


robot coupe®




CENNIK
2021

robot coupe[®]



 **Radosław Marczyński**
0048 691 47 57 67
marczynski@robot-coupe.com

 **Marcin Zbrzezniak**
0048 798 746 242
zbrzezniak@robot-coupe.com

 **Michał Kułyk**
0048 695 38 57 37
kulyk@robot-coupe.com

NOWOŚCI

robot coupe[®]

STRONA

104

MIKSERY RĘCZNE

Nowy, zdejmowany uchwyt EasyGrip do urządzeń MP 550 Ultra oraz MP 600 Ultra



NOWOŚĆ

STRONA

126

AUTOMATYCZNE WYCISKARKI DO SOKÓW

Nowa automatyczna wyciskarka J 80 Buffet jest doskonała do stanowisk samoobsługowych.



NOWOŚĆ

NOWOŚCI

robot coupe®

Odkryj 6 nowych modeli stołowych o dużej pojemności: roboty wielofunkcyjne, cutter/wilki i Blixer®!
Wielofunkcyjne, kompaktowe i wciąż bardziej wydajne, odpowiadają potrzebom szefów kuchni.



RAMIĘ ZBIERAKA

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

POJEMNIK

- Duża pojemność 5,9 l lub 7,5 l
- Ergonomiczny uchwyt „soft touch”
- Optymalna jakość wyników dzięki ulepszonej konstrukcji



OBUDOWA SILNIKA

- Podstawa z nowego tworzywa **zwiększa trwałość**
- Nowy system wentylacyjny
- Ulepszone uszczelnienie

ZEGAR

- **Jeszcze bardziej precyzyjna** praca
- Idealna **powtarzalność wyników**
- **Oszczędność czasu**

STRONA **32** ROBOTY WIELOFUNKCYJNE
R 502 - R 752



STRONA **82** CUTTER-WILKI
R 5 - R 7



STRONA **101** BLIXER®
Blixer® 5 - Blixer® 7



robot coupe®

HISTORIA OPARTA NA INNOWACJI


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



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



PONAD 60 LAT INNOWACJI KILKASET WYŁĄCZNYCH PATENTÓW

Tym piktogramem  INNOWACJA na kolejnych stronach oznaczone są wszystkie innowacje Robot-Coupe®

1961: Pierwsza szatkownica do warzyw
1966: Pierwszy pionowy Cutter-Wilk



1960 / 1970

1970 / 1980



1970: Pierwszy robot wielofunkcyjny Cutter-Wilk/
szatkownica do warzyw
1975: Rozszerzona gama cutter/wilków i robotów
wielofunkcyjnych

1980: Pierwszy Blixer = Cutter/Blender
1986: Pierwsza szatkownica do warzyw CL 50



1990 / 2000



1990: Rozszerzona gama szatkownic do warzyw
1996: Pierwszy mikser ręczny z demontowanym dzwonem

2000: Rozszerzona gama mikserów ręcznych
2008: Pierwsza automatyczna wyciskarka



DZISIAJ

2012: Pierwszy profesjonalny cutter/blender
podgrzewający Robot-Coupe
2020 : wprowadzenie na rynek nowej gamy
wyciskarek do soków oraz 6 nowych modeli
stołowych o dużej pojemności – urządzeń
wielofunkcyjnych, cutter/wilków i Blixerów.

robot coupe®

ŚWIATOWY LIDER OBECNY W PONAD 130 KRAJACH



ZAANGAŻOWANIE ZARÓWNO ŚWIATOWE, JAK I LOKALNE

Obecna w ponad 130 krajach firma Robot-Coupe korzysta ze specjalistycznej wiedzy światowego lidera, stale adaptując go do różnych rodzajów lokalnych kuchni. Nasze zespoły nieustannie pomagają dystrybutorom i firmom z branży gastronomicznej na całym świecie w spełnianiu ich specjalnych potrzeb.



KULTURA ZAANGAŻOWANIA



OPRACOWANIE I PRODUKCJA WE FRANCJI

Produkty Robot-Coupe są w całości opracowywane i produkowane we Francji, co gwarantuje najwyższy poziom jakości i zapewnia doskonałe parametry. Nasze produkty stale cechuje najnowocześniejsza technologia.

INNOWACJA I TRWAŁOŚĆ

Ponieważ najbardziej zależy nam na zaspokajaniu Twoich potrzeb, nasze działania skupiają się wokół innowacji mających na celu wyprzedzenie Twoich oczekiwań.

Staramy się oferować Ci produkty o wydajności i trwałości powyżej obowiązujących norm, w których dobór parametrów technicznych i przemysłowych dostosowany jest do zapewnienia trwałości, konserwacji i możliwości naprawy.



INSPIRACJA I ZADOWOLENIE

Bycie Twoim partnerem w kuchni jest dla nas bodźcem do dalszych badań i rozwoju mających na celu opracowywanie, ulepszanie i tworzenie nowych zastosowań dla wszystkich naszych produktów.

Twoje zadowolenie jest naszym priorytetem w budowaniu trwałej, opartej na zaufaniu relacji oraz umożliwieniu Ci pełnego wyrażania Twojej kulinarnej kreatywności.

robot coupe®

FIRMA ZAANGAŻOWANA W ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ

Od wielu lat firma Robot-Coupe realizuje politykę odpowiedzialności społecznej i etycznej, którą można wyrazić w 4 zdaniach.

„**Solidne** urządzenia naszej firmy opracowujemy tak, by były **trwałe**”

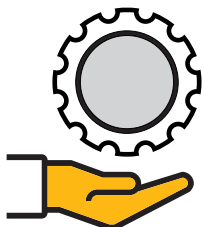
„**Nasze urządzenia przekraczają obowiązujące wymogi,**
co gwarantuje **ich doskonałe parametry**”



„**Nasi partnerzy mają siedziby w Europie,**
a my wspieramy ich we wdrażaniu **zrównoważonego podejścia**”

„**100%** urządzeń naszej firmy nadaje się do naprawy i może być poddana recyklingowi **ponad 95%**”

ZAANGAŻOWANIE PRZEZ CAŁY OKRES UŻYTKOWANIA PRODUKTÓW



OPRACOWANIE

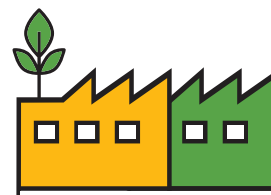
Produkty opracowywane z uwzględnieniem trwałości:

- Jakość i trwałość materiałów wykorzystywanych do produkcji urządzeń naszej firmy.
- Urządzenia łączące w sobie wydajność i oszczędność energii przez cały okres użytkowania.
- 100% produktów naszej firmy można poddawać naprawie.
- Dostępność części zamiennych ponad 10 lat od zakończenia produkcji.

PRODUKCJA

Etyka i odpowiedzialność:

- Zgodność z najbardziej wymagającymi normami.
- Przestrzeganie dyrektywy ROHS (o niestosowaniu substancji szkodliwych) oraz wdrażanie norm obowiązujących w przyszłości, takich jak EuP (Energy Using Product).
- Wybór europejskich partnerów pozwalający na ograniczenie transportu i jego wpływu na środowisko.



ZASOBY

Zrównoważone zarządzanie zasobami:

- Ograniczanie liczby opakowań już w fazie projektowej oraz zmniejszanie odpadów produkcyjnych.
- Precyzja urządzeń zmniejszająca ilość odpadów kuchennych.
- Produkty nadające się do recyklingu w ponad 95%.
- Udział w różnych sposobach odbioru i recyklingu odpadów obowiązujących w danym kraju.



LUDZIE

Firma zaangażowana społecznie:

- Polityka indywidualnego rozwoju naszych współpracowników i promocja etyki.
- Przestrzeganie standardów Międzynarodowej Organizacji Pracy.
- Współdzielenie wymogów naszej firmy w zakresie CSR z naszymi partnerami i wspieranie ich w tym procesie.



robot coupe®

DO TWOICH USŁUG

Firma Robot-Coupe nie jest jedynie producentem. Jest to firma, której zdolność słuchania i obsługi wdrażana jest na całym świecie w celu poprawy codziennego funkcjonowania firm branżowych. To klient wyznacza nasze działania i jego wsparcie.

BLISKA OBECNOŚĆ

Robot-Coupe jest blisko Ciebie:

- Prezentacje najnowszych urządzeń Robot-Coupe
- Bezpłatny audyt Twoich urządzeń kuchennych
- Szkolenia techniczne w Twojej restauracji lub w kuchniach firmy Robot-Coupe
- Wsparcie w monitorowaniu urządzeń w zakresie ich naprawy, konserwacji i wymiany części zamiennych
- Wymiana doświadczeń



„Zaufany partner,
który zapewni Ci
prawdziwy **spokój
ducha**”

PREZENTACJA W TWOJEJ KUCHNI

Zamów przeprowadzenie prezentacji na naszej
stronie internetowej

www.robot-coupe.com

ZAUFANY PARTNER



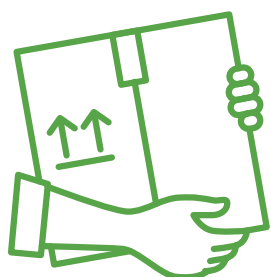
Wysokiej jakości obsługa klientów

Firma Robot-Coupe posiada specjalnie wyznaczony zespół, który odpowie na wszystkie pytania i udzieli wskazówek w zakresie doboru wyposażenia: wyceny, zamówień, itd. Zapewniamy dostawę urządzeń i akcesoriów w ciągu 48 godzin. Dzięki stronie internetowej z serwisem posprzedażnym wysyłamy części zamienne w ciągu 24 godzin. Ponad 98% zamówień jest wysyłanych w ustalonym terminie.



Bogate wsparcie techniczne

Firma Robot-Coupe wzbogaciła swój system o specjalistyczny, wyszkolony zespół odpowiedzialny za efektywne i szybkie doradztwo techniczne: wsparcie w diagnostyce, naprawy, sposoby konserwacji, oraz poradniki video itp.



Wydajne centrum logistyczne

Firma Robot-Coupe gromadzi wszystkie produkowane urządzenia i części zamienne w jednym magazynie, co gwarantuje krótkie terminy dostawy. Ponad 90% urządzeń katalogowych jest dostępnych w magazynie od ręki. Zadaniem zespołu odpowiedzialnego za przygotowywanie przesyłek jest śledzenie, staranne realizowanie zamówień oraz zapewnienie identyfikowalności przesyłek.



Efektywny serwis posprzedażny

Strona internetowa

www.spareparts.uk.robot-coupe.com

to precyzyjne i szybkie narzędzie do wyszukiwania informacji i:

- Informacje o częściach zamiennych wraz z czytelnymi schematami i schematami elektrycznymi.
- Wyszukiwanie według wielu kryteriów: numeru katalogowego, numeru seryjnego, nazwy modelu itd.

robot coupe®

SŁUŻYMY POMOCĄ

1 MIDI KATALOG
Polska
Ref. 450 904

**2 PRZEWODNIK: JAK WYBRAĆ
WŁAŚCIWE
Tarcze tnące**
Ref. 430 402

3 KSIĄŻKA KUCHARSKA
Robot Cook
Ref. 450 993

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



CAŁY ROK 2021 NA WSZYSTKICH TARGACH W CAŁEJ POLSCE



W TWOICH SKLEPACH I WZORCOWNIACH

NOWOŚĆ



Zestaw 3 ekspozytorów na urządzenia

Ref. 451 581

Wymiary : D126 x W60 x G40 cm



Informacja w punkcie sprzedaży
Tarcze R301
Ref. 450 367

Informacja w punkcie sprzedaży
Tarcze CL 50
Ref. 450 366

Ekspozytor 3 urządzeń
Ref. 407 818 / Cena: 1 200 zł



Ekspozytor mieszany
Ref. 450 421 / Cena: 1 200 zł



Ekspozytor mikserów ręcznych
Ref. 407 435 / Cena: 1 200 zł



POS Micromix
Ref. 451 007

robot coupe®

SŁUŻYMY POMOCĄ

WSZYSTKIE FILMY WIDEO ZNAJDZIESZ NA KANALE ROBOT-COUPÉ OFFICIAL:



Wideo R 301 Ultra



Wideo CL 50 Ultra

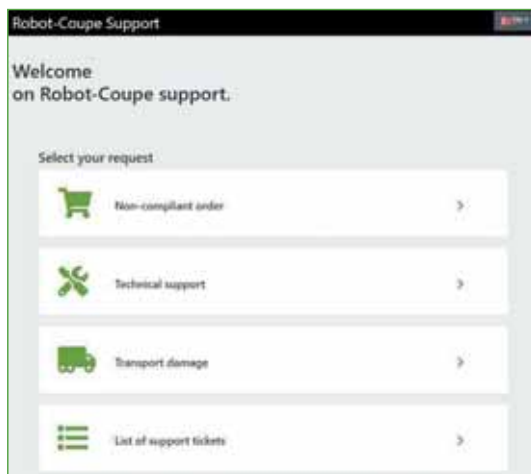


Wideo J 100

FILMY WIDEO DOSTĘPNE RÓWNIEŻ NA

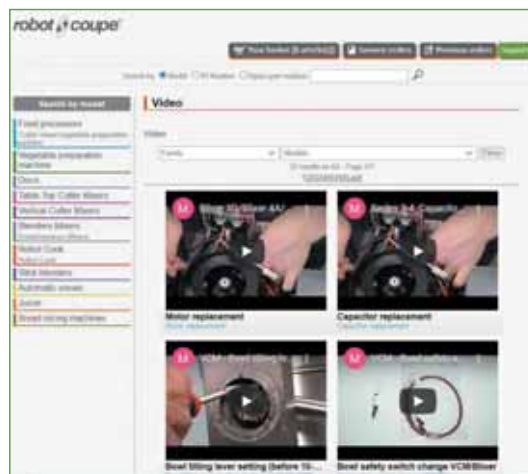
www.robot-coupe.com

SERWIS POSPRZEDAŻNY



Serwis on-line

W celu zgłoszenia niezgodności zamówienia, uszkodzenia podczas transportu lub w celu uzyskania pomocy technicznej.



Filmy dotyczące obsługi posprzedażowej

Do szkolenia techników w zakresie konserwacji i napraw.

ŚLEDŹ NAS RÓWNIEŻ W OFICJALNYCH MEDIACH SPOŁECZNOŚCIOWYCH ROBOT-COUPÉ:



LinkedIn
robot-coupe-official



Youtube
Robot-Coupe Official

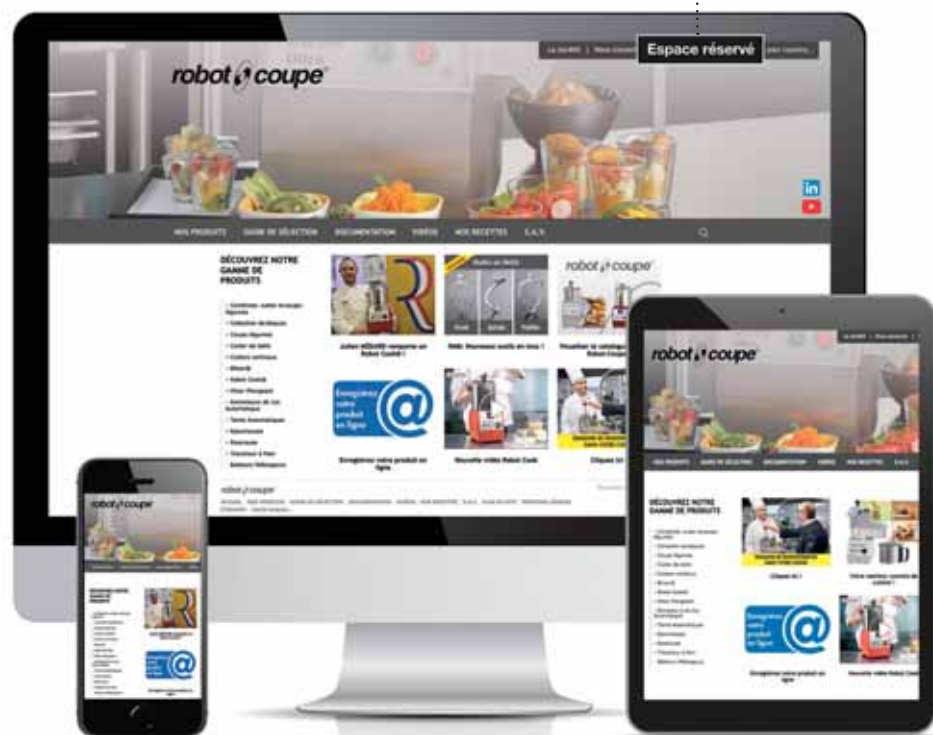


Facebook
RobotCoupeOfficial



Instagram
robotcoupe_official

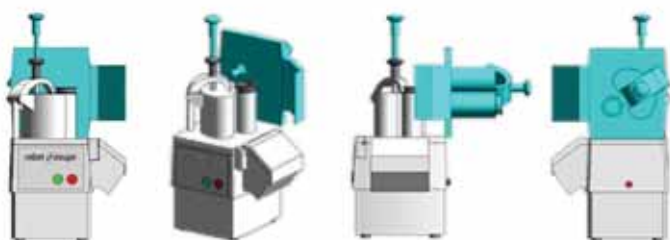
PEŁNA STRONA INTERNETOWA



• STREFA ZASTRZEŻONA

Jako dystrybutor lub biuro projektowe firmy Robot-Coupe, w strefie zastrzeżonej możesz sprawdzać i pobierać wszystkie dane dotyczące produktów Robot-Coupe:

- Instrukcje obsługi
- Specyfikacje techniczne
- Modele 2D i 3D



BIBLIOTEKA BIM

Przeznaczona dla instalatorów oraz biur projektowych biblioteka modeli BIM spełnia międzynarodowe standardy i jest dostępna w formatach RFA i IFC w strefie zastrzeżonej na naszej stronie internetowej.

SERWIS POSPRZEDAŻNY

Aby uzyskać dostęp do Serwisu Posprzedażnego na naszej stronie internetowej, poproś o swój login i hasło swojego opiekuna z Robot-Coupe (patrz strona 2).



robot coupe®

ROZWIĄZANIA DLA WSZYSTKICH BRANŻ

KOMERCYJNE LOKALE GASTRONOMICZNE



LOKALE GASTRONOMICZNE Z KONSUMPCJĄ PRZY STOLIKACH

Piwiarnie
Restauracje tradycyjne
Restauracje tematyczne
Restauracje sieciowe
Restauracje typu Bistro
Restauracje gastronomiczne



ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO



PRACOWNICZE ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Stołówki pracownicze
Stołówki biurowe
Stołówki kontenerowe
Stołówki wojskowe
Stołówki więzienne
Kuchnie centralne



ZAKŁADY RZEMIEŚLNICZE ORAZ ŚREDNIO- I WIELKOPOWIERZCHNIOWE



PIEKARNIE I CIASTKARNIE

Piekarnie
Ciastkarnie
Herbaciarnie
Lodziarnie
Pijalnie czekolady
Cukiernie





LOKALE GASTRONOMICZNE TYPU FAST-FOOD

Fast-Food
Fast-Good
Pijalnie soków
Sprzedaż dań na wynos
Bary sałatkowe i kanapkowe
Kafeterie samoobsługowe
Food Courty
Punkty gastronomiczne w sklepach



HOTELOWE LOKALE GASTRONOMICZNE

Hotele wszystkich kategorii
Sale bankietowe
Ośrodki wypoczynkowe
Kempingi
Stołówki pracownicze



ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO W PLACÓWKACH SZKOLNYCH

Żłobki
Przedszkola
Szkoły podstawowe
Licea
Uczelnie wyższe
Kuchnie centralne



LOKALE GASTRONOMICZNE W OŚRODKACH ZDROWIA

Domy spokojnej starości
Szpitale Kliniki
Ośrodki opieki dziennej
Kuchnie centralne



ZAKŁADY WĘDLINIARSKIE FIRMY CATERINGOWE

Zakłady mięsno-wędliniarskie
Zakłady rybne
Firmy cateringowe
organizujące przyjęcia



SUPERMARKETY I HIPERMARKETY

Konfekcjonowane świeże
warzywa i owoce
Świeże warzywa i owoce
Pijalnie soków
Catering
Bary z przekąskami
Punkty gastronomiczne

KUP

robot coupe®



POPRAWA CODZIENNEJ JAKOŚCI PRACY UŻYTKOWNIKA

Mniej czynności wykonywanych ręcznie, zwiększa komfort pracy



OSZCZĘDNOŚĆ CZASU

Poprawa wydajności

ULTRA ŚWIEŻE SOKI

2L = 1min



DOMOWE FRYTKI

20kg = 4min



KOSTKA

10kg = 2min



ZUPA
45L = 6min



MAJONEZ
2L = 1min



WARZYWA NA
SURÓWKĘ
300kg = 1h





ZWIĘKSZ SWOJĄ KREATYWNOŚĆ

Uwolnij wyobraźnię



OSZCZĘDNOŚĆ PIENIĘDZY

Zwrot z inwestycji w okresie krótszym niż 6 miesięcy!

Przykłady:



Inwestycja w urządzenie CL50
= **oszczędzasz 1 godzinę** pracy dziennie.



Inwestycja w urządzenie Robot Cook
= **oszczędzasz 20 minut** na każdym serwisie dań.

