

robot coupe®



ROBOTY WIELOFUNKCYJNE
KOLEKCJA TARCZ TNĄCYCH
SZATKOWNICA DO WARZYW
CUTTER-WILKI
ROBOT COOK®
BLIXER®
KITCHEN BLENDER
MIKSERY RĘCZNE
WYCISKARKI DO SOKÓW
AUTOMATYCZNE SITKA



KATALOG
02/2023

robot coupe®



Radosław Marczyński

0048 691 47 57 67

marczynski@robot-coupe.com



Jakub Lisak

0048 798 746 242

lisak@robot-coupe.com



Michał Kułyk

0048 695 38 57 37

kulyk@robot-coupe.com

NOWOŚCI

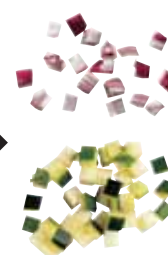
robot coupe®

STRONA

38

EASYCLEAN XPRESS

Rozwiązanie ZERO WASTE do idealnego czyszczenia tarcz EXPERT.



NOWOŚĆ

STRONA

120

GAMA KOMPAKTOWA CMP

Nowe urządzenia CMP są jeszcze bardziej wytrzymałe dzięki nowemu blokowi silnika ze stali nierdzewnej, zintegrowanemu wypustowi na podstawie silnika, który zapewnia lepszą ergonomię, a także nowemu, opatentowanemu systemowi EasyPlug, który umożliwia łatwą wymianę przewodu zasilającego.



NOWOŚĆ

NOWOŚCI

robot coupe®

Odkryj 6 nowych modeli stołowych o dużej pojemności: roboty wielofunkcyjne, cutter/wilki i Blixer®! Wielofunkcyjne, kompaktowe i wciąż bardziej wydajne, które odpowiadają potrzebom szefów kuchni.

STRONA **32** ROBOTY WIELOFUNKCYJNE R 502 - R 752



STRONA **82** CUTTER-WILKI R 5 - R 7



STRONA **102** Blixer® Blixer® 5 - Blixer® 7



NOWOŚCI

robot coupe®

STRONA **104**

KITCHEN BLENDER

Nowy asortyment produktów obejmuje 2 modele: BL 3 i BL 5.

Nowatorska metoda X-Flow technology (przepływu krzyżowego) gwarantuje dokładne miksowanie wszystkich składników w dzbanku.

**WYDAJNY
I TRWAŁY**



NOWOŚĆ



Dostępny od
kwietnia 2023

robot coupe®

HISTORIA OPARTA NA INNOWACJI

Od 1961 roku Robot-Coupe opracowuje, rozwija i produkuje swoje wyroby we Francji, ojczyźnie gastronomii.



„Nasz zakład w Monceau-en-Bourgogne pozostaje światowym liderem w służbie największych talentów gastronomicznych”.



PONAD 60 LAT INNOWACJI

KILKASET WYŁĄCZNYCH PATENTÓW

1961: Pierwsza szatkownica do warzyw
1966: Pierwszy cutter/wilk

1960 / 1970



1970 / 1980



1970: Pierwszy robot wielofunkcyjny Cutter-Wilk/
szatkownica do warzyw
1975: Seria cutter/wilków i robotów wielofunkcyjnych

1980: Pierwszy Blixer® = Cutter/Blender
1986: Pierwsza szatkownica do warzyw CL 50



1990 / 2000



1990: szeroka gama maszyn do szatkowania warzyw
1996: Pierwszy mikser ręczny z demontowanym dzwonem

2000: Szeroka gama mikserów ręcznych
zanurzeniowych
2008: Pierwsza automatyczna wyciskarka
2012: Pierwszy profesjonalny gotujący cutter/
blender



DZISIAJ

2020 : wprowadzenie na rynek nowej gamy wyciskarek
do soków oraz 6 nowych modeli stołowych o
dużej pojemności – urządzeń wielofunkcyjnych,
cutter/wilków i Blixerów.

2022: Premiera gamy Kitchen Blender



Tym piktogramem  na kolejnych stronach oznaczone są wszystkie innowacje Robot-Coupe®

robot coupe®

ŚWIATOWY LIDER OBECNY W PONAD 130 KRAJACH



ZAANGAŻOWANIE ZARÓWNO ŚWIATOWE, JAK I LOKALNE

Obecna w ponad 130 krajach firma Robot-Coupe korzysta ze specjalistycznej wiedzy światowego lidera, stale adaptując go do różnych rodzajów lokalnych kuchni. Nasze zespoły nieustannie pomagają dystrybutorom i firmom z branży gastronomicznej na całym świecie w spełnianiu ich specjalnych potrzeb.



KULTURA ZAANGAŻOWANIA



OPRACOWANIE I PRODUKCJA WE FRANCJI

Produkty Robot-Coupe są w całości opracowywane i produkowane we Francji, co gwarantuje najwyższy poziom jakości i zapewnia doskonałe parametry. Nasze produkty stale cechuje najnowocześniejsza technologia.

INNOWACJA I TRWAŁOŚĆ

Ponieważ najbardziej zależy nam na zaspokajaniu Twoich potrzeb, nasze działania skupiają się wokół innowacji mających na celu wyprzedzanie Twoich oczekiwań.

Staramy się oferować Ci produkty o wydajności i trwałości powyżej obowiązujących norm, w których dobór parametrów technicznych i przemysłowych dostosowany jest do zapewnienia trwałości, konserwacji i możliwości naprawy.



INSPIRACJA I ZADOWOLENIE

Bycie Twoim partnerem w kuchni jest dla nas bodźcem do dalszych badań i rozwoju mających na celu opracowywanie, ulepszanie i tworzenie nowych zastosowań dla wszystkich naszych produktów.

Twoje zadowolenie jest naszym priorytetem w budowaniu trwałej, opartej na zaufaniu relacji oraz umożliwieniu Ci pełnego wyrażania Twojej kulinarnej kreatywności.

robot coupe®

FIRMA ZAANGAŻOWANA W ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ

Od wielu lat firma Robot-Coupe realizuje politykę odpowiedzialności społecznej i etycznej, którą można wyrazić w 4 zdaniach.

„**Solidne** urządzenia naszej firmy
opracowujemy tak, by były **trwałe**”

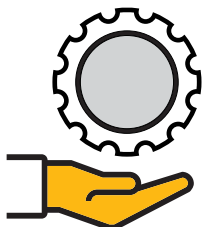
„**Nasze urządzenia przekraczają obowiązujące wymogi,**
co gwarantuje **ich doskonałe**
parametry”



„**Nasi partnerzy mają siedziby w Europie,**
a my wspieramy ich we wdrażaniu
zrównoważonego podejścia”

„**100%** urządzeń naszej firmy
nadaje się do naprawy i może
być poddana recyklingowi w **ponad 95%**”

ZAANGAŻOWANIE PRZEZ CAŁY OKRES UŻYTKOWANIA PRODUKTÓW



OPRACOWANIE

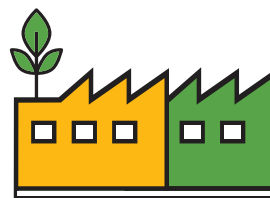
Produkty opracowywane z uwzględnieniem trwałości:

- Jakość i trwałość materiałów wykorzystywanych do produkcji urządzeń naszej firmy.
- Urządzenia łączące w sobie wydajność i oszczędność energii przez cały okres użytkowania.
- 100% produktów naszej firmy można poddawać naprawie.
- Dostępność części zamiennych ponad 10 lat od zakończenia produkcji.

PRODUKCJA

Etyka i odpowiedzialność:

- Zgodność z najbardziej wymagającymi normami.
- Przestrzeganie dyrektywy ROHS (o niestosowaniu substancji szkodliwych) oraz wdrażanie norm obowiązujących w przyszłości, takich jak EuP (Energy Using Product).
- Wybór europejskich partnerów pozwalający na ograniczenie transportu i jego wpływu na środowisko.



ZASOBY

Zrównoważone zarządzanie zasobami:

- Ograniczanie liczby opakowań już w fazie projektowej oraz zmniejszanie odpadów produkcyjnych.
- Precyzja urządzeń zmniejszająca ilość odpadów kuchennych.
- Produkty nadające się do recyklingu w ponad 95%.
- Udział w różnych sposobach odbioru i recyklingu odpadów obowiązujących w danym kraju.



LUDZIE

Firma zaangażowana społecznie:

- Polityka indywidualnego rozwoju naszych współpracowników i promocja etyki.
- Przestrzeganie standardów Międzynarodowej Organizacji Pracy.
- Współdzielenie wymogów naszej firmy w zakresie CSR z naszymi partnerami i wspieranie ich w tym procesie.



robot coupe®

DO TWOICH USŁUG

Firma Robot-Coupe nie jest jedynie producentem. Jest to firma, której zdolność słuchania i obsługi wdrażana jest na całym świecie w celu poprawy codziennego funkcjonowania firm branżowych. To klient wyznacza nasze działania i jego wsparcie.

BLISKA OBECNOŚĆ

Robot-Coupe jest blisko Ciebie:

- Prezentacje najnowszych urządzeń Robot-Coupe
- Bezpłatny audyt Twoich urządzeń kuchennych
- Szkolenia techniczne w Twojej restauracji lub w kuchniach firmy Robot-Coupe
- Wsparcie w monitorowaniu urządzeń w zakresie ich naprawy, konserwacji i wymiany części zamiennych
- Wymiana doświadczeń



„Zaufany partner,
który zapewni Ci
prawdziwy **spokój ducha**”

Zamów przeprowadzenie prezentacji
na naszej stronie internetowej
robot-coupe.com/pl



ABY UŁATWIĆ UŻYTKOWNIKOM CODZIENNE ŻYCIE

ułatwia korzystanie z urządzenia:



1 Zeskanuj kod QR swojego urządzenia



 **Easy
Guide**

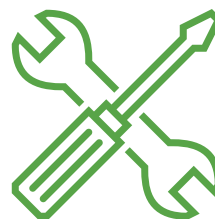
- 2** • Wejdź na stronę swojego produktu na stronie robot-coupe.com i sprawdź wszystkie materiały, które ułatwią Ci życie: filmy o tym, jak używać, czyścić i konserwować urządzenie, instrukcje obsługi i bezpieczeństwa, przepisy kulinarne itp.

ZAUFANY PARTNER



Wysokiej jakości obsługa klientów

Firma Robot-Coupe posiada specjalnie wyznaczony zespół, który odpowie na wszystkie pytania i udzieli wskazówek w zakresie doboru wyposażenia: wyceny, zamówień, itd. Zapewniamy dostawę urządzeń i akcesoriów w ciągu 48 godzin. Dzięki stronie internetowej z serwisem posprzedażnym wysyłamy części zamienne w ciągu 24 godzin. Ponad 98% zamówień jest wysyłanych w ustalonym terminie.



Bogate wsparcie techniczne

Firma Robot-Coupe wzbogaciła swój system o specjalistyczny, wyszkolony zespół odpowiedzialny za efektywne i szybkie doradztwo techniczne: wsparcie w diagnostyce, naprawy, sposoby konserwacji, oraz poradniki video itp.



Wydajne centrum logistyczne

Firma Robot-Coupe gromadzi wszystkie produkowane urządzenia i części zamienne w jednym magazynie, co gwarantuje krótkie terminy dostawy. Ponad 90% urządzeń katalogowych jest dostępnych w magazynie od ręki. Zadaniem zespołu odpowiedzialnego za przygotowywanie przesyłek jest śledzenie, staranne realizowanie zamówień oraz zapewnienie identyfikowalności przesyłek.



Efektywny serwis posprzedażny

Strona internetowa

spareparts.uk.robot-coupe.com

to precyzyjne i szybkie narzędzie do wyszukiwania informacji i:

- Informacje o częściach zamiennych wraz z czytelnymi schematami i schematami elektrycznymi.
- Wyszukiwanie według wielu kryteriów: numeru katalogowego, numeru seryjnego, nazwy modelu itd.

robot coupe®

SŁUŻYMY POMOCĄ

1 MIDI KATALOG
Polska
Ref. 450 904

2 PRZEWODNIK: JAK WYBRAĆ
WŁAŚCIWE
Tarcze tnące
Ref. 430 402

3 KSIĄŻKA KUCHARSKA
Robot Cook
Ref. 450 993

Aby zapoznać się z całą kolekcją, skontaktuj się ze swoim opiekunem z Robot-Coupe.



CAŁY ROK 2023 NA WSZYSTKICH TARGACH W CAŁEJ POLSCE



W TWOICH SKLEPACH I WZORCOWNIACH



Zestaw 3 ekspozytorów na urządzenia

Ref. 451 581

Wymiary : D126 x W60 x G40 cm



Informacja w punkcie sprzedaży
Tarcze R 301
Ref. 450 367



Informacja w punkcie sprzedaży
Tarcze CL 50
Ref. 450 366



Ekspozytor mieszany
Ref. 450 421 / Cena: 1 200



Ekspozytor mikserów ręcznych
Ref. 407 435 / Cena: 1 200

Ekspozytor 3 urządzeń
Ref. 407 818 / Cena: 1 200

robot coupe®

SŁUŻYMY POMOCĄ

WSZYSTKIE FILMY WIDEO ZNAJDZIESZ NA KANALE ROBOT-COUPÉ OFFICIAL:



Video R 301 Ultra



Video CL 50 Ultra



Video J 100

FILMY WIDEO DOSTĘPNE RÓWNIEŻ NA
www.robot-coupe.com

NA OFICJALNYCH PORTALACH SPOŁECZNOŚCIOWYCH ROBOT-COUPÉ



Linkedin

robot-coupe-official



Facebook

RobotCoupeOfficial



Youtube

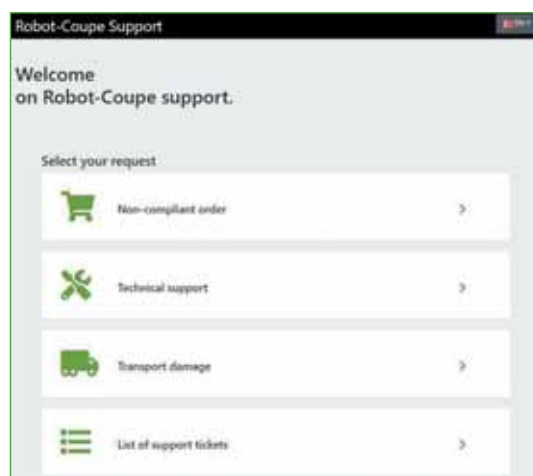
Robot-Coupe Official



Instagram

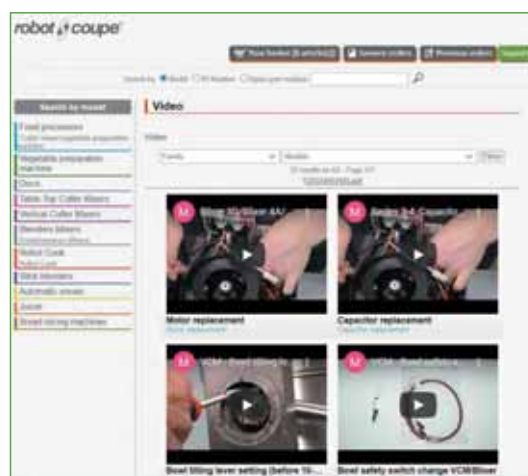
robotcoupe_official

ORAZ Z NASZYM SERWISEM POSPRZEDAŻOWYM



Serwis on-line

W celu zgłoszenia niezgodności zamówienia, uszkodzenia podczas transportu lub w celu uzyskania pomocy technicznej.



Filmy dotyczące obsługi posprzedażowej

Do szkolenia techników w zakresie konserwacji i napraw.

PEŁNA STRONA INTERNETOWA



NOWOŚĆ



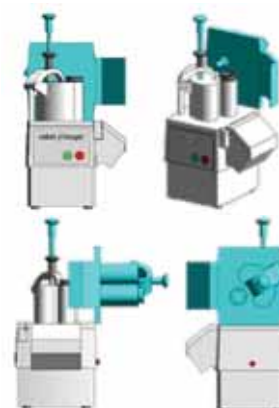
NOWA STRONA ROBOT-COUPÉ

- **Interaktywny i przyjazny dla użytkownika interfejs:** łatwy dostęp do informacji z dowolnego urządzenia (komputer stacjonarny, komórka, tablet)
- **Filmy wideo:** poznaj nasze produkty na żywo i trenuj sam

DLA CIEBIE, SPRZEDAWCÓW I PROJEKTANTÓW



- **Dedykowany dostęp:** konsultuj i pobieraj instrukcje techniczne, specyfikacje, rysunki 2D, 3D i BIM



DLA TWOICH KLIENTÓW

- **Przewodnik wyboru produktu:** znajdź odpowiednie urządzenie za pomocą kilku kliknięć
- **Rejestracja produktu:** pobieraj instrukcje obsługi i karty bezpieczeństwa

robot coupe®

ROZWIĄZANIA DLA WSZYSTKICH BRANŻ

KOMERCYJNE LOKALE GASTRONOMICZNE



LOKALE GASTRONOMICZNE TYPU FAST-FOOD

Fast-Food
Fast-Good
Pijalnie soków
Sprzedaż dań na wynos
Bary sałatkowe i kanapkowe
Kafeterie samoobsługowe
Food Courty
Punkty gastronomiczne w sklepach



ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO



ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO W PLACÓWKACH SZKOLNYCH

Żłobki
Przedszkola
Szkoły podstawowe
Licea
Uczelnie wyższe
Kuchnie centralne



ZAKŁADY RZEMIEŚLNICZE ORAZ ŚREDNIO- I WIELKOPOWIERZCHNIOWE



PIEKARNIE I CIASTKARNIE

Piekarnie
Ciastkarnie
Herbaciarnie
Lodziarnie
Pijalnie czekolady
Cukiernie



LOKALE GASTRONOMICZNE Z KONSUMPCJĄ PRZY STOLIKACH

Piwiarnie
Restauracje tradycyjne
Restauracje tematyczne
Restauracje sieciowe
Restauracje typu Bistro
Restauracje gastronomiczne

HOTELOWE LOKALE GASTRONOMICZNE

Hotele wszystkich kategorii
Sale bankietowe
Ośrodki wypoczynkowe
Kempingi
Stołówki pracownicze



KOMERCYJNE LOKALE GASTRONOMICZNE

PRACOWNICZE ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Stołówki pracownicze
Stołówki biurowe
Stołówki kontenerowe
Stołówki wojskowe
Stołówki więzienne
Kuchnie centralne

LOKALE GASTRONOMICZNE W OŚRODKACH ZDROWIA

Domy spokojnej starości
Szpitale Kliniki
Ośrodki opieki dziennej
Kuchnie centralne



ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

ZAKŁADY RZEMIEŚLNICZE ORAZ ŚREDNIO- I WIELKOPOWIERZCHNIOWE

ZAKŁADY WĘDLINIARSKIE FIRMY CATERINGOWE

Zakłady mięsno-wędliniarskie
Zakłady rybne
Firmy cateringowe
organizujące przyjęcia

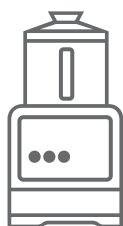
SUPERMARKETY I HIPERMARKETY

Konfekcjonowane świeże
warzywa i owoce
Świeże warzywa i owoce
Pijalnie soków
Catering
Bary z przekąskami
Punkty gastronomiczne



#THEsolution

robot 



POPRAWA CODZIENNEJ JAKOŚCI PRACY UŻYTKOWNIKA

Mniej czynności wykonywanych ręcznie, zwiększa komfort pracy



OSZCZĘDNOŚĆ CZASU

Poprawa wydajności

ULTRA ŚWIEŻE SOKI
2L = 1min



DOMOWE FRYTKI
20 kg = 4 min



KOSTKA
10 kg = 2 min



ZUPA
45 L = 6 min



MAJONEZ
2 L = 1 min



WARZYWA NA
SURÓWKĘ
300 kg = 1h





Przykłady:

OSZCZĘDNOŚĆ PIENIĘDZY

Zwrot z inwestycji w okresie krótszym niż 6 miesięcy!



Inwestycja w urządzenie CL50
= **oszczędzasz** 1 godzinę pracy dziennie.



Inwestycja w urządzenie Robot Cook
= **oszczędzasz** 20 minut na każdym serwisie dań.



ZWIĘKSZ SWOJĄ KREATYWNOŚĆ

Uwolnij wyobraźnię



SPEŁNIJ OCZEKIWANIA NAJBARDZIEJ WYMAGAJĄCYCH KLIENTÓW



**ŚWIEŻOŚĆ I
POCHODZENIE
PRODUKTU**



JAK U MAMY



**LOKALNY
CHARAKTER**



PRODUKT SEZONOWY



STRONA **50**
SZATKOWNICA DO WARZYN
 CL 50 Ultra



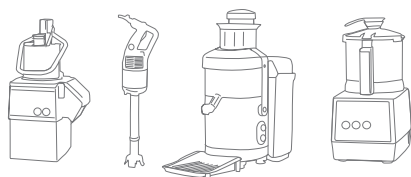
STRONA **96**
Blixer®
 Blixer® 4 - 2V



STRONA **136**
AUTOMATYCZNE
WYCISKARKI
DO SOKÓW
 J 80 Buffet



SPIS TREŚCI



ROBOTY WIELOFUNKCYJNE

STRONA 22

KOLEKCJA TARCZ TNĄCYCH

STRONA 34

SZATKOWNICA DO WARZYSW

STRONA 48

CUTTER-WILKI

STRONA 74

ROBOT COOK®

STRONA 90

BLIXER®

STRONA 94

KITCHEN BLENDER

STRONA 104

MIKSERY RĘCZNE

STRONA 110

WYCISKARKI DO SOKÓW

STRONA 132

DANE TECHNICZNE

(wymiaiy, waga itd.) STRONA 143

AUTOMATYCZNE SITKA

STRONA 139

ROBOTY WIELOFUNKCYJNE

CUTTER-WILK & SZATKOWNICA DO WARZYW



2 URZĄDZENIA W JEDNYM!

Kompaktowy i wielofunkcyjny Robot cutter & szatkownica do warzyw Robot-Coupe to codzienny sprzymierzeniec każdego szefa kuchni, nawet tej najmniejszej.



ROBOTY WIELOFUNKCYJNE

CUTTER-WILK & SZATKOWNICE DO WARZYW

Pokrywa:

Zaprojektowana tak, by umożliwiać **dodawanie płynów lub składników** w trakcie przetwarzania.

Ergonomiczny uchwyt pozwala na **łatwe manipulowanie pojemnikiem**.

Easy Guide



Wypożyczony w 2 prędkości: 750 i 1500 obr/m.

Prędkość 750 obr/min i dzięki tej prędkości można kroić delikatne warzywa do sałatki oraz frytki.

Prędkość od 1500 obr/min idealna do pracy z przystawką cutter/wilk.

Ponowne automatyczne uruchamianie: komfort pracy i szybkość działania.



Wyrzut boczny:

Oszczędność miejsca i komfort użytkowania.



INNOWACJA

Noż na dnie pojemnika do jednakowej obróbki zarówno małych, jak i dużych ilości. Wyjmowany noż gładki w zestawie. Noże z nacięciami oraz z zębami dostępne jako wyposażenie dodatkowe.



Gama **28 tarcz tnących dostępnych** jako wyposażenie dodatkowe.

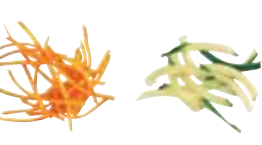


Zeskanuj kod QR i zobacz robota wielofunkcyjnego w akcji.

FUNKCJA CUTTER/WILKA

	Nóż gładki W wersji standardowej	➔			
			GRUBE SIEKANIE	DROBNE SIEKANIE	SOSY, EMULSJE
	Nóż z zębami Idealny do piekarnictwa i cukiernictwa	➔			
			WYRABIANIE	ROZDRABNIANIE	
	Nóż z nacięciami Dedykowany do przypraw i gładkiego mielenia	➔			
			SIEKANIE ZIOŁ	SIEKANIE PRZYPRAW	

FUNKCJA KRAJALNICY DO WARZEW

	CIENKIE PLASTRY			SŁUPKI/JULIENNE	
	PLASTRY FALISTE			+ KOSTKA*	
	WIÓRKI			+ FRYTKI*	

* Dla R 402, R 502, R 752

FUNKCJA WYCISKANIA SOKÓW I PRZECIERÓW*

- Wyciskanie soków owocowych i warzywnych do przygotowania przystawek, sosów, zup, sorbetów i lodów, smoothies, konfitur, galaretek owocowych itp.
- Funkcja przygotowywania przecierów do uzyskiwania soków bogatych w pulpę owocową oraz gotowanych warzyw lub warzyw o delikatnym miąższu.
- Funkcja wyciskarki do cytrusów do wszystkich rodzajów cytrusów.



