

robot coupe®



каталог

Сентябрь 2019

КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ -
УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД:
куттер-миксорубка и овощерезка

НАБОР ДИСКОВ

ОВОЩЕРЕЗКИ

НАСТОЛЬНЫЙ
КУТТЕР

НАПОЛЬНЫЕ
КУТТЕРЫ-МЯСОРУБКИ

ROBOT COOK®

BLIXER®

РУЧНЫЕ
МИКСЕРЫ

КОМБИ
БЛЕНДЕР/
ВЕНЧИК

СОКОВЫЖИМАЛКА -
ЭКСТРАКТОР

АВТОМАТИЧЕСКИЕ
СИТА

Упрощение работы оператора

Меньше операций вручную для большего комфорта



Экономия времени

Повышение производительности



МАЙОНЕЗ
2 л > 1 мин



КАРТОФЕЛЬ ФРИ
ДОМАШНЕГО
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
20 кг > 4 мин



НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ
ЛОМТИКАМИ
300 кг > 1 час



НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ
КУБИКАМИ
10 кг > 2 мин



СУП
45 л > 6 мин



СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ
СОК
2 л > 1 мин

Экономия денег

Быстрая окупаемость инвестиций



Приобретение CL 50
Экономит час работы в день

Примеры

Приобретение Robot Cook
Экономит 20 минут за смену



Возврат вложений менее чем за 6 месяцев!

Раскройте свою креативность

Шеф-повара могут дать волю своему воображению



Овощерезки



Настольный Куттер



Robot Cook



Соковыжималки-экстракторы



Ручные Миксеры

НОВИНКИ

Новинка



Для нарезки мелких фруктов и овощей: клубники, винограда, помидоров черри, шампиньонов, перца чили, редиса, корнишонов, сухих колбас, зелени...



Толкатель Exactitube для моделей овощерезок, начиная с CL50

Стр 26

Новинка



CL55 Рабочая Станция

Стр 31

Новинка



Robot Cook®

Стр 51

АППАРАТЫ



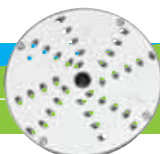
КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ -
УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД:
КУТТЕР-МЯСОРУБКА И ОВОЩЕРЕЗКА



BLIXER®



НАБОР ДИСКОВ



РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ



ОВОЩЕРЕЗКИ



КОМБИ
БЛЕНДЕР/ВЕНЧИК



НАСТОЛЬНЫЙ КУТТЕР



СОКОВЫЖИМАЛКА - ЭКСТРАКТОР



НАПОЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ-МЯСОРУБКИ



АВТОМАТИЧЕСКИЕ СИТА



ROBOT COOK®





ГОТОВЬТЕ ВАШИ БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ ВМЕСТЕ С ROBOT-COUPRE



Robot-Coupe предлагает вам множество решений для приготовления свежего картофеля (с кожурой или без)

Самый большой выбор нарезки для картофеля фри



8 x 8 мм



8 x 16 мм



10 x 10 мм



10 x 16 мм

Картофельные оладьи



2 x 2 мм

Фигурная нарезка картофеля фри



4 x 4 мм



6 x 6 мм

Вафельная нарезка гофре



2 x 2 мм

Нарезка кубиками



14 x 14 мм или 20 x 20 мм

Чипсы



1 или 2 мм

Картофельные запеканки



5 мм

Пюре



ФУНКЦИЯ КУТТЕРА-МЯСОРУБКИ



Гладкий нож
Стандартная комплектация



Измельчение мяса



Тонкое измельчение



Соусы, эмульсии



Нож с круп. зубчиками

Помол - измельчение - Выпечка



Замешивание теста



Измельчение орехов



Нож с мелк. зубчиками

Измельчение трав и специй



Измельчение зелени

ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКИ

СЛАЙСЕР



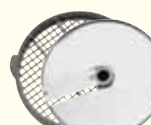
СОЛОМКА



ФИГУРНАЯ НАРЕЗКА



+ КУБИКИ*



ТЕРКА

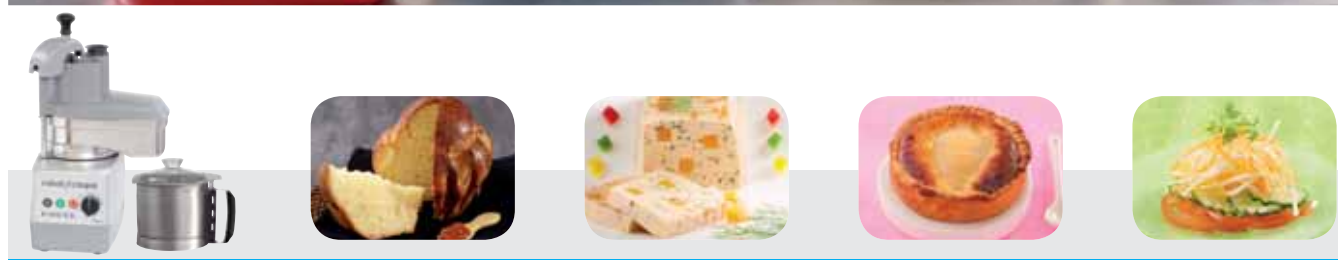


+ КАРТОФЕЛЬ ФРИ*



*Для моделей R 402 - R502 - R652

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
R 652	50 - 400



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

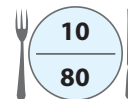
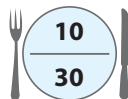
28 дисков на ваш выбор (опция)

Снимаемый гладкий нож. Нож с крупными зубчиками и нож с мелкими зубчиками на ваш выбор (опция) - Запатентованное лезвие с низкой посадкой

Эргономичная ручка для удобной работы.

Импульсный режим для достижения необходимой степени измельчения





ТЕРКА, СЛАЙСЕР, ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ, СОЛОМКА



ОПЦИЯ
23
ДИСКА

3
НОЖА

2,9 Л

R 211 XL Ultra

Монофазное

1 скорость

Набор для экстракции сока



ОПЦИЯ
23
ДИСКА

3
НОЖА

3,7 Л

R 301 Ultra

Монофазное

1 скорость

Набор для экстракции сока



ОПЦИЯ
23
ДИСКА

3
НОЖА

2,9 Л

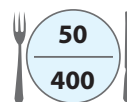
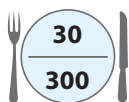
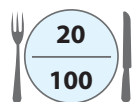
R 211 XL

Монофазное

1 скорость

Набор для экстракции сока





ТЕРКА, СЛАЙСЕР, ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ, СОЛОМКА

+ КУБИКИ И КАРТОФЕЛЬ ФРИ



ОПЦИЯ
28
ДИСКОВ

3
НОЖА

4,5 Л

R 402

Монофазное или трехфазное

2 скорости

Набор для экстракции сока



ОПЦИЯ
50
ДИСКОВ

3
НОЖА

5,5 Л

R 502

Трёхфазное

2 скорости

Комплект для картоф. пюре



ОПЦИЯ
50
ДИСКОВ

3
НОЖА

7 Л

R 652

Трёхфазное

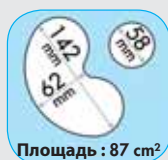
2 скорости

Набор для картоф. пюре





R 211 XL + 2 диска



R 211 XL Ultra + 2 диска



R 211 XL - R 211 XL Ultra



МОТОРНЫЙ БЛОК

Асинхронный мотор
Скорость 1500 об/мин



ФУНКЦИЯ КУТТЕР

Гладкий нож входит в стандартную комплектацию



ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКА

На выбор 23 диска из нержавеющей стали
Постоянный выброс

R 211 XL + 2 диска

Мощность 550 Вт
Напряжение монофазное 230 В
Чаша куттера 2,9 литра из композитных материалов
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

Мощность 550 Вт
Напряжение монофазное 230 В
Чаша куттера 2,9 литра из нерж. стали
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. зубчиками	27138
Нож с мелк. зубчиками	27061
Дополнительный гладкий нож	27055
Насадка для цитрусовых	27392
Набор для экстракции сока	27393

Кухонные процессоры: 4 аппарата в 1!

Стандартный комплект

Опция Набор для экстракции сока



Функция Куттера-
Мясорубки

Функция
Овощерезки

Насадка для
приготовления
соусов

Насадка-
соковыжималка
для цитрусовых



Набор для экстракции сока*

Свежие овощные и фруктовые соки и соусы-кули идеально дополняют ваши закуски, веррины и соусы, а также помогут приготовить сорбеты, мороженое, варенья, фруктовую пастилу и многие другие блюда и десерты.

Насадка для
приготовления
соусов



+

Насадка-соковыжималка
для цитрусовых



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



R 301 Ultra + 4 диска



Площадь : 104 см²



R 301 Ultra - R 402



МОТОРНЫЙ БЛОК

Асинхронный мотор
Скорость 1500 об/мин



ФУНКЦИЯ КУТТЕР

Гладкий нож входит в стандартную комплектацию



ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКА

На выбор 23 диска из нержавеющей стали
Поставляется без дисков



R 301 Ultra + 4 диска



Мощность 650 Вт
Напряжение монофазное 230 В
Чаша куттера 3,7 литра из нерж. стали
Большая воронка объём загрузки 1,56 литра
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 трёхфазное 400 В | монофазное 230 В
Скорость 750 и 1500 об/мин | 500 и 1500 об/мин
Чаша куттера 4,5 литра из нерж. стали
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 402 + 6 дисков



Площадь : 104 см²



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

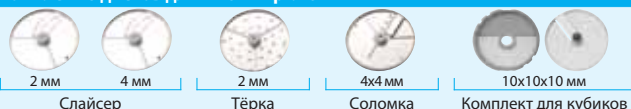
Просьба указывать при оформлении заказа номера артикулов аппаратов, комплектов дисков или отдельных принадлежностей.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ КОМПЛЕКТ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ

Комплект 5 дисков для R 211 XL, R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402 - Арт. 1946



Комплект 6 дисков для R 402 - Арт. 1944





КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ - УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД: КУТТЕР-МЯСОРУБКА И ОВОЩЕРЕЗКА R 652

ЭКСТРА ШИРОКАЯ ВОРОНКА



Большая воронка
вмещает до 15 помидоров
или 1 кочан капусты

ТОЧНАЯ НАРЕЗКА



Цилиндрическая воронка
Ø 58 мм для равномерной
нарезки длинных продуктов.

БОКОВОЙ ВЫБРОС



- Экономия места
- Удобство для пользователя.

НОЖИ



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

ЛЕГКО И БЕЗ УСИЛИЙ



Рычаг с усилителем для
работы с минимальными
усилиями

Новинка



Специальная насадка
для капусты для лучшего
выброса.



Чаша из
нерж.
стали 7 Л

КРЫШКА С ОТВЕРСТИЕМ



Для добавления
жидкости или
ингредиентов в
процессе работы.





R 502



R 502 - R 652



МОТОРНЫЙ БЛОК

Асинхронный мотор
Металлический
моторный блок
Режим Пульсация



Нарезка
кубиками и
брусочками-
фри



ФУНКЦИЯ КУТТЕР

Чаша из нержавеющей стали
Гладкий нож входит в стандартную комплектацию



ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКА

Поставляется без дисков

R 502

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

Арт. 2483 - R 502 400В/50/3

5,5 л

R 652



R 652

Мощность 1200 Вт
Напряжение трёхфазное 400 В
Скорость 750 и 1500 об/мин
Чаша 7 л.
Размеры (ШхДхВ) 378 x 347 x 699 мм
Вес Брутто 30 кг

Арт. 2136 - R 652 400В/50/3

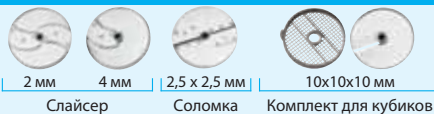
7 л

	R 502		R 652	
ПО ДОП. ЗАКАЗУ	Арт.		Арт.	
Нож с круп. зубчиками	27121		27125	
Нож с мелк. зубчиками	27351	Петрушка	27352	
Дополнительный гладкий нож	27120		27124	
Комплект для картоф.пюре 3 мм	28207			
Комплект для картоф.пюре 6 мм	28209			
Набор для картоф.пюре 3 мм			28208	
Набор для картоф.пюре 6 мм			28210	
Нижний нож с круп. зубчиками, за единицу			49162	
Верхний нож с круп. зубчиками, за единицу			49163	
Нижний нож с мелк. зубчиками, за единицу			49165	
Верхний нож с мелк. зубчиками, за единицу			49164	
Нижний гладкий нож, за единицу			49160	
Верхний гладкий нож, за единицу			49161	

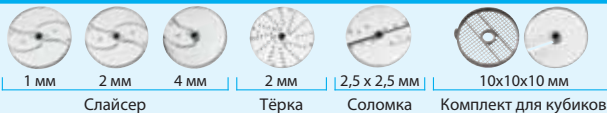
Просьба указывать при оформлении заказа номера артикулов аппаратов, комплектов дисков или отдельных принадлежностей.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ КОМПЛЕКТ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ

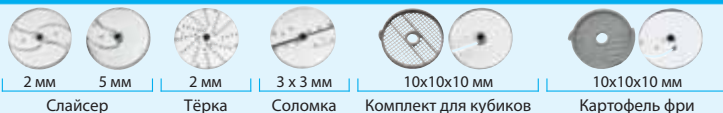
Комплект 5 дисков для R502 и R652 - Арт. 1960



Комплект 7 дисков для R502 и R652 - Арт. 1961



Комплект 8 дисков для R502 и R652 - Арт. 1933



MultiCut Комплект 16 Дисков

ОГРОМНОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Согласно требованиям по совершенствованию системы организации питания в общественных учреждениях, которые включают в себя сохранение и укрепление здоровья населения, а также пропаганду здорового образа жизни и стиля питания, становится крайне важным обеспечить школьные, больничные и корпоративные столовые профессиональным оборудованием для быстрой и качественной нарезки свежих овощей и фруктов.

