

# *robot coupe*®



## **KOMBINOVANÝ ROBOT**

KROUHAČ ZELENINY – KUTR

NÁVOD K POUŽITÍ STROJE

typ:  
R 301 D  
R 301 Ultra D

distributor:

## ZÁKLADNÍ INFORMACE

- § pozorně si přečtete 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
- § nedodržením 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 opotřebení se nemohou uplatňovat v rámci garance

### Upozornění na možná rizika a způsoby jejich předcházení:

- § 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 čisticího prostředku
- § jakýkoliv zásah do zařízení smí provádět jen autorizovaný servis!
- § robot provozujte mimo dosah dětí a nepovolaných osob, nedovolte aby na něj sahalo a zkoušelo 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 301 D, R 301 Ultra D

### 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

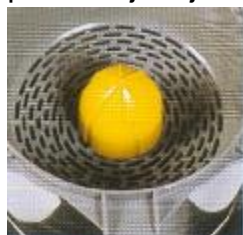
##### § Stručně

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.

#### FUNKCE ODŠŤAVOVAČE ŠŤÁVY CITRUSOVÝCH PLODŮ

Odšťavovač lisuje šťávu z pomerančů, citrónů, grapefruitů a podobně. Skládá se z šedého koše a kuželu, který se snadno nasazuje na mísu kráječe.

Jeho používání a čištění je jednoduché. Odšťavovač citrusových plodů zajišťuje další využití přístroje s minimálním nárokem na místo.



#### INDUKČNÍ MOTOR

Komerční asynchronní motor pro průmyslové využití, zaručuje delší životnost a spolehlivost stroje.

Konstrukce motoru je vybavena kuličkovými ložisky, umožňující tichý

chod motoru bez jakýchkoliv vibrací. Motor v přímém záběru s doplňujícím zařízením:

§ **extra silný**

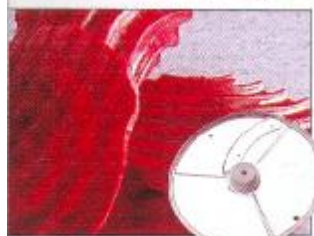
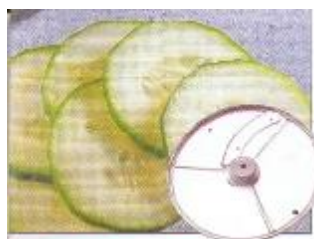
§ **žádný složitý převod pro pohon**



§ **nevyžaduje žádnou údržbu:**  
*žádné tření*

§ **nerezová hřídel motoru**

## Charakteristika



### KROUHAČ ZELENINY

- § Krouhač, jako doplňující vybavení je společný pro modely R 301 D a R 301 Ultra D 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 104cm<sup>2</sup>) pro krouhání zeleniny jako zelí, celer, salát, rajčata atd.
  - trubicový otvor (∅ 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 301 a R 301 Ultra D umožňují všechny druhy sekání, mletí nádivek, míchání emulzí, hnětení a drcení.
- § Modely R 301 D, R 301 Ultra D jsou vybaveny 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
- § 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.



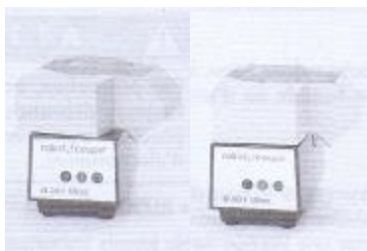
## TECHNICKÁ DATA A MANIPULACE

- § 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*

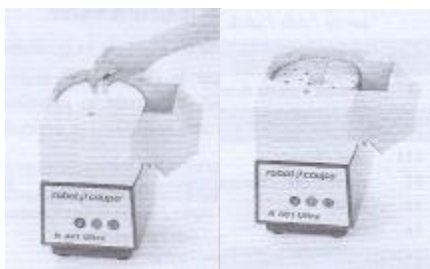
## SESTAVENÍ STROJE KROUHAČE ZELENINY

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!

