

robot coupe®



КУХОННЫЕ
ПРОЦЕССОРЫ

ДИСКИ

ОВОЩЕРЕЗКИ

КУТТЕРЫ

ROBOT COOK®

BLIXER®

РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ

СОКОВЫЖИМАЛ-
КИ-ЭКСТРАКТОРЫ

АВТОМАТИЧЕСКИЕ
СИТА

ПЛАНЕТАРНЫЙ
МИКСЕР



КАТАЛОГ
07/2025



Илья АФАНАСЬЕВ

Региональный представитель
+7 (921) 9950150
afanasev@robot-coupe.com

Михаил ОСЕНМУК

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

Юрий ОПАРИН

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

Анна ЩЕРБИНА

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

Данил НОВИКОВ

Региональный представитель
+7 (986) 9181419
novikov@robot-coupe.com

Наталья ТРОФИМОВА

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

www.robot-coupe.com

НОВИНКИ

СТР. **74**

CL 60

Нержавеющая сталь: Теперь все принадлежности, контактирующие с пищевыми продуктами, можно легко мыть в посудомоечной машине, что продлевает срок их службы.



НЕРЖ.
СТАЛЬ



НОВИНКА

СТР. **142**

ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

Высокопроизводительные, надёжные, тихие и продуктивные. Планетарные миксеры Robot-Coupe - идеальный инструмент для всех ежедневных приготовлений



НОВИНКА

НОВИНКИ АКСЕССУАРОВ

СТР. **38** РЕШЕНИЕ ДЛЯ ИДЕАЛЬНОЙ НАРЕЗКИ ФИГУРНЫМИ ЛОМТИКАМИ

Раскройте свою креативность благодаря двум новым размерам дисков!

НОВИНКА



СТР. **42** РЕШЕНИЕ ДЛЯ НАРЕЗКИ ТОМАТОВ

Откройте для себя все решения для нарезки!



СТР. **43** РЕШЕНИЕ ДЛЯ НАРЕЗКИ БРУСОЧКОВ ФРИ

С помощью EasyLoader вы сможете нарезать по длине картофель фри идеальной формы. Благодаря функции непрерывной подачи картофель нарезается по длине для оптимальной производительности в новом размере 6х6 мм.



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.

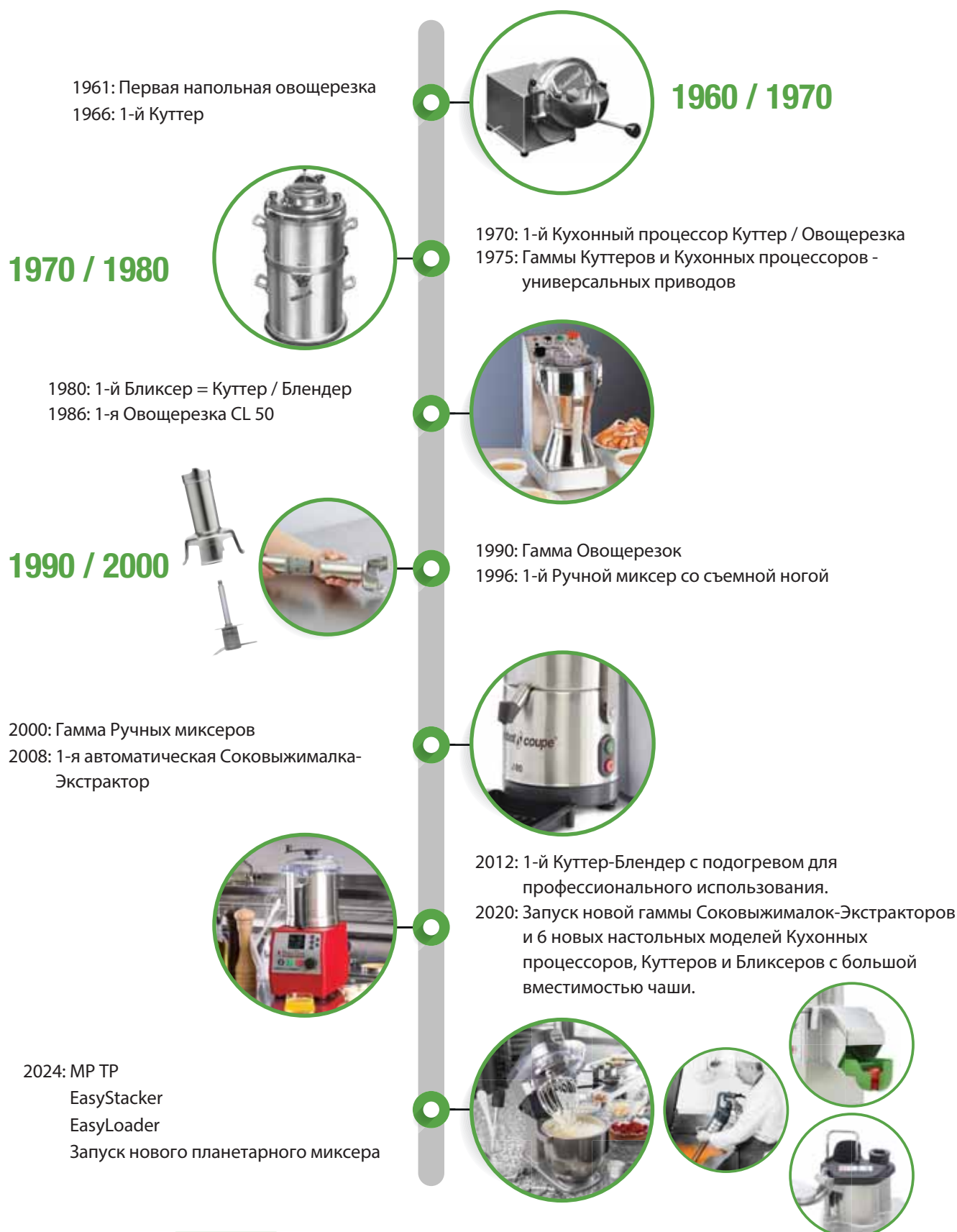


“ Наш завод в Монсо-ан-Бургонь в Бургундии - залог нашей позиции мирового лидера на службе у самых выдающихся талантов гастрономии ”



БОЛЕЕ 60 ЛЕТ ИННОВАЦИЙ

НЕСКОЛЬКО СОТЕН ЭКСКЛЮЗИВНЫХ ПАТЕНТОВ



Пиктограммой  на страницах каталога отмечены все инновации Robot-Coupe®

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 ”

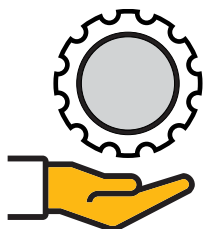
“ Мы превосходим все действующие требования,
чтобы гарантировать
непревзойдённые результаты ”



“ 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

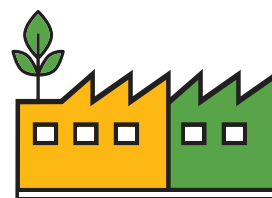
Продукция, создаваемая для долгого срока службы:

- 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



ПРИСУТСТВИЕ НА МЕСТЕ

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



Вы можете запросить
демонстрацию на нашем сайте
robot-coupe.com

ДЛЯ УПРОЩЕНИЯ ПОВСЕДНЕВНОЙ РАБОТЫ ОПЕРАТОРА

QR-код машины для доступа к полной информации о продукте на интернет-сайте robot-coupe.com: видео, руководства, документация, техническое обслуживание, аксессуары, информация о безопасности...



Easy Guide



ПАРТНЁР, КОТОРОМУ МОЖНО ДОВЕРЯТЬ



КАЧЕСТВЕННОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ

- Специально отведённая команда отвечает на все Ваши вопросы о заказах, сметах, счетах, доставке

ОПЕРАТИВНЫЙ ЛОГИСТИЧЕСКИЙ ЦЕНТР

- 90% наименований имеются в наличии на складе
- Специально отведённая команда отслеживает и организует заказы и обеспечивает прослеживаемость отгрузки



ВЫСОКОКВАЛИФИЦИРОВАННАЯ ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

- Наша команда специалистов
- Помощь в диагностике, ремонте, уходе за оборудованием
- Обучающие видео

ЭФФЕКТИВНОЕ СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Интернет-сайт сервисного обслуживания, на котором Вы можете:
 - Ознакомиться с покомпонентными изображениями и электрическими схемами запасных частей



robot coupe®

УДОБСТВО В РАБОТЕ



ДЛЯ ИДЕАЛЬНО ТОЧНОЙ И РАВНОМЕРНОЙ НАРЕЗКИ

Овощерезки -

Кухонные Процессоры - Универсальный Привод



Точность

Для нарезки небольших ингредиентов на равномерные ломтики



EasyLoader

Для непрерывного приготовления длинных брусочков картофеля фри идеальной формы



EasyStacker

Для идеально нарезанных и уложенных в стопку ломтиков помидоров



СНИЖЕНИЕ НАГРУЗКИ → ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ЗАБОЛЕВАНИЙ ОПОРНО-ДВИГАТЕЛЬНОГО АППАРАТА

Ручные Миксеры - Соковыжималки-Экстракторы



ЛЁГКИЙ РЕМОНТ

Ручные Миксеры



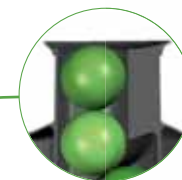
EasyPlug

Лёгкая замена шнура питания



EasyGrip

Съёмная ручка для лучшего захвата



Автоматическая воронка

Благодаря эксклюзивной системе автоматической подачи фрукты и овощи можно обрабатывать без усилий

ДЕЛАЕТ ЖИЗНЬ ЛЕГЧЕ

ЛЁГКАЯ ОЧИСТКА



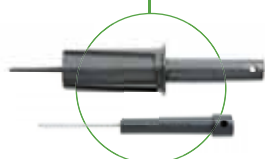
НОЖ



Съёмный нож из нержавеющей стали



Нож можно мыть в посудомоечной машине



Инструменты для очистки ножей



EasyBell

Ручные Миксеры
Съёмные насадка и нож



ДИСКИ



Диски **Mineral+**

Легко моются в посудомоечной машине



D-Clean Kit

Двусторонний держатель для решёток



EasyClean XPress

Безотходное решение для очистки решёток для нарезки кубиками

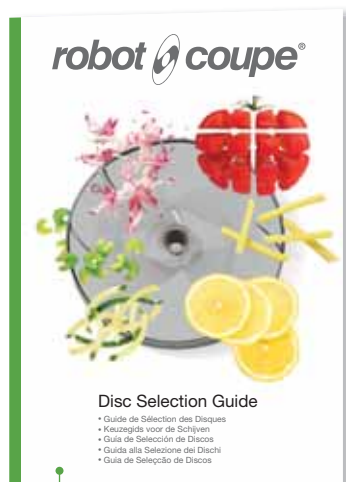


robot coupe®

СОПРОВОЖДАЕТ ВАС



МИНИ-КАТАЛОГ



**ГИД ПО ВЫБОРУ
Дисков**



КНИГА РЕЦЕПТОВ
Решения для питания в
здравоохранительных учреждениях

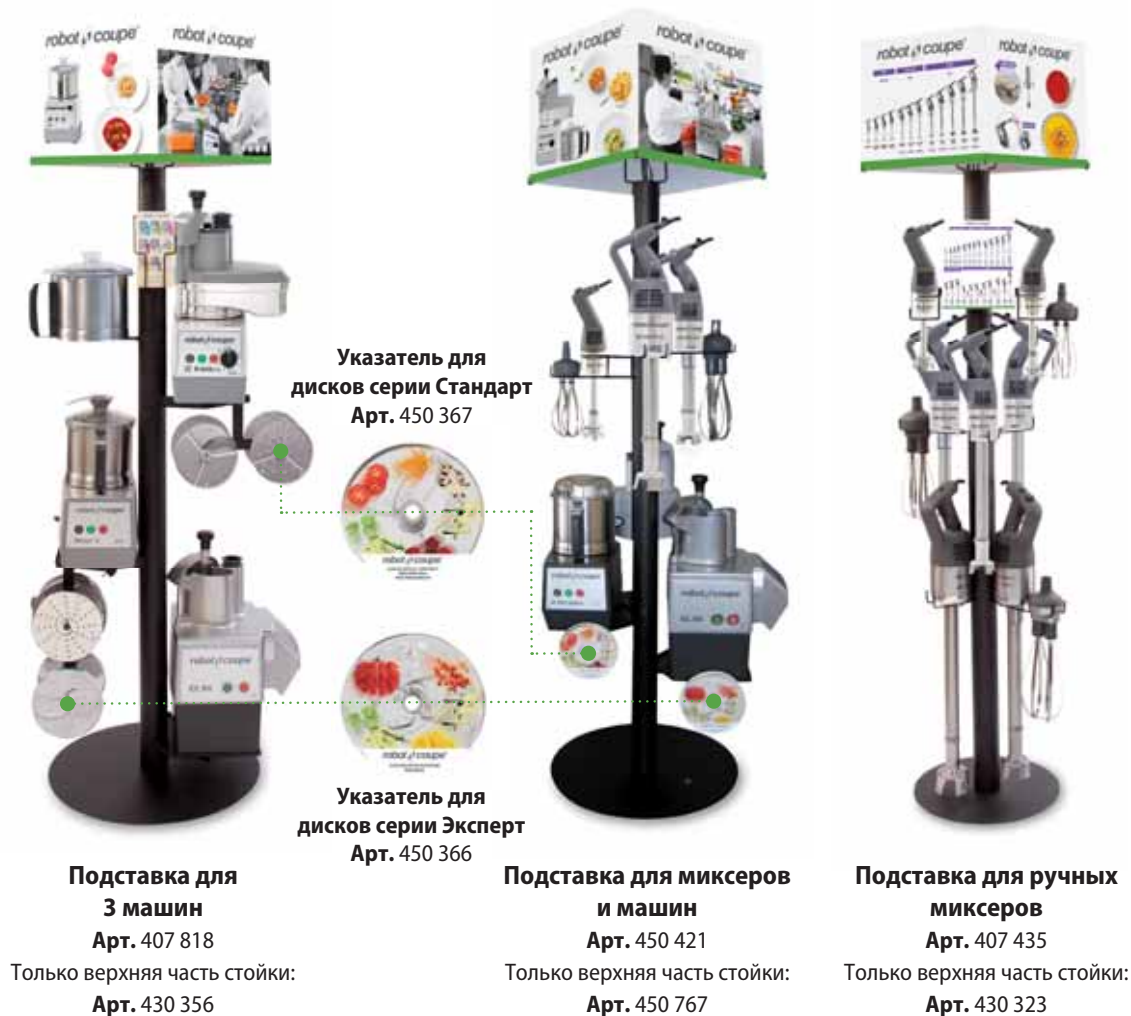


КНИГА РЕЦЕПТОВ
Robot Cook

НА ВЫСТАВКАХ В 2025 ГОДУ



В ВАШИХ МАГАЗИНАХ И ДЕМОНСТРАЦИОННЫХ ЗАЛАХ



robot coupe®

СОПРОВОЖДАЕТ ВАС

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



Видео Robot-Coupe R 301 Ultra



Видео Robot-Coupe CL 50 Ultra



Видео Robot-Coupe J 100

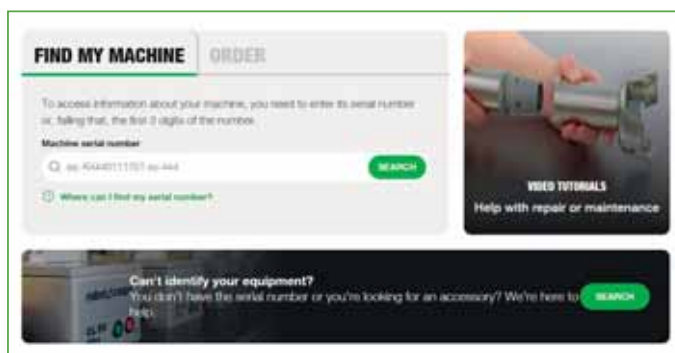
А ТАКЖЕ НА НАШЕМ САЙТЕ
robot-coupe.com

НА ОФИЦИАЛЬНЫХ АККАУНТАХ ROBOT-COUPÉ В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ



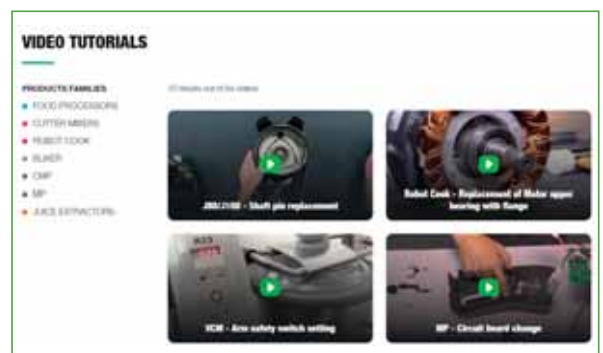
Youtube
Robot-Coupe Official

И ЧЕРЕЗ НАШ ОТДЕЛ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ



Онлайн-поддержка

для передачи нам всех ваших обращений, касающихся несоответствий в заказах, повреждений при транспортировке, запросов технической документации.



