

robot coupe®



KOMBINOVANÝ ROBOT

KROUHAČ ZELENINY – KUTR

NÁVOD K POUŽITÍ STROJE

typ:
R 211
R 211 Ultra

distributor:

--

ZÁKLADNÍ INFORMACE

- pozorně si přečtěte tento manuál, který obsahuje informace pro připojení, umístění, obsluhu a použití zařízení
- manuál uchovejte pro budoucí použití
- po vybalení zkontrolujte zda stroj obsahuje všechny části a zapojte dle návodu
- robot smí obsluhovat pouze kvalifikovaný a zaškolený personál
- před připojením zkontrolujte, zda údaje uvedené na výrobním štítku, odpovídají typu el. rozvodu
- na všechny opravy volejte pouze odborný servis a používejte jen originální náhradní díly
- nevyřazujte z činnosti žádné ochranné prvky
- motorovou jednotku nikdy nesmíte mýt tryskající tlakovou vodou, mohlo by dojít k poškození el. částí a následně k úrazu el. proudem nebo poškození zařízení
- nedodržetím výše uvedených doporučení se vystavujete ohrožení na zdraví
- tento návod slouží k optimálnímu sestavení, obsluze a udržování kutru a je zárukou bezchybného provozu
- výrobce i dovozce odmítají jakoukoliv odpovědnost za úraz nebo poškození zařízení v případě špatného připojení, zásahu do bezpečnostních obvodů, nebo nahrazení částí a součástí zařízení za jiné než originální
- v těchto případech pracuje uživatel na vlastní riziko
- z tohoto důvodu je nutné v případě výměny, používat pouze originální náhradní díly
- závady, které se objeví po běžném opotřebením se nemohou uplatňovat v rámci garance

Upozornění na možná rizika a způsoby jejich přecházení:

- návod k obsluze uchovejte a v případě předání zařízení jiné osobě jej předejte také
- robot instalujte a provozujte pouze v souladu s pokyny obsaženými v tomto návodu
- robot používejte pouze pro účely, ke kterým je určen
- v případě, že máte pochybnosti, že robot nepracuje správně, vypněte jej a zavolejte servisní firmu
- do doby opravy jej nesmíte používat!
- udržujte je trvale v čistotě, zamezte tomu, aby se na něm usazovaly nečistoty, zbytky surovin nebo čistícího prostředku
- jakýkoliv zásah do zařízení smí provádět jen autorizovaný servis!
- robot provozujte mimo dosah dětí a nepovolaných osob, nedovolte aby na něj sahaly a zkoušely ho zapínat
- robot vždy odpojte od přívodu elektřiny hlavním vypínačem:
 - před montáží a demontáží součástí
 - před čištěním
 - po použití na konci pracovního dne
- robot je určen pro provoz v interiéru, nepoužívejte jej venku, v dešti nebo prašném prostředí

KOMBINOVANÝ ROBOT

R 211, R 211 Ultra

KROUHAČ ZELENINY – KUTR

Výhody:

- **2 přístroje v 1 !**

doplňující vybavení kráječ a krouhač zeleniny se nasazují na jediný blok motoru.

- **Nezbytný**

seká, drtí, míchá emulze, hněte a díky sortimentu 23 nerezových disků krájí na plátky, strouhá, krájí na nudličky a tyčinky, vždy s optimální kvalitou řezu. Poskytne Vám nesčetné služby, které oceníte postupně během používání.

- **Výkonný**

1 až 2 minuty stačí k přípravě majonézy, tatarského bifteku, mrkvové kaše nebo jablečného kompotu.

- **Robustní**

výkonný asynchronní motor pro intenzivní používání zajišťuje vysokou spolehlivost a dlouhodobou životnost.

Počet porcí: od 10 do 70.

Zákazník: restaurace, bistra

- **Stručně**

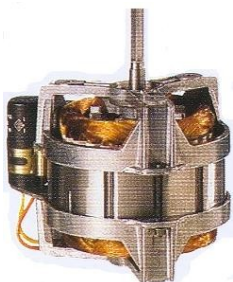
výkonné, odolné a rychle pracující přístroje řady Robot-Coupe (12 modelů) uspokojí všechny potřeby profesionálních uživatelů v restauračních zařízeních o kapacitě 10 až 400 podávaných jídel. Jsou spolehlivou investicí, která vám zajistí neocenitelnou úsporu času.

INDUKČNÍ MOTOR

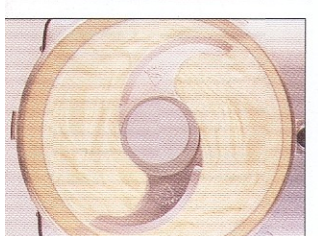
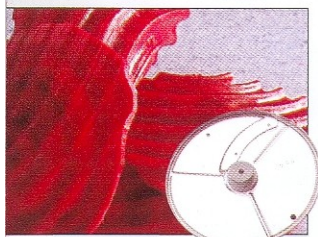
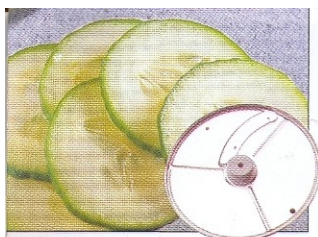
Komerční asynchronní motor pro průmyslové využití, zaručuje delší životnost a spolehlivost stroje. Konstrukce motoru je vybaveny kuličkovými ložisky, umožňující tichý chod motoru bez jakýchkoliv vibrací.

