

robot coupe®



КУХОННЫЕ
ПРОЦЕССОРЫ

ДИСКИ

ОВОЩЕРЕЗКИ

КУТТЕРЫ

ROBOT COOK®

BLIXER®

РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ

СОКОВЫЖИМАЛКИ-
ЭКСТРАКТОРЫ

АВТОМАТИЧЕСКИЕ
СИТА



КАТАЛОГ
03/2023

robot coupe®



Наталья ТРОФИМОВА

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

Михаил ОСЕНМУК

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

Наталья ТРОФИМОВА

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

Анна ЩЕРБИНА

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

Юрий ОПАРИН

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

Наталья ТРОФИМОВА

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

www.robot-coupe.com

НОВИНКИ

robot coupe®

СТР. **36**

EASYCLEAN XPRESS

Решение для безотходной очистки решёток для нарезки кубиками ЭКСПЕРТ.



НОВИНКА

СТР. **110**

ГАММА КОМПАКТ СМР

Новые СМР, ещё более прочные благодаря новому моторному блоку из нержавеющей стали, выступу у основания двигателя для лучшей эргономичности, а также новой запатентованной системе «EasyPlug», позволяющей с лёгкостью заменить шнур питания.



НОВИНКА

СТР. **113**

ГАММА МАКСИ МР ULTRA

Новая съёмная ручка «EasyGrip»*.



НОВИНКА

robot coupe®

ИННОВАЦИИ В СЕРДЦЕ НАШЕЙ ИСТОРИИ

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



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



БОЛЕЕ 60 ЛЕТ ИННОВАЦИЙ

НЕСКОЛЬКО СОТЕН ЭКСКЛЮЗИВНЫХ ПАТЕНТОВ

1961: Первая напольная овощерезка
1966: 1-й Куттер

1960 / 1970



1970 / 1980



1970: 1-й Кухонный процессор Куттер / Овощерезка
1975: Гаммы Куттеров и Кухонных процессоров - универсальных приводов

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



1990 / 2000



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

2000: Гамма Ручных миксеров
2008: 1-я автоматическая Соковыжималка-Экстрактор



СЕГОДНЯ

2012: Первый Куттер-Блендер с подогревом для профессионального использования.
2020: Запуск новой гаммы Соковыжималок-Экстракторов и 6 новых настольных моделей Кухонных процессоров, Куттеров и Бликсеров с большой вместимостью чаши.

Пиктограммой

ИННОВАЦИЯ

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 ”

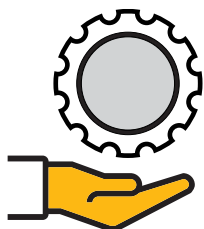
“ Мы превосходим все действующие требования,
чтобы гарантировать
непревзойдённые результаты ”



“ 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

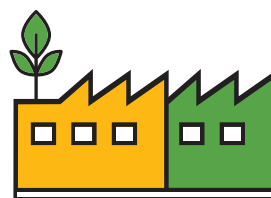
Продукция, создаваемая для долгого срока службы:

- 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

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

ПРИСУТСТВИЕ НА МЕСТЕ

Robot-Coupe всегда с Вами:

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



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

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



ДЛЯ УПРОЩЕНИЯ ПОВСЕДНЕВНОЙ РАБОТЫ ОПЕРАТОРА руководство по использованию Вашей машины:



1 Отсканируйте QR-код Вашей машины



 **Easy
Guide**

- 2 • Зайдите на страницу, посвящённую Вашей машине, на сайте robot-coupe.com и просмотрите все материалы, которые облегчат Вашу ежедневную работу: видеоролики о том, как использовать, чистить и обслуживать машину, инструкции по эксплуатации и безопасности, рецепты и т.д.

ПАРТНЁР, КОТОРОМУ МОЖНО ДОВЕРЯТЬ



Качественное обслуживание клиентов

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



Высококвалифицированная техническая поддержка

Robot-Coupe дополнил свой штат специально обученной командой во Франции для оказания оперативной и эффективной технической поддержки через интерактивную онлайн платформу: помощь в диагностике, ремонте, уходе за оборудованием, обучающие видео...



Оперативный логистический центр

Весь запас машин и запчастей Robot-Coupe хранится на одном складе во Франции и на складах наших партнёров в России, что гарантирует быстрые сроки доставки.



Эффективное сервисное обслуживание

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

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

robot coupe®

СОПРОВОЖДАЕТ ВАС

1 КАТАЛОГ ФОРМАТА МИДИ

2 ГИД ПО ВЫБОРУ
Дисков

3 КНИГА РЕЦЕПТОВ
Robot Cook

4 КНИГА РЕЦЕПТОВ
Решения для питания
в здравоохранительных
учреждениях

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



ВСТРЕЧАЙТЕ НАС НА ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ВЫСТАВКАХ ПО ВСЕЙ РОССИИ И МИРУ



Следите за объявлениями на нашем сайте robot-coupe.com

В ВАШИХ МАГАЗИНАХ И ДЕМОНСТРАЦИОННЫХ ЗАЛАХ



**Подставка для
3 машин**
Арт. 407 818 / Цена: 350€

Указатель для
дисков серии Стандарт
Арт. 450 367



Указатель для
дисков серии Эксперт
Арт. 450 366



**Подставка для миксеров
и машин**
Арт. 450 421 / Цена: 230€



**Подставка для ручных
миксеров**
Арт. 407 435 / Цена: 230€

robot coupe®

СОПРОВОЖДАЕТ ВАС

ВСЕ НАШИ ВИДЕО МОЖНО ПОСМОТРЕТЬ НА КАНАЛЕ ROBOT-COUPЕ 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-COUPЕ 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



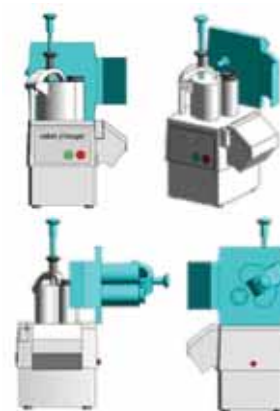
НОВЫЙ ИНТЕРНЕТ САЙТ ROBOT-COUPÉ

- **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
Шоколатье
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

РЕМЕСЛЕННИКИ И СУПЕРМАРКЕТЫ СУПЕРМАРКЕТЫ ГИПЕРМАРКЕТЫ

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



#THEsolution

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





Примеры:

ЭКОНОМИЯ ДЕНЕГ

Окупаемость инвестиций менее чем за 6 месяцев!



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

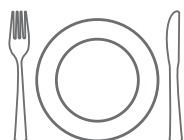


Приобретение Robot Cook
= **Экономия 20 минут за смену.**



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. **91**
Robot Cook®

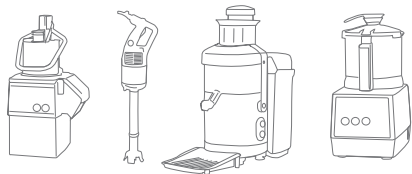


СТР. **126**
СОКОВЫЖИМАЛКИ-
ЭКСТРАКТОРЫ
 J 80 Buffet

СОДЕРЖАНИЕ

КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ - УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД

