

robot coupe®

YENİ



KATALOG
06/2026

PLANET MİKSER

KATI MEYVE
SIKACAKLARI

EL MİKSERLERİ

KITCHEN
BLENDERS

BLIXER®

ROBOT COOK®

PARÇALAYICILAR

SEBZE DOĞRAMA

DİSKLER

KOMBİNELER

YENİ ÜRÜN VE ÖZELLİKLER

SAYFA 168 PLANET MİKSER

Güçlü ve sessiz motorla donatılmış yeni Planet Mikseri keşfedin. Günlük yemek ve pasta hazırlıklarınız için ideal.



YENİ

SAYFA 74

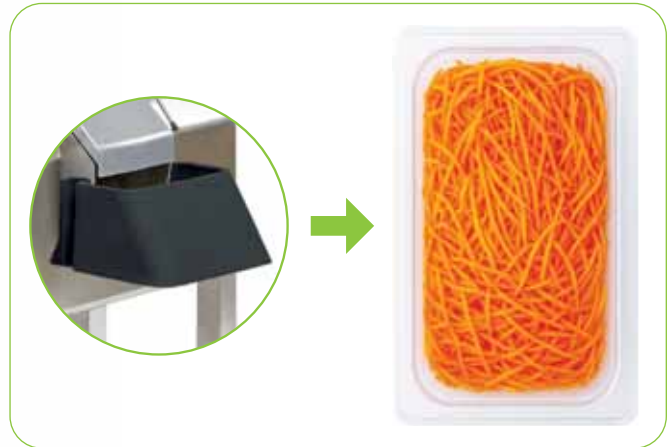
YENİ



CL 60

Yeni entegre boşaltma oluğu

- Sebzeleri hazneden dışarı çıkarır.
- GN (Gastronorm) küvet içinde malzemelerin optimum dağılımı için tasarlanmıştır.



YENİ ÜRÜN VE ÖZELLİKLER

SAYFA **106**

KITCHEN BLENDERS

Yeni ürün yelpazesi BL 3 ve BL 5 olmak üzere 2 modelden oluşuyor.

Özel X-Flow technology hazne içerisinde maksimum karıştırmayı sağlar. Saniyeler içerisinde ustaca karıştırır...

GÜÇLÜ
& DAYANIKLI



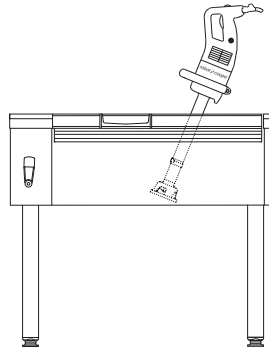
YENİ



SAYFA **129**

DEVRİLİR TAVALAR İÇİN ÖZEL SERİ

Devrilir tavalar için yeni Özel MP serisi, en küçüğünden en büyüğüne kadar Devrilir Tavalarla kullanım için son derece uyumludur.



YENİ



YENİ ÜRÜN VE ÖZELLİKLER

SAYFA **40**

MÜKEMMEL TIRTIKLI DİLİMLEME İÇİN TAM ÇÖZÜM

İki yeni disk boyutuyla yaratıcılığınızı ortaya koyun!

YENİ



SAYFA **46**

İNCE DİLİM KESİLMİŞ DOMATESLER İÇİN EN UYGUN ÇÖZÜM

Hepsini keşfedin.



SAYFA **47**

PARMAK DİLİM PATATES KIZARTMASI HAZIRLAMA ÇÖZÜMÜ

EasyLoader'la uzun ve mükemmel biçimli parmak dilim patatesler yapabilirsiniz.

Sürekli besleme fonksiyonuna sahip bu ürün, yeni 6x6 mm boyutuyla en uygun verimi sağlamak için patatesleri uzunlamasına keser.



robot coupe®

GEÇMİŞİMİZİN MERKEZİNDE İNOVASYON YATAR

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



“Montceau-en-Bourgogne'daki tesisimiz, gastronomi sektörünün en büyük yeteneklerine hizmet eden dünya liderinin, mükemmelliğini besler.”



İNOVASYONDA 60 YILDAN FAZLA YÜZLERCE ÖZEL PATENT

1961: İlk ayaklı sebze dilimleyici
1966: 1. dikey Kesici



1960 / 1970

1970 / 1980



1970: 1. Sebze Kesici/Doğrayıcı Kombine
1975: Parçalayıcı Mikser ve Mutfak Robotu Serileri

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



1990 / 2000



1990: Sebze Doğrama makineleri serisi
1996: 1. çıkarılabilir Ayaklı El Tipi Mikser

2000: El Blenderi Serisi
2008: 1. Otomatik Santrifüjlü Meyve/Sebze
Suyu Sıkacağı
2012: 1. Profesyonel Robot-Coupe Isıtmalı
Parçalayıcı Blender



2020: Yeni Katı Meyve Sıkacağı serisinin ve 7 adet yeni geniş kapasiteli tezgah üstü Mutfak Robotunun, Doğrayıcı-Karıştırıcının ve Blixer'lerin lansmanı.
2024: MP TP
EasyStacker / EasyLoader

2025: Yeni Kitchen Blender serisinin satışa sunulması
2026: Yeni Planet Mikser serisi



Tüm en yeni Robot-Coupe® inovasyonları

İNOVASYON

piktogramı ile gösterilir.

robot coupe®

130'DAN FAZLA ÜLKEDE DÜNYA LİDERİ



HEM KÜRESEL HEM YEREL KATILIMCILIK

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



KATILIMCILIK KÜLTÜRÜ



FRANSA'DA TASARIM VE İMALAT

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



YENİLİKÇİLİK VE KALICILIK

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



ESİN KAYNAĞI VE MEMNUNİYET

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

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

robot coupe®

SÜREKLİ GELİŞME ODAKLI BİR ŞİRKET

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

“Dayanıklı makinelerimiz uzun ömürlü olacak şekilde tasarlanmıştır”

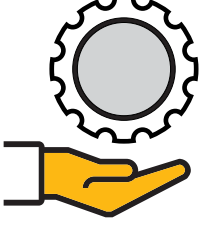
“Kusursuz performansı garanti etmek için yürürlükteki tüm gereklilikleri karşılamamızın da ötesine geçiyoruz”



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

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

ÜRÜNLERİN ÖMRÜ BOYUNCA SOMUT TAAHHÜTLER



TASARIM

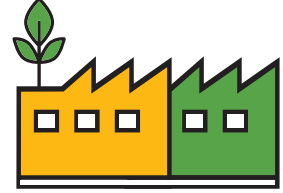
Uzun süre dayanacak şekilde tasarlanmış ürünler:

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

ÜRETİM

Etik ve sorumluluk sahibi:

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



KAYNAKLAR

Kaynakların sürdürülebilir yönetimi:

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



İNSANLAR

Sosyal açıdan katılımcı bir şirket:

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



robot coupe®

HİZMETİNİZDE



MUTFAKTA YANI BAŞINIZDA

- Makine gösterimi
- Mevcut malzemenin incelenmesi
- Restoran içi teknik eğitim
- Makine onarımı, bakımı ve yedek parçaları için destek
- Deneyimlerin paylaşımı



BİR DEMO TALEP
EDİN

KULLANICILARIN GÜNLÜK HAYATINI KOLAYLAŞTIRMAK İÇİN

robot-coupe.com adresinde ürünle ilgili bilgilerin tamamına makine üzerindeki QR kod ile erişin: videolar, kullanım kılavuzları, belgeler, bakım, aksesuarlar, güvenlik bilgileri...



Easy
Guide



GÜVENİLİR BİR ORTAK

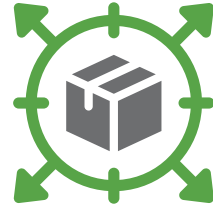


SİZE YARDIMCI OLMAK İÇİN MÜŞTERİ HİZMETLERİMİZ YANINIZDA

- Özel bir ekip; siparişiniz, teklifiniz, faturanız veya gönderiminizle ilgili sorularınızı yanıtlar
- Ürün ve aksesuarların 48 saat içinde teslimi/Yedek parçaların 24 saat içinde teslimi

YÜKSEK PERFORMANSLI LOJİSTİK MERKEZİ

- Referanslarımızın %90'ının yer aldığı depo
- Özel bir ekip; siparişleri takip eder, düzenler ve sevkiyat izlenebilirliğini sağlar



YÜKSEK TEKNOLOJİK DESTEK

- Özel ekip
- Sorun giderme, onarım ve bakım konusunda yardım
- Videolu eğitimler

SATIŞ SONRASI ETKİN HİZMET

- Satış sonrası hizmet sitemizde şunları yapabilirsiniz:
 - Ayrıntılı görünlere ve yedek parçaların şemalarına göz atabilirsiniz
 - Referansları ve fiyatları inceleyebilirsiniz
 - Gerçek zamanlı olarak sipariş verebilirsiniz



robot coupe®

HAYATINIZI KOLAYLAŖTIRIR



MÜKEMMEL ŖEKİLDE EŖİT VE HASSAS DİLİMLEME

Sebze Doğrama - Kombineler



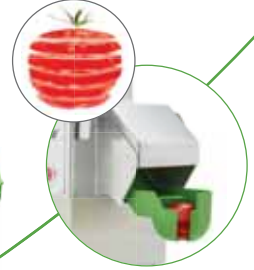
Exactitube

Küçük malzemeleri eŖit dilimlere bölebilirsiniz



EasyLoader

Sürekli olarak uzun ve mükemmel Ŗekilde patates kızartması hazırlayabilirsiniz



EasyStacker

Domatesleri mükemmel Ŗekilde dilimleyebilir ve dizebilirsiniz



ZAHMETSİZ HAZIRLIK → KAS VE İSKELET RAHATSIZLIKLARINI ÖNLER

El Mikserleri - Katı Meyve Sıkacakları



KOLAY ONARIM

El Mikserleri



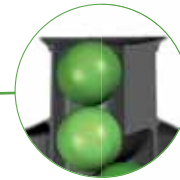
EasyPlug

Daha kolay elektrik kablosu deđiŖimi



EasyGrip

Daha iyi tutuŖ için çıkarılabilir tutamaç



Otomatik Oluk

Özel otomatik besleme sistemi sayesinde meyveler ve sebzeler zahmetsizce hazırlanabilir

HAYATI KOLAYLAŖTIRIR

KOLAY TEMİZLENİR



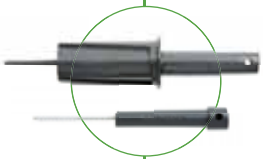
BIÇAKLAR



Çıkarılabilir paslanmaz
çelik bıçaklar



Bulaşık makinesine
yıkatabilir bıçaklar



Bıçak temizleme
aletleri



EasyBell

El Mikserleri
Çıkarılabilir başlık ve
bıçaklar



DİSKLER



Diskler Mineral+

Bulaşık makinesinde kolayca
temizlenebilir



D-Clean Kit

Küp kesim ızgara
temizleme aleti



EasyClean XPress

Dilimleme haznelerini temizlemek
için sıfır atık sunan çözüm



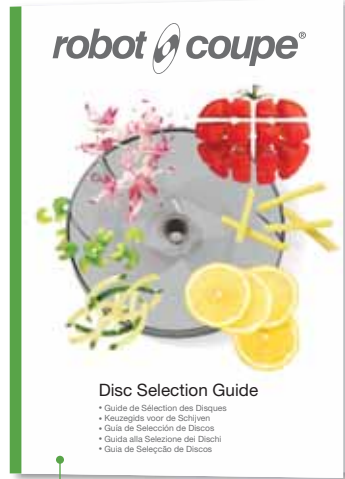
robot coupe®

SIZE EŞLİK EDER



MINI
KATALOG

MINİ KATALOG



Disc Selection Guide

- Guide de Sélection des Disques
- Keuzegids voor de Schijven
- Guía de Selección de Discos
- Guida alla Selezione dei Dischi
- Guia de Selección de Discos

SEÇİM KILAVUZU
Diskler



TARİF KİTABI
Tazelik ve Vitaminler



TARİF KİTABI
Beslenme ve Sağlık



TARİF KİTABI
Robot Cook

2026'TE TİCARET FUARLARINDA



MAĞAZALARINIZ VE SHOWROOMLARINIZDA



3'lü vitrin seti

Ref. 451 581

Ebatlar: G126 x Y60 x D40 cm



ILV Diskleri R 301

Ref. 450 367

ILV Diskleri CL 50

Ref. 450 366



Karışık Stand

Ref. 450 421

Sadece başlık: Ref. 450 767



El Blenderi Teşhir Standı

Ref. 407 435

Karton başlık: Ref. 430 323

3'lü makine standı

Ref. 407 818

Sadece başlık: Ref. 430 356

robot coupe®

SİZE EŞLİK EDER

TÜM VİDEOLARIMIZI RESMİ ROBOT-COUBE KANALINDA BULABİLİRSİNİZ:



R 301 Ultra Videosu



CL 50 Ultra Videosu



J 100 Videosu

VİDEOLARA ŞURADAN DA ULAŞABİLİRSİNİZ:
robot-coupe.com

RESMİ ROBOT-COUBE SOSYAL MEDYA HESAPLARINDA



LinkedIn
robot-coupe-official



Facebook
RobotCoupeOfficial

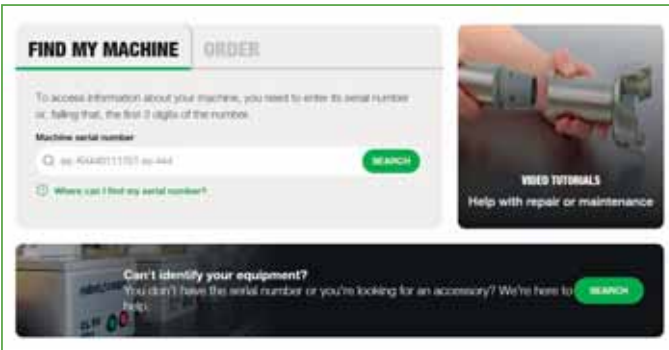


Youtube
Robot-Coupe Official



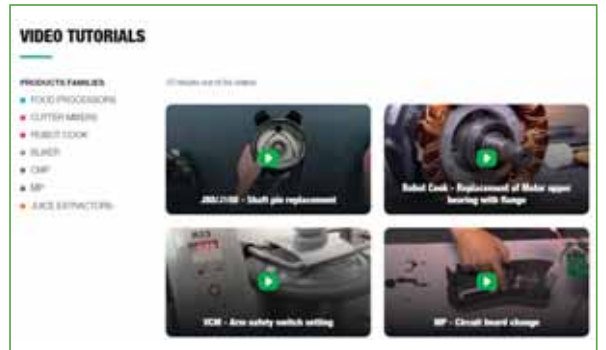
Instagram
robotcoupe_official

VE SATIŞ SONRASI HİZMETİMİZLE



Online destek

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



Satış Sonrası Servis videoları

Teknisyenlerinizi bakım ve onarım operasyonları konusunda eğitmek için.

EKSİKSİZ BİR WEB SİTESİ



YENİ



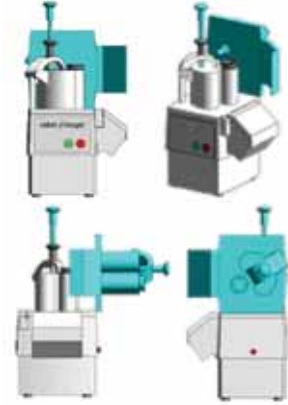
YENİ ROBOT-COUPÉ İNTERNET SİTESİ

- **Hassas tasarım ve kullanıcı dostu:** Cihazınız ne olursa olsun (masaüstü bilgisayar, cep telefonu, tablet) bilgiye kolay erişim
- **Videolar:** Ürünlerimizi canlı olarak keşfedin ve kendinizi eğitin

SİZLER İÇİN, BAYİLER VE MUTFAK TASARIMCILARI İÇİN



- **Doğrudan erişim:** Teknik talimatlara, şartnamelere, 2D, 3D ve BIM çizimlerine göz atın ve indirin



MÜŞTERİLERİNİZ İÇİN

- **Tercih rehberi:** Sadece birkaç tıklamayla doğru makineyi bulun
- **Ürün kaydı:** Kullanım kılavuzlarını ve güvenlik talimatları sayfalarını indirin

robot coupe®

TÜM İŞLETMELER İÇİN ÇÖZÜMLER

TİCARİ YEMEK HİZMETLERİ



FAST FOOD

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



TOPLU YEMEK HİZMETLERİ



OKUL YEMEK HİZMETLERİ

Kreşler
Anaokulları
ve ilkokullar
Ortaokullar - Liseler
Üniversiteler
Merkezi mutfaklar



ESNAFLAR VE MEZECİLER



FIRINCILAR PASTANELER

Fırıncılar
Pastaneler
Çay salonları
Dondurmacılar
Çikolatacılar
Şekerlemeciler



RESTORAN İŞLETMECİLİĞİ

Barlar
Geleneksel restoranlar
Temalı restoranlar
Zincir restoranlar
Bistro restoranlar
Gurme restoranlar

OTEL RESTORANLARI

Tüm kategorilerdeki oteller
Ziyafet
Tatil merkezleri
Kamp alanları
Personel restoranı

TİCARİ YEMEK HİZMETLERİ



ŞİRKET YEMEK HİZMETLERİ

Şirket yemekhaneleri
Kurum yemekhaneleri
Üsler
Askeriye
Cezaevleri
Merkez mutfaklar

SAĞLIK SEKTÖRÜ RESTORANLARI

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

TOPLU YEMEK HİZMETLERİ



ŞARKÜTERİLER CATERING FİRMALARI

Kasaplar-Şarküteriler
Balıkçılar
Resepsiyon organizasyonu yapan catering firmaları

SÜPERMARKETLER HİPERMARKETLER

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

ESNAFLAR VE MEZECİLER



#THEsolution

robot 



KULLANICININ GÜNLÜK HAYATI İYİLEŞTİRİLİR

Daha fazla konfor için daha az el işi



ZAMAN TASARRUFU

Verimlilik artışı

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



**EV YAPIMI PATATES
KIZARTMASI**
20 kg = 4 dak.



KÜP
10 kg = 2 dak.



ÇORBA
45 L = 6 dak.



MAYONEZ
2 L = 1 dak.



DOĞRANMIŞ SEBZE
300 kg = 1 sa.



PARA KAZANDIRIR

6 aydan kısa sürede yatırım getirisi!

Örnekler:



CL 50'ye yatırım yapın
= Günde 1 saat işten tasarruf edin.



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



ATIKLARI AZALTIN



YARATICILIK ARTAR

Hayal gücünüzü serbest bırakın



MÜŞTERİLERİNİZİ MEMNUN EDİN



ÜRÜNÜN TAZELİĞİ
VE MENŞEİ



EV YAPIMI



YEREL



MEVSİMSSEL ÜRÜN

SAYFA **35**
KOMBİNELER
R 502



SAYFA **76**
SEBZE DOĞRAMA
CL 60 Çalışma İstasyonu

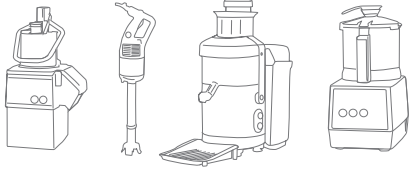


SAYFA **138**
KATI MEYVE SIKACAĞI
J 80 Buffet



İÇİNDEKİLER

KOMBİNELER
SAYFA 24



DİSK SEÇİMİ
SAYFA 38

SEBZE DOĞRAMA
SAYFA 54

PARÇALAYICILAR
SAYFA 78

ROBOT COOK®
SAYFA 94

BLIXER®
SAYFA 98

KITCHEN BLENDERS
SAYFA 106

EL MİKSERLERİ
SAYFA 112

KATI MEYVE SIKACAĞI
SAYFA 136

TEKNİK VERİLER
(boyutlar, ağırlık...) SAYFA 148

PLANET MİKSER
SAYFA 144

KOMBİNELER

SEBZE PARÇALAYICI VE DOĞRAYICI



2 MAKİNE BİR ARADA!

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



KOMBİNELER

SEBZE PARÇALAYICI VE DOĞRAYICI



4 MAKİNE 1 ARADA!

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

Geniş Hazne: Büyük sebzeler

YENİ



Oluk iticili silindirik hazne:

- Ø 58mm: uzun sebzeler
- Ø 39mm: küçük malzemeler

Kapak:

Üretim sırasında sıvıların veya malzemelerin eklenmesine izin verecek şekilde tasarlanmıştır.

