



CL 20



CL 30 Bistro



CL 40



CL 50



násypka na zemiaky  
pre CL 50

## KRÁJAČE ZELENINY pre menšie a stredné prevádzky

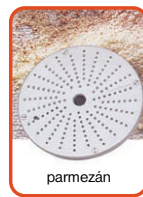
Široký výber kvalitných zariadení na spracovanie všetkých druhov zeleniny, ovocia a tiež strúhanie syra, strúhanky, čokolády atď. Krájače zeleniny sú určené na prácu v bistrách, bufetoch, reštauráciách, v školských jedálňach a pod. s ohľadom na ich výkon a kapacitu. Materiál jednotlivých častí (polykarbonát, nerez, zliatina...) je odolný voči intenzívnemu používaniu a spĺňa platné hygienické predpisy. Zariadenia sú vybavené magnetickou bezpečnostnou poistkou, brzdovým systémom motora a automatickým reštartom pri zaklopení prítláčnej páky.

označenie	sada diskov	odporúčaná kapacita*	pracovná rýchlosť
CL 20	1946/1907	20 - 60 jedál	1500 ot./min
CL 30 Bistro	1945	20 - 80 jedál	375 ot./min
CL 40	1945	20 - 80 jedál	375 ot./min
CL 50	1933/2005	20 - 300 jedál	375 ot./min

\* kapacita je údaj o dennej produkcii jedál v prevádzke

- Zariadenia sú dodávané bez diskov. Doporučená sada diskov obsahuje základnú zostavu najpoužívanejších typov (zloženie konkrétnej sady uvádza tabuľka dole). Modely CL 30 Bistro, CL 40 a CL 50 umožňujú krájanie kociek a hranoliek
- Hodinový výkon zariadenia je závislý na druhu suroviny a spôsobe jej spracovania
- Pre model CL 20 je možnosť výberu z 23 pracovných diskov, pre CL 30 Bistro / CL 40 je možnosť výberu z 28 diskov a pre CL 50 je možnosť výberu z 50 pracovných diskov
- Doplnkové vybavenie pre CL 50: príslušenstvo na prípravu zemiakovej kaše

označenie	napätie (V)	příkon (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
CL 20	230	400	325 x 300 x 550	11
CL 30 Bistro	230	500	340 x 304 x 590	11
CL 40	230	500	320 x 304 x 590	15
CL 50	230	550	350 x 320 x 590	15



sady diskov ku krájačom	1907	1946	1945	1933	2005
Plátkovač 2 mm	X	X	X	X	X
Plátkovač 4 mm	X	X	X	-	-
Plátkovač 5 mm	-	-	-	X	-
Strúhač 1,5 mm	-	-	-	-	X
Strúhač 2 mm	X	X	X	X	-
Krájač rezancov 3x3 mm	-	-	-	X	-
Krájač rezancov 4x4 mm	X	X	X	-	X
Krájač rezancov 8x8 mm	-	X	-	-	-
Krájač kociek 10x10x10 mm	-	-	X	X	X
Krájač hranoliek 10x10 mm	-	-	-	X	-

## KRÁJAČE ZELENINY pre stredné a veľké prevádzky

Krájače zeleniny vhodné pre väčšie prevádzky: školské, nemocničné, závodné kuchyne (CL 52, CL 55), alebo veľkokapacitné jedálne, lahôdkárske výrobné a pod (CL 60) s dennou produkciou až 3000 jedál. Široký výber diskov umožňuje spracovanie takmer všetkých druhov zeleniny a ovocia, strúhanie syra, strúhanky apod. Zariadenia sú vybavené magnetickou bezpečnostnou poistkou, brzdovým systémom motora a automatickým reštartom pri zaklopení prítláčnej páky.

označenie	sada diskov	odporúčaná kapacita*	pracovná rýchlosť
CL 52	1933/2005	50 - 400 jedál	375 ot./min
CL 52	1933/2005	50 - 400 jedál	375/750 ot./min
CL 55 AH	1933/2005	100 - 1000 jedál	375/750 ot./min
CL 55 PP	2005	100 - 600 jedál	375/750 ot./min
CL 60 AH	1933/2005	300 - 3000 jedál	375/750 ot./min
CL 60 PP	2005	300 - 3000 jedál	375/750 ot./min

