



CL 30



CL 50



CL 52



CL 55 s doplnkovým vybavením

## KRÁJAČE ZELENINY

Široký výber kvalitných zariadení na spracovanie všetkých druhov zeleniny, ovocia a tiež strúhanie syra a čokolády. Zariadenia sú určené na prácu v komerčných prevádzkach stravovania (hotely, reštaurácie, bufety 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.

označenie	sada diskov	hodinový výkon	pracovná rýchlosť
CL 20	RO 1946	60 - 80 kg	1500 ot./min
CL 25	RO 1946	60 - 80 kg	1500 ot./min
CL 30	RO 1945	80 - 120 kg	375 ot./min
CL 50 D	RO 1933	120 - 200 kg	375 ot./min
CL 52	RO 1933	150 - 300 kg	375 ot./min
CL 55	RO 1933	150 - 400 kg	375 ot./min
CL 60	RO 1933	400 - 900 kg	375 / 750 ot./min
CL 60 V.V.	RO 1933	400 - 900 kg	100 - 1000 ot./min

Model CL 60 má možnosť voľby vysokých a nízkych otáčok (používa sa pri rôznych druhoch spracovania surovín). Model CL 60 V.V. je vybavený plynulou reguláciou otáčok.

- Zariadenia sú dodávané bez diskov. Sada diskov obsahuje základnú zostavu najpoužívanejších typov (zloženie konkrétnej sady uvádza tabuľka)
- Hodinový výkon zariadenia je závislý na druhu suroviny a spôsobe jej spracovania
- Model CL 52 má malý ( $\varnothing$  58 mm) a veľký kruhový vstupný zásobník (227 cm<sup>2</sup>) s odnímateľnou prepážkou
- Model CL 55 je vybavený hlavou s prítlačnou pákou; model CL 55 AUTOMATIC je vybavený hlavou s veľkým vstupným zásobníkom.
- Model CL 60 je na nerezovom mobilnom podstavci. Dodáva sa s hlavou s veľkým vstupným zásobníkom (AUTOMATIC) alebo s hlavou s prítlačnou pákou.
- Model CL 60 V.V. je vybavený hlavou s veľkým vstupným zásobníkom.

Doplnkové vybavenie (všetky modely CL 55 a CL 60):

- hlava s rovným a šikmým vstupným zásobníkom
- hlava s dvoma rovnými vstupnými zásobníkmi
- podstavec z nehrdzavejúcej ocele
- disky



označenie	napätie (V)	príkion (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
CL 20	230	400	195 x 330 x 560	11
CL 25	230	450	210 x 340 x 550	14
CL 30	230	500	220 x 320 x 600	15
CL 50	230	550	350 x 320 x 590	15
CL 52	230	750	250 x 360 x 640	21
CL 55	230/400	900	480 x 350 x 665	27
CL 60	400	1500	600 x 720 x 1225	52
CL 60 V.V.	230	1500	600 x 720 x 1225	53

sady diskov ku krájačom	RO 1946	RO 1945	RO 1933
Plátkovač 2 mm	■	■	■
Plátkovač 4 mm	■	■	■
Plátkovač 5 mm	■	■	■
Strúhač 2 mm	■	■	■
Krájač rezancov 3x3 mm	■	■	■
Krájač rezancov 4x4 mm	■	■	■
Krájač rezancov 8x8 mm	■	■	■
Krájač kociek 10x10x10 mm	■	■	■
Krájač hranoliek 10x10 mm	■	■	■



plátkovač



krájač kociek

# kombinované zariadenia na spracovanie zeleniny

robot coupe®

## KOMBINOVANÉ ROBOTY

Zariadenia sú dodávané ako zostava motorového bloku, krájacej hlavy a nerezovej misy (kuter) s vekom. V základnej výbave všetkých modelov (kutrov) je nôž s rovným ostrím. Magnetický bezpečnostný systém okamžite zastaví motor ak je otvorené veko krájacej hlavy alebo kutra.

