

# robot coupe®



**CENNIK**  
02/2023



ROBOTY  
WIELOFUNKCYJNE

KOLEKCJA TARCZ  
TNĄCYCH

SZATKOWNICA DO  
WARZYW

CUTTER-WILKI

ROBOT COOK®

BLIXER®

KITCHEN  
BLENDER


MIKSERY RĘCZNE


WYCISKARKI  
DO SOKÓW

AUTOMATYCZNE  
SITKA

# robot coupe<sup>®</sup>



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

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

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

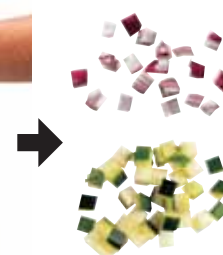
# NOWOŚCI

## robot coupe®

STRONA  
**38**

### EASYCLEAN XPRESS

Rozwiązanie ZERO WASTE do idealnego czyszczenia tarcz EXPERT.



NOWOŚĆ

STRONA  
**120**

### GAMA KOMPAKTOWA CMP

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



NOWOŚĆ

# NOWOŚCI

## robot coupe®

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

STRONA **32**

**ROBOTY  
WIELOFUNKCYJNE**  
R 502 - R 752



STRONA **82**

**CUTTER-WILKI**  
R 5 - R 7



STRONA **102** **Blixer®**  
Blixer® 5 - Blixer® 7



# NOWOŚCI

## robot coupe®

STRONA **104**

### 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**



**NOWOŚĆ**



Dostępny od  
kwietnia 2023

# robot coupe®

## HISTORIA OPARTA NA INNOWACJI

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

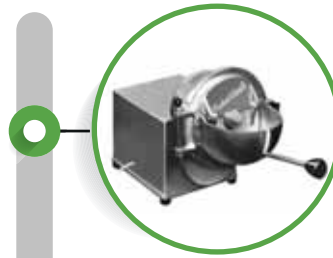


„Nasz zakład w Monceau-en-Bourgogne pozostaje światowym liderem w służbie największych talentów gastronomicznych”.



# 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




## DZISIAJ

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



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

# robot coupe®

**ŚWIATOWY LIDER OBECNY W PONAD 130 KRAJACH**



## **ZAANGAŻOWANIE ZARÓWNO ŚWIATOWE, JAK I LOKALNE**

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





# KULTURA ZAANGAŻOWANIA



## OPRACOWANIE I PRODUKCJA WE FRANCJI

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

## INNOWACJA I TRWAŁOŚĆ

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

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



## INSPIRACJA I ZADOWOLENIE

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

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

# robot coupe®

## FIRMA ZAANGAŻOWANA W ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ

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

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

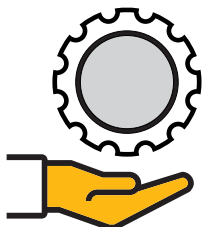
„**Nasze urządzenia przekraczają obowiązujące wymogi,**  
co gwarantuje **ich doskonałe parametry**”



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

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

# ZAANGAŻOWANIE PRZEZ CAŁY OKRES UŻYTKOWANIA PRODUKTÓW



## OPRACOWANIE

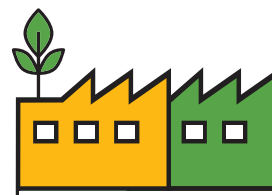
### Produkty opracowywane z uwzględnieniem trwałości:

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

## PRODUKCJA

### Etyka i odpowiedzialność:

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



## ZASOBY

### Zrównoważone zarządzanie zasobami:

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



## LUDZIE

### Firma zaangażowana społecznie:

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



# robot coupe®

## DO TWOICH USŁUG

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

## BLISKA OBECNOŚĆ

### Robot-Coupe jest blisko Ciebie:

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



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

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



## ABY UŁATWIĆ UŻYTKOWNIKOM CODZIENNE ŻYCIE

ułatwia korzystanie z urządzenia:



1 Zeskanuj kod QR swojego urządzenia



 **Easy  
Guide**

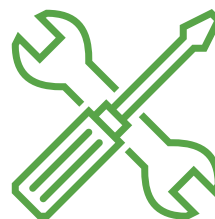
- 2 • Wejdź na stronę swojego produktu na stronie robot-coupe.com i sprawdź wszystkie materiały, które ułatwią Ci życie: filmy o tym, jak używać, czyścić i konserwować urządzenie, instrukcje obsługi i bezpieczeństwa, przepisy kulinarne itp.

## ZAUFANY PARTNER



### Wysokiej jakości obsługa klientów

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



### Bogate wsparcie techniczne

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



### Wydajne centrum logistyczne

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



### Efektywny serwis posprzedażny

Strona internetowa

[spareparts.uk.robot-coupe.com](http://spareparts.uk.robot-coupe.com)

to precyzyjne i szybkie narzędzie do wyszukiwania informacji i:

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

# robot coupe®

## SŁUŻYMY POMOCĄ

**1 MIDI KATALOG**  
Polska  
Ref. 450 904

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

**3 KSIĄŻKA KUCHARSKA**  
**Robot Cook**  
Ref. 450 993

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



## CAŁY ROK 2023 NA WSZYSTKICH TARGACH W CAŁEJ POLSCE



# W TWOICH SKLEPACH I WZORCOWNIACH



**Zestaw 3 ekspozytorów na urządzenia**

Ref. 451 581

Wymiary : D126 x W60 x G40 cm



**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 / Cena: 1 200 zł



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

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

# robot coupe®

## SŁUŻYMY POMOCĄ

WSZYSTKIE FILMY WIDEO ZNAJDZIESZ NA KANALE ROBOT-COUPÉ OFFICIAL:



Video R 301 Ultra



Video CL 50 Ultra



Video J 100

FILMY WIDEO DOSTĘPNE RÓWNIŻ NA  
[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)

## NA OFICJALNYCH PORTALACH SPOŁECZNOŚCIOWYCH ROBOT-COUPÉ



**LinkedIn**

robot-coupe-official



**Facebook**

RobotCoupeOfficial



**Youtube**

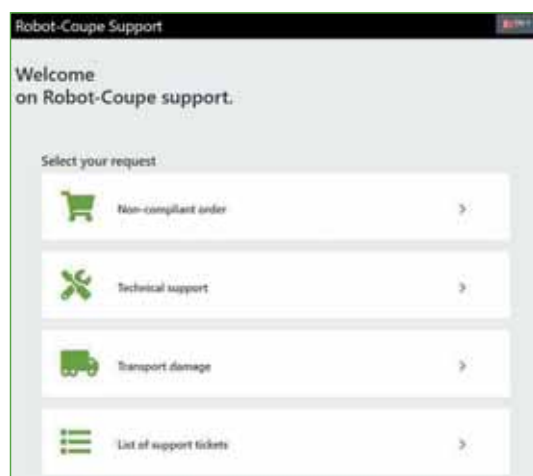
Robot-Coupe Official



**Instagram**

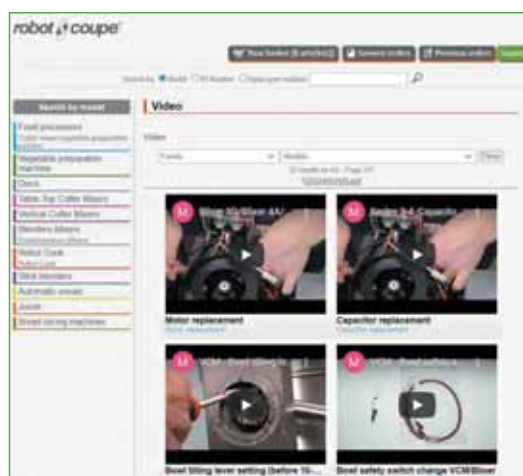
robotcoupe\_official

## 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



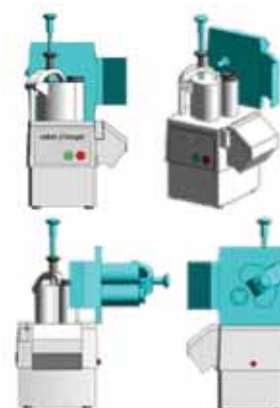
## NOWA STRONA ROBOT-COUBE

- **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  
2L = 1min



DOMOWE FRYTKI  
20kg = 4min



KOSTKA  
10kg = 2min



ZUPA  
45L = 6min



MAJONEZ  
2L = 1min



WARZYWA NA  
SURÓWKĘ  
300kg = 1h





Przykłady:

### OSZCZĘDNOŚĆ PIENIĘDZY

Zwrot z inwestycji w okresie krótszym niż 6 miesięcy!



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



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



### ZWIĘKSZ SWOJĄ KREATYWNOŚĆ

Uwolnij wyobraźnię



### SPEŁNIJ OCZEKIWANIA NAJBARDZIEJ WYMAGAJĄCYCH KLIENTÓW



**ŚWIEŻOŚĆ I  
POCHODZENIE  
PRODUKTU**



**JAK U MAMY**



**LOKALNY  
CHARAKTER**



**PRODUKT SEZONOWY**



STRONA **50**

## SZATKOWNICA DO WARZYW

CL 50 Ultra



STRONA **96**

**Blixer®**

Blixer® 4 - 2V



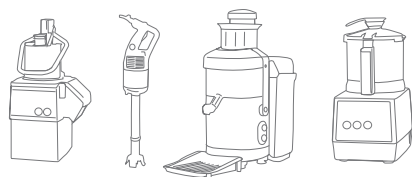
STRONA **136**

## AUTOMATYCZNE WYCISKARKI DO SOKÓW

J 80 Buffet



# SPIS TREŚCI



## ROBOTY WIELOFUNKCYJNE

STRONA 22

## KOLEKCJA TARCZ TNĄCYCH

STRONA 34

## SZATKOWNICA DO WARZYSW

STRONA 48

## CUTTER-WILKI

STRONA 74

## ROBOT COOK®

STRONA 90

## BLIXER®

STRONA 94

## KITCHEN BLENDER

STRONA 104

## MIKSERY RĘCZNE

STRONA 110

## WYCISKARKI DO SOKÓW

STRONA 132

## DANE TECHNICZNE

(wymiary, waga itd.) STRONA 143

## AUTOMATYCZNE SITKA

STRONA 139

# 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

### Pokrywa:

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

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

### Easy Guide



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

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

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



### INNOWACJA

**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.

**Ponowne automatyczne uruchamianie:** komfort pracy i szybkość działania.



**Wyrzut boczny:**

Oszczędność miejsca i komfort użytkowania.



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



Zeskanuj kod QR i zobacz robota wielofunkcyjnego w akcji.

## FUNKCJA CUTTER/WILKA



**Nóż gładki**  
W wersji standardowej



GRUBE SIEKANIE



DROBNE SIEKANIE



SOSY, EMULSJE



**Nóż z zębami**  
Idealny do  
piekarnictwa i  
cukiernictwa



WYRABIANIE



ROZDRABNIANIE



**Nóż z nacięciami**  
Dedykowany  
do przypraw i  
gładkiego  
mielenia



SIEKANIE ZIÓŁ



SIEKANIE PRZYPAW

## FUNKCJA KRAJALNICY DO WARZYW



**CIENKIE  
PLASTRY**



**SŁUPKI/JULIENNE**



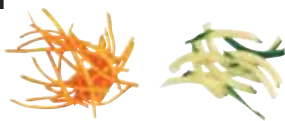
**PLASTRY FALISTE**



**+ KOSTKA\***



**WIÓRKI**



**+ FRYTKI\***



\* Dla R 402, R 502, R 752

## FUNKCJA WYCISKANIA SOKÓW I PRZECIERÓW\*

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



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



WIÓRKI/PLASTRY CIENKIE/PLASTRY FALISTE/SŁUPKI - JULIENNE

### R 301 Ultra



DODATKOWO  
23  
TARCZE

OPCJONALNE  
3  
RODZAJE NOŻY

3,7 L

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

### R 211 XL



DODATKOWO  
23  
TARCZE

OPCJONALNE  
3  
RODZAJE NOŻY

2,9 L

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

### R 301



DODATKOWO  
23  
TARCZE

OPCJONALNE  
3  
RODZAJE NOŻY

3,7 L

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



## WIÓRKI/PLASTRY CIENKIE/PLASTRY FALISTE/SŁUPKI - JULIENNE

## + KOSTKA + FRYTKI

## R 402

DODATKOWO  
28  
TARCZEOPCJONALNIE  
3  
RODZAJE NOŻY

4,5 L

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

## R 502

DODATKOWO  
50  
TARCZEOPCJONALNIE  
3  
RODZAJE NOŻY

5,9 L

- Trójfazowy
- 2 prędkości
- Akcesorium do purée\*

## R 752

DODATKOWO  
50  
TARCZEOPCJONALNIE  
3  
RODZAJE NOŻY

7,5 L

- Trójfazowy
- 2 prędkości
- Zestaw do purée\*

\* Akcesoria jako wyposażenie dodatkowe

Modele	Maksymalna ilość dla funkcji cutter-wilka	Wydajność godzinowa dla funkcji krajalnicy do warzyw	Liczba nakryć
R 211 XL	1,0 kg	40 kg/h	od 1 do 50
R 301 / R 301 Ultra	1,5 kg	50 kg/h	od 1 do 100
R 402	2,5 kg	50 kg/h	od 1 do 100
R 502	3,2 kg	150 kg/h	od 50 do 300
R 752	3,8 kg	250 kg/h	od 200 do 600



Powierzchnia 87 cm<sup>2</sup>



## R 211 XL

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

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz roboty wielofunkcyjne w akcji.

R 211 XL	Ref.	zł
R 211 XL 230V/50/1	2129	<b>4 840</b>

Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36



R 211 XL		
Opcje	Ref.	zł
Nóż z zębami <b>idealny do piekarnictwa i cukiernictwa</b>	27138	<b>450</b>
Nóż z nacięciami <b>Dedykowany do przypraw i gładkiego mielenia</b>	27061	<b>450</b>
Nóż gładki dodatkowy	27055	<b>410</b>
Zestaw do wyciskania soków i przecierów	27393	<b>1 385</b>
Akcesorium do wyciskania cytrusów	27392	<b>815</b>



## R 301

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

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz roboty wielofunkcyjne w akcji.

R 301 - 4 tarcze tnące	Ref.	zł
R 301 230V/50/1	2525	<b>5 690</b>
Zestaw 4 tarcz tnących	1965	<b>990</b>
R 301 bez tarcz tnących	Ref.	zł
R 301 230V/50/1	2525	<b>5 690</b>

Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36



## R 301 Ultra

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

R 301 Ultra - 4 tarcze tnące	Ref.	zł
R 301 Ultra 230V/50/1	2547	<b>6 995</b>
Zestaw 4 tarcz tnących	1965	<b>990</b>
R 301 Ultra bez tarcz tnących	Ref.	zł
R 301 Ultra 230V/50/1	2547	<b>6 995</b>

Wybierz swoje opcje:



Opcje	R 301		R 301 Ultra	
	Ref.	zł	Ref.	zł
Nóż z zębami <b>idealny do piekarnictwa i cukiernictwa</b>	27288	<b>450</b>	27288	<b>450</b>
Nóż z nacięciami <b>Dedykowany do przypraw i gładkiego mielenia</b>	27287	<b>450</b>	27287	<b>450</b>
Nóż gładki dodatkowy	27286	<b>410</b>	27286	<b>410</b>
Akcesorium Cutter-Wilk (pojemnik, pokrywa, nóż)	27272	<b>1 945</b>	27278	<b>2 270</b>
Zestaw do wyciskania soków i przecierów	27396	<b>1 385</b>	27396	<b>1 385</b>
Akcesorium do wyciskania cytrusów	27395	<b>815</b>	27395	<b>815</b>

## 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



Zeskanuj kod QR i zobacz tę funkcję w akcji.



PRZECIERY Z MALIN DO SORBETÓW



PRZECIERY DO DESERÓW



MLEKO KOKOSOWE



SOK Z CYTRYNY



TARTA CYTRYNOWA



SOK POMARAŃCZOWY



	Ref.	zł
Zestaw do wyciskania soków i przecierów do R 211 XL	27393	1 385
Zestaw do wyciskania soków i przecierów do R 301 / R 301 Ultra / R 402	27396	1 385
Akcesorium do wyciskania cytrusów do R 211 XL	27392	815
Akcesorium do wyciskania cytrusów do R 301 / R 301 Ultra / R 402	27395	815



Powierzchnia 104 cm<sup>2</sup>„Odkryj wszystkie  
zestawy tarcz tnących  
na stronie 39!”

## R 402

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

### Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz roboty wielofunkcyjne w akcji.

