

robot coupe®





R 211 XL / R 211 XL Ultra стр 6

- Ещё большая производительность: широкая воронка насадки-овощерезки вмещает до 6 помидоров.
- Большой выбор из 23 дисков из нерж. стали: слайсеры, для фигурной нарезки, тёрки, для нарезки брусочками.
- Насадка-овощерезка с выбросом.
- 3 типа ножей для любых приготовлений: измельчение мяса, замес теста, дробление и приготовление соусов.
- Чаша насадки-куттера объёмом 2,9 л.
- Разработанный специально для ресторанов и заведений фаст-фуда.



CL 52 стр 21

Для нарезки большого количества овощей одним движением руки

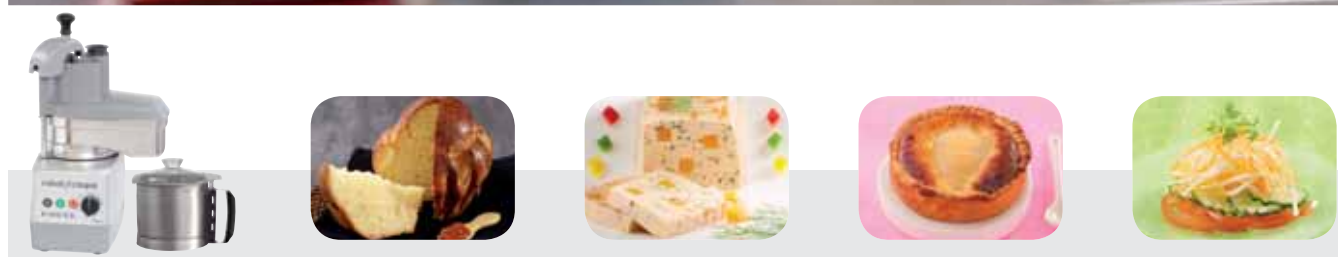
- Рычаг с усилителем снижает физическую нагрузку оператора и повышает его производительность
- Воронка большого объёма вмещает до 15 помидоров или качан капусты целиком
- Цилиндрическая воронка Ø 58 мм для равномерной нарезки длинных овощей
- Боковой сброс для экономии места и удобства оператора.
- Большой выбор из 50 дисков для всех видов фруктовой или овощной нарезки: слайсер, фигурная нарезка, тёрка, соломка, картофель-фри и кубики.



J100 Ultra стр 55

Новая соковыжималка J100 Ultra для особо интенсивного использования:

- Высота от края стола до носика позволяет использовать высокие сосуды.
- Сверхмощный двигатель 1000Вт для непрерывной работы в течение целого дня.
- Автоматическая воронка Ø79мм обеспечивает загрузку фруктов и овощей без использования толкателя.
- Сопло выбрасывает жмых в непрерывном режиме под рабочий стол.



Крышка легко устанавливается на чаше. В крышке предусмотрено отверстие для добавления жидкости или ингредиентов в процессе работы.



28 дисков на ваш выбор (опция)



Снимаемый гладкий нож. Нож с крупными зубцами и нож с мелкими зубцами на ваш выбор (опция)



Эргономичная ручка для удобной работы.



Импульсный режим для точного достижения необходимого измельчения



Кухонные процессоры: 4 аппарата в 1!

Стандартный комплект

С доп. функцией «Кулинарный набор»



Функция Куттера-
Мясорубки

Функция
Овощерезки

Насадка для
приготовления
соусов

Насадка-
сововыжималка
для цитрусовых



Кулинарный набор*

Фруктовые и овощные пюре для приготовления закусок, супов, смузи, соусов из ягод, подлив, варенья, мармеладов...

Насадка для
приготовления
соусов



Насадка-сововыжималка
для цитрусовых



*Для модели R 211 XL, R211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402.

ФУНКЦИЯ КУТТЕРА-МЯСОРУБКИ



Простой нож



Измельчение мяса



Тонкое измельчение



Соусы, эмульсии



Нож с круп. зубцами



Замешивание теста



Дробление орехов



Нож с мелк. зубцами



Измельчение зелени



Измельчение специй

ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКИ

СЛАЙСЕР



ФИГУРНАЯ НАРЕЗКА



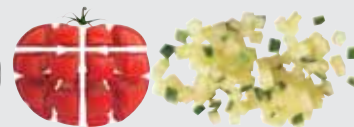
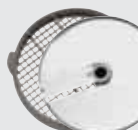
ТЕРКА



СОЛОМКА



КУБИКИ*

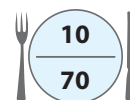
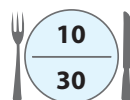


КАРТОФЕЛЬ-ФРИ*



*Для моделей R 402 - R 502

Модель	Число порций	
R 211 XL - R 211 XL Ultra	10 - 30	
R 301 Ultra	10 - 70	
R 402	20 - 100	
R 502	30 - 300	



ТЕРКА, СЛАЙСЕР, ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ, СОЛОМКА

НОВИНКА



R 211 XL Ultra

Монофазное

1 скорость

Опция: кулинарный набор

до
23
ДИСКОВ

3
НОЖА

2,9 л

до
23
ДИСКОВ

3
НОЖА

3,7 л



R 301 Ultra

Монофазное

1 скорость

Опция: кулинарный набор

НОВИНКА



R 211 XL

Монофазное

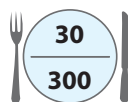
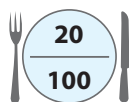
1 скорость

Опция: кулинарный набор

до
23
ДИСКОВ

3
НОЖА

2,9 л



ТЕРКА, СЛАЙСЕР, ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ, СОЛОМКА

+ КУБИКИ И КАРТОФЕЛЬ-ФРИ



до
28
ДИСКОВ

3
НОЖА

4,5 Л

R 402

Монофазное или трехфазное

2 скорости

Опция: кулинарный набор



до
50
ДИСКОВ

3
НОЖА

5,5 Л

R 502

трехфазное

2 скорости



R 211 XL

Новинка



R 211 XL Ultra

Новинка



R 301 Ultra



R 211 XL - R 301 Ultra



МОТОРНЫЙ БЛОК

Асинхронный мотор
Скорость 1500 об/мин



ФУНКЦИЯ КУТТЕР

Нож входит в стандартную комплектацию



ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКА

На выбор 23 диска из нерж стали
поставляется без дисков

до
23
Дисков

3
НОЖА

R 211 XL

2,9 л

Мощность 550 Вт
Напряжение Однофазное 230 В
Чаша куттера 2,9 литра
Гладкий нож
Постоянный выброс
Размеры (ШхДхВ) 220 x 340 x 445 мм
Вес Брутто 12,6 кг

Арт. 2129 - R 211 XL 230В/50/1

R 211 XL Ultra

2,9 л

Мощность 550 Вт
Напряжение Однофазное 230 В
Чаша куттера 2,9 литра из нерж. стали
Гладкий нож
Постоянный выброс
Размеры (ШхДхВ) 220 x 340 x 445 мм
Вес Брутто 13,6 кг

Арт. 2122 - R 211 XL Ultra 230В/50/1

R 301 Ultra

3,7 л

Мощность 650 Вт
Напряжение Однофазное 230 В
Чаша куттера из нерж. стали 3,7 литра
Режим Пульсация
Большая воронка площадью 104 см² – объем загрузки 1,56 литра
Цилиндрическая воронка Ø 58 мм
Размеры (ШхДхВ) 325 x 300 x 550 мм
Вес Брутто 17 кг

Арт. 2547 - R 301 Ultra 230В/50/1

	R 211 XL			R 301 Ultra		
ПО ДОП. ЗАКАЗУ	Арт.			Арт.		
Нож с круп. зубцами	27138			27288		
Нож с мелк. зубцами	27061	Петрушка		27287		
Дополнительный гладкий нож	27055			27286		
Насадка для цитрусовых	27392			27395		
Кулинарный набор	27393			27396		



R 402 - R 502



МОТОРНЫЙ БЛОК

Асинхронный мотор
Металлический моторный блок
Режим Пульсация



Нарезка
кубиками и
картофеля-
фри



ФУНКЦИЯ КУТТЕР

Чаша из нерж. стали с ручкой
Гладкий нож входит в стандартную комплектацию



ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКА

Большая воронка площадью 104 см² для R 402
или 139 см² для R 502.
Цилиндрическая воронка Ø 58 мм
Поставляется без дисков

R 402

до
28
дисков

4,5 л

Мощность 750 Вт
Напряжение Трехфазное 400 В или Однофазное 230 В
Скорость 750 и 1500 об/мин
Чаша 4,5 литра
Опция 28 дисков На выбор
3 размера кубиков и 2 размера брусочков- фри
Размеры (ШхДхВ) 320 x 304 x 590 мм
Вес Брутто 20,5 кг

Арт. 2433 - R 402 400В/50/3

Арт. 2453 - R 402 230В/50/1

R 502

до
50
дисков

5,5 л

Мощность 1000 Вт
Напряжение Трехфазное 400 В
Скорость 750 и 1500 об/мин
Чаша 5,5 литра
Опция 50 дисков На выбор
7 размера кубиков и 3 размера брусочков- фри
Размеры (ШхДхВ) 380 x 350 x 665 мм
Вес Брутто 30 кг

Арт. 2483 - R 502 400В/50/3

	R 402			R 502		
ПО ДОП. ЗАКАЗУ	Арт.			Арт.		
Нож с круп. зубчиками	27346			27121		
Нож с мелк. зубчиками Петрушка	27345			27351		
Дополнительный гладкий нож	27344			27120		
Насадка для цитрусовых	27395					
Кулинарный набор	27396					

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ КОМПЛЕКТ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ:

Арт. 1946 - Комплект 5 дисков для R 201 E, R 201 Ultra E, R 301 Ultra, R 402: слайсер 2 мм (капуста, огурцы, лук) и 4 мм (помидоры, перец), терка 2 мм (морковь, свекла, сыр), соломка 4x4 мм, 8x8 мм.

Арт. 1944 - Комплект 6 дисков для R 402: слайсер 2 мм (капуста, огурцы, лук) и 4 мм (помидоры, перец), терка 2 мм (морковь, свекла, сыр), соломка 4x4 мм, комплект для нарезки кубиками: ломтики 10 мм + решетка 10 x 10 мм (сырые и варенные овощи и фрукты).

Арт. 1960 - Комплект 5 дисков для R 502: слайсер 2 мм (капуста, огурцы, лук) и 4 мм (помидоры, перец), соломка 2,5x2,5 мм (морковь для корейского салата), комплект для нарезки кубиками: ломтики 10 мм + решетка 10 x 10 (сырые и варенные овощи и фрукты).

Арт. 1961 - Комплект 7 дисков для R 502: слайсер 1 мм (капуста), 2 мм (огурцы, лук) и 4 мм (помидоры, перец), терка 2 мм (морковь, свекла, сыр), соломка 2,5x2,5 мм (морковь для корейского салата), комплект для нарезки кубиками: шинковка 10 мм + решетка 10 x 10 мм (сырые и варенные овощи и фрукты).

Арт. 1933 - Комплект 8 дисков для R 502: слайсер 2 мм (капуста, огурцы, лук) и 5 мм, терка 2 мм (морковь), соломка 3x3 мм (морковь для корейского салата), комплект для нарезки кубиками: ломтики 10 мм + решетка 10x10 мм; комплект для приготовления фри 10 x 10 мм (2 диска).

