robot coupe®

каталог

MADE IN FRANCE

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

http://robot-coupe.nt-rt.ru || rth@nt-rt.ru

ПРИОБРЕТЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ ОТ ROBOT-COUPE ОЗНАЧАЕТ ...

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 h

НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ КУБИКАМИ
10 кг ➤ 2 мин

СУП
45 л ➤ 6 мин

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК
2 л ➤ 1 мин

Экономия денег

Быстрая окупаемость инвестиций

Примеры

Приобретение CL 50

Экономит час работы в день

Приобретение Robot Cook

Экономит 20 минут за смену

Возврат вложений менее чем за 6 месяцев!

Раскройте свою креативность

Шеф-повары могут отныне дать волю своему воображению

Овощерезки

Настольный Куттер

Robot Cook

Соковыжималки-экстракторы

Ручные Миксеры

НОВИНКИ

Новинка

CL 50 Ultra Пицца Стр 26

Новинка

Robot Cook® Стр 49

Новинка

CL 50 Gourmet Стр 27

Новинка

MicroMix® Стр 59

Новинка

CL60 Рабочая Станция Стр 33

Новинка

Mini MP Стр 62

ФУНКЦИЯ КУТТЕРА-МЯСОРУБКИ

Простой нож
Стандартная комплектация

Измельчение мяса

Тонкое измельчение

Соусы, эмульсии

Нож с круп. зубцами
Специальная заточка - Выпечка

Замешивание теста

Дробление орехов

Нож с мелк. зубцами
Измельчение трав и специй

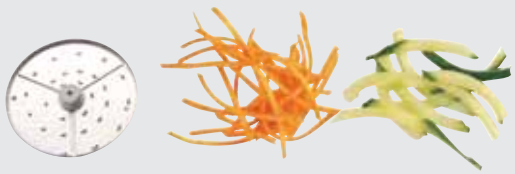
Измельчение зелени

ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКИ

СЛАЙСЕР

ФИГУРНАЯ НАРЕЗКА

ТЕРКА



СОЛОМКА

+ КУБИКИ*

+ 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

КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ - УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД:
КУТТЕР-МЯСОРУБКА И ОВОЩЕРЕЗКА

2017

robot coupe®

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

28 дисков на ваш выбор (опция)

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

Эргономичная ручка для удобной работы.

Импульсный режим для точного достижения необходимого измельчения

Количество порций

10
30

10
80

ТЕРКА, СЛАЙСЕР, ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ, СОЛОМКА

R 211 XL Ultra

Монофазное

1 скорость

Набор для экстракции сока

R 301 Ultra

Монофазное

1 скорость

Набор для экстракции сока

R 211 XL

Монофазное

1 скорость

Набор для экстракции сока

20 / 100 | 30 / 300 | 50 / 400

ТЕРКА, СЛАЙСЕР, ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ, СОЛОМКА

+ КУБИКИ И КАРТОФЕЛЬ-ФРИ

R 402

- Монофазное или трехфазное
- 2 скорости
- Набор для экстракции сока

R 502

- трехфазное
- 2 скорости
- Комплект для картоф.пюре

R 652

- трехфазное
- 2 скорости
- Набор для картоф.пюре

Полный выбор дисков см. стр 12

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

ОПЦИЯ 23 ДИСКА | 3 НОЖА | 2,9 Л

ФУНКЦИЯ КУТТЕР
Нож входит в стандартную комплектацию

ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКА
На выбор 23 диска из нерж стали
Постоянный выброс

R 211 XL + 2 диска

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

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

ПО ДОП. ЗАКАЗУ	Арт.		
Нож с круп. зубцами	27138		
Нож с мелк. зубцами	27061		
Дополнительный гладкий нож	27055		
Насадка для цитрусовых	27392		
Набор для экстракции сока	27393		

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами

Кухонные процессоры: 4 аппарата в 1!

Стандартный комплект

Опция Набор для экстракции сока

Функция Куттера-Мясорубки	Функция Овощерезки	Насадка для приготовления соусов	Насадка-сововыжималка для цитрусовых

Набор для экстракции сока*

Фруктовые соусы/кули и соки из цитрусовых для приготовления закусок, верринов, соусов, сорбетов, мороженого, смузи, варенья, фруктовой пастилы и огромного количества других лакомств.

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

R 402 + 6 дисков

R 301 Ultra - R 402

МОТОРНЫЙ БЛОК
Асинхронный мотор
Скорость 1500 об/мин

3 НОЖА

ФУНКЦИЯ КУТТЕР
Нож входит в стандартную комплектацию

ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКА
На выбор 23 диска из нерж стали
поставляется без дисков

R 301 Ultra + 4 диска

ОПЦИЯ 23 ДИСКОВ — 3,7 Л

Мощность	650 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Чаша куттера	из нерж. стали 3,7 литра
Большая воронка	обьем 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

ОПЦИЯ 28 ДИСКОВ — 4,5 Л

Мощность	750 Вт	
Напряжение	Трехфазное 400 В	Однофазное 230 В
Скорость	750 и 1500 об/мин	500 и 1500 об/мин
Чаша куттера	из нерж. стали 4,5 литра	
Опция	28 дисков на выбор 3 размера кубиков и 2 размера брусочков- фри	
Размеры (ШхДхВ)	320 x 304 x 590 мм	
Вес Брутто	20,5 кг	

Арт. **2179 - R 402** 400В/50/3 + **6 дисков:**
слайсер 2 мм и 4 мм, тёрка 2 мм, соломка
4x4 мм, комплект для нарезки кубиками:
ломтики 10 мм + решетка 10 x 10 мм
Арт. **2200 - R 402** 230В/50/1 + **6 дисков:**
слайсер 2 мм и 4 мм, тёрка 2 мм, соломка
4x4 мм, комплект для нарезки кубиками:
ломтики 10 мм + решетка 10 x 10 мм
Арт. **2433 - R 402** 400В/50/3 - без дисков
Арт. **2453 - R 402** 230В/50/1 - без дисков

ПО ДОП. ЗАКАЗУ	R 301 Ultra Арт.	R 402 Арт.
Нож с круп. зубцами	27288	27346
Нож с мелк. зубцами (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

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами

Полный выбор дисков см. стр 12

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

ЭКСТРА ШИРОКАЯ

Большая воронка вмещает до 15 помидоров или 1 кочан капусты целиком

ТОЧНАЯ НАРЕЗКА

Цилиндрическая воронка Ø 58 мм для равномерной нарезки длинных продуктов.

БОКОВОЙ ВЫБРОС

- Экономия места
- Удобство для пользователя.

ЛЕГКО И БЕЗ УСИЛИЙ

Рычаг с усилителем для работы при минимальных усилиях.

НОЖИ

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

КРЫШКА

Для добавления жидкости или ингредиентов в процессе работы.

R 502 - R 652

МОТОРНЫЙ БЛОК
Асинхронный мотор
Металлический моторный блок
Режим Пульсация

3 НОЖА

ДО 50 ДИСКОВ

Нарезка кубиками и картофеля-фри

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

ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКА
Поставляется без дисков

R 502

5,5 Л

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

Арт. **2483 - R 502** 400В/50/3

R 652

7 Л

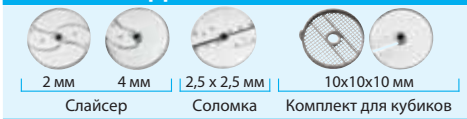
Мощность	1200 Вт
Напряжение	Трехфазное 400 В
Скорость	750 и 1500 об/мин
Чаша	7 литра
Размеры (ШхДхВ)	378 x 347 x 699 мм
Вес Брутто	30 кг

Арт. **2136 - R 652** 400В/50/3

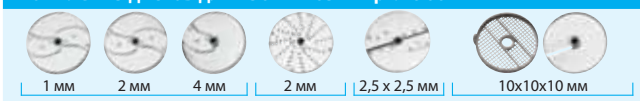
ПО ДОП. ЗАКАЗУ	R 502 Арт.	R 652 Арт.
Нож с круп. зубчиками	27121	27125
Нож с мелк. зубчиками (Петрушка)	27351	27352
Дополнительный гладкий нож	27120	27124
Комплект для картоф.пюре 3 мм	28207	
Комплект для картоф.пюре 6 мм	28209	
Набор для картоф.пюре 3 мм		28208
Набор для картоф.пюре 6 мм		28210
Нижний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

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами

MultiCut Комплект 16 Дисков

ОГРОМНОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

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

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

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

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

MultiCut Комплект 16 Дисков *: Арт. 2022

В наборе из 16 дисков - 2 диска бесплатно

Слайсер

1 мм

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

2 мм

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

4 мм

Помидоры, кабачки, грибы, баклажаны.