Sap

Haznenin kolay kullanımı için ergonomik sap.



ASENKRON MOTOR

Easy Guide



Yandan boşaltma:

yerden tasarruf ve kullanım rahatlığı.



Bulaşık makinesinde yıkanabilir

Hız değişimi:

çok çeşitli uygulamalar için 300 ila 3500 dev/dak.

İNNOVASYON



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



İsteğe bağlı sunulan **29 diskli seri.**



VERİMLİLİĞİ ARTIRIN

Parçalayıcı

1.5 kg = 2 dak.*

Köfte



Sebze doğrama

10 kg = 2 dak.*

Doğranmış domates



*Veriler kesimlere ve malzemelere göre değişebilir

PARÇALAYICI FONKSİYONU



Pürüzsüz bıçak
Standart olarak



İRİ KIYIM



İNCE KIYIM



SOSLAR, EMÜLSİYONLAR



Kalın dişli bıçak

Pastacılıkta
öğütme
işlemleri için
ÖZEL



YOĞURMA



ÖĞÜTME



İnce dişli bıçak

Otlar ve
Baharatlar
için ÖZEL



OT KIYMA



BAHARAT KIYMA

SEBZE DOĞRAMA FONKSİYONU



DİLİM



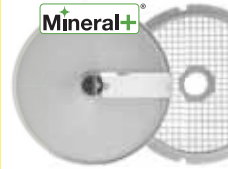
ŞERİT / JÜLYEN



YENİ



DALGALI KESİM

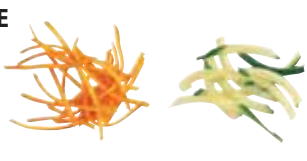


Mineral+

+ KÜP*



RENDE



Mineral+

+ PARMAK PATATES*



* R 402, R 502, R 502 V.V., R 752 V.V için.

MEYVE/SEBZE SUYU SIKMA VE PÜRE FONKSİYONU*

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



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

KOMBİNELER SEBZE PARÇALAYICI VE DOĞRAYICI



RENDE / DİLİM / DALGALI / ŞERİT - JÜLYEN

İSTİĞE BAĞLI
24
DİSKLER

İSTİĞE BAĞLI
3
BİÇAKLAR

R 201 XL

2,9 L



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

R 211 XL

2,9 L



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

R 301 Ultra

3,7 L



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

R 301

3,7 L



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



RENDE / DİLİM / DALGALI / ŞERİT - JÜLYEN

İSTEĞE BAĞLI
29
DISKLER

İSTEĞE BAĞLI
3
BİÇAKLAR

+ KÜP + PARMAK PATATES

İSTEĞE BAĞLI
50
DISKLER

İSTEĞE BAĞLI
3
BİÇAKLAR

R 402



4,5 L

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

R 502 V.V.



5,9 L

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

R 502



5,9 L

- Üç fazlı
- 2 hız ayarı
- Püre aksesuarı*

R 752 V.V.



7,5 L

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

* İsteğe bağlı aksesuar

R-Mix®: Ters yönde karıştırma fonksiyonu

Modeller	Parçalayıcı fonksiyonunda maksimum miktar	Sebze doğrayıcı fonksiyonunda saatlik akış	Kuver sayısı
R 201 XL	1,0 kg	25 kg/sa.	1 ile 50 arası
R 211 XL	1,0 kg	40 kg/sa.	1 ile 50 arası
R 301 / R 301 Ultra	1,5 kg	50 kg/sa.	1 ile 100 arası
R 402	2,5 kg	50 kg/sa.	1 ile 100 arası
R 502 / R 502 V.V.	3,2 kg	150 kg/sa.	50 ile 300 arası
R 752 V.V.	3,8 kg	250 kg/sa.	200 ile 600 arası

KOMBİNELER SEBZE PARÇALAYICI VE DOĞRAYICI



87 cm² yüzey



87 cm² yüzey



R 201 XL 1.430 €

R 211 XL 1.580 €

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

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

Modelinizi seçin:



R 201 XL	Ref.
R 201 XL 230V/50/1 - 2 disk	22570D
5 disk paketi	518 € 1946
4 disk paketi	401 € 1907

R 211 XL	Ref.
R 211 XL 230V/50/1	2129D
5 disk paketi	518 € 1946
4 disk paketi	401 € 1907

Disk ve paket seçeneklerimizi keşfetmek için sayfa 40'e göz atın



İsteğe bağlı parçaları seçin:



İsteğe bağlı parçalar	Ref.
Kalın dişli bıçak Pastacılık öğütme işlemleri için özel	151 € 27138
İnce dişli bıçak Otlar ve Baharatlar için özel	151 € 27061
Ek düz bıçak	137 € 27055
Meyve/sebze suyu sıkma ve püre kiti	446 € 27393
Narenciye sıkacağı aksesuarı	270 € 27392

**R 301**

1.948 €

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

**R 301 Ultra**

2.482 €

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

Modelinizi seçin:

R 301		Ref.
R 301 230V/50/1		2525
5 disk paketi	518 €	1946
4 disk paketi	401 €	1907

R 301 Ultra		Ref.
R 301 Ultra 230V/50/1		2547
5 disk paketi	518 €	1946
4 disk paketi	401 €	1907

Disk ve paket seçeneklerimizi
keşfetmek için sayfa 40'e göz atın

**İsteğe bağlı parçaları seçin:**

İsteğe bağlı parçalar	R 301		R 301 Ultra	
		Ref.		Ref.
Kalın dişli bıçak Pastacılık öğütme işlemleri için özel	151 €	27288		27288
İnce dişli bıçak Otlar ve Baharatlar için özel	151 €	27287		27287
Ek düz bıçak	137 €	27286		27286
Parçalayıcı aksesuarı (hazne, kapak, bıçak)	384 €	27272	27278	823 €
Meyve/sebze suyu sıkma ve püre kiti	446 €	27396		27396
Narenciye sıkacağı aksesuarı	270 €	27395		27395

MEYVE/SEBZE SUYU SIKMA VE PÜRE KİTİ

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

PÜRE FONKSİYONU



Büyük kapasiteli
75x90 mm oluk



SORBELER İÇİN
AHUDUDU PÜRESİ



KUPLAR İÇİN PÜRE



HİNDİSTAN CEVİZİ SÜTÜ



+



NARENCİYE SIKACAĞI FONKSİYONU



LİMON SUYU



LİMONLU TART



PORTAKAL SUYU



		Ref.
R 201 XL / R 211 XL için meyve/sebze suyu sıkma ve püre kiti	446 €	27393
R 301 / R 301 Ultra / R 402 için meyve/sebze suyu sıkma ve püre kiti	446 €	27396
R 201 XL / R 211 XL için narenciye sıkacağı aksesuarı	270 €	27392
R 301 / R 301 Ultra / R 402 için narenciye sıkacağı aksesuarı	270 €	27395



R 402 3.918 €

Motor	Asenkron	
Güç	750 W	
Voltaj	Tek fazlı 230 V	Üç fazlı 400 V
Hız	500-1500 dev/dak.	750-1500 dev/dak.
Darbe	✓	
Motor desteği	Metal	
Parçalayıcı	4,5 L paslanmaz çelik hazne	
Bıçak	Paslanmaz çelik düz bıçak kanatları - Dahil	
Sebze doğrayıcı	1,6 L yarımay oluk Ø 58 mm ve Ø 39 mm silindirik oluk, Exactitube itme kolu - Dahil Paslanmaz çelik hazne	
D-Clean Kit	Dahil	
Diskler	Dahil değil	

Modelinizi seçin:

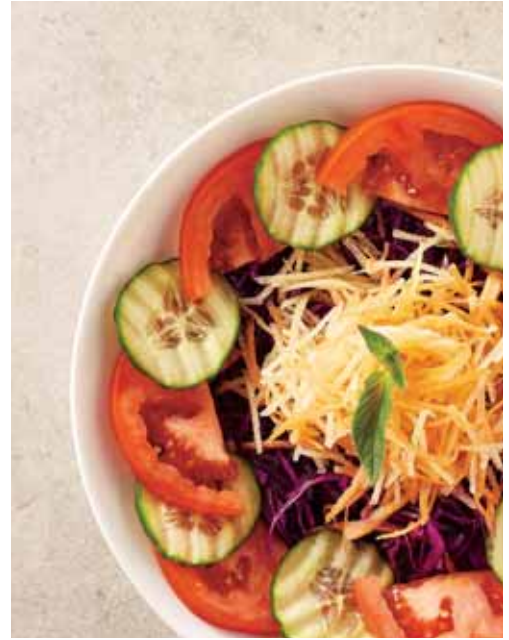


	R 402	Ref.
R 402 230V/50/1		2453M
R 402 400V/50/3		2433M
5 disk paketi	518 €	1946
4 disk paketi	401 €	1907
6 disk paketi	752 €	1944W

Disk ve paket seçeneklerimizi keşfetmek için sayfa 40'e göz atın



	R 402	Ref.
İsteğe bağlı parçalar		
Kalın dişli bıçak Pastacılık öğütme işlemleri için özel	151 €	27346
İnce dişli bıçak Otlar ve Baharatlar için özel	151 €	27345
Ek düz bıçak	137 €	27344
Parçalayıcı aksesuarı (hazne, kapak, bıçak)	833 €	27342
Meyve/sebze suyu sıkma ve püre kiti	446 €	27396
Narenciye sıkacağı aksesuarı	270 €	27395





PÜRE FONKSİYONU

MODELLER R 502, R 752 V.V.



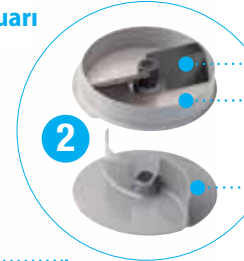
Püre aksesuarı

1



Besleme oluğu
(Yalnızca R 502 /
R 502 V.V.)

2



Bıçak
Püre ızgarası:
3 mm veya 6 mm
Özel püre boşaltma diskisi

Püre ekipmanı

Püre aksesuarı aşağıdakilerden oluşur:

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



		Ref.	
Ø 3 mm püre aksesuarı (R 502 / R 502 V.V.)	1 + 2	28207	524 €
Ø 3 mm püre ekipmanı	2	28208	393 €
Ø 6 mm püre aksesuarı (R 502 / R 502 V.V.)	1 + 2	28209	524 €
Ø 6 mm püre ekipmanı	2	28210	393 €

**R 502**

4.725 €

**R 502 V.V.**

5.276 €

Motor	Asenkron	Asenkron
Güç	900 W	1500 W
Voltaj	Üç fazlı 400 V	Tek fazlı 230 V
Hız	750 dev/dak. - 1500 dev/dak.	Kesicide 300 ila 3500 dev/dak. sebze doğrayıcıda 300 ila 1000 dev/dak.
Darbe	✓	✓
Motor desteği	Metal	Metal
Parçalayıcı	5,9 L paslanmaz çelik hazne	5,9 L paslanmaz çelik hazne
Sıyırma spatulası	✓	✓
Bıçak	Paslanmaz çelik düz bıçak kanatları - Dahil Bıçak temizleme aracı - Dahil	Paslanmaz çelik düz bıçak kanatları - Dahil Bıçak temizleme aracı - Dahil
Sebze doğrayıcı	2,2 L yarımay oluk Ø 58 mm ve Ø 39 mm silindirik oluk, Exactitube itme kolu - Dahil	2,2 L yarımay oluk Ø 58 mm ve Ø 39 mm silindirik oluk, Exactitube itme kolu - Dahil
D-Clean Kit	Dahil	Dahil
Diskler	Dahil değil	Dahil değil

Modelinizi seçin:

R 502		Ref.
R 502 400V/50/3		2382
7 disk paketi - Restoranlar	1.388 €	1943W
8 disk paketi - Restoranlar	1.537 €	1933W
12 disk paketi - Kurumlar	2.304 €	1942W

R 502 V.V.		Ref.
R 502 V.V. 230V/50/1		2390
7 disk paketi - Restoranlar	1.388 €	1943W
8 disk paketi - Restoranlar	1.537 €	1933W
12 disk paketi - Kurumlar	2.304 €	1942W

Disk ve paket seçeneklerimizi
keşfetmek için sayfa 40'e göz atın

**İsteğe bağlı parçaları seçin:****R 502 / R 502 V.V.**

İsteğe bağlı parçalar		Ref.
Kalın dişli bıçak Pastacılık öğütme işlemleri için özel	292 €	27305
İnce dişli bıçak Otlar ve Baharatlar için özel	292 €	27304
Ek düz bıçak	270 €	27303
Parçalayıcı aksesuarı (hazne, kapak, bıçak)	1.053 €	27320
Bıçak temizleme aracı	50 €	49258
Narenciye sıkacağı aksesuarı	270 €	27395

R 752 V.V. KOMBİNELER

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

Her boyutta meyve ve sebze uyum sağlayacak şekilde ayarlanabilir oluk!



- Çalışma konforu
- MSD'lerin önlenmesi
- Zorluğun azaltılması



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



Silindirik oluk
Ø 58 mm : Uzun
ürünlerin eşit kesimi.



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

İNOVASYON

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

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

Easy Guide

Motor gücü:
En zorlu hazırlıkların
yapılmasına olanak tanır.



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



İsteğe bağlı olarak
50'den fazla disk serisi.

Yandan çıkartma:
yerden tasarruf ve kullanım
rahatlığı.

Kapak:
Üretim sırasında sıvı veya malzeme
ekleme imkanı.



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

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

R 752 V.V. için isteğe bağlı parçalar	Ref.	
Paslanmaz çelik kalın dişli bıçak Pastacılık öğütme işlemleri için özel	27308	473 €
Paslanmaz çelikten ince dişli bıçak Otlar ve Baharatlar için özel	27307	473 €
Ek düz paslanmaz çelik bıçak	27306	451 €
Parçalayıcı aksesuarı (hazne, kapak, bıçak)	27318	1.270 €
Alt kalın dişli bıçak kanadı	49162	77 €
Üst kalın dişli bıçak kanadı	49163	77 €
Alt ince dişli bıçak kanadı	49164	77 €
Üst ince dişli bıçak kanadı	49165	77 €
Alt düz bıçak kanadı	49160	73 €
Üst düz bıçak kanadı	49161	73 €
3 mm püre ekipmanı	28208	393 €
6 mm püre ekipmanı	28210	393 €
Motor mili fırçası	49257	32 €

* R 502 / R 502 V.V. için 5,9 L hazne ve R 752 V.V. için 7,5 L hazne.

ÖZETE GERİ DÖN



R 752 V.V. 6.194 €

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

Modelinizi seçin:

	R 752 V.V.	Ref.
R 752 V.V. 230V/50/1		2115
7 disk paketi - Restoranlar	1.388 €	1943W
8 disk paketi - Restoranlar	1.537 €	1933W
12 disk paketi - Kurumlar	2.304 €	1942W

Karşı sayfadan
isteğe bağlı
parçalarınızı
seçin:

⚡ A tipi veya B tipi bir GFCI kullanılması
tavsiye edilir

Disk ve paket seçeneklerimizi
keşfetmek için sayfa 40'e göz atın



DISK SEÇİMİ



EN BÜYÜK KESİM ÇEŞİTLİLİĞİ!

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



DİSK SEÇİMİ



ESSENTIAL Serisi 1-4

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



EXPERT Serisi 5-7

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

DİSKLER

DİLİMLEYİCİLER



				0,6 mm bademler	28166W		28166W
				0,8 mm	28069W		28069W
27051		27051		1 mm	28062W		28062W
27555		27555		2 mm	28063W		28063W
27086		27086		3 mm	28064W		28064W
27566	98 €	27566		4 mm	28004W	189 €	28004W
27087		27087		5 mm	28065W		28065W
27786		27786		6 mm	28196W		28196W
				8 mm	28066W		28066W
				10 mm	28067W		28067W
				14 mm	28068W		28068W
				4 mm pişmiş patates	27244W		27244W
				6 mm pişmiş patates	27245W	542 €	27245W

DALGALI



	YENİ		YENİ	2 mm	27068W		27068W
27622		27622		3 mm	27069W	227 €	27069W
27623		27623		5 mm	27070W		27070W

RENDELEYİCİLER

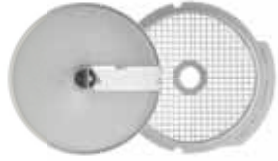


27588		27588	27148	1,5 mm	28056W		28056W
27577	98 €	27577	27149	2 mm	28057W		28057W
27511		27511	27150	3 mm	28058W	140 €	28058W
				4 mm	28073W		28073W
				5 mm	28059W		28059W
27046	98 €	27046		6 mm			
				7 mm	28016W		28016W
27632	98 €	27632		9 mm	28060W	140 €	28060W
27764	113 €	27764		Parmesan	28061W		28061W
27191	170 €	27191		Rösti tipi patates	27164W	157 €	27164W
				Çiğ patates	27219W	202 €	27219W
27078		27078		0,7 mm yabanturbu			
27079	170 €	27079		1 mm yabanturbu	28055W	179 €	28055W
27130		27130		1,3 mm yabanturbu			

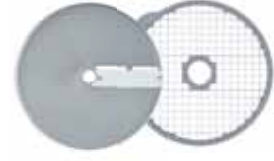
ŞERİT/JÜLYEN



				1,8 mm (tagliatelle)	28172W	251 €	28172W
				1 x 26 soğan/lahana	28153W	446 €	28153W
27080		27080		2 x 4 mm	27072W		27072W
27081	118 €	27081		2 x 6 mm	27066W		27066W
				2 x 8 mm	27067W		27067W
				2 x 10 mm (tagliatelle)	28173W		28173W
27599	118 €	27599		2 x 2 mm	28051W		28051W
				2,5 x 2,5 mm	28195W	251 €	28195W
				3 x 3 mm	28101W		28101W
27047		27047		4 x 4 mm	28052W		28052W
27610	118 €	27610		6 x 6 mm	28053W		28053W
27048		27048		8 x 8 mm	28054W		28054W

**ESSENTIAL Serisi 1-4**

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

**EXPERT Serisi 5-7**

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

DİSKLER**KÜP KESİM EKİPMANLARI****IZGARA + DİLİMLEYİCİ**

			5 x 5 x 5 mm	■ 28110W	419 €	■ 28110W
		■ 27513W	8 x 8 x 8 mm	■ 28111W		■ 28111W
	356 €	■ 27514W	10 x 10 x 10 mm	■ 28112W		■ 28112W
		■ 27515W	12 x 12 x 12 mm	■ 28197W		
			14 x 14 x 5 mm (mozarella)	■ 28181W		■ 28181W
			14 x 14 x 10 mm	■ 28179W	385 €	■ 28179W
			14 x 14 x 14 mm	■ 28113W		
			20 x 20 x 20 mm	■ 28114W		
			25 x 25 x 25 mm	■ 28115W		
			50 x 70 x 25 mm (salata)	■ 28180W	566 €	
			6 x 6 mm* YENİ	▲ 29230W	490 €	
	340 €	▲ 27116W	8 x 8 mm	▲ 28134W		▲ 28134W
			8 x 16 mm	▲ 28159W		▲ 28159W
	340 €	▲ 27117W	10 x 10 mm	▲ 28135W	399 €	▲ 28135W
			10 x 16 mm	▲ 28158W		▲ 28158W
			2 x 2 x 2 mm			28174W
			3 x 3 x 3 mm		316 €	28175W
			4 x 4 x 4 mm			28176W
			2 mm			28198W
			3 mm			28199W
			4 mm		276 €	28177W
			6 mm			28178W
DİSK PAKETİ	1907	401 €	1907			
	1946	518 €	1946			
	-	752 €	1945W			
		752 €	1944W			
	-	983 €	1909W			
			4 disk			
			5 disk			
			6 disk			
			7 disk			
			8 disk	1.537 €		
			12 disk			
			16 disk			
				1933W	1.388 €	1943W
				1927W	1.392 €	1927W
				1942W	2.304 €	1942W
				2022W	2.997 €	2022W

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

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

*6 x 6 mm Patates Kızartması cihazı:

- Aşağıdaki makinelerle uyumludur:

- CL 50, CL 50 Ultra, R 502, R 502 V.V. Bu makinelerde EasyLoader'a ek olarak kullanılmalıdır (sayfa 47)
- Otomatik Besleme Başlıklı CL 55 ve CL 60

- Aşağıdaki makinelerle uyumlu değildir:

- R 752 V.V., CL 50 Gourmet, CL 52
- İtici Besleme Başlıklı CL 55 ve CL 60

DİSK SEÇİMİ AKSESUARLAR

YENİ

EasyClean Xpress

R 502 - R 752 V.V. ile CL 50 - CL 60 serilerinin
EXPERT dilimleme ızgaralarını
temizlemek için sıfır atık çözümü

- Hızlı, temizlemesi kolay
- Sıfır atık
- Izgara başına 250 g tasarruf edin



Küp kesim ekipmanları için	Ref.
8 mm	49305
10 mm	49309
12 mm	49313
14 mm	49314



YENİ

D-Clean Kit

Küp kesim ızgara temizleme aleti



Ekipman tutucu

- **ESSENTIAL** R 402 - CL 40
- **EXPERT** R 502 ila R 752 V.V. - CL 50 ila CL 60

+



Küp kesim ızgara
temizleme aleti

5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm
ve 14 mm

+



Sıyrıcı alet

	Ref.	
D-Clean Kit	29246	109 €

DUVARA MONTE AKSESUAR ASKISI:

BIÇAK ve 8 DİSK
> R 201 XL'den R 402'ye

Ref.	
107810	59 €



DUVARA MONTE 4 PASLANMAZ ÇELİK ÇUBUKLU DİSK ASKISI:

> 16 küçük disk veya 8 büyük disk

Ref.	
107812	69 €



DİSK DOLABI:

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

Ref.	
27258	28 €



PASLANMAZ ÇELİK DUVAR DİSK TUTUCU

Ref.	
101230	105 €



DİSK KORUMA:

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

Ref.	
39726	28 €



MİNİ KASE

> R 502 ila R 752 V.V ve CL 50 ila CL 60 arası **EXPERT**
serisi
> Küp kesim ve ince dilimleme ekipmanıyla uyumlu
değildir.

