

robot coupe®





CL 50 Ultra Pizza Стр 26

Robot Coupe становится сторонником итальянской кухни и выпускает новейшее комплексное решение для создания всех Ваших любимых видов пиццы.

- В комплект входят:
 - Овощерезка CL 50 Ultra
 - 2-мм диск-слайсер для нарезки цуккини, грибов, перца, лука, черных оливок
 - 4-мм диск-слайсер для нарезки помидоров, баклажанов итд.
 - 7-мм диск-терка для моцареллы или других сыров для пиццы.



CL 55 Рабочая станция Стр 28

- Комплексное решение с производительностью 1200 кг/ч !
- Поставляется с:
 - Автоматической воронкой
 - Воронкой с рычагом
 - Multicut Комплектом из 16 дисков
 - Протиркой для картофельного пюре
 - Новой тележкой с регулируемой высотой (3 положения)
 - 3 габаритными GN 1/1 (530 x 325)



CL60 Рабочая станция Стр 32

- Комплексное решение с производительностью 1800 кг/ч !
- Поставляется с :
 - MultiCut комплектом 16 Дисков
 - Воронка с рычагом – объем 4.2 литра
 - Автоматическая Воронка
 - Воронка с 4 трубками
 - Протирка для картофельного пюре
 - Передвижная тележка
 - 3 габаритности GN 1x1
- Новая тележка для хранения всех аксессуаров, поставляемых в комплекте с аппаратом.

MicroMix® Стр 58

- Лучший выбор шеф-повара!
- Мощный ультракомпактный миксер.
- Моторный блок из нержавеющей стали.
- Запатентованный аксессуар Аэромикс для быстрого приготовления смесей и эмульсий.
- Специально разработанная форма ножа для приготовления соусов.



Mini MP из нержавеющей стали Стр 59

- Компактные погружные блендеры для приготовления всех Ваших любимых супов и соусов.
- Моторный блок из нержавеющей стали.
- Мощный мотор для быстрой переработки ингредиентов



Robot Cook Стр 48

Первая кухонная машина с подогревом для профессионального использования!

- Делать соусы, растирать в порошок, смешивать, измельчать, замешивать тесто – функции, выполняемые Robot Cook® в совершенстве. К этому нужно добавить регулируемую мощность нагрева до 140° с точностью до градуса, большую вместимость чаши для работы с различным количеством продуктов.
- Чаша из нерж. стали с ручкой, объемом 3,7 л
- Высокая скорость Пульс/Турбо 4500 об/мин



ФУНКЦИЯ КУТТЕРА-МЯСОРУБКИ



Простой нож
Стандартная комплектация



Измельчение мяса



Тонкое измельчение



Соусы, эмульсии



Нож с круп. зубцами
Специальная заточка - Выпечка



Замешивание теста



Дробление орехов



Нож с мелк. зубцами
Измельчение трав и специй



Измельчение зелени

ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКИ

СЛАЙСЕР



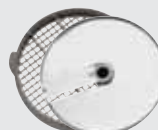
СОЛОМКА



ФИГУРНАЯ НАРЕЗКА



КУБИКИ*



ТЕРКА

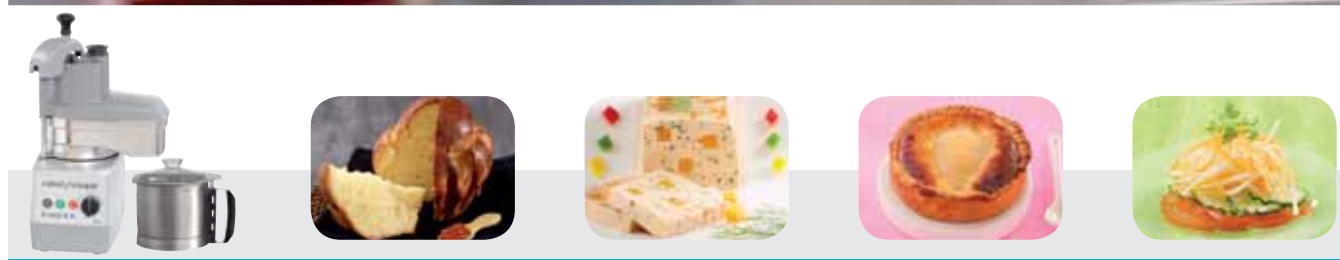


КАРТОФЕЛЬ-ФРИ*



*Для моделей R 402 - R502 - R652

Модель	Число порций
R 211 XL - R 211 XL Ultra	10 - 30
R 301 Ultra	10 - 70
R 402	20 - 100
R 502	30 - 300
R 652	50 - 400



Крышка легко устанавливается на чаше.
В крышке предусмотрено отверстие для добавления жидкости или ингредиентов в процессе работы.



28 дисков на ваш выбор (опция)



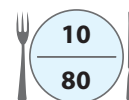
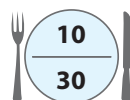
Снимаемый гладкий нож. Нож с крупными зубцами и нож с мелкими зубцами на ваш выбор (опция) - запатентованное лезвие с низкой посадкой

Эргономичная ручка для удобной работы.



Импульсный режим для точного достижения необходимого измельчения





ТЕРКА, СЛАЙСЕР, ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ, СОЛОМКА



ОПЦИЯ
23
ДИСКА

3
НОЖА

2,9 Л

R 211 XL Ultra

Монофазное

1 скорость

Опция: кулинарный набор



ОПЦИЯ
23
ДИСКА

3
НОЖА

3,7 Л

R 301 Ultra

Монофазное

1 скорость

Опция: кулинарный набор



ОПЦИЯ
23
ДИСКА

3
НОЖА

2,9 Л

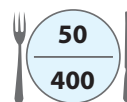
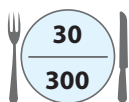
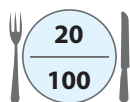
R 211 XL

Монофазное

1 скорость

Опция: кулинарный набор





ТЕРКА, СЛАЙСЕР, ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ, СОЛОМКА

+ КУБИКИ И КАРТОФЕЛЬ-ФРИ



ОПЦИЯ
28
ДИСКОВ

3
НОЖА

4,5 Л

R 402

Монофазное или трехфазное

2 скорости

Опция: кулинарный набор



ОПЦИЯ
50
ДИСКОВ

3
НОЖА

5,5 Л

R 502

трехфазное

2 скорости

Комплект для картоф. пюре



ОПЦИЯ
50
ДИСКОВ

3
НОЖА

7 Л

R 652

трехфазное

2 скорости

Набор для картоф. пюре





R 211 XL + 2 диска



Площадь : 87 см²



R 211 XL - R 211 XL Ultra



МОТОРНЫЙ БЛОК

Асинхронный мотор
Скорость 1500 об/мин



ФУНКЦИЯ КУТТЕР

Нож входит в стандартную комплектацию



ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКА

На выбор 23 диска из нерж стали
Постоянный выброс

R 211 XL + 2 диска

Мощность 550 Вт
Напряжение Однофазное 230 В
Чаша куттера 2,9 литра
Гладкий нож
Размеры (ШхДхВ) 220 x 340 x 445 мм
Вес Брутто 12,6 кг

У.Е. БЕЗ НДС У.Е. С НДС

Арт. 2176 - R 211 XL 230В/50/1 + 2 диска:
слайсер 2 мм и тёрка 2 мм

770 909

R 211 XL Ultra + 2 диска



Площадь : 87 см²



R 211 XL Ultra + 2 диска

Мощность 550 Вт
Напряжение Однофазное 230 В
Чаша куттера 2,9 литра из нерж. стали
Гладкий нож
Размеры (ШхДхВ) 220 x 340 x 445 мм
Вес Брутто 13,6 кг

У.Е. БЕЗ НДС У.Е. С НДС

Арт. 2117 - R 211 XL Ultra 230В/50/1 + 2 диска:
слайсер 2 мм и тёрка 2 мм

1 015 1 198

ПО ДОП. ЗАКАЗУ

	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Нож с круп. зубцами	27138	90	106
Нож с мелк. зубцами	27061	90	106
Дополнительный гладкий нож	27055	80	94
Насадка для цитрусовых	27392	150	177
Кулинарный набор	27393	249	294

Кухонные процессоры: 4 аппарата в 1!

Стандартный комплект

С доп. функцией «Кулинарный набор»



Функция Куттера-
Мясорубки

Функция
Овощерезки

Насадка для
приготовления
соусов

Насадка-
сововыжималка
для цитрусовых



Кулинарный набор*

Фруктовые и овощные пюре для приготовления закусок, супов, смузи, соусов из ягод, подлив, варенья, мармеладов...

Насадка для
приготовления
соусов



+

Насадка-сововыжималка
для цитрусовых

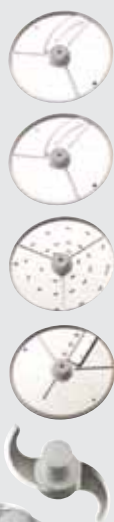
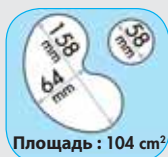


*Для моделей R 211 XL, R211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402.

Полный выбор
дисков см. стр 12



R 301 Ultra + 4 диска



R 301 Ultra - R 402



МОТОРНЫЙ БЛОК

Асинхронный мотор
Скорость 1500 об/мин



ФУНКЦИЯ КУТТЕР

Нож входит в стандартную комплектацию



ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКА

На выбор 23 диска из нерж стали
поставляется без дисков

3
НОЖА

R 301 Ultra + 4 диска

ОПЦИЯ **23** ДИСКОВ 3,7 Л

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

Арт. **2204 - R 301 Ultra 230В/50/1 + 4 диска:**
слайсер 2 мм и 4 мм, тёрка 2 мм и
соломка 4x4 мм

У.Е. БЕЗ НДС У.Е. С НДС

1 373 1 620

Арт. **2547 - R 301 Ultra 230В/50/1 - без дисков**

1 215 1 434

R 402 + 6 дисков

ОПЦИЯ **28** ДИСКОВ 4,5 Л

Мощность 750 Вт
Напряжение Трехфазное 400 В | Однофазное 230 В
Скорость 750 и 1500 об/мин | 500 и 1500 об/мин
Чаша куттера из нерж. стали 4,5 литра
Опция 28 дисков на выбор
3 размера кубиков и 2 размера брусочков- фри

Размеры (ШхДхВ) 320 x 304 x 590 мм
Вес Брутто 20,5 кг

Арт. **2179 - R 402 400В/50/3 + 6 дисков:**
слайсер 2 мм и 4 мм, тёрка 2 мм, соломка
4x4 мм, комплект для нарезки кубиками:
ломтики 10 мм + решетка 10 x 10 мм

У.Е. БЕЗ НДС У.Е. С НДС

2 035 2 401

Арт. **2200 - R 402 230В/50/1 + 6 дисков:**
слайсер 2 мм и 4 мм, тёрка 2 мм, соломка
4x4 мм, комплект для нарезки кубиками:
ломтики 10 мм + решетка 10 x 10 мм

2 035 2 401

Арт. **2433 - R 402 400В/50/3 - без дисков**

1 743 2 057

Арт. **2453 - R 402 230В/50/1 - без дисков**

1 743 2 057

R 402 + 6 дисков



ПО ДОП. ЗАКАЗУ	R 301 Ultra			R 402		
	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Нож с круп. зубцами	27288	90	106	27346	90	106
Нож с мелк. зубцами Петрушка	27287	90	106	27345	90	106
Дополнительный гладкий нож	27286	80	94	27344	80	94
Насадка для цитрусовых	27395	150	177	27395	150	177
Кулинарный набор	27396	249	294	27396	249	294

Просьба указывать при оформлении заказа номера артикулов аппаратов, комплектов дисков или отдельных принадлежностей.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ КОМПЛЕКТ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ

У.Е. БЕЗ НДС У.Е. С НДС



Комплект 5 дисков для R 211 XL, R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402 - Арт. 1946

199 235



Комплект 6 дисков для R 402 - Арт. 1944

292 345

КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ: КУТТЕР-МЯСОРУБКА И ОВОЩЕРЕЗКА - R 652

ЭКСТРА ШИРОКАЯ



Большая воронка
вмещает до 15
помидоров или 1 кочан
капусты целиком

ТОЧНАЯ НАРЕЗКА



**Цилиндрическая
воронка Ø 58 мм** для
равномерной нарезки
длинных продуктов.

БОКОВОЙ ВЫБРОС



- Экономия места
- Удобство для пользователя.

НОЖИ



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

КРЫШКА



Для добавления
жидкости или
ингредиентов в
процессе работы.

