

# robot coupe®



**Прайс-лист**

**Сентябрь 2017**

# ПРИБРЕТЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ ОТ ROBOT-COURE ОЗНАЧАЕТ ...

## Упрощение работы оператора

Меньше операций вручную для большего комфорта



## Экономия времени

Повышение производительности



МАЙОНЕЗ  
2 л > 1 мин



КАРТОФЕЛЬ ФРИ  
ДОМАШНЕГО  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
20 кг > 4 мин



НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ  
ЛОМТИКАМИ  
300 кг > 1 h



НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ  
КУБИКАМИ  
10 кг > 2 мин



СУП  
45 л > 6 мин



СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ  
СОК  
2 л > 1 мин

## Экономия денег

Быстрая окупаемость инвестиций



Приобретение CL 50  
Экономит час работы в день

Примеры

Приобретение Robot Cook  
Экономит 20 минут за смену



Возврат вложений менее чем за 6 месяцев!

## Раскройте свою креативность

Шеф-повары могут отныне дать волю своему воображению



Овощерезки



Настольный Куттер



Robot Cook



Соковыжималки-экстракторы



Ручные Миксеры

# НОВИНКИ



**Н**ОВИНКА

CL 50 Ultra Пицца

Стр 26



**Н**ОВИНКА

Robot Cook®

Стр 49



**Н**ОВИНКА

CL 50 Gourmet

Стр 27



**Н**ОВИНКА

MicroMix®

Стр 59



**Н**ОВИНКА

CL60 Рабочая Станция

Стр 33



**Н**ОВИНКА

Mini MP

Стр 62

## 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



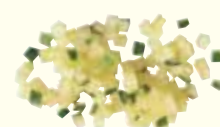
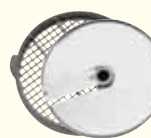
### СОЛОМКА



### ФИГУРНАЯ НАРЕЗКА



### + КУБИКИ\*



### ТЕРКА

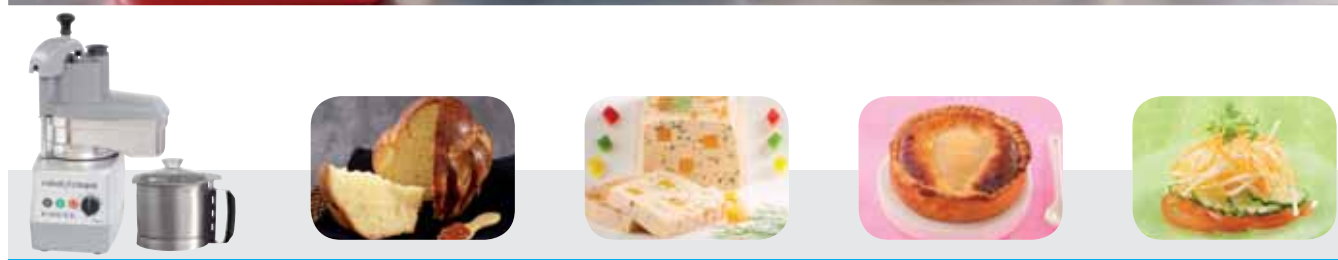


### + КАРТОФЕЛЬ-ФРИ\*



\*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.

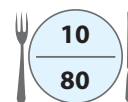
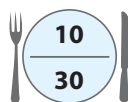
28 дисков на ваш выбор (опция)

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

Набор для экстракции сока



ОПЦИЯ  
23  
ДИСКА

3  
НОЖА

3,7 Л

**R 301 Ultra**

Монофазное

1 скорость

Набор для экстракции сока



ОПЦИЯ  
23  
ДИСКА

3  
НОЖА

2,9 Л

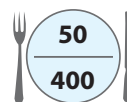
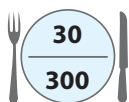
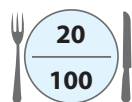
**R 211 XL**

Монофазное

1 скорость

Набор для экстракции сока





ТЕРКА, СЛАЙСЕР, ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ, СОЛОМКА

+ КУБИКИ И КАРТОФЕЛЬ-ФРИ



ОПЦИЯ  
28  
ДИСКОВ

3  
НОЖА

4,5 Л

**R 402**

Монофазное или трехфазное

2 скорости

Набор для экстракции сока



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 см<sup>2</sup>



**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**

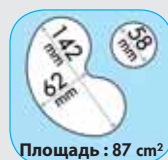
Мощность 550 Вт  
Напряжение Однофазное 230 В  
Чаша куттера 2,9 литра  
Гладкий нож  
Размеры (ШхДхВ) 220 x 340 x 445 мм  
Вес Брутто 12,6 кг

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

790 932

**R 211 XL Ultra + 2 диска**



Площадь : 87 см<sup>2</sup>



**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

1 030 1 215

**ПО ДОП. ЗАКАЗУ**

	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Нож с круп. зубцами	27138	91	107
Нож с мелк. зубцами	27061	91	107
Дополнительный гладкий нож	27055	81	96
Насадка для цитрусовых	27392	152	179
Набор для экстракции сока	27393	253	299



## Кухонные процессоры: 4 аппарата в 1!

Стандартный комплект

Опция Набор для экстракции сока



Функция Куттера-  
Мясорубки

Функция  
Овощерезки

Насадка для  
приготовления  
соусов

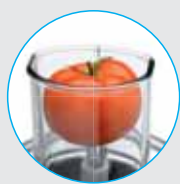
Насадка-  
соковыжималка  
для цитрусовых



### Набор для экстракции сока\*

Фруктовые соусы/кули и соки из цитрусовых для приготовления закусок, верринов, соусов, сорбетов, мороженого, смузи, варенья, фруктовой пастилы и огромного количества других лакомств.

Насадка для  
приготовления  
соусов



+

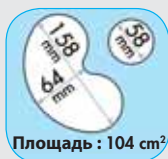
Насадка-соковыжималка  
для цитрусовых



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



**R 301 Ultra + 4 диска**



Площадь : 104 см²



**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



**R 301 Ultra + 4 диска**



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  
1 395 1 646

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

1 235 1 457

**R 402 + 6 дисков**



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  
2 065 2 437

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

2 065 2 437

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

1 770 2 089

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

1 770 2 089

**R 402 + 6 дисков**



Площадь : 104 см²



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	91	107	27346	91	107
Нож с мелк. зубцами <span style="background-color: green; color: white; padding: 2px;">Петрушка</span>	27287	91	107	27345	91	107
Дополнительный гладкий нож	27286	81	96	27344	81	96
Насадка для цитрусовых	27395	152	179	27395	152	179
Набор для экстракции сока	27396	253	299	27396	253	299

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

202 238



Комплект 6 дисков для R 402 - Арт. 1944

296 349



# КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ - УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД: 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.





R 502



R 502 - R 652



**МОТОРНЫЙ БЛОК**

Асинхронный мотор  
Металлический  
моторный блок  
Режим Пульсация



**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 Трёхфазное 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 2 430  
У.Е. С НДС 2 867

R 652

7 Л

Мощность 1200 Вт  
Напряжение Трёхфазное 400 В  
Скорость 750 и 1500 об/мин  
Чаша 7 литра  
Размеры (ШхДхВ) 378 x 347 x 699 мм  
Вес Брутто 30 кг

Арт. 2136 - R 652 400В/50/3

У.Е. БЕЗ НДС 2 760  
У.Е. С НДС 3 257

R 652



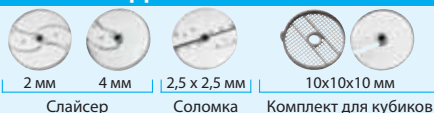
**ПО ДОП. ЗАКАЗУ**

	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	170	201	27125	287	339
Нож с мелк. зубчиками	27351	170	201	27352	287	339
Дополнительный гладкий нож	27120	158	186	27124	277	327
Комплект для картоф. пюре 3 мм	28207	226	267			
Комплект для картоф. пюре 6 мм	28209	226	267			
Набор для картоф. пюре 3 мм				28208	159	188
Набор для картоф. пюре 6 мм				28210	159	188
Нижний нож с круп. зубчиками, за единицу				49162	47	55
Верхний нож с круп. зубчиками, за единицу				49163	47	55
Нижний нож с мелк. зубчиками, за единицу				49165	47	55
Верхний нож с мелк. зубчиками, за единицу				49164	44	52
Нижний дополнительный гладкий нож, за единицу				49160	44	52
Верхний дополнительный гладкий нож, за единицу				49161	44	52

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

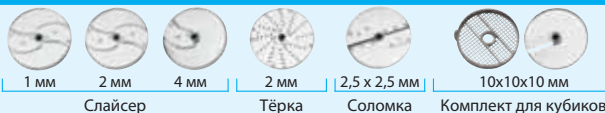
**РЕКОМЕНДУЕМЫЙ КОМПЛЕКТ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ**

У.Е. БЕЗ НДС У.Е. С НДС



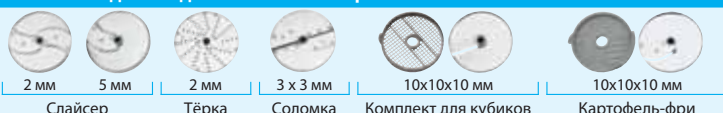
Комплект 5 дисков для R502 и R652 - Арт. 1960

