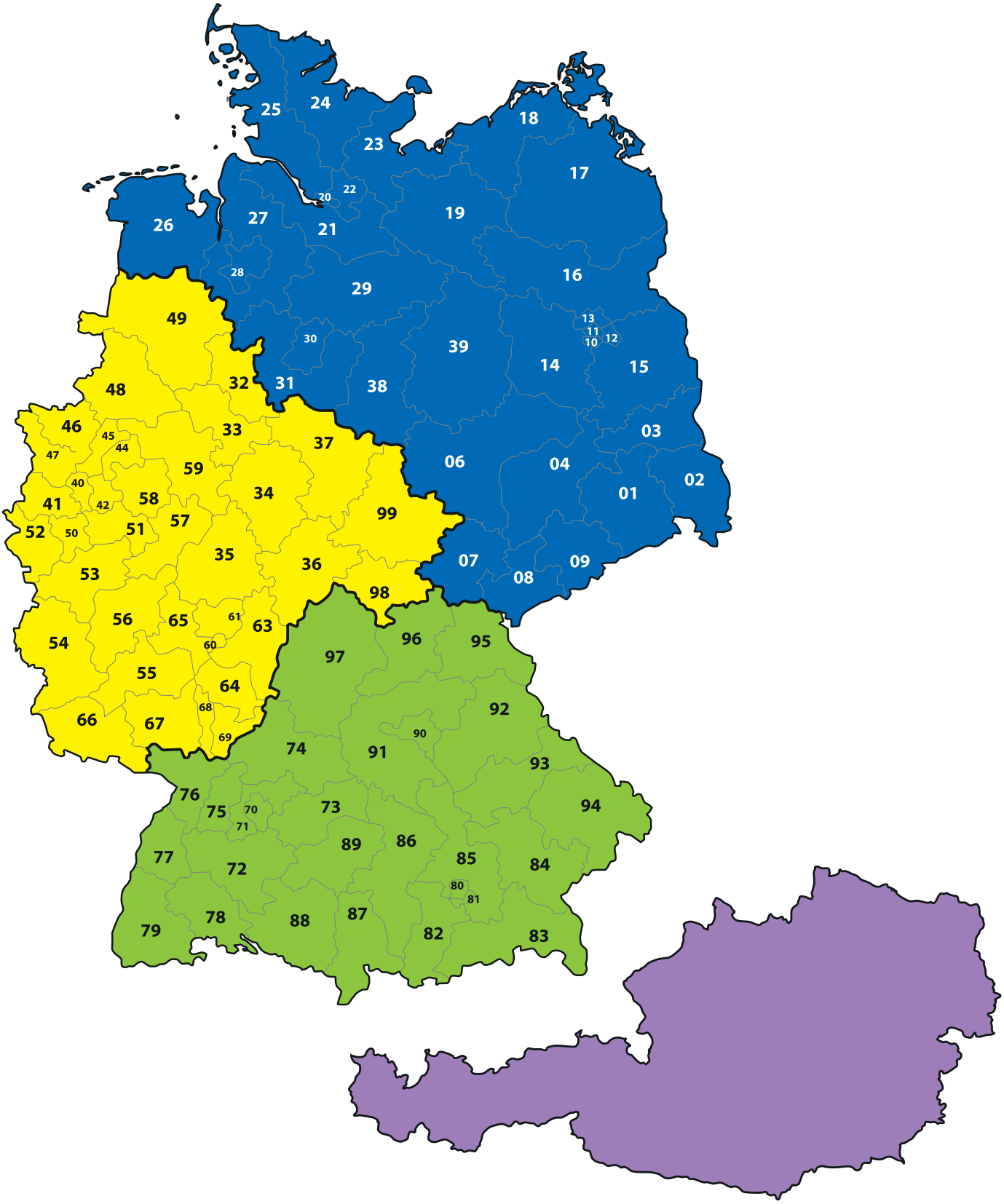
robot coupe®

Katalog
06/2024

KOMBIGERÄTE
SCHEIBEN
GEMÜSESCHNEIDER
KUTTER
ROBOT COOK®
BLIXER®
STABMIXER
ENTSAFTER
PASSIERMASCHINEN
BROTSCHNEIDE-MASCHINE



Nord

Verbindungsbüro
Tel. :+33 1 43 98 88 27
Email: verkauf@robot-coupe.fr

Gebietsverkaufsleiter
Tel. : +49 176 225 792 20

Mitte

Verbindungsbüro
Tel. :+33 1 43 98 44 81
Email: verkauf@robot-coupe.fr

Gebietsverkaufsleiter
Tel. : +49 176 225 718 13

Süd

Verbindungsbüro
Tel. + 33 1 43 98 88 16
Email: verkauf@robot-coupe.fr

Gebietsverkaufsleiter
Tel. : +49 172 684 155 5

Österreich

Verbindungsbüro
Tel. :+ 33 1 43 98 88 16
Email: verkauf@robot-coupe.fr

Gebietsverkaufsleiter
Tel. : +43 660 230 44 35

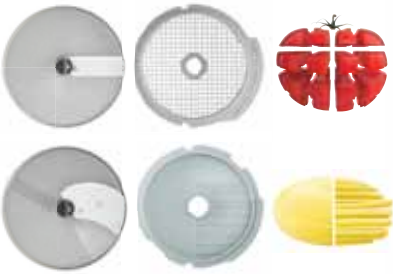
PRODUKTNEUHEITEN

NEU

SEITE 31

R 402

Der unverzichtbare Helfer für den Küchenalltag! Neuer Exactitube-Stopfer, neues Zubehör zum Schneiden in Würfel und Pommes Frites.

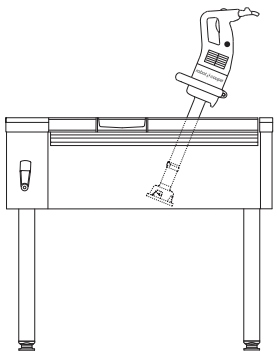


NEU

SEITE 135

NEUE MODELLREIHE FÜR KIPPBRATPFANNEN

Neue Stabmixer-Modelle für Kippbratpfannen zur Verwendung in kleinen und großen Kippbratpfannen



ZUBEHÖRNEUHEITEN

NEU

SEITE 40

EASYCLEAN XPRESS

Kein Verlust von Wareneinsatz bei der Reinigung von EXPERT-Würfelgattern.

SEITE 42

DIE LÖSUNG ZUM SCHNEIDEN VON TOMATEN IN SCHEIBEN

Erfahren Sie mehr darüber!

SEITE 43

DIE LÖSUNG ZUM SCHNEIDEN VON POMMES FRITES

Schneiden Sie große und lange Pommes Frites mit dem EasyLoader!
Mit der Funktion für ununterbrochenes Einfüllen lassen sich die Kartoffeln der Länge nach in 6x6-mm-Stifte schneiden.

UNSERE GESCHICHTE IST GEPRÄGT VON INNOVATIONEN

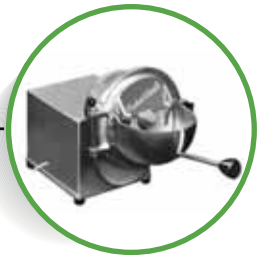
Seit 1961 werden sämtliche Produkte von Robot-Coupe in Frankreich, dem Mutterland der Gastronomie, entwickelt und hergestellt.

“Unser Standort in Montceau-en-Bourgogne stellt die Kompetenz eines weltweit führenden Herstellers unermüdlich in den Dienst der besten Talente der Gastronomie.”

ÜBER 60 JAHRE INNOVATION

MEHRERE HUNDERT EXKLUSIVE PATENTE

1960 / 1970



1961: 1. freistehender Gemüseschneider
1966: 1. Vertikalkutter

1970 / 1980

1970: 1. Kombigerät Kutter/Gemüseschneider
1975: Sortimentserweiterung Kutter und Kombigeräte

1980: 1. Blixer® = Kutter/Mixer
1986: 1. Gemüseschneider CL 50

1990 / 2000

1990: Sortimentserweiterung Gemüseschneider
1996: 1. Stabmixer mit abnehmbarer Mischglocke

2000: Sortimentserweiterung Stabmixer
2008: 1. Automatikentsafter

HEUTE

2012: 1. professionelle kochende Küchenmaschine
2020: Einführung des neuen Entsafter-Sortiments und 13 neuer Tischmodelle mit großem Fassungsvermögen bei Kombigeräten, Kuttern und Blixern®

Alle neuesten Robot-Coupe®-Innovationen sind mit dem Symbol INNOVATION gekennzeichnet.

EIN IN ÜBER 130 LÄNDERN PRÄSENTER WELTWEIT FÜHRENDER HERSTELLER

EINE SOWOHL GLOBALE ALS AUCH LOKALE PRÄSENZ

Robot-Coupe ist in über 130 Ländern präsent und passt sein Knowhow als weltweit führender Hersteller ständig an die verschiedenen Formen lokaler Küche an. Überall auf der Welt helfen unsere Teams Händlern und Partnern der Gastronomie, den individuellen Bedürfnissen gerecht zu werden.

EIN STÄNDIGES ENGAGEMENT

IN FRANKREICH ENTWICKELT UND HERGESTELLT

Alle Produkte von Robot-Coupe werden in Frankreich entwickelt und hergestellt, wodurch höchste Qualität gewährleistet und unvergleichliche Leistung erzielt werden. Unsere Produkte zeichnen sich allesamt durch Komponenten auf dem neuesten Stand der Technik aus.

INNOVATIV UND NACHHALTIG SEIN

Da wir Ihren Bedürfnissen und Ihren Ansprüchen immer bestmöglich entsprechen wollen, hat Innovation höchste Priorität für uns. Wir verpflichten uns dazu, Ihnen über geltende Normen hinaus, leistungsstarke und nachhaltige Produkte von höchster Qualität anzubieten, die eine lange Lebensdauer gewährleisten und durchweg gewartet und repariert werden können.

INSPIRATION UND ZUFRIEDENHEIT

Ihre Erfahrungen in der Küche inspirieren uns in der Forschung und Entwicklung, damit wir neue Anwendungen unserer Produkte entwickeln und diese weiter verbessern.
Ihre Zufriedenheit hat für uns Priorität, damit Sie in einem dauerhaften Vertrauensverhältnis Ihre kulinarische Kreativität voll zur Entfaltung bringen können.

EIN DER NACHHALTIGEN ENTWICKLUNG VERPFLICHTETES UNTERNEHMEN

Robot-Coupe verfolgt seit vielen Jahren eine Unternehmenspolitik gesellschaftlicher und ethischer Verantwortung rund um vier Themen.

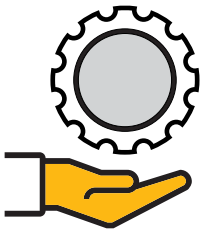
“ Unsere robusten Geräte sind auf Langlebigkeit hin konzipiert.”

“ Wir übertreffen alle geltenden Anforderungen, um einwandfreie Leistung zu gewährleisten.”

“ Unsere Vorlieferanten sind in Europa zu Hause und wir begleiten sie bei der Umsetzung nachhaltiger Prozesse. ”

“ 100 Prozent unserer Geräte sind reparierbar und zu über 95 Prozent recycelbar.”

KONKRETE VERPFLICHTUNGEN IM GESAMTEN PRODUKTLEBENSZYKLUS



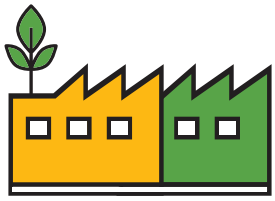
DIE ENTWICKLUNG

Auf Langlebigkeit hin konzipierte Produkte:

- **Qualität und Nachhaltigkeit der in unseren Geräten verwendeten Werkstoffe**
- **Geräte, die im Betrieb Leistung und Energieeffizienz miteinander verbinden**
- Hundertprozentige Reparierbarkeit unserer Produkte
- Verfügbarkeit der Ersatzteile mindestens 10 Jahre nach Einstellung der Produktion

DIE PRODUKTION

Ethisch und verantwortungsvoll



- Einhaltung strengster Normen
- **Anwendung der RoHS-Richtlinie zur Vermeidung gefährlicher Stoffe und Integration** künftiger Normen, wie z.B. der EuP-Richtlinie für energiebetriebene Produkte
- Auswahl von europäischen Lieferanten zur Verminderung von Transportwegen und Reduzierung von Emissionen

DIE RESSOURCEN

Nachhaltiges Ressourcenmamagement:

- Vermeidung von Verpackung bereits bei der Entwicklung, sowie Reduktion von Produktionsabfällen
- **Weniger Lebensmittelverschwendung durch effiziente Geräte**
- Zu über 95 Prozent recycelbare Produkte
- Teilnahme an den vorgeschriebenen Sammel- und Recycling-Systemen

DIE MENSCHEN

Ein sozial engagiertes Unternehmen:

- Förderung der individuellen Entwicklung unserer Mitarbeiter
- **Einhaltung der Standards der Internationalen Arbeitsorganisation**
- Gemeinsame CSR-Anforderungen an unsere Partner und die Unterstützung bei deren Umsetzung

IHNEN ZU DIENSTEN

Robot-Coupe ist nicht einfach ein Hersteller, sondern ein kundennahes Unternehmen, das überall auf der Welt stets ein offenes Ohr für die Bedürfnisse der in der Gastronomie tätigen Menschen hat und deren Alltag erleichtert. Der Kunde bestimmt, was wir tun und wie wir es tun.

PRÄSENZ VOR ORT

Robot-Coupe steht Ihnen zur Seite:

- Vorführung der neuesten Robot-Coupe-Geräte
- Überprüfung Ihrer Küchenausstattung
- Technische Schulung in Ihrem Betrieb
- Begleitender Service für Ihre Geräte: Reparatur, Wartung und Ersatzteillieferung
- Erfahrungsaustausch

“ Ein Partner
dem ich vertraue,
so dass ich unbeschwert
arbeiten kann.”

Fragen Sie nach einer Vorführung auf unserer Website!
robot-coupe.com/de

UM DEN ALLTAG DER BENUTZER ZU VERBESSERN

Tipps zum Gebrauch Ihres Gerätes

1 Scannen Sie den QR-Code Ihres Gerätes

Easy Guide

2 • Besuchen Sie Ihre Produktseite auf robot-coupe.com. Dort finden Sie zahlreiche Informationen, die Ihren Alltag leichter machen werden: Videos zur Bedienung, Reinigung und Wartung Ihres Gerätes, Anleitungen zur Bedienung und zur Sicherheit, Rezepte usw.

EIN ZUVERLÄSSIGER PARTNER

Kompetente Kundenberatung

Robot-Coupe verfügt über ein engagiertes Team, das alle Ihre Fragen gerne beantwortet und Ihnen bei der Geräteauswahl hilft: Kostenvoranschläge, Bestellungen, Rechnungen, Organisation des Transports usw. Geräte und Zubehör werden innerhalb von 48 Stunden geliefert. Ersatzteile werden Dank der Kundenservice-Website innerhalb von 24 Stunden versendet. Über 98 % der Bestellungen werden innerhalb der vereinbarten Fristen bearbeitet.

Fundierte technische Beratung

Robot-Coupe hat seinen Service um ein Team aus fachkundigen und speziell ausgebildeten Technikern ergänzt, das Sie effizient und schnell berät: Diagnosehilfe, Reparaturen, Wartungsbestimmungen, Schulungsvideos usw.

Leistungsstarkes Logistikzentrum

Um rasche Lieferungen gewährleisten zu können, hält Robot-Coupe Geräte und Zubehör in einem Zentrallager vorrätig. Über 90 % der Artikel sind direkt lieferbar. Ein Team aus erfahrenen Kommissionierern hat die Aufgabe, die Bestellungen sorgfältig auszuführen und die Auslieferung zu überwachen sowie nachverfolgbar zu machen.

Effizienter Kundenservice

Unser Online-Servicezentrum www.ersatzteile.robot-coupe.de ist ein wertvolles Hilfsmittel für schnelle Auskünfte und Bestellungen:

- Ersatzteillisten mit Explosionszeichnungen und Schaltplänen
- Suche nach unterschiedlichen Kriterien (Seriennummer, Modell)
- Ersatzteilbestellung in Echtzeit

IHRE BEGLEITER

1 MINIKATALOG
Deutschland
Art.-Nr. 450 901

2 AUSWAHLHILFE
Scheiben
Art.-Nr. 451 928

3 RECIPE BOOKS
Robot Cook®
Art.-Nr. 450 987

4 REZEPTBUCH
Lösungen für eine gesunde Ernährung - Art.-Nr. 451 538
Frische & Vitamine - Art.-Nr. 451 739

Für weiterführende Informationen über das Gesamtangebot wenden Sie sich an Ihren Gebietsverkaufsleiter bei Robot-Coupe.

