

robot coupe®



ПРАЙС-ЛИСТ
2021

КУХОННЫЕ
ПРОЦЕССОРЫ

ДИСКИ

ОВОЩЕРЕЗКИ

КУТТЕРЫ

РОБОТ COOK®

BLIXER®

РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ

СОКОВЫЖИМАЛКИ-
ЭКСТРАКТОРЫ

АВТОМАТИЧЕСКИЕ
СИТА

НОВИНКИ

robot coupe®

СТР. **104**

ГАММА МАКСИ MP ULTRA

Новая съёмная ручка «EasyGrip»* для MP 550 Ultra и MP 600 Ultra



НОВИНКА

СТР. **128**

АВТОМАТИЧЕСКИЕ СОКОВЫЖИМАЛКИ-ЭКСТРАКТОРЫ

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



НОВИНКА

НОВИНКИ

robot coupe®

Откройте для себя 6 новых настольных моделей Кухонных Процессоров, Куттеров и Vlixer® с большой вместимостью чаши!

Универсальные, компактные и все более и более производительные машины отвечают всем потребностям шеф-поваров.



СКРЕБОК

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

ЧАША

- Большая вместимость 5,9 л или 7,5 л
- Эргономичная ручка "Soft Touch"
- Оптимальное качество результата благодаря оптимизированному строению чаши



МОТОРНЫЙ БЛОК

- Основание из нового материала для повышенной износостойкости
- Новая система автовентиляции
- Оптимизированная система герметизации

ТАЙМЕР

- Еще больше точности при работе
- Непревзойденная однородность результата
- Экономия времени

СТР. **33** КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ -
УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД
R 502
R 752



СТР. **82** КУТТЕРЫ
R 5
R 7



СТР. **101** BLIXER®
Blixer® 5



robot coupe®

ИННОВАЦИИ В СЕРДЦЕ НАШЕЙ ИСТОРИИ

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



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



БОЛЕЕ 60 ЛЕТ ИННОВАЦИЙ

НЕСКОЛЬКО СОТЕН ЭКСКЛЮЗИВНЫХ ПАТЕНТОВ

Пиктограммой  на страницах каталога отмечены все инновации Robot-Coupe®

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



1960 / 1970



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

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



1990 / 2000



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

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



СЕГОДНЯ

2012: 1-й профессиональный Куттер-Блендер с подогревом от Robot-Coupe
2020: Запуск новой гаммы Соковыжималок-Экстракторов и 6 новых настольных моделей Кухонных процессоров, Куттеров и Бликсеров с большой вместимостью чаши

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

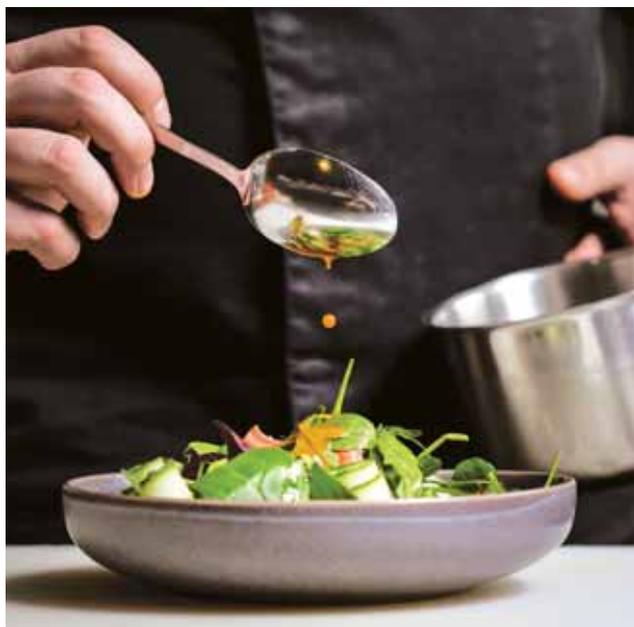


ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ПРОИЗВОДСТВО ВО ФРАНЦИИ

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.

ИННОВАЦИИ И ДОЛГОВЕЧНОСТЬ

Ваши потребности – в центре нашего внимания! Именно поэтому мы ставим инновации во главу угла, предвосхищая ваши требования. Мы обязуемся предлагать Вам производительные, 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.



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.

robot coupe®

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 ”

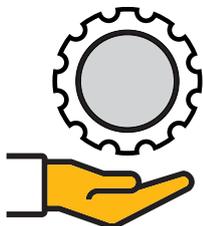
“ Мы превосходим все действующие требования,
чтобы гарантировать
непревзойдённые результаты ”



“ 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

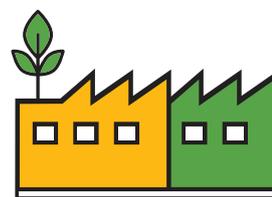
Продукция, создаваемая для долгого срока службы:

- 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.

ПРИСУТВИЕ 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 ”

ДЕМОНСТРАЦИЯ НА ВАШЕЙ КУХНЕ

Вы можете запросить демонстрацию на нашем сайте

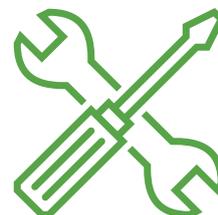
www.robot-coupe.com

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 на русском языке**
Арт. 450 903
- 2 ГИД ПО ВЫБОРУ Дисков**
Арт. 430 402
- 3 КНИГА РЕЦЕПТОВ Robot Cook**
Арт. 450 996
- 4 КНИГА РЕЦЕПТОВ Решения для питания в здравоохранительных учреждениях**
Арт. 450 766

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



ВСТРЕЧАЙТЕ НАС НА ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ВЫСТАВКАХ ПО ВСЕЙ УКРАИНЕ И МИРУ



Следите за объявлениями на нашем сайте www.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€



Дисплей для Micromix
Арт. 451 007 / Цена: 65€

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

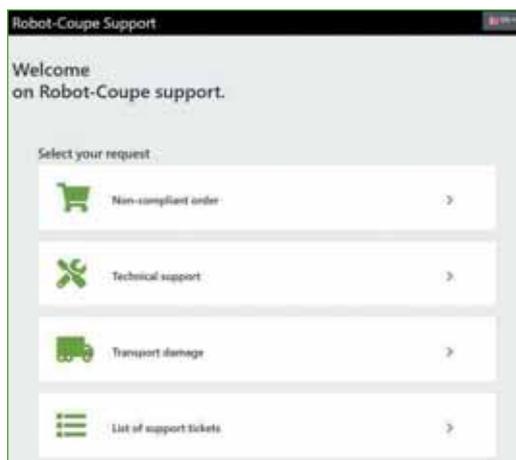


Видео Robot-Coupe J 100

А ТАКЖЕ НА НАШЕМ САЙТЕ

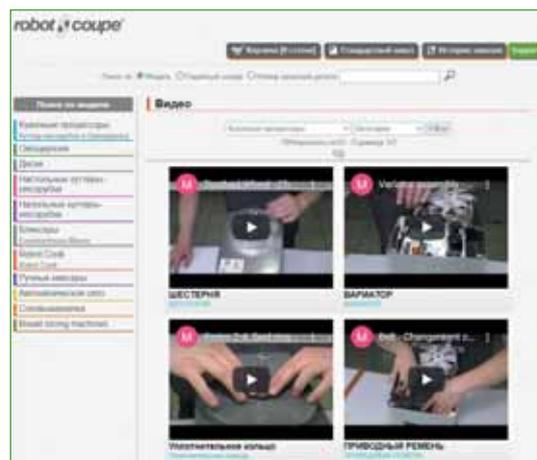
www.robot-coupe.com

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



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.

СЛЕДИТЕ ЗА НАШИМИ НОВОСТЯМИ НА ОФИЦИАЛЬНЫХ КАНАЛАХ ROBOT-COUPЕ В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ:



Youtube
Robot-Coupe Official



Facebook
RobotCoupeOfficial



Instagram
robotcoupe_official и наш аккаунт в России robot_coupe_rus

ИНТЕРНЕТ САЙТ С ПОЛНОЙ ИНФОРМАЦИЕЙ

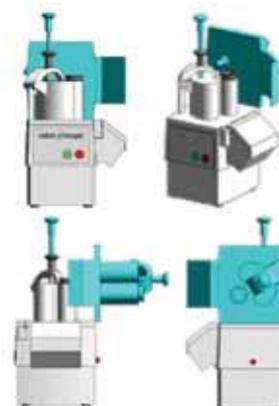
НОВИНКА



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



РЕСТОРАНЫ С ОБСЛУЖИВАНИЕМ

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



СТОЛОВЫЕ



КОРПОРАТИВНЫЕ СТОЛОВЫЕ

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



РЕМЕСЛЕННИКИ И СУПЕРМАРКЕТЫ



ПЕКАРИ КОНДИТЕРЫ

Пекари
Кондитеры
Чайные салоны
Производители мороженого
Шоколадье
Производители варенья и джема





БЫСТРОЕ ПИТАНИЕ

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



ГОСТИНИЦЫ, ОТЕЛИ

Гостиницы всех категорий
Банкеты
Туристические лагеря
Кемпинги
Столовые для персонала



ШКОЛЬНЫЕ СТОЛОВЫЕ

Ясли
Детские сады
Школы, Техникумы
Университеты
Комбинаты школьного
питания



ПИТАНИЕ В ЗДРАВООХРАНИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

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



ПРОИЗВОДИТЕЛИ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ КЕЙТЕРИНГ

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



СУПЕРМАРКЕТЫ ГИПЕРМАРКЕТЫ

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

ПРИОБРЕТЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ ОТ

robot coupe®



УПРОЩЕНИЕ РАБОТЫ ОПЕРАТОРА

Меньше операций вручную для большего комфорта



ЭКОНОМИЯ ВРЕМЕНИ

Повышение продуктивности

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК
2 л = 1 мин



КАРТОФЕЛЬ ФРИ
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





РАСКРЫТИЕ КРЕАТИВНОСТИ

Шеф-повара могут дать волю своему воображению



ЭКОНОМИЯ ДЕНЕГ

Окупаемость инвестиций менее чем за 6 месяцев!

Примеры:



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



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



СТР. **56**
ОВОЩЕРЕЗКИ
CL 50 Ultra



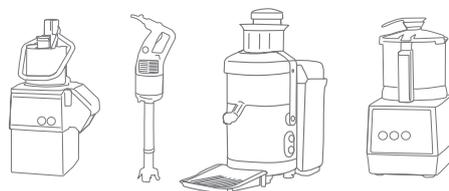
СТР. **93**
ROBOT COOK®



СТР. **128**
СОКОВЫЖИМАЛКИ-
ЭКСТРАКТОРЫ
J 80 Buffet



СОДЕРЖАНИЕ



КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ - УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД	СТР. 22
НАБОРЫ ДИСКОВ	СТР. 34
ОВОЩЕРЕЗКИ	СТР. 46
КУТТЕРЫ	СТР. 74
РОБОТ СООК®	СТР. 90
BLIXER®	СТР. 94
РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ	СТР. 102
СОКОВЫЖИМАЛКИ- ЭКСТРАКТОРЫ	СТР. 124
АВТОМАТИЧЕСКИЕ СИТА	СТР. 131
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ (размер, вес.)	СТР. 136

КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ - УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД

КУТТЕР-МЯСОРУБКА & ОВОЩЕРЕЗКА



2 АППАРАТА В 1!

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



КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ - УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД

КУТТЕР-МЯСОРУБКА & ОВОЩЕРЕЗКА

Крышка:

С отверстием для добавления жидкости и ингредиентов в процессе работы.

Ручка

эргономичный дизайн для удобной работы с чашей



Регулируемая скорость:

До 1500 об/мин для большого разнообразия применений.



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).

Автоматическая перезагрузка

толкателем: удобство в использовании и быстрота выполнения.



Боковой выброс:

экономия места и удобство пользователя.



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



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

ФУНКЦИЯ КУТТЕРА-МЯСОРУБКИ

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

ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКИ

	<p>СЛАЙСЕР</p>		<p>СОЛОМКА / ЖЮЛЬЕН</p>
	<p>ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ</p>		<p>+ КУБИКИ*</p>
	<p>ТЁРКА</p>		<p>+ ФРИ*</p>

* 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



ОПЦИЯ
23
ДИСКА

ОПЦИЯ
3
НОЖА

2,9 Л

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

R 211 XL



ОПЦИЯ
23
ДИСКА

ОПЦИЯ
3
НОЖА

2,9 Л

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

R 301 Ultra



ОПЦИЯ
23
ДИСКА

ОПЦИЯ
3
НОЖА

3,7 Л

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



ТЁРКА / СЛАЙСЕР / ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ / СОЛОМКА - ЖЮЛЬЕН

+ КУБИКИ + ФРИ

R 402



опция
+ 28
ДИСКОВ

опция
+ 3
НОЖА

4,5 Л

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

R 502



опция
+ 50
ДИСКОВ

опция
+ 3
НОЖА

5,5 Л

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

R 752



опция
+ 50
ДИСКОВ

опция
+ 3
НОЖА

7 Л

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

*Аксессуар по доп. заказу (опция)

Модели	Макс. объём для функции Куттер-Мясорубка	Производительность/час для функции Овощерезка	Кол-во порций
R 211 XL / R 211 XL Ultra	1,0 кг	25 кг/ч	до 20
R 301 Ultra	1,5 кг	50 кг/ч	от 10 до 80
R 402	2,5 кг	50 кг/ч	от 20 до 100
R 502	3,2 кг	150 кг/ч	от 30 до 300
R 752	3,8 кг	250 кг/ч	от 50 до 400

КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ - УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД: КУТТЕР-МЯСОРУБКА И ОВОЩЕРЕЗКА



R 211 XL

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



R 211 XL Ultra

Асинхронный мотор	✓
Мощность	550 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	1 500 об/мин
Пульс	✓
Куттер	Чаша 2,9 л из композитного материала с ручкой
Нож	Гладкие лезвия из нерж. стали - Включено
Овощерезка	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.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
R 211 XL 230В/50/1 - 2 диска	2176	845	1 014

R 211 XL Ultra	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
R 211 XL Ultra 230В/50/1 - 2 диска	2117	1 110	1 332

Полная коллекция дисков см. стр. 36



Выберите опции:



Опции	R 211 XL / R 211 XL Ultra		
	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Нож с круп. зубчиками Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий	27138	99	119
Нож с мелк. зубчиками Специально для Зелени, Специй	27061	99	119
Доп. гладкий нож	27055	89	107
Набор для экстракции сока и соусов-кули	27393	276	332
Насадка-соковыжималка для цитрусовых	27392	167	201

“ См. полный
список наборов
дисков на стр. 43! ”



158
мм
64
мм
158
мм
Площадь 104 см²

“ См. полный
список наборов
дисков на стр. 43! ”



158
мм
64
мм
158
мм
Площадь 104 см²

R 301 Ultra

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

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

Выберите
свою модель:



Сканируйте этот
QR-код, чтобы
посмотреть видео.