Чаша из
нерж.
стали 7 L





R 502 - R 652

МОТОРНЫЙ БЛОК
Асинхронный мотор
Металлический моторный блок
Режим Пульсация

3
НОЖА

ДО 50
ДИСКОВ

Нарезка кубиками и картофеля-фри

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

ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКА
Поставляется без дисков

R 502

5,5 Л

Мощность 1000 Вт
Напряжение Трехфазное 400 В
Скорость 750 и 1500 об/мин
Чаша 5,5 литра
Размеры (ШхДхВ) 380 x 350 x 665 мм
Вес Брутто 30 кг

Арт. **2483 - R 502** 400В/50/3

У.Е. БЕЗ НДС 2 392
У.Е. С НДС 2 823

R 652

7 Л

Мощность 1200 Вт
Напряжение Трехфазное 400 В
Скорость 750 и 1500 об/мин
Чаша 7 литра
Размеры (ШхДхВ) 426 x 481 x 880 мм
Вес Брутто 30 кг

Арт. **2136 - R 652** 400В/50/3

У.Е. БЕЗ НДС 2 720
У.Е. С НДС 3 210

ПО ДОП. ЗАКАЗУ	R 502			R 652		
	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Нож с круп. зубчиками	27121	167	197	27125	283	334
Нож с мелк. зубчиками	27351	167	197	27352	283	334
Дополнительный гладкий нож	27120	156	184	27124	273	322
Комплект для картоф.пюре 3 мм	28207	223	263			
Комплект для картоф.пюре 6 мм	28209	223	263			
Набор для картоф.пюре 3 мм				28208	157	185
Набор для картоф.пюре 6 мм				28210	157	185
Нижний нож с круп. зубчиками, за единицу				49162	46	54
Верхний нож с круп. зубчиками, за единицу				49163	46	54
Нижний нож с мелк. зубчиками, за единицу				49165	46	54
Верхний нож с мелк. зубчиками, за единицу				49164	43	51
Нижний дополнительный гладкий нож, за единицу				49160	43	51
Верхний дополнительный гладкий нож, за единицу				49161	43	51

Просьба указывать при оформлении заказа номера артикулов аппаратов, комплектов дисков или отдельных принадлежностей.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ КОМПЛЕКТ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ

Комплект	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
<p>2 мм Слайсер 4 мм Слайсер 2,5 x 2,5 мм Соломка 10x10x10 мм Комплект для кубиков</p>		
<p>Комплект 5 дисков для R502 и R652 - Арт. 1960</p> <p>1 мм Слайсер 2 мм Слайсер 4 мм Слайсер 2 мм Слайсер 2,5 x 2,5 мм Соломка 10x10x10 мм Комплект для кубиков</p>	415	490
<p>Комплект 7 дисков для R502 и R652 - Арт. 1961</p> <p>2 мм Слайсер 5 мм Слайсер 2 мм Слайсер 3 x 3 мм Соломка 10x10x10 мм Комплект для кубиков 10x10x10 мм Картофель-фри</p>	560	661
<p>Комплект 8 дисков для R502 и R652 - Арт. 1933</p>	656	774

MultiCut Комплект 16 Дисков

ОГРОМНОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Следуя новым требованиям по улучшению питания в общественных учреждениях, шеф-повара ищут новые решения, чтобы пополнить меню блюдами из свежих овощей и фруктов.

Главная цель новых требований – повысить пищевое качество блюд, сервируемых в школьных и корпоративных столовых, или учреждениях здравоохранения.

У шеф-поваров появляется уникальная возможность приготовить оригинальные, креативные блюда из свежих овощей и фруктов.

Компания «Robot-Coupe» предлагает новое решение - набор из 16 дисков для Рабочей станции-овощерезки

MultiCut Комплект 16 Дисков *: Арт. 2022

У.Е. БЕЗ НДС У.Е. С НДС

Специальное Предложение 1 271 1 500

В наборе из 16 дисков - 2 диска бесплатно

Слайсер



1 мм

Капуста, лук, пастернак, кабачки, репа, сельдерей, яблоко



2 мм

Перец, сельдерей, морковь, лук-порей, бананы, киви.



4 мм

Помидоры, кабачки, грибы, баклажаны.



Комплект Для Кубиков



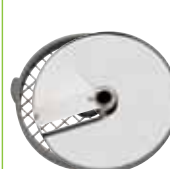
5 x 5 x 5 мм

Свекла, кабачки, огурец, яблоко, груша, дыня, манго.



10 x 10 x 10 мм

Помидоры, кабачки, перец, лук, яблоко.

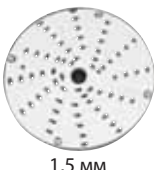


20 x 20 x 20 мм

Перец, кабачки, лук, картофель, дыня, яблоко, ананас и салат-латук.



Терка



1,5 мм

Морковь, сельдерей, пастернак.



3 мм

Свекла, капуста, морковь, сыр.



Соломка



2 x 10 мм

Морковь, огурец, кабачки, свекла.



2,5 x 2,5 мм

Морковь, огурец, редис, сельдерей, кабачки.



Фри



10 x 10 мм

Картофель, репа, сельдерей, кабачки, морковь.



4 x 4 мм

Морковь, кабачки, огурец, сельдерей, картофель, редис, свекла.



Комплект для очистки решеток



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

+

настенные держатели для дисков



для 16 дисков



	R 211 XL R 211 XL Ultra R 301 Ultra		У.Е. С НДС	У.Е. БЕЗ НДС	R 402	CL 30 Bistro CL 40		У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС	ОБОЗНА- ЧЕНИЕ НА ДИСКЕ	ДИСКИ	R 502 / R 652		У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС	ОБОЗНА- ЧЕНИЕ НА ДИСКЕ
	CL 20					CL 50/CL 50 Ultra CL 52/CL 55/CL 60										
СЛАЙСЕР 											Миндаль 0,6 мм	28166	79	93	E/S 0.6	
											0,8 мм	28069	79	93	E/S 0.8	
	27051	37	44	27051	37	44	ES 1	1 мм	28062	79	93	E/S 1				
	27555	37	44	27555	37	44	ES 2	2 мм	28063	79	93	E/S 2				
	27086	37	44	27086	37	44	ES 3	3 мм	28064	79	93	E/S 3				
	27566	37	44	27566	37	44	ES 4	4 мм	28004	79	93	E/S 4				
	27087	37	44	27087	37	44	ES 5	5 мм	28065	79	93	E/S 5				
	27786	37	44	27786	37	44	ES 6	6 мм	28196	79	93	E/S 6				
								8 мм	28066	79	93	E/S 8				
								10 мм	28067	79	93	E/S 10				
							14 мм	28068	79	93	E/S 14					
							Картофельный салат 4 мм	27244	264	312	ROSTFREI 4					
							Картофельный салат 6 мм	27245	264	312	ROSTFREI 6					
ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ 	27621	37	44	27621	37	44	G	2 мм	27068	96	113	POM 2				
								3 мм	27069	96	113	POM 3				
								5 мм	27070	96	113	POM 5				
ТЕРКА 	27588	37	44	27588	27148	37	44	RG 1.5	1,5 мм	28056	67	79	RG 1.5			
	27577	37	44	27577	27149	37	44	RG 2	2 мм	28057	67	79	RG 2			
	27511	37	44	27511	27150	37	44	RG 3	3 мм	28058	67	79	RG 3			
									4 мм	28073	67	79	RG 4			
									5 мм	28059	67	79	RG 5			
	27046	37	44	27046	37	44	RG 6	6 мм					RG 6			
									7 мм	28016	67	79	RG 7			
	27632	37	44	27632	37	44	RG 9	9 мм	28060	67	79	RG 9				
	27764	47	55	27764	47	55	-	Пармезан	28061	67	79	-				
	27191	64	76	27191	64	76	-	Драники	27164	109	129	-				
27078	64	76	27078	64	76	-	Редька 0,7 мм									
27079	64	76	27079	64	76	-	Редька 1 мм	28055	103	122	-					
27130	64	76	27130	64	76	-	Редька 1,3 мм									
СОЛОМКА 									1 x 8 мм (длинная лапша)	28172	100	118	J1X8			
									1 x 26 Лук полукольцами / Капуста в суп	28153	189	223	J1X26			
	27080	47	55	27080	47	55	J2X4	2 x 4 мм	27072	100	118	J2X4				
	27081	47	55	27081	47	55	J2X6	2 x 6 мм	27066	100	118	J2X6				
								2 x 8 мм	27067	100	118	J2X8				
								2 x 10 мм (длинная лапша)	28173	100	118	J2X10				
	27599	47	55	27599	47	55	J2X2	2 x 2 мм	28051	100	118	J2X2				
								2,5 x 2,5 мм Морковка по-корейски	28195	100	118	J2.5X2.5				
								3 x 3 мм	28101	100	118	J3X3				
	27047	47	55	27047	47	55	J4X4	4 x 4 мм	28052	100	118	J4X4				
27610	47	55	27610	47	55	J6X6	6 x 6 мм	28053	100	118	J6X6					
27048	47	55	27048	47	55	J8X8	8 x 8 мм	28054	100	118	J8X8					



ДИСКИ

	R 402		У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС	ОБОЗНАЧЕНИЕ НА ДИСКЕ	ОБОЗНАЧЕНИЕ НА РЕШЕТКЕ	R 502 / R652		У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС	ОБОЗНАЧЕНИЕ НА ДИСКЕ	ОБОЗНАЧЕНИЕ НА РЕШЕТКЕ	
	CL 40	CL 30 Bistro					CL 50/CL 50 Ultra	CL 52/CL 55/CL 60					
КОМПЛЕКТ ДЛЯ КУБИКОВ 						5 x 5 x 5 мм	■ 28110	174 205			EM/SD 5	28117 5X5	
	■ 27113		140 165		E8	8X8 C	8 x 8 x 8 мм	■ 28111	157 185		EM/SD 8	28118 8X8	
	■ 27114		140 165		E10	10X10 C	10 x 10 x 10 мм	■ 28112	157 185		EM/SD 10	28119 10X10	
	■ 27298		140 165		E12	12X12 C	12 x 12 x 12 мм	■ 28197	157 185		EM/SD 12	28167 12X12	
							14 x 14 x 5 мм (моццарелла)	■ 28181	157 185		EM/SD 5	28120 14X14	
							14 x 14 x 10 мм	■ 28179	157 185		EM/SD 10	28120 14X14	
							14 x 14 x 14 мм	■ 28113	157 185		EM/SD 14	28120 14X14	
РЕШЕТКА + СЛАЙСЕР						20 x 20 x 20 мм	■ 28114	157 185		EM/SD 20	28121 20X20		
						25 x 25 x 25 мм	■ 28115	157 185		EM/SD 25	28122 25X25		
						50 x 70 x 25 мм (зелёный салат)	■ 28180	244 288		-		28122 25X25	
	ФРИ 	▲ 27116		145 171		F8	F8	8 x 8 мм	▲ 28134	184 217		F8	F8
								8 x 16 мм	▲ 28159	184 217		F8	F16
▲ 27117			145 171		F10	F10	10 x 10 мм	▲ 28135	184 217		F10	F10	
						10 x 16 мм	▲ 28158	184 217		F10	F16		

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ



- **Комплект для нарезки кубиками:** 1 решетка для кубиков + 1 слайсер специально для кубиков.
- ▲ **Комплект для приготовления фри:** 1 решетка для фри + 1 слайсер специально для фри.

	Артикул	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
НАСТЕННАЯ ПОЛКА ДЛЯ АКСЕССУАРОВ: нож и 8 дисков для моделей от R 211 XL до R 402 	107810	21	25
НАСТЕННЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ДИСКОВ: 4 КРЮЧКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ 16 маленьких или 8 больших дисков 	107812	24	28
МОДУЛЬНЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ДИСКОВ ИЗ ПОЛИКАРБОНАТА Для дисков моделей R 502, R652 от CL 50 до CL 60 	27258	11	13
НАСТЕННЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ для 6 больших дисков (от CL50 и выше) 	101230	41	48
КОМПЛЕКТ ДЛЯ ОЧИСТКИ РЕШЕТОК для нарезки кубиков 5, 8 и 10 мм. 	39881	59	70
КРЫШКА ДЛЯ ДИСКОВ Для дисков моделей R 502, R652 от CL 50 до CL 60 	39726	13	15






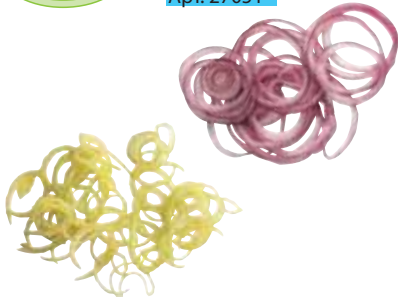






















Самое большое разнообразие нарезки

Слайсер

CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652

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

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



Самое большое разнообразие нарезки

Соломка

CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652

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

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

Картофель-фри

CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652

CL 30 Bistro, CL40, R 402

 8 x 8 мм Арт. 28134 Арт. 27116 	 8 x 16 мм Арт. 28159 	 10 x 10 мм Арт. 28135 Арт. 27117 	 10 x 16 мм Арт. 28158
---	--	---	---



Самое большое разнообразие нарезки

Терка

CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652

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

*Для моделей CL30 Bistro, CL 40 и R 402 использовать этот артикул для тёрки 1,5, 2 и 3 мм

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

ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ

CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652

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

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



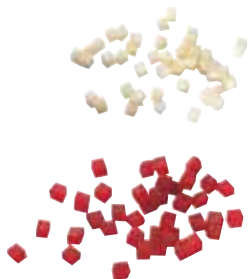
Самое большое разнообразие нарезки

Комплект для кубиков

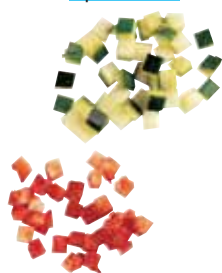
CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652