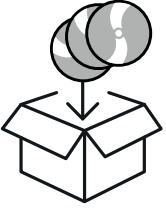
Ref.	
39716	63 €



TÜM MUTFAKLAR İÇİN ORTAK ÇÖZÜM

ESSENTIAL Serisi 1-4

4 DİSK



Dilimleyiciler
2 mm ve 4 mm

Rendeleyiciler
2 mm

Jülyen
4 x 4 mm



401 €

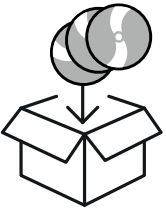
Ref.

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

1907

Duvara monte disk tutucular (2'li set) ÜCRETSİZ

5 DİSK



Dilimleyiciler
2 mm ve 4 mm

Rendeleyiciler
2 mm

Jülyen
4 x 4 mm ve 8 x 8 mm



518 €

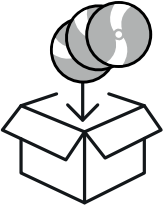
Ref.

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

1946

Duvara monte disk tutucular (2'li set) ÜCRETSİZ

6 DİSK



Dilimleyiciler
2 mm ve 4 mm

Rendeleyiciler
2 mm

Jülyen
4 x 4 mm

Küp

10 x 10 x 10 mm



752 €

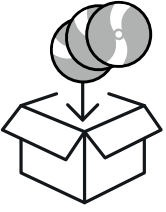
Ref.

CL 30 Bistro

1945W

Duvara monte disk tutucular (2'li set) ÜCRETSİZ

7 DİSK



Dilimleyiciler
2 mm ve 4 mm

Rendeleyiciler
2 mm

Jülyen
4 x 4 mm ve 8 x 8 mm

Küp

10 x 10 x 10 mm



752 €

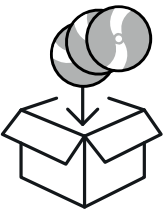
Ref.

R 402

1944W

Duvara monte disk tutucular (2'li set) ÜCRETSİZ

8 DİSK



Dilimleyiciler
2 mm ve 4 mm

Rendeleyiciler
2 mm

Jülyen
2 x 2 mm ve 2 x 4 mm ve 4 x 4 mm

Küp

10 x 10 x 10 mm



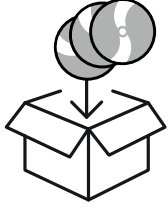
983 €

Ref.

CL 30 Bistro

1909W

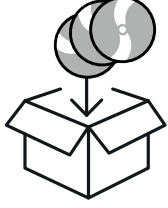
Duvara monte disk tutucular (2'li set) ÜCRETSİZ

EXPERT Serisi 5-7**7 DİSK - RESTORANLAR****Dilimleyiciler**
2 mm ve 5 mm**Rendeleyiciler**
2 mm**Jülyen**
3 x 3 mm ve 4 x 4 mm**Küp**
10 x 10 x 10 mm

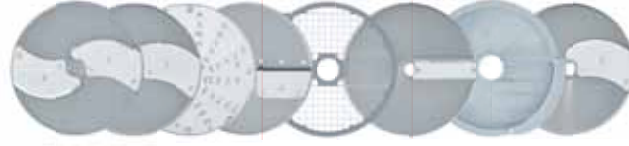
1.388 €



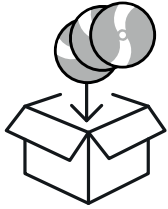
Ref.	
R 502, R 752 V.V., CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 ve CL 60	1943W

Duvara monte disk tutucular (2'li set) ÜCRETSİZ**8 DİSK - RESTORANLAR****Dilimleyiciler**
2 mm ve 5 mm**Rendeleyiciler**
2 mm**Jülyen**
3 x 3 mm**Küp**
10 x 10 x 10 mm**Parmak patates**
10 x 10 mm

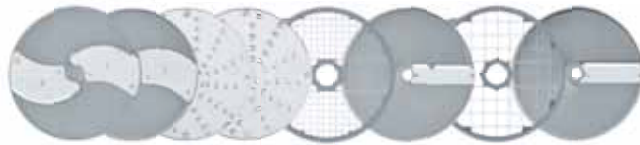
1.537 €



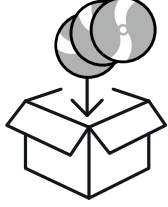
Ref.	
R 502, ve R 752 V.V.	1933W

Duvara monte disk tutucular (2'li set) ÜCRETSİZ**8 DİSK - RESTORANLAR****Dilimleyiciler**
2 mm ve 5 mm**Rendeleyiciler**
2 mm ve 3 mm**Küp**
10 x 10 x 10 mm ve 20 x 20 x 20 mm

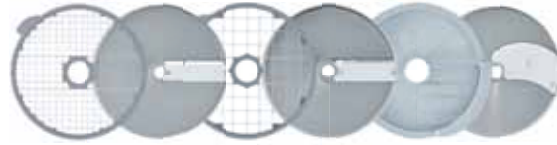
1.392 €



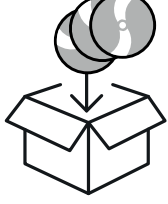
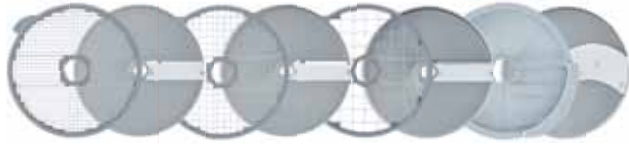
Ref.	
CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 ve CL 60	1927W

Duvara monte disk tutucular (2'li set) ÜCRETSİZ**12 DİSK - KURUMLAR****Dilimleyiciler**
2 mm ve 5 mm**Rendeleyiciler**
2 mm ve 3 mm**Jülyen**
3 x 3 mm ve 4 x 4 mm**Küp**
10 x 10 x 10 mm ve 20 x 20 x 20 mm**Parmak patates**
10 x 10 mm

2.304 €



Ref.	
R 502, R 752 V.V., CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 ve CL 60	1942W

Duvara monte disk tutucular (2'li set) ÜCRETSİZ**16 DİSKLİ MULTICUT PAKETİ****Dilimleyiciler**
1 mm, 2 mm, 4 mm**Rendeleyiciler**
1.5 mm, 3 mm**Jülyen**
2.5 x 2.5 mm, 2 x 10 mm, 4 x 4 mm**Küp**
5 x 5 x 5 mm, 10 x 10 x 10 mm, 20 x 20 x 20 mm**Parmak patates**
10 x 10 mm**HER ŞEKİLDE VE BOYUTTA MEYVE VE SEBZELER**

Büyük yemek sektörlerinde çalışan aşçılar, Beslenme ihtiyacının sürekli olarak arttığı bu dönemde daha fazla meyve ve taze sebze sunmak için çözüm arıyor. Bu sayede okul yemekhaneleri, şirket kafeteryaları ve sağlık kuruluşlarında sunulan yemeklerin besin kalitesinin artırılması hedeflenmektedir.

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

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

Ref.	
R 502, R 752 V.V., CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 ve CL 60	2022W

2 adet duvara monte disk tutucu (2'li set) ÜCRETSİZ

2.297 €

PÜRE FONKSİYONU

R 502 - R 752 V.V.

CL 50 - CL 52 - CL 55 - CL 60

• Hacim ve hız

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

• Ergonomi

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

• Çok yönlülük

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



1

Besleme oluğu
(yalnızca R 502, CL 50 ve CL 50 Ultra için).

Püre aksesuarı



2

Bıçak
Püre ızgarası:
3 mm veya 6 mm

Püre ekipmanı

Özel püre boşaltma disk



Püre aksesuarı aşağıdakilerden oluşur:

- Patateslerin yüklenmesini kolaylaştırmak için besleme oluğu (sadece R 502, CL 50 ve CL 50 Ultra için)
- bıçak
- Ø 3 mm veya 6 mm özel ızgara
- özel püre tahliye disk

		Ref.	
Ø 3 mm püre aksesuarı (R 502, CL 50 ve CL 50 Ultra)	1 + 2	28207	524 €
Ø 3 mm püre ekipmanı (R 752 V.V., CL 52, CL 55 ve CL 60)	2	28208	393 €
Ø 6 mm püre aksesuarı (R 502, CL 50 ve CL 50 Ultra)	1 + 2	28209	524 €
Ø 6 mm püre ekipmanı (R 752 V.V., CL 52, CL 55 ve CL 60)	2	28210	393 €



Robot-Coupe'tan domatesleri ince ince dilimlemek ve kusursuz sırlı kesim elde etmek için 3 Çözüm



1 CL 50 Sürekli fırlatma

Küçük ve büyük miktarlar



VERİMLİLİĞİ
ARTIRIN

6 kg = 1 dak.



2 CL 50 + Mini kase

9 adede kadar domatesi dilimleyerek kullanıma hazır hale getirebilirsiniz



63 €

Ref.

Mini kase (R 502 - R 502 V.V. - CL 50 - CL 50 Ultra - CL 50 Gourmet)

39716



3 CL 50 + EasyStacker

Tek seferde 1 domatesi dilimle ve istifle



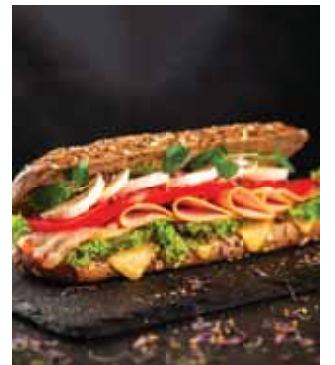
YENİ

155 €

Ref.

EasyStacker (CL 50 - CL 50 Ultra - CL 50 Gourmet)

49332





Robot-Coupe'un patates kızartması çözümleri

5 boy = en geniş kesim yelpazesi



YENİ

6 x 6 mm
Ref. 29230W



8 x 8 mm
Ref. 28134W



8 x 16 mm
Ref. 28159W



10 x 10 mm
Ref. 28135W



10 x 16 mm
Ref. 28158W

YENİ

**Parmak patates ekipmanı
6x6 mm: Canınız çektiğinde
kızarmış taze patates!**



VERİMLİLİĞİ
ARTIRIN

6 kg = 1 dak.

- Son derece hızlı pişirme süresi
- Hiç olmadığı kadar çıtır patatesler
- Daha yüksek verim

YENİ

EasyLoader

- Daha fazla üretim için **sürekli besleme**.
- Optimize edilmiş uzunlamasına patates kesimi sayesinde **güzel ve uzun büyük dilimler** oluşturur.



VERİMLİLİĞİ
ARTIRIN

25 kg = 4 dak.

	Ref.	
EasyLoader (R 502 ve CL 50)	1	49323 214 €
6 x 6 mm Patates Kızartması cihazı (R 502 ve CL 50)	1 + 2	49324 532 €
8 x 8 mm Patates Kızartması cihazı (R 502 ve CL 50)	1 + 2	49325 477 €
8 x 16 mm Patates Kızartması cihazı (R 502 ve CL 50)	1 + 2	49326 477 €
10 x 10 mm Patates Kızartması cihazı (R 502 ve CL 50)	1 + 2	49327 477 €
10 x 16 mm Patates Kızartması cihazı (R 502 ve CL 50)	1 + 2	49328 434 €
6 x 6 mm Patates Kızartması ekipmanı (CL 55 ve CL 60 Auto)*	2	29230W 490 €

*yle uyumlu değildir R 752 V.V. - CL 50 Gourmet - CL 52 - CL 55 İtme Kafalı - CL 60 İtme Kafalı.

YENİ

Yüzey kaplama: Mineral+[®] Series 5-7



Yüksek Dayanıklılık

Bu mineral bazlı işlem, diskin yüzeyinde optimum koruma sağlar.



Korunan Tazelik

Bu işlem, disk üzerindeki sürtünmeyi azaltarak mükemmel bir kesim sağlar ve meyve ve sebzelerin tazeliğini korur.



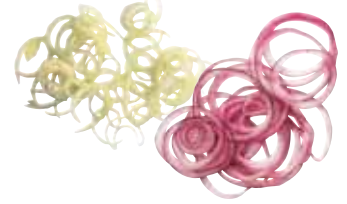
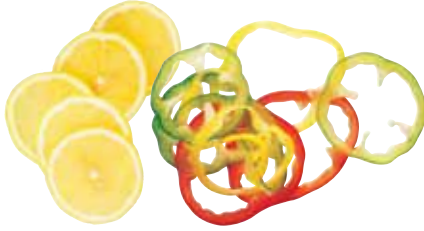
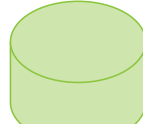
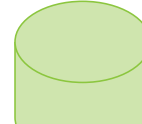
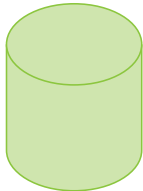
Kolay Temizlik

Bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Bu yeni diskler, yeni görünümleri ve ürün kodları üzerindeki W harfi sayesinde kolaylıkla tanınabilirler.

EN BÜYÜK KESİM ÇEŞİTLİLİĞİ

DİLİMLEYİCİLER

EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V. ve R 752 V.V.**ESSENTIAL** CL 20, CL 30 Bistro, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 402**0,6 mm bademler**
Ref. 28166W**0,8 mm**
Ref. 28069W**1 mm**
Ref. 28062W
Ref. 27051**2 mm**
Ref. 28063W
Ref. 27555**3 mm**
Ref. 28064W
Ref. 27086**4 mm**
Ref. 28004W
Ref. 27566**5 mm**
Ref. 28065W
Ref. 27087**6 mm**
Ref. 28196W
Ref. 27786**8 mm**
Ref. 28066W**10 mm**
Ref. 28067W**14 mm***
Ref. 28068W**4 mm pişmiş patates**
Ref. 27244W**6 mm pişmiş patates**
Ref. 27245W

Yeşil semboller 1:1 ölçөгündedir

* CL 50 Gourmet hariç



RENDELEYİCİLER



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

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

ESSENTIAL Özel CL 30 Bistro

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



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



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



4 mm
Ref. 28073W



5 mm
Ref. 28059W



6 mm
Ref. 27046



7 mm
Ref. 28016W



9 mm
Ref. 28060W
Ref. 27632



Parmesan
Ref. 28061W
Ref. 27764



Rösti tipi patates
Ref. 27164W
Ref. 27191



Çiğ patates
Ref. 27219W



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



DALGALI

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

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



2 mm
Ref. 27068W



3 mm
Ref. 27069W
Ref. 27622



5 mm
Ref. 27070W
Ref. 27623

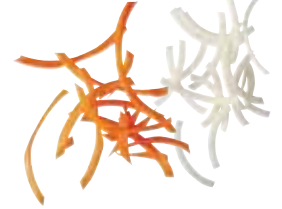


Yeşil semboller 1:1 ölçөгindedir

* CL 30 Bistro hariç

EN BÜYÜK KESİM ÇEŞİTLİLİĞİ

ŞERİT - JÜLYEN

EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V. ve R 752 V.V.**ESSENTIAL** CL 20, CL 30 Bistro, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 402**1 x 8 mm**
tagliatelle
Ref. 28172W**1 x 26 mm**
soğan ve lahana
Ref. 28153W**2 x 4 mm**
Ref. 27072W
Ref. 27080**2 x 6 mm**
Ref. 27066W
Ref. 27081**2 x 8 mm**
Ref. 27067W**2 x 10 mm**
Tagliatelles
Ref. 28173W**2 x 2 mm**
Ref. 28051W
Ref. 27599**2,5 x 2,5 mm**
Ref. 28195W**3 x 3 mm**
Ref. 28101W**4 x 4 mm**
Ref. 28052W
Ref. 27047**6 x 6 mm**
Ref. 28053W
Ref. 27610**8 x 8 mm**
Ref. 28054W
Ref. 27048

PARMAK PATATES

EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V. ve R 752 V.V.**EXPERT** CL 50, CL 50 Ultra, R 502, R 502 V.V. (ekipmanı + EasyLoader*)**EXPERT** CL 55 Otomatik kafa, CL 60 Otomatik kafa (Sadece patates kızartması ekipmanı)**ESSENTIAL** CL 30 Bistro, R 402**6 x 6 mm**
Ref. 49324
Ref. 29230W**8 x 8 mm**
Ref. 28134W
Ref. 49325
Ref. 27116W**8 x 16 mm**
Ref. 28159W
Ref. 49326**10 x 10 mm**
Ref. 28135W
Ref. 49327
Ref. 27117W**10 x 16 mm**
Ref. 28158W
Ref. 49328

EasyLoader'ı keşfetmek için 47. sayfaya göz atın

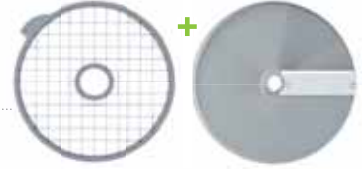
Yeşil semboller 1:1 ölçügedir



KÜP KESİM EKİPMANLARI

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

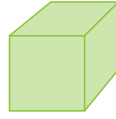
ESSENTIAL CL 30 Bistro, R 402



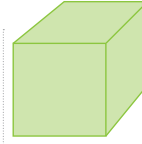
5x5x5 mm
Ref. 28110W



8x8x8 mm
Ref. 28111W
Ref. 27513W



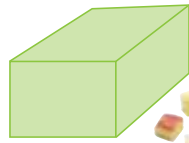
10x10x10 mm
Ref. 28112W
Ref. 27514W



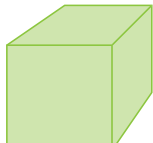
12x12x12 mm*
Ref. 28197W
Ref. 27515W



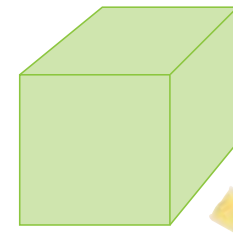
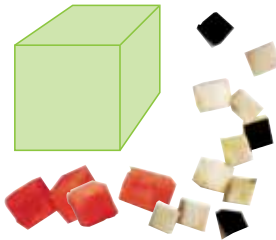
14x14x5 mm
Ref. 28181W



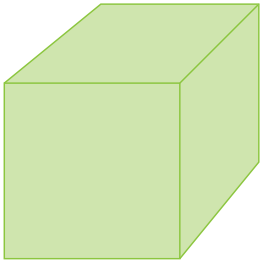
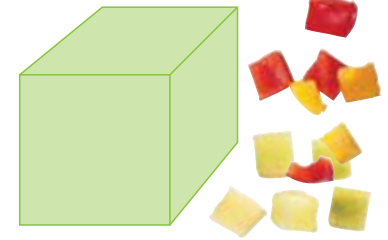
14x14x10 mm
Ref. 28179W



