


robot  coupe[®]



2019

ÜRÜNLER



KOMBİNE:
PARÇALAMA/SEBZE DOĞRAMA



ROBOT COOK®



DİSK SEÇİMİ



BLIXER®



SEBZE DOĞRAMA



EL MİKSERLERİ



SETÜSTÜ PARÇALAYICI



EL MİKSERLERİ:
Combi



DİK TİP PARÇALAYICI



KATI MEYVE SIKACAĞI



BİR ROBOT-COUBE SATIN ALMAK,

Kullanıcının günlük hayatını iyileştirir

Daha fazla konfor için daha az el işi



Zaman kazandırır

Verimliliği artırmak



MAYONEZ
2 L > 1 min



EV USULÜ PATATES
KIZARTMASI
20 kg > 4 min



DOĞRANMIŞ SEBZE
300 kg > 1 h



KÜÇÜK DOĞRANMIŞ
SEBZE KARIŞIMI
10 kg > 2 min



ÇORBA
45 L > 6 min



ÇOK TAZE MEYVE
SUYU
2 L > 1 min

Para kazandırır

Yatırımın hızlı geri dönüşü anlamına gelmektedir



Bir CL 50 cihazına yatırım
yapmak

Günde 1 saat çalışma tasarrufu
sağlar

Örnekler:

Bir Robot Cook cihazına yatırım
yapmak

Servis başına 20 dakika tasarruf
sağlar



Yatırımı 6 aydan az bir sürede geri kazandırır!

Yaratıcılığınızı güçlendirir

Yürütme zorunluklarından kurtulan Şefler, hayal güçlerini serbest bırakabiliyor



Sebze Doğrama



Setüstü Parçalayıcı



Robot Cook



Katı Meyve Sıkacağı



El Mikserleri

YENİ MODELLER



Yeni

CL 50 Ultra Pizza

Sayfa 30



Yeni

MicroMix®

Sayfa 65



Yeni

CL 55 Çalişma İstasyonu

Sayfa 34



Yeni

Mini MP

Sayfa 68



Yeni

Robot Cook®

Sayfa 55

 YouTube

Robot-Coupe kanalı

 LinkedIn

de bizi takip edin

YouTube & Linked'In

Sayfa 84

KOMBİNE: parçalama/sebze doğrama

2019

robot coupe®

KOMBİNE:
PARÇALAMA/SEBZE DOĞRAMA



Kolay ve hızlı kullanım için hazne üzerine kolay konumlandırılan kapak.
İmalat sırasında sıvı veya harç ekleme imkanı vermek için tasarlanmıştır.



Opsiyon olarak alınabilen 28 diskli seri.



Çıkarılabilen düz bıçak.
Opsiyon olarak, dişli bıçak ve kertmeli bıçak alınabilir.

Çıkarılabilen düz bıçak.
Opsiyon olarak, dişli bıçak ve kertmeli bıçak alınabilir.



KOMBİNE: 4 MAKİNE BİR ARADA

Standard

Özüt ve narenciye sıkacağı seti Opsiyon



Parçalama

Sebze Doğrama

Özüt Sıkacağı
Fonksiyonu

Narenciye Sıkacağı
Fonksiyonu



Özüt ve Narenciye sıkacağı seti*

Aperatifler, meyve suyu, soslar, çorbalar, şerbetler ve dondurmalar, smoothie, reçeller, meyve pestilleri ve daha fazlasını yapmak için özüt sıkacağı ve narenciye sıkacağı.

**ÖZÜT SIKACAĞI
FONKSİYONU**



**NARENCİYE SIKACAĞI
FONKSİYONU**



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

PARÇALAMA



Düz bıçak
Standart



KALIN KIYIM



İNCE KIYIM



SOSLAR



Dişli bıçak
Opsiyonel



Krokan, Badem - Hamur



YOĞURMA



ÖĞÜTÜCÜ



İnce dişli bıçak
Opsiyonel



Özel Otlar ve Maydanoz



YEŞİLLİK DOĞRAMA



FINDIK-FISTIK ÖĞÜTME

SEBZE DOĞRAMA

İNCE DİLİMLEME



ŞERİT DİLİMLEME



DALGALI



KÜBİK (KUŞBAŞI) DOĞRAMA*



RENDELEME



KIZARTMALIK PATATES*



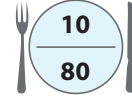
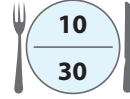
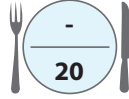
*modeller için: R 402 - R 502 - R 652 V.V.

Modeller	Parçalayıcı mikser fonksiyonu ile maximum miktarlar işlenir.	Sebze doğrama fonksiyonu ile, saatlik maksimum üretim.	Yemek sayısı
R 201 XL	1 Kg	80 Kg/h	20'ye kadar
R 211 XL		120 Kg/h	10 - 30
R 301 / R 301 Ultra	1.5 Kg	200 Kg/h	10 - 70
R 402 / R 402 V.V.	2.5 Kg		20 - 100
R 502	3 Kg	500 Kg/h	30 - 300
R 652 V.V.	3.5 Kg	750 Kg/h	30 - 400

KOMBİNE: parçalama/sebze doğrama

2019

robot coupe®



DOĞRAMA, RENDELEME, ÖĞÜTME, JÜLYEN



OPSİYONEL
23
Disk

3
BİÇAK

2.9 Lt

R 201 XL

Monofaz

1 hız

iç hazne

Özüt ve narenciye sıkacağı seti



OPSİYONEL
23
Disk

3
BİÇAK

2.9 Lt

R 211 XL

Monofaz

1 hız

Özüt ve narenciye sıkacağı seti



OPSİYONEL
23
Disk

3
BİÇAK

3.7 Lt

R 301 Ultra

Monofaz

1 hız

Özüt ve narenciye sıkacağı seti



OPSİYONEL
23
Disk

3
BİÇAK

3.7 Lt

R 301

Monofaz

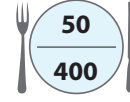
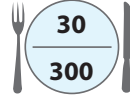
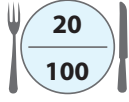
1 hız

Özüt ve narenciye sıkacağı seti

KOMBİNE: parçalama/sebze doğrama

2019

robot coupe®



DOĞRAMA, RENDELEME, ÖĞÜTME, JÜLYEN

+ KÜBİK VE PARMAK PATATES



R 402

Monofaz veya Trifaze

2 hız

Özüt ve narenciye sıkacağı seti

OPSYONEL
+28
Disk

3
BİÇAK

4.5 Lt



R 502

Trifaze

2 hız

Püre aksesuarı

OPSYONEL
+50
Disk

3
BİÇAK

5.5 Lt



R 652 V.V.

Monofaz

Hız değişimi

R-Mix®

Püre aksesuarı

OPSYONEL
+50
Disk

3
BİÇAK

7 Lt

Püre aksesuarı

opsiyonel.

Püre ezici ekipmanı



Özüt ve narenciye sıkacağı seti

opsiyonel.

R-Mix®

Ters yön işlevi.

KOMBİNE: parçalama/sebze doğrama

robot coupe®

2019

Eksiksiz disk koleksiyonu
bakınız sayfa 16



R 201 XL



R 211 XL



R 201 XL - R 211 XL



MOTOR BLOKU

Asenkron motor
Bas-Çalıştır fonksiyonu



PARÇALAMA FONKSİYON

Tutacaklı 2,9 lt parçlama haznesi
Standart pürüzsüz bıçak



SEBZE DOĞRAMA FONKSİYON

Eksiksiz paslanmaz 23 adetlik disk koleksiyonu mevcuttur

OPSİYONEL
23
Disk

3
BİÇAK

2.9 Lt

R 201 XL

Güç	550 Watt
Voltaj	Monofaz
1 hız	1500 devir/dk
Bir adet	2 mm rende ve 1 adet 2 mm doğrayıcı ile teslim
Biriktirme	haznede
Boyutları (UxDxY)	220 x 280 x 495 mm
Toplam ağırlık	10.05 Kg

Kod: 22570 - R 201 XL 230V/50/1

1.097 €

R 211 XL

Güç	550 Watt
Voltaj	Monofaz
1 hız	1500 devir/dk
Biriktirme	sürekli
Boyutları (UxDxY)	220 x 360 x 445 mm
Toplam ağırlık	12.60 Kg

Kod: 2129 - R 211 XL 230V/50/1

1.212€

SEÇENEKLER

	Kod:	Fiyat
Özüt ve narenciye sıkacağı seti	27393	321€
Narenciye sıkacağı	27392	193€
Kalın dişli bıçak Krokan, Badem - Hamur	27138	109€
İnce dişli bıçak Özel Otlar ve Maydanoz	27061	109€
İlave düz bıçak	27055	96€

Aşağıdaki disk takımlarını tercih edebilir veya 16. sayfadan tek-tek disk seçebilirsiniz.

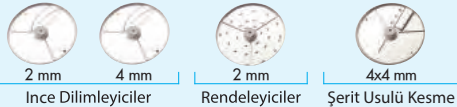
ÖNERİLEN DİSK TAKIMLARI

Fiyat



5 diskli takım - Kod. 1946

373€



4 diskli takım - Kod. 1907

289€

KOMBİNE: parçalama/sebze doğrama

robot coupe®

2019

Eksiksiz disk koleksiyonu
bakınız sayfa 16



KOMBİNE:
PARÇALAMA/SEBZE DOĞRAMA

R 301- R301 Ultra



MOTOR BLOKU

Asenkron motor
Bas-Çalıştır fonksiyonu



PARÇALAMA FONKSİYON

Tutacaklı 3,7 lt parçalama haznesi
Standart düz bıçak



SEBZE DOĞRAMA FONKSİYON

bir yarım ay oluk (104 cm² yüzey) - 1,6 litres hacim
bir silindirik hazne (Ø 58 mm)
Eksiksiz paslanmaz 23 adetlik disk koleksiyonu mevcuttur

OPSYONEL
23
DİSK

3
BİÇAK

3.7 Lt

R 301

Güç	650 Watt
Voltaj	Monofaz
1 hız	1500 devir/dk
Doğrama haznesi	kompozit malzeme
Boyutları (UxDxY)	325 x 300 x 550 mm
Toplam ağırlık	16.1 Kg

Kod: 2525 - R 301 230V/50/1

1.496 €

R 301 Ultra

Güç	650 Watt
Voltaj	Monofaz
1 hız	1500 devir/dk
Doğrama haznesi	paslanmaz çelik
Boyutları (UxDxY)	325 x 300 x 550 mm
Toplam ağırlık	17 Kg

Kod: 2547 - R 301 Ultra 230V/50/1

1.906 €



SEÇENEKLER	Kod:	Fiyat
Özüt ve narenciye sıkacağı seti	27396	321 €
Narenciye sıkacağı	27395	193 €
Kalın dişli bıçak Krokan, Badem - Hamur	27288	109 €
İnce dişli bıçak Özel Otlar ve Maydanoz	27287	109 €
İlave düz bıçak	27286	96 €

Aşağıdaki disk takımlarını tercih edebilir veya 16. sayfadan tek-tek disk seçebilirsiniz.

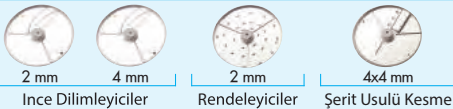
ÖNERİLEN DİSK TAKIMLARI

Fiyat



5 diskli takım - Kod. 1946

373 €



4 diskli takım - Kod. 1907

289 €



YENİ FONKSİYON: 4 MAKİNE BİR ARADA!



ÖZÜT VE NARENÇİYE SIKACAĞI SETİ

Apertiflerinizi, bardakta çok katlı tatlılarınızı, soslarınızı, çorbalarınızı, meyvalı dondurmalarınızı, smoothielerinizi, reçellerinizi, meyve şekerlemelerinizi, vb. hazırlamaya yönelik sıvı püre ve sebze ve meyve suyu elde etmek için ideal.

Özüt sıkacağı fonksiyonu



Yüksek kapasiteli boşaltma oluğu

Narenciye sıkacağı fonksiyonu



Meyvalı dondurmalar için sıvı ahududu püresi



Bardakta çok katlı tatlılar için sıvı püre



Hindistan cevizi sütü



Limon suyu



Limonlu tart



Portakal suyu

Kod: **27393** - R201 XL/ 211 XL için Özüt ve narenciye sıkacağı seti

Kod: **27396** - R301/ R301 Ultra/ R402 için Özüt ve narenciye sıkacağı seti

Kod: **27392** - R201 XL/ 211 XL için narenciye sıkacağı

Kod: **27395** - R301/ R301 Ultra/ R402 için narenciye sıkacağı

321 €

321 €

193 €

193 €



SEÇENEKLER : R 401 - R 402

Özüt ve narenciye sıkacağı seti

Narenciye Sıkma

Kalın dişli bıçak **Krokan, Badem - Hamur**

İnce dişli bıçak **Özel Otlar ve Maydanoz**

İlave düz bıçak

Kod:

27396

27395

27346

27345

27344

Fiyat

321 €

193 €

109 €

109 €

96 €

KOMBİNE: parçalama/sebze doğrama

robot coupe®

2019

Eksiksiz disk koleksiyonu
bakınız sayfa 16



KOMBİNE:
PARÇALAMA/SEBZE DOĞRAMA

R402



MOTOR BLOKU

Asenkron motor
Metalik motor desteği.
Bas-Çalıştır fonksiyonu

OPSIYONEL
28
DİSK

3
BIÇAK

4.5 Lt



PARÇALAMA FONKSİYON

Tutacaklı 4,5 lt parçalama haznesi
Standart düz bıçak

3 Kübik
2 Parmak
Patates



SEBZE DOĞRAMA FONKSİYON

bir yarım ay oluk (104 cm² yüzey) - 1,56 lt hacim
bir silindir hazne (Ø 58 mm)
Kesme diskleri dahil değildir

R 402 TRIFAZ

Güç	750 Watt
Voltaj	Trifaze
2 hız	750 / 1500 devir/dk
Disk seçeneği	opsiyonel 28
	3 Kübik ve 2 kızartmalık patates doğrama çeşidi bulunuyor
Boyutları (UxDxY)	320 x 304 x 590 mm
Toplam ağırlık	20.5 Kg

Kod: 2433 - R 402 Trifaze 400V/50/3

3.008 €

R 402 MONOFAZ

Güç	750 Watt
Voltaj	Monofaz
2 hız	500 / 1500 devir/dk
Disk seçeneği	opsiyonel 28
	3 Kübik ve 2 kızartmalık patates doğrama çeşidi bulunuyor
Boyutları (UxDxY)	320 x 304 x 590 mm
Toplam ağırlık	20.5 Kg

Kod: 2453 - R 402 Monofaz 230V/50/1

3.008 €

R 402 Trifaze



R 402 Monofaz



Aşağıdaki disk takımlarını tercih edebilir veya 16. sayfadan tek-tek disk seçebilirsiniz.

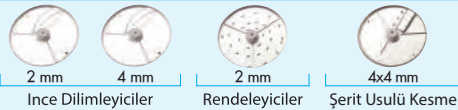
ÖNERİLEN DİSK TAKIMLARI

Fiyat



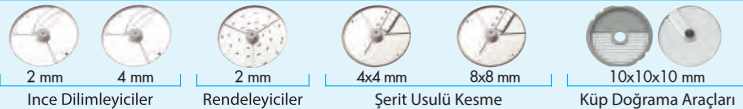
5 diskli takım - Kod. 1946

373 €



Sadece R 401. 4 diskli takım - Kod. 1907

289 €



Sadece R 402. için 6 disklik takım - Kod. 1944

545 €

KOMBİNE: parçalama/sebze doğrama

robot coupe®

2019

Eksiksiz disk koleksiyonu
bakınız sayfa 16



R 502



R 502



MOTOR BLOKU

Asenkron motor
Metalik Motor bloku
Bas-Çalıştır fonksiyonu



PARÇALAMA FONKSİYON

Tutacaklı 5,5 lt parçalama haznesi
Standart pürüzsüz bıçak



SEBZE DOĞRAMA FONKSİYON

büyük hazne 139 cm² yüzey - 2,2 litres hacim
silindir hazne (Ø 58 mm)
Disksiz teslim edilir
Eksiksiz paslanmaz 50 adetlik disk koleksiyonu mevcuttur
10 Kübik ve 4 parmak patates doğrama çeşidi bulunuyor

OPSİYONEL
+50
DİSK

3
BIÇAK

5.5 Lt

10 Kübik
4 Parmak
Patates

R 502

Güç	1000 Watt
Voltaj	Trifaze
2 hız	750 / 1500 devir/dk
Boyutları (UxDxY)	378 x 347 x 660 mm
Toplam ağırlık	30 Kg

Kod: 2483 - R 502 400V/50/3

3.565 €



SEÇENEKLER

Kalın dişli bıçak	Krokan, Badem - Hamur
İnce dişli bıçak	Özel Otlar ve Maydanoz
İlave düz bıçak	
Püre aksesuarı Ø 3 mm	
Püre aksesuarı Ø 6 mm	

Kod:

Fiyat

27121

206 €

27351

206 €

27120

188 €

28207

379 €

28209

379 €

Aşağıdaki disk takımlarını tercih edebilir veya 16. sayfadan tek-tek disk seçebilirsiniz.

ÖNERİLEN DİSK TAKIMLARI

Fiyat



İnce Dilimleyiciler Rendeleyiciler Şerit Usulü Kesme Küp Doğrama Araçları Parmak Patates Ekipman

Restoranlar için 8 disklik takım - Ref. 1933

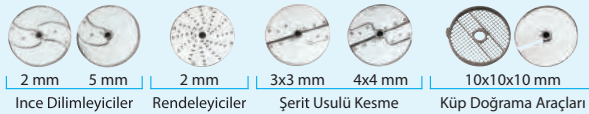
1.114 €



İnce Dilimleyiciler Rendeleyiciler Şerit Usulü Kesme Küp Doğrama Araçları Parmak Patates Ekipman Duvar Tipi Disk Askısı

Kurumlar için 12 disklik takım - Ref. 1942

1.669 €



İnce Dilimleyiciler Rendeleyiciler Şerit Usulü Kesme Küp Doğrama Araçları

Restoranlar için 7 disklik takım - Ref. 1943

1.005 €



Kombine: parçalama/sebze doğrama R 652 V.V.

EKSTRA GENİŞ



Ekstra büyük hazne:
bütün bir lahana veya
15 domates

EKSTRA HASSAS



Silindirik hazne (Ø 58 mm):
uzun malzemeleri aynı tipte
doğrama

YAN ÇIKARTMA SİSTEMİ



- Yer tasarrufu
- Daha elverişli

BIÇAK TERTIBATI



%100 paslanmaz
çelik, pürüzsüz bıçak
tertibati: 2 çıkartılabilir
ve ayarlanabilir bıçak.

