

robot coupe®



STOLNÍ KUTRY

R2 • R3 • R4 • R4 V.V. • R5 • R5 V.V. • R7 • R7 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 dokažou za několik minut připravit vysoce kvalitní pokrmy, jejichž příprava je jinak časově náročná. Rychlost 3000 ot./min se používá pro pěny a jemné sekání.

Prěsnost:

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

Robustní:



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



Počet porcí:

10 - 100



Zákazník:

Restaurace, bistra, závodní stravování, lahůdkářství, cukrárny.



Stručně:

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



R2 - R5 V.V.:

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



R7 - R7 V.V.:

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



Hladký nůž
Standardní verze



1,5 kg masa nasekáte
za 1 minutu



1,5 kg humusu máte
za 3 minuty



2,5 kg omáčky/emulzí
za 2 minuty



Hrubě zoubkovaný nůž

SPECIÁL
ořechy
těsto



1,5 kg těsta na korpus
za 2 minuty



1,5 kg kakaa za méně
než 5 minuty



Jemně zoubkovaný nůž

SPECIÁL
Bylinky
koření



1,5 kg bylinek nasekáte
za 1 minutu



3 kg koření nasekáte
za méně než 5 minuty



*údaje založené na množství pro R 4

Možnosti Práce

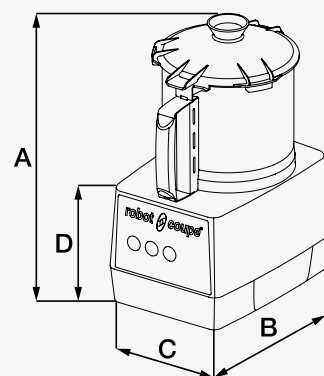
Modely	Maximální kapacita plnění				Počet porcí	Doba práce
	Sekání (až)	Emulze (až)	Těsta* (až)	Mletí (až)		
R 2	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	10 až 20	1 až 4 min
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	10 až 30	
R 3-3000	1 kg	1,5 kg	-	0,5 kg	10 až 30	
R 4 - 1V / R 4 - 2V / R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	10 až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

*Množství kynutého těsta s hydratací 60 %

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

* K dispozici i další napětí

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



robot coupe®

VYROBENÉ VE FRANCII SPOLEČNOSTÍ
ROBOT-COUPÉ S.N.C.:

Sídlo firmy, vývozní a marketingové oddělení:

Tél.: 01 43 98 88 33

48, rue des Vignerons - 94300 Vincennes - France

Email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

Distributor

NORMY:

Přístroj odpovídá:

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

• Požadavkům harmonizovaných evropských norem a norem týkajících se bezpečnosti a hygieny: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.

