

robot coupe®

КАТАЛОГ



191144, Санкт-Петербург, ул.Моисеенко, д. 5
Телефон: (812) 335-21-16, (812) 335-21-17
Почта: mail@mirposudy.ru
www.mirposudy.ru



CL 40 стр 18

- Лучшее качество нарезки нежных продуктов
- Облегченная очистка
- Съемные крышка и чаша моются в посудомоечной машине



Кухонные процессоры : Куттеры & Овощерезки Новая овощерезка для R 402 стр 6

- Лучшее качество нарезки нежных продуктов
- Облегченная очистка
- Съемные крышка и чаша моются в посудомоечной машине



J100 Ultra стр 52

Новая соковыжималка J100 Ultra для особо интенсивного использования:

- Высота аппарата позволяет устанавливать Чашу блендера под сливной носик.
- Сверхмощный двигатель 1000 Вт и высокоэффективная система вентиляции обеспечивают непрерывную работу.
- Автоматическая воронка Ø79мм обеспечивает загрузку фруктов и овощей без использования толкателя.
- Сбрасывающее сопло обеспечивает сброс жмыха прямо в мусороприемник под рабочей поверхностью



Крышка легко устанавливается на чашу. Позволяет **добавлять жидкие продукты** и другие ингредиенты в процессе приготовления.



Широкий выбор из 23 различных ножей



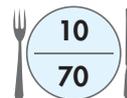
Поставляется с **гладким ножом**. Нож с крупными зубцами и мелкозубчатый нож - по спецзаказу.

Ручка для удобного захвата при снятии и переноске



Импульсный режим для точного достижения необходимого измельчения





ТЕРКА, СЛАЙСЕР, ВОЛНИСТЫЕ ЛОМТИКИ, СОЛОМКА



R 201 E

Монофазное

1 скорость

Опция: кулинарный набор



R 201 Ultra E

Монофазное

1 скорость

Опция: кулинарный набор



R 301 Ultra

Монофазное

1 скорость

Опция: кулинарный набор

КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР R201 E

2 аппарата в 1!

Куттер-мясорубка и овощерезка

ЛИДЕР ПО ПРОДАЖАМ

Модель R201 E + 2 диска (слайсер и тёрка) + простой нож по самой низкой цене:



Моторный блок с насадкой-овощерезкой

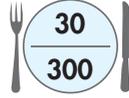
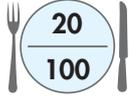
~~818~~
У.Е. БЕЗ НДС

614 У.Е. БЕЗ НДС



Насадка-куттер

Указанная цена действительна только для России.



ТЕРКА, СЛАЙСЕР, ВОЛНИСТЫЕ ЛОМТИКИ, СОЛОМКА

+ КУБИКИ И БРУСОЧКИ ФРИ



до
28
ДИСКОВ

4,5 L

R 402

Монофазное или трехфазное

2 скорости

Опция: кулинарный набор



до
50
ДИСКОВ

5,5 L

R 502

трехфазное

2 скорости



Слайсер 2 мм



Тёрка 2 мм



Простой нож



Функция КУТТЕРА-МЯСОРУБКИ

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА



Простой нож

КРЕМЫ, ПЮРЕ, ПАШТЕТЫ



Простой нож

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ЗЕЛЕНИ



Нож с мелк. зубцами

СОУСЫ, ЭМУЛЬСИИ



Простой нож

ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА



Нож с круп. зубцами

РАЗМАЛЫВАНИЕ



Нож с круп. зубцами

Функция ОВОЩЕРЕЗКИ

СЛАЙСЕР



ФИГУРНАЯ НАРЕЗКА



ТЕРКА



СОЛОМКА



КУБИКИ



БРУСОЧКИ-ФРИ



*Для моделей R 402 - R 502

Опция:
кулинарный набор

Новинка

СОУСЫ



СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ
ЦИТРУСОВЫХ

Новинка



Модель	Норма загрузки куттера-мясорубки	Производительность овощерезки	Число рационов
R 201 E / R 201 Ultra E	0,3 - 1 кг	5 - 10 кг/ч	10 - 20
R 301 Ultra	0,5 - 1,5 кг	20 - 40 кг/ч	10 - 70
R 402	0,5 - 2,5 кг		20 - 100+
R 502	0,3 - 1 кг	120 - 200 кг/ч	30 - 300+



R 201 E - R 201 Ultra E - R 301 Ultra



БЛОК ДВИГАТЕЛЯ

Асинхронный двигатель
Скорость 1500 об/мин

до
23
ДИСКОВ



ФУНКЦИЯ КУТТЕР

Нож входит в стандартную комплектацию



ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКА

На выбор 23 диска из нерж стали
поставляется без дисков

R 201 E

2,9 л

Мощность 550 Вт
Напряжение Однофазное 230 В
Чаша куттера 2,9 литра
Гладкий нож
Размеры (ШхДхВ) 220 x 340 x 445 мм
Вес Брутто 11,9 кг

Арт. **22232 - R 201 E** 230В/50/1

R 201 Ultra E

2,9 л

Мощность 550 Вт
Напряжение Однофазное 230 В
Чаша куттера из нерж. стали 2,9 литра
Гладкий нож
Размеры (ШхДхВ) 220 x 340 x 445 мм
Вес Брутто 12,7 кг

Арт. **22236 - R 201 Ultra E** 230В/50/1

R 301 Ultra

3,7 л

Мощность 650 Вт
Напряжение Однофазное 230 В
Чаша куттера из нерж. стали 3,7 литра
Режим Пульсация
Большая воронка площадью 104 см² – объем загрузки 1,56 литра
Цилиндрическая воронка Ø 58 мм
Размеры (ШхДхВ) 325 x 300 x 550 мм
Вес Брутто 17 кг

Арт. **2547 - R 301 Ultra** 230В/50/1

R 201 E



R 201 Ultra E



R 301 Ultra



	R 201 E / R 201 Ultra E		R 301 Ultra	
ПО ДОП. ЗАКАЗУ	Арт.		Арт.	
Зубчатый нож	27138		27288	
Нож с мелкими зубьями Петрушка	27061		27287	
Дополнительный гладкий нож	27055		27286	
Насадка для цитрусовых	27392		27395	
Кулинарный набор	27393		27396	



R 402



R 402 - R 502



БЛОК ДВИГАТЕЛЯ

Асинхронный двигатель
Металлическая опора для двигателя
Режим Пульсация



ФУНКЦИЯ КУТТЕР

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



ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКА

Большая воронка площадью 104 см² для R 402
или 139 см² для R 502.
Цилиндрическая воронка Ø 58 мм
Поставляется без дисков

R 402

Мощность	750 Вт	до 28 ДИСКОВ	4,5 Л	3 размера кубиков и 2 размера брусочков- фри
Напряжение	Трехфазное 400 В			
Скорость	750 и 1500 об/мин			
Чаша	4,5 литра			
Опция	28 дисков На выбор			
	3 размера кубиков и 2 размера брусочков- фри			
Размеры (ШхДхВ)	320 x 304 x 590 мм			
Вес Брутто	20,5 кг			
Арт. 2433 - R 402	400В/50/3			

R 502



R 502

Мощность	1000 Вт	до 50 ДИСКОВ	5,5 Л	7 размеров кубиков и 3 размера брусочков- фри
Напряжение	Трехфазное 400 В			
Скорость	750 и 1500 об/мин			
Чаша	5,5 литра			
Опция	50 дисков На выбор			
	7 размера кубиков и 3 размера брусочков- фри			
Размеры (ШхДхВ)	380 x 350 x 665 мм			
Вес Брутто	30 кг			
Арт. 2483 - R 502	400В/50/3			

	R 402		R 502	
ПО ДОП. ЗАКАЗУ	Арт.		Арт.	
Зубчатый нож	27346		27121	
Нож с мелкими зубьями Петрушка	27345		27351	
Дополнительный гладкий нож	27344		27120	
Насадка для цитрусовых	27395			
Кулинарный набор	27396			

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ КОМПЛЕКТ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ:

- Арт. 1946 - **Комплект 5 дисков для R 201 E, R 201 Ultra E, R 301 Ultra, R 402:** слайсер 2 мм (капуста, огурцы, лук) и 4 мм (помидоры, перец), терка 2 мм (морковь, свекла, сыр), соломка 4x4 мм, 8x8 мм.
- Арт. 1944 - **Комплект 6 дисков для R 402:** слайсер 2 мм (капуста, огурцы, лук) и 4 мм (помидоры, перец), терка 2 мм (морковь, свекла, сыр), соломка 4x4 мм, комплект для нарезки кубиками: ломтики 10 мм + решетка 10 x 10 мм (сырые и варенные овощи и фрукты).
- Арт. 1960 - **Комплект 5 дисков для R 502:** слайсер 2 мм (капуста, огурцы, лук) и 4 мм (помидоры, перец), соломка 2,5x2,5 мм (морковь для корейского салата), комплект для нарезки кубиками: ломтики 10 мм + решетка 10 x 10 (сырые и варенные овощи и фрукты).
- Арт. 1961 - **Комплект 7 дисков для R 502:** слайсер 1 мм (капуста), 2 мм (огурцы, лук) и 4 мм (помидоры, перец), терка 2 мм (морковь, свекла, сыр), соломка 2,5x2,5 мм (морковь для корейского салата), комплект для нарезки кубиками: шинковка 10 мм + решетка 10 x 10 мм (сырые и варенные овощи и фрукты).
- Арт. 1933 - **Комплект 8 дисков для R 502:** слайсер 2 мм (капуста, огурцы, лук) и 5 мм, терка 2 мм (морковь), соломка 3x3 мм (морковь для корейского салата), комплект для нарезки кубиками: ломтики 10 мм + решетка 10x10 мм; комплект для приготовления фри 10 x 10 мм (2 диска).

