

robot coupe®



KATALOG
03/2024

robot coupe® 0:30
BL5

ROBOTY
WIELOFUNKCYJNE

KOLEKCJA TARCZ
TNĄCYCH

SZATKOWNICA DO
WARZYW

CUTTER-WILKI

ROBOT COOK®

BLIXER®

KITCHEN
BLENDER


MIKSERY RĘCZNE


WYCISKARKI
DO SOKÓW

AUTOMATYCZNE
SITKA

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

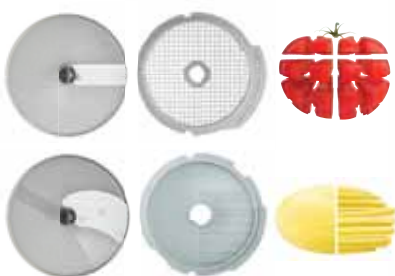
NOWE PRODUKTY I FUNKCJE

STRONA

31

R 402

Największy sojusznik szefa kuchni w jego codziennej pracy!
Nowy popychacz 2w1, akcesoria do krojenia w kostkę oraz krojenia frytek.

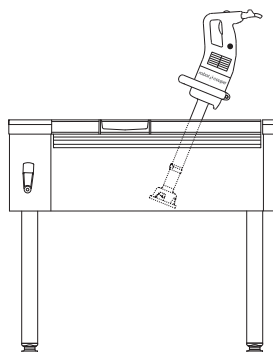


STRONA

129

GAMA MIKSERÓW DEDYKOWANA DO PATELNI UCHYLNYCH

Nowa gama mikserów MP zaprojektowana specjalnie z myślą o patelniach uchylnych o różnych wymiarach.



NOWE PRODUKTY I FUNKCJE

STRONA

106

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



NOWE AKCESORIA I FUNKCJE

NOWOŚĆ

STRONA

38

EASYCLEAN XPRESS

Rozwiązanie ZERO WASTE do idealnego czyszczenia tarcz EXPERT.



STRONA

42

ROZWIĄZANIA DO KROJENIA POMIDORÓW W PLASTRY

Odkryj je wszystkie!



STRONA

43

ROZWIĄZANIE DO KROJENIA FRYTEK

Przygotuj długie, apetycznie wyglądające frytki z podajnikiem EasyLoader. Urządzenie ma funkcję ciągłego podawania, kroi ziemniaki wzdłuż, gwarantując maksymalną wydajność w nowym rozmiarze: 6 x 6 mm.



robot coupe®

HISTORIA OPARTA NA INNOWACJI

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

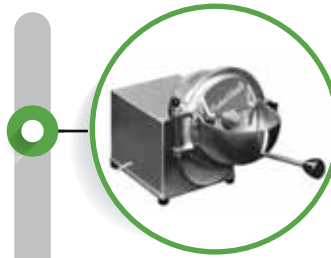


„Nasz zakład w Monceau-en-Bourgogne pozostaje światowym liderem w służbie największych talentów gastronomicznych”.



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 wyprzedzenie 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**”

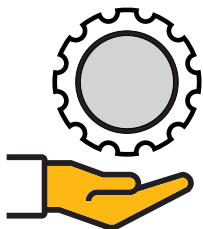
„**Nasze urządzenia przekraczają obowiązujące wymogi,**
co gwarantuje **ich doskonałe parametry**”



„**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

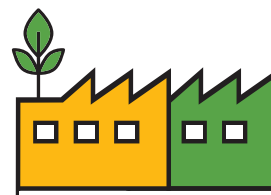
Produkty opracowywane z uwzględnieniem trwałości:

- 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**

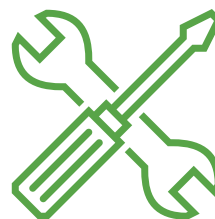
- 2** • Wejdź na stronę swojego produktu na stronie robot-coupe.com i sprawdź wszystkie materiały, które ułatwią Ci życie: filmy o tym, jak używać, czyścić i konserwować urządzenie, instrukcje obsługi i bezpieczeństwa, przepisy kulinarne itp.

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 MINI KATALOG
Polska
Ref. 450 904

2 PRZEWODNIK: JAK WYBRAĆ
WŁAŚCIWE
Tarcze tnące
Ref. 451 962

3 KSIĄŻKA KUCHARSKA
Robot Cook
Ref. 450 993

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



CAŁY ROK 2024 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

Tylko nagłówek: Ref. 450 767



Ekspozytor mikserów ręcznych

Ref. 407 435 / Cena: 1 200

Tylko nagłówek: Ref. 430 323

Ekspozytor 3 urządzeń

Ref. 407 818 / Cena: 1 200

Tylko nagłówek: Ref. 430 356

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 RÓWNIŻ NA
www.robot-coupe.com

NA OFICJALNYCH PORTALACH SPOŁECZNOŚCIOWYCH ROBOT-COUPÉ



LinkedIn

robot-coupe-official



Facebook

RobotCoupeOfficial



Youtube

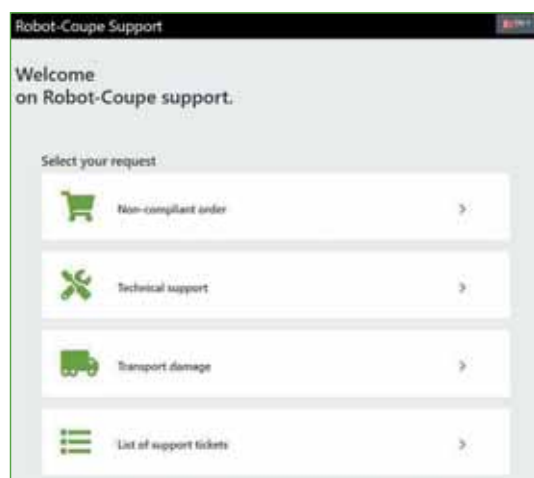
Robot-Coupe Official



Instagram

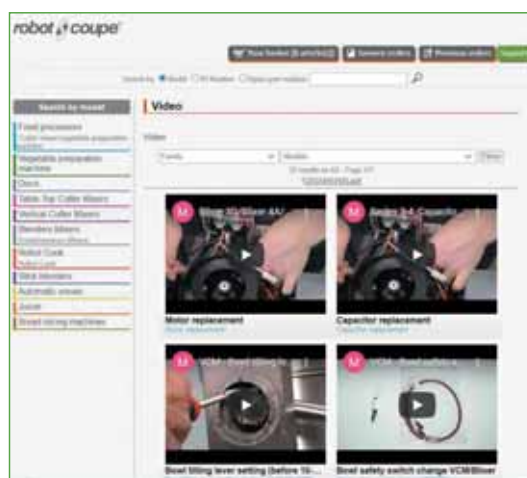
robotcoupe_official

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



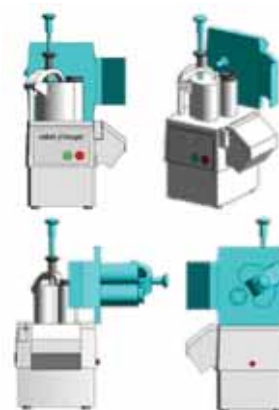
NOWA STRONA ROBOT-COUPÉ

- **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
20kg = 4min



KOSTKA
10kg = 2min



ZUPA
45L = 6min



MAJONEZ
2L = 1min



WARZYWA NA
SURÓWKĘ
300kg = 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 **52**

SZATKOWNICA DO WARZYW

CL 50 Ultra



STRONA **98**

Blixer®

Blixer® 4 - 2V



STRONA **138**

AUTOMATYCZNE

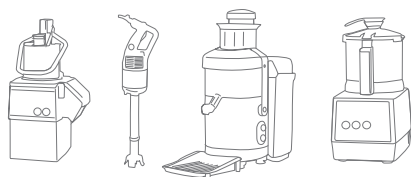
WYCISKARKI

DO SOKÓW

J 80 Buffet



SPIS TREŚCI



ROBOTY WIELOFUNKCYJNE

STRONA 22

KOLEKCJA TARCZ TNĄCYCH

STRONA 34

SZATKOWNICA DO WARZYW

STRONA 50

CUTTER-WILKI

STRONA 76

ROBOT COOK®

STRONA 92

BLIXER®

STRONA 96

KITCHEN BLENDER

STRONA 106

MIKSERY RĘCZNE

STRONA 112

WYCISKARKI DO SOKÓW

STRONA 136

DANE TECHNICZNE

(wymiary, waga itd.) STRONA 147

AUTOMATYCZNE SITKA

STRONA 143

ROBOTY WIELOFUNKCYJNE

CUTTER-WILK & SZATKOWNICA DO WARZYZW



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



4 URZĄDZENIA w 1!

Ponowne automatyczne uruchamianie: komfort pracy i szybkość działania.

Duży otwór wsadowy: duże warzywa

NOWOŚĆ



Pokrywa: Zaprojektowana tak, by umożliwić **dodawanie płynów lub składników** w trakcie przetwarzania.

Cylindryczny otwór wsadowy z popychaczem Exactitube:

- Ø 58 mm: podłużne warzywa
- Ø 39 mm: składniki o niewielkich rozmiarach

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

Easy Guide

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

Wyrzut boczny: Oszczędność miejsca i komfort użytkowania.



