

robot coupe®



каталог

Май 2014



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: рубка мяса, замес теста, дробление и приготовление соусов.
- Чаша насадки-куттера объёмом 2,9 л.
- Разработанный специально для ресторанов и заведений фаст-фуда.



R 652 стр 9

2 насадки на одном моторном блоке:

- Насадка-овощерезка с широкой воронкой, вмещающей до 15 помидоров или 1 кочан капусты целиком, оснащена рычагом с усилителем, обеспечивающим высокую производительность и снижающим физическую нагрузку.
- Коллекция из 50 дисков для самого большого выбора нарезки: слайсер, брусочки, тёрка, фигурная, кубики и картофель-фри
- Насадка-куттер оснащена чашей объёмом 7 литров, изготовленной из нерж. стали, для приготовления фарша, смешивания соусов, замеса теста и дробления орехов.
- Протирка для пюре, поставляемая по дополнительному заказу, даёт возможность приготовить свежее пюре.



MP Easy Plug Стр 56

- Эргономичная ручка для более удобной работы.
- Для удобства обращения с миксером на моторном блоке имеется выступ, который позволяет удерживать миксер на краю кастрюли.
- Благодаря новой системе намотки шнура питания ручной миксер требует меньше места для хранения и служит ещё дольше.
- Новая запатентованная система «Easy Plug» для лёгкой замены шнура питания при его повреждении.

CL 55 стр 28

- Новая эргономичная воронка с рычагом оснащена механизмом с усилителем для максимальной производительности и минимума физической нагрузки
- Большой объём воронки с рычагом позволяет нарезать 15 помидоров или 1 кочан капусты за раз.
- Высота аппарата адаптирована под рост пользователя для более комфортного использования овощерезки.
- Модель CL55 может быть оснащена автоматической воронкой для постоянной загрузки большого количества овощей.
- Коллекция из 50 дисков для самого большого выбора нарезки: слайсер, брусочки, тёрка, фигурная, кубики, картофель-фри



CL 60 Стр 30

- Новая воронка оснащена рычагом с усилителем и регулируемой по высоте ручкой, позволяющей работать не нагибая спину.
- Широкая воронка с рычагом вмещает до 15 помидоров или 1 кочан капусты целиком.
- Высота аппарата адаптирована под рост пользователя для более комфортного использования овощерезки.
- На новой передвижной тележке на удобной высоте устанавливается гатроемкость GN1/1 с исходным продуктом и две приемные гатроемкости GN1/1 на втором уровне с механизмом поворота.



КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ: КУТТЕР-МЯСОРУБКА ОВОЩЕРЕЗКА	Стр 2	БЛИКСЕРЫ® : БЛЕНДЕРЫ-МИКСЕРЫ	Стр 46
НАБОР ДИСКОВ	Стр 11	РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ	Стр 50
ОВОЩЕРЕЗКИ	Стр 19	КОМБИ БЛЕНДЕР/ВЕНЧИК	Стр 59
НАСТОЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ-МЯСОРУБКИ	Стр 34	СОКОВЫЖИМАЛКИ	Стр 63
НАПОЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ-МЯСОРУБКИ	Стр 41	АВТОМАТИЧЕСКИЕ СИТА	Стр 65

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

ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКИ

СЛАЙСЕР



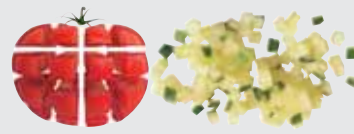
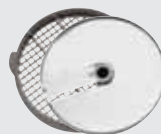
СОЛОМКА



ФИГУРНАЯ НАРЕЗКА



КУБИКИ*



ТЕРКА

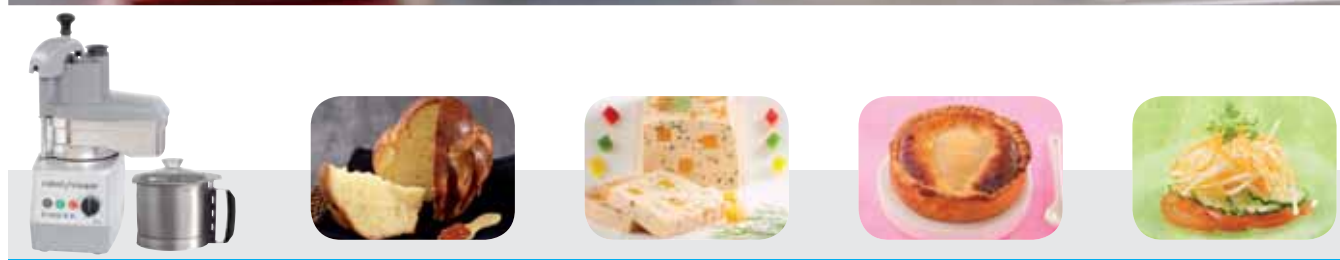


КАРТОФЕЛЬ-ФРИ*



*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	



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



28 дисков на ваш
выбор (опция)



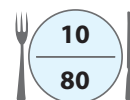
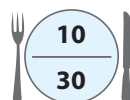
Снимаемый гладкий
нож. Нож с крупны-
ми зубцами и нож с
мелкими зубцами на
ваш выбор (опция)
- Запатентованное
лезвие с низкой
посадкой

Эргономичная
ручка для
удобной работы.



**Импульсный
режим** для точного
достижения
необходимого
измельчения





ТЕРКА, СЛАЙСЕР, ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ, СОЛОМКА

Новинка



до
23
ДИСКОВ

3
НОЖА

2,9 л

R 211 XL Ultra

Монофазное

1 скорость

Опция: кулинарный набор



до
23
ДИСКОВ

3
НОЖА

3,7 л

R 301 Ultra

Монофазное

1 скорость

Опция: кулинарный набор

Новинка



до
23
ДИСКОВ

3
НОЖА

2,9 л

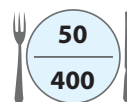
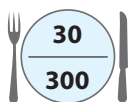
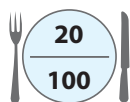
R 211 XL

Монофазное

1 скорость

Опция: кулинарный набор





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

Комплект для картоф. пюре



до
50
ДИСКОВ
3
НОЖА
7 л

R 652

трехфазное

2 скорости

Набор для картоф. пюре





R 211 XL + 2 диска

Новинка



R 211 XL - R 211 XL Ultra



МОТОРНЫЙ БЛОК

Асинхронный мотор
Скорость 1500 об/мин

до
23
ДИСКОВ

3
НОЖА

2,9 Л



ФУНКЦИЯ КУТТЕР

Нож входит в стандартную комплектацию



ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКА

На выбор 23 диска из нерж стали

R 211 XL + 2 диска

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. **2176 - R 211 XL 230В/50/1 + 2 диска:**
слайсер 2 мм и тёрка 2 мм

R 211 XL Ultra + 2 диска

Новинка



R 211 XL Ultra + 2 диска

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. **2117 - R 211 XL Ultra 230В/50/1 + 2 диска:**
слайсер 2 мм и тёрка 2 мм

ПО ДОП. ЗАКАЗУ

	Арт.		
Нож с круп. зубцами	27138		
Нож с мелк. зубцами	27061		
Дополнительный гладкий нож	27055		
Насадка для цитрусовых	27392		
Кулинарный набор	27393		

Кухонные процессоры: 4 аппарата в 1!

