

# robot coupe®



каталог

Сентябрь 2017

КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ -  
УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД:  
куттер-миксёрка и овощерезка

НАБОР ДИСКОВ

ОВОЩЕРЕЗКИ

НАСТОЛЬНЫЙ  
КУТТЕР

НАПОЛЬНЫЕ  
КУТТЕРЫ-МЯСОРУСКИ

ROBOT COOK®

BLIXER®

РУЧНЫЕ  
МИКСЕРЫ

КОМБИ  
БЛЕНДЕР/  
ВЕНЧИК

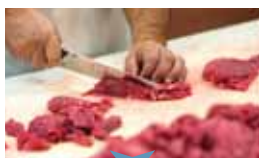
СОКОВЫЖИМАЛКА -  
ЭКСТРАКТОР

АВТОМАТИЧЕСКИЕ  
СИТА

## 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



**НОВИНКА**

CL 50 Ultra Пицца

Стр 26



**НОВИНКА**

Robot Cook®

Стр 49



**НОВИНКА**

CL 50 Gourmet

Стр 27



**НОВИНКА**

MicroMix®

Стр 59



**НОВИНКА**

CL60 Рабочая Станция

Стр 33



**НОВИНКА**

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



### ФИГУРНАЯ НАРЕЗКА



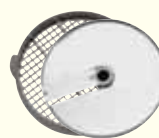
### ТЕРКА



### СОЛОМКА



### + КУБИКИ\*



### + 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)



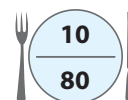
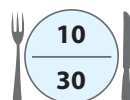
Снимаемый гладкий  
нож. Нож с крупны-  
ми зубцами и нож с  
мелкими зубцами на  
ваш выбор (опция)  
- Запатентованное  
лезвие с низкой  
посадкой

Эргономичная  
ручка для  
удобной работы.



**Импульсный  
режим** для точного  
достижения  
необходимого  
измельчения





## ТЕРКА, СЛАЙСЕР, ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ, СОЛОМКА



**R 211 XL Ultra**

Монофазное

1 скорость

Набор для экстракции сока

опция  
**23**  
ДИСКА

**3**  
НОЖА

2,9 л



**R 301 Ultra**

Монофазное

1 скорость

Набор для экстракции сока

опция  
**23**  
ДИСКА

**3**  
НОЖА

3,7 л



**R 211 XL**

Монофазное

1 скорость

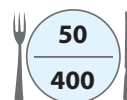
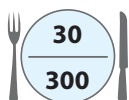
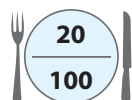
Набор для экстракции сока

опция  
**23**  
ДИСКА

**3**  
НОЖА

2,9 л





## ТЕРКА, СЛАЙСЕР, ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ, СОЛОМКА

### + КУБИКИ И КАРТОФЕЛЬ-ФРИ



**R 402**

Монофазное или трехфазное

2 скорости

Набор для экстракции сока



**R 502**

трехфазное

2 скорости

Комплект для картоф. пюре



**R 652**

трехфазное

2 скорости

Набор для картоф. пюре

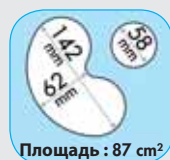




### R 211 XL + 2 диска



### R 211 XL Ultra + 2 диска



### 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

ОПЦИЯ  
**23**  
ДИСКА

**3**  
НОЖА

**2,9 Л**

### R 211 XL + 2 диска

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

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

### R 211 XL Ultra + 2 диска

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

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

#### ПО ДОП. ЗАКАЗУ

Нож с круп. зубцами  
Нож с мелк. зубцами  
Дополнительный гладкий нож  
Насадка для цитрусовых  
Набор для экстракции сока

#### Арт.

27138  
27061  
27055  
27392  
27393

## Кухонные процессоры: 4 аппарата в 1!

Стандартный комплект

Опция Набор для экстракции сока



Функция Куттера-  
Мясорубки

Функция  
Овощерезки

Насадка для  
приготовления  
соусов

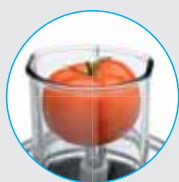
Насадка-  
соковыжималка  
для цитрусовых



### 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



+

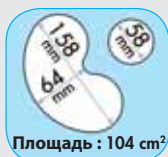
Насадка-соковыжималка  
для цитрусовых



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



### R 301 Ultra + 4 диска



Площадь : 104 см²



### R 402 + 6 дисков



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

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

### 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

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

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

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

|                                           | R 301 Ultra |  | R 402 |  |
|-------------------------------------------|-------------|--|-------|--|
| ПО ДОП. ЗАКАЗУ                            | Арт.        |  | Арт.  |  |
| Нож с круп. зубцами                       | 27288       |  | 27346 |  |
| Нож с мелк. зубцами <span>Петрушка</span> | 27287       |  | 27345 |  |
| Дополнительный гладкий нож                | 27286       |  | 27344 |  |
| Насадка для цитрусовых                    | 27395       |  | 27395 |  |
| Набор для экстракции сока                 | 27396       |  | 27396 |  |

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

### РЕКОМЕНДУЕМЫЙ КОМПЛЕКТ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ



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



Комплект 6 дисков для R 402 - Арт. 1944



## 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.



### ЛЕГКО И БЕЗ УСИЛИЙ

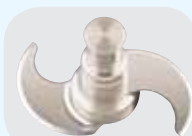


Рычаг с усилителем для работы при минимальных усилиях.



Чаша из  
нерж.  
стали 7 L

### НОЖИ



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

### КРЫШКА



Для добавления жидкости или ингредиентов в процессе работы.





2017

## 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

## 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

## R 652



### ПО ДОП. ЗАКАЗУ

Нож с круп. зубчиками  
Нож с мелк. зубчиками **Петрушка**  
Дополнительный гладкий нож  
Комплект для картоф.пюре 3 мм  
Комплект для картоф.пюре 6 мм  
Набор для картоф.пюре 3 мм  
Набор для картоф.пюре 6 мм  
Нижний нож с круп. зубчиками, за единицу  
Верхний нож с круп. зубчиками, за единицу  
Нижний нож с мелк. зубчиками, за единицу  
Верхний нож с мелк. зубчиками, за единицу  
Нижний дополнительный гладкий нож, за единицу  
Верхний дополнительный гладкий нож, за единицу

### R 502

Арт.

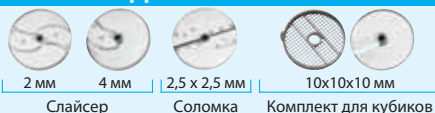
### R 652

Арт.

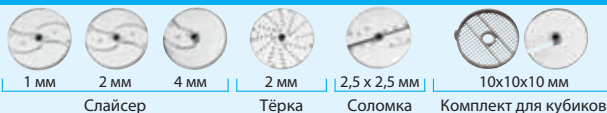
|       |       |
|-------|-------|
| 27121 | 27125 |
| 27351 | 27352 |
| 27120 | 27124 |
| 28207 |       |
| 28209 |       |
|       | 28208 |
|       | 28210 |
|       | 49162 |
|       | 49163 |
|       | 49165 |
|       | 49164 |
|       | 49160 |
|       | 49161 |

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

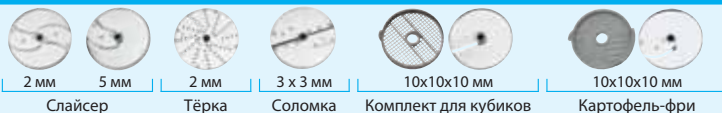
## РЕКОМЕНДУЕМЫЙ КОМПЛЕКТ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ



Комплект 5 дисков для R502 и R652 - Арт. 1960



Комплект 7 дисков для R502 и R652 - Арт. 1961



Комплект 8 дисков для R502 и R652 - Арт. 1933

## 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**

**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.

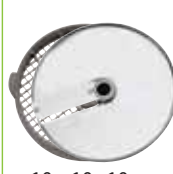


Комплект Для Кубиков



5 x 5 x 5 мм

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



10 x 10 x 10 мм

Помидоры, кабачки, перец, лук, яблоко.

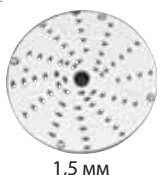


20 x 20 x 20 мм

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.



4 x 4 мм

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



Фри



10 x 10 мм

Картофель, репа, сельдерей, кабачки, морковь.



