

## Krouhače zeleniny

Krouhače zeleniny jsou určeny dle svého výkonu pro různé gastronomické provozy - velkokapacitní jídelny, lahůdkářské provozovny, školní jídelny, restaurace, rychlá občerstvení a další provozy. Lze zpracovávat syrovou zeleninu, ovoce a na speciálních discích ořechy, parmezán, strouhanku, čokoládu, brambory, křen a mrkev. Zařízení jsou vybavena magnetickou bezpečnostní pojistkou, brzdným systémem motoru a automatickým restartem. Široký výběr nerezových disků umožňuje v závislosti na modelu plátkovat, strouhat, nudličkovat, kostičkovat i hranolkovat.

**Disky nejsou součástí zařízení a musí se objednat samostatně.**

		CL 20	CL 30 Bistro	CL 40	
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;">23 disků</div> pro CL 20					
	ref.	22394	24432	24570	
	<b>Cena bez DPH v Kč</b>	<b>17 780,00</b>	<b>22 760,00</b>	<b>30 100,00</b>	
<b>výkon</b>	počet porcí	20 - 60	20 - 80	20 - 80	
	kg/hod	do 40	do 80	do 80	
<b>napětí</b>	V	230	230	230	
<b>příkon</b>	W	400	500	500	
<b>rychlost</b>	ot./min.	1500	500	500	
<b>KOSTIČKOVÁNÍ</b>		NE	ANO	ANO	
<b>HRANOLKOVÁNÍ</b>					
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;">53 disků</div> pro CL 50, CL 52, CL 55 a CL 60		CL 50	CL 50 Ultra	CL 50 Gourmet	CL 52
	ref.	24440/24446	24465/24473	24453	24490/24498/24501
	<b>Cena bez DPH v Kč</b>	<b>33 530,00/34 560,00</b>	<b>37 720,00/38 900,00</b>	<b>53 300,00</b>	<b>58 470,00/58 470,00 64 080,00</b>
<b>výkon</b>	počet porcí	20 - 300	20 - 300	20-300	50 - 400
	kg/hod	do 250	do 250	do 250	do 300
<b>napětí</b>	V	230/400	230/400	230	230/400/400
<b>příkon</b>	W	550	550	550	750/750/900
<b>rychlost</b>	ot./min.	375	375	375	375, 375, 375/750
<b>KOSTIČKOVÁNÍ</b>		ANO	ANO	ANO	ANO
<b>HRANOLKOVÁNÍ</b>					
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;">53 disků</div>		CL 55 A	CL 55 M	CL 60 A	CL 60 M
	ref.	2216/2247	2214/2245	2313	2319
	<b>Cena bez DPH v Kč</b>	<b>120 890,00</b>	<b>106 790,00</b>	<b>176 180,00</b>	<b>159 410,00</b>
<b>výkon</b>	počet porcí	100 - 1000 a více	100 - 600 a více	300 - 3000 a více	300 - 3000 a více
	kg/hod	až 700	až 500	až 900	až 600
<b>napětí</b>	V	230/400	230/400	400	400
<b>příkon</b>	W	1100	1100	1500	1500
<b>rychlost</b>	ot./min.	375, 375/750	375, 375/750	375/750	375/750
<b>KOSTIČKOVÁNÍ</b>		ANO	ANO	ANO	ANO
<b>HRANOLKOVÁNÍ</b>					

## Krouhače zeleniny

### CL 20 - CL 30 Bistro - CL 40 Dodáváno bez disků.



#### MOTOROVÝ BLOK

**indukční motor** - asynchronní motor pro profesionální využití, zaručující delší životnost a spolehlivost stroje; tichý chod motoru bez jakýchkoli vibrací; motor nevyžaduje žádnou údržbu. Nerezová hřídel. Magnetický bezpečnostní systém, kdy brzda motoru zastaví zařízení při otevření víka nebo při zvednutí přítláčné páky. Automatický restart.



#### KROUHACÍ HLAVA:

odnímatelná nádoba a víko se 2 násypnými otvory:

**1x velký otvor ve tvaru ledvinky o ploše 104 cm<sup>2</sup>, objem násypky 1,56 l**

Velký plnicí otvor je určen ke krouhání objemných druhů zeleniny, např. zelí, celeru atd.. Násypka pojme pro jednu operaci až 7 ks rajčat.

**1x trubcový otvor o Ø 58 mm**

Trubicový otvor umožňuje zpracovat křehkou zeleninu a zeleninu podlouhlého tvaru, např. mrkev, okurky, houby atd.. Stejnoměrný řez.



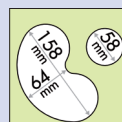
Výkon závisí na druhu krájené zeleniny a typu použitého disku pro zpracování.

Cena bez DPH v Kč **RS**



### CL 20 plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje 22394

napětí: 230 V  
příkon: 400 W  
rychlost: 1500 ot./min.  
výkon: 20 - 60 porcí až 40 kg/hod.



**17 780,00** |

krouhací hlava: polykarbonát ABS  
kryt motor. bloku: polykarbonát ABS  
rozměr (š.hl.v.): 340/304/725 mm (výška vč. zvednuté páky)  
váha: 11 kg

#### Doporučená sada disků:

1981 **sada 4 disků:** plátkovač 1 a 3 mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 4x4 mm

**5 070,00** |



### CL 30 BISTRO plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje 24432

napětí: 230 V  
příkon: 500 W  
rychlost: 500 ot./min.  
výkon: 20 - 80 porcí až 80 kg/hod.



**22 760,00** |

krouh. hlava: polykarbonát ABS  
kryt motor. bloku: polykarbonát ABS  
rozměr (š.hl.v.): 345/304/745 mm (výška vč. zvednuté páky)  
váha: 11 kg

#### Doporučená sada disků:

1984 **sada 6 disků:** plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 4x4 mm, kostičkovač 10x10x10 mm (2 disky - plátkovač a mřížka)

**9 770,00** |

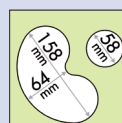
39881 **nástroj na čištění kostičkovačů** 8x8x8; 10x10x10 mm

**1 880,00** |



### CL 40 plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje 24570

napětí: 230 V  
příkon: 500 W  
rychlost: 500 ot./min.  
výkon: 20 - 80 porcí až 80 kg/hod.



**30 100,00** |

krouh. hlava: vrchní víko - polykarbonát ABS/  
nádoba - nerez  
kryt motor. bloku: kovový  
rozměr (š.hl.v.): 345/304/745 mm (výška vč. zvednuté páky)  
váha: 15 kg

#### Doporučená sada disků:

1984 **sada 6 disků:** plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 4x4 mm, kostičkovač 10x10x10 mm (2 disky - plátkovač a mřížka)

**9 770,00** |

39881 **nástroj na čištění kostičkovačů** 8x8x8; 10x10x10 mm

**1 880,00** |

## Krouhače zeleniny

### CL 50 - CL 50 Ultra Dodáváno bez disků.

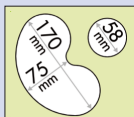


#### MOTOROVÝ BLOK

**indukční motor** - asynchronní motor pro profesionální využití, zaručující delší životnost a spolehlivost stroje; tichý chod motoru bez jakýchkoli vibrací; motor nevyžaduje žádnou údržbu. Nerezová hřídel. Magnetický bezpečnostní systém, kdy brzda motoru zastaví zařízení při otevření víka nebo při zvednutí přítlačné páky. Automatický restart.



**KROUHACÍ HLAVA:** odnímatelné víko se 2 násypnými otvory:



**1x velký otvor ve tvaru ledvinky o ploše 139 cm<sup>2</sup>**

Velký plnicí otvor je určen ke krouhání objemných druhů zeleniny, např. zelí, lilku, celeru atd. a pro velké množství menších produktů (např. až 10 ks rajčat).

**1x trubicový otvor o Ø 58 mm**

Trubicový otvor umožňuje zpracovat křehkou zeleninu a zeleninu podlouhlého tvaru, např. mrkev, okurky, houby atd.. Stejnomořný řez.



Výkon závisí na druhu krájené zeleniny a typu použitého disku pro zpracování.

Cena bez DPH v Kč **RS**

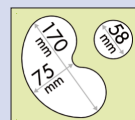


### CL 50 E

plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje

24440	napětí/příkon/ot.:	230 V, 550 W, 375 ot./min.
24446	napětí/příkon/ot.:	400 V, 550 W, 375 ot./min.
24449	napětí/příkon/ot.:	400 V, 600 W, 375/750 ot./min.

výkon: 20 - 300 porcí až 250 kg/hod.  
krouh.hlava: kovová  
kryt motor. bloku: polykarbonát  
rozměr (š.hl.v.): 350/320/590 mm  
váha: 15 kg



**33 530,00** |  
**34 560,00** |  
**40 120,00** |



### CL 50 E ULTRA

plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje

24465	napětí/příkon/ot.:	230 V, 550 W, 375 ot./min.
24473	napětí/příkon/ot.:	400 V, 550 W, 375 ot./min.
24476	napětí/příkon/ot.:	400 V, 600 W, 375/750 ot./min.

výkon: 20 - 300 porcí až 250 kg/hod.  
krouh.hlava: kovová  
kryt motor. bloku: celonerezový  
rozměr (š.hl.v.): 350/320/590 mm  
váha: 15 kg

#### Doporučená sada disků:

1985	<b>sada 6 disků:</b> plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 4x4 mm, kostičkovač 14x14x14 mm (2 disky - plátkovač a mřížka)	<b>15 770,00</b>
39881	<b>nástroj na čištění kostičkovačů</b> 5x5x5; 8x8x8; 10x10x10 mm	<b>1 880,00</b>
39726	<b>kryt disku ochranný - plast</b>	<b>300,00</b>
28207	<b>nástavec na přípravu bramborové kaše vč. násypky</b> složení: spec. mřížka s oky Ø 3 mm, vyhazovací kotouč, násypný nástavec	<b>7 780,00</b>
28209	<b>nástavec na přípravu bramborové kaše vč. násypky</b> složení: spec. mřížka s oky Ø 6 mm, vyhazovací kotouč, násypný nástavec	<b>7 780,00</b>

**37 720,00** |  
**38 900,00** |  
**47 250,00** |



**Násypka** - umožňuje snadné, rychlé a průběžné plnění. Lze připravit až 10 kg jemné a chutné kaše během 2 min.

**Stěrka a mřížka** - k dispozici ve velikostech 1,5 mm, 3 a 6 mm dle požadované konzistence.

**Speciální vyhazovací disk na kaši**

## Krouhače zeleniny

Cena bez DPH v Kč **RS**



**PIZZA SET**



### CL 50 Ultra Pizza

plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje

2027 **napětí/příkon/ot.:** 230 V/550 W - 375 ot/min  
2033 **napětí/příkon/ot.:** 400 V/550 W - 375 ot/min

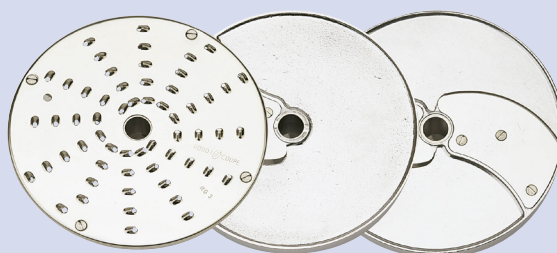
**45 920,00** |  
**47 100,00** |

výkon: 20 - 300 porcí  
až 250 kg/hod.  
krouh.hlava: celokovová  
kryt motor. bloku: nerez  
rozměr (š.hl.v.): 350/320/590 mm  
váha: 15 kg

#### Základní výbava v ceně krouhače:

28063 plátkovač 2mm - plátkování cukety, žampionů a cibule  
28004 plátkovač 4mm - plátkování rajčat a lilku  
28016 strouhač 7mm - strouhání mozzarely a sýrů na pizzu

**CL 50 Ultra +  
3 DISKY**



Cena bez DPH v Kč **RS**



### CL 50 GOURMET

plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje

24453

**53 300,00** |

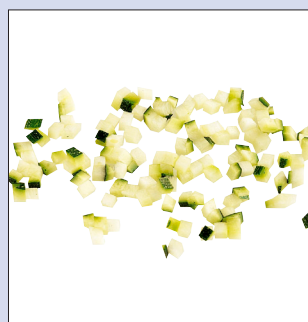
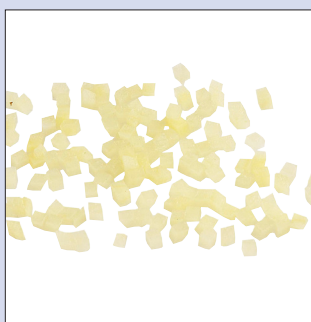
plátkuje vafle - ozdobné plátky, kostičkuje na drobné kostičky - brunoise

**napětí:** 230 V  
**příkon:** 550 W  
rychlost: 375 ot./min  
výkon: 20 - 300 porcí  
až 250 kg/hod.  
krouh.hlava: celokovová  
kryt motor. bloku: nerez  
rozměr (š.hl.v.): 350/310/610 mm  
váha: 22 kg  
Dodáváno s vnitřní sběrnou miskou.



28194 **Speciální sada na petržel 1 mm (1x plátkovací disk a 2x tubus pro petržel)** **4 060,00** |  
28174 **Kostičky brunoise 2x2x2 mm** **4 760,00** |  
28175 **Kostičky brunoise 3x3x3 mm** **4 760,00** |  
28176 **Kostičky brunoise 4x4x4 mm** **4 760,00** |  
28198 **Plátky vafle 2 mm** **4 150,00** |  
28199 **Plátky vafle 3 mm** **4 150,00** |  
28177 **Plátky vafle 4 mm** **4 150,00** |  
28178 **Plátky vafle 6 mm** **4 150,00** |

**+ 56 disků viz  
str. 81**



## Krouhače zeleniny

### CL 52 Dodáváno bez disků.



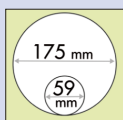
#### MOTOROVÝ BLOK

**indukční motor** - asynchronní motor pro profesionální využití, zaručující delší životnost a spolehlivost stroje; tichý chod motoru bez jakýchkoli vibrací; motor nevyžaduje žádnou údržbu. Nerezová hřídel. Magnetický bezpečnostní systém, kdy brzda motoru zastaví zařízení při otevření víka nebo při zvednutí přítlačné páky. Automatický restart.

**Extra výkonný k intenzivnímu používání.**



#### KROUHACÍ HLAVA:



odnímatelné víko s celokruhovou velkokapacitní násypkou s integrovaným tubusem:

**1x kruhový plnicí otvor o ploše 238 cm<sup>2</sup>,  
objem násypky 4,2 l**

Objemná XL násypka umožňuje pojmout až 15 rajčat nebo celou hlávkou zelí.



