

robot coupe®

STOLOVÉ KUTRE

R2•R3•R4•R4V.V.•R5•R5V.V.•R7•R7V.V.



REŠTAURÁCIE - HOTELY - BISTRÁ - JEDÁLNE

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

Otvorenie veka umožní jednoducho pridať ingrediencie počas prípravy.

INOVÁCIA

Nôž na dne nádoby: homogénna práca s malými aj veľkými množstvami.



Funkcia R-Mix na miešanie jemných potravín bez sekania na strojoch R 5 V.V. a R 7 V.V.

R 5 existuje aj vo verzii 1 V, 2 V alebo V.V.

R 7 existuje aj vo verzii 2 V alebo V.V.



Nádoba z nehrdzavejúcej ocele:

Veľký objem až 5,9 l alebo 7,5 l. Veľká úspora času pri práci s veľkým množstvom.

Ergonomická rukoväť Soft Touch: pohodlie pri používaní.

Časovač:

po uplynutí času mixovania vypne motor. Zjednodušenie práce a zvýšenie presnosti pri príprave receptov.

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

Veko z polykarbonátu, ktoré umožňuje pridávať tekutiny alebo ingrediencie počas prípravy.

INOVÁCIA

Nôž na dne nádoby: homogénna práca s malými aj veľkými množstvami.



R 4 V.V. vybavené rýchlostným rozsahom 300 až 3500 ot./min.



Nádoba z nehrdzavejúcej ocele:

- 4,5 litra pri modeloch R 4 a R 4 V.V.
- 3,7 litra pri modeloch R 3.
- 2,9 litra pri modeloch R 2

Ergonomická rukoväť Soft Touch: pohodlie pri používaní.

R 2 vybavený 1 rýchlosťou 1500 ot./min

R 3 vybavený 1 rýchlosťou 1500 ot./min alebo 3000 ot./min v závislosti od modelu.

R 4 vybavený 2 rýchlosťami 1500 a 3000 ot./min.

R 4-1500 vybavený 1 rýchlosťou 1500 ot./min

Stolové Kutre

Nevyhnutnosť v cukrárnách a kuchyniach!

Výkon:

- Modely určené na prípravu mletých zmesí, plniek, emulzií, pien, sekaných zmesí a hnetených ciest s dokonalou kvalitou finálnych výrobkov za niekoľko minút. Rýchlosť 3000 ot./min sa odporúča pri penách a jemných plnkách.

Presnosť:

- Pulzné ovládanie umožňuje pracovať postupne a získať tak lepšiu presnosť výsledku.
- Niektoré modely sú vybavené reguláciou rýchlosti, aby sa zaručila väčšia využiteľnosť a rozsiahlejšie možnosti príprav.

Výkon a životnosť:



- Výkonný asynchrónny priemyselný motor na intenzívne používanie s veľmi vysokou spoľahlivosťou a životnosťou.



Počet stravníkov:

10 až 100



Používatelia:

Reštaurácie - Hotely - Bistrá - Jedálne



V krátkosti:

Spoločnosť Robot-Coupe, ktorá je pionierom a lídrom v tejto oblasti, ponúka najkompletnejšiu sériu stolných kutrov s 12 modelmi s objemom 2,9 až 11,5 litra.



R2 - R5 V.V.:

Nôž s hladkými čepeľami. Voliteľný vrúbkovaný a jemne vrúbkovaný nôž.



R7 - R7 V.V.:

Nôž celý z nehrdzavejúcej ocele s demontovateľnými hladkými čepeľami. Voliteľné vrúbkované a jemne vrúbkované čepele.



Hladký nôž Štandardná výbava



1,5 kg pomletého mäsa
za 1 minútu



1,5 kg pasty humus
za 3 minúty



2,5 kg omáčok/emulzií
za 2 minúty



Vrúbkovaný nôž

ŠPECIÁLNA
PONUKA
Sekané zmesi
Cukrárske výrobky



1,5 kg cesta na koláče
za 2 minúty



1,5 kg kakaa za menej
ako 5 minút



Jemne vrúbkovaný nôž

ŠPECIÁLNA
PONUKA
Bylinky
Korenia



1,5 kg pomletých bylín
za 1 minútu



3 kg pomletých korenín
za menej ako 5 minút



Pracovné možnosti

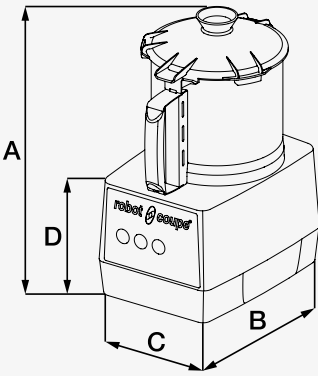
Modely	Maximálna kapacita				Počet stravníkov	Doba spracovania
	Mleté zmesi (max.)	Emulzie (max.)	Cestá* (max.)	Sekané zmesi (max.)		
R 2	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	10 až 20	1 až 4 min.
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	10 až 30	
R 3-3000	1 kg	1,5 kg	-	0,5 kg	10 až 30	
R 4-1V/R 4-2V/R 4V.V.	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	10 až 50	
R 5-1V/R 5-2V/R 5V.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	

* Množstvo kysnutého cesta hydratovaného na 60 %

Norma ES	Technické Vlastnosti				Hmotnosť (kg)	
	Rýchlosť (ot./min)	Výkon (W)	Napätie* (V)	Objem nádoby z nehrdzavejúcej ocele	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 4V.V.	300 až 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 5V.V.	300 až 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 až 3500	1500	230V/50-60 Hz/1 (13)	7,5 l	23	26

* Iné dostupné napätia

	Rozmery (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 4V.V.	460	305	225	235
R 5-1V/R 5-2V/R 5V.V.	540	350	265	270
R 7 / R 7 V.V.	570	350	265	270



robot coupe®

SÍDLO, ODDelenIE PRE FRANCÚZSKO,
VÝVOZ A MARKETING:

Tél.: 01 43 98 88 33
48, rue des Vignerons
94300 Vincennes - Francie
email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

Distribútor

NORMY:

Zariadenia spĺňajú:



- ustanovenia nasledujúcich európskych smerníc a národnej legislatívy, do ktorej sú transponované: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.

- ustanovenia nasledujúcich harmonizovaných európskych noriem a noriem, ktoré spresňujú bezpečnostné a hygienické požiadavky: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.