

Katalog

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

robot  coupe®
Specjalista w dynamicznej obróbce żywności

robot coupe®



KATALOG
04/2026

ROBOTY WIELOFUNKCYJNE
KOLEKCJA TARCZ TNAŁYCH
SZATKOWNICA DO WARZYW
CUTTER-WILKI
ROBOT COOK®
BLIXER®
KITCHEN BLENDER
MIKSEY RĘCZNE
WYCISKARKI DO SOKÓW
AUTOMATYCZNE SITKA
MIKSER PLANETARNY

robot coupe®



 **Mateusz Lubomski**
0048 783 47 57 67
lubomski@robot-coupe.com

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

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

NOWE PRODUKTY I FUNKCJE

STRONA

150

MIKSER PLANETARNY

Poznaj nasz nowy mikser planetarny – zarazem potężny i cichy, idealny do codziennych zastosowań i przygotowywania wypieków.



NOWOŚĆ

STRONA

74

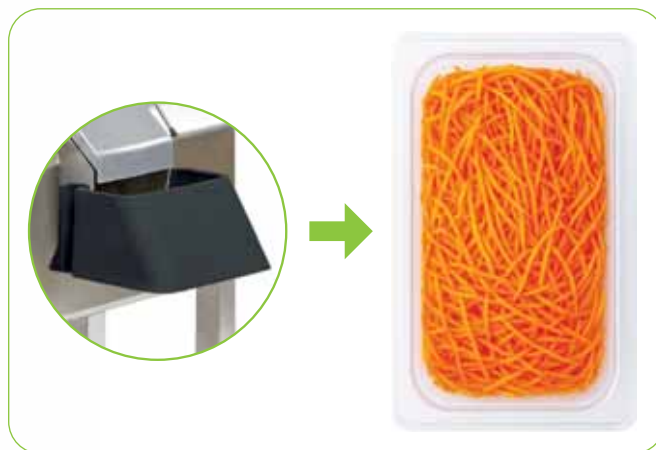
NOWOŚĆ



CL 60

Nowy wbudowany wyrzutnik

Stworzony do równomiernego rozłożenia składników w pojemniku gastronomicznym.



NOWE PRODUKTY I FUNKCJE

STRONA

108

KITCHEN BLENDER

Nowy asortyment produktów obejmuje 2 modele: BL 3 i BL 5. Nowatorska metoda X-Flow technology (przepływu krzyżowego) gwarantuje dokładne miksowanie wszystkich składników w dzbanku.

WYDAJNY
I TRWAŁY

ZUPY

SOSY

CIASTA NA
NALEŚNIKI

PRZECIERY

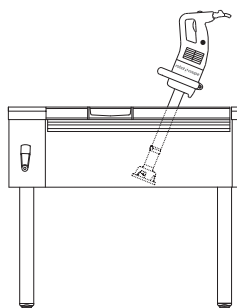


STRONA

131

GAMA MIKSERÓW DEDYKOWANA DO PATELNI UCHYLNYCH

Nowa gama mikserów MP zaprojektowana specjalnie z myślą o patelniach uchylnych o różnych wymiarach.



NOWE AKCESORIA I FUNKCJE

STRONA

38

ROZWIĄZANIE DO KROJENIA W PŁASTRY KARBOWANE

Dwa nowe rozmiary tarcz dają nowe możliwości!

NOWOŚĆ



STRONA

44

ROZWIĄZANIA DO KROJENIA POMIDORÓW W PŁASTRY

Odkryj je wszystkie!



STRONA

45

ROZWIĄZANIE DO KROJENIA FRYTEK

Przygotuj długie, apetycznie wyglądające frytki z podajnikiem EasyLoader. Urządzenie ma funkcję ciągłego podawania, kroi ziemniaki wzdłuż, gwarantując maksymalną wydajność w nowym rozmiarze: 6 x 6 mm.



robot coupe®

HISTORIA OPARTA NA INNOWACJI

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



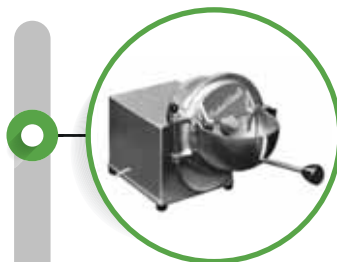
„Nasz zakład w Monceau-en-Bourgogne pozostaje światowym liderem w służbie największych talentów gastronomicznych”.



PONAD 60 LAT INNOWACJI

KILKASET WYŁĄCZNYCH PATENTÓW

1961: Pierwsza szatkownica do warzyw
1966: Pierwszy cutter/wilk



1960 / 1970

1970 / 1980



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

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



1990 / 2000



1990: Szeroka gama maszyn do szatkowania warzyw
1996: Pierwszy mikser ręczny z demontowanym dzwonem

2000: Szeroka gama mikserów ręcznych
zanurzeniowych
2008: Pierwsza automatyczna wyciskarka
2012: Pierwszy profesjonalny gotujący cutter/
blender



2020 : wprowadzenie na rynek nowej gamy wyciskarek
do soków oraz 6 nowych modeli stołowych o
dużej pojemności – urządzeń wielofunkcyjnych,
cutter/wilków i Blixerów.
2022: Premiera gamy Kitchen Blender

2024 : MP TP
EasyStacker
EasyLoader
2026: Premiera nowego Mikser-
Planetarny



Tym piktogramem  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 wyprzedzanie 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**”

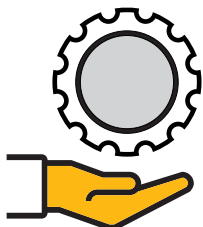
„**Nasze urządzenia przekraczają obowiązujące wymogi,**
co gwarantuje **ich doskonałe**
parametry”



„**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

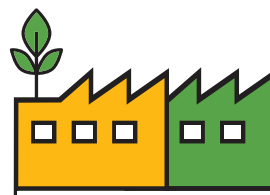
Produkty opracowywane z uwzględnieniem trwałości:

- 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



ZAWSZE U TWOJEGO BOKU W TERENIE

- Pokazy maszyn
- Kontrola istniejącego wyposażenia
- Szkolenie techniczne w restauracji
- Wsparcie w zakresie napraw maszyn, konserwacji i części zamiennych
- Wymiana doświadczeń



ZAMÓW DEMO

ABY UŁATWIĆ UŻYTKOWNIKOM CODZIENNE ŻYCIE

Kod QR urządzenia dający dostęp do pełnych informacji o produkcie na stronie robot-coupe.com: filmy, instrukcje, dokumentacja, informacje dotyczące konserwacji, akcesoriów, bezpieczeństwa itp.



**Easy
Guide**



ZAUFANY PARTNER



OBSŁUGA KLIENTA, KTÓRA CI POMAGA

- Specjalny zespół odpowie na wszystkie pytania dotyczące zamówień, wycen, faktur lub wysyłki
- Dostawa produktów i akcesoriów w ciągu 48 godzin i części zamiennych w ciągu 24 godzin

CENTRUM LOGISTYCZNE O WYSOKIEJ WYDAJNOŚCI

- Magazyn, w którym dostępne jest 90% naszych artykułów
- Specjalny zespół na bieżąco monitoruje i organizuje zamówienia oraz zapewnia możliwość śledzenia przesyłek



WSPARCIE HIGH-TECH

- Specjalny zespół
- Pomoc w zakresie rozwiązywania problemów, napraw, konserwacji
- Samouczki wideo

SKUTECZNY DZIAŁ OBSŁUGI POSPRZEDAŻNEJ

- Strona internetowa serwisu posprzedażnego, na której możesz:
 - zobaczyć schematy rozstrzelone produktów i schematy okablowania części zamiennych
 - wyszukiwać artykuły i ceny
 - składać zamówienia na bieżąco



robot coupe®

ŁATWE ŻYCIE



DO RÓWNEGO, PRECYZYJNEGO KROJENIA

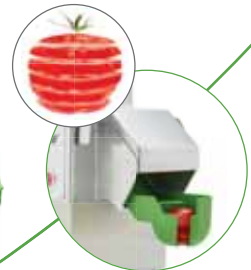
Szatkovánica do warzyw - Roboty Wielofunkcyjne



Popychacz 2w1
Krojenie małych składników na równe plasterki



EasyLoader
Przygotowywanie zawsze idealnie ukształtowanych frytek o takiej samej długości



EasyStacker
Doskonałe krojenie i układanie pomidorów



MNIEJSZY WYSIŁEK → ZMNIEJSZENIE WYSTĘPOWANIA SCHORZEŃ MIĘŚNIOWO-SZKIELETOWYCH

Mikserы ręczne - Wyciskarki do soków



ŁATWOŚĆ NAPRAWY

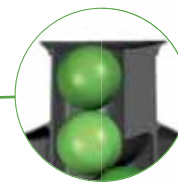
Mikserы ręczne



EasyPlug
Łatwiejsza wymiana przewodu zasilającego



EasyGrip
Zdejmowana rączka dla lepszego chwytania



Automatyczny podajnik
Dzięki automatycznemu systemowi podawania owoce i warzywa można przetwarzać bez wysiłku

UŁATWIA ŻYCIE

ŁATWE CZYSZCZENIE



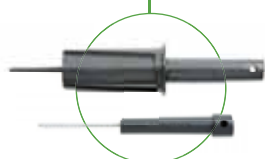
NÓŻ



Zdejmowane ostrza ze stali nierdzewnej



Ostrza można myć w zmywarce



Narzędzia do czyszczenia ostrzy



EasyBell

Miksery ręczne
Zdejmowany dzwon i ostrza



TARCZE



Tarcze Mineral+
Łatwe mycie w zmywarce



D-Clean Kit
Zestaw do czyszczenia kostki



EasyClean XPress
Bezodpadowe rozwiązanie do czyszczenia siatek do krojenia



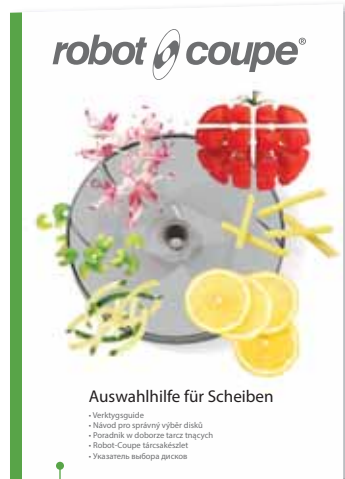
robot coupe®

SŁUŻYMY POMOCĄ

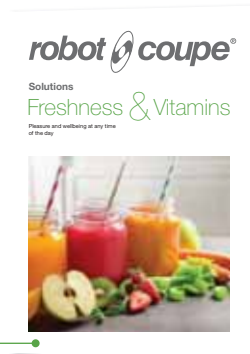


MINI
CATALOGUE

MINI KATALOG



**PRZEWODNIK: JAK
WYBRAĆ WŁAŚCIWE
Tarcze tnące**



**KSIĄŻKA Z PRZEPISAMI
Świeżość i witaminy**



**KSIĄŻKA Z PRZEPISAMI
Żywność i dbałość o
zdrowie**



**KSIĄŻKA Z PRZEPISAMI
Robot Cook**

NA TARGACH W 2026 ROKU



W TWOICH SKLEPACH I WZORCOWNIACH



Zestaw 3 ekspozytorów na urządzenia

Ref. 451 581

Wymiary : D126 x W60 x G40 cm



**Informacja w punkcie
sprzedaży Tarcze R 301**

Ref. 450 367



**Informacja w punkcie
sprzedaży Tarcze CL 50**

Ref. 450 366



Ekspozytor mieszany

Ref. 450 421

Tylko nagłówek: **Ref. 450 767**



Ekspozytor mikserów ręcznych

Ref. 407 435

Tylko nagłówek: **Ref. 430 323**

Ekspozytor 3 urządzeń

Ref. 407 818

Tylko nagłówek: **Ref. 430 356**

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 RÓWNIEŻ NA
www.robot-coupe.com

NA OFICJALNYCH PORTALACH SPOŁECZNOŚCIOWYCH ROBOT-COUPÉ



LinkedIn
robot-coupe-official



Facebook
RobotCoupeOfficial

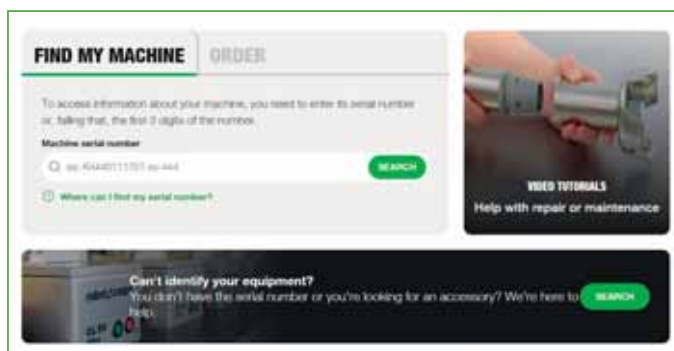


Youtube
Robot-Coupe Official



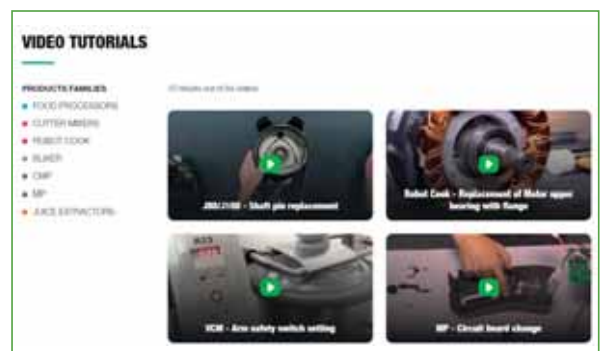
Instagram
robotcoupe_official

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



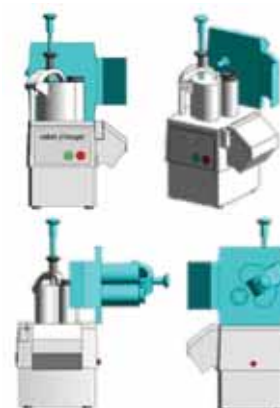
NOWA STRONA ROBOT-COUPE

- **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 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



ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO



ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO W PLACÓWKACH SZKOLNYCH

Żłobki
Przedszkola
Szkoły podstawowe
Licea
Uczelnie wyższe
Kuchnie centralne



ZAKŁADY RZEMIEŚLNICZE ORAZ ŚREDNIO- I WIELKOPOWIERZCHNIOWE



PIEKARNIE I CIASTKARNIE

Piekarnie
Ciastkarnie
Herbaciarnie
Lodziarnie
Pijalnie czekolady
Cukiernie



LOKALE GASTRONOMICZNE Z KONSUMPCJĄ PRZY STOLIKACH

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

HOTELOWE LOKALE GASTRONOMICZNE

Hotele wszystkich kategorii
Sale bankietowe
Ośrodki wypoczynkowe
Kempingi
Stołówki pracownicze



KOMERCYJNE LOKALE GASTRONOMICZNE

PRACOWNICZE ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

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

LOKALE GASTRONOMICZNE W OŚRODKACH ZDROWIA

Domy spokojnej starości
Szpitale Kliniki
Ośrodki opieki dziennej
Kuchnie centralne



ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

ZAKŁADY RZEMIEŚLNICZE ORAZ ŚREDNIO- I WIELKOPOWIERZCHNIOWE

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



#THEsolution

robot



POPRAWA CODZIENNEJ JAKOŚCI PRACY UŻYTKOWNIKA

Mniej czynności wykonywanych ręcznie, zwiększa komfort pracy



OSZCZĘDNOŚĆ CZASU

Poprawa wydajności

ULTRA ŚWIEŻE SOKI

2 L = 1 min



DOMOWE FRYTKI

20 kg = 4 min



KOSTKA

10 kg = 2 min



ZUPA

45 L = 6 min



MAJONEZ

2 L = 1 min



WARZYWA NA

SURÓWKĘ

300 kg = 1 h



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.



