

# robot coupe®



**КАТАЛОГ**  
09/2023

КУХОННЫЕ  
ПРОЦЕССОРЫ

ДИСКЫ

ОВОЩЕРЕЗКИ

КУТТЕРЫ

РОБОТ СООК®

БЛИХЕР®

РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ

СОКОВЫЖИМАЛКИ-  
ЭКСТРАКТОРЫ

АВТОМАТИЧЕСКИЕ  
СИТА

# robot coupe®



## ● **Наталья ТРОФИМОВА**

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

## ● **Михаил ОСЕНМУК**

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

## ● **Юрий ОПАРИН**

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

## ● **Анна ЩЕРБИНА**

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

## **Наталья ТРОФИМОВА**

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

**www.robot-coupe.com**

# НОВИНКИ

## robot coupe®

СТР. **36**

### EASYCLEAN XPRESS

Решение для безотходной очистки решёток для нарезки кубиками ЭКСПЕРТ.



НОВИНКА



СТР. **110**

### ГАММА КОМПАКТ СМР

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



НОВИНКА

# robot coupe®

## ИННОВАЦИИ В СЕРДЦЕ НАШЕЙ ИСТОРИИ

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



# БОЛЕЕ 60 ЛЕТ ИННОВАЦИЙ

## НЕСКОЛЬКО СОТЕН ЭКСКЛЮЗИВНЫХ ПАТЕНТОВ

1961: Первая напольная овощерезка  
1966: 1-й Куттер



1960 / 1970

1970 / 1980



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

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



1990 / 2000



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

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



СЕГОДНЯ

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

Пиктограммой

 **ИННОВАЦИЯ**

на страницах каталога отмечены все инновации Robot-Coupe®

# robot coupe®

**МИРОВОЙ ЛИДЕР С ПРИСУТСТВИЕМ В БОЛЕЕ ЧЕМ  
130 СТРАНАХ**



## ГЛОБАЛЬНАЯ И ЛОКАЛЬНАЯ ВОВЛЕЧЕННОСТЬ

Опыт мирового лидера Robot-Coupe, опирающаяся на его присутствие в более чем 130 странах, позволяет предприятию успешно применять и адаптировать свой опыт к многообразию местной гастрономии. По всему миру наши команды оказывают постоянную поддержку дистрибьюторам и профессионалам общественного питания с учётом специфических потребностей каждого.



# КУЛЬТУРА ВОВЛЕЧЕННОСТИ



## ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ПРОИЗВОДСТВО ВО ФРАНЦИИ

Вся продукция Robot-Coupe проектируется и производится во Франции, что гарантирует её высокий уровень качества и непревзойдённые результаты. Мы постоянно внедряем передовые технологии в разработку и производство наших машин.

## ИННОВАЦИИ И ДОЛГОВЕЧНОСТЬ

Ваши потребности – в центре нашего внимания! Именно поэтому мы ставим инновации во главу угла, предвосхищая ваши требования. Мы обязуемся предлагать Вам производительные, долговечные машины, превосходящие по своим характеристикам существующие нормы и стандарты, сделанные в соответствии с техническими и промышленными критериями, обеспечивающими их долгий срок эксплуатации, лёгкость ухода и возможность ремонта.



## ВДОХНОВЕНИЕ И ПОДДЕРЖКА

Быть для вас партнером на кухне мотивирует наш отдел исследований и разработок на постоянную работу над улучшением и на нахождение новых применений всей нашей продукции.

Ваше удовлетворение и возможность в полной мере проявлять ваш творческий потенциал в кулинарии – наш приоритет для построения долгих и доверительных отношений.

# robot coupe®

## ПРЕДПРИЯТИЕ, ЗАБОТЯЩЕЕСЯ ОБ УСТОЙЧИВОМ РАЗВИТИИ

На протяжении многих лет Robot-Coupe активно применяет принципы социальной ответственности и этики, действуя по 4 направлениям.

“ Наши машины созданы  
для того, чтобы служить долго ”

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

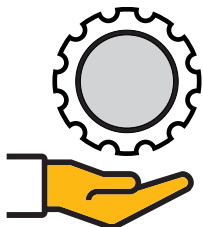


“ Наши партнеры расположены в Европе, мы  
сопровождаем их в процессе внедрения в  
производство подходов устойчивого развития ”

“ 100% наших машин поддаются  
ремонту и на 95% подлежат  
вторичной переработке ”



# КОНКРЕТНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА НА ПРОТЯЖЕНИИ ВСЕГО ЦИКЛА ЖИЗНИ ПРОДУКЦИИ



## ПРОЕКТИРОВАНИЕ

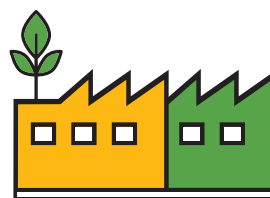
### Продукция, создаваемая для долгого срока службы:

- Качество и долговечность материалов, используемых для производства наших машин.
- Машины, сочетающие в себе повышенную производительность и экономию энергии на протяжении всего использования.
- 100% наших машин поддаются ремонту.
- Наличие запчастей на протяжении более 10 лет после окончания производства.

## ПРОИЗВОДСТВО

### Этичное и ответственное:

- Соответствие самым требовательным нормам.
- Применение директивы RoHS (о неиспользовании вредных веществ) и интеграция будущих норм, таких как EuP (Energy Using Product, об энергопотребляющих изделиях).
- Выбор европейских партнеров для снижения использования транспорта и влияния, оказываемого на окружающую среду.



## РЕСУРСЫ

### Устойчивое управление ресурсами:

- Снижение использования упаковочных материалов начиная с этапа проектирования и снижение отходов производства.
- Снижение отходов на кухне благодаря высокой точности нарезки наших машин.
- Продукция на 95% подлежит вторичной переработке.
- Участие в процедуре сбора и вторичной переработки, установленной в каждой стране.



## ЛЮДИ

### Социально ответственное предприятие:

- Политика поощрения индивидуального развития наших сотрудников и продвижение этики.
- Соблюдение стандартов Международной Организации Труда.
- Распространение наших требований корпоративной социальной ответственности на наших партнеров и их сопровождение при внедрении этих процессов.



# robot coupe®

## К ВАШИМ УСЛУГАМ

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

## ПРИСУТВИЕ НА МЕСТЕ

### Robot-Coupe всегда с Вами:

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



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

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



## ДЛЯ УПРОЩЕНИЯ ПОВСЕДНЕВНОЙ РАБОТЫ ОПЕРАТОРА руководство по использованию Вашей машины:



1 Отсканируйте QR-код Вашей машины



 **Easy  
Guide**

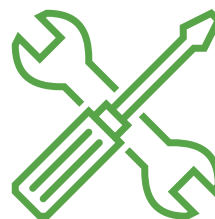
- 2 • Зайдите на страницу, посвящённую Вашей машине, на сайте robot-coupe.com и просмотрите все материалы, которые облегчат Вашу ежедневную работу: видеоролики о том, как использовать, чистить и обслуживать машину, инструкции по эксплуатации и безопасности, рецепты и т.д.

## ПАРТНЁР, КОТОРОМУ МОЖНО ДОВЕРЯТЬ



### Качественное обслуживание клиентов

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



### Высококвалифицированная техническая поддержка

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



### Оперативный логистический центр

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



### Эффективное сервисное обслуживание

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

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

# robot coupe®

## СОПРОВОЖДАЕТ ВАС

- 1 КАТАЛОГ ФОРМАТА МИДИ
- 2 ГИД ПО ВЫБОРУ Дисков
- 3 КНИГА РЕЦЕПТОВ Robot Cook
- 4 КНИГА РЕЦЕПТОВ Решения для питания в здравоохранительных учреждениях

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



## ВСТРЕЧАЙТЕ НАС НА ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ВЫСТАВКАХ ПО ВСЕЙ РОССИИ И МИРУ



Следите за объявлениями на нашем сайте [robot-coupe.com](http://robot-coupe.com)

# В ВАШИХ МАГАЗИНАХ И ДЕМОНСТРАЦИОННЫХ ЗАЛАХ



**Подставка для  
3 машин**  
Арт. 407 818

**Указатель для  
дисков серии Стандарт**  
Арт. 450 367



**Указатель для  
дисков серии Эксперт**  
Арт. 450 366



**Подставка для миксеров  
и машин**  
Арт. 450 421



**Подставка для ручных  
миксеров**  
Арт. 407 435

# robot coupe®

## СОПРОВОЖДАЕТ ВАС

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



Видео Robot-Coupe R 301 Ultra



Видео Robot-Coupe CL 50 Ultra



Видео Robot-Coupe J 100

А ТАКЖЕ НА НАШЕМ САЙТЕ  
**robot-coupe.com**

## НА ОФИЦИАЛЬНЫХ АККАУНТАХ ROBOT-COUPЕ В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ



**Youtube**  
Robot-Coupe Official

## И ЧЕРЕЗ НАШ ОТДЕЛ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ



**Онлайн-поддержка**  
для передачи нам всех ваших обращений, касающихся несоответствий в заказах, повреждений при транспортировке, запросов технической документации.



**Видео для сервисного обслуживания**, предназначенные для обучения ваших технических специалистов.

# ИНТЕРНЕТ САЙТ С ПОЛНОЙ ИНФОРМАЦИЕЙ



НОВИНКА

## НОВЫЙ ИНТЕРНЕТ САЙТ ROBOT-COUPÉ

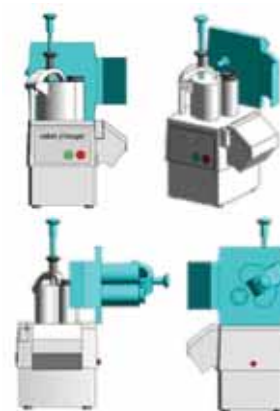


- **Удобный адаптивный дизайн:** для лёгкого доступа к информации с любого устройства, будь то настольный компьютер, смартфон или планшет
- **Видео:** откройте для себя нашу продукцию в действии и узнайте больше о своей машине

## ДИСТРИБЬЮТОРЫ И ПРОЕКТНЫЕ БЮРО, ДЛЯ ВАС:



- **Отдельный доступ** для ознакомления и скачивания технических инструкций, характеристик, чертежей 2D, 3D & BIM.



## ДЛЯ ВАШИХ КЛИЕНТОВ:

- **Руководство по выбору:** подберите нужное оборудование всего за несколько кликов
- **Регистрация продукта:** скачивайте руководства пользователя и инструкции по безопасности

# robot coupe®

## РЕШЕНИЯ ДЛЯ ВСЕЙ СФЕРЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

### РЕСТОРАНЫ



#### БЫСТРОЕ ПИТАНИЕ

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



### СТОЛОВЫЕ



#### ШКОЛЬНЫЕ СТОЛОВЫЕ

Ясли  
Детские сады  
Школы, Техникумы  
Университеты  
Комбинаты школьного питания



### РЕМЕСЛЕННИКИ И СУПЕРМАРКЕТЫ



#### ПЕКАРИ КОНДИТЕРЫ

Пекари  
Кондитеры  
Чайные салоны  
Производители мороженого  
Шоколадье  
Производители варенья и джема





## РЕСТОРАНЫ С ОБСЛУЖИВАНИЕМ

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

## ГОСТИНИЦЫ, ОТЕЛИ

Гостиницы всех категорий  
Банкеты  
Туристические лагеря  
Кемпинги  
Столовые для персонала



## РЕСТОРАНЫ

## КОРПОРАТИВНЫЕ СТОЛОВЫЕ

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

## ПИТАНИЕ В ЗДРА- ВООХРАНИТЕЛЬ- НЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

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



## СТОЛОВЫЕ

## ПРОИЗВОДИТЕЛИ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ КЕЙТЕРИНГ

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

## СУПЕРМАРКЕТЫ ГИПЕРМАРКЕТЫ

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



## РЕМЕСЛЕННИКИ И СУПЕРМАРКЕТЫ

#THEsolution

robot 



## УПРОЩЕНИЕ РАБОТЫ ОПЕРАТОРА

Меньше операций вручную для большего комфорта



## ЭКОНОМИЯ ВРЕМЕНИ

Повышение продуктивности

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК  
2 л = 1 мин



КАРТОФЕЛЬ ФРИ  
ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
20 кг = 4 мин



ОВОЩИ КУБИКАМИ  
10 кг = 2 мин



СУП  
45 л = 6 мин



МАЙОНЕЗ  
2 л = 1 мин



НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ  
300 кг = 1 ч





Примеры:

### ЭКОНОМИЯ ДЕНЕГ

Окупаемость инвестиций менее чем за 6 месяцев!



Приобретение CL 50  
= Экономия 1 часа работы в день.



Приобретение Robot Cook  
= Экономия 20 минут за смену.



### РАСКРЫТИЕ КРЕАТИВНОСТИ

Шеф-повара могут дать волю своему воображению



### УДОВЛЕТВОРИТЕ ПОТРЕБНОСТИ СВОИХ КЛИЕНТОВ



СВЕЖЕСТЬ И  
ПРОИСХОЖДЕНИЕ  
ПРОДУКТОВ



ДОМАШНЕЕ  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ



МЕСТНЫЕ  
ПРОДУКТЫ



СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ  
И ОВОЩИ



СТР. **54**  
**ОВОЩЕРЕЗКИ**  
CL 50 Ultra



СТР. **91**  
**Robot Cook®**



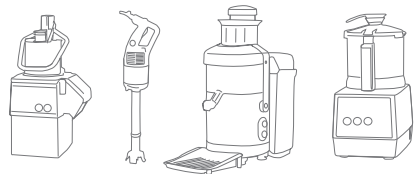
СТР. **126**  
**СОКОВЫЖИМАЛКИ-**  
**ЭКСТРАКТОРЫ**  
J 80 Buffet



# СОДЕРЖАНИЕ

## КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ - УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД

СТР. 20



## НАБОРЫ ДИСКОВ

СТР. 32

## ОВОЩЕРЕЗКИ

СТР. 46

## КУТТЕРЫ

СТР. 72

## РОБОТ СООК®

СТР. 88

## BLIXER®

СТР. 92

## РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ

СТР. 100

## СОКОВЫЖИМАЛКИ-ЭКСТРАКТОРЫ

СТР. 122

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

## АВТОМАТИЧЕСКИЕ СИТА

СТР. 129

# КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ - УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД

## КУТТЕР-МЯСОРУБКА & ОВОЩЕРЕЗКА



## 2 АППАРАТА В 1!

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



# КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ - УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД

## КУТТЕР-МЯСОРУБКА & ОВОЩЕРЕЗКА

### Крышка:

С отверстием для добавления жидкости и ингредиентов в процессе работы.

### Ручка

эргономичный дизайн для удобной работы с чашей

### Easy Guide



### Регулируемая скорость:

До 1500 об/мин для большого разнообразия применений.



### ИННОВАЦИЯ

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

### Автоматическая перезагрузка толкателем:

удобство в использовании и быстрота выполнения.



### Боковой выброс:

экономия места и удобство пользователя.



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



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.