Видео для сервисного обслуживания, предназначенные для обучения ваших технических специалистов.

ИНТЕРНЕТ САЙТ С ПОЛНОЙ ИНФОРМАЦИЕЙ



НОВИНКА



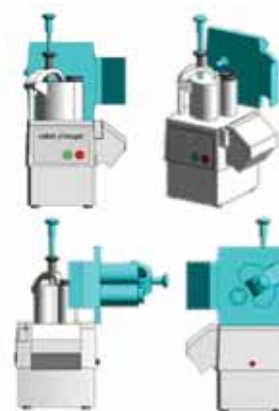
НОВЫЙ ИНТЕРНЕТ САЙТ ROBOT-COUPÉ

- **Удобный адаптивный дизайн:** для лёгкого доступа к информации с любого устройства, будь то настольный компьютер, смартфон или планшет
- **Видео:** откройте для себя нашу продукцию в действии и узнайте больше о своей машине

ДИСТРИБЬЮТОРЫ И ПРОЕКТНЫЕ БЮРО, ДЛЯ ВАС:



- **Отдельный доступ** для ознакомления и скачивания технических инструкций, характеристик, чертежей 2D, 3D & BIM.



ДЛЯ ВАШИХ КЛИЕНТОВ:

- **Руководство по выбору:** подберите нужное оборудование всего за несколько кликов
- **Регистрация продукта:** скачивайте руководства пользователя и инструкции по безопасности

robot coupe®

РЕШЕНИЯ ДЛЯ ВСЕЙ СФЕРЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

РЕСТОРАНЫ



БЫСТРОЕ ПИТАНИЕ

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



СТОЛОВЫЕ



ШКОЛЬНЫЕ СТОЛОВЫЕ

Ясли
Детские сады
Школы, Техникумы
Университеты
Комбинаты школьного питания



РЕМЕСЛЕННИКИ И СУПЕРМАРКЕТЫ



ПЕКАРИ КОНДИТЕРЫ

Пекари
Кондитеры
Чайные салоны
Производители мороженого
Шоколадье
Производители варенья и джема



РЕСТОРАНЫ С ОБСЛУЖИВАНИЕМ

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

ГОСТИНИЦЫ, ОТЕЛИ

Гостиницы всех категорий
Банкеты
Туристические лагеря
Кемпинги
Столовые для персонала



РЕСТОРАНЫ

КОРПОРАТИВНЫЕ СТОЛОВЫЕ

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

ПИТАНИЕ В ЗДРА- ВООХРАНИТЕЛЬ- НЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

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



СТОЛОВЫЕ

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)



РЕМЕСЛЕННИКИ И СУПЕРМАРКЕТЫ

#Решение

robot



УПРОЩЕНИЕ РАБОТЫ ОПЕРАТОРА

Меньше операций вручную для большего комфорта



ЭКОНОМИЯ ВРЕМЕНИ

Повышение продуктивности

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК

2 л = 1 мин



КАРТОФЕЛЬ ФРИ
ДОМАШНЕГО 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



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.



МЕНЬШЕ ОТХОДОВ



РАСКРЫТИЕ КРЕАТИВНОСТИ

Шеф-повара могут дать волю своему воображению



УДОВЛЕТВОРИТЕ ПОТРЕБНОСТИ СВОИХ КЛИЕНТОВ



**СВЕЖЕСТЬ И
ПРОИСХОЖДЕНИЕ
ПРОДУКТОВ**

**ДОМАШНЕЕ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

**МЕСТНЫЕ
ПРОДУКТЫ**

**СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ
И ОВОЩИ**



СТР. **54**
ОВОЩЕРЕЗКИ
CL 50 Ultra



СТР. **96**
Robot Cook®

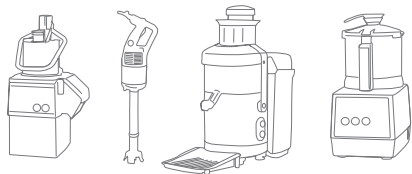


СТР. **132**
СОКОВЫЖИМАЛКИ-
ЭКСТРАКТОРЫ
J 80 Buffet

СОДЕРЖАНИЕ

КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ - УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД

СТР. 24



НАБОРЫ ДИСКОВ

СТР. 36

ОВОЩЕРЕЗКИ

СТР. 52

КУТТЕРЫ

СТР. 78

ROBOT COOK®

СТР. 94

BLIXER®

СТР. 98

РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ

СТР. 106

СОКОВЫЖИМАЛКИ-ЭКСТРАКТОРЫ

СТР. 130

АВТОМАТИЧЕСКИЕ СИТА

СТР. 137

ТЕХНИЧЕСКИЕ
ХАРАКТЕРИСТИКИ
(размер, вес..) СТР. 146

ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

СТР. 142

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



4 МАШИНЫ в 1!

**Автоматическая
перезагрузка
толкателем:** удобство
в использовании и
быстрота выполнения.

Большая воронка:
крупные овощи.

НОВИНКА



**Цилиндрическая
воронка с толкателем
Exactitube:**

- Ø 58мм: длинные овощи.
- Ø 39мм: ингредиенты
небольшого диаметра.

Крышка:
С отверстием для
добавления жидкости и
ингредиентов в процессе
работы.

Ручка
эргономичный
дизайн для
удобной работы
с чашей.

**Easy
Guide**

Регулируемая скорость:
До 1500 об/мин для большого
разнообразия использования.

Боковой выброс:
экономия места и
удобство
пользователя.



Можно мыть в
посудомоечной
машине.



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 29 дисков, доступных к
заказу (опция).



**АСИНХРОННЫЙ
МОТОР**

ФУНКЦИЯ КУТТЕРА-МЯСОРУБКИ



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

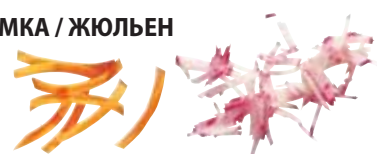
ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКИ



СЛАЙСЕР



СОЛОМКА / ЖЮЛЬЕН



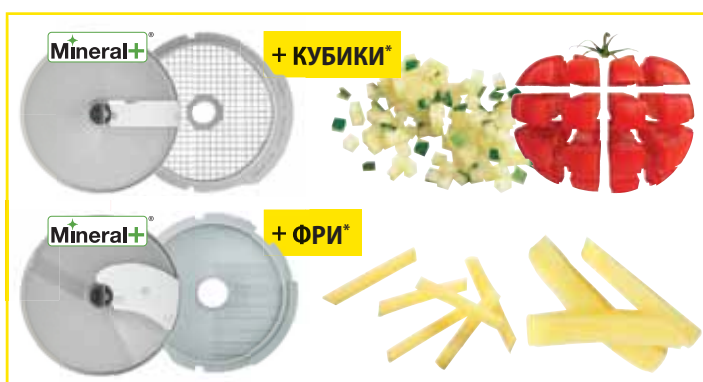
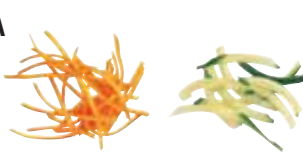
НОВИНКА



ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ



ТЁРКА



* Для моделей R 402, R 502, R 752

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

опция
24
ДИСКА

опция
3
НОЖА

R 211 XL Ultra

2,9 Л



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

R 211 XL

2,9 Л



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

R 301 Ultra

3,7 Л



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



ТЁРКА / СЛАЙСЕР / ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ / СОЛОМКА - ЖЮЛЬЕН

опция
29
ДИСКОВ

опция
3
НОЖА

+ КУБИКИ + ФРИ

опция
50
ДИСКОВ

опция
3
НОЖА

R 402

4,5 л



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

R 502

5,9 л



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

R 752

7,5 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	от 1 до 50
R 301 Ultra	1,5 кг	50 кг/ч	от 1 до 100
R 402	2,5 кг	50 кг/ч	от 1 до 100
R 502	3,2 кг	150 кг/ч	от 50 до 300
R 752	3,8 кг	250 кг/ч	от 200 до 600

КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ - УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД: КУТТЕР-МЯСОРУБКА И ОВОЩЕРЕЗКА



R 211 XL

мотор	Асинхронный
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

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

Выберите
свою модель:

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

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

Полная коллекция дисков
на стр. 38



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		



R 301 Ultra

Мотор	Асинхронный
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

D-Clean Kit

-

Диски

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

Выберите
свою модель:



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
на стр. 38



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		



R 402

Асинхронный	
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 и Ø 39 мм, толкатель Exactitube - Включено	
Чаша из нерж. стали	

Включено

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

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 пасты...
- 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 МАЛИНЫ
ДЛЯ СОРБЕТОВ



СОУСЫ-КУЛИ ДЛЯ
ВЕРРИНОВ



КОКОСОВОЕ
МОЛОКО



+



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	



ФУНКЦИЯ ПРОТИРКА ДЛЯ ПЮРЕ

Для моделей от R 502 до R 752



Протирка для
картоф. пюре
с воронкой



Загрузочная воронка
(только для R502)



Лопасть для протирания
решётка для пюре:
3 мм или 6 мм

Специальный диск-
сбрасыватель для пюре

Протирка
для картоф.
пюре

В комплектацию протирки для картоф. пюре с воронкой входят:

- загрузочная воронка для более удобной загрузки картофеля (только для моделей R502)
- лопасть для протирания
- специальная решётка Ø 3 мм или 6 мм
- специальный диск-сбрасыватель для пюре



	Арт.		
Протирка для картоф. пюре с решёткой Ø 3 мм (R 502)	1 + 2	28207	
Протирка для картоф. пюре Ø 3 мм	2	28208	
Протирка для картоф. пюре с решёткой Ø 6 мм (R 502)	1 + 2	28209	
Протирка для картоф. пюре Ø 6 мм	2	28210	

КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР R 752

- универсальные, компактные и всё более мощные и производительные
- Таймер для более удобного использования
- Новые аксессуары, еще лучше отвечающие потребностям профессионалов!

Регулируемая воронка для фруктов и овощей любого размера!



- Удобство в использовании
- Снижение риска травм и облегчение работы оператора
- Снижение тяжести труда



Широкая воронка XL: До 15 помидоров или 1 кочан капусты



Цилиндрическая воронка Ø 58 мм : равномерная нарезка продуктов продолговатой формы.



Толкатель Exactitube:

Цилиндрическая воронка с толкателем Exactitube Ø 39 мм для нарезки мелких фруктов и овощей: острых перцев, маринованных корнишонов, сухих колбасок, спаржи, молодого лука, бананов, клубники, винограда...

ИННОВАЦИЯ

Непревзойденная эргономичность:

Рычаг с усилителем = меньше усилий для оператора.

Таймер:

Ещё больше удобства при использовании, более точное соблюдение рецептов и постоянство результата.

Easy Guide

Мощность мотора:

Для выполнения самых сложных операций.



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



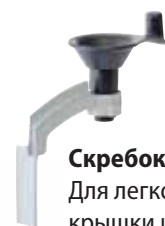
Гамма из 50+ дисков, доступных к заказу (опция)

Боковой выброс:

Экономия места и удобство для пользователя.

Крышка:

Возможность добавления жидкости или ингредиентов в процессе работы.



Скребок:

Для легкого очищения крышки и стенок чаши без необходимости останавливаться в процессе работы.

Вместительная чаша

7,5 л с эргономичной ручкой:

Экономия времени при увеличении обрабатываемых Объёмов.*

Опции для R 752	Арт.		
Нож с круп. зубчиками из нерж. стали Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий	27308		
Нож с мелк. зубчиками из нерж. стали Специально для Зелени, Специй	27307		
Доп. гладкий нож из нерж. стали	27306		
Аксессуар для куттера (чаша, крышка, нож)	27318		
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		
Протирка для картоф. пюре 3 мм	28208		
Протирка для картоф. пюре 6 мм	28210		
Щётка для моторного вала	49257		

* Чаша 5,9 л для моделей R 502 и 7,5 л для моделей R 752



D-Clean Kit Площадь 139 см²

R 502

Мотор	Асинхронный
Мощность	900 Вт
Напряжение	Трёхфазное 400 В
Скорость	750 об/мин - 1 500 об/мин
Пульс	✓
Таймер	✓
Корпус мотора	Металл
Куттер	Чаша 5,9 л из нерж. стали
Скребок	✓
Нож	Гладкие лезвия из нерж. стали - Включено Инструмент для очистки ножа - Включено
Аксессуары	-
Овощерезка	Полукруглая воронка 2,2 л Цилиндрическая воронка Ø 58 мм и Ø 39 мм, толкатель Exactitube - Включено
D-Clean Kit	Включено
Диски	Не включено

Выберите
свою модель:

R 502	Арт.		
R 502 400B/50/3	2382		
Набор из 5 дисков	1960W		
Набор из 7 дисков	1961W		
Набор из 8 дисков	1933W		



D-Clean Kit Площадь 227 см²

R 752

Асинхронный
1 800 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
Щётка для моторного вала - Включено
Круглая воронка 4,4 л Цилиндрическая воронка Ø 58 мм и Ø 39 мм, толкатель Exactitube - Включено
Включено
Не включено

R 752	Арт.		
R 752 400B/50/3	2113		
Набор из 5 дисков	1960W		
Набор из 7 дисков	1961W		
Набор из 8 дисков	1933W		

Выберите
Ваши опции
здесь:

Полная коллекция дисков
на стр. 38



Выберите
опции:



R 502			
Опции	Арт.		
Нож с круп. зубчиками Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий	27305		
Нож с мелк. зубчиками Специально для Зелени, Специй	27304		
Доп. гладкий нож	27303		
Аксессуар для куттера (чаша, крышка, нож)	27320		
Инструмент для очистки ножа	49258		