R 402 - 4 tarcze tnące	Ref.	zł
R 402 230V/50/1	2453	<b>10 655</b>
Zestaw 4 tarcz tnących	1965	<b>990</b>
R 402 400V/50/3	2433	<b>10 655</b>
Zestaw 4 tarcz tnących	1965	<b>990</b>
R 402 bez tarcz tnących	Ref.	zł
R 402 230V/50/1	2453	<b>10 655</b>
R 402 400V/50/3	2433	<b>10 655</b>

Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36



R 402		
Opcje	Ref.	zł
Nóż z zębami <b>Idelny do piekarnictwa i cukiernictwa</b>	27346	<b>470</b>
Nóż z nacięciami <b>Dedykowany do przypraw i gładkiego mielenia</b>	27345	<b>470</b>
Nóż gładki dodatkowy	27344	<b>415</b>
Akcesorium Cutter-Wilk (pojemnik, pokrywa, nóż)	27342	<b>2 435</b>
Zestaw do wyciskania soków i przecierów	27396	<b>1 385</b>
Akcesorium do wyciskania cytrusów	27395	<b>815</b>



**NOWOŚĆ**

## ROBOTY WIELOFUNKCYJNE R 752

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

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



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



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



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



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

**Wyrzut boczny:**  
Oszczędność miejsca i komfort użytkowania.

**Pokrywa:**  
Możliwość dodawania płynów lub składników w trakcie przetwarzania.



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

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

**INNOWACJA**

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

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

**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	Ref.	zł
Nóż z zębami ze stali nierdzewnej <b>Idealny do piekarnictwa i cukiernictwa</b>	27308	<b>1 605</b>
Nóż z nacięciami ze stali nierdzewnej <b>Dedykowany do przypraw i gładkiego mielenia</b>	27307	<b>1 605</b>
Dodatkowy nóż gładki ze stali nierdzewnej	27306	<b>1 550</b>
Akcesorium Cutter-Wilk (pojemnik, pokrywa, nóż)	27318	<b>3 425</b>
Ostrze z zębami dolne	49162	<b>260</b>
Ostrze z zębami górne	49163	<b>260</b>
Ostrze z nacięciami dolne	49164	<b>260</b>
Ostrze z nacięciami górne	49165	<b>260</b>
Ostrze gładkie dolne	49160	<b>245</b>
Ostrze gładkie górne	49161	<b>245</b>
Zestaw do purée 3 mm	28208	<b>995</b>
Zestaw do purée 6 mm	28210	<b>995</b>
Szczotka osi silnika - <b>wkrótce dostępne</b>	49257	<b>80</b>

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

NOWOŚĆ



## R 502

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

Wybierz swój model:

R 502 - 6 tarcze tnące		Ref.	zł
R 502 400V/50/3		2382	<b>13 780</b>
Zestaw 6 tarcz tnących		1966W	<b>2 900</b>
R 502 - 16 tarcze tnące		Ref.	zł
R 502 400V/50/3		2382	<b>13 780</b>
Zestaw 16 tarcz tnących		2022W	<b>7 995</b>
R 502 bez tarcz tnących		Ref.	zł
R 502 400V/50/3		2382	<b>13 780</b>

NOWOŚĆ



## R 752

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

R 752 - 6 tarcze tnące		Ref.	zł
R 752 400V/50/3		2113	<b>16 300</b>
Zestaw 6 tarcz tnących		1966W	<b>2 900</b>
R 752 - 16 tarcze tnące		Ref.	zł
R 752 400V/50/3		2113	<b>16 300</b>
Zestaw 16 tarcz tnących		2022W	<b>7 995</b>
R 752 bez tarcz tnących		Ref.	zł
R 752 400V/50/3		2113	<b>16 300</b>

Wybierz swoje opcje:

Wybierz swoje opcje:



Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36



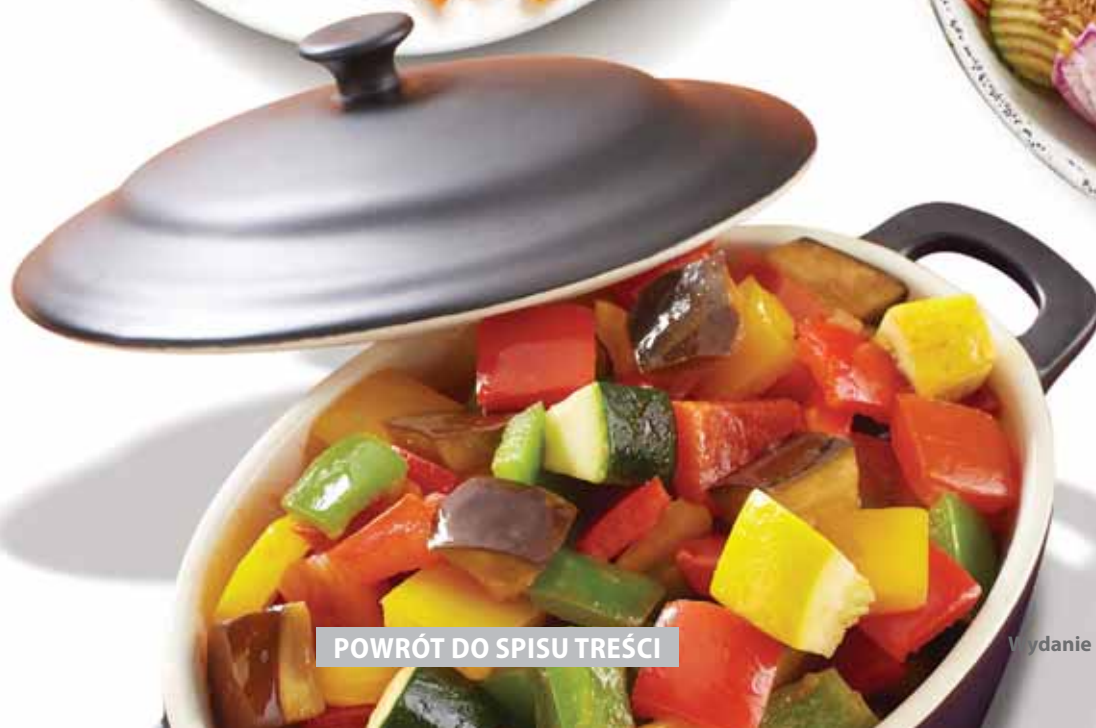
R 502		
Opcje	Ref.	zł
Nóż z zębami <b>idealny do piekarnictwa i cukiernictwa</b>	27305	<b>910</b>
Nóż z nacięciami <b>Dedykowany do przypraw i gładkiego mielenia</b>	27304	<b>910</b>
Nóż gładki dodatkowy	27303	<b>830</b>
Akcesorium Cutter-Wilk (pojemnik, pokrywa, nóż)	27320	<b>2 800</b>
Narzędzie do czyszczenia ostrza - <b>wkrótce dostępne</b>	49258	<b>127</b>

# KOLEKCJA TARCZ TNAĄCYCH



## BARDZO WIELE SPOSOBÓW KROJENIA!

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



# KOLEKCJA TARCZ TNĄCYCH



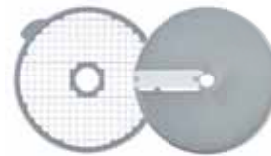
## PODSTAWOWE - Modele 1-4

## EXPERT - Modele 5-7





	R 211 XL R 301 R 301 Ultra		Cena w zł		R 402	CL 30 Bistro CL 40		Cena w zł	TARCE TNĄCE	OZNACZENIE TARCZY	R 502 R 752		Cena w zł	CL 50 Gourmet		Cena w zł
	CL 20										CL 50 CL 50 Ultra CL 52 / CL 55 CL 60					
<b>PLASTRY</b> 									Migdały 0,6 mm	S-0.6mm	28166W	425	28166W	425		
									0,8 mm	S-0.8mm	28069W	425	28069W	425		
	27051	225	27051	225	1 mm	S-1mm	28062W	425	28062W	425						
	27555	225	27555	225	2 mm	S-2mm	28063W	425	28063W	425						
	27086	225	27086	225	3 mm	S-3mm	28064W	425	28064W	425						
	27566	225	27566	225	4 mm	S-4mm	28004W	425	28004W	425						
	27087	225	27087	225	5 mm	S-5mm	28065W	425	28065W	425						
	27786	225	27786	225	6 mm	S-6mm	28196W	425	28196W	425						
					8 mm	S-8mm	28066W	425	28066W	425						
					10 mm	S-10mm	28067W	425	28067W	425						
					14 mm	S-14mm	28068W	425								
					Ziemniaki gotowane 4 mm	C-4mm	27244W	1 685	27244W	1 685						
				Ziemniaki gotowane 6 mm	C-6mm	27245W	1 685	27245W	1 685							
<b>PLASTRY FALISTE</b> 	27621	225	27621	225	2 mm	R-2mm	27068W	635	27068W	635						
					3 mm	R-3mm	27069W	635	27069W	635						
					5 mm	R-5mm	27070W	635	27070W	635						
<b>WIÓRKI</b> 	27588	225	27588	27148	225	1,5 mm	G-1.5mm	28056W	425	28056W	425					
	27577	225	27577	27149	225	2 mm	G-2mm	28057W	425	28057W	425					
	27511	225	27511	27150	225	3 mm	G-3mm	28058W	425	28058W	425					
					4 mm	G-4mm	28073W	425	28073W	425						
					5 mm	G-5mm	28059W	425	28059W	425						
	27046	225	27046	225	6 mm	G-6mm	28016W	425	28016W	425						
					7 mm	G-7mm	28016W	425	28016W	425						
	27632	225	27632	225	9 mm	G-9mm	28060W	425	28060W	425						
	27764	275	27764	275	Parmezan	-	28061W	425	28061W	425						
	27191	405	27191	405	Tarte ziemniaki	-	27164W	680	27164W	680						
					Soczysta Marchew	-	27219W	760	27219W	760						
	27078	405	27078	405	Chrzan 0,7 mm	-										
27079	405	27079	405	Chrzan 1 mm	-	28055W	680	28055W	680							
27130	405	27130	405	Chrzan 1,3 mm	-											
<b>SŁUPKI JULIENNE</b> 						1 x 8 mm (kapusta/cebula)	J-1x8mm	28172W	645	28172W	645					
						1 x 26 kebap	J-1x26mm	28153W	1 210	28153W	1 210					
	27080	280	27080	280	2 x 4 mm	J-2x4mm	27072W	645	27072W	645						
	27081	280	27081	280	2 x 6 mm	J-2x6mm	27066W	645	27066W	645						
					2 x 8 mm	J-2x8mm	27067W	645	27067W	645						
					2 x 10 mm (kapusta/cebula)	J-2x10mm	28173W	645	28173W	645						
	27599	280	27599	280	2 x 2 mm	J-2x2mm	28051W	645	28051W	645						
					2,5 x 2,5 mm	J-2.5x2.5mm	28195W	645	28195W	645						
					3 x 3 mm	J-3x3mm	28101W	645	28101W	645						
	27047	280	27047	280	4 x 4 mm	J-4x4mm	28052W	645	28052W	645						
27610	280	27610	280	6 x 6 mm	J-6x6mm	28053W	645	28053W	645							
27048	280	27048	280	8 x 8 mm	J-8x8mm	28054W	645	28054W	645							



PODSTAWOWE  
Modele 1-4



EXPERT - Modele 5-7

		R 402	TARCZE TNĄCE				R 502 R 752			
		CL 30 Bistro CL 40	Cena w zł	OZNACZENIE TARCZY	OZNACZENIE TARCZY	CL 50 CL 50 Ultra CL 52/CL 55 CL 60	Cena w zł	CL 50 Gourmet	Cena w zł	
<b>ZESTAW DO KROJENIA W KOSTKĘ</b> 				5 x 5 x 5 mm	D-5mm	D-5x5mm	■ 28110W	1 100	■ 28110W	1 100
	■ 27113	995		8 x 8 x 8 mm	D-8mm	D-8x8mm	■ 28111W	995	■ 28111W	995
	■ 27114	995		10 x 10 x 10 mm	D-10mm	D-10x10mm	■ 28112W	995	■ 28112W	995
	■ 27298	995		12 x 12 x 12 mm	D-12mm	D-12x12mm	■ 28197W	995		
				14 x 14 x 5 mm (mozzarella w kostkę*)	D-5mm	D-14x14mm	■ 28181W	995	■ 28181W	995
				14 x 14 x 10 mm	D-10mm	D-14x14mm	■ 28179W	995	■ 28179W	995
				14 x 14 x 14 mm	D-14mm	D-14x14mm	■ 28113W	995		
				20 x 20 x 20 mm	D-20mm	D-20x20mm	■ 28114W	995		
				25 x 25 x 25 mm	D-25mm	D-25x25mm	■ 28115W	995		
				50 x 70 x 25 mm (rwana sałata)	D-25mm	D-50x70mm	■ 28180W	1 625		
<b>SIATKA + PŁASTRY</b>										
	<b>FRYTKI</b> 	▲ 27116	865	8 x 8 mm	F-8mm	F-8mm	▲ 28134W	1 160	▲ 28134W	1 160
				8 x 16 mm	F-8mm	F-16mm	▲ 28159W	1 160	▲ 28159W	1 160
		▲ 27117	865	10 x 10 mm	F-10mm	F-10mm	▲ 28135W	1 160	▲ 28135W	1 160
			10 x 16 mm	F-10mm	F-16mm	▲ 28158W	1 160	▲ 28158W	1 160	
<b>DROBNA KOSTKA</b> 				2 x 2 x 2 mm				28174W	785	
				3 x 3 x 3 mm				28175W	785	
				4 x 4 x 4 mm				28176W	785	
<b>PŁASTRY W KSZTAŁCIE GOFRÓW</b> 				2 mm				28198W	670	
				3 mm				28199W	670	
				4 mm				28177W	685	
				6 mm				28178W	685	
<b>ZESTAWY TARCZ</b>	1965	990	Zestaw 4 tarcz							
			Zestaw 6 tarcz			1966W	2 900			
			Zestaw 16 tarcz			2022W	7 995			

\*przed zakupem skontaktuj się z swoim opiekunem Robot-Coupe

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

## KOLEKCJA TARCZ TNĄCYCH AKCESORIA

**NOWOŚĆ**

### EasyClean Xpress

Rozwiązanie ZERO WASTE do idealnego czyszczenia tarcz EXPERT

- Szybkie i łatwe czyszczenie
- Zero waste

Dostępne do kostek	Ref.	zł
8 mm	49305	<b>631</b>
10 mm	49309	<b>631</b>
12 mm	49313	<b>631</b>
14 mm	49314	<b>631</b>



**NOWOŚĆ**

### D-CLEAN KIT

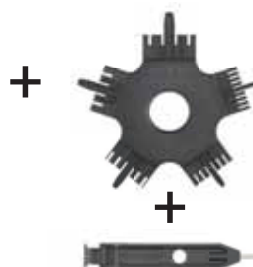
Zestaw do czyszczenia kostki



**Podstawa do czyszczenia siatki do kostki**

- Podstawowe R 402 - CL 40
- Expert R 502 - R 752 i CL 50 - CL 60

	Ref.	zł
Zestaw do czyszczenia kostki	29246	<b>424</b>



**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.	zł
107810	<b>145</b>



**WIESZAK ŚCIENNY NA TARCZE TNĄCE 4 UCHWYTY ZE STALI NIERDZEWNEJ**

> 16 małych lub 8 dużych tarcz tnących

Ref.	zł
107812	<b>165</b>



**SKRZYŃKA NA TARCZE TNĄCE:**

> od R 502 do R 752

> od CL 50 do CL 60 V.V.

Ref.	zł
27258	<b>65</b>



**OSŁONA TARCZ TNĄCYCH:**

> od R 502 do R 752

> od CL 50 do CL 60 V.V.