* Dostępna dla R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 402



WIÓRKI/PLASTRY CIENKIE/PLASTRY FALISTE/SŁUPKI - JULIENNE

R 301 Ultra



- Jednofazowy
- 1 prędkość
- Zestaw do wyciskania soków i przecierów*

R 211 XL



- Jednofazowy
- 1 prędkość
- Zestaw do wyciskania soków i przecierów*

R 301



- Jednofazowy
- 1 prędkość
- Zestaw do wyciskania soków i przecierów*


WIÓRKI/PLASTRY CIENKIE/PLASTRY FALISTE/SŁUPKI - JULIENNE
+ KOSTKA + FRYTKI
R 402

DODATKOWO
28
TARCZE

OPCJONALNIE
3
RODZAJE NOŻY

4,5 L

- Jednofazowy lub trójfazowy
- 2 prędkości
- Zestaw do wyciskania soków i przecierów*

R 502

DODATKOWO
50
TARCZE

OPCJONALNIE
3
RODZAJE NOŻY

5,9 L

- Trójfazowy
- 2 prędkości
- Akcesorium do purée*

R 752

DODATKOWO
50
TARCZE

OPCJONALNIE
3
RODZAJE NOŻY

7,5 L

- Trójfazowy
- 2 prędkości
- Zestaw do purée*

* Akcesoria jako wyposażenie dodatkowe

Modele	Maksymalna ilość dla funkcji cutter-wilka	Wydajność godzinowa dla funkcji krajalnicy do warzyw	Liczba nakryć
R 211 XL	1,0 kg	40 kg/h	od 1 do 50
R 301 / R 301 Ultra	1,5 kg	50 kg/h	od 1 do 100
R 402	2,5 kg	50 kg/h	od 1 do 100
R 502	3,2 kg	150 kg/h	od 50 do 300
R 752	3,8 kg	250 kg/h	od 200 do 600


Powierzchnia 87 cm²


R 211 XL

Asynchroniczny silnik



Moc 550 W

Napięcie Jednofazowy 230 V

Prędkość 1500 obr/min

Praca pulsacyjna



Cutter-Wilk Pojemnik 2,9 l z materiału kompozytowego z uchwytem

Nóż Ostrza gładkie ze stali nierdzewnej - **w zestawie**

Szatkownica do warzyw Szatkownica do warzyw, otwór wsadowy w kształcie półksiężyca - cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm

Ewakuacja produktu Ciągła

Tarcze tnące Niedołączone do zestawu

Wybierz swój model:


Zeskanuj kod QR i zobacz roboty wielofunkcyjne w akcji.

R 211 XL	Ref.
R 211 XL 230V/50/1	2129

Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36



R 211 XL	
Opcje	Ref.
Nóż z zębami Idealny do piekarnictwa i cukiernictwa	27138
Nóż z nacięciami Dedykowany do przypraw i gładkiego mielenia	27061
Nóż gładki dodatkowy	27055
Zestaw do wyciskania soków i przecierów	27393
Akcesorium do wyciskania cytrusów	27392



R 301

Asynchroniczny silnik



Moc 650 W

Napięcie Jednofazowy 230 V

Prędkość 1500 obr/min

Praca pulsacyjna



Cutter-Wilk Pojemnik 3,7 l z materiału kompozytowego

Nóż Ostrza gładkie ze stali nierdzewnej - **w zestawie**

Szatkwonica Otwór wsadowy w kształcie półksiężyca 1,6 l
do warzyw Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm

Tarcze tnące Nie dołączone do zestawu

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz roboty wielofunkcyjne w akcji.

R 301 - 4 tarcze tnące	Ref.
R 301 230V/50/1	2525
Zestaw 4 tarcz tnących	1965
R 301 bez tarcz tnących	Ref.
R 301 230V/50/1	2525

Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36



R 301 Ultra



650 W

Jednofazowy 230 V

1500 obr/min



Pojemnik 3,7 l ze stali nierdzewnej

Ostrza gładkie ze stali nierdzewnej - **w zestawie**

Otwór wsadowy w kształcie półksiężyca 1,6 l
Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm

Nie dołączone do zestawu

R 301 Ultra - 4 tarcze tnące	Ref.
R 301 Ultra 230V/50/1	2547
Zestaw 4 tarcz tnących	1965
R 301 Ultra bez tarcz tnących	Ref.
R 301 Ultra 230V/50/1	2547

Wybierz swoje opcje:



	R 301		R 301 Ultra	
Opcje	Ref.		Ref.	
Nóż z zębami idealny do piekarnictwa i cukiernictwa	27288		27288	
Nóż z nacięciami Dedykowany do przypraw i gładkiego mielenia	27287		27287	
Nóż gładki dodatkowy	27286		27286	
Akcesorium Cutter-Wilk (pojemnik, pokrywa, nóż)	27272		27278	
Zestaw do wyciskania soków i przecierów	27396		27396	
Akcesorium do wyciskania cytrusów	27395		27395	

ZESTAW DO WYCISKANIA SOKÓW I PRZECIERÓW

- Wyciskanie soków owocowych i warzywnych do przygotowania przystawek, sosów, zup, sorbetów i lodów, smoothies, konfitur, galaretek owocowych itp.
- Funkcja przygotowywania przecierów do uzyskiwania soków bogatych w pulpę owocową oraz gotowanych warzyw lub warzyw o delikatnym miąższu.
- Funkcja wyciskarki do cytrusów do wszystkich rodzajów cytrusów.
- Zastępuje wiele urządzeń ręcznych:

FUNKCJA PRZYGOTOWYWANIA PRZECIERÓW



Otwór wsadowy o dużej pojemności 75 x 90 mm



Zeskanuj kod QR i zobacz tę funkcję w akcji.

FUNKCJA WYCISKARKI DO CYTRUSÓW



PRZECIERY Z MALIN DO SORBETÓW



PRZECIERY DO DESERÓW



MLEKO KOKOSOWE



SOK Z CYTRYNY



TARTA CYTRYNOWA



SOK POMARAŃCZOWY



	Ref.
Zestaw do wyciskania soków i przecierów do R 211 XL	27393
Zestaw do wyciskania soków i przecierów do R 301 / R 301 Ultra / R 402	27396
Akcesorium do wyciskania cytrusów do R 211 XL	27392
Akcesorium do wyciskania cytrusów do R 301 / R 301 Ultra / R 402	27395

Powierzchnia 104 cm²„Odkryj wszystkie
zestawy tarcz tnących
na stronie 39!”

R 402

Asynchroniczny
silnik

Moc 750 W

Napięcie Jednofazowy 230 V

Trójfazowy 400 V

Prędkość 1500 obr/min

750-1500 obr/min

Praca pulsacyjna



Obudowa silnika Metalowa

Cutter-Wilk Pojemnik 4,5 l ze stali nierdzewnej

Nóż Ostrza gładkie ze stali nierdzewnej - **w zestawie**Szatkownica
do warzyw Otwór wsadowy w kształcie półksiężyca 1,6 l
Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm
Komora robocza ze stali nierdzewnej

D-Clean Kit

w zestawie**Tarcze tnące**

Niedołączone do zestawu

Wybierz swój
model:Zeskanuj kod QR i
zobacz roboty
wielofunkcyjne w akcji.

R 402 - 4 tarcze tnące	Ref.	
R 402 230V/50/1	2453	
Zestaw 4 tarcz tnących	1965	
R 402 400V/50/3	2433	
Zestaw 4 tarcz tnących	1965	
R 402 bez tarcz tnących	Ref.	
R 402 230V/50/1	2453	
R 402 400V/50/3	2433	

Pełna lista dostępnych tarcz tnących
na stronie 36

Opcje	Ref.	
Nóż z zębami Idealny do piekarnictwa i cukiernictwa	27346	
Nóż z nacięciami Dedykowany do przypraw i gładkiego mielenia	27345	
Nóż gładki dodatkowy	27344	
Akcesorium Cutter-Wilk (pojemnik, pokrywa, nóż)	27342	
Zestaw do wyciskania soków i przecierów	27396	
Akcesorium do wyciskania cytrusów	27395	



NOWOŚĆ

ROBOTY WIELOFUNKCYJNE R 752

- Wszechstronne, kompaktowe i coraz bardziej efektywne dzięki większej wydajności pracy
- Zegar dla większego komfortu użytkowania
- Nowe akcesoria, coraz lepiej dopasowane do potrzeb firm branżowych!

Regulowany otwór wsadowy podajnika tubowego można dopasować do różnych wielkości warzyw i owoców!



- **Komfort pracy**
- **Zapobieganie bólom mięśniowo-szkieletowym**
- **Zmniejszenie uciążliwości pracy**



Bardzo szeroki otwór wsadowy:
Do 15 pomidorów lub cała główka kapusty.



Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm:
Równomierne krojenie długich produktów.



Popychacz 2w1:
Cylindryczny otwór wsadowy z Popychaczem 2w1 Ø 39 mm do krojenia drobnych owoców i warzyw, takich jak: papryczki chilli, korniszony, pikle, suche kiełbasy, szparagi, cebula dymka, banany, truskawki, winogrona itp.

Wyrzut boczny:

Oszczędność miejsca i komfort użytkowania.

Pokrywa:

Możliwość dodawania płynów lub składników w trakcie przetwarzania.

INNOWACJA

Perfekcyjna ergonomia:

Dźwignia ze wspomaganiem = mniejszy wysiłek dla osoby obsługującej.

Zegar:

Jeszcze większy komfort pracy, precyzja i powtarzalność w realizacji przepisów kulinarnych.

Easy Guide**Moc silnika:**

Do realizowania najbardziej wymagających potraw.



Dostarczane z nożem gładkim, w całości ze stali nierdzewnej:
2 wymienne ostrza



Gama ponad **50 tarcz** tnących dostępnych jako wyposażenie dodatkowe.

**Ramię zbieraka:**

Do łatwego zgarniania z pokrywy i brzegów misy bez zbędnego zatrzymywania urządzenia.

Pojemnik o dużej pojemności 7,5 l z ergonomicznym uchwytem:

Oszczędność czasu z jednoczesnym zwiększeniem przetwarzanych ilości.*

Opcje dla R 752**Ref.**

Nóż z zębami ze stali nierdzewnej Idealny do piekarnictwa i cukiernictwa	27308	
Nóż z nacięciami ze stali nierdzewnej Dedykowany do przypraw i gładkiego mielenia	27307	
Dodatkowy nóż gładki ze stali nierdzewnej	27306	
Akcesorium Cutter-Wilk (pojemnik, pokrywa, nóż)	27318	
Ostrze z zębami dolne	49162	
Ostrze z zębami górne	49163	
Ostrze z nacięciami dolne	49164	
Ostrze z nacięciami górne	49165	
Ostrze gładkie dolne	49160	
Ostrze gładkie górne	49161	
Zestaw do purée 3 mm	28208	
Zestaw do purée 6 mm	28210	
Szczotka osi silnika - wkrótce dostępne	49257	

* Pojemnik 5,9 l dla R 502 i 7,5 l dla R 752.

NOWOŚĆ

Powierzchnia 139 cm²„Odkryj wszystkie
zestawy tarcz tnących
na stronie 40!”

R 502

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	900 W
Napięcie	Trójfazowy 400 V
Prędkość	750 obr/min–1500 obr/min
Praca pulsacyjna	✓
Obudowa silnika	Metalowa
Cutter-Wilk	Pojemnik 5,9 l ze stali nierdzewnej
Ramię zbierające	✓
Nóż	Ostrza gładkie ze stali nierdzewnej - w zestawie Narzędzie do czyszczenia ostrza - w zestawie, wkrótce dostępne
Akcesoria	-
Szatkwonica do warzyw	Otwór wsadowy w kształcie nerki 2,2 l Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm i Ø 39 mm, popychacz 2w1 - w zestawie
D-Clean Kit	w zestawie
Tarcze tnące	Niedołączone do zestawu

Wybierz swój model:

R 502 - 6 tarcze tnące	Ref.
R 502 400V/50/3	2382
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W
R 502 - 16 tarcze tnące	Ref.
R 502 400V/50/3	2382
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W
R 502 bez tarcz tnących	Ref.
R 502 400V/50/3	2382

NOWOŚĆ

Powierzchnia 227 cm²„Odkryj wszystkie
zestawy tarcz tnących
na stronie 40!”

R 752

✓
1800 W
Trójfazowy 400 V
1500 obr/min
✓
Metalowa
Pojemnik 7,5 l ze stali nierdzewnej
✓
Ostrza gładkie, wyjmowane i regulowane, w całości ze stali nierdzewnej - w zestawie
Szczotka osi silnika - w zestawie, wkrótce dostępne
Otwór wsadowy w kształcie pełnego koła 4,4 l Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm i Ø 39 mm, popychacz 2w1 - w zestawie
w zestawie
Niedołączone do zestawu

R 752 - 6 tarcze tnące	Ref.
R 752 400V/50/3	2113
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W
R 752 - 16 tarcze tnące	Ref.
R 752 400V/50/3	2113
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W
R 752 bez tarcz tnących	Ref.
R 752 400V/50/3	2113

Wybierz swoje opcje:

Wybierz swoje opcje:

Pełna lista dostępnych tarcz tnących
na stronie 36

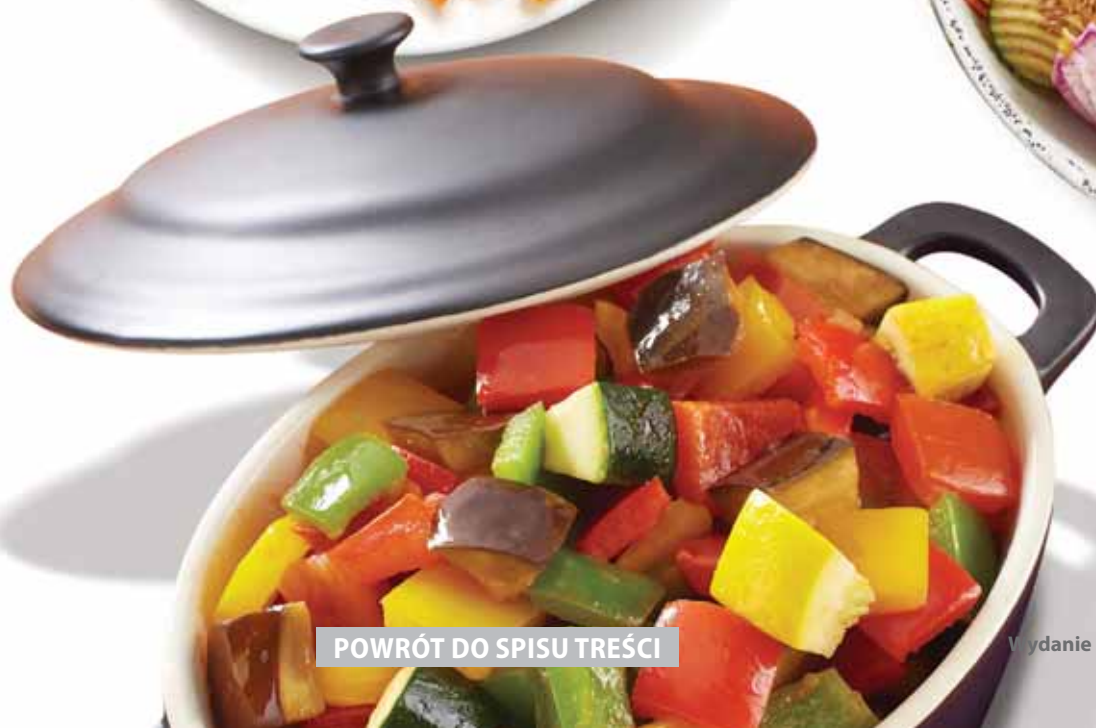
Opcje	Ref.
Nóż z zębami idealny do piekarnictwa i cukiernictwa	27305
Nóż z nacięciami Dedykowany do przypraw i gładkiego mielenia	27304
Nóż gładki dodatkowy	27303
Akcesorium Cutter-Wilk (pojemnik, pokrywa, nóż)	27320
Narzędzie do czyszczenia ostrza - wkrótce dostępne	49258

KOLEKCJA TARCZ TNĄCYCH



BARDZO WIELE SPOSOBÓW KROJENIA!

Ponad 50 tarcz tnących do wyboru do krojenia w plastry, wiórki, julienne, frytki, kostkę, drobną kostkę i wafle, o doskonałej jakości krojenia w bardzo krótkim czasie. Dzięki Robotowi wielofunkcyjnemu i szatkownicy Robot-Coupe oszczędzisz sobie dziennie wiele pracy.



KOLEKCJA TARCZ TNĄCYCH



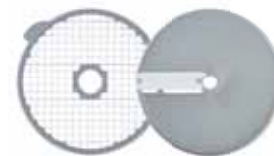
PODSTAWOWE - Modele 1-4

EXPERT - Modele 5-7

R 211 XL R 301 R 301 Ultra		R 402		CL 30 Bistro CL 40	TARCZE TNĄCE	OZNACZENIE TARCZY	R 502 R 752	CL 50 Gourmet
CL 20							CL 50 CL 50 Ultra CL 52 /CL 55 CL 60	
					Migdały 0,6 mm	S-0.6mm	28166W	28166W
					0,8 mm	S-0.8mm	28069W	28069W
27051		27051			1 mm	S-1mm	28062W	28062W
27555		27555			2 mm	S-2mm	28063W	28063W
27086		27086			3 mm	S-3mm	28064W	28064W
27566		27566			4 mm	S-4mm	28004W	28004W
27087		27087			5 mm	S-5mm	28065W	28065W
27786		27786			6 mm	S-6mm	28196W	28196W
					8 mm	S-8mm	28066W	28066W
					10 mm	S-10mm	28067W	28067W
					14 mm	S-14mm	28068W	
					Ziemniaki gotowane 4 mm	C-4mm	27244W	27244W
					Ziemniaki gotowane 6 mm	C-6mm	27245W	27245W
27621		27621			2 mm	R-2mm	27068W	27068W
					3 mm	R-3mm	27069W	27069W
					5 mm	R-5mm	27070W	27070W
27588	27588	27148			1,5 mm	G-1.5mm	28056W	28056W
27577	27577	27149			2 mm	G-2mm	28057W	28057W
27511	27511	27150			3 mm	G-3mm	28058W	28058W
					4 mm	G-4mm	28073W	28073W
					5 mm	G-5mm	28059W	28059W
27046	27046				6 mm			
					7 mm	G-7mm	28016W	28016W
27632	27632				9 mm	G-9mm	28060W	28060W
27764	27764				Parmezan	-	28061W	28061W
27191	27191				Tarte ziemniaki	-	27164W	27164W
					Soczysta Marchew	-	27219W	27219W
27078	27078				Chrzan 0,7 mm	-		
27079	27079				Chrzan 1 mm	-	28055W	28055W
27130	27130				Chrzan 1,3 mm	-		
					1 x 8 mm (kapusta/cebula)	J-1x8mm	28172W	28172W
					1 x 26 kebab	J-1x26mm	28153W	28153W
27080	27080				2 x 4 mm	J-2x4mm	27072W	27072W
27081	27081				2 x 6 mm	J-2x6mm	27066W	27066W
					2 x 8 mm	J-2x8mm	27067W	27067W
					2 x 10 mm (kapusta/cebula)	J-2x10mm	28173W	28173W
27599	27599				2 x 2 mm	J-2x2mm	28051W	28051W
					2,5 x 2,5 mm	J-2.5x2.5mm	28195W	28195W
					3 x 3 mm	J-3x3mm	28101W	28101W
27047	27047				4 x 4 mm	J-4x4mm	28052W	28052W
27610	27610				6 x 6 mm	J-6x6mm	28053W	28053W
27048	27048				8 x 8 mm	J-8x8mm	28054W	28054W



PODSTAWOWE
Modele 1-4



EXPERT - Modele 5-7

		R 402	TARCE TNĄCE		OZNACZENIE TARCZY	OZNACZENIE TARCZY	R 502 R 752	CL 50 CL 50 Ultra CL 52 /CL 55 CL 60	CL 50 Gourmet
		CL 30 Bistro CL 40							
 ZESTAW DO KROJENIA W KOSTKĘ SIATKA + PASTRY			5 x 5 x 5 mm	D-5mm	D-5x5mm	■ 28110W		■ 28110W	
	■ 27113		8 x 8 x 8 mm	D-8mm	D-8x8mm	■ 28111W		■ 28111W	
	■ 27114		10 x 10 x 10 mm	D-10mm	D-10x10mm	■ 28112W		■ 28112W	
	■ 27298		12 x 12 x 12 mm	D-12mm	D-12x12mm	■ 28197W			
			14 x 14 x 5 mm (mozzarella w kostkę*)	D-5mm	D-14x14mm	■ 28181W		■ 28181W	
			14 x 14 x 10 mm	D-10mm	D-14x14mm	■ 28179W		■ 28179W	
			14 x 14 x 14 mm	D-14mm	D-14x14mm	■ 28113W			
			20 x 20 x 20 mm	D-20mm	D-20x20mm	■ 28114W			
			25 x 25 x 25 mm	D-25mm	D-25x25mm	■ 28115W			
			50 x 70 x 25 mm (rwana sałata)	D-25mm	D-50x70mm	■ 28180W			
 FRYTKI	▲ 27116		8 x 8 mm	F-8mm	F-8mm	▲ 28134W		▲ 28134W	
			8 x 16 mm	F-8mm	F-16mm	▲ 28159W		▲ 28159W	
	▲ 27117		10 x 10 mm	F-10mm	F-10mm	▲ 28135W		▲ 28135W	
			10 x 16 mm	F-10mm	F-16mm	▲ 28158W		▲ 28158W	
 DROBNA KOSTKA			2 x 2 x 2 mm					28174W	
			3 x 3 x 3 mm					28175W	
			4 x 4 x 4 mm					28176W	
 PASTRY W KształCIE GOFRÓW			2 mm					28198W	
			3 mm					28199W	
			4 mm					28177W	
			6 mm					28178W	
ZESTAWY TARCZ	1965		Zestaw 4 tarcz						
			Zestaw 6 tarcz			1966W			
			Zestaw 16 tarcz			2022W			

*przed zakupem skontaktuj się z swoim opiekunem Robot-Coupe

- Zestaw do krojenia w KOSTKĘ składa się z: 1 siatki do krojenia w kostkę + 1 tarczy do krojenia w pastry.
- ▲ Zestaw do krojenia FRYTEK składa się z: 1 siatki do krojenia frytek + 1 specjalnej tarczy do krojenia frytek.

NOWOŚĆ

EasyClean Xpress

Rozwiązanie ZERO WASTE do idealnego czyszczenia tarcz EXPERT

- Szybkie i łatwe czyszczenie
- Zero waste

Dostępne do kostek	Ref.	
8 mm	49305	
10 mm	49309	
12 mm	49313	
14 mm	49314	



NOWOŚĆ

D-CLEAN KIT

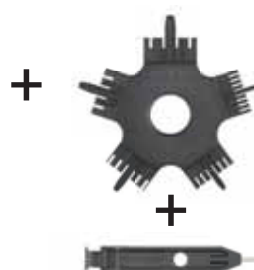
Zestaw do czyszczenia kostki



Podstawa do czyszczenia siatki do kostki

- Podstawowe R 402 - CL 40
- Expert R 502 - R 752 i CL 50 - CL 60

	Ref.	
Zestaw do czyszczenia kostki	29246	



Narzędzie do czyszczenia siatki do krojenia w kostkę

- 5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm i 14 mm



Zbierak

WIESZAK ŚCIENNY NA AKCESORIA:

NÓŻ i 8 TARCZ TNĄCYCH

> od R 211 XL do R 402

Ref.	
107810	



WIESZAK ŚCIENNY NA TARCZE TNĄCE 4 UCHWYTY ZE STALI NIERDZEWNEJ

> 16 małych lub 8 dużych tarcz tnących

Ref.	
107812	



SKRZYŃKA NA TARCZE TNĄCE:

> od R 502 do R 752

> od CL 50 do CL 60 V.V.

Ref.	
27258	



OSŁONA TARCZ TNĄCYCH:

> od R 502 do R 752

> od CL 50 do CL 60 V.V.

Ref.	
39726	



POJEMNIK GOURMET

> Dostępne do urządzeń od R 502 do R 752 V.V.

i od CL 50 do CL 60

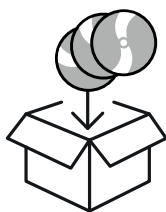
> Nie można używać z przystawką do krojenia w kostkę i frytki..

Ref.	
39716	



ZESTAW TARCZ DO KUCHNI POLSKIEJ

TARCZE PODSTAWOWE modeli 1-4



ZESTAW 4 TARCZ

Plastry

2 mm

Wiórki

1.5 mm & Parmezan

Julienne

4 x 4 mm



Ref.

R 301, R 301 Ultra, R 402, CL 20, CL 30 Bistro i CL 40

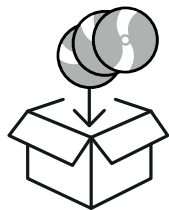
1965

Wieszak na tarcze **gratis**



TARCZE EXPERT modeli 5-7

ZESTAW 6 TARCZ DO KUCHNI POLSKIEJ



Plastry
2 mm & 5 mm

Wiórki
1.5 mm

Julienne
2 x 10 mm

Kostka
10 x 10 x 10 mm



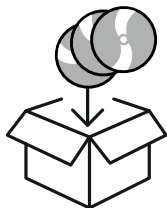
Ref.

R 502, R 752, CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 i CL 60

1966W

Wieszak na tarcze **gratis**

PAKIET 16 TARCZ DLA STANOWISK ROBOCZYCH



Plastry
1 mm, 2 mm, 4 mm

Wiórki
1.5 mm, 3 mm

Juliennes
2.5 x 2.5 mm, 2 x 10 mm, 4 x 4 mm



Kostka
5 x 5 x 5 mm, 10 x 10 x 10 mm,
20 x 20 x 20 mm

Frytki
10 x 10 mm



Owoce i warzywa w każdym rozmiarze i kształcie

W obliczu zmieniających się wymogów w zakresie żywienia, szefowie kuchni w placówkach gastronomicznych poszukują rozwiązań, które umożliwiłyby im podawanie większej ilości owoców i surowych warzyw.

