

robot coupe®



КАТАЛОГ
2020



Егор МЕДВЕДЕВ
Региональный представитель
+7 (921) 995 01 50
medvedev@robot-coupe.com

Михаил ОСЕНМУК
Региональный представитель
+7 (926) 123 13 94
osenmuk@robot-coupe.com

Аяз ГАЛЯВЕЕВ
Региональный представитель
+7 (962) 555 26 65
galiaveev@robot-coupe.com

Анна ЩЕРБИНА
Региональный представитель
+7 (913) 703 09 70
shcherbina@robot-coupe.com

Юрий ОПАРИН
Региональный представитель
+7 (916) 153 54 54
oparin@robot-coupe.com

Наталья ТРОФИМОВА
Руководитель отдела по развитию продаж
+7 (916) 055 60 64
trofimova@robot-coupe.com

НОВИНКИ

robot coupe®

СТР. **44**

ОВОЩЕРЕЗКИ: ТОЛКАТЕЛЬ EXACTITUBE

Новый толкатель Exactitube позволяет равномерно нарезать мелкие ингредиенты.

НОВИНКА



СТР. **124**

АВТОМАТИЧЕСКИЕ СОКОВЫЖИМАЛКИ-ЭКСТРАКТОРЫ

Новая автоматическая Соковыжималка-Экстрактор J 80 Buffet идеально подходит для самообслуживания.

НОВИНКА



robot coupe®

ИННОВАЦИИ В СЕРДЦЕ НАШЕЙ ИСТОРИИ

С 1961 года во Франции, на родине изысканной гастрономии, компания Robot-Coupe создает, разрабатывает и производит всю свою продукцию.



“ Наш завод в Монсо-ан-Бургонь в Бургундии - залог нашей позиции мирового лидера на службе у самых выдающихся талантов гастрономии ”



БОЛЕЕ 60 ЛЕТ ИННОВАЦИЙ

НЕСКОЛЬКО СОТЕН ЭКСКЛЮЗИВНЫХ ПАТЕНТОВ

1961: 1-я автономная Овощерезка
1966: 1-й Куттер



1960 / 1970



1970: 1-й Кухонный процессор Куттер / Овощерезка
1975: Расширение гаммы Куттеров и Кухонных процессоров

1980: 1-й Бликсер = Куттер / Блендер
1986: 1-я Овощерезка CL 50



1990 / 2000



1990: Расширение гаммы Овощерезок
1996: 1-й Ручной миксер со съемной ногой

2000: Расширение гаммы Ручных миксеров
2008: 1-я автоматическая Соковыжималка-Экстрактор



СЕГОДНЯ

2012: 1-й профессиональный Куттер-Блендер с подогревом от Robot-Coupe
2019: Увеличение количества запатентованных изобретений во всех гаммах продукции.

robot coupe®

**МИРОВОЙ ЛИДЕР С ПРИСУТСТВИЕМ В БОЛЕЕ ЧЕМ
130 СТРАНАХ**



ГЛОБАЛЬНАЯ И ЛОКАЛЬНАЯ ВОВЛЕЧЕННОСТЬ

Опыт мирового лидера Robot-Coupe, опирающаяся на его присутствие в более чем 130 странах, позволяет предприятию успешно применять и адаптировать свой опыт к многообразию местной гастрономии. По всему миру наши команды оказывают постоянную поддержку дистрибьюторам и профессионалам общественного питания с учётом специфических потребностей каждого.



КУЛЬТУРА ВОВЛЕЧЕННОСТИ



ИННОВАЦИИ И ДОЛГОВЕЧНОСТЬ

Ваши потребности – в центре нашего внимания! Именно поэтому мы ставим инновации во главу угла, предвосхищая ваши требования. Мы обязуемся предлагать Вам производственные, долговечные машины, превосходящие по своим характеристикам существующие нормы и стандарты, сделанные в соответствии с техническими и промышленными критериями, обеспечивающими их долгий срок эксплуатации, лёгкость ухода и возможность ремонта.



ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ПРОИЗВОДСТВО ВО ФРАНЦИИ

Вся продукция Robot-Coupe проектируется и производится во Франции, что гарантирует её высокий уровень качества и непревзойдённые результаты. Мы постоянно внедряем передовые технологии в разработку и производство наших машин.



ВДОХНОВЕНИЕ И ПОДДЕРЖКА

Быть для вас партнером на кухне мотивирует наш отдел исследований и разработок на постоянную работу над улучшением и на нахождение новых применений всей нашей продукции.

Ваше удовлетворение и возможность в полной мере проявлять ваш творческий потенциал в кулинарии – наш приоритет для построения долгих и доверительных отношений.



ПРЕДПРИЯТИЕ, ЗАБОТЯЩЕЕСЯ ОБ УСТОЙЧИВОМ РАЗВИТИИ

На протяжении многих лет Robot-Coupe активно применяет принципы социальной ответственности и этики, действуя по 4 направлениям.

“ Наши машины созданы
для того, чтобы служить долго ”

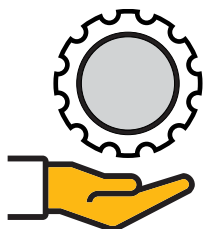
“ Мы превосходим все действующие требования,
чтобы гарантировать
непревзойдённые результаты ”



“ Наши партнеры расположены в Европе, мы
сопровождаем их в процессе внедрения в
производство подходов устойчивого развития ”

“ 100% наших машин поддаются
ремонту и на 95% подлежат
вторичной переработке ”

КОНКРЕТНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА НА ПРОТЯЖЕНИИ ВСЕГО ЦИКЛА ЖИЗНИ ПРОДУКЦИИ



ПРОЕКТИРОВАНИЕ

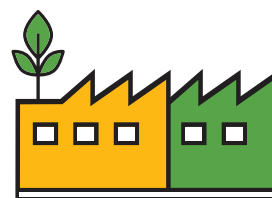
Продукция, создаваемая для долгого срока службы:

- Качество и долговечность материалов, используемых для производства наших машин.
- Машины, сочетающие в себе повышенную производительность и экономию энергии на протяжении всего использования.
- 100% наших машин поддаются ремонту.
- Наличие запчастей на протяжении более 10 лет после окончания производства.

ПРОИЗВОДСТВО

Этичное и ответственное:

- Соответствие самым требовательным нормам.
- Применение директивы RoHS (о неиспользовании вредных веществ) и интеграция будущих норм, таких как EuP (Energy Using Product, об энергопотребляющих изделиях).
- Выбор европейских партнеров для снижения использования транспорта и влияния, оказываемого на окружающую среду.



РЕСУРСЫ

Устойчивое управление ресурсами:

- Снижение использования упаковочных материалов начиная с этапа проектирования и снижение отходов производства.
- Снижение отходов на кухне благодаря высокой точности нарезки наших машин.
- Продукция на 95% подлежит вторичной переработке.
- Участие в процедуре сбора и вторичной переработки, установленной в каждой стране.



ЛЮДИ

Социально ответственное предприятие:

- Политика поощрения индивидуального развития наших сотрудников и продвижение этики.
- Соблюдение стандартов Международной Организации Труда.
- Распространение наших требований корпоративной социальной ответственности на наших партнеров и их сопровождение при внедрении этих процессов.



robot coupe®

К ВАШИМ УСЛУГАМ

Robot-Coupe не только производитель. Это предприятие, чьё умение слушать и качество обслуживания призваны улучшать условия работы профессионалов по всему миру. Клиент определяет, какими будут наши действия и как будет проходить сопровождение.

ПРИСУТСТВИЕ НА МЕСТЕ

Robot-Coupe всегда с Вами:

- Демонстрация новинок Robot-Coupe
- Аудит вашего кухонного оборудования
- Техническое обучение в вашем ресторане или на кухнях Robot-Coupe
- Сопровождение в ведении ваших машин по части ремонта, ухода и замены запчастей
- Обмен опытом



“ Партнёр, которому можно доверять, и с которым я действительно спокоен ”

ДЕМОНСТРАЦИЯ НА ВАШЕЙ КУХНЕ

Вы можете запросить демонстрацию на нашем сайте

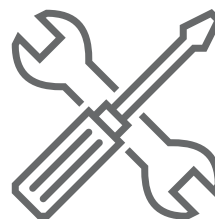
www.robot-coupe.com

ПАРТНЁР, КОТОРОМУ МОЖНО ДОВЕРЯТЬ



Качественное обслуживание клиентов

Специально отведенная команда для работы с клиентами Robot-Coupe ответит на все Ваши вопросы и поможет в выборе оборудования.



Высококвалифицированная техническая поддержка

Robot-Coupe дополнил свой штат специально обученной командой для оказания оперативной и эффективной технической поддержки: помощь в диагностике, ремонт, уход за оборудованием, обучающие видео...



Оперативный логистический центр

Весь запас машин и запчастей Robot-Coupe хранится на одном складе, что гарантирует быстрые сроки доставки. Более 90% наименований имеются в наличии на складе. Команда комплектовщиков контролирует, бережно собирает заказы и обеспечивает отслеживание отправок.



Эффективное сервисное обслуживание

Сайт www.russia.robot-coupe.eu ценный инструмент для быстрого доступа к информации и/или заказов:

- Информация о запчастях со схемами в разобранном виде, электрическими схемами.
- Многокритериальный поиск по цене, номеру артикула, номеру серии, наименованию модели...

robot coupe®

СОПРОВОЖДАЕТ ВАС

1 КАТАЛОГ ФОРМАТА МИДИ
на русском языке
Арт. 450 903

2 ГИД ПО ВЫБОРУ
Дисков
Арт. 430 402

3 КНИГА РЕЦЕПТОВ
Robot Cook
Арт. 450 996

4 КНИГА РЕЦЕПТОВ
Решения для питания
в здравоохранительных
учреждениях
Арт. 450 766

Свяжитесь с Вашим региональным представителем Robot-Coupe для ознакомления с полной коллекцией.



ВСТРЕЧАЙТЕ НАС НА ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ВЫСТАВКАХ ПО ВСЕЙ РОССИИ И МИРУ



Международная выставка SIRHA, 2019, Франция

Следите за объявлениями на нашем сайте www.robot-coupe.com

В ВАШИХ МАГАЗИНАХ И ДЕМОНСТРАЦИОННЫХ ЗАЛАХ



**Подставка для
3 машин**
Арт. 407 818

Указатель для
дисков серии Стандарт
Арт. 450 367



Указатель для
дисков серии Эксперт
Арт. 450 366



**Подставка для миксеров
и машин**
Арт. 450 421



**Подставка для ручных
миксеров**
Арт. 407 435



Дисплей для Micromix
Арт. 451 007

robot coupe®

СОПРОВОЖДАЕТ ВАС

Видео Robot-Coupe R 402



ВСЕ НАШИ ВИДЕО МОЖНО ПОСМОТРЕТЬ
НА КАНАЛЕ ROBOT-COUPÉ OFFICIAL:



Видео Robot Cook



Видео Robot-Coupe CL 52



А ТАКЖЕ НА НАШЕМ САЙТЕ

www.robot-coupe.com

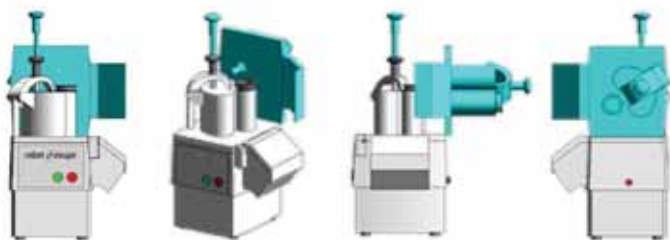
ИНТЕРНЕТ САЙТ С ПОЛНОЙ ИНФОРМАЦИЕЙ



• ЛИЧНЫЙ КАБИНЕТ

В личном кабинете дилеры и проектные бюро Robot-Coupe имеют доступ к просмотру и скачиванию всех данных о продукции Robot-Coupe:

- Технические инструкции
- Спецификации особых технических требований
- Чертежи 2D & модели 3D



БИБЛИОТЕКА BIM-МОДЕЛЕЙ

Библиотека BIM-моделей создана для специалистов по установке и проектных бюро. Она соответствует международным стандартам и доступна в форматах RFA и IFC в личном кабинете нашего интернет-сайта.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чтобы получить доступ на сайт сервисного обслуживания, отправьте запрос на получение логина и пароля нашему представителю (см. стр. 2).



robot coupe®

РЕШЕНИЯ ДЛЯ ВСЕЙ СФЕРЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

РЕСТОРАНЫ



РЕСТОРАНЫ С ОБСЛУЖИВАНИЕМ

Пабы и кафе
Традиционные рестораны
Тематические рестораны
Сетевые рестораны
Бистро
Гастрономические рестораны



СТОЛОВЫЕ



КОРПОРАТИВНЫЕ СТОЛОВЫЕ

Столовые предприятий
Столовые администраций
Столовые удалённых рабочих станций
Армии
Тюрьмы
Фабрики-кухни
Комбинаты школьного питания



РЕМЕСЛЕННИКИ И СУПЕРМАРКЕТЫ



ПЕКАРИ КОНДИТЕРЫ

Пекари
Кондитеры
Чайные салоны
Производители мороженого
Шоколадье
Производители варенья и джема





БЫСТРОЕ ПИТАНИЕ

Фастфуд (Fast-Food)
Фасткэжуал (Fast-Casual)
Джус-бары
Еда на вынос
Салат-бары и Сэндвич-бары
Кафетерии с
самообслуживанием
Фудкорты



ГОСТИНИЦЫ, ОТЕЛИ

Гостиницы всех категорий
Банкеты
Туристические лагеря
Кемпинги
Столовые для персонала



ШКОЛЬНЫЕ СТОЛОВЫЕ

Ясли
Детские сады
Школы, Техникумы
Университеты
Комбинаты школьного
питания



ПИТАНИЕ В ЗДРАВООХРАНИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

Дома престарелых, Дома
престарелых с оказанием мед.
услуг
Больницы, Клиники
Специализированные центры
Фабрики-кухни



ПРОИЗВОДИТЕЛИ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ КЕЙТЕРИНГ

Мясник и производители
мясных полуфабрикатов и
деликатесов
Рыбные магазины
Кейтеринг, организация
приемов



СУПЕРМАРКЕТЫ ГИПЕРМАРКЕТЫ

Свеженарезанные продукты
Свежие фрукты и овощи
Джус-бары
Кейтеринг
Снэки (закуски)

ПРИОБРЕТЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ ОТ

robot  coupe®



УПРОЩЕНИЕ РАБОТЫ ОПЕРАТОРА

Меньше операций вручную для большего комфорта



ЭКОНОМИЯ ВРЕМЕНИ

Повышение продуктивности

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК
2 л = 1 мин



КАРТОФЕЛЬ ФРИ ДОМАШ-
НЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
20 кг = 4 мин



ОВОЩИ КУБИКАМИ
10 кг = 2 мин



СУП
45 л = 6 мин



МАЙОНЕЗ
2 л = 1 мин



НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ
300 кг = 1 ч



РАСКРЫТИЕ КРЕАТИВНОСТИ

Шеф-повара могут дать волю своему воображению



ЭКОНОМИЯ ДЕНЕГ

Окупаемость инвестиций менее чем за 6 месяцев!

Примеры:



Приобретение CL 50
= **Экономия** 1 часа работы в день.



Приобретение Robot Cook
= **Экономия** 20 минут за смену.



СТР. **52**
ОВОЩЕРЕЗКИ
 CL 50 Ultra

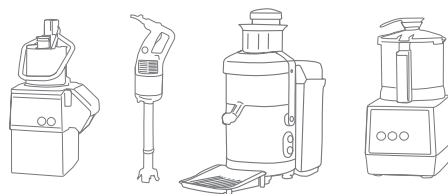


СТР. **86**
ROBOT COOK®



СТР. **124**
СОКОВЫЖИМАЛКИ-
ЭКСТРАКТОРЫ
 J 80 Buffet

СОДЕРЖАНИЕ



КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ - УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД	СТР. 20
НАБОРЫ ДИСКОВ	СТР. 30
ОВОЩЕРЕЗКИ	СТР. 42
КУТТЕРЫ	СТР. 70
ROBOT COOK®	СТР. 86
BLIXER®	СТР. 90
РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ	СТР. 98
СОКОВЫЖИМАЛКИ- ЭКСТРАКТОРЫ	СТР. 120
АВТОМАТИЧЕСКИЕ СИТА	СТР. 127
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ (размер, вес.)	СТР. 132

КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ - УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД

КУТТЕР-МЯСОРУБКА & ОВОЩЕРЕЗКА



2 АППАРАТА В 1!

Компактные и универсальные Кухонные процессоры куттер-мясорубка и овощерезка от Robot-Coupe - верные помощники шеф-поваров на любой кухне, даже на самой маленькой.



КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ - УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД

КУТТЕР-МЯСОРУБКА & ОВОЩЕРЕЗКА

Крышка:

С отверстием для добавления жидкости и ингредиентов в процессе работы.

Ручка

эргономичный дизайн для удобной работы с чашей

Регулируемая скорость:

До 1500 об/мин для большого разнообразия применений.

Автоматическая перезагрузка толкателем:

удобство в использовании и быстрота выполнения.

Боковой выброс:

экономия места и удобство пользователя.



ИННОВАЦИЯ

Нож низкой посадки для работы как с большими, так и с маленькими объёмами. Снимаемый гладкий нож входит в стандартную комплектацию. Ножи с крупными и мелкими зубчиками доступны к заказу (опция).

Гамма из 28 дисков, доступных к заказу (опция).



Сканируйте этот QR-код, чтобы увидеть кухонный процессор в действии.

ФУНКЦИЯ КУТТЕРА-МЯСОРУБКИ

	Гладкий нож В стандартной комплектации			
		ГРУБОЕ ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ	ТОНКОЕ ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ	СОУСЫ, ЭМУЛЬСИИ
	Нож с круп. зубчиками СПЕЦИАЛЬНО для Перемалывания, Кондитерских изделий			
		ЗАМЕС ТЕСТА	ПЕРЕМАЛЫВАНИЕ	
	Нож с мелк. зубчиками СПЕЦИАЛЬНО для Зелени, Специй			
		ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ЗЕЛЕНИ	ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ СПЕЦИЙ	

ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКИ

	СЛАЙСЕР		СОЛОМКА / ЖЮЛЬЕН
	ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ		+ КУБИКИ*
	ТЁРКА		+ ФРИ*

* Для моделей R 402, R 502, R 652

ФУНКЦИЯ ЭКСТРАКТОР СОКА И СОУСОВ-КУЛИ*

- Экстракция сока из фруктов и овощей для приготовления закусок, верринов, соусов, супов, сорбетов и мороженого, смузи, варенья, фруктовой пастилы...
- Функция Соусы-кули для экстракции богатых мякотью соков из фруктов и овощей с нежной мякотью или прошедших термическую обработку.
- Функция Соковыжималка для цитрусовых всех видов.