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

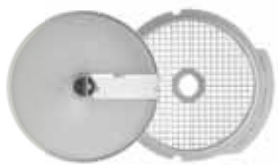


ESSENTIAL Серии 1-4

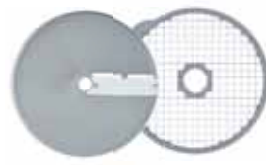
EXPERT Серии 1-4

	R 211 XL R 211 XL Ultra R 301 Ultra	CL 20	R 402	CL 40 CL 30 Bistro	ОБОЗНА- ЧЕНИЕ НА ДИСКЕ	ДИСКИ	R 502 R 752	CL 50 CL 50 Ultra CL 52 CL 55 CL 60	CL 50 Gourmet	ОБОЗНА- ЧЕНИЕ НА ДИСКЕ
СЛАЙСЕР						Миндаль 0,6 мм	28166W		28166W	E/S 0.6
						0,8 мм	28069W		28069W	E/S 0.8
	27051		27051		ES 1	1 мм	28062W		28062W	E/S 1
	27555		27555		ES 2	2 мм	28063W		28063W	E/S 2
	27086		27086		ES 3	3 мм	28064W		28064W	E/S 3
	27566		27566		ES 4	4 мм	28004W		28004W	E/S 4
	27087		27087		ES 5	5 мм	28065W		28065W	E/S 5
	27786		27786		ES 6	6 мм	28196W		28196W	E/S 6
						8 мм	28066W		28066W	E/S 8
						10 мм	28067W		28067W	E/S 10
						14 мм	28068W			E/S 14
						Варёный картофель 4 мм	27244W		27244W	ROSTFREI 4
						Варёный картофель 6 мм	27245W		27245W	ROSTFREI 6
ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ	НОВИНКА 27621		НОВИНКА 27621		G	2 мм	27068W		27068W	POM 2
	27622		27622		G	3 мм	27069W		27069W	POM 3
						5 мм	27070W		27070W	POM 5
ТЁРКА	27588		27588	27148	RG 1.5	1,5 мм	28056W		28056W	RG 1.5
	27577		27577	27149	RG 2	2 мм	28057W		28057W	RG 2
	27511		27511	27150	RG 3	3 мм	28058W		28058W	RG 3
						4 мм	28073W		28073W	RG 4
						5 мм	28059W		28059W	RG 5
	27046		27046		RG 6	6 мм				
						7 мм	28016W		28016W	RG 7
	27632		27632		RG 9	9 мм	28060W		28060W	RG 9
	27764		27764		-	Пармезан	28061W		28061W	-
	27191		27191		-	Драники	27164W		27164W	-
						Сырой картофель	27219W		27219W	-
	27078		27078		-	Хрен 0,7 мм				
	27079		27079		-	Хрен 1 мм	28055W		28055W	-
	27130		27130		-	Хрен 1,3 мм				
СОЛОМКА						1 x 8 мм (лапша)	28172W		28172W	J1X8
						1 x 26 лук/капуста	28153W		28153W	J1X26
	27080		27080		J2X4	2 x 4 мм	27072W		27072W	J2X4
	27081		27081		J2X6	2 x 6 мм	27066W		27066W	J2X6
						2 x 8 мм	27067W		27067W	J2X8
						2 x 10 мм (лапша)	28173W		28173W	J2X10
	27599		27599		J2X2	2 x 2 мм	28051W		28051W	J2X2
						2,5 x 2,5 мм	28195W		28195W	J2.5X2.5
						3 x 3 мм	28101W		28101W	J3X3
	27047		27047		J4X4	4 x 4 мм	28052W		28052W	J4X4
	27610		27610		J6X6	6 x 6 мм	28053W		28053W	J6X6
	27048		27048		J8X8	8 x 8 мм	28054W		28054W	J8X8

*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, R752, CL50, CL50 Ultra, CL50 Gourmet, CL52, CL55, CL60

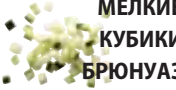
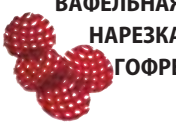


ESSENTIAL Серии 1-4



EXPERT Серии 1-4

ДИСКИ

	ESSENTIAL			ОБОЗНАЧЕНИЕ НА ДИСКЕ	ОБОЗНАЧЕНИЕ НА РЕШЕТКЕ	ДИСКИ	EXPERT			ОБОЗНАЧЕНИЕ НА ДИСКЕ	ОБОЗНАЧЕНИЕ НА РЕШЕТКЕ
	R 301 Ultra	R 402	CL 40 CL 30 Bistro				R 502 R 752	CL 50 CL 50 Ultra CL 52 CL 55 CL 60	CL 50 Gourmet		
	CL 20										
КОМПЛЕКТ ДЛЯ КУБИКОВ  РЕШЁТКА + СЛАЙСЕР		■ 27513W		E8	8X8 C	5 x 5 x 5 мм	■ 28110W		■ 28110W	EM/SD 5	28117 5X5
		■ 27514W		E10	10X10 C	8 x 8 x 8 мм	■ 28111W		■ 28111W	EM/SD 8	28118 8X8
		■ 27515W		E12	12X12 C	10 x 10 x 10 мм	■ 28112W		■ 28112W	EM/SD 10	28119 10X10
						12 x 12 x 12 мм	■ 28197W			EM/SD 12	28167 12X12
						14 x 14 x 5 мм (моцарелла)	■ 28181W		■ 28181W	EM/SD 5	28120 14X14
						14 x 14 x 10 мм	■ 28179W		■ 28179W	EM/SD 10	28120 14X14
						14 x 14 x 14 мм	■ 28113W			EM/SD 14	28120 14X14
						20 x 20 x 20 мм	■ 28114W			EM/SD 20	28121 20X20
						25 x 25 x 25 мм	■ 28115W			EM/SD 25	28122 25X25
ФРИ 						50 x 70 x 25 мм (листовой салат)	■ 28180W			-	28122 25X25
						6 x 6 мм* 	▲ 29230W			F6	F6
		▲ 27116W		F8	F8	8 x 8 мм	▲ 28134W		▲ 28134W	F8	F8
						8 x 16 мм	▲ 28159W		▲ 28159W	F8	F16
		▲ 27117W		F10	F10	10 x 10 мм	▲ 28135W		▲ 28135W	F10	F10
МЕЛКИЕ КУБИКИ БРЮНУАЗ  ВАФЕЛЬНАЯ НАРЕЗКА ГОФРЕ 						10 x 16 мм	▲ 28158W		▲ 28158W	F10	F16
						2 x 2 x 2 мм			28174W	-	-
						3 x 3 x 3 мм			28175W	-	-
						4 x 4 x 4 мм			28176W	-	-
НАБОР ДИСКОВ						2 мм			28198W	-	-
						3 мм			28199W	-	-
						4 мм			28177W	-	-
						6 мм			28178W	-	-
НАБОР ДИСКОВ	1946	1946	-			Комплект 5 дисков					
		1944W	1945W			Комплект 6 дисков					
						Комплект 5 дисков	1960W				
						Комплект 7 дисков	1961W				
						Комплект 8 дисков	1933W				
						Комплект 16 дисков	2022W				

■ 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.

*Насадка для нарезки брусочков фри 6x6 мм:

- Совместимость с машинами:

- CL 50, CL 50 Ultra, R 502 На этих машинах обязательно используется в дополнение к EasyLoader (стр. 43).
- CL 55 и CL 60 с автоматической воронкой

- Несовместимо с машинами:

- R 752, CL 50 Gourmet, CL 52
- CL 55 и CL 60 с воронкой с толкателем

НАБОР ДИСКОВ АКСЕССУАРЫ

НОВИНКА

EasyClean Xpress

Решение для безотходной очистки
решёток для нарезки кубиками
EXPERT R 502 - R 752 и CL 50 - CL 60.

- Быстрая и лёгкая очистка
- Ноль отходов
- Экономия 250 г с каждой решётки



Для решёток для нарезки кубиками	Арт.		
8 мм	49305		
10 мм	49309		
12 мм	49313		
14 мм	49314		



НОВИНКА

D-Clean Kit

Двусторонний держатель для решёток



Держатель для решёток

- **ESSENTIAL** R 402 - CL 40
- **EXPERT** R 502 - R 752 и CL 50 - CL 60

+



Инструмент для
очистки решёток

5 мм, 8 мм, 10 мм, 12 мм
и 14 мм

+



Чистящий скребок

	Арт.		
D-Clean Kit	29246		

НАСТЕННЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ АКСЕССУАРОВ:

НОЖ и 8 ДИСКОВ

> Для моделей от R 211 XL до R 402

Арт.

107810



НАСТЕННЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ДИСКОВ 4
КРЮЧКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

> 16 маленьких или 8 больших дисков

Арт.

107812



МОДУЛЬНЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ДИСКОВ:

> Для моделей от R 502 до R 752

> От CL 50 до CL 60

Арт.

27258



ЗАЩИТНАЯ КРЫШКА ДЛЯ ДИСКОВ

> Для моделей от R 502 до R 752

> От CL 50 до CL 60

Арт.

39726



МИНИ-ЧАША

> Для гаммы **EXPERT**, модели машин от R 502 до R 752 V.V. и от CL 50 до CL 60

> Не подходит для оборудования для нарезки кубиками и фри.

Арт.

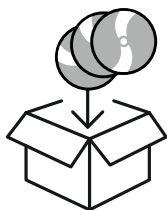
39716



РЕШЕНИЕ ПОД КЛЮЧ ДЛЯ ЛЮБОЙ КУХНИ

ESSENTIAL Серии 1-4

КОМПЛЕКТ 5 ДИСКОВ - СТРИТ-ФУД



Слайсер
2 мм & 5 мм

Тёрка
2 мм

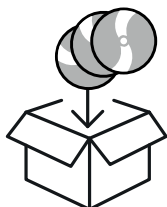
Соломка
4 x 4 мм & 8 x 8 мм



Арт.			
CL 20, R 301 Ultra, R 402	1946		

Настенные держатели для дисков (2 штуки в наборе) **БЕСПЛАТНО**

КОМПЛЕКТ 6 ДИСКОВ - КАФЕ, РЕСТОРАНЫ



Слайсер
2 мм & 4 мм

Тёрка
2 мм

Соломка
4 x 4 мм

Кубики
10 x 10 x 10 мм

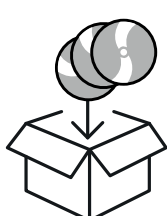


Арт.			
R 402	1944W		
CL 40	1945W		

Настенные держатели для дисков (2 штуки в наборе) **БЕСПЛАТНО**

EXPERT Серии 5-7

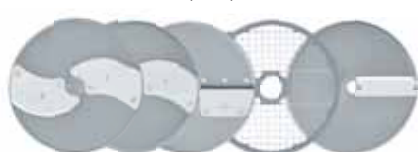
КОМПЛЕКТ 5 ДИСКОВ



Слайсер
2 мм & 4 мм

Соломка
2,5 x 2,5 мм

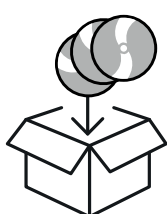
Кубики
10 x 10 x 10 мм



Арт.			
Набор из 5 дисков	1960W		

Настенные держатели для дисков (2 штуки в наборе) **БЕСПЛАТНО**

КОМПЛЕКТ 7 ДИСКОВ



Слайсер
1 мм & 2 мм & 4 мм

Тёрка
2 мм

Соломка
2,5 x 2,5 мм

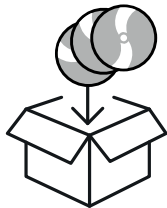
Кубики
10 x 10 x 10 мм



Арт.			
Набор из 7 дисков	1961W		

Настенные держатели для дисков (2 штуки в наборе) **БЕСПЛАТНО**

КОМПЛЕКТ 8 ДИСКОВ

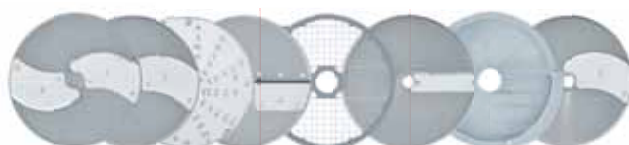


Слайсер
2 мм & 5 мм

Тёрка
2 мм

Соломка
3 x 3 мм

Кубики
10 x 10 x 10 мм

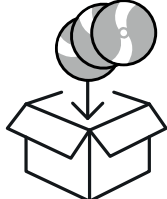


Картофель фри
10 x 10 мм

Арт.			
Набор из 8 дисков	1933W		

Настенные держатели для дисков (2 штуки в наборе) **БЕСПЛАТНО**

MULTICUT КОМПЛЕКТ 16 ДИСКОВ



Слайсер
1 мм, 2 мм, 4 мм

Тёрка
1.5 мм, 3 мм

Соломка
2.5 x 2.5 мм, 2 x 10 мм, 4 x 4 мм



Кубики
5 x 5 x 5 мм, 10 x 10 x 10 мм,
20 x 20 x 20 мм

Картофель фри
10 x 10 мм



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.

Арт.			
MultiCut Комплект 16 Дисков	2022W		

2 настенных держателя для дисков (2 штуки в наборе) **БЕСПЛАТНО**



3 Решения от Robot-Coupe для превосходной сверхточной нарезки помидоров



- 1 CL 50 Непрерывный выброс**
для работы как с большими,
так и с малыми объёмами.



- 2 CL 50 + Мини-чаша**
Нарезка до 9 помидоров



Арт.		
Мини-чаша (R 502 - CL 50 - CL 50 Ultra - CL 50 Gourmet)	39716	



- 3 CL 50 + EasyStacker**
Нарезка и укладка ломтиков в стопку -
1 помидор за раз



НОВИНКА

Арт.		
EasyStacker (R 502 - CL 50 - CL 50 Ultra - CL 50 Gourmet)	49332	





Решения для нарезки Брусочков фри от Robot-Coupe

5 размеров = самое большое разнообразие нарезки!



НОВИНКА

Комплект для фри 6х6 мм:
свежеприготовленные брусочки фри на любой вкус!



- Быстрое приготовление
- Ещё более хрустящие брусочки фри
- Высокая производительность



НОВИНКА

EasyLoader

- **Непрерывная подача** для более высокой производительности.
- **Красивые и крупные брусочки фри** благодаря оптимизированной нарезке картофеля **по всей длине**.



1



До 25 кг за
4 минуты!



2



		Подходит только для	Арт.		
EasyLoader	1	R 502 CL 50, CL 50 Ultra	49323		
Насадка для нарезки брусочков фри 6х6 мм	1 + 2		49324		
Насадка для нарезки брусочков фри 8х8 мм	1 + 2		49325		
Насадка для нарезки брусочков фри 8х16 мм	1 + 2	R 502, CL 50, CL 50 Ultra	49326		
Насадка для нарезки брусочков фри 10х10 мм	1 + 2		49327		
Насадка для нарезки брусочков фри 10х16 мм	1 + 2		49328		
Насадка для нарезки брусочков фри 6х6 мм*	2	CL 55 & CL 60 Auto	29230W		

*Ни одна из следующих машин не совместима с данными насадками: CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55 с рычагом, CL 60 с рычагом, R 752

САМОЕ БОЛЬШОЕ разнообразие нарезки

+
50
ДИСКОВ



НОВИНКА

Новое покрытие:

Mineral+[®]

Серии 5-7



Высокая прочность

Данное покрытие на минеральной основе обеспечивает оптимальную защиту поверхности диска.



Сохранение свежести

Покрытие снижает трение на поверхности диска, обеспечивает высокую точность нарезки и сохраняет свежесть фруктов и овощей.



Лёгкая очистка

Подходит для мытья в посудомоечной машине.

Для кухонных процессоров - универсальных приводов, начиная с R 502 & овощерезок, начиная с CL 50.

