



Katalog

Szatkownice do warzyw • Roboty wielofunkcyjne
Miksery • Cuttery • Miksery ręczne • Sokowirówki

robot  **coupe**[®]
Specjalista w dynamicznej obróbce żywności

robot coupe®




KATALOG
2022

ROBOTY
WIELOFUNKCYJNE

KOLEKCJA TARCZ
TNA CYCH

SZATKOWNICA DO
WARZYW

CUTTER-WILKI

ROBOT COOK®

BLIXER®


MIKSY RĘCZNE


WYCISKARKI
DO SOKÓW

AUTOMATYCZNE
SITKA

robot coupe[®]



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

 **Jakub Lisak**
0048 798 746 242
lisak@robot-coupe.com

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

NOWOŚCI

robot coupe[®]

STRONA

112

GAMA KOMPAKTOWA CMP

Nowe urządzenia CMP są jeszcze bardziej wytrzymałe dzięki nowemu blokowi silnika ze stali nierdzewnej, zintegrowanemu wypustowi na podstawie silnika, który zapewnia lepszą ergonomię, a także nowemu, opatentowanemu systemowi EasyPlug, który umożliwia łatwą wymianę przewodu zasilającego.



NOWOŚĆ

STRONA

115

MIKSERY RĘCZNE

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



NOWOŚĆ

NOWOŚCI

robot coupe®

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



robot coupe®

HISTORIA OPARTA NA INNOWACJI

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



PONAD 60 LAT INNOWACJI KILKASET WYŁĄCZNYCH PATENTÓW

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 z
funkcją gotowania od 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.

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

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**”

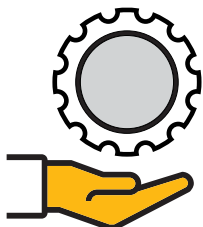
„**Nasze urządzenia przekraczają obowiązujące wymogi,**
co gwarantuje **ich doskonałe parametry**”



„**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 w **ponad 95%**”

ZAANGAŻOWANIE PRZEZ CAŁY OKRES UŻYTKOWANIA PRODUKTÓW



OPRACOWANIE

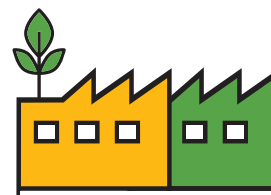
Produkty opracowywane z uwzględnieniem trwałości:

- 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**”

Zamów przeprowadzenie prezentacji
na naszej stronie internetowej
www.robot-coupe.com/pl



ABY UŁATWIĆ UŻYTKOWNIKOM CODZIENNE ŻYCIE ułatwia korzystanie z urządzenia:



1 Zeskanuj kod QR swojego urządzenia



 **Easy
Guide**

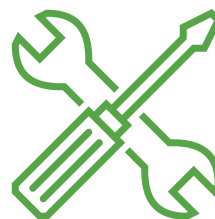
- 2 • Wejść na stronę swojego produktu na stronie robot-coupe.com i sprawdź wszystkie materiały, które ułatwią Ci życie: filmy o tym, jak używać, czyścić i konserwować urządzenie, instrukcje obsługi i bezpieczeństwa, przepisy kulinarne itp.
- Zarejestruj swój produkt on-line i pobierz instrukcję obsługi.

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 swoim opiekunem z Robot-Coupe.



CAŁY ROK 2022 NA WSZYSTKICH TARGACH W CAŁEJ POLSCE



W TWOICH SKLEPACH I WZORCOWNIACH



Zestaw 3 ekspozytorów na urządzenia

Ref. 451 581

Wymiary : D126 x W60 x G40 cm



Ekspozytor 3 urządzeń
Ref. 407 818

Informacja w punkcie sprzedaży
Tarcze R301
Ref. 450 367



Informacja w punkcie sprzedaży
Tarcze CL 50
Ref. 450 366



Ekspozytor mieszany
Ref. 450 421



Ekspozytor mikserów ręcznych
Ref. 407 435



Stojak na Micromix
Ref. 451 007

robot coupe®

SŁUŻYMY POMOCĄ

WSZYSTKIE FILMY WIDEO ZNAJDZIESZ NA KANALE ROBOT-COUPÉ OFFICIAL:



Video R 301 Ultra



Video CL 50 Ultra



Video J 100

FILMY WIDEO DOSTĘPNE RÓWNIŻ NA
www.robot-coupe.com

NA OFICJALNYCH PORTALACH SPOŁECZNOŚCIOWYCH ROBOT-COUPÉ



LinkedIn

robot-coupe-official



Facebook

RobotCoupeOfficial



Youtube

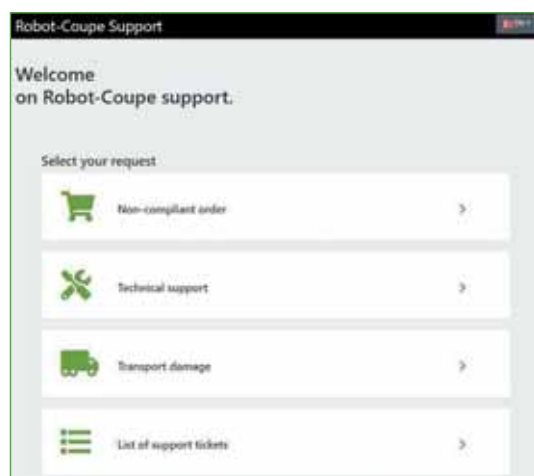
Robot-Coupe Official



Instagram

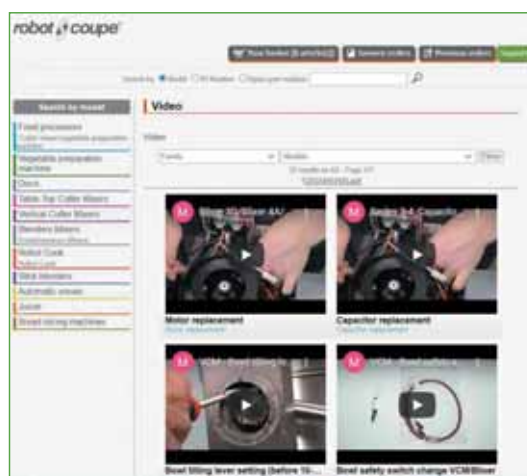
robotcoupe_official

ORAZ Z NASZYM SERWISEM POSPRZEDAŻOWYM



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.

PEŁNA STRONA INTERNETOWA

NOWOŚĆ



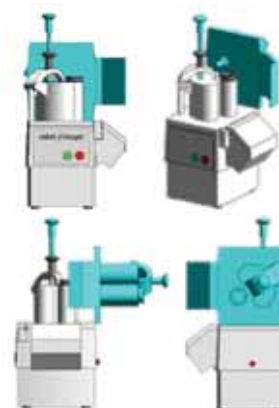
NOWA STRONA ROBOT-COUPÉ

- **Interaktywny i przyjazny dla użytkownika interfejs:** łatwy dostęp do informacji z dowolnego urządzenia (komputer stacjonarny, komórka, tablet)
- **Filmy wideo:** poznaj nasze produkty na żywo i trenuj sam

DLA CIEBIE, SPRZEDAWCÓW I PROJEKTANTÓW



- **Dedykowany dostęp:** konsultuj i pobieraj instrukcje techniczne, specyfikacje, rysunki 2D, 3D i BIM



DLA TWOICH KLIENTÓW

- **Przewodnik wyboru produktu:** znajdź odpowiednie urządzenie za pomocą kilku kliknięć
- **Rejestracja produktu:** pobieraj instrukcje obsługi i karty bezpieczeństwa

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

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





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.**



ZWIĘKSZ SWOJĄ KREATYWNOŚĆ

Uwolnij wyobraźnię



SPEŁNIJ OCZEKIWANIA NAJBARDZIEJ WYMAGAJĄCYCH KLIENTÓW



**ŚWIEŻOŚĆ I
POCHODZENIE
PRODUKTU**



JAK U MAMY



**LOKALNY
CHARAKTER**



PRODUKT SEZONOWY

STRONA **48**

SZATKOWNICA DO WARZYW

CL 50 Ultra



STRONA **96**

BLIXER®

Blixer 4 - 2V



STRONA **126**

AUTOMATYCZNE

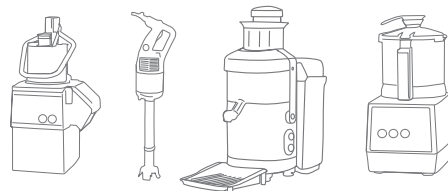
WYCISKARKI

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

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

FUNKCJA KRAJALNICY DO WARZYW

	CIENKIE PLASTRY			SŁUPKI/JULIENNE	
	PLASTRY FALISTE			+ KOSTKA*	
	WIÓRKI			+ FRYTKI*	

* 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 1 do 50
R 301 / R 301 Ultra	1,5 kg	50 kg/h	od 1 do 100
R 402	2,5 kg	50 kg/h	od 1 do 100
R 502	3,2 kg	150 kg/h	od 50 do 300
R 752	3,8 kg	250 kg/h	od 200 do 600