* Доступно для моделей R 211 XL, R 301 Ultra, R 402





ТЁРКА / СЛАЙСЕР / ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ / СОЛОМКА - ЖЮЛЬЕН

R 211 XL Ultra



опция
23
ДИСКА

опция
3
НОЖА

2,9 л

- Однофазное
- 1 скорость
- Набор для экстракции сока и соусов-кули*

R 211 XL



опция
23
ДИСКА

опция
3
НОЖА

2,9 л

- Однофазное
- 1 скорость
- Набор для экстракции сока и соусов-кули*

R 301 Ultra



опция
23
ДИСКА

опция
3
НОЖА

3,7 л

- Однофазное
- 1 скорость
- Набор для экстракции сока и соусов-кули*



ТЁРКА / СЛАЙСЕР / ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ / СОЛОМКА - ЖЮЛЬЕН

+ КУБИКИ + ФРИ

R 402



опция
+ 28
ДИСКОВ

опция
3
НОЖА

4,5 Л

- Однофазное или Трёхфазное
- 2 скорости
- Набор для экстракции сока и соусов-кули*

R 502



опция
+ 50
ДИСКОВ

опция
3
НОЖА

5,5 Л

- Трёхфазное
- 2 скорости
- Протирка для картоф. пюре с воронкой*

R 652



опция
+ 50
ДИСКОВ

опция
3
НОЖА

7 Л

- Трёхфазное
- 2 скорости
- Протирка для картоф. пюре*

*Аксессуар по доп. заказу (опция)

Модели	Макс. Объём для функции Куттер-Мясорубка	Производительность/час для функции Овощерезка	Кол-во порций
R 211 XL / R 211 XL Ultra	1,0 кг	25 кг/ч	до 20
R 301 Ultra	1,5 кг	50 кг/ч	от 10 до 80
R 402	2,5 кг	50 кг/ч	от 20 до 100
R 502	3,2 кг	150 кг/ч	от 30 до 300
R 652	3,8 кг	250 кг/ч	от 50 до 400

КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ - УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД: КУТТЕР-МЯСОРУБКА И ОВОЩЕРЕЗКА



R 211 XL

Асинхронный мотор	✓
Мощность	550 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	1 500 об/мин
Пульс	✓
Куттер	Чаша 2,9 л из композитного материала с ручкой
Нож	Гладкие лезвия из нерж. стали - Включено
Овощерезка	Полукруглая воронка Цилиндрическая воронка Ø 58 мм
Выброс	Непрерывный
Диски	Слайсер 2 мм, Тёрка 2 мм - Включено



R 211 XL Ultra

Асинхронный мотор	✓
Мощность	550 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	1 500 об/мин
Пульс	✓
Куттер	Чаша 2,9 л из композитного материала с ручкой
Нож	Гладкие лезвия из нерж. стали - Включено
Овощерезка	Goulotte demi-lune Goulotte cylindrique Ø 58 мм
Выброс	Continue
	слайсер 2 мм и тёрка 2 мм - Включено

Выберите свою модель:

R 211 XL	Арт.
R 211 XL 230B/50/1 - 2 диска	2176

R 211 XL Ultra	Арт.
R 211 XL Ultra 230B/50/1 - 2 диска	2117

Полная коллекция дисков см. стр. 32



Выберите опции:



R 211 XL / R 211 XL Ultra			
Опции	Арт.		
Нож с круп. зубчиками Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий	27138		
Нож с мелк. зубчиками Специально для Зелени, Специй	27061		
Доп. гладкий нож	27055		
Набор для экстракции сока и соусов-кули	27393		
Насадка-соковыжималка для цитрусовых	27392		



“ См. полный
список наборов
дисков на стр. 39! ”

Площадь 104 см²



“ См. полный
список наборов
дисков на стр. 39! ”

Площадь 104 см²

R 301 Ultra

Асинхронный мотор	✓
Мощность	650 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	1 500 об/мин
Пульс	✓
Корпус мотора	Композит
Куттер	Чаша 3,7 л из нерж. стали
Нож	Гладкие лезвия из нерж. стали - Включено
Овощерезка	Полукруглая воронка 1,6 л Цилиндрическая воронка Ø 58 мм
Диски	Слайсер 2 мм, Слайсер 4 мм, Тёрка 2 мм, Соломка 4x4 мм - Включено

Выберите
свою модель:



Сканируйте этот QR-код, чтобы увидеть кухонные процессоры в действии.

R 301 Ultra - 4 диска	Арт.
R 301 Ultra 230B/50/1 - 4 диска	2204
R 301 Ultra без дисков	Арт.
R 301 Ultra 230B/50/1	2547

Полная коллекция дисков см. стр. 32



R 402

✓

550 Вт

Однофазное 230 В	Трёхфазное 400 В
500 - 1 500 об/мин	750 - 1 500 об/мин

✓

Металл

Чаша 4,5 л из нерж. стали

Гладкие лезвия из нерж. стали - **Включено**

Полукруглая воронка 1,6 л

Цилиндрическая воронка Ø 58 мм

Чаша из нерж. стали

Слайсер 2 мм, Слайсер 4 мм, Тёрка 2 мм,
Соломка 4x4 мм, комплект для нарезки кубиками:
ломтики 10 мм + решётка 10 x 10 мм

Включено

R 402 - 6 дисков	Арт.
R 402 400B/50/3 - 6 дисков	2179
R 402 - 6 дисков	Арт.
R 402 230B/50/1 - 6 дисков	2200
R 402 без дисков	Арт.
R 402 400B/50/3	2433
R 402 без дисков	Арт.
R 402 230B/50/1	2453

Выберите
опции:



	R 301 Ultra			R 402		
Опции	Арт.			Арт.		
Нож с круп. зубчиками Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий	27288			27346		
Нож с мелк. зубчиками Специально для Зелени, Специй	27287			27345		
Доп. гладкий нож	27286			27344		
Набор для экстракции сока и соусов-кули	27396			27396		
Насадка-соковыжималка для цитрусовых	27395			27395		

НАБОР ДЛЯ ЭКСТРАКЦИИ СОКА И СОУСОВ-КУЛИ

- Экстракция сока из фруктов и овощей для приготовления закусок, верринов, соусов, супов, сорбетов и мороженого, смузи, варенья, фруктовой пастилы...
- Функция Соусы-кули для экстракции богатых мякотью соков из фруктов и овощей с нежной мякотью или прошедших термическую обработку.
- Функция Соковыжималка для цитрусовых всех видов.
- Заменяет многие ручные приборы:

ФУНКЦИЯ СОУСЫ-КУЛИ



Вместительная
воронка 75x90 мм



СОУС-КУЛИ ИЗ МА-
ЛИНЫ ДЛЯ СОРБЕТОВ



СОУСЫ-КУЛИ ДЛЯ
ВЕРРИНОВ



КОКОСОВОЕ
МОЛОКО



Сканируйте этот QR-код,
чтобы увидеть эту функцию
в действии.

ФУНКЦИЯ СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ



ЛИМОННЫЙ СОК



ЛИМОННЫЙ ТАРТ



АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК



	Арт.	
Набор для экстракции сока и соусов-кули для R211 XL / R211 XL Ultra	27393	
Набор для экстракции сока и соусов-кули для R301 Ultra / R402	27396	
Насадка-соковыжималка для цитрусовых для R211 XL / R211 XL Ultra	27392	
Насадка-соковыжималка для цитрусовых для R301 Ultra / R402	27395	



R 502

Асинхронный мотор



Мощность 1 000 Вт

Напряжение Трёхфазное 400 В

Скорость 750 об/мин - 1 500 об/мин

Пульс



Корпус мотора Металл

Куттер Чаша 5,5 л из нерж. стали

Нож Гладкие лезвия из нерж. стали - **Включено**

Овощерезка Полукруглая воронка 2,2 л
Цилиндрическая воронка Ø 58 мм

Диски

Не включено

Выберите
свою модель:

R 502 Комплект 5 дисков		Арт.		
R 502 400B/50/3	2483			
Набор из 5 дисков	1960			
R 502 Комплект 7 дисков		Арт.		
R 502 400B/50/3	2483			
Набор из 7 дисков	1961			
R 502 Комплект 8 дисков		Арт.		
R 502 400B/50/3	2483			
Набор из 8 дисков	1933			
R 502 без дисков		Арт.		
R 502 400B/50/3	2483			



R 652



1 200 Вт

Трёхфазное 400 В

750 об/мин - 1 500 об/мин



Металл

Чаша 7 л из нерж. стали

Полностью из нерж. стали, гладкие съемные регулируемые лезвия - **Включено**

Полукруглая воронка 4,4 л
Цилиндрическая воронка Ø 58 мм

Не включено

R 652 Комплект 5 дисков		Арт.		
R 652 400B/50/3	2136			
Набор из 5 дисков	1960			
R 652 Комплект 7 дисков		Арт.		
R 652 400B/50/3	2136			
Набор из 7 дисков	1961			
R 652 Комплект 8 дисков		Арт.		
R 652 400B/50/3	2136			
Набор из 8 дисков	1933			
R 652 без дисков		Арт.		
R 652 400B/50/3	2136			

Выберите
опции:



	R 502			R 652		
Опции	Арт.			Арт.		
Нож с круп. зубчиками Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий	27121			27125		
Нож с мелк. зубчиками Специально для Зелени, Специй	27351			27352		
Доп. гладкий нож	27120			27124		
Протирка для картоф. пюре с воронкой Ø 3 мм	28207			-		
Протирка для картоф. пюре с воронкой Ø 6 мм	28209			-		
Протирка для картоф. пюре Ø 3 мм	-			28208		
Протирка для картоф. пюре Ø 6 мм	-			28210		
Нижнее лезвие с круп. зубчиками	-			49162		
Верхнее лезвие с круп. зубчиками	-			49163		
Нижнее лезвие с мелк. зубчиками	-			49165		
Верхнее лезвие с мелк. зубчиками	-			49164		
Нижнее гладкое лезвие	-			49160		
Верхнее гладкое лезвие	-			49161		

НАБОР ДИСКОВ



САМОЕ БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ!

Более 50 дисков на выбор для идеального качества нарезки за минимальное время : слайсер, тёрка, соломка, фри, кубики, мелкие кубики брюнуаз и вафельная нарезка гофре. Экономьте несколько часов работы в день благодаря Кухонным Процессорам и Овощерезкам от Robot-Coupe.



НАБОР ДИСКОВ



СТАНДАРТ
Серии 1-4

R 211 XL
R 211 XL Ultra
R 301 Ultra

CL 20



СТАНДАРТ
Серии 1-4

R 402 CL 40
CL 30
Bistro



ЭКСПЕРТ
Серии 5-6

R 502
R 652

CL 50
CL 50 Ultra
CL 52 / CL 55
CL 60



ЭКСПЕРТ
Серии 5-6

CL 50
Gourmet

ДИСКИ

СЛАЙСЕР



27051

27051

Миндаль 0,6 мм

28166

28166

0,8 мм

28069

28069

1 мм

28062

28062

2 мм

28063

28063

3 мм

28064

28064

4 мм

28004

28004

5 мм

28065

28065

6 мм

28196

28196

8 мм

28066

28066

10 мм

28067

28067

14 мм

28068

28068

Варёный картофель 4 мм

27244

27244

Варёный картофель 6 мм

27245

27245

ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ



27621

27621

2 мм

27068

27068

3 мм

27069

27069

5 мм

27070

27070

ТЁРКА



27588

27588 27148

1,5 мм

28056

28056

27577

27577 27149

2 мм

28057

28057

27511

27511 27150

3 мм

28058

28058

4 мм

28073

28073

5 мм

28059

28059

6 мм

28016

28016

7 мм

28060

28060

9 мм

28061

28061

Пармезан

27164

27164

Драники

27219

27219

Сырой картофель

27219

27219

Хрен 0,7 мм

28055

28055

Хрен 1 мм

28055

28055

Хрен 1,3 мм

28055

28055

СОЛОМКА



27080

27080

1,8 мм (лапша)

28172

28172

1 x 26 лук/капуста

28153

28153

2 x 4 мм

27072

27072

2 x 6 мм

27066

27066

2 x 8 мм

27067

27067

2 x 10 мм (лапша)

28173

28173

2 x 2 мм

28051

28051

2,5 x 2,5 мм

28195

28195

3 x 3 мм

28101

28101

4 x 4 мм

28052

28052

6 x 6 мм

28053

28053

8 x 8 мм

28054

28054

*Диски серии СТАНДАРТ подходят для следующих машин: R 211 XL, R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R402, CL20, CL30 Bistro, CL40
Диски серии ЭКСПЕРТ подходят для следующих машин: R502, R652, CL50, CL50 Ultra, CL50 Gourmet, CL52, CL55, CL60



СТАНДАРТ
Серии 1-4

R 402

CL 40
CL 30 Bistro



ЭКСПЕРТ
Серии 5-6

R 502
R 652

CL 50
CL 50 Ultra
CL 52 / CL 55
CL 60



ЭКСПЕРТ
Серии 5-6

CL 50
Gourmet

ДИСКИ

КОМПЛЕКТ ДЛЯ КУБИКОВ



РЕШЁТКА + СЛАЙСЕР

		5 x 5 x 5 мм	■ 28110	■ 28110
■ 27113		8 x 8 x 8 мм	■ 28111	■ 28111
■ 27114		10 x 10 x 10 мм	■ 28112	■ 28112
■ 27298		12 x 12 x 12 мм	■ 28197	
		14 x 14 x 5 мм (моцарелла)	■ 28181	■ 28181
		14 x 14 x 10 мм	■ 28179	■ 28179
		14 x 14 x 14 мм	■ 28113	
		20 x 20 x 20 мм	■ 28114	
		25 x 25 x 25 мм	■ 28115	
		50 x 70 x 25 мм (листовой салат)	■ 28180	

ФРИ



▲ 27116		8 x 8 мм	▲ 28134	▲ 28134
		8 x 16 мм	▲ 28159	▲ 28159
▲ 27117		10 x 10 мм	▲ 28135	▲ 28135
		10 x 16 мм	▲ 28158	▲ 28158

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

- В комплект **ДЛЯ КУБИКОВ** входят : 1 решётка для кубиков + 1 слайсер.
- ▲ В комплект **ДЛЯ ФРИ** входят : 1 решётка для фри + 1 слайсер специально для фри.

АКСЕССУАРЫ

Арт.		
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: > Для моделей от R 502 до R 652 > От CL 50 до CL 60		27258
КОМПЛЕКТ D-CLEAN: КОМПЛЕКТ ДЛЯ ОЧИСТКИ РЕШЁТОК ДЛЯ КУБИКОВ (5,8 или 10 мм)		39881
ЗАЩИТНАЯ КРЫШКА ДЛЯ ДИСКОВ > Для моделей от R 502 до R 652 . > От CL 50 до CL 60		39726



САМОЕ БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ

СЛАЙСЕР

От 0,6 мм до 3 мм **или** от 3 мм до 14 мм



Эксперт: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652
Стандарт: 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



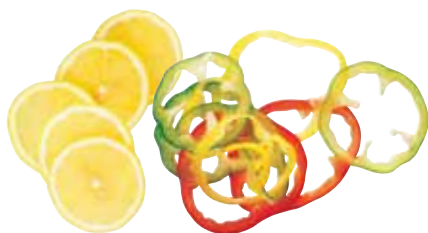
0,8 мм
Арт. 28069



1 мм
Арт. 28062
Арт. 27051



2 мм
Арт. 28063
Арт. 27555



3 мм
Арт. 28064
Арт. 27086



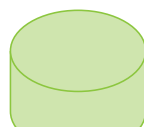
4 мм
Арт. 28004
Арт. 27566



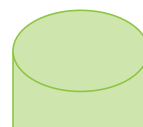
5 мм
Арт. 28065
Арт. 27087



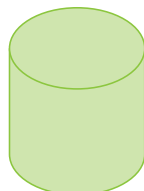
6 мм
Арт. 28196
Арт. 27786



8 мм
Арт. 28066



10 мм
Арт. 28067



14 мм*
Арт. 28068



**Варёный
картофель 4 мм**
Арт. 27244



**Варёный
картофель 6 мм**
Арт. 27245





СОЛОМКА

Эксперт: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652

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



 1 x 8 мм Лапша Арт. 28172 	 1 x 26 мм Лук 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 Tagliatelles 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

ФРИ

Эксперт: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652

Стандарт: CL 30 Bistro, CL 40, R 402



 8 x 8 мм Арт. 28134 Арт. 27116 Разные виды картофеля	 8 x 16 мм Арт. 28159 Батат	 10 x 10 мм Арт. 28135 Арт. 27117 Яблоко	 10 x 16 мм Арт. 28158 Яблоко Свёкла
---	--	--	---

Зеленые символы нарисованы в масштабе 1:1



САМОЕ БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ

ТЁРКА



Эксперт: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652

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

Стандарт: Специально для CL 30 Bistro, CL 40

 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	 Сырой картофель Арт. 27219	 Хрен 1 мм Арт. 28055 Арт. 27078 0,7 мм Арт. 27079 1 мм Арт. 27130 1,3 мм

ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ

Эксперт: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652

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



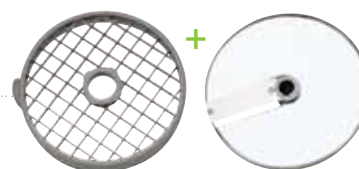
 2 мм Арт. 27068 Арт. 27621	 3 мм Арт. 27069	 5 мм Арт. 27070
		

Зеленые символы нарисованы в масштабе 1:1

* Кроме CL 40



КОМПЛЕКТ ДЛЯ КУБИКОВ

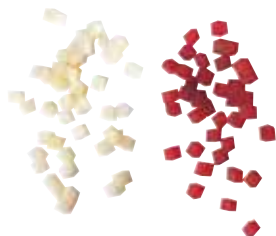


Эксперт: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652

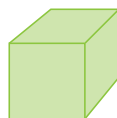
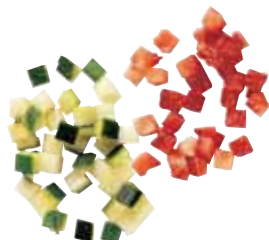
Стандарт: CL 30 Bistro, CL 40, R 402



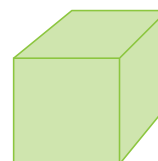
5x5x5 мм
Арт. 28110



8x8x8 мм
Арт. 28111
Арт. 27113



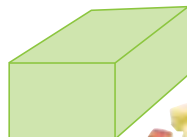
10x10x10 мм
Арт. 28112
Арт. 27114



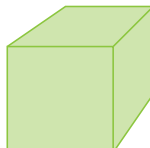
12x12x12 мм
Арт. 28197
Арт. 27298



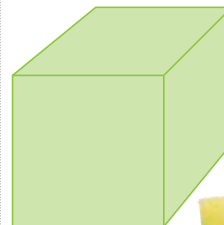
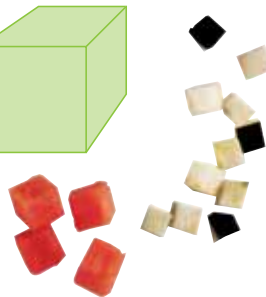
14x14x5 мм
Арт. 28181



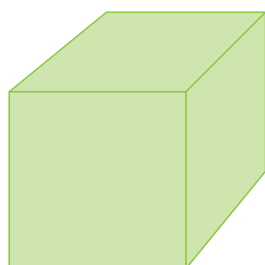
14x14x10 мм*
Арт. 28179



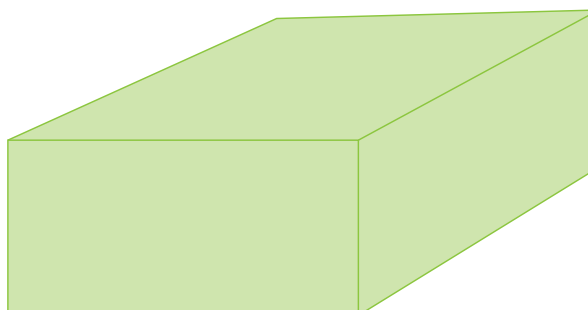
14x14x14 мм*
Арт. 28113



20x20x20 мм*
Арт. 28114



25x25x25 мм*
Арт. 28115



50x70x25 мм*
Листовой салат
Арт. 28180



D-CLEAN KIT



Двусторонний держатель для решёток

- 1 сторона для решёток моделей Стандарт R 402 - CL 40
- 1 сторона для решёток моделей Эксперт CL 50 - CL 60 и R 502 - R 652



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



Чистящий скребок

Арт.			
Инструмент для очистки решёток	39881		



ОРИГИНАЛЬНЫЕ ФОРМЫ НАРЕЗКИ

МЕЛКИЕ КУБИКИ БРЮНУАЗ

CL 50 Gourmet



 **2x2x2 мм**
Арт. 28174



 **3x3x3 мм**
Арт. 28175



 **4x4x4 мм**
Арт. 28176



ВАФЕЛЬНАЯ НАРЕЗКА ГОФРЕ

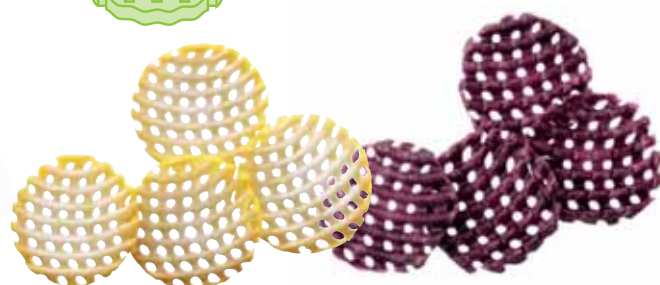
CL 50 Gourmet



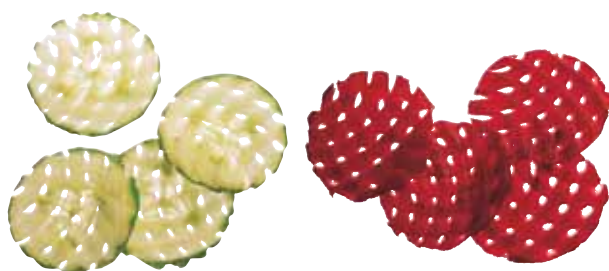
2 мм
Арт. 28198



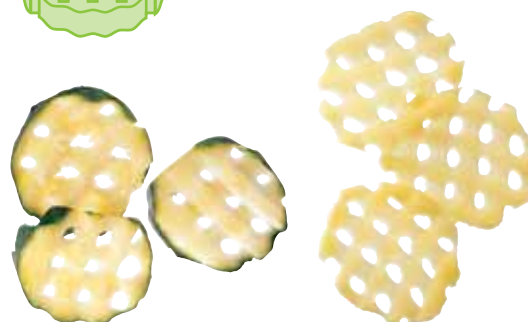
3 мм
Арт. 28199



4 мм
Арт. 28177



6 мм
Арт. 28178



Зеленые символы нарисованы в масштабе 1:1

СТАНДАРТ Серии 1-4

5 ДИСКОВ

Слайсер



2 мм
Яблоки,
краснокочанная
капуста, морковь...