označenie	sada diskov	objem misy	pracovná rýchlosť
R 201 Ultra E	RO 1946	2,5 l	1500 ot./min
R 301 Ultra	RO 1946	3,5 l	1500 ot./min
R 301 Plus	RO 1946	3,5 l	1500 ot./min
R 302	RO 1946	3,5 l	1500 ot./min
R 302 Plus	RO 1944	3,5 l	750 / 1500 ot./min
R 302 V.V.	RO 1944	3,5 l	300 / 3000 ot./min
R 502	RO 1933	5,5 l	750 / 1500 ot./min
R 502 V.V.	RO 1933	5,5 l	300 - 3000 ot./min
R 602	RO 1933	6,5 l	750 / 1500 ot./min
R 602 V.V.	RO 1933	6,5 l	300 - 3000 ot./min

U modelov s dvoma pracovnými rýchlosťami sa vysoké otáčky využívajú pri práci s kutrom. Nízke otáčky sa používajú pri krájaní a strúhaní.

### KRÁJACIA HLAVA

Veľký (polkruhový) vstupný zásobník slúži na spracovanie objemnejších a menší (kruhový) úzkych plodov (koreňová zelenina, uhorky a pod.). Jednotlivé disky umožňujú krájanie (rovné a vlnkované plátky, rezance, kocky a hranolky) a strúhanie všetkých druhov zeleniny, ovocia a tiež strúhanie syra a čokolády. Všetky modely sú dodávané bez diskov.

### 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, dresingov a pod.) alebo miesenie cesta.

Doplnkové vybavenie:

- výber z 27 diskov
- nôž s hrubým a nôž s jemným vrúbkovaním
- odšťavovač citrusových plodov (všetky modely R 301 a R 302)



označenie	napätie (V)	príkon (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
R 201 Ultra E	230	550	220 x 300 x 445	10
R 301 Ultra	230	650	220 x 340 x 550	14
R 301 Plus	230	650	210 x 320 x 600	14
R 302	230	700	210 x 320 x 600	17
R 302 Plus	400	750	210 x 320 x 600	21
R 302 V.V.	230	1000	210 x 320 x 600	21
R 502	400	1000	280 x 350 x 480	30
R 502 V.V.	230	1300	280 x 350 x 480	32
R 602	400	1200	280 x 350 x 520	31
R 602 V.V.	230	1500	280 x 350 x 520	33



R 201 Ultra E



R 302 Plus



R 502 V.V.



strúhač



krájač rezancov



plátkovač
















































parmezán

sady diskov k robotom	RO 1944	RO 1946	RO 1933
Plátkovač 2 mm	■	■	■
Plátkovač 4 mm	■	■	■
Plátkovač 5 mm	■	■	■
Strúhač 2 mm	■	■	■
Krájač rezancov 3x3 mm	■	■	■
Krájač rezancov 4x4 mm	■	■	■
Krájač rezancov 8x8 mm	■	■	■
Krájač kociek 10x10x10 mm	■	■	■
Krájač hranoliek 10x10 mm	■	■	■



R 602 V.V.

