

robot coupe®



Ceník pro prodejce

Květen 2016
Česká Republika



OBSAH

CL 50 Gourmet Strana 27

- Krouhač zeleniny s vyjímečnou kvalitou řezu, v nabídce je 7 nových disků, 4 velikosti na přípravu vafelí 2, 3, 4 a 6 mm a 3 velikosti na malé kostičky (brunoise) 2x2, 3x3 a 4x4 mm



CL 55 Workstation Strana 28

- Úplné řešení zpracování zeleniny s výkonem 1200 kg za hodinu!
- Součást dodávky:
 - Automatická hlava
 - Přítlačná páka
 - Sada Multicut se 16 disky
 - Zařízení na bramborovou kaši
 - Nový nastavitelný vozík (3 úrovně výšky)
 - 3 nádoby GN 1/1 (530 x 325)



CL60 Workstation Strana 32

- Nová přítlačná páka s nastavitelnou výškou, aby se zabránilo chybnému postoji při práci.
- Velkoobjemový otvor s přítlačnou pákou dokáže současně zpracovat až 15 rajčat nebo 1 celé zelí.
- Stroj lze přizpůsobit výšce obsluhy pro snazší používání a minimální námahu.
- Nový vozík Ergo Mobile na kolečkách ve dvou úrovních na 3 nádoby GN 1x1.
- Nový skladovací vozík pro umístění veškerého příslušenství dodaného se strojem





Robot Cook® Strana 48

- 1. profesionální robot s ohřevem Robot Cook, jedinečný svého druhu, je skvělý nový kuchyňský pomocník pro kuchaře.
- Tento přístroj, který je ideální pro přípravu libovolného počtu horkých nebo studených, sladkých nebo pikantních jídel, bude bezchybně provádět všechny úkoly, jako je výroba emulzí, mletí, míchání, promíchávání, sekání a hnětení.
- Přesnost vaření na jeden stupeň do teploty až 140 °C.
- 3,7litrová nádoba z nerezové oceli s držadlem.
- Nový systém udržení nože (magnet) v míse během vyprazdňování.
- Čtyřrychlostní funkce do 4 500 ot/min.



Micromix Strana 57

- Nejlepší volba šéfkuchařů!
- Malý kompaktní ponorný mixér
- „Aeromix“, speciální patentovaný nástroj pro přípravu jemných emulzí.
- Nerezový blok motoru
- Nůž pro přípravu omáček



Mini MP z nerezové oceli Strana 60

- Kompaktní ponorné mixéry pro přípravu polévek a omáček
- Nerezový blok motoru
- Výkonné motory pro velmi rychlou přípravu



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 též 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 zeleninyFunkce pro přípravu
ovocných šťáv

KUCHYŇSKÝ SET*

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 bylinky a koření



SEKÁNÍ BYLINEK



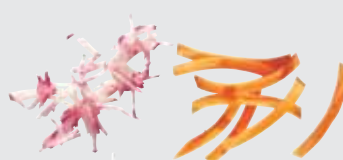
SEKÁNÍ KOŘENÍ

FUNKCE KROUHAČ ZELENINY

PLÁTKOVÁNÍ



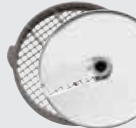
NUDLIČKY



VLNKOVÁNÍ



KOSTIČKY*



STROUHÁNÍ

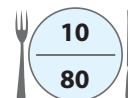
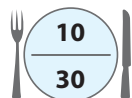


HRANOLKY*



*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
Disků3
Nože

2,9 L

R 211 XL

Jednofázový

1 rychlost

kuchyňský set

23
Disků3
Nože

3,7 L

R 301 Ultra

Jednofázový

1 rychlost

kuchyňský set

23
Disků3
Nože

3,7 L

R 301

Jednofázový

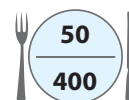
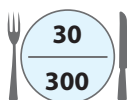
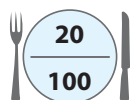
1 rychlost

kuchyňský set



kuchyňský set

Na přání.



STROUHÁNÍ, TENKÉ PLÁTKY, VLNKY, NUDLIČKY

+ KOSTIČKY A HRANOLKY

**R 402**

Jednofázový nebo Třífázový

2 rychlosti

kuchyňský set

**R 502**

Třífázový

2 rychlosti

Zařízení na kaši včetně násypky

**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

JAKO VÝBĚR
23
DISKŮ

3
NOŽE

R 211 XL

2,9 L

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

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

20 380 Kč

R 301

3,7 L

Výkon	650 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	1500 ot/min
Nádoba kutru	3,7 litru z polymerového kompozitu
1 násypný otvor	tvár D (plocha 104 cm²)
1 násypný otvor	trubicový tvar (průměr 58 mm)
Rozměry (HxŠxV)	351 x 304 x 570 mm
Hmotnost brutto	16,1 Kg

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

25 280 Kč

R 301 Ultra

3,7 L

Výkon	650 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	1500 ot/min
Nádoba kutru	3,7 litru z nerezové oceli s úchytem
1 násypný otvor	tvár D (plocha 104 cm²)
1 násypný otvor	trubicový tvar (průměr 58 mm)
Rozměry (HxŠxV)	351 x 304 x 570 mm
Hmotnost brutto	17 Kg

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

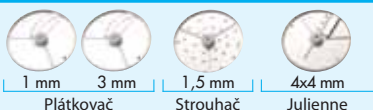
30 990 Kč

OPCE NA PŘÁNÍ	R 211 XL		R 301 / R 301 Ultra	
	Ref.	Kč	Ref.	Kč
Kuchyňský set (Viz strana 2)	27393	7 040	27396	7 040
Citrus press (Viz strana 2)	27392	4 230	27395	4 230
Hrubě zoubkový nůž	27138	2 730	27288	2 730
Jemně zoubkový nůž	27061	2 730	27287	2 730
Hladký nůž	27055	2 400	27286	2 400

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

DOPORUČENÉ SADY DISKŮ

Cena



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

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

5 000 Kč



R 402 - R 502



BLOK MOTORU

Indukční motor
Pulsní funkce



FUNKCE KUTR

Hladký nůž je součástí ceny



FUNKCE KROUHAČ ZELENINY

1 násypný otvor trubicový tvar (průměr 58 mm)

3
NOŽE

Možnost
krájení kostiček
a hranolek

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 cm²)
Na výběr dalších	28 krájecích disků
Rozměry (HxŠxV)	320 x 304 x 590 mm
Hmotnost brutto	20,5 Kg

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

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

4,5 L

28
DISKŮ

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 cm²)
Na výběr dalších	50 krájecích disků
Rozměry (HxŠxV)	380 x 350 x 665 mm
Hmotnost brutto	30 Kg

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

5,5 L

+50
DISKŮ

R 402



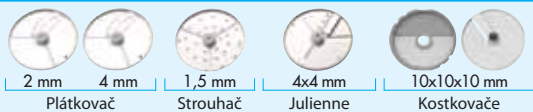
R 502



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

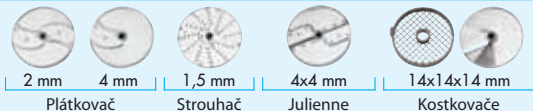
DOPORUČENÉ SADY DISKŮ

Cena



Sada 6 krájecích disků k R402 - Ref. 1984

9 630 Kč



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

15 540 Kč

Opce na přání	R 402		R 502		R 652	
	Ref.	Kč	Ref.	Kč	Ref.	Kč
Kuchyňský set (Viz strana 2)	27396	7 040				
Citrus press (Viz strana 2)	27395	4 230				
Hrubě zoubkový nůž	27346	2 730	27121	5 030	27125	8 570
Jemně zoubkový nůž	27345	2 730	27351	5 030	27352	8 570
Hladký nůž	27344	2 400	27120	4 590	27124	8 240
Zařízení na kaši včetně násypky Ø 3 mm			28207	7 670		
Zařízení na kaši včetně násypky Ø 6 mm			28209	7 670		
Zařízení na kaši Ø 3 mm					28208	5 470
Zařízení na kaši Ø 6 mm					28210	5 470
níže položený hrubě zoubkový nůž, za břit					49162	1 320
výše položený hrubě zoubkový nůž, za břit					49163	1 320
níže položený jemně zoubkový nůž, za břit					49165	1 320
výše položený jemně zoubkový nůž, za břit					49164	1 320
níže položený hladký nůž, za břit					49160	1 200
výše položený hladký nůž, za břit					49161	1 200



Kombinované přístroje kutr a krouhač zeleniny R 652

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

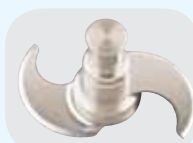


Páka s posilovačem pohybu: Méně námahy pro obsluhu



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
Nádoba kutru	7 litru z nerezové oceli s úchytem
1 násypný otvor	tvár D (plocha 238 cm ²)
Na výběr dalších	50 krájecích disků
Rozměry (HxŠxV)	426 x 481 x 880 mm
Hmotnost brutto	33,4 Kg

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

+50
Disků

3
Nože

7 L

Možnost
krájení
kostiček a
hranolek

89 640 Kč

SADA 16 DISKŮ

OVOCE A ZELENINA VŠECH TVARŮ A VELIKOSTÍ

Vlivem rozvoje požadavků na výživu šéfkuchaři v sektoru masového cateringu hledají řešení, jež 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 uvedení nové sady 16 disků pro komplexní zpracování ovoce a zeleniny.

