

# robot coupe®



**Ceník pro prodejce**

**Květen 2017  
Česká Republika**

# PRODUKTY



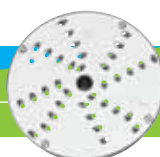
**KOMBINOVANÉ ROBOTY :  
KUTR & KROUHAČ ZELENINY**



**BLIXER®**



**VÝBĚR DISKŮ**



**PONORNÉ MIXERY**



**KROUHAČE ZELENINY**



**PONORNÉ MIXERY:  
Combi**



**STOLNÍ KUTRY**



**ODŠŤAVŇOVAČE**



**VERTIKÁLNÍ KUTRY**



**AUTOMATICKÁ SÍTA**



**ROBOT COOK®**



# POŘÍDIT SI ROBOT-COUCPE ZNAMENÁ...

## Ušadnit zákazníkovi přípravu v kuchyni

Méne manuálních úkonů pro větší pohodlí



## Ušetřit čas

Vyšší produktivita



MAJONÉZA  
2 L > 1 min



DOMÁCÍ HRANOLKY  
20 kg > 4 min



PLÁTKOVÁNÍ  
ZELENINY  
300 kg > 1 h



KOSTIČKOVÁNÍ ZELENINY  
10 kg > 2 min



POLÉVKA  
45 L > 6 Min



ULTRA ČERSTVÝ  
DŽUS  
2 L > 1 min

## Ušetřit peníze

Rychlá návratnost investic



Investujte do CL50

Ušetřete denně jednu hodinu práce

Příklad

Investujte do Robot Cook

Ušetřete 20 minut v rámci doby výdeje



**Návratnost své investice je méně než 6 měsíců**

## Zvýšit svou kreativitu

kuchaři mohou nechat volně běžet svoji fantazii



Krouhače zeleniny



Stolní kutry



Robot Cook



Odšťavňovače



Ponorné mixery

# NOVÉ MODELY



**Nové**

CL 50 Ultra Pizza

Strana 26



**Nové**

MicroMix®

Strana 62



**Nové**

CL 55 krouhač zeleniny – pracovní stanice

Strana 28



**Nové**

Mini MP

Strana 63



**Nové**

Robot Cook®

Strana 48



Nádoba s víkem, ve kterém je otvor pro přidávání surovin během přípravy jídla.



Sada 23 disků k dispozici jako volitelná výbava, nenabízí možnost kostičkování ani hranolkování.



Včetně hladkého nože. Na přání nůž s jemným či hrubým zoubkovým ostřím.

Ergonomické držadlo pro snazší manipulaci.



Pulsní tlačítko pro perfektní kontrolu konzistence.



**Kombinované Roboty : 4 PŘÍSTROJE V 1!**

Standard

Volitelná varianta – multifunkční přístroj



Funkce kutr

Funkce krouhač zeleniny

Funkce pro pasírování  
ovoce a zeleniny

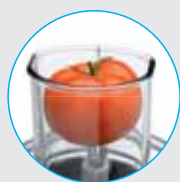
Funkce pro přípravu  
ovocných šťáv



**Zařízení na odšťavňování\***

Pro přípravu občerstvení, předkrmů podávaných v malých skleničkách, omáček, polévek, sorbetů, zmrzliny, smoothie, džemů, marmelád...

**Funkce pro  
pasírování ovoce  
a zeleniny**



**funkce pro  
přípravu  
ovocných šťáv,  
citrus press**



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

## FUNKCE KUTR



Hladký nůž  
Standardní



HRUBÉ SEKÁNÍ



JEMNÉ SEKÁNÍ



EMULZE A OMÁČKY



Hrubě zoubkový nůž  
Volitelné

Speciální mletí - těsto



HNĚTENÍ



MLETÍ



Jemně zoubkový nůž  
Volitelné

Speciální byliny a koření



SEKÁNÍ BYLINEK



SEKÁNÍ KOŘENÍ

## FUNKCE KROUHAČ ZELENINY

### PLÁTKOVÁNÍ



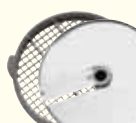
### NUDLIČKY



### VLNKOVÁNÍ



### + KOSTIČKY\*



### STROUHÁNÍ

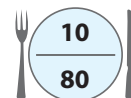
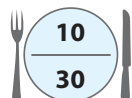


### + HRANOLKY\*



\*Pro modely R 402 - R 502 - R 652

Modely	Počet porcí
R 211 XL	10 až 30
R 301 / R 301 Ultra	10 až 70
R 402	20 až 100
R 502	30 až 300
R 652	50 až 400



## STROUHÁNÍ, TENKÉ PLÁTKY, VLNKY, NUDLIČKY



23  
JAKO VYUŽITELNÁ ROZMĚRY  
DISKŮ

3  
NOŽE

3,7 L

### R 301 Ultra

Jednofázový

1 rychlost

Zařízení na odšťavňování



23  
JAKO VYUŽITELNÁ ROZMĚRY  
DISKŮ

3  
NOŽE

2,9 L

### R 211 XL

Jednofázový

1 rychlost

Zařízení na odšťavňování



23  
JAKO VYUŽITELNÁ ROZMĚRY  
DISKŮ

3  
NOŽE

3,7 L

### R 301

Jednofázový

1 rychlost

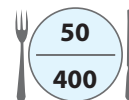
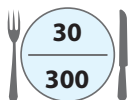
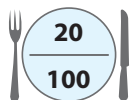
Zařízení na odšťavňování



Zařízení na odšťavňování

Na přání.





## STROUHÁNÍ, TENKÉ PLÁTKY, VLNKY, NUDLIČKY

### + KOSTIČKY A HRANOLKY



28  
JAKO VOJTEBNÁ HOZIVOST  
DISKŮ

3  
NOŽE

4,5 L

**R 402**

Jednofázový nebo Třífázový

2 rychlosti

Zařízení na odšťavňování



+50  
JAKO VOJTEBNÁ HOZIVOST  
DISKŮ

3  
NOŽE

5,5 L

**R 502**

Třífázový

2 rychlosti

Zařízení na kaši včetně násypky



+50  
JAKO VOJTEBNÁ HOZIVOST  
DISKŮ

3  
NOŽE

7 L

**R 652**

Třífázový

2 rychlosti

Zařízení na kaši





## R 211 XL



## R 301



## R 301 Ultra



### R 211 XL - R 301 - R 301 Ultra

#### BLOK MOTORU

Indukční motor  
Pulsní funkce

#### FUNKCE KUTR

Hladký nůž je součástí ceny

#### FUNKCE KROUHAČ ZELENINY

Na výběr dalších 23 krájecích disků



## R 211 XL

Výkon 550 W.  
Napětí Jednofázový 230 V  
Rychlost 1500 ot/min  
Nádoba kutru 2,9 litru z polymerového kompozitu  
Rozměry (HxŠxV) 220 x 360 x 450 mm  
Hmotnost brutto 12,6 Kg

2,9 L

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

20 690 Kč

## R 301

Výkon 650 W.  
Napětí Jednofázový 230 V  
Rychlost 1500 ot/min  
Nádoba kutru 3,7 litru z polymerového kompozitu  
1 násypný otvor tvar D (plocha 104 cm<sup>2</sup>)  
1 násypný otvor trubicový tvar (průměr 58 mm)  
Rozměry (HxŠxV) 351 x 304 x 570 mm  
Hmotnost brutto 16,1 Kg

3,7 L

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

25 660 Kč

## R 301 Ultra

Výkon 650 W.  
Napětí Jednofázový 230 V  
Rychlost 1500 ot/min  
Nádoba kutru 3,7 litru z nerezové oceli s úchytem  
1 násypný otvor tvar D (plocha 104 cm<sup>2</sup>)  
1 násypný otvor trubicový tvar (průměr 58 mm)  
Rozměry (HxŠxV) 351 x 304 x 570 mm  
Hmotnost brutto 17 Kg

3,7 L

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

31 450 Kč

OPCE NA PŘÁNÍ	R 211 XL		R 301 / R 301 Ultra	
	Ref.	Kč	Ref.	Kč
Zařízení na odšťavňování (Viz strana 4)	27393	<b>7 146</b>	27396	<b>7 146</b>
Citrus press (Viz strana 4)	27392	<b>4 293</b>	27395	<b>4 293</b>
Hrubě zoubkový nůž	27138	<b>2 771</b>	27288	<b>2 771</b>
Jemně zoubkový nůž	27061	<b>2 771</b>	27287	<b>2 771</b>
Hladký nůž	27055	<b>2 436</b>	27286	<b>2 436</b>

Přidejte, prosím, ke své objednávce stroje sadu disků nebo jednotlivé reference disků

### DOPORUČENÉ SADY DISKŮ



1 mm Plátkovač    3 mm Strouhač    1,5 mm    4x4 mm Julienne

Sada 4 krájecích disků k R301, R301 Ultra - Ref. 1981

5 075 Kč



## R 402 - R 502



### BLOK MOTORU

Indukční motor  
Pulsní funkce

**3**  
NOŽE

Možnost  
krájení kostiček  
a hranolek



### FUNKCE KUTR

Hladký nůž je součástí ceny



### FUNKCE KROUHAČ ZELENINY

1 násypný otvor trubcový tvar (průměr 58 mm)

## R 402

Výkon	750 W.
Napětí	Jednofázový 230 V   Třífázový 400 V
Rychlosti	500/1500 ot/min   750/1500 ot/min
Nádoba kutru	4,5 litru z nerezové oceli s úchytem
1 násypný otvor	tvar D (plocha 104 cm <sup>2</sup> )
Na výběr dalších	28 krájecích disků
Rozměry (HxŠxV)	320 x 304 x 590 mm
Hmotnost brutto	20,5 Kg

4,5 L

 JAKO VOJTEJNA MOŽNOST  
28 DISKŮ

 Ref. **2453** - R 402 230V/50/1

**52 580 Kč**

 Ref. **2433** - R 402 400V/50/3

**52 580 Kč**

## R 502

Výkon	1000 W.
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlosti	750/1500 ot/min
Kovový blok	motoru
Nádoba kutru	5,5 litru z nerezové oceli s úchytem
1 násypný otvor	tvar D (plocha 104 cm <sup>2</sup> )
Na výběr dalších	50 krájecích disků
Rozměry (HxŠxV)	378 x 347 x 660 mm
Hmotnost brutto	32 Kg

5,5 L

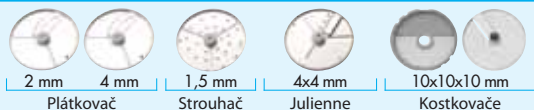
 JAKO VOJTEJNA MOŽNOST  
+50 DISKŮ

 Ref. **2483** - R 502 400V/50/3

**73 690 Kč**

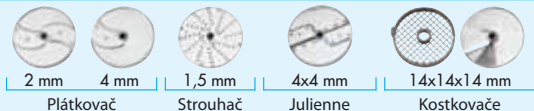

**Přidejte, prosím, ke své objednávce stroje sadu disků nebo jednotlivé reference disků**

### DOPORUČENÉ SADY DISKŮ



Cena

#### Sada 6 krájecích disků k R402 - Ref. 1984

**5 084 Kč**


#### Sada 6 krájecích disků k R502, R652 - Ref. 1985

**15 773 Kč**

Opce na přání	R 402		R 502		R 652	
	Ref.	Kč	Ref.	Kč	Ref.	Kč
Zařízení na odšťavňování (Viz strana 4)	27396	<b>7 146</b>				
Citrus press (Viz strana 4)	27395	<b>4 293</b>				
Hrubě zoubkový nůž	27346	<b>2 771</b>	27121	<b>5 105</b>	27125	<b>8 699</b>
Jemně zoubkový nůž	27345	<b>2 771</b>	27351	<b>5 105</b>	27352	<b>8 699</b>
Hladký nůž	27344	<b>2 436</b>	27120	<b>4 659</b>	27124	<b>8 364</b>
Zařízení na kaši včetně násypky Ø 3 mm			28207	<b>7 785</b>	28208	<b>5 552</b>
Zařízení na kaši včetně násypky Ø 6 mm			28209	<b>7 785</b>	28210	<b>5 552</b>
Zařízení na kaši Ø 3 mm					49162	<b>1 340</b>
Zařízení na kaši Ø 6 mm					49163	<b>1 340</b>
níže položený hrubě zoubkový nůž, za břit					49165	<b>1 340</b>
výše položený hrubě zoubkový nůž, za břit					49164	<b>1 340</b>
níže položený jemně zoubkový nůž, za břit					49160	<b>1 218</b>
výše položený jemně zoubkový nůž, za břit					49161	<b>1 218</b>



## Kombinované přístroje kutr a krouhač zeleniny R652

### MIMOŘÁDNĚ ŠIROKÝ



Mimořádně široký dávkovač pojme až 15 rajčat nebo 1 celou hlávkou zelí.

### MIMOŘÁDNĚ PŘESNÝ



Trubicový otvor Ø 58 mm jednotné krájení podlouhlých potravin.

### BOČNÍ VYKLÁPĚNÍ



- Úspora místa
- Pohodlné užívání.



Extra

Ergonomický

### ERGONOMICKÉ PŘÍZPŮSOBNÍ



Páka s posilovačem pohybu: Méně námahy pro obsluhu



Nůž z nerez 7 L

### NOŽE



Dodává se se sestavou hladké čepele ze 100% nerezové oceli: 2 demontovatelné a nastavitelné čepele.

### VÍKO



Přidávání tekutiny nebo potravin během přípravy.



### R 652

Výkon 1200 W.  
 Napětí Třífázový 400 V  
 Rychlosti 750/1500 ot/min  
 Kovový blok motoru  
 Nádobu kutr 7 litru z nerezové oceli s úchytem tvar D (plocha 238 cm<sup>2</sup>)  
 1 násypný otvor  
 Na výběr dalších 50 krájecích disků  
 Rozměry (HxŠxV) 378 x 347 x 699 mm  
 Hmotnost brutto 33,4 Kg

+50  
DISKŮ

3  
NOŽE

7 L

Možnost krájení kostiček a hranolek

Ref. 2136 - R 652 400V/50/3

90 980 Kč

## SADA 16 DISKŮ

### OVOCE A ZELENINA VŠECH TVARŮ A VELIKOSTÍ

Díky rozvoji požadavků na výživu šéfkuchaři hledají řešení, které jim umožní nabízet více ovoce a zeleniny.

Cílem je zvýšit výživovou kvalitu jídel podávaných ve školních jídelnách, jídelnách firem a zdravotních zařízeních.













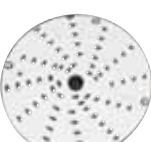





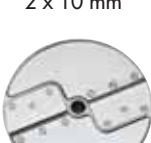





Pro šéfkuchaře je to skvělá příležitost servírovat čerstvé ovoce a zeleninu atraktivnějším způsobem díky kreativním a originálním tvarům.

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

**SADA MULTICUT SE 16 DISKY\*: REF. 2022**

**SPECIÁLNÍ CENA 46 051 Kč**

**V sadě Multicut se 16 disků jsou 2 disky zdarma**

Plátkovače		Zelí, cibule, cuketa, celer, jablko.		Kostkovače		Červená řepa, cuketa, okurka, mrkev.	
		Paprika, celer, mrkev, pórek, citrón, houby.				Rajče, cuketa, paprika, cibule, jablko, brambory, celer, petržel.	
		Rajče, cuketa, okurka, paprika.				Cuketa, cibule, baklažán, vodní meloun, meloun, jablko, ananas a ledový salát.	
Strouhače		Mrkev, celer, pastinák, brambory, sýr.		Julienne		Mrkev, okurka, cuketa, červená řepa.	
		Červená řepa, mrkev, sýr, brambory, strouhanka.				Mrkev, okurka, ředkev, celer, cuketa.	
Hranolkovače		Brambory, tuřín, celer, cuketa, sladké brambory, pastinák.			Mrkev, cuketa, okurka, celer, cibule, ředkev, červená řepa.		

 D-Clean Kit +  Nástěnný držák (pro 16 disků)

\*vhodné pro CL50, CL52, CL55 a CL60.