Można myć w zmywarce



INNOWACJA

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



ASYNCHRONICZNY SILNIK

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

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 ZIÓŁ



SIEKANIE PRZYPRAW

FUNKCJA KRAJALNICY DO WARZYZW



**CIENKIE
PLASTRY**



SŁUPKI/JULIENNE



PLASTRY FALISTE



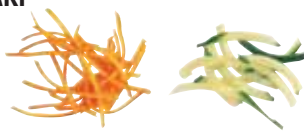
NOWOŚĆ



+ 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



DODATKOWO
23
TARCZE

OPCJONALNE
3
RODZAJE NOŻY

3,7 L

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

R 211 XL



DODATKOWO
23
TARCZE

OPCJONALNE
3
RODZAJE NOŻY

2,9 L

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

R 301



DODATKOWO
23
TARCZE

OPCJONALNE
3
RODZAJE NOŻY

3,7 L

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



WIÓRKI/PLASTRY CIENKIE/PLASTRY FALISTE/SŁUPKI - JULIENNE

+ KOSTKA + FRYTKI

R 402

DODATKOWO
28
TARCZEOPCJONALNIE
3
RODZAJE NOŻY

4,5 L

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

R 502

DODATKOWO
50
TARCZEOPCJONALNIE
3
RODZAJE NOŻY

5,9 L

- Trójfazowy
- 2 prędkości
- Akcesorium do purée*

R 752

DODATKOWO
50
TARCZEOPCJONALNIE
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

Silnik	Asynchroniczny
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:



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

Silnik	Asynchroniczny
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 do warzyw	Otwór wsadowy w kształcie półksiężyca 1,6 l Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm
Tarcze tnące	Niedołączone do zestawu

Wybierz swój model:



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

Silnik	Asynchroniczny
Moc	650 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	1500 obr/min
Praca pulsacyjna	✓
Cutter-Wilk	Pojemnik 3,7 l ze stali nierdzewnej
Nóż	Ostrza gładkie ze stali nierdzewnej - w zestawie
Szatkwonica do warzyw	Otwór wsadowy w kształcie półksiężyca 1,6 l Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm
Tarcze tnące	Niedołączone 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:



Opcje	R 301		R 301 Ultra	
	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

+

FUNKCJA WYCISKARKI DO CYTRUSÓW



Otwór wsadowy o dużej pojemności 75 x 90 mm



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

NOWOŚĆ

Zestaw do
czyszczenia
kostkiPowierzchnia 104 cm²„Odkryj wszystkie
zestawy tarcz tnących
na stronie 39!”

R 402

Silnik	Asynchroniczny	
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 i Ø 39 mm, popychacz 2w1 - w zestawie Komora robocza ze stali nierdzewnej	
D-Clean Kit	w zestawie	
Tarcze tnące	Niedołączone do zestawu	

Wybierz swój
model:

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



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, pickle, suche kielbasy, szparagi, cebula dymka, banany, truskawki, winogrona itp.

Wyrzut boczny:
Oszczędność miejsca i komfort użytkowania.

Pokrywa:
Możliwość dodawania płynów lub składników w trakcie przetwarzania.



Ramię zbieraka:
Do łatwego zgarniania z pokrywy i brzegów miski bez zbędnego zatrzymywania urządzenia.

Pojemnik o dużej pojemności 7,5 l z ergonomicznym uchwytem:
Oszczędność czasu z jednoczesnym zwiększeniem przetwarzanych ilości.*

INNOWACJA

Perfekcyjna ergonomia:

Dźwignia ze wspomaganie = 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.

Opcje dla R 752

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.



R 502

Silnik	Asynchroniczny
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
Akcesoria	-
Szatkownica 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



R 752

Silnik	Asynchroniczny
Moc	1800 W
Napięcie	Trójfazowy 400 V
Prędkość	1500 obr/min
Praca pulsacyjna	✓
Obudowa silnika	Metalowa
Cutter-Wilk	Pojemnik 7,5 l ze stali nierdzewnej
Ramię zbierające	✓
Nóż	Ostrza gładkie, wyjmowane i regulowane, w całości ze stali nierdzewnej - w zestawie Szczotka osi silnika - w zestawie
Akcesoria	-
Szatkownica do warzyw	Otwór wsadowy w kształcie pełnego koła 4,4 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

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



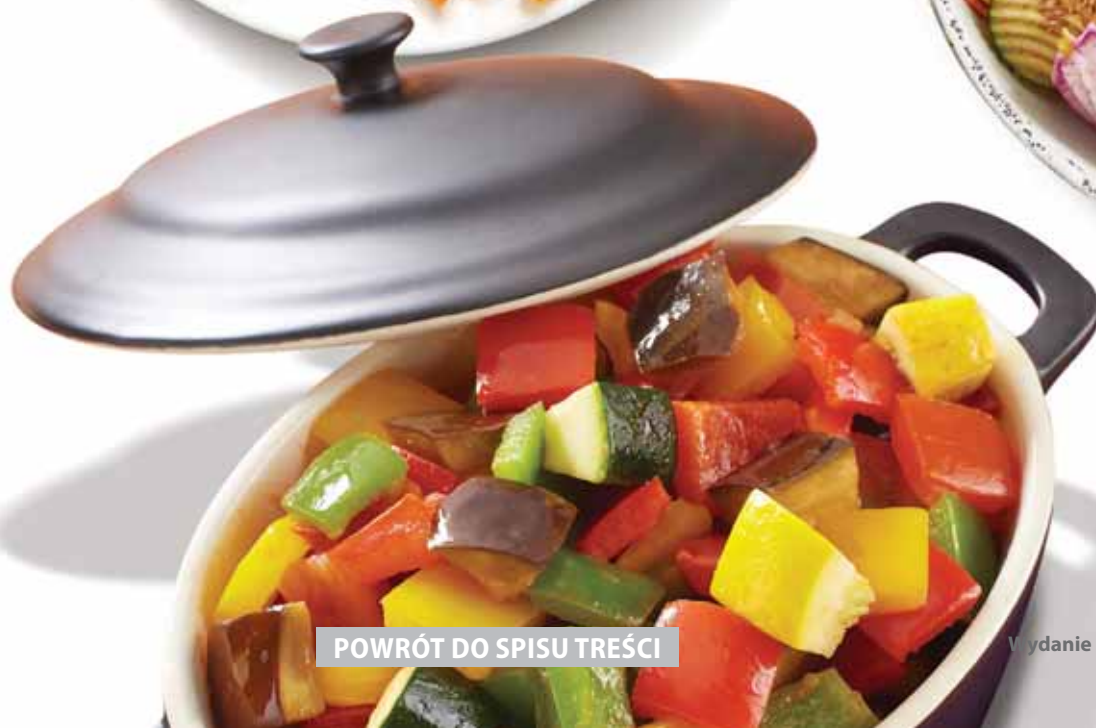
		R 502
Opcje	Ref.	
Nóż z zębami idealny do piekarnictwa i cukiernictwa	27305	
Nóż z nacięciami Dedykowany do przypraw i gładkiego mielenia	27304	
Nóż gładki dodatkowy	27303	
Akcesorium Cutter-Wilk (pojemnik, pokrywa, nóż)	27320	
Narzędzie do czyszczenia ostrza - wkrótce dostępne	49258	

KOLEKCJA TARCZ TNAĄCYCH



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.



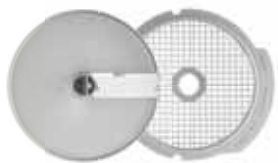
KOLEKCJA TARCZ TNĄCYCH



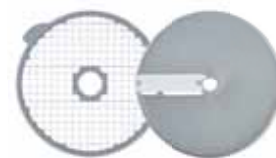
PODSTAWOWE - Modele 1-4

EXPERT - Modele 5-7






		R 211 XL R 301 R 301 Ultra	CL 30 Bistro CL 40		TARCZE TNĄCE	OZNACZENIE TARCZY	R 502 R 752	CL 50 CL 50 Ultra CL 52 / CL 55 CL 60		CL 50 Gourmet
		CL 20	R 402							
PLASTRY 					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		
PLASTRY FALISTE 	27621		27621		2 mm	R-2mm	27068W		27068W	
					3 mm	R-3mm	27069W		27069W	
					5 mm	R-5mm	27070W		27070W	
WIÓRKI 	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	-					
SŁUPKI JULIENNE 					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	
	27047		27047		3 x 3 mm	J-3x3mm	28101W		28101W	
	27610		27610		4 x 4 mm	J-4x4mm	28052W		28052W	
27048		27048		6 x 6 mm	J-6x6mm	28053W		28053W		
				8 x 8 mm	J-8x8mm	28054W		28054W		



PODSTAWOWE
Modele 1-4



EXPERT - Modele 5-7

	R 402		OZNACZENIE TARCZY	OZNACZENIE TARCZY	R 502 R 752	CL 50 CL 50 Ultra CL 52/CL 55 CL 60	CL 50 Gourmet
TARCE TNĄCE							
ZESTAW DO KROJENIA W KOSTKĘ  SIATKA + PŁASTRY		5 x 5 x 5 mm	D-5mm	D-5x5mm	■ 28110W		■ 28110W
	■ 27513W	8 x 8 x 8 mm	D-8mm	D-8x8mm	■ 28111W		■ 28111W
	■ 27514W	10 x 10 x 10 mm	D-10mm	D-10x10mm	■ 28112W		■ 28112W
	■ 27515W	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 		6 x 6 mm** 	F-6mm	F-6mm	▲ 29230W		
	▲ 27116W	8 x 8 mm	F-8mm	F-8mm	▲ 28134W		▲ 28134W
		8 x 16 mm	F-8mm	F-16mm	▲ 28159W		▲ 28159W
	▲ 27117W	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
PŁASTRY 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 plaster.

▲ Zestaw do krojenia FRYTEK składa się z: 1 siatki do krojenia frytek + 1 specjalnej tarczy do krojenia frytek.