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<br>R 211 XL Ultra<br>R 301 Ultra | CL 20 | R 402 | CL 30<br>Bistro<br>CL 40 | ОБОЗНА-<br>ЧЕНИЕ<br>НА ДИСКЕ | ДИСКИ                                   | R 502 / R 652<br>CL 50/CL 50 Ultra<br>CL 52/CL 55/CL 60<br>CL 50 Gourmet | ОБОЗНА-<br>ЧЕНИЕ<br>НА ДИСКЕ |
|---------------------------------|-------------------------------------------|-------|-------|--------------------------|------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|                                 |                                           |       |       |                          |                              |                                         |                                                                          |                              |
| <b>СЛАЙСЕР</b><br>              |                                           |       |       |                          |                              | Миндаль 0,6 мм                          | 28166                                                                    | E/S 0.6                      |
|                                 |                                           |       |       |                          |                              | 0,8 мм                                  | 28069                                                                    | E/S 0.8                      |
|                                 | 27051                                     |       | 27051 |                          | ES 1                         | 1 мм                                    | 28062                                                                    | E/S 1                        |
|                                 | 27555                                     |       | 27555 |                          | ES 2                         | 2 мм                                    | 28063                                                                    | E/S 2                        |
|                                 | 27086                                     |       | 27086 |                          | ES 3                         | 3 мм                                    | 28064                                                                    | E/S 3                        |
|                                 | 27566                                     |       | 27566 |                          | ES 4                         | 4 мм                                    | 28004                                                                    | E/S 4                        |
|                                 | 27087                                     |       | 27087 |                          | ES 5                         | 5 мм                                    | 28065                                                                    | E/S 5                        |
|                                 | 27786                                     |       | 27786 |                          | ES 6                         | 6 мм                                    | 28196                                                                    | E/S 6                        |
|                                 |                                           |       |       |                          |                              | 8 мм                                    | 28066                                                                    | E/S 8                        |
|                                 |                                           |       |       |                          |                              | 10 мм                                   | 28067                                                                    | E/S 10                       |
|                                 |                                           |       |       |                          |                              | 14 мм*                                  | 28068*                                                                   | E/S 14                       |
|                                 |                                           |       |       |                          |                              | Картофельный салат 4 мм                 | 27244                                                                    | ROSTFREI 4                   |
|                                 |                                           |       |       |                          |                              | Картофельный салат 6 мм                 | 27245                                                                    | ROSTFREI 6                   |
| <b>ФИГУРНЫЕ<br/>ЛОМТИКИ</b><br> | 27621                                     |       | 27621 |                          | G                            | 2 мм                                    | 27068                                                                    | POM 2                        |
|                                 |                                           |       |       |                          |                              | 3 мм                                    | 27069                                                                    | POM 3                        |
|                                 |                                           |       |       |                          |                              | 5 мм                                    | 27070                                                                    | POM 5                        |
| <b>ТЕРКА</b><br>                | 27588                                     |       | 27588 | 27148                    | RG 1.5                       | 1,5 мм                                  | 28056                                                                    | RG 1.5                       |
|                                 | 27577                                     |       | 27577 | 27149                    | RG 2                         | 2 мм                                    | 28057                                                                    | RG 2                         |
|                                 | 27511                                     |       | 27511 | 27150                    | RG 3                         | 3 мм                                    | 28058                                                                    | RG 3                         |
|                                 |                                           |       |       |                          |                              | 4 мм                                    | 28073                                                                    | RG 4                         |
|                                 |                                           |       |       |                          |                              | 5 мм                                    | 28059                                                                    | RG 5                         |
|                                 | 27046                                     |       | 27046 |                          | RG 6                         | 6 мм                                    |                                                                          | RG 6                         |
|                                 |                                           |       |       |                          |                              | 7 мм                                    | 28016                                                                    | RG 7                         |
|                                 | 27632                                     |       | 27632 |                          | RG 9                         | 9 мм                                    | 28060                                                                    | RG 9                         |
|                                 | 27764                                     |       | 27764 |                          | -                            | Пармезан                                | 28061                                                                    | -                            |
|                                 | 27191                                     |       | 27191 |                          | -                            | Драники                                 | 27219                                                                    | -                            |
|                                 | 27078                                     |       | 27078 |                          | -                            | Редька 0,7 мм                           |                                                                          |                              |
|                                 | 27079                                     |       | 27079 |                          | -                            | Редька 1 мм                             | 28055                                                                    | -                            |
|                                 | 27130                                     |       | 27130 |                          | -                            | Редька 1,3 мм                           |                                                                          |                              |
| <b>СОЛОМКА</b><br>              |                                           |       |       |                          |                              | 1 x 8 мм (длинная лапша)                | 28172                                                                    | J1X8                         |
|                                 |                                           |       |       |                          |                              | 1 x 26 Лук полукольцами / Капуста в суп | 28153                                                                    | J1X26                        |
|                                 | 27080                                     |       | 27080 |                          | J2X4                         | 2 x 4 мм                                | 27072                                                                    | J2X4                         |
|                                 | 27081                                     |       | 27081 |                          | J2X6                         | 2 x 6 мм                                | 27066                                                                    | J2X6                         |
|                                 |                                           |       |       |                          |                              | 2 x 8 мм                                | 27067                                                                    | J2X8                         |
|                                 |                                           |       |       |                          |                              | 2 x 10 мм (длинная лапша)               | 28173                                                                    | J2X10                        |
|                                 | 27599                                     |       | 27599 |                          | J2X2                         | 2 x 2 мм                                | 28051                                                                    | J2X2                         |
|                                 |                                           |       |       |                          |                              | 2,5 x 2,5 мм Морковка по-корейски       | 28195                                                                    | J2.5X2.5                     |
|                                 |                                           |       |       |                          |                              | 3 x 3 мм                                | 28101                                                                    | J3X3                         |
|                                 | 27047                                     |       | 27047 |                          | J4X4                         | 4 x 4 мм                                | 28052                                                                    | J4X4                         |
|                                 | 27610                                     |       | 27610 |                          | J6X6                         | 6 x 6 мм                                | 28053                                                                    | J6X6                         |
|                                 | 27048                                     |       | 27048 |                          | J8X8                         | 8 x 8 мм                                | 28054                                                                    | J8X8                         |

# НАБОР ДИСКОВ

2017

robot coupe®



|                                                                                                                                 | R 402                 |  |                              |                                   |                                  | R 502 / R652                                            |  |                              |                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--|------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------------------------|--|------------------------------|---------------------------|
|                                                                                                                                 | CL 40<br>CL 30 Bistro |  | ОБОЗНА-<br>ЧЕНИЕ<br>НА ДИСКЕ | ОБОЗНА-<br>ЧЕНИЕ<br>НА<br>РЕШЕТКЕ | ДИСКИ                            | CL 50/CL 50 Ultra<br>CL 52/CL 55/CL 60<br>CL 50 Gourmet |  | ОБОЗНА-<br>ЧЕНИЕ<br>НА ДИСКЕ | ОБОЗНАЧЕНИЕ<br>НА РЕШЕТКЕ |
| <div>КОМПЛЕКТ<br/>ДЛЯ КУБИКОВ</div> <div></div> | ■ 27113               |  | E8                           | 8X8 C                             | 5 x 5 x 5 мм                     | ■ 28110                                                 |  | EM/SD 5                      | 28117 5X5                 |
|                                                                                                                                 | ■ 27114               |  | E10                          | 10X10 C                           | 8 x 8 x 8 мм                     | ■ 28111                                                 |  | EM/SD 8                      | 28118 8X8                 |
|                                                                                                                                 | ■ 27298               |  | E12                          | 12X12 C                           | 10 x 10 x 10 мм                  | ■ 28112                                                 |  | EM/SD 10                     | 28119 10X10               |
|                                                                                                                                 |                       |  |                              |                                   | 12 x 12 x 12 мм*                 | ■ 28197*                                                |  | EM/SD 12                     | 28167 12X12               |
|                                                                                                                                 |                       |  |                              |                                   | 14 x 14 x 5 мм (моццарелла)      | ■ 28181                                                 |  | EM/SD 5                      | 28120 14X14               |
|                                                                                                                                 |                       |  |                              |                                   | 14 x 14 x 10 мм                  | ■ 28179                                                 |  | EM/SD 10                     | 28120 14X14               |
|                                                                                                                                 |                       |  |                              |                                   | 14 x 14 x 14 мм*                 | ■ 28113*                                                |  | EM/SD 14                     | 28120 14X14               |
|                                                                                                                                 |                       |  |                              |                                   | 20 x 20 x 20 мм*                 | ■ 28114*                                                |  | EM/SD 20                     | 28121 20X20               |
| <div>РЕШЕТКА +<br/>СЛАЙСЕР</div>                                                                                                |                       |  |                              |                                   | 25 x 25 x 25 мм*                 | ■ 28115*                                                |  | EM/SD 25                     | 28122 25X25               |
|                                                                                                                                 |                       |  |                              |                                   | 50 x 70 x 25 мм* (зелёный салат) | ■ 28180*                                                |  | -                            | 28122 25X25               |
|                                                                                                                                 | ▲ 27116               |  | F8                           | F8                                | 8 x 8 мм                         | ▲ 28134                                                 |  | F8                           | F8                        |
|                                                                                                                                 | ▲ 27117               |  | F10                          | F10                               | 8 x 16 мм                        | ▲ 28159                                                 |  | F8                           | F16                       |
| <div>ФРИ</div> <div></div>                     |                       |  |                              |                                   | 10 x 10 мм                       | ▲ 28135                                                 |  | F10                          | F10                       |
|                                                                                                                                 |                       |  |                              |                                   | 10 x 16 мм                       | ▲ 28158                                                 |  | F10                          | F16                       |

| CL 50 Gourmet                                                                       | ДИСКИ                                       |  | Артикул |  |  | ОБОЗНАЧЕНИЕ<br>НА ДИСКЕ | ОБОЗНАЧЕНИЕ<br>НА РЕШЕТКЕ |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|--|---------|--|--|-------------------------|---------------------------|
|                                                                                     | МЕЛКИЕ КУБИКИ<br>БРЮНУАЗ                    |  |         |  |  |                         |                           |
|  | 2 x 2 x 2 мм                                |  | 28174   |  |  |                         |                           |
|                                                                                     | 3 x 3 x 3 мм                                |  | 28175   |  |  |                         |                           |
|                                                                                     | 4 x 4 x 4 мм                                |  | 28176   |  |  |                         |                           |
|                                                                                     | ВОЛНИСТЫЕ ЛОМ-<br>ТИКИ С ДЫРОЧКАМИ<br>ГОФРЫ |  |         |  |  |                         |                           |
|                                                                                     | 2 мм                                        |  | 28198   |  |  |                         |                           |
|                                                                                     | 3 мм                                        |  | 28199   |  |  |                         |                           |
|  | 4 мм                                        |  | 28177   |  |  |                         |                           |
|                                                                                     | 6 мм                                        |  | 28178   |  |  |                         |                           |