# VÝBĚR DISKŮ

2017 **robot coupe®**



Ø 175 mm









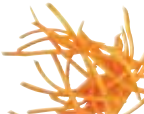




Ø 175 mm



Ø 190 mm



Ø 190 mm

	R 301 R 211XL R 301 Ultra		R 402		Cena bez DPH, Kč	CL 40	Cena bez DPH, Kč	DISKY	R 502 - R652		Cena bez DPH, Kč	CL 50 Gourmet	Cena bez DPH, Kč
	CL 20								CL 50/CL 52 CL 55/CL 60				
<b>PLÁTKOVAČE</b>								Mandle 0,6 mm	28166	2 883	28166	2 883	
								0,8 mm	28069	2 883	28069	2 883	
	27051	1 330	27051	1 330				1 mm	28062	2 883	28062	2 883	
	27555	1 330	27555	1 330				2 mm	28063	2 883	28063	2 883	
	27086	1 330	27086	1 330				3 mm	28064	2 883	28064	2 883	
	27566	1 330	27566	1 330				4 mm	28004	2 883	28004	2 883	
	27087	1 330	27087	1 330				5 mm	28065	2 883	28065	2 883	
	27786	1 330	27786	1 330				6 mm	28196	2 883	28196	2 883	
								8 mm	28066	2 883	28066	2 883	
								10 mm	28067	2 883	28067	2 883	
								14 mm	28068	2 883			
								4 mm vařené brambory	27244	9 460	27244	9 460	
								6 mm vařené brambory	27245	9 460	27245	9 460	
<b>VLNKOVAČE</b>	27621	1 330	27621	1 330				2 mm	27068	3 553	27068	3 553	
								3 mm	27069	3 553	27069	3 553	
								5 mm	27070	3 553	27070	3 553	
<b>STROUHAČE</b>	27588	1 330	27588	27148	1 330			1,5 mm	28056	2 436	28056	2 436	
	27577	1 330	27577	27149	1 330			2 mm	28057	2 436	28057	2 436	
	27511	1 330	27511	27150	1 330			3 mm	28058	2 436	28058	2 436	
								4 mm	28073	2 436	28073	2 436	
								5 mm	28059	2 436	28059	2 436	
	27046	1 330	27046	1 330				6 mm					
	27632	1 330	27632	1 330				7 mm	28016	2 436	28016	2 436	
	27764	1 543	27764	1 543				9 mm	28060	2 436	28060	2 436	
	27191	2 335	27191	2 335				Parmezan	28061	2 436	28061	2 436	
								Brambory	27164	3 766	27164	3 766	
								Syrové brambory/mrkev	27219	3 898	27219	3 898	
	27078	2 335	27078	2 335				0,7 mm Japonský strouhač					
	27079	2 335	27079	2 335				1 mm Japonský strouhač	28055	3 898	28055	3 898	
	27130	2 335	27130	2 335				1,3 mm Japonský strouhač					
<b>JULIENNE</b>								1 x 8 mm	28172	3 664	28172	3 664	
								1 x 26 mm cibule/zelí	28153	6 679	28153	6 679	
	27080	1 654	27080	1 654				2 x 4 mm	27072	3 654	27072	3 654	
	27081	1 654	27081	1 654				2 x 6 mm	27066	3 654	27066	3 654	
								2 x 8 mm	27067	3 654	27067	3 654	
								2 x 10 mm	28173	3 654	28173	3 654	
	27599	1 654	27599	1 654				2 x 2 mm	28051	3 654	28051	3 654	
								2,5 x 2,5 mm	28195	3 654	28195	3 654	
								3 x 3 mm	28101	3 654	28101	3 654	
	27047	1 654	27047	1 654				4 x 4 mm	28052	3 654	28052	3 654	
	27610	1 654	27610	1 654				6 x 6 mm	28053	3 654	28053	3 654	
	27048	1 654	27048	1 654				8 x 8 mm	28054	3 654	28054	3 654	

# VÝBĚR DISKŮ

2017

robot coupe®



Ø 175 mm



Ø 190 mm



Ø 190 mm

## DISKY

	R 402		Cena bez DPH, Kč		R 502 - R652		Cena bez DPH, Kč	CL 50 Gourmet	Cena bez DPH, Kč
	CL 30 Bistro CL 40				CL 50/CL 50 Ultra CL 52/CL 55/CL 60				
<p><b>KOSTKOVAČE</b></p>				5 x 5 x 5 mm	■ 28110	6 334	■ 28110	6 334	
	■ 27113	5 227		8 x 8 x 8 mm	■ 28111	5 674	■ 28111	5 674	
	■ 27114	5 227		10 x 10 x 10 mm	■ 28112	5 674	■ 28112	5 674	
	■ 27298	5 227		12 x 12 x 12 mm	■ 28197	5 674			
				14 x 14 x 5 mm (mozzarella)	■ 28181	5 674	■ 28181	5 674	
				14 x 14 x 10 mm	■ 28179	5 674	■ 28179	5 674	
				14 x 14 x 14 mm	■ 28113	5 674			
				20 x 20 x 20 mm	■ 28114	5 674			
<p><b>PLÁTKOVAČ + MŘÍŽKA</b></p>				25 x 25 x 25 mm	■ 28115	5 674			
				50 x 70 x 25 mm (ledový salat)	■ 28180	8 008			
<p><b>HRANOLKOVAČE</b></p>	▲ 27116	5 329		8 x 8 mm	▲ 28134	6 445	▲ 28134	6 445	
				8 x 16 mm	▲ 28159	6 313	▲ 28159	6 313	
	▲ 27117	5 329		10 x 10 mm	▲ 28135	6 445	▲ 28135	6 445	
				10 x 16 mm	▲ 28158	6 445	▲ 28158	6 445	
<p><b>KOSTIČKY (BRUNOISE)</b></p>				2 x 2 x 2 mm			28174	4 760	
				3 x 3 x 3 mm			28175	4 760	
				4 x 4 x 4 mm			28176	4 760	
<p><b>OZDOBNÉ PLÁTKY WAFLÍ</b></p>				2 mm			28198	4 151	
				3 mm			28199	4 151	
				4 mm			28177	4 151	
				6 mm			28178	4 151	

### POZNÁMKA



- Kostkovače jsou dodávány s: 1 mřížka + 1 plátkovač.
- ▲ Hranolkače jsou dodávány s: 1 disk na hranolky + 1 plátkovač.

## DOPLŇKY

	REF.	Cena bez DPH, Kč
<b>NÁSTĚNNÝ DRŽÁK NA PŘÍSLUŠENSTVÍ: NŮŽ A DISKY</b> od R 211 XL do R 402 Pro uložení 1 nože a 8 disků	107810	903
<b>NÁSTĚNNÝ DRŽÁK NA DISKY SE 4 TRNY Z NEREZOVÉ OCELI</b> Pro uložení 16 malých disků nebo 8 velkých disků	107812	1 045
<b>POLYKARBONÁTOVÝ STOJAN NA DISKY</b> Pro R502 až R652 V.V. CL50 až CL60 V.V.	27258	325
<b>D-CLEAN KIT: PŘÍSLUŠENSTVÍ NA ČIŠTĚNÍ MŘÍZEK</b>	39881	1 888
<b>OCHRANA DISKŮ</b> Pro R 502 CL 50 až CL 60 V.V.	39726	305



## Nejširší nabídka disků

### Plátkovače

CL 50, CL50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R502, R652

CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211, R 301, R 301 Ultra, R 402



**Mandle 0,6 mm**

Ref. 28166



**0,8 mm**

Ref. 28069



**1 mm**

Ref. 28062

Ref. 27051



**2 mm**

Ref. 28063

Ref. 27555



**3 mm**

Ref. 28064

Ref. 27026



**4 mm**

Ref. 28004

Ref. 27566



**5 mm**

Ref. 28065

Ref. 27087



**6 mm**

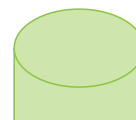
Ref. 28196

Ref. 27786



**8 mm**

Ref. 28066



**10 mm**

Ref. 28067



**14 mm\***

Ref. 28068



**Vařené brambory**

**4 mm**

Ref. 27244



**Vařené brambory**

**6 mm**

Ref. 27245





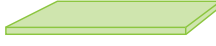






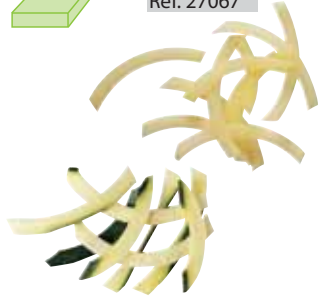









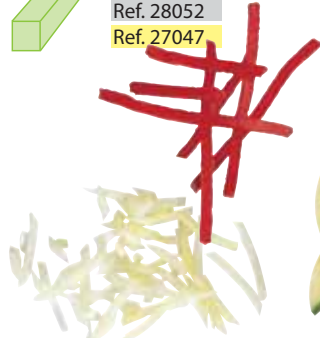

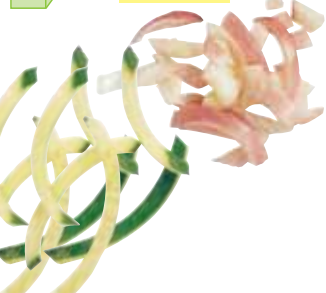






## Nejširší nabídka disků

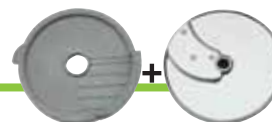
### Julienne

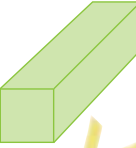


CL 50, CL50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R502, R652  
 CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211, R 301, R 301 Ultra, R 402

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

### Hranolkovače

CL 50, CL50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R502, R652  
 CL30 Bistro, CL40, R402



 <b>8 x 8 mm</b> Ref. 28134 Ref. 27116 	 <b>8 x 16 mm</b> Ref. 28159 <b>Nové</b> 	 <b>10 x 10 mm</b> Ref. 28135 Ref. 27117 	 <b>10 x 16 mm</b> Ref. 28158 
---	---	--	---

Brambory „Vitelotte“

Sladké brambory

Hranolky

Hranolky


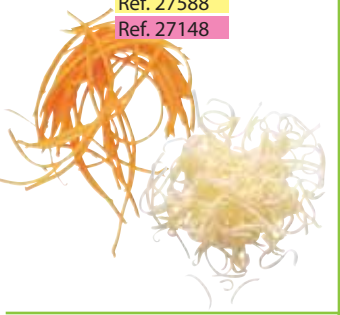



















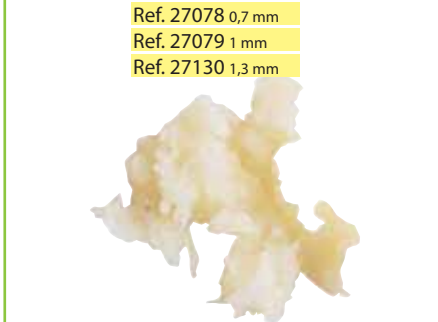
Řepa



## Nejširší nabídka disků

### Strouhače

- CL 50, CL50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R502, R652
- CL20, CL 30 Bistro, CL40, R 211, R 301, R 301 Ultra, R 402
- Pouze CL 30 Bistro, CL 40

 <p><b>1,5 mm</b> Ref. 28056 Ref. 27588 Ref. 27148</p> 	 <p><b>2 mm</b> Ref. 28057 Ref. 27577 Ref. 27149</p> 	 <p><b>3 mm</b> Ref. 28058 Ref. 27511 Ref. 27150</p> 	 <p><b>4 mm</b> Ref. 28073</p> 	
 <p><b>5 mm</b> Ref. 28059</p> 	 <p><b>6 mm</b> Ref. 27046</p> 	 <p><b>7 mm</b> Ref. 28016</p> 	 <p><b>9 mm</b> Ref. 28060 Ref. 27632</p> 	
 <p><b>Parmezán</b> Ref. 28061 Ref. 27764</p> 		 <p><b>Brambory</b> Ref. 27164 Ref. 27191</p> 		 <p><b>Křen 1 mm</b> Ref. 28055 Ref. 27078 0,7 mm Ref. 27079 1 mm Ref. 27130 1,3 mm</p> 

### Vlnkovače

- CL 50, CL50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R502, R652
- CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211, R 301, R 301 Ultra, R 402

 <p><b>2 mm</b> Ref. 27068 Ref. 27621</p> 	 <p><b>3 mm</b> Ref. 27069</p> 	 <p><b>5 mm</b> Ref. 27070</p> 
--	--	---



## Nejširší nabídka disků

### Kostkovače

CL 50, CL50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R502, R652

CL 30 Bistro, CL40, R402

**5x5x5 mm**  
Ref. 28110



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



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



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



**14x14x 5 mm**  
Ref. 28181



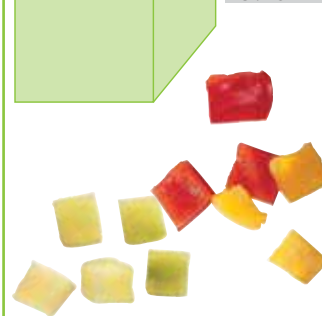
**14x14x 10 mm\***  
Ref. 28179



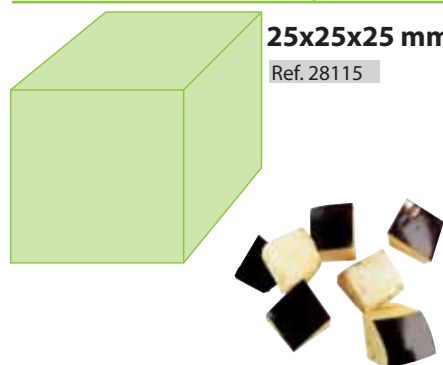
**14x14x 14 mm\***  
Ref. 28113



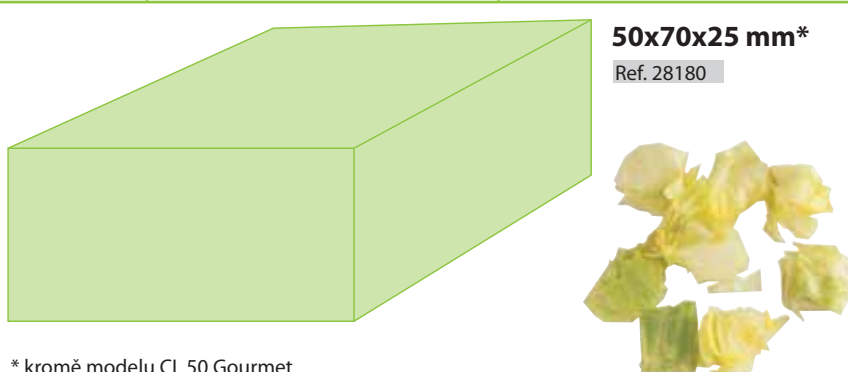
**20x20x 20 mm\***  
Ref. 28114



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



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



\* kromě modelu CL 50 Gourmet

#### D-Clean Kit

Nástroj na  
čištění mřížek

Ref. 39881

1 888 Kč



#### Oboustranný držák mřížky

- Jedna strana pro mřížky k R402-CL30 Bistro-CL 40
- Jedna strana pro mřížky k CL50-CL60 a R502-R652

#### Universální tlačítko

(5mm, 8mm nebo 10mm)

#### Škrabka s jehlou



## Dosud nevídané řezy CL-50 Gourmet

### Brunoise



CL 50 Gourmet

**2x2x2 mm**  
Ref. 28174



**3x3x3 mm**  
Ref. 28175



**4x4x4 mm**  
Ref. 28176



### Plátky vafli



CL 50 Gourmet

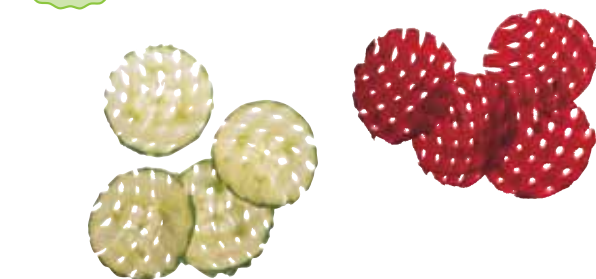
**2 mm**  
Ref. 28198



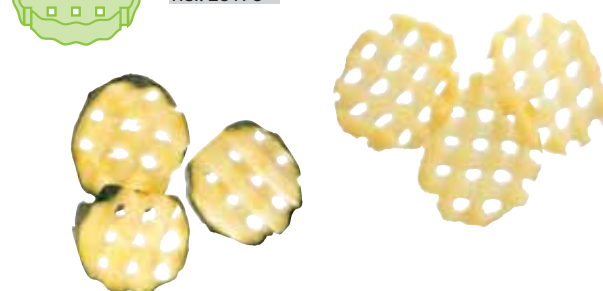
**3 mm**  
Ref. 28199



**4 mm**  
Ref. 28177



**6 mm**  
Ref. 28178



## Krouhač zeleniny CL 50



Objemný plnicí otvor pro snadné krájení zelí nebo lilku, a pro velké množství menších produktů.



50 disků pro plátkování, vlnkování, strouhání, krájení nudliček, kostek a hranolek.

Rychlé a efektivní čištění díky snadno odnímatelnému víku krouhače.



Nerezový blok motoru.