СТР. 20



НАБОРЫ ДИСКОВ

СТР. 32

ОВОЩЕРЕЗКИ

СТР. 46

КУТТЕРЫ

СТР. 72

ROBOT COOK®

СТР. 88

BLIXER®

СТР. 92

РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ

СТР. 100

СОКОВЫЖИМАЛКИ-ЭКСТРАКТОРЫ

СТР. 122

ТЕХНИЧЕСКИЕ
ХАРАКТЕРИСТИКИ
(размер, вес..) СТР. 134

АВТОМАТИЧЕСКИЕ СИТА

СТР. 129

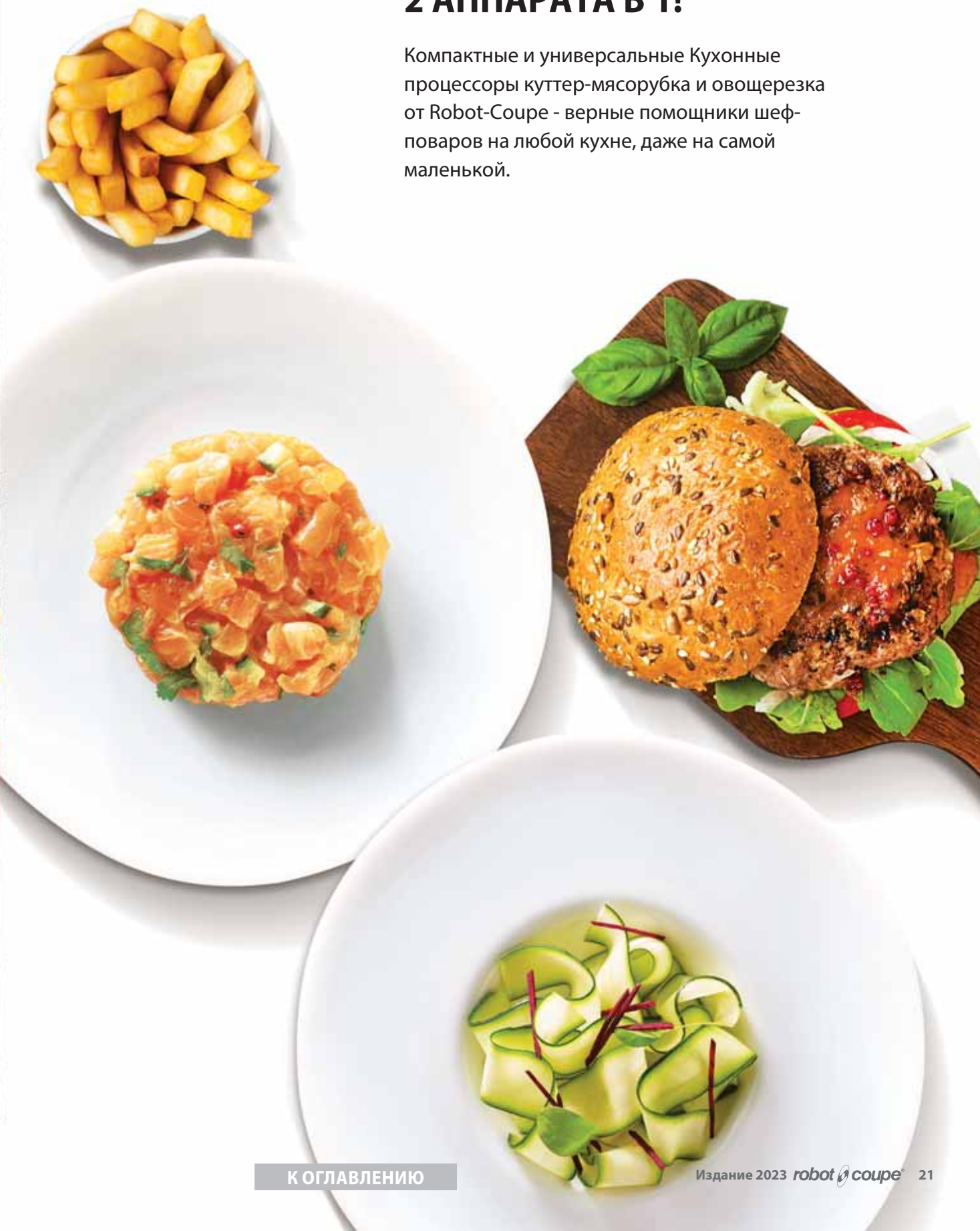
КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ - УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД

КУТТЕР-МЯСОРУБКА & ОВОЩЕРЕЗКА



2 АППАРАТА В 1!

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



КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ - УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД

КУТТЕР-МЯСОРУБКА & ОВОЩЕРЕЗКА

Крышка:

С отверстием для добавления жидкости и ингредиентов в процессе работы.

Ручка

эргономичный дизайн для удобной работы с чашей

Easy Guide

Регулируемая скорость:

До 1500 об/мин для большого разнообразия применений.

Автоматическая перезагрузка толкателем:

удобство в использовании и быстрота выполнения.



Боковой выброс:

экономия места и удобство пользователя.



ИННОВАЦИЯ

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



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



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

ФУНКЦИЯ КУТТЕРА-МЯСОРУБКИ

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

ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКИ

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

* Для моделей R 402, R 502, R 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

R 211 XL Ultra



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

R 211 XL



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

R 301 Ultra



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



ТЁРКА / СЛАЙСЕР / ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ / СОЛОМКА - ЖЮЛЬЕН

+ КУБИКИ + ФРИ

R 402



опция
+ 28
ДИСКОВ

опция
3
НОЖА

4,5 Л

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

R 502



опция
+ 50
ДИСКОВ

опция
3
НОЖА

5,5 Л

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

R 752



опция
+ 50
ДИСКОВ

опция
3
НОЖА

7 Л

- Трёхфазное
- 2 скорости
- Протирка для картофеля. 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

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



R 211 XL Ultra

Асинхронный мотор	✓
Мощность	550 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	1 500 об/мин
Пульс	✓
Куттер	Чаша 2,9 л из композитного материала с ручкой
Нож	Гладкие лезвия из нерж. стали - Включено
Овощерезка	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	2176

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

Полная коллекция дисков см. стр. 34



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

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

Выберите
свою модель:



Сканируйте этот
QR-код, чтобы
посмотреть видео.

Выберите
опции:



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

Полная коллекция дисков см. стр. 34



R 402

✓

550 Вт

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

✓

Металл

Чаша 4,5 л из нерж. стали

Гладкие лезвия из нерж. стали - Включено

Полукруглая воронка 1,6 л

Цилиндрическая воронка Ø 58 мм

Чаша из нерж. стали

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

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

НАБОР ДЛЯ ЭКСТРАКЦИИ СОКА И СОУСОВ-КУЛИ

- Экстракция сока из фруктов и овощей для приготовления закусок, верринов, соусов, супов, сорбетов и мороженого, смузи, варенья, фруктовой 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



Сканируйте этот QR-код,
чтобы посмотреть видео.

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



Сканируйте этот
QR-код, чтобы
посмотреть видео.



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	

НОВИНКА

КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР R 752

Новинки
на этой
странице!

- 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.



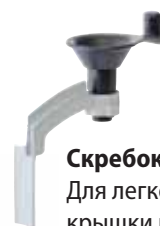
Гамма из 50+ дисков, доступных к заказу (опция)

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 - Скоро появится	49257		

Новинки
на этой
странице!



Площадь 139 см²

"См. полный
список наборов
дисков на стр. 37!"

R 502

Асинхронный
мотор



Мощность 900 Вт

Напряжение Трёхфазное 400 В

Скорость 750 об/мин - 1 500 об/мин

Пульт



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**,
Скоро появится



Аксессуары

-

Овощерезка

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

D-Clean Kit

Включено

Диски

Выберите
свою модель:

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



Площадь 227 см²

"См. полный
список наборов
дисков на стр. 37!"

R 752



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**,
Скоро появится

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

Включено

Не включено

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



Выберите
Ваши опции
здесь:

Выберите
опции:



Полная коллекция дисков см. стр. 34



		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 - Скоро появится	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



СТАНДАРТ Серии 1-4

ЭКСПЕРТ Серии 5-7

		R 211 XL R 211 XL Ultra R 301 Ultra								R 502 R 752																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								</
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

*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



СТАНДАРТ Серии 1-4

ЭКСПЕРТ Серии 5-7

ДИСКИ

	СТАНДАРТ Серии 1-4			ОБОЗНАЧЕНИЕ НА ДИСКЕ	ОБОЗНАЧЕНИЕ НА РЕШЕТКЕ		ЭКСПЕРТ Серии 5-7			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		■ 27113		E8	8X8 C	5 x 5 x 5 мм	■ 28110W		■ 28110W	EM/SD 5	28117 5X5
		■ 27114		E10	10X10 C	8 x 8 x 8 мм	■ 28111W		■ 28111W	EM/SD 8	28118 8X8
		■ 27298		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
ФРИ 		▲ 27116		F8	F8	8 x 8 мм	▲ 28134W		▲ 28134W	F8	F8
						8 x 16 мм	▲ 28159W		▲ 28159W	F8	F16
		▲ 27117		F10	F10	10 x 10 мм	▲ 28135W		▲ 28135W	F10	F10
						10 x 16 мм	▲ 28158W		▲ 28158W	F10	F16
МЕЛКИЕ КУБИКИ БРЮНУАЗ 						2 x 2 x 2 мм			28174W	-	-
						3 x 3 x 3 мм			28175W	-	-
						4 x 4 x 4 мм			28176W	-	-
ВАФЕЛЬНАЯ НАРЕЗКА ГОФРЕ 						2 мм			28198W	-	-
						3 мм			28199W	-	-
						4 мм			28177W	-	-
						6 мм			28178W	-	-
НАБОР ДИСКОВ	1946	1946	-			Комплект 5 дисков					
		1944	1945			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.

НОВИНКА

EasyClean Xpress

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

- Быстрая и лёгкая очистка
- Ноль отходов

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

- Стандарт R 402 - CL 40
- Эксперт 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 ЭКСПЕРТ, 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.