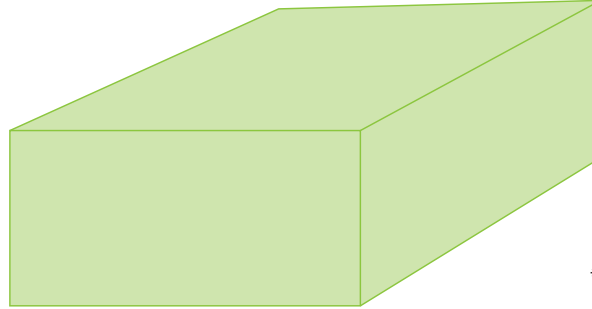
14x14x14 mm*
Ref. 28113W



20x20x20 mm*
Ref. 28114W



25x25x25 mm*
Ref. 28115W



50x70x25 mm*
Salatalar
Ref. 28180W



* CL 50 Gourmet hariç

YENİ

EasyClean Xpress

R 502 - R 752 V.V. ile CL 50 - CL 60 serilerinin **EXPERT** dilimleme ızgaralarını temizlemek için sıfır atık çözümü

Küp kesim ekipmanları için	Ref.	164 €
8 mm	49305	
10 mm	49309	
12 mm	49313	
14 mm	49314	



- Hızlı, temizlemesi kolay
- Sıfır atık
- Izgara başına 250 g tasarruf edin



YENİ

D-Clean Kit

Küp kesim ızgara temizleme aleti



Ekipman tutucu

- **ESSENTIAL** R 402 - CL 40
- **EXPERT** R 502 ila R 752 V.V. - CL 50 ila CL 60

+



Küp kesim ızgara temizleme aleti

5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm ve 14 mm

+



Sıyrıcı alet

	Ref.	109 €
D-Clean Kit	29246	



EŞSİZ KESİMLER

BURNUAZ

CL 50 Gourmet



CL 50 GOURMET

 **2x2x2 mm**
Ref. 28174W



 **3x3x3 mm**
Ref. 28175W



 **4x4x4 mm**
Ref. 28176W

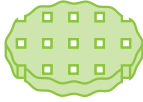


WAFFLE KESİM

CL 50 Gourmet



CL 50 GOURMET



2 mm
Ref. 28198W



3 mm
Ref. 28199W



4 mm
Ref. 28177W



6 mm
Ref. 28178W



Yeşil semboller 1:1 ölçeğindedir

ROBOT-COUBE İLE EV YAPIMI ETİKETİ

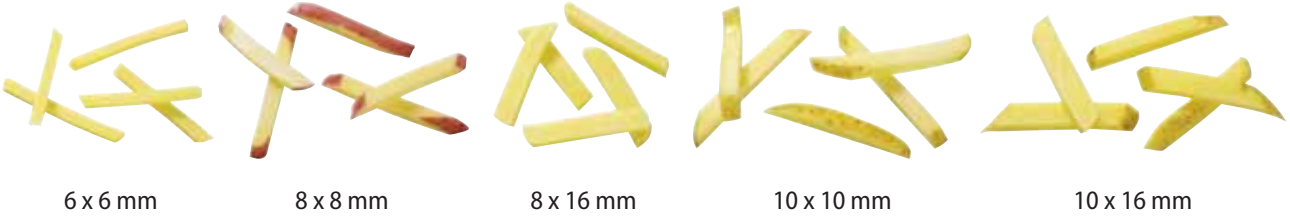
Patateslerinizi kesimden geçirin ve "Ev yapımı" etiketinden yararlanın.



"Ev yapımı" yasaasının 2014-797 sayılı kararname, 13 Temmuz 2014 tarihinde Resmi Gazete'de yayımlandı. "Ev yapımı" yemek, çiğ ürünler kullanılarak tamamen yerinde pişirilen/işlenen yemektir. Patatesler bu kararname çerçevesinde özel bir düzenlemeye tabidir. Örneğin, dondurulmuş patatesler "Ev yapımı" olarak adlandırılmaz.

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

En geniş parmak patates çeşitliliği!



6 x 6 mm

8 x 8 mm

8 x 16 mm

10 x 10 mm

10 x 16 mm

Kibrit patates



2 x 2 mm

Talaş patates kızartması



4 x 4 mm

6 x 6 mm

Waffle-kesim patates



2 x 2 mm

Küçük patates



14 x 14 mm veya 20 x 20 mm

Cips



1 veya 2 mm

Fırında patates



5 mm

Püre



SEBZE DOĞRAMA

SET ÜSTÜ SEBZE DOĞRAMA
AYAKLI SEBZE DOĞRAMA

sayfa 56
sayfa 66



EN BÜYÜK KESİM ÇEŞİTLİLİĞİ

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



SEBZE DOĞRAMA SET ÜSTÜ

Büyük hacimli oluk

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



Çabuklu menteşe

Kapağın hemen çıkarılması sayesinde kolay temizliğe olanak tanır.

Easy Guide

Paslanmaz çelik motor bloku

Silindirik oluk

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



ASENKRON
MOTOR

Yandan çıkartma
Yerden tasarruf ve kullanım rahatlığı.



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



İNNOVASYON

EXACTITUBE İTİCİ APARATI

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



**VERİMLİLİĞİ
ARTIRIN**

20 kg'a kadar = 4 dak.*

Dilimlenmiş salatalıklar



*Veriler kesimlere ve malzemelere göre değişebilir.

EN BÜYÜK KESİM ÇEŞİTLİLİĞİ!

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



PÜRE FONKSİYONU CL 50, CL 52, CL 55, CL 60

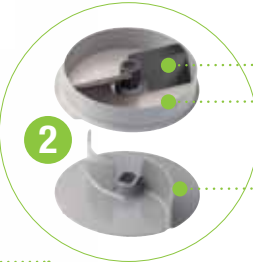


Püre aksesuarı



Besleme oluğu
(yalnızca CL 50 ve CL 50 Ultra için)

1



Bıçak
Püre ızgarası:
3 mm veya 6 mm

2

Özel püre boşaltma diski

Püre ekipmanı

Püre aksesuarı aşağıdakilerden oluşur:

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



		Ref.	
Ø 3 mm püre aksesuarı (CL 50 ve CL 50 Ultra)	1 + 2	28207	524 €
Ø 3 mm püre ekipmanı	2	28208	393 €
Ø 6 mm püre aksesuarı (CL 50 ve CL 50 Ultra)	1 + 2	28209	524 €
Ø 6 mm püre ekipmanı	2	28210	393 €

SET ÜSTÜ SEBZE DOĞRAMA



Pratik akış/saat:



50 kg'a kadar



50 kg'a kadar



150 kg'a kadar

İSTEĞE BAĞLI
24
DISKLER

RENDE / DİLİM / DALGALI / JÜLYEN

İSTEĞE BAĞLI
29
DISKLER

+ KÜP + PARMAK PATATES KIZARTMASI

İSTEĞE BAĞLI
50
DISKLER

+ BURNUAZ ve MANDOLİN

+ MAYDANOZ AROMATİK OTLAR

CL 50 Gourmet



- Tek fazlı
- 1 hız ayarı

CL 50 Ultra



- Tek fazlı
- 1 hız ayarı
- Püre aksesuarı*

CL 20



- Tek fazlı
- 1 hız ayarı

CL 30 Bistro



- Tek fazlı
- 1 hız ayarı

CL 50



- Tek fazlı
- 1 hız ayarı
- Püre aksesuarı*

Tüm ayaklı modelleri sayfa 68'de bulabilirsiniz



150 kg'a kadar



250 kg'a kadar

RENDE / DİLİM / DALGALI / JÜLYEN

+ KÜP + PARMAK PATATES KIZARTMASI



CL 50 Ultra Pizza



CL 50 Ultra Catering



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

CL 50 Ultra Koleksiyon Parçaları



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

CL 52



- Tek fazlı
- 1 hız ayarı
- Püre ekipmanı*

SET ÜSTÜ SEBZE DOĞRAMA



CL 20 1.530 €

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

Modelinizi seçin:

	CL 20	Ref.
CL 20 230V/50/1		22394
5 disk paketi	518 €	1946
4 disk paketi	401 €	1907



D-Clean Kit



CL 30 Bistro 1.703 €

Motor	Asenkron
Güç	500 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	500 dev/dak.
Oluklar	Yarımay oluk Ø 58 mm silindirik oluk
Kapak ve hazne	Kompozit malzeme
Motor bloku	Kompozit malzeme
D-Clean Kit	Dahil
Diskler	Dahil değil

	CL 30 Bistro	Ref.
CL 30 Bistro 230V/50/1		24432
5 disk paketi	518 €	1946
4 disk paketi	401 €	1907
6 disk paketi	752 €	1945W
8 disk paketi	983 €	1909W

Disk ve paket seçeneklerimizi keşfetmek için sayfa 40'e göz atın





CL 50 - 1V 2.521 €

CL 50 Ultra - 1V 2.682 €

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

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

Modelinizi seçin:



CL 50	Ref.
CL 50 230V/50/1	24440
7 disk paketi - Restoranlar	1.388 € 1943W
8 disk paketi - Restoranlar	1.392 € 1927W
12 disk paketi - Kurumlar	2.304 € 1942W

CL 50 Ultra	Ref.
CL 50 Ultra 230V/50/1	24465
7 disk paketi - Restoranlar	1.388 € 1943W
8 disk paketi - Restoranlar	1.392 € 1927W
12 disk paketi - Kurumlar	2.304 € 1942W

Disk ve paket seçeneklerimizi keşfetmek için sayfa 40'e göz atın



İsteğe bağlı parçaları seçin:

İsteğe bağlı parça	Ref.
Exactitube ek itme kolu	42 € 49212
3 mm püre aksesuarı	524 € 28207
6 mm püre aksesuarı	524 € 28209
Mini kase	63 € 39716



CL 50 Ultra Pizza

Pizzalarınızı yapmak için kişiye özel teklif!

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

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



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



D-Clean Kit



Surface 139 cm²



CL 50 Ultra Pizza 3.166 €

Motor	Asenkron
Güç	550 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	375 dev/dak.
Oluklar	2,2 L yarımay oluk Ø 58 mm ve Ø 39 mm silindirik oluk, Exactitube itici aparatı - Dahil

Kapak ve hazne	Metal
Motor bloku	Paslanmaz çelik
D-Clean Kit	Dahil
Mini kase	Dahil

Diskler 2 mm dilimleyici, 4 mm dilimleyici + 7 mm rendeleyici - **Dahil**

Modelinizi seçin:

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

İsteğe bağlı parçaları seçin:

CL 50 Ultra Pizza		
İsteğe bağlı parça	Ref.	
Exactitube ek itme kolu	49212	42 €
3 mm püre aksesuarı	28207	524 €
6 mm püre aksesuarı	28209	524 €

CL 50 GOURMET

Mükemmellik tercihi



*Ara parçayla 58 mm
*Ara parçasız 68 mm



D-Clean Kit

CL 50 Gourmet

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

Modelinizi seçin:

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

Disk ve paket seçeneklerimizi keşfetmek için sayfa 40'e göz atın



3 Burnuaz

2 mm - 3 mm - 4 mm

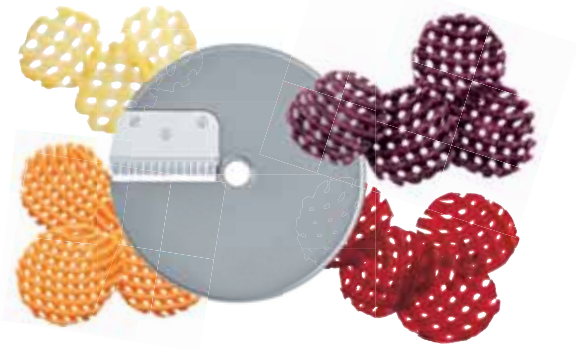


Burnuaz

İsteğe bağlı parçalar	Ref.	
2 x 2 x 2 mm burnuaz	28174W	316 €
3 x 3 x 3 mm burnuaz	28175W	
4 x 4 x 4 mm burnuaz	28176W	

4 Waffle kesim

2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



waffle kesim

İsteğe bağlı parçalar	Ref.	
2 mm waffle kesim	28198W	276 €
3 mm waffle kesim	28199W	
4 mm waffle kesim	28177W	
6 mm waffle kesim	28178W	

Maydanoz ve aromatik bitki kiti

2 ara parça



1 mm'lik maydanoz ve ot kiti aşağıdakileri içerir:

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

	Ref.	
1 mm maydanoz kiti	28194W	263 €

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

	Ref.	
Tabule kiti	28192W	897 €

CL 52

Büyük hacimli sebzeleri hızla kesmek için tasarlanmıştır.



- Çalışma konforu
- MSD'lerin önlenmesi
- Zorluğun azaltılması



EKSTRA HASSAS

Silindirik oluk

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

EKSTRA BÜYÜK

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



Easy Guide

EKSTRA GÜÇLÜ

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



İNOVASYON



DİKKAT ÇEKİCİ ERGONOMİ

Kullanıcının daha az çabayla daha fazla üretmesini sağlayan takviyeli hareketli kol



ASENKRON MOTOR



YANDAN ÇIKARMA

Yerden tasarruf ve çalışma konforu.

Kolay boşaltım için özel lahana aracı.





CL 52 - 1V 4.285 €

Motor	Asenkron
Güç	750 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	375 dev/dak.
Oluklar	4,4 L tam daire oluk Ø 58 mm ve Ø 39 mm silindirik oluk, Exactitube itici aparatı - Dahil
Kapak ve hazne	Metal
Motor bloku	Paslanmaz çelik
Aksesuarlar	Motor mili fırçası - Dahil
D-Clean Kit	Dahil
Diskler	Dahil değil

Modelinizi seçin:



CL 52 Restoranlar	Ref.
CL 52 230V/50/1	24490
7 disk paketi - Restoranlar	1.388 € 1943W
8 disk paketi - Restoranlar	1.392 € 1927W
12 disk paketi - Kurumlar	2.304 € 1942W

Disk ve paket seçeneklerimizi keşfetmek için sayfa 40'e göz atın



İsteğe bağlı parçaları seçin:

		CL 52
İsteğe bağlı parça		Ref.
Exactitube ek itme kolu	50 €	49221
3 mm püre ekipmanı	393 €	28208
6 mm püre ekipmanı	393 €	28210
Motor mili fırçası	32 €	49257



SEBZE DOĞRAMA

AYAKLI

Büyük hacimlerin hazırlanması için özel olarak çalışılmış çözümler.

EKSTRA HASSAS

Silindirik oluk

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

EKSTRA BÜYÜK

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

Easy Guide

EKSTRA GÜÇLÜ

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



ASENKRON MOTOR

İNNOVASYON

DİKKAT ÇEKİCİ ERGONOMİ

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



- Çalışma konforu
- MSD'lerin önlenmesi
- Zorluğun azaltılması

YANDAN ÇIKARMA

Yerden tasarruf ve çalışma konforu.



CL 55 otomatik kafa



CL 55 itmeli kafa
(227 cm² yüzey) entegre borulu



CL 55 4 tüplü kafa
2 adet $\varnothing 50$ mm boru / 2 adet
 $\varnothing 70$ mm boru



CL 55 2 tüplü kafa
Düz ve eğimli borular

EN BÜYÜK KESİM ÇEŞİTLİLİĞİ !

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





Pratik akış/saat:



400 kg

RENDE / DİLİM / DALGALI / JÜLYEN

+ KÜP + PARMAK PATATES KIZARTMASI



CL 55 İtme Kafalı



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

CL 55 2 Kafalı



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

CL 55 Çalışma İstasyonu



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

Tüm set üstü modelleri sayfa 58'de bulabilirsiniz

* İsteğe bağlı aksesuarlar



RENDE / DİLİM / DALGALI / JÜLYEN

+ KÜP + PARMAK PATATES KIZARTMASI



CL 60 İtme Kafalı



- Üç fazlı
- 2 hız ayarı
- Püre ekipmanı*

CL 60 2 Kafalı



- Üç fazlı
- 2 hız ayarı
- Püre ekipmanı*

CL 60 Çalışma İstasyonu



- Üç fazlı
- 2 hız ayarı
- Püre ekipmanı

AYAKLI SEBZE DOĞRAMA



CL 55 İtme Kafalı 7.618 €

CL 55 2 Kafalı 9.705 €

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

Motor	Asenkron	
Güç	750 W	1100 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V	Üç fazlı 400 V
Hız	375 dev/dak.	375 dev/dak. - 750 dev/dak.
Oluklar	Paslanmaz çelik otomatik kafa 4,4 L tam daire itmeli kafa Ø 58 mm ve Ø 39 mm silindirik oluk, Exactitube itici aparatı - Dahil	
Kapak ve hazne	Metal	
Motor bloku	Paslanmaz çelik	
Hareketli taban	Paslanmaz çelik - frenli 2 tekerlekle donatılmıştır	
Aksesuarlar	Motor mili fırçası - Dahil	
D-Clean Kit	Dahil	
Diskler	Dahil değil	

Modelinizi seçin:

CL 55 İtme Kafalı		Ref.
CL 55 İtme Kafalı 230V/50/1		2245
CL 55 İtme Kafalı 400V/50/3		2214
7 disk paketi - Restoranlar	1.388 €	1943W
8 disk paketi - Restoranlar	1.392 €	1927W
12 disk paketi - Kurumlar	2.304 €	1942W

CL 55 2 Kafalı		Ref.
CL 55 2 Kafalı 230V/50/1		2244
CL 55 2 Kafalı 400V/50/3		2211
7 disk paketi - Restoranlar	1.388 €	1943W
8 disk paketi - Restoranlar	1.392 €	1927W
12 disk paketi - Kurumlar	2.304 €	1942W

Disk ve paket seçeneklerimizi keşfetmek için sayfa 40'e göz atın



CL 55 AKSESUARLAR



Otomatik kafa
Ref. 28170

2.292 €



İtmeli kafa
entegre borulu (227 cm² yüzey)

Ref. 39673
1.882 €



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

2.013 €



Düz ve eğimli tüplü kafa
Ref. 28155

2.288 €



Püre ekipmanı
Ref. 28208 Ø 3 mm 393 €
Ref. 28210 Ø 6 mm 393 €



Exactitube itme kolu
Ref. 49221

50 €



Motor mili fırçası
Ref. 49257

32 €



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

1.172 €



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

Ref. 49132
2.032 €



CL 55 Çalışma İstasyonu

Eksiksiz çözüm

Saatte
1200 kg
sebzeye
kadar

175 mm

59 mm

227 cm² yüzey

D-Clean Kit

AYARLANABİLİR ARABA

3 farklı yükseklik

Sebze ve meyveleri kolayca taşıyıp yüklemek ve aksesuarları saklamak için.



CL 55 Çalışma İstasyonu 13.963 €

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

CL 55 Çalışma İstasyonu

Ref.

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

VERİMLİLİĞİ
ARTIRIN20 kg/dk'ya
kadar*

Lahana salatası



*Veriler kesimlere ve malzemelere göre değişebilir.

ÖZETE GERİ DÖN

AKSESUARLAR DAHİL EKSIKSİZ BİR KOLEKSİYON!

Otomatik kafa

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



İtmeli kafa

Lahana veya kereviz gibi hacimli sebzeler için özel.



16 diskli MultiCut paketi

16 disk dahil.



Dilimleyiciler

Rendeleyiciler



Küp



Parmak patates

Jülyen



16 disk için duvara monte 4 disk askısı

Exactitube itici aparatı

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



3 mm püre ekipmanı

Büyük miktarlarda, kaliteli ve lezzetli taze püre yapmak için.



Motor mili fırçası



GN 1/1 ayarlanabilir araba

Ürünlerin taşınması, yüklenmesi ve aksesuarların saklanması için.

2 adet GN 1/1 tepsi temin edilir.



Üretim modu

Depolama modu

AYAKLI SEBZE DOĞRAMA



227 cm² yüzey



D-Clean Kit



YENİ

Boşaltma kanalı
Sebzeleri hazne içine en iyi şekilde dağıtır.