Výkon závisí na druhu krájené zeleniny a typu použitého disku pro zpracování.



**1x trubicový otvor o Ø 58 mm**

Trubicový otvor umožňuje zpracovat křehkou zeleninu a zeleninu podlouhlého tvaru, např. mrkev, okurky, houby atd.. Stejnoměrný řez.



Rychlé a efektivní čištění díky snadno odnímatelnému víku krouhače.

Pákový převod usnadňuje obsluhu a zvyšuje výkonost.

RS Cena bez DPH v Kč



### CL 52

plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje

24490	napětí/příkon/ot.:	230 V/750 W - 375 ot/min
24498	napětí/příkon/ot.:	400 V/750 W - 375 ot/min
24501	napětí/příkon/ot.:	400 V/900 W - 2 rychlosti 375/750 ot/min

<b>58 470,00</b>	I
<b>58 470,00</b>	I
<b>64 080,00</b>	I

výkon:	50 - 400 porcí až 300 kg/hod.
krouh.hlava:	celokovová
kryt motor. bloku:	nerez
rozměr (š.h.l.v.):	360/340/690 mm
váha:	25,5 kg



#### Doporučená sada disků:

1985	sada 6 disků: plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 4x4 mm, kostičkovač 14x14x14 mm (2 disky - plátkovač a mřížka)	<b>15 770,00</b>	I
39881	nástroj na čištění kostičkovačů 5x5x5; 8x8x8; 10x10x10 mm	<b>1 880,00</b>	I
39726	kryt disku ochranný - plast	<b>300,00</b>	I
27201	podstavec nerez pojízdný na GN 1/1 (bez GN)	<b>13 360,00</b>	I
28208	nástavec na bramborovou kaši - mřížka s oky Ø 3 mm vč. vyhaz. kotouče	<b>5 550,00</b>	I
28210	nástavec na bramborovou kaši - mřížka s oky Ø 6 mm vč. vyhaz. kotouče	<b>5 550,00</b>	I



28208 - 28210  
Nástavec na bramborovou kaši (mřížka se stěrkou a speciální vyhazovací kotouč)



27201  
Podstavec nerez pojízdný pro model CL 52 a CL 55



39881  
Nástroj na čištění kostičkovačů (5x5x5, 8x8x8 a 10x10x10 mm)



39726  
Ochranný kryt disku

## Krouhače zeleniny

**CL 55 M** plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje  
**CL 55 A** plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje

Odolná konstrukce a výkonný indukční motor pro intenzivní používání. Převažujícím materiálem je nerez, což zajišťuje snadné čištění a dlouhou životnost. Velký výběr příslušenství.

### MOTOROVÝ BLOK

**indukční motor** - asynchronní motor pro profesionální využití, zaručující delší životnost a spolehlivost stroje; tichý chod motoru bez jakýchkoli vibrací; motor nevyžaduje žádnou údržbu. Nerezová hřídel.

### KROUHACÍ HLAVA

Výkon závisí na druhu krájené zeleniny a typu použitého disku pro zpracování.



**hlava s přítlačnou pákou M** - kovová mechanická násypná hlava s kruhovým násypným otvorem o ploše 238 cm<sup>2</sup> - objem 4,2 l s přítlačnou pákou s integrovaným tubusem o Ø 58 mm.

Magnetický bezpečnostní systém, kdy brzda motoru zastaví zařízení při otevření víka nebo při zvednutí přítlačné páky. Automatický restart.

- \* Vhodná pro plátkování, strouhání nebo kostičkování velkoobjemových surovin jako je zelí, celer, salát.
- \* Tubus se používá pro nepřerušované krájení dlouhých nebo křehkých druhů zeleniny nebo ovoce.



**automatická hlava A** - nerezová, velký násypný otvor zajišťuje kvalitu řezu pro velké objemy zpracovávané zeleniny

- \* Vhodná pro plátkování křehkých produktů (houby, rajčata), plátkování brambor, strouhání mrkve, kostičkování brambor, cuket aj..
- \* Lze použít disky na hranolkování - vhodné pro přípravu bramborových hranolků.

Cena bez DPH v Kč **RS**



<b>CL 55 M</b>	přítlačná páka	2215	<b>90 740,00</b>	I
<b>CL 55 M</b>	přítlačná páka + podstavec pojízdný na GN 1/1	2214	<b>106 790,00</b>	I
<b>CL 55 A</b>	automatická hlava	2217	<b>104 840,00</b>	I
<b>CL 55 A</b>	automatická hlava + podstavec pojízdný na GN 1/1	2216	<b>120 890,00</b>	I
<b>CL 55 A/M</b>	automat. hl. + hl. s přítl. pákou + vozík	2211	<b>145 950,00</b>	I

napětí/příkon/ot.: **400 V/ 1,1 kW/ 2 rychlosti - 375/750 ot./min**  
výkon: 100 - 1000 porcí až 700 kg/hod.

**krouh. hlava verze M:** kovová s přítlačnou pákou celokruhový násypný otvor 238 cm<sup>2</sup> - objem 4,2 l s integrovaným tubusem Ø 58mm

**krouh. hlava verze A:** automatická násypka nerez

kryt motor. bloku: kovový  
rozměr (š.hl.v.): M - 380/320/960 mm, A - 480/350/670 mm  
váha: M - 27 kg A - 24 kg



<b>1995</b>	<b>Doporučená sada disků:</b> sada 9 disků: plátkovač 1, 2 a 4 mm, strouhač 1,5 mm, 5 mm, nudličkovač 4x4, 6x6 mm, kostičkovač 10x10x10 mm (2 disky - plátkovač a mřížka)	<b>23 830,00</b>	I
39881	<b>nástroj na čištění kostičkovačů</b> 5x5x5; 8x8x8; 10x10x10 mm	<b>1 880,00</b>	I
39726	<b>kryt disku ochranný - plast</b>	<b>300,00</b>	I
28208	<b>nástavec na bramborovou kaši</b> - mřížka s oky Ø 3 mm vč. vyhaz. kotouče	<b>5 550,00</b>	I
28210	<b>nástavec na bramborovou kaši</b> - mřížka s oky Ø 6 mm vč. vyhaz. kotouče	<b>5 550,00</b>	I
39673	<b>hlava s přítlačnou pákou s integrovaným tubusem</b>	<b>28 030,00</b>	I
28170	<b>hlava násypná automatická</b>	<b>42 130,00</b>	I
28161	<b>hlava se 4 rovnými násypnými tubusy</b> - 2x Ø 50 mm a 2x Ø 70 mm - vhodná pro krájení velkého množství dlouhé zeleniny	<b>32 170,00</b>	I
28155	<b>hlava s 1 rovným a 1 šikmým tubusem</b> - 1x Ø 50 mm a 1x Ø 70 mm - vhodná pro zpracování dlouhé zeleniny a pro šikmý řez	<b>36 770,00</b>	I
27201	<b>podstavec nerez pojízdný</b>	<b>13 360,00</b>	I
27023	<b>podstavec nerez pojízdný na 1x GN 1/1 (bez GN)</b>	<b>16 040,00</b>	I
49128	<b>vozík nerez pojízdný na 2x GN 1/1 (bez GN)</b> - 3 nastavitelné výšky	<b>20 180,00</b>	I



49128 nerezový vozík 2x GN 1/1 (bez GN)



27201 podstavec nerez pojízdný pro model CL 52 a CL 55



27023 podstavec nerez pojízdný na GN 1/1 (bez GN)



39673 hlava s přítlačnou pákou s tubusem



28170 hlava násypná automatická



28161 hlava se 4 rovnými násypnými tubusy



28155 hlava s 1 rovným a 1 šikmým tubusem

## Krouhače zeleniny

Cena bez DPH v Kč **RS**

### CL 55 KOMPLET - pracovní stanice

2287

**216 300,00**

plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje

Komplexní řešení pro zpracování zeleniny uvítají provozy s využitím automatické hlavy pro krouhání rajčat, brambor, mrkve, menších kusů červené řepy a mechanické hlavy s přítlačnou pákou zejména pro krouhání zelí.

**napětí/příkon/ot.:** 400 V, 1100 W, 375/750 ot./min.

**výkon:** 100 - 1000 porcí  
až 700 kg/hod.

**krouh.hlava:** kovová  
**kryt motor. bloku:** nerez  
**rozměr (š.hl.v.):** 380/320/960 mm - verze M, 480/350/670 mm - verze A  
**váha:** 27 kg

#### standardní vybavení:

- motorový blok
- automatická hlava (28170)
- mechanická hlava (39673)
- zařízení na bramborovou kaši - mřížka s oky Ø 3 mm vč. vyhazovací kotouč (28208)
- nerezový pojízdný vozík na 2 x GN 1/1, dodáváno včetně GN (49128)
- nerezový pojízdný podstavec na GN 1/1 a motorový blok, dodáváno bez GN (27023)
- sada MultiCut16 disků vč. držáku na disky a čističe na kostičkovače (2022)



#### Sada (2022) 16 disků MultiCut



## Krouhače zeleniny

Cena bez DPH v Kč **RS**

### CL 60 E KOMPLET - pracovní stanice

2300

plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje

**352 550,00**



Komplexní řešení pro zpracování zeleniny uvítají provozy s využitím automatické hlavy pro krouhání rajčat, brambor, mrkve, menších kusů červené řepy, mechanické hlavy s přítlačnou pákou zejména pro krouhání zelí a hlavu se čtyřmi tubusy pro plátkování okurek, paprik apod.



**napětí/příkon/ot.:** 400 V, 1500 W, 375/750 ot./min.

**výkon:** 300 - 3000 porcí  
verze M: až 500 kg/hod., verze A: až 900 kg/hod.  
**krouh.hlava:** kovová  
**kryt motor. bloku:** nerez  
**rozměr (š.hl.v.):** 400/545/1260 mm - verze M, 600/720/1225 mm - verze A  
**váha:** 85 kg

#### standardní vybavení:

- motorový blok
- automatická hlava (39681)
- mechanická hlava (39680)
- hlava se 4 tubusy (28162)
- zařízení na bramborovou kaši - mřížka s oky Ø 3 mm vč. vyhaz. kotouče (28208)
- nerezový vozík na 3 x GN 1/1, dodáváno včetně GN (49066)
- sada 16 disků vč. držáku a čističe na kostičkovače (2022)
- pojízdný vozík na uložení příslušenství (49132)

GN 1/1 v horní části vozíku umožňují umístění připravené zeleniny na krájení.

2 x GN 1/1 pro zpracovanou zeleninu.

Otočný držák na GN 1/1 umožňující pohodlné otočení a pokračování ve zpracování zeleniny do další GN.

Pojízdný vozík umožňuje pohodlnou manipulaci a dopravu nakrouhané zeleniny na pracoviště pro její další zpracování.



#### Sada (2022) 16 disků MultiCut



#### Pojízdný vozík na uložení příslušenství (ref. 49132):

- \* pro usnadnění a přepravu veškerého příslušenství krouhače zeleniny
- \* držák pro 16 disků
- \* 3 různé krouhací nástavce
- \* dodáváno včetně GN 1/1



## Krouhače zeleniny

**CL 60 M** plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje  
**CL 60 A** plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje

Odolná konstrukce a výkonný indukční motor pro intenzivní používání. Převažujícím materiálem je nerez, což zajišťuje snadné čištění a dlouhou životnost. Velký výběr příslušenství.

### MOTOROVÝ BLOK

**indukční motor** - asynchronní motor pro profesionální využití, zaručující delší životnost a spolehlivost stroje; tichý chod motoru bez jakýchkoli vibrací; motor nevyžaduje žádnou údržbu. Nerezová hřídel.

### KROUHACÍ HLAVA

Výkon závisí na druhu krájené zeleniny a typu použitého disku pro zpracování.



**hlava s přítlačnou pákou M** - kovová mechanická násypná hlava s kruhovým násypným otvorem o ploše 238 cm<sup>2</sup> - objem 4,2 l s přítlačnou pákou s integrovaným tubusem o Ø 58 mm.

Magnetický bezpečnostní systém, kdy brzda motoru zastaví zařízení při otevření víka nebo při zvednutí přítlačné páky. Automatický restart.

\* Vhodná pro plátkování, strouhání nebo kostičkování velkoobjemových surovin jako je zelí, celer, salát.

\* Tubus se používá pro nepřerušované krájení dlouhých nebo křehkých druhů zeleniny nebo ovoce.



**automatická hlava A** - nerezová, velký násypný otvor zajišťuje kvalitu řezu pro velké objemy zpracovávané zeleniny

\* Vhodná pro plátkování křehkých produktů (houby, rajčata), plátkování brambor, strouhání mrkve, kostičkování brambor, cuket aj..

\* Lze použít disky na hranolkování - vhodné pro přípravu bramborových hranolků.

Cena bez DPH v Kč **RS**



<b>CL 60 M</b> přítlačná páka	2319	<b>159 410,00</b>	I
<b>CL 60 A</b> automatická hlava	2313	<b>176 180,00</b>	I
<b>CL 60 M/A</b> automatická hlava a přítlačná páka	2325	<b>209 570,00</b>	I

napětí: 400 V  
 příkon: 1,5 kW  
 rychlost: 2 rychlosti - 375/750 ot./min.  
 výkon: 300 - 3000 porcí  
 verze M: až 500 kg/hod., verze A: až 900 kg/hod.