Блюда со свежими овощами и фруктами не только насыщены витаминами и полезны для здоровья, но также отвечают государственным требованиям о повышении пищевого качества блюд. Более того, благодаря разнообразным типам нарезки у шеф-поваров есть возможность приготовить оригинальные и креативные блюда при минимальных финансовых и временных затратах.

Компания Robot-Coupe, мировой лидер и инноватор в производстве профессиональных овощерезок, следует данной тенденции и предлагает идеальное решение - набор из 16 дисков для Рабочей станции-овощерезки

MultiCut Комплект 16 Дисков *: Арт. 2022

В наборе из 16 дисков - 2 диска бесплатно

Слайсер



1 мм

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



2 мм

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



4 мм

Помидоры, кабачки, грибы, баклажаны.



Комплект для Кубиков



5 x 5 x 5 мм

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



10 x 10 x 10 мм

Помидоры, кабачки, перец, лук, яблоко.

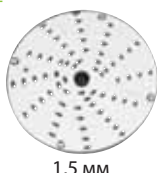


20 x 20 x 20 мм

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



Терка



1,5 мм

Морковь, сельдерей, пастернак.



3 мм

Свёкла, капуста, морковь, сыр.



Соломка



2 x 10 мм

Морковь, огурец, кабачки, свёкла.



2,5 x 2,5 мм

Морковь, огурец, редис, сельдерей, кабачки.



Фри



10 x 10 мм

Картофель, репа, сельдерей, кабачки, морковь.



4 x 4 мм

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



Комплект для очистки решёток



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

+

Настенные держатели для дисков














для 16 дисков

НАБОР ДИСКОВ

2019

robot coupe®





	R 211 XL R 211 XL Ultra R 301 Ultra		R 402	CL 30 Bistro CL 40		ОБОЗНА- ЧЕНИЕ НА ДИСКЕ	ДИСКИ	R 502 / R 652		ОБОЗНА- ЧЕНИЕ НА ДИСКЕ	
	CL 20							CL 50/CL 50 Ultra CL 52/CL 55/CL 60 CL 50 Gourmet			
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	27219		-	
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 для супа	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 Морковь 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		


НАБОР ДИСКОВ

2019

robot coupe®



	R 402	ОБОЗНАЧЕНИЕ НА ДИСКЕ	ОБОЗНАЧЕНИЕ НА РЕШЕТКЕ	ДИСКИ	R 502 / R652	ОБОЗНАЧЕНИЕ НА ДИСКЕ	ОБОЗНАЧЕНИЕ НА РЕШЕТКЕ
	CL 40 CL 30 Bistro				CL 50/CL 50 Ultra CL 52/CL 55/CL 60 CL 50 Gourmet		
КОМПЛЕКТ для КУБИКОВ  РЕШЕТКА + СЛАЙСЕР	■ 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
				14 x 14 x 5 мм (моцарелла)	■ 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	
			50 x 70 x 25 мм* (зелёный салат)	■ 28180*	-	28122 25X25	
ФРИ 	▲ 27116	F8	F8	8 x 8 мм	▲ 28134	F8	F8
				8 x 16 мм	▲ 28159	F8	F16
	▲ 27117	F10	F10	10 x 10 мм	▲ 28135	F10	F10
				10 x 16 мм	▲ 28158	F10	F16

CL 50 Gourmet	ДИСКИ		Артикул	ОБОЗНАЧЕНИЕ НА ДИСКЕ	ОБОЗНАЧЕНИЕ НА РЕШЕТКЕ
		МЕЛКИЕ КУБИКИ БРЮНУАЗ	2 x 2 x 2 мм	28174	
		3 x 3 x 3 мм	28175		
		4 x 4 x 4 мм	28176		
	ВАФЕЛЬНАЯ НАРЕЗКА ГОФРЕ	2 мм	28198		
		3 мм	28199		
		4 мм	28177		
		6 мм	28178		

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, R652 от CL 50 до CL 60 	27258
КОМПЛЕКТ для ОЧИСТКИ РЕШЕТОК для нарезки кубиков 5, 8 и 10 мм. 	39881
КРЫШКА для ДИСКОВ Для дисков моделей R 502, R652 от CL 50 до CL 60 	39726

* кроме CL 50 Gourmet






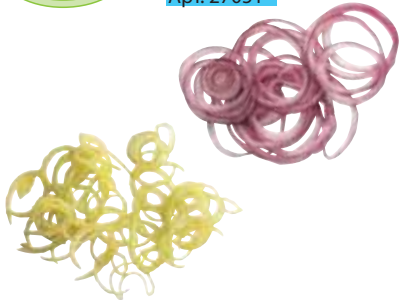






















Самое большое разнообразие нарезки

Слайсер

CL 50, CL 50 Ultra, CL50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652

CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211 XL, R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402

 <p>Миндаль 0,6 мм Арт. 28166</p> 	 <p>0,8 мм Арт. 28069</p> 	 <p>1 мм Арт. 28062 Арт. 27051</p> 	
 <p>2 мм Арт. 28063 Арт. 27555</p> 	 <p>3 мм Арт. 28064 Арт. 27026</p> 	 <p>4 мм Арт. 28004 Арт. 27566</p> 	
 <p>5 мм Арт. 28065 Арт. 27087</p> 	 <p>6 мм Арт. 28196 Арт. 27786</p> 	 <p>8 мм Арт. 28066</p> 	 <p>10 мм Арт. 28067</p> 
 <p>14 мм* Арт. 28068</p> 	 <p>Варёный картофель 4 мм Арт. 27244</p> 	 <p>Варёный картофель 6 мм Арт. 27245</p> 	



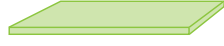




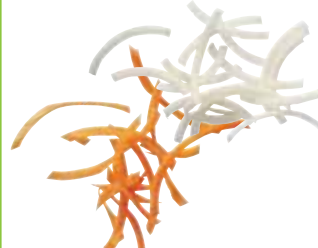


















Самое большое разнообразие нарезки

Соломка

CL 50, CL 50 Ultra, CL50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652

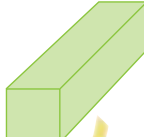

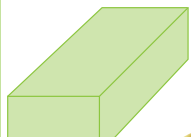





CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211 XL, R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402

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

Картофель фри

CL 50, CL 50 Ultra, CL50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652

CL 30 Bistro, CL40, R 402

 <p>8 x 8 мм Арт. 28134 Арт. 27116</p> 	 <p>8 x 16 мм Арт. 28159</p> 	 <p>10 x 10 мм Арт. 28135 Арт. 27117</p> 	 <p>10 x 16 мм Арт. 28158</p> 
--	--	---	---



Самое большое разнообразие нарезки

Тёрка

CL 50, CL 50 Ultra, CL50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652

CL 20, CL 30 Bistro, 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 тёрок 1,5, 2 и 3 мм

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

Фигурные ломтики

CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652

CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211 XL, R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402

<p>2 мм Арт. 27068 Арт. 27621</p>	<p>3 мм Арт. 27069</p>	<p>5 мм Арт. 27070</p>
--	-----------------------------------	-----------------------------------

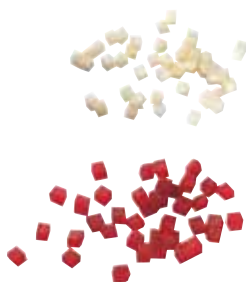


Самое большое разнообразие нарезки Комплект для кубиков

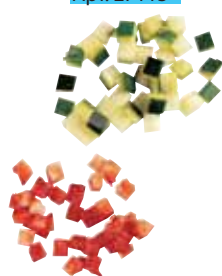
CL 50, CL 50 Ultra, CL50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652

CL 30 Bistro, CL40, 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



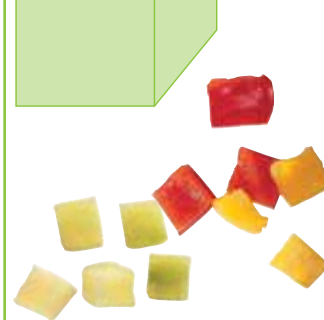
14x14x10 мм
Арт. 28179



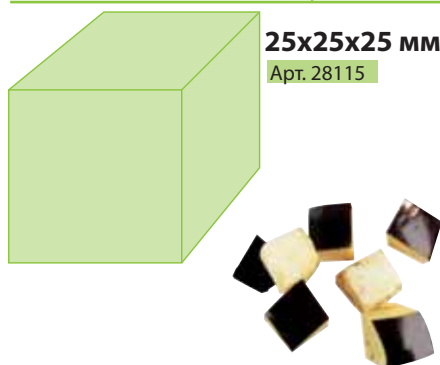
14x14x14 мм*
Арт. 28113



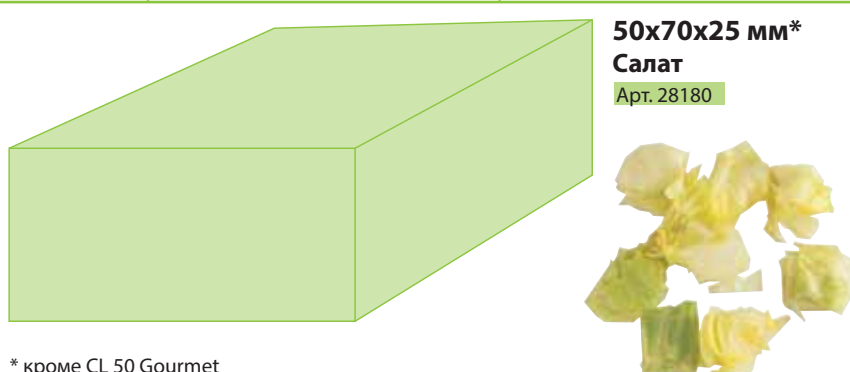
20x20x20 мм*
Арт. 28114



25x25x25 мм*
Арт. 28115



50x70x25 мм*
Салат
Арт. 28180



* кроме CL 50 Gourmet

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 R502 - R652



Инструмент для очистки решёток

(5 мм, 8 мм и 10 мм)



Чистящий инструмент



Эксклюзивные виды нарезки для CL 50 Gourmet

Мелкие кубики брюнуаз



CL 50 Gourmet

2x2x2 мм
Арт. 28174



3x3x3 мм
Арт. 28175



4x4x4 мм
Арт. 28176



Вафельная нарезка Гофре



CL 50 Gourmet

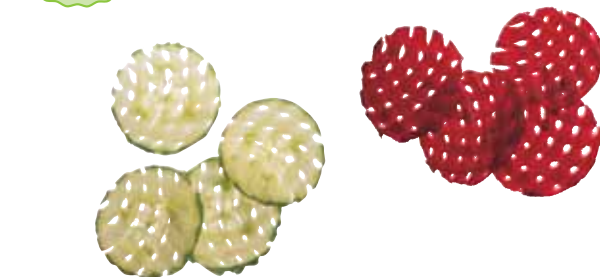
2 мм
Арт. 28198



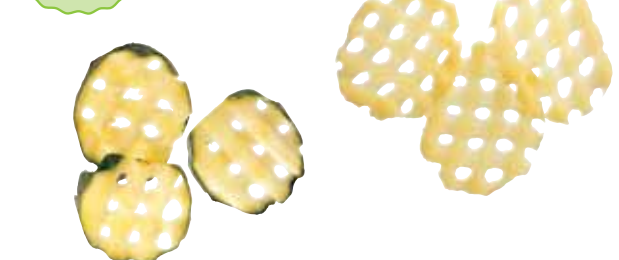
3 мм
Арт. 28199



4 мм
Арт. 28177



6 мм
Арт. 28178





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.**



ОВОЩЕРЕЗКИ

2019

robot coupe®

Количество порций за подачу

20 / 80

Практическая производительность/ч

До 50 кг

Теоретическая* производительность/ч

До 200 кг

20 / 80

50 кг

200 кг

50 / 400

150 кг

500 кг

ТЕРКА, СЛАЙСЕР, ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ, СОЛОМКА

+ КУБИКИ И КАРТОФЕЛЬ ФРИ

+ МЕЛКИЕ КУБИКИ БРЮНУАЗ И
ВАФЕЛЬНАЯ НАРЕЗКА ГОФРЕ

+ ПЕТРУШКА



ОПЦИЯ
55
ДИСКОВ

CL 50 Gourmet
Монофазное
1 скорость



ОПЦИЯ
28
ДИСКОВ

CL 40
Монофазное
1 скорость



ОПЦИЯ
+50
ДИСКОВ

CL 50 Ultra
Монофазное или трёхфазное
1 скорость



ОПЦИЯ
23
ДИСКОВ

CL 20
Монофазное
1 скорость



ОПЦИЯ
28
ДИСКОВ

CL 30 Bistro
Монофазное
1 скорость

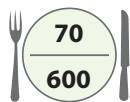


ОПЦИЯ
+50
ДИСКОВ

CL 50
Монофазное или трёхфазное
1 скорость

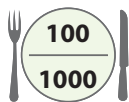
НАСТОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ

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



Новинка

MultiCut Комплект
из 16
дисков

CL55 Рабочая Станция

Трёхфазное

2 скорости

Комплект для картоф.пюре



ОПЦИЯ
+50
ДИСКОВ

CL 55 2 Воронки

Трёхфазное

2 скорости

Комплект для картоф.пюре



ОПЦИЯ
+50
ДИСКОВ

CL 52

Монофазное или трёхфазное

1 скорость



ОПЦИЯ
+50
ДИСКОВ

CL 55 с рычагом

Трёхфазное

2 скорости

Комплект для картоф.пюре



Новинка

MultiCut Комплект
из 16
дисков

CL60 Рабочая Станция

Монофазное или трёхфазное

2 скорости

Комплект для картоф.пюре



ОПЦИЯ
+50
ДИСКОВ

CL 60 2 Воронки

Монофазное или трёхфазное

2 скорости

Комплект для картоф.пюре

Новинка



ОПЦИЯ
+50
ДИСКОВ

CL 60 с рычагом

Монофазное или трёхфазное

2 скорости

Комплект для картоф.пюре

НАПОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ



CL 20 + 4 диска



CL 20 - CL 40



МОТОРНЫЙ БЛОК

Асинхронный мотор



ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКА

- Большая полукруглая воронка
- Объём загрузки 1,56 литра
- Цилиндрическая воронка
- Диски из нерж. стали
- Модели поставляются без дисков

CL 20 + 4 диска

ОПЦИЯ 23 ДИСКОВ

Мощность	400 Вт
Напряжение	монофазное 230 В
Скорость	1500 об/мин
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 4x4мм

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

CL 40 + 6 дисков



CL 40 + 6 дисков

ОПЦИЯ 28 ДИСКОВ

3 размера кубиков и 2 размера брусочков-фри

Мощность	500 Вт
Напряжение	монофазное 230 В
Скорость	500 об/мин
Чаша овощерезки	из нерж. стали
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
 4x4 мм, комплект для нарезки кубиками:
 ломтики 10 мм + решетка 10 x 10 мм

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

Проcьба указывать при оформлении заказа номера артикулов аппаратов, комплектов дисков или отдельных принадлежностей.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ КОМПЛЕКТ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ

Комплект 5 дисков для CL20 - Арт. 1946



Комплект 6 дисков только для CL40 и CL30 Бистро - Арт. 1945



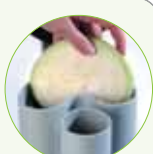


Цилиндрическая воронка (Ø 58 мм) предусмотрена для нарезки длинных овощей, таких как морковь, цуккини, огурцы



Производительность до 200 кг/час
Максимальная производительность до 3.5 кг/мин

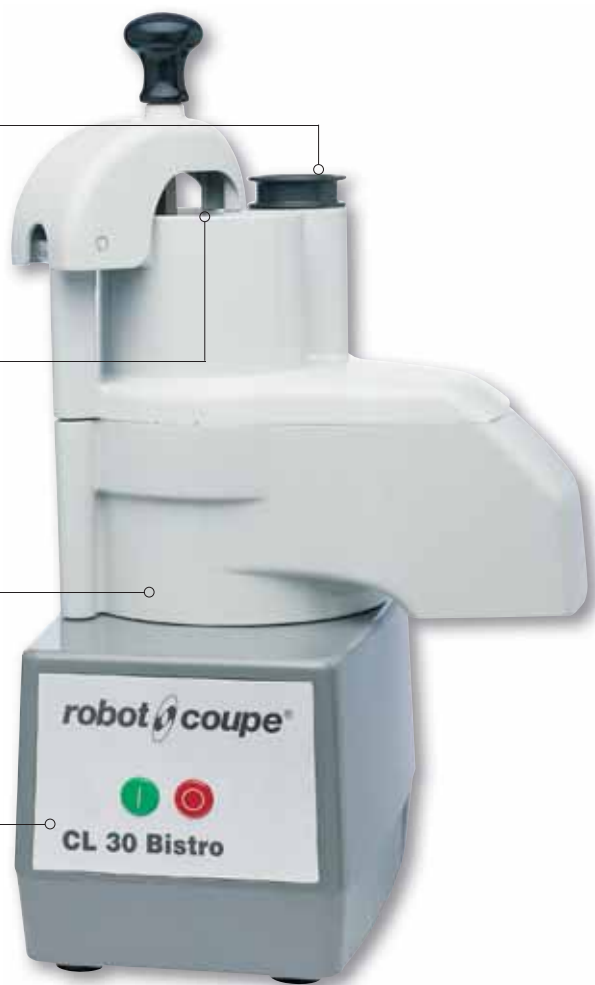
Большая воронка (площадью 104 см²) для крупных овощей, таких как капуста, баклажаны, репа



Нарезка кубиками и брусочками-фри

Усиленный диск-сбрасыватель

Настольная компактная модель, позволяющая производить самую разнообразную нарезку.



CL 30 БИСТРО + 6 дисков

ОПЦИЯ 28 ДИСКОВ

3 размера кубиков и 2 размера брусочков-фри

Мощность 500 Вт
Напряжение монофазное 230 В
Скорость 500 об/мин
Асинхронный двигатель
Рабочий отсек и крышка из ABS, с диском-сбрасывателем.
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

CL 30 БИСТРО + 6 дисков



Просьба указывать при оформлении заказа номера артикулов аппаратов, комплектов дисков или отдельных принадлежностей.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ КОМПЛЕКТ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ

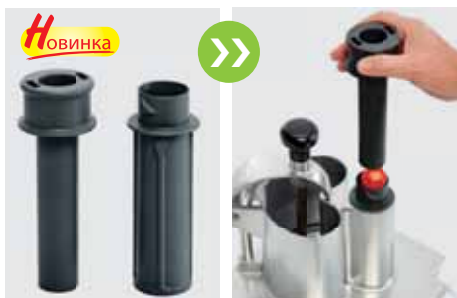
Комплект 6 дисков только для CL40 и CL30 Бистро - Арт. 1945



Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами



Толкатель Exactitube



Для нарезки мелких фруктов и овощей: клубники, винограда, помидоров черри, шампиньонов, перца чили, редиса, корнишонов, сухих колбас, зелени...



Арт. 49212 - Толкатель Exactitube CL 50 - CL 50 Ultra
Арт. 49221 - Толкатель Exactitube CL 52 - CL 55 - CL 60

Модель 2-в-1 CL 50 Протирка

(Овощерезка CL 50 230В/50/1 и Протирка 3 мм)



• Объем и скорость

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

• Удобство

Большая эргономичная воронка для непрерывной загрузки картофеля с наименьшими усилиями.

• Дополнительная функция

Протирка для пюре дополняет многообразие более 50 видов нарезок, осуществляемых овощерезками Robot-Coupe (см. стр. 14-20)



Арт. 2303 - CL 50 Протирка 230В/50/1

Протирка для картофельного пюре

1) В комплект протирки входят:

- диск-протирка с отверстиями
- лопасть для протирания
- специальный диск-сбрасыватель
- воронка для загрузки (только для CL50E, CL50 Ultra и R502)

Арт. 28207 - Комплект для картоф.пюре 3 мм

1 + 2

Для более тонкой структуры пюре:

Арт. 28209 - Комплект для картоф.пюре 6 мм

1 + 2

2) Для CL55/CL60 рекомендуется использовать имеющуюся «автоматическую» воронку

Арт. 28208 - Набор для картоф.пюре 3 мм

1

Арт. 28210 - Набор для картоф.пюре 6 мм

1



1

1

CL52, CL55, CL60, R652

1 + 2

CL50, CL50 Ultra, R502

2

ОВОЩЕРЕЗКИ

robot coupe®

2019

Полный выбор дисков см. стр 14



CL 50 - CL 50 Ultra



МОТОРНЫЙ БЛОК

Асинхронный мотор



ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКА

Металлические крышка и чаша
 Большая полукруглая воронка объём загрузки 2,2 литра
 Цилиндрическая воронка Ø 58 мм и Ø 39 мм
 Дополнительно: Комплект для картоф. пюре
 Поставляется с толкателем Exactitube
 Поставляется без дисков

10 размеров кубиков и 4 размера брусочков-фри

ОПЦИЯ 50 ДИСКОВ

CL 50

Мощность 550 Вт
 Напряжение монофазное 230 В или трёхфазное 400 В
 Скорость 375 об/мин
 Моторный блок из поликарбоната
 Размеры (ШхДхВ) 390 x 310 x 610 мм
 Вес Брутто 19,8 кг

Арт. 24440 - CL 50 Монофазное 230В/50/1

Арт. 24446 - CL 50 Трёхфазное 400В/50/3

Арт. 2303 - CL 50 Протирка 230В/50/1

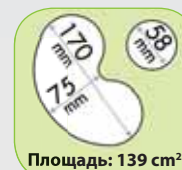
CL 50 Ultra

Мощность 550 Вт
 Напряжение монофазное 230 В или трёхфазное 400 В
 Скорость 375 об/мин
 Моторный блок из нерж. стали
 Размеры (ШхДхВ) 390 x 310 x 610 мм
 Вес Брутто 20,2 кг

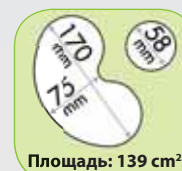
Арт. 24465 - CL 50 Ultra Монофазное 230В/50/1

Арт. 24473 - CL 50 Ultra Трёхфазное 400В/50/3

CL 50



CL 50 Ultra



Толкатель Exactitube

НОВИНКА

ПО ДОП. ЗАКАЗУ

Толкатель Exactitube

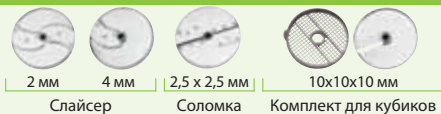
Арт.

49212

Просьба указывать при оформлении заказа номера артикулов аппаратов, комплектов дисков или отдельных принадлежностей.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ КОМПЛЕКТ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ

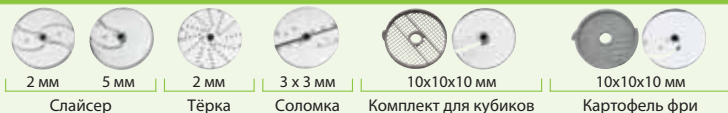
Комплект 5 дисков для CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 и CL 60 - Арт. 1960



Комплект 7 дисков для CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 и CL 60 - Арт. 1961



Комплект 8 дисков для CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 и CL 60 - Арт. 1933



Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами



CL 50 Ultra Пицца

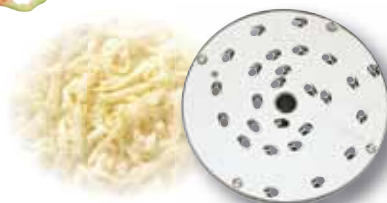
специальное предложение для приготовления вашей Пиццы



1 диск слайсер 4 мм для нарезки помидоров, баклажан



1 диск слайсер 2 мм для нарезки кабачков, шампиньонов, перца, лука



1 диск тёрка 7 мм для моцареллы или сыра для пиццы



170 mm
58 mm
75 mm
Площадь: 139 см²

CL 50 Ultra Пицца

Мощность	550 Вт
Напряжение	монофазное 230 В или трёхфазное 400 В
Скорость	375 об/мин
Поставляется с 3 дисками	Диски-слайсеры 2 мм и 4 мм и диск-терка 7 мм
Моторный блок	из нержавеющей стали
Поставляется с толкателем Exactitube	
Размеры (ШхДхВ)	350 x 320 x 590 мм
Вес Брутто	20,2 кг

Арт. 2027 - CL 50 Ultra Пицца 230В/50/1

Арт. 2033 - CL 50 Ultra Пицца 400В/50/3

ОПЦИЯ +50 ДИСКОВ

10 размеров кубиков и 4 размера брусочков-фри

ПО ДОП. ЗАКАЗУ

Арт.	
28112	Комплект для кубиков 10x10x10 мм для брускетты
28181	Комплект для кубиков 14x14x5 мм для свежей моцареллы
28061	Диск для пармезана



CL 50 GOURMET

Эксклюзивные виды нарезки: мелкие кубики брюнуаз и вафельная нарезка гофре превосходного качества!