STRONA **48**

SZATKOWNICA DO WARZYW

CL 50 Ultra



STRONA **96**

BLIXER®

Blixer 4 - 2V



STRONA **126**

AUTOMATYCZNE

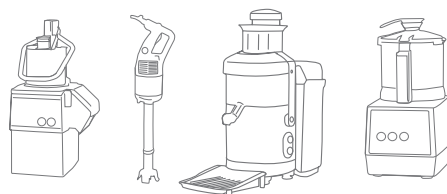
WYCISKARKI

DO SOKÓW

J 80 Buffet



SPIIS TREŚCI



.....	ROBOTY WIELOFUNKCYJNE	STRONA 22
.....	KOLEKCJA TARCZ TNĄCYCH	STRONA 34
.....	SZATKOWNICA DO WARZYW	STRONA 46
.....	CUTTER-WILKI	STRONA 74
.....	ROBOT COOK®	STRONA 90
.....	BLIXER®	STRONA 94
.....	MIKSERY RĘCZNE	STRONA 102
.....	WYCISKARKI DO SOKÓW	STRONA 124
.....	AUTOMATYCZNE SITKA	STRONA 131
.....	DANE TECHNICZNE (wymiary, waga itd.)	STRONA 135

ROBOTY WIELOFUNKCYJNE

CUTTER-WILK & SZATKOWNICA DO WARZYZW



2 URZĄDZENIA W JEDNYM!

Kompaktowy i wielofunkcyjny Robot cutter & szatkownica do warzyw Robot-Coupe to codzienny sprzymierzeniec każdego szefa kuchni, nawet tej najmniejszej.



ROBOTY WIELOFUNKCYJNE

CUTTER-WILK & SZATKOWNICE DO WARZYW

Pokrywa:

Zaprojektowana tak, by umożliwić **dobdanie płynów lub składników** w trakcie przetwarzania.

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



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

Prędkość 750 obr/min i dzięki tej prędkości można kroić delikatne warzywa do sałatki oraz frytki.

Prędkość od 1500 obr/min idealna do pracy z przystawką cutter/wilk.

Ponowne automatyczne uruchamianie: komfort pracy i szybkość działania.



Wyrzut boczny:

Oszczędność miejsca i komfort użytkowania.



INNOWACJA

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



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



Zeskanuj kod QR i zobacz robota wielofunkcyjnego w akcji.

FUNKCJA CUTTER/WILKA

	<p>Nóż gładki W wersji standardowej</p>	→			
			GRUBE SIEKANIE	DROBNE SIEKANIE	SOSY, EMULSJE
	<p>Nóż z zębami Idealny do piekarnictwa i cukiernictwa</p>	→			
			WYRABIANIE	ROZDRABNIANIE	
	<p>Nóż z nacięciami Dedykowany do przypraw i gładkiego mielenia</p>	→			
			SIEKANIE ZIÓŁ	SIEKANIE PRZYPAW	

FUNKCJA KRAJALNICY DO WARZYW

	<p>CIENKIE PLASTRY </p>		<p>SŁUPKI/JULIENNE </p>
	<p>PLASTRY FALISTE </p>	<p>+ KOSTKA* </p>	<p>+ FRYTKI* </p>
	<p>WIÓRKI </p>		

* Dla R 402, R 502, R 752

FUNKCJA WYCISKANIA SOKÓW I PRZECIERÓW*

- Wyciskanie soków owocowych i warzywnych do przygotowania przystawek, sosów, zup, sorbetów i lodów, smoothies, konfitur, galaretek owocowych itp.
- Funkcja przygotowywania przecierów do uzyskiwania soków bogatych w pulpę owocową oraz gotowanych warzyw lub warzyw o delikatnym miąższu.
- Funkcja wyciskarki do cytrusów do wszystkich rodzajów cytrusów.



* Dostępna dla R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 402



WIÓRKI/PLASTRY CIENKIE/PLASTRY FALISTE/SŁUPKI - JULIENNE

R 301 Ultra



DODATKOWO
23
TARCZE

OPCJONALNE
3
RODZAJE NOŻY

3,7 L

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

R 211 XL



DODATKOWO
23
TARCZE

OPCJONALNE
3
RODZAJE NOŻY

2,9 L

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

R 301



DODATKOWO
23
TARCZE

OPCJONALNE
3
RODZAJE NOŻY

3,7 L

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



WIÓRKI/PLASTRY CIENKIE/PLASTRY FALISTE/SŁUPKI - JULIENNE

+ KOSTKA + FRYTKI

R 402



DODATKOWO
28
TARCZE

OPCJONALNIE
3
RODZAJE NOŻY

4,5 L

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

R 502



DODATKOWO
50
TARCZE

OPCJONALNIE
3
RODZAJE NOŻY

5,9 L

- Trójfazowy
- 2 prędkości
- Akcesorium do purée*

R 752



DODATKOWO
50
TARCZE

OPCJONALNIE
3
RODZAJE NOŻY

7,5 L

- Trójfazowy
- 2 prędkości
- Zestaw do purée*

* Akcesoria jako wyposażenie dodatkowe

Modele	Maksymalna ilość dla funkcji cutter-wilka	Wydajność godzinowa dla funkcji krajalnicy do warzyw	Liczba nakryć
R 211 XL	1,0 kg	40 kg/h	od 10 do 30
R 301 / R 301 Ultra	1,5 kg	50 kg/h	od 10 do 80
R 402	2,5 kg	50 kg/h	od 20 do 100
R 502	3,2 kg	150 kg/h	od 30 do 300
R 752	3,8 kg	250 kg/h	od 50 do 400



Powierzchnia 87 cm²



R 211 XL

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	550 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	1500 obr/min
Praca pulsacyjna	✓
Cutter-Wilk	Pojemnik 2,9 l z materiału kompozytowego z uchwytem
Nóż	Ostrza gładkie ze stali nierdzewnej - w zestawie
Szatkwonica do warzyw	Szatkwonica do warzyw, otwór wsadowy w kształcie półksiężyca - cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm
Ewakuacja produktu	Ciągła
Tarcze tnące	Niedołączone do zestawu

Wybierz swój model:

R 211 XL	Ref.	zł
R 211 XL 230V/50/1	2129	4 145

Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36



R 211 XL		
Opcje	Ref.	zł
Nóż z zębami <i>Idealny do piekarnictwa i cukiernictwa</i>	27138	385
Nóż z nacięciami <i>Dedykowany do przypraw i gładkiego mielenia</i>	27061	385
Nóż gładki dodatkowy	27055	350
Zestaw do wyciskania soków i przecierów	27393	1 185
Akcesorium do wyciskania cytrusów	27392	700



R 301

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

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz roboty wielofunkcyjne w akcji.

R 301 - 4 tarcze tnące	Ref.	zł
R 301 230V/50/1	2525	4 875
Zestaw 4 tarcz tnących	1965	960
R 301 bez tarcz tnących	Ref.	zł
R 301 230V/50/1	2525	4 875

Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36



R 301 Ultra

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

R 301 Ultra - 4 tarcze tnące	Ref.	zł
R 301 Ultra 230V/50/1	2547	5 990
Zestaw 4 tarcz tnących	1965	960
R 301 Ultra bez tarcz tnących	Ref.	zł
R 301 Ultra 230V/50/1	2547	5 990

Wybierz swoje opcje:



Opcje	R 301		R 301 Ultra	
	Ref.	zł	Ref.	zł
Nóż z zębami idealny do piekarnictwa i cukiernictwa	27288	385	27288	385
Nóż z nacięciami Dedykowany do przypraw i gładkiego mielenia	27287	385	27287	385
Nóż gładki dodatkowy	27286	350	27286	350
Akcesorium Cutter-Wilk (pojemnik, pokrywa, nóż)	27272	1 665	27278	1 945
Zestaw do wyciskania soków i przecierów	27396	1 185	27396	1 185
Akcesorium do wyciskania cytrusów	27395	700	27395	700

ZESTAW DO WYCISKANIA SOKÓW I PRZECIERÓW

- Wyciskanie soków owocowych i warzywnych do przygotowania przystawek, sosów, zup, sorbetów i lodów, smoothies, konfitur, galaretek owocowych itp.
- Funkcja przygotowywania przecierów do uzyskiwania soków bogatych w pulpę owocową oraz gotowanych warzyw lub warzyw o delikatnym miąższu.
- Funkcja wyciskarki do cytrusów do wszystkich rodzajów cytrusów.
- Zastępuje wiele urządzeń ręcznych:

FUNKCJA PRZYGOTOWYWANIA PRZECIERÓW

+

FUNKCJA WYCISKARKI DO CYTRUSÓW



Zeskanuj kod QR i zobacz tę funkcję w akcji.



Otwór wsadowy o dużej pojemności 75 x 90 mm



PRZECIERY Z MALIN DO SORBETÓW



PRZECIERY DO DESERÓW



MLEKO KOKOSOWE



SOK Z CYTRYNY



TARTA CYTRYNOWA



SOK POMARAŃCZOWY



	Ref.	zł
Zestaw do wyciskania soków i przecierów do R211 XL	27393	1 185
Zestaw do wyciskania soków i przecierów do R301 / R301 Ultra / R402	27396	1 185
Akcesorium do wyciskania cytrusów do R211 XL	27392	700
Akcesorium do wyciskania cytrusów do R301 / R301 Ultra / R402	27395	700

Powierzchnia 104 cm²„Odkryj wszystkie
zestawy tarcz tnących
na stronie 43”

R 402

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	750 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V Trójfazowy 400 V
Prędkość	1500 obr/min 750-1500 obr/min
Praca pulsacyjna	✓
Obudowa silnika	Metalowa
Cutter-Wilk	Pojemnik 4,5 l ze stali nierdzewnej
Nóż	Ostrza gładkie ze stali nierdzewnej - w zestawie
Szatkwonica do warzyw	Otwór wsadowy w kształcie półksiężyca 1,6 l Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm Komora robocza ze stali nierdzewnej

Tarcze tnące Nietołączone do zestawu

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz roboty wielofunkcyjne w akcji.

R 402 - 4 tarcze tnące	Ref.	zł
R 402 230V/50/1	2453	9 125
Zestaw 4 tarcz tnących	1965	960
R 402 400V/50/3	2433	9 125
Zestaw 4 tarcz tnących	1965	960
R 402 bez tarcz tnących	Ref.	zł
R 402 230V/50/1	2453	9 125
R 402 400V/50/3	2433	9 125

Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36



R 402		
Opcje	Ref.	zł
Nóż z zębami Idealny do piekarnictwa i cukiernictwa	27346	405
Nóż z nacięciami Dedykowany do przypraw i gładkiego mielenia	27345	405
Nóż gładki dodatkowy	27344	355
Akcesorium Cutter-Wilk (pojemnik, pokrywa, nóż)	27342	2 085
Zestaw do wyciskania soków i przecierów	27396	1 185
Akcesorium do wyciskania cytrusów	27395	700



NOWOŚĆ

ROBOTY WIELOFUNKCYJNE R 752

- Wszelkierne, kompaktowe i coraz bardziej efektywne dzięki większej wydajności pracy
- Zegar dla większego komfortu użytkowania
- Nowe akcesoria, coraz lepiej dopasowane do potrzeb firm branżowych!

Regulowany otwór wsadowy podajnika tubowego można dopasować do różnych wielkości warzyw i owoców!



- **Komfort pracy**
- **Zapobieganie bólom mięśniowo-szkieletowym**
- **Zmniejszenie uciążliwości pracy**



Bardzo szeroki otwór wsadowy:
Do 15 pomidorów lub cała główka kapusty.



Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm:
Równomierne krojenie długich produktów.



Popychacz 2w1:
Cylindryczny otwór wsadowy z Popychaczem 2w1 Ø 39 mm do krojenia drobnych owoców i warzyw, takich jak: papryczki chilli, korniszony, pikle, suche kiełbasy, szparagi, cebula dymka, banany, truskawki, winogrona itp.

Wyrzut boczny:
Oszczędność miejsca i komfort użytkowania.

Pokrywa:
Możliwość dodawania płynów lub składników w trakcie przetwarzania.



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

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

INNOWACJA

Perfekcyjna ergonomia:
Dźwignia ze wspomaganie = mniejszy wysiłek dla osoby obsługującej.

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

Moc silnika:
Do realizowania najbardziej wymagających potraw.



Dostarczane z nożem gładkim, w całości ze stali nierdzewnej:
2 wymienne ostrza



Gama ponad **50 tarcz** tnących dostępnych jako wyposażenie dodatkowe.

Opcje dla R 752	Ref.	zł
Nóż z zębami ze stali nierdzewnej Idealny do piekarnictwa i cukiernictwa	27308	1 375
Nóż z nacięciami ze stali nierdzewnej Dedykowany do przypraw i gładkiego mielenia	27307	1 375
Dodatkowy nóż gładki ze stali nierdzewnej	27306	1 325
Akcesorium Cutter-Wilk (pojemnik, pokrywa, nóż)	27318	2 930
Ostrze z zębami dolne	49162	220
Ostrze z zębami górne	49163	220
Ostrze z nacięciami dolne	49164	220
Ostrze z nacięciami górne	49165	220
Ostrze gładkie dolne	49160	205
Ostrze gładkie górne	49161	205
Zestaw do purée 3 mm	28208	850
Zestaw do purée 6 mm	28210	850

NOWOŚĆ

Powierzchnia 139 cm²

„Odkryj wszystkie zestawy tarcz tnących na stronie 44”

R 502

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	900 W
Napięcie	Trójfazowy 400 V
Prędkość	750 obr/min–1500 obr/min
Praca pulsacyjna	✓
Obudowa silnika	Metalowa
Cutter-Wilk	Pojemnik 5,9 l ze stali nierdzewnej
Ramię zbierające	✓
Nóż	Ostrza gładkie ze stali nierdzewnej - w zestawie
Szatkownica do warzyw	Otwór wsadowy w kształcie nerki 2,2 l Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm i Ø 39 mm, popychacz 2w1 - w zestawie
Tarcze tnące	Niedołączone do zestawu

Wybierz swój model:

R 502 - 6 tarcze tnące	Ref.	zł
R 502 400V/50/3	2382	11 805
Zestaw 6 tarcz tnących	1966	2 485
R 502 - 16 tarcze tnące	Ref.	zł
R 502 400V/50/3	2382	11 805
Zestaw 16 tarcz tnących	2022	6 830
R 502 bez tarcz tnących	Ref.	zł
R 502 400V/50/3	2382	11 805

NOWOŚĆ

Powierzchnia 227 cm²

„Odkryj wszystkie zestawy tarcz tnących na stronie 44”

R 752

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	1800 W
Napięcie	Trójfazowy 400 V
Prędkość	1500 obr/min
Praca pulsacyjna	✓
Obudowa silnika	Metalowa
Cutter-Wilk	Pojemnik 7,5 l ze stali nierdzewnej
Ramię zbierające	✓
Nóż	Ostrza gładkie, wyjmowane i regulowane, w całości ze stali nierdzewnej - w zestawie
Szatkownica do warzyw	Otwór wsadowy w kształcie pełnego koła 4,4 l Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm i Ø 39 mm, popychacz 2w1 - w zestawie
Tarcze tnące	Niedołączone do zestawu

R 752 - 6 tarcze tnące	Ref.	zł
R 752 400V/50/3	2113	13 960
Zestaw 6 tarcz tnących	1966	2 485
R 752 - 16 tarcze tnące	Ref.	zł
R 752 400V/50/3	2113	13 960
Zestaw 16 tarcz tnących	2022	6 830
R 752 bez tarcz tnących	Ref.	zł
R 752 400V/50/3	2113	13 960

Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36



Wybierz swoje opcje:

Wybierz swoje opcje:



R 502		
Opcje	Ref.	zł
Nóż z zębami idealny do piekarnictwa i cukiernictwa	27305	780
Nóż z nacięciami Dedykowany do przypraw i gładkiego mielenia	27304	780
Nóż gładki dodatkowy	27303	710
Akcesorium Cutter-Wilk (pojemnik, pokrywa, nóż)	27320	2 395

KOLEKCJA TARCZ TNAĄCYCH



BARDZO WIELE SPOSOBÓW KROJENIA!

Ponad 50 tarcz tnących do wyboru do krojenia w plastry, wiórki, julienne, frytki, kostkę, drobną kostkę i wafle, o doskonałej jakości krojenia w bardzo krótkim czasie. Dzięki Robotowi wielofunkcyjnemu i szatkownicy Robot-Coupe oszczędzisz sobie dziennie wiele pracy.



KOLEKCJA TARCZ TNĄCYCH



PODSTAWOWE
Serie 1-4

R 211 XL R 301 R 301 Ultra
CL 20



PODSTAWOWE
Serie 1-4

R 402	CL 30 Bistro CL 40
-------	--------------------------



EXPERT
Serie 5-7

R 502 / R 752
CL 50 CL 50 Ultra CL 52 / CL 55 CL 60



EXPERT
Serie 5-7

CL 50 Gourmet

TARCZE TNĄCE

	Cena w zł		Cena w zł		Cena w zł		Cena w zł		
PLASTRY 				Migdały 0,6 mm	28166	360	28166		
				0,8 mm	28069	360	28069		
	27051	195	27051	195	1 mm	28062	360		
	27555	195	27555	195	2 mm	28063	360		
	27086	195	27086	195	3 mm	28064	360		
	27566	195	27566	195	4 mm	28004	360		
	27087	195	27087	195	5 mm	28065	360		
	27786	195	27786	195	6 mm	28196	360		
					8 mm	28066	360		
					10 mm	28067	360		
					14 mm	28068	360		
					Ziemniaki gotowane 4 mm	27244	1 445	27244	
				Ziemniaki gotowane 6 mm	27245	1 445	27245		
PLASTRY FALISTE 	27621	195	27621	195	2 mm	27068	545		
					3 mm	27069	545		
					5 mm	27070	545		
WIÓRKI 	27588	195	27588	27148	195	1,5 mm	28056	360	
	27577	195	27577	27149	195	2 mm	28057	360	
	27511	195	27511	27150	195	3 mm	28058	360	
							4 mm	28073	360
							5 mm	28059	360
	27046	195	27046	195	6 mm				
							7 mm	28016	360
	27632	195	27632	195	9 mm	28060	360	28060	
	27764	235	27764	235	Parmezan	28061	360	28061	
	27191	345	27191	345	Tarte ziemniaki	27164	580	27164	
					Soczysta Marchew	27219	650	27219	
	27078	345	27078	345	Chrzan 0,7 mm				
27079	345	27079	345	Chrzan 1 mm	28055	580	28055		
27130	345	27130	345	Chrzan 1,3 mm					
SŁUPKI JULIENNE 					28172	555	28172		
					1 x 8 mm (tagliatelle)				
					1 x 26 kebap	28153	1 035	28153	
	27080	240	27080	240	2 x 4 mm	27072	555	27072	
	27081	240	27081	240	2 x 6 mm	27066	555	27066	
					2 x 8 mm	27067	555	27067	
					2 x 10 mm (kapusta/cebula)	28173	555	28173	
	27599	240	27599	240	2 x 2 mm	28051	555	28051	
					2,5 x 2,5 mm	28195	555	28195	
					3 x 3 mm	28101	555	28101	
27047	240	27047	240	4 x 4 mm	28052	555	28052		
27610	240	27610	240	6 x 6 mm	28053	555	28053		
27048	240	27048	240	8 x 8 mm	28054	555	28054		



PODSTAWOWE
Serie 1-4

R 402
CL 30 Bistro CL 40

Cena
w
zł



EXPERT
Serie 5-7

R 502 / R 752
CL 50 CL 50 Ultra CL 52 / CL 55 CL 60

Cena
w
zł



EXPERT
Serie 5-7

CL 50 Gourmet

Cena
w
zł

TARCZE TNĄCE

ZESTAW DO KROJENIA W KOSTKĘ



SIATKA + PŁASTRY



FRYTKI



DROBNA KOSTKA



PŁASTRY W KSZTAŁCIE GOFRÓW

			5 x 5 x 5 mm	■ 28110	945	■ 28110	945
■ 27113	850		8 x 8 x 8 mm	■ 28111	850	■ 28111	850
■ 27114	850		10 x 10 x 10 mm	■ 28112	850	■ 28112	850
■ 27298	850		12 x 12 x 12 mm	■ 28197	850		
			14 x 14 x 5 mm (mozzarella w kostkę*)	■ 28181	850	■ 28181	850
			14 x 14 x 10 mm	■ 28179	850	■ 28179	850
			14 x 14 x 14 mm	■ 28113	850		
			20 x 20 x 20 mm	■ 28114	850		
			25 x 25 x 25 mm	■ 28115	850		
			50 x 70 x 25 mm (rwana sałata)	■ 28180	1 395		
▲ 27116	740		8 x 8 mm	▲ 28134	995	▲ 28134	995
			8 x 16 mm	▲ 28159	995	▲ 28159	995
▲ 27117	740		10 x 10 mm	▲ 28135	995	▲ 28135	995
			10 x 16 mm	▲ 28158	995	▲ 28158	995
			2 x 2 x 2 mm			28174	675
			3 x 3 x 3 mm			28175	675
			4 x 4 x 4 mm			28176	675
			2 mm			28198	575
			3 mm			28199	575
			4 mm			28177	585
			6 mm			28178	585

*przed zakupem skontaktuj się z swoim opiekunem Robot-Coupe

- Zestaw do krojenia w KOSTKĘ składa się z: 1 siatki do krojenia w kostkę + 1 tarczy do krojenia w plastry.
- ▲ Zestaw do krojenia FRYTEK składa się z: 1 siatki do krojenia frytek + 1 specjalnej tarczy do krojenia frytek.

