

robot coupe®



KATALOG
2021

YENİLİKLER

robot coupe®

SAYFA **120**

EL MİKSERLERİ

MP 550 Ultra ve MP 600 Ultra için yeni çıkarılabilir EasyGrip sap



YENİ

SAYFA **130**

OTOMATİK MEYVE/SEBZE SUYU SIKACAKLARI

Yeni J 80 Buffet Otomatik Meyve/Sebze Suyu Sıkacağı, self servis için idealdir.



YENİ

YENİLİKLER

robot coupe®

7 yeni büyük kapasiteli set üstü Kombine, Kesici ve Blixer® modelini keşfedin!
Çok yönlü, kompakt ve her zaman daha verimlidir, şeflerin tüm ihtiyaçlarını karşılar.



MOTOR BLOKU

- Daha uzun ömür için yeni ana malzeme
- Yeni otomatik havalandırma sistemi
- Optimize edilmiş sızdırmazlık sistemi

ZAMANLAYICI

- Daha kesin çalışma
- Daha düzgün sonuç
- Zaman kazanma



SIYIRMA KOLU

Köşelerde zorlanmadan
haznenin kapağı ve kenarları
kolayca sıyrılır.

HAZNE

- 5.9 L veya 7.5 L yüksek kapasite
- Ergonomik "soft touch" tutma kolu
- Optimize edilmiş yapı sayesinde optimum sonuç kalitesi



SAYFA **33** KOMBİNELER

R 502
R 752 V.V.



SAYFA **84** PARÇALAYICILAR

R 5 / R 5 V.V.
R 7 V.V.



SAYFA **103** BLIXER®

Blixer® 5 / Blixer® 5 V.V.



robot coupe®

GEÇMİŞİMİZİN MERKEZİNDE İNOVASYON YATAR

Robot-Coupe 1961'den beri tüm ürünlerini gastronominin ana vatanı Fransa'da tasarlamış, geliştirmiş ve üretmiştir.



İNOVASYONDA 60 YILDAN FAZLA YÜZLERCE ÖZEL PATENT

Tüm en yeni Robot-Coupe® inovasyonları



piktogramı ile gösterilir.

1970 / 1980

1961: 1. otonom Sebze Doğrayıcı
1966: 1. dikey Kesici



1960 / 1970

1970: 1. Sebze Kesici/Doğrayıcı Kombine
1975: Genişletilmiş Kesici ve Kombine çeşitleri

1980: 1. Blixer = Kesici/Blender
1986: 1. CL 50 Sebze Doğrayıcı



1990 / 2000

2000: Genişletilmiş El Tipi Mikser çeşitleri
2008: 1. Otomatik Santrifüjlü Meyve/Sebze Suyu
Sıkacağı



1990: Genişletilmiş Sebze Doğrayıcı çeşitleri
1996: 1. çıkarılabilir Ayaklı El Tipi Mikser



BUGÜN

2012: 1. Profesyonel Robot-Coupe Isıtmalı Kesici
Blender
2020: Yeni Katı Meyve Sıkacağı serisinin ve 7 adet
yeni geniş kapasiteli tezgah üstü Mutfak Robotunun,
Doğrayıcı-Karıştırıcının ve Blixer'lerin lansmanı.

robot coupe®

130'DAN FAZLA ÜLKEDE DÜNYA LİDERİ



HEM KÜRESEL HEM YEREL KATILIMCILIK

130'dan fazla ülkede faaliyet gösteren Robot-Coupe, farklı yerel mutfak türlerine her daim uygun bir dünya lideri uzmanlığı ortaya koymaktadır. Dünyanın her yerinde ekiplerimiz, daima distribütörlerin ve catering hizmeti veren uzmanların özel ihtiyaçlarına mümkün olan en iyi şekilde karşılık vererek yardımcı olmaktadır.



KATILIMCILIK KÜLTÜRÜ



YENİLİKÇİLİK VE KALICILIK

İhtiyaçlarınızı daha iyi karşılamaya kararlı olduğumuz için faaliyetlerimizin merkezinde inovasyon ihtiyaçlarınızın öngörülmesi yer almaktadır. Ürünlerin dayanıklılığını, bakımını ve onarılabilirliğini garanti etmek için uygun teknik ve endüstriyel seçeneklerle, size yürürlükteki standartların ötesinde yüksek performanslı ve dayanıklı ürünler sunmayı taahhüt ediyoruz.



FRANSA'DA TASARIM VE İMALAT

Robot-Coupe ürünlerinin tamamı, size en iyi kaliteyi ve eşsiz bir performans sunmak için Fransa'da tasarlanmış ve üretilmiştir. Ürünlerimiz her zaman en gelişmiş teknolojileri barındırmaktadır.



ESİN KAYNAĞI VE MEMNUNİYET

Mutfaktaki ortağınız olmak, tüm ürünler için yeni kullanımlar düşünme, iyileştirme ve yaratma amaçlı araştırma-geliştirme çabalarımızı teşvik eder.

Kalıcı bir güven ilişkisi kurmak ve mutfakta yaratıcılığınızı tümüyle ifade etmenizi sağlamak açısından memnuniyetiniz önceliğimizdir.



SÜREKLİ GELİŞME ODAKLI BİR ŞİRKET

Robot-Coupe uzun yıllardan bu yana 4 konuyu esas alan bir sosyal ve etik sorumluluk politikasına yatırım yapmıştır.

“Dayanıklı makinelerimiz uzun
ömürlü olacak şekilde tasarlanmıştır”

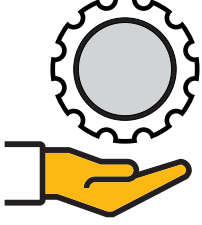
“Kusursuz performansı garanti etmek için yürürlükteki
tüm gereklilikleri karşılamamanın
da ötesine geçiyoruz”



“İş ortaklarımız Avrupa merkezlidir
ve sürdürülebilir yaklaşımların uygulanmasında
onlara eşlik ediyoruz”

“Makinelerimizin %100’ü tamir
edilebilir ve %95’inden
fazlası geri dönüştürülebilir”

ÜRÜNLERİN ÖMRÜ BOYUNCA SOMUT TAAHHÜTLER



TASARIM

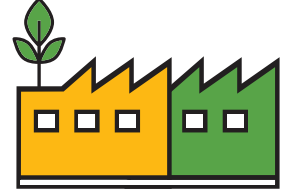
Uzun süre dayanacak şekilde tasarlanmış ürünler:

- Makinelerimizde kullanılan malzemelerin kalitesi ve dayanıklılığı.
- Kullanımları boyunca performansı ve enerji tasarrufunu birleştiren makineler.
- Ürünlerimizin %100'ü tamir edilebilirdir.
- Ürünlerin üretiminin sona ermesinden sonra 10 yıldan fazla yedek parça bulunabilirliği.

ÜRETİM

Etik ve sorumluluk sahibi:

- En zorlu standartlara uygunluk.
- ROHS direktifinin (zararlı maddelerin kullanılmaması) uygulanması ve EuP (Enerji Kullanan Ürün) gibi geleceğin standartlarına entegrasyon.
- Ulaşımın ve ekolojik etkilerinin azaltılmasına izin veren Avrupalı ortakların seçimi.



KAYNAKLAR

Kaynakların sürdürülebilir yönetimi:

- Tasarım aşamasından itibaren ambalajın ve üretim atığının azaltılması.
- Mutfaktaki israfı azaltan makine hassasiyeti.
- %95'ten fazla geri dönüştürülebilir ürünler.
- Her ülkede yürürlükte olan toplama ve geri dönüşüm yöntemlerine katılım.



İNSANLAR

Sosyal açıdan katılımcı bir şirket:

- Çalışanlarımız için bireysel gelişim politikası ve etik teşviki.
- Uluslararası Çalışma Örgütü'nün standartlarına uyum.
- KSS şartlarımızın ortaklarımızla paylaşımı ve bu süreçte destek sağlanması.



robot coupe®

HİZMETİNİZDE

Robot-Coupe sadece bir üretici değildir. Dinleme ve hizmet nitelikleri profesyonellerin günlük yaşamlarını iyileştirmek için dünya çapında uygulanan bir insan girişimidir. Müşteri, faaliyetimizi ve desteğini belirler.

SAHADA MEVCUDİYET

Robot-Coupe yanınızdadır:

- En son Robot-Coupe makinelerinin uygulamalı tanıtımı
- Mutfak ekipmanınızın denetimi
- Restoranınızda veya Robot-Coupe mutfaklarında teknik eğitim
- Yedek parçaların onarımı, bakımı ve değiştirilmesi açısından makinelerinizin izlenmesinde destek
- Deneyimlerin paylaşımı



“Bana gerçek huzuru getiren güvenilir bir iş ortağı”

MUTFAĞINIZDA UYGULAMALI TANITIM

Web sitemizde uygulamalı tanıtım talebi oluşturun

www.robot-coupe.com

GÜVENİLİR ORTAKLIK



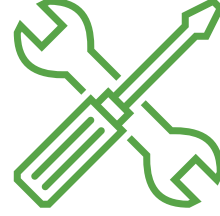
Kaliteli müşteri hizmeti

Robot-Coupe'ta, örneğin fiyat teklifleri, siparişler, faturalama, nakliye organizasyonu gibi konular da dahil olmak üzere tüm soruları cevaplamak ve ekipman seçiminde rehberlik etmek için özel bir ekip bulunur. Makinelerin ve aksesuarların 48 saat içinde teslimatı güvenilir şekilde garanti edilir. Yedek parçalar, satış sonrası servis sitesi sayesinde 24 saat içinde gönderilir. Siparişlerin %98'inden fazlası kararlaştırılan süre içinde teslim edilir.



Verimli bir lojistik merkezi

Robot-Coupe, hızlı teslimat sürelerini garanti etmek için tüm makine ve yedek parça stoklarını bir depoda toplar. Referansların %90'ından fazlası stoklarda mevcuttur. Hazırlık ekibi, siparişleri dikkatle izlemek, organize etmek ve gönderilerin izlenebilirliğini sağlamaktan sorumludur.



Gelişmiş teknik yardım

Robot-Coupe, teşhis yardımı, onarımlar, bakım yöntemleri ve video eğitimleri gibi konularda etkin ve hızlı teknik tavsiye sağlamak için uzman ve eğitilmiş bir ekiple sistemini tamamlamıştır.



Etkin satış sonrası servis

www.spareparts.uk.robot-coupe.com

internet sitesi, bilgi ve/veya sipariş almak için detaylı ve hızlı bir araçtır:

- CParça şemaları ve elektrik şemalarıyla yedek parçalar hakkında bilgi alma.
- Fiyat, referanslar, seri numarası, model adına göre çok kriterli arama...
- Yedek parçaların gerçek zamanlı siparişi.

robot coupe®

SİZE EŞLİK EDER

- 1 MİDİ KATALOG
Türkiye
Ref. 450 856
- 2 SEÇİM KILAVUZU
Diskler
Ref. 430 401
- 3 TARİF KİTABI
Robot Cook
Ref. 450 995
- 4 TARİF KİTABI
Tazelik ve Vitaminler
Ref. 451 748

Koleksiyonun tamamını keşfetmek için Robot-Coupe satış temsilcinize başvurun.



2021 YILI BOYUNCA DÜNYA'NIN DÖRT BİR YANINDAKİ FUARLARDA



MAĞAZALARINIZ VE SHOWROOMLARINIZDA

YENİ



3'lü vitrin seti

Ref. 451 581

Ebatlar: G126 x Y60 x D40 cm



3'lü makine vitrini
Ref. 407 818

Karışık Vitrin
Ref. 450 421

El tipi mikser vitrini
Ref. 407 435

POS Micromix
Ref. 451 007

ILV Diskleri R301
Ref. 450 367

ILV Diskleri CL 50
Ref. 450 366

robot coupe®

SİZE EŞLİK EDER

TÜM VİDEOLARIMIZI RESMİ ROBOT-COUBE KANALINDA BULABİLİRSİNİZ:



R301 Ultra Videosu



CL 50 Ultra Videosu

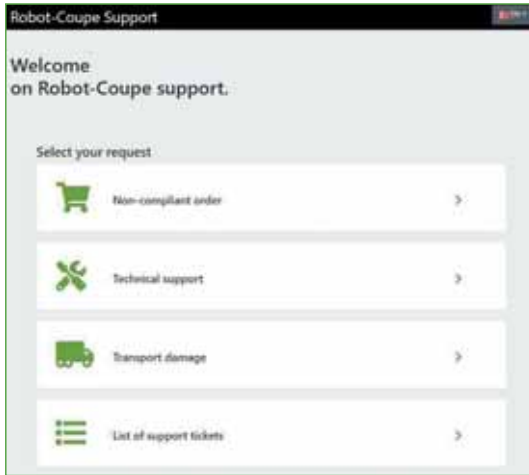


J 100 Videosu

VİDEOLARA ŞURADAN DA ULAŞABİLİRSİNİZ:

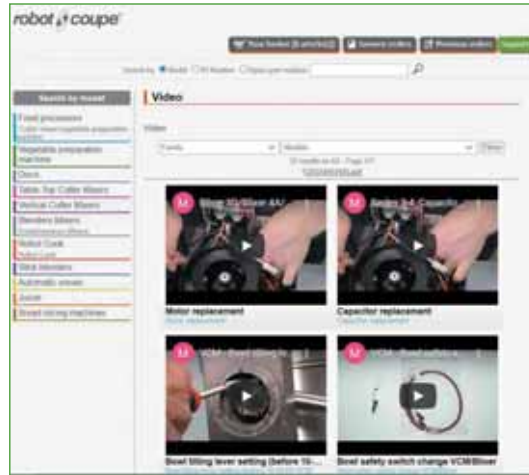
www.robot-coupe.com

SATIŞ SONRASI SERVİS



Online destek

Hatalı siparişleri, taşıma hasarını rapor etmek veya teknik destek istemek için.



Satış Sonrası Hizmet videoları

Teknisyenlerinizi bakım ve onarım operasyonları konusunda eğitmek için.

ALSO FOLLOW US ON THE OFFICIAL ROBOT-COUBE SOCIAL MEDIA:



LinkedIn

robot-coupe-official



Youtube

Robot-Coupe Official



Facebook

RobotCoupeOfficial



Instagram

robotcoupe_official

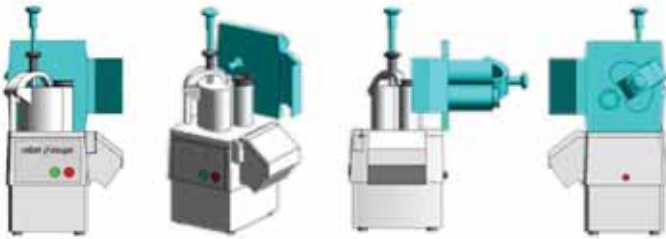
EKSİKSİZ BİR WEB SİTESİ



ÖZEL ALAN

Bir Robot-Coupe Distribütörü veya Tasarım Ofisi olarak, özel alanınızda Robot-Coupe ürünleriyle ilgili tüm verileri inceleyin ve indirin:

- Teknik kılavuzlar
- CCTP teknik özellikleri
- 2D ve 3D şekiller



BIM KÜTÜPHANESİ

Montajcılara ve tasarım ofislerine yönelik BIM şekil kütüphanesi uluslararası standartlara uygundur ve web sitemizin özel alanında RFA ve IFC formatlarında mevcuttur.

SSS

Satış Sonrası Servis web sitesine erişmek için Müşteri Hizmetlerimizden hemen kullanıcı adınızı ve şifrenizi isteyin.



robot coupe®

TÜM İŞLETMELER İÇİN ÇÖZÜMLER

TİCARİ YEMEK HİZMETLERİ



RESTORAN İŞLETMECİLİĞİ

Barlar
Geleneksel restoranlar
Temalı restoranlar
Zincir restoranlar
Bistro restoranlar
Gurme restoranlar



TOPLU YEMEK HİZMETLERİ



ŞİRKET YEMEK HİZMETLERİ

Şirket yemekhaneleri
Kurum yemekhaneleri
Üsler
Askeriye
Cezaevleri
Merkez mutfaklar



ESNAFLAR VE MEZECİLER



FIRINCILAR PASTANELER

Fırıncılar
Pastaneler
Çay salonları
Dondurmacılar
Çikolatacılar
Şekerlemeciler





FAST FOOD

Fast Food
Fast-Good
Meyve/Sebze Suyu Barları
Eve Servis
Salata-Sandviçler
Self Servis Kafeteryalar
Yemek Alanları



OTEL RESTORANLARI

Tüm kategorilerdeki oteller
Ziyafet
Tatil merkezleri
Kamp alanları
Personel restoranı



OKUL YEMEK HİZMETLERİ

Kreşler
Anaokulları
ve ilkokullar
Ortaokullar - Liseler
Üniversiteler
Merkezi mutfaklar



SAĞLIK SEKTÖRÜ RESTORANLARI

Huzur evleri - Yaşlılar için sosyal tesisler
Hastaneler-Klinikler
Uzmanlaşmış Kabul Merkezleri
Merkezi Mutfaklar



ŞARKÜTERİLER CATERING FİRMALARI

Kasaplar-Şarküteriler
Balıkçılar
Resepsiyon organizasyonu yapan catering firmaları

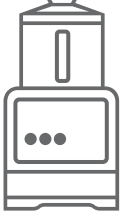


SÜPERMARKETLER HİPERMARKETLER

Taze kesim
Turfanda Toptancıları
Meyve/sebze suyu barları
Mezeciler
Atıştırmalık
Yemek Alanları

TEK BİR ÜRÜN SATIN ALINIR

robot coupe®



KULLANICININ GÜNLÜK HAYATI İYİLEŞTİRİLİR

Daha fazla konfor için daha az el işi



ZAMAN TASARRUFU

Verimlilik artışı

ÇOK TAZE MEYVE/
SEBZE SUYU
2 L = 1 dak.



EV YAPIMI PATATES
KIZARTMASI
20 kg = 4 dak.



KÜP
10 kg = 2 dak.



ÇORBA
45 L = 6 dak.



MAYONEZ
2 L = 1 dak.



DOĞRANMIŞ SEBZE
300 kg = 1 sa.





YARATICILIK ARTAR

Hayal gücünüzü serbest bırakın



PARA KAZANDIRIR

6 aydan kısa sürede yatırım getirisi!

Örnekler:



**CL50'ye yatırım yapın
= Günde 1 saat işten tasarruf edin.**



**Bir Robot Cook cihazına yatırım yapın
= Servis başına 20 dakika kazanın.**



SAYFA **33**
KOMBİNELER
R 502



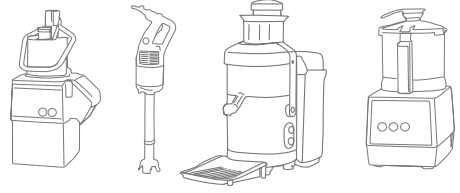
SAYFA **74**
SEBZE DOĞRAMA
CL 60 Workstation



SAYFA **130**
KATI MEYVE SIKACAĞI
J 80 Buffet



İÇİNDEKİLER



KOMBİNELER

SAYFA 22

DİSK SEÇİMİ

SAYFA 36

SEBZE DOĞRAMA

SAYFA 50

PARÇALAYICILAR

SAYFA 76

ROBOT COOK®

SAYFA 92

BLIXER®

SAYFA 96

EL MİKSERLERİ

SAYFA 104

KATI MEYVE SIKACAĞI

SAYFA 126

TEKNİK VERİLER (boyutlar, ağırlık...)

SAYFA 133

KOMBİNELER

SEBZE PARÇALAYICI VE DOĞRAYICI



2 MAKİNE BİR ARADA!

Kompakt ve çok fonksiyonlu Robot-Coupe Kombine sebze parçalayıcı ve doğrayıcılar, en küçükler de dahil tüm mutfaklarda Şeflerin günlük iş ortağıdır.



KOMBİNELER

SEBZE PARÇALAYICI VE DOĞRAYICI

Kapak:

Üretim sırasında sıvıların veya malzemelerin eklenmesine izin verecek şekilde tasarlanmıştır.

Sap

Haznenin kolay kullanımı için ergonomik sap.



Hız değişimi:

çok çeşitli uygulamalar için 300 ila 3500 dev/dak.



İNOVASYON

Hem küçük hem büyük miktarlarda çalışabilmesine olanak tanıyacak şekilde hazne tabanında bıçak. Çıkarılabilir pürüzsüz bıçak dahildir. Kalın ve ince dişli bıçaklar isteğe bağlı olarak sunulur.

İtme koluyla otomatik yeniden başlatma: çalışma konforu ve kullanım hızı.



Yandan boşaltma: yerden tasarruf ve kullanım rahatlığı.



İsteğe bağlı sunulan 28 diskli seri.



Kombineyi çalışırken görmek için bu QR-Kodunu tarayın.

PARÇALAYICI FONKSİYONU



Pürüzsüz bıçak
Standart olarak



İRİ KIYIM



İNCE KIYIM



SOSLAR, EMÜLSİYONLAR



Kalın dişli bıçak
Pastacılıkta
öğütme
işlemleri için
ÖZEL



YOĞURMA



ÖĞÜTME



İnce dişli bıçak
Otlar ve
Baharatlar
için ÖZEL



OT KIYMA



BAHARAT KIYMA

SEBZE DOĞRAMA FONKSİYONU



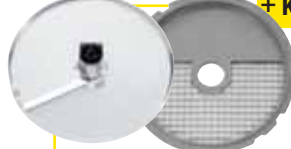
DİLİM



ŞERİT / JÜLYEN



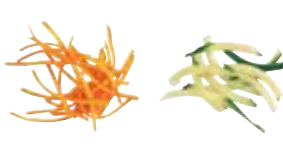
DALGALI KESİM



+ KÜP*



RENDE



+ PARMAK PATATES*



* R 402, R 502, R 752 V.V için.

MEYVE/SEBZE SUYU SIKMA VE PÜRE FONKSİYONU*

- Mezeler, kuplar, soslar, çorbalar, sorbeler, dondurmalar, smoothie'ler, reçeller, meyve jöleleri için meyve ve sebze suyu sıkma.
- Pişirilmiş veya yumuşak meyve ve sebzelerin posalı suyunun çıkarılması için püre fonksiyonu.
- Tüm narenciye türleri için narenciye sıkma fonksiyonu.