**krouh.hlava verze M:** kovová s přítlačnou pákou celokruhový násypný otvor 238 cm<sup>2</sup>, objem 4,2 l s integrovaným tubusem Ø 58 mm

**krouh.hlava verze A:** automatická násypka nerez

kryt motor. bloku: nerez  
 rozměr (š.hl.v.): 400/545/1260 mm - M, 600/720/1225 mm - verze A

### Doporučená sada disků:

1995	<b>sada 9 disků:</b> plátkovač 1, 2 a 4 mm, strouhač 1,5 mm, 5 mm, nudličkovač 4x4, 6x6 mm, kostičkovač 10x10x10 mm (2 disky - plátkovač a mřížka)	<b>23 830,00</b>	I
39881	<b>nástroj na čištění kostičkovačů</b> 5x5x5; 8x8x8; 10x10x10 mm	<b>1 880,00</b>	I
39726	<b>kryt disku ochranný - plast</b>	<b>300,00</b>	I
28208	<b>nástavec na bramborovou kaši</b> - mřížka s oky Ø 3 mm vč. vyhaz. kotouče	<b>5 550,00</b>	I
28210	<b>nástavec na bramborovou kaši</b> - mřížka s oky Ø 6 mm vč. vyhaz. kotouče	<b>5 550,00</b>	I
39680	<b>hlava s přítlačnou pákou integrovaným tubusem</b>	<b>37 660,00</b>	I
39681	<b>hlava násypná automatická</b>	<b>54 430,00</b>	I
28162	<b>hlava se 4 rovnými násypnými tubusy</b> - 2x Ø 50 mm a 2x Ø 70 mm - vhodná pro krájení velkého množství dlouhé zeleniny	<b>34 240,00</b>	I
28157	<b>hlava s 1 rovným a 1 šikmým tubusem</b> - 1x Ø 50 mm a 1x Ø 70 mm - vhodná pro zpracování dlouhé zeleniny a pro šikmý řez	<b>37 350,00</b>	I
49066	<b>vozik nerez pojízdný na 3x GN 1/1 (dodáváno bez GN)</b>	<b>26 910,00</b>	I
49132	<b>stojan na uložení příslušenství</b>	<b>33 130,00</b>	I



39680 hlava s přítlačnou pákou s tubusem



39681 hlava násypná automatická



28157 hlava s 1 rovným a s 1 šikmým tubusem



28162 hlava se 4 rovnými násypnými tubusy



49066 nerezový pojízdný vozik na 3x GN 1/1 ( bez GN)



28208 zařízení na bramborovou kaši

## Roboty kombinované

Kombinované zařízení umožňuje nasadit na stejný blok motoru jedno ze dvou funkčně rozdílných příslušenství, buď **krouhací nástavec** nebo **nádobu kutru**. Toto technické řešení nalézá široké pole působnosti při přípravě jídel, šetří čas i místo v kuchyni. Na krouhacím nástavci lze plátkovat, strouhat, krájet na nudličky, u některých verzí i na kostičky a hranolky. V kutru lze sekat maso, zeleninu, mandle, oříšky, koření, připravovat majonézu, pyré, protlaky, pomazánky, strouhanku, hnětat těsto aj. Zařízení je standardně dodáváno s nožem s rovným ostřím, hrubě zubatý nůž na hnětení a drcení či jemně zubatý nůž na sekání např. petržele jsou na vyžádání. Robot je vybaven magnetickou bezpečnostní pojistkou, brzdícím systémem a automatickým restartem. Pulsní tlačítko dovoluje větší přesnost zpracování v kutru. Průhledné polykarbonátové víko kutru s otvorem umožňuje přidávat další ingredience během chodu zařízení.

Široký výběr nerezových disků umožňuje ve závislosti na modelu plátkovat, strouhat, nudličkovat, kostičkovat i hranolkovat.

**Disky nejsou součástí zařízení a musí se objednat samostatně.**

**Funkce robota lze rozšířit pomocí dalších nástavců o další funkce - pro přípravu protlaků a pro přípravu ovocných šťáv.**

	R 211 XL	R 301	R 301 Ultra	R 401	R 402
<b>3</b> nože					
<b>23</b> disků	pro R 211, R 301, R 301 Ultra R401				
<b>28</b> disků					pro R 402
ref.	2129	2525	2547	2425	2453/2433
<b>Cena bez DPH v Kč</b>	<b>20 690,00</b>	<b>25 660,00</b>	<b>31 450,00</b>	<b>51 260,00</b>	<b>52 580,00</b>
<b>výkon</b> počet porcí	10 - 30	10 - 70	10 - 70	20 - 100	20 - 100
krouhač: kg/hod	do 10	do 40	do 40	do 40	do 40
kutr: max. plnění kg	0,3 - 1	0,5 - 1,5	0,5 - 1,5	0,9 - 2,5	0,9 - 2,5
<b>nádoba kutr</b> l	2,9	3,7	3,7	4,5	4,5
<b>napětí</b> V	230	230	230	230	230/400
<b>příkon</b> W	550	650	650	700	750
<b>rychlost</b> ot./min.	<b>1500</b>	<b>1500</b>	<b>1500</b>	<b>1500</b>	<b>500/1500, 750/1500</b>
<b>KOSTIČKOVÁNÍ</b>	NE	NE	NE	NE	ANO
<b>HRANOLKOVÁNÍ</b>					

### STANDARDNÍ VERZE

Na motorový blok lze nasadit:

KROUHACÍ NÁSTAVEC	KUTR
<p><b>umožňuje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* plátkovat</li> <li>* strouhat</li> <li>* vlnkovat</li> <li>* nudličkovat</li> <li>* kostičkovat</li> <li>(pouze pro R 402)</li> <li>* hranolkovat</li> <li>(pouze pro R 402)</li> </ul>	<p><b>Ize sekat maso, zeleninu, mandle, oříšky, koření, připravovat majonézu, pyré, protlaky, pomazánky, strouhanku, hnětat těsto</b></p> <p><b>nůž s ROVNÝM ostřím</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* hrubé sekání</li> <li>* jemné sekání</li> <li>* emulze a omáčky</li> </ul> <p><b>nůž s HRUBĚ ZUBATÝM ostřím</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* hnětení</li> <li>* drcení</li> </ul> <p><b>nůž s JEMNĚ ZUBATÝM ostřím</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* sekání koření</li> <li>* sekání bylinek</li> </ul>

### VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

pro R 211/ R 301/ R 301 Ultra/ R 401/ R 402  
NÁSTAVCE:

#### ODSTŘEDIVKA OVOCE A ZELENINY VČ. NÁSTAVCE LIS NA CITRUSY

Ideální pro výrobu protlaků, džemů, ovocných marmelád, omáček, polévek a přípravu ovocných a zeleninových šťáv, sorbetů, zmrzliny, smoothies aj..

#### LIS NA CITRUSY

Nástavec se sítím a 2 lisovacími kužely je určen k ručnímu lisování citrusových plodů.

- vymáčkávací kužel pro pomeranče
- vymáčkávací kužel pro citrony

## Roboty kombinované

### R 211 XL - R 301 - R 301 Ultra Dodáváno bez disků.



#### MOTOROVÝ BLOK

**indukční motor** - asynchronní motor pro profesionální využití zaručující delší životnost a spolehlivost stroje; tichý chod motoru bez jakýchkoli vibrací, motor nevyžaduje žádnou údržbu. Nerezová hřídel. Magnetický bezpečnostní systém, kdy brzda motoru zastaví zařízení při otevření víka nebo při zvednutí přítláčné páky. Automatický restart.



#### KROUHACÍ HLAVA:

odnímatelná nádoba a víko se 2 násypnými otvory:

#### 1x velký otvor ve tvaru ledvinky

Velký plhící otvor je určen ke krouhání větších kusů zeleniny.

#### 1x trubicový otvor o Ø 58 mm

Trubicový otvor umožňuje zpracovat křehkou zeleninu a zeleninu podlouhlého tvaru, např. mrkev, okurky, houby atd.. Stejnýměrný řez.



#### KUTR

- odnímatelná nádoba s držadlem
- průhledné víko s otvorem pro přidávání ingrediencí v průběhu zpracovávání
- pulsni tlačítko pro lepší kontrolu konzistence a větší přesnost zpracování
- nůž s rovným ostřím součástí dodávky (hrubé a jemné sekání, příprava emulzí a omáček)

Na vyžádání:  
nůž s hrubým ostřím (hnětení, hrubé sekání)  
nůž s jemným ostřím (sekání bylinek a koření)



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



Ergonomické držadlo pro snazší manipulaci.



Pulsní tlačítko pro perfektní kontrolu konzistence.



#### Nůž s ROVNÝM ostřím



#### Nůž s HRUBĚ ZUBATÝM ostřím



#### Nůž s JEMNĚ ZUBATÝM ostřím



HRUBĚ SEKÁNÍ



JEMNĚ SEKÁNÍ



EMULZE A OMAČKY



HNĚTENÍ



MLETÍ



SEKÁNÍ BYLINEK



SEKÁNÍ KORENÍ

Cena bez DPH v Kč **RS**



### R 211 XL

plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje

2129

**20 690,00**

I

napětí: 230 V  
příkon: 550 W  
rychlost: 1500 ot./min.  
výkon: 10 - 30 porcí  
výkon krouhače do 10 kg/hod.

krouhací hlava: polykarbonát ABS, 2 násypné otvory  
- velký otvor pojme až 6 ks rajčat

nádoba kutru: polykarbonát ABS, objem 2,9 l  
max. plnění 0,3 - 1 kg

motorový blok: polykarbonát ABS, pulsni tlačítko



rozměr (š.hl.v.): 220/360/450 mm  
váha: 10 kg

**základní vybavení:** nůž s rovným ostřím

#### Doporučená sada disků:

1981 **sada 4 disků:** plátkovač 1 a 3 mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 4x4 mm

**5 070,00**

I

27393 **nástavec - lis na citrusy + odstředivka**

**7 140,00**

I

27392 **nástavec - lis na citrusy**

**4 290,00**

I

27138 **nůž s hrubým zubatým ostřím**

**2 770,00**

I

27061 **nůž s jemným zubatým ostřím**

**2 770,00**

I

27055 **nůž s rovným ostřím**

**2 430,00**

I

Rozšíření  
funkcí kombinovaného  
robotu



#### 27393 nástavec - lis na citrusy a odstředivka

Tento nástavec je určen k přípravě čerstvé šťávy z citrusových plodů a odstředění ovoce a zeleniny pro přípravu šťáv čirých i s dužinou. Díky stěrce lze docílit maximální výtěžnosti. Dodáván včetně nádoby s výpustí.



#### 27392 nástavec - lis na citrusy

Určen pro lisování citrusových plodů - pomerančů, grapefruitů, citronů a limetek. Dodáván včetně nádoby s výpustí.

**Roboty kombinované**

Cena bez DPH v Kč **RS**



**R 301** plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje 2525

**25 660,00** |

napětí: 230 V  
 příkon: 650 W  
 rychlost: 1500 ot./min.  
 výkon: 10 - 70 porcí,  
 výkon krouhače 20 - 40 kg/hod.



krouhací hlava: polykarbonát ABS, 2 násypné otvory  
 -1x velký otvor o ploše 104 cm<sup>2</sup> a 1x tubus Ø 58 mm

nádoba kutru: polykarbonát ABS, objem 3,7 l  
 max. plnění 0,9 - 1,5 kg

motorový blok: polykarbonát ABS, pulsní tlačítko



rozměr (š.hl.v.): 325/300/550 mm  
 váha: 13 kg

**základní vybavení:** nůž s rovným ostřím



**R 301 Ultra** plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje 2547

**31 450,00** |

napětí: 230 V  
 příkon: 650 W  
 rychlost: 1500 ot./min.  
 výkon: 10 - 70 porcí, výkon krouhače 20 - 40 kg/hod.



krouhací hlava: polykarbonát ABS, 2 násypné otvory  
 -1x velký otvor o ploše 104 cm<sup>2</sup> a 1x tubus Ø 58 mm

nádoba kutru: nerez, objem 3,7 l  
 max. plnění 0,5 - 1,5 kg

motorový blok: polykarbonát ABS, pulsní tlačítko



rozměr (š.hl.v.): 325/300/550 mm  
 váha: 14 kg

**PŘÍSLUŠENSTVÍ**

**Doporučená sada disků pro R301, R 301 Ultra:**

1981 **sada 4 disků:** plátkovač 1 a 3 mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 4x4 mm

**5 070,00** |

27396 **nástavec - lis na citrusy + odstředivka** s nádobou s výpustí

**7 140,00** |

27395 **nástavec - lis na citrusy** s nádobou s výpustí

**4 290,00** |

27288 **nůž s hrubým zubatým ostřím**

**2 770,00** |

27287 **nůž s jemným zubatým ostřím**

**2 770,00** |

27286 **nůž s rovným ostřím**

**2 430,00** |



**27396 nástavec - lis na citrusy a odstředivka**

Tento nástavec je určen k přípravě čerstvé šťávy z citrusových plodů a odstředění ovoce a zeleniny pro přípravu šťáv čirých i s dužinou. Díky stěrce lze docílit maximální výtěžnosti. Dodáván včetně nádoby s výpustí.



**27395 nástavec - lis na citrusy**

Určen pro lisování citrusových plodů - pomerančů, grapefruitů, citronů a limetek. Dodáván včetně nádoby s výpustí.



## Roboty kombinované

### R401/R 402 Dodáváno bez disků.



#### MOTOROVÝ BLOK

**indukční motor** - asynchronní motor pro profesionální využití zaručující delší životnost a spolehlivost stroje; tichý chod motoru bez jakýchkoli vibrací, motor nevyžaduje žádnou údržbu. Nerezová hřídel. Magnetický bezpečnostní systém, kdy brzda motoru zastaví zařízení při otevření víka nebo při zvednutí přítláčné páky. Automatický restart.



#### KROUHACÍ HLAVA:

odnímatelná nádoba a víko se 2 násypnými otvory:

#### 1x velký otvor ve tvaru ledvinky

Velký plnicí otvor je určen ke krouhání větších kusů zeleniny.

#### 1x trubcový otvor o Ø 58 mm

Trubcový otvor umožňuje zpracovat křehkou zeleninu a zeleninu podlouhlého tvaru, např. mrkev, okurky, houby atd.. Stejnýměrný řez.



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



Ergonomické držadlo pro snazší manipulaci.



Pulsní tlačítko pro perfektní kontrolu konzistence.



#### KUTR

- odnímatelná nádoba s držadlem
- průhledné víko s otvorem pro přidávání ingrediencí v průběhu zpracovávání
- pulsní tlačítko pro lepší kontrolu konzistence a větší přesnost zpracování
- nůž s rovným ostřím součástí dodávky (hrubé a jemné sekání, příprava emulzí a omáček)

Cena bez DPH v Kč **RS**



### R 401

plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje

### R 402

plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje

2425	R 401	<b>napětí/rychlost:</b>	<b>230 V, 1 rychlost 1500 ot./min</b>
2453	R 402	<b>napětí/rychlost:</b>	<b>230 V, 2 rychlosti 500/1500 ot./min</b>
2433	R 402	<b>napětí/rychlost:</b>	<b>400 V, 2 rychlosti 750/1500 ot./min</b>

příkon: 700/750 W  
výkon: 20 -100 porcí, výkon krouhače 20 - 40 kg/hod.

krouhací hlava: vrchní víko - polykarbonát ABS/nádoba - nerez  
2 násypné otvory - 1x velký 104 cm<sup>2</sup> a 1x tubus Ø 58 mm

nádoba kutru: nerez, objem 4,5 l  
max. plnění 0,9 - 2,5 kg

motorový blok: kovový, pulsní tlačítko

rozměr (š.hl.v.): 320/304/570 mm  
váha: 15 kg

**základní vybavení:** nůž s rovným ostřím

#### Doporučená sada disků pro R 402:

1983 **sada 6 disků:** plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 4x4 mm, kostičkovač 10x10x10 mm (2 disky - plátkovač + mřížka)

39881 **čistič kostičkovačů 8x8x8, 10x10x10 mm**

27396 **nástavec - lis na citrusy + odstředivka**

27395 **nástavec - lis na citrusy**

27346 **nůž s hrubým zubatým ostřím**

27345 **nůž s jemným zubatým ostřím**

27344 **nůž s rovným ostřím**

**51 260,00** |  
**52 580,00** |  
**52 580,00** |



**9 770,00** |

**1 880,00** |

**7 140,00** |

**4 290,00** |

**2 770,00** |

**2 770,00** |

**2 430,00** |



#### 27396 nástavec - lis na citrusy a odstředivka

Tento nástavec je určen k přípravě čerstvé šťávy z citrusových plodů a odstředění ovoce a zeleniny pro přípravu šťáv čirých i s dužinou. Díky stěrce lze docílit maximální výtěžnosti. Dodáván včetně nádoby s výpustí.