421 497



Комплект 7 дисков для R502 и R652 - Арт. 1961

568 670



Комплект 8 дисков для R502 и R652 - Арт. 1933

666 786

## 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** 1 292 1 525

**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.

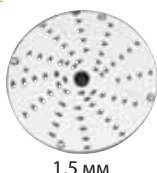


20 x 20 x 20 мм

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









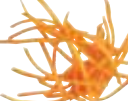




для 16 дисков

# НАБОР ДИСКОВ

2017

robot coupe®



	R 211 XL R 211 XL Ultra R 301 Ultra	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С 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 CL 50 Gourmet											
<b>СЛАЙСЕР</b>     									<b>Миндаль 0,6 мм</b>	28166	<b>80</b>	<b>94</b>	E/S 0.6
									<b>0,8 мм</b>	28069	<b>80</b>	<b>94</b>	E/S 0.8
	27051	<b>38</b>	<b>45</b>	27051	<b>38</b>	<b>45</b>	ES 1		<b>1 мм</b>	28062	<b>80</b>	<b>94</b>	E/S 1
	27555	<b>38</b>	<b>45</b>	27555	<b>38</b>	<b>45</b>	ES 2		<b>2 мм</b>	28063	<b>80</b>	<b>94</b>	E/S 2
	27086	<b>38</b>	<b>45</b>	27086	<b>38</b>	<b>45</b>	ES 3		<b>3 мм</b>	28064	<b>80</b>	<b>94</b>	E/S 3
	27566	<b>38</b>	<b>45</b>	27566	<b>38</b>	<b>45</b>	ES 4		<b>4 мм</b>	28004	<b>80</b>	<b>94</b>	E/S 4
	27087	<b>38</b>	<b>45</b>	27087	<b>38</b>	<b>45</b>	ES 5		<b>5 мм</b>	28065	<b>80</b>	<b>94</b>	E/S 5
	27786	<b>38</b>	<b>45</b>	27786	<b>38</b>	<b>45</b>	ES 6		<b>6 мм</b>	28196	<b>80</b>	<b>94</b>	E/S 6
									<b>8 мм</b>	28066	<b>80</b>	<b>94</b>	E/S 8
									<b>10 мм</b>	28067	<b>80</b>	<b>94</b>	E/S 10
								<b>14 мм*</b>	28068*	<b>80</b>	<b>94</b>	E/S 14	
								<b>Картофельный салат 4 мм</b>	27244	<b>268</b>	<b>316</b>	ROSTFREI 4	
								<b>Картофельный салат 6 мм</b>	27245	<b>268</b>	<b>316</b>	ROSTFREI 6	
<b>ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ</b>  	27621	<b>38</b>	<b>45</b>	27621	<b>38</b>	<b>45</b>	G		<b>2 мм</b>	27068	<b>97</b>	<b>114</b>	POM 2
									<b>3 мм</b>	27069	<b>97</b>	<b>114</b>	POM 3
									<b>5 мм</b>	27070	<b>97</b>	<b>114</b>	POM 5
<b>ТЕРКА</b>    	27588	<b>38</b>	<b>45</b>	27588	27148	<b>38</b>	<b>45</b>	RG 1.5	<b>1,5 мм</b>	28056	<b>68</b>	<b>80</b>	RG 1.5
	27577	<b>38</b>	<b>45</b>	27577	27149	<b>38</b>	<b>45</b>	RG 2	<b>2 мм</b>	28057	<b>68</b>	<b>80</b>	RG 2
	27511	<b>38</b>	<b>45</b>	27511	27150	<b>38</b>	<b>45</b>	RG 3	<b>3 мм</b>	28058	<b>68</b>	<b>80</b>	RG 3
									<b>4 мм</b>	28073	<b>68</b>	<b>80</b>	RG 4
									<b>5 мм</b>	28059	<b>68</b>	<b>80</b>	RG 5
	27046	<b>38</b>	<b>45</b>	27046	<b>38</b>	<b>45</b>	RG 6		<b>6 мм</b>				RG 6
									<b>7 мм</b>	28016	<b>68</b>	<b>80</b>	RG 7
	27632	<b>38</b>	<b>45</b>	27632	<b>38</b>	<b>45</b>	RG 9		<b>9 мм</b>	28060	<b>68</b>	<b>80</b>	RG 9
	27764	<b>48</b>	<b>57</b>	27764	<b>48</b>	<b>57</b>	-		<b>Пармезан</b>	28061	<b>68</b>	<b>80</b>	-
	27191	<b>65</b>	<b>77</b>	27191	<b>65</b>	<b>77</b>	-		<b>Драники</b>	27219	<b>108</b>	<b>127</b>	-
	27078	<b>65</b>	<b>77</b>	27078	<b>65</b>	<b>77</b>	-		<b>Редька 0,7 мм</b>				-
	27079	<b>65</b>	<b>77</b>	27079	<b>65</b>	<b>77</b>	-		<b>Редька 1 мм</b>	28055	<b>105</b>	<b>124</b>	-
27130	<b>65</b>	<b>77</b>	27130	<b>65</b>	<b>77</b>	-		<b>Редька 1,3 мм</b>				-	
<b>СОЛОМКА</b>    									<b>1 x 8 мм (длинная лапша)</b>	28172	<b>102</b>	<b>120</b>	J1X8
									<b>1 x 26 Лук полукольцами / Капуста в суп</b>	28153	<b>192</b>	<b>227</b>	J1X26
	27080	<b>48</b>	<b>57</b>	27080	<b>48</b>	<b>57</b>	J2X4		<b>2 x 4 мм</b>	27072	<b>102</b>	<b>120</b>	J2X4
	27081	<b>48</b>	<b>57</b>	27081	<b>48</b>	<b>57</b>	J2X6		<b>2 x 6 мм</b>	27066	<b>102</b>	<b>120</b>	J2X6
									<b>2 x 8 мм</b>	27067	<b>102</b>	<b>120</b>	J2X8
									<b>2 x 10 мм (длинная лапша)</b>	28173	<b>102</b>	<b>120</b>	J2X10
	27599	<b>48</b>	<b>57</b>	27599	<b>48</b>	<b>57</b>	J2X2		<b>2 x 2 мм</b>	28051	<b>102</b>	<b>120</b>	J2X2
									<b>2,5 x 2,5 мм Морковка по-корейски</b>	28195	<b>102</b>	<b>120</b>	J2.5X2.5
									<b>3 x 3 мм</b>	28101	<b>102</b>	<b>120</b>	J3X3
	27047	<b>48</b>	<b>57</b>	27047	<b>48</b>	<b>57</b>	J4X4		<b>4 x 4 мм</b>	28052	<b>102</b>	<b>120</b>	J4X4
	27610	<b>48</b>	<b>57</b>	27610	<b>48</b>	<b>57</b>	J6X6		<b>6 x 6 мм</b>	28053	<b>102</b>	<b>120</b>	J6X6
27048	<b>48</b>	<b>57</b>	27048	<b>48</b>	<b>57</b>	J8X8		<b>8 x 8 мм</b>	28054	<b>102</b>	<b>120</b>	J8X8	

# НАБОР ДИСКОВ

2017

robot coupe®



## ДИСКИ

	R 402				R 502 / R652				
	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС	ОБОЗНАЧЕНИЕ НА ДИСКЕ	ОБОЗНАЧЕНИЕ НА РЕШЕТКЕ	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 CL 50 Gourmet				
КОМПЛЕКТ ДЛЯ КУБИКОВ  				5 x 5 x 5 мм	■ 28110	177 209	EM/SD 5	28117 5X5	
	■ 27113	142	168	E8 8X8 C	■ 28111	159 188	EM/SD 8	28118 8X8	
	■ 27114	142	168	E10 10X10 C	■ 28112	159 188	EM/SD 10	28119 10X10	
	■ 27298	142	168	E12 12X12 C	■ 28197*	159 188	EM/SD 12	28167 12X12	
				14 x 14 x 5 мм (моццарелла)	■ 28181	159 188	EM/SD 5	28120 14X14	
				14 x 14 x 10 мм	■ 28179	159 188	EM/SD 10	28120 14X14	
				14 x 14 x 14 мм*	■ 28113*	159 188	EM/SD 14	28120 14X14	
РЕШЕТКА + СЛАЙСЕР				20 x 20 x 20 мм*	■ 28114*	159 188	EM/SD 20	28121 20X20	
				25 x 25 x 25 мм*	■ 28115*	159 188	EM/SD 25	28122 25X25	
				50 x 70 x 25 мм* (зелёный салат)	■ 28180*	248 293	-	28122 25X25	
	ФРИ  	▲ 27116	147	173	F8 F8	▲ 28134	187 221	F8	F8
					8 x 16 мм	▲ 28159	187 221	F8	F16
▲ 27117		147	173	F10 F10	▲ 28135	187 221	F10	F10	
				10 x 16 мм	▲ 28158	187 221	F10	F16	

CL 50 Gourmet	ДИСКИ			Артикул	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС	ОБОЗНАЧЕНИЕ НА ДИСКЕ	ОБОЗНАЧЕНИЕ НА РЕШЕТКЕ
	Мелкие кубики брьюуз	Волнистые ломтики с дырочками гофры	Размер					
		2 x 2 x 2 мм	28174	137	162			
		3 x 3 x 3 мм	28175	137	162			
		4 x 4 x 4 мм	28176	137	162			
		2 мм	28198	121	143			
		3 мм	28199	121	143			
		4 мм	28177	121	143			
		6 мм	28178	121	143			

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
<b>НАСТЕННАЯ ПОЛКА ДЛЯ АКСЕССУАРОВ:</b> нож и 8 дисков для моделей от R 211 XL до R 402 	107810	22	26
<b>НАСТЕННЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ДИСКОВ: 4 КРЮЧКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ</b> 16 маленьких или 8 больших дисков 	107812	25	30
<b>МОДУЛЬНЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ДИСКОВ ИЗ ПОЛИКАРБОНАТА</b> Для дисков моделей R 502, R652 от CL 50 до CL 60 	27258	12	14
<b>КОМПЛЕКТ ДЛЯ ОЧИСТКИ РЕШЕТОК</b> для нарезки кубиков 5, 8 и 10 мм. 	39881	60	71
<b>КРЫШКА ДЛЯ ДИСКОВ</b> Для дисков моделей R 502, R652 от CL 50 до CL 60 	39726	14	17