* R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402 için mevcuttur.

KOMBİNELER SEBZE PARÇALAYICI VE DOĞRAYICI



RENDE / DİLİM / DALGALI / ŞERİT - JÜLYEN

R 201 XL



İSTİĞE BAĞLI
23
DİSKLER

İSTİĞE BAĞLI
3
BİÇAKLAR

2,9 L

- Tek fazlı
- 1 hız ayarı
- Hazne çıkartma
- Meyve/sebze suyu sıkma ve püre seti*

R 211 XL



İSTİĞE BAĞLI
23
DİSKLER

İSTİĞE BAĞLI
3
BİÇAKLAR

2,9 L

- Tek fazlı
- 1 hız ayarı
- Meyve/sebze suyu sıkma ve püre seti*

R 301 Ultra



İSTİĞE BAĞLI
23
DİSKLER

İSTİĞE BAĞLI
3
BİÇAKLAR

3,7 L

- Tek fazlı
- 1 hız ayarı
- Meyve/sebze suyu sıkma ve püre seti*

R 301



İSTİĞE BAĞLI
23
DİSKLER

İSTİĞE BAĞLI
3
BİÇAKLAR

3,7 L

- Tek fazlı
- 1 hız ayarı
- Meyve/sebze suyu sıkma ve püre seti*



RENDE / DİLİM / DALGALI / ŞERİT - JÜLYEN

+ KÜP + PARMAK PATATES

R 402



- Tek fazlı veya üç fazlı
- 2 hız ayarı
- Meyve/sebze suyu sıkma ve püre seti*

R 502



- Üç fazlı
- 2 hız ayarı
- Püre aksesuarı*

R 752 V.V.



- Tek fazlı
- Değişken hız ayarı
- R-Mix®
- Püre ekipmanı*

* İsteğe bağlı aksesuar

R-Mix®: Ters yönde karıştırma fonksiyonu

Modeller	Parçalayıcı fonksiyonunda maksimum miktar	Sebze doğrayıcı fonksiyonunda saatlik akış	Kuvert sayısı
R 201 XL	1,0 kg	25 kg/sa.	20'e kadar
R 211 XL	1,0 kg	40 kg/sa.	10 ile 30 arası
R 301 / R 301 Ultra	1,5 kg	50 kg/sa.	10 ile 80 arası
R 402	2,5 kg	50 kg/sa.	20 ile 100 arası
R 502	3,2 kg	150 kg/sa.	30 ile 300 arası
R 752 V.V.	3,8 kg	250 kg/sa.	50 ile 400 arası

KOMBİNELER SEBZE PARÇALAYICI VE DOĞRAYICI



R 201 XL

Asenkron motor	✓
Güç	550 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	1500 dev/dak.
Darbe	✓
Kesici	Kompozit malzemeden, saplı 2,9 L hazne
Bıçak	Paslanmaz çelik düz bıçak kanatları - Dahil
Sebze doğrayıcı	Yarımay oluk Ø 58 mm silindirik oluk
Çıkartma	Haznenin içinde
Diskler	2 mm dilimleyici, 2 mm rendeleyici - Dahil

R 211 XL

✓
550 W
Tek fazlı 230 V
1500 dev/dak.
✓
Kompozit malzemeden, saplı 2,9 L hazne
Paslanmaz çelik düz bıçak kanatları - Dahil
Yarımay oluk Ø 58 mm silindirik oluk
Devamlı
Dahil değil

Modelinizi seçin:

R 201 XL - 7 disk	Ref.
R 201 XL 230V/50/1 - 2 disk	22570
5 disk paketi	1946
R 201 XL - 6 disk	Ref.
R 201 XL 230V/50/1 - 2 disk	22570
4 disk paketi	1907
R 201 XL	Ref.
R 201 XL 230V/50/1 - 2 disk	22570

R 211 XL - 5 disk	Ref.
R 211 XL 230V/50/1	2129
5 disk paketi	1946
R 211 XL - 4 disk	Ref.
R 211 XL 230V/50/1	2129
4 disk paketi	1907
R 211 XL - disksız	Ref.
R 211 XL 230V/50/1	2129

Tam disk koleksiyonu, sayfa 38



İsteğe bağlı parçaları seçin:



İsteğe bağlı parçalar	Ref.
Kalın dişli bıçak Pastacılık öğütme işlemleri için özel	27138
İnce dişli bıçak Otlar ve Baharatlar için özel	27061
Ek düz bıçak	27055
Meyve/sebze suyu sıkma ve püre kiti	27393
Narenciye sıkacağı aksesuarı	27392



R 301

Asenkron motor	✓
Güç	650 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	1500 dev/dak.
Darbe	✓
Kesici	Kompozit malzemeden 3,7 L hazne
Bıçak	Paslanmaz çelik düz bıçak kanatları - Dahil
Sebze doğrayıcı	1,6 L yarımay oluk Ø 58 mm silindirik oluk
Çıkartma	Devamlı
Diskler	Dahil değil



R 301 Ultra

✓	
Güç	650 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	1500 dev/dak.
Darbe	✓
Kesici	3,7 L paslanmaz çelik hazne
Bıçak	Paslanmaz çelik düz bıçak kanatları - Dahil
Sebze doğrayıcı	1,6 L yarımay oluk Ø 58 mm silindirik oluk
Çıkartma	Devamlı
Diskler	Dahil değil

Modelinizi seçin:



Kombineleri çalışırken görmek için bu QR-Kodunu tarayın.

R 301 - 5 disk	Ref.
R 301 230V/50/1	2525
5 disk paketi	1946
R 301 - 4 disk	Ref.
R 301 230V/50/1	2525
4 disk paketi	1907
R 301 - disksız	Ref.
R 301 230V/50/1	2525

R 301 Ultra - 5 disk	Ref.
R 301 Ultra 230V/50/1	2547
5 disk paketi	1946
R 301 Ultra - 4 disk	Ref.
R 301 Ultra 230V/50/1	2547
4 disk paketi	1907
R 301 Ultra - disksız	Ref.
R 301 Ultra 230V/50/1	2547

Tam disk koleksiyonu, sayfa 38



İsteğe bağlı parçaları seçin:



İsteğe bağlı parçalar	R 301 Ref.	R 301 Ultra Ref.
Kalın dişli bıçak Pastacılık öğütme işlemleri için özel	27288	27288
İnce dişli bıçak Otlar ve Baharatlar için özel	27287	27287
Ek düz bıçak	27286	27286
Parçalayıcı aksesuarı (hazne, kapak, bıçak)	27272	27278
Meyve/sebze suyu sıkma ve püre kiti	27396	27396
Narenciye sıkacağı aksesuarı	27395	27395

MEYVE/SEBZE SUYU SIKMA VE PÜRE KİTİ

- Mezeler, kuplar, soslar, çorbalar, sorbeler, dondurmalar, smoothie'ler, reçeller, meyve jöleleri için meyve ve sebze suyu çıkarma.
- Pişirilmiş veya yumuşak meyve ve sebzelerin posalı sularının çıkarılması için püre fonksiyonu.
- Tüm narenciye türleri için narenciye sıkacağı fonksiyonu.
- Birçok el aletinin yerini alır:

PÜRE FONKSİYONU



NARENCİYE SIKACAĞI FONKSİYONU



Büyük kapasiteli
75x90 mm oluk



Bu fonksiyonu çalışırken
görmek için bu
QR-Kodunu tarayın.



SORBELER İÇİN
AHUDUDU PÜRESİ



KUPLAR İÇİN PÜRE



HİNDİSTAN CEVİZİ SÜTÜ



LİMON SUYU



LİMONLU TART



PORTAKAL SUYU



	Ref.
R201 XL / R211 XL için meyve/sebze suyu sıkma ve püre kiti	27393
R301 / R301 Ultra / R402 için meyve/sebze suyu sıkma ve püre kiti	27396
R 201 XL / R 211 XL için narenciye sıkacağı aksesuarı	27392
R301 / R301 Ultra / R402 için narenciye sıkacağı aksesuarı	27395



R 402

Asenkron motor	✓	
Güç	750 W	
Voltaj	Tek fazlı 230 V	Üç fazlı 400 V
Hız	500-1500 dev/dak.	750-1500 dev/dak.
Darbe	✓	
Motor desteği	Metal	
Parçalayıcı	4,5 L paslanmaz çelik hazne	
Bıçak	Paslanmaz çelik düz bıçak kanatları - Dahil	
Sebze doğrayıcı	1,6 L yarımay oluk Ø 58 mm silindirik oluk Paslanmaz çelik hazne	
Diskler	Dahil değil	

Modelinizi seçin:



Kombineleri çalışırken görmek için bu QR-Kodunu tarayın.

R 402 - 5 disk	Ref.
R 402 230V/50/1	2453
5 disk paketi	1946
R 402 400V/50/3	2433
5 disk paketi	1946
R 402 - 4 disk	Ref.
R 402 230V/50/1	2453
4 disk paketi	1907
R 402 400V/50/3	2433
4 disk paketi	1907
R 402 - 6 disk	Ref.
R 402 230V/50/1	2453
6 disk paketi	1944
R 402 400V/50/3	2433
6 disk paketi	1944
R 402 - disksız	Ref.
R 402 230V/50/1	2453
R 402 400V/50/3	2433

İsteğe bağlı parçalar	Ref.
Kalın dişli bıçak Pastacılık öğütme işlemleri için özel	27346
İnce dişli bıçak Otlar ve Baharatlar için özel	27345
Ek düz bıçak	27344
Parçalayıcı aksesuarı (hazne, kapak, bıçak)	27342
Meyve/sebze suyu sıkma ve püre kiti	27396
Narenciye sıkacağı aksesuarı	27395



PÜRE FONKSİYONU

MODELLER R 502, R 752 V.V.

- **Hacim ve hız**

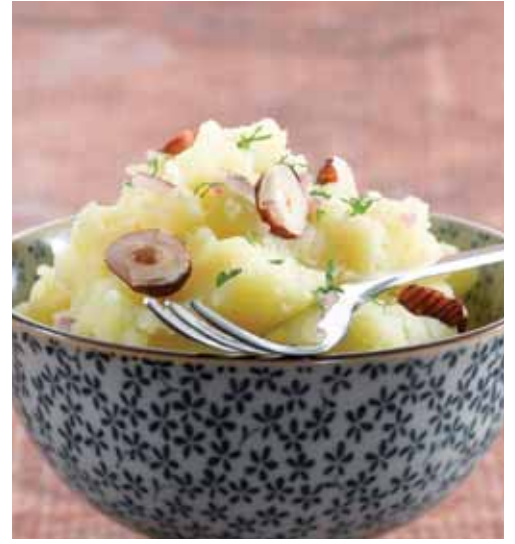
2 dakika içinde 10 kg'a kadar taze ve lezzetli püre yapılabilir.

- **Ergonomi**

Büyük ergonomik oluk, elle işlemeyi sınırlandırırken patateslerin sürekli yüklenmesini mümkün kılar.

- **Çok yönlülük**

Sebze doğrayıcınızda 50'nin üstünde meyve ve sebze doğrama şekline ek olarak püre fonksiyonundan yararlanın.



Püre aksesuarı aşağıdakilerden oluşur:

- Patateslerin yüklenmesini kolaylaştırmak için besleme oluğu (sadece R 502 için)
- bıçak
- Ø 3 mm veya 6 mm özel ızgara
- özel püre tahliye disk

		Ref.
Ø 3 mm püre aksesuarı (R 502)	1 + 2	28207
Ø 3 mm püre ekipmanı	2	28208
Ø 6 mm püre aksesuarı (R 502)	1 + 2	28209
Ø 6 mm püre ekipmanı	2	28210

YENİ



R 502

Asenkron motor	✓
Güç	900 W
Voltaj	Üç fazlı 400 V
Hız	750 dev/dak. - 1500 dev/dak.
Darbe	✓
Motor desteği	Metal
Parçalayıcı	5,9 L paslanmaz çelik hazne
Sıyırma spatulası	✓
Bıçak	Paslanmaz çelik düz bıçak kanatları - Dahil
Sebze doğrayıcı	2,2 L yarımay oluk Ø 58 mm ve Ø 39 mm silindirik oluk, Exactitube itme kolu - Dahil
Diskler	Dahil değil

Modelinizi seçin:

R 502 Restoranlar	Ref.
R 502 400V/50/3	2382
8 disk paketi	1933
R 502 Kurumlar	Ref.
R 502 400V/50/3	2382
12 disk paketi	1942
R 502 Restoranlar	Ref.
R 502 400V/50/3	2382
7 disk paketi	1943
R 502 - disksız	Ref.
R 502 400V/50/3	2382

Tam disk koleksiyonu, sayfa 38



R 502	
İsteğe bağlı parçalar	Ref.
Kalın dişli bıçak Pastacılık öğütme işlemleri için özel	27305
İnce dişli bıçak Otlar ve Baharatlar için özel	27304
Ek düz bıçak	27303
Parçalayıcı aksesuarı (hazne, kapak, bıçak)	27320

- Daha fazla çalışma kapasitesi sayesinde çok yönlü, kompakt ve her zaman daha verimli
- Daha rahat kullanım için zamanlayıcı
- Her zaman profesyonellerin ihtiyaçlarına daha uygun hale getirilen yeni aksesuarlar!

Her boyutta meyve ve sebzeye uyum sağlayacak şekilde ayarlanabilir oluk!



- Çalışma konforu
- MSD'lerin önlenmesi
- Zorluğun azaltılması



Ekstra Büyük oluk:
15 domatese veya
1 bütün lahanaya kadar.



Silindirik oluk
Ø 58 mm : Uzun
ürünlerin eşit kesimi.



Exactitube itme kolu:
Ø 39 mm Exactitube itme kolu
silindirik oluk; biber, salatalık
turşusu, kuru sosis, kuşkonmaz,
taze soğan, muz, çilek, üzüm
gibi küçük meyve ve sebzelerin
kesimi.

İNOVASYON

Dikkat çekici ergonomi:
Destekli hareketli kol
= kullanıcı daha az çaba
sarf eder.

Zamanlayıcı:
Tarifleri yaparken daha
fazla çalışma konforu,
hassasiyet ve düzenlilik.

Motor gücü:
En zorlu hazırlıkların
yapılmasına olanak tanır.

Yandan çıkartma:
yerden tasarruf ve kullanım
rahatlığı.

Kapak:
Üretim sırasında sıvı veya malzeme
ekleme imkanı.



Sıyırma kolu:
Köşelerde zorlanmadan
haznenin kapağı ve
kenarları kolayca sıyırılır.

**Ergonomik saplı 7,5 L
büyük kapasiteli hazne:**
Çalışılan miktarı artırarak
zaman kazanılır.*



**Tamamen paslanmaz çelik
düz bıçakla teslim edilir:**
2 çıkarılabilir ve ayarlanabilir
bıçak kanadı.



İsteğe bağlı olarak
50'den fazla disk serisi.

R 752 V.V. için isteğe bağlı parçalar	Ref.
Paslanmaz çelik kalın dişli bıçak Pastacılık öğütme işlemleri için özel	27308
Paslanmaz çelikten ince dişli bıçak Otlar ve Baharatlar için özel	27307
Ek düz paslanmaz çelik bıçak	27306
Parçalayıcı aksesuarı (hazne, kapak, bıçak)	27318
Alt kalın dişli bıçak kanadı	49162
Üst kalın dişli bıçak kanadı	49163
Alt ince dişli bıçak kanadı	49164
Üst ince dişli bıçak kanadı	49165
Alt düz bıçak kanadı	49160
Üst düz bıçak kanadı	49161
3 mm püre ekipmanı	28208
6 mm püre ekipmanı	28210

YENİ



227 cm² yüzey

"Tüm disk paketlerini sayfa 47'de keşfedin"

R 752 V.V.

Asenkron motor	✓
Güç	1500 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	Kesicide 300 ila 3500 dev/dak. sebze doğrayıcıda 300 ila 1000 dev/dak.
Darbe	✓
Motor desteği	Metal
Parçalayıcı	7,5 L paslanmaz çelik hazne
Sıyırma spatulası	✓
Bıçak	Tamamen paslanmaz çelik, çıkarılabilir ve ayarlanabilir düz bıçak kanatları - Dahil
Sebze doğrayıcı	4,4 L yarımay oluk Ø 58 mm ve Ø 39 mm silindirik oluk, Exactitube itme kolu - Dahil
Diskler	Dahil değil

Modelinizi seçin:

R 752 V.V. Restoranlar	Ref.
R 752 V.V. 400V/50/3	2115
8 disk paketi	1933
R 752 V.V. Kurumlar	Ref.
R 752 V.V. 400V/50/3	2115
12 disk paketi	1942
R 752 V.V. Restoranlar	Ref.
R 752 V.V. 400V/50/3	2115
7 disk paketi	1943
R 752 V.V. - disksiz	Ref.
R 752 V.V. 400V/50/3	2115

Karşı sayfadan
isteğe bağlı
parçalarınızı
seçin:

Tam disk koleksiyonu, sayfa 38



DISK SEÇİMİ



EN BÜYÜK KESİM ÇEŞİTLİLİĞİ!

Dilim, rende, jülyen, parmak patates , küp, burnuaz ve waffle kesimleri en kısa sürede kusursuz kesim kalitesinde yapmak için seçim yapabileceğiniz 50'den fazla disk. Robot-Coupe Kombineler ve Robot-Coupe Sebze Doğrayıcılar sayesinde günde saatlerce işten tasarruf edin.



DİSK SEÇİMİ



ESSENTIAL
Serisi 1-4



ESSENTIAL
Serisi 1-4



EXPERT
Serisi 5-7



EXPERT
Serisi 5-7

R 201 XL R 211 XL R 301 R 301 Ultra	R 402	CL 30 Bistro
CL 20		

DİSKLER

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

DİLİMLEYİCİLER



			0,6 mm bademler	28166	28166
			0,8 mm	28069	28069
27051	27051		1 mm	28062	28062
27555	27555		2 mm	28063	28063
27086	27086		3 mm	28064	28064
27566	27566		4 mm	28004	28004
27087	27087		5 mm	28065	28065
27786	27786		6 mm	28196	28196
			8 mm	28066	28066
			10 mm	28067	28067
			14 mm	28068	28068
			4 mm pişmiş patates	27244	27244
			6 mm pişmiş patates	27245	27245

DALGALI



27621	27621		2 mm	27068	27068
			3 mm	27069	27069
			5 mm	27070	27070

RENDELEYİCİLER



27588	27588	27148	1,5 mm	28056	28056
27577	27577	27149	2 mm	28057	28057
27511	27511	27150	3 mm	28058	28058
			4 mm	28073	28073
			5 mm	28059	28059
27046	27046		6 mm		
			7 mm	28016	28016
27632	27632		9 mm	28060	28060
27764	27764		Parmesan	28061	28061
27191	27191		Rösti tipi patates	27164	27164
			Çiğ patates	27219	27219
27078	27078		0,7 mm yabanturbu		
27079	27079		1 mm yabanturbu	28055	28055
27130	27130		1,3 mm yabanturbu		

ŞERİT/JÜLYEN



			1,8 mm (tagliatelle)	28172	28172
			1 x 26 soğan/lahana	28153	28153
27080	27080		2 x 4 mm	27072	27072
27081	27081		2 x 6 mm	27066	27066
			2 x 8 mm	27067	27067
			2 x 10 mm (tagliatelle)	28173	28173
27599	27599		2 x 2 mm	28051	28051
			2,5 x 2,5 mm	28195	28195
			3 x 3 mm	28101	28101
27047	27047		4 x 4 mm	28052	28052
27610	27610		6 x 6 mm	28053	28053
27048	27048		8 x 8 mm	28054	28054



ESSENTIAL
Serisi 1-4

R 402

CL 30 Bistro



EXPERT
Serisi 5-7

R 502
R 752 V.V.

CL 50/CL 50 Ultra
CL 52/CL 55
CL 60



EXPERT
Serisi 5-7

CL 50
Gourmet

DİSKLER

KÜP KESİM EKİPMANLARI



IZGARA + DİLİMLEYİCİ

■ 27113	5 x 5 x 5 mm	■ 28110	■ 28110
■ 27114	8 x 8 x 8 mm	■ 28111	■ 28111
■ 27298	10 x 10 x 10 mm	■ 28112	■ 28112
	12 x 12 x 12 mm	■ 28197	
	14 x 14 x 5 mm (mozarella)	■ 28181	■ 28181
	14 x 14 x 10 mm	■ 28179	■ 28179
	14 x 14 x 14 mm	■ 28113	
	20 x 20 x 20 mm	■ 28114	
	25 x 25 x 25 mm	■ 28115	
	50 x 70 x 25 mm (salata)	■ 28180	

PARMAK PATATES



▲ 27116	8 x 8 mm	▲ 28134	▲ 28134
	8 x 16 mm	▲ 28159	▲ 28159
▲ 27117	10 x 10 mm	▲ 28135	▲ 28135
	10 x 16 mm	▲ 28158	▲ 28158

BURNUAZ



	2 x 2 x 2 mm		28174
	3 x 3 x 3 mm		28175
	4 x 4 x 4 mm		28176

WAFFLE



	2 mm		28198
	3 mm		28199
	4 mm		28177
	6 mm		28178

■ KÜP KESİM ekipmanının parçaları: 1 küp kesim ızgarası + 1 dilimleme diski.

▲ PARMAK PATATES ekipmanının parçaları: 1 parmak patates ızgarası + 1 özel parmak patates dilimleme diski.