D-Clean Kit

CL 60 1te Kafa 11.853 €

CL 60 2 Kafa 15.660 €

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

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

Modelinizi seçin:



CL 60 1te Kafa		Ref.
CL 60 1te Kafa 400V/50/3		2319FA
7 disk paketi - Restoranlar	1.388 €	1943W
8 disk paketi - Restoranlar	1.392 €	1927W
12 disk paketi - Kurumlar	2.304 €	1942W

CL 60 2 Kafa		Ref.
CL 60 2 Kafa 400V/50/3		2325FA
7 disk paketi - Restoranlar	1.388 €	1943W
8 disk paketi - Restoranlar	1.392 €	1927W
12 disk paketi - Kurumlar	2.304 €	1942W

Disk ve paket seçeneklerimizi
keşfetmek için sayfa 40'e göz atın



CL 60 AKSESUARLARI



Otomatik kafa
Besleme plakalı
Ref. 49681
3.578 €

39681



İtmeli kafa
Ref. 39680
2.367 €



4 tüplü kafa
2 adet Ø 50 mm boru
2 adet Ø 70 mm boru
Ref. 49682
2.138 €

28162



Düz ve eğimli tüplü kafa
Ref. 28157
2.315 €



Püre ekipmanı
Ref. 28208 Ø 3 mm 393 €
Ref. 28210 Ø 6 mm 393 €



Exactitube itme kolu
Ref. 49221
50 €



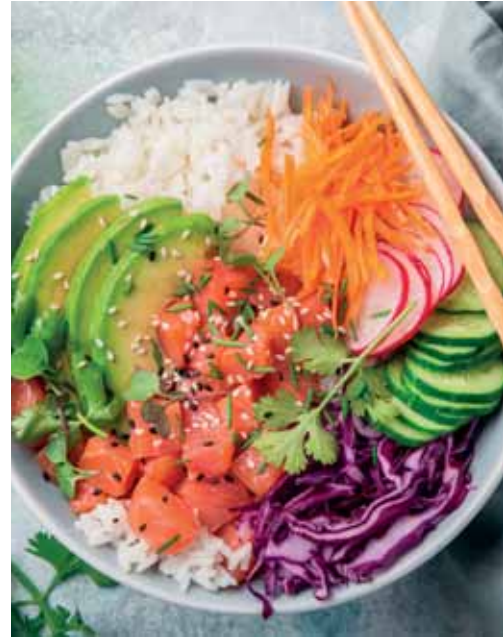
Motor mili fırçası
Ref. 49257
32 €



Ergomobile araba
Tepsisiz teslim edilir.
3 adet GN 1/1 tepsi alacak
şekilde tasarlanmıştır.
Ref. 49066
1.562 €



16 disk, 8 ekipman ve 3 kafa için
Aksesuar saklama arabası, bir
GN1/1 kapla birlikte teslim edilir
(aksesuarlar dahil değildir)
Ref. 49132
2.032 €



CL 60 Workstation

Saatte
1800 kg
sebzeye
kadarAKSESUAR SAKLAMA
ARABASI

Farklı zemin seviyelerine
uyum sağlamak için
ayarlanabilir ayak.



D-Clean Kit

CL 60 Çalışma İstasyonu 24.464 €

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

YENİ

Boşaltma kanalı
Sebzeleri hazne
içine en iyi şekilde
dağıtır.

VERİMLİLİĞİ
ARTIRIN

5 dakikada 50 kg'a kadar*
Parmak Patates



*Veriler kesimlere ve malzemelere göre değişebilir.

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

AKSESUARLAR DAHİL EKSIKSİZ BİR KOLEKSİYON!



Otomatik kafa

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



İtmeli kafa

Lahana veya kereviz gibi hacimli sebzeler için özel.



4 tüplü kafa

Salatalık ve kabak gibi uzun sebzeler için özel.



Exactitube itici aparatı

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



3 mm püre ekipmanı

Büyük miktarlarda, kaliteli ve lezzetli taze püre yapmak için.



Aksesuar saklama arabası

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



Motor mili fırçası



16 diskli MultiCut paketi

16 disk dahil.



Dilimleyiciler

Rendeleyiciler



Küp



Parmak patates

Jülyen



16 disk için duvara monte 4 disk askısı

Ergomobile araba

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



PARÇALAYICI MİKSERLER

SET ÜSTÜ PARÇALAYICI MİKSERLER
DİK TİP PARÇALAYICILAR

sayfa 80
sayfa 88



PASTACILIKTA VE MUTFAKTA VAZGEÇİLMEZ!

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



PARÇALAYICI MİKSERLER SET ÜSTÜ

KAPAK

Üretim sırasında sıvı veya malzeme ekleme imkanı.

HAZNE

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

ERGONOMİK SAP

Haznenin kolay kullanımı için.



**ASENKRON
MOTOR**

ZAMANLAYICI

Tariflerin gerçekleştirilmesinde daha fazla çalışma konforu, hassasiyet ve düzenlilik.

Easy Guide

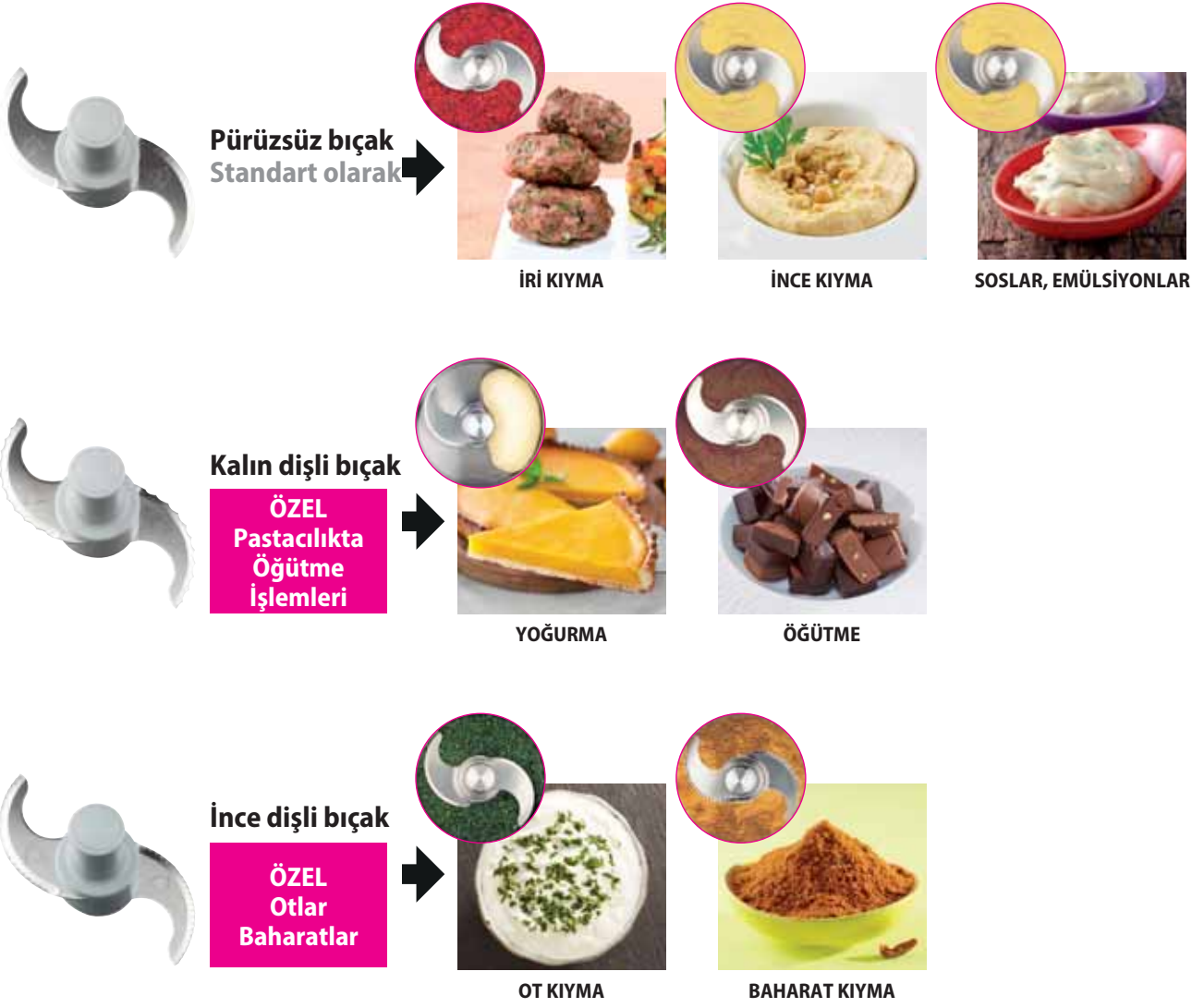


İNOVASYON

HAZNE ALTI BIÇAK

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

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



**VERİMLİLİĞİ
ARTIRIN**

R 7 V.V.

4 kg = 2 dak.

Badem tozu



R-MIX FONKSİYONU

R-Mix®

R 7 V.V. üzerinde.

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



SET ÜSTÜ PARÇALAYICI MİKSERLER

ÇALIŞMA OLANAKLARI

Modeller	Maksimum yük kapasitesi				Kuver sayısı	Çalışma süresi
	Kıyma (en fazla)	Emülsiyonlar (en fazla)	Hamur* (en fazla)	Öğütme (en fazla)		
R 2	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	1 ile 50 arası	1 ila 4 dakika
R 3 - 1500	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	1 ile 50 arası	
R 4 - 1V / R 4 - 2V	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	50 ile 100 arası	
R 5 - 1V / R 5 - 2V	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	50 ile 200 arası	
R 7 / R 7 V.V.	2,7 kg	3,8 kg	2,7 kg	1,7 kg	100 ile 200 arası	
R 8	3 kg	5 kg	4 kg	2 kg	200 ile 300 arası	

* %60 oranında nemlendirilmiş mayalı hamur miktarı



Miktarlar*



1,5 kg



2,5 kg

2 HIZ AYARI 1500 ve 3000 dev/dak.

R 4 - 2V



İSTEGE BAĞLI
3
BİÇAKLAR
4,5 L

• Üç fazlı

1 HIZ 3000 dev/dak.

R 2



• Tek fazlı

İSTEGE BAĞLI
3
BİÇAKLAR

2,9 L

R 3 - 1500



• Tek fazlı

İSTEGE BAĞLI
3
BİÇAKLAR

3,7 L

R 4 - 1V



• Tek fazlı

İSTEGE BAĞLI
3
BİÇAKLAR

4,5 L

* İşlem başına maksimum çalışılan miktar



Miktarlar*



3 kg



3,5 kg



5 kg

DEĞİŞKEN HIZ 300 ila 3500 dev/dak.

R7 V.V.



İSTEGE BAĞLI
3
BIÇAKLAR
7,5 L

- Tek fazlı
- R-Mix®

2 HIZ AYARI 1500 ve 3000 dev/dak.

R5 - 2V



İSTEGE BAĞLI
3
BIÇAKLAR
5,9 L

- Üç fazlı

R7



İSTEGE BAĞLI
3
BIÇAKLAR
7,5 L

- Üç fazlı

R8



İSTEGE BAĞLI
3
BIÇAKLAR
8 L

- Üç fazlı

1 HIZ 3000 dev/dak.

R5 - 1V



İSTEGE BAĞLI
3
BIÇAKLAR
5,9 L

- Tek fazlı

R-Mix®: Ters yönde karıştırma fonksiyonu

Tüm ayaklı modelleri sayfa 90'te bulabilirsiniz

SET ÜSTÜ PARÇALAYICI MİKSERLER



R 2 1.631 €

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



R 3 2.148 €

Motor	Asenkron
Güç	650 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	1500 dev/dak.
Darbe	✓
Hazne	3,7 L paslanmaz çelik
Bıçak	Paslanmaz çelik düz bıçak kanatları - Dahil

Modelinizi seçin:



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

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

İsteğe bağlı parçaları seçin:



İsteğe bağlı parçalar		R 2	R 3	
		Ref.	Ref.	
Kalın dişli bıçak Pastacılık öğütme işlemleri için özel	151 €	27138	27288	151 €
İnce dişli bıçak Otlar ve Baharatlar için özel	151 €	27061	27287	151 €
Ek düz bıçak	137 €	27055	27286	137 €
Duvara monte bıçak askısı		107810	59 €	107810



R 4 - 2V 2.677 €

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



R 4 - 1V 2.488 €

Motor	Asenkron
Güç	700 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	1500 dev/dak.
Darbe	✓
Motor desteği	Metal
Hazne	4,5 L paslanmaz çelik
Bıçak	Paslanmaz çelik düz bıçak kanatları - Dahil

Modelinizi seçin:



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

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

İsteğe bağlı parçaları seçin:



R 4 tüm modeller

İsteğe bağlı parçalar		Ref.
Kalın dişli bıçak Pastacılık öğütme işlemleri için özel	151 €	27346
İnce dişli bıçak Otlar ve Baharatlar için özel	151 €	27345
Ek düz bıçak	137 €	27344
Duvara monte bıçak askısı	59 €	107810



SET ÜSTÜ PARÇALAYICI MİKSERLER



R 5 - 1V 3.400 €

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

Modelinizi seçin:



İsteğe bağlı parçaları seçin:



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



R 5 - 2V 3.400 €

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

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

R 5 tüm modeller

İsteğe bağlı parçalar		Ref.
Kalın dişli bıçak Pastacılık öğütme işlemleri için özel	292 €	27305
İnce dişli bıçak Otlar ve Baharatlar için özel	292 €	27304
Ek düz bıçak	270 €	27303
Sıyırıcı kol	126 €	49552
Bıçak temizleme aracı	50 €	49258



R 7 V.V. 4.825 €

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

Modelinizi seçin:



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

A tipi veya B tipi bir GFCI kullanılması tavsiye edilir



R 8 5.738 €

Motor	Asenkron
Güç	2200 W
Voltaj	Üç fazlı 400 V
Hız	1500 - 3000 dev/dak.
Zamanlayıcı	-
Darbe	✓
Motor desteği	-
Hazne	8 L paslanmaz çelik
Bıçak	Tamamen paslanmaz çelik, 2 adet çıkarılabilir ve ayarlanabilir düz bıçak kanadı - Dahil
R-Mix®	-

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

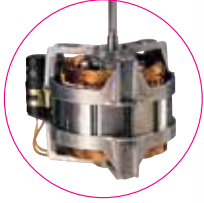
İsteğe bağlı parçaları seçin:



İsteğe bağlı parçalar	R 7 V.V.	R 8
Paslanmaz çelik kalın dişli bıçak Pastacılık öğütme işlemleri için özel	473 €	27308
Paslanmaz çelik ince dişli bıçak Otlar ve Baharatlar için özel		27307
Ek düz paslanmaz çelik bıçak	451 €	27306
Alt kalın dişli bıçak kanadı		49162
Üst kalın dişli bıçak kanadı	77 €	49163
Alt ince dişli bıçak kanadı		49164
Üst ince dişli bıçak kanadı		49165
Alt düz bıçak kanadı	73 €	49160
Üst düz bıçak kanadı		49161
Sıyırıcı kol	126 €	49552
2 kanatlı, kalın dişli paslanmaz çelik bıçak Pastacılık öğütme işlemleri için özel	-	27383
2 kanatlı, ince dişli paslanmaz çelik bıçak Otlar ve Baharatlar için özel	-	27385
2 ek kanatlı, düz paslanmaz çelik bıçak	-	27381
Kalın dişli bıçak kanadı	-	59281
İnce dişli bıçak kanadı	-	59282
Düz bıçak kanadı	-	59280
R-VAC® vakum cihazı	-	29996
Vakum pompası 550 W - 16m3/s	-	69012
		749 €
		734 €
		114 €
		106 €
		2.124 €
		5.651 €

DİKTİP PARÇALAYICILAR

AYAKLI



**ASENKRON
MOTOR**

Easy Guide

KONTROL PANELİ

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

İNOVASYON

HAZNE ALTI PASLANMAZ ÇELİK BİÇAK

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

PASLANMAZ ÇELİK ŞASİ

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

TEKERLEKLER DAHİL

Kolay hareket ve kolay temizlik için 3 gizlenebilir tekerlek.

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

KAPAK SİLECEĞİ

Hazırlık sırasında mükemmel görüş sağlamak için.



HAZNE KİLİTLEME KOLU

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

PASLANMAZ ÇELİK HAZNE
Boşaltma işlemlerini kolaylaştırmak için devrilebilir ve çıkarılabilir hazne.

OPTİMUM SONUÇ İÇİN 3 BİÇAK



VAKUM FONKSİYONU R-Vac®

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

Vakumlu çalışmanın avantajları:

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



**VERİMLİLİĞİ
ARTIRIN**

R 45

20 kg = 2 dak.

Humus



DİK TİP PARÇALAYICILAR



Miktarlar*



3 ila 6



3 ila 12



4 ila 14

2 HIZ AYARI 1500 ve 3000 dev/dak.

R 10



İSTEGE BAĞLI
3
BİÇAKLAR

11,5 L

• Üç fazlı

R 20



İSTEGE BAĞLI
3
BİÇAKLAR

20 L

• Üç fazlı

R 23



İSTEGE BAĞLI
3
BİÇAKLAR

23 L

• Üç fazlı



Miktarlar*



4 ila 17



6 ila 27



6 ila 36

2 HIZ AYARI 1500 ve 3000 dev/dak.

R 30



İSTEGE BAĞLI
3
BİÇAKLAR

28 L

• Üç fazlı

R 45



İSTEGE BAĞLI
3
BİÇAKLAR

45 L

• Üç fazlı

R 60



İSTEGE BAĞLI
3
BİÇAKLAR

60 L

• Üç fazlı

* İşlem başına çalışma miktarları

ÇALIŞMA KAPASİTELERİ

Modeller	Maksimum yük kapasitesi				Kuver sayısı	Çalışma süresi
	Kıyma (en fazla*)	Emülsiyonlar (en fazla*)	Hamur** (en fazla*)	Öğütme (en fazla*)		
R 10	9 kg	9 kg	7 kg	6 kg	200 ile 300 arası	1 ila 4 dakika
R 20	11 kg	11 kg	9 kg	8 kg	300 ile 600 arası	
R 23	17 kg	13 kg	6 kg	11 kg	600 ile 1200 arası	
R 30	21 kg	16 kg	8 kg	14 kg	600 ile 1200 arası	
R 45	32 kg	24 kg	12 kg	20 kg	1200+	
R 60	44 kg	33 kg	18 kg	28 kg	1200+	

* Uygulamaya bağlı olarak

**%60 oranında nemlendirilmiş mayalı hamur miktarı

Tüm set üstü modelleri sayfa 82'te bulabilirsiniz



R 10 9.032 €

Motor	Asenkron
Güç	2 600 W
Voltaj	Üç fazlı 400 V
Hız	1500 - 3000 dev/dak.
Darbe	✓
Hazne	11,5 L paslanmaz çelik
Bıçak	Tamamen paslanmaz çelik, 3 adet çıkarılabilir ve ayarlanabilir düz bıçak kanadı - Dahil



R 20 10.752 €

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

Modelinizi seçin:



R 10	Ref.
R 10 400V/50/3	21391

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

İsteğe bağlı parçaları seçin:

	R 10	R 20	
İsteğe bağlı parçalar	Ref.	Ref.	
3 kanatlı, kalın dişli paslanmaz çelik bıçak Pastacılık öğütme işlemleri için özel	810 €	27384	57098
3 kanatlı, ince dişli paslanmaz çelik bıçak Otlar ve Baharatlar için özel		27386	57099
3 ek kanatlı paslanmaz çelik düz bıçak	790 €	27382	57097
Kalın dişli bıçak kanadı	114 €	59281	59393
İnce dişli bıçak kanadı		59282	59359
Düz bıçak kanadı	106 €	59280	59392
R-VAC® vakum cihazı	2.124 €	29996	29996
Vakum pompası 550 W - 16m ³ /s	5.651 €	69012	69012



	R 10	
İsteğe bağlı ek mini hazneler	Ref.	
4,5 litre paslanmaz çelik hazne R 10 Paslanmaz çelik düz bıçak dahil	1.166 €	27375
Paslanmaz çelik kalın dişli bıçak	316 €	27107
Ek düz paslanmaz çelik bıçak	306 €	27106
Kalın dişli bıçak kanadı		101801S
Düz bıçak kanadı	85 €	101800S

DİK TİP PARÇALAYICILAR



R 23 15.810 €

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



R 30 19.099 €

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

Modelinizi seçin:



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

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

İsteğe bağlı parçaları seçin:

	R 23	R 30
İsteğe bağlı parçalar	Ref.	Ref.
3 kanatlı, kalın dişli paslanmaz çelik bıçak Pastacılık öğütme işlemleri için özel	1.305 € 57070	57075 1.358 €
3 kanatlı, ince dişli paslanmaz çelik bıçak Otlar ve Baharatlar için özel	1.260 € 57072	57077 1.309 €
3 ek kanatlı paslanmaz çelik düz bıçak	1.214 € 57069	57074 1.260 €
Kalın dişli bıçak kanadı	118294S	118286S 219 €
İnce dişli bıçak kanadı	118292S	118241S 211 €
Düz bıçak kanadı	118217S	117950S 199 €
3 farklı yüksekliğe ayarlanabilir GN1x1 araba	49128 1.172 €	49128
Vakum pompası 550 W - 16m ³ /s	69012 5.651 €	69012



R 45 25.694 €

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



R 60 35.627 €

Motor	Asenkron
Güç	11000 W
Voltaj	Üç fazlı 400 V
Hız	1500 - 3000 dev/dak.
Darbe	✓
Dijital zamanlayıcı IP65 kontrol paneli	✓
Hazne	60 L paslanmaz çelik
Kapak sileceği	✓
Bıçak	Tamamen paslanmaz çelik, 3 adet çıkarılabilir ve ayarlanabilir düz bıçak kanadı - Dahil
3 katlanır tekerlek	✓

Modelinizi seçin:



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

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

İsteğe bağlı parçaları seçin:

İsteğe bağlı parçalar	R 45		R 60	
	Ref.		Ref.	
3 kanatlı, kalın dişli paslanmaz çelik bıçak Pastacılık öğütme işlemleri için özel	1.426 €	57082	57092	2.152 €
3 kanatlı, ince dişli paslanmaz çelik bıçak Otlar ve Baharatlar için özel	1.384 €	57084	57095	2.123 €
3 ek kanatlı paslanmaz çelik düz bıçak	1.335 €	57081	57091	2.055 €
Kalın dişli bıçak kanadı	233 €	118287S	118290S	323 €
İnce dişli bıçak kanadı	224 €	118243S	118245S	313 €
Düz bıçak kanadı	216 €	117952S	117954S	301 €
3 farklı yüksekliğe ayarlanabilir GN1x1 araba	49128	1.172 €	49128	
Vakum pompası 550 W - 16m ³ /s	69012	5.651 €	69012	

Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER





İLK PROFESYONEL ISITICI ROBOT!