## ФУНКЦИЯ КУТТЕРА-МЯСОРУБКИ

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

## ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКИ

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

\* Для моделей R 402, R 502, R 752

## ФУНКЦИЯ ЭКСТРАКТОР СОКА И СОУСОВ-КУЛИ\*

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

\* Доступно для моделей R 211 XL, R 301 Ultra, R 402





ТЁРКА / СЛАЙСЕР / ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ / СОЛОМКА - ЖЮЛЬЕН

### R 211 XL Ultra



опция  
**23**  
ДИСКА

опция  
**3**  
НОЖА

2,9 Л

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

### R 211 XL



опция  
**23**  
ДИСКА

опция  
**3**  
НОЖА

2,9 Л

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

### R 301 Ultra



опция  
**23**  
ДИСКА

опция  
**3**  
НОЖА

3,7 Л

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



ТЁРКА / СЛАЙСЕР / ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ / СОЛОМКА - ЖЮЛЬЕН

+ КУБИКИ + ФРИ

R 402



опция  
+  
28  
ДИСКОВ

опция  
3  
НОЖА

4,5 Л

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

R 502



опция  
+  
50  
ДИСКОВ

опция  
3  
НОЖА

5,5 Л

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

R 752



опция  
+  
50  
ДИСКОВ

опция  
3  
НОЖА

7 Л

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

\*Аксессуар по доп. заказу (опция)

Модели	Макс. объём для функции Куттер-Мясорубка	Производительность/час для функции Овощерезка	Кол-во порций
R 211 XL / R 211 XL Ultra	1,0 кг	25 кг/ч	от 1 до 50
R 301 Ultra	1,5 кг	50 кг/ч	от 1 до 100
R 402	2,5 кг	50 кг/ч	от 1 до 100
R 502	3,2 кг	150 кг/ч	от 50 до 300
R 752	3,8 кг	250 кг/ч	от 200 до 600

# КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ - УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД: КУТТЕР-МЯСОРУБКА И ОВОЩЕРЕЗКА



## R 211 XL

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



## R 211 XL Ultra

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

Выберите свою модель:

R 211 XL	Арт.
R 211 XL 230B/50/1 - 2 диска	2176

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

Полная коллекция дисков см. стр. 34



Выберите опции:



R 211 XL / R 211 XL Ultra			
Опции	Арт.		
Нож с круп. зубчиками <b>Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий</b>	27138		
Нож с мелк. зубчиками <b>Специально для Зелени, Специй</b>	27061		
Доп. гладкий нож	27055		
Набор для экстракции сока и соусов-кули	27393		
Насадка-соковыжималка для цитрусовых	27392		



## R 301 Ultra

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

Выберите свою модель:



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

Выберите опции:



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

Полная коллекция дисков см. стр. 34



## R 402

Асинхронный мотор	✓
Мощность	550 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В      Трёхфазное 400 В
Скорость	500 - 1 500 об/мин      750 - 1 500 об/мин
Пульс	✓
Корпус мотора	Металл
Куттер	Чаша 4,5 л из нерж. стали
<b>Нож</b>	Гладкие лезвия из нерж. стали - <b>Включено</b>
Овощерезка	Полукруглая воронка 1,6 л Цилиндрическая воронка Ø 58 мм Чаша из нерж. стали
D-Clean Kit	-
<b>Диски</b>	Слайсер 2 мм, Слайсер 4 мм, Тёрка 2 мм, Соломка 4x4 мм, комплект для нарезки кубиками: ломтики 10 мм + решётка 10 x 10 мм <b>Включено</b>

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

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

## НАБОР ДЛЯ ЭКСТРАКЦИИ СОКА И СОУСОВ-КУЛИ

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

### ФУНКЦИЯ СОУСЫ-КУЛИ



Вместительная воронка 75x90 мм



+



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

### ФУНКЦИЯ СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ



СОУС-КУЛИ ИЗ МАЛИНЫ  
ДЛЯ СОРБЕТОВ



СОУСЫ-КУЛИ ДЛЯ  
ВЕРРИНОВ



КОКОСОВОЕ  
МОЛОКО



ЛИМОННЫЙ СОК



ЛИМОННЫЙ ТАРТ



АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК



	Арт.		
Набор для экстракции сока и соусов-кули для R211 XL / R211 XL Ultra	27393		
Набор для экстракции сока и соусов-кули для R301 Ultra / R402	27396		
Насадка-соковыжималка для цитрусовых для R211 XL / R211 XL Ultra	27392		
Насадка-соковыжималка для цитрусовых для R301 Ultra / R402	27395		



## ФУНКЦИЯ ПРОТИРКА ДЛЯ ПЮРЕ

Для моделей от R 502 до R 752



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.



Протирка для картоф. пюре с воронкой



Загрузочная воронка (только для R502)



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

Специальный диск-сбрасыватель для пюре

Протирка для картоф. пюре

**В комплектацию протирки для картоф. пюре с воронкой входят:**

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



	Арт.		
Протирка для картоф. пюре с решёткой Ø 3 мм (R 502)	1 + 2	28207	
Протирка для картоф. пюре Ø 3 мм	2	28208	
Протирка для картоф. пюре с решёткой Ø 6 мм (R 502)	1 + 2	28209	
Протирка для картоф. пюре Ø 6 мм	2	28210	

**НОВИНКА**

## КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР R 752

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

**Регулируемая воронка для фруктов и овощей любого размера!**



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



**Широкая воронка XL:** До 15 помидоров или 1 кочан капусты



**Цилиндрическая воронка Ø 58 мм :** равномерная нарезка продуктов продолговатой формы.



**Толкатель Exactitube:** Цилиндрическая воронка с толкателем Exactitube Ø 39 мм для нарезки мелких фруктов и овощей: острых перцев, маринованных корнишонов, сухих колбасок, спаржи, молодого лука, бананов, клубники, винограда...

**ИННОВАЦИЯ**

**Непревзойденная эргономичность:**

Рычаг с усилителем = меньше усилий для оператора.

**Таймер:**

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

**Easy Guide**

**Мощность мотора:**

Для выполнения самых сложных операций.



**Поставляется с гладким ножом полностью из нерж. стали:** 2 съёмных и регулируемых лезвия.



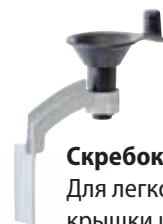
Гамма из 50+ дисков, доступных к заказу (опция)

**Боковой выброс:**

Экономия места и удобство для пользователя.

**Крышка:**

Возможность добавления жидкости или ингредиентов в процессе работы.



**Скребок:**

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

**Вместительная чаша 7,5 л с эргономичной ручкой:**

Экономия времени при увеличении обрабатываемых Объёмов.\*



Опции для R 752	Арт.
Нож с круп. зубчиками из нерж. стали <b>Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий</b>	27308
Нож с мелк. зубчиками из нерж. стали <b>Специально для Зелени, Специй</b>	27307
Доп. гладкий нож из нерж. стали	27306
Аксессуар для куттера (чаша, крышка, нож)	27318
Нижнее лезвие с круп. зубчиками	49162
Верхнее лезвие с круп. зубчиками	49163
Нижнее лезвие с мелк. зубчиками	49165
Верхнее лезвие с мелк. зубчиками	49164
Нижнее гладкое лезвие	49160
Верхнее гладкое лезвие	49161
Протирка для картоф. пюре 3 мм	28208
Протирка для картоф. пюре 6 мм	28210
Щётка для моторного вала	49257

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





## R 502

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



## R 752

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

Выберите  
свою модель:

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

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

Выберите  
Ваши опции  
здесь:

Выберите  
опции:



Полная коллекция дисков см. стр. 34



Опции	Арт.		
Нож с круп. зубчиками <b>Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий</b>	27305		
Нож с мелк. зубчиками <b>Специально для Зелени, Специй</b>	27304		
Доп. гладкий нож	27303		
Аксессуар для куттера (чаша, крышка, нож)	27320		
Инструмент для очистки ножа	49258		

# НАБОР ДИСКОВ



## САМОЕ БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ!

Более 50 дисков на выбор для идеального качества нарезки за минимальное время : слайсер, тёрка, соломка, фри, кубики, мелкие кубики брюнуаз и вафельная нарезка гофре. Экономьте несколько часов работы в день благодаря Кухонным Процессорам и Овощерезкам от Robot-Coupe.



# НАБОР ДИСКОВ



## СТАНДАРТ Серии 1-4

## ЭКСПЕРТ Серии 5-7

	СТАНДАРТ Серии 1-4		ОБОЗНАЧЕНИЕ НА ДИСКЕ	ДИСКИ	ЭКСПЕРТ Серии 5-7		ОБОЗНАЧЕНИЕ НА ДИСКЕ
	R 211 XL R 211 XL Ultra R 301 Ultra	R 402 CL 40 CL 30 Bistro			R 502 R 752	CL 50 CL 50 Ultra CL 52 CL 55 CL 60	
<b>СЛАЙСЕР</b>				Миндаль 0,6 мм	28166W	28166W	E/S 0.6
				0,8 мм	28069W	28069W	E/S 0.8
	27051	27051	ES 1	1 мм	28062W	28062W	E/S 1
	27555	27555	ES 2	2 мм	28063W	28063W	E/S 2
	27086	27086	ES 3	3 мм	28064W	28064W	E/S 3
	27566	27566	ES 4	4 мм	28004W	28004W	E/S 4
	27087	27087	ES 5	5 мм	28065W	28065W	E/S 5
	27786	27786	ES 6	6 мм	28196W	28196W	E/S 6
				8 мм	28066W	28066W	E/S 8
				10 мм	28067W	28067W	E/S 10
				14 мм	28068W		E/S 14
				Варёный картофель 4 мм	27244W	27244W	ROSTFREI 4
				Варёный картофель 6 мм	27245W	27245W	ROSTFREI 6
<b>ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ</b>	27621	27621	G	2 мм	27068W	27068W	POM 2
				3 мм	27069W	27069W	POM 3
				5 мм	27070W	27070W	POM 5
<b>ТЁРКА</b>	27588	27588	27148	RG 1.5	28056W	28056W	RG 1.5
	27577	27577	27149	RG 2	28057W	28057W	RG 2
	27511	27511	27150	RG 3	28058W	28058W	RG 3
				4 мм	28073W	28073W	RG 4
				5 мм	28059W	28059W	RG 5
	27046	27046		RG 6	28016W	28016W	RG 7
				7 мм	28016W	28016W	RG 7
	27632	27632		RG 9	28060W	28060W	RG 9
	27764	27764	-	Пармезан	28061W	28061W	-
	27191	27191	-	Драники	27164W	27164W	-
				Сырой картофель	27219W	27219W	-
	27078	27078	-	Хрен 0,7 мм			
	27079	27079	-	Хрен 1 мм	28055W	28055W	-
	27130	27130	-	Хрен 1,3 мм			
<b>СОЛОМКА</b>				1,8 мм (лапша)	28172W	28172W	J1X8
				1 x 26 лук/капуста	28153W	28153W	J1X26
	27080	27080	J2X4	2 x 4 мм	27072W	27072W	J2X4
	27081	27081	J2X6	2 x 6 мм	27066W	27066W	J2X6
				2 x 8 мм	27067W	27067W	J2X8
				2 x 10 мм (лапша)	28173W	28173W	J2X10
	27599	27599	J2X2	2 x 2 мм	28051W	28051W	J2X2
				2,5 x 2,5 мм	28195W	28195W	J2.5X2.5
				3 x 3 мм	28101W	28101W	J3X3
	27047	27047	J4X4	4 x 4 мм	28052W	28052W	J4X4
	27610	27610	J6X6	6 x 6 мм	28053W	28053W	J6X6
	27048	27048	J8X8	8 x 8 мм	28054W	28054W	J8X8



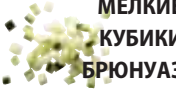
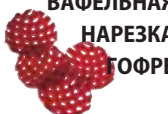
\*Диски серии СТАНДАРТ подходят для следующих машин: R 211 XL, R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R402, CL20, CL30 Bistro, CL40  
Диски серии ЭКСПЕРТ подходят для следующих машин: R502, R752, CL50, CL50 Ultra, CL50 Gourmet, CL52, CL55, CL60



СТАНДАРТ Серии 1-4



ЭКСПЕРТ Серии 5-7

	СТАНДАРТ Серии 1-4			ОБОЗНАЧЕНИЕ НА ДИСКЕ	ОБОЗНАЧЕНИЕ НА РЕШЕТКЕ	ДИСКИ	ЭКСПЕРТ Серии 5-7		ОБОЗНАЧЕНИЕ НА ДИСКЕ	ОБОЗНАЧЕНИЕ НА РЕШЕТКЕ
	R 301 Ultra	R 402	CL 40 CL 30 Bistro				R 502 R 752	CL 50 CL 50 Ultra CL 52 CL 55 CL 60		
 <p><b>КОМПЛЕКТ ДЛЯ КУБИКОВ</b></p> <p><b>РЕШЁТКА + СЛАЙСЕР</b></p>						5 x 5 x 5 мм	■ 28110W	■ 28110W	EM/SD 5	28117 5X5
		■ 27113		E8	8X8 C	8 x 8 x 8 мм	■ 28111W	■ 28111W	EM/SD 8	28118 8X8
		■ 27114		E10	10X10 C	10 x 10 x 10 мм	■ 28112W	■ 28112W	EM/SD 10	28119 10X10
		■ 27298		E12	12X12 C	12 x 12 x 12 мм	■ 28197W		EM/SD 12	28167 12X12
						14 x 14 x 5 мм (моцарелла)	■ 28181W	■ 28181W	EM/SD 5	28120 14X14
						14 x 14 x 10 мм	■ 28179W	■ 28179W	EM/SD 10	28120 14X14
						14 x 14 x 14 мм	■ 28113W		EM/SD 14	28120 14X14
						20 x 20 x 20 мм	■ 28114W		EM/SD 20	28121 20X20
 <p><b>ФРИ</b></p>		▲ 27116		F8	F8	8 x 8 мм	▲ 28134W	▲ 28134W	F8	F8
						8 x 16 мм	▲ 28159W	▲ 28159W	F8	F16
		▲ 27117		F10	F10	10 x 10 мм	▲ 28135W	▲ 28135W	F10	F10
						10 x 16 мм	▲ 28158W	▲ 28158W	F10	F16
 <p><b>МЕЛКИЕ КУБИКИ БРЮНУАЗ</b></p>						2 x 2 x 2 мм		28174W	-	-
						3 x 3 x 3 мм		28175W	-	-
						4 x 4 x 4 мм		28176W	-	-
 <p><b>ВАФЕЛЬНАЯ НАРЕЗКА ГОФРЕ</b></p>						2 мм		28198W	-	-
						3 мм		28199W	-	-
						4 мм		28177W	-	-
						6 мм		28178W	-	-
<p><b>НАБОР ДИСКОВ</b></p>	1946	1946	-			Комплект 5 дисков				
		1944	1945			Комплект 6 дисков				
						Комплект 5 дисков	1960W			
						Комплект 7 дисков	1961W			
						Комплект 8 дисков	1933W			
					Комплект 16 дисков	2022W				

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

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

## НАБОР ДИСКОВ АКСЕССУАРЫ

НОВИНКА

### EasyClean Xpress

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

- Быстрая и лёгкая очистка
- Ноль отходов

Для решёток для нарезки кубиками	Арт.		
8 мм	49305		
10 мм	49309		
12 мм	49313		
14 мм	49314		



НОВИНКА

### D-CLEAN KIT

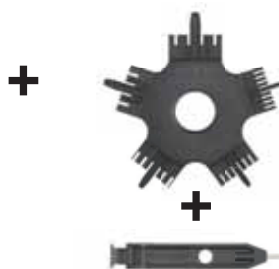
Двусторонний держатель для решёток



**Держатель для решёток**

- Стандарт R 402 - CL 40
- Эксперт R 502 - R 752 и CL 50 - CL 60

	Арт.		
D-Clean Kit	29246		



**Инструмент для  
очистки решёток**

- 5 мм, 8 мм, 10 мм, 12 мм  
и 14 мм



**Чистящий скребок**

**НАСТЕННЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ АКСЕССУАРОВ:**

НОЖ и 8 ДИСКОВ

> Для моделей от R 211 XL до R 402

Арт.		
107810		



**НАСТЕННЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ДИСКОВ 4  
КРЮЧКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ**

> 16 маленьких или 8 больших дисков

Арт.		
107812		



**МОДУЛЬНЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ДИСКОВ:**

> Для моделей от R 502 до R 752

> От CL 50 до CL 60

Арт.		
27258		



**ЗАЩИТНАЯ КРЫШКА ДЛЯ ДИСКОВ**

> Для моделей от R 502 до R 752

> От CL 50 до CL 60

Арт.		
39726		



**МИНИ-ЧАША**

> Для гаммы ЭКСПЕРТ, модели машин от R 502 до R 752 V.V. и от CL 50 до CL 60

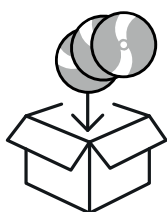
> Не подходит для оборудования для нарезки кубиками и фри.