AUF FACHMESSEN 2024

FÜR AUSSTELLUNG UND VERKAUFSRAUM

Drei-Geräte-Display
Art.-Nr. 451 581

POS-Info Scheiben R 301
Art.-Nr. 450 367

POS-Info Scheiben CL 50
Art.-Nr. 450 366

Drei-Geräte-Präsentationsständer
Art.-Nr. 407 818
Nur Aufsatz: **Ref.** 430 356

Kombi-Präsentationsständer
Art.-Nr. 450 421
Nur Aufsatz: **Ref.** 450 767

Stabmixer-Präsentationsständer
Art.-Nr. 407 435
Nur Aufsatz: **Ref.** 430 323

IHRE BEGLEITER

ALLE UNSERE VIDEOS AUF DEM OFFIZIELLEN ROBOT-COUPE-KANAL

YouTube

Video R 301 Ultra

Video CL 50 Ultra

Video J 100

VIDEOS AUCH AUF
robot-coupe.com

IN UNSEREN OFFIZIELLEN SOCIAL-MEDIA-KANÄLEN

Linkedin
robot-coupe-official

Facebook
RobotCoupeOfficial

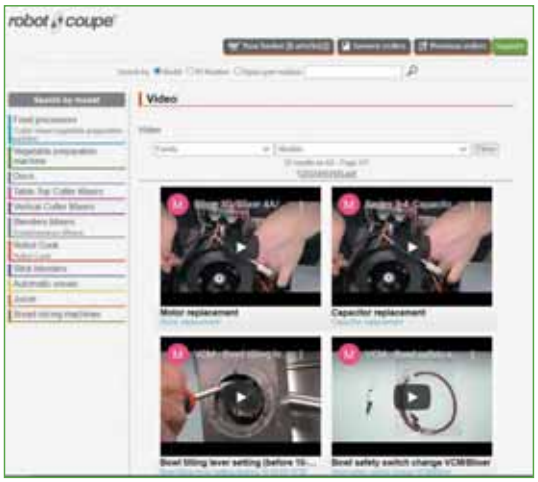
Youtube
Robot-Coupe Official

Instagram
robotcoupe_official

UND MIT UNSEREM KUNDENSERVICE

Fordern Sie gleich Ihre Zugangsdaten bei Ihrem Ansprechpartner an

Online-Service
Zum Melden von nichtkonformen Lieferungen, Transportschäden und für die Bitte um technische Unterstützung



Kundendienst-Videos
Zur Schulung Ihrer Techniker für Wartung und Reparaturen

EINE UMFASSENDE WEBSITE

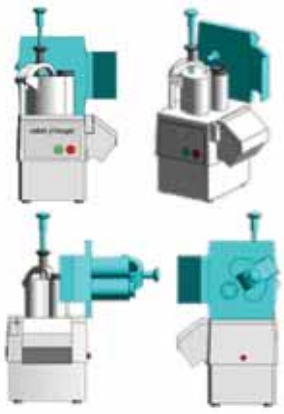
NEU

NEUE WEBSITE VON ROBOT-COUPE

- **Ansprechend und benutzerfreundlich:** leichter Zugriff auf Informationen, egal auf welchem Gerät (PC, Smartphone, Tablet)
- **Videos:** Informationen und Schulungen zu unseren Produkten

FÜR FACHHÄNDLER UND KÜCHENPLANER

- **Spezieller Zugang:** Anzeige und Download von Bedienungsanleitungen, technischen Spezifikationen, 2D- und 3D-Grafiken



FÜR IHRE KUNDEN

- **Auswahlhilfe:** mit ein paar Klicks das passende Gerät finden
- **Produktregistrierung:** Download von Bedienungsanleitungen und Sicherheitshinweisen

LÖSUNGEN FÜR ALLE BEREICHE

GEWERBLICHE GASTRONOMIE

SCHNELLRESTAURANTS

Fastfood
Saftbars
Take Away
Imbissstuben
Selbstbedienungs-Cafés
Food-Courts

GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

SCHULKANTINEN

Kindertagesstätten
Ganztagsschulen
Mensen
Zentralküchen

HANDWERKLICHE BETRIEBE UND SUPERMÄRKTE

BÄCKEREIEN
KONDITOREIEN

Bäckereien
Konditoreien
Kaffeehäuser
Eisdielen
Chocolatiers
Süßwarenläden

GEWERBLICHE GASTRONOMIE

RESTAURANTS

Café-Restaurants
Traditionelle Gaststätten
Themenrestaurants
Restaurantketten
Bistros
Sternerestaurants

HOTELGASTRONOMIE

Hotels aller Kategorien
Ferienanlagen
Campingplätze
Personalküchen

GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

BETRIEBSGASTRONOMIE

Betriebsrestaurants
Verwaltungskantinen
Streitkräfte
Haftanstalten
Zentralküchen

GESUNDHEITSWESEN

Seniorenheime
Pflegeheime
Einrichtungen für Menschen
mit Behinderung
Zentralküchen

HANDWERKLICHE BETRIEBE UND SUPERMÄRKTE

FLEISCHER UND SCHLACHTER

Fleischer und Metzger
Fischgeschäfte
Event-Cateringunternehmen

SUPERMÄRKTE

Fleischtheken
Gemüsetheken
Saftbars
Feinkostgeschäfte
Imbiss
Food-Courts

#THEsolution

robot coupe

DEN ALLTAG DES BENUTZERS VERBESSERN

Mehr Komfort durch weniger Handgriffe

ZEIT SPAREN

Höhere Produktivität

ABSOLUT FRISCHER SAFT
2 l in 1 Min

POMMES FRITES
20 kg in 4 Min

WÜRFEL
10 kg in 2 Min

SUPPE
45 l in 6 Min

MAYONNAISE
2 l in 1 Min

GEMÜSESCHEIBEN
300 kg in 1 Std.

coupe®

#THEsolution

GELD SPAREN

Der Kauf zahlt sich nach weniger als 6 Monaten aus!

Beispiele:

Beim Kauf einer CL 50
Zeitersparnis = min. eine Stunde pro Tag

Beim Kauf eines Robot Cook
Zeitersparnis = min. 20min pro Schicht

KREATIV SEIN

Seiner Fantasie freien Lauf lassen

IHRE KUNDEN ZUFRIEDENSTELLEN

FRISCH | HAUSGEMACHT | REGIONAL | SAISONAL

SEITE 54

GEMÜSESCHNEIDER

CL 50 Ultra

SEITE 104

Blixer®

Blixer® 4 V.V.

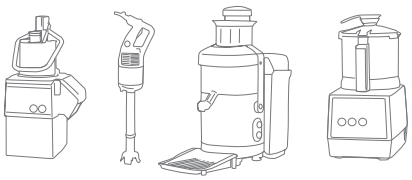
SEITE 144

ENTSAFTER

J 80 Buffet

INHALT

KOMBIGERÄTE
SEITE 22



SCHEIBENÜBERSICHT
SEITE 36

GEMÜSESCHNEIDER
SEITE 52

KUTTER
SEITE 78

ROBOT COOK®
SEITE 98

BLIXER®
SEITE 102

STABMIXER
SEITE 118

ENTSAFTER
SEITE 142

PASSIERMASCHINEN
SEITE 149

TECHNISCHE DATEN
(Maße, Gewicht...) SEITE 154

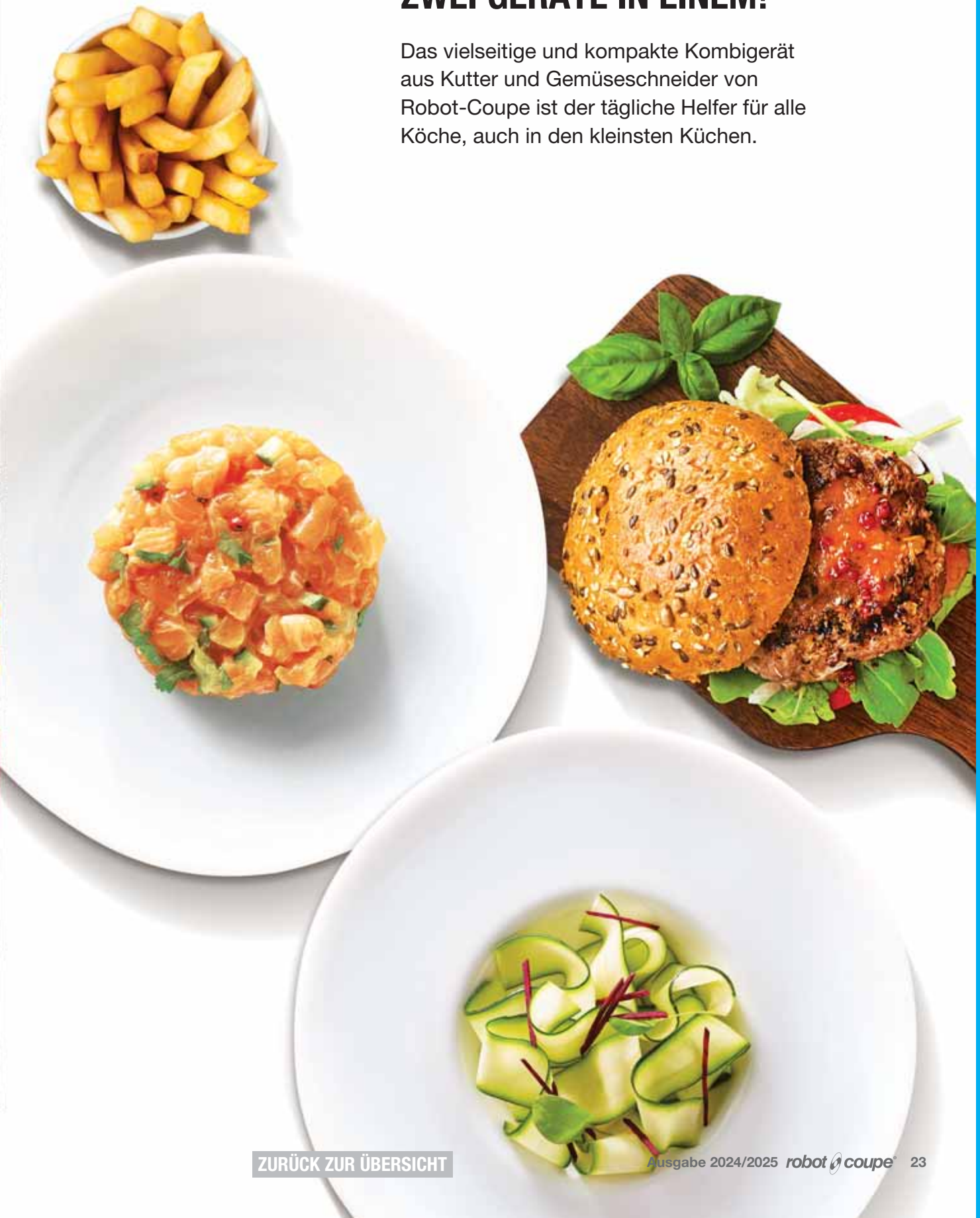
BROTSCHNEIDEMASCHINE
SEITE 153

KOMBIGERÄTE
KUTTER & GEMÜSESCHNEIDER

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

ZWEI GERÄTE IN EINEM!

Das vielseitige und kompakte Kombigerät aus Kutter und Gemüseschneider von Robot-Coupe ist der tägliche Helfer für alle Köche, auch in den kleinsten Küchen.



KOMBIGERÄTE

KUTTER & GEMÜSESCHNEIDER

4 GERÄTE in **1!**

Automatischer Wiederanlauf: Bedienkomfort und schnelle Verarbeitung

Großer Einfüllaufsatz: für sperriges Gemüse

NEU

Runder Einfüllschacht mit Exactitube-Stopfer:
- ∅58mm: für längliches Gemüse
- ∅39mm: für kleinformatige Zutaten

Deckel: Konzipiert für das **Hinzufügen von Flüssigkeiten und Zutaten** während der Verarbeitung

Ergonomischer Handgriff zu leichteren Handhabung

Easy Guide

Seitlicher Auswurf: platzsparend und benutzerfreundlich

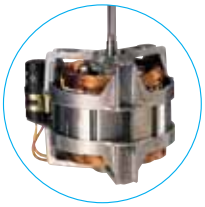
Spülmaschinengeeignet

Stufenlose Drehzahlregelung: 300 - 3.500 U/min für eine Vielzahl von Anwendungsmöglichkeiten

INNOVATION

Extra tiefliegendes Messer für das Verarbeiten von großen und kleinen Mengen. Abnehmbares glattes Messer im Lieferumfang enthalten. Gezahntes und gekerbtes Messer lieferbar.

Auswahl von **28 Scheiben** verfügbar



ASYNCHRON MOTOR

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

KUTTER-FUNKTION

Glattes Messer im Lieferumfang enthalten

GROB HACKEN

FEIN HACKEN

EMULSIONEN, SAUCEN

Gezahntes Messer

Zerkleinern für Backwaren

KNETEN

ZERKLEINERN

Gekerbtes Messer

Kräuter und Gewürze

KRÄUTER HACKEN

GEWÜRZE HACKEN

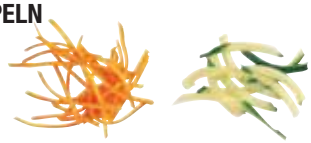
GEMÜSESCHNEIDER-FUNKTION

SCHNEIDEN

JULIENNE

WELLENSCHNITT

RASPELN



NEU

+ WÜRFEL*

+ POMMES FRITES*

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

ENTSAFTER- UND COULIS*-FUNKTION

- Zubereitung von Obst- und Gemüsesäften für Appetizer, Verrinen, Saucen, Suppen, Eisspeisen, Smoothies, Marmeladen, Fruchtpasten usw.
- Verwendung als Coulis-Presse für die Zubereitung von Säften mit viel Fruchtfleisch aus gekochtem bzw. weichem Obst und Gemüse
- Verwendung als Zitruspresse für Zitrusfrüchte aller Art

* lieferbar für R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

ANZAHL DER GEDECKE

1 50

1 100

RASPELN / SCHNEIDEN / WELLENSCHNITT / JULIENNE

R 201 XL Ultra

LIEFERBAR 23 SCHEIBEN

LIEFERBAR 3 MESSER

2,9 L

- Einphasig
- 1 Drehzahl
- Auswurf in die Schüssel
- Entsafter-Kit*

R 201 XL

LIEFERBAR 23 SCHEIBEN

LIEFERBAR 3 MESSER

2,9 L

- Einphasig
- 1 Drehzahl
- Auswurf in die Schüssel
- Entsafter-Kit*

R 301 Ultra

LIEFERBAR 23 SCHEIBEN

LIEFERBAR 3 MESSER

3,7 L

- Einphasig
- 1 Drehzahl
- Entsafter-Kit*

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

1 / 100 | 50 / 300 | 200 / 600

RASPELN / SCHNEIDEN / WELLENSCHNITT / JULIENNE

+ WÜRFEL + POMMES FRITES

R 402 V.V.

- Einphasig
- Stufenlose Drehzahlregelung
- Entsafter-Kit*

R 502 V.V.

- Einphasig
- Stufenlose Drehzahlregelung
- R-Mix®
- Pürieraufsatz*

R 752 V.V.

- Einphasig
- Stufenlose Drehzahlregelung
- R-Mix®
- Pürier-Set*

R 402

- Einphasig oder dreiphasig
- 2 Drehzahlen
- Entsafter-Kit*

R 502

- Dreiphasig
- 2 Drehzahlen
- Pürieraufsatz*

R 752

- Dreiphasig
- 2 Drehzahlen
- Pürier-Set*

R 401

- Einphasig
- 1 Drehzahl
- Entsafter-Kit*

*Zusätzlich lieferbar

R-Mix®: Mischfunktion durch Rückwärtslauf

Modelle	Maximale Menge als Kutter	Durchsatz als Gemüseschneider	Anzahl der Gedecke
R 201 XL / R 201 XL Ultra	1,0 kg	25 kg/h	1 bis 50
R 301 Ultra	1,5 kg	50 kg/h	1 bis 100
R 401 / R 402 / R 402 V.V.	2,5 kg	50 kg/h	1 bis 100
R 502 / R 502 V.V.	3,2 kg	150 kg/h	50 bis 300
R 752 / R 752 V.V.	3,8 kg	250 kg/h	200 bis 600

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

R 201 XL

R 201 XL Ultra

	R 201 XL	R 201 XL Ultra
Motor	Asynchron	Asynchron
Leistung	550 W	550 W
Netzspannung	Einphasig 230 V	Einphasig 230 V
Drehzahl	1500 U/min	1500 U/min
Momentbetrieb	✓	✓
Kutter	2,9-Liter-Schüssel aus Verbundwerkstoff mit Griff	2,9-Liter-Schüssel aus Edelstahl
Messer	Glatte Klingen aus Edelstahl **Im Lieferumfang enthalten**	Glatte Klingen aus Edelstahl **Im Lieferumfang enthalten**
Gemüseschneider	Halbkreisförmige Einfüllöffnung Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm	Halbkreisförmige Einfüllöffnung Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm
Auswurf	In die Schüssel	In die Schüssel
Scheiben	Schneidescheibe 2 mm - Reibescheibe 2mm **Im Lieferumfang enthalten**	Schneidescheibe 2 mm - Reibescheibe 2mm **Im Lieferumfang enthalten**

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 201 XL	Art.-Nr.	
R 201 XL 230V/50/1 2 Scheiben	22570	

R 201 XL Ultra	Art.-Nr.	
R 201 XL Ultra 230V/50/1 2 Scheiben	22590	

Vollständiges Scheibenangebot S. 38

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Optionen	R 201 XL / R 201 XL Ultra Art.-Nr.	
Gezahntes Messer **Zum Zerkleinern für Backwaren**	27138	
Gekerbtes Messer **Zum Hacken von Kräutern und Gewürzen**	27061	
Zusätzliches glattes Messer	27055	
Entsafter-Kit	27393	
Zitruspresse	27392	

Fläche 104 cm²

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 41 ”

R 301 Ultra

Motor	Asynchron
Leistung	650 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	1500 U/min
Momentbetrieb	✓
Kutter	3,7-Liter-Schüssel aus Edelstahl
Messer	Glatte Klingen aus Edelstahl **Im Lieferumfang enthalten**
Gemüseschneider	Halbkreisförmige Einfüllöffnung 1,6 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm
Auswurf	Ununterbrochen
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 301 Ultra - 4 Scheiben	Art.-Nr.	
R 301 Ultra 230V/50/1	2547	
4-Scheiben-Set	1907	
R 301 Ultra ohne Scheibe	**Art.-Nr.**	
R 301 Ultra 230V/50/1	2547	

Vollständiges Scheibenangebot S. 38

	R 301 Ultra	
Optionen	**Art.-Nr.**	
Gezahntes Messer **Zum Zerkleinern für Backwaren**	27288	
Gekerbtes Messer **Zum Hacken von Kräutern und Gewürzen**	27287	
Zusätzliches glattes Messer	27286	
Kutteraufsatz (Schüssel, Deckel, Messer)	27278	
Entsafter-Kit	27396	
Zitruspresse	27395	

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

ENTSAFTER-KIT

- Zubereitung von Obst- und Gemüsesäften für Appetizer, Verrinen, Saucen, Suppen, Eisspeisen, Smoothies, Marmeladen, Fruchtpasten usw.
- Verwendung als Coulis-Presse für die Zubereitung von Säften mit viel Fruchtfleisch aus gekochtem bzw. weichem Obst und Gemüse
- Verwendung als Zitruspresse für Zitrusfrüchte aller Art
- Ersetzt zahlreiche Handgeräte

VERWENDUNG ALS COULIS-PRESSE + VERWENDUNG ALS ZITRUSPRESSE

HIMBEER-COULIS FÜR SORBETS

COULIS FÜR VERRINEN

KOKOSMILCH

ZITRONENSAFT

ZITRONENKUCHEN

ORANGENSAFT

	Art.-Nr.	
Entsafter-Kit für R 201 XL / R 201 XL Ultra	27393	
Entsafter-Kit für R 301 Ultra / R 401 / R 402 / R 402 V.V	27396	
Zitruspresse für R 201 XL / R 201 XL Ultra	27392	
Zitruspresse für R 301 Ultra / R 401 / R 402 / R 402 V.V.	27395	

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

NEU

Fläche 104 cm²

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 41 ”

R 401

Motor	Asynchron
Leistung	700 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	1500 U/min
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Kutter	4,5-Liter-Schüssel aus Edelstahl
Messer	Glatte Klingen aus Edelstahl **Im Lieferumfang enthalten**
Gemüseschneider	Halbkreisförmige Einfüllöffnung 1,6 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm Schüssel aus Edelstahl
D-Clean Kit	-
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 401 - 4 Scheiben	Art.-Nr.	
R 401 230V/50/1	2425	
4-Scheiben-Set	1907	
R 401 ohne Scheibe	**Art.-Nr.**	
R 401 230V/50/1	2425	

Vollständiges Scheibenangebot S. 38

NEU

D-Clean Kit

Fläche 104 cm²

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 41 ”

R 402

	Asynchron
	750 W
	Dreiphasig 400 V
	750 U/min als Gemüseschneider 1500 U/min als Kutter
	✓
	Metall
	4,5-Liter-Schüssel aus Edelstahl
	Glatte Klingen aus Edelstahl **Im Lieferumfang enthalten**
	Halbkreisförmige Einfüllöffnung 1,6 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und 39 mm, Exactitube-Stopfer - **Im Lieferumfang enthalten** Schüssel aus Edelstahl
	Im Lieferumfang enthalten
	Nicht im Lieferumfang enthalten

R 402 - 4 Scheiben	Art.-Nr.	
R 402 400V/50/3	2433	
4-Scheiben-Set	1907	
R 402 - 6 Scheiben	**Art.-Nr.**	
R 402 400V/50/3	2433	
6-Scheiben-Set	1944W	
R 402 ohne Scheibe	**Art.-Nr.**	
R 402 400V/50/3	2433	

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

	R 401 / R 402	
Optionen	**Art.-Nr.**	
Gezahntes Messer **Zum Zerkleinern für Backwaren**	27346	
Gekerbtes Messer **Zum Hacken von Kräutern und Gewürzen**	27345	
Zusätzliches glattes Messer	27344	
Kutteraufsatz (Schüssel, Deckel, Messer)	27342	
Entsafter-Kit	27396	
Zitruspresse	27395	

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

NEU

R 402 V.V.