CL 30 Bistro, CL40, R 402

5x5x5 мм
Арт. 28110



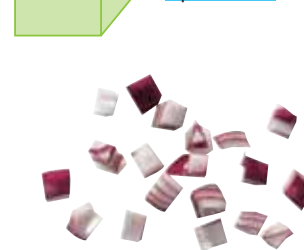
8x8x8 мм
Арт. 28111
Арт. 27113



10x10x10 мм
Арт. 28112
Арт. 27114



12x12x12 мм
Арт. 28197
Арт. 27298



14x14x5 мм
Арт. 28181



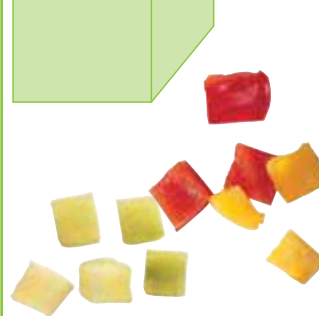
14x14x10 мм
Арт. 28179



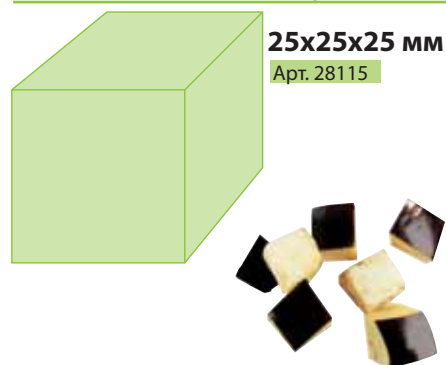
14x14x14 мм
Арт. 28113



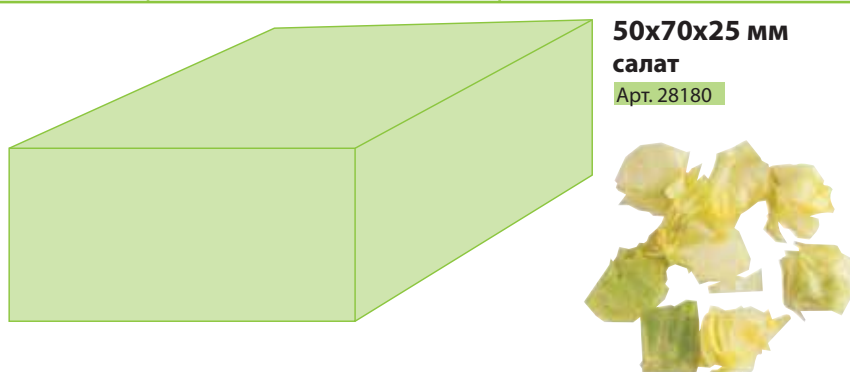
20x20x20 мм
Арт. 28114



25x25x25 мм
Арт. 28115



50x70x25 мм салат
Арт. 28180



Комплект для очистки решеток



Арт. 39881

У.Е. БЕЗ НДС 59 У.Е. С НДС 70



Двухсторонний держатель для решёток:

- Первая сторона для решёток, предназначенных для моделей R 402-CL 40.
- Вторая сторона для решёток, предназначенных для моделей CL 50-CL 60 и R502 - R652



Инструмент для очистки решёток

(5 мм, 8 мм и 10 мм)



Чистящий инструмент



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

Нарезка кубиками доступна на овощерезках и кухонных процессорах CL 40 - CL 30 Bistro - CL 50 - CL 50 Ultra - CL 52 CL 55 - CL 60 - R 402 - R502 - R652



- **Большое разнообразие нарезки, в том числе и из нежных фруктов.**

Превосходная заточка ножей – гарант исключительного качества нарезки. С помощью наших дисков вы одинаково легко нарежете как жёсткие и сырые овощи, так и мягкие вареные, а также нежные овощи и фрукты: помидоры, клубнику, бананы и др.

- **Надежная конструкция**

Новая конструкция решетки гарантирует ее долговечность.

- **10 комплектов для кубиков**

От самых маленьких до самых больших кубиков: 5x5x5 мм, 8x8x8 мм, 10x10x10 мм, 14x14x14 мм, 14x14x5 (моццарелла), 14x14x10, 20x20x20 мм, 25x25x25 мм и 50x70x25 мм для салата «айсберг».



R 402									
CL30 Bistro / CL40									
5 мм	8 мм	10 мм	12 мм	14 x 14 x 5 мм	14 x 14 x 10 мм	14 мм	20 мм	25 мм	
R502 / R652									
CL 50 • CL 50 Ultra • CL 52 • CL 55 • CL 60									





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



50 дисков для нарезки слайсером, волнистыми ломтиками, тёркой, соломкой, кубиками и приготовления картофеля- фри. Доп. функция: протирка для пюре.

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



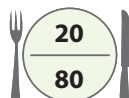
Моторный блок из **нержавеющей стали.**





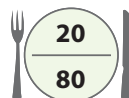
Практическая
производительность/ч

Теоретическая*
производительность/ч



До 50 кг

До 200 кг



50 кг

200 кг



150 кг

500 кг

ТЕРКА, СЛАЙСЕР, ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ, СОЛОМКА

+ КУБИКИ И КАРТОФЕЛЬ-ФРИ



CL 50 Протирка

Монофазное или трехфазное

1 скорость



CL 40

Монофазное

1 скорость



CL 50 Ultra

Монофазное или трехфазное

1 скорость



CL 20

Монофазное

1 скорость



CL 30 Bistro

Монофазное

1 скорость



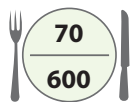
CL 50

Монофазное или трехфазное

1 скорость

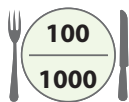
НАСТОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ

Комплект для картоф.пюре по доп. заказу



250 кг

750 кг



400 кг

1 200 кг



600 кг

1 800 кг

ТЕРКА, СЛАЙСЕР, ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ, СОЛОМКА

+ КУБИКИ И КАРТОФЕЛЬ-ФРИ



Новинка

ВКЛЮЧАЕТ
16
ДИСКОВ

CL55 Рабочая Станция

трёхфазное

2 скорости

Комплект для картоф.пюре



ОПЦИЯ
50
ДИСКОВ

CL 55 2 Воронки

трёхфазное

2 скорости

Комплект для картоф.пюре



ОПЦИЯ
50
ДИСКОВ

CL 52

Монофазное или трехфазное

1 скорость



ОПЦИЯ
50
ДИСКОВ

CL 55 с рычагом

трёхфазное

2 скорости

Комплект для картоф.пюре



Новинка

ВКЛЮЧАЕТ
16
ДИСКОВ

CL60 Рабочая Станция

монофазное или трёхфазное

2 скорости

Комплект для картоф.пюре



Новинка

ОПЦИЯ
50
ДИСКОВ

CL 60 2 Воронки

монофазное или трёхфазное

2 скорости

Комплект для картоф.пюре



Новинка

ОПЦИЯ
50
ДИСКОВ

CL 60 с рычагом

монофазное или трёхфазное

2 скорости

Комплект для картоф.пюре

НАПОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ

Полный выбор
дисков см. стр 12



CL 20 + 4 диска



Площадь : 104 см²



CL 20 - CL 40



МОТОРНЫЙ БЛОК

Асинхронный мотор



ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКА

Большая полукруглая воронка

объем загрузки 1,56 литра

Цилиндрическая воронка

Диски из нерж. стали

Модели поставляются без дисков

CL 20 + 4 диска

ОПЦИЯ
23
ДИСК

Мощность	400 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	1500 об/мин
Размеры (ШхДхВ)	325 x 304 x 570 мм
Вес Брутто	12 кг

Арт. **2201** - **CL 20** 230В/50/1 + **4 диска:**
слайсер 2мм и 4мм, тёрка 2мм и
солонка 4x4мм

Арт. **22394** - **CL 20** 230В/50/1 - без дисков

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
819	966
667	787

CL 40 + 6 дисков



Площадь : 104 см²



CL 40 + 6 дисков

ОПЦИЯ
28
ДИСК3 размера
кубиков и
2 размера
брусочков-
фри

Мощность	500 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	500 об/мин
Чаша овощерезки	из нерж. стали
Размеры (ШхДхВ)	345 x 304 x 590 мм
Вес Брутто	15,2 кг

Арт. **2203** - **CL 40** 230В/50/1 + **6 дисков:**
слайсер 2 мм и 4 мм, тёрка 2 мм, солонка
4x4 мм, комплект для нарезки кубиками:
ломтики 10 мм + решетка 10 x 10 мм

Арт. **24570** - **CL 40** 230В/50/1 - без дисков

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
1 290	1 522
998	1 178

Проcьба указывать при оформлении заказа номера артикулов аппаратов, комплектов дисков или отдельных принадлежностей.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ КОМПЛЕКТ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ

У.Е. БЕЗ НДС У.Е. С НДС



2 мм Слайсер 4 мм Слайсер 2 мм Тёрка 4x4 мм Солонка 8x8 мм Солонка

Комплект 5 дисков для CL20 - Арт. 1946

199 235



2 мм Слайсер 4 мм Слайсер 2 мм Тёрка 4x4 мм Солонка 10x10x10 мм Комплект для кубиков

Комплект 6 дисков только для CL40 и CL30 Бистро - Арт. 1945

292 345



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



Производительность до 200 кг/час
Максимальная производительность до 3.3 кг/мин

большая воронка (площадью 104 см²) для крупных овощей таких как капусты, сельдерея...



Нарезка кубиками и картофеля-фри

Усиленный диск-сбрасыватель

Настольная компактная модель, позволяющая производить самую разнообразную нарезку овощей.



CL 30 БИСТРО + 6 дисков

Мощность 500 Вт
Напряжение Однофазное 230 В
Скорость 500 об/мин
Асинхронный двигатель
Рабочий отсек и крышка из ABS, с диском-сбрасывателем.
Размеры (ШхДхВ) 345 x 304 x 590 мм
Вес Брутто 15,2 кг

ОПЦИЯ
28
ДИСКОВ

3 размера кубиков и 2 размера брусочков-фри

Арт. **2202** - **CL 30 БИСТРО** 230В/50/1 + **6 дисков**:
слайсер 2 мм и 4 мм, тёрка 2 мм, соломка 4x4 мм, комплект для нарезки кубиками:
ломтики 10 мм + решетка 10 x 10 мм
Арт. **24432** - **CL 30 БИСТРО** 230В/50/1 - без дисков

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
1 069	1 261
777	917

CL 30 БИСТРО + 6 дисков



Просьба указывать при оформлении заказа номера артикулов аппаратов, комплектов дисков или отдельных принадлежностей.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ КОМПЛЕКТ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ



Комплект 6 дисков только для CL40 и CL30 Бистро - Арт. 1945

У.Е. БЕЗ НДС У.Е. С НДС

292 345

Новая Модель 2-в-1 CL 50 Протирка

(Овощерезка CL 50 230В/50/1 и Протирка 3 мм)



• Объем и скорость

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

• Удобство

Большая эргономичная воронка для непрерывной загрузки картофеля с наименьшими усилиями.

• Дополнительная функция

Протирка для пюре дополняет многообразие более 50 видов нарезок, доступных с помощью овощерезок Robot-coupe (см. стр. 11-18)



Арт. 2303 - CL 50 Протирка 230В/50/1

У.Е. БЕЗ НДС У.Е. С НДС

1 318 1 555



Протирка для картофельного пюре

1) В комплект протирки для входят:

- диск-протирка с отверстиями;
- лопасть для протирания
- специальный диск-сбрасыватель
- воронка для загрузки (только для CL50E, CL50 Ultra и R502)

Арт. 28207 - Комплект для картоф.пюре 3 мм

1+2

У.Е. БЕЗ НДС У.Е. С НДС

223 263

Для более тонкой структуры пюре:

Арт. 28209 - Комплект для картоф.пюре 6 мм

1+2

223 263

2) Для CL55/CL60 рекомендуется использовать имеющуюся «автоматическую» воронку

Арт. 28208 - Набор для картоф.пюре 3 мм

1

157 185

Арт. 28210 - Набор для картоф.пюре 6 мм

1

157 185

1 CL52,CL55, CL60, R652

1+2 CL50, CL50 Ultra, R502



CL 50 - CL 50 Ultra



МОТОРНЫЙ БЛОК

Асинхронный мотор



ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКА

Металлические крышка и чаша
 Большая полукруглая воронка объем загрузки 2,2 литра
 и цилиндрическая воронка
 Дополнительно : Комплект для картоф. пюре
 Поставляется без дисков

10 размеров кубиков и 4 размера брусочков-фри

ОПЦИЯ 50 ДИСКОВ

CL 50

Мощность	550 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В или Трехфазное 400 В
Скорость	375 об/мин
Моторный блок	из поликарбоната
Размеры (ШхДхВ)	390 x 310 x 610 мм
Вес Брутто	19,8 кг

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

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
1 110	1 310
1 110	1 310

Арт. 2303 - CL 50 Протирка 230В/50/1

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
1 318	1 555

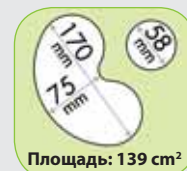
CL 50 Ultra

Мощность	550 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В или Трехфазное 400 В
Скорость	375 об/мин
Моторный блок	из нерж. стали
Размеры (ШхДхВ)	390 x 310 x 610 мм
Вес Брутто	20,2 кг

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

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
1 216	1 435
1 216	1 435

CL 50



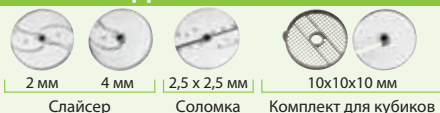
CL 50 Ultra



Просьба указывать при оформлении заказа номера артикулов аппаратов, комплектов дисков или отдельных принадлежностей.

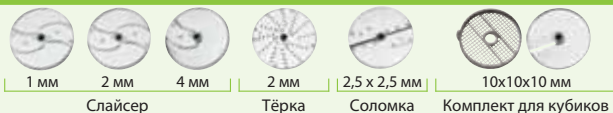
РЕКОМЕНДУЕМЫЙ КОМПЛЕКТ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ

У.Е. БЕЗ НДС У.Е. С НДС



Комплект 5 дисков для CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 и CL 60 - Арт. 1960

415 490



Комплект 7 дисков для CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 и CL 60 - Арт. 1961

560 661



Комплект 8 дисков для CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 и CL 60 - Арт. 1933

656 774

1 У.Е. = 1 €

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами



CL 50 Ultra Пицца

специальное предложение для
приготовления вашей Пиццы



1 диск слайсер 4 мм
для нарезки помидоров,
баклажан ...