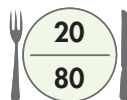
# KROUHAČE ZELENINY

2017

robot coupe®



Počet porcí na jeden úkon



20

80

Skutečný výkon/h

až do 50 kg

Teoretický výkon\*/h

až do 200 kg



20

80

50 kg

200 kg



50

400

150 kg

500 kg

## STROUHÁNÍ, TENKÉ PLÁTKY, VLNKY, NUDLIČKY

### + KOSTIČKY A HRANOLKY

#### + KOSTIČKY (BRUNOISE) A VAFLE

**Nové**



JAKO POUŽITĚLNÁ MODROUŠ DISKŮ  
**53**

**CL 50 Gourmet**  
Jednofázový

1 rychlost



JAKO POUŽITĚLNÁ MODROUŠ DISKŮ  
**28**

**CL 30 Bistro**

Jednofázový

1 rychlost



JAKO POUŽITĚLNÁ MODROUŠ DISKŮ  
**+50**

**CL 50 Ultra**

Třífázový

1 rychlost

Zařízení na kaši včetně násypky



JAKO POUŽITĚLNÁ MODROUŠ DISKŮ  
**23**

**CL 20**

Jednofázový

1 rychlost



JAKO POUŽITĚLNÁ MODROUŠ DISKŮ  
**28**

**CL 40**

Jednofázový

1 rychlost



JAKO POUŽITĚLNÁ MODROUŠ DISKŮ  
**+50**

**CL 50**

Jednofázový

1 rychlost

Zařízení na kaši včetně násypky

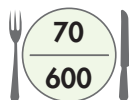
## STOLNÍ MODELY

Zařízení na kaši nebo Zařízení na kaši včetně násypky Na přání.

# KROUHAČE ZELENINY

2017

robot coupe®



250 kg

750 kg



400 kg

1200 kg



600 kg

1800 kg

## STROUHÁNÍ, TENKÉ PLÁTKY, VLNKY, NUDLIČKY

### + KOSTIČKY A HRANOLKY



Nové

MultiCut sada  
16 disků  
zahrnuta

#### CL55 Krouhač zeleniny Pracovní stanice

Třífázový

2 rychlosti

Zařízení na kaši



JAKO POUŽITELNÁ MOŽNOST  
+50  
DISKŮ

#### CL 55 2 nástavce Jednofázový nebo Třífázový

2 rychlosti

Zařízení na kaši



JAKO POUŽITELNÁ MOŽNOST  
+50  
DISKŮ

#### CL 52

Jednofázový nebo Třífázový

2 rychlosti

Zařízení na kaši



JAKO POUŽITELNÁ MOŽNOST  
+50  
DISKŮ

#### CL 55 Přítlačná páka

Jednofázový nebo Třífázový

2 rychlosti

Zařízení na kaši



Nové

MultiCut sada  
16 disků  
zahrnuta

#### CL60 Krouhač zeleniny Pracovní stanice

Třífázový

2 rychlosti

Zařízení na kaši



JAKO POUŽITELNÁ MOŽNOST  
+50  
DISKŮ

#### CL 60 2 nástavce

Třífázový

2 rychlosti

Zařízení na kaši

Nové



JAKO POUŽITELNÁ MOŽNOST  
+50  
DISKŮ

#### CL 60 Přítlačná páka

Třífázový

2 rychlosti

Zařízení na kaši

## VOLNĚ STOJÍCÍ MODELY


**CL 20**

 plocha: 104 cm<sup>2</sup>
**CL 20 - CL 40**

**BLOK MOTORU**

Indukční motor


**FUNKCE KROUHAČ ZELENINY**

Odnímatelná nádoba a víko s velkým plnicím otvorem

Objem násypky 1,56 l

Trubicovým otvorem (Ø: 58 mm)

Dodáváno bez disků

**CL 20**

Výkon	400 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	1500 ot/min
Rozměry (HxŠxV)	325 x 310 x 570 mm
Hmotnost brutto	12 Kg

 23  
 DISKŮ

Ref. 22394 - CL 20 230V/50/1

17 780 Kč

**CL 40**

 plocha: 104 cm<sup>2</sup>
**CL 40**

Výkon	500 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	500 ot/min
Nádoba z nerezové	oceli
Kovový držák	motoru
Rozměry (HxŠxV)	345 x 330 x 590 mm
Hmotnost brutto	15,2 Kg

 28  
 DISKŮ

 Možnost  
 krájení  
 kostiček a  
 hranolek

Ref. 24570 - CL 40 230V/50/1

30 100 Kč



Přidejte, prosím, ke své objednávce stroje sadu disků nebo jednotlivé reference disků

**DOPORUČENÉ SADY DISKŮ**


1 mm

3 mm

1,5 mm

4x4 mm

Plátkovač

Strouhač

Julienne

Sada 4 krájecích disků k CL 20 - Ref. 1981

Cena

5 075 Kč







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



Výkon až 200 kg/h  
Maximální výkon až 3,5 kg/min

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



Shrnovací mechanismus s vyztuženou konstrukcí

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

Stolní model s kompaktní konstrukcí umožňující krouhání zeleniny různým způsobem.



## CL 30 Bistro

**BLOK MOTORU**  
Indukční motor

**FUNKCE KROUHAČ ZELENINY**  
Odnímatelná nádoba a víko s velkým plnicím otvorem  
Objem násypky 1,56 l  
Trubicovým otvorem  
Dodáváno bez disků

## CL 30 Bistro

Výkon 500 W.  
Napětí Jednofázový 230 V  
Rychlost 500 ot/min  
Rozměry (HxŠxV) 345 x 330 x 590 mm  
Hmotnost brutto 15,2 Kg

28  
MIMO VYUŽITELNÁ MOTOROVÁ DISKŮ

Možnost krájení kostiček a hranolek

Ref. 24432 - CL 30 Bistro 230V/50/1

22 760 Kč



Přidejte, prosím, ke své objednávce stroje sadu disků nebo jednotlivé reference disků

### DOPORUČENÉ SADY DISKŮ



Sada 6 krájecích disků k CL 30 Bistro, CL 40 - Ref. 1984

Cena

5 084 Kč



## Nástavec na přípravu bramborové kaše



• **Násypka**  
(pouze pro CL50 E, CL50 E Ultra a R502)



• **Stěrka a mřížka**  
k dispozici ve dvou velikostech dle požadované konzistence: 3 mm a 6 mm



• **Vyhadzovací disk na kaši**



• **Rychlost a výkon**  
Zpracování až 10 kg jemné a chutné kaše za pouhé 2 minuty.

• **Ergonomické**  
Objemná násypka umožňuje rychlé a průběžné plnění – perfektní zrychlení práce.

• **Rozmanitost**  
Jako doplněk k 50 existujícím způsobům krájení ovoce a zeleniny (plátkování, strouhání, vlnkování, nudličkování) vyzkoušejte ke svému krouhači zeleniny tuto novou jedinečnou funkci.

## Nástavec na přípravu bramborové kaše

**Zařízení na kaši:** zařízení na kaši obsahuje:

- speciální mřížku 3 mm
- stěrku
- speciální vyhadzovací disk na kaši
- násypku pro snazší a průběžné plnění

Ref. 28207 - Zařízení na kaši včetně násypky Ø 3 mm

1+2

7 785 Kč

Ref. 28208 - Zařízení na kaši Ø 3 mm

1

5 552 Kč

Ref. 28209 - Zařízení na kaši včetně násypky Ø 6 mm

1+2

7 785 Kč

Ref. 28210 - Zařízení na kaši Ø 6 mm

1

5 552 Kč



1 CL52, CL55, CL60, R652

1+2 CL50, CL50 Ultra, R502



## CL 50 - CL 50 Ultra - CL 52

### BLOK MOTORU

Indukční motor

### FUNKCE KROUHAČ ZELENNY

Víko a nádoba krouhače z kovu  
Možnost krájení kostek a hranolek  
1 trubicový otvor  
Dodáváno bez disků

JAKO VYUŽITELNÁ MOŽNOST  
**+50**  
DISKŮ

Možnost  
krájení  
kostiček a  
hranolek

## CL 50

Výkon	550 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	375 ot/min
Polykarbonátový	blok motoru
Rozměry (HxŠxV)	390 x 340 x 595 mm
Hmotnost brutto	19,8 Kg

Ref. **24440** - CL 50 Jednofázový 230V/50/1

**33 530 Kč**

## CL 50 Ultra

Výkon	600 W.
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	375 ot/min
Celonerezový	blok motoru
Rozměry (HxŠxV)	390 x 340 x 610 mm
Hmotnost brutto	20,2 Kg

Ref. **24473** - CL 50 Ultra Třífázový 400V/50/3

**38 900 Kč**

## CL 52

Výkon	750 W.
Napětí	Jednofázový 230 V nebo Třífázový 400 V
Rychlost	375 ot/min
Celonerezový	blok motoru
Odnímatelné víko	s kruhovým plnicím otvorem
Rozměry (HxŠxV)	360 x 340 x 690 mm
Hmotnost brutto	28 Kg

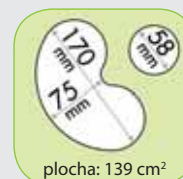
Ref. **24490** - CL 52 Jednofázový 230V/50/1

**58 470 Kč**

Ref. **24498** - CL 52 Třífázový 400V/50/3

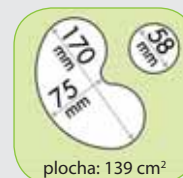
**58 470 Kč**

### CL 50



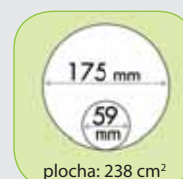
plocha: 139 cm<sup>2</sup>

### CL 50 Ultra



plocha: 139 cm<sup>2</sup>

### CL 52



plocha: 238 cm<sup>2</sup>

Přidejte, prosím, ke své objednávce stroje sadu disků nebo jednotlivé reference disků

### DOPORUČENÉ SADY DISKŮ



Sada 6 krájecích disků k CL50, CL52 - Ref. 1985

Cena

**15 773 Kč**



# CL 50 Ultra Pizza

nabídka na míru pro přípravu vaší pizy



**Nové**



**+** 1 plátkovač 2 mm  
cukety, žampiony, papriky, cibule.



**+** 1 plátkovač 4 mm  
na rajčata, lilky...



**+** 1 strouhač 7 mm  
mozzarella nebo speciální sýr na pizzu



## CL 50 Ultra Pizza

Výkon 550 W.  
Napětí Jednofázový 230 V  
Rychlost 375 ot/min  
Disky v dodávce kráječ 2 mm a 4 mm a struhadlo 7 mm  
Celonerezový blok motoru  
Rozměry (HxŠxV) 390 x 340 x 610 mm  
Hmotnost brutto 20,2 Kg

JAKO POUŽITELNÁ MOŽNOST  
**+50**  
Disků

Možnost krájení kostiček a hranolek

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

45 920 Kč  
47 100 Kč

### OPCE NA PŘÁNÍ

	Ref.	Kč
Kostičkovač 10x10x10 mm na bruschettu	28112	5 674
Kostičkovač 14x14x5 mm na mozzarellu	28181	5 674
Disk na parmezán	28061	2 436



## CL 50 GOURMET

Exkluzivní řezy: kostičky brunoise a wafle výjimečné jakosti!



### 4 plátky waflí

2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



### 3 kostičky - brunoise

2 mm - 3 mm - 4 mm



Petržel

1 mm

### CL 50 Gourmet

Výkon	550 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	375 ot/min
Motor	Indukční
Celonerezový	blok motoru
Nádoba a víko	kov
Velká násypka	objem 2,1 l
Disky nejsou součástí dodávky	
V dodávce	vnitřní sběrná miska 0,6 l
Výběr disků	53 jako příslušenství
	K dispozici 6 kostičkovačů, 4 disky na wafle a 3 malé kostičky - brunoise
Rozměry (HxŠxV)	390 x 340 x 610 mm
Hmotnost brutto	22 Kg

JAKO PŘÍSLUŠENSTVÍ  
**53**  
Disků

Možnost  
3 kostičky a  
4 ozdobné  
plátky

### CL 50 Gourmet



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

53 300 Kč

### Plátky wafle

Ref. 28198 - Ozdobné Plátky 2 mm	4 151 Kč
Ref. 28199 - Ozdobné Plátky 3 mm	4 151 Kč
Ref. 28177 - Ozdobné Plátky 4 mm	4 151 Kč
Ref. 28178 - Ozdobné Plátky 6 mm	4 151 Kč

### Kostičky - brunoise

Ref. 28174 - Kostičky - brunoise 2 x 2 x 2 mm	4 760 Kč
Ref. 28175 - Kostičky - brunoise 3 x 3 x 3 mm	4 760 Kč
Ref. 28176 - Kostičky - brunoise 4 x 4 x 4 mm	4 760 Kč

### Speciální „Sada pro petržel“ 1 mm - pro libanonský tabbouleh

Obsahuje: 1 plátkovací disk 1mm a dvě tuby pro vložení petržele, pro jemné naplátkování a náhradní břit

Ref. 28194 - Speciální „Sada pro petržel“ 1 mm

4 060 Kč



## CL 55 Krouhač zeleniny – Pracovní stanice



### BLOK MOTORU

Indukční motor  
Celokovová motorová základna

MultiCut sada  
**16 disků**  
zahrnuta

Možnost  
krájení  
kostiček a  
hranolek



### FUNKCE KROUHAČ ZELENINY

Kovová násypka a víko

#### Součásti dodávky :

Automatická podávací hlava  
Přítlačná páka – kapacita 4,9 litrů  
Sada MultiCut s 16 disků  
Nástavec lisu na brambory 3 mm  
Celokovový nerezový mobilní podstavec vybavený kolečky a brzdou  
Nastavitelný vozík GN 1x1 – 3 úrovně výšky  
3 nádoby GN 1x1

## CL 55 Krouhač zeleniny – Pracovní stanice

Výkon	1100 W.
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	375/750 ot/min
Rozměry (HxŠxV)	s podstavcem 865 x 396 x 1 272 mm
Hmotnost brutto	80 kg

Ref. 2287 - CL 55 Krouhač zeleniny – Pracovní stanice 400V/50/3 216 300 Kč



### Sada 16 krájecích disků MultiCut zahrnuta





## CL55 KROUHAČ ZELENNY – PRACOVNÍ STANICE KOMPLEXNÍ ŘEŠENÍ PRO ZPRACOVÁNÍ ZELENINY

**Nové**



AŽ  
**1200 kg**  
zeleniny za  
hodinu

**VOZÍK NASTAVITELNÝ  
NA TŘI RŮZNÉ VÝŠKY**



Pro snadnou přepravu a  
vkládání ovoce a zeleniny.



Lze použít také pro přepravu  
příslušenství.

### VČETNĚ SADY 16 DISKŮ

#### AUTOMATICKÁ HLAVA



Pro zpracování většího  
množství, brambory, mrkev



#### PŘÍTLAČNÁ PÁKA Ergonomická úchytka



Zpracování produktu  
pro plátkování, zelí,  
rajčata, okurky



#### ZAŘÍZENÍ NA BRAMBOROVOU KAŠI



Zpracování většího  
množství  
bramborové kaše



#### NASTAVITELNÝ VOZÍK GN 1X1



Pro přepravu, podávání  
surovin a uložení příslušenství.  
Dodáváno se dvěma  
nádobami GN 1x1.