1 У.Е. = 1 €

\* кроме CL 50 Gourmet






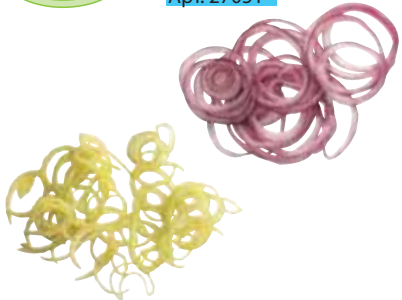






















## Самое большое разнообразие нарезки

### Слайсер

CL 50, CL 50 Ultra, CL50 Gourmet, 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><b>Миндаль 0,6 мм</b> Арт. 28166</p> 	 <p><b>0,8 мм</b> Арт. 28069</p> 	 <p><b>1 мм</b> Арт. 28062 Арт. 27051</p> 	
 <p><b>2 мм</b> Арт. 28063 Арт. 27555</p> 	 <p><b>3 мм</b> Арт. 28064 Арт. 27026</p> 	 <p><b>4 мм</b> Арт. 28004 Арт. 27566</p> 	
 <p><b>5 мм</b> Арт. 28065 Арт. 27087</p> 	 <p><b>6 мм</b> Арт. 28196 Арт. 27786</p> 	 <p><b>8 мм</b> Арт. 28066</p> 	 <p><b>10 мм</b> Арт. 28067</p> 
 <p><b>14 мм*</b> Арт. 28068</p> 	 <p><b>Вареный картофель 4 мм</b> Арт. 27244</p> 	 <p><b>Вареный картофель 6 мм</b> Арт. 27245</p> 	





## Самое большое разнообразие нарезки

### Соломка

CL 50, CL 50 Ultra, CL50 Gourmet, 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, CL50 Gourmet, 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, CL50 Gourmet, 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><b>1,5 мм</b> Арт. 28056 Арт. 27588 Арт. 27148*</p>	<p><b>2 мм</b> Арт. 28057 Арт. 27577 Арт. 27149*</p>	<p><b>3 мм</b> Арт. 28058 Арт. 27511 Арт. 27150*</p>	<p><b>4 мм</b> Арт. 28073</p>	
<p><b>5 мм</b> Арт. 28059</p>	<p><b>6 мм</b> Арт. 27046</p>	<p><b>7 мм</b> Арт. 28016</p>	<p><b>9 мм</b> Арт. 28060 Арт. 27632</p>	
<p><b>Пармезан</b> Арт. 28061 Арт. 27764</p>		<p><b>Драники</b> Арт. 27164 Арт. 27191</p>		<p><b>Редька 1 мм</b> 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><b>2 мм</b> Арт. 27068 Арт. 27621</p>	<p><b>3 мм</b> Арт. 27069</p>	<p><b>5 мм</b> Арт. 27070</p>
--	-----------------------------------	-----------------------------------



## Самое большое разнообразие нарезки Комплект для кубиков

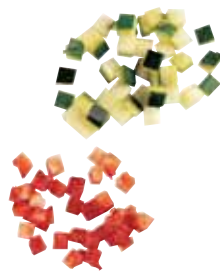
CL 50, CL 50 Ultra, CL50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652

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



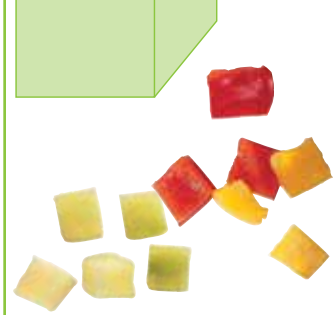
**14x14x10 мм**  
Арт. 28179



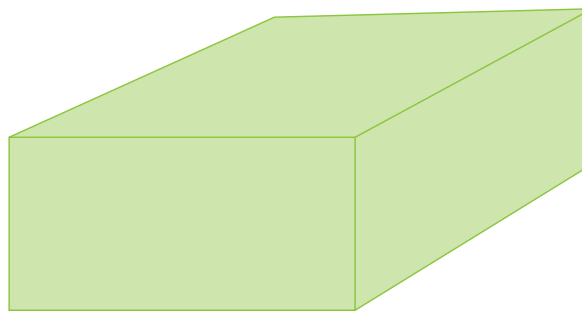
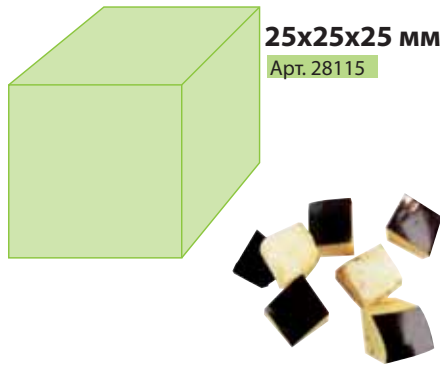
**14x14x14 мм\***  
Арт. 28113



**20x20x20 мм\***  
Арт. 28114



**25x25x25 мм\***  
Арт. 28115



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



\* кроме CL 50 Gourmet

### Комплект для очистки решеток



Арт. 39881

У.Е. БЕЗ НДС У.Е. С НДС  
60 71



#### 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



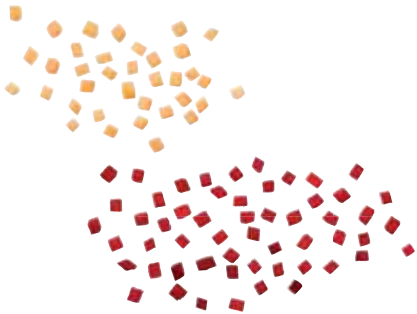
## Эксклюзивные для CL 50 Gourmet виды нарезки

### Мелкие кубики брюнуаз



CL 50 Gourmet

**2x2x2 mm**  
Арт. 28174



**3x3x3 mm**  
Арт. 28175



**4x4x4 mm**  
Арт. 28176



### Волнистые ломтики с дырочками гофры



CL 50 Gourmet

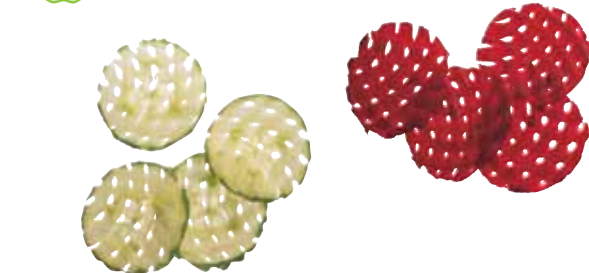
**2 mm**  
Арт. 28198



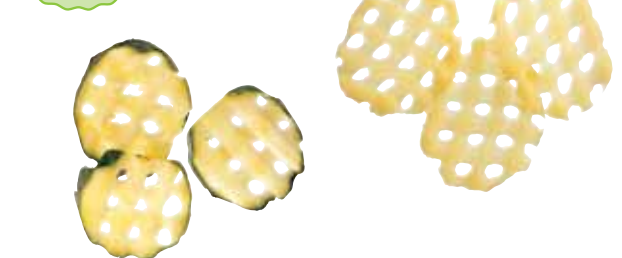
**3 mm**  
Арт. 28199



**4 mm**  
Арт. 28177



**6 mm**  
Арт. 28178





**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.**



# ОВОЩЕРЕЗКИ

2017

robot coupe®

Количество порций за подачу

20 / 80

Практическая производительность/ч

До 50 кг

Теоретическая\* производительность/ч

До 200 кг

20 / 80

50 кг

200 кг

50 / 400

150 кг

500 кг

## ТЕРКА, СЛАЙСЕР, ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ, СОЛОМКА

### + КУБИКИ И КАРТОФЕЛЬ-ФРИ

+ МЕЛКИЕ КУБИКИ БРЮНУАЗ И ГОФРЫ

#### + ПЕТРУШКА



ОПЦИЯ  
55  
ДИСКОВ

**CL 50 Gourmet**  
Монофазное  
1 скорость



ОПЦИЯ  
28  
ДИСКОВ

**CL 40**  
Монофазное  
1 скорость



ОПЦИЯ  
+50  
ДИСКОВ

**CL 50 Ultra**  
Монофазное или трехфазное  
1 скорость



ОПЦИЯ  
23  
ДИСКОВ

**CL 20**  
Монофазное  
1 скорость



ОПЦИЯ  
28  
ДИСКОВ

**CL 30 Bistro**  
Монофазное  
1 скорость

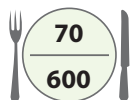


ОПЦИЯ  
+50  
ДИСКОВ

**CL 50**  
Монофазное или трехфазное  
1 скорость

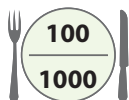
## НАСТОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ

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**

MultiCut Комплекс  
из 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**

MultiCut Комплекс  
из 16  
дисков

**CL60 Рабочая Станция**

монофазное или трёхфазное

2 скорости

Комплект для картоф. пюре



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



## CL 20 + 4 диска



## 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  
ДИСКОВ

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
820	968
675	797

## CL 40 + 6 дисков



## CL 40 + 6 дисков

ОПЦИЯ  
28  
ДИСКОВ

3 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
1 310	1 546
1 015	1 198

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

## РЕКОМЕНДУЕМЫЙ КОМПЛЕКТ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ



Комплект 5 дисков для CL20 - Арт. 1946



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

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
202	238
296	349





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



Производительность до 200 кг/час  
Максимальная производительность до 3.5 кг/мин

большая воронка (площадь 104 см<sup>2</sup>) для крупных овощей таких как капусты, сельдерея...



Нарезка кубиками и картофеля-фри



Усиленный диск-сбрасыватель

Настольная компактная модель, позволяющая производить самую разнообразную нарезку овощей.