ZMNIJSZ ILOŚCI ODPADÓW



ZWIĘKSZ SWOJĄ KREATYWNOŚĆ

Uwolnij wyobraźnię



SPEŁNIJ OCZEKIWANIA NAJBARDZIEJ WYMAGAJĄCYCH KLIENTÓW



**ŚWIEŻOŚĆ I
POCHODZENIE
PRODUKTU**



JAK U MAMY



**LOKALNY
CHARAKTER**



PRODUKT SEZONOWY



STRONA **54**
SZATKOWNICA DO WARZYW
CL 50 Ultra



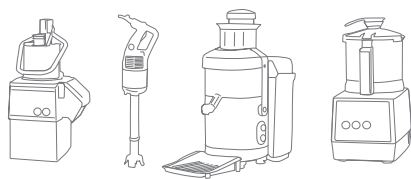
STRONA **100**
Blixer®
Blixer® 4 - 2V



STRONA **140**
AUTOMATYCZNE
WYCISKARKI
DO SOKÓW
J 80 Buffet



SPIS TREŚCI



ROBOTY WIELOFUNKCYJNE

STRONA 24

KOLEKCJA TARCZ TNĄCYCH

STRONA 36

SZATKOWNICA DO WARZYZW

STRONA 52

CUTTER-WILKI

STRONA 78

ROBOT COOK®

STRONA 94

BLIXER®

STRONA 98

KITCHEN BLENDER

STRONA 108

MIKSERY RĘCZNE

STRONA 114

WYCISKARKI DO SOKÓW

STRONA 138

AUTOMATYCZNE SITKA

STRONA 145

DANE TECHNICZNE

(wymiały, waga itd.) STRONA 154

MIKSER PLANETARNY

STRONA 150

ROBOTY WIELOFUNKCYJNE

CUTTER-WILK & SZATKOWNICA DO WARZYW



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

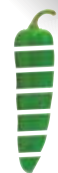
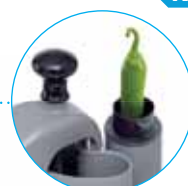


4 URZĄDZENIA w 1!

Ponowne automatyczne uruchamianie: komfort pracy i szybkość działania.

Duży otwór wsadowy: duże warzywa

NOWOŚĆ



Pokrywa: Zaprojektowana tak, by umożliwiać **dodawanie płynów lub składników** w trakcie przetwarzania.

Cylindryczny otwór wsadowy z popychaczem Exactitube:

- Ø 58 mm: podłużne warzywa
- Ø 39 mm: składniki o niewielkich rozmiarach

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



ASYNCHRONICZNY SILNIK

Easy Guide

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

Wyrzut boczny: Oszczędność miejsca i komfort użytkowania.



Można myć w zmywarce

INNOVATION



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



Gama **29 tarcz tnących dostępnych** jako wyposażenie dodatkowe.



ZWIĘKSZ WYDAJNOŚĆ

Cutter

1.5 kg = 2 min*

Klopsiki



Szatkwonica do warzyw

10 kg = 2 min*

Pomidory siekane

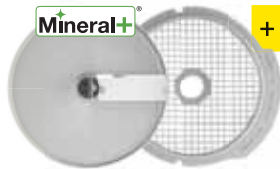
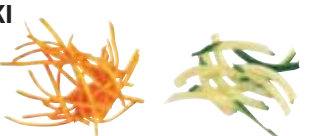


*Dane mogą się różnić w zależności od sposobu krojenia i składników

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 PRZYPRAW	

FUNKCJA KRAJALNICY DO WARZEW

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

* 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

DODATKOWO
24
TARCE

OPCJONALNE
3
RODZAJE NOŻY

R 301 Ultra

3,7 L



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

R 211 XL

2,9 L



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

R 301

3,7 L



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



WIÓRKI/PLASTRY CIENKIE/PLASTRY FALISTE/SŁUPKI - JULIENNE

DODATKOWO
29
TARCZE

OPCJONALNE
3
RODZAJE NOŻY

+ KOSTKA + FRYTKI

DODATKOWO
50
TARCZE

OPCJONALNE
3
RODZAJE NOŻY

R 402

4,5 L



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

R 502

5,9 L



- Trójfazowy
- 2 prędkości
- Akcesorium do purée*

R 752

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

Silnik	Asynchroniczny
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	2129D

Zapoznaj się z naszą ofertą tarcz i pakietów na stronie 38



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	

Powierzchnia 104 cm²

R 301

Silnik	Asynchroniczny
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:



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

Zapoznaj się z naszą ofertą tarcz
i pakietów na stronie 38

Powierzchnia 104 cm²

R 301 Ultra

Asynchroniczny
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	Ref.
R 301 Ultra 230V/50/1	2547
Zestaw 4 tarcz tnących	1965

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



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 R 211 XL	27393
Zestaw do wyciskania soków i przecierów do R 301 / R 301 Ultra / R 402	27396
Akcesorium do wyciskania cytrusów do R 211 XL	27392
Akcesorium do wyciskania cytrusów do R 301 / R 301 Ultra / R 402	27395



R 402

Silnik	Asynchroniczny	
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 i Ø 39 mm, popychacz 2w1 - w zestawie Komora robocza ze stali nierdzewnej	
D-Clean Kit	w zestawie	
Tarcze tnące	Niedołączone do zestawu	

Wybierz swój model:



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

Zapoznaj się z naszą ofertą tarcz i pakietów na stronie 38



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



ROBOTY WIELOFUNKCYJNE R 752

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

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



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



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



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



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

Wyrzut boczny:
Oszczędność miejsca i komfort użytkowania.

Pokrywa:
Możliwość dodawania płynów lub składników w trakcie przetwarzania.



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

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

INNOWACJA

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

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

Easy Guide

Moc silnika:
Do realizowania najbardziej wymagających potraw.



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



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

Opcje dla R 752

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
Szczotka osi silnika - wkrótce dostępne	49257

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



R 502

Silnik	Asynchroniczny
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 Narzędzie do czyszczenia ostrza - w zestawie
Akcesoria	-
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
D-Clean Kit	w zestawie
Tarcze tnące	Niedołączone do zestawu

Wybierz swój model:

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

Zapoznaj się z naszą ofertą tarcz i pakietów na stronie 38



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	
Narzędzie do czyszczenia ostrza - wkrótce dostępne	49258	



R 752

Silnik	Asynchroniczny
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 Szczotka osi silnika - w zestawie
Akcesoria	-
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
D-Clean Kit	w zestawie
Tarcze tnące	Niedołączone do zestawu

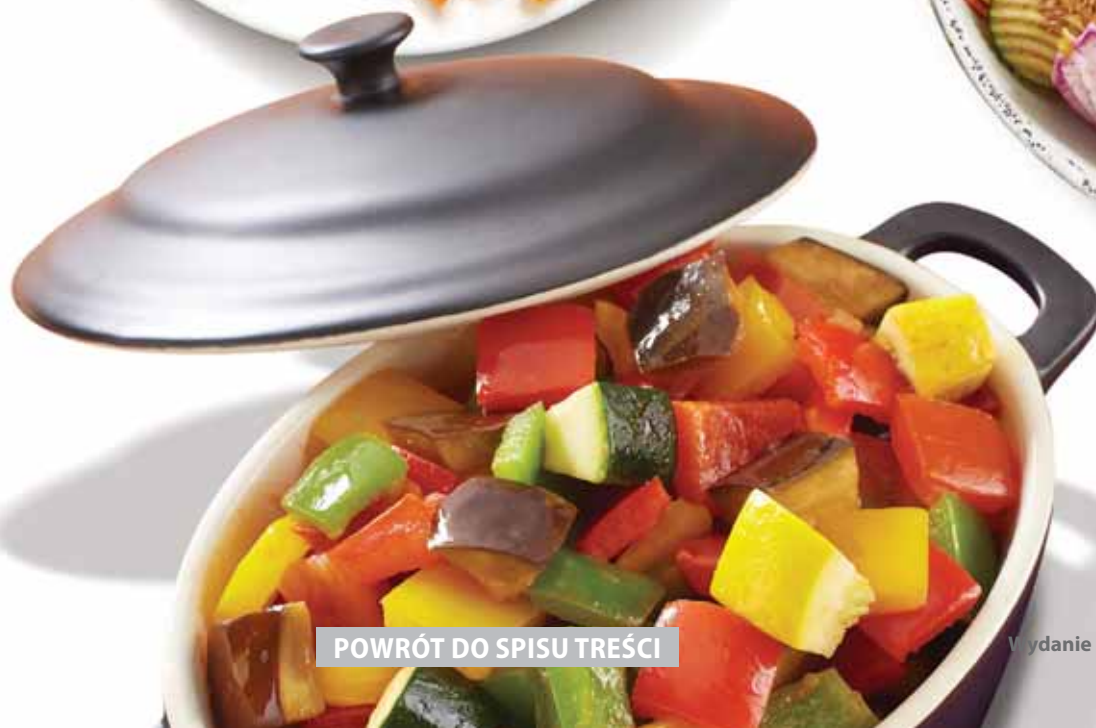
R 752	Ref.
R 752 400V/50/3	2113
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W

KOLEKCJA TARCZ TNĄCYCH



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



ESSENTIAL Modele 1-4

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

TARCZE TNĄCE



EXPERT Modele 5-7

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

PLASTRY



PLASTRY FALISTE



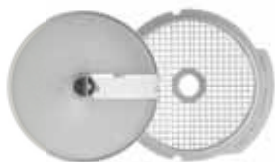
WIÓRKI



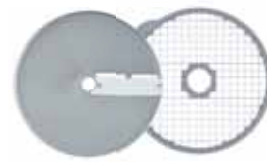
SŁUPKI JULIENNE



				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
NOWOŚĆ 27622		NOWOŚĆ 27622		2 mm	R-2mm	27068W	27068W
				3 mm	R-3mm	27069W	27069W
27623		27623		5 mm	R-5mm	27070W	27070W
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	-		
				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
				3 x 3 mm	J-3x3mm	28101W	28101W
27047		27047		4 x 4 mm	J-4x4mm	28052W	28052W
27610		27610		6 x 6 mm	J-6x6mm	28053W	28053W
27048		27048		8 x 8 mm	J-8x8mm	28054W	28054W



ESSENTIAL Modele 1-4



EXPERT Modele 5-7

		R 402	TARCZE TNĄCE			R 502 R 752		
		CL 30 Bistro CL 40			OZNACZENIE TARCZY	OZNACZENIE TARCZY	CL 50 CL 50 Ultra CL 52 /CL 55 CL 60	CL 50 Gourmet
 ZESTAW DO KROJENIA W KOSTKĘ SIATKA + PLASTRY			5 x 5 x 5 mm		D-5mm	D-5x5mm	■ 28110W	■ 28110W
	■ 27513W		8 x 8 x 8 mm		D-8mm	D-8x8mm	■ 28111W	■ 28111W
	■ 27514W		10 x 10 x 10 mm		D-10mm	D-10x10mm	■ 28112W	■ 28112W
	■ 27515W		12 x 12 x 12 mm		D-12mm	D-12x12mm	■ 28197W	
			14 x 14 x 5 mm (mozzarella w kostkę*)		D-5mm	D-14x14mm	■ 28181W	■ 28181W
			14 x 14 x 10 mm		D-10mm	D-14x14mm	■ 28179W	■ 28179W
			14 x 14 x 14 mm		D-14mm	D-14x14mm	■ 28113W	
			20 x 20 x 20 mm		D-20mm	D-20x20mm	■ 28114W	
			25 x 25 x 25 mm		D-25mm	D-25x25mm	■ 28115W	
			50 x 70 x 25 mm (rwana sałata)		D-25mm	D-50x70mm	■ 28180W	
 FRYTKI			6 x 6 mm** 		F-6mm	F-6mm	▲ 29230W	
	▲ 27116W		8 x 8 mm		F-8mm	F-8mm	▲ 28134W	▲ 28134W
			8 x 16 mm		F-8mm	F-16mm	▲ 28159W	▲ 28159W
	▲ 27117W		10 x 10 mm		F-10mm	F-10mm	▲ 28135W	▲ 28135W
			10 x 16 mm		F-10mm	F-16mm	▲ 28158W	▲ 28158W
 DROBNA KOSTKA			2 x 2 x 2 mm					28174W
			3 x 3 x 3 mm					28175W
			4 x 4 x 4 mm					28176W
 PLASTRY W KSZTAŁCIE GOFRÓW			2 mm					28198W
			3 mm					28199W
			4 mm					28177W
			6 mm					28178W
ZESTAWY TARCZ	1965		Zestaw 4 tarcz					
			Zestaw 6 tarcz				1966W	
			Zestaw 16 tarcz				2022W	

*przed zakupem skontaktuj się z swoim opiekunem Robot-Coupe

■ Zestaw do krojenia w KOSTKĘ składa się z: 1 siatki do krojenia w kostkę + 1 tarczy do krojenia w plaster.

▲ Zestaw do krojenia FRYTEK składa się z: 1 siatki do krojenia frytek + 1 specjalnej tarczy do krojenia frytek.

**Sprzęt do przygotowywania frytek 6 x 6 mm:

- Kompatybilność z urządzeniami:

- CL 50, CL 50 Ultra, R 502 W przypadku tych urządzeń konieczne jest stosowanie jednocześnie z podajnikiem EasyLoader (s. 45)
- CL 55 oraz CL 60 – wyłącznie z automatycznym podajnikiem

- Brak kompatybilności z urządzeniami:

- R 752, CL 50 Gourmet, CL 52
- CL55 z popychaczem oraz CL 60 z popychaczem

NOWOŚĆ

EasyClean Xpress

Rozwiązanie ZERO WASTE do idealnego czyszczenia tarcz **EXPERT**

- Szybkie i łatwe czyszczenie
- Zero waste
- Pozwala odzyskać 250 g sałatki na kratkę



Dostępne do kostek	Ref.	
8 mm	49305	
10 mm	49309	
12 mm	49313	
14 mm	49314	



NOWOŚĆ

D-Clean Kit

Zestaw do czyszczenia kostki



Podstawa do czyszczenia siatki do kostki

- **ESSENTIAL** R 402 - CL 40
- **EXPERT** R 502 - R 752 i CL 50 - CL 60

	Ref.	
Zestaw do czyszczenia kostki	29246	



Narzędzie do czyszczenia siatki do krojenia w kostkę

- 5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm i 14 mm

Zbierak

WIESZAK ŚCIENNY NA AKCESORIA:

NÓŻ i 8 TARCZ TNĄCYCH

> od R 211 XL do R 402

Ref.

107810



WIESZAK ŚCIENNY NA TARCZE TNĄCE 4 UCHWYTY ZE STALI NIERDZEWNEJ

> 16 małych lub 8 dużych tarcz tnących

Ref.

107812



SKRZYŃKA NA TARCZE TNĄCE:

> od R 502 do R 752

> od CL 50 do CL 60 V.V.

Ref.

27258



OSŁONA TARCZ TNĄCYCH:

> od R 502 do R 752

> od CL 50 do CL 60 V.V.

Ref.

39726



POJEMNIK GOURMET

> Dostępne do urządzeń od R 502 do R 752 V.V.

i od CL 50 do CL 60

> Nie można używać z przystawką do krojenia w kostkę i frytki..

Ref.