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

\* 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

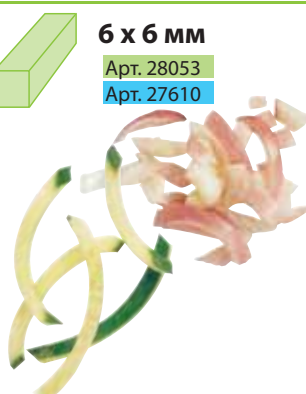
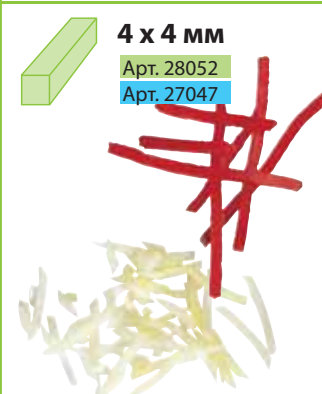
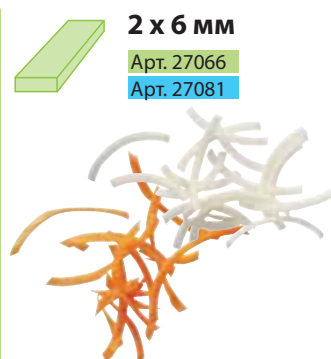
|                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                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



## 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





## 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></p> <p>Арт. 28056<br/>Арт. 27588<br/>Арт. 27148*</p>                                       | <p><b>2 мм</b></p> <p>Арт. 28057<br/>Арт. 27577<br/>Арт. 27149*</p> | <p><b>3 мм</b></p> <p>Арт. 28058<br/>Арт. 27511<br/>Арт. 27150*</p> | <p><b>4 мм</b></p> <p>Арт. 28073</p>                |
| <p><b>5 мм</b></p> <p>Арт. 28059</p>                                                                        | <p><b>6 мм</b></p> <p>Арт. 27046</p>                                | <p><b>7 мм</b></p> <p>Арт. 28016</p>                                | <p><b>9 мм</b></p> <p>Арт. 28060<br/>Арт. 27632</p> |
| <p><b>Пармезан</b></p> <p>Арт. 28061<br/>Арт. 27764</p>                                                     |                                                                     | <p><b>Драники</b></p> <p>Арт. 27164<br/>Арт. 27191</p>              |                                                     |
| <p><b>Редька 1 мм</b></p> <p>Арт. 28055<br/>Арт. 27078 0,7 мм<br/>Арт. 27079 1 мм<br/>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></p> <p>Арт. 27068<br/>Арт. 27621</p> | <p><b>3 мм</b></p> <p>Арт. 27069</p> | <p><b>5 мм</b></p> <p>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**

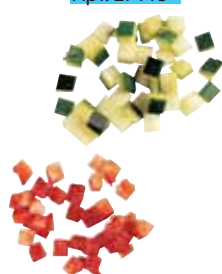
Арт. 28110



**8x8x8 мм**

Арт. 28111

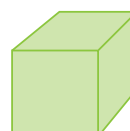
Арт. 27113



**10x10x10 мм**

Арт. 28112

Арт. 27114



**12x12x12 мм\***

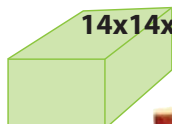
Арт. 28197

Арт. 27298



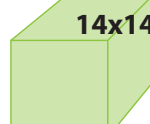
**14x14x5 мм**

Арт. 28181



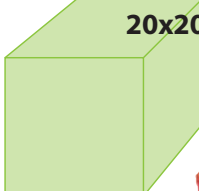
**14x14x10 мм**

Арт. 28179



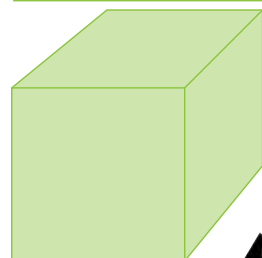
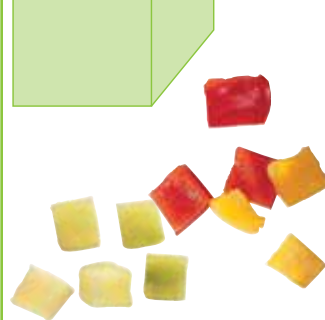
**14x14x14 мм\***

Арт. 28113



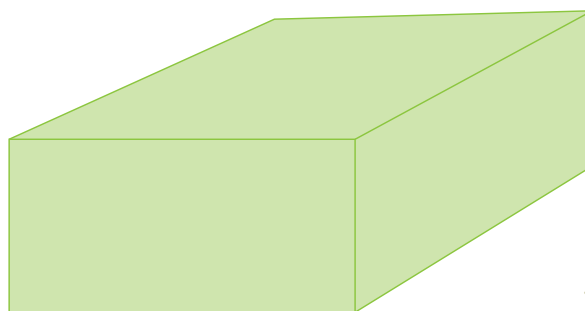
**20x20x20 мм\***

Арт. 28114



**25x25x25 мм\***

Арт. 28115



**50x70x25 мм\***

салат

Арт. 28180



\* кроме CL 50 Gourmet

## Комплект для очистки решеток



Арт. 39881



### 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

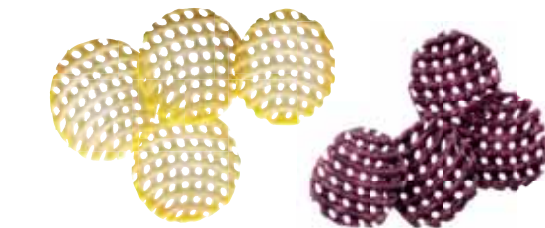


CL 50 Gourmet

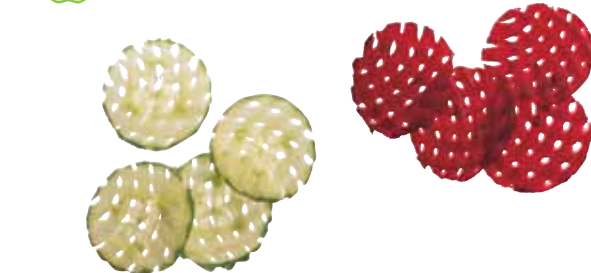
**2 mm**  
Арт. 28198



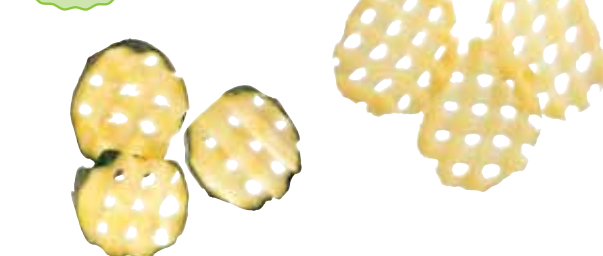
**3 mm**  
Арт. 28199



**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.**



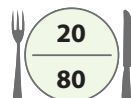
Моторный блок из **нержавеющей стали.**





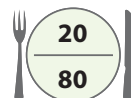
Практическая  
производительность/ч

Теоретическая\*  
производительность/ч



До 50 кг

До 200 кг



50 кг

200 кг



150 кг

500 кг

## ТЕРКА, СЛАЙСЕР, ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ, СОЛОМКА

### + КУБИКИ И КАРТОФЕЛЬ-ФРИ

+ 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



MultiCut Комплект  
из 16  
дисков

НОВИНКА

#### 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



MultiCut Комплект  
из 16  
дисков

НОВИНКА

#### 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

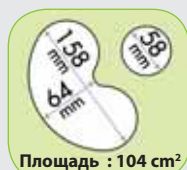
2 скорости

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  
ДИСК

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

Арт. **2201** - **CL 20** 230В/50/1 + **4 диска:**  
слайсер 2 мм и 4 мм, тёрка 2 мм и  
соломка 4х4 мм

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

## 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, соломка  
4х4 мм, комплект для нарезки кубиками:  
ломтики 10 мм + решетка 10 x 10 мм

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

Просьба 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

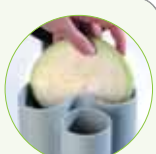


Круглая воронка (Ø 58 мм), предусмотренная для нарезки длинных овощей, таких как морковь, огурцы...



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

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



Нарезка кубиками и картофеля-фри

Усиленный диск-сбрасыватель

Настольная компактная модель, позволяющая производить самую разнообразную нарезку овощей.



