NA VYTVOŘENÍ DOKONALÉ EMULZE!!!**





Nástěnný držák



## MicroMix®

Příkon	220 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	1 500 až 14 000 ot/min
Nůž a hřídel:	Délka 165 mm - celonerezové
Rozebíratelný nůž	✓
Rozebíratelná noha	✓
Rozměry	Délka 430 mm, Ø 61 mm
Hmotnost brutto	1,4 kg
<b>Příslušenství</b>	Aeromix nerez - <b>standardní příslušenství</b> Nástěnný držák - <b>standardní příslušenství</b>

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte Ponorné Mixéry v akci.



## Speciální sada pro marketingové účely k prezentaci 6 disků MicroMix na prodejně

	Ref.	Prodejní jednotka	Balení
Micromix 230V/50/1	34900	1	1
Sada 6 disků Micromix 230V/50/1	34950	1	6

## ŘADA MINI

**Minimální velikost, maximální výkon!**

Speciální omáčky, emulze a drobné přípravy.

### TVAR RUKOJETI

Pro dobré uchopení zařízení a práci bez únavy.



Nůž a hřídel rozebíratelné a z nerez oceli pro dokonalou hygienu.



Nůž navržený pro optimální kvalitu mixování.

NEREZOVÝ ZVON



### TLAČÍTKO PRO NASTAVOVÁNÍ RYCHLOSTI

Pro snadné a dobře viditelné nastavení.

### NEREZOVÝ MOTOROVÝ BLOK

Pro delší životnost zařízení.

## INOVACE

### AEROMIX

Patentovaný přístroj vyvinutý speciálně pro přípravu jemných, nadýchaných objemných emulzí, které skvěle drží na talíři.



## NŮŽ



## AEROMIX

Speciál pro emulze







## Mini MP 160 V.V.    Mini MP 190 V.V.    Mini MP 240 V.V.

Příkon	240 W	270 W	290 W
Napětí	Jednofázový 230 V	Jednofázový 230 V	Jednofázový 230 V
Rychlost	2 000 až 12 500 ot/min	2 000 až 12 500 ot/min	2 000 až 12 500 ot/min
Nůž, zvon a noha	Délka 160 mm-celonerezové	Délka 190 mm-celonerezové	Délka 240 mm-celonerezové
Rozebíratelný nůž	✓	✓	✓
Rozebíratelný zvon	Ne	✓	✓
Rozebíratelná noha	✓	✓	✓
Rozměry	Délka 455 mm, Ø 78 mm	Délka 485 mm, Ø 78 mm	Délka 535 mm, Ø 78 mm
Hmotnost brutto	2,4 kg	2,5 kg	2,5 kg
<b>Příslušenství</b>	Aeromix nerez - <b>standardní příslušenství</b> Nástěnný držák - <b>standardní příslušenství</b>	Aeromix nerez - <b>standardní příslušenství</b> Nástěnný držák - <b>standardní příslušenství</b>	Aeromix nerez - <b>standardní příslušenství</b> Nástěnný držák - <b>standardní příslušenství</b>

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte Ponorné Mixéry v akci.

Mini MP 160 V.V.	Ref.
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	34740

Mini MP 190 V.V.	Ref.
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750

Mini MP 240 V.V.	Ref.
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760



**Funkce šlehače**  
**Mini MP 190 Combi**  
Viz strana 126



**Funkce šlehače**  
**Mini MP 240 Combi**  
Viz strana 126

## ŘADA KOMPAKTNÍ CMP

**Kompaktní, snadno ovladatelný a výkonný.**  
Speciál pro restaurace

NOVÉ

### VÝKON

**Silnější pohon** +15 % pro ještě výkonnější zařízení.



### VÝKON

Optimální kvalita míchání pro jemnost hotového výrobku za minimum času.

### DLOUHÁ ŽIVOTNOST

Robustní konstrukce díky **motorovému bloku z nerezové oceli**.

### INOVACE



NEREZOVÝ ZVON



### HYGIENA

**Rozebíratelný zvon a nůž z nerez oceli** pro snazší čištění a údržbu.



### POHODLÍ

**Nastavitelná rychlost** pro složité přípravy umožňuje flexibilitu použití.

### INOVACE



### ERGONOMIE

Kompaktní, lehké zařízení se snadnou manipulací.

**Kryt motoru s kolíkem** pro opření o okraj hrnce pro lepší manipulaci a větší pohodlí při práci.

**Nový systém navíjení přívodního kabelu** pro snazší úklid a optimální životnost.

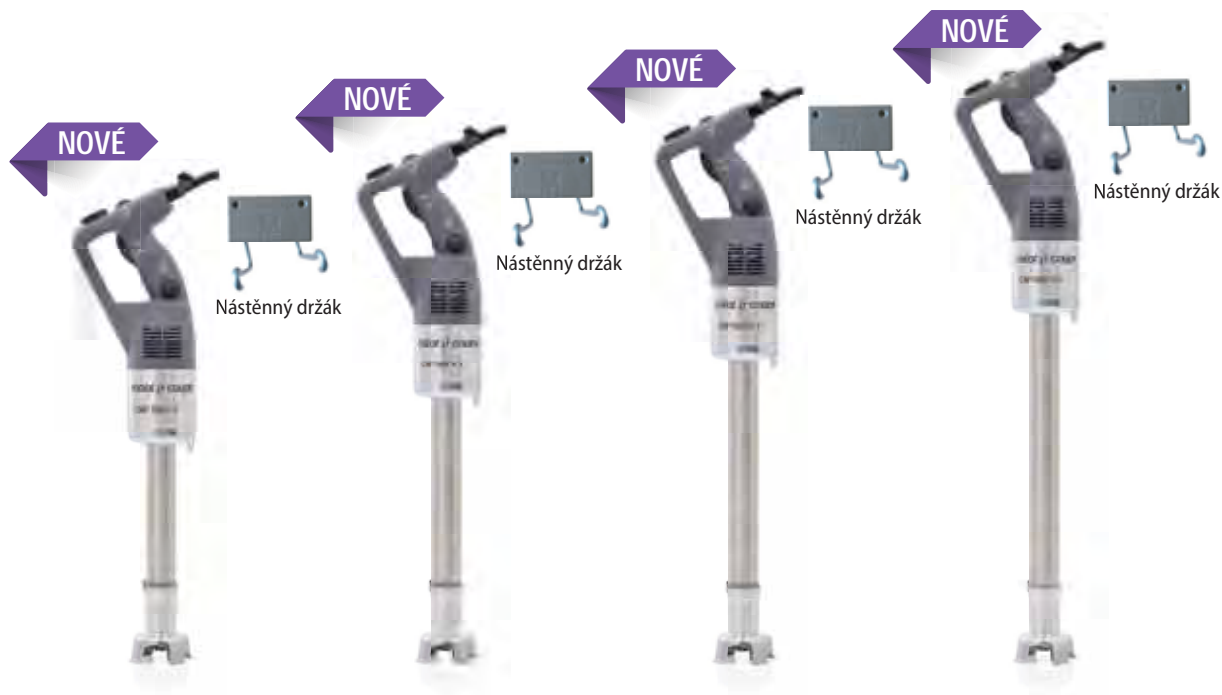
## Poprodejní servis: VYMĚNITELNÝ PŘÍVODNÍ KABEL