4 вида вафельной нарезки гофре

2 мм - 3 мм - 4 мм - 6 мм



3 вида нарезки мелкими кубиками брюнуаз

2 мм - 3 мм - 4 мм



Петрушка и другая зелень

1 мм

CL 50 Gourmet

Мощность	550 Вт
Напряжение	монофазное 230 В или трёхфазное 400 В
Скорость	375 об/мин
Мотор	асинхронный
Моторный блок	из нерж. стали
Чаша & крышка	металлические
Большая воронка	объём загрузки 2,1 л
Цилиндрическая воронка	Ø 69мм
Поставляется с	внутренним лотком для сбора вместимостью 0,6 л

Поставляется без дисков	
Размеры (ШхДхВ)	390 x 340 x 610 мм
Вес Брутто	22 кг

Арт. 24453 - CL 50 Gourmet 230В/50/1

Арт. 24459 - CL 50 Gourmet 400В/50/3

ОПЦИЯ 55 ДИСКОВ
Доступны 3 вида кубиков брюнуаз и 4 вида гофре

CL 50 Gourmet



Вафельная нарезка гофре

Арт. 28198 - Гофре 2 мм
Арт. 28199 - Гофре 3 мм
Арт. 28177 - Гофре 4 мм
Арт. 28178 - Гофре 6 мм

Мелкие кубики брюнуаз

Арт. 28174 - Мелкие кубики брюнуаз 2 x 2 x 2 мм
Арт. 28175 - Мелкие кубики брюнуаз 3 x 3 x 3 мм
Арт. 28176 - Мелкие кубики брюнуаз 4 x 4 x 4 мм

Специальный «Набор для нарезки петрушки» 1 мм

Включает в себя: один слайсер 1 мм и две вставки для направления петрушки в процессе ее нарезки
Арт. 28194 - Специальный «Набор для нарезки петрушки» 1 мм



Овощерезка CL 52

Для нарезки большого количества овощей в два счёта

ТОЧНАЯ НАРЕЗКА



Цилиндрическая воронка

- Ø 58 мм для однородной нарезки продуктов продолговатой формы.
- Ø 39 мм толкатель Exactitube для нарезки мелких фруктов и овощей, таких как: грибы, перцы, клубника, бананы, виноград...

ШИРОКАЯ ВОРОНКА XL



Широкая воронка вмещает до 15 помидоров или 1 кочан капусты.

СВЕРХМОЩНАЯ

Моторный блок из нерж. стали для лёгкого ухода. Мощный двигатель промышленного производства на 750Вт для интенсивного использования

Легко и без усилий

ЛЕГКО И БЕЗ УСИЛИЙ



Рычаг с усилителем снижает физическую нагрузку и увеличивает производительность.



Специальная насадка для капусты для лучшего выброса.

БОКОВОЙ ВЫБРОС

Делает работу более удобной и экономит рабочее пространство.



175 mm
59 mm
Площадь : 238 см²

Новинка



Толкатель Exactitube

CL 52

Мощность	750 Вт
Напряжение	монофазное 230 В или трёхфазное 400 В
Скорость	375 об/мин
Асинхронный мотор	
Металлические крышка и чаша	
Поставляется с толкателем Exactitube	
Поставляется без дисков	
Объём загрузки	4.2 литра
Размеры (ШхДхВ)	360 x 340 x 690 мм
Вес Брутто	25 кг

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

ОПЦИЯ 50 ДИСКОВ
10 размеров кубиков и 4 размера брусочков-фри

ПО ДОП. ЗАКАЗУ
Толкатель Exactitube

Арт.
49221



CL55 РАБОЧАЯ СТАНЦИЯ КОМПЛЕКС ОВОЩНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

Новинка



До
1 200 кг
овощей
в час

**ТЕЛЕЖКА С
РЕГУЛИРУЕМОЙ
ВЫСОТОЙ, 3 ПОЗИЦИИ**



Для простого перемеще-
ния и загрузки овощей и
фруктов.




Может использоваться для
перемещения аксессуаров.

MULTICUT КОМПЛЕКТ 16 ДИСКОВ


**АВТОМАТИЧЕСКАЯ
ВОРОНКА**



Для непрерывной нарезки
овощей (помидоры,
лук, картофель) 


**ВОРОНКА
С РЫЧАГОМ**



Для крупных овощей,
например, капусты
или сельдерея 

**ПРОТИРКА ДЛЯ
КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ**



Для приготовления
вкусного и свежего
картофельного
пюре в больших
количествах. 

**РЕГУЛИРУЕМАЯ ТЕЛЕЖКА
ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ
GN 1X1**



Для перемещения и
загрузки продуктов и
хранения аксессуаров.



CL 55 Рабочая Станция



МОТОРНЫЙ БЛОК

Асинхронный мотор
Металлический моторный блок



ОВОЩЕРЕЗКА

Металлический лоток и крышка

Поставляется с:

Автоматическая воронка из нерж. стали
Воронка с рычагом-толкателем – вместимость 4,2 литра
Встроенная цилиндрическая воронка Ø 58 мм и Ø 39 мм
Толкателем Exactitube
Комплект MultiCut из 16 Дисков
Протирка для картофельного пюре 3 мм
Тележка с регулируемой высотой, 3 позиции
3 гастроёмкости GN 1x1

10 размеров кубиков и 4 размера брусочков-фри

ОПЦИЯ +50 ДИСКОВ

CL 55 Рабочая Станция

Мощность	1 100 Вт
Напряжение	трёхфазное 400 В
Скорости	375 и 750 об/мин
Размеры (ШхДхВ)	со стойкой 865 x 396 x 1 272 мм
Вес Брутто	53,1 кг

Арт. 2287 - CL55 Рабочая Станция 400В/50/3



Включает MultiCut Комплект 16 Дисков





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

Новинка



Толкатель Exactitube CL52-CL55-CL60

Арт. 49221



Протирка для картофельного пюре

Арт. 28208 Ø 3 мм
Арт. 28210 Ø 6 мм



Воронка с прямой и наклонной трубками CL 55 Трубка (Ø 75 мм) Вставка (Ø 50 мм)

Арт. 28155



Регулируемая тележка для гастроёмкостей GN 1X1 Поставляется без гастроёмкостей

Арт. 49128



Новинка

Тележка для хранения аксессуаров Вмещает : 16 дисков, 8 аксессуаров и 3 воронки. Поставляется с 1 гастроёмкостью GN1x1. Поставляется без аксессуаров.

Арт. 49132





CL 55 с рычагом



Новинка



Толкатель Exactitube

CL 55 2 Воронки



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
Воронка с рычагом – объём 4.2 литра
Встроенная цилиндрическая воронка Ø 58 мм и Ø 39 мм
Поставляется с толкателем Exactitube
Протирка для картофельного пюре дополнительно
Поставляется без дисков

10 размеров кубиков и 4 размера брусочков-фри

ОПЦИЯ
+ 50
ДИСКОВ

CL 55 с рычагом

Мощность 1 100 Вт
Напряжение трёхфазное 400 В
Скорости 375 и 750 об/мин
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 2 Воронки

Мощность 1 100 Вт
Напряжение трёхфазное 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

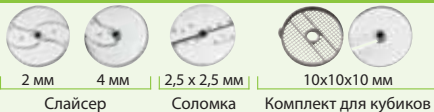
Арт. 2211 - CL 55 2 Воронки 400В/50/3

Арт. 2244 - CL 55 2 Воронки 230В/50/1

Просьба указывать при оформлении заказа номера артикулов аппаратов, комплектов дисков или отдельных принадлежностей.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ КОМПЛЕКТ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ

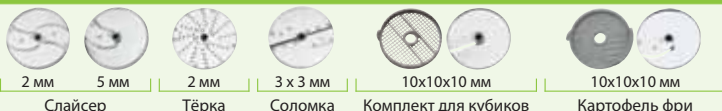
Комплект 5 дисков для CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 и CL 60 - Арт. 1960



Комплект 7 дисков для CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 и CL 60 - Арт. 1961



Комплект 8 дисков для CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 и CL 60 - Арт. 1933





Новинка

CL60 РАБОЧАЯ СТАНЦИЯ КОМПЛЕКС ОВОЩНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

До
1800 кг
овощей
в час



РЕГУЛИРУЕМАЯ ВЫСОТА НОЖЕК

Аппарат прочно стоит на любой поверхности

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ АКСЕССУАРОВ



- Для хранения и транспортировки всех аксессуаров Рабочей Станции – Комплекса Овощной Переработки!
- Поднос для **16 дисков** и **8 аксессуаров**.
- **Гastroёмкость GN 1X1** для кухонной утвари.
- **3 Воронки**

MULTICUT КОМПЛЕКТ 16 ДИСКОВ

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ВОРОНКА



Для непрерывной нарезки овощей (помидоры, лук, картофель)



ВОРОНКА С РЫЧАГОМ



Для крупных овощей, например, капусты или баклажанов



ВОРОНКА С 4 ТРУБКАМИ



Специально для овощей продолговатой формы, например, огурцов и кабачков



ПРОТИРКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ



Для приготовления вкусного и свежего картофельного пюре в больших количествах.



ПЕРЕДВИЖНАЯ ТЕЛЕЖКА



Вмещает 3 гastroёмкости GN 1x1



CL60 Рабочая Станция



МОТОРНЫЙ БЛОК

Асинхронный мотор
Металлический моторный блок



ОВОЩЕРЕЗКА

Поставляется с :

Комплект MultiCut из 16 Дисков
Воронка с рычагом объём 4.2 литра
Встроенная цилиндрическая воронка Ø 58 мм и Ø 39 мм
Толкателем Exactitube
Автоматическая воронка
Воронка с 4 трубками
Протирка для картофельного пюре 3 мм
Передвижная тележка
3 гастроремкости GN 1x1
Тележка для хранения аксессуаров

10 размеров кубиков и 4 размера брусочков-фри

ОПЦИЯ +50 ДИСКОВ

CL60 Рабочая Станция

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

Арт. 2300 - CL60 Рабочая Станция 400В/50/3



Новинка

Толкатель Exactitube

Включает MultiCut Комплект 16 Дисков



ПЕРЕДВИЖНАЯ ТЕЛЕЖКА



ПОДВИЖНЫЙ НИЖНИЙ УРОВЕНЬ



АКСЕССУАРЫ CL 60



Автоматическая воронка CL 60
С лотком для продуктов

Арт. 39681



Воронка с рычагом CL 60

Арт. 39680



Передвижная тележка из нерж. стали CL 60
Поставляется без приёмной ёмкости. Совместима с гастрорёмкостью GN1/1.

Арт. 49066

Новинка



Толкатель Exactitube CL52-CL55-CL60

Арт. 49221



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
Арт. 28210 Ø 6 мм



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

Арт. 28162



Новинка

Тележка для хранения аксессуаров
Вмещает : 16 дисков, 8 аксессуаров и 3 воронки.
Поставляется с 1 гастрорёмкостью GN1x1. Поставляется без аксессуаров.

Арт. 49122





CL 60 с рычагом



НОВИНКА



Толкатель Exactitube

CL 60 2 Воронки



CL 60 с рычагом - CL 60 2 Воронки



МОТОРНЫЙ БЛОК

Асинхронный мотор
Металлический моторный блок



ОВОЩЕРЕЗКА

Металлическая чаша
Воронка с рычагом - объём 4,2 литра
встроенная цилиндрическая воронка Ø 58 мм и Ø 39 мм

Другие характеристики:

- регулируемая высота ножки для устойчивости даже на неровной поверхности
 - два колёсика для удобного перемещения машины
 - ёмкость из нерж. стали для режущих элементов
- Поставляется с толкателем Exactitube
Протирка для картофельного пюре дополнительно
Поставляется без дисков

10 размеров кубиков и 4 размера брусочков-фри

ОПЦИЯ +50 ДИСКОВ

CL 60 с рычагом

Мощность	1 500 Вт
Напряжение	трёхфазное 400 В
Скорости	375 и 750 об/мин
Размеры (ШхДхВ)	425 x 613 x 1160 мм
Вес Брутто	70 кг

Арт. 2319 - CL 60 Рычаг 400В/50/3

CL 60 2 Воронки

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

Арт. 2325 - CL 60 2 Воронки 400В/50/3

Обратите внимание!

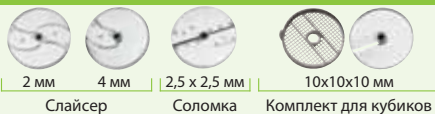
Автоматическая воронка обеспечивает непрерывную подачу продуктов и особо высокую производительность для таких типов нарезки, как: слайсер (лук кольцами, картофель ломтиками), тёрка (морковь), кубики (сырые, варёные и продукты с нежной текстурой), брусочки-фри. Автоматическая воронка **не предназначена** для нарезки капусты.

Воронка с рычагом обеспечивает превосходное качество любой нарезки, в том числе шинковку капусты, нарезку соломкой моркови «по-корейски», нарезку огурцов кружочками и др.