R 402



R 502





R 211 XL R 211 XL Ultra R 301 Ultra		R 402		CL 30 Bistro CL 40		ДИСКИ	R 502			
CL 20							CL 50/CL 50 Ultra CL 52/CL 55/CL 61			
СЛАЙСЕР    						Миндаль 0,6 мм	28166			
							0,8 мм	28069		
	27051		27051				1 мм	28062		
	27555		27555				2 мм	28063		
	27086		27086				3 мм	28064		
	27566		27566				4 мм	28004		
	27087		27087				5 мм	28065		
	27786		27786				6 мм	 28196		
							8 мм	28066		
							10 мм	28067		
							14 мм	28068		
							Картофельный салат 4 мм	27244		
						Картофельный салат 6 мм	27245			
ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ 	27621		27621			2 мм	27068			
						3 мм	27069			
						5 мм	27070			
ТЕРКА    	27588		27588	27148		1,5 мм	28056			
	27577		27577	27149		2 мм	28057			
	27511		27511	27150		3 мм	28058			
						4 мм	28073			
						5 мм	28059			
	27046		27046			6 мм				
						7 мм	28016			
	27632		27632			9 мм	28060			
	27764		27764			Пармезан	28061			
	27191		27191			Драники	27164			
	27078		27078			Редька 0,7 мм				
	27079		27079			Редька 1 мм	28055			
27130		27130			Редька 1,3 мм					
СОЛОМКА   						1 x 8 мм (длинная лапша)	28172			
						1 x 26 Лук полукольцами / Капуста в суп	28153			
	27080		27080			2 x 4 мм	27072			
	27081		27081			2 x 6 мм	27066			
						2 x 8 мм	27067			
						2 x 10 мм (длинная лапша)	28173			
	27599		27599			2 x 2 мм	28051			
						2,5 x 2,5 мм Морковка по-корейски	 28195			
						3 x 3 мм	28101			
	27047		27047			4 x 4 мм	28052			
	27610		27610			6 x 6 мм	28053			
	27048		27048			8 x 8 мм	28054			



	R 402				R 502			
	CL 40 - CL 30 Bistro			ДИСКИ	CL 50 / CL 50 Ultra CL 52 / CL 55 / CL 60			
КОМПЛЕКТ ДЛЯ КУБИКОВ 				5 x 5 x 5 мм	■ 28110			
	■ 27113			8 x 8 x 8 мм	■ 28111			
	■ 27114			10 x 10 x 10 мм	■ 28112			
	■ 27298			12 x 12 x 12 мм	■ 28197			
				14 x 14 x 5 мм (моцарелла)	■ 28181			
РЕШЕТКА + СЛАЙСЕР				14 x 14 x 10 мм	■ 28179			
				14 x 14 x 14 мм	■ 28113			
				20 x 20 x 20 мм	■ 28114			
				25 x 25 x 25 мм	■ 28115			
				50 x 70 x 25 мм (зелёный салат)	■ 28180			
ФРИ 	▲ 27116			8 x 8 мм	▲ 28134*			
	▲ 27117			10 x 10 мм	▲ 28135*			
				10 x 16 мм	▲ 28158*			

ОБРАТИТЕ
ВНИМАНИЕ



■ **Комплект для нарезки кубиками:** 1 решетка для кубиков + 1 слайсер специально для кубиков.

▲ **Комплект для приготовления фри:** 1 решетка для фри + 1 слайсер специально для фри.

* Не устанавливается на моделях CL 55 с рычагом и CL 60 с рычагом.

	Артикул		
НАСТЕННАЯ ПОЛКА ДЛЯ АКСЕССУАРОВ: ножи и диски для моделей от R 211 XL до R 402	 Новинка	107810	
НАСТЕННЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ДИСКОВ: 4 КРЮЧКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ	 Новинка	107812	
МОДУЛЬНЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ДИСКОВ ИЗ ПОЛИКАРБОНАТА Для дисков моделей R 502, от CL 50 до CL 60		27258	
НАСТЕННЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ		101230	
КОМПЛЕКТ ДЛЯ ОЧИСТКИ РЕШЕТОК ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКОВ 5, 8 И 10 ММ.		39881	
КРЫШКА ДЛЯ ДИСКОВ Для дисков моделей R 502, от CL 50 до CL 60		39726	



Самое большое разнообразие нарезки

Слайсер

CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502

CL 20, CL 40, R 211 XL, R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402



Миндаль 0,6 мм

Арт. 28166



0,8 мм

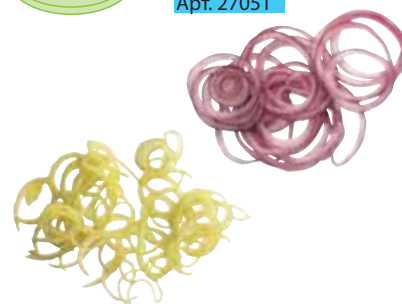
Арт. 28069



1 мм

Арт. 28062

Арт. 27051



2 мм

Арт. 28063

Арт. 27555



3 мм

Арт. 28064

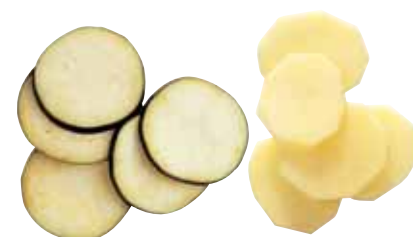
Арт. 27026



4 мм

Арт. 28004

Арт. 27566



5 мм

Арт. 28065

Арт. 27087



6 мм

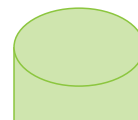
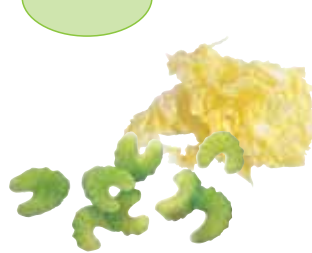
Арт. 28196

Арт. 27786



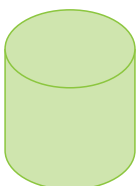
8 мм

Арт. 28066



10 мм

Арт. 28067



14 мм

Арт. 28068



Вареный картофель

4 мм

Арт. 27244



Вареный картофель

6 мм

Арт. 27245





Самое большое разнообразие нарезки

Соломка

CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502

CL 20, CL 40, R 211 XL, R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402

 1 x 8 мм Длинная лапша Арт. 28172 	 1 x 26 мм Лук полукольцами и капуста Арт. 28153 	 2 x 4 мм Арт. 27072 Арт. 27080 	 2 x 6 мм Арт. 27066 Арт. 27081
 2 x 8 мм Арт. 27067 	 2 x 10 мм Длинная лапша Арт. 28173 	 2 x 2 мм Арт. 28051 Арт. 27599 	 2,5 x 2,5 мм Арт. 28195
 3 x 3 мм Арт. 28101 	 4 x 4 мм Арт. 28052 Арт. 27047 	 6 x 6 мм Арт. 28053 Арт. 27610 	 8 x 8 мм Арт. 28054 Арт. 27048

Картофель-фри

CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502

CL 40, R 402

 8 x 8 мм Арт. 28134 Арт. 27116 	 10 x 10 мм Арт. 28135 Арт. 27117 	 10 x 16 мм Арт. 28158
---	---	---



Самое большое разнообразие нарезки

Терка

CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502

CL 20, CL 40, R 211 XL, R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402

*Для моделей CL 40 и R 402 использовать этот артикул для тёрки 1,5, 2 и 3 мм

 1,5 мм Арт. 28056 Арт. 27588 Арт. 27148*	 2 мм Арт. 28057 Арт. 27577 Арт. 27149*	 3 мм Арт. 28058 Арт. 27511 Арт. 27150*	 4 мм Арт. 28073
 5 мм Арт. 28059	 6 мм Арт. 27046	 7 мм Арт. 28016	 9 мм Арт. 28060 Арт. 27632
 Пармезан Арт. 28061 Арт. 27764		 Драники Арт. 27164 Арт. 27191	
 Пармезан Арт. 28061 Арт. 27764		 Драники Арт. 27164 Арт. 27191	
		 Редька 1 мм Арт. 28055 Арт. 27078 0,7 мм Арт. 27079 1 мм Арт. 27130 1,3 мм	

ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ

CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 602

CL 20, CL 40, R 211 XL, R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402

 2 мм Арт. 27068 Арт. 27621	 3 мм Арт. 27069	 5 мм Арт. 27070



Самое большое разнообразие нарезки

Комплект для кубиков

CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502

CL 40, R 402



5x5x5 мм

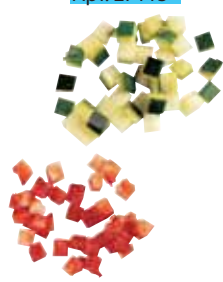
Арт. 28110



8x8x8 мм

Арт. 28111

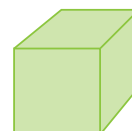
Арт. 27113



10x10x10 мм

Арт. 28112

Арт. 27114



12x12x12 мм

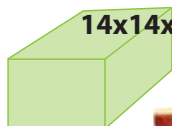
Арт. 28197

Арт. 27298



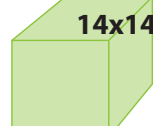
14x14x5 мм

Арт. 28181



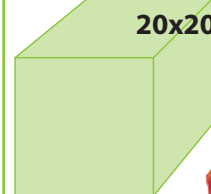
14x14x10 мм

Арт. 28179



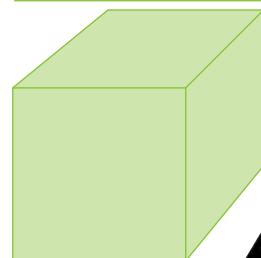
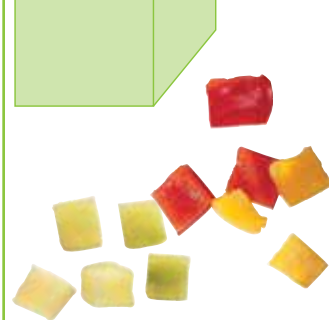
14x14x14 мм

Арт. 28113



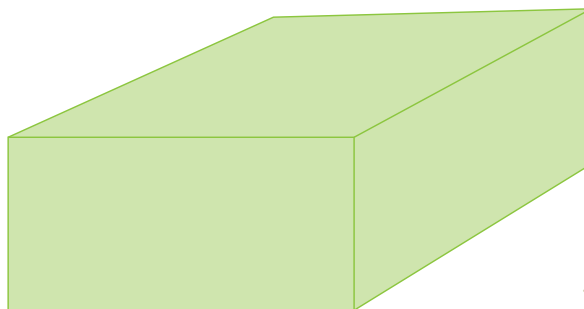
20x20x20 мм

Арт. 28114



25x25x25 мм

Арт. 28115



50x70x25 мм

салат

Арт. 28180



Комплект для очистки решеток



Арт. 39881



Двухсторонний держатель для решёток:

- Первая сторона для решёток, предназначенных для моделей R 402-CL 40.
- Вторая сторона для решёток, предназначенных для моделей CL 50-CL 60 и R 502

Инструмент для очистки решёток

(5 мм, 8 мм и 10 мм)

Чистящий инструмент



Овощерезки ROBOT-COUPЕ обеспечивают великолепное качество нарезки кубиками любого размера.

Нарезка кубиками доступна на овощерезках и кухонных процессорах CL 40 - CL 30 Bistro - CL 50 - CL 50 Ultra - CL 52 CL 55 - CL 60 - R 402 - R 502



• Большое разнообразие нарезки, в том числе и из нежных фруктов.

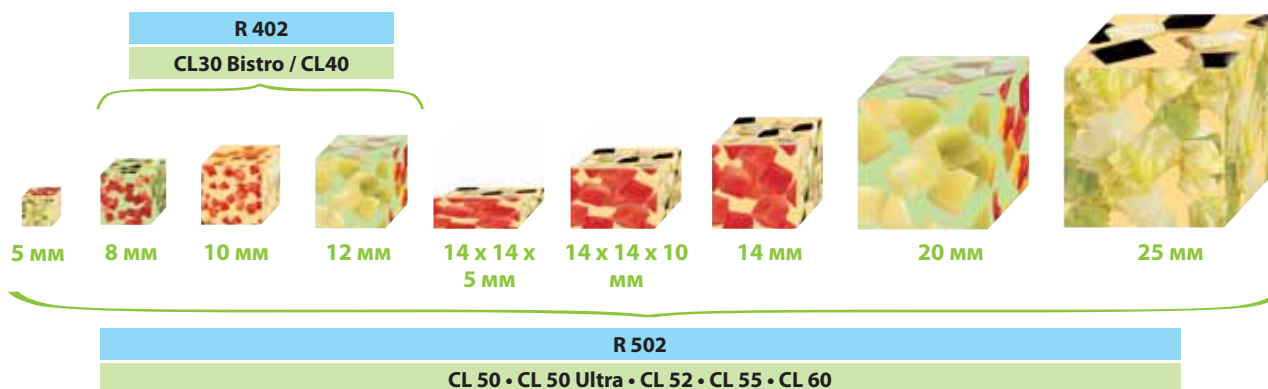
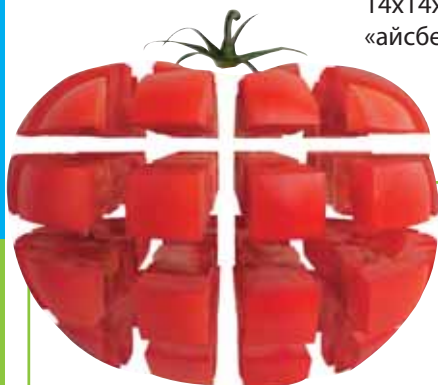
Превосходная заточка ножей – гарант исключительного качества нарезки. С помощью наших дисков вы одинаково легко нарежете как жёсткие и сырые овощи, так и мягкие вареные, а также нежные овощи и фрукты: помидоры, клубнику, бананы и др.