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.
R 211 XL 230V/50/1	2129

Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36



R 211 XL	
Opcje	Ref.
Nóż z zębami idealny do piekarnictwa i cukiernictwa	27138
Nóż z nacięciami Dedykowany do przypraw i gładkiego mielenia	27061
Nóż gładki dodatkowy	27055
Zestaw do wyciskania soków i przecierów	27393
Akcesorium do wyciskania cytrusów	27392



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.
R 301 230V/50/1	2525
Zestaw 4 tarcz tnących	1965
R 301 bez tarcz tnących	Ref.
R 301 230V/50/1	2525

Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36



R 301 Ultra

✓
650 W
Jednofazowy 230 V
1500 obr/min
✓
Pojemnik 3,7 l ze stali nierdzewnej
Ostrza gładkie ze stali nierdzewnej - w zestawie
Otwór wsadowy w kształcie półksiężyca 1,6 l Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm
Niedołączone do zestawu

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

Wybierz swoje opcje:



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

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.
Zestaw do wyciskania soków i przecierów do R211 XL	27393
Zestaw do wyciskania soków i przecierów do R301 / R301 Ultra / R402	27396
Akcesorium do wyciskania cytrusów do R211 XL	27392
Akcesorium do wyciskania cytrusów do R301 / R301 Ultra / R402	27395

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	
Szatkownica 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.
R 402 230V/50/1	2453
Zestaw 4 tarcz tnących	1965
R 402 400V/50/3	2433
Zestaw 4 tarcz tnących	1965
R 402 bez tarcz tnących	Ref.
R 402 230V/50/1	2453
R 402 400V/50/3	2433

Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36



Opcje	Ref.
Nóż z zębami Idealny do piekarnictwa i cukiernictwa	27346
Nóż z nacięciami Dedykowany do przypraw i gładkiego mielenia	27345
Nóż gładki dodatkowy	27344
Akcesorium Cutter-Wilk (pojemnik, pokrywa, nóż)	27342
Zestaw do wyciskania soków i przecierów	27396
Akcesorium do wyciskania cytrusów	27395



NOWOŚĆ

ROBOTY WIELOFUNKCYJNE R 752

- Wszelchstronne, kompaktowe i coraz bardziej efektywne dzięki większej wydajności pracy
- Zegar dla większego komfortu użytkownika
- 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.

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.

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.*



Opcje dla R 752

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

* Pojemnik 5,9 l dla R 502 i 7,5 l dla R 752.

NOWOŚĆ



170 mm
75 mm
150 mm

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.
R 502 400V/50/3	2382
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W
R 502 - 16 tarcze tnące	Ref.
R 502 400V/50/3	2382
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W
R 502 bez tarcz tnących	Ref.
R 502 400V/50/3	2382

Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36



Wybierz swoje opcje:

Wybierz swoje opcje:



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

NOWOŚĆ



175 mm
59 mm

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.
R 752 400V/50/3	2113
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W
R 752 - 16 tarcze tnące	Ref.
R 752 400V/50/3	2113
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W
R 752 bez tarcz tnących	Ref.
R 752 400V/50/3	2113

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
Modele 1-4

PODSTAWOWE
Modele 1-4

R 211 XL
R 301
R 301 Ultra
CL 20

R 402
CL 30
Bistro
CL 40

TARCZE TNĄCE



EXPERT
Modele 5-7

EXPERT
Modele 5-7

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

CL 50
Gourmet

OZNACZENIE
TARCZY

	PLASTRY			Migdały 0,6 mm	S-0.6mm	28166W	28166W	
				0,8 mm	S-0.8mm	28069W	28069W	
		27051	27051	1 mm	S-1mm	28062W	28062W	
		27555	27555	2 mm	S-2mm	28063W	28063W	
		27086	27086	3 mm	S-3mm	28064W	28064W	
		27566	27566	4 mm	S-4mm	28004W	28004W	
		27087	27087	5 mm	S-5mm	28065W	28065W	
		27786	27786	6 mm	S-6mm	28196W	28196W	
				8 mm	S-8mm	28066W	28066W	
				10 mm	S-10mm	28067W	28067W	
		14 mm	S-14mm	28068W				
		Ziemniaki gotowane 4 mm	C-4mm	27244W	27244W			
		Ziemniaki gotowane 6 mm	C-6mm	27245W	27245W			
	PLASTRY FALISTE	27621	27621	2 mm	R-2mm	27068W	27068W	
				3 mm	R-3mm	27069W	27069W	
				5 mm	R-5mm	27070W	27070W	
	WIÓRKI	27588	27588	27148	1,5 mm	G-1.5mm	28056W	28056W
		27577	27577	27149	2 mm	G-2mm	28057W	28057W
		27511	27511	27150	3 mm	G-3mm	28058W	28058W
					4 mm	G-4mm	28073W	28073W
					5 mm	G-5mm	28059W	28059W
		27046	27046		6 mm			
					7 mm	G-7mm	28016W	28016W
		27632	27632		9 mm	G-9mm	28060W	28060W
		27764	27764		Parmezan	-	28061W	28061W
		27191	27191		Tarte ziemniaki	-	27164W	27164W
					Soczysta Marchew	-	27219W	27219W
		27078	27078		Chrzan 0,7 mm	-		
		27079	27079		Chrzan 1 mm	-	28055W	28055W
27130	27130		Chrzan 1,3 mm	-				
	SŁUPKI JULIENNE			1 x 8 mm (kapusta/cebula)	J-1x8mm	28172W	28172W	
				1 x 26 kebab	J-1x26mm	28153W	28153W	
		27080	27080		2 x 4 mm	J-2x4mm	27072W	27072W
		27081	27081		2 x 6 mm	J-2x6mm	27066W	27066W
					2 x 8 mm	J-2x8mm	27067W	27067W
					2 x 10 mm (kapusta/cebula)	J-2x10mm	28173W	28173W
		27599	27599		2 x 2 mm	J-2x2mm	28051W	28051W
					2,5 x 2,5 mm	J-2.5x2.5mm	28195W	28195W
		27047	27047		3 x 3 mm	J-3x3mm	28101W	28101W
		27610	27610		4 x 4 mm	J-4x4mm	28052W	28052W
27048	27048		6 x 6 mm	J-6x6mm	28053W	28053W		
			8 x 8 mm	J-8x8mm	28054W	28054W		