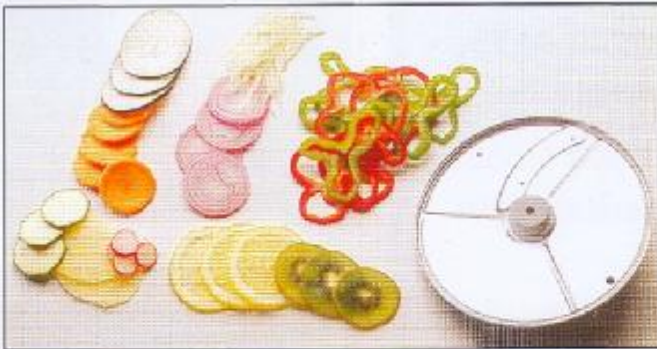

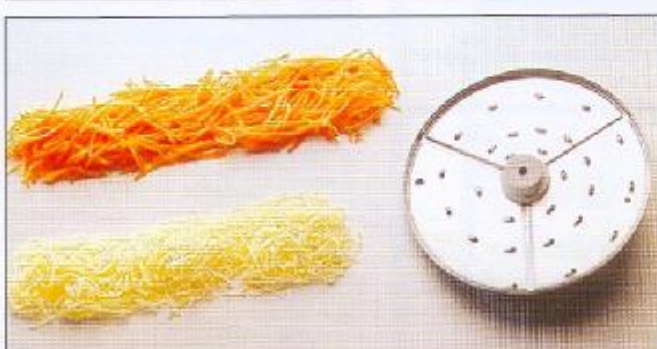
### Obsluha krouhače:

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 nechejte 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. 27 286



zubatý nůž  
*jemný*  
ref. 27 287



(*sekání petržele a listové zel.*)

zubatý nůž  
*hrubý*  
ref. 27288



(*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 301 D; R 301 Ultra D

červené tlačítko	- STOP
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.)
<b>sekání</b>		
maso	0,8	3
hamburger, tatarský biftek	1	3
uzeniny, rajčata	1	4
paštiky		
paštiky z ryb	1	5
<b>zelenina</b>		
cibule, česnek, petržel	0,2 / 0,5	3
omáčky, pyré	1	4
<b>ovoce</b>		
marmelády, pyré	1	4
<b>emulze</b>		
majonézy	1	3
holandské omáčky	1	5
másla	1	4
<b>hnětení</b>		
chleba, pizza	2	4
dorty, zákusky	2	4
oplatky, sušenky	2	4
<b>mletí</b>		
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 jistícího 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 zemnicí vodič nesmí být nikdy rozpojen nebo přerušen !