Ref.	zł
39726	<b>85</b>



**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..

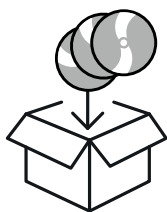
Ref.	zł
39716	<b>170</b>





# ZESTAW TARCZ DO KUCHNI POLSKIEJ

## TARCZE PODSTAWOWE modeli 1-4



### ZESTAW 4 TARCZ

**Plastry**

2 mm

**Wiórki**

1.5 mm & Parmezan

**Julienne**

4 x 4 mm



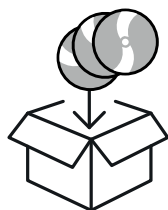
	Ref.	zł
R 301, R 301 Ultra, R 402, CL 20, CL 30 Bistro i CL 40	1965	<b>990</b>

Wieszak na tarcze **gratis**



# TARCZE EXPERT modeli 5-7

## ZESTAW 6 TARCZ DO KUCHNI POLSKIEJ



**Plastry**  
2 mm & 5 mm

**Wiórki**  
1.5 mm

**Julienne**  
2 x 10 mm

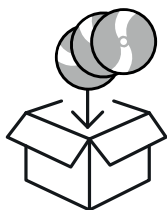
**Kostka**  
10 x 10 x 10 mm



	Ref.	zł
R 502, R 752, CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 i CL 60	1966W	2 900

Wieszak na tarcze **gratis**

## PAKIET 16 TARCZ DLA STANOWISK ROBOCZYCH



**Plastry**  
1 mm, 2 mm, 4 mm

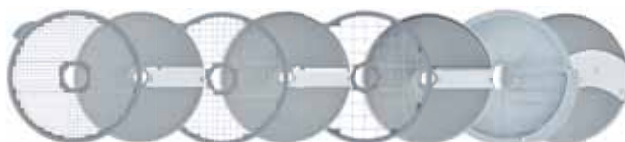
**Wiórki**  
1.5 mm, 3 mm

**Juliennes**  
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.	zł
Zestaw 16 tarcz dla stanowisk roboczych	2022W	7 995

Wieszak na tarcze **gratis**



Zeskanuj kod QR, żeby zobaczyć produkt w akcji.

**NOWOŚĆ**

Powłoka

**Mineral+**<sup>®</sup>



### 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.

## • Wszelchstronność

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



**Otwór wsadowy**  
(tylko dla R 502,  
CL 50 i CL 50 Ultra).

1

**Akcesorium do purée**



**Łopátka**  
**Siatka do purée:**  
3 mm lub 6 mm

2

**Tarcza zbierająca do purée**

**Zestaw do purée**



Zeskanuj kod QR i zobacz praskę do purée w akcji.



### W skład akcesoriów do purée wchodzi:

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

		Ref.	zł
Akcesorium do purée Ø 3 mm (R 502, CL 50 i CL 50 Ultra)	1 + 2	28207	1 425
Zestaw do purée Ø 3 mm (R 752, CL 52, CL 55 i CL 60)	2	28208	995
Akcesorium do purée Ø 6 mm (R 502, CL 50 i CL 50 Ultra)	1 + 2	28209	1 425
Zestaw do purée Ø 6 mm (R 752, CL 52, CL 55 i CL 60)	2	28210	995



## BARDZO WIELE SPOSOBÓW KROJENIA

# PLASTRY

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

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

Zeskanuj kod QR



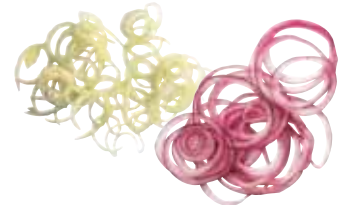
**Migdały 0,6 mm**  
Ref. 28166W



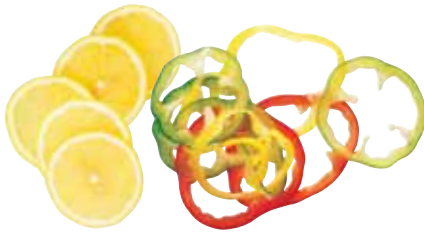
**0,8 mm**  
Ref. 28069W



**1 mm**  
Ref. 28062W  
Ref. 27051



**2 mm**  
Ref. 28063W  
Ref. 27555



**3 mm**  
Ref. 28064W  
Ref. 27086



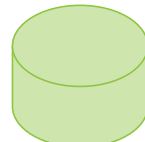
**4 mm**  
Ref. 28004W  
Ref. 27566



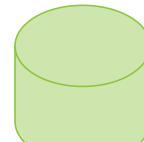
**5 mm**  
Ref. 28065W  
Ref. 27087



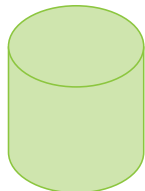
**6 mm**  
Ref. 28196W  
Ref. 27786



**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



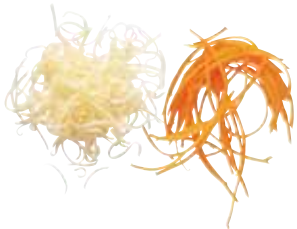
# WIÓRKI

Zeskanuj kod QR

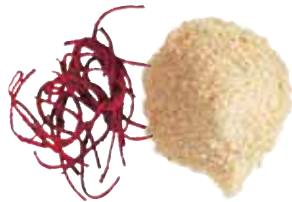


Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 752  
 Podstawowy : CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 402  
 Podstawowy : Tylko CL 30 Bistro, CL 40

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



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



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



**4 mm**  
 Ref. 28073W



**5 mm**  
 Ref. 28059W



**6 mm**  
 Ref. 27046



**7 mm**  
 Ref. 28016W



**9 mm**  
 Ref. 28060W  
 Ref. 27632



**Parmezan**  
 Ref. 28061W  
 Ref. 27764



**Tarte ziemniaki**  
 Ref. 27164W  
 Ref. 27191



**Ziemniaki surowe**  
 Ref. 27219W



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



# PLASTRY FALISTE

Zeskanuj kod QR



Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 752  
 Podstawowy : CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 402

**2 mm**  
 Ref. 27068W  
 Ref. 27621



**3 mm**  
 Ref. 27069W



**5 mm**  
 Ref. 27070W



Zielone obrazki są w skali 1:1

\* Oprócz CL 30 Bistro, CL 40



## BARDZO WIELE SPOSOBÓW KROJENIA

### SŁUPKI/JULIENNE

Zeskanuj kod QR



Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 752  
 Podstawowy : CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 402



**1 x 8 mm**  
**Tagliatelle**  
 Ref. 28172W



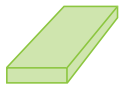
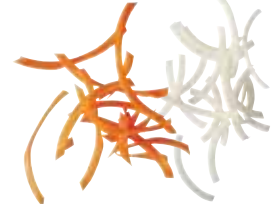
**1 x 26 mm**  
**Cebula i Kapusta**  
 Ref. 28153W



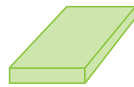
**2 x 4 mm**  
 Ref. 27072W  
 Ref. 27080



**2 x 6 mm**  
 Ref. 27066W  
 Ref. 27081



**2 x 8 mm**  
 Ref. 27067W



**2 x 10 mm**  
**Tagliatelle**  
 Ref. 28173W



**2 x 2 mm**  
 Ref. 28051W  
 Ref. 27599



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



**3 x 3 mm**  
 Ref. 28101W



**4 x 4 mm**  
 Ref. 28052W  
 Ref. 27047



**6 x 6 mm**  
 Ref. 28053W  
 Ref. 27610



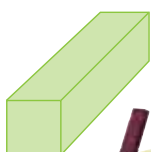
**8 x 8 mm**  
 Ref. 28054W  
 Ref. 27048



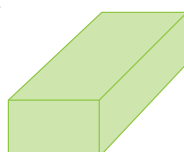
### FRYTKI

Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 752  
 Podstawowy : CL 30 Bistro, CL 40, R 402

Zeskanuj kod QR



**8 x 8 mm**  
 Ref. 28134W  
 Ref. 27116



**8 x 16 mm**  
 Ref. 28159W



**10 x 10 mm**  
 Ref. 28135W  
 Ref. 27117



**10 x 16 mm**  
 Ref. 28158W



Zielone obrazki są w skali 1:1

Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36

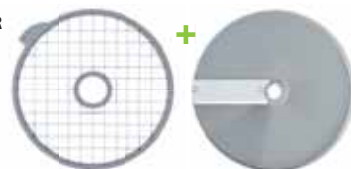


# ZESTAW DO KROJENIA W KOSTKĘ

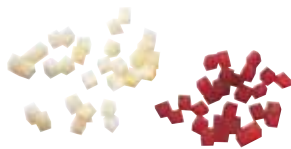
Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 752

Podstawowy : CL 30 Bistro, CL 40, R 402

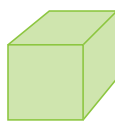
Zeskanuj kod QR



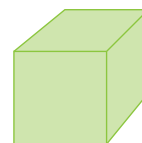
**5x5x5 mm**  
Ref. 28110W



**8x8x8 mm**  
Ref. 28111W  
Ref. 27113



**10x10x10 mm**  
Ref. 28112W  
Ref. 27114



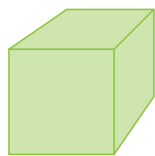
**12x12x12 mm\***  
Ref. 28197W  
Ref. 27298



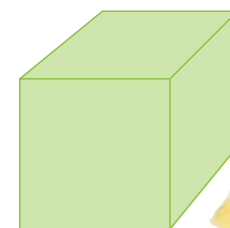
**14x14x5 mm**  
Ref. 28181W



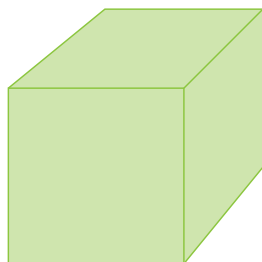
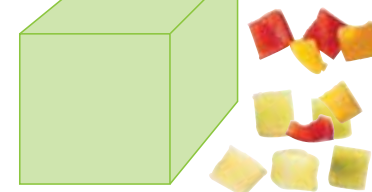
**14x14x10 mm**  
Ref. 28179W



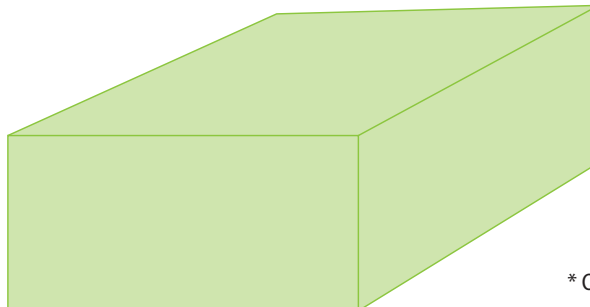
**14x14x14 mm\***  
Ref. 28113W



**20x20x20 mm\***  
Ref. 28114W



**25x25x25 mm\***  
Ref. 28115W



**50x70x25 mm\***  
**Sałatki**  
Ref. 28180W



\* Oprócz CL 50 Gourmet

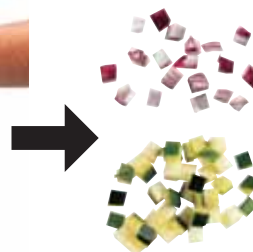
**NOWOŚĆ**

## EasyClean Xpress

Rozwiązanie ZERO WASTE do idealnego czyszczenia tarcz EXPERT

- Szybkie i łatwe czyszczenie
- Zero waste

Dostępne do kostek	Ref.	zł
8 mm	49305	631
10 mm	49309	631
12 mm	49313	631
14 mm	49314	631



**NOWOŚĆ**

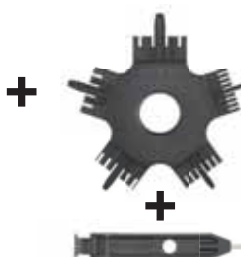
## D-CLEAN KIT

Zestaw do czyszczenia kostki



**Podstawa do czyszczenia siatki do kostki**

- Podstawowe 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.	zł
Zestaw do czyszczenia kostki	29246	424

POWRÓT DO SPISU TREŚCI



## NIESPOTYKANE DOTĄD SPOSOBY KROJENIA

### DROBNA KOSTKA



### CL50 GOURMET


CL 50 Gourmet

 **2x2x2 mm**  
Ref. 28174



 **3x3x3 mm**  
Ref. 28175



 **4x4x4 mm**  
Ref. 28176



### PLASTRY W KSZTAŁCIE WAFLEI



### CL50 GOURMET

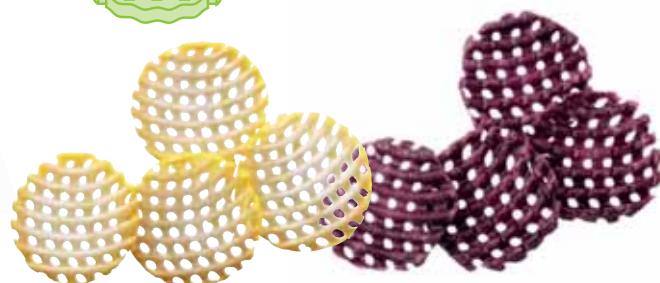
CL 50 Gourmet



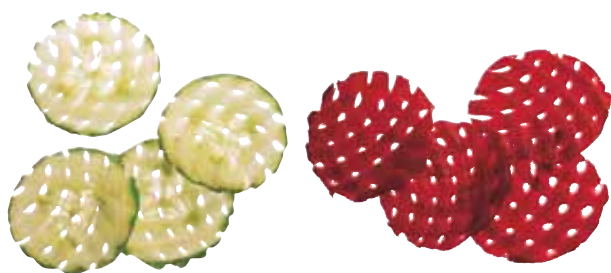
**2 mm**  
Ref. 28198



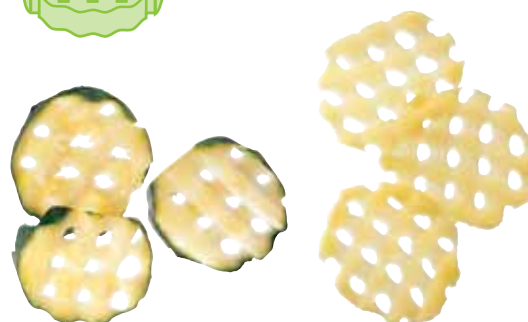
**3 mm**  
Ref. 28199



**4 mm**  
Ref. 28177



**6 mm**  
Ref. 28178



Zielone obrazki są w skali 1:1





## HASŁO „WYRÓB DOMOWY” Z ROBOT-COUBE

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



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

### Bardzo wiele sposobów krojenia frytek!



8 x 8 mm



8 x 16 mm



10 x 10 mm



10 x 16 mm

### Ziemniaki drobne julienne



2 x 2 mm

### Słomka ziemniaczana



4 x 4 mm



6 x 6 mm

### Plastry w kształcie wafli



2 x 2 mm

### Ziemniaki kostka domowa



14 x 14 mm or 20 x 20 mm

### Chipsy



1 or 2 mm

### Zapiekanka ziemniaczana



5 mm

### Purée



# SZATKOWNICA DO WARZYW

STOŁOWA SZATKOWNICA DO WARZYW

strona 50

WOLNOSTOJĄCA SZATKOWNICA DO WARZYW

strona 62



## BARDZO WIELE SPOSOBÓW KROJENIA

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



# SZATKOWNICA DO WARZYW STOŁOWA

## Duży otwór wsadowy

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



## Zawias

Umożliwiający błyskawiczne zdjęcie pokrywy znacznie ułatwiające jej mycie.

## 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.



## Wyrzut boczny

Oszczędność miejsca i komfort użytkowania.



Zeskanuj kod QR i zobacz krawalnicę do warzyw w akcji.



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

## INNOWACJA

## POPYCHACZ EXACTITUBE

Sekret niezwykłego krojenia!

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



## BARDZO WIELE SPOSOBÓW KROJENIA!

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



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



Zeskanuj kod QR i zobacz prasę do purée w akcji.



Akcesorium do purée



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



Łopatka  
Siatka do purée:  
3 mm lub 6 mm

Zestaw do purée

Tarcza zbierająca do purée

### W skład akcesoriów do purée wchodzi:

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



		Ref.	zł
Akcesorium do purée Ø 3 mm (CL 50 i CL 50 Ultra)	1 + 2	28207	1 425
Zestaw do purée Ø 3 mm	2	28208	995
Akcesorium do purée Ø 6 mm (CL 50 i CL 50 Ultra)	1 + 2	28209	1 425
Zestaw do purée Ø 6 mm	2	28210	995

# STOŁOWA SZATKOWNICA DO WARZYW



Wydajność  
praktyczna/h:



do 50 kg



do 50 kg



do 150 kg

## WIÓRKI/PLASTRY/PLASTRY FALISTE/JULIENNE

### + KOSTKA + FRYTKI

+ DROBNA KOSTKA I PLASTRY  
W Kształcie GOFRÓW

+ NATKA PIETRUSZKI AROMATYCZNE  
ZIOŁA

### CL 50 Gourmet



DODATKOWO  
53  
TARCZE

- Jednofazowy
- 1 prędkość

### CL 40



DODATKOWO  
28  
TARCZE

- Jednofazowy
- 1 prędkość

### CL 50 Ultra



DODATKOWO  
+ 50  
TARCZE

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

### CL 20



DODATKOWO  
23  
TARCZE

- Jednofazowy
- 1 prędkość

### CL 30 Bistro



DODATKOWO  
28  
TARCZE

- Jednofazowy
- 1 prędkość

### CL 50



DODATKOWO  
+ 50  
TARCZE

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

Znajdź wszystkie modele wolnostojące na stronie 64

\*Akcesoria jako wyposażenie dodatkowe



do 150 kg



do 250 kg

## WIÓRKI/PLASTRY/PLASTRY FALISTE/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 cm<sup>2</sup>) 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.