- 1 Nový patentovaný systém „EasyPlug“ umožňující snadnou výměnu přívodního kabelu v rámci servisního zásahu.
- 2 Světelná kontrolka napájení: kontrola správného připojení kabelu. Kontrolka se rozsvítí, pokud není kabel poškozen a je správně připojen na obou stranách (ve zdi a v mixéru).



### INOVACE





## CMP 250 V.V.   CMP 300 V.V.   CMP 350 V.V.   CMP 400 V.V.

Příkon	310 W	350 W	400 W	420 W
Napětí	Jednofázový 230 V	Jednofázový 230 V	Jednofázový 230 V	Jednofázový 230 V
Rychlost	2300 až 9600 ot/min s automatickou regulací	2300 až 9600 ot/min s automatickou regulací	2300 až 9600 ot/min s automatickou regulací	2300 až 9600 ot/min s automatickou regulací
Nůž, zvon a noha	Délka 250 mm - celonerezové	Délka 300 mm - celonerezové	Délka 350 mm - celonerezové	Délka 400 mm - celonerezové
Rozebíratelný nůž	✓	✓	✓	✓
Rozebíratelný zvon	✓	✓	✓	✓
Rozebíratelná noha	Ne	Ne	Ne	Ne
Rozměry	Délka 650 mm, Ø 94 mm	Délka 660 mm, Ø 94 mm	Délka 700 mm, Ø 94 mm	Délka 763 mm, Ø 94 mm
Hmotnost brutto	3,9 kg	3,9 kg	4,1 kg	4.1 kg
<b>Příslušenství</b>	Nástěnný držák standardní příslušenství	Nástěnný držák standardní příslušenství	Nástěnný držák standardní příslušenství	Nástěnný držák standardní příslušenství

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte Ponorné Mixéry v akci.

CMP 250 V.V.	Ref.
CMP 250 V.V. 230V/50/1	34240B

CMP 300 V.V.	Ref.
CMP 300 V.V. 230V/50/1	34230B

CMP 350 V.V.	Ref.
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250B

CMP 400 V.V.	Ref.
CMP 400 V.V. 230V/50/1	34260B



**Funkce šlehače**  
**CMP 250 Combi**  
Viz strana 127



**Funkce šlehače**  
**CMP 300 Combi**  
Viz strana 127

## DRŽÁKY NA NÁDOBY MP/ CMP

**Držáky na hrnce snižují rizika problémů s pohybovým aparátem, usnadňují práci uživatelů a zlepšují kontrolu nad přípravou.**

Umožní vám bez námahy naklonit mixér nebo ho nechat pracovat samostatně.

Všechny jsou z nerezové oceli a plně rozebíratelné, snadno se čistí a jsou velmi praktické.

### 1 Univerzální držák na hrnce: Vhodný na hrnce všech průměrů.



### 2 Nastavitelné držáky:

Tři držáky na hrnce jsou dostupné jako příslušenství. Přizpůsobí se velikosti hrnce:

- Ø Hrnce 330 mm až 650 mm.
- Ø Hrnce 500 mm až 1 000 mm.
- Ø Hrnce 850 mm až 1 300 mm.



## Nerezový držák na hrnce

<b>1 univerzální nerezový držák na hrnce 1</b>	<b>Ref.</b>
K upevnění na okraji hrnce	27358
<b>3 nastavitelné držáky na hrnce 2</b>	<b>Ref.</b>
Na hrnce o průměru 330 až 650 mm	27363
Na hrnce o průměru 500 až 1 000 mm	27364
Na hrnce o průměru 850 až 1 300 mm	27365



# ŘADA ROBUSTNÍ MP ULTRA

Ještě více výkonná a ergonomická!

## ERGONOMIE

Ergonomická rukojeť s větším pohodlím při používání.



U modelů MP V.V. a MP Combi vylepšená ergonomie tlačítka volení rychlosti pro lepší pohodlí při používání.

## VÝKON

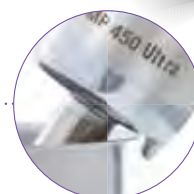
Silnější pohon: +20 % pro ještě výkonnější zařízení.

Vyšší výkon pro optimalizaci doby mixování.

## DLOUHÁ ŽIVOTNOST

Robustní konstrukce díky motorovému bloku z nerezové oceli.

## INOVACE



## ERGONOMIE

Kryt motoru s kolíkem pro opření o okraj hrnce pro lepší manipulaci a větší pohodlí při práci.

Nový systém navíjení přívodního kabelu pro snazší úklid a optimální životnost.

## INOVACE



## HYGIENA

Rozebíratelný zvon a nůž z nerezové oceli pro snazší čištění a údržbu.

