

# robot coupe®



**KOMBINOVANÉ PŘÍSTROJE - KUTR A KROUHAČ ZELENINY**  
R 201 XL • R 211 XL

**NOVÉ**



**MALÉ RESTAURACE - BISTRA - RYCHLÁ OBČERSTVENÍ**

## Funkce KUTRU

- K dispozici 3 nože se zabroušením přizpůsobeným pro všechny typy použití.
- 2 nerezové čepele s odmontovatelným krytem.
- Spodní nůž v nádobě, jedinečné vybavení Robota, pro dokonalou homogenitu zpracovávaných potravin a optimální kvalitu krájení.

**3**  
Nože

### Hladký nůž



Hrubé sekání



Jemné sekání



Emulze

### Volitelné příslušenství: Hrubě zoubkovaný



Drcení



Hnětení

### Volitelné příslušenství: Jemně zoubkovaný



Koření



Bylinky



**Malé restaurace - Bistra - Rychlá občerstvení**





## ► Kuchyňský Set

- Příslušenství k dispozici na objednávku
- Polévky a citrusové šťávy pro jednohubky, paštiky, omáčky, polévky, sorbety a zmrzliny, smoothie, zavařeniny, ovocné pomazánky

### Pasírování ovoce a zeleniny na omáčky



### Citrus press



## ► Kombinované přístroje kutr a krouhač zeleniny

### R 201 XL • R 211 XL: 2 přístroje v 1

#### VÍKO

Přidávání tekutiny nebo potravin během přípravy.



#### HYGIENA

Snadno odmontovatelná a čistitelná přídatná zařízení



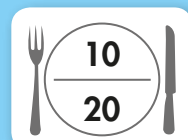
#### PŘESNÝ

Trubicový otvor Ø 58 mm jednotné krájení podlouhlých potravin.



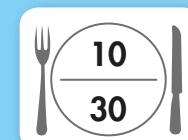
#### MIMOŘÁDNĚ ŠIROKÝ

- **Násypka XL:** až 6 rajčat v jedné dávce.
- **Patentované víko:** zcela naplněná násypka.