Celem takich działań jest poprawa walorów odżywczych posiłków podawanych na stołówkach szkolnych i zakładowych oraz w placówkach opieki zdrowotnej.

Teraz, dzięki nożom, których zastosowanie pomaga nadać świeżym warzywom i owocom oryginalne kształty, szefowie kuchni otrzymują niepowtarzalną szansę na uatrakcyjnienie podawanych posiłków i wykazanie się kreatywnością.

Innowacja firmy Robot-Coupe, pakiet rozwiązań dla stanowisk roboczych, obejmuje 16 tarcz tnących.

Ref.

Zestaw 16 tarcz dla stanowisk roboczych

2022W

Wieszak na tarcze **gratis**



Zeskanuj kod QR, żeby zobaczyć produkt w akcji.

NOWOŚĆ

Powłoka

Mineral+



Wysoka wytrzymałość

Ta powłoka na bazie minerałów zapewnia optymalną ochronę powierzchni ostrza.



Świeżość zachowana

Powłoka zmniejsza tarcie na ostrzu, zapewnia idealne cięcie i umożliwia zachowanie pełnej świeżości warzyw i owoców.



Łatwe czyszczenie

Ostrza nadają się do zmywania w zmywarce.

Nowe ostrza można rozpoznać po ich nowym wyglądzie i po literze W umieszczonej w kodzie artykułu.

FUNKCJA PURÉE

R 502 - R 752

CL 50 - CL 52 - CL 55 - CL 60

• Objętość i prędkość

Wykonuje w 2 minuty do 10 kg świeżego, aromatycznego purée.

• Ergonomia

Szeroki, ergonomiczny otwór wsadowy umożliwia ciągłe podawanie ziemniaków przy jednoczesnym ograniczeniu konieczności manewrowania.

• Wszechstronność

Wykorzystaj dodatkową funkcję praski do purée w szatkownicy do warzyw, którą możesz kroić warzywa i owoce na ponad 50 sposobów.



Zeskanuj kod QR i zobacz praskę do purée w akcji.



W skład akcesoriów do purée wchodzi:

- otwór wsadowy ułatwiający podawanie ziemniaków (tylko dla R 502, CL 50 i CL 50 Ultra)
- łopatka zgarniająca
- specjalna siatka Ø 3 mm lub 6 mm
- tarcza zbierająca do purée

		Ref.
Akcesorium do purée Ø 3 mm (R 502, CL 50 i CL 50 Ultra)	1 + 2	28207
Zestaw do purée Ø 3 mm (R 752, CL 52, CL 55 i CL 60)	2	28208
Akcesorium do purée Ø 6 mm (R 502, CL 50 i CL 50 Ultra)	1 + 2	28209
Zestaw do purée Ø 6 mm (R 752, CL 52, CL 55 i CL 60)	2	28210



BARDZO WIELE SPOSOBÓW KROJENIA

PLASTRY

Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 752

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

Zeskanuj kod QR



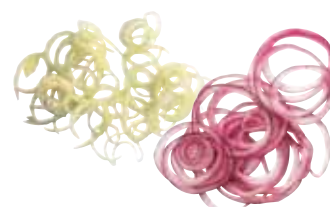
Migdały 0,6 mm
Ref. 28166W



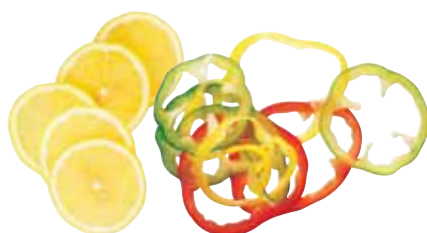
0,8 mm
Ref. 28069W



1 mm
Ref. 28062W
Ref. 27051



2 mm
Ref. 28063W
Ref. 27555



3 mm
Ref. 28064W
Ref. 27086



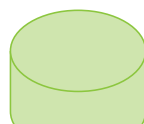
4 mm
Ref. 28004W
Ref. 27566



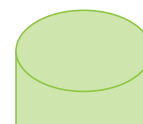
5 mm
Ref. 28065W
Ref. 27087



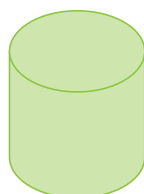
6 mm
Ref. 28196W
Ref. 27786



8 mm
Ref. 28066W



10 mm
Ref. 28067W



14 mm*
Ref. 28068W



**Ziemniaki
gotowane 4 mm**
Ref. 27244W



**Ziemniaki
gotowane 6 mm**
Ref. 27245W



Zielone obrazki są w skali 1:1

* Oprócz CL 50 Gourmet



WIÓRKI

Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 752

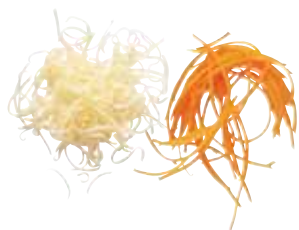
Podstawowy : CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 402

Podstawowy : Tylko CL 30 Bistro, CL 40

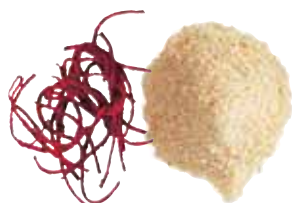
Zeskanuj kod QR



1,5 mm
Ref. 28056W
Ref. 27588*
Ref. 27148



2 mm
Ref. 28057W
Ref. 27577*
Ref. 27149



3 mm
Ref. 28058W
Ref. 27511*
Ref. 27150



4 mm
Ref. 28073W



5 mm
Ref. 28059W



6 mm
Ref. 27046



7 mm
Ref. 28016W



9 mm
Ref. 28060W
Ref. 27632



Parmezan
Ref. 28061W
Ref. 27764



Tarte ziemniaki
Ref. 27164W
Ref. 27191



Ziemniaki surowe
Ref. 27219W



Chrzan 1 mm
Ref. 28055W
Ref. 27078 0,7 mm
Ref. 27079 1 mm
Ref. 27130 1,3 mm



PLASTRY FALISTE

Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 752

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

Zeskanuj kod QR



2 mm
Ref. 27068W
Ref. 27621



3 mm
Ref. 27069W



5 mm
Ref. 27070W



Zielone obrazki są w skali 1:1

* Oprócz CL 30 Bistro, CL 40



BARDZO WIELE SPOSOBÓW KROJENIA

SŁUPKI/JULIENNE

Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 752

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

Zeskanuj kod QR



1 x 8 mm
Tagliatelle
Ref. 28172W



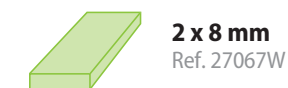
1 x 26 mm
Cebula i Kapusta
Ref. 28153W



2 x 4 mm
Ref. 27072W
Ref. 27080



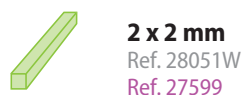
2 x 6 mm
Ref. 27066W
Ref. 27081



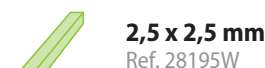
2 x 8 mm
Ref. 27067W



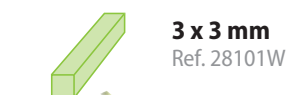
2 x 10 mm
Tagliatelle
Ref. 28173W



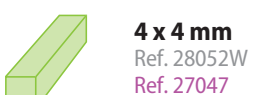
2 x 2 mm
Ref. 28051W
Ref. 27599



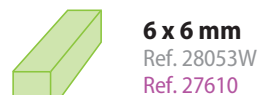
2,5 x 2,5 mm
Ref. 28195W



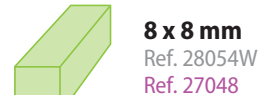
3 x 3 mm
Ref. 28101W



4 x 4 mm
Ref. 28052W
Ref. 27047



6 x 6 mm
Ref. 28053W
Ref. 27610



8 x 8 mm
Ref. 28054W
Ref. 27048



FRYTKI

Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 752

Podstawowy : CL 30 Bistro, CL 40, R 402

Zeskanuj kod QR



8 x 8 mm
Ref. 28134W
Ref. 27116



Fioletowe
ziemniaki



8 x 16 mm
Ref. 28159W



Bataty



10 x 10 mm
Ref. 28135W
Ref. 27117



Jabłka



10 x 16 mm
Ref. 28158W



Buraki

Zielone obrazki są w skali 1:1

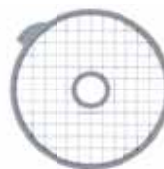


ZESTAW DO KROJENIA W KOSTKĘ

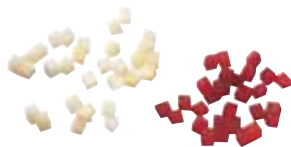
Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 752

Podstawowy : CL 30 Bistro, CL 40, R 402

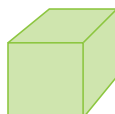
Zeskanuj kod QR



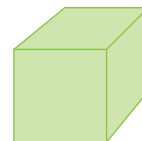
5x5x5 mm
Ref. 28110W



8x8x8 mm
Ref. 28111W
Ref. 27113



10x10x10 mm
Ref. 28112W
Ref. 27114



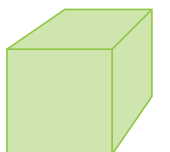
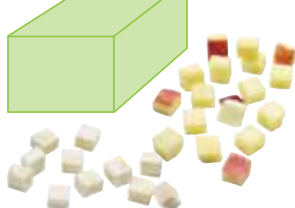
12x12x12 mm*
Ref. 28197W
Ref. 27298



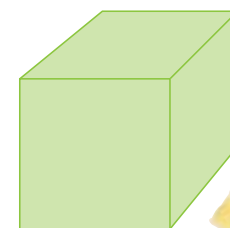
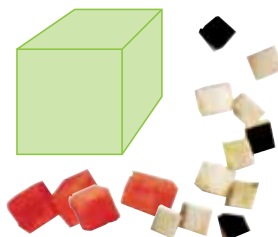
14x14x5 mm
Ref. 28181W



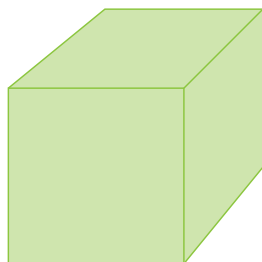
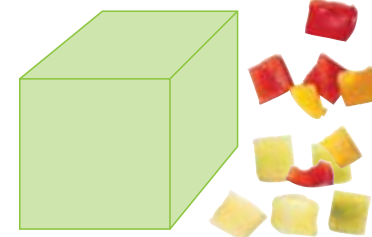
14x14x10 mm
Ref. 28179W



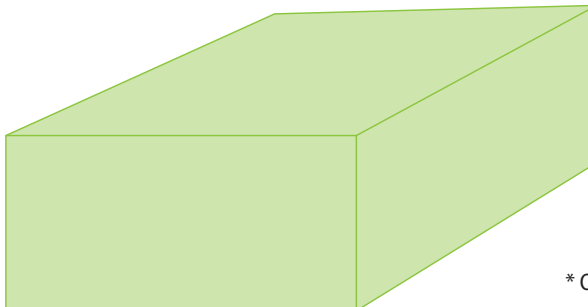
14x14x14 mm*
Ref. 28113W



20x20x20 mm*
Ref. 28114W



25x25x25 mm*
Ref. 28115W



50x70x25 mm*
Salatki
Ref. 28180W



* Oprócz CL 50 Gourmet

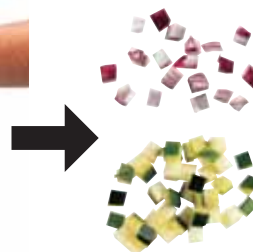
NOWOŚĆ

EasyClean Xpress

Rozwiązanie ZERO WASTE do idealnego czyszczenia tarcz EXPERT

- Szybkie i łatwe czyszczenie
- Zero waste

Dostępne do kostek	Ref.	
8 mm	49305	
10 mm	49309	
12 mm	49313	
14 mm	49314	



NOWOŚĆ

D-CLEAN KIT

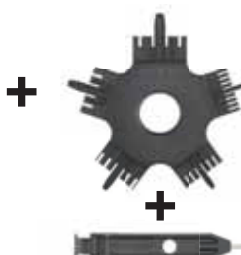
Zestaw do czyszczenia kostki



Podstawa do czyszczenia siatki do kostki

- Podstawowe R 402 - CL 40
- Expert R 502 - R 752 i CL 50 - CL 60

	Ref.	
Zestaw do czyszczenia kostki	29246	



Narzędzie do czyszczenia siatki do krojenia w kostkę

- 5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm i 14 mm

Zbierak



NIESPOTYKANE DOTĄD SPOSOBY KROJENIA

DROBNA KOSTKA



CL50 GOURMET

CL 50 Gourmet

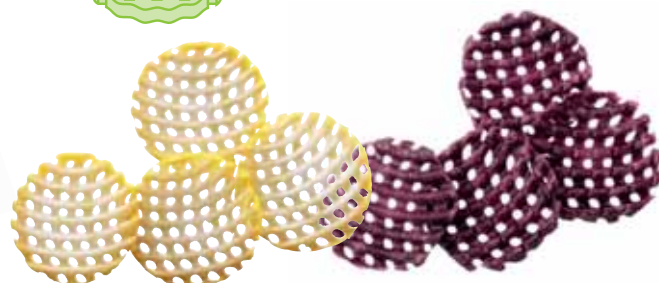
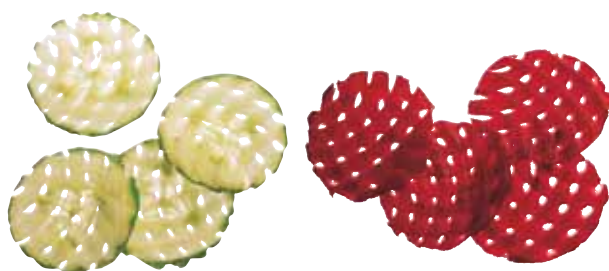
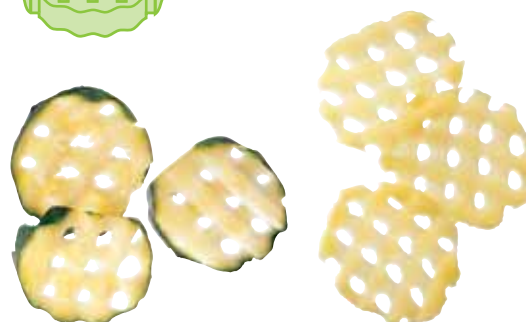
**2x2x2 mm**
Ref. 28174**3x3x3 mm**
Ref. 28175**4x4x4 mm**
Ref. 28176

PLASTRY W KSZTAŁCIE WAFLI



CL50 GOURMET

CL 50 Gourmet

**2 mm**
Ref. 28198**3 mm**
Ref. 28199**4 mm**
Ref. 28177**6 mm**
Ref. 28178

Zielone obrazki są w skali 1:1



HASŁO „WYRÓB DOMOWY” Z ROBOT-COUPÉ

Wyczaruj coś z ziemniaków i wykorzystaj hasło „Wyrób domowy”.



Robot-Coupe proponuje wiele rozwiązań do przyrządzania ziemniaków na sposób domowy, ze skórką lub bez skórki, na przykład:

Bardzo wiele sposobów krojenia frytek!



8 x 8 mm



8 x 16 mm



10 x 10 mm



10 x 16 mm

Ziemniaki drobne julienne



2 x 2 mm

Słomka ziemniaczana



4 x 4 mm



6 x 6 mm

Plastry w kształcie wafli



2 x 2 mm

Ziemniaki kostka domowa



14 x 14 mm or 20 x 20 mm

Chipsy



1 or 2 mm

Zapiekanka ziemniaczana



5 mm

Purée



SZATKOWNICA DO WARZYW

STOŁOWA SZATKOWNICA DO WARZYW

strona 50

WOLNOSTOJĄCA SZATKOWNICA DO WARZYW

strona 62



BARDZO WIELE SPOSOBÓW KROJENIA

Dzięki gamie szatkownic do warzyw oszczędzisz codziennie kilka godzin pracy, krojąc na różne sposoby: w plastry, wiórki, słupki, kostkę, frytki, drobną kostkę i plastry w kształcie wafli, a nawet robiąc purée.



SZATKOWNICA DO WARZYW STOŁOWA

Duży otwór wsadowy

Umożliwiający wkładanie warzyw o dużych rozmiarach, np. kapusty, buraków itp. oraz optymalne podawanie innych warzyw.



Zawias

Umożliwiający błyskawiczne zdjęcie pokrywy znacznie ułatwiające jej mycie.

Easy Guide

Obudowa silnika

ze stali nierdzewnej.

Cylindryczny otwór wsadowy

- Ø 58 mm równomierne krojenie długich produktów.
- Ø 39 mm do krojenia drobnych owoców i warzyw, takich jak: papryczki chilli, korniszony, pikle, suche kiełbasy, szparagi, dymka, banany, truskawki, winogrona itp. dzięki wykorzystaniu popychacza 2w1.



Wyrzut boczny

Oszczędność miejsca i komfort użytkowania.



Zeskanuj kod QR i zobacz krawalnicę do warzyw w akcji.



Ponad 50 tarcz tnących w wyposażeniu dodatkowym do krojenia w plastry, plastry faliste, wiórki, słupki, julienne, kostkę i frytki.

INNOWACJA

POPYCHACZ EXACTITUBE

Sekret niezwykłego krojenia!

Do krojenia składników o małych rozmiarach, takich jak: papryczki chilli, ogórki konserwowe, pikle, suche kiełbasy, szparagi, dymka, banany, truskawki, winogrona itp.



BARDZO WIELE SPOSOBÓW KROJENIA!

Do szatkownic do warzyw Robot-Coupe można dobrać ponad 50 tarcz tnących do cięcia zarówno warzyw, owoców jak i sera lub kielbasy.



FUNKCJA PURÉE CL 50, CL 52, CL 55, CL 60



Zeskanuj kod QR i zobacz
praskę do purée w akcji.



**Akcesorium
do purée**



Otwór wsadowy
(tylko dla CL 50 i CL 50 Ultra)

2



Łopatka
Siatka do purée:
3 mm lub 6 mm

**Zestaw
do purée**

**Tarcza zbierająca
do purée**

W skład akcesoriów do purée wchodzi:

- otwór wsadowy ułatwiający podawanie ziemniaków (tylko dla CL 50 i CL 50 Ultra)
- łopatka zgarniająca
- specjalna siatka Ø 3 mm lub 6 mm
- tarcza zbierająca do purée



		Ref.
Akcesorium do purée Ø 3 mm (CL 50 i CL 50 Ultra)	1 + 2	28207
Zestaw do purée Ø 3 mm	2	28208
Akcesorium do purée Ø 6 mm (CL 50 i CL 50 Ultra)	1 + 2	28209
Zestaw do purée Ø 6 mm	2	28210

STOŁOWA SZATKOWNICA DO WARZYW



Wydajność
praktyczna/h:



do 50 kg



do 50 kg



do 150 kg

WIÓRKI/PLASTRY/PLASTRY FALISTE/JULIENNE

+ KOSTKA + FRYTKI

+ DROBNA KOSTKA I PLASTRY
W Kształcie GOFRÓW

+ NATKA PIETRUSZKI AROMATYCZNE
ZIOŁA

CL 50 Gourmet



DODATKOWO
53
TARCZE

- Jednofazowy
- 1 prędkość

CL 40



DODATKOWO
28
TARCZE

- Jednofazowy
- 1 prędkość

CL 50 Ultra



DODATKOWO
50
TARCZE

- Jednofazowy lub trójfazowy
- 1 prędkość
- Akcesorium do purée*

CL 20



DODATKOWO
23
TARCZE

- Jednofazowy
- 1 prędkość

CL 30 Bistro



DODATKOWO
28
TARCZE

- Jednofazowy
- 1 prędkość

CL 50



DODATKOWO
50
TARCZE

- Jednofazowy lub trójfazowy
- 1 prędkość
- Akcesorium do purée*

Znajdź wszystkie modele wolnostojące na stronie 64

*Akcesoria jako wyposażenie dodatkowe



do 150 kg



do 250 kg

WIÓRKI/PLASTRY/PLASTRY FALISTE/JULIENNE

+ KOSTKA + FRYTKI

CL 50 Ultra Pizza



CL 50 Ultra 6 Tarcz Tnących



Zestaw tarcz do kuchni polskiej dedykowany do modeli CL 50, CL 50 Ultra, CL 52 - nie dotyczy CL50 Gourmet

CL 52



- Jednofazowy lub trójfazowy
- 1 lub 2 prędkości
- Zestaw do purée*

SZATKOWNICA DO WARZEW

STOŁOWA

Duży otwór wsadowy (powierzchnia 104 cm²) przeznaczony do dużych warzyw, takich jak kapusta, seler itp.



Cylindryczny otwór wsadowy (Ø 58 mm) umożliwia wkładanie przeznaczonych do krojenia warzyw o kształcie podłużnym, m.in. marchwi, ogórków itp.



Nowy mechanizm zgarniający o wzmocnionej konstrukcji.

Model stołowy o zwartej konstrukcji umożliwiający krojenie warzyw na różnorodne sposoby.



Czyszczenie pokrywy i komory roboczej jest bardzo łatwe dzięki innowacyjnemu systemowi demontażu.

Wydajność do 200 kg/h
Maksymalna wydajność do 3,5 kg/min. Najszybsza kompaktowa szatkownica na rynku Polskim.





CL 20

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	400 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	1500 obr/min
Otwór wsadowy	Otwór wsadowy w kształcie półksiężyca - cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm
Pokrywa i komora robocza	Materiał kompozytowy
Obudowa silnika	Materiał kompozytowy
D-Clean Kit	-
Tarcze tnące	Niedołączone do zestawu

Wybierz swój model:

CL 20 4 tarcze tnące	Ref.	
CL 20 230V/50/1	2009	
Zestaw 4 tarcz tnących	1965	
CL 20 bez tarcz tnących	Ref.	
CL 20 230V/50/1	2009	



CL 30 Bistro

✓
500 W
Jednofazowy 230 V
500 obr/min
Otwór wsadowy w kształcie półksiężyca - cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm
Materiał kompozytowy
Materiał kompozytowy
w zestawie
Niedołączone do zestawu

CL 30 Bistro 4 tarcze tnące	Ref.	
CL 30 Bistro 230V/50/1	24432	
Zestaw 4 tarcz tnących	1965	
CL 30 Bistro bez tarcz tnących	Ref.	
CL 30 Bistro 230V/50/1	24432	



CL 40

✓
500 W
Jednofazowy 230 V
500 obr/min
Otwór wsadowy w kształcie półksiężyca - cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm
Pokrywa z materiału kompozytowego i komora robocza ze stali nierdzewnej
Metalowa
w zestawie
Niedołączone do zestawu

CL 40 4 tarcze tnące	Ref.	
CL 40 230V/50/1	24570	
Zestaw 4 tarcz tnących	1965	
CL 40 bez tarcz tnących	Ref.	
CL 40 230V/50/1	24570	

Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36





CL 50

Asynchroniczny silnik



Moc	550 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V lub trójfazowy 400 V
Prędkość	375 obr/min
Otwór wsadowy	Otwór wsadowy w kształcie półksiężyca 2,2 l Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm i Ø 39 mm, popychacz 2w1 - w zestawie
Pokrywa i komora robocza	Metalowa
Obudowa silnika	Materiał kompozytowy
D-Clean Kit	w zestawie
Tarcze tnące	Niedołączone do zestawu

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz krajalnicę do warzyw w akcji.

CL 50 - 6 tarcze tnące	Ref.
CL 50 Jednofazowy 230V/50/1	24440
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W
CL 50 Trójfazowy 400V/50/3	24446
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W
CL 50 - 16 tarcze tnące	Ref.
CL 50 jednofazowy 230V/50/1	24440
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W
CL 50 Trójfazowy 400V/50/3	24446
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W
CL 50 bez tarcz tnących	Ref.
CL 50 Jednofazowy 230V/50/1	24440
CL 50 Trójfazowy 400V/50/3	24446

Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36



CL 50 Ultra



Moc	550 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V lub trójfazowy 400 V
Prędkość	375 obr/min
Otwór wsadowy	Otwór wsadowy w kształcie półksiężyca 2,2 l Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm i Ø 39 mm, popychacz 2w1 - w zestawie
Pokrywa i komora robocza	Metalowa
Obudowa silnika	Stal nierdzewna
D-Clean Kit	w zestawie
Tarcze tnące	Niedołączone do zestawu

CL 50 Ultra - 6 tarcze tnące	Ref.
CL 50 Ultra Jednofazowy 230V/50/1	24465
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W
CL 50 Ultra Trójfazowy 400V/50/3	24473
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W
CL 50 Ultra - 16 tarcze tnące	Ref.
CL 50 Ultra Jednofazowy 230V/50/1	24465
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W
CL 50 Ultra Trójfazowy 400V/50/3	24473
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W
CL 50 Ultra bez tarcz tnących	Ref.
CL 50 Ultra Jednofazowy 230V/50/1	24465
CL 50 Ultra Trójfazowy 400V/50/3	24473

Wybierz swoje opcje:

Opcja	Ref.
Dodatkowy popychacz 2w1	49212
Akcesorium do purée 3 mm	28207
Akcesorium do purée 6 mm	28209
Pojemnik Gourmet	39716

NOWOŚĆ



CL 50 Ultra *Pizza*

Oferta szyta na miarę do przygotowywania pizzy!