5 мм
Лимон, перцы,
лук-порей, батат...

Тёрка



2 мм
Зеленая папайя,
кабачки, сырая
свёкла, морковь...

Соломка



4 x 4 мм
Морковь, редис,
яблоки...



8 x 8 мм
Морковь, редис,
яблоки...

Арт.			
Набор из 5 дисков для моделей: CL 20, R 301 Ultra, R 402		1946	

6 ДИСКОВ

Слайсер



2 мм
Яблоки,
краснокочанная
капуста, морковь...



4 мм
Лимон, перцы,
лук-порей, батат...

Тёрка



2 мм
Зеленая папайя,
кабачки, сырая
свёкла, морковь...

Соломка



4 x 4 мм
Морковь, редис,
яблоки...

Кубики



10 x 10 x 10 мм
Яблоки, помидоры,
кабачки, перцы.

Арт.			
Набор из 4 дисков для R 402		1944	
Набор из 6 дисков для моделей: CL 30 Bistro, CL 40		1945	

ЭКСПЕРТ Серии 5-6

Комплект 5 дисков - Рестораны/Кейтеринг

Слайсер



2 мм
Яблоки,
краснокочанная
капуста, морковь...



4 мм
Лимон, перцы,
лук-порей, батат...

Соломка



2,5 x 2,5 мм
Груши, репа,
морковь, кабачки...

Кубики



10 x 10 x 10 мм
Яблоки, помидоры,
кабачки, перцы.

Арт.			
Набор из 5 дисков для моделей: R 502, R 652, CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 и CL 60			1960

Комплект 7 дисков

Слайсер



1 мм
Яблоки,
краснокочанная
капуста, лук,
морковь...



2 мм
Лимон, перцы,
лук-порей, батат...



4 мм
Лимон, перцы, лук-
порей, батат...

Тёрка



2 мм
Зеленые яблоки
Гренни Смит,
белокочанная
капуста, варёная
свёкла...

Соломка



2,5 x 2,5 мм
Груши, репа,
морковь, кабачки...



10 x 10 x 10 мм
Яблоки, помидоры,
кабачки, перцы.

Кубики

Арт.			
Набор из 7 дисков для моделей: R 502, R 652, CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 и CL 60			1961

Комплект 8 дисков - Столовые

Слайсер

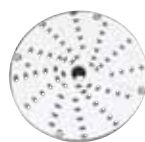


2 мм
Яблоки,
краснокочанная
капуста, морковь...



5 мм
Лимон, перцы,
лук-порей, батат...

Тёрка



2 мм
Зеленая папайя,
кабачки, сырая
свёкла, морковь...

Соломка



3 x 3 мм
Груши, репа,
морковь, кабачки...

Кубики



10 x 10 x 10 мм
Яблоки, помидоры,
кабачки, перцы.

Картофель фри



10 x 10 x 10 мм
Картофель, репа,
сельдерей, кабачки,
морковь.

Арт.			
Набор из 8 дисков для моделей: R 502, R 652, CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 и CL 60			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

Слайсер



1 мм

Яблоки, краснокочанная капуста, лук, морковь...



2 мм

Лимон, перцы, лук-порей, батат...



4 мм

Киви, помидоры, грибы, салатный цикорий...



Тёрка



1.5 мм

Зеленая папайя, кабачки, сырая свёкла, морковь...



3 мм

Зеленые яблоки Гренни Смит, белокочанная капуста, варёная свёкла, корень сельдерея...



Кубики



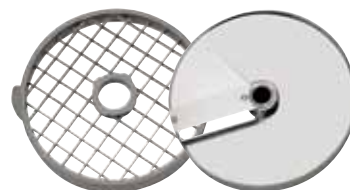
5 x 5 x 5 мм

Дыня, огурцы, морковь, варёная свёкла...



10 x 10 x 10 мм

Яблоки, помидоры, кабачки, перцы.



20 x 20 x 20 мм

Арбуз, морковь, огурцы, корень сельдерея...



Фри



10 x 10 мм

Patata, nabo, calabacin, znanahoria.



Соломка



2.5 x 2.5 мм

Груши, репа, морковь, кабачки...



2 x 10 мм

Яблоки, морковь, редис, сырая свёкла...



4 x 4 мм

Zanahoria, calabacin, pepino, nabo, patata, rábano, remolacha.



4 настенных держателя

для 16 дисков



Комплект D-Clean

Комплект для очистки решёток для кубиков



Арт.

MultiCut Комплект 16 Дисков

2022

ОВОЩЕРЕЗКИ



САМОЕ БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ

Благодаря гамме Овощерезок вы сможете экономить несколько часов работы в день на разнообразных видах нарезки: слайсер, тёрка, соломка, кубики, фри, мелкие кубики брюнуаз, вафельная нарезка и даже пюре.



ОВОЩЕРЕЗКИ

НАСТОЛЬНЫЕ

Воронка с большим объёмом загрузки

Предназначена для нарезки крупных овощей, таких как капуста или баклажаны... и более удобной загрузки других овощей.



Простое крепление

Позволяет легко снимать крышку для более удобной очистки

Моторный блок из нерж. стали

Цилиндрическая воронка

- Ø 58 мм для равномерной нарезки продуктов продолговатой формы.
- Ø 39 мм для нарезки мелких фруктов и овощей: острых перцев, маринованных корнишонов, сухих колбасок, спаржи, молодого лука, бананов, клубники, винограда... с использованием толкателя Exactitube.

Боковой выброс

Экономит рабочее пространство и делает работу более удобной.



Сканируйте этот QR-код, чтобы увидеть овощерезку в действии.

Более 50 дисков на выбор по доп. заказу: слайсер, фигурные ломтики, тёрка, соломка, жульен, кубики и фри.

ИННОВАЦИЯ

ТОЛКАТЕЛЬ EXACTITUBE

Секрет идеальной нарезки!

Для нарезки мелких ингредиентов: острых перцев, маринованных корнишонов, сухих колбасок, спаржи, молодого лука, бананов, клубники, винограда...



САМОЕ БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ!

Более 50 видов дисков для Овощерезок от Robot-Coupe для нарезки фруктов и овощей, а также сыра и колбасы.





ГОТОВЬТЕ ВАШИ БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ ВМЕСТЕ С ROBOT-COUPÉ



Robot-Coupe предлагает большое разнообразие решений для приготовления блюд из картофеля “домашнего приготовления”, с кожурой и без, например:

Самое большое разнообразие картофеля фри!



8 x 8 мм



8 x 16 мм



10 x 10 мм



10 x 16 мм

Картофель Дарфен



2 x 2 мм

Картофель пай



4 x 4 мм



6 x 6 мм

Решеточки



2 x 2 мм

Жареный картофель



14 x 14 мм или 20 x 20 мм

Чипсы



1 или 2 мм

Картофель “Буланжер”



5 мм

Пюре



ФУНКЦИЯ ПРОТИРКА ДЛЯ ПЮРЕ CL 50, CL 52, CL 55, CL 60

• Объём и скорость

Для приготовления до 10 кг вкуснейшего свежего картофельного пюре за 2 минуты.

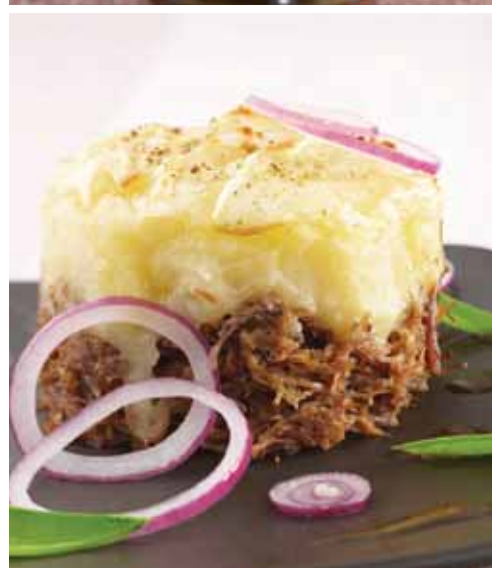
• Эргономичность

Большая эргономичная воронка для непрерывной загрузки картофеля с наименьшими усилиями.

• Универсальность

Протирка для пюре дополняет многообразие более 50 видов нарезки фруктов и овощей, осуществляемых вашей овощерезкой.

МОДЕЛЬ CL 50 ПРОТИРКА!



В комплектацию протирки для картоф. пюре с воронкой входят:

- загрузочная воронка для более удобной загрузки картофеля (только для моделей CL 50 и CL 50 Ultra)
- лопасть для протирания
- специальная решётка Ø 3 мм или 6 мм
- специальный диск-сбрасыватель для пюре

		Арт.		
Модель 2-в-1: CL 50 Протирка	230B/50/1	2303		
Протирка для картоф. пюре с решёткой Ø 3 мм (CL 50 и CL 50 Ultra)	1 + 2	28207		
Протирка для картоф. пюре Ø 3 мм	2	28208		
Протирка для картоф. пюре с решёткой Ø 6 мм (CL 50 и CL 50 Ultra)	1 + 2	28209		
Протирка для картоф. пюре Ø 6 мм	2	28210		

НАСТОЛЬНЫЕ ОВОЩЕРЕЗКИ



Практическая
производительность/
час:



До 50 кг



До 50 кг



До 150 кг

ТЁРКА / СЛАЙСЕР / ВОЛНИСТАЯ / ЖЮЛЬЕН

+ КУБИКИ + ФРИ

+ МЕЛКИЕ КУБИКИ БРЮНАЗ и
ВАФЕЛЬНАЯ НАРЕЗКА ГОФРЕ

+ ПЕТРУШКА И ЗЕЛЕНЬ

CL 50 Gourmet



опция
53
ДИСКА

- Однофазное или Трёхфазное
- 1 скорость

CL 40



опция
28
ДИСКОВ

- Однофазное
- 1 скорость

CL 50 Ultra



опция
+
50
ДИСКОВ

- Однофазное или Трёхфазное
- 1 скорость
- Протирка для картоф. пюре с воронкой*

CL 20



опция
23
ДИСКА

- Однофазное
- 1 скорость

CL 30 Bistro



опция
28
ДИСКОВ

- Однофазное
- 1 скорость

CL 50



опция
+
50
ДИСКОВ

- Однофазное или Трёхфазное
- 1 скорость
- Протирка для картоф. пюре с воронкой*

*По доп. заказу



До 250 кг

Полная гамма напольных моделей на стр. 60



CL 50 Ultra Pizza



CL 50 Ultra Рестораны / Кейтеринг



Набор для Ресторанов / Кейтеринга доступен для моделей CL 40, CL 50 (кроме Gourmet), CL 52.

CL 52



опция
+
50
Дисков

- Однофазное или Трёхфазное
- 1 скорость
- Диск - протирка для картоф. пюре*



CL 50 Ultra Столовые

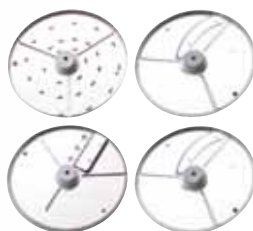


Набор для Столовых доступен для моделей CL 40, CL 50 (кроме Gourmet), CL 52.

НАСТОЛЬНЫЕ ОВОЩЕРЕЗКИ



“ См. полный
список наборов
дисков на стр. 39! “



CL 20

Асинхронный
мотор



Мощность 400 Вт

Напряжение Однофазное 230 В

Скорость 1 500 об/мин

Воронки Полукруглая воронка
Цилиндрическая воронка Ø 58 мм

Крышка и чаша Композитный материал

Моторный блок Композитный материал

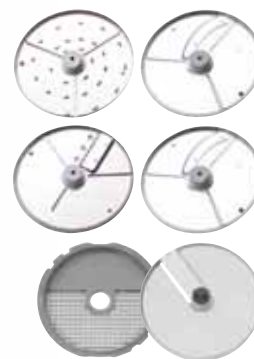
Диски Слайсер 2 мм, Слайсер 4 мм, Тёрка 2 мм,
Соломка 4x4 мм - **Включено**

Выберите
свою модель:

CL 20 - 9 дисков	Арт.		
CL 20 230В/50/1 - 4 диска	2201		
Набор из 5 дисков	1946		
CL 20 - 4 диска	Арт.		
CL 20 230В/50/1 - 4 диска	2201		
CL 20 без дисков	Арт.		
CL 20 230В/50/1	22394		



“ См. полный
список наборов
дисков на стр. 39! “



CL 40



500 Вт

Однофазное 230 В

500 об/мин

Полукруглая воронка
Цилиндрическая воронка Ø 58 мм

Крышка из композитного материала, чаша из
нерж. стали

Металл

Слайсер 2 мм, Слайсер 4 мм, Тёрка 2 мм,
Соломка 4x4 мм, комплект для нарезки кубиками:
ломтики 10 мм + решётка 10 x 10 мм
Включено

CL 40 - 12 дисков	Арт.		
CL 40 230В/50/1 - 6 дисков	2203		
Набор из 6 дисков	1945		
CL 40 - 6 дисков	Арт.		
CL 40 230В/50/1 - 6 дисков	2203		
CL 40 без дисков	Арт.		
CL 40 230В/50/1	24570		

Полная коллекция дисков см. стр. 32

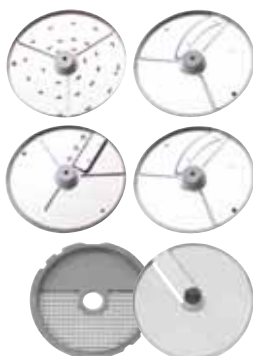




“ См. полный
список наборов
дисков на стр. 39! “



Площадь 104 см²



CL 30 Bistro

Асинхронный
мотор



Мощность 500 Вт

Напряжение Однофазное 230 В

Скорость 500 об/мин

Воронки Полукруглая воронка
Цилиндрическая воронка Ø 58 мм

Крышка и чаша Композитный материал

Моторный блок Композитный материал

Диски Слайсер 2 мм, Слайсер 4 мм, Тёрка 2 мм,
Соломка-Жюльен 4x4 мм, комплект для нарезки
кубиками: ломтики 10 мм + решётка 10 x 10 мм
Включено

Выберите
свою модель:

CL 30 Bistro - 12 дисков		Арт.	
CL 30 Bistro 230В/50/1	- 6 дисков	2202	
Набор из 6 дисков		1945	
CL 30 Bistro - 6 дисков		Арт.	
CL 30 Bistro 230В/50/1	- 6 дисков	2202	
CL 30 Bistro без дисков		Арт.	
CL 30 Bistro 230В/50/1		24432	

Полная коллекция дисков см. стр. 32





Площадь 139 см²

“ См. полный
список наборов
дисков на стр. 40! ”

CL 50

Асинхронный
мотор



Мощность	550 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В или Трёхфазное 400 В
Скорость	375 об/мин
Воронки	Полукруглая воронка 2,2 л Цилиндрическая воронка Ø 58 мм и Ø 39 мм, толкатель Exactitube - Включено
Крышка и чаша	Металл
Моторный блок	Композитный материал
Диски	Не включено

Выберите
свою модель:

CL 50 Комплект 5 дисков	Арт.		
CL 50 Однофазное 230В/50/1	24440		
CL 50 Трёхфазное 400В/50/3	24446		
Набор из 5 дисков	1960		
CL 50 Комплект 7 дисков	Арт.		
CL 50 Однофазное 230В/50/1	24440		
CL 50 Трёхфазное 400В/50/3	24446		
Набор из 7 дисков	1961		
CL 50 Комплект 8 дисков	Арт.		
CL 50 Однофазное 230В/50/1	24440		
CL 50 Трёхфазное 400В/50/3	24446		
Набор из 8 дисков	1933		
CL 50 Протирка	Арт.		
CL 50 Протирка 230В/50/1	2303		
CL 50 без дисков	Арт.		
CL 50 Однофазное 230В/50/1	24440		
CL 50 Трёхфазное 400В/50/3	24446		

Полная коллекция дисков см. стр. 32



Выберите
опции:

Опция	Арт.		
Доп. толкатель Exactitube	49212		
Протирка для картоф. пюре с воронкой 3 мм	28207		
Протирка для картоф. пюре с воронкой 6 мм	28209		



Площадь 139 см²

“ См. полный
список наборов
дисков на стр. 40! ”

CL 50 Ultra



Мощность	550 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В или Трёхфазное 400 В
Скорость	375 об/мин
Воронки	Полукруглая воронка 2,2 л Цилиндрическая воронка Ø 58 мм и Ø 39 мм, толкатель Exactitube - Включено
Крышка и чаша	Металл
Моторный блок	Нерж. сталь
Диски	Не включено

CL 50 Ultra Комплект 5 дисков	Арт.		
CL 50 Ultra Однофазное 230В/50/1	24473		
CL 50 Ultra Трёхфазное 400В/50/3	24465		
Набор из 5 дисков	1960		
CL 50 Ultra Комплект 7 дисков	Арт.		
CL 50 Ultra Однофазное 230В/50/1	24473		
CL 50 Ultra Трёхфазное 400В/50/3	24465		
Набор из 7 дисков	1961		
CL 50 Ultra Комплект 8 дисков	Арт.		
CL 50 Ultra Однофазное 230В/50/1	24473		
CL 50 Ultra Трёхфазное 400В/50/3	24465		
Набор из 8 дисков	1933		
CL 50 Ultra без дисков	Арт.		
CL 50 Ultra Однофазное 230В/50/1	24465		
CL 50 Ultra Трёхфазное 400В/50/3	24473		

CL 50 / CL 50 Ultra



CL 50 Ultra *Pizza*

Специальное предложение для приготовления вашей Пиццы!

1 диск-слайсер 4 мм
помидоры, баклажаны...

1 диск-слайсер 2 мм
кабачки, грибы, сладкий
перец, лук...

1 диск-тёрка 7 мм
Моцарелла или специ-
альный сыр для пиццы.



Площадь 139 см²



CL 50 Ultra Pizza

Асинхронный
мотор



Мощность 550 Вт

Напряжение Однофазное 230 В

Скорость 375 об/мин

Воронки Полукруглая воронка 2,2 л
Цилиндрическая воронка Ø 58 мм и Ø 39 мм,
толкатель Exactitube - **Включено**

Крышка и чаша Металл

Моторный блок Нерж. сталь

Диски

Диск-слайсер 2 мм, диск-слайсер 4 мм +
тёрка 7 мм - **Включено**

Выберите
свою модель:

CL 50 Ultra Pizza	Арт.		
CL 50 Ultra Pizza 230 V/50/1 - 3 диска	2027		
CL 50 Ultra Pizza 400B/50/3 - 3 диска	2033		

Выберите
опции:

CL 50 Ultra Pizza			
Опция	Арт.		
Доп. толкатель Exactitube	49212		
Протирка для картоф. пюре с воронкой 3 мм	28207		
Протирка для картоф. пюре с воронкой 6 мм	28209		



CL 50 GOURMET

Превосходный выбор



Исключительное качество нарезки...