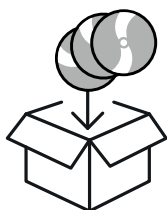
39716



РЕШЕНИЕ ПОД КЛЮЧ ДЛЯ ЛЮБОЙ КУХНИ

СТАНДАРТ Серии 1-4

КОМПЛЕКТ 5 ДИСКОВ - СТРИТ-ФУД



Слайсер
2 мм & 5 мм

Тёрка
2 мм

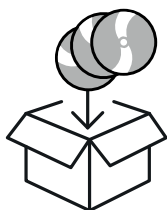
Соломка
4 x 4 мм & 8 x 8 мм



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

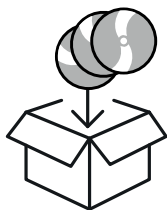


Арт.			
R 402	1944		
CL 40	1945		

Настенные держатели для дисков (2 штуки в наборе)
БЕСПЛАТНО

ЭКСПЕРТ Серии 5-7

КОМПЛЕКТ 5 ДИСКОВ



Слайсер
2 мм & 4 мм

Соломка
2,5 x 2,5 мм

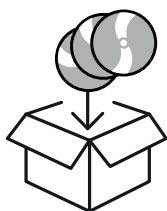
Кубики
10 x 10 x 10 мм



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

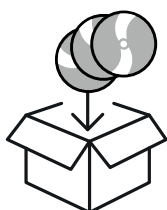
Кубики
10 x 10 x 10 мм



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**

ЭКСПЕРТ Серии 5-7

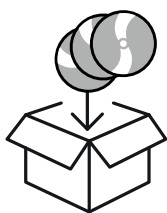
MultiCut Комплект 16 Дисков

Огромное разнообразие нарезки овощей и фруктов

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

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

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



Слайсер

1 мм, 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



Арт.			
MultiCut Комплект 16 Дисков	2022W		

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



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

НОВИНКА

Новое покрытие:

Mineral+[®]



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



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.



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

Эксперт: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 752

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



Миндаль 0,6 мм
Арт. 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



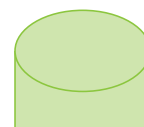
5 мм
Арт. 28065W
Арт. 27087



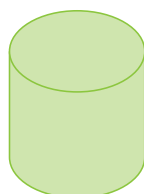
6 мм
Арт. 28196W
Арт. 27786



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



Эксперт: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 752

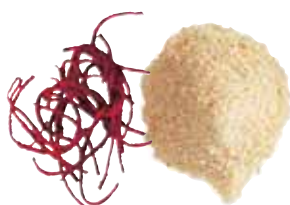
Стандарт: CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211 XL, R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402

Стандарт: Специально для CL 30 Bistro, CL 40

1,5 мм
Арт. 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



Эксперт: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 752

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

2 мм
Арт. 27068W
Арт. 27621



3 мм
Арт. 27069W



5 мм
Арт. 27070W



Зеленые символы нарисованы в масштабе 1:1

К ОГЛАВЛЕНИЮ

* Кроме CL 40

Издание 2023 robot coupe® 41



САМОЕ БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ

СОЛОМКА

Эксперт: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 752
Стандарт: CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211 XL, R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402

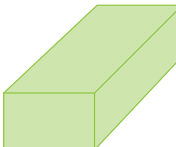
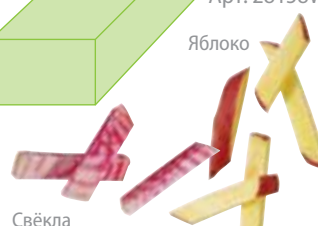


 1 x 8 мм Лапша Арт. 28172W 	 1 x 26 мм Лук и капуста Арт. 28153W 	 2 x 4 мм Арт. 27072W Арт. 27080 	 2 x 6 мм Арт. 27066W Арт. 27081 
 2 x 8 мм Арт. 27067W 	 2 x 10 мм Tagliatelles Арт. 28173W 	 2 x 2 мм Арт. 28051W Арт. 27599 	 2,5 x 2,5 мм Арт. 28195W 
 3 x 3 мм Арт. 28101W 	 4 x 4 мм Арт. 28052W Арт.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

ФРИ

Эксперт: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 752
Стандарт: CL 30 Bistro, CL 40, R 402



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

Разные
виды
картофеля

Батат

Яблоко

Свёкла

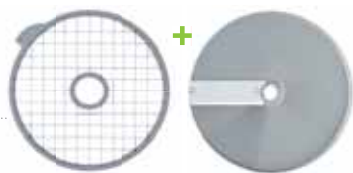
Зеленые символы нарисованы в масштабе 1:1



КОМПЛЕКТ ДЛЯ КУБИКОВ

Эксперт: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 752

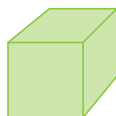
Стандарт: CL 30 Bistro, CL 40, R 402



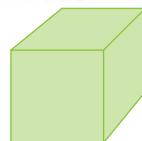
5x5x5 мм
Арт. 28110W



8x8x8 мм
Арт. 28111W
Арт. 27113



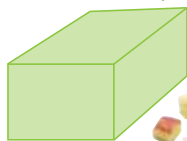
10x10x10 мм
Арт. 28112W
Арт. 27114



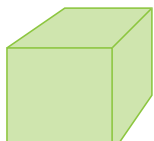
12x12x12 мм*
Арт. 28197W
Арт. 27298



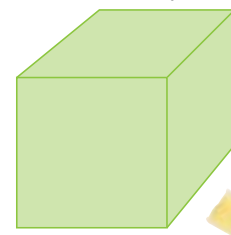
14x14x5 мм
Арт. 28181W



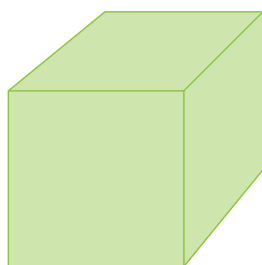
14x14x10 мм
Арт. 28179W



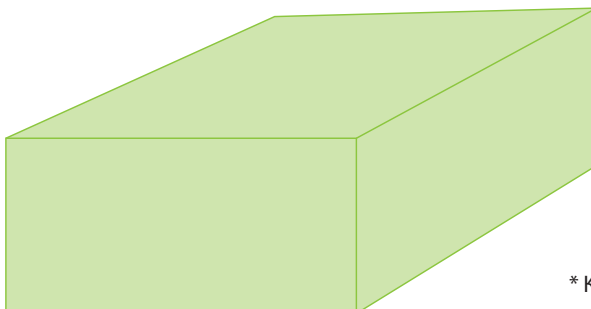
14x14x14 мм*
Арт. 28113W



20x20x20 мм*
Арт. 28114W



25x25x25 мм*
Арт. 28115W



50x70x25 мм*
Листовой салат
Арт. 28180W



* Кроме CL 50 Gourmet

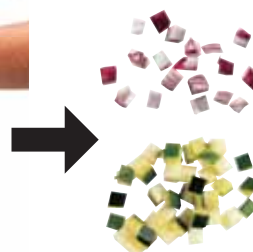
НОВИНКА

EasyClean Xpress

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

- Быстрая и лёгкая очистка
- Ноль отходов

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

- Стандарт R 402 - CL 40
- Эксперт 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



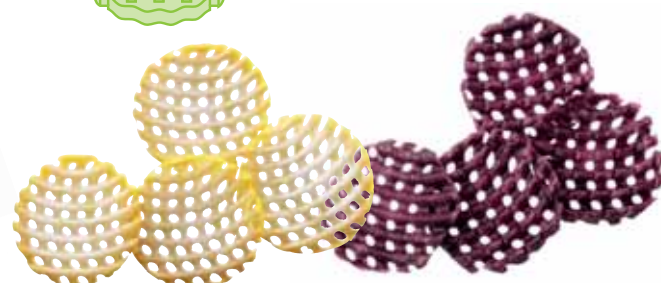
2 мм

Арт. 28198W



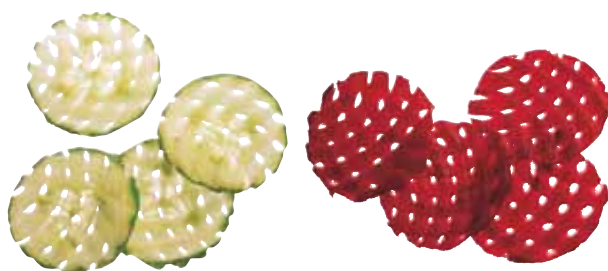
3 мм

Арт. 28199W



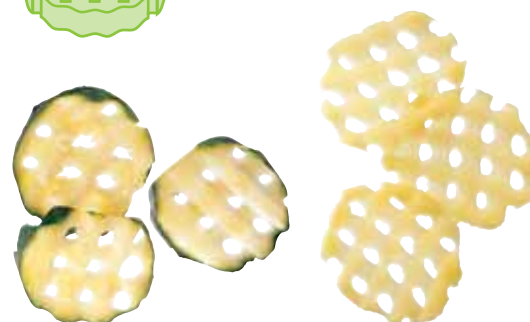
4 мм

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!



8 x 8 мм



8 x 16 мм



10 x 10 мм



10 x 16 мм

Картофель Дарфен



2 x 2 мм

Картофель пай



4 x 4 мм



6 x 6 мм

Решеточки



2 x 2 мм

Жареный картофель



14 x 14 мм или 20 x 20 мм

Чипсы



1 или 2 мм

Картофель “Буланжер”



5 мм

Пюре



ОВОЩЕРЕЗКИ

ОВОЩЕРЕЗКИ НАСТОЛЬНЫЕ СТР.48

ОВОЩЕРЕЗКИ НАПОЛЬНЫЕ СТР.60



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.