R 301 Ultra - 4 диска	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
R 301 Ultra 230В/50/1 - 4 диска	2204	1 510	1 812
R 301 Ultra без дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
R 301 Ultra 230В/50/1	2547	1 335	1 602

Полная коллекция дисков см. стр. 36



R 402

✓	
550 Вт	
Однофазное 230 В	Трёхфазное 400 В
500 - 1 500 об/мин	750 - 1 500 об/мин
✓	
Металл	
Чаша 4,5 л из нерж. стали	
Гладкие лезвия из нерж. стали - Включено	
Полукруглая воронка 1,6 л Цилиндрическая воронка Ø 58 мм Чаша из нерж. стали	

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

R 402 - 6 дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
R 402 400В/50/3 - 6 дисков	2179	2 235	2 682
R 402 - 6 дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
R 402 230В/50/1 - 6 дисков	2200	2 235	2 682
R 402 без дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
R 402 400В/50/3	2433	1 920	2 304
R 402 без дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
R 402 230В/50/1	2453	1 920	2 304

Выберите
опции:



Опции	R 301 Ultra			R 402		
	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Нож с круп. зубчиками Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий	27288	99	119	27346	99	119
Нож с мелк. зубчиками Специально для Зелени, Специй	27287	99	119	27345	99	119
Доп. гладкий нож	27286	89	107	27344	89	107
Набор для экстракции сока и соусов-кули	27396	276	332	27396	276	332
Насадка-соковыжималка для цитрусовых	27395	167	201	27395	167	201

НАБОР ДЛЯ ЭКСТРАКЦИИ СОКА И СОУСОВ-КУЛИ

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

ФУНКЦИЯ СОУСЫ-КУЛИ



Вместительная воронка 75x90 мм



+



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

ФУНКЦИЯ СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ



СОУС-КУЛИ ИЗ МАЛИНЫ
ДЛЯ СОРБЕТОВ



СОУСЫ-КУЛИ ДЛЯ
ВЕРРИНОВ



КОКОСОВОЕ
МОЛОКО



ЛИМОННЫЙ СОК



ЛИМОННЫЙ ТАРТ



АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК



	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Набор для экстракции сока и соусов-кули для R211 XL / R211 XL Ultra	27393	276	332
Набор для экстракции сока и соусов-кули для R301 Ultra / R402	27396	276	332
Насадка-соковыжималка для цитрусовых для R211 XL / R211 XL Ultra	27392	167	201
Насадка-соковыжималка для цитрусовых для R301 Ultra / R402	27395	167	201

ФУНКЦИЯ ПРОТИРКА ДЛЯ ПЮРЕ

R 502, R 752

• Объем и скорость

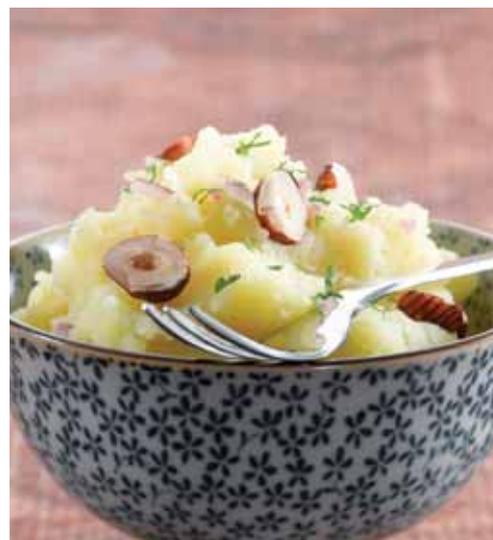
Для приготовления до 10 кг вкуснейшего свежего картофельного пюре за 2 минуты.

• Эргономичность

Большая эргономичная воронка для непрерывной загрузки картофеля с наименьшими усилиями.

• Универсальность

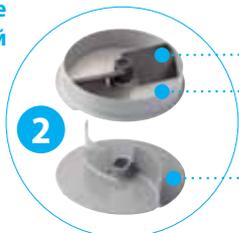
Протирка для пюре дополняет многообразие более 50 видов нарезки фруктов и овощей, осуществляемых вашей овощерезкой.



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

1

Протирка для
картоф. пюре
с воронкой



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

Специальный диск-сбрасыватель для пюре

Протирка
для картоф.
пюре



В комплектацию протирки для картоф. пюре с воронкой входят:

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

	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Протирка для картоф. пюре с решёткой Ø 3 мм (R 502) 1 + 2	28207	246	296
Протирка для картоф. пюре Ø 3 мм 2	28208	174	209
Протирка для картоф. пюре с решёткой Ø 6 мм (R 502) 1 + 2	28209	246	296
Протирка для картоф. пюре Ø 6 мм 2	28210	174	209

НОВИНКА

КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР R 752

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

Регулируемая воронка для фруктов и овощей любого размера!



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



Широкая воронка XL: До 15 помидоров или 1 кочан капусты



Цилиндрическая воронка Ø 58 mm : 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.

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.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Нож с круп. зубчиками из нерж. стали Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий	27308	322	387
Нож с мелк. зубчиками из нерж. стали Специально для Зелени, Специй	27307	322	387
Доп. гладкий нож из нерж. стали	27306	306	368
Аксессуар для куттера (чаша, крышка, нож)	27318	867	1 041
Нижнее лезвие с круп. зубчиками	49162	53	64
Верхнее лезвие с круп. зубчиками	49163	53	64
Нижнее лезвие с мелк. зубчиками	49165	53	64
Верхнее лезвие с мелк. зубчиками	49164	53	64
Нижнее гладкое лезвие	49160	49	59
Верхнее гладкое лезвие	49161	49	59
Протирка для картоф. пюре 3 мм	28208	174	209
Протирка для картоф. пюре 6 мм	28210	174	209

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

НОВИНКА



R 502

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

Выберите
свою модель:

R 502 Комплект 5 дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
R 502 400B/50/3	2382	2 685	3 222
Набор из 5 дисков	1960W	502	603
R 502 Комплект 7 дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
R 502 400B/50/3	2382	2 685	3 222
Набор из 7 дисков	1961W	657	789
R 502 Комплект 8 дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
R 502 400B/50/3	2382	2 685	3 222
Набор из 8 дисков	1933W	722	867
R 502 без дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
R 502 400B/50/3	2382	2 685	3 222

НОВИНКА



R 752

Асинхронный мотор	✓
Мощность	1 800 Вт
Напряжение	Трёхфазное 400 В
Скорость	750 об/мин - 1 500 об/мин
Пульс	✓
Корпус мотора	Металл
Куттер	Чаша 7 л из нерж. стали
Скребок	✓
Нож	Полностью из нерж. стали, гладкие съемные регулируемые лезвия - Включено
Овощерезка	Круглая воронка 4,4 л Цилиндрическая воронка Ø 58 мм и Ø 39 мм, толкатель Exactitube - Включено
Диски	Не включено

R 752 Комплект 5 дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
R 752 400B/50/3	2113	3 110	3 732
Набор из 5 дисков	1960W	502	603
R 752 Комплект 7 дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
R 752 400B/50/3	2113	3 110	3 732
Набор из 7 дисков	1961W	657	789
R 752 Комплект 8 дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
R 752 400B/50/3	2113	3 110	3 732
Набор из 8 дисков	1933W	722	867
R 752 без дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
R 752 400B/50/3	2113	3 110	3 732

Выберите
Ваши опции
здесь:

Полная коллекция дисков см. стр. 36



Выберите
опции:



Опции	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Нож с круп. зубчиками Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий	27305	189	227
Нож с мелк. зубчиками Специально для Зелени, Специй	27304	189	227
Доп. гладкий нож	27303	174	209
Аксессуар для куттера (чаша, крышка, нож)	27320	674	809

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



СТАНДАРТ
Серии 1-4



ЭКСПЕРТ
Серии 5-7



ЭКСПЕРТ
Серии 5-7

R 211 XL
R 211 XL
Ultra
R 301 Ultra

У.Е.
БЕЗ
НДС

У.Е. С
НДС

CL 20

R 402

CL 40
CL 30
Bistro

У.Е.
БЕЗ
НДС

У.Е. С
НДС

ОБОЗНА-
ЧЕНИЕ НА
ДИСКЕ

ДИСКИ

R 502
R 752

CL 50
CL 50 Ultra
CL 52
CL 55
CL 60

У.Е.
БЕЗ
НДС

У.Е. С
НДС

CL 50
Gourmet

У.Е.
БЕЗ
НДС

У.Е. С
НДС

ОБОЗНА-
ЧЕНИЕ НА
ДИСКЕ

СЛА



	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС		У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС	ОБОЗНАЧЕНИЕ НА ДИСКЕ		У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС		У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС	ОБОЗНАЧЕНИЕ НА ДИСКЕ	
Миндаль 0,6 мм								28166W	88	106	28166W	88	106	E/S 0.6
0,8 мм								28069W	88	106	28069W	88	106	E/S 0.8
1 мм	27051	43	52	27051	43	52	ES 1	28062W	88	106	28062W	88	106	E/S 1
2 мм	27555	43	52	27555	43	52	ES 2	28063W	88	106	28063W	88	106	E/S 2
3 мм	27086	43	52	27086	43	52	ES 3	28064W	88	106	28064W	88	106	E/S 3
4 мм	27566	43	52	27566	43	52	ES 4	28004W	88	106	28004W	88	106	E/S 4
5 мм	27087	43	52	27087	43	52	ES 5	28065W	88	106	28065W	88	106	E/S 5
6 мм	27786	43	52	27786	43	52	ES 6	28196W	88	106	28196W	88	106	E/S 6
8 мм								28066W	88	106	28066W	88	106	E/S 8
10 мм								28067W	88	106	28067W	88	106	E/S 10
14 мм								28068W	88	106				E/S 14
Варёный картофель 4 мм								27244W	292	351	27244W	292	351	ROSTFREI 4
Варёный картофель 6 мм								27245W	292	351	27245W	292	351	ROSTFREI 6

ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ



2 мм	27621	43	52	27621	43	52	G	27068W	107	129	27068W	107	129	POM 2
3 мм								27069W	107	129	27069W	107	129	POM 3
5 мм								27070W	107	129	27070W	107	129	POM 5

ТЁРКА



1,5 мм	27588	43	52	27588	27148	43	52	RG 1.5	28056	76	92	28056	76	92	RG 1.5
2 мм	27577	43	52	27577	27149	43	52	RG 2	28057	76	92	28057	76	92	RG 2
3 мм	27511	43	52	27511	27150	43	52	RG 3	28058	76	92	28058	76	92	RG 3
4 мм									28073	76	92	28073	76	92	RG 4
5 мм									28059	76	92	28059	76	92	RG 5
6 мм	27046	43	52	27046	43	52	RG 6								
7 мм								28016	76	92	28016	76	92	RG 7	
9 мм	27632	43	52	27632	43	52	RG 9	28060	76	92	28060	76	92	RG 9	
Пармезан	27764	54	65	27764	54	65	-	28061	76	92	28061	76	92	-	
Драники	27191	72	87	27191	72	87	-	27164	123	148	27164	123	148	-	
Сырой картофель								27219	120	144	27219	120	144	-	
Хрен 0,7 мм	27078	72	87	27078	72	87	-								
Хрен 1 мм	27079	72	87	27079	72	87	-	28055	117	141	28055	117	141	-	
Хрен 1,3 мм	27130	72	87	27130	72	87	-								

СОЛОМКА



1,8 мм (лапша)								28172W	114	137	28172W	114	137	J1X8
1 x 26 лук/капуста								28153W	210	252	28153W	210	252	J1X26
2 x 4 мм	27080	54	65	27080	54	65	J2X4	27072W	114	137	27072W	114	137	J2X4
2 x 6 мм	27081	54	65	27081	54	65	J2X6	27066W	114	137	27066W	114	137	J2X6
2 x 8 мм								27067W	114	137	27067W	114	137	J2X8
2 x 10 мм (лапша)								28173W	114	137	28173W	114	137	J2X10
2 x 2 мм	27599	54	65	27599	54	65	J2X2	28051W	114	137	28051W	114	137	J2X2
2,5 x 2,5 мм								28195W	114	137	28195W	114	137	J2.5X2.5
3 x 3 мм								28101W	114	137	28101W	114	137	J3X3
4 x 4 мм	27047	54	65	27047	54	65	J4X4	28052W	114	137	28052W	114	137	J4X4
6 x 6 мм	27610	54	65	27610	54	65	J6X6	28053W	114	137	28053W	114	137	J6X6
8 x 8 мм	27048	54	65	27048	54	65	J8X8	28054W	114	137	28054W	114	137	J8X8

*Диски серии СТАНДАРТ подходят для следующих машин: R 211 XL, R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R402, CL20, CL30 Bistro, CL40
Диски серии ЭКСПЕРТ подходят для следующих машин: R502, R752, CL50, CL50 Ultra, CL50 Gourmet, CL52, CL55, CL60



СТАНДАРТ
Серии 1-4

R 402

CL 40
CL 30
Bistro

У.Е.
БЕЗ
НДС

У.Е. С
НДС

ОБОЗНА-
ЧЕНИЕ НА
ДИСКЕ

ОБОЗНА-
ЧЕНИЕ НА
РЕШЕТКЕ



ЭКСПЕРТ
Серии 5-7

R 502
R 752

CL 50
CL 50 Ultra
CL 52
CL 55
CL 60

У.Е.
БЕЗ
НДС

У.Е. С
НДС

CL 50
Gourmet

У.Е.
БЕЗ
НДС

У.Е. С
НДС

ОБОЗНАЧЕ-
НИЕ НА
ДИСКЕ

ОБОЗНАЧЕНИЕ
НА РЕШЕТКЕ

ДИСКИ



	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС	ОБОЗНА- ЧЕНИЕ НА ДИСКЕ	ОБОЗНА- ЧЕНИЕ НА РЕШЕТКЕ		У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС	ОБОЗНАЧЕ- НИЕ НА ДИСКЕ	ОБОЗНАЧЕНИЕ НА РЕШЕТКЕ
					5 x 5 x 5 мм	■ 28110W	193 232	■ 28110W	193 232	EM/SD 5	28117 5X5
■ 27113	156	188	E8	8X8 C	8 x 8 x 8 мм	■ 28111W	174 209	■ 28111W	174 209	EM/SD 8	28118 8X8
■ 27114	156	188	E10	10X10 C	10 x 10 x 10 мм	■ 28112W	174 209	■ 28112W	174 209	EM/SD 10	28119 10X10
■ 27298	156	188	E12	12X12 C	12 x 12 x 12 мм	■ 28197W	174 209			EM/SD 12	28167 12X12
					14 x 14 x 5 мм (моцарелла)	■ 28181W	174 209	■ 28181W	174 209	EM/SD 5	28120 14X14
					14 x 14 x 10 мм	■ 28179W	174 209	■ 28179W	174 209	EM/SD 10	28120 14X14
					14 x 14 x 14 мм	■ 28113W	174 209			EM/SD 14	28120 14X14
					20 x 20 x 20 мм	■ 28114W	174 209			EM/SD 20	28121 20X20
					25 x 25 x 25 мм	■ 28115W	174 209			EM/SD 25	28122 25X25
					50 x 70 x 25 мм (листовой салат)	■ 28180W	271 326			-	28122 25X25
▲ 27116	162	195	F8	F8	8 x 8 мм	▲ 28134W	203 244	▲ 28134W	203 244	F8	F8
					8 x 16 мм	▲ 28159W	203 244	▲ 28159W	203 244	F8	F16
▲ 27117	162	195	F10	F10	10 x 10 мм	▲ 28135W	203 244	▲ 28135W	203 244	F10	F10
					10 x 16 мм	▲ 28158W	203 244	▲ 28158W	203 244	F10	F16
					2 x 2 x 2 мм			28174W	150 180	-	-
					3 x 3 x 3 мм			28175W	150 180	-	-
					4 x 4 x 4 мм			28176W	150 180	-	-
					2 мм			28198W	133 160	-	-
					3 мм			28199W	133 160	-	-
					4 мм			28177W	133 160	-	-
					6 мм			28178W	133 160	-	-

■ В комплект **ДЛЯ КУБИКОВ** входят : 1 решётка для кубиков + 1 слайсер.