3 вида мелких кубиков брюнуаз

2 мм - 3 мм - 4 мм

CL 50 Gourmet

Асинхронный мотор



Мощность 500 Вт или 600 Вт

Напряжение Однофазное 230 В или Трёхфазное 400 В

Скорость 375 об/мин

Воронки Полукруглая воронка 2,1 л
Цилиндрическая воронка Ø 58 мм
и Ø 68 мм

Крышка и чаша Металл

Моторный блок Нерж. сталь

Диски Не включено

Выберите свою модель:

CL 50 Gourmet	Арт.		
CL 50 Gourmet 230B/50/1	24453		
CL 50 Gourmet 400B/50/3	24459		

Полная коллекция дисков см. стр. 32



Мелкие кубики брюнуаз

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

... мелких кубиков брюнуаз и
вафельной нарезки гофре!



4 вида решеточек
2 мм - 3 мм - 4 мм - 6 мм



	Gaufrettes		
Опции	Арт.		
Вафельная нарезка Гофре 2 мм	28198		
Вафельная нарезка Гофре 3 мм	28199		
Вафельная нарезка Гофре 4 мм	28177		
Вафельная нарезка Гофре 6 мм	28178		

НАБОР ДЛЯ НАРЕЗКИ ПЕТРУШКИ И ЗЕЛЕНИ

Большой объем табуле в два счета!



**Набор для нарезки петрушки
и зелени**
2 вставки



**В набор для нарезки петрушки и зелени
1 мм входят:** 1 слайсер 1 мм и две вставки для
направления зелени в процессе ее рубки.

	Арт.		
Набор для нарезки петрушки 1 мм	28194		

В набор для табуле входят: 1 слайсер 1 мм, ком-
плект для кубиков 10x10 мм, 1 диск для мелких ку-
биков брюнуаз 4x4 мм и 3 вставки.

	Арт.		
Набор для табуле	28192		

CL 52

Для нарезки больших объёмов овощей в два счёта



- Удобство в использовании
- Профилактика нарушений костно-мышечной системы
- Снижение тяжести труда

ИННОВАЦИЯ



НЕПРЕВЗОЙДЕННАЯ ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Рычаг с усилителем снижает физическую нагрузку на оператора и увеличивает производительность.



СВЕРХТОЧНОСТЬ

Цилиндрическая воронка

- Ø 58 мм для равномерной нарезки продуктов продолговатой формы.
- Ø 39 мм для нарезки мелких фруктов и овощей: острых перцев, маринованных корнишонов, сухих колбасок, спаржи, молодого лука, бананов, клубники, винограда... с использованием толкателя Exactitube.

СВЕРХВМЕСТИМОСТЬ

Объём XL воронки позволяет нарезать до 15 помидоров (1 кг) за одну операцию.



СВЕРХМОЩНОСТЬ

Моторный блок из нерж. стали для легкого ухода. Тихий сверхмощный мотор промышленного назначения мощностью 750 Вт.



БОКОВОЙ ВЫБРОС

Делает работу более удобной и экономит рабочее пространство.

Специальная насадка для капусты для лучшего выброса.





Площадь 227 см²

“ См. полный
список наборов
дисков на стр. 40! ”

CL 52

Асинхронный
мотор



Мощность 750 Вт

Напряжение Однофазное 230 В или Трёхфазное 400 В

Скорость 375 об/мин

Воронки Круглая воронка 4,4 л
Цилиндрическая воронка Ø 58 мм и Ø 39 мм,
толкатель Exactitube - **Включено**

Крышка и чаша Металл

Моторный блок Нерж. сталь

Диски Не включено

Выберите
свою модель:



Сканируйте этот QR-код,
чтобы увидеть овоще-
резку в действии.

CL 52 Комплект 5 дисков	Арт.		
CL 52 Однофазное 230В/50/1	24490		
CL 52 Трёхфазное 400В/50/3	24498		
Набор из 5 дисков	1960		
CL 52 Комплект 7 дисков	Арт.		
CL 52 Однофазное 230В/50/1	24490		
CL 52 Трёхфазное 400В/50/3	24498		
Набор из 7 дисков	1961		
CL 52 Комплект 8 дисков	Арт.		
CL 52 Однофазное 230В/50/1	24490		
CL 52 Трёхфазное 400В/50/3	24498		
Набор из 8 дисков	1933		
CL 52 без дисков	Арт.		
CL 52 Однофазное 230В/50/1	24490		
CL 52 Трёхфазное 400В/50/3	24498		

Полная коллекция дисков см. стр. 32



Выберите
опции:

	CL 52		
Опция	Арт.		
Доп. толкатель Exactitube	49221		
Протирка для картоф. пюре 3 мм	28208		
Протирка для картоф. пюре 6 мм	28210		



ОВОЩЕРЕЗКИ НАПОЛЬНЫЕ

Специально разработанные решения для больших Объёмов нарезки.

СВЕРХТОЧНОСТЬ

Цилиндрическая воронка

- Ø 58 мм для равномерной нарезки продуктов продолговатой формы.
- Ø 39 мм для нарезки мелких фруктов и овощей: острых перцев, маринованных корнишонов, сухих колбасок, спаржи, молодого лука, бананов, клубники, винограда... с использованием толкателя Exactitube.

СВЕРХВМЕСТИМОСТЬ

Объём XL воронки позволяет нарезать до 15 помидоров за одну операцию.

СВЕРХМОЩНОСТЬ

Тихий сверхмощный мотор промышленного назначения мощностью 1100 Вт для интенсивного использования.
Моторный блок из нерж. стали для лёгкого ухода.

ИННОВАЦИЯ

НЕПРЕВЗОЙДЕННАЯ ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Рычаг с усилителем снижает физическую нагрузку на оператора и увеличивает производительность.



- Удобство в использовании
- Профилактика нарушений костно-мышечной системы
- Снижение тяжести труда

БОКОВОЙ ВЫБРОС

Делает работу более удобной и экономит рабочее пространство.



Автоматическая воронка
CL 55



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



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



Воронка с 2 трубками CL 55
Прямая и наклонная трубки

САМОЕ БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ!

Производительные, прочные, простые в использовании и уходе напольные овощерезки Robot-Coupe специально разработаны для применения в столовых, фабриках-кухнях, кейтеринге и в агропродовольственном секторе.





Практическая
производительность/час:



400 кг

ТЁРКА / СЛАЙСЕР / ВОЛНИСТАЯ / ЖЮЛЬЕН

+ КУБИКИ + ФРИ

CL 55 с рычагом



опция
+ 50
ДИСКОВ

- Трёхфазное ou monophasé
- 1 или 2 скорости
- Протирка для картоф. пюре*

CL 55 2 Воронки



опция
+ 50
ДИСКОВ

- Трёхфазное ou monophasé
- 1 или 2 скорости
- Протирка для картоф. пюре*

CL 55 Рабочая Станция

опция
+ 50
ДИСКОВ



- Трёхфазное
- 2 скорости
- Протирка для картоф. пюре

ТЁРКА / СЛАЙСЕР / ВОЛНИСТАЯ / ЖЮЛЬЕН

+ КУБИКИ + ФРИ

CL 60 с рычагом



опция
+
50
ДИСКОВ

- Трёхфазное
- 2 скорости
- Протирка для картоф. пюре*

CL 60 2 Воронки



опция
+
50
ДИСКОВ

- Трёхфазное
- 2 скорости
- Протирка для картоф. пюре*

CL 60 Рабочая Станция

опция
+
50
ДИСКОВ



- Трёхфазное
- 2 скорости
- Протирка для картоф. пюре

НАПОЛЬНЫЕ ОВОЩЕРЕЗКИ



CL 55 с рычагом

Асинхронный мотор



Мощность	750 Вт	1 100 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В	Трёхфазное 400 В
Скорость	375 об/мин	375 об/мин - 750 об/мин
Воронки	Круглая воронка с рычагом 4,4 л Цилиндрическая воронка Ø 58 мм и Ø 39 мм, толкатель Exactitube - Включено	

Крышка и чаша	Металл	
Моторный блок	Нерж. сталь	
Передвижной стенд	Нерж. сталь – Оснащен 2 колесиками с тормозом	

Диски Не включено

Выберите свою модель:

CL 55 с рычагом Комплект 5 дисков		Арт.		
CL 55 с рычагом 230В/50/1	2245			
CL 55 с рычагом 400В/50/3	2214			
Набор из 5 дисков	1960			
CL 55 с рычагом Комплект 7 дисков		Арт.		
CL 55 с рычагом 230В/50/1	2245			
CL 55 с рычагом 400В/50/3	2214			
Набор из 7 дисков	1961			
CL 55 с рычагом Комплект 8 дисков		Арт.		
CL 55 с рычагом 230В/50/1	2245			
CL 55 с рычагом 400В/50/3	2214			
Набор из 8 дисков	1933			
CL 55 с рычагом без дисков		Арт.		
CL 55 с рычагом 230В/50/1	2245			
CL 55 с рычагом 400В/50/3	2214			



CL 55 2 Воронки



Мощность	750 Вт	1 100 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В	Трёхфазное 400 В
Скорость	375 об/мин	375 об/мин - 750 об/мин
Воронки	Автоматическая воронка из нерж. стали Круглая воронка с рычагом 4,4 л Цилиндрическая воронка Ø 58 мм и Ø 39 мм, толкатель Exactitube - Включено	

Крышка и чаша	Металл	
Моторный блок	Нерж. сталь	
Передвижной стенд	Нерж. сталь – Оснащен 2 колёсиками с тормозом	

Не включено

CL 55 Комплект 5 дисков		Арт.		
CL 55 230В/50/1	2244			
CL 55 400В/50/3	2211			
Набор из 5 дисков	1960			
CL 55 Комплект 7 дисков		Арт.		
CL 55 230В/50/1	2244			
CL 55 400В/50/3	2211			
Набор из 7 дисков	1961			
CL 55 Комплект 8 дисков		Арт.		
CL 55 230В/50/1	2244			
CL 55 400В/50/3	2211			
Набор из 8 дисков	1933			
CL 55 без дисков		Арт.		
CL 55 230В/50/1	2244			
CL 55 400В/50/3	2211			

Полная коллекция дисков см. стр. 32



АКСЕССУАРЫ CL 55



Автоматическая воронка

Арт.		
28170		



Воронка с рычагом
со встроенной трубкой
(площадь 227 см²)

Арт.		
39673		



Воронка с 4 трубками
2 трубки Ø 50 мм
2 трубки Ø 70 мм

Арт.		
28161		



Воронка с прямой и наклонной трубками

Арт.		
28155		



Протирка для картоф. пюре

Арт.		
Ø 3 мм 28208		
Ø 6 мм 28210		



Толкатель Exactitube
CL 52 - CL 55 - CL 60

Арт.		
49221		



Регулируемая по высоте тележка 3 позиции для гастрёмкостей GN 1/1
Поставляется без приёмной ёмкости

Арт.		
49128		



Тележка для хранения аксессуаров вмещает 16 дисков, 8 аксессуаров и 3 воронки, поставляется с 1 гастрёмкостью GN 1/1 (поставляется без аксессуаров).

Арт.		
49132		



CL 55 Рабочая Станция

Комплексное решение



Площадь 227 см²

РЕГУЛИРУЕМАЯ ПО ВЫСОТЕ ТЕЛЕЖКА 3 позиции

Для легкого перемещения и загрузки овощей и фруктов и хранения аксессуаров.



CL 55 Рабочая Станция

Асинхронный мотор	✓
Мощность	1 100 Вт
Напряжение	Трёхфазное 400 В
Скорость	375 об/мин – 750 об/мин
Воронки	Автоматическая воронка из нерж. стали Круглая воронка с рычагом 4,4 л Цилиндрическая воронка Ø 58 мм и Ø 39 мм, толкатель Exactitube - Включено
Крышка и чаша	Металл
Моторный блок	Нерж. сталь
Аксессуары	Передвижной стенд из нерж. стали – Оснащен 2 колёсиками с тормозом - Включено Регулируемая по высоте тележка 3 позиции для гастроёмкостей GN 1/1 + 3 гастрóёмкости GN 1/1 - Включено Протирка для картоф. пюре 3 мм - Включено
Диски	MultiCut Комплект 16 Дисков - Включено

CL 55 Рабочая Станция	Арт.		
CL 55 Рабочая Станция 400В/50/3	2287		

ВКЛЮЧАЕТ ПОЛНЫЙ НАБОР АКСЕССУАРОВ!

Автоматическая воронка

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



Воронка с рычагом

Специально для крупных овощей, таких как капуста или сельдерей.



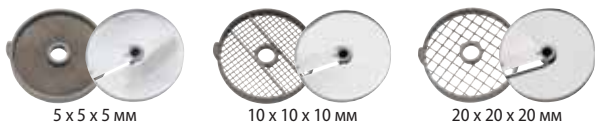
MultiCut Комплект

Включает 16 дисков



Слайсеры

Тёрки



Кубики



Картофель фри

Соломка



4 настенных держателя для 16 дисков

Комплект D-Clean

Толкатель Exactitube

Для нарезки мелких фруктов и овощей: острых перцев, маринованных корнишонов, сухих колбасок, спаржи, молодого лука, бананов, клубники, винограда...



Протирка для картоф. пюре 3 мм

Для легкого приготовления больших объемов вкуснейшего свежего пюре



Регулируемая по высоте тележка для гастрорёмкостей GN 1/1

Для перемещения и загрузки продуктов и хранения аксессуаров.

Поставляется с 2 гастрорёмкостями GN 1/1.



При производстве

При хранении



CL 60 с рычагом

Асинхронный мотор	✓
Мощность	1 500 Вт
Напряжение	Трёхфазное 400 В
Скорость	375 об/мин - 750 об/мин
Воронки	Круглая воронка с рычагом 4,9 л Цилиндрическая воронка Ø 58 мм и Ø 39 мм, толкатель Exactitube - Включено
Чаша	Нерж. сталь
Моторный блок	Нерж. сталь
Включено	1 регулируемая ножка для устойчивости на любой поверхности 2 колесика 1 ёмкость из нерж. стали для режущих элементов
Диски	Не включено

Выберите свою модель:



Сканируйте этот QR-код, чтобы увидеть овощерезку в действии.

CL 60 с рычагом Комплект 5 дисков	Арт.		
CL 60 с рычагом 400B/50/3	2319		
Набор из 5 дисков	1960		
CL 60 с рычагом Комплект 7 дисков	Арт.		
CL 60 с рычагом 400B/50/3	2319		
Набор из 7 дисков	1961		
CL 60 с рычагом Комплект 8 дисков	Арт.		
CL 60 с рычагом 400B/50/3	2319		
Набор из 8 дисков	1933		
CL 60 с рычагом без дисков	Арт.		
CL 60 с рычагом 400B/50/3	2319		



CL 60 2 Воронки

✓
1 500 Вт
Трёхфазное 400 В
375 об/мин - 750 об/мин
Автоматическая воронка из нерж. стали Круглая воронка с рычагом 4,4 л Цилиндрическая воронка Ø 58 мм и Ø 39 мм, толкатель Exactitube - Включено
Нерж. сталь
Нерж. сталь
1 регулируемая ножка для устойчивости на любой поверхности 2 колёсика 1 ёмкость из нерж. стали для режущих элементов
Нерж. сталь

CL 60 Комплект 5 дисков	Арт.		
CL 60 2 Воронки 400B/50/3	2325		
Набор из 5 дисков	1960		
CL 60 Комплект 7 дисков	Арт.		
CL 60 2 Воронки 400B/50/3	2325		
Набор из 7 дисков	1961		
CL 60 Комплект 8 дисков	Арт.		
CL 60 2 Воронки 400B/50/3	2325		
Набор из 8 дисков	1933		
CL 60 без дисков	Арт.		
CL 60 2 Воронки 400B/50/3	2325		

Полная коллекция дисков см. стр. 32



АКСЕССУАРЫ CL 60



Автоматическая воронка
С загрузочным лотком

Арт.		
39681		



Воронка с рычагом

Арт.		
39680		



Воронка с 4 трубками
2 трубки Ø 50 мм
2 трубки Ø 70 мм

Арт.		
28162		



Воронка с прямой и наклонной трубками

Арт.		
28157		



Протирка для картоф. пюре

Арт.		
Ø 3 мм 28208		
Ø 6 мм 28210		



НОВИНКА

Толкатель Exactitube

Арт.		
49221		



Тележка Ergo Mobile

Поставляется без приёмной ёмкости.
Предназначена для установки 3 гастрೋмкостей GN 1/1

Арт.		
49066		



Тележка для хранения аксессуаров

вмещает 16 дисков, 8 аксессуаров и 3 воронки, поставляется с 1 гастрೋмкостью GN 1/1 (поставляется без аксессуаров).

Арт.		
49132		



CL 60 Рабочая Станция

Комплексное решение



ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ
АКСЕССУАРОВ



Регулируемая ножка
для устойчивости на
неровных поверхностях



CL 60 Рабочая Станция

Асинхронный
мотор



Мощность 1 500 Вт

Напряжение Трёхфазное 400 В

Скорость 375 об/мин - 750 об/мин

Воронки Автоматическая воронка из нерж. стали
Круглая воронка с рычагом 4,9 л
Цилиндрическая воронка Ø 58 мм и Ø 39 мм,
толкатель Exactitube - **Включено**
4 трубки: 2 трубки Ø 50 мм и 2 трубки Ø 70 мм

Крышка и чаша Металл

Моторный блок Нерж. сталь

Включено 1 регулируемая ножка для устойчивости на
любой поверхности, 2 колёсика, 1 емкость из
нерж. стали для режущих элементов

Аксессуары Тележка Ergo Mobile с 3 гастроремкостями GN 1/1
Включено

Тележка для хранения аксессуаров с 1

гастроремкостью GN 1/1 - **Включено**

Протирка для картоф. пюре 3 мм - **Включено**

Диски

MultiCut Комплект 16 Дисков - **Включено**

CL 60 Рабочая Станция	Арт.		
CL 60 Рабочая Станция 400B/50/3	2300		



Сканируйте этот QR-код, чтобы увидеть овощерезку в действии.

ВКЛЮЧАЕТ ПОЛНЫЙ НАБОР АКСЕССУАРОВ!

Автоматическая воронка

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



Воронка с рычагом

Специально для крупных овощей, таких как капуста или сельдерей.



Воронка с 4 трубками

Специально для овощей продолговатой формы, таких как огурцы и кабачки.



Толкатель Exactitube

Для нарезки мелких фруктов и овощей: острых перцев, маринованных корнишонов, сухих колбасок, спаржи, молодого лука, бананов, клубники, винограда...



Протирка для картофеля. пюре 3 мм

Для легкого приготовления больших объемов вкуснейшего свежего пюре



Тележка для хранения аксессуаров

Для хранения и перемещения всех аксессуаров для Рабочей Станции! Подставка для 16 дисков и 8 аксессуаров. Габариты GN 1X1 для кухонных принадлежностей.



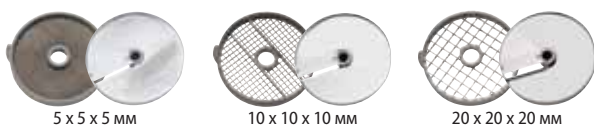
MultiCut Комплект

Включает 16 дисков



Слайсеры

Тёрки



Кубики



Картофель фри

Соломка



4 настенных держателя для 16 дисков

Комплект D-Clean

Тележка Ergo Mobile

Для перемещения и загрузки продуктов и хранения аксессуаров. Поставляется с 3 габаритами GN 1/1.



КУТТЕРЫ



НЕЗАМЕНИМЫЙ ПОМОЩНИК КОНДИТЕРОВ И КУЛИНАРОВ!

Идеальный помощник шеф-повара благодаря ножу низкой посадки - эксклюзивному изобретению Robot-Coupe. Готовьте любые виды блюд лёгким нажатием на кнопку: соусы, измельчение мяса, рыбы, лука, зелени, специй, замес теста, перемалывание орехов, шоколада, пралине...



НАСТОЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ

КРЫШКА

Возможность добавления жидкости или ингредиентов в процессе работы.