КУЛИНАРНЫЙ НАБОР

НОВАЯ ФУНКЦИЯ : 4 АППАРАТА 1!



Идеален для приготовления жидких смесей и овощных и фруктовых соков, разработан специально для жидких и пюреобразных закусок, соусов, супов, сорбетов и мороженого, смузи, варенья, мармелада, морсов...

Соусы



Соковыжималка для цитрусовых



соус для фруктового мороженого



пюреобразные закуски



Клубничное пюре для варенья



Лимонный сок



Лимонный торт



Апельсиновый сок

Арт. **27393** - Набор для кухни для R201E/ R201 Ultra E

Арт. **27396** - Набор для кухни для R301 Ultra/ R402

Арт. **27392** - Соковыжималка для цитрусовых для R201E/ R201 Ultra E

Арт. **27395** - Соковыжималка для цитрусовых для R301 Ultra/ R402



	R 201 E R 301 Ultra		R 402	CL 30 Bistro CL 40		ДИСКИ	R 502	
	CL 20						CL 50/CL 50 Ultra CL 52/CL 55/CL 60	
СЛАЙСЕР 						Миндаль 0,6 мм	28166	
						0,8 мм	28069	
	27051		27051			1 мм	28062	
	27555		27555			2 мм	28063	
	27086		27086			3 мм	28064	
	27566		27566			4 мм	28004	
	27087		27087			5 мм	28065	
	27786		27786			6 мм	Новинка 28196	
						8 мм	28066	
						10 мм	28067	
					14 мм	28068		
					Картофельный салат 4 мм	27244		
					Картофельный салат 6 мм	27245		
ВОЛНИСТЫЕ ЛОМТИКИ 	27621		27621			2 мм	27068	
						3 мм	27069	
						5 мм	27070	
ТЕРКА 	27588		27588	27148		1,5 мм	28056	
	27577		27577	27149		2 мм	28057	
	27511		27511	27150		3 мм	28058	
						4 мм	28073	
						5 мм	28059	
	27046		27046			6 мм		
						7 мм	28016	
	27632		27632			9 мм	28060	
	27764		27764			Пармезан	28061	
	27191		27191			Драники	27164	
27078		27078			Редька 0,7 мм			
27079		27079			Редька 1 мм	28055		
27130		27130			Редька 1,3 мм			
СОЛОМКА 						1 x 8 мм (длинная лапша)	28172	
						1 x 26 Лук полукольцами / Капуста в суп	28153	
	27080		27080			2 x 4 мм	27072	
	27081		27081			2 x 6 мм	27066	
						2 x 8 мм	27067	
						2 x 10 мм (длинная лапша)	28173	
	27599		27599			2 x 2 мм	28051	
						2,5 x 2,5 мм Морковка по-корейски	Новинка 28195	
	27047		27047			3 x 3 мм	28101	
	27610		27610			4 x 4 мм	28052	
					6 x 6 мм	28053		
27048		27048			8 x 8 мм	28054		



	R 402		ДИСКИ	R 502	
	CL 40 - CL 30 Bistro			CL 50 / CL 50 Ultra CL 52 / CL 55 / CL 60	
КОМПЛЕКТ ДЛЯ КУБИКОВ 	■ 27113		5 x 5 x 5 мм	■ 28110	
	■ 27114		8 x 8 x 8 мм	■ 28111	
	■ 27298		10 x 10 x 10 мм	■ 28112	
			12 x 12 x 12 мм		
			14 x 14 x 5 мм (моцарелла)	■ 28181	
РЕШЕТКА + СЛАЙСЕР			14 x 14 x 10 мм	■ 28179	
			14 x 14 x 14 мм	■ 28113	
			20 x 20 x 20 мм	■ 28114	
			25 x 25 x 25 мм	■ 28115	
			50 x 70 x 25 мм (зелёный салат)	■ 28180	
ФРИ 	▲ 27116		8 x 8 мм	▲ 28134*	
	▲ 27117		10 x 10 мм	▲ 28135*	
			10 x 16 мм	▲ 28158*	

**ОБРАТИТЕ
ВНИМАНИЕ**

■ **Комплект для нарезки кубиками:** 1 решетка для кубиков + 1 слайсер специально для кубиков.

▲ **Комплект для приготовления фри:** 1 решетка для фри + 1 слайсер специально для фри.

* Не устанавливается на моделях CL 55 с рычагом и CL 60 с рычагом.



+


Протирка для пюре детали см. стр. 20

	Арт.		
НАСТЕННЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ ДИСКОВ ИЗ ПОЛИКАРБОНАТА Для дисков моделей от R 201 до R402, от CL20 до CL30		27019	
МОДУЛЬНЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ДИСКОВ ИЗ ПОЛИКАРБОНАТА Для дисков моделей R 502, от CL 50 до CL 60		27258	
НАСТЕННЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ		101230	
КОМПЛЕКТ ДЛЯ ОЧИСТКИ РЕШЕТОК Для НАРЕЗКИ КУБИКОВ 5, 8 И 10 ММ.		39881	
ЗАЩИТА ДИСКОВ Для дисков моделей R 502, от CL 50 до CL 60		39726	

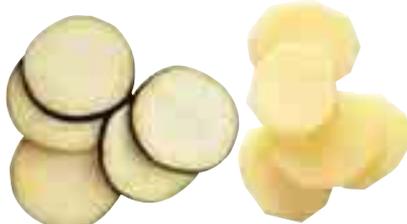


Самое большое разнообразие нарезки

Слайсер

CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502

CL 20, CL 40, R 201, R 301 Ultra, R 402

 <p>Миндаль 0,6 мм Арт. 28166</p> 	 <p>0,8 мм Арт. 28069</p> 	 <p>1 мм Арт. 28062 Арт. 27051</p> 	
 <p>2 мм Арт. 28063 Арт. 27555</p> 	 <p>3 мм Арт. 28064 Арт. 27026</p> 	 <p>4 мм Арт. 28004 Арт. 27566</p> 	
 <p>5 мм Арт. 28065 Арт. 27087</p> 	 <p>6 мм Арт. 28196 Арт. 27786</p> 	 <p>8 мм Арт. 28066</p> 	 <p>10 мм Арт. 28067</p> 
 <p>14 мм Арт. 28068</p> 	 <p>Вареный картофель 4 мм Арт. 27244</p> 	 <p>Вареный картофель 6 мм Арт. 27245</p> 	

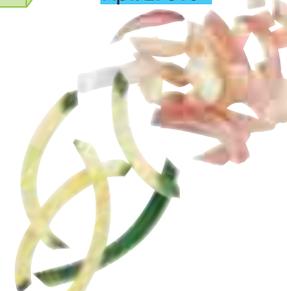
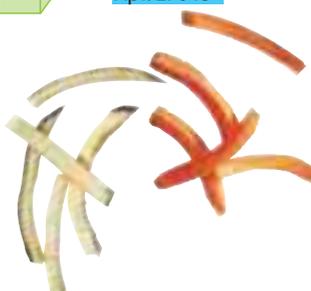


Самое большое разнообразие нарезки

Соломка

CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502

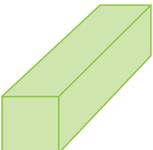
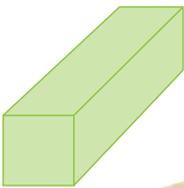
CL 20, CL 40, R 201, R 301 Ultra, R 402

 <p>1 x 8 мм Длинная лапша Арт. 28172</p> 	 <p>1 x 26 мм Лук полукольцами и капуста Арт. 28153</p> 	 <p>2 x 4 мм Арт. 27072 Арт. 27080</p> 	 <p>2 x 6 мм Арт. 27066 Арт. 27081</p> 
 <p>2 x 8 мм Арт. 27067</p> 	 <p>2 x 10 мм Длинная лапша Арт. 28173</p> 	 <p>2 x 2 мм Арт. 28051 Арт. 27599</p> 	 <p>2,5 x 2,5 мм Арт. 28195</p> 
 <p>3 x 3 мм Арт. 28101</p> 	 <p>4 x 4 мм Арт. 28052 Арт. 27047</p> 	 <p>6 x 6 мм Арт. 28053 Арт. 27610</p> 	 <p>8 x 8 мм Арт. 28054 Арт. 27048</p> 

Картофель-фри

CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502

CL 40, R 402

 <p>8 x 8 мм Арт. 28134 Арт. 27116</p> 	 <p>10 x 10 мм Арт. 28135 Арт. 27117</p> 	 <p>10 x 16 мм Арт. 28158</p> 
---	--	--



Самое большое разнообразие нарезки

Терка

CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502

CL 20, CL 40, R 201, R 301 Ultra, R 402

* Для моделей CL 40 и R 402 использовать этот артикул

<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>Редька 1 мм Арт. 28055 Арт. 27078 0,7 мм Арт. 27079 1 мм Арт. 27130 1,3 мм</p>