KAPAK



Makine çalışırken katı
veya sıvı malzemeler
eklenebilir.



**Ekstra
Ergonomik**

ALİŞİLMADIK ÖLÇÜDE KULLANICI DOSTU!



Güç destekli kol: kullanıcı
için daha zahmetsiz

7 lt
paslanmaz
çelik hazne

KOMBİNE: parçalama/sebze doğrama

robot coupe®

2019

Eksiksiz disk koleksiyonu
bakınız sayfa 16



R 652 V.V.



175 mm

59 mm

R 652 V.V.



MOTOR BLOKU

Asenkron motor
Metalik Motor bloku
Bas-Çalıştır fonksiyonu



PARÇALAMA FONKSİYON

Tutacaklı 7 lt parçalama haznesi
Standart pürüzsüz bıçak



SEBZE DOĞRAMA FONKSİYON

büyük hazne 238 cm² yüzey - 4.2 litres hacim
silindir hazne Ø 58 mm
Disksiz teslim edilir
Eksiksiz paslanmaz 50 adetlik disk koleksiyonu mevcuttur
10 Kübik ve 4 parmak patates doğrama çeşidi bulunuyor

OPSIYONEL
+50
DİSK

3
BİÇAK

7 Lt

10 Kübik
4 Parmak
Patates

R 652 V.V.

R-MIX

Güç	1500 Watt
Voltaj	Monofaz
Hız değişimi	öğütücü fonksiyonunda 300 - 3500 devir/dakika sebze doğrayıcı fonksiyonunda 300-1000 devir/dakika her türlü karışımı gerçekleştirmek için ters dönüştürme 60 ila 500 devir/dk değiştirilebilir hız
R-Mix fonksiyonu	
Boyutları (UxDxY)	380 x 350 x 700 mm
Toplam ağırlık	33.4 Kg

Kod: 2138 - R 652 V.V. 230V/50-60/1

4.767 €

SEÇENEKLER : R 652 V.V.

	Kod:	Fiyat
Paslanmaz kalın dişli bıçak	27125	333 €
Paslanmaz ince dişli bıçak	27352	333 €
İlave düz bıçak	27124	324 €
Düz alt bıçak, parça	49162	55 €
Düz üst bıçak, parça	49163	55 €
Dişli alt bıçak, parça	49165	55 €
Dişli üst bıçak, parça	49164	55 €
Düz alt bıçak, parça	49160	50 €
Düz üst bıçak, parça	49161	50 €
Püre ezici ekipmanı Ø 3 mm	28208	283 €
Püre ezici ekipmanı Ø 6 mm	28210	283 €

Aşağıdaki disk takımlarını tercih edebilir veya 16. sayfadan tek-tek disk seçebilirsiniz.

ÖNERİLEN DİSK TAKIMLARI

Fiyat



Ince Dilimleyiciler Rendeleyiciler Şerit Usulü Kesme Küp Doğrama Araçları Parmak Patates Ekipman

Restoranlar için 8 disklik takım - Ref. 1933

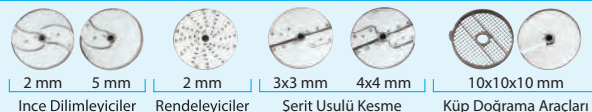
1.114 €



Ince Dilimleyiciler Rendeleyiciler Şerit Usulü Kesme Küp Doğrama Araçları Parmak Patates Ekipman Duvar Tipi Disk Askısı

Kurumlar için 12 disklik takım - Ref. 1942

1.669 €



Ince Dilimleyiciler Rendeleyiciler Şerit Usulü Kesme Küp Doğrama Araçları

Restoranlar için 7 disklik takım - Ref. 1943

1.005 €

16 diskli MultiCut paketi

HER ŞEKİLDE VE BOYUTTA MEYVE VE SEBZELER

Büyük yemek sektörlerinde çalışan aşçılar, besin ihtiyaçlarının sürekli olarak arttığı bu dönemde daha fazla meyve ve çiğ sebze sunmak için çözüm arıyor.

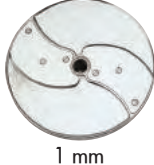



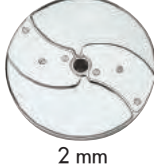







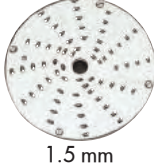











Bu sayede okul yemekhaneleri, şirket kafeteryaları ve sağlık kuruluşlarında sunulan yemeklerin besin kalitesinin artırılması hedeflenmektedir.

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.

16 diskli MultiCut paketi*: Ref. 2022 : 2.152 €

16 diskli pakette, 2 disk ücretsizdir

Dilimleyiciler		Lahana, soğan, yabani havuç, kabak, şalgam, kereviz, elma.		Kubik (Kusbası) Kesim		Kırmızı pancar, kabak, salatalık, elma, armut, kavun, mango.	
		Acı biber, kereviz, havuç, pırasa, limon, muz, kivi.				Domates, kabak, acı biber, soğan, elma.	
		Domates, kabak, mantar, patlıcan.				Acı biber, kabak, soğan, patlıcan, karpuz, kavun, elma, ananas ve göbek salata.	
Rendeleyiciler		Havuç, kereviz, yabani havuç.		Jülyen		Havuç, salatalık, kabak, kırmızı pancar.	
		Kırmızı pancar, lahana, havuç, peynir.				Havuç, salatalık, turp, kereviz, kabak.	
Parmak patates		Patates, şalgam, kereviz, kabak, tatlı patates, yabani havuç.			Havuç, kabak, salatalık, kereviz, tatlı patates, turp, kırmızı pancar.		

D-Clean Kit



Temizleme gereçleri sebze salatası tipi izgaralar

+

Disk tutucu



16 disk için 2 Disk tutucu

DİSK KOLLEKSİYONU

2019

robot coupe®



Ø 175 mm



Ø 175 mm



Ø 190 mm



Ø 190 mm

	R201 XL R211 XL R301 R301 Ultra R401	Birim Fiyat	R402	CL 40 CL30 bistro	Birim Fiyat	DİSKLER	DİSK TANIMI	R502/R502 V.V. R652/R652 V.V.	Birim Fiyat	CL 50 Gourmet	Birim Fiyat
	CL 20							CL 50/CL 50 Ultra CL 52/CL 55/CL 60			
İNCE DİLİMLEYİCİLER 						Badem file 0.6 mm	S-0.6mm	28166	135 €	28166	135 €
						0.8 mm	S-0.8mm	28069	135 €	28069	135 €
	27051	69 €	27051	69 €	1 mm	S-1mm	28062	135 €	28062	135 €	
	27555	69 €	27555	69 €	2 mm	S-2mm	28063	135 €	28063	135 €	
	27086	69 €	27086	69 €	3 mm	S-3mm	28064	135 €	28064	135 €	
	27566	69 €	27566	69 €	4 mm	S-4mm	28004	135 €	28004	135 €	
	27087	69 €	27087	69 €	5 mm	S-5mm	28065	135 €	28065	135 €	
	27786	69 €	27786	69 €	6 mm	S-6mm	28196	135 €	28196	135 €	
					8 mm	S-8mm	28066	135 €	28066	135 €	
					10 mm	S-10mm	28067	135 €	28067	135 €	
				14 mm	S-14mm	28068	135 €				
				4mm Pişmiş ürün	C-4mm	27244	391 €	27244	391 €		
				6mm Pişmiş ürün	C-6mm	27245	391 €	27245	391 €		
DALGALI 	27621	69 €	27621	69 €	2 mm	R-2mm	27068	163 €	27068	163 €	
					3 mm	R-3mm	27069	163 €	27069	163 €	
					5 mm	R-5mm	27070	163 €	27070	163 €	
RENDELEYİCİLER 	27588	69 €	27588	27148	69 €	1.5 mm	G-1.5mm	28056	99 €	28056	99 €
	27577	69 €	27577	27149	69 €	2 mm	G-2mm	28057	99 €	28057	99 €
	27511	69 €	27511	27150	69 €	3 mm	G-3mm	28058	99 €	28058	99 €
						4 mm	G-4mm	28073	99 €	28073	99 €
						5 mm	G-5mm	28059	99 €	28059	99 €
	27046	69 €	27046	69 €	6 mm						
						7 mm	G-7mm	28016	99 €	28016	99 €
	27632	69 €	27632	69 €	9 mm	G-9mm	28060	99 €	28060	99 €	
	27764	81 €	27764	81 €	Parmesan	-	28061	99 €	28061	99 €	
	27191	121 €	27191	121 €	Rostis tipi ürün	-	27164	111 €	27164	111 €	
27078	121 €	27078	121 €	0.7 mm Turp	-						
27079	121 €	27079	121 €	1 mm Turp	-	28055	129 €	28055	129 €		
27130	121 €	27130	121 €	1.3 mm Turp	-						
(JÜLYEN) ŞERİT USULÜ KESME 						1 x 8 mm	J-1x8mm	28172	180 €	28172	180 €
						1 x 26 Soğan/lahana	J-1x26mm	28153	321 €	28153	321 €
	27080	84 €	27080	84 €	2 x 4 mm	J-2x4mm	27072	180 €	27072	180 €	
	27081	84 €	27081	84 €	2 x 6 mm	J-2x6mm	27066	180 €	27066	180 €	
					2 x 8 mm	J-2x8mm	27067	180 €	27067	180 €	
					2 x 10 mm	J-2x10mm	28173	180 €	28173	180 €	
	27599	84 €	27599	84 €	2 x 2 mm	J-2x2mm	28051	180 €	28051	180 €	
					2.5 x 2.5 mm	J-2.5x2.5mm	28195	180 €	28195	180 €	
					3 x 3 mm	J-3x3mm	28101	180 €	28101	180 €	
	27047	84 €	27047	84 €	4 x 4 mm	J-4x4mm	28052	180 €	28052	180 €	
27610	84 €	27610	84 €	6 x 6 mm	J-6x6mm	28053	180 €	28053	180 €		
27048	84 €	27048	84 €	8 x 8 mm	J-8x8mm	28054	180 €	28054	180 €		

DİSK KOLLEKSİYONU

2019

robot coupe®



Ø 175 mm



Ø 190 mm



Ø 190 mm

	R 402	Birim Fiyat	DİSKLER	DİSK TANIMI	IZGARA TANIMI	R 502 / R 652 V.V. CL 50/CL 50 Ultra CL 52/CL 55/CL 60	Birim Fiyat	CL 50 Gourmet Maydanoz kiti	Birim Fiyat
KÜBİK (KUŞBAŞI) KESME EKİPMANLARI	■ 27113	256 €	5 x 5 x 5 mm	D-5mm	D-5x5mm	■ 28110	302 €	■ 28110	302 €
	■ 27114	256 €	8 x 8 x 8 mm	D-8mm	D-8x8mm	■ 28111	276 €	■ 28111	276 €
	■ 27298	256 €	10 x 10 x 10 mm	D-10mm	D-10x10mm	■ 28112	276 €	■ 28112	276 €
			12 x 12 x 12 mm	D-12mm	D-12x12mm	■ 28197	276 €		
			14 x 14 x 5 mm (mozzarella)	D-5mm	D-14x14mm	■ 28181	276 €	■ 28181	276 €
			14 x 14 x 10 mm	D-10mm	D-14x14mm	■ 28179	276 €	■ 28179	276 €
			14 x 14 x 14 mm	D-14mm	D-14x14mm	■ 28113	276 €		
IZGARASI + DİLİMLEYİCİ DİSK			20 x 20 x 20 mm	D-20mm	D-20x20mm	■ 28114	276 €		
			25 x 25 x 25 mm	D-25mm	D-25x25mm	■ 28115	276 €		
			50 x 70 x 25 mm (salad)	D-25mm	D-50x70mm	■ 28180	410 €		
PARMAK PATATES EKİPMANI	▲ 27116	246 €	8 x 8 mm	F-8mm	F-8mm	▲ 28134	288 €	▲ 28134	288 €
			8 x 16 mm	F-8mm	F-16mm	▲ 28159	288 €	▲ 28159	288 €
	▲ 27117	246 €	10 x 10 mm	F-10mm	F-10mm	▲ 28135	288 €	▲ 28135	288 €
			10 x 16 mm	F-10mm	F-16mm	▲ 28158	288 €	▲ 28158	288 €
BRUNUAZ			2 x 2 x 2 mm					28174	227 €
			3 x 3 x 3 mm					28175	227 €
			4 x 4 x 4 mm					28176	227 €
WAFFLE			2 mm					28198	199 €
			3 mm					28199	199 €
			4 mm					28177	199 €
			6 mm					28178	199 €

HATIRLATMA



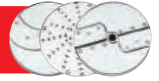
■ Kübik (Kuşbaşı) kesme ekipmanları: 1 kuşbaşı ızgarası + bir dilimleyici disk.

▲ Parmak patates ekipmanı: 1 Parmak patates ızgarası + özel Parmak patates dilimleyici disk.

AKSESUARLAR

	Kod:	BİRİM FİYAT
R 201 XL'DAN R 402'YE DUVARA MONTE EDİLEBİLİR BİÇAK VE DİSK TUTUCU	107810	44 €
4 PASLANMAZ ÇELİK ÇİVİ İLE DUVARA MONTE EDİLEBİLEN DİSK TUTUCU	107812	50 €
POLİKARBONAT DİSK RAFI R502 - R652 V.V. disk için CL50 - CL60 V.V.	27258	20 €
D-CLEAN KIT: TEMİZLEME GEREÇLERİ SEBZE SALATASI TİPİ IZGARALAR	39881	79 €
DİSKLERİN KORUNMASI R502 - R652 V.V. disk için CL50 - CL60 V.V.	39726	20 €

DİSK KOLLEKSİYONU



En fazla kesim çeşitliliği

İnce dilimleyiciler

CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652 V.V.

CL 20, CL 40, CL 30 Bistro, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402



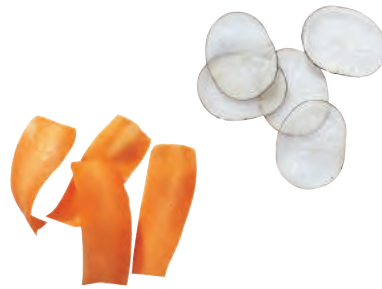
0.6 mm

Kod: 28166



0.8 mm

Kod: 28069



1 mm

Kod: 28062

Kod: 27051



2 mm

Kod: 28063

Kod: 27555



3 mm

Kod: 28064

Kod: 27086



4 mm

Kod: 28004

Kod: 27566



5 mm

Kod: 28065

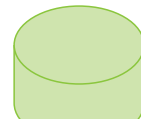
Kod: 27087



6 mm

Kod: 28196

Kod: 27786



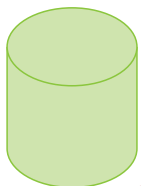
8 mm

Kod: 28066



10 mm

Kod: 28067



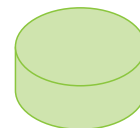
14 mm*

Kod: 28068



Pişmiş ürün 4 mm

Kod: 27244



Pişmiş ürün 6 mm

Kod: 27245

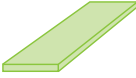








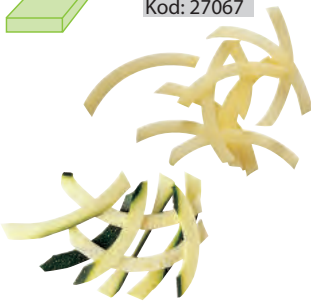








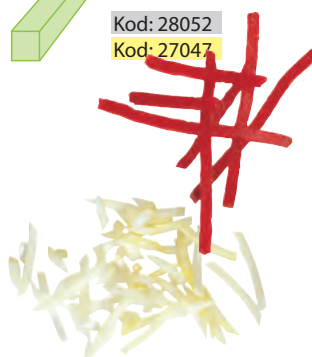







En fazla kesim çeşitliliği (Jülyen) Şerit usulü kesme

CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652 V.V.

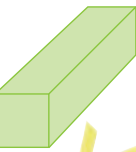
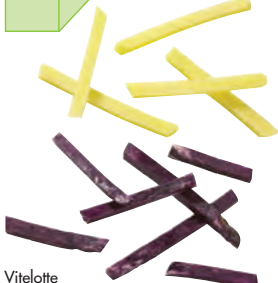
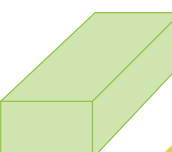
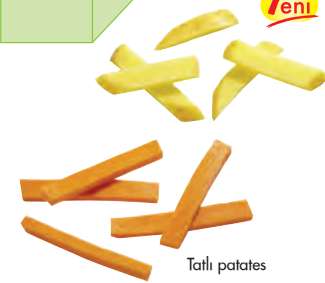


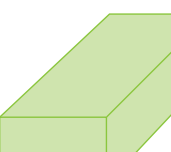
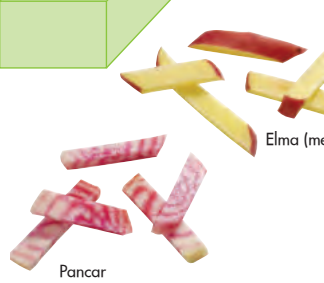
CL 20, CL 40, CL 30 Bistro, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402

 1 x 8 mm Kod: 28172 	 1 x 26 mm Kod: 28153 	 2 x 4 mm Kod: 27072 Kod: 27080 	 2 x 6 mm Kod: 27066 Kod: 27081 
 2 x 8 mm Kod: 27067 	 2 x 10 mm Kod: 28173 	 2 x 2 mm Kod: 28051 Kod: 27599 	 2.5 x 2.5 mm Kod: 28195 
 3 x 3 mm Kod: 28101 	 4 x 4 mm Kod: 28052 Kod: 27047 	 6 x 6 mm Kod: 28053 Kod: 27610 	 8 x 8 mm Kod: 28054 Kod: 27048 

Parmak patates ekipmanı

CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652 V.V.

CL 40, R 402

 8 x 8 mm Kod: 28134 Kod: 27116 	 8 x 16 mm Kod: 28159 Yeni 	 10 x 10 mm Kod: 28135 Kod: 27117 	 10 x 16 mm Kod: 28158 
---	--	--	---

Vitelotte

Tatlı patates

Elma (meyve)

Elma (meyve)

Pancar

Yeşil çizimler = gerçek boyut



En fazla kesim çeşitliliği

Rendeleyiciler

CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652 V.V.