**CL 55 2 nástavce**

**CL 55 2 nástavce - CL 55 Přítlačná páka**

**BLOK MOTORU**

Indukční motor


**FUNKCE KROUHAČ ZELENINY**

Dodáváno bez disků

Plnicí otvor s přítlačnou pákou - objem 4,2 l

Dodáváno včetně mobilního vozíku

Integrovaný plnicí otvor

Zařízení na bramborou kaši na přání

 JAKO VYUŽITELNÁ MOŽNOST  
**+50**  
 DISKŮ

 Možnost  
 krájení  
 kostiček a  
 hranolek

**CL 55 2 nástavce**

Výkon	1100 W.	
Napětí	Jednofázový 230 V	Třífázový 400 V
Rychlost	375 ot/min	375/750 ot/min
Automatický plnicí otvor	z nerezové oceli	
Rozměry (HxŠxV)	865 x 396 x 1272 mm	
Hmotnost brutto	62 kg	

Ref. 2244 - CL 55 2 nástavce 230V/50/1

**145 950 Kč**

Ref. 2211 - CL 55 2 nástavce 400V/50/3

**145 950 Kč**
**CL 55 Přítlačná páka**

**CL 55 Přítlačná páka**

Výkon	1100 W.	
Napětí	Jednofázový 230 V	Třífázový 400 V
Rychlost	375 ot/min	375/750 ot/min
Rozměry (HxŠxV)	700 x 359 x 1100 mm	
Hmotnost brutto	54 kg	

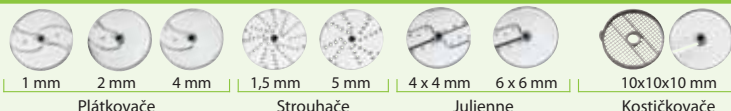
Ref. 2245 - CL 55 Přítlačná páka 230V/50/1

**106 790 Kč**

Ref. 2214 - CL 55 Přítlačná páka 400V/50/3

**106 790 Kč**

Přidejte, prosím, ke své objednávce stroje sadu disků nebo jednotlivé reference disků

**DOPORUČENÉ SADY DISKŮ**


Sada 9 krájecích k CL 55, CL 60 - Ref. 1995

**23 832 Kč**





## CL 55 PŘÍSLUŠENSTVÍ



**Automatická násypná hlava**

Ref. 28170 42 133 Kč



**Přítlačná páka s integrovanou trubicí**

Ref. 39673 28 034 Kč



**4 trubice:  
2 trubice Ø 50 mm  
2 trubice Ø 70 mm**

Ref. 28161 32 176 Kč



**Rovná a šikmá trubice:  
Ø 50 mm - 70 mm**

Ref. 28155 36 773 Kč



**Nástavec na bramborovou kaši**

Ref. 28208 Ø 3 mm 5 552 Kč  
Ref. 28210 Ø 6 mm 5 552 Kč



**Nastavitelný vozík GN1X1 se 3 nastavitelnými výškami dodávaný bez nádoby**

Ref. 49128 20 188 Kč

### K dispozici 4 nože na hranolky



**Nové**

**Nové**





**Nové**

## CL60 KROUHAČ ZELENINY – PRACOVNÍ STANICE KOMPLEXNÍ ŘEŠENÍ PRO ZPRACOVÁNÍ ZELENINY



Až  
**1800 kg**  
zeleniny za  
hodinu

### STOJAN NA ULOŽENÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



- Pro uskladnění a přepravu veškerého příslušenství krouhače zeleniny!
- Držák pro 16 disků a 8 nástrojů.
- Nádoba GN 1X1
- 3 různé páky

### NASTAVITELNÁ NOHA

Stroj je stabilní na každém druhu podlahy

## VČETNĚ SADY 16 DISKŮ

### AUTOMATICKÁ HLAVA



Pro zpracování většího množství, brambory, mrkev



### PŘÍTLAČNÁ PÁKA

Ergonomická úchytka



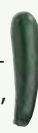
Zpracování produktu pro plátkování, zelí, rajč ata, okurky



### HLAVA 4 TRUBICE



Zpracování podlouhlého produktu, mrkev, cuketa, okurka



### ZAŘÍZENÍ NA BRAMBOROVOU KAŠI



Zpracování většího množství bramborové kaše



### MOBILNÍ ERGONOMICKÝ VOZÍK



Pro 3 nádoby GN 1x1



## CL60 Krouhač zeleniny – Pracovní stanice

### BLOK MOTORU

Indukční motor  
Celokovová motorová základna

MultiCut sada  
**16 disků**  
zahrnuta

Možnost  
krájení  
kostiček a  
hranolek

### FUNKCE KROUHAČ ZELENINY

Možnost krájení kostek a hranolek

#### Dodává se včetně:

Plnicí otvor s přítlačnou pákou - objem 4,2 l  
Integrovaný plnicí otvor Ø 58 mm  
Automatický plnicí otvor z nerezové oceli  
4-trubice  
Zařízení na kaši včetně síta Ø 3 mm  
Mobilního stojanu z nerezové oceli  
Třech GN nádob o velikost 1/1  
Dodáváno včetně sady 16 disků

## CL60 Krouhač zeleniny – Pracovní stanice

Výkon	1500 Wat.
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlosti	375/750 ot/min
Rozměry (HxŠxV)	462 x 770 x 1353 mm
Hmotnost brutto	150 Kg

Ref. 2300 - CL60 Krouhač zeleniny – Pracovní stanice 400V/50/3 352 550 Kč



### Sada 16 krájecích disků MultiCut zahrnuta



### MOBILNÍ ERGONOMICKÝ VOZÍK



**Spodní úroveň:** 2 GN 1x1 mísy na krájenou zeleninu. Rotační systém bezpracně vymění plnou nádobu za prázdnou  
**Horní úroveň:** 1 GN 1x1 mísa na nekrájenou zeleninu pro snadné plnění.



CL 60 2 nástavce

**Nové**



## CL 60 2 nástavce - CL 60 Přítlačná páka - CL 60 V.V.



### BLOK MOTORU

Indukční motor



### FUNKCE KROUHAČ ZELENINY

Celonerezový blok motoru

Plnicí otvor s přítlačnou pákou - objem 4,2 l

Integrovaný plnicí otvor

Dodáváno bez disků

Zařízení na bramborovou kaši na práni

JAKO VOLITELNÁ MOŽNOST  
**+50  
DISKŮ**

Možnost  
krájení  
kostiček a  
hranolek

## CL 60 2 nástavce

Výkon	1500 W.
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlosti	375/750 ot/min
Automatický plnicí otvor	z nerezové oceli
Rozměry (HxŠxV)	462 x 770 x 1353 mm
Hmotnost brutto	85 Kg

Ref. 2325 - CL 60 2 nástavce 400V/50/3

209 570 Kč

CL 60 Přítlačná páka

**Nové**



## CL 60 Přítlačná páka

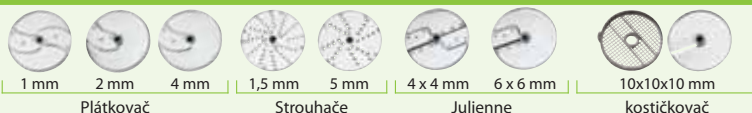
Výkon	1500 W.
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlosti	375/750 ot/min
Rozměry (HxŠxV)	425 x 613 x 1160 mm
Hmotnost brutto	70 Kg

Ref. 2319 - CL 60 Přítlačná páka 400V/50/3

159 410 Kč

Přidejte, prosím, ke své objednávce stroje sadu disků nebo jednotlivé reference disků

### DOPORUČENÉ SADY DISKŮ



1 mm 2 mm 4 mm 1,5 mm 5 mm 4 x 4 mm 6 x 6 mm 10x10x10 mm  
Plátkovač Strouhače Julienne kostičkovač

Sada 9 krájecích k CL 55, CL 60 - Ref. 1995

Cena

23 832 Kč



## CL 60 PŘÍSLUŠENSTVÍ



**Automatická násypka se zásobníkem.**

Ref. 39681 54 434 Kč



**Přítlačná páka s integrovanou trubicí**

Ref. 39680 37 667 Kč



**Nerezový pojízdný vozík**  
vozík na tři GN 1/1 nádoby.  
Dodáváno bez nádob.

Ref. 49066 26 918 Kč

**Nové**



**Skladovací vozík pracovní stanice** pro 16 kotoučů a 3 hlavy (není součástí dodávky). Dodává se s nádobou GN1x1.

Ref. 49132 33 130 Kč



**Rovná a šikmá trubice:**  
Ø 50 mm - 70 mm

Ref. 28157 37 352 Kč



**Nástavec na bramborovou kaši**

Ref. 28208 Ø 3 mm 5 552 Kč  
Ref. 28210 Ø 6 mm 5 552 Kč



**4 trubice:**  
2 trubice Ø 50 mm  
2 trubice Ø 70 mm

Ref. 28162 34 246 Kč





Polykarbonátové víko s otvorem pro přidávání tekutých či sypkých surovin během přípravy.



100% nerezový, rozebíratelný nůž s hladkým ostřím. Jemně nebo hrubě zoubkované ostří k dispozici na přání.

Funkce Puls k velmi preciznímu krájení.



1 nebo 2 rychlosti (1500 a 3000 ot./min) v závislosti na modelu.





Hladký nůž  
Standardní



HRUBÉ SEKÁNÍ



JEMNÉ SEKÁNÍ



EMULZE A OMÁČKY



Hrubě zoubkový nůž  
Volitelné

Speciální mletí - těsto



HNĚTENÍ



MLETÍ



Jemně zoubkový nůž  
Volitelné

Speciální byliny a koření



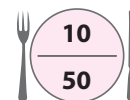
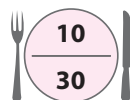
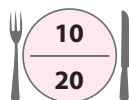
SEKÁNÍ BYLINEK



SEKÁNÍ KOŘENÍ

## Kapacita nádoby

Model	Maximální kapacita plnění				Počet porcí	Doba přípravy
	Sekání	Šlehání	Těsto	Mletí		
R 2	0,750 kg	1 Kg	0,5 Kg	0,3 Kg	10 až 20	1 až 4 mn
R 3	1 kg	1.5 Kg	1 Kg	0.5 Kg	10 až 30	
R 4	1.5 kg	2.5 Kg	1.5 Kg	0.9 Kg	10 až 50	
R 5 Plus	2 kg	3 Kg	2 Kg	1 Kg	20 až 80	
R 8	3 kg	5 Kg	4 Kg	2 Kg	20 až 150	



Jednorázově  
zpracovávané  
množství

1 kg

1,5 kg

2,5 kg

## 2 RYCHLOSTI 1500/3000 ot/min



**R 4**  
Třífázový

## 1 RYCHLOST 1500 ot/min

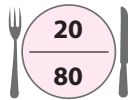


**R 2**  
Jednofázový

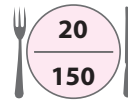


**R 3-1500**  
Jednofázový





3,5 kg



4 kg

## 2 RYCHLOSTI 1500/3000 ot/min



3  
NOŽE

5,5 L

**R 5 Plus**  
Třífázový



3  
NOŽE

8 L

**R 8**  
Třífázový



3  
NOŽE

5,5 L

**R 5 Plus**  
Jednofázový



R 2



## R 2 - R 3-1500



### BLOK MOTORU

Indukční motor  
Polykarbonátový blok motoru  
Pulsní funkce



### FUNKCE KUTR

Hladký nůž je součástí ceny  
Nádoba z nerezové oceli s úchytem

3

NOŽE

## R 2

2,9 L

Výkon 550 W.  
Napětí Jednofázový 230 V  
Rychlost 1500 ot/min  
Kutr 2,9 litru  
Rozměry (HxŠxV) 200 x 280 x 350 mm  
Hmotnost brutto 10,5 Kg

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

**25 030 Kč**

R 3-1500



## R 3-1500

3,7 L

Výkon 650 W.  
Napětí Jednofázový 230 V  
Rychlost 1500 ot/min  
Kutr 3,7 litru  
Rozměry (HxŠxV) 210 x 320 x 400 mm  
Hmotnost brutto 11,2 Kg

Ref. **22382 - R 3-1500** 230V/50/1

**29 490 Kč**

### OPCE NA PŘÁNÍ

	R 2		R 3	
	Ref.	Kč	Ref.	Kč
Hrubě zoubkový nůž	27138	<b>2 771</b>	27288	<b>2 771</b>
Jemně zoubkový nůž	27061	<b>2 771</b>	27287	<b>2 771</b>
Hladký nůž	27055	<b>2 436</b>	27286	<b>2 436</b>



## R 4 - R 5 Plus



### BLOK MOTORU

Indukční motor  
Kovový blok motoru



### FUNKCE KUTR

Hladký nůž je součástí ceny  
Nádoba z nerezové oceli s úchytem

**3**

NOŽE

## R 4

4,5 L

Výkon	900 W.
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlosti	1500/3000 ot/min
Kutr	4,5 litru
Pulsní funkce	
Rozměry (HxŠxV)	226 x 304 x 440 mm
Hmotnost brutto	17,6 Kg

 Ref. **22437 - R 4 400V/50/3**
**47 500 Kč**

## R 5 Plus Jednofázový

5,5 L

Výkon	1100 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	1500 ot/min
Kutr	5,5 litru
Rozměry (HxŠxV)	280 x 350 x 490 mm
Hmotnost brutto	23,5 Kg

 Ref. **24323 - R 5 Plus Jednofázový 230V/50/1**
**58 060 Kč**

## R 5 Plus Třífázový

5,5 L

Výkon	1200 W.
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlosti	1500/3000 ot/min
Kutr	5,5 litru
Pulsní funkce	
Rozměry (HxŠxV)	280 x 350 x 490 mm
Hmotnost brutto	23,5 Kg

 Ref. **24309 - R 5 Plus Třífázový 400V/50/3**
**60 230 Kč**

R 4



R 5 Plus Jednofázový



R 5 Plus Třífázový



OPCE NA PŘÁNÍ	R 4		R 5 Plus	
	Ref.	Kč	Ref.	Kč
Hrubě zoubkový nůž <b>Speciální mletí - těsto</b>	27346	<b>2 771</b>	27121	<b>5 105</b>
Jemně zoubkový nůž <b>Speciální bylinky a koření</b>	27345	<b>2 771</b>	27351	<b>5 105</b>
Hladký nůž	27344	<b>2 436</b>	27120	<b>4 659</b>

R 8



## R 8

Výkon	2200 W.
Napětí	třířázový 400 V
Rychlosti	1500/3000 ot/min
Nerezová nádoba	s kapacitou litru a nerezovým nožem s hladkým ostřím. Rozebíratelný nůž.
Průhledné víko	s vestavěným pohyblivým těsněním
Rozměry (HxŠxV)	315 x 545 x 585 mm
Hmotnost brutto	44,9 Kg

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

**100 610 Kč**



### OPCE NA PŘÁNÍ

OPCE NA PŘÁNÍ	Ref.	Kč
Celonerezový hrubě zoubkový nůž (2 břity)	27383	<b>11 703</b>
Celonerezový jemně zoubkový nůž (2 břity)	27385	<b>11 703</b>
Celonerezový hladký nůž (2 břity)	27381	<b>11 388</b>
Hrubě zoubkový břit, za kus	59281	<b>1 756</b>
Jemně zoubkový břit, za kus	59282	<b>1 756</b>
Hladký břit, za kus	59280	<b>1 705</b>

### OPCE DODATEČNÉHO KUTRU 3,5 L PRO R8, R10 AND R10 VV

Ref. <b>27374</b> - Nerezová nádoba s kapacitou 3.5 litru, včetně nerezového hladkého nože	<b>16 565 Kč</b>
Ref. <b>27107</b> - Hrubě zoubkový nůž (2 břity)	<b>6 090 Kč</b>
Ref. <b>27106</b> - Hladký nůž (2 břity)	<b>4 496 Kč</b>
Ref. <b>101801</b> - Hrubě zoubkový břit, za kus	<b>1 218 Kč</b>
Ref. <b>101800</b> - Hladký břit, za kus	<b>1 218 Kč</b>

Průhledné víko s vynikající viditelností umožňuje průběžnou a snadnou kontrolu během přípravy. Možnost mytí v myčce na nádobí.



Na zakázku hrubě zoubkový nůž určený pro drcení a hnětení.

Možnost přidávání tekutých či sypkých ingredience během přípravy.



Nádoba z matného nerez s držadlem.



Na zakázku jemně zoubkový nůž určený pro sekání bylinek a koření.

Vysoký střed nádoby pro zpracovávání tekutiny.



Nový profil nožů, který je chráněn patentem, zajišťuje optimální řez a dokonalou pravidelnost.





**Průhledné víko** pro perfektní kontrolu procesu. Ergonomický systém uzavírání víka. **Snadno rozebíratelné víko a těsnění** pro snadné a rychlé čištění.



**Stěrka víka umožňuje čistit víko** během procesu a kontrolovat tak proces zpracování.



**Kontrolní panel**  
**Vestavěná nerezová tlačítka,**  
0-15 minutový časovač a puls ní funkce pro perfektní kontrolu procesu.