SADA MULTICUT SE 16 DISKY*: REF. 2022

SPECIÁLNÍ CENA 45 370 Kč

V sadě Multicut se 16 disků jsou 2 disky zdarma

Plátkovače



Zelí, cibule,
cuketa, celer,
jablko.

1 mm



Paprika, celer,
mrkev, pórek,
citrón, houby.

2 mm



Rajče, cuketa,
okurka, paprika.

4 mm



Kostkovače



Červená řepa,
cuketa, okurka,
mrkev.

5 x 5 x 5 mm



Rajče, cuketa,
paprika, cibule,
jablko, brambory,
celer, petržel.

10 x 10 x 10 mm

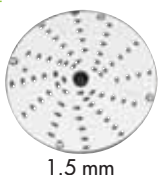


Cuketa, cibule,
baklažán, vodní
meloun, meloun,
jablko, ananas a
ledový salát.

20 x 20 x 20 mm



Strouhače



Mrkev, celer,
pastinák,
brambory, sýr.

1.5 mm



Červená řepa,
mrkev, sýr,
brambory,
strouhanka.

3 mm



Julienne



Mrkev, okurka,
cuketa, červená
řepa.

2 x 10 mm



Mrkev, okurka,
ředkev, celer,
cuketa.

2.5 x 2.5 mm



Hranolkovače



Brambory, tuřín,
celer, cuketa,
sladké brambory,
pastinák.

10 x 10 mm



Mrkev, cuketa,
okurka, celer,
cibule, ředkev,
červená řepa.

4 x 4 mm



D-Clean Kit



Nástěnný držák (pro 16
disků)



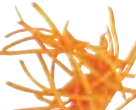
Ø 175 mm



Ø 175 mm



Ø 190 mm

	R 301 R 211XL R 301 Ultra	Cena bez DPH, Kč	R 402	CL 30 Bistro CL 40	Cena bez DPH, Kč	DISKY	R 502 - R652	Cena bez DPH, Kč
	CL 20						CL 50/CL 52 CL 55/CL 60 CL 50 Gourmet	
PLÁTKOVAČE						Mandle 0,6 mm	28166	2 840
   						0,8 mm	28069	2 840
	27051	1 310	27051	1 310	1 mm		28062	2 840
	27555	1 310	27555	1 310	2 mm		28063	2 840
	27086	1 310	27086	1 310	3 mm		28064	2 840
	27566	1 310	27566	1 310	4 mm		28004	2 840
	27087	1 310	27087	1 310	5 mm		28065	2 840
	27786	1 310	27786	1 310	6 mm		28196	2 840
					8 mm		28066	2 840
					10 mm		28067	2 840
					14 mm		28068	2 840
					4 mm vařené brambory	27244	9 320	
					6 mm vařené brambory	27245	9 320	
VLNKOVAČE	27621	1 310	27621		1 310	2 mm	27068	3 500
						3 mm	27069	3 500
						5 mm	27070	3 500
STROUHAČE	27588	1 310	27588	27148	1 310	1,5 mm	28056	2 400
	27577	1 310	27577	27149	1 310	2 mm	28057	2 400
	27511	1 310	27511	27150	1 310	3 mm	28058	2 400
						4 mm	28073	2 400
						5 mm	28059	2 400
	27046	1 310	27046		1 310	6 mm		
						7 mm	28016	2 400
	27632	1 310	27632		1 310	9 mm	28060	2 400
	27764	1 520	27764		1 520	Parmezan	28061	2 400
	27191	2 300	27191		2 300	Brambory	27164	3 710
						Syrové brambory/mrkev	27219	3 840
	27078	2 300	27078		2 300	0,7 mm Japonský strouhač		
	27079	2 300	27079		2 300	1 mm Japonský strouhač	28055	3 840
	27130	2 300	27130		2 300	1,3 mm Japonský strouhač		
JULIENNE						1 x 8 mm	28172	3 610
						1 x 26 mm cibule/zelí	28153	6 580
	27080	1 630	27080		1 630	2 x 4 mm	27072	3 600
	27081	1 630	27081		1 630	2 x 6 mm	27066	3 600
						2 x 8 mm	27067	3 600
						2 x 10 mm	28173	3 600
	27599	1 630	27599		1 630	2 x 2 mm	28051	3 600
						2,5 x 2,5 mm	28195	3 600
						3 x 3 mm	28101	3 600
	27047	1 630	27047		1 630	4 x 4 mm	28052	3 600
	27610	1 630	27610		1 630	6 x 6 mm	28053	3 600
	27048	1 630	27048		1 630	8 x 8 mm	28054	3 600



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			
KOSTKOVAČE  PLÁTKOVAČ + MŘÍŽKA			5 x 5 x 5 mm	■ 28110	6 240	■ 28110	6 240
	■ 27113	5 150	8 x 8 x 8 mm	■ 28111	5 590	■ 28111	5 590
	■ 27114	5 150	10 x 10 x 10 mm	■ 28112	5 590	■ 28112	5 590
	■ 27298	5 150	12 x 12 x 12 mm	■ 28197	5 590	■ 28197	5 590
			14 x 14 x 5 mm (mozzarella)	■ 28181	5 590	■ 28181	5 590
			14 x 14 x 10 mm	■ 28179	5 590	■ 28179	5 590
			14 x 14 x 14 mm	■ 28113	5 590		
			20 x 20 x 20 mm	■ 28114	5 590		
			25 x 25 x 25 mm	■ 28115	5 590		
			50 x 70 x 25 mm (ledový salat)	■ 28180	7 890		
HRANOLKOVAČE 	▲ 27116	5 250	8 x 8 mm	▲ 28134	6 350	▲ 28134	6 350
			8 x 16 mm	▲ 28159	6 220	▲ 28159	6 220
	▲ 27117	5 250	10 x 10 mm	▲ 28135	6 350	▲ 28135	6 350
			10 x 16 mm	▲ 28158	6 350	▲ 28158	6 350
KOSTIČKY (BRUNOISE) 			2 x 2 x 2 mm			28174	4 690
			3 x 3 x 3 mm			28175	4 690
			4 x 4 x 4 mm			28176	4 690
OZDOBNÉ PLÁTKY WAFLÍ 			2 mm			28198	4 090
			3 mm			28199	4 090
			4 mm			28177	4 090
			6 mm			28178	4 090

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
NÁSTĚNNÝ DRŽÁK NA PŘÍSLUŠENSTVÍ: NŮŽ A DISKY od R 211 XL do R 402 Pro uložení 1 nože a 8 disků 	107810	890
NÁSTĚNNÝ DRŽÁK NA DISKY SE 4 TRNY Z NEREZOVÉ OCELI Pro uložení 16 malých disků nebo 8 velkých disků 	107812	1 030
POLYKARBONÁTOVÝ STOJAN NA DISKY Pro R502 až R652 V.V. CL50 až CL60 V.V. 	27258	320
D-CLEAN KIT: PŘÍSLUŠENSTVÍ NA ČISTĚNÍ MŘÍŽEK 	39881	1 860
OCHRANA DISKŮ Pro R 502 CL 50 až CL 60 V.V. 	39726	300



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

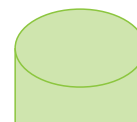
Ref. 28196

Ref. 27786



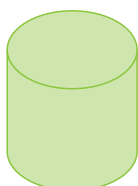
8 mm

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

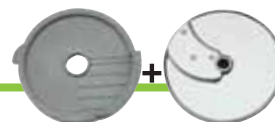
CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211, R 301, R 301 Ultra, R 402

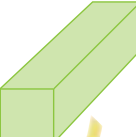
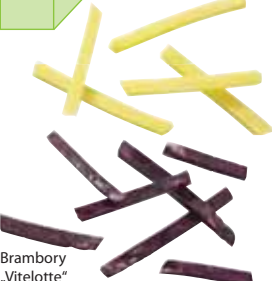
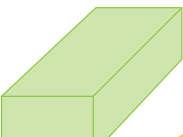
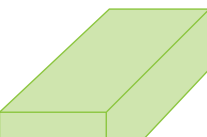
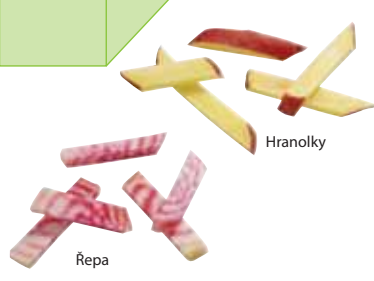
 1 x 8 mm Ref. 28172 	 1 x 26 mm Ref. 28153 	 2 x 4 mm Ref. 27072 Ref. 27080 	 2 x 6 mm Ref. 27066 Ref. 27081 
 2 x 8 mm Ref. 27067 	 2 x 10 mm Ref. 28173 	 2 x 2 mm Ref. 28051 Ref. 27599 	 2,5 x 2,5 mm Ref. 28195 
 3 x 3 mm Ref. 28101 	 4 x 4 mm Ref. 28052 Ref. 27047 	 6 x 6 mm Ref. 28053 Ref. 27610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