BARDZO WIELE SPOSOBÓW KROJENIA

PLASTRY

Zeskanuj kod QR



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



Migdały 0,6 mm
Ref. 28166W



0,8 mm
Ref. 28069W



1 mm
Ref. 28062W
Ref. 27051



2 mm
Ref. 28063W
Ref. 27555



3 mm
Ref. 28064W
Ref. 27086



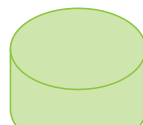
4 mm
Ref. 28004W
Ref. 27566



5 mm
Ref. 28065W
Ref. 27087



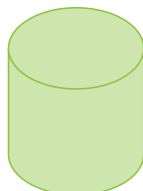
6 mm
Ref. 28196W
Ref. 27786



8 mm
Ref. 28066W



10 mm
Ref. 28067W



14 mm*
Ref. 28068W



Ziemniaki gotowane 4 mm
Ref. 27244W



Ziemniaki gotowane 6 mm
Ref. 27245W



Zielone obrazki są w skali 1:1

* Oprócz CL 50 Gourmet



SŁUPKI/JULIENNE

Zeskanuj kod QR



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



1 x 8 mm
Tagliatelle
Ref. 28172W



1 x 26 mm
Cebula i Kapusta
Ref. 28153W



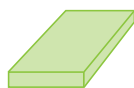
2 x 4 mm
Ref. 27072W
Ref. 27080



2 x 6 mm
Ref. 27066W
Ref. 27081



2 x 8 mm
Ref. 27067W



2 x 10 mm
Tagliatelle
Ref. 28173W



2 x 2 mm
Ref. 28051W
Ref. 27599



2,5 x 2,5 mm
Ref. 28195W



3 x 3 mm
Ref. 28101W



4 x 4 mm
Ref. 28052W
Ref. 27047



6 x 6 mm
Ref. 28053W
Ref. 27610



8 x 8 mm
Ref. 28054W
Ref. 27048



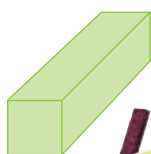
FRYTKI

Zeskanuj kod QR



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

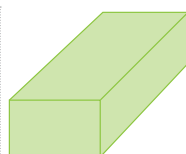
Podstawowy : CL 30 Bistro, CL 40, R 402



8 x 8 mm
Ref. 28134W
Ref. 27116



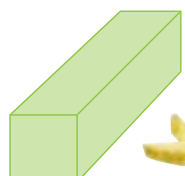
Fioletowe ziemniaki



8 x 16 mm
Ref. 28159W



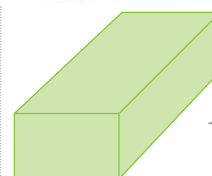
Bataty



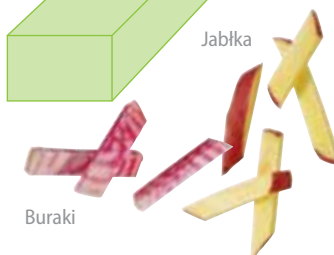
10 x 10 mm
Ref. 28135W
Ref. 27117



Jabłka



10 x 16 mm
Ref. 28158W



Buraki

Zielone obrazki są w skali 1:1





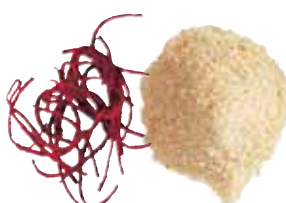








BARDZO WIELE SPOSOBÓW KROJENIA

WIÓRKI

Zeskanuj kod QR



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. 28056W Ref. 27588* Ref. 27148 	 2 mm Ref. 28057W Ref. 27577* Ref. 27149 	 3 mm Ref. 28058W Ref. 27511* Ref. 27150 	 4 mm Ref. 28073W 
 5 mm Ref. 28059W 	 6 mm Ref. 27046 	 7 mm Ref. 28016W 	 9 mm Ref. 28060W Ref. 27632 
 Parmezan Ref. 28061W Ref. 27764 	 Tarte ziemniaki Ref. 27164W Ref. 27191 	 Ziemniaki surowe Ref. 27219W 	 Chrzan 1 mm Ref. 28055W Ref. 27078 0,7 mm Ref. 27079 1 mm Ref. 27130 1,3 mm 

PLASTRY FALISTE

Zeskanuj kod QR



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. 27068W Ref. 27621 	 3 mm Ref. 27069W 	 5 mm Ref. 27070W 
--	---	--

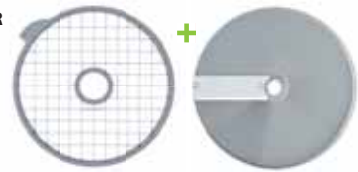
Zielone obrazki są w skali 1:1

* Oprócz CL 30 Bistro, CL 40



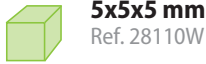
ZESTAW DO KROJENIA W KOSTKĘ

Zeskanuj kod QR



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

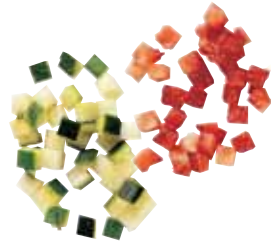
Podstawowy : CL 30 Bistro, CL 40, R 402



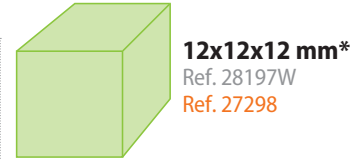
5x5x5 mm
Ref. 28110W



8x8x8 mm
Ref. 28111W
Ref. 27113



10x10x10 mm
Ref. 28112W
Ref. 27114



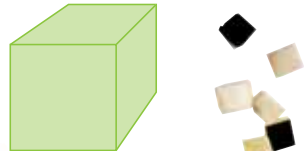
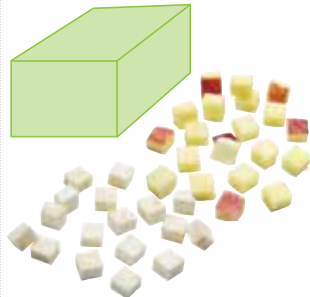
12x12x12 mm*
Ref. 28197W
Ref. 27298



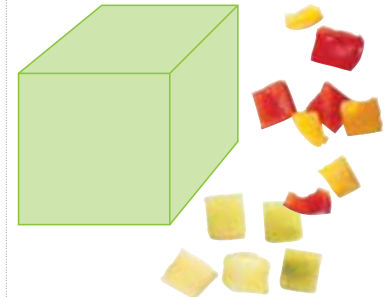
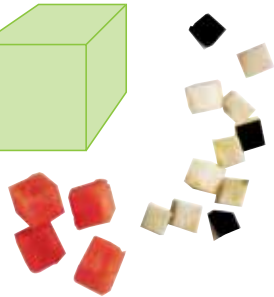
14x14x5 mm
Ref. 28181W



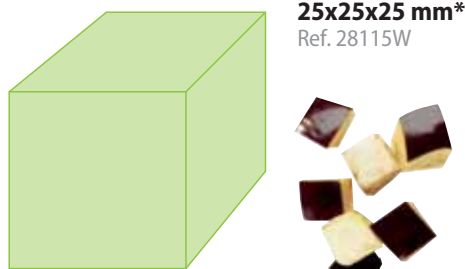
14x14x10 mm
Ref. 28179W



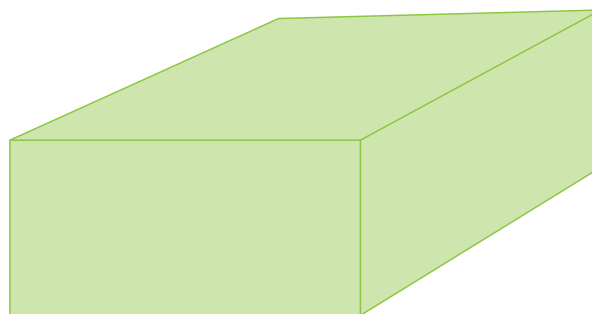
14x14x14 mm*
Ref. 28113W



20x20x20 mm*
Ref. 28114W



25x25x25 mm*
Ref. 28115W



50x70x25 mm*
Sałatki
Ref. 28180W



* Oprócz CL 50 Gourmet

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.	
Zestaw do czyszczenia kostki	39881	

Pojemnik Gourmet



Pojemnik Gourmet CL 50 - CL 50 Ultra

	Ref.	
pojemnik Gourmet	39716	



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 WAFLI



CL50 GOURMET

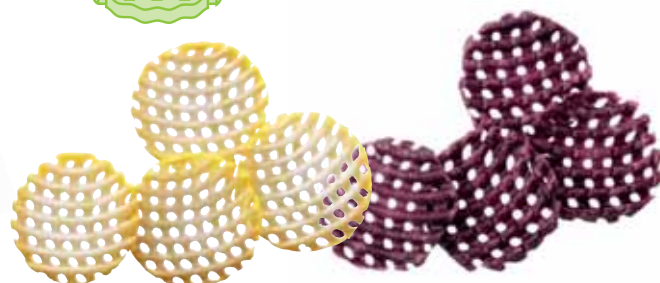
CL 50 Gourmet



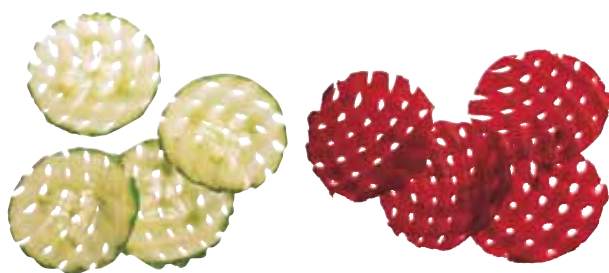
2 mm
Ref. 28198



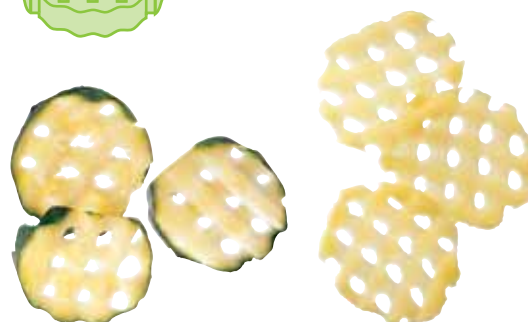
3 mm
Ref. 28199



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
Jablka, czerwona
kapusta, cebula,
marchew itp.

Wiórki



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



Parmezan

Julienne



2 x 6 mm
Marchew,
rzodkiew, jabłka
itp.

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

Tarcze Expert modeli 5-7



Obróbka powierzchni:



Wysoka odporność

Obróbka na bazie minerałów zapewnia optymalną ochronę powierzchni tarczy i sprawia, że jest on jeszcze łatwiejszy do czyszczenia.



Świeżość zostaje zachowana

Obróbka ta zmniejsza tarcie na tarczy, zapewnia doskonałe cięcie i pozwala zachować świeżość owoców i warzyw.

6 TARCZ TNĄCYCH

Plastry



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



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

Wiórki



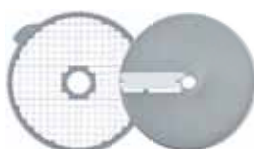
1,5 mm
Marchew, ogórek
kiszony, seler, ser
żółty, cukinia,
rzodkiew itp.