Motor v přímém záběru s doplňujícím zařízením:

- **extra silný**
- **žádný složitý převod pro pohon**
- **nevyžaduje žádnou údržbu:**
žádné tření
- **nerezová hřídel motoru**



Charakteristika



KROUHAČ ZELENINY

- Krouhač, jako doplňující vybavení je společný pro modely R 211 a R 211 Ultra a skládá se z mísy krouhače a víka z materiálu ABS. Nádobu a víko lze snadno oddělit.
 - Krouhač zeleniny je vybaven dvěma plnicími otvory.
 - jeden velký otvor (plocha 104cm²) pro krouhání zeleniny jako zelí, celer, salát, rajčata atd.
 - trubicový otvor (Ø 58 mm) určený pro podlouhlou nebo kořenovou zeleninu, pro perfektní plátkování.
 - Dále je k dispozici kompletní sortiment disků z nerez oceli pro uspokojení všech vašich potřeb při zpracování ovoce a zeleniny: krájení na plátky, vlnkové plátky, nudličky a strouhání.
- Snadná obsluha a perfektní krájení křehkých surovin díky svisle zavěšené páce tlačítka.
- Magnetický bezpečnostní systém a motorová brzda zastaví stroj, jakmile se otevře nádoba nebo víko krouhače.



KUTR

- Kutry modelu R 211 a R211 Ultra umožňují všechny druhy sekání, mletí nádivek, míchání emulzí, hnětení a drcení.
 - Model R 211 Ultra je vybaven pulsním tlačítkem pro větší přesnost zpracování potravin v kutru.
 - Víko se snadno nasazuje na nádobu kutru, používání jednoduché a rychlé.
 - Stroj je dodáván s jedním hladkým nožem, nůž se zářezy určený pro sekání petržele a nůž s hrubým ostřím pro drcení a hnětení je možné přiojednat.
- Díky magnetickému bezpečnostnímu systému a motorové brzdě, se motor po otevření víka okamžitě



zastaví.

PŘEDNOSTI ROBOTU

- krouhací hlava z ABS plastu
- jednoduchá konstrukce umožňuje snadné čištění
- tvar plnicích otvorů zajišťuje optimální kvalitu řezu
- jako příslušenství lze vybrat z 23 disků z nerezové oceli
- součástí krouhací hlavy je vyhazovací plastový disk, který pomáhá opatrně vyprázdnit krouhací hlavu a tak zabraňuje deformaci řezů
- magnetická bezpečnostní pojistka přeruší chod stroje při otevření plnicího nástavce, při nenasazené nebo nesprávně nasazené krouhací hlavě nebo kutru
- krouhací hlava je lehce snímatelná z motorového bloku a umožňuje tak udržovat maximální hygienu při práci se strojem
- tlačítko PULSE pro přesné zpracování surovin v kutru (u R 301 Ultra)
- nerezová nádoba kutru (u R 301 Ultra) a polykarbonátová (u R 301)
- průhledné polykarbonátové víko kutru umožňující přidávání tekutin nebo ingrediencí během přípravy
- patentované nože kutru vykazující perfektní výsledky při malé i velkém množství zpracovávané suroviny
- u obou typů jedna rychlost 1500 ot. / min.



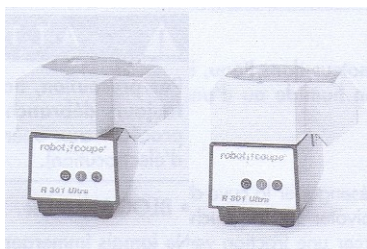
TECHNICKÁ DATA A MANIPULACE

- úroveň hluku:
 - *menší než 70 dB*
- vybalení:
 - *robot vybalte opatrně z krabice*
 - *při vybalování nože kutru buďte opatrní na pořezání rukou*
- umístění:
 - *robot umístěte na pevný podstavec nebo stůl vysoký 1,2 až 1,3 m*
- el. připojení:
 - *krouhač se připojuje do sítě 230 V / 50 Hz / 1 fáze*
 - *před připojením zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá údajům uvedenému na výrobním štítku*
 - *pokud je stroj bez síťové šňůry, může jej připojit pouze technik servisní firmy s příslušnou kvalifikací*
 - *stroj musí být vždy uzemněn!!!*
 - *výrobce i dovozce se zříká jakékoliv odpovědnosti v případě úrazu nebo poškození zařízení, pokud stroj nebude uzemněn*