	CL 20	CL 25	R 201 Ultra E	R 301 Ultra	R 301 Plus	R 302	R 302 Plus	R 302 V.V.	CL 30	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 0,8 mm														28069				
 Plátkovač 1 mm							27051							28062				
 Plátkovač 2 mm							27555							28063				
 Plátkovač 3 mm							27086							28064				
 Plátkovač 4 mm							27566							28004				
 Plátkovač 5 mm							27087							28065				
 Plátkovač 6 mm							27786							-				
 Plátkovač 8 mm							-							28066				
 Plátkovač 10 mm							-							28067				
 Plátkovač 14 mm							-							28068				
 Vlnkovač 2 mm							27621							27068				
 Vlnkovač 3 mm							-							27069				
 Vlnkovač 5 mm							-							27070				
 Strúhač 1,5 mm							27588 (27148 - CL 30)							28056				
 Strúhač 2 mm							27577 (27149 - CL 30)							28057				
 Strúhač 3 mm							27511 (27150 - CL 30)							28058				
 Strúhač 4 mm							-							28073				
 Strúhač 5 mm							-							28059				
 Strúhač 6 mm							27046							-				
 Strúhač 7 mm							-							28016				
 Strúhač 9 mm							27632							28060				
 Strúhač na Parmezán							27764							28061				
 Strúhač na zemiaky							27191							27164				
 Strúhač na reďkovku 0,7 mm							27078							-				
 Strúhač na reďkovku 1 mm							27079							28055				
 Strúhač na reďkovku 1,3 mm							27130							-				
 Krájač rezancov 2 x 2 mm							27599							28051				
 Krájač rezancov 2 x 4 mm							27080							27072				
 Krájač rezancov 2 x 6 mm							27081							27066				
 Krájač rezancov 2 x 8 mm							-							27067				
 Krájač rezancov 3 x 3 mm							-							28101				
 Krájač rezancov 4 x 4 mm							27047							28052				
 Krájač rezancov 6 x 6 mm							27610							28053				
 Krájač rezancov 8 x 8 mm							27048							28054				
 Krájač kociek 5 x 5 x 5 mm							-							■ 28110				
 Krájač kociek 8 x 8 x 8 mm							-	■ 27113						■ 28111				
 Krájač kociek 10 x 10 x 10 mm							-	■ 27114						■ 28112				
 Krájač kociek 14 x 14 x 14 mm							-	-						■ 28113				
 Krájač kociek 20 x 20 x 20 mm							-	-						■ 28114				
 Krájač kociek 25 x 25 x 25 mm							-	-						■ 28115				
 Krájač hranoliek 8 x 8 mm							-	▲ 27116						▲ 28134 ①				
 Krájač hranoliek 10 x 10 mm							-	▲ 27117						▲ 28135 ①				
 Držiak na 6 diskov							27019							-				
 Držiak na 6 diskov							-							101230				
 Držiak na 1 disk							-							27258				

## LEGENDA

- krájač kociek je dodávaný v zostave: 1 mriežka na kocku + 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

## KUTRE - STOLOVÉ MODELY

Stolové modely sú dodávané s nerezovou misou a patentovaným nerezovým nožom ROBOT COUPE. Priehľadné polykarbonátové veko misy umožňuje nepretržitú kontrolu, cez otvor je možné pridávať tekutiny a prísady počas prípravy. Zariadenia sú určené na sekanie (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.
- Model R 3 je vyrábaný v 2 variantoch - s pracovnou rýchlosťou 1500 ot./min alebo 3000 ot./min.
- 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.)
- nerezová misa 3,5 l s nožom (len R 10 a R 10 V.V.)

označenie	objem misy	kapacita	pracovná rýchlosť
R 2	2 l	10 - 20	1500 ot./min
R 3*	3,5 l	10 - 30	1500 (3000) ot./min
R 3 Plus	3,5 l	10 - 30	1500 / 3000 ot./min
R 3 V.V.	3,5 l	10 - 30	300 - 3000 ot./min
R 5 Plus	5,5 l	20 - 80	1500 / 3000 ot./min
R 5 V.V.	5,5 l	20 - 80	300 - 3000 ot./min
R 6	6,5 l	20 - 100	1500 / 3000 ot./min
R 6 V.V.	6,5 l	20 - 100	300 - 3000 ot./min
R 8	8 l	20 - 150	1500 / 3000 ot./min
R 10	11,5 l	50 - 200	1500 / 3000 ot./min
R 10 V.V.	11,5 l	50 - 200	50 - 3000 ot./min

Kapacita je údaj o doporučenom počte jedál pre jednotlivé modely zariadení.

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 3 Plus	400	900	210 x 320 x 430	24
R 3 V.V.	230	1000	210 x 320 x 430	24
R 5 Plus	400	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	300 x 520 x 540	36
R 10	400	2200	360 x 565 x 570	51
R 10 V.V.	230	1800	375 x 635 x 570	52

Všetky časti zariadení sú vyrobené z materiálov schválených pre použitie v potravinárstve v súlade s platnými hygienickými predpismi. Zariadenia sú určené na prácu v komerčných prevádzkach stravovania (hotely, reštaurácie, bary, kaviarne, bufety a pod.), s ohľadom na ich výkon a kapacitu.



R 2



R 3 V.V.



R 5 Plus



R 8



R 10





R 20 V.V.



R 30



R 45



C 80

## KUTRE

Veľkokapacitné kutre sú dodávané s nerezovou misou a nerezovým nožom s nastaviteľnými čepeľami. Ich výnimočné parametre je možné využiť okrem gastronomických prevádzok tiež v zdravotníctve, v laboratóriách (pri výrobe liečiv a pod.).