ОВОЩЕРЕЗКИ

## CL 30 БИСТРО + 6 дисков

ОПЦИЯ 28 ДИСКОВ

3 размера кубиков и 2 размера брусочков-фри

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

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
1 085	1 280
790	932

## CL 30 БИСТРО + 6 дисков



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

296 349

1 У.Е. = 1 €

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами



# Новая Модель 2-в-1 CL 50 Протирка

(Овощерезка CL 50 230B/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 230B/50/1

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
1 340	1 581

## 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
226	267

Для более тонкой структуры пюре:

Арт. 28209 - Комплект для картоф.пюре 6 мм

1+2

226	267
-----	-----

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

Арт. 28208 - Набор для картоф.пюре 3 мм

1

159	188
-----	-----

Арт. 28210 - Набор для картоф.пюре 6 мм

1

159	188
-----	-----



- 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
1 125	1 328
1 125	1 328

Арт. 2303 - CL 50 Протирка 230В/50/1

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
1 340	1 581

## 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

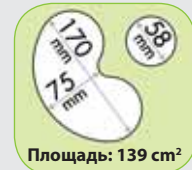
Арт. 24465 - CL 50 Ultra Монофазное 230В/50/1  
 Арт. 24473 - CL 50 Ultra трехфазное 400В/50/3

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
1 235	1 457
1 235	1 457

### CL 50



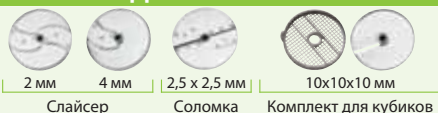
### CL 50 Ultra



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

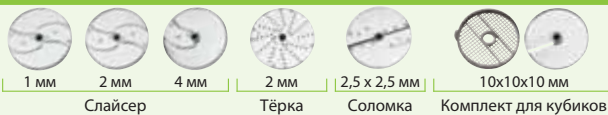
## РЕКОМЕНДУЕМЫЙ КОМПЛЕКТ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ

У.Е. БЕЗ НДС У.Е. С НДС



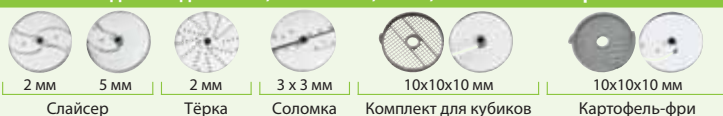
Комплект 5 дисков для CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 и CL 60 - Арт. 1960

421 497



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

568 670



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

666 786

1 У.Е. = 1 €

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами



# CL 50 Ultra Пицца

специальное предложение для приготовления вашей Пиццы



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



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



**+** 1 диск терка 7 мм для моцареллы или сыра для пиццы



## CL 50 Ultra Пицца

Мощность 550 Вт  
 Напряжение Однофазное 230 В или Трехфазное 400 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  
 Арт. 2033 - CL 50 Ultra Пицца 400В/50/3

	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Арт. 2027	1 460	1 723
Арт. 2033	1 460	1 723

ПО ДОП. ЗАКАЗУ	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Комплект для кубиков 10x10x10 мм для брускетты	28112	159	188
Комплект для кубиков 14x14x5 мм для свежей моцареллы	28181	159	188
Диск для пармезана	28061	68	80



## CL 50 GOURMET

Эксклюзивные виды нарезки : мелкие кубики брюнуаз и волнистые ломтики с дырочками гофры превосходного качества!



**4 Гофры**  
2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



**3 Мелкие кубики брюнуаз**  
2 mm - 3 mm - 4 mm



петрушка

1 mm

### CL 50 Gourmet

Мощность	550 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В или Трехфазное 400 В
Скорость	375 об/мин
Мотор	асинхронный
Моторный блок	из нерж. стали
Чаша & крышка	металлические
Большая воронка	объем загрузки 2,1 л
Цилиндрическая воронка	Ø 69мм
Поставляется с	внутренним лотком для сбора емкостью 0,6 л

Поставляется без дисков	
Размеры (ШхДхВ)	390 x 340 x 610 мм
Вес Брутто	22 кг

Арт. **24453** - CL 50 Gourmet 230В/50/1  
Арт. **24459** - CL 50 Gourmet 400В/50/3

ОПЦИЯ  
**55**  
ДИСКОВ

Доступны 3  
вида кубиков  
брюнуаз и 4  
вида гофр

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
1 575	1 859
1 690	1 994



### Волнистые ломтики с дырочками гофры

	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Арт. 28198 - Гофры 2 mm	121	143
Арт. 28199 - Гофры 3 mm	121	143
Арт. 28177 - Гофры 4 mm	121	143
Арт. 28178 - Гофры 6 mm	121	143

### Мелкие кубики брюнуаз

	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Арт. 28174 - Мелкие кубики брюнуаз 2 x 2 x 2 mm	137	162
Арт. 28175 - Мелкие кубики брюнуаз 3 x 3 x 3 mm	137	162
Арт. 28176 - Мелкие кубики брюнуаз 4 x 4 x 4 mm	137	162

### Специальный «Набор для нарезки петрушки» 1 мм

	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Включает в себя : один слайсер 1 мм и две вставки для направления петрушки в процессе ее нарубки		
Арт. 28194 - Специальный «Набор для нарезки петрушки» 1 мм	115	136



## 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

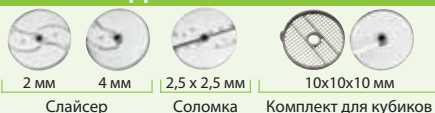
ОПЦИЯ 50 ДИСКОВ 10 размеров кубиков и 4 размера брусочков-фри

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

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
1 740	2 053
1 740	2 053

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

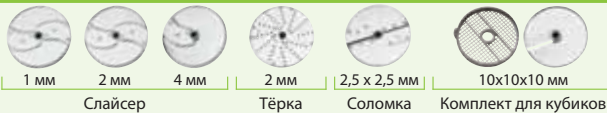
### РЕКОМЕНДУЕМЫЙ КОМПЛЕКТ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ



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

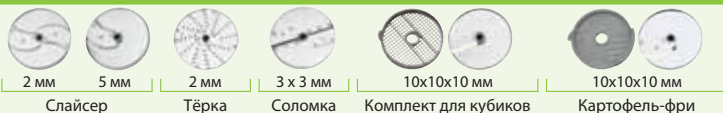
У.Е. БЕЗ НДС У.Е. С НДС

421 497



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

568 670



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

666 786



## CL55 РАБОЧАЯ СТАНЦИЯ КОМПЛЕКС ОВОЩНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

**Новинка**



До  
**1 200 кг**  
овощей  
в час

**ТЕЛЕЖКА С  
РЕГУЛИРУЕМОЙ  
ВЫСОТОЙ, 3 ПОЗИЦИИ**



Для простого перемещения 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.



**Новинка**

## 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 гастрорёмки GN 1x1

10 размеров кубиков и 4 размера брусочков-фри

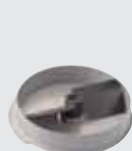
ОПЦИЯ +50 ДИСКОВ

## 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

У.Е. БЕЗ НДС У.Е. С НДС  
6 670 7 871

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



### Включает MultiCut Комплект 16 Дисков







## АКСЕССУАРЫ CL 55



Автоматическая воронка CL 55

	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Арт. 28170	1 131	1 335



Воронка с рычагом CL 55 со встроенной трубкой (площадь 238 см<sup>2</sup>)

	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Арт. 39673	908	1 071



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	1 106	1 305



Протирка для картофельного пюре

	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Арт. 28208 Ø 3 мм	159	188
Арт. 28210 Ø 6 мм	159	188



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	1 223	1 443



Регулируемая тележка для gastronorm контейнеров GN 1X1. Поставляется без gastronorm контейнеров

	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Арт. 49128	680	802



Новинка

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

	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Арт. 49132	1 150	1 357





## CL 55 с рычагом



## CL 55 с рычагом - CL 55 2 Воронки

**МОТОРНЫЙ БЛОК**  
Асинхронный мотор  
Металлический моторный блок

10 размеров кубиков и 4 размера брусочков-фри

ОПЦИЯ +50 ДИСКОВ

### 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

## 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
3 545	4 183
3 545	4 183

## CL 55 2 Воронки



## CL 55 2 Воронки

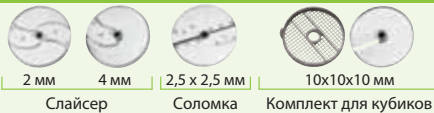
Мощность 1 100 Вт  
Напряжение Трехфазное 400 В  
Скорости 375 и 750 об/мин  
Автоматическая воронка из нерж. стали  
Размеры (ШхДхВ) 865 x 396 x 1272 мм  
Вес Брутто 64 кг

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
4 585	5 410
4 585	5 410

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

## РЕКОМЕНДУЕМЫЙ КОМПЛЕКТ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ



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

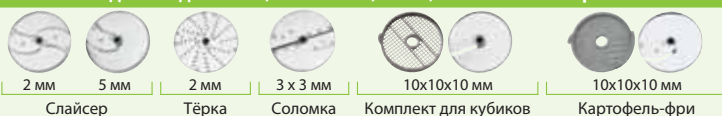
У.Е. БЕЗ НДС У.Е. С НДС

421 497



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

568 670



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

666 786



**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**.
- **Гастроёмкость 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 гастроёмкости GN 1x1



## 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  
11 615 13 706

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

### Включает MultiCut Комплект 16 Дисков



### ПЕРЕДВИЖНАЯ ТЕЛЕЖКА



НИЖНИЙ УРОВЕНЬ ПОВОРАЧИВАЕТСЯ



## АКСЕССУАРЫ CL 60



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

Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
39681	1 846	2 178



**Воронка с рычагом CL 60**

Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
39680	1 266	1 494



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

Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
49066	836	986

**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)

Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
28157	1 242	1 466



**Протирка для картофельного пюре**

Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
28208 Ø 3 мм	159	188
28210 Ø 6 мм	159	188