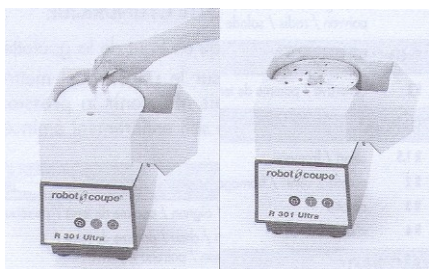
SESTAVENÍ STROJE KROUHAČE ZELENINY

Krouhací hlava má dva vstupní otvory

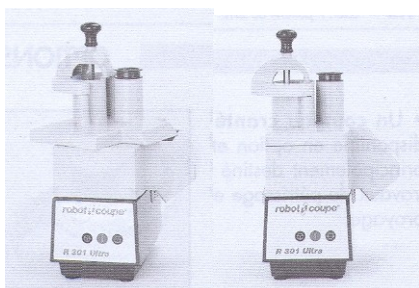
- kruhový ve tvaru válce – na dlouhou zeleninu a na malé kulaté plody (okurky, mrkev, malá rajčata, brambory apod.)
- velký ve tvaru písmene „D“ – na ostatní druhy zeleniny
- hlavu nasazujte tak, aby při pohledu zepředu byl výstupní otvor vpravo a pootočením doprava ji zajistěte



- na hřídel motorové jednotky nasadíte plastový vyhazovací disk
- na hřídel plastového disku nasadíte příslušný disk



- nasadíte horní část hlavy a pootočením doprava ji zajistěte



- z důvodu bezpečnosti nasazujte hlavu a disky při odpojeném stroji!

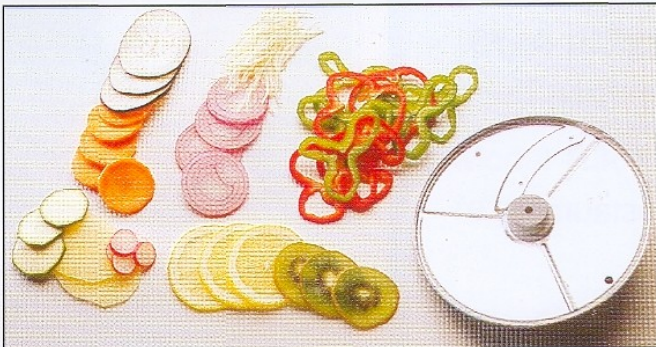
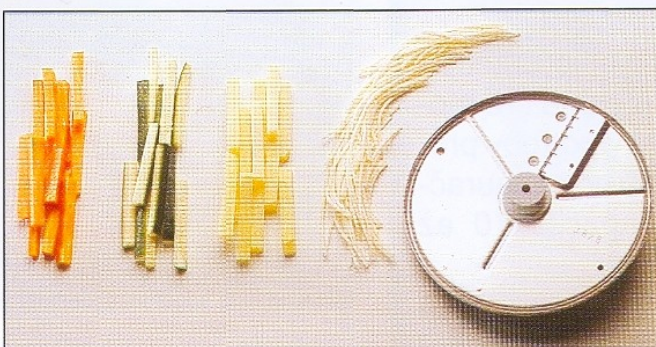
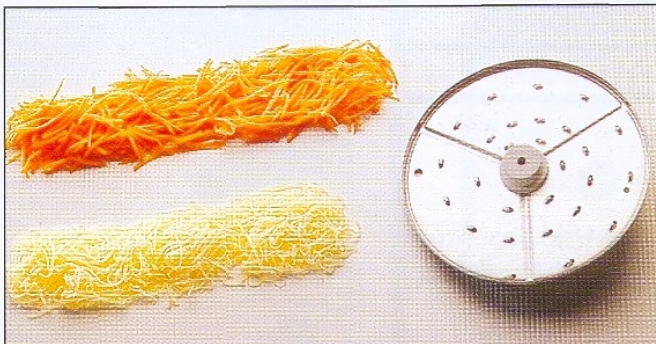
Obsluha krouhače:

Po nasazení vyhazovacího plastového disku, příslušného krouhacího disku a sesazení hlavy:

- připojte síťovou šňůru, nebo zapněte hlavní vypínač na zdi
- zapněte zelené tlačítko „I“ motor se rozběhne
- vysuňte přítlačnou páku nahoru a odklopte ji doleva, motor se vypne
- vložte do vstupního otvoru „D“ zeleninu a sklopte páku zpět, motor se opět spustí
- lehkým tlačení páky směrem dolů zeleninu nakrouhejte

- při použití válcového otvoru nechte páku zasunutou, motor běží trvale, používejte tlačný kolík
- pulsní spuštění černým tlačítkem slouží pro přesné zpracování
- po ukončení práce vypněte stroj červeným tlačítkem „O“ a vypněte hlavní vypínač nebo odpojte přívodní kabel ze zásuvky

Použití jednotlivých disků:

	<table> <tbody> <tr> <td>plátkovač</td> <td>1 mm</td> <td>/ ref. 27051</td> </tr> <tr> <td>plátkovač</td> <td>2 mm</td> <td>/ ref. 27555</td> </tr> <tr> <td>plátkovač</td> <td>3 mm</td> <td>/ ref. 27086</td> </tr> <tr> <td>plátkovač</td> <td>4 mm</td> <td>/ ref. 27566</td> </tr> <tr> <td>plátkovač</td> <td>5 mm</td> <td>/ ref. 27087</td> </tr> <tr> <td>plátkovač</td> <td>6 mm</td> <td>/ ref. 27786</td> </tr> <tr> <td>vlnkovač</td> <td>2 mm</td> <td>/ ref. 27621</td> </tr> </tbody> </table>	plátkovač	1 mm	/ ref. 27051	plátkovač	2 mm	/ ref. 27555	plátkovač	3 mm	/ ref. 27086	plátkovač	4 mm	/ ref. 27566	plátkovač	5 mm	/ ref. 27087	plátkovač	6 mm	/ ref. 27786	vlnkovač	2 mm	/ ref. 27621						
plátkovač	1 mm	/ ref. 27051																										
plátkovač	2 mm	/ ref. 27555																										
plátkovač	3 mm	/ ref. 27086																										
plátkovač	4 mm	/ ref. 27566																										
plátkovač	5 mm	/ ref. 27087																										
plátkovač	6 mm	/ ref. 27786																										
vlnkovač	2 mm	/ ref. 27621																										
	<table> <tbody> <tr> <td>nudličkovač</td> <td>2 x 2 mm</td> <td>/ ref. 27599</td> </tr> <tr> <td>nudličkovač</td> <td>2 x 4 mm</td> <td>/ ref. 27080</td> </tr> <tr> <td>nudličkovač</td> <td>2 x 6 mm</td> <td>/ ref. 27081</td> </tr> <tr> <td>nudličkovač</td> <td>4 x 4 mm</td> <td>/ ref. 27047</td> </tr> <tr> <td>nudličkovač</td> <td>6 x 6 mm</td> <td>/ ref. 27610</td> </tr> <tr> <td>vlnkovač</td> <td>8 x 8 mm</td> <td>/ ref. 27048</td> </tr> </tbody> </table>	nudličkovač	2 x 2 mm	/ ref. 27599	nudličkovač	2 x 4 mm	/ ref. 27080	nudličkovač	2 x 6 mm	/ ref. 27081	nudličkovač	4 x 4 mm	/ ref. 27047	nudličkovač	6 x 6 mm	/ ref. 27610	vlnkovač	8 x 8 mm	/ ref. 27048									
nudličkovač	2 x 2 mm	/ ref. 27599																										
nudličkovač	2 x 4 mm	/ ref. 27080																										
nudličkovač	2 x 6 mm	/ ref. 27081																										
nudličkovač	4 x 4 mm	/ ref. 27047																										
nudličkovač	6 x 6 mm	/ ref. 27610																										
vlnkovač	8 x 8 mm	/ ref. 27048																										
	<table> <tbody> <tr> <td>strouhač</td> <td>1,5 mm</td> <td>/ ref. 27588</td> </tr> <tr> <td>strouhač</td> <td>2 mm</td> <td>/ ref. 27577</td> </tr> <tr> <td>strouhač</td> <td>3 mm</td> <td>/ ref. 27511</td> </tr> <tr> <td>strouhač</td> <td>6 mm</td> <td>/ ref. 27046</td> </tr> <tr> <td>strouhač</td> <td>9 mm</td> <td>/ ref. 27632</td> </tr> <tr> <td>brambory</td> <td></td> <td>/ ref. 27191</td> </tr> <tr> <td>strouhač na křen</td> <td>0,7 mm</td> <td>/ ref. 27078</td> </tr> <tr> <td>strouhač na křen</td> <td>1 mm</td> <td>/ ref. 27079</td> </tr> <tr> <td>parmezán</td> <td></td> <td>/ ref. 27764</td> </tr> </tbody> </table>	strouhač	1,5 mm	/ ref. 27588	strouhač	2 mm	/ ref. 27577	strouhač	3 mm	/ ref. 27511	strouhač	6 mm	/ ref. 27046	strouhač	9 mm	/ ref. 27632	brambory		/ ref. 27191	strouhač na křen	0,7 mm	/ ref. 27078	strouhač na křen	1 mm	/ ref. 27079	parmezán		/ ref. 27764
strouhač	1,5 mm	/ ref. 27588																										
strouhač	2 mm	/ ref. 27577																										
strouhač	3 mm	/ ref. 27511																										
strouhač	6 mm	/ ref. 27046																										
strouhač	9 mm	/ ref. 27632																										
brambory		/ ref. 27191																										
strouhač na křen	0,7 mm	/ ref. 27078																										
strouhač na křen	1 mm	/ ref. 27079																										
parmezán		/ ref. 27764																										

pozn.

Při strouhání tvrdého sýra doporučujeme strouhat sýr dostatečně vychlazený, sýr se vám nebude na strouhacím disku mazat a docílíte tím kvalitního výsledku. Na strouhání sýra lze použít všechny strouhací disky.