\* kapacita je údaj o dennej produkcii jedál v prevádzke

- Zariadenia sú dodávané bez diskov. Doporučená sada diskov obsahuje základnú zostavu najpoužívanejších typov (zloženie konkrétnej sady uvádza tabuľka dole)
- Model CL 52 má veľký vstupný zásobník (Ø175 mm, 227 cm<sup>2</sup>) a malý zásobník (Ø 58 mm) na koreňovú zeleninu. Veľký vstupný zásobník umožňuje uložiť až 15 rajčín alebo celú hlávku kapusty
- Model CL 55 sa dodáva s hlavou s prítláčnou pákou (CL 55 PP) alebo s automatickou hlavou (CL 55 AH). Automatická hlava neumožňuje spracovanie veľkých surovín
- Model CL 60 je na nerezovom mobilnom podstavci. Dodáva sa s hlavou s prítláčnou pákou (CL 60 PP) na malé a veľké suroviny alebo s automatickou hlavou (CL 60 AH) na malé suroviny
- Doplnkové vybavenie pre CL 52, CL 55, CL 60: príslušenstvo na prípravu zemiakovej kaše, podstavec s nehrdzavejúcej ocele
- Doplnkové vybavenie pre CL 55 a CL 60: hlava s rovným a šikmým zásobníkom, hlava so štyrmi rovnými vstupnými zásobníkmi, široký sortiment pracovných diskov pre rôzne spôsoby spracovania

označenie	napätie (V)	príkon (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
CL 52	230/400	750	360 x 340 x 690	25
CL 55	230/400	1100	380 x 320 x 920	27
CL 60	400	1500	600 x 720 x 1225	52

Model CL 52 a CL 55 na 400 V má možnosť voľby vysokých a nízkych otáčok 375/750 ot./min.

Model CL 52 a CL 55 na 230 V má 375 ot./min.

sady diskov ku krájačom	1933	2005
Plátkovač 2 mm	x	x
Plátkovač 5 mm	x	-
Strúhač 1,5 mm	-	x
Strúhač 2 mm	x	-
Krájač rezancov 3x3 mm	x	-
Krájač rezancov 4x4 mm	-	x
Krájač kociek 10x10x10 mm	x	x
Krájač hranoliek 10x10 mm	x	-



CL 52



CL 55 s podstavcom



CL 60



R 301



R 301 Ultra



R 402



R 502

## KOMBINOVANÉ ROBOTY

Zariadenia sú dodávané ako zostava motorového bloku, krájacej hlavy a nerezovej misy (kuter) s vekom. V základnej výbave kutra pri všetkých modeloch je nôž s rovným ostrím. Magnetický bezpečnostný systém okamžite zastaví motor ak je otvorené veko krájacej hlavy alebo kutra. U modelov s dvoma pracovnými rýchlosťami sa vysoké otáčky využívajú pri práci s kutrom. Nízke otáčky sa používajú pri krájaní a strúhaní. Všetky modely majú možnosť pulzného chodu.

označenie	sada diskov	objem misy	pracovná rýchlosť
R 301 (plastový kuter)	1946/1907	3,7 l	1500 ot./min
R 301 Ultra	1946/1907	3,7 l	1500 ot./min
R 401	1946/1907	4,5 l	1500 ot./min
R 402	1944	4,5 l	750/1500 ot./min
R 402 V.V.	1944	4,5 l	300 - 3000 ot./min
R 502	1933/2005	5,5 l	750/1500 ot./min
R 502 V.V.	1933/2005	5,5 l	300 - 3000 ot./min
R 602	1933/2005	7 l	750/1500 ot./min
R 602 V.V.	1933/2005	7 l	300 - 3000 ot./min

### KRÁJACIA HLAVA

Veľký (ladvinový) vstupný zásobník slúži na spracovanie objemnejších surovín a menší (kruhový) úzkych plodov (koreňová zelenina, uhorky a pod.). Jednotlivé disky umožňujú krájanie a strúhanie všetkých druhov zeleniny, ovocia a tiež strúhanie syra, čokolády atď. Všetky modely sú dodávané bez diskov. Od modelu R 402 roboty umožňujú krájanie kociek a hranoliek.