Терка

1,5 мм

Морковь, сельдерей, пастернак.

3 мм

Свекла, капуста, морковь, сыр.

Фри

10 x 10 мм

Картофель, репа, сельдерей, кабачки, морковь.

Комплект Для Кубиков

5 x 5 x 5 мм

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

10 x 10 x10 мм

Помидоры, кабачки, перец, лук, яблоко.

20 x 20 x 20 мм

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

Соломка

2 x 10 мм

Морковь, огурец, кабачки, свекла.

2,5 x 2,5 мм

Морковь, огурец, редис, сельдерей, кабачки.

4 x 4 мм

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

Комплект для очистки решеток

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

+

настенные держатели для дисков

для 16 дисков

*подходит для CL50, CL52 , CL55 и CL60

НАБОР ДИСКОВ

2017 robot coupe

	R 211 XL R 211 XL Ultra R 301 Ultra CL 20			R 402	CL 30 Bistro CL 40			ОБОЗНАЧЕНИЕ НА ДИСКЕ	ДИСКИ	R 502 / R652 CL 50/CL 50 Ultra CL 52/CL 55/CL 60 CL 50 Gourmet			ОБОЗНАЧЕНИЕ НА ДИСКЕ
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 в суп	28153			J1X26
	27080			27080				J2X4	**2 x 4 мм**	27072			J2X4
	27081			27081				J2X6	**2 x 6 мм**	27066			J2X6
									2 x 8 мм	27067			J2X8
									2 x 10 мм (длинная лапша)	28173			J2X10
	27599			27599				J2X2	**2 x 2 мм**	28051			J2X2
									2,5 x 2,5 мм Морковка по-корейски	28195			J2.5X2.5
									3 x 3 мм	28101			J3X3
	27047			27047				J4X4	**4 x 4 мм**	28052			J4X4
	27610			27610				J6X6	**6 x 6 мм**	28053			J6X6
	27048			27048				J8X8	**8 x 8 мм**	28054			J8X8

* кроме CL 50 Gourmet

НАБОР ДИСКОВ

2017 robot coupe

	R 402 / CL 40 CL 30 Bistro			ОБОЗНАЧЕНИЕ НА ДИСКЕ	ОБОЗНАЧЕНИЕ НА РЕШЕТКЕ	ДИСКИ	R 502 / R652 / CL 50/CL 50 Ultra CL 52/CL 55/CL 60 CL 50 Gourmet			ОБОЗНАЧЕНИЕ НА ДИСКЕ	ОБОЗНАЧЕНИЕ НА РЕШЕТКЕ
КОМПЛЕКТ ДЛЯ КУБИКОВ						5 x 5 x 5 мм	■ 28110			EM/SD 5	28117 5X5
	■ 27113			E8	8X8 C	8 x 8 x 8 мм	■ 28111			EM/SD 8	28118 8X8
	■ 27114			E10	10X10 C	10 x 10 x 10 мм	■ 28112			EM/SD 10	28119 10X10
	■ 27298			E12	12X12 C	12 x 12 x 12 мм*	■ 28197*			EM/SD 12	28167 12X12
						14 x 14 x 5 мм (моццарелла)	■ 28181			EM/SD 5	28120 14X14
РЕШЕТКА + СЛАЙСЕР						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				
	ВОЛНИСТЫЕ ЛОМТИКИ С ДЫРОЧКАМИ ГОФРЫ	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

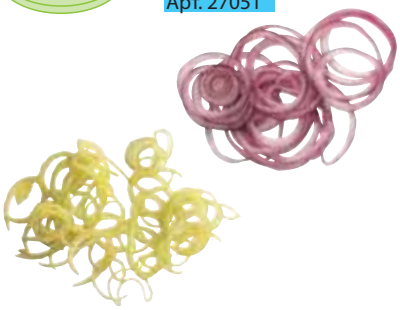
Слайсер

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

Миндаль 0,6 мм
Арт. 28166

0,8 мм
Арт. 28069

1 мм
Арт. 28062
Арт. 27051



2 мм
Арт. 28063
Арт. 27555

3 мм
Арт. 28064
Арт. 27026

4 мм
Арт. 28004
Арт. 27566

5 мм
Арт. 28065
Арт. 27087

6 мм
Арт. 28196
Арт. 27786

8 мм
Арт. 28066

10 мм
Арт. 28067

14 мм*
Арт. 28068

Вареный картофель 4 мм
Арт. 27244

Вареный картофель 6 мм
Арт. 27245

* кроме CL 50 Gourmet

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

1 x 8 мм
Длинная лапша
Арт. 28172

1 x 26 мм
Лук полукольцами и капуста
Арт. 28153

2 x 4 мм
Арт. 27072
Арт. 27080

2 x 6 мм
Арт. 27066
Арт. 27081

2 x 8 мм
Арт. 27067

2 x 10 мм
Длинная лапша
Арт. 28173

2 x 2 мм
Арт. 28051
Арт. 27599

2,5 x 2,5 мм
Арт. 28195

3 x 3 мм
Арт. 28101

4 x 4 мм
Арт. 28052
Арт. 27047

6 x 6 мм
Арт. 28053
Арт. 27610

8 x 8 мм
Арт. 28054
Арт. 27048

Картофель-фри

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

CL 30 Bistro, CL40, R 402

8 x 8 мм
Арт. 28134
Арт. 27116

8 x 16 мм
Арт. 28159

10 x 10 мм
Арт. 28135
Арт. 27117

10 x 16 мм
Арт. 28158

Самое большое разнообразие нарезки

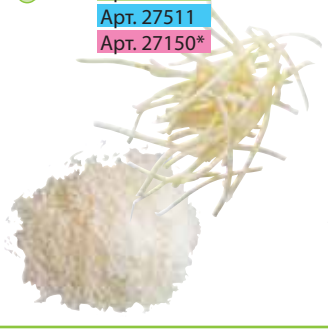
Терка

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*

1,5 мм
Арт. 28056
Арт. 27588
Арт. 27148*

2 мм
Арт. 28057
Арт. 27577
Арт. 27149*

3 мм
Арт. 28058
Арт. 27511
Арт. 27150*



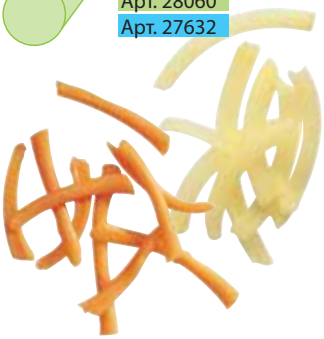
4 мм
Арт. 28073

5 мм
Арт. 28059

6 мм
Арт. 27046

7 мм
Арт. 28016

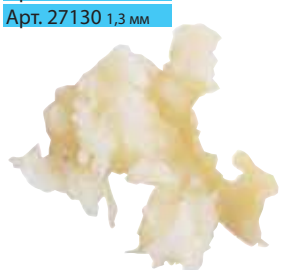
9 мм
Арт. 28060
Арт. 27632



Пармезан
Арт. 28061
Арт. 27764

Драники
Арт. 27164
Арт. 27191

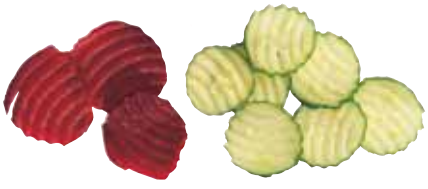
Редька 1 мм
Арт. 28055
Арт. 27078 0,7 мм
Арт. 27079 1 мм
Арт. 27130 1,3 мм



Фигурные ломтики

CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652
CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211 XL, R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402

2 мм
Арт. 27068
Арт. 27621



3 мм
Арт. 27069

5 мм
Арт. 27070

Самое большое разнообразие нарезки

Комплект для кубиков

CL 50, CL 50 Ultra, 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

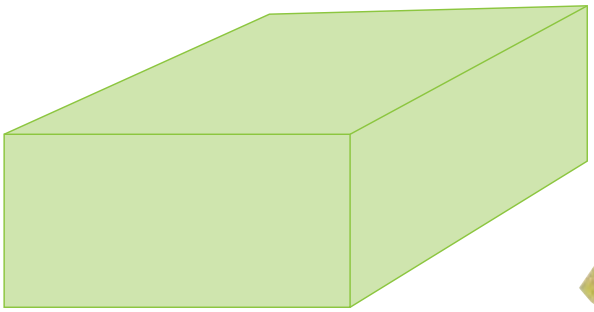
14x14x5 мм
Арт. 28181

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)