Motor	Asynchron
Leistung	1000 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	300 bis 3500 U/min als Kutter 300 bis 1000 U/min als Gemüseschneider
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Kutter	4,5-Liter-Schüssel aus Edelstahl
Messer	Glatte Klingen aus Edelstahl **Im Lieferumfang enthalten**
Gemüseschneider	Halbkreisförmige Einfüllöffnung 1,6 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und 39 mm, Exactitube-Stopfer - **Im Lieferumfang enthalten** Schüssel aus Edelstahl
D-Clean Kit	**Im Lieferumfang enthalten**
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 402 V.V. - 4 Scheiben	Art.-Nr.	
R 402 V.V. 230V/50/1	2444	
4-Scheiben-Set	1907	
R 402 V.V. - 6 Scheiben	**Art.-Nr.**	
R 402 V.V. 230V/50/1	2444	
6-Scheiben-Set	1944W	
R 402 V.V. ohne Scheibe	**Art.-Nr.**	
R 402 V.V. 230V/50/1	2444	

	R 402 V.V.	
Optionen	**Art.-Nr.**	
Gezahntes Messer **Zum Zerkleinern für Backwaren**	27346	
Gekerbtes Messer **Zum Hacken von Kräutern und Gewürzen**	27345	
Zusätzliches glattes Messer	27344	
Kutteraufsatz (Schüssel, Deckel, Messer)	27342	
Entsafter-Kit	27396	
Zitruspresse	27395	

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

D-Clean Kit | Fläche 139 cm²

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 41 ”

R 502

D-Clean Kit | Fläche 139 cm²

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 41 ”

R 502 V.V.

	R 502	R 502 V.V.
Motor	Asynchron	Asynchron
Leistung	900 W	1500 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V	Einphasig 230 V
Drehzahl	750 U/min bis 1500 U/min	300 bis 3500 U/min als Kutter 300 bis 1000 U/min als Gemüseschneider
Momentbetrieb	✓	✓
Motorblock	Metall	Metall
Kutter	5,9-Liter-Schüssel aus Edelstahl	5,9-Liter-Schüssel aus Edelstahl
Abstreifer	✓	✓
Messer	Glatte Klingen aus Edelstahl - **Im Lieferumfang enthalten** Klingenreinigungswerkzeug - **Im Lieferumfang enthalten**	Glatte Klingen aus Edelstahl - **Im Lieferumfang enthalten** Klingenreinigungswerkzeug - **Im Lieferumfang enthalten**
Gemüseschneider	Halbkreisförmige Einfüllöffnung 2,2 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und 39 mm, Exactitube-Stopfer - **Im Lieferumfang enthalten**	Halbkreisförmige Einfüllöffnung 2,2 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und 39 mm, Exactitube-Stopfer - **Im Lieferumfang enthalten**
D-Clean Kit	**Im Lieferumfang enthalten**	**Im Lieferumfang enthalten**
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 502 Gastronomie Catering	Art.-Nr.	
R 502 400V/50/3	2382	
6-Scheiben-Set	1929W	
R 502 Großküchen	**Art.-Nr.**	
R 502 400V/50/3	2382	
8-Scheiben-Set	1949W	
R 502 MultiCut	**Art.-Nr.**	
R 502 400V/50/3	2382	
16-Scheiben-Set	2022W	
R 502 ohne Scheibe	**Art.-Nr.**	
R 502 400V/50/3	2382	

R 502 V.V. Gastronomie Catering	Art.-Nr.	
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390	
6-Scheiben-Set	1929W	
R 502 V.V. Großküchen	**Art.-Nr.**	
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390	
8-Scheiben-Set	1949W	
R 502 V.V. MultiCut	**Art.-Nr.**	
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390	
16-Scheiben-Set	2022W	
R 502 V.V. ohne Scheibe	**Art.-Nr.**	
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390	

Vollständiges Scheibenangebot S. 38

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

R 502 alle Modelle

Optionen	Art.-Nr.	
Gezahntes Messer **Zum Zerkleinern für Backwaren**	27305	
Gekerbtes Messer **Zum Hacken von Kräutern und Gewürzen**	27304	
Zusätzliches glattes Messer	27303	
Kutteraufsatz (Schüssel, Deckel, Messer)	27320	
Klingenreinigungswerkzeug	49258	

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

KOMBIGERÄTE R 752 UND R 752 V.V.

- Vielseitig, kompakt und noch leistungsstärker durch noch größeres Fassungsvermögen
- Zeitschalter für höheren Bedienkomfort
- Neues, noch besser auf Bedürfnisse der Küchenchefs abgestimmtes Zubehör!

Auf alle Größen von Obst und Gemüse angepasster Einfüllschacht

- **Bequemes Arbeiten**
- **Vorbeugung von MSE**
- **Weniger körperliche Anstrengung**

XL-Einfüllschacht:
Bis zu 15 Tomaten oder 1 ganzer Kohlkopf

Runder Einfüllschacht Ø 58 mm :
gleichmäßiger Schnitt länglicher Produkte

Exactitube-Stopfer:
Runder Einfüllschacht mit Exactitube-Stopfer **Ø 39 mm** für das Schneiden kleiner und schmaler Zutaten: Peperoni, Gewürzgurken, Spargel, Frühlingszwiebeln, Bananen, Erdbeeren, Weintrauben usw

Seitlicher Auswurf:
Platzersparnis und Bedienkomfort

Deckel:
Hinzufügen von Flüssigkeiten während der Verarbeitung

INNOVATION

Besonders benutzerfreundlich:
Hebel mit Bewegungsunterstützung = ermüdungsfreies Arbeiten

Abstreifer:
Zum Abstreifen von Deckel und Schüsselwand ohne Abschalten des Geräts

Zeitschalter:
Noch höherer Bedienkomfort, Präzision und gleichmäßige Verarbeitung

7,5-Liter-Schüssel mit benutzerfreundlichem Handgriff:
Zeitersparnis bei größeren Verarbeitungsmengen*

Easy Guide

Motorleistung:
Auch für die anspruchsvollsten Verarbeitungen

Edelstahlmesser Im Lieferumfang enthalten:
2 abnehmbare und einstellbare Klingen

Sortiment aus **über 50 Scheiben lieferbar**

Option für R 752 und R 752 V.V.	Art.-Nr.	
Gezahntes Edelstahlmesser Zum Zerkleinern für Backwaren	27308	
Gekerbtes Edelstahlmesser Zum Hacken von Kräutern und Gewürzen	27307	
Zusätzliches glattes Messer	27306	
Kutteraufsatz (Schüssel, Deckel, Messer)	27318	
Untere gezahnte Klinge	49162	
Obere gezahnte Klinge	49163	
Untere gekerbte Klinge	49164	
Obere gekerbte Klinge	49165	
Untere glatte Klinge	49160	
Obere glatte Klinge	49161	
Pürier-Set 3 mm	28208	
Pürier-Set 6 mm	28210	
Antriebswellenbürste	49257	

* 5,9-Liter-Schüssel für R 502/ R 502 V.V. und 7,5-Liter-Schüssel für R 752/ R 752 V.V.

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

D-Clean Kit

Fläche 227 cm²

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 41 ”

D-Clean Kit

Fläche 227 cm²

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 41 ”

R 752

Motor	Asynchron
Leistung	1800 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	750 U/min bis 1500 U/min
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Kutter	7,5-Liter-Schüssel aus Edelstahl
Abstreifer	✓
Messer	Ganz aus Edelstahl, glatte Klingen abnehmbar und justierbar - **Im Lieferumfang enthalten**
Zubehör	Antriebswellenbürste - **Im Lieferumfang enthalten**
Gemüseschneider	Halbkreisförmige Einfüllöffnung 4,4 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und 39 mm, Exactitube-Stopfer - **Im Lieferumfang enthalten**
D-Clean Kit	**Im Lieferumfang enthalten**
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

R 752 V.V.

Asynchron
1500 W
Einphasig 230 V
300 bis 3500 U/min als Kutter 300 bis 1000 U/min als Gemüseschneider
✓
Metall
7,5-Liter-Schüssel aus Edelstahl
✓
Ganz aus Edelstahl, glatte Klingen abnehmbar und justierbar - **Im Lieferumfang enthalten**
Antriebswellenbürste - **Im Lieferumfang enthalten**
Halbkreisförmige Einfüllöffnung 4,4 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und 39 mm, Exactitube-Stopfer - **Im Lieferumfang enthalten**
Im Lieferumfang enthalten
Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

Wählen Sie Ihre Optionen hier aus:

R 752 Gastronomie Catering	Art.-Nr.	
R 752 400V/50/3	2113	
6-Scheiben-Set	1929W	
R 752 Großküchen	**Art.-Nr.**	
R 752 400V/50/3	2113	
8-Scheiben-Set	1949W	
R 752 MultiCut	**Art.-Nr.**	
R 752 400V/50/3	2113	
16-Scheiben-Set	2022W	
R 752 ohne Scheibe	**Art.-Nr.**	
R 752 400V/50/3	2113	

R 752 V.V. Gastronomie Catering	Art.-Nr.	
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	
6-Scheiben-Set	1929W	
R 752 V.V. Großküchen	**Art.-Nr.**	
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	
8-Scheiben-Set	1949W	
R 752 V.V. MultiCut	**Art.-Nr.**	
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	
16-Scheiben-Set	2022W	
R 752 V.V. ohne Scheibe	**Art.-Nr.**	
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	

Vollständiges Scheibenangebot S. 38

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

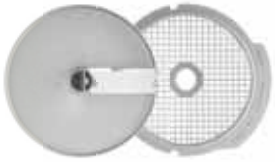
SCHEIBENÜBERSICHT

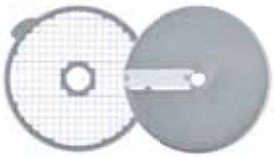
ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

DIE GRÖSSTE AUSWAHL AN SCHEIBEN

Auswahl von über 50 Scheiben zum Reiben und Schneiden in Streifen, Stäbchen, Pommes Frites, Würfel aller Größen sowie in Waffelform mit einwandfreiem Schnitt in kürzester Zeit. Sparen Sie mehrere Stunden Zeit pro Tag mit den Kombigeräten und Gemüseschneidern von Robot-Coupe.

	ESSENTIAL Serien 1-4					EXPERT Serien 5-7		
	R 201 XL R 201 XL Ultra R 301 Ultra R 401		R 402 R 402 V.V.	CL 40	**SCHEIBEN**	R 502/R 502 V.V. R 752/R 752 V.V. CL 50/CL 50 Ultra CL 52 /CL 55 CL 60/CL 60 V.V.		CL 50 Gourmet
SCHNEIDESCHEIBEN					**Mandeln 0,6 mm**	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		27566		**4 mm**	28004W		28004W
	27087		27087		**5 mm**	28065W		28065W
	27786		27786		**6 mm**	28196W		28196W
					8 mm	28066W		28066W
					10 mm	28067W		28067W
					14 mm	28068W		
					gekochte Kartoffeln 4 mm	27244W		27244W
					gekochte Kartoffeln 6 mm	27245W		27245W
WELLENSCHEIBEN	27621		27621		**2 mm**	27068W		27068W
					3 mm	27069W		27069W
					5 mm	27070W		27070W
REIBESCHEIBEN	27588		27588	27148	**1,5 mm**	28056W		28056W
	27577		27577	27149	**2 mm**	28057W		28057W
	27511		27511	27150	**3 mm**	28058W		28058W
					4 mm	28073W		28073W
					5 mm	28059W		28059W
	27046		27046		**6 mm**			
					7 mm	28016W		28016W
	27632		27632		**9 mm**	28060W		28060W
	27764		27764		**Parmesan**	28061W		28061W
	27191		27191		**Röstis**	27164W		27164W
					Rohe Kartoffeln	27219W		27219W
	27078		27078		**Meerettich 0,7 mm**			
	27079		27079		**Meerettich 1 mm**	28055W		28055W
	27130		27130		**Meerettich 1,3 mm**			
JULIENNESCHEIBEN					**1 x 8 mm (Tagliatelle)**	28172W		28172W
					1 x 26 (Zwiebeln/Kohl)	28153W		28153W
	27080		27080		**2 x 4 mm**	27072W		27072W
	27081		27081		**2 x 6 mm**	27066W		27066W
					2 x 8 mm	27067W		27067W
					2 x 10 mm (Tagliatelle)	28173W		28173W
	27599		27599		**2 x 2 mm**	28051W		28051W
					2,5 x 2,5 mm	28195W		28195W
					3 x 3 mm	28101W		28101W
	27047		27047		**4 x 4 mm**	28052W		28052W
	27610		27610		**6 x 6 mm**	28053W		28053W
	27048		27048		**8 x 8 mm**	28054W		28054W





	ESSENTIAL Serien 1-4				EXPERT Serien 5-7	
	R 301 Ultra R 401	R 402 R 402 V.V.	CL 40	**SCHEIBEN**	R 502/R 502 V.V. R 752/R 752 V.V. CL 50/CL 50 Ultra CL 52 /CL 55 CL 60/CL 60 V.V.	CL 50 Gourmet
KOMPLETTE WÜRFEL-SETS				**5 x 5 x 5 mm**	■ 28110W	■ 28110W
		■ 27513W		**8 x 8 x 8 mm**	■ 28111W	■ 28111W
		■ 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	■ 28179W
WÜRFELGATTER + SCHNEIDESCHEIBE				**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 (Salat)	■ 28180W	
POMMES-FRITES EINSATZ				**6 x 6 mm*** NEU	▲ 29230W	
		▲ 27116W		**8 x 8 mm**	▲ 28134W	▲ 28134W
				8 x 16 mm	▲ 28159W	▲ 28159W
		▲ 27117W		**10 x 10 mm**	▲ 28135W	▲ 28135W
				10 x 16 mm	▲ 28158W	▲ 28158W
BRUNOISE				**2 x 2 x 2 mm**		28174W
				3 x 3 x 3 mm		28175W
				4 x 4 x 4 mm		28176W
WAFFELSCHNITT				**2 mm**		28198W
				3 mm		28199W
				4 mm		28177W
				6 mm		28178W
SCHEIBEN-SET	1907	1907	1963	**4-Scheiben-Set**		
	-	1944W		**6-Scheiben-Set**		
				6-Scheiben-Set - Gastronomie	1929W	1929W
				8-Scheiben-Set - "Großküchen"	1949W	1949W
				16-Scheiben-Set - "Multicut"	2022W	2022W

■ **WÜRFEL-Set bestehend aus:** 1 Würfelgatter + 1 Schneidescheibe

▲ **POMMES-FRITES-Einsatz bestehend aus:** 1 Pommes-Frites-Gatter + 1 Schneidescheibe für Pommes Frites

***Pommes-Frites-Einsatz 6 x 6 mm:**
Geeignet für folgende Modelle:
- CL 50, CL 50 Ultra, R 502, R 502 V.V. Bei diesen Modellen muss zusätzlich der EasyLoader (Seite 43) verwendet werden.
- CL 55 und CL 60 mit Automatischem Einfüllaufsatz

- Nicht geeignet für folgende Modelle:
- R 752, R 752 V.V., CL 50 Gourmet, CL 52
- CL 55 und CL 60 mit Einfüllaufsatz mit Hebelarm

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

ZUBEHÖR

NEU

EasyClean Xpress

Die Abfallvermeidungslösung für die Reinigung der EXPERT-Würfelgatter von R 502 bis R 752 und CL 50 bis CL 60

- Schnell, leichtes Reinigen
- Kein Verlust von Wareneinsatz

Für Würfelgatter	Art.-Nr.	
8 mm	49305	
10 mm	49309	
12 mm	49313	
14 mm	49314	

NEU

D-Clean Kit

Reinigungsgerät für Würfelgatter

Gatterhalterung
- Essential R 402 - CL 40
- Expert R 502 - R 752 und CL 50 - CL 60