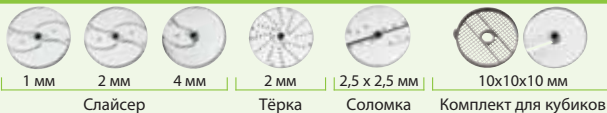
Просьба указывать при оформлении заказа номера артикулов аппаратов, комплектов дисков или отдельных принадлежностей.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ КОМПЛЕКТ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ

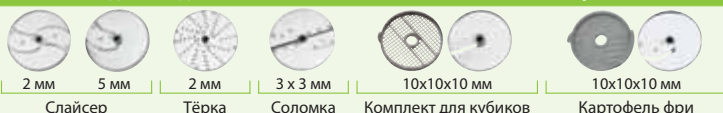
Комплект 5 дисков для CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 и CL 60 - Арт. 1960



Комплект 7 дисков для CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 и CL 60 - Арт. 1961



Комплект 8 дисков для CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 и CL 60 - Арт. 1933





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



Съёмные гладкие ножи из **нержавеющей стали**.
Дополнительно: ножи с мелк. зубчиками и ножи с круп. зубчиками

Режим Пульсация для обеспечения высокой точности нарезки



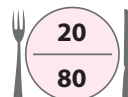
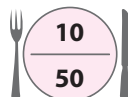
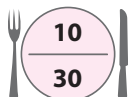
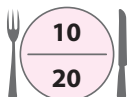
1 или 2 скорости (1500 или 3000 об/мин) в зависимости от модели



НАСТОЛЬНЫЙ КУТТЕР

2019

robot coupe®



Производительность за операцию

1 кг

1,5 кг

2,5 кг

3 кг

ПЕРЕМЕННАЯ СКОРОСТЬ ОТ 300 ДО 3500 ОБ/МИН



3
НОЖА

4,5 Л

R 4 V.V.

Монофазное

2 СКОРОСТИ 1500 и 3000 об/мин



3
НОЖА

4,5 Л

R 4

Трёхфазное



3
НОЖА

5,5 Л

R 5 Plus

Трёхфазное

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
НОЖА

5,5 Л

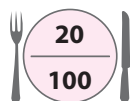
R 5 Plus

Монофазное

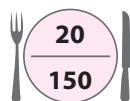
НАСТОЛЬНЫЙ КУТТЕР

2019

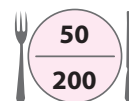
robot coupe®



3,5 кг



5 кг



6 кг

2 СКОРОСТИ 1500 и 3000 об/мин



3
НОЖА
7 Л

R 6

Трёхфазное



3
НОЖА
8 Л

R 8

Трёхфазное



3
НОЖА
11,5 Л

R 10

Трёхфазное





Гладкий нож
Стандартная комплектация



Измельчение мяса



Тонкое измельчение



Соусы, эмульсии



Нож с круп. зубчиками

Помол - измельчение - Выпечка



Замешивание теста



Измельчение орехов



Нож с мелк. зубчиками

Измельчение трав и специй



Измельчение зелени



Помол специй

Характеристики

Модель	Максимальная загрузка за операцию				Число порций	Время работы
	Измельчение мяса, до	Соусы, до	Замес теста, до	Дробление, помол, до		
R 2	0.750 кг	1 кг	0.5 кг	0.3 кг	10 - 20	1 - 4 мин
R 3 1500	1 кг	1.5 кг	1 кг	0.5 кг	10 - 30	
R 4 1500 / R 4 / R 4 V.V.	1.5 кг	2.5 кг	1.5 кг	0.7 кг	10 - 50	
R 5 Plus	2 кг	3 кг	2 кг	1 кг	20 - 80	
R 6	2.5 кг	3.5 кг	2.5 кг	1.5 кг	20 - 100	
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%

НАСТОЛЬНЫЙ КУТТЕР

2019

robot coupe®

R 2 - R 3-1500 - R 4 - R 4 V.V.



МОТОРНЫЙ БЛОК

Асинхронный мотор
Моторный блок из поликарбоната
Режим Пульсация

3
НОЖА



ФУНКЦИЯ КУТТЕР

Гладкий нож входит в стандартную комплектацию

R 2 + НОЖ С МЕЛКИМИ ЗУБЧИКАМИ БЕСПЛАТНО

2,9 л

Мощность 550 Вт
Напряжение монофазное 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 нож с мелкими зубчиками бесплатно

R 3-1500

3,7 л

Мощность 650 Вт
Напряжение монофазное 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

R 4

4,5 л

Мощность 900 Вт
Напряжение трёхфазное 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 V.V.

4,5 л

Мощность 1000 Вт
Напряжение монофазное 230 В
Переменная скорость от 300 до 3500 об/мин
Чаша куттера из нерж. стали 4,5 л.
Размеры (ШхДхВ) 226 x 304 x 460 мм
Вес Брутто 17 кг

Арт. 22411 - R 4 V.V. 230В/50/1



НАСТОЛЬНЫЙ
КУТТЕР

	R 2		R 3	
ПО ДОП. ЗАКАЗУ	Арт.		Арт.	
Нож с круп. зубчиками	27138		27288	
Нож с мелк. зубчиками Петрушка	27061		27287	
Дополнительный гладкий нож	27055		27286	

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами

R 4-1500



R 5 Plus



R 5 Plus



R 6



R 4 - R 4-1500 - R 5 Plus - R 6



МОТОРНЫЙ БЛОК

Асинхронный мотор
Металлический моторный блок



ФУНКЦИЯ КУТТЕР

Чаша из нерж. стали
Гладкий нож входит в стандартную комплектацию

3
НОЖА

R 4-1500

4,5 Л

Мощность 700 Вт
Напряжение монофазное 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 - Однофазный

5,5 Л

Мощность 1100 Вт
Напряжение монофазное 230 В
Скорость 1500 об/мин
Чаша куттера из нерж. стали 5,5 л.
Размеры (ШхДхВ) 280 x 350 x 490 мм
Вес Брутто 23,5 кг

Арт. **24323 - R 5 Plus** 230В/50/1

R 5 Plus - Трёхфазный

5,5 Л

Мощность 1200 Вт
Напряжение трёхфазное 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 6

7 Л

Мощность 1300 Вт
Напряжение трёхфазное 400 В
Скорости 1500 и 3000 об/мин
Чаша куттера из нерж. стали 7 л.
Размеры (ШхДхВ) 280 x 350 x 520 мм
Вес Брутто 24,8 кг

Арт. **24314 - R 6** 400В/50/3

	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	

НАСТОЛЬНЫЙ КУТТЕР

2019

robot coupe®

R 8 - R 10



МОТОРНЫЙ БЛОК

Асинхронный мотор
Режим Пульсация

3
НОЖА



ФУНКЦИЯ КУТТЕР

Чаша из нерж. стали
Прозрачная крышка "Grande Vision"
Гладкий нож входит в стандартную комплектацию

R 8

8 Л

Мощность 2200 Вт
Напряжение трёхфазное 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 трёхфазное 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



НАСТОЛЬНЫЙ
КУТТЕР

Прозрачная крышка Grande Vision для удобного и постоянного контролирования процесса приготовления. Можно мыть в посудомоечной машине.



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

Возможность добавления жидких и других ингредиентов в процессе работы.



Чаша из матированной нерж. стали.



Опция: нож с мелкими зубчиками для нарезки петрушки и другой зелени

Форма чаши обеспечивает загрузку до 2/3 объёма.



Новый запатентованный дизайн лезвий для оптимального и максимально однородного измельчения.



	R 6			R 8			R 10		
ПО ДОП. ЗАКАЗУ	Арт.			Арт.			Арт.		
Нож с круп. зубчиками	27125			27383			27384		
Нож с мелк. зубчиками	27352			27385			27386		
Дополнительный зубчиками нож	27124			27381			27382		
Лезвие с круп. зубчиками верхнее	49163								
Лезвие с круп. зубчиками нижнее	49162								
Лезвие с мелк. зубчиками верхнее	49165								
Лезвие с мелк. зубчиками нижнее	49164								
Простое лезвие верхнее	49161								
Простое лезвие нижнее	49160								
Лезвие с круп. зубчиками				59281			59281		
Лезвие с мелк. зубчиками				59282			59282		
Простое лезвие				59280			59280		

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами



Крышка из прозрачного поликарбоната для лучшего контроля над процессом приготовления. Удобный механизм блокировки крышки. Съёмные крышка и прокладка облегчают чистку аппарата и обеспечивают высокий уровень гигиены.

Скребок на крышке обеспечивает превосходную видимость процесса приготовления.

Панель управления
Таймер 0-15 минут, кнопки управления из нержавеющей стали и режим пульсации для совершенной точности нарезки готового продукта.

Рычаг для блокировки чаши
Позволяет устанавливать чашу под разными углами.

Нож
Запатентованный профиль и заточка ножей 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.

В комплект входит 3 колесика
- Для более простого передвижения аппарата на кухне
- Для более легкого мытья пола под аппаратом



НАПОЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ-МЯСОРУБКИ

2019

robot coupe®

Количество порций

50
250

100
400

100
500

Производительность за операцию

3 до 9 кг

4 до 14 кг

4 до 17 кг

2 СКОРОСТИ 1500 и 3000 об/мин

3
НОЖА

15 Л



R 15

Трёхфазное

3
НОЖА

23 Л



R 23

Трёхфазное

3
НОЖА

28 Л



R 30

Трёхфазное

Количество порций

200
1000

300
2000

Производительность за операцию

6 до 27 кг

6 до 36 кг

2 СКОРОСТИ 1500 и 3000 об/мин

3
НОЖА

45 Л



R 45

Трёхфазное

3
НОЖА

60 Л



R 60

Трёхфазное

НАПОЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ-МЯСОРУБКИ

2019

robot coupe®



Гладки нож
Стандартная комплектация



Измельчение мяса



Тонкое измельчение



Соусы, эмульсии



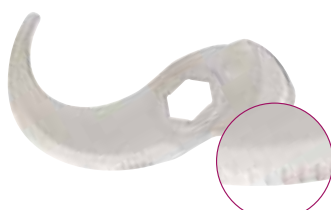
Нож с круп. зубчиками
Помол - измельчение - Выпечка



Замешивание теста



Измельчение орехов



Нож с мелк. зубчиками
Измельчение трав и специй



Измельчение зелени



Помол 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 тремя съёмными гладкими лезвиями из нерж. стали.

Прозрачная крышка Grande Vision, оснащенная съёмной 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

ПО ДОП. ЗАКАЗУ	Арт.
Нож с круп. зубчиками с 3 лезвиями	57098
Нож с мелк. зубчиками с 3 лезвиями	57099
Дополнительный гладкий нож с 3 лезвиями	57097
Лезвие с круп. зубчиками	59393
Лезвие с мелк. зубчиками	59359
Гладкое лезвие	59392

R 23 - R 30



МОТОРНЫЙ БЛОК

Аппарат полностью из нерж. стали



ФУНКЦИЯ КУТТЕР

- Чаша из нерж. стали
- Пульт управления IP 65 с цифровым таймером
- Крышка из прозрачного поликарбоната
- Укомплектован ножом с тремя гладкими лезвиями
- Скребок для крышки

R 23

23 Л

Мощность	4500 Вт
Напряжение	трёхфазное 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. **51331C - R 23** 400В/50/3

R 30

28 Л

Мощность	5400 Вт
Напряжение	трёхфазное 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. **52331C - R 30** 400В/50/3



В комплект входит 3 съёмных колесика



В комплект входит 3 съёмных колесика

Гарантия на вертикальные куттеры возможна только при прохождении пользователем обучения с официальным представителем Robot-Coupe

ПО ДОП. ЗАКАЗУ	R 23		R 30	
	Арт.		Арт.	
Нож с круп. зубчиками с 3 лезвиями	57070		57075	
Нож с мелк. зубчиками с 3 лезвиями	57072		57077	
Дополнительный гладкий нож с 3 лезвиями	57069		57074	
Лезвие с круп. зубчиками	118294S		118286S	
Лезвие с мелк. зубчиками	118292S		118241S	
Гладкое лезвие	118217S		117950S	





R 45

В комплект входит 3 съёмных колесика



R 60

В комплект входит 3 съёмных колесика



R 45 - R 60



МОТОРНЫЙ БЛОК

Аппарат полностью из нерж. стали



ФУНКЦИЯ КУТТЕР

Чаша из нерж. стали

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 трёхфазное 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. **53331C - R 45** 400В/50/3

R 60

60 Л

Мощность 11 000 Вт
 Напряжение трёхфазное 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. **54331C - R 60** 400В/50/3

ПО ДОП. ЗАКАЗУ	R 45		R 60	
	Арт.		Арт.	
Нож с круп. зубчиками с 3 лезвиями	57082		57092	
Нож с мелк. зубчиками с 3 лезвиями	57084		57095	
Дополнительный гладкий нож с 3 лезвиями	57081		57091	
Лезвие с круп. зубчиками	118287S		118290S	
Лезвие с мелк. зубчиками	118243S		118245S	
Гладкое лезвие	117952S		117954S	



Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER

Первая кухонная машина с подогревом
для профессионального использования!

В ГОРЯЧЕМ или **В**
ХОЛОДНОМ режиме

Я МЕШАЮ,

Я ИЗМЕЛЬЧАЮ,

Я ДЕЛАЮ СОУС,

Я ПЕРЕМЕШИВАЮ,

Я ЗАМЕШИВАЮ ТЕСТО,

Я ПОДОГРЕВАЮ

И Я ГОТОВЛЮ...



Помощник шеф-повара на кухне

Делать соусы, растирать в порошок, смешивать, измельчать, замешивать тесто – функции, выполняемые Robot Cook® в совершенстве. К этому нужно добавить регулируемую мощность нагрева до 140° с точностью до градуса, большую вместимость чаши для работы с различным количеством продуктов.