Волнистые ломтики

CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 602

CL 20, CL 40, R 201, R 301 Ultra, R 402

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



Самое большое разнообразие нарезки

Комплект для кубиков

CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502

CL 40, R 402

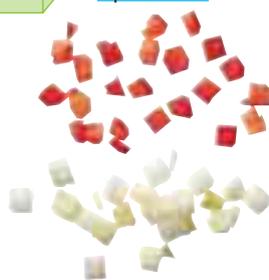
5x5x5 мм
Арт. 28110



8x8x8 мм
Арт. 28111
Арт. 27113



10x10x10 мм
Арт. 28112
Арт. 27114



12x12x12 мм
Арт. 27298



14x14x5 мм
Арт. 28181



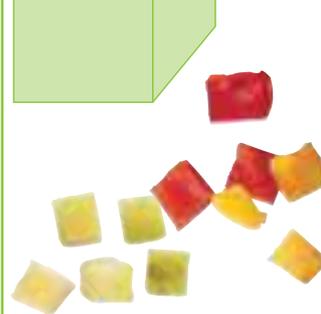
14x14x10 мм
Арт. 28179



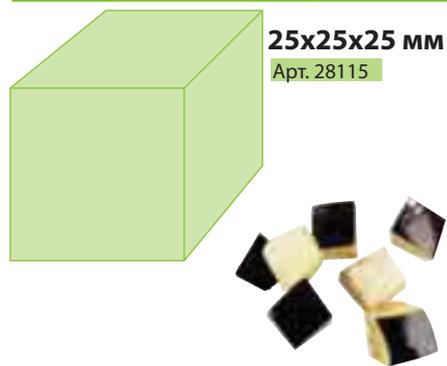
14x14x14 мм
Арт. 28113



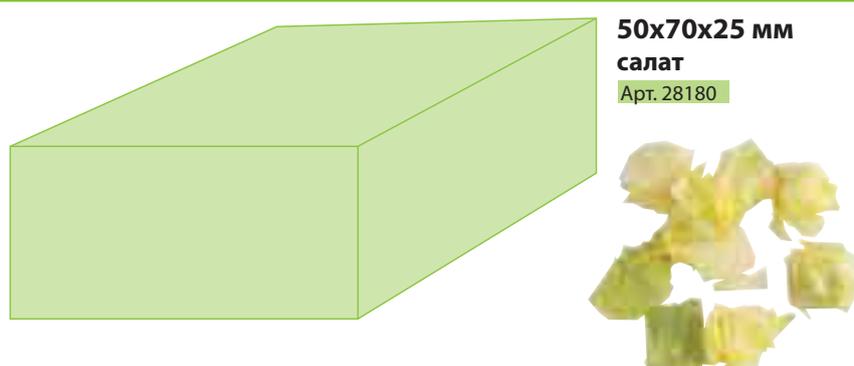
20x20x20 мм
Арт. 28114



25x25x25 мм
Арт. 28115



50x70x25 мм салат
Арт. 28180



Комплект для очистки решеток



Арт. 39881



Двухсторонний держатель для решёток:

- Первая сторона для решёток, предназначенных для моделей R 402-CL 40.
- Вторая сторона для решёток, предназначенных для моделей CL 50-CL 60 и R 502



Инструмент для очистки решёток

(5 мм, 8 мм и 10 мм)



Чистящий инструмент

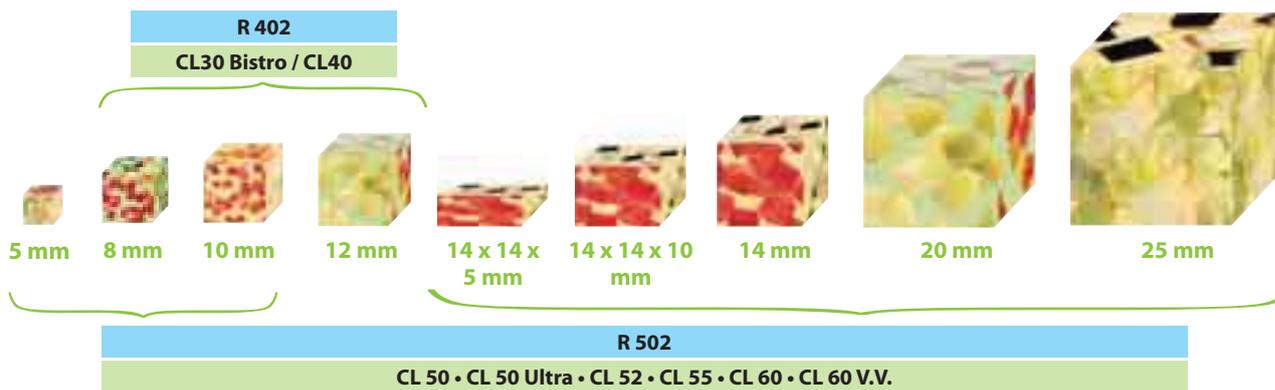
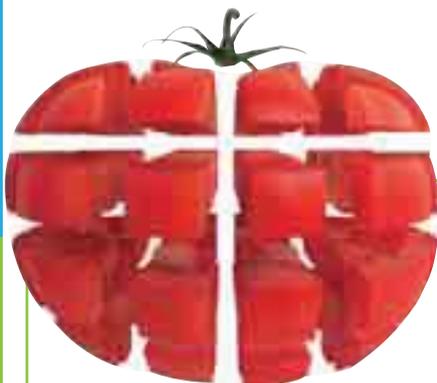


Овощерезки ROBOT-COUPRE обеспечивают великолепное качество нарезки кубиками любого размера.

Имеются на следующих овощерезках и кухонных процессорах CL 30 - CL 30 Bistro - CL 50 - CL 50 Ultra - CL 52 - CL 55 - CL 60 - R 402 - R 502



- Большое разнообразие нарезки, в том числе нежных продуктов**
 Новый профиль и заточка ножа обеспечивают превосходное качество нарезки. Позволяет нарезать как жесткие сырые продукты, так и мягкие вареные, а также нежные продукты, такие как томаты, клубнику, бананы и др.
- Надежная конструкция**
 Новая конструкция решетки гарантирует ее долговечность.
- 9 комплектов для кубиков**
 От самых маленьких до самых больших кубиков: 5x5x5 мм, 8x8x8 мм, 10x10x10 мм, 14x14x14 мм, 14x14x5, 14x14x10, 20x20x20 мм, 25x25x25 мм и 50x70x25 мм для салата «айсберг».





Большая воронка предназначена для нарезки объемистых овощей, таких как капуста или баклажаны, и вмещает в себя большое количество продуктов.



50 дисков для нарезки слайсером, волнистыми ломтиками, тёркой, соломкой, кубиками и приготовления картошки-фри, а также возможность приготовления карт.пюре.

Простое крепление позволяет снимать крышку для **более легкого ухода.**



Моторный блок из **нержавеющей стали.**





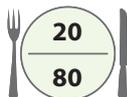
Практическая
производительность/ч

Теоретическая
производительность/ч



До 40 кг

До 120 кг



40 кг

180 кг



250 кг

300 кг

ТЕРКА, СЛАЙСЕР, ВОЛНИСТЫЕ ЛОМТИКИ, СОЛОМКА

+ КУБИКИ И БРУСОЧКИ ФРИ



до 50
ДИСКОВ

CL 50 Ultra

Монофазное или трехфазное

1 скорость

НОВИНКА



до 28
ДИСКОВ

CL 40

Монофазное

1 скорость



CL 50 Протирка

Монофазное или трехфазное

1 скорость



до 23
ДИСКОВ

CL 20

Монофазное

1 скорость



до 28
ДИСКОВ

CL 30 Bistro

Монофазное

1 скорость



до 50
ДИСКОВ

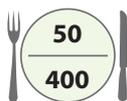
CL 50

Монофазное или трехфазное

1 скорость

НАСТОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ

Комплект для картоф. пюре по доп. заказу



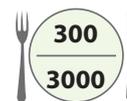
300 кг

420 кг



700 кг

1500 кг



900 кг

1900 кг

ТЕРКА, СЛАЙСЕР, ВОЛНИСТЫЕ ЛОМТИКИ, СОЛОМКА

+ КУБИКИ И БРУСОЧКИ ФРИ

до
50
ДИСКОВ

CL 55 Auto

монофазное или трёхфазное

2 скорости

Комплект для картоф.пюре

до
50
ДИСКОВ

CL 60 Auto

трёхфазное

2 скорости

Комплект для картоф.пюре

до
50
ДИСКОВ

CL 52 D

Монофазное или трехфазное

1 скорость

до
50
ДИСКОВ

CL 55 с рычагом

монофазное или трёхфазное

2 скорости

Комплект для картоф.пюре

до
50
ДИСКОВ

CL 60 с рычагом

трёхфазное

2 скорости

Комплект для картоф.пюре

НАПОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ

Полный выбор
дисков см. стр 8

CL 20

**CL 20 - CL 40****БЛОК ДВИГАТЕЛЯ**

Асинхронный двигатель

**ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКА**Большая полукруглая воронка площадью 104 см² –

объем загрузки 1,56 литра

Цилиндрическая воронка Ø 58 мм

Диски из нерж. стали

Модели поставляются без дисков

CL 20до
23
дисков

Мощность	400 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	1500 об/мин
Поставляется	с двумя дисками слайсер 2 мм, терка 2 мм
Набор из	23 дисков по доп. заказу
Размеры (ШхДхВ)	325 x 304 x 570 мм
Вес Брутто	12 кг

Арт. **22394 - CL 20** 230В/50/1

CL 40

Новинка**CL 40****Новинка**до
28
дисков3 размера
кубиков и
2 размера
брусочков-
фри

Мощность	500 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	500 об/мин
Поставляется без дисков	
Набор из	28 дисков по доп. заказу
Чаша овощерезки	3 размера кубиков и 2 размера брусочков- фри
Металлическая опора двигателя	из нерж. стали
Размеры (ШхДхВ)	320 x 304 x 590 мм
Вес Брутто	15,2 кг

Арт. **24570 - CL 40** 230В/50/1**КОМПЛЕКТ ДИСКОВ:**Арт. **1946 - Комплект 5 дисков для CL 20:**

слайсер 2 мм (капуста, огурцы, лук) и 4 мм (помидоры, перец), терка 2 мм (морковь, свекла, сыр), соломка 4x4 мм, 8x8 мм.