• Надежная конструкция

Новая конструкция решетки гарантирует ее долговечность.

• 10 комплектов для кубиков

От самых маленьких до самых больших кубиков: 5x5x5 мм, 8x8x8 мм, 10x10x10 мм, 14x14x14 мм, 14x14x5, 14x14x10, 20x20x20 мм, 25x25x25 мм и 50x70x25 мм для салата «айсберг».





Большая воронка предназначена для нарезки крупных овощей, таких как капуста или баклажаны, и вмещает в себя большое количество продуктов.



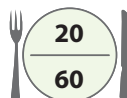
50 дисков для нарезки слайсером, волнистыми ломтиками, тёркой, соломкой, кубиками и приготовления картофеля- фри. Доп. функция: протирка для пюре.

Простое крепление позволяет снимать крышку для **более легкого ухода.**



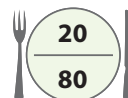
Моторный блок из **нержавеющей стали.**



Практическая
производительность/чТеоретическая
производительность/ч

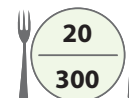
До 40 кг

До 120 кг



40 кг

180 кг



250 кг

300 кг

ТЕРКА, СЛАЙСЕР, ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ, СОЛОМКА

+ КУБИКИ И КАРТОФЕЛЬ-ФРИ

до
50
дисков

CL 50 Ultra

Монофазное или трехфазное

1 скорость



CL 50 Протирка

Монофазное или трехфазное

1 скорость

Новинка

до
28
дисков

CL 40

Монофазное

1 скорость

до
23
дисков

CL 20

Монофазное

1 скорость

до
28
дисков

CL 30 Bistro

Монофазное

1 скорость

до
50
дисков

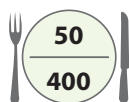
CL 50

Монофазное или трехфазное

1 скорость

НАСТОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ

Комплект для картоф. пюре по доп. заказу



300 кг

420 кг



700 кг

1500 кг



900 кг

1900 кг

ТЕРКА, СЛАЙСЕР, ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ, СОЛОМКА

+ КУБИКИ И КАРТОФЕЛЬ-ФРИ

до
50
дм

CL 55 Auto

монофазное или трёхфазное

2 скорости

Комплект для картоф. пюре

до
50
дм

CL 60 Auto

трёхфазное

2 скорости

Комплект для картоф. пюре

до
50
дм

CL 52

Монофазное или трехфазное

1 скорость

до
50
дм

CL 55 с рычагом

монофазное или трёхфазное

2 скорости

Комплект для картоф. пюре

до
50
дм

CL 60 с рычагом

трёхфазное

2 скорости

Комплект для картоф. пюре

+ КУБИКИ

НАПОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ



CL 20

**CL 20 - CL 40****МОТОРНЫЙ БЛОК**

Асинхронный мотор

**ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКА**Большая полукруглая воронка площадью 104 см² –
объем загрузки 1,56 литра

Цилиндрическая воронка Ø 58 мм

Диски из нерж. стали

Модели поставляются без дисков

CL 20до
23
дисков

Мощность	400 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	1500 об/мин
Набор из	23 дисков по доп. заказу
Размеры (ШхДхВ)	325 x 304 x 570 мм
Вес Брутто	12 кг

Арт. **22394 - CL 20** 230В/50/1

CL 40

Новинка**CL 40****Новинка**до
28
дисков3 размера
кубиков и
2 размера
брусочков-
фри

Мощность	500 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	500 об/мин
Поставляется без дисков	
На выбор	28 дисков
Чаша овощерезки	3 размера кубиков и 2 размера брусочков- фри
Моторный блок	из нерж. стали
Размеры (ШхДхВ)	опора двигателя
Вес Брутто	320 x 304 x 590 мм
	15,2 кг

Арт. **24570 - CL 40** 230В/50/1**КОМПЛЕКТ ДИСКОВ:****Арт. 1946 - Комплект 5 дисков для CL 20:**

слайсер 2 мм (капуста, огурцы, лук) и 4 мм (помидоры, перец), терка 2 мм (морковь, свекла, сыр), соломка 4x4 мм, 8x8 мм.

Арт. 1945 - Комплект 6 дисков только для CL 40:

слайсер 2 мм (огурцы, лук) и 4 мм (помидоры, перец), терка 2 мм (морковь, свекла, сыр), соломка 4x4 мм, комплект для нарезки кубиками: ломтики 10 мм + решетка 10x10 мм (морковь, варенный картофель).





Круглая воронка (Ø 58 мм), предусмотренная для нарезки длинных овощей, таких как морковь, огурцы...



Производительность до 80 кг/час*
Максимальная производительность до 3 кг/мин*

большая воронка (площадью 104 см²) для крупных овощей таких как капуста, сельдерея...



Новый усиленный диск-сбрасыватель

Настольная компактная модель, позволяющая производить самую разнообразную нарезку овощей.



Нарезка кубиками и картофеля-фри



*рекомендуемая производительность до 100 кг всех видов нарезки в день.

CL 30 БИСТРО

Мощность	500 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	500 об/мин
Асинхронный двигатель	
Рабочий отсек и крышка из ABS с 1 большой воронкой (площадь 104 см²) и 1 круглой воронкой (Ø 58 мм), с диском-сбрасывателем.	
На выбор	28 дисков
	3 размера кубиков и 2 размера брусочков-фри
Нарезка кубиками и картофеля-фри	
Размеры (ШхДхВ)	320 x 304 x 590 мм
Вес Брутто	15,2 кг

Ref. **24432 - CL 30 БИСТРО** 230В/50/1

до
28
дисков

3 размера
кубиков и
2 размера
брусочков-фри

CL 30 БИСТРО



КОМПЛЕКТ ДИСКОВ:

Арт. **1945 - Комплект 6 дисков только для CL 40:**
слайсер 2 мм (огурцы, лук) и 4 мм (помидоры, перец),
терка 2 мм (морковь, свекла, сыр), соломка 4x4 мм,
комплект для нарезки кубиками: ломтики 10 мм
+ решетка 10x10 мм (морковь, варенный картофель).

Новая Модель 2-в-1 CL 50 Протирка

(Овощерезка CL 50 230B/50/1 и Протирка 2 мм)



• Объем и скорость

Для приготовления за 2 минуты до 10 кг вкусного и свежего пюре. Производительность: 300 кг/час

• Удобство

Большая эргономичная воронка для непрерывной загрузки картофеля с наименьшими усилиями.

• Дополнительная функция

Протирка для пюре дополняет многообразие из 50 видов нарезок, доступных с помощью овощерезок Robot-coupe (см. стр. 8-14)



Арт. 2303 - CL 50 Протирка 230B/50/1

**Аксессуар для моделей
CL50, CL 50 Ultra, CL52,
CL 55 и CL60**



Протирка для картофельного пюре

1) В комплект протирки для CL50E/CL50 Ultra E входят:

- диск-протирка с отверстиями;
- лопасть для протирания
- специальный диск-сбрасыватель
- воронка для загрузки (только для CL50E и CL50E Ultra)

Арт. 28190 - Комплект для картоф.пюре 3 мм **1+2**

Для более тонкой структуры пюре:

Арт. 28189 - Комплект для картоф.пюре 2 мм **1+2**

2) В комплект протирки для CL52/CL55/CL60 и CL 50/CL 50 Ultra серии «D» не входит воронка. **2** Для CL55/CL60 рекомендуется использовать имеющуюся «автоматическую» воронку

Арт. 28188 - Набор для картоф.пюре 3 мм **1**

Арт. 28187 - Набор для картоф.пюре 2 мм **1**



НОВИНКА

Овощерезка CL 52

Для нарезки большого количества овощей одним движением руки

ТОЧНАЯ НАРЕЗКА



Цилиндрическая воронка
Ø 58 мм для равномерной
нарезки длинных
продуктов

ШИРОКАЯ ВОРОНКА XL



Широкая воронка вмещает
до 15 помидоров или
кочан капусты целиком.

СВЕРХМОЩНАЯ

Моторный блок из нерж.
стали для лёгкого ухода.
Мощный двигатель про-
мышленного производства
на 700Вт для интенсивного
использования

Легко и без усилий



ЛЕГКО И БЕЗ УСИЛИЙ



Рычаг с усилителем
снижает физическую
нагрузку и увеличивает
производительность.

БОКОВОЙ СБРОС

Делает работу более
удобной и экономит
рабочее пространство.

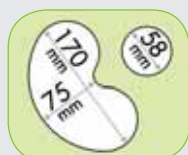




CL 50



CL 50 Ultra



CL 52

**CL 50 - CL 50 Ultra - CL 52****МОТОРНЫЙ БЛОК**

Асинхронный мотор

**ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКА**

Металлические крышка и чаша

На выбор 50 дисков

9 размеров кубиков и 3 размера брусочков-фри

Поставляется без дисков

9 размеров
кубиков и
3 размера
брусочков-
фри

до
50
ДИСКОВ

ДОПОЛНИТЕЛЬНО:
Комплект для
картоф. пюре

CL 50

Мощность	550 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В или Трехфазное 400 В
Скорость	375 об/мин
Моторный блок	из поликарбоната
Большая полукруглая воронка площадью	104 см ²
Объем загрузки	2,2 литра
цилиндрическая воронка Ø	58 мм
Размеры (ШхДхВ)	350 x 320 x 590 мм
Вес Брутто	19,8 кг

Арт. **24440** - CL 50 Монофазное 230В/50/1Арт. **24446** - CL 50 трехфазное 400В/50/3**CL 50 Ultra**

Мощность	550 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В или Трехфазное 400 В
Скорость	375 об/мин
Моторный блок	из нерж. стали
Большая полукруглая воронка площадью	104 см ²
Объем загрузки	2,2 литра
цилиндрическая воронка Ø	58 мм
Размеры (ШхДхВ)	350 x 320 x 590 мм
Вес Брутто	20,2 кг

Арт. **24465** - CL 50 Ultra Монофазное 230В/50/1Арт. **24473** - CL 50 Ultra трехфазное 400В/50/3**CL 52**

Мощность	750 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В или Трехфазное 400 В
Скорость	375 об/мин
Круглая воронка площадью	227 см ²
цилиндрическая воронка Ø	58 мм
Объем загрузки	3,6 литра
Размеры (ШхДхВ)	350 x 360 x 640 мм
Вес Брутто	25 кг

Арт. **24490** - CL 52 230В/50/1Арт. **24498** - CL 52 400В/50/3

Арт. **1960** - **Комплект 5 дисков:** ломтики/шинковка 2 мм (капуста, огурцы, лук) и 4 мм (помидоры, перец), соломка 2,5x2,5 (морковь для корейского салата), комплект для нарезки кубиками: ломтики 10 мм + решетка 10x10.

Арт. **1961** - **Комплект 7 дисков:** ломтики/шинковка 1 мм (капуста), 2 мм (огурцы, лук) и 4 мм (помидоры, перец), терка 2 мм (морковь, свекла, сыр), соломка 2,5x2,5 (морковь для корейского салата), комплект для нарезки кубиками: шинковка 10 мм + решетка 10x10

Арт. **1933** - **Комплект 8 дисков:** ломтики/шинковка 2 мм (огурцы, лук) и 5 мм; терка 2 мм (морковь, вареный картофель); соломка 3x3 мм (морковь для корейского салата); комплект для нарезки кубиками: ломтики 10 мм + решетка 10x10 мм + комплект для приготовления фри 10x10 мм (2 диска).