AKSESUARLAR

DUVARA MONTE AKSESUAR ASKISI: BİÇAK ve 8 DİSK
> R 201 XL'den R 402'ye



107810

DUVARA MONTE 4 PASLANMAZ ÇELİK ÇUBUKLU DİSK ASKISI
> 16 küçük disk veya 8 büyük disk



107812

DİSK DOLABI:
R 502'den R 752 V.V.'ye > CL 50'den CL 60'ye



27258

PASLANMAZ ÇELİK DUVAR
DİSK TUTUCU



101230

D-CLEAN KİTİ: KÜP KESİM IZGARASI
TEMİZLEME ALETİ (5,8 veya 10 mm)



39881

DİSK KORUMA
> R 502'den R 752 V.V.'ye > CL 50'den CL 60'ye



39726



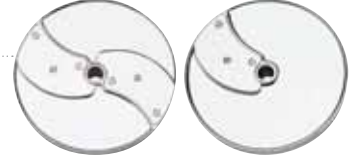
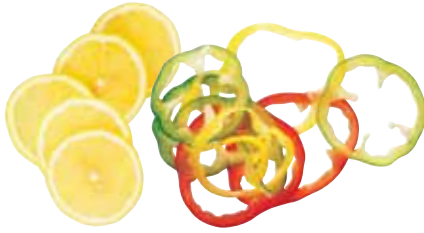
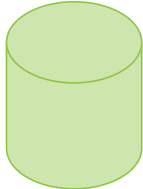
EN BÜYÜK KESİM ÇEŞİTLİLİĞİ

DİLİMLEYİCİLER

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

Essential : CL 20, CL 30 Bistro, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 402

0,6 mm'den 3 mm'ye veya 3 mm'den 14 mm'ye

**0,6 mm bademler**
Ref. 28166**0,8 mm**
Ref. 28069**1 mm**
Ref. 28062
Ref. 27051**2 mm**
Ref. 28063
Ref. 27555**3 mm**
Ref. 28064
Ref. 27086**4 mm**
Ref. 28004
Ref. 27566**5 mm**
Ref. 28065
Ref. 27087**6 mm**
Ref. 28196
Ref. 27786**8 mm**
Ref. 28066**10 mm**
Ref. 28067**14 mm***
Ref. 28068**4 mm pişmiş patates**
Ref. 27244**6 mm pişmiş patates**
Ref. 27245

Yeşil semboller 1:1 ölçeğindedir

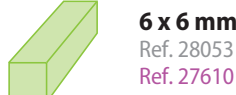
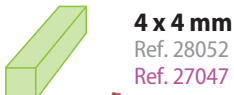
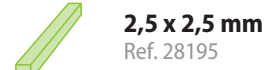
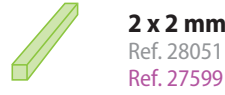
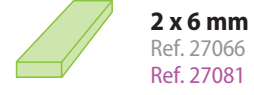
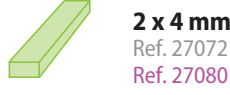
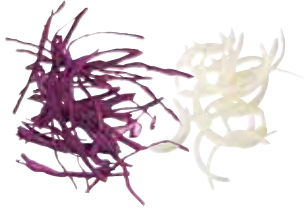
* CL 50 Gourmet hariç



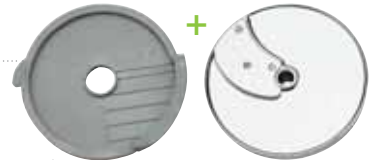
ŞERİT - JÜLYEN

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

Essential : CL 20, CL 30 Bistro, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 402



1 x 8 mm'den 8 x 8 mm'ye



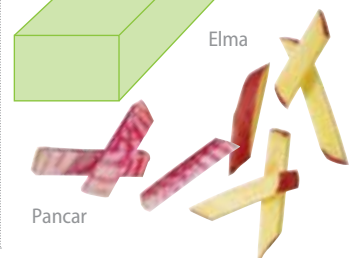
PARMAK PATATES

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

Essential : CL 30 Bistro, R 402



Yeşil semboller 1:1 ölçeğindedir





EN BÜYÜK KESİM ÇEŞİTLİLİĞİ

RENDELEYİCİLER

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

Essential : CL 20, CL 30 Bistro, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 402

Essential : Özel CL 30 Bistro



 1,5 mm Ref. 28056 Ref. 27588* Ref. 27148	 2 mm Ref. 28057 Ref. 27577* Ref. 27149	 3 mm Ref. 28058 Ref. 27511* Ref. 27150	 4 mm Ref. 28073
 5 mm Ref. 28059	 6 mm Ref. 27046	 7 mm Ref. 28016	 9 mm Ref. 28060 Ref. 27632
 Parmesan Ref. 28061 Ref. 27764	 Rösti tipi patates Ref. 27164 Ref. 27191	 Çiğ patates Ref. 27219	 yabanturbu Ref. 28055 1 mm Ref. 27078 0,7 mm Ref. 27079 1 mm Ref. 27130 1,3 mm
 2 ve 3 mm veya 5 mm			

DALGALI

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

Essential : CL 20, CL 30 Bistro, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 402



 2 mm Ref. 27068 Ref. 27621	 3 mm Ref. 27069	 5 mm Ref. 27070
		

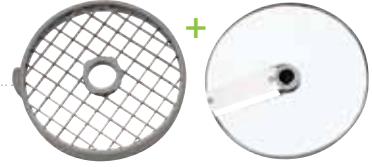
Yeşil semboller 1:1 ölçeğindedir

* CL 30 Bistro hariç



KÜP KESİM EKİPMANLARI

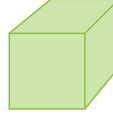
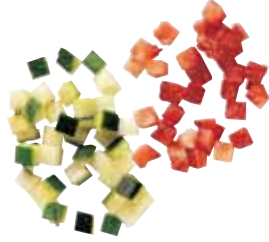
Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502 ve R 752 V.V.
 Essential : CL 30 Bistro, R 402



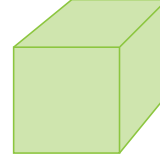
5x5x5 mm
Ref. 28110



8x8x8 mm
Ref. 28111
Ref. 27113



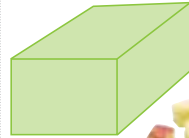
10x10x10 mm
Ref. 28112
Ref. 27114



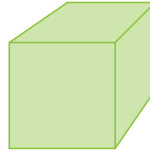
12x12x12 mm
Ref. 28197
Ref. 27298



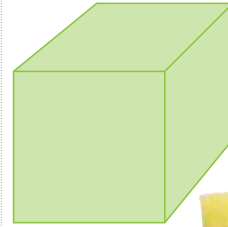
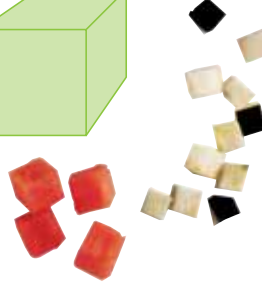
14x14x5 mm
Ref. 28181



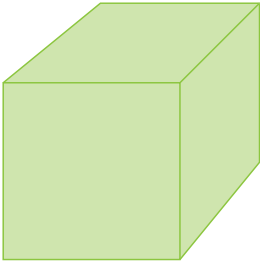
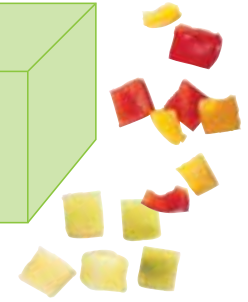
14x14x10 mm*
Ref. 28179



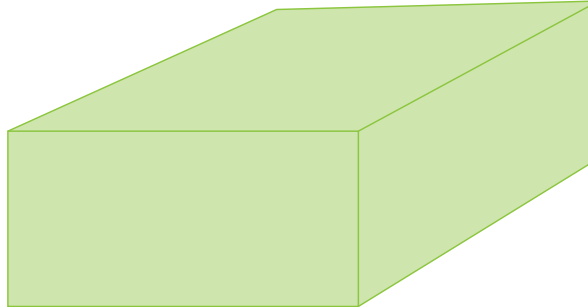
14x14x14 mm*
Ref. 28113



20x20x20 mm*
Ref. 28114



25x25x25 mm*
Ref. 28115



50x70x25 mm*
Salatalar
Ref. 28180



D-CLEAN KIT



Çevrilebilir ızgara desteği

- R 402 - CL 30 Bistro tek taraflı Essential ızgara
- CL 50 - CL 60 ve R 502 - R 752 tek taraflı Expert ızgara



Küp kesim ızgara temizleme aleti

5 mm, 8 mm ve 10 mm



Sıyrıcı alet

Ref.

Küp kesim ızgara temizleme aleti

39881



EŞSİZ KESİMLER

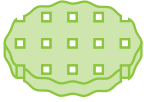
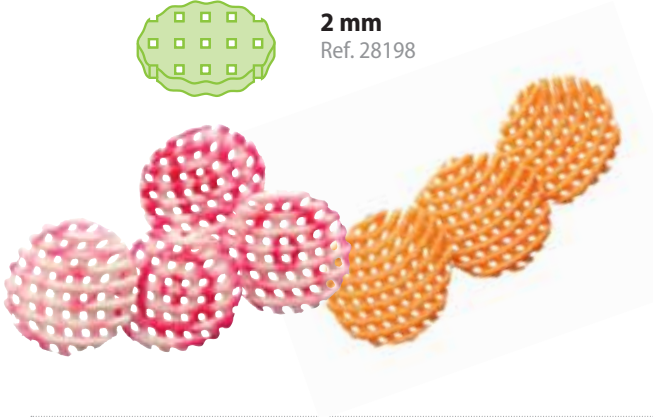
BURNUAZ

CL 50 Gourmet

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

WAFFLE KESİM

CL 50 Gourmet

**2 mm**
Ref. 28198**3 mm**
Ref. 28199**4 mm**
Ref. 28177**6 mm**
Ref. 28178

Yeşil semboller 1:1 ölçeğindedir

ESSENTIAL Serisi 1-4

4 DİSK

Dilimleyiciler



2 mm

Elma, kırmızı lahana, soğan, havuç...



4 mm

Limon, biber, pırasa, tatlı patates...

Rendeleyiciler



2 mm

Yeşil papaya, kabak, çiğ pancar, havuç...

Jülyen



4 x 4 mm

Havuç, turp, elma...

Ref.

R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 402. CL 20 ve CL 30 Bistro modelleri için 4 disk paketi

1907

5 DİSK

Dilimleyiciler



2 mm

Elma, kırmızı lahana, soğan, havuç...



4 mm

Limon, biber, pırasa, tatlı patates...

Rendeleyiciler



2 mm

Yeşil papaya, kabak, çiğ pancar, havuç...

Jülyen



4 x 4 mm

Armut, şalgam, havuç, kabak...



8 x 8 mm

Kereviz, tatlı patates, turp, kırmızı pancar...

Ref.

R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 402. CL 20 ve CL 30 Bistro modelleri için 5 disk paketi

1946

7 DİSK

Dilimleyiciler



2 mm

Elma, kırmızı lahana, soğan, havuç...



4 mm

Limon, biber, pırasa, tatlı patates...

Rendeleyiciler



2 mm

Yeşil papaya, kabak, çiğ pancar, havuç...

Jülyen



4 x 4 mm

Armut, şalgam, havuç, kabak...



8 x 8 mm

Kereviz, tatlı patates, turp, kırmızı pancar...

Küp



10 x 10 x 10 mm
Elma, domates, kabak,
biber.

Ref.

R 402 için 7'li paket

1944

ESSENTIAL Serisi 1-4

6 DİSK

Dilimleyiciler



2 mm

Elma, kırmızı lahana, soğan, havuç...



4 mm

Limon, biber, pırasa, tatlı patates...



2 mm

Yeşil papaya, kabak, çiğ pancar, havuç...

Rendeleyiciler

Jülyen



4 x 4 mm

Havuç, turp, elma...



Küp



10 x 10 x 10 mm
Elma, domates, kabak,
biber.



Ref.
CL 30 Bistro için 6'lı paket
1945

8 DİSK

Dilimleyiciler



2 mm

Elma, kırmızı lahana, soğan, havuç...



4 mm

Limon, biber, pırasa, tatlı patates...



2 mm

Yeşil papaya, kabak, çiğ pancar, havuç...

Rendeleyiciler

Jülyen



2 x 2 mm

Armut, şalgam, havuç, kabak...



Jülyen

Küp



2 x 4 mm

Armut, şalgam, havuç, kabak...



4 x 4 mm

Kereviz, tatlı patates, turp, kırmızı pancar...



10 x 10 x 10 mm
Elma, domates, kabak,
biber.



Ref.
CL 30 Bistro için 8'li paket
1909

EXPERT Serisi 5-7

RESTORANLAR

Dilimleyiciler



2 mm

Elma, kırmızı lahana, soğan, havuç...



5 mm

Limon, biber, pırasa, tatlı patates...

Rendeleyiciler



2 mm

Yeşil papaya, kabak, çiğ pancar, havuç...

Jülyen



3 x 3 mm

Armut, şalgam, havuç, kabak...



4 x 4 mm

Kereviz, tatlı patates, turp, kırmızı pancar...

Parmak patates



10 x 10 x 10 mm

Elma, domates, kabak, biber.

Ref.

R 502, R 752 V.V., CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 ve CL 60 modelleri için 7 disk paketi

1943

RESTORANLAR

Dilimleyiciler



2 mm

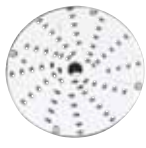
Elma, kırmızı lahana, soğan, havuç...



5 mm

Limon, biber, pırasa, tatlı patates...

Rendeleyiciler



2 mm

Yeşil papaya, kabak, çiğ pancar, havuç...

Jülyen



3 x 3 mm

Armut, şalgam, havuç, kabak...

Parmak patates



10 x 10 x 10 mm
Patates, şalgam, kereviz, kabak, tatlı patates, yabani havuç.

Küp



10 x 10 x 10 mm
Elma, domates, kabak, biber.

Ref.

R 502, ve R 752 V.V. modelleri için 8 disk paketi

1933

EXPERT Serisi 5-7

RESTORANLAR

Dilimleyiciler



2 mm

Elma, kırmızı lahana, soğan, havuç...



5 mm

Limon, biber, pırasa, tatlı patates...



2 mm

Yeşil papaya, kabak, çiğ pancar, havuç...

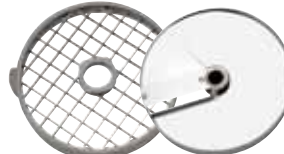


3 mm

Yeşil elma, beyaz lahana, pişmiş pancar..



Küp

10 x 10 x 10 mm
Elma, domates, kabak,
biber.20 x 20 x 20 mm
Karpuz, havuç, salatalık,
kereviz kökü...

Duvar Tipi Disk Askısı

Ref.
CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 ve CL 60 modelleri için 8 disk paketi
1927

RESTORANLAR

Dilimleyiciler



2 mm

Elma, kırmızı lahana, soğan, havuç...



5 mm

Limon, biber, pırasa, tatlı patates...



2 mm

Yeşil papaya, kabak, çiğ pancar, havuç...



3 mm

Yeşil elma, beyaz lahana, pişmiş pancar..



Jülyen



3 x 3 mm

Armut, şalgam, havuç, kabak...



4 x 4 mm

Kereviz, tatlı patates, turp, kırmızı pancar...



Parmak patates

10 x 10 x 10 mm
Patates, şalgam, kereviz, kabak, tatlı patates, yabancı havuç.

Küp

10 x 10 x 10 mm
Elma, domates, kabak,
biber.20 x 20 x 20 mm
Karpuz, havuç, salatalık,
kereviz kökü...

Duvar Tipi Disk Askısı

Ref.
R 502, R 752 V.V., CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 ve CL 60 modelleri için 12 disk paketi
1942

16 DISKLI MULTICUT PAKETİ

HER ŞEKİLDE VE BOYUTTA MEYVE VE SEBZELER

Büyük yemek sektörlerinde çalışan aşçılar, Beslenme ihtiyacının sürekli olarak arttığı bu dönemde daha fazla meyve ve taze sebze sunmak için çözüm arıyor.

Bu sayede okul yemekhaneleri, şirket kafeteryaları ve sağlık kuruluşlarında sunulan yemeklerin besin kalitesinin artırılması hedeflenmektedir.

Yaratıcı ve orijinal kesimler elde etmek ve taze meyve ve sebzeleri daha çekici bir şekilde sunmak için aşçılara yönelik mükemmel bir fırsattır.

Robot-Coupe, 16 diskten oluşan en yeni Hazırlık istasyonu Çözüm Paketi ile kendini yeniliyor.

Dilimleyiciler



1 mm

Elma, kırmızı lahana, soğan, havuç...



2 mm

Limon, biber, pırasa, tatlı patates...

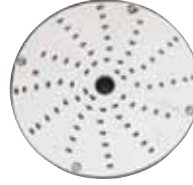


4 mm

Kivi, domates, mantar, hindiba...



Rendeleyiciler



1.5 mm

Yeşil papaya, kabak, çiğ pancar, havuç...



3 mm

Yeşil elma, beyaz lahana, pişmiş pancar, kereviz kökü...

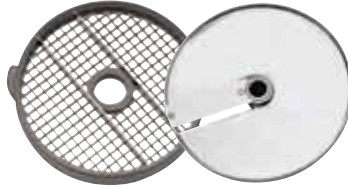


Küp



5 x 5 x 5 mm

Kavun, salatalık, havuç, pişmiş pancar...



10 x 10 x 10 mm

Elma, domates, kabak, biber...



20 x 20 x 20 mm

Karpuz, havuç, salatalık, kereviz kökü...



Parmak patates



10 x 10 mm

Patates, şalgam, kereviz, kabak, tatlı patates, yabani havuç.



Jülyen



2,5 x 2,5 mm

Armut, şalgam, havuç, kabak...



2 x 10 mm

Elma, havuç, turp, çiğ pancar...



4 x 4 mm

Havuç, salatalık, kereviz, tatlı patates, turp, kırmızı pancar...



Duvara monte 4 disk askısı

16 disk için



D-Clean kiti

Izgara temizleme aleti



Ref.

16 diskli MultiCut paketi

2022

SEBZE DOĞRAMA



EN BÜYÜK KESİM ÇEŞİTLİLİĞİ

Sebze Doğrayıcı serisi sayesinde, dilim, rende, batonet, küp, parmak patates, burnuaz ve waffle kesim, hatta püre yaparak günde saatlerce işten tasarruf edeceksiniz.



SEBZE DOĞRAMA SET ÜSTÜ

Büyük hacimli oluk

Lahana, patlıcan gibi büyük sebzelerin eklenmesine ve diğer sebzelerin optimum şekilde yüklenmesine olanak tanır.



Çubuklu menteşe

Kapağın hemen çıkarılması sayesinde kolay temizliğe olanak tanır.

Paslanmaz çelik motor bloku

Silindirik oluk

- Uzun ürünlerin Ø 58 mm düzgün kesimi.
- Exactitube itici aparatı sayesinde acı biber, salatalık turşusu, kuru sosis, kuşkonmaz, taze soğan, muz, çilek, üzüm gibi küçük meyve ve sebzelerin Ø 39 mm kesimi.

Yandan çıkartma

Yerden tasarruf ve kullanım rahatlığı.



Yerden tasarruf ve kullanım rahatlığı.



Dilim, dalgalı, rende, batonet, jülyen, küp ve parmak patates kesimleri için 50'den fazla isteğe bağlı disk.

İNOVASYON

EXACTITUBE İTİCİ APARATI

Olağanüstü kesimlerin sırrı!
Acı biber, salatalık turşusu, kuru sosis, kuşkonmaz, taze soğan, muz, çilek, üzüm gibi küçük boy malzemeleri doğramak için...



EN BÜYÜK KESİM ÇEŞİTLİLİĞİ!

Robot-Coupe Sebze Doğrayıcıları, sebze veya meyve kesimlerinin yanı sıra peynir veya sosis kesimi yapmak için 50'den fazla diske sahiptir.





ROBOT-COUPÉ İLE EV YAPIMI ETİKETİ

Patateslerinizi kesimden geçirin ve “Ev yapımı” etiketinden yararlanın.



“Ev yapımı” yasaının 2014-797 sayılı kararnamesi, 13 Temmuz 2014 tarihinde Resmi Ga- zete’de yayımlandı. “Ev yapımı” yemek, çiğ ürünler kullanılarak tamamen yerinde pişiri- len/işlenen yemektir. Patatesler bu kararname çerçevesinde özel bir düzenlemeye tabidir. Örneğin, dondurulmuş patatesler “Ev yapımı” olarak adlandırılmaz.

Robot-Coupe kabuklu veya kabuksuz ev yapımı patates pişirmek için birçok çözüm sunuyor; örneğin:

En geniş parmak patates çeşitliliği!



8 x 8 mm



8 x 16 mm



10 x 10 mm



10 x 16 mm

Kibrit patates



2 x 2 mm

Talaş patates kızartması



4 x 4 mm



6 x 6 mm

Waffle-kesim patates



2 x 2 mm

Küçük patates



14 x 14 mm veya 20 x 20 mm

Cips



1 veya 2 mm

Fırında patates



5 mm

Püre



PÜRE FONKSİYONU

CL 50, CL 52, CL 55, CL 60

• Hacim ve hız

2 dakika içinde 10 kg'a kadar taze ve lezzetli püre yapılabilir.

• Ergonomi

Büyük ergonomik oluk, elle işlemeyi sınırlandırırken patateslerin sürekli yüklenmesini mümkün kılar.

• Çok yönlülük

Sebze doğrayıcınızda 50'nin üstünde meyve ve sebze doğrama şekline ek olarak püre fonksiyonundan yararlanın.



Besleme oluğu

(yalnızca CL 50 ve CL 50 Ultra için)

Püre aksesuarı



Bıçak

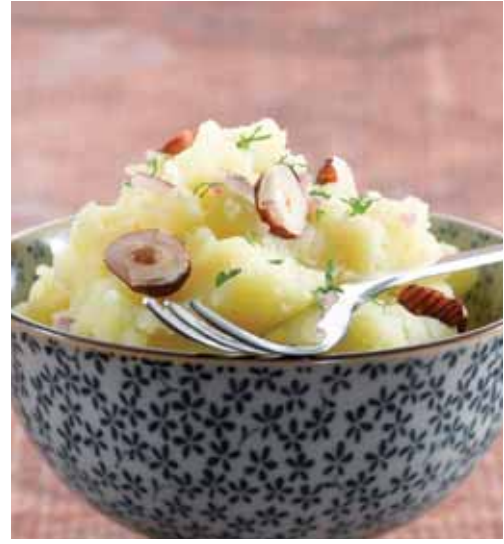
Püre ızgarası:
3 mm veya 6 mm

Püre ekipmanı

Özel püre boşaltma disk



Püre fonksiyonunu çalışırken görmek için bu QR-Kodunu tarayın.