#### 27395 nástavec - lis na citrusy

Určen pro lisování citrusových plodů - pomerančů, grapefruitů, citronů a limetek. Dodáván včetně nádoby s výpustí.



## Roboty kombinované R 502 a R 652

Výkonné kombinované zařízení umožňuje nasadit na stejný blok motoru jedno ze dvou funkčně rozdílných příslušenství, buď **krouhací nástavec** nebo **nádobu kutru**. Toto technické řešení nalézá široké pole působnosti při přípravě jídel, šetří čas i místo v kuchyni. Na krouhacím nástavci lze plátkovat, strouhat, krájet na nudličky, kostičky a hranolky. V kutru lze sekat maso, zeleninu, mandle, ořišky, koření, připravovat majonézu, pyré, protlaky, pomazánky, strouhanku, hnětat těsto aj. Zařízení je standardně dodáváno s nožem s rovným ostřím, hrubě zubatý nůž na hnětení a drcení či jemně zubatý nůž na sekání např. petržele jsou na vyžádání. Robot je vybaven magnetickou bezpečnostní pojistkou, brzdícím systémem a automatickým re-startem. Pulsní tlačítko dovoluje větší přesnost zpracování v kutru. Průhledné polykarbonátové víko kutru s otvorem umožňuje přidávat další ingredience během chodu zařízení.

Široký výběr nerezových disků umožňuje u těchto modelů plátkovat, strouhat, nudličkovat, kostičkovat i hranolkovat.

**Disky nejsou součástí zařízení a musí se objednat samostatně.**

	R 502	R 652
<b>3</b> nože		
<b>53</b> disků		
ref.	2483	2136
<b>Cena bez DPH v Kč</b>	<b>73 690,00</b>	<b>90 980,00</b>
<b>výkon</b> počet porcí	30 - 300	50 - 400
krouhač: kg/hod	do 200	do 200
kutr: max. plnění kg	1 - 3	1 - 3,5
<b>nádoba kutr</b> l	5,5	7
<b>napětí</b> V	400	400
<b>příkon</b> W	1000	1200
<b>rychlost</b> ot./min.	<b>750/1500</b>	<b>750/1500</b>
<b>KOSTIČKOVÁNÍ</b>	<b>ANO</b>	<b>ANO</b>
<b>HRANOLKOVÁNÍ</b>	<b>ANO</b>	<b>ANO</b>

## STANDARDNÍ VERZE



### KROUHACÍ NÁSTAVEC

umožňuje:

- \* plátkovat
- \* strouhat
- \* vlnkovat
- \* nudličkovat
- \* kostičkovat
- \* hranolkovat



Na motorový blok lze nasadit:



### KUTR

**Lze sekat maso, zeleninu, mandle, ořišky, koření, připravovat majonézu, pyré, protlaky, pomazánky, strouhanku, hnětat těsto**

**nůž s ROVNÝM ostřím**

- \* hrubé sekání
- \* jemné sekání
- \* emulze a omáčky

**nůž s HRUBĚ ZUBATÝM ostřím**

- \* hnětení
- \* drcení

**nůž s JEMNĚ ZUBATÝM ostřím**

- \* sekání koření
- \* sekání bylinek



## R 502

plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje

2483

**73 690,00**

I

napětí: 400 V  
 příkon: 1000 W  
 rychlost: 750/1500 ot./min.  
 výkon: 20 - 300 porcí, výkon krouhače 120 - 200 kg/hod.

krouhací hlava: kovová, 2 násypné otvory  
 1x velký 139 cm<sup>2</sup> a 1x tubus Ø 58 mm

nádoba kutru: nerez, objem 5,5 l  
 max. plnění 1 - 3 kg

motorový blok: kovový, pulsni tlačítko



rozměr (š.hl.v.): 380/350/665 mm  
 váha: 30 kg

**základní vybavení:** nůž s rovným ostřím

### Doporučená sada disků:

1985 **sada 6 disků:** plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 4x4 mm, kostičkovač 14x14x14 mm (2 disky - plátkovač + mřížka)

**15 770,00**

I

39881 **nástroj na čištění kostičkovačů 5x5x5; 8x8x8; 10x10x10 mm**

**1 880,00**

I

39726 **kryt disku ochranný - plast**

**300,00**

I

27121 **nůž s hrubým zubatým ostřím**

**5 100,00**

I

27351 **nůž s jemným zubatým ostřím**

**5 100,00**

I

27120 **nůž s rovným ostřím**

**4 650,00**

I



## R 652

plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje

2136

**90 980,00**

I

napětí: 400 V  
 příkon: 1200 W  
 výkon: 30 - 400 porcí, výkon krouhače 50 - 400 kg/hod.

krouhací hlava: kovová, 2 násypné otvory  
 1x velký 238 cm<sup>2</sup> a 1x tubus Ø 58 mm

nádoba kutru: nerez, objem 7 l  
 max. plnění 1 - 3,5 kg

motorový blok: kovový, pulsni tlačítko



rozměr (š.hl.v.): 429/481/880 mm  
 váha: 33,4 kg

**základní vybavení:** nůž s rovným ostřím

### Doporučená sada disků:

2022 **sada 16 disků:** plátkovač 2; 2 a 4 mm, strouhač 1,5 a 3 mm, nudličkovač 2x10; 2,5x2,5 a 4x4 mm, kostičkovač 5x5x5; 10x10x10 a 20x20x20 mm (2 disky - plátkovač mřížka)

**46 050,00**

I

39881 **nástroj na čištění kostičkovačů 5x5x5; 8x8x8; 10x10x10 mm**

**1 880,00**

I

39726 **kryt disku ochranný - plast**

**300,00**

I

27125 **nůž s hrubým zubatým ostřím**

**8 690,00**

I

27352 **nůž s jemným zubatým ostřím**

**8 690,00**

I

27124 **nůž s rovným ostřím**

**8 360,00**

I

28208 **nástavec na bramborovou kaši - mřížka s oky Ø 3 mm vč. vyhaz. kotouče**

**5 550,00**

I

28210 **nástavec na bramborovou kaši - mřížka s oky Ø 6 mm vč. vyhaz. kotouče**

**5 550,00**

I



**Nástavec na bramborovou kaši** s oky 3 nebo 6 mm



**Krouhací hlava celokovová**

Velký kulatý otvor krouhací hlavy umožňuje vložení celé hlávky zelí nebo např. 15 kusů rajčat.



**Kutr včetně víka a nože**

Kutr je dodáván v nerezovém provedení vč. nože s hladkým ostřím a transparentním víkem pro kontrolu průběhu zpracování.



**Sestava nerezového nože**

Tělo nože umožňuje demontáž ostří v případě čištění či výměny.

## Disky

Disky ke krouhačům zeleniny a kombinovaným robotům		CL 20, R 211 R 301/301 U	CL 30 Bistro CL 40	R 402		CL 50, CL 52, CL 55, CL 60 R 502	RS	
DISKY	velikost	Ø 175 mm	Ø 175 mm		Cena bez DPH v Kč	Ø 190 mm	Cena bez DPH v Kč	
<b>PLÁTKOVAČE</b> - hladké 	mandle	0,6 mm				28166	<b>2 880,00</b>	
		0,8 mm				28069	<b>2 880,00</b>	
		1 mm	27051	27051	27051	<b>1 330,00</b>	28062	<b>2 880,00</b>
		2 mm	27555	27555	27555	<b>1 330,00</b>	28063	<b>2 880,00</b>
		3 mm	27086	27086	27086	<b>1 330,00</b>	28064	<b>2 880,00</b>
		4 mm	27566	27566	27566	<b>1 330,00</b>	28004	<b>2 880,00</b>
		5 mm	27087	27087	27087	<b>1 330,00</b>	28065	<b>2 880,00</b>
		6 mm	27786	27786	27786	<b>1 330,00</b>	28196	<b>2 880,00</b>
		8 mm					28066	<b>2 880,00</b>
		10 mm					28067	<b>2 880,00</b>
		14 mm					28068	<b>2 880,00</b>
		na vařené brambory 4 mm					27244	<b>9 460,00</b>
		na vařené brambory 6 mm					27245	<b>9 460,00</b>
- vroubkované	2 mm	27621	27621	27621	<b>1 330,00</b>	27068	<b>3 550,00</b>	
	3 mm					27069	<b>3 550,00</b>	
	5 mm					27070	<b>3 550,00</b>	
<b>STROUHAČE</b> 	1,5 mm	27588	27148	27588	<b>1 330,00</b>	28056	<b>2 430,00</b>	
	2 mm	27577	27149	27577	<b>1 330,00</b>	28057	<b>2 430,00</b>	
	3 mm	27511	27150	27511	<b>1 330,00</b>	28058	<b>2 430,00</b>	
	4 mm					28073	<b>2 430,00</b>	
	5 mm					28059	<b>2 430,00</b>	
	6 mm	27046	27046	27046	<b>1 330,00</b>			
	7 mm					28016	<b>2 430,00</b>	
	9 mm	27632	27632	27632	<b>1 330,00</b>	28060	<b>2 430,00</b>	
	parmezáň	27764	27764	27764	<b>1 540,00</b>	28061	<b>2 430,00</b>	
	brambory	27191	27191	27191	<b>2 330,00</b>	27164	<b>3 760,00</b>	
	mrkev/syrové brambory					27219	<b>3 890,00</b>	
křen, ředkvičky	0,7 mm	27078	27078	27078	<b>2 330,00</b>			
křen, ředkvičky	1 mm	27079	27079	27079	<b>2 330,00</b>	28055	<b>3 890,00</b>	
křen, ředkvičky	1,3 mm	27130	27130	27130	<b>2 330,00</b>			
<b>NUDLÍKOVAČE</b> 	1x8 mm					28172	<b>3 660,00</b>	
	cibule/zelí 1x26 mm					28153	<b>6 660,00</b>	
	2x4 mm	27080	27080	27080	<b>1 650,00</b>	27072	<b>3 650,00</b>	
	2x6 mm	27081	27081	27081	<b>1 650,00</b>	27066	<b>3 650,00</b>	
	2x8 mm					27067	<b>3 650,00</b>	
	2x10 mm					28173	<b>3 650,00</b>	
	2x2 mm	27599	27599	27599	<b>1 650,00</b>	28051	<b>3 650,00</b>	
	2,5x2,5 mm					28195	<b>3 650,00</b>	
	3x3 mm					28101	<b>3 650,00</b>	
	4x4 mm	27047	27047	27047	<b>1 650,00</b>	28052	<b>3 650,00</b>	
6x6 mm	27610	27610	27610	<b>1 650,00</b>	28053	<b>3 650,00</b>		
8x8 mm	27048	27048	27048	<b>1 650,00</b>	28054	<b>3 650,00</b>		
<b>KOSTIČKOVÁČ</b> 	5x5x5 mm					28110/*	<b>6 330,00</b>	
	8x8x8 mm		27113/*	27113/*	<b>5 220,00</b>	28111/*	<b>5 670,00</b>	
	10x10x10 mm		27114/*	27114/*	<b>5 220,00</b>	28112/*	<b>5 670,00</b>	
	12x12x12 mm		27298/*	27298/*	<b>5 220,00</b>	28197/*	<b>5 670,00</b>	
	mozzarella 14x14x5 mm					28181/*	<b>5 670,00</b>	
	14x14x10 mm					28179/*	<b>5 670,00</b>	
	14x14x14 mm					28113/*	<b>5 670,00</b>	
	20x20x20 mm					28114/*	<b>5 670,00</b>	
25x25x25 mm					28115/*	<b>5 670,00</b>		
salát 50x70x25 mm					28180/*	<b>8 000,00</b>		
<b>HRANOLKOVÁČ</b> 	8 x 8 mm		27116 <sup>o</sup>	27116 <sup>o</sup>	<b>5 320,00</b>	28134/+	<b>6 440,00</b>	
	8x16 mm					28159	<b>6 310,00</b>	
	10x10 mm		27117 <sup>o</sup>	27117 <sup>o</sup>	<b>5 320,00</b>	28135/+	<b>6 440,00</b>	
	10x16 mm					28158	<b>6 440,00</b>	

Disky lze objednávat jednotlivě nebo v doporučených sadách pro jednotlivé typy (viz krouhače a roboty).

+/- hranolovač (kompletní ze dvou disků: plátkovač+mřížka); \*/ kostičkovač (kompletní ze 2 disků: plátkovač+mřížka); <sup>o</sup>/ hranolovač (kompletní ze 2 disků: plátkovač + mřížka). **Nelze objednat na model CL 50 Gourmet!** Na disky pro CL 50, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 602 lze jako ND dokoupit břity pro plátkovače, vrchní část strouhačů, břity a hřebeny pro nudlíkovače, břity pro plátkovače z kostičkovače a samostatné mřížky z kostičkovače.