Nová EasyGrip odnímatelná rukojeť pro MP 550 Ultra a MP 600 Ultra. Hmotnost stroje je lépe rozložena, což usnadňuje jeho používání.

## NOVÉ



## Poprodejní servis: VYMĚNITELNÝ PŘÍVODNÍ KABEL\*

- 1 Nový patentovaný systém „EasyPlug“ umožňující snadnou výměnu přívodního kabelu v rámci servisního zásahu.
- 2 Světelná kontrolka napájení: kontrola správného připojení kabelu. Kontrolka se rozsvítí, pokud není kabel poškozen a je správně připojen na obou stranách (ve zdi a v mixéru).



## INOVACE



\* U modelů: MP 350 Ultra, MP 350 V.V. Ultra, MP 450 Ultra, MP 450 V.V. Ultra, MP 550 Ultra, MP 600 Ultra, MP 800 Turbo, MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra, MP 450 XL FW Ultra.



## MP 350 Ultra

Příkon	440 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	9 500 ot/min
Nůž, zvon, noha	Délka 350 mm-celonerezové
Rozebíratelný nůž	✓
Rozebíratelný zvon	✓
Rozebíratelná noha	Ne
EasyPlug	✓
Rozměry	Délka 740 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	6,2 kg
<b>Příslušenství</b>	Nástěnný držák - <b>standardní příslušenství</b>



## MP 350 Ultra V.V.

Příkon	440 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	1 500 až 9 000 ot/min s automatickou regulací
Nůž, zvon, noha	Délka 350 mm-celonerezové
Rozebíratelný nůž	✓
Rozebíratelný zvon	✓
Rozebíratelná noha	Ne
EasyPlug	✓
Rozměry	Délka 740 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	6,4 kg
<b>Příslušenství</b>	Nástěnný držák - <b>standardní příslušenství</b>

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte Ponorné Mixéry v akci.

MP 350 Ultra	Ref.
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L

MP 350 Ultra V.V.	Ref.
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L



**Funkce šlehače**

**MP 350 Combi Ultra**

Viz strana 128



Nástěnný držák



Nástěnný držák

## MP 450 Ultra

Příkon	500 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	9 500 ot/min
Nůž, zvon, noha	Délka 450 mm-celonerezové
Rozebíratelný nůž	✓
Rozebíratelný zvon	✓
Rozebíratelná noha	Ne
EasyPlug	✓
Rozměry	Délka 840 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	6,3 kg
<b>Příslušenství</b>	Nástěnný držák - <b>standardní příslušenství</b>

## MP 450 Ultra V.V.

Příkon	500 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	1 500 až 9 000 ot/min s automatickou regulací
Nůž, zvon, noha	Délka 450 mm-celonerezové
Rozebíratelný nůž	✓
Rozebíratelný zvon	✓
Rozebíratelná noha	Ne
EasyPlug	✓
Rozměry	Délka 840 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	6,5 kg
<b>Příslušenství</b>	Nástěnný držák - <b>standardní příslušenství</b>

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte Ponorné Mixéry v akci.

MP 450 Ultra	Ref.
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L

MP 450 Ultra V.V.	Ref.
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L



**Funkce šlehače**

**MP 450 Combi Ultra**

Viz strana 128

## PONORNÉ MIXÉRY



### MP 550 Ultra

Příkon	750 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	9 000 ot/min
Nůž, zvon, noha	Délka 550 mm-celonerezové
Rozebíratelný nůž	✓
Rozebíratelný zvon	✓
Rozebíratelná noha	Ne
druhá rukojeť	Odnímatelná rukojeť <b>EasyGrip</b>
Electronic booster system	Ne
EasyPlug	✓
Rozměry	Délka 940 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	6,6 kg
<b>Příslušenství</b>	Nástěnný držák - <b>standardní příslušenství</b>



### MP 600 Ultra

Příkon	850 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	9 500 ot/min
Nůž, zvon, noha	Délka 600 mm-celonerezové
Rozebíratelný nůž	✓
Rozebíratelný zvon	✓
Rozebíratelná noha	Ne
druhá rukojeť	Odnímatelná rukojeť <b>EasyGrip</b>
Electronic booster system	Ne
EasyPlug	✓
Rozměry	Délka 980 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	7,4 kg
<b>Příslušenství</b>	Nástěnný držák - <b>standardní příslušenství</b>



### MP 800 Turbo

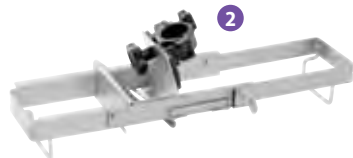
Příkon	1 000 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	9 500 ot/min
Nůž, zvon, noha	Délka 740 mm-celonerezové
Rozebíratelný nůž	✓
Rozebíratelný zvon	✓
Rozebíratelná noha	Ne
druhá rukojeť	Integrovaná nerezová rukojeť
Electronic booster system	Elektronické zařízení pro zlepšení výkonu motoru
EasyPlug	✓
Rozměry	Délka 1 130 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	9,2 kg
<b>Příslušenství</b>	Nástěnný držák - <b>standardní příslušenství</b>

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte Ponorné Mixéry v akci.



## Nerezový držák na hrnce

<b>1 univerzální nerezový držák na hrnce</b> ①	<b>Ref.</b>	
K upevnění na okraji hrnce	27358	
<b>3 nastavitelné držáky na hrnce</b> ②	<b>Ref.</b>	
Na hrnce o průměru 330 až 650 mm	27363	
Na hrnce o průměru 500 až 1 000 mm	27364	
Na hrnce o průměru 850 až 1 300 mm	27365	



# ŘADA COMBI

Šlehací nástavec Robot-Coupe, který je k dispozici u modelů Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Ultra a MP FW, vám umožní emulgovat, míchat, vylupovat zrna, šlehat a hníst.

## VÝKON

**Silnější pohon** +15 % pro ještě výkonnější zařízení.

## POHODLÍ PŘI PRÁCI

Snadno ovladatelné tlačítko nastavení rychlosti

## ERGONOMIE

Ergonomická rukojeť s větším pohodlím při používání.