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

АКСЕССУАРЫ

	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
НАСТЕННЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ АКСЕССУАРОВ: НОЖ и 8 ДИСКОВ > Для моделей от R 211 XL до R 402	107810	26	32
НАСТЕННЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ДИСКОВ 4 КРЮЧКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ > 16 маленьких или 8 больших дисков	107812	29	35
МОДУЛЬНЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ДИСКОВ: > Для моделей от R 502 до R 752 > От CL 50 до CL 60	27258	16	20
КОМПЛЕКТ D-CLEAN: КОМПЛЕКТ ДЛЯ ОЧИСТКИ РЕШЁТОК ДЛЯ КУБИКОВ (5,8 или 10 мм)	39881	67	81
ЗАЩИТНАЯ КРЫШКА ДЛЯ ДИСКОВ > Для моделей от R 502 до R 752 . > От CL 50 до CL 60	39726	18	22



САМОЕ БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ

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

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



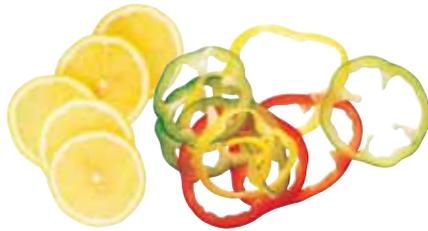
0,8 мм
Арт. 28069W



1 мм
Арт. 28062W
Арт. 27051



2 мм
Арт. 28063W
Арт. 27555



3 мм
Арт. 28064W
Арт. 27086



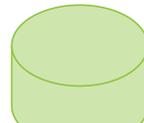
4 мм
Арт. 28004W
Арт. 27566



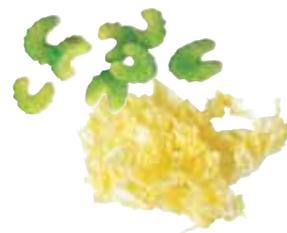
5 мм
Арт. 28065W
Арт. 27087



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



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



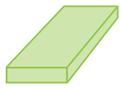
1 x 26 мм
Лук и капуста
Арт. 28153W



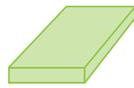
2 x 4 мм
Арт. 27072W
Арт. 27080



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



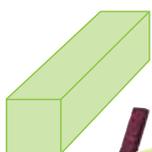
От 8 x 8 мм до 10 x 16 мм



ФРИ

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

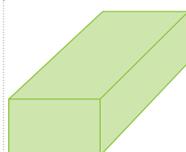
Стандарт: CL 30 Bistro, CL 40, R 402



8 x 8 мм
Арт. 28134W
Арт. 27116



Разные
виды
картофеля



8 x 16 мм
Арт. 28159W



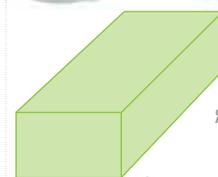
Батат



10 x 10 мм
Арт. 28135W
Арт. 27117



Яблоко



10 x 16 мм
Арт. 28158W



Свёкла

Яблоко

Зеленые символы нарисованы в масштабе 1:1



САМОЕ БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ

ТЁРКА



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

 <p>1,5 мм Арт. 28056 Арт. 27588* Арт. 27148</p> 	 <p>2 мм Арт. 28057 Арт. 27577* Арт. 27149</p> 	 <p>3 мм Арт. 28058 Арт. 27511* Арт. 27150</p> 	 <p>4 мм Арт. 28073</p> 
 <p>5 мм Арт. 28059</p> 	 <p>6 мм Арт. 27046</p> 	 <p>7 мм Арт. 28016</p> 	 <p>9 мм Арт. 28060 Арт. 27632</p> 
 <p>Пармезан Арт. 28061 Арт. 27764</p> 	 <p>Драники Арт. 27164 Арт. 27191</p> 	 <p>Сырой картофель Арт. 27219</p> 	 <p>Хрен 1 мм Арт. 28055 Арт. 27078 0,7 мм Арт. 27079 1 мм Арт. 27130 1,3 мм</p> 

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



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

Зеленые символы нарисованы в масштабе 1:1

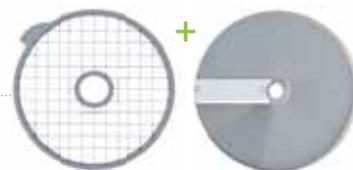
* Кроме CL 40



КОМПЛЕКТ ДЛЯ КУБИКОВ

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

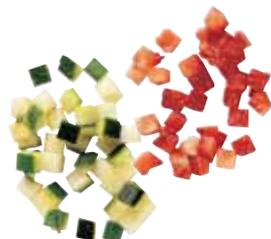
Стандарт: CL 30 Bistro, CL 40, R 402



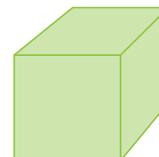
5x5x5 мм
Арт. 28110W



8x8x8 мм
Арт. 28111W
Арт. 27113



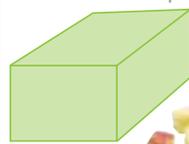
10x10x10 мм
Арт. 28112W
Арт. 27114



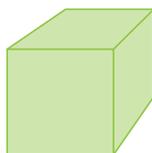
12x12x12 мм
Арт. 28197W
Арт. 27298



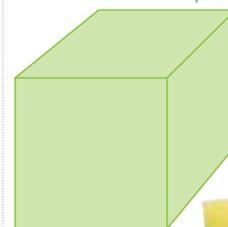
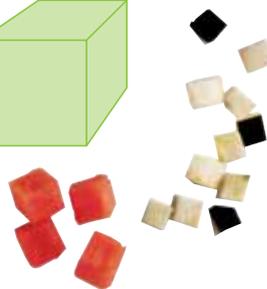
14x14x5 мм
Арт. 28181W



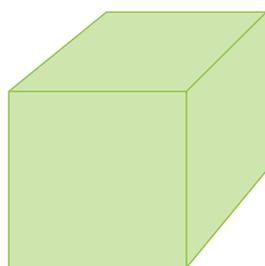
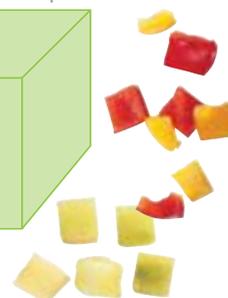
14x14x10 мм*
Арт. 28179W



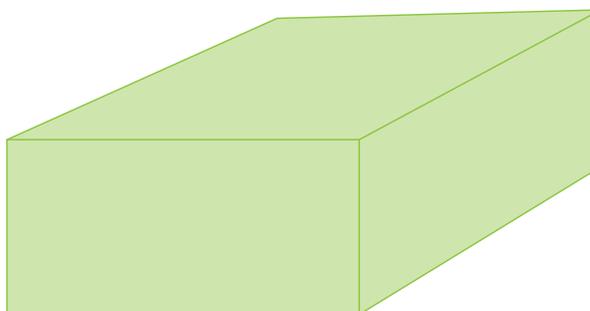
14x14x14 мм*
Арт. 28113W



20x20x20 мм*
Арт. 28114W



25x25x25 мм*
Арт. 28115W



50x70x25 мм*
Листовой салат
Арт. 28180W



D-CLEAN KIT



Двусторонний держатель для решёток

- 1 сторона для решёток моделей Стандарт R 402 - CL 40
- 1 сторона для решёток моделей Эксперт CL 50 - CL 60 и R 502 - R 752



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



Чистящий скребок

	Арт.	У.Е. Б.В. НДС	У.Е. С. НДС
Инструмент для очистки решёток	39881	67	81



ОРИГИНАЛЬНЫЕ ФОРМЫ НАРЕЗКИ

МЕЛКИЕ КУБИКИ БРЮНУАЗ



CL 50 Gourmet

 **2x2x2 мм**
Арт. 28174W



 **3x3x3 мм**
Арт. 28175W



 **4x4x4 мм**
Арт. 28176W



ВАФЕЛЬНАЯ НАРЕЗКА ГОФРЕ



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

СТАНДАРТ Серии 1-4

Комплект 5 ДИСКОВ - Стрит-Фуд

Слайсер



2 мм
Яблоки,
краснокочанная
капуста, морковь...



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

Тёрка



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

Соломка



4 x 4 мм
Морковь, редис,
яблоки...



8 x 8 мм
Морковь, редис,
яблоки...

	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Набор из 5 дисков для моделей: CL 20, R 301 Ultra, R 402	1946	222	267

Комплект 6 ДИСКОВ - Кафе, рестораны

Слайсер



2 мм
Яблоки,
краснокочанная
капуста, морковь...



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

Тёрка



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

Соломка



4 x 4 мм
Морковь, редис,
яблоки...

Кубики



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

	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Набор из 4 дисков для R 402	1944	323	388
Набор из 6 дисков для моделей: CL 30 Bistro, CL 40	1945	323	388

ЭКСПЕРТ Серии 5-7



Высокая прочность
Данное покрытие **на минеральной** основе обеспечивает оптимальную защиту поверхности диска и **делает очистку ещё более лёгкой.**



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

Комплект 5 дисков и инструмент для очистки решёток- Кафе-бистро

Слайсер



2 мм
Яблоки, краснокочанная капуста, морковь...

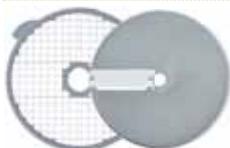


4 мм
Лимон, перцы, лук-порей, батат...



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

Кубики



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

Комплект D-Clean



	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Набор из 5 дисков и инструмент для очистки решёток для моделей: R 502, R 752, CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 и CL 60	1960W	502	603

Комплект 7 дисков и инструмент для очистки решёток- Рестораны, кейтеринг

Слайсер



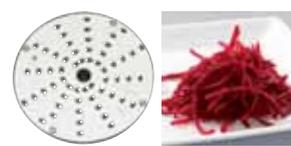
1 мм
Яблоки, краснокочанная капуста, лук, морковь...



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



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

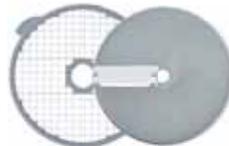


2 мм
Зеленые яблоки Гренни Смит, белокочанная капуста, варёная свёкла...

Соломка



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



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



	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Набор из 7 дисков и инструмент для очистки решёток для моделей: R 502, R 752, CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 и CL 60	1961W	657	789

Комплект 8 дисков - Столовые, Фабрики-кухни

Слайсер



2 мм
Яблоки, краснокочанная капуста, морковь...



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

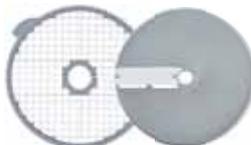


2 мм
Зеленая папайя, кабачки, сырая свёкла, морковь...



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

Кубики



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



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

	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Набор из 8 дисков для моделей: R 502, R 752, CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 и CL 60	1933W	722	867

MULTICUT КОМПЛЕКТ 16 ДИСКОВ

Огромное разнообразие нарезки овощей и фруктов

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

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

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

Слайсер



1 мм

Яблоки, краснокочанная капуста, лук, морковь...



2 мм

Лимон, перцы, лук-порей, батат...



4 мм

Киви, помидоры, грибы, салатный цикорий...



Тёрка



1.5 мм

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

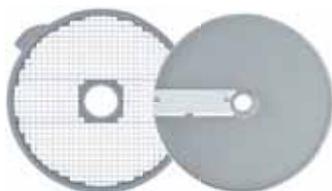


3 мм

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

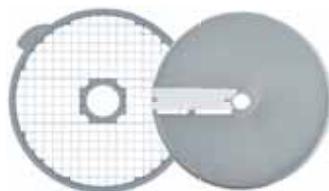


Кубики



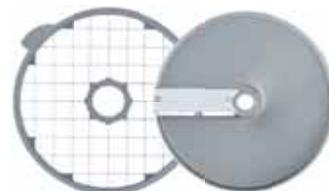
5 x 5 x 5 мм

Дыня, огурцы, морковь, варёная свёкла...



10 x 10 x 10 мм

Яблоки, помидоры, кабачки, перцы.



20 x 20 x 20 мм

Арбуз, морковь, огурцы, корень сельдерея...



Фри



10 x 10 мм

Patata, nabo, calabacin, znanahoria.



2.5 x 2.5 мм

Груши, репа, морковь, кабачки...



2 x 10 мм

Яблоки, морковь, редис, сырая свёкла...



4 x 4 мм

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



Соломка

4 настенных держателя

для 16 дисков



Комплект D-Clean

Комплект для очистки решёток для кубиков



MultiCut Комплект 16 Дисков

Арт.