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

Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
28162	1 242	1 466

Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
49132	1 150	1 357





CL 60 с рычагом

**НОВИНКА**



## 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  
5 325 6 284

CL 60 2 Воронки

**НОВИНКА**



## 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

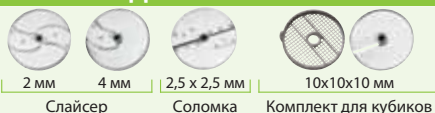
У.Е. БЕЗ НДС У.Е. С НДС  
7 030 8 295

**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.

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



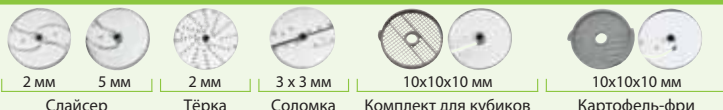
Комплект 5 дисков для CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 и CL 60 - Арт. 1960

421 497



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

568 670



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

666 786



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



Съёмные 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



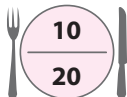
# НАСТОЛЬНЫЙ КУТТЕР

2017

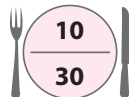
robot coupe®



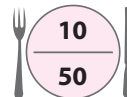
Количество порций



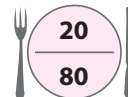
1 кг



1,5 кг



2,5 кг



3 кг

## ПЕРЕМЕННАЯ СКОРОСТЬ ОТ 300 ДО 3500 ОБ/МИН



3  
НОЖА

4,5 Л

**R 4 V.V.**

Монофазное

## 2 СКОРОСТИ 1500 и 3000 об/мин



3  
НОЖА

4,5 Л

**R 4**

Трехфазное



3  
НОЖА

5,5 Л

**R 5 Plus**

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  
НОЖА

5,5 Л

**R 5 Plus**

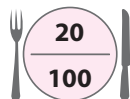
Монофазное



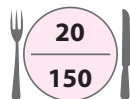
# НАСТОЛЬНЫЙ КУТТЕР

2017

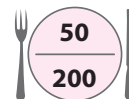
robot coupe®



3,5 кг



5 кг



6 кг

2 СКОРОСТИ 1500 и 3000 об/мин



3  
НОЖА  
7 Л

R 6

Трехфазное



3  
НОЖА  
8 Л

R 8

Трехфазное



3  
НОЖА  
11,5 Л

R 10

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

## 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 / R 4 V.V.	1.5 кг	2.5 кг	1.5 кг	0.7 кг	10 - 50	
R 5 Plus	2 кг	3 кг	2 кг	1 кг	20 - 80	
R 6	2.5 кг	3.5 кг	2.5 кг	1.5 кг	20 - 100	
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%

# НАСТОЛЬНЫЙ КУТТЕР

2017 **robot coupe®**

## R 2 - R 3-1500 - R 4 - R 4 V.V.



### МОТОРНЫЙ БЛОК

Асинхронный мотор  
Моторный блок из поликарбоната  
Режим Пульсация

**3**  
НОЖА



### ФУНКЦИЯ КУТТЕР

Гладкий нож входит в стандартную комплектацию

## R 2 + МЕЛК. НОЖ БЕСПЛАТНО

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

2,9 Л

Арт. **2450 - R 2** 230В/50/1

+ дополнительный мелк. нож бесплатно

У.Е. БЕЗ НДС У.Е. С НДС

780 920

## R 3-1500

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

3,7 Л

Арт. **22382 - R 3-1500** 230В/50/1

У.Е. БЕЗ НДС У.Е. С НДС

935 1 103

## R 4

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

4,5 Л

Арт. **22437 - R 4** 400В/50/3

У.Е. БЕЗ НДС У.Е. С НДС

1 390 1 640

## R 4 V.V.

Мощность 1000 Вт  
Напряжение Однофазное 230 В  
Переменная скорость от 300 до 3500 об/мин  
Чаша куттера из нерж. стали 4,5 л.  
Размеры (ШхДхВ) 226 x 304 x 460 мм  
Вес Брутто 17 кг

4,5 Л

Арт. **22441 - R 4 V.V.** 230В/50/1

У.Е. БЕЗ НДС У.Е. С НДС

1 960 2 313

ПО ДОП. ЗАКАЗУ	R 2			R 3		
	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Нож с круп. зубчиками	27138	91	107	27288	91	107
Нож с мелк. зубчиками <b>Петрушка</b>	27061	91	107	27287	91	107
Дополнительный гладкий нож	27055	81	96	27286	81	96

1 У.Е. = 1 €

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами



**R 4-1500**

**R 5 Plus**

**R 5 Plus**

**R 6**

**R 4 - R 4-1500 - R 5 Plus - R 6**

**МОТОРНЫЙ БЛОК**

Асинхронный мотор  
металлический моторный блок


**ФУНКЦИЯ КУТТЕР**

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

**3**  
НОЖА

**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
1 175	1 387

**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
2 080	2 454

**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
2 010	2 372

**R 6**
**7 Л**

Мощность 1300 Вт  
Напряжение Трехфазное 400 В  
Скорости 1500 и 3000 об/мин  
Чаша куттера из нерж. стали 7 л.  
Размеры (ШхДхВ) 280 x 350 x 520 мм  
Вес Брутто 24,8 кг

 Арт. **24314 - R 6** 400В/50/3

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
2 360	2 785

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	91	107	27121	170	201
Нож с мелк. зубчиками <b>Петрушка</b>	27345	91	107	27351	170	201
Дополнительный гладкий нож	27344	81	96	27120	158	186

# НАСТОЛЬНЫЙ КУТТЕР

2017

robot coupe®

## R 8 - R 10



### МОТОРНЫЙ БЛОК

Асинхронный мотор  
Режим Пульсация

3  
НОЖА



### ФУНКЦИЯ КУТТЕР

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

## 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

3 455 4 077

Арт. 21291 - R 8 400В/50/3

## R 10

11,5 Л

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

У.Е. БЕЗ НДС У.Е. С НДС

4 435 5 233

Арт. 21391 - R 10 400В/50/3



НАСТОЛЬНЫЙ  
КУТТЕР

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 процесс 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	R 6			R 8			R 10		
	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС	Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Нож с круп. зубцами	27125	287	339	27383	392	463	27384	401	473
Нож с мелк. зубцами	27352	287	339	27385	392	463	27386	401	473
Дополнительный гладкий нож	27124	277	327	27381	379	447	27382	392	463
Лезвие с круп. зубцами верхнее	49163	47	55						
Лезвие с круп. зубцами нижнее	49162	47	55						
Лезвие с мелк. зубцами верхнее	49165	47	55						
Лезвие с мелк. зубцами нижнее	49164	44	52						
Простое лезвие верхнее	49161	44	52						
Простое лезвие нижнее	49160	44	52						
Лезвие с круп. зубцами				59281	63	74	59281	63	74
Лезвие с мелк. зубцами				59282	65	77	59282	65	77
Простое лезвие				59280	55	65	59280	55	65

1 У.Е. = 1 €

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами

**Крышка из прозрачного поликарбоната** для лучшего контроля над процессом приготовления. Удобный механизм блокировки крышки. Съёмная 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



# НАПОЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ-МЯСОРУБКИ

2017

robot coupe®

Количество порций

50  
250

100  
400

100  
500

Производительность за операцию

3 до 9 кг

4 до 14 кг

4 до 17 кг

## 2 СКОРОСТИ 1500 и 3000 об/мин

3  
НОЖА

15 Л



R 15

Трехфазное

3  
НОЖА

23 Л



R 23

Трехфазное

3  
НОЖА

28 Л



R 30

Трехфазное

Количество порций

200  
1000

300  
2000

Производительность за операцию

6 до 27 кг

6 до 36 кг

## 2 СКОРОСТИ 1500 и 3000 об/мин

3  
НОЖА

45 Л



R 45

Трехфазное

3  
НОЖА

60 Л



R 60

Трехфазное

# НАПОЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ-МЯСОРУБКИ

2017

robot coupe®



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
5 560	6 561

### ПО ДОП. ЗАКАЗУ

Арт.	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Нож с круп. зубцами с 3 лезвиями	57098	480 566
Нож с мелк. зубцами с 3 лезвиями	57099	480 566
Дополнительный простой нож с 3 лезвиями	57097	470 555
Лезвие с круп. зубцами	59393	65 77
Лезвие с мелк. зубцами	59359	65 77
Простое лезвие	59392	60 71



## 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

23 Л

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

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
8 465	9 989

Арт. **51331C - R 23** 400В/50/3



R 23

В комплект входит 3 съемных колесика

## R 30

28 Л

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

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
10 635	12 549

Арт. **52331C - R 30** 400В/50/3



R 30

В комплект входит 3 съемных колесика



ПО ДОП. ЗАКАЗУ	R 23			R 30		
	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	57070	702	828	57075	729	860
Нож с мелк. зубцами с 3 лезвиями	57072	677	799	57077	702	828
Дополнительный простой нож с 3 лезвиями	57069	649	766	57074	677	799
Лезвие с круп. зубцами	118294	112	132	118286	119	140
Лезвие с мелк. зубцами	118292	104	123	118241	112	132
Простое лезвие	118217	97	114	117950	105	124

1 У.Е. = 1 €

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами



R 45

В комплект входит 3 съемных колесика



R 60

В комплект входит 3 съемных колесика



## 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

3  
НОЖА

## 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

Арт. 53331C - R 45 400В/50/3

У.Е. БЕЗ НДС У.Е. С НДС  
14 320 16 898

## 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

Арт. 54331C - R 60 400В/50/3

У.Е. БЕЗ НДС У.Е. С НДС  
18 505 21 836

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	756	892	57092	1 131	1 335
Нож с мелк. зубцами с 3 лезвиями	57084	729	860	57095	1 106	1 305
Дополнительный простой нож с 3 лезвиями	57081	702	828	57091	1 078	1 272
Лезвие с круп. зубцами	118287	125	148	118290	170	201
Лезвие с мелк. зубцами	118243	118	139	118245	164	194
Простое лезвие лезвие	117952	112	132	117954	159	188



# Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER

**Н**ОВИНКА

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.