## CL 30 БИСТРО + 6 дисков

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

ОПЦИЯ  
28  
ДИСКОВ

3 размера кубиков и 2 размера брусочков-фри

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

Арт. 24432 - CL 30 БИСТРО 230В/50/1 - без дисков

## CL 30 БИСТРО + 6 дисков



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

## РЕКОМЕНДУЕМЫЙ КОМПЛЕКТ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ



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

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

## 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

Для более тонкой структуры пюре:

Арт. 28209 - Комплект для картоф.пюре 6 мм

1+2

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

Арт. 28208 - Набор для картоф.пюре 3 мм

1

Арт. 28210 - Набор для картоф.пюре 6 мм

1



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

Арт. 2303 - CL 50 Протирка 230В/50/1

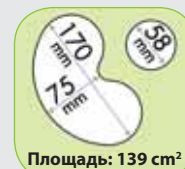
## CL 50 Ultra

|                 |                                       |
|-----------------|---------------------------------------|
| 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

### CL 50

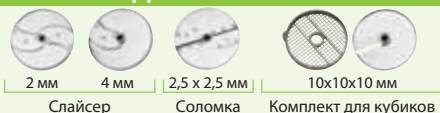


### CL 50 Ultra



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

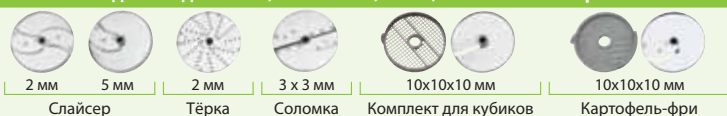
## РЕКОМЕНДУЕМЫЙ КОМПЛЕКТ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ



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



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



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

Возможно другое напряжение - проконсультироваться с нами



# CL 50 Ultra Пицца

специальное предложение для  
приготовления вашей Пиццы



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



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



1 диск терка 7 мм  
для моцареллы или сыра  
для пиццы



## CL 50 Ultra Пицца

|                                    |                                              |
|------------------------------------|----------------------------------------------|
| Мощность                           | 550 Вт                                       |
| Напряжение                         | Однофазное 230 В или<br>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                                      |

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

Арт. 2033 - CL 50 Ultra Пицца 400В/50/3

ОПЦИЯ  
+50  
ДИСКОВ

10 размеров  
кубиков и  
4 размера  
брусочков-  
фри

### ПО ДОП. ЗАКАЗУ

|                                                      | Арт.  |
|------------------------------------------------------|-------|
| Комплект для кубиков 10x10x10 мм для брускетты       | 28112 |
| Комплект для кубиков 14x14x5 мм для свежей моцареллы | 28181 |
| Диск для пармезана                                   | 28061 |



## 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<br>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<br>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

### CL 50 Gourmet



### Волнистые ломтики с дырочками гофры

Арт. 28198 - Гофры 2 mm  
Арт. 28199 - Гофры 3 mm  
Арт. 28177 - Гофры 4 mm  
Арт. 28178 - Гофры 6 mm

### Мелкие кубики брюнуаз

Арт. 28174 - Мелкие кубики  
брюнуаз 2 x 2 x 2 mm  
Арт. 28175 - Мелкие кубики  
брюнуаз 3 x 3 x 3 mm  
Арт. 28176 - Мелкие кубики  
брюнуаз 4 x 4 x 4 mm

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

Включает в себя : один слайсер 1 мм и две вставки для направления петрушки в процессе ее нарезки

Арт. 28194 - Специальный «Набор для нарезки петрушки» 1 мм



2017

## Овощерезка CL 52

Для нарезки большого количества овощей одним движением руки

Легко и без усилий

### 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



Рычаг с усилителем снижает физическую нагрузку и увеличивает производительность.

### БОКОВОЙ СБРОС

Делает работу более удобной и экономит рабочее пространство.



### CL 52

Мощность 750 Вт  
Напряжение Однофазное 230 В или Трехфазное 400 В  
Скорость 375 об/мин

Асинхронный мотор  
Металлические крышка и чаша  
Поставляется без дисков  
Объем загрузки 4.2 литра  
Размеры (ШхДхВ) 360 x 340 x 690 мм  
Вес Брутто 25 кг

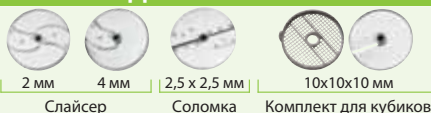
Арт. 24490 - CL 52 230В/50/1  
Арт. 24498 - CL 52 400В/50/3

ОПЦИЯ  
50  
ДИСКОВ

10 размеров кубиков и 4 размера брусочков-фри

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

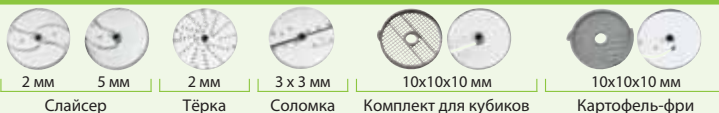
### РЕКОМЕНДУЕМЫЙ КОМПЛЕКТ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ



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



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



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



## CL55 РАБОЧАЯ СТАНЦИЯ КОМПЛЕКС ОВОЩНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

**Новинка**



До  
**1 200 кг**  
овощей  
в час

**ТЕЛЕЖКА С  
РЕГУЛИРУЕМОЙ  
ВЫСОТОЙ, 3 ПОЗИЦИИ**



Для простого перемеще-  
ния и загрузки овощей и  
фруктов.



Может использоваться для  
перемещения аксессуаров.

### MULTICUT КОМПЛЕКТ 16 ДИСКОВ

**АВТОМАТИЧЕСКАЯ  
ВОРОНКА**



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



**ВОРОНКА  
С РЫЧАГОМ**



Для крупных овощей,  
например, капуста  
или сельдерей



**ПРОТИРКА ДЛЯ  
КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ**



Для приготовления  
настоящего  
картофельного  
пюре в больших  
количествах.



**РЕГУЛИРУЕМАЯ ТЕЛЕЖКА  
ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ  
GN 1X1**



Для перемещения и  
загрузки продуктов и  
хранения аксессуаров.



## 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 Комплект 16 Дисков  
Протирка для картофельного пюре 3 мм  
Тележка с регулируемой высотой, 3 позиции  
3 габаритности GN 1x1

10 размеров кубиков и 4 размера брусочков-фри

ОПЦИЯ +50 ДИСКОВ

## CL 55 Рабочая Станция

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

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



### Включает MultiCut Комплект 16 Дисков





## АКСЕССУАРЫ CL 55



Автоматическая  
воронка CL 55

Арт. 28170



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

Арт. 39673



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

Арт. 28161



Протирка для  
картофельного пюре

Арт. 28208 Ø 3 мм

Арт. 28210 Ø 6 мм



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

Арт. 28155



Регулируемая тележка  
для gastronorm-емкостей  
GN 1X1 Поставляется без  
гастроном-емкостей

Арт. 49128



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

Арт. 49132





## CL 55 с рычагом



## CL 55 2 Воронки



## CL 55 с рычагом - CL 55 2 Воронки



### МОТОРНЫЙ БЛОК

Асинхронный мотор  
Металлический моторный блок



### ОВОЩЕРЕЗКА

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

10 размеров кубиков и 4 размера брусочков-фри

опция +50 ДИСКОВ

## CL 55 с рычагом

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

Арт. 2214 - CL 55 Рычаг 400В/50/3

Арт. 2245 - CL 55 Рычаг 230В/50/1

## CL 55 2 Воронки

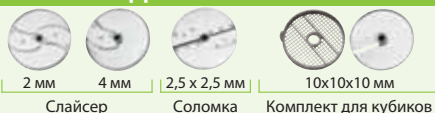
|                                       |                     |
|---------------------------------------|---------------------|
| Мощность                              | 1 100 Вт            |
| Напряжение                            | Трехфазное 400 В    |
| Скорости                              | 375 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

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

## РЕКОМЕНДУЕМЫЙ КОМПЛЕКТ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ



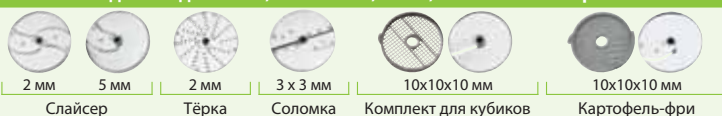
Слайсер Соломка Комплект для кубиков

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



Слайсер Тёрка Соломка Комплект для кубиков

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



Слайсер Тёрка Соломка Комплект для кубиков Картофель-фри

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



**Н**ОВИНКА

## CL60 РАБОЧАЯ СТАНЦИЯ КОМПЛЕКС ОВОЩНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

До  
**1800 кг**  
овощей  
в час



### РЕГУЛИРУЕМАЯ ВЫСОТА НОЖКИ

Аппарат прочно стоит на любом полу

### ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ АКСЕССУАРОВ



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

### MULTICUT КОМПЛЕКТ 16 ДИСКОВ

#### АВТОМАТИЧЕСКАЯ ВОРОНКА



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



#### ВОРОНКА С РЫЧАГОМ



Для крупных овощей, например, капуста или сельдерей



#### ВОРОНКА С 4 ТРУБКАМИ



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



#### ПРОТИРКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ



Для приготовления настоящего картофельного пюре в больших количествах.