У.Е. БЕЗ НДС

У.Е. С НДС

2022W

1 419

1 703

Издание 2021 robot coupe® 45

К О Г Л А В Л Е Н И Ю

ОВОЩЕРЕЗКИ



САМОЕ БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ

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



ОВОЩЕРЕЗКИ

НАСТОЛЬНЫЕ

Воронка с большим объёмом загрузки

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



Простое крепление

Позволяет легко снимать крышку для более удобной очистки

Моторный блок из нерж. стали



Цилиндрическая воронка

- Ø 58 мм для равномерной нарезки продуктов продолговатой формы.

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

Боковой выброс

Экономит рабочее пространство и делает работу более удобной.



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.



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

ИННОВАЦИЯ

ТОЛКАТЕЛЬ EXACTITUBE

Секрет идеальной нарезки!

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



САМОЕ БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ!

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





ГОТОВЬТЕ ВАШИ БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ ВМЕСТЕ С ROBOT-COURE



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

Самое большое разнообразие картофеля фри!



8 x 8 мм



8 x 16 мм



10 x 10 мм



10 x 16 мм

Картофель Дарфен



2 x 2 мм

Картофель пай



4 x 4 мм



6 x 6 мм

Решеточки



2 x 2 мм

Жареный картофель



14 x 14 мм или 20 x 20 мм

Чипсы



1 или 2 мм

Картофель “Буланжер”



5 мм

Пюре



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

• Объём и скорость

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

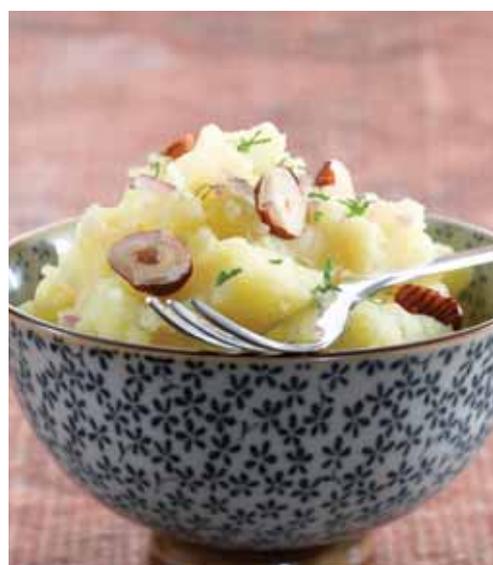
• Эргономичность

Большая эргономичная воронка для непрерывной загрузки картофеля с наименьшими усилиями.

• Универсальность

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

МОДЕЛЬ CL 50 ПРОТИРКА!



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 CL 50 и CL 50 Ultra)
- лопасть для протирания
- специальная решётка Ø 3 мм или 6 мм
- специальный диск-сбрасыватель для пюре

	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Модель 2-в-1: CL 50 Протирка 230B/50/1	2303	1 455	1 746
Протирка для картоф. пюре с решёткой Ø 3 мм (CL 50 и CL 50 Ultra)	28207	246	296
Протирка для картоф. пюре Ø 3 мм	28208	174	209
Протирка для картоф. пюре с решёткой Ø 6 мм (CL 50 и CL 50 Ultra)	28209	246	296
Протирка для картоф. пюре Ø 6 мм	28210	174	209

НАСТОЛЬНЫЕ ОВОЩЕРЕЗКИ



Практическая
производительность/
час:



До 50 кг



До 50 кг



До 150 кг

ТЁРКА / СЛАЙСЕР / ВОЛНИСТАЯ / ЖЮЛЬЕН

+ КУБИКИ + ФРИ

+ МЕЛКИЕ КУБИКИ БРЮНАЗ и
ВАФЕЛЬНАЯ НАРЕЗКА ГОФРЕ

+ ПЕТРУШКА И ЗЕЛЕНЬ

CL 50 Gourmet



опция
+
53
ДИСКА

- Однофазное или Трёхфазное
- 1 скорость

CL 40



опция
+
28
ДИСКОВ

- Однофазное
- 1 скорость

CL 50 Ultra



опция
+
50
ДИСКОВ

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

CL 20



опция
+
23
ДИСКА

- Однофазное
- 1 скорость

CL 30 Bistro



опция
+
28
ДИСКОВ

- Однофазное
- 1 скорость

CL 50



опция
+
50
ДИСКОВ

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

*По доп. заказу



До 250 кг

Полная гамма настольных моделей на стр. 64



CL 50 Ultra Pizza



CL 50 Ultra Рестораны / Кейтеринг



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

CL 52



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



CL 50 Ultra Столовые



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

НАСТОЛЬНЫЕ ОВОЩЕРЕЗКИ



CL 20

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

Выберите свою модель:

CL 20 - 9 дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 20 230В/50/1 - 4 диска	2201	885	1 062
Набор из 5 дисков	1946	222	267
CL 20 - 4 диска	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 20 230В/50/1 - 4 диска	2201	885	1 062
CL 20 без дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 20 230В/50/1	22394	730	876



CL 40

✓
500 Вт
Однофазное 230 В
500 об/мин
Полукруглая воронка Цилиндрическая воронка Ø 58 мм
Крышка из композитного материала, чаша из нерж. стали
Металл
Слайсер 2 мм, Слайсер 4 мм, Тёрка 2 мм, Соломка 4x4 мм, комплект для нарезки кубиками: ломтики 10 мм + решётка 10 x 10 мм Включено

CL 40 - 12 дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 40 230В/50/1 - 6 дисков	2203	1 415	1 698
Набор из 6 дисков	1945	323	388
CL 40 - 6 дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 40 230В/50/1 - 6 дисков	2203	1 415	1 698
CL 40 без дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 40 230В/50/1	24570	1 095	1 314

Полная коллекция дисков см. стр. 36





“ См. полный список наборов дисков на стр. 43! “



Площадь 104 см²



CL 30 Bistro

Асинхронный мотор	✓
Мощность	500 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	500 об/мин
Воронки	Полукруглая воронка Цилиндрическая воронка Ø 58 мм
Крышка и чаша	Композитный материал
Моторный блок	Композитный материал
Диски	Слайсер 2 мм, Слайсер 4 мм, Тёрка 2 мм, Соломка-Жюльен 4x4 мм, комплект для нарезки кубиками: ломтики 10 мм + решётка 10 x 10 мм
	Включено

Выберите свою модель:

CL 30 Bistro - 12 дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 30 Bistro 230В/50/1 - 6 дисков	2202	1 175	1 410
Набор из 6 дисков	1945	323	388
CL 30 Bistro - 6 дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 30 Bistro 230В/50/1 - 6 дисков	2202	1 175	1 410
CL 30 Bistro без дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 30 Bistro 230В/50/1	24432	855	1 026

Полная коллекция дисков см. стр. 36



НАСТОЛЬНЫЕ ОВОЩЕРЕЗКИ



Площадь 139 см²

“ См. полный список наборов дисков на стр. 44! ”



Площадь 139 см²

“ См. полный список наборов дисков на стр. 44! ”

CL 50

CL 50 Ultra

Асинхронный мотор



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

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

Выберите свою модель:



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

CL 50 Комплект 5 дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 50 Однофазное 230В/50/1	24440	1 220	1 464
CL 50 Трёхфазное 400В/50/3	24446	1 220	1 464
Набор из 5 дисков и комплекта D-Clean	1960W	502	603
CL 50 Комплект 7 дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 50 Однофазное 230В/50/1	24440	1 220	1 464
CL 50 Трёхфазное 400В/50/3	24446	1 220	1 464
Набор из 7 дисков и комплекта D-Clean	1961W	657	789
CL 50 Комплект 8 дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 50 Однофазное 230В/50/1	24440	1 220	1 464
CL 50 Трёхфазное 400В/50/3	24446	1 220	1 464
Набор из 8 дисков	1933W	722	867
CL 50 Протирка	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 50 Протирка 230В/50/1	2303	1 455	1 746
CL 50 без дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 50 Однофазное 230В/50/1	24440	1 220	1 464
CL 50 Трёхфазное 400В/50/3	24446	1 220	1 464

CL 50 Ultra Комплект 5 дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 50 Ultra Однофазное 230В/50/1	24465	1 335	1 602
CL 50 Ultra Трёхфазное 400В/50/3	24473	1 335	1 602
Набор из 5 дисков и комплекта D-Clean	1960W	502	603
CL 50 Ultra Комплект 7 дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 50 Ultra Однофазное 230В/50/1	24465	1 335	1 602
CL 50 Ultra Трёхфазное 400В/50/3	24473	1 335	1 602
Набор из 7 дисков и комплекта D-Clean	1961W	657	789
CL 50 Ultra Комплект 8 дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 50 Ultra Однофазное 230В/50/1	24465	1 335	1 602
CL 50 Ultra Трёхфазное 400В/50/3	24473	1 335	1 602
Набор из 8 дисков	1933W	722	867
CL 50 Ultra без дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 50 Ultra Однофазное 230В/50/1	24465	1 335	1 602
CL 50 Ultra Трёхфазное 400В/50/3	24473	1 335	1 602

Полная коллекция дисков на стр. 36



Выберите опции:

Опция	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Доп. толкатель Exactitube	49212	29	35
Протирка для картоф. пюре с воронкой 3 мм	28207	246	296
Протирка для картоф. пюре с воронкой 6 мм	28209	246	296

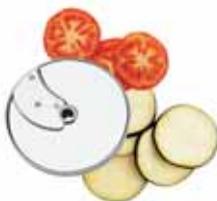


CL 50 Ultra Pizza

Специальное предложение для приготовления вашей Пиццы!

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

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



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



Площадь 139 см²



CL 50 Ultra Pizza

Асинхронный мотор



Мощность 550 Вт

Напряжение Однофазное 230 В

Скорость 375 об/мин

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

Крышка и чаша Металл

Моторный блок Нерж. сталь

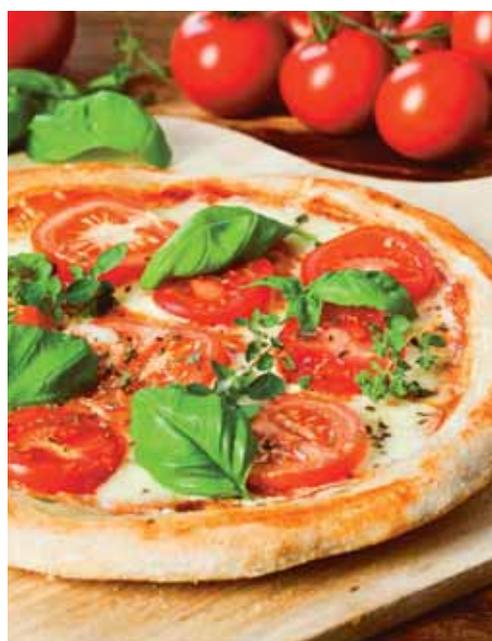
Диски Диск-слайсер 2 мм, диск-слайсер 4 мм +
тёрка 7 мм - **Включено**

Выберите
свою модель:

CL 50 Ultra Pizza	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 50 Ultra Pizza 230 V/50/1 - 3 диска	2027W	1 580	1 896
CL 50 Ultra Pizza 400B/50/3 - 3 диска	2033	1 580	1 896

Выберите
опции:

CL 50 Ultra Pizza			
Опция	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Доп. толкатель Exactitube	49212	29	35
Протирка для картоф. пюре с воронкой 3 мм	28207	246	296
Протирка для картоф. пюре с воронкой 6 мм	28209	246	296



CL 50 GOURMET

Превосходный выбор



*58 мм со вставкой
*68 мм со вставкой

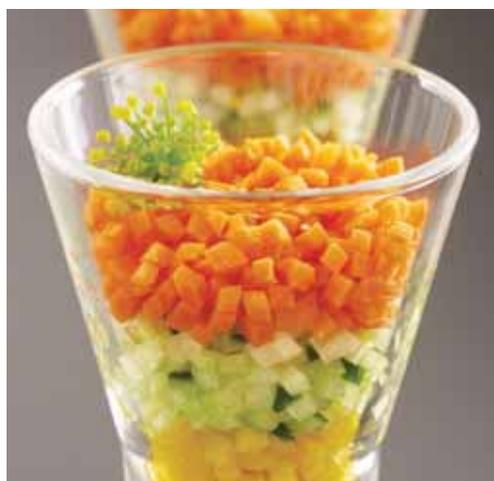
“ См. полный список наборов дисков на стр. 44! ”

Исключительное качество нарезки...



3 вида мелких кубиков брюнуаз

2 мм - 3 мм - 4 мм



CL 50 Gourmet

Асинхронный мотор	✓
Мощность	500 Вт или 600 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В или Трёхфазное 400 В
Скорость	375 об/мин
Воронки	Полукруглая воронка 2,1 л Цилиндрическая воронка Ø 58 мм и Ø 68 мм
Крышка и чаша	Металл
Моторный блок	Нерж. сталь
Диски	Не включено

Выберите свою модель:

CL 50 Gourmet	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 50 Gourmet 230В/50/1	24453	1 700	2 040
CL 50 Gourmet 400В/50/3	24459	1 830	2 196

Полная коллекция дисков на стр. 36



Мелкие кубики брюнуаз

Опции	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Мелкие кубики брюнуаз 2 x 2 x 2 мм	28174W	150	180
Мелкие кубики брюнуаз 3 x 3 x 3 мм	28175W	150	180
Мелкие кубики брюнуаз 4 x 4 x 4 мм	28176W	150	180

... мелких кубиков брюнуаз и вафельной нарезки гофре!