Robot Cook помогает раскрыться креативности шеф-поваров в полной мере. Этот аппарат – идеальный помощник для приготовления оригинальных холодных и горячих десертов, соусов, супов и других блюд



СТАРATEЛЬНЫЙ ПОМОЩНИК

- Прост в использовании, благодаря функции переменной скорости 100-3500 об/мин.
- Обеспечивает великолепный конечный результат и быстроту приготовления, благодаря скорости вращения ножей, достигающей 4500 оборотов в минуту.
- Перемешивает нежные ингредиенты без разрушения их текстуры благодаря функции обратного вращения ножа R-Mix®
- Поддерживает блюдо горячим благодаря функции периодического нагрева.



САМОСТЯТЕЛЬНЫЙ ПОМОЩНИК

Robot Cook справится с вашими кулинарными секретами благодаря заранее запрограммированным рецептам ваших любимых блюд.

НАДЕЖНЫЙ ПОМОЩНИК

Мощность Robot Cook® - в высокопрочном асинхронном моторе промышленного производства.



БЕЗЗВУЧНЫЙ ПОМОЩНИК

В постоянной суете на кухне, повара оценят его бесшумную работу.



3,7 Л

> 140°

с точностью до градуса

4 500 об/мин.

Robot Cook®

3,7 L

Мощность	1800 Вт
Напряжение	монофазное 230 В
Мотор	Асинхронный
4 режима скорости :	
• Варьируемая скорость	от 100 до 3500 об / мин
• Высокая скорость	Пульс/Турбо 4500 об/мин
• R-Mix для смешивания	от -100 до -500 об/мин
• Переменная скорость	вращение ножа каждые 2 секунды на медленной скорости
Температура нагрева	до 140°C
Терморегулятор	+ или - 1°C
Чаша из нерж. стали	с ручкой, объёмом 3,7 л
Емкость	2,5 литра
2 ножа	Нож с мелкими зубчиками – специально для функции Блендера Нож с гладким лезвием – специально для функции Куттера
Ручка со скребком	для чаши и крышки
Режим программирования	9 рецептов
Размеры (ШхДхВ)	226 x 338 x 522 мм
Вес Брутто	15 кг
Арт. 43000R - Robot Cook® 230В/50/1	
Арт. 39854 - Дополнительная чаша	
Арт. 39691 - Дополнительный нож с мелкими зубчиками – для функции Блендера	
Арт. 49691 - Дополнительный нож с гладким лезвием – для функции Куттера	



Функции



● ● Готовить соусы

- Беарнский соус
- Майонез
- Голландский соус
- Масляный соус



● ● Растирать в порошок

- Песто
- Растёртые сухие продукты
- Фисташки
- Миндаль



● ● Смешивать

- Крем-супы
- Овощные пюре
- Фруктовые пюре
- Мороженое

● В холодном или ● горячем режиме до 140°C



● ● Измельчать

- Зелень
- Паштеты
- Приправы
- Тартары



● ● Перемешивать

- Бешамель
- Кондитерский крем
- Ризотто
- Заварной крем



● ● Замешивать тесто

- Заварное тесто
- Дрожжевое тесто
- Песочное тесто

Robot Cook® COOKING CUTTER BLENDER

Помощник шеф-повара на кухне

ПРАКТИЧНЫЙ

Отверстие в крышке позволяет добавлять ингредиенты в чашу без прерывания процесса приготовления.

ИННОВАЦИОННЫЙ



Уникальная система фиксации ножа позволяет опорожнять чашу в полной безопасности.

ГИГИЕНА



Все детали, контактирующие с пищевыми продуктами, легко снимаются и моются в посудомоечной машине.

ИЗОБРЕТАТЕЛЬНЫЙ

Герметичная крышка с механизмом безопасности, который предотвращает разбрызгивание. Специальный скребок снимает пар с крышки для того, чтобы лучше следить за приготовлением блюд.

ЭФФЕКТИВНЫЙ

Ручка со скребком для приготовления однородной и нежной текстуры.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ

Чаша с большим объемом 3,7 л для использования на профессиональной кухне.

УЛЬТРА-ТОЧНЫЙ

Терморегулятор позволяет фиксировать температуру до 140° с точностью до градуса.



Кнопки регулировки

Мощность нагрева: малая и большая до 140°C

Скорость от -500 до 3500 об/мин

Таймер

Кнопки выбора программ

P 9 программ

Кнопка «Этап»

Поворотный регулятор
(настройка параметров)



Панель управления

Кнопка «Пулс»/ Кнопка Кнопка
«Турбо» « Пуск » « Стоп »

до 4500 об/мин



Лопатка Бликсера позволяет снимать продукт со стенок и с крышки непосредственно в процессе работы. Позволяет работать даже с минимальным количеством продуктов. Особая форма лопатки создаёт интенсивную турбулентность и ускоряет измельчение жидких продуктов.



Крышка закрывается герметически



Нож с микро-зазубренным лезвием из нержавеющей стали



Форма чаши обеспечивает загрузку до 2/3 объёма

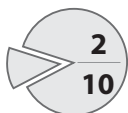


Количество
блюда весом
200 гр

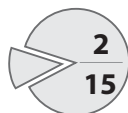


Производитель-
ность за операцию

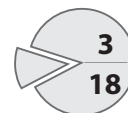
От 1 порции
и до 1 кг



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
Трёхфазное



5,5 л

Blixer 5 Plus
Трёхфазное

1 СКОРОСТЬ 3000 об/мин



2,9 л

Blixer 2
Монофазное



3,7 л

Blixer 3
Монофазное



4,5 л

Blixer 4
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.

- Морковная эмульсия
- Дуэт из свежей красной капусты и сельдерея
- Свёкла и салат
- Вариация салата из свежих помидоров и огурцов
- Фаршированные помидоры
- Лосось с рисом
- Рагу из телятины
- Соте из индейки
- Картофельная запеканка
- Протертые яблоки грэнни смит
- Лимонный пирог
- и многое другое



Рестораны – Гастрономия

Blixer® быстро стал незаменимым помощником шеф-поваров традиционных ресторанов и кондитерских при приготовлении различных видов блюд:

- Холодные и тёплые эмульсии
- Веррины
- Закуски
- Взбитые сливки
- Тапенады
- Хумус
- Тарама
- Гуакамоле
- Песто
- Соус из анчоусов
- Соус из сладкого перца
- и многое другое



- **Растирание в порошок сухих или обезвоженных продуктов:** белых грибов, грибов вороночников, орехов, шоколада и других ингредиентов



Блюда с измененной текстурой

ЗАКУСКИ



Дуэт из свежей красной капусты и сельдерея



Вариация салата из свежих помидоров и огурцов

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



Лосось



Рагу из телятины с картофелем

ДЕСЕРТЫ



Фруктовый салат



Протертые свежие яблоки

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 2 - Blixer 3



МОТОРНЫЙ БЛОК

Асинхронный мотор
Вал мотора из нерж. стали
Режим Пульсация



ФУНКЦИЯ БЛИКСЕР

Укомплектован зазубренным ножом
Чаша из нерж. стали
Герметичная крышка с лопаткой Бликсера®

Blixer 2

2,9 л

Мощность 700 Вт
Напряжение монофазное 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

Арт. **2340 - Blixer 2** 230V/50/1

+ дополнительный аксессуар =



Blixer 3

3,7 л

Мощность 750 Вт
Напряжение монофазное 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

Арт. **2341 - Blixer 3** 230V/50/1

+ дополнительный аксессуар =



Blixer 2



Blixer 3



ПО ДОП. ЗАКАЗУ	Blixer 2		Blixer 3	
	Арт.		Арт.	
Дополнительный нож	27370		27447	
Дополнительный аксессуар : чаша, нож, крышка и лопатка Бликсера®	27369		27337	

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами

Blixer 4



Blixer 4 - 3000



Blixer 5 Plus



Blixer 4 - Blixer 5



МОТОРНЫЙ БЛОК

- Асинхронный мотор
- Металлический моторный блок
- Режим Пульсация



ФУНКЦИЯ БЛИКСЕР

- Укомплектован зазубренным ножом
- Чаша из нерж. стали
- Герметичная крышка с лопаткой Бликсера®

Blixer 4

4,5 Л

- Мощность 1000 Вт
- Напряжение трёхфазное 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**

Арт. **2342 - Blixer 4 400V/50/3**
+ дополнительный аксессуар =

Blixer 4 - 3000

4,5 Л

- Мощность 900 Вт
- Напряжение монофазное 230 В
- Скорость 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. **33208 - Blixer 4 - 3000 230В/50/1**

Арт. **2343 - Blixer 4 - 3000 230В/50/1**
+ дополнительный аксессуар =

Blixer 5 Plus

5,5 Л

- Мощность 1300 Вт
- Напряжение трёхфазное 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**

Арт. **2345 - Blixer 5 Plus 400V/50/3**
+ дополнительный аксессуар =

	Blixer 4		Blixer 5	
ПО ДОП. ЗАКАЗУ	Арт.		Арт.	
Дополнительный нож	27449		27155	
Дополнительный аксессуар : чаша, нож, крышка и лопатка Бликсера®	27338		27165	

MicroMix®

Соус миксер - лучший выбор шеф-повара. Идеальная эмульсия за считанные секунды.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Конструкция насадки гарантирует быстрое приготовление. Мощный и тихий аппарат.

ПРОЧНОСТЬ

Штанга, насадка, обод и режущие инструменты сделаны из нержавеющей стали.

УДОБСТВО

Плавная регулировка скорости удобно расположена и позволяет с точностью выбрать нужную скорость. Спиральный шнур растягивается для удобства в обращении.

ГИГИЕНА

Штанга и режущие инструменты разбираются для легкой очистки. Удобное хранение миксера и аксессуаров.



АЭРОМИКС

Запатентовано



Запатентованный аксессуар, разработанный специально для приготовления воздушных и объемных эмульсий и соусов, которые долго держатся на тарелке и не растекаются.



НОЖ

Для приготовления супов и соусов в небольших количествах.

MicroMix®

Новинка

Мощность	220 Вт
Напряжение	монофазное 230 В
Переменная	скорость 1500 - 14000 об/мин
Нож, Аэромикс и штанга	полностью из нержавеющей стали 165 мм.
Аэромикс и штанга из нерж. стали	съёмные
Поставляется с	1 настенным держателем
Размеры	Длина 430 мм, Ø 61 мм
Вес Брутто	1,4 кг

Комплект из 6 MicroMix®

Новинка

Специальная рекламная упаковка для показа 6 MicroMix в шоу-румах

Арт.	Наименование	Товарная единица	В упаковке шт.
34900	MicroMix 230/50/1	1	1
34950	Комплект из 6 MicroMix	1	6



МАКСИ

MP

Easy Plug

см. стр. 68

КОМПАКТ

CMP

см. стр. 66

МИНИ

Mini MP

см. стр. 64

Новинка



MicroMix® до 1 литра
Mini MP 160 V.V. 5 литров
Mini MP 190 V.V. 9 литров
Mini MP 240 V.V. 12 литров

Для небольших порций



CMP 250 V.V. 15 литров
CMP 300 V.V. 30 литров
CMP 350 V.V. 45 литров

Специально для ресторанов



MP 350 Ultra 50 литров
MP 450 Ultra 100 литров
MP 550 Ultra 200 литров
MP 600 Ultra 300 литров
MP 800 Turbo 400 литров

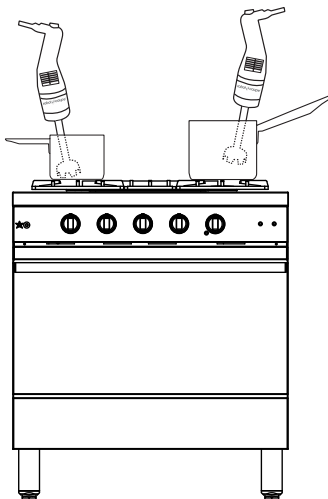
Специально для столовых/ фабрик-кухонь

▶ Для приготовления эмульсий

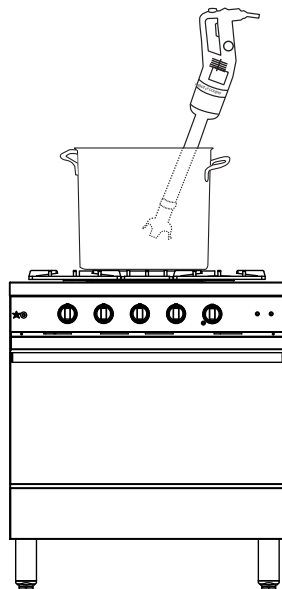
▶ Для небольших порций

▶ Для ресторанов (объём до 45 л)

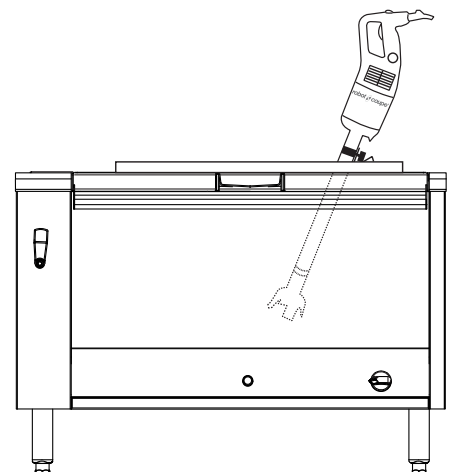
▶ Для фабрик-кухонь/больших столовых, интенсивное использование



MicroMix® Mini MP



CMP



MP Ultra

КОМБИ

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

см. стр.
72

см. стр.
72

см. стр.
73

см. стр.
74

Easy Plug

270 W



Mini MP 190 Combi

9 литров

290 W



Mini MP 240 Combi

12 литров

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.