## Doplňky

Doplňky ke krouhačům zeleniny a kombinovaným robotům	CL 20, CL 40 CL 30 Bistro	R 211 R 301, R 301 U R 401, R 402	Cena bez DPH v Kč	CL 50, CL 52 CL 55, CL 60 R 502	Cena bez DPH v Kč	RS
	<b>Držák na disky</b>	27019	27019	<b>530,00</b>	<b>x</b>	<b>I</b>
	nástěnný pro 6 disků POLYKARBONÁT					
	<b>Držák na disky a nůž</b>	x	107810	<b>900,00</b>	x	<b>x</b>
						
	<b>Držák na disky</b>	x	x	<b>x</b>	101230	<b>1 420,00</b>
	nástěnný pro 6 disků NEREZ 3 trny					
	<b>Držák na disky</b>	x	x	<b>x</b>	101101	<b>1 480,00</b>
	nástěnný pro 10 disků NEREZ 5 trnů					
	<b>Držák na disky</b>	x	x	<b>x</b>	107812	<b>1 040,00</b>
	nástěnný NEREZ 4 trny					
	<b>Stojan na disky</b>	x	x	<b>x</b>	27258	<b>320,00</b>
	pro 1 ks POLYKARBONÁT					
	<b>Kryt disku ochranný</b>	x	x	<b>x</b>	39726	<b>300,00</b>
	plastový					
	<b>Nástroj na čištění mřížek kostičkovačů</b>	5x5x5; 8x8x8; 10x10x10 mm		39881	<b>1 880,00</b>	<b>I</b>
	pro R 402, R 502, R 652, CL 30 Bistro, CL 40, CL 50, CL 52, CL 55, CL 60					
	Oboustranný držák mřížky * jedna strana mřížky je pro R 402, CL 30 Bistro, CL 40 * jedna strana mřížky je pro R 502, R 652 CL 50, CL 52;55;60		Univerzální vytlačovadlo pro mřížky 5x5, 8x8, 10x10 mm		Škrabka s jehlou	

## Kutry stolní

Stolní kutry umožňují zpracování masa, zeleniny a ovoce, přípravu těsta, paštik, majonéz, pyré, pomazánek a strouhanky a rovněž sekání bylinek a koření a drcení ořechů a mandlí.

Zařízení jsou vybavena motorovou brzdou, magnetickou bezpečnostní pojistkou zajišťující při nesprávném sesazení zařízení nebo v momentu otevření víka zastavení popř. nespustění kutru a pulsním tlačítkem, které dovoluje větší přesnost zpracování. Díky průhlednému víku nádoby s otvorem lze přidávat za chodu další ingredience.

**Kutry jsou standardně dodávány s nožem s rovným ostřím.** Doobjednat lze nůž s hrubě zubatým nebo jemně zubatým ostřím. Nůž s rovným ostřím je vhodný pro přípravu emulzí, pěn, pomazánek, pro jemné i hrubé rozsekání masa a zeleniny. Nůž s hrubým ostřím vhodný na hnětení, sekání oříšků, mandlí, pro zmrzlé potraviny a ostatní tvrdé potraviny. Nůž s jemným ostřím určen pro nejjemnější zpracování, sekání zeleného koření a bylinek.

		R 2B	R 2	R 3 1500	R 4	Robot Cook
ref.		22113	22100	22382	22430/22437	43000R
Cena bez DPH v Kč		<b>18 250,00</b>	<b>25 030,00</b>	<b>29 490,00</b>	<b>41 850,00</b> <b>47 500,00</b>	<b>71 940,00</b>
výkon	počet porcí	10 - 20	10 - 20	10 - 30	10 - 50	
	maximální plnění kg/*	až 1	až 1	až 1,5	až 2,5	až 2,5
nádoba kutru	l	2,9	2,9	3,7	4,5	3,7
	materiál	polykarbonát	neraz	neraz	neraz	neraz
motorový blok		polykarbonát	polykarbonát, puls	polykarbonát, puls	kovový, puls	polykarbonát, puls
napětí	V	230	230	230	230/400	230
příkon	W	550	550	650	700/900	1800
rychlost	ot./min.	1500	1500	1500	1500, 1500/3000	100-3500

		R 5 Plus	R 8
ref.		24323/24309	21291
Cena bez DPH v Kč		<b>58 060,00/60 230,00</b>	<b>100 610,00</b>
výkon	počet porcí	20 - 80	20 - 150
	maximální plnění kg/*	až 2,5	až 4,5
nádoba kutru	l	5,5	8 l
	materiál	neraz	neraz
motorový blok		kovový, puls	kovový, puls
napětí	V	230/400	400
příkon	W	1100/1200	2200
rychlost	ot./min.	<b>1500, 1500/3000</b>	<b>1500/3000</b>

**Polykarbonátové víko s otvorem**  
umožňuje přidávat tekuté i sypké suroviny v průběhu zpracování.

**Pulsní tlačítko** umožňuje větší přesnost zpracování.

**Volba rychlosti** 1500 nebo 3000 ot./min. v závislosti na modelu.

\* / V závislosti na výsledku požadovaného zpracování viz tabulka str. 88



\* hrubé sekání  
\* jemné sekání  
\* příprava pyré, paštik, majonéz, pomazánek, omáček, emulzí...

**Nůž s rovným ostřím**



\* hnětení těsta  
\* hrubé sekání

**Nůž s hrubým zubatým ostřím**



\* sekání bylinek a koření

**Nůž s jemným zubatým ostřím**

## Kutry stolní

- \* indukční motor - výkonný asynchronní motor pro profesionální využití zaručující delší životnost a spolehlivost stroje
- \* pulsní tlačítko pro přerušovaný chod umožňuje větší přesnost zpracování a kontrolu konzistence
- \* nádoba s ergonomickým držadlem

Cena bez DPH v Kč **RS**



### R 2B

22113

**18 250,00**

I

nádoba: polykarbonát ABS, objem 2,9 l  
max. plnění až 1 kg surovin

motorový blok: polykarbonát ABS, bez pulsního tlačítka

2,9 l



### R 2

22100

**25 030,00**

I

nádoba kutru: nerez mat, objem 2,9 l  
max. plnění až 1 kg surovin

motorový blok: polykarbonát ABS, pulsní tlačítko s pulsním tlačítkem



### R 2B - R 2

výkon: 10 - 20 porcí  
napětí/příkon: 230 V/550 W  
rychlost: 1500 ot./min  
rozměr (š.hl.v.): 200/280/350 mm  
váha: 10 kg



**základní vybavení:** nůž s rovným ostřím

27138 **nůž s hrubým zubatým ostřím**

27061 **nůž s jemným zubatým ostřím**

27055 **nůž s rovným ostřím**

**2 770,00**

I

**2 770,00**

I

**2 430,00**

I



### R 3 - 1500

22382

**29 490,00**

I

nádoba: nerez mat, objem 3,7 l  
max. plnění až 1,5 kg surovin

motorový blok: polykarbonát ABS, pulsní tlačítko

výkon: 10 - 30 porcí

napětí/příkon: 230 V/650 W  
rychlost: 1500 ot./min  
rozměr (š.hl.v.): 210/320/400 mm  
váha: 13 kg

**základní vybavení:** nůž s rovným ostřím



3,7 l



27288 **nůž s hrubým zubatým ostřím**

27287 **nůž s jemným zubatým ostřím**

27286 **nůž s rovným ostřím**

**2 770,00**

I

**2 770,00**

I

**2 430,00**

I



### R 4 - 1500 230 V

22430

**41 850,00**

I

napětí / příkon: 230 V/700 W  
rychlost: 1500 ot./min.

### R 4

400 V

22437

**47 500,00**

I

napětí / příkon: 400 V/900 W  
rychlost: 1500/3000 ot./min.

### R 4 1500 - R 4

nádoba: nerez mat, objem 4,7 l  
max. plnění až 2,5 kg surovin

motorový blok: kovový, pulsní tlačítko

výkon: 10 - 50 porcí  
rozměr (š.hl.v.): 226/304/440 mm  
váha: 15 kg

**základní vybavení:** nůž s rovným ostřím

27346 **nůž s hrubým zubatým ostřím**

27345 **nůž s jemným zubatým ostřím**

27344 **nůž s rovným ostřím**



4,7 l



**2 770,00**

I

**2 770,00**

I

**2 430,00**

I

## Robot Cook s ohřevem

Speciální typ kutru, který díky inovaci umožňuje rozšíření běžných funkcí stolního kutru - jako je hnětení, mixování, sekání, drcení, mísení, emulgování - **o ohřívání a vaření**. Díky integrovanému topnému tělesu 1,2 kW lze nastavit teplotu až do 140 °C s přesností na jeden stupeň. Zařízení Robot Cook nachází uplatnění napříč všemi úseky přípravy pokrmů, v úseku studené kuchyně, teplé kuchyně a cukrárny. Variabilita mnoha funkcí zařízení Robot Cook dělá z tohoto zařízení multifunkční stroj pro snadnou, rychlou a zejména efektivní práci specialistů v gastronomickém průmyslu.

### Robot Cook

43000R

71 940,00



napětí/příkon:	230 V/1800 W
nádoba:	nerez mat, objem 3,7 l, max. plnění 2,5 l
motorový blok:	polykarbonát ABS, pulsní tlačítko
topné těleso nádoby:	1200 W
motor:	1000 W, indukční
ovládací LCD panel:	9 programovatelných receptů
rychlost:	*variabilní rychlost 100 - 3500 ot./min. *pulzní/Turbo rychlost až 4500 ot./min *R-mix rychlost míchání 100 - 500 ot./min, při zpětném chodu *střídavá rychlost - otáčení nože každé 2 vteřiny při nízké rychlosti
rozměr (š.hl.v.)/váha:	226/338/522 mm/15 kg
<b>základní vybavení:</b>	- víko se stíracím zařízením - nůž s velmi jemným zubatým ostřím - vyhřívaná nádoba s precizní regulací teploty až do 140 °C s přesností +/- 1 °C



39854	sada s doplňkovou nádobou
39691	nůž s jemným zubatým ostřím
49691	nůž s rovným ostřím

21 580,00	
3 190,00	
3 190,00	

### Základní funkce

- Hnětení - Sekání - Mixování - Míchání - Ohřívání - Vaření -



**Přesnost  
vaření až do  
140 °C**

## PRAKTICKÝ

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

## VYNALÉZAVÝ



Jedinečný systém uchycení nože umožňuje vyprázdnit obsah nádoby zcela bezpečně.

## HYGIENICKÝ

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



## ŠIKOVNÝ

Víko s úpravou odpuzující páru zajišťuje trvalou viditelnost. Velmi dobře těsní a zabraňuje rozstříkávání.

## VÝKONNÝ

Stírací rameno nádoby zajišťuje velmi jemné a homogenní zpracování.

## 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 (Puisance) 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

Kutry stolní

Cena bez DPH v Kč **RS**



**R 5 Plus** 230 V 24323

napětí / příkon: 230 V/1100 W  
rychlost: 1500 ot./min.



**58 060,00** |

5,5 l

**R 5 Plus** 400 V 24309

napětí / příkon: 400 V/1200 W  
rychlost: 1500/3000 ot./min.  
nádobka: nerez mat, objem 5,5 l  
max. plnění až 2,5 kg  
motorový blok: kovový, pulsní tlačítko  
výkon: 20 - 80 porcí  
rozměr (š.h.l.v.): 280/350/490 mm  
váha: 24 kg



**60 230,00** |

**základní vybavení:** nůž s rovným ostřím

- 27121 **nůž s hrubým zubatým ostřím**
- 27351 **nůž s jemným zubatým ostřím**
- 27120 **nůž s rovným ostřím**

**5 100,00** |  
**5 100,00** |  
**4 650,00** |



**R 8** 21291

nádobka: nerez mat, objem 8 l  
max. plnění až 4,5 kg  
motorový blok: kovový, pulsní tlačítko  
výkon: 20 -150 porcí  
rychlost: 1500/3000 ot./min.  
napětí/příkon: 400 V/2200 W  
rozměr (š.h.l.v.): 315/545/585 mm  
váha: 36 kg



8 l

**100 610,00** |



**základní vybavení:** nůž celonerezový s rovným ostřím, rozebíratelný

- 27383 **nůž s hrubým zubatým ostřím (2 břity)**
- 27385 **nůž s jemným zubatým ostřím (2 břity)**
- 27381 **nůž s rovným ostřím (2 břity)**
- 59281 **břit hrubě zoubkovaný, cena za 1 ks**
- 59282 **břit jemně zoubkovaný, cena za 1 ks**
- 59280 **břit rovný, cena za 1 ks**

**11 700,00** |  
**11 700,00** |  
**11 380,00** |  
**1 750,00** |  
**1 750,00** |  
**1 700,00** |



- 27374 **nádobka nerez 3,5 l včetně nože nerez s rovným ostřím (k vložení do nádoby 8 l)**
- 27107 **nůž s hrubým zubatým ostřím (2 břity)**
- 27106 **nůž s rovným ostřím (2 břity)**
- 101801 **břit hrubě zoubkovaný, cena za 1 ks**
- 101800 **břit rovný, cena za 1 ks**

**16 560,00** |  
**6 090,00** |  
**4 490,00** |  
**1 210,00** |  
**1 210,00** |



Model	Maximální kapacita plnění v kg				Počet porcí	Doba přípravy
	sekání	šlehání	hnětení	drcení		
R 2	0,75	1	0,5	0,3	10 - 20	
R 3	1	1,5	1	0,5	10 - 30	
R 4	1,5	2,5	1,5	0,9	10 - 50	1 - 4 min.
R 5 Plus	2	3	2	1	20 - 80	
R 8	3	5	4	2	20 - 150	

## Kutry vertikální

Vertikální kutry k postavení na zem jsou vhodné nejen do různých **stravovacích provozů** - lahůdkářství, cateringu, hotelů, restaurací, ale i **nepotravinářských provozů** - laboratoří aj.. Umožňují zpracování masa, zeleniny a ovoce od hrubého rozsekání po nejjemnější kvalitu, přípravu paštik, majonéz, pyré, pomazánek a strouhanky, rovněž drcení ořechů a mandlí a hnětení těsta. Používá se k úpravě práškových směsí, homogenizaci, rozmíchání, rozpouštění, ředění, přípravě emulzí aj.

Zařízení jsou vybavena motorovou brzdou, magnetickou pojistkou, zajišťující při nesprávném sesazení zařízení nebo v momentu otevření víka zastavení popř. nespustění kutru a pulsním tlačítkem, které dovoluje větší přesnost zpracování. U modelů R 23, R 30, R 45, a R 60 je součástí digitální časovač 0 -15 min. a stěrka víka. Díky průhlednému víku nádoby lze přidávat za chodu další ingredience.

**Kutry jsou standardně dodávány s celonerezovým tříúrovňovým nožem s rovným ostřím, demontovatelnou nádobou s vyklápěcím mechanismem, pouze u R 15 tento mechanismus není.** Doobjednat lze celonerezový nůž s hrubě zubatým nebo jemně zubatým ostřím. Nůž s rovným ostřím je vhodný pro přípravu emulzí, pěn, pomazánek, pro jemné i hrubé rozsekání masa a zeleniny. Nůž s hrubým ostřím vhodný na hnětení, sekání oříšků, mandlí, pro zmrzlé potraviny a ostatní tvrdé potraviny. Nůž s jemným ostřím určen pro nejjemnější zpracování, sekání zeleného koření a bylinek. Při zpracování menšího množství lze demontovat horní ostří nože a regulovat výšku spodního ostří.