AKCESORIA	Ref.	zł
WIESZAK ŚCIENNY NA AKCESORIA: NÓŻ i 8 TARCZ TNĄCYCH > od R 211 XL do R 402	107810	120
WIESZAK ŚCIENNY NA TARCZE TNĄCE 4 UCHWYTY ZE STALI NIERDZEWNEJ > 16 małych lub 8 dużych tarcz tnących	107812	140
SKRZYŃKA NA TARCZE TNĄCE: > od R 502 do R 752 > od CL 50 do CL 60 V.V.	27258	50
ZESTAW DO CZYSZCZENIA KOSTKI (5,8 lub 10 mm)	39881	360
OSŁONA TARCZ TNĄCYCH > od R 502 do R 752 V.V. > od CL 50 do CL 60 V.V.	39726	70



BARDZO WIELE SPOSOBÓW KROJENIA

PLASTRY

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

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

0,6-3 mm **lub** 3-14 mm



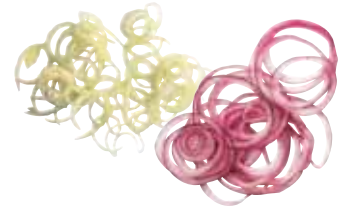
Migdały 0,6 mm
Ref. 28166



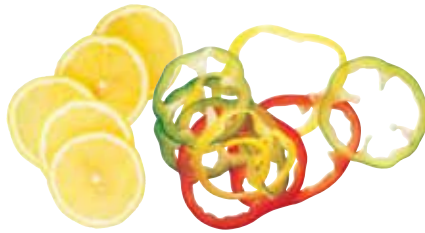
0,8 mm
Ref. 28069



1 mm
Ref. 28062
Ref. 27051



2 mm
Ref. 28063
Ref. 27555



3 mm
Ref. 28064
Ref. 27086



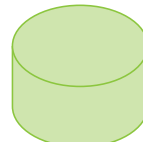
4 mm
Ref. 28004
Ref. 27566



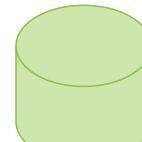
5 mm
Ref. 28065
Ref. 27087



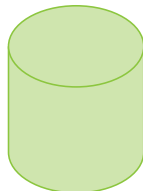
6 mm
Ref. 28196
Ref. 27786



8 mm
Ref. 28066



10 mm
Ref. 28067



14 mm*
Ref. 28068



Ziemiaki gotowane 4 mm
Ref. 27244



Ziemiaki gotowane 6 mm
Ref. 27245



Zielone obrazki są w skali 1:1

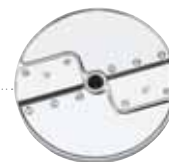
* Oprócz CL 50 Gourmet




















SŁUPKI/JULIENNE

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

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



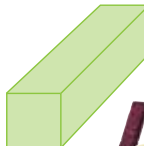

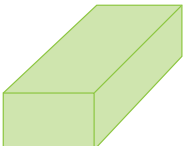

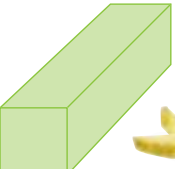

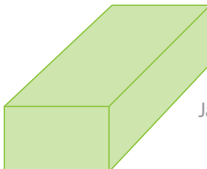

 <p>1 x 8 mm Tagliatelle Ref. 28172</p> 	 <p>1 x 26 mm Cebula i Kapusta Ref. 28153</p> 	 <p>2 x 4 mm Ref. 27072 Ref. 27080</p> 	 <p>2 x 6 mm Ref. 27066 Ref. 27081</p> 
 <p>2 x 8 mm Ref. 27067</p> 	 <p>2 x 10 mm Tagliatelle Ref. 28173</p> 	 <p>2 x 2 mm Ref. 28051 Ref. 27599</p> 	 <p>2,5 x 2,5 mm Ref. 28195</p> 
 <p>3 x 3 mm Ref. 28101</p> 	 <p>4 x 4 mm Ref. 28052 Ref. 27047</p> 	 <p>6 x 6 mm Ref. 28053 Ref. 27610</p> 	 <p>8 x 8 mm Ref. 28054 Ref. 27048</p> 

FRYTKI

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

Podstawowy : CL 30 Bistro, CL 40, R 402



 <p>8 x 8 mm Ref. 28134 Ref. 27116</p>  <p>Fioletowe ziemniaki</p>	 <p>8 x 16 mm Ref. 28159</p>  <p>Bataty</p>	 <p>10 x 10 mm Ref. 28135 Ref. 27117</p>  <p>Jabłka</p>	 <p>10 x 16 mm Ref. 28158</p>  <p>Buraki</p>
--	--	---	---

Zielone obrazki są w skali 1:1



BARDZO WIELE SPOSOBÓW KROJENIA

WIÓRKI



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

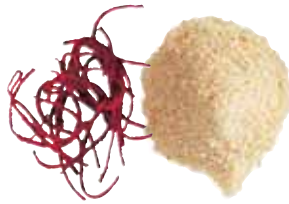
Podstawowy : CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 402

Podstawowy : Tylko CL 30 Bistro, CL 40

1,5 mm
Ref. 28056
Ref. 27588*
Ref. 27148



2 mm
Ref. 28057
Ref. 27577*
Ref. 27149



3 mm
Ref. 28058
Ref. 27511*
Ref. 27150



4 mm
Ref. 28073



5 mm
Ref. 28059



6 mm
Ref. 27046



7 mm
Ref. 28016



9 mm
Ref. 28060
Ref. 27632



Parmezan
Ref. 28061
Ref. 27764



Tarte ziemniaki
Ref. 27164
Ref. 27191



Ziemniaki surowe
Ref. 27219



Chrzan 1 mm
Ref. 28055
Ref. 27078 0,7 mm
Ref. 27079 1 mm
Ref. 27130 1,3 mm



2 i 3 mm **lub** 5 mm

PLASTRY FALISTE

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

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



2 mm
Ref. 27068
Ref. 27621



3 mm
Ref. 27069



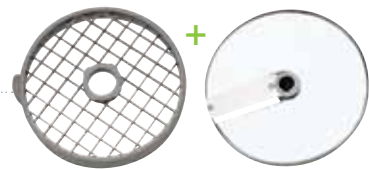
5 mm
Ref. 27070



Zielone obrazki są w skali 1:1



ZESTAW DO KROJENIA W KOSTKĘ

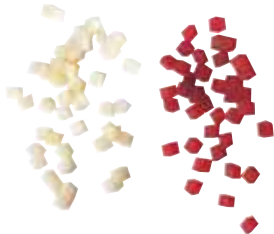


Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 752

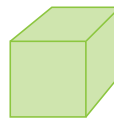
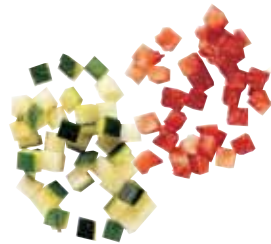
Podstawowy : CL 30 Bistro, CL 40, R 402



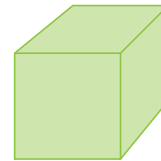
5x5x5 mm
Ref. 28110



8x8x8 mm
Ref. 28111
Ref. 27113



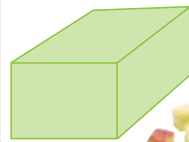
10x10x10 mm
Ref. 28112
Ref. 27114



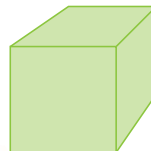
12x12x12 mm
Ref. 28197
Ref. 27298



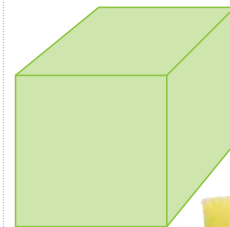
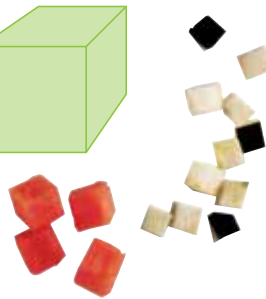
14x14x5 mm
Ref. 28181



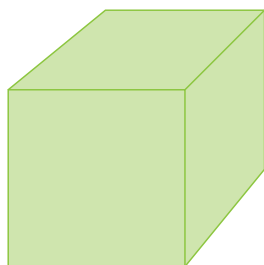
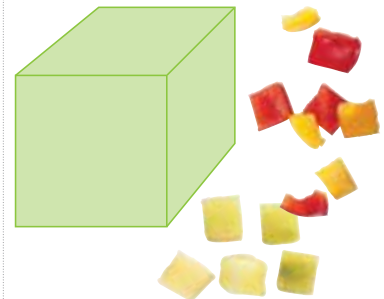
14x14x10 mm*
Ref. 28179



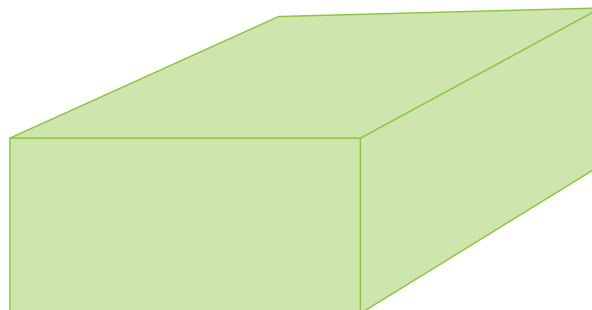
14x14x14 mm*
Ref. 28113



20x20x20 mm*
Ref. 28114



25x25x25 mm*
Ref. 28115



50x70x25 mm*
Sałatki
Ref. 28180



Zestaw do czyszczenia kostki



Podstawa siatki

- 1 strona podstawowe tarcze R 402 - CL 40
- 1 strona Expert CL 50 - CL 60 i R 502 - R 752



**Narzędzie do czyszczenia
siatki do krojenia w kostkę**
5 mm, 8 mm i 10 mm



Zbierak

	Ref.	zł
Zestaw do czyszczenia kostki	39881	360



NIESPOTYKANE DOTĄD SPOSOBY KROJENIA

DROBNA KOSTKA



CL50 GOURMET

CL 50 Gourmet

 **2x2x2 mm**
Ref. 28174



 **3x3x3 mm**
Ref. 28175



 **4x4x4 mm**
Ref. 28176



PLASTRY W KSZTAŁCIE WAFLEI



CL50 GOURMET

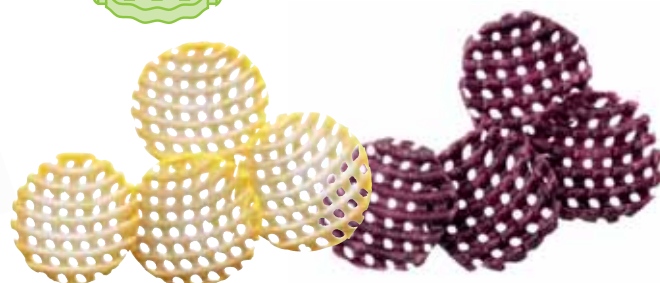
CL 50 Gourmet



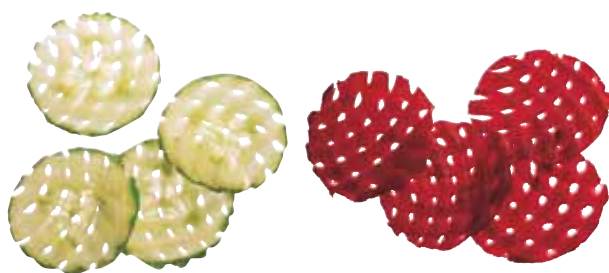
2 mm
Ref. 28198



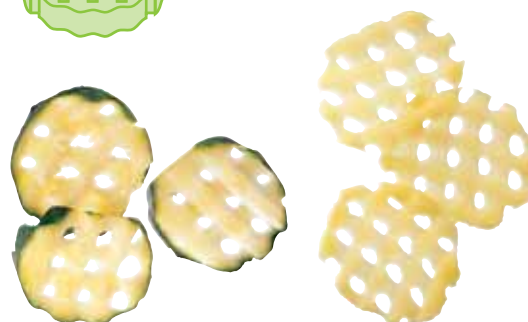
3 mm
Ref. 28199



4 mm
Ref. 28177



6 mm
Ref. 28178



Zielone obrazki są w skali 1:1

Tarcze Podstawowe modeli 1-4

4 TARCZE TNĄCE

Plastry



2 mm
Jabłka, czerwona
kapusta, cebula,
marchew itp.

Wiórki



2 mm
Zielona papaja,
cukinia, surowe
buraki, marchew itp.



Tarte ziemniaki

Julienne



2 x 6 mm
Marchew,
rzodkiew, jabłka
itp.

	Ref.	zł
Zestaw 4 tarcz tnących do modeli: R 301, R 301 Ultra, R 402, CL 20, CL 30 Bistro i CL 40	1965	960

Tarcze Expert modeli 5-7

6 TARCZ TNĄCYCH

Plastry



2 mm
Ogórek, cebula,
por, pieczarki, itp.



5 mm
Pomidory, kapusta
pekińska, cytryny,
papryka, itp.

Wiórki



1,5 mm
Marchew, ogórek
kiszony, seler, ser
żółty, cukinia,
rzodkiew itp.

Julienne



2 x 10 mm
Kapusta bezodpadowa
na surówkę, kapusta
na bigos, cebula do
smażenia, warzywa na
patelnię tagliatelle

Kostka



10 x 10 x 10 mm
Cebula, ziemniaki,
ogórki, papryka,
marchew itp.

	Ref.	zł
Zestaw 6 tarcz tnących do modeli: R 502, R 752, CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 i CL 60	1966	2 485

PAKIET 16 TARCZ DLA STANOWISK ROBOCZYCH

Owoce i warzywa w każdym rozmiarze i kształcie

W obliczu zmieniających się wymogów w zakresie żywienia, szefowie kuchni w placówkach gastronomicznych poszukują rozwiązań, które umożliwiłyby im podawanie większej ilości owoców i surowych warzyw.

Celem takich działań jest poprawa walorów odżywczych posiłków podawanych na stołówkach szkolnych i zakładowych oraz w placówkach opieki zdrowotnej.

Teraz, dzięki nożom, których zastosowanie pomaga nadać świeżym warzywom i owocom oryginalne kształty, szefowie kuchni otrzymują niepowtarzalną szansę na uatrakcyjnienie podawanych posiłków i wykazanie się kreatywnością.

Innowacja firmy Robot-Coupe, pakiet rozwiązań dla stanowisk roboczych, obejmuje 16 tarcz tnących.

Plastry



1 mm

Jabłka, czerwona kapusta, cebula, marchew itp.



2 mm

Cebula, ziemniaki, ogórki, papryka, marchew itp.



4 mm

Pomidory, kapusta pekińska, cytryny, papryka, itp.



Wiórki



1.5 mm

Marchew, ogórek kiszony, seler, ser żółty, cukinia, rzodkiew itp.



3 mm

Jabłka, ser żółty, biała kapusta, buraki, seler itp.



Kostka



5 x 5 x 5 mm

Ogórki, marchew, buraki, rzodkiew itp.



10 x 10 x 10 mm

Jabłka, pomidory, cukinia, papryka itp.



20 x 20 x 20 mm

Ziemniaki, arbuzy, marchew, ogórki, rzepa itp.



Frytki



10 x 10 mm

Ziemniaki, rzepa, seler, cukinia, batat, pasternak itp.



2.5 x 2.5 mm

Gruszki, rzepa, marchew, cukinia itp.



2 x 10 mm

Kapusta bezodpadowa na surówkę, kapusta na bigos, cebula do smażenia, warzywa na patelnię tagliatelle



4 x 4 mm

Marchew, cukinia, ogórki, seler, słodkie ziemniaki, rzodkiewka itp.



4 uchwyty ścienne na tarcze tnące

Na 16 tarcz tnących



Zestaw do czyszczenia kostki



	Ref.	zł
Zestaw 16 tarcz dla stanowisk roboczych	2022	6 830

SZATKOWNICA DO WARZYW



BARDZO WIELE SPOSOBÓW KROJENIA

Dzięki gamie szatkownic do warzyw oszczędzisz codziennie kilka godzin pracy, krojąc na różne sposoby: w plastry, wiórki, słupki, kostkę, frytki, drobną kostkę i plastry w kształcie wafli, a nawet robiąc purée.



SZATKOWNICA DO WARZYW STOŁOWA

Duży otwór wsadowy

Umożliwiający wkładanie warzyw o dużych rozmiarach, np. kapusty, buraków itp. oraz optymalne podawanie innych warzyw.



Zawias

Umożliwiający błyskawiczne zdjęcie pokrywy znacznie ułatwiające jej mycie.

Obudowa silnika

ze stali nierdzewnej.

Cylindryczny otwór wsadowy

- Ø 58 mm równomierne krojenie długich produktów.
- Ø 39 mm do krojenia drobnych owoców i warzyw, takich jak: papryczki chilli, korniszony, pikle, suche kiełbasy, szparagi, dymka, banany, truskawki, winogrona itp. dzięki wykorzystaniu popychacza 2w1.

Wyrzut boczny

Oszczędność miejsca i komfort użytkowania.



Zeskanuj kod QR i zobacz krajalnicę do warzyw w akcji.



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

INNOWACJA

POPYCHACZ EXACTITUBE

Sekret niezwykłego krojenia!

Do krojenia składników o małych rozmiarach, takich jak: papryczki chilli, ogórki konserwowe, pikle, suche kiełbasy, szparagi, dymka, banany, truskawki, winogrona itp.



BARDZO WIELE SPOSOBÓW KROJENIA!

Do szatkownic do warzyw Robot-Coupe można dobrać ponad 50 tarcz tnących do cięcia zarówno warzyw, jak i sera lub kielbasy.





HASŁO „WYRÓB DOMOWY” Z ROBOT-COUPÉ

Wyczaruj coś z ziemniaków i wykorzystaj hasło „Wyrób domowy”.



Robot-Coupe proponuje wiele rozwiązań do przyrządzania ziemniaków na sposób domowy, ze skórką lub bez skórki, na przykład:

Bardzo wiele sposobów krojenia frytek!



8 x 8 mm



8 x 16 mm



10 x 10 mm



10 x 16 mm

**Ziemniaki drobne
julienne**



2 x 2 mm

Słomka ziemniaczana



4 x 4 mm



6 x 6 mm

Plastry w kształcie wafli



2 x 2 mm

**Ziemniaki kostka
domowa**



14 x 14 mm lub 20 x 20 mm

Chipsy



1 lub 2 mm

Zapiekanka ziemniaczana



5 mm

Purée



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

• Objętość i prędkość

Wykonuje w 2 minuty do 10 kg świeżego, aromatycznego purée.

• Ergonomia

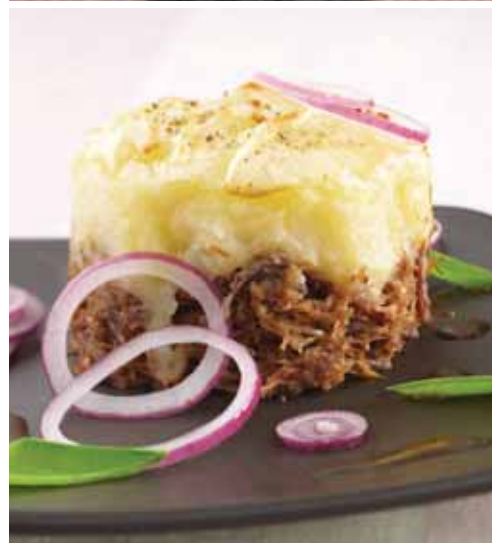
Szeroki, ergonomiczny otwór wsadowy umożliwia ciągłe podawanie ziemniaków przy jednoczesnym ograniczeniu konieczności manewrowania.

• Wszelchstronność

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



Zeskanuj kod QR i zobacz praskę do purée w akcji.



W skład akcesoriów do purée wchodzi:

- otwór wsadowy ułatwiający podawanie ziemniaków (tylko dla CL 50 i CL 50 Ultra)
- łopatka
- specjalna siatka Ø 3 mm lub 6 mm
- tarcza zbierająca do purée

		Ref.	zł
Akcesorium do purée Ø 3 mm (CL 50 i CL 50 Ultra)	1 + 2	28207	1 220
Zestaw do purée Ø 3 mm	2	28208	850
Akcesorium do purée Ø 6 mm (CL 50 i CL 50 Ultra)	1 + 2	28209	1 220
Zestaw do purée Ø 6 mm	2	28210	850

STOŁOWA SZATKOWNICA DO WARZYW



Wydajność
praktyczna/h:



do 50 kg



do 50 kg



do 150 kg

WIÓRKI/PLASTRY/PLASTRY FALISTE/JULIENNE

+ KOSTKA + FRYTKI

+ DROBNA KOSTKA I PLASTRY
W Kształcie GOFRÓW

+ NATKA PIETRUSZKI AROMATYCZNE
ZIOŁA

CL 50 Gourmet



DODATKOWO
53
TARCE

- Jednofazowy
- 1 prędkość

CL 40



DODATKOWO
28
TARCE

- Jednofazowy
- 1 prędkość

CL 50 Ultra



DODATKOWO
+
50
TARCE

- Jednofazowy lub trójfazowy
- 1 prędkość
- Akcesorium do purée*

CL 20



DODATKOWO
23
TARCE

- Jednofazowy
- 1 prędkość

CL 30 Bistro



DODATKOWO
28
TARCE

- Jednofazowy
- 1 prędkość

CL 50



DODATKOWO
+
50
TARCE

- Jednofazowy lub trójfazowy
- 1 prędkość
- Akcesorium do purée*

*Akcesoria jako wyposażenie dodatkowe



do 250 kg

Znajdź wszystkie modele wolnostojące na stronie 64



CL 50 Ultra Pizza



CL 52



DODATKOWO
+
50
TARCZE

- Jednofazowy lub trójfazowy
- 1 lub 2 prędkości
- Zestaw do purée*



CL 50 Ultra 6 Tarcz Tnących



Zestaw tarcz do kuchni polskiej dedykowany do modeli CL 50, CL 50 Ultra, CL 52 - nie dotyczy CL50 Gourmet

SZATKOWNICA DO WARZYW STOŁOWA

Duży otwór wsadowy (powierzchnia 104 cm²) przeznaczony do dużych warzyw, takich jak kapusta, seler itp.



Cylindryczny otwór wsadowy (Ø 58 mm) umożliwia wkładanie przeznaczonych do krojenia warzyw o kształcie podłużnym, m.in. marchwi, ogórków itp.



Nowy mechanizm zgarniający o wzmocnionej konstrukcji.

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



Wydajność do 200 kg/h
Maksymalna wydajność do 3,5 kg/min. Najszybsza kompaktowa szatkownica na rynku Polskim.



Czyszczenie pokrywy i komory roboczej jest bardzo łatwe dzięki innowacyjnemu systemowi demontażu.