#### ПЕРЕДВИЖНАЯ ТЕЛЕЖКА



Вмещает 3 габаритности GN 1x1



**Новинка**

## 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

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. 39681



**Воронка с рычагом CL 60**

Арт. 39680



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

Арт. 49066



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

Арт. 28157



**Протирка для картофельного пюре**

Арт. 28208 Ø 3 мм  
Арт. 28210 Ø 6 мм



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

Арт. 28162

**Новинка**



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

Арт. 49132





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

CL 60 2 Воронки

**НОВИНКА**



## CL 60 2 Воронки

**НОВИНКА**

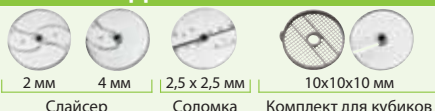
Мощность 1 500 Вт  
Напряжение Трехфазное 400 В  
Скорости 375 и 750 об/мин  
Автоматическая воронка из нерж. стали  
Размеры (ШхДхВ) 462 x 770 x 1353 мм  
Вес Брутто 85 кг

Арт. 2325 - CL 60 2 Воронки 400В/50/3

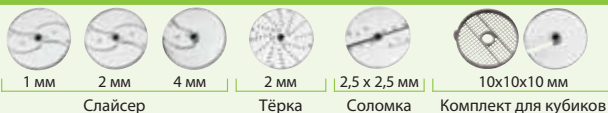
**Важно:** Автоматическая воронка обеспечивает непрерывную подачу продукта и особо высокую производительность для таких типов нарезки, как: слайсер (лук кольцами, картофель ломтиками), терка (морковь), кубики (сырые, варенные и нежные продукты), ломтики-фри. Воронка с рычагом обеспечивает превосходное 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.

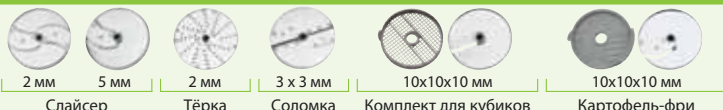
## РЕКОМЕНДУЕМЫЙ КОМПЛЕКТ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ



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



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



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



**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



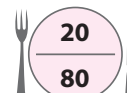
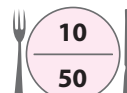
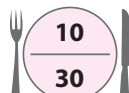
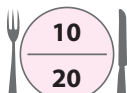
1 или 2 скорости (1500 или 3000 об/мин) в зависимости от модели



# НАСТОЛЬНЫЙ КУТТЕР

2017

robot coupe®



Производительность за операцию

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

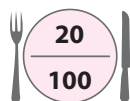
R 5 Plus

Монофазное

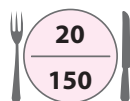
# НАСТОЛЬНЫЙ КУТТЕР

2017

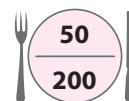
robot coupe®



3,5 кг



5 кг



6 кг

2 СКОРОСТИ 1500 и 3000 об/мин



R 6

Трехфазное



R 8

Трехфазное



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

2,9 л

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

Арт. **2450 - R 2** 230В/50/1

+ дополнительный мелк. нож бесплатно

## R 3-1500

3,7 л

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

Арт. **22382 - R 3-1500** 230В/50/1

## R 4

4,5 л

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

Арт. **22437 - R 4** 400В/50/3

## R 4 V.V.

4,5 л

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

Арт. **22441 - R 4 V.V.** 230В/50/1

R 2



R 3-1500



R 4



R 4 V.V.



|                                       | R 2   |  |  | R 3   |  |  |
|---------------------------------------|-------|--|--|-------|--|--|
| ПО ДОП. ЗАКАЗУ                        | Арт.  |  |  | Арт.  |  |  |
| Нож с круп. зубчиками                 | 27138 |  |  | 27288 |  |  |
| Нож с мелк. зубчиками <b>Петрушка</b> | 27061 |  |  | 27287 |  |  |
| Дополнительный гладкий нож            | 27055 |  |  | 27286 |  |  |

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

## 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

## 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

## 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

### ПО ДОП. ЗАКАЗУ

Нож с круп. зубчиками

Нож с мелк. зубчиками **Петрушка**

Дополнительный гладкий нож

| R 4   |  |  | R 5 Plus |  |  |
|-------|--|--|----------|--|--|
| Арт.  |  |  | Арт.     |  |  |
| 27346 |  |  | 27121    |  |  |
| 27345 |  |  | 27351    |  |  |
| 27344 |  |  | 27120    |  |  |

# 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

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

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 процессе работы.



Чаша из матированной 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.



|                                | R 6   |  |  | R 8   |  |  | R 10  |  |  |
|--------------------------------|-------|--|--|-------|--|--|-------|--|--|
| ПО ДОП. ЗАКАЗУ                 | Арт.  |  |  | Арт.  |  |  | Арт.  |  |  |
| Нож с круп. зубцами            | 27125 |  |  | 27383 |  |  | 27384 |  |  |
| Нож с мелк. зубцами            | 27352 |  |  | 27385 |  |  | 27386 |  |  |
| Дополнительный гладкий нож     | 27124 |  |  | 27381 |  |  | 27382 |  |  |
| Лезвие с круп. зубцами верхнее | 49163 |  |  |       |  |  |       |  |  |
| Лезвие с круп. зубцами нижнее  | 49162 |  |  |       |  |  |       |  |  |
| Лезвие с мелк. зубцами верхнее | 49165 |  |  |       |  |  |       |  |  |
| Лезвие с мелк. зубцами нижнее  | 49164 |  |  |       |  |  |       |  |  |
| Простое лезвие верхнее         | 49161 |  |  |       |  |  |       |  |  |
| Простое лезвие нижнее          | 49160 |  |  |       |  |  |       |  |  |
| Лезвие с круп. зубцами         |       |  |  | 59281 |  |  | 59281 |  |  |
| Лезвие с мелк. зубцами         |       |  |  | 59282 |  |  | 59282 |  |  |
| Простое лезвие                 |       |  |  | 59280 |  |  | 59280 |  |  |

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

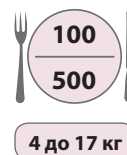
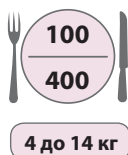
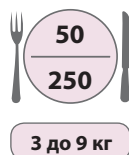
- Для более простого передвижения аппарата на кухне
- Для более легкого мытья пола под аппаратом



# НАПОЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ-МЯСОРУБКИ

2017

robot coupe®



## 2 СКОРОСТИ 1500 и 3000 об/мин



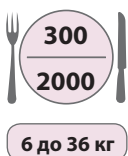
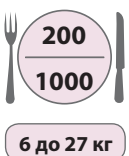
**R 15**  
Трехфазное



**R 23**  
Трехфазное



**R 30**  
Трехфазное



## 2 СКОРОСТИ 1500 и 3000 об/мин



**R 45**  
Трехфазное



**R 60**  
Трехфазное





Простой нож  
Стандартная комплектация



Измельчение мяса



Тонкое измельчение



Соусы, эмульсии



Нож с круп. зубцами  
Специальная заточка - Выпечка



Замешивание теста



Дробление орехов



Нож с мелк. зубцами  
Измельчение трав и специй



Измельчение зелени



Измельчение специй



## R 15

Мощность: 3000 Вт.

Напряжение трехфазное 400 В.

2 скорости: 1500 и 3000 об/мин.

Поставляемый комплект:

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

Прозрачная крышка Grande vision оснащенная съемной прокладкой

Опция: мини чаша 4 литра

Размеры (ВхДхШ): 680 x 370 x 615 мм.

Арт. **51491 - R 15 400B/50/3**

15 л

3  
ножа

### ПО ДОП. ЗАКАЗУ

Нож с круп. зубцами с 3 лезвиями

Нож с мелк. зубцами с 3 лезвиями

Дополнительный простой нож с 3 лезвиями

Лезвие с круп. зубцами

Лезвие с мелк. зубцами

Простое лезвие

### Арт.

57098

57099

57097

59393

59359

59392

## 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

3

НОЖА

## 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               |

Арт. **51331C - R 23** 400В/50/3

## 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             |

Арт. **52331C - R 30** 400В/50/3

### R 23



В комплект входит 3 съемных колесика

### R 30



В комплект входит 3 съемных колесика



| ПО ДОП. ЗАКАЗУ                          | R 23   |  |  | R 30   |  |  |
|-----------------------------------------|--------|--|--|--------|--|--|
|                                         | Арт.   |  |  | Арт.   |  |  |
| Нож с круп. зубцами с 3 лезвиями        | 57070  |  |  | 57075  |  |  |
| Нож с мелк. зубцами с 3 лезвиями        | 57072  |  |  | 57077  |  |  |
| Дополнительный простой нож с 3 лезвиями | 57069  |  |  | 57074  |  |  |
| Лезвие с круп. зубцами                  | 118294 |  |  | 118286 |  |  |
| Лезвие с мелк. зубцами                  | 118292 |  |  | 118241 |  |  |
| Простое лезвие                          | 118217 |  |  | 117950 |  |  |

**R 45**


В комплект входит 3 съёмных колесика

**R 60**


В комплект входит 3 съёмных 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      | Трёхфазное 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

## R 60

**60 Л**

|                 |                      |
|-----------------|----------------------|
| Мощность        | 11 000 Вт            |
| Напряжение      | Трёхфазное 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


| ПО ДОП. ЗАКАЗУ                          | Арт.   | R 45 |  | R 60   |  |
|-----------------------------------------|--------|------|--|--------|--|
|                                         |        | Арт. |  | Арт.   |  |
| Нож с круп. зубцами с 3 лезвиями        | 57082  |      |  | 57092  |  |
| Нож с мелк. зубцами с 3 лезвиями        | 57084  |      |  | 57095  |  |
| Дополнительный простой нож с 3 лезвиями | 57081  |      |  | 57091  |  |
| Лезвие с круп. зубцами                  | 118287 |      |  | 118290 |  |
| Лезвие с мелк. зубцами                  | 118243 |      |  | 118245 |  |
| Простое лезвие лезвие                   | 117952 |      |  | 117954 |  |



Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER

НОВИНКА

Первая кухонная машина с подогревом  
для профессионального использования!