Боковой выброс

Экономит рабочее пространство и делает работу более удобной.



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.



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



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.



Протирка для картоф. пюре с воронкой



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



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

ТЁРКА / СЛАЙСЕР / ВОЛНИСТАЯ / ЖЮЛЬЕН

+ КУБИКИ + ФРИ

+ МЕЛКИЕ КУБИКИ БРЮНАЗ и
ВАФЕЛЬНАЯ НАРЕЗКА ГОФРЕ

+ ПЕТРУШКА И ЗЕЛЕНЬ

CL 50 Gourmet



опция
53
ДИСКА

- Однофазное или Трёхфазное
- 1 скорость

CL 40



опция
28
ДИСКОВ

- Однофазное
- 1 скорость

CL 50 Ultra



опция
+
50
ДИСКОВ

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

CL 20



опция
23
ДИСКА

- Однофазное
- 1 скорость

CL 30 Bistro



опция
28
ДИСКОВ

- Однофазное
- 1 скорость

CL 50



опция
+
50
ДИСКОВ

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

Полная гамма настольных моделей на стр. 62

*По доп. заказу



До 150 кг



До 250 кг

ТЁРКА / СЛАЙСЕР / ВОЛНИСТАЯ / ЖЮЛЬЕН

+ КУБИКИ + ФРИ

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



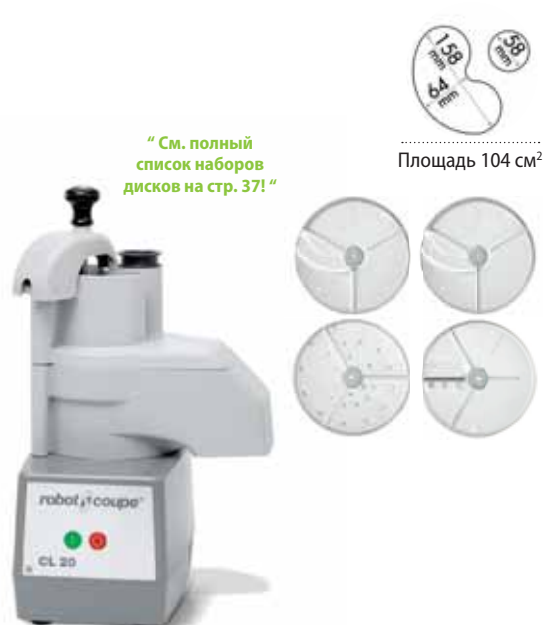
Набор для Столовых доступен для моделей CL 40, CL 50 (кроме Gourmet), CL 52.

CL 52



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

НАСТОЛЬНЫЕ ОВОЩЕРЕЗКИ



CL 20

Асинхронный мотор	✓
Мощность	400 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	1 500 об/мин
Воронки	Полукруглая воронка Цилиндрическая воронка Ø 58 мм
Крышка и чаша	Композитный материал
Моторный блок	Композитный материал
D-Clean Kit	-
Диски	Слайсер 2 мм, Слайсер 4 мм, Тёрка 2 мм, Соломка 4x4 мм - Включено

Выберите
свою модель:

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

Полная коллекция дисков см. стр. 34



CL 40

✓
500 Вт
Однофазное 230 В
500 об/мин
Полукруглая воронка Цилиндрическая воронка Ø 58 мм
Крышка из композитного материала, чаша из нерж. стали
Металл
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 - 12 дисков	Арт.		
CL 40 230В/50/1 - 6 дисков	2203		
Набор из 6 дисков	1945		
CL 40 - 6 дисков	Арт.		
CL 40 230В/50/1 - 6 дисков	2203		
CL 40 без дисков	Арт.		
CL 40 230В/50/1	24570		



CL 30 Bistro

Асинхронный мотор



Мощность 500 Вт

Напряжение Однофазное 230 В

Скорость 500 об/мин

Воронки Полукруглая воронка
Цилиндрическая воронка Ø 58 мм

Крышка и чаша Композитный материал

Моторный блок Композитный материал

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

Полная коллекция дисков см. стр. 34





CL 50

Асинхронный мотор



Мощность	550 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В или Трёхфазное 400 В
Скорость	375 об/мин
Воронки	Полукруглая воронка 2,2 л Цилиндрическая воронка Ø 58 мм и Ø 39 мм, толкатель Exactitube - Включено

Крышка и чаша	Металл
Моторный блок	Композитный материал
D-Clean Kit	Включено

Диски Не включено

Выберите свою модель:



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

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

Полная коллекция дисков на стр. 34



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		

НОВИНКА



CL 50 Ultra



Мощность	550 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В или Трёхфазное 400 В
Скорость	375 об/мин
Воронки	Полукруглая воронка 2,2 л Цилиндрическая воронка Ø 58 мм и Ø 39 мм, толкатель Exactitube - Включено

Крышка и чаша	Металл
Моторный блок	Нерж. сталь
D-Clean Kit	Включено

Диски Не включено

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

CL 50 / CL 50 Ultra



CL 50 Ultra Pizza

Специальное предложение для приготовления вашей Пиццы!

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

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



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



Площадь 139 см²



CL 50 Ultra Pizza

Асинхронный
мотор



Мощность 550 Вт

Напряжение Однофазное 230 В

Скорость 375 об/мин

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

Крышка и чаша Металл

Моторный блок Нерж. сталь

D-Clean Kit **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

Асинхронный мотор



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

Диски Не включено

Выберите свою модель:

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

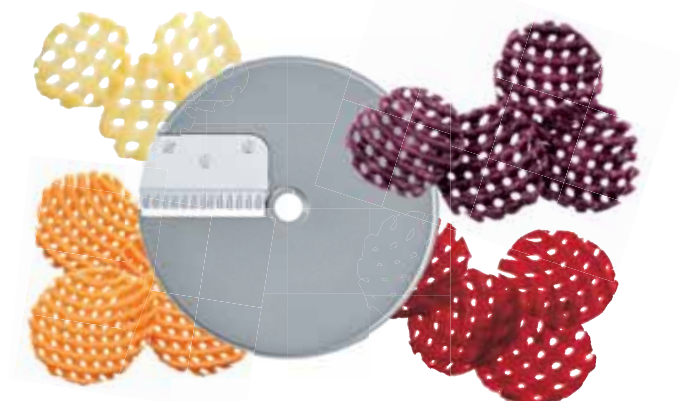
Полная коллекция дисков на стр. 34



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, ком-
плект для кубиков 10x10 мм, 1 диск для мелких ку-
биков 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.



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.



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

БОКОВОЙ ВЫБРОС

Делает работу более удобной и экономит рабочее пространство.

Специальная насадка для капусты для лучшего выброса.



Новинки
на этой
странице!



Площадь 227 см²

“ См. полный
список наборов
дисков на стр. 37! ”

CL 52

Асинхронный
мотор



Мощность

750 Вт

Напряжение

Однофазное 230 В или Трёхфазное 400 В

Скорость

375 об/мин

Воронки

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

Крышка и чаша

Металл

Моторный блок

Нерж. сталь

→ Аксессуары

Щётка для моторного вала - **Включено,
Скоро появится**

D-Clean Kit

Включено

Диски

Не включено

Выберите
свою модель:



Сканируйте этот
QR-код, чтобы
посмотреть видео.

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

Полная коллекция дисков на стр. 34



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 - Скоро появится	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.

СВЕРХМОЩНОСТЬ

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

ИННОВАЦИЯ

НЕПРЕВЗОЙДЕННАЯ ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

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



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

БОКОВОЙ ВЫБРОС

Делает работу более удобной и экономит рабочее пространство.



Автоматическая воронка
CL 55



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



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



Воронка с 2 трубками CL 55
Прямая и наклонная трубки

САМОЕ БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ!

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





Практическая
производительность/час:



400 кг

ТЁРКА / СЛАЙСЕР / ВОЛНИСТАЯ / ЖЮЛЬЕН

+ КУБИКИ + ФРИ

CL 55 с рычагом



опция
+ 50
ДИСКОВ

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

CL 55 2 Воронки



опция
+ 50
ДИСКОВ

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

CL 55 Рабочая Станция

опция
+ 50
ДИСКОВ



- Трёхфазное
- 2 скорости
- Протирка для картоф. пюре

Полная гамма настольных моделей на стр. 50

*Аксессуары по доп. заказу

ТЁРКА / СЛАЙСЕР / ВОЛНИСТАЯ / ЖЮЛЬЕН

+ КУБИКИ + ФРИ

CL 60 с рычагом



опция
+
50
ДИСКОВ

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

CL 60 2 Воронки



опция
+
50
ДИСКОВ

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

CL 60 Рабочая Станция

опция
+
50
ДИСКОВ



- Трёхфазное
- 2 скорости
- Протирка для картоф. пюре

Новинки
на этой
странице!