CL 20, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402

* CL 40, CL 30 Bistro

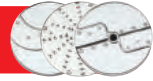
<p>1.5 mm Kod: 28056 Kod: 27588 Kod: 27148*</p>	<p>2 mm Kod: 28057 Kod: 27577 Kod: 27149*</p>	<p>3 mm Kod: 28058 Kod: 27511 Kod: 27150*</p>	<p>4 mm Kod: 28073</p>
<p>5 mm Kod: 28059</p>	<p>6 mm Kod: 27046 Kod: 27046</p>	<p>7 mm Kod: 28016</p>	<p>9 mm Kod: 28060 Kod: 27632 Kod: 27632</p>
<p>Parmesan Kod: 28061 Kod: 27764 Kod: 27764</p>	<p>Rostis tipi ürün Kod: 27164 Kod: 27191 Kod: 27191</p>	<p>Turp 1 mm Kod: 28055 Kod: 27078 0,7 mm Kod: 27079 1 mm Kod: 27130 1,3 mm Kod: 27130 1,3 mm</p>	

Dalgalı

CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652

CL 20, CL 40, CL 30 Bistro, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402

<p>2 mm Kod: 27068 Kod: 27621</p>	<p>3 mm Kod: 27069</p>	<p>5 mm Kod: 27070</p>
--	-----------------------------------	-----------------------------------










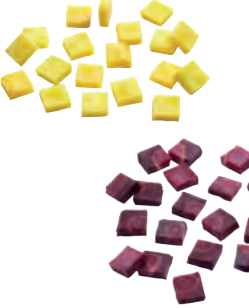





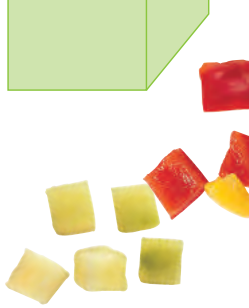
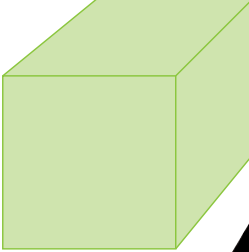

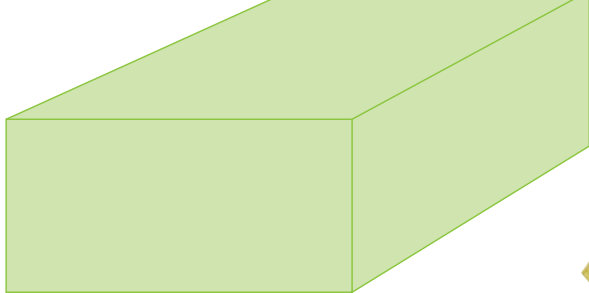



En fazla kesim çeşitliliği

Küçük (kuşbaşı) kesme ekipmanları

CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652 V.V.

CL 40, CL 30 Bistro, R 402

 5x5x5 mm Kod: 28110 	 8x8x8 mm Kod: 28111 Kod: 27113 	 10x10x10 mm Kod: 28112 Kod: 27114 	 12x12x12 mm* Kod: 28197 Kod: 27298 
 14x14x5 mm Kod: 28181 	 14x14x10 mm Kod: 28179 	 14x14x14 mm* Kod: 28113 	 20x20x20 mm* Kod: 28114 
 25x25x25 mm* Kod: 28115 	 50x70x25 mm* Kod: 28180 		

* CL 50 Gourmet hariç

D-Clean Kit

Küp Kesim (kuşbaşı) ızgarası temizleme aleti

Kod: 39881

79 €



Çift taraf kullanma özelliği

- 1 yüzü R 402 - CL 30 bıçak ızgaraları için
- Diğer yüzü CL 50 - CL 60 ve R 502 - R 652 V.V. bıçak ızgaraları için

Küp Kesim (kuşbaşı) ızgarası temizleme aleti (5 mm, 8 mm veya 10 mm)

Kazıma aleti



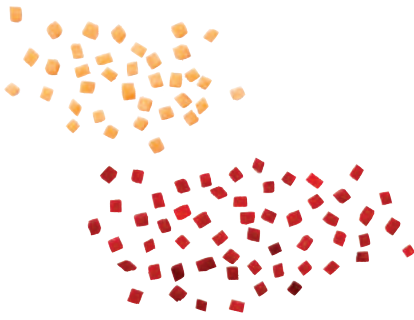
CL 50 Gourmet Özel Kesimler

Brunuaz



CL 50 Gourmet

2x2x2 mm
Kod: 28174



3x3x3 mm
Kod: 28175



4x4x4 mm
Kod: 28176



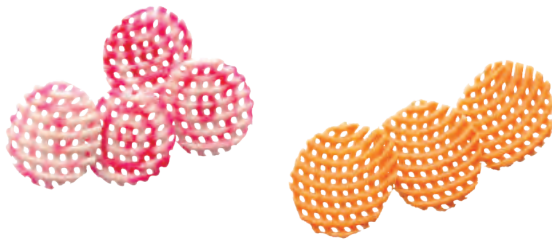
Waffle



CL 50 Gourmet



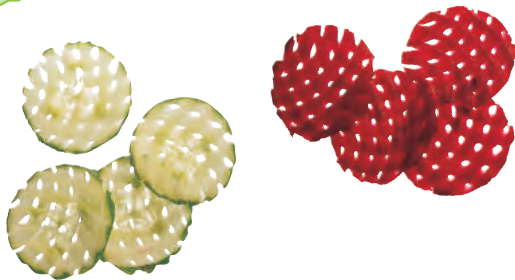
2 mm
Kod: 28198



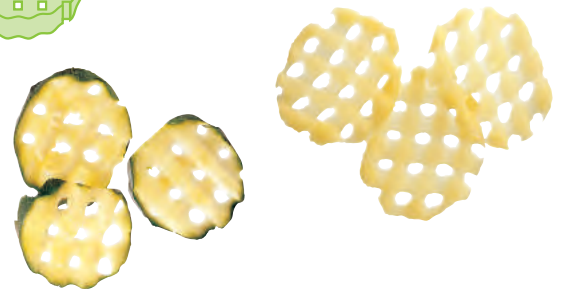
3 mm
Kod: 28199



4 mm
Kod: 28177



6 mm
Kod: 28178





Lahana, patlıcan türü büyük sebzelerin içine konmasına ve diğer sebzelerin optimize edilmiş yüklenmesine imkan veren büyük hacimli giriş ağız.



Dilimlemeler, dalgalı kesimler, rendelenmiş, çubuk, şerit, kubik sebze türlü ve parmak patatesler için 50 disk.

Kolay temizlik için kapağın hemen sökülmesine imkan veren çubuklu menteşe.



Paslanmaz motor bloğu.



SEBZE DOĞRAMA

2019

robot coupe®

Yemek sayısı
20
80

Saatte uygulanabilir kesim miktarı
50 kg'a kadar

Saatte teorik kesim miktarı
200 kg'a kadar

20
80

50 kg

200 kg

50
400

150 kg

500 kg

DOĞRAMA, DALGALI DOĞRAMA, RENDELEME, JÜLYEN

+ KÜBİK KESME VE PARMAK PATATES

+ BRUNUAZ & WAFFLE



CL 50 Gourmet

Monofaz

1 hız

Maydanoz Kiti



CL 50 Ultra

Monofaz veya Trifaz

1 veya 2 hız

Püre aksesuarı



CL 20

Monofaz

1 hız



CL 30 Bistro

Monofaz

1 hız



CL 50

Monofaz veya Trifaz

1 veya 2 hız

Püre aksesuarı

TEZGAH ÜSTÜ MODELLER

Püre aksesuarı veya Püre ezici ekipmanı seçenekler.

SEBZE DOĞRAMA

2019

robot coupe®

70
600

250 kg

750 kg

100
1000

400 kg

1200 kg

300
3000

600 kg

1800 kg

DOĞRAMA, DALGALI DOĞRAMA, RENDELEME, JÜLYEN

+ KÜBİK KESME VE PARMAK PATATES



CL 55 Çalışma İstasyonu

Trifaze

2 hız

Püre ezici ekipmanı



CL 55 2 Kafalı

Monofaz veya Trifaze

2 hız

Püre ezici ekipmanı



CL 52

Monofaz

1 hız

Püre ezici ekipmanı



CL 55 İtme Kafalı

Monofaz veya Trifaze

2 hız

Püre ezici ekipmanı



CL 60 Çalışma İstasyonu

Trifaze

2 hız

Püre ezici ekipmanı



CL 60 2 Kafalı

Trifaze

2 hız

Püre ezici ekipmanı



CL 60 İtme Kafalı

Trifaze

2 hız

Püre ezici ekipmanı

AYAKLI MODELLER

SEBZE DOĞRAMA

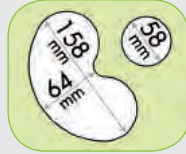
robot coupe®

2019

Eksiksiz disk koleksiyonu
bakınız sayfa 16



CL 20



CL 20 - CL 30 Bistro



MOTOR BLOKU

Asenkron motor



SEBZE DOĞRAMA FONKSİYON

1 büyük ağız (104 cm² yüzey) - 1,56 litres hacim
Silindir ağız (Ø 58 mm)

CL 20

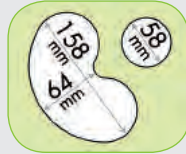
Güç	400 Watt
Voltaj	Monofaz
1 hız	1500 devir/dk
Disk seçeneği	opsiyonel 23
Boyutları (UxDxY)	325 x 310 x 570 mm
Toplam ağırlık	12 Kg

OPSİYONEL
23
Disk

Kod: 22394 - CL 20 230V/50/1

1.174 €

CL 30 Bistro



CL 30 Bistro

Güç	500 Watt
Voltaj	Monofaz
1 hız	500 devir/dk
Disk seçeneği	opsiyonel 28 dilimleme, rende ve jülyen, 3 Kübik ve 2 parmak patates disk çeşidi bulunuyor
Boyutları (UxDxY)	345 x 330 x 590 mm
Toplam ağırlık	15,2 Kg

OPSİYONEL
28
Disk

3 Kübik
2 Parmak
Patates

Kod: 24432 - CL 30 Bistro 230V/50/1

1.305 €

Aşağıdaki disk takımlarını tercih edebilir veya 16. sayfadan tek-tek disk seçebilirsiniz.

ÖNERİLEN DİSK TAKIMLARI

Fiyat



CL 20 ve CL 30 Bistro için 5 disklik takım - Kod. 1946

373 €



CL 20 ve CL 30 Bistro için 4 disklik takım - Kod. 1907

289 €



CL 30 Bistro için 6 disklik takım - Kod. 1945

545 €



CL 30 Bistro için 8 disklik takım - Kod. 1909

711 €



CL 50 Gourmet Maydanoz kiti

Özel Kesimler : Mükemmel kalitede Brunuaz ve Waffle!



Tabboule kiti

1 mm

4 Waffle

2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



3 Brunuaz

2 mm - 3 mm - 4 mm



CL 50 Gourmet Maydanoz kiti

Güç	550 Watt
Voltaj	Monofaz
1 hız	375 devir/dk
Motor	asen kron
Motor bloku	paslanmaz
Yay & başlık	metal
Büyük ağız	2,1 litres hacim
Silindir ağız	Ø 69 mm
Disksiz teslim edilir	
Birlikte verilenler	0,6 litres iç biriktirme tepsi
Disk seçeneği	opsiyonel 53 disk
	5 kübik doğrama, 4 parmak patates, 4 waffle doğrama ve 3 brunuaz doğrama çeşidi
Boyutları (UxDxY)	390 x 340 x 610 mm
Toplam ağırlık	22 Kg

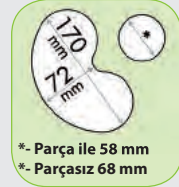
53
EK OPSİYON
DISQUES

3 Brunuaz
4 Waffle

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

3.090€

CL 50 Gourmet



Waffle

Kod: 28198 - Waffle 2 mm	199 €
Kod: 28199 - Waffle 3 mm	199 €
Kod: 28177 - Waffle 4 mm	199 €
Kod: 28178 - Waffle 6 mm	199 €

Brunuaz

Kod: 28174 - Brunuaz 2 x 2 x 2 mm	227 €
Kod: 28175 - Brunuaz 3 x 3 x 3 mm	227 €
Kod: 28176 - Brunuaz 4 x 4 x 4 mm	227 €

Tabboule ve kebab için özel 1 mm'lik « Maydanoz Kit »

İçindekiler: Bir adet 1-mm doğrayıcı ve maydanoz doğrarken yardımcı olacak iki parça	201 €
Kod: 28194 - Özel 1 mm'lik « Maydanoz Kit »	

Tabboule kiti

İçindekiler: Bir adet 1-mm doğrayıcı, 10x10 mm 1 kübik bıçak, 4x4 mm 1 brunuaz disk ve 3 parça	688 €
Kod: 28192 - Lübnan salatası kiti	



- **Bir beslenme haznesi**
(sadece CL 50 E ve CL 50 Ultra modelleri)



- **Kürek ve ızgara**
2 boyutta mevcut: 3 mm ve 6 mm



- **Özel bir boşaltma diskisi**



- **Hacim ve Hızlılık**
10 kg'ya kadar taze ve lezzetli püreyi 2 dakikada hazırlamak için.

- **Ergonomi**
Ergonomik büyük bir ağız, elleri kullanmadan patateslerin sürekli olarak eklenmesini sağlar.

- **Çoklu fonksiyon**
Sebze doğrayıcınız üzerindeki 46'dan fazla meyve ve sebze kesiminin haricinde ilave püre ezme fonksiyonundan faydalanın: dilimleme, rendeleme, dalgalı kesme, çubuk şeklinde kesme, şerit usulü kesme, kübik (kuşbaşı) kesme ve parmak patates.

Püre aksesuarı

Püre aksesuarı: şunlardan oluşmaktadır:

- 3 mm özel bir ızgara
- kürek
- özel bir boşaltma diskisi
- Patateslerin koyulmasını kolaylaştırmak için bir besleme haznesi.

Kod: **28207** - Püre aksesuarı Ø 3 mm
Kod: **28209** - Püre aksesuarı Ø 6 mm
Kod: **28208** - Püre ezici ekipmanı Ø 3 mm
Kod: **28210** - Püre ezici ekipmanı Ø 6 mm

1+2 379 €
1+2 379 €
1 283 €
1 283 €

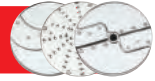


SEBZE DOĞRAMA

robot coupe®

2019

Eksiksiz disk koleksiyonu
bakınız sayfa 16



CL 50 - CL 50 Ultra



MOTOR BLOKU

Asenkron motor



SEBZE DOĞRAMA FONKSİYON

Metalik hazne ve kapak

Eksiksiz paslanmaz 50 adetlik disk koleksiyonu mevcuttur

10 Kübik ve 4 parmak patates doğrama çeşidi bulunuyor

büyük ağız (139 cm² yüzey) - 2,2 litres hacim

silindirik ağız (Ø 58 mm)

Disksiz teslim edilir

10 Kübik
4 Parmak
Patates

OPSYONEL
+50
Disk

CL 50

Güç	550 Watt
Voltaj	Monofaz
1 hız	375 devir/dk
Motor bloku	polikarbonat
Boyutları (UxDxY)	390 x 340 x 595 mm
Toplam ağırlık	19.8 Kg

Kod: 24440 - CL 50 Monofaz 230V/50/1

1.944 €

CL 50 Ultra

Güç	550 Watt
Voltaj	Monofaz
1 hız	375 devir/dk
Motor bloku	Paslanmaz
Boyutları (UxDxY)	390 x 340 x 610 mm
Toplam ağırlık	20.2 Kg

Kod: 24465 - CL 50 Ultra Monofaz 230V/50/1

2.069 €



Aşağıdaki disk takımlarını tercih edebilir veya 16. sayfadan tek-tek disk seçebilirsiniz.

ÖNERİLEN DİSK TAKIMLARI

Fiyat



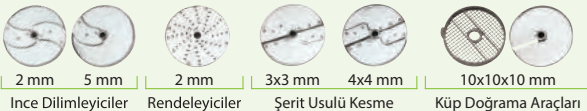
Restoranlar için 8 disklik takım - Ref. 1927

1.009 €



Kurumlar için 12 disklik takım - Ref. 1942

1.669 €



Restoranlar için 7 disklik takım - Ref. 1943

1.005 €



CL 50 Ultra Pizza

Pizzalarınızı hazırlamak için size özel bir hizmet



4 mm'lik 1 adet
dilimleyici disk ile
domates, patlıcan doğrayın...



2 mm'lik 1 adet
dilimleyici disk ile
kabak, mantar, biber, soğan
doğrayın



7 mm'lik 1 adet rende-
leme diski ile
özel pizzalar için mozzarella
veya peynir rendeleyin



CL 50 Ultra Pizza

Güç	550 Watt
Voltaj	Monofaz veya Trifaze
1 hız	375 devir/dk
Bir adet	2 mm rende ve 1 adet 2 mm doğrayıcı ile teslim
Motor bloku	Paslanmaz
Boyutları (UxDxY)	380 x 305 x 610 mm
Toplam ağırlık	20.2 Kg

10 Kübik
4 Parmak
Patates

OPSYONEL
+50
Disk

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

2.435 €



SEÇENEKLER

Bruschetta hazırlamak için 10x10x10 mm ebadında sebze-meyve ekipmanı	28112	276 €
Mozzarella dilimlemek için 14x14x5 mm ebadında sebze-meyve ekipmanı	28181	276 €
Parmesan diski	28061	99 €

Kod:

Fiyat



CL 52 Sebze Doğrama

Çok miktarda sebze için çabucak doğrayabilmek için tasarlandı

Ekstra Ergonomik

EKSTRA HASSAS



Uzun sebzeleri aynı tipte doğramak için silindirik besleme borusu (Ø 59 mm).

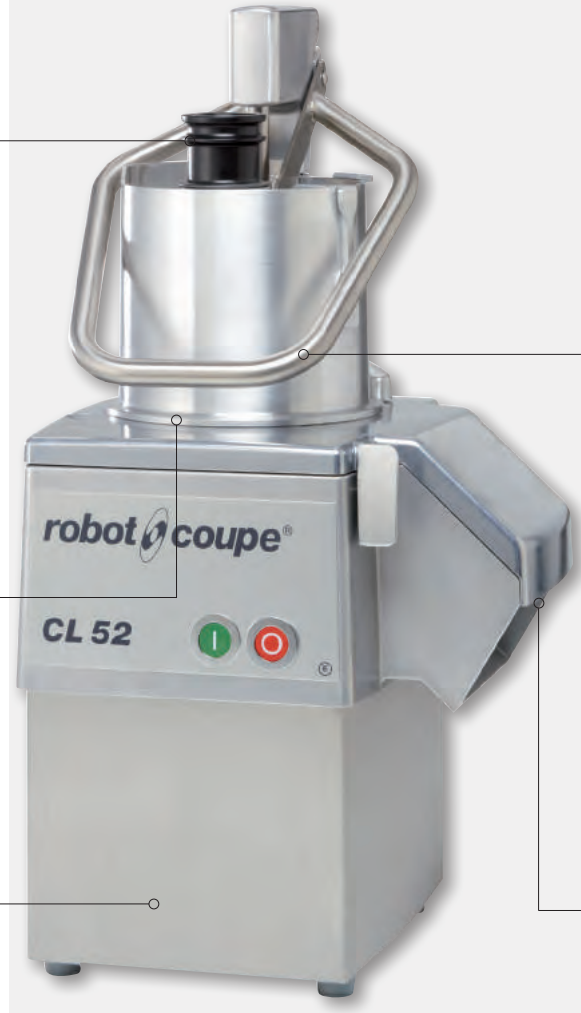
EKSTRA GENİŞ



XL hazne bir seferde 15 adede kadar domates alabilir.