Powierzchnia 104 cm²

„Odkryj wszystkie zestawy tarcz tnących na stronie 43!”



Powierzchnia 104 cm²

„Odkryj wszystkie zestawy tarcz tnących na stronie 43!”



Powierzchnia 104 cm²

„Odkryj wszystkie zestawy tarcz tnących na stronie 43!”

CL 20

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	400 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	1500 obr/min
Otwór wsadowy	Otwór wsadowy w kształcie półksiężyca - cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm
Pokrywa i komora robocza	Materiał kompozytowy
Obudowa silnika	Materiał kompozytowy
Tarcze tnące	Niedołączone do zestawu

CL 30 Bistro

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	500 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	500 obr/min
Otwór wsadowy	Otwór wsadowy w kształcie półksiężyca - cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm
Pokrywa i komora robocza	Materiał kompozytowy
Obudowa silnika	Materiał kompozytowy
Tarcze tnące	Niedołączone do zestawu

CL 40

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	500 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	500 obr/min
Otwór wsadowy	Otwór wsadowy w kształcie półksiężyca - cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm
Pokrywa i komora robocza	Pokrywa z materiału kompozytowego i komora robocza ze stali nierdzewnej
Obudowa silnika	Metalowa
Tarcze tnące	Niedołączone do zestawu

Wybierz swój model:

CL 20 4 tarcze tnące		Ref.	zł
CL 20 230V/50/1		2009	3 165
Zestaw 4 tarcz tnących		1965	960
CL 20 bez tarcz tnących		Ref.	zł
CL 20 230V/50/1		2009	3 165

CL 30 Bistro 4 tarcze tnące		Ref.	zł
CL 30 Bistro 230V/50/1		24432	3 885
Zestaw 4 tarcz tnących		1965	960
CL 30 Bistro bez tarcz tnących		Ref.	zł
CL 30 Bistro 230V/50/1		24432	3 885

CL 40 4 tarcze tnące		Ref.	zł
CL 40 230V/50/1		24570	4 730
Zestaw 4 tarcz tnących		1965	960
CL 40 bez tarcz tnących		Ref.	zł
CL 40 230V/50/1		24570	4 730

Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36



STOŁOWA SZATKOWNICA DO WARZYW



CL 50

Asynchroniczny silnik



Moc	550 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V lub trójfazowy 400 V
Prędkość	375 obr/min
Otwór wsadowy	Otwór wsadowy w kształcie półksiężyca 2,2 l Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm i Ø 39 mm, popychacz 2w1 - w zestawie
Pokrywa i komora robocza	Metalowa
Obudowa silnika	Materiał kompozytowy
Tarcze tnące	Niedołączone do zestawu

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz krajalnicę do warzyw w akcji.

CL 50 - 6 tarcze tnące	Ref.	zł
CL 50 Jednofazowy 230V/50/1	24440	5 400
Zestaw 6 tarcz tnących	1966	2 485
CL 50 Trójfazowy 400V/50/3	24446	5 570
Zestaw 6 tarcz tnących	1966	2 485
CL 50 - 16 tarcze tnące	Ref.	zł
CL 50 jednofazowy 230V/50/1	24440	5 400
Zestaw 16 tarcz tnących	2022	6 830
CL 50 Trójfazowy 400V/50/3	24446	5 570
Zestaw 16 tarcz tnących	2022	6 830
CL 50 bez tarcz tnących	Ref.	zł
CL 50 Jednofazowy 230V/50/1	24440	5 400
CL 50 Trójfazowy 400V/50/3	24446	5 570



CL 50 Ultra



Moc	550 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V lub trójfazowy 400 V
Prędkość	375 obr/min
Otwór wsadowy	Otwór wsadowy w kształcie półksiężyca 2,2 l Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm i Ø 39 mm, popychacz 2w1 - w zestawie
Pokrywa i komora robocza	Metalowa
Obudowa silnika	Stal nierdzewna
Tarcze tnące	Niedołączone do zestawu

CL 50 Ultra - 6 tarcze tnące	Ref.	zł
CL 50 Ultra Jednofazowy 230V/50/1	24465	5 950
Zestaw 6 tarcz tnących	1966	2 485
CL 50 Ultra Trójfazowy 400V/50/3	24473	6 115
Zestaw 6 tarcz tnących	1966	2 485
CL 50 Ultra - 16 tarcze tnące	Ref.	zł
CL 50 Ultra Jednofazowy 230V/50/1	24465	5 950
Zestaw 16 tarcz tnących	2022	6 830
CL 50 Ultra Trójfazowy 400V/50/3	24473	6 115
Zestaw 16 tarcz tnących	2022	6 830
CL 50 Ultra bez tarcz tnących	Ref.	zł
CL 50 Ultra Jednofazowy 230V/50/1	24465	5 950
CL 50 Ultra Trójfazowy 400V/50/3	24473	6 115

Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36



Wybierz swoje opcje:

CL 50 wszystkie modele		
Opcja	Ref.	zł
Dodatkowy popychacz 2w1	49212	115
Akcesorium do purée 3 mm	28207	1 220
Akcesorium do purée 6 mm	28209	1 220



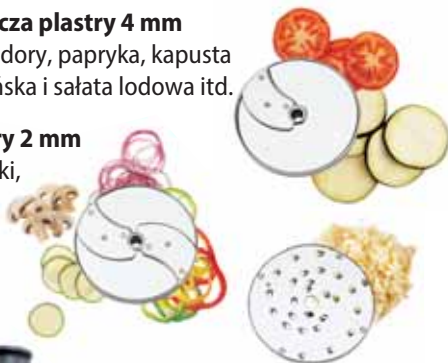
CL 50 Ultra Pizza

Oferta szyta na miarę do przygotowywania pizzy!

1 tarcza plastry 4 mm
pomidory, papryka, kapusta pekińska i sałata lodowa itd.

1 tarcza plastry 2 mm
cebula, pieczarki, ogórek

1 tarcza wiórki 7 mm
Mozzarella lub specjalny ser do pizzy.



Powierzchnia 139 cm²



CL 50 Ultra Pizza

Asynchroniczny silnik ✓

Moc 550 W

Napięcie Jednofazowy 230 V lub trójfazowy 400 V

Prędkość 375 obr/min

Otwór wsadowy Otwór wsadowy w kształcie półksiężyca 2,2 l
Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm i Ø 39 mm, popychacz 2w1 - **w zestawie**

Pokrywa i komora robocza Metalowa

Obudowa silnika Stal nierdzewna

Tarcze tnące Plastry 2 mm, Plastry 4 mm+ Wiórki 7 mm **w zestawie**

Wybierz swój model:

CL 50 Ultra Pizza	Ref.	zł
CL 50 Ultra Pizza 230 V/50/1 - 3 tarcze	2027	7 030
CL 50 Ultra Pizza 400 V/50/3 - 3 tarcze	2033	7 195

Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36



Wybierz swoje opcje:

CL 50 Ultra Pizza		
Opcja	Ref.	zł
Dodatkowy popychacz 2w1	49212	115
Akcesorium do purée 3 mm	28207	1 220
Akcesorium do purée 6 mm	28209	1 220



CL 50 GOURMET

Doskonały wybór



* 58 mm z wkładką
* 68 mm z wkładką

„Odkryj wszystkie
zestawy tarcz tnących
na stronie 44!”

Wyjątkowa jakość krojenia w drobną
kostkę...



3 wymiary drobnej kostki

2 mm - 3 mm - 4 mm

CL 50 Gourmet

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	500 W lub 600 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	375 obr/min
Otwór wsadowy	Otwór wsadowy w kształcie półksiężyca 2,1 l - cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm i Ø 68 mm
Pokrywa i komora robocza	Metalowa
Obudowa silnika	stal nierdzewna
Tarcze tnące	Niedołączone do zestawu

Wybierz swój model:

CL 50 Gourmet	Ref.	zł
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453	8 595

Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36



Drobna kostka

Opcje	Ref.	zł
Drobna kostka 2 x 2 x 2 mm	28174	675
Drobna kostka 3 x 3 x 3 mm	28175	675
Drobna kostka 4 x 4 x 4 mm	28176	675

i plastry w kształcie wafli!



4 rodzaje plastrów w kształcie wafli
2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



Plastry w kształcie wafli

Opcje	Ref.	zł
Plastry w kształcie wafli 2 mm	28198	575
Plastry w kształcie wafli 3 mm	28199	575
Plastry w kształcie wafli 4 mm	28177	585
Plastry w kształcie wafli 6 mm	28178	585

ZESTAW NATKA PIETRUSZKI I AROMATYCZNE ZIOŁA do tabbouleh

Duża ilość tabbouleh, pietruszki lub koperku w mgnieniu oka!



Zestaw natka pietruszki i aromatyczne zioła
2 wkładki



Zestaw natka pietruszki i aromatyczne zioła

1 mm zawiera: 1 tarcza plastry 1 mm i 2 wkładki do podtrzymywania ziół przy krojeniu.

	Ref.	zł
Zestaw natka pietruszki 1 mm	28194	590

Zestaw Tabbouleh zawiera: 1 tarcza Plastry 1 mm, zestaw do krojenia w kostkę 10 × 10 mm, 1 tarcza Drobną kostką 4 × 4 mm i 3 wkładki.

	Ref.	zł
Zestaw Tabbouleh	28192	1 969

CL 52

Zaprojektowany, aby łatwo przetwarzać duże ilości warzyw jednym ruchem ręki.



- Komfort pracy
- Zapobieganie bólom mięśniowo-szkieletowym
- Zmniejszenie uciążliwości



NIEZWYKŁA PRECYZJA

Cylindryczny otwór wsadowy

- Ø 58 mm równomierne krojenie długich produktów.
- Ø 39 mm do krojenia drobnych owoców i warzyw, takich jak: papryczki chilli, korniszony, pikle, suche kielbasy, szparagi, dymka, banany, truskawki, winogrona itp. dzięki wykorzystaniu popychacza 2w1.

ROZMIAR XL

Otwór wsadowy w rozmiarze XL umożliwia podanie do 15 pomidorów jednocześnie.



SUPERMOC

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



INNOWACJA



ZNACząca ERGONOMIA

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

WYRZUT BOCZNY

Oszczędność miejsca i komfort pracy.

Specjalna przystawka do kapusty ułatwiająca wyrzut.





Powierzchnia 227 cm²

„Odkryj wszystkie zestawy tarcz tnących na stronie 44!”



Powierzchnia 227 cm²

„Odkryj wszystkie zestawy tarcz tnących na stronie 44!”

CL 52 - 1V

Asynchroniczny silnik



Moc 750 W

Napięcie Jednofazowy 230 V lub trójfazowy 400 V

Prędkość 375 obr/min

Otwór wsadowy Otwór wsadowy w kształcie księżycy 4,4 l
Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm i Ø 39 mm,
popychacz 2w1 - **w zestawie**

Pokrywa i komora robocza Metalowa

Obudowa silnika stal nierdzewna

Tarcze tnące Nietołączone do zestawu

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz szatkwownicę do warzyw w akcji.

CL 52 - 1V - 6 tarcze tnące	Ref.	zł
CL 52 Jednofazowy - 1V 230V/50/1	24490	9 320
Zestaw 6 tarcz tnących	1966	2 485
CL 52 Trójfazowy - 1V 400V/50/3	24498	9 320
Zestaw 6 tarcz tnących	1966	2 485
CL 52 - 1V - 16 tarcze tnące	Ref.	zł
CL 52 Jednofazowy - 1V 230V/50/1	24490	9 320
Zestaw 16 tarcz tnących	2022	6 830
CL 52 Trójfazowy - 1V 400V/50/3	24498	9 320
Zestaw 16 tarcz tnących	2022	6 830
CL 52 - 1V bez tarcz tnących	Ref.	zł
CL 52 Jednofazowy - 1V 230V/50/1	24490	9 320
CL 52 Trójfazowy - 1V 400V/50/3	24498	9 320

CL 52 - 2V



900 W

Trójfazowy 400 V

375 obr/min - 750 obr/min

Otwór wsadowy w kształcie księżycy 4,4 l
Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm i Ø 39 mm,
popychacz 2w1 - **w zestawie**

Metalowa

stal nierdzewna

Nietołączone do zestawu

CL 52 - 2V - 6 tarcze tnące	Ref.	zł
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	10 250
Zestaw 6 tarcz tnących	1966	2 485
CL 52 - 2V - 16 tarcze tnące	Ref.	zł
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	10 250
Zestaw 16 tarcz tnących	2022	6 830
CL 52 - 2V bez tarcz tnących	Ref.	zł
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	10 250

Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36



Wybierz swoje opcje:

Opcja	Ref.	zł
Dodatkowy popychacz 2w1	49221	135
Zestaw do purée 3 mm	28208	850
Zestaw do purée 6 mm	28210	850

CL 52 wszystkie modele

SZATKOWNICA DO WARZYW WOLNOSTOJĄCA

Rozwiązania opracowane specjalnie dla dużych ilości produktów do skrojenia.

NIEZWYKŁA PRECYZJA

Cylindryczny otwór wsadowy

- Ø 58 mm równomierne krojenie długich produktów.
- Ø 39 mm do krojenia drobnych owoców i warzyw, takich jak: papryczki chilli, korniszony, pickle, suche kiełbasy, szparagi, dymka, banany, truskawki, winogrona itp. dzięki wykorzystaniu popychacza 2w1.

ROZMIAR XL

Otwór wsadowy w rozmiarze XL umożliwia podanie do 15 pomidorów jednocześnie.

SUPERMOC

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

INNOWACJA

ZNACZĄCA ERGONOMIA

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



- Komfort pracy
- Zapobieganie bólom mięśniowo-szkieletowym
- Zmniejszenie uciążliwości

WYRZUT BOCZNY

Oszczędność miejsca i komfort pracy.



**Automatyczny otwór
wsadowy CL 55**



Otwór wsadowy z popychaczem CL 55
(Powierzchnia 227 cm²) z uchwytem



Otwór wsadowy z 4 tubami CL 55
2 tuby Ø 50 mm/ 2 tuby Ø 70 mm



**Otwór wsadowy
z 2 tubami CL 55**
Tuba prosta i pochylona

BARDZO WIELE SPOSOBÓW KROJENIA !

Wydajne, solidne, łatwe w użytkowaniu i w utrzymaniu w czystości wolnostojące krajalnice do warzyw Robot-Coupe są przeznaczone dla instytucji, kuchni centralnych, firm cateringowych i zakładów przemysłowych z branży rolnospożywczej.



WOLNOSTOJĄCA SZATKOWNICA DO WARZYW



Wydajność praktyczna/h:



400 kg

WIÓRKI/PLASTRY/PLASTRY FALISTE/JULIENNE

+ KOSTKA + FRYTKI

CL 55 z Popychaczem

DODATKOWO
+
50
TARCZE



- Jednofazowy lub trójfazowy
- 1 lub 2 prędkości
- Zestaw do purée*

CL 55 2 Podajniki

DODATKOWO
+
50
TARCZE



- Jednofazowy lub trójfazowy
- 1 lub 2 prędkości
- Zestaw do purée*

CL 55 Stanowisko robocze

DODATKOWO
+
50
TARCZE



- Jednofazowy lub trójfazowy
- 1 lub 2 prędkości
- Zestaw do purée

Znajdź wszystkie modele stołowe na stronie 52

* Akcesoria jako wyposażenie dodatkowe



WIÓRKI/PLASTRY/PLASTRY FALISTE/JULIENNE

+ KOSTKA + FRYTKI

CL 60 z Popychaczem



DODATKOWO
+
50
TARCZE

- Trójfazowy
- 2 prędkości
- Zestaw do purée*

CL 60 2 Podajniki



DODATKOWO
+
50
TARCZE

- Trójfazowy lub jednofazowy
- 2 prędkości lub zmienna prędkość
- Zestaw do purée*

CL 60 Stanowisko robocze

DODATKOWO
+
50
TARCZE



- Trójfazowy
- 2 prędkości
- Zestaw do purée



WOLNOSTOJĄCA SZATKOWNICA DO WARZYW



CL 55 z Popychaczem

CL 55 2 Podajniki

Asynchroniczny silnik ✓

Moc	750 W	1100 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V	Trójfazowy 400 V
Prędkość	375 obr/min	375 obr/min - 750 obr/min
Otwór wsadowy	Otwór wsadowy z popychaczem 4,4 l Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm i Ø 39 mm, popychacz 2w1 - w zestawie	

Pokrywa i komora robocza Metalowa

Obudowa silnika Stal nierdzewna

Podstawa ruchoma Stal nierdzewna - wyposażona w 2 kółka z hamulcem

Tarcze tnące Nieodłączone do zestawu

Wybierz swój model:

CL 55 z Popychaczem - 6 tarcze tnące	Ref.	zł
CL 55 z Popychaczem 230V/50/1	2245	16 230
Zestaw 6 tarcz tnących	1966	2 485
CL 55 z Popychaczem 400V/50/3	2214	16 230
Zestaw 6 tarcz tnących	1966	2 485
CL 55 z Popychaczem- 16 tarcze tnące	Ref.	zł
CL 55 z Popychaczem 230V/50/1	2245	16 230
Zestaw 16 tarcz tnących	2022	6 830
CL 55 z Popychaczem 400V/50/3	2214	16 230
Zestaw 16 tarcz tnących	2022	6 830
CL 55 z Popychaczem bez tarcz tnących	Ref.	zł
CL 55 z Popychaczem 230V/50/1	2245	16 230
CL 55 z Popychaczem 400V/50/3	2214	9 320

✓

Moc	750 W	1100 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V	Trójfazowy 400 V
Prędkość	375 obr/min	375 obr/min - 750 obr/min
Otwór wsadowy	Automatyczny otwór wsadowy ze stali nierdzewnej Otwór wsadowy z popychaczem 4,4 l Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm i Ø 39 mm, popychacz 2w1 - w zestawie	

Metalowa

Stal nierdzewna

Stal nierdzewna - wyposażona w 2 kółka z hamulcem

Tarcze tnące Nieodłączone do zestawu

CL 55 2 Podajniki - 6 tarcze tnące	Ref.	zł
CL 55 2 Podajniki 230V/50/1	2244	21 845
Zestaw 6 tarcz tnących	1966	2 485
CL 55 2 Podajniki 400V/50/3	2211	21 845
Zestaw 6 tarcz tnących	1966	2 485
CL 55 z Popychaczem- 16 tarcze tnące	Ref.	zł
CL 55 2 Podajniki 230V/50/1	2244	21 845
Zestaw 16 tarcz tnących	2022	6 830
CL 55 2 Podajniki 400V/50/3	2211	21 845
Zestaw 16 tarcz tnących	2022	6 830
CL 55 2 Podajniki bez tarcz tnących	Ref.	zł
CL 55 2 Podajniki 230V/50/1	2244	21 845
CL 55 2 Podajniki 400V/50/3	2211	21 845

Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36



AKCESORIA CL 55



**Automatyczny otwór
wsadowy**

Ref. 28170 - 5 615 zł



Otwór wsadowy z popychaczem
(powierzchnia 227 cm²)

Ref. 39673 - 4 330 zł



Otwór wsadowy 4-tubowy

2 kanały Ø 50 mm
2 kanały Ø 70 mm

Ref. 28161 - 4 950 zł



Otwór wsadowy z 2 tubami

Tuba prosta i pochylona

Ref. 28155 - 5 645 zł



Zestaw do purée

Ref. 28208 Ø 3 mm - 850 zł

Ref. 28210 Ø 6 mm - 850 zł



NOWOŚĆ

Popychacz 2w1

CL 52 - CL 55 - CL 60

Ref. 49221 - 135 zł



Wózek regulowany

3 wysokości GN 1/1
Dostarczany bez
pojemnika

Ref. 49128 - 3 230 zł



**Półka do przechowywania
akcesoriów** na 16 tarcz tnących,

8 zestawów i 3 rodzaje
podajników, dostarczana z
pojemnikiem GN 1/1 (akcesoria
nieodłączone do zestawu)

Ref. 49132 - 5 650 zł



CL 55 Stanowisko robocze

Kompletne rozwiązanie

WÓZEK REGULOWANY 3 wysokości

Ułatwia transportowanie i ładowanie warzyw i owoców oraz utrzymywanie akcesoriów w porządku.



CL 55 Stanowisko robocze

Asynchroniczny silnik



Moc	750 W	1100 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V	Trójfazowy 400 V
Prędkość	375 obr/min	375 obr/min - 750 obr/min
Otwór wsadowy	Automatyczny otwór wsadowy ze stali nierdzewnej Otwór wsadowy z popychaczem 4,4 l Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm i Ø 39 mm, popychacz 2w1 - w zestawie	

Pokrywa i komora robocza

Metalowa

Obudowa silnika

Stal nierdzewna

Akcesoria

Ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej -
Wyposażona w 2 kółka z hamulcem - **w zestawie**
Wózek regulowany GN 1/1, 3 wysokości
+ 3 pojemniki GN 1/1 - **w zestawie**
Zestaw do purée 3 mm - **w zestawie**

Tarcze tnące

Wielozadaniowy zestaw 16 tarcz - **w zestawie**

CL 55 Stanowisko robocze	Ref.	zł
CL 55 Stanowisko robocze 230V/50/1	2290	32 100
CL 55 Stanowisko robocze 400V/50/3	2287	32 100

PEŁNA KOLEKCJA AKCESORIÓW W ZESTAWIE!

Automatyczny podajnik wsadowy

Do wszystkich warzyw luzem (pomidory, cebula, ziemniaki itd.).



Podajnik z popychaczem

Specjalnie do warzyw o dużych rozmiarach, tj. kapusta lub seler.



Wielozadaniowy zestaw 16 tarcz

16 tarcz tnących w zestawie



Popychacz 2w1

Do krojenia warzyw i owoców o małych rozmiarach, takich jak, papryczki chilli, ogórki konserwowe, pikle, suche kiełbasy, szparagi, dymka, banany, truskawki, winogrona itp.