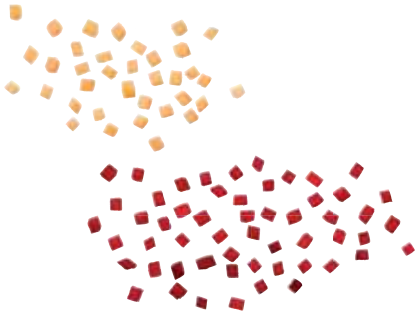
Чистящий инструмент

Эксклюзивные для CL 50 Gourmet виды нарезки

Мелкие кубики брюнуаз

CL 50 Gourmet

2x2x2 mm
Арт. 28174



3x3x3 mm
Арт. 28175

4x4x4 mm
Арт. 28176

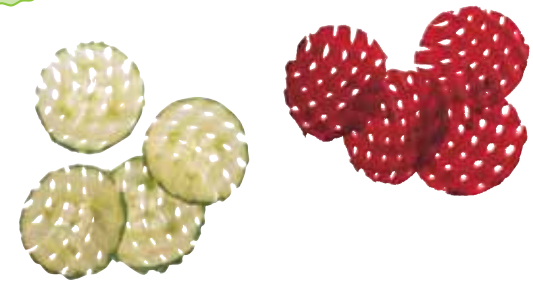
Волнистые ломтики с дырочками гофры

CL 50 Gourmet

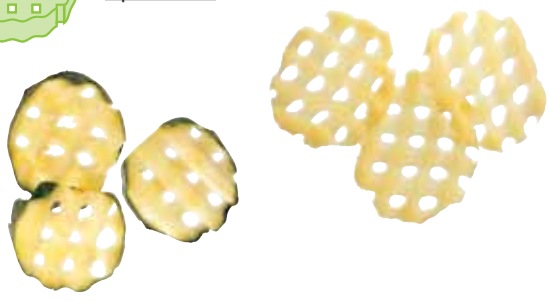
2 mm
Арт. 28198

3 mm
Арт. 28199

4 mm
Арт. 28177



6 mm
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

2017 robot coupe

Количество порций за подачу	20 / 80	20 / 80	50 / 400
Практическая производительность/ч	До 50 кг	50 кг	150 кг
Теоретическая* производительность/ч	До 200 кг	200 кг	500 кг

ТЕРКА, СЛАЙСЕР, ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ, СОЛОМКА

+ КУБИКИ И КАРТОФЕЛЬ-ФРИ

+ МЕЛКИЕ КУБИКИ БРЮНУАЗ И ГОФРЫ

+ ПЕТРУШКА

CL 50 Gourmet
Монофазное
1 скорость

CL 40
Монофазное
1 скорость

CL 50 Ultra
Монофазное или трехфазное
1 скорость

CL 20
Монофазное
1 скорость

CL 30 Bistro
Монофазное
1 скорость

CL 50
Монофазное или трехфазное
1 скорость

НАСТОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ

Комплект для картоф.пюре по доп. заказу

* Зависит от вида используемой воронки, от вида нарезки, характера продукта и от организации рабочего места.

ОВОЩЕРЕЗКИ

2017 robot coupe®

70 / 600	100 / 1000	300 / 3000
250 кг	400 кг	600 кг
750 кг	1 200 кг	1 800 кг

ТЕРКА, СЛАЙСЕР, ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ, СОЛОМКА

+ КУБИКИ И КАРТОФЕЛЬ-ФРИ

опция +50 дисков

CL 52

Монофазное или трехфазное

1 скорость

Новинка

MultiCut Комплект из 16 дисков

CL55 Рабочая Станция

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 55 2 Воронки

трёхфазное

2 скорости

Комплект для картоф.пюре

Новинка

опция +50 дисков

CL 60 2 Воронки

монофазное или трёхфазное

2 скорости

Комплект для картоф.пюре

опция +50 дисков

CL 55 с рычагом

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

ОВОЩЕРЕЗКИ

2017

robot coupe

Полный выбор дисков см. стр 12

CL 20 - CL 40

МОТОРНЫЙ БЛОК
Асинхронный мотор

ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКА
Большая полукруглая воронка
обьем загрузки 1,56 литра
Цилиндрическая воронка
Диски из нерж. стали
Модели поставляются без дисков

CL 20 + 4 диска

ОПЦИЯ 23 ДИСКА

Мощность	400 Вт
Напряжение	Однофазное 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 4х4мм
Арт. **22394** - **CL 20** 230В/50/1 - без дисков

CL 40 + 6 дисков

ОПЦИЯ 28 ДИСКОВ

3 размера кубиков и 2 размера брусочков-фри

Мощность	500 Вт
Напряжение	Однофазное 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 4х4 мм, комплект для нарезки кубиками: ломтики 10 мм + решетка 10 х 10 мм
Арт. **24570** - **CL 40** 230В/50/1 - без дисков

Просьба 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

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами

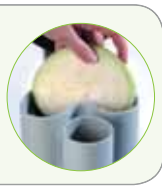
ОВОЩЕРЕЗКИ

Полный выбор дисков см. стр 12

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

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

большая воронка (площадью 104 см²) для крупных овощей таких как капусты, сельдерея…



Нарезка кубиками и картофеля-фри

Усиленный диск-сбрасыватель

Настольная компактная модель, позволяющая производить самую разнообразную нарезку овощей.

CL 30 БИСТРО + 6 дисков

ОПЦИЯ 28 ДИСКОВ

3 размера кубиков и 2 размера брусочков-фри

Мощность	500 Вт
Напряжение	Однофазное 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

2 мм	4 мм	2 мм	4x4 мм	10x10x10 мм
Слайсер		Тёрка	Соломка	Комплект для кубиков

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

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами

Новая Модель 2-в-1
CL 50 Протирка

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

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

• **Удобство**
Большая эргономичная воронка для непрерывной загрузки картофеля с наименьшими усилиями.

• **Дополнительная функция**
Протирка для пюре дополняет многообразие более 50 видов нарезок, доступных с помощью овощерезок Robot-coupe (см. стр. 11-18)

Арт. **2303 - Cl 50 Протирка** 230В/50/1

1 CL52,CL55, CL60, R652
1+2 CL50, CL50 Ultra, R502

Протирка для картофельного пюре

1) В комплект протирки для 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

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами

CL 50 - CL 50 Ultra

МОТОРНЫЙ БЛОК

Асинхронный мотор

ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКА

Металлические крышка и чаша
Большая полукруглая воронка обьем загрузки 2,2 литра и цилиндрическая воронка
Дополнительно : Комплект для картоф. пюре
Поставляется без дисков

10 размеров кубиков и 4 размера брусочков-фри

ОПЦИЯ 50 ДИСКОВ

CL 50

Мощность	550 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В или Трехфазное 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 трехфазное** 400В/50/3

Арт. **2303 - CL 50 Протирка** 230В/50/1

CL 50

CL 50 Ultra

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

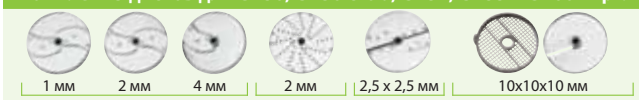
Арт. **24465 - CL 50 Ultra Монофазное** 230В/50/1
Арт. **24473 - CL 50 Ultra трехфазное** 400В/50/3

CL 50 Ultra

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 терка 7 мм
для моцареллы или сыра для пиццы

CL 50 Ultra Пицца

опция +50 дисков

10 размеров кубиков и 4 размера брусочков-фри

Мощность	550 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В или Трехфазное 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	
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

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

CL 50 GOURMET

Эксклюзивные виды нарезки : мелкие кубики брюнуаз и волнистые ломтики с дырочками гофры превосходного качества!