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



Gaufrettes			
Опции	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Вафельная нарезка Гофре 2 мм	28198W	133	160
Вафельная нарезка Гофре 3 мм	28199W	133	160
Вафельная нарезка Гофре 4 мм	28177W	133	160
Вафельная нарезка Гофре 6 мм	28178W	133	160

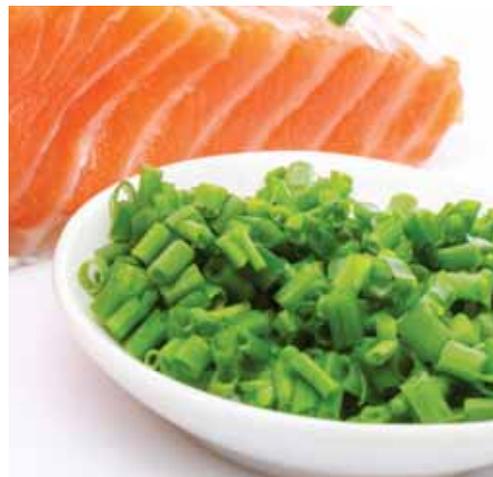
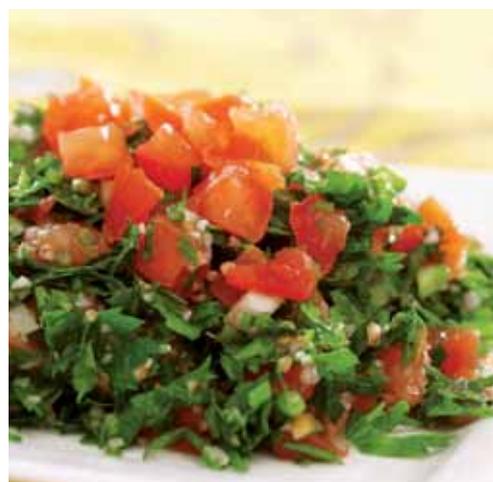
НАБОР ДЛЯ НАРЕЗКИ ПЕТРУШКИ И ЗЕЛЕНИ

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.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Набор для нарезки петрушки 1 мм	28194W	127	153

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

	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Набор для табуле	28192W	449	539

CL 52

Для нарезки больших объёмов овощей в два счёта



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



СВЕРХТОЧНОСТЬ

Цилиндрическая воронка

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

СВЕРХВМЕСТИМОСТЬ

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



СВЕРХМОЩНОСТЬ

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



ИННОВАЦИЯ



НЕПРЕВЗОЙДЕННАЯ ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

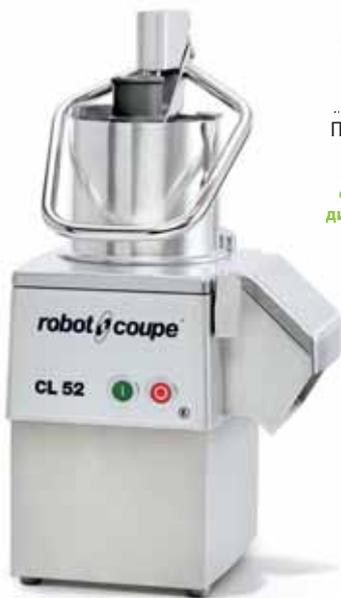
Рычаг с усилителем снижает физическую нагрузку на оператора и увеличивает производительность.

БОКОВОЙ ВЫБРОС

Делает работу более удобной и экономит рабочее пространство.

Специальная насадка для капусты для лучшего выброса.





Площадь 227 см²

“ См. полный список наборов дисков на стр. 44! “

CL 52

Асинхронный мотор



Мощность 750 Вт

Напряжение Однофазное 230 В или Трёхфазное 400 В

Скорость 375 об/мин

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

Крышка и чаша Металл

Моторный блок Нерж. сталь

Диски Не включено

Выберите свою модель:



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

CL 52 Комплект 5 дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 52 Однофазное 230В/50/1	24490	1 880	2 256
CL 52 Трёхфазное 400В/50/3	24498	1 880	2 256
Набор из 5 дисков и комплекта D-Clean	1960W	502	603
CL 52 Комплект 7 дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 52 Однофазное 230В/50/1	24490	1 880	2 256
CL 52 Трёхфазное 400В/50/3	24498	1 880	2 256
Набор из 7 дисков и комплекта D-Clean	1961W	657	789
CL 52 Комплект 8 дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 52 Однофазное 230В/50/1	24490	1 880	2 256
CL 52 Трёхфазное 400В/50/3	24498	1 880	2 256
Набор из 8 дисков	1933W	722	867
CL 52 без дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 52 Однофазное 230В/50/1	24490	1 880	2 256
CL 52 Трёхфазное 400В/50/3	24498	1 880	2 256

Полная коллекция дисков на стр. 36



Выберите опции:

CL 52			
Опция	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Доп. толкатель Exactitube	49221	34	41
Протирка для картоф. пюре 3 мм	28208	174	209
Протирка для картоф. пюре 6 мм	28210	174	209



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 настольные овощерезки Robot-Coupe специально разработаны для применения в столовых, фабриках-кухнях, кейтеринге и в агропродовольственном секторе.



НАПОЛЬНЫЕ ОВОЩЕРЕЗКИ



Практическая
производительность/час:



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. 52

*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



НАПОЛЬНЫЕ ОВОЩЕРЕЗКИ



Площадь 227 см²

“ См. полный список наборов дисков на стр. 44! “



Площадь 227 см²

“ См. полный список наборов дисков на стр. 44! “

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 Exactitude - Включено	

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

Выберите свою модель:

CL 55 с рычагом Комплект 5 дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 55 с рычагом 230В/50/1	2245	3 840	4 608
CL 55 с рычагом 400В/50/3	2214	3 840	4 608
Набор из 5 дисков и комплекта D-Clean	1960W	502	603
CL 55 с рычагом Комплект 7 дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 55 с рычагом 230В/50/1	2245	3 840	4 608
CL 55 с рычагом 400В/50/3	2214	3 840	4 608
Набор из 7 дисков и комплекта D-Clean	1961W	657	789
CL 55 с рычагом Комплект 8 дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 55 с рычагом 230В/50/1	2245	3 840	4 608
CL 55 с рычагом 400В/50/3	2214	3 840	4 608
Набор из 8 дисков	1933W	722	867
CL 55 с рычагом без дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 55 с рычагом 230В/50/1	2245	3 840	4 608
CL 55 с рычагом 400В/50/3	2214	3 840	4 608

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 Exactitude - Включено	

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

CL 55 Комплект 5 дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 55 230В/50/1	2244	4 965	5 958
CL 55 400В/50/3	2211	4 965	5 958
Набор из 5 дисков и комплекта D-Clean	1960W	502	603
CL 55 Комплект 7 дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 55 230В/50/1	2244	4 965	5 958
CL 55 400В/50/3	2211	4 965	5 958
Набор из 7 дисков и комплекта D-Clean	1961W	657	789
CL 55 Комплект 8 дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 55 230В/50/1	2244	4 965	5 958
CL 55 400В/50/3	2211	4 965	5 958
Набор из 8 дисков	1933W	722	867
CL 55 без дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 55 230В/50/1	2244	4 965	5 958
CL 55 400В/50/3	2211	4 965	5 958

CL55 Авто	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL55 Авто 230В/50/1	2247	4 080	4 896
CL55 Авто 400В/50/3	2216	4 080	4 896

АКСЕССУАРЫ CL 55



Автоматическая воронка

Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
28170	1 227	1 473



Воронка с рычагом со встроенной трубкой (площадь 227 см²)

Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
39673	985	1 182



Воронка с 4 трубками

2 трубки Ø 50 мм
2 трубки Ø 70 мм

Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
28161	1 199	1 439



Воронка с прямой и наклонной трубками

Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
28155	1 325	1 590



Протирка для картоф. пюре

Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Ø 3 мм 28208	174	209
Ø 6 мм 28210	174	209



НОВИНКА

Толкатель Exactitube CL 52 - CL 55 - CL 60

Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
49221	34	41



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

Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
49128	739	887



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

Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
49132	1 247	1 497



Полная коллекция дисков на стр. 36



CL 55 Рабочая Станция

Комплексное решение



Площадь 227 см²

РЕГУЛИРУЕМАЯ ПО ВЫСОТЕ ТЕЛЕЖКА 3 позиции

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



CL 55 Рабочая Станция

Асинхронный мотор



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

CL 55 Рабочая Станция	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 55 Рабочая Станция 400В/50/3	2287	7 230	8 676

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 объемов вкуснейшего свежего пюре



Регулируемая по высоте тележка для гастроремкостей GN 1/1

Для перемещения и загрузки продуктов и хранения аксессуаров.

Поставляется с 2 гастроремкостями GN 1/1.



При производстве

При хранении

НАПОЛЬНЫЕ ОВОЩЕРЕЗКИ



CL 60 с рычагом

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

Выберите свою модель:



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

CL 60 с рычагом Комплект 5 дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 60 с рычагом 400В/50/3	2319	5 765	6 918
Набор из 5 дисков и комплекта D-Clean	1960W	502	603
CL 60 с рычагом Комплект 7 дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 60 с рычагом 400В/50/3	2319	5 765	6 918
Набор из 7 дисков и комплекта D-Clean	1961W	657	789
CL 60 с рычагом Комплект 8 дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 60 с рычагом 400В/50/3	2319	5 765	6 918
Набор из 8 дисков	1933W	722	867
CL 60 с рычагом без дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 60 с рычагом 400В/50/3	2319	5 765	6 918



CL 60 2 Воронки

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 4,4 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
Диски	Нерж. сталь

CL 60 Комплект 5 дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 60 2 Воронки 400В/50/3	2325	7 615	9 138
Набор из 5 дисков и комплекта D-Clean	1960W	502	603
CL 60 Комплект 7 дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 60 2 Воронки 400В/50/3	2325	7 615	9 138
Набор из 7 дисков и комплекта D-Clean	1961W	657	789
CL 60 Комплект 8 дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 60 2 Воронки 400В/50/3	2325	7 615	9 138
Набор из 8 дисков	1933W	722	867
CL 60 без дисков	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 60 2 Воронки 400В/50/3	2325	7 615	9 138

CL60 Авто	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL60 Авто 230В/50/1	2317	7 160	8 592
CL60 Авто 400В/50/3	2213	6 395	7 674

АКСЕССУАРЫ CL 60



Автоматическая воронка
С загрузочным лотком

Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
39681	2 001	2 402



Воронка с рычагом

Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
39680	1 373	1 648



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

Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
28162	1 347	1 617



Воронка с прямой и наклонной трубками

Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
28157	1 347	1 617



Протирка для картоф. пюре

Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Ø 3 мм 28208	174	209
Ø 6 мм 28210	174	209



НОВИНКА

Толкатель Exacitube

Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
49221	34	41



Тележка Ergo Mobile

Поставляется без приёмной ёмкости.

Предназначена для установки 3 гастроремкоостей GN 1/1

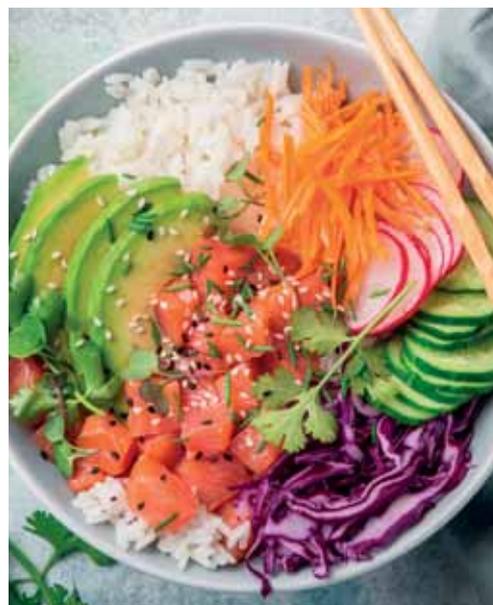
Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
49066	907	1 089



Тележка для хранения аксессуаров

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

Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
49132	1 247	1 497



Полная коллекция дисков на стр. 36



CL 60 Рабочая Станция

Комплексное решение



ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ
АКСЕССУАРОВ



Регулируемая ножка
для устойчивости на
неровных поверхностях



CL 60 Рабочая Станция

Асинхронный мотор	✓
Мощность	1 500 Вт
Напряжение	Трёхфазное 400 В
Скорость	375 об/мин - 750 об/мин
Воронки	Автоматическая воронка из нерж. стали Круглая воронка с рычагом 4,9 л Цилиндрическая воронка Ø 58 мм и Ø 39 мм, толкатель Exactitube - Включено 4 трубки: 2 трубки Ø 50 мм и 2 трубки Ø 70 мм
Крышка и чаша	Металл
Моторный блок	Нерж. сталь
Включено	1 регулируемая ножка для устойчивости на любой поверхности, 2 колёсика, 1 емкость из нерж. стали для режущих элементов
Аксессуары	Тележка Ergo Mobile с 3 гастроёмкостями GN 1/1 Включено Тележка для хранения аксессуаров с 1 гастроёмкостью GN 1/1 - Включено Протирка для картоф. пюре 3 мм - Включено
Диски	MultiCut Комплект 16 Дисков - Включено

CL 60 Рабочая Станция	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CL 60 Рабочая Станция 400В/50/3	2300	12 575	15 090



Сканируйте этот
QR-код, чтобы
посмотреть видео.

ВКЛЮЧАЕТ ПОЛНЫЙ НАБОР АКССЕСУАРОВ!

Автоматическая воронка

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



Воронка с рычагом

Специально для крупных овощей, таких как капуста или сельдерей.



Воронка с 4 трубками

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



Толкатель Exactitube

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



Протирка для картоф. пюре 3 мм

Для легкого приготовления больших объемов вкуснейшего свежего пюре



Тележка для хранения аксессуаров

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



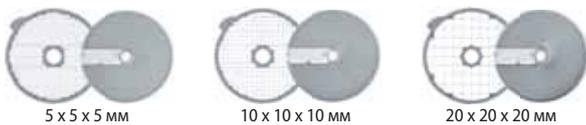
MultiCut Комплект

Включает 16 дисков



Слайсеры

Тёрки



Кубики



Картофель фри

Соломка



4 настенных держателя для 16 дисков



Комплект D-Clean

Тележка Ergo Mobile

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



КУТТЕРЫ



НЕЗАМЕНИМЫЙ ПОМОЩНИК КОНДИТЕРОВ И КУЛИНАРОВ!

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



НАСТОЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ

КРЫШКА

Возможность добавления жидкости или ингредиентов в процессе работы.

НОВИНКА

ЧАША

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

ЭРГОНОМИЧНАЯ РУЧКА

Для удобной работы с чашей.