Стандартный комплект

С доп. функцией «Кулинарный набор»



Функция Куттера-
Мясорубки

Функция
Овощерезки

Насадка для
приготовления
соусов

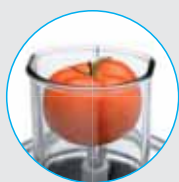
Насадка-
сововыжималка
для цитрусовых



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 моделей R 211 XL, R211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402.



R 301 Ultra + 4 диска



R 402 + 6 дисков



R 301 Ultra - R 402



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



R 301 Ultra + 4 диска



Мощность	650 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Чаша куттера	из нерж. стали 3,7 литра
Режим	Пульсация
Большая воронка	площадью 104 см ² – объем загрузки 1,56 литра
Цилиндрическая воронка	Ø 58 мм
Размеры (ШхДхВ)	325 x 300 x 550 мм
Вес Брутто	17 кг

Арт. 2204 - R 301 Ultra 230В/50/1 + 4 диска:
слайсер 2 мм и 4 мм, тёрка 2 мм и
соломка 4x4 мм

Арт. 2547 - R 301 Ultra 230В/50/1 - без дисков

R 402 + 6 дисков



Мощность	750 Вт
Напряжение	Трехфазное 400 В Однофазное 230 В
Скорость	750 и 1500 об/мин 500 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. 2179 - R 402 400В/50/3 + 6 дисков:
слайсер 2 мм и 4 мм, тёрка 2 мм, соломка
4x4 мм, комплект для нарезки кубиками:
ломтики 10 мм + решетка 10 x 10 мм

Арт. 2200 - R 402 230В/50/1 + 6 дисков:
слайсер 2 мм и 4 мм, тёрка 2 мм, соломка
4x4 мм, комплект для нарезки кубиками:
ломтики 10 мм + решетка 10 x 10 мм

Арт. 2433 - R 402 400В/50/3 - без дисков

Арт. 2453 - R 402 230В/50/1 - без дисков

	R 301 Ultra			R 402		
ПО ДОП. ЗАКАЗУ	Арт.			Арт.		
Нож с круп. зубцами	27288			27346		
Нож с мелк. зубцами	27287	Петрушка		27345		
Дополнительный гладкий нож	27286			27344		
Насадка для цитрусовых	27395			27395		
Кулинарный набор	27396			27396		

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ КОМПЛЕКТ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ:

Арт. 1946 - Комплект 5 дисков для R 211 XL, R 211 XL Ultra, 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).

КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ: КУТТЕР-МЯСОРУБКА И ОВОЩЕРЕЗКА - R 652

НОВИНКА

ЭКСТРА ШИРОКАЯ



Большая воронка
вмещает до 15
помидоров или 1 кочан
капусты целиком

ТОЧНАЯ НАРЕЗКА



**Цилиндрическая
воронка Ø 58 мм** для
равномерной нарезки
длинных продуктов.

БОКОВОЙ ВЫБРОС



- Экономия места
- Удобство для пользователя.



ЛЕГКО И БЕЗ УСИЛИЙ



Рычаг с усилителем
для работы при
минимальных усилиях.



Чаша из
нерж.
стали 7 L

НОЖИ



Поставляется с
гладким ножом
из нерж. стали:
2 съёмных и
регулируемых
лезвия.

КРЫШКА

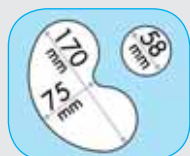


Для добавления
жидкости или
ингредиентов в
процессе работы.





R 502



R 652

Новинка



R 502 - R 652



МОТОРНЫЙ БЛОК

Асинхронный мотор
Металлический
моторный блок
Режим Пульсация

3
НОЖА

до 50
ДИСКОВ

**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
На выбор 50 дисков
9 размеров кубиков и 3 размера брусочков-фри
Поставляется без дисков

R 502

5,5 л

Мощность 1000 Вт
Напряжение Трехфазное 400 В
Скорость 750 и 1500 об/мин
Чаша 5,5 литра
Размеры (ШхДхВ) 380 x 350 x 665 мм
Вес Брутто 30 кг

Арт. **2483 - R 502 400В/50/3**

R 652

7 л

Мощность 1200 Вт
Напряжение Трехфазное 400 В
Скорость 750 и 1500 об/мин
Чаша 7 литра
Размеры (ШхДхВ) 426 x 481 x 880 мм
Вес Брутто 30 кг

Арт. **2136 - R 652 400В/50/3**

ПО ДОП. ЗАКАЗУ

Нож с круп. зубчиками
Нож с мелк. зубчиками **Петрушка**
Дополнительный гладкий нож
Комплект для картоф.пюре 3 мм
Комплект для картоф.пюре 2 мм
Набор для картоф.пюре 3 мм
Набор для картоф.пюре 2 мм
Нижний нож с круп. зубчиками, за единицу
Верхний нож с круп. зубчиками, за единицу
Нижний нож с мелк. зубчиками, за единицу
Верхний нож с мелк. зубчиками, за единицу
Нижний дополнительный гладкий нож, за единицу
Верхний дополнительный гладкий нож, за единицу

R 502

Арт.

27121
27351
27120
28207
28189

R 652

Арт.

27125
27352
27124

28208
28187
117034
117035
106519
106520
117032
117033

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ КОМПЛЕКТ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ:

Арт. **1960 - Комплект 5 дисков для R502 и R652:** 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 вареные овощи и фрукты).

Арт. **1961 - Комплект 7 дисков для R502 и R652:** 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 вареные овощи и фрукты).

Арт. **1933 - Комплект 8 дисков для R502 и R652:** слайсер 2 мм (капуста, огурцы, лук) и 5 мм, терка 2 мм (морковь), соломка 3x3 мм, комплект для нарезки кубиками: ломтики 10 мм + решетка 10x10 мм; комплект для приготовления фри 10 x 10 мм (2 диска).

MultiCut Комплект 16 Дисков

ОГРОМНОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Следуя новым требованиям по улучшению питания в общественных учреждениях, шеф-повара ищут новые решения, чтобы пополнить меню блюдами из сырых овощей и фруктов.

Главная цель новых требований – повысить пищевое качество блюд, сервируемых в школьных и корпоративных столовых, или учреждениях здравоохранения.

У шеф-поваров появляется уникальная возможность приготовить оригинальные, креативные блюда из свежих овощей и фруктов.

Компания «Robot-Coupe» предлагает новое решение - набор из 16 дисков для Рабочей станции-овощерезки

MultiCut Комплект 16 Дисков *: Арт. 2022

В наборе из 16 дисков - 2 диска бесплатно

Слайсер



Капуста, лук, пастернак, кабачки, репа, сельдерей, яблоко



Перец, сельдерей, морковь, лук-порей, бананы, киви.



Помидоры, кабачки, грибы, баклажаны.



Комплект Для Кубиков



Свекла, кабачки, огурец, яблоко, груша, дыня, манго.



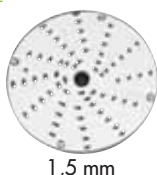
Помидоры, кабачки, перец, лук, яблоко.



Перец, кабачки, лук, картофель, дыня, яблоко, ананас и салат-латук.



Терка



Морковь, сельдерей, пастернак.



Свекла, капуста, морковь, сыр.



Соломка



Морковь, огурец, кабачки, свекла.



Морковь, огурец, редис, сельдерей, кабачки.



Фри



Картофель, репа, сельдерей, кабачки, морковь.



Морковь, кабачки, огурец, сельдерей, картофель, редис, свекла.