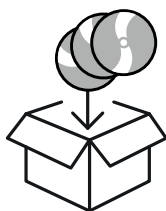
39716



ZESTAW TARCZ DO KUCHNI POLSKIEJ

ESSENTIAL Modele 1-4

ZESTAW 4 TARCZ



Plastry
2 mm

Wiórki
1.5 mm & Parmezan

Słupki - Julienne
4 x 4 mm

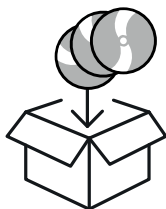


	Ref.
R 301, R 301 Ultra, R 402, CL 20, CL 30 Bistro i CL 40	1965

Wieszak na tarcze **gratis**

EXPERT Modele 5-7

ZESTAW 6 TARCZ DO KUCHNI POLSKIEJ



Plastry
2 mm & 5 mm

Wiórki
1.5 mm

Słupki - Julienne
2 x 10 mm

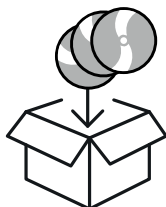
Kostka
10 x 10 x 10 mm



	Ref.
R 502, R 752, CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 i CL 60	1966W

Wieszak na tarcze **gratis**

PAKIET 16 TARCZ DLA STANOWISK ROBOCZYCH



Plastry
1 mm, 2 mm, 4 mm

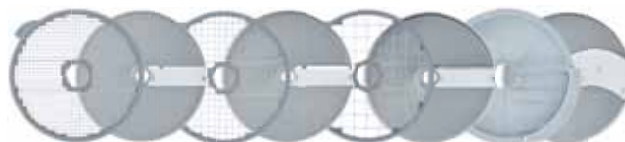
Wiórki
1.5 mm, 3 mm

Słupki - Julienne
2.5 x 2.5 mm, 2 x 10 mm, 4 x 4 mm



Kostka
5 x 5 x 5 mm, 10 x 10 x 10 mm,
20 x 20 x 20 mm

Frytki
10 x 10 mm



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.

	Ref.
Zestaw 16 tarcz dla stanowisk roboczych	2022W

Wieszak na tarcze **gratis**

WIELE sposobów krojenia

+
50
TARCZE



Zabezpieczenie powłoką

Mineral+[®]

Modele 5-7



Wysoka wytrzymałość

Ta powłoka na bazie minerałów zapewnia optymalną ochronę powierzchni ostrza.



Świeżość zachowana

Powłoka zmniejsza tarcie na ostrzu, zapewnia idealne cięcie i umożliwia zachowanie pełnej świeżości warzyw i owoców.



Łatwe czyszczenie

Ostrza nadają się do zmywania w zmywarce.

Nowe ostrza można rozpoznać po ich nowym wyglądzie i po literze W umieszczonej w kodzie artykułu.

FUNKCJA PURÉE

R 502 - R 752

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.

• Wszechstronność

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



W skład akcesoriów do purée wchodzi:

- otwór wsadowy ułatwiający podawanie ziemniaków (tylko dla R 502, CL 50 i CL 50 Ultra)
- łopatka zgarniająca
- specjalna siatka Ø 3 mm lub 6 mm
- tarcza zbierająca do purée

		Ref.	
Akcesorium do purée Ø 3 mm (R 502, CL 50 i CL 50 Ultra)	1 + 2	28207	
Zestaw do purée Ø 3 mm (R 752, CL 52, CL 55 i CL 60)	2	28208	
Akcesorium do purée Ø 6 mm (R 502, CL 50 i CL 50 Ultra)	1 + 2	28209	
Zestaw do purée Ø 6 mm (R 752, CL 52, CL 55 i CL 60)	2	28210	



3 rozwiązania Robot-Coupe do krojenia pomidorów w idealne plastry



- 1 CL 50 Ciągłe krojenie**
zarówno do małych, jak i większych ilości.



**ZWIĘKSZ
WYDAJNOŚĆ**

6 kg = 1 min



- 2 CL 50 + mini pojemnik**
Pokrój w plastry 9 pomidorów, aby były gotowe do użycia



	Ref.	
Mini pojemnik (R 502 - CL 50 - CL 50 Ultra - CL 50 Gourmet)	39716	



- 3 CL 50 + podajnik EasyStacker**
Idealny stos z pomidorów



NOWOŚĆ

	Ref.	
Podajnik EasyStacker (CL 50 - CL 50 Ultra - CL 50 Gourmet)	49332	





Zestawy tarcz Robot-Coupe do przygotowywania frytek

5 rozmiarów frytek



NOWOŚĆ

**Nowy zestaw do frytek 6x6 mm:
Świeże frytki, na które masz ochotę!**



**ZWIĘKSZ
WYDAJNOŚĆ**

6 kg = 1 min

- Wyjątkowo krótki czas smażenia
- Frytki jeszcze bardziej chrupiące niż zwykle
- Większa wydajności z kilograma



NOWOŚĆ

EasyLoader

- Większa wydajność dzięki **ciągłemu podawaniu**.
- **Długie frytki o apetycznym kształcie** dzięki optymalizacji cięcia ziemniaków na **długość**.



**ZWIĘKSZ
WYDAJNOŚĆ**

25 kg = 4 min



1



2



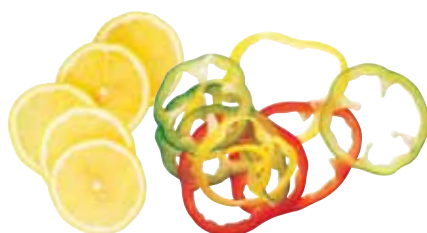
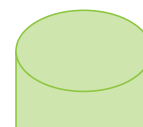
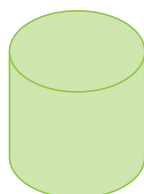
		Tylko do	Ref.	
Podajnik EasyLoader	1	R 502, CL 50, CL 50 Ultra	49323	
Tarcza do frytek 6x6 mm	1 + 2		49324	
Tarcza do frytek 8x8 mm	1 + 2		49325	
Tarcza do frytek 8x16 mm	1 + 2	R 502, CL 50, CL 50 Ultra	49326	
Tarcza do frytek 10x10 mm	1 + 2		49327	
Tarcza do frytek 10x16 mm	1 + 2		49328	
Sprzęt do przygotowywania frytek 6 x 6 mm	2	CL 55 & CL 60 Auto	29230W	

Żadne z wymienionych urządzeń nie jest kompatybilne z tymi akcesoriami: CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55 z Popychaczem, CL 60 z Popychaczem, R 752



WIELE SPOSOBÓW KROJENIA

PLASTRY

**EXPERT** CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 752**ESSENTIAL** 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



WIÓRKI



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

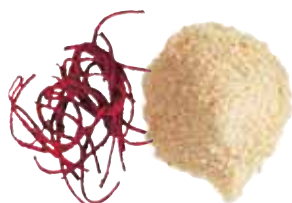
ESSENTIAL CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 402

ESSENTIAL 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



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

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

2 mm
Ref. 27068W



3 mm
Ref. 27069W
Ref. 27622



NOWOŚĆ

5 mm
Ref. 27070W
Ref. 27623



NOWOŚĆ

Zielone obrazki są w skali 1:1

* Oprócz CL 30 Bistro, CL 40

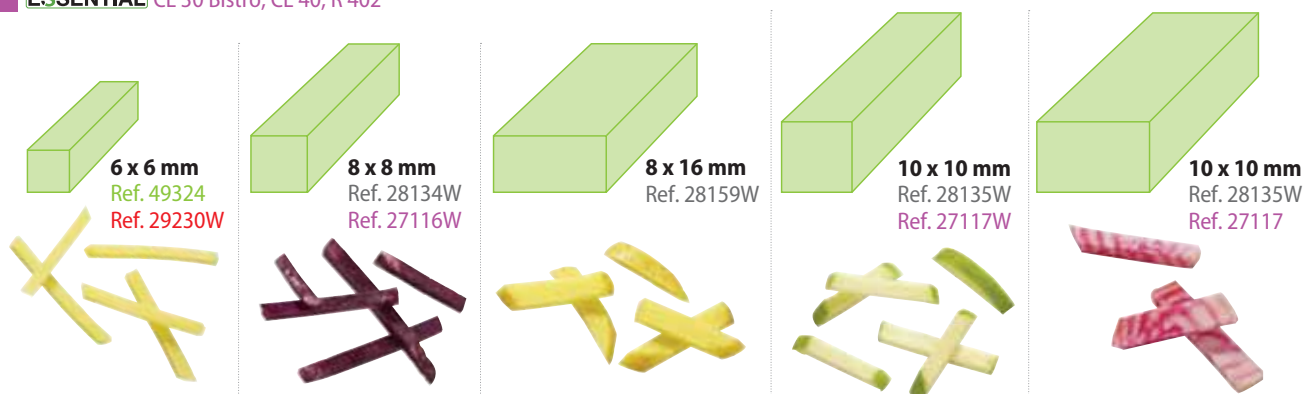


WIELE SPOSOBÓW KROJENIA

SŁUPKI/JULIENNE

**EXPERT** CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 752**ESSENTIAL** CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 402

FRYTKI

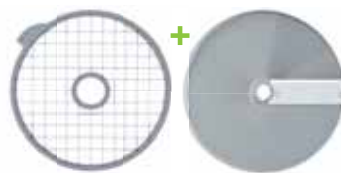
EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 752**EXPERT** CL 50, CL 50 Ultra, R 502 (Zestaw do frytek 6 x 6 mm + EasyLoader*)**EXPERT** CL 55 Auto, CL 60 Auto, CL 60 Auto V.V. (Zestaw do frytek 6 x 6 mm)**ESSENTIAL** CL 30 Bistro, CL 40, R 402

*Odkryj EasyLoader: str. 45

Zielone obrazki są w skali 1:1



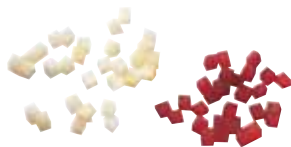
ZESTAW DO KROJENIA W KOSTKĘ



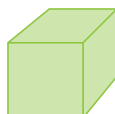
EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 752
ESSENTIAL Tylko CL 30 Bistro, CL 40



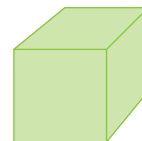
5x5x5 mm
Ref. 28110W



8x8x8 mm
Ref. 28111W
Ref. 27513W



10x10x10 mm
Ref. 28112W
Ref. 27514W



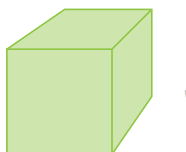
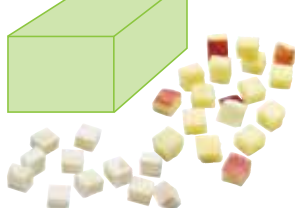
12x12x12 mm*
Ref. 28197W
Ref. 27515W



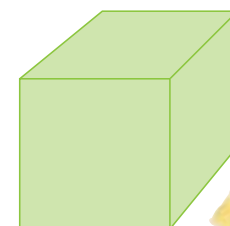
14x14x5 mm
Ref. 28181W



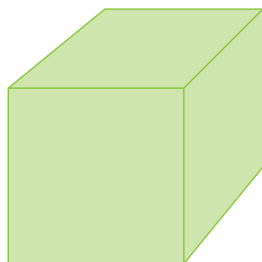
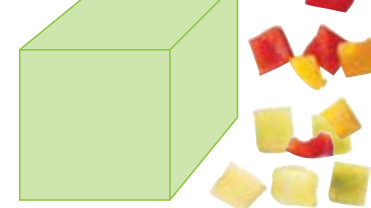
14x14x10 mm
Ref. 28179W



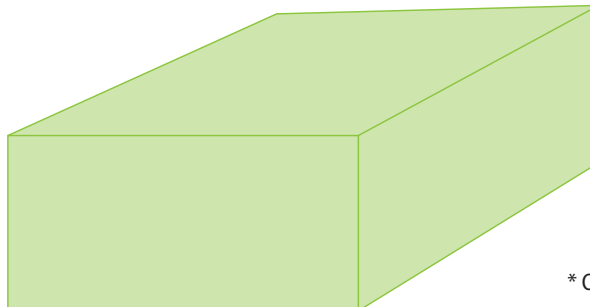
14x14x14 mm*
Ref. 28113W



20x20x20 mm*
Ref. 28114W



25x25x25 mm*
Ref. 28115W



50x70x25 mm*
Sałatki
Ref. 28180W



* Oprócz CL 50 Gourmet

NOWOŚĆ

EasyClean Xpress

Rozwiązanie ZERO WASTE do idealnego
czyszczenia tarcz **EXPERT**

Dostępne do kostek	Ref.
8 mm	49305
10 mm	49309
12 mm	49313
14 mm	49314



- Szybkie i łatwe czyszczenie
- Zero waste
- Pozwala odzyskać 250 g sałatek na kratkę



NOWOŚĆ

D-Clean Kit

Zestaw do czyszczenia kostki



Podstawa do czyszczenia siatki do kostki

- **ESSENTIAL** R 402 - CL 40
- **EXPERT** R 502 - R 752 i CL 50 - CL 60

+



Narzędzie do czyszczenia siatki do krojenia w kostkę

5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm
i 14 mm

+



Zbierak

Ref.
Zestaw do czyszczenia kostki
29246



NIESPOTYKANE DOTĄD SPOSOBY KROJENIA

DROBNA KOSTKA

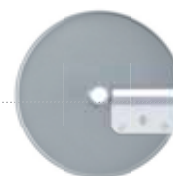


CL50 GOURMET

CL 50 Gourmet

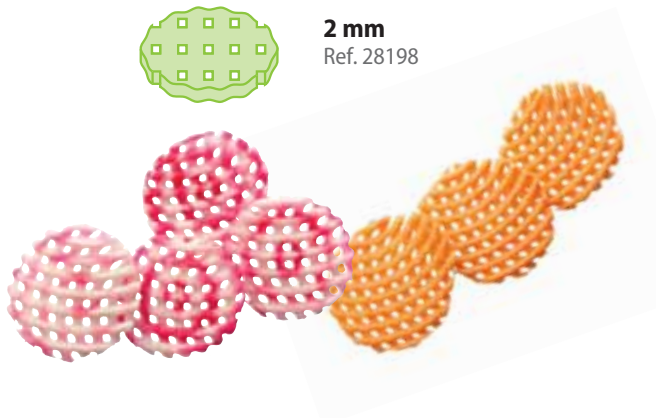
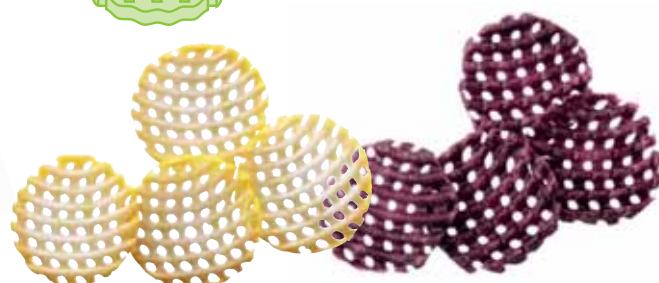
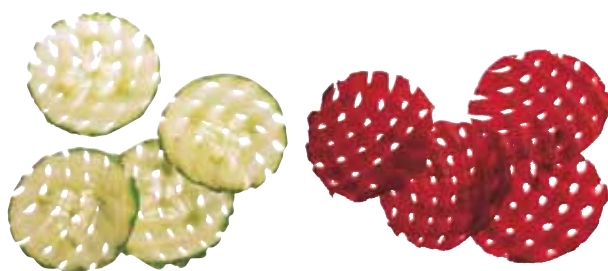
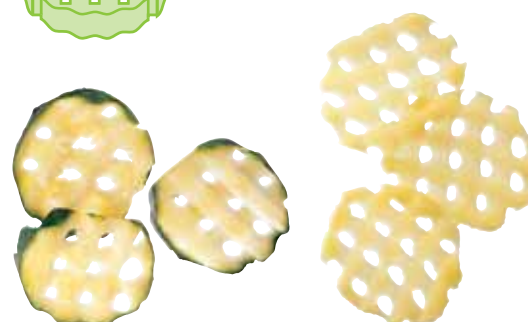
**2x2x2 mm**
Ref. 28174**3x3x3 mm**
Ref. 28175**4x4x4 mm**
Ref. 28176

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



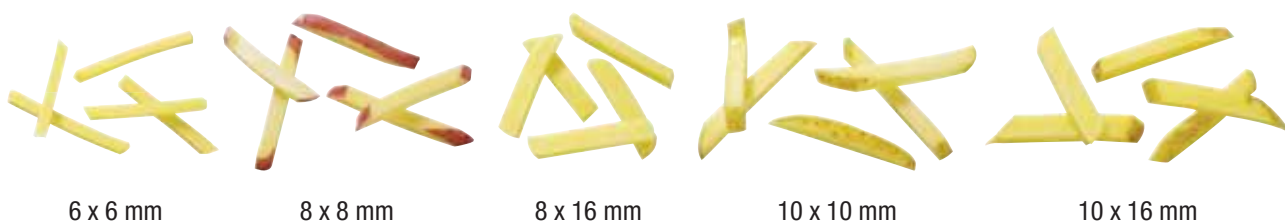
HASŁO „WYRÓB DOMOWY” Z ROBOT-COUPÉ

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:

Wiele sposobów krojenia frytek!