**В ГОРЯЧЕМ** или **В**  
**ХОЛОДНОМ** режиме

Я МЕШАЮ,  
Я ИЗМЕЛЬЧАЮ,  
Я ДЕЛАЮ СОУС,  
Я ПЕРЕМЕШИВАЮ,  
Я ЗАМЕШИВАЮ ТЕСТО,  
**Я ПОДОГРЕВАЮ**  
**И Я ГОТОВЛЮ...**



## Помощник шеф-повара на кухне

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

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



### СТАРATEЛЬНЫЙ ПОМОЩНИК

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



### САМОСТЯТЕЛЬНЫЙ 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<br>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                                                                                                             |
| Арт. <b>43000R</b> - Robot Cook® 230В/50/1                                      |                                                                                                                   |
| Арт. <b>39854</b> - Дополнительная чаша                                         |                                                                                                                   |
| Арт. <b>39691</b> - Дополнительный нож с мелкими зубцами – для функции Блендера |                                                                                                                   |
| Арт. <b>49691</b> - Дополнительный нож с гладким лезвием – для функции Куттера  |                                                                                                                   |



## 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



## 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»    Кнопка «Пуск»    Кнопка «Стоп»

до 4500 об/мин



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

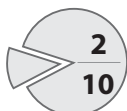


Количество  
блюда весом  
200 гр

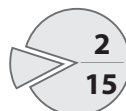


Производитель-  
ность за операцию

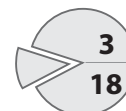
От 1 порции  
и до 1 кг



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

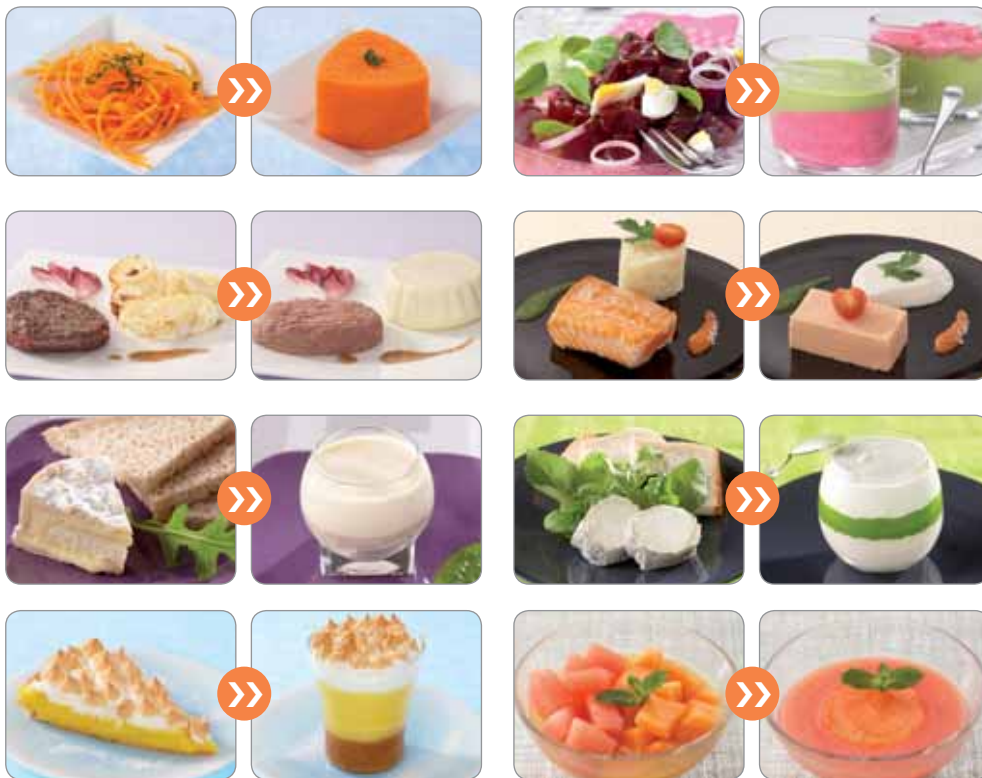
**Blixer 4**  
Монофазное



## 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 грэнни смит

### Характеристики

| Модель        | Объём чаши (л) | Кол-во продукта (кг)           |          | Количество порций<br>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

Арт. **2340 - Blixer 2** 230V/50/1

+ дополнительный аксессуар =



## Blixer 3

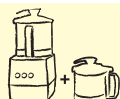
Мощность 750 Вт  
Напряжение Однофазное 230 В  
Скорость 3000 об/мин  
Чаша куттера из нерж. стали 3,7 л.  
Размеры (ШхДхВ) 210 x 330 x 420 мм  
Вес Брутто 13,2 кг

3,7л

Арт. **33197 - Blixer 3** 230В/50/1

Арт. **2341 - Blixer 3** 230V/50/1

+ дополнительный аксессуар =



### Blixer 2



### Blixer 3



|                                                        | Blixer 2 |  |  | Blixer 3 |  |  |
|--------------------------------------------------------|----------|--|--|----------|--|--|
| ПО ДОП. ЗАКАЗУ                                         | Арт.     |  |  | Арт.     |  |  |
| Дополнительный нож                                     | 27370    |  |  | 27447    |  |  |
| Дополнительный аксессуар : чаша, нож, крышка и скребок | 27369    |  |  | 27337    |  |  |

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**

Арт. **2342 - Blixer 4 400В/50/3**

+ дополнительный аксессуар =


**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**

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

+ дополнительный аксессуар =

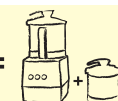

**Blixer 5 Plus**
**5,5 л**

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**

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

+ дополнительный аксессуар =



|                                                        | Blixer 4 |  |  | Blixer 5 |  |  |
|--------------------------------------------------------|----------|--|--|----------|--|--|
| ПО ДОП. ЗАКАЗУ                                         | Арт.     |  |  | Арт.     |  |  |
| Дополнительный нож                                     | 27449    |  |  | 27155    |  |  |
| Дополнительный аксессуар : чаша, нож, крышка и скребок | 27338    |  |  | 27165    |  |  |

## 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 объёмных эмульсий и соусов, которые долго держатся на тарелке и не растекаются.



### НОЖ

Для приготовления супов и соусов в небольших количествах.

## MicroMix®

|                                  |                                        |
|----------------------------------|----------------------------------------|
| 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                                 |

**Новинка**

## Комплект из 6 MicroMix®

Специальная рекламная упаковка для показа 6 MicroMix в шоу-румах

**Новинка**



| Арт.  | Наименование           | Товарная единица | В упаковке шт. |
|-------|------------------------|------------------|----------------|
| 34900 | MicroMix 230/50/1      | 1                | 1              |
| 34950 | Комплект из 6 MicroMix | 1                | 6              |



## МАКСИ

### MP

Easy Plug

см. стр. 66

Новинка

1000 W



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

## КОМПАКТ

### CMP

см. стр. 64



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

Специально для ресторанов

## 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

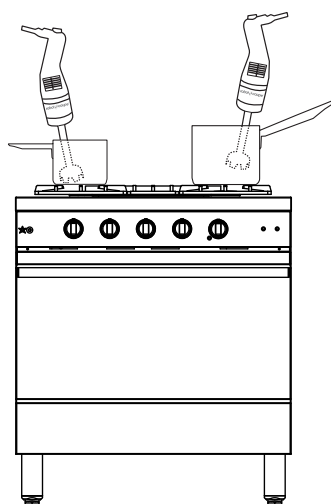
Для небольших порций

▶ Для приготовления эмульсий

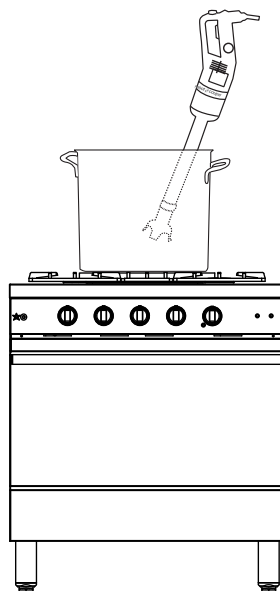
▶ Для небольших порций

▶ Для ресторанов (объем до 45 л)

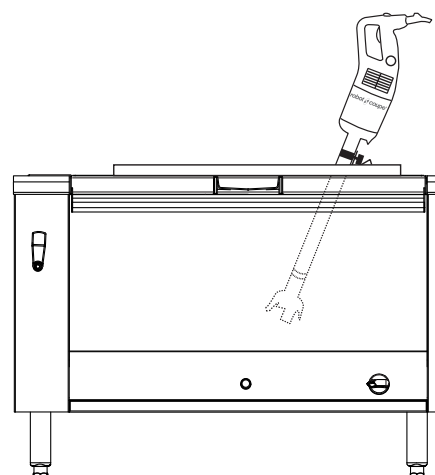
▶ Для фабрик-кухонь/больших столовых, интенсивное использование



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**

270 W



Mini MP  
190 Combi

9 литров

290 W



Mini MP  
240 Combi

12 литров

310 W



CMP 250  
Combi

15 литров

350 W



CMP 300  
Combi

30 литров

440 W



MP 350 Combi  
Ultra

50 литров

500 W



MP 450 Combi  
Ultra

100 литров

500 W



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



**Новинка**

## ГАММА MINI MP



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

**Мини размер Макси качество**

**Идеальны для небольших порций**



Форма ручки специально разработана для удобного захвата и облегчения работы.