**CL 55 с рычагом - CL 55 2 Воронки****МОТОРНЫЙ БЛОК**

Асинхронный мотор
Металлический моторный блок

СПЕЦЗАКАЗ:
Комплект для
картоф. пюре

**ОВОЩЕРЕЗКА**

Передвижной стенд из нерж. стали оснащен 2 колесиками с тормозом
Поставляется без дисков

CL 55 с рычагом

Мощность	1 100 Вт
Напряжение	Трехфазное 400 В
Скорости	375 и 750 об/мин
Воронка	с рычагом площадью 227 см ² – объем 3,6 литра
Цилиндрическая воронка	Ø 58 мм
На выбор	47 дисков
	9 размеров кубиков
Размеры (ШхДхВ)	без опоры: 380 x 320 x 920 мм
Вес Брутто	43,6 кг

Арт. **2567 - CL 55 Рычаг** 400В/50/3

Арт. **2733 - CL 55 Рычаг** 230В/50/1

CL 55 2 Воронки

Мощность	1 100 Вт
Напряжение	Трехфазное 400 В
Скорости	375 и 750 об/мин
Автоматическая воронка из нерж. стали	
Полукруглая воронка	121 см ²
На выбор	50 дисков
	9 размеров кубиков и 3 размера брусочков-фри
Размеры (ШхДхВ)	без опоры: 380 x 330 x 625 мм
Вес Брутто	48,6 кг

Арт. **2563 - CL 55 2 Воронки** 400В/50/3

Арт. **2600 - CL 55 2 Воронки** 230В/50/1

Важно: Автоматическая воронка обеспечивает непрерывную подачу продукта и особо высокую производительность для таких типов нарезки, как: слайсер (лук кольцами, картофель ломтиками), терка (морковь), кубики (сырые, варенные и нежные продукты), ломтики-фри. **Воронка с рычагом** обеспечивает превосходное качество любой нарезки, в том числе шинковку капусты, нарезку соломкой моркови «по-корейски», нарезку огурцов кружочками и др.

CL 55 с рычагом**CL 55 2 Воронки**

Арт. **1960 - Комплект 5 дисков:** ломтики/шинковка 2 мм (капуста, огурцы, лук) и 4 мм (помидоры, перец), соломка 2,5х2,5 (морковь для корейского салата), комплект для нарезки кубиками: ломтики 10 мм + решетка 10х10.

Арт. **1961 - Комплект 7 дисков:** ломтики/шинковка 1 мм (капуста), 2 мм (огурцы, лук) и 4 мм (помидоры, перец), терка 2 мм (морковь, свекла, сыр), соломка 2,5х2,5 (морковь для корейского салата), комплект для нарезки кубиками: шинковка 10 мм + решетка 10х10



CL 60 с рычагом



CL 60 2 Воронки

**CL 60 с рычагом - CL 60 2 Воронки****МОТОРНЫЙ БЛОК**

Асинхронный мотор
Металлическая опора двигателя
Моторный блок из нерж. стали

СПЕЦЗАКАЗ: Опция
для картоф. пюре

**ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКА**

Поставляется без дисков

CL 60 с рычагом

до
47
дисков

9 размеров
кубиков

Мощность	1 500 Вт
Напряжение	Трехфазное 400 В
Скорости	375 и 750 об/мин
Воронка с	рычагом площадью 227 см ² – объем 4,9 литра
Цилиндрическая воронка	Ø 58 мм
На выбор	47 дисков
	9 размеров кубиков
Размеры (ШхДхВ)	404 x 545 x 1260 мм
Вес Брутто	70 кг

Арт. **2786 - CL 60 Рычаг** 400В/50/3

CL 60 2 Воронки

до
50
дисков

9 размеров
кубиков
и 3 размера
брусочков-фри

Мощность	1 500 Вт
Напряжение	Трехфазное 400 В
Скорости	375 и 750 об/мин
Автоматическая воронка из нерж. стали	площадью 227 см ²
Воронка с рычагом	площадью 227 см ²
На выбор	50 дисков
	9 размеров кубиков и 3 размера брусочков-фри
Размеры (ШхДхВ)	600 x 720 x 1225 мм
Вес Брутто	91,5 кг

Арт. **2791 - CL 60 2 Воронки** 400В/50/3

Важно: Автоматическая воронка обеспечивает непрерывную подачу продукта и особо высокую производительность для таких типов нарезки, как: слайсер (лук кольцами, картофель ломтиками), терка (морковь), кубики (сырые, варенные и нежные продукты), ломтики-фри. Воронка с рычагом обеспечивает превосходное качество любой нарезки, в том числе шинковку капусты, нарезку соломкой моркови «по-корейски», нарезку огурцов кружочками и др.

Арт. **1960 - Комплект 5 дисков:** ломтики/шинковка 2 мм (капуста, огурцы, лук) и 4 мм (помидоры, перец), соломка 2,5x2,5 (морковь для корейского салата), комплект для нарезки кубиками: ломтики 10 мм + решетка 10x10.

Арт. **1961 - Комплект 7 дисков:** ломтики/шинковка 1 мм (капуста), 2 мм (огурцы, лук) и 4 мм (помидоры, перец), терка 2 мм (морковь, свекла, сыр), соломка 2,5x2,5 (морковь для корейского салата), комплект для нарезки кубиками: шинковка 10 мм + решетка 10x10



АКСЕССУАРЫ CL 55

Автоматическая
воронка CL 55

Арт. 28170

Воронка с рычагом CL 55 со
встроенной трубкой
(площадь 227 см²)

Арт. 28103

Лоток для продуктов CL 55
для воронки с рычагом.

Арт. 27154



Полукруглая воронка CL 55

Арт. 39700

Протирка для
картофельного пюре

Арт. 28188 Ø 3 мм

Воронка с 4 трубками CL
55:
2 трубки Ø 50 мм
2 трубки Ø 70 мм

Арт. 28161

Воронка с прямой и
наклонной трубками
CL 55

Арт. 28155

Передвижной стенд
из нерж.

Арт. 27246

Передвижной стенд из нерж. стали.
Поставляется без приемной емкости.
Предусмотрен для установки
гастроемкостей GN1/1.
Для моделей CL 52 и CL 55

Арт. 27023

АКСЕССУАРЫ CL 60

Автоматическая
воронка CL 60
С лотком для продуктов

Арт. 28108

Воронка с рычагом CL
60

Арт. 28104

Воронка с 4 трубками CL 60:
2 трубки Ø 50 мм
2 трубки Ø 70 мм

Арт. 28162

Воронка с прямой и
наклонной трубками
CL 60

Арт. 28157

Протирка для
картофельного пюре

Арт. 28188 Ø 3 мм

Передвижной стенд из нерж. стали CL 60
Поставляется без приемной емкости.
Предусмотрен для установки
гастроемкостей GN1/1.

Арт. 27056

Передвижной стенд из нерж. стали CL 60
Поставляется без приемной емкости.
Предусмотрен для установки
гастроемкостей GN2/1.

Арт. 27185



Прочная крышка из толстого поликарбоната с отверстием для добавления ингредиентов в процессе приготовления.



Съёмные гладкие ножи из **нержавеющей стали**. По спец-заказу: ножи с мелк. зубцами и ножи с круп. зубцами

Импульсное управление для обеспечения высокой точности нарезки



1 или 2 скорости (1500 или 3000 об/мин) в зависимости от модели





Простой нож



Измельчение мяса



Тонкое измельчение



Соусы, эмульсии



Нож с круп. зубцами



Замешивание теста



Дробление орехов



Нож с мелк. зубцами



Измельчение зелени

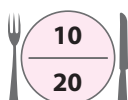


Измельчение специй

Характеристики

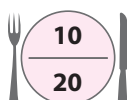
Модель	Максимальная нагрузка за операцию				Число порций	Время работы
	Измельчение мяса, до	Соусы, до	Замес теста, до	Дробление, до		
R 2	0,750 кг	1 кг	0,5 кг	0,3 кг	10 - 20	1 - 4 мн
R 3 1500	1 кг	1,5 кг	1 кг	0,5 кг	10 - 30	
R 4 1500 / R 4	1,5 кг	2,5 кг	1,5 кг	0,9 кг	10 - 50	
R 5 Plus	2 кг	3 кг	2 кг	1 кг	20 - 80	
R 8	3 кг	5 кг	4 кг	2 кг	20 - 150	
R 10	4 кг	6 кг	5 кг	3 кг	50 - 200	

* количество дрожжевого теста, влажность 60%

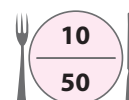


Производительность
за операцию

1 кг



1 кг



2,5 кг

2 СКОРОСТИ 1500 и 3000 об/мин

3
НОЖА
4,5 Л



R 4
Трехфазное

1 СКОРОСТЬ 1500 об/мин

3
НОЖА
2,9 Л



R 2
Монофазное

3
НОЖА
3,7 Л

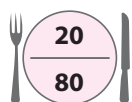


R 3-1500
Монофазное

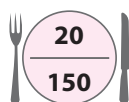
3
НОЖА
4,5 Л



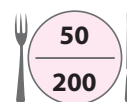
R 4-1500
Монофазное



3,5 кг



4 кг



5,5 кг

2 СКОРОСТИ 1500 и 3000 об/мин



R 5 Plus
Трехфазное

3
НОЖА
5,5 Л



R 8
Трехфазное

3
НОЖА
8 Л



R 10
Трехфазное

3
НОЖА
11,5 Л

1 СКОРОСТЬ 1500 об/мин



R 5 Plus
Монофазное

3
НОЖА
5,5 Л



R 2

R 2 - R 2 B - R 3-1500

МОТОРНЫЙ БЛОК

Асинхронный мотор
Моторный блок из поликарбоната
Режим Пульсация


ФУНКЦИЯ КУТТЕР

Гладкий нож входит в стандартную комплектацию

3
НОЖА

R 2
2,9 Л

Мощность 550 Вт
Напряжение Однофазное 230 В
Скорость 1500 об/мин
Чаша куттера из нерж. стали 2,9 л.
Размеры (ШхДхВ) 200 x 280 x 350 мм
Вес Брутто 10,5 кг

Арт. **2450 - R 2** 230В/50/1

R 3-1500

R 3-1500
3,7 Л

Мощность 650 Вт
Напряжение Однофазное 230 В
Скорость 1500 об/мин
Чаша куттера из нерж. стали 3,7 л.
Размеры (ШхДхВ) 210 x 320 x 400 мм
Вес Брутто 11,2 кг

Арт. **22382 - R 3-1500** 230В/50/1

ПО ДОП. ЗАКАЗУ

Нож с круп. зубчиками

Нож с мелк. зубчиками **Петрушка**

Дополнительный гладкий нож

R 2			R 3		
Арт.			Арт.		
27138			27288		
27061			27287		
27055			27286		



R 4 - R 4-1500 - R 5 Plus



МОТОРНЫЙ БЛОК

Асинхронный мотор
металлический моторный блок

3
НОЖА



ФУНКЦИЯ КУТТЕР

Чаша из нерж. стали с ручкой

R 4

4,5 л

Мощность 900 Вт
Напряжение Трехфазное 400 В
Скорости 1500 и 3000 об/мин
Чаша куттера из нерж. стали 4,5 л.
Размеры (ШхДхВ) 226 x 304 x 440 мм
Вес Брутто 17,6 кг

Арт. **22437 - R 4** 400В/50/3

R 4



R 4-1500

4,5 л

Мощность 700 Вт
Напряжение Однофазное 230 В
Скорость 1500 об/мин
Чаша куттера из нерж. стали 4,5 л.
Размеры (ШхДхВ) 226 x 304 x 440 мм
Вес Брутто 13,6 кг

Арт. **22430 - R 4-1500** 230В/50/1

R 4-1500



R 5 Plus

5,5 л

Мощность 1200 Вт
Напряжение Трехфазное 400 В
Скорости 1500 и 3000 об/мин
Чаша куттера из нерж. стали 5,5 л.
Размеры (ШхДхВ) 280 x 350 x 490 мм
Вес Брутто 23,5 кг

Арт. **24309 - R 5 Plus** 400В/50/3

R 5 Plus



	R 4			R 5 Plus		
ПО ДОП. ЗАКАЗУ	Арт.			Арт.		
Нож с круп. зубчиками	27346			27121		
Нож с мелк. зубчиками Петрушка	27345			27351		
Дополнительный гладкий нож	27344			27120		



R 8 - R 10



МОТОРНЫЙ БЛОК

Асинхронный мотор
Режим Пульсация



ФУНКЦИЯ КУТТЕР

Чаша из нерж. стали с ручкой
Прозрачная крышка grande vision

3
НОЖА

R 8

8 л

Мощность 2200 Вт
Напряжение Трехфазное 400 В
Скорости 1500 и 3000 об/мин
Чаша куттера из нерж. стали 8 л.
Укомплектован ножом с двумя гладкими лезвиями
Размеры (ШхДхВ) 315 x 545 x 585 мм
Вес Брутто 44,9 кг

Арт. 21291 - R 8 400В/50/3

R 10

11,5 л

Мощность 2600 Вт
Напряжение Трехфазное 400 В
Скорости 1500 и 3000 об/мин
Чаша куттера из нерж. стали 11,5 л.
Укомплектован ножом с тремя гладкими лезвиями
Размеры (ШхДхВ) 345 x 560 x 660 мм
Вес Брутто 49,7 кг

Арт. 21391 - R 10 400В/50/3

Прозрачная крышка Grande Vision для легкого и постоянного контролирования процесса приготовления. Очистка в посудомоечной машине.