EKSTRA GÜÇLÜ

Kolay temizlik için paslanmaz çelik motor ünitesi. Ultra güçlü, ultra sessiz, ticari nitelikli 750 W motor.



ALİŞİLMADIK ÖLÇÜDE KULLANICI DOSTU!



Güç destekli kol: kullanıcı için daha zahmetsiz

KULLANIŞLI BOŞALTIM

Elverişli ve yer tasarruflu yan çıkartma.

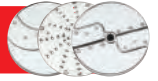


SEBZE DOĞRAMA

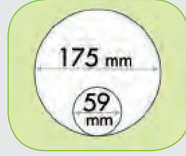
robot coupe®

2019

Eksiksiz disk koleksiyonu
bakınız sayfa 16



CL 52



CL 52



MOTOR BLOKU

Asenkron motor
Paslanmaz motor bloku



SEBZE DOĞRAMA FONKSİYON

Metalik hazne ve kapak
Geniş haznenin toplam alanı: 238 cm²
4.2 litres hacim
Besleme borusu dahil Ø : 58 mm
Eksiksiz paslanmaz 50 adetlik disk koleksiyonu mevcuttur
10 Kübik ve 4 parmak patates doğrama çeşidi bulunuyor
Patates Ezici opsiyonel
Disksiz teslim edilir

10 Kübik
4 Parmak
Patates

OPSIYONEL
+50
Disk

CL 52

Güç	750 Watt
Voltaj	Monofaz
1 hız	375 devir/dk
Boyutları (UxDxY)	360 x 340 x 690 mm
Toplam ağırlık	28 Kg

Kod: 24490 - CL 52 230V/50/1

3.298€



Aşağıdaki disk takımlarını tercih edebilir veya 16. sayfadan tek-tek disk seçebilirsiniz.

ÖNERİLEN DİSK TAKIMLARI

Fiyat



2 mm 5 mm 2 mm 3 mm 10x10x10 mm 20x20x20 mm Duvar Tipi Disk Askısı
İnce Dilimleyiciler Rendeleyiciler Küp Doğrama Araçları

Restoranlar için 8 disklik takım - Ref. 1927

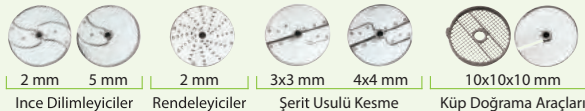
1.009€



2 mm 5 mm 2 mm 5 mm 3x3 mm 4x4 mm 10x10x10 mm 20x20x20 mm 10x10x10 mm Duvar Tipi Disk Askısı
İnce Dilimleyiciler Rendeleyiciler Şerit Usulü Kesme Küp Doğrama Araçları Parmak Patates Ekipman

Kurumlar için 12 disklik takım - Ref. 1942

1.669€



2 mm 5 mm 2 mm 3x3 mm 4x4 mm 10x10x10 mm
İnce Dilimleyiciler Rendeleyiciler Şerit Usulü Kesme Küp Doğrama Araçları

Restoranlar için 7 disklik takım - Ref. 1943

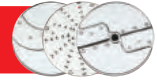
1.005€

SEBZE DOĞRAMA

robot coupe®

2019

Eksiksiz disk koleksiyonu
bakınız sayfa 16



CL 55 2 Kafalı - CL 55 İtme Kafalı



MOTOR BLOKU

Asenkron motor
Tamamen paslanmaz motor bloku



SEBZE DOĞRAMA FONKSİYON

Paslanmaz hareketli stand ile teslim
Besleme borusu dahil Ø : 58 mm
Eksiksiz paslanmaz 50 adetlik disk koleksiyonu mevcuttur
10 Kübik ve 4 parmak patates doğrama çeşidi bulunuyor
Patates Ezici opsiyonel
Disksiz teslim edilir

10 Kübik
4 Parmak
Patates

OPSİYONEL
+50
Disk

CL 55 2 Kafalı

Güç	750 Watt	1100 Watt
Voltaj	Monofaz	Trifaze
Hız	375 devir/dk	375 ve 750 devir/dk
Daha fazla giriş kapasiteli	yeni otomatik kafa	
İtmeli kafa	238cm ² - 4,2 litre kapasite	
Boyutları (UxDxY)	standsız: 480 x 350 x 665 mm	
Toplam ağırlık	62 Kg	

Kod: 2211 - CL 55 2 Kafalı 400V/50/3

Kod: 2244 - CL 55 2 Kafalı 230V/50/1

7.464 €
7.464 €



CL 55 İtme Kafalı

Güç	750 Watt	1100 Watt
Voltaj	Monofaz	Trifaze
Hız	375 devir/dk	375 ve 750 devir/dk
İtmeli kafa	238cm ² - 4,2 litre kapasite	
Boyutları (UxDxY)	standsız: 380 x 320 x 920 mm	
Toplam ağırlık	54 Kg	

Kod: 2214 - CL 55 İtme Kafalı 400V/50/3

Kod: 2245 - CL 55 İtme Kafalı 230V/50/1

5.853 €
5.853 €



175 mm
59 mm
Alan : 227 cm²

Aşağıdaki disk takımlarını tercih edebilir veya 16. sayfadan tek-tek disk seçebilirsiniz.

ÖNERİLEN DİSK TAKIMLARI

Fiyat



Restoranlar için 8 disklik takım - Ref. 1927

1.009 €



Kurumlar için 12 disklik takım - Ref. 1942

1.669 €



Restoranlar için 7 disklik takım - Ref. 1943

1.005 €



CL 55 Çalışma İstasyonu



MOTOR BLOKU

- Asenkron motor
- Tamamen paslanmaz motor bloku



SEBZE DOĞRAMA FONKSİYONU

- Paslanmaz hareketli stand ile teslim

Şunlarla birlikte teslim edilir:

- Otomatik besleme kafası
- İtmeli Kafa - 4,9 litre kapasite - Tüp dahil
- 16 diskli MultiCut paketi
- Patates püresi diskli 3 mm
- Tüm hareketli paslanmaz çelik yapılar tekerlek ve frenlerle donatılmıştır
- Ayarlanabilir Araba GN 1x1 - 3 yükseklik
- 3 kutu GN 1x1

10 Kübik
4 Parmak
Patates

OPSİYONEL
+50
Disk

CL 55 Çalışma İstasyonu

Güç	750 Watt	1100 Watt
Voltaj	Monofaz	Trifaze
Hız	375 devir/dk	375 ve 750 devir/dk
Boyutları (UxDxY)	stand ile birlikte 865 x 396 x 1 272 mm	
Toplam ağırlık	80 kg	

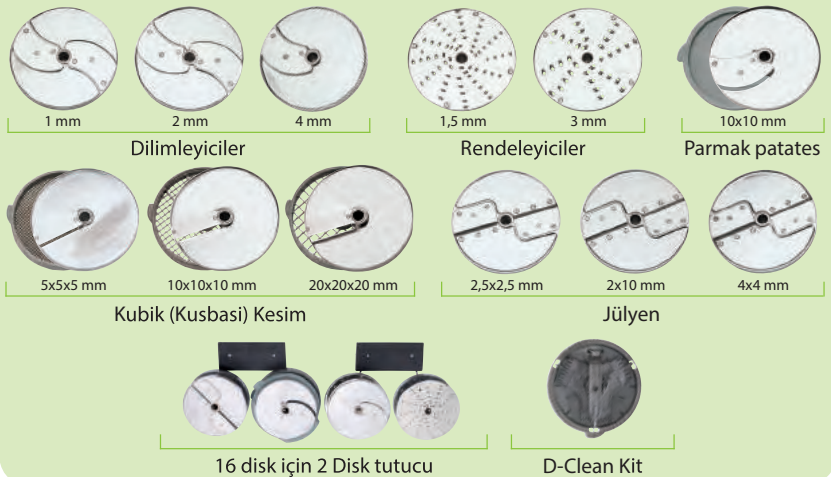
Ref. 2287 - CL 55 Çalışma İstasyonu 400V/50/3

Ref. 2290 - CL 55 Çalışma İstasyonu 230V/50/1

10.729 €
10.729 €



16 diskli MultiCut paketi





ÖZEL CL55 ÇALIŞMA İSTASYONU

Yeni



Saatte
1200 kg
sebze kadar
kapasite

**3 KADEMELİ
AYARLANABİLİR
TAŞIMA ARABASI**



Sebze ve meyveleri kolayca taşımak ve yüklemek için.



Aksesuarların taşınması için kullanılabilir.

+ 16 DISKLI KOMPLE PAKET

OTOMATİK KAFA



Hacimli tüm sebzeler için (domates, soğan, patates...)



İTMELİ KAFA



Büyük sebzeler için özellikle tasarlanmış, örneğin lahanaya veya kereviz,



**PÜRE YAPMA
EKİPMANI**



Yüksek miktarda taze patatesten kolayca püre yapmak.



**AYARLANABİLİR
ARABASI GN 1X1**



Ürünlerin taşınması, yüklenmesi ve aksesuarların depolanması için. Yanında 2 adet GN1x1 bölmeleri ile.

SEBZE DOĞRAMA

robot coupe®

2019

Eksiksiz disk koleksiyonu
bakınız sayfa 16



CL 55 AKSESUARLAR



Otomatik kafa

Kod: 28170 **1.761 €**



Entegre tüplü itme kafası

Kod: 39673 **1.445 €**



4 düz tüplü ağız CL55
50 mm'lik 2 tüp ve
70 mm'lik 2 tüp

Kod: 28161 **1.546 €**



Düz ve eğik tüplü ağız CL55

Kod: 28155 **1.758 €**



Püre ezici ekipmanı

Kod: 28207 Ø 3 mm **379 €**
Kod: 28209 Ø 6 mm **379 €**



3 boylu Ayarlanabilir Araba GN1X1 hazne olmadan teslim edilir

Ref. 49128 **900 €**

4 çeşit patates kızartması



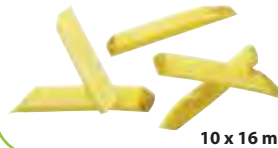
8 x 8 mm



8 x 16 mm



10 x 10 mm



10 x 16 mm

CL 60 AKSESUARLAR



Otomatik kafa ile besleme tablası

Kod: 39681 **2.750 €**



İtmeli Kafa

Kod: 39680 **1.818 €**



Paslanmaz mobil stand
Hazinesiz teslim edilir, «gastro-norm 1x1» haznenin takılması için öngörülmüştür

Kod: 49066 **1.200 €**



Düz ve eğik tüplü ağız CL60
Ø 50 mm - 70 mm

Kod: 28157 **1.779 €**



Püre ezici ekipmanı

Kod: 28207 Ø 3 mm **379 €**
Kod: 28209 Ø 6 mm **379 €**



4 düz tüplü ağız
50 mm'lik 2 tüp ve
70 mm'lik 2 tüp

Kod: 28162 **1.642 €**



16 disk ve 3 kafa için taşıma arabası (diskler ve kafalar hariç). GN1x1 hazne ile birlikte verilir.

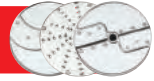
Ref. 49132 **1.562 €**

SEBZE DOĞRAMA

robot coupe®

2019

Eksiksiz disk koleksiyonu
bakınız sayfa 16



CL 60 2 Kafalı - CL 60 İtme Kafalı



MOTOR BLOKU

Asenkron motor
Tamamen paslanmaz motor bloku



SEBZE DOĞRAMA FONKSİYON

Besleme borusu dahil Ø : 58 mm
Eksiksiz paslanmaz 50 adetlik disk koleksiyonu mevcuttur
10 Kübik ve 4 parmak patates doğrama çeşidi bulunuyor
Patates Ezici opsiyonel
Disksiz teslim edilir

10 Kübik
4 Parmak
Patates

OPSIYONEL
+50
Disk

CL 60 2 Kafalı

Güç	1500 Watt
Voltaj	Trifaze
Hız	375 ve 750 devir/dk
Daha fazla giriş kapasiteli	yeni otomatik kafa
İtmeli kafa	238 cm ² - 4,2 litres kapasite
Boyutları (UxDxY)	462 x 770 x 1353 mm
Toplam ağırlık	85 kg

Kod: 2325 - CL 60 2 Kafalı 400V/50/3

11.100€

CL 60 2 Kafalı



CL 60 İtme Kafalı



CL 60 İtme Kafalı

Güç	1500 Watt
Voltaj	Trifaze
Hız	375 ve 750 devir/dk
İtmeli kafa	238 cm ² - 4,2 litres kapasite
Boyutları (UxDxY)	425 x 613 x 1159 mm
Toplam ağırlık	70 Kg

Kod: 2319 - CL 60 İtme Kafalı 400V/50/3

8.578 €

Aşağıdaki disk takımlarını tercih edebilir veya 16. sayfadan tek-tek disk seçebilirsiniz.

ÖNERİLEN DİSK TAKIMLARI

Fiyat



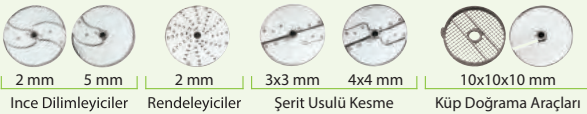
Restoranlar için 8 disklik takım - Ref. 1927

1.009€



Kurumlar için 12 disklik takım - Ref. 1942

1.669 €



Restoranlar için 7 disklik takım - Ref. 1943

1.005€



Yeni

ÖZEL CL60 ÇALIŞMA İSTASYONU



Saatte
1800 kg
sebzeye kadar
kapasite

ÇALIŞMA ALANI DEPOLAMA ARABASI



- Aksesuarların tamamını arabaya yerleştirin!
- 16 disk ve 8 bağlantı parçası için tepsi
- Mutfak gereçleri için kuvvet GN 1x1
- **3 kanal:**
 - İtme Kafası
 - 4 Boru Besleme Kafası
 - Otomatik Kafa

AYARLANABİLİR AYAK

Makine tüm yüzeylerde dengede durur

+ 16 DISKLI KOMPLE PAKET

OTOMATİK KAFAS



Hacimli tüm sebzeler için (domates, soğan, patates...)



İTMELİ KAFAS



Büyük sebzeler için özellikle tasarlanmış, örneğin lahanaya veya kereviz,



4 DÜZ TÜPLÜ AĞIZ



Özellikle salatalık ve kabak gibi uzun sebzeler için tasarlanmıştır.



PÜRE YAPMA EKİPMANİ



Yüksek miktarda taze patatesten kolayca püre yapmak.



ERGO MOBİL EL ARABASI



3 tane GN 1x1 kuvvet almak için

SEBZE DOĞRAMA

robot coupe®

2019

Eksiksiz disk koleksiyonu
bakınız sayfa 16



CL 60 Çalışma İstasyonu



MOTOR BLOKU

Asenkron motor
Tamamen paslanmaz motor bloku



SEBZE DOĞRAMA FONKSİYON

Eksiksiz paslanmaz 50 adetlik disk koleksiyonu mevcuttur
10 Kübik ve 4 parmak patates doğrama çeşidi bulunuyor

Birlikte teslim edilir:

- + Otomatik Kafa
- + İtmeli Kafa entegre tüp Ø 58 mm
- + 4 düz tüplü besleme kafası
- + Ergo mobil taşıma arabası
- + Çalışma alanı depolama arabası
- + Üç tam boy gastronom tabla
- + Patates püre disk 3 mm
- + 16 diskli komple paket

10 Kübik
4 Parmak
Patates

OPSIYONEL
+50
Disk

Yeni



CL 60 Çalışma İstasyonu

Yeni

Güç	1500 Watt
Voltaj	Trifaze
Hız	375 ve 750 devir/dk
Boyutları (UxDxY)	462 x 770 x 1353 mm
Toplam ağırlık	150 kg

Ref. 2300 - CL 60 Çalışma İstasyonu 400V/50/3

17.800 €

16 diskli MultiCut paketi



ERGO MOBİL EL ARABASI



DÖNER ALT RAF

SETÜSTÜ PARÇALAMA

2019

robot coupe®

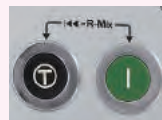


Üretim esnasında sıvı veya başka malzemelerin eklenebilmesi için öngörülmuş polikarbonat kapak.

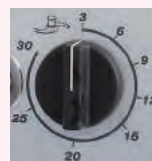


Sökülebilir düz kanatlı tamamı paslanmaz bıçak. Seçenekli olarak kertikli ve dişli bıçaklar.

R5V.V ve R6V.V üzerinde narin ürünleri kesmeden karıştırmak için R-Mix fonksiyonu.



Hız değişikliği, R5V.V. ve R6V.V. 300 – 3500 devir/dakika arası bir hız aralığına sahiptir.



SETÜSTÜ PARÇALAMA

2019

robot coupe®



Düz bıçak
Standart



KALIN KIYIM



İNCE KIYIM



SOSLAR



Kalın Dişli bıçak
Opsiyonel

Badem Öğütme - Hamur



YOĞURMA



ÖĞÜTÜCÜ



İnce dişli bıçak
Opsiyonel

Maydanoz ve Baharatlar



Yeşillik doğrama



baharat öğütme

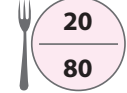
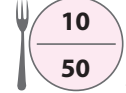
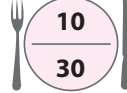
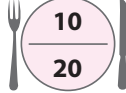
Çalışma Miktarları

Modeller	Çalışılan maksimum miktarlar				Küver sayısı	Çalışma süresi
	Kıyım	Sos	Yoğurma	Öğütücü		
R 2 / R 2B	0.750 kg	1 Kg	0.5 Kg	0.3 Kg	10 - 20	1 - 4 dk.
R 3 1500	1 kg	1.5 Kg	1 Kg	0.5 Kg	10 - 30	
R 4 1500 / R 4	1.5 kg	2.5 Kg	1.5 Kg	0.7 Kg	10 - 50	
R 5 Plus	2 kg	3 Kg	2 Kg	1 Kg	20 - 80	
R 6 V.V.	2.5 kg	3.5 Kg	2.5 Kg	1.5 Kg	20 - 100	
R 8	3 kg	5 Kg	4 Kg	2 Kg	20 - 150	
R 10	4 kg	6 Kg	5 Kg	3 Kg	50 - 200	

SETÜSTÜ PARÇALAMA

2019

robot coupe®



Bir seferde yapılan parçalama

1 kg

1.5 kg

2.5 kg

3 kg

2 HIZ: 1500/3000 devir/dk



R 4
Trifaze



R 5 Plus
Trifaze

1 HIZ 1500 devir/dk



R 2
Monofaz



R 3-1500
Monofaz



R 4-1500
Monofaz

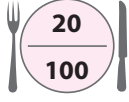


R 5 Plus
Monofaz

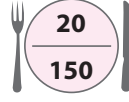
SETÜSTÜ PARÇALAMA

2019

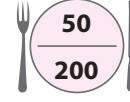
robot coupe®



3.5 kg



5 kg



6 kg

300-3500 devir/dk DEĞİŞTİRİLEBİLİR HIZ



3
BIÇAK

7 Lt

R 6 V.V.