Püre aksesuarı aşağıdakilerden oluşur:

- Patateslerin yüklenmesini kolaylaştırmak için besleme oluğu (sadece CL 50 ve CL 50 Ultra için)
- bıçak
- Ø 3 mm veya 6 mm özel ızgara
- özel püre tahliye disk

		Ref.
Ø 3 mm püre aksesuarı (CL 50 ve CL 50 Ultra)	1 + 2	28207
Ø 3 mm püre ekipmanı	2	28208
Ø 6 mm püre aksesuarı (CL 50 ve CL 50 Ultra)	1 + 2	28209
Ø 6 mm püre ekipmanı	2	28210

SET ÜSTÜ SEBZE DOĞRAMA



Pratik akış/saat:



50 kg'a kadar



50 kg'a kadar



150 kg'a kadar

RENDE / DİLİM / DALGALI / JÜLYEN

+ KÜP + PARMAK PATATES KIZARTMASI

+ BURNUAZ ve MANDOLİN

+ MAYDANOZ AROMATİK OTLAR

CL 50 Gourmet



İSTEĞE BAĞLI
53
DISKLER

- Tek fazlı
- 1 hız ayarı

CL 50 Ultra



İSTEĞE BAĞLI
50
DISKLER

- Tek fazlı
- 1 hız ayarı
- Püre aksesuarı*

CL 20



İSTEĞE BAĞLI
23
DISKLER

- Tek fazlı
- 1 hız ayarı

CL 30 Bistro



İSTEĞE BAĞLI
28
DISKLER

- Tek fazlı
- 1 hız ayarı

CL 50



İSTEĞE BAĞLI
50
DISKLER

- Tek fazlı
- 1 hız ayarı
- Püre aksesuarı*

* İsteğe bağlı aksesuarlar



250 kg'a kadar

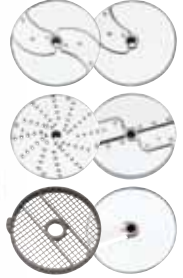
Tüm ayaklı modelleri sayfa 66'de bulabilirsiniz



CL 50 Ultra Pizza



CL 50 Ultra Catering



Catering Paketi CL 30 Bistro, CL 50 (Gourmet hariç) ve CL 52 modellerinde bulunur.

CL 52



İSTEGE BAĞLI
+
50
DISKLER

- Tek fazlı
- 1 hız ayarı
- Püre ekipmanı*



CL 50 Ultra Koleksiyon Parçaları



Koleksiyon Parçaları Paketi CL 30 Bistro, CL 50 (Gourmet hariç) ve CL 52 modellerinde bulunur.

SET ÜSTÜ SEBZE DOĞRAMA



104 cm² yüzey

"Tüm disk paketlerini sayfa 45'da keşfedin!"

CL 20

Asenkron motor	✓
Güç	400 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	1500 dev/dak.
Oluklar	Yarımay oluk Ø 58 mm silindirik oluk
Kapak ve hazne	Kompozit malzeme
Motor bloku	Kompozit malzeme
Diskler	Dahil değil



104 cm² yüzey

"Tüm disk paketlerini sayfa 45'da keşfedin!"

CL 30 Bistro

✓
500 W
Tek fazlı 230 V
500 dev/dak.
Yarımay oluk Ø 58 mm silindirik oluk
Kompozit malzeme
Kompozit malzeme
Dahil değil

Modelinizi seçin:

CL 20 - 5 disk	Ref.
CL 20 230V/50/1	22394
5 disk paketi	1946
CL 20 - 4 disk	Ref.
CL 20 230V/50/1	22394
4 disk paketi	1907
CL 20	Ref.
CL 20 230V/50/1	22394

Tam disk koleksiyonu, sayfa 38



CL 30 Bistro - 5 disk	Ref.
CL 30 Bistro 230V/50/1	24432
5 disk paketi	1946
CL 30 Bistro - 4 disk	Ref.
CL 30 Bistro 230V/50/1	24432
4 disk paketi	1907
CL 30 Bistro - 6 disk	Ref.
CL 30 Bistro 230V/50/1	24432
6 disk paketi	1945
CL 30 Bistro - 8 disk	Ref.
CL 30 Bistro 230V/50/1	24432
8 disk paketi	1909
CL 30 Bistro - disksiz	Ref.
CL 30 Bistro 230V/50/1	24432



CL 50 - 1V

Asenkron motor	✓
Güç	550 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	375 dev/dak.
Oluklar	2,2 L yarımay oluk Ø 58 mm ve Ø 39 mm silindirik oluk, Exactitube itici aparatı - Dahil
Kapak ve hazne	Metal
Motor bloku	Kompozit malzeme
Diskler	Dahil değil



CL 50 Ultra - 1V

✓	
Güç	550 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	375 dev/dak.
Oluklar	2,2 L yarımay oluk Ø 58 mm ve Ø 39 mm silindirik oluk, Exactitube itici aparatı - Dahil
Kapak ve hazne	Metal
Motor bloku	Paslanmaz çelik
Diskler	Dahil değil

Modelinizi seçin:



Sebze doğrayıcıyı
çalışırken görmek için
bu QR-Kodunu tarayın.

CL 50 Restoranlar	Ref.
CL 50 230V/50/1	24440
8 disk paketi	1927
CL 50 Kurumlar	Ref.
CL 50 230V/50/1	24440
12 disk paketi	1942
CL 50 Restoranlar	Ref.
CL 50 230V/50/1	24440
7 disk paketi	1943
CL 50 - disksiz	Ref.
CL 50 230V/50/1	24440

CL 50 Ultra Restoranlar	Ref.
CL 50 Ultra 230V/50/1	24465
8 disk paketi	1927
CL 50 Ultra Kurumlar	Ref.
CL 50 Ultra 230V/50/1	24465
12 disk paketi	1942
CL 50 Ultra Restoranlar	Ref.
CL 50 Ultra 230V/50/1	24465
7 disk paketi	1943
CL 50 Ultra - disksiz	Ref.
CL 50 Ultra 230V/50/1	24465

Tam disk koleksiyonu, sayfa 38



İsteğe bağlı parçaları seçin:

İsteğe bağlı parça	Ref.
Exactitube ek itme kolu	49212
3 mm püre aksesuarı	28207
6 mm püre aksesuarı	28209



CL 50 Ultra Pizza

Pizzalarınızı yapmak için kişiye özel teklif!

1 adet 4 mm dilimleme disk
domates, patlıcan...

1 adet 2 mm dilimleme disk
kabak, mantar, biber,
soğan...



1 adet 7 mm
rendeleme disk
Mozzarella veya özel
pizza peyniri.



Surface 139 cm²



CL 50 Ultra Pizza

Asenkron motor	✓
Güç	550 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	375 dev/dak.
Oluklar	2,2 L yarımay oluk Ø 58 mm ve Ø 39 mm silindirik oluk, Exactitube itici aparatı - Dahil
Kapak ve hazne	Metal
Motor bloku	Paslanmaz çelik
Diskler	2 mm dilimleyici, 4 mm dilimleyici + 7 mm rendeleyici - Dahil

Modelinizi seçin:

CL 50 Ultra Pizza	Ref.
CL 50 Ultra Pizza 230 V/50/1 - 3 disk	2027

Tam disk koleksiyonu, sayfa 38



CL 50 Ultra Pizza

İsteğe bağlı
parçaları seçin:

İsteğe bağlı parça	Ref.
Exactitube ek itme kolu	49212
3 mm püre aksesuarı	28207
6 mm püre aksesuarı	28209

CL 50 GOURMET

Mükemmellik tercihi



*Ara parçayla 58 mm
*Ara parçayla 68 mm

"Tüm disk
paketlerini sayfa
47'da keşfedin!"

CL 50 Gourmet

Asenkron motor	✓
Güç	550 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	375 dev/dak.
Oluklar	2,1 L yarımay oluk Ø 58 mm ve Ø 68 mm silindirik oluk
Kapak ve hazne	Metal
Motor bloku	Paslanmaz çelik
Diskler	Dahil değil

Modelinizi seçin:

CL 50 Gourmet	Ref.
CL 50 Gourmet 220-240V/50/1	24453

Tam disk koleksiyonu, sayfa 38



3 Burnuaz 2 mm - 3 mm - 4 mm



Burnuaz

İsteğe bağlı parçalar	Ref.
2 x 2 x 2 mm burnuaz	28174
3 x 3 x 3 mm burnuaz	28175
4 x 4 x 4 mm burnuaz	28176

4 Waffle kesim 2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



waffle kesim

İsteğe bağlı parçalar	Ref.
2 mm waffle kesim	28198
3 mm waffle kesim	28199
4 mm waffle kesim	28177
6 mm waffle kesim	28178

Maydanoz ve aromatik bitki kiti

2 ara parça



1 mm'lik maydanoz ve ot kiti aşağıdakileri içerir:

1 mm'lik 1 dilimleyici ve kesme sırasında bitkileri korumak için 2 ara parça.

korumak için 2 ara parça.	Ref.
1 mm maydanoz kiti	28194

Tabule kiti aşağıdakileri içerir: 1 adet 1 mm dilimleyici, 10x10 mm küp kesim ekipmanı, 1 adet 4x4 mm burnuaz disk ve 3 ara parça.

diski ve 3 ara parça.	Ref.
Tabule kiti	28192

CL 52

Büyük hacimli sebzeleri hızla kesmek için tasarlanmıştır.



- Çalışma konforu
- MSD'lerin önlenmesi
- Zorluğun azaltılması



EKSTRA HASSAS

Silindirik oluk

- Uzun ürünlerin Ø 58 mm düzgün kesimi.
- Exactitube itme kolu sayesinde acı biber, salatalık turşusu, kuru sosis, kuşkonmaz, taze soğan, muz, çilek, üzüm gibi küçük meyve ve sebzelerin Ø 39 mm kesimi.

EKSTRA BÜYÜK

Oluğun XL hacmi, bir defada 15 domatese kadar işlenmesine olanak tanır.



EKSTRA GÜÇLÜ

Motor bloku kolay bakım için paslanmaz çelikten imal edilmiştir. 750W ultra güçlü ve sessiz endüstriyel motor.



İNOVASYON



DİKKAT ÇEKİCİ ERGONOMİ

Kullanıcının daha az çabayla daha fazla üretmesini sağlayan takviyeli hareketli kol

YANDAN ÇIKARMA

Yerden tasarruf ve çalışma konforu.

Kolay çıkartma için özel lahana aracı.





227 cm² yüzey

"Tüm disk paketlerini sayfa 47'da keşfedin!"

CL 52 - 1V

Asenkron motor ✓

Güç 750 W

Voltaj Tek fazlı 230 V

Hız 375 dev/dak.

Oluklar 4,4 L tam daire oluk
Ø 58 mm ve Ø 39 mm silindirik oluk,
Exactitube itici aparatı - **Dahil**

Kapak ve hazne Metal

Motor bloku Paslanmaz çelik

Diskler Dahil değil

Modelinizi seçin:



Sebze doğrayıcıyı çalışırken görmek için bu QR-Kodunu tarayın.

CL 52 Restoranlar	Ref.
CL 52 230V/50/1	24490
8 disk paketi	1927
CL 52 Kurumlar	Ref.
CL 52 230V/50/1	24490
12 disk paketi	1942
CL 52 Restoranlar	Ref.
CL 52 230V/50/1	24490
7 disk paketi	1943
CL 52 - disksız	Ref.
CL 52 230V/50/1	24490

Tam disk koleksiyonu, sayfa 38



İsteğe bağlı parçaları seçin:

	CL 52
İsteğe bağlı parça	Ref.
Exactitube ek itme kolu	49221
3 mm püre ekipmanı	28208
6 mm püre ekipmanı	28210



SEBZE DOĞRAMA

AYAKLI

Büyük hacimlerin hazırlanması için özel olarak çalışılmış çözümler.

EKSTRA HASSAS

Silindirik oluk

- Uzun ürünlerin Ø 58 mm düzgün kesimi.
- Exactitube itme kolu sayesinde acı biber, salatalık turşusu, kuru sosis, kuşkonmaz, taze soğan, muz, çilek, üzüm gibi küçük meyve ve sebzelerin Ø 39 mm kesimi.

EKSTRA BÜYÜK

Oluğun XL hacmi, bir defada 15 domatese kadar işlenmesine olanak tanır.

EKSTRA GÜÇLÜ

1100 W endüstriyel motor, yoğun kullanım için ultra güçlü ve sessiz. Motor bloku kolay bakım için paslanmaz çelikten imal edilmiştir.

İNOVASYON

DİKKAT ÇEKİCİ ERGONOMİ

Kullanıcının daha az çabayla daha fazla üretmesini sağlayan takviyeli hareketli kol.



- Çalışma konforu
- MSD'lerin önlenmesi
- Zorluğun azaltılması

YANDAN ÇIKARMA

Yerden tasarruf ve çalışma konforu.



CL 55 otomatik kafa



CL 55 itmeli kafa
(227 cm² yüzey) entegre borulu



CL 55 4 tüplü kafa
2 adet Ø 50 mm boru / 2 adet
Ø 70 mm boru



CL 55 2 tüplü kafa
Düz ve eğimli borular

EN BÜYÜK KESİM ÇEŞİTLİLİĞİ !

Güçlü, sağlam, kullanımı ve temizliği kolay, Robot-Coupe ayaklı sebze doğrayıcıları kurumlara, merkezi mutfaklara, catering şirketlerine ve gıda sektörüne yöneliktir.





Pratik akış/saat:



400 kg

RENDE / DİLİM / DALGALI / JÜLYEN

+ KÜP + PARMAK PATATES KIZARTMASI

CL 55 İtme Kafalı



İSTEĞE BAĞLI
+ 50
DISKLER

- Üç fazlı veya tek fazlı
- 1 veya 2 hız ayarı
- Püre ekipmanı*

CL 55 2 Kafalı



İSTEĞE BAĞLI
+ 50
DISKLER

- Üç fazlı veya tek fazlı
- 1 veya 2 hız ayarı
- Püre ekipmanı*

CL 55 Çalışma İstasyonu

İSTEĞE BAĞLI
+ 50
DISKLER



- Üç fazlı veya tek fazlı
- 1 veya 2 hız ayarı
- Püre ekipmanı

Tüm set üstü modelleri sayfa 56'da bulabilirsiniz

* İsteğe bağlı aksesuarlar

RENDE / DİLİM / DALGALI / JÜLYEN

+ KÜP + PARMAK PATATES KIZARTMASI

CL 60 İtme Kafalı



İSTEĞE BAĞLI
+
50
DISKLER

- Üç fazlı
- 2 hız ayarı
- Püre ekipmanı*

CL 60 2 Kafalı



İSTEĞE BAĞLI
+
50
DISKLER

- Üç fazlı
- 2 hız ayarı
- Püre ekipmanı*

CL 60 Çalışma İstasyonu

İSTEĞE BAĞLI
+
50
DISKLER



- Üç fazlı
- 2 hız ayarı
- Püre ekipmanı



AYAKLI SEBZE DOĞRAMA



CL 55 İtme Kafalı

Asenkron motor	✓	
Güç	750 W	1100 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V	Üç fazlı 400 V
Hız	375 dev/dak.	375 dev/dak. - 750 dev/dak.
Oluklar	4,4 L tam daire itmeli kafa Ø 58 mm ve Ø 39 mm silindirik oluk, Exactitube itme kolu - Dahil	
Kapak ve hazne	Metal	
Motor bloku	Paslanmaz çelik	
Hareketli taban	Paslanmaz çelik - frenli 2 tekerlekle donatılmıştır	
Diskler	Dahil değil	

Modelinizi seçin:

CL 55 İtme Kafalı Restoranlar	Ref.
CL 55 İtme Kafalı 230V/50/1	2245
5 disk paketi	1927
CL 55 İtme Kafalı 400V/50/3	2214
5 disk paketi	1927
CL 55 İtme Kafalı Kurumlar	Ref.
CL 55 İtme Kafalı 230V/50/1	2245
5 disk paketi	1942
CL 55 İtme Kafalı 400V/50/3	2214
5 disk paketi	1942
CL 55 İtme Kafalı Restoranlar	Ref.
CL 55 İtme Kafalı 230V/50/1	2245
5 disk paketi	1943
CL 55 İtme Kafalı 400V/50/3	2214
5 disk paketi	1943
CL 55 İtme Kafalı - disksiz	Ref.
CL 55 İtme Kafalı 230V/50/1	2245
CL 55 İtme Kafalı 400V/50/3	2214

CL 55 2 Kafalı



750 W	1100 W
Tek fazlı 230 V	Üç fazlı 400 V
375 dev/dak.	375 dev/dak. - 750 dev/dak.
Paslanmaz çelik otomatik kafa 4,4 L tam daire itmeli kafa Ø 58 mm ve Ø 39 mm silindirik oluk, Exactitube itici aparatı - Dahil	
Metal	
Paslanmaz çelik	
Paslanmaz çelik - frenli 2 tekerlekle donatılmıştır	
Dahil değil	

CL 55 2 Kafalı Restoranlar	Ref.
CL 55 2 Kafalı 230V/50/1	2244
5 disk paketi	1927
CL 55 2 Kafalı 400V/50/3	2211
5 disk paketi	1927
CL 55 2 Kafalı Kurumlar	Ref.
CL 55 2 Kafalı 230V/50/1	2244
5 disk paketi	1942
CL 55 2 Kafalı 400V/50/3	2211
5 disk paketi	1942
CL 55 2 Kafalı Restoranlar	Ref.
CL 55 2 Kafalı 230V/50/1	2244
5 disk paketi	1943
CL 55 2 Kafalı 400V/50/3	2211
5 disk paketi	1943
CL 55 2 Kafalı - disksiz	Ref.
CL 55 2 Kafalı 230V/50/1	2244
CL 55 2 Kafalı 400V/50/3	2211

Tam disk koleksiyonu, sayfa 38



CL 55 AKSESUARLAR



Otomatik kafa
Ref. 28170



İtmeli kafa
entegre borulu (227 cm² yüzey)
Ref. 39673



4 tüplü kafa
2 adet Ø 50 mm boru
2 adet Ø 70 mm boru
Ref. 28161



Düz ve eğimli tüplü kafa
Ref. 28155



Püre ekipmanı
Ref. 28208 Ø 3 mm
Ref. 28210 Ø 6 mm



Exactitube itme kolu
Ref. 49221



3 farklı yüksekliğe
ayarlanabilir GN 1/1 araba
Tepsisiz teslim edilir
Ref. 49128



16 disk, 8 ekipman ve 3 kafa için
aksesuar saklama merdiveni, bir
GN 1/1 tepsiyle teslim edilir
(aksesuarlar dahil değildir)
Ref. 49132



CL 55 Çalışma İstasyonu

Eksiksiz çözüm

Saatte
1200 kg
sebzeye
kadar

175 mm
59 mm

227 cm² yüzey

AYARLANABİLİR ARABA

3 farklı yükseklik

Sebze ve meyveleri kolayca taşıyıp
yüklemek ve aksesuarları saklamak
için.



CL 55 Çalışma İstasyonu

Asenkron motor	✓	
Güç	750 W	1100 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V	Üç fazlı 400 V
Hız	375 dev/dak.	375 dev/dak. - 750 dev/dak.
Oluklar	Paslanmaz çelik otomatik kafa 4,4 L tam daire itmeli kafa Ø 58 mm ve Ø 39 mm silindirik oluk, Exactitube itme kolu - Dahil	
Kapak ve hazne	Metal	
Motor bloku	Paslanmaz çelik	
Aksesuarlar	Paslanmaz çelik hareketli taban - Frenli 2 tekerlekle donatılmıştır - Dahil 3 yüksekliğe ayarlanabilir GN 1/1 araba, + 3 adet GN 1/1 tepsi - Dahil 3 mm püre ekipmanı - Dahil	
Diskler	16 diskli MultiCut paketi - Dahil	

CL 55 Çalışma İstasyonu	Ref.
CL 55 Çalışma İstasyonu 230V/50/1	2290
CL 55 Çalışma İstasyonu 400V/50/3	2287

AKSESUARLAR DAHİL EKSIKSİZ BİR KOLEKSİYON!

Otomatik kafa

Yığın halindeki bütün sebzeler için (domates, soğan, patates...).



İtmeli kafa

Lahana veya kereviz gibi hacimli sebzeler için özel.



16 diskli MultiCut paketi

16 disk dahil.



Exactitube itici aparatı

Küçük boy meyve ve sebze, acı biber, salatalık turşusu, kuru sosis, kuşkonmaz, taze soğan, muz, çilek, üzüm doğramak için...



3 mm püre ekipmanı

Büyük miktarlarda, kaliteli ve lezzetli taze püre yapmak için.



GN 1/1 ayarlanabilir araba

Ürünlerin taşınması, yüklenmesi ve aksesuarların saklanması için.

2 adet GN 1/1 tepsi temin edilir.



AYAKLI SEBZE DOĞRAMA



175 mm
59 mm

227 cm² yüzey

"Tüm disk paketlerini sayfa 47'da keşfedin!"



175 mm
59 mm

227 cm² yüzey

"Tüm disk paketlerini sayfa 47'da keşfedin!"

CL 60 1tme Kafalı

Asenkron motor	✓
Güç	1500 W
Voltaj	Üç fazlı 400V
Hız	375 dev/dak. - 750 dev/dak.
Oluklar	4,9 L tam daire itmeli kafa Ø 58 mm ve Ø 39 mm silindirik oluk, Exactitube itici aparatı - Dahil
Hazne	Paslanmaz çelik
Motor bloku	Paslanmaz çelik
Ekipman	Tüm ayaklı modeller için 1 ayarlanabilir ayak 2 tekerlek Doğrama aletleri için 1 paslanmaz çelik tepsi
Diskler	Dahil değil

CL 60 2 Kafalı

✓	
Güç	1500 W
Voltaj	Üç fazlı 400V
Hız	375 dev/dak. - 750 dev/dak.
Oluklar	Paslanmaz çelik otomatik kafa 4,4 L tam daire itmeli kafa Ø 58 mm ve Ø 39 mm silindirik oluk, Exactitube itici aparatı - Dahil
Hazne	Paslanmaz çelik
Motor bloku	Paslanmaz çelik
Ekipman	Tüm ayaklı modeller için 1 ayarlanabilir ayak 2 tekerlek Doğrama aletleri için 1 paslanmaz çelik tepsi
Diskler	Dahil değil

Modelinizi seçin:



Sebze doğrayıcıyı çalışırken görmek için bu QR-Kodunu tarayın.