## POHODLÍ

Princip rychlostní samoregulace pro komplikované přípravy.

## EMULZE



Zálivky, majonézy, dresinky, omáčky nebo koktejly...

## MÍCHÁNÍ



Palačinkové těsto, rajčatová omáčka, dochucovací přísady...

## VYLUPOVÁNÍ ZRN



Krupice, rýže, pšenice, quinoa...

## ŠLEHÁNÍ



Sníh, čokoládová pěna, šlehačka...

## HNÍST/KAŠE



Bramborová kaše, sladká těsta, těsta na smažení...



## INOVACE

## KOVOVÝ ŠLEHAČ

### ROBUSTNOST

**Kovové** převody jsou uloženy mezi 2 kovovými pouzdry, což zvyšuje odolnost převodovky i při vysokých zátěžích.

### HYGIENA

**Vlisované** metly šlehače zaručují perfektní hygienu.

### ERGONOMIE

**Systém rychlého nasazení** šlehačích metel do celé sestavy pro snadnou montáž a demontáž.





Nástěnný držák

## Mini MP 190 Combi

Příkon	270 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	2 000 až 12 500 ot/min u mixéru 350 až 1560 ot/min u šlehače
Nůž, zvon, noha	Délka 190 mm-celonerezové
Rozebíratelný nůž	✓
Rozebíratelný zvon	✓
Rozebíratelná noha	✓
Kovový šlehač	✓
Rozměry	Celková délka nohy 485 mm s hřídelí 550 mm, Ø 78 mm
Hmotnost brutto	2,7 kg
<b>Příslušenství</b>	Nástěnný držák - standardní příslušenství



Nástěnný držák

## Mini MP 240 Combi

Příkon	290 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	2 000 až 12 500 ot/min u mixéru 350 až 1560 ot/min u šlehače
Nůž, zvon, noha	Délka 240 mm-celonerezové
Rozebíratelný nůž	✓
Rozebíratelný zvon	✓
Rozebíratelná noha	✓
Kovový šlehač	✓
Rozměry	Celková délka 535 mm s hřídelí 550 mm, Ø 78 mm
Hmotnost brutto	2,8 kg
<b>Příslušenství</b>	Nástěnný držák - standardní příslušenství

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte Ponorné Mixéry v akci.

Vyberte si příslušenství:

Mini MP 190 Combi	Ref.
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770

Mini MP 240 Combi	Ref.
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780

	Mini MP 190 Combi	Mini MP 240 Combi
<b>Varianta</b>	<b>Ref.</b>	<b>Ref.</b>
Příslušenství šlehač Mini MP	27333	27333



## CMP 250 Combi

Příkon	310 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	2 300 až 9600 ot/min u mixéru - 500 až 1800 ot/min u šlehače s automatickou regulací
Nůž, zvon, noha	Délka 250 mm-celonerezové
Rozebíratelný nůž	✓
Rozebíratelný zvon	✓
Rozebíratelná noha	✓ s 3 úroňovým těsnícím systémem
Kovový šlehač	✓
Rozměry	Celková délka nohy 640 mm s hřídelí 610 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	5,6 kg
<b>Příslušenství</b>	Nástěnný držák - <b>standardní příslušenství</b>



## CMP 300 Combi

Příkon	350 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	2 300 až 9600 ot/min u mixéru - 500 až 1800 ot/min u šlehače s automatickou regulací
Nůž, zvon, noha	Délka 300 mm-celonerezové
Rozebíratelný nůž	✓
Rozebíratelný zvon	✓
Rozebíratelná noha	✓ s 3 úroňovým těsnícím systémem
Kovový šlehač	✓
Rozměry	Celková délka 700 mm s hřídelí 610 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	5,7 kg
<b>Příslušenství</b>	Nástěnný držák - <b>standardní příslušenství</b>

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte Ponorné Mixéry v akci.

CMP 250 Combi	Ref.
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300B

CMP 300 Combi	Ref.
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310B

## PONORNÉ MIXÉRY



Nástěnný držák



Nástěnný držák



### MP 350 Combi Ultra

### MP 450 Combi Ultra

Příkon	440 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	1 500 až 9000 ot/min u mixéru - 250 až 1500 ot/min u šlehače s automatickou regulací
Nůž, zvon, noha	Délka 350 mm-celonerezové
Rozebíratelný nůž	✓
Rozebíratelný zvon	✓
Rozebíratelná noha	✓
Kovový šlehač	✓
Rozebíratelná metla	✓
EasyPlug	✓
Rozměry	Celková délka s hřídelí: 790 mm u šlehače: 805 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	7,9 kg
<b>Příslušenství</b>	<b>Nástěnný držák - standardní příslušenství</b>

Příkon	500 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	1 500 až 9000 ot/min u mixéru - 250 až 1500 ot/min u šlehače s automatickou regulací
Nůž, zvon, noha	Délka 450 mm-celonerezové
Rozebíratelný nůž	✓
Rozebíratelný zvon	✓
Rozebíratelná noha	✓
Kovový šlehač	✓
Rozebíratelná metla	✓
EasyPlug	✓
Rozměry	Celková délka s hřídelí: 890 mm u šlehače: 840 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	8,2 kg
<b>Příslušenství</b>	<b>Nástěnný držák - standardní příslušenství</b>

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



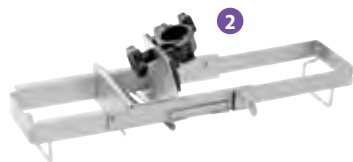
Naskenujte tento QR kód a uvidíte Ponorné Mixéry v akci.