**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



SZATKOWNICA DO WARZYW

STOŁOWA SZATKOWNICA DO WARZYW

strona 54

WOLNOSTOJĄCA SZATKOWNICA DO WARZYW

strona 66



WIELE SPOSOBÓW DO 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 WARZEW 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.

Easy Guide

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.



ASYNCHRONICZNY SILNIK

Wyrzut boczny

Oszczędność miejsca i komfort użytkowania.



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

INNOWACJA

POPYCHACZ 2w1

Sekret niezwykłego krojenia!

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



**ZWIĘKSZ
WYDAJNOŚĆ**

Do 20 kg = 4 min

Plasterki ogórka



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.



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



**Akcesorium
do purée**



Otwór wsadowy
(tylko dla CL 50 i CL 50 Ultra)

1



Łopatką
Siatka do purée:
3 mm lub 6 mm

**Tarcza zbierająca
do purée**

**Zestaw
do purée**

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

DODATKOWO
24
TARCZE

WIÓRKI/PLASTRY/PLASTRY FALISTE/SŁUPKI-JULIENNE

DODATKOWO
29
TARCZE

+ KOSTKA + FRYTKI

DODATKOWO
50
TARCZE

+ DROBNA KOSTKA I PLASTRY
W KSZTAŁCIE GOFRÓW

+ NATKA PIETRUSZKI AROMATYCZNE
ZIOŁA

CL 50 Gourmet



- Jednofazowy
- 1 prędkość

CL 40



- Jednofazowy
- 1 prędkość

CL 50 Ultra



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

CL 20



- Jednofazowy
- 1 prędkość

CL 30 Bistro



- Jednofazowy
- 1 prędkość

CL 50



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

Znajdź wszystkie modele wolnostojące na stronie 68

*Akcesoria jako wyposażenie dodatkowe



do 150 kg



do 250 kg

WIÓRKI/PLASTRY/PLASTRY FALISTE/SŁUPKI-JULIENNE

+ KOSTKA + FRYTKI



CL 50 Ultra Pizza



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

CL 52



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

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.

**Easy
Guide**



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



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



**ASYNCHRONICZNY
SILNIK**

Powierzchnia 104 cm²Powierzchnia 104 cm²Zestaw do
czyszczenia
kostkiPowierzchnia 104 cm²Zestaw do
czyszczenia
kostki

CL 20

Silnik	Asynchroniczny
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

D-Clean Kit

-

Tarcze tnące

Niedołączone do zestawu

CL 30 Bistro

Silnik	Asynchroniczny
Moc	500 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	500 obr/min
Otwór wsadowy	Otwór wsadowy w kształcie półksiężyca - cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm

Materiał kompozytowy

Materiał kompozytowy

w zestawie

Niedołączone do zestawu

CL 40

Silnik	Asynchroniczny
Moc	500 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	500 obr/min
Otwór wsadowy	Otwór wsadowy w kształcie półksiężyca - Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm i Ø 39 mm, popychacz 2w1 - w zestawie

Pokrywa z materiału kompozytowego i komora robocza ze stali nierdzewnej

Metalowa

w zestawie

Niedołączone do zestawu

Wybierz swój model:

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

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

CL 40	Ref.
CL 40 230V/50/1	24570M
Zestaw 4 tarcz tnących	1965

Zapoznaj się z naszą ofertą tarcz i pakietów na stronie 38





CL 50

Silnik	Asynchroniczny
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
D-Clean Kit	w zestawie
Tarcze tnące	Niedołączone do zestawu

Wybierz swój model:



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



CL 50 Ultra

Silnik	Asynchroniczny
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
D-Clean Kit	w zestawie
Tarcze tnące	Niedołączone do zestawu

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

Zapoznaj się z naszą ofertą tarcz i pakietów na stronie 38



Wybierz swoje opcje:

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



Zestaw do
czyszczenia
kostki

CL 50 Ultra Pizza

Silnik	Asynchroniczny
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
D-Clean Kit	w zestawie
Mini pojemnik	w zestawie
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	2027WF
CL 50 Ultra Pizza 400 V/50/3 - 3 tarcze	2033W

Wybierz swoje opcje:

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



CL 50 GOURMET

Doskonały wybór



Wyjątkowa jakość krojenia w drobną kostkę...



3 wymiary drobnej kostki

2 mm - 3 mm - 4 mm



CL 50 Gourmet

Silnik	Asynchroniczny
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
D-Clean Kit	w zestawie
Mini pojemnik	w zestawie
Tarcze tnące	Niedołączone do zestawu

Wybierz swój model:

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

Zapoznaj się z naszą ofertą tarcz i pakietów na stronie 38



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	28194W	

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

	Ref.	
Zestaw Tabbouleh	28192W	

CL 52

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



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

INNOWACJA



NIEZWYKŁA PRECYZJA

Cylindryczny otwór wsadowy

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

ROZMIAR XL

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



Easy Guide

SUPERMOC

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

ZNACZĄCA ERGONOMIA

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



ASYNCHRONICZNY SILNIK



WYRZUT BOCZNY

Oszczędność miejsca i komfort pracy.

Specjalna przystawka do kapusty ułatwiająca wyrzut.





CL 52 - 1V

Silnik	Asynchroniczny
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
Akcesoria	Szczotka osi silnika - w zestawie, wkrótce dostępne
D-Clean Kit	w zestawie
Tarcze tnące	Niedołączone do zestawu

Wybierz swój model:



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



CL 52 - 2V

Asynchroniczny
900 W
Trójfazowy 400 V
375 obr/min - 750 obr/min
Otwór wsadowy w kształcie księżycy 4,4 l Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm i Ø 39 mm, popychacz 2w1 - w zestawie
Metalowa
stal nierdzewna
Szczotka osi silnika - w zestawie, wkrótce dostępne
w zestawie
Niedołączone do zestawu

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

Zapoznaj się z naszą ofertą tarcz i pakietów na stronie 38



Wybierz swoje opcje:

Opcja	Ref.	
Dodatkowy popychacz 2w1	49221	
Zestaw do purée 3 mm	28208	
Zestaw do purée 6 mm	28210	
Szczotka osi silnika - wkrótce dostępne	49257	

CL 52 wszystkie modele

SZATKOWNICA DO WARZYW WOLNOSTOJĄCA

Rozwiązania opracowane specjalnie dla dużych ilości produktów do skrojenia.

NIEZWYKŁA PRECYZJA

Cylindryczny otwór wsadowy

- Ø 58 mm równomierne krojenie długich produktów.
- Ø 39 mm do krojenia drobnych owoców i warzyw, takich jak: papryczki chilli, korniszony, pikles, 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.

Easy Guide

SUPERMOC

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



ASYNCHRONICZNY SILNIK

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

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 rolno-spożywczej.





Wydajność praktyczna/h:

400 kg

WIÓRKI/PLASTRY/PLASTRY FALISTE/SŁUPKI-JULIENNE

+ KOSTKA + FRYTKI



CL 55 z Popychaczem



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

CL 55 2 Podajniki



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

CL 55 Stanowisko robocze



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

Znajdź wszystkie modele stołowe na stronie 56

* Akcesoria jako wyposażenie dodatkowe

WIÓRKI/PLASTRY/PLASTRY FALISTE/SŁUPKI-JULIENNE

+ KOSTKA + FRYTKI

ODDATKOWO
+
50
TARCZE

CL 60 z Popychaczem



NOWOŚĆ

- Trójfazowy
- 2 prędkości
- Zestaw do purée*

CL 60 2 Podajniki



NOWOŚĆ

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

CL 60 Stanowisko robocze



NOWOŚĆ



- Trójfazowy
- 2 prędkości
- Zestaw do purée

WOLNOSTOJĄCA SZATKOWNICA DO WARZYZW



CL 55 z Popychaczem

Silnik	Asynchroniczny	
Moc	750 W	1100 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V	Trójfazowy 400 V
Prędkość	375 obr/min	375 obr/min - 750 obr/min
Otwór wsadowy	Otwór wsadowy z popychaczem 4,4 l Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm i Ø 39 mm, popychacz 2w1 - w zestawie	
Pokrywa i komora robocza	Metalowa	
Obudowa silnika	Stal nierdzewna	
Podstawa ruchoma	Stal nierdzewna - wyposażona w 2 kółka z hamulcem	
Akcesoria	Szczotka osi silnika - w zestawie	
D-Clean Kit	w zestawie	
Tarcze tnące	Niedołączone do zestawu	

Wybierz swój model:

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

CL 55 2 Podajniki

Silnik	Asynchroniczny	
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	
Akcesoria	Szczotka osi silnika - w zestawie	
D-Clean Kit	w zestawie	
Tarcze tnące	Niedołączone do zestawu	

CL 55 2 Podajniki	Ref.	
CL 55 2 Podajniki 230V/50/1	2244	
CL 55 2 Podajniki 400V/50/3	2211	
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W	
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W	

Zapoznaj się z naszą ofertą tarcz i pakietów na stronie 38



AKCESORIA CL 55



**Automatyczny podajnik
wsadowy**
Ref. 28170



**Podajnik 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



Popychacz 2w1
CL 52 - CL 55 - CL 60
Ref. 49221



Szczotka osi silnika
Ref. 49257



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
niedołączone do zestawu)
Ref. 49132



WOLNOSTOJĄCA SZATKOWNICA DO WARZYZW

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



Powierzchnia 227 cm²



Zestaw do
czyszczenia
kostki

CL 55 Stanowisko robocze

Silnik	Asynchroniczny	
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 - Wypożażona 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 Szczotka osi silnika - w zestawie	
D-Clean Kit	w zestawie	
Tarcze tnące	Wielozadaniowy zestaw 16 tarcz - w zestawie	

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



**ZWIĘKSZ
WYDAJNOŚĆ**

Do
20 kg / min*

Coleslaw



*Dane mogą się różnić w zależności od sposobu krojenia i składników.

POWRÓT DO SPISU TREŚCI

PEŁNA KOLEKCJA AKCESORIÓW W ZESTAWIE!

Automatyczny podajnik wsadowy

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



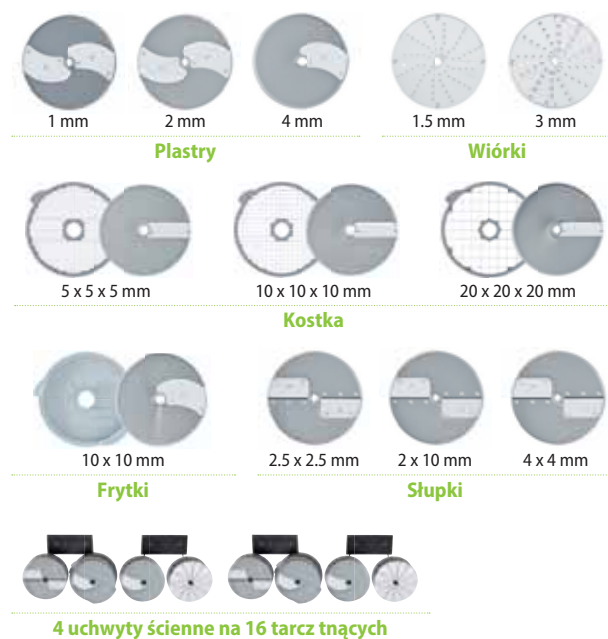
Podajnik z popychaczem

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



Wielozadaniowy zestaw 16 tarcz

16 tarcz tnących w zestawie



Popychacz 2w1

Do krojenia warzyw i owoców o małych rozmiarach, takich jak, papryczki chilli, ogórki konserwowe, pickle, 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.



Szczotka osi silnika



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



Zestaw do czyszczenia kostki



NOWOŚĆ

Wyrzutnik

Równomierne rozłożenie warzyw w pojemniku gastronomicznym.



Zestaw do czyszczenia kostki

CL 60 z Popychaczem

Silnik	Asynchroniczny
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
Wypożarty w	1 nóżka regulowana do wszystkich rodzajów posadzek - 2 koła - 1 pojemnik ze stali nierdzewnej na narzędzia do krojenia
Akcesoria	Szczotka osi silnika - w zestawie
D-Clean Kit	w zestawie
Tarcze tnące	Niedołączone do zestawu

Wybierz swój model:



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

Zapoznaj się z naszą ofertą tarcz i pakietów na stronie 38



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

Asynchroniczny	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
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
Stal nierdzewna	1 nóżka regulowana do wszystkich rodzajów posadzek - 2 koła - 1 pojemnik ze stali nierdzewnej na narzędzia do krojenia
Szczotka osi silnika - w zestawie	w zestawie
Niedołączone do zestawu	Niedołączone do zestawu



Wymaga podłączenia do wyłącznika różnicowoprądowego typu A.

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

AKCESORIA CL 60



Automatyczny podajnik wsadowy
Z tacą podającą
Ref. 49681



Podajnik z popychaczem
Ref. 39680



Otwór wsadowy 4-tubowy
2 kanały Ø 50 mm
2 kanały Ø 70 mm
Ref. 49682



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



Szczotka osi silnika
Ref. 49257



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

Do 1800 kg
warzyw na
godzinęWÓZEK DO
PRZECHOWYWANIA
AKCESORIÓW

Regulowana nóżka
dostosowuje się do różnych
poziomów posadzki.



D-Clean Kit

CL 60 Stanowisko robocze

Silnik	Asynchroniczny
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 Szczotka osi silnika - w zestawie
D-Clean Kit	w zestawie
Tarcze tnące	Wielozadaniowy zestaw 16 tarcz - w zestawie

NOWOŚĆ

Wyrzutnik

Równomierne
rozłożenie warzyw
w pojemniku
gastronomicznym.

ZWIĘKSZ
WYDAJNOŚĆ

Do 50 kg w 5 min*

Frytki



*Dane mogą się różnić w zależności od sposobu
krojenia i składników.

CL 60 Stanowisko robocze	Ref.
CL 60 Stanowisko robocze 400V/50/3	2300FA

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.



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.



Szczotka osi silnika



Wielozadaniowy zestaw 16 tarcz

16 tarcz tnących w zestawie



1 mm

2 mm

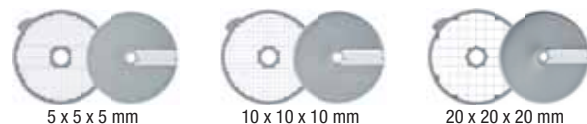
4 mm

1.5 mm

3 mm

Plastry

Wiórki



5 x 5 mm

10 x 10 x 10 mm

20 x 20 x 20 mm

Kostka



10 x 10 mm

2.5 x 2.5 mm

2 x 10 mm

4 x 4 mm

Frytki

Słupki



4 uchwyty ściennie na 16 tarcz tnących

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.



Wózek Ergo Mobile

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



CUTTER-WILKI

CUTTER-WILKI STOŁOWE

WOLNOSTOJĄCE CUTTER-WILKI PIONOWE

strona 80

strona 88



IDEALNE ROZWIĄZANIE DLA KUCHARZY, 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.

POJEMNIK

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

ERGONOMICZNA RĘKOJEŚĆ

pozwała na łatwe manipulowanie pojemnikiem.