ЧАША

7 л : для экономии времени при увеличении обрабатываемых Объёмов.

ЭРГОНОМИЧНАЯ РУЧКА

Для удобной работы с чашей.



ИННОВАЦИЯ

НОЖ НИЗКОЙ ПОСАДКИ

Для работы как с большими, так и с маленькими объёмами. Полностью из нерж. стали, с гладкими съёмными лезвиями. Лезвия с круп. и мелк. зубчиками доступны к заказу (опция).

Модели с регулируемой скоростью:

1500 и 3000 об/мин для большей гибкости при использовании и многообразия применений.



Гладкий нож
В стандартной комплектации



ГРУБОЕ ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ



ТОНКОЕ ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ



СОУСЫ, ЭМУЛЬСИИ



Нож с круп. зубчиками

СПЕЦИАЛЬНО
для Перемалыва-
ния, Кондитерских
изделий



ЗАМЕС ТЕСТА



ПЕРЕМАЛЫВАНИЕ



Нож с мелк. зубчиками

СПЕЦИАЛЬНО
для Зелени, Специй



ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ
ЗЕЛЕНИ



ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ СПЕЦИЙ

НАСТОЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ



Производи-
тельность*



1 кг



1,5 кг



2,5 кг



3 кг

ПЕРЕМЕННАЯ СКОРОСТЬ ОТ 300 ДО 3 500 об/мин

R 4 V.V.

опция
3
НОЖА

4,5 л



• Однофазное

2 СКОРОСТИ 1 500 и 3 000 об/мин

R 4 - 2V

опция
3
НОЖА

4,5 л



• Трёхфазное

R 5 - 2V

опция
3
НОЖА

5,5 л



• Трёхфазное

1 СКОРОСТЬ 1 500 об/мин

R 2

опция
3
НОЖА

2,9 л



• Однофазное

R 3

опция
3
НОЖА

3,7 л



• Однофазное

R 4 - 1V

опция
3
НОЖА

4,5 л



• Однофазное

R 5 - 1V

опция
3
НОЖА

5,5 л



• Однофазное

* Максимальный вес ингредиентов, обрабатываемых за операцию

V - скорость (от англ. Velocity).

Т.о. 1V - одна скорость, 2V - две скорости и V.V.- переменная скорость



3,5 кг



5 кг



6 кг

2 СКОРОСТИ 1 500 и 3 000 об/мин

R 6



• Трёхфазное

опция
3
НОЖА

7 Л

R 8



• Трёхфазное

опция
3
НОЖА

8 Л

R 10



• Трёхфазное

опция
3
НОЖА

11,5 Л

МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА

Модели	Максимальная загрузка за операцию				Кол-во порций	Время работы
	Измельчение (до)	Соусы, эмульсии (до)	Тесто* (до)	Перемалывание (до)		
R 2	0,8 кг	1 кг	0,5 кг	0,3 кг	10 - 20	1 - 4 мин
R 3	1 кг	1,5 кг	1 кг	0,5 кг	10 - 30	
R 4 - 1V / R 4 - 2V / R 4 V.V.	1,5 кг	2,5 кг	1,5 кг	0,7 кг	10 - 50	
R 5 - 1V / R 5 - 2V	2,2 кг	3,2 кг	2,2 кг	1,1 кг	20 - 80	
R 6	2,7 кг	3,8 кг	2,7 кг	1,7 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	

* Вес дрожжевого теста, влажность 60%

Полная гамма настольных моделей на стр. 82

НАСТОЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ



R 2

Асинхронный
мотор



Мощность 550 Вт

Напряжение Однофазное 230 В

Скорость 1 500 об/мин

Пульс



Чаша 2,9 л из нерж. стали

Нож Гладкие лезвия из нерж. стали - **Включено**



R 3



650 Вт

Однофазное 230 В

1 500 об/мин



3,7 л из нерж. стали

Гладкие лезвия из нерж. стали - **Включено**

Выберите
свою модель:

R 2	Арт.
R 2 230В/50/1	2450

R 3 - 1500	Арт.
R 3-1500 230В/50/1	22382

Выберите
опции:



Опции	R 2			R 3		
	Арт.			Арт.		
Нож с круп. зубчиками Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий	27138			27288		
Нож с мелк. зубчиками Специально для Зелени, Специй	27061			27287		
Доп. гладкий нож	27055			27286		
Настенный держатель для ножей	107810			107810		



R 4 - 1V

Асинхронный
мотор



Мощность 700 Вт

Напряжение Однофазное 230 В

Скорость 1 500 об/мин

Пульс



Корпус мотора Металл

Чаша 4,5 л из нерж. стали

Нож

Гладкие лезвия из нерж. стали
Включено



R 4 - 2V



900 Вт

Трёхфазное 400 В

1 500 - 3 000 об/мин



Металл

4,5 л из нерж. стали

Гладкие лезвия из нерж. стали
Включено



R 4 V.V.



1 000 Вт

Однофазное 230 В

От 300 до 3 500 об/мин



Металл

4,5 л из нерж. стали

Гладкие лезвия из нерж. стали
Включено

Выберите
свою модель:

R 4 - 1V	Арт.		
R 4 - 1V 230B/50/1	22430		

R 4 - 2V	Арт.		
R 4 - 2V 400/50/3	22437		

R 4 V.V.	Арт.		
R 4 V.V. 230B/50-60/1	22411		

Выберите
опции:



R 4 все модели			
Опции	Арт.		
Нож с круп. зубчиками Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий	27346		
Нож с мелк. зубчиками Специально для Зелени, Специй	27345		
Доп. гладкий нож	27344		
Настенный держатель для ножей	107810		



НАСТОЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ



R 5 - 1V

Асинхронный мотор



Мощность 750 Вт

Напряжение Однофазное 230 В

Скорость 1 500 об/мин

Пульс



Корпус мотора Металл

Чаша 5,5 л из нерж. стали

Нож

Гладкие лезвия из нерж. стали
Включено

R 5 - 2V



1 500 Вт

Трёхфазное 400 В

1 500 - 3 000 об/мин



Металл

5,5 л из нерж. стали

Гладкие лезвия из нерж. стали
Включено

R 6



1 300 Вт

Трёхфазное 400 В

1 500 - 3 000 об/мин



Металл

7 л из нерж. стали

Полностью из нерж. стали,
съёмные и регулируемые
гладкие лезвия - **Включено**

Выберите
свою модель:

R 5 - 1V	Арт.		
R 5 - 1V 400/50/3	24323		

R 5 - 2V	Арт.		
R 5 - 2V 400/50/3	24309		

R 6	Арт.		
R 6 400B/50/3	24314		

Выберите
опции:



Опции	R 5 все модели			R 6		
	Арт.			Арт.		
Нож с круп. зубчиками Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий	27121			-	-	-
Нож с мелк. зубчиками Специально для Зелени, Специй	27351			-	-	-
Доп. гладкий нож	27120			-	-	-
Нож с круп. зубчиками из нерж. стали Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий	-	-	-	27125		
Нож с мелк. зубчиками из нерж. стали Специально для Зелени, Специй	-	-	-	27352		
Доп. гладкий нож из нерж. стали	-	-	-	27124		
Нижнее лезвие с круп. зубчиками	-	-	-	49162		
Верхнее лезвие с круп. зубчиками	-	-	-	49163		
Гладкое нижнее лезвие	-	-	-	49160		
Гладкое верхнее лезвие	-	-	-	49161		
Нижнее лезвие с мелк. зубчиками	-	-	-	49164		
Верхнее лезвие с мелк. зубчиками	-	-	-	49165		



R 8

Асинхронный мотор	✓
Мощность	2 200 Вт
Напряжение	Трёхфазное 400 В
Скорость	1 500 - 3 000 об/мин
Пульс	✓
Чаша	8 л из нерж. стали
Нож	Полностью из нерж. стали, 2 съемных и регулируемых гладких лезвия - Включено



R 10

✓
2 600 Вт
Трёхфазное 400 В
1 500 - 3 000 об/мин
✓
11,5 л из нерж. стали
Полностью из нерж. стали, 3 съемных и регулируемых гладких лезвия - Включено

Выберите свою модель:

R 8	Арт.
R 8 400B/50/3	21291

R 10	Арт.
R 10 400B/50/3	21391



Сканируйте этот QR-код, чтобы увидеть куттеры в действии.

Выберите опции:



	R 8			R 10		
Опции	Арт.			Арт.		
Нож из нерж. стали с круп. зубчиками 2 лезвия Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий	27383			-	-	-
Нож из нерж. стали с мелк. зубчиками 2 лезвия Специально для Зелени, Специй	27385			-	-	-
Доп. нож из нерж. стали гладкий 2 лезвия	27381			-	-	-
Нож из нерж. стали с круп. зубчиками 3 лезвия Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий	-	-	-	27384		
Нож из нерж. стали с мелк. зубчиками 3 лезвия Специально для Зелени, Специй	-	-	-	27386		
Доп. нож из нерж. стали гладкий 3 лезвия	-	-	-	27382		
Лезвие с круп. зубчиками	59281			59281		
Лезвие с мелк. зубчиками	59282			59282		
Гладкое лезвие	59280			59280		

КУТТЕРЫ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ НАПОЛЬНЫЕ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Таймер 0 - 15 минут, кнопки управления из нерж. стали, не выступают над поверхностью корпуса, импульсное управление для высокой точности нарезки.

Прозрачная герметичная крышка, фиксируется одним движением. Крышка и прокладка снимаются одним движением.

СКРЕБОК ДЛЯ КРЫШКИ

Для полной видимости в процессе работы.

РЫЧАГ БЛОКИРОВКИ ЧАШИ

Эргономичный дизайн, позволяет наклонять чашу горизонтально и под углом.

ИННОВАЦИЯ

НОЖ НИЗКОЙ ПОСАДКИ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

Новый профиль лезвий, запатентованный Robot-Coupe, для оптимального качества нарезки.

КОРПУС ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

Полностью выполнен из нерж. стали с 3 широкими ножками для превосходной устойчивости, уменьшенного габарита и более легкой очистки.

КОЛЕСИКИ ВКЛЮЧЕНЫ В КОМПЛЕКТАЦИЮ

3 выдвижных колесика для легкости передвижения машины и уборки поверхности.

ЧАША ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

Чаша наклоняется и снимается для более легкого опорожнения.

3 НОЖА ДЛЯ ОПТИМАЛЬНОГО РЕЗУЛЬТАТА

 Гладкий нож в стандартной комплектации	 ГРУБОЕ ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ	 ТОНКОЕ ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ	 СОУСЫ, ЭМУЛЬСИИ
 Нож с круп. зубчиками СПЕЦИАЛЬНО для Перемалывания, Кондитерских изделий	 ЗАМЕС ТЕСТА	 ПЕРЕМАЛЫВАНИЕ	
 Нож с мелк. зубчиками СПЕЦИАЛЬНО для Зелени, Специй	 ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ЗЕЛЕНИ	 ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ СПЕЦИЙ	

Обращаем ваше внимание на то, что, начиная с 1.03.2020, компания Robot-Coupe S.N.C. предоставляет заводскую гарантию в один год на все машины серии VCM*(вертикальные куттеры и Blixer®) только при условии прохождения тренинга вместе с региональным представителем компании Robot-Coupe. Данный тренинг должен быть подтвержден в письменном виде представителем компании Robot-Coupe S.N.C..

Для проведения тренинга необходимо предоставить региональному представителю компании контактные данные клиента, приобретенную модель и дату покупки.

В тех городах, где проведение тренинга невозможно в связи с удаленностью, необходимо проведение консультации регионального представителя путём электронных видов коммуникации – телефонный звонок, видео-конференция и т.п. *Модели R15, R23, R30, R45, R60.

КУТТЕРЫ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ НАПОЛЬНЫЕ



Производи-
тельность*



3 - 9 кг



4 - 14 кг



4 - 17 кг

2 СКОРОСТИ 1 500 и 3 000 об/мин

R 15



опция
3
НОЖА

15 Л

• Трёхфазное

R 23



опция
3
НОЖА

23 Л

• Трёхфазное

R 30



опция
3
НОЖА

28 Л

• Трёхфазное



Производи-
тельность*



6 - 27 кг



6 - 36 кг

2 СКОРОСТИ 1 500 и 3 000 об/мин

R 45



опция
3
НОЖА

45 Л

• Трёхфазное

R 60



опция
3
НОЖА

60 Л

• Трёхфазное

* Максимальный вес ингредиентов, обрабатываемых за операцию

Полная гамма настольных моделей на стр. 74

МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА

Модели	Максимальная загрузка за операцию				Кол-во порций	Время работы
	Измельчение (до)	Соусы, эмульсии (до)	Тесто* (до)	Перемалывание (до)		
R 15	6 кг	9 кг	7,0 кг	7,0 кг	50 - 250	1 - 4 мин
R 23	10 кг	14 кг	11,5 кг	11,5 кг	100 - 400	
R 30	12 кг	17 кг	14,0 кг	14,0 кг	100 - 500	
R 45	18 кг	27 кг	22,5 кг	22,5 кг	200 - 1 000	
R 60	25 кг	36 кг	30,0 кг	30,0 кг	300 - 3 000	

* Вес дрожжевого теста, влажность 60%



R 15

Асинхронный
мотор



Мощность 3 000 Вт

Напряжение Трёхфазное 400 В

Скорость 1 500 - 3 000 об/мин

Пульс



Чаша 15 л из нерж. стали

Нож Полностью из нерж. стали, 3 съемных и регулируемых гладких лезвия - **Включено**

**Выберите
свою модель:**

R 15	Арт.		
R 15 400B/50/3	51491		

**Выберите
опции:**

	R 15		
Опции	Арт.		
Нож из нерж. стали с круп. зубчиками 3 лезвия Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий	57098		
Нож из нерж. стали с мелк. зубчиками 3 лезвия Специально для Зелени, Специй	57099		
Доп. гладкий нож из нерж. стали 3 лезвия	57097		
Лезвие с круп. зубчиками	59393		
Лезвие с мелк. зубчиками	59359		
Гладкое лезвие	59392		



КУТТЕРЫ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ НАПОЛЬНЫЕ



R 23

Асинхронный мотор	✓
Мощность	4 500 Вт
Напряжение	Трёхфазное 400 В
Скорость	1 500 - 3 000 об/мин
Пульс	✓
Панель управления IP65 с цифровым таймером	✓
Чаша	23 л из нерж. стали
Скребок для крышки	✓
Нож	Полностью из нерж. стали, 3 съёмных и регулируемых гладких лезвия - Включено
3 выдвижных колесика	✓

Выберите свою модель:

R 23	Арт.		
R 23 400В/50/3	51331С		



Сканируйте этот QR-код, чтобы увидеть напольный куттер в действии.

Выберите опции:

	R 23			R 30		
Опции	Арт.			Арт.		
Нож из нерж. стали с круп. зубчиками 3 лезвия Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий	57070			57075		
Нож из нерж. стали с мелк. зубчиками 3 лезвия Специально для Зелени, Специй	57072			57077		
Доп. гладкий нож из нерж. стали 3 лезвия	57069			57074		
Лезвие с круп. зубчиками	118294S			118286S		
Лезвие с мелк. зубчиками	118292S			118241S		
Гладкое лезвие	118217S			117950S		



R 30

Асинхронный мотор	✓
Мощность	5 400 Вт
Напряжение	Трёхфазное 400 В
Скорость	1 500 - 3 000 об/мин
Пульс	✓
Панель управления IP65 с цифровым таймером	✓
Чаша	28 л из нерж. стали
Скребок для крышки	✓
Нож	Полностью из нерж. стали, 3 съёмных и регулируемых гладких лезвия - Включено
3 выдвижных колесика	✓

R 30	Арт.		
R 30 400В/50/3	52331С		



R 45

Асинхронный мотор	✓
Мощность	10 000 Вт
Напряжение	Трёхфазное 400 В
Скорость	1 500 - 3 000 об/мин
Пульс	✓
Панель управления IP65 с цифровым таймером	✓
Чаша	45 л из нерж. стали
Скребок для крышки	✓
Нож	Полностью из нерж. стали, 3 съемных и регулируемых гладких лезвия - Включено
3 выдвижных колесика	✓

Выберите свою модель:

R 45	Арт.		
R 45 400B/50/3	53331C		



R 60

✓
11 000 Вт
Трёхфазное 400 В
1 500 - 3 000 об/мин
✓
✓
60 л из нерж. стали
✓
Полностью из нерж. стали, 3 съемных и регулируемых гладких лезвия - Включено
✓

R 60	Арт.		
R 60 400B/50/3	54331C		

Выберите опции:

	R 45			R 60		
Опции	Арт.			Арт.		
Нож из нерж. стали с круп. зубчиками 3 лезвия Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий	57082			57092		
Нож из нерж. стали с мелк. зубчиками 3 лезвия Специально для Зелени, Специй	57084			57095		
Доп. гладкий нож из нерж. стали 3 лезвия	57081			57091		
Лезвие с круп. зубчиками	118287S			118290S		
Лезвие с мелк. зубчиками	118243S			118245S		
Гладкое лезвие	117952S			117954S		

ROBOT COOK®

КУТТЕР-БЛЕНДЕР С ПОДОГРЕВОМ





ПЕРВАЯ КУХОННАЯ МАШИНА С ПОДОГРЕВОМ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!

Готовить соусы и эмульсии, растирать в порошок, смешивать, измельчать, перемешивать, замешивать тесто – функции, выполняемые Robot Cook® в совершенстве. Вдобавок машина обладает регулируемой мощностью нагрева до 140°C с точностью до градуса и чашей с большой вместимостью, отвечающей потребностям профессионалов.



ROBOT COOK®

ПОМОЩНИК ШЕФ-ПОВАРА НА КУХНЕ

Изобретательный: Герметичная крышка с механизмом безопасности, предотвращающим разбрызгивание. Скребок для крышки для снятия пара позволяет следить за приготовлением блюд.



Инновационный: Уникальная система фиксации ножа позволяет опорожнять чашу в полной безопасности.

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

Бесшумный: В постоянной суете на кухне повара оценят его бесшумную работу.

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

Эффективный: Ручка со скребком для чаши для приготовления смесей со сверхтонкой и однородной текстурой.

Функциональный: Чаша с большой вместимостью 3,7 л для использования на профессиональной кухне.

Мощный: Мощность Robot Cook® - в высокопрочном асинхронном моторе промышленного назначения.

Сверхточный: Регулируемая мощность нагрева до 140°C, с точностью до градуса.



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Поворотный регулятор (настройка параметров)

КНОПКИ РЕГУЛИРОВКИ

Мощность нагрева: малая и большая, до 140°C

Скорость от -500 до 3500 об/мин

Таймер

КНОПКИ ВЫБОРА ПРОГРАММ

Программы

Кнопка "Этап"

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1 Функция Турбо / Пульс: до 4 500 об/мин

2 Кнопка "Пуск"

3 Кнопка "Стоп"

РОБОТ СООК® КУТТЕР-БЛЕНДЕР С ПОДОГРЕВОМ



ROBOT COOK®

Асинхронный мотор	✓
Мощность	1 800 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	• Регулируемая скорость от 100 до 3 500 об/мин • Высокая скорость Турбо 4 500 об/мин • Скорость R-Mix для перемешивания от -100 до -500 об/мин • Прерывистая скорость: вращение ножа каждые 2 секунды на медленной скорости
Температура нагрева	До 140°C
Пульс	✓
Чаша	3,7 л из нерж. стали
Ручка со скребком для чаши	✓
Ножи	Нож с мелк. зубчиками специально для функции Блендера - Включено Нож с гладкими лезвиями специально для функции Куттера - Включено

Выберите свою модель:



Сканируйте этот QR-код, чтобы увидеть Robot Cook® в действии.

Выберите опции:

ROBOT COOK®	Арт.
Robot Cook 230B/50-60/1	43000R

Опции	Арт.
Доп. чаша с ножом с мелк. зубчиками	39854
Доп. гладкий нож для функции Куттера	49691
Доп. нож с мелк. зубчиками для функции Блендера	39691

● Готовить соусы и эмульсии



● Измельчать



● Смешивать



● Растирать в порошок



● Перемешивать



● Замешивать тесто



BLIXER®



НОВЫЙ ПОДХОД К СБАЛАНСИРОВАННОМУ ПИТАНИЮ!