## ČIŠTĚNÍ

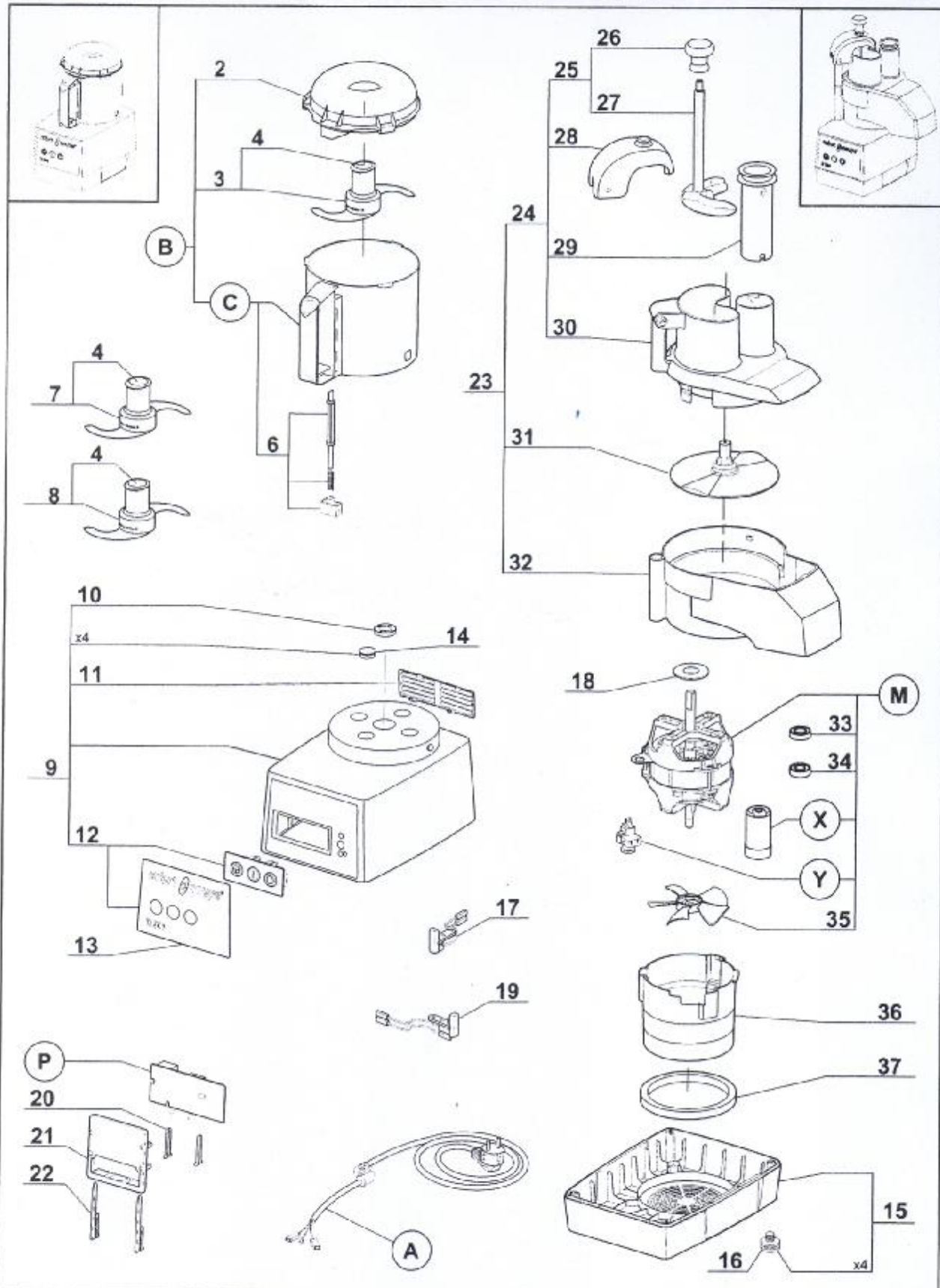
- § před čištěním stroj vždy odpojte od el. sítě
- § krouhač i kutr čistěte po každém použití
- § v případě, že zpracováváte agresivní suroviny nebo ingredience (např. kyselé okurky, citrusové plody atd.), je nutné čistit stroj i v přestávkách během práce
- § motorovou jednotku nikdy nemyjte vodou, pouze 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!**