### СТАРАТЕЛЬНЫЙ 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 нарезая 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
<b>4 режима скорости :</b>	
• 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
2 ножа	Нож с мелкими зубцами – специально для функции Блендера Нож с гладким лезвием – специально для функции Куттера
Ручка со скребком	для чаши и крышки
Режим программирования	9 рецептов
Размеры (ШхДхВ)	226 x 338 x 522 мм
Вес Брутто	15 кг

	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
Арт. <b>43000R</b> - Robot Cook® 230В/50/1	2 325	2 744
Арт. <b>39854</b> - Дополнительная чаша	782	923
Арт. <b>39691</b> - Дополнительный нож с мелкими зубцами – для функции Блендера	105	124
Арт. <b>49691</b> - Дополнительный нож с гладким лезвием – для функции Куттера	105	124



## Функции



● ● Готовить соусы

- Беарнский соус
- Майонез
- Голландский соус
- Масляный соус



● ● Растирать в порошок

- Песто
- Растёртые сухие продукты
- Фисташки
- Миндаль



● ● Смешивать

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

## ● В холодном или ● горячем режиме до 140°C



● ● Измельчать

- Зелень
- Паштеты
- Приправы
- Тартары



● ● Перемешивать

- Бешамель
- Кондитерский крем
- Ризотто
- Заварной крем



● ● Замешивать тесто

- Заварное тесто
- Дрожжевое тесто
- Песочное 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 блюда.

**ЭФФЕКТИВНЫЙ**

Ручка со скребком для однородных приготовлений и нежной текстуры.

**ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ**

Чаша с большим объемом 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

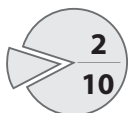


Количество  
блюдов весом  
200 гр

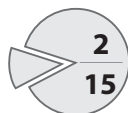


Производитель-  
ность за операцию

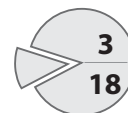
От 1 порции  
и до 1 кг



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

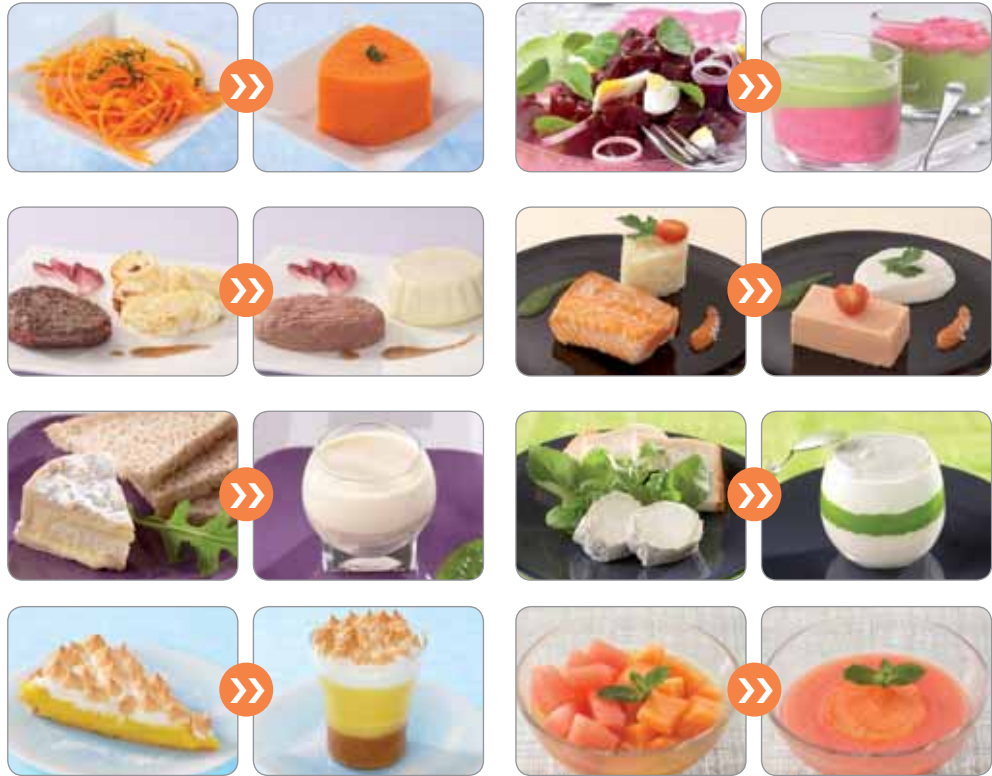




## Учреждения здравоохранения

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

- Морковная эмульсия
- Дуэт из свежей красной капусты и сельдерея
- Свекла под уксусным соусом и полевой салат
- Табуле
- Вариация салата из свежих помидоров и огурцов
- Фаршированные помидоры
- Стейк из лосося с рисом
- Рагу из телятины под белым соусом
- Кускус
- Соте из индейки
- Стейк с картофельной запеканкой
- Миндально-грушевое суфле
- Протертые яблоки гренни смит
- Протертый рисовый пудинг
- Лимонный пирог
- ...



## Рестораны – Гастрономия

Blixer® быстро стал незаменимым помощником шеф-поваров традиционных ресторанов для приготовления различных видов блюд :

- Холодные эмульсии
- Теплые эмульсии
- Сухое измельчение
- Веррины
- Легкие закуски
- Закуски
- Взбитые сливки
- Крокеты
- Тапенада
- Хумус
- Тарама
- Гуакамоле
- Песто
- Соус из анчоусов
- Соус из сладкого перца
- ...



- **Растирание в порошок сухих или обезвоженных продуктов:** улиток, белых грибов, грибов вороночников, ветчины итд...



## Блюда с измененной текстурой

### ЗАКУСКИ



Дуэт из свежей красной капусты и сельдерея



Вариация салата из свежих помидоров и огурцов

### ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



Стейк из лосося с рисом



Рагу из телятины под белым соусом

### СЫР



Камамбер и цельнозерновой хлеб

### ДЕСЕРТ



Протертые свежие яблоки гренни смит

### 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 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

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

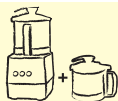
2,9 Л

Арт. **33228 - Blixer 2** 230В/50/1

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
965	1 139

Арт. **2340 - Blixer 2** 230V/50/1

+ дополнительный аксессуар =



У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
1 380	1 628

## Blixer 3

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

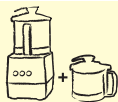
3,7Л

Арт. **33197 - Blixer 3** 230В/50/1

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
1 125	1 328

Арт. **2341 - Blixer 3** 230V/50/1

+ дополнительный аксессуар =



У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
1 650	1 947

### Blixer 2



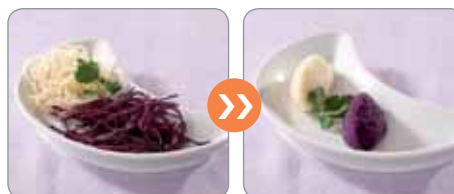
### Blixer 3



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	93	110	27447	93	110
Дополнительный аксессуар : чаша, нож, крышка и скребок	27369	418	493	27337	525	620

1 У.Е. = 1 €

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами



**Blixer 4**



**Blixer 4 - 3000**



**Blixer 5 Plus**



**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**

4,5 Л

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

Арт. **33215 - Blixer 4** 400В/50/3

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
1 445	1 705

Арт. **2342 - Blixer 4** 400V/50/3

+ дополнительный аксессуар =



У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
1 965	2 319

**Blixer 4 - 3000**

4,5 Л

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

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

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
1 445	1 705

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

+ дополнительный аксессуар =



У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
1 965	2 319

**Blixer 5 Plus**

5,5 Л

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

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

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
2 225	2 626

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

+ дополнительный аксессуар =



У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
2 915	3 440

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	93	110	27155	168	198
Дополнительный аксессуар : чаша, нож, крышка и скребок	27338	522	616	27165	692	817

## MicroMix®

**Лучший выбор шеф-повара-соус миксер. Идеальная эмульсия за считанные секунды.**

### ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Конструкция насадки гарантирует быстрое приготовление. Мощный и тихий аппарат.

### ПРОЧНОСТЬ

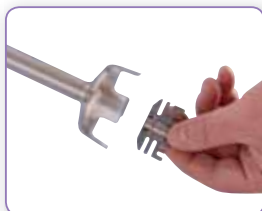
Штанга, насадка, обод и режущие инструменты сделаны из **НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ**.