Арт. **1945 - Комплект 6 дисков только для CL 40:**

слайсер 2 мм (огурцы, лук) и 4 мм (помидоры, перец), терка 2 мм (морковь, свекла, сыр), соломка 4x4 мм, комплект для нарезки кубиками: ломтики 10 мм + решетка 10x10 мм (морковь, варенный картофель).





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



Производительность до 80 кг/час*

Максимальная производительность до 3 кг/мин*

большая воронка (площадь 104 см²) для крупных овощей типа капусты, сельдерея...



Новый усиленный диск-сбрасыватель

Настольная компактная модель, позволяющая производить самую разнообразную нарезку овощей.



Имеется возможность нарезать кубиками и ломтиками картошки-фри



* рекомендуемая производительность до 100 кг всех видов нарезки в день.

CL 30 БИСТРО

до
28
Дисков

3 размера кубиков и 2 размера брусочков-фри

- **Мощность:** 500 Вт.
- **Напряжение:** однофазное 230 В.
- **1 скорость** 500 об/мин.
- **Асинхронный двигатель.** Магнитная система защиты и тормоз двигателя.
- Автоматическое возобновление работы при опускании толкателя.
- **Поставляемый комплект:**
- Рабочий отсек и крышка из ABS с 1 большой воронкой (площадь 104 см²) и 1 круглой воронкой (Ø 58 мм), с диском-сбрасывателем.
- **Поставляется без дисков.**
- **Имеется полная гамма 28 дисков из нерж. стали.**
- Возможность нарезания кубиками и ломтиками фри.
- **Размеры** (В x Д x Ш): 590 x 320 x 304 мм.



Арт. **24432** - CL 30 БИСТРО 230 В/50/1

КОМПЛЕКТ ДИСКОВ:

Арт. **1945** - **Комплект 6 дисков только для CL 30:** слайсер 2 мм (огурцы, лук) и 4 мм (помидоры, перец), терка 2 мм (морковь, свекла, сыр), соломка 4x4 мм, комплект для нарезания кубиками: ломтики 10 мм + решетка 10x10 мм (морковь, варенный картофель).

Новая Модель 2-в-1 CL 50 Протирка

(Овощерезка CL 50 230B/50/1 и Протирка 2 мм)



• Объем и скорость

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

• Эргономика

Большая эргономичная воронка для непрерывной загрузки картофеля с наименьшими усилиями.

• Универсальность

В дополнение к 50 видам нарезки фруктов и овощей воспользуйтесь дополнительной функцией Пресс-пюре на Вашей овощерезке (см. стр. 8-14).



Арт. 2303 - CL 50 Протирка 230B/50/1

Аксессуар для моделей CL50, CL 50 Ultra, CL52, CL 55 и CL60



Протирка для картофельного пюре

1) В комплект протирки для CL50E/CL50 Ultra E входят:

- диск-протирка с отверстиями;
- лопасть для протирания
- специальный диск-сбрасыватель
- воронка для загрузки (только для CL50E и CL50E Ultra)

Арт. 28190 - Комплект для картоф.пюре 3 мм **1+2**

Для более тонкой структуры пюре:

Арт. 28189 - Комплект для картоф.пюре 2 мм **1+2**

Арт. 28185 - Комплект для картоф.пюре 1,5 мм **1+2**

2) В комплект протирки для CL52/CL55/CL60 и CL 50/CL 50 Ultra серии «D» не входит воронка. **2** Для CL55/CL60 рекомендуется использовать имеющуюся «автоматическую» воронку

Арт. 28188 - Комплект для картоф.пюре 3 мм **1**

Арт. 28187 - Комплект для картоф.пюре 2 мм **1**

Арт. 28186 - Комплект для картоф.пюре 1,5 мм **1**



CL 50 - CL 50 Ultra - CL 52

**БЛОК ДВИГАТЕЛЯ**

Асинхронный двигатель

**ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКА**

Металлические крышка и чаша

На выбор 50 дисков

9 размеров кубиков и 3 размера брусочков-фри

Поставляется без дисков

9 размеров
кубиков и
3 размера
брусочков-
фридо
50
ДИСКОВСПЕЦЗАКАЗ:
Комплект для
картоф. пюре

CL 50

Мощность	550 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В или Трехфазное 400 В
Скорость	375 об/мин
Блок двигателя	из поликарбоната
Большая полукруглая воронка площадью	104 см ²
Объем загрузки	2,2 литра
цилиндрическая воронка Ø	58 мм
Размеры (ШхДхВ)	350 x 320 x 590 мм
Вес Брутто	19,8 кг

Арт. **24440** - CL 50 Монофазное 230В/50/1Арт. **24446** - CL 50 трехфазное 400В/50/3

CL 50 Ultra

Мощность	550 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В или Трехфазное 400 В
Скорость	375 об/мин
Блок двигателя	из нерж. стали
Большая полукруглая воронка площадью	104 см ²
Объем загрузки	2,2 литра
цилиндрическая воронка Ø	58 мм
Размеры (ШхДхВ)	350 x 320 x 590 мм
Вес Брутто	20,2 кг

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

CL 52

Мощность	750 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В или Трехфазное 400 В
Скорость	375 об/мин
Круглая воронка	площадью 227 см ²
цилиндрическая воронка Ø	58 мм
Объем загрузки	3,6 литра
Размеры (ШхДхВ)	350 x 360 x 640 мм
Вес Брутто	25 кг

Арт. **24360** - CL 52 230В/50/1Арт. **24365** - CL 52 400В/50/3

CL 50



CL 50 Ultra



CL 52



Арт. **1960** - **Комплект 5 дисков:** ломтики/шинковка 2 мм (капуста, огурцы, лук) и 4 мм (помидоры, перец), соломка 2,5x2,5 (морковь для корейского салата), комплект для нарезки кубиками: ломтики 10 мм + решетка 10x10.

Арт. **1961** - **Комплект 7 дисков:** ломтики/шинковка 1 мм (капуста), 2 мм (огурцы, лук) и 4 мм (помидоры, перец), терка 2 мм (морковь, свекла, сыр), соломка 2,5x2,5 (морковь для корейского салата), комплект для нарезки кубиками: шинковка 10 мм + решетка 10x10

Арт. **1933** - **Комплект 8 дисков:** ломтики/шинковка 2 мм (огурцы, лук) и 5 мм; терка 2 мм (морковь, вареный картофель); соломка 3x3 мм (морковь для корейского салата); комплект для нарезки кубиками: ломтики 10 мм + решетка 10x10 мм + комплект для приготовления фри 10x10 мм (2 диска).

Полный выбор
дисков см. стр 8



CL 55 с рычагом



CL 55 2 Воронки



CL 55 с рычагом - CL 55 2 Воронки



БЛОК ДВИГАТЕЛЯ

Асинхронный двигатель
Металлическая опора двигателя

СПЕЦЗАКАЗ:
Комплект для
картоф. пюре



ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКА

Передвижной стэнд из нерж. стали оснащен 2 колесиками с тормозом
Поставляется без дисков

CL 55 с рычагом

до
47
дисков

9 размеров
кубиков

Мощность	1 100 Вт
Напряжение	Трехфазное 400 В
Скорости	375 и 750 об/мин
Воронка	с рычагом площадью 227 см ² – объем 3,6 литра
Цилиндрическая воронка	Ø 58 мм
На выбор	47 дисков
	9 размеров кубиков
Размеры (ШхДхВ)	без опоры: 380 x 320 x 920 мм
Вес Брутто	43,6 кг

Арт. 2567 - CL 55 Рычаг 400В/50/3

Арт. 2733 - CL 55 Рычаг 230В/50/1

CL 55 2 Воронки

до
50
дисков

9 размеров
кубиков
и 3 размера
брусочков-фри

Мощность	1 100 Вт
Напряжение	Трехфазное 400 В
Скорости	375 и 750 об/мин
Автоматическая воронка	из нерж. стали
Полукруглая воронка	121 см ²
На выбор	50 дисков
	9 размеров кубиков и 3 размера брусочков-фри
Размеры (ШхДхВ)	без опоры: 380 x 330 x 625 мм
Вес Брутто	48,6 кг

Арт. 2563 - CL 55 2 Воронки 400В/50/3

Арт. 2600 - CL 55 2 Воронки 230В/50/1

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

Арт. 1960 - **Комплект 5 дисков:** ломтики/шинковка 2 мм (капуста, огурцы, лук) и 4 мм (помидоры, перец), соломка 2,5x2,5 (морковь для корейского салата), комплект для нарезки кубиками: ломтики 10 мм + решетка 10x10.