SESTAVENÍ KUTRU

- při nenasazeném kutru nejde motorová jednotka zapnout
- nasadte nádobu kutru při pohledu zepředu rukojetí mírně vlevo a pootočením doprava ji zajistěte
- nasadte nůž na hřídel
- nasadte víko a zajistěte jej pootočením tak, aby se magnet víka kryl s kovovou tyčí v rukojeti kutru



Nože kutru:

rovný nůž
univerzální použití
ref. 27 055



zubatý nůž
jemný
ref. 27 061



(*sekání petržele a listové zel.*)

zubatý nůž
hrubý
ref. 27 138



(*hnětení těsta a drcení*)

Obsluha kutru:

Po nasazení nádoby kutru, příslušného nože a nasazení víka kutru:

- připojte síťovou šňůru, nebo zapněte hlavní vypínač na zdi
- zapněte zelené tlačítko „I“ motor se rozběhne
- kutr dovoluje hrubé i jemné rozsekání, mixování, přípravu emulzí, hnětení i mletí
- pulzní spouštění černým tlačítkem slouží pro přesné zpracování
- průhledné polykarbonátové víko umožňuje přidávání tekutin nebo ingrediencí během přípravy

KONTROLNÍ PANELY

R 211

červené tlačítko - STOP

R 211 Ultra

červené tlačítko - STOP

zelené tlačítko - START

zelené tlačítko - START
černé tlačítko - PULSE

TABULKA PRO POUŽITÍ KUTRU

Maximální hmotnost jedné dávky a čas nepřetržitého provozu:

způsob úpravy	max. hmotnost (kg)	čas (min.)
sekání		
maso	0,8	3
hamburger, tatarský biftek	1	3
uzeniny, rajčata	1	4
paštiky		
paštiky z ryb	1	5
zelenina		
cibule, česnek, petržel	0,2 / 0,5	3
omáčky, pyré	1	4
ovoce		
marmelády, pyré	1	4
emulze		
majonézy	1	3
holandské omáčky	1	5
másla	1	4
hnětení		
chleba, pizza	2	4
dorty, zákusky	2	4
oplatky, sušenky	2	4
mletí		
suchý chleba, ovoce		
ořechy	0,5	4
kostky ledu	0,5	4
	0,5	5

!! DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ !!

- nikdy neotevírejte krouhací hlavu nebo kutr pokud se motor úplně nezastaví
 - nikdy nezasahujte do jistíciho systému přístroje
- nikdy do krouhače nebo kutru nevkládejte jiné suroviny než ty, pro které je určen
 - nikdy nevkládejte žádné cizí předměty (např. při čištění)
 - přístroj nepřetěžujte
- při sundávání krouhací hlavy, kutru nebo jakékoli jiné manipulaci než je příprava surovin vypněte stroj od el. sítě
- pravidelně kontrolujte, zda není porušen přívodní kabel, fungují jistící systém, všechny části stroje jsou v pořádku a stroj pracuje správně
- v případě, že zjistíte jakoukoli závadu, ihned volejte servisní firmu a do té doby stroj nepoužívejte
 - jakékoli opravy smí provádět pouze servisní pracovník
- v případě zásahu do zařízení (pokud to není dohodnuto se servisní firmou) můžete ztratit nárok na bezplatnou záruční opravu

POZOR !!!

Žlutozelený zemníčnický vodič nesmí být nikdy rozpojen nebo přerušen !