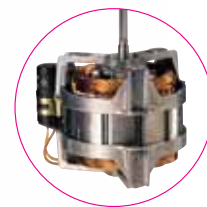
Easy Guide



INNOWACJA

NÓŻ NA DNIŁE POJEMNIKA

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



ASYNCHRONICZNY SILNIK

ZEGAR

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



Pracuje w 2 prędkościach :
1500 i 3000 obr/min



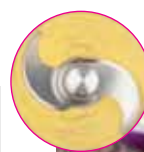
Nóż gładki
W wersji
standardowej



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



**ZWIĘKSZ
WYDAJNOŚĆ**

R 7

4 kg = 2 min

Sproszkowane migdały



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 1500 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



OPCJONALNIE
3
RODZAJE NOŻY

5,9 L

• Trójfazowy

R 7



OPCJONALNIE
3
RODZAJE NOŻY

7,5 L

• Trójfazowy

R 8



OPCJONALNIE
3
RODZAJE NOŻY

8 L

• Trójfazowy

1 PRĘDKOŚĆ 1500 obr/min

R 5 - 1V



OPCJONALNIE
3
RODZAJE NOŻY

5,9 L

• Jednofazowy

MOŻLIWOŚCI PRACY

Modele	Maks. pojemność				Liczba nakryć	Czas pracy
	Siekание (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 90



R 2

Silnik	Asynchroniczny
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

Silnik	Asynchroniczny
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:



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

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

Wybierz swoje opcje:



Opcje	R 2		R 3	
	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

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

Wybierz swój model:



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

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	





R 5 - 1V

Silnik	Asynchroniczny
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 Narzędzie do czyszczenia ostrza - w zestawie, wkrótce dostępne

Wybierz swój model:



Wybierz swoje opcje:



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



R 5 - 2V

Silnik	Asynchroniczny
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 Narzędzie do czyszczenia ostrza - w zestawie, wkrótce dostępne

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

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	
Ramię zbierające	49552	
Narzędzie do czyszczenia ostrza - wkrótce dostępne	49258	



R 7

Silnik	Asynchroniczny
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	24658M



R 8

Silnik	Asynchroniczny
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:



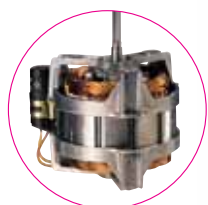
Opcje	R 7		R 8	
	Ref.		Ref.	
Nóż z zębami ze stali nierdzewnej dedykowany do wyrobów cukierniczych	27308		-	-
Nóż z nacięciami ze stali nierdzewnej do przypraw, ziół i gładkiego mielenia	27307		-	-
Dodatkowy nóż gładki ze stali nierdzewnej	27306		-	-
Ostrze z zębami dolne	49162		-	-
Ostrze z zębami górne	49163		-	-
Ostrze z nacięciami dolne	49164		-	-
Ostrze z nacięciami górne	49165		-	-
Ostrze gładkie dolne	49160		-	-
Ostrze gładkie górne	49161		-	-
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		101801S	
Ostrze gładkie		101800S	

CUTTER-WILKI PIONOWE

WOLNOSTOJĄCE



**ASYNCHRONICZNY
SILNIK**

**Easy
Guide**

PANEL STEROWANIA

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

INNOWACJA

NÓŻ ZE STALI NIERDZEWNEJ NA DNIE 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.

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.

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



**ZWIĘKSZ
WYDAJNOŚĆ**

R 45

20 kg = 2 min

Humus



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 82

* Ilość przetwarzana jednorazowo



od 4 do 17 kg



od 6 do 27 kg

2 PRĘDKOŚCI od 1500 do 3000 obr/min

R 30



OPCJONALNIE
3
RODZAJE NOŻY

28 L

• Trójfazowy

R 45



OPCJONALNIE
3
RODZAJE NOŻY

45 L

• Trójfazowy

MOŻLIWOŚCI PRACY

Modele	Maks. pojemność				Liczba nakryć	Czas pracy
	Siekanie (do*)	Emulsje (do*)	Ciasta** (do*)	Rozdrabnianie (do*)		
R 15	9 kg	9 kg	7 kg	6 kg	od 50 do 250	1-4 min
R 23	17 kg	13 kg	6 kg	11 kg	od 100 do 400	
R 30	21 kg	16 kg	8 kg	14 kg	od 100 do 500	
R 45	32 kg	24 kg	12 kg	20 kg	od 200 do 1000	

* Zależy od zastosowania

** Ilość ciasta drożdżowego o wilgotności do 60%



R 15

Silnik	Asynchroniczny
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

Silnik	Asynchroniczny
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:



Wybierz swoje opcje:

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

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

	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

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

R 45

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

Wybierz swój model:



Wybierz swoje opcje:

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

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.

Easy Guide

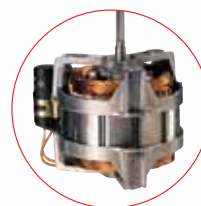
Cichy: W samym środku kuchennego gwaru szef kuchni może delectować się ciszą.

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

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

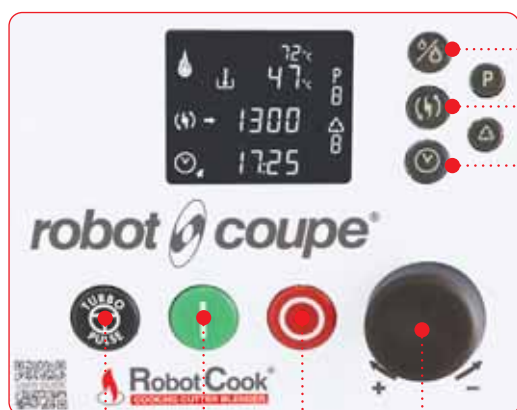
Funkcjonalny: Pojemnik o dużej pojemności 3,7 l do przygotowywania dużej ilości produktów.

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



ASYNCHRONICZNY SILNIK

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



OBSŁUGA

Przycisk obrotowy (ustawienia parametrów)

REGULACJA

Funkcja małej i dużej mocy podgrzewania, aż do 140°C

Funkcja prędkości od 500 do 3500 obr/min

Funkcja Timer

PROGRAMOWANIE

P Funkcja programowania

Δ Przycisk kolejny etap

OBSŁUGA

1 Funkcja Turbo/Praca pulsacyjna: do 4500 obr/min

2 Przycisk Włącz

3 Przycisk Wyłącz



ZWIĘKSZ WYDAJNOŚĆ

Samodzielny asystent

Aż do 140°C



Robot Cook® COOKING CUTTER BLENDER



Robot Cook®

Silnik	Asynchroniczny
Moc	1800 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	• 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	Nóż o ostrzach z nacięciami specjalny funkcja Blender - w zestawie Nóż o ostrzach gładkich specjalny funkcja Cutter-Wilka - w zestawie Narzędzie do czyszczenia ostrza - w zestawie

Wybierz swój model:



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

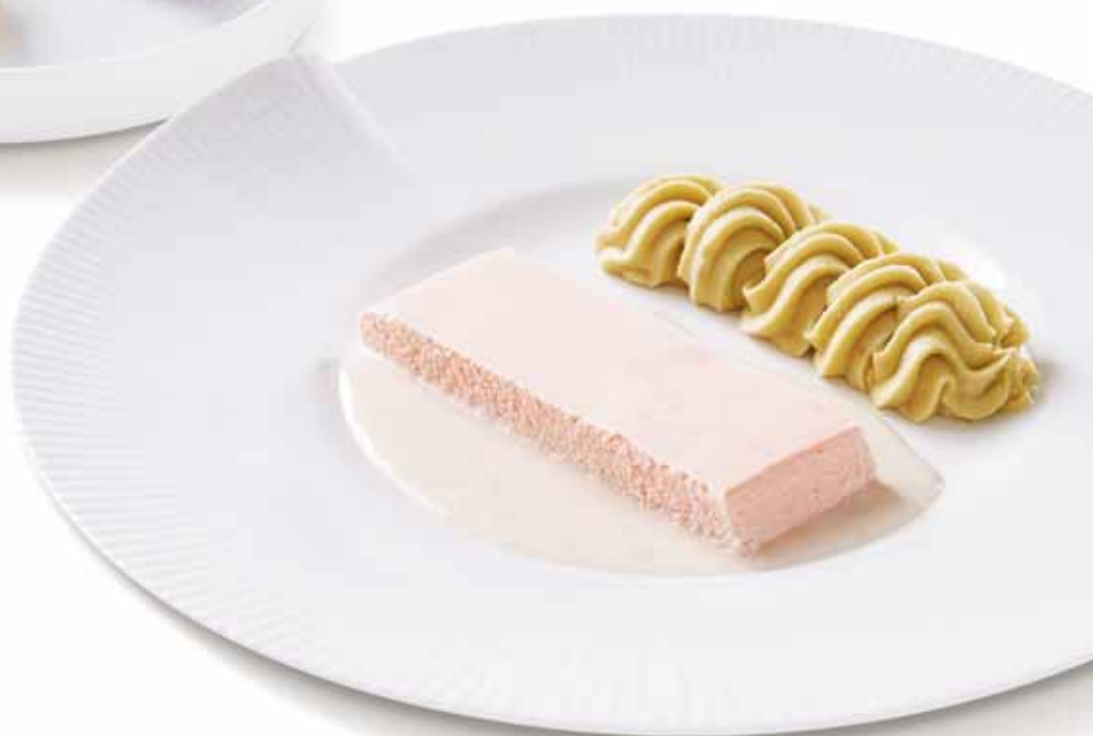


Blixer®



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.

Easy Guide



Nóż z nacięciami ostrzach.

OTWÓR

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

POKRYWA

Wyposażona w uszczelkę zapewniającą **doskonałą szczelność**.

WYSOKI KOMIN POJEMNIKA

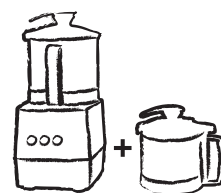
Do przetwarzania **dużych ilości produktów płynnych**.

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

ASYNCHRONICZNY SILNIK

DLACZEGO WARTO KUPIĆ DODATKOWĄ MISĘ?

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



1 Pojemnik do zimnych produktów

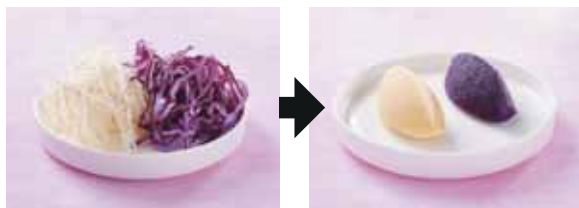


1 Pojemnik do gorących produktów

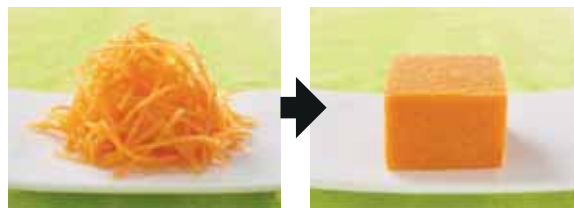


DOMY OPIEKI SPOŁECZNEJ, SZPITALE I OŚRODKI ZDROWIA - ŻYWIENIE POKARMAMI O ZMIENIONEJ KONSYSTENCJI.....

Przystawki

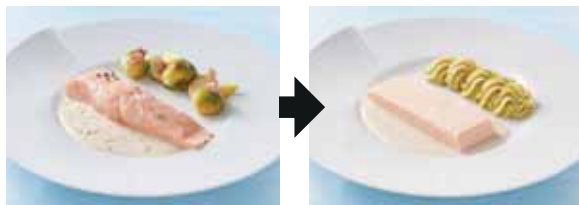


DUET CZERWONEJ KAPUSTY Z SUROWYM SELEREM



ŚWIEŻOŚĆ SUROWEJ MARCHEWKI

Dania główne

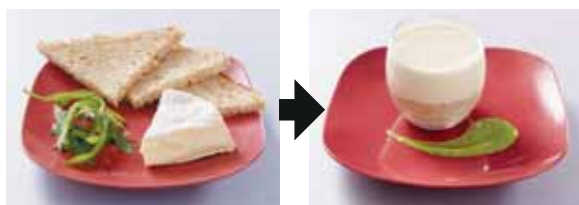


ŁOSOŚ Z KAPUSTĄ



POTRAWKA W BIAŁYM SOSIE

Ser



CAMEMBERT Z CHLEBEM PEŁNOZIARNISTYM

Deser



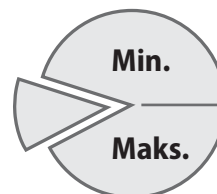
MUS Z SUROWYCH JABŁEK GRANNY SMITH

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.

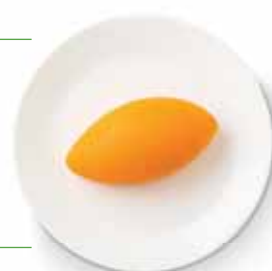


**ZWIĘKSZ
WYDAJNOŚĆ**

Blixer® 7

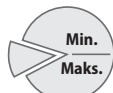
4 kg = 90 sek.

Surowa marchew o zmodyfikowanej teksturze



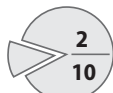
Blixer® STOŁOWY

Liczba
porcji 200 g

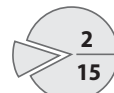


Ilość
przetwarzana
jednorazowo

Specjalny do
pojedynczych porcji



Od 0,3 do 2 kg



Od 0,4 do 3 kg

2 PRĘDKOŚCI od 1500 do 3000 obr/min

Blixer® 4 - 2V

4,5 L



• Trójfazowy

1 PRĘDKOŚĆ 3000 obr/min

Blixer® 2

2,9 L



• Jednofazowy

Blixer® 3

3,7 L



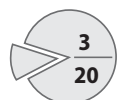
• Jednofazowy

Blixer® 4 - 1V

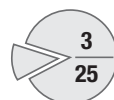
4,5 L



• Jednofazowy



Od 0,5 do 3,8 kg



Od 0.6 do 4.8 kg

2 PRĘDKOŚCI od 1500 do 3000 obr/min

Blixer® 5

5,9 L



• Trójfazowy

Blixer® 7

7,5 L



• Trójfazowy

MOŻLIWOŚCI PRACY

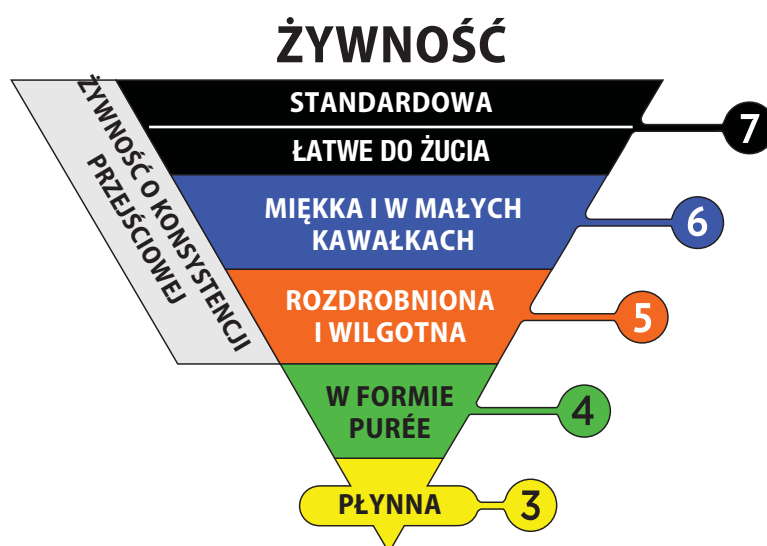
Modele	Maksymalna przetwarzana ilość (kg)			Liczba porcji 200 g
	Pojemność misy (litry)	Min.	Maks.	
Blixer® 2	2,9	Specjalny do pojedynczych porcji		
Blixer® 3	3,7	0,3	2	od 2 do 10 
Blixer® 4 - 1 V / 2 V	4,5	0,4	3	od 2 do 15 
Blixer® 5	5,9	0,5	3,8	od 3 do 20 
Blixer® 7	7,5	0,6	4,8	od 3 do 25 

ZGODNOŚĆ ZE STANDARDAMI IDDSI

PROUD SUPPORTER OF



Składniki przetwarzane przez Blixer® spełniają normy IDDSI.