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

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.

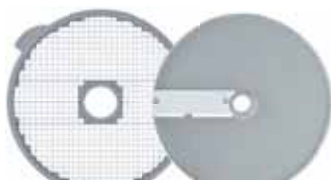


3 mm

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

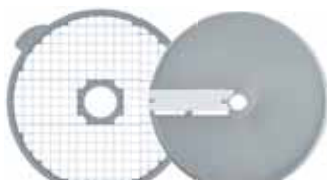


Kostka



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.	
Zestaw 16 tarcz dla stanowisk roboczych	2022W

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 krawalnicę 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, owoców 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

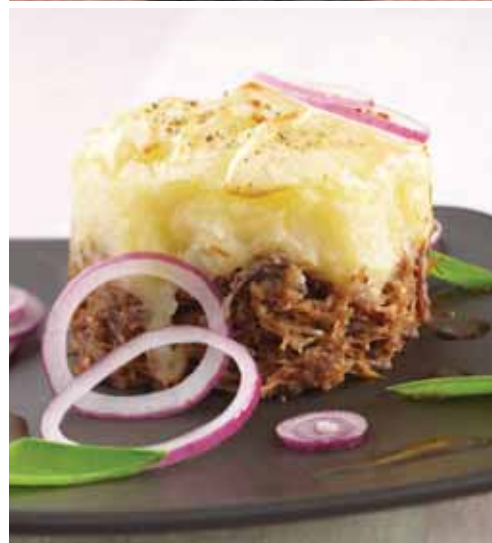
Szeroki, ergonomiczny otwór wsadowy umożliwia ciągłe podawanie ziemniaków przy jednoczesnym ograniczeniu konieczności manewrowania.

• 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)
- łopatką zgarniającą
- specjalna siatka Ø 3 mm lub 6 mm
- tarcza zbierająca do purée

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

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
TARCZE

- Jednofazowy
- 1 prędkość

CL 40



DODATKOWO
28
TARCZE

- Jednofazowy
- 1 prędkość

CL 50 Ultra



DODATKOWO
+
50
TARCZE

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

CL 20



DODATKOWO
23
TARCZE

- Jednofazowy
- 1 prędkość

CL 30 Bistro



DODATKOWO
28
TARCZE

- Jednofazowy
- 1 prędkość

CL 50



DODATKOWO
+
50
TARCZE

- 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



- 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.
CL 20 230V/50/1	2009	
Zestaw 4 tarcz tnących	1965	
CL 20 bez tarcz tnących		Ref.
CL 20 230V/50/1	2009	

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

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

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.
CL 50 Jednofazowy 230V/50/1	24440
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W
CL 50 Trójfazowy 400V/50/3	24446
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W
CL 50 - 16 tarcze tnące	Ref.
CL 50 jednofazowy 230V/50/1	24440
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W
CL 50 Trójfazowy 400V/50/3	24446
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W
CL 50 bez tarcz tnących	Ref.
CL 50 Jednofazowy 230V/50/1	24440
CL 50 Trójfazowy 400V/50/3	24446



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.
CL 50 Ultra Jednofazowy 230V/50/1	24465
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W
CL 50 Ultra Trójfazowy 400V/50/3	24473
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W
CL 50 Ultra - 16 tarcze tnące	Ref.
CL 50 Ultra Jednofazowy 230V/50/1	24465
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W
CL 50 Ultra Trójfazowy 400V/50/3	24473
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W
CL 50 Ultra bez tarcz tnących	Ref.
CL 50 Ultra Jednofazowy 230V/50/1	24465
CL 50 Ultra Trójfazowy 400V/50/3	24473

Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36



Wybierz swoje opcje:

Opcja	Ref.
Dodatkowy popychacz 2w1	49212
Akcesorium do purée 3 mm	28207
Akcesorium do purée 6 mm	28209
Pojemnik Gourmet	39716





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.
CL 50 Ultra Pizza 230 V/50/1 - 3 tarcze	2027W
CL 50 Ultra Pizza 400 V/50/3 - 3 tarcze	2033W

Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36



Wybierz swoje opcje:

Opcja	Ref.
Dodatkowy popychacz 2w1	49212
Akcesorium do purée 3 mm	28207
Akcesorium do purée 6 mm	28209



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	550 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.
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453

Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36



Drobna kostka

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

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.
Plastry w kształcie wafli 2 mm	28198W
Plastry w kształcie wafli 3 mm	28199W
Plastry w kształcie wafli 4 mm	28177W
Plastry w kształcie wafli 6 mm	28178W

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.
Zestaw natka pietruszki 1 mm	28194

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

	Ref.
Zestaw Tabbouleh	28192

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 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

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	Niedołączone do zestawu

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz szatkownicę do warzyw w akcji.

CL 52 - 1V - 6 tarcze tnące	Ref.
CL 52 Jednofazowy - 1V 230V/50/1	24490
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W
CL 52 Trójfazowy - 1V 400V/50/3	24498
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W
CL 52 - 1V - 16 tarcze tnące	Ref.
CL 52 Jednofazowy - 1V 230V/50/1	24490
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W
CL 52 Trójfazowy - 1V 400V/50/3	24498
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W
CL 52 - 1V bez tarcz tnących	Ref.
CL 52 Jednofazowy - 1V 230V/50/1	24490
CL 52 Trójfazowy - 1V 400V/50/3	24498

CL 52 - 2V

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	900 W
Napięcie	Trójfazowy 400 V
Prędkość	375 obr/min - 750 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	Niedołączone do zestawu

CL 52 - 2V - 6 tarcze tnące	Ref.
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W
CL 52 - 2V - 16 tarcze tnące	Ref.
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W
CL 52 - 2V bez tarcz tnących	Ref.
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501

Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36



Wybierz swoje opcje:

CL 52 wszystkie modele	
Opcja	Ref.
Dodatkowy popychacz 2w1	49221
Zestaw do purée 3 mm	28208
Zestaw do purée 6 mm	28210

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 krawalnice 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	

✓

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
Podstawa ruchoma	Stal nierdzewna - wyposażona w 2 kółka z hamulcem

Pokrywa i komora robocza	Metalowa
Obudowa silnika	Stal nierdzewna
Podstawa ruchoma	Stal nierdzewna - wyposażona w 2 kółka z hamulcem

Tarcze tnące Nietołączone do zestawu

Tarcze tnące Nietołączone do zestawu

Wybierz swój model:

CL 55 z Popychaczem - 6 tarcze tnące	Ref.
CL 55 z Popychaczem 230V/50/1	2245
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W
CL 55 z Popychaczem 400V/50/3	2214
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W
CL 55 z Popychaczem- 16 tarcze tnące	Ref.
CL 55 z Popychaczem 230V/50/1	2245
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W
CL 55 z Popychaczem 400V/50/3	2214
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W
CL 55 z Popychaczem bez tarcz tnących	Ref.
CL 55 z Popychaczem 230V/50/1	2245
CL 55 z Popychaczem 400V/50/3	2214

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

Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36



AKCESORIA CL 55



**Automatyczny otwór
wsadowy**

Ref. 28170 -



Otwór wsadowy z popychaczem
(powierzchnia 227 cm²)

Ref. 39673 -



Otwór wsadowy 4-tubowy

2 kanały Ø 50 mm
2 kanały Ø 70 mm

Ref. 28161 -



Otwór wsadowy z 2 tubami

Tuba prosta i pochylona

Ref. 28155 -



Zestaw do purée

Ref. 28208 Ø 3 mm -

Ref. 28210 Ø 6 mm -



NOWOŚĆ

Popychacz 2w1

CL 52 - CL 55 - CL 60

Ref. 49221 -



Wózek regulowany

3 wysokości GN 1/1
Dostarczany bez
pojemnika

Ref. 49128 -



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

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

Ref. 49132 -



CL 55 Stanowisko robocze

Kompletne rozwiązanie

WÓZEK REGULOWANY 3 wysokości

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



Do 1200 kg
warzyw na
godzinę

175 mm

59 mm

Powierzchnia 227 cm²

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.
CL 55 Stanowisko robocze 230V/50/1	2290
CL 55 Stanowisko robocze 400V/50/3	2287

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



Plastry

Wiórki



Kostka



Frytki

Słupki



4 uchwyty ściennie na 16 tarcz tnących

Zestaw do czyszczenia kostki

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.