+

Reinigungsgerät für Würfelgatter
5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm und 14 mm

+

Schaber

	Art.-Nr.	
D-Clean Kit	29246	

WANDHALTERUNG FÜR ZUBEHÖR:
MESSER und 8 SCHEIBEN
> Essential

Art.-Nr.	
107810	

SCHEIBEN-WANDHALTERUNG MIT 4 HAKEN AUS EDELSTAHL:
> Essential und Expert

Art.-Nr.	
107812	

SCHEIBENBOX:
> Expert

Art.-Nr.	
27258	

SCHEIBEN-WANDHALTERUNG AUS EDELSTAHL

Art.-Nr.	
101230	

SCHEIBEN-SCHUTZ:
> Expert

Art.-Nr.	
39726	

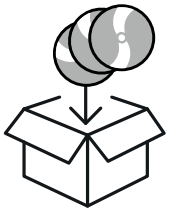
MINISCHÜSSEL
> EXPERT-Serie von R 502 bis R752 V.V. und von CL 50 bis CL 60
> Eignet sich nicht für Würfel- und Pommes-Frites-Sets

Art.-Nr.	
39716	

DIE SCHLÜSSELFERTIGE LÖSUNG FÜR ALLE KÜCHEN

ESSENTIAL Series 1-4

4-SCHEIBEN-SET

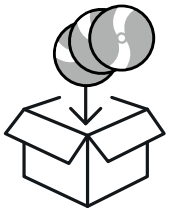


Schneidescheiben 2 mm & 4 mm
Reibescheiben 2 mm
Julienne 2 x 2 mm

	Art.-Nr.	
R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.	1907	
CL 40	1963	

Scheiben-Wandhalterungen (2er-Set) GRATIS

6-SCHEIBEN-SET



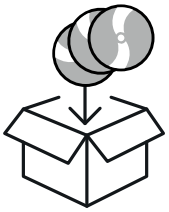
Schneidescheiben 2 mm & 4 mm
Reibescheiben 2 mm
Julienne 4 x 4 mm
Würfel 10 x 10 x 10 mm

	Art.-Nr.	
R 402, R 402 V.V.,CL 40	1944W	

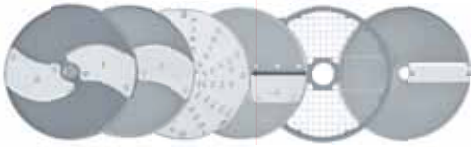
Scheiben-Wandhalterungen (2er-Set) GRATIS

EXPERT Series 5-7

6-SCHEIBEN-SET GASTRONOMIE



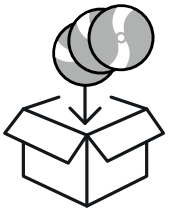
Schneidescheiben 1 mm & 3 mm
Reibescheiben 2 mm
Julienne 4 x 4 mm
Würfel 10 x 10 x 10 mm



	Art.-Nr.	
Set Gastronomie	1929W	

Scheiben-Wandhalterungen (2er-Set) GRATIS

8-SCHEIBEN-SET "GROSSKÜCHEN"

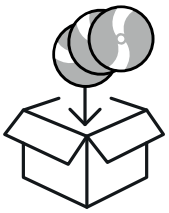


Schneidescheiben 2 mm & 5 mm
Reibescheiben 2 mm & 5 mm
Wellenscheibe 3 mm
Julienne 2 x 2 mm
Würfel 10 x 10 x 10 mm

	Art.-Nr.	
Set "Großküchen"	1949W	

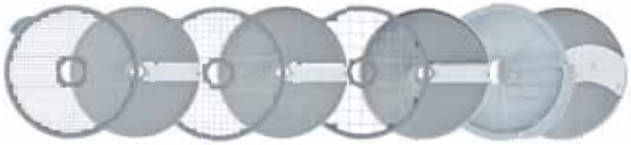
Scheiben-Wandhalterungen (2er-Set) GRATIS

16-SCHEIBEN-SET "MULTICUT"



Schneidescheiben 1 mm, 2 mm, 4 mm
Reibescheiben 1.5 mm, 3 mm
Julienne 2.5 x 2.5 mm, 2 x 10 mm, 4 x 4 mm

Würfel 5 x 5 x 5 mm, 10 x 10 x 10 mm, 20 x 20 x 20 mm
Pommes-Frites 10 x 10 mm



Obst und Gemüse aller Art und in allen Größen

Aufgrund steigender Ansprüche an gesunde Ernährung suchen Küchenchefs im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung nach innovativen Lösungen zum Servieren von mehr frischem Obst und Rohkost. Das Ziel ist eine Verbesserung der Speisenqualität in Schulkantinen, in der Betriebsverpflegung und im Gesundheitswesen. Für Küchenchefs ist es eine willkommene Gelegenheit, wenn sie frisches Obst und Gemüse durch originelle Schnittvarianten auf ansprechendere Weise präsentieren können.

	Art.-Nr.	
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022W	

2 Scheiben-Wandhalterungen (2er-Set) GRATIS

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

3 Lösungen von Robot-Coupe zum Schneiden von Tomaten mit einwandfreiem glatten Schnitt

1 CL 50 Ununterbrochener Auswurf

Kleine und große Mengen

2 CL 50 + Minischüssel

Bis zu neun kalibrierte Tomaten

	Art.-Nr.	
Minischüssel (R 502 - R 502 V.V. - CL 50 - CL 50 Ultra - CL 50 Gourmet)	39716	

3 CL 50 + EasyStacker

Perfekt gestapelte Tomatenscheiben

NEU

	Art.-Nr.	
EasyStacker (R 502 - R 502 V.V. - CL 50 - CL 50 Ultra - CL 50 Gourmet)	49332	

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

Pommes-Frites-Lösungen von Robot-Coupe

5 Größen: die umfangreichste Schnittpalette

NEU

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

NEU

EasyLoader

- Ununterbrochenes Einfüllen für höhere Produktivität
- Schneiden in **große und lange Pommes Frites** dank des Schneidens der Kartoffeln der Länge nach

		Art.-Nr.	
EasyLoader (R 502 & CL 50)	1	49323	
Pommes-Frites-Zubehör 6x6 mm (R 502 & CL 50)	1 + 2	49324	
Pommes-Frites-Zubehör 8x8 mm (R 502 & CL 50)	1 + 2	49325	
Pommes-Frites-Zubehör 8x16 mm (R 502 & CL 50)	1 + 2	49326	
Pommes-Frites-Zubehör 10x10 mm (R 502 & CL 50)	1 + 2	49327	
Pommes-Frites-Zubehör 10x16 mm (R 502 & CL 50)	1 + 2	49328	
Pommes-Frites-Einsatz 6 x 6 mm (CL 55 & CL 60 Auto)*	2	29230W	

*Nicht geeignet für R 752 - R 752 V.V. - CL 50 Gourmet - CL 52 - CL 55 Hebelarm - CL 60 Hebelarm.
Bei CL 50 - CL 50 Ultra - R 502 - R 502 V.V. muss zusätzlich der EasyLoader verwendet werden.

NEU Oberflächenbehandlung: Mineral+®

Hohe Widerstandsfähigkeit

Die Behandlung auf mineralischer Basis verleiht der Oberfläche der Scheiben einen optimalen Schutz.

Bewahrt Frische

Die Behandlung vermindert die Reibung auf der Scheibe, ergibt einen einwandfreien Schnitt und bewahrt die Frische von Obst und Gemüse.

Leichte Reinigung

Spülmaschinenfest.

Die neuen Scheiben sind an ihrem neuen Aussehen und am Buchstaben W in der Artikelnummer erkennbar.

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

PÜRIERFUNKTION

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

- **Große Mengen in kurzer Zeit**
  Für die Zubereitung von bis zu 10 kg frischem Kartoffelpüree in nur 2 Minuten
- **Benutzerfreundlich**
  Durch den großen, benutzerfreundlichen Einfüllschacht lassen sich in wenigen Handgriffen ununterbrochen Kartoffeln einfüllen.
- **Vielseitig**
  Die Pürierfunktion ergänzt Ihren Gemüseschneider zusätzlich zu den 50 Scheiben für Obst und Gemüse.

Der Pürieraufsatz besteht aus:

- Einfüllaufsatz zum leichteren Einfüllen von Kartoffeln (für R 502, R 502 V.V., CL 50 und CL 50 Ultra)
- Schaberflügel
- Spezialgitter (Durchmesser 3 oder 6 mm)
- Spezialauswurfscheibe

		Art.-Nr.	
Pürieraufsatz Ø 3 mm (R 502, R 502 V.V., CL 50 und CL 50 Ultra)	1 + 2	28207	
Pürier-Set Ø 3 mm (R 752, R 752 V.V., CL 52, CL 55 und CL 60)	2	28208	
Pürieraufsatz Ø 6 mm (R 502, R 502 V.V., CL 50 und CL 50 Ultra)	1 + 2	28209	
Pürier-Set Ø 6 mm (R 752, R 752 V.V., CL 52, CL 55 und CL 60)	2	28210	

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

Vollständiges Scheibenangebot S. 38

DIE GRÖSSTE AUSWAHL AN SCHEIBEN!

SCHNEIDESCHEIBEN

Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 752, R 752 V.V.
Essential : CL 40, R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

0,6 mm
Art.-Nr. 28166W

0.8 mm
Art.-Nr. 28069W

1 mm
Art.-Nr. 28062W
Art.-Nr. 27051

2 mm
Art.-Nr. 28063W
Art.-Nr. 27555

3 mm
Art.-Nr. 28064W
Art.-Nr. 27086

4 mm
Art.-Nr. 28004W
Art.-Nr. 27566

5 mm
Art.-Nr. 28065W
Art.-Nr. 27087

6 mm
Art.-Nr. 28196W
Art.-Nr. 27786

8 mm
Art.-Nr. 28066W

10 mm
Art.-Nr. 28067W

14 mm*
Art.-Nr. 28068W

Gekochte Kartoffeln 4 mm
Art.-Nr. 27244W

Gekochte Kartoffeln 6 mm
Art.-Nr. 27245W

Grüne Piktogramme im Maßstab 1:1

* außer CL 50 Gourmet

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

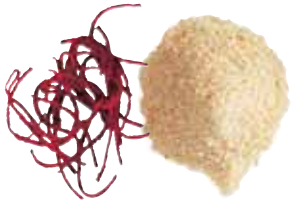
Vollständiges Scheibenangebot S. 38

REIBESCHEIBEN

Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 752, R 752 V.V.
Essential : CL 40, R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.
Essential : CL 40

1.5 mm
Art.-Nr. 28056W
Art.-Nr. 27588*
Art.-Nr. 27148

2 mm
Art.-Nr. 28057W
Art.-Nr. 27577*
Art.-Nr. 27149



3 mm
Art.-Nr. 28058W
Art.-Nr. 27511*
Art.-Nr. 27150

4 mm
Art.-Nr. 28073W

5 mm
Art.-Nr. 28059W

6 mm
Art.-Nr. 27046

7 mm
Art.-Nr. 28016W

9 mm
Art.-Nr. 28060W
Art.-Nr. 27632

Parmesan
Art.-Nr. 28061W
Art.-Nr. 27764

Röstis
Art.-Nr. 27164W
Art.-Nr. 27191

Rohe Kartoffeln
Art.-Nr. 27219W

Meerettich
Art.-Nr. 28055W 1 mm
Art.-Nr. 27078 0.7 mm
Art.-Nr. 27079 1 mm
Art.-Nr. 27130 1.3 mm

WELLENSCHEIBEN

Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 752, R 752 V.V.
Essential : CL 40, R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

2 mm
Art.-Nr. 27068W
Art.-Nr. 27621

3 mm
Art.-Nr. 27069W

5 mm
Art.-Nr. 27070W

Grüne Piktogramme im Maßstab 1:1

* außer CL 40

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

Vollständiges Scheibenangebot S. 38

DIE GRÖSSTE AUSWAHL AN SCHEIBEN!

STREIFENSCHEIBEN

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

Essential : CL 40, R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

1 x 8 mm
Art.-Nr. 28172W

1 x 26 mm
Art.-Nr. 28153W

2 x 4 mm
Art.-Nr. 27072W
Art.-Nr. 27080

2 x 6 mm
Art.-Nr. 27066W
Art.-Nr. 27081

2 x 8 mm
Art.-Nr. 27067W

2 x 10 mm
Art.-Nr. 28173W

2 x 2 mm
Art.-Nr. 28051W
Art.-Nr. 27599

2,5 x 2,5 mm
Art.-Nr. 28195W

3 x 3 mm
Art.-Nr. 28101W

4 x 4 mm
Art.-Nr. 28052W
Art.-Nr. 27047

6 x 6 mm
Art.-Nr. 28053W
Art.-Nr. 27610

8 x 8 mm
Art.-Nr. 28054W
Art.-Nr. 27048

POMMES FRITES

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

Expert: CL 50, CL 50 Ultra, R 502, R 502 V.V. (Pommes-Frites-Einsatz + EasyLoader*)

Expert: CL 55 Auto, CL 60 Auto (Nur Pommes-Frites-Einsatz)

Essential : CL 40, R 402, R 402 V.V.

6 x 6 mm
Art.-Nr. 49324
Art.-Nr. 29230W

8 x 8 mm
Art.-Nr. 28134W
Art.-Nr. 49325
Art.-Nr. 27116W

8 x 16 mm
Art.-Nr. 28159W
Art.-Nr. 49326

10 x 10 mm
Art.-Nr. 28135W
Art.-Nr. 49327
Art.-Nr. 27117W

10 x 16 mm
Art.-Nr. 28158W
Art.-Nr. 49328

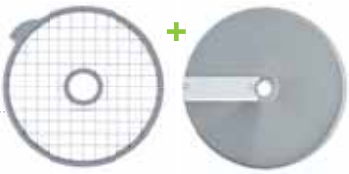
Entdecken Sie den EasyLoader auf Seite 43

Grüne Piktogramme im Maßstab 1:1

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

Vollständiges Scheibenangebot S. 38

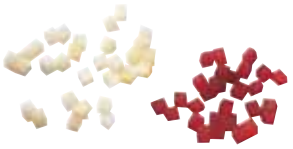
KOMPLETTE WÜRFEL-SETS



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

Essential : CL 40, R 402, R 402 V.V.

5x5x5 mm
Art.-Nr. 28110W



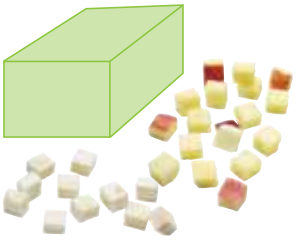
8x8x8 mm
Art.-Nr. 28111W
Art.-Nr. 27513W

10x10x10 mm
Art.-Nr. 28112W
Art.-Nr. 27514W

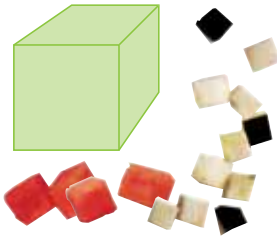
12x12x12 mm*
Art.-Nr. 28197W
Art.-Nr. 27515W

14x14x5 mm
Art.-Nr. 28181W

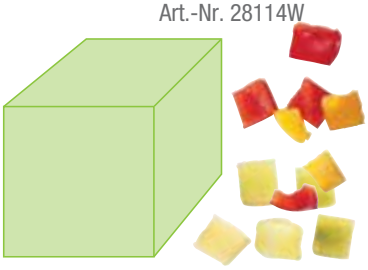
14x14x10 mm
Art.-Nr. 28179W



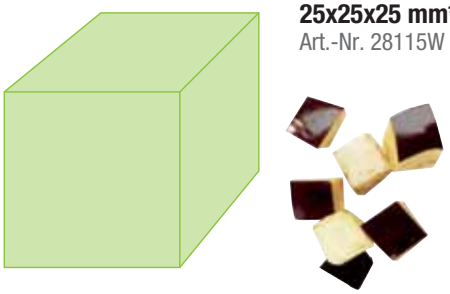
14x14x14 mm*
Art.-Nr. 28113W



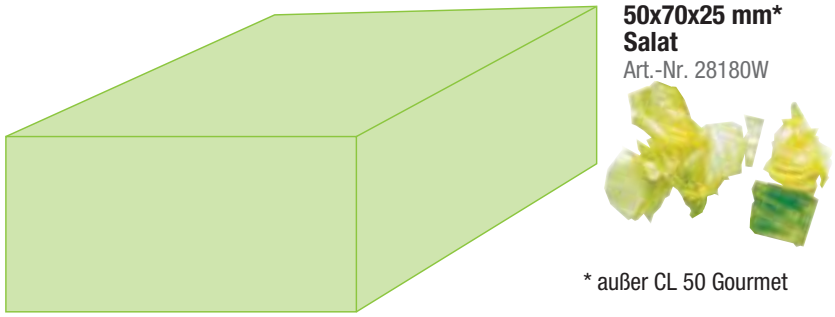
20x20x20 mm*
Art.-Nr. 28114W



25x25x25 mm*
Art.-Nr. 28115W



50x70x25 mm*
Salat
Art.-Nr. 28180W



* außer CL 50 Gourmet

NEU

EasyClean Xpress

Die Abfallvermeidungslösung für die Reinigung der EXPERT-Würfelgatter von R 502 bis R 752 und CL 50 bis CL 60

- Schnell, leichtes Reinigen
- Kein Verlust von Wareneinsatz

Für Würfelgatter	Art.-Nr.	
8 mm	49305	
10 mm	49309	
12 mm	49313	
14 mm	49314	

NEU

D-Clean Kit

Reinigungsgerät für Würfelgatter

Gatterhalterung
- Essential R 402 - CL 40
- Expert R 502 - R 752 und CL 50 - CL 60

+

Reinigungsgerät für Würfelgatter
5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm und 14 mm

+

Schaber

	Art.-Nr.	
D-Clean Kit	29246	

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

Vollständiges Scheibenangebot S. 38

NEUE SCHNITTE

BRUNOISES

CL 50 Gourmet

CL 50 GOURMET

2x2x2 mm
Art.-Nr. 28174W

3x3x3 mm
Art.-Nr. 28175W

4x4x4 mm
Art.-Nr. 28176W

WAFFELSCHNITT

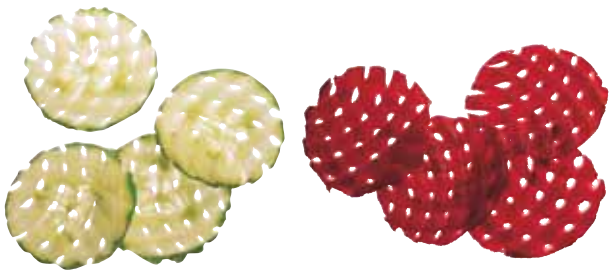
CL 50 Gourmet

CL 50 GOURMET

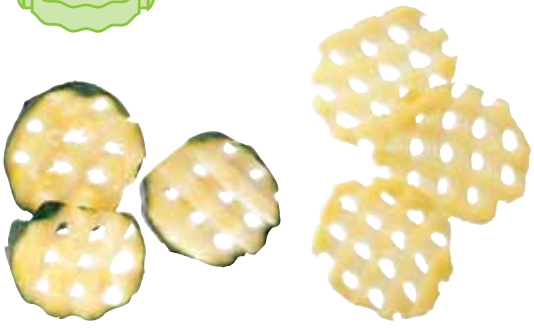
2 mm
Art.-Nr. 28198W

3 mm
Art.-Nr. 28199W

4 mm
Art.-Nr. 28177W



6 mm
Art.-Nr. 28178W



Grüne Piktogramme im Maßstab 1:1

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

HAUSGEMACHTE GERICHTE MIT ROBOT-COUPE

Verarbeiten Sie Ihre Kartoffeln und bieten Sie "hausgemachte Gerichte" an.