CL 60 1tme Kafalı Restoranlar	Ref.
CL 60 1tme Kafalı 400V/50/3	2214
5 disk paketi	1927
CL 60 1tme Kafalı Kurumlar	Ref.
CL 60 1tme Kafalı 400V/50/3	2214
5 disk paketi	1942
CL 60 1tme Kafalı Restoranlar	Ref.
CL 60 1tme Kafalı 400V/50/3	2214
5 disk paketi	1943
CL 60 1tme Kafalı - disksiz	Ref.
CL 60 1tme Kafalı 400V/50/3	2214

CL 60 2 Kafalı Restoranlar	Ref.
CL 60 2 Kafalı 400V/50/3	2214
5 disk paketi	1927
CL 60 2 Kafalı Kurumlar	Ref.
CL 60 2 Kafalı 400V/50/3	2214
5 disk paketi	1942
CL 60 2 Kafalı Restoranlar	Ref.
CL 60 2 Kafalı 400V/50/3	2214
5 disk paketi	1943
CL 60 2 Kafalı - disksiz	Ref.
CL 60 2 Kafalı 400V/50/3	2214

Tam disk koleksiyonu, sayfa 38



CL 60 AKSESUARLARI



Otomatik kafa
Besleme plakalı
Ref. 39681



İtmeli kafa
Ref. 39680



4 tüplü kafa
2 adet Ø 50 mm boru
2 adet Ø 70 mm boru
Ref. 28162



Düz ve eğimli tüplü kafa
Ref. 28157



Püre ekipmanı
Ref. 28208 Ø 3 mm
Ref. 28210 Ø 6 mm



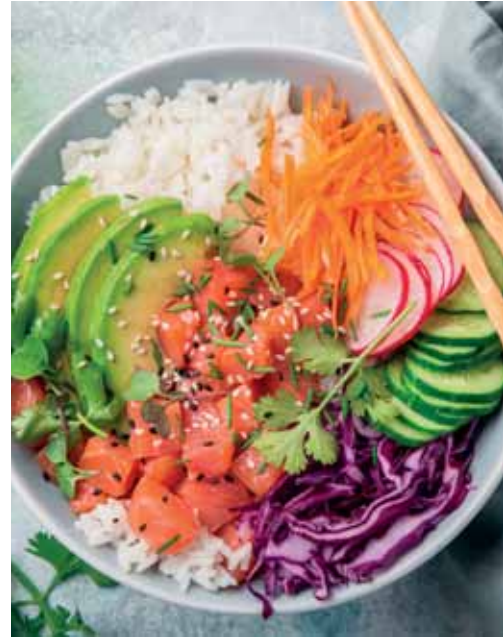
Exactitube itme kolu
Ref. 49221



Ergomobile araba
Tepsisiz teslim edilir.
3 adet GN 1/1 tepsi alacak
şekilde tasarlanmıştır.
Ref. 49066



16 disk, 8 ekipman ve 3 kafa için
aksesuar saklama merdiveni, bir
GN1/1 kapla birlikte teslim edilir
(aksesuarlar dahil değildir)
Ref. 49132



CL 60 Çalışma İstasyonu

Eksiksiz çözüm

Saatte
1200 kg
sebzeye
kadar

AKSESUAR SAKLAMA ARABASI



Farklı zemin seviyelerine
uyum sağlamak için
ayarlanabilir ayak.

CL 60 Çalışma İstasyonu

Asenkron motor	✓
Güç	1500 W
Voltaj	Üç fazlı 400 V
Hız	375 dev/dak. - 750 dev/dak.
Oluklar	Paslanmaz çelik otomatik kafa 4,9 L tam daire itmeli kafa Ø 58 mm ve Ø 39 mm silindirik oluk, Exactitube itici aparatı - Dahil 4 boru: 2 adet Ø 50 mm boru ve 2 adet Ø 70 mm boru
Kapak ve hazne	Metal
Motor bloku	Paslanmaz çelik
Ekipman	Tüm ayaklı modeller için 1 ayarlanabilir ayak, 2 tekerlek, doğrama aletleri için 1 paslanmaz çelik tepsi
Aksesuarlar	3 adet GN 1/1 tepsili Ergomobil boşaltım arabası - Dahil 1 adet GN 1/1 tepsili aksesuar saklama arabası - Dahil 3 mm püre ekipmanı - Dahil
Diskler	16 diskli MultiCut paketi - Dahil

CL 60 Çalışma İstasyonu	Ref.
CL 60 Çalışma İstasyonu 400V/50/3	2298



Sebze doğrayıcıyı
çalışırken görmek için
bu QR-Kodunu tarayın.

AKSESUARLAR DAHİL EKSİKSİZ BİR KOLEKSİYON!

Otomatik kafa

Yığın halindeki bütün sebzeler için (domates, soğan, patates...).



İtmeli kafa

Lahana veya kereviz gibi hacimli sebzeler için özel.



4 tüplü kafa

Salatalık ve kabak gibi uzun sebzeler için özel.



Exactitube itici aparatı

Küçük boy meyve ve sebze, acı biber, salatalık turşusu, kuru sosis, kuşkonmaz, taze soğan, muz, çilek, üzüm doğramak için...



3 mm püre ekipmanı

Büyük miktarlarda, kaliteli ve lezzetli taze püre yapmak için.



Aksesuar saklama arabası

Tüm Taze Beslenme aksesuarlarını saklamak ve taşımak için! 16 disk ve 8 ekipman için tepsi. Mutfak eşyaları için GN1X1 tepsi.



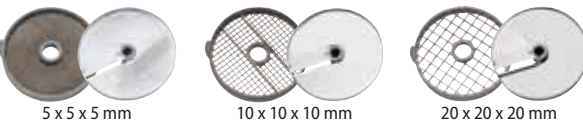
16 diskli MultiCut paketi

16 disk dahil.



Dilimleyiciler

Rendeleyiciler



Küp



Parmak patates

Jülyen



16 disk için duvara monte 4 disk askısı

D-Clean kiti

Ergomobile araba

Ürünlerin taşınması, yüklenmesi ve aksesuarların saklanması için. 3 adet GN 1/1 tepsi temin edilir.



PARÇALAYICI MİKSERLER



PASTACILIKTA VE MUTFAKTA VAZGEÇİLMEZ!

Robot-Coupe'a özgü hazne altı bıçağı sayesinde şefin ideal asistanı. Küçük veya büyük miktarda, tüm hazırlıklarınızı bir düğmeye basarak yapın: soslar, et kıyma, balık, soğan veya otlar ve baharatlar, yoğurma, kurutulmuş meyve veya çikolata öğütme...



PARÇALAYICI MİKSERLER

SET ÜSTÜ

KAPAK

Üretim sırasında sıvı veya malzeme ekleme imkanı.

NEW

HAZNE

7,5 L: çalışılan miktarı artırarak zaman kazanmak için.

ERGONOMİK SAP

Haznenin kolay kullanımı için.

ZAMANLAYICI

Tariflerin gerçekleştirilmesinde daha fazla çalışma konforu, hassasiyet ve düzenlilik.

robot coupe®

000

R7 V.V.

7,5 L



İNOVASYON

HAZNE ALTI BİÇAK

Hem küçük hem büyük miktarlarda çalışmak için. Çıkarılabilir düz bıçak kanatlarıyla tamamen paslanmaz çelik. Kalın ve ince dişli bıçaklar isteğe bağlıdır.

Değişken hızlı modeller:
daha fazla kullanım esnekliği ve daha fazla uygulama çeşitliliği için 300 ila 3500 dev/dak.



R-MIX FONKSİYONU

R-Mix®

R 7 V.V. üzerinde.

- Hassas ürünleri doğramadan karıştırmak için.
- R-Mix® fonksiyonu, tüm ince dilim et karışımlarınızı yapmak ve yahnileriniz için kerevit kuyrukları, çörekleriniz için üzüm, sebze burnuazları veya küpleri gibi önemli malzemeleri eklemek için ters dönüşte 60 ila 500 dev/dak. arasında değişken hızda karıştırmanıza olanak tanır.



SET ÜSTÜ PARÇALAYICI MİKSERLER

ÇALIŞMA OLANAKLARI

Modeller	Maksimum yük kapasitesi				Kuver sayısı	Çalışma süresi
	Kıyma (en fazla)	Emülsiyonlar (en fazla)	Hamur* (en fazla)	Broyages (en fazla)		
R 2	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	10 ile 20 arası	1 ila 4 dakika
R 3 - 1500	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	10 ile 30 arası	
R 4 - 1V / R 4 - 2V	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	10 ile 50 arası	
R 5 Plus	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	20 ile 80 arası	
R 7 V.V.	2,7 kg	3,8 kg	2,7 kg	1,7 kg	20 ile 100 arası	
R 8	3 kg	5 kg	4 kg	2 kg	20 ile 150 arası	

* %60 oranında nemlendirilmiş mayalı hamur miktarı



Miktarlar*



1 kg



1,5 kg



2,5 kg

2 HIZ AYARI 1500 ve 3000 dev/dak.

R 4 - 2V

3
İSTEĞE BAĞLI
BIÇAKLAR

4,5 L



• Üç fazlı

1 HIZ 3000 dev/dak.

R 2

3
İSTEĞE BAĞLI
BIÇAKLAR

2,9 L



• Tek fazlı

R 3 - 1500

3
İSTEĞE BAĞLI
BIÇAKLAR

3,7 L



• Tek fazlı

R 4 - 1V

3
İSTEĞE BAĞLI
BIÇAKLAR

4,5 L



• Tek fazlı

* İşlem başına maksimum çalışılan miktar



Miktarlar*



3 kg



3,5 kg



5 kg

DEĞİŞKEN HIZ 300 ila 3500 dev/dak.

R 7 V.V.



İSTEĞE BAKI
3
BIÇAKLAR
7,5 L

- Tek fazlı
- R-Mix®

2 HIZ AYARI 1500 ve 3000 dev/dak.

R 5 - 2V



İSTEĞE BAKI
3
BIÇAKLAR
5,9 L

- Üç fazlı

R 7



İSTEĞE BAKI
3
BIÇAKLAR
7,5 L

- Üç fazlı

R 8



İSTEĞE BAKI
3
BIÇAKLAR
8 L

- Üç fazlı

1 HIZ 3000 dev/dak.

R 5 - 1V



İSTEĞE BAKI
3
BIÇAKLAR
5,9 L

- Tek fazlı

R-Mix®: Ters yönde karıştırma fonksiyonu

Tüm ayaklı modelleri sayfa 88'te bulabilirsiniz

SET ÜSTÜ PARÇALAYICI MİKSERLER



R 2

Asenkron motor	✓
Güç	550 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	1500 dev/dak.
Darbe	✓
Hazne	2,9 L paslanmaz çelik
Bıçak	Paslanmaz çelik düz bıçak kanatları - Dahil



R 3

✓
650 W
Tek fazlı 230 V
1500 dev/dak.
✓
3,7 L paslanmaz çelik
Paslanmaz çelik düz bıçak kanatları - Dahil

Modelinizi seçin:

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

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

İsteğe bağlı
parçaları seçin:



	R 2	R 3
İsteğe bağlı parçalar	Ref.	Ref.
Kalın dişli bıçak Pastacılık öğütme işlemleri için özel	27138	27288
İnce dişli bıçak Otlar ve Baharatlar için özel	27061	27287
Ek düz bıçak	27055	27286
Duvara monte bıçak askısı	107810	107810



R 4 - 2V

Asenkron motor	✓
Güç	900 W
Voltaj	Üç fazlı 400 V
Hız	1500 - 3000 dev/dak.
Darbe	✓
Motor desteği	Metal
Hazne	4,5 L paslanmaz çelik
Bıçak	Paslanmaz çelik düz bıçak kanatları - Dahil



R 4 - 1V

✓
700 W
Tek fazlı 230 V
1500 dev/dak.
✓
Metal
4,5 L paslanmaz çelik
Paslanmaz çelik düz bıçak kanatları - Dahil

Modelinizi seçin:

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

R 4 - 1V	Ref.
R 4 - 1V 230/50/1	22430

İsteğe bağlı parçaları seçin:



İsteğe bağlı parçalar	Ref.
Kalın dişli bıçak Pastacılık öğütme işlemleri için özel	27346
İnce dişli bıçak Otlar ve Baharatlar için özel	27345
Ek düz bıçak	27344
Duvara monte bıçak askısı	107810

R 4 tüm modeller



SET ÜSTÜ PARÇALAYICI MİKSERLER



R 5 - 1V

Asenkron motor	✓
Güç	750 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	1500 dev/dak.
Zamanlayıcı	✓
Darbe	✓
Motor desteği	Metal
Hazne	5,9 L paslanmaz çelik
Bıçak	Paslanmaz çelik düz bıçak kanatları - Dahil
R-Mix®	-



R 5 - 2V

Asenkron motor	✓
Güç	1500 W
Voltaj	Üç fazlı 400 V
Hız	1500 - 3000 dev/dak.
Zamanlayıcı	✓
Darbe	✓
Motor desteği	Metal
Hazne	5,9 L paslanmaz çelik
Bıçak	Paslanmaz çelik düz bıçak kanatları - Dahil
R-Mix®	-

Modelinizi seçin:

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

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

İsteğe bağlı parçaları seçin:



İsteğe bağlı parçalar	Ref.
Kalın dişli bıçak Pastacılık öğütme işlemleri için özel	27305
İnce dişli bıçak Otlar ve Baharatlar için özel	27304
Ek düz bıçak	27303
YENİ Sıyrıcı kol	49552

R 5 tüm modeller

YENİ



R 7 V.V.

Asenkron motor	✓
Güç	1500 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	300 ila 3500 dev/dak.
Zamanlayıcı	✓
Darbe	✓
Motor desteği	Metal
Hazne	7,5 L paslanmaz çelik
Bıçak	Tamamen paslanmaz çelik, çıkarılabilir ve ayarlanabilir düz bıçak kanatları - Dahil
R-Mix®	✓

Modelinizi seçin:

R 7 V.V.	Ref.
R 7 V.V. 230V/50-60/1	24709



R 8

✓
2200 W
Üç fazlı 400 V
1500 - 3000 dev/dak.
-
✓
-
8 L paslanmaz çelik
Tamamen paslanmaz çelik, 2 adet çıkarılabilir ve ayarlanabilir düz bıçak kanadı - Dahil
-

R 8	Ref.
R 8 400V/50/3	21291

İsteğe bağlı parçaları seçin:



	R 7 V.V.	R 8
İsteğe bağlı parçalar	Ref.	Ref.
Paslanmaz çelik kalın dişli bıçak Pastacılık öğütme işlemleri için özel	27308	-
Paslanmaz çelik ince dişli bıçak Otlar ve Baharatlar için özel	27307	-
Ek düz paslanmaz çelik bıçak	27306	-
Alt kalın dişli bıçak kanadı	49162	-
Üst kalın dişli bıçak kanadı	49163	-
Alt ince dişli bıçak kanadı	49164	-
Üst ince dişli bıçak kanadı	49165	-
Alt düz bıçak kanadı	49160	-
Üst düz bıçak kanadı	49161	-
Sıyırıcı kol	49552	
2 kanatlı, kalın dişli paslanmaz çelik bıçak Pastacılık öğütme işlemleri için özel	-	27383
2 kanatlı, ince dişli paslanmaz çelik bıçak Otlar ve Baharatlar için özel	-	27385
2 ek kanatlı, düz paslanmaz çelik bıçak	-	27381
Kalın dişli bıçak kanadı	-	59281
İnce dişli bıçak kanadı	-	59282
Düz bıçak kanadı	-	59280
R-VAC® vakum cihazı	-	29996
Vakum pompası 550 W - 16m3/s	-	69012

YENİ

DİKTİP PARÇALAYICILAR

AYAKLI

KONTROL PANELİ

Mükemmel kesme hassasiyeti için 0 ila 15 dakikalık zamanlayıcı, paslanmaz çelik gömme kontrol düğmeleri ve kesintili kumanda.

Sabitlemek için tek bir hareket gerektiren şeffaf sızdırmaz kapak. Anında çıkarılabilir kapak ve conta.

KAPAK SİLECEĞİ

Hazırlık sırasında mükemmel görüş sağlamak için.

HAZNE KİLİTLEME KOLU

Haznenin ara konumda ve yatay olarak eğilmesine izin veren ergonomik özellik.

İNOVASYON

HAZNE ALTI PASLANMAZ ÇELİK BİÇAK

Optimum kesme kalitesi için Robot-Coupe patentli yeni bıçak kanadı profili.

PASLANMAZ ÇELİK ŞASİ

Mükemmel stabilite, daha küçük taban alanı ve kolay temizlik için geniş boyutlu 3 ayak sistemli, tamamen paslanmaz çelik konstrüksiyon.

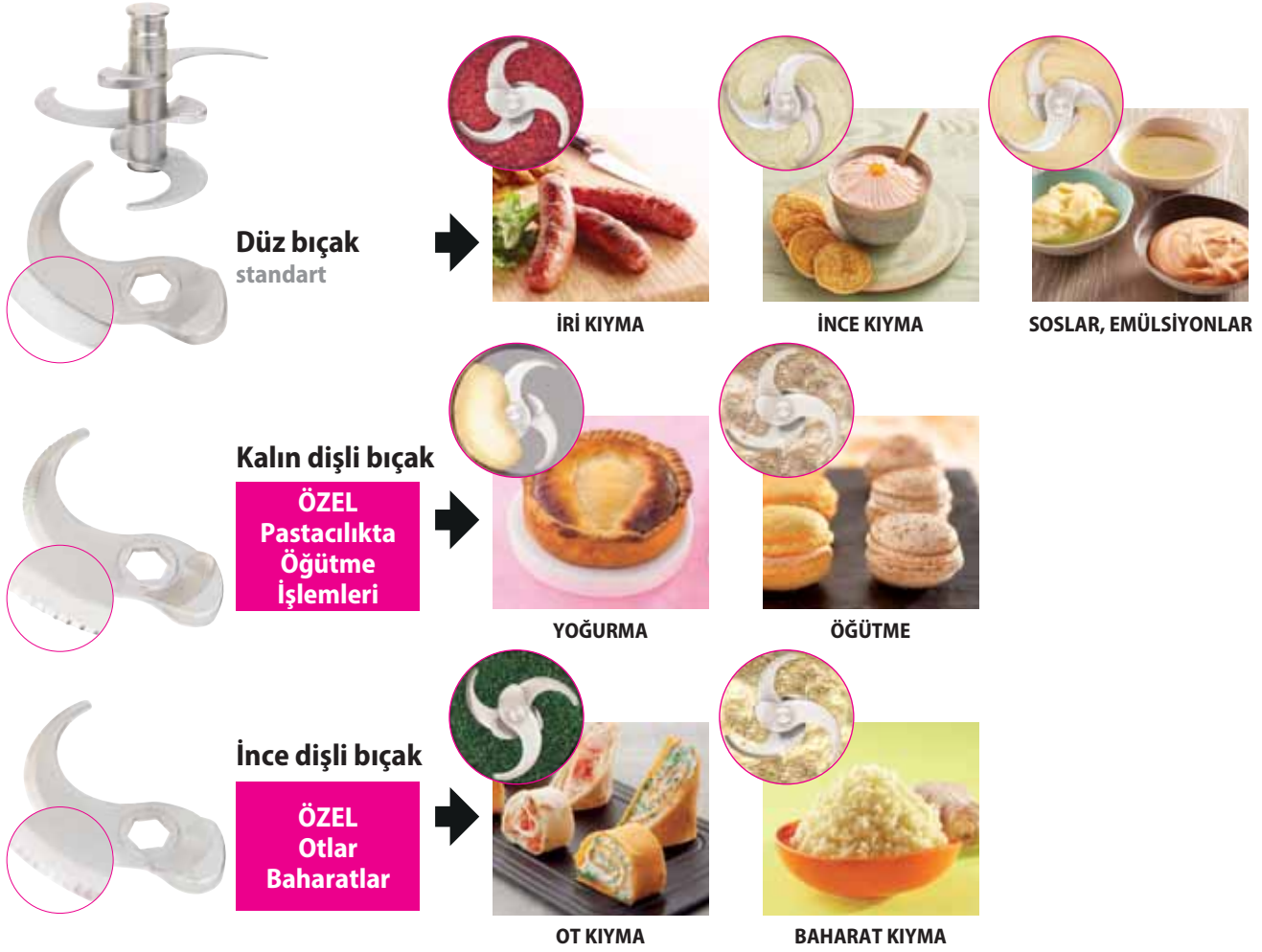
TEKERLEKLER DAHİL

Kolay hareket ve kolay temizlik için 3 gizlenebilir tekerlek.

PASLANMAZ ÇELİK HAZNE

Boşaltma işlemlerini kolaylaştırmak için devrilebilir ve çıkarılabilir hazne.

OPTİMUM SONUÇ İÇİN 3 BİÇAK



Düz bıçak standart

İRİ KIYMA

İNCE KIYMA

SOSLAR, EMÜLSİYONLAR

Kalın dişli bıçak

ÖZEL Pastacılıkta Öğütme İşlemleri

YOĞURMA

ÖĞÜTME

İnce dişli bıçak

ÖZEL Otlar Baharatlar

OT KIYMA

BAHARAT KIYMA

VAKUM FONKSİYONU

R-Vac®

R-Vac® cihazı, balık musları, sarmalar, sebze yahnileri, kaz ciğeri blokları, ganaş gibi her türlü preparat için eşsiz kalitede sonuçlar elde edebilecek şekilde hava vakumlu çalışmaya olanak tanır.