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



Robot Cook®

ŞEFLERİN MUTFAK ASİSTANI

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



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

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

Easy Guide

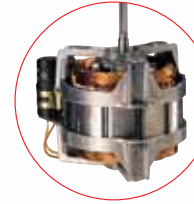
Sessiz: Fırınların telaşının içinde, Şefler sessizliğini takdir eder.

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

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

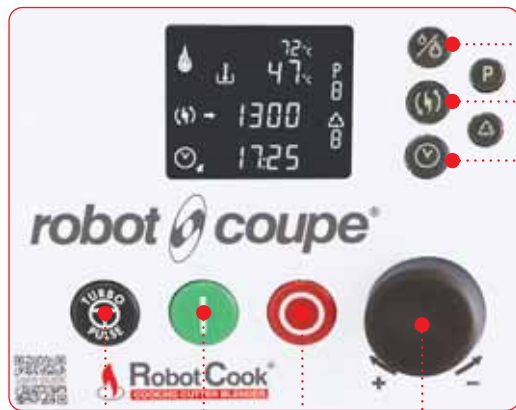
Fonksiyonel: 3,7 Litrelik geniş kapasite sayesinde, profesyonel miktarlarda üretim yapabilirsiniz.

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



ASENKRON MOTOR

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



1 2 3
UYGULAMA ALANI

Döner düğme
(parametre ayarı)

AYAR BÖLGESİ

140°C'ye kadar küçük ve büyük ısıtma gücü fonksiyonu

-500 ila 3500 dev/dak. arasında hız fonksiyonu

Zamanlayıcı Fonksiyonu

PROGRAMLAMA BÖLGESİ

- P Program fonksiyonu
- ⏪ Aşama düğmesi

UYGULAMA ALANI

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



VERİMLİLİĞİ ARTIRIN

Otonom bir asistan

140°C'ye kadar



Robot Cook® COOKING CUTTER BLENDER

● SOĞUK
● SICAK
140°C'YE
KADAR



Robot Cook® 4.168 €

Motor	Asenkron
Güç	1800 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	<ul style="list-style-type: none">• 100 ila 3500 dev/dak. arasında değişken hız• 4500 dev/dak. yüksek turbo hızı• -100 ila -500 dev/dak. arasında R-Mix karıştırma hızı• Düşük hızda 2 saniyede bir aralıklı bıçak dönüş hızı
Isıtma sıcaklığı	140°C'ye kadar
Darbe	✓
Hazne	3,7 L paslanmaz çelik
Sıyırıcı kol	✓
Bıçaklar	Blender fonksiyonlu, ince dişli kanatlı özel bıçak Dahil Kesici fonksiyonlu, düz kanatlı özel bıçak - Dahil Bıçak temizleme aracı - Dahil

Modelinizi seçin:



Robot Cook®	Ref.
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R
Robot Cook 230V/50-60/1 + ek hazne takımı	2074 5.598 €

İsteğe bağlı parçaları seçin:

İsteğe bağlı parçalar	Ref.
İnce dişli bıçakla birlikte ek hazne takımı	39854 1.430 €
Ek Kesici fonksiyonlu düz bıçak	49691 179 €
Ek Blender fonksiyonlu ince dişli bıçak	39691

● EMÜLSİYONLAŞTIRMA



● DOĞRAMA



● KARIŞTIRMA



● UFALAMA



● KARIŞTIRMA



● YOĞURMA



Blixer®



YENİ GIDA DENGESİ!

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

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



Blixer® SET ÜSTÜ

İNOVASYON

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



ASENKRON MOTOR

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

Easy Guide



İnce dişli kanatlı bıçak.



AÇIKLIK

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

KAPAK

Mükemmel sızdırmazlık sağlayan bir contası bulunur.

YÜKSEK HAZNE BACASI

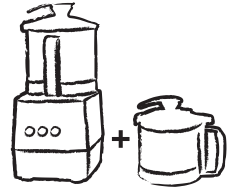
Büyük sıvı kapasitelerle çalışmasını mümkün kılar.

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

ASENKRON MOTOR

NEDEN 2. HAZNE AKSESUARİ ALINMALI?

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



Soğuk tarifler için 1 hazne



Sıcak tarifler için 1 hazne

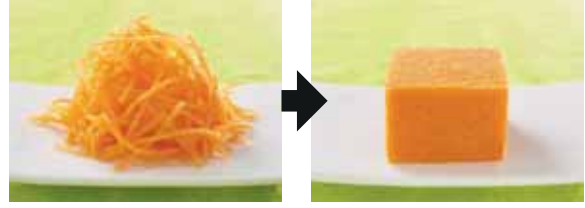


SAĞLIK - DEĞİŞTİRİLMİŞ DOKULU GIDA

Başlangıçlar



ÇİĞ KIRMIZI LAHANA VE KEREVİZ İKİLİSİ



TAZE ÇİĞ HAVUÇLAR

Ana yemekler

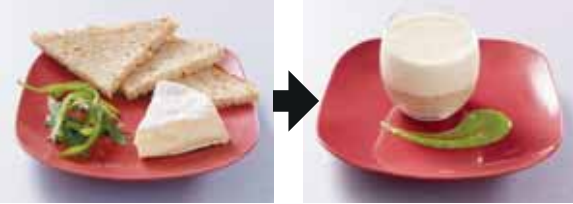


SOMON FİLETOSU VE LAHANA



DANA YAHNI

Peynir



CAMEMBERT VE TAM EKMEK

Tatlı



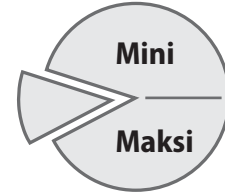
ÇİĞ YEŞİL ELMA PÜRESİ

Blixer® NASIL SEÇİLİR

1 > Üretilecek değiştirilmiş doku porsiyonlarının toplam ağırlığını hesaplayın.

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

200 g porsiyon sayısı



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

RESTORAN İŞLETMECİLİĞİ - GASTRONOMİ

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

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

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

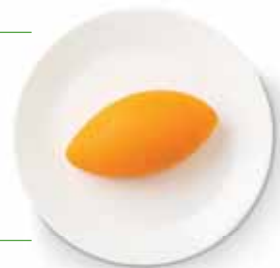


**VERİMLİLİĞİ
ARTIRIN**

Blixer® 7

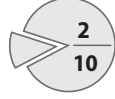
4 kg = 90 sn

Tekstürü modifiye edilmiş çiğ havuç

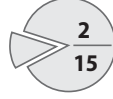


SET ÜSTÜ Blixer®

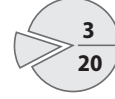
200 g
porsiyon
sayısı
İşlem başına
çalışılan miktar



0,3 ila 2 kg



0,4 ila 3 kg



0,5 ila 3,8 kg

DEĞİŞKEN HIZ 300 ila 3500 dev/dak.

Blixer® 4 V.V.

4,5 L



• Tek fazlı

Blixer® 5 V.V.

5,9 L



• Tek fazlı

2 HIZ AYARI 1500 ve 3000 dev/dak.

Blixer® 4 - 2V

4,5 L



• Üç fazlı

Blixer® 5 - 2V

5,9 L



• Üç fazlı

1 HIZ 3000 dev/dak.

Blixer® 3

3,7 L



• Tek fazlı

Blixer® 4 - 1V

4,5 L



• Tek fazlı



Blixer® 3 2.465 €

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

Modelinizi seçin:



Blixer® 3	Ref.
Blixer 3 230V/50/1	33197
Blixer 3 230V/50/1 + ek hazne grubu	2341 3.484 €



İsteğe bağlı parçaları seçin:

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

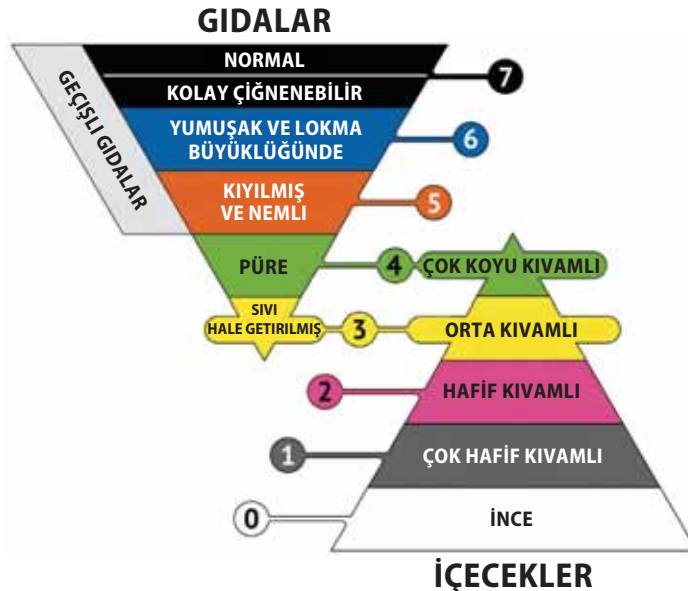
Blixer® 3

155 €

IDDSI STANDARTLARINA UYGUNLUK



Blixer® ile işlenen tüm malzemeler IDDSI düzenlemelerine uygundur.





2.799 €

Blixer® 4 - 1V

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

2.994 €

Blixer® 4 - 2V

Motor	Asenkron
Güç	1000 W
Voltaj	Üç fazlı 400 V
Hız	1500 dev/dak. - 3000 dev/dak.
Darbe	✓
Motor desteği	Metal
Hazne	4,5 L paslanmaz çelik
Sızdırmaz kapak	✓
Blixer® kolu	✓
Bıçak	Paslanmaz çelik ince dişli bıçak kanatları - Dahil Bıçak temizleme aracı - Dahil
200 g porsiyon sayısı	2-15

3.567 €

Blixer® 4 V.V.

Motor	Asenkron
Güç	1100 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	300 ila 3500 dev/dak.
Darbe	✓
Motor desteği	Metal
Hazne	4,5 L paslanmaz çelik
Sızdırmaz kapak	✓
Blixer® kolu	✓
Bıçak	Paslanmaz çelik ince dişli bıçak kanatları - Dahil Bıçak temizleme aracı - Dahil
200 g porsiyon sayısı	2-15

Modelinizi seçin:



Blixer® 4 - 1V	Ref.
Blixer 4-1V 230V/50/1	33208M
Blixer 4-1V 230V/50/1 + ek hazne grubu	2343M
	3.946 €

Blixer® 4 - 2V	Ref.
Blixer 4-2V 400V/50/3	33215M
Blixer 4-2V 400V/50/3 + ek hazne grubu	2342M
	4.140 €

Blixer® 4 V.V.	Ref.
Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1	33280M
Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1 + ek hazne grubu	2344M
	4.714 €

İsteğe bağlı parçaları seçin:

İsteğe bağlı parçalar		Blixer® 4 tüm modeller	
			Ref.
Ek hazne grubu: hazne, ince dişli bıçak, kapak ve Blixer® kolu	1.151 €		27338
Ek ince dişli bıçak			27449
Kalın dişli bıçak	155 €		27450



3.951 €

Blixer® 5 - 2V

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



4.702 €

Blixer® 5 V.V.

Motor	Asenkron
Güç	1500 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	300 ila 3500 dev/dak.
Zamanlayıcı	✓
Darbe	✓
Motor desteği	Metal
Hazne	5,9 L paslanmaz çelik
Sızdırmaz kapak	✓
Blixer® kolu	✓
Bıçak	Paslanmaz çelik ince dişli bıçak kanatları - Dahil Bıçak temizleme aracı - Dahil
200 g porsiyon sayısı	3-20



Modelinizi seçin:



Blixer® 5 - 2V	Ref.
Blixer 5 - 2V 400V/50/3	33259M
Blixer 5 - 2V 400V/50/3 + ek hazne grubu	2369M
	5.476 €

Blixer® 5 V.V.	Ref.
Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1	33266M
Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1 + ek hazne grubu	2374M
	6.227 €

İsteğe bağlı parçaları seçin:

Blixer® 5 tüm modeller		
İsteğe bağlı parçalar		Ref.
Ek hazne grubu: hazne, ince dişli bıçak, kapak ve Blixer® kolu	1.530 €	27322
Ek ince dişli bıçak	341 €	27310
Kalın dişli bıçak		27311
Bıçak temizleme aracı	50 €	49258

KITCHEN BLENDERS



SANİYELER İÇERİSİNDE USTACA KARIŞTIRIR

Hem güçlü hem dayanıklı BL 3 ve BL 5 Kitchen Blender modelleri, hem küçük hem de büyük miktarlarda oldukça güzel ve hızlı sonuçlar almak için X-Flow technology kullanır. Veloute sosu, çorba, sos, kalın soslar, püre, krep ve kek hamuru gibi çok çeşitli tatlı ve tuzlu sıvı hazırlığı yapar.



KITCHEN BLENDERS

GÜÇLÜ
& DAYANIKLI

ÇIKARILABİLİR BAŞLIK

Kullanım esnasında sıvı ve diğer malzemeleri ekleme imkânı.



Piyasadaki
en sessiz blender

ÖZEL

SU SIZDIRMAZ KAPAK

Sıçrama önleyici güvenlik işlevi sağlar.



MOTOR TABANI

- 1,200 W gücünde motor.
- Doldurma yüksekliğini azaltmak için özellikle tasarlandı.

Easy Guide



Tamamı **paslanmaz çelik bıçak**. Özel aparatı sayesinde kolayca çıkarılabilir ve yıkanabilir

ÖZEL

Sıkı hazne kilidi ve titreşimleri azaltmak için tasarlanmış motor tabanı.

YENİ



KOLLAR

- **Yumuşak Kol**
 - **İkinci Kol**
- Doluyken bile tutması kolay hazne.

PASLANMAZ ÇELİK HAZNE

Geniş kapasite: 5 litre.
Büyük miktarları tek seferde parçalayabilir.

ZAMANLAYICI

Her türlü tarifte daha az çaba, daha fazla hassasiyet ve değişmez sonuçlar.



VERİMLİLİĞİ
ARTIRIN

35 saniyede 3,5 L kadar

Çorbalar



*Veriler kesimlere ve malzemelere göre değişebilir.



ÇORBALAR



SOSLAR



SIVI
HAMURLAR



KALIN
SOSLAR



X-Flow[®]
Technology

Maksimum karıştırma!

- 1 BIÇAK APARATI**
4 büyük asimetrik bıçak
→ karıştırma hacmini artırır
- 2 HAZNE ÇIKINTILARI**
özel tasarlanmıştır
→ malzeme sirkülasyonunu artırır
- 3 KAPAK**
Akışı yönlendirir
→ karışımı bıçaklara doğru iter





YENİ



BL 3 2.326 €

Güç	1100 W
Voltaj	Tek fazlı
Hız	500 ila 12600 dev/dak.
Darbe	✓
R-Crush işlevi	✓
Zamanlayıcı	✓
Hazne	3 L paslanmaz çelik
Bıçak	4 bıçaklı paslanmaz çelik aparat - Dahil
X-Flow Technology	✓

Modelinizi seçin:



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

İsteğe bağlı parçaları seçin:

İsteğe bağlı parçalar	Ref.	
3 litre hazne aparatı	28230	829 €

YENİ



BL 5 2.883 €

Güç	1200 W
Voltaj	Tek fazlı
Hız	500 ila 12600 dev/dak.
Darbe	✓
R-Crush işlevi	✓
Zamanlayıcı	✓
Hazne	5 L paslanmaz çelik
Bıçak	4 bıçaklı paslanmaz çelik aparat - Dahil
X-Flow Technology	✓

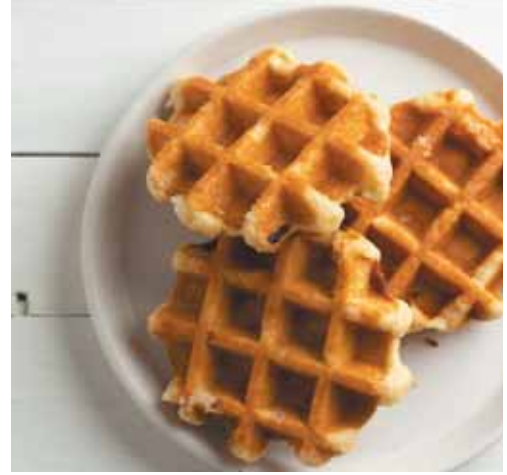
Modelinizi seçin:

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



İsteğe bağlı parçaları seçin:

İsteğe bağlı parçalar		Ref.
3 litre hazne aparatı	829 €	28230
5 litre hazne aparatı	1.030 €	28250



ÖZETE GERİ DÖN

2026 Baskısı robot coupe® 111

EL MİKSERLERİ



MİKTAR NE OLURSA OLSUN EN UYGUN ÇÖZÜMLER...

... Robot-Coupe El Mikserleri, hazne veya kullanım amacı fark etmeksizin tüm ihtiyaçlarınızı karşılar!

Malzemelerinizi neredeyse hiç vakit kaybetmeden karıştırabilir, harmanlayabilir, emülsiyonlaştırabilir, çırpabilir veya yoğurabilirsiniz!

Ürünlerimiz; hijyen, kullanım kolaylığı, çok yönlülük ve sağlık hususlarındaki performansı sayesinde piyasanın en iyi ürünleri konumundadır.



EL MİKSERLERİ

ERGONOMİ

Mükemmel kullanım rahatlığı sağlayan ergonomik sap.

PERFORMANS

Mikserleme süresini optimize etmesi için yüksek motor gücü ve artırılmış performans.

Easy Guide

UZUN ÖMÜRLÜLÜK

Paslanmaz çelik motor bloku sayesinde sağlam yapı.

İNOVASYON

HİJYEN

Çıkarılabilir paslanmaz çelik çan ve bıçak kolay temizlik ve bakım sağlar. Patentli Robot-Coupe sistemi.



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

İNOVASYON



ERGONOMİ

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

Saklamayı kolaylaştırarak aşınma ve yıpranmayı önlemek için kabloyu kulpa dolayabilirsiniz.

YENİ

Yeni çıkarılabilir EasyGrip sap.

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



SATIŞ SONRASI SERVİS: ÇIKARILABİLİR ELEKTRİK KABLOSU

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





ÇORBALAR



SOSLAR



PÜRE



ÖZEL EMÜLSİYONLAR



Mini ve Micromix serisinde bulunan Aeromix cihazı.