Tryb produkcji

Tryb przechowywania

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.
CL 60 z Popychaczem 400V/50/3	2319
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W
CL 60 z Popychaczem - 16 tarcze tnące	Ref.
CL 60 z Popychaczem 400V/50/3	2319
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W
CL 60 z Popychaczem bez tarcz tnących	Ref.
CL 60 z Popychaczem 400V/50/3	2319

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.
CL 60 2 Podajniki 400V/50/3	2325
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W
CL 60 V.V. 2 Podajniki - 6 tarcze tnące	Ref.
CL 60 V.V. 2 Podajniki 230V/50/1	2329
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W
CL 60 2 Podajniki - 16 tarcze tnące	Ref.
CL 60 2 Podajniki 400V/50/3	2325
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W
CL 60 V.V. 2 Podajniki 230V/50/1	2329
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W
CL 60 2 Podajniki bez tarcz tnących	Ref.
CL 60 2 Podajniki 400V/50/3	2325
CL 60 V.V. 2 Podajniki 230V/50/1	2329

Wymaga podłączenia do wyłącznika różnicowoprądowego typu A.

AKCESORIA CL 60



Automatyczny otwór wsadowy
Z tacą podającą
Ref. 39681 -



Otwór wsadowy z popychaczem
Ref. 39680 -



Otwór wsadowy 4-tubowy
2 kanały Ø 50 mm
2 kanały Ø 70 mm
Ref. 28162 -



Otwór wsadowy z 2 tubami
Tuba prosta i pochylona
Ref. 28157 -



Zestaw do purée
Ref. 28208 Ø 3 mm -
Ref. 28210 Ø 6 mm -



Popychacz 2w1
Ref. 49221 -



Wózek Ergo Mobile
Dostarczany bez pojemnika.
Zaprojektowany do odbierania do 3 pojemników GN 1/1
Ref. 49066 -



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 -





CL 60 Stanowisko robocze

Kompletne rozwiązanie

WÓZEK 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.
CL 60 Stanowisko robocze 400V/50/3	2300



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.



Wózek do przechowywania akcesoriów

Do przewożenia i przechowywania wszystkich akcesoriów! 16 tarcz tnących i 8 zestawów do kostki lub frytek. 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 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.



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



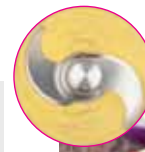
Nóż gładki
W wersji standardowej



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 1 do 50	1-4 min
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	od 1 do 50	
R 4 - 2V	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	od 50 do 100	
R 5 - 1V / R 5 - 2V	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	od 50 do 200	
R 7	2,7 kg	3,8 kg	2,7 kg	1,7 kg	od 100 do 200	
R 8	3 kg	5 kg	4 kg	2 kg	od 200 do 300	

* 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

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	650 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	1500 obr/min
Praca pulsacyjna	✓
Pojemnik	3,7 l ze stali nierdzewnej
Nóż	Ostrza gładkie ze stali nierdzewnej - w zestawie

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz cutter w akcji.

R 2	Ref.
R 2 230V/50/1	22100

R 3	Ref.
R 3 230V/50/1	22382

Wybierz swoje opcje:



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



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:



Zeskanuj kod QR i zobacz cutter w akcji.

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

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



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

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



Zeskanuj kod QR i zobacz cutter w akcji.

Wybierz swoje opcje:



NOWOŚĆ

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

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.
R 7 400V/50/3	24658



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

Wybierz swoje opcje:



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



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

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

100
500
od 4 do 17 kg

200
1000
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	-

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 15	Ref.
R 15 400V/50/3	51491

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



Zeskanuj kod QR i zobacz cutter w akcji.

Wybierz swoje opcje:

	R 15		R 23	
Opcje	Ref.		Ref.	
Nóż z zębami ze stali nierdzewnej 3 ostrza dedykowany do wyrobów cukierniczych	57098		57070	
Nóż z nacięciami ze stali nierdzewnej 3 ostrza do przypraw, ziół i gładkiego mielenia	57099		57072	
Dodatkowy nóż gładki ze stali nierdzewnej 3 ostrza	57097		57069	
Ostrze z zębami	59393		118294S	
Ostrze z nacięciami	59359		118292S	
Ostrze gładkie	59392		118217S	
Wózek regulowany 3 wysokości GN1x1	-	-	49128	

*urządzenia występują w wersji blixer - o szczegóły zapytaj swojego opiekuna Robot-Coupe



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	✓

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz cutter w akcji.

Wybierz swoje opcje:

R 30	Ref.
R 30 400V/50/3	52331C

R 45

Asynchroniczny silnik	✓
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	✓

R 45	Ref.
R 45 400V/50/3	53331C

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

*urządzenia występują w wersji blixer - o szczegóły zapytaj swojego opiekuna Robot-Coupe

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.



1

2

3

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



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.
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R

Wybierz swoje opcje:

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

●● 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**.



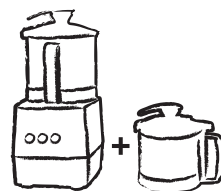
WYSOKI KOMIN POJEMNIKA

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



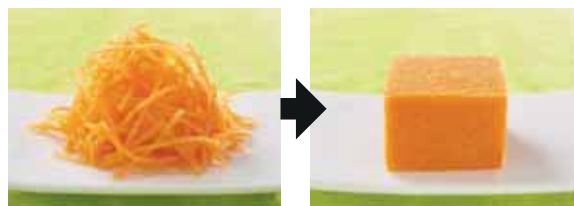


DOMY OPIEKI SPOŁECZNEJ, SZPITALA I OŚRODKI ZDROWIA - ŻYWIENIE POKARMAMI O ZMIENIONEJ KONSYSTENCJI

Przystawki

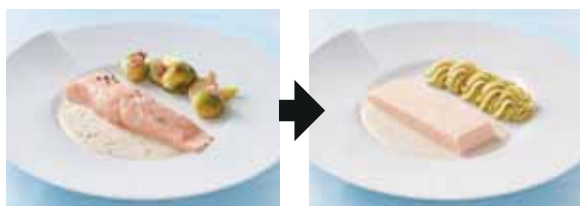


DUET CZERWONEJ KAPUSTY Z SUROWYM SELEREM



ŚWIEŻOŚĆ SUROWEJ MARCHEWKI

Dania główne

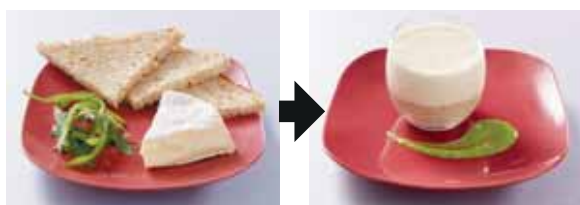


ŁOSOŚ Z KAPUSTĄ



POTRAWKA CIEŁĘCA W BIAŁYM SOSIE

Ser



CAMEMBERT Z CHLEBEM PEŁNOZIARNISTYM

Deser



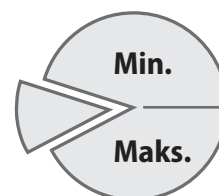
MUS Z SUROWYCH JABŁEK GRANNY SMITH

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.



POWRÓT DO SPISU TREŚCI

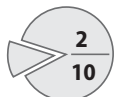
BLIXER® STOŁOWY

Liczba porcji 200 g

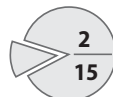


Ilość przetwarzana jednorazowo

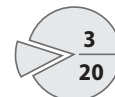
Specjalny do pojedynczych porcji



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

5,9 L

NOWOŚĆ



• 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.
Blixer 2 230V/50/1	33228
Blixer 2 230V/50/1 + dodatkowy pojemnik	2340



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.
Blixer 3 230V/50/1	33197
Blixer 3 230V/50/1 + dodatkowy pojemnik	2341

Wybierz swoje opcje:

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



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.
Blixer 4-1V 230V/50/1	33208
Blixer 4-1V 230V/50/1 + dodatkowy pojemnik	2343

Blixer® 4 - 2V	Ref.
Blixer 4-2V 400V/50/3	33215
Blixer 4-2V 400V/50/3 + dodatkowy pojemnik	2342

Wybierz swoje opcje:

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

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.
Blixer 5-2V 400V/50/3	33259
Blixer 5-2V 400V/50/3 + dodatkowy pojemnik	2369