ТАЙМЕР

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



ИННОВАЦИЯ

НОЖ НИЗКОЙ ПОСАДКИ

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

Модели с регулируемой скоростью:

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



Гладкий нож
В стандартной комплектации



ГРУБОЕ ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ



ТОНКОЕ ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ



СОУСЫ, ЭМУЛЬСИИ



Нож с круп. зубчиками

СПЕЦИАЛЬНО
для Перемалывания, 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	10 - 20	1 - 4 мин
R 3	1 кг	1,5 кг	1 кг	0,5 кг	10 - 30	
R 4 - 1V/R 4 - 2V/R 4 V.V.	1,5 кг	2,5 кг	1,5 кг	0,7 кг	10 - 50	
R 5 - 1V/R 5 - 2V	2,2 кг	3,2 кг	2,2 кг	1,1 кг	20 - 80	
R 7	2,7 кг	3,8 кг	2,7 кг	1,7 кг	20 - 100	
R 8	3 кг	5 кг	4 кг	2 кг	20 - 150	
R 10	4 кг	6 кг	5 кг	3 кг	50 - 200	

* Вес дрожжевого теста, влажность 60%

Полная гамма настольных моделей на стр. 86

НАСТОЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ



R 2

Асинхронный мотор

✓

Мощность 550 Вт

Напряжение Однофазное 230 В

Скорость 1 500 об/мин

Пульс ✓

Чаша 2,9 л из нерж. стали

Нож Гладкие лезвия из нерж. стали, 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:

R 2	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
R 2 230В/50/1	2450	840	1 008

R 3 - 1500	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
R 3-1500 230В/50/1	22382	1 015	1 218

Выберите опции:



Опции	R 2			R 3		
	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Нож с круп. зубчиками Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий	27138	99	119	27288	99	119
Нож с мелк. зубчиками Специально для Зелени, Специй	27061	99	119	27287	99	119
Доп. гладкий нож	27055	89	107	27286	89	107
Настенный держатель для ножей	107810	26	32	107810	26	32



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:

R 4 - 1V	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
R 4 - 1V 230В/50/1	22430	1 270	1 524



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.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
R 4 - 2V 400/50/3	22437	1 505	1 806



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.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
R 4 V.V. 230В/50-60/1	22411	2 015	2 418

Выберите опции:



Опции	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Нож с круп. зубчиками Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий	27346	99	119
Нож с мелк. зубчиками Специально для Зелени, Специй	27345	99	119
Доп. гладкий нож	27344	89	107
Настенный держатель для ножей	107810	26	32



НАСТОЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ



R 5 - 1V

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

R 5 - 2V

✓

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

R 7

✓

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:

R 5 - 1V	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
R 5 - 1V 230V/50/1	24608	2 315	2 778

R 5 - 2V	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
R 5 - 2V 400V/50/3	24614	2 235	2 682

R 7	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
R 7 400V/50/3	24658	2 640	3 168

Выберите опции:



Опции	R 5 все модели			R 7		
	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Нож с круп. зубчиками Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий	27305	189	227	-	-	-
Нож с мелк. зубчиками Специально для Зелени, Специй	27304	189	227	-	-	-
Доп. гладкий нож	27303	174	209	-	-	-
Нож с круп. зубчиками из нерж. стали Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий	-	-	-	27308	322	387
Нож с мелк. зубчиками из нерж. стали Специально для Зелени, Специй	-	-	-	27307	322	387
Доп. гладкий нож из нерж. стали	-	-	-	27306	306	368
Нижнее лезвие с круп. зубчиками	-	-	-	49162	53	64
Верхнее лезвие с круп. зубчиками	-	-	-	49163	53	64
Нижнее лезвие с мелк. зубчиками	-	-	-	49164	53	64
Верхнее лезвие с мелк. зубчиками	-	-	-	49165	53	64
Гладкое нижнее лезвие	-	-	-	49160	49	59
Гладкое верхнее лезвие	-	-	-	49161	49	59
НОВИНКА Скребок	49552	71	86	49552	71	86



R 8

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



R 10

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

Выберите свою модель:

R 8	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
R 8 400В/50/3	21291	3 740	4 488

R 10	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
R 10 400В/50/3	21391	4 800	5 760



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

Выберите опции:



Опции	R 8			R 10		
	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Нож из нерж. стали с круп. зубчиками 2 лезвия Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий	27383	427	513	-	-	-
Нож из нерж. стали с мелк. зубчиками 2 лезвия Специально для Зелени, Специй	27385	427	513	-	-	-
Доп. нож из нерж. стали гладкий 2 лезвия	27381	412	495	-	-	-
Нож из нерж. стали с круп. зубчиками 3 лезвия Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий	-	-	-	27384	437	525
Нож из нерж. стали с мелк. зубчиками 3 лезвия Специально для Зелени, Специй	-	-	-	27386	437	525
Доп. нож из нерж. стали гладкий 3 лезвия	-	-	-	27382	427	513
Лезвие с круп. зубчиками	59281	72	87	59281	72	87
Лезвие с мелк. зубчиками	59282	72	87	59282	72	87
Гладкое лезвие	59280	62	75	59280	62	75

КУТТЕРЫ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ НАПОЛЬНЫЕ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

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

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

СКРЕБОК ДЛЯ КРЫШКИ

Для полной видимости в процессе работы.

РЫЧАГ БЛОКИРОВКИ ЧАШИ

Эргономичный дизайн, позволяет наклонять чашу горизонтально и под углом.

ИННОВАЦИЯ

НОЖ НИЗКОЙ ПОСАДКИ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

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

КОРПУС ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

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

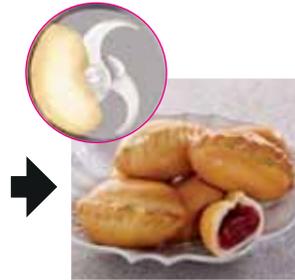
КОЛЕСИКИ ВКЛЮЧЕНЫ В КОМПЛЕКТАЦИЮ

3 выдвижных колесика для легкости передвижения машины и уборки поверхности.

ЧАША ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

Чаша наклоняется и снимается для более легкого опорожнения.

3 НОЖА ДЛЯ ОПТИМАЛЬНОГО РЕЗУЛЬТАТА

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



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 Vlixer®) только при условии прохождения тренинга вместе с региональным представителем компании Robot-Coupe Данный тренинг должен быть подтвержден в письменном виде представителем компании Robot-Coupe S.N.C..

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

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

КУТТЕРЫ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ НАПОЛЬНЫЕ



Производи-
тельность*



3 - 9 кг



4 - 14 кг



4 - 17 кг

2 СКОРОСТИ 1 500 и 3 000 об/мин

R 15



• Трёхфазное



15 Л

R 23



• Трёхфазное



23 Л

R 30



• Трёхфазное



28 Л



Производи-
тельность*



6 - 27 кг



6 - 36 кг

2 СКОРОСТИ 1 500 и 3 000 об/мин

R 45



• Трёхфазное



45 Л

R 60



• Трёхфазное



60 Л

* Максимальный вес ингредиентов, обрабатываемых за операцию

Полная гамма настольных моделей на стр. 78

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.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
R 15 400B/50/3	51491	6 020	7 224

Выберите опции:

	R 15		
Опции	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Нож из нерж. стали с круп. зубчиками 3 лезвия Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий	57098	522	627
Нож из нерж. стали с мелк. зубчиками 3 лезвия Специально для Зелени, Специй	57099	522	627
Доп. гладкий нож из нерж. стали 3 лезвия	57097	510	612
Лезвие с круп. зубчиками	59393	72	87
Лезвие с мелк. зубчиками	59359	72	87
Гладкое лезвие	59392	67	81



КУТТЕРЫ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ НАПОЛЬНЫЕ



R 23

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



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 съемных и регулируемых гладких лезвия - Включено
3 выдвижных колесика	✓

Выберите свою модель:

R 23	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
R 23 400В/50/3	51331С	9 165	10 998

R 30	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
R 30 400В/50/3	52331С	11 510	13 812



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

Выберите опции:

Опции	R 23			R 30		
	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Нож из нерж. стали с круп. зубчиками 3 лезвия Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий	57070	762	915	57075	791	950
Нож из нерж. стали с мелк. зубчиками 3 лезвия Специально для Зелени, Специй	57072	735	882	57077	762	915
Доп. гладкий нож из нерж. стали 3 лезвия	57069	704	845	57074	735	882
Лезвие с круп. зубчиками	118294S	124	149	118286S	131	158
Лезвие с мелк. зубчиками	118292S	116	140	118241S	124	149
Гладкое лезвие	118217S	107	129	117950S	117	141



R 45

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

Выберите свою модель:

R 45	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
R 45 400B/50/3	53331C	15 500	18 600



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	✓

Выберите свою модель:

R 60	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
R 60 400B/50/3	54331C	20 030	24 036

Выберите опции:

Опции	R 45			R 60		
	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Нож из нерж. стали с круп. зубчиками 3 лезвия Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий	57082	820	984	57092	1 226	1 472
Нож из нерж. стали с мелк. зубчиками 3 лезвия Специально для Зелени, Специй	57084	791	950	57095	1 199	1 439
Доп. гладкий нож из нерж. стали 3 лезвия	57081	762	915	57091	1 169	1 403
Лезвие с круп. зубчиками	118287S	137	165	118290S	186	224
Лезвие с мелк. зубчиками	118243S	130	156	118245S	179	215
Гладкое лезвие	117952S	124	149	117954S	174	209

ROBOT COOK®

КУТТЕР-БЛЕНДЕР С ПОДОГРЕВОМ





ПЕРВАЯ КУХОННАЯ МАШИНА С ПОДОГРЕВОМ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!

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



ROBOT COOK®

ПОМОЩНИК ШЕФ-ПОВАРА НА КУХНЕ

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



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

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

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

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

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

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

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

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



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Поворотный регулятор (настройка параметров)

КНОПКИ РЕГУЛИРОВКИ

Мощность нагрева: малая и большая, до 140°C

Скорость от -500 до 3500 об/мин

Таймер

КНОПКИ ВЫБОРА ПРОГРАММ

P Программы

⏪ Кнопка "Этап"

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

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

2 Кнопка "Пуск"

3 Кнопка "Стоп"

РОБОТ СООК® КУТТЕР-БЛЕНДЕР С ПОДОГРЕВОМ



РОБОТ СООК®

Асинхронный мотор	✓
Мощность	1 800 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>Нож с мелк. зубчиками специально для функции Блендера - Включено</p> <p>Нож с гладкими лезвиями специально для функции Куттера - Включено</p>

Выберите свою модель:

РОБОТ СООК®	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Robot Cook 230B/50-60/1	43000R	2 520	3 024



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

Выберите опции:

Опции	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Доп. чаша с ножом с мелк. зубчиками	39854	849	1 019
Доп. гладкий нож для функции Куттера	49691	117	141
Доп. нож с мелк. зубчиками для функции Блендера	39691	117	141

● Готовить соусы и эмульсии



● Измельчать



● Смешивать



● Растирать в порошок



● Перемешивать



● Замешивать тесто



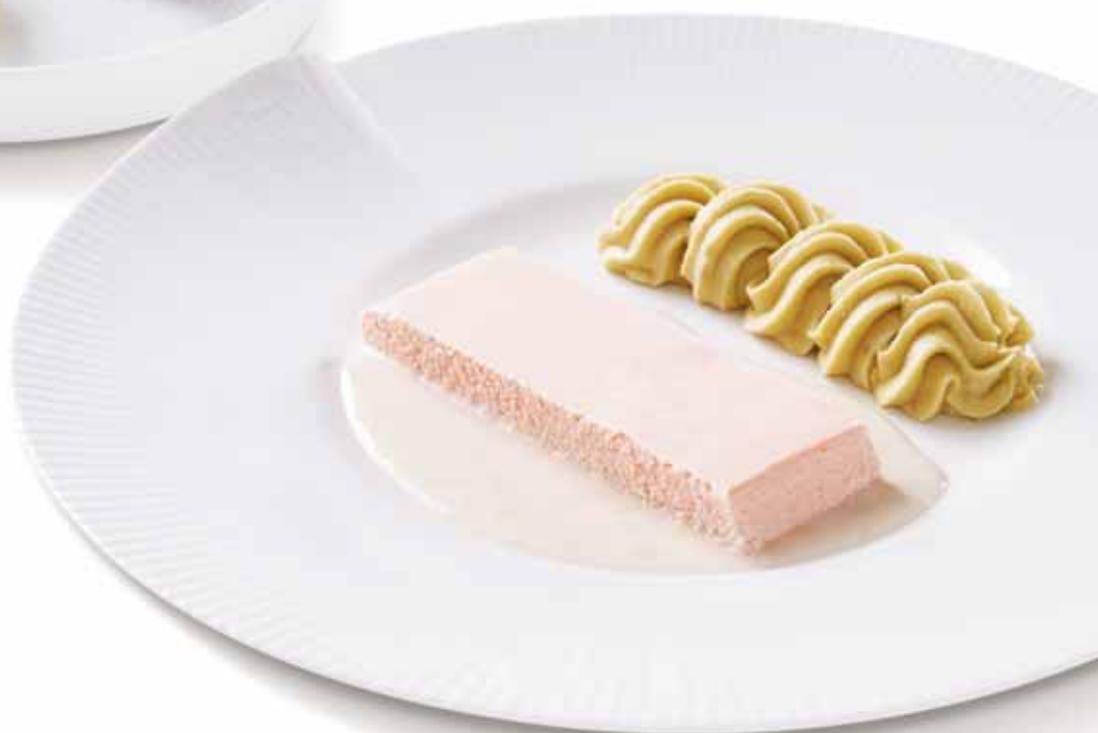
BLIXER®



НОВЫЙ ПОДХОД К СБАЛАНСИРОВАННОМУ ПИТАНИЮ!

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

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



BLIXER®

НАСТОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ

ИННОВАЦИЯ

ЛОПАТКА БЛИКСЕРА®

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

ВЫСОКОЕ ГОРЛЫШКО ЧАШИ

Для работы с большими объёмами жидкости

АСИНХРОННЫЙ МОТОР

Мощный мотор для интенсивного использования, высокой надёжности и долговечности.



Нож с лезвиями с мелк. зубчиками

ОТВЕРСТИЕ

Для добавления жидкости и ингредиентов в процессе приготовления.

КРЫШКА

Снабжена прокладкой для полной герметичности.

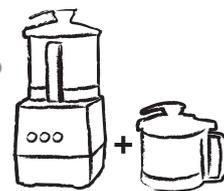


Стандартная скорость 3 000 об/мин для идеально однородной текстуры.



ДЛЯ ЧЕГО ПРИОБРЕТАТЬ ДОПОЛНИТЕЛЬНУЮ ЧАШУ?