1 диск слайсер 2 мм
для нарезки кабачков,
шампиньонов, перца, лука



1 диск терка 7 мм
для моцареллы или сыра
для пиццы



170 mm
75 mm
58 mm
Площадь: 139 см²

CL 50 Ultra Пицца

Мощность 550 Вт
Напряжение Однофазное 230 В
Скорость 375 об/мин
Поставляется с 3 дисками Диски-слайсеры 2 мм и 4 мм и диск-терка 7 мм
Моторный блок из нержавеющей стали
Размеры (ШхДхВ) 350 x 320 x 590 мм
Вес Брутто 20,2 кг

ОПЦИЯ
50
ДИСКОВ
10 размеров
кубиков и
4 размера
брусочков-
фри

Арт. 2027 - CL 50 Ultra Пицца 230В/50/1

У.Е. БЕЗ НДС У.Е. С НДС
1 441 1 700

ПО ДОП. ЗАКАЗУ	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Комплект для кубиков 10x10x10 мм для брускетты	28112	157	185
Комплект для кубиков 14x14x5 мм для свежей моцареллы	28181	157	185
Диск для пармезана	28061	67	79



Овощерезка CL 52

Для нарезки большого количества овощей одним движением руки

ТОЧНАЯ НАРЕЗКА



Цилиндрическая воронка Ø 58 мм для равномерной нарезки длинных продуктов

ШИРОКАЯ ВОРОНКА XL



Широкая воронка вмещает до 15 помидоров или кочан капусты целиком.

СВЕРХМОЩНАЯ

Моторный блок из нерж. стали для лёгкого ухода. Мощный двигатель промышленного производства на 750Вт для интенсивного использования

Легко и без усилий

ЛЕГКО И БЕЗ УСИЛИЙ



Рычаг с усилителем снижает физическую нагрузку и увеличивает производительность.

БОКОВОЙ СБРОС

Делает работу более удобной и экономит рабочее пространство.



CL 52

Мощность 750 Вт
 Напряжение Однофазное 230 В или Трехфазное 400 В
 Скорость 375 об/мин
 Асинхронный мотор
 Металлические крышка и чаша
 Поставляется без дисков
 Объем загрузки 4.2 литра
 Размеры (ШхДхВ) 360 x 340 x 690 мм
 Вес Брутто 25 кг

Арт. 24490 - CL 52 230В/50/1
 Арт. 24498 - CL 52 400В/50/3

ОПЦИЯ 50 ДИСКОВ
 10 размеров кубиков и 4 размера брусочков-фри

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
1 716	2 025
1 716	2 025



Просьба указывать при оформлении заказа номера артикулов аппаратов, комплектов дисков или отдельных принадлежностей.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ КОМПЛЕКТ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ

Комплект дисков	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
2 мм 4 мм 2,5 x 2,5 мм 10x10x10 мм Слайсер Соломка Комплект для кубиков	415	490
1 мм 2 мм 4 мм 2 мм 2,5 x 2,5 мм 10x10x10 мм Слайсер Тёрка Соломка Комплект для кубиков	560	661
2 мм 5 мм 2 мм 3 x 3 мм 10x10x10 мм 10x10x10 мм Слайсер Тёрка Соломка Комплект для кубиков Картофель-фри	656	774

**CL 55 Рабочая Станция****МОТОРНЫЙ БЛОК**

Асинхронный мотор
Металлический моторный блок

**ОВОЩЕРЕЗКА**

Металлический лоток и крышка

Поставляется с :

Автоматическая воронка из нерж. стали
Воронка с рычагом-толкателем – вместимость 4,2 литра
Цилиндрическая воронка включена
MultiCut Комплектом 16 Дисков
Протирка для картофельного пюре 3 мм
Тележка с регулируемой высотой, 3 позиции
3 гастроремкости GN 1x1

10 размеров
кубиков и
4 размера
брусочков-
фри

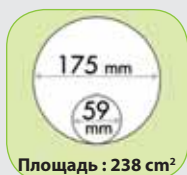
ОПЦИЯ
50
ДИСКОВ

CL 55 Рабочая Станция

Мощность 1 100 Вт
Напряжение Трехфазное 400 В
Скорости 375 и 750 об/мин
Размеры (ШхДхВ) со стойкой 865 x 396 x 1 272 мм
Вес Брутто 53,1 кг

Арт. 2287 - CL55 Рабочая Станция 400В/50/3

У.Е. БЕЗ НДС У.Е. С НДС
6 575 7 759

**Включает MultiCut Комплект 16 Дисков**



CL55 РАБОЧАЯ СТАНЦИЯ КОМПЛЕКС ОВОЩНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

Новинка



До
1 200 кг
овощей
в час

**ТЕЛЕЖКА С
РЕГУЛИРУЕМОЙ
ВЫСОТОЙ, 3 ПОЗИЦИИ**



Для простого перемеще-
ния и загрузки овощей и
фруктов.




Может использоваться для
перемещения аксессуаров.

MULTICUT КОМПЛЕКТ 16 ДИСКОВ


**АВТОМАТИЧЕСКАЯ
ВОРОНКА**



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


**ВОРОНКА
С РЫЧАГОМ**



Для крупных овощей,
например, капуста
или сельдерей 

**ПРОТИРКА ДЛЯ
КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ**



Для приготовления
настоящего
картофельного
пюре в больших
количествах. 

**РЕГУЛИРУЕМАЯ ТЕЛЕЖКА
ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ
GN 1X1**



Для перемещения и
загрузки продуктов и
хранения аксессуаров.



АКСЕССУАРЫ CL 55



Автоматическая
воронка CL 55

	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Арт. 28170	1 114	1 315



Воронка с рычагом CL 55
со встроенной трубкой
(площадь 238 см²)

	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Арт. 39673	895	1 056



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

	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Арт. 28161	1 090	1 286



Протирка для
картофельного пюре

	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Арт. 28208 Ø 3 мм	157	185
Арт. 28210 Ø 6 мм	157	185



Воронка с прямой и
наклонной трубками CL 55
Трубка (Ø 75 мм)
Вставка (Ø 50 мм)

	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Арт. 28155	1 205	1 422



Новинка

Регулируемая тележка для
гастроёмкостей GN 1X1
Поставляется без гастроемкостей

	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Арт. 49128	670	791





CL 55 с рычагом - CL 55 2 Воронки



МОТОРНЫЙ БЛОК

Асинхронный мотор
Металлический моторный блок



ОВОЩЕРЕЗКА

Передвижной стенд из нерж. стали оснащен 2 колесиками с тормозом
Воронка с рычагом – объем 4.2 литра
Цилиндрическая воронка
Протирка для картофельного пюре дополнительно
Поставляется без дисков

10 размеров кубиков и 4 размера брусочков-фри

ОПЦИЯ 50 ДИСКОВ

CL 55 с рычагом

Мощность 1 100 Вт
Напряжение Трехфазное 400 В
Скорости 375 и 750 об/мин
Размеры (ШхДхВ) 700 x 359 x 1100 мм
Вес Брутто 57 кг

Арт. 2214 - CL 55 Рычаг 400В/50/3

Арт. 2245 - CL 55 Рычаг 230В/50/1

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
3 495	4 124
3 495	4 124

CL 55 с рычагом



CL 55 2 Воронки



CL 55 2 Воронки

Мощность 1 100 Вт
Напряжение Трехфазное 400 В
Скорости 375 и 750 об/мин
Автоматическая воронка из нерж. стали
Размеры (ШхДхВ) 865 x 396 x 1272 мм
Вес Брутто 64 кг

Арт. 2211 - CL 55 2 Воронки 400В/50/3

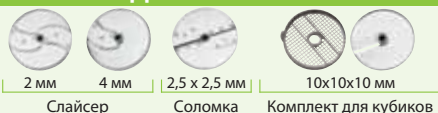
Арт. 2244 - CL 55 2 Воронки 230В/50/1

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
4 517	5 330
4 517	5 330

Просьба указывать при оформлении заказа номера артикулов аппаратов, комплектов дисков или отдельных принадлежностей.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ КОМПЛЕКТ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ

У.Е. БЕЗ НДС У.Е. С НДС



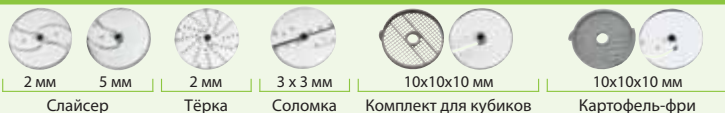
Комплект 5 дисков для CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 и CL 60 - Арт. 1960

415 490



Комплект 7 дисков для CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 и CL 60 - Арт. 1961

560 661



Комплект 8 дисков для CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 и CL 60 - Арт. 1933

656 774

1 У.Е. = 1 €

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами

**CL60 Рабочая Станция****МОТОРНЫЙ БЛОК**

Асинхронный мотор
Металлический моторный блок

**ОВОЩЕРЕЗКА****Поставляется с :**

MultiCut Комплектом 16 Дисков
Воронка с рычагом объем 4.2 литра
Цилиндрическая воронка
Автоматическая Воронка
Воронка с 4 трубками
Протирка для картофельного пюре 3 мм
Передвижная тележка
3 гастроремкости GN 1x1
Тележка для хранения аксессуаров

10 размеров
кубиков и
4 размера
брусочков-
фри

ОПЦИЯ
50
ДИСКОВ

CL60 Рабочая Станция

Новинка

Мощность 1 500 Вт
Напряжение Трехфазное 400 В
Скорости 375 и 750 об/мин
Размеры (ШхДхВ) 462 x 770 x 1353 мм
Вес Брутто 106 кг

У.Е. БЕЗ НДС У.Е. С НДС
11 440 13 499

Арт. 2300 - CL60 Рабочая Станция 400В/50/3

**Включает MultiCut Комплект 16 Дисков****ПЕРЕДВИЖНАЯ ТЕЛЕЖКА**

НИЖНИЙ УРОВЕНЬ ПОВОРАЧИВАЕТСЯ



Новинка

CL60 РАБОЧАЯ СТАНЦИЯ КОМПЛЕКС ОВОЩНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ



До
1800 кг
овощей
в час

РЕГУЛИРУЕМАЯ ВЫСОТА НОЖКИ

Аппарат прочно стоит на любом полу

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ АКСЕССУАРОВ



- Для хранения и транспортировки всех аксессуаров Рабочей Станции – Комплекса Овощной Переработки!
- Поднос для **16 дисков** и **8 аксессуаров**.
- **Габаритность GN 1X1** для кухонной утвари.
- **3 Воронки**

MULTICUT КОМПЛЕКТ 16 ДИСКОВ

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ВОРОНКА



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



ВОРОНКА С РЫЧАГОМ



Для крупных овощей, например, капуста или сельдерей



ВОРОНКА С 4 ТРУБКАМИ



Специально для овощей продолговатой формы, например, как огурцы или кабачки.



ПРОТИРКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ



Для приготовления настоящего картофельного пюре в больших количествах.



ПЕРЕДВИЖНАЯ ТЕЛЕЖКА



Вмещает 3 габаритности GN 1x1



АКСЕССУАРЫ CL 60



**Автоматическая
воронка CL 60**
С лотком для продуктов

	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Арт. 39681	1 819	2 146



**Воронка с рычагом
CL 60**

	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Арт. 39680	1 247	1 471



**Передвижная тележка из
нерж. стали CL 60**
Поставляется без приемной
емкости. Предусмотрен для
установки
гастроемкостей GN1/1.

	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Арт. 49066	824	972

Новинка



**Тележка для хранения
аксессуаров** Вмещает :
16 дисков, 8 аксессуаров
и 3 воронки. Поставляется
с 1 гастроемкостью
GN1x1. Поставляется без
аксессуаров.



**Воронка с прямой и
наклонной трубками CL 60**
Трубка (Ø 75 мм)
Вставка (Ø 50 мм)

	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Арт. 28157	1 224	1 444



**Протирка для
картофельного пюре**

	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Арт. 28208 Ø 3 мм	157	185
Арт. 28210 Ø 6 мм	157	185



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

	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Арт. 28162	1 224	1 444

	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Арт. 49132	1 133	1 337





CL 60 с рычагом - CL 60 2 Воронки



МОТОРНЫЙ БЛОК

Асинхронный мотор
Металлический моторный блок



ОВОЩЕРЕЗКА

Металлическая чаша
Воронка с рычагом - объем 4,2 литра
Цилиндрическая воронка

Поставляется с:

- регулируемая высота ножки против неровностей пола
- два колесика
- емкость из нерж. стали для режущих элементов
- Протирка для картофельного пюре дополнительно
- Поставляется без дисков

10 размеров кубиков и 4 размера брусочков-фри

ОПЦИЯ 50 ДИСКОВ

CL 60 с рычагом

Новинка

Мощность 1 500 Вт
Напряжение Трехфазное 400 В
Скорости 375 и 750 об/мин
Размеры (ШхДхВ) 425 x 613 x 1160 мм
Вес Брутто 70 кг

Арт. 2319 - CL 60 Рычаг 400В/50/3

У.Е. БЕЗ НДС У.Е. С НДС
5 248 6 193

CL 60 2 Воронки

Новинка

Мощность 1 500 Вт
Напряжение Трехфазное 400 В
Скорости 375 и 750 об/мин
Автоматическая воронка из нерж. стали
Размеры (ШхДхВ) 462 x 770 x 1353 мм
Вес Брутто 85 кг

Арт. 2325 - CL 60 2 Воронки 400В/50/3

У.Е. БЕЗ НДС У.Е. С НДС
6 926 8 173

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



CL 60 с рычагом

Новинка

175 mm
59 mm
Площадь : 238 см²

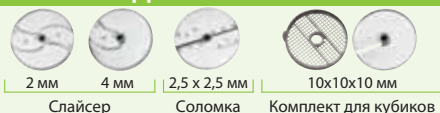
CL 60 2 Воронки

Новинка

Просьба указывать при оформлении заказа номера артикулов аппаратов, комплектов дисков или отдельных принадлежностей.