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

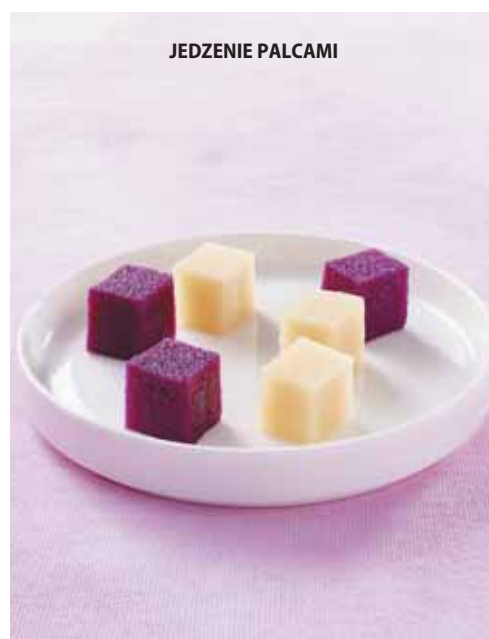
KONSYSTENCJA NIEZMIENIONA



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

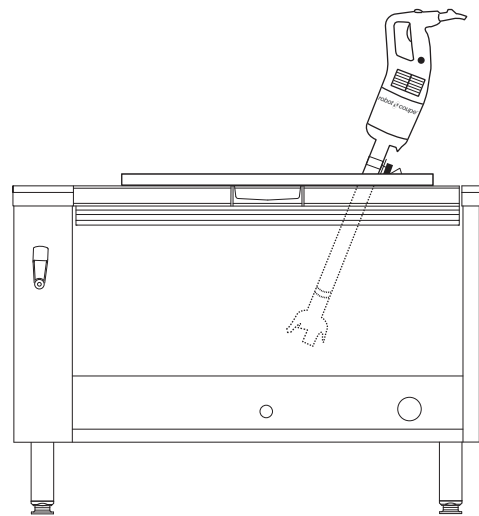
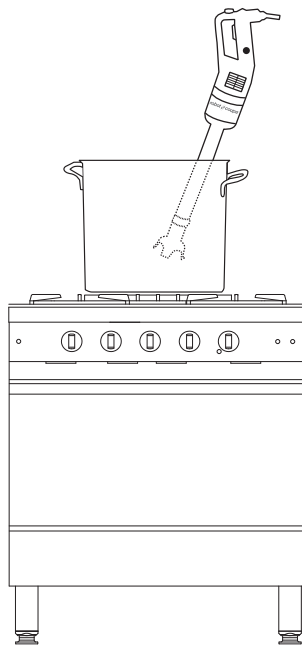
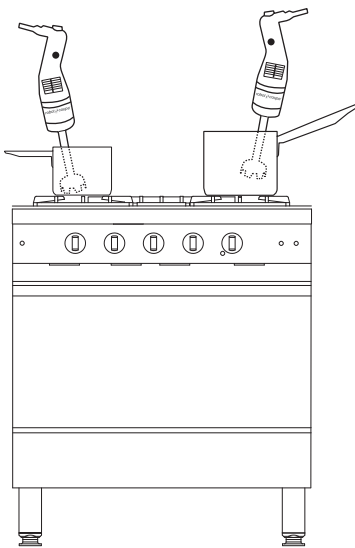
50 litrów 100 litrów 200 litrów 300 litrów 400 litrów

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

							
190 mm	185 mm 240 mm	250 mm	220 mm 300 mm	350 mm	280 mm 450 mm		
270 W Mini MP 190 Combi	290 W Mini MP 240 Combi	310 W CMP 250 Combi	350 W CMP 300 Combi	440 W MP 350 Combi Ultra	500 W MP 450 Combi Ultra	500 W MP 450 FW Ultra	500 W MP 450 XL FW Ultra
		15 litrów	30 litrów	50 litrów	100 litrów	100 litrów	100 litrów
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



Zeskanuj kod QR i zobacz Miksery Ręczne w akcji.



Pakiet specjalny dla wzorcowni do prezentacji 6 MicroMixów w sklepie

	Ref.	Jednostka sprzedaży	Pakowany
Micromix 230V/50/1	34900	1	1
Pakiet 6 MicroMix 230V/50/1	34950	1	6



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.



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.



NÓŻ



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
Akcesoria	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:



Zeskanuj kod QR i zobacz Miksery Ręczne w akcji.

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

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

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



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

NOWOŚĆ

MOC

Silnik wzmacniony o 15% to bardziej wydajne urządzenie.



WYDAJNOŚĆ

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

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.



KOMFORT

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

INNOWACJA



EERGONOMIA

Urządzenie kompaktowe, lekkie, poręczne.

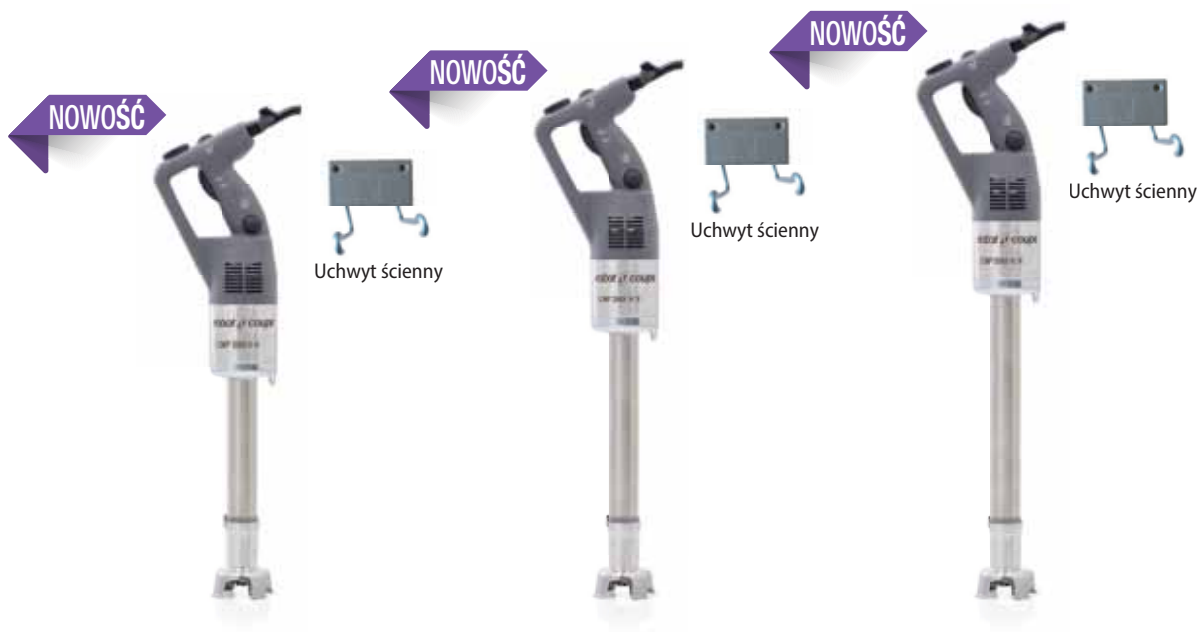
Występ na obudowie silnika może służyć za punkt oparcia i oś obrotu na obrzeżu rondla, co zwiększy jego poręczność i komfort pracy.

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

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).





CMP 250 V.V.

CMP 300 V.V.

CMP 350 V.V.

Moc	310 W	350 W	400 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V	Jednofazowy 230 V	Jednofazowy 230 V
Prędkość	2300-9600 obr/min samoregulacja	2300-9600 obr/min samoregulacja	2300-9600 obr/min samoregulacja
Nóż, dzwon i stopa miksująca	Długość 250 mm - w całości ze stali nierdzewnej	Długość 300 mm - w całości ze stali nierdzewnej	Długość 350 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdejmowany nóż	✓	✓	✓
Zdejmowany dzwon	✓	✓	✓
Zdejmowana stopa	Nie	Nie	Nie
Wymiary	Długość 650 mm, Ø 94 mm	Długość 660 mm, Ø 94 mm	Długość 700 mm, Ø 94 mm
Waga brutto	3,9 kg	3,9 kg	4,1 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie	Uchwyt ścienny - w zestawie	Uchwyt ścienny - w zestawie

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz Miksery Ręczne w akcji.

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

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

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



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



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 konstrukcją 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*

- 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.



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:



Zeskanuj kod QR i zobacz Miksery Ręczne w akcji.

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

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



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:



Zeskanuj kod QR i zobacz Miksery Ręczne w akcji.

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

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



Funkcja Trzepaczki

MP 450 Combi Ultra

Patrz strona 122

MIKSERY RĘCZNE



MP 550 Ultra

Moc	750 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	9 000 obr/min
Nóż, dzwon, stopa miksująca	Długość 550 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdemontowany nóż	✓
Zdemontowany dzwon	✓
Zdemontowana stopa	Nie
Uchwyt dodatkowy	Demontowalny uchwyt EasyGrip

MP 600 Ultra

Moc	850 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	9 500 obr/min
Nóż, dzwon, stopa miksująca	Długość 600 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdemontowany nóż	✓
Zdemontowany dzwon	✓
Zdemontowana stopa	Nie
Uchwyt dodatkowy	Demontowalny uchwyt EasyGrip

MP 800 Turbo

Moc	1000 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	9 500 obr/min
Nóż, dzwon, stopa miksująca	Długość 740 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdemontowany nóż	✓
Zdemontowany dzwon	✓
Zdemontowana stopa	Nie
Uchwyt dodatkowy	Uchwyt wbudowany ze stali nierdzewnej

Electronic booster system	Nie
EasyPlug	✓
Wymiary	Długość 940 mm, Ø 125 mm
Waga brutto	6,6 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

Electronic booster system	Nie
EasyPlug	✓
Wymiary	Długość 980 mm, Ø 125 mm
Waga brutto	7,4 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

Electronic booster system	Urządzenie elektroniczne zwiększa wydajność silnika.
EasyPlug	✓
Wymiary	Długość 1130 mm, Ø 125 mm
Waga brutto	9,2 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

Wybierz swój model:

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

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

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



Zeskanuj kod QR i zobacz Miksery Ręczne w akcji.