Комплект для очистки решеток



Инструмент для очистки решёток (5 мм, 8 мм и 10 мм)

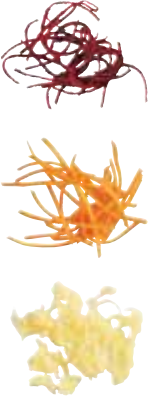
+

настенные держатели для дисков



для 16 дисков (4 крючка из нерж. стали)



	R 211 XL R 211 XL Ultra R 301 Ultra		R 402	CL 30 Bistro CL 40		ОБОЗНА- ЧЕНИЕ НА ДИСКЕ	ДИСКИ	R 502 / R652 CL 50/CL 50 Ultra CL 52/CL 55/CL 60		ОБОЗНА- ЧЕНИЕ НА ДИСКЕ
	CL 20									
СЛАЙСЕР 							Миндаль 0,6 мм	28166		E/S 0.6
							0,8 мм	28069		E/S 0.8
	27051		27051			ES 1	1 мм	28062		E/S 1
	27555		27555			ES 2	2 мм	28063		E/S 2
	27086		27086			ES 3	3 мм	28064		E/S 3
	27566		27566			ES 4	4 мм	28004		E/S 4
	27087		27087			ES 5	5 мм	28065		E/S 5
	27786		27786			ES 6	6 мм	 28196		E/S 6
							8 мм	28066		E/S 8
							10 мм	28067		E/S 10
							14 мм	28068		E/S 14
							Картофельный салат 4 мм	27244		ROSTFREI 4
						Картофельный салат 6 мм	27245		ROSTFREI 6	
ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ 	27621		27621			G	2 мм	27068		POM 2
							3 мм	27069		POM 3
							5 мм	27070		POM 5
ТЕРКА 	27588		27588	27148		RG 1.5	1,5 мм	28056		RG 1.5
	27577		27577	27149		RG 2	2 мм	28057		RG 2
	27511		27511	27150		RG 3	3 мм	28058		RG 3
							4 мм	28073		RG 4
							5 мм	28059		RG 5
	27046		27046			RG 6	6 мм			RG 6
							7 мм	28016		RG 7
	27632		27632			RG 9	9 мм	28060		RG 9
	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		J1X8
							1 x 26 Лук полукольцами / Капуста в суп	28153		J1X26
	27080		27080			J2X4	2 x 4 мм	27072		J2X4
	27081		27081			J2X6	2 x 6 мм	27066		J2X6
							2 x 8 мм	27067		J2X8
							2 x 10 мм (длинная лапша)	28173		J2X10
	27599		27599			J2X2	2 x 2 мм	28051		J2X2
							2,5 x 2,5 мм Морковка по-корейски 	28195		J2.5X2.5
							3 x 3 мм	28101		J3X3
	27047		27047			J4X4	4 x 4 мм	28052		J4X4
	27610		27610			J6X6	6 x 6 мм	28053		J6X6
	27048		27048			J8X8	8 x 8 мм	28054		J8X8



	R 402		ОБОЗНАЧЕНИЕ НА ДИСКЕ	ОБОЗНАЧЕНИЕ НА РЕШЕТКЕ	ДИСКИ	R 502 / R 652		ОБОЗНАЧЕНИЕ НА ДИСКЕ	ОБОЗНАЧЕНИЕ НА РЕШЕТКЕ
	CL 40 CL 30 Bistro					CL 50/CL 50 Ultra CL 52/CL 55/CL 60			
КОМПЛЕКТ для КУБИКОВ 	■ 27113		E8	8X8 C	5 x 5 x 5 мм	■ 28110		EM/SD 5	28117 5X5
	■ 27114		E10	10X10 C	8 x 8 x 8 мм	■ 28111		EM/SD 8	28118 8X8
	■ 27298		E12	12X12 C	10 x 10 x 10 мм	■ 28112		EM/SD 10	28119 10X10
					12 x 12 x 12 мм	■ 28197		EM/SD 12	28167 12X12
РЕШЕТКА + СЛАЙСЕР					14 x 14 x 5 мм (моццарелла)	■ 28181		EM/SD 5	28120 14X14
					14 x 14 x 10 мм	■ 28179		EM/SD 10	28120 14X14
					14 x 14 x 14 мм	■ 28113		EM/SD 14	28120 14X14
					20 x 20 x 20 мм	■ 28114		EM/SD 20	28121 20X20
					25 x 25 x 25 мм	■ 28115		EM/SD 25	28122 25X25
ФРИ 					50 x 70 x 25 мм (зелёный салат)	■ 28180		-	28122 25X25
	▲ 27116		F8	F8	8 x 8 мм	▲ 28134		F8	F8
	▲ 27117		F10	F10	10 x 10 мм	▲ 28135		F10	F10
					10 x 16 мм	▲ 28158		F10	F16

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.

	Артикул		
НАСТЕННАЯ ПОЛКА для АКСЕССУАРОВ: нож и 8 дисков для моделей от R 211 XL до R 402 	107810		
НАСТЕННЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ для ДИСКОВ: 4 КРЮЧКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ 16 маленьких или 8 больших дисков 	107812		
МОДУЛЬНЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ для ДИСКОВ ИЗ ПОЛИКАРБОНАТА Для дисков моделей R 502, R 652 от CL 50 до CL 60 	27258		
НАСТЕННЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ для 6 больших дисков (от CL50 и выше) 	101230		
КОМПЛЕКТ для ОЧИСТКИ РЕШЕТОК для нарезки кубиков 5, 8 и 10 мм. 	39881		
КРЫШКА для ДИСКОВ Для дисков моделей R 502, R 652 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, R 652

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

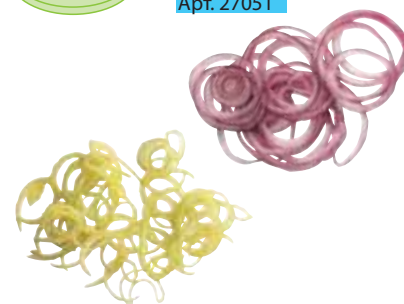
Арт. 28069



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

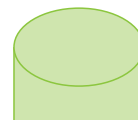
Арт. 28196

Арт. 27786



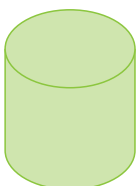
8 мм

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, R 652

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, R 652

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, R 652

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

*Для моделей CL30 Bistro, 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	
		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 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652

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, R 652

CL 40, R 402



5x5x5 мм

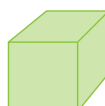
Арт. 28110



8x8x8 мм

Арт. 28111

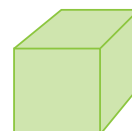
Арт. 27113



10x10x10 мм

Арт. 28112

Арт. 27114



12x12x12 мм

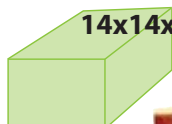
Арт. 28197

Арт. 27298



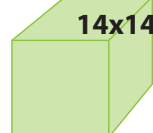
14x14x5 мм

Арт. 28181



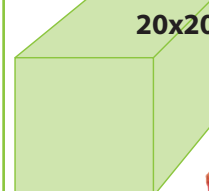
14x14x10 мм

Арт. 28179



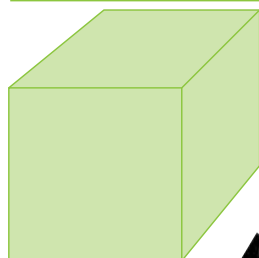
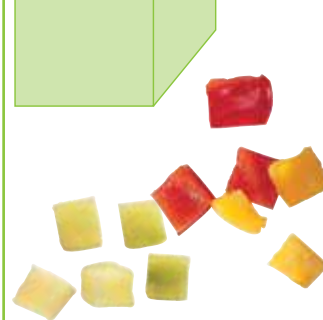
14x14x14 мм