Vakumlu çalışmanın avantajları:

- Mükemmel koruma
- Mükemmel sunum
- Mükemmel aroma ve tat geliştirme
- Mükemmel pişirme



DİK TİP PARÇALAYICILAR



Miktarlar*



4 ila 17



6 ila 27



6 ila 36

2 HIZ AYARI 1500 ve 3000 dev/dak.

R 30



İSTEĞE BAĞLI
3
BİÇAKLAR
28 L

• Üç fazlı

R 45



İSTEĞE BAĞLI
3
BİÇAKLAR
45 L

• Üç fazlı

R 60



İSTEĞE BAĞLI
3
BİÇAKLAR
60 L

• Üç fazlı



Miktarlar*



3 ila 9



3 ila 12



4 ila 14

2 HIZ AYARI 1500 ve 3000 dev/dak.

R 15



İSTEĞE BAĞLI
3
BİÇAKLAR
15 L

• Üç fazlı

R 20



İSTEĞE BAĞLI
3
BİÇAKLAR
20 L

• Üç fazlı

R 23



İSTEĞE BAĞLI
3
BİÇAKLAR
23 L

• Üç fazlı

* İşlem başına çalışma miktarları

ÇALIŞMA KAPASİTELERİ

Modeller	Maksimum yük kapasitesi				Kuver sayısı	Çalışma süresi
	Kıyma (en fazla)	Emülsiyonlar (en fazla)	Hamur* (en fazla)	Broyages (en fazla)		
R 15	6 kg	9 kg	7,0 kg	7,0 kg	50 ile 250 arası	1 ila 4 dakika
R 20	8 kg	12 kg	10,0 kg	10,0 kg	50 ile 300 arası	
R 23	10 kg	14 kg	11,5 kg	11,5 kg	100 ile 400 arası	
R 30	12 kg	17 kg	14,0 kg	14,0 kg	100 ile 500 arası	
R 45	18 kg	27 kg	22,5 kg	22,5 kg	200 ile 1000 arası	
R 60	25 kg	36 kg	30,0 kg	30,0 kg	300 ile 3000 arası	

* %60 oranında nemlendirilmiş mayalı hamur miktarı

Tüm set üstü modelleri sayfa 80'te bulabilirsiniz



R 15

Asenkron motor	✓
Güç	3000 W
Voltaj	Üç fazlı 400 V
Hız	1500 - 3000 dev/dak.
Darbe	✓
Hazne	15 L paslanmaz çelik
Bıçak	Tamamen paslanmaz çelik, 3 adet çıkarılabilir ve ayarlanabilir düz bıçak kanadı - Dahil

R 20

Asenkron motor	✓
Güç	4400 W
Voltaj	Üç fazlı 400 V
Hız	1500 - 3000 dev/dak.
Darbe	✓
Hazne	20 L paslanmaz çelik
Bıçak	Tamamen paslanmaz çelik, 3 adet çıkarılabilir ve ayarlanabilir düz bıçak kanadı - Dahil

Modelinizi seçin:

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

R 20	Ref.
R 20 400V/50/3	51591

İsteğe bağlı parçaları seçin:

	R 15 / R 20
İsteğe bağlı parçalar	Ref.
3 kanatlı, kalın dişli paslanmaz çelik bıçak Pastacılık öğütme işlemleri için özel	57098
3 kanatlı, ince dişli paslanmaz çelik bıçak Otlar ve Baharatlar için özel	57099
3 ek kanatlı paslanmaz çelik düz bıçak	57097
Kalın dişli bıçak kanadı	59393
İnce dişli bıçak kanadı	59359
Düz bıçak kanadı	59392
R-VAC® vakum cihazı	29996
Vakum pompası 550 W - 16m³/s	69012



	R 15
İsteğe bağlı ek mini hazneler	Ref.
4,5 litre paslanmaz çelik hazne R 15 Paslanmaz çelik düz bıçak dahil	27375
Paslanmaz çelik kalın dişli bıçak	27107
Ek düz paslanmaz çelik bıçak	27106
Kalın dişli bıçak kanadı	101801S
Düz bıçak kanadı	101800S

DİK TİP PARÇALAYICILAR



R 23

Asenkron motor	✓
Güç	4500 W
Voltaj	Üç fazlı 400 V
Hız	1500 - 3000 dev/dak.
Darbe	✓
Dijital zamanlayıcı	✓
IP65 kontrol paneli	
Hazne	23 L paslanmaz çelik
Kapak sileceği	✓
Bıçak	Tamamen paslanmaz çelik, 3 adet çıkarılabilir ve ayarlanabilir düz bıçak kanadı - Dahil
3 katlanır tekerlek	✓



R 30

Asenkron motor	✓
Güç	5400 W
Voltaj	Üç fazlı 400 V
Hız	1500 - 3000 dev/dak.
Darbe	✓
Dijital zamanlayıcı	✓
IP65 kontrol paneli	
Hazne	28 L paslanmaz çelik
Kapak sileceği	✓
Bıçak	Tamamen paslanmaz çelik, 3 adet çıkarılabilir ve ayarlanabilir düz bıçak kanadı - Dahil
3 katlanır tekerlek	✓

Modelinizi seçin:



Scannez ce QR-Code
pour voir le cutter vertical
en action.

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

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

İsteğe bağlı parçaları seçin:

	R 23	R 30
İsteğe bağlı parçalar	Ref.	Ref.
3 kanatlı, kalın dişli paslanmaz çelik bıçak Pastacılık öğütme işlemleri için özel	57070	57075
3 kanatlı, ince dişli paslanmaz çelik bıçak Otlar ve Baharatlar için özel	57072	57077
3 ek kanatlı paslanmaz çelik düz bıçak	57069	57074
Kalın dişli bıçak kanadı	118294S	118286S
İnce dişli bıçak kanadı	118292S	118241S
Düz bıçak kanadı	118217S	117950S
3 farklı yüksekliğe ayarlanabilir GN1x1 araba	49128	49128
Vakum pompası 550 W - 16m³/s	69012	69012



R 45

Asenkron motor	✓
Güç	10000 W
Voltaj	Üç fazlı 400 V
Hız	1500 - 3000 dev/dak.
Darbe	✓
Dijital zamanlayıcı IP65 kontrol paneli	✓
Hazne	45 L paslanmaz çelik
Kapak sileceği	✓
Bıçak	Tamamen paslanmaz çelik, 3 adet çıkarılabilir ve ayarlanabilir düz bıçak kanadı - Dahil
3 katlanır tekerlek	✓

R 60

✓
11000 W
Üç fazlı 400 V
1500 - 3000 dev/dak.
✓
✓
60 L paslanmaz çelik
✓
Tamamen paslanmaz çelik, 3 adet çıkarılabilir ve ayarlanabilir düz bıçak kanadı - Dahil
✓

Modelinizi seçin:

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

R 60	Ref.
R 60 400V/50/3	54331C

İsteğe bağlı parçaları seçin:

	R 45	R 60
İsteğe bağlı parçalar	Ref.	Ref.
3 kanatlı, kalın dişli paslanmaz çelik bıçak Pastacılık öğütme işlemleri için özel	57082	57092
3 kanatlı, ince dişli paslanmaz çelik bıçak Otlar ve Baharatlar için özel	57084	57095
3 ek kanatlı paslanmaz çelik düz bıçak	57081	57091
Kalın dişli bıçak kanadı	118287S	118290S
İnce dişli bıçak kanadı	118243S	118245S
Düz bıçak kanadı	117952S	117954S
3 farklı yüksekliğe ayarlanabilir GN1x1 araba	49128	49128
Vakum pompası 550 W - 16m³/s	69012	69012

ROBOT COOK®

COOKING CUTTER BLENDER





İLK PROFESYONEL ISITICI ROBOT!

Robot Cook® emülsiyonlaştırma, ufalama, karıştırma, kıyma, karıştırma ve yoğurma gibi birçok fonksiyonu mükemmel düzeyde gerçekleştirir. Buna 140°C'ye kadar derece derece ayarlanabilir ısıtma gücünü ekler. Geniş kapasiteli haznesi sayesinde, profesyonel ihtiyaçları karşılayabilecek miktarda malzeme üretir.



ROBOT COOK®

ŞEFLERİN MUTFAK ASİSTANI

Zekice: Sızdırmaz kapakta entegre güvenlik fonksiyonu bulunur. Buhar önleyici kapak sileceği hazırlanan karışımın kontrolüne olanak tanır.



Ustaca: Hazırlanan karışımı tam güvenlik içinde boşaltmak için benzersiz bıçak tutma sistemi.

Hijyen: Besinlere temas eden tüm parçalar kolayca çıkartılabilir ve makinede yıkanabilir.

Sessiz: Fırınların telaşının içinde, Şefler sessizliğini takdir eder.

Pratik: Cihazı durdurmadan, malzeme eklenmesine olanak tanıyan kapak üstü delik.

Etkili: Haznenin sıyırma spatulası sayesinde ultra ince ve homojen tarifler hazırlamak mümkün.

Fonksiyonel: 3,7 Litrelik geniş kapasite sayesinde, profesyonel miktarlarda üretim yapabilirsiniz.

Güçlü: Robot Cook® gücünü son derece sağlam bir asenkron endüstriyel motora borçludur.

Ultra hassas: 140°C'ye kadar derece derece ayarlanabilir ısıtma gücü.



1 2 3
UYGULAMA ALANI

Döner düğme
(parametre ayarı)

AYAR BÖLGESİ

- 140°C'ye kadar küçük ve büyük ısıtma gücü fonksiyonu
- 500 ila 3500 dev/dak. arasında hız fonksiyonu
- Zamanlayıcı Fonksiyonu

PROGRAMLAMA BÖLGESİ

- P Program fonksiyonu
- Aşama düğmesi

UYGULAMA ALANI

- 1 Turbo/Darbe fonksiyonu: 4500 dev/dak.'ya kadar
- 2 Çalıştırma Düğmesi
- 3 Durdurma Düğmesi

ROBOT COOK® COOKING CUTTER BLENDER

● SOĞUK
● SICAK
140°C'YE
KADAR



ROBOT COOK®

Asenkron motor	✓
Güç	1800 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	• 100 ila 3500 dev/dak. arasında değişken hız • 4500 dev/dak. yüksek turbo hızı • -100 ila -500 dev/dak. arasında R-Mix karıştırma hızı • Düşük hızda 2 saniyede bir aralıklı bıçak dönüş hızı
Isıtma sıcaklığı	140°C'ye kadar
Darbe	✓
Hazne	3,7 L paslanmaz çelik
Sıyrıcı kol	✓
Bıçaklar	Blender fonksiyonlu, ince dişli kanatlı özel bıçak Dahil Kesici fonksiyonlu, düz kanatlı özel bıçak - Dahil

Modelinizi seçin:



Robot Cook®'u çalışırken görmek için bu QR-Kodunu tarayın.

ROBOT COOK®	Ref.
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R
Robot Cook 230V/50-60/1 + ek hazne takımı	2074

İsteğe bağlı parçaları seçin:

İsteğe bağlı parçalar	Ref.
İnce dişli bıçakla birlikte ek hazne takımı	39854
Ek Kesici fonksiyonlu düz bıçak	49691
Ek Blender fonksiyonlu ince dişli bıçak	39691

● EMÜLSİYONLAŞTIRMA



● DOĞRAMA



● KARIŞTIRMA



● UFALAMA



● KARIŞTIRMA



● YOĞURMA



BLIXER®



YENİ GIDA DENGESİ!

Özellikle sağlık sektöründeki mutfaklar için geliştirilen Blixer®, ham ürünlerden değiştirilmiş dokular elde edebiliyor.

Başlangıç veya ana yemek, peynir veya tatlı olarak servis edilen çiğ veya pişmiş, tuzlu veya tatlı tüm besinler bu sayede en ileri yaştakiler dahil tüm konuklar tarafından tüketilebilir.



BLIXER® SET ÜSTÜ

İNOVASYON

BLIXER® KOLU

Mükemmel homojenleştirme sağlar. Kolay sökülmesi ve temizlenmesi sayesinde ideal hijyen sunar.

YÜKSEK HAZNE BACASI

Büyük sıvı kapasitelerle çalışılmasını mümkün kılar.



ASENKRON MOTOR

Çok yüksek güvenilirlik ve uzun ömür sağlayacak şekilde yoğun kullanıma uygun olarak çok güçlü tasarlanmıştır.



İnce dişli kanatlı bıçak.

AÇIKLIK

Tarfin üretimi sırasında sıvı veya malzemelerin eklenmesine izin verecek şekilde tasarlanmıştır.

KAPAK

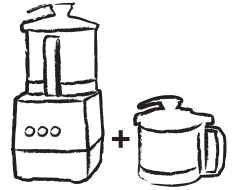
Mükemmel sızdırmazlık sağlayan bir contası bulunur.



Mükemmel düzeyde homojen bir doku elde edilmesini sağlayan 3000 dev/dak. standart hız.

NEDEN 2. HAZNE AKSESUARİ ALINMALI?

- Mutfakta mükemmel organizasyon sağlar
- 2 yıkama arasında bekleme süresini azaltır



Soğuk tarifler
için 1 hazne



Sıcak tarifler
için 1 hazne



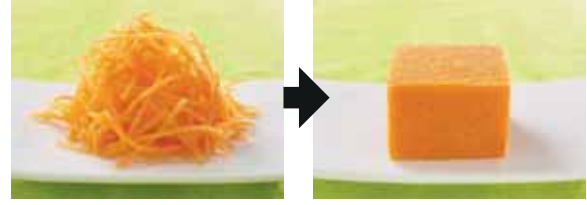


SAĞLIK - DEĞİŞTİRİLMİŞ DOKULU GIDA

Başlangıçlar



ÇİĞ KIRMIZI LAHANA VE KEREVİZ İKİLİSİ



TAZE ÇİĞ HAVUÇLAR

Ana yemekler

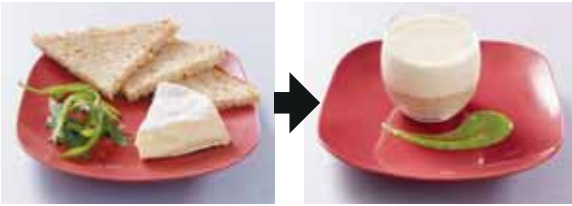


SOMON FİLETOSU VE LAHANA



DANA YAHNİ

Peynir



CAMEMBERT VE TAM EKMEK

Tatlı



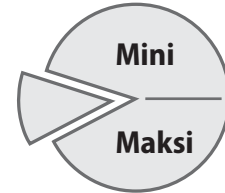
ÇİĞ YEŞİL ELMA PÜRESİ

BLIXER® NASIL SEÇİLİR

1 > Üretilecek değiştirilmiş doku porsiyonlarının toplam ağırlığını hesaplayın.

	Orta porsiyon	Üretilecek porsiyon sayısı	Toplam ağırlık
Başlangıç	80 g	x Porsiyonlar = g	
Et / Balık	100 g	x Porsiyonlar = g	
Sebze / Nişastalılar	200 g	x Porsiyonlar = g	
Tatlı	80 g	x Porsiyonlar = g	

200 g porsiyon sayısı



2 > Ürün açıklamasında belirtilen, işlem başına çalışılan miktarlara ilişkin bilgilere bakın.

RESTORAN İŞLETMECİLİĞİ - GASTRONOMİ

Geleneksel ve Asya restoranlarının şefleri, Blixer®'ı tüm tariflerin gerçekleştirilmesinde çok hızlıca benimsemişlerdir:

Emülsiyonlar, kuplar, mezeler, tapenade, humus, tarama, Pesto...

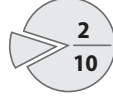


Kuru ufalama, kuru veya kurutulmuş gıdalar için özel "tozlar".

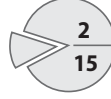


SET ÜSTÜ BLIXER®

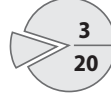
200 g
porsiyon
sayısı
İşlem başına
çalışılan miktar



0,3 ila 2 kg



0,4 ila 3 kg



0,5 ila 3,8 kg

DEĞİŞKEN HIZ 300 ila 3500 dev/dak.

Blixer® 4 V.V.

4,5 L



• Tek fazlı

Blixer® 5 V.V.

5,9 L

YENİ



• Tek fazlı

2 HIZ AYARI 1500 ve 3000 dev/dak.

Blixer® 4 - 2V

4,5 L



• Üç fazlı

Blixer® 5 - 2V

5,9 L

YENİ



• Üç fazlı

1 HIZ 3000 dev/dak.

Blixer® 3

3,7 L



• Tek fazlı

Blixer® 4 - 1V

4,5 L



• Tek fazlı



Blixer® 3

Asenkron motor	✓
Güç	750 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	3000 dev/dak.
Darbe	✓
Motor desteği	Kompozit malzeme
Hazne	3,7 L paslanmaz çelik
Sızdırmaz kapak	✓
Blixer® kolu	✓
Bıçak	Çıkarılabilir kapaklı, paslanmaz çelik ince dişli bıçak kanatları - Dahil
200 g porsiyon sayısı	2-10



Modelinizi seçin:



Blixer'i çalışırken görmek için bu QR-Kodunu tarayın.

Blixer® 3	Ref.
Blixer 3 230V/50/1	33197
Blixer 3 230V/50/1 + ek hazne grubu	2341

İsteğe bağlı parçaları seçin:

Blixer® 3	
İsteğe bağlı parçalar	Ref.
Ek hazne grubu: hazne, ince dişli bıçak, kapak ve Blixer® kolu	27337
Ek ince dişli bıçak	27447
Kalın dişli bıçak	27448





Blixer® 4 - 1V

Asenkron motor	✓
Güç	900 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	3000 dev/dak.
Darbe	✓
Motor desteği	Metal
Hazne	4,5 L paslanmaz çelik
Sızdırmaz kapak	✓
Blixer® kolu	✓
Bıçak	Çıkarılabilir kapaklı, paslanmaz çelik ince dişli bıçak kanatları Dahil
200 g porsiyon sayısı	2-15

Blixer® 4 - 2V

✓
1000 W
Üç fazlı 400 V
1500 dev/dak. - 3000 dev/dak.
✓
Metal
4,5 L paslanmaz çelik
✓
✓
Çıkarılabilir kapaklı, paslanmaz çelik ince dişli bıçak kanatları Dahil
2-15

Blixer® 4 V.V.

✓
1100 W
Tek fazlı 230 V
300 ila 3500 dev/dak.
✓
Metal
4,5 L paslanmaz çelik
✓
✓
Çıkarılabilir kapaklı, paslanmaz çelik ince dişli bıçak kanatları Dahil
2-15

Modelinizi seçin:



Blixer'i çalışırken görmek için bu QR-Kodunu tarayın.

Blixer® 4 - 1V	Ref.
Blixer 4-1V 230V/50/1	33208
Blixer 4-1V 230V/50/1 + ek hazne grubu	2343

Blixer® 4 - 2V	Ref.
Blixer 4-2V 400V/50/3	33215
Blixer 4-2V 400V/50/3 + ek hazne grubu	2342

Blixer® 4 V.V.	Ref.
Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1	33280
Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1 + ek hazne grubu	2344

İsteğe bağlı parçaları seçin:

İsteğe bağlı parçalar	Ref.
Ek hazne grubu: hazne, ince dişli bıçak, kapak ve Blixer® kolu	27338
Ek ince dişli bıçak	27449
Kalın dişli bıçak	27450

Blixer® 4 tüm modeller

YENİ



Blixer® 5 - 2V

Asenkron motor	✓
Güç	1500 W
Voltaj	Üç fazlı 400 V
Hız	1500 dev/dak. - 3000 dev/dak.
Zamanlayıcı	✓
Darbe	✓
Motor desteği	Metal
Hazne	5,9 L paslanmaz çelik
Sızdırmaz kapak	✓
Blixer® kolu	✓
Bıçak	Çıkarılabilir kapaklı, paslanmaz çelik ince dişli bıçak kanatları - Dahil
200 g porsiyon sayısı	3-20

YENİ



Blixer® 5 V.V.

✓
1500 W
Tek fazlı 230 V
300 ila 3500 dev/dak.
✓
✓
Metal
5,9 L paslanmaz çelik
✓
✓
Çıkarılabilir kapaklı, paslanmaz çelik ince dişli bıçak kanatları - Dahil
3-20

Modelinizi seçin:

Blixer® 5 - 2V	Ref.
Blixer 5 - 2V 400V/50/3	33259
Blixer 5 - 2V 400V/50/3 + ek hazne grubu	2369

Blixer® 5 V.V.	Ref.
Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1	33266
Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1 + ek hazne grubu	2374

İsteğe bağlı parçaları seçin:

İsteğe bağlı parçalar	Ref.
Ek hazne grubu: hazne, ince dişli bıçak, kapak ve Blixer® kolu	27322
Ek ince dişli bıçak	27310
Kalın dişli bıçak	27311

Blixer® 5 tüm modeller

EL MİKSERLERİ



İNOVASYONUN DORUKLARINDA BEŞ SERİ

Boyutları ne olursa olsun, Robot-Coupe El Mikserleri karışımları kısa sürede harmanlayabilir, karıştırabilir, emülsiyonlaştırabilir, çırpabilir veya yoğurabilir! Hijyen, kullanım kolaylığı, çok yönlülük, uzun ömür ve kârlılık açısından performansları, piyasanın en iyi seçeneği olmalarını sağlar.



EL MİKSERLERİ

ERGONOMİ

Mükemmel kullanım rahatlığı sağlayan ergonomik sap.

PERFORMANS

Güçlendirilmiş motor: %20 daha fazla güç sayesinde her zamankinden daha verimli bir makine.
Karıştırma süresini optimize etmek için artırılan performans.

UZUN ÖMÜRLÜLÜK

Paslanmaz çelik motor bloku sayesinde sağlam yapı.

İNNOVASYON



HİJYEN

Çıkarılabilir paslanmaz çelik çan ve bıçak kolay temizlik ve bakım sağlar.



PASLANMAZ
ÇELİK
ÇAN



MP V.V. ve MP Combi modellerinde, artık daha da ergonomik olan değişken hız düğmesi mükemmel kullanım rahatlığı sunuyor.

INNOVATION



ERGONOMİ

Mükemmel kullanım kabiliyeti ve yüksek çalışma konforu için tencerenin kenarında dayanak ve mil olarak kullanılabilen motor bloku tırnağı.

Saklama kolaylığı ve optimum kullanım ömrü için yeni elektrik kablosu sarma sistemi.

YENİ



MP 550 Ultra ve MP 600 Ultra için **yeni çıkarılabilir EasyGrip sap.**

Makinenin ağırlığı, kullanımını daha da kolay hale getirmek için daha iyi dağıtılmıştır!

SATIŞ SONRASI SERVİS: ÇIKARILABİLİR ELEKTRİK KABLOSU*

- 1 Satış sonrası servis müdahalesi sırasında elektrik kablosunun kolayca değiştirilmesini sağlayan "EasyPlug" patentli yeni sistem.
- 2 Voltaj gösterge ışığı: elektrik kablosunun arızalanması durumunda hızlı saptama. Kablo hasar görmemişse ve her iki tarafta (duvar prizi ve EasyPlug) doğru şekilde bağlanmışsa gösterge yanar.