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



АЭРОМИКС

**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



Эргономичная форма ручки специально разработана для удобного захвата и облегчения работы.



Плавная регулировка скорости для удобства расположена в верхней части ручки



Нож и насадка из нержавеющей стали полностью разбираются для поддержания **идеальной гигиены**



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



Профиль и заточка ножа обеспечивают превосходное качество измельчения.



АЭРОМИКС

Запатентованный аксессуар, разработанный специально для приготовления воздушных и объемных эмульсий и соусов, которые долго держатся на тарелке и не растекаются.



Mini MP 160 VV

Mini MP 190 VV

Mini MP 240 VV

ГАММА MINI MP

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

Съёмные и разборные нож и аксессуар Аэромикс из нерж. стали
Укомплектованы 1 настенным креплением из нерж. стали.

Mini MP 160 V.V.

Мощность	220 Вт
Напряжение	монофазное 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. **34740** - Mini MP 160 V.V. 230В/50/1

Mini MP 190 V.V.

Мощность	250 Вт
Напряжение	монофазное 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. **34750** - Mini MP 190 V.V. 230В/50/1

Арт. **27333** - **Дополнительный венчик Mini**

Mini MP 240 V.V.

Мощность	270 Вт
Напряжение	монофазное 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. **34760** - Mini MP 240 V.V. 230В/50/1

Арт. **27333** - **Дополнительный венчик Mini**

Mini MP 190 Combi

см. стр. 72

Mini MP 240 Combi

см. стр. 72



ГАММА СМР

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



МОЩНОСТЬ

Увеличенная мощность двигателя: +15 % для ещё большей производительности



СКОРОСТЬ

Плавное регулирование 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 в 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. **АВТОРЕГУЛИРУЕМАЯ СКОРОСТЬ**
Укомплектованы 1 настенным креплением из нерж. стали.

CMP 250 V.V.

Мощность	310 Вт
Напряжение	монофазное 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	монофазное 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	монофазное 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. 72

CMP 300 Combi

см. стр. 72



Функция венчика



ГАММА MP ULTRA



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.**

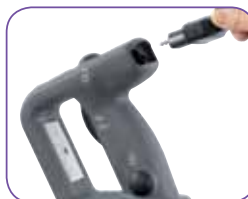


Для удобства обращения с миксером на **моторном блоке имеется выступ, который позволяет удерживать миксер на краю кастрюли.**



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.

Новинка



Световой индикатор наличия напряжения для проверки правильности подключения кабеля.

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

Съёмные 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	монофазное 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. **34800L** - MP 350 Ultra 230В/50/1

MP 350 V.V. Ultra

АВТОРЕГУЛИРУЕМАЯ СКОРОСТЬ

Мощность	440 Вт
Напряжение	монофазное 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. **34840L** - MP 350 V.V. Ultra 230В/50/1

MP 450 Ultra

Мощность	500 Вт
Напряжение	монофазное 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. **34810L** - MP 450 Ultra 230В/50/1

MP 450 V.V. Ultra

АВТОРЕГУЛИРУЕМАЯ СКОРОСТЬ

Мощность	500 Вт
Напряжение	монофазное 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. **34850L** - MP 450 V.V. Ultra 230В/50/1

MP 350 Combi Ultra

см. стр. 73

MP 450 Combi Ultra

см. стр. 73



НАСАДКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

Easy Plug

Настенный держатель



НАСАДКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

Easy Plug

Настенный держатель



Функция венчика



КРЕПЛЕНИЯ ДЛЯ КАСТРЮЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

3 регулируемых крепления

- 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


- Арт. **27358** - для кастрюль всех диаметров



ГАММА MP ULTRA



MP 550 Ultra - MP 600 Ultra - MP 800 Turbo

 Съёмные 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	монофазное 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. **34820L - MP 550 Ultra** 230В/50/1

MP 600 Ultra

Мощность	850 Вт
Напряжение	монофазное 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. **34830L - MP 600 Ultra** 230В/50/1

MP 800 Turbo

EBS

Мощность	1000 Вт
Напряжение	монофазное 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	электронная система ускорителей (electronic booster system), повышающая эффективность двигателя
Размеры	Длина 1130 мм, Ø 125 мм
Вес Брутто	9,2 кг

Арт. **34890L - MP 800 Turbo** 230В/50/1

КРЕПЛЕНИЯ ДЛЯ КАСТРЮЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

1



2



3 регулируемых крепления **1**

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**

2

Арт. **27358** - 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:

ГОТОВИТЬ СОУСЫ

Майонез или
любая другая
заправка
для салатов



СМЕШИВАТЬ

Замешивать
тесто для блинов и
оладий



ПЕРЕМЕШИВАТЬ

Манная крупа,
рис, зерновые и
приправы



ВЗБИВАТЬ

белки,
шоколадные
муссы,
сливки,
кремы



ДЕЛАТЬ ПЮРЕ/ ЗАМЕШИВАТЬ

Картофельное,
овощное или
фруктовое
пюре



MP

CMP

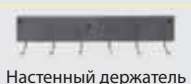
Mini MP

ГАММА Комби

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

Укомплектованы 1 настенным креплением из нерж. стали.

НАСАДКА
ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ



Настенный держатель

НАСАДКА
ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ



Mini MP 190 Combi

Мощность	250 Вт
Напряжение	монофазное 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. **34770** - Mini MP 190 Combi 230В/50/1

Mini MP 240 Combi

Мощность	270 Вт
Напряжение	монофазное 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. **34780** - Mini MP 240 Combi 230В/50/1

CMP 250 Combi

АВТОРЕГУЛИРУЕМАЯ
СКОРОСТЬ

Мощность	310 Вт
Напряжение	монофазное 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. **34300А** - CMP 250 Combi 230В/50/1

CMP 300 Combi

АВТОРЕГУЛИРУЕМАЯ
СКОРОСТЬ

Мощность	350 Вт
Напряжение	монофазное 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. **34310А** - 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

 Съёмные 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

НАСАДКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

Easy Plug

MP 350 Combi Ultra

Мощность	440 Вт
Напряжение	монофазное 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. **34860L** - MP 350 Combi Ultra 230В/50/1

MP 450 Combi Ultra

Мощность	500 Вт
Напряжение	монофазное 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. **34870L** - 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.

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

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

ГИГИЕНА

- Литая конструкция венчиков гарантирует идеальные гигиенические условия приготовления блюд.

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. **27358** - для кастрюль всех диаметров



ГАММА Комби



Easy Plug

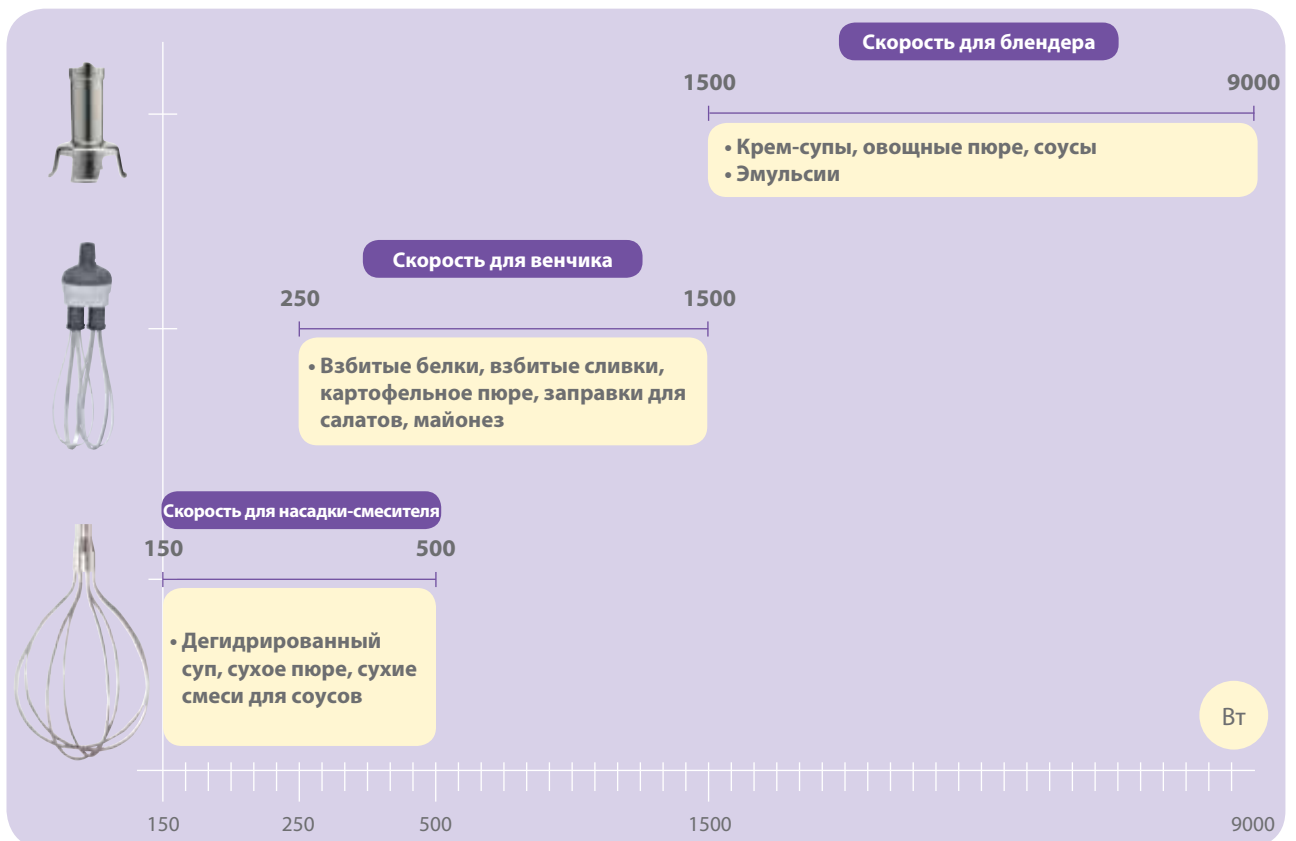
MP 450 FW Ultra

АВТОРЕГУЛИРУЕМАЯ СКОРОСТЬ

Мощность	500 Вт
Напряжение	монофазное 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. 34880L - MP 450 FW Ultra 230В/50/1

3 регулируемых скорости



АВТОМАТИЧЕСКАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА J 100 ULTRA СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ ИНТЕНСИВНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



Автоматическая воронка \varnothing 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 жмыха в непрерывном режиме

Сопло выбрасывает жмых в непрерывном режиме в бак под столом



2 Выброс жмыха 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 \varnothing 79 мм для загрузки фруктов и овощей с возможностью работы без толкателя

АВТОМАТИЧЕСКИЕ СОКОВЫЖИМАЛКИ

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 тёрочный диск из нержавеющей стали, устанавливается и снимается без дополнительных инструментов, не забивается и легко моется.

Съёмная чаша из нерж. стали.

Носик с функцией анти-разбрызгивания.



Без нагрева
ингредиентов

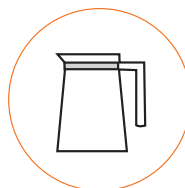
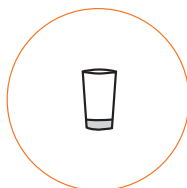


Сохранение
витаминов

J 80 Ultra - Автоматическая

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

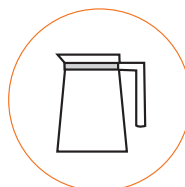
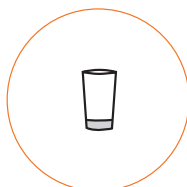
Арт. **56000A - J 80 Ultra** 230В/50/1



J 100 Ultra - Автоматическая

Мощность	1000 Вт
Напряжение	монофазное 230 В
Постоянная	скорость 3000 об/мин
Производительность	до 160 литров/ч
Высота под носиком	256 мм
Укомплектована	- соплом для непрерывного выброса жмыха в бак под столом. - контейнером для жмыха объёмом 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



СОКОВЫЖИМАЛКА-ЭКСТРАКТОР ДЛЯ СОКОВ И СОУСОВ-КУЛИ

С 40

- Экстракция сока из фруктов и овощей с большим содержанием мякоти
- Небольшие количества фруктов и овощей с нежной мякотью или после термической обработки
- Компактная настольная модель для кухонь любого размера, в том числе для маленьких кухонь!