**Sklápěcí mechanismus**  
Ergonomická páka umožňuje naklopit nádobu v různých úhlech.



**Břity**  
Nový patentovaný design břitů pro optimální kvalitu řezu.



**Nádoba**  
**Sklopná a odnímatelná,** exkluzivně u Robot-Coupe. Kapacita: 23, 28, 45 a 60 litrů podle modelu.



**Rám**  
100% nerezový, perfektní stabilita, kompaktnost, snadné čištění.



**Součástí dodávky jsou 3 sklopná kolečka**  
- K usnadnění přemístování zařízení v kuchyni  
- Snadné čištění povrchu pod zařízením

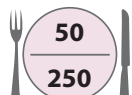


# VERTIKÁLNÍ KUTRY

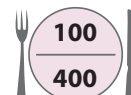
2017 **robot coupe®**



Jednorázově  
zpracovávané  
množství



3 až 9 kg



4 až 14 kg

## 2 RYCHLOSTI 1500/3000 ot/min



3  
Nože

15 L

**R 15**

Třífázový



3  
Nože

23 L

**R 23**

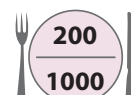
Třífázový



Jednorázově  
zpracovávané  
množství



4 až 17 kg



6 až 27 kg

## 2 RYCHLOSTI 1500/3000 ot/min



3  
Nože

28 L

**R 30**

Třífázový



3  
Nože

45 L

**R 45**

Třífázový



Hladký nůž  
*Standardní*



HRUBÉ SEKÁNÍ



JEMNÉ SEKÁNÍ



EMULZE A OMÁČKY



Hrubě zoubkový nůž  
*Volitelné*

Speciální mletí - těsto



HNĚTENÍ



MLETÍ



Jemně zoubkový nůž  
*Volitelné*

Speciální byliny a koření



SEKÁNÍ BYLINEK



SEKÁNÍ KOŘENÍ

## Rozsah možného využití

Model	Maximální kapacita plnění				Počet porcí	Doba přípravy
	Hrubé sekání (až do)	Šlehání (až do)	Těsto (až do)	Mletí (až do)		
R 15	6 kg	9 Kg	7 Kg	5 Kg	50 až 250	1 až 4 mn
R 23	10 kg	14 Kg	11.5 Kg	7 Kg	100 až 400	
R 30	12 kg	17 Kg	14 Kg	8.5 Kg	100 až 500	
R 45	18 kg	27 Kg	22.5 Kg	13.5 Kg	200 až 1000	



R 15

## R 15



### BLOK MOTORU

Indukční motor  
Pulsní funkce



15 L



### FUNKCE KUTRY

Nádoba kutry z nerezové oceli o objemu 15 litrů a nůž se 3 hladkými břity, dno nádoby z nerezové oceli  
Průhledné víko s vestavěným pohyblivým těsněním

## R 15

Výkon	3000 W.
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlosti	1500/3000 ot/min
Rozměry (HxŠxV)	370 x 615 x 680 mm
Hmotnost brutto	58,7 Kg

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

155 380 Kč

### OPCE NA PŘÁNÍ

	Ref.	Kč
Celonerezový hrubě zoubkový nůž (3 břity)	57098	14 342
Celonerezový Jemně zoubkový nůž (3 břity)	57099	14 342
Celonerezový hladký nůž (3 břity)	57097	13 855
Hrubě zoubkový břit	59393	1 756
Jemně zoubkový břit	59359	1 756
Hladký břit, za kus	59392	1 705





# VERTIKÁLNÍ KUTRY

2017

robot coupe®

## R 23 - R 30 - R 45



### BLOK MOTORU

Celonerezový model



### FUNKCE KUTRY

Nádoba kutru lze snadno odmontovat a překlopit  
IP65 kontrolní panel s digitálním časovačem 0-15 min  
Průhledné polykarbonátové víko  
Nůž se 3 hladkými břity z nerezové oceli dostupný ve standardní verzi  
Mechanismus k čištění víka

## R 23

23 L

Výkon 4500 W.  
Napětí Třífázový 400 V  
Rychlosti 1500/3000 ot/min  
Kutr 23 litru  
Rozměry (HxŠxV) 700 x 600 x 1250 mm  
Hmotnost brutto 140 Kg

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

**250 520 Kč**

## R 30

28 L

Výkon 5400 W.  
Napětí Třífázový 400 V  
Rychlosti 1500/3000 ot/min  
Kutr 28 litru  
Rozměry (HxŠxV) 720 x 600 x 1250 mm  
Hmotnost brutto 148,4 Kg

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

**313 260 Kč**

## R 45

45 L

Výkon 9000 W.  
Napětí Třífázový 400 V  
Rychlosti 1500/3000 ot/min  
Kutr 45 litru  
Rozměry (HxŠxV) 760 x 600 x 1400 mm  
Hmotnost brutto 194,8 Kg

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

**416 070 Kč**

OPCE NA PŘÁNÍ	R 23		R 30		R 45	
	Ref.	Kč	Ref.	Kč	Ref.	Kč
Hrubě zoubkový nůž (3 břity)	57070	<b>21 051</b>	57075	<b>21 843</b>	57082	<b>22 726</b>
Jemně zoubkový nůž (3 břity)	57072	<b>20 270</b>	57077	<b>20 960</b>	57084	<b>21 833</b>
Hladký celonerezový nůž (3 břity)	57069	<b>19 447</b>	57074	<b>20 270</b>	57081	<b>21 051</b>
Hrubě zoubkový břit	118294	<b>2 832</b>	118286	<b>2 832</b>	118287	<b>3 106</b>
Jemně zoubkový břit	118292	<b>2 832</b>	118241	<b>2 832</b>	118243	<b>3 106</b>
Hladký břit	118217	<b>2 639</b>	117950	<b>2 639</b>	117952	<b>2 903</b>

Blixer modely Blixer 23, Blixer 45 a Blixer 60 jsou k dispozici, kontaktujte nás pro referenční číslo stroje.

R 23



Součástí dodávky jsou 3 sklápěcí kolečka

R 30

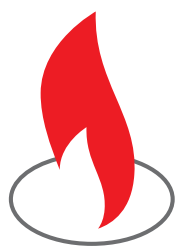


Součástí dodávky jsou 3 sklápěcí kolečka

R 45



3 retractable wheels included



# Robot Cook®

**COOKING CUTTER BLENDER**

1. profesionální robot s ohřevem!

**Nové**

**ZA TEPLA** či **ZA STUDENA**

MÍSÍM,  
MELU,  
HNĚTU,  
MIXUJI,  
ROZSEKÁM,  
DĚLÁM EMULZE,  
**OHŘÍVÁM A VAŘÍM...**



## Pomocník šéfa kuchyně

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

Robot Cook® probudí kuchařovu fantazii. Ideální přístroj pro inovaci a přípravu řady atraktivních teplých i studených, slaných i sladkých jídel.



### DŮKLADNÝ POMOCNÍK

- Snadné používání díky variabilní rychlosti od 100 do 3500 ot./min.
- Jemnost výsledku a rychlost provedení díky rychlosti otáčení až 4500 otáček za minutu.
- Směs jemných produktů bez krájení díky obrácené rotaci nože: funkce R-Mix®
- Udržování přípravy ve stálé teplotě díky přerušované funkci.



### SAMOSTATNÝ POMOCNÍK

Díky funkci programování můžete svěřit tajemství své přípravy Robotu Cook a oblíbené recepty kdykoliv snadno zopakovat..

### SPOLEHLIVÝ POMOCNÍK

Výkonnost Robotu Cook® se zakládá na velmi robustním asynchronním průmyslovém motoru.

### TICHÝ POMOCNÍK

Uprostřed ruchu kuchyně kuchaři ocení jeho tichý chod.



3,7 L  
> 140°  
na stupeň přesně  
4500 ot/min.



## Robot Cook®

**Nové** 3,7 L

Výkon	1800 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Motor	Indukční
<b>4 rychlostní funkce:</b>	
• Variabilní rychlost	od 100 do 3500 otáček/min
• Vysoká rychlost	Pulzní/Turbo 4500 otáček/min
• Rychlost míchání „R-Mix“	při zpětném chodu nože -100 až -500 otáček/min.
• Střídavá rychlost	otáčení nože každé 2 vteřiny při nízké rychlosti.
Teplota ohřevu	až do 140°C
Přesnost ohřevu	+/- 1°C
Nerez nádoba kutru o objemu 3,7 l vybavena rukojetí	
Objem tekutin	2,5 l.
2 čepele	Jemně ozubená čepel – speciální pro funkci mixéru Hladká čepel – speciální pro funkci kutru nádoby a víka
Stírací rameno	nádoby a víka
Funkce programování	9 receptů
Rozměry (HxŠxV)	226 x 338 x 522 mm
Hmotnost brutto	15 kg

Ref. <b>43000R - Robot Cook®</b>	230V/50/1	<b>71 940 Kč</b>
Ref. <b>39854 - Sada s doplňkovou nádobou</b>		<b>21 584 Kč</b>
Ref. <b>39691 - jemně zoubkový nůž - funkce mixéru</b>		<b>3 192 Kč</b>
Ref. <b>49691 - hladký nůž - funkce kutru</b>		<b>3 192 Kč</b>

## Funkce



### • Příprava emulzí

- Béarnská
- Majonéza
- Holandská
- Máslo



### • Mletí

- Pesto
- Mandle
- Pistácie
- Potravinové moučky



### • Mixování

- Velouté
- Zeleninové pyré
- Kompoty
- Ledové směsi

## • Za studena či • Za tepla až do 140 °C



### • Sekání

- Bylinky
- Teriny
- Dochucovadla
- Tatarské bifteky



### • Míchání

- Bešamel
- Anglický krém
- Rizoto
- Cukrářský krém



### • Hnětení

- Odpalované těsto
- Kynuté těsto
- Linecké těsto
- Jemné těsto

# Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER

## Pomocník šéfa kuchyně

### PRAKTICKÝ

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

### VYNALÉZAVÝ



Nový systém uchování nožů umožňuje vyprázdnit obsah mísy.

### HYGIENICKÝ



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

### ŠIKOVNÝ

Víko velmi dobře těsní a zabraňuje rozstříkávání. Stěrač páry víka umožňuje stálé sledování obsahu nádoby.

### VÝKONNÝ

Stírací rameno nádoby pro velmi jemné a homogenní směsi.

### FUNKČNÍ

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

### VELMI PŘESNÝ

Teplota ohřevu je nastavitelná až do 140°C.



### Panel nastavení

- Funkce Malý (Petite) a Velký (Grande) výkon ohřevu až do 140°C
- Funkce Rychlost od -500 do 3500 otáček/min.
- Funkce časovač (Timer)

### Panel programování

- 9 programů
- Tlačítko Krok

Otočný knoflík  
(nastavení parametrů)

### Plocha pro zpracování

Tlačítko Pulse/Turbo až do 4500 ot./min. Tlačítko Zapnout Tlačítko Vypnout

# BLIXER®: MÍCHAČE EMULZÍ

2017 robot coupe®



Stěrka nádoby  
a víka



Víko s gumovým  
těsněním pro  
dokonalé utěsnění.



Nerezové,  
jemně  
zoubkové  
břity



Vysoký střed nádoby  
pro zpracování  
většího množství  
tekutin.





## Zdravotnictví - Kašovitá strava

Robot – Coupe se svou řadou 17 modelů Blixer má řešení pro každého zákazníka. Tyto Blixery jsou ideální pro přípravu kašovitá stravy. Nejenže zůstane původní kompozice pokrmu – předkrm, hlavní jídlo, dezert, vařené či syrové – ale zůstane i jeho nutriční hodnota a nezbytné vitamíny.

- Mixovaná mrkev
- Pyré z celeru a červeného zelí
- Variace na téma čerstvé rajčata a okurky
- Plněné rajče
- Steak z lososa s rýží
- Dušené maso se zeleninou
- Kuskus
- Hruškovo-mandlové soufflé
- Mixovaná jablka
- Mixovaný rýžový pudink
- Citrónový koláč
- ...

### PŘEDKRM



Pyré z celeru a červeného zelí



Variace na téma čerstvých rajčat a okurek



### HLAVNÍ CHOD



Steak z lososa s rýží



Dušené maso se zeleninou



### DEZERT



Hruškovo-mandlové soufflé



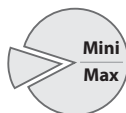
Mixovaná jablka Granny Smith



### Doporučené množství plnění

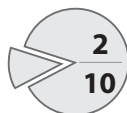
Model	Obsah nádoby (L)	Množství suroviny (kg)		Počet porcí 200 g
		Mini	Max	
Blixer 2	2,9	Ideální pro malé porce		
Blixer 3	3,7	0,3	2	2 - 10
Blixer 4	4,5	0,4	3	2 - 15
Blixer 5 Plus	5,5	0,5	3,5	3 - 18

Počet porcí  
200 g:

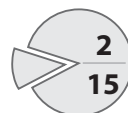


Jednorázově  
zpracovávané  
množství

Ideální pro  
malé porce



0,3 až 2 kg



0,4 až 3 kg

## 1 RYCHLOST 3000 ot/min

2.9 L



**Blixer 2**  
Jednofázový

3.7 L



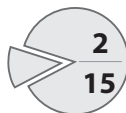
**Blixer 3**  
Jednofázový

4.5 L



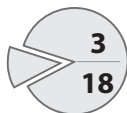
**Blixer 4**  
Jednofázový

Počet porcí  
200 g:

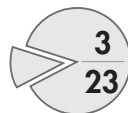


Jednorázově  
zpracovávané  
množství

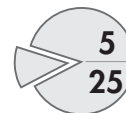
0,4 až 3 kg



0,5 až 3,5 kg



0,6 až 4,5 kg



1 až 5 kg

## 2 RYCHLOSTI 1500/3000 ot/min

4.5 L



**Blixer 4**  
Třífázový

5.5 L



**Blixer 5 Plus**  
Třífázový

7 L



**Blixer 6**  
Třífázový

8 L



**Blixer 8**  
Třífázový

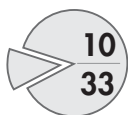


## JAK VYBRAT SPRÁVNÝ BLIXER® ?

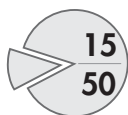
Vypočítejte celkovou váhu kašovitě stravy, kterou potřebujete připravit

	průměrná velikost porce	x	počet porcí ke zpracování		=	celková váha		počet porcí 200g:
Předkrm	80 g	x	<input type="text"/>	Porce	=	<input type="text"/>	g	
Maso/Ryba	100 g	x	<input type="text"/>	Porce	=	<input type="text"/>	g	
Zelenina	200 g	x	<input type="text"/>	Porce	=	<input type="text"/>	g	
Moučník	80 g	x	<input type="text"/>	Porce	=	<input type="text"/>	g	

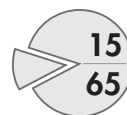
Množství kašovitě stravy za dobu zpracování jsou ukázané v horní části této stránky



2 až 6.5 kg



3 až 10 kg



3 až 13 kg

## 2 RYCHLOSTI 1500/3000 ot/min

11.5 L



**Blixer 10**  
Třífázový

15 L



**Blixer 15**  
Třífázový

20 L



**Blixer 20**  
Třífázový



## Blixer 2 - Blixer 3 - Blixer 4



### BLOK MOTORU

- Indukční motor
- Nerezová hřídel motoru
- Pulsní funkce



### FUNKCE BLIXER

- Zoubkový nůž je součástí standardní verze
- Nádoba z nerezové oceli s úchytem
- Víko s těsněním, doplněné stěrkou nádoby a víka

## Blixer 2

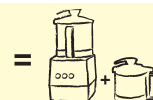
2,9 L

Výkon	700 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	3000 ot/min
Kutr	2,9 litru
Rozměry (HxŠxV)	210 x 281 x 389 mm
Hmotnost brutto	11,5 Kg

Ref. **33228 - Blixer 2** 230V/50/1 **37 570 Kč**

Ref. **2340 - Blixer 2** 230V/50/1

+ Další nádoba Blixer®



**50 770 Kč**

## Blixer 3

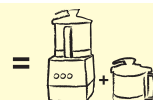
3,7 L

Výkon	750 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	3000 ot/min
Kutr	3,7 litru
Rozměry (HxŠxV)	242 x 304 x 444 mm
Hmotnost brutto	13,2 Kg

Ref. **33197 - Blixer 3** 230V/50/1 **43 150 Kč**

Ref. **2341 - Blixer 3** 230V/50/1

+ Další nádoba Blixer®



**57 770 Kč**

## Blixer 4 Třífázový

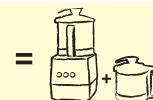
4,5 L

Výkon	1000 W.
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlosti	1500/3000 ot/min
Kutr	4,5 litru
Rozměry (HxŠxV)	242 x 304 x 444 mm
Hmotnost brutto	17,3 Kg

Ref. **33215 - Blixer 4** 400V/50/3 **50 190 Kč**

Ref. **2342 - Blixer 4** 400V/50/3

+ Další nádoba Blixer®



**66 240 Kč**



OPCE NA PŘÁNÍ	Blixer 2		Blixer 3	
	Ref.	Kč	Ref.	Kč
Kompletní nádoba Blixer, čepel, víko a škrabka	27369	<b>13 205</b>	27337	<b>14 626</b>
Jemně zoubkový nůž navíc	27370	<b>2 710</b>	27447	<b>2 710</b>
Hrubě zoubkový nůž	27371	<b>2 710</b>	27448	<b>2 710</b>

# BLIXER®: MÍCHAČE EMULZÍ

2017 **robot coupe®**

## Blixer 4 - Blixer 5 - Blixer 6



### BLOK MOTORU

Indukční motor  
Nerezová hřídel motoru  
Pulsní funkce



### FUNKCE BLIXER

Zoubkový nůž je součástí standardní verze  
Nádoba z nerezové oceli s úchytem  
Víko s těsněním, doplněné stěrkou nádoby a víka