4 Гофры

2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm

1 mm

3 Мелкие кубики брюнуаз

2 mm - 3 mm - 4 mm

CL 50 Gourmet

ОПЦИЯ 55 ДИСКОВ

Доступны 3 вида кубиков брюнуаз и 4 вида гофр

Мощность	550 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В или Трехфазное 400 В
Скорость	375 об/мин
Мотор	асинхронный
Моторный блок	из нерж. стали
Чаша & крышка	металлические
Большая воронка	объем 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

CL 50 Gourmet

* 58 мм со вставкой
* 68 мм без вставки

Волнистые ломтики с дырочками гофры

Арт. **28198 - Гофры 2 mm**
Арт. **28199 - Гофры 3 mm**
Арт. **28177 - Гофры 4 mm**
Арт. **28178 - Гофры 6 mm**

Мелкие кубики брюнуаз

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

Специальный «Набор для нарезки петрушки» 1 мм

Включает в себя : один слайсер 1 мм и две вставки для направления петрушки в процессе ее нарубки

Арт. **28194 - Специальный «Набор для нарезки петрушки» 1 мм**

Овощерезка CL 52

Для нарезки большого количества овощей одним движением руки

ТОЧНАЯ НАРЕЗКА

Цилиндрическая воронка Ø 58 мм для равномерной нарезки длинных продуктов

ШИРОКАЯ ВОРОНКА XL

Широкая воронка вмещает до 15 помидоров или кочан капусты целиком.

СВЕРХМОЩНАЯ

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

Легко и без усилий

ЛЕГКО И БЕЗ УСИЛИЙ

Рычаг с усилителем снижает физическую нагрузку и увеличивает производительность.

БОКОВОЙ СБРОС

Делает работу более удобной и экономит рабочее пространство.

Площадь : 238 см²

CL 52

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

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

ОПЦИЯ 50 ДИСКОВ

10 размеров кубиков и 4 размера брусочков-фри

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

CL55 РАБОЧАЯ СТАНЦИЯ
КОМПЛЕКС ОВОЩНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

Новинка

До **1 200 кг** овощей в час

ТЕЛЕЖКА С РЕГУЛИРУЕМОЙ ВЫСОТОЙ, 3 ПОЗИЦИИ

Для простого перемещения 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, капуста или сельдерей

ПРОТИРКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ

Для приготовления настоящего 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
Цилиндрическая воронка включена
MultiCut Комплектом 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

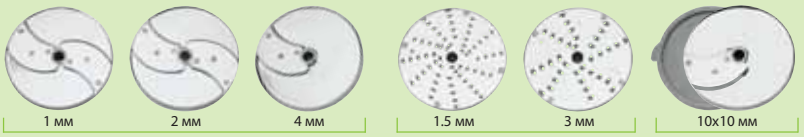
опция +50 дисков

CL 55 Рабочая Станция

Мощность	1 100 Вт
Напряжение	Трехфазное 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



Слайсер — Терка — Картофель-фри

Кубики — Соломка

Настенные держатели для 16 дисков

Комплект для очистки решеток

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами

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

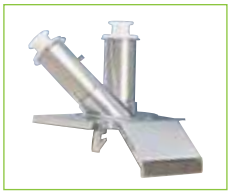
Арт. **28161**

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

Арт. **49132**

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 гастроемкостей

Арт. **49128**

CL 55 с рычагом

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 – обьем 4.2 литра
Цилиндрическая воронка
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	Трехфазное 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

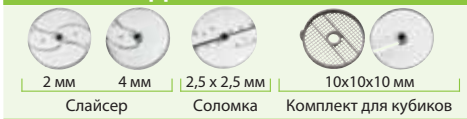
CL 55 2 Воронки

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

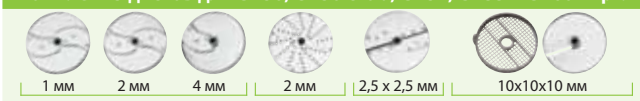
Арт. **2211 - CL 55 2 Воронки** 400В/50/3
Арт. **2244 - CL 55 2 Воронки** 230В/50/1

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

Новинка

CL60 РАБОЧАЯ СТАНЦИЯ
КОМПЛЕКС ОВОЩНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

До **1800 кг** овощей в час

РЕГУЛИРУЕМАЯ ВЫСОТА НОЖКИ
Аппарат прочно стоит на любом полу

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ АКСЕССУАРОВ

- Для хранения и транспортировки всех аксессуаров Рабочей Станции – Комплекса Овощной Переработки!
- Поднос для **16 дисков** и **8 аксессуаров.**
- **Гастроемкость 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, капуста или сельдерей

ВОРОНКА С 4 ТРУБКАМИ

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

ПРОТИРКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ

Для приготовления настоящего картофельного пюре в больших количествах.

ПЕРЕДВИЖНАЯ ТЕЛЕЖКА

Вмещает 3 гастроёмкости GN 1x1

CL60 Рабочая Станция

МОТОРНЫЙ БЛОК

Асинхронный мотор
Металлический моторный блок

ОВОЩЕРЕЗКА

Поставляется с :

MultiCut Комплектом 16 Дисков
Воронка с рычагом обьем 4.2 литра
Цилиндрическая воронка
Автоматическая Воронка
Воронка с 4 трубками
Протирка для картофельного пюре 3 мм
Передвижная тележка
3 гастроёмкости GN 1x1
Тележка для хранения аксессуаров

10 размеров кубиков и 4 размера брусочков-фри

ОПЦИЯ +50 ДИСКОВ

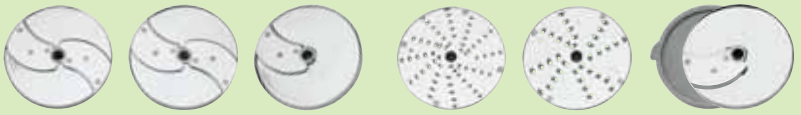
CL60 Рабочая Станция

Новинка

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

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

Включает MultiCut Комплект 16 Дисков



Слайсер — Терка — Картофель-фри

Кубики — Соломка

Настенные держатели для 16 дисков

Комплект для очистки решеток

ПЕРЕДВИЖНАЯ ТЕЛЕЖКА

НИЖНИЙ УРОВЕНЬ ПОВОРАЧИВАЕТСЯ

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами

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 приемной емкости. Предусмотрен для установки гастроемкостей GN1/1.

Арт. **49066**

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 гастроемкостью GN1x1. Поставляется без аксессуаров.

Арт. **49132**

CL 60 с рычагом

Новинка

CL 60 2 Воронки

Новинка

CL 60 с рычагом - CL 60 2 Воронки

МОТОРНЫЙ БЛОК

Асинхронный мотор
Металлический моторный блок

ОВОЩЕРЕЗКА

Металлическая чаша
Воронка с рычагом - обьем 4,2 литра
Цилиндрическая воронка

Поставляется с:

- регулируемая высота ножки против неровностей пола
- два колесика
- емкость из нерж. стали для режущих элементов

Протирка для картофельного пюре дополнительно
Поставляется без дисков

10 размеров кубиков и 4 размера брусочков-фри

ОПЦИЯ +50 ДИСКОВ

CL 60 с рычагом

Новинка

Мощность	1 500 Вт
Напряжение	Трехфазное 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

Новинка

Мощность	1 500 Вт
Напряжение	Трехфазное 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

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

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

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ КОМПЛЕКТ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ

Слайсер | Соломка | Комплект для кубиков

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

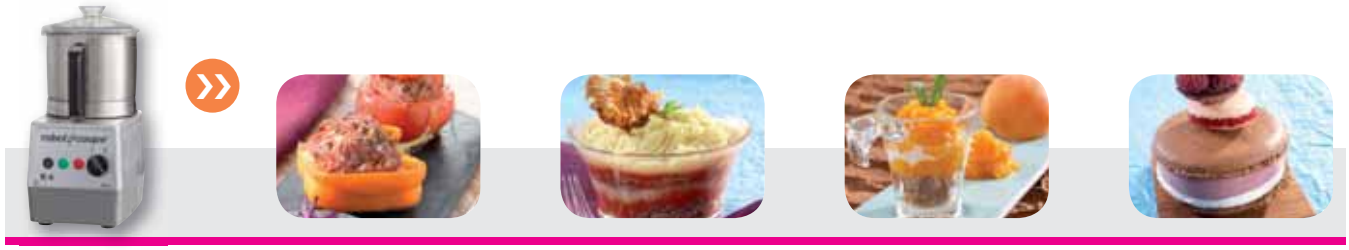
Слайсер | Тёрка | Соломка | Комплект для кубиков