Опция: нож с круп. зубчиками для перемалывания и замешивания.

Возможность добавления жидкостей или прочих ингредиентов в процессе работы.



Чаша из матированной нерж. стали.



По спец. заказу : мелкозубчатые лезвия для нарезки петрушки.

Форма чаши позволяет загрузку до 2/3 объема.



Новый запатентованный дизайн лезвий для оптимального и однородного измельчения.



ПО ДОП. ЗАКАЗУ

	Арт.
Нож с круп. зубцами	27383
Нож с мелк. зубцами	27385
Дополнительный гладкий нож	27381
Лезвие с круп. зубцами	59281
Лезвие с мелк. зубцами	59282
Простое лезвие	59280

R 8

R 10

Арт.		Арт.	
27384		27386	
27382		59281	
59282		59282	
59280		59280	



Крышка из прозрачного поликарбоната для лучшего контроля над процессом приготовления. Удобный механизм блокировки крышки. Съёмные крышка и прокладка делают чистку аппарата лёгкой.



Скребок на крышке обеспечивает превосходную видимость приготовления.



Панель управления

Таймер 0-15 минут, кнопки управления из нержавеющей стали и управление в импульсивном режиме для совершенной точности нарезки готового продукта.



Рычаг для блокировки чаши

Позволяет установить чашу под разными углами.



Нож

Запатентованное изобретение для достижения превосходной однородности продуктов.



Чаша

Наклоняющаяся и снимающаяся чаша, эксклюзивное изобретение Robot-Coupe. **Объём:** 23, 28, 45, 60 литров в зависимости от модели.



Корпус

100% нержавеющая сталь, Превосходная устойчивость аппарата.



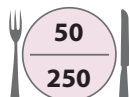
Колесики (опция)

3 съёмных колесика для более легкого перемещения аппарата.

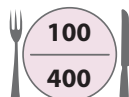




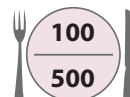
Производительность
за операцию



3 до 9 кг



4 до 14 кг



4 до 17 кг

2 СКОРОСТИ 1500 и 3000 об/мин



R 15

Трехфазное

3
НОЖА
15 Л



R 23

Трехфазное

3
НОЖА
23 Л



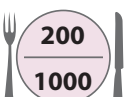
R 30

Трехфазное

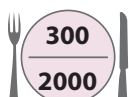
3
НОЖА
28 Л



Производительность
за операцию



6 до 27 кг



6 до 36 кг

2 СКОРОСТИ 1500 и 3000 об/мин



R 45

Трехфазное

3
НОЖА
45 Л



R 60

Трехфазное

3
НОЖА
60 Л



Простой нож



Измельчение мяса



Тонкое измельчение



Соусы, эмульсии



Нож с круп. зубцами



Замешивание теста



Дробление орехов



Нож с мелк. зубцами



Измельчение зелени



Измельчение специй

R 15

Мощность: 3000 Вт.

Напряжение: трехфазное 400 В.

2 скорости: 1500 и 3000 об/мин.

Поставляемый комплект:

Чаша куттера 15 литров и нож с 3мя съемными гладкими лезвиями из нерж. стали на дне чаши.

Прозрачная крышка Grande vision оснащенная съемной прокладкой

Опция: мини чаша 4 литра

Размеры (ВхДхШ): 680 x 370 x 615 мм.

Арт. **51491 - R 15 400В/50/3**

15 л

3
ножа

Новинка

Нож
полностью из
нерж. стали


ПО ДОП. ЗАКАЗУ

Нож с круп. зубцами с 3 лезвиями

Арт.

57098

Нож с мелк. зубцами с 3 лезвиями

57099

Дополнительный простой нож с 3 лезвиями

57097

Лезвие с круп. зубцами

59393

Лезвие с мелк. зубцами

59359

Простое лезвие

59392

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами

R 23



R 23 - R 30



МОТОРНЫЙ БЛОК

Аппарат полностью из нерж. стали



ФУНКЦИЯ КУТТЕР

Чаша из нерж. стали с ручкой

Пульт управления IP 65 с цифровым таймером

Крышка из прозрачного поликарбоната

Укомплектован ножом с тремя гладкими лезвиями

Скребок для крышки

3

НОЖА

R 23

23 л

Мощность	4500 Вт
Напряжение	Трехфазное 400 В
Скорости	1500 и 3000 об/мин
Чаша куттера	из нерж. стали 23 л.
Размеры (ШхДхВ)	700 x 600 x 1250 мм
Вес Брутто	140 кг

Арт. **51033** - R 23 400В/50/3

R 30



R 30

28 л

Мощность	5400 Вт
Напряжение	Трехфазное 400 В
Скорости	1500 и 3000 об/мин
Чаша куттера	из нерж. стали 28 л.
Размеры (ШхДхВ)	720 x 600 x 1250 мм
Вес Брутто	148,4 кг

Арт. **52066** - R 30 400В/50/3



ПО ДОП. ЗАКАЗУ

Нож с круп. зубцами с 3 лезвиями

Арт.

57070

Нож с мелк. зубцами с 3 лезвиями

57072

Дополнительный простой нож с 3 лезвиями

57069

Лезвие с круп. зубцами

118294

Лезвие с мелк. зубцами

118292

Простое лезвие

118217

3 встроенных колеса

57062

Тележка из нерж. стали для гастроемкостей GN1/1

27056

Тележка из нерж. стали для гастроемкостей GN2/1

27185

R 23

R 30

Арт.

57075

57077

57074

118286

118241

117950

57062

27056

27185

R 45 - R 60
МОТОРНЫЙ БЛОК

Аппарат полностью из нерж. стали

ФУНКЦИЯ КУТТЕР

Чаша из нерж. стали с ручкой

Пульт управления IP 65 с цифровым таймером

Крышка из прозрачного поликарбоната

Укомплектован ножом с тремя гладкими лезвиями

Скребок для крышки

3

НОЖА

R 45
45 Л

Мощность	9000 Вт
Напряжение	Трехфазное 400 В
Скорости	1500 и 3000 об/мин
Чаша куттера	из нерж. стали 45 л.
Размеры (ШхДхВ)	760 x 600 x 1400 мм
Вес Брутто	194,8 кг

 Арт. **53037 - R 45 400В/50/3**
R 60
60 Л

Мощность	11000 Вт
Напряжение	Трехфазное 400 В
Скорости	1500 и 3000 об/мин
Чаша куттера	из нерж. стали 60 л.
Размеры (ШхДхВ)	810 x 600 x 1400 мм
Вес Брутто	201,2 кг

 Арт. **54166 - R 60 400В/50/3**
R 45

R 60


ПО ДОП. ЗАКАЗУ	R 45			R 60		
	Арт.			Арт.		
Нож с круп. зубцами с 3 лезвиями	57082			57092		
Нож с мелк. зубцами с 3 лезвиями	57084			57095		
Дополнительный простой нож с 3 лезвиями	57081			57091		
Лезвие с круп. зубцами	118287			118290		
Лезвие с мелк. зубцами	118243			118245		
Простое лезвие лезвие	117952			117954		
3 встроенных колеса	57062			57062		
Тележка из нерж. стали для гастроемкостей GN1/1	27056			27056		
Тележка из нерж. стали для гастроемкостей GN2/1	27185			27185		





Съемный скребок упрощает и ускоряет работу



Крышка с прокладкой для идеальной герметичности



Нож с микро-зазубренным лезвием из нержавеющей стали



Форма чаши позволяет загрузку до 2/3 объема

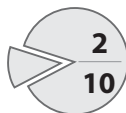


Количество
блюдов весом
200 гр

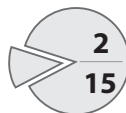


Производитель-
ность за операцию

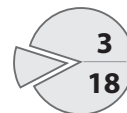
Для 1 порции



0,3 до 2 кг



0,4 до 3 кг



0,5 до 3,5 кг

2 СКОРОСТИ 1500 и 3000 об/мин



4,5 л

Blixer 4
Трехфазное



5,5 л

Blixer 5 Plus
Трехфазное

1 СКОРОСТЬ 1500 об/мин



2,9 л

Blixer 2
Монофазное



3,7 л

Blixer 3
Монофазное



Учреждения здравоохранения

Бликсеры (Блендеры-миксеры) идеальны для приготовления блюд с изменённой текстурой. Пищевая целостность блюда при этом сохраняется, без малейшей потери вкусовых качеств и витаминов.

- Пюре из моркови
- Пюре из красной капусты и сельдерея
- Мусс из свежего огурца и томата
- Фаршированные помидоры
- Стейк из лосося с рисом
- Телятина
- Кускус
- Запечённая груша
- Яблочное пюре
- Протёртые десерты
- Лимонный пирог
- ...



Blixer 2**Blixer 2 - Blixer 3****МОТОРНЫЙ БЛОК**

Асинхронный мотор
Вал мотора из нерж. стали
Режим Пульсация

**ФУНКЦИЯ БЛИКСЕР**

Укомплектован зазубренным ножом
Чаша из нерж. стали с ручкой
Герметичная крышка оснащена скребком

Blixer 2**2,9 л**

Мощность 700 Вт
Напряжение Однофазное 230 В
Скорость 1500 об/мин
Чаша куттера из нерж. стали 2,9 л.
Размеры (ШхДхВ) 210 x 330 x 420 мм
Вес Брутто 11,5 кг

Арт. **33228 - Blixer 2** 230В/50/1**Blixer 3****Blixer 3****3,7 л**

Мощность 750 Вт
Напряжение Однофазное 230 В
Скорость 3000 об/мин
Чаша куттера из нерж. стали 3,7 л.
Размеры (ШхДхВ) 210 x 330 x 420 мм
Вес Брутто 13,2 кг

Арт. **33197 - Blixer 3** 230В/50/1

	Blixer 2			Blixer 3		
ПО ДОП. ЗАКАЗУ	Арт.			Арт.		
Дополнительный нож	27370			27347		

Характеристики

Модель	Объём чаши (л)	Кол-во продукта (кг)		Количество порций весом 200 гр	
		Минимум	Максимум		
Blixer 2	2,9	Для приготовления одного блюда			
Blixer 3	3,7	0,3	2	2 - 10	
Blixer 4	4,5	0,4	3	2 - 15	
Blixer 5 Plus	5,5	0,5	3,5	3 - 18	

Blixer 4 - Blixer 5**МОТОРНЫЙ БЛОК**

Асинхронный мотор
Металлический моторный блок
Режим Пульсация

**ФУНКЦИЯ БЛИКСЕР**

Укомплектован зазубренным ножом
Чаша из нерж. стали с ручкой
Герметичная крышка оснащена скребком

Blixer 4

Мощность 1000 Вт
Напряжение Трехфазное 400 В
Скорости 1500 и 3000 об/мин
Чаша куттера из нерж. стали 4,5 л.
Размеры (ШхДхВ) 226 x 304 x 460 мм
Вес Брутто 17,3 кг

Арт. **33215 - Blixer 4** 400В/50/3

4,5 л

Blixer 4**Blixer 5 Plus**

Мощность 1300 Вт
Напряжение Трехфазное 400 В
Скорости 1500 и 3000 об/мин
Чаша куттера из нерж. стали 5,5 л.
Приводный вал из нерж. стали
Размеры (ШхДхВ) 270 x 340 x 500 мм
Вес Брутто 24 кг

Арт. **33164 - Blixer 5 Plus** 400В/50/3

5,5 л

Blixer 5 Plus

	Blixer 4			Blixer 5		
ПО ДОП. ЗАКАЗУ	Арт.			Арт.		
Дополнительный нож	27349			27155		

МИНИ

Mini MP

см. стр. 44



Mini MP 160 V.V. Mini MP 190 V.V. Mini MP 240 V.V.