Zestaw do purée 3 mm

Do łatwego wykonywania wysokiej jakości smacznego i świeżego purée w dużych ilościach.



Wózek regulowany GN 1/1

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



WOLNOSTOJĄCA SZATKOWNICA DO WARZYW



Powierzchnia 227 cm²

„Odkryj wszystkie zestawy tarcz tnących na stronie 44!”



Powierzchnia 227 cm²

„Odkryj wszystkie zestawy tarcz tnących na stronie 44!”



CL 60 z Popychaczem

Asynchroniczny silnik



Moc 1500 W

Napięcie Trójfazowy 400 V

Prędkość 375 obr/min - 750 obr/min

Otwór wsadowy Otwór wsadowy z popychaczem 4,9 l
Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm i Ø 39 mm,
popychacz 2w1 - **w zestawie**

Komora robocza Stal nierdzewna

Obudowa silnika Stal nierdzewna

Wyposażony w 1 nóżka regulowana do wszystkich rodzajów
posadzki - 2 kółka -1 pojemnik ze stali nierdzewnej
na narzędzia do krojenia

Tarcze tnące Niedołączone do zestawu

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz krajalnicę do warzyw w akcji.

CL 60 z Popychaczem - 6 tarcze tnące	Ref.	zł
CL 60 z Popychaczem 400V/50/3	2319	24 710
Zestaw 6 tarcz tnących	1966	2 485
CL 60 z Popychaczem - 16 tarcze tnące	Ref.	zł
CL 60 z Popychaczem 400V/50/3	2319	24 710
Zestaw 16 tarcz tnących	2022	6 830
CL 60 z Popychaczem bez tarcz tnących	Ref.	zł
CL 60 z Popychaczem 400V/50/3	2319	24 710

Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36



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



1500 W

Jednofazowy 230 V Trójfazowy 400 V

100 - 1000 obr/min 375 obr/min - 750 obr/min

Automatyczny otwór wsadowy ze stali nierdzewnej
Otwór wsadowy z popychaczem 4,4 l
Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm i Ø 39 mm,
popychacz 2w1 - **w zestawie**

Stal nierdzewna

Stal nierdzewna

1 nóżka regulowana do wszystkich rodzajów
posadzki - 2 kółka -1 pojemnik ze stali nierdzewnej
na narzędzia do krojenia

Niedołączone do zestawu

CL 60 2 Podajniki - 6 tarcze tnące	Ref.	zł
CL 60 2 Podajniki 400V/50/3	2325	33 235
Zestaw 6 tarcz tnących	1966	2 485
CL 60 V.V. 2 Podajniki 230V/50/1	2329	36 150
Zestaw 6 tarcz tnących	1966	2 485
CL 60 2 Podajniki - 16 tarcze tnące	Ref.	zł
CL 60 2 Podajniki 400V/50/3	2325	33 235
Zestaw 16 tarcz tnących	2022	6 830
CL 60 V.V. 2 Podajniki 230V/50/1	2329	36 150
Zestaw 16 tarcz tnących	2022	6 830
CL 60 2 Podajniki bez tarcz tnących	Ref.	zł
CL 60 2 Podajniki 400V/50/3	2325	33 235
CL 60 V.V. 2 Podajniki 230V/50/1	2329	36 150



Wymaga podłączenia do wyłącznika różnicowoprądowego typu A.

AKCESORIA CL 60



Automatyczny otwór wsadowy

Z tacą podającą
Ref. 39681 - 8 525 zł



Otwór wsadowy z popychaczem

Ref. 39680 - 5 840 zł



Otwór wsadowy 4-tubowy

2 kanały Ø 50 mm
2 kanały Ø 70 mm
Ref. 28162 - 5 275 zł



Otwór wsadowy z 2 tubami

Tuba prosta i pochylona
Ref. 28157 - 5 730 zł



Zestaw do purée

Ref. 28208 Ø 3 mm - 850 zł
Ref. 28210 Ø 6 mm - 850 zł



Popychacz 2w1

Ref. 49221 - 135 zł



Wózek Ergo Mobile

Dostarczany bez pojemnika.
Zaprojektowany do odbierania do 3 pojemników GN 1/1

Ref. 49066 - 3 835 zł



Półka do przechowywania akcesoriów

na 16 tarcz tnących,
8 zestawów i 3 rodzaje podajników, dostarczana z pojemnikiem GN 1/1 (akcesoria niedołączone do zestawu)

Ref. 49132 - 5 650 zł





CL 60 Stanowisko robocze

Kompletne rozwiązanie

PÓŁKA DO PRZECHOWYWANIA AKCESORIÓW



Regulowana nóżka dostosowuje się do różnych poziomów posadzki.

CL 60 Stanowisko robocze

Asynchroniczny silnik



Moc

1500 W

Napięcie

Trójfazowy 400 V

Prędkość

375 obr/min - 750 obr/min

Otwór wsadowy

Automatyczny otwór wsadowy ze stali nierdzewnej
Otwór wsadowy z popychaczem 4,9 l
Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm i Ø 39 mm,
popychacz 2w1 - **w zestawie**
4-tubowy: 2 tuby Ø 50 mm i 2 tuby Ø 70 mm

Pokrywa i komora robocza

Metalowa

Obudowa silnika

Stal nierdzewna

Wyposażona w

1 nóżka regulowana do wszystkich rodzajów posadzki,
2 kółka, 1 pojemnik ze stali nierdzewnej na narzędzia do krojenia

Akcesoria

Wózek ergomobile z 3 pojemnikami GN 1/1 - **w zestawie**
Półka do przechowywania akcesoriów z 1 pojemnikiem GN 1/1 - **w zestawie**
Zestaw do purée 3 mm - **w zestawie**

Tarcze tnące

Wielozadaniowy zestaw 16 tarcz - **w zestawie**

CL 60 Stanowisko robocze	Ref.	zł
CL 60 Stanowisko robocze 400V/50/3	2300	54 560



Zeskanuj kod QR i zobacz krajalnicę do warzyw w akcji.

PEŁNA KOLEKCJA AKCESORIÓW W ZESTAWIE!

Automatyczny otwór wsadowy

Do wszystkich warzyw luzem (pomidory, cebula, ziemniaki itd.).



Otwór wsadowy z popychaczem

Specjalnie do warzyw o dużych rozmiarach, tj. kapusta lub seler.



Otwór wsadowy 4-tubowy

Specjalnie do warzyw o długim kształcie, tj. ogórki, cukinia.



Popychacz 2w1

Do krojenia warzyw i owoców o małych rozmiarach, takich jak, papryczki chilli, ogórki konserwowe, pikle, suche kiełbasy, szparagi, dymka, banany, truskawki, winogrona itp.



Zestaw do purée 3 mm

Do łatwego wykonywania wysokiej jakości smacznego i świeżego purée w dużych ilościach.



Półka do przechowywania akcesoriów

Do przewożenia i przechowywania wszystkich akcesoriów! Półka na 16 tarcz tnących i 8 zestawów. Pojemnik GN1X1 dla przyborów kuchennych.



Wielozadaniowy zestaw 16 tarcz

16 tarcz tnących w zestawie



1 mm

2 mm

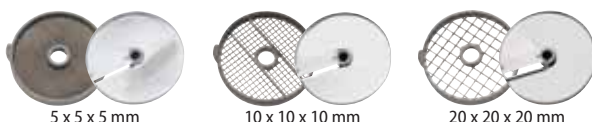
4 mm

1.5 mm

3 mm

Plastry

Wiórki



5 x 5 mm

10 x 10 x 10 mm

20 x 20 x 20 mm

Kostka



10 x 10 mm

2.5 x 2.5 mm

2 x 10 mm

4 x 4 mm

Frytki

Słupki



4 uchwyty ścienne na 16 tarcz tnących

Zestaw D-Clean

Wózek Ergo Mobile

Do przewożenia, wkładania produktów i przechowywania akcesoriów. Dołączone 3 zbiorniki GN 1/1.



CUTTER-WILKI



IDEALNE ROZWIĄZANIE DLA KUCCHARZY, CUKIERNIKÓW I PIEKARZY

Nóż na dnie pojemnika sprawia, że jest to idealny asystent każdego szefa kuchni - rozwiązanie dostępne wyłącznie w produktach Robot-Coupe. Bez względu na to, czy w dużej czy małej ilości, teraz do przygotowania wszystkich Twoich wyrobów kulinarnych wystarczy nacisnąć jeden przycisk: sosy, siekanie mięsa, ryb, cebuli lub ziół i przypraw, wyrabianie, rozdrabnianie suszonych owoców lub czekolady, praliny itd.



CUTTER-WILKI

STOŁOWE

POKRYWA

Możliwość dodawania płynów lub składników w trakcie przetwarzania.

NOWOŚĆ

POJEMNIK

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

ERGONOMICZNA RĘKOJEŚĆ

pozwała na łatwe manipulowanie pojemnikiem.

ZEGAR

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

robot coupe®

000



R7

7,5 L



INNOWACJA

NÓŻ NA DNIĘ POJEMNIKA

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

Pracuje w 2 prędkościach :

1500 i 3000 obr/min



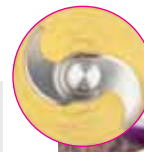
Nóż gładki
W wersji
standardowej



GRUBE SIEKANIE



DROBNE SIEKANIE



SOSY, EMULSJE



Nóż z zębami
Dedykowany
do wyrobów
cukierniczych



WYRABIANIE



ROZDRABNIANIE



Nóż z nacięciami
do przypraw,
ziół i gładkiego
mielenia



SIEKANIE ZIÓŁ



SIEKANIE PRZYPRAW

CUTTER-WILKI STOŁOWE



Ilości*:



1 kg



1,5 kg



2,5 kg

2 PRĘDKOŚCI od 1500 do 3000 obr/min

R 4 - 2V

OPCJONALNIE
3
RODZAJE NOŻY

4,5 L



• Trójfazowy

1 PRĘDKOŚĆ 3000 obr/min

R 2

OPCJONALNIE
3
RODZAJE NOŻY

2,9 L



• Jednofazowy

R 3

OPCJONALNIE
3
RODZAJE NOŻY

3,7 L



• Jednofazowy

* Maksymalna ilość przetwarzana jednorazowo



3 kg



3,5 kg



5 kg

2 PRĘDKOŚCI od 1500 do 3000 obr/min

R 5 - 2V



• Trójfazowy

OPCJONALNIE
3
RODZAJE NOŻY

5,9 L

R 7



• Trójfazowy

OPCJONALNIE
3
RODZAJE NOŻY

7,5 L

R 8



• Trójfazowy

OPCJONALNIE
3
RODZAJE NOŻY

8 L

1 PRĘDKOŚĆ 3000 obr/min

R 5 - 1V



• Jednofazowy

OPCJONALNIE
3
RODZAJE NOŻY

5,9 L

MOŻLIWOŚCI PRACY

Modele	Maks. pojemność				Liczba nakryć	Czas pracy
	Siekanie (do)	Emulsje (do)	Ciasta* (do)	Rozdrabnianie (do)		
R 2	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	od 10 do 20	1-4 min
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	od 10 do 30	
R 4 - 2V	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	od 10 do 50	
R 5 - 1V / R 5 - 2V	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	od 20 do 80	
R 7	2,7 kg	3,8 kg	2,7 kg	1,7 kg	od 20 do 100	
R 8	3 kg	5 kg	4 kg	2 kg	od 20 do 150	

* Ilość ciasta drożdżowego o wilgotności do 60%

Znajdź wszystkie modele wolnostojące na stronie 86

CUTTER-WILKI STOŁOWE



R 2

Asynchroniczny silnik



Moc 550 W

Napięcie Jednofazowy 230 V

Prędkość 1500 obr/min

Praca pulsacyjna



Pojemnik 2,9 l ze stali nierdzewnej

Nóż Ostrza gładkie ze stali nierdzewnej - **w zestawie**



R 3



650 W

Jednofazowy 230 V

1500 obr/min



3,7 l ze stali nierdzewnej

Ostrza gładkie ze stali nierdzewnej - **w zestawie**

Wybierz swój model:

R 2	Ref.	zł
R 2 230V/50/1	22100	4 295

R 3	Ref.	zł
R 3 230V/50/1	22382	5 120

Wybierz swoje opcje:



Opcje	R 2		R 3	
	Ref.	zł	Ref.	zł
Nóż z zębami dedykowany do wyrobów cukierniczych	27138	385	27288	385
Nóż z nacięciami do przypraw, ziół i gładkiego mielenia	27061	385	27287	385
Nóż gładki dodatkowy	27055	350	27286	350
Wieszak ścienny na nóż	107810	120	107810	120



R 4 - 2V

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	900 W
Napięcie	Trójfazowy 400 V
Prędkość	1500-3000 obr/min
Praca pulsacyjna	✓
Obudowa silnika	Metalowa
Pojemnik	4,5 l ze stali nierdzewnej
Nóż	Ostrza gładkie ze stali nierdzewnej - w zestawie

Wybierz swój model:

R 4 - 2V	Ref.	zł
R 4 - 2V 400/50/3	22437	7 265

R 4 - 2V		
Opcje	Ref.	zł
Nóż z zębami dedykowany do wyrobów cukierniczych	27346	405
Nóż z nacięciami do przypraw, ziół i gładkiego mielenia	27345	405
Nóż gładki dodatkowy	27344	355
Wieszak ścienny na nóż	107810	120



CUTTER-WILKI STOŁOWE



R 5 - 1V

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	750 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	1500 obr/min
Zegar	✓
Praca pulsacyjna	✓
Obudowa silnika	Metalowa
Pojemnik	5,9 l ze stali nierdzewnej
Nóż	Ostrza gładkie ze stali nierdzewnej - w zestawie



R 5 - 2V

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	1500 W
Napięcie	Trójfazowy 400 V
Prędkość	1500-3000 obr/min
Zegar	✓
Praca pulsacyjna	✓
Obudowa silnika	Metalowa
Pojemnik	5,9 l ze stali nierdzewnej
Nóż	Ostrza gładkie ze stali nierdzewnej - w zestawie

Wybierz swój model:

R 5 - 1V	Ref.	zł
R 5 - 1V 230V/50/1	24608	9 450

R 5 - 2V	Ref.	zł
R 5 - 2V 400/50/3	24614	9 450

Wybierz swoje opcje:



NOWOŚĆ

R 5 wszystkie modele		
Opcje	Ref.	zł
Nóż z zębami dedykowany do wyrobów cukierniczych	27305	780
Nóż z nacięciami do przypraw, ziół i gładkiego mielenia	27304	780
Nóż gładki dodatkowy	27303	710
NOWOŚĆ Ramię zbierające	49552	240

NOWOŚĆ



R 7

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	1500 W
Napięcie	Trójfazowy 400 V
Prędkość	1500-3000 obr/min
Zegar	✓
Praca pulsacyjna	✓
Obudowa silnika	Metalowa
Pojemnik	7,5 l ze stali nierdzewnej
Nóż	Ostrza gładkie, wyjmowane i regulowane, w całości ze stali nierdzewnej - w zestawie

Wybierz swój model:

R 7	Ref.	zł
R 7 400V/50/3	24658	10 800

R 8

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

R 8	Ref.	zł
R 8 400V/50/3	21291	15 645

Wybierz swoje opcje:



Opcje	R 7		R 8	
	Ref.	zł	Ref.	zł
Nóż z zębami ze stali nierdzewnej dedykowany do wyrobów cukierniczych	27308	1 375	-	-
Nóż z nacięciami ze stali nierdzewnej do przypraw, ziół i gładkiego mielenia	27307	1 375	-	-
Dodatkowy nóż gładki ze stali nierdzewnej	27306	1 325	-	-
Ostrze z zębami dolne	49162	220	-	-
Ostrze z zębami górne	49163	220	-	-
Ostrze z nacięciami dolne	49164	220	-	-
Ostrze z nacięciami górne	49165	220	-	-
Ostrze gładkie dolne	49160	205	-	-
Ostrze gładkie górne	49161	205	-	-
NOWOŚĆ Ramię zgarniające	49552		-	-
Nóż z zębami ze stali nierdzewnej 2 ostrza dedykowany do wyrobów cukierniczych	-	-	27383	1 880
Nóż z nacięciami ze stali nierdzewnej 2 ostrza do przypraw, ziół i gładkiego mielenia	-	-	27385	1 880
Dodatkowy nóż gładki ze stali nierdzewnej 2 ostrza	-	-	27381	1 840
Ostrze z zębami	-	-	59281	315
Ostrze z nacięciami	-	-	59282	315
Ostrze gładkie	-	-	59280	265



Dodatkowa pojemnik mini w wyposażeniu dodatkowym	Ref.	zł
Pojemnik 3,5 l ze stali nierdzewnej R 8 Nóż gładki ze stali nierdzewnej	27374	2 725
Nóż z zębami ze stali nierdzewnej	27107	985
Dodatkowy nóż gładki ze stali nierdzewnej	27106	960
Ostrze z zębami	1018015	185
Ostrze gładkie	1018005	155

CUTTER-WILKI PIONOWE

WOLNOSTOJĄCE

PANEL STEROWANIA

Zegar od 0 do 15 minut, **płaskie przyciski sterujące ze stali nierdzewnej** i sterowanie **impulsowe** zapewniają większą dokładność.

Szczelna, przezroczysta pokrywa, zamykana jednym ruchem.

Pokrywa i uszczelka demontowane jednym ruchem ręki.

WYCIERACZKA W POKRYWIE

Zapewnia doskonałą widoczność wnętrza pojemnika podczas pracy urządzenia.

DŹWIGNIA BLOKUJĄCA POJEMNIK

Ergonomiczna, umożliwia przechylenie do położenia pośredniego i poziomego.

INNOWACJA

NÓŻ ZE STALI NIERDZEWNEJ NA DNIĘ POJEMNIKA

Nowy, opatentowany przez Robot-Coupe profil ostrzy zapewniający optymalną jakość krojenia.

KONSTRUKCJA ZE STALI NIERDZEWNEJ

Konstrukcja w całości wykonana ze stali nierdzewnej z systemem 3 szeroko rozstawionych nóżek, zapewniających doskonałą stabilność, zmniejszone wymiary zewnętrzne i łatwe utrzymanie w czystości.

WBUDOWANE KÓŁKA

Trzy wysuwane kółka ułatwiające przesuwanie i utrzymanie w czystości.

POJEMNIK ZE STALI NIERDZEWNEJ

Misę można **przechylać i zdejmować**, co ułatwia jej opróżnianie.

3 NOŻE TO OPTYMALNY REZULTAT



Nóż gładki
W wersji
standardowej



GRUBE SIEKANIE



DROBNE SIEKANIE



SOSY, EMULSJE



Nóż z zębami
Dedykowany
do wyrobów
cukierniczych



WYRABIANIE



ROZDRABNIANIE



Nóż z nacięciami
Do przypraw,
ziół i gładkiego
mielenia



SIEKANIE ZIÓŁ



SIEKANIE PRZYPRAW

WOLNOSTOJĄCE CUTTER-WILKI PIONOWE



Ilości*:



od 3 do 9 kg



od 4 do 14 kg

2 PRĘDKOŚCI od 1500 do 3000 obr/min

R 15



15 L



• Trójfazowy

R 23



23 L



• Trójfazowy

Znajdź wszystkie modele stołowe na stronie 78

* Ilość przetwarzana jednorazowo



od 4 do 17 kg



od 6 do 27 kg

2 PRĘDKOŚCI od 1500 do 3000 obr/min

R 30



OPCJONALNIE
3
RODZAJE NOŻY

28 L

• Trójfazowy

R 45



OPCJONALNIE
3
RODZAJE NOŻY

45 L

• Trójfazowy

MOŻLIWOŚCI PRACY

Modele	Maks. pojemność				Liczba nakryć	Czas pracy
	Siekanie (do)	Emulsje (do)	Ciasta* (do)	Rozdrabnianie (do)		
R 15	6 kg	9 kg	7,0 kg	7,0 kg	od 50 do 250	1-4 min
R 23	10 kg	14 kg	11,5 kg	11,5 kg	od 100 do 400	
R 30	12 kg	17 kg	14,0 kg	14,0 kg	od 100 do 500	
R 45	18 kg	27 kg	22,5 kg	22,5 kg	od 200 do 1000	

* Ilość ciasta drożdżowego o wilgotności do 60%

WOLNOSTOJĄCE CUTTER-WILKI PIONOWE



R 15

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	3000 W
Napięcie	Trójfazowy 400 V
Prędkość	1500-3000 obr/min
Praca pulsacyjna	✓
Panel sterowania IP65 z cyfrowym zegarem	-
Pojemnik	15 l ze stali nierdzewnej
Wycieraczka w pokrywie	-
Nóż	3 ostrza gładkie, wyjmowane i regulowane, w całości wykonane ze stali nierdzewnej - w zestawie
3 chowane kółka	-

Wybierz swój model:

R 15	Ref.	zł
R 15 400V/50/3	51491	24 060



R 23

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	4500 W
Napięcie	Trójfazowy 400 V
Prędkość	1500-3000 obr/min
Praca pulsacyjna	✓
Panel sterowania IP65 z cyfrowym zegarem	✓
Pojemnik	23 l ze stali nierdzewnej
Wycieraczka w pokrywie	✓
Nóż	3 ostrza gładkie, wyjmowane i regulowane, w całości wykonane ze stali nierdzewnej - w zestawie
3 chowane kółka	✓

Wybierz swój model:

R 23	Ref.	zł
R 23 400V/50/3	51331C	50 435

Wybierz swoje opcje:

Opcje	R 15		R 23	
	Ref.	zł	Ref.	zł
Nóż z zębami ze stali nierdzewnej 3 ostrza dedykowany do wyrobów cukierniczych	57098	2 435	57070	4 520
Nóż z nacięciami ze stali nierdzewnej 3 ostrza do przypraw, ziół i gładkiego mielenia	57099	2 435	57072	4 360
Dodatkowy nóż gładki ze stali nierdzewnej 3 ostrza	57097	2 380	57069	4 165
Ostrze z zębami	59393	315	118294S	695
Ostrze z nacięciami	59359	315	118292S	660
Ostrze gładkie	59392	265	118217S	605
Wózek regulowany 3 wysokości GN1x1	-	-	49128	3 230



R 30

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	5400 W
Napięcie	Trójfazowy 400 V
Prędkość	1500-3000 obr/min
Praca pulsacyjna	✓
Panel sterowania IP65 z cyfrowym zegarem	✓
Pojemnik	28 l ze stali nierdzewnej
Wycieraczka w pokrywie	✓
Nóż	3 ostrza gładkie, wyjmowane i regulowane, w całości wykonane ze stali nierdzewnej - w zestawie
3 chowane kółka	✓

R 45

	✓
Moc	10 000 W
Napięcie	Trójfazowy 400 V
Prędkość	1500-3000 obr/min
Praca pulsacyjna	✓
Panel sterowania IP65 z cyfrowym zegarem	✓
Pojemnik	45 l ze stali nierdzewnej
Wycieraczka w pokrywie	✓
Nóż	3 ostrza gładkie, wyjmowane i regulowane, w całości wykonane ze stali nierdzewnej - w zestawie
3 chowane kółka	✓

Wybierz swój model:

R 30	Ref.	zł
R 30 400V/50/3	52331C	63 375

R 45	Ref.	zł
R 45 400V/50/3	53331C	85 355

Wybierz swoje opcje:

Opcje	R30		R45	
	Ref.	zł	Ref.	zł
Nóż z zębami ze stali nierdzewnej 3 ostrza dedykowany do wyrobów cukierniczych	57075	4 700	57082	4 870
Nóż z nacięciami ze stali nierdzewnej 3 ostrza do przypraw, ziół i gładkiego mielenia	57077	4 520	57084	4 700
Dodatkowy nóż gładki ze stali nierdzewnej 3 ostrza	57074	4 360	57081	4 520
Ostrze z zębami	118286S	755	118287S	790
Ostrze z nacięciami	118241S	695	118243S	755
Ostrze gładkie	117950S	660	117952S	695
Wózek regulowany 3 wysokości GN1x1	49128	3 230	49128	3 230

ROBOT COOK®

COOKING CUTTER BLENDER





PIERWSZY PROFESJONALNY ROBOT Z FUNKCJĄ PODGRZEWANIA!