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.







## CL 20

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

## CL 30 Bistro

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

## CL 40

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

### Wybierz swój model:

CL 20 4 tarcze tnące		Ref.	zł
CL 20 230V/50/1		2009	<b>3 620</b>
Zestaw 4 tarcz tnących		1965	<b>990</b>
CL 20 bez tarcz tnących		Ref.	zł
CL 20 230V/50/1		2009	<b>3 620</b>

CL 30 Bistro 4 tarcze tnące		Ref.	zł
CL 30 Bistro 230V/50/1		24432	<b>4 530</b>
Zestaw 4 tarcz tnących		1965	<b>990</b>
CL 30 Bistro bez tarcz tnących		Ref.	zł
CL 30 Bistro 230V/50/1		24432	<b>4 530</b>

CL 40 4 tarcze tnące		Ref.	zł
CL 40 230V/50/1		24570	<b>5 525</b>
Zestaw 4 tarcz tnących		1965	<b>990</b>
CL 40 bez tarcz tnących		Ref.	zł
CL 40 230V/50/1		24570	<b>5 525</b>

Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36



## STOŁOWA SZATKOWNICA DO WARZYW



### CL 50

Asynchroniczny silnik



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

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz krajalnicę do warzyw w akcji.

CL 50 - 6 tarcze tnące	Ref.	zł
CL 50 Jednofazowy 230V/50/1	24440	<b>6 300</b>
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W	<b>2 900</b>
CL 50 Trójfazowy 400V/50/3	24446	<b>6 495</b>
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W	<b>2 900</b>
CL 50 - 16 tarcze tnące	Ref.	zł
CL 50 jednofazowy 230V/50/1	24440	<b>6 300</b>
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W	<b>7 995</b>
CL 50 Trójfazowy 400V/50/3	24446	<b>6 495</b>
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W	<b>7 995</b>
CL 50 bez tarcz tnących	Ref.	zł
CL 50 Jednofazowy 230V/50/1	24440	<b>6 300</b>
CL 50 Trójfazowy 400V/50/3	24446	<b>6 495</b>



### CL 50 Ultra



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

CL 50 Ultra - 6 tarcze tnące	Ref.	zł
CL 50 Ultra Jednofazowy 230V/50/1	24465	<b>6 945</b>
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W	<b>2 900</b>
CL 50 Ultra Trójfazowy 400V/50/3	24473	<b>7 140</b>
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W	<b>2 900</b>
CL 50 Ultra - 16 tarcze tnące	Ref.	zł
CL 50 Ultra Jednofazowy 230V/50/1	24465	<b>6 945</b>
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W	<b>7 995</b>
CL 50 Ultra Trójfazowy 400V/50/3	24473	<b>7 140</b>
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W	<b>7 995</b>
CL 50 Ultra bez tarcz tnących	Ref.	zł
CL 50 Ultra Jednofazowy 230V/50/1	24465	<b>6 945</b>
CL 50 Ultra Trójfazowy 400V/50/3	24473	<b>7 140</b>

Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36



Wybierz swoje opcje:

Opcja	Ref.	zł
Dodatkowy popychacz 2w1	49212	<b>135</b>
Akcesorium do purée 3 mm	28207	<b>1 425</b>
Akcesorium do purée 6 mm	28209	<b>1 425</b>
Pojemnik Gourmet	39716	<b>170</b>





# CL 50 Ultra Pizza

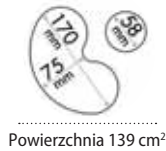
**Oferta szyta na miarę do przygotowywania pizzy!**

**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 cm<sup>2</sup>



## CL 50 Ultra Pizza

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	550 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V lub trójfazowy 400 V
Prędkość	375 obr/min
Otwór wsadowy	Otwór wsadowy w kształcie półksiężyca 2,2 l Cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm i Ø 39 mm, popychacz 2w1 - <b>w zestawie</b>

Pokrywa i komora robocza	Metalowa
Obudowa silnika	Stal nierdzewna
D-Clean Kit	<b>w zestawie</b>
<b>Tarcze tnące</b>	Plastry 2 mm, Plastry 4 mm+ Wiórki 7 mm <b>w zestawie</b>

Wybierz swój model:	CL 50 Ultra Pizza	Ref.	zł
	CL 50 Ultra Pizza 230 V/50/1 - 3 tarcze	2027W	<b>8 210</b>
	CL 50 Ultra Pizza 400 V/50/3 - 3 tarcze	2033W	<b>8 405</b>

**Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36**



Wybierz swoje opcje:	CL 50 Ultra Pizza	
Opcja	Ref.	zł
Dodatkowy popychacz 2w1	49212	<b>135</b>
Akcesorium do purée 3 mm	28207	<b>1 425</b>
Akcesorium do purée 6 mm	28209	<b>1 425</b>



## CL 50 GOURMET

Doskonały wybór



\* 58 mm z wkładką  
\* 68 mm z wkładką

„Odkryj wszystkie zestawy tarcz tnących na stronie 40!”



Wyjątkowa jakość krojenia w drobną kostkę...



3 wymiary drobnej kostki

2 mm - 3 mm - 4 mm

### CL 50 Gourmet

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	550 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	375 obr/min
Otwór wsadowy	Otwór wsadowy w kształcie półksiężyca 2,1 l - cylindryczny otwór wsadowy Ø 58 mm i Ø 68 mm
Pokrywa i komora robocza	Metalowa
Obudowa silnika	stal nierdzewna
D-Clean Kit	w zestawie
<b>Tarcze tnące</b>	Niedołączone do zestawu

Wybierz swój model:

CL 50 Gourmet	Ref.	zł
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453	10 035

Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36



#### Drobna kostka

Opcje	Ref.	zł
Drobna kostka 2 x 2 x 2 mm	28174W	785
Drobna kostka 3 x 3 x 3 mm	28175W	785
Drobna kostka 4 x 4 x 4 mm	28176W	785

## i plastry w kształcie wafli!



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



### Plastry w kształcie wafli

Opcje	Ref.	zł
Plastry w kształcie wafli 2 mm	28198W	<b>670</b>
Plastry w kształcie wafli 3 mm	28199W	<b>670</b>
Plastry w kształcie wafli 4 mm	28177W	<b>685</b>
Plastry w kształcie wafli 6 mm	28178W	<b>685</b>

## ZESTAW NATKA PIETRUSZKI I AROMATYCZNE ZIOŁA do tabbouleh

Duża ilość tabbouleh, pietruszki lub koperku w mgnieniu oka!



**Zestaw natka pietruszki i aromatyczne zioła**  
2 wkładki



### Zestaw natka pietruszki i aromatyczne zioła

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

	Ref.	zł
Zestaw natka pietruszki 1 mm	28194	<b>690</b>

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

	Ref.	zł
Zestaw Tabbouleh	28192	<b>2 300</b>

## CL 52

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



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



### NIEZWYKŁA PRECYZJA

#### Cylindryczny otwór wsadowy

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

### ROZMIAR XL

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



### Easy Guide

### SUPERMOC

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



### INNOWACJA



### ZNACZĄCA ERGONOMIA

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



Zeskanuj kod QR i zobacz szatkownicę do warzyw w akcji.

### WYRZUT BOCZNY

Oszczędność miejsca i komfort pracy.

Specjalna przystawka do kapusty ułatwiająca wyrzut.





Powierzchnia 227 cm<sup>2</sup>

„Odkryj wszystkie zestawy tarcz tnących na stronie 40!”



Powierzchnia 227 cm<sup>2</sup>

„Odkryj wszystkie zestawy tarcz tnących na stronie 40!”

## CL 52 - 1V

Asynchroniczny silnik



Moc 750 W

Napięcie Jednofazowy 230 V lub trójfazowy 400 V

Prędkość 375 obr/min

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

Pokrywa i komora robocza Metalowa

Obudowa silnika stal nierdzewna

Akcesoria Szczotka osi silnika - **w zestawie, wkrótce dostępne**

D-Clean Kit **w zestawie**

**Tarcze tnące** Nietołączone do zestawu

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz szatkownicę do warzyw w akcji.

CL 52 - 1V - 6 tarcze tnące	Ref.	zł
CL 52 Jednofazowy - 1V 230V/50/1	24490	<b>10 880</b>
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W	<b>2 900</b>
CL 52 Trójfazowy - 1V 400V/50/3	24498	<b>10 880</b>
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W	<b>2 900</b>
CL 52 - 1V - 16 tarcze tnące	Ref.	zł
CL 52 Jednofazowy - 1V 230V/50/1	24490	<b>10 880</b>
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W	<b>7 995</b>
CL 52 Trójfazowy - 1V 400V/50/3	24498	<b>10 880</b>
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W	<b>7 995</b>
CL 52 - 1V bez tarcz tnących	Ref.	zł
CL 52 Jednofazowy - 1V 230V/50/1	24490	<b>10 880</b>
CL 52 Trójfazowy - 1V 400V/50/3	24498	<b>10 880</b>

## CL 52 - 2V



900 W

Trójfazowy 400 V

375 obr/min - 750 obr/min

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

Metalowa

stal nierdzewna

Szczotka osi silnika - **w zestawie, wkrótce dostępne**

**w zestawie**

Nietołączone do zestawu

CL 52 - 2V - 6 tarcze tnące	Ref.	zł
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	<b>11 965</b>
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W	<b>2 900</b>
CL 52 - 2V - 16 tarcze tnące	Ref.	zł
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	<b>11 965</b>
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W	<b>7 995</b>
CL 52 - 2V bez tarcz tnących	Ref.	zł
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	<b>11 965</b>

Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36



Wybierz swoje opcje:

Opcja	Ref.	zł
Dodatkowy popychacz 2w1	49221	<b>160</b>
Zestaw do purée 3 mm	28208	<b>995</b>
Zestaw do purée 6 mm	28210	<b>995</b>
Szczotka osi silnika - <b>wkrótce dostępne</b>	49257	<b>80</b>

CL 52 wszystkie modele

# SZATKOWNICA DO WARZYW WOLNOSTOJĄCA

Rozwiązania opracowane specjalnie dla dużych ilości produktów do skrojenia.

## NIEZWYKŁA PRECYZJA

### Cylindryczny otwór wsadowy

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

## ROZMIAR XL

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

## SUPERMOC

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

## INNOWACJA

### ZNACZĄCA ERGONOMIA

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



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

### WYRZUT BOCZNY

Oszczędność miejsca i komfort pracy.



**Automatyczny otwór wsadowy CL 55**



**Otwór wsadowy z popychaczem CL 55**  
(Powierzchnia 227 cm<sup>2</sup>) z uchwytem



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



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



## BARDZO WIELE SPOSOBÓW KROJENIA !

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



## WOLNOSTOJĄCA SZATKOWNICA DO WARZYW



Wydajność praktyczna/h:



400 kg

WIÓRKI/PLASTRY/PLASTRY FALISTE/JULIENNE

+ KOSTKA + FRYTKI

### CL 55 z Popychaczem

DODATKOWO  
+  
50  
TARCZE



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

### CL 55 2 Podajniki

DODATKOWO  
+  
50  
TARCZE



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

### CL 55 Stanowisko robocze

DODATKOWO  
+  
50  
TARCZE



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

Znajdź wszystkie modele stołowe na stronie 52

\* Akcesoria jako wyposażenie dodatkowe



## WIÓRKI/PLASTRY/PLASTRY FALISTE/JULIENNE

+ KOSTKA + FRYTKI

### CL 60 z Popychaczem



DODATKOWO  
+  
50  
TARCZE

- Trójfazowy
- 2 prędkości
- Zestaw do purée\*

### CL 60 2 Podajniki



DODATKOWO  
+  
50  
TARCZE

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

### CL 60 Stanowisko robocze

DODATKOWO  
+  
50  
TARCZE



- Trójfazowy
- 2 prędkości
- Zestaw do purée



## WOLNOSTOJĄCA SZATKOWNICA DO WARZYW



Powierzchnia 227 cm²

„Odkryj wszystkie zestawy tarcz tnących na stronie 40!”



Powierzchnia 227 cm²

„Odkryj wszystkie zestawy tarcz tnących na stronie 40!”

### CL 55 z Popychaczem

### CL 55 2 Podajniki

Asynchroniczny silnik



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

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, wkrótce dostępne**

D-Clean Kit **w zestawie**

**Tarcze tnące** Niedołączone do zestawu

**Wybierz swój model:**

CL 55 z Popychaczem - 6 tarcze tnące	Ref.	zł
CL 55 z Popychaczem 230V/50/1	2245	<b>18 945</b>
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W	<b>2 900</b>
CL 55 z Popychaczem 400V/50/3	2214	<b>18 945</b>
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W	<b>2 900</b>
CL 55 z Popychaczem- 16 tarcze tnące	Ref.	zł
CL 55 z Popychaczem 230V/50/1	2245	<b>18 945</b>
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W	<b>7 995</b>
CL 55 z Popychaczem 400V/50/3	2214	<b>18 945</b>
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W	<b>7 995</b>
CL 55 z Popychaczem bez tarcz tnących	Ref.	zł
CL 55 z Popychaczem 230V/50/1	2245	<b>18 945</b>
CL 55 z Popychaczem 400V/50/3	2214	<b>10 880</b>



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 - <b>w zestawie</b>	

Metalowa

Stal nierdzewna

Stal nierdzewna - wyposażona w 2 kółka z hamulcem

Szczotka osi silnika - **w zestawie, wkrótce dostępne**

**w zestawie**

Niedołączone do zestawu

CL 55 2 Podajniki - 6 tarcze tnące	Ref.	zł
CL 55 2 Podajniki 230V/50/1	2244	<b>25 500</b>
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W	<b>2 900</b>
CL 55 2 Podajniki 400V/50/3	2211	<b>25 500</b>
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W	<b>2 900</b>
CL 55 z Popychaczem- 16 tarcze tnące	Ref.	zł
CL 55 2 Podajniki 230V/50/1	2244	<b>25 500</b>
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W	<b>7 995</b>
CL 55 2 Podajniki 400V/50/3	2211	<b>25 500</b>
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W	<b>7 995</b>
CL 55 2 Podajniki bez tarcz tnących	Ref.	zł
CL 55 2 Podajniki 230V/50/1	2244	<b>25 500</b>
CL 55 2 Podajniki 400V/50/3	2211	<b>25 500</b>

Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36



## AKCESORIA CL 55



**Automatyczny otwór  
wsadowy**  
Ref. 28170 - 6 555 zł



**Otwór wsadowy z popychaczem**  
(powierzchnia 227 cm<sup>2</sup>)  
Ref. 39673 - 5 055 zł



**Otwór wsadowy 4-tubowy**  
2 kanały Ø 50 mm  
2 kanały Ø 70 mm  
Ref. 28161 - 5 780 zł



**Otwór wsadowy z 2 tubami**  
Tuba prosta i pochylona  
Ref. 28155 - 6 590 zł



**Zestaw do purée**  
Ref. 28208 Ø 3 mm - 995 zł  
Ref. 28210 Ø 6 mm - 995 zł



**Popychacz 2w1**  
CL 52 - CL 55 - CL 60  
Ref. 49221 - 160 zł

wkrótce dostępne



**Szczotka osi silnika**  
Ref. 49257 - 80 zł



**Wózek regulowany**  
3 wysokości GN 1/1  
Dostarczany bez  
pojemnika  
Ref. 49128 - 3 770 zł



**Półka do przechowywania  
akcesoriów** na 16 tarcz tnących,  
8 zestawów i 3 rodzaje  
podajników, dostarczana z  
pojemnikiem GN 1/1 (akcesoria  
nieodłączone do zestawu)  
Ref. 49132 - 6 595 zł



WOLNOSTOJĄCA SZATKOWNICA DO WARZYW

# CL 55 Stanowisko robocze

Kompletne rozwiązanie

## WÓZEK REGULOWANY 3 wysokości

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



## CL 55 Stanowisko robocze

Asynchroniczny silnik ✓

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

Pokrywa i komora robocza Metalowa

Obudowa silnika Stal nierdzewna

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

D-Clean Kit w zestawie

**Tarcze tnące** Wielozadaniowy zestaw 16 tarcz - w zestawie

CL 55 Stanowisko robocze	Ref.	zł
CL 55 Stanowisko robocze 230V/50/1	2290	37 470
CL 55 Stanowisko robocze 400V/50/3	2287	37 470

## PEŁNA KOLEKCJA AKCESORIÓW W ZESTAWIE!

### Automatyczny podajnik wsadowy

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



### Podajnik z popychaczem

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



### Wielozadaniowy zestaw 16 tarcz

16 tarcz tnących w zestawie



Plastry

Wiórki



Kostka



Frytki

Słupki



4 uchwyty ściennie na 16 tarcz tnących

### 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.



wkrótce dostępne

### 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 cm<sup>2</sup>

„Odkryj wszystkie zestawy tarcz tnących na stronie 40!”