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



1 чаша для холодных блюд



1 чаша для горячих блюд



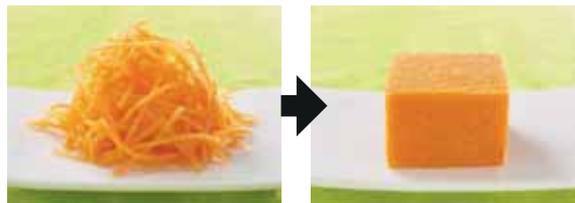


ЗДОРОВЬЕ - БЛЮДА С ИЗМЕНЕННОЙ ТЕКСТУРОЙ

Закуски

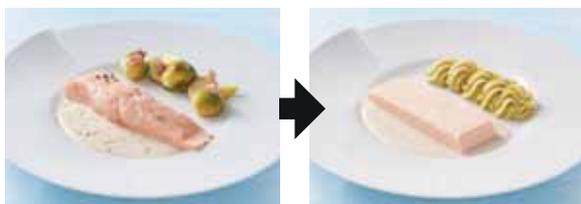


ДУЭТ ИЗ СВЕЖЕЙ КРАСНОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ И СЕЛЬДЕРЕЯ



СВЕЖАЯ МОРКОВЬ

Блюда

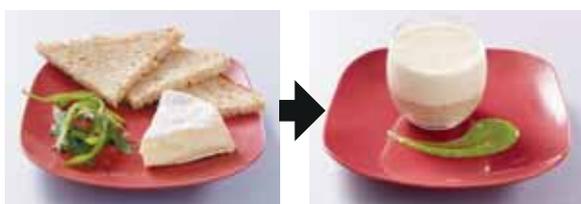


СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ С БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТОЙ



РАГУ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ

Сыр



КАМАМБЕР С ЦЕЛЬНОЗЕРНОВЫМ ХЛЕБОМ

Десерт



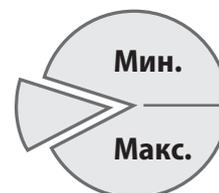
ПЮРЕ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК ГРЕННИ СМИТ

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

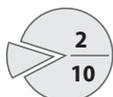
BLIXER® НАСТОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ

Кол-во
200-граммовых
порций

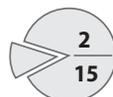
Макс. вес ингреди-
ентов, обраба-
тываемых за
операцию



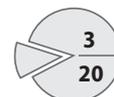
Специально
для монопорций



0,3 - 2 кг



0,4 - 3 кг



0,5 - 3,8 кг

2 СКОРОСТИ 1 500 и 3 000 об/мин

Blixer® 4 - 2V

4,5 л



• Трёхфазное

Blixer® 5 - 2V

5,9 л

НОВИНКА



• 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
Пuls	✓
Корпус мотора	Композитный материал
Чаша	2,9 л из нерж. стали
Герметичная крышка	✓
Лопатка блендера	✓
Нож	Лезвия с мелк. зубчиками из нерж. стали со съемным колпачком - Включено
Кол-во 200-граммовых порций	Монопорция

Выберите свою модель:



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

Blixer® 2	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Blixer 2 230В/50/1	33228	1 140	1 368
Blixer 2 230В/50/1 + доп. чаша в сборе	2340	1 595	1 914



Blixer® 3

Асинхронный мотор	✓
Мощность	750 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	3 000 об/мин
Пuls	✓
Корпус мотора	Композитный материал
Чаша	3,7 л из нерж. стали
Герметичная крышка	✓
Лопатка блендера	✓
Нож	Лезвия с мелк. зубчиками из нерж. стали со съемным колпачком - Включено
Кол-во 200-граммовых порций	2-10

Blixer® 3	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Blixer 3 230В/50/1	33197	1 220	1 464
Blixer 3 230В/50/1 + доп. чаша в сборе	2341	1 790	2 148

Выберите опции:

Опции	Blixer® 2			Blixer® 3		
	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Доп. чаша в сборе: чаша, нож с мелк. зубчиками, крышка, Лопатка блендера	27369	455	546	27337	570	684
Доп. нож с мелк. зубчиками	27370	101	122	27447	101	122
Нож с круп. зубчиками	27371	101	122	27448	101	122

BLIXER® НАСТОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ



Blixer® 4 - 1V

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

Выберите свою модель:

Blixer® 4 - 1V	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Blixer 4-1V 230В/50/1	33208	1 565	1 878
Blixer 4-1V 230В/50/1 + доп. чаша в сборе	2343	2 130	2 556

Выберите опции:

Опции	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Доп. чаша в сборе: чаша, нож с мелк. зубчиками, крышка, Лопатка бликсера	27338	565	678
Доп. нож с мелк. зубчиками	27449	101	122
Нож с круп. зубчиками	27450	101	122



Blixer® 4 - 2V

Асинхронный мотор	✓
Мощность	1 000 Вт
Напряжение	Трёхфазное 400 В
Скорость	1 500 - 3 000 об/мин
Пульс	✓
Корпус мотора	Металл
Чаша	4,5 л из нерж. стали
Герметичная крышка	✓
Лопатка бликсера	✓
Нож	Лезвия с мелк. зубчиками из нерж. стали со съемным колпачком - Включено
Кол-во 200-граммовых порций	2-15

Blixer® 4 - 2V	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Blixer 4-2V 400В/50/3	33215	1 565	1 878
Blixer 4-2V 400В/50/3 + доп. чаша в сборе	2342	2 130	2 556

Blixer® 4 все модели

НОВИНКА



Blixer® 5 - 2V

Асинхронный мотор	✓
Мощность	1 500 Вт
Напряжение	Трёхфазное 400 В
Скорость	1 500 - 3 000 об/мин
Таймер	✓
Пульт	✓
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
Кол-во 200-граммовых порций	3-20

Выберите свою модель:

Blixer® 5 - 2V	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Blixer 5-2V 400В/50/3	33259	2 460	2 952
Blixer 5-2V 400В/50/3 + доп. чаша в сборе	2369	3 240	3 888

Выберите опции:

Blixer® 5			
Опции	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Доп. чаша в сборе: чаша, нож с мелк. зубчиками, крышка, Лопатка бликсера	27322	780	936
Доп. нож с мелк. зубчиками	27310	194	233
Нож с круп. зубчиками	27311	194	233

ЦЕЛЬНАЯ ТЕКСТУРА



ИЗМЕНЕННАЯ ТЕКСТУРА



ЕДА, УПОТРЕБЛЯЕМАЯ РУКАМИ



РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ



ПЯТЬ ГАММ РУЧНЫХ МИКСЕРОВ НА ПИКЕ ИННОВАЦИЙ

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



РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Эргономичная форма ручки для удобства в использовании.

МОЩНОСТЬ

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

ДОЛГОВЕЧНОСТЬ

Прочная конструкция благодаря моторному блоку из нерж. стали.

ИННОВАЦИЯ



CLEANING

Removable stainless steel bell and blade for easy cleaning and maintenance.



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

ИННОВАЦИЯ



ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

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

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

НОВИНКА



Новая съёмная ручка «EasyGrip»^{*} для MP 550 Ultra и MP 600 Ultra для ещё более лёгкой работы благодаря лучшему распределению веса машины!

^{*}«EasyGrip» — удобный захват

СЪЁМНЫЙ ШНУР ПИТАНИЯ**

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



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



Насадка Aeromix доступна для моделей гаммы Mini и MicroMix

ОТКРОЙТЕ ДЛЯ СЕБЯ НАШИ КРЕПЛЕНИЯ К КАСТРЮЛЕ ДЛЯ РАБОТЫ БЕЗ УСТАЛОСТИ

стр. 114



РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ

МИНИ

Mini MP
См. стр. 110



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

CMP
См. стр. 112



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

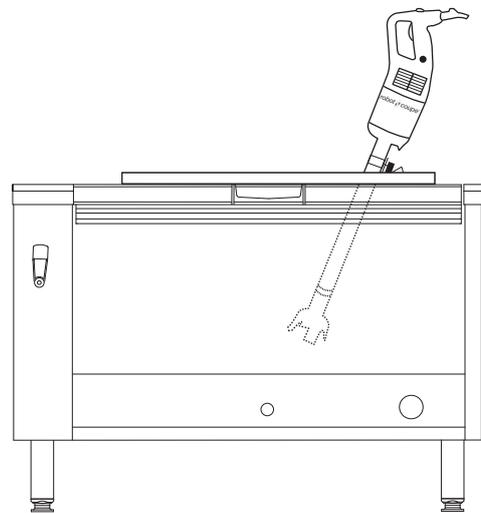
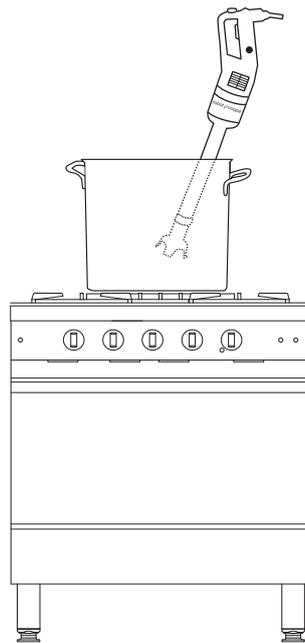
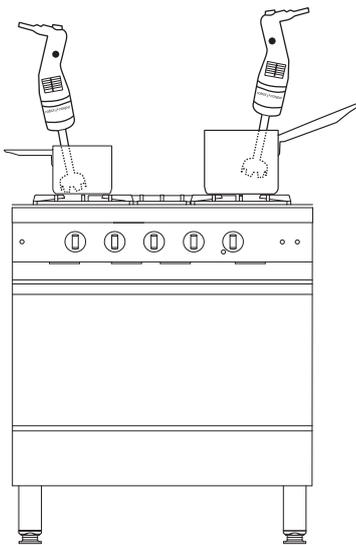
MP
См. стр. 115



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. 119



270 Вт
Mini MP
190 Combi

9 литров



290 Вт
Mini MP
240 Combi

12 литров



310 Вт
CMP 250
Combi

15 литров



350 Вт
CMP 300
Combi

30 литров



440 Вт
MP 350
Combi Ultra

50 литров



500 Вт
MP 450
Combi Ultra

100 литров



500 Вт
MP 450 FW
Ultra

100 литров

Для небольших порций

Специально для Ресторанов

Специально для интенсивного использования Столовые / Кейтеринг

ОЧИСТКА

Нож и насадка легко снимаются



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

Рекомендации
ХАССП

УДОБСТВО В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Простые в использовании крепления к кастрюле для работы без усталости.

1 универсальное крепление к кастрюле из нерж. стали:

- Крепится к краю кастрюли.

2 регулируемых крепления к кастрюле из нерж. стали:

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



MICROMIX®

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

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

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

ПРОЧНОСТЬ

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

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

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

ГИГИЕНА

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



ИННОВАЦИЯ

АЕРОМИХ

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



НОЖ

Для приготовления всех ваших супов и соусов в небольших количествах.



ИДЕАЛЬНАЯ ВОЗДУШНАЯ ЭМУЛЬСИЯ ЗА СЧИТАННЫЕ СЕКУНДЫ!





Настенный держатель



MicroMix®

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



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

	Арт.	Товарная единица	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС	В упаковке	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
MicroMix 230/50/1	34900	1	232	279	1	232	279
Комплект из 6 MicroMix 230/50/1	34950	1	226	272	6	1 356	1 632



ГАММА МИНИ

Мини-размер, максимальная производительность!

Специально для соусов, муссов, эмульсий и небольших порций.

ФОРМА РУЧКИ

Для удобного захвата и облегчения работы.



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



Нож разработан для оптимального качества смешивания.



ШАЙБА ПЛАВНОЙ РЕГУЛИРОВКИ СКОРОСТИ

Для простой и наглядной регулировки.

МОТОРНЫЙ БЛОК ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

Для долговечности аппарата.

ИННОВАЦИЯ

АЕРОМИХ

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



НОЖ



АЕРОМИХ

Специально для эмульсий





Настенный держатель



Настенный держатель



Настенный держатель



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

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

Выберите свою модель:

Mini MP 160 V.V.	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Mini MP 160 V.V. 230В/50/1	34740	285	342

Mini MP 190 V.V.	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Mini MP 190 V.V. 230В/50/1	34750	340	408

Mini MP 240 V.V.	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Mini MP 240 V.V. 230В/50/1	34760	410	492



Функция Венчик

Mini MP 190 Combi

См. стр. 120



Функция Венчик

Mini MP 240 Combi

См. стр. 120

ГАММА КОМПАКТ СМР

Компактность, удобство в использовании, производительность

МОЩНОСТЬ

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



ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Оптимальное качество смешивания для однородного результата за минимальное время.



ГИГИЕНА

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

НАСАДКА
ИЗ НЕРЖ.
СТАЛИ



ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Компактный, легкий и удобный в обращении аппарат.

УДОБСТВО

Переменная скорость для гибкости в использовании при приготовлении сложных блюд.





CMP 250 V.V.

CMP 300 V.V.

CMP 350 V.V.

Мощность	310 Вт	350 Вт	400 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В	Однофазное 230 В	Однофазное 230 В
Скорость	2 300 - 9 600 об/мин авторегулируемая	2 300 - 9 600 об/мин авторегулируемая	2 300 - 9 600 об/мин авторегулируемая
Нож, насадка и держатель-штанга	Длина 250 мм - полностью из нерж. стали	Длина 300 мм - полностью из нерж. стали	Длина 350 мм - полностью из нерж. стали
Съёмный нож	✓	✓	✓
Съёмная насадка	✓	✓	✓
Съёмная штанга	Нет	Нет	Нет
Размеры	Длина 650 мм, Ø 94 мм	Длина 660 мм, Ø 94 мм	Длина 700 мм, Ø 94 мм
Вес с упак.	3,9 кг	3,9 кг	4,1 кг
Аксессуары	Настенный держатель - Включено Ключ для сборки/разборки ножа - Включено	Настенный держатель - Включено Ключ для сборки/разборки ножа - Включено	Настенный держатель - Включено Ключ для сборки/разборки ножа - Включено

Выберите
свою модель:

CMP 250 V.V.	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CMP 250 V.V. 230B/50/1	34240A	430	516

CMP 300 V.V.	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CMP 300 V.V. 230B/50/1	34230A	475	570

CMP 350 V.V.	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CMP 350 V.V. 230B/50/1	34250A	505	606



Функция Венчик
CMP 250 Combi
См. стр. 121



Функция Венчик
CMP 300 Combi
См. стр. 121

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.	У.Е. БЕЗ НДС
Крепится к краю кастрюли	27358	81
3 регулируемых крепления к кастрюле из нерж. стали 2	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС
Для кастрюль Ø от 330 до 650 мм	27363	258
Для кастрюль Ø от 500 до 1000 мм	27364	275
Для кастрюль Ø от 850 до 1300 мм	27365	288



ГАММА МАКСИ MP ULTRA

Еще более производительные и эргономичные!

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Эргономичная ручка для более удобной работы.



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

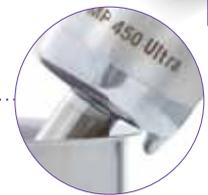
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

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

ДОЛГОВЕЧНОСТЬ

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

ИННОВАЦИЯ



ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

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

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

ИННОВАЦИЯ



НАСАДКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ



ГИГИЕНА

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

НОВИНКА



Новая съёмная ручка «EasyGrip»* для MP 550 Ultra и MP 600 Ultra для ещё более лёгкой работы благодаря лучшему распределению веса машины!