**Sprzęt do przygotowywania frytek 6 x 6 mm:

- Kompatybilność z urządzeniami:

- CL 50, CL 50 Ultra, R 502 W przypadku tych urządzeń konieczne jest stosowanie jednocześnie z podajnikiem EasyLoader (s. 43)
- CL 55 oraz CL 60 – wyłącznie z automatycznym podajnikiem

- Brak kompatybilności z urządzeniami:

- R 752, CL 50 Gourmet, CL 52
- CL55 z popychaczem oraz CL 60 z popychaczem

KOLEKCJA TARCZ TNĄCYCH AKCESORIA

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

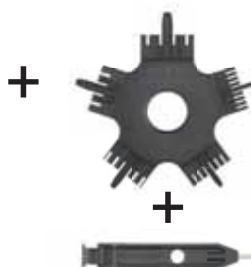
Zestaw do czyszczenia kostki



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

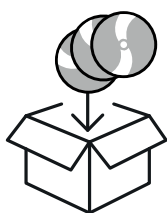
> Nie można używać z przystawką do krojenia w kostkę i frytki..

Ref.
39716



ZESTAW TARCZ DO KUCHNI POLSKIEJ

TARCZE PODSTAWOWE modeli 1-4



ZESTAW 4 TARCZ

Plastry
2 mm

Wiórki
1.5 mm & Parmezan

Słupki - Julienne
4 x 4 mm

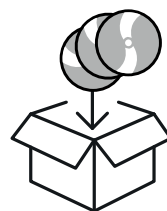


	Ref.
R 301, R 301 Ultra, R 402, CL 20, CL 30 Bistro i CL 40	1965

Wieszak na tarcze **gratis**

TARCZE EXPERT modeli 5-7

ZESTAW 6 TARCZ DO KUCHNI POLSKIEJ



Plastry
2 mm & 5 mm

Wiórki
1.5 mm

Słupki - Julienne
2 x 10 mm

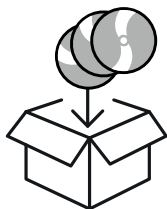
Kostka
10 x 10 x 10 mm



	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

Słupki - Julienne
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**



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.

• Wszelchstronność

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



Otwór wsadowy
(tylko dla R 502,
CL 50 i CL 50 Ultra).

1

Akcesorium
do purée



Łopátka
Siatka do purée:
3 mm lub 6 mm

2

**Tarcza zbierająca
do purée**

Zestaw
do purée



W skład akcesoriów do purée wchodzi:

- otwór wsadowy ułatwiający podawanie ziemniaków (tylko dla R 502, CL 50 i CL 50 Ultra)
- łopátka 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

3 rozwiązania Robot-Coupe do krojenia pomidorów w idealne plastry



- 1 CL 50 Ciągłe krojenie**
zarówno do małych, jak i większych ilości.



- 2 CL 50 + mini pojemnik**
Pokrój w plastry nawet 9 pomidorów, aby były gotowe do użycia



	Ref.
Mini pojemnik (R 502 - CL 50 - CL 50 Ultra - CL 50 Gourmet)	39716



- 3 CL 50 + podajnik EasyStacker**
Idealny stos z pomidorów



NOWOŚĆ

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





Zestawy tarcz Robot-Coupe do przygotowywania frytek

5 rozmiarów frytek



NOWOŚĆ

6 x 6 mm
Ref. 29230W



8 x 8 mm
Ref. 28134W



8 x 16 mm
Ref. 28159W



10 x 10 mm
Ref. 28135W



10 x 16 mm
Ref. 28158W

NOWOŚĆ

Podajnik EasyLoader

- Większa wydajność dzięki **ciągłemu podawaniu**.
- **Długie frytki o apetycznym kształcie** dzięki optymalizacji cięcia ziemniaków na **długość**.



		Ref.
Podajnik EasyLoader (R 502 & CL 50)	1	49323
Tarcza do frytek 6x6 mm (R 502 & CL 50)	1 + 2	49324
Sprzęt do przygotowywania frytek 6 x 6 mm (CL 55 & CL 60 Auto)*	2	29230W

*Brak kompatybilności z urządzeniami: R 752 - CL 50 Gourmet - CL 52 - CL 55 z Popychaczem CL 60 z Popychaczem
Do szatkownic CL 50 - CL 50 Ultra - R 502 należy go używać z EasyLoader.



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.



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



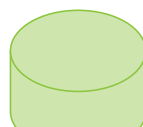
4 mm
Ref. 28004W
Ref. 27566



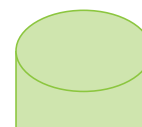
5 mm
Ref. 28065W
Ref. 27087



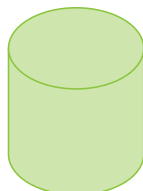
6 mm
Ref. 28196W
Ref. 27786



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

Zeskanuj kod QR



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

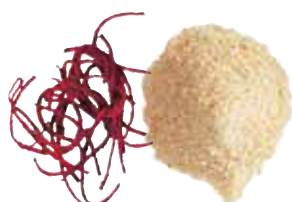
Podstawowy : CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 402

Podstawowy : Tylko CL 30 Bistro, CL 40

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

Zeskanuj kod QR



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

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

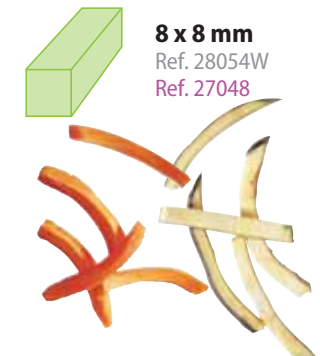
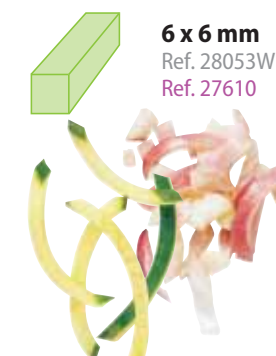
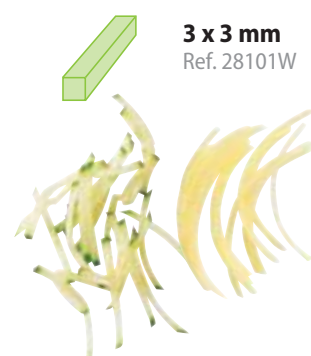
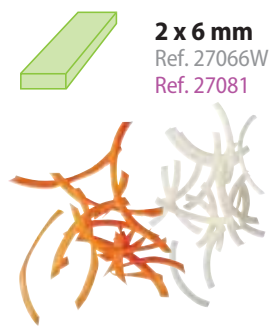
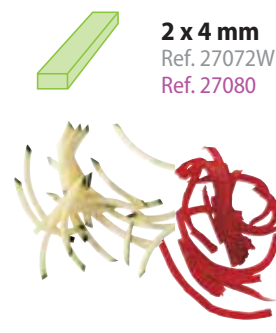
SŁUPKI/JULIENNE

Zeskanuj kod QR



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



FRYTKI

Zeskanuj kod QR



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

Expert : CL 50, CL 50 Ultra, R 502 (Zestaw do frytek 6 x 6 mm + EasyLoader*)

Expert : CL 55 Auto, CL 60 Auto, CL 60 Auto V.V. (Zestaw do frytek 6 x 6 mm)

Podstawowy : CL 30 Bistro, CL 40, R 402



*Odkryj EasyLoader: str. 43

Zielone obrazki są w skali 1:1

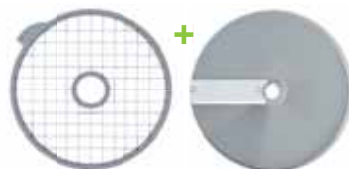


ZESTAW DO KROJENIA W KOSTKĘ

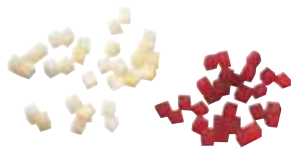
Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 752