ФУНКЦИЯ ПРОТИРКА ДЛЯ ПЮРЕ

R 502 - R 502 V.V. - R 752 - R 752 V.V.

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.



Загрузочная воронка
(только для R502, CL 50 и CL 50 Ultra)

Протирка для
картоф. пюре
с воронкой



Лопасть для протирания
решётка для пюре:
3 мм или 6 мм

Специальный диск-сбрасыватель для пюре

Протирка
для картоф.
пюре



В комплектацию протирки для картоф. пюре с воронкой входят:

- загрузочная воронка для более удобной загрузки картофеля (только для моделей R502, CL 50 и CL 50 Ultra)
- лопасть для протирания
- специальная решётка Ø 3 мм или 6 мм
- специальный диск-сбрасыватель для пюре

		Арт.		
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		



САМОЕ БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ

СЛАЙСЕР



EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 752

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



Миндаль 0,6 мм
Арт. 28166W



0,8 мм
Арт. 28069W



1 мм
Арт. 28062W
Арт. 27051



2 мм
Арт. 28063W
Арт. 27555



3 мм
Арт. 28064W
Арт. 27086



4 мм
Арт. 28004W
Арт. 27566



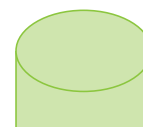
5 мм
Арт. 28065W
Арт. 27087



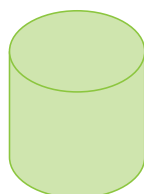
6 мм
Арт. 28196W
Арт. 27786



8 мм
Арт. 28066W



10 мм
Арт. 28067W



14 мм*
Арт. 28068W



**Варёный
картофель 4 мм**
Арт. 27244W



**Варёный
картофель 6 мм**
Арт. 27245W



Зеленые символы нарисованы в масштабе 1:1

* Кроме CL 50 Gourmet



ТЁРКА



EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 752

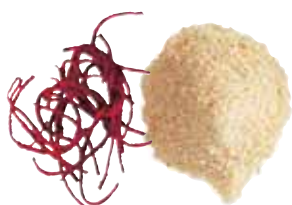
ESSENTIAL CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211 XL, R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402

ESSENTIAL Специально для CL 30 Bistro, CL 40

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



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



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



4 мм
Арт. 28073W



5 мм
Арт. 28059W



6 мм
Арт. 27046



7 мм
Арт. 28016W



9 мм
Арт. 28060W
Арт. 27632



Пармезан
Арт. 28061W
Арт. 27764



Драники
Арт. 27164W
Арт. 27191



Сырой картофель
Арт. 27219W



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



ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ



EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 752

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

2 мм
Арт. 27068W



3 мм
Арт. 27069W
Арт. 27622



НОВИНКА

5 мм
Арт. 27070W
Арт. 27623



НОВИНКА

Зеленые символы нарисованы в масштабе 1:1

К О Г Л А В Л Е Н И Ю

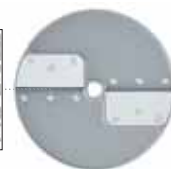
* Кроме CL 40

Издание 2025 robot coupe® 47



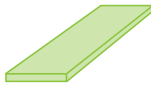
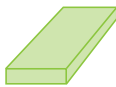
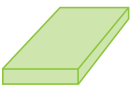
САМОЕ БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ

СОЛОМКА



EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 752

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

ФРИ

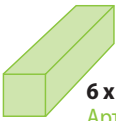
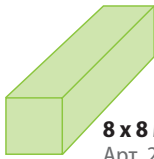
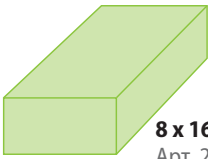
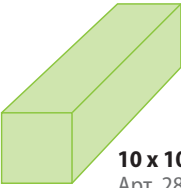
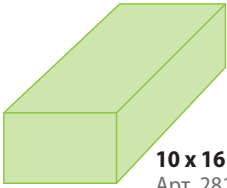


EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 752

EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, R 502, R 502 V.V. (Аксессуары + EasyLoader)

EXPERT CL 55 Auto, CL 60 Auto (только аксессуары для нарезки брусочков фри)

ESSENTIAL CL 30 Bistro, CL 40, R 402

 6 x 6 мм Арт. 49324 Арт. 29230W	 8 x 8 мм Арт. 28134W Арт. 27116W	 8 x 16 мм Арт. 28159W	 10 x 10 мм Арт. 28135W Арт. 27117W	 10 x 16 мм Арт. 28158W
---	--	--	---	---

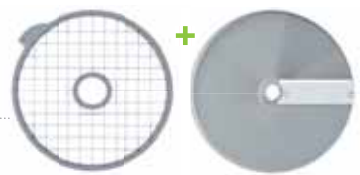
*Откройте для себя EasyLoader, стр. 43



КОМПЛЕКТ ДЛЯ КУБИКОВ

EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 752

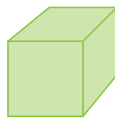
ESSENTIAL CL 30 Bistro, CL 40, R 402



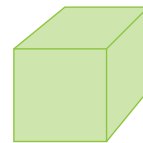
5x5x5 мм
Арт. 28110W



8x8x8 мм
Арт. 28111W
Арт. 27513W



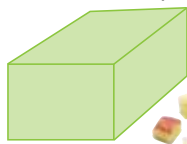
10x10x10 мм
Арт. 28112W
Арт. 27514W



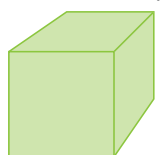
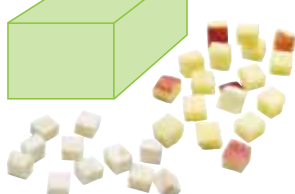
12x12x12 мм*
Арт. 28197W
Арт. 27515W



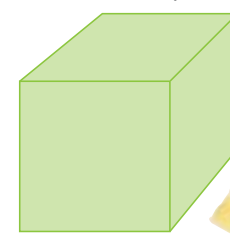
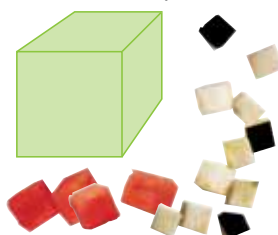
14x14x5 мм
Арт. 28181W



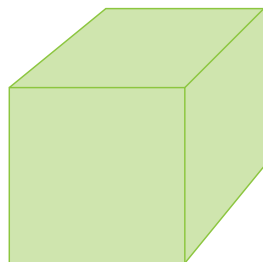
14x14x10 мм
Арт. 28179W



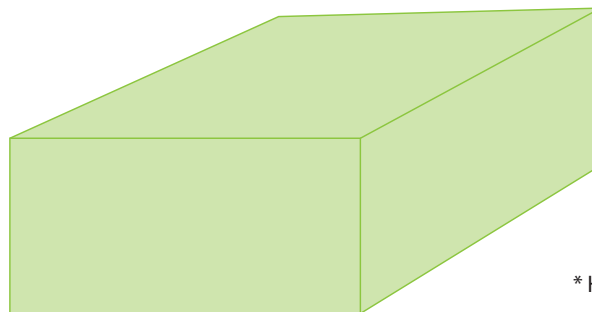
14x14x14 мм*
Арт. 28113W



20x20x20 мм*
Арт. 28114W



25x25x25 мм*
Арт. 28115W



50x70x25 мм*
Листовой салат
Арт. 28180W



* Кроме CL 50 Gourmet

НОВИНКА

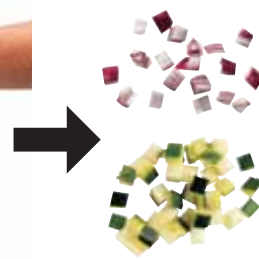
EasyClean Xpress

Решение для безотходной очистки решёток для нарезки кубиками **EXPERT** R 502 - R 752 и CL 50 - CL 60.

- Быстрая и лёгкая очистка
- Ноль отходов
- Экономия 250 г с каждой решётки



Для решёток для нарезки кубиками	Арт.		
8 мм	49305		
10 мм	49309		
12 мм	49313		
14 мм	49314		



НОВИНКА

D-Clean Kit

Двусторонний держатель для решёток



Держатель для решёток
• **ESSENTIAL** R 402 - CL 40
• **EXPERT** R 502 - R 752 и CL 50 - CL 60

+



+



Инструмент для очистки решёток
5 мм, 8 мм, 10 мм, 12 мм и 14 мм

Чистящий скребок

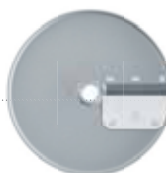
Арт.			
D-Clean Kit	29246		



ОРИГИНАЛЬНЫЕ ФОРМЫ НАРЕЗКИ

МЕЛКИЕ КУБИКИ БРЮНУАЗ

CL 50 Gourmet



CL 50 GOURMET



2x2x2 мм
Арт. 28174W



3x3x3 мм
Арт. 28175W



4x4x4 мм
Арт. 28176W



ВАФЕЛЬНАЯ НАРЕЗКА ГОФРЕ

CL 50 Gourmet



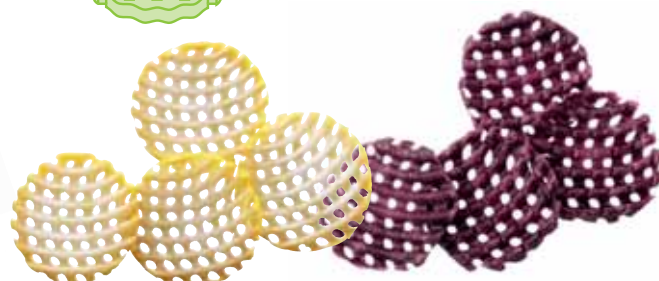
CL 50 GOURMET



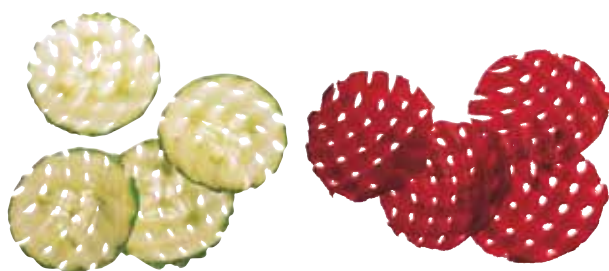
2 мм
Арт. 28198W



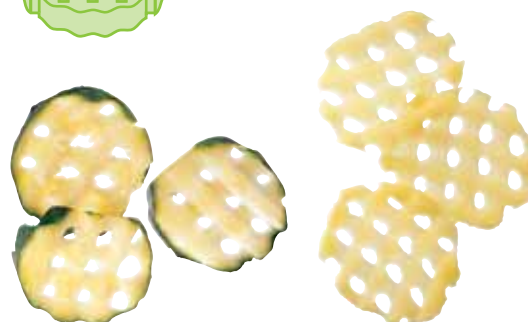
3 мм
Арт. 28199W



4 мм
Арт. 28177W



6 мм
Арт. 28178W



Зеленые символы нарисованы в масштабе 1:1

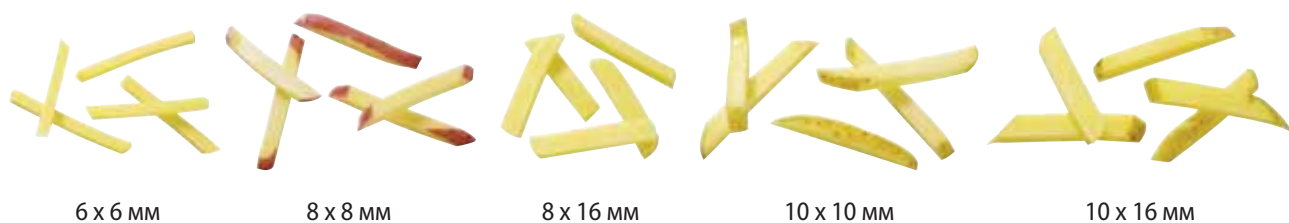


ГОТОВЬТЕ ВАШИ БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ ВМЕСТЕ С ROBOT-COUPRE



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

Самое большое разнообразие картофеля фри!



6 x 6 мм

8 x 8 мм

8 x 16 мм

10 x 10 мм

10 x 16 мм

Картофель для украшения салатов



2 x 2 мм

Жареный картофель соломкой



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 слайсами



5 мм

Пюре



ОВОЩЕРЕЗКИ

ОВОЩЕРЕЗКИ НАСТОЛЬНЫЕ СТР.54

ОВОЩЕРЕЗКИ НАПОЛЬНЫЕ СТР.66



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

Easy Guide

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 Exactitude.



АСИНХРОННЫЙ МОТОР

Боковой выброс

Экономит рабочее пространство и делает работу более удобной.



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

ИННОВАЦИЯ

ТОЛКАТЕЛЬ EXACTITUDE

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.



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



Загрузочная воронка
(только для CL 50 и CL 50 Ultra)

Протирка для
картоф. пюре
с воронкой



Лопасть для протирания
решётка для пюре:
3 мм или 6 мм

Специальный диск-сбрасыватель для пюре

Протирка
для картоф.
пюре

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 230В/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

опция
24
ДИСКА

ТЁРКА / СЛАЙСЕР / ВОЛНИСТАЯ / ЖЮЛЬЕН

опция
29
ДИСКОВ

+ КУБИКИ + ФРИ

опция
50
ДИСКОВ

+ МЕЛКИЕ КУБИКИ БРЮНАЗ и
ВАФЕЛЬНАЯ НАРЕЗКА ГОФРЕ

+ ПЕТРУШКА И ЗЕЛЕНЬ

CL 50 Gourmet



- Однофазное или Трёхфазное
- 1 скорость

CL 40



- Однофазное
- 1 скорость

CL 50 Ultra



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

CL 20



- Однофазное
- 1 скорость

CL 30 Bistro



- Однофазное
- 1 скорость

CL 50



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

Полная гамма настольных моделей на стр. 68



До 150 кг



До 250 кг

ТЁРКА / СЛАЙСЕР / ВОЛНИСТАЯ / ЖЮЛЬЕН

+ КУБИКИ + ФРИ

опция
+
50
ДИСКОВ

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 50 Ultra Столовые



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

CL 52



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



CL 20

Мотор	Асинхронный
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
D-Clean Kit	-
Диски	Слайсер 2 мм, Слайсер 4 мм, Тёрка 2 мм, Соломка 4x4 мм - Включено

Выберите
свою модель:

CL 20 - 4 диска	Арт.		
CL 20 230В/50/1 - 4 диска	2201		
CL 20 без дисков	Арт.		
CL 20 230В/50/1	22394		

Полная коллекция дисков
на стр. 38



CL 40

Асинхронный
500 Вт
Однофазное 230 В
500 об/мин
Полукруглая воронка Цилиндрическая воронка Ø 58 мм и Ø 39 мм, толкатель Exactitube - Включено
Крышка из композитного материала, чаша из нерж. стали
Металл
Включено
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 - 6 дисков	Арт.		
CL 40 230В/50/1 - 6 дисков	2203W		
CL 40 без дисков	Арт.		
CL 40 230В/50/1	24570		



CL 30 Bistro

Мотор	Асинхронный
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
D-Clean Kit	Включено

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 - 6 дисков	Арт.		
CL 30 Bistro 230В/50/1 - 6 дисков	2202W		
CL 30 Bistro без дисков	Арт.		
CL 30 Bistro 230В/50/1	24432		

Полная коллекция дисков
на стр. 38



НАСТОЛЬНЫЕ ОВОЩЕРЕЗКИ



CL 50

Мотор	Асинхронный
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
D-Clean Kit	Включено
Диски	Не включено

Выберите
свою модель:



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

Полная коллекция дисков
на стр. 38



CL 50 Ultra

Асинхронный
550 Вт
Однофазное 230 В или Трёхфазное 400 В
375 об/мин
Полукруглая воронка 2,2 л Цилиндрическая воронка Ø 58 мм и Ø 39 мм, толкатель Exactitube - Включено
Металл
Нерж. сталь
Включено
Не включено

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

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		
Мини-чаша	39716		



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

D-Clean Kit

CL 50 Ultra Pizza

Мотор	Асинхронный
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
D-Clean Kit	Включено
Мини-чаша	Включено
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	2027W		
CL 50 Ultra Pizza 400B/50/3 - 3 диска	2033W		

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

Мотор	Асинхронный
Мощность	550 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
D-Clean Kit	Включено
Мини-чаша	Включено
Диски	Не включено

Выберите
свою модель:

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

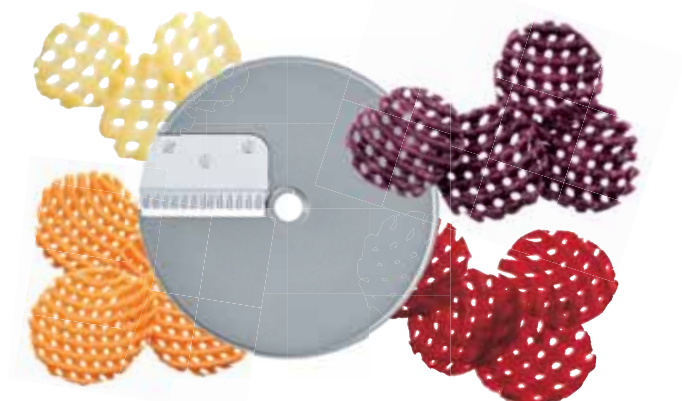
Полная коллекция дисков
на стр. 38



Мелкие кубики брюнуаз

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

... 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	28198W		
Вафельная нарезка Гофре 3 мм	28199W		
Вафельная нарезка Гофре 4 мм	28177W		
Вафельная нарезка Гофре 6 мм	28178W		

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	28194W		

В набор для табуле входят: 1 слайсер 1 мм, комплект для кубиков 10x10 мм, 1 диск для мелких кубиков брюнуаз 4x4 мм и 3 вставки.