Monofaz

R-Mix®

2 HIZ: 1500/3000 devir/dk



3
BIÇAK

7 Lt

R 6

Trifaze



3
BIÇAK

8 Lt

R 8

Trifaze



3
BIÇAK

11.5 Lt

R 10

Trifaze

R-Mix®

Ters yön işlevi.

SETÜSTÜ PARÇALAMA

2019

robot coupe®

R 2



R 2 - R 3-1500



MOTOR BLOKU

Asenkron motor
Polikarbonat motor bloku



PARÇALAMA FONKSİYON

Standart pürüzsüz bıçak
Tutamaklı hazne

3

BİÇAK

R 2

2.9 Lt

Güç	550 Watt
Voltaj	Monofaz
1 hız	1500 devir/dk
Paslanmaz çelik hazne	2,9 litres
Fonksiyonu	bas-çalıştır
Boyutları (UxDxY)	200 x 280 x 350 mm
Toplam ağırlık	10.5 Kg

Kod: **22100 - R 2** 230V/50/1

1.256 €

R 3-1500



R 3-1500

3.7 Lt

Güç	650 Watt
Voltaj	Monofaz
1 hız	1500 devir/dk
Paslanmaz çelik hazne	3,7 litres
Fonksiyonu	bas-çalıştır
Boyutları (UxDxY)	210 x 320 x 400 mm
Toplam ağırlık	11.2 Kg

Kod: **22382 - R 3-1500** 230V/50/1

1.649 €

SEÇENEKLER	R 2		R 3	
	Kod:	Fiyat	Kod:	Fiyat
Kalın dişli bıçak	27138	109 €	27288	109 €
İnce dişli bıçak	27061	109 €	27287	109 €
İlave düz bıçak	27055	96 €	27286	96 €

SETÜSTÜ PARÇALAMA

2019

robot coupe®

R 4 - R 4-1500



MOTOR BLOKU

- Asenkron motor
- Metalik motor desteği
- Bas-Çalıştır fonksiyonu



PARÇALAMA FONKSİYON

- Tutamaklı 4,5 litres paslanmaz çelik doğrama haznesi
- Standart pürüzsüz bıçak

3
BIÇAK

4.5 Lt



R 4

Güç	900 Watt
Voltaj	Trifaze
2 hız	1500 / 3000 devir/dk
Boyutları (UxDxY)	226 x 304 x 440 mm
Toplam ağırlık	17.6 Kg

Kod: 22437 - R 4 400V/50/3

2.064 €

R 4-1500

Güç	700 Watt
Voltaj	Monofaz
1 hız	1500 devir/dk
Boyutları (UxDxY)	226 x 304 x 440 mm
Toplam ağırlık	13.6 Kg

Kod: 22430 - R 4-1500 230V/50/1

1.911 €

R 4



R 4-1500



SETÜSTÜ PARÇALAMA

SEÇENEKLER	Kod:	Fiyat
Kalın dişli bıçak Krokan, Badem - Hamur	27346	109 €
İnce dişli bıçak Maydanoz ve Baharatlar	27345	109 €
İlave düz bıçak	27344	96 €

SETÜSTÜ PARÇALAMA

2019

robot coupe®

R 5 Plus Monofaz



R 5 Monofaz - R 5 Trifaze - R 5 V.V.



MOTOR BLOKU

Asenkron motor
Metalik motor desteği



PARÇALAMA FONKSİYON

Standart pürüzsüz bıçak
Tutamaklı hazne



R 5 Plus Monofaz

Güç	1100 Watt
Voltaj	Monofaz
1 hız	1500 devir/dk
Paslanmaz çelik hazne	5,5 litres
Boyutları (UxDxY)	280 x 350 x 490 mm
Toplam ağırlık	23.5 Kg

Kod: 24323 - R 5 Plus 230V/50/1

2.512 €

5,5 Lt

R 5 Plus Trifaze



R 5 Plus Trifaze

Güç	1200 Watt
Voltaj	Trifaze
2 hız	1500 / 3000 devir/dk
Paslanmaz çelik hazne	5,5 litres
Fonksiyonu	bas-çalıştır
Boyutları (UxDxY)	280 x 350 x 490 mm
Toplam ağırlık	23.5 Kg

Kod: 24309 - R 5 Plus 400V/50/3

2.566 €

5,5 Lt

R 5 V.V.



R 6 V.V.

Güç	1500 Watt
Voltaj	Monofaz
Değiştirilebilir hız	300-3500 devir/dk
Paslanmaz çelik hazne	7 litres
R-Mix fonksiyonu	ters dönüşte 60 ila 500 devir/dk değiştirilebilir hız
Boyutları (UxDxY)	280 x 350 x 520 mm
Toplam ağırlık	25.7 Kg

Kod: 24304 - R 6 V.V. 230V/50-60/1

3.762 €

R-MIX

5,5 Lt

SEÇENEKLER

Kalın dişli bıçak	Krokan, Badem - Hamur
İnce dişli bıçak	Maydanoz ve Baharatlar
İlave düz bıçak	
Kalın dişli alt bıçak, parça	
Kalın dişli üst bıçak, birim	
Düz alt bıçak, parça	
Düz üst bıçak, parça	
Dişli alt bıçak, parça	
Dişli üst bıçak, parça	

R 5 Plus

Kod:	Fiyat
27121	206 €
27351	206 €
27120	188 €

R 6 V.V.

Kod:	Fiyat
27125	333 €
27352	333 €
27124	324 €
49162	55 €
49163	55 €
49160	50 €
49161	50 €
49164	55 €
49165	55 €

SETÜSTÜ PARÇALAMA

2019

robot coupe®

SETÜSTÜ PARÇALAMA

Yapılan çalışmaların sürekli ve kolay bir şekilde kontrol edilmesi için, Geniş Görüş Alanlı şeffaf kapak. Bulaşık makinesinde yıkama.



Öğütme ve yoğurma çalışmalarına yönelik kertikli bıçak opsiyonlu olarak mevcuttur.

İmalat sırasında sıvı veya bileşen madde ilave etme imkânı.



Sapları olan paslanmaz bitimli kaplar.



Maydanoz kesimi için önerilen dişli bıçak opsiyonlu olarak mevcuttur.

Sıvı preparatları çalışmak için (sıvı akıtmayan) yüksek hazne merkezi yükseltmesi.



Optimal bir kesme kalitesi ve mutlak bir muntazamlık için yeni patentli bıçak profili.



R-MIX FONKSİYONU

TÜM R 5 V.V., R 6 V.V., R 10 V.V., R 15 V.V., R 20 V.V.



• Hassas ürünleri kesmeden karıştırmak için.

• R-Mix fonksiyonu, ince et dilimli karışımlarınızı, ters yönde dönüşlü, **60 - 500 devir/dk arasında değişken hızda** en karıştırmanızı ve güveçleriniz için istakoz kuyruğu, çörekleriniz için üzümler eklemenizi sağlar...

SEÇENEK: EK OLARAK 3,5 VE 4 LİTRE HAZNE

Kod: 27374 - 3,5 lt paslanmaz hazne, düz bıçak ile teslim

Kod: 27375 - 4 lt paslanmaz hazne, düz bıçak ile teslim

Kod: 27107 - 2 dişli bıçak takım

Kod: 27106 - 2 düz bıçak takım

Kod: 101801 - Kalın dişli bıçak, parça

Kod: 101800 - Düz bıçak, parça

809 €

897 €

227 €

221 €

60 €

60 €

SETÜSTÜ PARÇALAMA

2019

robot coupe®



R 8

R 8



MOTOR BLOKU

Asenkron motor
Bas-Çalıştır fonksiyonu



PARÇALAMA FONKSİYON

Tutamaklı 8 litres paslanmaz çelik doğrama haznesi
Şeffaf ve kilitli başlık
2 adet pürüzsüz bıçak tertibatı standart olarak verilir

3
BIÇAK

8 Lt



R 8

Güç 2200 Watt
Voltaj Trifaze
2 hız 1500 / 3000 devir/dk
Boyutları (UxDxY) 315 x 545 x 585 mm
Toplam ağırlık 44.9 Kg

Kod: 21291 - R 8 400V/50/3

4.412 €

SEÇENEKLER

	Kod:	Fiyat
2 kalın dişli bıçak takım	Krokan, Badem - Hamur 27383	543 €
2 düz bıçak takım	Maydanoz ve Baharatlar 27385	543 €
2 ince dişli bıçak takım	27381	530 €
Kalın dişli bıçak, parça	59281	82 €
İnce dişli bıçak (parça)	59282	82 €
Düz bıçak, parça	59280	75 €



DİK TİP PARÇALAYICI

2019

robot coupe®



Şeffaf polikarbonat sızdırmaz kapak. Takılması için tek bir hareketin yeterli olduğu sızdırmaz kapak. Tek bir el hareketi ile çıkarılabilir kapak ve contalar.



Kapak silici

Çalışma esnasında kusursuz bir görüş sağlamak için.



Gösterge tablosu

0-15 dakikalık saat, paslanmaz ışıklı kumanda düğmeleri. En iyi kesim hassaslığı için pulse fonksiyonlu kumanda.



Hazne kilitleme levyesi

Haznenin ara pozisyonda ve yatay olarak yatırılmasını sağlayan ergonomik.



Paslanmaz bıçak

En iyi kesim kalitesi için yeni, Robot-Coupe patentli bıçak profili.



Paslanmaz hazne

Çıkarılabilir hazne, Robot-Coupe özel tasarımı. Kapasite: Modele göre 23, 28, 45 veya 60 litres.



Paslanmaz şase

3 ayaklı sistemli tamamı paslanmaz yapı kusursuz bir oturmuşluk için, daha az doluluk için, kolay temizlik için.



Tekerlek

Çalışma yüzeyinin temizlenmesini sağlayan, kolayca taşınabilmesi için gizlenebilir 3 tekerlek.



DİK TİP PARÇALAYICI



DİK TİP PARÇALAYICI

2019

robot coupe®



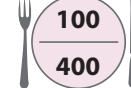
Bir seferde yapılan doğrama



3 - 9 kg



3 - 12 kg



4 - 14 kg

2 HIZ: 1500/3000 devir/dk



3
BIÇAK
15 Lt

R 15
Trifaze



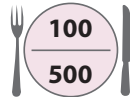
3
BIÇAK
20 Lt

R 20
Trifaze

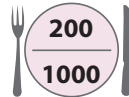


3
BIÇAK
23 Lt

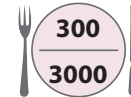
R 23
Trifaze



4 - 17 kg



6 - 27 kg



6 - 36 kg

2 HIZ: 1500/3000 devir/dk



3
BIÇAK
28 Lt

R 30
Trifaze



3
BIÇAK
45 Lt

R 45
Trifaze



3
BIÇAK
60 Lt

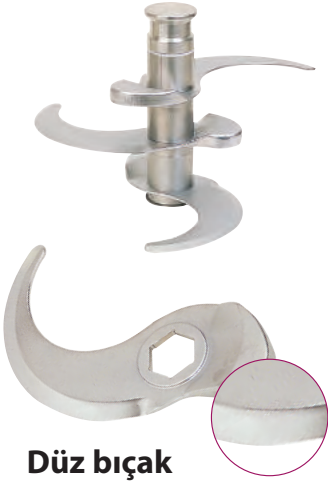
R 60
Trifaze

R-Mix® Ters yön işlevi.

DİK TİP PARÇALAYICI

2019

robot coupe®



Düz bıçak



KALIN KIYIM



İNCE KIYIM



SOSLAR



Kalın dişli bıçak



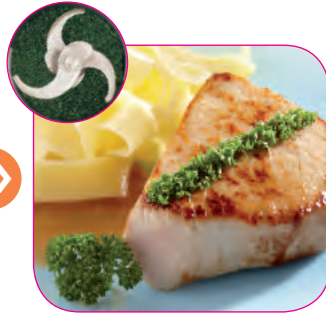
YOĞURMA



ÖĞÜTÜCÜ



İnce Dişli bıçak



YEŞİLLİK DOĞRAMA



BAHARAT ÖĞÜTME

Çalışma miktarı

Modeller	Çalışılan maksimum miktarlar				Küver sayısı	Çalışma süresi
	Kalın kıyım	Sos	Yoğurma	Öğütücü		
R 15	6 kg	9 Kg	7 Kg	5 Kg	de 50 ila 250	1 - 4 mn
R 20	8 kg	12 Kg	10 Kg	6 Kg	de 50 ila 300	
R 23	10 kg	14 Kg	11.5 Kg	7 Kg	de 100 ila 400	
R 30	12 kg	17 Kg	14 Kg	8.5 Kg	de 100 ila 500	
R 45	18 kg	27 Kg	22.5 Kg	13.5 Kg	de 200 ila 1000	
R 60	25 kg	36 Kg	30 Kg	18 Kg	de 300 ila 3000	

DİK TİP PARÇALAYICI

2019

robot coupe®



R 15



R 20



R 15 - R 20



MOTOR BLOKU

Asenkron motor
Bas-Çalıştır fonksiyonu



PARÇALAMA FONKSİYON

Şeffaf ve su geçirmez kapak
3 adet pürüzsüz bıçak tertibatı standart olarak verilir

3
BIÇAK



R 15

Güç	3000 Watt
Voltaj	Trifaze
2 hız	1500 / 3000 devir/dk
Hazne	15 litres
Boyutları (UxDxY)	370 x 615 x 680 mm
Toplam ağırlık	58.7 Kg

Kod: 51491 - R 15 400V/50/3

15 Lt

7.600 €

R 20

Güç	4400 Watt
Voltaj	Trifaze
2 hız	1500 / 3000 devir/dk
Hazne	20 litres
Boyutları (UxDxY)	380 x 630 x 760 mm
Toplam ağırlık	72.3 Kg

Kod: 51591 - R 20 400V/50/3

20 Lt

8.266 €

SEÇENEKLER

3 kalın dişli bıçak takım	Krokan, Badem - Hamur	57098	641 €
3 düz bıçak takım	Maydanoz ve Baharatlar	57099	641 €
3 ince dişli bıçak takım		57097	625 €
kalın dişli bıçak parça		59393	88 €
düz bıçak parça		59392	81 €
ince dişli bıçak parça		59359	88 €

Kod:

Fiyat

DİK TİP PARÇALAYICI

2019

robot coupe®

R 23 - R 30



MOTOR BLOKU

Tamamı paslanmaz yapı
Bas-Çalıştır fonksiyonu



PARÇALAMA FONKSİYON

Paslanmaz çelik devrilebilir ve çıkartılabilir hazne
Gösterge tablosu IP65 ile 0-15 dakikalık saat
Şeffaf polikarbonat kapak
3 adet pürüzsüz bıçak tertibatı standart olarak verilir
Kapak silici
Gizlenebilir 3 tekerlek

3

BİÇAK



R 23

Güç	4500 Watt
Voltaj	Trifaze
2 hız	1500 / 3000 devir/dk
Hazne	23 litres
Boyutları (UxDxY)	700 x 600 x 1250 mm
Toplam ağırlık	140 Kg

23 Lt

Kod: 51331C - R 23 400V/50/3

12.159 €

R 30

Güç	5400 Watt
Voltaj	Trifaze
2 hız	1500 / 3000 devir/dk
Hazne	28 litres
Boyutları (UxDxY)	720 x 600 x 1250 mm
Toplam ağırlık	148.4 Kg

28 Lt

Kod: 52331C - R 30 400V/50/3

14.693 €

R 23



R 30



DİK TİP PARÇALAYICI

SEÇENEKLER	R 23		R 30	
	Kod:	Fiyat	Kod:	Fiyat
3 kalın dişli bıçak takım Krokan, Badem - Hamur	57070	946 €	57075	983 €
3 düz bıçak takım Maydanoz ve Baharatlar	57072	913 €	57077	949 €
3 dişli bıçak takım	57069	878 €	57074	913 €
kalın dişli bıçak parça	118294	151 €	118286	158 €
Dişli bıçak parça	118292	135 €	118241	151 €
Düz bıçak parça	118217	123 €	117950	143 €
3 boyulu Ayarlanabilir Araba GN1X1 hazne olmadan teslim edilir	49128	900 €	49128	900 €



DİK TİP PARÇALAYICI

2019

robot coupe®

R 45



R 60



R 45 - R 60



MOTOR BLOKU

Tamamı paslanmaz yapı
Bas-Çalıştır fonksiyonu



PARÇALAMA FONKSİYON

Paslanmaz çelik devrilebilir ve çıkartılabilir hazne
Gösterge tablosu IP65 ile 0-15 dakikalık saat
Şeffaf polikarbonat kapak
3 adet pürüzsüz bıçak tertibatı standart olarak verilir
Kapak silici
Gizlenebilir 3 tekerlek

3
BIÇAK



R 45

Güç	10000 Watt
Voltaj	Trifaze
2 hız	1500 / 3000 devir/dk
Hazne	45 litres
Boyutları (UxDxY)	760 x 600 x 1400 mm
Toplam ağırlık	194.8 Kg

45 Lt

Kod: 53331C - R 45 400V/50/3

19.754 €

R 60

Güç	11000 Watt
Voltaj	Trifaze
2 hız	1500 / 3000 devir/dk
Hazne	60 litres
Boyutları (UxDxY)	810 x 600 x 1400 mm
Toplam ağırlık	201.2 Kg

60 Lt

Kod: 54331C - R 60 400V/50/3

27.393 €



SEÇENEKLER	R 45		R 60		
	Kod:	Fiyat	Kod:	Fiyat	
3 kalın dişli bıçak takım	Krokan, Badem - Hamur	57082	1.033 €	57092	1.559 €
3 düz bıçak takım	Maydanoz ve Baharatlar	57084	1.002 €	57095	1.540 €
3 dişli bıçak takım		57081	965 €	57091	1.489 €
kalın dişli bıçak parça		118287	168 €	118290	232 €
Dişli bıçak parça		118243	161 €	118245	225 €
Düz bıçak parça		117952	155 €	117954	217 €
3 boylu Ayarlanabilir Araba GN1X1 hazne olmadan teslim edilir		49128	900 €	49128	900 €



Dünyanın 1 numaralı profesyonel ısıtıcılı Robotu!