Blixer® 2

Silnik	Asynchroniczny
Moc	600 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 Narzędzie do czyszczenia ostrza - w zestawie
Liczba porcji 200g	Jedna porcja



Blixer® 3

Silnik	Asynchroniczny
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 - w zestawie Narzędzie do czyszczenia ostrza - w zestawie
Liczba porcji 200g	2-10

Wybierz swój model:



Blixer® 2	Ref.	
Blixer® 2 230V/50/1	33228D	
Blixer® 2 230V/50/1 + dodatkowy pojemnik	2340D	

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

Wybierz swoje opcje:

	Blixer® 2		Blixer® 3	
Opcje	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

Silnik	Asynchroniczny
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 - w zestawie Narzędzie do czyszczenia ostrza - w zestawie
Liczba porcji 200g	2-15

Blixer® 4 - 2V

Asynchroniczny
1000 W
Trójfazowy 400 V
1500 obr/min - 3000 obr/min
✓
Metalowa
4,5 l stal nierdzewna
✓
✓
Ostrza z nacięciami ze stali nierdzewnej - w zestawie Narzędzie do czyszczenia ostrza - w zestawie
2-15

Wybierz swój model:

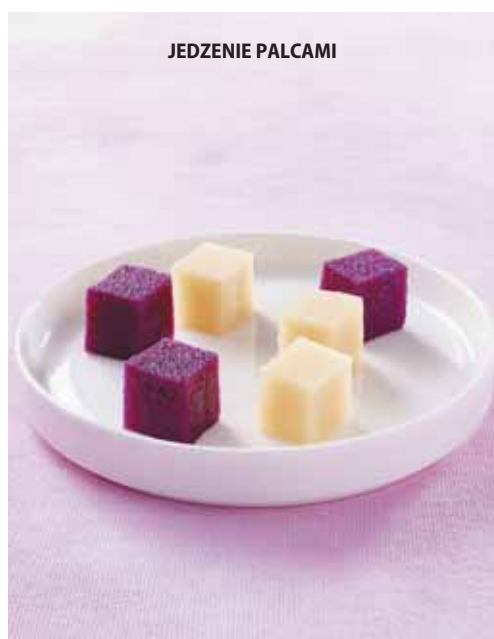


Blixer® 4 - 1V	Ref.
Blixer® 4-1V 230V/50/1	33208M
Blixer® 4-1V 230V/50/1 + dodatkowy pojemnik	2343M

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

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	



Blixer® 5

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

Wybierz swój model:



Blixer® 5	Ref.
Blixer® 5 400V/50/3	33259M
Blixer® 5 400V/50/3 + dodatkowy pojemnik	2369M

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	
Narzędzie do czyszczenia ostrza - wkrótce dostępne	49258	



Blixer® 7

Silnik	Asynchroniczny
Moc	1500 W
Napięcie	Trójfazowy 400 V
Prędkość	1500 obr/min - 3000 obr/min
	✓
Praca pulsacyjna	✓
Obudowa silnika	Metalowa
Pojemnik	7,5 l ze stali nierdzewnej
Szczelna pokrywa	✓
Ramię Blixer®	✓
Nóż	Ostrza z nacięciami ze stali nierdzewnej - w zestawie Narzędzie do czyszczenia ostrza - w zestawie , wkrótce dostępne
Liczba porcji 200g	3-25

Wybierz swój model:



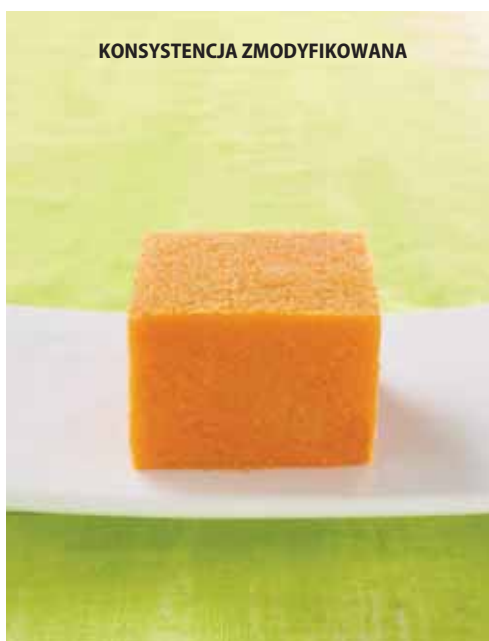
Blixer® 7	Ref.
Blixer® 7 400V/50/3	33269M
Blixer® 7 400V/50/3 + dodatkowy pojemnik	2375M

Opcje	Ref.
Zestaw dodatkowego pojemnika: pojemnik, nóż z nacięciami, pokrywa i ramię Blixer®	27323
Dodatkowy nóż z materiału kompozytowego z ostrzami ząbkowanymi ze stali nierdzewnej	27316
Nóż z materiału kompozytowego z ostrzami karbowanymi ze stali nierdzewnej specjal rozdrabnianie	27317
Dodatkowy nóż wykonany w całości ze stali nierdzewnej z ostrzami ząbkowanymi	27313
Nóż wykonany w całości ze stali nierdzewnej z ostrzami karbowanymi specjal rozdrabnianie	27314
Dodatkowe ostrze ząbkowane dolne	49166
Dodatkowe ostrze ząbkowane górne	49167
Dodatkowe ostrze karbowane dolne	49168
Dodatkowe ostrze karbowane górne	49169
Narzędzie do czyszczenia ostrza - wkrótce dostępne	49258

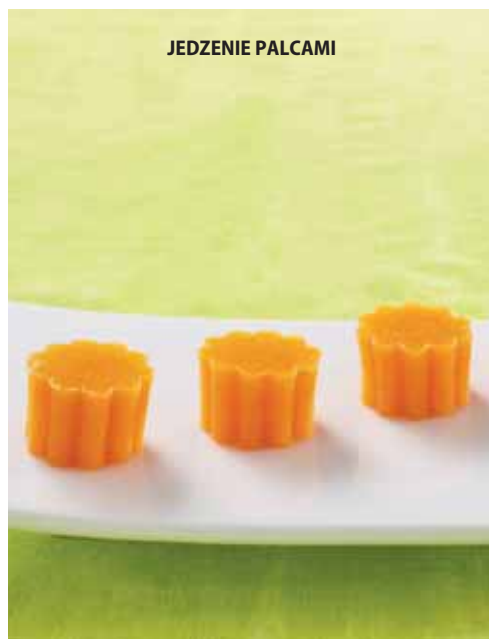
KONSYSTENCJA NIEZMIENIONA



KONSYSTENCJA ZMODYFIKOWANA



JEDZENIE PALCAMI



KITCHEN BLENDER



FACHOWE BLENLOWANIE W CIĄGU KILKU SEKUND...

KITCHEN BLENDER modele BL 3 i BL 5 to urządzenia wydajne i trwałe. Wykorzystują X-Flow technology, zapewniającą krzyżowy przepływ składników podczas blendowania. Dzięki temu można uzyskać gładką i dokładnie rozdrobnioną mieszaninę, niezależnie od ilości składników w dzbanku. Blendery te są idealne do przygotowywania różnego rodzaju dań, zarówno słonych, jak i słodkich, takich jak aksamitne zupy i musy, sosy, coulis, puree czy ciasta na naleśniki.



KITCHEN BLENDER

**WYDAJNY
I TRWAŁY**

WYJMOWANY KOREK

Umożliwia dodawanie płynów i innych składników podczas blendowania.



Najcichszy
blender na rynku

WYJĄTKOWE CECHY

SZCZELNE WIECZKO

Chroni przed
rozbryzgiwaniem zawartości.



KORPUS SILNIKA

- Silnik o dużej mocy 1 200 W.
- Wysokość korpusu ułatwia mocowanie dzbanka oraz dodawanie składników.

**Easy
Guide**



Nóż w całości wykonany ze stali nierdzewnej. Można go łatwo wyjąć za pomocą dołączonego narzędzia i umyć pod wodą.



**ZWIĘKSZ
WYDAJNOŚĆ**

Do 3,5 litru w 35 sek.*

Zupy

NOWOŚĆ



UCHWYTY

- **Soft Touch**
- **Dodatkowy** uchwyt ułatwia przenoszenie pełnego dzbanka.

DZBANEK ZE STALI NIERDZEWNEJ

Duża pojemność: 5 litrów. Umożliwia blendowanie dużej ilości składników naraz.

PROGRAMATOR CZASOWY

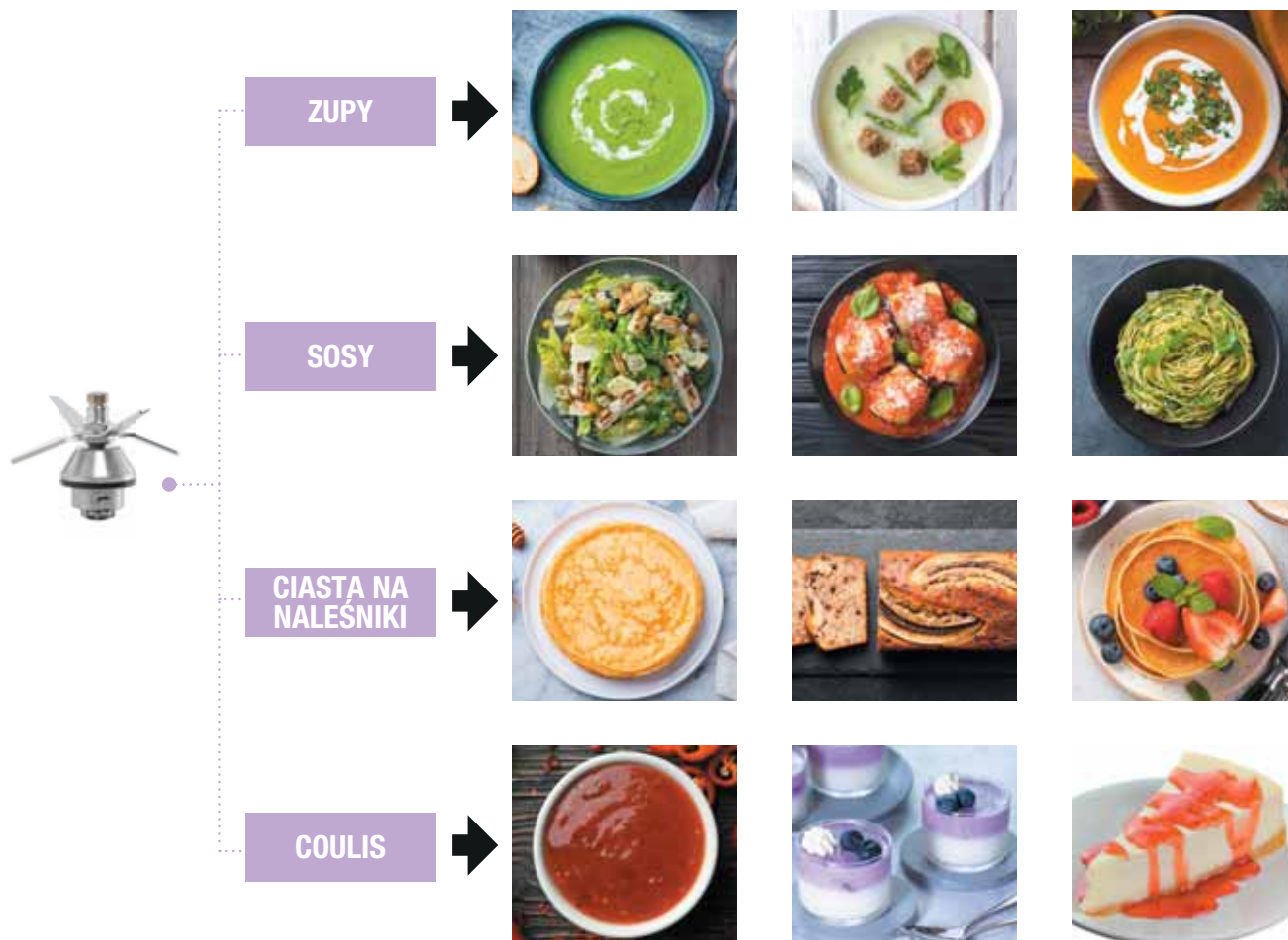
Mniej wysiłku, większe rozdrobnienie, powtarzalne rezultaty bez względu na przepis.

WYJĄTKOWE CECHY

Ściśle dopasowane elementy blokady dzbanka na korpusie ograniczają drgania.



*Dane mogą się różnić w zależności od sposobu krojenia i składników



Maksymalne zawirowanie składników!

- 1 NÓŻ**
4 duże, asymetryczne ostrza
→ Maksymalna objętość miksowania
- 2 ŻEBRA W DZBANKU**
Specjalna konstrukcja
→ Poprawia wymieszanie składników
- 3 POKRYWA**
Wypukły kształt
→ Zawraca mieszaninę ku nożowi





NOWOŚĆ



BL 3

Moc	1 100 W
Napięcie	Jednofazowy
Prędkość	od 500 do 12 600 obr/min
Praca pulsacyjna	✓
Funkcja kruszenia (R-Crush)	✓
Programator czasowy	✓
Pojemnik	3 L – stal nierdzewna
Nóż	Nóż o 4 ostrzach ze stali nierdzewnej - w zestawie
X-Flow Technology	✓

Wybierz swój model:



BL 3	Ref.
BL 3 220-240V/50-60/1	47010A

Wybierz swoje opcje:

Opcje	Ref.
Dzbanek 3 L	28230

NOWOŚĆ



BL 5

Moc	1 200 W
Napięcie	Jednofazowy
Prędkość	od 500 do 12 600 obr/min
Praca pulsacyjna	✓
Funkcja kruszenia (R-Crush)	✓
Programator czasowy	✓
Pojemnik	5 L – stal nierdzewna
Nóż	Nóż o 4 ostrzach ze stali nierdzewnej - w zestawie
X-Flow Technology	✓

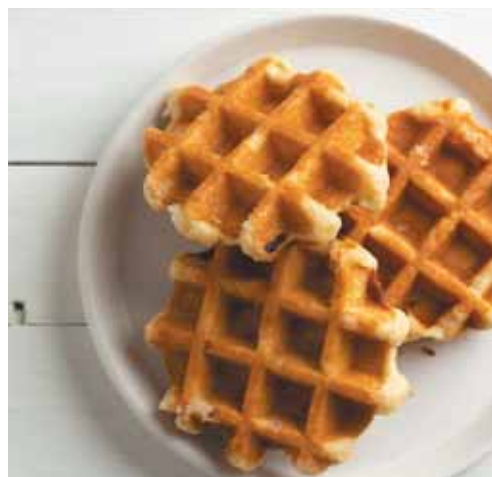
Wybierz swój model:



BL 5	Ref.
BL 5 220-240V/50-60/1	47000A

Wybierz swoje opcje:

Opcje	Ref.
Dzbanek 3 L	28230
Dzbanek 5 L	28250



MIKSERY RĘCZNE



OPTYMALNE REZULTATY NIEZALEŻNIE OD ILOŚCI...

...w dowolnym naczyniu i do każdego przeznaczenia.
Miksery ręczne Robot-Coupe spełnią wszystkie Twoje potrzeby!

Błyskawicznie miksują, blendują, emulgują, ubijają i ugniatają składniki.

Są najlepsze na rynku pod względem higieny, łatwości obsługi, wszechstronności i wytrzymałości.



MIKSERY RĘCZNE

ERGONOMIA

Ergonomiczny uchwyt to większa wygoda użytkowania.

WYDAJNOŚĆ

Wysoka moc silnika i lepsze osiągi pozwalają **zoptymalizować czas blendowania**.