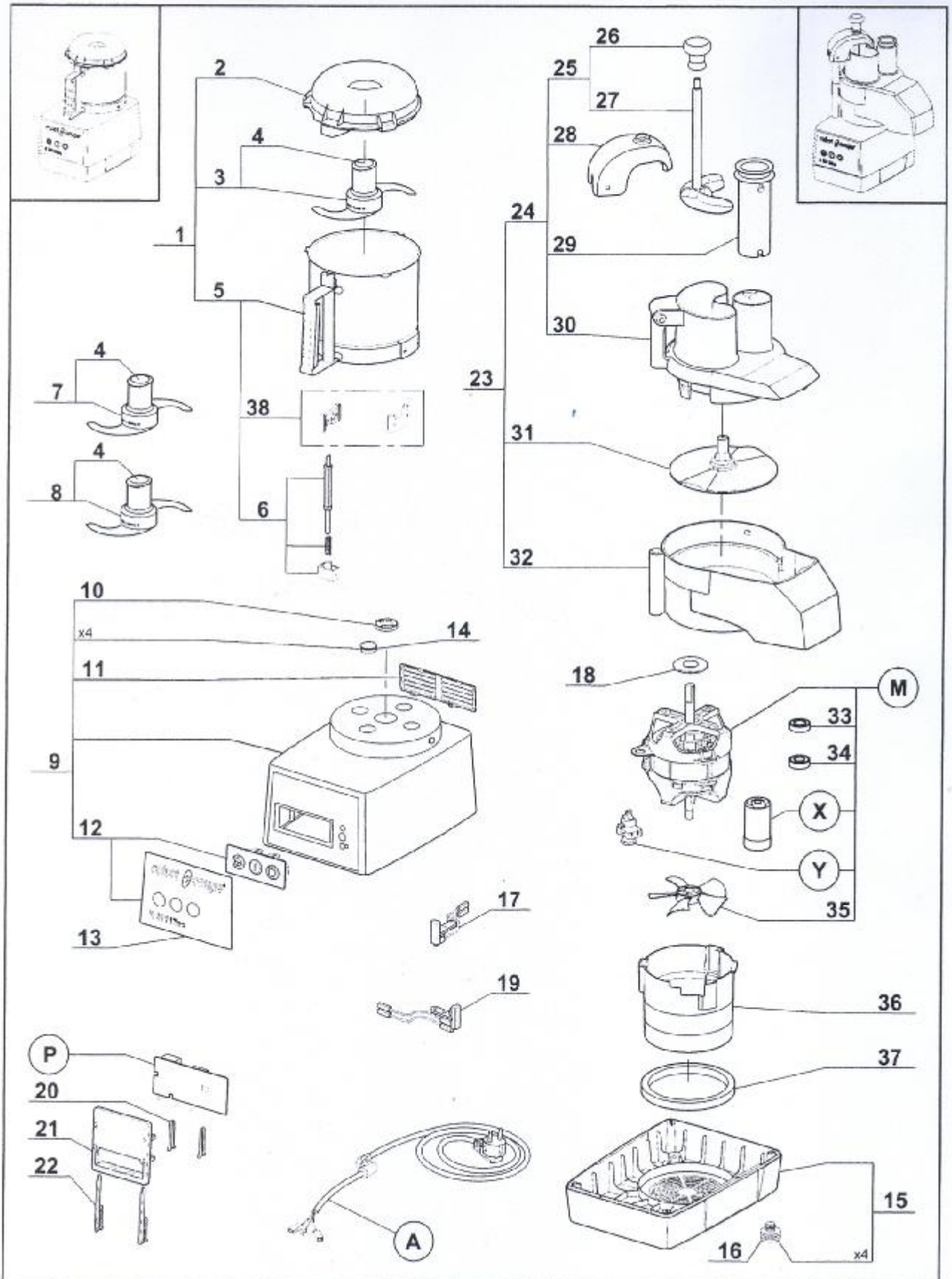
Při mytí dávejte pozor na pořezání – nože krouhacích disků a kutru jsou **velmi ostré!**

## 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
2	117 395	COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID
3	27 286	COUTEAU LISSE	STRAIGHT BLADE ASSEMBLY
4	104 147	CAPUCHON COUTEAU	BLADE CAP
6	39 227	ENSEMBLE TIGE SECURITE	SAFETY ROD ASSEMBLY
7	27 287	COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE ASSEMBLY
8	27 288	COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE ASSEMBLY
9	39 316	ENSEMBLE SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
10	501 010	BAGUE ETANCHEITE	SHAFT SEAL
11	104 122	GRILLE VENTILATION	VENTILATION GRID
12	39 290	ENSEMBLE TABLEAU COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY
13	407 833	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
14	104 070	CAPSULE CACHE VIS	BOLT COVER
15	39 201	ENSEMBLE SOCLE	BASE ASSEMBLY
16	101 082	PIED	FOOT
17	29 356	INTERRUPTEUR SECURITE COUPE LEGUMES	VEGETABLE SLICER SAFETY SWITCH
18	104 078	CENTREUR MOTEUR	MOTOR CENTRING WASHER
19	29 451	INTERRUPTEUR SECURITE CUTTER	CUTTER BOWL SAFETY SWITCH
20	102 913	CLAVETTE PLASTRON	PANEL KEY
21	102 911	SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT
22	117 703	CLAVETTE FIXE PLATINE	CONTROL BOARD KEY
23	27 295	ENSEMBLE COUPE LEGUMES	VEGETABLE SLICER ATTACHMENT
24	39 287	TETE COUPE LEGUMES COMPLETE	VEGETABLE SLICER FEED LEAD ASSEMBLY
25	29 880	ENSEMBLE POUSSOIR	PUSHER ASSEMBLY
26	102 021	POIGNEE	HANDLE KNOB
27	103 703	POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER
28	104 922	GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE
29	118 324	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
30	104 919	COUVERCLE COUPE LEGUMES	VEGETABLE SLICER FEED LEAD
31	104 921	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
32	104 918	CUVE COUPE LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL
33	504 229	ROULEMENT MOTEUR SUPERIEUR 6002 2RS	UPPER BALL-BEARING 6002 2RS
34	600 457	ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR 6201 2RS	LOWER BALL-BEARING 6201 2RS
35	117 610	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
36	104 110	CONDUIT VENTILATION	VENTILATION BAFFLE
37	101 099	TAMPON AMORTISSEUR	ABSORBER