Специально для
маленьких порций

КОМПАКТ

CMP

см. стр. 46



CMP 250 V.V. CMP 300 V.V. CMP 350 V.V.

15 литров 30 литров 45 литров

Специально для ресторанов

МАКСИ

MP

см. стр. 48

НОВИНКА

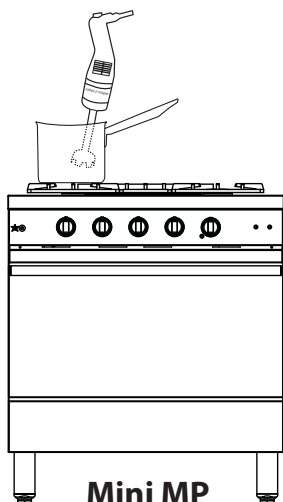


MP 350 Ultra MP 450 Ultra MP 550 Ultra MP 600 Ultra MP 800 Turbo

50 литров 100 литров 200 литров 300 литров 400 литров

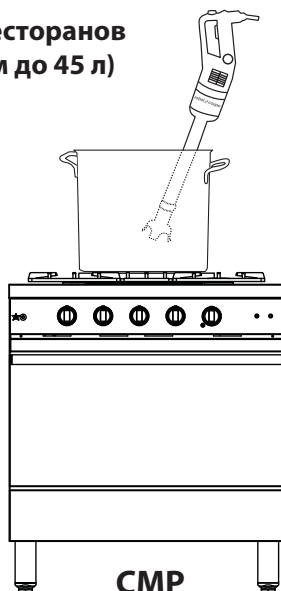
Специально для столовых/ фабрик-кухонь

▶ Для небольших порций



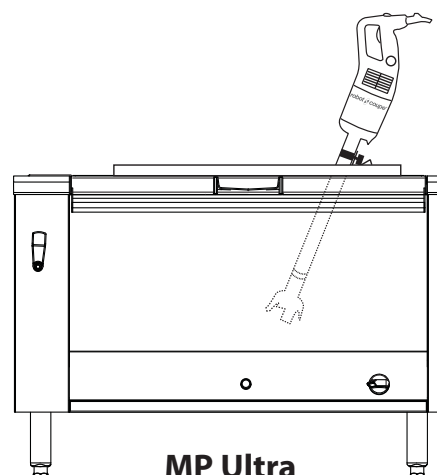
Mini MP

▶ Для ресторанов (объём до 45 л)



CMP

▶ Для фабрик-кухонь/больших столовых, интенсивное использование



MP Ultra

КОМБИ

Mini MP Combi - CMP Combi - MP Ultra Combi - MP FW Ultra

см. стр.
52

см. стр.
53

см. стр.
54

см. стр.
52



Mini MP
190 Combi

Mini MP
240 Combi

Специально для
маленьких порций

310 W



CMP 250
Combi

15 литров

350 W



CMP 300
Combi

30 литров

440 W



MP 350 Combi
Ultra

50 литров

500 W



MP 450 Combi
Ultra

100 литров

500 W



MP 450 FW
Ultra

100 литров



ОЧИСТКА

Нож и насадка
легко снимаются.



РЕКОМЕНДАЦИИ
ХАССП

В рамках процедуры
ХАССП пользователям
рекомендуется после
очистки хранить
насадку и нож в
холодильной камере.

1



2



УДОБСТВО В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Для полного удобства пользователя и
автономной работы аппарата.

1 3 регулируемых крепления из нержавеющей стали

- для кастрюль Ø от 330 до 650 мм
- для кастрюль Ø от 500 до 1000 мм
- для кастрюль Ø от 850 до 1300 мм

2 1 универсальное крепление из нержавеющей стали

для крепления к кастрюле

ГАММА MINI MP



СПЕЦИАЛЬНО
для
ЭМУЛЬСИЙ



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

Мини размер Макси качество

Идеальны для небольших порций



Форма ручки специально разработана для удобного захвата и облегчения работы.



Нож и насадка из нержавеющей стали полностью разбираются для идеальной гигиены



Профиль и заточка ножа обеспечивают превосходное качество измельчения.



Плавная регулировка скорости для удобства расположена в верхней части ручки



Мощный вентилируемый двигатель для исключительно долгого срока службы и максимально быстрого измельчения продукта.



Диск для вспенивания для приготовления муссов и воздушных холодных и горячих соусов



ГАММА MINI MP

Mini MP 160 V.V. - Mini MP 190 V.V. - Mini MP 240 V.V.



Съемные и разборные нож и диск-эмульсатор из нерж. стали
Укомплектованы 1 настенным креплением из нерж. стали.

Mini MP 160 V.V.

Мощность	220 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Переменная	скорость 2000 - 12500 об/мин
Нож, насадка и штанга	полностью из нерж. стали длиной 160 мм
Размеры	Длина 455 мм, Ø 78 мм
Вес Брутто	2,4 кг

Арт. **34690** - Mini MP 160 V.V. 230В/50/1

Арт. **27333** - Дополнительный венчик Mini

Mini MP 190 V.V.

Мощность	250 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Переменная	скорость 2000 - 12500 об/мин
Нож, насадка и штанга	полностью из нерж. стали длиной 190 мм
Эксклюзивная разборная конструкция насадки запатентована компанией Robot-Coupe	
Размеры	Длина 485 мм, Ø 78 мм
Вес Брутто	2,5 кг

Арт. **34700** - Mini MP 190 V.V. 230В/50/1

Арт. **27333** - Дополнительный венчик Mini

Mini MP 240 V.V.

Мощность	270 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Переменная	скорость 2000 - 12500 об/мин
Нож, насадка и штанга	полностью из нерж. стали длиной 240 мм
Эксклюзивная разборная конструкция насадки запатентована компанией Robot-Coupe	
Размеры	Длина 535 мм, Ø 78 мм
Вес Брутто	2,5 кг

Арт. **34710** - Mini MP 240 V.V. 230В/50/1

Арт. **27333** - Дополнительный венчик Mini

Mini MP 190 Combi

см. стр. 52

Mini MP 240 Combi

см. стр. 52



Функция венчика



ГАММА СМР

Компактные и удобные модели, разработанные специально для ресторанов и небольших столовых



**НОВАЯ
НАСАДКА
ПОЛНОСТЬЮ
ИЗ НЕР.
СТАЛИ.**

НЕРЖ.
СТАЛЬ

НЕРЖ.
СТАЛЬ

МОЩНОСТЬ

Увеличенная мощность двигателя: +15 % для ещё большей производительности



СКОРОСТЬ

Плавная регулировка скорости для удобства использования в соответствии с консистенцией продукта



УДОБСТВО

Небольшой размер и удобное управление



ГИГИЕНА

Разборная конструкция насадки, штанги и ножа облегчает уход.



НАДЁЖНОСТЬ

Прочный редуктор венчика со стальным передаточным механизмом на моделях Combi.



ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Авторегулировка скорости в зависимости от консистенции продукта.



ГАММА CMP

CMP 250 V.V. - CMP 300 V.V. - CMP 350 V.V.



Съемные и разборные штанга, насадка и нож из нерж. стали – эксклюзивный патент Robot-Coupe.

Укомплектованы 1 настенным креплением из нерж. стали.

АВТОРЕГУЛИРУЕМАЯ
СКОРОСТЬ

НОВАЯ НАСАДКА
ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

CMP 250 V.V.

Мощность	310 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Переменная	скорость 2300 - 9600 об/мин
Нож, насадка и штанга	полностью из нерж. стали длиной 250 мм
Размеры	Длина 650 мм, Ø 94 мм
Вес Брутто	3,9 кг

Арт. **34240A - CMP 250 V.V.** 230В/50/1

CMP 300 V.V.

Мощность	350 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Переменная	скорость 2300 - 9600 об/мин
Нож, насадка и штанга	полностью из нерж. стали длиной 300 мм
Размеры	Длина 660 мм, Ø 94 мм
Вес Брутто	3,9 кг

Арт. **34230A - CMP 300 V.V.** 230В/50/1

CMP 350 V.V.

Мощность	400 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Переменная	скорость 2300 - 9600 об/мин
Нож, насадка и штанга	полностью из нерж. стали длиной 350 мм
Размеры	Длина 700 мм, Ø 94 мм
Вес Брутто	4,1 кг

Арт. **34250A - CMP 350 V.V.** 230В/50/1

CMP 250 Combi

см. стр. 52

CMP 300 Combi

см. стр. 52



ГАММА MP ULTRA



МОЩНОСТЬ

Увеличенная мощность двигателя:
+20 % для ещё большей производительности

ДОЛГОВЕЧНОСТЬ

Прочная конструкция благодаря моторному блоку из нерж. стали.

ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Авторегулировка скорости в зависимости от консистенции продукта.

ГИГИЕНА

Разборная конструкция насадки, штанги и ножа облегчает уход.

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Эргономичная ручка для удобной работы.

АВТОНОМНАЯ РАБОТА

На выбор 4 крепления для кастрюль для полного удобства пользователя и автономной работы аппарата.

КРЕПЛЕНИЯ ДЛЯ КАСТРЮЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ



3 регулируемых крепления



универсальное крепление

НЕРЖ.
СТАЛЬ

НЕРЖ.
СТАЛЬ

НЕРЖ.
СТАЛЬ

НЕРЖ.
СТАЛЬ

НЕРЖ.
СТАЛЬ

* Запатентованная система доступна на моделях : MP 350 Ultra, MP 450 Ultra, MP 550 Ultra, MP 600 Ultra, MP 350 V.V. Ultra, MP 450 V.V. Ultra, MP 350 Combi Ultra et MP 450 Combi Ultra.

ГАММА MP ULTRA

MP 350 Ultra - MP 350 V.V. Ultra - MP 450 Ultra - MP 450 V.V. Ultra

Съемные и разборные штанга, насадка и нож из нерж. стали – эксклюзивный патент Robot-Coupe.
Укомплектованы 1 настенным креплением из нерж. стали.

MP 350 Ultra

Мощность	440 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	9500 об/мин
Нож, насадка и штанга	полностью из нерж. стали длиной 350 мм
Размеры	Длина 740 мм, Ø 125 мм
Вес Брутто	6,2 кг

Арт. 34600 - MP 350 Ultra 230В/50/1

MP 350 V.V. Ultra

Мощность	440 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Переменная	скорость 1500 - 9000 об/мин
Нож, насадка и штанга	полностью из нерж. стали длиной 350 мм
Размеры	Длина 740 мм, Ø 125 мм
Вес Брутто	6,4 кг

Арт. 34640 - MP 350 V.V. Ultra 230В/50/1

MP 450 Ultra

Мощность	500 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	9500 об/мин
Нож, насадка и штанга	полностью из нерж. стали длиной 450 мм
Размеры	Длина 840 мм, Ø 125 мм
Вес Брутто	6,3 кг

Арт. 34610 - MP 450 Ultra 230В/50/1

MP 450 V.V. Ultra

Мощность	500 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Переменная	скорость 1500 - 9000 об/мин
Нож, насадка и штанга	полностью из нерж. стали длиной 450 мм
Размеры	Длина 840 мм, Ø 125 мм
Вес Брутто	6,5 кг

Арт. 34650 - MP 450 V.V. Ultra 230В/50/1

MP 350 Combi Ultra

см. стр. 53

MP 450 Combi Ultra

см. стр. 53

НОВАЯ НАСАДКА
ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ



НОВАЯ НАСАДКА
ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ



Функция венчика



КРЕПЛЕНИЯ ДЛЯ КАСТРЮЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ



3 регулируемых крепления

1

Арт. 27363 - для кастрюль Ø от 330 до 650 мм
Арт. 27364 - для кастрюль Ø от 500 до 1000 мм
Арт. 27365 - для кастрюль Ø от 850 до 1300 мм

1 универсальное крепление

2

Арт. 27354 - для кастрюль всех диаметров

ГАММА MP ULTRA



MP 550 Ultra - MP 600 Ultra - MP 800 Turbo



Съемные и разборные штанга, насадка и нож из нерж. стали – эксклюзивный патент Robot-Coupe.