VERİMLİLİĞİ
ARTIRIN

MP 450 Ultra

100 L = 5 dak.

Çorbalar

MP 800 Turbo

400 L = 6 min

Çorbalar

YORULMADAN ÇALIŞMAK İÇİN TENCERE DESTEKLERİMİZİ KEŞFEDİN

Sayfa 124



ÖZETE GERİ DÖN

2026 Baskısı robot coupe® 115

EL MİKSERLERİ

MINİ

Mini MP
Bkz. sayfa 120



220 W
MicroMix®

240 W
Mini MP
160 V.V.

270 W
Mini MP
190 V.V.

290 W
Mini MP
240 V.V.

KOMPAKT

CMP
Bkz. sayfa 122



310 W
CMP 250
V.V.

350 W
CMP 300
V.V.

400 W
CMP 350
V.V.

15 litre 30 litre 45 litre

BÜYÜK

MP
Bkz. sayfa 125



440 W
MP 350
Ultra

500 W
MP 450
Ultra

750 W
MP 550
Ultra

850 W
MP 600
Ultra

1000 W
MP 800
Turbo

50 litre 100 litre 200 litre 300 litre 400 litre

Ticari amaçlı yemek hizmeti

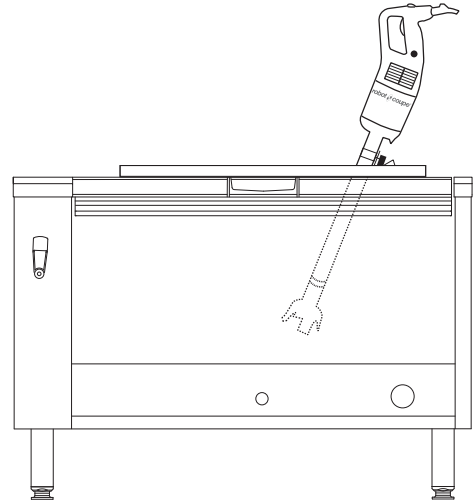
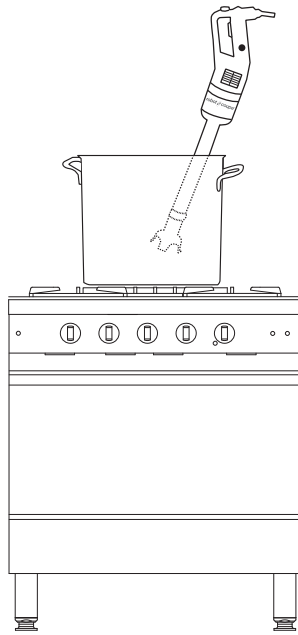
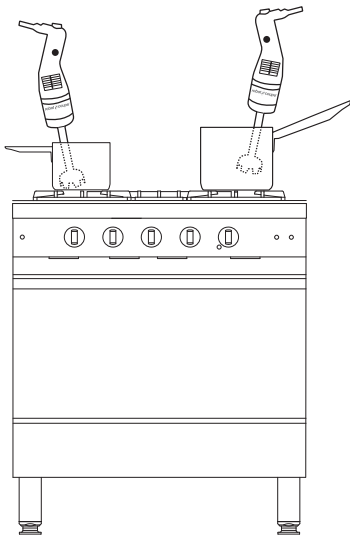
Kurumlar, yemek servisi, Yoğun kullanım

Karışımlar

Küçük porsiyonlar

Düzenli kullanım

Geniş kaplar



DEVRİLİR TAVA İÇİN ÖZEL

CMP - MP
Bkz. sayfa 129

YENİ



350 W
CMP 300
V.V.

440 W
MP 350
Ultra TP

1000 W
MP 800
Turbo TP

30 litre

50 litre

100+ litre

Ticari amaçlı yemek hizmeti , Kurumlar

DevrİLir Tava için Özel

KOMBİNE

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra
Bkz. sayfa 131



270 W
Mini MP
190 Combi

290 W
Mini MP
240 Combi

310 W
CMP 250
Combi

350 W
CMP 300
Combi

440 W
MP 350
Combi Ultra

500 W
MP 450
Combi Ultra

500 W
MP 450 FW
Ultra

500 W
MP 450 XL
FW Ultra

15 litre

30 litre

50 litre

100 litre

100 litre

100 litre

Ticari amaçlı yemek hizmeti

Düzenli kullanım

Kurumlar, yemek servisi

Yoğun kullanım

TEMİZLEME

Çabuk ve kolay temizlenir:

- 1 Paslanmaz çelik bıçak ve fanus kolayca çıkarılabilir.
- 2 Her makine bir demontaj aleti ile birlikte gelir.



HACCP gerekliliklerine uymak için kullanıcılarına temizledikten sonra zili ve bıçağı serin bir odada saklamalarını tavsiye ediyoruz.

MICROMIX®

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

PERFORMANS

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

SAĞLAMLIK

Tamamen paslanmaz çelik boru, çan, blok ve aletler.

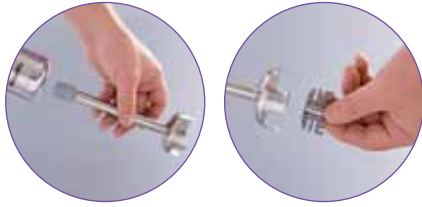
ERGONOMİ

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



HİJYEN

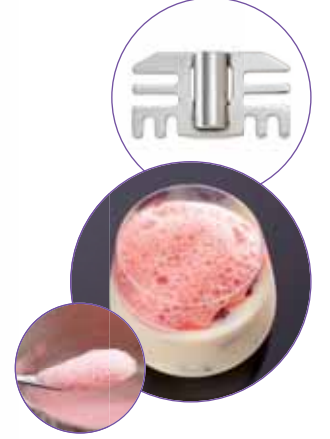
Boru ve aletler sökülerek kolayca temizlenebilir. Mikser ve aletler pratik şekilde saklanabilir.



İNOVASYON

AEROMIX

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



BIÇAK

Tüm çorba ve soslarınızı az miktarlarda yapabilirsiniz.



MÜKEMMEL BİR EMÜLSİYON YAPMAK İÇİN BİRKAÇ SANİYE YETER!





Duvar askısı



MicroMix®

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



Özel Merchandising Paketi

6 MicroMix'i mağazada sunmak için

		Ref.	Ambalajlı
Micromix 230V/50/1	345 €	34900	1
6 Micromix Paketi 230V/50/1	2.034 €	34950	6



MİNİ SERİ

Mini boyut, maksimum performans!

Özel soslar, emülsiyonlar ve küçük karışımlar.

SAP ŞEKLİ

Cihazın iyi tutulmasını ve yorulmadan çalışabilmesini sağlar.



Çıkarılabilir paslanmaz çelik bıçak ve boru sayesinde mükemmel hijyen.



Optimum karıştırma kalitesi için tasarlanmış bıçak.



DEĞİŞKEN HIZ DÜĞMESİ

Kolay ve görsel ayarlama için.

PASLANMAZ ÇELİK MOTOR BLOKU

Cihazın daha uzun ömürlü olması için.

İNOVASYON

AEROMIX

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



BİÇAK



AEROMIX

Özel emülsiyonlar





406 €

Mini MP 160 V.V.

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



512 €

Mini MP 190 V.V.

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



557 €

Mini MP 240 V.V.

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

Modelinizi seçin:



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

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

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



Çırpma fonksiyonu
Mini MP 190 Combi
Bkz. sayfa 132



Çırpma fonksiyonu
Mini MP 240 Combi
Bkz. sayfa 132

CMP KOMPAKT SERİ

Kompakt, kullanışlı, verimli.
Restoranlara Özel



PERFORMANS

En kısa sürede bitmiş ürün akıcılığıyla optimum karıştırma kalitesi.



UZUN ÖMÜRLÜLÜK

Paslanmaz çelik motor bloku sayesinde sağlam yapı.

SAĞLAMLIK

3. seviye su geçirmezlik sistemiyle donatıldı.

İNOVASYON



PASLANMAZ
ÇELİK
ÇAN



HİJYEN

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



GÜÇ

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

KONFOR

Ayrıntılı karışımlar için kullanım esnekliği sağlayan değişken hız.

İNOVASYON



ERGONOMİ

Kompakt, hafif, kullanımı kolay cihaz.

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

Saklamayı kolaylaştırarak aşınma ve yıpranmayı önlemek için kabloyu kulpa dolayabilirsiniz.

SATIŞ SONRASI SERVİS: ÇIKARILABİLİR ELEKTRİK KABLOSU

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



İNOVASYON





657 €

CMP 250 V.V.



735 €

CMP 300 V.V.



774 €

CMP 350 V.V.

Güç	310 W	350 W	400 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V	Tek fazlı 230 V	Tek fazlı 230 V
Hız	2300 ila 9600 dev/dak. kendinden ayarlı	2300 ila 9600 dev/dak. kendinden ayarlı	2300 ila 9600 dev/dak. kendinden ayarlı
Bıçak, çan ve boru	Uzunluk 250 mm - tamamen paslanmaz çelik	Uzunluk 300 mm - tamamen paslanmaz çelik	Uzunluk 350 mm - tamamen paslanmaz çelik
Çıkarılabilir bıçak	✓	✓	✓
Çıkarılabilir çan	✓	✓	✓
Çıkarılabilir ayak	Hayır	Hayır	Hayır
Boyutlar	Uzunluk 650 mm, Ø 94 mm	Uzunluk 660 mm, Ø 94 mm	Uzunluk 700 mm, Ø 94 mm
Brüt ağırlık	3,9 kg	3,9 kg	4,1 kg
Aksesuarlar	Duvar askısı - Dahil	Duvar askısı - Dahil	Duvar askısı - Dahil

Modelinizi seçin:



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

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

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



Çırpma fonksiyonu
CMP 250 Combi
Bkz. sayfa 133



Çırpma fonksiyonu
CMP 300 Combi
Bkz. sayfa 133

MP/CMP TENCERE DESTEKLERİ

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

Mikseri zahmetsizce eğmenize veya tutmak zorunda kalmadan çalıştırmanıza olanak tanır.

Tamamen paslanmaz çelik ve tamamen çıkarılabilir destekler, kolay temizlenir ve çok pratiktir.



1 Evrensel tencere desteği:

Tüm tencere çaplarına kolayca uyum sağlar.



2 Ayarlanabilir tencere destekleri:

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

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



Paslanmaz Çelik Tencere Destekleri

1 evrensel paslanmaz çelik tencere desteği 1		Ref.
Tencerenin kenarına sabitlenmelidir	107 €	27358
3 ayarlanabilir paslanmaz çelik tencere desteği 2		Ref.
Çapı 330 ila 650 mm olan tencereler için	337 €	27363
Çapı 500 ila 1000 mm olan tencereler için	349 €	27364
Çapı 850 ila 1300 mm olan tencereler için	374 €	27365



MP ULTRA BÜYÜK SERİ

Daha da verimli ve ergonomik!

ERGONOMİ

Mükemmel kullanım rahatlığı sağlayan ergonomik sap.

PERFORMANS

Mikserleme süresini optimize etmesi için yüksek motor gücü ve artırılmış performans.

Easy Guide

UZUN ÖMÜRLÜLÜK

Paslanmaz çelik motor bloku sayesinde sağlam yapı.

İNOVASYON



PASLANMAZ
ÇELİK
ÇAN



HİJYEN

Çıkarılabilir paslanmaz çelik çan ve bıçak kolay temizlik ve bakım sağlar. Patentli Robot-Coupe sistemi.



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

İNOVASYON



ERGONOMİ

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

Saklamayı kolaylaştırarak aşınma ve yıpranmayı önlemek için kabloyu kulpa dolayabilirsiniz.

YENİ

Yeni çıkarılabilir EasyGrip sap.

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



SATIŞ SONRASI SERVİS: ÇIKARILABİLİR ELEKTRİK KABLOSU

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



EL MİKSERLERİ



Duvar askısı

785 €

MP 350 Ultra

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



Duvar askısı

863 €

MP 350 Ultra V.V.

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

Modelinizi seçin:



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

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



Çırpma fonksiyonu

MP 350 Combi Ultra

Bkz. sayfa 134

İsteğe bağlı parçaları seçin:

İsteğe bağlı parça	Ref.
EasyGrip Çıkarılabilir Tutma Sapt	27359 89 €



Duvar askısı

868 €

MP 450 Ultra

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



Duvar askısı

935 €

MP 450 Ultra V.V.

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

Modelinizi seçin:



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

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



Çırpma fonksiyonu

MP 450 Combi Ultra

Bkz. sayfa 134

İsteğe bağlı parçaları seçin:

İsteğe bağlı parça	Ref.
EasyGrip Çıkarılabilir Tutma Sapı	27359 89 €

ÖZETE GERİ DÖN

2026 Baskısı robot coupe® 127

EL MİKSERLERİ



MP 550 Ultra

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

MP 600 Ultra

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

MP 800 Turbo

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

Modelinizi seçin:



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

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

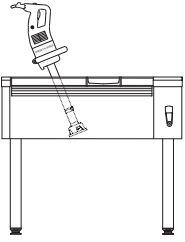
MP 800 Turbo	Ref.
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L

DEVİRLEBİLEN TAVALAR İÇİN ÖZEL SERİ

YENİ

Devrilebilir Tavalarda için Yeni Özel MP serisi, küçük, büyük veya eğilebilir tüm pişirme tavaları için mükemmel bir seçimdir.

Daha kısa ve kullanımı daha kolay olan Robot-Coupe daldırma blenderleri, rahat ve konforlu kullanım için #THEsolution çözümüdür.



PERFORMANS

Yüksek güçlü motor, devrilebilen tavalarda büyük miktarlarda karıştırma için tasarlandı.

UZUN ÖMÜRLÜLÜK

Paslanmaz çelik motor bloku sayesinde sağlam yapı. Paslanmaz çelik mil, başlık ve bıçak. Güçlendirilmiş başlık.

Easy Guide

SAĞLAMLIK

6. seviye su geçirmezlik sistemiyle donatıldı.

İNNOVASYON

HİJYEN

Çıkarılabilir paslanmaz çelik çan ve bıçak kolay temizlik ve bakım sağlar. Patentli Robot-Coupe sistemi.



ERGONOMİ

Satış sonrası servis müdahalesi sırasında elektrik kablosunun kolayca değiştirilmesini sağlayan "EasyPlug" patentli yeni sistem.

Voltaj gösterge ışığı: elektrik kablosunun arızalanması durumunda hızlı saptama. Kablo hasar görmemişse ve her iki tarafta (duvar prizi ve EasyPlug) doğru şekilde bağlanmışsa gösterge yanar.



İNNOVASYON

ERGONOMİ

Çift tutamak - Maksimum konfor! Optimum kullanıcı konforu için tasarlanan ergonomik tutamaklar, makinenin ağırlığının daha eşit dağılımı sayesinde kullanımı kolaylığı sağlar!

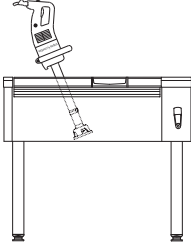


KULLANIM KOLAYLIĞI

Paslanmaz çelik halkalı güçlendirilmiş başlık, cihazın mükemmel manevra kabiliyeti ile devrilir tavada kolayca kaymasını sağlar.

EL MİKSERLERİ

DEVİRLİR TAVA İÇİN ÖZEL



735 €

CMP 300 V.V.



840 €

MP 350 Ultra TP



1.681 €

MP 800 Turbo TP

Güç	350 W	440 W	1 000 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V	Tek fazlı 230 V	Tek fazlı 230 V
Hız	2300 ila 9600 dev/dak. kendinden ayarlı	9500 dev/dak.	9500 dev/dak.
Bıçak, çan, boru	Uzunluk 300 mm - tamamen paslanmaz çelik	Uzunluk 350 mm - Tamamen paslanmaz çelik	Uzunluk 350 mm - Tamamen paslanmaz çelik
Çıkarılabilir bıçak	✓	✓	✓
Güçlendirilmiş başlık	Hayır	✓	✓
Çıkarılabilir çan	✓	✓	✓
Çıkarılabilir ayak	Hayır	Hayır	✓
İkinci sap	Hayır	EasyGrip Çıkarılabilir Tutma Sapı	Entegre paslanmaz çelik sap
Elektronik hidrofor sistemi	Hayır	Hayır	Motor performansını artıran elektronik cihaz
EasyPlug	✓	✓	✓
Boyutlar	Uzunluk 660 mm, Ø 94 mm	Uzunluk 763 mm, Ø 125 mm	Uzunluk 845 mm, Ø 125 mm
Brüt ağırlık	3,9 kg	8 kg	8,2 kg
Aksesuarlar	Duvar askısı - Dahil	Duvar askısı - Dahil	Duvar askısı - Dahil

Modelinizi seçin:



CMP 300 V.V.	Ref.	MP 350 Ultra TP	Ref.	MP 800 Turbo TP	Ref.
CMP 300 V.V. 230V/50/1	34230B	MP 350 Ultra TP 230V/50/1	34590L	MP 800 Turbo TP 230V/50/1	34790L

Devirli tavanız için hangi makineyi tercih etmelisiniz?

	Devirli tava derinliği 150-200 mm	Devirli tava derinliği 250-300+ mm	
Hacim (L)	< 30	50-100	100+
Motor bloku	CMP 300 V.V.	MP 350 Ultra TP	MP 800 Turbo TP

KOMBİNE SERİSİ

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

GÜÇ

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

ÇALIŞMA KOLAYLIĞI

Tek elle kolay kullanılabilen hız değiştirme düğmesi

ERGONOMİ

Mükemmel kullanım rahatlığı sağlayan ergonomik sap.

KONFOR

Ayrıntılı karışımlar için hız kendinden ayarlanma ilkesi.



EMÜLSİYONLAŞTIRMA



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

KARIŞTIRMA



Krep hamuru, domates salçası, çeşni...

KIRMA



İrmik, pirinç, buğday, kinoa...

ÇIRPMA



Yumurta akı, çikolatalı mus, krem şanti...

YOĞURMA



Patates püresi, çörek hamurları, kızartma hamurları...

İNOVASYON



METAL ÇIRPICI KUTUSU

SAĞLAMLIK

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

HİJYEN

Mükemmel hijyen sağlamak için kalıplı çırpma telleri.