Hranolkovače

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

CL30 Bistro, CL40, R402



 8 x 8 mm Ref. 28134 Ref. 27116 	 8 x 16 mm Ref. 28159 Nové 	 10 x 10 mm Ref. 28135 Ref. 27117 	 10 x 16 mm 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

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

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

 2 mm Ref. 27068 Ref. 27621	 3 mm Ref. 27069	 5 mm Ref. 27070
		



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

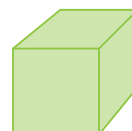
Ref. 27113



10x10x10 mm

Ref. 28112

Ref. 27114



12x12x12 mm

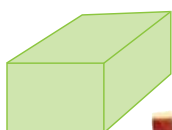
Ref. 28197

Ref. 27298



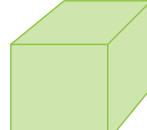
**14x14x
5 mm**

Ref. 28181



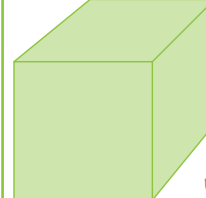
**14x14x
10 mm**

Ref. 28179



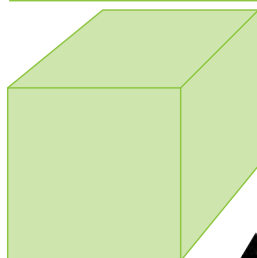
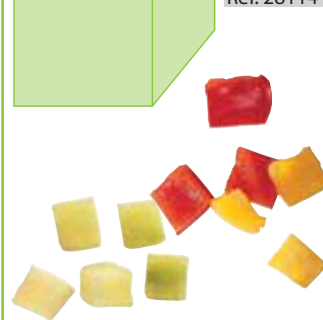
**14x14x
14 mm**

Ref. 28113



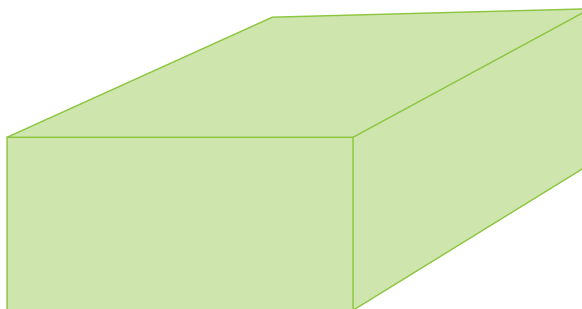
**20x20x
20 mm**

Ref. 28114



25x25x25 mm

Ref. 28115



50x70x25 mm

Ref. 28180



D-Clean Kit

**Nástroj na
čištění mřížek**



Ref. 39881

1 860 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

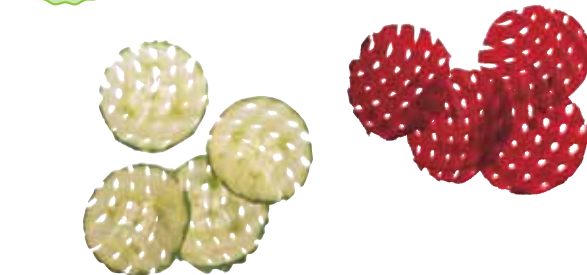
2 mm
Ref. 28198



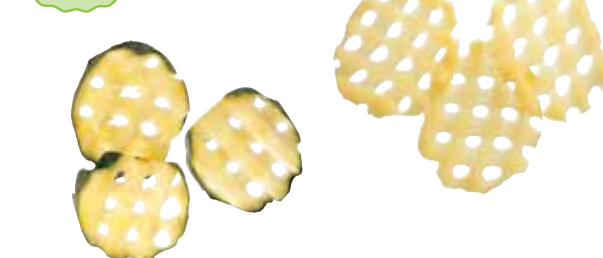
3 mm
Ref. 28199



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.



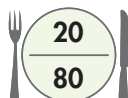
Nerezový blok motoru.





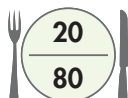
Skutečný výkon/h

Teoretický výkon*/h



až do 50 kg

až do 200 kg



50 kg

200 kg



150 kg

500 kg

STROUHÁNÍ, TENKÉ PLÁTKY, VLNKY, NUDLIČKY

+ KOSTIČKY A HRANOLKY

+ KOSTIČKY (BRUNOISE) A VAFLE

Nové

JAKO VOURENÁ NOŽNÍ DISK
53CL 50 Gourmet
Jednofázový

1 rychlost

JAKO VOURENÁ NOŽNÍ DISK
28CL 30 Bistro
Jednofázový

1 rychlost

JAKO VOURENÁ NOŽNÍ DISK
+50CL 50 Ultra
Třífázový

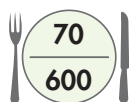
1 rychlost

Zařízení na kaši včetně násypky

JAKO VOURENÁ NOŽNÍ DISK
23CL 20
Jednofázový
1 rychlostJAKO VOURENÁ NOŽNÍ DISK
28CL 40
Jednofázový
1 rychlostJAKO VOURENÁ NOŽNÍ DISK
+50CL 50
Jednofázový
1 rychlost
Zařízení na kaši včetně násypky

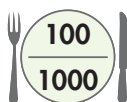
STOLNÍ MODELY

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



250 kg

750 kg



400 kg

1200 kg



600 kg

1800 kg

STROUHÁNÍ , TENKÉ PLÁTKY, VLNKY, NUDLIČKY

+ KOSTIČKY A HRANOLKY



CL55 Krouhač zeleniny
Pracovní stanice

Třífázový

2 rychlosti

Zařízení na kaši



CL 55 2 nástavce
Jednofázový nebo Třífázový

2 rychlosti

Zařízení na kaši



CL 52

Jednofázový nebo Třífázový

2 rychlosti

Zařízení na kaši



CL 55 Přítlačná páka

Jednofázový nebo Třífázový

2 rychlosti

Zařízení na kaši



CL60 Krouhač zeleniny
Pracovní stanice

Třífázový

2 rychlosti

Zařízení na kaši



CL 60 2 nástavce

Třífázový

2 rychlosti

Zařízení na kaši



CL 60 Přítlačná páka

Třífázový

2 rychlosti

Zařízení na kaši

VOLNĚ STOJÍCÍ MODELY

Kompletní výběr disků
na straně 12

CL 20

plocha: 104 cm²

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

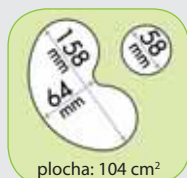
Výkon	400 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	1500 ot/min
Rozměry (HxŠxV)	325 x 304 x 570 mm
Hmotnost brutto	12 Kg

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

17 520 Kč

23
DISKŮ

CL 40

plocha: 104 cm²

CL 40

Výkon	500 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	500 ot/min
Nádoba z nerezové	oceli
Kovový držák	motoru
Rozměry (HxŠxV)	345 x 303 x 590 mm
Hmotnost brutto	15,2 Kg

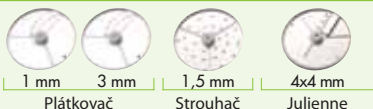
Ref. 24570 - CL 40 230V/50/1

29 660 Kč

28
DISKŮMožnost
krájení
kostiček a
hranolek

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

DOPORUČENÉ SADY DISKŮ



Sada 4 krájecích disků k CL 20 - Ref. 1981

Cena

5 000 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 cm²) je určen ke krouhání objemných druhů zeleniny, např. zelí, celeru atd.