### KUTER

Priehľadné polykarbonátové veko misy s otvorom umožňuje pridávať tekutiny a prísady počas prípravy. Patentovaný tvar a osadenie noža umožňuje dosiahnuť požadovaný výsledok rýchlo a presne. Kuter je určený na sekanie (mäsa, zeleniny), mixovanie (krémov, omáčok, dressingov a pod.) alebo miesenie cesta.

Doplňkové vybavenie:


- výber z 28 diskov
- nôž s hrubým a nôž s jemným vrúbkovaním
- univerzálny odšťavovač / pasírovač (modely R 301, R 401, R 402) \*



\* Doplňkové vybavenie

označenie	napätie (V)	prikon (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
R 301	230	650	325 x 300 x 550	13
R 301 Ultra	230	650	325 x 300 x 550	14
R 401	230	700	320 x 304 x 570	17
R 402	400	750	320 x 304 x 590	21
R 402 V.V.	230	1000	320 x 304 x 590	21
R 502	400	1000	380 x 350 x 665	30
R 502 V.V.	230	1300	380 x 350 x 665	32
R 602	400	1200	380 x 350 x 665	31
R 602 V.V.	230	1500	380 x 350 x 665	33

sady diskov ku krájačom	1907	1946	1944	1933	2005
Plátkovač 2 mm	X	X	X	X	X
Plátkovač 4 mm	X	X	X	-	-
Plátkovač 5 mm	-	-	-	X	-
Strúhač 1,5 mm	-	-	-	-	X
Strúhač 2 mm	X	X	X	X	-
Krájač rezancov 3x3 mm	-	-	-	X	-
Krájač rezancov 4x4 mm	X	X	X	-	X
Krájač rezancov 8x8 mm	-	X	-	-	-
Krájač kociek 10x10x10 mm	-	-	X	X	X
Krájač hranoliek 10x10 mm	-	-	-	X	-

	CL 20	R 301	R 301 Ultra	R 401		CL 30 Bistro	CL 40	R 402	R 402 V.V.		CL 50	CL 52	CL 55	CL 60	CL 60 V.V.	R 502	R 502 V.V.	R 602	R 602 V.V.	
																				
Plátkovač 0,6 mm																				
Plátkovač 0,8 mm																				
Plátkovač 1 mm																				
Plátkovač 2 mm																				
Plátkovač 3 mm																				
Plátkovač 4 mm																				
Plátkovač 5 mm																				
Plátkovač 6 mm																				
Plátkovač 8 mm																				
Plátkovač 10 mm																				
Plátkovač 14 mm																				
Vlnkovač 2 mm																				
Vlnkovač 3 mm																				
Vlnkovač 5 mm																				
Strúhač 1,5 mm																				
Strúhač 2 mm																				
Strúhač 3 mm																				
Strúhač 4 mm																				
Strúhač 5 mm																				
Strúhač 6 mm																				
Strúhač 7 mm																				
Strúhač 9 mm																				
Strúhač na Parmezán																				
Strúhač na zemiaky																				
Strúhač na red'kovku 0,7 mm																				
Strúhač na red'kovku 1 mm																				
Strúhač na red'kovku 1,3 mm																				
Krájač rezancov 2 x 2 mm																				
Krájač rezancov 2 x 4 mm																				
Krájač rezancov 2 x 6 mm																				
Krájač rezancov 2 x 8 mm																				
Krájač rezancov 3 x 3 mm																				
Krájač rezancov 4 x 4 mm																				
Krájač rezancov 6 x 6 mm																				
Krájač rezancov 8 x 8 mm																				
Krájač kociek 5 x 5 x 5 mm																				
Krájač kociek 8 x 8 x 8 mm																				
Krájač kociek 10 x 10 x 10 mm																				
Krájač kociek 12 x 12 x 12 mm																				
Krájač kociek 14 x 14 x 14 mm																				
Krájač kociek 20 x 20 x 20 mm																				
Krájač kociek 25 x 25 x 25 mm																				
Krájač hranoliek 8 x 8 mm																				
Krájač hranoliek 10 x 10 mm																				
Krájač hranoliek 10 x 16 mm																				
Držiak na 6 diskov																				
Držiak na 6 diskov																				