Арт. 1961 - **Комплект 7 дисков:** ломтики/шинковка 1 мм (капуста), 2 мм (огурцы, лук) и 4 мм (помидоры, перец), терка 2 мм (морковь, свекла, сыр), соломка 2,5x2,5 (морковь для корейского салата), комплект для нарезки кубиками: шинковка 10 мм + решетка 10x10

**CL 60 с рычагом - CL 60 2 Воронки****БЛОК ДВИГАТЕЛЯ**

Асинхронный двигатель
Металлическая опора двигателя
Блок двигателя из нерж. стали

СПЕЦЗАКАЗ: Опция
для картоф. пюре

**ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКА**

Поставляется без дисков

CL 60 с рычагом

Мощность	1 500 Вт	до 47 дисков	9 размеров кубиков
Напряжение	Трехфазное 400 В		
Скорости	375 и 750 об/мин		
Воронка с	рычагом площадью 227 см ² – объем 4,9 литра		
Цилиндрическая воронка	Ø 58 мм		
На выбор	47 дисков		
	9 размеров кубиков		
Размеры (ШхДхВ)	404 x 545 x 1260 мм		
Вес Брутто	70 кг		

Арт. 2786 - CL 60 Рычаг 400В/50/3

CL 60 2 Воронки

Мощность	1 500 Вт	до 50 дисков	9 размеров кубиков и 3 размера брусочков-фри
Напряжение	Трехфазное 400 В		
Скорости	375 и 750 об/мин		
Автоматическая воронка	из нерж. стали		
Воронка с рычагом	площадью 227 см ²		
На выбор	50 дисков		
	9 размеров кубиков и 3 размера брусочков-фри		
Размеры (ШхДхВ)	600 x 720 x 1225 мм		
Вес Брутто	91,5 кг		

Арт. 2791 - CL 60 2 Воронки 400В/50/3

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

Арт. 1960 - **Комплект 5 дисков:** ломтики/шинковка 2 мм (капуста, огурцы, лук) и 4 мм (помидоры, перец), соломка 2,5x2,5 (морковь для корейского салата), комплект для нарезки кубиками: ломтики 10 мм + решетка 10x10.

Арт. 1961 - **Комплект 7 дисков:** ломтики/шинковка 1 мм (капуста), 2 мм (огурцы, лук) и 4 мм (помидоры, перец), терка 2 мм (морковь, свекла, сыр), соломка 2,5x2,5 (морковь для корейского салата), комплект для нарезки кубиками: шинковка 10 мм + решетка 10x10

CL 60 с рычагом



CL 60 2 Воронки





АКСЕССУАРЫ CL 55



Автоматическая
воронка CL 55

Арт. 28170



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

Арт. 28103



Лоток для продуктов CL 55
для воронки с рычагом.

Арт. 27154



Протирка для
картофельного пюре

Арт. 28188 Ø 3 мм



Полукруглая воронка CL 55

Арт. 39700



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

Арт. 28161



Воронка с прямой и
наклонной трубками
CL 55

Арт. 28155



Передвижной стенд
из нерж.

Арт. 27246



Передвижной стенд из нерж. стали.
Поставляется без приемной емкости.
Предусмотрен для установки
гастроемкостей GN1/1.
Для моделей CL 52 и CL 55

Арт. 27023

АКСЕССУАРЫ CL 60



Автоматическая
воронка CL 60
С лотком для продуктов

Арт. 28108



Воронка с рычагом CL
60

Арт. 28104



Воронка с 4 трубками CL 60:
2 трубки Ø 50 мм
2 трубки Ø 70 мм

Арт. 28162



Воронка с прямой и
наклонной трубками
CL 60

Арт. 28157



Протирка для
картофельного пюре

Арт. 28188 Ø 3 мм

24



Передвижной стенд из нерж. стали CL 60
Поставляется без приемной емкости.
Предусмотрен для установки
гастроемкостей GN1/1.

Арт. 27056



Передвижной стенд из нерж. стали CL 60
Поставляется без приемной емкости.
Предусмотрен для установки
гастроемкостей GN2/1.

Арт. 27185



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



Съемные гладкие ножи из **нержавеющей стали**. По спецзаказу: мелкозубчатые и крупнозубчатые ножи.

Импульсное управление для обеспечения высокой точности нарезки

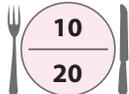


1 или 2 скорости (1500 или 3000 об/мин) в зависимости от модели

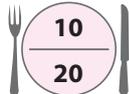




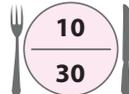
Производительность за операцию



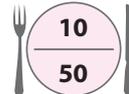
1 кг



1 кг



1,5 кг



2,5 кг

2 СКОРОСТИ 1500 и 3000 об/мин

4,5 L



R 4
Трехфазное

1 СКОРОСТЬ 1500 об/мин

2,9 L



R 2
Монофазное

3,7 L

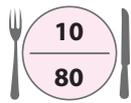


R 3-1500
Монофазное

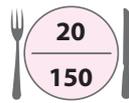
4,5 L



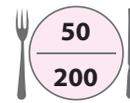
R 4-1500
Монофазное



3,5 кг



4 кг



5,5 кг

2 СКОРОСТИ 1500 и 3000 об/мин



5,5 L

R 5 Plus
Трехфазное



8 L

R 8
Трехфазное



11,5 L

R 10
Трехфазное

1 СКОРОСТЬ 1500 об/мин



5,5 L

R 5 Plus
Монофазное



R 2



R 2 - R 2 В - R 3-1500



БЛОК ДВИГАТЕЛЯ

Асинхронный двигатель
Блок двигателя из поликарбоната
Режим Пульсация



ФУНКЦИЯ КУТТЕР

Гладкий нож входит в стандартную комплектацию

R 2

2,9 л

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

Арт. 2450 - R 2 230В/50/1

R 3-1500



R 3-1500

3,7 л

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

Арт. 22382 - R 3-1500 230В/50/1

	R 2		R 3	
ПО ДОП. ЗАКАЗУ	Арт.		Арт.	
Зубчатый нож	27138		27288	
Нож с мелкими зубьями Петрушка	27061		27287	
Дополнительный гладкий нож	27055		27286	



R 4 - R 4-1500 - R5 Plus



БЛОК ДВИГАТЕЛЯ

Асинхронный двигатель
металлический моторный блок



ФУНКЦИЯ КУТТЕР

Чаша из нерж. стали с ручкой

R 4

4,5 л

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

Арт. **22437 - R 4 400В/50/3**

R 4-1500

4,5 л

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

Арт. **22430 - R 4-1500 230В/50/1**

R 5 Plus

5,5 л

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

Арт. **24309 - R 5 Plus 400В/50/3**

R 4



R 4-1500



R 5 Plus



ПО ДОП. ЗАКАЗУ	R 4			R 5 Plus		
	Арт.			Арт.		
Зубчатый нож	27346			27121		
Нож с мелкими зубьями Петрушка	27345			27351		
Дополнительный гладкий нож	27344			27120		



R 8 - R 10



БЛОК ДВИГАТЕЛЯ

Асинхронный двигатель
Импульсивное управление



ФУНКЦИЯ КУТТЕР

Чаша из нерж. стали с ручкой
Прозрачная крышка grande vision

R 8

8 л

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

Арт. 21291 - R 8 400В/50/3

R 10

11,5 л

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

Арт. 21391 - R 10 400В/50/3

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



По спец. заказу : крупнозубчатые лезвия для перемалывания и замешивания.

Возможность добавления жидкостей или прочих ингредиентов во процессе работы.



Чаша из матированной нерж. стали.



Центральный подъем чаши дает возможность работать с жидкими смесями.



По спец. заказу : мелкозубчатые лезвия для нарезки петрушки

Новый запатентованный дизайн лезвий для оптимальной и однородной нарезки.



ПО ДОП. ЗАКАЗУ

Зубчатый нож	27383
Нож с мелкими зубьями	27385
Дополнительный гладкий нож	27381
Лезвие с круп. зубцами	59281
Лезвие с мелк. зубцами	59282
Простое лезвие	59280

R 8

R 10

Арт.		Арт.	



Крышка из прозрачного поликарбоната для лучшего контроля над процессом приготовления. Удобный механизм блокировки крышки. Съёмные крышка и прокладка для совершенной гигиены.



Очиститель для крышки, обеспечивает превосходную видимость приготовления.



Панель управления

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



Рычаг для блокировки чаши

Позволяет установить чашу под разными углами.



Нож

Запатентованное изобретение для достижения превосходной однородности продуктов.



Чаша

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



Корпус

100% нержавеющая сталь, Превосходная устойчивость аппарата.



Колесики (опция)

3 съёмных колесика для более легкого перемещения аппарата.



НАСТОЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ-МЯСОРУБКИ



R 15

15 л

Рекомендуется для 50-250 порций и больше. От 3 до 9 кг на операцию

Новинка

Блок двигателя: 3000 Вт - трехфазн. 400 В - 2 скорости: 1500 и 3000 об/мин. **Куттер:** Чаша из нерж. стали 15 литров, в комплект с ножом с 2мя гладкими лезвиями ; по спец заказу : зазубренные и зубчатые лезвия.

Размеры: 680 x 370 x 615 мм.



R 23

23 л

Рекомендуется для 50-400 порций и больше. От 4 до 13 кг на операцию

Блок двигателя: 4500 Вт - трехфазн. 400 В - 2 скорости: 1500 и 3000 об/мин - герметичная панель управления IP 65 с таймером 0-15 мин - режим пульсации - **Куттер:** емкость из нерж. стали 23 литра съёмная и наклоняющаяся для лёгкого ухода - нож с 3 простыми лезвиями **Спецзаказ:** зубчатые лезвия, комплект Blixer.