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

Shrnovací mechanismus s vyztuženou konstrukcí

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 303 x 590 mm
Hmotnost brutto	15,2 Kg

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

28
DÍSKŮ

Možnost
krájení
kostiček a
hranolek

22 420 Kč

CL 30 Bistro



plocha: 104 cm²

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

9 630 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



- **Vyhazovací 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 vyhazovací disk na kaši
- násypka pro snazší a průběžné plnění

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

1 + 2

7 670 Kč

Ref. 28208 - Zařízení na kaši Ø 3 mm

1

5 470 Kč

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

1 + 2

7 670 Kč

Ref. 28210 - Zařízení na kaši Ø 6 mm

1

5 470 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 ZELENINY

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 310 x 610 mm
Hmotnost brutto	19,8 Kg

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

33 030 Kč

CL 50 Ultra

Výkon	600 W.
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlost	375 ot/min
Celonerezový	blok motoru
Rozměry (HxŠxV)	390 x 310 x 610 mm
Hmotnost brutto	20,2 Kg

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

38 330 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

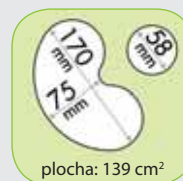
Ref. **24490** - CL 52 Jednofázový 230V/50/1

57 610 Kč

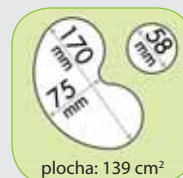
Ref. **24498** - CL 52 Třífázový 400V/50/3

57 610 Kč

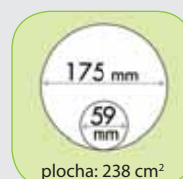
CL 50



CL 50 Ultra



CL 52



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

15 540 Kč



CL 50 Ultra Pizza

nabídka na míru pro přípravu vaší pizzy

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)	350 x 320 x 590 mm
Hmotnost brutto	20.2 Kg

JAKO POUŽITÍ NA MOZZARELLU
+50
Disků

Možnost
krájení
kostiček a
hranolek

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

45 240 Kč

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

46 410 Kč

OPCE NA PŘÁNÍ

	Ref.	Kč
Kostičkovač 10x10x10 mm na bruschettu	28112	5 590
Kostičkovač 14x14x5 mm na mozzarellu	28181	5 590
Disk na parmezán (pouze pravá italská)	28061	2 400



CL 50 GOURMET

Exkluzivní řezy: Kostičky Brunoise a wafle výjimečné jakosti!



4 Plátky vafli

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 310 x 610 mm
Hmotnost brutto	22 Kg

53
JAKO PŘÍSLUŠENSTVÍ
Disků

Možnost
3 kostičky a
4 ozdobné
plátky

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

52 510 Kč

CL 50 Gourmet



Plátky vafle

Ref. 28198 - Ozdobné Plátky 2 mm	4 090 Kč
Ref. 28199 - Ozdobné Plátky 3 mm	4 090 Kč
Ref. 28177 - Ozdobné Plátky 4 mm	4 090 Kč
Ref. 28178 - Ozdobné Plátky 6 mm	4 090 Kč

Kostičky - brunoise

Ref. 28174 - Kostičky - brunoise 2 x 2 x 2 mm	4 690 Kč
Ref. 28175 - Kostičky - brunoise 3 x 3 x 3 mm	4 690 Kč
Ref. 28176 - Kostičky - brunoise 4 x 4 x 4 mm	4 690 Kč

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

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

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

4 000 Kč

**CL 55 Krouhač zeleniny – Pracovní stanice****BLOK MOTORU**

Indukční motor

Celokovová motorová základna

**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

VČETNĚ
16
DISKŮMožnost
krájení
kostiček a
hranolek**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	53.1 kg

Ref. **2287 - CL 55 Krouhač zeleniny – Pracovní stanice 400V/50/3** **213 100 Kč****Sada 16 krájecích disků MultiCut zahrnuje**



CL55 KROUHAČ ZELENINY – 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 ÚPLNÁ SADA 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 MOTIVACE
+50
DISKŮMožnost
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	64 kg	

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

143 790 Kč

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

143 790 Kč

CL 55 Přítlačná páka

plocha: 238 cm²

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	57 kg	

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

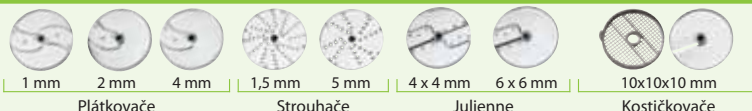
105 210 Kč

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

105 210 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
Plátkovače			Strouhače		Julienne		Kostičkovače

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

Cena

23 480 Kč



CL 55 PŘÍSLUŠENSTVÍ

Automatická
násypná hlava

Ref. 28170 41 510 Kč

Přítlačná páka s
integrovanou trubicí

Ref. 39673 27 620 Kč

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

Ref. 28161 31 700 Kč

Rovná a šikmá
trubice:
Ø 50 mm - 70 mm

Ref. 28155 36 230 Kč



Nástavec na bramborovou kaši

Ref. 28208 Ø 3 mm 5 470 Kč
Ref. 28210 Ø 6 mm 5 470 KčNastavitelný vozík GN1X1
se 3 nastavitelnými výška-
mi dodávaný bez nádoby

Ref. 49128 19 890 Kč

K dispozici 4 nože
na hranolky



Nové

CL60 KROUHAČ ZELENINY – PRACOVNÍ STANICE KOMPLEXNÍ ŘEŠENÍ PRO ZPRACOVÁNÍ ZELENINY



AŽ
1800 kg
zeleniny za
hodinu

NASTAVITELNÁ NOHA

Stroj je stabilní na každém
druhu podlahy

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

VČETNĚ ÚPLNÁ SADA 16 DISKŮ

AUTOMATICKÁ HLAVA



Pro zpracování většího množství, brambory, mrkev



PŘÍTLAČNÁ PÁKA Ergonomická úchytka



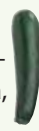
Zpracování produktu pro plátkování, zelí, rajčata, okurky



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

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

VČETNĚ
16
DISKŮ

Možnost
krájení
kostiček a
hranolek

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	106 Kg

Ref. 2300 - CL60 Krouhač zeleniny – Pracovní stanice 400V/50/3 347 340 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 přání

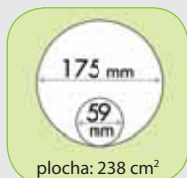
JAKO VOULENÁ MOŽNOST
+50
DISKŮ

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

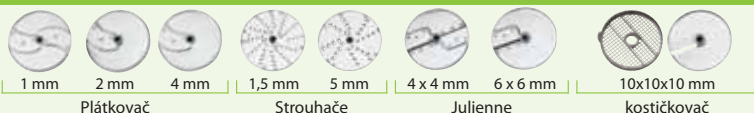
206 470 Kč
CL 60 Přítlačná páka
Nové

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

157 060 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

Cena

23 480 Kč



CL 60 PŘÍSLUŠENSTVÍ



Automatická násypka se zásobníkem.

Ref. 39681 53 630 Kč



Přítlačná páka s integrovanou trubicí

Ref. 39680 37 110 Kč



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

Ref. 49066 26 520 Kč



Rovná a šikmá trubice:
Ø 50 mm - 70 mm

Ref. 28157 36 800 Kč



Nástavec na bramborovou kaši

Ref. 28208 Ø 3 mm 5 470 Kč
Ref. 28210 Ø 6 mm 5 470 Kč



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

Ref. 28162 33 740 Kč

Nové



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

Ref. 49132 32 640 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



HNĚTENÍ



MLETÍ



Jemně zoubkový nůž
Volitelné



SEKÁNÍ BYLINEK



SEKÁNÍ KOŘENÍ

Speciální mletí - těsto

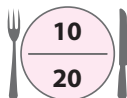
Speciální byliny a koření

Kapacita nádoby

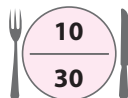
Model	Maximální kapacita plnění				Počet porcí	Doba přípravy
	Sekání	Šlehání	Těsto	Mletí		
R 2	0,750 kg	1 Kg	0,5 Kg	0,3 Kg	10 až 20	1 až 4 mn
R 3	1 kg	1.5 Kg	1 Kg	0.5 Kg	10 až 30	
R 4	1.5 kg	2.5 Kg	1.5 Kg	0.9 Kg	10 až 50	
R 5 Plus	2 kg	3 Kg	2 Kg	1 Kg	20 až 80	
R 8	3 kg	5 Kg	4 Kg	2 Kg	20 až 150	



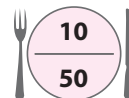
Jednorázově
zpracovávané
množství



1 kg



1,5 kg



2,5 kg

2 RYCHLOSTI 1500/3000 ot/min



3
Nože

4,5 L

R 4

Třífázový

1 RYCHLOST 1500 ot/min



3
Nože

2,9 L

R 2

Jednofázový

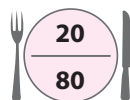


3
Nože

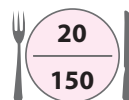
3,7 L

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**24 660 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**29 050 Kč****OPCE NA PŘÁNÍ**

Hrubě zoubkový nůž **Speciální mletí - těsto**
Jemně zoubkový nůž **Speciální byliny a koření**
Hladký nůž

R 2		R 3	
Ref.	Kč	Ref.	Kč
27138	2 730	27288	2 730
27061	2 730	27287	2 730
27055	2 400	27286	2 400



R 4 - R 5 Plus**BLOK MOTORU**

Indukční motor
Kovový blok motoru

3
NOŽE**FUNKCE KUTR**

Hladký nůž je součástí ceny
Nádoba z nerezové oceli s úchytem

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**46 800 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**57 200 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**59 340 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	Speciální mletí - těsto	27346	2 730	27121	5 030
Jemně zoubkový nůž	Speciální bylinky a koření	27345	2 730	27351	5 030
Hladký nůž		27344	2 400	27120	4 590

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**99 120 Kč****OPCE NA PŘÁNÍ**

	Ref.	Kč
Celonerezový hrubě zoubkový nůž (2 břity)	27383	11 530
Celonerezový jemně zoubkový nůž (2 břity)	27385	11 530
Celonerezový hladký nůž (2 břity)	27381	11 220
Hrubě zoubkový břit, za kus	59281	1 730
Jemně zoubkový břit, za kus	59282	1 730
Hladký břit, za kus	59280	1 680

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

Ref. 27374 - Nerezová nádoba s kapacitou 3.5 litru, včetně nerezového hladkého nože	16 320 Kč
Ref. 27107 - Hrubě zoubkový nůž (2 břity)	6 000 Kč
Ref. 27106 - Hladký nůž (2 břity)	4 430 Kč
Ref. 101801 - Hrubě zoubkový břit, za kus	1 200 Kč
Ref. 101800 - Hladký břit, za kus	1 200 Kč

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.