НАПОЛЬНЫЕ ОВОЩЕРЕЗКИ



CL 55 с рычагом

Асинхронный
мотор



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

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

→ Аксессуары Щётка для моторного вала - **Включено**,
Скоро появится

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 и комплекта D-Clean	1960W		
CL 55 с рычагом Комплект 7 дисков	Арт.		
CL 55 с рычагом 230В/50/1	2245		
CL 55 с рычагом 400В/50/3	2214		
Набор из 7 дисков и комплекта D-Clean	1961W		
CL 55 с рычагом Комплект 8 дисков	Арт.		
CL 55 с рычагом 230В/50/1	2245		
CL 55 с рычагом 400В/50/3	2214		
Набор из 8 дисков	1933W		
CL 55 с рычагом без дисков	Арт.		
CL 55 с рычагом 230В/50/1	2245		
CL 55 с рычагом 400В/50/3	2214		

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

CL 55 2 Воронки



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

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

Щётка для моторного вала - **Включено**,
Скоро появится

Включено

Не включено

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

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		

Скоро появится



Щётка для моторного вала

Арт.		
49257		



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

Арт.		
49128		



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

Арт.		
49132		



Полная коллекция дисков на стр. 34



Новинки
на этой
странице!

НАПОЛЬНЫЕ ОВОЩЕРЕЗКИ

CL 55 Рабочая Станция

Комплексное решение

РЕГУЛИРУЕМАЯ ПО ВЫСОТЕ ТЕЛЕЖКА 3 позиции

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



Площадь 227 см²

CL 55 Рабочая Станция

Асинхронный
мотор



Мощность

1 100 Вт

Напряжение

Трёхфазное 400 В

Скорость

375 об/мин – 750 об/мин

Воронки

Автоматическая воронка из нерж. стали
Круглая воронка с рычагом 4,4 л
Цилиндрическая воронка Ø 58 мм и Ø 39 мм,
толкатель Exactitube - **Включено**

Крышка и чаша

Металл

Моторный блок

Нерж. сталь

Аксессуары

Передвижной стенд из нерж. стали – Оснащен
2 колёсиками с тормозом - **Включено**
Регулируемая по высоте тележка 3 позиции для
гастроёмкостей GN 1/1 + 3 гастр�ёмкости
GN 1/1 - **Включено**



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

Щётка для моторного вала - **Включено,**

Скоро появится

D-Clean Kit

Включено

Диски

MultiCut Комплект 16 Дисков - **Включено**

CL 55 Рабочая Станция

Арт.

CL 55 Рабочая Станция
400В/50/3

2287

ВКЛЮЧАЕТ ПОЛНЫЙ НАБОР АКСЕССУАРОВ!

Автоматическая воронка

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



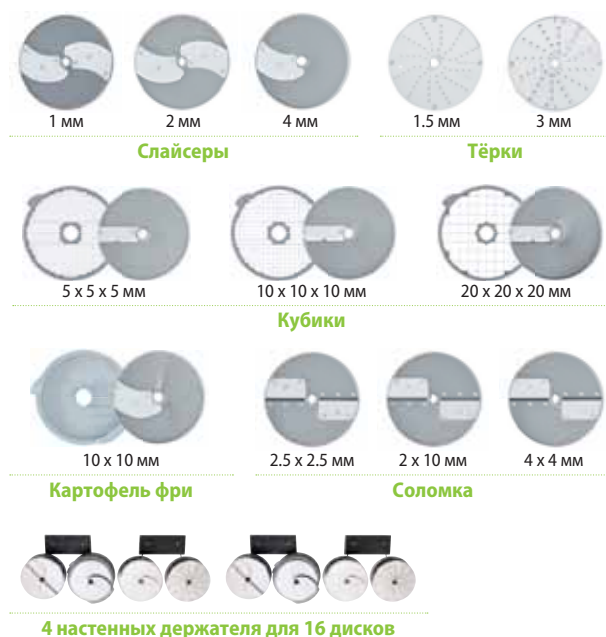
Воронка с рычагом

Специально для крупных овощей, таких как капуста или сельдерей.



MultiCut Комплект

Включает 16 дисков



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



Скоро появится

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 производстве

При хранении

Новинки
на этой
странице!



Площадь 227 см²

“ См. полный
список наборов
дисков на стр. 37! ”



Площадь 227 см²

“ См. полный
список наборов
дисков на стр. 37! ”



CL 60 с рычагом

CL 60 2 Воронки

Асинхронный
мотор



Мощность 1 500 Вт

Напряжение Трёхфазное 400 В

Скорость 375 об/мин - 750 об/мин

Воронки Круглая воронка с рычагом 4,9 л
Цилиндрическая воронка Ø 58 мм и Ø 39 мм,
толкатель Exactitube - **Включено**

Чаша Нерж. сталь

Моторный блок Нерж. сталь

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

Аксессуары Щётка для моторного вала - **Включено**,
Скоро появится

D-Clean Kit

Диски Не включено

Выберите
свою модель:



Сканируйте этот
QR-код, чтобы
посмотреть видео.

CL 60 с рычагом Комплект 5 дисков	Арт.		
CL 60 с рычагом 400B/50/3	2319		
Набор из 5 дисков и комплекта D-Clean	1960W		
CL 60 с рычагом Комплект 7 дисков	Арт.		
CL 60 с рычагом 400B/50/3	2319		
Набор из 7 дисков и комплекта D-Clean	1961W		
CL 60 с рычагом Комплект 8 дисков	Арт.		
CL 60 с рычагом 400B/50/3	2319		
Набор из 8 дисков	1933W		
CL 60 с рычагом без дисков	Арт.		
CL 60 с рычагом 400B/50/3	2319		

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



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**,
Скоро появится

Включено

Не включено

CL 60 Комплект 5 дисков	Арт.		
CL 60 2 Воронки 400B/50/3	2325		
Набор из 5 дисков и комплекта D-Clean	1960W		
CL 60 Комплект 7 дисков	Арт.		
CL 60 2 Воронки 400B/50/3	2325		
Набор из 7 дисков и комплекта D-Clean	1961W		
CL 60 Комплект 8 дисков	Арт.		
CL 60 2 Воронки 400B/50/3	2325		
Набор из 8 дисков	1933W		
CL 60 без дисков	Арт.		
CL 60 2 Воронки 400B/50/3	2325		

АКСЕССУАРЫ CL 60



Автоматическая воронка
С загрузочным лотком

Арт.		
39681		



Воронка с рычагом

Арт.		
39680		



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

Арт.		
28162		



Воронка с прямой и наклонной трубками

Арт.		
28157		



Протирка для картоф. пюре

Арт.		
Ø 3 мм 28208		
Ø 6 мм 28210		



НОВИНКА

Толкатель Exactitube

Арт.		
49221		

Скоро появится



Щётка для моторного вала

Арт.		
49257		



Тележка Ergo Mobile

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

Арт.		
49066		



Тележка для хранения аксессуаров

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

Арт.		
49132		



Полная коллекция дисков на стр. 34



CL 60 Рабочая Станция

Комплексное решение

До
1 200 кг
овощей
в час

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ
АКСЕССУАРОВ



Регулируемая ножка
для устойчивости на
неровных поверхностях



CL 60 Рабочая Станция

Асинхронный
мотор



Мощность 1 500 Вт

Напряжение Трёхфазное 400 В

Скорость 375 об/мин - 750 об/мин

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

Крышка и чаша Металл

Моторный блок Нерж. сталь

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

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

Тележка для хранения аксессуаров с 1

гастрೋемкостью GN 1/1 - **Включено**

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

Щётка для моторного вала - **Включено,**

Скоро появится

D-Clean Kit **Включено**

Диски MultiCut Комплект 16 Дисков - **Включено**

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



Сканируйте этот
QR-код, чтобы
посмотреть видео.

ВКЛЮЧАЕТ ПОЛНЫЙ НАБОР АКСЕССУАРОВ!

Автоматическая воронка

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



Воронка с рычагом

Специально для крупных овощей, таких как капуста или сельдерей.



Воронка с 4 трубками

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



Толкатель Exactitude

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



Протирка для картофеля. пюре 3 мм

Для легкого приготовления больших объемов вкуснейшего свежего пюре



Тележка для хранения аксессуаров

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



Скоро появится

Щётка для моторного вала



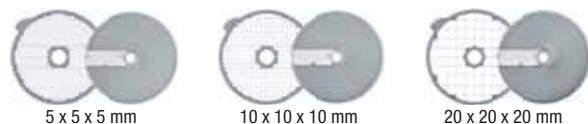
MultiCut Комплект

Включает 16 дисков



Слайсеры

Тёрки



Кубики



Картофель фри

Соломка



4 настенных держателя для 16 дисков

Тележка Ergo Mobile

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



КУТТЕРЫ

НАСТОЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ

СТР.74

КУТТЕРЫ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ НАПОЛЬНЫЕ

СТР.82



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.

НОВИНКА

ЧАША

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

ЭРГНОМИЧНАЯ РУЧКА

Для удобной работы с чашей.



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

Easy
Guide

robot coupe®

000

ТАЙМЕР

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

R7

7,5 L



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.