Robot-Coupe bietet viele Lösungen für hausgemachte Kartoffelgerichte mit oder ohne Schale, zum Beispiel:

Pommes Frites in allen Größen!

6 x 6 mm | 8 x 8 mm | 8 x 16 mm | 10 x 10 mm | 10 x 16 mm

Kartoffelstroh

2 x 2 mm

Julienne

4 x 4 mm | 6 x 6 mm

Waffelschnitt

2 x 2 mm

Kartoffelwürfel

14 x 14 mm oder 20 x 20 mm

Chips

1 oder 2 mm

Bratkartoffeln

5 mm

Kartoffelpüree

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

GEMÜSESCHNEIDER

GEMÜSESCHNEIDER TISCHGERÄTE Seite 54
GEMÜSESCHNEIDER STANDGERÄTE Seite 66

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

DIE GRÖSSTE AUSWAHL AN SCHEIBEN!

Mit den Gemüseschneidern sparen Sie mehrere Stunden Zeit pro Tag. Ob beim Reiben und Schneiden in Streifen, Würfel aller Größen und Pommes Frites oder beim Zubereiten von Kartoffelpüree.

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

GEMÜSESCHNEIDER
TISCHGERÄTE

Großer Einfüllaufsatz
Zum Einfüllen sperriger Lebensmittel wie Kohl, Auberginen usw. und zum optimalen Einfüllen anderer Gemüsesorten

Scharnier mit Stift
Zum einfachen Abnehmen des Deckels und zur besonders einfachen Reinigung

Easy Guide

Motorblock aus Edelstahl

Zylinderförmige Einfüllöffnung
- **Ø 58 mm** für gleichmäßiges Schneiden länglicher Gemüsesorten
- **Ø 39 mm** zum Schneiden von schmalem Obst und Gemüse, wie z.B. Peperoni, Gewürzgurken, Hartwurst, Spargel, Frühlingszwiebeln, Bananen, Erdbeeren, Trauben - Dank des Exactitube-Stopfers

ASYNCHRON MOTOR

Seitlicher Auswurf
Platzsparend und benutzerfreundlich

Mehr als 50 Scheiben zum Raspeln oder Schneiden mit glattem oder gewelltem Schnitt, in Stäbchen, Streifen, Würfel oder Pommes Frites lieferbar

INNOVATION

EXACTITUBE-STOPFER

Der Geheimtipp für außergewöhnliche Schnitte!
Zum Schneiden von schmalen Zutaten: Peperoni, Gewürzgurken, Hartwurst, Spargel, Frühlingszwiebeln, Bananen, Erdbeeren, Trauben

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

EINE ÜBERAUS GROSSE AUSWAHL AN SCHEIBEN!

Die Gemüseschneider von Robot-Coupe verfügen über mehr als 50 Scheiben zum Schneiden von Obst und Gemüse, aber auch von Käse und sogar Hartwurst.

PÜRIERFUNKTION

CL 50, CL 52, CL 55, CL 60

Einfüllaufsatz
(nur für CL 50 und CL 50 Ultra)

Pürieraufsatz

Schaberflügel
Püriersieb:
3 mm oder 6 mm

Spezialauswurf-scheibe für Püree

Pürier-Set

Der Pürieraufsatz besteht aus:

- Einfüllaufsatz zum leichteren Einfüllen von Kartoffeln (für CL 50 und CL 50 Ultra)
- Schaberflügel
- Spezialgitter (Durchmesser 3 oder 6 mm)
- Spezialauswurfscheibe

		Art.-Nr.	
Pürieraufsatz Ø 3 mm (CL 50 und R CL 50 Ultra)	1 + 2	28207	
Pürier-Set Ø 3 mm	2	28208	
Pürieraufsatz Ø 6 mm (CL 50 und R CL 50 Ultra.)	1 + 2	28209	
Pürier-Set Ø 6 mm	2	28210	

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

ANZAHL DER GEDECKE

Durchsatz/Std.

1 / 100

Bis zu 50 kg

50 / 300

Bis zu 150 kg

REIBEN / SCHNEIDEN / WELLEN / JULIENNE

+ WÜRFEL + POMMES FRITES

+ BRUNOISE und WAFFELSCHNITT

+ PETERSILIEN UND KÜCHENKRÄUTER

CL 50 Gourmet

- Einphasig oder Dreiphasig
- 1 Drehzahl

CL 50 Ultra

- Einphasig oder Dreiphasig
- 1 oder 2 Drehzahlen
- Pürieraufsatz*

CL 40

- Einphasig
- 1 Drehzahl

CL 50

- Einphasig oder Dreiphasig
- 1 oder 2 Drehzahlen
- Pürieraufsatz*

Standgeräte ab Seite 68

* zusätzliches Zubehör

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

50
300
Bis zu 150 kg

200
600
Bis zu 250 kg

REIBEN / SCHNEIDEN / WELLEN / JULIENNE
+ WÜRFEL + POMMES FRITES

CL 50 Ultra Pizza

CL 50 Ultra Gastronomie

CL 50 Ultra Großküchen

CL 52

- Einphasig oder Dreiphasig
- 1 Drehzahl
- Pürier-Set

NEU

D-Clean Kit

Fläche 104 cm²

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 41 ”

CL 40

Motor	Asynchron
Leistung	500 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	500 U/min
Einfüllöffnungen	Halbkreisförmige Einfüllöffnung Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und 39 mm, Exactitube-Stopfer - Im Lieferumfang enthalten
Deckel und Schüssel	Deckel aus Verbundwerkstoff und Schüssel aus Edelstahl
Motorblock	Metall
D-Clean Kit	Im Lieferumfang enthalten
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

CL 40 - 4 Scheiben	Art.-Nr.
CL 40 230V/50/1	24570
4-Scheiben-Set	1963
CL 40 - 6 Scheiben	**Art.-Nr.**
CL 40 230V/50/1	24570
6-Scheiben-Set	1944W
CL 40 ohne Scheibe	**Art.-Nr.**
CL 40 230V/50/1	24570

Vollständiges Scheibenangebot S. 38

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

D-Clean Kit

Fläche 139 cm²

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 41 ”

CL 50 - 1V

D-Clean Kit

Fläche 139 cm²

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 41 ”

CL 50 - 2V

	CL 50 - 1V	CL 50 - 2V
Motor	Asynchron	Asynchron
Leistung	550 W	600 W
Netzspannung	Einphasig 230 V oder Dreiphasig 400 V	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	375 U/min	375 U/min - 750 U/min
Einfüllöffnungen	Halbkreisförmige Einfüllöffnung 2,2 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und 39 mm, Exactitube-Stopfer - **Im Lieferumfang enthalten**	Halbkreisförmige Einfüllöffnung 2,2 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und 39 mm, Exactitube-Stopfer - **Im Lieferumfang enthalten**
Deckel und Schüssel	Metall	Metall
Motorblock	Verbundwerkstoff	Verbundwerkstoff
D-Clean Kit	**Im Lieferumfang enthalten**	**Im Lieferumfang enthalten**
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

CL 50 - 1V Gastronomie	Art.-Nr.	
CL 50 Einphasig - 1V 230V/50/1	24440	
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929W	
CL 50 Dreiphasig - 1V 400V/50/3	24446	
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929W	
CL 50 - 1V Großküchen	**Art.-Nr.**	
CL 50 Einphasig - 1V 230V/50/1	24440	
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949W	
CL 50 Dreiphasig - 1V 400V/50/3	24446	
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949W	
CL 50 - 1V MultiCut	**Art.-Nr.**	
CL 50 Einphasig - 1V 230V/50/1	24440	
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022W	
CL 50 Dreiphasig - 1V 400V/50/3	24446	
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022W	
CL 50 - 1V ohne Scheibe	**Art.-Nr.**	
CL 50 Einphasig - 1V 230V/50/1	24440	
CL 50 Dreiphasig - 1V 400V/50/3	24446	

CL 50 - 2V Gastronomie	Art.-Nr.	
CL 50 Dreiphasig - 2V 400V/50/3	24449	
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929W	
CL 50 - 2V Großküchen	**Art.-Nr.**	
CL 50 Dreiphasig - 2V 400V/50/3	24449	
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949W	
CL 50 - 2V MultiCut	**Art.-Nr.**	
CL 50 Dreiphasig - 2V 400V/50/3	24449	
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022W	
CL 50 - 2V ohne Scheibe	**Art.-Nr.**	
CL 50 Dreiphasig - 2V 400V/50/3	24449	

Vollständiges Scheibenangebot S. 38

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Option	CL 50 alle Modelle Art.-Nr.	
Zusätzlicher Exactitube-Stopfer	49212	
Pürieraufsatz 3 mm	28207	
Pürieraufsatz 6 mm	28209	
Auffangschale	39716	

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

D-Clean Kit

Fläche 139 cm²

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 41 ”

CL 50 Ultra - 1V

D-Clean Kit

Fläche 139 cm²

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 41 ”

CL 50 Ultra - 2V

	CL 50 Ultra - 1V	CL 50 Ultra - 2V
Motor	Asynchron	Asynchron
Leistung	550 W	600 W
Netzspannung	Einphasig 230 V oder Dreiphasig 400 V	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	375 U/min	375 U/min - 750 U/min
Einfüllöffnungen	Halbkreisförmige Einfüllöffnung 2,2 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und 39 mm, Exactitube-Stopfer - **Im Lieferumfang enthalten**	Halbkreisförmige Einfüllöffnung 2,2 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und 39 mm, Exactitube-Stopfer - **Im Lieferumfang enthalten**
Deckel und Schüssel	Metall	Metall
Motorblock	Edelstahl	Edelstahl
D-Clean Kit	**Im Lieferumfang enthalten**	**Im Lieferumfang enthalten**
Scheiben	Nicht Im Lieferumfang enthalten	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

CL 50 Ultra - 1V Gastronomie	Art.-Nr.	
CL 50 Ultra Einphasig - 1V 230 V/50/1	24465	
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929W	
CL 50U Dreiphasig - 1V 400 V/50/3	24473	
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929W	
CL 50 Ultra - 1V Großküchen	**Art.-Nr.**	
CL 50 Ultra Einphasig - 1V 230 V/50/1	24465	
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949W	
CL 50U Dreiphasig - 1V 400V/50/3	24473	
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949W	
CL 50 Ultra - 1V MultiCut	**Art.-Nr.**	
CL 50 Ultra Einphasig - 1V 230 V/50/1	24465	
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022W	
CL 50U Dreiphasig - 1V 400 V/50/3	24473	
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022W	
CL 50 Ultra - 1V ohne Scheibe	**Art.-Nr.**	
CL 50 Ultra Einphasig - 1V 230 V/50/1	24465	
CL 50U Dreiphasig - 1V 400 V/50/3	24473	

CL 50 Ultra - 2V Gastronomie	Art.-Nr.	
CL 50 Ultra Dreiphasig - 2V 400 V/50/3	24476	
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929W	
CL 50 Ultra - 2V Großküchen	**Art.-Nr.**	
CL 50 Ultra Dreiphasig - 2V 400 V/50/3	24476	
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949W	
CL 50 Ultra - 2V MultiCut	**Art.-Nr.**	
CL 50 Ultra Dreiphasig - 2V 400 V/50/3	24476	
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022W	
CL 50 Ultra - 2V ohne Scheibe	**Art.-Nr.**	
CL 50 Ultra Dreiphasig - 2V 400 V/50/3	24476	

Vollständiges Scheibenangebot S. 38

CL 50 Ultra alle Modelle

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Option	Art.-Nr.	
Zusätzlicher Exactitube-Stopfer	49212	
Pürieraufsatz 3 mm	28207	
Pürieraufsatz 6 mm	28209	
Auffangschale	39716	

CL 50 Ultra Pizza

Ein maßgeschneidertes Angebot für die Zubereitung Ihrer Pizzas!

1 Schneidescheibe 4 mm
für Tomaten, Auberginen usw.

1 Schneidescheibe 2 mm
für Zucchini, Pilze, Paprika, Zwiebeln usw.

1 Raspelscheibe 7 mm
Mozzarella oder Pizzakäse

D-Clean Kit

Fläche 139 cm²

CL 50 Ultra Pizza

Motor	Asynchron
Leistung	550 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	375 U/min
Einfüllöffnungen	Halbkreisförmige Einfüllöffnung 2,2 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und 39 mm, Exactitube-Stopfer - **Im Lieferumfang enthalten**
Deckel und Schüssel	Metall
Motorblock	Edelstahl
D-Clean Kit	**Im Lieferumfang enthalten**
Minischüssel	**Im Lieferumfang enthalten**
Scheiben	Schneidescheibe 2 mm, Schneidescheibe 4 mm, Raspelscheibe 7 mm - **Im Lieferumfang enthalten**

Wählen Sie Ihr Modell aus:

CL 50 Ultra Pizza	Art.-Nr.	
CL 50 Ultra Pizza 230 V/50/1 - 3 Scheiben	2027W	

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

	CL 50 Ultra Pizza	
Option	**Art.-Nr.**	
Zusätzlicher Exactitube-Stopfer	49212	
Pürieraufsatz 3 mm	28207	
Pürieraufsatz 6 mm	28209	

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

CL 50 GOURMET

Eine ausgezeichnete Wahl

*58 mm mit Einsatz
* 68 mm ohne Einsatz

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 41 ”

D-Clean Kit

CL 50 Gourmet

Motor	Asynchron
Leistung	550 W oder 600 W
Netzspannung	Einphasig 230 V oder Dreiphasig 400 V
Drehzahl	375 U/min
Einfüllöffnungen	Halbkreisförmige Einfüllöffnung 2,1 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und 69 mm
Deckel und Schüssel	Metall
Motorblock	Edelstahl
D-Clean Kit	**Im Lieferumfang enthalten**
Minischüssel	**Im Lieferumfang enthalten**
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

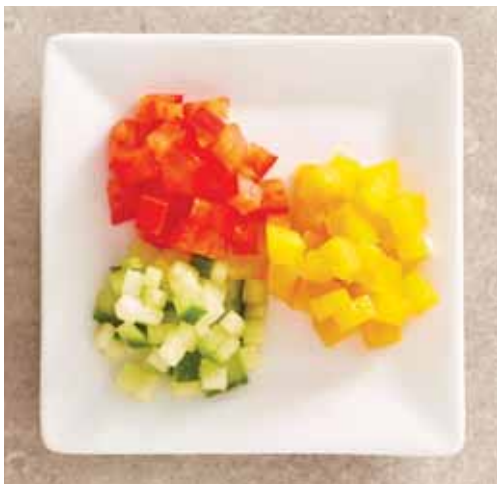
Wählen Sie Ihr Modell aus:

CL 50 Gourmet	Art.-Nr.	
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453	
CL 50 Gourmet 400V/50/3	24459	

Vollständiges Scheibenangebot S. 38

Eine außerordentliche Schnittqualität ...

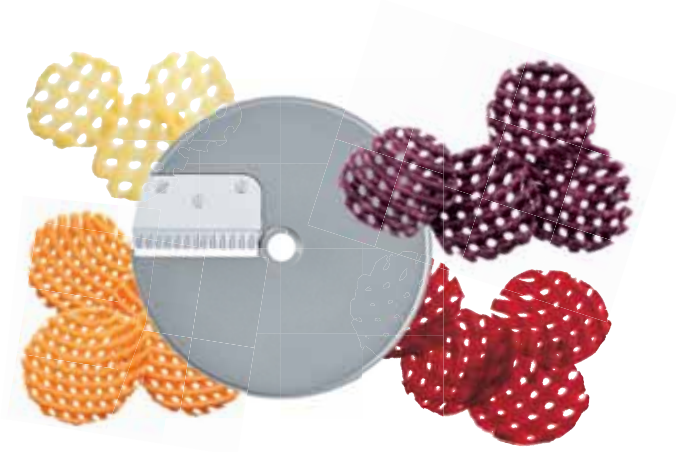
3 Brunoise-Scheiben
2 mm - 3 mm - 4 mm



	Brunoise	
Optionen	**Art.-Nr.**	
Brunoise 2 x 2 x 2 mm	28174W	
Brunoise 3 x 3 x 3 mm	28175W	
Brunoise 4 x 4 x 4 mm	28176W	

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

... bei Brunoise- und Waffelschnitt!



4 Waffelschnitt-Scheiben

2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm

	Waffelschnitt	
Optionen	**Art.-Nr.**	
Waffelschnitt 2 mm	28198W	
Waffelschnitt 3 mm	28199W	
Waffelschnitt 4 mm	28177W	
Waffelschnitt 6 mm	28178W	

SET FÜR PETERSILIE UND KÜCHENKRÄUTER

Große Mengen Taboulé
im Handumdrehen!

Set für Petersilie und Küchenkräuter

2 Einsätze

Set für Petersilie und Küchenkräuter 1 mm, bestehend aus: 1 Schneidescheibe 1 mm und 2 Einsätze zum Halten der Kräuter während des Schneidens.