Размеры: 1250 x 700 x 600 мм.



R 30

28 л

Рекомендуется для 100-500 порций и больше. От 4 до 16 кг на операцию

Блок двигателя: 5400 Вт - **Куттер:** емкость из нерж. стали 28 литров. Другие характеристики идентичны модели R 23.

Размеры: 1250 x 720 x 600 мм.

R 45

45 л

Рекомендуется для 200-1000 порций и больше. От 6 до 25 кг на операцию

Блок двигателя: 10 000 Вт - **Куттер:** емкость из нерж. стали 45 литров - Другие характеристики идентичны модели R 23.

Размеры: 1400 x 760 x 600 мм.



R 60

60 л

Рекомендуется для 300-3000 порций и больше. От 6 до 35 кг на операцию

Блок двигателя: 11000 Вт - **Куттер:** емкость из нерж. стали 60 литров. Другие характеристики идентичны модели R 23.

Размеры: 1400 x 810 x 600 мм.

Характеристики

Модель	Максимальная загрузка				Число рационов	Время работы
	Измельчение мяса	Взбивание	Тесто (кг муки)	Размалывание		
R 15	10 кг	11 кг	7 кг	5 кг	50 - 400	до 4 мин.
R 23	10 кг	11 кг	7 кг	5 кг	50 - 400	
R 30	12 кг	14 кг	8 кг	6 кг	100 - 500	
R 45	18 кг	24 кг	12 кг	9 кг	200 - 1000	
R 60	25 кг	30 кг	18 кг	12 кг	300 - 3000	



Простое



Измельчение мяса



Тонкое измельчение



С круп. зубцами



Замес теста



Размалывание



С мелк. зубцами



Пюре, паштеты



Соусы, эмульсии

R 15

Мощность: 3000 Вт.

Напряжение: трехфазное 400 В.

2 скорости: 1500 и 3000 об/мин.

Поставляемый комплект:

Чаша куттера 15 литров и нож с 3мя съемными гладкими лезвиями из нерж. стали на дне чаши.

Прозрачная крышка Grande vision оснащенная съемной прокладкой

По спец. заказу : мини чаша 4 литра

Размеры (ВхДхШ): 680 x 370 x 615 мм.

Арт. 51491 - R 15 400В/50/3

15 л

Новинка

Нож полностью из нерж. стали



ПО ДОП. ЗАКАЗУ

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

R 23



R 23 - R 30



БЛОК ДВИГАТЕЛЯ

Аппарат полностью из нерж. стали



ФУНКЦИЯ КУТТЕР

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

R 23

23 Л

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

Арт. **51033 - R 23** 400В/50/3

R 30



R 30

28 Л

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

Арт. **52066 - R 30** 400В/50/3



	R 23		R 30	
ПО ДОП. ЗАКАЗУ	Арт.		Арт.	
Нож с круп. зубцами с 3 лезвиями	57070		57075	
Нож с мелк. зубцами с 3 лезвиями	57072		57077	
Дополнительный простой нож с 3 лезвиями	57069		57074	
Лезвие с круп. зубцами	118294		118286	
Лезвие с мелк. зубцами	118292		118241	
Простое лезвие	118217		117950	
3 встроенных колеса	57062		57062	
Тележка из нерж. стали для гастроемкостей GN1/1	27056		27056	
Тележка из нерж. стали для гастроемкостей GN2/1	27185		27185	

R 45 - R 60

БЛОК ДВИГАТЕЛЯ

Аппарат полностью из нерж. стали

ФУНКЦИЯ КУТТЕР

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

R 45

45 л

Мощность 9000 Вт
 Напряжение Трехфазное 400 В
 Скорости 1500 и 3000 об/мин
 Чаша куттера из нерж. стали 45 л.
 Размеры (ШхДхВ) 760 x 600 x 1400 мм
 Вес Брутто 194,8 кг

Арт. **53037 - R 45** 400В/50/3

R 60

60 л

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

Арт. **54166 - R 60** 400В/50/3



ПО ДОП. ЗАКАЗУ	R 45		R 60	
	Арт.		Арт.	
Нож с круп. зубцами с 3 лезвиями	57082		57092	
Нож с мелк. зубцами с 3 лезвиями	57084		57095	
Дополнительный простой нож с 3 лезвиями	57081		57091	
Лезвие с круп. зубцами	118287		118290	
Лезвие с мелк. зубцами	118243		118245	
Простое лезвие лезвие	117952		117954	
3 встроенных колеса	57062		57062	
Тележка из нерж. стали для гастроемкостей GN1/1	27056		27056	
Тележка из нерж. стали для гастроемкостей GN2/1	27185		27185	



Съемный скребок упрощает и ускоряет работу



Крышка с прокладкой для идеальной герметичности



Нож с микрозазубренным лезвием из нержавеющей стали



Форма чаши позволяет загрузку до 2/3 объема





Количество порций



1

15



5

30



10

50



15

80

Производительность за операцию

Специально для моно-порций

0,3 до 2 кг

0,4 до 3 кг

0,5 до 3,5 кг

2 СКОРОСТИ 1500 и 3000 об/мин



4,5 L

Blixer 4
Трехфазное


5,5 L

Blixer 5 Plus
Трехфазное

1 СКОРОСТЬ 1500 об/мин



2,9 L

Blixer 2
Монофазное


3,7 L

Blixer 3
Монофазное


Учреждения здравоохранения

Бликсеры (Блендеры-миксеры) идеальны для приготовления блюд с изменённой текстурой. Пищевая целостность блюда при этом сохраняется, без малейшей потери вкусовых качеств и витаминов.

- Пюре из моркови
- Пюре из красной капусты и сельдерея
- Мусс из свежего огурца и томата
- Фаршированные помидоры
- Стейк из лосося с рисом
- Телятина
- Кускус
- Запечённая груша
- Яблочное пюре
- Протёртые десерты
- Лимонный пирог
- ...



Blixer 2

**Blixer 2 - Blixer3****БЛОК ДВИГАТЕЛЯ**

Асинхронный двигатель
Приводный вал из нерж. стали
Импульсивное управление

**ФУНКЦИЯ БЛИКСЕР**

Укомплектован зазубренным ножом
Чаша из нерж. стали с ручкой
Герметичная крышка оснащена скребком

Blixer 2

2,9 л

Мощность 700 Вт
Напряжение Однофазное 230 В
Скорость 1500 об/мин
Чаша куттера из нерж. стали 2,9 л.
Размеры (ШхДхВ) 210 x 330 x 420 мм
Вес Брутто 11,5 кг

Арт. **33228 - Blixer 2** 230В/50/1

Blixer 3

**Blixer 3**

3,7л

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

Арт. **33197 - Blixer 3** 230В/50/1



	Blixer 2		Blixer 3	
ПО ДОП. ЗАКАЗУ	Арт.		Арт.	
Дополнительный нож	27370		27347	

Blixer 4 - Blixer 5**БЛОК ДВИГАТЕЛЯ**

Асинхронный двигатель
Металлическая опора для двигателя
Импульсивное управление

**ФУНКЦИЯ БЛИКСЕР**

Укомплектован зазубренным ножом
Чаша из нерж. стали с ручкой
Герметичная крышка оснащена скребком

Blixer 4

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

Арт. **33215 - Blixer 4** 400В/50/3

4,5 л

Blixer 5 Plus

Мощность 1300 Вт
Напряжение Трехфазное 400 В
Скорости 1500 и 3000 об/мин
Чаша куттера из нерж. стали 5,5 л.
Приводный вал из нерж. стали
Размеры (ШхДхВ) 270 x 340 x 500 мм
Вес Брутто 24 кг

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

5,5 л

Blixer 4**Blixer 5 Plus**

	Blixer 4		Blixer 5	
ПО ДОП. ЗАКАЗУ	Арт.		Арт.	
Дополнительный нож	27349		27155	

МАКСИ

MP

см. стр. 47

1000 W

КОМПАКТ

СМР

см. стр. 45

НОВИНКА

МИНИ

Mini MP

см. стр. 43



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

Специально для маленьких порций



СМР 250 V.V. СМР 300 V.V. СМР 350 V.V.

15 литров 30 литров 45 литров

Специально для ресторанов



MP 350 Ultra MP 450 Ultra MP 550 Ultra MP 600 Ultra MP 800 Turbo

50 литров 100 литров 200 литров 300 литров 400 литров

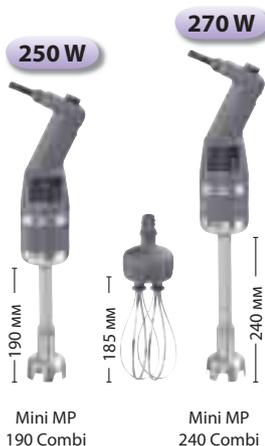
Отвечает потребностям в высокой производительности столовых.



КОМБИ

Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

см. стр. 50



Специально для маленьких порций

см. стр. 50

Новинка

310 W



CMP 250 Combi

15 литров

350 W



CMP 300 Combi

30 литров

см. стр. 51

440 W



MP 350 Combi Ultra

50 литров

500 W



MP 450 Combi Ultra

100 литров



ОЧИСТКА

Нож и насадка легко снимаются.



РЕКОМЕНДАЦИИ ХАССП

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

УДОБСТВО В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Для полного удобства пользователя и автономной работы аппарата.