## Blixer 4 Jednofázový

4,5 L

Výkon 900 W.  
Napětí Jednofázový 230 V  
Rychlost 3000 ot/min  
Kutr 4,5 litru  
Rozměry (HxŠxV) 242 x 332 x 479 mm  
Hmotnost brutto 17,3 Kg

Ref. **33208 - Blixer 4-3000** 230V/50/1

**47 920 Kč**

Ref. **2343 - Blixer 4** 230V/50/1

+ Další nádoba Blixer®



**63 970 Kč**

## Blixer 5 Plus

5,5 L

Výkon 1300 W.  
Napětí Třífázový 400 V  
Rychlosti 1500/3000 ot/min  
Kutr 5,5 litru  
Rozměry (HxŠxV) 280 x 350 x 500 mm  
Hmotnost brutto 24 Kg

Ref. **33164 - Blixer 5 Plus** 400V/50/3

**66 240 Kč**

Ref. **2345 - Blixer 5 Plus** 400V/50/3

+ Další nádoba Blixer®



**87 460 Kč**

## Blixer 6

7 L

Výkon 1300 W.  
Napětí Třífázový 400 V  
Rychlosti 1500/3000 ot/min  
Kutr 7 litru  
Rozměry (HxŠxV) 280 x 350 x 535 mm  
Hmotnost brutto 25,6 Kg

Ref. **33227 - Blixer 6** 400V/50/3

**84 810 Kč**

Ref. **2347 - Blixer 6** 400V/50/3

+ Další nádoba Blixer®



**112 340 Kč**

### Blixer 4-3000



Počet porcí  
200 g

### Blixer 5 Plus



Počet porcí  
200 g

### Blixer 6



Počet porcí  
200 g

OPCE NA PŘÁNÍ	Blixer 4		Blixer 5		Blixer 6	
	Ref.	Kč	Ref.	Kč	Ref.	Kč
Kompletní nádoba Blixer, nůž, víko a stěrka	27338	<b>16 057</b>	27165	<b>21 224</b>	27166	<b>27 539</b>
Jemně zoubkový nůž	27449	<b>2 710</b>	27155	<b>4 994</b>	27169	<b>8 561</b>
Hrubě zoubkový nůž	27450	<b>2 710</b>	27180	<b>4 994</b>	28191	<b>8 561</b>


**Blixer 8**

5  
25  
Počet porcí  
200 g

## Blixer 8 - Blixer 10



### BLOK MOTORU

Indukční motor  
Nerezová hřídel motoru  
Pulsní funkce



### FUNKCE BLIXER

Nádoba z nerezové oceli s úchytem  
Víko s těsněním, doplněné stěrkou nádoby a víka

## Blixer 8

8 L

Výkon 2200 W.  
Napětí Třífázový 400 V  
Rychlosti 1500/3000 ot/min  
Kutr 8 litru  
2 jemně zoubkované nože jsou dodávány jako standartní příslušenství  
Rozměry (HxŠxV) 280 x 350 x 535 mm  
Hmotnost brutto 47.2 Kg

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

115 490 Kč

**Blixer 10**

10  
33  
Počet porcí  
200 g

## Blixer 10

11,5 L

Výkon 2200 W.  
Napětí Třífázový 400 V  
Rychlosti 1500/3000 ot/min  
Kutr 11,5 litru  
3 jemně zoubkované nože jsou dodávány jako standartní příslušenství  
Rozměry (HxŠxV) 315 x 545 x 680 mm  
Hmotnost brutto 50.6 Kg

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

148 890 Kč

OPCE NA PŘÁNÍ	Blixer 8		Blixer 10	
	Ref.	Kč	Ref.	Kč
Kompletní nádoba Blixer, nůž, víko a stěrka	27387	<b>40 687</b>	27388	<b>45 036</b>
Sestava 2 jemně zoubkových nožů	27377	<b>11 682</b>		
Sestava 3 jemně zoubkových nožů			27378	<b>14 348</b>
Jemně zoubkový nůž	59282	<b>1 756</b>	59282	<b>1 756</b>

## Blixer 15 - Blixer 20



### BLOK MOTORU

Indukční motor  
Nerezová hřídel motoru  
Pulsní funkce



### FUNKCE BLIXER

3 jemně zoubkované nože jsou dodávané jako standartní příslušenství  
Nádoba z nerezové oceli s úchytem  
Víko s těsněním, doplněné stěrkou nádoby a víka

## Blixer 15

Výkon 3000 W.  
Napětí Třífázový 400 V  
Rychlosti 1500/3000 ot/min  
Kutr 15 litru  
Rozměry (HxŠxV) 315 x 545 x 700 mm  
Hmotnost brutto 58.7 Kg

Ref. **51511 - Blixer 15** 400V/50/3

**178 370 Kč**

## Blixer 20

Výkon 4400 W.  
Napětí Třífázový 400 V  
Rychlosti 1500/3000 ot/min  
Kutr 20 litru  
Rozměry (HxŠxV) 380 x 630 x 780 mm  
Hmotnost brutto 72.8 Kg

Ref. **51611 - Blixer 20** 400V/50/3

**203 560 Kč**

Blixer 15



Blixer 20



OPCE NA PŘÁNÍ	Blixer 15		Blixer 20	
	Ref.	Kč	Ref.	Kč
Kompletní nádoba Blixer, nůž, víko a stěrka	57065	<b>49 280</b>	57066	<b>50 419</b>
Sestava 3 jemně zoubkových nožů	57102	<b>15 788</b>	57102	<b>15 788</b>
Jemně zoubkový nůž	59359	<b>1 756</b>	59359	<b>1 756</b>

## ROBUSTNÍ

### KOMPAKTNÍ

**CMP**

viz strana 65

### MINI

**Mini MP**

viz strana 63

**Nové**

**Nové**



K přípravě malého množství

Vhodný pro restaurace

**Easy Plug**

**MP**

viz strana 67



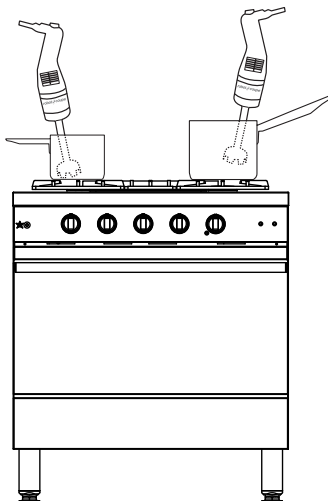
Vhodný pro provozy hromadného stravování/školy, intenzivní provozy

► Speciál pro emulze

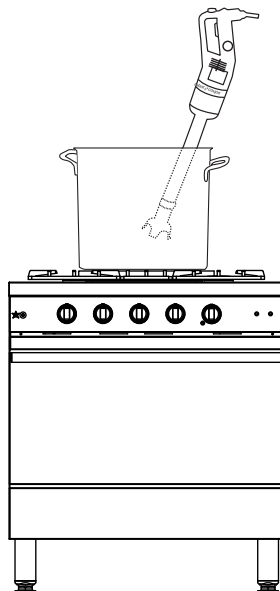
► vhodný pro restaurace

► vhodný pro školky, cukrárny, hotely

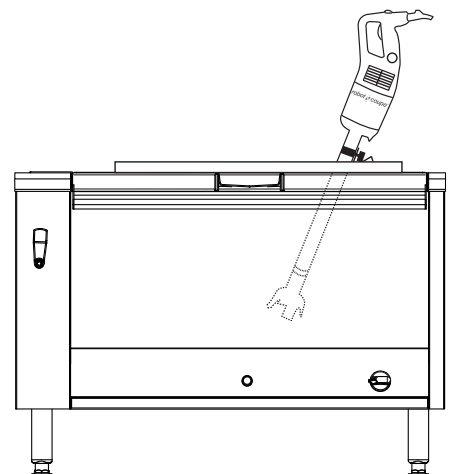
► Vhodný pro provozy hromadného stravování/školy, intenzivní provozy



Micromix Mini MP



CMP



MP Ultra

## COMBI

### Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

viz  
strana 71

viz  
strana 71

viz  
strana 72

viz  
strana 73

Easy Plug

**Nové**

250 W



Mini MP  
190 Combi

9 litrů

270 W



Mini MP  
240 Combi

12 litrů

310 W



CMP 250  
Combi

15 litrů

350 W



CMP 300  
Combi

30 litrů

440 W



MP 350 Combi  
Ultra

50 litrů

500 W



MP 450 Combi  
Ultra

100 litrů

500 W



MP 450 FW  
Ultra

100 litrů

K přípravě malého množství



### ČIŠTĚNÍ

Snadno odnímatelný  
zvon i nůž



**HACCP**

Pro zajištění HACCP procesu doporučujeme uchovat zvon i nůž v chladném místě po každém čištění.

1



2



### PRO SNAŽŠÍ POUŽÍVÁNÍ

Držáky na nádoby Vám ulehčí práci s mixerm

#### 3 nerezové nastavitelné držáky

- Průměr nádoby: 330 mm až 650 mm
- Průměr nádoby: 500 mm až 1000 mm
- Průměr nádoby: 850 mm až 1300 mm

#### 1 nerezový univerzální držák

k uchycení na okraj nádoby

**Nové**

## MicroMix®

Nejlepší volba šéfa kuchyně !!!

Stačí jen několik vteřin na vytvoření dokonalé emulze !!!

### VÝKON

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

### ROBUSTNOST

Hřídel, zvon, a příslušenství jsou celonerezové.

### ERGONOMIE

Lehce přístupný a přesný regulátor rychlosti. Natahovací spirálová šňůra pro snadnou manipulaci.

### HYGIENA

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



### AEROMIX

Patentováno



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



### NŮŽ

Příprava všech vašich polévek a omáček v malém množství.



## MicroMix®

**Nové**

Výkon	220 Wat
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 1500 do 14000 ot/min
Nůž, aeromix a trubka	vše v nerez o délce 165 mm
Aeromix a nerezový nůž	odmontovatelný
Dodáváno s	1 kompozitní držák na zeď
Celková délka	430 mm, Ø 61 mm
Hmotnost brutto	1,4 Kg

## Sada 6 MicroMix®

**Nové**

Speciální sada kusů k vystavení 6 MicroMix v předváděcích místnostech.



Ref.	Popis	Prodejní jednotka	Prodejní cena jednotky	Počet kusů v balení	Cena
34900	MicroMix 230/50/1	1	6 270 Kč	1	6 270 Kč
34950	Sada 6 MicroMix® 230/50/1	1	6 090 Kč	6	6 090 x 6 = 36 540 Kč



## ŘADA MINI



**PRO  
PŘÍPRAVU  
EMULZÍ**

**Mini MP 160 V.V., Mini MP 190 V.V., Mini MP 240 V.V.**

**Mini velikost, Maxi výkon**

**Ideální pro "omáčky a malé porce"**



Design držadla přizpůsobený pro pohodlné držení během používání.

**Nové**



Variabilní rychlost pro snazší kontrolu konzistence.



Odnímatelný zvon a nůž umožňují snadné čištění a dosažení perfektní hygieny.

výkonný motor zvyšuje životnost Vašeho přístroje.



Tvar nože pro optimální výsledek mixování

Speciální nástroj **Aeromix** pro přípravu jemných, nadýchaných a objemných emulzí, které skvěle drží na talíři.



Mini MP 160 VV

Mini MP 190 VV

Mini MP 240 VV


## ŘADA MINI



CELONEREZOVÝ ZVON



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

 Nerezový nůž, Aeromix nástroj, zvon i noha  
Dodáváno s nerezovým držákem na stěnu

#### Mini MP 160 V.V.

**Nové**

Výkon 220 W.  
Napětí Jednofázový 230 V  
Variabilní rychlost od 2000 do 12500 ot/min  
Délka tyče 160mm  
Celková délka 455 mm, Ø 78 mm  
Hmotnost brutto 2.4 Kg

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

**7 740 Kč**

#### Mini MP 190 V.V.

**Nové**

Výkon 250 W.  
Napětí Jednofázový 230 V  
Variabilní rychlost od 2000 do 12500 ot/min  
Délka tyče 190mm  
Rozebíratelný zvon nůž i disk, patentovaný systém Robot-Coupe  
Celková délka 485 mm, Ø 78 mm  
Hmotnost brutto 2.5 Kg

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

**8 780 Kč**

Ref. **27333 - Šlehací nástavec pro Mini MP**

**5 887 Kč**

#### Mini MP 240 V.V.

**Nové**

Výkon 270 W.  
Napětí Jednofázový 230 V  
Variabilní rychlost od 2000 do 12500 ot/min  
Délka tyče 240mm  
Rozebíratelný zvon nůž i disk, patentovaný systém Robot-Coupe  
Celková délka 535 mm, Ø 78 mm  
Hmotnost brutto 2.5 Kg

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

**9 920 Kč**

Ref. **27333 - Šlehací nástavec pro Mini MP**

**5 887 Kč**

### Funkce šlehače



#### Mini MP 190 Combi

Viz strana 71

#### Mini MP 240 Combi

Viz strana 71

## KOMPAKTNÍ ŘADA CMP

**Kompaktní, snadno ovladatelný, výkonný,  
«Speciál pro restaurace, školky, cukrárny, hotely»**



### SÍLA

Výkonnější motor:  
+ 15% pro ještě větší  
efektivitu.



### KOMFORT

Regulovatelná rychlost pro přípravu složitějších pokrmů umožňující pohodlné používání



### ERGONOMIE

Kompaktní a lehký přístroj, snadno ovladatelný



### HYGIENA

Rozebíratelný nerezový nůž a zvon pro snadné čištění a údržbu.



**NOVÝ ZVON  
CELÝ Z  
NEREZ OCELI**

### MNOHOSTRANNÁ VYUŽITELNOST

Modely CMP Combi (mixér+šlehač) jsou též vybaveny novým nerezovým zvonem.



### VÝKON

Optimální kvalita míchání a jemnost hotového výrobku v minimálním čase.



NEREZOVÁ  
OCEL

NEREZOVÁ  
OCEL

## KOMPAKTNÍ ŘADA CMP



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

- Automatická regulace rychlosti
- Nerezový nůž, zvon i noha mixeru
- Rozebíratelný zvon i nůž, patentovaný systém Robot Coupe
- Dodáváno s nerezovým držákem na stěnu

#### CMP 250 V.V.

Výkon	220 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 2300 do 9600 ot/min
Nůž, zvon a hřídel	z nerezové oceli o délce 250 mm
Celková délka	650 mm, Ø 94 mm
Hmotnost brutto	3,9 Kg

Ref. **34240A - CMP 250 V.V.** 230V/50/1

**11 990 Kč**

#### CMP 300 V.V.

Výkon	350 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 2300 do 9600 ot/min
Nůž, zvon a hřídel	z nerezové oceli o délce 300 mm
Celková délka	660 mm, Ø 94 mm
Hmotnost brutto	3,9 Kg

Ref. **34230A - CMP 300 V.V.** 230V/50/1

**13 020 Kč**

#### CMP 350 V.V.

Výkon	400 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 2300 do 9600 ot/min
Nůž, zvon a hřídel	z nerezové oceli o délce 350 mm
Celková délka	700 mm, Ø 94 mm
Hmotnost brutto	4,1 Kg

Ref. **34250A - CMP 350 V.V.** 230V/50/1

**14 160 Kč**

#### CMP 400 V.V.

Výkon	420 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 2300 do 9600 ot/min
Nůž, zvon a hřídel	z nerezové oceli o délce 400 mm
Celková délka	763 mm, Ø 94 mm
Hmotnost brutto	4,1 Kg

Ref. **34260A - CMP 400 V.V.** 230V/50/1

**15 430 Kč**

#### Funkce šlehače



#### CMP 250 Combi

Viz strana 71

#### CMP 300 Combi

Viz strana 71

## ROBUSTNÍ ŘADA

Easy Plug



### ERGONOMIE



Ergonomická rukojeť **pro lepší uživatelské pohodlí.**



U modelů s variabilní rychlostí a modelů Combi – **tlačítko pro změnu rychlosti, které se ovládá pohybem jedné ruky.**



**Hrot motorového bloku** k použití jako podpěra a podstavec na okraji nerez nádoby pro ještě lepší manipulaci.



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

### ODMONTOVATELNÝ PŘÍVODNÍ KABEL



**Nový patentovaný systém „Easy Plug“** pro snazší výměnu přívodního kabelu a optimalizovanou životnost.

NEREZOVÁ  
OCEL



NEREZOVÁ  
OCEL



NEREZOVÁ  
OCEL

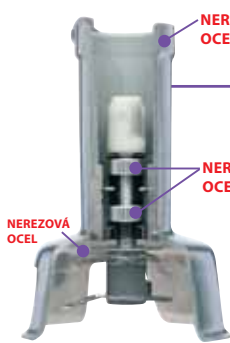


NEREZOVÁ  
OCEL



### HYGIENA

Rozebíratelný nerezový nůž a zvon pro snadné čištění a údržbu.