Uchwyty do mikserów ze stali nierdzewnej

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

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.



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



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

Wybierz swój model:



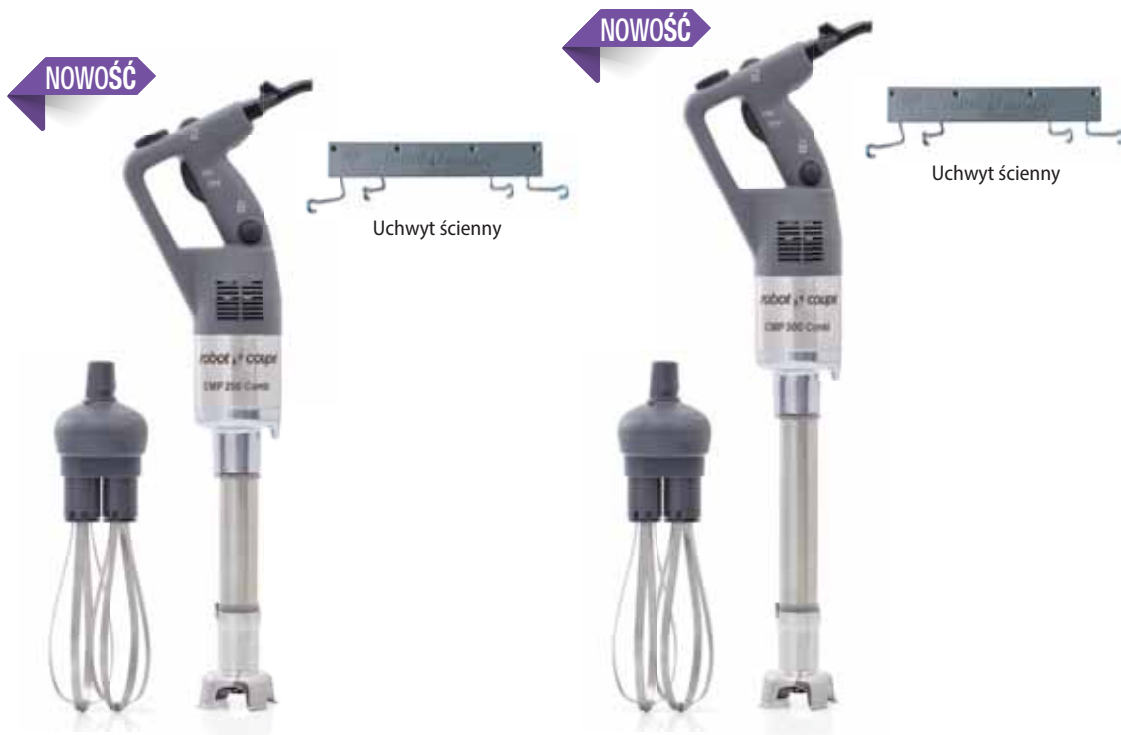
Zeskanuj kod QR i zobacz Miksery Ręczne w akcji.

Wybierz swoje opcje:

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

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

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



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
Zdemontowany nóż	✓
Zdemontowany dzwon	✓
Zdemontowana 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

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
Zdemontowany nóż	✓
Zdemontowany dzwon	✓
Zdemontowana 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

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz Miksery Ręczne w akcji.

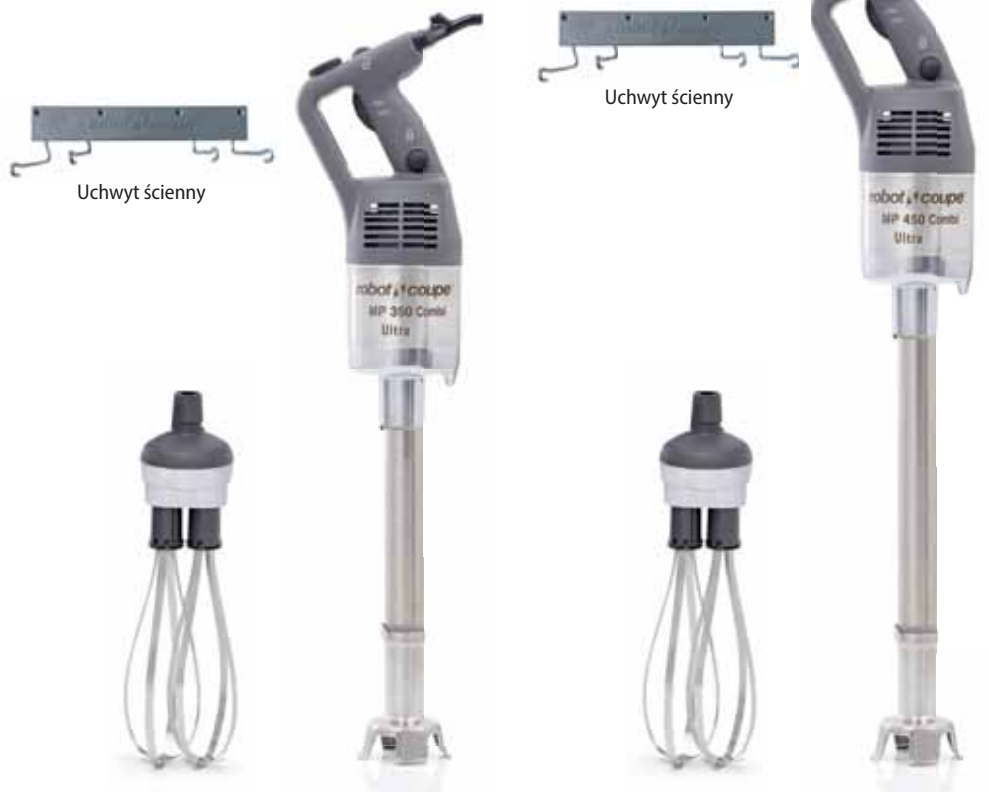
Wybierz swoje opcje:

CMP 250 Combi	Ref.
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300B

CMP 300 Combi	Ref.
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310B

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

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.
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L

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

Wybierz swoje opcje:



Zeskanuj kod QR i zobacz Miksery Ręczne w akcji.

Opcje	Ref.	Ref.
Akcesorium trzepaczka MP Combi	27210	27210
Akcesorium przystawka mieszająca	27355	27355
Stopa miksera	39354	39355



Uchwyty do mikserów ze stali nierdzewnej

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



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

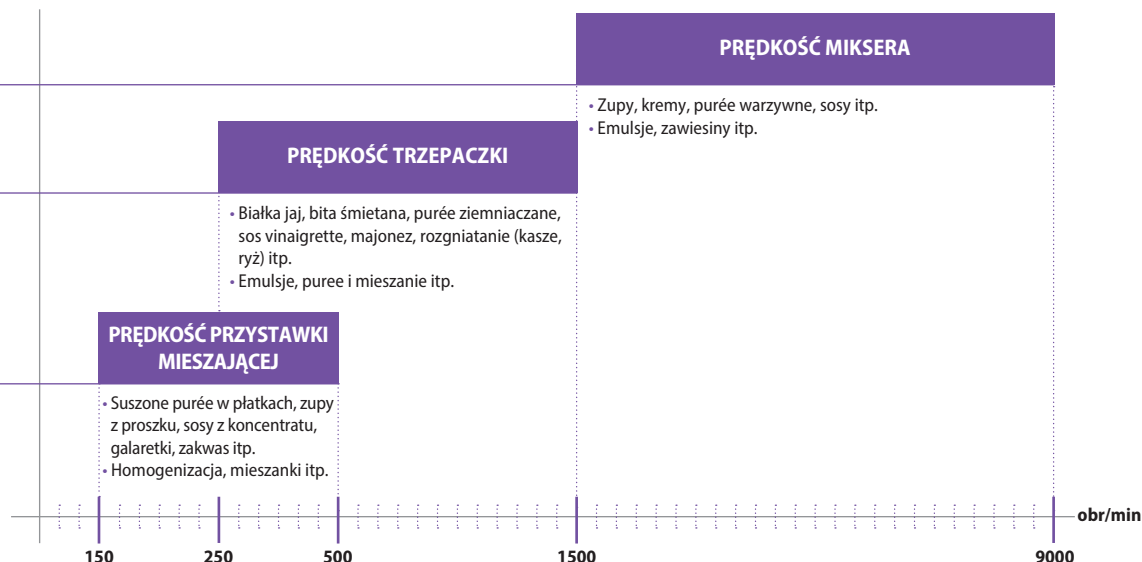
Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz Miksery Ręczne w akcji.