ČIŠTĚNÍ

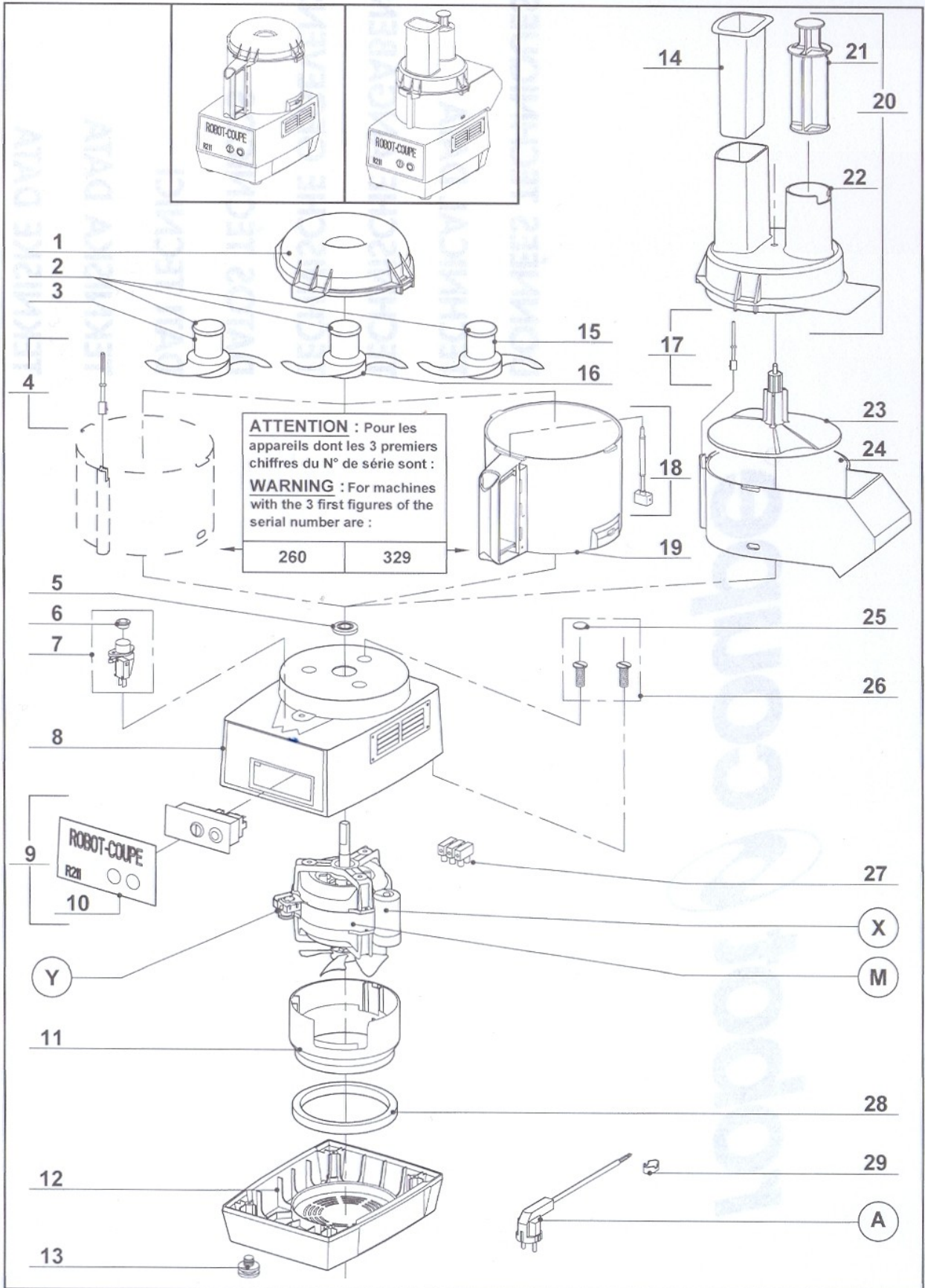
- před čištěním stroj vždy odpojte od el. sítě
- krouhač i kutr čistěte po každém použití
- v případě, že zpracováváte agresivní suroviny nebo ingredience (např. kyselé okurky, citrusové plody atd.), je nutné čistit stroj i v přestávkách během práce
- motorovou jednotku nikdy nemyjte vodou, pouze ji otřete vlhkou utěrkou a potom utřete do sucha
 - disky, hlavu krouhače i kutr můžete mýt v myčce
 - disky i nůž kutru udržujte v suchém prostředí
- plastové části čistěte prostředky, které neobsahují alkalické příměsi např. sodu, amoniak
 - žádné části nečistěte kovovou drátěnkou

POZOR!

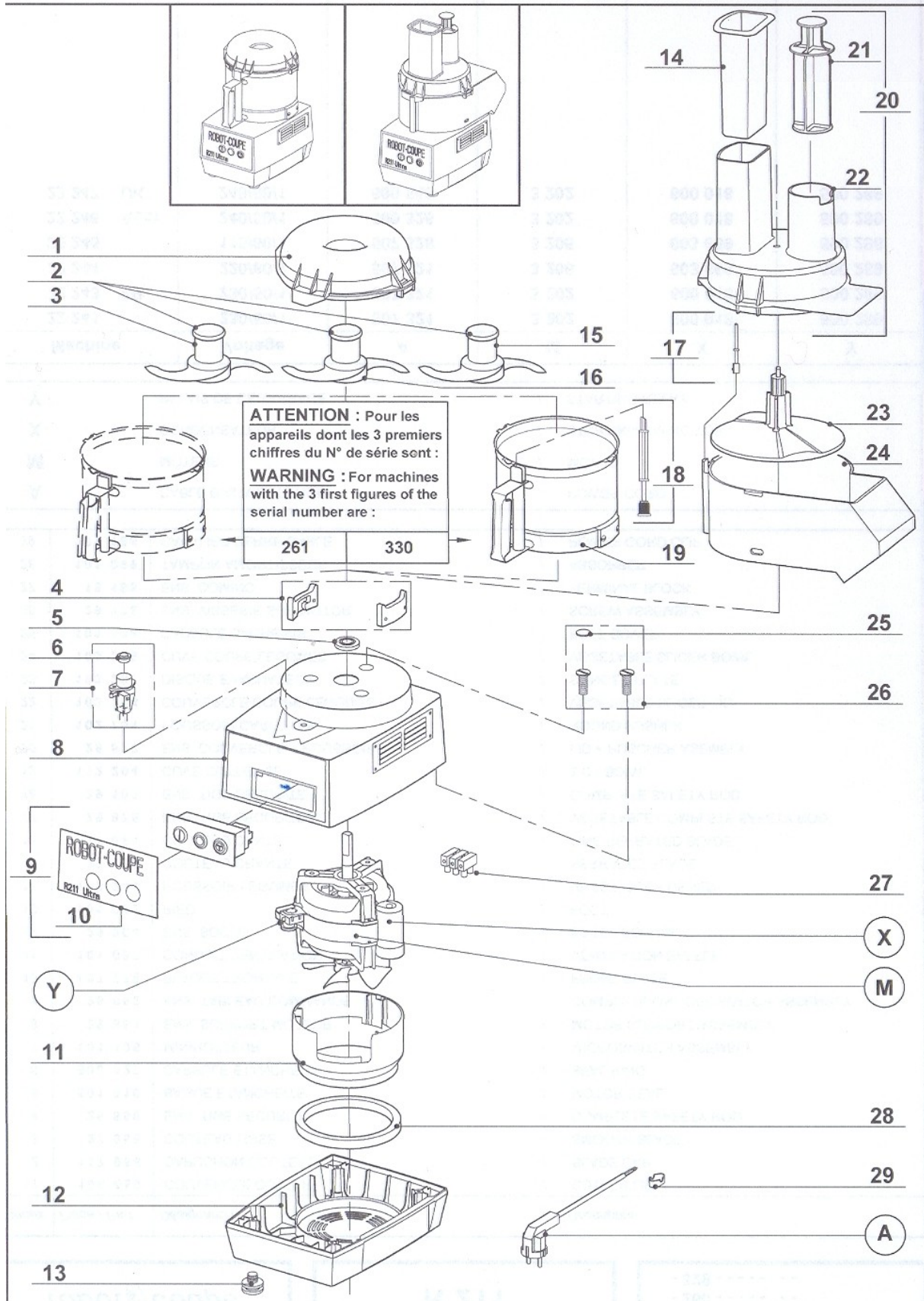
Při mytí dávejte pozor na pořezání – nože krouhacích disků a kutru jsou **velmi ostré!**