Vyberte si příslušenství:

MP 350 Combi Ultra	Ref.
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L

MP 450 Combi Ultra	Ref.
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	34870L

Příslušenství	Ref.	Ref.
Příslušenství míchací nástavec	27355	27355



## Nerezový držák na hrnce

1 univerzální nerezový držák na hrnce 1	Ref.
K upevnění na okraji hrnce	27358
3 nastavitelné držáky na hrnce 2	Ref.
Na hrnce o průměru 330 až 650 mm	27363
Na hrnce o průměru 500 až 1 000 mm	27364
Na hrnce o průměru 850 až 1 300 mm	27365



Nástěnný držák



## MP 450 FW Ultra

Příkon	500 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	250 až 1 500 ot/min s automatickou regulací
Šlehač	Rozebíratelná metla o délce 280 mm
Kovový šlehač	✓
EasyPlug	✓
Rozměry	Délka 800 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	8,6 kg

**Příslušenství** Nástěnný držák - standardní příslušenství

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte Ponorné Mixéry v akci.

MP 450 FW Ultra	Ref.
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L



Nástěnný držák

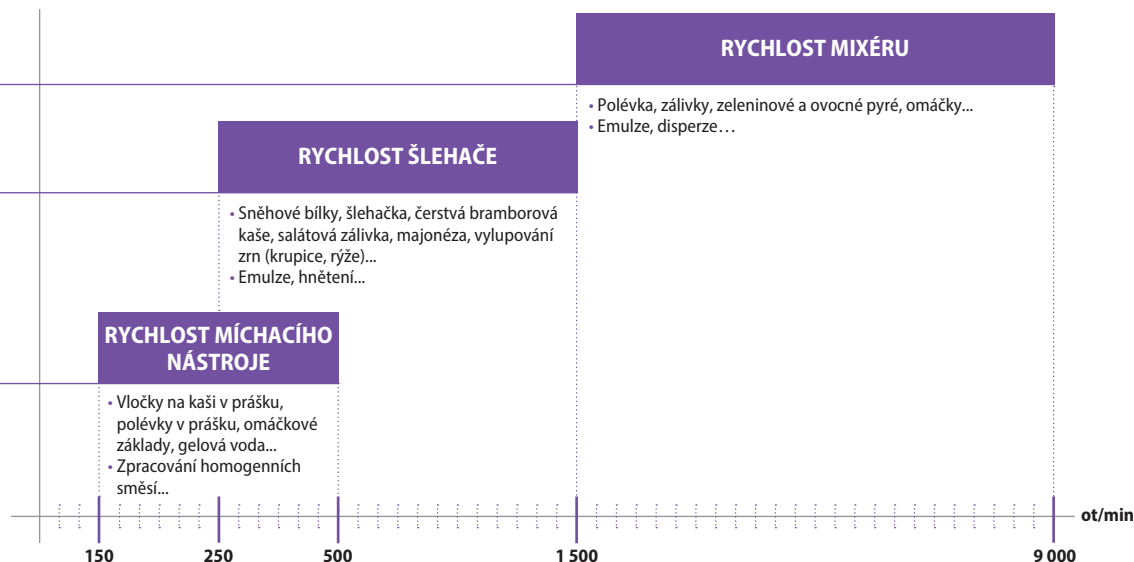


## MP 450 XL FW Ultra

Příkon	500 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	150 až 510 ot/min s automatickou regulací
Šlehač	Rozebíratelný míchací nástavec o délce 690 mm
Kovový šlehač	✓
EasyPlug	✓
Rozměry	Délka 1 210 mm, Ø 175 mm
Hmotnost brutto	8,6 kg

**Příslušenství** Nástěnný držák - standardní příslušenství

MP 450 XL FW Ultra	Ref.
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L



# ODŠŤAVŇOVAČE

## AUTOMATICKÉ



## ULTRA ČERSTVÁ ŠŤÁVA ZA NĚKOLIK SEKUND

Odšťavňovače Robot-Coupe pomáhají profesionálům v celé řadě odvětví: bary, restaurace, hotely, kolektivní stravovací provozy a supermarkety.

Rychlé, efektivní, robustní a cenově výhodné, odšťavňovače poskytují ideální řešení pro výrobu vynikajících ultra čerstvých ovocných a zeleninových šťáv ve velkém množství.



# ODŠŤAVŇOVAČE

## AUTOMATICKÉ

### INOVACE

#### NÁSYPNÝ OTVOR

Ø 79 mm

Umožňuje vkládání celých kusů ovoce a zeleniny.



#### AUTOMATICKÝ NÁSYPNÝ OTVOR

- Vkládat ovoce a zeleninu bez námahy díky exkluzivnímu systému automatického posuvu.
- Rychlost práce: 25 cl za pouhých 6 sekund.



#### ODSTŘEDIVÝ KOŠ

Se dvěma úchyty pro lepší uchopení, vyjmutí bez nářadí a snadné čištění.

### NOVÉ

2 velikosti hrdla, které zabraňují vystříkávání:

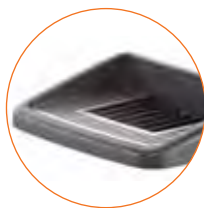
- 1 Džbánek/ Nádoba
- 2 Sklenice



### NOVÉ

#### ODKAPÁVACÍ NÁDOBKA

Velký objem pro vždy čistou pracovní plochu.



### NOVÉ

#### NAKLONĚNÁ ZÁKLADNA

Pro optimální odvod šťávy.

#### MOTOR

- 1000 W pro intenzivní provoz v průběhu celého dne.
- Tichý, aby se dal použít před spotřebitelem.



Odvod odpadu pod pracovní desku.

#### 2 možnosti použití:

- 1 **Nepřetržitý odvod odpadu.**  
Vypouštěcí trychtýř: zajistí nepřetržitý odvod odpadu přímo pod pracovní desku.



- 2 **Odvod odpadu do koše.**  
Průhledný odpadní koš o objemu 7,2 litry.





# NAŠI UŽIVATELÉ



## BARY, RESTAURACE, ZDRAVOTNÍ A SOCIÁLNÍ ZAŘÍZENÍ

Čerstvé ovocné a zeleninové šťávy přidávají do nabídky barů a restaurací nádech čerstvosti.

Populární jsou také v nemocnicích a domovech důchodců pro zlepšení denní hydratace obyvatel.