Нож и насадка из нержавеющей стали полностью разбираются для идеальной гигиены



Профиль и заточка ножа обеспечивают превосходное качество измельчения.

**НОВИНКА**



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



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



**АЭРОМИКС**

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



## ГАММА MINI MP

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



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

#### Mini MP 160 V.V.

**Новинка**

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

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

Арт. **27333** - Дополнительный венчик Mini

#### Mini MP 190 V.V.

**Новинка**

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

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

Арт. **27333** - Дополнительный венчик Mini

#### Mini MP 240 V.V.

**Новинка**

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

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

Арт. **27333** - Дополнительный венчик Mini

#### 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**

### МОЩНОСТЬ

Увеличенная мощность двигателя: +15 % для ещё большей производительности



### СКОРОСТЬ

Плавная регулировка скорости для удобства использования в соответствии с консистенцией продукта



### УДОБСТВО

Небольшой размер и удобное управление



### ГИГИЕНА

Разборная конструкция насадки, штанги и ножа облегчает уход.



### НАДЁЖНОСТЬ

Прочный редуктор венчика со стальным передаточным механизмом на моделях Combi.



### ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Авторегулировка скорости в зависимости от консистенции продукта.



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

НЕРЖ. СТАЛЬ

НЕРЖ. СТАЛЬ



## ГАММА CMP

### 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

#### 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

#### 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

#### CMP 250 Combi

см. стр. 70

#### CMP 300 Combi

см. стр. 70



#### 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

### 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

### 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

### 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

### MP 350 Combi Ultra

см. стр. 71

### MP 450 Combi Ultra

см. стр. 71



НОВАЯ НАСАДКА  
ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

Easy Plug



НОВАЯ НАСАДКА  
ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

Easy Plug



### 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

1



2



1

2

## ГАММА MP ULTRA



### MP 550 Ultra - MP 600 Ultra - MP 800 Turbo



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

Укомплектованы 1 настенным креплением из нерж. стали. Рекомендуется использовать эти модели с креплениями для кастрюль

### MP 550 Ultra

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

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

### 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

### MP 800 Turbo

EBS

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

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

### КРЕПЛЕНИЯ ДЛЯ КАСТРЮЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

1



2



### 3 регулируемых крепления

1

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

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

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

### 1 универсальное крепление

2

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

## 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

## ГАММА Комби

**Mini MP 190 Combi - Mini MP 240 Combi - CMP 250 Combi - CMP 300 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

### 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

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

### 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. **34310A - CMP 300 Combi** 230В/50/1

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

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

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

## 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<br>С венчиком: 805 мм, Ø 125 мм                      |
| Вес Брутто            | 7,9 кг                                                                  |

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

### 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<br>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



## МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ КОРОБКА ВЕНЧИКА

### ПРОЧНОСТЬ

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

### ГИГИЕНА

- Литая конструкция венчиков гарантирует идеальные гигиенические условия приготовления блюд.

### ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

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



### КРЕПЛЕНИЯ ДЛЯ КАСТРЮЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

### 3 регулируемых крепления ①

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

### 1 универсальное крепление ②

- Арт. 27358 - для кастрюль всех диаметров



## ГАММА Комби



Easy Plug

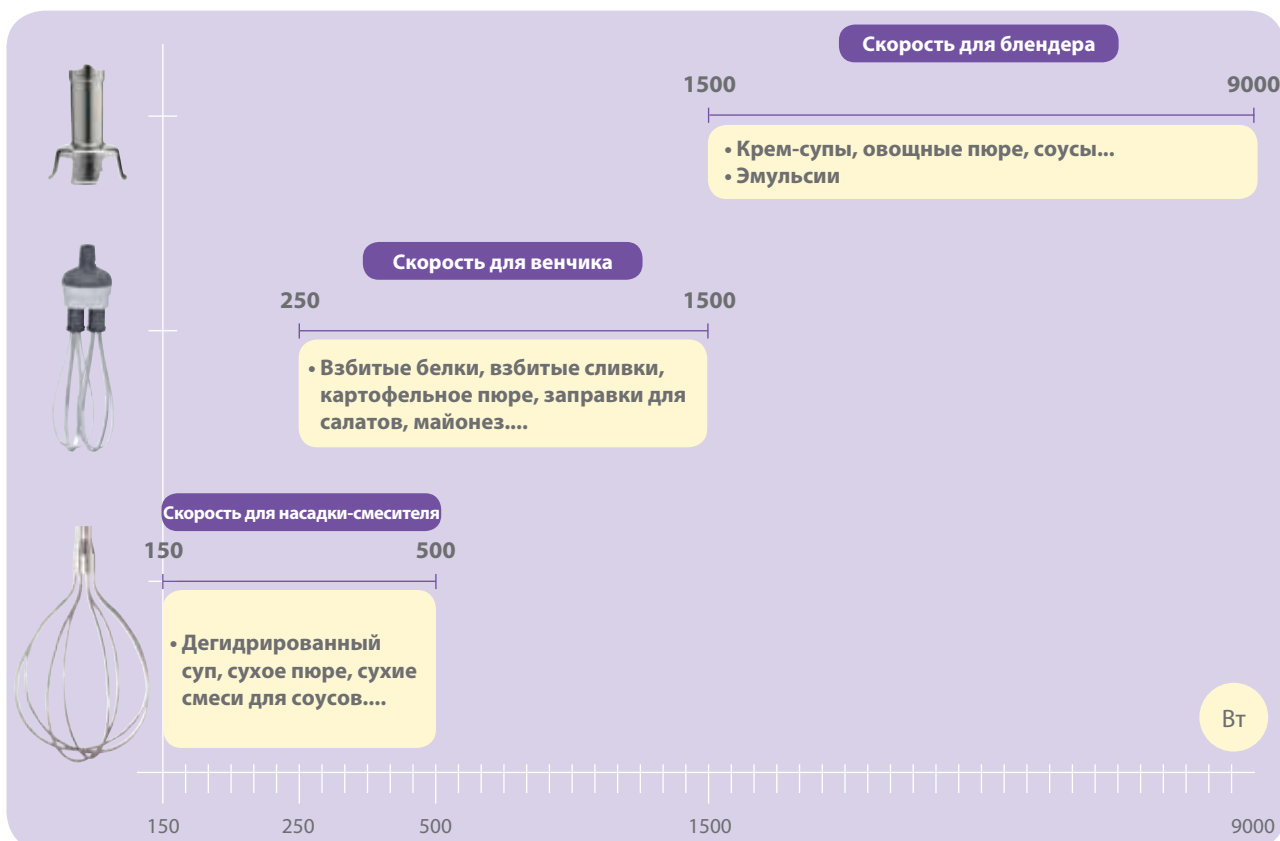
### MP 450 FW Ultra

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

### 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.

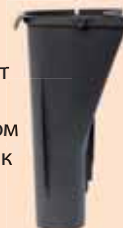
Сверхмощный и тихий асинхронный мотор 1000 Вт для продолжительной работы в течение целого дня.