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

Слайсер | Тёрка | Соломка | Комплект для кубиков | Картофель-фри

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

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами



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

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

Импульсное управление для обеспечения высокой точности нарезки

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

НАСТОЛЬНЫЙ КУТТЕР

2017

robot coupe

Количество порций	10 / 20	10 / 30	10 / 50	20 / 80
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
Трехфазное

3 НОЖА
5,5 Л

R 5 Plus
Трехфазное

1 СКОРОСТЬ 1500 об/мин

3 НОЖА
2,9 Л

R 2
Монофазное

3 НОЖА
3,7 Л

R 3-1500
Монофазное

3 НОЖА
4,5 Л

R 4-1500
Монофазное

3 НОЖА
5,5 Л

R 5 Plus
Монофазное

НАСТОЛЬНЫЙ КУТТЕР

2017 robot coupe®

20 / 100	20 / 150	50 / 200
3,5 кг	5 кг	6 кг

2 СКОРОСТИ 1500 и 3000 об/мин

3 НОЖА

7 Л

R 6

Трехфазное

3 НОЖА

8 Л

R 8

Трехфазное

3 НОЖА

11,5 Л

R 10

Трехфазное

НАСТОЛЬНЫЙ КУТТЕР

2017 robot coupe

Простой нож

Стандартная комплектация

Измельчение мяса

Тонкое измельчение

Соусы, эмульсии

Нож с круп. зубцами

Специальная заточка - Выпечка

Замешивание теста

Дробление орехов

Нож с мелк. зубцами

Измельчение трав и специй

Измельчение зелени

Измельчение специй

Характеристики

Модель	Максимальная загрузка за операцию				Число порций	Время работы
	Измельчение мяса, до	Соусы, до	Замес теста, до	Дробление, до		
R 2	0.750 кг	1 кг	0.5 кг	0.3 кг	10 - 20	1 - 4 мн
R 3 1500	1 кг	1.5 кг	1 кг	0.5 кг	10 - 30	
R 4 1500 / **R 4 / 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

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

МОТОРНЫЙ БЛОК — 3 НОЖА

Асинхронный мотор
Моторный блок из поликарбоната
Режим Пульсация

ФУНКЦИЯ КУТТЕР

Гладкий нож входит в стандартную комплектацию

R 2 + МЕЛК. НОЖ БЕСПЛАТНО — 2,9 Л

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

Арт. **2450 - R 2** 230В/50/1
+ дополнительный мелк. нож бесплатно

R 3-1500 — 3,7 Л

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

Арт. **22382 - R 3-1500** 230В/50/1

R 4 — 4,5 Л

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

Арт. **22437 - R 4** 400В/50/3

R 4 V.V. — 4,5 Л

Мощность	1000 Вт
Напряжение	Однофазное 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. **22441 - R 4 V.V.** 230В/50/1

	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 2

R 3-1500

R 4

R 4 V.V.

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

3 НОЖА

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

R 4-1500

4,5 Л

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

Арт. **22430 - R 4-1500** 230В/50/1

R 5 Plus

5,5 Л

Мощность	1100 Вт
Напряжение	Однофазное 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

5,5 Л

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

Арт. **24309 - R 5 Plus** 400В/50/3

R 6

7 Л

Мощность	1300 Вт
Напряжение	Трехфазное 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

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

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами

НАСТОЛЬНЫЙ КУТТЕР

R 8 - R 10

МОТОРНЫЙ БЛОК

Асинхронный мотор
Режим Пульсация

3 НОЖА

ФУНКЦИЯ КУТТЕР

Чаша из нерж. стали с ручкой
Прозрачная крышка grande vision
Гладкий нож входит в стандартную комплектацию

R 8

8 Л

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

Арт. **21291 - R 8** 400В/50/3

R 10

11,5 Л

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

Арт. **21391 - R 10** 400В/50/3

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

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

Возможность добавления жидкостей или прочих ингридиентов в процес- се работы.

Чаша из матированоой нерж. стали.

Дополнительно : мелкозубчатые лезвия для нарез-ки петрушки.

Форма чаши позволяет загрузку до 2/3 объема.

Новый запатентован- ный дизайн лезвий для оптимального и однородного измельчения.

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

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами

НАПОЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ-МЯСОРУБКИ

2017 robot coupe®

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

Скребок на крышке обеспечивает превосходную видимость приготовления.

Панель управления

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

Рычаг для блокировки чашы

Позволяет установить чашу под разными углами.

Нож

Запатентованное изобретение для достижения превосходной однородности продуктов.

Чаша

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

Корпус

100% нержавеющая сталь, Превосходная устойчивость аппарата.

В комплект входит 3 съемных колесика

- Для более простого передвижения аппарата на кухне
- Для более легкого мытья пола под аппаратом

НАПОЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ-МЯСОРУБКИ

2017 robot coupe

Количество порций

Производительность за операцию

50 / 250	100 / 400	100 / 500
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

Трехфазное

3 НОЖА

23 Л

R 23

Трехфазное

3 НОЖА

28 Л

R 30

Трехфазное

Количество порций

Производительность за операцию

200 / 1000	300 / 2000
6 до 27 кг	6 до 36 кг

2 СКОРОСТИ 1500 и 3000 об/мин

3 НОЖА

45 Л

R 45

Трехфазное

3 НОЖА

60 Л

R 60

Трехфазное

Простой нож
Стандартная комплектация

Измельчение мяса

Тонкое измельчение

Соусы, эмульсии

Нож с круп. зубцами
Специальная заточка - Выпечка

Замешивание теста

Дробление орехов

Нож с мелк. зубцами
Измельчение трав и специй

Измельчение зелени

Измельчение специй

R 15

15 Л — 3 НОЖА

Мощность: 3000 Вт.
Напряжение трехфазное 400 В.
2 скорости: 1500 и 3000 об/мин.
Поставляемый комплект:
Чаша куттера 15 литров и нож с 3мя съемными гладкими лезвиями из нерж. стали на дне чаши.
Прозрачная крышка Grande vision оснащенная съемной прокладкой
Опция: мини чаша 4 литра
Размеры (ВхДхШ): 680 x 370 x 615 мм.

Арт. **51491 - R 15** 400В/50/3

ПО ДОП. ЗАКАЗУ	Арт.
Нож с круп. зубцами с 3 лезвиями	57098
Нож с мелк. зубцами с 3 лезвиями	57099
Дополнительный простой нож с 3 лезвиями	57097
Лезвие с круп. зубцами	59393
Лезвие с мелк. зубцами	59359
Простое лезвие	59392

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами

R 23 - R 30

МОТОРНЫЙ БЛОК

Аппарат полностью из нерж. стали

3 НОЖА

ФУНКЦИЯ КУТТЕР

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

R 23

23 Л

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

Арт. **51331C - R 23** 400В/50/3

R 23

В комплект входит 3 съемных колесика

R 30

28 Л

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

Арт. **52331C - R 30** 400В/50/3

R 30

В комплект входит 3 съемных колесика

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

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами

НАПОЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ-МЯСОРУБКИ

2017 robot coupe

R 45

В комплект входит 3 съемных колесика

R 60

В комплект входит 3 съемных колесика

R 45 - R 60

МОТОРНЫЙ БЛОК

Аппарат полностью из нерж. стали

3 НОЖА

ФУНКЦИЯ КУТТЕР

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

R 45

45 Л

Мощность	10 000 Вт
Напряжение	Трехфазное 400 В
Скорости	1500 и 3000 об/мин
Чаша куттера	из нерж. стали 45 л.
Размеры (ШхДхВ)	760 x 600 x 1400 мм
Вес Брутто	194,8 кг

Арт. **53331C - R 45** 400В/50/3

R 60

60 Л

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

Арт. **54331C - R 60** 400В/50/3

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

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами

Robot Cook®
COOKING CUTTER BLENDER

Новинка

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 стимулирует креативность шеф-поваров. Этот аппарат – идеальный помощник для приготовления оригинальных холодных или горячих, сладких рецептов.

СТАРАТЕЛЬНЫЙ 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, не нарезая их, благодаря функции обратного вращения ножа R-Mix®
- Поддерживает блюдо горячим, благодаря функции периодического нагрева.