SICAK veya **SOĞUK**

DOĞRARIM,
PARÇALARIM,
YOĞURURUM,
KARIŞTIRIRIM,
HARMANLARIM,
EMÜLSİYON YAPARIM,
ISITIRIM VE PİŞİRİRİM...



Şeflerin mutfaktaki yardımcısı

Emülsiyon yapmak, parçalamak, karıştırmak, doğramak, harmanlamak ve yoğurmak Robot Cook®'un mükemmel şekilde gerçekleştirdiği işlemlerden sadece bir kaçıdır. Bu işlemlerin yanı sıra, yaklaşık 140°'ye kadar hazır ısıda tutma gücü de mevcuttur. Geniş kapasiteli haznesi sayesinde, profesyonel ihtiyaçları karşılayabilecek miktarda malzeme üretir.

Robot Cook şeflerin hayal güçlerini harekete geçiriyor. Soğuk veya sıcak, tuzlu veya tatlı, binlerce yeni tarif bulmak ve elde etmek için ideal bir yardımcı.



TİTİZ BİR YARDIMCI

- 100 - 3500 dev. / dak. hız ile kolay kullanım.
- Dakikada 4500 devir dönme hızı ile mükemmel bir çalışma ve mükemmel sonuçlar.
- Hassas malzemeleri, ters bıçak dönüşü ile kesmeden karıştırma : R-Mix karıştırma hızı -100 - -500 devir/dk.
- Duraklama fonksiyonu sayesinde, hazırladığınız malzemeleri servis ısısında tutar.



ÖZERK BİR YARDIMCI

Programlama fonksiyonu sayesinde, sırlarınızı Robot Cook'a emanet edebilir ve en sevdiğiniz yemekleri son derece basit ve sade bir şekilde hazırlayabilirsiniz.

GÜVENİLİR BİR YARDIMCI

Robot Cook®, sahip olduğu gücü, son derece sağlam asenkron endüstriyel motoruna borçludur.



SESSİZ BİR YARDIMCI

Ocak ve fırınların çıkardığı gürültüden bıkan şefler Robot Cook®'un sessizliğini alkışlıyorlar.



3,7 Lt

Yaklaşık

> 140°

4 500 devir/dk

Robot Cook®



Güç 1800 Watt
 Voltaj Monofaz
 Motor Asenkron

4 Devir Fonksiyonları :

- Ayarlanabilir hız 100 - 3500 devir/dk.
- Yüksek Hız Pulse/Turbo 4500 devir/dk.
- R-Mix karıştırma hızı -100 - -500 devir/dk.
- Duraklatma hızı Her iki saniyede bir bıçağın yavaşça değişimi

140°C'ye kadar ısıtma kapasitesi
 +/- 1°C ile hassas sıcaklık kontrolü

Paslanmaz çelikten, saplı 3,7 Litre hazne

Sıvı kapasitesi 2,5 litre

Bıçak paslanmaz çelik mikro dişli bıçaklar

Sıyırıcı kol hazne ve kapak

Fonksiyon ve programlama 9 tarif

Boyutları (UxDxY) 226 x 338 x 522 mm

Toplam ağırlık 15 kg

Kod: **43000R - Robot Cook®** 230V/50/1

Kod: **39854 - Yedek hazne**

Kod: **39691 - Yedek ince dişli bıçak (Blender fonksiyonu için)**

Kod: **49691 - Yedek düz bıçak (Parçalama fonksiyonu için)**

3.205 €
 1.097 €
 129 €
 129 €



Fonksiyonlar



Emülsiyon

- Bernaz
- Hollandez
- Mayonez
- Beyaz şaraplı tereyağlı sos



Parçalama

- Pesto
- Antep Fıstığı
- Badem
- Pudralama



Karıştırma

- Melo yapma
- Komposto
- Sebze püresi
- Buzlu tarifler

Soğuk veya Sıcak 140°C'ye kadar



Doğrama

- Baharatlar
- Çeşniler
- Yahniler
- Tartarlar



Harmanlama

- Beşamel
- Risotto
- İngiliz kreması
- Pasta kreması



Yoğurma

- Pataşu hamuru
- Tuzlu tart hamuru
- Mayalı hamur
- Kum hamuru

Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER

Şeflerin mutfaktaki yardımcısı

PRATİK

Cihazın çalışmasına ara vermeden, kapağın üzerinden malzeme eklemeye olanak veren oluk.

MARİFETLİ



Yeni bıçak tutma sistemi sayesinde kase içeriği kolayca boşaltılabilir.

HİJYEN



Besinlerle temas eden tüm parçalar kolayca çıkartılabilir ve makinede yıkanabilir.

ZEKİCE

Entegre güvenlik fonksiyonuna sahip kapağı su geçirmez özelliktedir. Buhar geçirmez şeffaf kapağı, malzemelerin hazırlanma esnasında kontrolüne olanak tanır.

ETKİNLİK

Haznenin sıyrıcı kolu sayesinde ultra hassas ve homojen tarifler hazırlama imkanı

FONKSİYONEL

3,7 Litrelik geniş kapasiteli haznesi sayesinde, profesyonel miktarlarda çalışabilirsiniz.

ULTRA HASSAS

140°C'ye kadar önceden ayarlanmış değiştirilebilen ısıtma gücü



Ayar bölgesi

140°C'ye kadar Düşük-Yüksek Isıtma Gücü ayarlama

Ayarlanabilir hız -500 - 3500 devir/dk.

Zamanlama Fonksiyonu

Programlama bölgesi

P 9 program

Seviye düğmesi

Değiştirme düğmesi
(ayarlama)



Çalıştırma bölgesi

Pulse/Turbo Çalıştırma Durdurma
düğmesi Düğmesi Düğmesi

4500 devir/dk'ya

58 kadar



Kase ve kapak sıyrıcısı.



Mükemmel bir sızdırmazlık sağlayan kapak contası.



Mikro dişli bıçak.



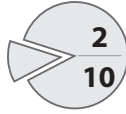
Büyük miktarlarda sıvıyı işlemeyi sağlayan yüksek Kase bacası.



Daha geniş bir kullanım esnekliği sağlayan (300 - 3500 dev/dak arası) değişken hızla mevcuttur.

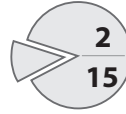


200 gramlık
porsiyon
sayısı:

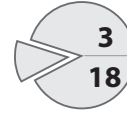


0.3 - 2 kg

Bir işlemdede
yapılan doğrama
miktarı



0.4 - 3 kg



0.5 - 3.5 kg

300-3500 devir/dk DEĞİŞTİRİLEBİLİR HIZ



4.5 Lt

Blixer 4 V.V.
Monofaz



5.5 Lt

Blixer 5 V.V.
Monofaz

2 HIZ: 1500/3000 devir/dk



4.5 Lt

Blixer 4
Trifaze



5.5 Lt

Blixer 5 Plus
Trifaze

1 HIZ 1500 devir/dk



3.7 Lt

Blixer 3
Monofaz



4.5 Lt

Blixer 4
Monofaz



Sağlıklı – Püre yiyecek

17 farklı Blixer® El Mikseri seçeneği ile Robot Coupe her türlü ihtiyacınıza çözüm üretmektedir. Blixer® mutfak blenderlarının yerini tutmakta ve hatta daha fazlasını yaparak katı yiyecekleri püre haline getirebilmektedir. Bu ürünleri hazırlamak için idealdir:



- Püre haline getirilmiş havuç, salatalık, kabak, domates gibi sebzeler
- Domates dolması
- Somon ızgara ve pilav
- Kavrulmuş et püresi
- Bademli armut sufle
- Granny Smith elmalı püre
- Pirinç pudingi püresi
- Limonlu tart

Çalışma kapasiteleri

Modeller	Hazne kapasitesi (lt)	Çalışılan maksimum miktarlar (kg)		200 gramlık porsiyon sayısı
		Mini	Maksi	
Blixer 3	3.7	0.3	2	2 - 10
Blixer 4 - 4 3000 - 4 V.V.	4.5	0.4	3	2 - 15
Blixer 5 Plus - 5 V.V.	5.5	0.5	3.5	3 - 18

BLIXER®'İNİZİ NASIL SEÇECEKSİNİZ?

1. Bir yemek için püre haline getirilmiş malzemelerin toplam ağırlığını hesaplayın

	Ortalama porsiyon ölçüsü	Karıştırılmış yemeklerin sayısı	Toplam ağırlık	200 gramlık porsiyon sayısı:
Antreler	80 g	x <input type="text"/> Porsiyonlar	= <input type="text"/> g	
Et/Balık	150 g	x <input type="text"/> Porsiyonlar	= <input type="text"/> g	
Sebzeler	200 g	x <input type="text"/> Porsiyonlar	= <input type="text"/> g	
tatlılar	80 g	x <input type="text"/> Porsiyonlar	= <input type="text"/> g	

2. Sayfanın başındaki, bir seferde yapılan doğrama miktarına bakın

Blixer 3200 gramlık
porسیون sayısı**Blixer 4-Trifaze**200 gramlık
porسیون sayısı**Blixer 3 - Blixer 4****MOTOR BLOKU**

Asenkron motor
Motor yatağı paslanmaz çelikten
Pulse fonksiyonu

**BLIXER FONKSİYONU**

İnce tırtıklı bıçak tertibatı standart olarak verilir
Tutamaklı paslanmaz çelik doğrama haznesi
Kazıyıcı kollu sızdırmaz kapak

Blixer 3

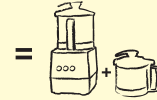
3,7 Lt

Güç	750 Watt
Voltaj	Monofaz
1 hız	3000 devir/dk
Hazne	3,7 litres
Boyutları (UxDxY)	242 x 304 x 444 mm
Toplam ağırlık	13.2 Kg

Kod: 33197 - Blixer 3 230V/50/1

1.889 €

Kod: 2341 - Blixer 3 230V/50/1

+ ilave Blixer ek parçası
(kase, bıçak, kapak ve kazıyıcı)

2.671 €

Blixer 4 Trifaze

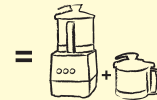
4,5 Lt

Güç	1000 Watt
Voltaj	Trifaze
2 hız	1500 / 3000 devir/dk
Hazne	4,5 litres
Boyutları (UxDxY)	242 x 304 x 444 mm
Toplam ağırlık	17.3 Kg

Kod: 33215 - Blixer 4 Trifaze 400V/50/3

2.299 €

Kod: 2342 - Blixer 4 Trifaze 400V/50/3

+ ilave Blixer ek parçası
(kase, bıçak, kapak ve kazıyıcı)

3.178 €



SEÇENEKLER	Blixer 3		Blixer 4	
	Kod:	Fiyat	Kod:	Fiyat
İlave ince dişli	27347	110 €	27349	110 €
Kalın dişli bıçak	27348	110 €	27350	110 €

Blixer 4-3000 - Blixer 4 V.V.**MOTOR BLOKU**

Asenkron motor
Metalik motor desteği
Pulse fonksiyonu

4.5 Lt**BLIXER FONKSİYONU**

İnce tırtıklı bıçak tertibatı standart olarak verilir
Tutamaklı 4,5 litres paslanmaz çelik doğrama haznesi
Kazıyıcı kollu sızdırmaz kapak

Blixer 4 Monofaz

Güç	900 Watt
Voltaj	Monofaz
1 hız	3000 devir/dk
Boyutları (UxDxY)	242 x 332 x 479 mm
Toplam ağırlık	17.3 Kg

Kod: **33208 - Blixer 4-3000** 230V/50/1**2.151 €**Kod: **2343 - Blixer 4-3000** 230V/50/1

+ ilave Blixer ek parçası
(kase, bıçak, kapak ve kazıyıcı)

**3.031 €****Blixer 4 V.V.**

Güç	1100 Watt
Voltaj	Monofaz
Hız değişikliği	300 - 3500 devir/dk
Boyutları (UxDxY)	242 x 332 x 479 mm
Toplam ağırlık	17.3 Kg

Kod: **33280 - Blixer 4 V.V.** 230V/50-60/1**2.747 €**Kod: **2344 - Blixer 4 V.V.** 230V/50-60/1

+ ilave Blixer ek parçası
(kase, bıçak, kapak ve kazıyıcı)

**3.626 €****Blixer 4-Monofaz**

200 gramlık porsiyon sayısı

**Blixer 4 V.V.**

200 gramlık porsiyon sayısı

**SEÇENEKLER**

	Kod:	Fiyat
İlave ince dişli	27349	110 €
Kalın dişli bıçak	27350	110 €



Blixer 5 Plus



3
18

200 gramlık
porsiyon sayısı

Blixer 5 V.V.



3
18

200 gramlık
porsiyon sayısı

Blixer 5 Plus - Blixer 5 V.V.**MOTOR BLOKU**

Asenkron motor
Motor yatağı paslanmaz çelikten
Metalik motor desteği
Pulse fonksiyonu

**BLIXER FONKSİYONU**

İnce tırtıklı bıçak standart olarak verilir
Tutamaklı paslanmaz çelik doğrama haznesi
Kazıyıcı kollu sızdırmaz kapak.

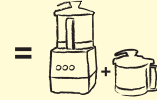
5,5 Lt

Blixer 5 Plus

Güç	1300 Watt
Voltaj	Trifaze
2 hız	1500 / 3000 devir/dk
Hazne	5,5 litres
Boyutları (UxDxY)	280 x 350 x 500 mm
Toplam ağırlık	24 Kg

Kod: **33164 - Blixer 5 - Trifaze 400V/50/3****2.943 €**

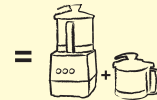
Kod: **2345 - Blixer 5 - Trifaze 400V/50/3**
+ ilave Blixer ek parçası
(kase, bıçak, kapak ve kazıyıcı)

**4.095 €****Blixer 5 V.V.**

Güç	1400 Watt
Voltaj	Monofaz
Hız değişikliği	300 - 3500 devir/dk
Hazne	5,5 litres
Boyutları (UxDxY)	280 x 350 x 500 mm
Toplam ağırlık	25 Kg

Kod: **33171 - Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1****3.565 €**

Kod: **2346 - Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1**
+ ilave Blixer ek parçası
(kase, bıçak, kapak ve kazıyıcı)

**4.718 €****SEÇENEKLER**

İlave ince dişli bıçak
Kalın Dişli bıçak

Kod:

27155
27180

Fiyat

240 €
240 €

Yeni

MicroMix®

Şeflerin İlk Tercihi

Mükemmel bir emülsiyon yapmanız için sadece birkaç saniye yeterli

PERFORMANS

Hızlı performans için geliştirilen çan biçimli tasarım. Güçlü ve sessiz bir alet.

SAĞLAMLIK

Tüp, çan, sap kısmı ve eklentileri PASLANMAZ ÇELİKTEN üretilmiştir.

ERGONOMİ

Kolayca erişilen ve kesin hız değiştirici. Kolay kullanım sağlayan uzatılabilir sarmal kordon.

HİJYEN

Tüp ve aletler sökülerek kolayca temizlenebilir. Mikser ve aletleri pratik bir şekilde yerleştirebilirsiniz.



AEROMIX

Patentli



Tabakta harika bir sunum yaratan, kabarık ve hacimli emülsiyonları kısa zamanda hazırlamak için geliştirilmiş patentli bir ürün.



BIÇAK

Çorbalarınızı ve soslarınızı küçük miktarlarda hazırlayabilirsiniz.

MicroMix®

Yeni

Güç	220 W
Voltaj	Monofaz 230v
Hız ayarı	1500 - 14000 rpm
Bıçak, Aeromix ve tüp	100% paslanmaz çelik, toplam uzunluk 165 mm
ve paslanmaz çelik bıçak birlikte teslim	sökülüp-takılabilir duvar askısı
Ölçülür	Uzunluk 430 mm, Ø 61 mm
Brüt ağırlık	1,4 Kg



6 MicroMix® paketi

Yeni

6 MicroMix'i satış yerinde sergilemek için Özel satın alma Paketi.

Kod.	Açıklama	Satış Ünitesi	Ünite Satış Fiyatı	Paket Başına	Toplam
34900	MicroMix 230V/50/1	1	268 €	1	268 €
34950	6 MicroMix® paketi	1	262 €	6	262 € x 6 = 1.572 €



BÜYÜK

MP

**bakınız
sayfa 72**

Easy Plug

1000 W

850 W

750 W

500 W

440 W

400 W

350 W

310 W

Mini

Mini MP

**bakınız
sayfa 68**

Yeni

220 W

240 W

270 W

290 W



MicroMix

165 mm



Mini MP
160V.V.

160 mm



Mini MP
190 V.V.

190 mm



Mini MP
240 V.V.

240 mm

5 litres

9 litres

12 litres

**Küçük ktarda
malzeme yapımında**

ORTA

CMP

**bakınız
sayfa 70**



CMP 250 V.V.



CMP 300 V.V.



CMP 350 V.V.

15 litres

30 litres

45 litres

Restoranlar için



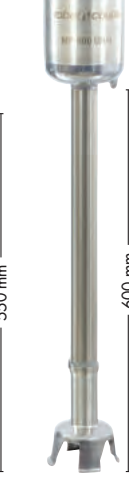
MP 350 Ultra



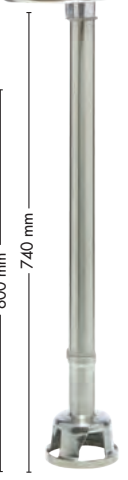
MP 450 Ultra



MP 550 Ultra



MP 600 Ultra



MP 800 Turbo

50 litres

100 litres

200 litres

300 litres

400 litres

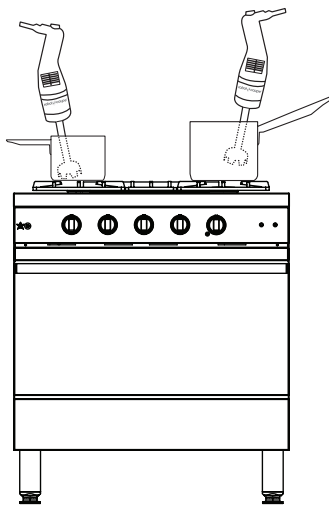
Büyük üretim ve yemekhaneler için

► **Kıvamlı
karışımlar
için**

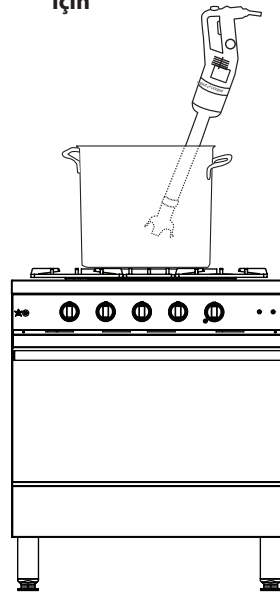
► **Az miktarlar
için**

► **45 litreye kadar
restoran kullanımı
için**

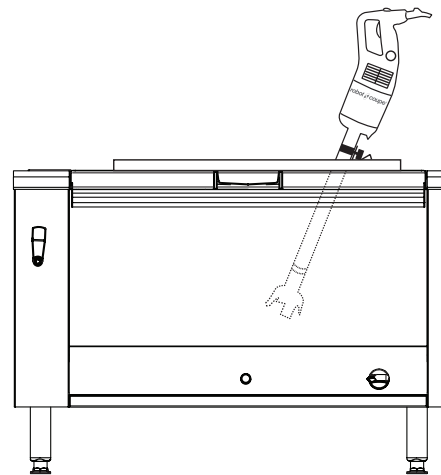
► **Kurum, yemekhane veya ticari
yemek şirketlerine yönelik. Yoğun
kullanım.**



MicroMix Mini MP



CMP



MP Ultra

KOMBİ

Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

**bakınız
sayfa 76**

**bakınız
sayfa 76**

**bakınız
sayfa 77**

**bakınız
sayfa 78**

Easy Plug

Easy Plug



**Küçük miktarda
malzeme yapımında**



TEMİZLEME

Çıkarılması kolay
bıçak ve çan.