Podstawowy : CL 30 Bistro, CL 40, R 402

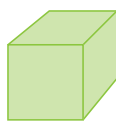
Zeskanuj kod QR



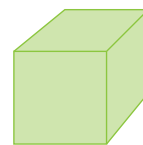
5x5x5 mm
Ref. 28110W



8x8x8 mm
Ref. 28111W
Ref. 27513W



10x10x10 mm
Ref. 28112W
Ref. 27514W



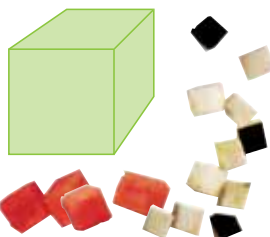
12x12x12 mm*
Ref. 28197W
Ref. 27515W



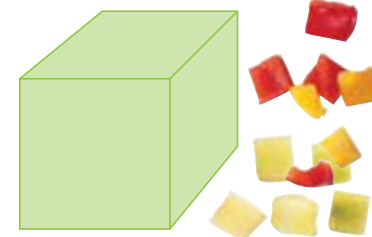
14x14x5 mm
Ref. 28181W



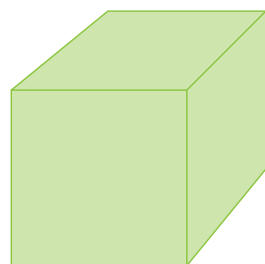
14x14x10 mm
Ref. 28179W



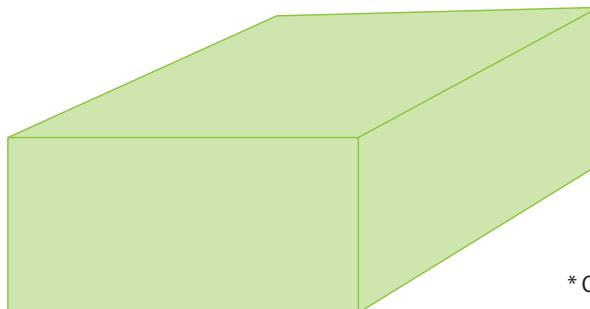
14x14x14 mm*
Ref. 28113W



20x20x20 mm*
Ref. 28114W



25x25x25 mm*
Ref. 28115W



50x70x25 mm*
Sałatki
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

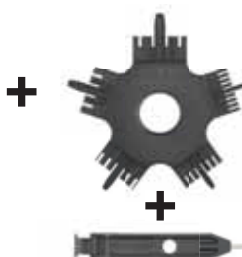
D-Clean Kit

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



Narzędzie do czyszczenia siatki do krojenia w kostkę

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



Zbierak

	Ref.
Zestaw do czyszczenia kostki	29246



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



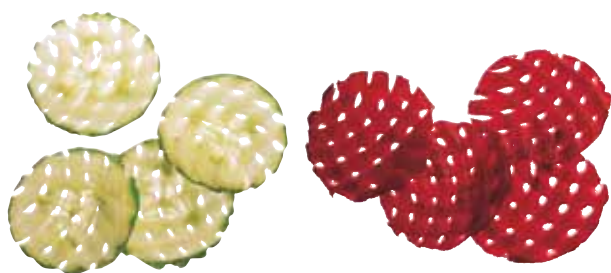
2 mm
Ref. 28198



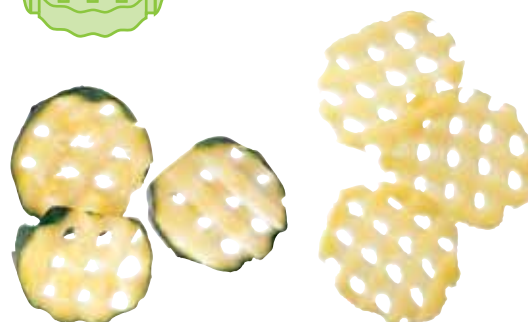
3 mm
Ref. 28199



4 mm
Ref. 28177



6 mm
Ref. 28178



Zielone obrazki są w skali 1:1



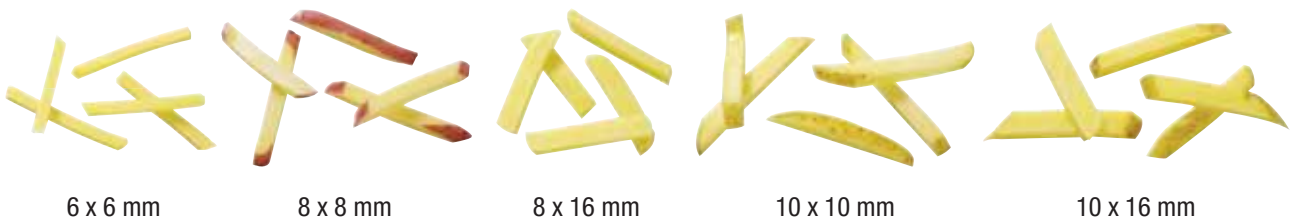
HASŁO „WYRÓB DOMOWY” Z ROBOT-COUBE

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!



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 lub 20 x 20 mm

Chipsy



1 lub 2 mm

Zapiekanka ziemniaczana



5 mm

Purée



SZATKOWNICA DO WARZYW

STOŁOWA SZATKOWNICA DO WARZYW

strona 52

WOLNOSTOJĄCA SZATKOWNICA DO WARZYW

strona 64



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.



ASYNCHRONICZNY SILNIK

Wyrzut boczny

Oszczędność miejsca i komfort użytkowania.



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



INNOWACJA

POPYCHACZ 2w1

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 kiełbasy.



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



Akcesorium do purée



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

1



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)
- łopatkę zgarniającą
- specjalną siatkę \varnothing 3 mm lub 6 mm
- tarczę zbierającą do purée



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

STOŁOWA SZATKOWNICA DO WARZYW



Wydajność
praktyczna/h:



do 50 kg



do 50 kg



do 150 kg

WIÓRKI/PLASTRY/PLASTRY FALISTE/SŁUPKI-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



NOWOŚĆ

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 66

*Akcesoria jako wyposażenie dodatkowe



do 150 kg



do 250 kg

WIÓRKI/PLASTRY/PLASTRY FALISTE/SŁUPKI-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 WARZYW 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 wzmacnionej konstrukcji.

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

Easy Guide



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.



ASYNCHRONICZNY SILNIK



CL 20

Silnik	Asynchroniczny
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

CL 30 Bistro

Silnik	Asynchroniczny
Moc	500 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	500 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	w zestawie
Tarcze tnące	Niedołączone do zestawu

CL 40

Silnik	Asynchroniczny
Moc	500 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	500 obr/min
Otwór wsadowy	Otwór wsadowy w kształcie półksiężyca - Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm i Ø 39 mm, popychacz 2w1 - w zestawie
Pokrywa i komora robocza	Pokrywa z materiału kompozytowego i komora robocza ze stali nierdzewnej
Obudowa silnika	Metalowa
D-Clean Kit	w zestawie
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 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 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



STOŁOWA SZATKOWNICA DO WARZYW



CL 50

Silnik	Asynchroniczny
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:



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



CL 50 Ultra

Silnik	Asynchroniczny
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

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
Mini pojemnik	39716





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.



Powierzchnia 139 cm²



Zestaw do czyszczenia kostki

CL 50 Ultra Pizza

Silnik	Asynchroniczny
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
Mini pojemnik	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

Wybierz swoje opcje:

CL 50 Ultra Pizza		
Opcja	Ref.	
Dodatkowy popychacz 2w1	49212	
Akcesorium do purée 3 mm	28207	
Akcesorium do purée 6 mm	28209	



CL 50 GOURMET

Doskonały wybór



* 58 mm z wkładką
* 68 mm z wkładką

„Odkryj wszystkie zestawy tarcz tnących na stronie 39!”



Zestaw do czyszczenia kostki

Wyjątkowa jakość krojenia w drobną kostkę...



3 wymiary drobnej kostki

2 mm - 3 mm - 4 mm



CL 50 Gourmet

Silnik	Asynchroniczny
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
Mini pojemnik	w zestawie
Tarcze tnące	Niedołączone do zestawu

Wybierz swój model:

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

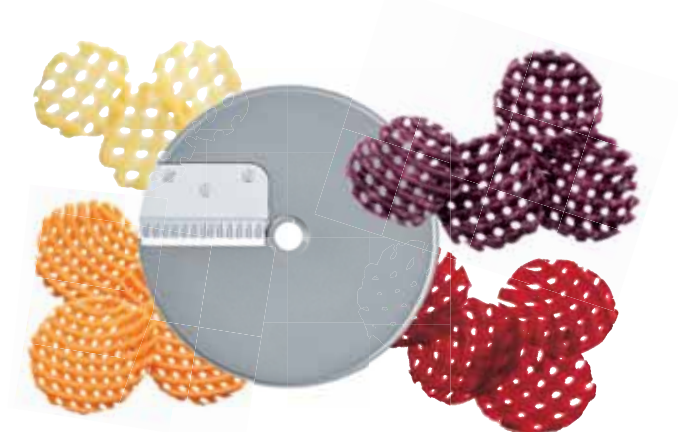
Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36



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 × 10 mm, 1 tarcza Drobną kostką 4 × 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



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.



Easy Guide

SUPERMOC

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



INNOWACJA



ZNACZĄCA ERGONOMIA

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



ASYNCHRONICZNY SILNIK



WYRZUT BOCZNY

Oszczędność miejsca i komfort pracy.

Specjalna przystawka do kapusty ułatwiająca wyrzut.





Zestaw do czyszczenia kostki



Powierzchnia 227 cm²

„Odkryj wszystkie zestawy tarcz tnących na stronie 39!”



Zestaw do czyszczenia kostki



Powierzchnia 227 cm²

„Odkryj wszystkie zestawy tarcz tnących na stronie 39!”

CL 52 - 1V

Silnik	Asynchroniczny
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:



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 tarcz 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

CL 52 - 2V

Silnik	Asynchroniczny
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 tarcz 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

Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36



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

SZATKOWNICA DO WARZYSW 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.

Easy Guide

SUPERMOC

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



ASYNCHRONICZNY SILNIK

INNOWACJA

ZNACZĄCA ERGONOMIA

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



- Komfort pracy
- Zapobieganie bólowi 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 rolnospożywczej.





Wydajność praktyczna/h:



400 kg

WIÓRKI/PLASTRY/PLASTRY FALISTE/SŁUPKI-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 54

* Akcesoria jako wyposażenie dodatkowe



WIÓRKI/PLASTRY/PLASTRY FALISTE/SŁUPKI-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



CL 55 z Popychaczem

CL 55 2 Podajniki

Silnik	Asynchroniczny	
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	

Silnik	Asynchroniczny	
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	
Podstawa ruchoma	Stal nierdzewna - wyposażona w 2 kółka z hamulcem	
Akcesoria	Szczotka osi silnika - w zestawie	
D-Clean Kit	w zestawie	
Tarcze tnące	Niedołączone do zestawu	

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	
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

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 podajnik wsadowy
Ref. 28170



Podajnik 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



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.



CL 55 Stanowisko robocze

Silnik	Asynchroniczny	
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 - Wyposażona 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	
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



Plastry

Wiórki



Kostka



Frytki

Słupki



4 uchwyty ściennie na 16 tarcz tnących

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.



Szczotka osi silnika



Wózek regulowany GN 1/1

Do przewożenia, wkladania produktów i przechowywania akcesoriów. Dołączone 2 zbiorniki GN 1/1.



Tryb produkcji

Tryb przechowywania

WOLNOSTOJĄCA SZATKOWNICA DO WARZYW



CL 60 z Popychaczem

Silnik	Asynchroniczny
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
Wypozażony 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
D-Clean Kit	w zestawie
Tarce tnące	Niedołączone do zestawu

Wybierz swój model:



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



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

Asynchroniczny	Asynchroniczny
1500 W	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	
Szcotka osi silnika - w zestawie	
w zestawie	
Niedołączone 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 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 podajnik wsadowy
Z tacą podającą
Ref. 39681



Podajnik 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



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



WOLNOSTOJĄCA SZATKOWNICA DO WARZYW

CL 60 Stanowisko robocze

Kompletne rozwiązanie

Do 1800 kg
warzyw na
godzinę

WÓZEK DO PRZECHOWYWANIA
AKCESORIÓW



Regulowana nóżka
dostosowuje się do różnych
poziomów posadzki.