Emulgowanie, mielenie, miksowanie, siekanie, mieszanie, wyrabianie - aż tyle funkcji Robot Cook® wykonuje perfekcyjnie. Do tego posiada regulowaną moc grzania do temperatury 140°C z regulacją co jeden stopień. Pojemnik o dużej pojemności umożliwia przygotowanie odpowiedniej ilości produktów na potrzeby gastronomii.



ROBOT COOK®

KULINARNY ASYSTENT SZEFÓW KUCHNI

Sprytny: Szczelna pokrywa z funkcją zapobiegającą rozpryskiwaniu. Wycieraczka pokrywy zapobiega zachodzeniu parą wodną, dzięki czemu można kontrolować wnętrze pojemnika podczas obróbki.



Pomysłowy: Nowatorski system przytrzymywania noża zapewnia bezpieczne opróżnianie pojemnika.

Higieniczny: Wszystkie części stykające się z produktami spożywczymi można wyjmować w łatwy sposób i myć w zmywarce.

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

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

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

Funkcjonalny: Pojemnik o dużej pojemności 3,7 i do przygotowywania dużej ilości produktów.

Mocny: Moc Robot Cook® opiera się na asynchronicznym silniku przemysłowym o dużej wytrzymałości.

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



OBSŁUGA

Przycisk obrotowy (ustawienia parametrów)

REGULACJA

- Funkcja małej i dużej mocy podgrzewania, aż do 140°C
- Funkcja prędkości od 500 do 3500 obr/min
- Funkcja Timer

PROGRAMOWANIE

- P Funkcja programowania
- Przycisk kolejny etap

OBSŁUGA

- 1 Funkcja Turbo/Praca pulsacyjna: do 4500 obr/min
- 2 Przycisk Włącz
- 3 Przycisk Wyłącz

ROBOT COOK® COOKING CUTTER BLENDER

● NA ZIMNO
● NA GORĄCO
DO 140°C



ROBOT COOK®

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	1800 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	<ul style="list-style-type: none"> • Płynna regulacja prędkości od 100 do 3500 obr/min • Duża prędkość Turbo 4500 obr/min • Prędkość mieszania R-Mix od 100 do 500 obr/min • Praca interwałowa noża co 2 sekundy przy małej prędkości
Temperatura podgrzewania	do 140°C
Praca pulsacyjna	✓
Pojemnik	3,7 l stal nierdzewna
Ramię zgarniaka	✓
Noże	<p>Nóż o ostrzach z nacięciami specjalny funkcja Blender - w zestawie</p> <p>Nóż o ostrzach gładkich specjalny funkcja Cutter-Wilka - w zestawie</p>

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz Robot Cook® w akcji.

ROBOT COOK®	Ref.	zł
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R	11 985

Wybierz swoje opcje:

Opcje	Ref.	zł
Zestaw dodatkowego pojemnika z nożem z nacięciami	39854	3 715
Nóż gładki dodatkowa funkcja Cutter-Wilka	49691	455
Nóż z nacięciami, dodatkowa funkcja Blender	39691	455

●● EMULGOWANIE



●● SIEKANIE



●● MIKSOWANIE



●● MIELENIE



●● MIESZANIE



●● WYRABIANIE CIASTA



BLIXER®



JEDNO ROZWIĄZANIE DLA ROZMAITYCH TEKSTUR!

Przeznaczony specjalnie do domów opieki społecznej, szpitali oraz w kuchni w ośrodkach zdrowia, Blixer® umożliwia zmianę konsystencji surowych produktów. Wszystkie produkty spożywcze, surowe i gotowane, słone i słodkie, podawane jako przystawka, danie główne, ser lub deser mogą być od teraz spożywane przez wszystkie, nawet najstarsze, osoby.



BLIXER®

STOŁOWY

INNOWACJA

RAMIĘ BLIXER®

Dokładniejsza **homogenizacja**.

Łatwy demontaż i utrzymanie w czystości, co zapewnia **doskonałą higienę**.



ASYNCHRONICZNY SILNIK

Niezawodny asynchroniczny silnik przemysłowy o dużej trwałości i mocy pozwalający na intensywne użytkowanie.



Nóż z nacięciami ostrzach.



OTWÓR

Zaprojektowany tak, by umożliwić dodawanie płynów lub składników **w trakcie przetwarzania**.

POKRYWA

Wyposażona w uszczelkę zapewniającą **doskonałą szczelność**.



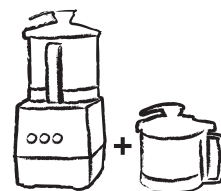
WYSOKI KOMIN POJEMNIKA

Do przetwarzania **dużych ilości produktów płynnych**.

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

DLACZEGO WARTO KUPIĆ DODATKOWĄ MISĘ?

- Ułatwia lepszą organizację w kuchni
- Zmniejsza czas oczekiwania pomiędzy myciami



1 Pojemnik do zimnych produktów



1 Pojemnik do gorących produktów



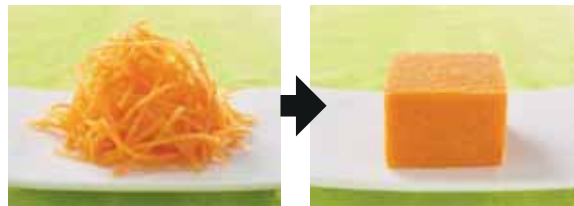


DOMY OPIEKI SPOŁECZNEJ, SZPITALA I OŚRODKI ZDROWIA - ŻYWIENIE POKARMAMI O ZMIENIONEJ KONSYSTENCJI

Przystawki

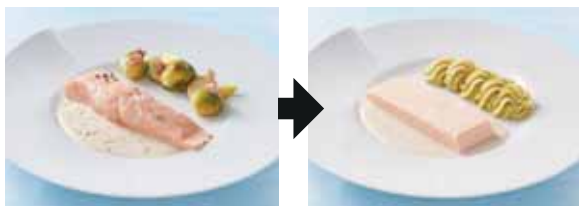


DUET CZERWONEJ KAPUSTY Z SUROWYM SELEREM



ŚWIEŻOŚĆ SUROWEJ MARCHEWKI

Dania główne

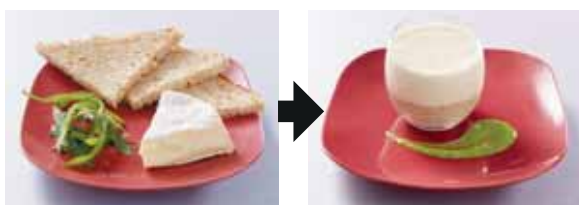


ŁOSOŚ Z KAPUSTĄ



POTRAWKA CIEŁĘCA W BIAŁYM SOSIE

Ser



CAMEMBERT Z CHLEBEM PEŁNOZIARNISTYM

Deser



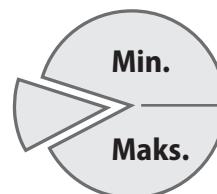
MUS Z SUROWYCH JABŁEK GRANNY SMITH

JAK WYBRAĆ BLIXER®?

1 > Oblicz całkowitą masę porcji o zmodyfikowanej konsystencji do przygotowania.

	Średnia porcja	Liczba porcji do przygotowania	Waga całkowita
Przystawki	80 g	x	Porcje = g
Mięso/Ryby	100 g	x	Porcje = g
Warzywa/Rośliny strączkowe	200 g	x	Porcje = g
Deser	80 g	x	Porcje = g

Liczba porcji 200g



2 > Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi ilości przetwarzanej jednorazowo, zamieszczonymi w opisie produktu.

LOKALE GASTRONOMICZNE

Szefowie kuchni w restauracjach tradycyjnych i azjatyckich bardzo szybko zaprzyjaźnili się z Blixerem® przy tworzeniu wyrobów kulinarnych:

Emulsje, terriny, przekąski, tapenady, humusy, taramy, sosy pesto itd.



Proszkowanie na sucho, specjalne „proszki” do suchych lub liofilizowanych produktów spożywczych.



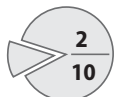
BLIXER® STOŁOWY

Liczba porcji 200 g

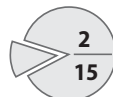


Ilość przetwarzana jednorazowo

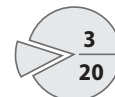
Specjalny do pojedynczych porcji



Od 0,3 do 2 kg



Od 0,4 do 3 kg



Od 0,5 do 3,8 kg

2 PRĘDKOŚCI od 1500 do 3000 obr/min

Blixer® 4 - 2V

4,5 L



• Trójfazowy

Blixer® 5 - 2V

NOWOŚĆ

5,9 L



• Trójfazowy

1 PRĘDKOŚĆ 3000 obr/min

Blixer® 2

2,9 L



• Jednofazowy

Blixer® 3

3,7 L



• Jednofazowy

Blixer® 4 - 1V

4,5 L



• Jednofazowy

MOŻLIWOŚCI PRACY

Modele	Maksymalna przetwarzana ilość (kg)			Liczba porcji 200 g
	Pojemność miski (litry)	Min.	Maks.	
Blixer 2	2,9	Specjalny do pojedynczych porcji		
Blixer 3	3,7	0,3	2	od 2 do 10
Blixer 4 - 1 V / 2 V	4,5	0,4	3	od 2 do 15
Blixer 5 - 2 V	5,9	0,5	3,8	od 3 do 20



Blixer® 2

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	700 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	3 000 obr/min
Praca pulsacyjna	✓
Obudowa silnika	Materiał kompozytowy
Pojemnik	2,9 l stal nierdzewna
Szczelna pokrywa	✓
Ramię Blixer®	✓
Nóż	Ostrza z nacięciami ze stali nierdzewnej, ze dementowaną pokrywką - w zestawie
Liczba porcji 200g	Jedna porcja

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz Blixer w akcji.

Blixer® 2	Ref.	zł
Blixer 2 230V/50/1	33228	5 635
Blixer 2 230V/50/1 + dodatkowy pojemnik	2340	7 550



Blixer® 3

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

Blixer® 3	Ref.	zł
Blixer 3 230V/50/1	33197	6 110
Blixer 3 230V/50/1 + dodatkowy pojemnik	2341	8 405

Wybierz swoje opcje:

Opcje	Blixer® 2		Blixer® 3	
	Ref.	zł	Ref.	zł
Zestaw dodatkowego pojemnika: pojemnik, nóż z nacięciami, pokrywa i ramię Blixer®	27369	1 915	27337	2 295
Dodatkowy nóż z nacięciami	27370	385	27447	385
Nóż z zębami	27371	385	27448	385

BLIXER® STOŁOWY



Blixer® 4 - 1V

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	900 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	3 000 obr/min
Praca pulsacyjna	✓
Obudowa silnika	Metalowa
Pojemnik	4,5 l stal nierdzewna
Szczelna pokrywa	✓
Ramię Blixer®	✓
Nóż	Ostrza z nacięciami ze stali nierdzewnej, ze demontowaną pokrywką - w zestawie
Liczba porcji 200g	2-15

Blixer® 4 - 2V

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	1000 W
Napięcie	Trójfazowy 400 V
Prędkość	1500 obr/min - 3000 obr/min
Praca pulsacyjna	✓
Obudowa silnika	Metalowa
Pojemnik	4,5 l stal nierdzewna
Szczelna pokrywa	✓
Ramię Blixer®	✓
Nóż	Ostrza z nacięciami ze stali nierdzewnej, ze demontowaną pokrywką - w zestawie
Liczba porcji 200g	2-15

Wybierz swój model:

Blixer® 4 - 1V	Ref.	zł
Blixer 4-1V 230V/50/1	33208	6 760
Blixer 4-1V 230V/50/1 + dodatkowy pojemnik	2343	9 245

Blixer® 4 - 2V	Ref.	zł
Blixer 4-2V 400V/50/3	33215	7 495
Blixer 4-2V 400V/50/3 + dodatkowy pojemnik	2342	9 980

Wybierz swoje opcje:

Blixer® 4 wszystkie modele		
Opcje	Ref.	zł
Zestaw dodatkowego pojemnika: pojemnik, nóż z nacięciami, pokrywa i ramię Blixer®	27338	2 485
Dodatkowy nóż z nacięciami	27449	385
Nóż z zębami	27450	385

NOWOŚĆ



Blixer® 5 - 2V

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	1500 W
Napięcie	Trójfazowy 400 V
Prędkość	1500 obr/min - 3000 obr/min
Zegar	✓
Praca pulsacyjna	✓
Obudowa silnika	Metalowa
Pojemnik	5,9 l ze stali nierdzewnej
Szczelna pokrywa	✓
Ramię Blixer®	✓
Nóż	Ostrza z nacięciami ze stali nierdzewnej, ze dementowaną pokrywką - w zestawie
Liczba porcji 200g	3-20

Wybierz swój model:

Blixer® 5 - 2V	Ref.	zł
Blixer 5-2V 400V/50/3	33259	10 615
Blixer 5-2V 400V/50/3 + dodatkowy pojemnik	2369	14 175

Blixer® 5		
Opcje	Ref.	zł
Zestaw dodatkowego pojemnika: pojemnik, nóż z nacięciami, pokrywa i ramię Blixer®	27322	3 560
Dodatkowy nóż z nacięciami	27310	800
Nóż z zębami - dedykowany do wyrobów cukierniczych	27311	800

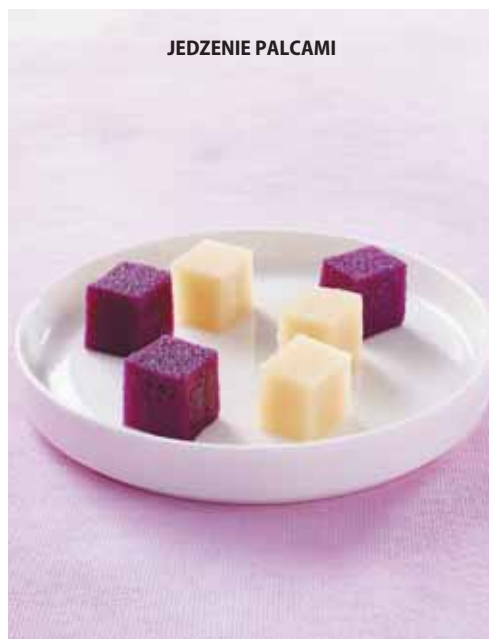
KONSYSTENCJA NIEZMIENIONA



KONSYSTENCJA ZMODYFIKOWANA



JEDZENIE PALCAMI



MIKSERY RĘCZNE



PIĘĆ GAM PRODUKTÓW NA SZCZYCIE INNOWACJI

Bez względu na wielkość, miksery ręczne Robot-Coupe w mgnieniu oka miksują, mieszają, emulgują i ubijają! Ich parametry w zakresie higieny, prostoty użytkowania, wszechstronności, trwałości i rentowności sprawiają, że jest to najlepszy produkt na rynku.



MIKSERY RĘCZNE

ERGONOMIA

Ergonomiczny uchwyt to większa wygoda użytkowania.

WYDAJNOŚĆ

Wzmocniony silnik: **+20%** do maksymalnej wydajności urządzenia. Większa wydajność to **optymalizacja czasu miksowania**.

TRWAŁOŚĆ

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

INNOWACJA



DZWON ZE STALI NIERDZEWNEJ



HIGIENA

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



Dla modeli MP V.V. i MP Combi **jeszcze bardziej ergonomiczne pokrętko płynnej regulacji prędkości** to większy komfort użytkowania.

INNOWACJA



ERGONOMIA

Występ na obudowie silnika może służyć za punkt oparcia i oś obrotu na obrzeżu garnka, co zwiększy jego poręczność i komfort pracy.

Nowy system zwijania kabla zasilającego to jeszcze łatwiejsze przechowywanie i wydłużony okres użytkowania.

NOWOŚĆ



Nowy wymienny uchwyt EasyGrip do mikserów MP 550 Ultra i MP 600 Ultra. Jeszcze łatwiejsza praca dzięki lepszemu rozłożeniu ciężaru urządzenia!

ODPINANY PRZEWÓD ZASILAJĄCY*

- 1 Nowy opatentowany system „EasyPlug”** pozwalający na szybką wymianę kabla zasilającego w ramach serwisu posprzedażnego.
- 2 Lampka zasilania:** błyskawicznie sygnalizuje awarię kabla zasilającego. Lampka zapala się, gdy kabel nie jest uszkodzony i jest prawidłowo podłączony z obydwu stron (gniazdka elektryczne i EasyPlug).



* W modelach: MP 350 Ultra, MP 350 V.V. Ultra, MP 450 Ultra, MP 450 V.V. Ultra, MP 550 Ultra, MP 600 Ultra, MP 800 Turbo, MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra, MP 450 XL FW Ultra.



ZUPY



SOSY



PRZECIERY



PRZYSTAWKA
SPÉCIAL DO
EMULSJI



Przystawka Aeromix dostępna dla gamy Mini i MicroMix®

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

Strona 114



MIKSERY RĘCZNE

MINI

Mini MP
Patrz strona 110



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

KOMPAKTOWA

CMP
Patrz strona 112



310 W CMP 250 V.V.
350 W CMP 300 V.V.
400 W CMP 350 V.V.

15 litrów 30 litrów 45 litrów

DUŻA

MP
Patrz strona 115



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

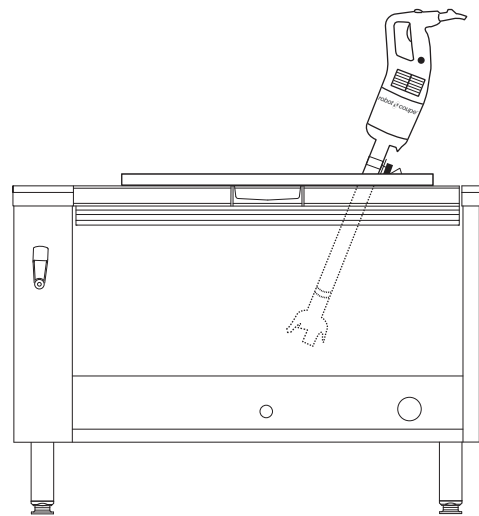
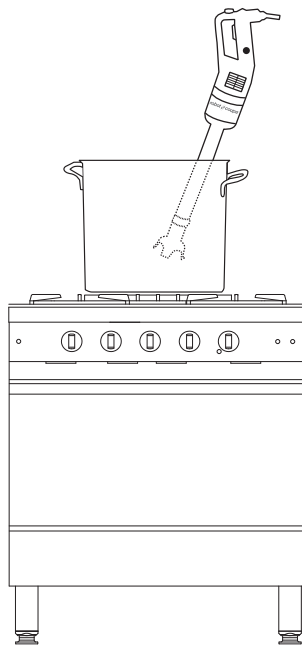
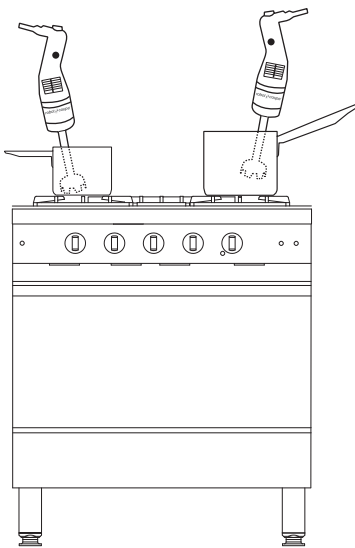
50 litrów 100 litrów 200 litrów 300 litrów 400 litrów

Specjalne narzędzie do emulsji

Najlepszy do przygotowywania niewielkich porcji

Dedykowany dla lokali gastronomicznych

Idealny do intensywnego użytkowania instytucje/firmy cateringowe



COMBI

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

Patrz strona 119



Najlepszy do przygotowywania niewielkich porcji

Dedykowany dla lokali gastronomicznych

Idealny do intensywnego użytkowania instytucje/firmy cateringowe

CZYSZCZENIE

Łatwy do zdejmowania nóż i dzwon.