Специально разработанный для применения на кухнях
здравоохранительных учреждений, Blixer® приготовит
блюда с измененной текстурой из любых продуктов.

С Blixer® даже самые пожилые гости смогут
полакомиться блюдами из свежих или термически
обработанных продуктов, закусками, основным блюдом
или десертом.



BLIXER®

НАСТОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ

ИННОВАЦИЯ

ЛОПАТКА БЛИКСЕРА®

Для более однородной текстуры. Легко снимается и чистится для идеальной гигиены.

ВЫСОКОЕ ГОРЛЫШКО ЧАШИ

Для работы с большими объёмами жидкости

АСИНХРОННЫЙ МОТОР

Мощный мотор для интенсивного использования, высокой надёжности и долговечности.



Нож с лезвиями с мелк. зубчиками

ОТВЕРСТИЕ

Для добавления жидкости и ингредиентов в процессе приготовления.

КРЫШКА

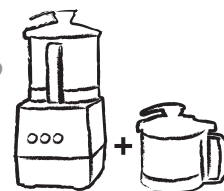
Снабжена прокладкой для полной герметичности.



Стандартная скорость 3 000 об/мин для идеально однородной текстуры.

ДЛЯ ЧЕГО ПРИОБРЕТАТЬ ДОПОЛНИТЕЛЬНУЮ ЧАШУ?

- Более удобная организация на кухне
- Сокращение времени ожидания между 2 чистками



1 чаша для холодных блюд



1 чаша для горячих блюд



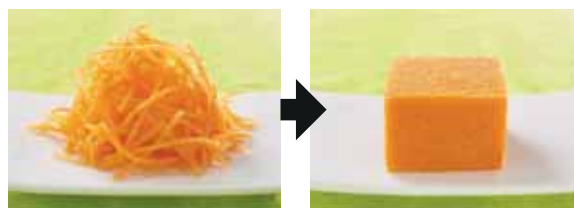


ЗДОРОВЬЕ - БЛЮДА С ИЗМЕНЕННОЙ ТЕКСТУРОЙ

Закуски

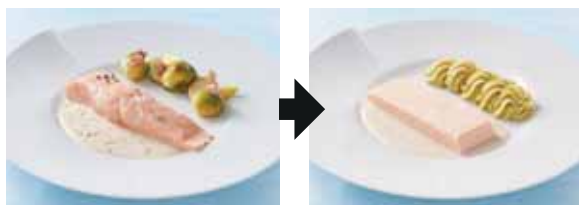


ДУЭТ ИЗ СВЕЖЕЙ КРАСНОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ И СЕЛЬДЕРЕЯ



СВЕЖАЯ МОРКОВЬ

Блюда

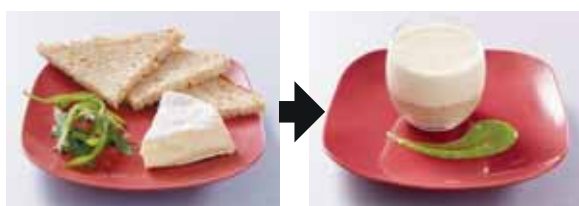


СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ С БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТОЙ



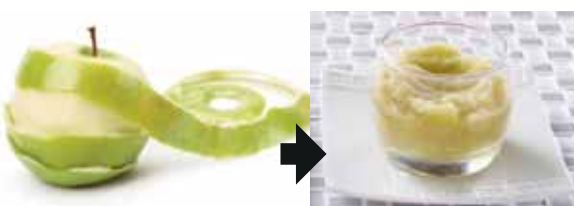
РАГУ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ

Сыр



КАМАМБЕР С ЦЕЛЬНОЗЕРНОВЫМ ХЛЕБОМ

Десерт



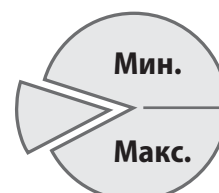
ПЮРЕ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК ГРЕННИ СМИТ

КАК ПОДОБРАТЬ СВОЮ МОДЕЛЬ BLIXER®

1 > Подсчитайте общий вес нужного вам кол-ва порций с изменённой текстурой.

	Средняя порция	Нужное кол-во порций	Общий вес
Закуски	80 g	x Порции =	g
Мясо / Рыба	100 g	x Порции =	g
Овощи / Крупы	200 g	x Порции =	g
Десерт	80 g	x Порции =	g

Кол-во 200-граммовых порций



2 > Ознакомьтесь с макс. весом ингредиентов, обрабатываемых за операцию, указанным в описании моделей.

РЕСТОРАНЫ - ГАСТРОНОМИЯ

Blixer® (блендер-миксер) быстро стал незаменимым помощником шеф-поваров традиционных и азиатских ресторанов при приготовлении различных видов блюд:

Эмульсии, веррины, закуски, тапенад, хумус, тарам, песто...



Растирание в порошок сухих или дегидрированных продуктов.



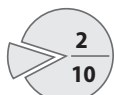
BLIXER® НАСТОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ

Кол-во
200-граммовых
порций

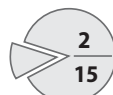
Макс. вес ингреди-
ентов, обраба-
тываемых за
операцию



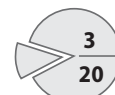
Специально
для монопорций



0,3 - 2 кг



0,4 - 3 кг



0,5 - 3,8 кг

2 СКОРОСТИ 1 500 и 3 000 об/мин

Blixer® 4 - 2V

4,5 л



• Трёхфазное

Blixer® 5 - 2V

5,5 л



• Трёхфазное

1 СКОРОСТЬ 3 000 об/мин

Blixer® 2

2,9 л



• Однофазное

Blixer® 3

3,7 л



• Однофазное

Blixer® 4 - 1V

4,5 л



• Однофазное

МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА

Модели	Вес обрабатываемых ингредиентов (кг)			Кол-во 200-граммовых порций
	Вместимость чаши (л)	Мин.	Макс.	
Blixer 2	2,9	Специально для монопорций		
Blixer 3	3,7	0,3	2	2 - 10 
Blixer 4 -1V / Blixer 4 -2V	4,5	0,4	3	2 - 15 
Blixer 5 -2V	5,9	0,5	3,8	3 - 20 

V - скорость (от англ. Velocity).

Т.о. 1V - одна скорость, 2V - две скорости и V.V.- переменная скорость.



Blixer® 2

Асинхронный мотор	✓
Мощность	700 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	3 000 об/мин
Пульс	✓
Корпус мотора	Композитный материал
Чаша	2,9 л из нерж. стали
Герметичная крышка	✓
Лопатка бликсера	✓
Нож	Лезвия с мелк. зубчиками из нерж. стали со съемным колпачком - Включено
Кол-во 200-граммовых порций	Монопорция

Выберите свою модель:



Сканируйте этот QR-код, чтобы увидеть Бликсер в действии.

Blixer® 2	Арт.		
Blixer 2 230В/50/1	33228		
Blixer 2 230В/50/1 + доп. чаша в сборе	2340		



Blixer® 3

✓
750 Вт
Однофазное 230 В
3 000 об/мин
✓
Композитный материал
3,7 л из нерж. стали
✓
✓
Лезвия с мелк. зубчиками из нерж. стали со съемным колпачком - Включено
2-10

Blixer® 3	Арт.		
Blixer 3 230В/50/1	33197		
Blixer 3 230В/50/1 + доп. чаша в сборе	2341		

Выберите опции:

	Blixer® 2			Blixer® 3		
Опции	Арт.			Арт.		
Доп. чаша в сборе: чаша, нож с мелк. зубчиками, крышка, Лопатка бликсера	27369			27337		
Доп. нож с мелк. зубчиками	27370			27447		
Нож с круп. зубчиками	27371			27448		

BLIXER® НАСТОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ



Blixer® 4 - 1V

Асинхронный мотор	✓
Мощность	900 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	3 000 об/мин
Пульс	✓
Корпус мотора	Металл
Чаша	4,5 л из нерж. стали
Герметичная крышка	✓
Лопатка бликсера	✓
Нож	Лезвия с мелк. зубчиками из нерж. стали со съемным колпачком - Включено
Кол-во 200-граммовых порций	2-15

Выберите свою модель:

Blixer® 4 - 1V	Арт.		
Blixer 4-1V 230В/50/1	33208		
Blixer 4-1V 230В/50/1 + доп. чаша в сборе	2343		



Blixer® 4 - 2V

✓
1 000 Вт
Трёхфазное 400 В
1 500 - 3 000 об/мин
✓
Металл
4,5 л из нерж. стали
✓
✓
Лезвия с мелк. зубчиками из нерж. стали со съемным колпачком - Включено
2-15

Blixer® 4 - 2V	Арт.		
Blixer 4-2V 400В/50/3	33215		
Blixer 4-2V 400В/50/3 + доп. чаша в сборе	2342		

Выберите опции:

Опции	Арт.		
Доп. чаша в сборе: чаша, нож с мелк. зубчиками, крышка, Лопатка бликсера	27338		
Доп. нож с мелк. зубчиками	27449		
Нож с круп. зубчиками	27450		

Blixer® 4 все модели



Blixer® 5 - 2V

Асинхронный мотор	✓
Мощность	1 500 Вт
Напряжение	Трёхфазное 400 В
Скорость	1 500 - 3 000 об/мин
Пульс	✓
Корпус мотора	Металл
Чаша	5,5 л из нерж. стали
Герметичная крышка	✓
Лопатка бликсера	✓
Нож	Лезвия с мелк. зубчиками из нерж. стали со съемным колпачком - Включено
Кол-во 200-граммовых порций	3-20

Выберите свою модель:

Blixer® 5 - 2V	Арт.		
Blixer 5-2V 400B/50/3	33164		
Blixer 5-2V 400B/50/3 + доп. чаша в сборе	2345		

Выберите опции:

Blixer® 5			
Опции	Арт.		
Доп. чаша в сборе: чаша, нож с мелк. зубчиками, крышка, Лопатка бликсера	27165		
Доп. нож с мелк. зубчиками	27155		
Нож с круп. зубчиками	27180		

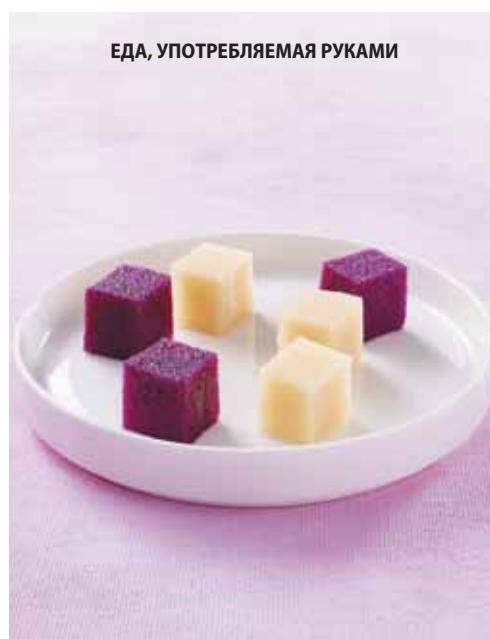
ЦЕЛЬНАЯ ТЕКСТУРА



ИЗМЕНЕННАЯ ТЕКСТУРА



ЕДА, УПОТРЕБЛЯЕМАЯ РУКАМИ



РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ



ПЯТЬ ГАММ РУЧНЫХ МИКСЕРОВ НА ПИКЕ ИННОВАЦИЙ

Вне зависимости от размера, ручные миксеры Robot-Coupe способны смешивать, перемешивать, вспенивать, взбивать и замешивать ингредиенты за считанные секунды! Благодаря соответствию высоким нормам гигиены, простоте использования, универсальности, долговечности и рентабельности они являются лучшими на рынке.



РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Эргономичная форма ручки для удобства в использовании.

МОЩНОСТЬ

Увеличенная мощность двигателя: + 20% для ещё более высокой производительности и оптимизации времени смешивания.

ДОЛГОВЕЧНОСТЬ

Прочная конструкция благодаря моторному блоку из нерж. стали.

ИННОВАЦИЯ



ГИГИЕНА

Съёмные нож и насадка из нерж. стали для лёгкой очистки и ухода.



Модели MP V.V. и MP Combi оснащены ещё более эргономичной шайбой плавной регулировки скорости для большего удобства при использовании.

ИННОВАЦИЯ



ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Выступ на моторном блоке, служащий миксеру точкой опоры и вращения на краю кастрюли, для большей лёгкости в обращении и удобства пользователя.

Новая система намотки шнура питания для удобства хранения и увеличения срока службы.

СЪЁМНЫЙ ШНУР ПИТАНИЯ*

- 1 Новая запатентованная система "Easy Plug" для легкой замены шнура питания при его поломке.
- 2 Световой индикатор наличия напряжения: позволяет быстро обнаружить неисправность кабеля питания. Индикатор загорается, когда кабель не поврежден и правильно подключен с обеих сторон (настенная розетка и "Easy Plug").



* Для моделей: MP 350 Ultra, MP 350 V.V. Ultra, MP 450 Ultra, MP 450 V.V. Ultra, MP 550 Ultra, MP 600 Ultra, MP 800 Turbo, MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra, MP 450 XL FW Ultra.



Насадка Aeromix доступна для моделей гаммы Mini и MicroMix

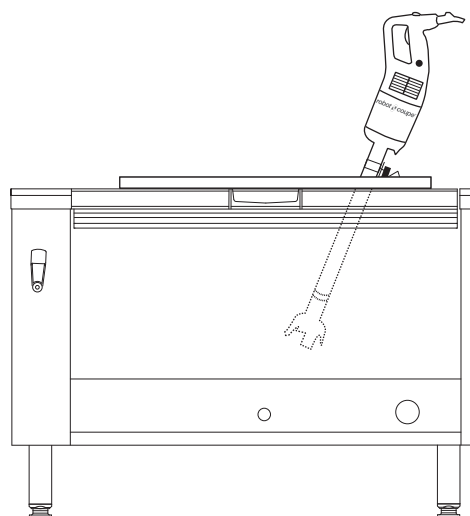
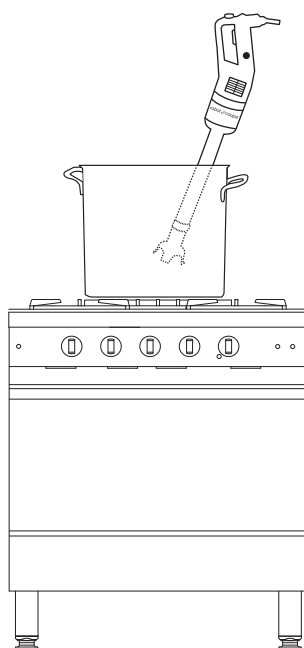
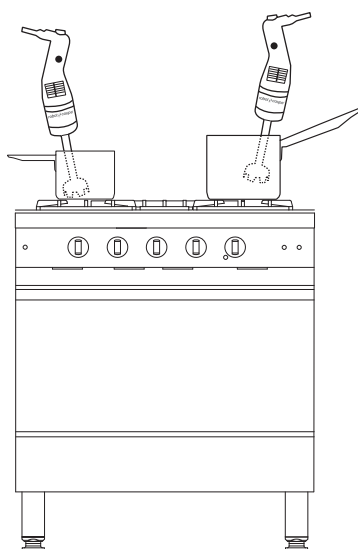
ОТКРОЙТЕ ДЛЯ СЕБЯ НАШИ КРЕПЛЕНИЯ К КАСТРЮЛЕ ДЛЯ РАБОТЫ БЕЗ УСТАЛОСТИ

стр. 110



РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ

МИНИ				КОМПАКТ			МАКСИ				
Mini MP См. стр. 106				CMP См. стр. 108			MP См. стр. 111				
220 Вт MicroMix®	240 Вт Mini MP 160 V.V.	270 Вт Mini MP 190 V.V.	290 Вт Mini MP 240 V.V.	310 Вт CMP 250 V.V.	350 Вт CMP 300 V.V.	400 Вт CMP 350 V.V.	440 Вт MP 350 Ultra	500 Вт MP 450 Ultra	750 Вт MP 550 Ultra	850 Вт MP 600 Ultra	1000 Вт MP 800 Turbo
до 1 литра	5 литров	9 литров	12 литров	15 литров	30 литров	45 литров	50 литров	100 литров	200 литров	300 литров	400 литров
Специально для воздушных эмульсий	Для небольших порций			Специально для Ресторанов			Специально для интенсивного использования Столовые / Кейтеринг				



КОМБИ

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

См. стр. 115



Для небольших порций

Специально для Ресторанов

Специально для интенсивного использования Столовые / Кейтеринг

ОЧИСТКА

Нож и насадка легко снимаются



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

Рекомендации
ХАССП

УДОБСТВО В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Простые в использовании крепления к кастрюле для работы без усталости.

1 универсальное крепление к кастрюле из нерж. стали:

- Крепится к краю кастрюли.

2 регулируемых крепления к кастрюле из нерж. 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



MICROMIX®

Лучший выбор шеф-повара. Идеальная воздушная эмульсия за считанные секунды!

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Конструкция насадки разработана для высокой скорости приготовления. Мощный и тихий аппарат.

ПРОЧНОСТЬ

Держатель-штанга, насадка, моторный блок и режущие инструменты сделаны полностью из нерж. стали

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Шайба плавной регулировки скорости удобно расположена и позволяет с точностью регулировать скорость. Спиральный шнур растягивается для удобства в обращении. Макс. длина 1300 мм. Идеально при использовании перед подачей блюд.

ГИГИЕНА

Держатель-штанга и насадка разбираются для лёгкой очистки. Удобное хранение миксера и аксессуаров.



ИННОВАЦИЯ

AEROMIX

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



НОЖ

Для приготовления всех ваших супов и соусов в небольших количествах.



ИДЕАЛЬНАЯ ВОЗДУШНАЯ ЭМУЛЬСИЯ ЗА СЧИТАННЫЕ СЕКУНДЫ!





Настенный держатель



MicroMix®

Мощность	220 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	1 500 - 14 000 об/мин
Нож и держатель-штанга	Длина 165 мм полностью из нерж. стали
Съёмный нож	✓
Съёмная штанга	✓
Размеры	Длина 430 мм, Ø 61 мм
Вес с упак.	1,4 кг
Аксессуары	Аероміх из нерж. стали - Включено Настенный держатель - Включено Ключ для сборки/разборки ножа - Включено



Специальная рекламная упаковка для показа 6 MicroMix в магазинах и шоу-румах

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



ГАММА МИНИ

Мини-размер, максимальная производительность!

Специально для соусов, муссов, эмульсий и небольших порций.

ФОРМА РУЧКИ

Для удобного захвата и облегчения работы.



Нож и держатель-штанга из нерж. стали снимаются для идеальной гигиены.



Нож разработан для оптимального качества смешивания.

НАСАДКА
ИЗ НЕРЖ.
СТАЛИ



ШАЙБА ПЛАВНОЙ РЕГУЛИРОВКИ СКОРОСТИ

Для простой и наглядной регулировки.

МОТОРНЫЙ БЛОК ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

Для долговечности аппарата.

ИННОВАЦИЯ

AEROMIX

Запатентованная насадка, специально разработанная для мгновенного приготовления воздушных и объемных соусов и эмульсий, которые долго держатся на тарелке и не растекаются.



НОЖ



AEROMIX

Специально для эмульсий





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

Мощность	240 Вт	270 Вт	290 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В	Однофазное 230 В	Однофазное 230 В
Скорость	2 000 - 12 500 об/мин	2 000 - 12 500 об/мин	2 000 - 12 500 об/мин
Нож, насадка и держатель-штанга	Длина 160 мм - полностью из нерж. стали	Длина 190 мм - полностью из нерж. стали	Длина 240 мм - полностью из нерж. стали
Съёмный нож	✓	✓	✓
Съёмная насадка	Нет	✓	✓
Съёмная штанга	✓	✓	✓
Размеры	Длина 455 мм, Ø 78 мм	Длина 485 мм, Ø 78 мм	Длина 535 мм, Ø 78 мм
Вес с упак.	2,4 кг	2,5 кг	2,5 кг
Аксессуары	Aeromix из нерж. стали - Включено Настенный держатель из нерж. стали - Включено Ключ для сборки/разборки ножа - Включено	Aeromix из нерж. стали - Включено Настенный держатель из нерж. стали - Включено Ключ для сборки/разборки ножа - Включено	Aeromix из нерж. стали - Включено Настенный держатель из нерж. стали - Включено Ключ для сборки/разборки ножа - Включено

Выберите свою модель:

Mini MP 160 V.V. Арт.