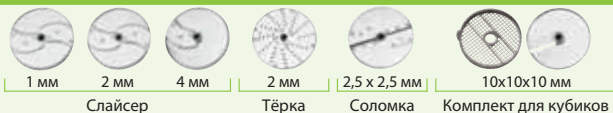
РЕКОМЕНДУЕМЫЙ КОМПЛЕКТ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ

У.Е. БЕЗ НДС У.Е. С НДС



Комплект 5 дисков для CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 и CL 60 - Арт. 1960

415 490



Комплект 7 дисков для CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 и CL 60 - Арт. 1961

560 661



Комплект 8 дисков для CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 и CL 60 - Арт. 1933

656 774

1 У.Е. = 1 €

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами



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



Съемные гладкие ножи из **нержавеющей стали**. Дополнительно: ножи с мелк. зубцами и ножи с круп. зубцами

Импульсное управление для обеспечения высокой точности нарезки



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





Простой нож
Стандартная комплектация



Измельчение мяса



Тонкое измельчение



Соусы, эмульсии



Нож с круп. зубцами
Специальная заточка - Выпечка



Замешивание теста



Дробление орехов



Нож с мелк. зубцами
Измельчение трав и специй



Измельчение зелени

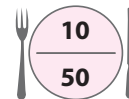
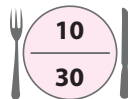
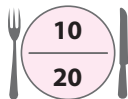


Измельчение специй

Характеристики

Модель	Максимальная загрузка за операцию				Число порций	Время работы
	Измельчение мяса, до	Соусы, до	Замес теста, до	Дробление, до		
R 2	0,750 кг	1 кг	0,5 кг	0,3 кг	10 - 20	1 - 4 мн
R 3 1500	1 кг	1,5 кг	1 кг	0,5 кг	10 - 30	
R 4 1500 / R 4	1,5 кг	2,5 кг	1,5 кг	0,9 кг	10 - 50	
R 5 Plus	2 кг	3 кг	2 кг	1 кг	20 - 80	
R 8	3 кг	5 кг	4 кг	2 кг	20 - 150	
R 10	4 кг	6 кг	5 кг	3 кг	50 - 200	

* количество дрожжевого теста, влажность 60%



Производительность за операцию

1 кг

1,5 кг

2,5 кг

2 СКОРОСТИ 1500 и 3000 об/мин

3
НОЖА
4,5 Л



R 4
Трехфазное

1 СКОРОСТЬ 1500 об/мин

3
НОЖА
2,9 Л



R 2
Монофазное

3
НОЖА
3,7 Л

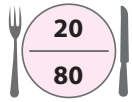


R 3-1500
Монофазное

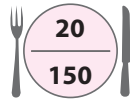
3
НОЖА
4,5 Л



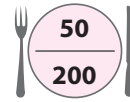
R 4-1500
Монофазное



3,5 кг



4 кг



5,5 кг

2 СКОРОСТИ 1500 и 3000 об/мин



R 5 Plus
Трехфазное

3
НОЖА
5,5 Л



R 8
Трехфазное

3
НОЖА
8 Л



R 10
Трехфазное

3
НОЖА
11,5 Л

1 СКОРОСТЬ 1500 об/мин



R 5 Plus
Монофазное

3
НОЖА
5,5 Л



R 2



R 2 - R 3-1500 - R 4



МОТОРНЫЙ БЛОК

Асинхронный мотор
Моторный блок из поликарбоната
Режим Пульсация



ФУНКЦИЯ КУТТЕР

Гладкий нож входит в стандартную комплектацию

3
НОЖА

R 2 + МЕЛК. НОЖ БЕСПЛАТНО

2,9 Л

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

Арт. **2450 - R 2** 230В/50/1

+ дополнительный мелк. нож бесплатно

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
771	910

R 3-1500



R 3-1500

3,7 Л

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

Арт. **22382 - R 3-1500** 230В/50/1

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
919	1 084

R 4



R 4

4,5 Л

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

Арт. **22437 - R 4** 400В/50/3

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
1 368	1 614

ПО ДОП. ЗАКАЗУ	Арт.	R 2		R 3		
		У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Нож с круп. зубчиками	27138	90	106	27288	90	106
Нож с мелк. зубчиками Петрушка	27061	90	106	27287	90	106
Дополнительный гладкий нож	27055	80	94	27286	80	94

R 4 - R 4-1500 - R 5 Plus



МОТОРНЫЙ БЛОК

Асинхронный мотор
металлический моторный блок

3
НОЖА



ФУНКЦИЯ КУТТЕР

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

R 4-1500

4,5 Л

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

Арт. **22430 - R 4-1500** 230В/50/1

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
1 157	1 365

R 5 Plus

5,5 Л

Мощность 1100 Вт
Напряжение Однофазное 230 В
Скорость 1500 об/мин
Чаша куттера из нерж. стали 5,5 л.
Размеры (ШхДхВ) 280 x 350 x 490 мм
Вес Брутто 23,5 кг

Арт. **24323 - R 5 Plus** 230В/50/1

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
2 050	2 419

R 5 Plus

5,5 Л

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

Арт. **24309 - R 5 Plus** 400В/50/3

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
1 981	2 338

R 4-1500



R 5 Plus



R 5 Plus



ПО ДОП. ЗАКАЗУ	R 4			R 5 Plus		
	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Нож с круп. зубчиками	27346	90	106	27121	167	197
Нож с мелк. зубчиками Петрушка	27345	90	106	27351	167	197
Дополнительный гладкий нож	27344	80	94	27120	156	184

1 У.Е. = 1 €

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами



R 8 - R 10



МОТОРНЫЙ БЛОК

Асинхронный мотор
Режим Пульсация



ФУНКЦИЯ КУТТЕР

Чаша из нерж. стали с ручкой
Прозрачная крышка grande vision
Гладкий нож входит в стандартную комплектацию

3
НОЖА

R 8

8 Л

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

У.Е. БЕЗ НДС У.Е. С НДС

Арт. 21291 - R 8 400В/50/3

3 406 4 019

R 10

11,5 Л

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

У.Е. БЕЗ НДС У.Е. С НДС

Арт. 21391 - R 10 400В/50/3

4 371 5 158

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



Опция: нож с круп. зубчиками для перемалывания и замешивания.

Возможность добавления жидкостей или прочих ингредиентов в процессе работы.



Чаша из матированой нерж. стали.



Дополнительно : мелкозубчатые лезвия для нарезки петрушки.

Форма чаши позволяет загрузку до 2/3 объема.



Новый запатентованный дизайн лезвий для оптимального и однородного измельчения.



ПО ДОП. ЗАКАЗУ

	Арт.	R 8		R 10	
		У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Нож с круп. зубцами	27383	386	455	27384	395 466
Нож с мелк. зубцами	27385	386	455	27386	395 466
Дополнительный гладкий нож	27381	373	440	27382	386 455
Лезвие с круп. зубцами	59281	62	73	59281	62 73
Лезвие с мелк. зубцами	59282	64	76	59282	64 76
Простое лезвие	59280	54	64	59280	54 64



Крышка из прозрачного поликарбоната для лучшего контроля над процессом приготовления. Удобный механизм блокировки крышки. Съёмные крышка и прокладка делают чистку аппарата лёгкой.



Скребок на крышке обеспечивает превосходную видимость приготовления.



Панель управления

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



Рычаг для блокировки чаши

Позволяет установить чашу под разными углами.



Нож

Запатентованное изобретение для достижения превосходной однородности продуктов.



Чаша

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



Корпус

100% нержавеющая сталь, Превосходная устойчивость аппарата.



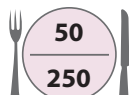
В комплект входит 3 съёмных колесика

- Для более простого передвижения аппарата на кухне
- Для более легкого мытья пола под аппаратом

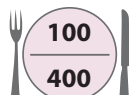




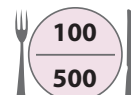
Производительность за операцию



3 до 9 кг



4 до 14 кг



4 до 17 кг

2 СКОРОСТИ 1500 и 3000 об/мин



R 15

Трехфазное



R 23

Трехфазное

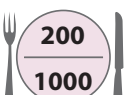


R 30

Трехфазное



Производительность за операцию



6 до 27 кг



6 до 36 кг

2 СКОРОСТИ 1500 и 3000 об/мин



R 45

Трехфазное



R 60

Трехфазное





Простой нож
Стандартная комплектация



Измельчение мяса



Тонкое измельчение



Соусы, эмульсии



Нож с круп. зубцами
Специальная заточка - Выпечка



Замешивание теста



Дробление орехов



Нож с мелк. зубцами
Измельчение трав и специй



Измельчение зелени



Измельчение специй

R 15

Мощность: 3000 Вт.

Напряжение трехфазное 400 В.

2 скорости: 1500 и 3000 об/мин.

Поставляемый комплект:

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

Прозрачная крышка Grande vision оснащенная съемной прокладкой

Опция: мини чаша 4 литра

Размеры (ВхДхШ): 680 x 370 x 615 мм.

Арт. 51491 - R 15 400В/50/3

15 л

3
НОЖА

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
5 479	6 465

ПО ДОП. ЗАКАЗУ	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Нож с круп. зубцами с 3 лезвиями	57098	473	558
Нож с мелк. зубцами с 3 лезвиями	57099	473	558
Дополнительный простой нож с 3 лезвиями	57097	463	546
Лезвие с круп. зубцами	59393	64	76
Лезвие с мелк. зубцами	59359	64	76
Простое лезвие	59392	59	70



R 23



В комплект входит 3 съемных колесика

R 30



В комплект входит 3 съемных колесика



R 23 - R 30



МОТОРНЫЙ БЛОК

Аппарат полностью из нерж. стали



ФУНКЦИЯ КУТТЕР

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



R 23



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

Арт. **51331C - R 23** 400В/50/3

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
8 340	9 841

R 30



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

Арт. **52331C - R 30** 400В/50/3

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
10 480	12 366

ПО ДОП. ЗАКАЗУ	Арт.	R 23		R 30		
		У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Нож с круп. зубцами с 3 лезвиями	57070	692	817	57075	718	847
Нож с мелк. зубцами с 3 лезвиями	57072	667	787	57077	692	817
Дополнительный простой нож с 3 лезвиями	57069	639	754	57074	667	787
Лезвие с круп. зубцами	118294	110	130	118286	117	138
Лезвие с мелк. зубцами	118292	102	120	118241	110	130
Простое лезвие	118217	96	113	117950	103	122

R 45 - R 60



МОТОРНЫЙ БЛОК

Аппарат полностью из нерж. стали



ФУНКЦИЯ КУТТЕР

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

R 45

45 Л

Мощность 10 000 Вт
 Напряжение Трехфазное 400 В
 Скорости 1500 и 3000 об/мин
 Чаша куттера из нерж. стали 45 л.
 Размеры (ШхДхВ) 760 x 600 x 1400 мм
 Вес Брутто 194,8 кг

У.Е. БЕЗ НДС У.Е. С НДС
 14 110 16 650

Арт. **53331C - R 45** 400В/50/3



В комплект входит 3 съёмных колесика

R 60

60 Л

Мощность 11 000 Вт
 Напряжение Трехфазное 400 В
 Скорости 1500 и 3000 об/мин
 Чаша куттера из нерж. стали 60 л.
 Размеры (ШхДхВ) 810 x 600 x 1400 мм
 Вес Брутто 201,2 кг

У.Е. БЕЗ НДС У.Е. С НДС
 18 230 21 511

Арт. **54331C - R 60** 400В/50/3



В комплект входит 3 съёмных колесика



ПО ДОП. ЗАКАЗУ	R 45			R 60		
	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Нож с круп. зубцами с 3 лезвиями	57082	745	879	57092	1 114	1 315
Нож с мелк. зубцами с 3 лезвиями	57084	718	847	57095	1 090	1 286
Дополнительный простой нож с 3 лезвиями	57081	692	817	57091	1 062	1 253
Лезвие с круп. зубцами	118287	123	145	118290	167	197
Лезвие с мелк. зубцами	118243	116	137	118245	162	191
Простое лезвие лезвие	117952	110	130	117954	157	185

1 У.Е. = 1 €

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами



Первая кухонная машина с подогревом
для профессионального использования!

В ГОРЯЧЕМ или **В**
ХОЛОДНОМ режиме
Я МЕШАЮ,
Я ИЗМЕЛЬЧАЮ,
Я ДЕЛАЮ СОУС,
Я ПЕРЕМЕШИВАЮ,
Я ЗАМЕШИВАЮ ТЕСТО,
Я ПОДОГРЕВАЮ
И Я ГОТОВЛЮ...



Помощник шеф-повара на кухне

Делать соусы, растирать в порошок, смешивать, измельчать, замешивать тесто – функции, выполняемые Robot Cook® в совершенстве. К этому нужно добавить регулируемую мощность нагрева до 140° с точностью до градуса, большую вместимость чаши для работы с различным количеством продуктов.

Robot Cook стимулирует креативность шеф-поваров. Этот аппарат – идеальный помощник для приготовления оригинальных холодных или горячих, сладких рецептов.



СТАРATEЛЬНЫЙ ПОМОЩНИК

- Прост в использовании, благодаря функции переменной скорости 100-3500 об/мин.
- Обеспечивает великолепный конечный результат и быстроту приготовления, благодаря скорости вращения ножей, достигающей 4500 оборотов в минуту.
- Перемешивает нежные ингредиенты, не нарезаая их, благодаря функции обратного вращения ножа R-Mix®
- Поддерживает блюдо горячим, благодаря функции периодического нагрева.



САМОСТОЯТЕЛЬНЫЙ ПОМОЩНИК

Robot Cook справится с вашими кулинарными секретами, благодаря заранее запрограммированным рецептам ваших любимых блюд.