1 3 регулируемых крепления из нержавеющей стали

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

2 1 универсальное крепление из нержавеющей стали

для крепления к кастрюле



ГАММА MINI



СПЕЦИАЛЬНО
ДЛЯ
ЭМУЛЬСИЙ



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

Мини размер Макси качество

Идеальны для соусов и небольших порций



Форма ручки специально разработана для удобного захвата и облегчения работы.



Плавная регулировка скорости для удобства расположена в верхней части ручки



Нож и насадка из нержавеющей стали полностью разбираются для идеальной гигиены



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



Профиль и заточка ножа обеспечивают превосходное качество измельчения.



Диск для вспенивания для приготовления муссов и воздушных холодных и горячих соусов



Mini MP 160 VV

Mini MP 190 VV

Mini MP 240 VV

ГАММА MINI

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

Съемные и разборные нож и диск-эмульсатор из нерж. стали поставляемый комплект 1 настенное крепление из нерж. стали.

Mini MP 160 V.V.

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

Арт. **34690** - Mini MP 160 V.V. 230В/50/1

Mini MP 190 V.V.

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

Арт. **34700** - Mini MP 190 V.V. 230В/50/1

Арт. **27333** - Дополнительный венчик Mini

Mini MP 240 V.V.

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

Арт. **34710** - Mini MP 240 V.V. 230В/50/1

Арт. **27333** - Дополнительный венчик Mini

Mini MP 190 Combi

см. стр. 50

Mini MP 240 Combi

см. стр. 50



Функция венчика



ГАММА СМР

Компактный, удобный, с высокой производительностью "специально для ресторанов"

Новая Версия

МОЩНОСТЬ

Повышенная мощность двигателя: +15 % для лучшей производительности.



ГИГИЕНА

Регулируемая скорость для комплексных приготовлений для легкого использования аппарата



ТОЧНОСТЬ

Компактный, легкий, удобный в обращении аппарат.



ГИГИЕНА

Съемные и разборные насадка и нож из нержавеющей стали для легкой очистки и техухода.



УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ

Модели СМР Combi (миксер+венчик) также оснащены новой насадкой полностью из нержавеющей стали.



ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Оптимальное качество смешивания и тонкость конечного продукта за минимальное время.



НОВАЯ НАСАДКА ПОЛНОСТЬЮ ИЗ НЕР. СТАЛИ.

НЕРЖ. СТАЛЬ

НЕРЖ. СТАЛЬ



ГАММА CMP

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

- Принцип саморегуляции скорости
- Съемные и разборные штанга, насадка и нож из нерж. стали – эксклюзивное устройство, запатентованное компанией Robot-Coupe
- поставляемый комплект 1 настенное крепление из нерж. стали.

АВТОРЕГУЛИРУЕМАЯ СКОРОСТЬ

CMP 250 V.V.

НОВИНКА

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

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

CMP 300 V.V.

НОВИНКА

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

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

CMP 350 V.V.

НОВИНКА

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

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

CMP 250 Combi

см. стр. 50

CMP 300 Combi

см. стр. 50



ШИРОКАЯ ГАММА MP ULTRA



**НЕРЖ.
СТАЛЬ**

**НЕРЖ.
СТАЛЬ**

**НЕРЖ.
СТАЛЬ**

**НЕРЖ.
СТАЛЬ**

**НЕРЖ.
СТАЛЬ**

**НЕРЖ.
СТАЛЬ**

МОЩНОСТЬ

Повышенная мощность двигателя: +20 % для лучшей производительности.

ДОЛГОВЕЧНОСТЬ

Прочная конструкция благодаря блоку двигателя из нерж. стали.

ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Более высокая производительность для оптимизации перемешивания.

ГИГИЕНА

Съемные и разборные нож и насадка из нерж. стали для легкой очистки и теххода.

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Эргономичная ручка для лучшего захвата аппарата.

УДОБСТВО

В вашем распоряжении 4 крепления для кастрюль для работы не зная усталости

КРЕПЛЕНИЯ ДЛЯ КАСТРЮЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ



3 регулируемых крепления



универсальное крепление

* Запатентованная система доступна на моделях : MP 350 Ultra, MP 450 Ultra, MP 550 Ultra, MP 600 Ultra, MP 350 V.V. Ultra, MP 450 V.V. Ultra, MP 350 Combi Ultra et MP 450 Combi Ultra.

ШИРОКАЯ ГАММА MP ULTRA

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

Съемные и разборные штанга, насадка и нож из нерж. стали – эксклюзивное устройство, запатентованное компанией Robot-Coupe поставляемый комплект 1 настенное крепление из нерж. стали.

MP 350 Ultra

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

Арт. **34600** - MP 350 Ultra 230В/50/1

MP 350 V.V. Ultra

АВТОРЕГУЛИРУЕМАЯ СКОРОСТЬ

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

Арт. **34640** - MP 350 V.V. Ultra 230В/50/1

MP 450 Ultra

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

Арт. **34610** - MP 450 Ultra 230В/50/1

MP 450 V.V. Ultra

АВТОРЕГУЛИРУЕМАЯ СКОРОСТЬ

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

Арт. **34650** - MP 450 V.V. Ultra 230В/50/1

MP 350 Combi Ultra

см. стр. 51

MP 450 Combi Ultra

см. стр. 51



НОВАЯ НАСАДКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

НОВАЯ НАСАДКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

Функция венчика



КРЕПЛЕНИЯ ДЛЯ КАСТРЮЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ



3 регулируемых крепления

- Арт. **27363** - для кастрюль Ø от 330 до 650 мм
- Арт. **27364** - для кастрюль Ø от 500 до 1000 мм
- Арт. **27365** - для кастрюль Ø от 850 до 1300 мм

1 универсальное крепление

- Арт. **27354** - для кастрюль всех диаметров

ШИРОКАЯ ГАММА MP ULTRA



НОВАЯ НАСАДКА
ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

MP 550 Ultra - MP 600 Ultra - MP 800 Turbo

Съемные и разборные штанга, насадка и нож из нерж. стали – эксклюзивное устройство, запатентованное компанией Robot-Coupe поставляемый комплект 1 настенное крепление из нерж. стали. Рекомендуется использовать эти модели с креплениями для кастрюль

MP 550 Ultra

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

Арт. **34620 - MP 550 Ultra** 230В/50/1

MP 600 Ultra

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

Арт. **34630 - MP 600 Ultra** 230В/50/1

MP 800 Turbo

Мощность	1000 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	9500 об/мин
Нож, насадка и штанга	полностью из нерж. стали длиной 740 мм
Двойная эргономичная	ручка разработана для лучшего удобства использования и легкого перемещения
Новая технология EBS	Electronic booster system, электронное устройство для улучшения работы двигателя
Размеры	Длина 1130 мм, Ø 125 мм
Вес Брутто	9,2 кг

EBS

Арт. **34490 - MP 800 Turbo** 230В/50/1

КРЕПЛЕНИЯ ДЛЯ КАСТРЮЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

1



2



3 регулируемых крепления 1

Арт. **27363** - для кастрюль Ø от 330 до 650 мм
Арт. **27364** - для кастрюль Ø от 500 до 1000 мм
Арт. **27365** - для кастрюль Ø от 850 до 1300 мм

1 универсальное крепление 2

Арт. **27354** - для кастрюль всех диаметров

ВЕНЧИКИ ДЛЯ МИКСЕРОВ COMBI И FM

С помощью венчиков Robot-Coupe для моделей Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Ultra и FW Вы сможете:



MP

CMP

Mini MP

ГОТОВИТЬ СОУСЫ

Майонез или
любая другая
заправка
для салатов



СМЕШИВАТЬ

Томатное пюре,
Тесто для блинов,
приправы



ПЕРЕМЕШИВАТЬ

Манная крупа,
рис, зерновые



ВЗБИВАТЬ

белки,
шоколадные
муссы,
Взбитые сливки



ДЕЛАТЬ ПЮРЕ/ ЗАМЕШИВАТЬ

Картофельное
пюре, тесто
для оладьев
и блинов

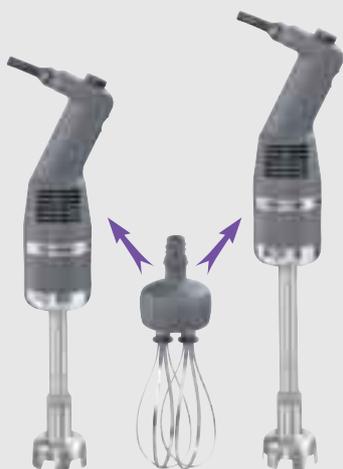


ГАММА Combi

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

Принцип саморегуляции скорости
поставляемый комплект 1 настенное крепление из нерж. стали.

НОВАЯ НАСАДКА
ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ



Mini MP 190 Combi

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

Арт. 34720 - Mini MP 190 Combi 230В/50/1

Mini MP 240 Combi

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

Арт. 34730 - Mini MP 240 Combi 230В/50/1

Новинка

НОВАЯ НАСАДКА
ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ



CMP 250 Combi

Новинка

АВТОРЕГУЛИРУЕМАЯ
СКОРОСТЬ

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

Арт. 34300А - CMP 250 Combi 230В/50/1

CMP 300 Combi

Новинка

АВТОРЕГУЛИРУЕМАЯ
СКОРОСТЬ

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

Арт. 34310А - CMP 300 Combi 230В/50/1

Арт. 27249 - Штанга миксера CMP 250 Combi

Арт. 27250 - Штанга миксера CMP 300 Combi

Арт. 27248 - Редуктор и венчик CMP Combi

ГАММА Combi

MP 350 Combi Ultra - MP 450 Combi Ultra

- Принцип саморегуляции скорости АВТОРЕГУЛИРУЕМАЯ СКОРОСТЬ
- Съемные и разборные штанга, насадка и нож из нерж. стали – эксклюзивное устройство, запатентованное компанией Robot-Coupe
- Новая сверхпрочная металлическая коробка венчика для приготовления теста для блинов и картофельного пюре поставляемый комплект 1 настенное крепление из нерж. стали.