### 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

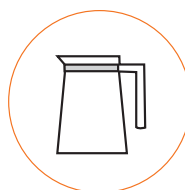
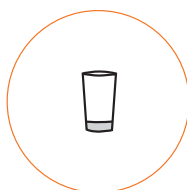


Витамины сохраняются

### 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<br>- поддоном для капель |
| Размеры (ШхДхВ)    | 235 x 420 x 505 мм                                         |
| Вес Брутто         | 12,5 кг                                                    |

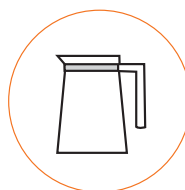
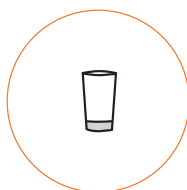
Арт. **56000A - J 80 Ultra** 230В/50/1



### 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.<br>- контейнером для жмыха объемом 7,2 литра<br>- поддоном для капель |
| Размеры (ШхДхВ)    | 235 x 438 x 595 мм                                                                                                             |
| Вес Брутто         | 15,4 кг                                                                                                                        |

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



## 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!

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



Густой томатный сок для гаспачо и соусов



Лимонный сок для рыбы и маринадов



### 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         |
| Съемные и разборные чаша и крышка                               |                     |
| Укомплектована: ситом и насадкой-соковыжималкой для цитрусовых. |                     |
| Размеры (ВхДхШ)                                                 | 645 x 239 x 280 мм. |
| Вес Брутто                                                      | 10,6 кг             |

Арт. **55040 - C 40** 230В/50/1



## 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

## 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

## 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



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



**Указатель для дисков R 301**  
Арт: 450 367



**Указатель для дисков CL 50**  
Арт: 450 366



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



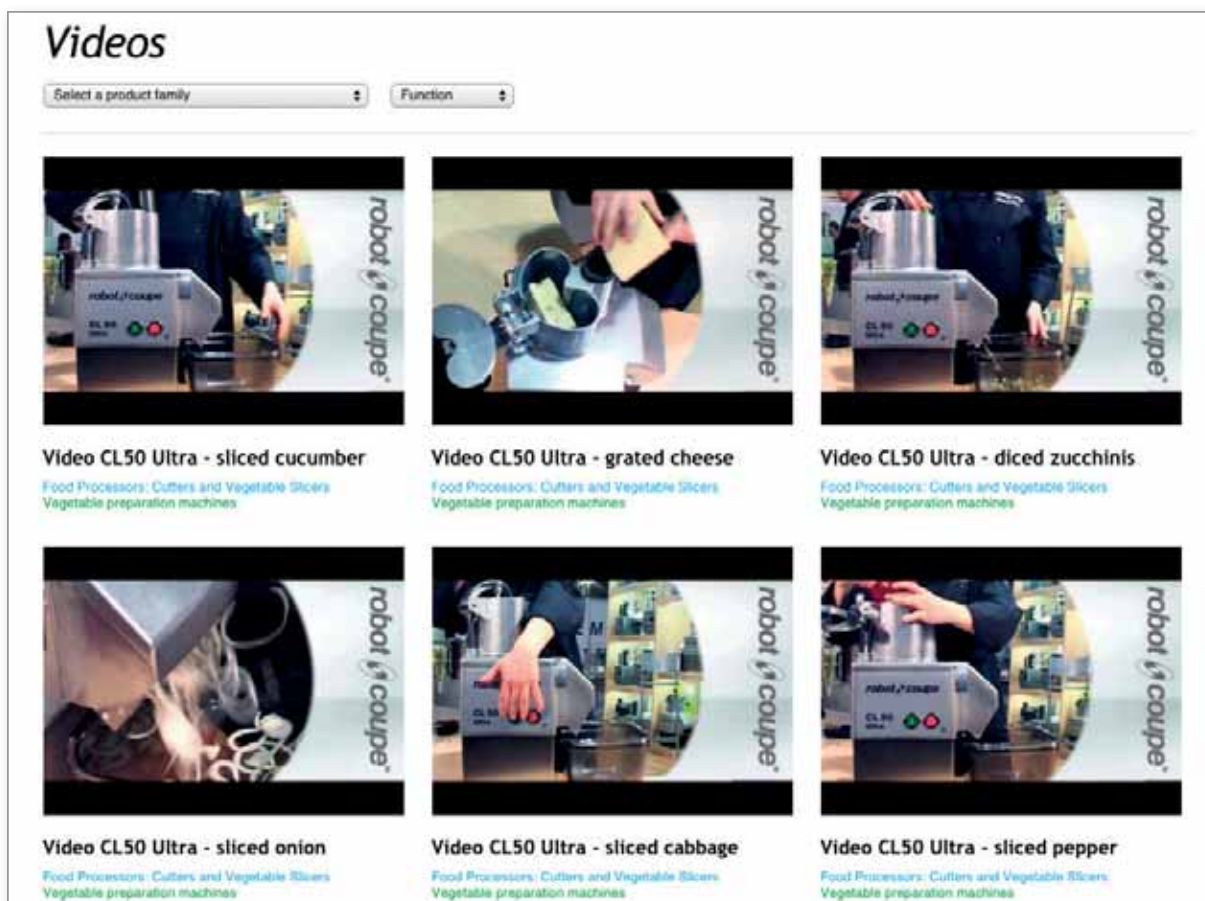
**Подставка для ручных миксеров**  
Арт.: 407 435

# Канал Robot-Coupe на

Смотрите наши новые видео Robot Cook на нашем канале на YOUTUBE



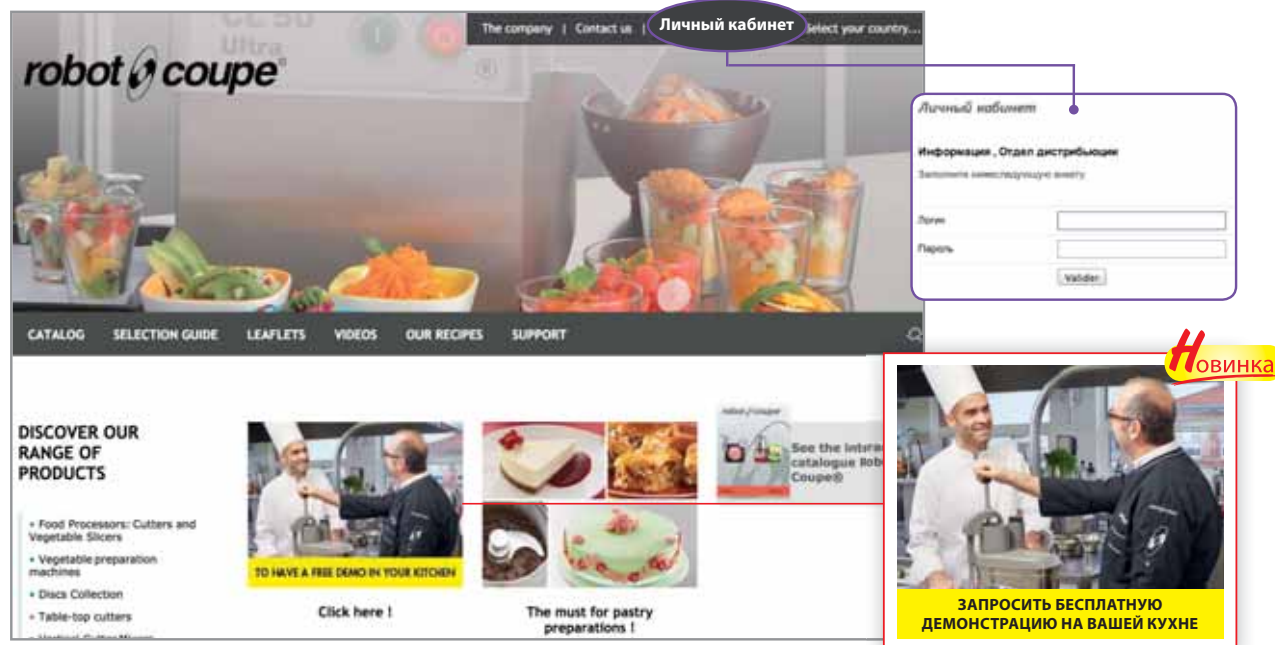
Все видео можно также посмотреть на нашем сайте  
[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)



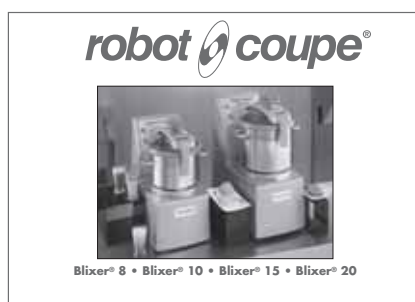
# Интернет-сайт [www.robot-coupe.com/rus](http://www.robot-coupe.com/rus)

## • Личный кабинет для проектировщиков

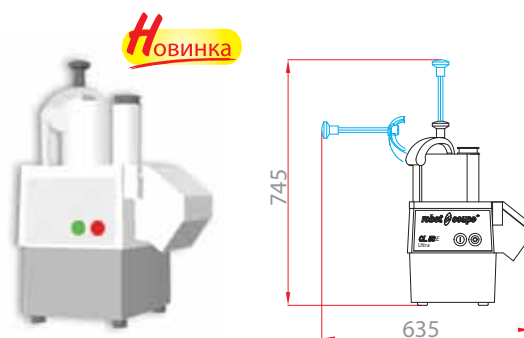
Используйте ваш логин и пароль для доступа в личный кабинет, где вы можете ознакомиться и скачать всю необходимую информацию: инструкции, спецификации, чертежи в формате 2D и 3D.



Технические спецификации



Инструкции



Чертежи в формате 2D и 3D

## • Сайт в свободном доступе



Видео



Брошюры



Кулинарные книги

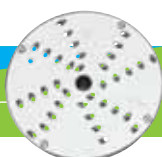
КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ -  
УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД:  
КУТТЕР-МЯСОРУБКА И ОВОЩЕРЕЗКА



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 срок службы для своих аппаратов.

Это помогает снизить количество отходов и потребляемых ресурсов.

### Энергопотребление

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

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



## ПРОИЗВОДСТВО

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

### Упаковка

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



## КОНЕЦ СРОКА СЛУЖБЫ

### Ремонтопригодность

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

### Переработка

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



## ROBOT-COUPЕ, 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-COUPÉ 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)