	Арт.		
Набор для табуле	28192W		

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.



АСИНХРОННЫЙ МОТОР



БОКОВОЙ ВЫБРОС

Делает работу более удобной и экономит рабочее пространство.

Специальная насадка для капусты для лучшего выброса.



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.



Easy Guide

СВЕРХМОЩНОСТЬ

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





CL 52

Мотор	Асинхронный
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
Аксессуары	Щётка для моторного вала - Включено
D-Clean Kit	Включено
Диски	Не включено

Выберите
свою модель:



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

Полная коллекция дисков
на стр. 38



Выберите
опции:

	CL 52		
Опция	Арт.		
Доп. толкатель Exactitube	49221		
Протирка для картоф. пюре 3 мм	28208		
Протирка для картоф. пюре 6 мм	28210		
Щётка для моторного вала	49257		



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.

Easy Guide

СВЕРХМОЩНОСТЬ

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



АСИНХРОННЫЙ
МОТОР

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



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

CL 55 2 Воронки



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

CL 55 Рабочая Станция



- Трёхфазное
- 2 скорости
- Протирка для картоф. пюре

ТЁРКА / СЛАЙСЕР / ВОЛНИСТАЯ / ЖЮЛЬЕН

+ КУБИКИ + ФРИ

опция
+
50
Дисков

CL 60 с рычагом

НЕРЖ.
СТАЛЬ

НОВИНКА



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

CL 60 2 Воронки

НЕРЖ.
СТАЛЬ

НОВИНКА



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

CL 60 Рабочая Станция

НЕРЖ.
СТАЛЬ

НОВИНКА



- Трёхфазное
- 2 скорости
- Протирка для картоф. пюре



НАПОЛЬНЫЕ ОВОЩЕРЕЗКИ



CL 55 с рычагом

Мотор	Асинхронный	
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	
Аксессуары	Щётка для моторного вала - Включено	
D-Clean Kit	Включено	
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	1960W		
Набор из 7 дисков	1961W		
Набор из 8 дисков	1933W		

CL55 Авто		Арт.		
CL55 Авто 230В/50/1		2247		
CL55 Авто 400В/50/3		2216		

Полная коллекция дисков
на стр. 38



CL 55 2 Воронки

Асинхронный		
750 Вт	1 100 Вт	
Однофазное 230 В	Трёхфазное 400 В	
375 об/мин	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		
Металл		
Нерж. сталь		
Нерж. сталь – Оснащен 2 колёсиками с тормозом		
Щётка для моторного вала - Включено		
Включено		
Не включено		

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 Exactitude
CL 52 - CL 55 - CL 60

Арт.		
49221		



Щётка для моторного вала

Арт.		
49257		



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

Арт.		
49128		



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

Арт.		
49132		



CL 55 Рабочая Станция

Комплексное решение

РЕГУЛИРУЕМАЯ ПО ВЫСОТЕ ТЕЛЕЖКА 3 позиции

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



CL 55 Рабочая Станция

Мотор	Асинхронный
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 Щётка для моторного вала - Включено
D-Clean Kit	Включено
Диски	MultiCut Комплект 16 Дисков - Включено

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

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.



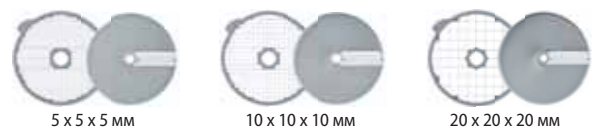
MultiCut Комплект

Включает 16 дисков



Слайсеры

Тёрки



Кубики



Картофель фри

Соломка



4 настенных держателя для 16 дисков

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 объёмов вкуснейшего свежего пюре



Щётка для моторного вала



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 хранении

При производстве

НАПОЛЬНЫЕ ОВОЩЕРЕЗКИ



Площадь 227 см²



D-Clean Kit



НОВИНКА

Полностью из нержавеющей стали:

можно мыть в посудомоечной машине



НЕРЖ. СТАЛЬ



CL 60 с рычагом

Мотор	Асинхронный
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 колёсика 1 ёмкость из нерж. стали для режущих элементов
Аксессуары	Щётка для моторного вала - Включено
D-Clean Kit	Включено
Диски	Не включено

Выберите свою модель:



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

CL60 Авто	Арт.
CL60 Авто 230B/50/1	2317F
CL60 Авто 400B/50/3	2313F

Полная коллекция дисков на стр. 38



CL 60 2 Воронки

Асинхронный
1 500 Вт
Трёхфазное 400 В
375 об/мин - 750 об/мин
Автоматическая воронка из нерж. стали Круглая воронка с рычагом 4,9 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
Щётка для моторного вала - Включено
Включено
Не включено

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

АКСЕССУАРЫ CL 60



НЕРЖ.
СТАЛЬ

Автоматическая воронка
С загрузочным лотком

Арт.		
49681		



НЕРЖ.
СТАЛЬ

Воронка с рычагом

Арт.		
49680		



НЕРЖ.
СТАЛЬ

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

Арт.		
49682		



Воронка с прямой и наклонной трубками

Арт.		
28157		



Протирка для картоф. пюре

Арт.		
Ø 3 мм 28208		
Ø 6 мм 28210		



Толкатель Exactitube

Арт.		
49221		



Щётка для моторного вала

Арт.		
49257		



Тележка Ergo Mobile

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

Арт.		
49066		



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

Арт.		
49132		



CL 60 Рабочая Станция



**ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ
АКСЕССУАРОВ**



Регулируемая ножка
для устойчивости на
неровных поверхностях



**НЕРЖ.
СТАЛЬ**

До
1 800 кг
овощей
в час

D-Clean Kit

CL 60 Рабочая Станция

Мотор	Асинхронный
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 гастроёмкостями GN 1/1 Включено Тележка для хранения аксессуаров с 1 гастроёмкостью GN 1/1 - Включено Протирка для картоф. пюре 3 мм - Включено Щётка для моторного вала - Включено
D-Clean Kit	Включено
Диски	MultiCut Комплект 16 Дисков - Включено

НОВИНКА

Полностью из нержавеющей стали:
можно мыть в посудомоечной машине

**НЕРЖ.
СТАЛЬ**



CL 60 Рабочая Станция	Арт.		
CL 60 Рабочая Станция 400В/50/3	2300F		

ВКЛЮЧАЕТ ПОЛНЫЙ НАБОР АКСЕССУАРОВ!



Автоматическая воронка

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

НОВИНКА



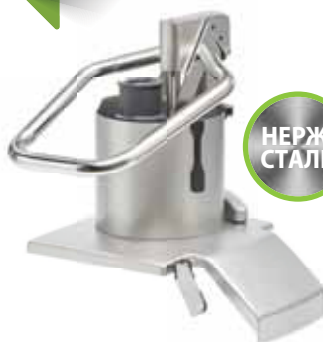
НЕРЖ. СТАЛЬ



Воронка с рычагом

Специально для крупных овощей, таких как капуста или сельдерей.

НОВИНКА



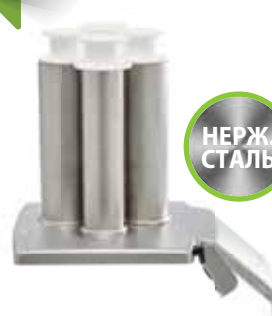
НЕРЖ. СТАЛЬ



Воронка с 4 трубками

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

НОВИНКА



НЕРЖ. СТАЛЬ

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



Тележка для хранения аксессуаров

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



Щётка для моторного вала



MultiCut Комплект

Включает 16 дисков



1 мм

2 мм

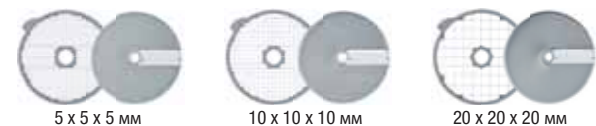
4 мм

1.5 мм

3 мм

Слайсеры

Тёрки

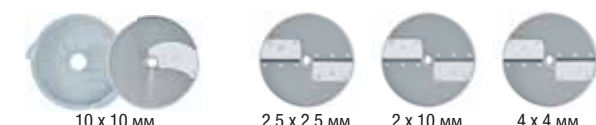


5 x 5 x 5 мм

10 x 10 x 10 мм

20 x 20 x 20 мм

Кубики



10 x 10 мм

2.5 x 2.5 мм

2 x 10 мм

4 x 4 мм

Картофель фри

Соломка



4 настенных держателя для 16 дисков

Тележка Ergo Mobile

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



КУТТЕРЫ

НАСТОЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ

СТР.80

КУТТЕРЫ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ НАПОЛЬНЫЕ

СТР.88



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

7,5 л: для экономии времени при увеличении обрабатываемых Объёмов.

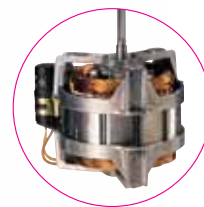
ЭРГОНОМИЧНАЯ РУЧКА

Для удобной работы с чашей.

Easy Guide

R7

7,5 L



АСИНХРОННЫЙ
МОТОР

ТАЙМЕР

Еще больше удобства при использовании, более точное соблюдение рецептов и постоянство результата.



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.



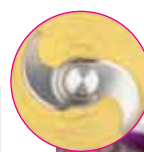
**Гладкий нож
В стандартной
комплектации**



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

5,9 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

5,9 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



2 СКОРОСТИ 1 500 и 3 000 об/мин

R 7



опция
3
НОЖА
7,5 Л

• Трёхфазное

R 8



опция
3
НОЖА
8 Л

• Трёхфазное

R 10



опция
3
НОЖА
11,5 Л

• Трёхфазное

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	1 - 50	1 - 4 мин
R 3	1 кг	1,5 кг	1 кг	0,5 кг	1 - 50	
R 4 - 1V / R 4 - 2V / R 4 V.V.	1,5 кг	2,5 кг	1,5 кг	0,7 кг	50 - 100	
R 5 - 1V / R 5 - 2V	2,2 кг	3,2 кг	2,2 кг	1,1 кг	50 - 200	
R 7	2,7 кг	3,8 кг	2,7 кг	1,7 кг	100 - 200	
R 8	3 кг	5 кг	4 кг	2 кг	200 - 300	
R 10	4 кг	6 кг	5 кг	3 кг	200 - 300	

* Вес дрожжевого теста, влажность 60%

Полная гамма напольных моделей на стр. 90



R 2

Мотор	Асинхронный
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, нож с мелкими зубчиками - Включено

Выберите свою модель:



Выберите опции:



R 2	Арт.
R 2 230В/50/1	2450D



R 3

Асинхронный
650 Вт
Однофазное 230 В
1 500 об/мин
✓
3,7 л из нерж. стали
Гладкие лезвия из нерж. стали - Включено

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

	R 2			R 3		
Опции	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

Мотор	Асинхронный
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

Мотор	Асинхронный
Мощность	900 Вт
Напряжение	Трёхфазное 400 В
Скорость	1 500 - 3 000 об/мин
Пульс	✓
Корпус мотора	Металл
Чаша	4,5 л из нерж. стали
Нож	Гладкие лезвия из нерж. стали Включено



R 4 V.V.

Мотор	Асинхронный
Мощность	1 000 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	От 300 до 3 500 об/мин
Пульс	✓
Корпус мотора	Металл
Чаша	4,5 л из нерж. стали
Нож	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

Мотор	Асинхронный
Мощность	750 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	1 500 об/мин
Таймер	✓
Pulse	✓
Корпус мотора	Металл
Чаша	5,9 л из нерж. стали
Нож	Гладкие лезвия из нерж. стали Включено Инструмент для очистки ножа Включено

R 5 - 2V

Мотор	Асинхронный
Мощность	1 500 Вт
Напряжение	Трёхфазное 400 В
Скорость	1 500 - 3 000 об/мин
Таймер	✓
Pulse	✓
Корпус мотора	Металл
Чаша	5,9 л из нерж. стали
Нож	Гладкие лезвия из нерж. стали Включено Инструмент для очистки ножа Включено

R 7

Мотор	Асинхронный
Мощность	1 500 Вт
Напряжение	Трёхфазное 400 В
Скорость	1 500 - 3 000 об/мин
Таймер	✓
Pulse	✓
Корпус мотора	Металл
Чаша	7,5 л из нерж. стали
Нож	Полностью из нерж. стали, съёмные и регулируемые гладкие лезвия - Включено

Выберите
свою модель:



R 5 - 1V	Арт.		
R 5 - 1V 230V/50/1	24608M		

R 5 - 2V	Арт.		
R 5 - 2V 400V/50/3	24614M		

R 7	Арт.		
R 7 400V/50/3	24658M		

Выберите
опции:



Опции	R 5 все модели			R 7		
	Арт.			Арт.		
Нож с круп. зубчиками Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий	27305			-	-	-
Нож с мелк. зубчиками Специально для Зелени, Специй	27304			-	-	-
Доп. гладкий нож	27303			-	-	-
Нож с круп. зубчиками из нерж. стали Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий	-	-	-	27308		
Нож с мелк. зубчиками из нерж. стали Специально для Зелени, Специй	-	-	-	27307		
Доп. гладкий нож из нерж. стали	-	-	-	27306		
Нижнее лезвие с круп. зубчиками	-	-	-	49162		
Верхнее лезвие с круп. зубчиками	-	-	-	49163		
Нижнее лезвие с мелк. зубчиками	-	-	-	49164		
Верхнее лезвие с мелк. зубчиками	-	-	-	49165		
Гладкое нижнее лезвие	-	-	-	49160		
Гладкое верхнее лезвие	-	-	-	49161		
Скребок	49552			49552		
Инструмент для очистки ножа	49258			-	-	-



R 8

Мотор	Асинхронный
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

Мотор	Асинхронный
Мощность	2 600 Вт
Напряжение	Трёхфазное 400 В
Скорость	1 500 - 3 000 об/мин
Пульс	✓
Чаша	11,5 л из нерж. стали
Нож	Полностью из нерж. стали, 3 съемных и регулируемых гладких лезвия - Включено

Выберите свою модель:



R 8	Арт.		
R 8 400B/50/3	21291		

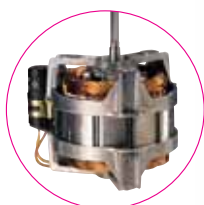
R 10	Арт.		
R 10 400B/50/3	21391		

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



**АСИНХРОННЫЙ
МОТОР**

Easy Guide

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

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

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.