Арт.		
39716		



# РЕШЕНИЕ ПОД КЛЮЧ ДЛЯ ЛЮБОЙ КУХНИ

## СТАНДАРТ Серии 1-4



### КОМПЛЕКТ 5 ДИСКОВ - СТРИТ-ФУД

**Слайсер**  
2 мм & 5 мм

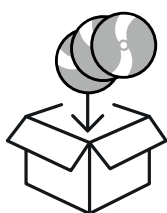
**Тёрка**  
2 мм

**Соломка**  
4 x 4 мм & 8 x 8 мм



Арт.			
CL 20, R 301 Ultra, R 402	1946		

Настенные держатели для дисков (2 штуки в наборе) **БЕСПЛАТНО**



### КОМПЛЕКТ 6 ДИСКОВ - КАФЕ, РЕСТОРАНЫ

**Слайсер**  
2 мм & 4 мм

**Тёрка**  
2 мм

**Соломка**  
4 x 4 мм

**Кубики**  
10 x 10 x 10 мм

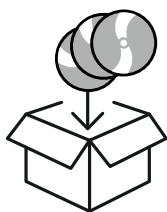


Арт.			
R 402	1944		
CL 40	1945		

Настенные держатели для дисков (2 штуки в наборе) **БЕСПЛАТНО**

## ЭКСПЕРТ Серии 5-7

### КОМПЛЕКТ 5 ДИСКОВ



**Слайсер**  
2 мм & 4 мм

**Соломка**  
2,5 x 2,5 мм

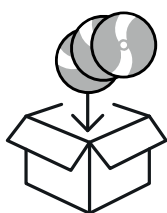
**Кубики**  
10 x 10 x 10 мм



Арт.			
Набор из 5 дисков	1960W		

Настенные держатели для дисков (2 штуки в наборе) **БЕСПЛАТНО**

### КОМПЛЕКТ 7 ДИСКОВ



**Слайсер**  
1 мм & 2 мм & 4 мм

**Тёрка**  
2 мм

**Соломка**  
2,5 x 2,5 мм

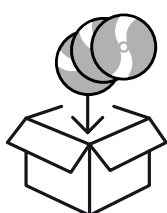
**Кубики**  
10 x 10 x 10 мм



Арт.			
Набор из 7 дисков	1961W		

Настенные держатели для дисков (2 штуки в наборе) **БЕСПЛАТНО**

### КОМПЛЕКТ 8 ДИСКОВ



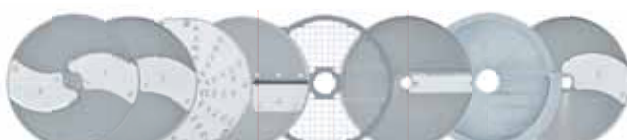
**Слайсер**  
2 мм & 5 мм

**Тёрка**  
2 мм

**Соломка**  
3 x 3 мм

**Кубики**  
10 x 10 x 10 мм

**Картофель фри**  
10 x 10 мм



Арт.			
Набор из 8 дисков	1933W		

Настенные держатели для дисков (2 штуки в наборе) **БЕСПЛАТНО**

# ЭКСПЕРТ Серии 5-7

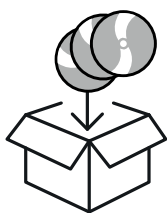
## MultiCut Комплект 16 Дисков

### Огромное разнообразие нарезки овощей и фруктов

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

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

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



#### Слайсер

1 мм, 2 мм, 4 мм

#### Тёрка

1.5 мм, 3 мм

#### Соломка

2.5 x 2.5 мм, 2 x 10 мм, 4 x 4 мм



#### Кубики

5 x 5 x 5 мм, 10 x 10 x 10 мм,  
20 x 20 x 20 мм

#### Картофель фри

10 x 10 мм



Арт.		
MultiCut Комплект 16 Дисков	2022W	

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



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

**НОВИНКА**

Новое покрытие:

**Mineral+**<sup>®</sup>



### Высокая прочность

Данное покрытие на минеральной основе обеспечивает оптимальную защиту поверхности диска.



### Сохранение свежести

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



### Лёгкая очистка

Подходит для мытья в посудомоечной машине.

**Для: кухонных процессоров - универсальных приводов, начиная с R 502 & овощерезок, начиная с CL 50.**



# ФУНКЦИЯ ПРОТИРКА ДЛЯ ПЮРЕ

R 502 - R 502 V.V. - R 752 - R 752 V.V.

CL 50 - CL 52 - CL 55 - CL 60

- Объём и скорость**

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

- Эргономичность**

Большая эргономичная воронка для непрерывной загрузки картофеля с наименьшими усилиями.

- Универсальность**

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



1

**Загрузочная воронка**  
(только для R502, CL 50 и CL 50 Ultra)

Протирка для картоф. пюре с воронкой



2

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

**Специальный диск-сбрасыватель для пюре**

Протирка для картоф. пюре



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.



**В комплектацию протирки для картоф. пюре с воронкой входят:**

- загрузочная воронка для более удобной загрузки картофеля (только для моделей R502, CL 50 и CL 50 Ultra)
- лопасть для протирания
- специальная решётка Ø 3 мм или 6 мм
- специальный диск-сбрасыватель для пюре

	Арт.
Протирка для картоф. пюре с решёткой Ø 3 мм (CL 50 и CL 50 Ultra) <b>1 + 2</b>	28207
Протирка для картоф. пюре Ø 3 мм <b>2</b>	28208
Протирка для картоф. пюре с решёткой Ø 6 мм (CL 50 и CL 50 Ultra) <b>1 + 2</b>	28209
Протирка для картоф. пюре Ø 6 мм <b>2</b>	28210



## САМОЕ БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ

# СЛАЙСЕР



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

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



**Миндаль 0,6 мм**  
Арт. 28166W



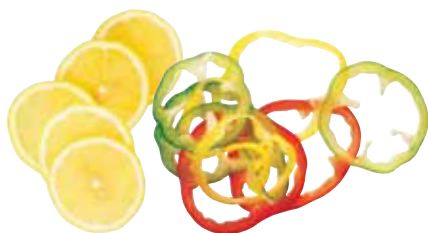
**0,8 мм**  
Арт. 28069W



**1 мм**  
Арт. 28062W  
Арт. 27051



**2 мм**  
Арт. 28063W  
Арт. 27555



**3 мм**  
Арт. 28064W  
Арт. 27086



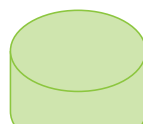
**4 мм**  
Арт. 28004W  
Арт. 27566



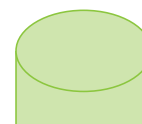
**5 мм**  
Арт. 28065W  
Арт. 27087



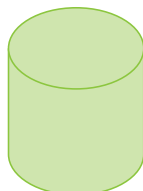
**6 мм**  
Арт. 28196W  
Арт. 27786



**8 мм**  
Арт. 28066W



**10 мм**  
Арт. 28067W



**14 мм\***  
Арт. 28068W



**Варёный  
картофель 4 мм**  
Арт. 27244W



**Варёный  
картофель 6 мм**  
Арт. 27245W



Зеленые символы нарисованы в масштабе 1:1

\* Кроме CL 50 Gourmet



# ТЁРКА



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

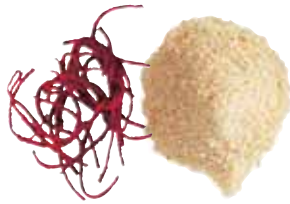
Стандарт: CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211 XL, R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402

Стандарт: Специально для CL 30 Bistro, CL 40

**1,5 мм**  
Арт. 28056W  
Арт. 27588\*  
Арт. 27148



**2 мм**  
Арт. 28057W  
Арт. 27577\*  
Арт. 27149



**3 мм**  
Арт. 28058W  
Арт. 27511\*  
Арт. 27150



**4 мм**  
Арт. 28073W



**5 мм**  
Арт. 28059W



**6 мм**  
Арт. 27046



**7 мм**  
Арт. 28016W



**9 мм**  
Арт. 28060W  
Арт. 27632



**Пармезан**  
Арт. 28061W  
Арт. 27764



**Драники**  
Арт. 27164W  
Арт. 27191



**Сырой картофель**  
Арт. 27219W



**Хрен 1 мм**  
Арт. 28055W  
Арт. 27078 0,7 мм  
Арт. 27079 1 мм  
Арт. 27130 1,3 мм



# ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ



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

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

**2 мм**  
Арт. 27068W  
Арт. 27621



**3 мм**  
Арт. 27069W



**5 мм**  
Арт. 27070W



Зеленые символы нарисованы в масштабе 1:1

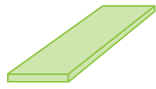


## САМОЕ БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ

# СОЛОМКА



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



**1 x 8 мм**  
**Лапша**  
 Арт. 28172W



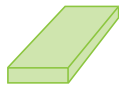
**1 x 26 мм**  
**Лук и капуста**  
 Арт. 28153W



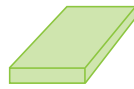
**2 x 4 мм**  
 Арт. 27072W  
 Арт. 27080



**2 x 6 мм**  
 Арт. 27066W  
 Арт. 27081



**2 x 8 мм**  
 Арт. 27067W



**2 x 10 мм**  
**Tagliatelles**  
 Арт. 28173W



**2 x 2 мм**  
 Арт. 28051W  
 Арт. 27599



**2,5 x 2,5 мм**  
 Арт. 28195W



**3 x 3 мм**  
 Арт. 28101W



**4 x 4 мм**  
 Арт. 28052W  
 Арт. 27047



**6 x 6 мм**  
 Арт. 28053W  
 Арт. 27610

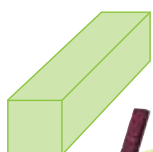


**8 x 8 мм**  
 Арт. 28054W  
 Арт. 27048



# ФРИ

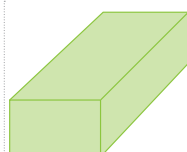
■ Эксперт: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 752  
 ■ Стандарт: CL 30 Bistro, CL 40, R 402



**8 x 8 мм**  
 Арт. 28134W  
 Арт. 27116



Разные  
 виды  
 картофеля



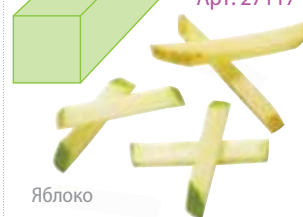
**8 x 16 мм**  
 Арт. 28159W



Батат



**10 x 10 мм**  
 Арт. 28135W  
 Арт. 27117



Яблоко



**10 x 16 мм**  
 Арт. 28158W



Свёкла

Яблоко

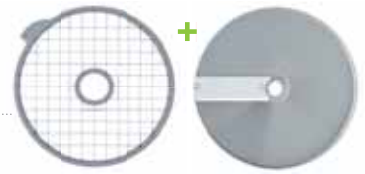
Зеленые символы нарисованы в масштабе 1:1



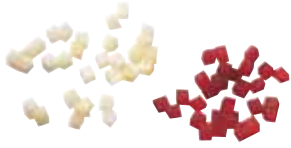
# КОМПЛЕКТ ДЛЯ КУБИКОВ

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

Стандарт: CL 30 Bistro, CL 40, R 402



**5x5x5 мм**  
Арт. 28110W



**8x8x8 мм**  
Арт. 28111W  
Арт. 27113



**10x10x10 мм**  
Арт. 28112W  
Арт. 27114



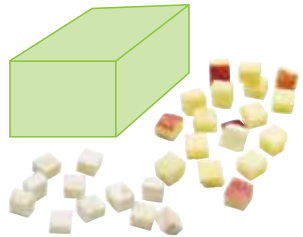
**12x12x12 мм\***  
Арт. 28197W  
Арт. 27298



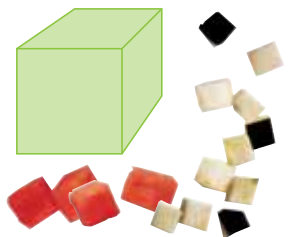
**14x14x5 мм**  
Арт. 28181W



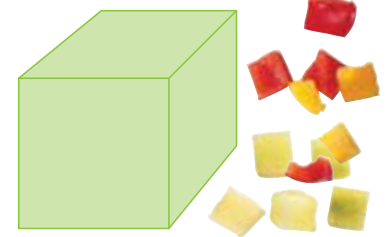
**14x14x10 мм**  
Арт. 28179W



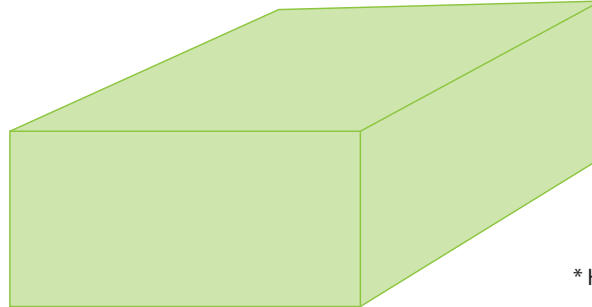
**14x14x14 мм\***  
Арт. 28113W



**20x20x20 мм\***  
Арт. 28114W



**25x25x25 мм\***  
Арт. 28115W



**50x70x25 мм\***  
**Листовой салат**  
Арт. 28180W



\* Кроме CL 50 Gourmet

## НОВИНКА

### EasyClean Xpress

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

- Быстрая и лёгкая очистка
- Ноль отходов

Для решёток для нарезки кубиками	Арт.
8 мм	49305
10 мм	49309
12 мм	49313
14 мм	49314



## НОВИНКА

### D-CLEAN KIT

Двусторонний держатель для решёток



**Держатель для решёток**

- Стандарт R 402 - CL 40
- Эксперт R 502 - R 752 и CL 50 - CL 60

+



**Инструмент для очистки решёток**

5 мм, 8 мм, 10 мм, 12 мм и 14 мм

+



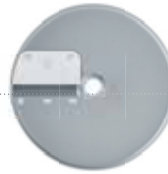
**Чистящий скребок**

	Арт.
D-Clean Kit	29246




ОРИГИНАЛЬНЫЕ ФОРМЫ НАРЕЗКИ

МЕЛКИЕ КУБИКИ БРЮНУАЗ




CL 50 GOURMET


CL 50 Gourmet

 **2x2x2 мм**  
Арт. 28174W



 **3x3x3 мм**  
Арт. 28175W



 **4x4x4 мм**  
Арт. 28176W




ВАФЕЛЬНАЯ НАРЕЗКА ГОФРЕ



CL 50 GOURMET

CL 50 Gourmet

 **2 мм**  
Арт. 28198W



 **3 мм**  
Арт. 28199W



 **4 мм**  
Арт. 28177W



 **6 мм**  
Арт. 28178W



Зеленые символы нарисованы в масштабе 1:1



## ГОТОВЬТЕ ВАШИ БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ ВМЕСТЕ С ROBOT-COUPRE



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

### Самое большое разнообразие картофеля фри!



8 x 8 мм



8 x 16 мм



10 x 10 мм



10 x 16 мм

### Картофель для украшения салатов



2 x 2 мм

### Жареный картофель солomкой



4 x 4 мм



6 x 6 мм

### Решеточки



2 x 2 мм

### Жареный картофель



14 x 14 мм или 20 x 20 мм

### Чипсы



1 или 2 мм

### Картофель слайсами



5 мм

### Пюре



# ОВОЩЕРЕЗКИ

ОВОЩЕРЕЗКИ НАСТОЛЬНЫЕ    СТР.48

ОВОЩЕРЕЗКИ НАПОЛЬНЫЕ    СТР.60





## САМОЕ БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ

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



# ОВОЩЕРЕЗКИ

## НАСТОЛЬНЫЕ

### Воронка с большим объёмом загрузки

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



### Простое крепление

Позволяет легко снимать крышку для более удобной очистки

### Easy Guide

Моторный блок из нерж. стали



### Цилиндрическая воронка

- Ø 58 мм для равномерной нарезки продуктов продолговатой формы.

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

### Боковой выброс

Экономит рабочее пространство и делает работу более удобной.



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

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

## ИННОВАЦИЯ

### ТОЛКАТЕЛЬ EXACTITUDE

Секрет идеальной нарезки!

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



# САМОЕ БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ!

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



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



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.