	Art.-Nr.	
Petersilie-Set 1 mm	28194W	

Taboulé-Set, bestehend aus: 1 Schneidescheibe 1 mm, Würfelgatter 10 x 10 mm, 1 Brunoise-Scheibe 4 x 4 mm und 3 Einsätzen

	Art.-Nr.	
Taboulé-Set	28192W	

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

CL 52

Zum Schneiden großer Mengen von Gemüse im Handumdrehen

- Bequemes Arbeiten
- Vorbeugung von MSE
- Weniger körperliche Anstrengung

INNOVATION

BESONDERS PRÄZISE

Runder Einfüllschacht

- **Ø 58 mm** für gleichmäßiges Schneiden länglicher Zutaten
- **Ø 39 mm** für das Schneiden von Obst und kleinem Gemüse: Peperoni, Gewürzgurken, Hartwurst, Spargel, Frühlingszwiebeln, Bananen, Erdbeeren, Weintrauben - mit dem Exactitube-Stopfer

BESONDERS BENUTZERFREUNDLICH

Hebel mit Bewegungsunterstützung zur Verminderung des Kraftaufwands durch den Benutzer und für höheren Durchsatz

BESONDERS GROSS

In den XL-Einfüllschacht passen bis zu 15 Tomaten auf einmal.

ASYNCHRON MOTOR

Easy Guide

SEITLICHER AUSWURF

Platzsparend und benutzerfeundlich

BESONDERS LEISTUNGSSTARK

Motorblock aus Edelstahl für leichtes Reinigen
Geräuscharmer 750-Watt-Hochleistungsmotor

Extra Auswerferflügel für leichteren Auswurf

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

D-Clean Kit

Fläche 227 cm²

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 41 ”

CL 52 - 1V

Motor	Asynchron
Leistung	750 W
Netzspannung	Einphasig 230 V oder Dreiphasig 400 V
Drehzahl	375 U/min
Einfüllöffnungen	Großer Einfüllschacht 4.4 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und Ø 39 mm, Exactitube-Stopfer - **Im Lieferumfang enthalten**
Deckel und Schüssel	Metall
Motorblock	Edelstahl
Zubehör	Antriebswellenbürste - **Im Lieferumfang enthalten**
D-Clean Kit	**Im Lieferumfang enthalten**
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

CL 52 - 1V Gastronomie	Art.-Nr.	
CL 52 Einphasig - 1V 230V/50/1	24490	
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929W	
CL 52 Dreiphasig - 1V 400V/50/3	24498	
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929W	
CL 52 - 1V Großküchen	**Art.-Nr.**	
CL 52 Einphasig - 1V 230V/50/1	24490	
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949W	
CL 52 Dreiphasig - 1V 400V/50/3	24498	
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949W	
CL 52 - 1V MultiCut	**Art.-Nr.**	
CL 52 Einphasig - 1V 230V/50/1	24490	
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022W	
CL 52 Dreiphasig - 1V 400V/50/3	24498	
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022W	
CL 52 - 1V ohne Scheibe	**Art.-Nr.**	
CL 52 Einphasig - 1V 230V/50/1	24490	
CL 52 Dreiphasig - 1V 400V/50/3	24498	

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

	CL 52	
Option	**Art.-Nr.**	
Zusätzlicher Exactitube-Stopfer	49221	
Pürier-Set 3 mm	28208	
Pürier-Set 6 mm	28210	
Antriebswellenbürste	49257	

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

GEMÜSESCHNEIDER
STANDGERÄTE

Besonders für die Verarbeitung großer Mengen konzipierte Lösung

BESONDERS PRÄZISE
Runder Einfüllschacht
- Ø **58 mm** für gleichmäßiges Schneiden länglicher Zutaten
- Ø **39 mm** für das Schneiden von Obst und Gemüse kleiner Größe: Peperoni, Gewürzgurken, Hartwurst, Spargel, Frühlingszwiebeln, Bananen, Erdbeeren, Weintrauben - mit dem Exactitube-Stopfer

BESONDERS GROSS
In den XL-Einfüllschacht passen bis zu 15 Tomaten auf einmal.

Easy Guide

BESONDERS LEISTUNGSSTARK
Geräuscharmer 1000-Watt-Hochleistungsmotor für intensiven Gebrauch
Motorblock aus Edelstahl für leichtes Reinigen

ASYNCHRON MOTOR

INNOVATION

BESONDERS BENUTZERFREUNDLICH
Hebel mit Bewegungsunterstützung zur Verminderung des Kraftaufwands durch den Benutzer und für höheren Durchsatz

- **Bequemes Arbeiten**
- **Vorbeugung von MSE**
- **Weniger körperliche Anstrengung**

SEITLICHER AUSWURF
Platzsparend und benutzerfeundlich

Automatischer Einfüllaufsatz CL 55

Einfüllaufsatz mit Hebelarm CL 55 (Fläche 227 cm²) mit integriertem Einfüllschacht

Einfüllaufsatz mit 4 Röhren CL 55 2 Röhren Ø 50 mm / 2 Röhren Ø 70 mm

Einfüllaufsatz mit 2 Röhren CL 55 Senkrechte und schräge Röhre

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

DIE GRÖSSTE AUSWAHL AN SCHEIBEN!

Die leistungsstarken, robusten, leicht zu reinigenden und einfach zu bedienenden Gemüseschnieder-Standgeräte von Robot-Coupe eignen sich besonders für Großküchen, Zentralküchen, Cateringunternehmen und die Nahrungsmittelindustrie.

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

ANZAHL DER GEDECKE

Durchsatz/Std.

300 / 1200

400 kg

REIBEN / SCHNEIDEN / WELLEN / JULIENNE

+ WÜRFEL + POMMES FRITES

CL 55 Hebelarm

LIEFERBAR + 50 SCHEIBEN

- Dreiphasig
- 2 Drehzahlen
- Pürier-Set*

CL 55 mit 2 Einfüllaufsätzen

LIEFERBAR + 50 SCHEIBEN

- Dreiphasig
- 2 Drehzahlen
- Pürier-Set*

CL 55 Workstation

LIEFERBAR + 50 SCHEIBEN

- Dreiphasig
- 2 Drehzahlen
- Pürierset

Tischgeräte siehe Seite 56

*zusätzlich lieferbares Zubehör

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

600
1200+
600 kg

REIBEN / SCHNEIDEN / WELLEN / JULIENNE

+ WÜRFEL + POMMES FRITES

CL 60 Hebelarm

- Dreiphasig
- 2 Drehzahlen
- Pürier-Set*

CL 60 mit 2 Einfüllaufsätzen

- Dreiphasig oder einphasig
- 2 Drehzahlen oder stufenlose Drehzahlregelung
- Pürier-Set*

CL 60 Workstation

- Dreiphasig
- 2 Drehzahlen
- Pürierset

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

D-Clean Kit Fläche 227 cm²

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 41 ”

D-Clean Kit Fläche 227 cm²

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 41 ”

CL 55 Hebelarm

CL 55 mit 2 Einfüllaufsätzen

	CL 55 Hebelarm	CL 55 mit 2 Einfüllaufsätzen
Motor	Asynchron	Asynchron
Leistung	1100 W	1100 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	375 U/min - 750 U/min	375 U/min - 750 U/min
Einfüllöffnungen	Einfüllaufsatz mit Hebelarm 4,4 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und Ø 39 mm, Exactitube-Stopfer - **Im Lieferumfang enthalten**	Automatischer Einfüllaufsatz aus Edelstahl Einfüllaufsatz mit Hebelarm 4,4 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und Ø 39 mm, Exactitube-Stopfer - **Im Lieferumfang enthalten**
Deckel und Schüssel	Metall	Metall
Motorblock	Edelstahl	Edelstahl
Fahrbarer Sockel	Edelstahl mit 2 feststellbaren Rollen	Edelstahl mit 2 feststellbaren Rollen
Zubehör	Antriebswellenbürste - **Im Lieferumfang enthalten**	Antriebswellenbürste - **Im Lieferumfang enthalten**
D-Clean Kit	**Im Lieferumfang enthalten**	**Im Lieferumfang enthalten**
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

CL 55 Hebelarm Gastronomie	Art.-Nr.	
CL 55 Hebelarm 400V/50/3	2214	
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929W	
CL 55 Hebelarm Großküchen	**Art.-Nr.**	
CL 55 Hebelarm 400V/50/3	2214	
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949W	
CL 55 Hebelarm MultiCut	**Art.-Nr.**	
CL 55 Hebelarm 400V/50/3	2214	
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022W	
CL 55 Hebelarm ohne Scheibe	**Art.-Nr.**	
CL 55 Hebelarm 400V/50/3	2214	

CL 55 Gastronomie	Art.-Nr.	
CL 55 mit 2 Einfüllaufsätzen 400V/50/3	2211	
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929W	
CL 55 Großküchen	**Art.-Nr.**	
CL 55 mit 2 Einfüllaufsätzen 400V/50/3	2211	
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949W	
CL 55 MultiCut	**Art.-Nr.**	
CL 55 mit 2 Einfüllaufsätzen 400V/50/3	2211	
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022W	
CL 55 ohne Scheibe	**Art.-Nr.**	
CL 55 mit 2 Einfüllaufsätzen 400V/50/3	2211	

Vollständiges Scheibenangebot S. 38

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

ZUBEHÖR CL 55

Automatischer Einfüllaufsatz
Art.-Nr. 28170

Einfüllaufsatz mit Hebelarm
mit integrierter Röhre (Fläche 227 cm²)
Art.-Nr. 39673

Einfüllaufsatz mit 4 Röhren
2 Röhren Ø 50 mm
2 Röhren Ø 70 mm
Art.-Nr. 28161

Einfüllaufsatz mit senkrechter und schräger Röhre
Art.-Nr. 28155

Pürier-Set
Art.-Nr. 28208 Ø 3 mm
Art.-Nr. 28210 Ø 6 mm

Exactitube-Stopfer
Art.-Nr. 49221

Antriebswellenbürste
Art.-Nr. 49257

Verstellbarer Wagen
für GN-1/1-Behälter (3 Höhen)
wird ohne Behälter geliefert
Art.-Nr. 49128

Fahrbares Zubehörregal für 16 Scheiben, 8 Würfelgatter und 3 Einfüllaufsätze, inkl. einem GN 1/1 (Zubehör nicht im Lieferumfang enthalten)
Art.-Nr. 49132

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

CL 55 Workstation

Komplettlösung

Bis zu 1200 kg Gemüse pro Stunde

Fläche 227 cm²

D-Clean Kit

Auf 3 Höhen
VERSTELLBARER WAGEN
Zum bequemen Transportieren und Einfüllen von Obst und Gemüse sowie zum Verstauen von Zubehör

CL 55 Workstation

Motor	Asynchron
Leistung	1100 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	375 U/min - 750 U/min
Einfüllaufsätze	Automatischer Einfüllaufsatz aus Edelstahl Einfüllaufsatz mit Hebelarm 4,4 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und Ø 39 mm, Exactitube-Stopfer - **Im Lieferumfang enthalten**
Deckel und Schüssel	Metall
Motorblock	Edelstahl
Zubehör	Fahrbares Gestell mit 2 feststellbaren Rollen **Im Lieferumfang enthalten** Einstellbarer Wagen für GN 1/1 (3 Höhen) **Im Lieferumfang enthalten** Pürier-Set - **Im Lieferumfang enthalten** Antriebswellenbürste - **Im Lieferumfang enthalten**
D-Clean Kit	**Im Lieferumfang enthalten**
Scheiben	16-Scheiben-Set „MultiCut“ - **Im Lieferumfang enthalten**

CL 55 Workstation	Art.-Nr.	
CL 55 Workstation 400V/50/3	2287W	

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

KOMPLETTE ZUBEHÖR-AUSSTATTUNG IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN!

Automatischer Einfüllaufsatz

Für alle Gemüsearten in großen Mengen (Tomaten, Zwiebeln, Kartoffeln usw.)

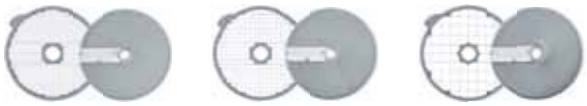
Einfüllaufsatz mit Hebelarm

Besonders für sperriges Gemüse wie Kohl oder Knollensellerie

Workstation-Set

16 Scheiben Im Lieferumfang enthalten

Schneidescheiben — Reibescheiben



Würfelgatter

Pommes-Frites — Julienne

4 Scheiben-Wandhalterungen für 16 Scheiben

Exactitube-Stopfer

Zum Schneiden von Obst und kleinem Gemüse: Peperoni, Gewürzgurken, Hartwurst, Spargel, Frühlingszwiebeln, Bananen, Erdbeeren, Weintrauben usw.

Pürier-Set 3 mm

Zum leichten Zubereiten von frischem und hochwertigem Kartoffelpüree in großen Mengen

Antriebswellenbürste

Einstellbarer Wagen für GN 1/1

Zum bequemen Transportieren und Einfüllen von Obst und Gemüse sowie zum Verstauen von Zubehör

Verstaumodus

Verarbeitungsmodus

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

D-Clean Kit

Fläche 227 cm²

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 41 ”

D-Clean Kit

Fläche 227 cm²

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 41 ”

CL 60 Hebelarm

CL 60 mit 2 Einfüllaufsätzen

Motor	Asynchron	Asynchron
Leistung	1 500 W	1 500 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V	Dreiphasig 400V
Drehzahl	375 U/min und 750 U/min	375 U/min und 750 U/min
Einfüllaufsätze	Einfüllaufsatz mit Hebelarm 4,9 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und Ø 39 mm, Exactitube-Stopfer - **Im Lieferumfang enthalten**	Automatischer Einfüllaufsatz aus Edelstahl Einfüllaufsatz mit Hebelarm 4,4 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und Ø 39 mm, Exactitube-Stopfer - **Im Lieferumfang enthalten**
Schüssel	Edelstahl	Edelstahl
Motorblock	Edelstahl	Edelstahl
Ausgestattet mit	1 höhenverstellbarer Fuß für jeden Untergrund 2 Rollen 1 Edelstahlbox für Schneidewerkzeuge	1 höhenverstellbarer Fuß für jeden Untergrund 2 Rollen 1 Edelstahlbox für Schneidewerkzeuge
Zubehör	Antriebswellenbürste - **Im Lieferumfang enthalten**	Antriebswellenbürste - **Im Lieferumfang enthalten**
D-Clean Kit	**Im Lieferumfang enthalten**	**Im Lieferumfang enthalten**
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

CL 60 Hebelarm Gastronomie	Art.-Nr.	
CL 60 Hebelarm 400V/50/3	2319	
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929W	
CL 60 Hebelarm Großküchen	**Art.-Nr.**	
CL 60 Hebelarm 400V/50/3	2319	
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949W	
CL 60 Hebelarm ohne Scheibe	**Art.-Nr.**	
CL 60 Hebelarm 400V/50/3	2319	

CL 60 mit 2 E. Gastronomie	Art.-Nr.	
CL 60 mit 2 Einfüllaufsätzen 400V/50/3	2325	
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929W	
CL 60 mit 2 E. Großküchen	**Art.-Nr.**	
CL 60 mit 2 Einfüllaufsätzen 400V/50/3	2325	
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949W	
CL 60 mit 2 E. ohne Scheibe	**Art.-Nr.**	
CL 60 mit 2 Einfüllaufsätzen 400V/50/3	2325	

Vollständiges Scheibenangebot S. 38

Erfordert die Verwendung eines Fehlerstromschutzschalters vom Typ A.

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

ZUBEHÖR CL 60

Automatischer Einfüllaufsatz
Mit Ladeplatte
Art.-Nr. 39681

Einfüllaufsatz mit Hebelarm
Art.-Nr. 39680

Einfüllaufsatz mit 4 Röhren
2 Röhren Ø 50 mm
2 Röhren Ø 70 mm
Art.-Nr. 28162

Einfüllaufsatz mit senkrechter und schräger Röhre
Art.-Nr. 28157

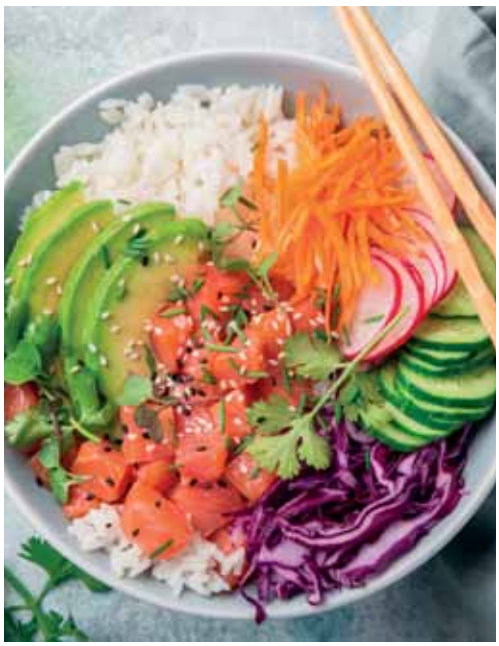
Pürier-Set
Art.-Nr. 28208 Ø 3 mm
Art.-Nr. 28210 Ø 6 mm

Exactitube-Stopfer
Art.-Nr. 49221

Antriebswellenbürste
Art.-Nr. 49257

Ergo-Mobil-Wagen
Wird ohne Behälter geliefert
Für 3 GN-Behälter 1/1
Art.-Nr. 49066

Fahrbares Zubehörregal für 16 Scheiben, 8 Würfelgatter und 3 Einfüllaufsätze, inkl. einem GN 1/1 (Zubehör nicht im Lieferumfang enthalten)
Art.-Nr. 49132



ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

CL 60 Workstation

Komplettlösung

Bis zu 1800 kg Gemüse pro Stunde

FAHRBARES REGAL FÜR ZUBEHÖR

D-Clean Kit

Höhenverstellbarer Fuß für jede Art von Untergrund

CL 60 Workstation

Motor	Asynchron
Leistung	1500 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	375 U/min und 750 U/min
Einfüllaufsätze	Automatischer Einfüllaufsatz aus Edelstahl Einfüllaufsatz mit Hebelarm 4,9 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und Ø 39 mm, Exactitube-Stopfer - **Im Lieferumfang enthalten** 4 Röhren: 2 Röhren Ø 50mm und 2 Röhren Ø 70mm
Deckel und Schüssel	Metall
Motorblock	Edelstahl
Ausgestattet mit	1 höhenverstellbarer Fuß für jeden Untergrund 2 Rollen, 1 Edelstahlbox für Schneidewerkzeuge
Zubehör	Zubehör Ergo-Mobil-Wagen mit 3 GN-Behältern 1/1 - **Im Lieferumfang enthalten** Fahrbares Regal für Zubehör mit 1 GN-Behälter 1/1 - **Im Lieferumfang enthalten** Pürier-Set 3 mm - **Im Lieferumfang enthalten** Antriebswellenbürste - **Im Lieferumfang enthalten**
D-Clean Kit	**Im Lieferumfang enthalten**
Scheiben	16-Scheiben-Set „MultiCut“ - **Im Lieferumfang enthalten**

CL 60 Workstation	Art.-Nr.	
CL 60 Workstation - 400V/50/3	2300W	

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

KOMPLETTE ZUBEHÖR-AUSSTATUNG IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN!