Easy Guide

TRWAŁOŚĆ

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

INNOWACJA



DZWON ZE STALI NIERDZEWNEJ

HIGIENA

Zdejmowany dzwon i nóż ze stali nierdzewnej ułatwia utrzymywanie urządzenia w czystości i jego konserwację. Opatentowany system Robot-Coupe.



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



ERGONOMIA

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

Występ na obudowie umożliwia nawinięcie przewodu, ułatwia przechowywanie i zapobiega zużyciu.

NOWOŚĆ



Nowy wyjmowany uchwyt EasyGrip. Jeszcze łatwiejsza praca dzięki lepszemu rozłożeniu ciężaru urządzenia!

ODPINANY PRZEWÓD ZASILAJĄCY

- 1 **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 (gniazdko elektryczne i EasyPlug).





ZUPY



SOSY



PRZECIERY



PRZYSTAWKA
SPÉCIAL DO
EMULSJI



Przystawka Aeromix dostępna dla gamy Mini i MicroMix®



**ZWIĘKSZ
WYDAJNOŚĆ**

MP 450 Ultra

100 L = 5 min

Zupy

MP 800 Turbo

400 L = 6 min

Zupy

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

Strona 126



[POWRÓT DO SPISU TREŚCI](#)

Wydanie 2026 **robot coupe**® 117

MIKSERY RĘCZNE

MINI

Mini MP Patrz strona 122



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 124



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

DUŻA

MP Patrz strona 127



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

15 litrów 30 litrów 45 litrów

50 litrów 100 litrów 200 litrów 300 litrów 400 litrów

Żywnienie komercyjne

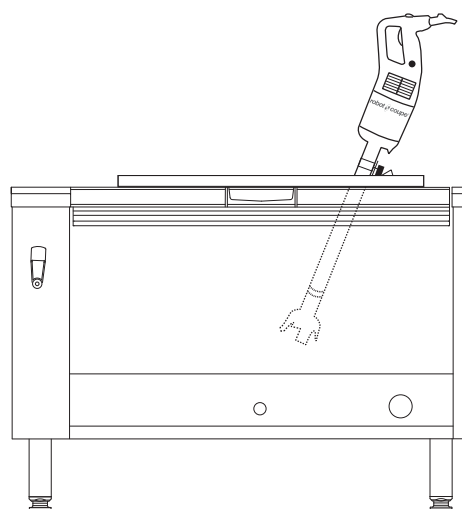
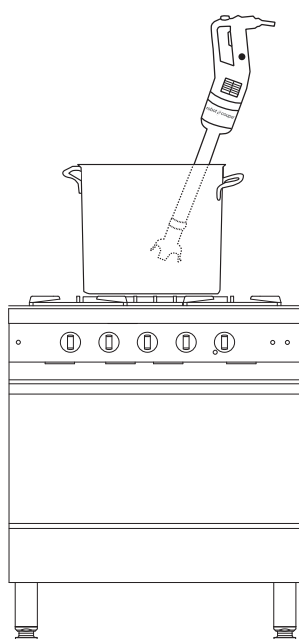
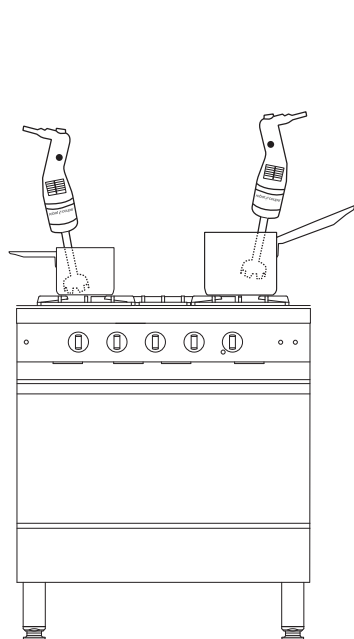
Instytucje, firmy cateringowe, do intensywnego stosowania

Emulsje

Małe porcje

Do regularnego stosowania

Duże pojemniki



PRZEZNACZONE SPECJALNIE DO UCHYLNEJ PATELNI

CMP - MP Ultra

Patrz strona 131



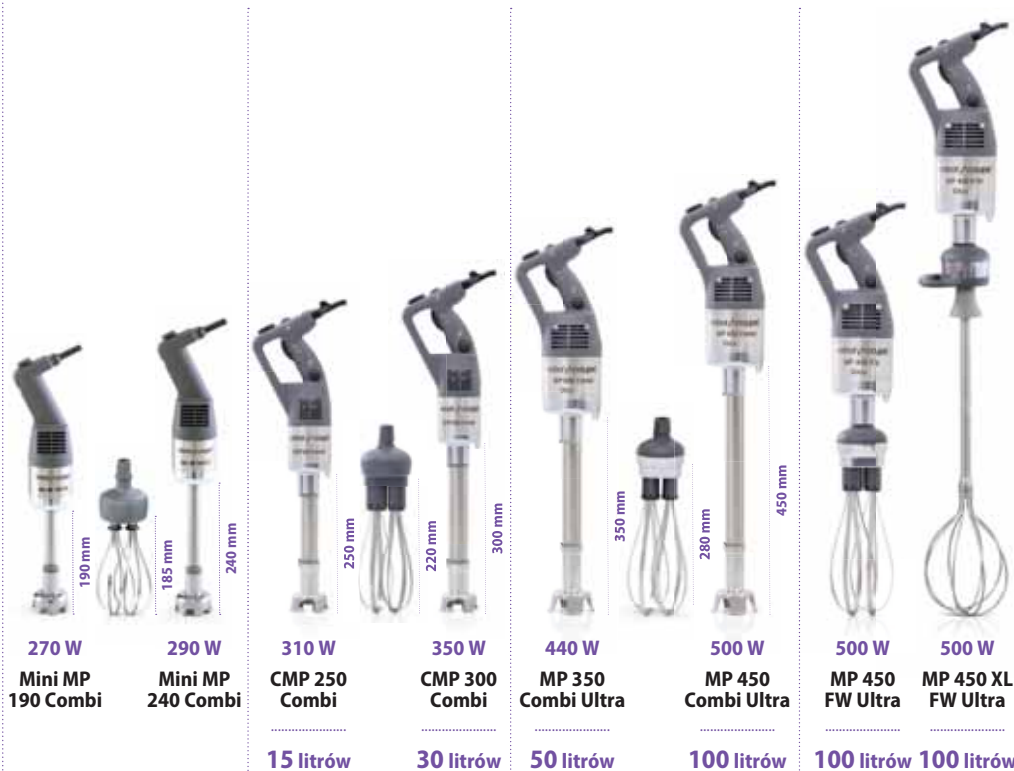
Żywnienie komercyjne, Instytucje

Przeznaczone specjalnie do uchyłnej patelni

COMBI

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

Patrz strona 133



Żywnienie komercyjne

Do regularnego stosowania

Instytucje, firmy cateringowe

Do intensywnego stosowania

CZYSZCZENIE

Szybkie i łatwe czyszczenie:

- 1 Ostrza i głowicę wykonane ze stali nierdzewnej można łatwo zdjąć.
- 2 Do każdej maszyny dołączone jest narzędzie służące do demontażu.



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

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 zdemonstrować, co umożliwi łatwe ich mycie. Praktyczne przechowywanie miksera i akcesoriów.



INNOWACJA

AEROMIX

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



NÓŻ

Przygotowywanie zup i sosów w małych ilościach.



WYSTARCZY KILKA SEKUND, ABY UZYSKAĆ IDEALNĄ EMULSJĘ LUB PIANKĘ!





Uchwyt ścienny



MicroMix®

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



Pakiet specjalny dla wzorcowni do prezentacji 6 MicroMixów w sklepie

	Ref.	Jednostka sprzedażowa	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.



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



Nóż zaprojektowany w sposób zapewniający optymalną jakość miksowania.



DZWON ZE
STALI
NIERDZEWNEJ

PRZYCISK 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:



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 134



Funkcja Trzepaczki
Mini MP 240 Combi
Patrz strona 134

GAMA KOMPAKTOWA CMP

Kompaktowa, poręczna i wydajna.

Dedykowany dla lokali gastronomicznych



WYDAJNOŚĆ

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



TRWAŁOŚĆ

Solidną konstrukcję gwarantuje obudowa silnika ze stali nierdzewnej.

WYTRZYMAŁOŚĆ

3-stopniowy system gwarantujący wodoszczelność.



HIGIENA

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



MOC

Silnik wzmocniony o 15% to bardziej wydajne urządzenie.

KOMFORT

Płynna regulacja prędkość 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.

Występ na obudowie umożliwia nawinięcie przewodu, ułatwia przechowywanie i zapobiega zużyciu.

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 (gniazdko elektryczne i EasyPlug).





CMP 250 V.V.

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



CMP 300 V.V.

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



CMP 350 V.V.

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

Wybierz swój model:



CMP 250 V.V.	Ref.
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 135



Funkcja Trzepaczki
CMP 300 Combi
Patrz strona 135

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.

WYDAJNOŚĆ

Wysoka moc silnika i lepsze osiągi pozwalają **zoptymalizować czas blendowania**.

Easy Guide

TRWAŁOŚĆ

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

INNOWACJA



HIGIENA

Zdejmowany dzwon i nóż ze stali nierdzewnej ułatwia utrzymywanie urządzenia w czystości i jego konserwację. Opatentowany system Robot-Coupe.



ODPINANY PRZEWÓD ZASILAJĄCY

- 1 **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 (gniazdko elektryczne i EasyPlug).



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.

Występ na obudowie umożliwia nawinięcie przewodu, ułatwia przechowywanie i zapobiega zużyciu.

NOWOŚĆ



Nowy wyjmowany uchwyt EasyGrip. Jeszcze łatwiejsza praca dzięki lepszemu rozłożeniu ciężaru urządzenia!



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
Zdejmowany nóż	✓
Zdejmowany dzwon	✓
Zdejmowana stopa	Nie
EasyPlug	✓
Wymiary	Długość 740 mm, Ø 125 mm
Waga brutto	6,2 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

Wybierz swój model:



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



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
Zdejmowany nóż	✓
Zdejmowany dzwon	✓
Zdejmowana stopa	Nie
EasyPlug	✓
Wymiary	Długość 740 mm, Ø 125 mm
Waga brutto	6,4 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

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



Funkcja Trzepaczki
MP 350 Combi Ultra
 Patrz strona 136

Wybierz swoje opcje:

MP 350 Ultra / MP 350 Ultra V.V.		
Opcja	Ref.	
Wyjmowany uchwyt EasyGrip	27359	



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
Zdejmowany nóż	✓
Zdejmowany dzwon	✓
Zdejmowana stopa	Nie
EasyPlug	✓
Wymiary	Długość 840 mm, Ø 125 mm
Waga brutto	6,3 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

Wybierz swój model:



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



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
Zdejmowany nóż	✓
Zdejmowany dzwon	✓
Zdejmowana stopa	Nie
EasyPlug	✓
Wymiary	Długość 840 mm, Ø 125 mm
Waga brutto	6,5 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

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



Funkcja Trzepaczki

MP 450 Combi Ultra

Patrz strona 136

Wybierz swoje opcje:

MP 450 Ultra / MP 450 Ultra V.V.		
Opcja	Ref.	
Wyjmowany uchwyt EasyGrip	27359	



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

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

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

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

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	✓
Uchwyt dodatkowy	Uchwyt wbudowany ze stali nierdzewnej

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

Uchwyty do mikserów ze stali nierdzewnej

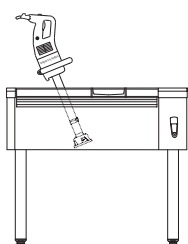
1 uniwersalny uchwyt ze stali nierdzewnej	1	Ref.	
Do zamocowania na brzegu garnka			27358
3 regulowane uchwyty ze stali nierdzewnej	2	Ref.	
Dla garnka/kotła/patelni uchylnej o średnicy 330-650 mm			27363
Dla garnka/kotła/patelni uchylnej o średnicy 500-1000 mm			27364
Dla garnka/kotła/patelni uchylnej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

SPECJALNY ASORTYMENT DO PATELNI UCHYLNYCH

NOWOŚĆ

Nowa specjalna linia MP do patelni uchylnych doskonale sprawdza się we wszystkich patelniach – małych, dużych i przechylnych.

Krótsze, łatwiejsze w obsłudze miksery Robot-Coupe – #THEsolution dla komfortu pracy.



WYDAJNOŚĆ

Duża moc silnika umożliwia miksowanie dużych ilości składników w patelniach uchylnych.

TRWAŁOŚĆ

Solidną konstrukcję gwarantuje **obudowa silnika ze stali nierdzewnej**. Stopa, dzwon i ostrze ze stali nierdzewnej. Wzmocniony dzwon.



WYTRZYMAŁOŚĆ

6-stopniowy system gwarantujący wodoszczelność.

INNOWACJA

HIGIENA

Zdejmowany dzwon i nóż ze stali nierdzewnej ułatwia utrzymywanie urządzenia w czystości i jego konserwację. Opatentowany system Robot-Coupe.



ERGONOMIA

Opatentowany system „EasyPlug” pozwalający na szybką wymianę kabla zasilającego w ramach serwisu posprzedażnego.

Lampka zasilania: błyskawicznie sygnalizuje awarię kabla zasilającego. Lampka zapala się, gdy kabel nie jest uszkodzony i jest prawidłowo podłączony z obydwu stron (gniazdka elektryczne i EasyPlug).



ERGONOMIA

Podwójny uchwyt – maksymalny komfort! Ergonomiczne uchwyty zapewniają wysoki komfort użytkowania i łatwość użycia dzięki lepszym rozłożeniu masy urządzenia!

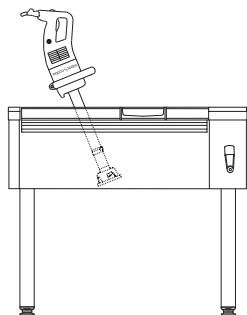


ŁATWOŚĆ OBSŁUGI

Wzmocniony dzwon z pierścieniem ze stali nierdzewnej zapewnia doskonałą zwrotność, dzięki czemu urządzenie można z łatwością przesuwac po powierzchni patelni uchylnych.

MIKSERY RĘCZNE

PRZEZNACZONE SPECJALNIE
DO UCHYLNEJ PATELNI



CMP 300 V.V.

Moc	350 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	2300-9600 obr/min samoregulacja
Nóż, dzwon, stopa miksująca	Długość 300 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdejmowany nóż	✓
Wzmocniony dzwon.	Nie
Zdejmowany dzwon	✓
Zdejmowana stopa	Nie
Uchwyt dodatkowy	Nie

Electronic booster system	Nie
EasyPlug	✓
Wymiary	Długość 660 mm, Ø 94 mm
Waga brutto	3,9 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

Wybierz swój model:



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

NOWOŚĆ



MP 350 Ultra TP

Moc	440 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	9 500 obr/min
Nóż, dzwon, stopa miksująca	Długość 350 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdejmowany nóż	✓
Wzmocniony dzwon.	✓
Zdejmowany dzwon	✓
Zdejmowana stopa	Nie
Uchwyt dodatkowy	Demontowalny uchwyt EasyGrip

Electronic booster system	Nie
EasyPlug	✓
Wymiary	Długość 763 mm, Ø 125 mm
Waga brutto	8 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

NOWOŚĆ



MP 800 Turbo TP

Moc	1 000 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	9 500 obr/min
Nóż, dzwon, stopa miksująca	Długość 350 mm - w całości ze stali nierdzewnej
Zdejmowany nóż	✓
Wzmocniony dzwon.	✓
Zdejmowany dzwon	✓
Zdejmowana stopa	✓
Uchwyt dodatkowy	Uchwyt wbudowany ze stali nierdzewnej

Electronic booster system	Urządzenie elektroniczne zwiększa wydajność silnika.
EasyPlug	✓
Wymiary	Długość 845 mm, Ø 125 mm
Waga brutto	8,2 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

KTÓRE URZĄDZENIE BĘDZIE PASOWAĆ DO TWOJEJ PATELNI UCHYLNEJ?