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

Протирка для картоф. пюре с воронкой



**Лопать для протирания**  
**решётка для пюре:**  
3 мм или 6 мм

**Специальный диск-сбрасыватель для пюре**

Протирка для картоф. пюре

### В комплектацию протирки для картоф. пюре с воронкой входят:

- загрузочная воронка для более удобной загрузки картофеля (только для моделей CL 50 и CL 50 Ultra)
- лопать для протирания
- специальная решётка Ø 3 мм или 6 мм
- специальный диск-сбрасыватель для пюре



	Арт.		
Модель 2-в-1: <b>CL 50 Протирка</b> 230В/50/1	2303		
Протирка для картоф. пюре с решёткой Ø 3 мм (CL 50 и CL 50 Ultra) <b>1 + 2</b>	28207		
Протирка для картоф. пюре Ø 3 мм <b>2</b>	28208		
Протирка для картоф. пюре с решёткой Ø 6 мм (CL 50 и CL 50 Ultra) <b>1 + 2</b>	28209		
Протирка для картоф. пюре Ø 6 мм <b>2</b>	28210		

# НАСТОЛЬНЫЕ ОВОЩЕРЕЗКИ



Практическая  
производительность/  
час:



До 50 кг



До 50 кг



До 150 кг

## ТЁРКА / СЛАЙСЕР / ВОЛНИСТАЯ / ЖЮЛЬЕН

### + КУБИКИ + ФРИ

+ МЕЛКИЕ КУБИКИ БРЮНАЗ и  
ВАФЕЛЬНАЯ НАРЕЗКА ГОФРЕ

+ ПЕТРУШКА И ЗЕЛЕНЬ

### CL 50 Gourmet



опция  
+  
**53**  
ДИСКА

- Однофазное или Трёхфазное
- 1 скорость

### CL 40



опция  
+  
**28**  
ДИСКОВ

- Однофазное
- 1 скорость

### CL 50 Ultra



опция  
+  
**50**  
ДИСКОВ

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

### CL 20



опция  
+  
**23**  
ДИСКА

- Однофазное
- 1 скорость

### CL 30 Bistro



опция  
+  
**28**  
ДИСКОВ

- Однофазное
- 1 скорость

### CL 50



опция  
+  
**50**  
ДИСКОВ

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

Полная гамма настольных моделей на стр. 62



До 150 кг



До 250 кг

ТЁРКА / СЛАЙСЕР / ВОЛНИСТАЯ / ЖЮЛЬЕН

+ КУБИКИ + ФРИ

### CL 50 Ultra Pizza



### CL 50 Ultra Рестораны / Кейтеринг



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

### CL 50 Ultra Столовые



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

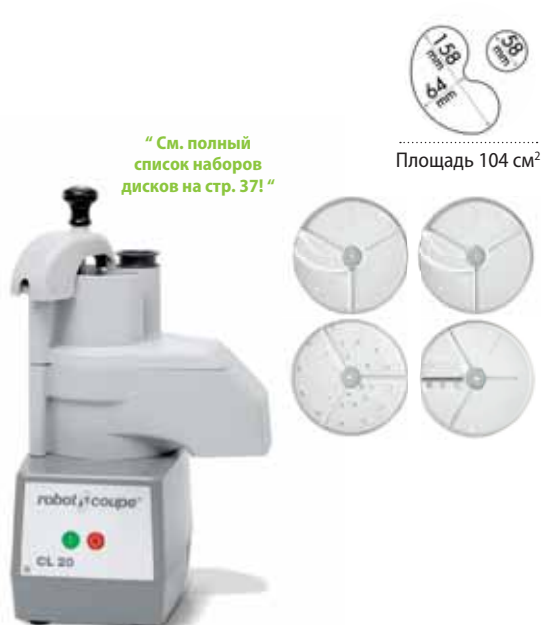
### CL 52



опция  
+  
50  
дисков

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

## НАСТОЛЬНЫЕ ОВОЩЕРЕЗКИ



### CL 20

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

Выберите свою модель:

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



### CL 40

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

CL 40 - 12 дисков	Арт.		
CL 40 230В/50/1 - 6 дисков	2203		
Набор из 6 дисков	1945		
CL 40 - 6 дисков	Арт.		
CL 40 230В/50/1 - 6 дисков	2203		
CL 40 без дисков	Арт.		
CL 40 230В/50/1	24570		

Полная коллекция дисков см. стр. 34





## CL 30 Bistro

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

Выберите свою модель:

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

Полная коллекция дисков см. стр. 34



## НАСТОЛЬНЫЕ ОВОЩЕРЕЗКИ



Площадь 139 см<sup>2</sup>

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

### CL 50

Асинхронный мотор



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

Выберите свою модель:



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

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

Полная коллекция дисков на стр. 34



Выберите опции:

Опция	Арт.		
Доп. толкатель Exactitube	49212		
Протирка для картоф. пюре с воронкой 3 мм	28207		
Протирка для картоф. пюре с воронкой 6 мм	28209		
Мини-чаша	39716		

НОВИНКА



Площадь 139 см<sup>2</sup>

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

### CL 50 Ultra



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

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

CL 50 / CL 50 Ultra





# CL 50 Ultra Pizza

Специальное предложение для приготовления вашей Пиццы!

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

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



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



Площадь 139 см<sup>2</sup>



## CL 50 Ultra Pizza

Асинхронный мотор



Мощность 550 Вт

Напряжение Однофазное 230 В

Скорость 375 об/мин

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

Крышка и чаша Металл

Моторный блок Нерж. сталь

D-Clean Kit **Включено**

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

Выберите  
свою модель:

CL 50 Ultra Pizza	Арт.		
CL 50 Ultra Pizza 230 V/50/1 - 3 диска	2027W		
CL 50 Ultra Pizza 400B/50/3 - 3 диска	2033W		

Выберите  
опции:

CL 50 Ultra Pizza			
Опция	Арт.		
Доп. толкатель Exactitube	49212		
Протирка для картоф. пюре с воронкой 3 мм	28207		
Протирка для картоф. пюре с воронкой 6 мм	28209		



# CL 50 GOURMET

Превосходный выбор



Исключительное качество нарезки...



3 вида мелких кубиков брюнуаз

2 мм - 3 мм - 4 мм



## CL 50 Gourmet

Асинхронный мотор	✓
Мощность	550 Вт или 600 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В или Трёхфазное 400 В
Скорость	375 об/мин
Воронки	Полукруглая воронка 2,1 л Цилиндрическая воронка Ø 58 мм и Ø 68 мм
Крышка и чаша	Металл
Моторный блок	Нерж. сталь
D-Clean Kit	<b>Включено</b>
<b>Диски</b>	Не включено

Выберите свою модель:

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

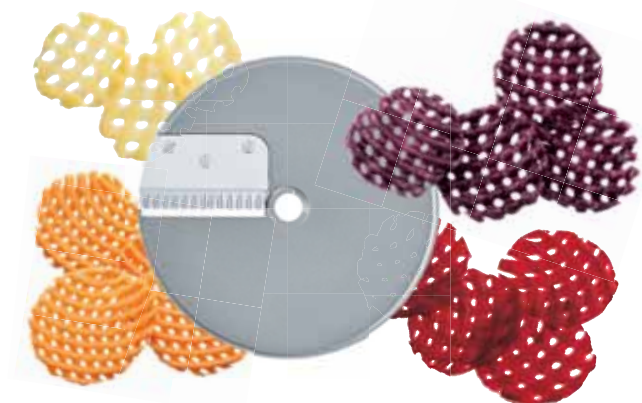
Полная коллекция дисков на стр. 34



Мелкие кубики брюнуаз

Опции	Арт.		
Мелкие кубики брюнуаз 2 x 2 x 2 мм	28174W		
Мелкие кубики брюнуаз 3 x 3 x 3 мм	28175W		
Мелкие кубики брюнуаз 4 x 4 x 4 мм	28176W		

... мелких кубиков брюнуаз и вафельной нарезки гофре!



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



Gaufrettes			
Опции	Арт.		
Вафельная нарезка Гофре 2 мм	28198W		
Вафельная нарезка Гофре 3 мм	28199W		
Вафельная нарезка Гофре 4 мм	28177W		
Вафельная нарезка Гофре 6 мм	28178W		

## НАБОР ДЛЯ НАРЕЗКИ ПЕТРУШКИ И ЗЕЛЕНИ

Большой объем табуле в два счета!



### Набор для нарезки петрушки и зелени

2 вставки



### В набор для нарезки петрушки и зелени

1 мм входят: 1 слайсер 1 мм и две вставки для направления зелени в процессе ее рубки.

Арт.			
Набор для нарезки петрушки 1 мм	28194W		

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

Арт.			
Набор для табуле	28192W		

## CL 52

Для нарезки больших объёмов овощей в два счёта



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



### СВЕРХТОЧНОСТЬ

#### Цилиндрическая воронка

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

### СВЕРХВМЕСТИМОСТЬ

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



### Easy Guide

### СВЕРХМОЩНОСТЬ

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



### ИННОВАЦИЯ



### НЕПРЕВЗОЙДЕННАЯ ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

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



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

### БОКОВОЙ ВЫБРОС

Делает работу более удобной и экономит рабочее пространство.

Специальная насадка для капусты для лучшего выброса.





Площадь 227 см<sup>2</sup>

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

## CL 52

Асинхронный мотор	✓
Мощность	750 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В или Трёхфазное 400 В
Скорость	375 об/мин
Воронки	Круглая воронка 4,4 л Цилиндрическая воронка Ø 58 мм и Ø 39 мм, толкатель Exactitube - <b>Включено</b>
Крышка и чаша	Металл
Моторный блок	Нерж. сталь
Аксессуары	Щётка для моторного вала - <b>Включено</b>
D-Clean Kit	<b>Включено</b>
<b>Диски</b>	Не включено

Выберите свою модель:



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

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

Полная коллекция дисков на стр. 34



Выберите опции:

		CL 52	
Опция	Арт.		
Доп. толкатель Exactitube	49221		
Протирка для картоф. пюре 3 мм	28208		
Протирка для картоф. пюре 6 мм	28210		
Щётка для моторного вала	49257		



# ОВОЩЕРЕЗКИ НАПОЛЬНЫЕ

Специально разработанные решения для больших Объёмов нарезки.

## СВЕРХТОЧНОСТЬ

### Цилиндрическая воронка

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

## СВЕРХВМЕСТИМОСТЬ

Объём XL воронки позволяет нарезать до 15 помидоров за одну операцию.

## СВЕРХМОЩНОСТЬ

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

## ИННОВАЦИЯ

### НЕПРЕВЗОЙДЕННАЯ ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

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



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

### БОКОВОЙ ВЫБРОС

Делает работу более удобной и экономит рабочее пространство.



Автоматическая воронка  
CL 55



Воронка с рычагом CL 55  
(Площадь 227 см<sup>2</sup>) со встроенной трубкой



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



Воронка с 2 трубками CL 55  
Прямая и наклонная трубки

## САМОЕ БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ!

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



## НАПОЛЬНЫЕ ОВОЩЕРЕЗКИ



Практическая  
производительность/час:



400 кг

ТЁРКА / СЛАЙСЕР / ВОЛНИСТАЯ / ЖЮЛЬЕН

+ КУБИКИ + ФРИ

### CL 55 с рычагом

опция  
+  
50  
ДИСКОВ



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

### CL 55 2 Воронки

опция  
+  
50  
ДИСКОВ



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

### CL 55 Рабочая Станция

опция  
+  
50  
ДИСКОВ



- Трёхфазное
- 2 скорости
- Протирка для картоф. пюре

Полная гамма настольных моделей на стр. 50

\*Аксессуары по доп. заказу





ТЁРКА / СЛАЙСЕР / ВОЛНИСТАЯ / ЖЮЛЬЕН

+ КУБИКИ + ФРИ

### CL 60 с рычагом



опция  
+  
50  
ДИСКОВ

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

### CL 60 2 Воронки



опция  
+  
50  
ДИСКОВ

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

### CL 60 Рабочая Станция

опция  
+  
50  
ДИСКОВ



- Трёхфазное
- 2 скорости
- Протирка для картоф. пюре

## НАПОЛЬНЫЕ ОВОЩЕРЕЗКИ



### CL 55 с рычагом

Асинхронный мотор



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

Крышка и чаша	Металл
Моторный блок	Нерж. сталь
Передвижной стенд	Нерж. сталь – Оснащен 2 колесиками с тормозом
Аксессуары	Щётка для моторного вала - <b>Включено</b>
D-Clean Kit	<b>Включено</b>
<b>Диски</b>	Не включено

Выберите свою модель:

CL 55 с рычагом Комплект 5 дисков	Арт.
CL 55 с рычагом 230В/50/1	2245
CL 55 с рычагом 400В/50/3	2214
Набор из 5 дисков	1960W
CL 55 с рычагом Комплект 7 дисков	Арт.
CL 55 с рычагом 230В/50/1	2245
CL 55 с рычагом 400В/50/3	2214
Набор из 7 дисков	1961W
CL 55 с рычагом Комплект 8 дисков	Арт.
CL 55 с рычагом 230В/50/1	2245
CL 55 с рычагом 400В/50/3	2214
Набор из 8 дисков	1933W
CL 55 с рычагом без дисков	Арт.
CL 55 с рычагом 230В/50/1	2245
CL 55 с рычагом 400В/50/3	2214

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



### CL 55 2 Воронки



Мощность	750 Вт	1 100 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В	Трёхфазное 400 В
Скорость	375 об/мин	375 об/мин - 750 об/мин

Воронки	Автоматическая воронка из нерж. стали Круглая воронка с рычагом 4,4 л Цилиндрическая воронка Ø 58 мм и Ø 39 мм, толкатель Exactitube - <b>Включено</b>	
Крышка и чаша	Металл	
Моторный блок	Нерж. сталь	
Передвижной стенд	Нерж. сталь – Оснащен 2 колёсиками с тормозом	

Аксессуары	Щётка для моторного вала - <b>Включено</b>	
D-Clean Kit	<b>Включено</b>	
<b>Диски</b>	Не включено	

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

## АКСЕССУАРЫ CL 55



**Автоматическая воронка**

Арт.		
28170		



**Воронка с рычагом со встроенной трубкой (площадь 227 см<sup>2</sup>)**

Арт.		
39673		



**Воронка с 4 трубками**

2 трубки Ø 50 мм  
2 трубки Ø 70 мм

Арт.		
28161		



**Воронка с прямой и наклонной трубками**

Арт.		
28155		



**Протирка для картоф. пюре**

Арт.		
Ø 3 мм 28208		
Ø 6 мм 28210		



**НОВИНКА**

**Толкатель Exactitude CL 52 - CL 55 - CL 60**

Арт.		
49221		

**НОВИНКА**



**Щётка для моторного вала**

Арт.		
49257		



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

Арт.		
49128		



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

Арт.		
49132		



Полная коллекция дисков на стр. 34



# CL 55 Рабочая Станция

Комплексное решение



Площадь 227 см<sup>2</sup>



## РЕГУЛИРУЕМАЯ ПО ВЫСОТЕ ТЕЛЕЖКА 3 позиции

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



## CL 55 Рабочая Станция

Асинхронный мотор



Мощность

1 100 Вт

Напряжение

Трёхфазное 400 В

Скорость

375 об/мин – 750 об/мин

Воронки

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

Крышка и чаша

Металл

Моторный блок

Нерж. сталь

### Аксессуары

Передвижной стенд из нерж. стали – Оснащен 2 колёсиками с тормозом - **Включено**  
Регулируемая по высоте тележка 3 позиции для гастроемкостей GN 1/1 + 3 гастроемкости GN 1/1 - **Включено**  
Протирка для картоф. пюре 3 мм - **Включено**  
Щётка для моторного вала - **Включено**

D-Clean Kit

**Включено**

Диски

MultiCut Комплект 16 Дисков - **Включено**

CL 55 Рабочая Станция	Арт.		
CL 55 Рабочая Станция 400В/50/3	2287		

# ВКЛЮЧАЕТ ПОЛНЫЙ НАБОР АКССУАРОВ!

## Автоматическая воронка

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



## Воронка с рычагом

Специально для крупных овощей, таких как капуста или сельдерей.



## MultiCut Комплект

Включает 16 дисков



Слайсеры

Тёрки



Кубики



Картофель фри

Соломка



4 настенных держателя для 16 дисков

## Толкатель Exactitube

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



## Протирка для картоф. пюре 3 мм

Для легкого приготовления больших объёмов вкуснейшего свежего пюре



## НОВИНКА

## Щётка для моторного вала



## Регулируемая по высоте тележка для гастрорёмкостей GN 1/1

Для перемещения и загрузки продуктов и хранения аксессуаров. Поставляется с 2 гастрорёмкостями GN 1/1.



При производстве

При хранении

## НАПОЛЬНЫЕ ОВОЩЕРЕЗКИ



### CL 60 с рычагом

### CL 60 2 Воронки

Асинхронный мотор



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

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

Выберите свою модель:



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

CL 60 с рычагом Комплект 5 дисков	Арт.
CL 60 с рычагом 400В/50/3	2319
Набор из 5 дисков	1960W
CL 60 с рычагом Комплект 7 дисков	Арт.
CL 60 с рычагом 400В/50/3	2319
Набор из 7 дисков	1961W
CL 60 с рычагом Комплект 8 дисков	Арт.
CL 60 с рычагом 400В/50/3	2319
Набор из 8 дисков	1933W
CL 60 с рычагом без дисков	Арт.
CL 60 с рычагом 400В/50/3	2319

CL 60 Комплект 5 дисков	Арт.
CL 60 2 Воронки 400В/50/3	2325
Набор из 5 дисков	1960W
CL 60 Комплект 7 дисков	Арт.
CL 60 2 Воронки 400В/50/3	2325
Набор из 7 дисков	1961W
CL 60 Комплект 8 дисков	Арт.
CL 60 2 Воронки 400В/50/3	2325
Набор из 8 дисков	1933W
CL 60 без дисков	Арт.
CL 60 2 Воронки 400В/50/3	2325

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

## АКСЕССУАРЫ CL 60



**Автоматическая воронка**  
С загрузочным лотком

Арт.		
39681		



**Воронка с рычагом**

Арт.		
39680		



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

Арт.		
28162		



**Воронка с прямой и наклонной трубками**

Арт.		
28157		



**Протирка для картоф. пюре**

Арт.		
Ø 3 мм 28208		
Ø 6 мм 28210		



НОВИНКА

**Толкатель Exactitube**

Арт.		
49221		

НОВИНКА



**Щётка для моторного вала**

Арт.		
49257		



**Тележка Ergo Mobile**

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

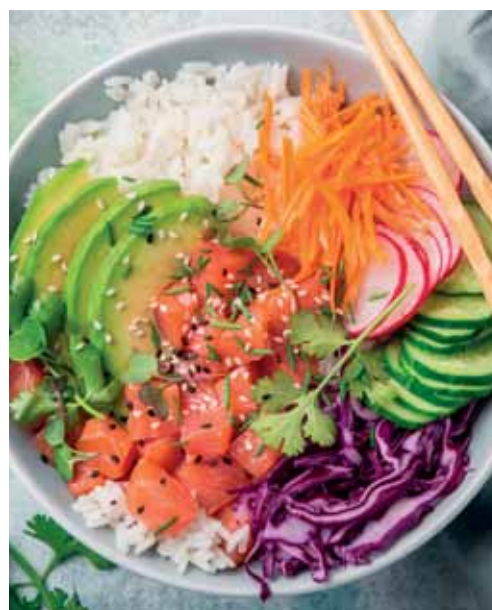
Арт.		
49066		



**Тележка для хранения аксессуаров**

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

Арт.		
49132		



Полная коллекция дисков на стр. 34



# CL 60 Рабочая Станция

Комплексное решение

До  
1 800 кг  
овощей  
в час

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ  
АКСЕССУАРОВ



Регулируемая ножка  
для устойчивости на  
неровных поверхностях



## CL 60 Рабочая Станция

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

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



Сканируйте этот  
QR-код, чтобы  
посмотреть видео.