HACCP kuralları kapsamında, kullanıcılara temizledikten sonra çanı ve bıçağı soğuk odada muhafaza etmelerini öneriyoruz.



KULLANICI KONFORU

Yorulmadan çalışmak için kullanımı kolay güveç tencereleri.

1 3 paslanmaz ayarlanabilir destek

- tencere için çap 330 ile 650 mm arası
- tencere için çap 500 ile 1000 mm arası
- tencere için çap 850 ile 1300 mm arası

2 üniversal paslanmaz destek

tencerenin kenarına sabitlenecek

MINİ SERİ



Mini MP 160 V.V., Mini MP 190 V.V., Mini MP 240 V.V.
Mini boy, maxi performans.
Özel «soslar, püreler ve küçük miktarda malzemeler»



Cihazın iyi kavranması ve yorulmadan çalışmak için özel olarak tasarlanmış sap şekli.



Kolay bir temizlik, kusursuz hijyen ve bakım kolaylığı için tamamen çıkarılabilir ayak ve bıçak.



Ekstra güçlendirilmiş bıçak, kusursuz hijyen sağlar.



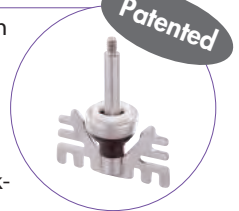
Sapın şekli iyi kavrama ve böylece kullanıcının yorgunluğunu azaltmak için özel olarak dizayn edilmiştir.



Cihazın kullanım ömrünün uzun olması için güçlü motor.



Özel bir alet olan **Aeromix** kısa sürede hacimli kıvamlı karışımlar hazırlar ve tabakta şeklini korur



MINİ SERİ

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

- Paslanmaz çelik bıçak, çan ve ayak
- Aşağıdakilerle birlikte teslim edilir 1 paslanmaz duvar tipi askılık

Mini MP 160 V.V.

Güç	240 Watt
Voltaj	Monofaz
Değiştirilebilir hız	2000 - 12500 devir/dk
Tüp uzunluğu	160 mm
Boyutları	Toplam uzunluk 430 mm, Ø 78 mm
Toplam ağırlık	2.4 Kg

Kod: 34740 - Mini MP 160 V.V. 230V/50/1

317 €

Mini MP 190 V.V.

Güç	270 Watt
Voltaj	Monofaz
Değiştirilebilir hız	2000 - 12500 devir/dk
Tüp uzunluğu	190 mm
Sökülebilir bıçak ve harmanlayıcı disk, Robot-Coupe patentli özel tertibat	
Boyutları	Toplam uzunluk 470 mm, Ø 78 mm
Toplam ağırlık	2.5 Kg

Kod: 34750 - Mini MP 190 V.V. 230V/50/1

393 €

Kod: 27333 - Mini MP için çırpıcı aksesuarı

264 €

Mini MP 240 V.V.

Güç	290 Watt
Voltaj	Monofaz
Değiştirilebilir hız	2000 - 12500 devir/dk
Tüp uzunluğu	240 mm
Sökülebilir bıçak ve harmanlayıcı disk, Robot-Coupe patentli özel tertibat	
Boyutları	Toplam uzunluk 520 mm, Ø 78 mm
Toplam ağırlık	2.5 Kg

Kod: 34760 - Mini MP 240 V.V. 230V/50/1

431 €

Kod: 27333 - Mini MP için çırpıcı aksesuarı

264 €

Mini MP 190 Combi

Bakınız sayfa 76

Mini MP 240 Combi

Bakınız sayfa 76



Çırpma fonksiyon



ORTA SERİ CMP

Kompakt, Kullanışlı «Restorantlara Özel»



GÜÇ

Güçlendirilmiş motor:
daima daha etkin bir makine için +%15



KONFOR

Karmaşık preparatların gerçekleştirilmesi için kullanım esnekliği veren değişken hız.



ERGONOMİ

Kompakt, hafif, kullanması kolay cihaz



HİJYEN

Daha kolaylaştırılmış bir temizlik ve bakım için, sökülebilir paslanmaz çan ve paslanmaz bıçak.



ÇOK AMAÇLI

CMP Kombi (mikserçirpıcı) modeller de tamamı paslanmaz yeni bir çan ile donatılmıştır.



PERFORMANS

Mamul ürün inceliği ile çok kısa sürede mükemmel bir karıştırma kalitesi.



ORTA SERİ CMP

CMP 250 V.V. - CMP 300 V.V. - CMP 350 V.V.

- Otomatik hız regülasyonlu sistem
- Sökülebilir bıçak ve harmanlayıcı disk, Robot-Coupe patentli özel tertibat
- Aşağıdakilerle birlikte teslim edilir 1 paslanmaz duvar tipi askılık

OTOMATİK HIZ
REGÜLASYONLU
SİSTEM

TAMAMI
PASLANMAZ
ÇAN

CMP 250 V.V.

Güç	310 Watt
Voltaj	Monofaz
Değiştirilebilir hız	2300 - 9600 devir/dk
Tüp uzunluğu	250 mm
Boyutları	Toplam uzunluk 610 mm, Ø 94 mm
Toplam ağırlık	3.9 Kg

Kod: **34240A - CMP 250 V.V.** 230V/50/1

508 €

CMP 300 V.V.

Güç	350 Watt
Voltaj	Monofaz
Değiştirilebilir hız	2300 - 9600 devir/dk
Tüp uzunluğu	300 mm
Boyutları	Toplam uzunluk 660 mm, Ø 94 mm
Toplam ağırlık	3.9 Kg

Kod: **34230A - CMP 300 V.V.** 230V/50/1

562 €

CMP 350 V.V.

Güç	400 Watt
Voltaj	Monofaz
Değiştirilebilir hız	2300 - 9600 devir/dk
Tüp uzunluğu	350 mm
Boyutları	Toplam uzunluk 718 mm, Ø 94 mm
Toplam ağırlık	4.1 Kg

Kod: **34250A - CMP 350 V.V.** 230V/50/1

601 €

CMP 250 Combi

Bakınız sayfa 76

CMP 300 Combi

Bakınız sayfa 76



Çırpma fonksiyon



BÜYÜK SERİ



ERGONOMİ



Daha rahat bir kullanım için **Ergonomik sap.**



Combi ve değişik hız çeşitleri olan modeller için, **tek elle değiştirebileceğiniz hız düğmesi.**



Daha iyi bir kullanım için, tencere kenarında dayanak noktası olarak kullanıma olanak sağlayan **Motor parçası uzantıları.**



Yeni, güç kablosu sarma sistemi, kolay saklama ve gelişmiş dayanıklılık için.

ÇIKARILABİLİR CİHAZ BESLEME KABLOSU



Kullanım kolaylığı ve daha uzun kullanım ömrü için **Cihaz döndürüldüğünde elektrik kablosunun dolanmasını engelleyen yeni sistem.**

HİJYEN

Daha kolaylaştırılmış bir temizlik ve bakım için, **sökülebilir paslanmaz çan ve paslanmaz bıçak.**



BÜYÜK SERİ

MP 350 Ultra - MP 350 V.V. Ultra - MP 450 Ultra - MP 450 V.V. Ultra

↓ Sökülebilir bıçak ve harmanlayıcı disk, Robot-Coupe patentli özel tertibat
Aşağıdakilerle birlikte teslim edilir 1 paslanmaz duvar tipi askılık

MP 350 Ultra

Güç	440 Watt
Voltaj	Monofaz
1 hız	9500 devir/dk
Tüp uzunluğu	360 mm
Boyutları	Toplam uzunluk 725 mm, Ø 125 mm
Toplam ağırlık	6.2 Kg

Kod: 34800 - MP 350 Ultra 220-240/50-60/1

606 €

MP 350 V.V. Ultra

Güç	440 Watt
Voltaj	Monofaz
Değiştirilebilir hız	1500 to 9000 devir/dk
Tüp uzunluğu	360 mm
Boyutları	Toplam uzunluk 725 mm, Ø 125 mm
Toplam ağırlık	6.4 Kg

Kod: 34840 - MP 350 V.V. Ultra 220-240/50-60/1

661 €

MP 450 Ultra

Güç	500 Watt
Voltaj	Monofaz
1 hız	9500 devir/dk
Tüp uzunluğu	460 mm
Boyutları	Toplam uzunluk 825 mm, Ø 125 mm
Toplam ağırlık	6.3 Kg

Kod: 34810 - MP 450 Ultra 220-240/50-60/1

666 €

MP 450 V.V. Ultra

Güç	500 Watt
Voltaj	Monofaz
Değiştirilebilir hız	1500 to 9000 devir/dk
Tüp uzunluğu	460 mm
Boyutları	Toplam uzunluk 825 mm, Ø 125 mm
Toplam ağırlık	6.5 Kg

Kod: 34850 - MP 450 V.V. Ultra 220-240/50-60/1

726 €

MP 350 Combi Ultra

Bakınız sayfa 77

MP 450 Combi Ultra

Bakınız sayfa 77



BÜYÜK SERİ



TAMAMI
PASLANMAZ
ÇAN

Easy Plug

MP 550 Ultra - MP 600 Ultra - MP 800 Turbo

🔪 Sökülebilir bıçak ve harmanlayıcı disk, Robot-Coupe patentli özel tertibat
Aşağıdakilerle birlikte teslim edilir 1 paslanmaz duvar tipi askılık
Bu modellerin ocak ızgarası ile kullanılması tavsiye edilir.

MP 550 Ultra

Güç	750 Watt
Voltaj	Monofaz
1 hız	9000 devir/dk
Tüp uzunluğu	550 mm
Boyutları	Toplam uzunluk 925 mm, Ø 125 mm
Toplam ağırlık	6.6 Kg

Kod: 34820 - MP 550 Ultra 220-240V/50-60/1

999 €

MP 600 Ultra

Güç	850 Watt
Voltaj	Monofaz
1 hız	9500 devir/dk
Tüp uzunluğu	580 mm
Boyutları	Toplam uzunluk 970 mm, Ø 125 mm
Toplam ağırlık	7.4 Kg

Kod: 34830 - MP 600 Ultra 220-240V/50-60/1

1.250 €

MP 800 Turbo

Güç	1000 Watt
Voltaj	Monofaz
1 hız	9500 devir/dk
Tüp uzunluğu	740 mm
Daha rahat kullanım için	ergonomik çift sap
Yeni	EBS teknolojisi (Electronic booster system): motor performanslarını artıran elektronik tertibat
Boyutları	Toplam uzunluk 1130 mm, Ø 125 mm
Toplam ağırlık	9.2 Kg

Kod: 34890 - MP 800 Turbo 220-240V/50-60/1

1.403 €

EBS

PASLANMAZ TENCERE DESTEKLERİ

1



2



3 paslanmaz ayarlanabilir destek 1

Kod: 27363 - tencere için çap 330 ile 650 mm arası
Kod: 27364 - tencere için çap 500 ile 1000 mm arası
Kod: 27365 - tencere için çap 850 ile 1300 mm arası

257 €

268 €

286 €

Üniversal paslanmaz destek 2

Kod: 27358 - tencere tenceresinin kenarına sabitlenecek

81 €

Kombi SERİ İLE KULLANILAN ÇIRPICILAR

Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Ultra ve MP FW üzerinde mevcut olan **ROBOT-COUBE** çırpma aksesuarı aşağıdaki işlemleri gerçekleştirmenizi sağlayacaktır:

HARMANLAMA

tüm soslar,
mayonez



KARIŞTIRMA

krep hamuru,
domates özü,
çeşnileme...



ÇIRPMA

irmik, pirinç,
buğday...



HARMANLAMA

yumurta akı,
çikolatalı
muhallebi,
şanti...



KARIŞTIRMA/ YOĞURMA

patates püresi,
çörek hamuru,
kızartma
hamuru...



MP

CMP

Mini MP

KOMBİ SERİ

Mini MP 190 Combi - Mini MP 240 Combi - CMP 250 Combi - CMP 300 Combi
 Otomatik hız regülasyonlu sistem
 Aşağıdakilerle birlikte teslim edilir 1 paslanmaz duvar tipi askılık



Mini MP 190 Combi

Güç	270 Watt
Voltaj	Monofaz
Değiştirilebilir hız	karıştırmada 2000 ile 12 500 devir/dk. çırpmada 350 ile 1560 devir/dk.
Tüp uzunluğu	190 mm
Boyutları	Toplam uzunluk tüp ile 470 mm Çırpıcı ile 535 mm. Ø 78 mm
Toplam ağırlık	2.7 Kg

Kod: 34770 - Mini MP 190 Combi 230V/50/1

568 €

Mini MP 240 Combi

Güç	290 Watt
Voltaj	Monofaz
Değiştirilebilir hız	karıştırmada 2000 ile 12 500 devir/dk. çırpmada 350 ile 1560 devir/dk.
Tüp uzunluğu	240 mm
Boyutları	Toplam uzunluk tüp ile 535 mm Çırpıcı ile 535 mm. Ø 78 mm
Toplam ağırlık	2.8 Kg

Kod: 34780 - Mini MP 240 Combi 230V/50/1

622 €

CMP 250 Combi

Güç	270 Watt
Voltaj	Monofaz
Değiştirilebilir hız	karıştırmada 2300 ile 1560 devir/dk. çırpmada 500 ile 1800 devir/dk.
Tüp uzunluğu	250 mm
Çok dayanıklı metalik 3 seviyeli	çırpıcı kutusu
Boyutları	sızdırmazlık sistemi donanımlı ayak Toplam uzunluk tüp ile 640 mm Çırpıcı ile 730 mm. Ø 125 mm
Toplam ağırlık	5.6 Kg

Kod: 34300A - CMP 250 Combi 230V/50/1

753 €

CMP 300 Combi

Güç	300 Watt
Voltaj	Monofaz
Değiştirilebilir hız	karıştırmada 2300 ile 1560 devir/dk. çırpmada 500 ile 1800 devir/dk.
Tüp uzunluğu	300 mm
Çok dayanıklı metalik 3 seviyeli	çırpıcı kutusu
Boyutları	sızdırmazlık sistemi donanımlı ayak Toplam uzunluk tüp ile 700 mm Çırpıcı ile 730 mm. Ø 125 mm
Toplam ağırlık	5.7 Kg

Kod: 34310A - CMP 300 Combi 230V/50/1

786 €

KOMBİ SERİ

MP 350 Combi Ultra - MP 450 Combi Ultra

- Otomatik hız regülasyonlu sistem
- Sökülebilir bıçak ve harmanlayıcı disk, Robot-Coupe patentli özel tertibat
- Krep hamuru, patates püresi gibi besinlerin hazırlanmasında ultra dayanıklı metalik çırpıcı kutusu
- Aşağıdakilerle birlikte teslim edilir 1 paslanmaz duvar tipi askılık

OTOMATİK HIZ
REGÜLASYONLU
SİSTEM

MP 350 Combi Ultra

Güç	440 Watt
Voltaj	Monofaz
Değiştirilebilir hız	karıştırmada 1500 ile 9000 devir/dk. cırpımda 250 ile 1500 devir/dk.
Tüp uzunluğu	350 mm
Boyutları	Toplam uzunluk tüp ile 725 mm Çırpıcı ile 805 mm. Ø 125 mm
Toplam ağırlık	7.9 Kg

Kod: 34860 - MP 350 Combi Ultra 220-240V/50-60/1

934 €

MP 450 Combi Ultra

Güç	500 Watt
Voltaj	Monofaz
Değiştirilebilir hız	karıştırmada 1500 ile 9000 devir/dk. cırpımda 250 ile 1500 devir/dk.
Tüp uzunluğu	450 mm
Boyutları	Toplam uzunluk tüp ile 890 mm Çırpıcı ile 805 mm. Ø 125 mm
Toplam ağırlık	8.2 Kg

Kod: 34870 - MP 450 Combi Ultra 220-240V/50-60/1

1.010 €



TAMAMI
PASLANMAZ
ÇAN

Easy Plug

3

Option

SEÇENEKLER	MP 350 Combi Ultra		MP 450 Combi Ultra	
	Kod:	Fiyat	Kod:	Fiyat
kariştirici alet ③	27355	515 €	27355	515 €

PASLANMAZ TENCERE DESTEKLERİ

①



②



3 paslanmaz ayarlanabilir destek ①

- Kod: 27363 - tencere için çap 330 ile 650 mm arası
- Kod: 27364 - tencere için çap 500 ile 1000 mm arası
- Kod: 27365 - tencere için çap 850 ile 1300 mm arası

257 €

268 €

286 €

Üniversal paslanmaz destek ②

- Kod: 27358 - tencere tenceresinin kenarına sabitlenecek

81 €

KOMBİ SERİ

Easy Plug



MP 450 FW Ultra - MP 450 XL FW Ultra

- Otomatik hız regülasyonlu sistem
- Sökülebilir bıçak ve harmanlayıcı disk, Robot-Coupe patentli özel tertibat
- Krep hamuru, patates püresi gibi besinlerin hazırlanmasında ultra dayanıklı metalik çırpıcı kutusu
- Aşağıdakilerle birlikte teslim edilir 1 paslanmaz duvar tipi askılık

OTOMATİK HIZ
REGÜLASYONLU
SİSTEM

MP 450 FW Ultra

Güç	500 Watt
Voltaj	Monofaz
Değiştirilebilir hız	150 - 1500 devir/dk
Uzunluk çırpıcı	280 mm
Boyutları	Toplam uzunluk 805 mm. Ø 125 mm
Toplam ağırlık	8.6 Kg