Mini MP 160 V.V. 230B/50/1	34740		
----------------------------	-------	--	--

Mini MP 190 V.V. Арт.

Mini MP 190 V.V. 230B/50/1	34750		
----------------------------	-------	--	--

Mini MP 240 V.V. Арт.

Mini MP 240 V.V. 230B/50/1	34760		
----------------------------	-------	--	--



Функция Венчик

Mini MP 190 Combi

См. стр. 116



Функция Венчик

Mini MP 240 Combi

См. стр. 116

ГАММА КОМПАКТ СМР

**Компактность, удобство в использовании,
производительность**

МОЩНОСТЬ

Увеличенная мощность двигателя:
+ 15% для ещё более высокой
производительности.



ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Оптимальное качество смешивания для
однородного результата за минимальное
время.

ИННОВАЦИЯ



НАСАДКА
ИЗ НЕРЖ.
СТАЛИ

ГИГИЕНА

насадка и нож из нерж. стали
снимаются для лёгкой очистки и ухода.

ЭРГНОМИЧНОСТЬ

Компактный, легкий и удобный в
обращении аппарат.

УДОБСТВО

Переменная скорость для гибкости
в использовании при
приготовлении сложных блюд.





CMP 250 V.V.

CMP 300 V.V.

CMP 350 V.V.

Мощность	310 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	2 300 - 9 600 об/мин авторегулируемая
Нож, насадка и держатель-штанга	Длина 250 мм - полностью из нерж. стали
Съёмный нож	✓
Съёмная насадка	✓
Съёмная штанга	Нет
Размеры	Длина 650 мм, Ø 94 мм
Вес с упак.	3,9 кг
Аксессуары	Настенный держатель из нерж. стали - Включено Ключ для сборки/разборки ножа - Включено

Мощность	350 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	2 300 - 9 600 об/мин авторегулируемая
Нож, насадка и держатель-штанга	Длина 300 мм - полностью из нерж. стали
Съёмный нож	✓
Съёмная насадка	✓
Съёмная штанга	Нет
Размеры	Длина 660 мм, Ø 94 мм
Вес с упак.	3,9 кг
Аксессуары	Настенный держатель из нерж. стали - Включено Ключ для сборки/разборки ножа - Включено

Мощность	400 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	2 300 - 9 600 об/мин авторегулируемая
Нож, насадка и держатель-штанга	Длина 350 мм - полностью из нерж. стали
Съёмный нож	✓
Съёмная насадка	✓
Съёмная штанга	Нет
Размеры	Длина 700 мм, Ø 94 мм
Вес с упак.	4,1 кг
Аксессуары	Настенный держатель из нерж. стали - Включено Ключ для сборки/разборки ножа - Включено

Выберите
свою модель:

CMP 250 V.V.	Арт.		
CMP 250 V.V. 230B/50/1	34240A		

CMP 300 V.V.	Арт.		
CMP 300 V.V. 230B/50/1	34230A		

CMP 350 V.V.	Арт.		
CMP 350 V.V. 230B/50/1	34250A		



Функция Венчик
CMP 250 Combi
См. стр. 117



Функция Венчик
CMP 300 Combi
См. стр. 117

КРЕПЛЕНИЯ К КАСТРЮЛЕ МР/СМР

Использование креплений к кастрюле снижает риск травм, облегчает работу пользователей и позволяет лучше следить за процессом приготовления.

Крепления позволяют наклонять миксер без усилий и оставлять его работать автономно.

Очень удобны в использовании, сделаны полностью из нерж. стали, полностью разбираются и легко чистятся.

1 Универсальное крепление к кастрюле:

Легко крепится к кастрюлям любого диаметра.



2 Регулируемые крепления к кастрюле:

3 крепления к кастрюле доступны к заказу (опция). Подходят для следующих диаметров кастрюль:

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



Крепления к кастрюле из нерж. стали

1 универсальное крепление к кастрюле из нерж. стали	1	Арт.	
Крепится к краю кастрюли		27358	
3 регулируемых крепления к кастрюле из нерж. стали	2	Арт.	
Для кастрюль Ø от 330 до 650 мм		27363	
Для кастрюль Ø от 500 до 1000 мм		27364	
Для кастрюль Ø от 850 до 1300 мм		27365	



ГАММА МАКСИ MP ULTRA

Еще более производительные и эргономичные!

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Эргономичная ручка для более удобной работы.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Увеличенная мощность двигателя: + 20% для еще более высокой производительности и оптимизации времени смешивания.

ДОЛГОВЕЧНОСТЬ

Прочность конструкции благодаря моторному блоку из нерж. стали.



ГИГИЕНА

Съемные нож и насадка из нерж. стали для легкой очистки и ухода.



Модели MP V.V. и MP Combi оснащены ещё более эргономичной шайбой плавной регулировки скорости для большего удобства при использовании.

ИННОВАЦИЯ



ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Выступ на моторном блоке, служащий миксеру точкой опоры и вращения на краю кастрюли, для большей лёгкости в обращении и удобства пользователя.

Новая система намотки шнура питания для удобства хранения и увеличения срока службы.

СЪЁМНЫЙ ШНУР ПИТАНИЯ*

- 1 Новая запатентованная система "Easy Plug" для легкой замены шнура питания при его поломке.
- 2 Световой индикатор наличия напряжения: позволяет быстро обнаружить неисправность кабеля питания. Индикатор загорается, когда кабель не поврежден и правильно подключен с обеих сторон (настенная розетка и "Easy Plug").



НОВИНКА



* Для моделей: MP 350 Ultra, MP 350 V.V. Ultra, MP 450 Ultra, MP 450 V.V. Ultra, MP 550 Ultra, MP 600 Ultra, MP 800 Turbo, MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra, MP 450 XL FW Ultra.



Настенный держатель

MP 350 Ultra

Мощность	440 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	9 500 об/мин
Нож, насадка, держатель-штанга	Длина 350 мм - полностью из нерж. стали
Съёмный нож	✓
Съёмная насадка	✓
Съёмная штанга	Нет
Easy Plug	✓
Размеры	Длина 740 мм, Ø 125 мм
Вес с упак.	6,2 кг
Аксессуары	Настенный держатель из нерж. стали - Включено Ключ для сборки/разборки ножа - Включено

Выберите свою модель:

MP 350 Ultra	Арт.		
MP 350 Ultra 230B/50/1	34800L		



Настенный держатель

MP 350 Ultra V.V.

Мощность	440 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	1 500 - 9 000 об/мин авторегулируемая
Нож, насадка, держатель-штанга	Длина 350 мм - полностью из нерж. стали
Съёмный нож	✓
Съёмная насадка	✓
Съёмная штанга	Нет
Easy Plug	✓
Размеры	Длина 740 мм, Ø 125 мм
Вес с упак.	6,4 кг
Аксессуары	Настенный держатель из нерж. стали - Включено Ключ для сборки/разборки ножа - Включено

MP 350 Ultra V.V.	Арт.		
MP 350 V.V. Ultra 230B/50/1	34840L		



Функция Венчик
MP 350 Combi Ultra
См. стр. 118



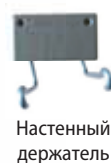
Настенный
держатель

MP 450 Ultra

Мощность	500 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	9 500 об/мин
Нож, насадка, держатель-штанга	Длина 450 мм - полностью из нерж. стали
Съёмный нож	✓
Съёмная насадка	✓
Съёмная штанга	Нет
Easy Plug	✓
Размеры	Длина 840 мм, Ø 125 мм
Вес с упак.	6,3 кг
Аксессуары	Настенный держатель из нерж. стали - Включено Ключ для сборки/разборки ножа - Включено

Выберите
свою модель:

MP 450 Ultra	Арт.		
MP 450 Ultra 230B/50/1	34810L		



Настенный
держатель

MP 450 Ultra V.V.

Мощность	500 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	1 500 - 9 000 об/мин авторегулируемая
Нож, насадка, держатель-штанга	Длина 450 мм - полностью из нерж. стали
Съёмный нож	✓
Съёмная насадка	✓
Съёмная штанга	Нет
Easy Plug	✓
Размеры	Длина 840 мм, Ø 125 мм
Вес с упак.	6,5 кг
Аксессуары	Настенный держатель из нерж. стали - Включено Ключ для сборки/разборки ножа - Включено

MP 450 Ultra V.V.	Арт.		
MP 450 V.V. Ultra 230B/50/1	34850L		



Функция Венчик

MP 450 Combi Ultra

См. стр. 118

РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ



Настенный держатель

MP 550 Ultra



Настенный держатель

MP 600 Ultra



Настенный держатель

MP 800 Turbo

Мощность	750 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	9 000 об/мин
Нож, насадка, держатель-штанга	Длина 550 мм - полностью из нерж. стали
Съёмный нож	✓
Съёмная насадка	✓
Съёмная штанга	Нет
Двойная ручка	Нет

Electronic booster system	Нет
---------------------------	-----

Easy Plug	✓
Размеры	Длина 940 мм, Ø 125 мм
Вес с упак.	6,6 кг

Аксессуары	Настенный держатель из нерж. стали - Включено Ключ для сборки/разборки ножа - Включено
-------------------	---

Мощность	850 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	9 500 об/мин
Нож, насадка, держатель-штанга	Длина 600 мм - полностью из нерж. стали
Съёмный нож	✓
Съёмная насадка	✓
Съёмная штанга	Нет
Двойная ручка	Нет

Electronic booster system	Нет
---------------------------	-----

Easy Plug	✓
Размеры	Длина 980 мм, Ø 125 мм
Вес с упак.	7,4 кг

Аксессуары	Настенный держатель из нерж. стали - Включено Ключ для сборки/разборки ножа - Включено
-------------------	---

Мощность	1 000 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	9 500 об/мин
Нож, насадка, держатель-штанга	Длина 740 мм - полностью из нерж. стали
Съёмный нож	✓
Съёмная насадка	✓
Съёмная штанга	Нет
Двойная ручка	Нет

Electronic booster system	Нет
---------------------------	-----

Easy Plug	✓
Размеры	Длина 1 130 мм, Ø 125 мм
Вес с упак.	9,2 кг

Аксессуары	Настенный держатель из нерж. стали - Включено Ключ для сборки/разборки ножа - Включено
-------------------	---

Выберите свою модель:

MP 550 Ultra	Арт.	У.Е. СНДС
MP 550 Ultra 230В/50/1	34820L	

MP 600 Ultra	Арт.	У.Е. СНДС
MP 600 Ultra 230В/50/1	34830L	

MP 800 Turbo	Арт.	У.Е. СНДС
MP 800 Turbo 230В/50/1	34890L	



Крепления к кастрюле из нерж. стали

1	1 универсальное крепление к кастрюле из нерж. стали	Арт.		
	Крепится к краю кастрюли	27358		
2	3 регулируемых крепления к кастрюле из нерж. стали	Арт.		
	Для кастрюль Ø от 330 до 650 мм	27363		
	Для кастрюль Ø от 500 до 1000 мм	27364		
	Для кастрюль Ø от 850 до 1300 мм	27365		

ГАММА КОМБИ

С помощью венчиков Robot-Coupe для моделей Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Ultra и MP FW Вы сможете готовить соусы и эмульсии, перемешивать, помешивать, взбивать, делать пюре и замешивать жидкое тесто.

МОЩНОСТЬ

Увеличенная мощность двигателя: + 15% для еще более высокой производительности.

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Эргономичная ручка для более удобной работы.

Заправки для салатов, майонез, чесночный, зеленый, коктейльный соусы...

ГОТОВИТЬ СОУСЫ И ЭМУЛЬСИИ



ЛЕГКОСТЬ В ОБРАЩЕНИИ

Шайбу регулировки скорости легко поворачивать одной рукой.

УДОБСТВО

Авторегулировка скорости при приготовлении сложных блюд.

СМЕШИВАТЬ



Тесто для блинов, томатный соус, приправы...

ПЕРЕМЕШИВАТЬ



Манная крупа, рис, пшеничные крупы, киноа...

ВЗБИВАТЬ



Белки, шоколадный мусс, сливки

ДЕЛАТЬ ПЮРЕ / ЖИДКОЕ ТЕСТО



Картоф. пюре, тесто для пончиков, клар...



ИННОВАЦИЯ

МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ РЕДУКТОР ВЕНЧИКА

ПРОЧНОСТЬ

Металлические зубчатые колеса крепятся к 2 металлическим фланцам, обеспечивая высокую прочность и позволяя выдерживать большие нагрузки.

ГИГИЕНА

Венчики выполнены методом многослойного литья для идеальной гигиены.

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Венчики легко крепятся к редуктору, а редуктор к моторному блоку, обеспечивая простоту и быстроту сборки и разборки.





Настенный держатель

Mini MP 190 Combi

Мощность	270 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	2 000 - 12 500 об/мин в режиме миксер 350 - 1 560 об/мин в режиме венчик
Нож, насадка, держатель-штанга	Длина 190 мм - полностью из нерж. стали
Съёмный нож	✓
Съёмная насадка	✓
Съёмная штанга	✓
Металлический редуктор венчика	✓
Размеры	Общая длина со штангой 485 мм, с венчиком 550 мм, Ø 78 мм
Вес с упак.	2,7 кг
Аксессуары	Настенный держатель из нерж. стали - Включено Ключ для сборки/разборки ножа - Включено



Настенный держатель

Mini MP 240 Combi

Мощность	290 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	2 000 - 12 500 об/мин в режиме миксер 350 - 1 560 об/мин в режиме венчик
Нож, насадка, держатель-штанга	Длина 240 мм - полностью из нерж. стали
Съёмный нож	✓
Съёмная насадка	✓
Съёмная штанга	✓
Металлический редуктор венчика	✓
Размеры	Общая длина со штангой 535 мм, с венчиком 550 мм, Ø 78 мм
Вес с упак.	2,8 кг
Аксессуары	Настенный держатель из нерж. стали - Включено Ключ для сборки/разборки ножа - Включено

Выберите свою модель:

Mini MP 190 Combi	Арт.		
Mini MP 190 Combi 230B/50/1	34770		

Mini MP 240 Combi	Арт.		
Mini MP 240 Combi 230B/50/1	34780		

Выберите опции:

	Mini MP 190 Combi			Mini MP 240 Combi		
Опция	Арт.			Арт.		
Насадка-венчик Mini MP	27333			27333		



Настенный держатель

CMP 250 Combi

Мощность	310 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	2 300 - 9 600 об/мин в режиме миксер 500 - 1 1800 об/мин в режиме венчик авторегулируемая
Нож, насадка, держатель-штанга	Длина 250 мм - полностью из нерж. стали
Съемный нож	✓
Съемная насадка	✓
Съемная штанга	✓ оснащена 3-х уровневой системой герметизации
Металлический редуктор венчика	✓
Размеры	Общая длина со штангой 640 мм, с венчиком 610 мм, Ø 125 мм
Вес с упак.	5,6 кг
Аксессуары	Настенный держатель из нерж. стали - Включено Ключ для сборки/разборки ножа - Включено

Выберите свою модель:

CMP 250 Combi	Арт.		
CMP 250 Combi 230В/50/1	34300А		

Выберите опции:

	CMP 250 Combi		CMP 300 Combi	
Опция	Арт.		Арт.	
Насадка-венчик CMP Combi	27248		27248	
Штанга миксера	27249		27250	



Настенный держатель

CMP 300 Combi

Мощность	350 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	2 300 - 9 600 об/мин в режиме миксер 500 - 1 1800 об/мин в режиме венчик авторегулируемая
Нож, насадка, держатель-штанга	Длина 300 мм - полностью из нерж. стали
Съемный нож	✓
Съемная насадка	✓
Съемная штанга	✓ оснащена 3-х уровневой системой герметизации
Металлический редуктор венчика	✓
Размеры	Общая длина со штангой 700 мм, с венчиком 610 мм, Ø 125 мм
Вес с упак.	5,7 кг
Аксессуары	Настенный держатель из нерж. стали - Включено Ключ для сборки/разборки ножа - Включено

CMP 300 Combi	Арт.		
CMP 300 Combi 230В/50/1	34310А		

РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ



Настенный держатель



MP 350 Combi Ultra

MP 450 Combi Ultra

Мощность	440 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	1 500 - 9 000 об/мин в режиме миксер 250 - 1 500 об/мин в режиме венчик авторегулируемая
Нож, насадка, держатель-штанга	Длина 350 мм - полностью из нерж. стали
Съёмный нож	✓
Съёмная насадка	✓
Съёмная штанга	✓
Металлический редуктор венчика	✓
Съёмный венчик	✓
Easy Plug	✓
Размеры	Общая длина со штангой 790 мм, с венчиком 805 мм, Ø 125 мм
Вес с упак.	7,9 кг
Аксессуары	Настенный держатель из нерж. стали - Включено Ключ для сборки/разборки ножа - Включено

Мощность	500 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	1 500 - 9 000 об/мин в режиме миксер 250 - 1 500 об/мин в режиме венчик авторегулируемая
Нож, насадка, держатель-штанга	Длина 350 мм - полностью из нерж. стали
Съёмный нож	✓
Съёмная насадка	✓
Съёмная штанга	✓
Металлический редуктор венчика	✓
Съёмный венчик	✓
Easy Plug	✓
Размеры	«Общая длина со штангой 890 мм, с венчиком 840 мм, Ø 125 мм»
Вес с упак.	8,2 кг
Аксессуары	Настенный держатель из нерж. стали - Включено Ключ для сборки/разборки ножа - Включено

Выберите свою модель:

MP 350 Combi Ultra	Арт.
MP 350 Combi Ultra 230B/50/1	34860L

MP 450 Combi Ultra	Арт.
MP 450 Combi Ultra 230B/50/1	34870L

Выберите опции:

	MP 350 Combi Ultra	MP 450 Combi Ultra
Опции	Арт.	Арт.
Насадка-венчик MP Combi	27210	27210
Насадка-смеситель	27355	27355
Нога в сборе	39354	39355



Крепления к кастрюле из нерж. стали

1 универсальное крепление к кастрюле из нерж. стали	Арт.		
Крепится к краю кастрюли	27358		
2 регулируемых крепления к кастрюле из нерж. стали	Арт.		
Для кастрюль Ø от 330 до 650 мм	27363		
Для кастрюль Ø от 500 до 1000 мм	27364		
Для кастрюль Ø от 850 до 1300 мм	27365		



Настенный держатель



Спецзаказ
Насадка-смеситель

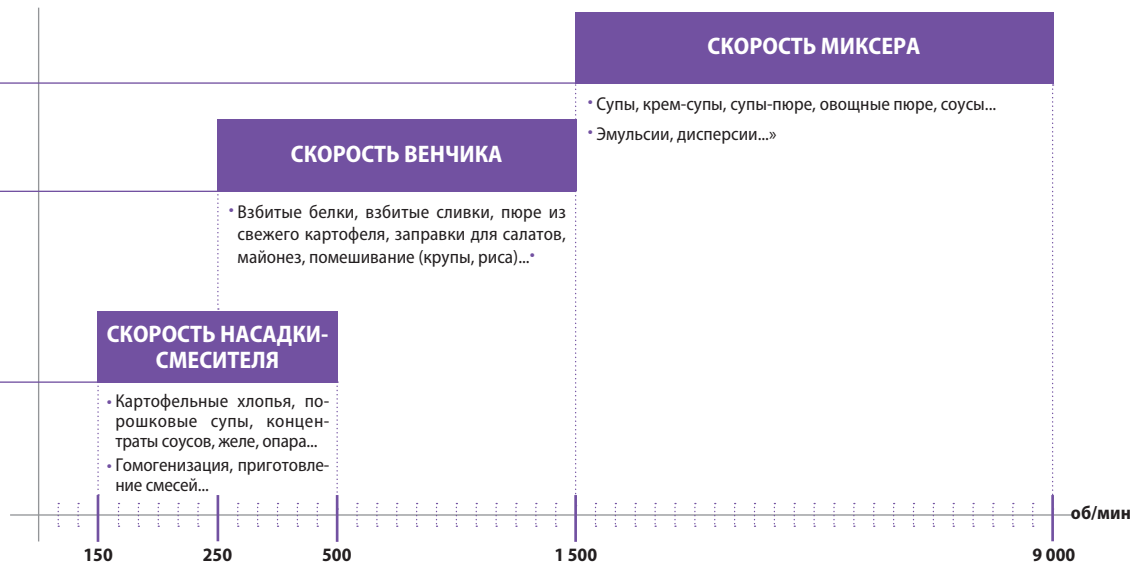
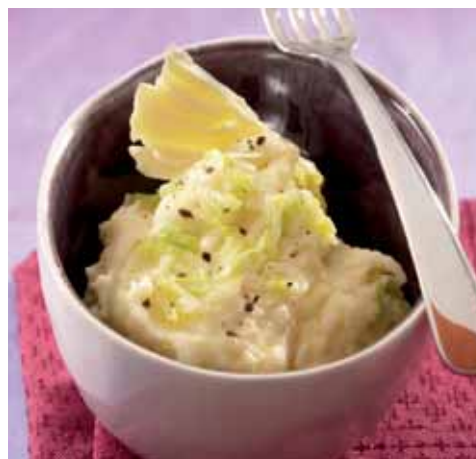


MP 450 FW Ultra

Мощность	500 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	250 - 1 500 об/мин авторегулируемая
Венчик	Съемный венчик длиной 280 мм
Металлический редуктор венчика	✓
Easy Plug	✓
Размеры	Длина 800 мм, Ø 125 мм
Вес с упак.	8,6 кг
Аксессуары	Настенный держатель из нерж. стали - Включено

Выберите
свою модель:

MP 450 FW Ultra	Арт.		
MP 450 FW Ultra 230B/50/1	34880L		



СОКОВЫЖИМАЛКИ-ЭКСТРАКТОРЫ АВТОМАТИЧЕСКИЕ



A photograph showing a red apple at the top left, a glass of apple juice at the middle left, and a glass of carrot juice at the bottom center with two carrots to its left. A glass of orange juice is also visible on the right side. All glasses have a white and yellow striped straw.