Арт. 28113



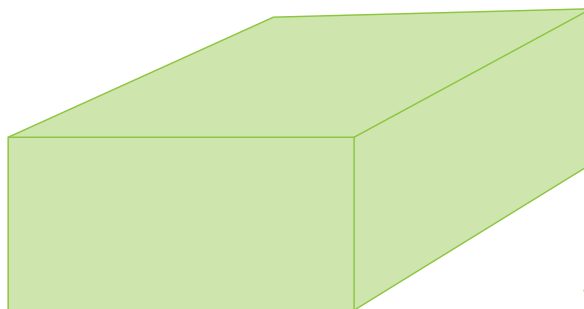
20x20x20 мм

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 - R 652



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 - R502 - R652



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

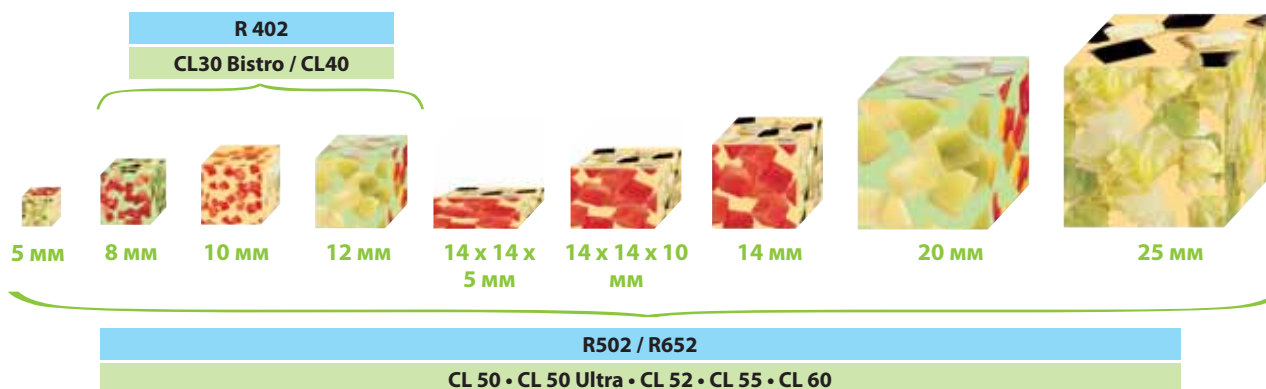
Превосходная заточка ножей – гарант исключительного качества нарезки. С помощью наших дисков вы одинаково легко нарежете как жёсткие и сырые овощи, так и мягкие вареные, а также нежные овощи и фрукты: помидоры, клубнику, бананы и др.

• 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 (моццарелла), 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.



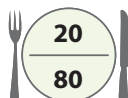
50 дисков для нарезки слайсером, волнистыми ломтиками, тёркой, соломкой, кубиками и приготовления картофеля- фри. Доп. функция: протирка для пюре.

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



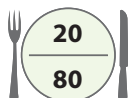
Моторный блок из **нержавеющей стали.**



Практическая
производительность/чТеоретическая*
производительность/ч

До 50 кг

До 200 кг



50 кг

200 кг



150 кг

500 кг

ТЕРКА, СЛАЙСЕР, ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ, СОЛОМКА

+ КУБИКИ И КАРТОФЕЛЬ-ФРИ

**CL 50 Протирка**

Монофазное или трехфазное

1 скорость

до
28
дисков**CL 40**

Монофазное

1 скорость

до
50
дисков**CL 50 Ultra**

Монофазное или трехфазное

1 скорость

до
23
дисков**CL 20**

Монофазное

1 скорость

до
28
дисков**CL 30 Bistro**

Монофазное

1 скорость

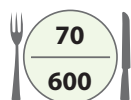
до
50
дисков**CL 50**

Монофазное или трехфазное

1 скорость

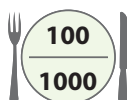
НАСТОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ

Комплект для картоф.пюре по доп. заказу



250 кг

750 кг



400 кг

1 200 кг



600 кг

1 800 кг

ТЕРКА, СЛАЙСЕР, ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ, СОЛОМКА

+ КУБИКИ И КАРТОФЕЛЬ-ФРИ



CL 52

Монофазное или трехфазное

1 скорость

до
50
Дисков

НОВИНКА



CL 55 2 Воронки

трёхфазное

2 скорости

Комплект для картоф.пюре

до
50
Дисков

НОВИНКА



CL 55 с рычагом

трёхфазное

2 скорости

Комплект для картоф.пюре

до
50
Дисков

НОВИНКА



CL60 Рабочая Станция

монофазное или трёхфазное

2 скорости

Комплект для картоф.пюре

до
50
Дисков

НОВИНКА



CL 60 2 Воронки

монофазное или трёхфазное

2 скорости

Комплект для картоф.пюре

до
50
Дисков

НОВИНКА



CL 60 с рычагом

монофазное или трёхфазное

2 скорости

Комплект для картоф.пюре

до
50
Дисков

НАПОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ



CL 20 + 4 диска



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 20 + 4 диска

до
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. **2201** - **CL 20** 230В/50/1 + **4 диска:**
слайсер 2мм и 4мм, тёрка 2мм и
соломка 4х4мм

Арт. **22394** - **CL 20** 230В/50/1 - без дисков

CL 40 + 6 дисков



CL 40 + 6 дисков

до
28
дисков3 размера
кубиков и
2 размера
брусочков-
фри

Мощность	500 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	500 об/мин
На выбор	28 дисков
	3 размера кубиков и 2 размера брусочков- фри
Чаша овощерезки	из нерж. стали
Моторный блок	опора двигателя
Размеры (ШхДхВ)	345 x 304 x 590 мм
Вес Брутто	15,2 кг

Арт. **2203** - **CL 40** 230В/50/1 + **6 дисков:**
слайсер 2 мм и 4 мм, тёрка 2 мм, соломка
4х4 мм, комплект для нарезки кубиками:
ломтики 10 мм + решетка 10 x 10 мм

Арт. **24570** - **CL 40** 230В/50/1 - без дисков

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 4х4 мм, 8х8 мм.Арт. **1945** - Комплект 6 дисков только для **CL 40** и**CL 30 БИСТРО:** слайсер 2 мм (огурцы, лук) и 4 мм
(помидоры, перец), терка 2 мм (морковь, свекла, сыр),
соломка 4х4 мм, комплект для нарезки кубиками:
ломтики 10 мм + решетка 10х10 мм (морковь,
вареный картофель).



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



Производительность до 200 кг/час
Максимальная производительность до 3.3 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



CL 30 БИСТРО + 6 дисков

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)	345 x 304 x 590 мм
Вес Брутто	15,2 кг

Арт. 2202 - CL 30 БИСТРО 230В/50/1 + 6 дисков:
слайсер 2 мм и 4 мм, тёрка 2 мм, соломка 4x4 мм, комплект для нарезки кубиками:
ломтики 10 мм + решетка 10 x 10 мм

Арт. 24432 - CL 30 БИСТРО 230В/50/1 - без дисков

КОМПЛЕКТ ДИСКОВ:

Арт. 1945 - Комплект 6 дисков только для CL 40 и CL 30 БИСТРО : 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, вареный картофель).