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.

ЧАША ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

Чаша наклоняется и снимается для более легкого опорожнения.

3 НОЖА ДЛЯ ОПТИМАЛЬНОГО РЕЗУЛЬТАТА



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, Blixer 15, Blixer 23, Blixer 30, Blixer 45, Blixer 60.

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



15 Л

• Трёхфазное

R 23



23 Л

• Трёхфазное

R 30



28 Л

• Трёхфазное



Производи-
тельность*



6 - 27 кг



6 - 36 кг

2 СКОРОСТИ 1 500 и 3 000 об/мин

R 45



45 Л

• Трёхфазное

R 60



60 Л

• Трёхфазное

* Максимальный вес ингредиентов, обрабатываемых за операцию

Полная гамма настольных моделей на стр. 82

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

Мотор	Асинхронный
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		





R 23

Мотор	Асинхронный
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	51331C



R 30

Асинхронный
5 400 Вт
Трёхфазное 400 В
1 500 - 3 000 об/мин
✓
✓
28 л из нерж. стали
✓
Полностью из нерж. стали, 3 съёмных и регулируемых гладких лезвия - Включено
✓

R 30	Арт.
R 30 400В/50/3	52331C

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 45

Мотор	Асинхронный
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

Асинхронный
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.

Easy Guide

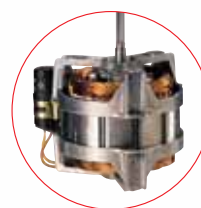
Бесшумный: В постоянной суете на кухне повара оценят его бесшумную работу.

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.



АСИНХРОННЫЙ МОТОР

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

P Программы

⏏ Кнопка "Этап"

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

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

2 Кнопка "Пуск"

3 Кнопка "Стоп"

Robot Cook® КУТТЕР-БЛЕНДЕР С ПОДОГРЕВОМ



Robot Cook®

Мотор	Асинхронный
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 Инструмент для очистки ножа - Включено

Выберите свою модель:



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

Выберите опции:

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



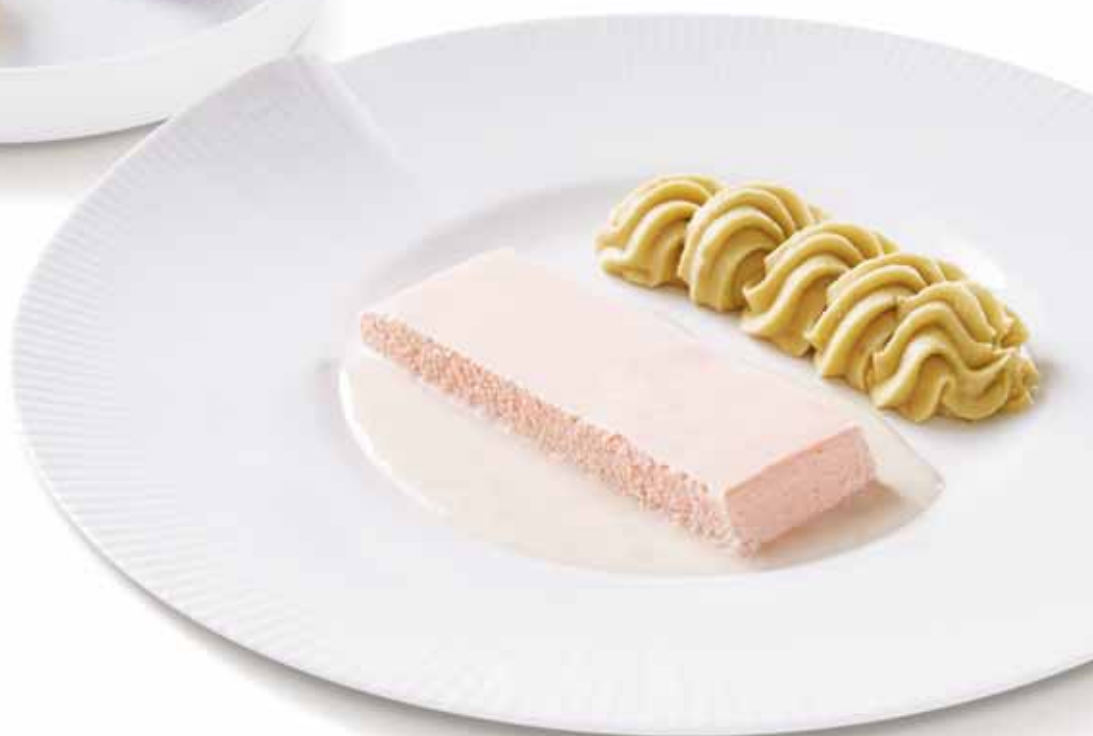
Blixer®



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.



АСИНХРОННЫЙ МОТОР

Мощный мотор для интенсивного использования, высокой надёжности и долговечности.

Easy Guide



Нож с лезвиями с мелкими зубчиками

ОТВЕРСТИЕ

Для добавления жидкости и ингредиентов в процессе приготовления.

КРЫШКА

Снабжена прокладкой для полной герметичности.

ВЫСОКОЕ ГОРЛЫШКО ЧАШИ

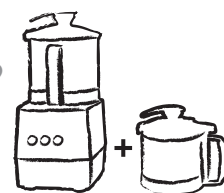
Для работы с большими объёмами жидкости

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

АСИНХРОННЫЙ МОТОР

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

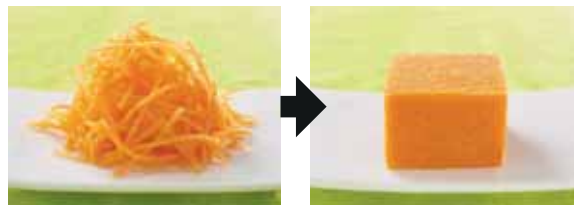


ЗДОРОВЬЕ - БЛЮДА С ИЗМЕНЕННОЙ ТЕКСТУРОЙ

Закуски

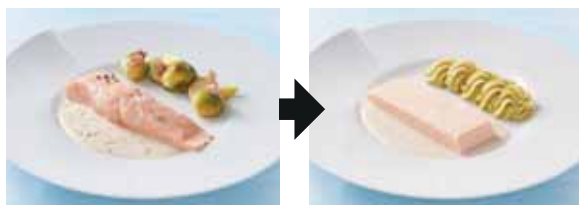


ДУЭТ ИЗ СВЕЖЕЙ КРАСНОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ И СЕЛЬДЕРЕЯ



СВЕЖАЯ МОРКОВЬ

Блюда

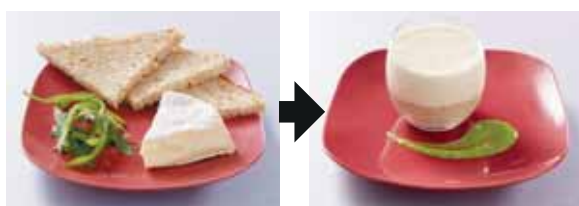


СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ С БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТОЙ



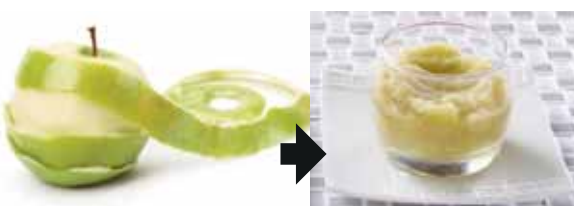
РАГУ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ

Сыр



КАМАМБЕР С ЦЕЛЬНОЗЕРНОВЫМ ХЛЕБОМ

Десерт



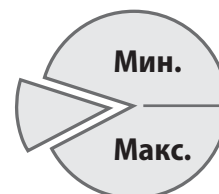
ПЮРЕ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК ГРЕННИ СМИТ

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 г	x Порции =	 г
Мясо / Рыба	100 г	x Порции =	 г
Овощи / Крупы	200 г	x Порции =	 г
Десерт	80 г	x Порции =	 г

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.



К ОГЛАВЛЕНИЮ

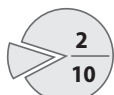
Blixer® НАСТОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ

Кол-во
200-граммовых
порций

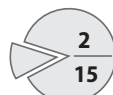
Макс. вес ингреди-
ентов, обраба-
тываемых за
операцию



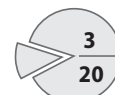
Специально
для монопорций



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

5,9 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

Мотор	Асинхронный
Мощность	600 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 Инструмент для очистки ножа - Включено
Кол-во порций в 200г	Монопорция

Выберите свою модель:



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



Blixer® 3

Мотор	Асинхронный
Мощность	750 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	3 000 об/мин
Пульс	✓
Корпус мотора	Композитный материал
Чаша	3,7 л из нерж. стали
Герметичная крышка	✓
Лопатка бликсера	✓
Нож	Лезвия с мелк. зубчиками из нерж. стали со съемным колпачком - Включено Инструмент для очистки ножа - Включено
Кол-во порций в 200г	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® 4 - 1V

Мотор	Асинхронный
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 Инструмент для очистки ножа - Включено
Кол-во порций в 200г	2-15



Blixer® 4 - 2V

Асинхронный
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 Инструмент для очистки ножа - Включено
2-15

Выберите свою модель:



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

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

Выберите опции:

Blixer® 4 все модели			
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® 5 - 2V

Мотор	Асинхронный
Мощность	1 500 Вт
Напряжение	Трёхфазное 400 В
Скорость	1 500 - 3 000 об/мин
Таймер	✓
Пульс	✓
Корпус мотора	Металл
Чаша	5,9 л из нерж. стали
Герметичная крышка	✓
Лопатка бликсера	✓
Нож	Лезвия с мелк. зубчиками из нерж. стали со съёмным колпачком - Включено Инструмент для очистки ножа - Включено
Кол-во порций в 200г	3-20

Выберите свою модель:



Blixer® 5 - 2V	Арт.		
Blixer 5-2V 400B/50/3	33259M		
Blixer 5-2V 400B/50/3 + доп. чаша в сборе	2369M		

Выберите опции:

Blixer® 5			
Опции	Арт.		
Доп. чаша в сборе: чаша, нож с мелк. зубчиками, крышка, Лопатка бликсера	27322		
Доп. нож с мелк. зубчиками	27310		
Нож с круп. зубчиками	27311		
Инструмент для очистки ножа	49258		

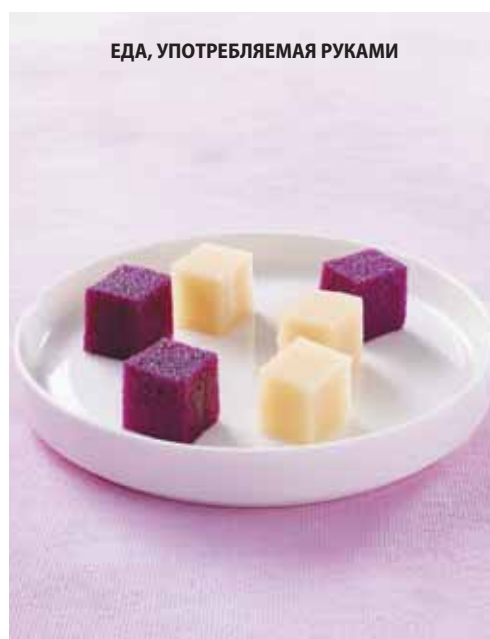
ЦЕЛЬНАЯ ТЕКСТУРА



ИЗМЕНЕННАЯ ТЕКСТУРА



ЕДА, УПОТРЕБЛЯЕМАЯ РУКАМИ



РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ



ОПТИМАЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ, НЕЗАВИСИМО ОТ КОЛИЧЕСТВА...

Погружные блендеры Robot-Coupe удовлетворят все ваши потребности, независимо от объема и назначения!

Они могут смешивать, перемешивать, готовить эмульсии взбивать или замешивать ваши продукты в мгновение ока!

Их характеристики с точки зрения гигиены, простоты использования, универсальности и долговечности делают их лучшими на рынке.



РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Эргономичная форма ручки для удобства в использовании.

МОЩНОСТЬ

Мощный двигатель и повышенная производительность оптимизируют время смешивания.



ДОЛГОВЕЧНОСТЬ

Прочная конструкция благодаря моторному блоку из нерж. стали.

ИННОВАЦИЯ



ГИГИЕНА

Съемные нож и насадка из нерж. стали для легкой очистки и ухода. Запатентованная система Robot-Coupe.



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.

Выступ для намотки шнура для продления его срока службы и для более удобного хранения.

Съемная ручка «EasyGrip» для ещё более лёгкой работы благодаря лучшему распределению веса машины!



*«EasyGrip» — удобный захват

СЪЁМНЫЙ ШНУР ПИТАНИЯ

- 1 Новая запатентованная система «EasyPlug» 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 «EasyPlug»).



ИННОВАЦИЯ





Насадка Aeromix доступна для моделей гаммы Mini и MicroMix

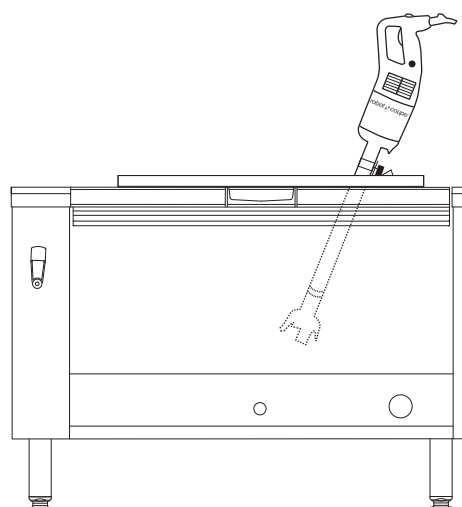
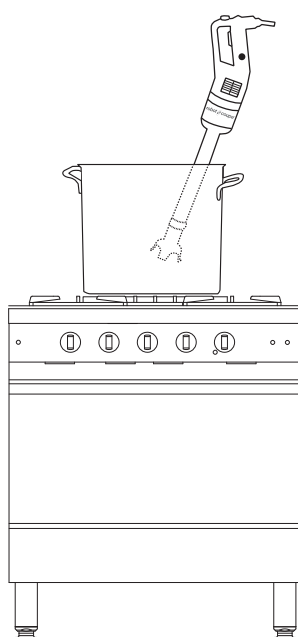
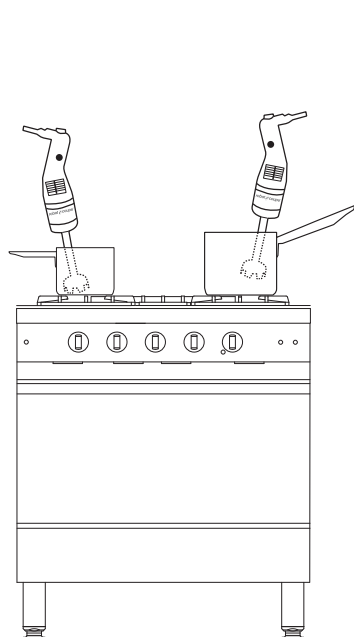
ОТКРОЙТЕ ДЛЯ СЕБЯ НАШИ КРЕПЛЕНИЯ К КАСТРЮЛЕ ДЛЯ РАБОТЫ БЕЗ УСТАЛОСТИ

стр. 118



РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ

МИНИ			КОМПАКТ			МАКСИ				
Mini MP См. стр. 114			CMP См. стр. 116			MP См. стр. 119				
										
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
5 литров	9 литров	12 литров	15 литров	30 литров	45 литров	50 литров	100 литров	200 литров	300 литров	400 литров
Рестораны						Столовые, кейтеринг, интенсивное использование				
Небольшие порции			Обычное использование			Крупные ёмкости				



СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ ОПРОКИДЫВАЮЩИХСЯ СКОВОРОД

CMP - MP Ultra
См. стр. 123

НОВИНКА



350 Вт
CMP 300
V.V.