Zestaw do
czyszczenia
kostki

CL 60 Stanowisko robocze

Silnik	Asynchroniczny
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
Wyposażona 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
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



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.



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, pickle, 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.



Szczotka osi silnika



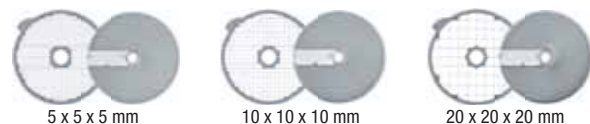
Wielozadaniowy zestaw 16 tarcz

16 tarcz tnących w zestawie



Plastry

Wiórki



Kostka



Frytki

Słupki



4 uchwyty ścienne 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 78

strona 86



IDEALNE ROZWIĄZANIE DLA KUCCHARZY, 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.

POJEMNIK

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

ERGONOMICZNA RĘKOJEŚĆ

pozwała na łatwe manipulowanie pojemnikiem.

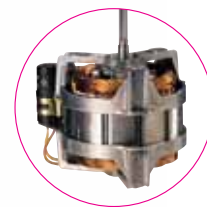
Easy Guide



INNOWACJA

NÓŻ NA DNIJE POJEMNIKA

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



ASYNCHRONICZNY SILNIK

ZEGAR

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

Pracuje w 2 prędkościach :
1500 i 3000 obr/min



Nóż gładki
W wersji
standardowej



GRUBE SIEKANIE



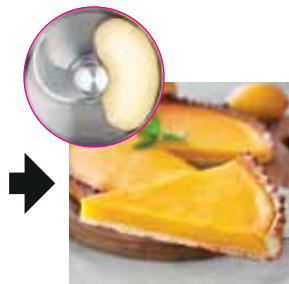
DROBNE SIEKANIE



SOSY, EMULSJE



Nóż z zębami
Dedykowany
do wyrobów
cukierniczych



WYRABIANIE



ROZDRABNIANIE



Nóż z nacięciami
do przypraw,
ziół i gładkiego
mielenia



SIEKANIE ZIÓŁ



SIEKANIE PRZYPAW

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 1500 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 1500 obr/min

R 5 - 1V



OPCJONALNIE
3
RODZAJE NOŻY

5,9 L

• Jednofazowy

MOŻLIWOŚCI PRACY

Modele	Maks. pojemność				Liczba nakryć	Czas pracy
	Siekanie (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 88

CUTTER-WILKI STOŁOWE



R 2

Silnik	Asynchroniczny
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

Silnik	Asynchroniczny
Moc	650 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	1500 obr/min
Praca pulsacyjna	✓
Pojemnik	3,7 l ze stali nierdzewnej
Nóż	Ostrza gładkie ze stali nierdzewnej - w zestawie

Wybierz swój model:



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

Silnik	Asynchroniczny
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:



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



CUTTER-WILKI STOŁOWE



R 5 - 1V

Silnik	Asynchroniczny
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

Wybierz swój model:



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



R 5 - 2V

Silnik	Asynchroniczny
Moc	1500 W
Napięcie	Trójfazowy 400 V
Prędkość	1500-3000 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	Ref.
R 5 - 2V 400/50/3	24614

Wybierz swoje opcje:



R 5 wszystkie modele		
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 7

Silnik	Asynchroniczny
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

R 8

Silnik	Asynchroniczny
Moc	2200 W
Napięcie	Trójfazowy 400 V
Prędkość	1500-3000 obr/min
Zegar	-
Praca pulsacyjna	✓
Obudowa silnika	Metalowa
Pojemnik	8 l ze stali nierdzewnej
Nóż	2 ostrza gładkie, wyjmowane i regulowane, w całości wykonane ze stali nierdzewnej - w zestawie

Wybierz swój model:

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

R 8	Ref.
R 8 400V/50/3	21291

Wybierz swoje opcje:



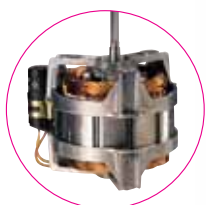
Opcje	R 7		R 8	
	Ref.		Ref.	
Nóż z zębami ze stali nierdzewnej dedykowany do wyrobów cukierniczych	27308	-	-	-
Nóż z nacięciami ze stali nierdzewnej do przypraw, ziół i gładkiego mielenia	27307	-	-	-
Dodatkowy nóż gładki ze stali nierdzewnej	27306	-	-	-
Ostrze z zębami dolne	49162	-	-	-
Ostrze z zębami 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	



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



ASYNCHRONICZNY SILNIK

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 DNIĘ 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.



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 80

* Ilość przetwarzana jednorazowo

600
1200
od 4 do 17 kg

1200+
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%

WOLNOSTOJĄCE CUTTER-WILKI PIONOWE



R 15

Silnik	Asynchroniczny
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

Silnik	Asynchroniczny
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:



Wybierz swoje opcje:

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

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

	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

Silnik	Asynchroniczny
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:



Wybierz swoje opcje:

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



R 45

Silnik	Asynchroniczny
Moc	10 000 W
Napięcie	Trójfazowy 400 V
Prędkość	1500-3000 obr/min
Praca pulsacyjna	✓
Panel sterowania IP65 z cyfrowym zegarem	✓
Pojemnik	45 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 45	Ref.
R 45 400V/50/3	53331C

	R30	R45
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 szczegółach 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

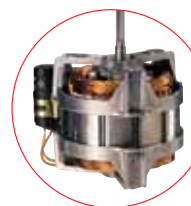
Cichy: W samym środku kuchennego gwaru szef kuchni może delektować się ciszą.

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

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



ASYNCHRONICZNY SILNIK

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



1 2 3
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®

Silnik	Asynchroniczny
Moc	1800 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>Nóż o ostrzach z nacięciami specjalny funkcja Blender - w zestawie</p> <p>Nóż o ostrzach gładkich specjalny funkcja Cutter-Wilka - w zestawie</p> <p>Narzędzie do czyszczenia ostrza - w zestawie</p>

Wybierz swój model:



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 umożliwić dodawanie płynów lub składników w **trakcie przetwarzania**.

POKRYWA

Wyposażona w uszczelkę zapewniającą **doskonałą szczelność**.



WYSOKI KOMIN POJEMNIKA

Do przetwarzania **dużych ilości produktów płynnych**.

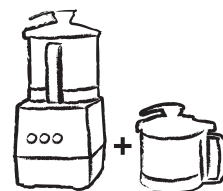
Standardowa prędkość 3000 obr/min dla uzyskania idealnie gładkiej konsystencji.



ASYNCHRONICZNY SILNIK

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

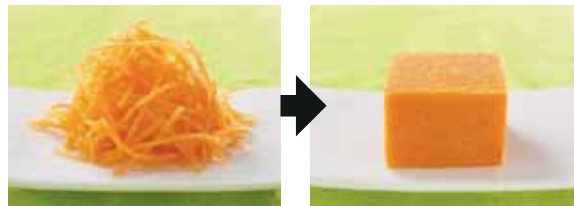


DOMY OPIEKI SPOŁECZNEJ, SZPITALA I OŚRODKI ZDROWIA - ŻYWIENIE POKARMAMI O ZMIENIONEJ KONSYSTENCJI

Przystawki

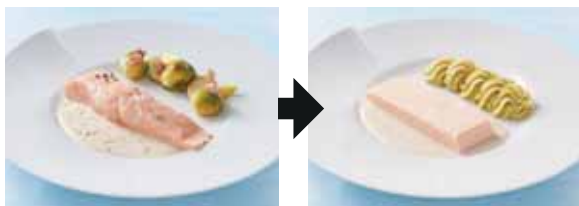


DUET CZERWONEJ KAPUSTY Z SUROWYM SELEREM



ŚWIEŻOŚĆ SUROWEJ MARCHEWKI

Dania główne

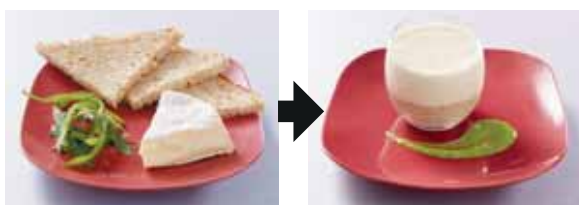


ŁOSOŚ Z KAPUSTĄ



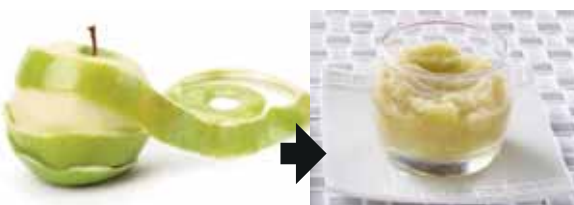
POTRAWKA W BIAŁYM SOSIE

Ser



CAMEMBERT Z CHLEBEM PEŁNOZIARNISTYM

Deser



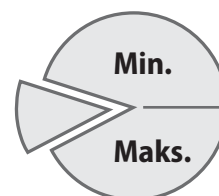
MUS Z SUROWYCH JABŁEK GRANNY SMITH

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.