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	27 278	CUTTER COMPLET	CUTTER ATTACHEMENT
2	117 395	COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID
3	27 286	COUTEAU LISSE	STRAIGHT BLADE ASSEMBLY
4	104 147	CAPUCHON COUTEAU	BLADE CAP
5	104 438	ENSEMBLE CUVE CUTTER	CUTTER BOWL ASSEMBLY
6	39 228	ENSEMBLE TIGE SECURITE	SAFETY ROD ASSEMBLY
7	27 287	COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE ASSEMBLY
8	27 288	COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE ASSEMBLY
9	39 317	ENSEMBLE SUPPORT MOTEUR PC	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
10	501 010	BAGUE ETANCHEITE	MOTOR SEAL
11	104 122	GRILLE VENTILATION	VENTILATION GRID
12	39 293	ENSEMBLE TABLEAU COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY
13	407 834	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
14	104 121	CAPSULE CACHE VIS	BOLT COVER
15	39 288	ENSEMBLE SOCLE PC	BASE ASSEMBLY
16	101 082	PIED	FOOT
17	29 356	INTERRUPTEUR SECURITE COUPE LEGUMES	VEGETABLE SLICER SAFETY SWITCH
18	104 078	CENTREUR MOTEUR	MOTOR CENTRING
19	29 451	INTERRUPTEUR SECURITE CUTTER	CUTTER SAFETY SWITCH
20	102 913	CLAVETTE PLASTRON	PANEL KEY
21	102 911	SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT
22	117 703	CLAVETTE FIXE PLATINE	CONTROL BOARD KEY
23	27 295	ENSEMBLE COUPE LEGUMES	VEGETABLE SLICER ASSEMBLY
24	39 287	TETE COUPE LEGUMES COMPLETE	VEGETABLE SLICER HEAD
25	29 880	ENSEMBLE POUSSOIR	PUSHER ASSEMBLY
26	102 021	POIGNEE	HANDLE KNOB
27	103 703	POUSSOIR LEGUME	VEGETABLE PUSHER
28	104 922	GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE
29	118 324	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
30	104 919	COUVERCLE COUPE LEGUMES	VEGETABLE SLICER FEED LEAD
31	104 921	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
32	104 918	CUVE COUPE LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL
33	504 229	ROULEMENT MOTEUR SUPERIEUR 6002 2RS	UPPER BALL-BEARING 6002 2RS
34	600 457	ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR 6201 2RS	LOWER BALL-BEARING 6201 2RS
35	117 610	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
36	104 110	CONDUIT VENTILATION	VENTILATION BAFFLE
37	101 099	TAMPON AMORTISSEUR	ABSORBER
38	29 081	ENSEMBLE PLAQUETE	LOCKING PLATE ASSEMBLY

**A.T. FORNAX s.r.o., Radlická 36, 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 301 D

R 301 Ultra D

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 určeny 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.

**A.T.FORNAX s.r.o.**  
Radlická 36, 150 00 Praha 5  
tel/fax: 251 561 673  
www.atfornax.cz

V Praze dne 01.01.2006

ing. Vladimíra Hamrová  
zástupce jednatele