U modelů R 23, R 30, R 45 a R 60 jsou součástí dodávky tři vysouvací kolečka usnadňující přemísťování kutru a čištění povrchu pod zařízením.


		R 15	R 23	R 30	R 45
					
					
ref.		51491	51331	52331	53331
<b>Cena bez DPH v Kč</b>		<b>155 380,00</b>	<b>250 520,00</b>	<b>313 260,00</b>	<b>416 070,00</b>
výkon	počet porcí	50 - 250	100 - 400	100 - 500	200 -1000
	maximální plnění kg/*	3 - 9	4 -14	4 -17	6 - 27
nádobu kutru	l	15	23	28	45
	materiál	nerez	nerez	nerez	nerez
motorový blok		kovový	nerez	nerez	nerez
napětí	V	400	400	400	400
příkon	W	3000	4500	5400	10000
rychlost	ot./min.	<b>1500/3000</b>	<b>1500/3000</b>	<b>1500/3000</b>	<b>1500/3000</b>

\* / V závislosti na výsledku požadovaného zpracování viz tabulka str. 90


### Nůž s rovným ostřím

- \* hrubé sekání
- \* jemné sekání
- \* příprava pyré, paštik, majonéz, pomazánek, omáček, emulzí...






HRUBÉ SEKÁNÍ




JEMNÉ SEKÁNÍ




EMULZE A OMAČKY


### Nůž s hrubým zubatým ostřím

- \* hnětení těsta
- \* hrubé sekání, drcení






HNĚTENÍ




MLETÍ


### Nůž s jemným zubatým ostřím

- \* sekání bylinek a koření





SEKÁNÍ BYLINEK



SEKÁNÍ KOŘENÍ

## Kutry vertikální

Cena bez DPH v Kč **RS**



### R 15 51491

napětí/příkon/ot.: 400 V, 3 kW, 2 rychlosti 1500/3000 ot./min.  
 výkon: 50 - 250 porcí, jednorázově zpracovávané množství 3 až 9 kg surovin  
 nádoba: nerez, objem 15 l  
 rozměr (š.hl.v.)/váha: 370/615/680 mm /55 kg  
**základní výbava:** celonerezový nůž s rovným ostřím (3 břity)

15 l

**155 380,00**



- 57098 **nůž celonerezový se zubatým ostřím (3 břity)**
- 57099 **nůž celonerezový s jemným zubatým ostřím (3 břity)**
- 57097 **nůž celonerezový s rovným ostřím (3 břity)**

**14 340,00**

**14 340,00**

**13 850,00**



### R 23 celonerezové provedení, timer 0 - 15 min 51331

napětí/příkon/ot.: 400 V, 4,5 kW, 2 rychlosti: 1500/3000 ot./min  
 výkon: 100 - 400 porcí, jednorázově zpracovávané množství 4 až 14 kg surovin  
 nádoba: nerez, objem 23 l, **vyklápěcí, stěrka víka**  
 rozměr (š.hl.v.)/váha: 700/600/1250 mm /100 kg  
**základní výbava:** celonerezový nůž s rovným ostřím (3 břity)

23 l

**250 520,00**



- 57070 **nůž celonerezový se zubatým ostřím (3 břity)**
- 57072 **nůž celonerezový s jemným zubatým ostřím (3 břity)**
- 57069 **nůž celonerezový s rovným ostřím (3 břity)**

**21 050,00**

**20 270,00**

**19 440,00**



### R 30 celonerezové provedení, timer 0 - 15 min 52331

napětí/příkon/ot.: 400 V, 5,4 kW, 2 rychlosti: 1500/3000 ot./min  
 výkon: 200 - 1000 porcí, jednorázově zpracovávané množství 4 až 17 kg surovin  
 nádoba: nerez, objem 28 l, **vyklápěcí, stěrka víka**  
 rozměr (š.hl.v.)/váha: 720/600/1250 mm /110 kg  
**základní výbava:** celonerezový nůž s rovným ostřím (3 břity)

28 l

**313 260,00**



- 57075 **nůž celonerezový se zubatým ostřím (3 břity)**
- 57077 **nůž celonerezový s jemným zubatým ostřím (3 břity)**
- 57074 **nůž celonerezový s rovným ostřím (3 břity)**

**21 840,00**

**20 960,00**

**20 270,00**

### R 45 celonerezové provedení, timer 0 - 15 min 53331

napětí/příkon/ot.: 400 V, 10 kW, 2 rychlosti: 1500/3000 ot./min  
 výkon: 200 - 1000 porcí, jednorázově zpracovávané množství 6 až 27 kg surovin  
 nádoba: nerez, objem 45 l, **vyklápěcí, stěrka víka**  
 rozměr (š.hl.v.)/váha: 760/600/1400 mm /138 kg  
**základní výbava:** celonerezový nůž s rovným ostřím (3 břity)

45 l

**416 070,00**



- 57082 **nůž celonerezový se zubatým ostřím (3 břity)**
- 57084 **nůž celonerezový s jemným zubatým ostřím (3 břity)**
- 57081 **nůž celonerezový s rovným ostřím (3 břity)**

**22 720,00**

**21 830,00**

**21 050,00**



\* Stěrka víka umožňuje čistit viko během procesu.

\* Průhledné víko pro kontrolu konzistence.  
Ergonomicky systém uzavírání víka. Snadno rozebíratelné víko a těsnění - snadné a rychlé čištění.

\* Kontrolní panel s vestavěnými nerezovými tlačítky. Digitální timer 0 - 15 min.; pulsni funkce dovolující větší přesnost zpracování.

\* Výklopná a snímatelná nádoba.

\* Sklápěcí mechanismus - ergonomická páka umožňuje naklopit nádobu v různých úhlech.

\* Celonerezový rám zajišťující stabilitu (R 23 - R 45).

\* Břity - jejich profil zajišťuje optimální kvalitu řezu.

\* **3 vysouvací kolečka** umožňující manipulaci s kutrem a čištění prostoru pod ním.



Model	Maximální kapacita plnění v kg				Počet porcí	Doba přípravy
	sekání	šlehání	hnětení	drcení		
R 15	6	9	7	5	50 - 250	1 - 4 min.
R 23	10	14	11,5	7	100 - 400	
R 30	12	17	14	8,5	100 - 500	
R 45	18	27	22,5	13,5	200 - 1000	








## Blixery stolní

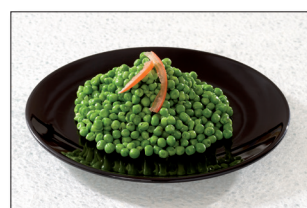
Speciální typ stolního kutru, který kombinuje funkci mixera a kutru a umožňuje **díky speciálnímu noži a stěrčám víka a nádoby dokonalé rozmělnění surovin**. Použití je proto vhodné především do nemocnic, kojeneckých ústavů, ÚSP, jeslí apod., tedy všude tam, kde je kladen důraz na vysokou kvalitu tekuté a polotekuté stravy. Je zachována nutriční hodnota a nezbytné vitamíny.

Zařízení jsou vybavena motorovou brzdou, magnetickou bezpečnostní pojistkou, zajišťující při nesprávném sesazení zařízení nebo v momentu otevření víka zastavení popř. nespouštění blixeru a pulsním tlačítkem, které dovoluje větší přesnost zpracování. Díky průhlednému víku nádoby s otvorem lze přidávat za chodu další ingredience. Pro ulehčení manipulace je nádoba kutrů osazena rukojetí.

**Blixery jsou standardně dodávány s nožem s jemným zubatým ostřím a stíracím zařízením nádoby a víka.**

	Blixer 2	Blixer 3	Blixer 4	Blixer 5 Plus
				
ref.	33228	33197	33208/33215	33164
<b>Cena bez DPH v Kč</b>	<b>37 570,00</b>	<b>43 150,00</b>	<b>47 920,00/50 190,00</b>	<b>66 240,00</b>
<b>výkon</b> počet porcí	1 - 15	5 - 30	10 - 50	15 - 80
jednorázově zpracovávané množství v kg	malé porce 0,2 až 1,5	0,3 až 2	0,4 až 3	0,5 až 3,5
<b>nádoba kutru</b> l	2,9	3,7	4,5	5,5
<b>motorový blok</b>	polykarbonát, puls	polykarbonát, puls	kovový, puls	kovový, puls
<b>napětí</b> V	230	230	230/400	400
<b>příkon</b> W	700	750	900/1000	1300
<b>rychlost</b> ot./min.	<b>3000</b>	<b>3000</b>	<b>3000, 1500/3000</b>	<b>1500/3000</b>

				
<b>Stírací zařízení</b> je složeno ze dvou částí - stěrky nádoby a víka a je snadno rozebiratelné. Horní část tvořená dvěma stěrkami stírá víko, vertikální stěrka stírá nádobu. To umožňuje dokonalé rozmělnění potravy.	<b>Průhledné víko</b> s gumovým těsněním a otvorem, který umožňuje přidávat suroviny během procesu zpracování.	<b>Vysoký střed nádoby</b> dovoluje zpracování většího množství tekutin.	<b>Nůž s JEMNÝM ZUBATÝM ostřím</b> dovoluje dokonalé rozmixování syrových nebo vařených surovin až do kašovitě konzistence.	<b>Pulsní tlačítko</b> pro větší přesnost zpracování.



Blixery stolní

Cena bez DPH v Kč RS



**Blixer 2** 33228

výkon: 1 - 15 porcí  
speciálně navržen pro zpracování malých porcí od 200 g do 1,5 kg

napětí/příkon: 230 V/700 W  
rychlost: 3000 ot./min.  
nádobka: nerez, objem 2,9 l  
motor. blok: polykarbonát, pulsní tlačítko  
rozměr (š.hl.v.)/váha: 210/281/389 mm/11 kg



2,9 l

**základní vybavení:** nůž s jemným zubatým ostřím  
stírací zařízení víka a nádoby

- 27371 **nůž s hrubým zubatým ostřím**
- 27370 **nůž s jemným zubatým ostřím**
- 27369 **nádoba komplet včetně nože, víka a stíracího zařízení**

**37 570,00** I



**2 710,00** I  
**2 710,00** I  
**13 200,00** I



**Blixer 3** 33197

výkon: 5 - 30 porcí  
jednorázově zpracovávané množství 0,3 - 2 kg

napětí/příkon: 230 V/750 W  
rychlost: 3000 ot./min.  
nádobka: nerez, objem 3,7 l  
motor. blok: polykarbonát, pulsní tlačítko  
rozměr (š.hl.v.)/váha: 242/304/444 mm/13 kg



3,7 l

**základní vybavení:** nůž s jemným zubatým ostřím  
stírací zařízení víka a nádoby

- 27448 **nůž s hrubým zubatým ostřím**
- 27447 **nůž s jemným zubatým ostřím**
- 27337 **nádoba komplet včetně nože, víka a stíracího zařízení**

**43 150,00** I



**2 710,00** I  
**2 710,00** I  
**14 620,00** I



**Blixer 4 - 3000** 230 V 33208

napětí/příkon: 230 V/900 W  
rychlost: 3000 ot./min.

**Blixer 4** 400 V 33215

napětí/příkon: 400 V/1000 W  
rychlost: 1500/3000 ot./min.

**Blixer 4 3000, Blixer 4**

výkon: 10 - 50 porcí  
jednorázově zpracovávané množství 0,4 - 3 kg  
nádobka: nerez, objem 4,5 l  
motor. blok: kovový, pulsní tlačítko  
rozměr (š.hl.v.)/váha: 242/332/479 mm /š.hl.v./15 kg



4,5 l

**základní vybavení:** nůž s jemným zubatým ostřím  
stírací zařízení víka a nádoby

- 27450 **nůž s hrubým zubatým ostřím**
- 27449 **nůž s jemným zubatým ostřím**
- 27338 **nádoba komplet včetně nože, víka a stíracího zařízení**

**47 920,00** I



**50 190,00** I



**2 710,00** I  
**2 710,00** I  
**16 050,00** I



**Blixer 5 Plus** 33164

výkon: 15 - 80 porcí  
jednorázově zpracovávané množství 0,5 - 3,5 kg

napětí/příkon: 400 V/1300 W  
rychlost: 2 rychlosti 1500/3000 ot./min.  
nádobka: nerez, objem 5,5 l  
motor. blok: kovový, pulsní tlačítko  
rozměr (š.hl.v.)/váha: 280/350/500 mm /24 kg



5,5 l

**základní vybavení:** nůž s jemným zubatým ostřím  
stírací zařízení víka a nádoby

- 27180 **nůž s hrubým zubatým ostřím**
- 27155 **nůž s jemným zubatým ostřím**
- 27165 **nádoba komplet včetně nože, víka a stíracího zařízení**

**66 240,00** I



**4 990,00** I  
**4 990,00** I  
**21 220,00** I

## Blixery vertikální

Funkce vertikálních blixerů je stejná jako u stolních modelů. Standardně dodávány s nerezovou nádobou, **nožem s jemným zubatým ostřím a stíracím zařízením nádoby a víka**. Vybaveny 2 rychlostmi - 1500/3000 ot/min. Napětí 400V.

Speciální typ kutru, který kombinuje funkci mixéru a kutru a umožňuje:

- \* díky speciálnímu noži a stíracímu rameni víka i nádoby dokonalé rozmělnění surovin,
- \* snadnou přípravu mixovaných jídel ze syrových nebo vařených surovin - v tekuté, polotekuté a kašovitě formě, a to i pro výživu sondou,
- \* realizaci pokrmů se změněnou strukturou podávané individuálně ve zdravotnických zařízeních,
- \* přípravu chuťovek, předkrmů, zákusků, šlehaných krémů, emulzí nebo i specialit.

Zařízení jsou vybavena motorovou brzdou, magnetickou pojistkou, zajišťující při nesprávném sesazení zařízení nebo v momentu otevření víka zastavení popř. nespustění blixeru a pulsním tlačítkem, které dovoluje větší přesnost zpracování. U modelu Blixer 23 a Blixer 30 je součástí digitální časovač 0 -15 min. Díky průhlednému víku nádoby s otvorem lze přidávat za chodu další ingredience.

**Blixery jsou standardně dodávány s celonerezovým tříúrovňovým nebo dvouúrovňovým nožem s jemným zubatým ostřím, demontovatelnou nádobou a vyklápěcím mechanismem u modelů Blixer 23 a Blixer 30.** Při zpracování menšího množství lze demontovat horní ostří nože u tříúrovňových nožů a regulovat výšku spodního ostří.

U Blixeru 23 a Blixeru 30 jsou součástí dodávky tři vysouvací kolečka usnadňující přemístování blixeru a čištění povrchu pod zařízením.