Automatischer Einfüllaufsatz
Für alle Gemüsearten in großen Mengen (Tomaten, Zwiebeln, Kartoffeln usw.)

Einfüllaufsatz mit Hebelarm
Besonders für sperriges Gemüse wie Kohl oder Knollensellerie

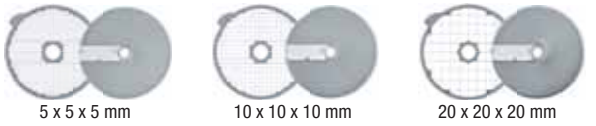
Einfüllaufsatz mit 4 Röhren
Zum Schneiden von länglichen Gemüsesorten wie Salatgurken und Zucchini

Exactitube-Stopfer
Zum Schneiden von Obst und kleinem Gemüse: Peperoni, Gewürzgurken, Hartwurst, Spargel, Frühlingszwiebeln, Bananen, Erdbeeren, Weintrauben usw.

Pürier-Set 3 mm
Zum leichten Zubereiten von frischem und hochwertigem Kartoffelpüree in großen Mengen

Antriebswellenbürste

Workstation-Set
16 Scheiben Im Lieferumfang enthalten



Fahrbares Regal für Zubehör
Zum Verstauen und Transportieren des Workstation-Zubehörs!
Platte für 16 Scheiben und 8 Würfelgatter. GN-Behälter 1/1 für Küchenutensilien

Ergo-Mobil-Wagen
Zum Transportieren und Einfüllen von Obst und Gemüse sowie zum Verstauen von Zubehör. 3 GN-Behälter 1/1 werden mitgeliefert.

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

KUTTER

TISCHKUTTER Seite 80
VERTIKALKUTTER Seite 90

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

UNENTBEHRLICH IN KÜCHE UND PATISSERIE!

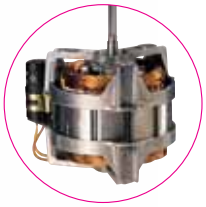
Dank seines extra tief liegenden Messers, der ideale Küchenhelfer- exklusiv von Robot-Coupe. Egal, ob in kleinen oder großen Mengen - erledigen Sie alle Ihre Zubereitungen einfach auf Knopfdruck: Zubereitung von Saucen, Hacken von Fleisch, Fisch, Zwiebeln oder Kräutern und Gewürzen, Zerkleinern von Trockenobst oder Schokolade....

TISCHKUTTER

DECKEL
Ermöglicht das Hinzufügen von Flüssigkeiten oder Zutaten während der Verarbeitung

SCHÜSSEL
7,5 Liter: Zeitgewinn durch größere Verarbeitungsmenge

BENUTZERFREUNDLICHER HANDGRIFF
Für eine bequeme Handhabung der Schüssel



ASYNCHRON MOTOR

ZEITSCHALTUHR
Noch mehr Arbeitskomfort, Präzision und Gleichmäßigkeit bei der Zubereitung von Gerichten

Easy Guide

INNOVATION

EXTRA TIEF LIEGENDES MESSER
Zum Verarbeiten sowohl kleiner als auch großer Mengen. Ganz aus Edelstahl mit abnehmbaren glatten Klingen. Gezahnte und gekerbte Klingen zusätzlich lieferbar.

Modelle mit stufenloser Drehzahlregelung: 300 bis 3500 U/min für größere Flexibilität und größere Anwendungsvielfalt

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

Glattes Messer
Im Lieferumfang enthalten

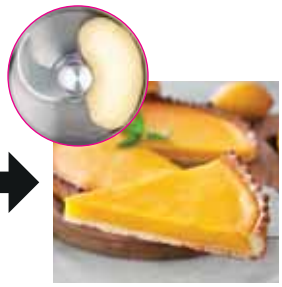
GROB HACKEN

FEIN HACKEN

SAUCEN, EMULSIONEN

Gezahntes Messer

Zum Kneten und Zerkleinern



KNETEN

ZERKLEINERN

Gekerbtes Messer

Für Kräuter und Gewürze

KRÄUTER HACKEN

GEWÜRZE HACKEN

R-MIX R-Mix®

Bei R 5 V.V., R 7 V.V.

- **Zum Vermengen empfindlicher Produkte, ohne sie zu schneiden**
- Die R-Mix®-Funktion ermöglicht bei einem stufenlos regelbaren Rückwärtslauf von -60 bis -500 U/min das gleichmäßige Untermischen von Fleisch oder Zutaten wie z. B. Krebsschwänze für Pasteten, Rosinen in Hefeteig oder Gemüsewürfel.

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

TISCHKUTTER

Menge*:	1 kg	1,5 kg	2,5 kg	3 kg
ANZAHL DER GEDECKE	1 / 50	1 / 50	50 / 100	50 / 200

STUFENLOSE DREHZAHLREGELUNG 300 bis 3500 U/min

R 4 V.V.

LIEFERBAR 3 MESSER

4,5 L

- Einphasig

R 5 V.V.

LIEFERBAR 3 MESSER

5,9 L

- Einphasig
- R-Mix®

1 DREHZAHL 3000 U/min

R 3-3000

LIEFERBAR 3 MESSER

3,7 L

- Einphasig

2 DREHZAHLEN 1500 und 3000 U/min

R 4

LIEFERBAR 3 MESSER

4,5 L

- Dreiphasig

R 5

LIEFERBAR 3 MESSER

5,9 L

- Dreiphasig

1 DREHZAHL 3000 U/min

R 2

LIEFERBAR 3 MESSER

2,9 L

- Einphasig

R 3

LIEFERBAR 3 MESSER

3,7 L

- Einphasig

* Verarbeitungsmenge pro Arbeitsgang

100 / 200 — 3,5 kg

200 / 300 — 5 kg

200 / 300 — 6 kg

STUFENLOSE DREHZAHLREGELUNG 300 bis 3500 U/min

R 7 V.V.

LIEFERBAR 3 MESSER

7,5 L

- Einphasig
- R-Mix®

2 DREHZAHLEN 1500 und 3000 U/min

R 7

LIEFERBAR 3 MESSER

7,5 L

- Dreiphasig

R 8

LIEFERBAR 3 MESSER

8 L

- Dreiphasig
- R-Vac®

R 10

LIEFERBAR 3 MESSER

11,5 L

- Dreiphasig
- R-Vac®

R-Vac®: Zusätzlich lieferbare Vakuumfunktion
R-Mix®: Mischfunktion durch Rückwärtslauf

VERARBEITUNGSMÖGLICHKEITEN

Modelle	Maximales Fassungsvermögen				Anzahl der Gedecke	Verarbeitungsdauer
	Hacken (bis)	Emulgieren (bis)	Teig* (bis)	Zerkleinern (bis)		
R 2	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	1 bis 50	**1 bis 4 min**
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	1 bis 50	
R 3-3000	1 kg	1,5 kg	-	0,5 kg	1 bis 50	
R 4 / R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	50 bis 100	
R 5 / R 5 V.V.	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	50 bis 200	
R 7 / R 7 V.V.	2,7 kg	3,8 kg	2,7 kg	1,7 kg	100 bis 200	
R 8	3 kg	5 kg	4 kg	2 kg	200 bis 300	
R 10	4 kg	6 kg	5 kg	3 kg	200 bis 300	

* Menge Hefeteig mit einem Wasseranteil von 60 %

Standgeräte siehe Seite 92

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

	R 2	R 3	R 3 - 3000
Motor	Asynchron	Asynchron	Asynchron
Leistung	550 W	600 W	650 W
Netzspannung	Einphasig 230 V	Einphasig 230 V	Einphasig 230 V
Drehzahl	1500 U/min	1500 U/min	3000 U/min
Momentbetrieb	✓	✓	✓
Schüssel	2,9 Liter Edelstahl	3,7 Liter Edelstahl	3,7 Liter Edelstahl
Messer	Glatte Edelstahlklingen **Im Lieferumfang enthalten**	Glatte Edelstahlklingen **Im Lieferumfang enthalten**	Glatte Edelstahlklingen **Im Lieferumfang enthalten**

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 2	Art.-Nr.	
R 2 230V/50/1	22100	

R 3	Art.-Nr.	
R 3 230V/50/1	22382	

R 3 - 3000	Art.-Nr.	
R 3-3000 230V/50/1	22388	

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

	R 2		R 3 alle Modelle	
Zusätzlich lieferbar	**Art.-Nr.**		**Art.-Nr.**	
Gezahntes Messer **Zerkleinern und Kneten**	27138		27288	
Gekerbtes Messer **Kräuter und Gewürze**	27061		27287	
Zusätzliches glattes Messer	27055		27286	
Wandhalterung für Messer	107810		107810	

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

R 4

R 4 V.V.

	R 4	R 4 V.V.
Motor	Asynchron	Asynchron
Leistung	900 W	1000 W
Netzspannung	Dreiphasig	Einphasig 230 V
Drehzahl	1500 und 3000 U/min	300 bis 3500 U/min
Momentbetrieb	✓	✓
Motorblock	Metall	Metall
Schüssel	4,5 Liter Edelstahl	4,5 Liter Edelstahl
Messer	Glatte Edelstahlklingen **- Im Lieferumfang enthalten**	Glatte Edelstahlklingen **- Im Lieferumfang enthalten**

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 4 - 2V	Art.-Nr.	
R 4 - 2V 400/50/3	22437	

R 4 V.V.	Art.-Nr.	
R 4 V.V. 230V/50-60/1	22411	

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Zusätzlich lieferbar	R 4 alle Modelle Art.-Nr.	
Gezahntes Messer **Zerkleinern und Kneten**	27346	
Gekerbtes Messer **Kräuter und Gewürze**	27345	
Zusätzliches glattes Messer	27344	
Wandhalterung für Messer	107810	

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

	R 5	R 5 V.V.
Motor	Asynchron	Asynchron
Leistung	1500 W	1500 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V	Einphasig 230 V
Drehzahl	1500 und 3000 U/min	300 bis 3500 U/min
Zeitschaltuhr	✓	✓
Momentbetrieb	✓	✓
Motorblock	Metall	Metall
Schüssel	5,9 Liter Edelstahl	5,9 Liter Edelstahl
Messer	Glatte Edelstahlklingen **Im Lieferumfang enthalten** Klingenreinigungswerkzeug - **Im Lieferumfang enthalten**	Glatte Edelstahlklingen **Im Lieferumfang enthalten** Klingenreinigungswerkzeug - **Im Lieferumfang enthalten**
R-Mix®	-	✓

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 5 - 2V	Art.-Nr.	
R 5 - 2V 400V/50/3	24614	

R 5 V.V.	Art.-Nr.	
R 5 V.V. 230V/50-60/1	24620	

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

	R 5 alle Modelle	
Zusätzlich lieferbar	**Art.-Nr.**	
Gezahntes Messer **Zerkleinern und Kneten**	27305	
Gekerbtes Messer **Kräuter und Gewürze**	27304	
Zusätzliches glattes Messer	27303	
Abstreifer-Arm	49552	
Klingenreinigungswerkzeug	49258	

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

R 7

R 7 V.V.

	R 7	R 7 V.V.
Motor	Asynchron	Asynchron
Leistung	1500 W	1500 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V	Einphasig 230 V
Drehzahl	1500 und 3000 U/min	300 bis 3500 U/min
Zeitschaltuhr	✓	✓
Momentbetrieb	✓	✓
Motorblock	Metall	Metall
Schüssel	7,5 Liter Edelstahl	7,5 Liter Edelstahl
Messer	Ganz aus Edelstahl, Klingen abnehmbar und justierbar **- Im Lieferumfang enthalten**	Ganz aus Edelstahl, Klingen abnehmbar und justierbar **- Im Lieferumfang enthalten**
R-Mix®	-	✓

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 7	Art.-Nr.	
R 7 400V/50/3	24658	

R 7 V.V.	Art.-Nr.	
R 7 V.V. 230/50-60/1	24709	

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

	R 7 alle Modelle	
Zusätzlich lieferbar	**Art.-Nr.**	
Gezahntes Messer aus Edelstahl **Zerkleinern und Kneten**	27308	
Gekerbtes Messer aus Edelstahl **Kräuter und Gewürze**	27307	
Zusätzliches glattes Messer aus Edelstahl	27306	
Untere gezahnte Klinge	49162	
Obere gezahnte Klinge	49163	
Untere gekerbte Klinge	49164	
Obere gekerbte Klinge	49165	
Untere glatte Klinge	49160	
Obere glatte Klinge	49161	
Abstreifer-Arm	49552	

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

	R 8	R 8 SV
Motor	Asynchron	Asynchron
Leistung	2200 W	2200 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 und 3000 U/min	1500 und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓	✓
Schüssel	8 Liter Edelstahl	8 Liter Edelstahl
Messer	Ganz aus Edelstahl, Klingen abnehmbar und justierbar **- Im Lieferumfang enthalten**	Ganz aus Edelstahl, Klingen abnehmbar und justierbar **- Im Lieferumfang enthalten**
R-Vac®*	-	✓ (Vakuumpumpe zusätzlich lieferbar)

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 8	Art.-Nr.	
R 8 400V/50/3	21291	

R 8 SV	Art.-Nr.	
R 8 SV 400V/50/3	2040	

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Zusätzlich lieferbar	Art.-Nr.	R 8 alle Modelle
Gezahntes Edelstahlmesser mit 2 Klingen **Zerkleinern und Kneten**	27383	
Gekerbtes Edelstahlmesser mit 2 Klingen **Kräuter und Gewürze**	27385	
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser mit 2 Klingen	27381	
Gezahnte Klinge	59281	
Gekerbte Klinge	59282	
Glatte Klinge	59280	
Vakuumadapter R-VAC®	29996	
Vakuumpumpe 550 W - 16 m³/Std.	69012	

Kleine Schüssel zusätzlich lieferbar	Art.-Nr.	
3,5-Liter-Edelstahlschüssel für R 8 mit **glattem Edelstahlmesser**	27374	
Gezahntes Edelstahlmesser	27107	
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser	27106	
Gezahnte Klinge	101801S	
Glatte Klinge	101800S	

* Mehr zum Vakuumsystem R-Vac® auf Seite 91

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

	R 10	R 10 SV
Motor	Asynchron	Asynchron
Leistung	2600 W	2600 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 und 3000 U/min	1500 und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓	✓
Schüssel	11,5 Liter Edelstahl	11,5 Liter Edelstahl
Messer	Ganz aus Edelstahl, 3 glatte Klingen abnehmbar und justierbar **- Im Lieferumfang enthalten**	Ganz aus Edelstahl, 3 glatte Klingen abnehmbar und justierbar **- Im Lieferumfang enthalten**
R-Vac® *	-	✓ (Vakuumpumpe zusätzlich lieferbar)

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 10	Art.-Nr.	
R 10 400V/50/3	21391	

R 10 SV	Art.-Nr.	
R 10 SV 400V/50/3	2044	

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

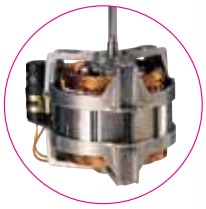
	R 10 alle Modelle	
Zusätzlich lieferbar	**Art.-Nr.**	
Gezahntes Edelstahlmesser mit 3 Klingen **Zerkleinern und Kneten**	27384	
Gekerbtes Edelstahlmesser mit 3 Klingen **Kräuter und Gewürze**	27386	
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser mit 3 Klingen	27382	
Gezahnte Klinge	59281	
Gekerbte Klinge	59282	
Glatte Klinge	59280	
Vakuumadapter R-VAC®	29996	
Vakuumpumpe 550 W - 16 m³/Std.	69012	

Kleine Schüssel zusätzlich lieferbar	**Art.-Nr.**	
4,5-Liter-Edelstahlschüssel für R 10-R 15 **Glattes Edelstahlmesser**	27375	
Gezahntes Edelstahlmesser	27107	
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser	27106	
Gezahnte Klinge	101801S	
Glatte Klinge	101800S	

* Mehr zum Vakuumsystem R-Vac® auf Seite 91

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

VERTIKALKUTTER



ASYNCHRON MOTOR

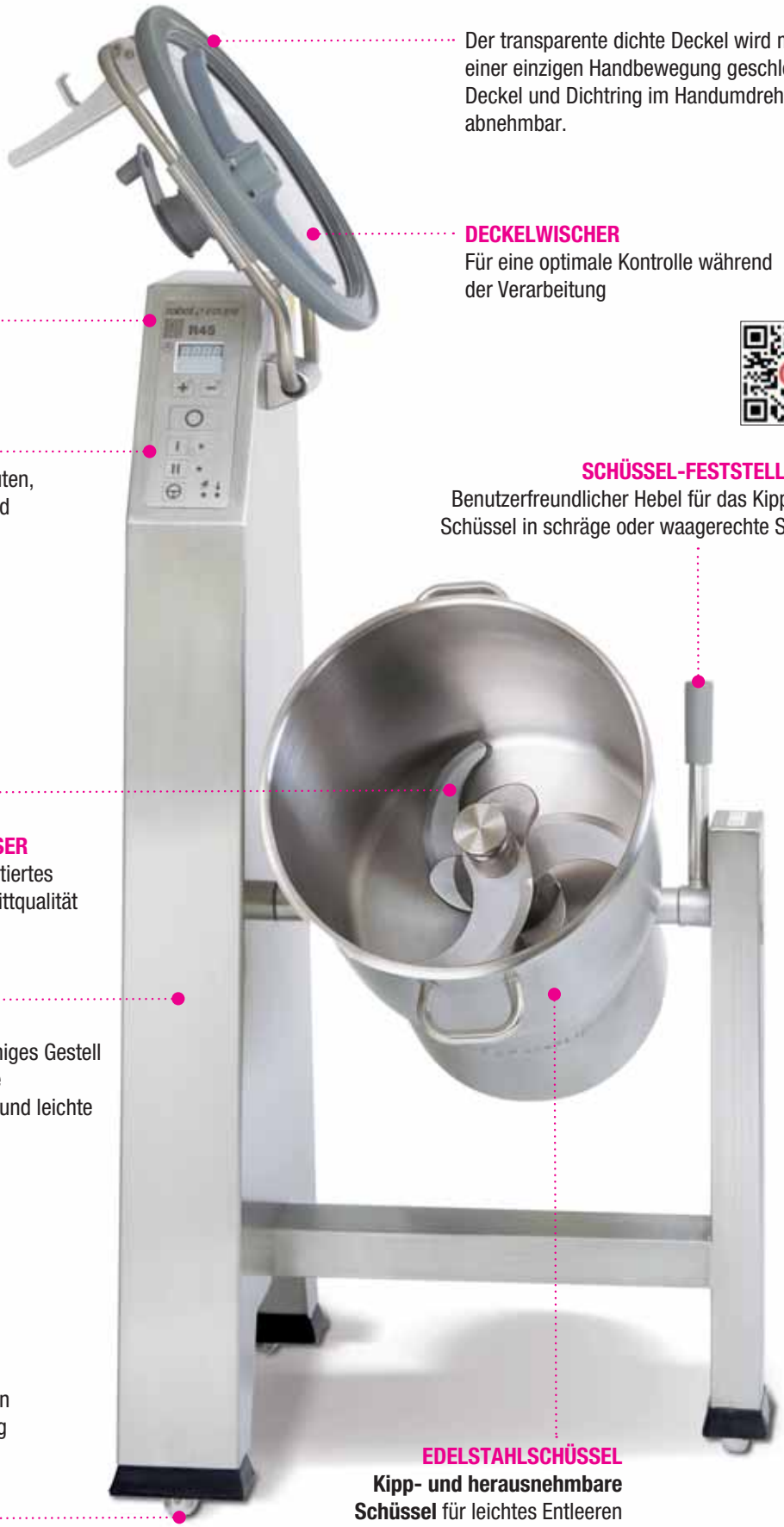
Der transparente dichte Deckel wird mit einer einzigen Handbewegung geschlossen. Deckel und Dichtring im Handumdrehen abnehmbar.