JIŠTĚNÍ

- stroj se automaticky vypne při pootevření krouhací hlavy nebo víka kutru
 - pokud jsou hlava nebo kutr nesprávně nasazeny motor se nespustí
 - pokud je mechanický stroj přetížen (nechejte jej vychladnout a potom jej znovu vypněte)



Index	Pièce / Part	Désignation	Description		
1	106 458	COUVERCLE CUTTER	/ CUTTER LID		
2	117 058	CAPUCHON COUPEAU	/ BLADE CAP		
3	27 055	COUPEAU LISSE	/ SMOOTH BLADE		
4	29 858	ENS. TIGE SECURITE	/ COMPLETE SAFETY ROD		
5	501 010	BAGUE ETANCHEITE	/ MOTOR SEAL		
6	500 527	CAPSULE ETANCHEITE	/ SEAL RING		
7	101 105	MINIRUPTEUR	/ MICROSWITCH ASSEMBLY		
8	29 861	ENS. SUPPORT MOTEUR	/ MOTOR SUPPORT ASSEMBLY		
9	29 862	ENS. TABLEAU COMMANDE	/ COMPLETE ON / OFF SWITCH ASSEMBLY		
10	407 279	PLAQUE FRONTALE	/ FRONT PLATE		
11	101 097	CONDUIT VENTILATION	/ VENTILATION BAFFLE		
12	29 904	ENS. SOCLE	/ BASE ASSEMBLY		
13	101 082	PIED	/ FOOT		
14	103 244	POUSOIR LEGUMES	/ VEGETABLE PUSHER		
15	27 138	COUPEAU CRANTE	/ SERRATED BLADE		
16	27 061	COUPEAU DENTE	/ FINE SERRATED BLADE		
17	29 875	ENS. TIGE SECURITE C.L.	/ VEGETABLE COMPLETE SAFETY ROD		
18	39 103	ENS. TIGE SECURITE	/ COMPLETE SAFETY ROD		
19	112 204	CUVE CUTTER 3L	/ 3 QT BOWL		
20	29 877	ENS. COUVERCLE + POUSSOIRS	/ LID + PUSHER ASSEMBLY		
21	102 701	POUSOIR CAROTTES	/ ROUND PUSHER		
22	103 294	COUVERCLE COUPE LEGUMES	/ VEGETABLE SLICER LID		
23	103 287	DISQUE EVACUATEUR	/ SLINGER PLATE		
24	103 289	CUVE COUPE LEGUMES	/ VEGETABLE SLICER BOWL		
25	101 104	CAPSULE CACHE VIS	/ BOLT COVER		
26	29 178	ENS. VISSERIE SUP MOTEUR	/ SCREW ASSEMBLY		
27	19 188	ENS. DOMINO	/ TERMINAL BLOCK		
28	101 099	TAMPON AMORTISSEUR	/ ABSORBER		
29	101 106	CAVALIER SERRE CABLE	/ POWER CORD CLIP		
A		CABLE D'ALIMENTATION	/ POWER CORD		
M		MOTEUR	/ MOTOR		
X		CONDENSATEUR	/ STARTING CAPACITOR		
Y		RELAIS DE DEMARRAGE	/ STARTING RELAY		
Machine	Voltage	A	M	X	Y
22 241	230/50/1	507 321	3 202	600 018	500 289
22 243 FR	230/50/1	507 321	3 202	600 018	500 289
22 244	220/60/1	507 321	3 206	603 669	500 289
22 245	115/60/1	507 328	3 205	603 669	500 296
22 246 Aust	240/50/1	500 326	3 202	600 018	500 289
22 247 UK	240/50/1	500 543	3 202	600 018	500 289