1 tarcza plastry 4 mm
pomidory, papryka, kapusta
pekińska i sałata lodowa itd.

1 tarcza plastry 2 mm
cebula, pieczarki,
ogórek

1 tarcza wiórki 7 mm
Mozzarella lub specjalny
ser do pizzy.



CL 50 Ultra Pizza

Asynchroniczny
silnik



Moc 550 W

Napięcie Jednofazowy 230 V lub trójfazowy 400 V

Prędkość 375 obr/min

Otwór wsadowy Otwór wsadowy w kształcie półksiężyca 2,2 l
Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm i Ø 39 mm,
popychacz 2w1 - **w zestawie**

Pokrywa i komora
robocza Metalowa

Obudowa silnika Stal nierdzewna

D-Clean Kit **w zestawie**

Tarcze tnące Plastry 2 mm, Plastry 4 mm+ Wiórki 7 mm
w zestawie

**Wybierz swój
model:**

CL 50 Ultra Pizza	Ref.
CL 50 Ultra Pizza 230 V/50/1 - 3 tarcze	2027W
CL 50 Ultra Pizza 400 V/50/3 - 3 tarcze	2033W

**Pełna lista dostępnych tarcz tnących
na stronie 36**



**Wybierz swoje
opcje:**

Opcja	Ref.
Dodatkowy popychacz 2w1	49212
Akcesorium do purée 3 mm	28207
Akcesorium do purée 6 mm	28209



CL 50 GOURMET

Doskonały wybór



Wyjątkowa jakość krojenia w drobną kostkę...



3 wymiary drobnej kostki

2 mm - 3 mm - 4 mm

CL 50 Gourmet

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	550 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	375 obr/min
Otwór wsadowy	Otwór wsadowy w kształcie półksiężyca 2,1 l - cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm i Ø 68 mm
Pokrywa i komora robocza	Metalowa
Obudowa silnika	stal nierdzewna
D-Clean Kit	w zestawie
Tarcze tnące	Niedołączone do zestawu

Wybierz swój model:

CL 50 Gourmet	Ref.
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453

Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36



	Drobna kostka	
Opcje	Ref.	
Drobna kostka 2 x 2 x 2 mm	28174W	
Drobna kostka 3 x 3 x 3 mm	28175W	
Drobna kostka 4 x 4 x 4 mm	28176W	

i plastry w kształcie wafli!



4 rodzaje plastrów w kształcie wafli

2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



Plastry w kształcie wafli

Opcje	Ref.	
Plastry w kształcie wafli 2 mm	28198W	
Plastry w kształcie wafli 3 mm	28199W	
Plastry w kształcie wafli 4 mm	28177W	
Plastry w kształcie wafli 6 mm	28178W	

ZESTAW NATKA PIETRUSZKI I AROMATYCZNE ZIOŁA do tabbouleh

Duża ilość tabbouleh, pietruszki lub koperku w mgnieniu oka!



Zestaw natka pietruszki i aromatyczne zioła

2 wkładki



Zestaw natka pietruszki i aromatyczne zioła

1 mm zawiera: 1 tarcza plastry 1 mm i 2 wkładki do podtrzymywania ziół przy krojeniu.

	Ref.	
Zestaw natka pietruszki 1 mm	28194	

Zestaw Tabbouleh zawiera: 1 tarcza Plastry 1 mm, zestaw do krojenia w kostkę 10 x 10 mm, 1 tarcza Drobną kostką 4 x 4 mm i 3 wkładki.

	Ref.	
Zestaw Tabbouleh	28192	

CL 52

Zaprojektowany, aby łatwo przetwarzać duże ilości warzyw jednym ruchem ręki.



- Komfort pracy
- Zapobieganie bólom mięśniowo-szkieletowym
- Zmniejszenie uciążliwości

INNOWACJA



NIEZWYKŁA PRECYZJA

Cylindryczny otwór wsadowy

- Ø 58 mm równomierne krojenie długich produktów.
- Ø 39 mm do krojenia drobnych owoców i warzyw, takich jak: papryczki chilli, korniszony, pikle, suche kielbasy, szparagi, dymka, banany, truskawki, winogrona itp. dzięki wykorzystaniu popychacza 2w1.

ROZMIAR XL

Otwór wsadowy w rozmiarze XL umożliwia podanie do 15 pomidorów jednocześnie.

ZNACZĄCA ERGONOMIA

Dźwignia ze wspomaganiem zmniejsza wysiłek osoby obsługującej urządzenie i zwiększa jego wydajność.



Zeskanuj kod QR i zobacz szatkownicę do warzyw w akcji.



Easy Guide

SUPERMOC

Obudowa silnika ze stali nierdzewnej ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości. Supermocny i cichy silnik przemysłowy o mocy 750 W.



WYRZUT BOCZNY

Oszczędność miejsca i komfort pracy.

Specjalna przystawka do kapusty ułatwiająca wyrzut.





Powierzchnia 227 cm²
„Odkryj wszystkie
zestawy tarcz tnących
na stronie 40!”

CL 52 - 1V

Asynchroniczny
silnik



Moc	750 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V lub trójfazowy 400 V
Prędkość	375 obr/min
Otwór wsadowy	Otwór wsadowy w kształcie księżycy 4,4 l Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm i Ø 39 mm, popychacz 2w1 - w zestawie
Pokrywa i komora robocza	Metalowa
Obudowa silnika	stal nierdzewna
Akcesoria	Szczotka osi silnika - w zestawie, wkrótce dostępne
D-Clean Kit	w zestawie
Tarcze tnące	Niedołączone do zestawu

Wybierz swój
model:



Zeskanuj kod QR i
zobacz szatkownicę
do warzyw w akcji.

CL 52 - 1V - 6 tarcze tnące	Ref.
CL 52 Jednofazowy - 1V 230V/50/1	24490
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W
CL 52 Trójfazowy - 1V 400V/50/3	24498
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W
CL 52 - 1V - 16 tarcze tnące	Ref.
CL 52 Jednofazowy - 1V 230V/50/1	24490
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W
CL 52 Trójfazowy - 1V 400V/50/3	24498
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W
CL 52 - 1V bez tarcz tnących	Ref.
CL 52 Jednofazowy - 1V 230V/50/1	24490
CL 52 Trójfazowy - 1V 400V/50/3	24498

Pełna lista dostępnych tarcz tnących
na stronie 36



Powierzchnia 227 cm²
„Odkryj wszystkie
zestawy tarcz tnących
na stronie 40!”

CL 52 - 2V



Moc	900 W
Napięcie	Trójfazowy 400 V
Prędkość	375 obr/min - 750 obr/min
Otwór wsadowy	Otwór wsadowy w kształcie księżycy 4,4 l Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm i Ø 39 mm, popychacz 2w1 - w zestawie
Pokrywa i komora robocza	Metalowa
Obudowa silnika	stal nierdzewna
Akcesoria	Szczotka osi silnika - w zestawie, wkrótce dostępne
D-Clean Kit	w zestawie
Tarcze tnące	Niedołączone do zestawu

CL 52 - 2V - 6 tarcze tnące	Ref.
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W
CL 52 - 2V - 16 tarcze tnące	Ref.
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W
CL 52 - 2V bez tarcz tnących	Ref.
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501

Wybierz swoje
opcje:

Opcja	Ref.
Dodatkowy popychacz 2w1	49221
Zestaw do purée 3 mm	28208
Zestaw do purée 6 mm	28210
Szczotka osi silnika - wkrótce dostępne	49257

CL 52 wszystkie modele

SZATKOWNICA DO WARZYW WOLNOSTOJĄCA

Rozwiązania opracowane specjalnie dla dużych ilości produktów do skrojenia.

NIEZWYKŁA PRECYZJA

Cylindryczny otwór wsadowy

- Ø 58 mm równomierne krojenie długich produktów.
- Ø 39 mm do krojenia drobnych owoców i warzyw, takich jak: papryczki chilli, korniszony, pikle, suche kiełbasy, szparagi, dymka, banany, truskawki, winogrona itp. dzięki wykorzystaniu popychacza 2w1.

ROZMIAR XL

Otwór wsadowy w rozmiarze XL umożliwia podanie do 15 pomidorów jednocześnie.

SUPERMOC

Supermocny i cichy silnik przemysłowy o mocy 1100 W umożliwiający intensywne użytkowanie. Obudowa silnika ze stali nierdzewnej ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości.

INNOWACJA

ZNACZĄCA ERGONOMIA

Dźwignia ze wspomaganiem zmniejsza wysiłek osoby obsługującej urządzenie i zwiększa jego wydajność.



- Komfort pracy
- Zapobieganie bólom mięśniowo-szkieletowym
- Zmniejszenie uciążliwości

WYRZUT BOCZNY

Oszczędność miejsca i komfort pracy.



Automatyczny otwór wsadowy CL 55



Otwór wsadowy z popychaczem CL 55
(Powierzchnia 227 cm²) z uchwytem



Otwór wsadowy z 4 tubami CL 55
2 tuby Ø 50 mm/ 2 tuby Ø 70 mm



Otwór wsadowy z 2 tubami CL 55
Tuba prosta i pochylona

BARDZO WIELE SPOSOBÓW KROJENIA !

Wydajne, solidne, łatwe w użytkowaniu i w utrzymaniu w czystości wolnostojące krawalnice do warzyw Robot-Coupe są przeznaczone dla instytucji, kuchni centralnych, firm cateringowych i zakładów przemysłowych z branży rolno-spożywczej.





Wydajność praktyczna/h:

400 kg

WIÓRKI/PLASTRY/PLASTRY FALISTE/JULIENNE

+ KOSTKA + FRYTKI

CL 55 z Popychaczem



DODATKOWO
+
50
TARCZE

- Jednofazowy lub trójfazowy
- 1 lub 2 prędkości
- Zestaw do purée*

CL 55 2 Podajniki



DODATKOWO
+
50
TARCZE

- Jednofazowy lub trójfazowy
- 1 lub 2 prędkości
- Zestaw do purée*

CL 55 Stanowisko robocze

DODATKOWO
+
50
TARCZE



- Jednofazowy lub trójfazowy
- 1 lub 2 prędkości
- Zestaw do purée

Znajdź wszystkie modele stołowe na stronie 52

* Akcesoria jako wyposażenie dodatkowe

WIÓRKI/PLASTRY/PLASTRY FALISTE/JULIENNE

+ KOSTKA + FRYTKI

CL 60 z Popychaczem



DODATKOWO
+
50
TARCZE

- Trójfazowy
- 2 prędkości
- Zestaw do purée*

CL 60 2 Podajniki



DODATKOWO
+
50
TARCZE

- Trójfazowy lub jednofazowy
- 2 prędkości lub zmienna prędkość
- Zestaw do purée*

CL 60 Stanowisko robocze

DODATKOWO
+
50
TARCZE



- Trójfazowy
- 2 prędkości
- Zestaw do purée

WOLNOSTOJĄCA SZATKOWNICA DO WARZYW



Powierzchnia 227 cm²

„Odkryj wszystkie zestawy tarcz tnących na stronie 40!”



Powierzchnia 227 cm²

„Odkryj wszystkie zestawy tarcz tnących na stronie 40!”

CL 55 z Popychaczem

CL 55 2 Podajniki

Asynchroniczny silnik



Moc	750 W	1100 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V	Trójfazowy 400 V
Prędkość	375 obr/min	375 obr/min - 750 obr/min
Otwór wsadowy	Otwór wsadowy z popychaczem 4,4 l Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm i Ø 39 mm, popychacz 2w1 - w zestawie	

Pokrywa i komora robocza

Metalowa

Obudowa silnika

Stal nierdzewna

Podstawa ruchoma

Stal nierdzewna - wyposażona w 2 kółka z hamulcem

Akcesoria

Szczotka osi silnika - **w zestawie, wkrótce dostępne**

D-Clean Kit

w zestawie

Tarcze tnące

Niedołączone do zestawu

Wybierz swój model:

CL 55 z Popychaczem - 6 tarcze tnące	Ref.
CL 55 z Popychaczem 230V/50/1	2245
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W
CL 55 z Popychaczem 400V/50/3	2214
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W
CL 55 z Popychaczem- 16 tarcze tnące	Ref.
CL 55 z Popychaczem 230V/50/1	2245
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W
CL 55 z Popychaczem 400V/50/3	2214
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W
CL 55 z Popychaczem bez tarcz tnących	Ref.
CL 55 z Popychaczem 230V/50/1	2245
CL 55 z Popychaczem 400V/50/3	2214



750 W	1100 W
Jednofazowy 230 V	Trójfazowy 400 V
375 obr/min	375 obr/min - 750 obr/min
Automatyczny otwór wsadowy ze stali nierdzewnej Otwór wsadowy z popychaczem 4,4 l Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm i Ø 39 mm, popychacz 2w1 - w zestawie	

Metalowa

Stal nierdzewna

Stal nierdzewna - wyposażona w 2 kółka z hamulcem

Szczotka osi silnika - **w zestawie, wkrótce dostępne**

w zestawie

Niedołączone do zestawu

CL 55 2 Podajniki - 6 tarcze tnące	Ref.
CL 55 2 Podajniki 230V/50/1	2244
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W
CL 55 2 Podajniki 400V/50/3	2211
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W
CL 55 z Popychaczem- 16 tarcze tnące	Ref.
CL 55 2 Podajniki 230V/50/1	2244
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W
CL 55 2 Podajniki 400V/50/3	2211
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W
CL 55 2 Podajniki bez tarcz tnących	Ref.
CL 55 2 Podajniki 230V/50/1	2244
CL 55 2 Podajniki 400V/50/3	2211

Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36



AKCESORIA CL 55



Automatyczny otwór wsadowy
Ref. 28170



Otwór wsadowy z popychaczem
(powierzchnia 227 cm²)
Ref. 39673



Otwór wsadowy 4-tubowy
2 kanały Ø 50 mm
2 kanały Ø 70 mm
Ref. 28161



Otwór wsadowy z 2 tubami
Tuba prosta i pochylona
Ref. 28155



Zestaw do purée
Ref. 28208 Ø 3 mm
Ref. 28210 Ø 6 mm



Popychacz 2w1
CL 52 - CL 55 - CL 60
Ref. 49221

wkrótce dostępne



Szczotka osi silnika
Ref. 49257



Wózek regulowany
3 wysokości GN 1/1
Dostarczany bez pojemnika
Ref. 49128



Półka do przechowywania akcesoriów
na 16 tarcz tnących,
8 zestawów i 3 rodzaje
podajników, dostarczana z
pojemnikiem GN 1/1 (akcesoria
niedołączone do zestawu)
Ref. 49132



WOLNOSTOJĄCA SZATKOWNICA DO WARZYW

CL 55 Stanowisko robocze

Kompletne rozwiązanie

WÓZEK REGULOWANY 3 wysokości

Ułatwia transportowanie i ładowanie warzyw i owoców oraz utrzymywanie akcesoriów w porządku.



Powierzchnia 227 cm²



CL 55 Stanowisko robocze

Asynchroniczny silnik



Moc	750 W	1100 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V	Trójfazowy 400 V
Prędkość	375 obr/min	375 obr/min - 750 obr/min
Otwór wsadowy	Automatyczny otwór wsadowy ze stali nierdzewnej Otwór wsadowy z popychaczem 4,4 l Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm i Ø 39 mm, popychacz 2w1 - w zestawie	

Pokrywa i komora robocza

Metalowa

Obudowa silnika

Stal nierdzewna

Akcesoria

Ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej -
Wypożęzona w 2 kółka z hamulcem - **w zestawie**
Wózek regulowany GN 1/1, 3 wysokości
+ 3 pojemniki GN 1/1 - **w zestawie**
Zestaw do purée 3 mm - **w zestawie**
Szczotka osi silnika - **w zestawie, wkrótce dostępne**

D-Clean Kit

w zestawie

Tarcze tnące

Wielozadaniowy zestaw 16 tarcz - **w zestawie**

CL 55 Stanowisko robocze	Ref.
CL 55 Stanowisko robocze 230V/50/1	2290
CL 55 Stanowisko robocze 400V/50/3	2287

PEŁNA KOLEKCJA AKCESORIÓW W ZESTAWIE!

Automatyczny podajnik wsadowy

Do wszystkich warzyw luzem (pomidory, cebula, ziemniaki itd.).



Podajnik z popychaczem

Specjalnie do warzyw o dużych rozmiarach, tj. kapusta lub seler.



Wielozadaniowy zestaw 16 tarcz

16 tarcz tnących w zestawie



Popychacz 2w1

Do krojenia warzyw i owoców o małych rozmiarach, takich jak, papryczki chilli, ogórki konserwowe, pikle, suche kiełbasy, szparagi, dymka, banany, truskawki, winogrona itp.



Zestaw do purée 3 mm

Do łatwego wykonywania wysokiej jakości smacznego i świeżego purée w dużych ilościach.



wkrótce dostępne

Szczotka osi silnika



Wózek regulowany GN 1/1

Do przewożenia, wkładania produktów i przechowywania akcesoriów.

Dołączone 2 zbiorniki GN 1/1.





Powierzchnia 227 cm²

„Odkryj wszystkie zestawy tarcz tnących na stronie 40!”



Powierzchnia 227 cm²

„Odkryj wszystkie zestawy tarcz tnących na stronie 40!”



CL 60 z Popychaczem

CL 60 2 Podajniki CL 60 V.V. 2 Podajniki

Asynchroniczny silnik



Moc 1500 W

Napięcie Trójfazowy 400 V

Prędkość 375 obr/min - 750 obr/min

Otwór wsadowy Otwór wsadowy z popychaczem 4,9 l
Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm i Ø 39 mm,
popychacz 2w1 - **w zestawie**

Komora robocza Stal nierdzewna

Obudowa silnika Stal nierdzewna

Wypożony w 1 nóżka regulowana do wszystkich rodzajów
posadzki - 2 kółka -1 pojemnik ze stali nierdzewnej
na narzędzia do krojenia

Akcesoria Szczotka osi silnika - **w zestawie, wkrótce dostępne**

D-Clean Kit **w zestawie**

Tarcze tnące Nieodłączone do zestawu

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz krajalnicę do warzyw w akcji.

CL 60 z Popychaczem - 6 tarcze tnące	Ref.
CL 60 z Popychaczem 400V/50/3	2319
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W
CL 60 z Popychaczem - 16 tarcze tnące	Ref.
CL 60 z Popychaczem 400V/50/3	2319
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W
CL 60 z Popychaczem bez tarcz tnących	Ref.
CL 60 z Popychaczem 400V/50/3	2319

Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36



1500 W

Jednofazowy 230 V Trójfazowy 400 V

100 - 1000 obr/min 375 obr/min - 750 obr/min

Automatyczny otwór wsadowy ze stali nierdzewnej
Otwór wsadowy z popychaczem 4,4 l
Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm i Ø 39 mm,
popychacz 2w1 - **w zestawie**

Stal nierdzewna

Stal nierdzewna

1 nóżka regulowana do wszystkich rodzajów
posadzki - 2 kółka -1 pojemnik ze stali nierdzewnej
na narzędzia do krojenia

Szczotka osi silnika - **w zestawie, wkrótce dostępne**

w zestawie

Nieodłączone do zestawu

CL 60 2 Podajniki - 6 tarcze tnące	Ref.
CL 60 2 Podajniki 400V/50/3	2325
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W
CL 60 V.V. 2 Podajniki - 6 tarcze tnące	Ref.
CL 60 V.V. 2 Podajniki 230V/50/1	2329
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W
CL 60 2 Podajniki - 16 tarcze tnące	Ref.
CL 60 2 Podajniki 400V/50/3	2325
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W
CL 60 V.V. 2 Podajniki - 16 tarcze tnące	Ref.
CL 60 V.V. 2 Podajniki 230V/50/1	2329
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W
CL 60 2 Podajniki bez tarcz tnących	Ref.
CL 60 2 Podajniki 400V/50/3	2325
CL 60 V.V. 2 Podajniki 230V/50/1	2329



Wymaga podłączenia do wyłącznika różnicowoprądowego typu A.

AKCESORIA CL 60



Automatyczny otwór wsadowy
Z tacą podającą
Ref. 39681



Otwór wsadowy z popychaczem
Ref. 39680



Otwór wsadowy 4-tubowy
2 kanały Ø 50 mm
2 kanały Ø 70 mm
Ref. 28162



Otwór wsadowy z 2 tubami
Tuba prosta i pochylona
Ref. 28157



Zestaw do purée
Ref. 28208 Ø 3 mm
Ref. 28210 Ø 6 mm



Popychacz 2w1
Ref. 49221

wkrótce dostępne



Szczotka osi silnika
Ref. 49257



Wózek Ergo Mobile
Dostarczany bez pojemnika.
Zaprojektowany do odbierania do 3 pojemników GN 1/1
Ref. 49066



Półka do przechowywania akcesoriów na 16 tarcz tnących, 8 zestawów i 3 rodzaje podajników, dostarczana z pojemnikiem GN 1/1 (akcesoria niedołączone do zestawu)
Ref. 49132



CL 60 Stanowisko robocze

Kompletne rozwiązanie

Do 1200 kg
warzyw na
godzinę

WÓZEK DO PRZECHOWYWANIA
AKCESORIÓW



Regulowana nóżka
dostosowuje się do różnych
poziomów posadzki.

CL 60 Stanowisko robocze

Asynchroniczny
silnik



Moc

1500 W

Napięcie

Trójfazowy 400 V

Prędkość

375 obr/min - 750 obr/min

Otwór wsadowy

Automatyczny otwór wsadowy ze stali nierdzewnej
Otwór wsadowy z popychaczem 4,9 l
Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm i Ø 39 mm,
popychacz 2w1 - **w zestawie**
4-tubowy: 2 tuby Ø 50 mm i 2 tuby Ø 70 mm

Pokrywa i komora
robocza

Metalowa

Obudowa silnika

Stal nierdzewna

Wypożyczona w

1 nóżka regulowana do wszystkich rodzajów posadzki,
2 kółka, 1 pojemnik ze stali nierdzewnej na narzędzia do
krojenia

Akcesoria

Wózek ergomobile z 3 pojemnikami GN 1/1 - **w zestawie**

Półka do przechowywania akcesoriów z 1 pojemnikiem
GN 1/1 - **w zestawie**

Zestaw do purée 3 mm - **w zestawie**

Szczotka osi silnika - **w zestawie, wkrótce dostępne**

D-Clean Kit

w zestawie

Tarcze tnące

Wielozadaniowy zestaw 16 tarcz - **w zestawie**

CL 60 Stanowisko robocze

Ref.

CL 60 Stanowisko robocze
400V/50/3

2300



Zeskanuj kod QR i
zobacz krajalnicę do
warzyw w akcji.

PEŁNA KOLEKCJA AKCESORIÓW W ZESTAWIE!

Automatyczny otwór wsadowy

Do wszystkich warzyw luzem (pomidory, cebula, ziemniaki itd.).



Otwór wsadowy z popychaczem

Specjalnie do warzyw o dużych rozmiarach, tj. kapusta lub seler.



Otwór wsadowy 4-tubowy

Specjalnie do warzyw o długim kształcie, tj. ogórki, cukinia.



Popychacz 2w1

Do krojenia warzyw i owoców o małych rozmiarach, takich jak, papryczki chilli, ogórki konserwowe, pikle, suche kiełbasy, szparagi, dymka, banany, truskawki, winogrona itp.



Zestaw do purée 3 mm

Do łatwego wykonywania wysokiej jakości smacznego i świeżego purée w dużych ilościach.



Wózek do przechowywania akcesoriów

Do przewożenia i przechowywania wszystkich akcesoriów!

16 tarcz tnących i 8 zestawów do kostki lub frytek.
Pojemnik GN1X1 dla przyborów kuchennych.



wkrótce dostępne Szczotka osi silnika



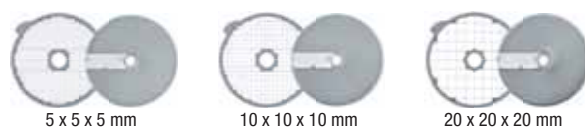
Wielozadaniowy zestaw 16 tarcz

16 tarcz tnących w zestawie

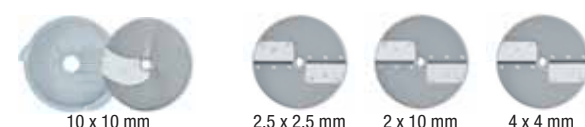


Plastry

Wiórki



Kostka



Frytki

Słupki



4 uchwyty ściennie na 16 tarcz tnących

Wózek Ergo Mobile

Do przewożenia, wkładania produktów i przechowywania akcesoriów. Dołączone 3 zbiorniki GN 1/1.



CUTTER-WILKI

CUTTER-WILKI STOŁOWE

WOLNOSTOJĄCE CUTTER-WILKI PIONOWE

strona 76

strona 84



IDEALNE ROZWIĄZANIE DLA KUCHARZY, CUKIERNIKÓW I PIEKARZY

Nóż na dnie pojemnika sprawia, że jest to idealny asystent każdego szefa kuchni - rozwiązanie dostępne wyłącznie w produktach Robot-Coupe. Bez względu na to, czy w dużej czy małej ilości, teraz do przygotowania wszystkich Twoich wyrobów kulinarnych wystarczy nacisnąć jeden przycisk: sosy, siekanie mięsa, ryb, cebuli lub ziół i przypraw, wyrabianie, rozdrabnianie suszonych owoców lub czekolady, praliny itd.