до
28
дисков

3 размера
кубиков и
2 размера
брусочков-
фри

CL 30 БИСТРО + 6 дисков



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. 11-18)



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. 28207 - 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. 28208 - Набор для картоф.пюре 3 мм **1**

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



CL 50 - CL 50 Ultra

**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)	390 x 310 x 610 мм
Вес Брутто	19,8 кг

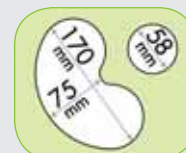
Арт. **24440** - CL 50 Монофазное 230В/50/1Арт. **24446** - CL 50 трехфазное 400В/50/3Арт. **2303** - CL 50 Протирка 230В/50/1

CL 50 Ultra

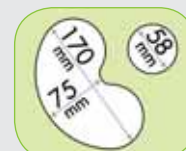
Мощность	550 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В или Трехфазное 400 В
Скорость	375 об/мин
Моторный блок	из нерж. стали
Большая полукруглая воронка площадью	104 см ²
Объем загрузки	2,2 литра
цилиндрическая воронка Ø	58 мм
Размеры (ШхДхВ)	390 x 310 x 610 мм
Вес Брутто	20,2 кг

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

CL 50



CL 50 Ultra



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; комплект для нарезки кубиками: ломтики 10 мм + решетка 10x10 мм + комплект для приготовления фри 10x10 мм (2 диска).



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 промышленного
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 52

Мощность 750 Вт
Напряжение Однофазное 230 В или
Трёхфазное 400 В
375 об/мин

Скорость Асинхронный мотор

Круглая воронка площадью 238 см²

цилиндрическая воронка Ø 58 мм

Металлические крышка и чаша

На выбор 50 дисков

9 размеров кубиков и 3 размера брусочков-фри

Поставляется без дисков

Объем загрузки 4.2 литра

Размеры (ШхДхВ) 360 x 340 x 690 мм

Вес Брутто 25 кг

Арт. 24490 - CL 52 230В/50/1

Арт. 24498 - CL 52 400В/50/3

до
50
дисков

9 размеров
кубиков и
3 размера
брусочков-
фри



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

Арт. 1933 - **Комплект 8 дисков:** ломтики/шинковка 2 мм (огурцы, лук) и 5 мм; терка 2 мм (морковь, вареный картофель); соломка 3х3 мм; комплект для нарезки кубиками: ломтики 10 мм + решетка 10х10 мм + комплект для приготовления фри 10х10 мм (2 диска).



До
1 200 кг
овощей
в час

CL 55 ВЕРСИЯ «Е»

До
50
ДИСКОВ

НОВИНКА

НОВАЯ ВОРОНКА С РЫЧАГОМ



Поставляется с Передвижным
Стендом из нерж. стали

Легко и без усилий



Рычаг с усилителем снижает физическую нагрузку оператора и, таким образом, повышает его производительность.

Широкая воронка XL



Объем воронки XL вмещает до 15 томатов и качан капусты целиком.

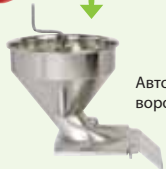
Картофель-фри



КАКИЕ ОВОЩИ ВАМ НУЖНО НАРЕЗАТЬ?



ОВОЩИ ДЛЯ
НЕПРЕРЫВНОЙ ПОДАЧИ



Автоматическая
воронка



КРУПНЫЕ ИЛИ
ДЛИННЫЕ ОВОЩИ*



Воронка
с рычагом



ДЛИННЫЕ ОВОЩИ



Воронка с
4 трубками



КАРТОФЕЛЬ ДЛЯ
ПЮРЕ



Протирка для
пюре



АКСЕССУАРЫ CL 55



Автоматическая
воронка CL 55

Арт. 28170



Воронка с рычагом CL 55
со встроенной трубкой
(площадь 238 см²)

Арт. 39673



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
Трубка (Ø 75 мм)
Вставка (Ø 50 мм)

Арт. 28155



Протирка для
картофельного пюре

Арт. 28208 Ø 3 мм



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



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

Асинхронный мотор
Металлический моторный блок

**ОВОЩЕРЕЗКА**

Передвижной стенд из нерж. стали оснащен 2 колесиками с тормозом
На выбор 50 дисков
9 размеров кубиков и 3 размера брусочков-фри
Протирка для картофельного пюре дополнительно
Поставляется без дисков

9 размеров
кубиков и
3 размера
брусочков-фри

до
50
ДИСКОВ

CL 55 с рычагом

НОВИНКА

Мощность	1 100 Вт
Напряжение	Трехфазное 400 В
Скорости	375 и 750 об/мин
Воронка	с рычагом площадью 238 см ² – объем 4.2 литра
Цилиндрическая воронка Ø 58 мм	
Размеры (ШхДхВ)	700 x 359 x 1100 мм
Вес Брутто	57 кг

Арт. **2214 - CL 55 Рычаг** 400В/50/3

Арт. **2245 - CL 55 Рычаг** 230В/50/1

CL 55 с рычагом

НОВИНКА



CL 55 2 Воронки

НОВИНКА

**CL 55 2 Воронки**

НОВИНКА

Мощность	1 100 Вт
Напряжение	Трехфазное 400 В
Скорости	375 и 750 об/мин
Автоматическая воронка из нерж. стали	
Размеры (ШхДхВ)	865 x 396 x 1272 мм
Вес Брутто	64 кг

Арт. **2211 - CL 55 2 Воронки** 400В/50/3

Арт. **2244 - CL 55 2 Воронки** 230В/50/1

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

Арт. **1933 - Комплект 8 дисков:** ломтики/шинковка 2 мм (огурцы, лук) и 5 мм; терка 2 мм (морковь, вареный картофель); соломка 3х3 мм; комплект для нарезки кубиками: ломтики 10 мм + решетка 10х10 мм + комплект для приготовления фри 10х10 мм (2 диска).



НОВИНКА

CL60 РАБОЧАЯ СТАНЦИЯ КОМПЛЕКС ОВОЩНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ



До
1800 кг
овощей
в час

Верхний уровень: вмещает 1 гастрೋмкость GN 1x1 с овощами для загрузки.

Нижний уровень: вмещает 2 гастрೋмкости GN 1x1 для нарезанных овощей.

Ротационный механизм позволяет заменить одним движением руки заполненную гастрೋмкость на пустую.

4 поворотных на 360° ролика, 2 из них с тормозом.

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ВОРОНКА



Для непрерывной нарезки овощей (помидоры, лук, картофель...)



ВОРОНКА С РЫЧАГОМ



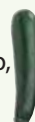
Для крупных овощей, например, капуста или сельдерей



ВОРОНКА С 4 ТРУБКАМИ



Специально для овощей продолговатой формы, например, как огурцы или кабачки.



ПРОТИРКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ



Для приготовления настоящего картофельного пюре в больших количествах.