САМОСТОЯТЕЛЬНЫЙ ПОМОЩНИК

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

НАДЕЖНЫЙ ПОМОЩНИК

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

БЕЗЗВУЧНЫЙ ПОМОЩНИК

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

Robot Cook®

Новинка 3,7 L

Мощность	1800 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Мотор	Асинхронный
4 режима скорости :	
• Переменная скорость	от 100 до 3500 об / мин
• Высокая скорость	Пульс/Турбо 4500 об/мин
• R-Mix для смешивания	от -100 до -500 об/мин
• Прерывистая 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 зубцами – 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 зубцами – для функции Блендера
Арт. **49691 -** Дополнительный нож с гладким лезвием – для функции Куттера

Функции

Готовить соусы

- Беарнский соус
- Голландский
- Майонез
- Масляный соус

Растирать в порошок

- Песто
- Фисташки
- Миндаль
- Растёртые сухие продукты

Смешивать

- Крем-супы
- Фруктовые пюре
- Овощные пюре
- Мороженное

● В холодном или ● горячем режиме до 140°C

Измельчать

- Зелень
- Приправы
- Паштеты
- Тартары

Перемешивать

- Бешамель
- Ризотто
- Заварной крем
- Кондитерский крем

Замешивать тесто

- Заварное тесто
- Песочное тесто
- Дрожжевое тесто

Robot Cook®
COOKING CUTTER BLENDER

Помощник шеф-повара на кухне

ПРАКТИЧНЫЙ
Отверстие в крышке позволяет добавлять ингредиенты в чашу без прерывания приготовления рецепта.

ИННОВАТОРСКИЙ

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. Стеклоочиститель снимает пар с крышки для того, чтобы лучше следить за приготовлением блюд.

ЭФФЕКТИВНЫЙ
Ручка со скребком для однородных приготовлений и нежной текстуры.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ
Чаша с большим объёмом 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

9 программ

Кнопка «Этап»

Поворотный регулятор (настройка параметров)

Панель управления

Кнопка «Пульс»/ «Турбо» до 4500 об/мин

Кнопка « Пуск »

Кнопка « Стоп »

Съемный скребок позволяет снимать продукт со стенок и с крышки прямо в процессе работы.
Позволяет работать даже с минимальными количествами.
Особая форма скребка дает интенсивную турбулентность и ускоряет измельчение жидких продуктов.

Крышка закрывается герметически

Нож с микрозазубренным лезвием из нержавеющей стали

Форма чаши позволяет загрузку до 2/3 объема

Количество блюд весом 200 гр	Минимум / Максимум	2 / 10	2 / 15	3 / 18
Производительность 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

Blixer 4
Трехфазное

Blixer 5 Plus
Трехфазное

1 СКОРОСТЬ 3000 об/мин

Blixer 2
Монофазное

Blixer 3
Монофазное

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
- Свекла под уксусным соусом и полевой салат
- Табуле
- Вариация салата из свежих помидоров и огурцов
- Фаршированные помидоры
- Стейк из лосося с рисом
- Рагу из телятины под белым соусом
- Кускус
- Соте из индейки
- Стейк с картофельной запеканкой
- Миндально-грушевое суфле
- Протертые яблоки гренни смит
- Протертый рисовый пудинг
- Лимонный пирог
- …

Рестораны – Гастрономия

Blixer® быстро стал незаменимым помощником шеф-поваров традиционных ресторанов для приготовления различных видов блюд :

- Холодные эмульсии
- Теплые эмульсии
- Сухое измельчение
- Веррины
- Легкие закуски
- Закуски
- Взбитые сливки
- Крокеты
- Тапенада
- Хумус
- Тарама
- Гуакамоле
- Песто
- Соус из анчоусов
- Соус из сладкого перца
- …

- **Растирание в порошок сухих или обезвоженных продуктов:** улиток, белых грибов, грибов вороночников, ветчины итд…

Блюда с измененной текстурой

ЗАКУСКИ

Дуэт из свежей красной капусты и сельдерея

Вариация салата из свежих помидоров и огурцов

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

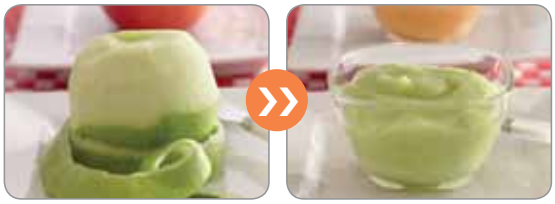
Стейк из лосося с рисом

Рагу из телятины под белым соусом

СЫР

Камамбер и цельнозерновой хлеб

ДЕСЕРТ



Протертые свежие яблоки гренни смит

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 с ручкой
Герметичная крышка оснащена скребком

Blixer 2

2,9 Л

Мощность	700 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	3000 об/мин
Чаша куттера	из нерж. стали 2,9 л.
Размеры (ШхДхВ)	210 x 330 x 420 мм
Вес Брутто	11,5 кг

Арт. **33228 - Blixer 2** 230В/50/1

Арт. **2340 - Blixer 2** 230V/50/1
+ дополнительный аксессуар =

Blixer 2

Blixer 3

3,7Л

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

Арт. **33197 - Blixer 3** 230В/50/1

Арт. **2341 - Blixer 3** 230V/50/1
+ дополнительный аксессуар =

Blixer 3

	Blixer 2			Blixer 3		
ПО ДОП. ЗАКАЗУ	**Арт.**			**Арт.**		
Дополнительный нож	27370			27447		
Дополнительный аксессуар : чаша, нож, крышка и скребок	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 с ручкой
- Герметичная крышка оснащена скребком

Blixer 4

4,5 Л

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

Арт. **33215 - Blixer 4** 400В/50/3

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

Blixer 4 - 3000

4,5 Л

Мощность	900 Вт
Напряжение	Однофазное 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	Трехфазное 400 В
Скорости	1500 и 3000 об/мин
Чаша куттера	из нерж. стали 5,5 л.
Приводный вал	из нерж. стали
Размеры (ШхДхВ)	270 x 340 x 500 мм
Вес Брутто	24 кг

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

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 скребок	27338			27165		

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами

MicroMix®

Лучший выбор шеф-повара-соус миксер. Идеальная эмульсия за считанные секунды.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Конструкция насадки гарантирует быстрое приготовление. Мощный и тихий аппарат.

ПРОЧНОСТЬ

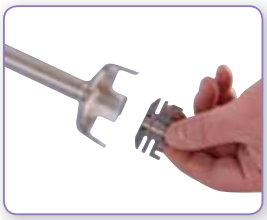
Штанга, насадка, обод и режущие инструменты сделаны из НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ.

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 объёмных 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	Однофазное 230 В
Переменная	скорость 1500 - 14000 об/мин
Нож, Аэромикс и штанга	полностью из нержавеющей стали 165 мм.
Аэромикс и штанга из нерж. стали	съемные
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		

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами

РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ

2017 robot coupe®

МИНИ

MicroMix®

Новинка

220 W

165 мм

до 1 литра

Mini MP

см. стр. 62

Новинка

Mini MP 160V.V.	Mini MP 190 V.V.	Mini MP 240 V.V.
240 W	270 W	290 W
160 мм	190 мм	240 мм
5 литров	9 литров	12 литров

Для небольших порций

КОМПАКТ

CMP

см. стр. 64

CMP 250 V.V.	CMP 300 V.V.	CMP 350 V.V.
310 W	350 W	400 W
250 мм	300 мм	350 мм
15 литров	30 литров	45 литров

Специально для ресторанов

МАКСИ

MP

Easy Plug

см. стр. 66

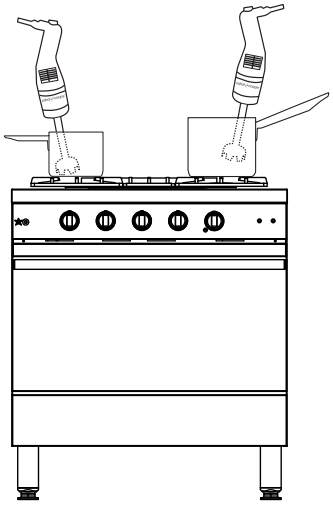
Новинка

MP 350 Ultra	MP 450 Ultra	MP 550 Ultra	MP 600 Ultra	MP 800 Turbo
440 W	500 W	750 W	850 W	1000 W
350 мм	450 мм	550 мм	600 мм	740 мм
50 литров	100 литров	200 литров	300 литров	400 литров