ERGONOMİ

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



Mini MP 190 Combi

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

Modelinizi seçin:



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



Mini MP 240 Combi

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

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

İsteğe bağlı parçaları seçin:

	Mini MP 190 Combi	Mini MP 240 Combi
İsteğe bağlı parça	Ref.	Ref.
Mini MP çırpıcı aksesuarı	346 €	27333



CMP 250 Combi

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

Modelinizi seçin:



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



CMP 300 Combi

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

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

İsteğe bağlı parçaları seçin:

		CMP 250 Combi	CMP 300 Combi
İsteğe bağlı parçalar	Ref.	Ref.	Ref.
CMP Combi çırpıcı aksesuarı	327 €	27248	27248
Mikser ayağı	272 €	27249	27250

EL MİKSERLERİ



MP 350 Combi Ultra

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

MP 450 Combi Ultra

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

Modelinizi seçin:



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

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

İsteğe bağlı parçaları seçin:

	MP 350 Combi Ultra	MP 450 Combi Ultra
İsteğe bağlı parçalar	Ref.	Ref.
CMP Kombi çırpıcı aksesuarı	365 €	27210
Mikser alet aksesuarı	672 €	27355
Mikser ayağı	39354	39355
EasyGrip Çıkarılabilir Tutma Sapı	89 €	27359



Wall support



1.046 €

MP 450 FW Ultra

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



Wall support



1.341 €

MP 450 XL FW Ultra

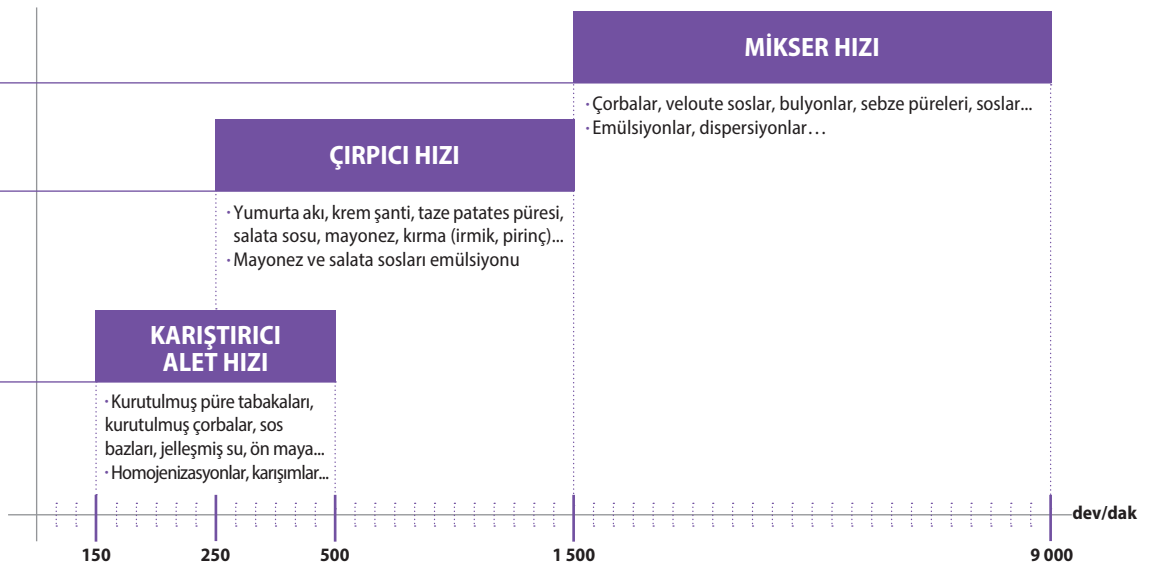
Güç	500 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	150-510 dev/dak. kendinden ayarlı
Çırpıcı	Çıkarılabilir karıştırıcı alet 690 mm uzunluğunda
Metal çırpıcı kutusu	✓
EasyPlug	✓
Boyutlar	Uzunluk 1210 mm, Ø 175 mm
Brüt ağırlık	8,6 kg
Aksesuarlar	Duvar askısı - Dahil

Modelinizi seçin:



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

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



ÖZETE GERİ DÖN

2026 Baskısı robot coupe® 135

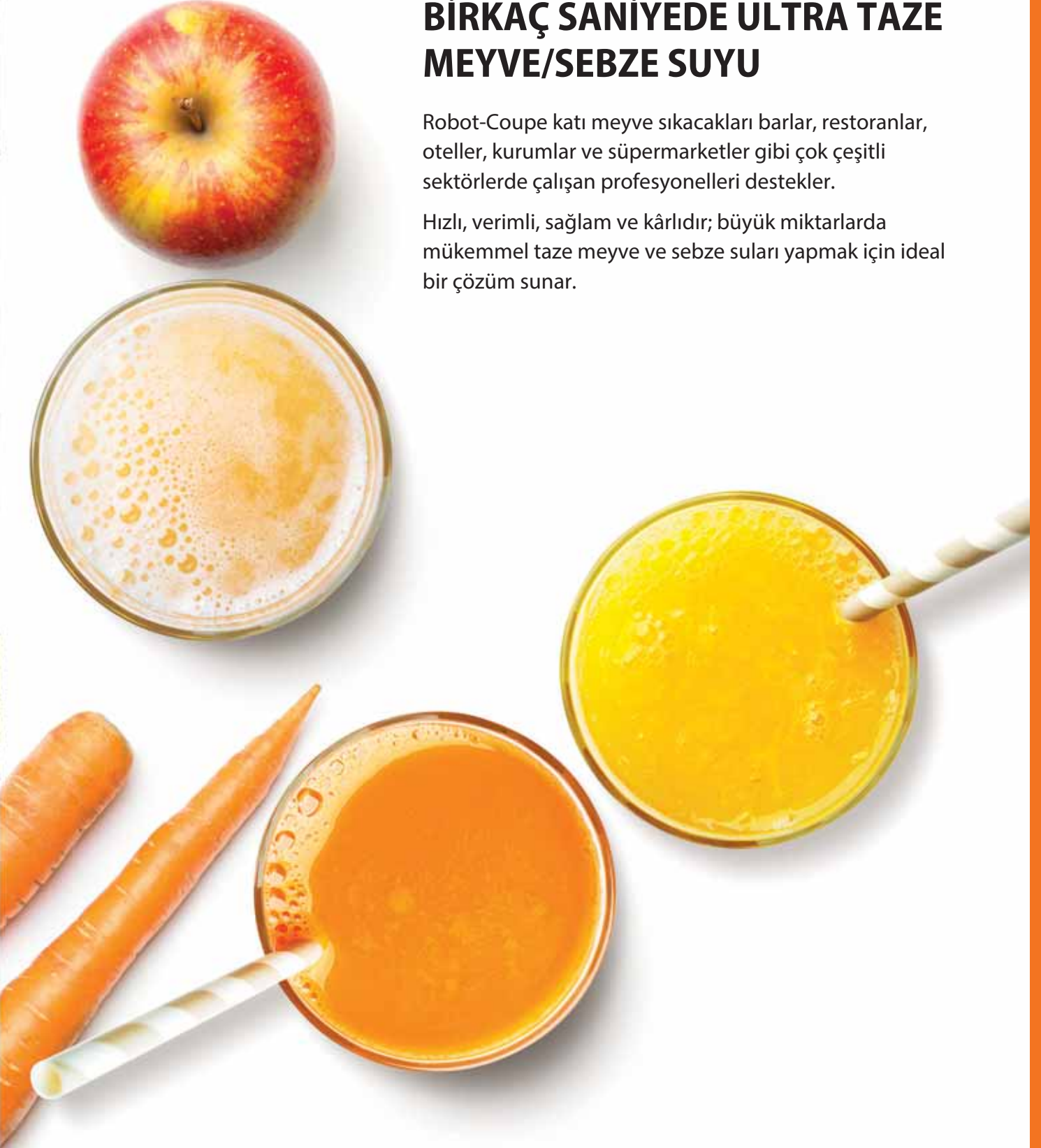
KATI MEYVE SIKACAKLARI



BİRKAÇ SANİYEDE ULTRA TAZE MEYVE/SEBZE SUYU

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

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



KATI MEYVE SIKACAKLARI

İNOVASYON

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



OTOMATİK OLUK

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



ASENKRON MOTOR

Easy Guide

YENİ

2 boy sızama korumalı oluk ağız*:

- 1 Sürahi / Blender haznesi
- 2 Bardakta servis



YENİ

DAMLAMA TEPSESİ*

Her zaman temiz bir iş istasyonu için yüksek kapasite.



YENİ

EĞİMLİ TABAN*

Optimum meyve/sebze suyu tahliyesi için.

MOTOR

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

2 kullanım olanağı:



- 1 Atıklar bir tablaya tahliye edilir. Büyük kapasiteli yarı saydam atık tablası.

- 2 Sürekli atık tahliyesi**. Tahliye haznesi: Atıkların sürekli olarak doğrudan çalışma yüzeyinin altına atılmasını sağlar.



Çalışma yüzeyinin altında atık çıkışı**.



KULLANICILARIMIZ



BARLAR, RESTORANLAR VE MEDİKOSOSYAL

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

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



OTELLER, OKUL VE ŞİRKET KANTİNLERİ

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



MEYVE/SEBZE SUYU BARLARI VE SÜPERMARKETLER

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



**VERİMLİLİĞİ
ARTIRIN**

2 L = 1 dak.

Taze meyve suyu



**YATIRIMIN GERİ
DÖNÜŞÜ**



20 bardak /
gün

=

**J 100 25 günde
amorti edilir**



SIFIR ATIK

%100 sürdürülebilir karlılık

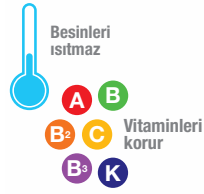


Sebze veya meyve posasını kek, waffle, salata ve hatta omeletlerinizin hamuruna ekleyin.



Sıfır atık tarifler için QR kodunu tarayın!

KATI MEYVE SIKACAKLARI



2.290 €

J 80

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

Modelinizi seçin:



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

İsteğe bağlı parçaları seçin:

Aksesuarlar	Ref.	J 80
Taban kiti + XL damlama tepsisi + uzun ağız	49230	364 €



Besinleri ısıtmaz



Vitaminleri korur



2.504 €

J 80 Buffet

Motor	Asenkron
Güç	700 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Debi	120 L/sa.
Hazne	Paslanmaz çelik
Oluk	✓ - Otomatik Ø 79 mm
Filtre	Paslanmaz çelik
Rende diski	Paslanmaz çelik
Oluk ağız altı faydalı yükseklik	177 mm
SERVİS: Bardak	✓
Sürahi	✓
Blender haznesi	-
Sıçrama korumalı oluk ağız	✓ - 2 boy
Eğimli taban	✓
Damlama tepsisi	✓ - Büyük kapasite
Otomatik atık çıkarma	✓
Yarı saydam atık tablası	6,5 L
Sürekli atık tahliye haznesi	-

Modelinizi seçin:

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



İsteğe bağlı parçaları seçin:

Aksesuarlar	Ref.	J 80
Taban kiti + XL damlama tepsisi + uzun ağız	49230	364 €



KATI MEYVE SIKACAKLARI



J 100 3.005 €

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

Modelinizi seçin:

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



İsteğe bağlı parçaları seçin:

Aksesuarlar	Ref.	J 80
Taban kiti + XL damlama tepsisi + uzun ağız	49230	364 €

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



C 40 1.024 €

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

Modelinizi seçin:

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

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



Gazpaço ve soslar için yoğun domates suyu.



İçecekler, sorbeler ve marinatlar için limon suyu.



PLANET MIKSER



EŞSİZ SONUÇLAR. EŞSİZ ERGONOMİ.

Robot-Coupe Planet Mikserler, mutfak Şefleri ve pastacılar için günlük kullanımda ideal bir ekipmandır.



PLANET MİKSER

YENİ

Son derece sessiz ve kullanımı son derece kolaydır.

PERFORMANS

Haznenin formuna mükemmel uyum sağlayacak şekilde tasarlanmış aksesuarlar.. **Haznenin kavisli yapısı** yoğurma işlemini kolaylaştırır ve çok küçük miktarların dahi verimli şekilde hazırlanmasına imkân tanır.

VERİMLİLİK

Büyük kapasiteli paslanmaz çelik hazne. Ergonomik tutamak.

PASLANMAZ ÇELİK AKSESUARLAR



PASLANMAZ ÇELİK ÇIRPICI

Çok hafif ve kabarık çırpılmış krema elde etmek için. **1 litre saf krema ile 3 litre çırpılmış krema elde edilir.**

İNOVASYON



PASLANMAZ ÇELİK KÜREK

Kürek, karışımı kaseinin ortasına geri getirmeye devam ettiği için karışım çok homojen bir kıvama gelir. **Minimum sürede 1,5 kg'a kadar yumuşatılmış tereyağı işleyebilir.**

İNOVASYON



PASLANMAZ ÇELİK SİRAL KANCA

Patentli yoğurma kancası ile ekmek hamurunun optimum şekilde yoğrulması. **4 kg'a kadar ekmek hamuru (63% hidrasyon oranı)**

GÜVENLİK

EN 454 profesyonel güvenlik standardına uygundur ve aşağıdaki güvenlik özelliklerine sahiptir:

- > Aparata erişimi engelleyen güvenlik koruması
- > Kilitli çalışma sistemi
- > Hazne algılama sensörü

SAĞLAMLIK

Maksimum denge ve kolay temizlik sunan **tamamen metal gövde.**

ERGONOMİ

Aparatların tamamen çıkarılması ve kaseinin kolayca yerleştirilmesi için **eğilebilir başlık.** Robot-Coupe patentli hazne kilitleme sistemi.

Easy Guide

GÜÇLÜ

Ticari sınıf motor, yoğun kullanıma dayanıklıdır.

YENİ



RM 8 2.440 €

Motor	Asenkron
Güç	700 W
Voltaj	Tek fazlı
Hız	10 farklı hız seviyesi: 60 - 600 devir/dk.
Hazne	7,6 L paslanmaz çelik, kulplu
Aksesuarlar	Paslanmaz çelik çırpıcı, karıştırma paleti, spiral kanca Dahil

Modelinizi seçin:



RM 8	Ref.
RM 8 220-240V/50-60/1	26230D

İsteğe bağlı parçaları seçin:

	RM 8
İsteğe bağlı parçalar	Ref.
7,6 L paslanmaz çelik, kulplu	28419
Çırpıcı	28439
Palet	28438
Spiral yoğurma kancası	28437
7,6 L hazne ve 3 aksesuar takımı	28440



VERİMLİLİĞİ
ARTIRIN



ÇIRPICI

2 ila 16
Yumurta akı



PALET

En fazla 1.5 kg
Yumuşak tereyağı



SPIRAL
KANCA

En fazla 4 kg
Ekmek hamuru*



*63% hidrasyon oranı

ÖZETE GERİ DÖN

2026 Baskısı robot coupe® 147

TEKNİK VERİLER

KOMBİNELER					Boyut (mm)						Ağırlık (kg)	
Adı	Ref.	Güç (w)	Tek fazlı	Üç fazlı	Makine			Paketleme			Net	Brüt
					U	D	Y	U	D	Y		
R 201 XL 230V/50/1	22570D	550	•		245	305	560	400	300	540	10	11
R 211 XL 230V/50/1	2129D	550	•		245	385	510	610	410	570	13	14
R 301 230V/50/1	2525	650	•		355	305	570	610	410	570	14	17
R 301 Ultra 230V/50/1	2547	650	•		355	305	570	610	410	570	14	17
R 402 230V/50/1	2453M	750	•		320	305	590	610	410	570	21	23
R 402 400V/50/3	2433M	750		•	320	305	590	610	410	570	22	24
R 502 400V/50/3	2382	900		•	380	365	670	490	390	650	29	34
R 502 V.V. 230V/50/1	2390	1 500	•		380	365	670	490	390	650	29	34
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	1 500	•		380	365	710	490	390	650	34	38

SEBZE DOĞRAMA					Boyut (mm)						Ağırlık (kg)	
Adı	Ref.	Güç (w)	Tek fazlı	Üç fazlı	Makine			Paketleme			Net	Brüt
					U	D	Y	U	D	Y		
CL 20 230V/50/1	22394	400	•		325	310	570	400	385	610	11	12
CL 30 Bistro 230V/50/1	24432	500	•		345	330	590	400	385	610	14	15
CL 50 - 1V 230V/50/1	24440	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 1V 230V/50/1	24465	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra Pizza 230V/50/1	2027	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453	550	•		390	340	610	400	390	640	20	22
CL 52 - 1V 230V/50/1	24490	750	•		360	340	690	400	390	800	26	28
CL 55 İtme Kafalı 230V/50/1	2245	750	•		700	359	1 100	1 120	785	510	35	54
CL 55 İtme Kafalı 400V/50/3	2214	1 100		•	700	359	1 100	1 120	785	510	35	54
CL 55 2 Kafalı 230V/50/1	2244	750	•		865	396	1 270	1 120	785	510	42	61
CL 55 2 Kafalı 400V/50/3	2211	1 100		•	865	396	1 270	1 120	785	510	42	61
CL 60 İtme Kafalı 400V/50/3	2319FA	1 500		•	335	560	1 160	1 120	800	900	57	83
CL 60 2 Kafalı 400V/50/3	2325FA	1 500		•	460	770	1 355	1 120	800	900	69	95

PARÇALAYICILAR

Boyut (mm)

Ağırlık (kg)

Adı	Ref.	Güç (w)	Tek fazlı	Üç fazlı	Makine			Paketleme			Net	Brüt
					U	D	Y	U	D	Y		
					R 2 230V/50/1	22100D	550	•		245		
R 3 230V/50/1	22382	650	•		210	320	400	400	300	540	10	11
R 4 - 2V 400/50/3	22437M	900		•	225	305	440	400	300	540	17	18
R 4 -1V 230V/50/1	22430M	700	•		225	305	440	400	300	540	13	14
R 5 - 1V 230V/50/1	24608M	750	•		280	365	510	490	390	650	21	23
R 5 - 2V 400V/50/3	24614M	1 500		•	280	365	510	490	390	650	21	24
R 7 V.V. 230/50-60/1	24709M	1 500	•		280	365	540	490	390	650	23	26
R 8 400V/50/3	21291	2 200		•	315	545	585	700	470	700	37	45
R 10 400V/50/3	21391	2 600		•	345	560	660	700	470	700	42	51
R 20 400V/50/3	51591	4 400		•	380	630	760	765	465	780	77	86
R 23 400V/50/3	51331C	4 500		•	700	600	1 250	800	700	1 260	110	142
R 30 400V/50/3	52331C	5 400		•	720	600	1 250	800	700	1 260	126	148
R 45 400V/50/3	53331C	10 000		•	760	600	1 400	990	690	1 400	172	195
R 60 400V/50/3	54331C	11 000		•	810	600	1 400	990	690	1 400	187	212

Robot Cook®

Boyut (mm)

Ağırlık (kg)

Adı	Ref.	Güç (w)	Tek fazlı	Üç fazlı	Makine			Paketleme			Net	Brüt
					U	D	Y	U	D	Y		
					Robot Cook 230V/50-60/1	43000R	1 800	•		225		

Blixer®

Boyut (mm)

Ağırlık (kg)

Adı	Ref.	Güç (w)	Tek fazlı	Üç fazlı	Makine			Paketleme			Net	Brüt
					U	D	Y	U	D	Y		
					Blixer 3 230V/50/1	33197	750	•		245		
Blixer 4 - 1V 230V/50/1	33208M	900	•		240	330	480	400	300	540	14	15
Blixer 4 - 2V 400V/50/3	33215M	1 000		•	240	305	445	400	300	540	14	15
Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1	33280M	1 100	•		240	330	480	400	300	540	16	17
Blixer 5 - 2V 400V/50/3	33259M	1 500		•	280	365	540	490	390	650	21	24
Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1	33266M	1 500	•		280	365	540	490	390	650	22	24

KITCHEN BLENDERS

Boyut (mm)

Ağırlık (kg)

Adı	Ref.	Güç (w)	Tek fazlı	Üç fazlı	Makine			Paketleme			Net	Brüt
					U	D	Y	U	D	Y		
					BL 3 220-240V/50-60/1	47010A	1 100	•		215		
BL 5 220-240V/50-60/1	47000A	1 200	•		215	470	500	535	295	550	14	17

TEKNİK VERİLER

EL MİKSERLERİ					Boyut (mm)						Ağırlık (kg)	
Adı	Ref.	Güç (w)	Tek fazlı	Üç fazlı	Makine			Paketleme			Net	Brüt
					Ø	Y	U	D	Y			
MicroMix 230V/50/1	34900	220	•		61	430	435	155	75	1	1	
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	34740	240	•		78	455	455	190	115	1	2	
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750	270	•		78	485	455	190	115	2	3	
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760	290	•		78	535	455	190	115	2	3	
CMP 250 V.V. 230V/50/1	34240B	310	•		94	650	690	230	130	3	4	
CMP 300 V.V.230V/50/1	34230B	350	•		94	660	690	230	130	3	4	
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250B	400	•		94	700	690	230	130	4	4	
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L	440	•		125	740	930	275	155	5	7	
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L	440	•		125	740	930	275	155	5	6	
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L	500	•		125	840	930	275	155	5	6	
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L	500	•		125	840	930	275	155	5	7	
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820LH	750	•		125	940	930	275	155	5	7	
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830LH	850	•		125	980	930	275	155	6	7	
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L	1 000	•		125	1 130	695	400	235	7	9	
MP 350 Ultra TP 230V/50/1	34590L	440	•		125	763	930	275	155	5	8	
MP 800 Turbo TP 230V/50/1	34790L	1 000	•		125	845	930	275	155	6	8	
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770	270	•		78	485	455	190	115	2	3	
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780	290	•		78	535	455	190	115	2	3	
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300B	310	•		125	640	560	345	130	3	6	
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310B	350	•		125	700	560	345	130	3	6	
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L	440	•		125	790	930	275	155	6	8	
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	34870L	500	•		125	890	930	275	155	6	8	
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L	500	•		125	800	930	275	155	6	9	
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L	500	•		175	1 210	930	275	155	5	9	

KATI MEYVE SIKACAKLARI					Boyut (mm)						Ağırlık (kg)	
Adı	Ref.	Güç (w)	Tek fazlı	Üç fazlı	Makine			Paketleme			Net	Brüt
					U	D	Y	U	D	Y		
J 80 230V/50/1	56000B	700	•		235	535	500	465	285	530	11	13
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B	700	•		260	565	595	790	292	535	11	13
J 100 230V/50/1	56100B	1 000	•		260	565	630	790	292	530	15	18
C 40 230V/50/1	55040D	500	•		245	305	470	295	390	560	10	11

PLANET MİKSER					Boyut (mm)						Ağırlık (kg)	
Adı	Ref.	Güç (w)	Tek fazlı	Üç fazlı	Makine			Paketleme			Net	Brüt
					U	D	Y	U	D	Y		
RM 8 220-240V/50-60/1	26230D	700	•		320	513	405	540	335	475	17	21



Fransa, İhracat ve Pazarlama Genel Müdürlükleri:

Tel.: + 33 1 43 98 88 33

48, rue des Vignerons - 94300 Vincennes - France

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