Všetky modely 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.

- 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 dôkladné čistenie a údržbu
- Magnetický bezpečnostný systém s brzdou zastaví motor akonáhle je otvorené veko misy
- Všetky elektrické časti zariadenia sú vodotesné
- Nože sa dodávajú s 2 alebo 3 čepeľami
- Priehľadné polykarbonátové veko misy s otvorom umožňuje pridávať tekutiny a prísady počas prípravy
- Všetky modely (okrem R 20 a R 20 V.V.) sú vybavené mechanizmom na vyklápanie misy

Doplňkové vybavenie:

- rozoberateľný nôž s hrubým vrúbkovaním
- rozoberateľný nôž s jemným vrúbkovaním
- nástavec na miesenie cesta
- nerezová misa s dvojitým plášťom



označenie	objem misy	kapacita	pracovná rýchlosť
R 20	17,5 l	50 - 300	1500 / 3000 ot./min
R 20 V.V.	17,5 l	50 - 300	50 - 3000 ot./min
R 23	23 l	100 - 400	1500 / 3000 ot./min
R 30	30 l	100 - 500	1500 / 3000 ot./min
R 45	45 l	200 - 1000	1500 / 3000 ot./min
R 60	60 l	300 - 3000	1500 / 3000 ot./min

Kapacita je údaj o doporučenom počte jedál pre jednotlivé modely zariadení.

označenie	napätie (V)	príkion (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
R 20	400	4400	375 x 635 x 705	75
R 20 V.V.	230	4000	375 x 635 x 705	75
R 23	400	4500	700 x 600 x 1250	110
R 30	400	5000	720 x 600 x 1250	110
R 45	400	6700	760 x 600 x 1400	138
R 60	400	10000	810 x 600 x 1400	150

## AUTOMATICKÉ ODS TRE DIVKY

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, pasírovanie polievok, omáčok a pod. Magnetický bezpečnostný systém bráni prístupu obsluhy k rotujúcim lopatkám. Všetky časti prichádzajúce do styku s potravinami sú rozoberateľné pre ľahšie čistenie.

Kapacita (približný výkon v závislosti od druhu surovín za hodinu):

**C 80** - 40 kg

**C 120** - 100kg

**C 200** - 150 kg

označenie	napätie (V)	príkion (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
C 80	230	370	610 x 360 x 540	21
C 120	230/400	900	1030 x 400 x 860	40
C 200	230/400	1800	1030 x 400 x 860	41

## BLIXÉRY

Výhody kutra a mixéra boli naplno uplatnené pri konštrukcii zariadení určených na prípravu maslových zmesí, smotanových polievok a zeleninových omáčok. Blixéry sú vhodné pre nemocnice na prípravu tekutej stravy, pyré 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 homogemizovaných krémov a masť.

- Všetky časti prichádzajúce do styku s potravinami sú ľahko rozoberateľné pre dôkladnejšie čistenie
- Magnetický bezpečnostný systém s brzdou zastaví motor okamžite po otvorení veka misy
- Nerezová misa s priehľadným vekom a nožom s vrúbkovaným ostrím v základnej výbave
- Otvor vo veku umožňuje pridávať tekutiny a prísady počas prípravy
- Na veko misy sa pripieňuje plastová stierka
- Modely s objemom 23 až 60 litrov majú výklopnú misu

Doplnkové vybavenie:

- nôž s rovným a nôž s vrúbkovaným ostrím

označenie	objem misy	kapacita	pracovná rýchlosť
BLIXER 3	3,5 l	0,3 - 1,5 kg	3000 ot./min
BLIXER 3 Plus	3,5 l	0,3 - 1,5 kg	1500 / 3000 ot./min
BLIXER 3 V.V.	3,5 l	0,3 - 1,5 kg	300 - 3000 ot./min
BLIXER 5 Plus	5,5 l	0,4 - 3 kg	1500 / 3000 ot./min
BLIXER 5 V.V.	5,5 l	0,4 - 3 kg	300 - 3000 ot./min
BLIXER 6 V.V.	6,5 l	0,5 - 4 kg	300 - 3000 ot./min
BLIXER 23	23 l	4 - 15 kg	1500 / 3000 ot./min
BLIXER 30	28 l	4 - 20 kg	1500 / 3000 ot./min
BLIXER 45	45 l	6 - 30 kg	1500 / 3000 ot./min
BLIXER 60	60 l	6 - 45 kg	1500 / 3000 ot./min