LEGENDA

- krájač kociek je dodávaný v zostave: 1 mriežka na kocky + 1 špeciálny plátkovač
- ▲ krájač hranoliek je dodávaný v zostave: 1 mriežka na hranolky + 1 špeciálny plátkovač
- ① nedá sa použiť pre CL 55 a CL 60 s hlavou s prítlačnou pákou (PP)



D-clean:  
nástroj na čistenie  
krájačov kociek  
5x5x5 - 10x10x10 mm

**KUTRE - STOLOVÉ MODELY**

Stolové modely sú dodávané s nerezovou misou a patentovaným nerezovým nožom ROBOT COUPE s rovným ostrím. Priehľadné polykarbonátové veko misy umožňuje nepretržitú kontrolu, cez otvor je možné pridávať tekutiny a prísady počas prípravy. Zariadenia sú určené na sekacie (mäsa, zeleniny), mixovanie (krémov, omáčok, pomazánok, dresingov, ovocnej a zeleninovej peny a pod.) alebo miesenie cesta.

- Materiál jednotlivých častí zariadení (nerez, zliatina, polykarbonát...) je odolný voči intenzívnemu používaniu a spĺňa platné hygienické predpisy
- Všetky časti prichádzajúce do styku s potravinami sú ľahko rozoberateľné pre dôkladnejšie čistenie a údržbu
- Magnetický bezpečnostný systém okamžite po otvorení veka misy zastaví motor
- Všetky modely majú možnosť pulzného chodu (okrem R 5 Plus na 230V)
- Modely R 8, R 10 a R 10 V.V. sú dodávané s predprípravou na pripojenie vákuovej súpravy. Potraviny spracovávané vo vákuu si zachovávajú čerstvý vzhľad, vôňu a chuť oveľa dlhšie a zároveň sa predlžuje ich trvanlivosť

Doplnkové vybavenie: nôž s hrubým a nôž s jemným vrúbkovaním, vákuová súprava (len R 8, R 10 a R 10 V.V.).

označenie	objem misy (l)	kapacita <sup>Δ</sup>	pracovná rýchlosť
R 2	2,9	10 - 20	1500 ot./min
R 3	3,7	10 - 30	1500 (3000) ot./min
R 4	4,5	10 - 50	1500/3000 ot./min
R 4 V.V.	4,5	10 - 50	300 - 3500 ot./min
R 5 Plus	5,5	20 - 80	1500/3000 ot./min
R 5 V.V.	5,5	20 - 80	300 - 3500 ot./min
R 6	7	20 - 100	1500/3000 ot./min
R 6 V.V.	7	20 - 100	300 - 3500 ot./min
R 8	8	20 - 150	1500/3000 ot./min
R 10	11,5	50 - 200	1500/3000 ot./min
R 10 V.V.	11,5	50 - 200	300 - 3500 ot./min

<sup>Δ</sup> Kapacita je údaj o doporučenom počte jedál za deň.



označenie	napätie (V)	príkon (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
R 2	230	550	200 x 280 x 350	10
R 3	230	650	210 x 320 x 400	13
R 4	400	900	226 x 304 x 440	24
R 4 V.V.	230	1000	226 x 304 x 460	24
R 5 Plus	230/400	1100/1200	280 x 350 x 490	24
R 5 V.V.	230	1300	280 x 350 x 490	25
R 6	400	1300	280 x 350 x 520	25
R 6 V.V.	230	1500	280 x 350 x 520	26
R 8	400	2200	315 x 545 x 585	36
R 10	400	2200	345 x 560 x 660	51
R 10 V.V.	230	2200	345 x 560 x 660	52



R 2



R 4



R 5 Plus



R 10

## VEĽKOKAPACITNÉ KUTRE

Veľkokapacitné kutre dopĺňajú modelovú radu kutrov Robot Coupe. Ich výnimočné parametre je možné využiť okrem veľkých gastronomických prevádzok tiež v zdravotníctve, v laboratóriách (pri výrobe liečiv a pod.). Sú dodávané s nerezovou misou a patentovaným nerezovým nožom. Všetky modely majú pulzný chod a možnosť voľby nízkych a vysokých otáčok (1500/3000 ot./min.). Modely R 15 V.V. a R 20 V.V. s plynulou reguláciou otáčok.