# ВКЛЮЧАЕТ ПОЛНЫЙ НАБОР АКСЕССУАРОВ!

## Автоматическая воронка

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



## Воронка с рычагом

Специально для крупных овощей, таких как капуста или сельдерей.



## Воронка с 4 трубками

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



## Толкатель Exactitube

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



## Протирка для картофеля. пюре 3 мм

Для легкого приготовления больших объемов вкуснейшего свежего пюре



## Тележка для хранения аксессуаров

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



## НОВИНКА Щётка для моторного вала



## MultiCut Комплект

Включает 16 дисков



Слайсеры

Тёрки



Кубики



Картофель фри

Соломка



4 настенных держателя для 16 дисков

## Тележка Ergo Mobile

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



# КУТТЕРЫ

НАСТОЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ

КУТТЕРЫ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ НАПОЛЬНЫЕ

СТР.74

СТР.82



## НЕЗАМЕНИМЫЙ ПОМОЩНИК КОНДИТЕРОВ И КУЛИНАРОВ!

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



# НАСТОЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ

## КРЫШКА

Возможность добавления жидкости или ингредиентов в процессе работы.

НОВИНКА

## ЧАША

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

## ЭРГОНОМИЧНАЯ РУЧКА

Для удобной работы с чашей.



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

Easy  
Guide

robot coupe™

000



R7

7,5 L

## ТАЙМЕР

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



## ИННОВАЦИЯ

### НОЖ НИЗКОЙ ПОСАДКИ

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

### Модели с регулируемой скоростью:

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



**Гладкий нож**  
В стандартной комплектации



ГРУБОЕ ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ



ТОНКОЕ ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ



СОУСЫ, ЭМУЛЬСИИ



**Нож с круп. зубчиками**

**СПЕЦИАЛЬНО**  
для Перемалывания, Кондитерских изделий



ЗАМЕС ТЕСТА



ПЕРЕМАЛЫВАНИЕ



**Нож с мелк. зубчиками**

**СПЕЦИАЛЬНО**  
для Зелени, Специй



ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ  
ЗЕЛЕНИ



ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ СПЕЦИЙ

## НАСТОЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ



Производи-  
тельность\*



1 кг



1,5 кг



2,5 кг



3 кг

**ПЕРЕМЕННАЯ СКОРОСТЬ ОТ 300 ДО 3 500 об/мин**

**R 4 V.V.**

опция  
**3**  
НОЖА

4,5 Л



• Однофазное

**2 СКОРОСТИ 1 500 и 3 000 об/мин**

**R 4 - 2V**

опция  
**3**  
НОЖА

4,5 Л



• Трёхфазное

**R 5 - 2V**

опция  
**3**  
НОЖА

5,9 Л



• Трёхфазное

**1 СКОРОСТЬ 1 500 об/мин**

**R 2**

опция  
**3**  
НОЖА

2,9 Л



• Однофазное

**R 3**

опция  
**3**  
НОЖА

3,7 Л



• Однофазное

**R 4 - 1V**

опция  
**3**  
НОЖА

4,5 Л



• Однофазное

**R 5 - 1V**

опция  
**3**  
НОЖА

5,9 Л



• Однофазное

\* Максимальный вес ингредиентов, обрабатываемых за операцию  
V - скорость (от англ. Velocity).

Т.о. 1V - одна скорость, 2V - две скорости и V.V. - переменная скорость



2 СКОРОСТИ 1 500 и 3 000 об/мин

**R 7**



ОПЦИЯ  
**3**  
НОЖА

7,5 Л

• Трёхфазное

**R 8**



ОПЦИЯ  
**3**  
НОЖА

8 Л

• Трёхфазное

**R 10**



ОПЦИЯ  
**3**  
НОЖА

11,5 Л

• Трёхфазное

## МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА

Модели	Максимальная загрузка за операцию				Кол-во порций	Время работы
	Измельчение (до)	Соусы, эмульсии (до)	Тесто* (до)	Перемалывание (до)		
R 2	0,8 кг	1 кг	0,5 кг	0,3 кг	1 - 50	1 - 4 мин
R 3	1 кг	1,5 кг	1 кг	0,5 кг	1 - 50	
R 4 - 1V/R 4 - 2V/R 4 V.V.	1,5 кг	2,5 кг	1,5 кг	0,7 кг	50 - 100	
R 5 - 1V/R 5 - 2V	2,2 кг	3,2 кг	2,2 кг	1,1 кг	50 - 200	
R 7	2,7 кг	3,8 кг	2,7 кг	1,7 кг	100 - 200	
R 8	3 кг	5 кг	4 кг	2 кг	200 - 300	
R 10	4 кг	6 кг	5 кг	3 кг	200 - 300	

\* Вес дрожжевого теста, влажность 60%

Полная гамма настольных моделей на стр. 84

## НАСТОЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ



### R 2

Асинхронный мотор



Мощность 550 Вт

Напряжение Однофазное 230 В

Скорость 1 500 об/мин

Пульс ✓

Чаша 2,9 л из нерж. стали

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



### R 3



650 Вт

Однофазное 230 В

1 500 об/мин



3,7 л из нерж. стали

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

**Выберите свою модель:**



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

R 2	Арт.
R 2 230В/50/1	2450

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

**Выберите опции:**



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





## R 4 - 1V

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



## R 4 - 2V

Асинхронный мотор	✓
Мощность	900 Вт
Напряжение	Трёхфазное 400 В
Скорость	1 500 - 3 000 об/мин
Пульс	✓
Корпус мотора	Металл
Чаша	4,5 л из нерж. стали
<b>Нож</b>	Гладкие лезвия из нерж. стали <b>Включено</b>



## R 4 V.V.

Асинхронный мотор	✓
Мощность	1 000 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	От 300 до 3 500 об/мин
Пульс	✓
Корпус мотора	Металл
Чаша	4,5 л из нерж. стали
<b>Нож</b>	Гладкие лезвия из нерж. стали <b>Включено</b>

Выберите свою модель:



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

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

R 4 - 2V	Арт.
R 4 - 2V 400/50/3	22437

R 4 V.V.	Арт.
R 4 V.V. 230B/50-60/1	22411

Выберите опции:



R 4 все модели	
Опции	Арт.
Нож с круп. зубчиками <b>Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий</b>	27346
Нож с мелк. зубчиками <b>Специально для Зелени, Специй</b>	27345
Доп. гладкий нож	27344
Настенный держатель для ножей	107810



## НАСТОЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ



### R 5 - 1V

Асинхронный мотор ✓

Мощность 750 Вт

Напряжение Однофазное 230 В

Скорость 1 500 об/мин

Таймер ✓

Pulse ✓

Корпус мотора Металл

Чаша 5,9 л из нерж. стали

**Нож** Гладкие лезвия из нерж. стали  
**Включено**  
Инструмент для очистки ножа  
**Включено**

### R 5 - 2V

✓

1 500 Вт

Трёхфазное 400 В

1 500 - 3 000 об/мин

✓

✓

Металл

5,9 л из нерж. стали

Гладкие лезвия из нерж. стали  
**Включено**  
Инструмент для очистки ножа  
**Включено**

### R 7

✓

1 500 Вт

Трёхфазное 400 В

1 500 - 3 000 об/мин

✓

✓

Металл

7,5 л из нерж. стали

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

Выберите свою модель:



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

Выберите опции:



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

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

R 7	Арт.		
R 7 400V/50/3	24658		

Опции	R 5 все модели			R 7		
	Арт.			Арт.		
Нож с круп. зубчиками <b>Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий</b>	27305			-	-	-
Нож с мелк. зубчиками <b>Специально для Зелени, Специй</b>	27304			-	-	-
Доп. гладкий нож	27303			-	-	-
Нож с круп. зубчиками из нерж. стали <b>Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий</b>	-	-	-	27308		
Нож с мелк. зубчиками из нерж. стали <b>Специально для Зелени, Специй</b>	-	-	-	27307		
Доп. гладкий нож из нерж. стали	-	-	-	27306		
Нижнее лезвие с круп. зубчиками	-	-	-	49162		
Верхнее лезвие с круп. зубчиками	-	-	-	49163		
Нижнее лезвие с мелк. зубчиками	-	-	-	49164		
Верхнее лезвие с мелк. зубчиками	-	-	-	49165		
Гладкое нижнее лезвие	-	-	-	49160		
Гладкое верхнее лезвие	-	-	-	49161		
Скребок	49552			49552		
Инструмент для очистки ножа	49258			-	-	-



## R 8

Асинхронный мотор

✓

Мощность 2 200 Вт

Напряжение Трёхфазное 400 В

Скорость 1 500 - 3 000 об/мин

Пульс ✓

Чаша 8 л из нерж. стали

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



## R 10

✓

2 600 Вт

Трёхфазное 400 В

1 500 - 3 000 об/мин

✓

11,5 л из нерж. стали

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

Выберите свою модель:

R 8	Арт.
R 8 400В/50/3	21291

R 10	Арт.
R 10 400В/50/3	21391



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

Выберите опции:



Опции	R 8			R 10		
	Арт.			Арт.		
Нож из нерж. стали с круп. зубчиками 2 лезвия <b>Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий</b>	27383			-	-	-
Нож из нерж. стали с мелк. зубчиками 2 лезвия <b>Специально для Зелени, Специй</b>	27385			-	-	-
Доп. нож из нерж. стали гладкий 2 лезвия	27381			-	-	-
Нож из нерж. стали с круп. зубчиками 3 лезвия <b>Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий</b>	-	-	-	27384		
Нож из нерж. стали с мелк. зубчиками 3 лезвия <b>Специально для Зелени, Специй</b>	-	-	-	27386		
Доп. нож из нерж. стали гладкий 3 лезвия	-	-	-	27382		
Лезвие с круп. зубчиками	59281			59281		
Лезвие с мелк. зубчиками	59282			59282		
Гладкое лезвие	59280			59280		

# КУТТЕРЫ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ НАПОЛЬНЫЕ

## Easy Guide

### ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

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

## ИННОВАЦИЯ

### НОЖ НИЗКОЙ ПОСАДКИ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

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

### КОРПУС ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

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

### КОЛЕСИКИ ВКЛЮЧЕНЫ В КОМПЛЕКТАЦИЮ

3 выдвижных колесика для легкости передвижения машины и уборки поверхности.

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

### СКРЕБОК ДЛЯ КРЫШКИ

Для полной видимости в процессе работы.

Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.



### РЫЧАГ БЛОКИРОВКИ ЧАШИ

Эргономичный дизайн, позволяет наклонять чашу горизонтально и под углом.

### ЧАША ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

Чаша наклоняется и снимается для более легкого опорожнения.

## 3 НОЖА ДЛЯ ОПТИМАЛЬНОГО РЕЗУЛЬТАТА

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

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

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

В тех городах, где проведение тренинга невозможно в связи с удаленностью, необходимо проведение консультации регионального представителя путём электронных видов коммуникации – телефонный звонок, видео-конференция и т.п. \*Модели R15, R23, R30, R45, R60, Blixer 15, Blixer 23, Blixer 30, Blixer 45, Blixer 60.

## КУТТЕРЫ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ НАПОЛЬНЫЕ



Производительность\*



3 - 9 кг



4 - 14 кг



4 - 17 кг

2 СКОРОСТИ 1 500 и 3 000 об/мин

### R 15



• Трёхфазное

опция  
**3**  
НОЖА

15 Л

### R 23



• Трёхфазное

опция  
**3**  
НОЖА

23 Л

### R 30



• Трёхфазное

опция  
**3**  
НОЖА

28 Л



Производительность\*



6 - 27 кг



6 - 36 кг

2 СКОРОСТИ 1 500 и 3 000 об/мин

### R 45



• Трёхфазное

опция  
**3**  
НОЖА

45 Л

### R 60



• Трёхфазное

опция  
**3**  
НОЖА

60 Л

\* Максимальный вес ингредиентов, обрабатываемых за операцию

Полная гамма настольных моделей на стр. 76

## МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА

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

\* Вес дрожжевого теста, влажность 60%



## R 15

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

Выберите свою модель:

R 15	Арт.
R 15 400B/50/3	51491



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

Выберите опции:

	R 15	
Опции	Арт.	
Нож из нерж. стали с круп. зубчиками 3 лезвия <b>Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий</b>	57098	
Нож из нерж. стали с мелк. зубчиками 3 лезвия <b>Специально для Зелени, Специй</b>	57099	
Доп. гладкий нож из нерж. стали 3 лезвия	57097	
Лезвие с круп. зубчиками	59393	
Лезвие с мелк. зубчиками	59359	
Гладкое лезвие	59392	



## КУТТЕРЫ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ НАПОЛЬНЫЕ



### R 23

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

Выберите свою модель:

R 23	Арт.		
R 23 400В/50/3	51331С		



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

Выберите опции:

	R 23		R 30	
Опции	Арт.		Арт.	
Нож из нерж. стали с круп. зубчиками 3 лезвия <b>Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий</b>	57070		57075	
Нож из нерж. стали с мелк. зубчиками 3 лезвия <b>Специально для Зелени, Специй</b>	57072		57077	
Доп. гладкий нож из нерж. стали 3 лезвия	57069		57074	
Лезвие с круп. зубчиками	118294S		118286S	
Лезвие с мелк. зубчиками	118292S		118241S	
Гладкое лезвие	118217S		117950S	



### R 30

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

R 30	Арт.		
R 30 400В/50/3	52331С		





## R 45

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

Выберите свою модель:

R 45	Арт.
R 45 400B/50/3	53331C



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

Выберите опции:

	R 45		R 60	
Опции	Арт.		Арт.	
Нож из нерж. стали с круп. зубчиками 3 лезвия <b>Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий</b>	57082		57092	
Нож из нерж. стали с мелк. зубчиками 3 лезвия <b>Специально для Зелени, Специй</b>	57084		57095	
Доп. гладкий нож из нерж. стали 3 лезвия	57081		57091	
Лезвие с круп. зубчиками	118287S		118290S	
Лезвие с мелк. зубчиками	118243S		118245S	
Гладкое лезвие	117952S		117954S	



## R 60

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

R 60	Арт.
R 60 400B/50/3	54331C

# Robot Cook®

КУТТЕР-БЛЕНДЕР С ПОДОГРЕВОМ





## ПЕРВАЯ КУХОННАЯ МАШИНА С ПОДОГРЕВОМ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!

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



# Robot Cook®

## ПОМОЩНИК ШЕФ-ПОВАРА НА КУХНЕ

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



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

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

### Easy Guide

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

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

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

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

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

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



### ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Поворотный регулятор (настройка параметров)

### КНОПКИ РЕГУЛИРОВКИ

Мощность нагрева: малая и большая, до 140°C

Скорость от -500 до 3500 об/мин

Таймер

### КНОПКИ ВЫБОРА ПРОГРАММ

- Ⓟ Программы
- Ⓜ Кнопка "Этап"

### ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- 1 Функция Турбо / Пульс: до 4 500 об/мин
- 2 Кнопка "Пуск"
- 3 Кнопка "Стоп"

## Robot Cook® КУТТЕР-БЛЕНДЕР С ПОДОГРЕВОМ



### Robot Cook®

Асинхронный мотор	✓
Мощность	1 800 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Регулируемая скорость от 100 до 3 500 об/мин</li> <li>• Высокая скорость Турбо 4 500 об/мин</li> <li>• Скорость R-Mix для перемешивания от -100 до -500 об/мин</li> <li>• Прерывистая скорость: вращение ножа каждые 2 секунды на медленной скорости</li> </ul>
Температура нагрева	До 140°C
Пульс	✓
Чаша	3,7 л из нерж. стали
Ручка со скребком для чаши	✓
<b>Ножи</b>	<p>Нож с мелк. зубчиками специально для функции Блендера - <b>Включено</b></p> <p>Нож с гладкими лезвиями специально для функции Куттера - <b>Включено</b></p> <p>Инструмент для очистки ножа - <b>Включено</b></p>

Выберите свою модель:

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



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

Выберите опции:

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

● ● ГОТОВИТЬ СОУСЫ И ЭМУЛЬСИИ



● ● ИЗМЕЛЬЧАТЬ



● ● СМЕШИВАТЬ



● ● РАСТИРАТЬ В ПОРОШОК



● ● ПЕРЕМЕШИВАТЬ



● ● ЗАМЕШИВАТЬ ТЕСТО



# Blixer®



## НОВЫЙ ПОДХОД К СБАЛАНСИРОВАННОМУ ПИТАНИЮ!

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

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



# Blixer®

## НАСТОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ

### ИННОВАЦИЯ

#### ЛОПАТКА БЛИКСЕРА®

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



#### АСИНХРОННЫЙ МОТОР

Мощный мотор для интенсивного использования, высокой надёжности и долговечности.