Укомплектованы 1 настенным креплением из нерж. стали.

Рекомендуется использовать эти модели с креплениями для кастрюль

MP 550 Ultra

Мощность	750 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	9000 об/мин
Нож, насадка и штанга	полностью из нерж. стали длиной 550 мм
Размеры	Длина 940 мм, Ø 125 мм
Вес Брутто	6,6 кг

Арт. **34620** - MP 550 Ultra 230В/50/1

MP 600 Ultra

Мощность	850 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	9500 об/мин
Нож, насадка и штанга	полностью из нерж. стали длиной 600 мм
Размеры	Длина 980 мм, Ø 125 мм
Вес Брутто	7,4 кг

Арт. **34630** - MP 600 Ultra 230В/50/1

MP 800 Turbo

EBS

Мощность	1000 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	9500 об/мин
Нож, насадка и штанга	полностью из нерж. стали длиной 740 мм
Двойная эргономичная	ручка для удобной работы
Новая технология EBS	Electronic booster system, электронная система ускорителей, повышающая эффективность двигателя.
Размеры	Длина 1130 мм, Ø 125 мм
Вес Брутто	9,2 кг

Арт. **34490** - MP 800 Turbo 230В/50/1

КРЕПЛЕНИЯ ДЛЯ КАСТРЮЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

1



2



3 регулируемых крепления

1

Арт. **27363** - для кастрюль Ø от 330 до 650 мм

Арт. **27364** - для кастрюль Ø от 500 до 1000 мм

Арт. **27365** - для кастрюль Ø от 850 до 1300 мм

1 универсальное крепление

2

Арт. **27354** - для кастрюль всех диаметров

ВЕНЧИКИ ДЛЯ МИКСЕРОВ COMBI И FW

С помощью венчиков Robot-Coupe для моделей Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Ultra и FW Вы сможете:



MP

CMP

Mini MP

ГОТОВИТЬ СОУСЫ

Майонез или
любая другая
заправка
для салатов



СМЕШИВАТЬ

Томатное пюре,
Тесто для блинов,
приправы



ПЕРЕМЕШИВАТЬ

Манная крупа,
рис, зерновые



ВЗБИВАТЬ

белки,
шоколадные
муссы,
взбитые
сливки,
крема



ДЕЛАТЬ ПЮРЕ/ ЗАМЕШИВАТЬ

Картофельное
пюре, тесто
для оладьев
и блинов



ГАММА Комби

Mini MP 190 Combi - Mini MP 240 Combi - CMP 250 Combi - CMP 30 Combi

Укомплектованы 1 настенным креплением из нерж. стали.

НОВАЯ НАСАДКА
ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ



Mini MP 190 Combi

Мощность	250 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Переменная скорость	2000 - 12500 об/мин в режиме блендер и 350 - 1560 об/мин в режиме венчик
Нож, насадка и штанга	полностью из нерж. стали длиной 190 мм
Длина	со штангой: 485 мм С венчиком: 550 мм, Ø 78 мм
Вес Брутто	2,7 кг

Арт. **34720 - Mini MP 190 Combi** 230В/50/1

Mini MP 240 Combi

Мощность	270 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Переменная скорость	2000 - 12500 об/мин в режиме блендер и 350 - 1560 об/мин в режиме венчик
Нож, насадка и штанга	полностью из нерж. стали длиной 240 мм
Длина	со штангой: 535 мм С венчиком: 550 мм, Ø 78 мм
Вес Брутто	2,8 кг

Арт. **34730 - Mini MP 240 Combi** 230В/50/1

НОВАЯ НАСАДКА
ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ



CMP 250 Combi

АВТОРЕГУЛИРУЕМАЯ
СКОРОСТЬ

Мощность	310 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Переменная скорость	2300 - 9600 об/мин в режиме блендер и 500 - 800 об/мин в режиме венчик
Нож, насадка и штанга	полностью из нерж. стали длиной 250 мм
Металлическая	коробка венчика
Штанга оснащена	системой герметизации на 3 уровнях
Длина	со штангой: 640 мм С венчиком: 610 мм, Ø 125 мм
Вес Брутто	5,6 кг

Арт. **34300A - CMP 250 Combi** 230В/50/1

CMP 300 Combi

АВТОРЕГУЛИРУЕМАЯ
СКОРОСТЬ

Мощность	350 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Переменная скорость	2300 - 9600 об/мин в режиме блендер и 500 - 800 об/мин в режиме венчик
Нож, насадка и штанга	полностью из нерж. стали длиной 300 мм
Металлическая	коробка венчика
Штанга оснащена	системой герметизации на 3 уровнях
Длина	со штангой: 700 мм С венчиком: 610 мм, Ø 125 мм
Вес Брутто	5,7 кг

Арт. **34310A - CMP 300 Combi** 230В/50/1

Арт. **27249 - Штанга миксера CMP 250 Combi**

Арт. **27250 - Штанга миксера CMP 300 Combi**

Арт. **27248 - Редуктор и венчик CMP Combi**

ГАММА Комби

MP 350 Combi Ultra - MP 450 Combi Ultra

- Съемные и разборные штанга, насадка и нож из нерж. стали. АВТОРЕГУЛИРУЕМАЯ СКОРОСТЬ
- Эксклюзивный патент Robot-Coupe.
- Особо прочный редуктор венчика позволяет готовить картофельное пюре.
- Укомплектованы 1 настенным креплением из нерж. стали.

MP 350 Combi Ultra

Мощность	440 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Переменная скорость	1500 - 9000 об/мин в режиме блендер и 250 - 1500 об/мин в режиме венчик
Нож, насадка и штанга	полностью из нерж. стали длиной 350 мм
Размеры Длина	со штангой: 790 мм С венчиком: 805 мм, Ø 125 мм
Вес Брутто	7,9 кг

Арт. 34660 - MP 350 Combi Ultra 230В/50/1

MP 450 Combi Ultra

Мощность	500 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Переменная скорость	1500 - 9000 об/мин в режиме блендер и 250 - 1500 об/мин в режиме венчик
Нож, насадка и штанга	полностью из нерж. стали длиной 450 мм
Размеры Длина	со штангой: 890 мм С венчиком: 840 мм, Ø 125 мм
Вес Брутто	8,2 кг

Арт. 34670 - MP 450 Combi Ultra 230В/50/1

Арт. 39354 - Штанга миксера MP 350 Combi Ultra

Арт. 39355 - Штанга миксера MP 450 Combi Ultra

Арт. 27210 - Редуктор и венчик MP Combi

Арт. 27355 - Насадка-смеситель ①



МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ КОРОБКА ВЕНЧИКА

ПРОЧНОСТЬ

- Зубчатая передача, поддерживаемая 2 металлическими фланцами, обеспечивает высокую прочность и позволяет выдерживать большие нагрузки.

ГИГИЕНА

- Литая конструкция венчиков гарантирует идеальные гигиенические условия приготовления блюд.

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

- Крепления венчиков к блоку двигателя отличаются простотой и обеспечивают быструю сборку аппарата.



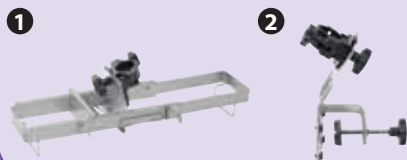
КРЕПЛЕНИЯ ДЛЯ КАСТРЮЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

3 регулируемых крепления ①

- Арт. 27363 - для кастрюль Ø от 330 до 650 мм
- Арт. 27364 - для кастрюль Ø от 500 до 1000 мм
- Арт. 27365 - для кастрюль Ø от 850 до 1300 мм

1 универсальное крепление ②

- Арт. 27354 - для кастрюль всех диаметров



ГАММА Комби



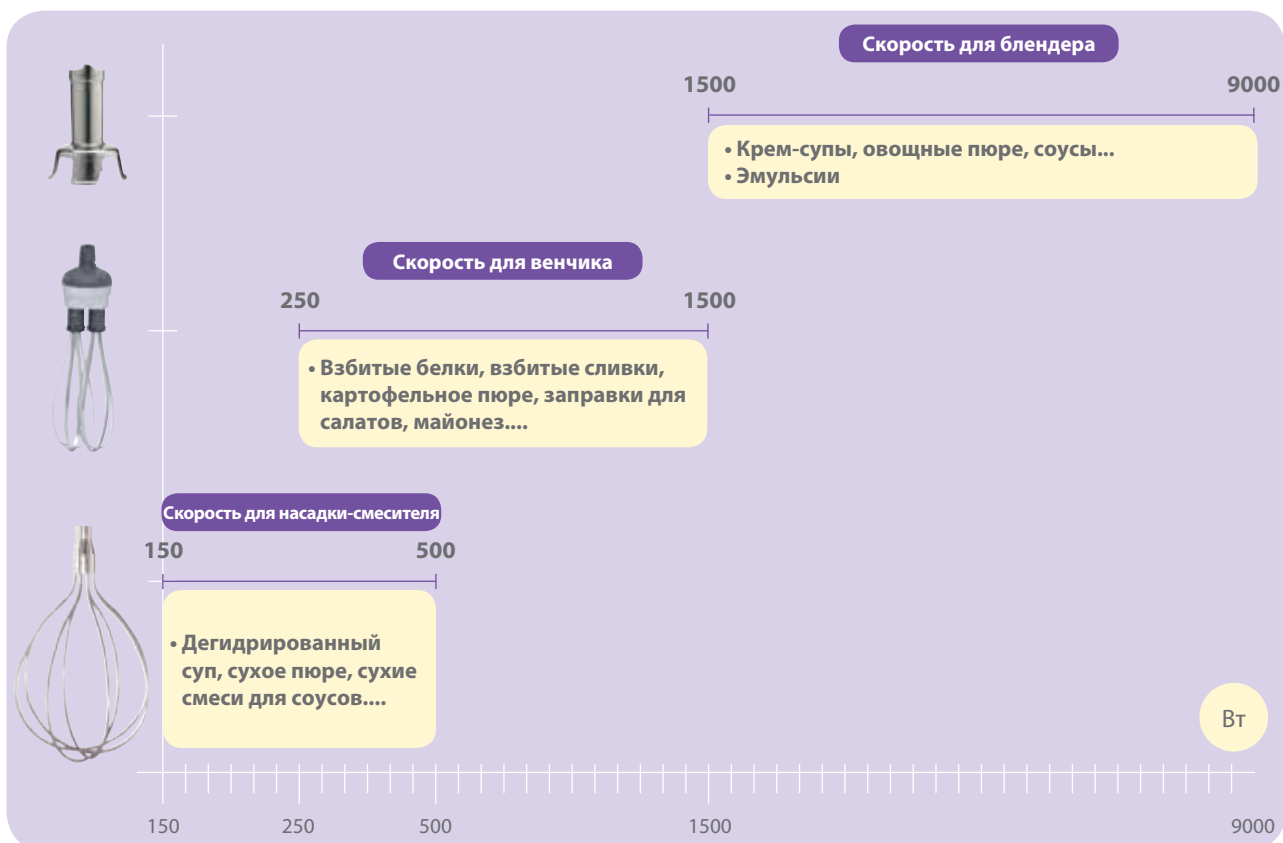
MP 450 FW Ultra

АВТОРЕГУЛИРУЕМАЯ
СКОРОСТЬ

Мощность	500 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Переменная	скорость 250 - 1500 об/мин
Автоматическое регулирование скорости	
Съёмный венчик	длиной 280 мм
Укомплектованы	1 настенным креплением из нерж. стали.
Размеры	Длина 800 мм, Ø 125 мм
Вес Брутто	8,6 кг

Арт. 34680 - MP 450 FW Ultra 230В/50/1

3 регулируемых скорости



АВТОМАТИЧЕСКАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА J 100 ULTRA СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ ИНТЕНСИВНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Новинка

Автоматическая воронка ø 79 мм для непрерывной работы без усилий

Высота от поверхности стола до носика позволяет использовать высокие сосуды, в т.ч. стакан барного блендера.

Сверхмощный и тихий асинхронный мотор 1000 Вт для продолжительной работы в течение целого дня.