CUTTER-WILKI

STOŁOWE

POKRYWA

Możliwość dodawania płynów lub składników w trakcie przetwarzania.

NOWOŚĆ

POJEMNIK

7,5 l: oszczędność czasu z jednoczesnym zwiększeniem przetwarzanych ilości.



Zeskanuj kod QR i zobacz cutter w akcji.

ERGONOMICZNA RĘKOJEŚĆ

pozwała na łatwe manipulowanie pojemnikiem.

robot coupe[®]

000

ZEGAR

Jeszcze większy komfort pracy, precyzja i powtarzalność w realizacji przepisów kulinarnych.

Easy
Guide



R7

7,5 L



INNOWACJA

NÓŻ NA DNIĘ POJEMNIKA

Do przetwarzania zarówno małych, jak i dużych ilości produktu. Zdejmowane ostrza gładkie wykonane w całości ze stali nierdzewnej. W wyposażeniu dodatkowym ostrza z zębami lub z nacięciami.

Pracuje w 2 prędkościach :
1500 i 3000 obr/min



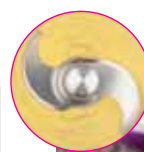
**Nóż gładki
W wersji
standardowej**



GRUBE SIEKANIE



DROBNE SIEKANIE



SOSY, EMULSJE



Nóż z zębami

**Dedykowany
do wyrobów
cukierniczych**



WYRABIANIE



ROZDRABNIANIE



Nóż z nacięciami

**do przypraw,
ziół i gładkiego
mielenia**



SIEKANIE ZIÓŁ



SIEKANIE PRZYPRAW

CUTTER-WILKI STOŁOWE



Ilości*:



1 kg



1,5 kg



2,5 kg

2 PRĘDKOŚCI od 1500 do 3000 obr/min

R 4 - 2V

OPCJONALNIE
3
RODZAJE NOŻY

4,5 L



• Trójfazowy

1 PRĘDKOŚĆ 3000 obr/min

R 2

OPCJONALNIE
3
RODZAJE NOŻY

2,9 L



• Jednofazowy

R 3

OPCJONALNIE
3
RODZAJE NOŻY

3,7 L



• Jednofazowy

* Maksymalna ilość przetwarzana jednorazowo



3 kg



3,5 kg



5 kg

2 PRĘDKOŚCI od 1500 do 3000 obr/min

R 5 - 2V



OPCJONALNIE
3
RODZAJE NOŻY

5,9 L

• Trójfazowy

R 7



OPCJONALNIE
3
RODZAJE NOŻY

7,5 L

• Trójfazowy

R 8



OPCJONALNIE
3
RODZAJE NOŻY

8 L

• Trójfazowy

1 PRĘDKOŚĆ 3000 obr/min

R 5 - 1V



OPCJONALNIE
3
RODZAJE NOŻY

5,9 L

• Jednofazowy

MOŻLIWOŚCI PRACY

Modele	Maks. pojemność				Liczba nakryć	Czas pracy
	Siekание (do)	Emulsje (do)	Ciasta* (do)	Rozdrabnianie (do)		
R 2	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	od 1 do 50	1-4 min
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	od 1 do 50	
R 4 - 2V	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	od 50 do 100	
R 5 - 1V / R 5 - 2V	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	od 50 do 200	
R 7	2,7 kg	3,8 kg	2,7 kg	1,7 kg	od 100 do 200	
R 8	3 kg	5 kg	4 kg	2 kg	od 200 do 300	

* Ilość ciasta drożdżowego o wilgotności do 60%

Znajdź wszystkie modele wolnostojące na stronie 86



R 2

Asynchroniczny silnik



Moc 550 W

Napięcie Jednofazowy 230 V

Prędkość 1500 obr/min

Praca pulsacyjna



Pojemnik 2,9 l ze stali nierdzewnej

Nóż Ostrza gładkie ze stali nierdzewnej - w zestawie

R 3



650 W

Jednofazowy 230 V

1500 obr/min



3,7 l ze stali nierdzewnej

Ostrza gładkie ze stali nierdzewnej - w zestawie

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz cutter w akcji.

R 2	Ref.
R 2 230V/50/1	22100

R 3	Ref.
R 3 230V/50/1	22382

Wybierz swoje opcje:



Opcje	R 2		R 3	
	Ref.		Ref.	
Nóż z zębami dedykowany do wyrobów cukierniczych	27138		27288	
Nóż z nacięciami do przypraw, ziół i gładkiego mielenia	27061		27287	
Nóż gładki dodatkowy	27055		27286	
Wieszak ścienny na nóż	107810		107810	



R 4 - 2V

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	900 W
Napięcie	Trójfazowy 400 V
Prędkość	1500-3000 obr/min
Praca pulsacyjna	✓
Obudowa silnika	Metalowa
Pojemnik	4,5 l ze stali nierdzewnej
Nóż	Ostrza gładkie ze stali nierdzewnej - w zestawie

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz cutter w akcji.

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

R 4 - 2V		
Opcje	Ref.	
Nóż z zębami dedykowany do wyrobów cukierniczych	27346	
Nóż z nacięciami do przypraw, ziół i gładkiego mielenia	27345	
Nóż gładki dodatkowy	27344	
Wieszak ścienny na nóż	107810	





R 5 - 1V

Asynchroniczny silnik



Moc 750 W

Napięcie Jednofazowy 230 V

Prędkość 1500 obr/min

Zegar



Praca pulsacyjna



Obudowa silnika Metalowa

Pojemnik 5,9 l ze stali nierdzewnej

Nóż

Ostrza gładkie ze stali nierdzewnej - **w zestawie**
 Narzędzie do czyszczenia ostrza - **w zestawie, wkrótce dostępne**



R 5 - 2V



1500 W

Trójfazowy 400 V

1500-3000 obr/min



Metalowa

5,9 l ze stali nierdzewnej

Ostrza gładkie ze stali nierdzewnej - **w zestawie**
 Narzędzie do czyszczenia ostrza - **w zestawie, wkrótce dostępne**

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz cutter w akcji.

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

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

Wybierz swoje opcje:



NOWOŚĆ

Opcje	Ref.	
Nóż z zębami dedykowany do wyrobów cukierniczych	27305	
Nóż z nacięciami do przypraw, ziół i gładkiego mielenia	27304	
Nóż gładki dodatkowy	27303	
Ramię zbierające	49552	
Narzędzie do czyszczenia ostrza - wkrótce dostępne	49258	

R 5 wszystkie modele

NOWOŚĆ



R 7

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	1500 W
Napięcie	Trójfazowy 400 V
Prędkość	1500-3000 obr/min
Zegar	✓
Praca pulsacyjna	✓
Obudowa silnika	Metalowa
Pojemnik	7,5 l ze stali nierdzewnej
Nóż	Ostrza gładkie, wyjmowane i regulowane, w całości ze stali nierdzewnej - w zestawie

Wybierz swój model:

R 7	Ref.
R 7 400V/50/3	24658

Wybierz swoje opcje:



	R 7	R 8
Opcje	Ref.	Ref.
Nóż z zębami ze stali nierdzewnej dedykowany do wyrobów cukierniczych	27308	-
Nóż z nacięciami ze stali nierdzewnej do przypraw, ziół i gładkiego mielenia	27307	-
Dodatkowy nóż gładki ze stali nierdzewnej	27306	-
Ostrze z zębami dolne	49162	-
Ostrze z zębami górne	49163	-
Ostrze z nacięciami dolne	49164	-
Ostrze z nacięciami górne	49165	-
Ostrze gładkie dolne	49160	-
Ostrze gładkie górne	49161	-
Ramię zgarniające	49552	-
Nóż z zębami ze stali nierdzewnej 2 ostrza dedykowany do wyrobów cukierniczych	-	27383
Nóż z nacięciami ze stali nierdzewnej 2 ostrza do przypraw, ziół i gładkiego mielenia	-	27385
Dodatkowy nóż gładki ze stali nierdzewnej 2 ostrza	-	27381
Ostrze z zębami	-	59281
Ostrze z nacięciami	-	59282
Ostrze gładkie	-	59280

NOWOŚĆ



Dodatkowa pojemnik mini w wyposażeniu dodatkowym	Ref.
Pojemnik 3,5 l ze stali nierdzewnej R 8 Nóż gładki ze stali nierdzewnej	27374
Nóż z zębami ze stali nierdzewnej	27107
Dodatkowy nóż gładki ze stali nierdzewnej	27106
Ostrze z zębami	1018015
Ostrze gładkie	1018005

CUTTER-WILKI PIONOWE

WOLNOSTOJĄCE

Easy Guide

PANEL STEROWANIA

Zegar od 0 do 15 minut, **płaskie przyciski sterujące ze stali nierdzewnej** i sterowanie **impulsowe** zapewniają większą dokładność.

INNOWACJA

NÓŻ ZE STALI NIERDZEWNEJ NA DNIE POJEMNIKA

Nowy, opatentowany przez Robot-Coupe profil ostrzy zapewniający optymalną jakość krojenia.

KONSTRUKCJA ZE STALI NIERDZEWNEJ

Konstrukcja w całości wykonana ze stali nierdzewnej z systemem 3 szeroko rozstawionych nóżek, zapewniających doskonałą stabilność, zmniejszone wymiary zewnętrzne i łatwe utrzymanie w czystości.

WBUDOWANE KÓŁKA

Trzy wysuwane kółka ułatwiające przesuwanie i utrzymanie w czystości.

Szczelna, przezroczysta pokrywa, zamykana jednym ruchem.

Pokrywa i uszczelka demontowane jednym ruchem ręki.

WYCIERACZKA W POKRYWIE

Zapewnia doskonałą widoczność wnętrza pojemnika podczas pracy urządzenia.

Zeskanuj kod QR i zobacz cutter w akcji.



DŹWIGNIA BLOKUJĄCA POJEMNIK

Ergonomiczna, umożliwia przechylenie do położenia pośredniego i poziomego.

POJEMNIK ZE STALI NIERDZEWNEJ

Misę można **przechylać i zdejmować**, co ułatwia jej opróżnianie.

3 NOŻE TO OPTYMALNY REZULTAT



Nóż gładki
W wersji
standardowej



GRUBE SIEKANIE



DROBNE SIEKANIE



SOSY, EMULSJE



Nóż z zębami
Dedykowany
do wyrobów
cukierniczych



WYRABIANIE



ROZDRABNIANIE



Nóż z nacięciami
Do przypraw,
ziół i gładkiego
mielenia



SIEKANIE ZIÓŁ



SIEKANIE PRZYPRAW

WOLNOSTOJĄCE CUTTER-WILKI PIONOWE



Ilości*:



od 3 do 9 kg



od 4 do 14 kg

2 PRĘDKOŚCI od 1500 do 3000 obr/min

R 15



15 L



• Trójfazowy

R 23



23 L



• Trójfazowy

Znajdź wszystkie modele stołowe na stronie 78

* Ilość przetwarzana jednorazowo



od 4 do 17 kg



od 6 do 27 kg

2 PRĘDKOŚCI od 1500 do 3000 obr/min

R 30



OPCJONALNIE
3
RODZAJE NOŻY
28 L

• Trójfazowy

R 45



OPCJONALNIE
3
RODZAJE NOŻY
45 L

• Trójfazowy

MOŻLIWOŚCI PRACY

Modele	Maks. pojemność				Liczba nakryć	Czas pracy
	Siekanie (do)	Emulsje (do)	Ciasta* (do)	Rozdrabnianie (do)		
R 15	6 kg	9 kg	7,0 kg	7,0 kg	od 50 do 250	1-4 min
R 23	10 kg	14 kg	11,5 kg	11,5 kg	od 100 do 400	
R 30	12 kg	17 kg	14,0 kg	14,0 kg	od 100 do 500	
R 45	18 kg	27 kg	22,5 kg	22,5 kg	od 200 do 1000	

* Ilość ciasta drożdżowego o wilgotności do 60%



R 15

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	3000 W
Napięcie	Trójfazowy 400 V
Prędkość	1500-3000 obr/min
Praca pulsacyjna	✓
Panel sterowania IP65 z cyfrowym zegarem	-
Pojemnik	15 l ze stali nierdzewnej
Wycieraczka w pokrywie	-
Nóż	3 ostrza gładkie, wyjmowane i regulowane, w całości wykonane ze stali nierdzewnej - w zestawie
3 chowane kółka	-



R 23

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	4500 W
Napięcie	Trójfazowy 400 V
Prędkość	1500-3000 obr/min
Praca pulsacyjna	✓
Panel sterowania IP65 z cyfrowym zegarem	✓
Pojemnik	23 l ze stali nierdzewnej
Wycieraczka w pokrywie	✓
Nóż	3 ostrza gładkie, wyjmowane i regulowane, w całości wykonane ze stali nierdzewnej - w zestawie
3 chowane kółka	✓

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz cutter w akcji.

R 15	Ref.
R 15 400V/50/3	51491

R 23	Ref.
R 23 400V/50/3	51331C

Wybierz swoje opcje:

	R 15		R 23	
Opcje	Ref.		Ref.	
Nóż z zębami ze stali nierdzewnej 3 ostrza dedykowany do wyrobów cukierniczych	57098		57070	
Nóż z nacięciami ze stali nierdzewnej 3 ostrza do przypraw, ziół i gładkiego mielenia	57099		57072	
Dodatkowy nóż gładki ze stali nierdzewnej 3 ostrza	57097		57069	
Ostrze z zębami	59393		118294S	
Ostrze z nacięciami	59359		118292S	
Ostrze gładkie	59392		118217S	
Wózek regulowany 3 wysokości GN1x1	-	-	49128	

*urządzenia występują w wersji blixer - o szczegóły zapytaj swojego opiekuna Robot-Coupe



R 30

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	5400 W
Napięcie	Trójfazowy 400 V
Prędkość	1500-3000 obr/min
Praca pulsacyjna	✓
Panel sterowania IP65 z cyfrowym zegarem	✓
Pojemnik	28 l ze stali nierdzewnej
Wycieraczka w pokrywie	✓
Nóż	3 ostrza gładkie, wyjmowane i regulowane, w całości wykonane ze stali nierdzewnej - w zestawie
3 chowane kółka	✓

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz cutter w akcji.

Wybierz swoje opcje:

R 30	Ref.
R 30 400V/50/3	52331C



R 45

✓
10 000 W
Trójfazowy 400 V
1500-3000 obr/min
✓
✓
45 l ze stali nierdzewnej
✓
3 ostrza gładkie, wyjmowane i regulowane, w całości wykonane ze stali nierdzewnej - w zestawie
✓

R 45	Ref.
R 45 400V/50/3	53331C

	R 30		R 45	
Opcje	Ref.		Ref.	
Nóż z zębami ze stali nierdzewnej 3 ostrza dedykowany do wyrobów cukierniczych	57075		57082	
Nóż z nacięciami ze stali nierdzewnej 3 ostrza do przypraw, ziół i gładkiego mielenia	57077		57084	
Dodatkowy nóż gładki ze stali nierdzewnej 3 ostrza	57074		57081	
Ostrze z zębami	118286S		118287S	
Ostrze z nacięciami	118241S		118243S	
Ostrze gładkie	117950S		117952S	
Wózek regulowany 3 wysokości GN1x1	49128		49128	

*urządzenia występują w wersji blixer - o szczegóły zapytaj swojego opiekuna Robot-Coupe

Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER





PIERWSZY PROFESJONALNY ROBOT Z FUNKCJĄ PODGRZEWANIA!

Emulgowanie, mielenie, miksowanie, siekanie, mieszanie, wyrabianie - aż tyle funkcji Robot Cook® wykonuje perfekcyjnie. Do tego posiada regulowaną moc grzania do temperatury 140°C z regulacją co jeden stopień. Pojemnik o dużej pojemności umożliwia przygotowanie odpowiedniej ilości produktów na potrzeby gastronomii.



Robot Cook®

KULINARNY ASYSTENT SZEFÓW KUCHNI

Sprytny: Szczelna pokrywa z funkcją zapobiegającą rozpryskiwaniu. Wycieraczka pokrywy zapobiega zachodzeniu parą wodną, dzięki czemu można kontrolować wnętrze pojemnika podczas obróbki.



Pomysłowy: Nowatorski system przytrzymywania noża zapewnia bezpieczne opróżnianie pojemnika.

Higieniczny: Wszystkie części stykające się z produktami spożywczymi można wyjmować w łatwy sposób i myć w zmywarce.

Easy Guide

Cichy: W samym środku kuchennego gwaru szef kuchni może delektować się ciszą.

Praktyczny: Otwór w pokrywie umożliwiający dodawanie składników do pojemnika bez konieczności zatrzymywania urządzenia.

Skuteczny: Ramię zgarniające pojemnika do szczególnie delikatnych potraw i potraw o jednolitej konsystencji.

Funkcjonalny: Pojemnik o dużej pojemności 3,7 l do przygotowywania dużej ilości produktów.

Mocny: Moc Robot Cook® opiera się na asynchronicznym silniku przemysłowym o dużej wytrzymałości.

Niezwykłe precyzyjny: Regulowana temperatura podgrzewania, aż do 140°C, z regulacją co jeden stopień.



OBSŁUGA

Przycisk obrotowy (ustawienia parametrów)

REGULACJA

- Funkcja małej i dużej mocy podgrzewania, aż do 140°C
- Funkcja prędkości od 500 do 3500 obr/min
- Funkcja Timer

PROGRAMOWANIE

- P Funkcja programowania
- Przycisk kolejny etap

OBSŁUGA

- 1 Funkcja Turbo/Praca pulsacyjna: do 4500 obr/min
- 2 Przycisk Włącz
- 3 Przycisk Wyłącz

Robot Cook® COOKING CUTTER BLENDER



Robot Cook®

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	1800 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	• Płynna regulacja prędkości od 100 do 3500 obr/min • Duża prędkość Turbo 4500 obr/min • Prędkość mieszania R-Mix od 100 do 500 obr/min • Praca interwałowa noża co 2 sekundy przy małej prędkości
Temperatura podgrzewania	do 140°C
Praca pulsacyjna	✓
Pojemnik	3,7 l stal nierdzewna
Ramię zgarniaka	✓
Noże	Nóż o ostrzach z nacięciami specjalny funkcja Blender - w zestawie Nóż o ostrzach gładkich specjalny funkcja Cutter-Wilka - w zestawie Narzędzie do czyszczenia ostrza - w zestawie

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz Robot Cook® w akcji.

Robot Cook®	Ref.
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R

Wybierz swoje opcje:

Opcje	Ref.
Zestaw dodatkowego pojemnika z nożem z nacięciami	39854
Nóż gładki dodatkowa funkcja Cutter-Wilka	49691
Nóż z nacięciami, dodatkowa funkcja Blender	39691

●● EMULGOWANIE



●● SIEKANIE



●● MIKSOWANIE



●● MIELENIE



●● MIESZANIE



●● WYRABIANIE CIASTA

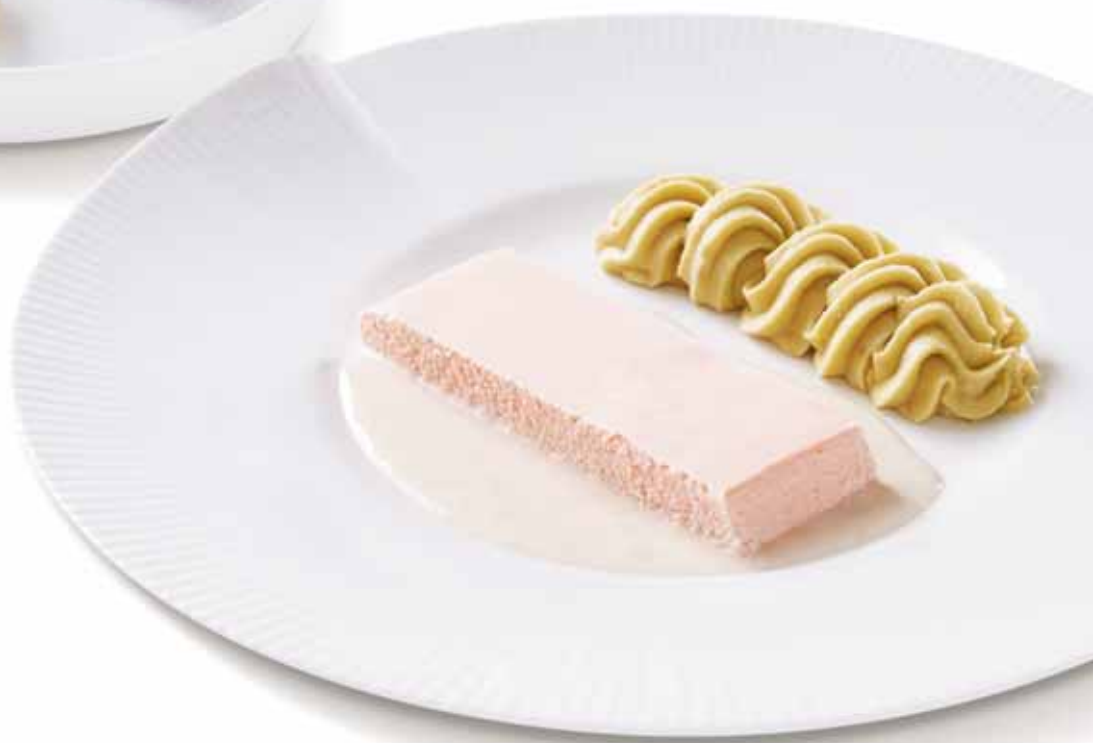


Blixer®



JEDNO ROZWIĄZANIE DLA ROZMAITYCH TEKSTUR!

Przeznaczony specjalnie do domów opieki społecznej, szpitali oraz w kuchni w ośrodkach zdrowia, Blixer® umożliwia zmianę konsystencji surowych produktów. Wszystkie produkty spożywcze, surowe i gotowane, słone i słodkie, podawane jako przystawka, danie główne, ser lub deser mogą być od teraz spożywane przez wszystkie, nawet najstarsze, osoby.



Blixer®

STOŁOWY

INNOWACJA

RAMIĘ Blixer®

Dokładniejsza **homogenizacja**.
Łatwy demontaż i utrzymanie w czystości, co zapewnia **doskonałą higienę**.

ASYNCHRONICZNY SILNIK

Niezawodny asynchroniczny silnik przemysłowy o dużej trwałości i mocy pozwalający na intensywne użytkowanie.

Easy Guide



Nóż z nacięciami ostrzach.

OTWÓR

Zaprojektowany tak, by umożliwiać dodawanie płynów lub składników **w trakcie przetwarzania**.

POKRYWA

Wypożyczona w uszczelkę zapewniającą **doskonałą szczelność**.

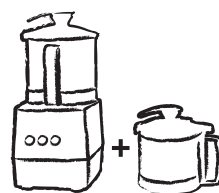
WYSOKI KOMIN POJEMNIKA

Do przetwarzania **dużych ilości produktów płynnych**.

Standardowa prędkość 3000 obr/min dla uzyskania idealnie gładkiej konsystencji.

DLACZEGO WARTO KUPIĆ DODATKOWĄ MISĘ?

- Ułatwia lepszą organizację w kuchni
- Zmniejsza czas oczekiwania pomiędzy myciami



1 Pojemnik do zimnych produktów



1 Pojemnik do gorących produktów





DOMY OPIEKI SPOŁECZNEJ, SZPITALE I OŚRODKI ZDROWIA - ŻYWIENIE POKARMAMI O ZMIENIONEJ KONSYSTENCJI

Przystawki



DUET CZERWONEJ KAPUSTY Z SUROWYM SELEREM



ŚWIEŻOŚĆ SUROWEJ MARCHEWKI

Dania główne



ŁOSOŚ Z KAPUSTĄ



POTRAWKA CIEŁĘCA W BIAŁYM SOSIE

Ser



CAMEMBERT Z CHLEBEM PEŁNOZIARNISTYM

Deser



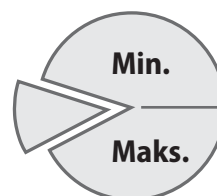
MUS Z SUROWYCH JABŁEK GRANNY SMITH

JAK WYBRAĆ Blixer®?

1 > Oblicz całkowitą masę porcji o zmodyfikowanej konsystencji do przygotowania.

	Średnia porcja	Liczba porcji do przygotowania	Waga całkowita
Przystawki	80 g	x	Porcje = g
Mięso/Ryby	100 g	x	Porcje = g
Warzywa/Rośliny strączkowe	200 g	x	Porcje = g
Deser	80 g	x	Porcje = g

Liczba porcji 200g



2 > Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi ilości przetwarzanej jednorazowo, zamieszczonymi w opisie produktu.

LOKALE GASTRONOMICZNE

Szefowie kuchni w restauracjach tradycyjnych i azjatyckich bardzo szybko zaprzyjaźnili się z Blixerem® przy tworzeniu wyrobów kulinarnych:

Emulsje, terriny, przekąski, tapenady, humusy, taramy, sosy pesto itd.



Proszkowanie na sucho, specjalne „proszki” do suchych lub liofilizowanych produktów spożywczych.