Powierzchnia 227 cm<sup>2</sup>

„Odkryj wszystkie zestawy tarcz tnących na stronie 40!”



### CL 60 z Popychaczem

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

Asynchroniczny silnik



Moc 1500 W

Napięcie Trójfazowy 400 V

Prędkość 375 obr/min - 750 obr/min

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

Komora robocza Stal nierdzewna

Obudowa silnika Stal nierdzewna

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

Akcesoria Szczotka osi silnika - **w zestawie, wkrótce dostępne**

D-Clean Kit **w zestawie**

**Tarcze tnące** Nieodłączone do zestawu

**Wybierz swój model:**



Zeskanuj kod QR i zobacz krajalnicę do warzyw w akcji.

CL 60 z Popychaczem - 6 tarcze tnące	Ref.	zł
CL 60 z Popychaczem 400V/50/3	2319	<b>28 845</b>
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W	<b>2 900</b>
CL 60 z Popychaczem - 16 tarcz tnące	Ref.	zł
CL 60 z Popychaczem 400V/50/3	2319	<b>28 845</b>
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W	<b>7 995</b>
CL 60 z Popychaczem bez tarcz tnących	Ref.	zł
CL 60 z Popychaczem 400V/50/3	2319	<b>28 845</b>



1500 W

Jednofazowy 230 V Trójfazowy 400 V

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

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

Stal nierdzewna

Stal nierdzewna

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

Szczotka osi silnika - **w zestawie, wkrótce dostępne**

**w zestawie**

Nieodłączone do zestawu

CL 60 2 Podajniki - 6 tarcze tnące	Ref.	zł
CL 60 2 Podajniki 400V/50/3	2325	<b>38 795</b>
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W	<b>2 900</b>
CL 60 V.V. 2 Podajniki 230V/50/1	2329	<b>40 810</b>
Zestaw 6 tarcz tnących	1966W	<b>2 900</b>
CL 60 2 Podajniki - 16 tarcz tnące	Ref.	zł
CL 60 2 Podajniki 400V/50/3	2325	<b>38 795</b>
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W	<b>7 995</b>
CL 60 V.V. 2 Podajniki 230V/50/1	2329	<b>40 810</b>
Zestaw 16 tarcz tnących	2022W	<b>7 995</b>
CL 60 2 Podajniki bez tarcz tnących	Ref.	zł
CL 60 2 Podajniki 400V/50/3	2325	<b>38 795</b>
CL 60 V.V. 2 Podajniki 230V/50/1	2329	<b>40 810</b>

Pełna lista dostępnych tarcz tnących na stronie 36



Wymaga podłączenia do wyłącznika różnicowoprądowego typu A.



## AKCESORIA CL 60



**Automatyczny otwór wsadowy**  
Z tacą podającą  
Ref. 39681 - 9 950 zł



**Otwór wsadowy z popychaczem**  
Ref. 39680 - 6 820 zł



**Otwór wsadowy 4-tubowy**  
2 kanały Ø 50 mm  
2 kanały Ø 70 mm  
Ref. 28162 - 6 160 zł



**Otwór wsadowy z 2 tubami**  
Tuba prosta i pochylona  
Ref. 28157 - 6 690 zł



**Zestaw do purée**  
Ref. 28208 Ø 3 mm - 995 zł  
Ref. 28210 Ø 6 mm - 995 zł



**Popychacz 2w1**  
Ref. 49221 - 160 zł

wkrótce dostępne



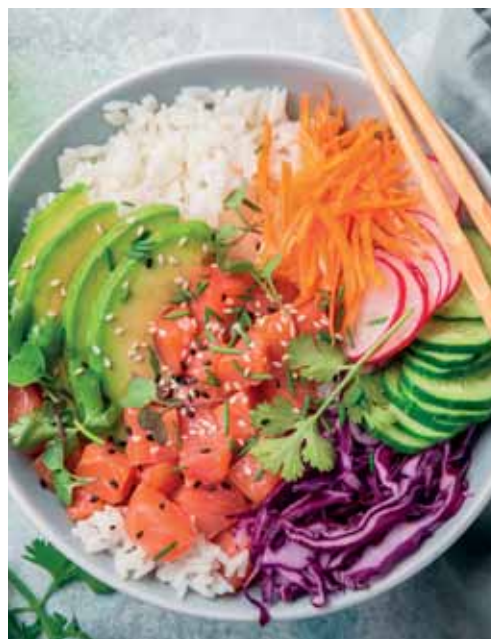
**Szczotka osi silnika**  
Ref. 49257 - 80 zł



**Wózek Ergo Mobile**  
Dostarczany bez pojemnika.  
Zaprojektowany do odbierania do 3 pojemników GN 1/1  
Ref. 49066 - 4 480 zł



**Półka do przechowywania akcesoriów** na 16 tarcz tnących, 8 zestawów i 3 rodzaje podajników, dostarczana z pojemnikiem GN 1/1 (akcesoria niedołączone do zestawu)  
Ref. 49132 - 6 595 zł



WOLNOSTOJĄCA SZATKOWNICA DO WARZYW

# CL 60 Stanowisko robocze

Kompletne rozwiązanie

Do 1200 kg  
warzyw na  
godzinę

WÓZEK DO PRZECHOWYWANIA  
AKCESORIÓW



**Regulowana nóżka**  
dostosowuje się do różnych  
poziomów posadzki.

## CL 60 Stanowisko robocze

Asynchroniczny  
silnik



Moc

1500 W

Napięcie

Trójfazowy 400 V

Prędkość

375 obr/min - 750 obr/min

Otwór wsadowy

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

Pokrywa i komora  
robocza

Metalowa

Obudowa silnika

Stal nierdzewna

Wyposażona w

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

### Akcesoria

Wózek ergomobile z 3 pojemnikami GN 1/1 - **w zestawie**  
Półka do przechowywania akcesoriów z 1 pojemnikiem  
GN 1/1 - **w zestawie**  
Zestaw do purée 3 mm - **w zestawie**  
Szczotka osi silnika - **w zestawie, wkrótce dostępne**

D-Clean Kit

**w zestawie**

**Tarcze tnące**

Wielozadaniowy zestaw 16 tarcz - **w zestawie**

### CL 60 Stanowisko robocze

Ref.

zł

CL 60 Stanowisko robocze  
400V/50/3

2300

63 695



Zeskanuj kod QR i  
zobacz krajalnicę do  
warzyw w akcji.

# PEŁNA KOLEKCJA AKCESORIÓW W ZESTAWIE!

## Automatyczny otwór wsadowy

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



## Otwór wsadowy z popychaczem

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



## Otwór wsadowy 4-tubowy

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



## Popychacz 2w1

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



## 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.



## wkrótce dostępne Szczotka osi silnika



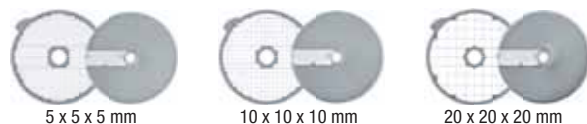
## Wielozadaniowy zestaw 16 tarcz

16 tarcz tnących w zestawie

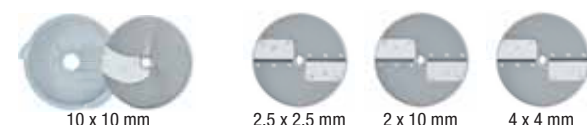


Plastry

Wiórki



Kostka



Frytki

Słupki



4 uchwyty ścienne na 16 tarcz tnących

## 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 76  
strona 84



## IDEALNE ROZWIĄZANIE DLA KUCCHARZY, CUKIERNIKÓW I PIEKARZY

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



# CUTTER-WILKI

## STOŁOWE

### POKRYWA

Możliwość dodawania płynów lub składników w trakcie przetwarzania.

**NOWOŚĆ**

### POJEMNIK

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



Zeskanuj kod QR i zobacz cutter w akcji.

### ERGONOMICZNA RĘKOJEŚĆ

pozwała na łatwe manipulowanie pojemnikiem.



### ZEGAR

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

### Easy Guide

 R7

7,5 L



### INNOWACJA

#### NÓŻ NA DNIĘ POJEMNIKA

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

Pracuje w 2 prędkościach :  
1500 i 3000 obr/min



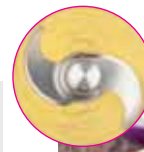
**Nóż gładki**  
W wersji  
standardowej



**GRUBE SIEKANIE**



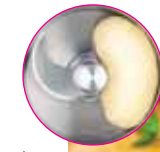
**DROBNE SIEKANIE**



**SOSY, EMULSJE**



**Nóż z zębami**  
Dedykowany  
do wyrobów  
cukierniczych



**WYRABIANIE**



**ROZDRABNIANIE**



**Nóż z nacięciami**  
do przypraw,  
ziół i gładkiego  
mielenia



**SIEKANIE ZIÓŁ**



**SIEKANIE PRZYPRAW**

## CUTTER-WILKI STOŁOWE



Ilości\*:



1 kg



1,5 kg



2,5 kg

2 PRĘDKOŚCI od 1500 do 3000 obr/min

R 4 - 2V

OPCJONALNIE  
3  
RODZAJE NOŻY

4,5 L



• Trójfazowy

1 PRĘDKOŚĆ 3000 obr/min

R 2

OPCJONALNIE  
3  
RODZAJE NOŻY

2,9 L



• Jednofazowy

R 3

OPCJONALNIE  
3  
RODZAJE NOŻY

3,7 L



• Jednofazowy

\* Maksymalna ilość przetwarzana jednorazowo





3 kg



3,5 kg



5 kg

## 2 PRĘDKOŚCI od 1500 do 3000 obr/min

### R 5 - 2V



5,9 L

• Trójfazowy

### R 7



7,5 L

• Trójfazowy

### R 8



8 L

• Trójfazowy

## 1 PRĘDKOŚĆ 3000 obr/min

### R 5 - 1V



5,9 L

• Jednofazowy

## MOŻLIWOŚCI PRACY

Modele	Maks. pojemność				Liczba nakryć	Czas pracy
	Siekanie (do)	Emulsje (do)	Ciasta* (do)	Rozdrabnianie (do)		
R 2	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	od 1 do 50	1-4 min
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	od 1 do 50	
R 4 - 2V	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	od 50 do 100	
R 5 - 1V / R 5 - 2V	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	od 50 do 200	
R 7	2,7 kg	3,8 kg	2,7 kg	1,7 kg	od 100 do 200	
R 8	3 kg	5 kg	4 kg	2 kg	od 200 do 300	

\* Ilość ciasta drożdżowego o wilgotności do 60%

Znajdź wszystkie modele wolnostojące na stronie 86

## CUTTER-WILKI STOŁOWE



### R 2

Asynchroniczny silnik	✓
Moc	550 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
Prędkość	1500 obr/min
Praca pulsacyjna	✓
Pojemnik	2,9 l ze stali nierdzewnej
<b>Nóż</b>	Ostrza gładkie ze stali nierdzewnej - <b>w zestawie</b>



### R 3

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

#### Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz cutter w akcji.

R 2	Ref.	zł
R 2 230V/50/1	22100	<b>5 020</b>

R 3	Ref.	zł
R 3 230V/50/1	22382	<b>5 980</b>

#### Wybierz swoje opcje:



Opcje	R 2		R 3	
	Ref.	zł	Ref.	zł
Nóż z zębami <b>dedykowany do wyrobów cukierniczych</b>	27138	<b>450</b>	27288	<b>450</b>
Nóż z nacięciami <b>do przypraw, ziół i gładkiego mielenia</b>	27061	<b>450</b>	27287	<b>450</b>
Nóż gładki dodatkowy	27055	<b>410</b>	27286	<b>410</b>
Wieszak ścienny na nóż	107810	<b>145</b>	107810	<b>145</b>



## R 4 - 2V

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

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz cutter w akcji.

R 4 - 2V	Ref.	zł
R 4 - 2V 400/50/3	22437	<b>8 485</b>

R 4 - 2V		
Opcje	Ref.	zł
Nóż z zębami <b>dedykowany do wyrobów cukierniczych</b>	27346	<b>470</b>
Nóż z nacięciami <b>do przypraw, ziół i gładkiego mielenia</b>	27345	<b>470</b>
Nóż gładki dodatkowy	27344	<b>415</b>
Wieszak ścienny na nóż	107810	<b>145</b>



## CUTTER-WILKI STOŁOWE

**NOWOŚĆ**



### R 5 - 1V

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

**Nóż**  
Ostrza gładkie ze stali nierdzewnej - **w zestawie**  
Narzędzie do czyszczenia ostrza - **w zestawie**,  
**wkrótce dostępne**

**Wybierz swój model:**



Zeskanuj kod QR i zobacz cutter w akcji.

R 5 - 1V	Ref.	zł
R 5 - 1V 230V/50/1	24608	<b>11 035</b>

**NOWOŚĆ**



### R 5 - 2V

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

Ostrza gładkie ze stali nierdzewnej - **w zestawie**  
Narzędzie do czyszczenia ostrza - **w zestawie**,  
**wkrótce dostępne**

R 5 - 2V	Ref.	zł
R 5 - 2V 400/50/3	24614	<b>11 035</b>

**Wybierz swoje opcje:**



**NOWOŚĆ**

R 5 wszystkie modele		
Opcje	Ref.	zł
Nóż z zębami <b>dedykowany do wyrobów cukierniczych</b>	27305	<b>910</b>
Nóż z nacięciami <b>do przypraw, ziół i gładkiego mielenia</b>	27304	<b>910</b>
Nóż gładki dodatkowy	27303	<b>830</b>
Ramię zbierające	49552	<b>280</b>
Narzędzie do czyszczenia ostrza - <b>wkrótce dostępne</b>	49258	<b>127</b>

**NOWOŚĆ**



## R 7

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

**Wybierz swój model:**

R 7	Ref.	zł
R 7 400V/50/3	24658	<b>12 610</b>

**Wybierz swoje opcje:**



Opcje	R 7		R 8	
	Ref.	zł	Ref.	zł
Nóż z zębami ze stali nierdzewnej <b>dedykowany do wyrobów cukierniczych</b>	27308	<b>1 605</b>	-	-
Nóż z nacięciami ze stali nierdzewnej <b>do przypraw, ziół i gładkiego mielenia</b>	27307	<b>1 605</b>	-	-
Dodatkowy nóż gładki ze stali nierdzewnej	27306	<b>1 550</b>	-	-
Ostrze z zębami dolne	49162	<b>260</b>	-	-
Ostrze z zębami górne	49163	<b>260</b>	-	-
Ostrze z nacięciami dolne	49164	<b>260</b>	-	-
Ostrze z nacięciami górne	49165	<b>260</b>	-	-
Ostrze gładkie dolne	49160	<b>245</b>	-	-
Ostrze gładkie górne	49161	<b>245</b>	-	-
<b>NOWOŚĆ</b> Ramię zgarniające	49552	<b>280</b>	-	-
Nóż z zębami ze stali nierdzewnej 2 ostrza <b>dedykowany do wyrobów cukierniczych</b>	-	-	27383	<b>2 195</b>
Nóż z nacięciami ze stali nierdzewnej 2 ostrza <b>do przypraw, ziół i gładkiego mielenia</b>	-	-	27385	<b>2 195</b>
Dodatkowy nóż gładki ze stali nierdzewnej 2 ostrza	-	-	27381	<b>2 145</b>
Ostrze z zębami	-	-	59281	<b>365</b>
Ostrze z nacięciami	-	-	59282	<b>365</b>
Ostrze gładkie	-	-	59280	<b>305</b>



Dodatkowa pojemnik mini w wyposażeniu dodatkowym	Ref.	zł
Pojemnik 3,5 l ze stali nierdzewnej R 8 Nóż gładki ze stali nierdzewnej	27374	<b>3 180</b>
Nóż z zębami ze stali nierdzewnej	27107	<b>1 150</b>
Dodatkowy nóż gładki ze stali nierdzewnej	27106	<b>1 120</b>
Ostrze z zębami	1018015	<b>210</b>
Ostrze gładkie	1018005	<b>180</b>

# CUTTER-WILKI PIONOWE

## WOLNOSTOJĄCE

### 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 DNIĘ POJEMNIKA

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

#### KONSTRUKCJA ZE STALI NIERDZEWNEJ

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

#### WBUDOWANE KÓŁKA

Trzy wysuwane kółka ułatwiające przesuwanie i utrzymanie w czystości.

Szczelna, przezroczysta pokrywa, zamykana jednym ruchem.