## ROBUSTNÍ ŘADA



CELONEREZOVÝ ZVON

Easy Plug

CELONEREZOVÝ ZVON

Easy Plug

### MP 350 Ultra - MP 350 V.V. Ultra - MP 450 Ultra - MP 450 V.V. Ultra

- Nerezový nůž, zvon i noha mixeru
- Rozebíratelný zvon i nůž, patentovaný systém Robot Coupe
- Dodáváno s nerezovým držákem na stěnu

#### MP 350 Ultra

Výkon	440 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	9500 ot/min
Nůž, zvon a hřídel	z nerezové oceli o délce 350 mm
Celková délka	740 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	6.2 Kg

Ref. **34800 - MP 350 Ultra** 230V/50/1

**13 540 Kč**

#### MP 350 V.V. Ultra

Výkon	440 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 1500 do 9000 ot/min
Nůž, zvon a hřídel	z nerezové oceli o délce 350 mm
Celková délka	740 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	6.4 Kg

Ref. **34840 - MP 350 V.V. Ultra** 230V/50/1

**14 990 Kč**

#### MP 450 Ultra

Výkon	500 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	9500 ot/min
Nůž, zvon a hřídel	z nerezové oceli o délce 450 mm
Celková délka	840 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	6.3 Kg

Ref. **34810 - MP 450 Ultra** 230V/50/1

**15 090 Kč**

#### MP 450 V.V. Ultra

Výkon	500 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 1500 do 9000 ot/min
Nůž, zvon a hřídel	z nerezové oceli o délce 450 mm
Celková délka	840 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	6.5 Kg

Ref. **34850 - MP 450 V.V. Ultra** 230V/50/1

**16 440 Kč**

#### Funkce šlehače



#### MP 350 Combi Ultra

Viz strana 72

#### MP 450 Combi Ultra

Viz strana 72

## ROBUSTNÍ ŘADA

### MP 550 Ultra - MP 600 Ultra - MP 800 Turbo

- Rozebíratelný zvon i nůž, patentovaný systém Robot-Coupe
- Dodáváno s nerezovým držákem na stěnu
- Doporučujeme tyto modely používat společně s držákem na nádobu

### MP 550 Ultra

Výkon	750 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	9500 ot/min
Nůž, zvon a hřídel	z nerezové oceli o délce 550 mm
Celková délka	940 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	6,6 Kg

 Ref. **34820 - MP 550 Ultra** 230V/50/1

**22 340 Kč**

### MP 600 Ultra

Výkon	850 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	9500 ot/min
Nůž, zvon a hřídel	z nerezové oceli o délce 600 mm
Celková délka	980 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	7,4 Kg

 Ref. **34830 - MP 600 Ultra** 230V/50/1

**27 730 Kč**

### MP 800 Turbo

Výkon	1000 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	9500 ot/min
Nůž, zvon a hřídel	z nerezové oceli o délce 740 mm
Ergonomická dvojitá rukojeť	navržená tak, abychom zvýšili pohodlí při práci a usnadnili přenášení přístroje
Nová technologie EBS	Electronic booster system, elektronický systém zvýšení výkonu motoru
Celková délka	1130 mm, Ø 125 mm
Hmotnost brutto	9,2 Kg

 Ref. **34890 - MP 800 Turbo** 230V/50/1

**30 520 Kč**

**EBS**
**Nové**

### NEREZOVÉ DRŽÁKY NA NÁDOBY

**1**

**2**


### 3 nastavitelné držáky

- Ref. **27363** - pro nádoby s průměrem od 330 do 650 mm
- Ref. **27364** - pro nádoby s průměrem od 500 do 1000 mm
- Ref. **27365** - pro nádoby s průměrem od 850 do 1300 mm

### Univerzální držák

- Ref. **27358** - pro jakékoliv nádoby

**1**
**7 125 Kč**
**7 125 Kč**
**7 785 Kč**
**2**
**2 050 Kč**

## VYUŽITÍ ŠLEHAČE U COMBI MODELŮ

**Robot-Coupe šlehač k dispozici pro Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Ultra, a MP FW Vám umožní...**

**Easy Plug**



**MP**

**CMP**

**Mini MP**

### EMULZE

salátové dresinky, majonéza



### MÍCHÁNÍ

palačinkové těsto, rajčatová omáčka,



### MÍCHÁNÍ

semolina, rýže, obilniny,...



### ŠLEHÁNÍ

sníh, čokoládové mousse, šlehačka...



### MÍCHÁNÍ

bramborová kaše, suché směsi...





## COMBI MIXER / ŠLEHAČ

### Mini MP 190 Combi - Mini MP 240 Combi - CMP 250 Combi - CMP 300 Combi

- Automatická regulace rychlosti
- Dodáváno s nerezovým držákem na stěnu

#### Mini MP 190 Combi

Výkon	250 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 2 000 do 12 500 ot/min pro mixer od 350 do 1 560 ot/min pro šlehač
Délka hřídele	190 mm
Celková délka	s mixerem 485 mm se šlehačem 550mm. Ø 78mm
Hmotnost brutto	2.7 Kg

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

**13 240 Kč**

#### Mini MP 240 Combi

Výkon	270 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 2 000 do 12 500 ot/min pro mixer od 350 do 1 560 ot/min pro šlehač
Délka hřídele	240 mm
Celková délka	s mixerem 535mm se šlehačem 550mm. Ø 78mm
Hmotnost brutto	2.8 Kg

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

**14 270 Kč**

#### CMP 250 Combi

Výkon	270 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 2300 do 9600 ot/min pro mixer od 500 do 1800 ot/min pro šlehač
Délka hřídele	250 mm
Kovový	plášť šlehače
Hřídel	je opatřena těsnicím systémem ve třech úrovních
Celková délka	s mixerem 640mm se šlehačem 610mm. Ø 125 mm
Hmotnost brutto	5.6 Kg

 Ref. **34300A - CMP 250 Combi** 230V/50/1

**16 440 Kč**

#### CMP 300 Combi

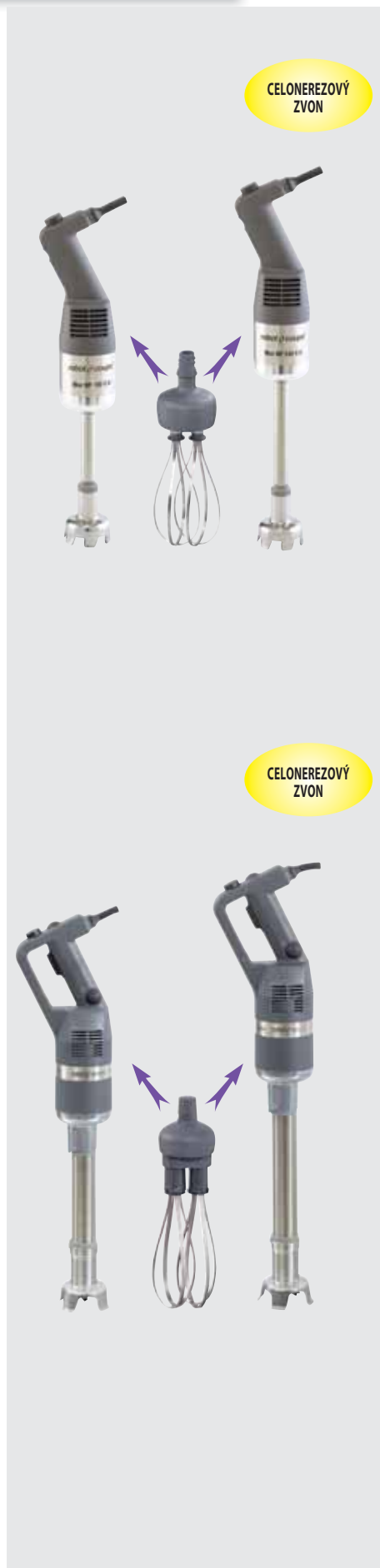
Výkon	300 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 2300 do 9600 ot/min pro mixer od 500 do 1800 ot/min pro šlehač
Délka hřídele	300 mm
Kovový	plášť šlehače
Hřídel	je opatřena těsnicím systémem ve třech úrovních
Celková délka	s mixerem 700mm se šlehačem 610mm. Ø 125 mm
Hmotnost brutto	5.7 Kg

 Ref. **34310A - CMP 300 Combi** 230V/50/1

**17 580 Kč**

 Ref. **27249 - Mixer (tyč, zvon a nůž) CMP 250 Combi** **4 019 Kč**

 Ref. **27250 - Mixer (tyč, zvon a nůž) CMP 300 Combi** **4 293 Kč**

 Ref. **27248 - Šlehač s metlami** **5 278 Kč**


## COMBI MIXER / ŠLEHAČ



CELONEREZOVÝ ZVON

Easy Plug

AUTOMATICKÁ REGULACE OTÁČEK

### MP 350 Combi Ultra - MP 450 Combi Ultra

- Automatická regulace rychlosti  
Rozebíratelný zvon i nůž, patentovaný systém Robot-Coupe
- Nová kovová převodovka šlehače, velmi odolná při přípravě palačinkového těsta a bramborového pyré.  
Dodáváno s nerezovým držákem na stěnu

### MP 350 Combi Ultra

Výkon	440 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 1500 do 9000 ot/min pro mixer od 250 do 1500 ot/min pro šlehač
Délka hřídele	350 mm
Celková délka	s mixerem 790mm se šlehačem Ø 125mm
Hmotnost brutto	7.9 Kg

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

**21 200 Kč**

### MP 450 Combi Ultra

Výkon	500 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 1500 do 9000 ot/min pro mixer od 250 do 1500 ot/min pro šlehač
Délka hřídele	450 mm
Celková délka	s mixerem 890mm se šlehačem 840mm. Ø 125mm
Hmotnost brutto	8.2 Kg

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

**22 960 Kč**

Ref. **39354 - Mixer (tyč, zvon a nůž) MP 350 Combi Ultra** **4 710 Kč**

Ref. **39355 - Mixer (tyč, zvon a nůž) MP 450 Combi Ultra** **5 156 Kč**

Ref. **27210 - Šlehač s metlami s celokovovou převodovkou** **5 857 Kč**

Ref. **27355 - šlehačí nástavec** **10 749 Kč**

## VYSOCE ODOLNÁ KOVOVÁ PŘEVODOVKA ŠLEHAČE



### ODOLNOST

- Převody jsou uloženy **mezi dvěma kovovými** pouzdry, což zvyšuje odolnost převodovky i při vysokých zátěžích.

### ERGONOMIE

- Systém rychlého nasazení** šlehačích metel pro snadnou montáž a demontáž.

### HYGIENA

- Vlisované metly šlehače** zaručují perfektní hygienu

### NEREZOVÉ DRŽÁKY NA NÁDOBY

1



2



### 3 nastavitelné držáky

Ref. **27363** - pro nádoby s průměrem od 330 do 650 mm

Ref. **27364** - pro nádoby s průměrem od 500 do 1000 mm

Ref. **27365** - pro nádoby s průměrem od 850 do 1300 mm

1

**7 125 Kč**

**7 125 Kč**

**7 785 Kč**

### Univerzální držák

2

Ref. **27358** - pro jakékoliv nádoby

**2 050 Kč**

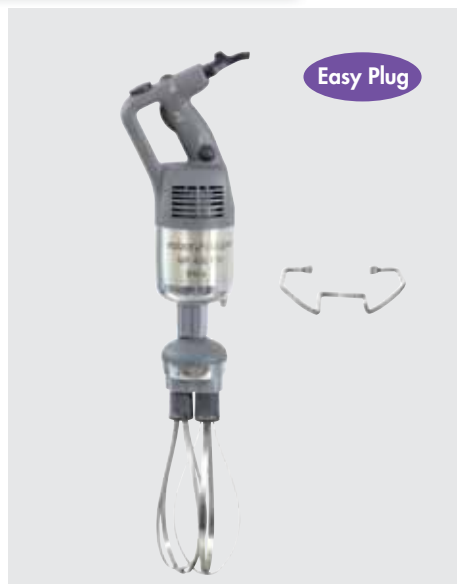
## COMBI MIXER / ŠLEHAČ

### MP 450 FW Ultra

Výkon	500 Watts
Napětí	Jednofázový 230 V
Variabilní rychlost	od 250 do 1500 ot/min
Rozebíratelný zvon i nůž, patentovaný systém Robot-Coupe	
Odnímatelný šlehač	v délce 280 mm
Nová kovová	převodovka šlehače, velmi odolná při přípravě palačinkového těsta a bramborovou kaší.
Dodáváno s	nerozovým držákem na stěnu
Celková délka	805mm. Ø 125mm
Hmotnost brutto	8.6 Kg

AUTOMATICKÁ  
REGULACE  
OTÁČEK

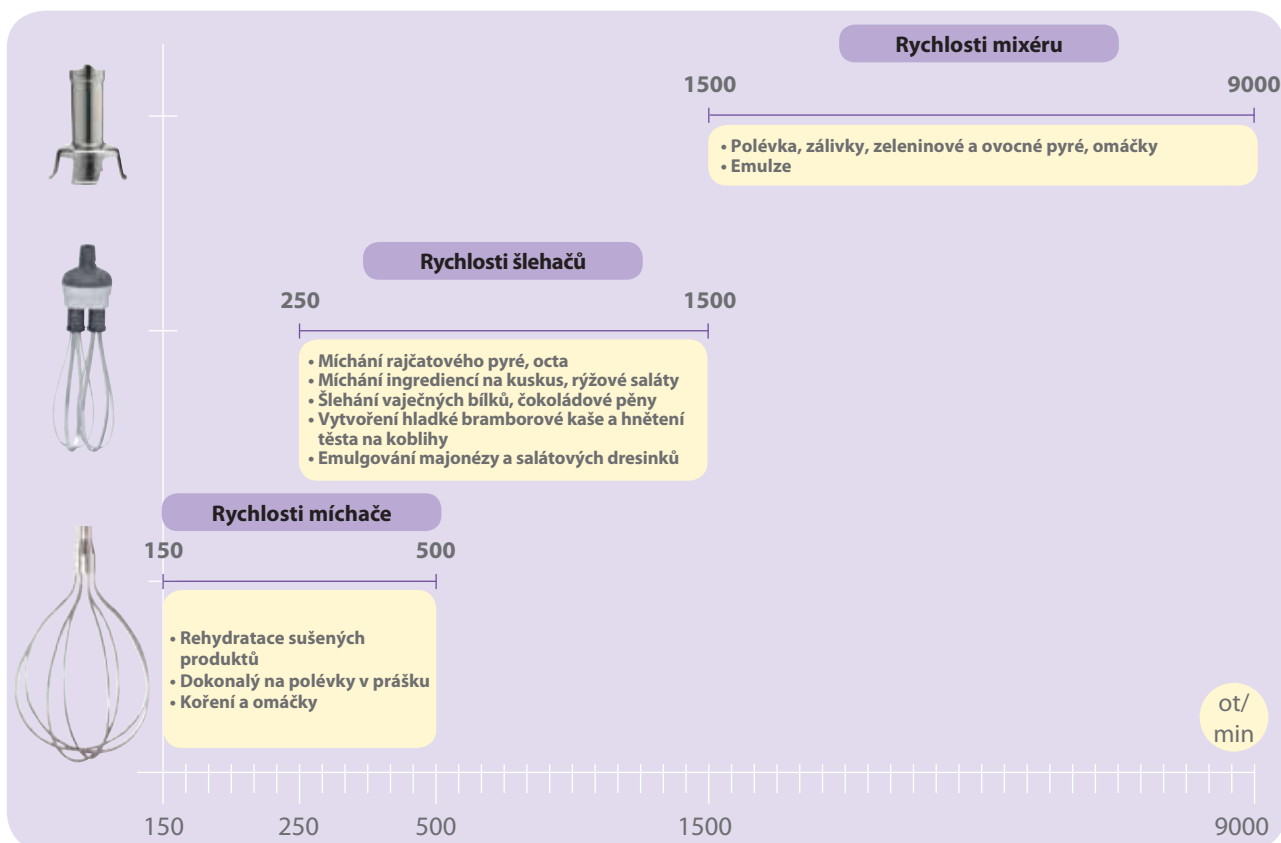
Easy Plug



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

**17 890 Kč**

### NASTAVITELNÁ RYCHLOST



## AUTOMATICKÝ ODŠŤAVŇOVAČ

J 80 Ultra



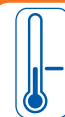
J 100 Ultra



### J 80 Ultra - J 100 Ultra



Asynchronní motor  
Nepřetržité odstraňování  
odpadu  
Otvor o průměru 79 mm  
Odstředivý koš se strouhacím  
diskem a filtrem  
z nerezové oceli  
Nádoba z nerezové oceli  
Speciální hrdlo, které  
zabraňuje vystřikování



Nezahřívá  
suroviny



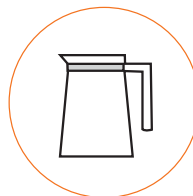
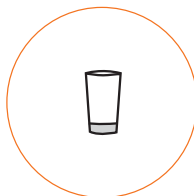
Zachování  
vitaminů

### J 80 Ultra - Odstávňovač

Výkon	700 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Stejnomořná rychlost	3000 ot/min
Objem zpracování	až 120 kg/hod.
Pracovní výška	pod hrdlem 162 mm
Dodáváno s	- průsvitná nádoba na odpad 6,5 l, pasuje přesně pod vyhazovací otvor - odkapávací tácek
Rozměry (HxŠxV)	235 x 420 x 505 mm
Hmotnost brutto	12,5 Kg

Ref. 56000a - J 80 Ultra 230V/50/1

32 910 Kč

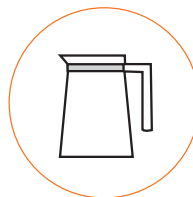
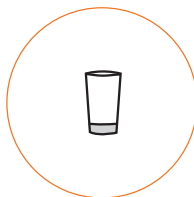


### J 100 Ultra - Odstávňovač

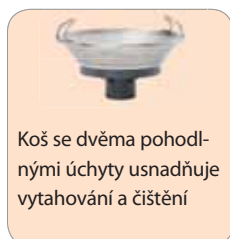
Výkon	1000 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Stejnomořná rychlost	3000 ot/min
Objem zpracování	až 160 kg/hod.
Pracovní výška	pod hrdlem 256 mm
Dodáváno s	- odpadní násypkou pro nepřerušovaný provoz - průhledným košem na odpad o objemu 7,2 l - odkapávací tácek
Rozměry (HxŠxV)	235 x 438 x 595 mm
Hmotnost brutto	15,4 Kg

Ref. 56100a - J 100 Ultra 230V/50/1

42 840 Kč



## ODSTŘEDIVKA OVOCE A ZELENINY J 100 ULTRA JE IDEÁLNÍ PRO INTENZIVNÍ PROVOZ



Koš se dvěma pohodlnými úchyty usnadňuje vytahování a čištění

Otvor o průměru 79 mm umožňuje vkládat zeleninu a ovoce.