ПЕРЕДВИЖНАЯ ТЕЛЕЖКА



Вмещает 3 гастрೋмкости GN 1x1

MULTICUT КОМПЛЕКТ 16 ДИСКОВ

**CL60 Рабочая Станция****МОТОРНЫЙ БЛОК**

Асинхронный мотор
Металлический моторный блок

**ОВОЩЕРЕЗКА**

На выбор 50 дисков
9 размеров кубиков и 3 размера брусочков-фри

Поставляется с :

MultiCut Комплектом 16 Дисков
Воронка с рычагом площадью 238 см² – объем 4.2 литра
Цилиндрическая воронка Ø 58 мм
Автоматическая Воронка
Воронка с 4 трубками
Протирка для картофельного пюре дополнительно
Передвижная тележка
3 гастроремкости GN 1x1

9 размеров
кубиков и
3 размера
брусочков-фри

до
50
ДИСКОВ

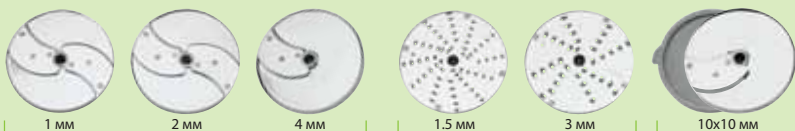
Новинка

CL60 Рабочая Станция

Новинка

Мощность 1 500 Вт
Напряжение Трехфазное 400 В
Скорости 375 и 750 об/мин
Размеры (ШхДхВ) 462 x 770 x 1353 мм
Вес Брутто 106 кг

Арт. 2332 - CL60 Рабочая Станция 400В/50/3

Арт. 2022 MultiCut Комплект 16 Дисков

Слайсер

Терка

Картофель-фри



Кубики

Соломка

**ПЕРЕДВИЖНАЯ ТЕЛЕЖКА**

НИЖНИЙ УРОВЕНЬ ПОВОРАЧИВАЕТСЯ



АКСЕССУАРЫ CL 60



**Автоматическая
воронка CL 60**
С лотком для продуктов

Арт. 39681



**Воронка с рычагом
CL 60**

Арт. 39680



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**
Трубка (Ø 75 мм)
Вставка (Ø 50 мм)

Арт. 28157



**Протирка для
картофельного пюре**

Арт. 28208 Ø 3 мм



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

Арт. 49066



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

Асинхронный мотор
Металлический моторный блок

**ОВОЩЕРЕЗКА**

На выбор 50 дисков
9 размеров кубиков и 3 размера брусочков-фри
Протирка для картофельного пюре дополнительно
Поставляется без дисков

9 размеров
кубиков и
3 размера
брусочков-
фри

до
50
ДИСКОВ

CL 60 с рычагом

Новинка

Мощность 1 500 Вт
Напряжение Трехфазное 400 В
Скорости 375 и 750 об/мин
Воронка с рычагом площадью 238 см² – объем 4,2 литра
Цилиндрическая воронка Ø 58 мм
Размеры (ШхДхВ) 425 x 613 x 1160 мм
Вес Брутто 70 кг

Арт. 2319 - CL 60 Рычаг 400В/50/3

CL 60 2 Воронки

Новинка

Мощность 1 500 Вт
Напряжение Трехфазное 400 В
Скорости 375 и 750 об/мин
Автоматическая воронка из нерж. стали
Воронка с рычагом площадью 238 см²
Размеры (ШхДхВ) 462 x 770 x 1353 мм
Вес Брутто 85 кг

Арт. 2325 - 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.

CL 60 с рычагом

Новинка

**CL 60 2 Воронки**

Новинка



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

Арт. 1933 - **Комплект 8 дисков:** ломтики/шинковка 2 мм (огурцы, лук) и 5 мм; терка 2 мм (морковь, варенный картофель); соломка 3х3 мм; комплект для нарезки кубиками: ломтики 10 мм + решетка 10х10 мм + комплект для приготовления фри 10х10 мм (2 диска).



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



Съемные гладкие ножи из **нержавеющей стали**. Дополнительно: 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

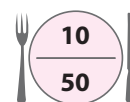
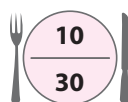
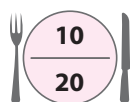


Измельчение специй

Характеристики

Модель	Максимальная загрузка 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

1,5 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

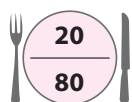
3
НОЖА

4,5 Л

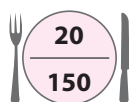


R 4-1500

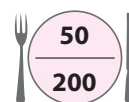
Монофазное



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 + МЕЛК. НОЖ БЕСПЛАТНО
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

+ дополнительный мелк. нож бесплатно

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
Гладкий нож входит в стандартную комплектацию

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 4-1500

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 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 4



R 4-1500



R 5 Plus



ПО ДОП. ЗАКАЗУ	R 4			R 5 Plus		
	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
Гладкий нож входит в стандартную комплектацию

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.



Дополнительно : 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.	
27383		27384	
27385		27386	
27381		27382	
59281		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.



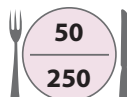
Колесики (опция)

3 съёмных колесика для более легкого перемещения аппарата.

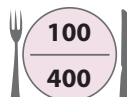




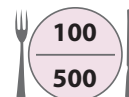
Производительность
за операцию



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



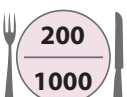
R 30

Трехфазное

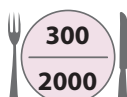
3
НОЖА
28 Л



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

ПО ДОП. ЗАКАЗУ

	Арт.		
Нож с круп. зубцами с 3 лезвиями	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		



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. **51331 - 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. **52331 - R 30 400В/50/3**

ПО ДОП. ЗАКАЗУ

Нож с круп. зубцами с 3 лезвиями	Арт. 57070
Нож с мелк. зубцами с 3 лезвиями	Арт. 57072
Дополнительный простой нож с 3 лезвиями	Арт. 57069
Лезвие с круп. зубцами	Арт. 118294
Лезвие с мелк. зубцами	Арт. 118292
Простое лезвие	Арт. 118217
3 встроенных колеса	Арт. 57062
Тележка из нерж. стали для гастроемкостей GN1/1	Арт. 27056
Тележка из нерж. стали для гастроемкостей GN2/1	Арт. 27185

R 23
R 30

Арт.	Арт.
57070	57075
57072	57077
57069	57074
118294	118286
118292	118241
118217	117950
57062	57062
27056	27056
27185	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	10 000 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. **53331 - R 45 400В/50/3**
R 60
60 Л

Мощность	11 000 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. **54331 - 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 позволяет снимать продукт со стенок и с крышки прямо в процессе работы. Позволяет работать даже с минимальными количествами. Особая форма скребка дает интенсивную турбулентность и ускоряет измельчение жидких продуктов.