**Pokrywa i uszczelka demontowane** jednym ruchem ręki.

#### WYCIERACZKA W POKRYWIE

Zapewnia doskonałą widoczność wnętrza pojemnika podczas pracy urządzenia.

Zeskanuj kod QR i zobacz cutter w akcji.



#### 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**

## WOLNOSTOJĄCE CUTTER-WILKI PIONOWE



Ilości\*:



od 3 do 9 kg



od 4 do 14 kg

2 PRĘDKOŚCI od 1500 do 3000 obr/min

### R 15



15 L



• Trójfazowy

### R 23



23 L



• Trójfazowy

Znajdź wszystkie modele stołowe na stronie 78

\* Ilość przetwarzana jednorazowo





od 4 do 17 kg



od 6 do 27 kg

2 PRĘDKOŚCI od 1500 do 3000 obr/min

R 30



OPCJONALNIE  
3  
RODZAJE NOŻY

28 L

• Trójfazowy

R 45



OPCJONALNIE  
3  
RODZAJE NOŻY

45 L

• Trójfazowy

## MOŻLIWOŚCI PRACY

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

\* Ilość ciasta drożdżowego o wilgotności do 60%

## WOLNOSTOJĄCE CUTTER-WILKI PIONOWE



### R 15

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

### R 23

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

Wybierz swój model:

R 15	Ref.	zł
R 15 400V/50/3	51491	<b>28 090</b>

R 23	Ref.	zł
R 23 400V/50/3	51331C	<b>58 880</b>



Zeskanuj kod QR i zobacz cutter w akcji.

Wybierz swoje opcje:

Opcje	R 15		R 23	
	Ref.	zł	Ref.	zł
Nóż z zębami ze stali nierdzewnej 3 ostrza <b>dedykowany do wyrobów cukierniczych</b>	57098	<b>2 840</b>	57070	<b>5 275</b>
Nóż z nacięciami ze stali nierdzewnej 3 ostrza <b>do przypraw, ziół i gładkiego mielenia</b>	57099	<b>2 840</b>	57072	<b>5 090</b>
Dodatkowy nóż gładki ze stali nierdzewnej 3 ostrza	57097	<b>2 785</b>	57069	<b>4 860</b>
Ostrze z zębami	59393	<b>365</b>	118294S	<b>810</b>
Ostrze z nacięciami	59359	<b>365</b>	118292S	<b>770</b>
Ostrze gładkie	59392	<b>305</b>	118217S	<b>710</b>
Wózek regulowany 3 wysokości GN1x1	-	-	49128	<b>3 770</b>

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



## R 30

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

## R 45

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

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz cutter w akcji.

R 30	Ref.	zł
R 30 400V/50/3	52331C	<b>73 985</b>

R 45	Ref.	zł
R 45 400V/50/3	53331C	<b>99 645</b>

Wybierz swoje opcje:

Opcje	R 30		R 45	
	Ref.	zł	Ref.	zł
Nóż z zębami ze stali nierdzewnej 3 ostrza <b>dedykowany do wyrobów cukierniczych</b>	57075	<b>5 490</b>	57082	<b>5 685</b>
Nóż z nacięciami ze stali nierdzewnej 3 ostrza <b>do przypraw, ziół i gładkiego mielenia</b>	57077	<b>5 275</b>	57084	<b>5 490</b>
Dodatkowy nóż gładki ze stali nierdzewnej 3 ostrza	57074	<b>5 090</b>	57081	<b>5 275</b>
Ostrze z zębami	118286S	<b>880</b>	118287S	<b>920</b>
Ostrze z nacięciami	118241S	<b>810</b>	118243S	<b>880</b>
Ostrze gładkie	117950S	<b>770</b>	117952S	<b>810</b>
Wózek regulowany 3 wysokości GN1x1	49128	<b>3 770</b>	49128	<b>3 770</b>

\*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 delektować się ciszą.

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

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

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

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

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



**OBSŁUGA**

Przycisk obrotowy (ustawienia parametrów)

### REGULACJA

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

### PROGRAMOWANIE

- P** Funkcja programowania
- ↻** Przycisk kolejny etap

### OBSŁUGA

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

## Robot Cook® COOKING CUTTER BLENDER



### Robot Cook®

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

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz Robot Cook® w akcji.

Robot Cook®	Ref.	zł
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R	13 985

Wybierz swoje opcje:

Opcje	Ref.	zł
Zestaw dodatkowego pojemnika z nożem z nacięciami	39854	4 335
Nóż gładki dodatkowa funkcja Cutter-Wilka	49691	535
Nóż z nacięciami, dodatkowa funkcja Blender	39691	535

#### ●● EMULGOWANIE



#### ●● SIEKANIE



#### ●● MIKSOWANIE



#### ●● MIELENIE



#### ●● MIESZANIE



#### ●● WYRABIANIE CIASTA



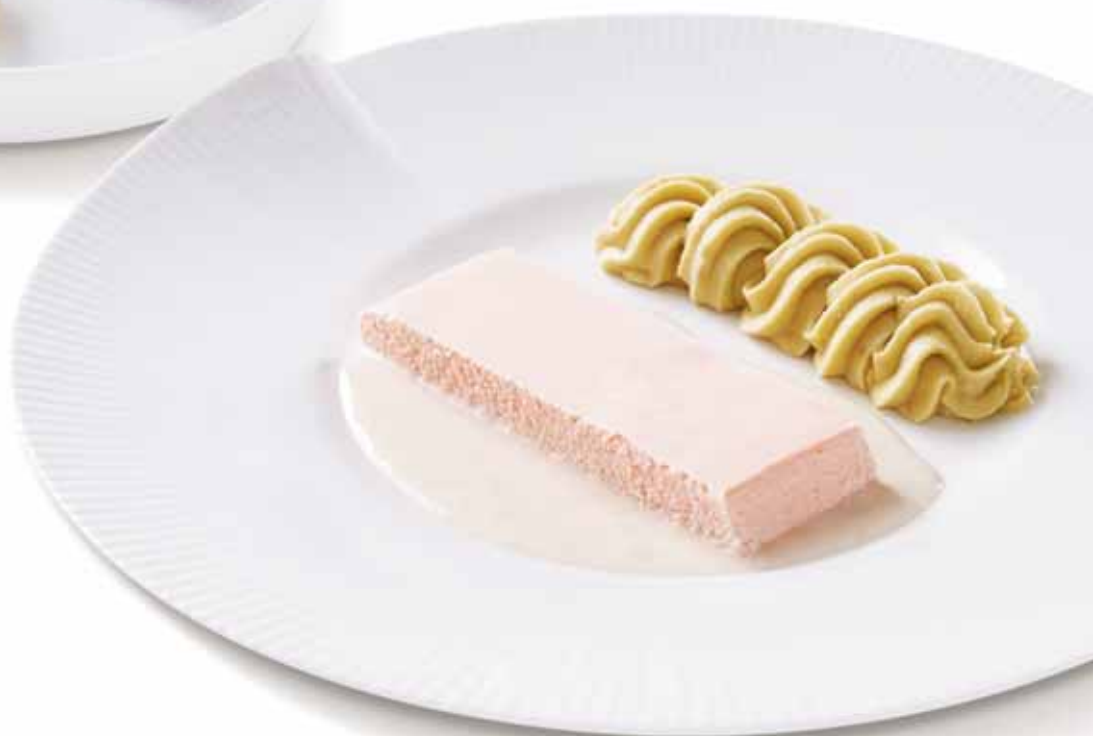
# Blixer®





## 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  
umożliwić dodawanie  
płynów lub składników **w**  
**trakcie przetwarzania.**

#### POKRYWA

Wyposażona w uszczelkę  
zapewniającą **doskonałą**  
**szczelność.**

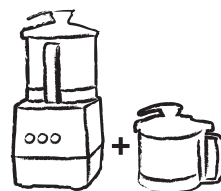
#### WYSOKI KOMIN POJEMNIKA

Do przetwarzania  
**dużych ilości**  
**produktów**  
**płynnych.**

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

## DLACZEGO WARTO KUPIĆ DODATKOWĄ MISĘ?

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



1 Pojemnik do  
zimnych  
produktów

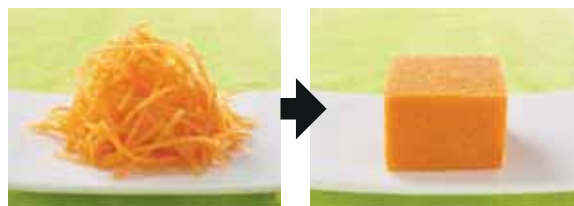


1 Pojemnik do  
gorących  
produktów

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



DUET CZERWONEJ KAPUSTY Z SUROWYM SELEREM



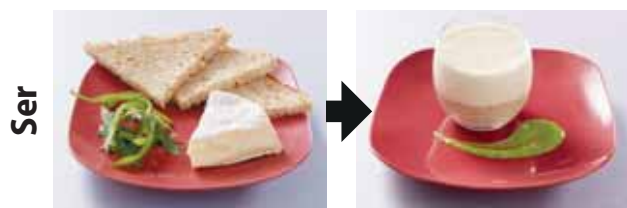
ŚWIEŻOŚĆ SUROWEJ MARCHEWKI



ŁOSOŚ Z KAPUSTĄ



POTRAWKA CIEŁĘCA W BIAŁYM SOSIE



CAMEMBERT Z CHLEBEM PEŁNOZIARNISTYM



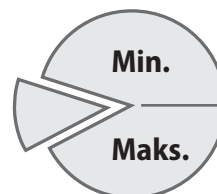
MUS Z SUROWYCH JABŁEK GRANNY SMITH

## JAK WYBRAĆ Blixer®?

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

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

Liczba porcji 200g



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

## LOKALE GASTRONOMICZNE

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

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



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



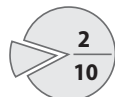
## Blixer® STOŁOWY

Liczba porcji 200 g

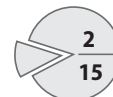


Ilość przetwarzana jednorazowo

Specjalny do pojedynczych porcji



Od 0,3 do 2 kg



Od 0,4 do 3 kg

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



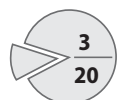
• Jednofazowy

### Blixer® 4 - 1V

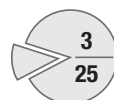
4,5 L



• Jednofazowy



Od 0,5 do 3,8 kg



0.6 to 4.8 kg

2 PRĘDKOŚCI od 1500 do 3000 obr/min

### Blixer® 5

NOWOŚĆ

5,9 L



• Trójfazowy

### Blixer® 7

NOWOŚĆ

7,5 L



• Trójfazowy

## MOŻLIWOŚCI PRACY

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



## Blixer® 2

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

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz Blixer® w akcji.

Blixer® 2	Ref.	zł
Blixer® 2 230V/50/1	33228	<b>6 575</b>
Blixer® 2 230V/50/1 + dodatkowy pojemnik	2340	<b>8 810</b>



## Blixer® 3

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

Blixer® 3	Ref.	zł
Blixer® 3 230V/50/1	33197	<b>7 135</b>
Blixer® 3 230V/50/1 + dodatkowy pojemnik	2341	<b>9 815</b>

Wybierz swoje opcje:

Opcje	Blixer® 2		Blixer® 3	
	Ref.	zł	Ref.	zł
Zestaw dodatkowego pojemnika: pojemnik, nóż z nacięciami, pokrywa i ramię Blixer®	27369	<b>2 235</b>	27337	<b>2 680</b>
Dodatkowy nóż z nacięciami	27370	<b>450</b>	27447	<b>450</b>
Nóż z zębami	27371	<b>450</b>	27448	<b>450</b>



## Blixer® 4 - 1V

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

Wybierz swój model:

Blixer® 4 - 1V	Ref.	zł
Blixer® 4-1V 230V/50/1	33208	<b>7 890</b>
Blixer® 4-1V 230V/50/1 + dodatkowy pojemnik	2343	<b>10 790</b>

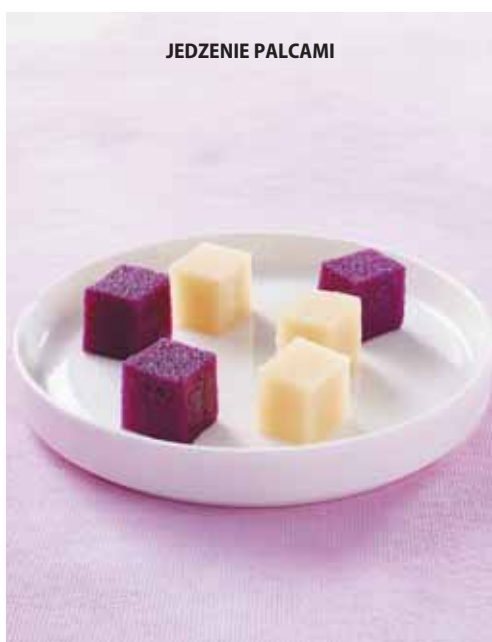
## Blixer® 4 - 2V

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

Blixer® 4 - 2V	Ref.	zł
Blixer® 4-2V 400V/50/3	33215	<b>8 745</b>
Blixer® 4-2V 400V/50/3 + dodatkowy pojemnik	2342	<b>11 645</b>

Wybierz swoje opcje:

Blixer® 4 wszystkie modele		
Opcje	Ref.	zł
Zestaw dodatkowego pojemnika: pojemnik, nóż z nacięciami, pokrywa i ramię Blixer®	27338	<b>2 900</b>
Dodatkowy nóż z nacięciami	27449	<b>450</b>
Nóż z zębami	27450	<b>450</b>



**NOWOŚĆ**



## Blixer® 5

Asynchroniczny silnik	✓
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®	✓
<b>Nóż</b>	Ostrza z nacięciami ze stali nierdzewnej, ze dementowaną pokrywką - <b>w zestawie</b> Narzędzie do czyszczenia ostrza - <b>w zestawie</b> , <b>wkrótce dostępne</b>

Liczba porcji 200g 3-20

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz Blixer® w akcji.

Blixer® 5	Ref.	zł
Blixer® 5 400V/50/3	33259	<b>12 390</b>
Blixer® 5 400V/50/3 + dodatkowy pojemnik	2369	<b>16 545</b>

Blixer® 5		
Opcje	Ref.	zł
Zestaw dodatkowego pojemnika: pojemnik, nóż z nacięciami, pokrywa i ramię Blixer®	27322	<b>4 155</b>
Dodatkowy nóż z nacięciami	27310	<b>935</b>
Nóż z zębami - dedykowany do wyrobów cukierniczych	27311	<b>935</b>
Narzędzie do czyszczenia ostrza - <b>wkrótce dostępne</b>	49258	<b>127</b>



**NOWOŚĆ**



## Blixer® 7

Asynchroniczny silnik	✓
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®	✓
<b>Nóż</b>	Ostrza z nacięciami ze stali nierdzewnej, ze dementowaną pokrywką - <b>w zestawie</b> Narzędzie do czyszczenia ostrza - <b>w zestawie</b> , <b>wkrótce dostępne</b>

Liczba porcji 200g 3-25

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz Blixer® w akcji.