НАДЕЖНЫЙ ПОМОЩНИК

Мощность Robot Cook® - в асинхронном высокопрочном моторе промышленного производства.



БЕЗЗВУЧНЫЙ ПОМОЩНИК

В постоянной суете на кухне, повара оценят его бесшумную работу.



3,7 Л

> 140°

с точностью до градуса

4 500 об/мин.



Robot Cook®

Новинка 3,7 L

Мощность	1800 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Мотор	Асинхронный
4 режима скорости :	
• Переменная скорость	от 100 до 3500 об / мин
• Высокая скорость	Пульс/Турбо 4500 об/мин
• R-Mix для смешивания	от -100 до -500 об/мин
• Прерывистая скорость	вращение ножа каждые 2 секунды на медленной скорости
Температура нагрева	до 140°C
Терморегулятор	+ или - 1°C
Чаша из нерж. стали	с ручкой, объёмом 3,7 л
Емкость	2,5 литра
Нож	с мелк. зубчиками, лезвия из нержавеющей стали
Ручка со скребком	для чаши и крышки
Режим программирования	9 рецептов
Размеры (ШхДхВ)	226 x 338 x 522 мм
Вес Брутто	15 кг

Арт. **43000R** - Robot Cook® 230В/50/1
 Арт. **39854** - Дополнительная чаша
 Арт. **39691** - Нож

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
2 290	2 700
770	908
103	122

Функции



● ● **Готовить соусы**

- Беарнский соус
- Майонез
- Голландский соус
- Масляный соус



● ● **Растирать в порошок**

- Песто
- Растёртые сухие продукты
- Фисташки
- Миндаль



● ● **Смешивать**

- Крем-супы
- Фруктовые пюре
- Овощные пюре
- Мороженное

● В холодном или ● горячем режиме до 140°C



● ● **Измельчать**

- Зелень
- Приправы
- Паштеты
- Тартары



● ● **Перемешивать**

- Бешамель
- Ризотто
- Заварной крем
- Кондитерский крем



● ● **Замешивать тесто**

- Заварное тесто
- Песочное тесто
- Дрожжевое тесто

Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER

Помощник шеф-повара на кухне

ПРАКТИЧНЫЙ

Отверстие в крышке позволяет добавлять ингредиенты в чашу без прерывания приготовления рецепта.

ИННОВАТОРСКИЙ



Уникальная система фиксации ножа позволяет опорожнять чашу в полной безопасности.

ГИГИЕНА



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

ИЗОБРЕТАТЕЛЬНЫЙ

Герметичная крышка с механизмом безопасности, который предотвращает разбрызгивание. Стеклоочиститель снимает пар с крышки для того, чтобы лучше следить за приготовлением блюд.

ЭФФЕКТИВНЫЙ

Ручка со скребком для однородных приготовлений и нежной текстуры.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ

Чаша с большим объёмом 3,7 л для использования на профессиональной кухне.

УЛЬТРА-ТОЧНЫЙ

Терморегулятор позволяет фиксировать температуру до 140° с точностью до градуса.



Кнопки регулировки

- Мощность нагрева: малая и большая до 140°C
- Скорость от -500 до 3500 об/мин
- Таймер

Кнопки выбора программ

- 9 программ
- Кнопка «Этап»

Поворотный регулятор (настройка параметров)



Панель управления

- Кнопка «Пультс»/ «Турбо» до 4500 об/мин
- Кнопка «Пуск»
- Кнопка «Стоп»



Съемный скребок позволяет снимать продукт со стенок и с крышки прямо в процессе работы. Позволяет работать даже с минимальными количествами. Особая форма скребка дает интенсивную турбулентность и ускоряет измельчение жидких продуктов.



Крышка закрывается герметически



Нож с микрозазубренным лезвием из нержавеющей стали



Форма чаши позволяет загрузку до 2/3 объема

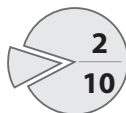


Количество
блюдов весом
200 гр

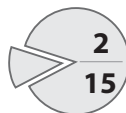


Производитель-
ность за операцию

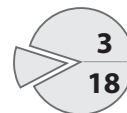
От 1 порции
и до 1 кг



0,3 до 2 кг



0,4 до 3 кг



0,5 до 3,5 кг

2 СКОРОСТИ 1500 и 3000 об/мин



4,5 Л

Blixer 4
Трехфазное



5,5 Л

Blixer 5 Plus
Трехфазное

1 СКОРОСТЬ 3000 об/мин



2,9 Л

Blixer 2
Монофазное



3,7 Л

Blixer 3
Монофазное



4,5 Л

Blixer 4
Монофазное



Учреждения здравоохранения

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

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



Blixer 2

**Blixer 2 - Blixer 3****МОТОРНЫЙ БЛОК**

Асинхронный мотор
Вал мотора из нерж. стали
Режим Пульсация

**ФУНКЦИЯ БЛИКСЕР**

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

Blixer 2

2,9 Л

Мощность 700 Вт
Напряжение Однофазное 230 В
Скорость 3000 об/мин
Чаша куттера из нерж. стали 2,9 л.
Размеры (ШхДхВ) 210 x 330 x 420 мм
Вес Брутто 11,5 кг

Арт. **33228 - Blixer 2** 230В/50/1

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
950	1 121

Арт. **2340 - Blixer 2** 230V/50/1

+ дополнительный аксессуар =



У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
1 360	1 605

Blixer 3

**Blixer 3**

3,7 Л

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

Арт. **33197 - Blixer 3** 230В/50/1

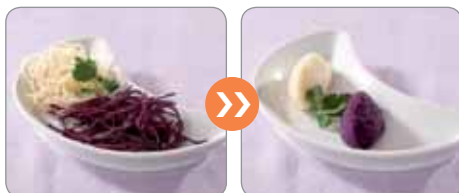
У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
1 110	1 310

Арт. **2341 - Blixer 3** 230V/50/1

+ дополнительный аксессуар =



У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
1 625	1 918



ПО ДОП. ЗАКАЗУ	Blixer 2			Blixer 3		
	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Дополнительный нож	27370	92	109	27447	92	109
Дополнительный аксессуар : чаша, нож, крышка и скребок	27369	412	486	27337	517	610

Характеристики

Модель	Объём чаши (л)	Кол-во продукта (кг)		Количество порций весом 200 гр
		Минимум	Максимум	
Blixer 2	2,9	Для приготовления одного блюда		
Blixer 3	3,7	0,3	2	2 - 10
Blixer 4	4,5	0,4	3	2 - 15
Blixer 5 Plus	5,5	0,5	3,5	3 - 18

Blixer 4 - Blixer 5**МОТОРНЫЙ БЛОК**

Асинхронный мотор
Металлический моторный блок
Режим Пульсация

**ФУНКЦИЯ БЛИКСЕР**

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

Blixer 4

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

4,5 Л

Арт. **33215 - Blixer 4** 400В/50/3

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
1 426	1 683

Арт. **2342 - Blixer 4** 400V/50/3

+ дополнительный аксессуар =



У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
1 935	2 283

Blixer 4 - 3000

Мощность 900 Вт
Напряжение Однофазное 230 В
Скорость 3000 об/мин
Чаша куттера из нерж. стали 4,5 л.
Размеры (ШхДхВ) 226 x 304 x 460 мм
Вес Брутто 17,3 кг

4,5 Л

Арт. **33208 - Blixer 4 - 3000** 230В/50/1

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
1 426	1 683

Арт. **2343 - Blixer 4 - 3000** 230В/50/1

+ дополнительный аксессуар =



У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
1 940	2 289

Blixer 5 Plus

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

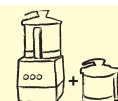
5,5 Л

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

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
2 190	2 584

Арт. **2345 - Blixer 5 Plus** 400V/50/3

+ дополнительный аксессуар =



У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
2 870	3 387

ПО ДОП. ЗАКАЗУ	Blixer 4			Blixer 5		
	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Дополнительный нож	27449	92	109	27155	166	196
Дополнительный аксессуар : чаша, нож, крышка и скребок	27338	514	607	27165	682	805

1 У.Е. = 1 €

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами

Blixer 4**Blixer 4 - 3000****Blixer 5 Plus**

МАКСИ

MP

Easy Plug

см. стр. 63

Новинка

1000 W

850 W

750 W

500 W

440 W



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

50 литров 100 литров 200 литров 300 литров 400 литров

Специально для столовых/ фабрик-кухонь

КОМПАКТ

CMP

см. стр. 61

400 W

350 W

310 W



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

15 литров 30 литров 45 литров

Специально для ресторанов

МИНИ

Mini MP

см. стр. 59

Новинка

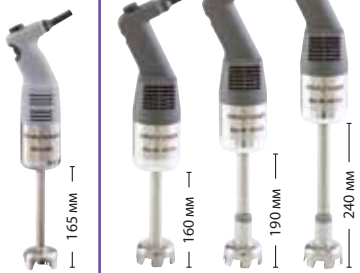
290 W

270 W

240 W

220 W

Новинка



MicroMix® Mini MP 160 V.V. Mini MP 190 V.V. Mini MP 240 V.V.

5 литров 9 литров 12 литров

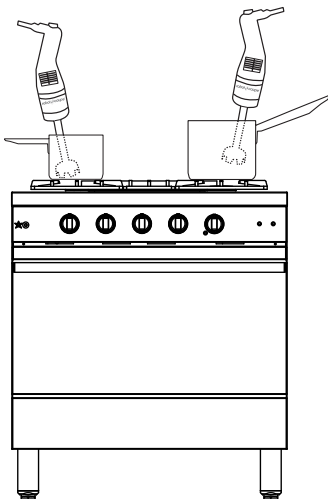
Для небольших порций

▶ Для приготовления эмульсий

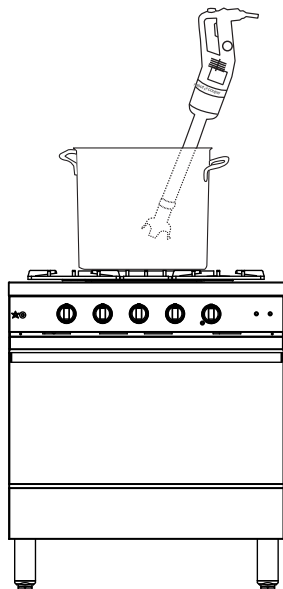
▶ Для небольших порций

▶ Для ресторанов (объём до 45 л)

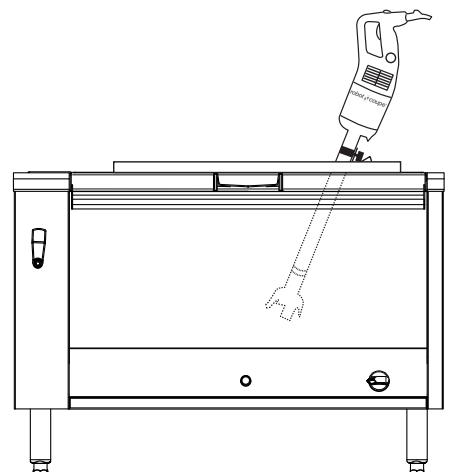
▶ Для фабрик-кухонь/больших столовых, интенсивное использование



MicroMix® Mini MP



CMP



MP Ultra

КОМБИ

Mini MP Combi - CMP Combi - MP Ultra Combi - MP FW Ultra

см. стр. 67

см. стр. 67

см. стр. 68

см. стр. 69

Easy Plug

Новинка



Mini MP 190 Combi

9 литров

Mini MP 240 Combi

12 литров



CMP 250 Combi

15 литров

CMP 300 Combi

30 литров



MP 350 Combi Ultra

50 литров

MP 450 Combi Ultra

100 литров

MP 450 FW Ultra

100 литров



ОЧИСТКА

Нож и насадка легко снимаются.



РЕКОМЕНДАЦИИ ХАССП

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



УДОБСТВО В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Для полного удобства пользователя и автономной работы аппарата.

1 3 регулируемых крепления из нержавеющей стали

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

2 1 универсальное крепление из нержавеющей стали

для крепления к кастрюле

MicroMix®

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

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Конструкция насадки гарантирует быстрое приготовление. Мощный и тихий аппарат.

ПРОЧНОСТЬ

Штанга, насадка, обод и режущие инструменты сделаны из НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ.

УДОБСТВО

Плавная регулировка скорости удобно расположена и позволяет с точностью выбрать нужную скорость. Спиральный шнур растягивается для удобства в обращении.

ГИГИЕНА

Штанга и режущие инструменты разбираются для легкой очистки. Удобное хранение миксера и аксессуаров.



Запатентованно

АЭРОМИКС



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



НОЖ

Для приготовления супов и соусов в небольших количествах.



MicroMix®

Новинка

Мощность	220 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Переменная	скорость 1500 - 14000 об/мин
Нож, Аэромикс и штанга	полностью из нержавеющей стали 165 мм.
Аэромикс и штанга из нерж. стали	съёмные
Поставляется с	1 настенным держателем
Размеры	Длина 430 мм, Ø 61 мм
Вес Брутто	1,4 кг

Комплект из 6 MicroMix®

Новинка

Специальная рекламная упаковка для показа 6 MicroMix в шоу-румах



Арт.	Наименование	Товарная единица	Цена за единицу		В упаковке шт.	Цена	
			У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС		У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
34900	MicroMix 230/50/1	1	210	248	1	210	248
34950	Комплект из 6 MicroMix	1	206	243	6	206x6 = 1236	243x6 = 1458

ГАММА MINI MP



АЭРОМИКС

СПЕЦИАЛЬНО
ДЛЯ
ЭМУЛЬСИЙ

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

Мини размер Макси качество

Идеальны для небольших порций



Форма ручки специально разработана для удобного захвата и облегчения работы.