## HOTELY, ŠKOLNÍ A PODNIKOVÉ JÍDELNY

Odšťavňovače Robot-Coupe, které se snadno používají a jsou tiché, najdou své místo v samoobslužném bufetu v hotelu nebo v jídelně.



## FRESH BARY A SUPERMARKETY

Naše produktová řada odšťavňovačů, speciálně navržená pro intenzivní použití, je ideální pro přípravu velkých množství.



### Rychlý návrat investice:

- V průměru 500 prodaných sklenic džusu a máte zpět investici do odšťavňovače J 100.
- Nejlepší výkon na trhu s často používanými přísadami.



## OVOCE A ZELENINA DO ŠKOL

**Program je pro**  
1. stupeň základních škol,  
od 1. do 5. třídy.

V programu je  
již 3964 škol  
a 920992 dětí!



## AŽ 100%

nákladů za ovoce a zeleninu je hrazených.

## Připravte si svůj ultra čerstvý džus

za pár sekund!  
Samoobsluha, zábava.  
Vytvořte si fresh bar!



### Zaregistrovat se do programu na:

<http://www.msmt.cz/ministerstvo/ovoce-do-skol-doplnujici-informace>



moderní úsporné  
**MONTYCON**<sup>®</sup>  
gastronomické technologie

<http://www.ovocedoskol.szif.cz>



## ODŠTAVŇOVAČE



### J 80

Asynchronní motor	✓
Příkon	700 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Objem	120 l/h
Nádoba	Nerezová ocel
Násypný otvor	✓ - <b>automatický</b> Ø 79 mm
Filtr	Nerezová ocel
Strouhací kotouč	Nerezová ocel
Pracovní výška pod odtokovým hrdlem	155 mm
<b>SERVIS:</b> Sklenice	✓
Džbánek	✓
Nádoba Blenderu	-
Hrdlo, které zabraňuje vystřikování	✓ - <b>1 velikost</b>
Nakloněná základna	-
Odkapávací nádobka	✓
Automatické vyklápění odpadu	✓
Průhledná nádoba na odpad	6,5 L
Vypouštění trychtýř pro nepřetržitý odvod odpadu	-

Vyberte si svůj model:

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte odšťavňovač v akci.

Vyberte si příslušenství:

J 80	Ref.
J 80 230V/50/1	56000B

NOVÉ



### J 80 Buffet

Asynchronní motor	✓
Příkon	700 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Objem	120 l/h
Nádoba	Nerezová ocel
Násypný otvor	✓ - <b>automatický</b> Ø 79 mm
Filtr	Nerezová ocel
Strouhací kotouč	Nerezová ocel
Pracovní výška pod odtokovým hrdlem	177 mm
<b>SERVIS:</b> Sklenice	✓
Džbánek	✓
Nádoba Blenderu	-
Hrdlo, které zabraňuje vystřikování	✓ - <b>2 velikosti</b>
Nakloněná základna	✓
Odkapávací nádobka	✓ - <b>Velká kapacita</b>
Automatické vyklápění odpadu	✓
Průhledná nádoba na odpad	6,5 L
Vypouštění trychtýř pro nepřetržitý odvod odpadu	-

J 80 Buffet	Ref.
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B

J 80 všechny modely

Příslušenství	Ref.
Sada podstavec + odkapávací nádobka XL + dlouhé hrdlo	49230

NOVÉ



## J 100

Asynchronní motor	✓
Příkon	1 000 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Objem	160 l/h
Nádoba	Nerezová ocel
Násypný otvor	✓ - <b>automatický</b> Ø 79 mm
Filtr	Nerezová ocel
Strouhací kotouč	Nerezový - <b>Speciál pro intenzivní použití</b>
Pracovní výška pod odtokovým hrdlem	251 mm
<b>SERVIS:</b> Sklenice	✓
Džbánek	✓
Nádoba Blenderu	✓
Hrdlo, které zabraňuje vystřikování	✓ - <b>2 velikosti</b>
Nakloněná základna	✓
Odkapávací nádobka	✓ - Velká kapacita
Automatické vyklápění odpadu	✓
Průhledná nádoba na odpad	7,2 L
Vypouštění trychtýř pro nepřetržitý odvod odpadu	✓

Vyberte si svůj model:

J 100	Ref.
J 100 230V/50/1	56100B

Vyberte si příslušenství:

	J 100	Ref.
Příslušenství		
Sada podstavec + odkapávací nádobka XL + dlouhé hrdlo	49230	



## ODŠTAVŇOVAČ NA DŽUS A PROTLAK

- Na zeleninové a ovocné šťávy bohaté na dužinu.
- Na protlak z vařeného měkkého ovoce a zeleniny v malém množství.
- Nemá odpadní nádobu a je nutno manuálně odstranit odpad, který zůstává uvnitř, uchovává slupku, semena i vlákna.



### C 40

Asynchronní motor	✓
Příkon	500 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	1500 ot/min
Objem	12 l/h
Nádoba	Kompozitní materiál

Vyberte si svůj model:

C 40	Ref.
C 40 230V/50/1	55040

Gazpacho, rajčatová omáčka, marinády na maso a ryby, smoothies, ovocné protlaky, sorbety a zmrzlina...



Hustá rajčatová šťáva pro gazpacho a omáčky.



Citronová šťáva na nápoje, sorbety a marinády.



# AUTOMATICKÁ SÍTA

Automatická síta jsou univerzální a robustní a jsou určena k výrobě ovocných protlaků a ovocné dužiny, zeleninových pěn, omáčekových základů, polévek z koryšů, rybích polévek atd. oddělením jader, pecek, vláken a kostí bez drcení. Vkládání surovin bez přerušení usnadňuje obsluhu a výrazně šetří čas, pokud se nabízí strava s označením Domácí.



# AUTOMATICKÁ SÍTA

## TRYCHTÝŘ

Souvislé přidávání omytých plodů včetně plodů se stopkami a peckami.



## SÍTA

Plody propadnou do síta, kde se odstředí.