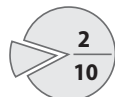
Blixer® STOŁOWY

Liczba porcji 200 g

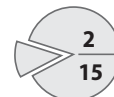


Ilość przetwarzana jednorazowo

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



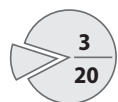
• Jednofazowy

Blixer® 4 - 1V

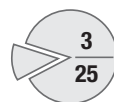
4,5 L



• Jednofazowy



Od 0,5 do 3,8 kg



0.6 to 4.8 kg

2 PRĘDKOŚCI od 1500 do 3000 obr/min

Blixer® 5

5,9 L



• Trójfazowy

Blixer® 7

7,5 L

NOWOŚĆ



• Trójfazowy

MOŻLIWOŚCI PRACY

Modele	Maksymalna przetwarzana ilość (kg)			Liczba porcji 200 g
	Pojemność miski (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

Silnik	Asynchroniczny
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 dementowaną pokrywką - w zestawie Narzędzie do czyszczenia ostrza - w zestawie
Liczba porcji 200g	Jedna porcja



Blixer® 3

Silnik	Asynchroniczny
Moc	750 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	3 000 obr/min
Praca pulsacyjna	✓
Obudowa silnika	Materiał kompozytowy
Pojemnik	3,7 l stal nierdzewna
Szczelna pokrywa	✓
Ramię Blixer®	✓
Nóż	Ostrza z nacięciami ze stali nierdzewnej, ze dementowaną pokrywką - w zestawie Narzędzie do czyszczenia ostrza - w zestawie
Liczba porcji 200g	2-10

Wybierz swój model:



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

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

Wybierz swoje opcje:

Opcje	Blixer® 2		Blixer® 3	
	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

Silnik	Asynchroniczny
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 dementowaną pokrywką - w zestawie Narzędzie do czyszczenia ostrza - w zestawie
Liczba porcji 200g	2-15

Blixer® 4 - 2V

Silnik	Asynchroniczny
Moc	1000 W
Napięcie	Trójfazowy 400 V
Prędkość	1500 obr/min - 3000 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 dementowaną pokrywką - w zestawie Narzędzie do czyszczenia ostrza - w zestawie
Liczba porcji 200g	2-15

Wybierz swój model:

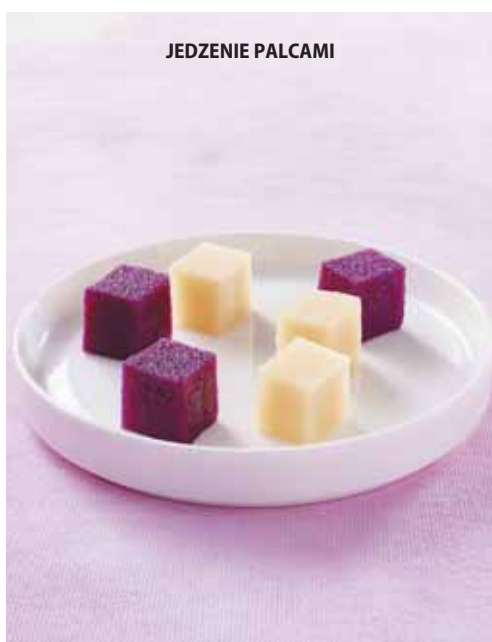


Blixer® 4 - 1V	Ref.
Blixer® 4-1V 230V/50/1	33208
Blixer® 4-1V 230V/50/1 + dodatkowy pojemnik	2343

Blixer® 4 - 2V	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	



Blixer® 5

Silnik	Asynchroniczny
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 pokrywą - w zestawie Narzędzie do czyszczenia ostrza - w zestawie, wkrótce dostępne
Liczba porcji 200g	3-20

Wybierz swój model:



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



Blixer® 7

Silnik	Asynchroniczny
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

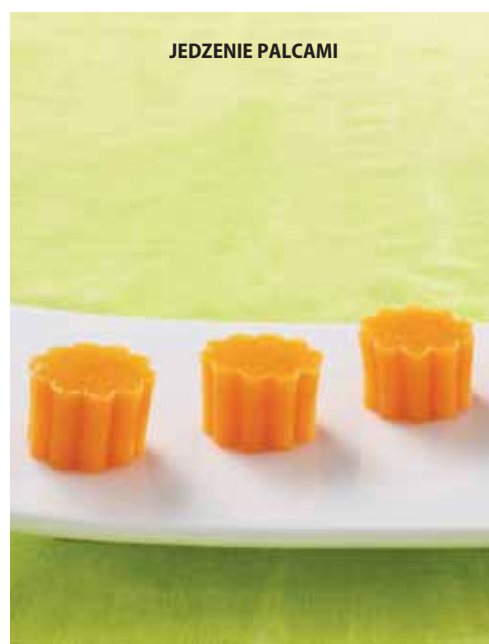
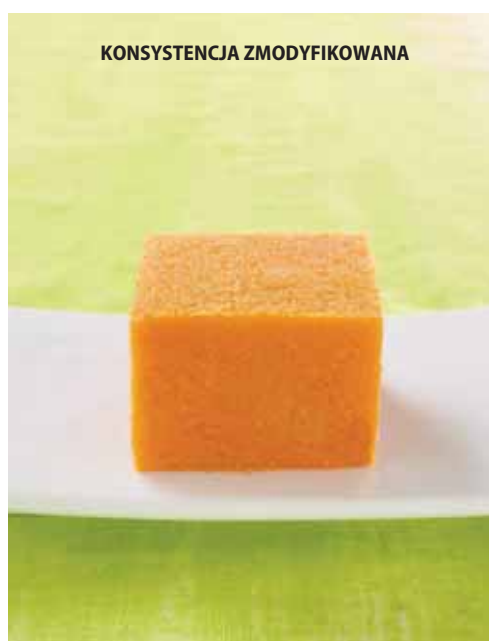
Wybierz swój model:



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

Blixer® 7

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



KITCHEN BLENDER



FACHOWE BLENDOWANIE 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 rozbryzgiwaniem zawartości.

UCHWYTY

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



KORPUS SILNIKA

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

DZBANEK ZE STALI NIERDZEWNEJ

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

**Easy
Guide**



PROGRAMATOR CZASOWY

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

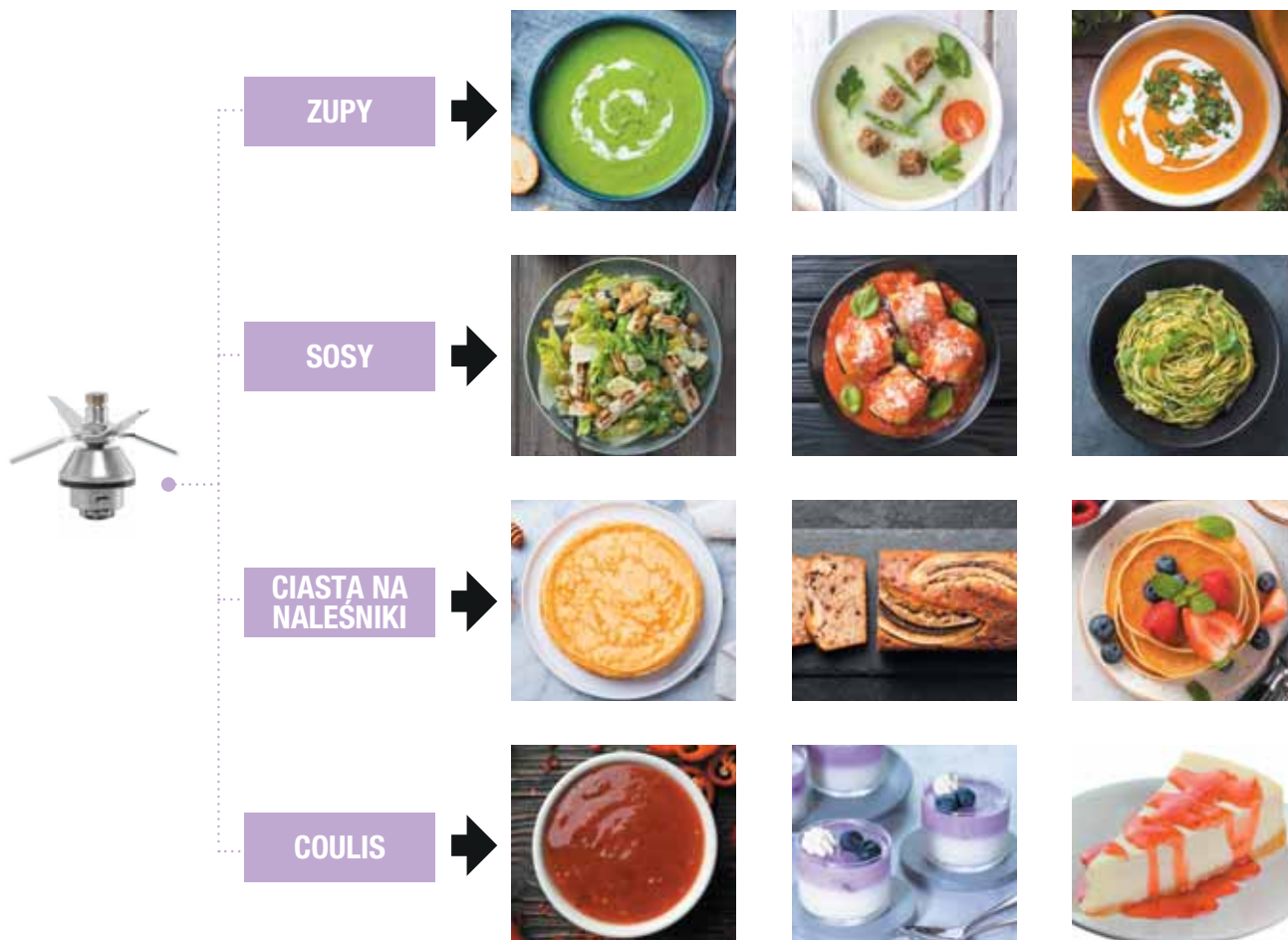


Nóż w całości wykonany **ze stali nierdzewnej**. Można go łatwo wyjąć za pomocą dołączonego narzędzia i umyć pod wodą.