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	106 458	COUVERCLE CUTTER	/ CUTTER LID
2	117 058	CAPUCHON COUTEAU	/ BLADE CAP
3	27 138	COUTEAU CRANTE	/ SERRATED BLADE
4	29 184	ENS. PLAQUETTE	/ LOCKING PLATE ASSEMBLY
5	501 010	BAGUE ETANCHEITE	/ MOTOR SEAL
6	500 527	CAPSULE ETANCHEITE	/ SEAL RING
7	101 105	MINIRUPTEUR	/ MICROSWITCH ASSEMBLY
8	29 866	ENS. SUPPORT MOTEUR	/ MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
9	29 867	ENS. TABLEAU COMMANDE	/ COMPLETE ON / OFF SWITCH ASSEMBLY
10	407 280	PLAQUE FRONTALE	/ FRONT PLATE
11	101 097	CONDUIT VENTILATION	/ VENTILATION BAFFLE
12	29 905	ENS. SOCLE	/ BASE ASEMBLY
13	101 082	PIED	/ FOOT
14	103 244	POUSOIR LEGUMES	/ VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
15	27 055	COUTEAU LISSE	/ SMOOTH BLADE
16	27 061	COUTEAU DENTE	/ FINE SERRATED BLADE
17	29 875	ENS. TIGE SECURITE. C.L.	/ VEGETABLE COMPLETE SAFETY ROD
18	39 220	ENS. TIGE SECURITE	/ COMPLETE SAFETY ROD
19	104 077	ENS. CUVE INOX 3L	/ 3 QT ST.ST BOWL ASSEMBLY
20	29 877	ENS. COUVERCLE + POUSSOIRS	/ LID + PUSHERS ASSEMBLY
21	102 701	POUSOIR CAROTTES	/ ROUND PUSHER
22	103 294	COUVERCLE COUPE LEGUMES	/ VEGETABLE SLICER LID
23	103 287	DISQUE EVACUATEUR	/ SLINGER PLATE
24	103 289	CUVE COUPE LEGUMES	/ VEGETABLE SLICER BOWL
25	101 208	CAPSULE CACHE VIS	/ BOLT COVER
26	29 200	ENS. VISSERIE SUP MOTOR	/ SCREW ASSEMBLY
27	19 188	ENS. DOMINO	/ TERMINAL BLOCK
28	101 099	TAMPON AMORTISSEUR	/ ABSORBER
29	101 106	CAVALIER SERRE CABLE	/ POWER CORD CLIP

A	CABLE D'ALIMENTATION	/ POWER CORD
M	MOTEUR	/ MOTOR
X	CONDENSATEUR	/ STARTING CAPACITOR
Y	RELAIS DE DEMARRAGE	/ STARTING RELAY

Machine	Voltage	A	M	X	Y
22 248	230/50/1	507 321	3 202	600 018	500 289
22 249	220/60/1	507 321	3 206	603 669	500 289
22 250	115/60/1	507 328	3 205	603 669	500 296
22 251 Aust	240/50/1	500 326	3 202	600 018	500 365
22 252 UK	240/50/1	500 543	3 202	600 018	500 289
22 263 Esp	230/50/1	507 321	3 202	600 018	500 289

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

IČ 63982331 DIČ CZ63982331

tel. 251565284, tel./fax 251561673

společnost je zapsána v obchodním rejstříku, vedeným Městským soudem v Praze oddíl C, vložka 39917

UJIŠTĚNÍ

o vydání ES prohlášení o shodě

Obchodní společnost A.T. Fornax s.r.o. jako dovozce ujišťuje, že bylo vydáno ES prohlášení o shodě na následující zařízení:

**KOMBINOVANÝ ROBOT
KROUHAČ ZELENINY - KUTR**

typ:

R 211

R 211 Ultra

výrobce:

robot  coupe®

Robot-Coupe S.N.C., 18, rue Clément Viénot – BP 157, 94305 Vincennes Cedex - France

Originál prohlášení výrobce je přiloženo ke každému zařízení.

Ujišťujeme jako dovozce, že výrobky, které jsou námi uváděné na trh v ČR a SR jsou určené pro styk s potravinami a pokrmy, splňují hygienické požadavky a normy EU, na výrobky určené pro styk s potravinami dle zákona 258/2000 Sb. a navazujících příslušných nařízení a vyhlášek.



Vrázova 3/2144
150 00 Praha 5
tel. +420 251 565 284
tel. +420 251 563 281
fax. +420 251 561 673
DIČ: CZ63982331

e-mail: info@atfornax.cz
www.atfornax.cz

A.T. FURNAX

V Praze dne 01.08.2008

ing. Vladimíra Hamrová
zástupce jednatele