Нож и насадка из нержавеющей стали полностью разбираются для идеальной гигиены



Профиль и заточка ножа обеспечивают превосходное качество измельчения.

НОВИНКА



Mini MP 160 VV

Mini MP 190 VV

Mini MP 240 VV

Плавная регулировка скорости для удобства расположена в верхней части ручки



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



АЭРОМИКС

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



ГАММА MINI MP



НОВАЯ НАСАДКА
ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ



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



Съемные и разборные нож и диск-эмульсатор из нерж. стали
Укомплектованы 1 настенным креплением из нерж. стали.

Mini MP 160 V.V.

Новинка

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

Арт. **34740** - Mini MP 160 V.V. 230В/50/1
Арт. **27333** - Дополнительный венчик Mini

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
254	300
163	192

Mini MP 190 V.V.

Новинка

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

Арт. **34750** - Mini MP 190 V.V. 230В/50/1
Арт. **27333** - Дополнительный венчик Mini

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
309	365
163	192

Mini MP 240 V.V.

Новинка

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

Арт. **34760** - Mini MP 240 V.V. 230В/50/1
Арт. **27333** - Дополнительный венчик Mini

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
367	433
163	192

Функция венчика



Mini MP 190 Combi

см. стр. 67

Mini MP 240 Combi

см. стр. 67

ГАММА СМР

Компактные и удобные модели, разработанные специально для ресторанов и небольших столовых

МОЩНОСТЬ

Увеличенная мощность двигателя: +15 % для ещё большей производительности



СКОРОСТЬ

Плавная регулировка скорости для удобства использования в соответствии с консистенцией продукта



УДОБСТВО

Небольшой размер и удобное управление



ГИГИЕНА

Разборная конструкция насадки, штанги и ножа облегчает уход.



НАДЁЖНОСТЬ

Прочный редуктор венчика со стальным передаточным механизмом на моделях Combi.



ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Авторегулировка скорости в зависимости от консистенции продукта.



НОВАЯ НАСАДКА ПОЛНОСТЬЮ ИЗ НЕР. СТАЛИ.

НЕРЖ. СТАЛЬ

НЕРЖ. СТАЛЬ



ГАММА CMP



НОВАЯ НАСАДКА
ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

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



Съемные и разборные штанга, насадка и нож из нерж. стали – эксклюзивный патент Robot-Coupe.

АВТОРЕГУЛИРУЕМАЯ
СКОРОСТЬ

Укомплектованы 1 настенным креплением из нерж. стали.

CMP 250 V.V.

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

Арт. 34240А - CMP 250 V.V. 230В/50/1

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
391	461

CMP 300 V.V.

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

Арт. 34230А - CMP 300 V.V. 230В/50/1

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
428	505

CMP 350 V.V.

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

Арт. 34250А - CMP 350 V.V. 230В/50/1

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
459	542

Функция венчика



CMP 250 Combi

см. стр. 67

CMP 300 Combi

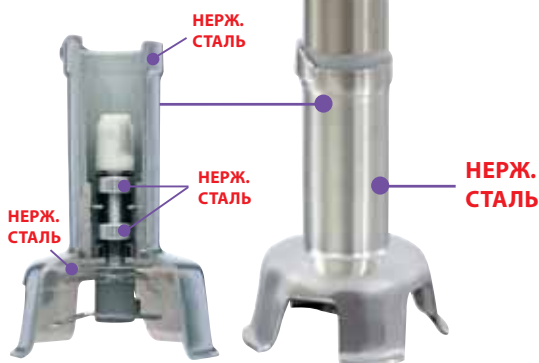
см. стр. 67

ГАММА MP ULTRA

Easy Plug



НЕРЖ.
СТАЛЬ



ЭРГОНОМИЧНОСТЬ



Эргономичная ручка для более удобной работы.



Модели с регулировкой скорости и модели гаммы Комби оснащены **шайбой смены режима скорости, которую легко поворачивать одной рукой.**



Для удобства обращения с миксером на **моторном блоке имеется выступ**, который позволяет удерживать миксер на краю кастрюли.



Новая система намотки шнура питания делает уборку миксера после работы удобнее, быстрее и увеличивает срок службы шнура.

СЪЁМНЫЙ ШНУР ПИТАНИЯ



Новая запатентованная система «Easy Plug» для лёгкой замены шнура питания при его поломке. При повреждении шнура питания его легко заменить самостоятельно, без обращения в сервис.

ГИГИЕНА

Разборная конструкция насадки, штанги и ножа облегчает уход.



ГАММА MP ULTRA



НОВАЯ НАСАДКА
ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

Easy Plug



НОВАЯ НАСАДКА
ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

Easy Plug



Функция венчика



КРЕПЛЕНИЯ ДЛЯ КАСТРЮЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ



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

Съемные и разборные штанга, насадка и нож из нерж. стали – эксклюзивный патент Robot-Coupe.
Укомплектованы 1 настенным креплением из нерж. стали.

MP 350 Ultra

Мощность	440 Вт		
Напряжение	Однофазное 230 В		
Скорость	9500 об/мин		
Нож, насадка и штанга	полностью из нерж. стали длиной 350 мм		
Размеры	Длина 740 мм, Ø 125 мм		
Вес Брутто	6,2 кг		
Арт. 34800 - MP 350 Ultra 230В/50/1		У.Е. БЕЗ НДС 440	У.Е. С НДС 519

MP 350 V.V. Ultra

Мощность	440 Вт		
Напряжение	Однофазное 230 В		
Переменная	скорость 1500 - 9000 об/мин		
Нож, насадка и штанга	полностью из нерж. стали длиной 350 мм		
Размеры	Длина 740 мм, Ø 125 мм		
Вес Брутто	6,4 кг		
Арт. 34840 - MP 350 V.V. Ultra 230В/50/1		У.Е. БЕЗ НДС 486	У.Е. С НДС 573

АВТОРЕГУЛИРУЕМАЯ
СКОРОСТЬ

MP 450 Ultra

Мощность	500 Вт		
Напряжение	Однофазное 230 В		
Скорость	9500 об/мин		
Нож, насадка и штанга	полностью из нерж. стали длиной 450 мм		
Размеры	Длина 840 мм, Ø 125 мм		
Вес Брутто	6,3 кг		
Арт. 34810 - MP 450 Ultra 230В/50/1		У.Е. БЕЗ НДС 493	У.Е. С НДС 582

MP 450 V.V. Ultra

Мощность	500 Вт		
Напряжение	Однофазное 230 В		
Переменная	скорость 1500 - 9000 об/мин		
Нож, насадка и штанга	полностью из нерж. стали длиной 450 мм		
Размеры	Длина 840 мм, Ø 125 мм		
Вес Брутто	6,5 кг		
Арт. 34850 - MP 450 V.V. Ultra 230В/50/1		У.Е. БЕЗ НДС 540	У.Е. С НДС 637

АВТОРЕГУЛИРУЕМАЯ
СКОРОСТЬ

MP 350 Combi Ultra

см. стр. 68

MP 450 Combi Ultra

см. стр. 68

3 регулируемых крепления

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

1 универсальное крепление

Арт. 27354 - для кастрюль всех диаметров

1	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
	233	275
	248	293
	261	308
2	147	173

ГАММА MP ULTRA

MP 550 Ultra - MP 600 Ultra - MP 800 Turbo

- Съемные и разборные штанга, насадка и нож из нерж. стали – эксклюзивный патент Robot-Coupe.
- Укомплектованы 1 настенным креплением из нерж. стали.
- Рекомендуется использовать эти модели с креплениями для кастрюль

MP 550 Ultra

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

Арт. **34820 - MP 550 Ultra** 230В/50/1

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
730	861

MP 600 Ultra

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

Арт. **34830 - MP 600 Ultra** 230В/50/1

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
1 070	1 263

MP 800 Turbo

EBS

Мощность	1000 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	9500 об/мин
Нож, насадка и штанга	полностью из нерж. стали длиной 740 мм
Двойная эргономичная ручка для удобной работы	
Новая технология EBS	Electronic booster system, электронная система ускорителей, повышающая эффективность двигателя.
Размеры	Длина 1130 мм, Ø 125 мм
Вес Брутто	9,2 кг

Арт. **34890 - MP 800 Turbo** 230В/50/1

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
1 230	1 451

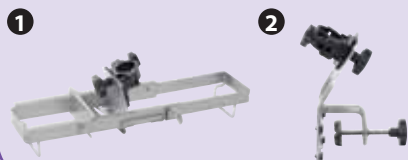


НОВАЯ НАСАДКА
ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

Easy Plug



КРЕПЛЕНИЯ ДЛЯ КАСТРЮЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ



3 регулируемых крепления

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

1 универсальное крепление

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

1	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
	233	275
	248	293
	261	308
2	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
	147	173

ВЕНЧИКИ ДЛЯ МИКСЕРОВ COMBI И FW

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

ГОТОВИТЬ СОУСЫ

Майонез или
любая другая
заправка
для салатов



СМЕШИВАТЬ

Замешивать
тесто для блинов и
оладий



Новинка

ПЕРЕМЕШИВАТЬ

Манная крупа,
рис, зерновые
приправы



ВЗБИВАТЬ

белки,
шоколадные
муссы,
взбитые
сливки,
крема



ДЕЛАТЬ ПЮРЕ/ ЗАМЕШИВАТЬ

Картофельное
пюре



MP

CMP

Mini MP

ГАММА Комби

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

Укомплектованы 1 настенным креплением из нерж. стали.

Mini MP 190 Combi

Новинка

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

Арт. **34770 - Mini MP 190 Combi** 230В/50/1

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
446	526

Mini MP 240 Combi

Новинка

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

Арт. **34780 - Mini MP 240 Combi** 230В/50/1

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
504	595

CMP 250 Combi

АВТОРЕГУЛИРУЕМАЯ СКОРОСТЬ

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

Арт. **34300А - CMP 250 Combi** 230В/50/1

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
554	654

CMP 300 Combi

АВТОРЕГУЛИРУЕМАЯ СКОРОСТЬ

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

Арт. **34310А - CMP 300 Combi** 230В/50/1

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
586	691

Арт. **27249 - Штанга миксера CMP 250 Combi**

140	165
-----	-----

Арт. **27250 - Штанга миксера CMP 300 Combi**

151	178
-----	-----

Арт. **27248 - Редуктор и венчик CMP Combi**

184	217
-----	-----

НОВАЯ НАСАДКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ



НОВАЯ НАСАДКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ



ГАММА Комби



НОВАЯ НАСАДКА
ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

Easy Plug

1

СПЕЦЗАКАЗ

MP 350 Combi Ultra - MP 450 Combi Ultra

1 Съемные и разборные штанга, насадка и нож из нерж. стали – эксклюзивный патент Robot-Coupe.

2 Особо прочный редуктор венчика позволяет готовить картофельное пюре.

Укомплектованы 1 настенным креплением из нерж. стали.

АВТОРЕГУЛИРУЕМАЯ
СКОРОСТЬ

MP 350 Combi Ultra

Мощность 440 Вт
Напряжение Однофазное 230 В
Переменная скорость 1500 - 9000 об/мин в режиме блендер и 250 - 1500 об/мин в режиме венчик
Нож, насадка и штанга полностью из нерж. стали длиной 350 мм
Размеры Длина со штангой: 790 мм
С венчиком: 805 мм, Ø 125 мм

Вес Брутто 7,9 кг

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

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
692	817

MP 450 Combi Ultra

Мощность 500 Вт
Напряжение Однофазное 230 В
Переменная скорость 1500 - 9000 об/мин в режиме блендер и 250 - 1500 об/мин в режиме венчик
Нож, насадка и штанга полностью из нерж. стали длиной 450 мм
Размеры Длина со штангой: 890 мм
С венчиком: 840 мм, Ø 125 мм

Вес Брутто 8,2 кг

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

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
745	879

Арт. 39354 - Штанга миксера MP 350 Combi Ultra

167	197
-----	-----

Арт. 39355 - Штанга миксера MP 450 Combi Ultra

179	211
-----	-----

Арт. 27210 - Редуктор и венчик MP Combi

205	242
-----	-----

Арт. 27355 - Насадка-смеситель 1

386	455
-----	-----

МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ КОРОБКА ВЕНЧИКА



ПРОЧНОСТЬ

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

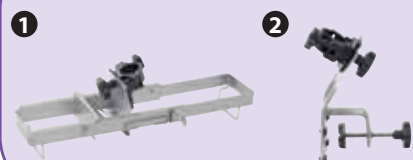
ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

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

ГИГИЕНА

- Литая конструкция венчиков гарантирует идеальные гигиенические условия приготовления блюд.