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

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



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.



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.



Usuwanie odpadów pod blatem roboczym.

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 wyciszek 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.
J 80 230V/50/1	56000B

NOWOŚĆ



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

J 80 wszystkie modele

Akcesoria	Ref.
Zestaw podstawa + ociekacz XL + długa końcówka	49230

NOWOŚĆ



Nie podgrzewa produktów

A B

B₂ C

B₃ K

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.
J 100 230V/50/1	56100B

J 100

Akcesoria	Ref.
Zestaw podstawa + ociekacz XL + długa końcówka	49230



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.
C 40 230V/50/1	55040

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.
C 80 230V/50/1	55012

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

DANE TECHNICZNE

ROBOTY WIELOFUNKCYJNE					Wymiary (mm)						Waga (kg)	
Oznaczenie	Ref.	Moc (w)	Jednofazowy	Trójfazowy	Urządzenie			Opakowanie			Netto	Brutto
					D	G	W	D	G	W		
R 211 XL 230V/50/1	2129	550	•		220	360	505	610	410	570	13	14
R 301 230V/50/1	2525	650	•		355	305	570	610	410	570	14	17
R 301 Ultra 230V/50/1	2547	650	•		355	305	570	610	410	570	14	17
R 402 230V/50/1	2453	750	•		320	305	590	610	410	570	21	23
R 402 400V/50/3	2433	750		•	320	305	590	610	410	570	22	24
R 502 400V/50/3	2382	900		•	380	365	670	490	390	650	29	34
R 752 400V/50/3	2113	1800		•	380	365	710	490	390	650	33	38

SZATKOWNICA DO WARZYW					Wymiary (mm)						Waga (kg)	
Oznaczenie	Ref.	Moc (w)	Jednofazowy	Trójfazowy	Urządzenie			Opakowanie			Netto	Brutto
					D	G	W	D	G	W		
CL 20 230V/50/1	2009	400	•		325	310	570	400	385	610	11	12
CL 30 Bistro 230V/50/1	24432	500	•		345	330	590	400	385	610	14	15
CL 40 230V/50/1	24570	500	•		345	330	590	400	385	610	14	15
CL 50 - 1V 230V/50/1	24440	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 - 1V 400V/50/3	24446	550		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 1V 230V/50/1	24465	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 1V 400V/50/3	24473	550		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra Pizza 230V/50/1	2027	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra Pizza 400V/50/3	2033	550		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453	550	•		390	340	610	400	390	640	20	22
CL 52 - 1V 230V/50/1	24490	750	•		360	340	690	400	390	800	26	28
CL 52 - 1V 400V/50/3	24498	750		•	360	340	690	400	390	800	26	28
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	900		•	360	340	690	400	390	800	26	28
CL 55 z Popychaczem 230V/50/1	2245	1100	•		700	359	1 100	1 120	785	510	35	54
CL 55 z Popychaczem 400V/50/3	2214	1100		•	700	359	1 100	1 120	785	510	35	54
CL 55 2 Podajniki 230V/50/1	2244	1100		•	865	396	1 270	1 120	785	510	42	61
CL 55 2 Podajniki 400V/50/3	2211	1100		•	865	396	1 270	1 120	785	510	42	61
CL 60 z Popychaczem 400V/50/3	2319	1500		•	335	560	1 160	1 120	800	900	57	83
CL 60 2 Podajniki 400V/50/3	2325	1500		•	460	770	1 355	1 120	800	900	69	95
CL 60 V.V. 2 Podajniki 230V/50/1	2329	1500	•		460	770	1 355	1 120	800	900	69	95

CUTTERS					Wymiary (mm)						Waga (kg)	
Oznaczenie	Ref.	Moc (w)	Jednofazowy	Trójfazowy	Urządzenie			Opakowanie			Netto	Brutto
					D	G	W	D	G	W		
R 2 230V/50/1	22100	550	•		200	280	350	400	300	540	9	11
R 3 1500 230V/50/1	22382	650	•		210	320	400	400	300	540	10	11
R 4 400/50/3	22437	900		•	225	305	440	400	300	540	17	18
R 5 - 1V 230V/50/1	24608	750	•		280	365	510	490	390	650	21	23
R 5 - 2V 400V/50/3	24614	1500		•	280	365	510	490	390	650	21	24
R 7 400V/50/3	24658	1500		•	280	365	540	490	390	650	23	25
R 8 400V/50/3	21291	2200		•	315	545	585	700	470	700	37	45
R 15 400V/50/3	51491	3000		•	370	615	680	765	465	780	50	59
R 23 400V/50/3	51331C	4500		•	700	600	1 250	800	700	1 260	110	142
R 30 400V/50/3	52331C	5400		•	720	600	1 250	800	700	1 260	126	148
R 45 400V/50/3	53331C	10 000		•	760	600	1 400	990	690	1 400	172	195

DANE TECHNICZNE

ROBOT-COOK®					Wymiary (mm)						Waga (kg)	
Oznaczenie	Ref.	Moc (w)	Jednofazowy	Trójfazowy	Urządzenie			Opakowanie			Netto	Brutto
					D	G	W	D	G	W		
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R	1 800	•		225	340	520	410	310	590	14	16

BLIXER®					Wymiary (mm)						Waga (kg)	
Oznaczenie	Ref.	Moc (w)	Jednofazowy	Trójfazowy	Urządzenie			Opakowanie			Netto	Brutto
					D	G	W	D	G	W		
Blixer 2 230V/50/1	33228	700	•		210	280	390	400	300	540	10	11
Blixer 3 230V/50/1	33197	750	•		240	305	445	400	300	540	12	13
Blixer 4 - 1V 230V/50/1	33208	900	•		240	330	480	400	300	540	14	15
Blixer 4 - 2V 400V/50/3	33215	1000		•	240	305	445	400	300	540	14	15
Blixer 5 - 2V 400V/50/3	33259	1500		•	280	365	540	490	390	650	21	24

MIKSERY RĘCZNE					Wymiary (mm)						Waga (kg)	
Oznaczenie	Ref.	Moc (w)	Jednofazowy	Trójfazowy	Urządzenie		Opakowanie			Netto	Brutto	
					Ø	W	D	G	W			
MicroMix 230V/50/1	34900	220	•		61	430	435	155	75	1	1	
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	34740	240	•		78	455	455	190	115	1	2	
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750	270	•		78	485	455	190	115	2	3	
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760	290	•		78	535	455	190	115	2	3	
CMP 250 V.V. 230V/50/1	34240A	310	•		94	650	690	230	130	3	4	
CMP 300 V.V. 230V/50/1	34230A	350	•		94	660	690	230	130	3	4	
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250A	400	•		94	700	690	230	130	4	4	
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L	440	•		125	740	930	275	155	5	7	
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L	440	•		125	740	930	275	155	5	6	
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L	500	•		125	840	930	275	155	5	6	
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L	500	•		125	840	930	275	155	5	7	
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820L	750	•		125	940	930	275	155	5	7	
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830L	850	•		125	980	930	275	155	6	7	
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L	1000	•		125	1 130	695	400	235	7	9	
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770	270	•		78	485	455	190	115	2	3	
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780	290	•		78	535	455	190	115	2	3	
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300A	310	•		125	640	560	345	130	3	6	
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310A	350	•		125	700	560	345	130	3	6	
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L	440	•		125	790	930	275	155	6	8	
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	34870L	500	•		125	890	930	275	155	6	8	
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L	500	•		125	800	930	275	155	6	9	
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L	500	•		175	1 210	930	275	155	5	9	

WYCISKARKI DO SOKÓW					Wymiary (mm)						Waga (kg)	
Oznaczenie	Ref.	Moc (w)	Jednofazowy	Trójfazowy	Urządzenie			Opakowanie			Netto	Brutto
					D	G	W	D	G	W		
J 80 230V/50/1	56000B	700	•		235	535	500	465	285	530	11	13
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B	700	•		260	565	595	790	292	535	11	13
J 100 230V/50/1	56100B	1000	•		260	565	630	790	292	530	14	15
C 40 230V/50/1	55040	500	•		240	280	645	400	300	540	10	11

AUTOMATYCZNE SITKA					Wymiary (mm)						Waga (kg)	
Oznaczenie	Ref.	Moc (w)	Jednofazowy	Trójfazowy	Urządzenie			Opakowanie			Netto	Brutto
					D	G	W	D	G	W		
C 80 230V/50/1	55012	650	•		610	360	540	665	475	560	17	21



robot  coupe®

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

94300 Vincennes - FRANCE

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

www.robot-coupe.com



Kontakt



tel: 22 517 15 75
infolinia: 801 40 50 63



Stalgast sp. z o. o.
03-736, Plac Konesera 9
Warsaw



www.stalgast.com
E-mail:
stalgast**@stalga**st**.com**

20220716