### 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.



### АЭРОМИКС

Запатентованно



Запатентованный аксессуар, разработанный специально для приготовления воздушных и объемных 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	213	251	1	213	251
34950	Комплект из 6 MicroMix	1	209	247	6	209x6 = 1260	247x6 = 1482



## МАКСИ

MP

Easy Plug

см. стр. 66

Новинка

1000 W

## КОМПАКТ

CMP

см. стр. 64

## МИНИ

Mini MP

см. стр. 62

Новинка

Новинка



MicroMix® до 1 литра  
Mini MP 160 V.V. 5 литров  
Mini MP 190 V.V. 9 литров  
Mini MP 240 V.V. 12 литров

Для небольших порций



CMP 250 V.V. 15 литров  
CMP 300 V.V. 30 литров  
CMP 350 V.V. 45 литров

Специально для ресторанов



MP 350 Ultra 50 литров  
MP 450 Ultra 100 литров  
MP 550 Ultra 200 литров  
MP 600 Ultra 300 литров  
MP 800 Turbo 400 литров

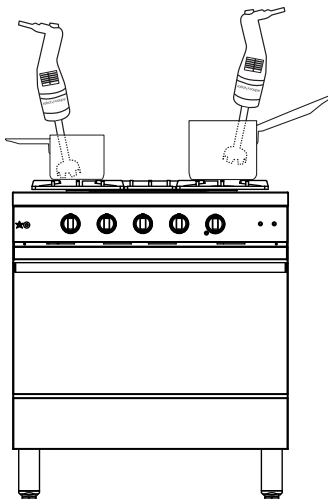
Специально для столовых/ фабрик-кухонь

▶ Для приготовления эмульсий

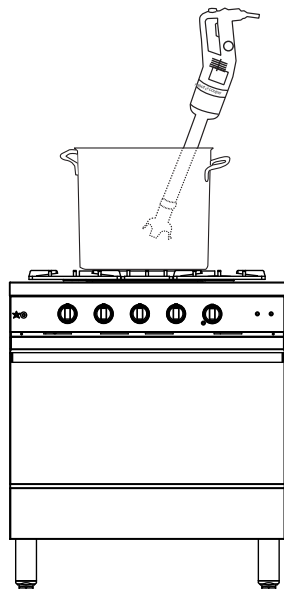
▶ Для небольших порций

▶ Для ресторанов (объём до 45 л)

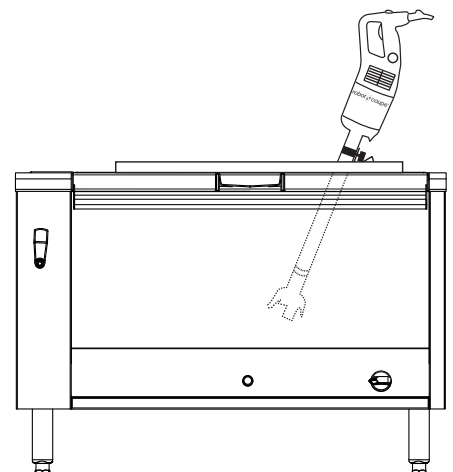
▶ Для фабрик-кухонь/больших столовых, интенсивное использование



MicroMix® Mini MP



CMP



MP Ultra

## КОМБИ

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

см. стр.  
70

см. стр.  
70

см. стр.  
71

см. стр.  
72

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

## ГАММА MINI MP



**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.

**НОВИНКА**



**Плавная регулировка скорости** для удобства расположена в верхней части ручки



Нож и насадка из нержавеющей стали полностью разбираются для идеальной гигиены

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



**Профиль и заточка ножа** обеспечивают превосходное качество измельчения.

**АЭРОМИКС**

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

**Запатентованно**





## ГАММА MINI MP

### 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.

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
260	307
165	195

#### Mini MP 190 V.V.

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

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

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
315	372
165	195

#### Mini MP 240 V.V.

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

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

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
375	443
165	195

#### Mini MP 190 Combi

см. стр. 70

#### Mini MP 240 Combi

см. стр. 70



#### Функция венчика



## ГАММА СМР

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



**НОВАЯ НАСАДКА ПОЛНОСТЬЮ ИЗ НЕР. СТАЛИ.**

НЕРЖ. СТАЛЬ

НЕРЖ. СТАЛЬ



### 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.



## ГАММА CMP

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

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
395	466

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

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
435	513

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

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
465	549

#### CMP 250 Combi

см. стр. 70

#### CMP 300 Combi

см. стр. 70



НОВАЯ НАСАДКА  
ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

#### Функция венчика



## ГАММА MP ULTRA



### 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

### 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	У.Е. С НДС
445	525

### 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	У.Е. С НДС
495	584

### 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	У.Е. С НДС
500	590

### 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	У.Е. С НДС
550	649

### MP 350 Combi Ultra

см. стр. 71

### MP 450 Combi Ultra

см. стр. 71



### Функция венчика



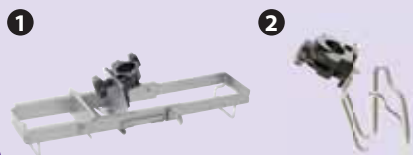
### КРЕПЛЕНИЯ ДЛЯ КАСТРЮЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

#### 3 регулируемых крепления

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

#### 1 универсальное крепление

Арт. **27358** - для кастрюль всех диаметров



	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
1	236	278
	252	297
	265	313
2	73	86


## ГАММА MP ULTRA



НОВАЯ НАСАДКА  
ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

Easy Plug

### 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
740	873

#### 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
1 085	1 280

#### MP 800 Turbo

Мощность 1000 Вт  
Напряжение Однофазное 230 В  
Скорость 9500 об/мин  
Нож, насадка и штанга полностью из нерж. стали длиной 740 мм  
Двойная эргономичная ручка 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
1 250	1 475

EBS

#### КРЕПЛЕНИЯ ДЛЯ КАСТРЮЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

1



2



#### 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. **27358** - для кастрюль всех диаметров

1

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
236	278
252	297
265	313

2

73	86
----	----

## 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



### ПЕРЕМЕШИВАТЬ

Манная крупа, рис, зерновые приправы



### ВЗБИВАТЬ

белки, шоколадные муссы, взбитые сливки, крема



### ДЕЛАТЬ ПЮРЕ/ЗАМЕШИВАТЬ

Картофельное пюре



MP

CMP

Mini MP

**Новинка**

## ГАММА Комби

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

Укомплектованы 1 настенным креплением из нерж. стали.

НОВАЯ НАСАДКА  
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 455    У.Е. С НДС 537

### 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 510    У.Е. С НДС 602

НОВАЯ НАСАДКА  
ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ



### 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 560    У.Е. С НДС 661

### 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 595    У.Е. С НДС 702
Арт. 27249 - Штанга миксера CMP 250 Combi		142    168
Арт. 27250 - Штанга миксера CMP 300 Combi		153    181
Арт. 27248 - Редуктор и венчик CMP Combi		187    221



## ГАММА Комби

### MP 350 Combi Ultra - MP 450 Combi Ultra

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

Особо прочный редуктор венчика позволяет готовить картофельное пюре.

Укомплектованы 1 настенным креплением из нерж. стали.

АВТОРЕГУЛИРУЕМАЯ  
СКОРОСТЬ

НОВАЯ НАСАДКА  
ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

Easy Plug

### 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
700	826

### 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

Арт. **39354** - Штанга миксера **MP 350 Combi Ultra**

Арт. **39355** - Штанга миксера **MP 450 Combi Ultra**

Арт. **27210** - Редуктор и венчик MP Combi

Арт. **27355** - Насадка-смеситель **1**

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
755	891

170 201

182 215

208 245

392 463



## 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**

**1**

**2**

**3 регулируемых крепления**

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

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

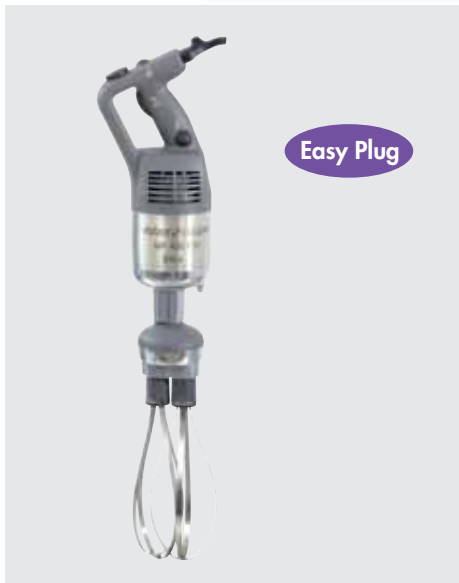
Арт. **27365** - для кастрюль Ø от 850 до 1300 мм

**1 универсальное крепление**

Арт. **27358** - для кастрюль всех диаметров

1	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
	236	278
	252	297
	265	313
2	73	86