### Easy Guide



Нож с лезвиями с мелкими зубчиками

#### ОТВЕРСТИЕ

Для добавления жидкости и ингредиентов в процессе приготовления.

#### КРЫШКА

Снабжена прокладкой для полной герметичности.

#### ВЫСОКОЕ ГОРЛЫШКО ЧАШИ

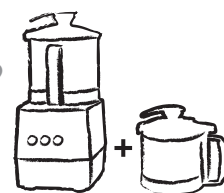
Для работы с большими объёмами жидкости

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



## ДЛЯ ЧЕГО ПРИОБРЕТАТЬ ДОПОЛНИТЕЛЬНУЮ ЧАШУ?

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



1 чаша для холодных блюд



1 чаша для горячих блюд





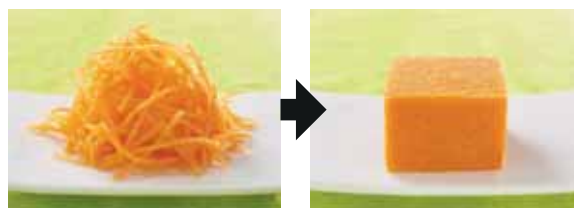


# ЗДОРОВЬЕ - БЛЮДА С ИЗМЕНЕННОЙ ТЕКСТУРОЙ

Закуски

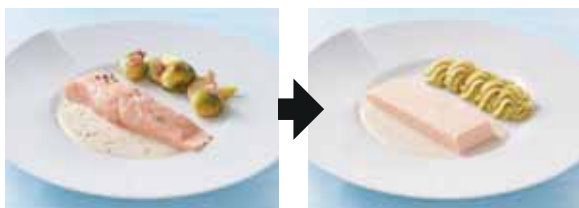


ДУЭТ ИЗ СВЕЖЕЙ КРАСНОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ И СЕЛЬДЕРЕЯ



СВЕЖАЯ МОРКОВЬ

Блюда

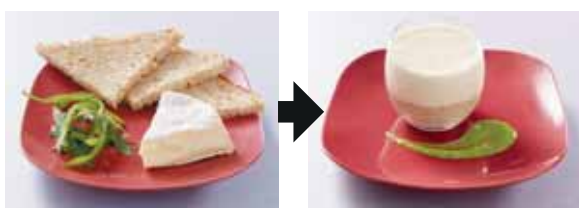


СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ С БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТОЙ



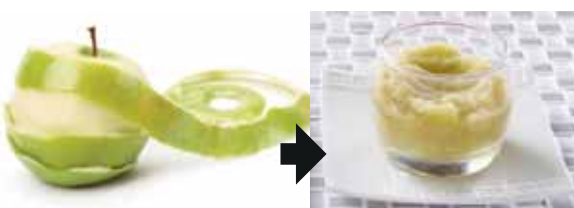
РАГУ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ

Сыр



КАМАМБЕР С ЦЕЛЬНОЗЕРНОВЫМ ХЛЕБОМ

Десерт



ПЮРЕ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК ГРЕННИ СМИТ

## КАК ПОДОБРАТЬ СВОЮ МОДЕЛЬ Blixer®

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

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

Кол-во 200-граммовых порций



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

## РЕСТОРАНЫ - ГАСТРОНОМИЯ

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

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



Растирание в порошок сухих или дегидрированных продуктов.



К ОГЛАВЛЕНИЮ

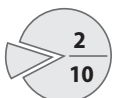
## Blixer® НАСТОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ

Кол-во  
200-граммовых  
порций

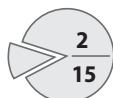
Макс. вес ингреди-  
ентов, обраба-  
тываемых за  
операцию



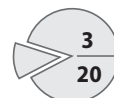
Специально  
для монопорций



0,3 - 2 кг



0,4 - 3 кг



0,5 - 3,8 кг

2 СКОРОСТИ 1 500 и 3 000 об/мин

### Blixer® 4 - 2V

4,5 л



• Трёхфазное

### Blixer® 5 - 2V

5,9 л

НОВИНКА



• Трёхфазное

1 СКОРОСТЬ 3 000 об/мин

### Blixer® 2

2,9 л



• Однофазное

### Blixer® 3

3,7 л



• Однофазное

### Blixer® 4 - 1V

4,5 л



• Однофазное

## МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА

Модели	Вес обрабатываемых ингредиентов (кг)			Кол-во 200-граммовых порций
	Вместимость чаши (л)	Мин.	Макс.	
Blixer 2	2,9	Специально для монопорций		
Blixer 3	3,7	0,3	2	2 - 10
Blixer 4 - 1V / Blixer 4 - 2V	4,5	0,4	3	2 - 15
Blixer 5 - 2V	5,9	0,5	3,8	3 - 20

V - скорость (от англ. Velocity).

Т.о. 1V - одна скорость, 2V - две скорости и V.V.- переменная скорость.



## Blixer® 2

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

Выберите свою модель:



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

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



## Blixer® 3

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

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

Выберите опции:

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

## Blixer® НАСТОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ



### Blixer® 4 - 1V

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



### Blixer® 4 - 2V

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

Выберите свою модель:



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

Blixer® 4 - 1V	Арт.		
Blixer 4-1V 230В/50/1	33208		
Blixer 4-1V 230В/50/1 + доп. чаша в сборе	2343		

Blixer® 4 - 2V	Арт.		
Blixer 4-2V 400В/50/3	33215		
Blixer 4-2V 400В/50/3 + доп. чаша в сборе	2342		

Выберите опции:

Blixer® 4 все модели			
Опции	Арт.		
Доп. чаша в сборе: чаша, нож с мелк. зубчиками, крышка, Лопатка бликсера	27338		
Доп. нож с мелк. зубчиками	27449		
Нож с круп. зубчиками	27450		

НОВИНКА



## Blixer® 5 - 2V

Асинхронный мотор	✓
Мощность	1 500 Вт
Напряжение	Трёхфазное 400 В
Скорость	1 500 - 3 000 об/мин
Таймер	✓
Пульт	✓
Корпус мотора	Металл
Чаша	5,9 л из нерж. стали
Герметичная крышка	✓
Лопатка бликсера	✓
<b>Нож</b>	Лезвия с мелк. зубчиками из нерж. стали со съемным колпачком - <b>Включено</b> Инструмент для очистки ножа - <b>Включено</b>
Кол-во порций в 200г	3-20

Выберите свою модель:



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

Выберите опции:

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

Blixer® 5			
Опции	Арт.		
Доп. чаша в сборе: чаша, нож с мелк. зубчиками, крышка, Лопатка бликсера	27322		
Доп. нож с мелк. зубчиками	27310		
Нож с круп. зубчиками	27311		
Инструмент для очистки ножа	49258		

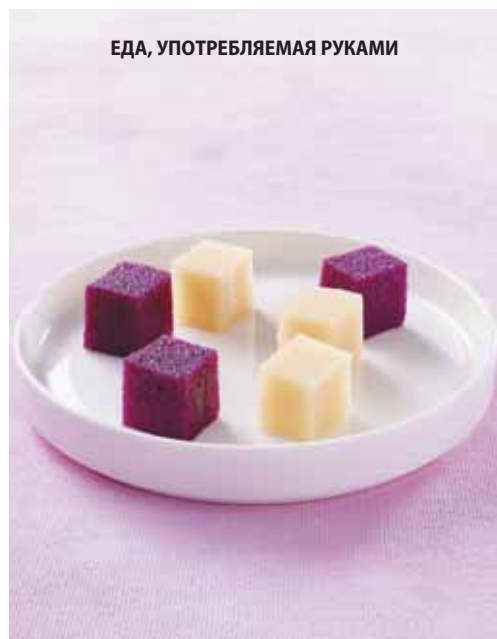
ЦЕЛЬНАЯ ТЕКСТУРА



ИЗМЕНЕННАЯ ТЕКСТУРА



ЕДА, УПОТРЕБЛЯЕМАЯ РУКАМИ



# РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ



## ПЯТЬ ГАММ РУЧНЫХ МИКСЕРОВ НА ПИКЕ ИННОВАЦИЙ

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



# РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ

## ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Эргономичная форма ручки для удобства в использовании.

## МОЩНОСТЬ

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

## ДОЛГОВЕЧНОСТЬ

Прочная конструкция благодаря моторному блоку из нерж. стали.

## ИННОВАЦИЯ



## ГИГИЕНА

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



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

## ИННОВАЦИЯ



## ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

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

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

## НОВИНКА



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

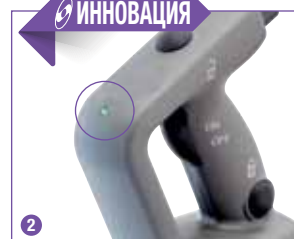
\*«EasyGrip» — удобный захват

## СЪЁМНЫЙ ШНУР ПИТАНИЯ

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



## ИННОВАЦИЯ







Насадка Aeromix доступна для моделей гаммы Mini и MicroMix

## ОТКРОЙТЕ ДЛЯ СЕБЯ НАШИ КРЕПЛЕНИЯ К КАСТРЮЛЕ ДЛЯ РАБОТЫ БЕЗ УСТАЛОСТИ

стр. 112



# РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ

## МИНИ

**Mini MP**  
См. стр. 108



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

до 1 литра    5 литров    9 литров    12 литров

Специально  
для воздушных  
эмульсий

Для небольших  
порций

## КОМПАКТ

**CMP**  
См. стр. 110

**НОВИНКА**



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

15 литров    30 литров    45 литров

Специально для  
Ресторанов

## МАКСИ

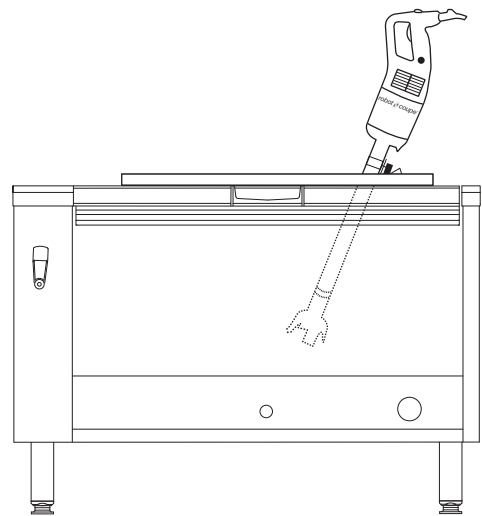
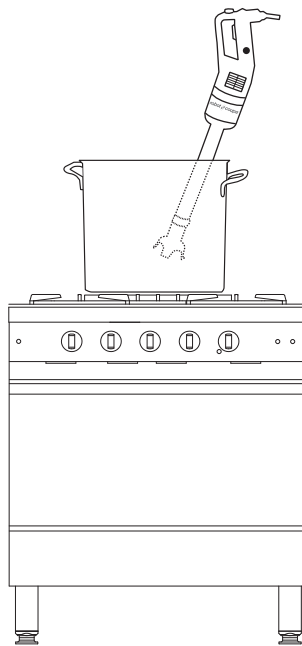
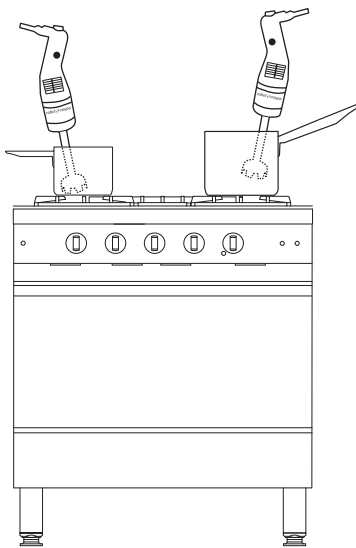
**MP**  
См. стр. 113



440 Вт MP 350 Ultra	500 Вт MP 450 Ultra	750 Вт MP 550 Ultra	850 Вт MP 600 Ultra	1000 Вт MP 800 Turbo
---------------------------	---------------------------	---------------------------	---------------------------	----------------------------

50 литров    100 литров    200 литров    300 литров    400 литров

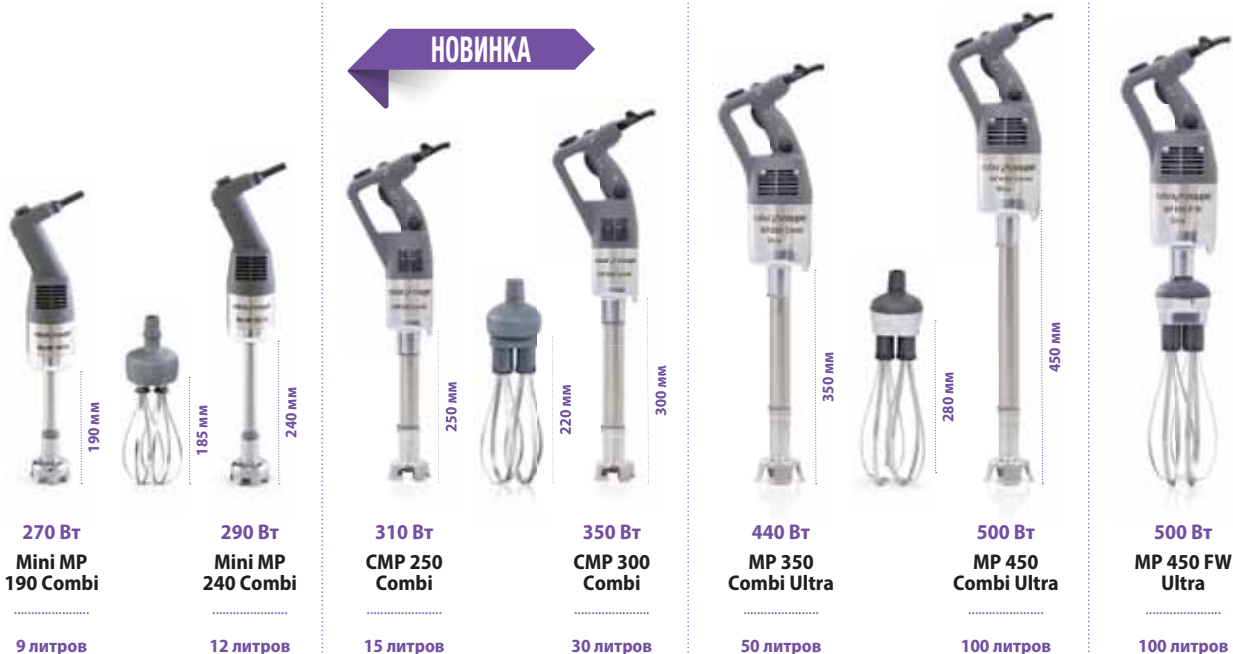
Специально для интенсивного использования  
Столовые / Кейтеринг



## КОМБИ

### MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

См. стр. 117



**270 Вт**  
**Mini MP**  
**190 Combi**

9 литров

**290 Вт**  
**Mini MP**  
**240 Combi**

12 литров

**310 Вт**  
**CMP 250**  
**Combi**

15 литров

**350 Вт**  
**CMP 300**  
**Combi**

30 литров

**440 Вт**  
**MP 350**  
**Combi Ultra**

50 литров

**500 Вт**  
**MP 450**  
**Combi Ultra**

100 литров

**500 Вт**  
**MP 450 FW**  
**Ultra**

100 литров

Для небольших порций

Специально для Ресторанов

Специально для интенсивного использования Столовые / Кейтеринг

## ОЧИСТКА

Нож и насадка легко снимаются



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

Рекомендации  
ХАССП

## УДОБСТВО В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Простые в использовании крепления к кастрюле для работы без усталости.

