

ROBOT KOMBINOVANÝ R 652 - KROUHAČ/KUTR

Objednávkový kód	2136
Cena bez DPH	95 110 Kč
Cena s DPH	115 083 Kč



Obrázek (1)

Prospekt

Nože

Popis produktu

Kombinovaný robot R 652 od francouzského výrobce **ROBOT COUPE**.

- výkonný robot vhodný pro použití ve větších provozech – v restauracích, bistrech, hotelech, školách a dalších s **max. denní kapacitou do 400 porcí**
- výhodou kombinovaného zařízení je spojení dvou funkcí v jednom přístroji: **funkce krouhače zeleniny** – krouhání zeleniny pomocí krouhacího nástavce a **funkce kutru** – různé formy sekání, míchání a hnětení v nádobě kutru, který je standardně vybaven nožem s rovným ostřím

MOTOROVÝ BLOK

- **indukční motor**
 - A. asynchronní motor pro profesionální použití zaručující delší životnost a spolehlivost stroje; tichý chod motoru bez jakýchkoliv vibrací, motor nevyžaduje žádnou údržbu
 - B. nerezová hřídel
 - C. magnetický bezpečnostní systém, kdy brzda motoru zastaví zařízení při otevření víka nebo při zvednutí přítlačné páky
 - D. automatický restart
- dvě regulace rychlosti

- **pulsní tlačítko** pro lepší kontrolu konzistence a větší přesnost zpracování.
- **kryt motorového bloku** je kovový

NÁDOBA KUTRU

- odnímatelná nádoba z nerezů s držadlem
- lze v ní sekat maso, zeleninu, mandle, ořšky, koření, připravovat majonézu, pyré, protlaky, pomazánky, strouhanku a hnětat těsto
- průhledné polykarbonátové víko s otvorem umožňuje přidávání dalších ingrediencí v průběhu sekání

KROUHACÍ HLAVA

- plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, **kostičkuje, hranolkuje**
- celokovové provedení
- odnímatelné víko s celokruhovou velkokapacitní násypkou a integrovaným tubusem:
 - A. **1× kruhový plnicí otvor o ploše 238 cm²** – objem násypky 3,6 l – určen ke krouhání větších kusů zeleniny,
 - B. **1× trubicový otvor o průměru 58 mm** – umožňuje zpracovat křehkou zeleninu a zeleninu podlouhlého tvaru (např. mrkev, okurky, houby atd.), stejnoměrný řez
 - C. páka s posilovačem pohybu – usnadňuje obsluhu a zvyšuje výkonnost

Standardní vybavení:

- nůž s rovným ostřím – hrubé a jemné sekání, příprava emulzí a omáček

Lze doobjednat:

- nůž s jemným zubatým ostřím – sekání koření a bylinek
- nůž s hrubým zubatým ostřím – hnětení, drcení
- nástavec na bramborovou kaši 2 mm, 3 mm a 6 mm
- stlačovací kolík pro drobné ovoce a zeleninu

* Disky nejsou součástí zařízení a musí se objednat samostatně. * Na výběr až

50 disků: <http://www.atfornax.cz/disky/>

Technické parametry

Napětí	400 V
Příkon	1 200 W
Počet ot./min.	2 rychlosti, 750/1500 ot./min.
Výkon	30 - 400 porcí, 50 - 400kg/hod
Objem nádoby kutru	7 l
Max. plnění kutru	1 - 3,5 kg
Nádoba kutru	nerez
Krouhací hlava	kovová
Motorový blok	kovový, pulsní tlačítko
Pulsní tlačítko	Ano
Rozměr (š.hl.v.)	429 x 481 x 880 mm
Váha	33,4 kg

Kontakt na prodejce



A.T.Fornax, s.r.o., Vrázova 3/2144, 150 00 Praha 5

IČO: 63982331 DIČ: CZ63982331 Účet: 2107005572/2700

Telefon: 251 526 281 info@atfornax.cz www.atfornax.cz