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК ЗА НЕСКОЛЬКО СЕКУНД

Соковыжималки-Экстракторы Robot-Coupe – идеальное решение для профессионалов, работающих в различных секторах общественного питания : барах, ресторанах, гостиницах, столовых, супермаркетах.

Быстрые, эффективные, прочные и рентабельные соковыжималки-экстракторы позволяют приготовить превосходные свежавыжатые соки из фруктов и овощей в больших объёмах.

СОКОВЫЖИМАЛКИ-ЭКСТРАКТОРЫ АВТОМАТИЧЕСКИЕ

ИННОВАЦИЯ

ВОРОНКА Ø 79 мм
для загрузки целых
фруктов и овощей



АВТОМАТИЧЕСКАЯ ВОРОНКА

- Переработка фруктов и овощей без усилий благодаря эксклюзивной системе авто-захвата.
- Быстрота переработки: 250 мл всего за 6 секунд.



КОРЗИНКА

С двумя ручками для удобного захвата, разбирается без доп. инструментов и легко чистится.

НОВИНКА

2 размера носиков с функцией анти-разбрызгивания:

- 1 Для графинов / чаши блендера
- 2 Для стаканов



НОВИНКА

ПОДДОН ДЛЯ КАПЕЛЬ

Большой объем для всегда чистой рабочей поверхности.



НОВИНКА

НАКЛОННОЕ ОСНОВАНИЕ

Для оптимального слива сока

МОТОР

- 1000 Вт специально для интенсивного использования на протяжении всего дня.
- Бесшумный, для использования непосредственно перед посетителями.



2 возможности использования:

- 1 **Выброс мякоти в непрерывном режиме.**

Воронка для выброса:
выбрасывает жмых в непрерывном режиме под рабочую поверхность.

- 2 **Выброс жмыха в контейнер.**

Вместительный полупрозрачный контейнер для жмыха объемом 7,2 л.



выброс отходов под рабочую поверхность.



НАШИ ПОЛЬЗОВАТЕЛИ



БАРЫ, РЕСТОРАНЫ, МЕД. И СОЦ. УЧРЕЖДЕНИЯ

Свежевыжатые соки из фруктов и овощей привнесут нотку свежести в меню баров и ресторанов. Соки также высоко ценятся в больницах и домах престарелых, т.к. способствуют ежедневному насыщению организма влагой.



ГОСТИНИЦЫ, ШКОЛЬНЫЕ И КОРПОРАТИВНЫЕ СТОЛОВЫЕ

Бесшумные и простые в обращении соковыжималки-экстракторы Robot-Coupe найдут своё место в зоне самообслуживания гостиниц и столовых.



ДЖУС-БАРЫ И СУПЕРМАРКЕТЫ

Наша специально созданная для интенсивного использования линейка соковыжималок-экстракторов идеально подходит для производства сока в больших объёмах.



Быстрая окупаемость:

- В среднем достаточно продажи 750 стаканов сока для того, чтобы окупить стоимость соковыжималки-экстрактора J100.
- Самая высокопроизводительная соковыжималка на рынке для наиболее часто используемых ингредиентов.



J 80

Асинхронный мотор	✓
Мощность	700 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Производительность	120 литров/ч
Чаша	Нерж. сталь
Воронка	✓ - Автоматическая Ø 79 мм
Фильтр-сито	Нерж. сталь
Тёрочный диск	Нерж. сталь
Полезная высота под носиком	155 мм
ПОДАЧА: стакан	✓
Графин	✓
Чаша блендера	-
Носик с функцией анти-разбрызгивания	✓ - 1 размер
Наклонное основание	-
Поддон для капель	✓
Автоматический выброс жмыха	✓
Полупрозрачный контейнер для жмыха	6,5 л
Воронка для выброса жмыха в непрерывном режиме	-

Выберите свою модель:



Сканируйте этот QR-код, чтобы увидеть Соковыжималку-Экстрактор в действии.

Выберите опции:

J 80	Арт.
J 80 230B/50/1	56000B

Аксессуары	Арт.
Набор основание + поддон для капель XL + длинный носик	49230



J 80 Buffet

✓
700 Вт
Однофазное 230 В
120 литров/ч
Нерж. сталь
✓ - Автоматическая Ø 79 мм
Нерж. сталь
Нерж. сталь
177 мм
✓
✓
-
✓ - 2 размера
✓
✓ - Большой объём
✓
6,5 л
-

J 80 Buffet	Арт.
J 80 Buffet 230B/50/1	56200B

J 80 все модели



J 100

Асинхронный мотор	✓
Мощность	1 000 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Производительность	160 литров/ч
Чаша	Нерж. сталь
Воронка	✓ - Автоматическая Ø 79 мм
Фильтр-сито	Нерж. сталь
Тёрочный диск	Нерж. сталь - Специально для интенсивного использования
Полезная высота под носиком	251 мм
ПОДАЧА: стакан	✓
Графин	✓
Чаша блендера	✓
Носик с функцией анти-разбрызгивания	✓ - 2 размера
Наклонное основание	✓
Поддон для капель	✓
Автоматический выброс жмыха	✓
Полупрозрачный контейнер для жмыха	7,2 л
Воронка для выброса жмыха в непрерывном режиме	✓

Выберите свою модель:

J 100	Арт.
J 100 230В/50/1	56100В

Выберите опции:

J 100	
Аксессуары	Арт.
Набор основание + поддон для капель XL + длинный носик	49230



СОКОВЫЖИМАЛКА-ЭКСТРАКТОР ДЛЯ СОКОВ И СОУСОВ-КУЛИ

- Экстракция сока из овощей и фруктов, богатых мякотью.
- Экстракция небольших объемов пюре из овощей и фруктов после термической обработки или фруктов с нежной мякотью.
- Отфильтровывает кожуру, косточки и волокна.



C 40

Асинхронный мотор	✓
Мощность	500 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	1 500 об/мин
Производительность	12 литров/ч
Чаша	Композитный материал

Выберите
свою модель:

C 40	Арт.		
C 40 230B/50/1	55040		

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 напитков,
сорбетов и маринадов.



АВТОМАТИЧЕСКИЕ СИТА

Прочные и универсальные автоматические сита для приготовления ягодных соусов-кули, фруктовой мякоти, овощных муссов, основ для соусов, крем-супов из ракообразных, рыбных супов итд... Отделяют семечки, косточки, волокна, а также панцири ракообразных, не перемалывая их.

Непрерывная подача ингредиентов облегчает работу, значительно экономит время и позволяет предлагать блюда домашнего приготовления.



АВТОМАТИЧЕСКИЕ СИТА

ЗАГРУЗОЧНЫЙ ЛОТОК

Для непрерывной загрузки продуктов (нет необходимости предварительно удалять хвостики и косточки).



СИТО

Продукты падают внутрь сита, где происходит их фильтрация.



ЛОПАСТИ

Система лопастей, вращающихся со скоростью 1 500 об/мин, производит фильтрацию продуктов внутри сита.



СОПЛО ВЫХОДА ГОТОВОГО ПРОДУКТА

Выходящий из сопла готовый продукт лишен горечи, т.к. семечки, косточки, рыбные кости и панцири ракообразных не перемалываются.



СОПЛО ВЫБРОСА ОТХОДОВ

выброс кожуры, семечек, косточек, хвостиков, панцирей ракообразных, волокон...



1 мм
(В стандартной комплектации)



**ПОМИДОРЫ, ПЕРЦЫ,
ЯБЛОЧНОЕ ПЮРЕ...**



**РЫБНЫЙ СУП,
РАКООБРАЗНЫЕ...**



3 мм



ОЛИВКИ



ВИШНЯ, СЛИВА...



0,5 мм
Для фильтрации самых
мелких волокон и частиц.
Используется в дополнении
к сити 1 мм.



ЯГОДЫ, КАШТАНЫ...



**РАСТИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ
(КОКОСОВОЕ,
МИНДАЛЬНОЕ МОЛОКО...)**

Чтобы узнать больше о разнообразии применения сита, свяжитесь с Вашим региональным представителем.



С 80

Асинхронный мотор	✓
Мощность	650 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	1 500 об/мин
Производительность	60 кг/ч
Непрерывная загрузка продуктов	✓
Непрерывный выброс отходов	✓
Контейнеры	✓
Моторный блок	Нерж. сталь
Чаша	Нерж. сталь
Подставка	-
Загрузочный лоток	Нерж. сталь
Настольная модель	✓
Напольная модель	-
Сито	Сито с отверстиями 1 мм - Включено



С 120

✓
900 Вт
Трёхфазное 400 В
1 500 об/мин
120 кг/ч
✓
✓
✓
Нерж. сталь
Нерж. сталь
Нерж. сталь
Нерж. сталь
-
✓
Сито с отверстиями 1 мм - Включено

Выберите свою модель:



Сканируйте этот QR-код, чтобы увидеть автоматическое сито в действии.

С 80	Арт.		
С 80 230В/50/1	55012		

С 120	Арт.		
С 120 230-400В/50/3	55011		

Выберите опции:

	С 80			С 120		
Опции	Арт.			Арт.		
Сито с отверстиями 0,5 мм	57009			57211		
Сито с отверстиями 1,5 мм	-			57042		
Сито с отверстиями 3 мм	57008			57156		
Доп. сито с отверстиями 1 мм	57007			57145		
Доп. резиновый скребок (1 ед.)	100338S			100702S		



C 200

Асинхронный мотор	✓
Мощность	1 800 Вт
Напряжение	Трёхфазное 400 В
Скорость	1 500 об/мин
Производительность	150 кг/ч
Непрерывная загрузка продуктов	✓
Непрерывный выброс отходов	✓
Контейнеры	✓
Моторный блок	Нерж. сталь
Чаша	Нерж. сталь
Подставка	Нерж. сталь
Загрузочный лоток	Нерж. сталь
Настольная модель	-
Напольная модель	✓
Сито	Сито с отверстиями 1 мм и Сито с отверстиями 3 мм - Включено

C 200	Арт.
C 200 230-400В/50/3	55006

C 200			
Опции	Арт.		
Сито с отверстиями 0,5 мм	57211		
Сито с отверстиями 1,5 мм	57042		
Сито с отверстиями 3 мм	57156		
Доп. сито с отверстиями 1 мм	57145		
Доп. резиновый скребок (1 ед.)	1007025		



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ - УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД					Размеры (мм)			Вес (кг)	
Наименование	Арт.	Мощность (Вт)	Однофазное	Трёхфазное	Длина	Ширина	Высота	Нетто	Брутто
R 211 XL 230B/50/1	2176	550	•		220	360	505	13	14
R 211 XL Ultra 230B/50/1	2117	550	•		220	360	505	13	14
R 301 Ultra 230B/50/1	2547	650	•		355	305	570	19	20
R 402 230B/50/1	2453	750	•		320	305	590	21	23
R 402 400B/50/3	2433	750		•	320	305	590	22	24
R 502 400B/50/3	2483	1 000		•	280	365	540	18	33
R 652 400B/50/3	2136	1 200		•	280	365	570	24	40

ОВОЩЕРЕЗКИ					Размеры (мм)			Вес (кг)	
Наименование	Арт.	Мощность (Вт)	Однофазное	Трёхфазное	Длина	Ширина	Высота	Нетто	Брутто
CL 20 230B/50/1	22394	400	•		325	310	570	21	24
CL 40 230B/50/1	24570	500	•		345	330	590	14	15
CL 40 230B/50/1	24432	500	•		345	305	590	14	15
CL 50 - 1V 230B/50/1	24440	550	•		380	305	595	18	20
CL 50 - 1V 400B/50/3	24446	550		•	380	305	595	18	20
CL 50 Ultra - 1V 230B/50/1	24465	550	•		380	305	595	18	20
CL 50 Ultra - 1V 400B/50/3	24473	550		•	380	305	595	18	20
CL 50 Ultra Pizza 230B/50/1	2027	550	•		380	305	595	18	20
CL 50 Ultra Pizza 400B/50/3	2033	550		•	380	305	595	18	20
CL 50 Gourmet 230B/50/1	24453	550	•		390	340	610	20	22
CL 50 Gourmet 400B/50/3	24459	600		•	390	340	610	20	22
CL 52 - 1V 230B/50/1	24490	750	•		360	340	690	26	28
CL 52 - 1V 400B/50/3	24498	750		•	360	340	690	26	28
CL 55 с рычагом 400B/50/3	2214	1 100		•	700	359	1 100	35	54
CL 55 с рычагом 230B/50/1	2245	750	•		700	359	1 100	35	54
CL 55 2 Воронки 400B/50/3	2211	1 100		•	865	396	1 270	42	61
CL 55 2 Воронки 230B/50/1	2244	1 100	•		865	396	1 270	42	61
CL 60 с рычагом 400B/50/3	2319	1 500		•	335	560	1 160	57	83
CL 60 2 Воронки 400B/50/3	2325	1 500		•	460	770	1 355	69	95

КУТТЕРЫ					Размеры (мм)			Вес (кг)	
Наименование	Арт.	Мощность (Вт)	Однофазное	Трёхфазное	Длина	Ширина	Высота	Нетто	Брутто
R 2 230В/50/1	2450	550	•		200	280	350	9	11
R 3 1500 230В/50/1	22382	650	•		210	320	400	10	11
R 4 - 1V 400/50/3	22437	900	•		225	305	440	17	18
R 4 - 2V 400/50/3	22430	700		•	225	305	440	17	18
R 5 - 1V 400В/50/3	24323	1 100	•		280	365	510	22	24
R 5 - 2V 400В/50/3	24309	1 200		•	280	365	510	22	24
R 6 400В/50/3	24314	1 300		•	280	365	540	23	25
R 8 400В/50/3	21291	2 200		•	315	545	585	37	45
R 10 400В/50/3	21391	2 600		•	345	560	660	42	51
R 15 400В/50/3	51491	3 000		•	370	615	680	50	59
R 23 400В/50/3	51331C	4 500		•	700	600	1 250	110	142
R 30 400В/50/3	52331C	5 400		•	720	600	1 250	126	148
R 45 400В/50/3	53331C	10 000		•	760	600	1 400	172	195
R 60 400В/50/3	54331C	11 000		•	810	600	1 400	187	212

ROBOT COOK®					Размеры (мм)			Вес (кг)	
Наименование	Арт.	Мощность (Вт)	Однофазное	Трёхфазное	Длина	Ширина	Высота	Нетто	Брутто
Robot Cook 230В/50-60/1	43000R	1 800	•		225	340	520	14	14

BLIXER®					Размеры (мм)			Вес (кг)	
Наименование	Арт.	Мощность (Вт)	Однофазное	Трёхфазное	Длина	Ширина	Высота	Нетто	Брутто
Blixer 2 230В/50/1	33228	700	•		210	280	390	10	11
Blixer 3 230В/50/1	33197	750	•		240	305	445	12	13
Blixer 4 - 1V 400В/50/3	33208	900	•		240	305	445	14	15
Blixer 4 - 2V 400В/50/3	33215	1 000		•	240	305	445	14	15
Blixer 5 - 2V 400В/50/3	33164	1 300		•	265	340	540	21	24

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ					Размеры (мм)		Вес (кг)	
Наименование	Арт.	Мощность (Вт)	Однофазное	Трёхфазное	Ø	Высота	Нетто	Брутто
MicroMix 230/50/1	34900	220	•		61	430	1	1
Mini MP 160 V.V. 230B/50/1	34740	240	•		78	455	1	2
Mini MP 190 V.V. 230B/50/1	34750	270	•		78	485	2	3
Mini MP 240 V.V. 230B/50/1	34760	290	•		78	535	2	3
CMP 250 V.V. 230B/50/1	34240A	310	•		94	650	3	4
CMP 300 V.V. 230B/50/1	34230A	350	•		94	660	3	4
CMP 350 V.V. 230B/50/1	34250A	400	•		94	700	4	4
MP 350 Ultra 230B/50/1	34800L	440	•		125	740	5	7
MP 350 V.V. Ultra 230B/50/1	34840L	440	•		125	740	5	6
MP 450 Ultra 230B/50/1	34810L	500	•		125	840	5	6
MP 450 V.V. Ultra 230B/50/1	34850L	500	•		125	840	5	7
MP 550 Ultra 230B/50/1	34820L	750	•		125	940	5	7
MP 600 Ultra 230B/50/1	34830L	850	•		125	980	6	7
MP 800 Turbo 230B/50/1	34890L	1 000	•		125	1 130	7	9
Mini MP 190 Combi 230B/50/1	34770	270	•		78	485	2	3
Mini MP 240 Combi 230B/50/1	34780	290	•		78	535	2	3
CMP 250 Combi 230B/50/1	34300A	310	•		125	640	3	6
CMP 300 Combi 230B/50/1	34310A	350	•		125	700	3	6
MP 350 Combi Ultra 230B/50/1	34860L	440	•		125	790	6	8
MP 450 Combi Ultra 230B/50/1	34870L	500	•		125	890	6	8
MP 450 FW Ultra 230B/50/1	34880L	500	•		125	800	6	9

СОКОВЫЖИМАЛКИ-ЭКСТРАКТОРЫ					Размеры (мм)			Вес (кг)	
Наименование	Арт.	Мощность (Вт)	Однофазное	Трёхфазное	Длина	Ширина	Высота	Нетто	Брутто
J 80 230B/50/1	56000B	700	•		235	535	500	11	13
J 80 Buffet 230B/50/1	56200B	700	•		260	565	595	11	13
J 100 230B/50/1	56100B	1 000	•		260	565	630	14	15
C 40 230B/50/1	55040	500	•		240	280	645	10	11

АВТОМАТИЧЕСКИЕ СИТА					Размеры (мм)			Вес (кг)	
Наименование	Арт.	Мощность (Вт)	Однофазное	Трёхфазное	Длина	Ширина	Высота	Нетто	Брутто
C 80 230B/50/1	55012	650	•		610	360	540	17	21
C 120 230-400B/50/3	55011	900		•	1 030	400	860	32	46
C 200 230-400B/50/3	55006	1 800		•	1 030	400	860	40	54

Заметки

Blank lined area for notes.



ИЗГОТОВЛЕНО ВО ФРАНЦИИ КОМПАНИЕЙ ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Тел.: + 33 1 43 98 88 33

48, rue des Vignerons - 94300 Vincennes - FRANCE

Email: russia@robot-coupe.eu

www.robot-coupe.com