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

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	✓

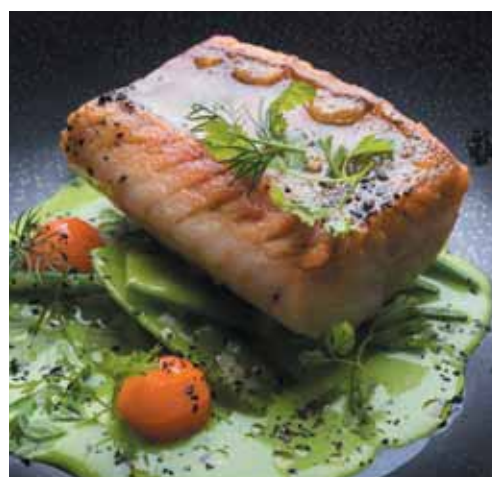
Wybierz swój model:



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

Wybierz swoje opcje:

Opcje	Ref.
Dzbanek 5 L	28550



MIKSERY RĘCZNE



OPTYMALNE REZULTATY NIEZALEŻNIE OD ILOŚCI...

...w dowolnym naczyniu i do każdego przeznaczenia. Miksery ręczne Robot-Coupe spełnią wszystkie Twoje potrzeby!

Błyskawicznie miksują, blendują, emulgują, ubijają i ugniatają składniki.

Są najlepsze na rynku pod względem higieny, łatwości obsługi, wszechstronności i wytrzymałości.



MIKSERY RĘCZNE

ERGONOMIA

Ergonomiczny uchwyt to większa wygoda użytkowania.

WYDAJNOŚĆ

Wysoka moc silnika i lepsze osiągi pozwalają **zoptymalizować czas blendowania**.

Easy Guide

TRWAŁOŚĆ

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

INNOWACJA



HIGIENA

Zdemontowany 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 pokrętko 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 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 (gniazdka elektryczne i EasyPlug).





ZUPY



SOSY



PRZECIERY



PRZYSTAWKA
SPÉCIAL DO
EMULSJI



















Przystawka Aeromix dostępna dla gamy Mini i MicroMix®

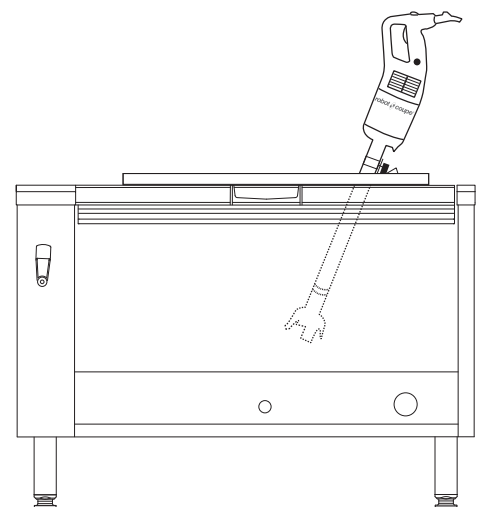
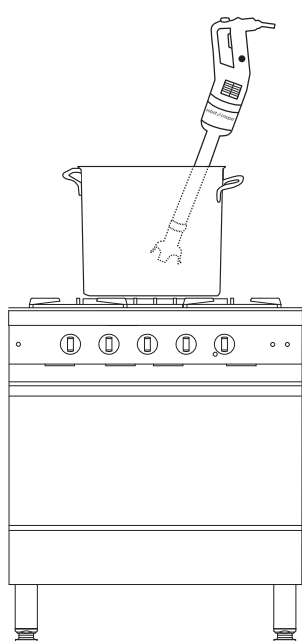
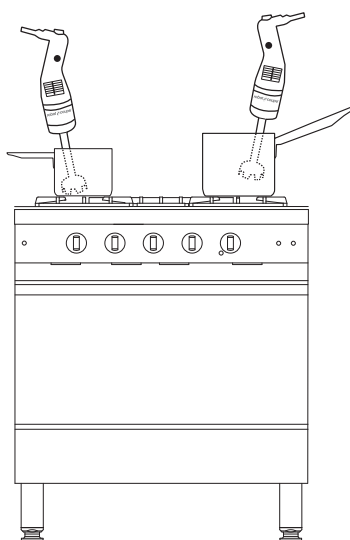
ODKRYJ UCHWYTY DO MIKSERÓW NASZEJ FIRMY I CIESZ SIĘ PRACĄ BEZ ZMĘCZENIA

Strona 124



MIKSERY RĘCZNE

	MINI				KOMPAKTOWA			DUŻA					
	Mini MP Patrz strona 120				CMP Patrz strona 122			MP Patrz strona 125					
													
	165 mm	160 mm	190 mm	240 mm	250 mm	300 mm	350 mm	350 mm	450 mm	550 mm	600 mm	600 mm	740 mm
	220 W MicroMix®	240 W Mini MP	270 W Mini MP	290 W Mini MP	310 W CMP 250 V.V.	350 W CMP 300 V.V.	400 W CMP 350 V.V.	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	
					15 litrów	30 litrów	45 litrów	50 litrów	100 litrów	200 litrów	300 litrów	400 litrów	
	Żywnienie komercyjne							Instytucje, firmy cateringowe, do intensywnego stosowania					
	Emulsje				Małe porcje			Do regularnego stosowania					
													
													



PRZEZNACZONE SPECJALNIE DO UCHYLNEJ PATELNI

CMP - MP Ultra
Patrz strona 129



350 W
CMP 300 V.V.

500 W
MP 350 Ultra TP

1000 W
MP 800 Turbo TP

30 litrów 50 litrów 100 litrów

Żywnie komercyjne, Instytucje

Przeznaczone specjalnie do uchylniej patelni

COMBI

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra
Patrz strona 131



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

Żywnie komercyjne

Do regularnego stosowania

Instytucje, firmy cateringowe

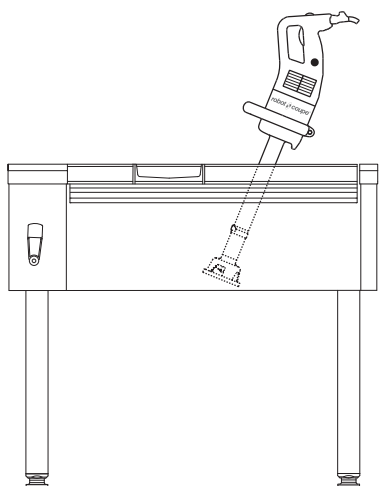
Do intensywnego stosowania

CZYSZCZENIE



Szybkie i łatwe czyszczenie:

- 1 Ostrza i głowicę wykonane ze stali nierdzewnej można łatwo zdjąć.
- 2 Do każdej maszyny dołączone jest narzędzie służące do demontażu.



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

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.



HIGIENA

Podstawę i akcesoria można zdemontować, co umożliwia 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



Pakiet specjalny dla wzorcowni do prezentacji 6 MicroMixów w sklepie

	Ref.	Jednostka sprzedaży	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.



Nóż zaprojektowany w sposób zapewniający optymalną jakość miksowania.



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.



NÓZ



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:



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 132



Funkcja Trzepaczki
Mini MP 240 Combi
Patrz strona 132

GAMA KOMPAKTOWA CMP

Kompaktowa, poręczna i wydajna.

Dedykowany dla lokali gastronomicznych



WYDAJNOŚĆ

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



TRWAŁOŚĆ

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

WYTRZYMAŁOŚĆ

3-stopniowy system gwarantujący wodoszczelność.



HIGIENA

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

DZWON ZE STALI NIERDZEWNEJ



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 (gniazdka elektryczne i EasyPlug).



MOC

Silnik wzmocniony o 15% to bardziej wydajne urządzenie.

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.



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:



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

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

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



Funkcja Trzepaczki
CMP 250 Combi
Patrz strona 133



Funkcja Trzepaczki
CMP 300 Combi
Patrz strona 133

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

Wysoka moc silnika i lepsze osiągi pozwalają zoptymalizować czas blendowania.

Easy Guide

TRWAŁOŚĆ

Solidną konstrukcją gwarantuje obudowa silnika ze stali nierdzewnej.

INNOWACJA



DZWON ZE STALI NIERDZEWNEJ



HIGIENA

Zdejmowany dzwon i nóż ze stali nierdzewnej ułatwia utrzymywanie urządzenia w czystości i jego konserwację. Opatentowany system Robot-Coupe.



Dla modeli MP V.V. i MP Combi **jeszcze bardziej ergonomiczne pokrętko 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 wymienny uchwyt EasyGrip. Jeszcze łatwiejsza praca dzięki lepszemu rozłożeniu ciężaru urządzenia!

ODPINANY PRZEWÓD ZASILAJĄCY

- 1 **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 (gniazdka 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
Zdemontowany nóż	✓
Zdemontowany dzwon	✓
Zdemontowana 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
Zdemontowany nóż	✓
Zdemontowany dzwon	✓
Zdemontowana stopa	Nie
EasyPlug	✓
Wymiary	Długość 740 mm, Ø 125 mm
Waga brutto	6,4 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

Wybierz swój model:



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 134

Wybierz swoje opcje:

MP 350 Ultra / MP 350 Ultra V.V.		
Opcja	Ref.	
Wyjmowany uchwyt EasyGrip	27359	



Uchwyt ścienny



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

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:



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 134

Wybierz swoje opcje:

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

MIKSERY RĘCZNE



MP 550 Ultra

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

MP 600 Ultra

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

MP 800 Turbo

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

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

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

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:

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



Zeskanuj kod QR i zobacz Miksery Ręczne w akcji.