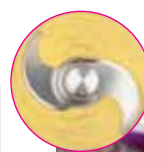
Гладкий нож
В стандартной комплектации



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



3,5 кг



5 кг



6 кг

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 настольных моделей на стр. 84



R 2

Асинхронный
мотор



Мощность 550 Вт

Напряжение Однофазное 230 В

Скорость 1 500 об/мин

Пульс ✓

Чаша 2,9 л из нерж. стали

Нож Гладкие лезвия из нерж. стали, нож с мелкими зубчиками - **Включено**



R 3



650 Вт

Однофазное 230 В

1 500 об/мин



3,7 л из нерж. стали

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

Выберите
свою модель:



Сканируйте этот
QR-код, чтобы
посмотреть видео.

R 2	Арт.
R 2 230В/50/1	2450

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

Выберите
опции:



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



R 4 - 1V

Асинхронный мотор	✓
Мощность	700 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	1 500 об/мин
Пульс	✓
Корпус мотора	Металл
Чаша	4,5 л из нерж. стали
Нож	Гладкие лезвия из нерж. стали Включено

Выберите свою модель:



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

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

R 4 - 2V

✓
900 Вт
Трёхфазное 400 В
1 500 - 3 000 об/мин
✓
Металл
4,5 л из нерж. стали
Гладкие лезвия из нерж. стали Включено

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

R 4 V.V.

✓
1 000 Вт
Однофазное 230 В
От 300 до 3 500 об/мин
✓
Металл
4,5 л из нерж. стали
Гладкие лезвия из нерж. стали Включено

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		



Новинки
на этой
странице!



R 5 - 1V



R 5 - 2V



R 7

Асинхронный
мотор

✓

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, Скоро появится

✓

1 500 Вт

Трёхфазное 400 В

1 500 - 3 000 об/мин

✓

✓

Металл

5,9 л из нерж. стали

Гладкие лезвия из нерж. стали
Включено

Инструмент для очистки ножа
Включено, Скоро появится

✓

1 500 Вт

Трёхфазное 400 В

1 500 - 3 000 об/мин

✓

✓

Металл

7,5 л из нерж. стали

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

Выберите
свою модель:



Сканируйте этот
QR-код, чтобы
посмотреть видео.

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

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

R 7	Арт.		
R 7 400V/50/3	24658		

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 - Скоро появится	49258			-	-	-



R 8

Асинхронный
мотор



Мощность 2 200 Вт

Напряжение Трёхфазное 400 В

Скорость 1 500 - 3 000 об/мин

Пульс



Чаша 8 л из нерж. стали

Нож

Полностью из нерж. стали, 2 съемных и регулируемых гладких лезвия - **Включено**



R 10



2 600 Вт

Трёхфазное 400 В

1 500 - 3 000 об/мин



11,5 л из нерж. стали

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

Выберите
свою модель:



Сканируйте этот
QR-код, чтобы
посмотреть видео.

Выберите
опции:



R 8	Арт.
R 8 400B/50/3	21291

R 10	Арт.
R 10 400B/50/3	21391

Опции	R 8			R 10		
	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

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.

Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.



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

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



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

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

В тех городах, где проведение тренинга невозможно в связи с удаленностью, необходимо проведение консультации регионального представителя путём электронных видов коммуникации – телефонный звонок, видео-конференция и т.п. *Модели R15, R23, R30, R45, R60, 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. 76

МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА

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

* Вес дрожжевого теста, влажность 60%



R 15

Асинхронный мотор	✓
Мощность	3 000 Вт
Напряжение	Трёхфазное 400 В
Скорость	1 500 - 3 000 об/мин
Пульс	✓
Чаша	15 л из нерж. стали
Нож	Полностью из нерж. стали, 3 съемных и регулируемых гладких лезвия - Включено

Выберите свою модель:

R 15	Арт.		
R 15 400B/50/3	51491		



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

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

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

Выберите свою модель:



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

Выберите опции:

R 23	Арт.		
R 23 400B/50/3	51331C		



R 30

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

R 30	Арт.		
R 30 400B/50/3	52331C		

	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

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

Выберите свою модель:



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

Выберите опции:

R 45	Арт.		
R 45 400B/50/3	53331C		



R 60

Асинхронный мотор	✓
Мощность	11 000 Вт
Напряжение	Трёхфазное 400 В
Скорость	1 500 - 3 000 об/мин
Пульс	✓
Панель управления IP65 с цифровым таймером	✓
Чаша	60 л из нерж. стали
Скребок для крышки	✓
Нож	Полностью из нерж. стали, 3 съемных и регулируемых гладких лезвия - Включено
3 выдвижных колесика	✓

R 60	Арт.		
R 60 400B/50/3	54331C		

	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.

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



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Поворотный регулятор (настройка параметров)

КНОПКИ РЕГУЛИРОВКИ

Мощность нагрева: малая и большая, до 140°C

Скорость от -500 до 3500 об/мин

Таймер

КНОПКИ ВЫБОРА ПРОГРАММ

Программы

Кнопка "Этап"

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

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

2 Кнопка "Пуск"

3 Кнопка "Стоп"

Robot Cook® КУТТЕР-БЛЕНДЕР С ПОДОГРЕВОМ



Robot Cook®

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

Выберите свою модель:



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

Выберите опции:

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

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

● Готовить соусы и эмульсии



● Измельчать



● Смешивать



● Растирать в порошок



● Перемешивать



● Замешивать тесто



Blixer®



НОВЫЙ ПОДХОД К СБАЛАНСИРОВАННОМУ ПИТАНИЮ!

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

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



Blixer®

НАСТОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ

ИННОВАЦИЯ

ЛОПАТКА БЛИКСЕРА®

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



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

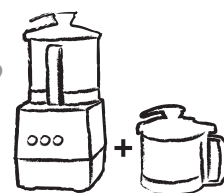
Для работы с большими объемами жидкости

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



ДЛЯ ЧЕГО ПРИОБРЕТАТЬ ДОПОЛНИТЕЛЬНУЮ ЧАШУ?

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



1 чаша для холодных блюд



1 чаша для горячих блюд



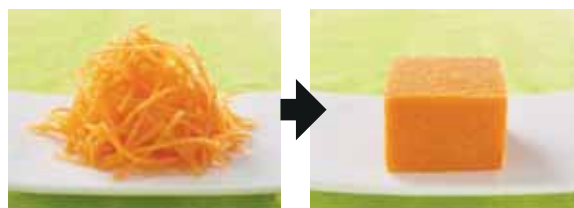


ЗДОРОВЬЕ - БЛЮДА С ИЗМЕНЕННОЙ ТЕКСТУРОЙ

Закуски

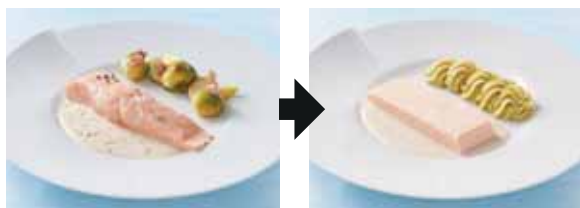


ДУЭТ ИЗ СВЕЖЕЙ КРАСНОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ И СЕЛЬДЕРЕЯ



СВЕЖАЯ МОРКОВЬ

Блюда

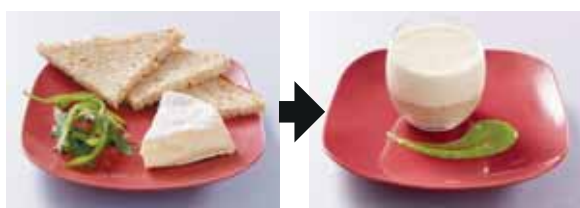


СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ С БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТОЙ



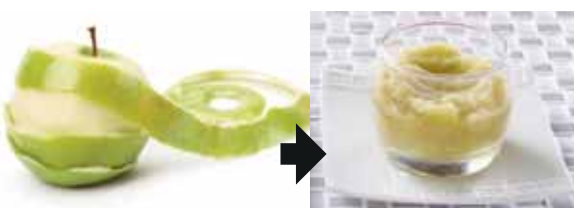
РАГУ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ

Сыр



КАМАМБЕР С ЦЕЛЬНОЗЕРНОВЫМ ХЛЕБОМ

Десерт



ПЮРЕ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК ГРЕННИ СМИТ

КАК ПОДОБРАТЬ СВОЮ МОДЕЛЬ Blixer®

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

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

Кол-во 200-граммовых порций



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

РЕСТОРАНЫ - ГАСТРОНОМИЯ

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

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



Растирание в порошок сухих или дегидрированных продуктов.



К ОГЛАВЛЕНИЮ

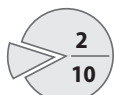
Blixer® НАСТОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ

Кол-во
200-граммовых
порций

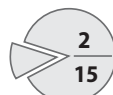
Макс. вес ингре-
диентов, обраба-
тываемых за
операцию



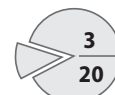
Специально
для монопорций



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

НОВИНКА

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

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

Выберите свою модель:



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

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



Blixer® 3

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

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

Выберите опции:

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



Blixer® 4 - 1V

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



Blixer® 4 - 2V

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

Выберите свою модель:



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

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		

Новинки
на этой
странице!