Kod: **34880 - MP 450 FW Ultra** 220-240/50-60/1

803 €

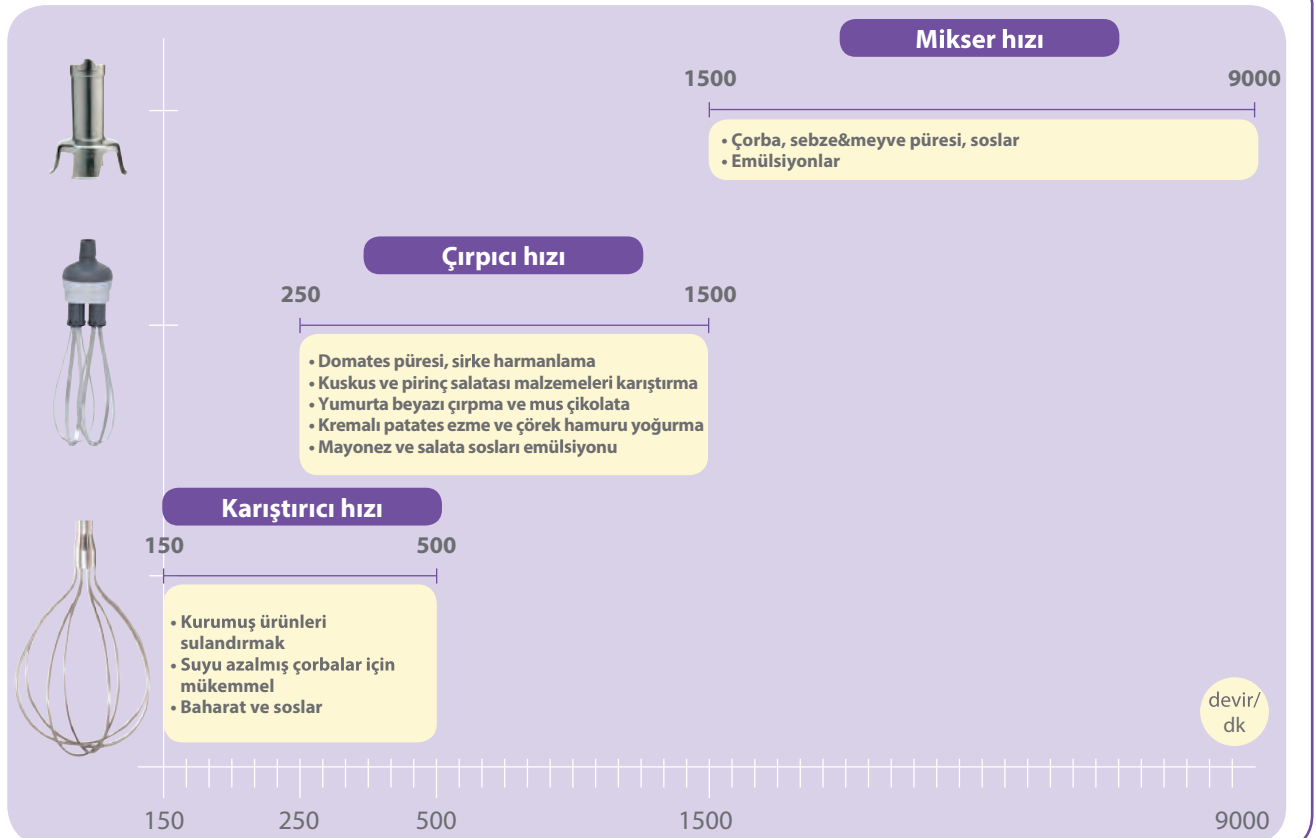
MP 450 XL FW Ultra

Güç	500 Watt
Voltaj	Monofaz
Değiştirilebilir hız	150 - 510 devir/dk
690 mm	uzunluğunda çıkarılabilir karıştırıcı alet
Boyutları	Toplam uzunluk 1210 mm. Ø 175 mm
Toplam ağırlık	8.6 Kg

Kod: **34280 - MP 450 XL FW Ultra** 220-240V/50-60/1

1.026€

ÇEŞİTLİ HIZLAR



Özel yoğun kullanımlar için Kati Meyve sıkacağı J 100 Ultra

Ø 79 mm'lik hazne girişi meyve ve sebzeleri bütün atma olanağı sağlar.



Püskürtmeyen ağız

Blender haznesini dökme ağızına yerleştirmek için (256 mm), uygun makine yüksekliği



Kolayca ayrılan ve temizlenen iki parçalı ürün, ayırmak için özel bir araç gerektirmez.



2 farklı kullanım olanağı

1 Posalar sürekli olarak boşaltılır

Boşaltım Oluğu

Posayı direk çöp kovasına boşaltma özelliği



2 Posalar bir hazneye boşaltılır

7,2 litres kapasiteli yarısaydam posa haznesi



1 Posayı, direk tezgah altındaki çöp kovasına boşaltır.



Damlama tepsi çalışma tezgahının her an temiz kalmasını sağlar.

Gün boyunca devamlı üretim için 1000 W ultra güçlü motor



KATI MEYVE SIKACAĞI

J 80 Ultra



J 100 Ultra



J 80 Ultra - J 100 Ultra

- Asenkron motor
- Atıkların sürekli olarak boşaltılması
- 79 mm'lik hazne girişi
- Paslanmaz filtre ve rendeli disk ile meyve sıkacağı sepeti
- Damlama önleyici akıtmaz ağızlı paslanmaz hazne
- Posa haznesi posa boşaltım yuvası altına kusursuz bir şekilde takılır

J 80 Ultra

Güç	700 Watt
Voltaj	Monofaz
1 hız	3000 devir/dk
Verim	Saatte 120 litreye kadar.
Musluk yüksekliği	162 mm musluk
Birlikte verilenler	- Çıkış musluğunun tam altına yerleştirilebilen 6,5 litres hacminde şeffaf biriktirme kabı - Damlama tepsi
Boyutları (UxDxY)	235 x 535 x 502 mm
Toplam ağırlık	12.5 Kg

Kod: **56000A - J 80 Ultra** 230V/50/1

1.676€



Besinleri
ısıtmaz



Vitaminleri
korur

J 100 Ultra

Güç	1000 Watt
Voltaj	Monofaz
1 hız	3000 devir/dk
Verim	Saatte 160 litreye kadar.
Musluk yüksekliği	256 mm musluk
Birlikte verilenler	- Sürekli sıkma işlemi için kabin içine sürekli posa akışı sağlayan musluk - Geniş kapasiteli 7,2 litres hacminde tezgah üstü şeffaf biriktirme kabı - Damlama tepsi
Boyutları (UxDxY)	235 x 538 x 596 mm
Toplam ağırlık	15.4 Kg

Kod: **56100A - J 100 Ultra** 230V/50/1

2.179€



Besinleri
ısıtmaz



Vitaminleri
korur



ÖZÜT VE NARENÇİYE SIKACAĞI

C 40

- Posalı meyve ve sebzelerin suyunun sıkılması
- Küçük miktarlarda pişmiş veya yumuşak sebze ve meyveler
- En küçük mutfaklar da dâhil tüm mutfaklara uygun kullanışlı masa modeli.



C 40

Güç	500 Watts.
Voltajlar	Monofaz 230 V
Hız	1500 devir/dk
Sökülebilir hazne ve kapak	
Aşağıdakilerle birlikte teslim edilir	Özüt sıkacağı ve narenciye sıkacağı aksesuarları
Boyutları (UxDxY)	239 x 280 x 645 mm
Toplam ağırlık	10,6 Kg

Kod: 55040 - C 40 230V/50/1

781 €



showroom ve mağazalarınız için:



MicroMix teşhir
Kod: 451 007



Poster Robot-Cook
Ref. : 451 130



3 makine teşhir standı
Kod: 407 818
Fiyat **383 €**



R301 disk teşhir
Kod: 450 367



CL150 disk teşhir
Kod: 450 366



Karışık sunum aracı
Kod: 450 421
Fiyat **383 €**



El Mikserleri teşhir standı
Kod: 407 435
Fiyat **383 €**

Web sitesi www.robot-coupe.com/tur/

• Projeciler ve Danışmanlar için ayrılmış bölüm

Sayın Broker/Danışman, danışmanlık alabileceğiniz ve Robot Coupe ürünleri ile ilgili ihtiyacınız olan tüm bilgileri indirebileceğiniz sınırlı alana girmek için kullanıcı adı ve parolanızı kullanın. Pazarlama literatürü, Teknik kılavuzlar, Özel teknik spesifikasyonlar, 2D ve 3D heykelcikler

robot coupe

Şirket | Bize Ulaşın | **Bayı Girişi** | Select your country...

SEÇİM KILAVUZU | BELGELEME | VİDEOLAR | TARİFLERİMİZ | SATIŞ SONRASI SERVİS (SSS)

ÜRÜN ÇEŞİTLERİMİZİ KEŞFEDİN

- KOMBİNE: PARÇALAMA/SEBZE DOĞRAMA
- SEBZE DOĞRAMA
- SETÜSTÜ PARÇALAMA
- DİK TİP PARÇALAYICI
- Blixer®
- Robot Cook®

CL50 ULTRA PIZZA!

Robot Cook® cihazınız ile mevsiminde ev yemeği

E-Katalog

Bayı Girişi

Distribütör ve Tasarım Ofisi Bilgileri

İletişim bilgileriniz

Giris:

Parola:

Gözetim

VERTICAL CUTTER MIXERS

robot coupe

R-60

Number of heads: 300 to 2000 covers

Quantity processed per operation: 4 to 28 kg

TEKNİK ÖZELLİKLERİ

- Vertical Cutter Mixer R-60 is designed for processing bulk large and small quantities of raw vegetables and meat/seafood products, as well as for grinding and mincing vegetables for commercial use.
- Vertical Cutter Mixer R-60: Speed Range: 11 000 to 2 000 rpm
- High Capacity: 3000 and 4000 rpm
- High Capacity: 3000 and 4000 rpm
- High Capacity: 3000 and 4000 rpm

TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Model	Max. Capacity	Max. Speed
Robot Coupe R-60	300 to 2000 covers	11 000 to 2 000 rpm

Teknik şartname

robot coupe

BIM

Blixer® 8 • Blixer® 10 • Blixer® 15 • Blixer® 20

Kullanma kılavuzları

Yeni

745

635

3D ve 2D çizimler

• Ücretsiz yükümlülmeksüz demoyu isteyin

SEÇİM KILAVUZU | BELGELEME | VİDEOLAR | TARİFLERİMİZ | SATIŞ SONRASI SERVİS (SSS)

ÜRÜN ÇEŞİTLERİMİZİ KEŞFEDİN

- KOMBİNE: PARÇALAMA/SEBZE DOĞRAMA
- SEBZE DOĞRAMA
- SETÜSTÜ PARÇALAMA
- DİK TİP PARÇALAYICI
- Blixer®
- Robot Cook®
- EL MİTKSERİ

Buraya Tıkla!

Robot Cook® cihazınız ile mevsiminde ev yemeği


E-Katalog

MUTFAĞINIZDA ÜCRETSİZ BİR SUNUMUN KEYFİNİ SÜRÜN

MUTFAĞINIZDA ÜCRETSİZ BİR SUNUMUN KEYFİNİ SÜRÜN

Yeni

YouTube Robot-Coupe kanalı



robot coupe®

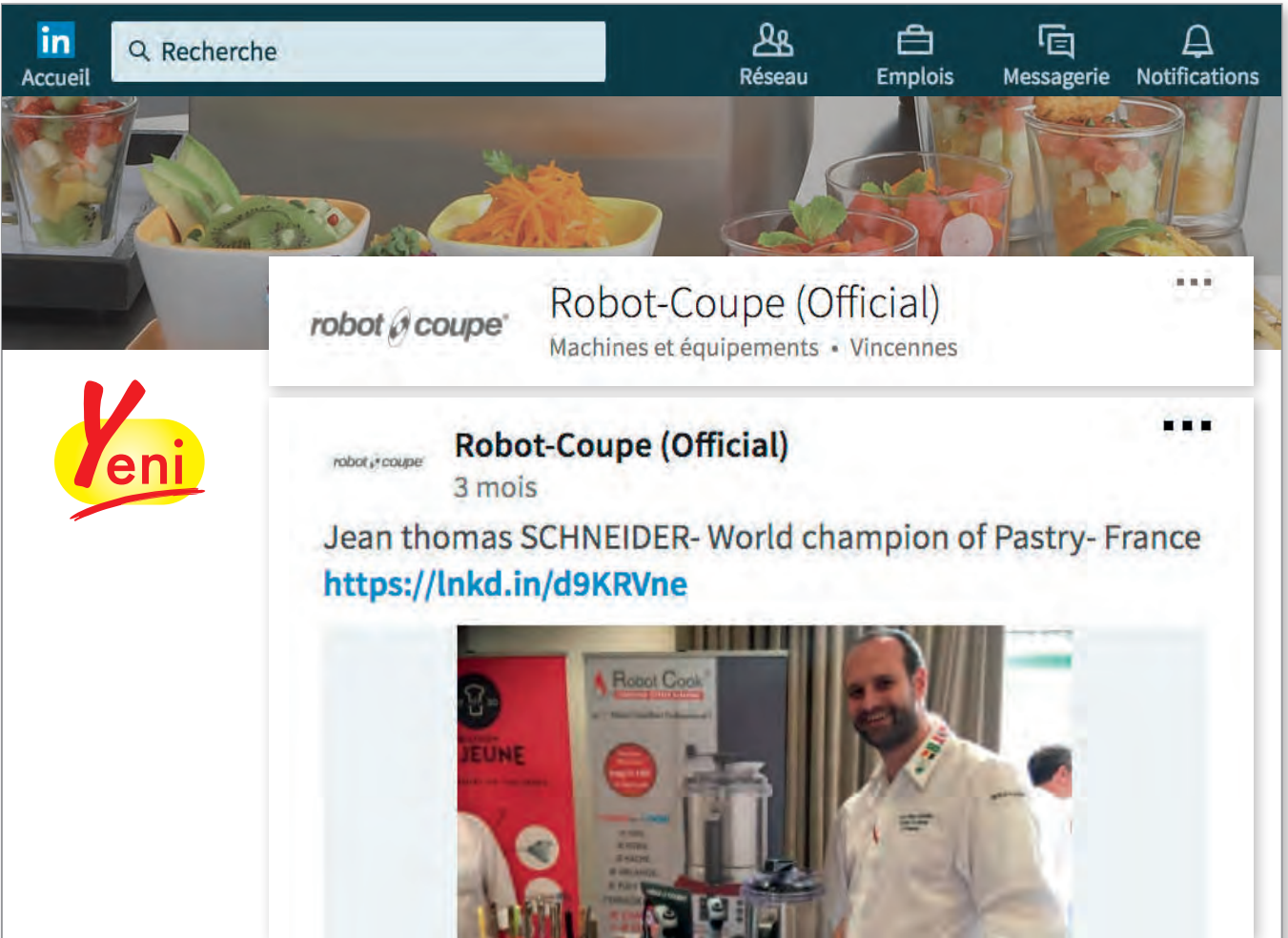
Robot-Coupe Official

Home Videos Playlists Channels Discussion About

Robot Cook by Robot-Coupe
8,264 views 7 months ago
Robot Cook: Cooking Cutter-Blender
<http://www.youtube.com/c/Robot-Coupe>
For more information visit our website <http://www.robot-coupe.com>

Videolar ayrıca www.robot-coupe.com

Linked de bizi takip edin



in Recherche Réseau Emplois Messagerie Notifications

Accueil

robot coupe® Robot-Coupe (Official)
Machines et équipements • Vincennes

Yeni

robot coupe® Robot-Coupe (Official)
3 mois

Jean thomas SCHNEIDER- World champion of Pastry- France
<https://lnkd.in/d9KRVne>



ENERJİ TASARRUFU, ÇEVREYE SAYGI & ETİK



ANLAYIŞ

Dayanıklılık

Tasarımları ve kullanılan malzemelerin kalitesi ile, Robot-Coupe makineler uzun süre dayanmak için tasarlanmıştır.

Bu uzun ömür, atık miktarının azaltılmasına ve kaynakların tasarruf edilmesine katkıda bulunur.

Enerji tüketimi

Robot-Coupe sürekli olarak performans ile enerji tasarrufunu bir araya getiren makinelerin geliştirilmesine yatırım yapmaktadır.

Kanıtlanmış kalitede teknolojilerin devamlı kullanılması makinelerimizin mükemmel enerji etkililiğini garanti etme imkânını bizlere vermektedir.



ÜRETİM

Makinelerimiz en zor standartlara uygundur – hatta bazen ötesindedir. Diğerlerinin arasında, elektronik bileşenlerimiz zararlı maddelerin kullanılmamasını öngören yeni ROHS yönergesini uygulamaktadır.

Makinelerimizin sayısı daha şimdiden EuP (Energy using Products) gibi geleceğin standartlarını uygulamaya koymuştur.

Ambalajlar

Robot-Coupe günümüzde ambalajlarının azaltılması üzerinde çalışmakta ve geri dönüşümlü ve fosil enerji tasarrufu sağlayan bütün çözümleri desteklemektedir.

Nakliyeler

Ürünlerimizin hepsi Avrupa'da başlıca pazarların yakınlarında imal edilmektedir. Ürünlerimizin nakliyesinin azaltılması çevre üzerindeki etkilerini de azaltmaktadır.



UZUN ÖMÜRLÜLÜK

Onarılabilirlik

Ürünlerimizin % 100'ü onarılabilir. Robot-Coupe yedek parçalarını en az 10 yıl süre ile temin edilebilir şekilde tutmaya gayret etmektedir.

Geri dönüşüm

Bütün ürünlerimiz %95'in üzerinde geri dönüştürülebilir ve şirketimiz çeşitli ülkelerde yürürlükte olan toplam ve geri dönüşürme yöntemlerine etkin şekilde katılmaktadır.



ROBOT COUPE, SORUMLU BİR YŞLETMEDİR

Bu sorumluluk prensibi, özellikle aşağıda alanlarda kendini ifade etmektedir:

- Robot-Coupe değerlerini ve özellikle etiğini güncel olarak öne çıkartmak.
- Mesai arkadaşlarımızın bireysel gelişmelerini teşvik etmek.
- Uluslararası Çalışma Örgütünün standartlarına riayet etmek ve iş ortağımız yan sanayicilerin bu girişimlerinde yanlarında olmak.

robot coupe®

FRANSA İHRACAT VE PAZARLAMA GENEL MÜDÜRLÜKLERİ

Tel: +33 1 43 98 88 33 • Fax: +33 1 43 74 36 26
48, rue des Vignerons - 94305 Vincennes Cedex - France
www.robot-coupe.com - email: international@robot-coupe.com

Vörski®