2 возможности использования

1 Выброс мякоти в непрерывном режиме

Сопло выбрасывает жмых в непрерывном режиме в бак под столом

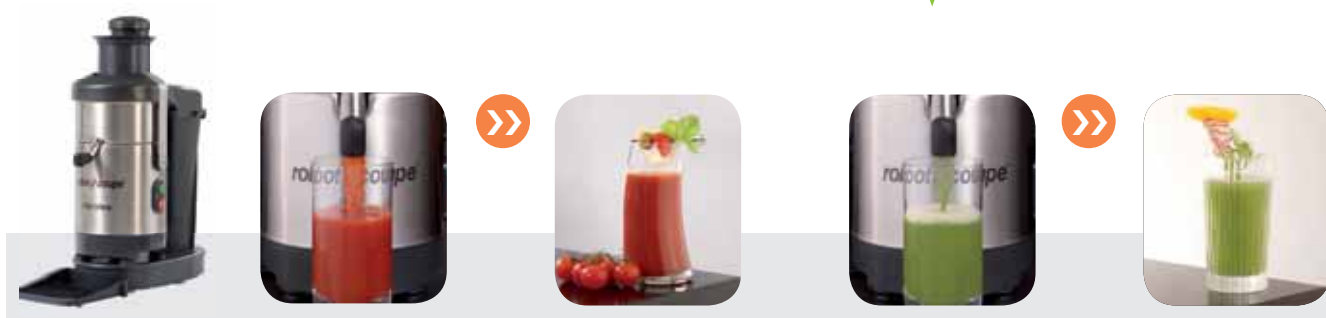


2 Выброс мякоти в контейнер

Прозрачный контейнер для жмыха объемом в 7,2 литра



1 Сброс отходов под рабочую поверхность:



УНИКАЛЬНЫЕ ИННОВАЦИИ ДЛЯ ЛЁГКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



Корзинка с двумя ручками для лучшего захвата разбирается без доп. инструментов и легко чистится



Поддон для капель для всегда чистого рабочего места.



Носик с функцией анти-разбрызгивания



Автоматическая воронка ø 79 мм для загрузки фруктов и овощей с возможностью работы без толкателя

J 80 Ultra



J 100 Ultra



Новинка



J 80 Ultra - J 100 Ultra

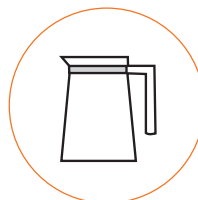
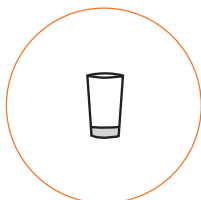


Мощный и тихий асинхронный мотор
Запатентованная автоматическая воронка 79 мм
Фильтр-сито и терочный диск из нержавеющей стали,
устанавливается/ снимается без дополнительных инструментов,
не забивается и легко моется.
Съёмная чаша из нерж. стали.
Носик с функцией анти-разбрызгивания.

J 80 Ultra - Автоматическая

Мощность	700 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Постоянная	скорость 3000 об/мин
Производительность	до 120 литров/ч
Высота под носиком	162 мм
Укомплектована	- контейнером для жмыха 6,5 литра - поддоном для капель
Размеры (ШхДхВ)	235 x 420 x 505 мм
Вес Брутто	12,5 кг

Арт. **56000** - J 80 Ultra 230В/50/1

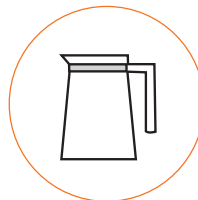
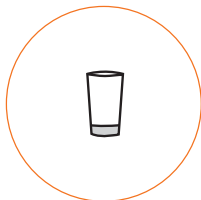


J 100 Ultra - Автоматическая

Новинка

Мощность	1000 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Постоянная	скорость 3000 об/мин
Производительность	до 160 литров/ч
Высота под носиком	256 мм
Укомплектована	- соплом для непрерывного сброса жмыха в бак под столом. - контейнером для жмыха объемом 7,2 литра - поддоном для капель
Размеры (ШхДхВ)	235 x 438 x 595 мм
Вес Брутто	15,4 кг

Арт. **56100** - J 100 Ultra 230В/50/1



С 40

Автоматическое сито для приготовления пюре из ягод, мягких и печенных фруктов и овощей. Используется для приготовления соусов, супа гаспачо, быстрого процеживания супов-пюре и морсов, для приготовления мягкого мороженого, сорбетов, пастилы с добавлением натуральных ягодных и фруктовых пюре.

Мощность	500 Вт.
Напряжение	однофазное 230 В
Скорость	1500 об/мин
Съемные и разборные чаша и крышка	
Укомплектована: ситом и насадкой-соковыжималкой для цитрусовых.	
Размеры (ВхДхШ)	645 x 239 x 280 мм.
Вес Брутто	10,6 кг

Арт. **55040** - С 40 230В/50/1

С 40



С 80

Автоматическое сито непрерывного действия с корпусом и воронкой из нержавеющей стали. Укомплектовано цилиндрическим ситом из нерж.стали с диаметром отверстий 1 мм. Дополнительно доступны сита 0,5 мм и 3 мм.

Мощность	500 Вт.
Напряжение:	однофазное 230 В
Скорость	1500 об/мин
Непрерывный	выброс отходов
Поставляется с	перфорированным ситом
Размеры (ВхДхШ)	610 x 360 x 540 мм.
Вес Брутто	20,6 кг

Арт. **55012** - С 80 230В/50/1

Арт. **57009** - Сито 0,5 мм

Арт. **57008** - Сито 3 мм

С 80



Специально для
приготовления
морса



Для ваших демонстрационных залов и магазинов



Дисплей CL 50
Арт: 430 416



Двухсторонний постер 550 x 1200 мм
Арт: 450 505



Подставка для 3 аппаратов
Арт.: 407 818



Указатель для дисков R 301
Арт: 450 367



Указатель для дисков CL 50
Арт: 450 366

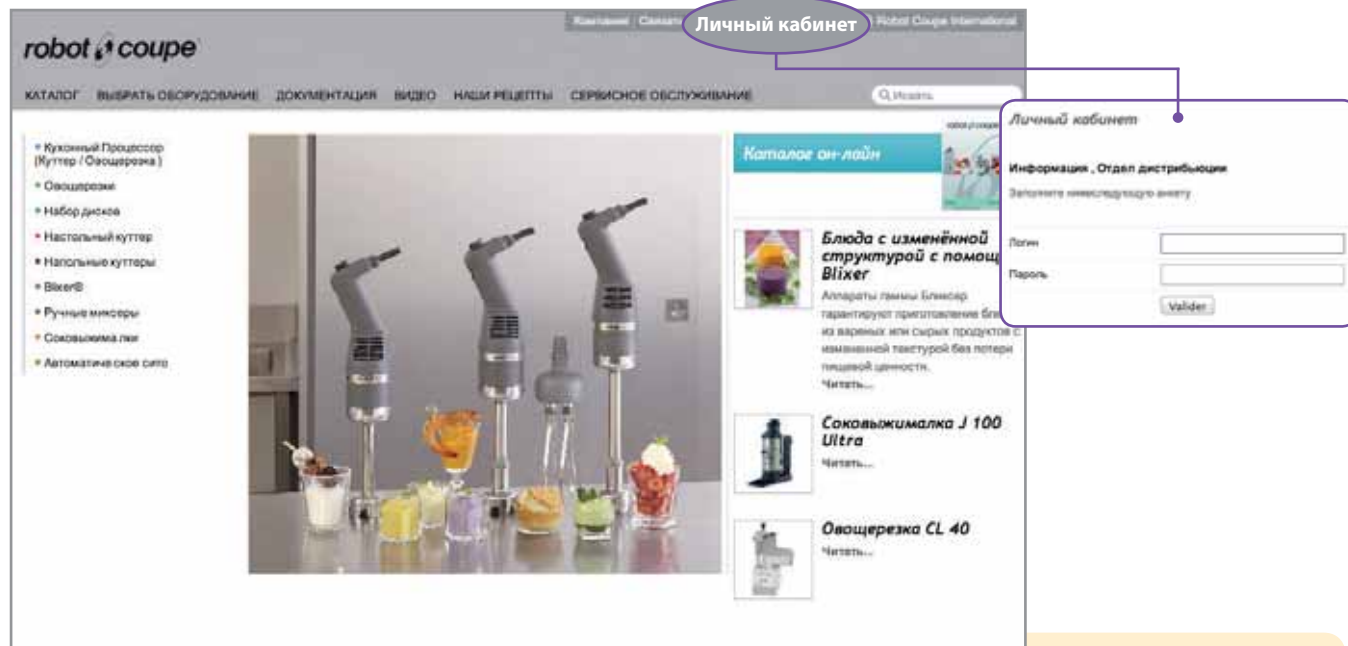


Подставка для миксеров и машин
Арт.: 450 421



Подставка для ручных миксеров
Арт.: 407 435

• Личный кабинет для дилеров и проектных бюро



Для того чтобы получить Ваш персональный логин и пароль к сайту сервисного обслуживания, заполните контактную форму на сайте. В разделе Личный кабинет на сайте Вы получите доступ к следующей информации:

- Запасные части на изображениях в разобранном виде
- Электрические схемы
- Цены на запасные части

• СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Чтобы получить доступ на сайт сервисного обслуживания, отправьте запрос на адрес:
russia@robot-coupe.eu



ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ, СОБЛЮДЕНИЕ ПРИРОДООХРАННОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА И ЭТИЧЕСКИХ НОРМ.



ПРОИЗВОДСТВО

Долговечность

Благодаря высочайшему качеству используемых материалов, Robot-Coupe гарантирует особо долгий срок службы для своих аппаратов.

Это помогает снизить количество отходов и потребляемых ресурсов.

Энергопотребление

Компания Robot-Coupe постоянно инвестирует в исследования и разработки для своих аппаратов, конструкция которых сочетает в себе повышенную производительность и экономию энергии.

Внедрение последних технологий, позволяют нам гарантировать превосходную энергоэффективность наших машин.



ПРОИЗВОДСТВО

Наши машины соответствуют самым строгим стандартам - и часто даже превышают их. Среди прочего, наши электронные компоненты соответствуют новой директиве RoHS, запрещающей использование вредных веществ. Многие наши аппараты раньше положенного срока отвечают будущим нормам, таким, как EuP (энергии на основе использования продуктов).

Упаковка

Компания Robot-Coupe стремится к сокращению использования упаковки и разрабатывает новые решения на базе вторичного картона и экономии топлива.



КОНЕЦ СРОКА СЛУЖБЫ

Ремонтопригодность

100% нашей продукции подлежит ремонту. Robot-Coupe стремится иметь в наличии запасные части, по крайней мере в течении 10 лет.

Переработка

Все наши продукты производятся переработке более чем на 95%, и наша компания активно участвует в сборе отходов и их переработки в различных странах.



ROBOT-COUPЕ, ОТВЕТСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ

Мы стремимся соблюдать наш корпоративный кодекс в следующих областях:

- Отстаивать корпоративные ценности компании Robot-Coupe, в частности этический кодекс.
- Поощрять индивидуальное развитие наших сотрудников.
- Соответствовать стандартам Международной организации труда и осуществлять помощь нашим партнерским субподрядчикам в этом процессе.

стр
1



**КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ:
КУТТЕР-МЯСОРУБКА ОВОЩЕРЕЗКА**

стр
8



НАБОР ДИСКОВ

стр
15



ОВОЩЕРЕЗКИ

стр
26



**НАСТОЛЬНЫЕ
КУТТЕРЫ-МЯСОРУБКИ**

стр
33



**НАПОЛЬНЫЕ
КУТТЕРЫ-МЯСОРУБКИ**

стр
38



**БЛИКСЕРЫ® :
БЛЕНДЕРЫ-МИКСЕРЫ**

стр
42



РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ

стр
51



**КОМБИ
БЛЕНДЕР/ВЕНЧИК**

стр
55



СОКОВЫЖИМАЛКИ

стр
57



АВТОМАТИЧЕСКИЕ СИТА

СОДЕРЖАНИЕ



robot coupe®

**Изготовлено во Франции компанией
ROBOT-COUPÉ S.N.C.**

Тел.: + 33 1 43 98 88 33 - Факс: + 33 1 43 74 36 26
48, rue des Vignerons - 94305 Vincennes Cedex - FRANCE
<http://www.robot-coupe.com/rus> - Email : russia@robot-coupe.eu
ukraine@robot-coupe.eu