НОВИНКА



Blixer® 5 - 2V

Асинхронный мотор	✓
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 съемным колпачком - Включено
	→ Инструмент для очистки ножа - Включено, Скоро появится
Кол-во порций в 200г	3-20

Выберите
свою модель:



Сканируйте этот
QR-код, чтобы
посмотреть видео.

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

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 Скоро появится	49258		

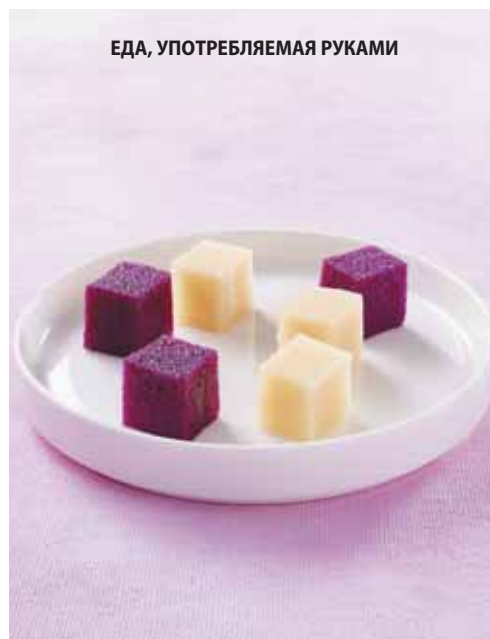
ЦЕЛЬНАЯ ТЕКСТУРА



ИЗМЕНЕННАЯ ТЕКСТУРА



ЕДА, УПОТРЕБЛЯЕМАЯ РУКАМИ



РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ



ПЯТЬ ГАММ РУЧНЫХ МИКСЕРОВ НА ПИКЕ ИННОВАЦИЙ

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



РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Эргономичная форма ручки для удобства в использовании.

МОЩНОСТЬ

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

ДОЛГОВЕЧНОСТЬ

Прочная конструкция благодаря моторному блоку из нерж. стали.

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



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.

НОВИНКА

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



*«EasyGrip» — удобный захват

ИННОВАЦИЯ



ГИГИЕНА

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

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»).





Насадка Aeromix доступна для моделей гаммы Mini и MicroMix

ОТКРОЙТЕ ДЛЯ СЕБЯ НАШИ КРЕПЛЕНИЯ К КАСТРЮЛЕ ДЛЯ РАБОТЫ БЕЗ УСТАЛОСТИ

стр. 112



МИНИ

Mini MP

См. стр. 108



220 Вт MicroMix®
240 Вт Mini MP 160 V.V.
270 Вт Mini MP 190 V.V.
290 Вт Mini MP 240 V.V.

до 1 литра 5 литров 9 литров 12 литров

Специально
для воздушных
эмульсий

Для небольших
порций

КОМПАКТ

СМР

См. стр. 110



310 Вт CMP 250 V.V.
350 Вт CMP 300 V.V.
400 Вт CMP 350 V.V.

15 литров 30 литров 45 литров

Специально для
Ресторанов

МАКСИ

МР

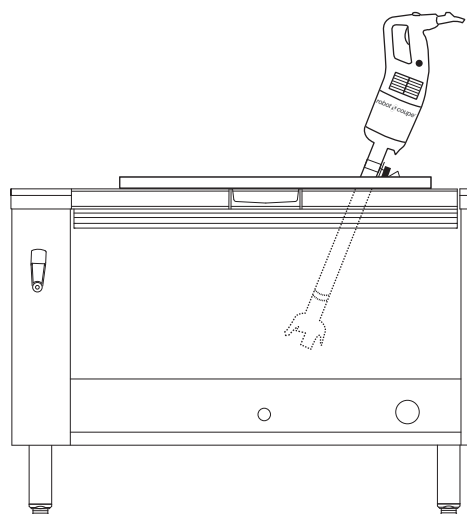
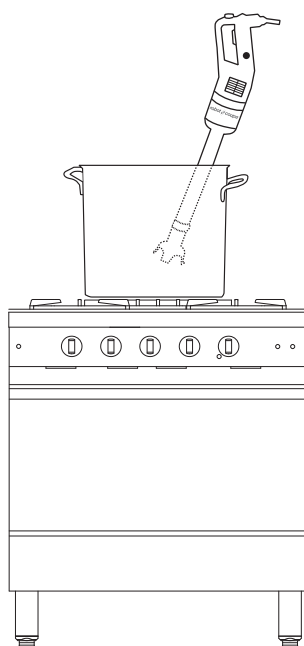
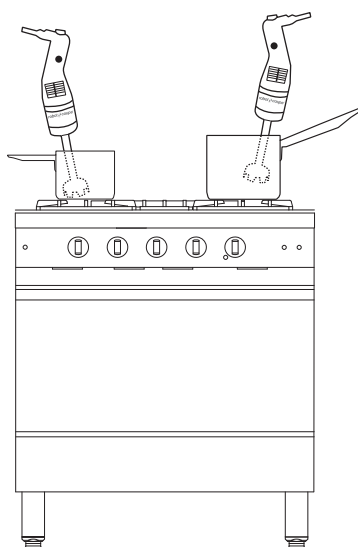
См. стр. 113



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

50 литров 100 литров 200 литров 300 литров 400 литров

Специально для интенсивного использования
Столовые / Кейтеринг



КОМБИ

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

См. стр. 117

270 Вт Mini MP 190 Combi		290 Вт Mini MP 240 Combi		310 Вт CMP 250 Combi		350 Вт CMP 300 Combi		440 Вт MP 350 Combi Ultra		500 Вт MP 450 Combi Ultra		500 Вт MP 450 FW Ultra	
190 мм		185 мм		250 мм		220 мм		350 мм		280 мм		450 мм	
9 литров		12 литров		15 литров		30 литров		50 литров		100 литров		100 литров	
Для небольших порций		Для небольших порций		Специально для Ресторанов		Специально для Ресторанов		Специально для интенсивного использования Столовые / Кейтеринг		Специально для интенсивного использования Столовые / Кейтеринг		Специально для интенсивного использования Столовые / Кейтеринг	

ОЧИСТКА

Нож и насадка легко снимаются



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

Рекомендации
ХАССП

УДОБСТВО В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Простые в использовании крепления к кастрюле для работы без усталости.

1 универсальное крепление к кастрюле из нерж. стали:

- Крепится к краю кастрюли.

2 регулируемых крепления к кастрюле из нерж. стали:

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



MICROMIX®

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

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



Отсканируйте QR-код,
чтобы увидеть ручные
миксеры в действии.



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

	Арт.	Товарная единица		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.

НАСАДКА
ИЗ НЕРЖ.
СТАЛИ



ШАЙБА ПЛАВНОЙ РЕГУЛИРОВКИ СКОРОСТИ

Для простой и наглядной регулировки.

МОТОРНЫЙ БЛОК ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

Для долговечности аппарата.

ИННОВАЦИЯ

AEROMIX

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



НОЖ



AEROMIX

Специально для эмульсий





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

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

Выберите свою модель:



Отсканируйте QR-код, чтобы увидеть ручные миксеры в действии.

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. 118



Функция Венчик

Mini MP 240 Combi

См. стр. 118

ГАММА КОМПАКТ СМР

Компактность, удобство в использовании, производительность

НОВИНКА

МОЩНОСТЬ

Увеличенная мощность

двигателя: + 15% для ещё более высокой производительности.



ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Оптимальное качество смешивания для однородного результата за минимальное время.

ДОЛГОВЕЧНОСТЬ

Прочность конструкции благодаря моторному блоку из нерж. стали.

ИННОВАЦИЯ



НАСАДКА
ИЗ НЕРЖ.
СТАЛИ



ГИГИЕНА

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

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.

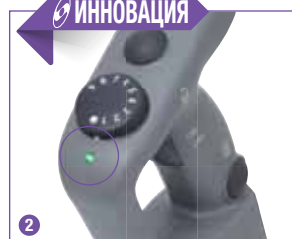
Выступ для намотки шнура для продления его срока службы и для более удобного хранения.

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").



ИННОВАЦИЯ





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:



Отсканируйте QR-код,
чтобы увидеть ручные
миксеры в действии.

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. 119



Функция Венчик
CMP 300 Combi
См. стр. 119

КРЕПЛЕНИЯ К КАСТРЮЛЕ МР/СМР

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

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

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

1 Универсальное крепление к кастрюле:

Легко крепится к кастрюлям любого диаметра.



2 Регулируемые крепления к кастрюле:

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

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



Крепления к кастрюле из нерж. стали

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



ГАММА МАКСИ MP ULTRA

Еще более производительные и эргономичные!

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Эргономичная ручка для более удобной работы.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

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

ДОЛГОВЕЧНОСТЬ

Прочность конструкции благодаря **моторному блоку из нерж. стали**.