## LOPATKY

Systém otočných lopatek (rychlost 1500 ot/min) zajišťuje odstředění kousků uvnitř síta.



## HRDLO NA ODVOD KONEČNÉHO PRODUKTU

Na konci tohoto hrdla se shromažďuje konečný výsledek produktu zbavený hořké chuti, protože ovoce, jádra, pecky, rybí kosti nebo skořápky se nerozdrť.

## HRDLO NA ODVOD ODPADU

Odvod slupek, jader, pecek, stopek, skořápek, vláken...





**1 mm**  
(Standardní verze)



**RAJČATA, PAPRIKY,  
JABLKOVÉ PYRÉ...**



**RYBÍ POLÉVKY, KORÝŠI**



**2 mm**



**OLIVY**



**TŘEŠNĚ, ŠVESTKY...**



**3 mm**



**5 mm**



**MERUŇKY**



**BROSKVE, BLUMY...**



**0,5 mm**  
Určeno k filtraci  
nejjemnějších vláken a  
nečistot. Použití se sítím  
1 mm.



**ČERVENÉ OVOCE,  
KAŠTANY...**



**ROSTLINNÉ NÁPOJE  
(KOKOSOVÉ MLÉKO, MANDLE...)**

Pro více aplikací kontaktujte svého regionálního prodejce.

## AUTOMATICKÁ SÍTA



### C 80

Asynchronní motor	✓
Příkon	650 W
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	1500 ot/min
Objem	60 kg/h
Nepřetržitě vkládání surovin	✓
Nepřetržitý odvod odpadu	✓
Kryt motoru	Nerezová ocel
Nádoba	Nerezová ocel
Opěrky	-
Trychtýř	Nerezová ocel
<b>Stolní model</b>	✓
<b>Volně stojící model</b>	-
<b>Síta</b>	Perforovaný koš 1 mm - <b>standardní příslušenství</b>

**Vyberte si svůj model:**

↓ VIDEO



Naskenujte tento QR kód a uvidíte automatické síto v akci.

C 80	Ref.
C 80 230V/50/1	55012

C 80	
Příslušenství	Ref.
Perforovaný koš 0,5 mm	57009
Perforovaný koš 3 mm	57008
Perforovaný koš 5 mm	57023
Perforovaný koš 1 mm navíc	57007
Gumová stěrka navíc (kus)	1003385





## C 120

Asynchronní motor	✓
Příkon	900 W
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	1500 ot/min
Objem	120 kg/h
Nepřetržité vkládání surovin	✓
Nepřetržitý odvod odpadu	✓
Kryt motoru	Nerezová ocel
Nádoba	Nerezová ocel
Opěrky	Nerezová ocel
Trychtýř	Nerezová ocel
<b>Stolní model</b>	-
<b>Volně stojící model</b>	✓
<b>Síta</b>	Perforovaný koš 1 mm - <b>standardní příslušenství</b>

**Vyberte si svůj model:**

	C 120	Ref.
	C 120 230-400V/50/3	55000

	C 120	
Příslušenství	Ref.	
Perforovaný koš 0,5 mm	57211	
Perforovaný koš 1,5 mm	57042	
Perforovaný koš 2 mm	57019	
Perforovaný koš 3 mm	57156	
Perforovaný koš 5 mm	57020	
Perforovaný koš 1 mm navíc	57145	
Gumová stěrka navíc (kus)	1007025	



# TECHNICKÉ ÚDAJE

KOMBINOVANÉ ROBOTY					Rozměry (mm)						Váha (kg)	
Označení	Ref.	Příkon (w)	Jednofázový	Třífázový	Stroj			Balení			Netto	Brutto
					Š	H	V	Š	H	V		
R 211 XL 230V/50/1	2129	550	•		220	360	505	610	410	570	13	14
R 301 230V/50/1	2525	650	•		355	305	570	610	410	570	14	17
R 301 Ultra 230V/50/1	2547	650	•		355	305	570	610	410	570	14	17
R 402 230V/50/1	2453	750	•		320	305	590	610	410	570	21	23
R 402 400V/50/3	2433	750		•	320	305	590	610	410	570	22	24
R 502 400V/50/3	2382	900		•	380	365	670	490	390	650	29	34
R 752 400V/50/3	2113	1 800		•	380	365	710	490	390	650	33	38

KROUHAČE ZELENINY					Rozměry (mm)						Váha (kg)	
Označení	Ref.	Příkon (w)	Jednofázový	Třífázový	Stroj			Balení			Netto	Brutto
					Š	H	V	Š	H	V		
CL 20 230V/50/1	22394	400	•		325	310	570	400	385	610	11	12
CL 30 Bistro 230V/50/1	24432	500	•		345	330	590	400	385	610	14	15
CL 40 230V/50/1	24570	500	•		345	330	590	400	385	610	14	15
CL 50 - 1V 230V/50/1	24440	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 1V 400V/50/3	24473	550		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra Pizza 230V/50/1	2027	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra Pizza 400V/50/3	2033	550		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453	550	•		390	340	610	400	390	640	20	22
CL 52 - 1V 230V/50/1	24490	750	•		360	340	690	400	390	800	26	28
CL 52 - 1V 400V/50/3	24498	750		•	360	340	690	400	390	800	26	28
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	900		•	360	340	690	400	390	800	26	28
CL 55 Páka 230V/50/1	2245	1 100	•		700	359	1 100	1 120	785	510	35	54
CL 55 Páka 400V/50/3	2214	1 100		•	700	359	1 100	1 120	785	510	35	54
CL 55 2 nástavce 230V/50/1	2244	1 100		•	865	396	1 270	1 120	785	510	42	61
CL 55 2 nástavce 400V/50/3	2211	1 100		•	865	396	1 270	1 120	785	510	42	61
CL 60 Páka 400V/50/3	2319	1 500		•	335	560	1 160	1 120	800	900	57	83
CL 60 2 nástavce 400V/50/3	2325	1 500		•	460	770	1 355	1 120	800	900	69	95