POWRÓT DO SPISU TREŚCI

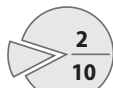
Blixer® STOŁOWY

Liczba
porcji 200 g

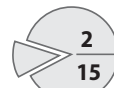


Ilość
przetwarzana
jednorazowo

Specjalny do
pojedynczych porcji



Od 0,3 do 2 kg



Od 0,4 do 3 kg

2 PRĘDKOŚCI od 1500 do 3000 obr/min

Blixer® 4 - 2V

4,5 L



• Trójfazowy

1 PRĘDKOŚĆ 3000 obr/min

Blixer® 2

2,9 L



• Jednofazowy

Blixer® 3

3,7 L



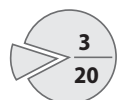
• Jednofazowy

Blixer® 4 - 1V

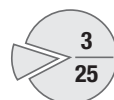
4,5 L



• Jednofazowy



Od 0,5 do 3,8 kg



0.6 to 4.8 kg

2 PRĘDKOŚCI od 1500 do 3000 obr/min

Blixer® 5

NOWOŚĆ

5,9 L



• Trójfazowy

Blixer® 7

NOWOŚĆ

7,5 L



• Trójfazowy

MOŻLIWOŚCI PRACY

Modele	Maksymalna przetwarzana ilość (kg)			Liczba porcji 200 g
	Pojemność misy (litry)	Min.	Maks.	
Blixer® 2	2,9	Specjalny do pojedynczych porcji		
Blixer® 3	3,7	0,3	2	od 2 do 10 
Blixer® 4 - 1 V / 2 V	4,5	0,4	3	od 2 do 15 
Blixer® 5	5,9	0,5	3,8	od 3 do 20 
Blixer® 7	7,5	0,6	4,8	od 3 do 25 



Blixer® 2

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	700 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	3 000 obr/min
Praca pulsacyjna	✓
Obudowa silnika	Materiał kompozytowy
Pojemnik	2,9 l stal nierdzewna
Szczelna pokrywa	✓
Ramię Blixer®	✓
Nóż	Ostrza z nacięciami ze stali nierdzewnej, ze demontowaną pokrywką - w zestawie Narzędzie do czyszczenia ostrza - w zestawie
Liczba porcji 200g	Jedna porcja

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz Blixer® w akcji.

Blixer® 2	Ref.	
Blixer® 2 230V/50/1	33228	
Blixer® 2 230V/50/1 + dodatkowy pojemnik	2340	



Blixer® 3

✓
750 W
Jednofazowy 230 V
3 000 obr/min
✓
Materiał kompozytowy
3,7 l stal nierdzewna
✓
✓
Ostrza z nacięciami ze stali nierdzewnej, ze demontowaną pokrywką - w zestawie Narzędzie do czyszczenia ostrza - w zestawie
2-10

Blixer® 3	Ref.	
Blixer® 3 230V/50/1	33197	
Blixer® 3 230V/50/1 + dodatkowy pojemnik	2341	

Wybierz swoje opcje:

	Blixer® 2		Blixer® 3	
Opcje	Ref.		Ref.	
Zestaw dodatkowego pojemnika: pojemnik, nóż z nacięciami, pokrywa i ramię Blixer®	27369		27337	
Dodatkowy nóż z nacięciami	27370		27447	
Nóż z zębami	27371		27448	



Blixer® 4 - 1V

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	900 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	3 000 obr/min
Praca pulsacyjna	✓
Obudowa silnika	Metalowa
Pojemnik	4,5 l stal nierdzewna
Szczelna pokrywa	✓
Ramię Blixer®	✓
Nóż	Ostrza z nacięciami ze stali nierdzewnej, ze demontowaną pokrywką - w zestawie Narzędzie do czyszczenia ostrza - w zestawie
Liczba porcji 200g	2-15

Wybierz swój model:

Blixer® 4 - 1V	Ref.	
Blixer® 4-1V 230V/50/1	33208	
Blixer® 4-1V 230V/50/1 + dodatkowy pojemnik	2343	

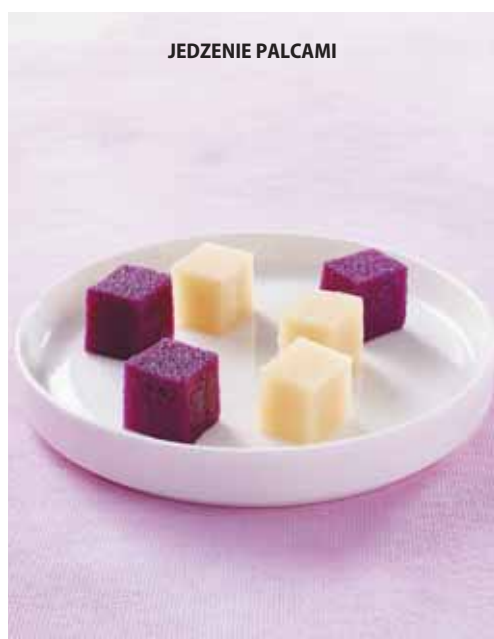
Blixer® 4 - 2V

✓
1000 W
Trójfazowy 400 V
1500 obr/min - 3000 obr/min
✓
Metalowa
4,5 l stal nierdzewna
✓
✓
Ostrza z nacięciami ze stali nierdzewnej, ze demontowaną pokrywką - w zestawie Narzędzie do czyszczenia ostrza - w zestawie
2-15

Blixer® 4 - 2V	Ref.	
Blixer® 4-2V 400V/50/3	33215	
Blixer® 4-2V 400V/50/3 + dodatkowy pojemnik	2342	

Wybierz swoje opcje:

Blixer® 4 wszystkie modele		
Opcje	Ref.	
Zestaw dodatkowego pojemnika: pojemnik, nóż z nacięciami, pokrywa i ramię Blixer®	27338	
Dodatkowy nóż z nacięciami	27449	
Nóż z zębami	27450	



NOWOŚĆ



Blixer® 5

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	1500 W
Napięcie	Trójfazowy 400 V
Prędkość	1500 obr/min - 3000 obr/min
	✓
Praca pulsacyjna	✓
Obudowa silnika	Metalowa
Pojemnik	5,9 l ze stali nierdzewnej
Szczelna pokrywa	✓
Ramię Blixer®	✓
Nóż	Ostrza z nacięciami ze stali nierdzewnej, ze dementowaną pokrywką - w zestawie Narzędzie do czyszczenia ostrza - w zestawie , wkrótce dostępne

Liczba porcji 200g 3-20

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz Blixer® w akcji.

Blixer® 5	Ref.	
Blixer® 5 400V/50/3	33259	
Blixer® 5 400V/50/3 + dodatkowy pojemnik	2369	

Blixer® 5		
Opcje	Ref.	
Zestaw dodatkowego pojemnika: pojemnik, nóż z nacięciami, pokrywa i ramię Blixer®	27322	
Dodatkowy nóż z nacięciami	27310	
Nóż z zębami - dedykowany do wyrobów cukierniczych	27311	
Narzędzie do czyszczenia ostrza - wkrótce dostępne	49258	

NOWOŚĆ



Blixer® 7

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	1500 W
Napięcie	Trójfazowy 400 V
Prędkość	1500 obr/min - 3000 obr/min
	✓
Praca pulsacyjna	✓
Obudowa silnika	Metalowa
Pojemnik	7,5 l ze stali nierdzewnej
Szczelna pokrywa	✓
Ramię Blixer®	✓
Nóż	Ostrza z nacięciami ze stali nierdzewnej, ze dementowaną pokrywką - w zestawie Narzędzie do czyszczenia ostrza - w zestawie , wkrótce dostępne

Liczba porcji 200g 3-25

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz Blixer® w akcji.

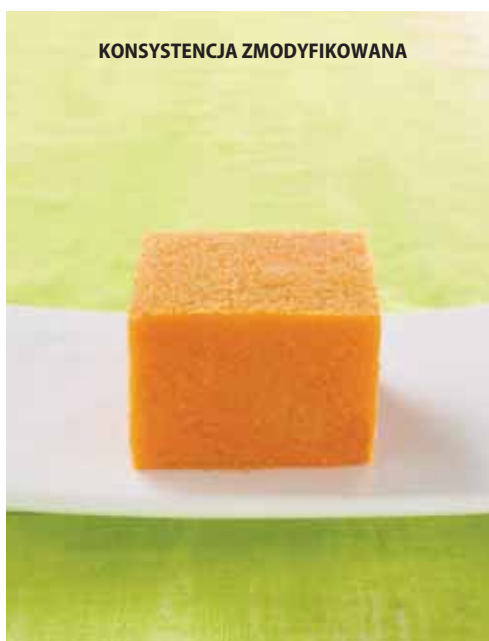
Blixer® 7	Ref.	
Blixer® 7 400V/50/3	33269	
Blixer® 7 400V/50/3 + dodatkowy pojemnik	2375	

Opcje	Ref.	
Zestaw dodatkowego pojemnika: pojemnik, nóż z nacięciami, pokrywa i ramię Blixer®	27323	
Dodatkowy nóż wykonany w całości ze stali nierdzewnej z ostrzami ząbkowanymi	27316	
Nóż wykonany w całości ze stali nierdzewnej z ostrzami karbowanymi specjal rozdrabnianie	27317	
Dodatkowy nóż z materiału kompozytowego z ostrzami ząbkowanymi ze stali nierdzewnej	27313	
Nóż z materiału kompozytowego z ostrzami karbowanymi ze stali nierdzewnej specjal rozdrabnianie	27314	
Dodatkowe ostrze ząbkowane dolne	49166	
Dodatkowe ostrze ząbkowane górne	49167	
Dodatkowe ostrze karbowane dolne	49168	
Dodatkowe ostrze karbowane górne	49169	
Narzędzie do czyszczenia ostrza - wkrótce dostępne	49258	

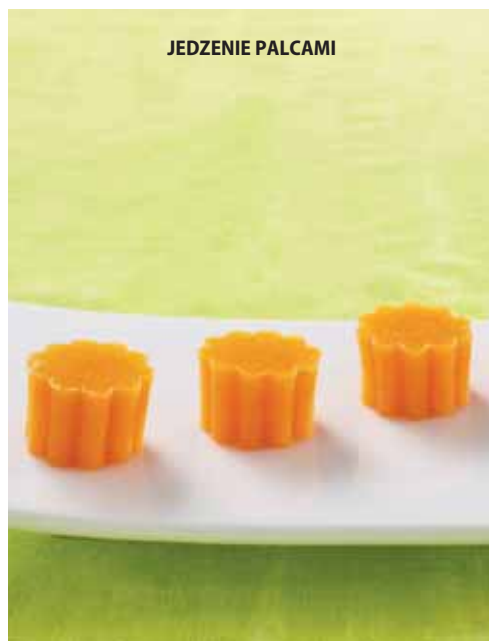
KONSYSTENCJA NIEZMIENIONA



KONSYSTENCJA ZMODYFIKOWANA



JEDZENIE PALCAMI



KITCHEN BLENDER



FACHOWE BLENLOWANIE W CIĄGU KILKU SEKUND...

KITCHEN BLENDER modele BL 3 i BL 5 to urządzenia wydajne i trwałe. Wykorzystują X-Flow technology, zapewniającą krzyżowy przepływ składników podczas blendowania. Dzięki temu można uzyskać gładką i dokładnie rozdrobnioną mieszaninę, niezależnie od ilości składników w dzbanku. Blendery te są idealne do przygotowywania różnego rodzaju dań, zarówno słonych, jak i słodkich, takich jak aksamitne zupy i musy, sosy, coulis, puree czy ciasta na naleśniki.



KITCHEN BLENDER

WYDAJNY
I TRWAŁY

NOWOŚĆ

WYJMOWANY KOREK

Umożliwia dodawanie płynów i innych składników podczas blendowania.



Najcichszy
blender na rynku

WYJĄTKOWE CECHY

SZCZELNE WIECZKO

Chroni przed
rozbrzgiwaniem zawartości.



KORPUS SILNIKA

- Silnik o dużej mocy 1 200 W.
- Wysokość korpusu ułatwia mocowanie dzbanka oraz dodawanie składników.

**Easy
Guide**



Nóż w całości wykonany **ze stali nierdzewnej**.
Można go łatwo wyjąć za pomocą
dołączonego narzędzia i umyć pod wodą.



Zeskanuj kod QR,
żeby zobaczyć
produkt w działaniu.



UCHWYTY

- **Soft Touch**
- **Dodatkowy** uchwyt ułatwia przenoszenie pełnego dzbanka.

DZBANEK ZE STALI NIERDZEWNEJ

Duża pojemność: 5 litrów.
Umożliwia blendowanie
dużej ilości składników
naram.

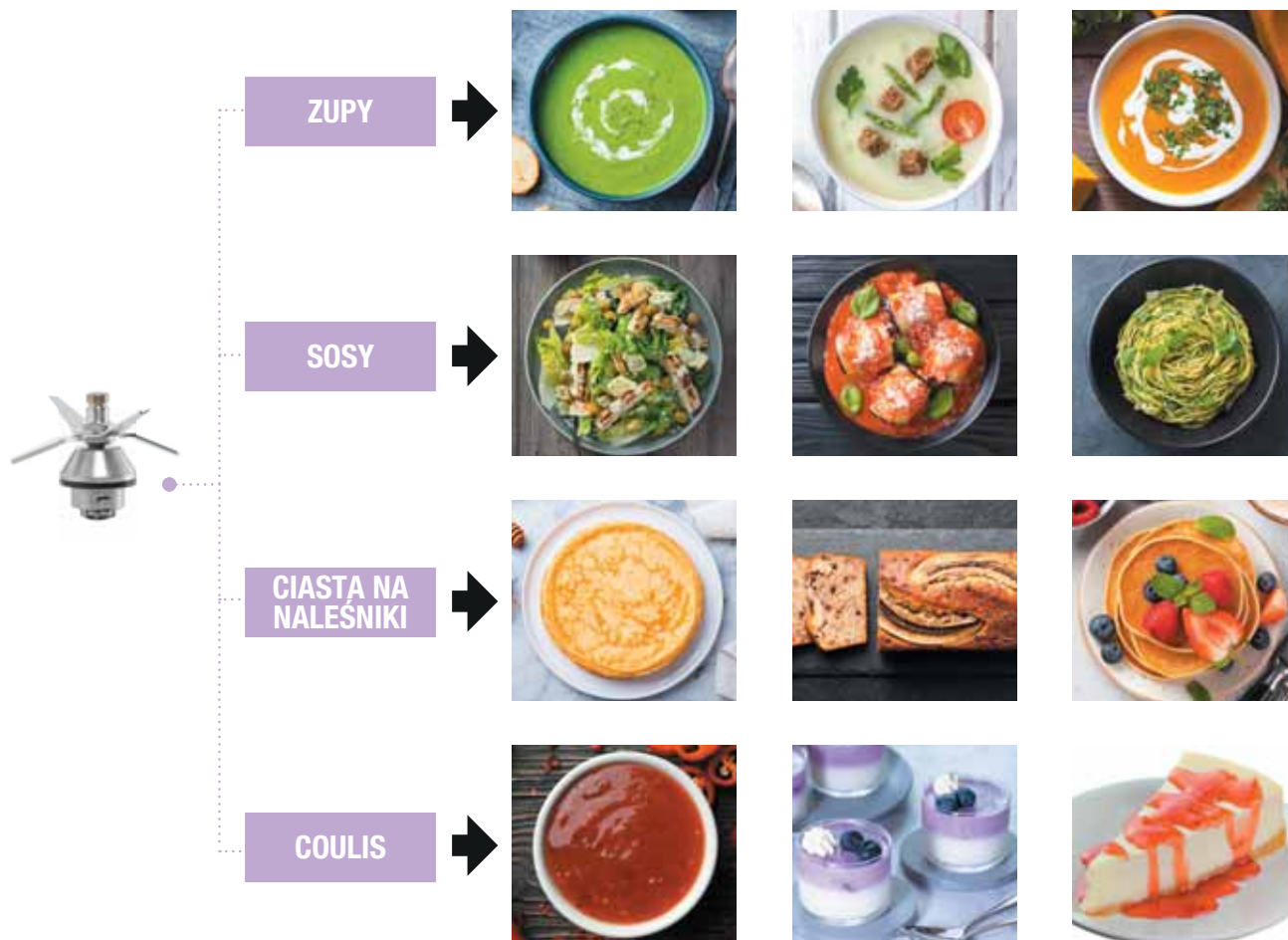
PROGRAMATOR CZASOWY

Mniej wysiłku, większe
rozdrobienie,
powtarzalne rezultaty
bez względu na przepis.

WYJĄTKOWE CECHY

Ściśle dopasowane elementy
blokady dzbanka na korpusie
ograniczają drgania.





Maksymalne zawirowanie składników!

- 1 **NÓŻ**
4 duże, asymetryczne ostrza
→ Maksymalna objętość miksowania
- 2 **ŻEBRA W DZBANKU**
Specjalna konstrukcja
→ Poprawia wymieszanie składników
- 3 **POKRYWA**
Wypukły kształt
→ Zawraca mieszaninę ku nożowi





NOWOŚĆ



BL 3

Moc	1 100 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	od 500 do 12 600 obr/min
Praca pulsacyjna	✓
Funkcja kruszenia (R-Crush)	✓
Programator czasowy	✓
Pojemnik	3 L – stal nierdzewna
Nóż	Nóż o 4 ostrzach ze stali nierdzewnej - w zestawie
X-Flow Technology	✓

Wybierz swój model:

BL 3	Ref.
BL 3 230V/50/1	47010



Zeskanuj kod QR, żeby zobaczyć produkt w działaniu.

Wybierz swoje opcje:

Opcje	Ref.
Dzbanek 3 L	28350

NOWOŚĆ



BL 5

Moc	1 200 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	od 500 do 12 600 obr/min
Praca pulsacyjna	✓
Funkcja kruszenia (R-Crush)	✓
Programator czasowy	✓
Pojemnik	5 L – stal nierdzewna
Nóż	Nóż o 4 ostrzach ze stali nierdzewnej - w zestawie
X-Flow Technology	✓

Wybierz swój model:

BL 5	Ref.
BL 5 230V/50/1	47000



Zeskanuj kod QR, żeby zobaczyć produkt w działaniu.

Wybierz swoje opcje:

Opcje	Ref.
Dzbanek 5 L	28550



MIKSERY RĘCZNE



PIĘĆ GAM PRODUKTÓW NA SZCZYCIE INNOWACJI

Bez względu na wielkość, miksery ręczne Robot-Coupe w mgnieniu oka miksują, mieszają, emulgują i ubijają! Ich parametry w zakresie higieny, prostoty użytkowania, wszechstronności, trwałości i rentowności sprawiają, że jest to najlepszy produkt na rynku.



MIKSERY RĘCZNE

ERGONOMIA

Ergonomiczny uchwyt to większa wygoda użytkowania.

WYDAJNOŚĆ

Wzmocniony silnik: **+20%** do maksymalnej wydajności urządzenia. Większa wydajność to **optymalizacja czasu miksowania**.



TRWAŁOŚĆ

Solidną konstrukcję gwarantuje **obudowa silnika ze stali nierdzewnej**.

INNOWACJA



HIGIENA

Zdejmowany dzwon i nóż ze stali nierdzewnej ułatwia utrzymywanie urządzenia w czystości i jego konserwację.



Dla modeli MP V.V. i MP Combi **jeszcze bardziej ergonomiczne pokrętło płynnej regulacji prędkości** to większy komfort użytkowania.

INNOWACJA



ERGONOMIA

Występ na obudowie silnika może służyć za punkt oparcia i oś obrotu na obrzeżu garnka, co zwiększy jego poręczność i komfort pracy.

Występ na obudowie umożliwia nawinięcie przewodu, ułatwia przechowywanie i zapobiega zużyciu.

NOWOŚĆ



Nowy wyjmowany uchwyt EasyGrip. Jeszcze łatwiejsza praca dzięki lepszemu rozłożeniu ciężaru urządzenia!

ODPINANY PRZEWÓD ZASILAJĄCY

- 1 **Nowy opatentowany system „EasyPlug”** pozwalający na szybką wymianę kabla zasilającego w ramach serwisu posprzedażnego.
- 2 **Lampka zasilania:** błyskawicznie sygnalizuje awarię kabla zasilającego. Lampka zapala się, gdy kabel nie jest uszkodzony i jest prawidłowo podłączony z obydwu stron (gniazdko elektryczne i EasyPlug).





ZUPY



SOSY



PRZECIERY



**PRZYSTAWKA
SPÉCIAL DO
EMULSJI**



Przystawka Aeromix dostępna dla gamy Mini i MicroMix®

ODKRYJ UCHWYTY DO MIKSERÓW NASZEJ FIRMY I CIESZ SIĘ PRACĄ BEZ ZMĘCZENIA

Strona 122



MINI

Mini MP

Patrz strona 118



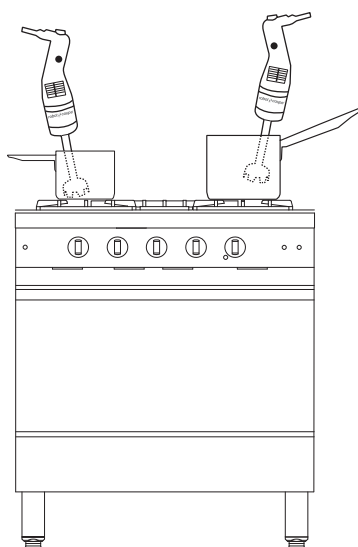
220 W
MicroMix®

240 W
Mini MP
160 V.V.

270 W
Mini MP
190 V.V.

290 W
Mini MP
240 V.V.

Specjalne
narzędzie
do emulsji



KOMPAKTOWA

CMP

Patrz strona 120

NOWOŚĆ



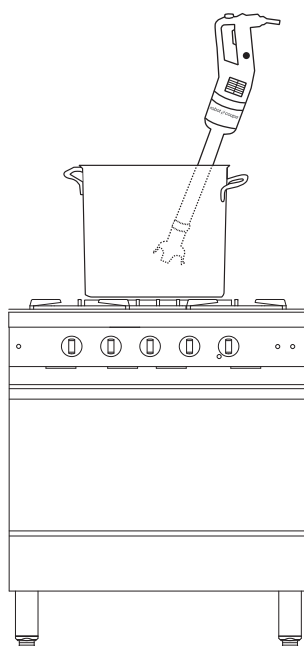
310 W
CMP 250
V.V.

350 W
CMP 300
V.V.

400 W
CMP 350
V.V.

15 litrów **30 litrów** **45 litrów**

Dedykowany dla lokali
gastronomicznych



DUŻA

MP

Patrz strona 123



440 W
MP 350
Ultra

500 W
MP 450
Ultra

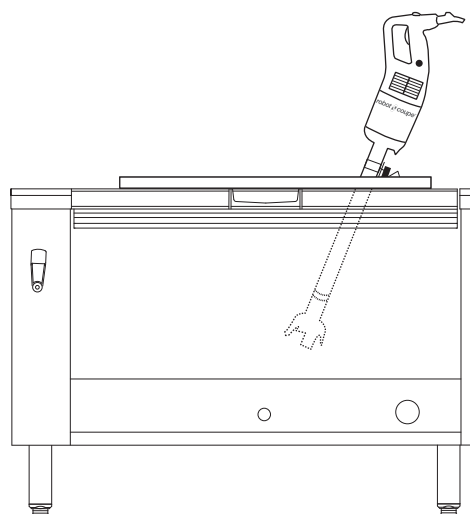
750 W
MP 550
Ultra

850 W
MP 600
Ultra

1000 W
MP 800
Turbo

50 litrów **100 litrów** **200 litrów** **300 litrów** **400 litrów**

Idealny do intensywnego użytkowania
instytucje/firmy cateringowe



COMBI

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

Patrz strona 127

190 mm	240 mm	250 mm	300 mm	350 mm	280 mm	450 mm	
270 W Mini MP 190 Combi	290 W Mini MP 240 Combi	310 W CMP 250 Combi	350 W CMP 300 Combi	440 W MP 350 Combi Ultra	500 W MP 450 Combi Ultra	500 W MP 450 FW Ultra	500 W MP 450 XL FW Ultra
		15 litrów	30 litrów	50 litrów	100 litrów	100 litrów	100 litrów
Najlepszy do przygotowywania niewielkich porcji		Dedykowany dla lokali gastronomicznych		Idealny do intensywnego użytkowania instytucje/firmy cateringowe			

CZYSZCZENIE

Łatwy do zdejmowania nóż i dzwon.



W ramach postępowania HACCP zalecamy użytkownikom przechowywanie w chłodni dzwonu i noża po oczyszczeniu.

KOMFORT UŻYTKOWANIA

Łatwe w użytkowaniu uchwyty do mikserów zapewniają pracę bez zmęczenia.

1 uniwersalny uchwyt ze stali nierdzewnej:

- Do zamocowania na brzegu garnka.

2 3 regulowane uchwyty ze stali nierdzewnej:

- Dla garnka/kotła/patelni uchylnej o średnicy: 330-650 mm
- Dla garnka/kotła/patelni uchylnej o średnicy: 500-1000 mm
- Dla garnka/kotła/patelni uchylnej o średnicy: 850-1300 mm



MICROMIX®

Najlepszy wybór szefów kuchni. Wystarczy kilka sekund, aby uzyskać idealną emulsję!

WYDAJNOŚĆ

Budowa dzwonu opracowana z myślą o dużej prędkości przygotowywania potraw. Mocne i bardzo ciche urządzenie.

SOLIDNA KONSTRUKCJA

Stopa, dzwon, obudowa i przystawki ze stali nierdzewnej.

