

robot coupe®



STOLNÍ KUTRY

R 2 • R 3 • R 4 • R 4 V.V. • R 5 • R 5 V.V. • R 7 • R 7 V.V.



RESTAURACE - ZÁVODNÍ STRAVOVÁNÍ - LAHŮDKÁŘSTVÍ - BISTRA

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

Otvor ve víku umožňuje snadné přidávání dalších surovin za chodu.

INOVACE

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



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

Ergonomická rukojeť Soft Touch: Pohodlí při používání.

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

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

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

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



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

Víko z polykarbonátu pro přidávání tekutiny nebo potravin během přípravy.

INOVACE

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



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

Ergonomická rukojeť Soft Touch: Pohodlí při používání.

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

R 3 je vybaven 1 rychlostí 1500 ot./min nebo 3000 ot./min.

R 4 je vybaven 2 rychlostmi 1500 a 3000 ot./min.

R 4 - 1500 je vybaven 1 rychlostí 1500 ot./min.

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





Stolní Kutry

Nepostradatelný u cukrovinek a v kuchyni!

Výkonné:

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

Prěsnost:

- Impulzní tlačítko pro přerušovaný chod umožňuje přesnější krájení či sekání.
- Některé modely jsou vybaveny variátorem rychlosti, což zajišťuje jejich rozmanitější využití a vyšší počet připravovaných pokrmů.

Robustní:



- Výkonný asynchronní motor pro intenzivní používání zajišťuje vysokou spolehlivost a dlouhodobou životnost.



Počet porcí:

10 - 100



Zákazník:

Restaurace, bistra, závodní stravování, lahůdkářství, cukrárny.



Stručně:

Firma Robot-Coupe, která je ve svém oboru průkopníkem a absolutní špičkou, nabízí zcela kompletní řadu stolních kutrů s 12 modely o obsahu 2,9 až 11,5 litrů.



R2 - R5 V.V.:

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



R7 - R7 V.V.:

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



Hladký nůž
Standardní verze



1,5 kg masa nasekáte
za 1 minutu



1,5 kg humusu máte
za 3 minuty



2,5 kg omáčky/emulzí
za 2 minuty



Hrubě zoubkovaný nůž

SPECIÁL
ořechy
těsto



1,5 kg těsta na korpus
za 2 minuty



1,5 kg kakaa za méně
než 5 minuty



Jemně zoubkovaný nůž

SPECIÁL
Bylinky
koření



1,5 kg bylinek nasekáte
za 1 minutu



3 kg koření nasekáte
za méně než 5 minuty



*údaje založené na množství pro R 4

robot coupe®

#THEsolution



Snadné

zpracování čerstvých
produktů



Omezení

manuálních úkolů



Omezení

odpadu



Úspora

času



Ref.: 451 811D - 04/2024 - Tchèque



Požádejte si o ukázkou na našem webu:
robot-coupe.com

& Scan now
Follow us



VYROBENO VE FRANCII