Крышка закрывается герметически



Нож с микрозазубренным лезвием из нержавеющей стали



Форма чаши позволяет загрузку до 2/3 объема

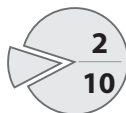


Количество
блюдов весом
200 гр

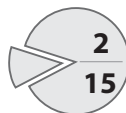


Производитель-
ность за операцию

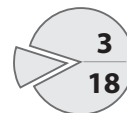
От 1 порции
и до 1 кг



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 3000 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
- 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 3000 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		

МАКСИ

MP

Easy Plug

см. стр. 56

1000 W

НОВИНКА

850 W

750 W

500 W

440 W

350 W

400 W

310 W

МИНИ

Mini MP

см. стр. 52

250 W

270 W

220 W



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

5 литров 9 литров 12 литров



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

15 литров 30 литров 45 литров

Специально для ресторанов

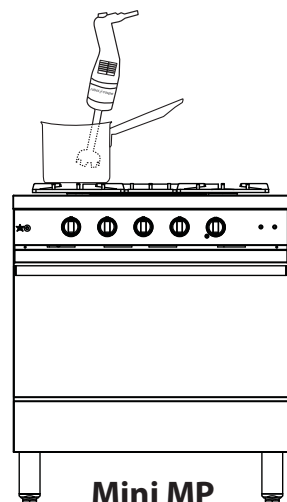


MP 350 Ultra MP 450 Ultra MP 550 Ultra MP 600 Ultra MP 800 Turbo

50 литров 100 литров 200 литров 300 литров 400 литров

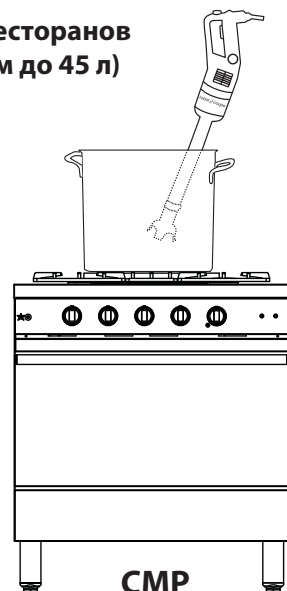
Специально для столовых/ фабрик-кухонь

▶ Для небольших порций



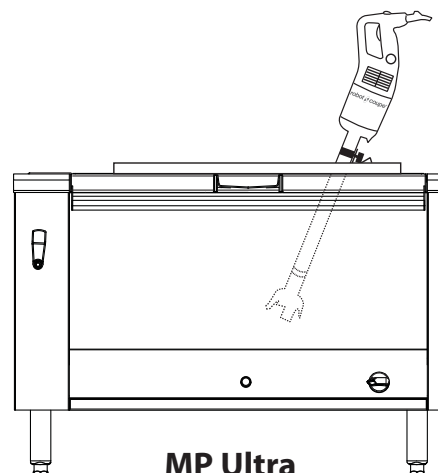
Mini MP

▶ Для ресторанов (объем 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.
60

см. стр.
61

см. стр.
62

НОВИНКА

Easy Plug



Mini MP
190 Combi

9 литров

Mini MP
240 Combi

12 литров



CMP 250
Combi

15 литров

CMP 300
Combi

30 литров



MP 350 Combi
Ultra

50 литров

MP 450 Combi
Ultra

100 литров



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. 60

Mini MP 240 Combi

см. стр. 60



НОВАЯ НАСАДКА
ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

Функция венчика



ГАММА СМР

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

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.



НОВАЯ НАСАДКА ПОЛНОСТЬЮ ИЗ НЕР. СТАЛИ.

НЕРЖ. СТАЛЬ

НЕРЖ. СТАЛЬ



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. 60

CMP 300 Combi

см. стр. 60



ГАММА MP ULTRA

Easy Plug

НОВИНКА



ЭРГОНОМИЧНОСТЬ



Эргономичная ручка для более удобной работы.



Модели с регулировкой скорости и модели гаммы Комби оснащены **шайбой смены режима скорости, которую легко поворачивать одной рукой.**



Для удобства обращения с миксером на **моторном блоке имеется выступ**, который позволяет удерживать миксер на краю кастрюли.



Новая система намотки шнура питания делает уборку миксера после работы удобнее, быстрее и увеличивает срок службы шнура.

СЪЁМНЫЙ ШНУР ПИТАНИЯ



Новая запатентованная система «Easy Plug» для лёгкой замены шнура питания при его поломке. При повреждении шнура питания его легко заменить самостоятельно, без обращения в сервис.

ГИГИЕНА

Разборная конструкция насадки, штанги и ножа облегчает уход.



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

Новинка

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. 34800 - MP 350 Ultra 230В/50/1

MP 350 V.V. Ultra

Новинка

АВТОРЕГУЛИРУЕМАЯ СКОРОСТЬ

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. 34840 - MP 350 V.V. Ultra 230В/50/1

MP 450 Ultra

Новинка

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. 34810 - MP 450 Ultra 230В/50/1

MP 450 V.V. Ultra

Новинка

АВТОРЕГУЛИРУЕМАЯ СКОРОСТЬ

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. 34850 - MP 450 V.V. Ultra 230В/50/1

MP 350 Combi Ultra

см. стр. 61

MP 450 Combi Ultra

см. стр. 61



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

Новинка

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. 34820 - MP 550 Ultra 230В/50/1

MP 600 Ultra

Новинка

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. 34830 - MP 600 Ultra 230В/50/1

MP 800 Turbo

Новинка

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. 34890 - 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:

НОВИНКА



MP

CMP

Mini MP

ГОТОВИТЬ СОУСЫ

Майонез или
любая другая
заправка
для салатов



СМЕШИВАТЬ

Замешивать
тесто для блинов и
оладий



ПЕРЕМЕШИВАТЬ

Манная крупа,
рис, зерновые
приправы



ВЗБИВАТЬ

белки,
шоколадные
муссы,
взбитые
сливки,
крема



ДЕЛАТЬ ПЮРЕ/ ЗАМЕШИВАТЬ

Картофельное
пюре



ГАММА Комби

НОВАЯ НАСАДКА
ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ



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

Укомплектованы 1 настенным креплением 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 – эксклюзивный патент Robot-Coupe.
- Особо прочный редуктор венчика позволяет готовить картофельное пюре.
- Укомплектованы 1 настенным креплением из нерж. стали.

АВТОРЕГУЛИРУЕМАЯ СКОРОСТЬ

MP 350 Combi Ultra

НОВИНКА

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. 34860 - MP 350 Combi Ultra 230В/50/1

MP 450 Combi Ultra

НОВИНКА

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. 34870 - 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