### 1 Универсальное крепление к кастрюле из нерж. стали:

- Крепится к краю кастрюли.

### 2 3 регулируемых крепления к кастрюле из нерж. стали:

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



## MICROMIX®

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

ИННОВАЦИЯ

АЕРОМИХ

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

### ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

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

### ПРОЧНОСТЬ

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

### ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

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

### ГИГИЕНА

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



### НОЖ

Для приготовления всех ваших супов и соусов в небольших количествах.



ИДЕАЛЬНАЯ ВОЗДУШНАЯ ЭМУЛЬСИЯ ЗА СЧИТАННЫЕ СЕКУНДЫ!





Настенный держатель



## MicroMix®

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



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



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

Арт.	Товарная единица	В упаковке
Micromix 230/50/1	34900	1
Комплект из 6 MicroMix 230/50/1	34950	6



## ГАММА МИНИ

**Мини-размер, максимальная производительность!**

Специально для соусов, муссов, эмульсий и небольших порций.

### ФОРМА РУЧКИ

Для удобного захвата и облегчения работы.



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



Нож разработан для оптимального качества смешивания.



### ШАЙБА ПЛАВНОЙ РЕГУЛИРОВКИ СКОРОСТИ

Для простой и наглядной регулировки.

### МОТОРНЫЙ БЛОК ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

Для долговечности аппарата.

### ИННОВАЦИЯ

#### АЕРОМИХ

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



## НОЖ



## АЕРОМИХ

Специально для эмульсий





Настенный держатель



Настенный держатель



Настенный держатель



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

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

Выберите свою модель:



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

Mini MP 160 V.V. Арт.			
Mini MP 160 V.V. 230В/50/1	34740		

Mini MP 190 V.V. Арт.			
Mini MP 190 V.V. 230В/50/1	34750		

Mini MP 240 V.V. Арт.			
Mini MP 240 V.V. 230В/50/1	34760		



**Функция Венчик**  
**Mini MP 190 Combi**  
См. стр. 118



**Функция Венчик**  
**Mini MP 240 Combi**  
См. стр. 118

## ГАММА КОМПАКТ СМР

Компактность, удобство в использовании, производительность

НОВИНКА

### МОЩНОСТЬ

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



### ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Оптимальное качество смешивания для однородного результата за минимальное время.

### ДОЛГОВЕЧНОСТЬ

Прочность конструкции благодаря моторному блоку из нерж. стали.

### ИННОВАЦИЯ

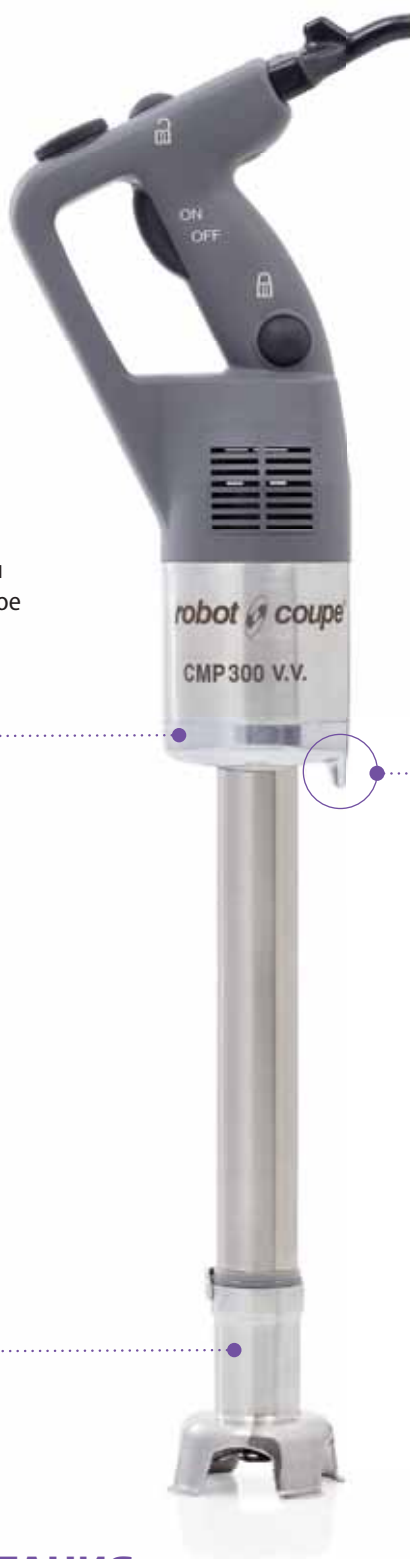


НАСАДКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ



### ГИГИЕНА

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



### УДОБСТВО

Переменная скорость для гибкости в использовании при приготовлении сложных блюд.

### ИННОВАЦИЯ



### ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Компактный, легкий и удобный в обращении аппарат.

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

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

## СЪЁМНЫЙ ШНУР ПИТАНИЯ

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







## CMP 250 V.V.

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

## CMP 300 V.V.

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

## CMP 350 V.V.

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

Выберите свою модель:



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

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

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

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



**Функция Венчик**  
**CMP 250 Combi**  
См. стр. 119



**Функция Венчик**  
**CMP 300 Combi**  
См. стр. 119

## КРЕПЛЕНИЯ К КАСТРЮЛЕ МР/СМР

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

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

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



### 1 Универсальное крепление к кастрюле: Легко крепится к кастрюлям любого диаметра.



### 2 Регулируемые крепления к кастрюле:

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

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



## Крепления к кастрюле из нерж. стали

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



# ГАММА МАКСИ MP ULTRA

Еще более производительные и эргономичные!

## ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Эргономичная ручка для более удобной работы.

## ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

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

## ДОЛГОВЕЧНОСТЬ

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

## ИННОВАЦИЯ



НАСАДКА  
ИЗ НЕРЖ.  
СТАЛИ



## ГИГИЕНА

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



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

## ИННОВАЦИЯ



## ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

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

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

## НОВИНКА



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

\*«EasyGrip» — удобный захват

## СЪЁМНЫЙ ШНУР ПИТАНИЯ

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





Настенный держатель

## MP 350 Ultra

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



Настенный держатель

## MP 350 Ultra V.V.

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

Выберите свою модель:



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

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

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



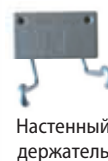
**Функция Венчик**  
**MP 350 Combi Ultra**  
См. стр. 120

Выберите опции:

MP 350 Ultra / MP 350 Ultra V.V.			
Опция	Арт.		
Съёмная ручка «EasyGrip»	27359		



Настенный держатель



Настенный держатель

## MP 450 Ultra

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

## MP 450 Ultra V.V.

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

Выберите свою модель:



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

MP 450 Ultra	Арт.		
MP 450 Ultra 230B/50/1	34810L		

MP 450 Ultra V.V.	Арт.		
MP 450 V.V. Ultra 230B/50/1	34850L		



**Функция Венчик**

**MP 450 Combi Ultra**

См. стр. 120

Выберите опции:

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

## РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ



### MP 550 Ultra



### MP 600 Ultra



### MP 800 Turbo

Мощность	750 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	9 000 об/мин
Нож, насадка, держатель-штанга	Длина 550 мм - полностью из нерж. стали
Съёмный нож	✓
Съёмная насадка	✓
Съёмная штанга	Нет
Вспомогательная ручка	Съёмная ручка «EasyGrip»*
Electronic booster system	Нет

EasyPlug	✓
Размеры	Длина 940 мм, Ø 125 мм
Вес с упак.	6,6 кг

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

Мощность	850 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	9 500 об/мин
Нож, насадка, держатель-штанга	Длина 600 мм - полностью из нерж. стали
Съёмный нож	✓
Съёмная насадка	✓
Съёмная штанга	Нет
Вспомогательная ручка	Съёмная ручка «EasyGrip»*
Electronic booster system	Нет

EasyPlug	✓
Размеры	Длина 980 мм, Ø 125 мм
Вес с упак.	7,4 кг

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

Мощность	1 000 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	9 500 об/мин
Нож, насадка, держатель-штанга	Длина 740 мм - полностью из нерж. стали
Съёмный нож	✓
Съёмная насадка	✓
Съёмная штанга	✓
Вспомогательная ручка	Встроенная ручка из нержавеющей стали
Electronic booster system	Электронная система, повышающая рабочие характеристики двигателя

EasyPlug	✓
Размеры	Длина 1 130 мм, Ø 125 мм
Вес с упак.	9,2 кг

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

Выберите свою модель:

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

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

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



### Крепления к кастрюле из нерж. стали

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

# ГАММА КОМБИ

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

## МОЩНОСТЬ

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

## ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Эргономичная ручка для более удобной работы.

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

## ГОТОВИТЬ СОУСЫ И ЭМУЛЬСИИ



## ЛЕГКОСТЬ В ОБРАЩЕНИИ

Шайбу регулировки скорости легко поворачивать одной рукой.

## УДОБСТВО

Авторегулировка скорости при приготовлении сложных блюд.

## СМЕШИВАТЬ



Тесто для блинов, томатный соус, приправы...



## ПЕРЕМЕШИВАТЬ



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

## ВЗБИВАТЬ



Белки, шоколадный мусс, сливки

## ДЕЛАТЬ ПЮРЕ / ЖИДКОЕ ТЕСТО



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

## ИННОВАЦИЯ



# МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ РЕДУКТОР ВЕНЧИКА

## ПРОЧНОСТЬ

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

## ГИГИЕНА

Венчики выполнены методом многослойного литья для идеальной гигиены.

## ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

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



Настенный держатель



Настенный держатель

### Mini MP 190 Combi

### Mini MP 240 Combi

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

Мощность	290 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	2 000 - 12 500 об/мин в режиме миксер 350 - 1 560 об/мин в режиме венчик
Нож, насадка, держатель-штанга	Длина 240 мм - полностью из нерж. стали
Съёмный нож	✓
Съёмная насадка	✓
Съёмная штанга	✓
Металлический редуктор венчика	✓
Размеры	Общая длина со штангой 535 мм, с венчиком 550 мм, Ø 78 мм
Вес с упак.	2,8 кг
<b>Аксессуары</b>	Настенный держатель - <b>Включено</b> Ключ для сборки/разборки ножа - <b>Включено</b>

Выберите свою модель:



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

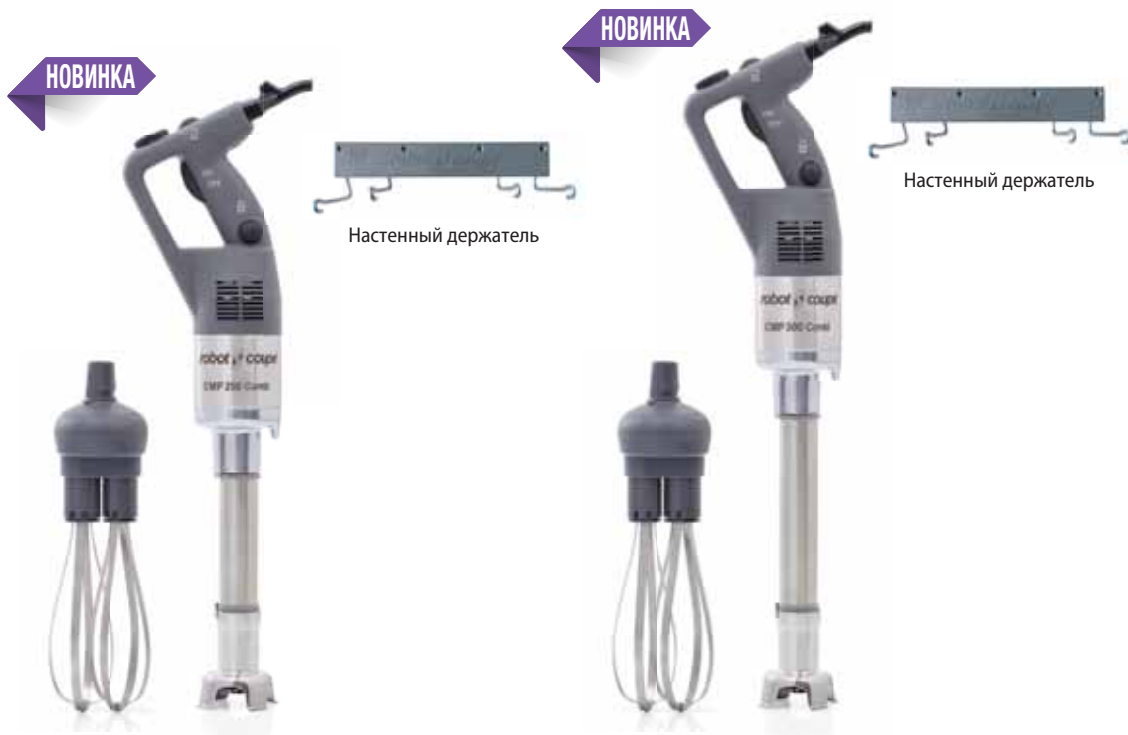
Mini MP 190 Combi	Арт.
Mini MP 190 Combi 230B/50/1	34770

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

Выберите опции:

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





## CMP 250 Combi

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

## CMP 300 Combi

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

Выберите  
свою модель:



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

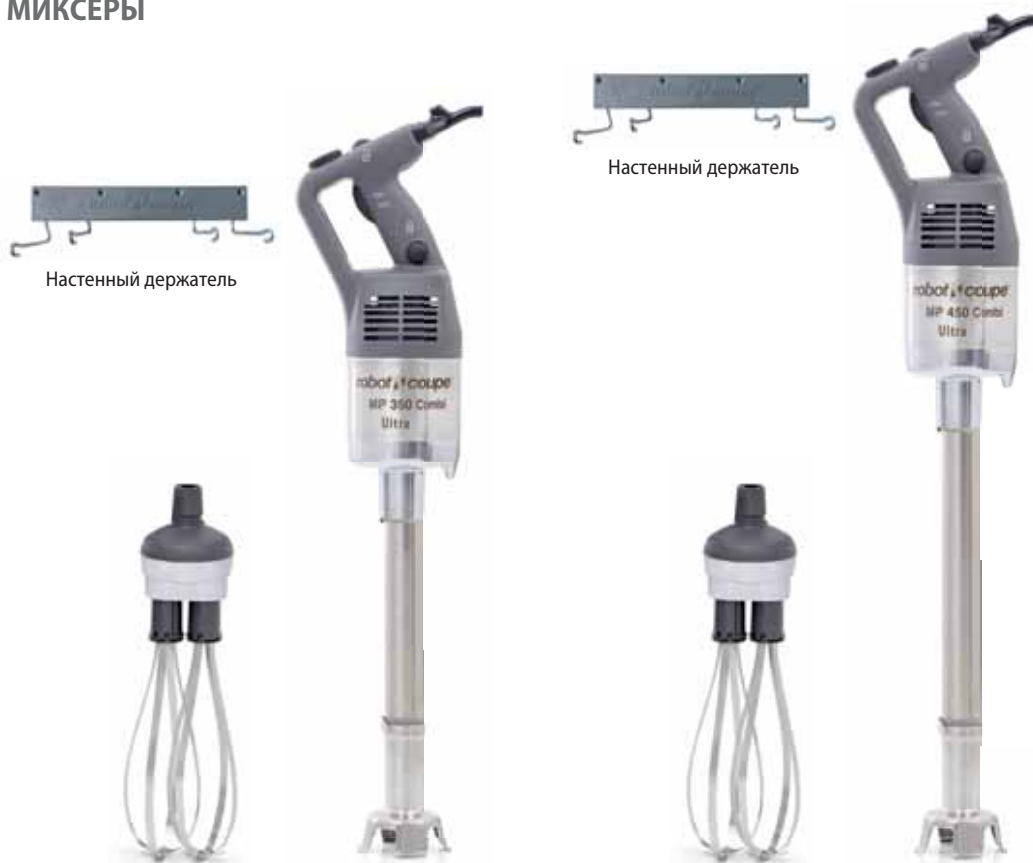
Выберите  
опции:

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

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

	CMP 250 Combi			CMP 300 Combi		
Опция	Арт.			Арт.		
Насадка-венчик CMP Combi	27248			27248		
Штанга миксера	27249			27250		

## РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ



### MP 350 Combi Ultra

Мощность	440 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	1 500 - 9 000 об/мин в режиме миксер 250 - 1 500 об/мин в режиме венчик авторегулируемая
Нож, насадка, держатель-штанга	Длина 350 мм - полностью из нерж. стали
Съёмный нож	✓
Съёмная насадка	✓
Съёмная штанга	✓
Металлический редуктор венчика	✓
Съёмный венчик	✓
EasyPlug	✓
Размеры	Общая длина со штангой 790 мм, с венчиком 805 мм, Ø 125 мм
Вес с упак.	7,9 кг
<b>Аксессуары</b>	Настенный держатель - <b>Включено</b> Ключ для сборки/разборки ножа - <b>Включено</b>