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 zpracovávání.



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



Sklápěcí mechanismus
Ergonomická páka umožňuje naklopit nádobu v různých úhlech.



Břítý
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.

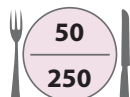


Součástí dodávky jsou 3 sklopná kolečka
- K usnadnění přemísťování zařízení v kuchyni
- Snadné čištění povrchu pod zařízením

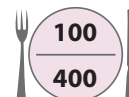




Jednorázově
zpracovávané
množství



3 až 9 kg



4 až 14 kg

2 RYCHLOSTI 1500/3000 ot/min



R 15

Třífázový

3
Nože

15 L



R 23

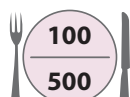
Třífázový

3
Nože

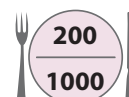
23 L



Jednorázově
zpracovávané
množství



4 až 17 kg



6 až 27 kg

2 RYCHLOSTI 1500/3000 ot/min



R 30

Třífázový

3
Nože

28 L



R 45

Třífázový

3
Nože

45 L



Hladký nůž
Standardní



HRUBÉ SEKÁNÍ



JEMNÉ SEKÁNÍ



EMULZE A OMÁČKY



Hrubě zoubkový nůž
Volitelné



HNĚTENÍ



MLETÍ

Speciální mletí - těsto



Jemně zoubkový nůž
Volitelné



SEKÁNÍ BYLINEK



SEKÁNÍ KOŘENÍ

Speciální bylinky a 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

3
Nože**15 L****FUNKCE KUTRY**

Nádoba kutru 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

153 080 Kč**OPCE NA PŘÁNÍ**

	Ref.	Kč
Celonerezový hrubě zoubkový nůž (3 břity)	57098	14 130
Celonerezový Jemně zoubkový nůž (3 břity)	57099	14 130
Celonerezový hladký nůž (3 břity)	57097	13 650
Hrubě zoubkový břit	59393	1 730
Jemně zoubkový břit	59359	1 730
Hladký břit, za kus	59392	1 680



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

3
NOŽE

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

246 820 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

308 630 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

409 920 Kč

R 23



Součástí dodávky jsou 3 sklopná kolečka

R 30



Součástí dodávky jsou 3 sklopná kolečka

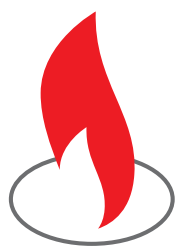
R 45



3 retractable wheels included

OPCE NA PŘÁNÍ	R 23		R 30		R 45	
	Ref.	Kč	Ref.	Kč	Ref.	Kč
Hrubě zoubkový nůž (3 břity)	57070	20 740	57075	21 520	57082	22 390
Jemně zoubkový nůž (3 břity)	57072	19 970	57077	20 650	57084	21 510
Hladký celonerezový nůž (3 břity)	57069	19 160	57074	19 970	57081	20 740
Hrubě zoubkový břit	118294	2 790	118286	2 790	118287	3 060
Jemně zoubkový břit	118292	2 790	118241	2 790	118243	3 060
Hladký břit	118217	2 600	117950	2 600	117952	2 860

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



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 Robota 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
4 500 ot/min.



Robot Cook®

Nové 3,7 L

Výkon

1800 W.

Napětí

Jednofázový 230 V

Motor

Indukční

4 rychlostní funkce:

- 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.

Nůž

s nerez zoubkovanými čepelemi

Stírací rameno

nádoby a víka

Funkce programování

9 receptů

Rozměry (HxŠxV)

226 x 338 x 522 mm

Hmotnost brutto

15 kg

Ref. 43000R - Robot Cook® 230V/50/1

70 880 Kč

Ref. 39854 - Sada s doplňkovou nádobou

21 265 Kč

Ref. 39691 - Nůž

3 145 Kč



Funkce



● Příprava emulzí

- Béarnská
- Holandská
- Majonéza
- Máslo



● Mletí

- Pesto
- Pistácie
- Mandle
- Potravinové moučky



● Mixování

- Velouté
- Kompoty
- Zeleninové pyré
- Ledové směsi

● Za studena či ● Za tepla až do 140 °C



● Sekání

- Bylinky
- Dochucovadla
- Teriny
- Tatarské bifteky



● Míchání

- Bešamel
- Rizoto
- Anglický krém
- Cukrářský krém



● Hnětení

- Odpalované těsto
- Linecké těsto
- Kynuté 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



Stěrka nádoby
a víka



Víko s gumovým
těsněním pro
dokonalé utěsnění.

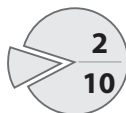


Nerezové,
jemně
zoubkové
břity

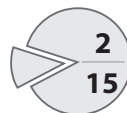


Vysoký střed nádoby
pro zpracovávání
většího množství
tekutin.

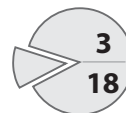


Počet porcí
200 g:Jednorázově
zpracovávané
množstvíIdeální pro
malé porce

0,3 až 2 kg



0,4 až 3 kg



0,5 až 3,5 kg

2 RYCHLOSTI 1500/3000 ot/min



4,5 L

Blixer 4
Třífázový

5,5 L

Blixer 5 Plus
Třífázový

1 RYCHLOST 3000 ot/min



2,9 L

Blixer 2
Jednofázový

3,7 L

Blixer 3
Jednofázový

JAK VYBRAT SPRÁVNÝ BLIXER®?

Vypočítejte celkovou váhu kašovitě stravy, kterou potřebujete připravit

	průměrná velikost porce		počet porcí ke zpracování		celková váha		počet porcí 200g:
Předkrm	80 g	x		Porce	=	g	Mini Maxi
Maso/Ryba	100 g	x		Porce	=	g	
Zelenina	200 g	x		Porce	=	g	
Moučník	80 g	x		Porce	=	g	

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



Zdravotnictví - Kašovitá strava

Robot – Coupe se svou řadou 17 modelů Blixer má řešení pro každého zákazníka. Tyto Blixery jsou ideální pro přípravu kašovitě 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

Blixer 2 - Blixer 3**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

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

2,9 L

Ref. **33228** - Blixer 2 230V/50/1**37 010 Kč**Ref. **2340** - Blixer 2 230V/50/1

+ Další nádoba Blixer®

**50 020 Kč****Blixer 3**

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

3,7 L

Ref. **33197** - Blixer 3 230V/50/1**42 510 Kč**Ref. **2341** - Blixer 3 230V/50/1

+ Další nádoba Blixer®

**56 920 Kč****Blixer 2****Blixer 3**

BLIXER®

OPCE NA PŘÁNÍ

Kompletní nádoba Blixer, čepel, víko a škrabka

Ref. 27369

Kč 13 010

Ref. 27337

Kč 14 410

Jemně zoubkový nůž navíc

Ref. 27370

Kč 2 670

Ref. 27447

Kč 2 670

Hrubě zoubkový nůž

Ref. 27371

Kč 2 670

Ref. 27448

Kč 2 670



Blixer 4**Blixer 4-3000****Blixer 5 Plus****Blixer 4 - Blixer 5****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 Třífázový

4,5 L

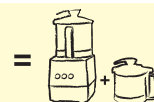
Výkon	1000 W.
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlosti	1500/3000 ot/min
Kutr	4,5 litru
Rozměry (HxŠxV)	242 x 304 x 444 mm
Hmotnost brutto	17,3 Kg

Ref. 33215 - Blixer 4 400V/50/3

49 450 Kč

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

+ Další nádoba Blixer®



65 270 Kč

Blixer 4 Jednofázový

4,5 L

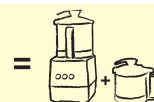
Výkon	900 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	3000 ot/min
Kutr	4,5 litru
Rozměry (HxŠxV)	242 x 332 x 479 mm
Hmotnost brutto	17,3 Kg