440 Вт
MP 350
Ultra TP

1000 Вт
MP 800
Turbo TP

30 литров

50 литров

100+ литров

Рестораны, столовые

Специально для
опрокидывающихся сковород

КОМБИ

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra
См. стр. 125



270 Вт
Mini MP
190 Combi

290 Вт
Mini MP
240 Combi

9 литров

12 литров

Рестораны

Обычное использование



310 Вт
CMP 250
Combi

350 Вт
CMP 300
Combi

15 литров

30 литров



440 Вт
MP 350
Combi Ultra

500 Вт
MP 450
Combi Ultra

500 Вт
MP 450 FW
Ultra

50 литров

100 литров

100 литров

Столовые, кейтеринг

Интенсивное использование

ОЧИСТКА



Лёгкая и быстрая очистка:

- 1 Нож и насадка из нержавеющей стали легко снимаются.
- 2 Каждая машина поставляется с ключом для разборки.



Рекомендации
ХАССП

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

MICROMIX®

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

ИННОВАЦИЯ

AEROMIX

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

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.



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	У.Е. БЕЗ НДС	В упаковке		
Micromix 230/50/1	34900	1		1		
Комплект из 6 MicroMix 230/50/1	34950	1		6		



ГАММА МИНИ

Мини-размер, макси-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.



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 объёмных 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	Аероміх из нерж. стали - Включено Настенный держатель - Включено Ключ для сборки/разборки ножа - Включено	Аероміх из нерж. стали - Включено Настенный держатель - Включено Ключ для сборки/разборки ножа - Включено	Аероміх из нерж. стали - Включено Настенный держатель - 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. 126



Функция Венчик

Mini MP 240 Combi

См. стр. 126

ГАММА КОМПАКТ СМР

Компактность, удобство в использовании,
производительность



ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Оптимальное качество смешивания для
однородного результата за минимальное
время.



ДОЛГОВЕЧНОСТЬ

Прочность конструкции благодаря
моторному блоку из нерж. стали.

ДОЛГОВЕЧНОСТЬ

Оснащен 3-уровневой
системой герметизации.



ГИГИЕНА

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



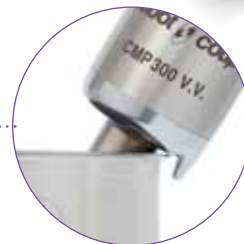
МОЩНОСТЬ

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

УДОБСТВО

Переменная скорость для гибкости
в использовании при
приготовлении сложных блюд.

ИННОВАЦИЯ



ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Компактный, легкий и удобный в
обращении аппарат.

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

Выступ для намотки шнура для
продления его срока службы и
для более удобного хранения.

СЪЁМНЫЙ ШНУР ПИТАНИЯ

- 1 Новая запатентованная система "EasyPlug" 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 "EasyPlug").





Настенный держатель



Настенный держатель



Настенный держатель

CMP 250 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 - Включено Ключ для сборки/разборки ножа - Включено

CMP 300 V.V.

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 - Включено Ключ для сборки/разборки ножа - Включено

CMP 350 V.V.

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 - Включено Ключ для сборки/разборки ножа - Включено

Выберите свою модель:



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

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

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



Функция Венчик
CMP 250 Combi
См. стр. 127



Функция Венчик
CMP 300 Combi
См. стр. 127

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 форма ручки для удобства в использовании.

МОЩНОСТЬ

Мощный двигатель и повышенная производительность оптимизируют время смешивания.



ДОЛГОВЕЧНОСТЬ

Прочная конструкция благодаря моторному блоку из нерж. стали.

ИННОВАЦИЯ



НАСАДКА
ИЗ НЕРЖ.
СТАЛИ



ГИГИЕНА

Съемные нож и насадка из нерж. стали для легкой очистки и ухода. Запатентованная система Robot-Coupe.



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.

Выступ для намотки шнура для продления его срока службы и для более удобного хранения.

Съемная ручка «EasyGrip»* для ещё более лёгкой работы благодаря лучшему распределению веса машины!



*«EasyGrip» — удобный захват

СЪЁМНЫЙ ШНУР ПИТАНИЯ

- 1 Новая запатентованная система «EasyPlug» 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 «EasyPlug»).





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
EasyPlug	✓
Размеры	Длина 740 мм, Ø 125 мм
Вес с упак.	6,2 кг
Аксессуары	Настенный держатель - Включено Ключ для сборки/разборки ножа - Включено

Выберите
свою модель:



Выберите
опции:

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

Опция	Арт.		
Съёмная ручка «EasyGrip»	27359		



Настенный
держатель

MP 350 Ultra V.V.

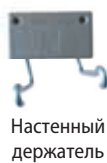
Мощность	440 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	1 500 - 9 000 об/мин авторегулируемая
Нож, насадка, держатель-штанга	Длина 350 мм - полностью из нерж. стали
Съёмный нож	✓
Съёмная насадка	✓
Съёмная штанга	Нет
EasyPlug	✓
Размеры	Длина 740 мм, Ø 125 мм
Вес с упак.	6,4 кг
Аксессуары	Настенный держатель - 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. 128

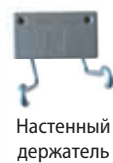
MP 350 Ultra / MP 350 Ultra V.V.



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
EasyPlug	✓
Размеры	Длина 840 мм, Ø 125 мм
Вес с упак.	6,3 кг
Аксессуары	Настенный держатель - Включено Ключ для сборки/разборки ножа - Включено



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
EasyPlug	✓
Размеры	Длина 840 мм, Ø 125 мм
Вес с упак.	6,5 кг
Аксессуары	Настенный держатель - Включено Ключ для сборки/разборки ножа - Включено

Выберите свою модель:



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

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



Функция Венчик

MP 450 Combi Ultra

См. стр. 128

Выберите опции:

Опция	Арт.		
Съёмная ручка «EasyGrip»	27359		



MP 550 Ultra



MP 600 Ultra



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
Вспомогательная ручка	Съёмная ручка «EasyGrip»*
Electronic booster system	Нет
EasyPlug	✓
Размеры	Длина 940 мм, Ø 125 мм
Вес с упак.	6,6 кг
Аксессуары	Настенный держатель - 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
Вспомогательная ручка	Съёмная ручка «EasyGrip»*
Electronic booster system	Нет
EasyPlug	✓
Размеры	Длина 980 мм, Ø 125 мм
Вес с упак.	7,4 кг
Аксессуары	Настенный держатель - 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	✓
Вспомогательная ручка	Встроенная ручка из нержавеющей стали
Electronic booster system	Электронная система, повышающая рабочие характеристики двигателя
EasyPlug	✓
Размеры	Длина 1 130 мм, Ø 125 мм
Вес с упак.	9,2 кг
Аксессуары	Настенный держатель - Включено Ключ для сборки/разборки ножа - Включено

Выберите свою модель:



MP 550 Ultra	Арт.
MP 550 Ultra 230B/50/1	34820LH

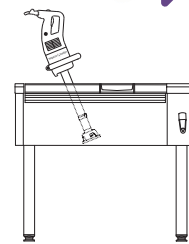
MP 600 Ultra	Арт.
MP 600 Ultra 230B/50/1	34830LH

MP 800 Turbo	Арт.
MP 800 Turbo 230B/50/1	34890L

СПЕЦИАЛЬНАЯ СЕРИЯ ДЛЯ ОПРОКИДЫВАЮЩИХСЯ СКОВОРОД

Ваше кулинарное оборудование улучшается, как и наши погружные блендеры. Новая серия погружных блендеров идеально подходит для использования с опрокидывающимися сковородами, от самых маленьких до самых больших. Новые более короткие и удобные в обращении погружные блендеры Robot-Coupe - это #Решение для еще более удобного и комфортного использования.

НОВИНКА



МОЩНОСТЬ

Мощный двигатель предназначен для перемешивания больших объемов в опрокидывающихся сковородах.

ДОЛГОВЕЧНОСТЬ

Прочная конструкция благодаря моторному блоку из нерж. стали. Нож, насадка и штанга из нержавеющей стали. Упрочнённая насадка.



ДОЛГОВЕЧНОСТЬ

6-уровневая система герметизации.

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Двойная ручка - Максимальный комфорт! Эргономичные ручки для оптимального комфорта пользователя. Удобство в обращении благодаря лучшему распределению веса!

ЛЁГКОСТЬ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Упрочнённая насадка с кольцом из нержавеющей стали позволяет миксеру легко скользить по дну опрокидывающейся сковороды, что делает его ещё более удобным в обращении.

ИННОВАЦИЯ

ГИГИЕНА

Съемные нож и насадка из нерж. стали для лёгкой очистки и ухода. Запатентованная система Robot-Coupe.



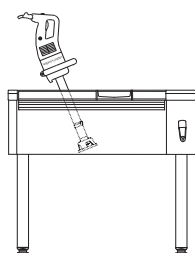
СЪЁМНЫЙ ШНУР ПИТАНИЯ

- 1 **Новая запатентованная система "EasyPlug"** 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 "EasyPlug").



РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ

СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ
ОПРОКИДЫВАЮЩИХСЯ
СКОВОРОД



Настенный
держатель



Настенный
держатель



Настенный
держатель

CMP 300 V.V.

MP 350 Ultra TP

MP 800 Turbo TP

Мощность	350 Вт	440 Вт	1 000 Вт
Напряжение	Однофазное	Однофазное	Однофазное
Скорость	2 300 - 9 600 об/мин авторегулируемая	9 500 об/мин	9 500 об/мин
Нож, насадка и держатель-штанга	Длина 300 мм - полностью из нерж. стали	Длина 350 мм - полностью из нерж. стали	Длина 350 мм - полностью из нерж. стали
Съёмный нож	✓	✓	✓
Упрочнённая насадка	Нет	✓	✓
Съёмная насадка	✓	✓	✓
Съёмная штанга	Нет	Нет	✓
Вспомогательная ручка	Нет	Съёмная ручка "EasyGrip"	Встроенная ручка из нержавеющей стали
Electronic booster system	Нет	Нет	Электронная система, повышающая рабочие характеристики двигателя
EasyPlug	✓	✓	✓
Размеры	Длина 660 мм, Ø 94 мм	Длина 763 мм, Ø 125 мм	Длина 845 мм, Ø 125 мм
Вес с упак.	3,9 кг	6,8 кг	8,2 кг
Аксессуары	Настенный держатель - Включено	Настенный держатель - Включено	Настенный держатель - Включено

Выберите
свою модель:



CMP 300 V.V.	Арт.	MP 350 Ultra TP	Арт.	MP 800 Turbo TP	Арт.
CMP 300 V.V. 230B/50/1	34230B	MP 350 Ultra TP 230B/50/1	34590L	MP 800 Turbo TP 230B/50/1	34790L

Какую модель выбрать для Вашей опрокидывающейся сковороды?

	Глубина опрокидывающейся сковороды 150-200 мм	Глубина опрокидывающейся сковороды 250-300+ мм
Объём (л)	< 30	50-100
Модель	CMP 300 V.V.	MP 350 Ultra TP
		MP 800 Turbo TP

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.

ЛЕГКОСТЬ В ОБРАЩЕНИИ

Шайбу регулировки скорости легко поворачивать одной рукой.

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Эргономичная ручка для более удобной работы.

УДОБСТВО

Авторегулировка скорости при приготовлении сложных блюд.

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

ГОТОВИТЬ СОУСЫ И ЭМУЛЬСИИ



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



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	✓
Съёмный венчик	✓
Размеры	Общая длина со штангой 485 мм, с венчиком 550 мм, Ø 78 мм
Вес с упак.	2,7 кг
Аксессуары	Настенный держатель - Включено Ключ для сборки/разборки ножа - Включено

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	✓
Съёмный венчик	✓
Размеры	Общая длина со штангой 535 мм, с венчиком 550 мм, Ø 78 мм
Вес с упак.	2,8 кг
Аксессуары	Настенный держатель - 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



Настенный держатель

CMP 250 Combi

Мощность	310 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	2 300 - 9 600 об/мин в режиме миксер 500 - 1 800 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	✓
Съемный венчик	✓
EasyPlug	✓
Размеры	Общая длина со штангой 640 мм, с венчиком 610 мм, Ø 125 мм
Вес с упак.	5,6 кг
Аксессуары	Настенный держатель - Включено Ключ для сборки/разборки ножа - Включено

Выберите свою модель:



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

CMP 300 Combi

Мощность	350 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	2 300 - 9 600 об/мин в режиме миксер 500 - 1 800 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	✓
Съемный венчик	✓
EasyPlug	✓
Размеры	Общая длина со штангой 700 мм, с венчиком 610 мм, Ø 125 мм
Вес с упак.	5,7 кг
Аксессуары	Настенный держатель - Включено Ключ для сборки/разборки ножа - Включено

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

Выберите опции:

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



MP 350 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	✓
EasyPlug	✓
Размеры	Общая длина со штангой 790 мм, с венчиком 805 мм, Ø 125 мм
Вес с упак.	7,9 кг
Аксессуары	Настенный держатель - Включено Ключ для сборки/разборки ножа - Включено

MP 450 Combi Ultra

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 450 мм - полностью из нерж. стали

Съёмный нож	✓
Съёмная насадка	✓
Съёмная штанга	✓
Металлический редуктор венчика	✓
Съёмный венчик	✓
EasyPlug	✓
Размеры	«Общая длина со штангой 890 мм, с венчиком 840 мм, Ø 125 мм»
Вес с упак.	8,2 кг
Аксессуары	Настенный держатель - 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		
Съёмная ручка «EasyGrip»	27359			27359		



Настенный держатель



1

Спецзаказ
Насадка-смеситель



MP 450 FW Ultra

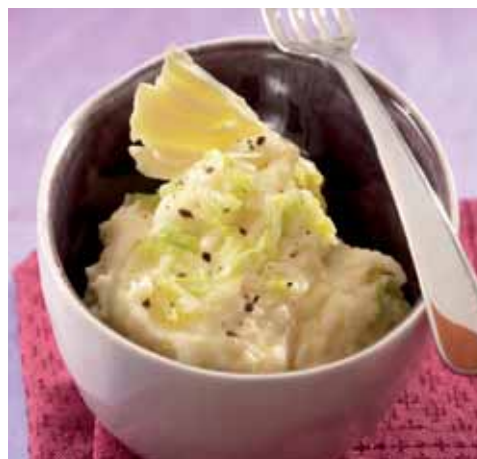
Мощность	500 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	250 - 1 500 об/мин авторегулируемая
Венчик	Съемный венчик длиной 280 мм
Металлический редуктор венчика	✓
EasyPlug	✓
Размеры	Длина 800 мм, Ø 125 мм
Вес с упак.	8,6 кг

Аксессуары Настенный держатель - Включено

Выберите
свою модель:



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



СОКОВЫЖИМАЛКИ-ЭКСТРАКТОРЫ АВТОМАТИЧЕСКИЕ



A high-angle photograph of fresh produce and freshly squeezed juice. In the top left is a single red apple. Below it is a glass of light-colored apple juice with a white and yellow striped straw. In the bottom left are two whole carrots, one of which is partially submerged in a glass of bright orange carrot juice, also with a striped straw. To the right of the carrot juice is another glass of yellow-orange juice, possibly from citrus fruits, with a similar straw. The background is a clean, light gray.