- Stolové modely R 15 a R 20 (V.V.) majú odnímateľnú misu
- Samostatné stojacie modely R 23 až R 60 majú výklopnú odnímateľnú misu, digitálny ovládací panel, časový spínač, veko s čistiacim mechanizmom a možnosť prerobenia na blixér vo forme príslušenstva

označenie	napätie (V)	príkion (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
R 15	400	3000	370 x 615 x 680	65
R 15 V.V.	400	3000	370 x 615 x 680	65
R 20	400	4400	375 x 635 x 705	75
R 20 V.V.	400	4000	375 x 635 x 705	75
R 23	400	4500	700 x 600 x 1250	110
R 30	400	5400	720 x 600 x 1250	110
R 45	400	10000	760 x 600 x 1400	138
R 60	400	11000	810 x 600 x 1400	150

Číslo v označení modelu udáva objem misy v litroch.

Doplňkové vybavenie:

- nôž s hrubým vrúbkovaním

- nôž s jemným vrúbkovaním

- blixér kit:

stierka nádoby a veka,

nôž s jemným vrúbkovaním



R 20



R 23



C 40



J 80 Ultra



J 100 Ultra

## ODŠŤAVOVAČE

**C 40** - Malý univerzálny odšťavovač je vhodný do malých prevádzok s ponukou čerstvých štiav z ovocia a zeleniny. Vďaka svojej konštrukcii spája v sebe tri funkcie: odšťavovač citrusových plodov spôsobom vymáčkovania plodu na otáčacom kuželi (2 veľkosti), centrifúga na ovocie a zeleninu a pasírovač pre hustú šťavu s dužinou.

**J 80 Ultra** - Výkonný odšťavovač na prípravu šťavy zo zeleniny, všetkých druhov ovocia a olúpaných citrusových plodov. Svoje uplatnenie nájde v reštauráciách, hoteloch, fitnes centrách, škôlkach ako aj v domovoch dôchodcov a v nemocniciach. Patentový plniaci otvor (Ø 79 mm) umožňuje odšťavovanie bez použitia prítlačného kolíka.

**J 100 Ultra** - Vysoko výkonný odšťavovač ovocia a zeleniny vhodný na intenzívne používanie (Juice bary). Odšťavovač je dodávaný s košom na odšťavenú dužinu s objemom 7,2 l a s plastovým prechodovým tunelom, ktorý umožňuje prechod odšťavenej dužiny priamo do nádoby (vrecia) pod pracovným stolom.

- Výkon C 40 – 20 l / hod, 1500 ot./min.
- Výkon J 80 Ultra – 80 l / hod, 3000 ot./min.
- Výkon J 100 Ultra – 120 l / hod, 3000 ot./min.



označenie	napätie (V)	príkion (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
C 40	230	500	237 x 223 x 502	11
J 80 Ultra	230	700	235 x 420 x 505	13
J 100 Ultra	230	1000	235 x 438 x 595	16



BLIXER 2



BLIXER 3



BLIXER 5 Plus



BLIXER 15



TP 180

## BLIXÉRY

Výhody kutra a mixéra boli naplno uplatnené pri konštrukcii týchto zariadení určených na prípravu maslových zmesí, smotanových polievok a zeleninových omáčok. Blixéry sú vhodné pre nemocnice na prípravu tekutej stravy, pyrú zo surovej alebo varenej zeleniny a ovocia, rôznych pretlakov, polievok a dresingov. Vo farmaceutických laboratóriách sa používajú na mletie rastlín, semien a tabliet a na špeciálnu prípravu homogenizovaných krémov a masť.