Выберите свою модель:

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

### MP 450 Combi Ultra

Мощность	500 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	1 500 - 9 000 об/мин в режиме миксер 250 - 1 500 об/мин в режиме венчик авторегулируемая
Нож, насадка, держатель-штанга	Длина 350 мм - полностью из нерж. стали
Съёмный нож	✓
Съёмная насадка	✓
Съёмная штанга	✓
Металлический редуктор венчика	✓
Съёмный венчик	✓
EasyPlug	✓
Размеры	«Общая длина со штангой 890 мм, с венчиком 840 мм, Ø 125 мм»
Вес с упак.	8,2 кг
<b>Аксессуары</b>	Настенный держатель - <b>Включено</b> Ключ для сборки/разборки ножа - <b>Включено</b>

Выберите свою модель:

MP 450 Combi Ultra	Арт.
MP 450 Combi Ultra 230В/50/1	34870L

Выберите опции:

	MP 350 Combi Ultra		MP 450 Combi Ultra	
Опции	Арт.		Арт.	
Насадка-венчик MP Combi	27210		27210	
Насадка-смеситель	27355		27355	
Нога в сборе	39354		39355	
Съёмная ручка «EasyGrip»	27359		27359	



Настенный держатель



Спецзаказ  
Насадка-смеситель



## MP 450 FW Ultra

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

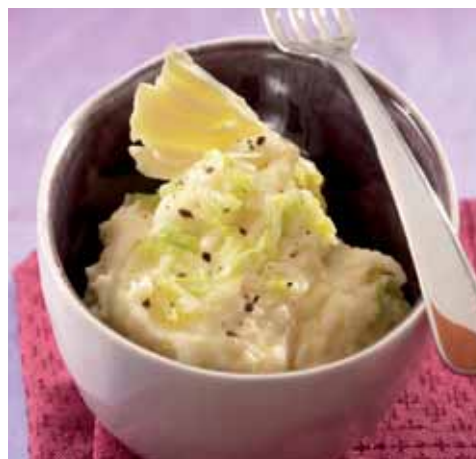
**Аксессуары** Настенный держатель - **Включено**

Выберите свою модель:

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



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



К ОГЛАВЛЕНИЮ

# СОКОВЫЖИМАЛКИ-ЭКСТРАКТОРЫ АВТОМАТИЧЕСКИЕ





## СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК ЗА НЕСКОЛЬКО СЕКУНД

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

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

# СОКОВЫЖИМАЛКИ-ЭКСТРАКТОРЫ АВТОМАТИЧЕСКИЕ

## ИННОВАЦИЯ

**ВОРОНКА** Ø 79 мм  
для загрузки целых  
фруктов и овощей



### АВТОМАТИЧЕСКАЯ ВОРОНКА

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



### КОРЗИНКА

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

## Easy Guide

### НОВИНКА

2 размера носиков с функцией анти-разбрызгивания\*:

- 1 Для графинов / чаши блендера
- 2 Для стаканов



### НОВИНКА

#### ПОДДОН ДЛЯ КАПЕЛЬ\*

Большой объём для всегда чистой рабочей поверхности.



### НОВИНКА

#### НАКЛОННОЕ ОСНОВАНИЕ\*

Для оптимального слива сока

#### МОТОР

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



выброс отходов под рабочую поверхность\*\*.

### 2 возможности использования:



- 1 **Выброс жмыха в контейнер.**  
Вместительный полупрозрачный контейнер для жмыха объёмом.

- 2 **Выброс мякоти в непрерывном режиме\*\*.**  
**Воронка для выброса:** выбрасывает жмых в непрерывном режиме под рабочую поверхность.



## НАШИ ПОЛЬЗОВАТЕЛИ



### БАРЫ, РЕСТОРАНЫ, МЕД. И СОЦ. УЧРЕЖДЕНИЯ

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



### ГОСТИНИЦЫ, ШКОЛЬНЫЕ И КОРПОРАТИВНЫЕ СТОЛОВЫЕ

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



### ДЖУС-БАРЫ И СУПЕРМАРКЕТЫ

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



#### **Быстрая окупаемость:**

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

## СОКОВЫЖИМАЛКИ-ЭКСТРАКТОРЫ



### J 80

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

Выберите свою модель:



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

Выберите опции:

J 80	Арт.
J 80 230B/50/1	56000B

### J 80 Buffet

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

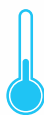
J 80 Buffet	Арт.
J 80 Buffet 230B/50/1	56200B

#### J 80 все модели

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



**НОВИНКА**



Без нагрева ингредиентов



Сохранение витаминов



## J 100

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

Выберите свою модель:

J 100	Арт.
J 100 230В/50/1	56100В

Выберите опции:

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

## СОКОВЫЖИМАЛКА-ЭКСТРАКТОР ДЛЯ СОКОВ И СОУСОВ-КУЛИ

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



### C 40

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

Выберите свою модель:

C 40	Арт.
C 40 230В/50/1	55040

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



Густой томатный сок для гаспачо и соусов.



Лимонный сок для напитков, сорбетов и маринадов.



# АВТОМАТИЧЕСКИЕ СИТА

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

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



# АВТОМАТИЧЕСКИЕ СИТА

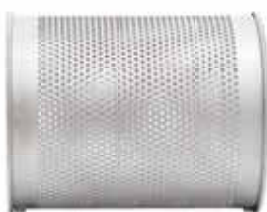
## ЗАГРУЗОЧНЫЙ ЛОТОК

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



## СИТО

Продукты падают внутрь сита, где происходит их фильтрация.



## ЛОПАСТИ

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



## СОПЛО ВЫХОДА ГОТОВОГО ПРОДУКТА

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



## СОПЛО ВЫБРОСА ОТХОДОВ

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



**Easy  
Guide**



**1 мм**  
(В стандартной комплектации)



**ПОМИДОРЫ, ПЕРЦЫ,  
ЯБЛОЧНОЕ ПЮРЕ...**



**РЫБНЫЙ СУП,  
РЫБНЫЙ СОУС...**



**3 мм**



**ОЛИВКИ**



**ВИШНЯ, СЛИВА...**



**0,5 мм**  
Для фильтрации самых  
мелких волокон и частиц.  
Используется в дополнении  
к сити 1 мм.



**ЯГОДЫ, КАШТАНЫ...**



**РАСТИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ  
(КОКОСОВОЕ,  
МИНДАЛЬНОЕ МОЛОКО...)**

**Чтобы узнать больше о разнообразии применения сита, свяжитесь с Вашим региональным представителем.**

## АВТОМАТИЧЕСКИЕ СИТА



### С 80

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

### С 120

	✓
Мощность	900 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	1 500 об/мин
Производительность	120 кг/ч
Непрерывная загрузка продуктов	✓
Непрерывный выброс отходов	✓
Контейнеры	✓
Моторный блок	Нерж. сталь
Чаша	Нерж. сталь
Подставка	Нерж. сталь
Загрузочный лоток	Нерж. сталь
<b>Настольная модель</b>	-
<b>Напольная модель</b>	✓
<b>Сито</b>	Сито с отверстиями 1 мм - <b>Включено</b>

Выберите свою модель:



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

С 80	Арт.		
С 80 230В/50/1	55012		

С 120	Арт.		
С 120 230В/50/1	55011		

Выберите опции:

	С 80			С 120		
Опции	Арт.			Арт.		
Сито с отверстиями 0,5 мм	57009			57211		
Сито с отверстиями 1,5 мм	-	-	-	57042		
Сито с отверстиями 3 мм	57008			57156		
Доп. сито с отверстиями 1 мм	57007			57145		
Доп. резиновый скребок (1 ед.)	1003385			1007025		



## C 200

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

C 200	Арт.
C 200 230-400В/50/3	55006

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



# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ - УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД					Размеры (мм)						Вес (кг)	
Наименование	Арт.	Мощность (Вт)	Однофазное	Трёхфазное	Машина			Упаковка			Нетто	Брутто
					Д	О	В	Д	О	В		
R 211 XL 230В/50/1	2176	550	•		220	360	505	610	410	570	13	14
R 211 XL Ultra 230В/50/1	2117	550	•		220	360	505	610	410	570	13	14
R 301 Ultra 230В/50/1	2547	650	•		355	305	570	610	410	570	14	17
R 402 230В/50/1	2453	750	•		320	305	590	610	410	570	21	23
R 402 400В/50/3	2433	750		•	320	305	590	610	410	570	22	24
R 502 400В/50/3	2382	900		•	380	365	670	490	390	650	29	34
R 752 400В/50/3	2113	1 800		•	380	365	710	490	390	650	33	38

ОВОЩЕРЕЗКИ					Размеры (мм)						Вес (кг)	
Наименование	Арт.	Мощность (Вт)	Однофазное	Трёхфазное	Машина			Упаковка			Нетто	Брутто
					Д	О	В	Д	О	В		
CL 20 230В/50/1	22394	400	•		325	310	570	400	385	610	11	12
CL 30 Bistro 230В/50/1	24432	500	•		345	305	590	14	15	610	14	15
CL 40 230В/50/1	24570	500	•		345	330	590	14	15	610	14	15
CL 50 - 1V 230В/50/1	24440	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 - 1V 400В/50/3	24446	550		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 1V 230В/50/1	24465	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 1V 400В/50/3	24473	550		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra Pizza 230В/50/1	2027	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra Pizza 400В/50/3	2033	550		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Gourmet 230В/50/1	24453	550	•		390	340	610	400	390	640	20	22
CL 50 Gourmet 400В/50/3	24459	600		•	390	340	610	400	390	640	20	22
CL 52 - 1V 230В/50/1	24490	750	•		360	340	690	400	390	800	26	28
CL 52 - 1V 400В/50/3	24498	750		•	360	340	690	400	390	800	26	28
CL 55 с рычагом 400В/50/3	2214	1 100		•	700	359	1100	1120	785	510	35	54
CL 55 с рычагом 230В/50/1	2245	750	•		700	359	1100	1120	785	510	35	54
CL 55 2 Воронки 400В/50/3	2211	1 100		•	865	396	1270	1120	785	510	42	61
CL 55 2 Воронки 230В/50/1	2244	1 100	•		865	396	1270	1120	785	510	42	61
CL 60 с рычагом 400В/50/3	2319	1 500		•	335	560	1160	1120	800	900	57	83
CL 60 2 Воронки 400В/50/3	2325	1 500		•	460	770	1355	1120	800	900	69	95



КУТТЕРЫ					Размеры (мм)						Вес (кг)	
Наименование	Арт.	Мощность (Вт)	Однофазное	Трёхфазное	Машина			Упаковка			Нетто	Брутто
					Д	О	В	Д	О	В		
R 2 230В/50/1	2450	550	•		200	280	350	400	300	540	9	11
R 3 1500 230В/50/1	22382	650	•		210	320	400	400	300	540	10	11
R 4 - 1V 400В/50/3	22437	900	•		225	305	440	400	300	540	13	14
R 4 - 2V 400В/50/3	22430	700		•	225	305	440	400	300	540	17	18
R 5 - 1V 400В/50/3	24608	750	•		280	365	510	490	390	650	21	23
R 5 - 2V 400В/50/3	24614	1 500		•	280	365	510	490	390	650	21	24
R 7 400В/50/3	24658	1 500		•	280	365	540	490	390	650	23	25
R 8 400В/50/3	21291	2 200		•	315	545	585	700	470	700	37	45
R 10 400В/50/3	21391	2 600		•	345	560	660	700	470	700	42	51
R 15 400В/50/3	51491	3 000		•	370	615	680	765	465	780	50	59
R 23 400В/50/3	51331C	4 500		•	700	600	1250	800	700	1260	110	142
R 30 400В/50/3	52331C	5 400		•	720	600	1250	800	700	1260	126	148
R 45 400В/50/3	53331C	10 000		•	760	600	1400	990	690	1400	172	195
R 60 400В/50/3	54331C	11 000		•	810	600	1400	990	690	1400	187	212

Robot Cook®					Размеры (мм)						Вес (кг)	
Наименование	Арт.	Мощность (Вт)	Однофазное	Трёхфазное	Машина			Упаковка			Нетто	Брутто
					Д	О	В	Д	О	В		
Robot Cook 230В/50-60/1	43000R	1 800	•		225	340	520	410	310	590	14	16

Blixer®					Размеры (мм)						Вес (кг)	
Наименование	Арт.	Мощность (Вт)	Однофазное	Трёхфазное	Машина			Упаковка			Нетто	Брутто
					Д	О	В	Д	О	В		
Blixer 2 230В/50/1	33228	700	•		210	280	390	400	300	540	10	11
Blixer 3 230В/50/1	33197	750	•		240	305	445	400	300	540	12	13
Blixer 4 - 1V 400В/50/3	33208	900	•		240	330	480	400	300	540	14	15
Blixer 4 - 2V 400В/50/3	33215	1 000		•	240	305	445	400	300	540	14	15
Blixer 5 - 2V 400В/50/3	33259	1 500		•	280	365	540	490	390	650	21	24

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ					Размеры (мм)					Вес (кг)		
Наименование	Арт.	Мощность (Вт)	Однофазное	Трёхфазное	Машина			Упаковка			Нетто	Брутто
					Ø	В	Д	О	В			
MicroMix 230/50/1	34900	220	•		61	430	435	155	75	1	1	
Mini MP 160 V.V. 230B/50/1	34740	240	•		78	455	455	190	115	1	2	
Mini MP 190 V.V. 230B/50/1	34750	270	•		78	485	455	190	115	2	3	
Mini MP 240 V.V. 230B/50/1	34760	290	•		78	535	455	190	115	2	3	
CMP 250 V.V. 230B/50/1	34240B	310	•		94	650	690	230	130	3	4	
CMP 300 V.V.230B/50/1	34230B	350	•		94	660	690	230	130	3	4	
CMP 350 V.V. 230B/50/1	34250B	400	•		94	700	690	230	130	4	4	
MP 350 Ultra 230B/50/1	34800L	440	•		125	740	930	275	155	5	7	
MP 350 V.V. Ultra 230B/50/1	34840L	440	•		125	740	930	275	155	5	6	
MP 450 Ultra 230B/50/1	34810L	500	•		125	840	930	275	155	5	6	
MP 450 V.V. Ultra 230B/50/1	34850L	500	•		125	840	930	275	155	5	7	
MP 550 Ultra 230B/50/1	34820LH	750	•		125	940	930	275	155	5	7	
MP 600 Ultra 230B/50/1	34830LH	850	•		125	980	930	275	155	6	7	
MP 800 Turbo 230B/50/1	34890L	1 000	•		125	1130	695	400	235	7	9	
Mini MP 190 Combi 230B/50/1	34770	270	•		78	485	455	190	115	2	3	
Mini MP 240 Combi 230B/50/1	34780	290	•		78	535	455	190	115	2	3	
CMP 250 Combi 230B/50/1	34300B	310	•		125	640	560	345	130	3	6	
CMP 300 Combi 230B/50/1	34310B	350	•		125	700	560	345	130	3	6	
MP 350 Combi Ultra 230B/50/1	34860L	440	•		125	790	930	275	155	6	8	
MP 450 Combi Ultra 230B/50/1	34870L	500	•		125	890	930	275	155	6	8	
MP 450 FW Ultra 230B/50/1	34880L	500	•		125	800	930	275	155	6	9	

СОКОВЫЖИМАЛКИ-ЭКСТРАКТОРЫ					Размеры (мм)					Вес (кг)		
Наименование	Арт.	Мощность (Вт)	Однофазное	Трёхфазное	Машина			Упаковка			Нетто	Брутто
					Д	О	В	Д	О	В		
J 80 230B/50/1	56000B	700	•		235	535	500	465	285	530	11	13
J 80 Buffet 230B/50/1	56200B	700	•		260	565	595	790	292	535	11	13
J 100 230B/50/1	56100B	1 000	•		260	565	630	790	292	530	14	15
C 40 230B/50/1	55040	500	•		240	280	645	400	300	540	10	11

АВТОМАТИЧЕСКИЕ СИТА					Размеры (мм)					Вес (кг)		
Наименование	Арт.	Мощность (Вт)	Однофазное	Трёхфазное	Машина			Упаковка			Нетто	Брутто
					Д	О	В	Д	О	В		
C 80 230B/50/1	55012	650	•		610	360	540	665	475	560	17	21
C 120 230B/50/1	55011	900	•		1030	400	860	880	585	885	32	46
C 200 230-400B/50/3	55006	1 800		•	1030	400	860	880	585	885	40	54





**robot  coupe®**

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

Тел.: + 33 1 43 98 88 33

48, rue des Vignerons - 94300 Vincennes - FRANCE

**Email: [russia@robot-coupe.eu](mailto:russia@robot-coupe.eu)**

**[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)**