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



ÇORBALAR



SOSLAR



PÜRE



ÖZEL
EMÜLSİYONLAR



Mini ve Micromix serisinde bulunan Aeromix cihazı.

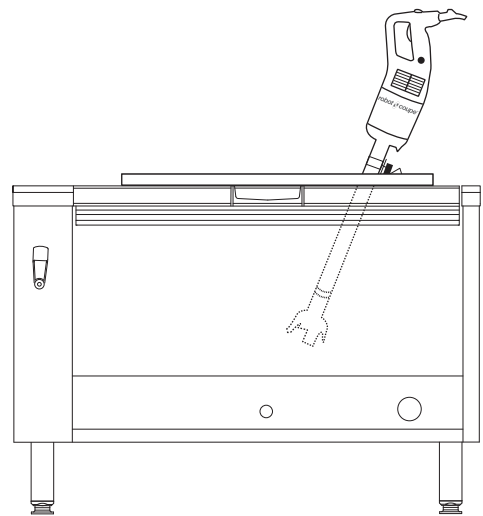
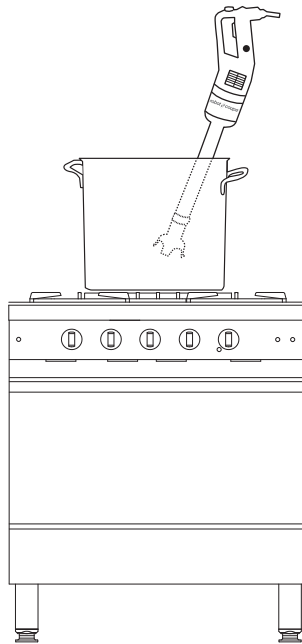
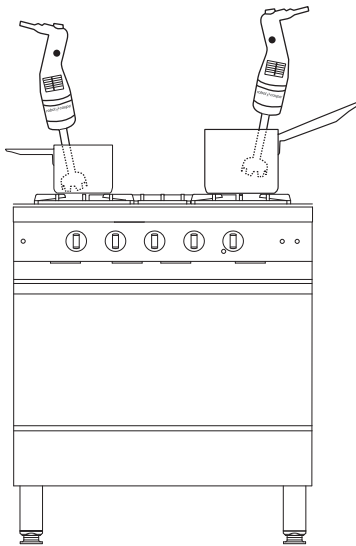
YORULMADAN ÇALIŞMAK İÇİN TENCERE DESTEKLERİMİZİ KEŞFEDİN

Sayfa 116



EL MİKSERLERİ

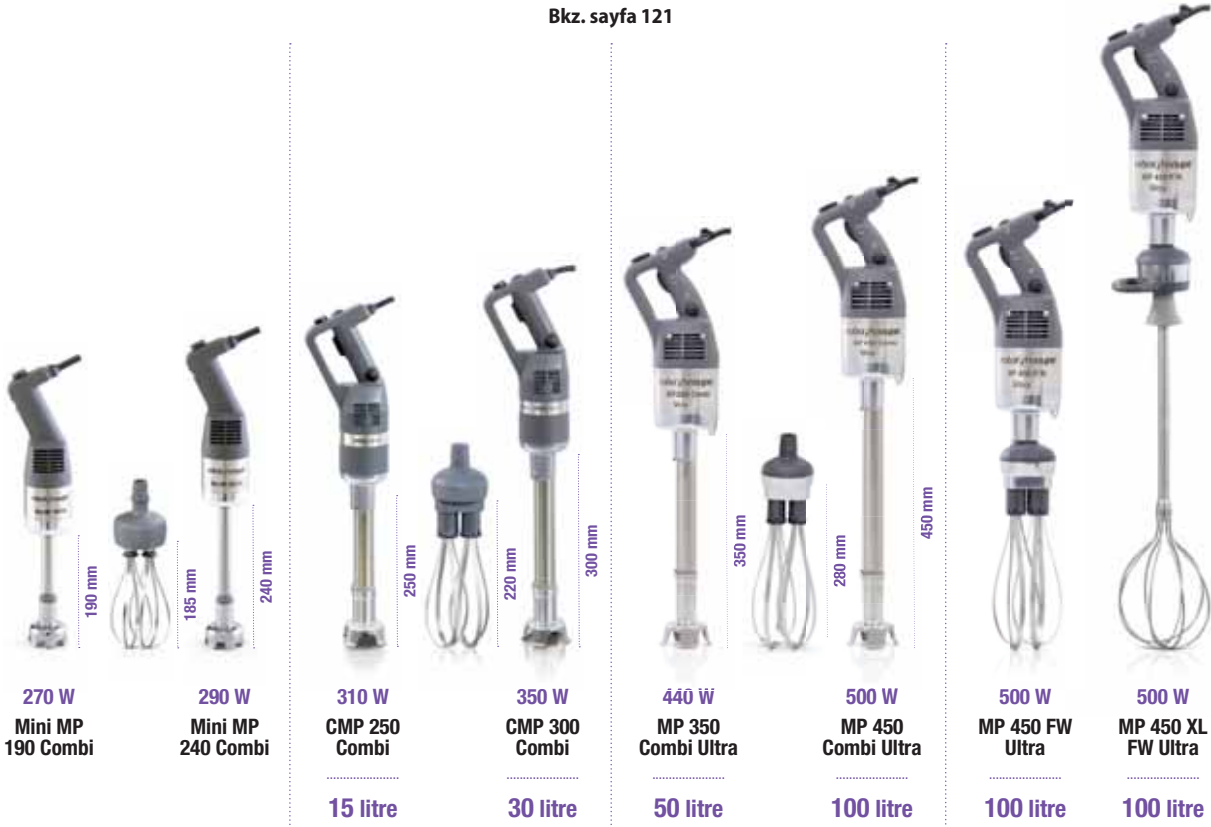
	MİNİ				KOMPAKT			BÜYÜK				
	Mini MP Bkz. sayfa 112				CMP Bkz. sayfa 114			MP Bkz. sayfa 117				
												
	165 mm	160 mm	190 mm	240 mm	250 mm	300 mm	350 mm	350 mm	450 mm	550 mm	600 mm	740 mm
	220 W MicroMix®	240 W Mini MP 160 V.V.	270 W Mini MP 190 V.V.	290 W Mini MP 240 V.V.	310 W CMP 250 V.V.	350 W CMP 300 V.V.	400 W CMP 350 V.V.	440 W MP 350 Ultra	500 W MP 450 Ultra	750 W MP 550 Ultra	850 W MP 600 Ultra	1000 W MP 800 Turbo
					15 litre	30 litre	45 litre	50 litre	100 litre	200 litre	300 litre	400 litre
Özel Emülsiyonlar	Özel Küçük Karışımlar				Restoranlara özel			Özel yoğun kullanım Koleksiyon Parçaları / Catering				



KOMBİNE

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

Bkz. sayfa 121



Özel Küçük
Karışımlar

Restoranlara
özel

Özel yoğun kullanım
Koleksiyon Parçaları / Catering

TEMİZLEME

Bıçak ve çan kolaylıkla çıkarılabilir.



HACCP
Görüşü

Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) prosedürü gereğince, kullanıcılara çanı ve bıçağı temizledikten sonra soğuk odada saklamalarını öneriyoruz.

KULLANIM RAHATLIĞI

Yorulmadan çalışmak için kullanımı kolay tencere destekleri.

1 evrensel paslanmaz çelik tencere desteği:

- Tencerenin kenarına sabitlenmelidir.

2 3 adet ayarlanabilir paslanmaz çelik tencere desteği:

- 330 ila 650 mm tencere çapı
- 500 ila 1000 mm tencere çapı
- 850 ila 1300 mm tencere çapı



MICROMIX®

Şeflerin en iyi seçimi. Mükemmel bir emülsiyon yapmak için birkaç saniye yeter!

PERFORMANS

Hızlı performans sağlayacak şekilde geliştirilen çan tasarımı. Güçlü ve sessiz cihaz.

SAĞLAMLIK

Tamamen paslanmaz çelik boru, çan, blok ve aletler.

ERGONOMİ

Kolay erişilebilir ve hassas hız değiştirici. Kolay kullanım için uzatılabilir spiral kordon. Maksimum uzunluk 1300 mm. Servis öncesi kullanım sırasında idealdir.

HİJYEN

Boru ve aletler sökölerek kolayca temizlenebilir. Mikser ve aletler pratik şekilde saklanabilir.



İNOVASYON

AEROMIX

Tabakta mükemmel duran, hacimli ve gözenekli emülsiyonların titizlikle hazırlanması için özel olarak tasarlanmış patentli cihaz



BIÇAK

Tüm çorba ve soslarınızı az miktarlarda yapabilirsiniz.



MÜKEMMEL BİR EMÜLSİYON YAPMAK İÇİN BİRKAÇ SANİYE YETER!





Duvar askısı



MicroMix®

Güç	220 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	1500 ila 14000 dev/dak.
Bıçak ve boru	Uzunluk 165 mm - tamamen paslanmaz çelik
Çıkarılabilir bıçak	✓
Çıkarılabilir ayak	✓
Boyutlar	Uzunluk 430 mm, Ø 61 mm
Brüt ağırlık	1,4 kg
Aksesuarlar	Aeromix paslanmaz çelik - Dahil Duvar askısı - Dahil



Özel Merchandising Paketi

6 MicroMix'i mağazada sunmak için

	Ref.	Ambalajlı
Micromix 230/50/1	34900	1
6 Micromix Paketi 230/50/1	34950	6



MİNİ SERİ

Mini boyut, maksimum performans!

Özel soslar, emülsiyonlar ve küçük karışımlar.

SAP ŞEKLİ

Cihazın iyi tutulmasını ve yorulmadan çalışabilmesini sağlar.



Çıkarılabilir paslanmaz çelik bıçak ve boru sayesinde mükemmel hijyen.



Optimum karıştırma kalitesi için tasarlanmış bıçak.



PASLANMAZ ÇELİK ÇAN

DEĞİŞKEN HIZ DÜĞMESİ

Kolay ve görsel ayarlama için.

PASLANMAZ ÇELİK MOTOR BLOKU

Cihazın daha uzun ömürlü olması için.

İNOVASYON

AEROMIX

Tabakta mükemmel duran, hacimli ve gözenekli emülsiyonların titizlikle hazırlanması için özel olarak tasarlanmış patentli cihaz



BIÇAK



AEROMIX

Özel emülsiyonlar





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

Güç	240 W	270 W	290 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V	Tek fazlı 230 V	Tek fazlı 230 V
Hız	2000 - 12500 dev/dak.	2000 - 12500 dev/dak.	2000 - 12500 dev/dak.
Bıçak, çan ve boru	Uzunluk 160 mm - tamamen paslanmaz çelik	Uzunluk 190 mm - tamamen paslanmaz çelik	Uzunluk 240 mm - tamamen paslanmaz çelik
Çıkarılabilir bıçak	✓	✓	✓
Çıkarılabilir çan	Hayır	✓	✓
Çıkarılabilir ayak	✓	✓	✓
Boyutlar	Uzunluk 455 mm, Ø 78 mm	Uzunluk 485 mm, Ø 78 mm	Uzunluk 535 mm, Ø 78 mm
Brüt ağırlık	2,4 kg	2,5 kg	2,5 kg
Aksesuarlar	Aeromix paslanmaz çelik - Dahil Duvar askısı - Dahil	Aeromix paslanmaz çelik - Dahil Duvar askısı - Dahil	Aeromix paslanmaz çelik - Dahil Duvar askısı - Dahil

Modelinizi seçin:

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

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

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



Çırpma fonksiyonu
Mini MP 190 Combi
Bkz. sayfa 122



Çırpma fonksiyonu
Mini MP 240 Combi
Bkz. sayfa 122

CMP KOMPAKT SERİ

Kompakt, kullanışlı, verimli.
Restoranlara Özel

GÜÇ

Güçlendirilmiş motor: %15 daha fazla güç sayesinde her zamankinden daha verimli bir makine.



PERFORMANS

En kısa sürede bitmiş ürün akıcılığıyla optimum karıştırma kalitesi.

İNOVASYON



HİJYEN

Çıkarılabilir paslanmaz çelik çan ve bıçak kolay temizlik ve bakım sağlar.

ERGONOMİ

Kompakt, hafif, kullanımı kolay cihaz.

KONFOR

Ayrıntılı karışımlar için kullanım esnekliği sağlayan değişken hız.





CMP 250 V.V.

CMP 300 V.V.

CMP 350 V.V.

Güç	310 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	2300 ila 9600 dev/dak. kendinden ayarlı
Bıçak, çan ve boru	Uzunluk 250 mm - tamamen paslanmaz çelik
Çıkarılabilir bıçak	✓
Çıkarılabilir çan	✓
Çıkarılabilir ayak	Hayır
Boyutlar	Uzunluk 650 mm, Ø 94 mm
Brüt ağırlık	3,9 kg
Aksesuarlar	Duvar askısı - Dahil

Güç	350 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	2300 ila 9600 dev/dak. kendinden ayarlı
Bıçak, çan ve boru	Uzunluk 300 mm - tamamen paslanmaz çelik
Çıkarılabilir bıçak	✓
Çıkarılabilir çan	✓
Çıkarılabilir ayak	Hayır
Boyutlar	Uzunluk 660 mm, Ø 94 mm
Brüt ağırlık	3,9 kg
Aksesuarlar	Duvar askısı - Dahil

Güç	400 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	2300 ila 9600 dev/dak. kendinden ayarlı
Bıçak, çan ve boru	Uzunluk 350 mm - tamamen paslanmaz çelik
Çıkarılabilir bıçak	✓
Çıkarılabilir çan	✓
Çıkarılabilir ayak	Hayır
Boyutlar	Uzunluk 700 mm, Ø 94 mm
Brüt ağırlık	4,1 kg
Aksesuarlar	Duvar askısı - Dahil

Modelinizi seçin:

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

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

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



Çırpma fonksiyonu
CMP 250 Combi
Bkz. sayfa 123



Çırpma fonksiyonu
CMP 300 Combi
Bkz. sayfa 123

MP/CMP TENCERE DESTEKLERİ

Tencere destekleri MSD risklerini azaltır, kullanıcıların çalışmasını kolaylaştırır ve karışım üzerindeki kontrolü artırır.

Mikseri zahmetsizce eğmenize veya tutmak zorunda kalmadan çalıştırmanıza olanak tanır. Tamamen paslanmaz çelik ve tamamen çıkarılabilir destekler, kolay temizlenir ve çok pratiktir.

1 Evrensel tencere desteği:

Tüm tencere çaplarına kolayca uyum sağlar.



2 Ayarlanabilir tencere destekleri:

İsteğe bağlı olarak üç tencere desteği sunulur. Tencerenin boyuna göre ayarlanabilirler:

- Ø 330 mm'den 650 mm'ye kadar tencere.
- Ø 500 mm'den 1000 mm'ye kadar tencere.
- Ø 850 mm'den 1300 mm'ye kadar tencere.



Paslanmaz Çelik Tencere Destekleri

1 evrensel paslanmaz çelik tencere desteği 1	Ref.
Tencerenin kenarına sabitlenmelidir	27358
3 ayarlanabilir paslanmaz çelik tencere desteği 2	Ref.
Çapı 330 ila 650 mm olan tencereler için	27363
Çapı 500 ila 1000 mm olan tencereler için	27364
Çapı 850 ila 1300 mm olan tencereler için	27365



MP ULTRA BÜYÜK SERİ

Daha da verimli ve ergonomik!

ERGONOMİ

Mükemmel kullanım rahatlığı sağlayan ergonomik sap.

PERFORMANS

Güçlendirilmiş motor: %20 daha fazla güç sayesinde her zamankinden daha verimli bir makine.
Karıştırma süresini optimize etmek için artırılan performans.

UZUN ÖMÜRLÜLÜK

Paslanmaz çelik motor bloku sayesinde sağlam yapı.

İNNOVASYON



HİJYEN

Çıkarılabilir paslanmaz çelik çan ve bıçak kolay temizlik ve bakım sağlar.

PASLANMAZ
ÇELİK
ÇAN



MP V.V. ve MP Combi modellerinde, artık daha da ergonomik olan değişken hız düğmesi mükemmel kullanım rahatlığı sunuyor.

İNNOVATION



ERGONOMİ

Mükemmel kullanım kabiliyeti ve yüksek çalışma konforu için tencerenin kenarında dayanak ve mil olarak kullanılabilen motor bloku tırnağı.

Saklama kolaylığı ve optimum kullanım ömrü için yeni elektrik kablosu sarma sistemi.

YENİ



MP 550 Ultra ve MP 600 Ultra için **yeni çıkarılabilir EasyGrip sap.** Makinenin ağırlığı, kullanımını daha da kolay hale getirmek için daha iyi dağıtılmıştır!

SATIŞ SONRASI SERVİS: ÇIKARILABİLİR ELEKTRİK KABLOSU*

- 1 Satış sonrası servis müdahalesi sırasında elektrik kablosunun kolayca değiştirilmesini sağlayan "EasyPlug" patentli yeni sistem.
- 2 Voltaj gösterge ışığı: elektrik kablosunun arızalanması durumunda hızlı saptama. Kablo hasar görmemişse ve her iki tarafta (duvar prizi ve EasyPlug) doğru şekilde bağlanmışsa gösterge yanar.



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



Duvar askısı

MP 350 Ultra

Güç	440 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	9500 dev/dak.
Bıçak, çan, boru	Uzunluk 350 mm - Tamamen paslanmaz çelik
Çıkarılabilir bıçak	✓
Çıkarılabilir çan	✓
Çıkarılabilir ayak	Hayır
EasyPlug	✓
Boyutlar	Uzunluk 740 mm, Ø 125 mm
Brüt ağırlık	6,2 kg
Aksesuarlar	Duvar askısı- Dahil



Duvar askısı

MP 350 Ultra V.V.

Güç	440 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	1500 ila 9000 dev/dak. kendinden ayarlı
Bıçak, çan, boru	Uzunluk 350 mm - Tamamen paslanmaz çelik
Çıkarılabilir bıçak	✓
Çıkarılabilir çan	✓
Çıkarılabilir ayak	Hayır
EasyPlug	✓
Boyutlar	Uzunluk 740 mm, Ø 125 mm
Brüt ağırlık	6,4 kg
Aksesuarlar	Duvar askısı- Dahil

Modelinizi seçin:

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

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



Çırpma fonksiyonu

MP 350 Combi Ultra

Bkz. sayfa 124



Duvar askısı

MP 450 Ultra

Güç	500 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	9500 dev/dak.
Bıçak, çan, boru	Uzunluk 450 mm - Tamamen paslanmaz çelik
Çıkarılabilir bıçak	✓
Çıkarılabilir çan	✓
Çıkarılabilir ayak	Hayır
EasyPlug	✓
Boyutlar	Uzunluk 840 mm, Ø 125 mm
Brüt ağırlık	6,3 kg
Aksesuarlar	Duvar askısı- Dahil



Duvar askısı

MP 450 Ultra V.V.

Güç	500 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	1500 ila 9000 dev/dak. kendinden ayarlı
Bıçak, çan, boru	Uzunluk 450 mm - Tamamen paslanmaz çelik
Çıkarılabilir bıçak	✓
Çıkarılabilir çan	✓
Çıkarılabilir ayak	Hayır
EasyPlug	✓
Boyutlar	Uzunluk 840 mm, Ø 125 mm
Brüt ağırlık	6,5 kg
Aksesuarlar	Duvar askısı- Dahil

Modelinizi seçin:

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

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



Çırpma fonksiyonu

MP 450 Combi Ultra

Bkz. sayfa 124

EL MİKSERLERİ



MP 550 Ultra

Güç	750 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	9000 dev/dak.
Bıçak, çan, boru	Uzunluk 550 mm - Tamamen paslanmaz çelik
Çıkarılabilir bıçak	✓
Çıkarılabilir çan	✓
Çıkarılabilir ayak	Hayır
İkinci sap	EasyGrip Çıkarılabilir Tutma Sapı
Elektronik hidrofor sistemi	Hayır
EasyPlug	✓
Boyutlar	Uzunluk 940 mm, Ø 125 mm
Brüt ağırlık	6,6 kg
Aksesuarlar	Duvar askısı - Dahil



MP 600 Ultra

Güç	850 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	9500 dev/dak.
Bıçak, çan, boru	Uzunluk 600 mm - Tamamen paslanmaz çelik
Çıkarılabilir bıçak	✓
Çıkarılabilir çan	✓
Çıkarılabilir ayak	Hayır
İkinci sap	EasyGrip Çıkarılabilir Tutma Sapı
Elektronik hidrofor sistemi	Hayır
EasyPlug	✓
Boyutlar	Uzunluk 980 mm, Ø 125 mm
Brüt ağırlık	7,4 kg
Aksesuarlar	Duvar askısı - Dahil



MP 800 Turbo

Güç	1000 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	9500 dev/dak.
Bıçak, çan, boru	Uzunluk 740 mm - Tamamen paslanmaz çelik
Çıkarılabilir bıçak	✓
Çıkarılabilir çan	✓
Çıkarılabilir ayak	Hayır
İkinci sap	Entegre paslanmaz çelik sap
Elektronik hidrofor sistemi	Motor performansını artıran elektronik cihaz
EasyPlug	✓
Boyutlar	Uzunluk 1130 mm, Ø 125 mm
Brüt ağırlık	9,2 kg
Aksesuarlar	Duvar askısı - Dahil

Modelinizi seçin:

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

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

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

Paslanmaz Çelik Tencere Destekleri



1 evrensel paslanmaz çelik tencere desteği 1	Ref.
Tencerenin kenarına sabitlenmelidir	27358
3 ayarlanabilir paslanmaz çelik tencere desteği 2	Ref.
Çapı 330 ila 650 mm olan tencereler için	27363
Çapı 500 ila 1000 mm olan tencereler için	27364
Çapı 850 ila 1300 mm olan tencereler için	27365

KOMBİNE SERİSİ

Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Ultra ve MP FW'de bulunan Robot-Coupe çırpıcı aksesuarı emülsiyonlaştırma, karıştırma, kırma, çırpma ve yoğurma olanağı sunacaktır.

GÜÇ

Güçlendirilmiş motor: %15 daha fazla güç sayesinde her zamankinden daha verimli bir makine.

ÇALIŞMA KOLAYLIĞI

Tek elle kolay kullanılabilen hız değiştirme düğmesi

ERGONOMİ

Mükemmel kullanım rahatlığı sağlayan ergonomik sap.