Специально для столовых/ фабрик-кухонь

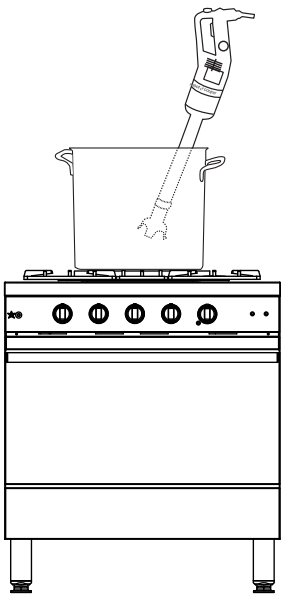
Для приготовления эмульсий

Для небольших порций



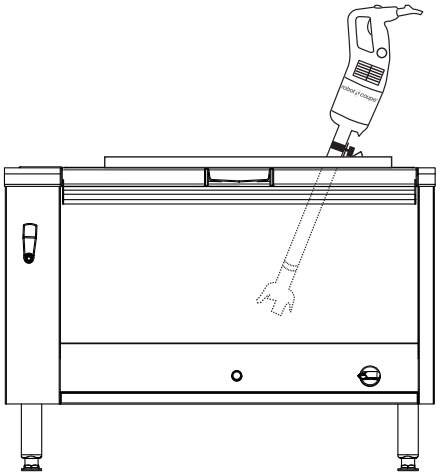
MicroMix® Mini MP

Для ресторанов (объём до 45 л)



CMP

Для фабрик-кухонь/больших столовых, интенсивное использование



MP Ultra

КОМБИ

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

см. стр. 70
см. стр. 70
см. стр. 71
см. стр. 72

Easy Plug

ОЧИСТКА

Нож и насадка легко снимаются.

РЕКОМЕНДАЦИИ ХАССП

В рамках процедуры ХАССП пользователям рекомендуется после очисткихранить 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

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

Мини размер Макси качество

Идеальны для небольших порций

Форма ручки специально разработана для удобного захвата и облегчения работы.

Нож и насадка из нержавеющей стали полностью разбираются для идеальной гигиены

Профиль и заточка ножа обеспечивают превосходное качество измельчения.

Плавная регулировка скорости для удобства расположена в верхней части ручки

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

АЭРОМИКС

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

ГАММА MINI MP

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

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

Mini MP 160 V.V.

Новинка

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

Арт. **34740 - Mini MP 160 V.V.** 230В/50/1
Арт. **27333 - Дополнительный венчик Mini**

Mini MP 190 V.V.

Новинка

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

Арт. **34750 - Mini MP 190 V.V.** 230В/50/1
Арт. **27333 - Дополнительный венчик Mini**

Mini MP 240 V.V.

Новинка

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

Арт. **34760 - Mini MP 240 V.V.** 230В/50/1
Арт. **27333 - Дополнительный венчик Mini**

Mini MP 190 Combi

см. стр. 70

Mini MP 240 Combi

см. стр. 70

Функция венчика

ГАММА CMP

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

НОВАЯ НАСАДКА ПОЛНОСТЬЮ ИЗ НЕР. СТАЛИ.

МОЩНОСТЬ

Увеличенная мощность двигателя: +15 % для ещё большей производительности

СКОРОСТЬ

Плавная регулировка скорости для удобства использования в соответствии с консистенцией продукта

УДОБСТВО

Небольшой размер и удобное управление

ГИГИЕНА

Разборная конструкция насадки, штанги и ножа облегчает уход.

НАДЁЖНОСТЬ

Прочный редуктор венчика со стальным передаточным механизмом на моделях Combi.

ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Авторегулировка скорости в зависимости от консистенции продукта.

ГАММА CMP

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

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

АВТОРЕГУЛИРУЕМАЯ СКОРОСТЬ

CMP 250 V.V.

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

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

CMP 300 V.V.

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

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

CMP 350 V.V.

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

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

CMP 250 Combi

см. стр. 70

CMP 300 Combi

см. стр. 70

Функция венчика

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами

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.

ГИГИЕНА

Разборная конструкция насадки, штанги и ножа облегчает уход.

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами

ГАММА MP ULTRA

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

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

MP 350 Ultra

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

Арт. **34800 - MP 350 Ultra** 230В/50/1

MP 350 V.V. Ultra

АВТОРЕГУЛИРУЕМАЯ СКОРОСТЬ

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

Арт. **34840 - MP 350 V.V. Ultra** 230В/50/1

MP 450 Ultra

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

Арт. **34810 - MP 450 Ultra** 230В/50/1

MP 450 V.V. Ultra

АВТОРЕГУЛИРУЕМАЯ СКОРОСТЬ

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

Арт. **34850 - MP 450 V.V. Ultra** 230В/50/1

MP 350 Combi Ultra

см. стр. 71

MP 450 Combi Ultra

см. стр. 71

Функция венчика

КРЕПЛЕНИЯ ДЛЯ КАСТРЮЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

❶

❷

3 регулируемых крепления ❶

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 ❷

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

ГАММА MP ULTRA

MP 550 Ultra - MP 600 Ultra - MP 800 Turbo

Сьемные и разборные штанга, насадка и нож из нерж. стали – эксклюзивный патент Robot-Coupe.
Укомплектованы 1 настенным креплением из нерж. стали.
Рекомендуется использовать эти модели с креплениями для кастрюль

MP 550 Ultra

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

Арт. **34820 - MP 550 Ultra** 230В/50/1

MP 600 Ultra

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

Арт. **34830 - MP 600 Ultra** 230В/50/1

MP 800 Turbo

EBS

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

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

КРЕПЛЕНИЯ ДЛЯ КАСТРЮЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

❶

❷

3 регулируемых крепления ❶

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 ❷

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

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами

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 приправы

ВЗБИВАТЬ

белки, шоколадные муссы, взбитые сливки, крема

ДЕЛАТЬ ПЮРЕ/ ЗАМЕШИВАТЬ

Картофельное пюре

ГАММА Комби

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

Укомплектованы 1 настенным креплением из нерж. стали.

НОВАЯ НАСАДКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

Mini MP 190 Combi

Новинка

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

Арт. **34770 - Mini MP 190 Combi** 230В/50/1

Mini MP 240 Combi

Новинка

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

Арт. **34780 - Mini MP 240 Combi** 230В/50/1

НОВАЯ НАСАДКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

CMP 250 Combi

АВТОРЕГУЛИРУЕМАЯ СКОРОСТЬ

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

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

CMP 300 Combi

АВТОРЕГУЛИРУЕМАЯ СКОРОСТЬ

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

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

Арт. **27249 -** Штанга миксера **CMP 250 Combi**
Арт. **27250 -** Штанга миксера **CMP 300 Combi**
Арт. **27248 -** Редуктор и венчик CMP Combi

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами

ГАММА Комби

MP 350 Combi Ulra - MP 450 Combi Ulra

АВТОРЕГУЛИРУЕМАЯ СКОРОСТЬ

- Сьемные 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.

MP 350 Combi Ultra

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

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

MP 450 Combi Ultra

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

Арт. **34870 - MP 450 Combi Ultra** 230В/50/1

Арт. **39354** - Штанга миксера **MP 350 Combi Ultra**
Арт. **39355** - Штанга миксера **MP 450 Combi Ultra**
Арт. **27210** - Редуктор и венчик MP Combi
Арт. **27355** - **Насадка-смеситель** ❶