ИННОВАЦИЯ



НАСАДКА
ИЗ НЕРЖ.
СТАЛИ



ГИГИЕНА

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

СЪЕМНЫЙ 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”).



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.

НОВИНКА



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

*«EasyGrip» — удобный захват



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



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

Выберите свою модель:



Отсканируйте QR-код, чтобы увидеть ручные миксеры в действии.

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

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

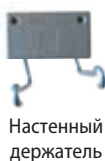


Функция Венчик
MP 350 Combi Ultra
См. стр. 120

Выберите опции:

Опция	Арт.
Съёмная ручка «EasyGrip»	27359

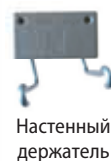
MP 350 Ultra / MP 350 Ultra V.V.



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:



Отсканируйте QR-код, чтобы увидеть ручные миксеры в действии.

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. 120

Выберите опции:

MP 450 Ultra / MP 450 Ultra V.V.			
Опция	Арт.		
Съёмная ручка «EasyGrip»	27359		



MP 550 Ultra

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**

MP 600 Ultra

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

Настенный держатель - **Включено**
Ключ для сборки/разборки ножа - **Включено**

MP 800 Turbo

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

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



Крепления к кастрюле из нерж. стали

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

ГАММА КОМБИ

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

МОЩНОСТЬ

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

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.



Mini MP 190 Combi

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



Отсканируйте QR-код, чтобы увидеть ручные миксеры в действии.

Выберите опции:

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

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

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

НОВИНКА



Настенный держатель

НОВИНКА



Настенный держатель

CMP 250 Combi

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

CMP 300 Combi

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

Выберите свою модель:



Отсканируйте QR-код, чтобы увидеть ручные миксеры в действии.

Выберите опции:

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

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

	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

Выберите свою модель:

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

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 350 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 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



Спецзаказ
Насадка-смеситель



MP 450 FW Ultra

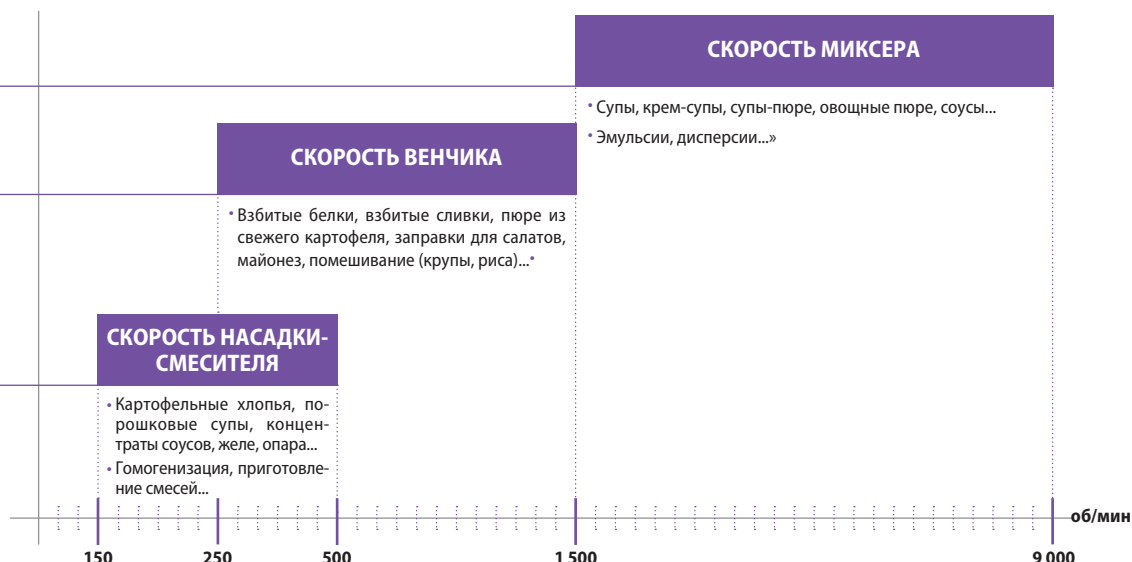
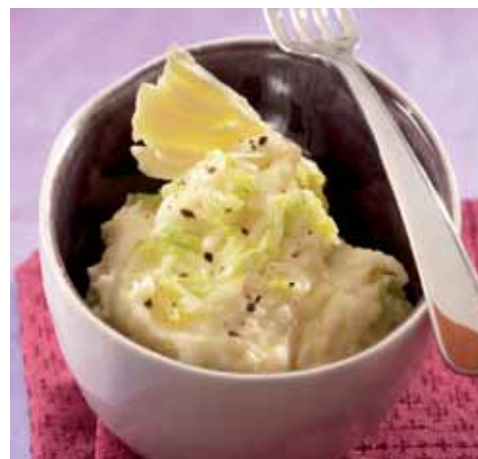
Мощность	500 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	250 - 1 500 об/мин авторегулируемая
Венчик	Съемный венчик длиной 280 мм
Металлический редуктор венчика	✓
EasyPlug	✓
Размеры	Длина 800 мм, Ø 125 мм
Вес с упак.	8,6 кг
Аксессуары	Настенный держатель - Включено

Выберите
свою модель:



Отсканируйте QR-код,
чтобы увидеть ручные
миксеры в действии.

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



СОКОВЫЖИМАЛКИ-ЭКСТРАКТОРЫ АВТОМАТИЧЕСКИЕ



A red apple is positioned in the upper left. Below it is a glass of light-colored, bubbly juice. In the lower left, two whole carrots are shown next to a glass of orange juice with a straw. To the right of the apple juice glass is another glass of orange juice with a straw.

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК ЗА НЕСКОЛЬКО СЕКУНД

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

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

СОКОВЫЖИМАЛКИ-ЭКСТРАКТОРЫ АВТОМАТИЧЕСКИЕ

ИННОВАЦИЯ

ВОРОНКА Ø 79 мм
для загрузки целых
фруктов и овощей



АВТОМАТИЧЕСКАЯ ВОРОНКА

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



КОРЗИНКА

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

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

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

Выберите свою модель:



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

Выберите опции:

J 80	Арт.
J 80 230B/50/1	56000B

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



J 80 Buffet

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

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

J 80 все модели

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

НОВИНКА



Без нагрева
ингредиентов



Сохранение
витаминов



J 100

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

Выберите
свою модель:

J 100	Арт.
J 100 230В/50/1	56100В

Выберите
опции:

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



СОКОВЫЖИМАЛКИ-
ЭКСТРАКТОРЫ

СОКОВЫЖИМАЛКА-ЭКСТРАКТОР ДЛЯ СОКОВ И СОУСОВ-КУЛИ

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



C 40

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

**Выберите
свою модель:**

C 40	Арт.		
C 40 230В/50/1	55040		

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



Густой томатный сок для
гаспачо и соусов.



Лимонный сок для напитков,
сорбетов и маринадов.



АВТОМАТИЧЕСКИЕ СИТА

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

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



АВТОМАТИЧЕСКИЕ СИТА

ЗАГРУЗОЧНЫЙ ЛОТОК

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



СИТО

Продукты падают внутрь сита, где происходит их фильтрация.



ЛОПАСТИ

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



СОПЛО ВЫХОДА ГОТОВОГО ПРОДУКТА

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



СОПЛО ВЫБРОСА ОТХОДОВ

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



**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

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



С 120

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

Выберите свою модель:



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

С 80	Арт.		
С 80 230В/50/1	55012		

С 120	Арт.		
С 120 400В/50/3	55011		

Выберите опции:

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



С 200

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

С 200	Арт.
С 200 230-400В/50/3	55006

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



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ - УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД					Размеры (мм)						Вес (кг)	
Наименование	Арт.	Мощность (Вт)	Однофазное	Трёхфазное	Машина			Упаковка			Нетто	Брутто
					Д	О	В	Д	О	В		
R 211 XL 230В/50/1	2176	550	•		220	360	505	610	410	570	13	14
R 211 XL Ultra 230В/50/1	2117	550	•		220	360	505	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	2319	1 500		•	335	560	1160	1120	800	900	57	83
CL 60 2 Воронки 400В/50/3	2325	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	2450	550	•		200	280	350	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	900	•		225	305	440	400	300	540	13	14
R 4 - 2V 400В/50/3	22430	700		•	225	305	440	400	300	540	17	18
R 5 - 1V 400В/50/3	24608	750	•		280	365	510	490	390	650	21	23
R 5 - 2V 400В/50/3	24614	1 500		•	280	365	510	490	390	650	21	24
R 7 400В/50/3	24658	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	•		210	280	390	400	300	540	10	11
Blixer 3 230В/50/1	33197	750	•		240	305	445	400	300	540	12	13
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	33259	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
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 230В/50/1	56000В	700	•		235	535	500	465	285	530	11	13
J 80 Buffet 230В/50/1	56200В	700	•		260	565	595	790	292	535	11	13
J 100 230В/50/1	56100В	1 000	•		260	565	630	790	292	530	14	15
С 40 230В/50/1	55040	500	•		240	280	645	400	300	540	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 120 230-400В/50/3	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



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