*«EasyGrip» — удобный захват

СЪЁМНЫЙ ШНУР ПИТАНИЯ**

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



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



Настенный держатель

MP 350 Ultra

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

Выберите свою модель:

MP 350 Ultra	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
MP 350 Ultra 230В/50/1	34800L	485	582



Настенный держатель

MP 350 Ultra V.V.

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

MP 350 Ultra V.V.	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
MP 350 V.V. Ultra 230В/50/1	34840L	535	642



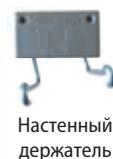
Функция Венчик
MP 350 Combi Ultra
См. стр. 122



Настенный держатель

MP 450 Ultra

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



Настенный держатель

MP 450 Ultra V.V.

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

Выберите свою модель:

MP 450 Ultra	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
MP 450 Ultra 230B/50/1	34810L	540	648

MP 450 Ultra V.V.	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
MP 450 V.V. Ultra 230B/50/1	34850L	590	708



Функция Венчик

MP 450 Combi Ultra

См. стр. 122

РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ



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

Выберите свою модель:

MP 550 Ultra	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
MP 550 Ultra 230В/50/1	34820LH	800	960

MP 600 Ultra	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
MP 600 Ultra 230В/50/1	34830LH	1 175	1 410

MP 800 Turbo	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
MP 800 Turbo 230В/50/1	34890L	1 355	1 626



Крепления к кастрюле из нерж. стали

1	1 универсальное крепление к кастрюле из нерж. стали	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
	Крепится к краю кастрюли	27358	81	98
2	3 регулируемых крепления к кастрюле из нерж. стали	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
	Для кастрюль Ø от 330 до 650 мм	27363	258	310
	Для кастрюль Ø от 500 до 1000 мм	27364	275	330
	Для кастрюль Ø от 850 до 1300 мм	27365	288	346

ГАММА КОМБИ

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

МОЩНОСТЬ

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

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Эргономичная ручка для более удобной работы.

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

ГОТОВИТЬ СОУСЫ И ЭМУЛЬСИИ



ЛЕГКОСТЬ В ОБРАЩЕНИИ

Шайбу регулировки скорости легко поворачивать одной рукой.

УДОБСТВО

Авторегулировка скорости при приготовлении сложных блюд.

СМЕШИВАТЬ



Тесто для блинов, томатный соус, приправы...



ПЕРЕМЕШИВАТЬ



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

ВЗБИВАТЬ



Белки, шоколадный мусс, сливки

ДЕЛАТЬ ПЮРЕ / ЖИДКОЕ ТЕСТО



Картоф. пюре, тесто для пончиков, кляр...

ИННОВАЦИЯ



МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ РЕДУКТОР ВЕНЧИКА

ПРОЧНОСТЬ

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

ГИГИЕНА

Венчики выполнены методом многослойного литья для идеальной гигиены.

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

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



Настенный держатель



Настенный держатель

Mini MP 190 Combi

Mini MP 240 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

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:

Mini MP 190 Combi	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Mini MP 190 Combi 230В/50/1	34770	495	594

Mini MP 240 Combi	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Mini MP 240 Combi 230В/50/1	34780	550	660

Выберите опции:

Опция	Mini MP 190 Combi			Mini MP 240 Combi		
	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Насадка-венчик Mini MP	27333	180	216	27333	180	216



CMP 250 Combi

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

Выберите свою модель:

CMP 250 Combi	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CMP 250 Combi 230В/50/1	34300А	600	720

Выберите опции:

Опция	CMP 250 Combi			CMP 300 Combi		
	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Насадка-венчик CMP Combi	27248	203	244	27248	203	244
Штанга миксера	27249	156	188	27250	168	202



CMP 300 Combi

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

CMP 300 Combi	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
CMP 300 Combi 230В/50/1	34310А	645	774

РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ



Настенный держатель



Настенный держатель



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.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
MP 350 Combi Ultra 230B/50/1	34860L	755	906



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 опции:

Опции	MP 350 Combi Ultra			MP 450 Combi Ultra		
	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Насадка-венчик MP Combi	27210	228	274	27210	228	274
Насадка-смеситель	27355	427	513	27355	427	513
Нога в сборе	39354	186	224	39355	198	238



Крепления к кастрюле из нерж. стали

1	1 универсальное крепление к кастрюле из нерж. стали	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
	Крепится к краю кастрюли	27358	81	98
2	3 регулируемых крепления к кастрюле из нерж. стали	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
	Для кастрюль Ø от 330 до 650 мм	27363	258	310
	Для кастрюль Ø от 500 до 1000 мм	27364	275	330
	Для кастрюль Ø от 850 до 1300 мм	27365	288	346



Настенный держатель



Спецзаказ
Насадка-смеситель

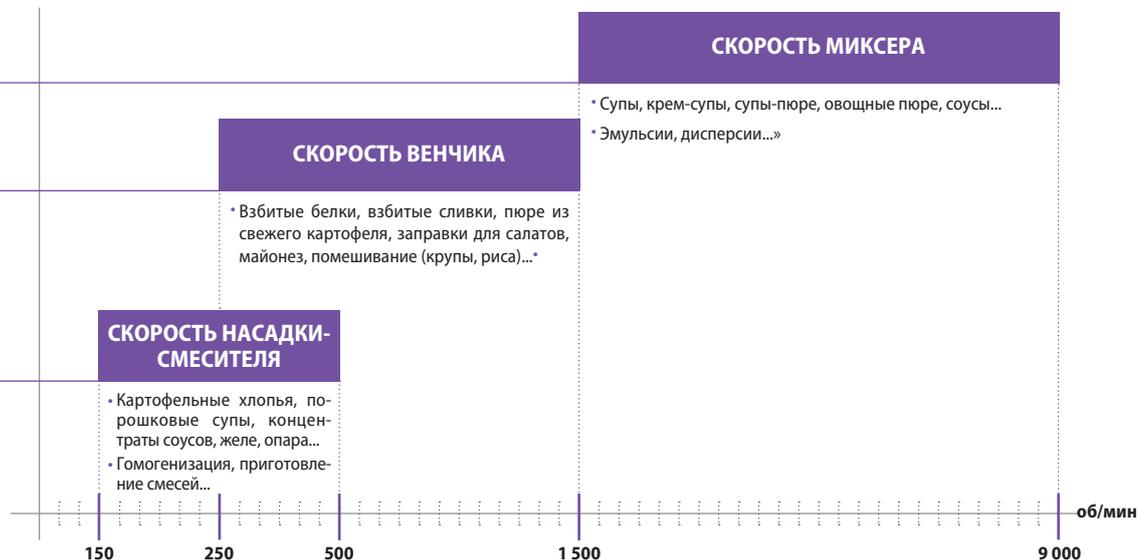


MP 450 FW Ultra

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:

MP 450 FW Ultra	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
MP 450 FW Ultra 230В/50/1	34880L	645	774



СОКОВЫЖИМАЛКИ-ЭКСТРАКТОРЫ АВТОМАТИЧЕСКИЕ





СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК ЗА НЕСКОЛЬКО СЕКУНД

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

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

СОКОВЫЖИМАЛКИ-ЭКСТРАКТОРЫ АВТОМАТИЧЕСКИЕ

ИННОВАЦИЯ

ВОРОНКА Ø 79 мм
для загрузки целых
фруктов и овощей



АВТОМАТИЧЕСКАЯ ВОРОНКА

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



КОРЗИНКА

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

НОВИНКА

2 размера носиков с функцией анти-разбрызгивания:

- 1 Для графинов / чаши блендера
- 2 Для стаканов



НОВИНКА

ПОДДОН ДЛЯ КАПЕЛЬ

Большой объём для всегда чистой рабочей поверхности.



НОВИНКА

НАКЛОННОЕ ОСНОВАНИЕ

Для оптимального слива сока

МОТОР

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



2 возможности использования:

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

2 Выброс жмыха в контейнер.
Вместительный полупрозрачный контейнер для жмыха объёмом 7,2 л.



выброс отходов под рабочую поверхность.

НАШИ ПОЛЬЗОВАТЕЛИ



БАРЫ, РЕСТОРАНЫ, МЕД. И СОЦ. УЧРЕЖДЕНИЯ

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



ГОСТИНИЦЫ, ШКОЛЬНЫЕ И КОРПОРАТИВНЫЕ СТОЛОВЫЕ

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



ДЖУС-БАРЫ И СУПЕРМАРКЕТЫ

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



Быстрая окупаемость:

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



НОВИНКА

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	-

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
-

Выберите свою модель:



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

J 80	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
J 80 230В/50/1	56000В	1 320	1 584

J 80 Buffet	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
J 80 Buffet 230В/50/1	56200В	1 515	1 818

Выберите опции:

J 80 все модели			
Аксессуары	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Набор основание + поддон для капель XL + длинный носик	49230	218	262

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.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
J 100 230В/50/1	56100В	1 825	2 190

Выберите опции:

	J 100		
Аксессуары	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Набор основание + поддон для капель XL + длинный носик	49230	218	262

СОКОВЫЖИМАЛКА-ЭКСТРАКТОР ДЛЯ СОКОВ И СОУСОВ-КУЛИ

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



С 40

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

Выберите свою модель:

С 40	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
С 40 230В/50/1	55040	685	822

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 фильтрация продуктов внутри сита.



СОПЛО ВЫХОДА ГОТОВОГО ПРОДУКТА

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



СОПЛО ВЫБРОСА ОТХОДОВ

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



1 мм
(В стандартной комплектации)



**ПОМИДОРЫ, ПЕРЦЫ,
ЯБЛОЧНОЕ ПЮРЕ...**



**РЫБНЫЙ СУП,
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

Асинхронный мотор	✓
Мощность	900 Вт
Напряжение	Трёхфазное 400 В
Скорость	1 500 об/мин
Производительность	120 кг/ч
Непрерывная загрузка продуктов	✓
Непрерывный выброс отходов	✓
Контейнеры	✓
Моторный блок	Нерж. сталь
Чаша	Нерж. сталь
Подставка	Нерж. сталь
Загрузочный лоток	Нерж. сталь
Настольная модель	-
Напольная модель	✓
Сито	Сито с отверстиями 1 мм - Включено

Выберите свою модель:



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

С 80	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
С 80 230В/50/1	55012	2 305	2 766

С 120	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
С 120 230-400В/50/3	55011	4 620	5 544

Выберите опции:

Опции	С 80			С 120		
	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Сито с отверстиями 0,5 мм	57009	270	324	57211	486	584
Сито с отверстиями 1,5 мм	-	-	-	57042	299	359
Сито с отверстиями 3 мм	57008	227	273	57156	299	359
Доп. сито с отверстиями 1 мм	57007	227	273	57145	299	359
Доп. резиновый скребок (1 ед.)	100338S	45	54	100702S	44	54



C 200

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



C 200	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
C 200 230-400В/50/3	55006	5 810	6 972

C 200			
Опции	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Сито с отверстиями 0,5 мм	57211	486	584
Сито с отверстиями 1,5 мм	57042	299	359
Сито с отверстиями 3 мм	57156	299	359
Доп. сито с отверстиями 1 мм	57145	299	359
Доп. резиновый скребок (1 ед.)	100702S	44	54

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ - УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД					Размеры (мм)			Вес (кг)	
Наименование	Арт.	Мощность (Вт)	Однофазное	Трёхфазное	Длина	Ширина	Высота	Нетто	Брутто
R 211 XL 230В/50/1	2176	550	•		220	360	505	13	14
R 211 XL Ultra 230В/50/1	2117	550	•		220	360	505	13	14
R 301 Ultra 230В/50/1	2547	650	•		355	305	570	19	20
R 402 230В/50/1	2453	750	•		320	305	590	21	23
R 402 400В/50/3	2433	750		•	320	305	590	22	24
R 502 400В/50/3	2382	900		•	380	365	670	29	33,5
R 752 400В/50/3	2113	1 800		•	380	365	710	32,5	37,5

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

КУТТЕРЫ					Размеры (мм)			Вес (кг)	
Наименование	Арт.	Мощность (Вт)	Однофазное	Трёхфазное	Длина	Ширина	Высота	Нетто	Брутто
R 2 230В/50/1	2450	550	•		200	280	350	9	11
R 3 1500 230В/50/1	22382	650	•		210	320	400	10	11
R 4 - 1V 400/50/3	22437	900	•		225	305	440	17	18
R 4 - 2V 400/50/3	22430	700		•	225	305	440	17	18
R 5 - 1V 400В/50/3	24608	750	•		280	365	510	20,5	23
R 5 - 2V 400В/50/3	24614	1 500		•	280	365	510	21,5	24
R 7 400В/50/3	24658	1 500		•	280	365	540	22,5	25
R 8 400В/50/3	21291	2 200		•	315	545	585	37	45
R 10 400В/50/3	21391	2 600		•	345	560	660	42	51
R 15 400В/50/3	51491	3 000		•	370	615	680	50	59
R 23 400В/50/3	51331C	4 500		•	700	600	1 250	110	142
R 30 400В/50/3	52331C	5 400		•	720	600	1 250	126	148
R 45 400В/50/3	53331C	10 000		•	760	600	1 400	172	195
R 60 400В/50/3	54331C	11 000		•	810	600	1 400	187	212

ROBOT COOK®					Размеры (мм)			Вес (кг)	
Наименование	Арт.	Мощность (Вт)	Однофазное	Трёхфазное	Длина	Ширина	Высота	Нетто	Брутто
Robot Cook 230В/50-60/1	43000R	1 800	•		225	340	520	13,5	15,6

BLIXER®					Размеры (мм)			Вес (кг)	
Наименование	Арт.	Мощность (Вт)	Однофазное	Трёхфазное	Длина	Ширина	Высота	Нетто	Брутто
Blixer 2 230В/50/1	33228	700	•		210	280	390	10	11
Blixer 3 230В/50/1	33197	750	•		240	305	445	12	13
Blixer 4 - 1V 400В/50/3	33208	900	•		240	305	445	14	15
Blixer 4 - 2V 400В/50/3	33215	1 000		•	240	305	445	14	15
Blixer 5 - 2V 400В/50/3	33259	1 500		•	280	365	540	21	23,5

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

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

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



robot  coupe®

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

Тел.: + 33 1 43 98 88 33

48, rue des Vignerons - 94300 Vincennes - FRANCE

www.robot-coupe.com