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

KOMFORT UŻYTKOWANIA

Łatwe w użytkowaniu uchwyty do mikserów zapewniają pracę bez zmęczenia.

1 uniwersalny uchwyt ze stali nierdzewnej:

- Do zamocowania na brzegu garnka.

2 3 regulowane uchwyty ze stali nierdzewnej:

- Dla garnka/kotła/patelni uchylnej o średnicy: 330-650 mm
- Dla garnka/kotła/patelni uchylnej o średnicy: 500-1000 mm
- Dla garnka/kotła/patelni uchylnej o średnicy: 850-1300 mm



MICROMIX®

Najlepszy wybór szefów kuchni. Wystarczy kilka sekund, aby uzyskać idealną emulsję!

WYDAJNOŚĆ

Budowa dzwonu opracowana z myślą o dużej prędkości przygotowywania potraw. Mocne i bardzo ciche urządzenie.

SOLIDNA KONSTRUKCJA

Stopa, dzwon, obudowa i przystawki ze stali nierdzewnej.

ERGONOMIA

Poręczny i precyzyjny regulator prędkości. Rozciągający się kabel spiralny zapewnia łatwe manipulowanie. Maksymalna długość 1300 mm.

HIGIENA

Podstawę i akcesoria można zdemontować, co umożliwi łatwe ich mycie. Praktyczne przechowywanie miksera i akcesoriów.



INNOWACJA

AEROMIX

Opatentowana przystawka zaprojektowana specjalnie do przygotowywania napowietrzanej, puszystej emulsji zachowującej swój kształt na talerzu.



NÓŻ

Przygotowywanie zup i sosów w małych ilościach.



WYSTARCZY KILKA SEKUND, ABY UZYSKAĆ IDEALNĄ EMULSJĘ LUB PIANKĘ!





Uchwyt ścienny



MicroMix®

Moc	220 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	1500-14 000 obr/min
Nóż i stopa miksująca	Długość 165 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdejmowany nóż	✓
Zdejmowana stopa	✓
Wymiary	Długość 430 mm, Ø 61 mm
Waga brutto	1,4 kg
Akcesoria	Aeromix ze stali nierdzewnej - w zestawie Uchwyt ścienny - w zestawie



Pakiet specjalny dla wzorcowni do prezentacji 6 MicroMixów w sklepie

	Ref.	Jednostka sprzedażowa	zł/sztuka	Pakowany	zł/sztuka
Micromix 230V/50/1	34900	1	995	1	995
Pakiet 6 MicroMix 230V/50/1	34950	1	940	6	5 640

GAMA MINI

Mini rozmiar, maxi wydajność!
Doskonały do sosów, emulsji i niewielkich ilości wyrobu.

KSZTAŁT UCHWYTU

Pozwala na wygodne trzymanie urządzenia i pracę bez zmęczenia.



Zdemontowany nóż i stopa miksująca ze stali nierdzewnej pozwalają zachować idealną higienę.



Nóż zaprojektowany w sposób zapewniający optymalną jakość miksowania.

DZWON ZE STALI NIERDZEWNEJ



PRZYCIŚK ZMIANY PRĘDKOŚCI
Łatwa, czytelna regulacja.

OBUDOWA SILNIKA ZE STALI NIERDZEWNEJ
Zwiększa trwałość urządzenia.

INNOWACJA

AEROMIX

Opatentowane narzędzie specjalnie zaprojektowane do przygotowywania napowietrzonej pianki o dużej objętości, nierozpływającej się na talerzu.



NÓZ



AEROMIX

Przystawka przygotowanie strukturalnych pianek





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

Moc	240 W	270 W	290 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V	Jednofazowy 230 V	Jednofazowy 230 V
Prędkość	2000-12 500 obr/min	2000-12 500 obr/min	2000-12 500 obr/min
Nóż, dzwon i stopa miksująca	Długość 160 mm - w całości ze stali nierdzewnej	Długość 190 mm - w całości ze stali nierdzewnej	Długość 240 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdejmowany nóż	✓	✓	✓
Zdejmowany dzwon	Nie	✓	✓
Zdejmowana stopa	✓	✓	✓
Wymiary	Długość 455 mm, Ø 78 mm	Długość 485 mm, Ø 78 mm	Długość 535 mm, Ø 78 mm
Waga brutto	2,4 kg	2,5 kg	2,5 kg
Aksesoria	Aeromix ze stali nierdzewnej w zestawie Uchwyt ścienny - w zestawie	Aeromix ze stali nierdzewnej w zestawie Uchwyt ścienny - w zestawie	Aeromix ze stali nierdzewnej w zestawie Uchwyt ścienny - w zestawie

Wybierz swój model:

Mini MP 160 V.V.	Ref.	zł
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	34740	1 145

Mini MP 190 V.V.	Ref.	zł
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750	1 415

Mini MP 240 V.V.	Ref.	zł
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760	1 680



Funkcja Trzepaczki
Mini MP 190 Combi
Patrz strona 120



Funkcja Trzepaczki
Mini MP 240 Combi
Patrz strona 120

GAMA KOMPAKTOWA CMP

Kompaktowa, poręczna i wydajna.

Dedykowany dla lokali gastronomicznych

MOC

Silnik wzmacniony o 15% to bardziej wydajne urządzenie.



WYDAJNOŚĆ

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

INNOWACJA



DZWON ZE STALI NIERDZEWNEJ



HIGIENA

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

ERGONOMIA

Urządzenie kompaktowe, lekkie, poręczne.

KOMFORT

Płynna regulacja prędkość jest przydatna podczas przygotowywania trudnych w produktach i pozwala na elastyczność stosowania.





CMP 250 V.V.

CMP 300 V.V.

CMP 350 V.V.

Moc	310 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	2300-9600 obr/min samoregulacja
Nóż, dzwon i stopa miksująca	Długość 250 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdejmowany nóż	✓
Zdejmowany dzwon	✓
Zdejmowana stopa	Nie
Wymiary	Długość 650 mm, Ø 94 mm
Waga brutto	3,9 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

Moc	350 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	2300-9600 obr/min samoregulacja
Nóż, dzwon i stopa miksująca	Długość 300 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdejmowany nóż	✓
Zdejmowany dzwon	✓
Zdejmowana stopa	Nie
Wymiary	Długość 660 mm, Ø 94 mm
Waga brutto	3,9 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

Moc	400 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	2300-9600 obr/min samoregulacja
Nóż, dzwon i stopa miksująca	Długość 350 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdejmowany nóż	✓
Zdejmowany dzwon	✓
Zdejmowana stopa	Nie
Wymiary	Długość 700 mm, Ø 94 mm
Waga brutto	4,1 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

Wybierz swój model:

CMP 250 V.V.	Ref.	zł
CMP 250 V.V. 230V/50/1	34240A	1 750

CMP 300 V.V.	Ref.	zł
CMP 300 V.V. 230V/50/1	34230A	1 890

CMP 350 V.V.	Ref.	zł
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250A	2 045



Funkcja Trzepaczki
CMP 250 Combi
Patrz strona 121



Funkcja Trzepaczki
CMP 300 Combi
Patrz strona 121

UCHWYT MIKSERA MP/CMP

Uchwyty do mikserów zmniejszają ryzyko bólów mięśniowo-szkieletowych, ułatwiają użytkownikowi pracę i zwiększają kontrolę nad przygotowywanym produktem.

Umożliwiają przechylenie miksera bez wysiłku lub pozostawienie go w trakcie pracy.

Wszystkie wykonane są ze stali nierdzewnej i można je zdejmować, łatwo utrzymywać je w czystości i są niezwykle praktyczne w użytkowaniu.

1 Uniwersalny uchwyt:

Z łatwością można dopasować go do każdej średnicy garnka.



2 Regulowane uchwyty mikserów:

Trzy uchwyty mikserów dostępne są w wyposażeniu dodatkowym. Dopasowują się do rozmiaru garnka:

- Ø Dla garnka/kotła/patelni uchylnej o średnicy 330-650 mm
- Ø Dla garnka/kotła/patelni uchylnej o średnicy 500-1000 mm
- Ø Dla garnka/kotła/patelni uchylnej o średnicy 850-1300 mm



Uchwyty do mikserów ze stali nierdzewnej

1 uniwersalny uchwyt ze stali nierdzewnej ①	Ref.	zł
Do zamocowania na brzegu garnka	27358	345
3 regulowane uchwyty ze stali nierdzewnej ②	Ref.	zł
Dla garnka/kotła/patelni uchylnej o średnicy 330-650 mm	27363	1 175
Dla garnka/kotła/patelni uchylnej o średnicy 500-1000 mm	27364	1 240
Dla garnka/kotła/patelni uchylnej o średnicy 850-1300 mm	27365	1 300

GAMA DUŻA MP ULTRA

Jeszcze wydajniejszy i bardziej ergonomiczny!

ERGONOMIA

Ergonomiczny uchwyt to większa wygoda użytkowania.



Dla modeli MP V.V. i MP Combi **jeszcze bardziej ergonomiczna regulacja prędkości** to większy komfort użytkowania.

WYDAJNOŚĆ

Wzmocniony silnik: **+20%** do maksymalnej wydajności urządzenia. Większa wydajność to **optymalizacja czasu miksowania**.

TRWAŁOŚĆ

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

INNOWACJA



ERGONOMIA

Występ na obudowie silnika może służyć za punkt oparcia i oś obrotu na obrzeżu rondla, co zwiększy jego poręczność i komfort pracy.

Nowy system zwijania kabla zasilającego to jeszcze łatwiejsze przechowywanie i wydłużony okres użytkowania.

INNOWACJA

DZWON ZE STALI NIERDZEWNEJ



HIGIENA

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

NOWOŚĆ



Nowy wymienny uchwyt EasyGrip do mikserów MP 550 Ultra i MP 600 Ultra. Jeszcze łatwiejsza praca dzięki lepszemu rozłożeniu ciężaru urządzenia!

ODPINANY PRZEWÓD ZASILAJĄCY*

- Nowy opatentowany system „EasyPlug”** pozwalający na szybką wymianę kabla zasilającego w ramach serwisu posprzedażnego.
- Lampka zasilania:** błyskawicznie sygnalizuje awarię kabla zasilającego. Lampka zapala się, gdy kabel nie jest uszkodzony i jest prawidłowo podłączony z obydwu stron (gniazdka elektryczne i EasyPlug).



* W modelach: MP 350 Ultra, MP 350 V.V. Ultra, MP 450 Ultra, MP 450 V.V. Ultra, MP 550 Ultra, MP 600 Ultra, MP 800 Turbo, MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra, MP 450 XL FW Ultra.



MP 350 Ultra

Moc	440 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	9 500 obr/min
Nóż, dzwon, stopa miksująca	Długość 350 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdemontowany nóż	✓
Zdemontowany dzwon	✓
Zdemontowana stopa	Nie
EasyPlug	✓
Wymiary	Długość 740 mm, Ø 125 mm
Waga brutto	6,2 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie



MP 350 Ultra V.V.

Moc	440 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	1500-9000 obr/min
Nóż, dzwon, stopa miksująca	Długość 350 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdemontowany nóż	✓
Zdemontowany dzwon	✓
Zdemontowana stopa	Nie
EasyPlug	✓
Wymiary	Długość 740 mm, Ø 125 mm
Waga brutto	6,4 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

Wybierz swój model:

MP 350 Ultra	Ref.	zł
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L	2 215

MP 350 Ultra V.V.	Ref.	zł
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L	2 445



Funkcja Trzepaczki
MP 350 Combi Ultra
 Patrz strona 122



MP 450 Ultra

Moc	500 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	9 500 obr/min
Nóż, dzwon, stopa miksująca	Długość 450 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdemontowany nóż	✓
Zdemontowany dzwon	✓
Zdemontowana stopa	Nie
EasyPlug	✓
Wymiary	Długość 840 mm, Ø 125 mm
Waga brutto	6,3 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie



MP 450 Ultra V.V.

Moc	500 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	1500-9000 obr/min
Nóż, dzwon, stopa miksująca	Długość 450 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdemontowany nóż	✓
Zdemontowany dzwon	✓
Zdemontowana stopa	Nie
EasyPlug	✓
Wymiary	Długość 840 mm, Ø 125 mm
Waga brutto	6,5 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

Wybierz swój model:

MP 450 Ultra	Ref.	zł
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L	2 475

MP 450 Ultra V.V.	Ref.	zł
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L	2 715



Funkcja Trzepaczki

MP 450 Combi Ultra

Patrz strona 122

MIKSERY RĘCZNE



MP 550 Ultra

MP 600 Ultra

MP 800 Turbo

Moc	750 W	850 W	1000 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V	Jednofazowy 230 V	Jednofazowy 230 V
Prędkość	9 000 obr/min	9 500 obr/min	9 500 obr/min
Nóż, dzwon, stopa miksująca	Długość 550 mm - w całości ze stali nierdzewnej	Długość 600 mm - w całości ze stali nierdzewnej	Długość 740 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdemontowany nóż	✓	✓	✓
Zdemontowany dzwon	✓	✓	✓
Zdemontowana stopa	Nie	Nie	Nie
Uchwyt dodatkowy	Demontowalny uchwyt EasyGrip	Demontowalny uchwyt EasyGrip	Uchwyt wbudowany ze stali nierdzewnej
Electronic booster system	Nie	Nie	Urządzenie elektroniczne zwiększa wydajność silnika.
EasyPlug	✓	✓	✓
Wymiary	Długość 940 mm, Ø 125 mm	Długość 980 mm, Ø 125 mm	Długość 1130 mm, Ø 125 mm
Waga brutto	6,6 kg	7,4 kg	9,2 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie	Uchwyt ścienny - w zestawie	Uchwyt ścienny - w zestawie

Wybierz swój model:

MP 550 Ultra	Ref.	zł
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820LH	3 670

MP 600 Ultra	Ref.	zł
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830LH	4 535

MP 800 Turbo	Ref.	zł
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L	5 430

Uchwyty do mikserów ze stali nierdzewnej



1 uniwersalny uchwyt ze stali nierdzewnej 1	Ref.	zł
Do zamocowania na brzegu garnka	27358	345
3 regulowane uchwyty ze stali nierdzewnej 2	Ref.	zł
Dla garnka/kotła/patelni uchylnej o średnicy 330-650 mm	27363	1 175
Dla garnka/kotła/patelni uchylnej o średnicy 500-1000 mm	27364	1 240
Dla garnka/kotła/patelni uchylnej o średnicy 850-1300 mm	27365	1 300

GAMA COMBI

Trzepaczka Robot-Coupe dostępna dla Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Ultra i MP FW umożliwia emulgowanie, mieszanie, rozgniatanie i ubijanie.

MOC

Silnik wzmocniony o 15% to bardziej wydajne urządzenie.

ŁATWOŚĆ UŻYTKOWANIA

Pokrętło płynnej regulacji prędkości pozwala na łatwe manewrowanie urządzeniem jedną ręką.

ERGONOMIA

Ergonomiczny uchwyt to większa wygoda użytkowania.

KOMFORT

Zasada samoregulacji prędkości podczas przygotowywania trudnych w wykonaniu wyrobów kulinarnych.

EMULGOWANIE



Sos vinaigrette, majonez, paprykowy sos prowansalski, salsa verde, koktajle itp.

MIESZANIE



Ciasto naleśnikowe, pulpa pomidorowa itp.

ROZGNIATANIE



Kasza, ryż, ziarna zbóż, komosa itp.

UBIJANIE



Białka jaj, mus czekoladowy, bita śmietana itp.

PUREE I MIKSOWANIE



Purée ziemniaczane, ciasto na pączki, ciasto na kluski itp.



INNOWACJA



METALOWA PRZEKŁADNIA TRZEPACZEK

SOLIDNA KONSTRUKCJA

Metalowe koła zębate osadzone w 2 metalowych łożyskach i trybach, które zapewniają dużą wytrzymałość, dzięki czemu wytrzymuje znaczne obciążenia.

HIGIENA

Jednorodny odlew trzepaczki gwarantują doskonałą higienę.

ERGONOMIA

Szybkie mocowanie trzepaczek w przekładni, a przekładni na obudowie silnika to niezwykła prostota montażu i demontażu.



Uchwyt ścienny



Uchwyt ścienny

Mini MP 190 Combi

Moc	270 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	2000-12 500 obr/min dla miksera 350-1560 obr/min dla trzepaczki
Nóż, dzwon, stopa miksująca	Długość 190 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdejmowany nóż	✓
Zdejmowany dzwon	✓
Zdejmowana stopa	✓
Metalowa nasadka na trzepaczkę	✓
Wymiary	Długość całkowita ze stopą miksującą 485 mm z trzepaczką 550 mm, Ø 78 mm
Waga brutto	2,7 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

Wybierz swój model:

Mini MP 190 Combi	Ref.	zł
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770	2 120

Mini MP 240 Combi

Moc	290 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	2000-12 500 obr/min dla miksera 350-1560 obr/min dla trzepaczki
Nóż, dzwon, stopa miksująca	Długość 240 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdejmowany nóż	✓
Zdejmowany dzwon	✓
Zdejmowana stopa	✓
Metalowa nasadka na trzepaczkę	✓
Wymiary	Długość całkowita ze stopą miksującą 535 mm z trzepaczką 550 mm, Ø 78 mm
Waga brutto	2,8 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

Mini MP 240 Combi	Ref.	zł
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780	2 390

Wybierz swoje opcje:

Opcja	Mini MP 190 Combi		Mini MP 240 Combi	
	Ref.	zł	Ref.	zł
Akcesorium trzepaczka Mini MP	27333	740	27333	740



Uchwyt ścienny

CMP 250 Combi

Moc	310 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	2300-9600 obr/min dla miksera 500-1800 obr/min dla trzepaczki z samoregulacją
Nóż, dzwon, stopa miksująca	Długość 250 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdejmowany nóż	✓
Zdejmowany dzwon	✓
Zdejmowana stopa	✓ wyposażony w 3-poziomowy system uszczelniający
Metalowa nasadka na trzepaczkę	✓
Wymiary	Długość całkowita ze stopą miksującą 640 mm z trzepaczką 610 mm, Ø 125 mm
Waga brutto	5,6 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

Wybierz swój model:

CMP 250 Combi	Ref.	zł
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300A	2 460

Wybierz swoje opcje:

Opcje	CMP 250 Combi		CMP 300 Combi	
	Ref.	zł	Ref.	zł
Akcesorium trzepaczka CMP Combi	27248	815	27248	815
Stopa miksera	27249	815	27250	670



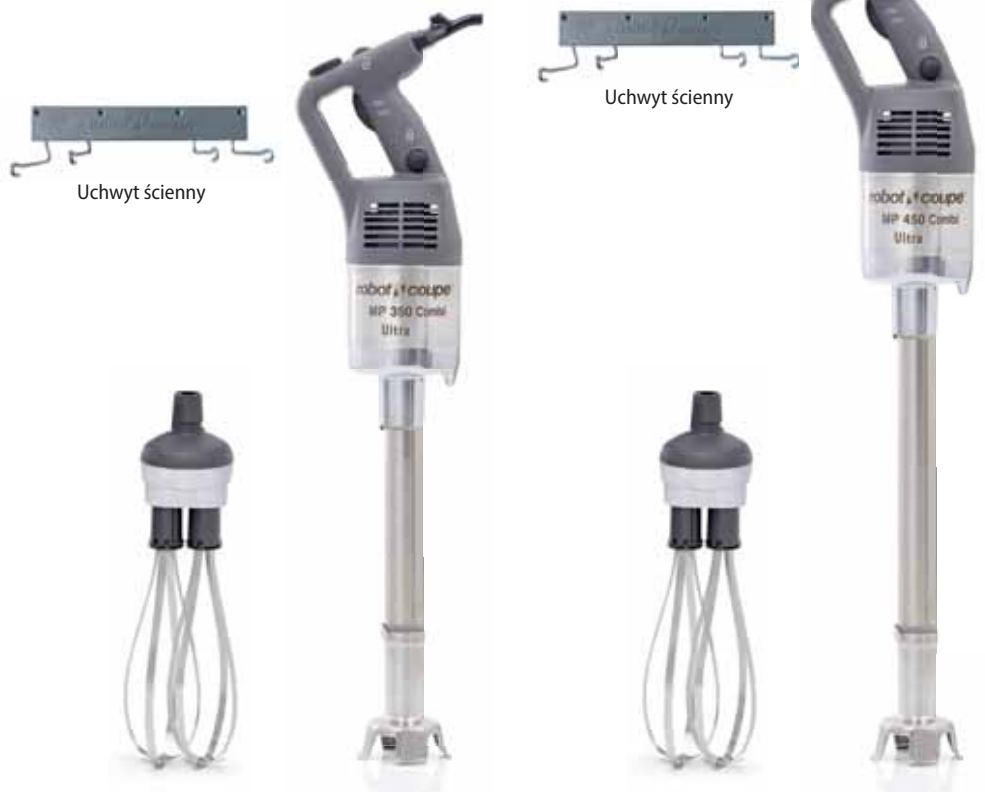
Uchwyt ścienny

CMP 300 Combi

Moc	350 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	2300-9600 obr/min dla miksera 500-1800 obr/min dla trzepaczki z samoregulacją
Nóż, dzwon, stopa miksująca	Długość 300 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdejmowany nóż	✓
Zdejmowany dzwon	✓
Zdejmowana stopa	✓ wyposażony w 3-poziomowy system uszczelniający
Metalowa nasadka na trzepaczkę	✓
Wymiary	Długość całkowita ze stopą miksującą 700 mm z trzepaczką 610 mm, Ø 125 mm
Waga brutto	5,7 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

CMP 300 Combi	Ref.	zł
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310A	2 620