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

❶ ❷

3 регулируемых крепления ❶

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 ❷

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

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами

ГАММА Комби

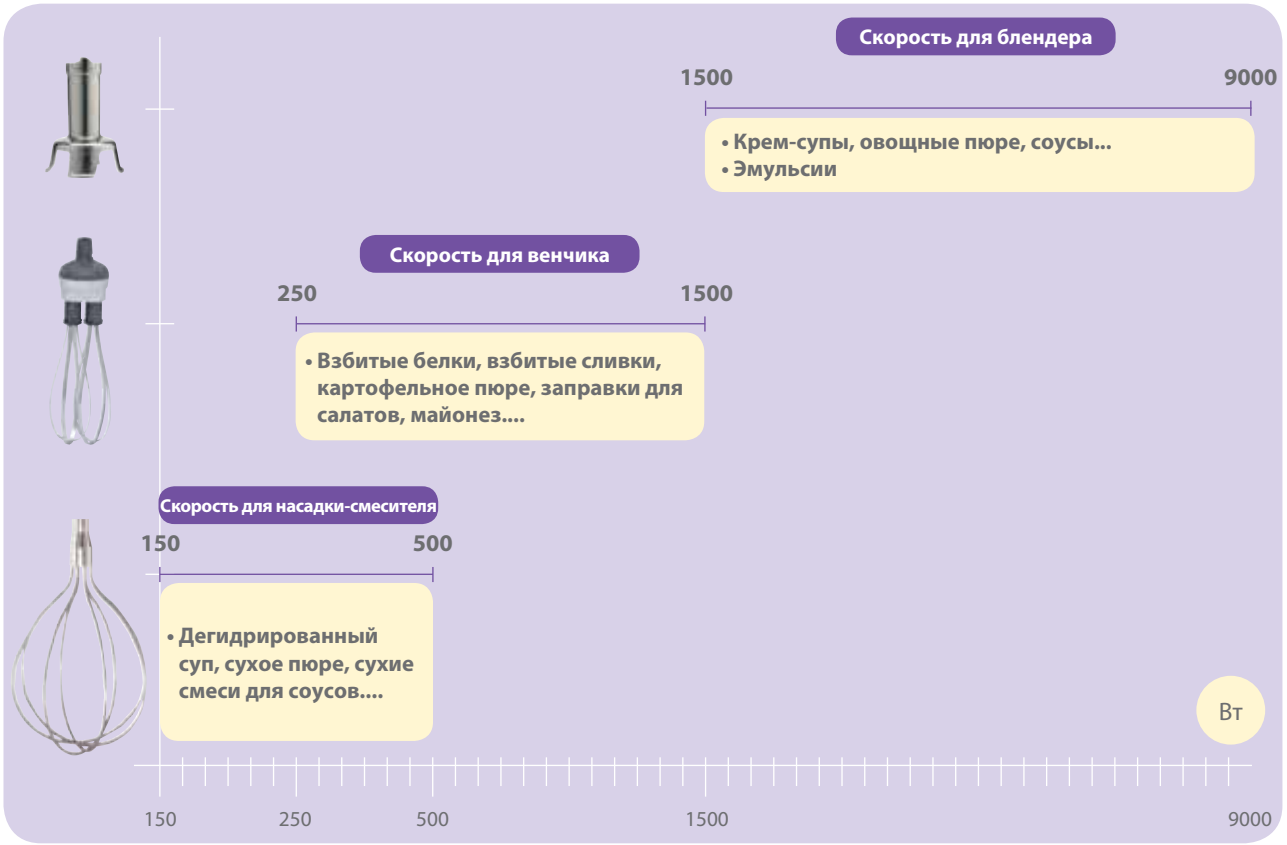
MP 450 FW Ultra

АВТОРЕГУЛИРУЕМАЯ СКОРОСТЬ

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

Арт. **34880 - MP 450 FW Ultra** 230В/50/1

3 регулируемых скорости



Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами

АВТОМАТИЧЕСКАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА J 100 ULTRA СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ ИНТЕНСИВНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Автоматическая воронка ø 79 мм для непрерывной работы без усилий

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

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

2 возможности использования

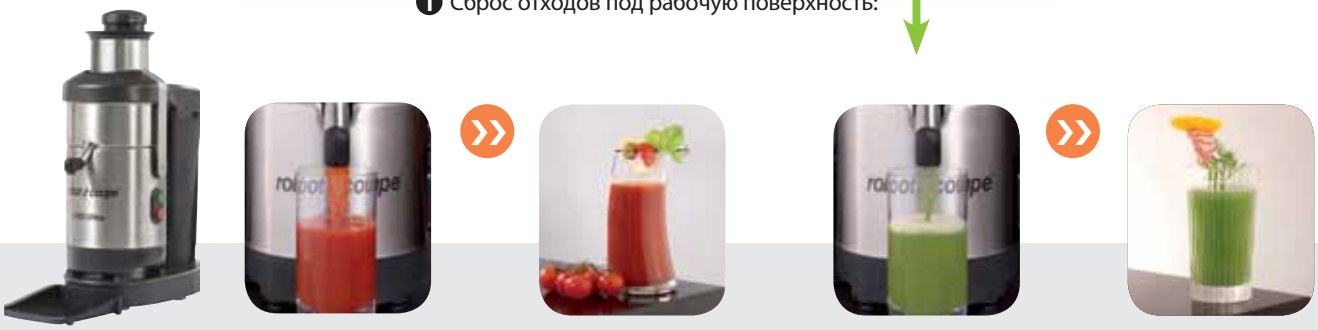
❶ Выброс мякоти в непрерывном режиме

Сопло выбрасывает жмых в непрерывном режиме в бак под столом

❷ Выброс мякоти в контейнер

Полупрозрачный контейнер для жмыха объёмом в 7,2 литра

❶ Сброс отходов под рабочую поверхность:



УНИКАЛЬНЫЕ ИННОВАЦИИ ДЛЯ ЛЁГКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

Поддон для капель для всегда чистого рабочего места.

Носик с функцией анти-разбрызгивания

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

АВТОМАТИЧЕСКИЕ СОКОВЫЖИМАЛКИ

J 80 Ultra

J 100 Ultra

J 80 Ultra - J 100 Ultra

Без нагрева ингредиентов

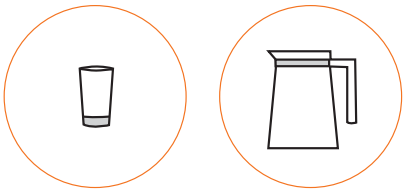
Витамины сохраняются

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

J 80 Ultra - Автоматическая

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

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



J 100 Ultra - Автоматическая

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

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами

СОКОВЫЖИМАЛКА-ЭКСТРАКТОР ДЛЯ СОКОВ И СОУСОВ-КУЛИ

C 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!

Гаспачо, томатный соус, маринады для мяса и рыбы, смузи, фруктовые соусы-кули, сорбеты и мороженое…

Густой томатный сок для гаспачо и соусов

Лимонный сок для рыбы и маринадов

C 40

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

Мощность	500 Вт.
Напряжение	однофазное 230 В
Скорость	1500 об/мин

Съемные и разборные чаша и крышка
Укомплектована: ситом и насадкой-соковыжималкой для цитрусовых.

Размеры (ВхДхШ)	645 x 239 x 280 мм.
Вес Брутто	10,6 кг

Арт. **55040 - C 40** 230В/50/1

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами

АВТОМАТИЧЕСКИЕ СИТА

C 80

C 120

C 200

C 80

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

Мощность	500 Вт.
Напряжение	однофазное 230 В
Скорость	1500 об/мин
Непрерывный	выброс отходов
Поставляется с	перфорированным ситом
Размеры (ВхДхШ)	620 x 360 x 520 мм.
Вес Брутто	20,6 кг

Арт. **55012 - C 80** 230В/50/1
Арт. **57009 -** Сито 0,5 мм
Арт. **57008 -** Сито 3 мм

C 120

Мощность	900 Вт.
Напряжение	однофазное 230 В
Скорость	1500 об/мин
Поставляется с	перфорированным ситом
Напольная модель	с ножками из нержавеющей стали
Размеры (ВхДхШ)	860 x 490 x 870 мм
Вес Брутто	45.9 кг

Арт. **55011 - C 120** 230В/50/1
Арт. **57211 -** Сито 0,5 мм
Арт. **57042 -** Сито 1,5 мм
Арт. **57156 -** Сито 3 мм

C 200

Мощность	1800 Вт.
Напряжение	однофазное 230 В
Скорость	1500 об/мин
Поставляется с	перфорированным ситом
Напольная модель	с ножками из нержавеющей стали
Размеры (ВхДхШ)	860 x 490 x 870 мм
Вес Брутто	54,3 кг

Арт. **55006 - C 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

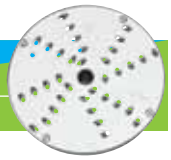
Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами

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®

ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ, СОБЛЮДЕНИЕ ПРИРОДООХРАННОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА И ЭТИЧЕСКИХ НОРМ.

ПРОИЗВОДСТВО

Долговечность

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

Это помогает снизить количество отходов и потребляемых ресурсов.

Энергопотребление

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

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

ПРОИЗВОДСТВО

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

Упаковка

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

КОНЕЦ СРОКА СЛУЖБЫ

Ремонтопригодность

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

Переработка

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

ROBOT-COUPE, 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®

robot coupe®

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

http://robot-coupe.nt-rt.ru || rth@nt-rt.ru