Применение: гаспачо, томатный соус, маринады для мяса и рыбы, смузи, фруктовые соусы-кули, сорбеты, мороженое и многое другое



Густой томатный сок для гаспачо и соусов



Лимонный сок для рыбы и маринадов

С 40

Автоматическое сито для приготовления пюре из ягод, мягких и печёных 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	монофазное 230 В
Скорость	1500 об/мин
Съёмные 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 - C 40** 230В/50/1



С 80



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	монофазное 230 В
Скорость	1500 об/мин
Непрерывный	выброс отходов
Поставляется с	перфорированным ситом 1 мм
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 120



С 120

Мощность	900 Вт.
Напряжение	монофазное 230 В
Скорость	1500 об/мин
Поставляется с	перфорированным ситом 1 мм
Напольная модель	с ножками из нержавеющей стали
Размеры (ВхДхШ)	860 x 490 x 870 мм
Вес Брутто	45,9 кг

Арт. **55011** - С 120 230В/50/1

Арт. **57211** - Сито 0,5 мм

Арт. **57042** - Сито 1,5 мм

Арт. **57156** - Сито 3 мм

С 200



С 200

Мощность	1800 Вт.
Напряжение	трёхфазное 400 В
Скорость	1500 об/мин
Поставляется с	перфорированным ситом 1 мм и 3 мм
Напольная модель	с ножками из нержавеющей стали
Размеры (ВхДхШ)	860 x 490 x 870 мм
Вес Брутто	54,3 кг

Арт. **55006** - С 200 230-400/50/3

Арт. **57211** - Сито 0,5 мм

Арт. **57042** - Сито 1,5 мм

Арт. **57156** - Сито 3 мм



Специально для приготовления морса



Для ваших демонстрационных залов и магазинов



Дисплей MicroMix
Арт.: 451 007



Комплект из 6 MicroMix®
Арт.: 34950



Подставка для 3 аппаратов
Арт.: 407 818



Указатель для дисков R 301
Арт.: 450 367



Указатель для дисков CL 50
Арт.: 450 366

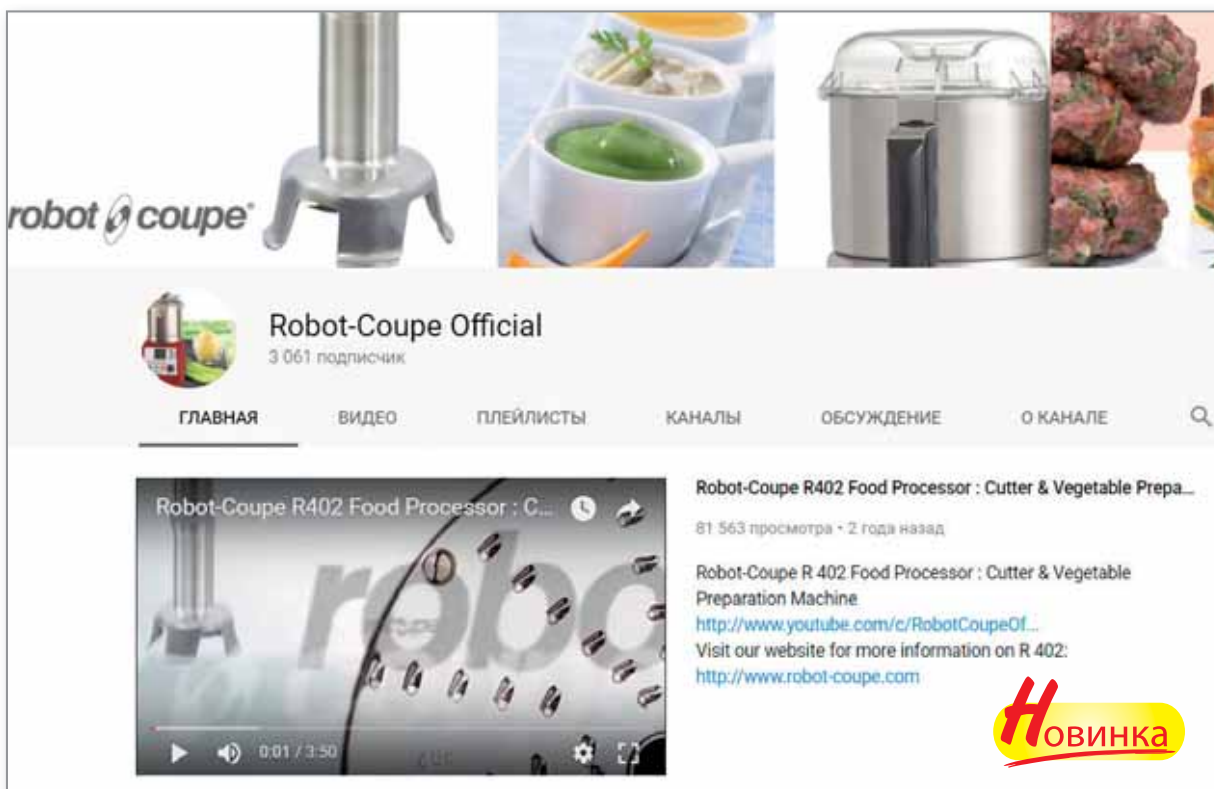


Подставка для миксеров и машин
Арт.: 450 421

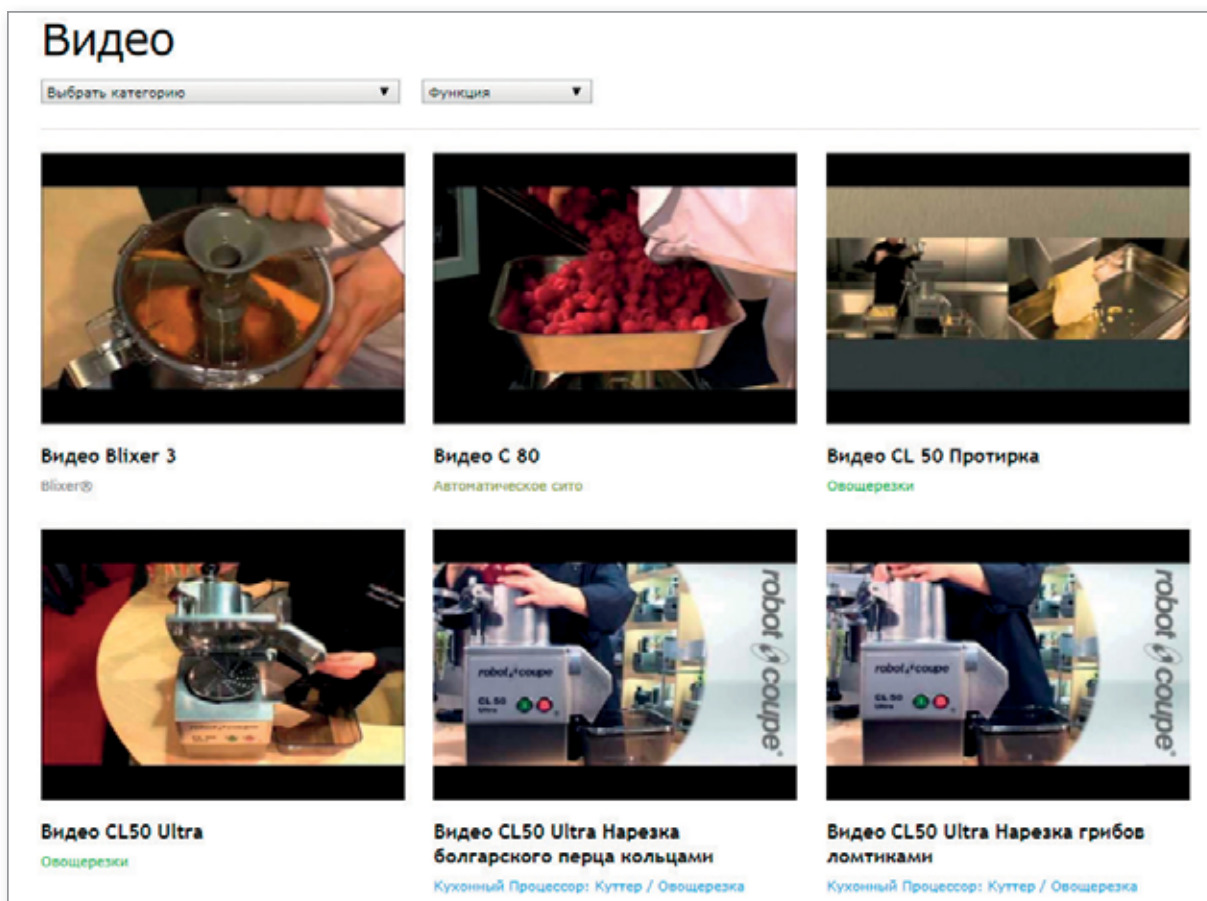


Подставка для ручных миксеров
Арт.: 407 435

Смотрите наши новые видео Robot Cook на нашем канале YOUTUBE

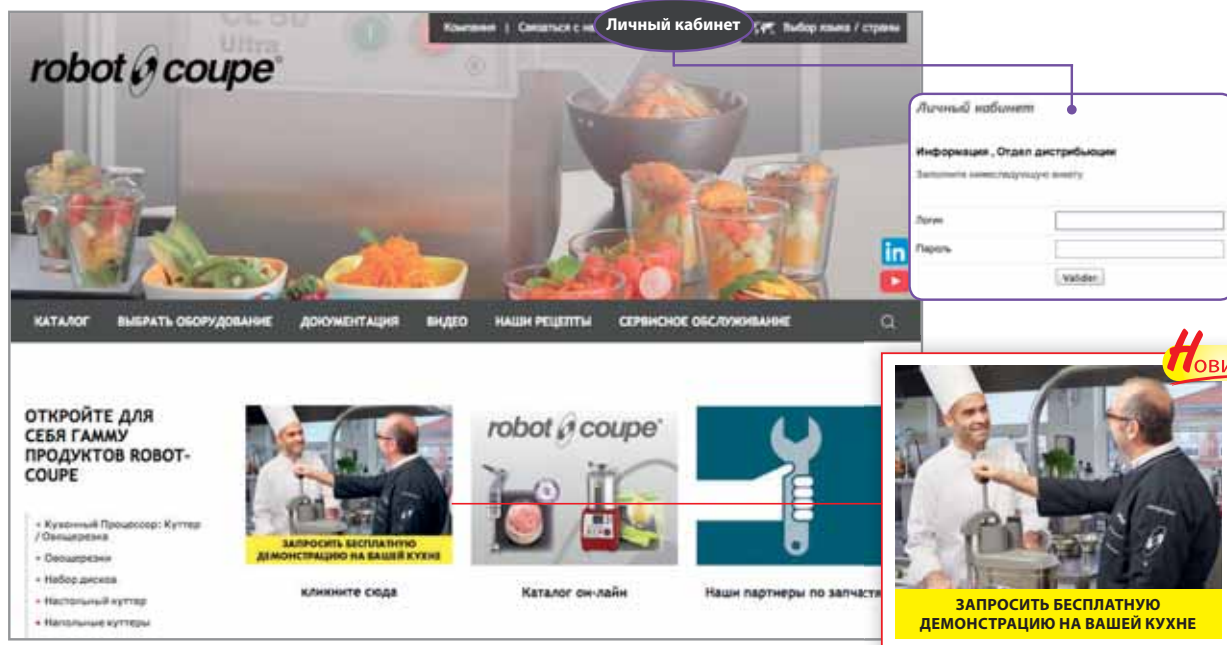


Все видео можно также посмотреть на нашем сайте www.robot-coupe.com

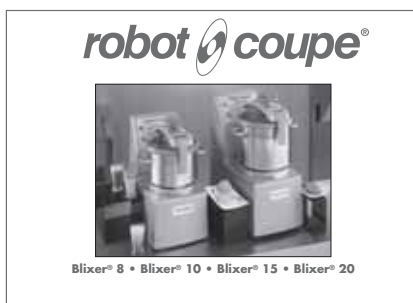


• Личный кабинет для проектировщиков

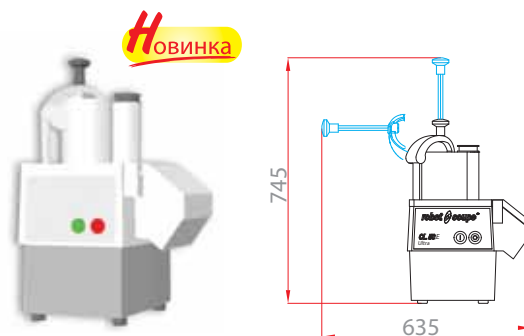
Используйте ваш логин и пароль для доступа в личный кабинет, где вы можете ознакомиться и скачать всю необходимую информацию: инструкции, спецификации, чертежи в формате 2D и 3D.



Технические спецификации



Инструкции



Чертежи в формате 2D и 3D

• Сайт в свободном доступе



Видео



Брошюры



Кулинарные книги



ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ, СОБЛЮДЕНИЕ ПРИРОДООХРАННОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА И ЭТИЧЕСКИХ НОРМ.



ПРОИЗВОДСТВО

Долговечность

Благодаря высочайшему качеству используемых материалов, Robot-Coupe гарантирует особо долгий срок службы 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 новейших технологий позволяет 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 Европейского Союза, запрещающей использование вредных веществ. Многие наши аппараты отвечают будущим нормам, таким, как EuP (энергия на основе использования продуктов).

Упаковка

Компания Robot-Coupe стремится к сокращению использования упаковки и разрабатывает новые решения на базе переработанного 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 течение 10 лет.

Переработка

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



РОБОТ-СОУРЕ - 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.



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> - Email: international@robot-coupe.com