- Nerezová miska s priehľadným vekom a nožom s vrúbkovým ostrím v základnej výbave
- Otvor vo veku umožňuje pridávať tekutiny a prísady počas prípravy
- Veko misy je vybavené plastovou stierkou s rúčkou
- Magnetický bezpečnostný systém s brzdou zastaví motor okamžite po otvorení veka misy

Doplňkové vybavenie: nôž s hrubým vrúbkovým ostrím

označenie	objem misy	kapacita <sup>Δ</sup>	pracovná rýchlosť
BLIXER 2	2,9 l	0,2 - 1 kg	3000 ot./min
BLIXER 3	3,7 l	0,3 - 2 kg	3000 ot./min
BLIXER 4	4,5 l	0,3 - 2,5 kg	3000 ot./min
BLIXER 4 V.V.	4,5 l	0,3 - 2,5 kg	300 - 3000 ot./min
BLIXER 5 Plus	5,5 l	0,4 - 3,5 kg	1500/3000 ot./min
BLIXER 5 V.V.	5,5 l	0,4 - 3,5 kg	300 - 3000 ot./min
BLIXER 6	7 l	0,5 - 4,5 kg	1500/3000 ot./min
BLIXER 6 V.V.	7 l	0,5 - 4,5 kg	300 - 3000 ot./min
BLIXER 8	8 l	1 - 5 kg	1500/3000 ot./min
BLIXER 10	11,5 l	1 - 6,5 kg	1500/3000 ot./min
BLIXER 15	15 l	3 - 10 kg	1500/3000 ot./min
BLIXER 20	20 l	3 - 13 kg	1500/3000 ot./min

<sup>Δ</sup> Kapacita je údaj o celkovej hmotnosti dávky, ktorú je možné pripraviť na jeden raz.



označenie	napätie (V)	prikon (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
BLIXER 2	230	700	210 x 330 x 420	10
BLIXER 3	230	750	210 x 330 x 420	14
BLIXER 4	230/400	900/1000	226 x 304 x 460	15
BLIXER 4 V.V.	230	1100	226 x 304 x 480	15
BLIXER 5 Plus	400	1300	270 x 340 x 500	24
BLIXER 5 V.V.	230	1400	270 x 340 x 500	25
BLIXER 6	400	1300	270 x 370 x 535	26
BLIXER 8	400	2200	315 x 545 x 605	47
BLIXER 10	400	2600	315 x 545 x 680	51
BLIXER 15	400	3000	315 x 545 x 680	59
BLIXER 20	400	4000	380 x 630 x 780	73

## KRÁJAČ CHLEBA

Zariadenie je určené pre prevádzky s požiadavkami na vysoký výkon a jednoduchú obsluhu, v súlade s podmienkami hygieny a bezpečnosti práce. Konštrukcia zariadenia umožňuje nakrájať až 180 plátkov chleba alebo 360 plátkov dlhej bagety za minútu. Vstupný zásobník (150 x 125 mm) je upraviteľný pre rôzne druhy chleba a pečiva.

- Nastaviteľná hrúbka plátkov v rozpätí od 8 mm do 80 mm
- Pracovná rýchlosť 180 ot./min

označenie	napätie (V)	prikon (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
TP 180	230	350	335 x 385 x 920	28

## PASÍROVAČE

Jeden stolový a dva modely s vlastným podstavcom sú dodávané s nerezovým sitom v tvare valca s otvormi 1 mm. Po vnútornom obvode sita rotujú gumové lopatky rýchlosťou 1500 ot./min. Zariadenia sú určené na odstredenie šťavy z ovocia a zeleniny, prípravu pyrė, prípravu džemov, pasírovanie polievok, omáčok a pod. Ako príslušenstvo je možné objednať sitá s otvormi 0,5; 3 a 5 mm.

označenie	napätie (V)	prikon (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
C 80	230	650	610 x 360 x 540	21
C 120	230	900	1030 x 400 x 860	46
C 200	400	1800	1030 x 400 x 860	55



C 80



C 120

## PONORNÉ MIXÉRY

Prednosťou ručných mixérov je ich rýchlosť a univerzálnosť. Uplatnenie nájdu v každej gastronomickej prevádzke, chemických a farmaceutických laboratóriách (výroba krémov, emulzií a pod.) a tiež pri výrobe zmrzliny. Sú vhodné na prípravu polievok, zeleninových pyrė, omáčok, dresingov, krémov a pod. Všetky modely sú dodávané s nerezovým držiakom pre uchytenie na stenu.