Новинка

Easy Plug

MP 450 FW Ultra

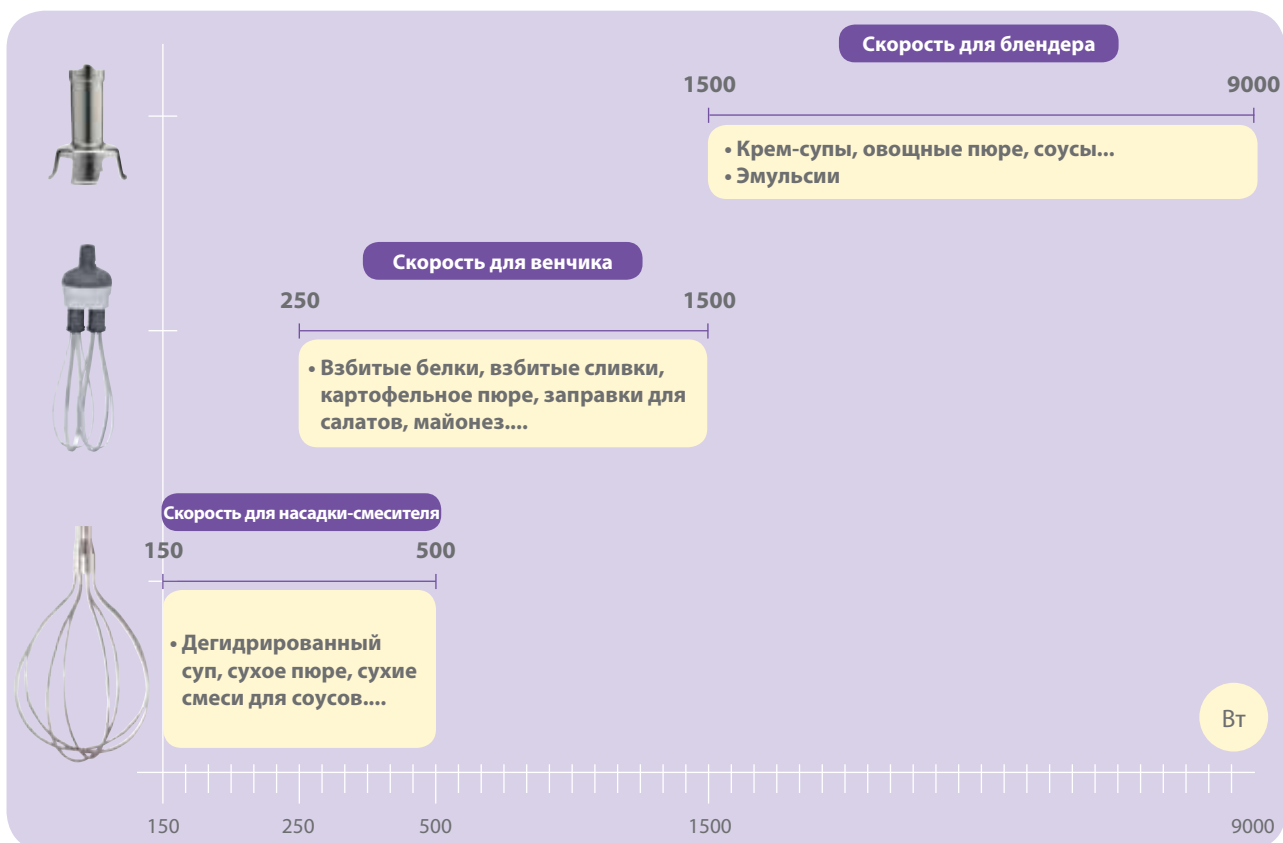
Новинка

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. 34880 - MP 450 FW Ultra 230В/50/1

3 регулируемых скорости



АВТОМАТИЧЕСКАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА J 100 ULTRA СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ ИНТЕНСИВНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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.

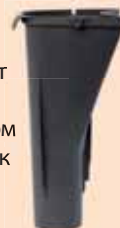
Сверхмощный и тихий асинхронный мотор 1000 Вт для продолжительной работы в течение целого дня.



2 ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

1 Выброс мякоти в непрерывном режиме

Сопло выбрасывает жмых в непрерывном режиме в бак под столом



2 Выброс мякоти в контейнер

Полупрозрачный контейнер для жмыха объёмом 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



J 80 Ultra - J 100 Ultra

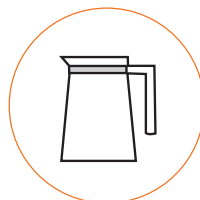
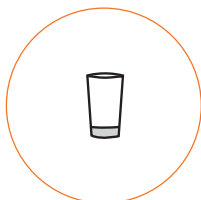


Мощный и тихий асинхронный мотор
Запатентованная автоматическая воронка 79 мм
Фильтр-сито и терочный диск из нержавеющей стали,
устанавливается/ снимается без дополнительных инструментов,
не забивается и легко моется.
Съёмная чаша из нерж. стали.
Носик с функцией анти-разбрызгивания.

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

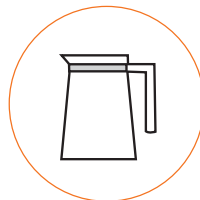
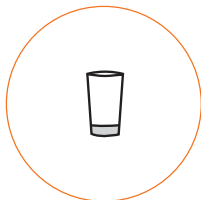
Арт. **56000A - J 80 Ultra** 230В/50/1



J 100 Ultra - Автоматическая

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. **56100A - 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)	620 x 360 x 520 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

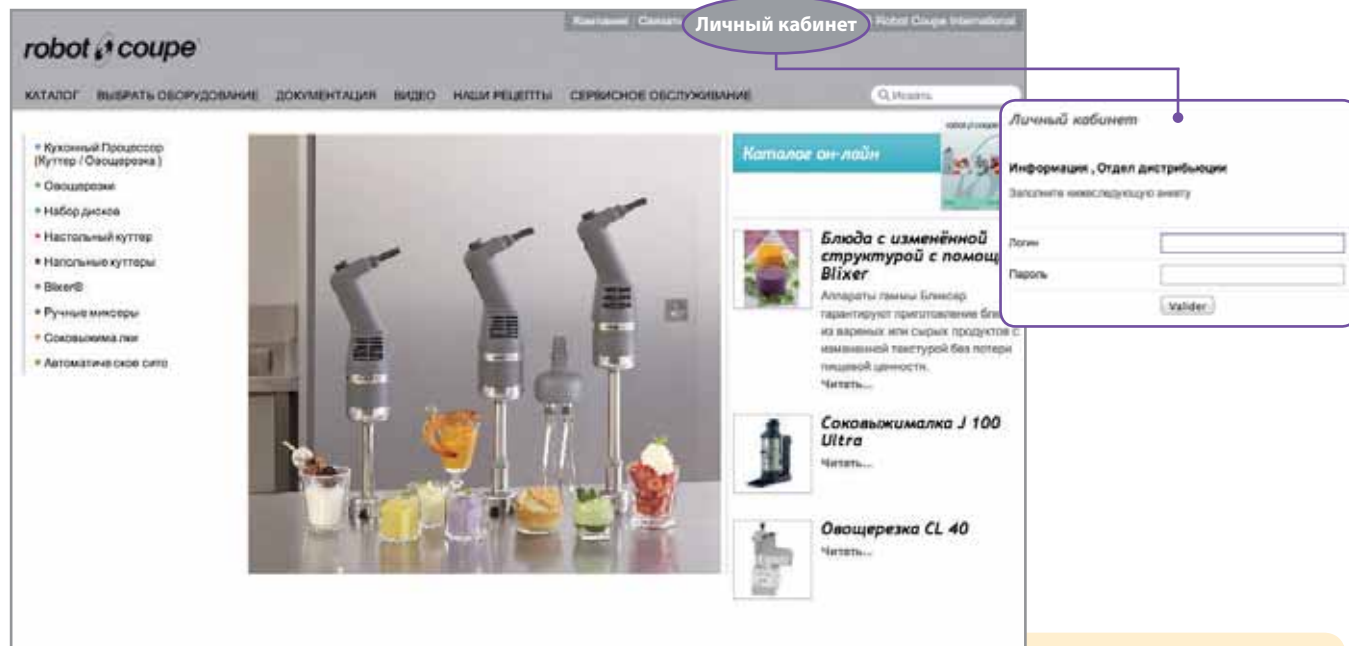


Подставка для миксеров и машин
Арт.: 450 421



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
2



**КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ:
КУТТЕР-МЯСОРУБКА ОВОЩЕРЕЗКА**

стр
11



НАБОР ДИСКОВ

стр
19



ОВОЩЕРЕЗКИ

стр
34



**НАСТОЛЬНЫЕ
КУТТЕРЫ-МЯСОРУБКИ**

стр
41



**НАПОЛЬНЫЕ
КУТТЕРЫ-МЯСОРУБКИ**

стр
46



**БЛИКСЕРЫ® :
БЛЕНДЕРЫ-МИКСЕРЫ**

стр
50



РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ

стр
59



**КОМБИ
БЛЕНДЕР/ВЕНЧИК**

стр
63



СОКОВЫЖИМАЛКИ

стр
65



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