КРЕПЛЕНИЯ ДЛЯ КАСТРЮЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ



3 регулируемых крепления 1

Арт. 27363 - для кастрюль Ø от 330 до 650 мм

Арт. 27364 - для кастрюль Ø от 500 до 1000 мм

Арт. 27365 - для кастрюль Ø от 850 до 1300 мм

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
233	275
248	293
261	308

1 универсальное крепление 2

Арт. 27354 - для кастрюль всех диаметров

147	173
-----	-----

ГАММА Комби

MP 450 FW Ultra

АВТОРЕГУЛИРУЕМАЯ СКОРОСТЬ

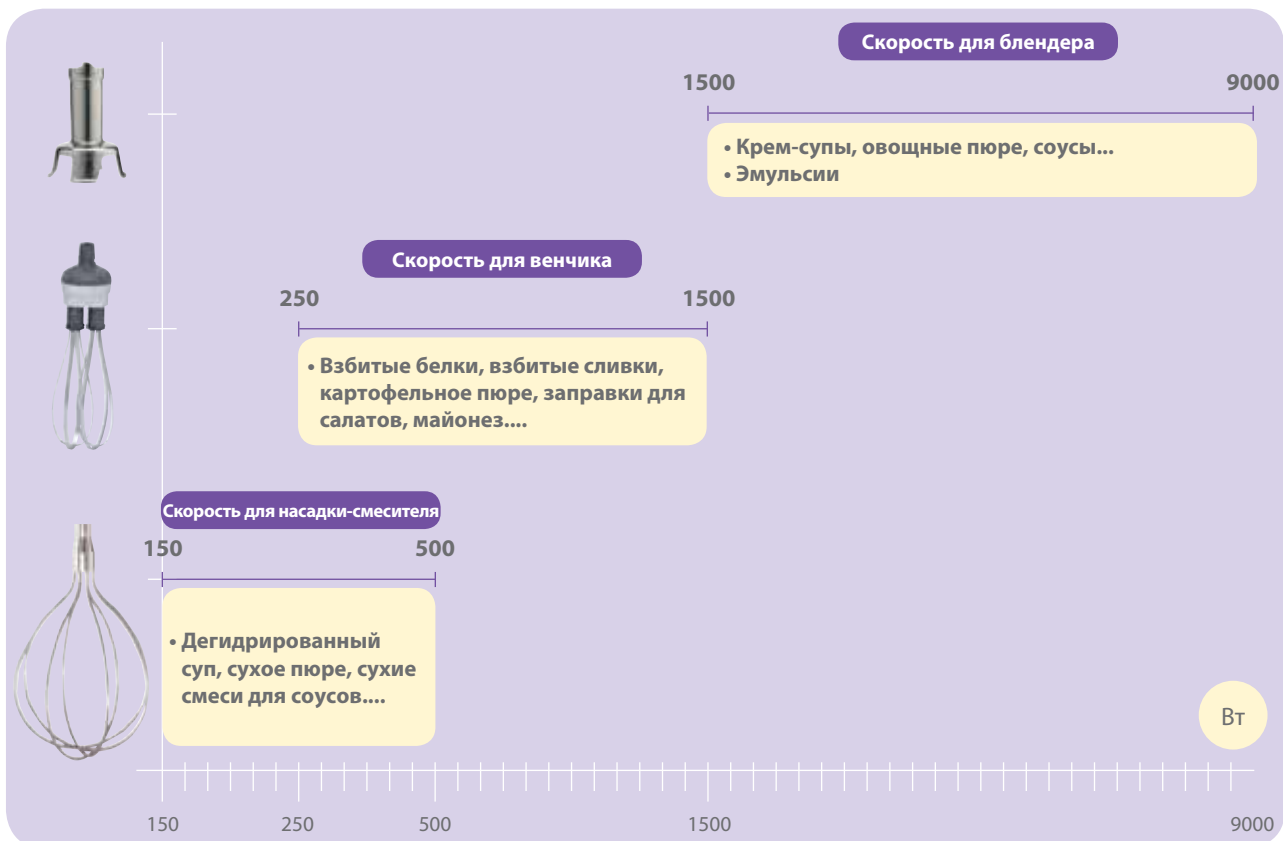
Мощность	500 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Переменная	скорость 250 - 1500 об/мин
Автоматическое регулирование скорости	
Съёмный венчик	длиной 280 мм
Укомплектованы	1 настенным креплением из нерж. стали.
Размеры	Длина 800 мм, Ø 125 мм
Вес Брутто	8,6 кг

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

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
586	691



3 регулируемых скорости



АВТОМАТИЧЕСКАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА J 100 ULTRA СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ ИНТЕНСИВНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Автоматическая воронка ø 79 мм для непрерывной работы без усилий

Высота от поверхности стола до носика позволяет использовать высокие сосуды, в т.ч. стакан барного блендера.

Сверхмощный и тихий асинхронный мотор 1000 Вт для продолжительной работы в течение целого дня.



2 ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

1 Выброс мякоти в непрерывном режиме

Сопло выбрасывает жмых в непрерывном режиме в бак под столом

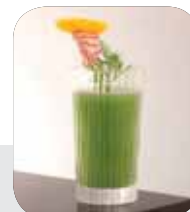


2 Выброс мякоти в контейнер

Полупрозрачный контейнер для жмыха объемом в 7,2 литра



1 Сброс отходов под рабочую поверхность:



УНИКАЛЬНЫЕ ИННОВАЦИИ ДЛЯ ЛЁГКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



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

70



Поддон для капель для всегда чистого рабочего места.



Носик с функцией анти-разбрызгивания



Автоматическая воронка ø 79 мм для загрузки фруктов и овощей с возможностью работы без толкателя

J 80 Ultra - J 100 Ultra

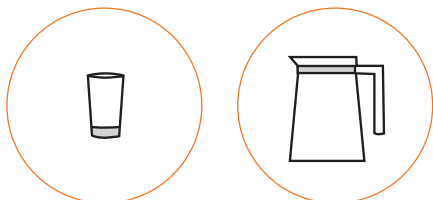
Мощный и тихий асинхронный мотор
 Запатентованная автоматическая воронка 79 мм
 Фильтр-сито и терочный диск из нержавеющей стали,
 устанавливается/ снимается без дополнительных инструментов,
 не забивается и легко моется.
 Съёмная чаша из нерж. стали.
 Носик с функцией анти-разбрызгивания.

J 80 Ultra - Автоматическая

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

У.Е. БЕЗ НДС У.Е. С НДС
 1 201 1 417

Арт. **56000A - J 80 Ultra** 230В/50/1



J 80 Ultra



J 100 Ultra

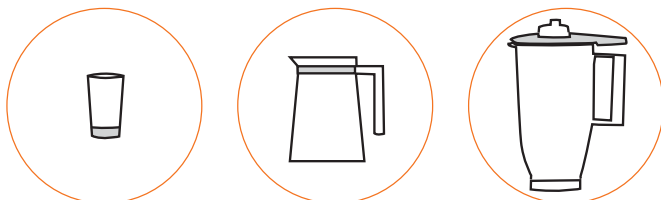


J 100 Ultra - Автоматическая

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

У.Е. БЕЗ НДС У.Е. С НДС
 1 560 1 841

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



1 У.Е. = 1 €

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами

C 40



C 40

Автоматическое сито для приготовления пюре из ягод, мягких и печенных фруктов и овощей. Используется для приготовления соусов, супа гаспачо, быстрого процеживания супов-пюре и морсов, для приготовления мягкого мороженого, сорбетов, пастилы с добавлением натуральных ягодных и фруктовых пюре.

Мощность 500 Вт.
 Напряжение однофазное 230 В
 Скорость 1500 об/мин
 Съемные и разборные чаша и крышка
 Укомплектована: ситом и насадкой-соковыжималкой для цитрусовых.
 Размеры (ВхДхШ) 645 x 239 x 280 мм.
 Вес Брутто 10,6 кг

Арт. 55040 - C 40 230В/50/1

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
623	735

C 80



C 80

Автоматическое сито непрерывного действия с корпусом и воронкой из нержавеющей стали. Укомплектовано цилиндрическим ситом из нерж.стали с диаметром отверстий 1 мм. Дополнительно доступны сита 0,5 мм и 3 мм.

Мощность 500 Вт.
 Напряжение однофазное 230 В
 Скорость 1500 об/мин
 Непрерывный выброс отходов
 Поставляется с перфорированным ситом
 Размеры (ВхДхШ) 620 x 360 x 520 мм.
 Вес Брутто 20,6 кг

Арт. 55012 - C 80 230В/50/1

Арт. 57009 - Сито 0,5 мм

Арт. 57008 - Сито 3 мм

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
2 100	2 478
243	287
204	241

C 120



C 120

Мощность 900 Вт.
 Напряжение однофазное 230 В
 Скорость 1500 об/мин
 Поставляется с перфорированным ситом с ножками из нержавеющей стали
 Размеры (ВхДхШ) 860 x 490 x 870 мм
 Вес Брутто 45,9 кг

Арт. 55011 - C 120 230В/50/1

Арт. 57211 - Сито 0,5 мм

Арт. 57042 - Сито 1,5 мм

Арт. 57156 - Сито 3 мм

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
4 204	4 961
440	519
271	320
271	320



Специально для приготовления морса



Для ваших демонстрационных залов и магазинов



Дисплей MicroMix
Арт. : 451 007



Комплект из 6 MicroMix®
Арт. : 34950



Подставка для 3 аппаратов
Арт.: 407 818
Цена **360 евро**



Указатель для дисков R 301
Арт: 450 367



Указатель для дисков CL 50
Арт: 450 366



Подставка для миксеров и машин
Арт.: 450 421
Цена **360 евро**



Подставка для ручных миксеров
Арт.: 407 435
Цена **360 евро**

Смотрите наши новые видео Robot Cook на нашем канале на YOUTUBE



Robot-Coupe

Accueil Vidéos Playlists Chaînes Discussion À propos 🔍









Robot Cook by Robot-Coupe
739 vues il y a 1 mois
Robot Cook: Cooking Cutter-Blender
<http://www.youtube.com/c/Ro...>
For more information visit our website
<http://www.robot-coupe.com>



Все видео можно также посмотреть на нашем сайте
www.robot-coupe.com

Videos

Select a product family Function

		
Video CL50 Ultra - sliced cucumber Food Processors: Cutters and Vegetable Slicers Vegetable preparation machines	Video CL50 Ultra - grated cheese Food Processors: Cutters and Vegetable Slicers Vegetable preparation machines	Video CL50 Ultra - diced zucchinis Food Processors: Cutters and Vegetable Slicers Vegetable preparation machines
		
Video CL50 Ultra - sliced onion Food Processors: Cutters and Vegetable Slicers Vegetable preparation machines	Video CL50 Ultra - sliced cabbage Food Processors: Cutters and Vegetable Slicers Vegetable preparation machines	Video CL50 Ultra - sliced pepper Food Processors: Cutters and Vegetable Slicers Vegetable preparation machines

• Личный кабинет для дилеров и проектных бюро

robot coupe

КАТАЛОГ | ВЫБРАТЬ ОБОРУДОВАНИЕ | ДОКУМЕНТАЦИЯ | ВИДЕО | НАШИ РЕЦЕПТЫ | СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Личный кабинет

Информация, Отдел дистрибуции

Заполните следующую анкету

Логин:

Пароль:

Validar

- Кухонный Процессор (Куттер / Овощерезка)
- Овощерезки
- Набор дисков
- Настольный куттер
- Настольные куттеры
- ВихреФ
- Ручные миксеры
- Соковыжималка
- Автоматическое сито

Каталог он-лайн

Блюда с изменённой структурой с помощью Blender

Аппараты гаммы Blender гарантируют приготовление блюд из вареных или сырых продуктов с изменённой текстурой без потери пищевой ценности.

Читать...

Соковыжималка J 100 Ultra

Читать...

Овощерезка CL 40

Читать...

Для того чтобы получить Ваш персональный логин и пароль к сайту сервисного обслуживания, заполните контактную форму на сайте. В разделе Личный кабинет на сайте Вы получите доступ к следующей информации:

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

• СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

robot coupe

КАТАЛОГ | ВЫБРАТЬ ОБОРУДОВАНИЕ | ДОКУМЕНТАЦИЯ | ВИДЕО | НАШИ РЕЦЕПТЫ | СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Личный кабинет

Почта *

Пароль *

Забыли пароль?

Имя *

Контакты

Используйте нашу контактную форму

- Кухонный Процессор (Куттер / Овощерезка)
- Овощерезки
- Набор дисков
- Настольный куттер
- Настольные куттеры
- ВихреФ
- Ручные миксеры
- Соковыжималка
- Автоматическое сито

Каталог он-лайн

Блюда с изменённой структурой с помощью Blender

Аппараты гаммы Blender гарантируют приготовление блюд из вареных или сырых продуктов с изменённой текстурой без потери пищевой ценности.

Читать...

Соковыжималка J 100 Ultra

Читать...

Овощерезка CL 40

Читать...

Чтобы получить доступ на сайт сервисного обслуживания, отправьте запрос на адрес: russia@robot-coupe.eu



ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ, СОБЛЮДЕНИЕ ПРИРОДООХРАННОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА И ЭТИЧЕСКИХ НОРМ.



ПРОИЗВОДСТВО

Долговечность

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

Это помогает снизить количество отходов и потребляемых ресурсов.

Энергопотребление

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

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



ПРОИЗВОДСТВО

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

Упаковка

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



КОНЕЦ СРОКА СЛУЖБЫ

Ремонтопригодность

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

Переработка

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



РОБОТ-СОУПРЕ, ОТВЕТСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ

Мы стремимся соблюдать наш корпоративный кодекс в следующих областях:

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

стр
2



**КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ:
КУТТЕР-МЯСОРУБКА ОВОЩЕРЕЗКА**

стр
11



НАБОР ДИСКОВ

стр
19



ОВОЩЕРЕЗКИ

стр
36



**НАСТОЛЬНЫЕ
КУТТЕРЫ-МЯСОРУБКИ**

стр
43



**НАПОЛЬНЫЕ
КУТТЕРЫ-МЯСОРУБКИ**

стр
48



Robot Cook®

стр
52



**БЛИКСЕРЫ® :
БЛЕНДЕРЫ-МИКСЕРЫ**

стр
56



РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ

стр
66



**КОМБИ
БЛЕНДЕР/ВЕНЧИК**

стр
70



СОКОВЫЖИМАЛКИ

стр
72



АВТОМАТИЧЕСКИЕ СИТА



robot coupe®

Изготовлено во Франции компанией

ROBOT-COUBE s.n.c.

Тел.: + 33 1 43 98 88 33 - Факс: + 33 1 43 74 36 26

48, rue des Vignerons - 94305 Vincennes Cedex - FRANCE

<http://www.robot-coupe.com/rus> - Email : russia@robot-coupe.eu

ukraine@robot-coupe.eu