### MIXÉRY

- Ergonomické držiadlo s vypínačom, bezpečnostným a zaistovacím tlačítkom
- Jednoduchá montáž a demontáž noža pomocou špeciálneho kľúča dodávaného spolu s mixérom
- Modely CMP s kompaktnými rozmermi a nižšou hmotnosťou
- Modely V.V. s plynulou reguláciou otáčok
- Modely MINI MP majú ovládanie chodu pulzným tlačidlom, napeňovací disk a možnosť nadstavca na sťahanie ako príslušenstvo



MINI MP 190 V.V.  
+ sťaháč

MINI MP 240 V.V.

označenie	úžka nadstavca	kapacita	pracovná rýchlosť
MINI MP 160 V.V.	160 mm	2 l	2000 - 12500 ot./min
MINI MP 190 V.V.	190 mm	3 l	2000 - 12500 ot./min
MINI MP 240 V.V.	240 mm	4 l	2000 - 12500 ot./min
CMP 250 V.V.	250 mm	15 l	2300 - 9600 ot./min
CMP 300 V.V.	300 mm	30 l	2300 - 9600 ot./min
CMP 350 V.V.	350 mm	45 l	2300 - 9600 ot./min
MP 350	350 mm	50 l	9500 ot./min
MP 350 V.V.	350 mm	50 l	1500 - 9000 ot./min
MP 450	450 mm	100 l	9500 ot./min
MP 450 V.V.	450 mm	100 l	1500 - 9000 ot./min
MP 550	550 mm	200 l	9000 ot./min
MP 600	600 mm	300 l	9500 ot./min
MP 800 Turbo	740 mm	400 l	9500 ot./min



CMP 250 Combi

CMP 300 Combi





MP 350

MP 550



MP 800 Turbo



mixovací nadstavec

## PONORNÉ MIXÉRY

### KOMBINOVANÉ MIXÉRY (Combi)

- Výmenné pracovné nadstavce na mixovanie (3-ramenný nôž) a šľahanie (2 šľahacie metly)
- Plynulá regulácia pracovnej rýchlosti
- Modely CMP s kompaktnými rozmermi a nižšou hmotnosťou
- Nové príslušenstvo pre MP 350 / 450 Combi a MP 450 FW: Mixovací nadstavec s dĺžkou 690 mm na mixovanie a miešanie v hlbokých nádobách

označenie	dĺžka nadstavca	kapacita	pracovná rýchlosť
CMP 250 Combi	250 • 220 mm	15 l	2300 - 9600 ot./min • 500 - 1800 ot./min
CMP 300 Combi	300 • 220 mm	30 l	2300 - 9600 ot./min • 500 - 1800 ot./min
MP 350 Combi	350 • 280 mm	50 l	1500 - 9000 ot./min • 250 - 1500 ot./min
MP 450 Combi	450 • 280 mm	100 l	1500 - 9000 ot./min • 250 - 1500 ot./min

Dĺžka pracovného nadstavca a pracovná rýchlosť je udávaná dvoma hodnotami (mixér • šľahač).

### ŠĽAHAČ (FW)

- Pracovný nadstavec je zložený z 2 metiel na šľahanie z nehrdzavejúcej ocele
- Plynulá regulácia pracovnej rýchlosti

označenie	dĺžka nadstavca	kapacita	pracovná rýchlosť
MP 450 FW	280 mm	100 l	250 - 1500 ot./min



označenie	napätie (V)	prikon (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
MINI MP 160 V.V.	230	220	Ø 78 x 455	1,5
MINI MP 190 V.V.	230	250	Ø 78 x 485	1,5
MINI MP 240 V.V.	230	270	Ø 78 x 535	1,5
CMP 250 V.V.	230	270	Ø 94 x 650	3
CMP 300 V.V.	230	300	Ø 94 x 660	3,1
CMP 350 V.V.	230	350	Ø 94 x 700	3,3
MP 350	230	440	Ø 125 x 740	4,6
MP 450	230	500	Ø 125 x 840	4,9
MP 550	230	750	Ø 125 x 940	5,2
MP 600	230	850	Ø 125 x 980	5,7
MP 800 Turbo	230	1000	Ø 125 x 1130	7
MP 450 FW	230	500	Ø 125 x 800	4,3

Údaje v tabuľke sú zhodné pre všetky typy s rovnakým označením (aj Combi a V.V.)



Doplnkové vybavenie pre modely MP: tri veľkosti držiaka mixéra do kotlov (hrncov) a jeden držiak do hrncov.