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

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.



**АСИНХРОННЫЙ
МОТОР**

**Easy
Guide**

НОВИНКА

**2 размера носиков с функцией
анти-разбрызгивания*:**

- 1 Для графинов / чаши блендера
- 2 Для стаканов



НОВИНКА

ПОДДОН ДЛЯ КАПЕЛЬ*

Большой объём для всегда
чистой рабочей поверхности.



НОВИНКА

НАКЛОННОЕ ОСНОВАНИЕ*

Для оптимального слива
сока

МОТОР

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



выброс отходов под рабочую поверхность.**

2 возможности использования:



- 1 **Выброс жмыха в контейнер.**
Вместительный полупрозрачный контейнер для жмыха объёмом.

- 2 **Выброс мякоти в непрерывном режиме**.**
Воронка для выброса: выбрасывает жмых в непрерывном режиме под рабочую поверхность.



*J 80 Buffet и J 100

**Только для J 100

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

Мотор	Асинхронный
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:



Выберите опции:

J 80	Арт.
J 80 230B/50/1	56000B

J 80 Buffet

Асинхронный
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

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



J 100

Мотор	Асинхронный
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 объёмов пюре из овощей и фруктов после термической обработки или фруктов с нежной мякотью.
- Отфильтровывает кожуру, косточки и волокна.



С 40

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

Выберите
свою модель:

С 40	Арт.		
C 40 230B/50/1	55040D		

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

МАКСИМАЛЬНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ПРИ МИНИМАЛЬНЫХ УСИЛИЯХ

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

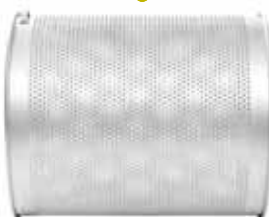
ЗАГРУЗОЧНЫЙ ЛОТОК

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



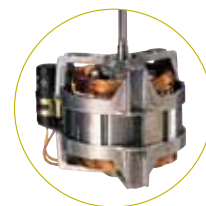
СИТО

Продукты падают внутрь сита, где происходит их фильтрация.



ЛОПАСТИ

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



АСИНХРОННЫЙ
МОТОР

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...



Easy
Guide



1 мм
(В стандартной комплектации)



**ПОМИДОРЫ, ПЕРЦЫ,
ЯБЛОЧНОЕ ПЮРЕ...**



**РЫБНЫЙ СУП,
РЫБНЫЙ СОУС...**



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

Мотор	Асинхронный
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

Мотор	Асинхронный
Мощность	900 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	1 500 об/мин
Производительность	120 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 - Включено

Выберите свою модель:



С 80	Арт.		
С 80 230В/50/1	55012		

С 120	Арт.		
С 120 230В/50/1	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

Мотор	Асинхронный
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

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		



ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР



ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ, НАДЕЖНЫЕ, БЕСШУМНЫЕ И ЭФФЕКТИВНЫЕ

Планетарные миксеры Robot-Coupe – это идеальный инструмент для повседневной работы поваров и кондитеров.



ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

НОВИНКА

Сверхтихая работа для максимального комфорта пользователей.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Форма инструмента идеально соответствует профилю чаши.

Округлое дно чаши

облегчает замешивание и позволяет работать даже с очень маленькими порциями.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Большая чаша из нержавеющей стали.

Эргономичная ручка.

БЕЗОПАСНОСТЬ

С 10 января 2015 года стандарт EN 454: 2015 требует, чтобы кухонные машины, используемые в профессиональной среде, были оснащены тремя элементами безопасности:

- > защитный экран, предотвращающий доступ к инструменту во время движения;
- > система блокировки в правильном рабочем положении;
- > устройство обнаружения чаши.

ПРОЧНОСТЬ

Цельнометаллический корпус обеспечивает идеальную устойчивость и простоту обслуживания.

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Откидная рабочая головка для полного освобождения инструментов и лёгкой установки чаши. Запатентованная система блокировки чаши Robot-Coupe.

Easy Guide

МОЩНОСТЬ

Промышленный двигатель для интенсивного использования.



НОВИНКА



ВЕНЧИК ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Взбивание сливок и других ингредиентов для получения лёгкой и воздушной текстуры.

Из 1 литра сливок приготовьте до 3 литров взбитых сливок.



ЛОПАТКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Равномерное перемешивание благодаря движению инструмента, который возвращает смесь в центр чаши.

До 1,5 кг мягкого сливочного масла за минимальное время.

ИННОВАЦИЯ



КРЮК ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Оптимальное замешивание теста благодаря запатентованному крюку для замешивания.

Производительность - до 4кг теста для хлеба 63% гидратации

НОВИНКА



RM 8

мотор	Асинхронный
Мощность	700 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	10 скоростных режимов - от 60 до 600 об/мин
Чаша	7,6 л из нерж. стали с ручкой
Насадки	Венчик, лопатка, крюк из нерж. стали - Включено

Выберите
свою модель:



RM 8	Арт.		
RM 8 230В/50/1	26230D		

Узнайте о доступности данной модели у вашего представителя Robot-Coupe

Выберите
опции:

RM 8			
Опции	Арт.		
Чаша 7,6 л из нерж. стали с ручкой	28419		
Венчик	28439		
Лопатка	28438		
Крюк	28437		
Комплект из чаши объемом 7,6 л и 3 насадок	28440		

	Тесто (63 % гидратации)	До 4 кг
	Мягкое масло	До 1.5 кг
	Яичные белки	До 16



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ - УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД					Размеры (мм)						Вес (кг)	
Наименование	Арт.	Мощность (Вт)	Однофазное	Трёхфазное	Машина			Упаковка			Нетто	Брутто
					Д	О	В	Д	О	В		
R 211 XL 230В/50/1	2176D	550	•		245	385	510	610	410	570	13	14
R 211 XL Ultra 230В/50/1	2117D	550	•		245	385	510	610	410	570	13	14
R 301 Ultra 230В/50/1	2547	650	•		355	305	570	610	410	570	14	17
R 402 230В/50/1	2453	750	•		320	305	590	610	410	570	21	23
R 402 400В/50/3	2433	750		•	320	305	590	610	410	570	22	24
R 502 400В/50/3	2382	900		•	380	365	670	490	390	650	29	34
R 752 400В/50/3	2113	1 800		•	380	365	710	490	390	650	33	38

ОВОЩЕРЕЗКИ					Размеры (мм)						Вес (кг)	
Наименование	Арт.	Мощность (Вт)	Однофазное	Трёхфазное	Машина			Упаковка			Нетто	Брутто
					Д	О	В	Д	О	В		
CL 20 230В/50/1	22394	400	•		325	310	570	400	385	610	11	12
CL 30 Bistro 230В/50/1	24432	500	•		345	305	590	14	15	610	14	15
CL 40 230В/50/1	24570	500	•		345	330	590	14	15	610	14	15
CL 50 - 1V 230В/50/1	24440	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 - 1V 400В/50/3	24446	550		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 1V 230В/50/1	24465	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 1V 400В/50/3	24473	550		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra Pizza 230В/50/1	2027	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra Pizza 400В/50/3	2033	550		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Gourmet 230В/50/1	24453	550	•		390	340	610	400	390	640	20	22
CL 50 Gourmet 400В/50/3	24459	600		•	390	340	610	400	390	640	20	22
CL 52 - 1V 230В/50/1	24490	750	•		360	340	690	400	390	800	26	28
CL 52 - 1V 400В/50/3	24498	750		•	360	340	690	400	390	800	26	28
CL 55 с рычагом 400В/50/3	2214	1 100		•	700	359	1100	1120	785	510	35	54
CL 55 с рычагом 230В/50/1	2245	750	•		700	359	1100	1120	785	510	35	54
CL 55 2 Воронки 400В/50/3	2211	1 100		•	865	396	1270	1120	785	510	42	61
CL 55 2 Воронки 230В/50/1	2244	1 100	•		865	396	1270	1120	785	510	42	61
CL 60 с рычагом 400В/50/3	2319F	1 500		•	335	560	1160	1120	800	900	57	83
CL 60 2 Воронки 400В/50/3	2325F	1 500		•	460	770	1355	1120	800	900	69	95

КУТТЕРЫ					Размеры (мм)						Вес (кг)	
Наименование	Арт.	Мощность (Вт)	Однофазное	Трёхфазное	Машина			Упаковка			Нетто	Брутто
					Д	О	В	Д	О	В		
R 2 230В/50/1	2450D	550	•		245	305	380	400	300	540	9	11
R 3 1500 230В/50/1	22382	650	•		210	320	400	400	300	540	10	11
R 4 - 1V 400В/50/3	22437	700	•		225	305	440	400	300	540	13	14
R 4 - 2V 400В/50/3	22430	900		•	225	305	440	400	300	540	17	18
R 5 - 1V 400В/50/3	24608M	750	•		280	365	510	490	390	650	21	23
R 5 - 2V 400В/50/3	24614M	1 500		•	280	365	510	490	390	650	21	24
R 7 400В/50/3	24658M	1 500		•	280	365	540	490	390	650	23	25
R 8 400В/50/3	21291	2 200		•	315	545	585	700	470	700	37	45
R 10 400В/50/3	21391	2 600		•	345	560	660	700	470	700	42	51
R 15 400В/50/3	51491	3 000		•	370	615	680	765	465	780	50	59
R 23 400В/50/3	51331C	4 500		•	700	600	1250	800	700	1260	110	142
R 30 400В/50/3	52331C	5 400		•	720	600	1250	800	700	1260	126	148
R 45 400В/50/3	53331C	10 000		•	760	600	1400	990	690	1400	172	195
R 60 400В/50/3	54331C	11 000		•	810	600	1400	990	690	1400	187	212

Robot Cook®					Размеры (мм)						Вес (кг)	
Наименование	Арт.	Мощность (Вт)	Однофазное	Трёхфазное	Машина			Упаковка			Нетто	Брутто
					Д	О	В	Д	О	В		
Robot Cook 230В/50-60/1	43000R	1 800	•		225	340	520	410	310	590	14	16

Blixer®					Размеры (мм)						Вес (кг)	
Наименование	Арт.	Мощность (Вт)	Однофазное	Трёхфазное	Машина			Упаковка			Нетто	Брутто
					Д	О	В	Д	О	В		
Blixer 2 230В/50/1	33228	700	•		245	305	400	390	295	560	10	12
Blixer 3 230В/50/1	33197	750	•		245	305	460	390	295	560	12	14
Blixer 4 - 1V 400В/50/3	33208	900	•		240	330	480	400	300	540	14	15
Blixer 4 - 2V 400В/50/3	33215	1 000		•	240	305	445	400	300	540	14	15
Blixer 5 - 2V 400В/50/3	33259M	1 500		•	280	365	540	490	390	650	21	24

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ					Размеры (мм)					Вес (кг)	
Наименование	Арт.	Мощность (Вт)	Однофазное	Трёхфазное	Машина		Упаковка			Нетто	Брутто
					Ø	В	Д	О	В		
MicroMix 230/50/1	34900	220	•		61	430	435	155	75	1	1
Mini MP 160 V.V. 230B/50/1	34740	240	•		78	455	455	190	115	1	2
Mini MP 190 V.V. 230B/50/1	34750	270	•		78	485	455	190	115	2	3
Mini MP 240 V.V. 230B/50/1	34760	290	•		78	535	455	190	115	2	3
CMP 250 V.V. 230B/50/1	34240B	310	•		94	650	690	230	130	3	4
CMP 300 V.V. 230B/50/1	34230B	350	•		94	660	690	230	130	3	4
CMP 350 V.V. 230B/50/1	34250B	400	•		94	700	690	230	130	4	4
MP 350 Ultra 230B/50/1	34800L	440	•		125	740	930	275	155	5	7
MP 350 V.V. Ultra 230B/50/1	34840L	440	•		125	740	930	275	155	5	6
MP 450 Ultra 230B/50/1	34810L	500	•		125	840	930	275	155	5	6
MP 450 V.V. Ultra 230B/50/1	34850L	500	•		125	840	930	275	155	5	7
MP 550 Ultra 230B/50/1	34820LH	750	•		125	940	930	275	155	5	7
MP 600 Ultra 230B/50/1	34830LH	850	•		125	980	930	275	155	6	7
MP 800 Turbo 230B/50/1	34890L	1 000	•		125	1130	695	400	235	7	9
MP 350 Ultra TP 230B/50/1	34590L	440	•		125	763	930	275	155	5	8
MP 800 Turbo TP 230B/50/1	34790L	1 000	•		125	845	930	275	155	6	8
Mini MP 190 Combi 230B/50/1	34770	270	•		78	485	455	190	115	2	3
Mini MP 240 Combi 230B/50/1	34780	290	•		78	535	455	190	115	2	3
CMP 250 Combi 230B/50/1	34300B	310	•		125	640	560	345	130	3	6
CMP 300 Combi 230B/50/1	34310B	350	•		125	700	560	345	130	3	6
MP 350 Combi Ultra 230B/50/1	34860L	440	•		125	790	930	275	155	6	8
MP 450 Combi Ultra 230B/50/1	34870L	500	•		125	890	930	275	155	6	8
MP 450 FW Ultra 230B/50/1	34880L	500	•		125	800	930	275	155	6	9

СОКОВЫЖИМАЛКИ-ЭКСТРАКТОРЫ					Размеры (мм)						Вес (кг)	
Наименование	Арт.	Мощность (Вт)	Однофазное	Трёхфазное	Машина			Упаковка			Нетто	Брутто
					Д	О	В	Д	О	В		
J 80 230B/50/1	56000B	700	•		235	535	500	465	285	530	11	13
J 80 Buffet 230B/50/1	56200B	700	•		260	565	595	790	292	535	11	13
J 100 230B/50/1	56100B	1 000	•		260	565	630	790	292	530	15	18
C 40 230B/50/1	55040D	500	•		245	305	470	295	390	560	10	11

АВТОМАТИЧЕСКИЕ СИТА					Размеры (мм)						Вес (кг)	
Наименование	Арт.	Мощность (Вт)	Однофазное	Трёхфазное	Машина			Упаковка			Нетто	Брутто
					Д	О	В	Д	О	В		
С 80 230В/50/1	55012	650	•		610	360	540	665	475	560	17	21
С 120 230В/50/1	55011	900	•		1030	400	860	880	585	885	32	46
С 200 230-400В/50/3	55006	1 800		•	1030	400	860	880	585	885	40	54

ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР					Размеры (мм)						Вес (кг)	
Наименование	Арт.	Мощность (Вт)	Однофазное	Трёхфазное	Машина			Упаковка			Нетто	Брутто
					Д	О	В	Д	О	В		
RM 8 230В/50/1	26230D	700	•		320	513	405	540	335	475	17	21

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