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

47 210 Kč

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

+ Další nádoba Blixer®



63 030 Kč

Blixer 5 Plus

5,5 L

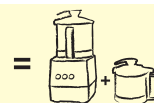
Výkon	1300 W.
Napětí	Třífázový 400 V
Rychlosti	1500/3000 ot/min
Nerezová hřídel	motoru
Kutr	5,5 litru
Rozměry (HxŠxV)	280 x 350 x 500 mm
Hmotnost brutto	24 Kg

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

65 260 Kč

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

+ Další nádoba Blixer®



86 170 Kč

OPCE NA PŘÁNÍ

Kompletní nádoba Blixer, nůž, víko a stěrka
Jemně zoubkový nůž
Hrubě zoubkový nůž

Blixer 4		Blixer 5	
Ref.	Kč	Ref.	Kč
27338	15 820	27165	20 910
27449	2 670	27155	4 920
27450	2 670	27180	4 920

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 pro obchodování 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	6 175 Kč	1	6 175 Kč
34950	Sada 6 MicroMix® 230/50/1	1	6 000 Kč	6	6 000 x 6 = 36 000 Kč



ROBUSTNÍ

MP

Easy Plug

viz strana 65

1000 W

850 W

750 W

500 W

440 W

400 W

350 W

310 W

MINI

Mini MP

viz strana 61

Nové

Nové

220 W

240 W

270 W

290 W



Micromix



Mini MP 160 V.V.



Mini MP 190 V.V.



Mini MP 240 V.V.

5 litrů

9 litrů

12 litrů

K přípravě malého množství



CMP 250 V.V.



CMP 300 V.V.



CMP 350 V.V.

15 litrů

30 litrů

45 litrů

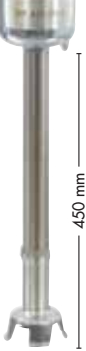
Vhodný pro restaurace



MP 350 Ultra



MP 450 Ultra



MP 550 Ultra



MP 600 Ultra



MP 800 Turbo

50 litrů

100 litrů

200 litrů

300 litrů

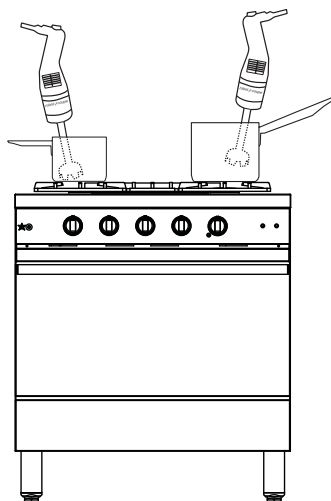
400 litrů

Vhodný pro provozy hromadného stravování/školy, intenzivní provozy

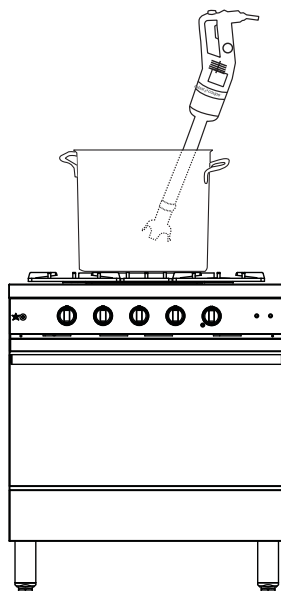
► Speciál pro emulze ► vhodný pro restaurace

► vhodný pro školky, cukrárny, hotely

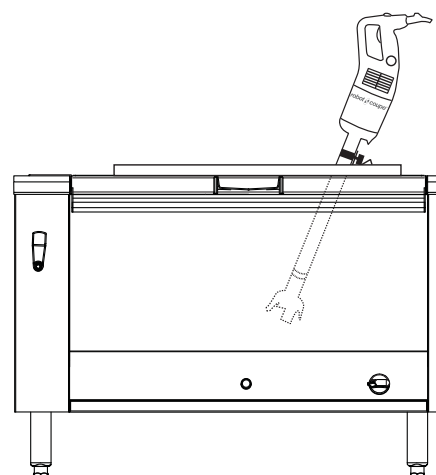
► Vhodný pro provozy hromadného stravování/školy, intenzivní provozy



Micromix Mini MP



CMP



MP Ultra

COMBI

Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

viz
strana 68

viz
strana 68

viz
strana 69

viz
strana 70

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

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 rych-
lost pro snazší
kontrolu konzis-
tence.



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

výkonný motor
zvyšuje život-
nost Vašeho
přístroje.



Tvar nože pro
optimální výsle-
dek mixování

Speciální nástroj
Aeromix
pro přípra-
vu jemných,
nadýchaných a
objemných emul-
zí, které skvěle drží
na talíři.



Patentováno

ŘADA MINI

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

7 630 Kč

Mini MP 190 V.V.

Nové

Výkon	220 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

8 650 Kč

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

5 800 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

9 770 Kč

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

5 800 Kč

Mini MP 190 Combi

Viz strana 68

Mini MP 240 Combi

Viz strana 68



Funkce šlehače



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 zvonek.



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.



Automatická regulace rychlosti

Nerezový nůž, zvon i noha mixeru

Rozebíratelný zvon i nůž, patentovaný systém Robot Coupe

Dodáváno s nerezovým držákem na stěnu

AUTOMATICKÁ
REGULACE
OTÁČEK

CELONEREZOVÝ
ZVON

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

11 810 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

12 830 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

13 950 Kč

CMP 250 Combi

Viz strana 68

CMP 300 Combi

Viz strana 68



Funkce šlehače



ROBUSTNÍ ŘADA

Easy Plug

NEREZOVÁ
OCELNEREZOVÁ
OCELNEREZOVÁ
OCELNEREZOVÁ
OCELNEREZOVÁ
OCEL

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.

HYGIENA

Rozebíratelný nerezový nůž a zvon pro snadné čištění a údržbu.



ROBUSTNÍ ŘADA

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

13 340 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

14 770 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

14 870 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

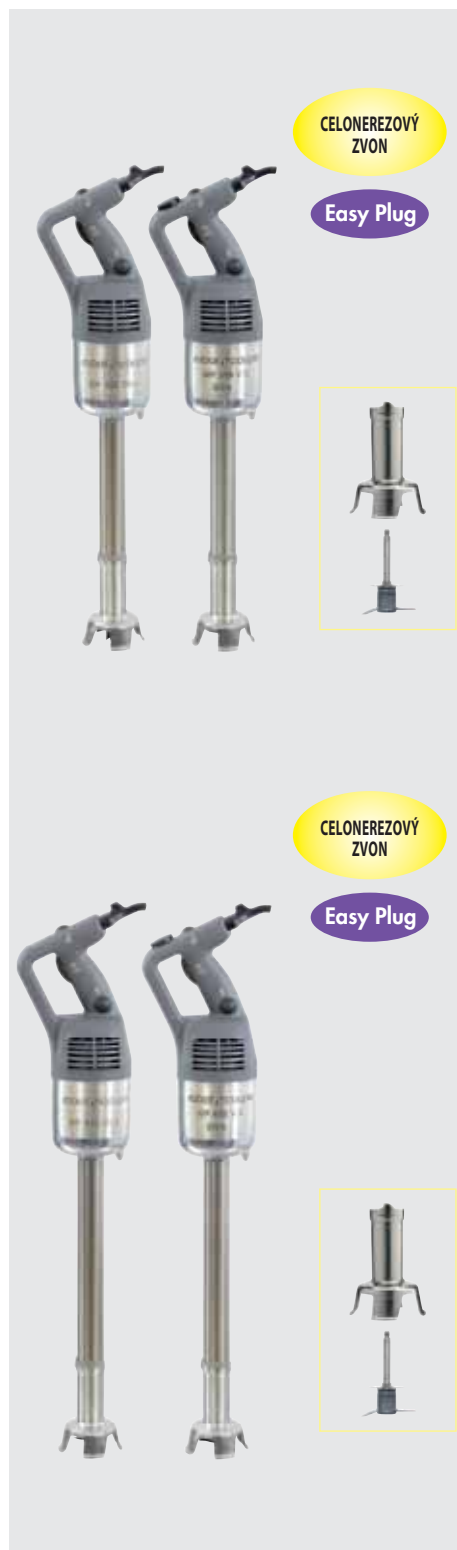
16 200 Kč

MP 350 Combi Ultra

Viz strana 69

MP 450 Combi Ultra

Viz strana 69



Funkce šlehače



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

22 010 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

27 320 Kč

MP 800 Turbo

EBS

Výkon	1000 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Rychlost	9500 ot/min
Nůž, zvon a hřídel	z nerezové oceli o délce 740 mm
Ergonomická dvojité 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

30 070 Kč

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

7 020 Kč

7 020 Kč

7 670 Kč

Univerzální držák

2

Ref. 27354 - pro jakékoliv nádoby

4 040 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...