	Patelnia uchylna o wysokości 150-200 mm	Patelnia uchylna o wysokości 250-300+ mm	
Objętość (w litrach)	< 30	50-100	100+
Model	CMP 300 V.V.	MP 350 Ultra TP	MP 800 Turbo TP

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 niezwykle prosta 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	✓
Zdejmowana trzepaczka	✓
Wymiary	Długość całkowita ze stopą miksującą 485 mm z trzepaczką 550 mm, Ø 78 mm
Waga brutto	2,7 kg
Akcesoria	Aeromix ze stali nierdzewnej - w zestawie Uchwyt ścienny - w zestawie

Wybierz swój model:



Wybierz swoje opcje:

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

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	✓
Zdejmowana trzepaczka	✓
Wymiary	Długość całkowita ze stopą miksującą 535 mm z trzepaczką 550 mm, Ø 78 mm
Waga brutto	2,8 kg
Akcesoria	Aeromix ze stali nierdzewnej - w zestawie Uchwyt ścienny - w zestawie

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
Zdejmowany nóż	✓
Zdejmowany dzwon	✓
Zdejmowana stopa	✓ wyposażony w 3-poziomowy system uszczelniający
Metalowa nasadka na trzepaczkę	✓
Zdejmowana trzepaczka	✓
EasyPlug	✓
Wymiary	Długość całkowita ze stopą miksującą 640 mm z trzepaczką 610 mm, Ø 125 mm
Waga brutto	5,6 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

Wybierz swój model:



Wybierz swoje opcje:

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

CMP 300 Combi

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

CMP 300 Combi	Ref.
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



MP 350 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

Wybierz swój model:



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

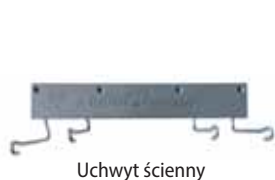
MP 450 Combi Ultra

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

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

Wybierz swoje opcje:

	MP 350 Combi Ultra		MP 450 Combi Ultra	
Opcje	Ref.		Ref.	
Akcesorium trzepaczka MP Combi	27210		27210	
Akcesorium przystawka mieszająca	27355		27355	
Stopa miksera	39354		39355	
Wijmowany uchwyt EasyGrip	27359		27359	



Uchwyt ścienny



MP 450 FW Ultra

Moc	500 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	250-1500 obr/min samoregulacja
Trzepaczka	Zdemowana 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

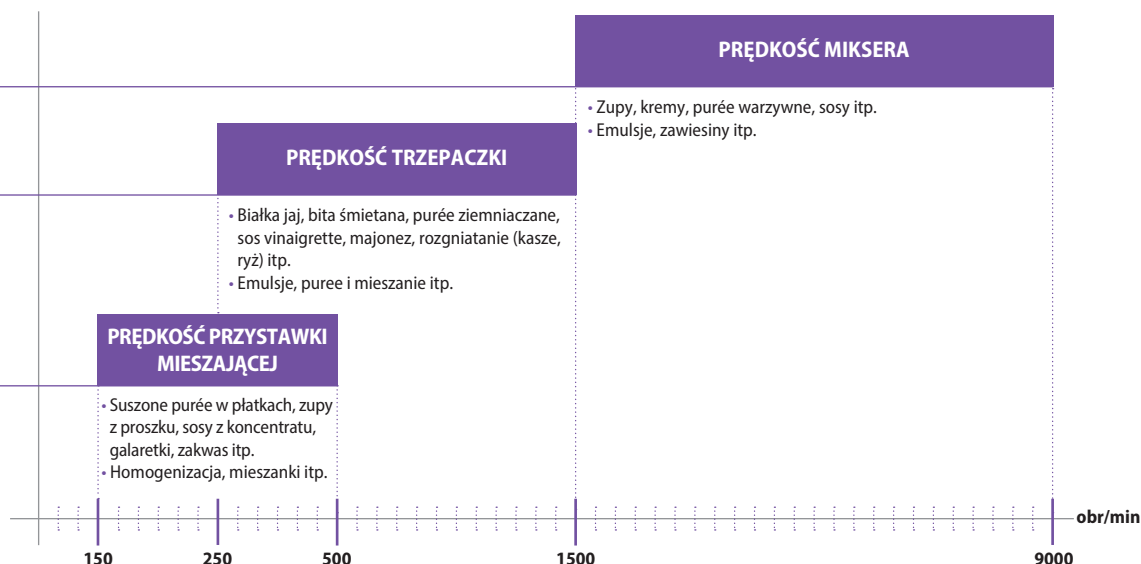
Moc	500 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	150-510 obr/min samoregulacja
Trzepaczka	Zdemowana przystawka mieszająca o długości 690 mm
Metalowa nasadka na trzepaczkę	✓
EasyPlug	✓
Wymiary	Długość 1 210 mm, Ø 175 mm
Waga brutto	8,6 kg
Akcesoria	Uchwyt ścienny - w zestawie

Wybierz swój model:



MP 450 FW Ultra	Ref.
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.



ASYNCHRONICZNY SILNIK

Easy Guide

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

POCHYŁONA PODSTAWA*

Ułatwia optymalne odprowadzanie soku.

SILNIK

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



KOSZ

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



Usuwanie odpadów pod blatem roboczym**.

2 możliwości użytkowania:



- 1 **Usuwanie resztek do pojemnika.** Przezroczysty pojemnik na odpady o dużej pojemności.

- 2 **Stałe usuwanie resztek**.** Rękaw do usuwania odpadów: zapewnia ciągłe usuwanie resztek bezpośrednio pod blat roboczy.



*J 80 Buffet i J 100
**tylko dla J 100

UŻYTKOWNICY



BARY, RESTAURACJE I OŚRODKI OPIEKUŃCZO-SOCJALNE

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

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



HOTELE, STOŁÓWKI SZKOLNE I FIRMOWE

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



PIJALNIE SOKÓW I SUPERMARKETY

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



**ZWIĘKSZ
WYDAJNOŚĆ**

2 L = 1 min

Świeży sok



**INWESTYCJA, KTÓRA
SZYBKO SIĘ ZWRACA**



20 szklanek
dziennie

=

**Koszt J 100 zwraca
się w 25 dni**



ZERO ODPADÓW

rentowne i w 100% zrównoważone



Przecier warzywny lub owocowy jest idealnym dodatkiem do masy na ciasto, gofrów, sałatek czy omletów.



Zeskanuj kod QR, aby
uzyskać przepisy
bezodpadowe!

WYCISKARKI DO SOKÓW



J 80

Silnik	Asynchroniczny
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:



Wybierz swoje opcje:

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



J 80 Buffet

Asynchroniczny
700 W
Jednofazowy 230 V
120 l/h
stal nierdzewna
✓ - Automatyczna Ø 79 mm
Stal nierdzewna
Stal nierdzewna
177 mm
✓
✓
-
✓ - 2 rozmiary
✓
✓ - Duża pojemność
✓
6,5 l
-

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

J 80 wszystkie modele

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



J 100

Silnik	Asynchroniczny
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 skórki, pestki oraz włókna.



C 40

Silnik	Asynchroniczny
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	55040D

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



Gęsty sos pomidorowy do gazpacho i sosów.



Sok z cytryny do napojów, sorbetów i marynat.



AUTOMATYCZNE SITKA

MINIMUM WYSIŁKU – MAKSYMALNA WYDAJNOŚĆ

Wszechstronne 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

Ciągle wprowadzanie do urządzenia umytych produktów z ogonkami i pestkami.



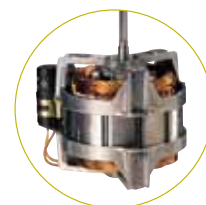
SITO

Produkty wpadają do sita, na którym są odwirowywane.



ŁOPATKI

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



ASYNCHRONICZNY
SILNIK



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.

Easy
Guide



**ZWIĘKSZ
WYDAJNOŚĆ**

C 80

40 kg = 60 min

Przecier jabłkowy





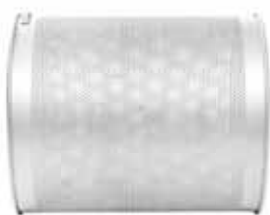
1 mm
(W wersji standardowej)



**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.



C 80

Silnik	Asynchroniczny
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:



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)	100338S

Pulpa owocowa wydajność	Zalecenia	Wydajność/h C 80	Produkt końcowy
TRUSKAWKI / 90%	Przetwarzać dojrzałe owoce	60 kg/h	Z pulpy owocowej można przygotować: • lody • sorbety • kremy • przeciery owocowe • dżemy • galaretki owocowe • galaretki
MALINY / 90%			
JEŻYNY / 90%			
PORZECZKI CZERWONE / 75%	Blanszować w celu uzyskania maksymalnej wydajności	40 kg/h	
PORZECZKI CZARNE / 75%			
BORÓWKI / 90%	Dokładnie umyć przed podaniem do maszyny	60 kg/h	
POMIDORY / 90%			
MIRABELKI / 80%			
WIŚNIE / 80%		40 kg/h	
ŚLIWKI / 80%			
BRZOSKWINIE / 80%			
MORELE / 80%			
MELON / 90%	Obrać	40 kg/h	
CYTRYNA / 80%			
POMARAŃCZA / 80%			
WINOGRONA / 80%	Stosować dojrzałe, świeżo zebrane winogrona	40 kg/h	
JABŁKA / 85%	Rozdrabniać przed przetwarzaniem	40 kg/h	
KOKOS / 85%		60 kg/h	
ANANAS / 90%			
PRZECIER JABŁKOWY / 90%	Produkt gotowany	40 kg/h	

Przecier warzywny wydajność	Zalecenia	Wydajność/h C 80	Produkt końcowy	
SZPARAGI / 80%	Dokładnie ugotować przed przecieraniem	40 kg/h	• Przeciery warzywne • Musy warzywne	
MARCHEW / 90%				
SELERY KORZENIOWE / 90%				
OGÓRKI / 95%				
PORY / 80%		60 kg/h		
PAPRYKA / 95%				

Oliwki - wydajność	Zalecenia	Wydajność/h C 80	Produkt końcowy
OLIWKI	Rozdrabniać w cutterze przed dalszym przetwarzaniem	40 kg/h	• Tapenada

Zupy - wydajność	Zalecenia	Wydajność/h C 80	Produkt końcowy
RYBY / 75%	Rozdrabniać przed przetwarzaniem	60 ltr/hr	• Bisque • Zupy kremy, inne zupy
SKORUPIAKI / A 90%			
SOSY			

MIKSER PLANETARNY



NIEZRÓWNANE REZULTATY. NIEZRÓWNANA ERGONOMIA

Mikser planetarny Robot-Coupe to idealne narzędzie do codziennego użytku dla szefów kuchni i cukierników.



MIKSER PLANETARNY

NOWOŚĆ

Bardzo cichy i wyjątkowo wygodny w użyciu.

WYDAJNOŚĆ

Końcówki idealnie dopasowane do kształtu misy.

Misa ma mocno zaokrąglony kształt, co ułatwia wyrabianie ciasta i pozwala przygotowywać nawet bardzo małe ilości.

WYDAJNOŚĆ

Duża misa ze stali nierdzewnej o pojemności 7,6 l.
Ergonomiczny uchwyt.

SOLIDNA KONSTRUKCJA

W pełni metalowy korpus zapewniający doskonałą stabilność i łatwą konserwację.

ERGONOMIA

Odchylana głowica umożliwiająca całkowity demontaż końcówek i łatwe wkładanie misy. Opatentowany przez Robot-Coupe system blokowania misy.

Easy Guide

MOC

Silnik klasy przemysłowej odporny na intensywną eksploatację.

AKCESORIA ZE STALI NIERDZEWNEJ



RÓZGA ZE STALI NIERDZEWNEJ

Do przygotowywania wyjątkowo lekkiej i puszystej bitej śmietany.
1 l czystej śmietany pozwala na uzyskanie 3 l bitej śmietany.



INNOWACJA

MIESZADŁO ZE STALI NIERDZEWNEJ

Ponieważ mieszadło stale przesuwa przygotowywaną masę do środka misy, mieszanka ma bardzo jednolitą konsystencję.
Do 1,5 kg miękkiego masła w minimalnym czasie.



INNOWACJA

HAK SPIRALNY ZE STALI NIERDZEWNEJ

Optymalne wyrabianie ciasta chlebowego dzięki opatentowanemu hakowi.
Do 4 kg ciasta chlebowego (60% nawodnienia).

BEZPIECZEŃSTWO

Spełnia wymagania normy zawodowej w zakresie bezpieczeństwa EN 454 dzięki elementom takim jak:

- > Oslona zabezpieczająca przed dostępem do końcówek
- > System blokowania
- > Urządzenie wykrywające misę

NOWOŚĆ



RM 8

Silnik	Asynchroniczny
Moc	700 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	10 poziomów prędkości od 60 do 600 obr./min
Misa	Pojemność 7,6 l, ze stali nierdzewnej z uchwytem
Kończówki	Różga, mieszadło i hak ze stali nierdzewnej w zestawie

Wybierz swój model:



Wybierz swoje opcje:

RM 8	Ref.
RM 8 230V/50/1	26230D

RM 8	
Akcesoria opcjonalne	Ref.
Misa ze stali nierdzewnej o pojemności 7,6 l z uchwytem	28419
Różga	28439
Mieszadło	28438
Hak do wyrabiania ciasta	28437
Misa 7,6 l i 3 rodzaje akcesoriów	28440



**ZWIĘKSZ
WYDAJNOŚĆ**



Różga

od 2 do 16

Białka jaj



Mieszadło

Do 1,5 kg

Masło smakowe



Hak

Do 4 kg

Ciasto chlebowe*



* 60% nawodnienia

POWRÓT DO SPISU TREŚCI

Wydanie 2026 **robot coupe** 153

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	2129D	550	•		245	385	510	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

DANE TECHNICZNE

CUTTER-WILKI					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	22100D	550	•		245	305	380	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	1260	110	142
R 30 400V/50/3	52331C	5400		•	720	600	1 250	800	700	1260	126	148
R 45 400V/50/3	53331C	10 000		•	760	600	1 400	990	690	1400	172	195

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	33228D	600	•		245	305	400	390	295	560	10	12
Blixer® 3 230V/50/1	33197	750	•		245	305	460	390	295	560	12	14
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

KITCHEN BLENDER					Wymiary (mm)						Waga (kg)	
Oznaczenie	Ref.	Moc (w)	Jednofazowy	Trójfazowy	Urządzenie			Opakowanie			Netto	Brutto
					D	G	W	D	G	W		
BL 3 220-240V/50-60/1	47010A	1 100	•		215	470	450	535	295	550	14	16
BL 5 220-240V/50-60/1	47000A	1 200	•		215	470	500	535	295	550	14	17

DANE TECHNICZNE

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
MP 350 Ultra TP 230V/50/1	34590L	440	•		125	763	930	275	155	5	8
MP 800 Turbo TP 230V/50/1	34790L	1000	•		125	845	930	275	155	6	8
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	15	18
C 40 230V/50/1	55040D	500	•		245	305	470	295	390	560	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

MIKSER PLANETARNY					Wymiary (mm)						Waga (kg)	
Oznaczenie	Ref.	Moc (w)	Jednofazowy	Trójfazowy	Urządzenie			Opakowanie			Netto	Brutto
					D	G	W	D	G	W		
RM 8 230V/50/1	26230D	700	•		320	513	405	540	335	475	17	21



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

94300 Vincennes - FRANCE

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

robot-coupe.com





Kontakt



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



Stalgast sp. z o.o.
Promenada Business Center
ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02
04-175 Warszawa



stalgastr.com
e-mail: stalgastr@stalgastr.com

20260811