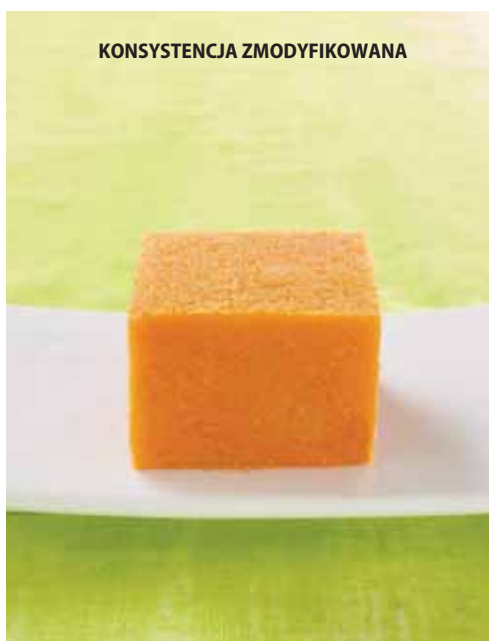
Blixer® 7	Ref.	zł
Blixer® 7 400V/50/3	33269	15 445
Blixer® 7 400V/50/3 + dodatkowy pojemnik	2375	21 045

Blixer® 7		
Opcje	Ref.	zł
Zestaw dodatkowego pojemnika: pojemnik, nóż z nacięciami, pokrywa i ramię Blixer®	27323	5 600
Dodatkowy nóż wykonany w całości ze stali nierdzewnej z ostrzami ząbkowanymi	27316	1 155
Nóż wykonany w całości ze stali nierdzewnej z ostrzami karbowanymi specjal rozdrabnianie	27317	1 155
Dodatkowy nóż z materiału kompozytowego z ostrzami ząbkowanymi ze stali nierdzewnej	27313	1 620
Nóż z materiału kompozytowego z ostrzami karbowanymi ze stali nierdzewnej specjal rozdrabnianie	27314	1 620
Dodatkowe ostrze ząbkowane dolne	49166	260
Dodatkowe ostrze ząbkowane górne	49167	260
Dodatkowe ostrze karbowane dolne	49168	260
Dodatkowe ostrze karbowane górne	49169	260
Narzędzie do czyszczenia ostrza - <b>wkrótce dostępne</b>	49258	127

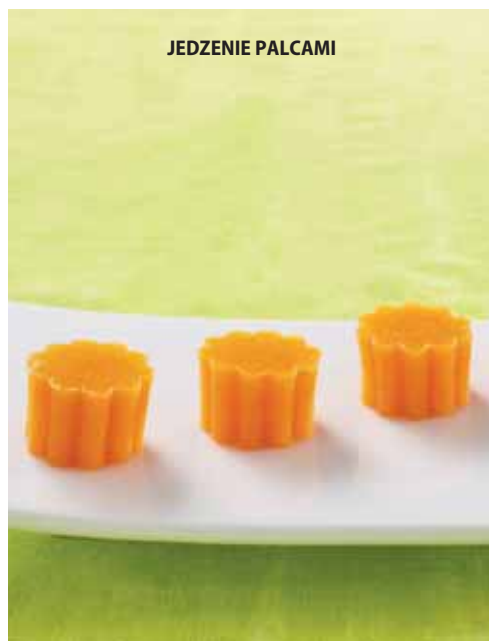
**KONSYSTENCJA NIEZMIENIONA**



**KONSYSTENCJA ZMODYFIKOWANA**



**JEDZENIE PALCAMI**



# KITCHEN BLENDER



## FACHOWE BLENDOWANIE 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**

**NOWOŚĆ**

## WYJMOWANY KOREK

Umożliwia dodawanie płynów i innych składników podczas blendowania.



Zeskanuj kod QR, żeby zobaczyć produkt w działaniu.

**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.



### UCHWYTY

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

### DZBANEK ZE STALI NIERDZEWNEJ

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

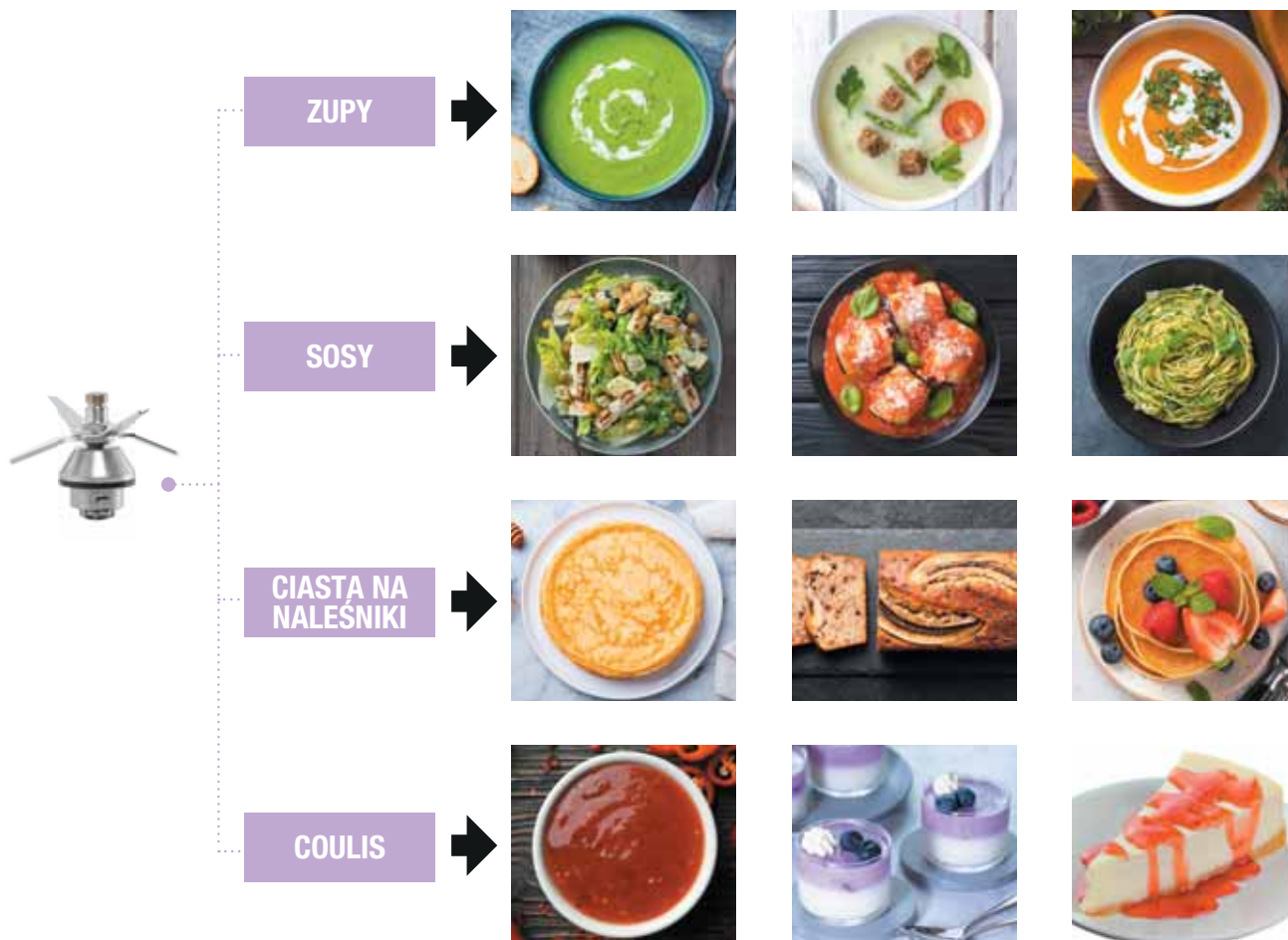
### PROGRAMATOR CZASOWY

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

## WYJĄTKOWE CECHY

**Ściśle dopasowane** elementy blokady dzbanka na korpusie ograniczają drgania.





## X-Flow<sup>®</sup> Technology

### 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 230 V
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.	zł
BL 3 230V/50/1	47010	7 135



Zeskanuj kod QR, żeby zobaczyć produkt w działaniu.

Wybierz swoje opcje:

Opcje	Ref.	zł
Dzbanek 3 L	28350	2 680

**NOWOŚĆ**



## BL 5

Moc	1 200 W
Napięcie	Jednofazowy 230 V
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.	zł
BL 5 230V/50/1	47000	<b>8 735</b>



Zeskanuj kod QR, żeby zobaczyć produkt w działaniu.

Wybierz swoje opcje:

Opcje	Ref.	zł
Dzbanek 5 L	28550	<b>3 550</b>



# MIKSERY RĘCZNE





## PIĘĆ GAM PRODUKTÓW NA SZCZYCIE INNOWACJI

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



# MIKSERY RĘCZNE

## ERGONOMIA

Ergonomiczny uchwyt to większa wygoda użytkowania.

## WYDAJNOŚĆ

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



## TRWAŁOŚĆ

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

## INNOWACJA



DZWON ZE STALI NIERDZEWNEJ



## HIGIENA

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



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

## INNOWACJA



## ERGONOMIA

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

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

## NOWOŚĆ



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

## ODPINANY PRZEWÓD ZASILAJĄCY

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



## INNOWACJA



ZUPY



SOSY



PRZECIERY



PRZYSTAWKA  
SPÉCIAL DO  
EMULSJI



Przystawka Aeromix dostępna dla gamy Mini i MicroMix®

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

Strona 122



# MIKSERY RĘCZNE

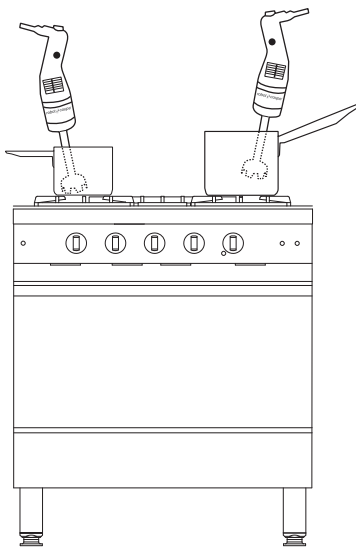
## MINI

**Mini MP**  
Patrz strona 118



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

Specjalne narzędzie do emulsji



## KOMPAKTOWA

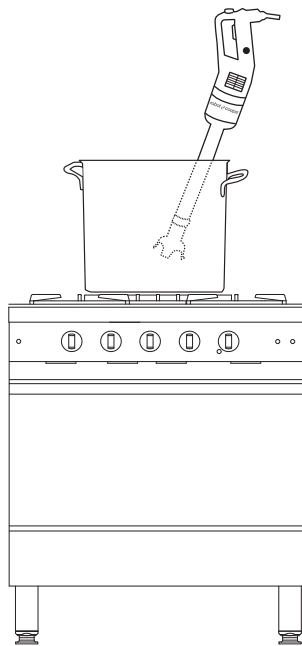
**CMP**  
Patrz strona 120



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

15 litrów 30 litrów 45 litrów

Dedykowany dla lokali gastronomicznych



## DUŻA

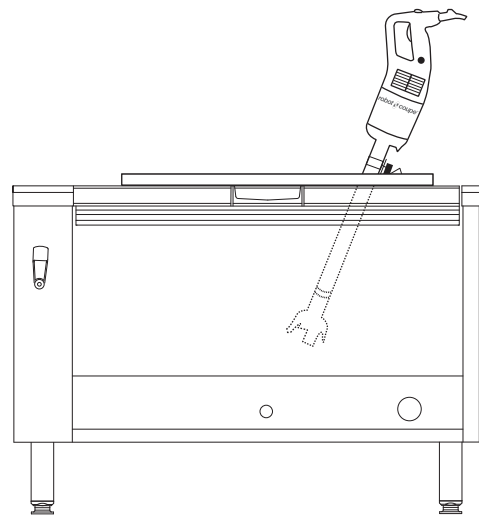
**MP**  
Patrz strona 123



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

50 litrów 100 litrów 200 litrów 300 litrów 400 litrów









Idealny do intensywnego użytkowania instytucje/firmy cateringowe



## COMBI

### MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

Patrz strona 127

							
190 mm	185 mm 240 mm	250 mm	220 mm 300 mm	350 mm	280 mm 450 mm		
<b>270 W</b> Mini MP 190 Combi	<b>290 W</b> Mini MP 240 Combi	<b>310 W</b> CMP 250 Combi	<b>350 W</b> CMP 300 Combi	<b>440 W</b> MP 350 Combi Ultra	<b>500 W</b> MP 450 Combi Ultra	<b>500 W</b> MP 450 FW Ultra	<b>500 W</b> MP 450 XL FW Ultra
		<b>15 litrów</b>	<b>30 litrów</b>	<b>50 litrów</b>	<b>100 litrów</b>	<b>100 litrów</b>	<b>100 litrów</b>
Najlepszy do przygotowywania niewielkich porcji		Dedykowany dla lokali gastronomicznych		Idealny do intensywnego użytkowania instytucje/firmy cateringowe			

## CZYSZCZENIE

Łatwy do zdejmowania nóż i dzwon.



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

## KOMFORT UŻYTKOWANIA

Łatwe w użytkowaniu uchwyty do mikserów zapewniają pracę bez zmęczenia.

### 1 uniwersalny uchwyt ze stali nierdzewnej:

- Do zamocowania na brzegu garnka.

### 2 3 regulowane uchwyty ze stali nierdzewnej:

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



## MICROMIX®

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

### WYDAJNOŚĆ

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

### SOLIDNA KONSTRUKCJA

Stopa, dzwon, obudowa i przystawki ze stali nierdzewnej.

### ERGONOMIA

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



### HIGIENA

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



### INNOWACJA

#### AEROMIX

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



#### NÓŻ

Przygotowywanie zup i sosów w małych ilościach.



**WYSTARCZY KILKA SEKUND, ABY UZYSKAĆ IDEALNĄ EMULSJĘ LUB PIANKĘ!**





Uchwyt ścienny



## MicroMix®

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



Zeskanuj kod QR i zobacz Miksery Ręczne w akcji.



## Pakiet specjalny dla wzorcowni do prezentacji 6 MicroMixów w sklepie

	Ref.	Jednostka sprzedaży	zł/sztuka	Pakowany	zł/sztuka
Micromix 230V/50/1	34900	1	<b>1 160</b>	1	<b>1 160</b>
Pakiet 6 MicroMix 230V/50/1	34950	1	<b>1 095</b>	6	<b>6 570</b>



## 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.



**Easy Guide**



Nóż zaprojektowany w sposób zapewniający optymalną jakość miksowania.



**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.



## NÓZ



## AEROMIX

Przystawka przygotowanie strukturalnych pianek







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

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

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz Miksery Ręczne w akcji.

Mini MP 160 V.V.	Ref.	zł
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	34740	<b>1 335</b>

Mini MP 190 V.V.	Ref.	zł
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750	<b>1 655</b>

Mini MP 240 V.V.	Ref.	zł
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760	<b>1 960</b>



**Funkcja Trzepaczki**  
**Mini MP 190 Combi**  
Patrz strona 128



**Funkcja Trzepaczki**  
**Mini MP 240 Combi**  
Patrz strona 128

## GAMA KOMPAKTOWA CMP

**Kompaktowa, poręczna i wydajna.**  
Dedykowany dla lokali gastronomicznych

**NOWOŚĆ**

### MOC

**Silnik wzmocniony o 15%** to bardziej wydajne urządzenie.



### WYDAJNOŚĆ

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



### TRWAŁOŚĆ

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

### INNOWACJA



DZWON ZE STALI NIERDZEWNEJ



### HIGIENA

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



### KOMFORT

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

### INNOWACJA



### EERGONOMIA

Urządzenie kompaktowe, lekkie, poręczne.

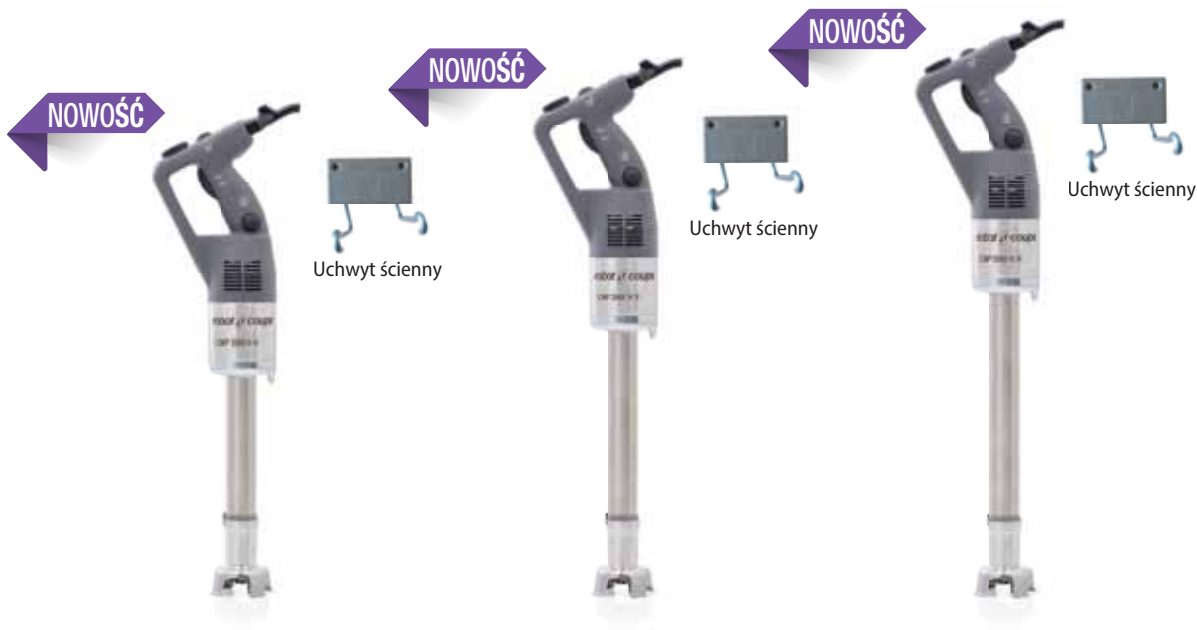
**Występ na obudowie silnika** może służyć za punkt oparcia i oś obrotu na obrzeżu rondla, co zwiększy jego poręczność i komfort pracy.