MIKSERY RĘCZNE



MP 350 Combi Ultra

MP 450 Combi Ultra

Moc	440 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	1500-9000 obr/min dla miksera 250-1500 obr/min dla trzepaczki z samoregulacją
Nóż, dzwon, stopa miksująca	Długość 350 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdemontowany nóż	✓
Zdemontowany dzwon	✓
Zdemontowana stopa	✓
Metalowa nasadka na trzepaczkę	✓
Zdemontowana trzepaczka	✓
EasyPlug	✓
Wymiary	Długość całkowita ze stopą miksującą: 790 mm z trzepaczką: 805 mm, Ø 125 mm
Waga brutto	7,9 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

Moc	500 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	1500-9000 obr/min dla miksera 250-1500 obr/min dla trzepaczki z samoregulacją
Nóż, dzwon, stopa miksująca	Długość 450 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdemontowany nóż	✓
Zdemontowany dzwon	✓
Zdemontowana stopa	✓
Metalowa nasadka na trzepaczkę	✓
Zdemontowana trzepaczka	✓
EasyPlug	✓
Wymiary	Długość całkowita ze stopą miksującą: 890 mm z trzepaczką: 840 mm, Ø 125 mm
Waga brutto	8,2 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

Wybierz swój model:

MP 350 Combi Ultra	Ref.	zł
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L	3 480

MP 450 Combi Ultra	Ref.	zł
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	34870L	3 730

Wybierz swoje opcje:

Opcje	MP 350 Combi Ultra		MP 450 Combi Ultra	
	Ref.	zł	Ref.	zł
Akcesorium trzepaczka MP Combi	27210	1 025	27210	1 025
Akcesorium przystawka mieszająca	27355	1 940	27355	1 940
Stopa miksera	39354	825	39355	870



Uchwyty do mikserów ze stali nierdzewnej

1 uniwersalny uchwyt ze stali nierdzewnej ①	Ref.	zł
Do zamocowania na brzegu garnka	27358	345
3 regulowane uchwyty ze stali nierdzewnej ②	Ref.	zł
Dla garnka/kotła/patelni uchylnej o średnicy 330-650 mm	27363	1 175
Dla garnka/kotła/patelni uchylnej o średnicy 500-1000 mm	27364	1 240
Dla garnka/kotła/patelni uchylnej o średnicy 850-1300 mm	27365	1 300



Uchwyt ścienny



MP 450 FW Ultra

Moc	500 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	250-1500 obr/min samoregulacja
Trzepaczka	Zdemontowana trzepaczka o długości 280 mm
Metalowa nasadka na trzepaczkę	✓
EasyPlug	✓
Wymiary	Długość 800 mm, Ø 125 mm
Waga brutto	8,6 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie



Uchwyt ścienny



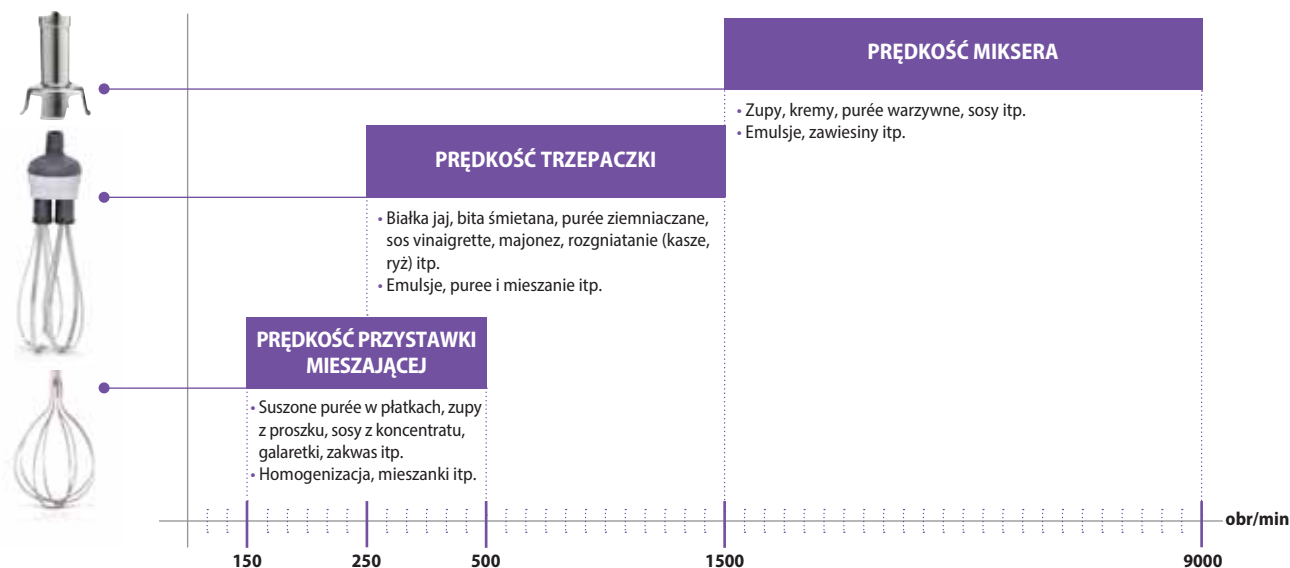
MP 450 XL FW Ultra

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

Wybierz swój model:

MP 450 FW Ultra	Ref.	zł
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L	2 955

MP 450 XL FW Ultra	Ref.	zł
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L	3 860



WYCISKARKI DO SOKÓW

AUTOMATYCZNE



ULTRAŚWIEŻY SOK W KILKA SEKUND

Wyciskarki do soków Robot-Coupe towarzyszą firmom z różnych sektorów działalności: barów, restauracji, hoteli, instytucji i supermarketów.

Szybkie, wydajne, solidne i rentowne, są doskonałym rozwiązaniem do przygotowywania świeżych soków owocowych i warzywnych w dużych ilościach.



WYCISKARKI DO SOKÓW

AUTOMATYCZNE

INNOWACJA

OTWÓR WSADOWY

Ø 79 mm Umożliwia podawanie całych owoców i warzyw.



AUTOMATYCZNY OTWÓR WSADOWY

- Dzięki ekskluzywnemu systemowi automatycznego podajnika można bez wysiłku wkładać warzywa i owoce.
- Prędkość pracy: 250 ml zaledwie w 6 sekund.



KOSZ

Z dwoma uchwytami do wygodnego przenoszenia, wyjmowanie bez użycia narzędzi, bardzo łatwy do utrzymania w czystości.

NOWOŚĆ

2 rozmiary końcówek do nalewania z systemem zapobiegającym chlapaniu:

- 1 Dzbanek/Kielich blendera
- 2 Nalewanie bezpośrednio do szklanki



NOWOŚĆ

OCIEKACZ

Ma dużą pojemność, dzięki temu stanowisko pracy zawsze pozostaje czyste.



NOWOŚĆ

POCHYLONA PODSTAWA

Ułatwia optymalne odprowadzanie soku.

SILNIK

- 1000 W zaprojektowany do intensywnej pracy przez cały dzień.
- Cichy, można użytkować go przy klientach.



Usuwanie odpadów pod blatem roboczym.

2 możliwości użytkowania:

1 Stałe usuwanie resztek.

Rękaw do usuwania odpadów: zapewnia ciągłe usuwanie resztek bezpośrednio pod blat roboczy.



2 Usuwanie resztek do pojemnika.

Przezroczysty pojemnik na odpady o dużej pojemności 7,2 litra.



UŻYTKOWNICY



BARY, RESTAURACJE I OŚRODKI OPIEKUŃCZO-SOCJALNE

Świeży sok owocowo-warzywny to nuta świeżości w menu barów i restauracji.

Doceniają je również placówki szpitalne i domy spokojnej starości, gdyż mają one duże znaczenie w nawadnianiu pacjentów i rezydentów.



HOTELE, STOŁÓWKI SZKOLNE I FIRMOWE

Łatwe w użytkowaniu i ciche, automatyczne wyciskarki do soków Robot-Coupe na pewno znajdą dla siebie miejsce w samoobsługowych bufetach hotelowych lub w stołówkach.



PIJALNIE SOKÓW I SUPERMARKETY

Zaprojektowana specjalnie do intensywnego użytkowania, gama wyciskarek automatycznych do soków naszej firmy jest doskonałym rozwiązaniem dla wytwarzania soków w dużych ilościach.



Szybki zwrot z inwestycji:

- Średnio 500 sprzedanych szklanek soku pozwala zamortyzować Wyciskarkę do soków J 100.
- Najbardziej opłacalne jest wykorzystywanie często używanych składników.

WYCISKARKI DO SOKÓW



J 80

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	700 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Wydajność	120 l/h
Komora robocza	Stal nierdzewna
Otwór wsadowy	✓ - Automatyczna Ø 79 mm
Filtr	Stal nierdzewna
Tarcza trąca	Stal nierdzewna
Wysokość robocza pod końcówką do nalewania	155 mm
OBSŁUGA: Szklanka	✓
Dzbanek	✓
Kielich blendera	-
Końcówka zapobiegająca rozpryskiwaniu	✓ - 1 rozmiar
Pochylona podstawa	-
Ociekacz	✓
Automatyczne usuwanie odpadów	✓
Przezroczysty pojemnik na resztki	6,5 l
Rękaw do stałego usuwania resztek	-

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz wyciskarki do soków w akcji.

Wybierz swoje opcje:

J 80	Ref.	zł
J 80 230V/50/1	56000B	6 545

J 80 Buffet

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	700 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Wydajność	120 l/h
Komora robocza	stal nierdzewna
Otwór wsadowy	✓ - Automatyczna Ø 79 mm
Filtr	Stal nierdzewna
Tarcza trąca	Stal nierdzewna
Wysokość robocza pod końcówką do nalewania	177 mm
OBSŁUGA: Szklanka	✓
Dzbanek	✓
Kielich blendera	-
Końcówka zapobiegająca rozpryskiwaniu	✓ - 2 rozmiary
Pochylona podstawa	✓
Ociekacz	✓ - Duża pojemność
Automatyczne usuwanie odpadów	✓
Przezroczysty pojemnik na resztki	6,5 l
Rękaw do stałego usuwania resztek	-

J 80 Buffet	Ref.	zł
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B	7 530

J 80 wszystkie modele

Akcesoria	Ref.	zł
Zestaw podstawa + ociekacz XL + długa końcówka	49230	1 075

NOWOŚĆ



Nie podgrzewa produktów



Zachowuje witaminy



J 100

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	1000 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Wydajność	160 l/h
Komora robocza	Stal nierdzewna
Otwór wsadowy	✓ - Automatyczna Ø 79 mm
Filtr	Stal nierdzewna
Tarcza do tarcia na wiórki	Stal nierdzewna - do intensywnego użytkowania
Wysokość robocza pod końcówką do nalewania	251 mm
OBSŁUGA: Szklanka	✓
Dzbanek	✓
Kielich blendera	✓
Końcówka zapobiegająca rozpryskiwaniu	✓ - 2 rozmiary
Pochylona podstawa	✓
Ociekacz	✓ - Duża pojemność
Automatyczne usuwanie odpadów	✓
Przezroczysty pojemnik na resztki	7,2 l
Rękaw do stałego usuwania resztek	✓

Wybierz swój model:

J 100	Ref.	zł
J 100 230V/50/1	56100B	8 990

J 100

Akcesoria	Ref.	zł
Zestaw podstawa + ociekacz XL + długa końcówka	49230	1 075



WYCISKARKI DO SOKÓW

WYCISKARKA DO SOKÓW I PRZECIERÓW

- Wyciskanie soków owocowo-warzywnych bogatych w pulpę.
- Wyciskanie przecierów z gotowanych owoców i warzyw lub o delikatnym miąższu w małych ilościach.
- Zatrzymuje skórkę, pestki oraz włókna.



C 40

Asynchroniczny silnik



Moc 500 W

Napięcie Jednofazowy 230 V

Prędkość 1500 obr/min

Wydajność 12 l/h

Komora robocza Materiały kompozytowe

Wybierz swój model:

C 40	Ref.	zł
C 40 230V/50/1	55040	3 365

Gazpacho, sos pomidorowy, marynaty do mięs i ryb, smoothies, przecieri owocowe, sorbety i lody itp.



Gęsty sos pomidorowy do gazpacho i sosów.



Sok z cytryny do napojów, sorbetów i marynat.



AUTOMATYCZNE SITKA

Wszelkstronne i solidne, automatyczne sitka są przeznaczone do przygotowywania przecierów i pulp owocowych, musów warzywnych, baz do sosów, wywarów, zup rybnych itp. Z jednoczesnym oddzielaniem pestek, włókien i łupin bez ich rozgniataania. Ciągłe wprowadzanie produktów do urządzenia ułatwia użytkowanie i pozwala zaoszczędzić wiele czasu podczas przyrządzania.



AUTOMATYCZNE SITKA

ZASOBNIK

Ciągłe wprowadzanie do urządzenia umytych produktów z ogonkami i pestkami.

SITO

Produkty wpadają do sita, na którym są odwirowywane.

ŁOPATKI

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



OTWÓR WYLOTOWY DLA PRODUKTU KOŃCOWEGO

W tym otworze wylotowym zbiera się produkt końcowy, pozbawiony goryczy, gdyż pestki, skórki ani łupiny nie zostały zmielone.



OTWÓR WYLOTOWY DLA RESZTEK

Czyli pestek, ogonków, łupin, włókien itp.





1 mm
(W wersji standardowej)



POMIDORY, PAPRYKA, MUS JABŁKOWY, MALINY I TRUSKAWKI ITP.



ZUPA RYBNA, SKORUPIAKI, GOTOWANE WARZYWA ITP.



2 mm



OLIWKI



WIŚNIE, ŚLIWKI ITP.



3 mm



5 mm



MORELE



BRZOSKWINIE, ŚLIWKI, WĘGIERKI ITP.



0,5 mm
Do odcędzania najdrobniejszych włókien i zanieczyszczeń. Stosuje się razem z sitem 1 mm.



CZERWONE OWOCE, KASZTANY ITP.



NAPOJE ROŚLINNE (KOKOSOWE, MIGDAŁOWE ITP.)

Aby poznać więcej zastosowań, skonsultuj się doradcą w Twoim regionie.

AUTOMATYCZNE SITKA



C 80

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	650 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	1500 obr/min
Wydajność	60 kg/h
Stałe pobieranie produktów	✓
Stałe odprowadzanie odpadów	✓
Obudowa silnika	Stal nierdzewna
Komora robocza	Stal nierdzewna
Podstawa	-
Zasobnik	Stal nierdzewna
Model stołowy	✓
Model wolnostojący	-
Sito	Sito o oczkach 1 mm - w zestawie

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz urządzenie do przecierania w akcji.

	C 80	Ref.	zł
C 80 230V/50/1		55012	13 175

C 80		
Opcje	Ref.	zł
Sito o oczkach 0,5 mm	57009	970
Sito o oczkach 3 mm	57008	970
Sito o oczkach 5 mm	57023	1 000
Dodatkowe sito o oczkach 1 mm	57007	775
Dodatkowy zbierak gumowy (jednostka)	1003385	143

DANE TECHNICZNE

ROBOTY WIELOFUNKCYJNE					Wymiary (mm)			Waga (kg)	
Oznaczenie	Ref.	Moc (w)	Jednofazowy	Trójfazowy	Długość	Głębokość	Wysokość	Netto	Brutto
R 211 XL 230V/50/1	2129	550	•		220	360	505	13	14
R 301 230V/50/1	2525	650	•		355	305	570	20	22
R 301 Ultra 230V/50/1	2547	650	•		355	305	570	19	20
R 402 230V/50/1	2453	750	•		320	305	590	21	23
R 402 400V/50/3	2433	750		•	320	305	590	22	24
R 502 400V/50/3	2382	900		•	280	365	540	18	33
R 752 400V/50/3	2113	1800		•	280	365	570	24	40

SZATKOWNICA DO WARZYW					Wymiary (mm)			Waga (kg)	
Oznaczenie	Ref.	Moc (w)	Jednofazowy	Trójfazowy	Długość	Głębokość	Wysokość	Netto	Brutto
CL 20 230V/50/1	2009	400	•		325	310	570	21	24
CL 30 Bistro 230V/50/1	24432	500	•		345	330	590	14	15
CL 40 230V/50/1	24570	500	•		345	330	590	14	15
CL 50 - 1V 230V/50/1	24440	550	•		380	305	595	18	20
CL 50 - 1V 400V/50/3	24446	550		•	380	305	595	18	20
CL 50 Ultra - 1V 230V/50/1	24465	550	•		380	305	595	18	20
CL 50 Ultra - 1V 400V/50/3	24473	550		•	380	305	595	18	20
CL 50 Ultra Pizza 230V/50/1	2027	550	•		380	305	595	18	20
CL 50 Ultra Pizza 400V/50/3	2033	550		•	380	305	595	18	20
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453	550	•		390	340	610	20	22
CL 52 - 1V 230V/50/1	24490	750	•		360	340	690	26	28
CL 52 - 1V 400V/50/3	24498	750		•	360	340	690	26	28
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	900		•	360	340	690	26	28
CL 55 z Popychaczem 230V/50/1	2245	1100	•		700	359	1100	35	54
CL 55 z Popychaczem 400V/50/3	2214	1100		•	700	359	1100	35	54
CL 55 2 Podajniki 230V/50/1	2244	1100		•	865	396	1 270	42	61
CL 55 2 Podajniki 400V/50/3	2211	1100		•	865	396	1 270	42	61
CL 60 z Popychaczem 400V/50/3	2319	1500		•	335	560	1 160	57	83
CL 60 2 Podajniki 400V/50/3	2325	1500		•	460	770	1 355	69	95
CL 60 V.V. 2 Podajniki 230V/50/1	2329	1500	•		460	770	1 355	69	95

CUTTER-WILKI					Wymiary (mm)			Waga (kg)	
Oznaczenie	Ref.	Moc (w)	Jednofazowy	Trójfazowy	Długość	Głębokość	Wysokość	Netto	Brutto
R 2 230V/50/1	22100	550	•		200	280	350	9	11
R 3 1500 230V/50/1	22382	650	•		210	320	400	10	11
R 4 400/50/3	22437	900		•	225	305	440	17	18
R 5 - 1V 230V/50/1	24608	750	•		280	365	510	22	24
R 5 - 2V 400V/50/3	24614	1500		•	280	365	510	22	24
R 7 400V/50/3	24658	1500		•	280	365	540	23	25
R 8 400V/50/3	21291	2200		•	315	545	585	37	45
R 15 400V/50/3	51491	3000		•	370	615	680	50	59
R 23 400V/50/3	51331C	4500		•	700	600	1 250	110	142
R 30 400V/50/3	52331C	5400		•	720	600	1 250	126	148
R 45 400V/50/3	53331C	10 000		•	760	600	1 400	172	195

DANE TECHNICZNE

ROBOT-COOK®					Wymiary (mm)			Waga (kg)	
Oznaczenie	Ref.	Moc (w)	Jednofazowy	Trójfazowy	Długość	Głębokość	Wysokość	Netto	Brutto
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R	1 800	•		225	340	520	13.5	15.6

BLIXER®					Wymiary (mm)			Waga (kg)	
Oznaczenie	Ref.	Moc (w)	Jednofazowy	Trójfazowy	Długość	Głębokość	Wysokość	Netto	Brutto
Blixer 2 230V/50/1	33228	700	•		210	280	390	10	11
Blixer 3 230V/50/1	33197	750	•		240	305	445	12	13
Blixer 4 - 1V 230V/50/1	33208	900	•		240	330	480	14	15
Blixer 4 - 2V 400V/50/3	33215	1000		•	240	305	445	14	15
Blixer 5 - 2V 400V/50/3	33259	1500		•	265	340	540	21	24

MIKSERY RĘCZNE					Wymiary (mm)		Waga (kg)	
Oznaczenie	Ref.	Moc (w)	Jednofazowy	Trójfazowy	Ø	Wysokość	Netto	Brutto
MicroMix 230V/50/1	34900	220	•		61	430	1	1
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	34740	240	•		78	455	1	2
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750	270	•		78	485	2	3
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760	290	•		78	535	2	3
CMP 250 V.V. 230V/50/1	34240A	310	•		94	650	3	4
CMP 300 V.V. 230V/50/1	34230A	350	•		94	660	3	4
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250A	400	•		94	700	4	4
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L	440	•		125	740	5	7
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L	440	•		125	740	5	6
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L	500	•		125	840	5	6
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L	500	•		125	840	5	7
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820L	750	•		125	940	5	7
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830L	850	•		125	980	6	7
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L	1000	•		125	1 130	7	9
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770	270	•		78	485	2	3
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780	290	•		78	535	2	3
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300A	310	•		125	640	3	6
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310A	350	•		125	700	3	6
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L	440	•		125	790	6	8
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	34870L	500	•		125	890	6	8
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L	500	•		125	800	6	9
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L	500	•		175	1 210	5	9

WYCISKARKI DO SOKÓW					Wymiary (mm)			Waga (kg)	
Oznaczenie	Ref.	Moc (w)	Jednofazowy	Trójfazowy	Długość	Głębokość	Wysokość	Netto	Brutto
J 80 230V/50/1	56000B	700	•		235	535	500	11	13
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B	700	•		260	565	595	11	13
J 100 230V/50/1	56100B	1000	•		260	565	630	14	15
C 40 230V/50/1	55040	500	•		240	280	645	10	11

AUTOMATYCZNE SITKA					Wymiary (mm)			Waga (kg)	
Oznaczenie	Ref.	Moc (w)	Jednofazowy	Trójfazowy	Długość	Głębokość	Wysokość	Netto	Brutto
C 80 230V/50/1	55012	650	•		610	360	540	17	21



robot  coupe®

SPRZĘT WYTWARZANY WE FRANCJI PRZEZ ROBOT-COUPÉ sp.j.

94300 Vincennes - FRANCE

Tel. + 33 1 43 98 88 33 - international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com