KONFOR

Ayrıntılı karışımlar için hızın kendinden ayarlanma ilkesi.



EMÜLSİYONLAŞTIRMA



Salata sosu, mayonez, rouille sosu, yeşil sos veya kokteyl sosu...

KARIŞTIRMA



Krep hamuru, domates salçası, çeşni...

KIRMA



İrmik, pirinç, buğday, kinoa...

ÇIRPMA



Yumurta akı, çikolatalı mus, krem şanti...

YOĞURMA



Patates püresi, çörek hamurları, kızartma hamurları...

İNOVASYON



METAL ÇIRPICI KUTUSU

SAĞLAMLIK

Ciddi güçlere dayanma olanağı sunacak düzeyde sağlamlık sağlayan 2 madeni tablanın içinde metal dişliler.

HİJYEN

Mükemmel hijyen sağlamak için kalıplı çırpma telleri.

ERGONOMİ

Çırpma telleri kutuya ve kutu da motor blokuna hızla takılarak Montaj ve demontaj kolaylığı sağlanır.



Duvar askısı



Duvar askısı

Mini MP 190 Combi

Güç	270 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	Mikserde 2000 ila 12500 dev/dak. Çırpımda 350 ila 1560 dev/dak.
Bıçak, çan, boru	Uzunluk 190 mm - Tamamen paslanmaz çelik
Çıkarılabilir bıçak	✓
Çıkarılabilir çan	✓
Çıkarılabilir ayak	✓
Metal çırpıcı kutusu	✓
Boyutlar	Toplam uzunluk: boruyla 485 mm çırpıcıyla 550 mm, Ø 78 mm
Brüt ağırlık	2,7 kg
Aksesuarlar	Duvar askısı- Dahil

Mini MP 240 Combi

Güç	290 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	Mikserde 2000 ila 12500 dev/dak. Çırpımda 350 ila 1560 dev/dak.
Bıçak, çan, boru	Uzunluk 240 mm - Tamame paslanmaz çelik
Çıkarılabilir bıçak	✓
Çıkarılabilir çan	✓
Çıkarılabilir ayak	✓
Metal çırpıcı kutusu	✓
Boyutlar	Toplam uzunluk: boruyla 535 mm çırpıcıyla 550 mm, Ø 78 mm
Brüt ağırlık	2,8 kg
Aksesuarlar	Duvar askısı- Dahil

Modelinizi seçin:

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

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

İsteğe bağlı parçaları seçin:

	Mini MP 190 Combi	Mini MP 240 Combi
İsteğe bağlı parça	Ref.	Ref.
Mini MP çırpıcı aksesuarı	27333	27333



CMP 250 Combi

Güç	310 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	Mikserde 2300 ila 9600 dev/dak. kendinden ayarlı çırpıcıda 500 ila 1800 dev/dak.
Bıçak, çan, boru	Uzunluk 250 mm - Tamamen paslanmaz çelik
Çıkarılabilir bıçak	✓
Çıkarılabilir çan	✓
Çıkarılabilir ayak	✓ 3 seviyeli sızdırmazlık sistemiyle donatılmıştır
Metal çırpıcı kutusu	✓
Boyutlar	Toplam uzunluk: boruyla 640 mm çırpıcıyla 610 mm, Ø 125 mm
Brüt ağırlık	5,6 kg
Aksesuarlar	Duvar askısı- Dahil



CMP 300 Combi

Güç	350 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	Mikserde 2300 ila 9600 dev/dak. kendinden ayarlı çırpıcıda 500 ila 1800 dev/dak.
Bıçak, çan, boru	Uzunluk 300 mm - Tamamen paslanmaz çelik
Çıkarılabilir bıçak	✓
Çıkarılabilir çan	✓
Çıkarılabilir ayak	✓ 3 seviyeli sızdırmazlık sistemiyle donatılmıştır
Metal çırpıcı kutusu	✓
Boyutlar	Toplam uzunluk: boruyla 700 mm çırpıcıyla 610 mm, Ø 125 mm
Brüt ağırlık	5,7 kg
Aksesuarlar	Duvar askısı- Dahil

Modelinizi seçin:

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

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

İsteğe bağlı parçaları seçin:

	CMP 250 Combi	CMP 300 Combi
İsteğe bağlı parçalar	Ref.	Ref.
CMP Combi çırpıcı aksesuarı	27248	27248
Mikser ayağı	27249	27250

EL MİKSERLERİ



MP 350 Combi Ultra

Güç	440 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	Mikserde 1500 ila 9000 dev/dak. kendinden ayarlı çırpıcıda 250 ila 1500 dev/dak.
Bıçak, çan, boru	Uzunluk 350 mm - Tamamen paslanmaz çelik
Çıkarılabilir bıçak	✓
Çıkarılabilir çan	✓
Çıkarılabilir ayak	✓
Metal çırpıcı kutusu	✓
Çıkarılabilir çırpıcı	✓
EasyPlug	✓
Boyutlar	Toplam uzunluk: boruyla 790 mm çırpıcıyla: 805 mm, Ø 125 mm
Brüt ağırlık	7,9 kg

Aksesuarlar Duvar askısı- **Dahil**

Modelinizi seçin:

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

MP 450 Combi Ultra

Güç	500 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	Mikserde 1500 ila 9000 dev/dak. kendinden ayarlı çırpıcıda 250 ila 1500 dev/dak.
Bıçak, çan, boru	Uzunluk 450 mm - Tamamen paslanmaz çelik
Çıkarılabilir bıçak	✓
Çıkarılabilir çan	✓
Çıkarılabilir ayak	✓
Metal çırpıcı kutusu	✓
Çıkarılabilir çırpıcı	✓
EasyPlug	✓
Boyutlar	Toplam uzunluk: boruyla 890 mm çırpıcıyla 840 mm, Ø 125 mm
Brüt ağırlık	8,2 kg

Aksesuarlar Duvar askısı- **Dahil**

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

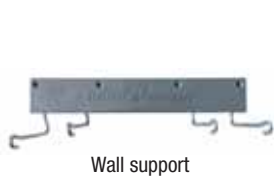
İsteğe bağlı parçaları seçin:

	MP 350 Combi Ultra	MP 450 Combi Ultra
İsteğe bağlı parçalar	Ref.	Ref.
CMP Kombi çırpıcı aksesuarı	27210	27210
Mikser alet aksesuarı	27355	27355
Mikser ayağı	39354	39355



Paslanmaz Çelik Tencere Destekleri

1 evrensel paslanmaz çelik tencere desteği 1	Ref.
Tencerenin kenarına sabitlenmelidir	27358
3 ayarlanabilir paslanmaz çelik tencere desteği 2	Ref.
Çapı 330 ila 650 mm olan tencereler için	27363
Çapı 500 ila 1000 mm olan tencereler için	27364
Çapı 850 ila 1300 mm olan tencereler için	27365



Wall support



MP 450 FW Ultra

Güç	500 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	250 ila 1500 dev/dak kendinden ayarlı
Çırpıcı	280 mm uzunluğunda çıkarılabilir çırpıcı
Metal çırpıcı kutusu	✓
EasyPlug	✓
Boyutlar	Uzunluk 800 mm, Ø 125 mm
Brüt ağırlık	8,6 kg
Aksesuarlar	Duvar askısı- Dahil



Wall support



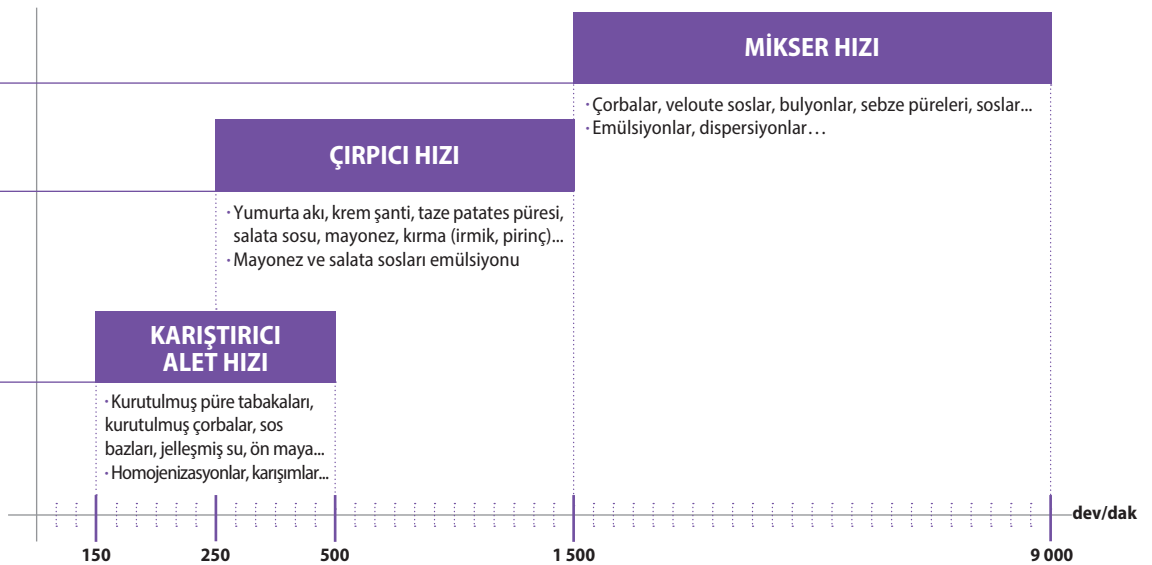
MP 450 XL FW Ultra

Güç	500 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	150-510 dev/dak. kendinden ayarlı
Çıkarılabilir karıştırıcı alet 690 mm uzunluğunda	
Metal çırpıcı kutusu	✓
EasyPlug	✓
Boyutlar	Uzunluk 1210 mm, Ø 175 mm
Brüt ağırlık	8,6 kg
Aksesuarlar	Duvar askısı- Dahil

Modelinizi seçin:

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

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



KATI MEYVE SIKACAKLARI

OTOMATİK



BİRKAÇ SANİYEDE ULTRA TAZE MEYVE/SEBZE SUYU

Robot-Coupe katı meyve sıkacakları barlar, restoranlar, oteller, kurumlar ve süpermarketler gibi çok çeşitli sektörlerde çalışan profesyonelleri destekler.

Hızlı, verimli, sağlam ve kârlıdır; büyük miktarlarda mükemmel taze meyve ve sebze suları yapmak için ideal bir çözüm sunar.



KATI MEYVE SIKACAKLARI

OTOMATİK

İNOVASYON

Ø 79 mm **OLUK**
Bütün meyve ve sebzelerin
eklenmesine olanak tanır.



OTOMATİK OLUK

- Özel otomatik tahrik sistemi sayesinde meyve ve sebzeler zahmetsizce geçer.
- Çalışma hızı: Sadece 6 saniyede 25 cl



SEPET

Daha iyi kavrama, aletsiz sökme ve kolay temizlik sağlayan iki tutamak.

YENİ

2 boy sıçrama korumalı oluk ağız:

- 1 Sürahi / Blender haznesi
- 2 Bardakta servis



YENİ

DAMLAMA TEPSESİ

Her zaman temiz bir iş istasyonu için yüksek kapasite.



YENİ

EĞİMLİ TABAN

Optimum meyve/sebze suyu tahliyesi için.

MOTOR

- Gün boyunca yoğun kullanım için tasarlanmış 1000 W.
- Tüketicinin yanında sessiz kullanım.



Çalışma yüzeyinin altında atık çıkışı.

2 kullanım olanağı:

1 Sürekli atık tahliyesi.

Tahliye haznesi: Atıkların sürekli olarak doğrudan çalışma yüzeyinin altına atılmasını sağlar.



2 Atıklar bir tablaya tahliye edilir.

7,2 litrelik büyük kapasiteli yarı saydam atık tablası.



KULLANICILARIMIZ



BARLAR, RESTORANLAR VE MEDİKOSOSYAL

Taze meyve ve sebze suları bar ve restoranların menüsüne tazelik katar.

Ayrıca hastanelerde ve huzur evlerinde de sakinlerinin günlük su ihtiyacını karşılaması açısından çok tercih edilir.



OTELLER, OKUL VE ŞİRKET KANTİNLERİ

Kullanışlı ve sessiz Robot-Coupe Meyve/Sebze Suyu Sıkacakları, bir otelin büfesinde veya bir kantinde self-servis kullanım olanağı sunacaktır.



MEYVE/SEBZE SUYU BARLARI VE SÜPERMARKETLER

Yoğun kullanım için özel olarak tasarlanan Meyve/Sebze Suyu Sıkacağı serimiz büyük miktarda üretim için idealdir.



Hızlı yatırım getirisi:

- J 100 Katı Meyve Sıkacağı'nı amorti etmek için ortalama 500 bardak meyve/sebze suyu satılır.
- Sık kullanılan malzemelerle piyasadaki en iyi randıman.

KATI MEYVE SIKACAKLARI



J 80

Asenkron motor	✓
Güç	700 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Debi	120 L/sa.
Hazne	Paslanmaz çelik
Oluk	✓ - Otomatik Ø 79 mm
Filtre	Paslanmaz çelik
Rende diski	Paslanmaz çelik
Oluk ağzı altı faydalı yükseklik	155 mm
SERVİS: Bardak	✓
Sürahi	✓
Blender haznesi	-
Sıçrama korumalı oluk ağzı	✓ - 1 boy
Eğimli taban	-
Damlama tepsisi	✓
Otomatik atık çıkarma	✓
Yarı saydam atık tablası	6,5 L
Sürekli atık tahliye haznesi	-

Modelinizi seçin:



Katı Meyve Sıkacağına çalışırken görmek için bu QR-Kodunu tarayın.

İsteğe bağlı parçaları seçin:

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

YENİ



J 80 Buffet

✓
700 W
Tek fazlı 230 V
120 L/sa.
Paslanmaz çelik
✓ - Otomatik Ø 79 mm
Paslanmaz çelik
Paslanmaz çelik
177 mm
✓
✓
-
✓ - 2 boy
✓
✓ - Büyük kapasite
✓
6,5 L
-

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

J 80 tüm modeller

Aksesuarlar	Ref.
Taban kiti + XL damlama tepsisi + uzun ağız	49230

YENİ



J 100

Asenkron motor	✓
Güç	1000 W
Voltaaj	Tek fazlı 230 V
Debi	160 L/sa.
Hazne	Paslanmaz çelik
Oluk	✓ - Otomatik Ø 79 mm
Filtre	Paslanmaz çelik
Rende diski	Paslanmaz çelik - yoğun kullanım için özel
Oluk ağzı altı faydalı yükseklik	251 mm
SERVİS: Bardak	✓
Sürahi	✓
Blender haznesi	✓
Sıçrama korumalı oluk ağzı	✓ - 2 boy
Eğimli taban	✓
Damlama tepsisi	✓ - Büyük kapasite
Otomatik atık çıkarma	✓
Yarı saydam atık tablası	7,2 L
Sürekli atık tahliye haznesi	✓

Modelinizi seçin:

J 100	Ref.
J 100 230V/50/1	56100B

İsteğe bağlı parçaları seçin:

J 100	Ref.
Aksesuarlar	
Taban kiti + XL damlama tepsisi + uzun ağız	49230



MEYVE/SEBZE SUYU SIKMA VE PÜRE KİTİ

- Posa açısından zengin sebze ve meyvelerin suyunu çıkarır.
- Küçük miktarlarda pişmiş ve yumuşak sebze ve meyvelerin püresini çıkarır.
- Kabuğu, tohumları ve lifleri tutar.



C 40

Asenkron motor	✓
Güç	500 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	1500 dev/dak.
Debi	12 L/sa.
Hazne	Kompozit malzemeler

Modelinizi seçin:

C 40	Ref.
C 40 230V/50/1	55040

Gazpaço, domates sosu, et ve balık için marinatlar, smoothie içecekler, meyve püreleri, sorbeler ve dondurma...



Gazpaço ve soslar için yoğun domates suyu.



İçecekler, sorbeler ve marinatlar için limon suyu.



TEKNİK VERİLER

KOMBİNELER

					Boyut (mm)			Ağırlık (kg)	
Adı	Ref.	Güç (w)	Tek fazlı	Üç fazlı	Uzunluk	Derinlik	Yükseklik	Net	Brüt
R 201 XL 230V/50/1	22570	550	•		220	280	555	10	11
R 211 XL 230V/50/1	2129	550	•		220	360	505	13	14
R 301 230V/50/1	2525	650	•		355	305	570	20	22
R 301 Ultra 230V/50/1	2547	650	•		355	305	570	19	20
R 402 230V/50/1	2453	750	•		320	305	590	21	23
R 402 400V/50/3	2433	750		•	320	305	590	22	24
R 502 400V/50/3	2382	900		•	380	350	660	18	33
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	1 500	•		380	350	700	24	40

SEBZE DOĞRAMA

					Boyut (mm)			Ağırlık (kg)	
Adı	Ref.	Güç (w)	Tek fazlı	Üç fazlı	Uzunluk	Derinlik	Yükseklik	Net	Brüt
CL 20 230V/50/1	22394	400	•		325	310	570	21	24
CL 30 Bistro 230V/50/1	24432	500	•		345	330	590	14	15
CL 50 - 1V 230V/50/1	24440	550	•		380	305	595	18	20
CL 50 Ultra - 1V 230V/50/1	24465	550	•		380	305	595	18	20
CL 50 Ultra Pizza 230V/50/1	2027	550	•		380	305	595	18	20
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453	550	•		390	340	610	20	22
CL 52 - 1V 230V/50/1	24490	750	•		360	340	690	26	28
CL 55 İtme Kafalı 230V/50/1	2245	750	•		700	359	1 100	35	54
CL 55 İtme Kafalı 400V/50/3	2214	1 100		•	700	359	1 100	35	54
CL 55 2 Kafalı 230V/50/1	2244	750	•		865	396	1 270	42	61
CL 55 2 Kafalı 400V/50/3	2211	1 100		•	865	396	1 270	42	61
CL 60 İtme Kafalı 400V/50/3	2319	1 500		•	335	560	1 160	57	83
CL 60 2 Kafalı 400V/50/3	2325	1 500		•	460	770	1 355	69	95

PARÇALAYICILAR

					Boyut (mm)			Ağırlık (kg)	
Adı	Ref.	Güç (w)	Tek fazlı	Üç fazlı	Uzunluk	Derinlik	Yükseklik	Net	Brüt
R 2 230V/50/1	22100	550	•		200	280	350	9	11
R 3 230V/50/1	22382	650	•		210	320	400	10	11
R 4 - 2V 400/50/3	22437	900		•	225	305	440	17	18
R 4 - 1V 230V/50/1	22430	700	•		225	305	440	13	14
R 5 - 1V 230V/50/1	24608	750	•		280	350	490	22	24
R 5 - 2V 400V/50/3	24614	1 500		•	280	350	490	22	24
R 7 V.V. 230/50-60/1	24709	1 500	•		280	350	520	23	25
R 8 400V/50/3	21291	2 200		•	315	545	585	37	45
R 15 400V/50/3	51491	3 000		•	370	615	680	50	59
R 20 400V/50/3	51591	4 400		•	380	630	760	77	86
R 23 400V/50/3	51331C	4 500		•	700	600	1 250	110	142
R 30 400V/50/3	52331C	5 400		•	720	600	1 250	126	148
R 45 400V/50/3	53331C	10 000		•	760	600	1 400	172	195
R 60 400V/50/3	54331C	11 000		•	810	600	1 400	187	212

TEKNİK VERİLER

ROBOT-COOK®					Boyut (mm)			Ağırlık (kg)	
Adı	Ref.	Güç (w)	Tek fazlı	Üç fazlı	Uzunluk	Derinlik	Yükseklik	Net	Brüt
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R	1 800	•		225	340	520	13.5	15.6

BLIXER®					Boyut (mm)			Ağırlık (kg)	
Adı	Ref.	Güç (w)	Tek fazlı	Üç fazlı	Uzunluk	Derinlik	Yükseklik	Net	Brüt
Blixer 3 230V/50/1	33197	750	•		240	305	445	12	13
Blixer 4 - 1V 230V/50/1	33208	900	•		240	330	480	14	15
Blixer 4 - 2V 400V/50/3	33215	1 000		•	240	305	445	14	15
Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1	33280	1 100	•		240	330	480	16	17
Blixer 5 - 2V 400V/50/3	33259	1 500		•	280	350	500	21	24
Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1	33266	1 500	•		280	350	500	22	25

EL MİKSERLERİ					Boyut (mm)		Ağırlık (kg)	
Adı	Ref.	Güç (w)	Tek fazlı	Üç fazlı	Ø	Yükseklik	Net	Brüt
MicroMix 230/50/1	34900	220	•		61	430	1	1
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	34740	240	•		78	455	1	2
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750	270	•		78	485	2	3
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760	290	•		78	535	2	3
CMP 250 V.V. 230V/50/1	34240A	310	•		94	650	3	4
CMP 300 V.V. 230V/50/1	34230A	350	•		94	660	3	4
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250A	400	•		94	700	4	4
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L	440	•		125	740	5	7
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L	440	•		125	740	5	6
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L	500	•		125	840	5	6
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L	500	•		125	840	5	7
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820LH	750	•		125	940	5	7
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830LH	850	•		125	980	6	7
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L	1 000	•		125	1 130	7	9
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770	270	•		78	485	2	3
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780	290	•		78	535	2	3
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300A	310	•		125	640	3	6
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310A	350	•		125	700	3	6
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L	440	•		125	790	6	8
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	34870L	500	•		125	890	6	8
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L	500	•		125	800	6	9
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L	500	•		175	1 210	5	9

KATI MEYVE SIKACAKLARI					Boyut (mm)			Ağırlık (kg)	
Adı	Ref.	Güç (w)	Tek fazlı	Üç fazlı	Uzunluk	Derinlik	Yükseklik	Net	Brüt
J 80 230V/50/1	56000B	700	•		235	535	500	11	13
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B	700	•		260	565	595	11	13
J 100 230V/50/1	56100B	1 000	•		260	565	630	14	15
C 40 230V/50/1	55040	500	•		240	280	645	10	11

Notlar

Notlar

Notlar

Handwriting practice area with horizontal dotted lines.



Fransa, İhracat ve Pazarlama Genel Müdürlükleri:

Tel.: + 33 1 43 98 88 33

48, rue des Vignerons - 94300 Vincennes - France

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com