Speciální hrdlo zabraňuje výstřikování



odkapávací tácek pro údržbu čisté pracovní plochy.

Motor o výkonu 1000 W umožňuje nepřetržitý provoz po celý den.

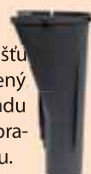
Vysoko umístěné vylévací hrdlo umožňuje umístit pod něj nádobu mixéru.



### Možnosti Používání

#### 1 Nepřetržitě vypouštění odpadu

Vypouštěcí násypka zajišťuje nepřerušovaný odvod odpadu přímo pod pracovní plochu.



#### 2 Vypouštění odpadu do nádoby

Průsvitná nádoba na odpad velkého objemu 7,2 litru.



1 Nepřetržitě vypouštění odpadu



OVOCE A ZELENINA  
DO ŠKOL

## Ovoce a zelenina do škol

**100%** nákladů za ovoce a zeleninu je hrazených.

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

V programu je  
již 3 810 škol  
a 539 747 dětí!

Zaregistrovat se do programu na:

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



Připravte si svůj čerstvý džus za pár sekund!  
Samoobslužné animace  
nebo si vytvořte ovocný bar!



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



## ODŠTAVŇOVAČ DŽUS A COULIS

### C 40

- Odšťavňování vysokého množství vlákniny z ovoce a zeleniny
- Získání množství coulis z vařeného či měkkého ovoce a zeleniny
- Odděluje slupku, semínka a vlákninu



Hustý rajčatový džus pro gaspacho a omáčky





Citrónový džus na rybu a marinády



Gaspacho, rajčatová omáčka, masové a rybí marinády, smoothies, ovocné omáčky, sorbety a zmrliny.



### C 40

Výkon	500 Watts
Napětí	Jednofázový 230 V.
Rychlost	1500 ot/min.
Kompletně rozebíratelný	nástavec
Dodáváno s	Příslušenství pro přípravu protlaků a ovocných šťáv
Rozměry (HxŠxV)	645 x 239 x 280 mm.

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

19 550 Kč



## C 80 - C 120

Všechna síta nerezová  
Průběžný systém odvádění odpadu  
Průběžný systém podávání produktu

### C 80

Výkon 650 W.  
Napětí Jednofázový 230 V.  
Rychlosti 1500 ot/min  
Dodáváno s perforovaný koš 1mm  
Rozměry (HxŠxV) 620 x 360 x 520 mm  
Hmotnost brutto 20.6 kg

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

**62 660 Kč**

C 80



### C 120

Power 900 Watts  
Voltage Třífázový 400 V  
Speed 1500 rpm  
Dodáváno s perforovaný koš 1mm  
Rozměry (HxŠxV) 860 x 490 x 870 mm  
Hmotnost brutto 45.9 kg

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

**128 090 Kč**

C 120



#### OPCE NA PŘÁNÍ

	C 80		C 120	
	Ref.	Kč	Ref.	Kč
Perforovaný koš 0.5 mm	57009	<b>5 302</b>	57211	<b>10 252</b>
Perforovaný koš 1.5 mm			57042	<b>6 243</b>
Perforovaný koš 2 mm			57019	<b>6 243</b>
Perforovaný koš 3 mm	57008	<b>5 302</b>	57156	<b>6 243</b>
perforovaný koš 5 mm (na žádost)	57023	<b>5 480</b>	57020	<b>6 243</b>
dodatečný perforovaný koš 1 mm	57007	<b>5 302</b>	57145	<b>6 243</b>
dodatečná gumová stěrka ( za kus)	100338	<b>926</b>	100702	<b>926</b>

# Marketing pro Vás



**PLV Micromix**  
Ref. : 451 007



**Sada 6 MicroMix®**  
Ref. : 34950



**Stojan na 3 přístroje**  
Ref. : 407 818



**R301 skládací disk**  
Ref. : 450 367



**CL 50 skládací disk**  
Ref. : 450 366



**Kombinovaný stojan**  
Ref. : 450 421

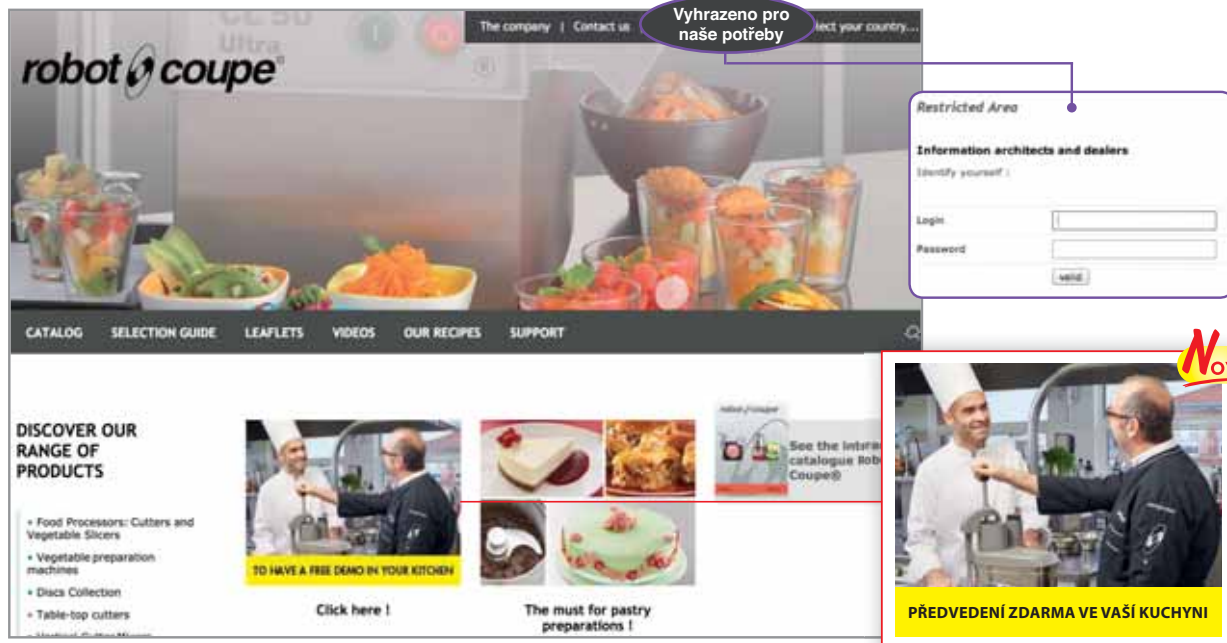


**Stojan na ponorné mixery**  
Ref. : 407 435



## • Vyhrazená zóna pro dealery a projektanty kuchyní

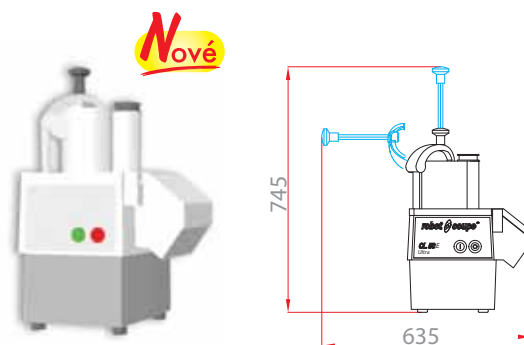
Dealři a projektanti kuchyní – po zadání loginu a hesla do vyhrazené zóny získáte přístup k informacím a souborům s údaji o jednotlivých výrobcích Robot-Coupe: prodejní materiály, návody k obsluze, specifikace, technické popisy, 2D a 3D nákresy.



Listy s technickými údaji



Technické příručky



3D a 2D výkresy

## Webová stránka s volným přístupem



Videosnímky



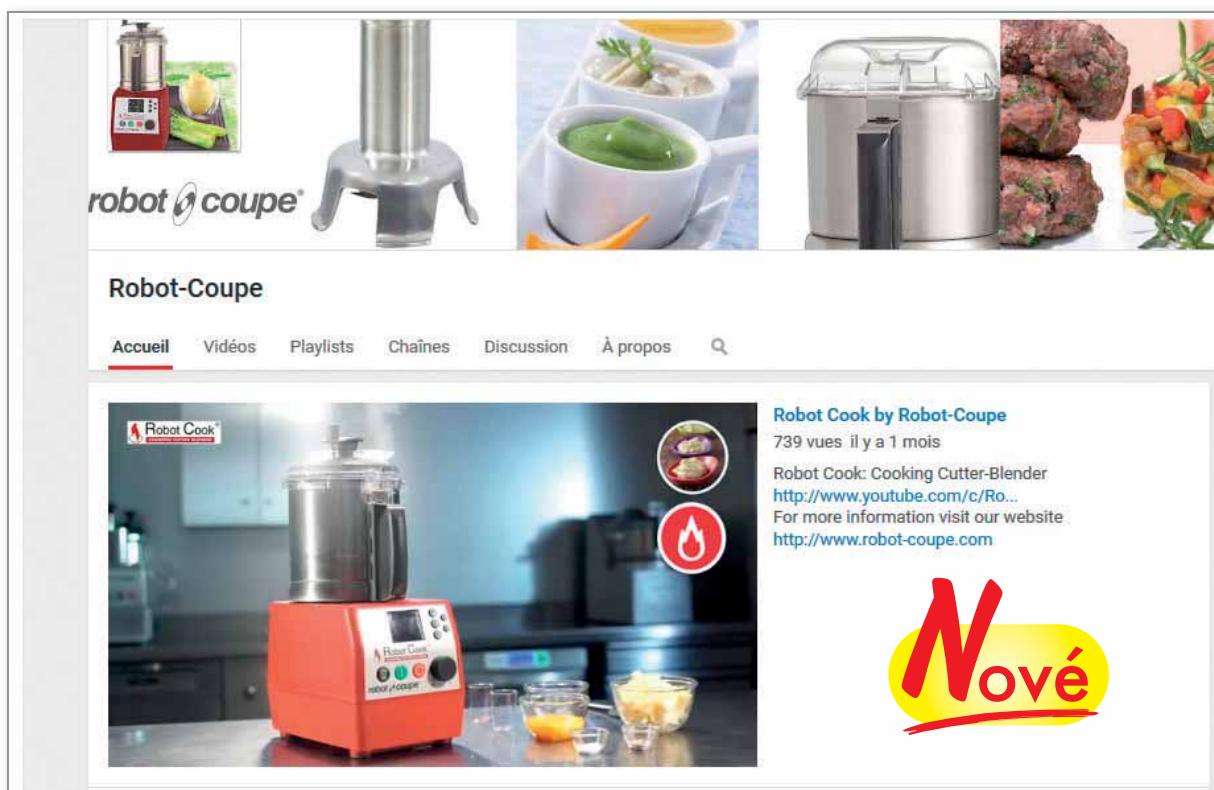
Propagační letáky



Knihy receptů

# Kanál Robot-Coupe na

Prohlédněte si naše nové video o zařízení Robot Cook na kanálu YOUTUBE.



Robot-Coupe

Accueil Vidéos Playlists Chaînes Discussion À propos







**Robot Cook by Robot-Coupe**  
739 vues il y a 1 mois  
Robot Cook: Cooking Cutter-Blender  
<http://www.youtube.com/c/Ro...>  
For more information visit our website  
<http://www.robot-coupe.com>

**Nové**

Videa jsou také k dispozici na stránkách [www.robot-coupe.com/cz](http://www.robot-coupe.com/cz)

## Videos

Select a product family : Function :

		
<b>Video CL50 Ultra - sliced cucumber</b> Food Processors: Cutters and Vegetable Slicers Vegetable preparation machines	<b>Video CL50 Ultra - grated cheese</b> Food Processors: Cutters and Vegetable Slicers Vegetable preparation machines	<b>Video CL50 Ultra - diced zucchinis</b> Food Processors: Cutters and Vegetable Slicers Vegetable preparation machines
		
<b>Video CL50 Ultra - sliced onion</b> Food Processors: Cutters and Vegetable Slicers Vegetable preparation machines	<b>Video CL50 Ultra - sliced cabbage</b> Food Processors: Cutters and Vegetable Slicers Vegetable preparation machines	<b>Video CL50 Ultra - sliced pepper</b> Food Processors: Cutters and Vegetable Slicers Vegetable preparation machines



# ŠETŘÍME ENERGII, ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ & DODRŽUJEME ETICKÝ KODEX



## DESIGN

### Dlouhá životnost

Díky svému designu a použitým materiálům mají stroje Robot Coupe opravdu vysokou životnost.

Dlouhá životnost napomáhá snižovat množství odpadů a šetří přírodní zdroje.

### Šetření energie

Robot-Coupe investuje mnoho prostředků do vývoje s cílem dosáhnout maximálního výkonu přístrojů s nízkou spotřebou energie.

Výběrem špičkových technologií garantujeme nejnižší možnou spotřebu elektrické energie.



## VÝROBA

Naše stroje překračují požadavky nejpřísnějších norem. Mimo jiné, elektronické součástky jsou v souladu s novou směrnicí RoHS, omezující použití nebezpečných látek.

Mnoho našich strojů již splňuje ekologické požadavky, např. směrnici EuP (Energy-using Products).

### Balení

Robot-Coupe snižuje náklady na balení a aktivně prosazuje řešení v podobě používání recyklovaných kartonů pro snížení spotřeby neobnovitelných zdrojů energie.

### Doprava

Všechny naše přístroje jsou vyrobeny v Evropě, blízko našich největších trhů. Díky snižování vzdáleností při přepravě komponentů pro výrobu také snižujeme množství emisí vypouštěných do ovzduší.



## RECYKLACE

### Opravitelnost

Naše stroje jsou 100% opravitelné. Robot-Coupe disponuje náhradními díly po dobu minimálně 10 let.

### Recyklace

Všechny naše přístroje jsou z více než 95% recyklovatelné a Robot Coupe aktivně spolupracuje při sběru a recyklaci dle norem a doporučení v různých zemích.



## ROBOT-COUPÉ, ZODPOVĚDNÝ VÝROBCE

Tento princip odpovědnosti také zavádíme v následujících oblastech:

- Každodenní podpora hodnot Robot Coupe, zejména pak náš etický kodex.
- Podpora individuálního rozvoje našich zaměstnanců.
- Dodržování standardů Mezinárodní organizace práce a podpora našich subdodavatelů, aby činili totéž.



**robot coupe**®

**Vyrobena ve Francii v ROBOT-COUBE s.n.c.**

**Management, Exportní a Marketingové oddělení:**

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

48, rue des Vignerons - 94300 Vincennes - France

<http://www.robot-coupe.com/cz> - email : [international@robot-coupe.com](mailto:international@robot-coupe.com)