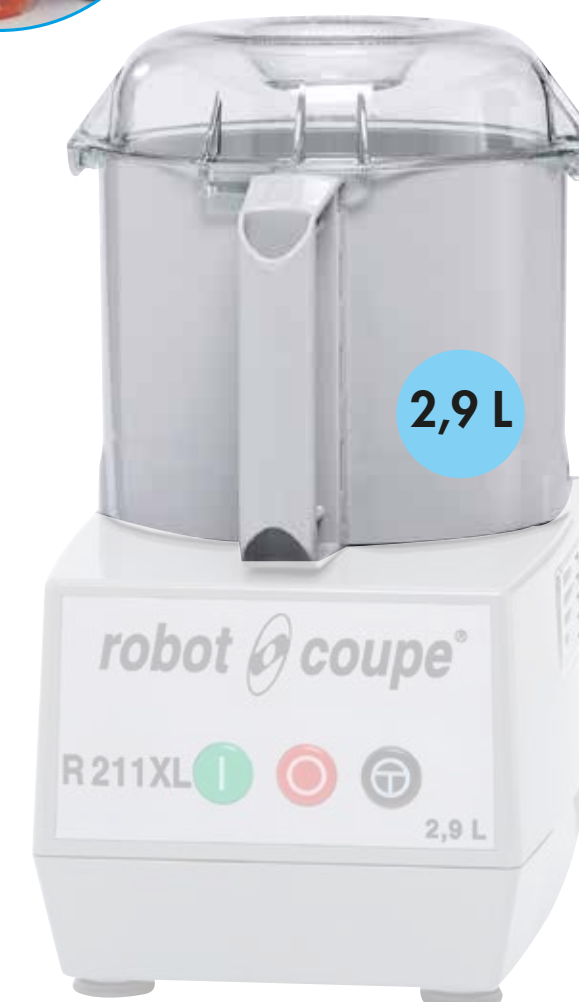


R 201 XL

R 211 XL



zpracování surovin ze zadní části



## Funkce KROUHAČE ZELENINY

**Široká variabilita řezů: 23 disků přizpůsobených k vysoké přesnosti pro dokonalou kvalitu krájení.**

**23**  
Disků

### Plátkovač: 1 mm ► 6 mm



	ref.		ref.
1 mm.	27051	4 mm	27566
2 mm	27555	5 mm	27087
3 mm	27086	6 mm	27786

### Vlnkovač: 2 mm



	ref.
2 mm	27621

### Strouhač: 1,5 mm ► 9 mm



	ref.		ref.
1,5 mm	27588	Restované brambory	27191
2 mm	27577	Křen 0,7 mm	27078
3 mm	27511	Křen 1 mm	27079
6 mm	27046	Křen 1,3 mm	27130
9 mm	27632	Parmezán	27764

### Nudličkovač: 2x2 mm ► 8x8 mm



	ref.		ref.
2 x 2 mm	27599	4 x 4 mm	27047
2 x 4 mm	27080	6 x 6 mm	27610
2 x 6 mm	27081	8 x 8 mm	27048



**Malé restaurace - Bistra - Rychlá občerstvení**





# KOMBINOVANÉ PŘÍSTROJE FUNKCE KUTRU A KROUHAČE ZELENINY



## Výhody:

### • 2 přístroje v 1

Kutr a krouhač zeleniny se přizpůsobují stejnému bloku motoru.

### • Nezbytné:

Seká, mele, emulguje, hněte díky kolekci 23 nerezových disků, krájí, strouhá, dělá nudličky s optimální kvalitou řezu. Prokáže vám nepřeberné množství služeb, které objevíte postupně při jeho používání.

### • Výkonný:

1 až 2 minuty stačí pro přípravu majonézy, tatarského bifteku nebo jablečného kompotu.

### • Robustní:

Asynchronní výkonný motor pro intenzivní využití s vysokou spolehlivostí a životností.



## Počet porcí :

20 až 100.



## Zákazník

Malé restaurace - Bistra -  
Rychlá obsluha



## Stručně:

Výkonný a robustní, tato kombinace je spolehlivou investicí, která vám ušetří mnoho času.

Normy  
CE

### Technické údaje

	Blok motoru	Příslušenství kutr	Příslušenství krouhač zeleniny	Příkon (Watty)	Napájení* (Volty)	Síla (Amp.)
<b>R 201 XL</b>	Jedna fáze 1500 ot./mn	2,9 litrů Kompozitní materiál	Kompozitní materiál Kolekce 23 disků	550	230 V / 1 50 Hz	4,3
<b>R 211 XL</b>	Jedna fáze 1500 ot./mn	2,9 litrů Kompozitní materiál	Kompozitní materiál Kolekce 23 disků	550	230 V / 1 50 Hz	5,7

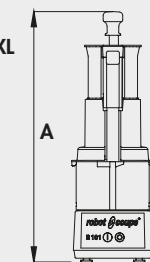
\* K dispozici i další napětí

### Rozměry (mm)

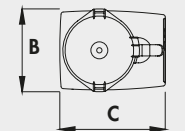
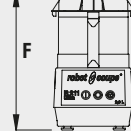
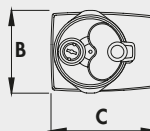
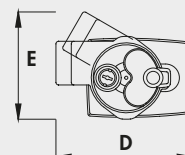
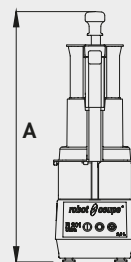
### Váha (kg)

	A	B	C	D	E	F	netto	brutto
<b>R 201 XL</b>	720	220	280				10	12
<b>R 211 XL</b>	720	220	280	362	285	365	9,5	12

R 201 XL



R 211 XL



**robot coupe®**

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

Sídlo firmy, vývozní a marketingové oddělení :

Tél.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26  
48, rue des Vignerons  
94305 Vincennes Cedex - France  
email : international@robot-coupe.com

[www.robot-coupe.com/cz](http://www.robot-coupe.com/cz)

## DISTRIBUTOR

### NORMY:

Přístroj odpovídá :

• Požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2012/19/UE.

• Požadavkům harmonizovaných evropských norem a norem týkajících se bezpečnosti a hygieny: EN ISO 12100 - 2010, EN 60204-1 - 2006, EN 1678- 1998, EN 12852, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