**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 (gniazdka 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
<b>Akcesoria</b>	Uchwyt ścienny - <b>w zestawie</b>

## 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
<b>Akcesoria</b>	Uchwyt ścienny - <b>w zestawie</b>

## 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
<b>Akcesoria</b>	Uchwyt ścienny - <b>w zestawie</b>

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz Miksery Ręczne w akcji.

CMP 250 V.V.	Ref.	zł
CMP 250 V.V. 230V/50/1	34240B	<b>2 045</b>

CMP 300 V.V.	Ref.	zł
CMP 300 V.V. 230V/50/1	34230B	<b>2 210</b>

CMP 350 V.V.	Ref.	zł
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250B	<b>2 390</b>



**Funkcja Trzepaczki**  
**CMP 250 Combi**  
Patrz strona 129



**Funkcja Trzepaczki**  
**CMP 300 Combi**  
Patrz strona 129

## UCHWYT MIKSERA MP/CMP

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

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

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

### 1 Uniwersalny uchwyt:

Z łatwością można dopasować go do każdej średnicy garnka.



### 2 Regulowane uchwyty mikserów:

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

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



## Uchwyty do mikserów ze stali nierdzewnej

1 uniwersalny uchwyt ze stali nierdzewnej 1	Ref.	zł
Do zamocowania na brzegu garnka	27358	405
3 regulowane uchwyty ze stali nierdzewnej 2	Ref.	zł
Dla garnka/kotła/patelni uchylnej o średnicy 330-650 mm	27363	1 375
Dla garnka/kotła/patelni uchylnej o średnicy 500-1000 mm	27364	1 445
Dla garnka/kotła/patelni uchylnej o średnicy 850-1300 mm	27365	1 515

# GAMA DUŻA MP ULTRA

Jeszcze wydajniejszy i bardziej ergonomiczny!

## ERGONOMIA

Ergonomiczny uchwyt to większa wygoda użytkowania.

## WYDAJNOŚĆ

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

## TRWAŁOŚĆ

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



DZWON ZE STALI NIERDZEWNEJ

## INNOWACJA



## HIGIENA

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



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

## INNOWACJA



## ERGONOMIA

**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.

## NOWOŚĆ



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

## ODPINANY PRZEWÓD ZASILAJĄCY

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





## MP 350 Ultra

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



## MP 350 Ultra V.V.

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

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz Miksery Ręczne w akcji.

MP 350 Ultra	Ref.	zł
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L	<b>2 585</b>

MP 350 Ultra V.V.	Ref.	zł
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L	<b>2 850</b>



**Funkcja Trzepaczki**  
**MP 350 Combi Ultra**  
 Patrz strona 130

Wybierz swoje opcje:

MP 350 Ultra / MP 350 Ultra V.V.		
Opcja	Ref.	zł
Wyjmowany uchwyt EasyGrip	27359	<b>344</b>



Uchwyt ścienny

## 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
<b>Akcesoria</b>	Uchwyt ścienny - <b>w zestawie</b>



Uchwyt ścienny

## 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
<b>Akcesoria</b>	Uchwyt ścienny - <b>w zestawie</b>

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz Miksery Ręczne w akcji.

MP 450 Ultra	Ref.	zł
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L	<b>2 890</b>

MP 450 Ultra V.V.	Ref.	zł
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L	<b>3 170</b>



### Funkcja Trzepaczki

## MP 450 Combi Ultra

Patrz strona 130

Wybierz swoje opcje:

MP 450 Ultra / MP 450 Ultra V.V.		
Opcja	Ref.	zł
Wyjmowany uchwyt EasyGrip	27359	<b>344</b>

## MIKSERY RĘCZNE



### MP 550 Ultra

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

### 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 <b>EasyGrip</b>

### 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	Nie
EasyPlug	✓
Wymiary	Długość 940 mm, Ø 125 mm
Waga brutto	6,6 kg
<b>Akcesoria</b>	Uchwyt ścienny - <b>w zestawie</b>

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

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

Wybierz swój model:

MP 550 Ultra	Ref.	zł
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820LH	<b>4 290</b>

MP 600 Ultra	Ref.	zł
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830LH	<b>5 295</b>

MP 800 Turbo	Ref.	zł
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L	<b>6 340</b>



Zeskanuj kod QR i zobacz Miksery Ręczne w akcji.



## Uchwyty do mikserów ze stali nierdzewnej

1 uniwersalny uchwyt ze stali nierdzewnej ①	Ref.	zł
Do zamocowania na brzegu garnka	27358	<b>405</b>
3 regulowane uchwyty ze stali nierdzewnej ②	Ref.	zł
Dla garnka/kotła/patelni uchylnej o średnicy 330-650 mm	27363	<b>1 375</b>
Dla garnka/kotła/patelni uchylnej o średnicy 500-1000 mm	27364	<b>1 445</b>
Dla garnka/kotła/patelni uchylnej o średnicy 850-1300 mm	27365	<b>1 515</b>



# GAMA COMBI

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

## MOC

Silnik wzmocniony o 15% to bardziej wydajne urządzenie.

## ŁATWOŚĆ UŻYTKOWANIA

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

## ERGONOMIA

Ergonomiczny uchwyt to większa wygoda użytkowania.

## KOMFORT

Zasada samoregulacji prędkości podczas przygotowywania trudnych w wykonaniu wyrobów kulinarnych.

## EMULGOWANIE



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

## MIESZANIE



Ciasto naleśnikowe, pulpa pomidorowa itp.

## ROZGNIATANIE



Kasza, ryż, ziarna zbóż, komosa itp.

## UBIJANIE



Białka jaj, mus czekoladowy, bita śmietana itp.

## PUREE I MIKSOWANIE



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



## INNOWACJA



## METALOWA PRZEKŁADNIA TRZEPACZEK

### SOLIDNA KONSTRUKCJA

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

### HIGIENA

**Jednorodny odlew** trzepaczki gwarantują doskonałą higienę.

### ERGONOMIA

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



## Mini MP 190 Combi

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

## 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
Zdemontowany nóż	✓
Zdemontowany dzwon	✓
Zdemontowana stopa	✓
Metalowa nasadka na trzepaczkę	✓
Wymiary	Długość całkowita ze stopą miksującą 535 mm z trzepaczką 550 mm, Ø 78 mm
Waga brutto	2,8 kg
<b>Akcesoria</b>	Uchwyt ścienny - <b>w zestawie</b>

Wybierz swój model:



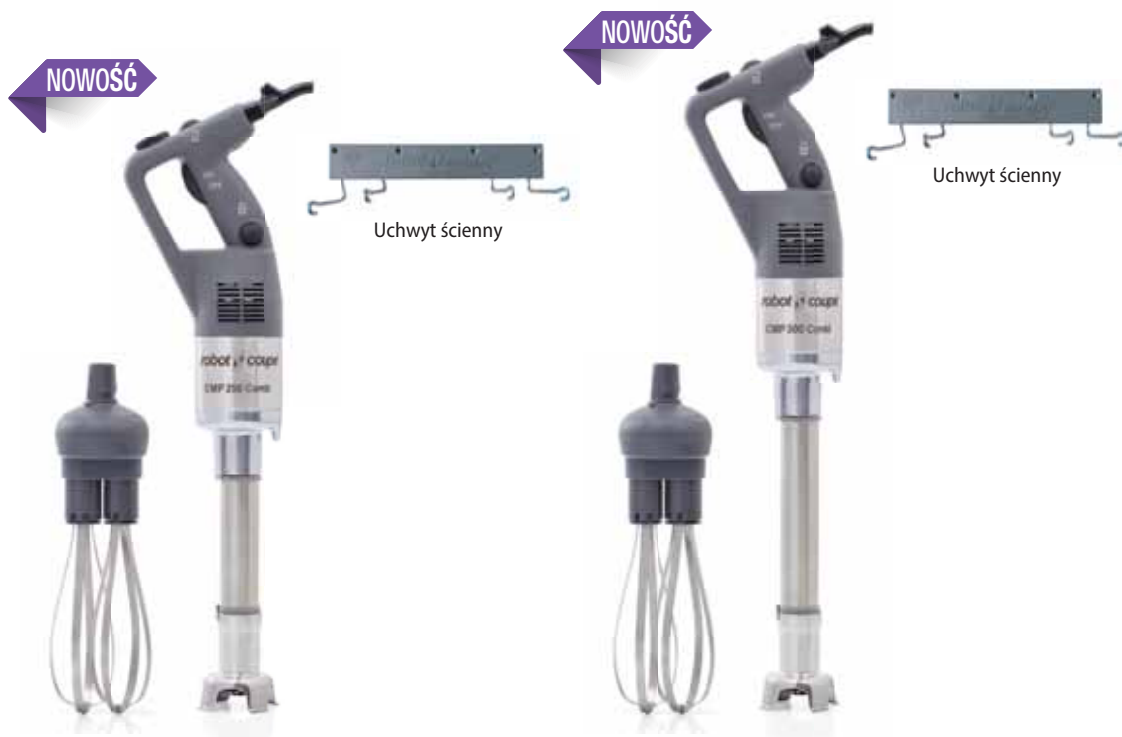
Zeskanuj kod QR i zobacz Miksery Ręczne w akcji.

Wybierz swoje opcje:

Mini MP 190 Combi	Ref.	zł
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770	<b>2 475</b>

Mini MP 240 Combi	Ref.	zł
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780	<b>2 795</b>

	Mini MP 190 Combi		Mini MP 240 Combi	
Opcja	Ref.	zł	Ref.	zł
Akcesorium trzepaczka Mini MP	27333	<b>865</b>	27333	<b>865</b>



## CMP 250 Combi

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

## CMP 300 Combi

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

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz Miksery Ręczne w akcji.

Wybierz swoje opcje:

CMP 250 Combi	Ref.	zł
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300B	<b>2 875</b>

CMP 300 Combi	Ref.	zł
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310B	<b>3 060</b>

Opcje	CMP 250 Combi		CMP 300 Combi	
	Ref.	zł	Ref.	zł
Akcesorium trzepaczka CMP Combi	27248	<b>950</b>	27248	<b>950</b>
Stopa miksera	27249	<b>950</b>	27250	<b>780</b>

## MIKSERY RĘCZNE



### 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
<b>Akcesoria</b>	Uchwyt ścienny - <b>w zestawie</b>

### 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
<b>Akcesoria</b>	Uchwyt ścienny - <b>w zestawie</b>

#### Wybierz swój model:

MP 350 Combi Ultra	Ref.	zł
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L	<b>4 060</b>

MP 450 Combi Ultra	Ref.	zł
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	34870L	<b>4 355</b>

#### Wybierz swoje opcje:



Zeskanuj kod QR i zobacz Miksery Ręczne w akcji.

Opcje	MP 350 Combi Ultra		MP 450 Combi Ultra	
	Ref.	zł	Ref.	zł
Akcesorium trzepaczka MP Combi	27210	<b>1 200</b>	27210	<b>1 200</b>
Akcesorium przystawka mieszająca	27355	<b>2 265</b>	27355	<b>2 265</b>
Stopa miksera	39354	<b>960</b>	39355	<b>1 020</b>
Wyjmowany uchwyt EasyGrip	27359	<b>344</b>	27359	<b>344</b>



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 - <b>w zestawie</b>



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 - <b>w zestawie</b>

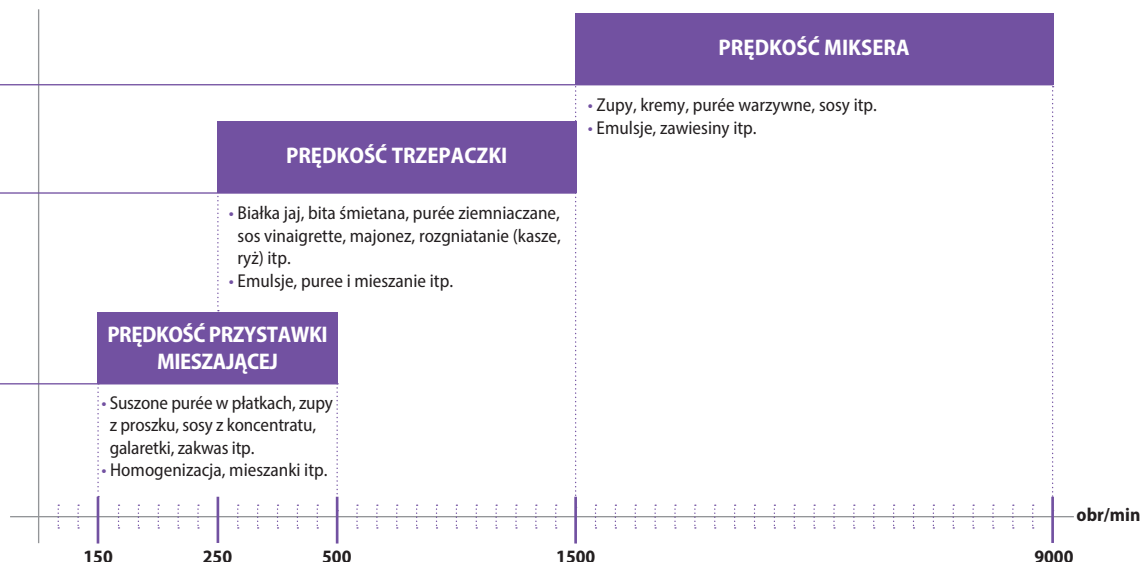
### Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz Miksery Ręczne w akcji.

MP 450 FW Ultra	Ref.	zł
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L	<b>3 450</b>

MP 450 XL FW Ultra	Ref.	zł
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L	<b>4 505</b>



# 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.

### 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

#### POCHYLONA 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.



### Szybki zwrot z inwestycji:

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

## WYCISKARKI DO SOKÓW



### J 80

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

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz wyciskarki do soków w akcji.

Wybierz swoje opcje:

J 80	Ref.	zł
J 80 230V/50/1	56000B	<b>7 645</b>

**NOWOŚĆ**



### J 80 Buffet

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

J 80 Buffet	Ref.	zł
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B	<b>8 795</b>

**J 80 wszystkie modele**

Akcesoria	Ref.	zł
Zestaw podstawa + ociekacz XL + długa końcówka	49230	<b>1 250</b>

**NOWOŚĆ**



Nie podgrzewa produktów

A B

B<sub>2</sub> C

B<sub>3</sub> K

Zachowuje witaminy



## J 100

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

**Wybierz swój model:**

J 100	Ref.	zł
J 100 230V/50/1	56100B	<b>10 495</b>

**J 100**

Akcesoria	Ref.	zł
Zestaw podstawa + ociekacz XL + długa końcówka	49230	<b>1 250</b>



## WYCISKARKA DO SOKÓW I PRZECIERÓW

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



### C 40

Asynchroniczny silnik



Moc 500 W

Napięcie Jednofazowy 230 V

Prędkość 1500 obr/min

Wydajność 12 l/h

Komora robocza Materiały kompozytowe

Wybierz swój model:

C 40	Ref.	zł
C 40 230V/50/1	55040	3 925

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



Gęsty sos pomidorowy do gazpacho i sosów.



Sok z cytryny do napojów, sorbetów i marynat.



# AUTOMATYCZNE SITKA

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

Ciągłe wprowadzanie do urządzenia umytych produktów z ogonkami i pestkami.

## SITO

Produkty wpadają do sita, na którym są odwirowywane.

## ŁOPATKI

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



## OTWÓR WYLOTOWY DLA PRODUKTU KOŃCOWEGO

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



## OTWÓR WYLOTOWY DLA RESZTEK

Czyli pestek, ogonków, łupin, włókien itp.



**Easy  
Guide**



**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

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

Wybierz swój model:



Zeskanuj kod QR i zobacz urządzenie do przecierania w akcji.

	C 80	Ref.	zł
C 80 230V/50/1		55012	15 380

	C 80	
Opcje	Ref.	zł
Sito o oczkach 0,5 mm	57009	1 135
Sito o oczkach 3 mm	57008	1 135
Sito o oczkach 5 mm	57023	1 165
Dodatkowe sito o oczkach 1 mm	57007	905
Dodatkowy zbierak gumowy (jednostka)	1003385	170



# DANE TECHNICZNE

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

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

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

# DANE TECHNICZNE

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

KITCHEN BLENDER					Wymiary (mm)						Waga (kg)	
Oznaczenie	Ref.	Moc (w)	Jednofazowy	Trójfazowy	Urządzenie			Opakowanie			Netto	Brutto
					D	G	W	D	G	W		
BL 3 230V/50/1	47010	1 100	•		215	470	450	535	295	550	14	16
BL 5 230V/50/1	47000	1 200	•		215	470	500	535	295	550	14	17

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

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

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





**robot  coupe<sup>®</sup>**

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

94300 Vincennes - FRANCE

**Tel. + 33 1 43 98 88 33 - [international@robot-coupe.com](mailto:international@robot-coupe.com)**

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