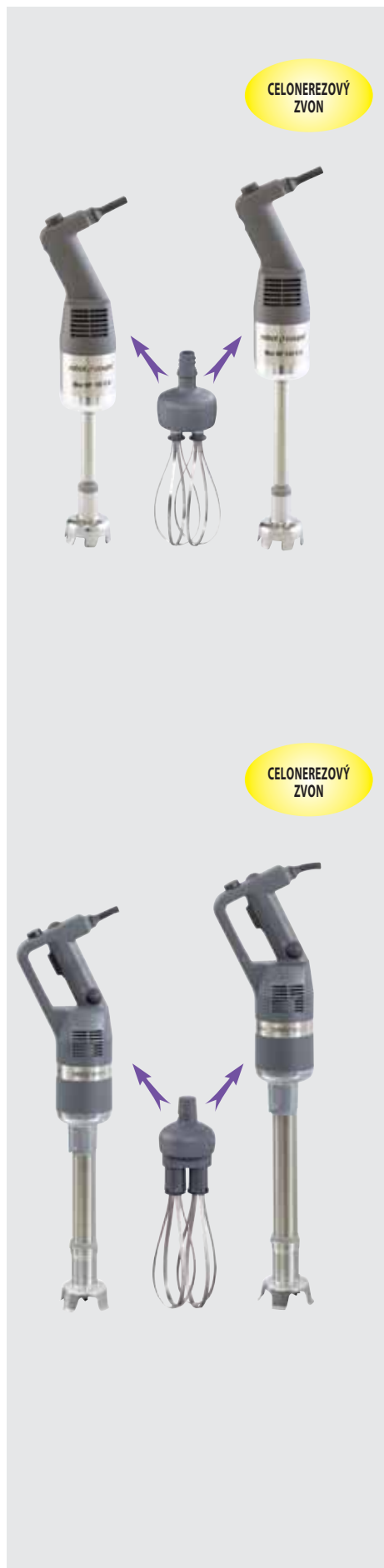


MÍCHÁNÍ

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

Nové

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

13 040 Kč

Mini MP 240 Combi

Nové

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

14 060 Kč

CMP 250 Combi

AUTOMATICKÁ
REGULACE
OTÁČEK

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

16 200 Kč

CMP 300 Combi

AUTOMATICKÁ
REGULACE
OTÁČEK

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

17 320 Kč

Ref. 27249 - Mixer (tyč, zvon a nůž) CMP 250 Combi

3 960 Kč

Ref. 27250 - Mixer (tyč, zvon a nůž) CMP 300 Combi

4 230 Kč

Ref. 27248 - Šlehač s metlami

5 200 Kč

COMBI MIXER / ŠLEHAČ

MP 350 Combi Ultra - MP 450 Combi Ultra

 Automatická regulace rychlosti
Rozebíratelný zvon i nůž, patentovaný systém Robot-Coupe

AUTOMATICKÁ
REGULACE
OTÁČEK

 Nová kovová převodovka šlehače, velmi odolná při přípravě palačinkového těsta a bramborového pyré.
Dodáváno s nerezovým držákem na stěnu

CELONEREZOVÝ
ZVON

Easy Plug

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	20 890 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	22 620 Kč
Ref. 39354 - Mixer (tyč, zvon a nůž) MP 350 Combi Ultra	4 640 Kč
Ref. 39355 - Mixer (tyč, zvon a nůž) MP 450 Combi Ultra	5 080 Kč
Ref. 27210 - Šlehač s metlami s celokovovou převodovkou	5 770 Kč
Ref. 27355 - šlehačí nástavec 1	10 590 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

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. **27354** - pro jakékoliv nádoby

1

7 020 Kč

2

7 020 Kč

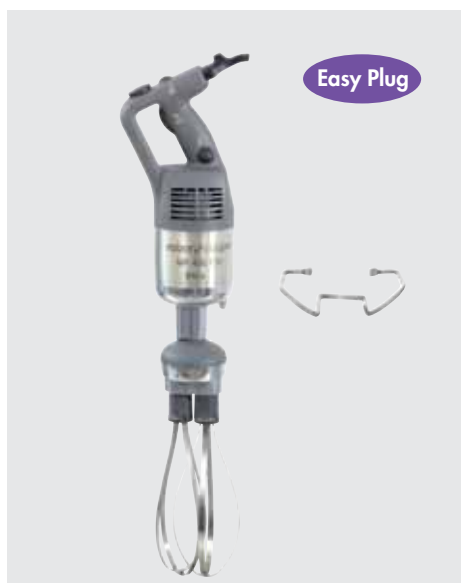
3

7 670 Kč

2

4 040 Kč

COMBI MIXER / ŠLEHAČ



MP 450 FW Ultra

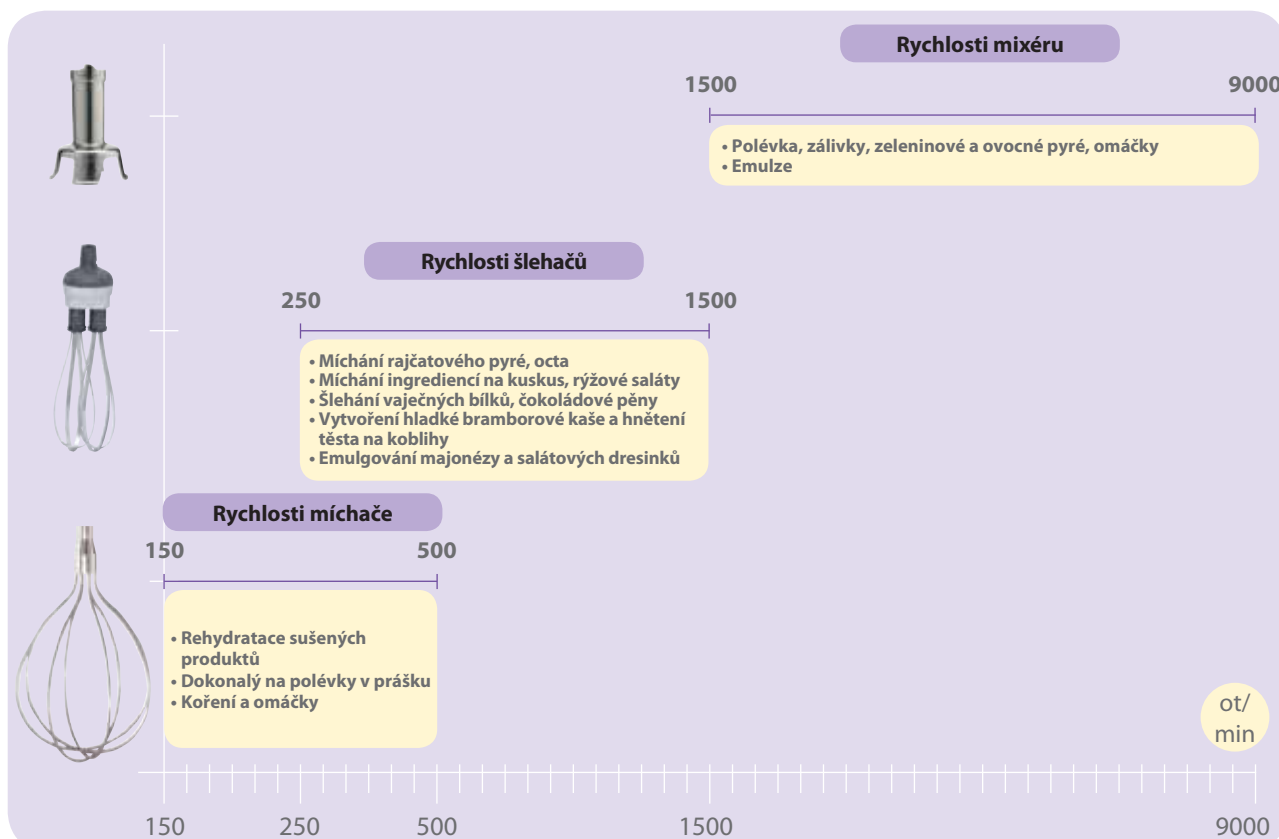
AUTOMATICKÁ
REGULACE
OTÁČEK

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 kaši.
Dodáváno s	nerezovým držákem na stěnu
Celková délka	805mm. Ø 125mm
Hmotnost brutto	8.6 Kg

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

17 630 Kč

NASTAVITELNÁ RYCHLOST



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 udržbu čisté pracovní plochy.

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

Vysoko umístěné vylévací hrdlo umožňuje umístit pod něj nádobu mixéru.

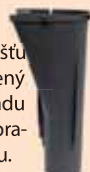


1 Nepřetržité vypouštění odpadu

Možnosti Používání

1 Nepřetržité 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.



OVOCE A ZELENINA
DO ŠKOL

Ovoce a zelenina do škol

100% nákladů za ovoce a zeleninu je hrazených.