Kapacita je údaj o celkovej hmotnosti dávky, ktorú je možné pripraviť na jeden raz.

označenie	napätie (V)	príkon (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
BLIXER 3	230	750	210 x 330 x 420	14
BLIXER 3 Plus	230	1000	210 x 330 x 450	18
BLIXER 3 V.V.	230	1100	210 x 330 x 450	18
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 V.V.	230	1500	270 x 370 x 535	26
BLIXER 23	400	4500	700 x 600 x 1250	110
BLIXER 30	400	5000	720 x 600 x 1250	110
BLIXER 45	400	6700	760 x 600 x 1400	138
BLIXER 60	400	10000	810 x 600 x 1400	150

## 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.

- nastaviteľná hrúbka plátkov v rozpätí od 8 mm do 80 mm
- vstupný zásobník (150 x 125 mm) pre rôzne druhy chleba a pečiva
- pracovná rýchlosť 180 ot./min

označenie	napätie (V)	príkon (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
TP 180	230	350	335 x 385 x 920	28,2



BLIXER 3 PLUS



BLIXER 6 V.V.



BLIXER 23



TP 180



CMP 250 Combi / CMP 300 Combi

## PONORNÉ MIXÉRY

Prednosťou ručných mixérov je ich rýchlosť a univerzálnosť, uplatnenie nájdú v každej gastronomickej prevádzke, chemických a farmaceutických laboratóriách (výroba krémov, emulzií a pod.) a tiež pri výrobe zmrzliny. Sú vhodné na prípravu polievok, zeleninových pyrô, ovocných kompótov, omáčok, dresingov, krémov a pod. Všetky časti prichádzajúce do styku s potravinami sú v súlade s platnými hygienickými predpismi. Všetky modely sú dodávané s nerezovým držiakom pre uchytenie na stenu.

### MIXÉRY

- Pracovný nástavec je nerezová trubica na konci s osadením pre 3-ramenný nôž z nehrdzavejúcej ocele
- Ergonomické držadlo 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



označenie	dĺžka nástavca	kapacita	pracovná rýchlosť
CMP 250 V.V.	250 mm	15 l	4800 - 9600 ot./min
CMP 300 V.V.	300 mm	30 l	4800 - 9600 ot./min
CMP 350 V.V.	350 mm	45 l	4800 - 9600 ot./min
MP 350	350 mm	50 l	9000 ot./min
MP 350 V.V.	350 mm	50 l	1500 - 9000 ot./min
MP 450	450 mm	100 l	9000 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	9000 ot./min



MP 450 FW

MP 550

### KOMBINOVANÉ MIXÉRY (Combi)

- Výmenné pracovné nástavce na mixovanie (3-ramenný nôž) a šľahanie (2 šľahacie metly)
- Plynulá regulácia pracovnej rýchlosti
- Modely CMP s kompaktnými rozmermi a nižšou hmotnosťou

označenie	dĺžka nástavca	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 - 1900 ot./min
MP 450 Combi	450 • 280 mm	100 l	1500 - 9000 ot./min • 250 - 1900 ot./min

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

### ŠĽAHAČ (FW)

- Pracovný nástavec je zložený z 2 metiel na šľahanie z nehrdzavejúcej ocele
- Jednoduchá montáž a demontáž pracovného nástavca bez akýchkoľvek nástrojov
- Plynulá regulácia pracovnej rýchlosti



označenie	dĺžka nástavca	kapacita	pracovná rýchlosť
MP 450 FW	280 mm	100 l	250 - 1900 ot./min

označenie	napätie (V)	príkion (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
CMP 250	230	270	Ø 94 x 650	3
CMP 300	230	300	Ø 94 x 660	3,1
CMP 350	230	350	Ø 94 x 700	3,3
MP 350	230	400	Ø 125 x 740	4,6
MP 450	230	450	Ø 125 x 840	4,9
MP 550	230	610	Ø 125 x 940	5,2
MP 600	230	750	Ø 125 x 980	7,6

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