ERGONOMIA

Poręczny i precyzyjny regulator prędkości. Rozciągający się kabel spiralny zapewnia łatwe manipulowanie. Maksymalna długość 1300 mm.



Easy Guide

HIGIENA

Podstawę i akcesoria można zdemontować, co umożliwi łatwe ich mycie. Praktyczne przechowywanie miksera i akcesoriów.



INNOWACJA

AEROMIX

Opatentowana przystawka zaprojektowana specjalnie do przygotowywania napowietrzonej, puszystej emulsji zachowującej swój kształt na talerzu.



NÓŻ

Przygotowywanie zup i sosów w małych ilościach.



WYSTARCZY KILKA SEKUND, ABY UZYSKAĆ IDEALNĄ EMULSJĘ LUB PIANKĘ!





Uchwyt ścienny



MicroMix®

Moc	220 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	1500-14 000 obr/min
Nóż i stopa miksująca	Długość 165 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdejmowany nóż	✓
Zdejmowana stopa	✓
Wymiary	Długość 430 mm, Ø 61 mm
Waga brutto	1,4 kg
Akcesoria	Aeromix ze stali nierdzewnej - w zestawie Uchwyt ścienny - w zestawie



Zeskanuj kod QR i
zobacz Miksery
Ręczne w akcji.



Pakiet specjalny dla wzorcowni do prezentacji 6 MicroMixów w sklepie

	Ref.	Jednostka sprzedażowa		Pakowany	
Micromix 230V/50/1	34900	1		1	
Pakiet 6 MicroMix 230V/50/1	34950	1		6	



GAMA MINI

Mini rozmiar, maxi wydajność!

Doskonały do sosów, emulsji i niewielkich ilości wyrobu.

KSZTAŁT UCHWYTU

Pozwala na wygodne trzymanie urządzenia i pracę bez zmęczenia.



Zdejmowany nóż i stopa miksująca ze stali nierdzewnej pozwalają zachować idealną higienę.



Easy Guide



Nóż zaprojektowany w sposób zapewniający optymalną jakość miksowania.



DZWON ZE STALI NIERDZEWNEJ

PRZYCISK ZMIANY PRĘDKOŚCI

Łatwa, czytelna regulacja.

OBUDOWA SILNIKA ZE STALI NIERDZEWNEJ

Zwiększa trwałość urządzenia.

INNOWACJA

AEROMIX

Opatentowane narzędzie specjalnie zaprojektowane do przygotowywania napowietrzonej pianki o dużej objętości, nierozpływającej się na talerzu.



NÓŻ



AEROMIX

Przystawka przygotowanie strukturalnych pianek





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

Moc	240 W	270 W	290 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V	Jednofazowy 230 V	Jednofazowy 230 V
Prędkość	2000-12 500 obr/min	2000-12 500 obr/min	2000-12 500 obr/min
Nóż, dzwon i stopa miksująca	Długość 160 mm - w całości ze stali nierdzewnej	Długość 190 mm - w całości ze stali nierdzewnej	Długość 240 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdejmowany nóż	✓	✓	✓
Zdejmowany dzwon	Nie	✓	✓
Zdejmowana stopa	✓	✓	✓
Wymiary	Długość 455 mm, Ø 78 mm	Długość 485 mm, Ø 78 mm	Długość 535 mm, Ø 78 mm
Waga brutto	2,4 kg	2,5 kg	2,5 kg
Akcesoria	Aeromix ze stali nierdzewnej w zestawie Uchwyt ścienny - w zestawie	Aeromix ze stali nierdzewnej w zestawie Uchwyt ścienny - w zestawie	Aeromix ze stali nierdzewnej w zestawie Uchwyt ścienny - w zestawie

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz Miksery Ręczne w akcji.

Mini MP 160 V.V.	Ref.
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	34740

Mini MP 190 V.V.	Ref.
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750

Mini MP 240 V.V.	Ref.
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760



Funkcja Trzepaczki
Mini MP 190 Combi
Patrz strona 128



Funkcja Trzepaczki
Mini MP 240 Combi
Patrz strona 128

GAMA KOMPAKTOWA CMP

Kompaktowa, poręczna i wydajna.

Dedykowany dla lokali gastronomicznych

MOC

Silnik wzmacniony o 15% to bardziej wydajne urządzenie.



WYDAJNOŚĆ

Optymalna jakość miksowania w połączeniu z idealną gładkością produktu końcowego w bardzo krótkim czasie.



TRWAŁOŚĆ

Solidną konstrukcję gwarantuje **obudowa silnika ze stali nierdzewnej**.

INNOWACJA



HIGIENA

Zdejmowany dzwon i nóż ze stali nierdzewnej ułatwia utrzymywanie urządzenia w czystości i jego konserwację.



NOWOŚĆ

KOMFORT

Płynna regulacja prędkości jest przydatna podczas przygotowywania trudnych w produktach i pozwala na elastyczność stosowania.

INNOWACJA



EERGONOMIA

Urządzenie kompaktowe, lekkie, poręczne.

Występ na obudowie silnika może służyć za punkt oparcia i oś obrotu na obrzeżu rondla, co zwiększy jego poręczność i komfort pracy.

Występ na obudowie umożliwia nawinięcie przewodu, ułatwia przechowywanie i zapobiega zużyciu.

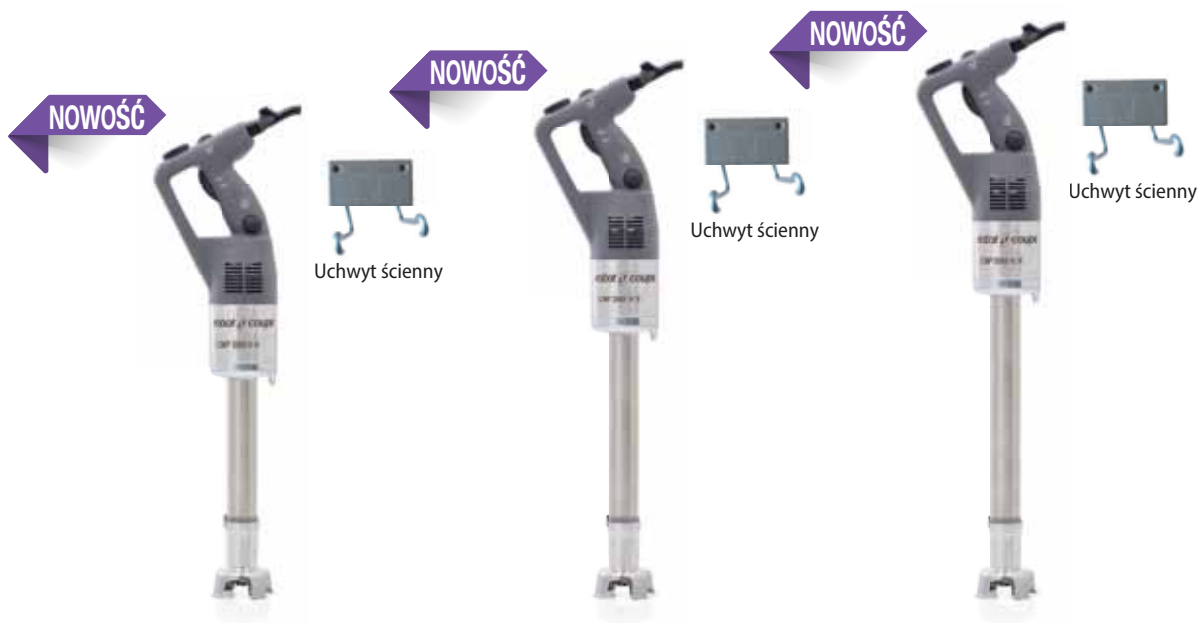
ODPINANY PRZEWÓD ZASILAJĄCY

- 1 Nowy opatentowany system „EasyPlug”** pozwalający na szybką wymianę kabla zasilającego w ramach serwisu posprzedażnego.
- 2 Lampka zasilania:** błyskawicznie sygnalizuje awarię kabla zasilającego. Lampka zapala się, gdy kabel nie jest uszkodzony i jest prawidłowo podłączony z obydwu stron (gniazdko elektryczne i EasyPlug).



INNOWACJA





CMP 250 V.V.

Moc	310 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	2300-9600 obr/min samoregulacja
Nóż, dzwon i stopa miksująca	Długość 250 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdejmowany nóż	✓
Zdejmowany dzwon	✓
Zdejmowana stopa	Nie
Wymiary	Długość 650 mm, Ø 94 mm
Waga brutto	3,9 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

CMP 300 V.V.

Moc	350 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	2300-9600 obr/min samoregulacja
Nóż, dzwon i stopa miksująca	Długość 300 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdejmowany nóż	✓
Zdejmowany dzwon	✓
Zdejmowana stopa	Nie
Wymiary	Długość 660 mm, Ø 94 mm
Waga brutto	3,9 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

CMP 350 V.V.

Moc	400 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	2300-9600 obr/min samoregulacja
Nóż, dzwon i stopa miksująca	Długość 350 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdejmowany nóż	✓
Zdejmowany dzwon	✓
Zdejmowana stopa	Nie
Wymiary	Długość 700 mm, Ø 94 mm
Waga brutto	4,1 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz Miksery Ręczne w akcji.

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



Funkcja Trzepaczki
CMP 250 Combi
Patrz strona 129

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



Funkcja Trzepaczki
CMP 300 Combi
Patrz strona 129

UCHWYT MIKSERA MP/CMP

Uchwyty do mikserów zmniejszają ryzyko bólów mięśniowo-szkieletowych, ułatwiają użytkownikowi pracę i zwiększają kontrolę nad przygotowywanym produktem.

Umożliwiają przechylenie miksera bez wysiłku lub pozostawienie go w trakcie pracy.

Wszystkie wykonane są ze stali nierdzewnej i można je zdejmować, łatwo utrzymywać je w czystości i są niezwykle praktyczne w użytkowaniu.

1 Uniwersalny uchwyt:

Z łatwością można dopasować go do każdej średnicy garnka.



2 Regulowane uchwyty mikserów:

Trzy uchwyty mikserów dostępne są w wyposażeniu dodatkowym. Dopasowują się do rozmiaru garnka:

- Ø Dla garnka/kotła/patelni uchylnej o średnicy 330-650 mm
- Ø Dla garnka/kotła/patelni uchylnej o średnicy 500-1000 mm
- Ø Dla garnka/kotła/patelni uchylnej o średnicy 850-1300 mm



Uchwyty do mikserów ze stali nierdzewnej

1 uniwersalny uchwyt ze stali nierdzewnej 1	Ref.	
Do zamocowania na brzegu garnka	27358	
3 regulowane uchwyty ze stali nierdzewnej 2	Ref.	
Dla garnka/kotła/patelni uchylnej o średnicy 330-650 mm	27363	
Dla garnka/kotła/patelni uchylnej o średnicy 500-1000 mm	27364	
Dla garnka/kotła/patelni uchylnej o średnicy 850-1300 mm	27365	



GAMA DUŻA MP ULTRA

Jeszcze wydajniejszy i bardziej ergonomiczny!

ERGONOMIA

Ergonomiczny uchwyt to większa wygoda użytkowania.

WYDAJNOŚĆ

Wzmocniony silnik: **+20%** do maksymalnej wydajności urządzenia. Większa wydajność to **optymalizacja czasu miksowania**.

TRWAŁOŚĆ

Solidną konstrukcję gwarantuje **obudowa silnika ze stali nierdzewnej**.



INNOWACJA



HIGIENA

Zdejmowany dzwon i nóż ze stali nierdzewnej ułatwia utrzymywanie urządzenia w czystości i jego konserwację.



Dla modeli MP V.V. i MP Combi **jeszcze bardziej ergonomiczna regulacja prędkości** to większy komfort użytkowania.

INNOWACJA



ERGONOMIA

Występ na obudowie silnika może służyć za punkt oparcia i oś obrotu na obrzeżu rondla, co zwiększy jego poręczność i komfort pracy.

Występ na obudowie umożliwia nawinięcie przewodu, ułatwia przechowywanie i zapobiega zużyciu.

NOWOŚĆ



Nowy wyjmowany uchwyt EasyGrip. Jeszcze łatwiejsza praca dzięki lepszemu rozłożeniu ciężaru urządzenia!

ODPINANY PRZEWÓD ZASILAJĄCY

- 1 **Nowy opatentowany system „EasyPlug”** pozwalający na szybką wymianę kabla zasilającego w ramach serwisu posprzedażnego.
- 2 **Lampka zasilania:** błyskawicznie sygnalizuje awarię kabla zasilającego. Lampka zapala się, gdy kabel nie jest uszkodzony i jest prawidłowo podłączony z obydwu stron (gniazdko elektryczne i EasyPlug).





MP 350 Ultra

Moc	440 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	9 500 obr/min
Nóż, dzwon, stopa miksująca	Długość 350 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdejmowany nóż	✓
Zdejmowany dzwon	✓
Zdejmowana stopa	Nie
EasyPlug	✓
Wymiary	Długość 740 mm, Ø 125 mm
Waga brutto	6,2 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie



MP 350 Ultra V.V.

Moc	440 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	1500-9000 obr/min
Nóż, dzwon, stopa miksująca	Długość 350 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdejmowany nóż	✓
Zdejmowany dzwon	✓
Zdejmowana stopa	Nie
EasyPlug	✓
Wymiary	Długość 740 mm, Ø 125 mm
Waga brutto	6,4 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz Miksery Ręczne w akcji.

MP 350 Ultra	Ref.
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L

MP 350 Ultra V.V.	Ref.
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L



Funkcja Trzepaczki
MP 350 Combi Ultra
Patrz strona 130

Wybierz swoje opcje:

Opcja	Ref.
Wyjmowany uchwyt EasyGrip	27359

MP 350 Ultra / MP 350 Ultra V.V.



Uchwyt ścienny

MP 450 Ultra

Moc	500 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	9 500 obr/min
Nóż, dzwon, stopa miksująca	Długość 450 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdejmowany nóż	✓
Zdejmowany dzwon	✓
Zdejmowana stopa	Nie
EasyPlug	✓
Wymiary	Długość 840 mm, Ø 125 mm
Waga brutto	6,3 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie



Uchwyt ścienny

MP 450 Ultra V.V.

Moc	500 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	1500-9000 obr/min
Nóż, dzwon, stopa miksująca	Długość 450 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdejmowany nóż	✓
Zdejmowany dzwon	✓
Zdejmowana stopa	Nie
EasyPlug	✓
Wymiary	Długość 840 mm, Ø 125 mm
Waga brutto	6,5 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz Miksery Ręczne w akcji.

MP 450 Ultra	Ref.
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L

MP 450 Ultra V.V.	Ref.
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L



Funkcja Trzepaczki

MP 450 Combi Ultra

Patrz strona 130

Wybierz swoje opcje:

MP 450 Ultra / MP 450 Ultra V.V.		
Opcja	Ref.	
Wyjmowany uchwyt EasyGrip	27359	



MP 550 Ultra



MP 600 Ultra



MP 800 Turbo

Moc	750 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	9 000 obr/min
Nóż, dzwon, stopa miksująca	Długość 550 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdemontowany nóż	✓
Zdemontowany dzwon	✓
Zdemontowana stopa	Nie
Uchwyt dodatkowy	Demontowalny uchwyt EasyGrip

Electronic booster system	Nie
EasyPlug	✓
Wymiary	Długość 940 mm, Ø 125 mm
Waga brutto	6,6 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

Moc	850 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	9 500 obr/min
Nóż, dzwon, stopa miksująca	Długość 600 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdemontowany nóż	✓
Zdemontowany dzwon	✓
Zdemontowana stopa	Nie
Uchwyt dodatkowy	Demontowalny uchwyt EasyGrip

Electronic booster system	Nie
EasyPlug	✓
Wymiary	Długość 980 mm, Ø 125 mm
Waga brutto	7,4 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

Moc	1000 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	9 500 obr/min
Nóż, dzwon, stopa miksująca	Długość 740 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdemontowany nóż	✓
Zdemontowany dzwon	✓
Zdemontowana stopa	✓
Uchwyt dodatkowy	Uchwyt wbudowany ze stali nierdzewnej

Electronic booster system	Urządzenie elektroniczne zwiększa wydajność silnika.
EasyPlug	✓
Wymiary	Długość 1130 mm, Ø 125 mm
Waga brutto	9,2 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz Miksery Ręczne w akcji.

MP 550 Ultra	Ref.
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820LH

MP 600 Ultra	Ref.
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830LH

MP 800 Turbo	Ref.
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L

Uchwyty do mikserów ze stali nierdzewnej

1 uniwersalny uchwyt ze stali nierdzewnej	1	Ref.	
Do zamocowania na brzegu garnka		27358	
3 regulowane uchwyty ze stali nierdzewnej	2	Ref.	
Dla garnka/kotła/patelni uchylnej o średnicy 330-650 mm		27363	
Dla garnka/kotła/patelni uchylnej o średnicy 500-1000 mm		27364	
Dla garnka/kotła/patelni uchylnej o średnicy 850-1300 mm		27365	

GAMA COMBI

Trzepaczka Robot-Coupe dostępna dla Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Ultra i MP FW umożliwia emulgowanie, mieszanie, rozgniatanie i ubijanie.

MOC

Silnik wzmocniony o 15% to bardziej wydajne urządzenie.

ŁATWOŚĆ UŻYTKOWANIA

Pokrętło płynnej regulacji prędkości pozwala na łatwe manewrowanie urządzeniem jedną ręką.

ERGONOMIA

Ergonomiczny uchwyt to większa wygoda użytkowania.

KOMFORT

Zasada samoregulacji prędkości podczas przygotowywania trudnych w wykonaniu wyrobów kulinarnych.



EMULGOWANIE



Sos vinaigrette, majonez, paprykowy sos prowansalski, salsa verde, koktajle itp.

MIESZANIE



Ciasto naleśnikowe, pulpa pomidorowa itp.

ROZGNIATANIE



Kasza, ryż, ziarna zbóż, komosa itp.

UBIJANIE



Białka jaj, mus czekoladowy, bita śmietana itp.

PUREE I MIKSOWANIE



Purée ziemniaczane, ciasto na pączki, ciasto na kluski itp.

INNOWACJA



METALOWA PRZEKŁADNIA TRZEPACZEK

SOLIDNA KONSTRUKCJA

Metalowe koła zębate osadzone w 2 metalowych łożyskach i trybach, które zapewniają dużą wytrzymałość, dzięki czemu wytrzymuje znaczne obciążenia.

HIGIENA

Jednorodny odlew trzepaczki gwarantują doskonałą higienę.

ERGONOMIA

Szybkie mocowanie trzepaczek w przekładni, a przekładni na obudowie silnika to niezwykła prostota montażu i demontażu.



Mini MP 190 Combi

Moc	270 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	2000-12 500 obr/min dla miksera 350-1560 obr/min dla trzepaczki
Nóż, dzwon, stopa miksująca	Długość 190 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdemowany nóż	✓
Zdemowany dzwon	✓
Zdemowana stopa	✓
Metalowa nasadka na trzepaczkę	✓
Wymiary	Długość całkowita ze stopą miksującą 485 mm z trzepaczką 550 mm, Ø 78 mm
Waga brutto	2,7 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

Mini MP 240 Combi

Moc	290 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	2000-12 500 obr/min dla miksera 350-1560 obr/min dla trzepaczki
Nóż, dzwon, stopa miksująca	Długość 240 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdemowany nóż	✓
Zdemowany dzwon	✓
Zdemowana stopa	✓
Metalowa nasadka na trzepaczkę	✓
Wymiary	Długość całkowita ze stopą miksującą 535 mm z trzepaczką 550 mm, Ø 78 mm
Waga brutto	2,8 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

Wybierz swój model:



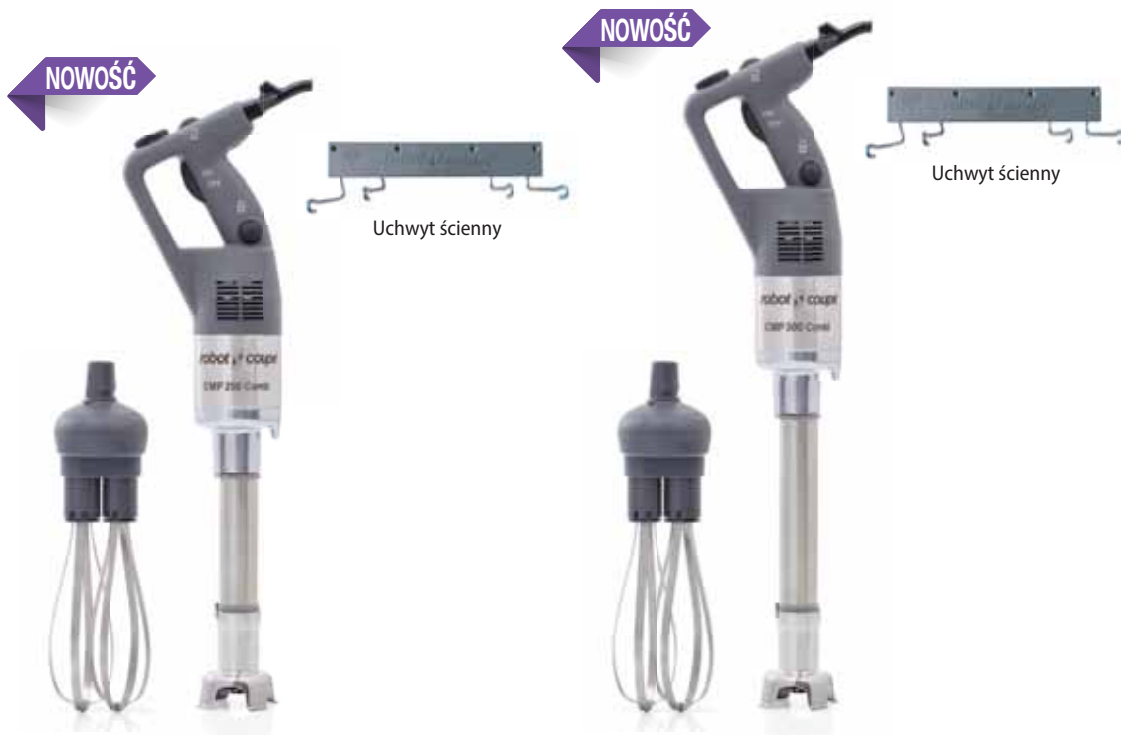
Zeskanuj kod QR i zobacz Miksery Ręczne w akcji.

Wybierz swoje opcje:

Mini MP 190 Combi	Ref.
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770

Mini MP 240 Combi	Ref.
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780

	Mini MP 190 Combi	Mini MP 240 Combi
Opcja	Ref.	Ref.
Akcesorium trzepaczka Mini MP	27333	27333



CMP 250 Combi

Moc	310 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	2300-9600 obr/min dla miksera 500-1800 obr/min dla trzepaczki z samoregulacją
Nóż, dzwon, stopa miksująca	Długość 250 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdemontowany nóż	✓
Zdemontowany dzwon	✓
Zdemontowana stopa	✓ wyposażony w 3-poziomowy system uszczelniający
Metalowa nasadka na trzepaczkę	✓
Wymiary	Długość całkowita ze stopą miksującą 640 mm z trzepaczką 610 mm, Ø 125 mm
Waga brutto	5,6 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

CMP 300 Combi

Moc	350 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	2300-9600 obr/min dla miksera 500-1800 obr/min dla trzepaczki z samoregulacją
Nóż, dzwon, stopa miksująca	Długość 300 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdemontowany nóż	✓
Zdemontowany dzwon	✓
Zdemontowana stopa	✓ wyposażony w 3-poziomowy system uszczelniający
Metalowa nasadka na trzepaczkę	✓
Wymiary	Długość całkowita ze stopą miksującą 700 mm z trzepaczką 610 mm, Ø 125 mm
Waga brutto	5,7 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz Miksery Ręczne w akcji.

Wybierz swoje opcje:

CMP 250 Combi	Ref.
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300B

CMP 300 Combi	Ref.
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310B

	CMP 250 Combi	CMP 300 Combi
Opcje	Ref.	Ref.
Akcesorium trzepaczka CMP Combi	27248	27248
Stopa miksera	27249	27250



MP 350 Combi Ultra

Moc	440 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	1500-9000 obr/min dla miksera 250-1500 obr/min dla trzepaczki z samoregulacją
Nóż, dzwon, stopa miksująca	Długość 350 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdemontowany nóż	✓
Zdemontowany dzwon	✓
Zdemontowana stopa	✓
Metalowa nasadka na trzepaczkę	✓
Zdemontowana trzepaczka	✓
EasyPlug	✓
Wymiary	Długość całkowita ze stopą miksującą: 790 mm z trzepaczką: 805 mm, Ø 125 mm
Waga brutto	7,9 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

MP 450 Combi Ultra

Moc	500 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	1500-9000 obr/min dla miksera 250-1500 obr/min dla trzepaczki z samoregulacją
Nóż, dzwon, stopa miksująca	Długość 450 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdemontowany nóż	✓
Zdemontowany dzwon	✓
Zdemontowana stopa	✓
Metalowa nasadka na trzepaczkę	✓
Zdemontowana trzepaczka	✓
EasyPlug	✓
Wymiary	Długość całkowita ze stopą miksującą: 890 mm z trzepaczką: 840 mm, Ø 125 mm
Waga brutto	8,2 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

Wybierz swój model:

MP 350 Combi Ultra	Ref.
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L

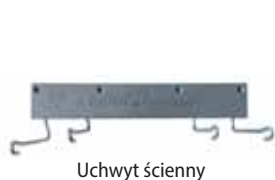
MP 450 Combi Ultra	Ref.
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	34870L

Wybierz swoje opcje:



Zeskanuj kod QR i zobacz Miksery Ręczne w akcji.