Zaregistrovat se do programu na:

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



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

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



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



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



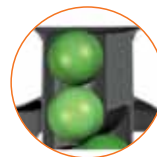
J 80 Ultra



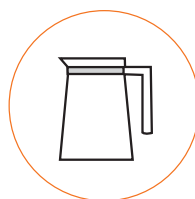
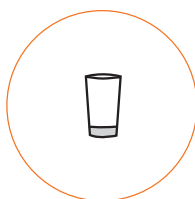
J 100 Ultra

**J 80 Ultra - J 100 Ultra**

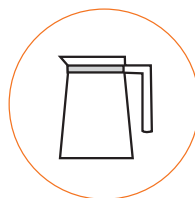
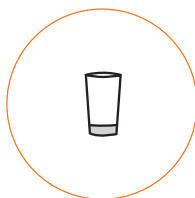
- Asynchronní motor
- Nepřetržité odstraňování odpadu
- Otvor o průměru 79 mm
- Odstředivý koš se strouhacím diskem a filtrem z nerezové oceli
- Nádoba z nerezové oceli
- Speciální hrdlo, které zabraňuje vystřikování

**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, zaklesne se 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**32 420 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

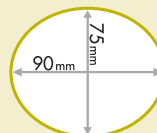
Ref. **56100a - J 100 Ultra** 230V/50/1**42 210 Kč**

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**19 260 Kč****NOVÁ VERZE: LEPŠÍ ERGONOMIE A VYŠŠÍ VÝKON!**

Velkorozměrový plnicí otvor 90 x 75 mm umožňující vložit celé jedno rajče, aniž by bylo třeba je předtím nakrájet, čímž se zvětší zpracovávané množství.



Dlouhá boční vypouštěcí hubice umožňující používat velkou nádobu na sběr šťávy.



Malý nebo velký kužel **pro optimální získání šťávy bez ohledu na velikost citrusového plodu.**



Rameno na přípravu protlaků a šťáv z měkkých druhů ovoce a zeleniny jako jsou maliny, černý rybíz, rajčata...



Koš z nerez oceli obsahující stírací lopatky zaobleného tvaru pro účinné stírání dna nádoby.



Velkokuchyně na klíč

01. Zpracujeme pro Vás precizní návrh a projektovou dokumentaci
02. Vybavíme Vaši kuchyni kvalitními a prověřenými výrobky
03. Zaškolíme Váš personál k obsluze dodané technologie
04. Postaráme se o kondici vašeho zařízení v záruce i mimo záruku



Budujeme pevné základy Vašeho podnikání v gastronomii

+ Moderní školicí středisko, showroom

Na naší centrále na ploše 1437 m² najdete showroom výrobků, živé kulinářské studio, sklady zařízení a náhradních dílů, projekční a obchodní kanceláře, servisní dílnu pro opravy malých a velkých zařízení.



Široký sortiment

velkokuchyňského zařízení

Nerezový nábytek na míru

Zakázková výroba nerezového nábytku pro restaurace, kavárny, cukrárny, bary, hotely, školy ...

Konvektomaty, pece a varná technika

Konvektomaty RETIGO, pece, fritézy, sporáky, trouby, varné kotle, varní desky, vodní lázně ...

Chladicí technika

Chladničky, mrazničky, chladicí a mrazicí stoly, výrobníky ledu, šokové zchlazovače, vitríny ...

Myčky nádobí

Myčky nádobí, myčky skla, myčky černého nádobí, průchozí myčky, chemie a příslušenství

Kuchyňské stroje

Roboty, kutry, šlehače, hnětače, mixéry, blixery, odšťavňovače, škrabky brambor ...

Přeprava a výdej stravy

Gastronádoby, termoporty, jídlonosiče, termovárnice, přepravní a výdejní vozíky ...

Další zařízení

Nárezové stroje, vakuové baličky, vakuové sáčky, kávovary

Již od roku 1997 dodáváme zařízení pro:

- >> Restaurace, hotely, bary
- >> Kavárny, cukrárny, pekárny
- >> Řeznictví, specializované prodejny potravin
- >> Pizzerie, bistra, rychlé občerstvení
- >> Školní kuchyně a jídelny



Více z našeho sortimentu najdete na e-shopu: www.profkuchyne.cz



Showroom Brno
(u Brněnské přehrady)



Precizní projekce

instalace, 2D projekce, 3D vizualizace



Každá profesionální kuchyně je svým způsobem unikátní projekt definovaný dispozicemi provozu a specifickými požadavky klienta na koncept kuchyně. Díky **dlouholetým zkušenostem** a **odbornému týmu** jsme schopni zpracovat kvalitní návrh a projekt profesionálního velkokuchyňského provozu.

Dle našich zkušeností je **dobře a pečlivě připravený projekt** naprosto zásadní pro úspěšný průběh realizace bez komplikací.

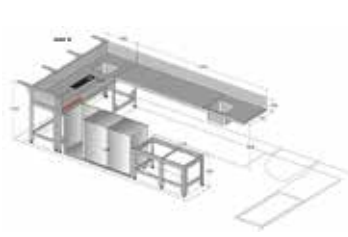
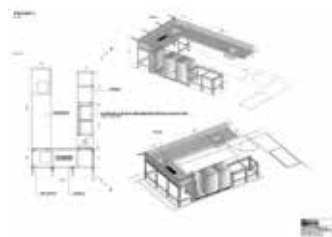
Kromě samotného projektu kuchyně zpracujeme také podklady pro veškeré **instalace** - elektro, plyn, voda, ZTI...



Vybrané reference

projekce, vizualizace, dodávka, instalace technologie, zaškolení

Caffé & Bistro Bílá Vrána – kavárna v Brně



SIAM THAI – thajská restaurace v centru Brna



Lanáček Otrokovice – venkovní bar



Simple restaurant – rodinný restaurant v Brně



Hotel OLD TOWN Brno – hotelové kuchyně v Brně



Vybrané reference včetně vizualizací a fotografií najdete na www.gastroform.cz/reference

Rodinná firma s historií

Na trhu profesionálních gastronomických technologií **podnikáme od roku 1997**. Od té doby jsme realizovali stovky malých i velkých zakázek. **Velké množství zkušeností** poskytujeme klientům z řad restaurací, kaváren, cukráren, barů, školních kuchyní, řeznictví, pekařství a dalších gastronomických provozů. Soustředíme se na **kvalitu, precizní služby a spolehlivé výrobky**. K dodaným technologiím zajišťujeme odborný záruční i pozáruční servis.



**VELKOKUCHYNĚ
OD PROJEKTU PO REALIZACI**



Projekce a vizualizace

Podrobná technická a projektová dokumentace na míru danému provozu. Projekty navrhujeme s důrazem na precizní zpracování a efektivní využití pracovního prostoru.



Odborný servis

Na námi dodanou technologii poskytujeme odborný záruční a pozáruční servis. Naši servisní technici jsou pravidelně proškolení a mají příslušné certifikační testy.



Prezentace a školení

V naší živé kuchyni v Brně pořádáme pravidelné prezentace a školení moderních technologií pro kuchaře, kuchařky i majitele restaurací.

Vybrané reference

Restaurace: Arcadia Ristorante Grill & Bar (Břeclav), Bistro Selská (motorest Havlíčkův Brod), Simplé restaurant (Brno), Lanáček Otrokovice, Siam Thai (thajská restaurace Brno), Golf Hotel AUSTERLITZ (Slavkov u Brna), Hotel Old Town (Brno), U Bláhovky (Brno), Adventure golf Horní Bezděkov, Tuřanská beseda (Brno), Zdravý Restaurant (Brno)

Kavárny a bary: Café & Bistro Bílá Vrána (Brno), Little something (Brno), Kavárna a cukrárna Elvíra (Praha), Španělský bar Don Pintxos (Brno), Golden Café (Zlín), Arcadia Café Bar (Břeclav)

Podnikové restaurace a jídelny: BMT Medical Technology (Brno), Panda Learning Center (Praha), Nera (Brno), Club restaurant Remet (Brno), Café restaurant Bibus (Brno), Lohmann & Rauscher (Slavkov u Brna), REUS (Plzeň)

Školní kuchyně: MŠ Kamechy (Brno), SOŠ a SOU Blansko, Odborné učiliště a praktická škola Mohelnice

Domovy pro seniory: Domov pro seniory Zastávka, Domov pro seniory Skalice

Vybrané reference včetně vizualizací a fotografií najdete na www.gastroform.cz/reference

GASTROFORM, s.r.o.

VELKOKUCHYŇSKÁ ZAŘÍZENÍ



Centrála, servis, a školicí středisko:

Ondrova 9, Brno 635 00

Pobočka: Žižkova 566, Havl. Brod



603 821 268 / 546 223 099



INFO@GASTROFORM.CZ



WWW.GASTROFORM.CZ



WWW.PROFIKUCHYNE.CZ



Jsme tu pro Vás
od roku 1997

