

# robot coupe®

 **VERTIKÁLNÍ KUTRY**  
R 23 • R 30 • R 45 • R 60



**PROVOZOVATELÉ STRAVOVACÍCH ZAŘÍZENÍ – VÝROBCI UZENIN – VÝROBCI LAHŮDEK – CUKRÁŘI – PROVOZOVATELÉ RESTAURACÍ – LABORATOŘE**

▶ R 23 • R 30 • R 45 • R 60

**ZPRACOVAT**

**VELKÉ MNOŽSTVÍ**

za

**MINIMUM ČASU**



**VÝKONNÝ A ROBUSTNÍ**

Velmi výkonný asynchronní motor pro intenzivní používání, s vysokou spolehlivostí a dlouhou životností. Celonerezové provedení se 3 širokými nohama pro dokonalou stabilitu.

**VYSOKÁ VÝKONNOST**



**PŘESNÝ**



**POHODLNÝ**



**ERGONOMICKÝ**



## ▶ Nože

### VE STANDARDNÍ VÝBAVĚ

#### S HLADKÝM OSTŘÍM

**Nůž na dně nádoby s 3** odnímatelnými čepelemi a nastavitelnou výškou, pro dokonalou strukturu zpracovávaných materiálů, a to i malého množství.



Sekání nahrubo



Sekání najemno



Omáčky, krémy

Ovládací panel pro jednoduchou a bezpečnou obsluhu, spolu s **minutkou** pro lepší kontrolu probíhající práce.

**Impulzní ovládání** pro optimální přesnost řezu.

### NA OBJEDNÁVKU

#### OZUBENÉ OSTŘÍ

**Snímatelná a výkyvná nádoba s** blokační pákou pro snazší vyprázdnění a vyčištění nádoby s vynaložením minimální námahy.

3 výsuvná kolečka dodávaná v nadstandardní výbavě pro snadné přemístění přístroje.



Drcení



Hnětení



#### ZVLNĚNÉ OSTŘÍ

**Těsnící víko z průhledného** polykarbonátu.

Snadno rozebíratelné víko i stěrka víka.



Sekání bylinek



Drcení koření

# BOHATÉ A PESTRÉ PŘÍPRAVY

Vertikální kutry splňují požadavky nejnáročnějších profesionálních uživatelů. Jsou vytvořeny pro různá pracovní prostředí a nabízejí mnoho možností použití díky svým hlavním funkcím:

## SEKÁNÍ

Paštiky, nádivky, klobásy, rybí teriny, zeleninové teriny, tatarské bifteky z masa, tatarské bifteky z ryb, kari paštiky, musaky, sýry na pizzu, bylinky najemno, cibulky, šalotky, zeleninové pěny...

## VYTVÁŘENÍ EMULZÍ

Omáčky, jemné nádivky, pěny, majonézy, guacamole, tarama, tapenáda, pesto, humus, játrové pěny, knedlíčky...

## MÍCHÁNÍ

Máslové základy, pomazánky, cukrářské přípravy, náplně, teriny, cheese cake...

## DRČENÍ

Základ pro makarony, mandlové těsto, drčení sušeného ovoce, pralínkové základy, polévky s korýšů, strouhanka, arašídové máslo, jakékoli drčení na prášek...

## HNĚTENÍ

Sladká těsta, kynutá těsta, slaná těsta, piškotová těsta...

Normy  
CE

### Technické údaje

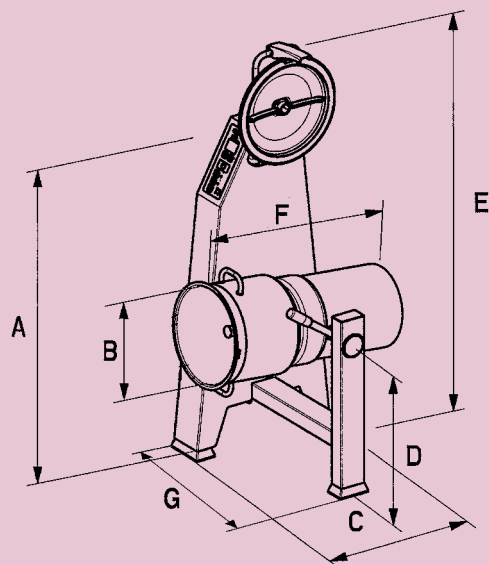
	Rychlost (ot./mn)	Výkon (W)	Napětí	Napětí*	Kapacita nádoby z nerez oceli
<b>R 23</b>	1 500 do 3 000	4 500	8,5 do 10,5	400V/50 Hz/3	23 litrů
<b>R 30</b>	1 500 do 3 000	5 400	8,5 do 10,5	400V/50 Hz/3	28 litrů
<b>R 45</b>	1 500 do 3 000	6 000	9,6 do 12,5	400V/50 Hz/3	45 litrů
<b>R 60</b>	1 500 do 3 000	11 000	16,1 do 26	400V/50 Hz/3	60 litrů

\* K dispozici i další napětí

### Rozměry (mm)

### Váha (kg)

	Rozměry (mm)							Váha (kg)	
	A	B	C	D	E	F	G	netto	brutto
<b>R 23</b>	1250	320	600	590	1620	800	700	110	131
<b>R 30</b>	1250	360	600	590	1620	800	720	110	131
<b>R 45</b>	1400	400	600	640	1800	870	760	138	165
<b>R 60</b>	1400	450	600	640	1820	870	810	150	177



**robot coupe®**

**VYROBENÉ VE FRANCII SPOLEČNOSTÍ**

**ROBOT-COUPÉ S.N.C.:**

**Sídlo firmy, vývozní a marketingové oddělení :**

Tél.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26

48, rue des Vignerons

94305 Vincennes Cedex - France

email : international@robot-coupe.com

**www.robot-coupe.com**

**DISTRIBUTOR**

**NORMY : Příklad odpovídá :**

- Požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy : 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Požadavkům harmonizovaných evropských norem a norem týkajících se bezpečnosti a hygieny : EN 12100-1 a 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 60529-2000 : IP 55, IP 34.