		Blixer 15	Blixer 20	Blixer 23	Blixer 30
					
ref.		51511	51611	51341	52341
<b>Cena bez DPH v Kč</b>		<b>178 370,00</b>	<b>203 560,00</b>	<b>267 540,00</b>	<b>333 350,00</b>
<b>výkon</b>	počet porcí	50 - 250	50 - 400	100 - 400	100 - 500
	jednorázově zpracovávané množství v kg	3 - 10	3 - 13	4 - 15	4 - 20
<b>nádoba kutru</b>	l	15	20	23	28
	materiál	nerez	nerez	nerez	nerez
<b>motorový blok</b>		kovový	nerez	nerez	nerez
<b>napětí</b>	V	400	400	400	400
<b>příkon</b>	W	3000	4400	4500	5400
<b>rychlost</b>	ot./min.	<b>1500/3000</b>	<b>1500/3000</b>	<b>1500/3000</b>	<b>1500/3000</b>



\* Stěrka víka umožňuje stírání víka a stěny nádoby během procesu, zajišťuje maximálně efektivní výsledek zpracování.

\* Kontrolní panel s vestavěnými nerezovými tlačítky. Digitální timer 0 - 15 min.; pulsní funkce dovolující větší přesnost zpracování.

\* Sklápěcí mechanismus - ergonomická páka umožňuje naklopit nádobu v různých úhlech.

\* Břity - jejich profil zajišťuje optimální kvalitu řezu.

\* Průhledné víko pro kontrolu konzistence. Ergonomický systém uzavírání víka. Snadno rozebíratelné víko a těsnění - snadné a rychlé čištění.

\* Výklopná a snímatelná nádoba.

\* Celonerezový rám zajišťující stabilitu (Blixer 23 - Blixer 60).

\* **3 vysouvací kolečka** umožňující manipulaci s blixerem a čištění prostoru pod ním.

## Blixery vertikální

Cena bez DPH v Kč **RS**



### Blixer 15 51511

napětí/příkon/ot.: 400 V, 3 kW, 2 rychlosti 1500/3000 ot./min.  
 motorový blok: nerez mat, pulsní tlačítko  
 výkon: 50 - 250 porcí, jednorázově zpracovávané množství 3 až 10 kg surovin  
 nádoba: nerez, objem 15 l  
 rozměr (š.hl.v.)/váha: 315/545/700 mm /58,7 kg

**základní výbava:** celonerezový nůž s jemným zubatým ostřím (3 břity)

57102 **nůž celonerezový s jemným zubatým ostřím (3 břity)**

**15 l**

**178 370,00** **I**



**15 780,00** **I**



### Blixer 20 celonerezové provedení 51611

napětí/příkon/ot.: 400 V, 4,4 kW, 2 rychlosti: 1500/3000 ot./min  
 motorový blok: nerez mat, pulsní tlačítko  
 výkon: 50 - 400 porcí, jednorázově zpracovávané množství 3 až 13 kg surovin  
 nádoba: nerez, objem 20 l  
 rozměr (š.hl.v.)/váha: 380/630/780 mm /72,8kg

**základní výbava:** celonerezový nůž s jemným zubatým ostřím (3 břity)

57102 **nůž celonerezový s jemným zubatým ostřím (3 břity)**

**20 l**

**203 560,00** **I**



**15 780,00** **I**



### Blixer 23 celonerezové provedení 51341

napětí/příkon/ot.: 400 V, 4,5 kW, 2 rychlosti: 1500/3000 ot./min  
 motorový blok: nerez mat, pulsní tlačítko  
 výkon: 100 - 400 porcí, jednorázově zpracovávané množství 4 až 15 kg surovin  
 nádoba: nerez, objem 23 l, **vyklápěcí, stěrka víka**  
 rozměr (š.hl.v.)/váha: 700/600/1250 mm /110 kg

**základní výbava:** celonerezový nůž s jemným zubatým ostřím (2 břity)

57071 **nůž celonerezový s jemným zubatým ostřím (2 břity)**

**23 l**

**267 540,00** **I**



**17 440,00** **I**

### Blixer 30 celonerezové provedení 52341

napětí/příkon/ot.: 400 V, 5,4 kW, 2 rychlosti: 1500/3000 ot./min  
 motorový blok: nerez mat, pulsní tlačítko  
 výkon: 100 - 500 porcí, jednorázově zpracovávané množství 4 až 20 kg surovin  
 nádoba: nerez, objem 28 l, **vyklápěcí, stěrka víka**  
 rozměr (š.hl.v.)/váha: 720/600/1250 mm /110 kg

**základní výbava:** celonerezový nůž s jemným zubatým ostřím (2 břity)

57076 **nůž celonerezový s jemným zubatým ostřím (2 břity)**

**28 l**

**333 350,00** **I**



**18 130,00** **I**



## Ruční ponorné mixery a šlehače

Všechny modely jsou konstruovány tak, aby splňovaly vysoké požadavky na kvalitu zpracování, bezpečnost a hygienu. Snadné čištění a jednoduchá údržba jsou umožněny díky úplné rozebíratelnosti nerezového mixovacího nože, rozebíratelnému ramenu mixeru a odmontovatelným metlám (kromě Mini MP 160 V.V. - demontovatelná pouze noha). Mixovací nůž, zvon, noha mixeru a metly jsou nerez. Většina modelů je vybavena plynulou regulací rychlosti (V.V.), pouze řada MP se dodává rovněž ve verzi s jedinou rychlostí. **Modely řady MP verze "C" jsou vybaveny patentovaným systémem EASY PLUG**, což je nový systém výměny přívodní šňůry přímo v provozu a **čepem na motorovém bloku** umožňující uložení přívodní šňůry a zcela nové **ergonomicky tvarované madlo mixeru** - pouze u modelů řady.

**Standardní výbava:** montážní klíč umožňující rozebrat zvon a nůž - pro snadnou údržbu  
nástěnný držák na zavěšení  
disk na šlehání (pouze u ponorných mixerů Mini MP)

Zařízení jsou vyráběna v různých verzích: samostatné mixery (Mini MP, CMP, MP), samostatné šlehače (FW) a kombinované mixery a šlehače (Mini MP Combi, CMP Combi a MP Combi).

## Ruční ponorné mixery

### MINI

**Mini MP**

rychlost 2000 - 12500 ot./min.

220 W, 220 W, 250 W, 270 W

165 mm, 160 mm, 190 mm, 240 mm

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

K přípravě malého množství

### KOMPAKTNÍ

**CMP**

rychlost 2300 - 9600 ot./min.

310 W, 350 W, 400 W, 420 W

250 mm, 300 mm, 350 mm, 400 mm

CMP 250 V.V., CMP 300 V.V., CMP 350 V.V., CMP 400 V.V.

15 litrů, 30 litrů, 45 litrů, 73 litrů

Vhodný pro restaurace

### ROBUSTNÍ

**MP**

rychlost 9500 - 9500 ot./min. (Ultra), 1500 - 9000 ot./min. (V.V.)

440 W, 500 W, 750 W, 850 W, 1000 W

350 mm, 450 mm, 550 mm, 600 mm, 740 mm

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/hotová jídla. Intenzivní provoz

Vhodný pro malé restaurace, školky a jiné menší provozy či pro doplňkové mixování.

**Mini MP**

Vhodný pro cukrárny, restaurace, hotely, lahůdkářství.

**CMP**

Vhodný pro provozy hromadného stravování/hotová jídla. Intenzivní provoz

**MP Ultra**

EASY PLUG - systém výměny přívodní šňůry.

Čep pro umístění do hrnce a uložení přívodní šňůry.

Zcela nové ergonomicky tvarované madlo mixeru.

## Ruční ponorné mixery

### MINI MP

- Vhodné pro zpracování malého množství. Výkonný motor.  
 \* Systém automatické regulace rychlosti. Plynulá regulovatelnost rychlosti.  
 \* Nůž, Aeromix, zvon i noha z nerezové oceli.  
 \* Odnímatelná noha, rozebíratelný nerezový zvon a nůž/Aeromix (kromě MicroMixu a MP 160 V.V. - rozebíratelný pouze nůž a Aeromix)  
 \* **Celokový spodní kryt motorového bloku.**

**Součástí dodávky:** mixovací nůž, Aeromix na šlehání, držák na zavěšení, montážní klíč



patentováno



Cena bez DPH v Kč **RS**



### MicroMix

34900

max. zprac. množ.: malá množství  
 napětí/příkon: 230 V/220 W  
 rychlost: plynulá regulace rychlosti 1500 - 14000 ot./min.  
 délka nohy: 165 mm, nelze demontovat zvon od nohy, pouze nůž a Aeromix  
 rozměr/váha: celk. délka 430 mm, Ø 61 mm/1,07 kg

Novinka

**6 270,00** I

### Mini MP 160 V.V.

34740

max. zprac. množ.: malá množství  
 napětí/příkon: 230 V/220 W  
 rychlost: plynulá regulace rychlosti 2000 - 12500 ot./min.  
 délka nohy: 160 mm, nelze demontovat zvon od nohy, pouze nůž  
 rozměr/váha: celk. délka 455 mm, Ø 78 mm/1,41 kg  
 Zvon je vybaven tříúrovňovým vodotěsným těsněním.

malá množství

**7 740,00** I

### Mini MP 190 V.V.

34750

max. zprac. množ.: malá množství  
 napětí/příkon: 230 V/250 W  
 rychlost: plynulá regulace rychlosti 2000 - 12500 ot./min.  
 délka nohy: 190 mm **ÚPLNÁ ROZEBÍRATELNOST**  
 rozměr/váha: celk. délka 485 mm, Ø 78 mm/1,44 kg

malá množství

**8 780,00** I

#### PŘÍSLUŠENSTVÍ

27333 šlehací nástavec

**5 880,00** I



### Mini MP 240 V.V.

34760

max. zprac. množ.: malá množství  
 napětí/příkon: 230 V/270 W  
 rychlost: plynulá regulace rychlosti 2000 - 12500 ot./min.  
 délka nohy: 240 mm **ÚPLNÁ ROZEBÍRATELNOST**  
 rozměr/váha: celk. délka 535 mm, Ø 78 mm/1,47 kg

malá množství

**9 920,00** I

#### PŘÍSLUŠENSTVÍ

27333 šlehací nástavec

**5 880,00** I



Tvar držadla uzpůsobený pro pohodlné držení během používání.



**Plná rozebíratelnost zvonu** (odnímatelný zvon a nůž) umožňuje snadné čištění a dosažení.



**Plynulá regulace rychlosti** pro snazší kontrolu konzistence.



**Nůž nerezový.** Dosažení optimálního výsledku mixování díky tvaru nože.



**Montážní klíč** pro úplné rozebrání zvonu a nože. Uspodňuje čištění mixéru.



**Aeromix na šlehání.** Vhodný pro přípravu emulzí. Zjemňuje a provzdušňuje studené i teplé omáčky a dodává jim krémovou konzistenci.



Inovace

**Celokové provedení spodní části motorového bloku.** Inovace modelové řady "A" zajišťující prodloužení životnosti mixéru.

## CMP

### Kompaktní řada

- \* Systém automatické regulace rychlosti. Plynulá regulovatelnost rychlosti.
- \* Nůž, zvon i noha z nerezové oceli.
- \* **ÚPLNÁ ROZEBÍRATELNOST** zvonu a nože

**Součástí dodávky:** mixovací nůž, držák na zavěšení, montážní klíč



Cena bez DPH v Kč **RS**



### CMP 250 V.V.

34240A

**11 990,00**

I

max. zprac. množství: do 15 l  
 napětí/příkon: 230 V/310 W  
 rychlost: plynulá regulace rychlosti 2300 - 9600 ot./min.  
 délka nohy: 250 mm vč. zvonu  
 rozměr/váha: celk. délka 650 mm, Ø 94 mm/3 kg

do 15 l

### CMP 300 V.V.

34230A

**13 020,00**

I

max. zprac. množství: do 30 l  
 napětí/příkon: 230 V/350 W  
 rychlost: plynulá regulace rychlosti 2300 - 9600 ot./min.  
 délka nohy: 300 mm vč. zvonu  
 rozměr/váha: celk. délka 660 mm, Ø 94 mm/3,1 kg

do 30 l

### CMP 350 V.V.

34250A

**14 160,00**

I

max. zprac. množství: do 45 l  
 napětí/příkon: 230 V/400 W  
 rychlost: plynulá regulace rychlosti 2300 - 9600 ot./min.  
 délka nohy: 350 mm vč. zvonu  
 rozměr/váha: celk. délka 700 mm, Ø 94 mm/3,3 kg

do 45 l

### CMP 400 V.V.

34260A

**15 430,00**

I

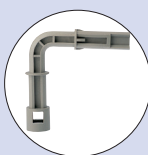
max. zprac. množství: do 73 l  
 napětí/příkon: 230 V/420 W  
 rychlost: plynulá regulace rychlosti 2300 - 9600 ot./min.  
 délka nohy: 400 mm vč. zvonu  
 rozměr/váha: celk. délka 750 mm, Ø 94 mm/3,5 kg

do 73 l



Kompaktní lehké ovladatelné zařízení. Ergonomické držadlo pro lepší uchopení.

Zvon celonerezový rozebíratelný.



**Montážní klíč** pro úplné rozebrání zvonu a nože. Uspadňuje čištění mixera.



Rozebíratelný nerezový zvon a nůž pro snadné čištění a údržbu.



## Ruční ponorné mixery

**MP**

**Robustní řada**

- \* Motorový blok, noha, zvon a nůž z nerezové oceli. **ÚPLNÁ ROZEBÍRATELNOST** zvonu a nože.
- \* Modely V.V. - systém automatické regulace rychlosti, plynulá regulovatelnost rychlosti.
- \* Modely 550 Ultra, MP 600 Ultra a MP 800 Turbo se doporučují používat společně s držáky.
- \* Model MP 800 Turbo - dvojitá rukojeť.
- \* EASY PLUG a čep motorového bloku

**Součástí dodávky:** mixovací nůž, držák na zavěšení, montážní klíč

**Príslušenství:** dokoupit lze držáky k upevnění mixeru k nádobě - nastavitelné a univerzální



EASY PLUG - systém výměny přívodní šňůry.



Čep pro umístění do hrnce a uložení přívodní šňůry.



Cena bez DPH v Kč **RS**



### MP 350 ULTRA 34800

rychlost: 9500 ot./min.

do 50 l

**13 540,00** I

### MP 350 V.V. ULTRA 34840

rychlost: plynulá regulace rychlosti 1500 - 9000 ot./min.

**14 990,00** I

max. zprac. množství: do 50 l  
napětí/příkon: 230 V /440 W  
délka nohy: 350 mm vč. zvonu a nože  
rozměr/váha: celk. délka 740 mm, Ø 125 mm/4,7 kg

### MP 450 ULTRA 34810

rychlost: 9500 ot./min.

do 100 l

**15 090,00** I

### MP 450 V.V. ULTRA 34850

rychlost: plynulá regulace rychlosti 1500 - 9000 ot./min.