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

SPECJALNY ASORTYMENT DO PATELNI UCHYLNYCH

Wraz z ewolucją Twojego sprzętu gastronomicznego zmieniają się nasze miksery ręczne. Nowa gama mikserów MP została zaprojektowana specjalnie z myślą o patelniach uchylnych o różnych wymiarach. Te nowe miksery Robot-Coupe są krótsze i łatwiejsze w obsłudze i gwarantują jeszcze większy komfort pracy.



WYDAJNOŚĆ

Duża moc silnika umożliwia miksowanie dużych ilości składników w patelniach uchylnych.

TRWAŁOŚĆ

Solidną konstrukcję gwarantuje **obudowa silnika ze stali nierdzewnej**. Stopa, dzwon i ostrze ze stali nierdzewnej. Wzmocniony dzwon.



WYTRZYMAŁOŚĆ

6-stopniowy system gwarantujący wodoszczelność.

INNOWACJA

HIGIENA

Zdemontowany dzwon i nóż ze stali nierdzewnej ułatwia utrzymywanie urządzenia w czystości i jego konserwację. Opatentowany system Robot-Coupe.



ERGONOMIA

Podwójny uchwyt – maksymalny komfort! Ergonomiczne uchwyty zapewniają wysoki komfort użytkowania i łatwość użycia dzięki lepszemu rozłożeniu masy urządzenia!

ŁATWOŚĆ OBSŁUGI

Wzmocniony dzwon z pierścieniem ze stali nierdzewnej zapewnia doskonałą zwrotność, dzięki czemu urządzenie można z łatwością przesunąć po powierzchni patelni uchylniej.

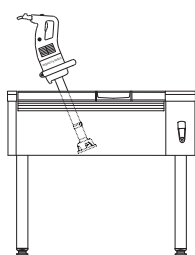
ODPINANY PRZEWÓD ZASILAJĄCY

- 1 **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).



MIKSYRY RĘCZNE

PRZEZNACZONE
SPECJALNIE DO
UCHYLNEJ PATELNI



NOWOŚĆ



NOWOŚĆ



CMP 300 V.V.

MP 350 Ultra TP

MP 800 Turbo TP

Moc	350 W	440 W	1 000 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V	Jednofazowy 230 V	Jednofazowy 230 V
Prędkość	2300-9600 obr/min samoregulacja	9 500 obr/min	9 500 obr/min
Nóż, dzwon, stopa miksująca	Długość 300 mm - w całości ze stali nierdzewnej	Długość 350 mm - w całości ze stali nierdzewnej	Długość 350 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdejmowany nóż	✓	✓	✓
Wzmocniony dzwon.	Nie	✓	✓
Zdejmowany dzwon	✓	✓	✓
Zdejmowana stopa	Nie	Nie	✓
Uchwyt dodatkowy	Nie	Demontowalny uchwyt EasyGrip	Uchwyt wbudowany ze stali nierdzewnej
Electronic booster system	Nie	Nie	Urządzenie elektroniczne zwiększa wydajność silnika.
EasyPlug	✓	✓	✓
Wymiary	Długość 660 mm, Ø 94 mm	Długość 763 mm, Ø 125 mm	Długość 845 mm, Ø 125 mm
Waga brutto	3,9 kg	8 kg	8,2 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie	Uchwyt ścienny - w zestawie	Uchwyt ścienny - w zestawie

Wybierz swój model:



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

KTÓRE URZĄDZENIE BĘDZIE PASOWAĆ DO TWOJEJ PATELNI UCHYLNEJ?

	Patelnia uchylna o wysokości 150-200 mm	Patelnia uchylna o wysokości 250-300+ mm	
Objętość (w litrach)	< 30	50-100	100+
Model	CMP 300 V.V.	MP 350 Ultra TP	MP 800 Turbo TP

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.



Uchwyt ścienny



Uchwyt ścienny

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
Zdejmowany nóż	✓
Zdejmowany dzwon	✓
Zdejmowana stopa	✓
Metalowa nasadka na trzepaczkę	✓
Zdejmowana trzepaczka	✓
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

Wybierz swój model:



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

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
Zdejmowany nóż	✓
Zdejmowany dzwon	✓
Zdejmowana stopa	✓
Metalowa nasadka na trzepaczkę	✓
Zdejmowana trzepaczka	✓
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

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

Wybierz swoje opcje:

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



Uchwyt ścienny

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
Zdejmowany nóż	✓
Zdejmowany dzwon	✓
Zdejmowana stopa	✓ wyposażony w 3-poziomowy system uszczelniający
Metalowa nasadka na trzepaczkę	✓
Zdejmowana trzepaczka	✓
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

Wybierz swój model:



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



Uchwyt ścienny

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
Zdejmowany nóż	✓
Zdejmowany dzwon	✓
Zdejmowana stopa	✓ wyposażony w 3-poziomowy system uszczelniający
Metalowa nasadka na trzepaczkę	✓
Zdejmowana trzepaczka	✓
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

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

Wybierz swoje opcje:

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

MIKSERY RĘCZNE



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:

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



Uchwyt ścienny



MP 450 FW Ultra

Moc	500 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	250-1500 obr/min samoregulacja
Trzepaczka	Zdemontowana 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

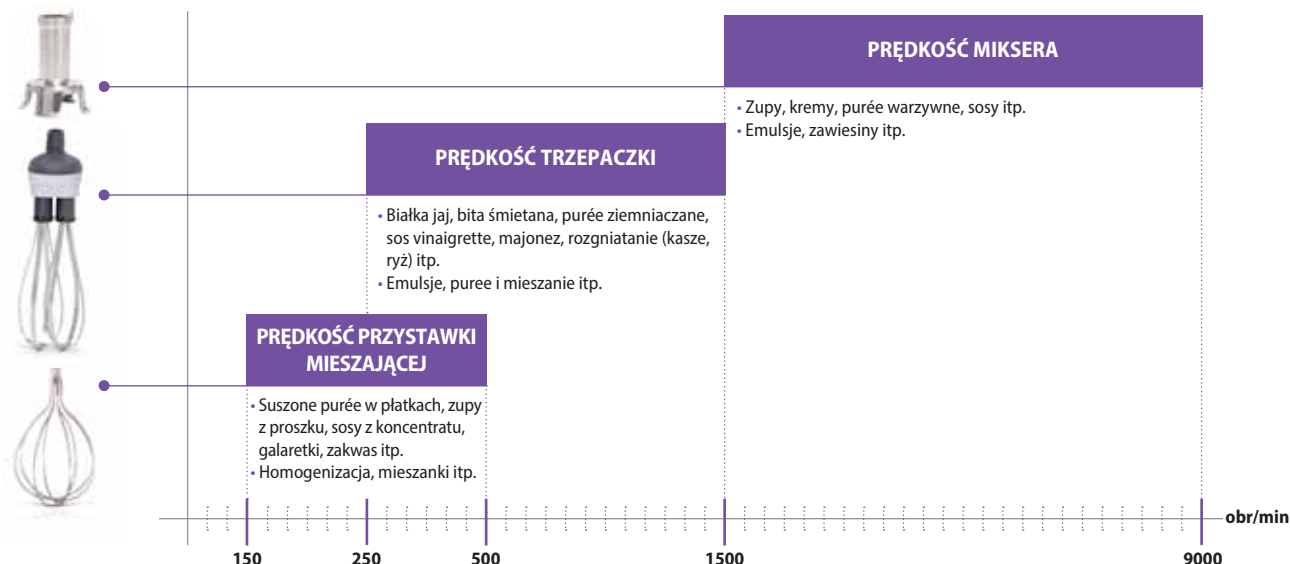
Moc	500 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	150-510 obr/min samoregulacja
Trzepaczka	Zdemontowana przystawka mieszająca o długości 690 mm
Metalowa nasadka na trzepaczkę	✓
EasyPlug	✓
Wymiary	Długość 1 210 mm, Ø 175 mm
Waga brutto	8,6 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

Wybierz swój model:



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.



ASYNCHRONICZNY SILNIK

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.



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.

WYCISKARKI DO SOKÓW



J 80

Silnik	Asynchroniczny
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:



Wybierz swoje opcje:

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



J 80 Buffet

Silnik	Asynchroniczny
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	177 mm
OBSŁUGA: Szklanka	✓
Dzbanek	✓
Kielich blendera	-
Końcówka zapobiegająca rozpryskiwaniu	✓ - 2 rozmiary
Pochylona podstawa	✓
Ociekacz	✓ - Duża pojemność
Automatyczne usuwanie odpadów	✓
Przezroczysty pojemnik na resztki	6,5 l
Rękaw do stałego usuwania resztek	-



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

J 80 wszystkie modele

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



J 100

Silnik	Asynchroniczny
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

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

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 skórki, pestki oraz włókna.



C 40

Silnik	Asynchroniczny
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, przecieri 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

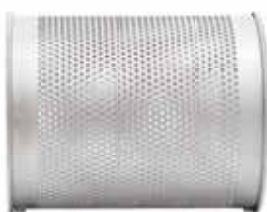
ZASOBNIK

Ciągłe wprowadzanie do urządzenia umytych produktów z ogonkami i pestkami.



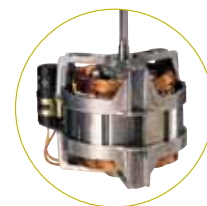
SITO

Produkty wpadają do sita, na którym są odwirowywane.



ŁOPATKI

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



ASYNCHRONICZNY SILNIK

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 odcędzania
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

Silnik	Asynchroniczny
Moc	650 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	1500 obr/min
Wydajność	60 kg/h
Stale pobieranie produktów	✓
Stale 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:



	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)	1003385	

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 WARZYZ					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

CUTTER-WILKI					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

MIKSYRY 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	
MP 350 Ultra TP 230V/50/1	34590L	440	•		125	763	930	275	155	5	8	
MP 800 Turbo TP 230V/50/1	34790L	1000	•		125	845	930	275	155	6	8	
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



robot  coupe®

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