	MP 350 Combi Ultra		MP 450 Combi Ultra	
Opcje	Ref.		Ref.	
Akcesorium trzepaczka MP Combi	27210		27210	
Akcesorium przystawka mieszająca	27355		27355	
Stopa miksera	39354		39355	
Wijmowany uchwyt EasyGrip	27359		27359	



Uchwyt ścienny



MP 450 FW Ultra

Moc	500 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	250-1500 obr/min samoregulacja
Trzepaczka	Zdemowana trzepaczka o długości 280 mm
Metalowa nasadka na trzepaczkę	✓
EasyPlug	✓
Wymiary	Długość 800 mm, Ø 125 mm
Waga brutto	8,6 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie



Uchwyt ścienny



MP 450 XL FW Ultra

Moc	500 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	150-510 obr/min samoregulacja
Trzepaczka	Zdemowana przystawka mieszająca o długości 690 mm
Metalowa nasadka na trzepaczkę	✓
EasyPlug	✓
Wymiary	Długość 1 210 mm, Ø 175 mm
Waga brutto	8,6 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

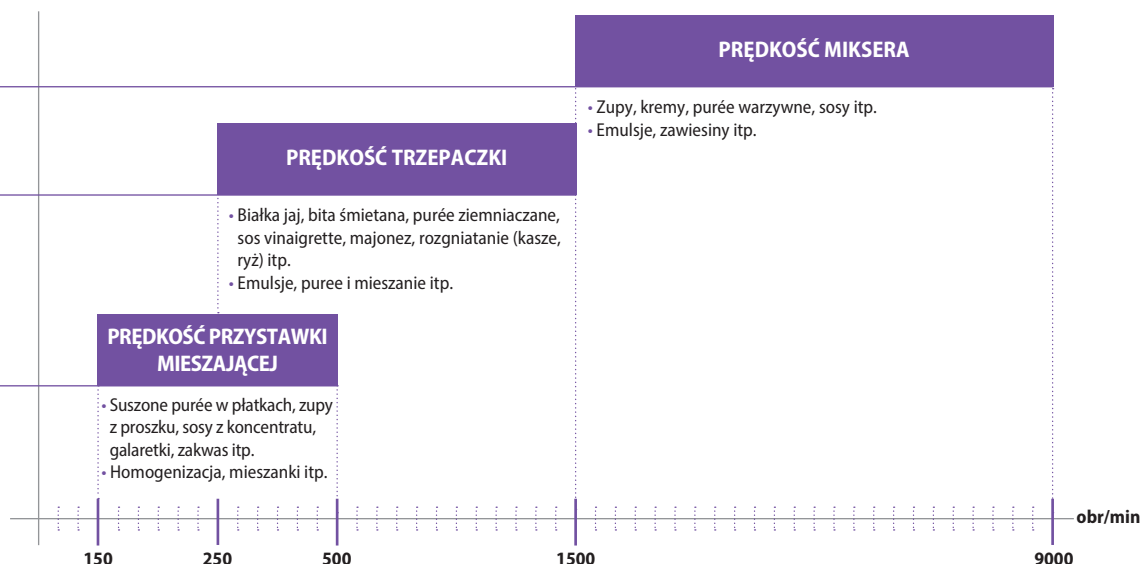
Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz Miksery Ręczne w akcji.

MP 450 FW Ultra	Ref.
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L

MP 450 XL FW Ultra	Ref.
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L



WYCISKARKI DO SOKÓW

AUTOMATYCZNE





ULTRAŚWIEŻY SOK W KILKA SEKUND

Wyciskarki do soków Robot-Coupe towarzyszą firmom z różnych sektorów działalności: barów, restauracji, hoteli, instytucji i supermarketów.

Szybkie, wydajne, solidne i rentowne, są doskonałym rozwiązaniem do przygotowywania świeżych soków owocowych i warzywnych w dużych ilościach.

WYCISKARKI DO SOKÓW

AUTOMATYCZNE

INNOWACJA

OTWÓR WSADOWY

Ø 79 mm Umożliwia podawanie całych owoców i warzyw.



AUTOMATYCZNY OTWÓR WSADOWY

- Dzięki ekskluzywnemu systemowi automatycznego podajnika można bez wysiłku wkładać warzywa i owoce.
- Prędkość pracy: 250 ml zaledwie w 6 sekund.

Easy Guide

NOWOŚĆ

2 rozmiary końcówek do nalewania z systemem zapobiegającym chlapaniu*:

- 1 DzbaneK/Kielich blendera
- 2 Nalewanie bezpośrednio do szklanki



NOWOŚĆ

OCIEKACZ*

Ma dużą pojemność, dzięki temu stanowisko pracy zawsze pozostaje czyste.



NOWOŚĆ

POCHYŁONA PODSTAWA*

Ułatwia optymalne odprowadzanie soku.

SILNIK

- Cichy, można użytkować go przy klientach.
- 1000 W zaprojektowany do intensywnej pracy przez cały dzień**.



KOSZ

Z dwoma uchwytami do wygodnego przenoszenia, wyjmowanie bez użycia narzędzi, bardzo łatwy do utrzymania w czystości.



Usuwanie odpadów pod blatem roboczym**.

2 możliwości użytkowania:



- 1 **Usuwanie resztek do pojemnika.**
Przezroczysty pojemnik na odpady o dużej pojemności.

- 2 **Stałe usuwanie resztek**.**
Rękaw do usuwania odpadów: zapewnia ciągłe usuwanie resztek bezpośrednio pod blat roboczy.



*J 80 Buffet i J 100
**tylko dla J 100

UŻYTKOWNICY



BARY, RESTAURACJE I OŚRODKI OPIEKUŃCZO-SOCJALNE

Świeży sok owocowo-warzywny to nuta świeżości w menu barów i restauracji.

Doceniają je również placówki szpitalne i domy spokojnej starości, gdyż mają one duże znaczenie w nawadnianiu pacjentów i rezydentów.



HOTELE, STOŁÓWKI SZKOLNE I FIRMOWE

Łatwe w użytkowaniu i ciche, automatyczne wyciskarki do soków Robot-Coupe na pewno znajdą dla siebie miejsce w samoobsługowych bufetach hotelowych lub w stołówkach.



PIJALNIE SOKÓW I SUPERMARKETY

Zaprojektowana specjalnie do intensywnego użytkowania, gama wyciskarek automatycznych do soków naszej firmy jest doskonałym rozwiązaniem dla wytwarzania soków w dużych ilościach.



Szybki zwrot z inwestycji:

- Średnio 500 sprzedanych szklanek soku pozwala zamortyzować Wyciskarkę do soków J 100.
- Najbardziej opłacalne jest wykorzystywanie często używanych składników.



J 80

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	700 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Wydajność	120 l/h
Komora robocza	Stal nierdzewna
Otwór wsadowy	✓ - Automatyczna Ø 79 mm
Filtr	Stal nierdzewna
Tarcza trąca	Stal nierdzewna
Wysokość robocza pod końcówką do nalewania	155 mm
OBSŁUGA: Szklanka	✓
Dzbanek	✓
Kielich blendera	-
Końcówka zapobiegająca rozpryskiwaniu	✓ - 1 rozmiar
Pochylona podstawa	-
Ociekacz	✓
Automatyczne usuwanie odpadów	✓
Przezroczysty pojemnik na resztki	6,5 l
Rękaw do stałego usuwania resztek	-

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz wyciskarki do soków w akcji.

Wybierz swoje opcje:

J 80	Ref.
J 80 230V/50/1	56000B

Akcesoria	Ref.
Zestaw podstawa + ociekacz XL + długa końcówka	49230

NOWOŚĆ



J 80 Buffet

✓
700 W
Jednofazowy 230 V
120 l/h
stal nierdzewna
✓ - Automatyczna Ø 79 mm
Stal nierdzewna
Stal nierdzewna
177 mm
✓
✓
-
✓ - 2 rozmiary
✓
✓ - Duża pojemność
✓
6,5 l
-

J 80 Buffet	Ref.
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B

J 80 wszystkie modele

NOWOŚĆ



J 100

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	1000 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Wydajność	160 l/h
Komora robocza	Stal nierdzewna
Otwór wsadowy	✓ - Automatyczna Ø 79 mm
Filtr	Stal nierdzewna
Tarcza do tarcia na wiórki	Stal nierdzewna - do intensywnego użytkowania
Wysokość robocza pod końcówką do nalewania	251 mm
OBSŁUGA: Szklanka	✓
Dzbanek	✓
Kielich blendera	✓
Końcówka zapobiegająca rozpryskiwaniu	✓ - 2 rozmiary
Pochylona podstawa	✓
Ociekacz	✓ - Duża pojemność
Automatyczne usuwanie odpadów	✓
Przezroczysty pojemnik na resztki	7,2 l
Rękaw do stałego usuwania resztek	✓

Wybierz swój model:

J 100	Ref.
J 100 230V/50/1	56100B

	J 100
Akcesoria	Ref.
Zestaw podstawa + ociekacz XL + długa końcówka	49230



WYCISKARKI
DO SOKÓW

WYCISKARKA DO SOKÓW I PRZECIERÓW

- Wyciskanie soków owocowo-warzywnych bogatych w pulpę.
- Wyciskanie przecierów z gotowanych owoców i warzyw lub o delikatnym miąższu w małych ilościach.
- Zatrzymuje skórkę, pestki oraz włókna.



C 40

Asynchroniczny silnik



Moc 500 W

Napięcie Jednofazowy 230 V

Prędkość 1500 obr/min

Wydajność 12 l/h

Komora robocza Materiały kompozytowe

Wybierz swój model:

C 40	Ref.
C 40 230V/50/1	55040

Gazpacho, sos pomidorowy, marynaty do mięs i ryb, smoothies, przeciery owocowe, sorbety i lody itp.



Gęsty sos pomidorowy do gazpacho i sosów.



Sok z cytryny do napojów, sorbetów i marynat.



AUTOMATYCZNE SITKA

Wszechstronne i solidne, automatyczne sitka są przeznaczone do przygotowywania przecierów i pulp owocowych, musów warzywnych, baz do sosów, wywarów, zup rybnych itp. Z jednoczesnym oddzielaniem pestek, włókien i łupin bez ich rozgniataania. Ciągłe wprowadzanie produktów do urządzenia ułatwia użytkowanie i pozwala zaoszczędzić wiele czasu podczas przyrządzania.



AUTOMATYCZNE SITKA

ZASOBNIK

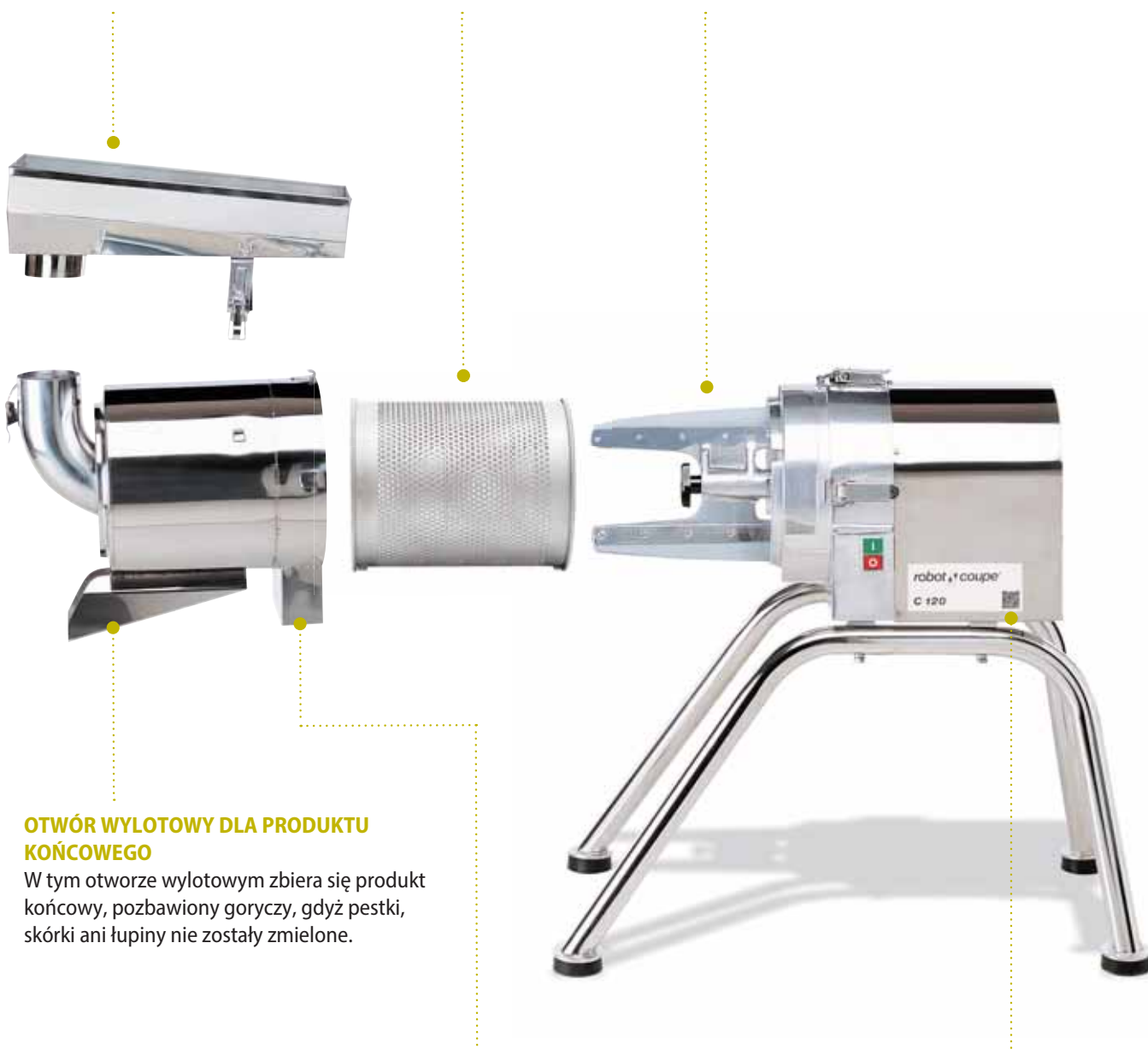
Ciągłe wprowadzanie do urządzenia umytych produktów z ogonkami i pestkami.

SITO

Produkty wpadają do sita, na którym są odwirowywane.

ŁOPATKI

System łopatek wykonujących 1500 obr/min odwirowuje produkty znajdujące się w sicie.



OTWÓR WYLOTOWY DLA PRODUKTU KOŃCOWEGO

W tym otworze wylotowym zbiera się produkt końcowy, pozbawiony goryczy, gdyż pestki, skórki ani łupiny nie zostały zmielone.

OTWÓR WYLOTOWY DLA RESZTEK

Czyli pestek, ogonków, łupin, włókien itp.

**Easy
Guide**



1 mm

(W wersji standardowej)



**POMIDORY, PAPRYKA, MUS
JABŁKOWY, MALINY I
TRUSKAWKI ITP.**



**ZUPA RYBNA, SKORUPIAKI,
GOTOWANE WARZYWA ITP.**



2 mm



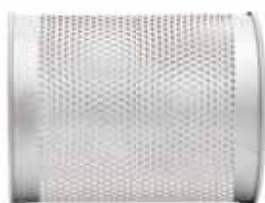
OLIWKI



WIŚNIE, ŚLIWKI ITP.



3 mm



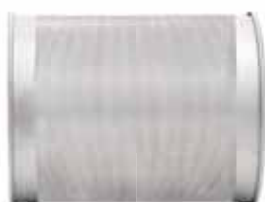
5 mm



MORELE



**BRZOSKWINIE, ŚLIWKI,
WĘGIERKI ITP.**



0,5 mm

Do odcedzania najdrobniejszych włókien i zanieczyszczeń. Stosuje się razem z sitem 1 mm.



**CZERWONE OWOCE,
KASZTANY ITP.**



**NAPOJE ROŚLINNE
(KOKOSOWE, MIGDAŁOWE ITP.)**

Aby poznać więcej zastosowań, skonsultuj się doradcą w Twoim regionie.



C 80

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	650 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	1500 obr/min
Wydajność	60 kg/h
Stałe pobieranie produktów	✓
Stałe odprowadzanie odpadów	✓
Obudowa silnika	Stal nierdzewna
Komora robocza	Stal nierdzewna
Podstawa	-
Zasobnik	Stal nierdzewna
Model stołowy	✓
Model wolnostojący	-
Sito	Sito o oczkach 1 mm - w zestawie

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz urządzenie do przecierania w akcji.

C 80	Ref.
C 80 230V/50/1	55012

	C 80
Opcje	Ref.
Sito o oczkach 0,5 mm	57009
Sito o oczkach 3 mm	57008
Sito o oczkach 5 mm	57023
Dodatkowe sito o oczkach 1 mm	57007
Dodatkowy zbierak gumowy (jednostka)	100338S

DANE TECHNICZNE

ROBOTY WIELOFUNKCYJNE					Wymiary (mm)						Waga (kg)	
Oznaczenie	Ref.	Moc (w)	Jednofazowy	Trójfazowy	Urządzenie			Opakowanie			Netto	Brutto
					D	G	W	D	G	W		
R 211 XL 230V/50/1	2129	550	•		220	360	505	610	410	570	13	14
R 301 230V/50/1	2525	650	•		355	305	570	610	410	570	14	17
R 301 Ultra 230V/50/1	2547	650	•		355	305	570	610	410	570	14	17
R 402 230V/50/1	2453	750	•		320	305	590	610	410	570	21	23
R 402 400V/50/3	2433	750		•	320	305	590	610	410	570	22	24
R 502 400V/50/3	2382	900		•	380	365	670	490	390	650	29	34
R 752 400V/50/3	2113	1800		•	380	365	710	490	390	650	33	38

SZATKOWNICA DO WARZYZW					Wymiary (mm)						Waga (kg)	
Oznaczenie	Ref.	Moc (w)	Jednofazowy	Trójfazowy	Urządzenie			Opakowanie			Netto	Brutto
					D	G	W	D	G	W		
CL 20 230V/50/1	2009	400	•		325	310	570	400	385	610	11	12
CL 30 Bistro 230V/50/1	24432	500	•		345	330	590	400	385	610	14	15
CL 40 230V/50/1	24570	500	•		345	330	590	400	385	610	14	15
CL 50 - 1V 230V/50/1	24440	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 - 1V 400V/50/3	24446	550		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 1V 230V/50/1	24465	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 1V 400V/50/3	24473	550		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra Pizza 230V/50/1	2027	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra Pizza 400V/50/3	2033	550		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453	550	•		390	340	610	400	390	640	20	22
CL 52 - 1V 230V/50/1	24490	750	•		360	340	690	400	390	800	26	28
CL 52 - 1V 400V/50/3	24498	750		•	360	340	690	400	390	800	26	28
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	900		•	360	340	690	400	390	800	26	28
CL 55 z Popychaczem 230V/50/1	2245	1100	•		700	359	1 100	1 120	785	510	35	54
CL 55 z Popychaczem 400V/50/3	2214	1100		•	700	359	1 100	1 120	785	510	35	54
CL 55 2 Podajniki 230V/50/1	2244	1100		•	865	396	1 270	1 120	785	510	42	61
CL 55 2 Podajniki 400V/50/3	2211	1100		•	865	396	1 270	1 120	785	510	42	61
CL 60 z Popychaczem 400V/50/3	2319	1500		•	335	560	1 160	1 120	800	900	57	83
CL 60 2 Podajniki 400V/50/3	2325	1500		•	460	770	1 355	1 120	800	900	69	95
CL 60 V.V. 2 Podajniki 230V/50/1	2329	1500	•		460	770	1 355	1 120	800	900	69	95

CUTTERS					Wymiary (mm)						Waga (kg)	
Oznaczenie	Ref.	Moc (w)	Jednofazowy	Trójfazowy	Urządzenie			Opakowanie			Netto	Brutto
					D	G	W	D	G	W		
R 2 230V/50/1	22100	550	•		200	280	350	400	300	540	9	11
R 3 1500 230V/50/1	22382	650	•		210	320	400	400	300	540	10	11
R 4 400/50/3	22437	900		•	225	305	440	400	300	540	17	18
R 5 - 1V 230V/50/1	24608	750	•		280	365	510	490	390	650	21	23
R 5 - 2V 400V/50/3	24614	1500		•	280	365	510	490	390	650	21	24
R 7 400V/50/3	24658	1500		•	280	365	540	490	390	650	23	25
R 8 400V/50/3	21291	2200		•	315	545	585	700	470	700	37	45
R 15 400V/50/3	51491	3000		•	370	615	680	765	465	780	50	59
R 23 400V/50/3	51331C	4500		•	700	600	1 250	800	700	1260	110	142
R 30 400V/50/3	52331C	5400		•	720	600	1 250	800	700	1260	126	148
R 45 400V/50/3	53331C	10 000		•	760	600	1 400	990	690	1400	172	195

Robot Cook®					Wymiary (mm)						Waga (kg)	
Oznaczenie	Ref.	Moc (w)	Jednofazowy	Trójfazowy	Urządzenie			Opakowanie			Netto	Brutto
					D	G	W	D	G	W		
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R	1 800	•		225	340	520	410	310	590	14	16

DANE TECHNICZNE

Blixer®					Wymiary (mm)						Waga (kg)	
Oznaczenie	Ref.	Moc (w)	Jednofazowy	Trójfazowy	Urządzenie			Opakowanie			Netto	Brutto
					D	G	W	D	G	W		
Blixer® 2 230V/50/1	33228	700	•		210	280	390	400	300	540	10	11
Blixer® 3 230V/50/1	33197	750	•		240	305	445	400	300	540	12	13
Blixer® 4 - 1V 230V/50/1	33208	900	•		240	330	480	400	300	540	14	15
Blixer® 4 - 2V 400V/50/3	33215	1000		•	240	305	445	400	300	540	14	15
Blixer® 5 - 2V 400V/50/3	33259	1500		•	280	365	540	490	390	650	21	24

KITCHEN BLENDER					Wymiary (mm)						Waga (kg)	
Oznaczenie	Ref.	Moc (w)	Jednofazowy	Trójfazowy	Urządzenie			Opakowanie			Netto	Brutto
					D	G	W	D	G	W		
BL 3 230V/50/1	47010	1 100	•		215	470	450	535	295	550	14	16
BL 5 230V/50/1	47000	1 200	•		215	470	500	535	295	550	14	17

MIKSERY RĘCZNE					Wymiary (mm)					Waga (kg)	
Oznaczenie	Ref.	Moc (w)	Jednofazowy	Trójfazowy	Urządzenie		Opakowanie			Netto	Brutto
					Ø	W	D	G	W		
MicroMix 230V/50/1	34900	220	•		61	430	435	155	75	1	1
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	34740	240	•		78	455	455	190	115	1	2
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750	270	•		78	485	455	190	115	2	3
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760	290	•		78	535	455	190	115	2	3
CMP 250 V.V. 230V/50/1	34240A	310	•		94	650	690	230	130	3	4
CMP 300 V.V.230V/50/1	34230A	350	•		94	660	690	230	130	3	4
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250A	400	•		94	700	690	230	130	4	4
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L	440	•		125	740	930	275	155	5	7
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L	440	•		125	740	930	275	155	5	6
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L	500	•		125	840	930	275	155	5	6
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L	500	•		125	840	930	275	155	5	7
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820L	750	•		125	940	930	275	155	5	7
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830L	850	•		125	980	930	275	155	6	7
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L	1000	•		125	1 130	695	400	235	7	9
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770	270	•		78	485	455	190	115	2	3
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780	290	•		78	535	455	190	115	2	3
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300A	310	•		125	640	560	345	130	3	6
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310A	350	•		125	700	560	345	130	3	6
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L	440	•		125	790	930	275	155	6	8
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	34870L	500	•		125	890	930	275	155	6	8
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L	500	•		125	800	930	275	155	6	9
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L	500	•		175	1 210	930	275	155	5	9

WYCISKARKI DO SOKÓW					Wymiary (mm)						Waga (kg)	
Oznaczenie	Ref.	Moc (w)	Jednofazowy	Trójfazowy	Urządzenie			Opakowanie			Netto	Brutto
					D	G	W	D	G	W		
J 80 230V/50/1	56000B	700	•		235	535	500	465	285	530	11	13
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B	700	•		260	565	595	790	292	535	11	13
J 100 230V/50/1	56100B	1000	•		260	565	630	790	292	530	14	15
C 40 230V/50/1	55040	500	•		240	280	645	400	300	540	10	11

AUTOMATYCZNE SITKA					Wymiary (mm)						Waga (kg)	
Oznaczenie	Ref.	Moc (w)	Jednofazowy	Trójfazowy	Urządzenie			Opakowanie			Netto	Brutto
					D	G	W	D	G	W		
C 80 230V/50/1	55012	650	•		610	360	540	665	475	560	17	21



SPRZĘT WYTWARZANY WE FRANCJI PRZEZ ROBOT-COUPÉ sp.j.

94300 Vincennes - FRANCE

Tel. + 33 1 43 98 88 33 - international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com