MP 350 Combi Ultra

Мощность	440 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Переменная скорость	1500 - 9000 об/мин в режиме миксер и 250 - 1500 об/мин в режиме венчик
Нож, насадка и штанга	полностью из нерж. стали длиной 350 мм
Размеры Длина	со штангой: 790 мм С венчиком: 805 мм, Ø 125 мм
Вес Брутто	7,9 кг
Арт. 34660 - MP 350 Combi Ultra 230В/50/1	

MP 450 Combi Ultra

Мощность	500 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Переменная скорость	1500 - 9000 об/мин в режиме миксер и 250 - 1500 об/мин в режиме венчик
Нож, насадка и штанга	полностью из нерж. стали длиной 450 мм
Размеры Длина	со штангой: 890 мм С венчиком: 840 мм, Ø 125 мм
Вес Брутто	8,2 кг
Арт. 34670 - MP 450 Combi Ultra 230В/50/1	

- Арт. **39354** - Штанга миксера MP 350 Combi Ultra
- Арт. **39355** - Штанга миксера MP 450 Combi Ultra
- Арт. **27210** - Редуктор и венчик MP Combi
- Арт. **27355** - Насадка-смеситель 1



МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ КОРОБКА ВЕНЧИКА

ПРОЧНОСТЬ

- Зубчатая передача, поддерживаемая **2 металлическими фланцами**, обеспечивает высокую прочность и позволяет выдерживать большие нагрузки.

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

- Крепления венчиков к блоку двигателя отличаются простотой и обеспечивают быструю сборку аппарата.

ГИГИЕНА

- Литая конструкция венчиков гарантирует идеальные гигиенические условия приготовления блюд.

КРЕПЛЕНИЯ ДЛЯ КАСТРЮЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ



3 регулируемых крепления 1

- Арт. **27363** - для кастрюль Ø от 330 до 650 мм
- Арт. **27364** - для кастрюль Ø от 500 до 1000 мм
- Арт. **27365** - для кастрюль Ø от 850 до 1300 мм

1 универсальное крепление 2

- Арт. **27354** - для кастрюль всех диаметров

J 80 Ultra



J 100 Ultra



Новинка



J 80 Ultra - J 100 Ultra



- Асинхронный двигатель
- Сброс отходов
- Запатентованная автоматическая воронка 79 мм
- Корзина с протирающим диском и фильтром из нерж. стали
- Чаша из нерж. стали
- Носик с функцией анти-разбрызгивания

J 80 Ultra - Автоматическая

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

Арт. **56000** - J 80 Ultra 230В/50/1



J 100 Ultra - Автоматическая

Новинка

Мощность	1000 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Постоянная	скорость 3000 об/мин
Производительность	до 160 литров/ч
Высота под носиком	256 мм
Поставляется с	- соплом для сбрасывания жмыха под рабочий стол - контейнером для жмыха объемом 7,2 литра - поддоном для капель
Размеры (ШхДхВ)	235 x 438 x 595 мм
Вес Брутто	15,4 кг

Арт. **56100** - J 100 Ultra 230В/50/1



АВТОМАТИЧЕСКАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА J 100 ULTRA СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ ИНТЕНСИВНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Новинка

Автоматическая воронка Ø 79 мм для загрузки фруктов и овощей без использования толкателя

Высота от края стола до носика позволяет использовать высокие сосуды

Сверхмощный двигатель 1000Вт для непрерывной работы в течение целого дня.



2 ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

1 Выброс мякоти в непрерывном режиме

Сопло выбрасывает жмых в непрерывном режиме под рабочий стол



2 Выброс мякоти в контейнер

Прозрачный контейнер для жмыха объемом в 7,2 литра



1 Сброс отходов под рабочую поверхность:



УНИКАЛЬНЫЕ ИННОВАЦИИ ДЛЯ ЛЁГКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



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



Поддон для капель для всегда чистого рабочего места.



Носик с функцией анти-разбрызгивания



Автоматическая воронка Ø 79 мм для загрузки фруктов и овощей без использования толкателя

C 40



C 40

Мощность 500 Вт.
 Напряжение однофазное 230 В
 Скорость 1500 об/мин
 Съёмные и разборные чаша и крышка
 Поставляемый комплект насадка для соуса и аксессуар соковыжималка для цитрусовых.
 Размеры (ВхДхШ) 645 x 239 x 280 мм.
 Вес Брутто 10,6 кг

Арт. **55040 - C 40** 230В/50/1

C 80



C 80

Автоматическое сито с корпусом и загрузочной воронкой из нержавеющей стали Непрерывная загрузка продуктов

Новинка

Мощность 500 Вт.
 Напряжение: однофазное 230 В
 Скорость 1500 об/мин
 Непрерывный выброс отходов
 Поставляется с перфорированным ситом
 Размеры (ВхДхШ) 610 x 360 x 540 мм.
 Вес Брутто 20,6 кг

Арт. **55012 - C 80** 230В/50/1

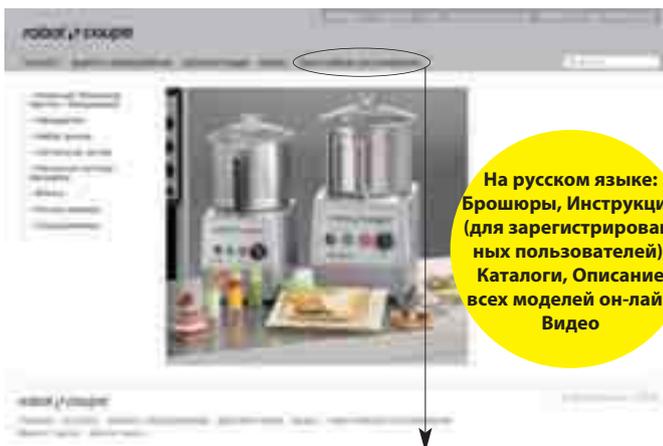
Специально для приготовления морса



Для ваших демонстрационных залов и магазинов

НОВЫЙ САЙТ www.robotcoupe.com/rus

Теперь и на русском языке!



На русском языке:
Брошюры, Инструкции
(для зарегистрированных
пользователей),
Каталоги, Описание
всех моделей он-лайн
Видео

Гарантийное обслуживание

Для того чтобы получить Ваш персональный логин и пароль к сайту гарантийного обслуживания, заполните контактную форму. Ваш персональный счёт на сайте, откроет Вам свободный доступ к следующей информации:

- Запасные части на изображениях в разобранном виде
- Электрические схемы
- Цены на запасные части

Кулинарная книга для куттеров



Кулинарные рецепты от Robot-Coupe для вашего куттера.

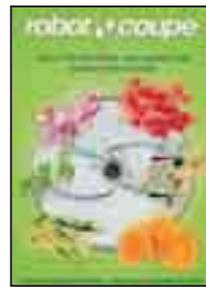
Арт. 450 363

Рецепты коктейлей для соковыжималки



Арт. 450 602

Указатель выбора дисков



Арт. 430 402



Подставка для 3 аппаратов
Арт.: 407 818



Указатель для дисков R 301
Арт.: 450 367



Указатель для дисков CL 50
Арт.: 450 366



Подставка для миксеров и машин
Арт.: 450 421



Подставка для ручных миксеров
Арт.: 407 435



ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ, СОБЛЮДЕНИЕ ПРИРОДООХРАННОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА И ЭТИЧЕСКИХ НОРМ.



ПРОИЗВОДСТВО

Долговечность

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

Это помогает снизить количество отходов и потребляемых ресурсов.

Энергопотребление

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

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



ПРОИЗВОДСТВО

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

Упаковка

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



КОНЕЦ СРОКА СЛУЖБЫ

Ремонтопригодность

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

Переработка

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



РОБОТ-СОУПЕ, ОТВЕТСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ

Мы стремимся соблюдать наш корпоративный кодекс в следующих областях:

- Отстаивать корпоративные ценности компании Robot-Coupe, в частности этический кодекс.
- Поощрять индивидуальное развитие наших сотрудников.
- Соответствовать стандартам Международной организации труда и осуществлять помощь нашим партнерским субподрядчикам в этом процессе.

стр
1



**КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ:
КУТТЕР-МЯСОРУБКА ОВОЩЕРЕЗКА**

стр
8



НАБОР ДИСКОВ

стр
15



ОВОЩЕРЕЗКИ

стр
25



**НАСТОЛЬНЫЕ
КУТТЕРЫ-МЯСОРУБКИ**

стр
31



**НАПОЛЬНЫЕ
КУТТЕРЫ-МЯСОРУБКИ**

стр
36



**БЛИКСЕРЫ® :
БЛЕНДЕРЫ-МИКСЕРЫ**

стр
40



РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ

стр
49



**КОМБИ
БЛЕНДЕР/ВЕНЧИК**

стр
52



СОКОВЫЖИМАЛКИ

стр
54



АВТОМАТИЧЕСКОЕ СИТО

СОДЕРЖАНИЕ