**16 440,00** I

max. zprac. množství: do 100 l  
napětí/příkon: 230 V/500 W  
délka nohy: 450 mm vč. zvonu a nože  
rozměr/váha: celk. délka 840 mm, Ø 125 mm/4,9 kg

### MP 550 ULTRA 34820

max. zprac. množství: do 200 l  
napětí/příkon: 230 V/750 W  
rychlost: 9500 ot./min.  
délka nohy: 550 mm vč. zvonu a nože  
rozměr/váha: celk. délka 940 mm, Ø 125 mm/5,2 kg

do 200 l

**22 340,00** I

### MP 600 ULTRA 34830

max. zprac. množství: do 300 l  
napětí/příkon: 230 V/850 W  
rychlost: 9500 ot./min.  
délka nohy: 600 mm vč. zvonu a nože  
rozměr/váha: celk. délka 980 mm, Ø 125 mm/5,7 kg

do 300 l

**27 730,00** I

### MP 800 TURBO 34890

max. zprac. množství: do 400 l  
napětí/příkon: 230 V/1 kW  
rychlost: 9500 ot./min.  
délka nohy: 740 mm vč. zvonu a nože  
rozměr/váha: celk. délka 1130 mm, Ø 125 mm/7,1 kg  
**EBS systém** - elektronický systém zajišťující optimální výkon motoru

do 400 l

**30 520,00** I

### PRÍSLUŠENSTVÍ - Nerezové držáky na nádoby

#### Nastavitelné:

27363	pro nádoby s Ø 330 - 650 mm	<b>7 120,00</b>	I
27364	pro nádoby s Ø 500 - 1000 mm	<b>7 120,00</b>	I
27365	pro nádoby s Ø 850 - 1300 mm	<b>7 780,00</b>	I

#### Univerzální:

27358	pro jakýkoli průměr nádoby k uchycení na její okraj	<b>2 050,00</b>	I
-------	---	-----------------	---





## Ruční ponorné kombinované mixery a šlehače

### COMBI Mini MP - CMP - MP Ultra

<p><b>250 W</b></p> <p>190 mm</p> <p>Mini MP 190 Combi</p>	<p><b>270 W</b></p> <p>185 mm</p> <p>240 mm</p> <p>Mini MP 240 Combi</p>	<p><b>310 W</b></p> <p>250 mm</p> <p>220 mm</p> <p>CMP 250 Combi</p>	<p><b>350 W</b></p> <p>300 mm</p> <p>CMP 300 Combi</p>	<p><b>440 W</b></p> <p>350 mm</p> <p>280 mm</p> <p>MP 350 Combi Ultra</p>	<p><b>500 W</b></p> <p>450 mm</p> <p>MP 450 Combi Ultra</p>
<p><b>K přípravě malého množství</b></p>		<p><b>15 litrů</b></p>	<p><b>30 litrů</b></p>	<p><b>50 litrů</b></p>	<p><b>100 litrů</b></p>



#### ČIŠTĚNÍ



Celonerzový rozebíratelný zvon - snadno odnímatelný zvon a nerez nůž umožňují snadné čištění a udržování hygieny.

#### PRO SNAŽŠÍ POUŽÍVÁNÍ

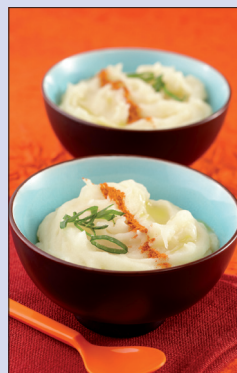
nerezové držáky nastavitelné      nerezový držák univerzální



#### Využití šlehače pro

přípravu emulzí  
míchání  
šlehání

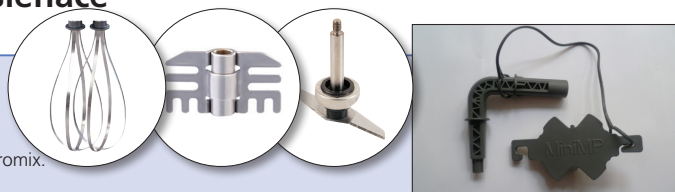
salátové dresinky, majonéza  
palačinkové těsto, rajčatová omáčka, suché směsi, bramborová kaše,  
semolina, rýže, obilniny  
sníh, pěny, šlehačka



## Ruční ponorné kombinované mixery a šlehače

### MINI MP Combi

- Vhodné pro zpracování malého množství. Kovová převodovka.
- \* Systém automatické regulace rychlosti. Plynulá regulovatelnost rychlosti.
- \* Nůž, zvon, noha a metly z nerezové oceli.
- \* Odnímatelné metly, odnímatelná noha, rozebiratelný nerezový zvon a nůž/Aeromix.



**Součástí dodávky:** mixovací nůž, Aeromix, metly, držák na zavěšení, montážní klíč

Cena bez DPH v Kč **RS**



### Mini MP 190 Combi

34770

max. zprac. množství: malá množství  
 napětí/příkon: 230 V/250 W  
 rychlost mixeru: plynulá regulace rychlosti 2000 - 12500 ot./min.  
 rychlost šlehače: plynulá regulace rychlosti 350 - 1560 ot./min.  
 délka nohy mixeru: 190 mm celk. délka mixeru: 485 mm  
 délka metel: 185 mm celk. délka šlehače: 550 mm  
 Ø motor. jednotky: 78 mm  
 váha: mixer - 1,44 kg, šlehač - 1,56 kg

malá množství

**13 240,00**



### Mini MP 240 Combi

34780

max. zprac. množství: malá množství  
 napětí/příkon: 230 V/270 W  
 rychlost mixeru: plynulá regulace rychlosti 2000 - 12500 ot./min.  
 rychlost šlehače: plynulá regulace rychlosti 350 - 1560 ot./min.  
 délka nohy mixeru: 240 mm celk. délka mixeru: 535 mm  
 délka metel: 185 mm celk. délka šlehače: 550 mm  
 Ø motor. jednotky: 78 mm  
 váha: mixer - 1,56 kg, šlehač - 1,6 kg

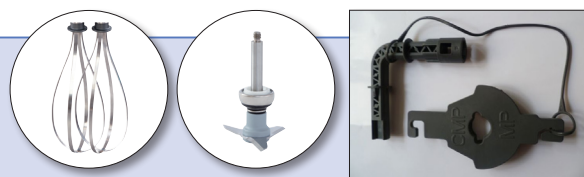
malá množství

**14 270,00**



### CMP Combi

- \* Systém automatické regulace rychlosti. Plynulá regulovatelnost rychlosti.
- \* Nůž, zvon, noha a metly z nerezové oceli.
- \* Odnímatelné metly, odnímatelná noha, rozebiratelný nerezový zvon a nůž.
- \* Kovová převodovka.



**Součástí dodávky:** mixovací nůž, metly, držák na zavěšení, montážní klíč

Cena bez DPH v Kč **RS**



### CMP 250 Combi

34300A

max. zprac. množství: do 15 l  
 napětí/příkon: 230 V/270 W  
 rychlost mixeru: plynulá regulace rychlosti 2300 - 9600 ot./min.  
 rychlost šlehače: plynulá regulace rychlosti 500 - 1800 ot./min.  
 délka nohy mixeru: 250 mm celk. délka mixeru: 640 mm  
 délka metel: 220 mm celk. délka šlehače: 610 mm  
 Ø motor. jednotky: 94 mm  
 váha: mixer - 3,1 kg, šlehač - 3,4 kg

do 15 l

**16 440,00**



### CMP 300 Combi

34310A

max. zprac. množství: do 30 l  
 napětí/příkon: 230 V/300 W  
 rychlost mixeru: plynulá regulace rychlosti 2300 - 9600 ot./min.  
 rychlost šlehače: plynulá regulace rychlosti 500 - 1800 ot./min.  
 délka nohy mixeru: 300 mm celk. délka mixeru: 700 mm  
 délka metel: 220 mm celk. délka šlehače: 610 mm  
 Ø motor. jednotky: 94 mm  
 váha: mixer - 3,2 kg, šlehač - 3,6 kg

do 30 l

**17 580,00**



## Ruční ponorné kombinované mixery a šlehače

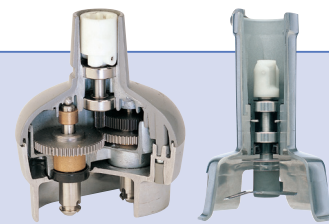
### MP Combi ULTRA

- \* Systém automatické regulace rychlosti. Plynulá regulovatelnost rychlosti.
- \* Motorový blok, noha, zvon a nůž, metly z nerezové oceli.
- \* Odnímatelné metly, odnímatelná noha, rozebíratelný nerezový zvon a nůž.
- \* Kovová převodovka - velmi odolná při přípravě palačinkového těsta a bramborové kaše.

**Součástí dodávky:** mixovací nůž, metly, držák na zavěšení, montážní klíč



**EASY PLUG** - systém výměny přívodní šňůry.



Cena bez DPH v Kč **RS**



**34860**

### MP 350 Combi ULTRA

max. zprac. množství: do 50 l  
 napětí/příkon: 230 V/440 W  
 rychlost mixeru: plynulá regulace rychlosti 1500 - 9000 ot./min.  
 rychlost šlehače: plynulá regulace rychlosti 250 - 1500 ot./min.  
 délka nohy mixeru: 350 mm celk. délka mixeru: 790 mm  
 délka metel: 280 mm celk. délka šlehače: 805 mm  
 Ø motor. jednotky: 125 mm  
 váha: mixer - 5,9 kg/šlehač - 6,1 kg

#### PŘÍSLUŠENSTVÍ

27355 **míchací nástavec**  
 150 - 510 ot./min., Ø 175 mm, délka metly 610 mm

**34870**

### MP 450 Combi ULTRA

max. zprac. množství: do 100 l  
 napětí/příkon: 230 V/500 W  
 rychlost mixeru: plynulá regulace rychlosti 1500 - 9000 ot./min.  
 rychlost šlehače: plynulá regulace rychlosti 250 - 1500 ot./min.  
 délka nohy mixeru: 450 mm celk. délka mixeru: 890 mm  
 délka metel: 280 mm celk. délka šlehače: 840 mm  
 Ø motor. jednotky: 125 mm  
 váha: mixer - 6,1 kg/šlehač - 6,4 kg

#### PŘÍSLUŠENSTVÍ

27355 **míchací nástavec**  
 150 - 510 ot./min., Ø 175 mm, délka metly 610 mm

do 50 l



**21 200,00**

I

**10 740,00**

I

**22 960,00**

I

do 100 l



**10 740,00**

I



## Ruční ponorné šlehače

### MP FW Ultra

- \* Systém automatické regulace rychlosti. Plynulá regulovatelnost rychlosti.
- \* Motorový blok a metly z nerezové oceli.
- \* Odnímatelné metly.
- \* Kovová převodovka - velmi odolná při přípravě palačinkového těsta a bramborové kaše.

**Součástí dodávky:** metly/a, držák nerez na zavěšení



Cena bez DPH v Kč **RS**



### MP 450 FW ULTRA

**34880**

Vhodné především pro přípravu rajčatového protlaku, majonézových a salátových dresinků, čokoládové pěny, palačinkového těsta, šlehání bílků a přípravu bramborové kaše.

max. zprac. množství: do 100 l  
 napětí/příkon: 230 V/500 W  
 rychlost: plynulá regulace rychlosti 250 - 1500 ot./min.  
 délka metel: 280 mm  
 celková délka: 800 mm  
 Ø motor. jednotky: 125 mm  
 váha: 6,5 kg

27355 Míchací ocelová metla viz. strana 102

**17 890,00**

I



**10 740,00**

I

### MP 450 XL FW ULTRA

**34280**

\* Vhodné pro rozmíchání sušených produktů - instantních polévek, omáček, bramborové kaše a koření.

max. zprac. množství: do 150 l  
 napětí/příkon: 230 V/500 W  
 rychlost: plynulá regulace rychlosti 150 - 510 ot./min.  
 délka metel: 610 mm  
 délka metel vč. převodovky: 690 mm  
 celková délka: 1210 mm  
 Ø motor. jednotky: 175 mm  
 váha: 6,8 kg

**21 630,00**

I





### Míchací ocelová metla pro mixery MP Combi 27355

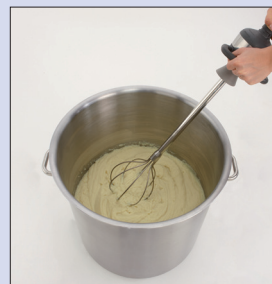
určeno pro mixery: MP 350 Ultra Combi; MP 450 Ultra Combi; FW 450 Ultra

max. zprac.množ.: do 150 l  
 rychlost: 150 - 510 ot/min.  
 délka metly: 610 mm  
 průměr metly: 175 mm  
 celková délka: 690 mm  
 dodáváno vč. převodovky

**10 740,00**



- \* určeno pouze pro míchání
- \* vhodné pro rozmíchání sušených výrobků, polévek
- \* vhodné pro přípravu omáček
- \* vhodné pro rozmíchání koření



### PŘÍSLUŠENSTVÍ - Nerezové držáky na nádoby

#### Nastavitelné:

27363 pro nádoby s Ø 330 - 650 mm  
 27364 pro nádoby s Ø 500 - 1000 mm  
 27365 pro nádoby s Ø 850 - 1300 mm

**7 120,00**

**I**

**7 120,00**

**I**

**7 780,00**

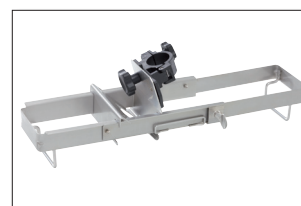
**I**

#### Univerzální:

27358 pro jakýkoli průměr nádoby k uchycení na její okraj

**2 050,00**

**I**



### PLYNULÁ REGULACE RYCHLOSTI



#### Rychlost pro mixer

- \* polévky, zeleninové a ovocné kaše, omáčky
- \* emulze

#### Rychlost pro šlehač

- \* míchání rajčatového protlaku, ocet
- \* mixování ingrediencí pro kuskus, rýžové saláty
- \* šlehání bílků, příprava čokoládové pěny
- \* rmutování smetanových brambor a hnětení těsta na koblihy
- \* příprava majonézových a salátových dresinků

#### Rychlost pro míchací nástavec - ocelová metla

- \* vhodné pro rozmíchání sušených výrobků, polévek
- \* vhodné pro přípravu omáček
- \* vhodné pro rozmíchání koření

150

250

500

1500

9000