## ГАММА Комби



Easy Plug

### MP 450 FW Ultra

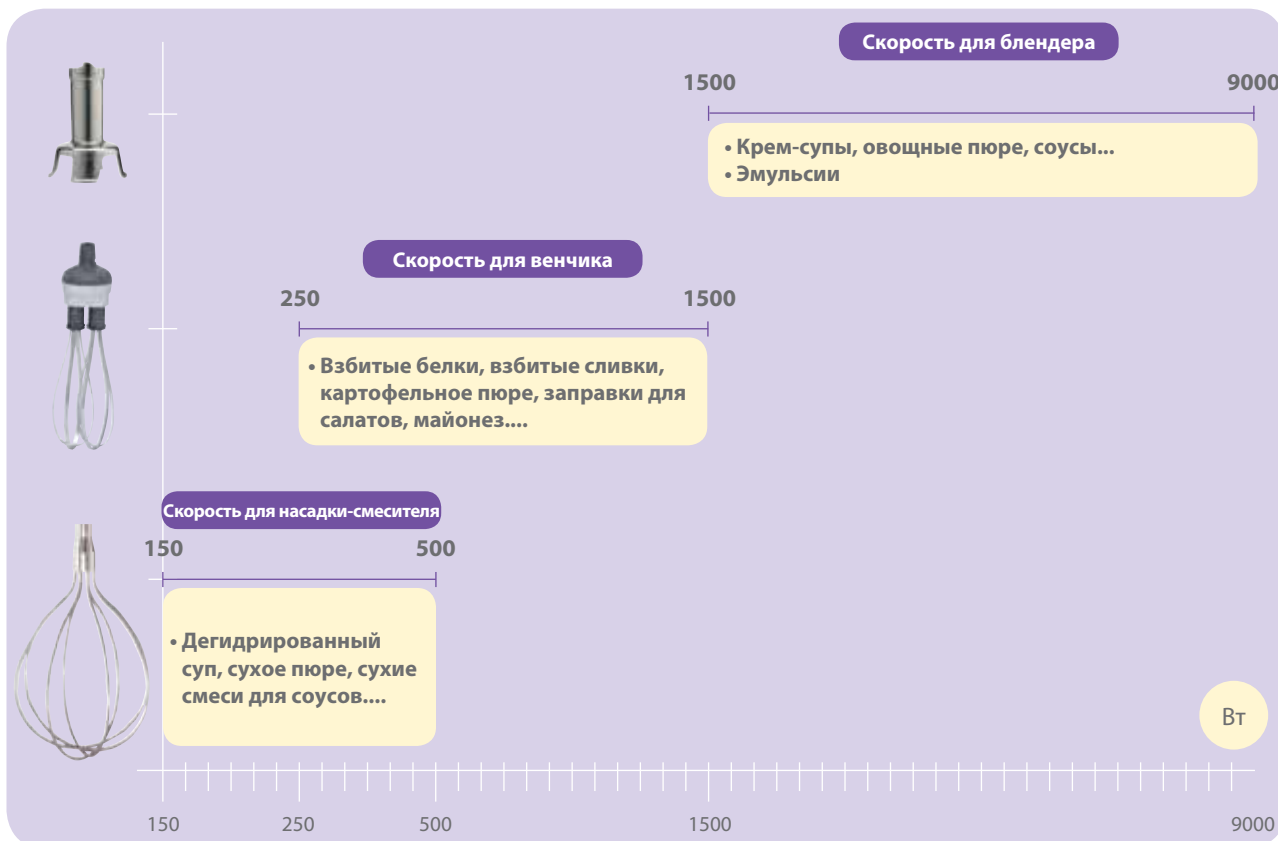
АВТОРЕГУЛИРУЕМАЯ СКОРОСТЬ

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  
595 702

### 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 объёмом в 7,2 литра



1 Сброс отходов под рабочую поверхность:



## УНИКАЛЬНЫЕ ИННОВАЦИИ ДЛЯ ЛЁГКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



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



Поддон для капель для всегда чистого рабочего места.



Носик с функцией анти-разбрызгивания



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

## АВТОМАТИЧЕСКИЕ СОКОВЫЖИМАЛКИ

J 80 Ultra



J 100 Ultra



### 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.



Без нагрева ингредиентов



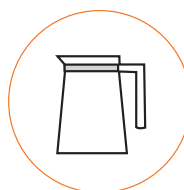
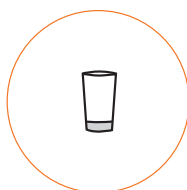
Витамины сохраняются

### 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

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

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
1 220	1 440

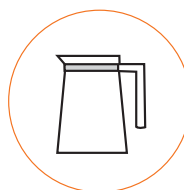
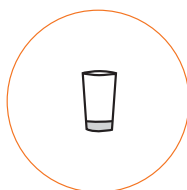


### J 100 Ultra - Автоматическая

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

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

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
1 585	1 870



## СОКОВЫЖИМАЛКА-ЭКСТРАКТОР ДЛЯ СОКОВ И СОУСОВ-КУЛИ

### С 40

- Экстракция сока из фруктов и овощей с большим содержанием мякоти
- Небольшие количества фруктов и овощей с нежной мякотью или после термической обработки
- Компактная настольная модель для кухонь любого размера, в том числе для маленьких кухонь!



### С 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  
 Съёмные 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 - С 40 230В/50/1

У.Е. БЕЗ НДС 630    У.Е. С НДС 743



## С 80



## С 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** - С 80 230В/50/1  
 Арт. **57009** - Сито 0,5 мм  
 Арт. **57008** - Сито 3 мм

У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС
2 130	2 513
247	291
207	244

## С 120



## С 120

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

Арт. **55011** - С 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
4 265	5 033
447	527
275	325
275	325

## С 200



## С 200

Мощность 1800 Вт.  
 Напряжение однофазное 230 В  
 Скорость 1500 об/мин  
 Поставляется с перфорированным ситом  
 Напольная модель с ножками из нержавеющей стали  
 Размеры (ВхДхШ) 860 x 490 x 870 мм  
 Вес Брутто 54,3 кг

Арт. **55006** - С 200 230-400/50/3  
 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
5 370	6 337
447	527
275	325
275	325



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

## Videos

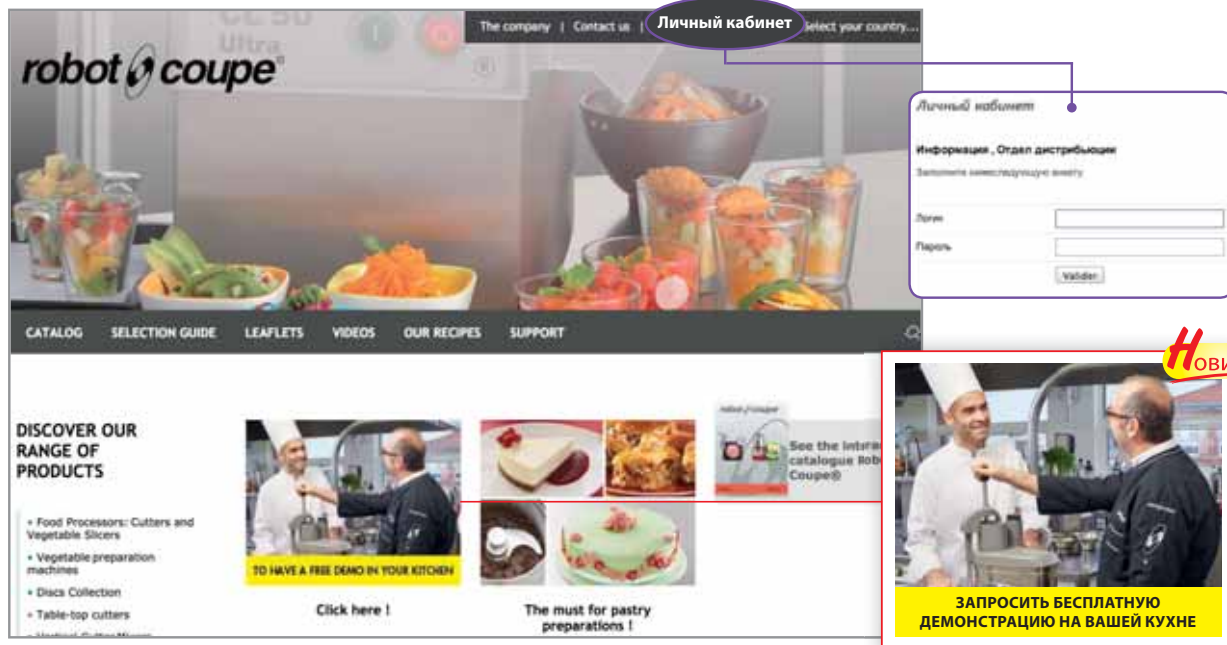
Select a product family : Function :

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

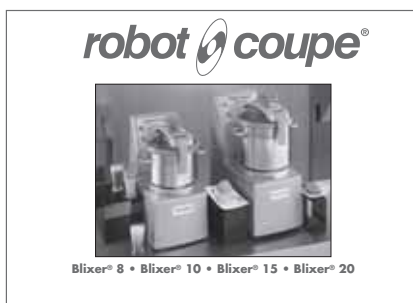


## • Личный кабинет для проектировщиков

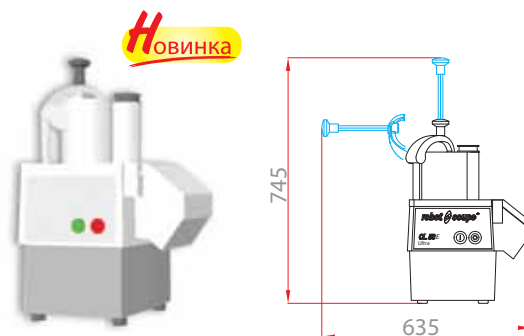
Используйте ваш логин и пароль для доступа в личный кабинет, где вы можете ознакомиться и скачать всю необходимую информацию: инструкции, спецификации, чертежи в формате 2D и 3D.



Технические спецификации



Инструкции



Чертежи в формате 2D и 3D

## • Сайт в свободном доступе



Видео



Брошюры



Кулинарные книги

# АППАРАТЫ



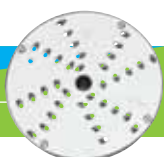
КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ -  
УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД:  
КУТТЕР-МЯСОРУБКА И ОВОЩЕРЕЗКА



BLIXER®



НАБОР ДИСКОВ



РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ



ОВОЩЕРЕЗКИ



КОМБИ  
БЛЕНДЕР/ВЕНЧИК



НАСТОЛЬНЫЙ КУТТЕР



СОКОВЫЖИМАЛКА - ЭКСТРАКТОР



НАПОЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ-МЯСОРУБКИ



АВТОМАТИЧЕСКИЕ СИТА



ROBOT COOK®





# ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ, СОБЛЮДЕНИЕ ПРИРОДООХРАННОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА И ЭТИЧЕСКИХ НОРМ.



## ПРОИЗВОДСТВО

### Долговечность

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

Это помогает снизить количество отходов и потребляемых ресурсов.

### Энергопотребление

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

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



## ПРОИЗВОДСТВО

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

### Упаковка

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



## КОНЕЦ СРОКА СЛУЖБЫ

### Ремонтопригодность

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

### Переработка

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



## РОБОТ-COUPE, 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.



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

[ukraine@robot-coupe.eu](mailto:ukraine@robot-coupe.eu)