<b>KUTRY</b>					<b>Rozměry (mm)</b>						<b>Váha (kg)</b>	
Označení	Ref.	Příkon (w)	Jednofázový	Třífázový	Stroj			Balení			Netto	Brutto
					Š	H	V	Š	H	V		
R 2 230V/50/1	22100	550	•		200	280	350	400	300	540	9	11
R 3 1500 230V/50/1	22382	650	•		210	320	400	400	300	540	10	11
R 4 400V/50/3	22437	900		•	225	305	440	400	300	540	17	18
R 5 - 1V 230V/50/1	24608	750	•		280	365	510	490	390	650	21	23
R 5 - 2V 400V/50/3	24614	1 500		•	280	365	510	490	390	650	21	24
R 8 400V/50/3	21291	2 200		•	315	545	585	700	470	700	37	45
R 15 400V/50/3	51491	3 000		•	370	615	680	765	465	780	50	59
R 23 400V/50/3	51331C	4 500		•	700	600	1 250	800	700	1 260	110	142
R 30 400V/50/3	52331C	5 400		•	720	600	1 250	800	700	1 260	126	148
R 45 400V/50/3	53331C	10 000		•	760	600	1 400	990	690	1 400	172	195

<b>ROBOT COOK®</b>					<b>Rozměry (mm)</b>						<b>Váha (kg)</b>	
Označení	Ref.	Příkon (w)	Jednofázový	Třífázový	Stroj			Balení			Netto	Brutto
					Š	H	V	Š	H	V		
Robot Cook 230V/50/1	43000R	1 800	•		225	340	520	410	310	590	14	16

<b>BLIXER®</b>					<b>Rozměry (mm)</b>						<b>Váha (kg)</b>	
Označení	Ref.	Příkon (w)	Jednofázový	Třífázový	Stroj			Balení			Netto	Brutto
					Š	H	V	Š	H	V		
Blixer 2 230V/50/1	33228	700	•		210	280	390	400	300	540	10	11
Blixer 3 230V/50/1	33197	750	•		240	305	445	400	300	540	12	13
Blixer 4 - 1V 230V/50/1	33208	900	•		240	330	480	400	300	540	14	15
Blixer 4 - 2V 400V/50/3	33215	1 000		•	240	305	445	400	300	540	14	15
Blixer 5 - 2V 400V/50/3	33259	1 500		•	280	365	540	490	390	650	21	24
Blixer 7 400V/50/3	33269	1 500		•	265	340	570	490	390	650	23	26
Blixer 8 400V/50/3	21311	2 200		•	315	545	605	700	470	800	39	47
Blixer 10 400V/50/3	21411	2 600		•	315	545	680	700	470	800	42	51
Blixer 15 400V/50/3	51511	3 000		•	315	545	700	765	465	780	50	59
Blixer 20 400V/50/3	51611	4 400		•	380	630	780	765	465	780	77	86

# TECHNICKÉ ÚDAJE

PONORNÉ MIXÉRY					Rozměry (mm)					Váha (kg)		
Označení	Ref.	Příkon (w)	Jednofázový	Třífázový	Stroj			Balení			Netto	Brutto
					Ø	W	Š	H	V			
MicroMix 230V/50/1	34900	220	•		61	430	435	155	75	1	1	
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	34740	240	•		78	455	455	190	115	1	2	
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750	270	•		78	485	455	190	115	2	3	
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760	290	•		78	535	455	190	115	2	3	
CMP 250 V.V. 230V/50/1	34240B	310	•		94	650	690	230	130	3	4	
CMP 300 V.V.230V/50/1	34230B	350	•		94	660	690	230	130	3	4	
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250B	400	•		94	700	690	230	130	4	4	
CMP 400 V.V. 230V/50/1	34260B	420	•		94	700	690	230	130	4	4	
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L	440	•		125	740	930	275	155	5	7	
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L	440	•		125	740	930	275	155	5	6	
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L	500	•		125	840	930	275	155	5	6	
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L	500	•		125	840	930	275	155	5	7	
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820LH	750	•		125	940	930	275	155	5	7	
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830LH	850	•		125	980	930	275	155	6	7	
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L	1 000	•		125	1 130	695	400	235	7	9	
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770	270	•		78	485	455	190	115	2	3	
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780	290	•		78	535	455	190	115	2	3	
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300B	310	•		125	640	560	345	130	3	6	
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310B	350	•		125	700	560	345	130	3	6	
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L	440	•		125	790	930	275	155	6	8	
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	34870L	500	•		125	890	930	275	155	6	8	
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L	500	•		125	800	930	275	155	6	9	
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L	500	•		175	1 210	930	275	155	5	9	

ODŠTAVŇOVAČE					Rozměry (mm)						Váha (kg)	
Označení	Ref.	Příkon (w)	Jednofázový	Třífázový	Stroj			Balení			Netto	Brutto
					Š	H	V	Š	H	V		
J 80 230V/50/1	56000B	700	•		235	535	500	465	285	530	11	13
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B	700	•		260	565	595	790	292	535	11	13
J 100 230V/50/1	56100B	1 000	•		260	565	630	790	292	530	14	15
C 40 230V/50/1	55040	500	•		240	280	645	400	300	540	10	11

AUTOMATICKÁ SÍTA					Rozměry (mm)						Váha (kg)	
Označení	Ref.	Příkon (w)	Jednofázový	Třífázový	Stroj			Balení			Netto	Brutto
					Š	H	V	Š	H	V		
C 80 230V/50/1	55012	650	•		610	360	540	665	475	560	17	21
C 120 230-400V/50/3	55000	900		•	1 030	400	860	880	585	885	32	46

*robot coupe*<sup>®</sup>

moderní úsporné  
**MONTYCON**<sup>®</sup>  
gastronomické technologie

**MONTYCON gastro, s.r.o.**

Rudná 907/37  
700 30 Ostrava-Zábřeh

tel: +420 596 624 907  
mobil: +420 602 725 999  
mail: [info@montycon.cz](mailto:info@montycon.cz)