DECKELWISCHER
Für eine optimale Kontrolle während der Verarbeitung

Easy Guide

BEDIENFELD
Zeitschalter von 0 bis 15 Minuten, **versenkte Edelstahltasten** und **Momentbetrieb** für höhere Schnittpräzision

SCHÜSSEL-FESTSTELLHEBEL
Benutzerfreundlicher Hebel für das Kippen der Schüssel in schräge oder waagerechte Stellung



INNOVATION

EXTRA TIEF LIEGENDES MESSER
Neues, von Robot-Coupe patentiertes Klingenprofil für optimale Schnittqualität

GESTELL AUS EDELSTAHL
Großzügig ausgelegtes dreibeiniges Gestell ganz aus Edelstahl für absolute Standfestigkeit, Platzersparnis und leichte Reinigung

ROLLEN INBEGRIFFEN
3 einziehbare Rollen für leichten Transport und leichte Reinigung

EDELSTAHLSCHÜSSEL
Kipp- und herausnehmbare Schüssel für leichtes Entleeren

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

3 MESSER FÜR EIN OPTIMALES ERGEBNIS

Glattes Messer
im Lieferumfang enthalten

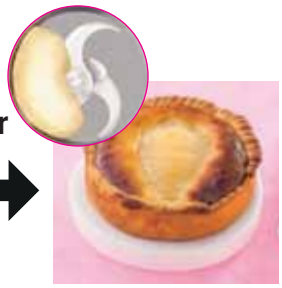
GROB HACKEN

FEIN HACKEN

SAUCEN, EMULSIONEN

Gezahntes Messer

Zum Kneten und Zerkleinern

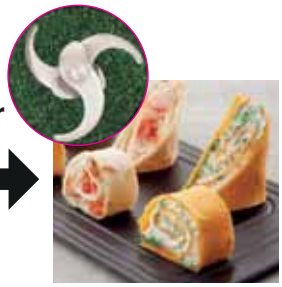


KNETEN

ZERKLEINERN

Gekerbtes Messer

Für Kräuter und Gewürze



KRÄUTER HACKEN

GEWÜRZE HACKEN

VAKUUMSYSTEM R-Vac®

Das **R-VAC®** -System ermöglicht eine Verarbeitung unter Luftabschluss und gewährleistet so eine unvergleichliche Endproduktqualität beim Herstellen von Fischcremes, feinen Füllungen, Gemüsepasteten, Ganache usw.

Die Vorteile der Verarbeitung unter Luftabschluss:

- **Längere Haltbarkeit**
- **Bessere Präsentation**
- **Optimale Entfaltung von Aroma und Geschmack**
- **Leichteres Garen**

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

VERTIKALKUTTER

Menge*:	3 bis 9 kg	3 bis 12 kg	4 bis 14 kg
ANZAHL DER GEDECKE	300 / 600	300 / 600	600 / 1200

2 DREHZAHLEN 1500 und 3000 U/min

R 15

LIEFERBAR 3 MESSER

15 L

- Dreiphasig
- R-Vac®

R 20

LIEFERBAR 3 MESSER

20 L

- Dreiphasig
- R-Vac®

R 23

LIEFERBAR 3 MESSER

23 L

- Dreiphasig
- R-Vac®

Menge*:	4 bis 17 kg	6 bis 27 kg	6 bis 36 kg
ANZAHL DER GEDECKE	600 / 1200	1200+	1200+

2 DREHZAHLEN 1500 und 3000 U/min

R 30

LIEFERBAR 3 MESSER

28 L

- Dreiphasig
- R-Vac®

R 45

LIEFERBAR 3 MESSER

45 L

- Dreiphasig
- R-Vac®

R 60

LIEFERBAR 3 MESSER

60 L

- Dreiphasig
- R-Vac®

* Verarbeitungsmenge pro Arbeitsgang

R-Vac® : Vakuumsystem zusätzlich lieferbar

VERARBEITUNGSMÖGLICHKEITEN

Modelle	Maximales Fassungsvermögen				Anzahl der Gedecke	Verarbeitungsdauer
	Hacken (bis)	Emulgieren (bis)	Teig* (bis)	Zerkleinern (bis)		
R 15	6 kg	9 kg	7,0 kg	7,0 kg	50 bis 250	1 bis 4 min
R 20	8 kg	12 kg	10,0 kg	10,0 kg	50 bis 300	
R 23	10 kg	14 kg	11,5 kg	11,5 kg	100 bis 400	
R 30	12 kg	17 kg	14,0 kg	14,0 kg	100 bis 500	
R 45	18 kg	27 kg	22,5 kg	22,5 kg	200 bis 1 000	
R 60	25 kg	36 kg	30,0 kg	30,0 kg	300 bis 3 000	

* Menge Hefeteig mit einem Wasseranteil von 60 %

Tischgeräte siehe Seite 82

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

	R 15	R 15 SV	R 20	R 20 SV
Motor	Asynchron	Asynchron	Asynchron	Asynchron
Leistung	3000 W	3000 W	4400 W	4400 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V	Dreiphasig 400 V	Dreiphasig 400 V	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 und 3000 U/min	1500 und 3000 U/min	1500 und 3000 U/min	1500 und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓	✓	✓	✓
Schüssel	15 Liter Edelstahl	15 Liter Edelstahl	20 Liter Edelstahl	20 Liter Edelstahl
Messer	Ganz aus Edelstahl, 3 glatte Klingen abnehmbar und justierbar **- Im Lieferumfang enthalten**	Ganz aus Edelstahl, 3 glatte Klingen abnehmbar und justierbar **- Im Lieferumfang enthalten**	Ganz aus Edelstahl, 3 glatte Klingen abnehmbar und justierbar **- Im Lieferumfang enthalten**	Ganz aus Edelstahl, 3 glatte Klingen abnehmbar und justierbar **- Im Lieferumfang enthalten**
R-Vac® *	-	✓ (Vakuumpumpe zusätzlich lieferbar)	-	✓ (Vakuumpumpe zusätzlich lieferbar)

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 15	Art.-Nr.	
R 15 400V/50/3	51491	

R 15 SV	Art.-Nr.	
R 15 SV 400V/50/3	2048	

R 20	Art.-Nr.	
R 20 400V/50/3	51591	

R 20 SV	Art.-Nr.	
R 20 SV 400V/50/3	2052	

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

	R 15 / R 20	
Optionen	**Art.-Nr.**	
Gezahntes Edelstahlmesser mit 3 Klingen **Zerkleinern und Kneten**	57098	
Gekerbtes Edelstahlmesser mit 3 Klingen **Kräuter und Gewürze**	57099	
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser mit 3 Klingen	57097	
Gezahnte Klinge	59393	
Gekerbte Klinge	59359	
Glatte Klinge	59392	
Vakuumadapter R-VAC®	29996	
Vakuumpumpe 550 W - 16 m³/Std.	69012	

	R 15	
Kleine Schüssel zusätzlich lieferbar	**Art.-Nr.**	
4,5-Liter-Edelstahlschüssel für R 15 mit **glattem Edelstahlmesser**	27375	
Gezahntes Edelstahlmesser	27107	
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser	27106	
Gezahnte Klinge	101801S	
Glatte Klinge	101800S	

* Mehr zum Vakuumsystem R-Vac® auf Seite 91

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

Verstellbarer Wagen für GN-1/1-Behälter (3 Höhen)
Wird ohne Behälter geliefert
Art.-Nr. 49128

	R 23	R 23 SV
Motor	Asynchron	Asynchron
Leistung	4500 W	4500 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 und 3000 U/min	1500 und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓	✓
Bedienfeld (IP 65) mit digitalem Zeitschalter	✓	✓
Schüssel	23 Liter Edelstahl	23 Liter Edelstahl
Deckelwischer	✓	✓
Messer	Ganz aus Edelstahl, 3 glatte Klingen abnehmbar und justierbar **- Im Lieferumfang enthalten**	Ganz aus Edelstahl, 3 glatte Klingen abnehmbar und justierbar **- Im Lieferumfang enthalten**
3 einziehbare Rollen	✓	✓
R-Vac®	-	✓ (Vakuumpumpe zusätzlich lieferbar)

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 23	Art.-Nr.	
R 23 400V/50/3	51331C	

R 23 SV	Art.-Nr.	
R 23 SV 400V/50/3	2100C	

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

R 23 alle Modelle

Optionen	Art.-Nr.	
Gezahntes Edelstahlmesser mit 3 Klingen **Zerkleinern und Kneten**	57070	
Gekerbtes Edelstahlmesser mit 3 Klingen **Kräuter und Gewürze**	57072	
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser mit 3 Klingen	57069	
Gezahnte Klinge	118294S	
Gekerbte Klinge	118292S	
Glatte Klinge	118217S	
Verstellbarer Wagen für GN-1/1-Behälter (3 Höhen)	49128	
Vakuumpumpe 550 W - 16 m³/Std.	69012	

R 30

R 30 SV

	R 30	R 30 SV
Motor	Asynchron	Asynchron
Leistung	5400 W	5400 W
Netzspannung	Dreiphasig 400V	Dreiphasig 400V
Drehzahl	1500 und 3000 U/min	1500 und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓	✓
Bedienfeld (IP 65) mit digitalem Zeitschalter	✓	✓
Schüssel	28 Liter Edelstahl	28 Liter Edelstahl
Deckelwischer	✓	✓
Messer	Ganz aus Edelstahl, 3 glatte Klingen abnehmbar und justierbar **- Im Lieferumfang enthalten**	Ganz aus Edelstahl, 3 glatte Klingen abnehmbar und justierbar **- Im Lieferumfang enthalten**
3 einziehbare Rollen	✓	✓
R-Vac®	-	✓ (Vakuumpumpe zusätzlich lieferbar)

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 30	Art.-Nr.	
R 30 400V/50/3	52331C	

R 30 SV	Art.-Nr.	
R 30 SV 400V/50/3	2102C	

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

	R 30 alle Modelle	
Optionen	**Art.-Nr.**	
Gezahntes Edelstahlmesser mit 3 Klingen **Zerkleinern und Kneten**	57075	
Gekerbtes Edelstahlmesser mit 3 Klingen **Kräuter und Gewürze**	57077	
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser mit 3 Klingen	57074	
Gezahnte Klinge	118286S	
Gekerbte Klinge	118241S	
Glatte Klinge	117950S	
Verstellbarer Wagen für GN-1/1-Behälter (3 Höhen)	49128	
Vakuumpumpe 550 W - 16 m³/Std.	69012	

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

	R 45	R 45 SV
Motor	Asynchron	Asynchron
Leistung	10000 W	10000 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 und 3000 U/min	1500 und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓	✓
Bedienfeld (IP 65) mit digitalem Zeitschalter	✓	✓
Schüssel	45 Liter Edelstahl	45 Liter Edelstahl
Deckelwischer	✓	✓
Messer	Ganz aus Edelstahl, 3 glatte Klingen abnehmbar und justierbar **- Im Lieferumfang enthalten**	Ganz aus Edelstahl, 3 glatte Klingen abnehmbar und justierbar **- Im Lieferumfang enthalten**
3 einziehbare Rollen	✓	✓
R-Vac®	-	✓ (Vakuumpumpe zusätzlich lieferbar)

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 45	Art.-Nr.	
R 45 400V/50/3	53331C	

R 45 SV	Art.-Nr.	
R 45 SV 400V/50/3	2104C	

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

	R 45 alle Modelle	
Optionen	**Art.-Nr.**	
Gezahntes Edelstahlmesser mit 3 Klingen **Zerkleinern und Kneten**	57082	
Gekerbtes Edelstahlmesser mit 3 Klingen **Kräuter und Gewürze**	57084	
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser mit 3 Klingen	57081	
Gezahnte Klinge	118287S	
Gekerbte Klinge	118243S	
Glatte Klinge	117952S	
Verstellbarer Wagen für GN-1/1-Behälter (3 Höhen)	49128	
Vakuumpumpe 550 W - 16 m^3/Std.	69012	

	R 60	R 60 SV
Motor	Asynchron	Asynchron
Leistung	11000 W	11000 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 und 3000 U/min	1500 und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓	✓
Bedienfeld (IP 65) mit digitalem Zeitschalter	✓	✓
Schüssel	60 Liter Edelstahl	60 Liter Edelstahl
Deckelwischer	✓	✓
Messer	Ganz aus Edelstahl, 3 glatte Klingen abnehmbar und justierbar **- Im Lieferumfang enthalten**	Ganz aus Edelstahl, 3 glatte Klingen abnehmbar und justierbar **- Im Lieferumfang enthalten**
3 einziehbare Rollen	✓	✓
R-Vac®	-	✓ (Vakuumpumpe zusätzlich lieferbar)

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 60	Art.-Nr.	
R 60 400V/50/3	54331C	

R 60 SV	Art.-Nr.	
R 60 SV 400V/50/3	2106C	

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

R 60 alle Modelle

Optionen	Art.-Nr.	
Gezahntes Edelstahlmesser mit 3 Klingen **Zerkleinern und Kneten**	57092	
Gekerbtes Edelstahlmesser mit 3 Klingen **Kräuter und Gewürze**	57095	
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser mit 3 Klingen	57091	
Gezahnte Klinge	118290S	
Gekerbte Klinge	118245S	
Glatte Klinge	117954S	
Verstellbarer Wagen für GN-1/1-Behälter (3 Höhen)	49128	
Vakuumpumpe 550 W - 16 m³/Std.	69012	

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

DIE ERSTE KOCHENDE KÜCHENMASCHINE FÜR PROFIS!

Emulgieren, Zerkleinern, Pürieren, Hacken, Vermengen und Kneten - all das lässt sich einwandfrei mit dem Robot Cook® erledigen. Darüber hinaus lässt sich seine Heizkraft auf das Grad genau einstellen. Das große Fassungsvermögen der Schüssel ermöglicht die Verarbeitung ausreichend großer Mengen für die gewerbliche Gastronomie.

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

Robot Cook®

DER KULINARISCHE ASSISTENT

Raffiniert: Wasserdichter Deckel mit integriertem Spritzschutz. Deckelwischer gegen Dampfbeschlag ermöglicht permanente Kontrolle.

Praktisch: Deckelöffnung für das Hinzufügen von Zutaten ohne Unterbrechung des laufenden Programms

Erfinderisch: Völlig neuer Messerrückhaltemechanismus für sicheres Ausleeren des Inhalts

Efficient: Bowl scraper arm for ultra-fine, homogeneous preparations.

Effizient: Abstreifer für äußerst gleichmäßige Verarbeitung und Konsistenz

Leistungsstark: Die Leistungsfähigkeit des Robot Cook® beruht auf einem besonders robusten Hochleistungs-Asynchronmotor.

ASYNCHRON MOTOR

Hygienisch: Alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile lassen sich leicht herausnehmen und sind spülmaschinengeeignet.

Easy Guide

Heizkraft bis 140 °C auf das Grad genau einstellbar

Leise: Inmitten der Hektik des Küchenbetriebs ist das Gerät angenehm ruhig und leise.

EINSTELLBEREICH

- Langsames oder schnelles Erhitzen bis zu 140 °C
- Drehzahl von -500 bis 3500 U/min
- Timer

PROGRAMMIERBEREICH

- Programme
- Programmschritte

BEDIENBEREICH

1. Moment/Turbo-Taste: bis 4500 U/min
2. Ein-Taste
3. Aus-Taste

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

● KALT
● HEISS
BIS ZU
140 °C

Robot Cook®

Motor	Asynchron
Leistung	1 800 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	• Stufenlose Drehzahlregelung 100 bis 3500 U/min • Turbo-Drehzahl 4500 U/min • Misch-Funktion-R-Mix -100 bis 500 U/min • Intervall-Betrieb mit langsamer Drehung des Messers alle 2 Sekunden
Heizkraft	Bis 140 °C
Momentbetrieb	✓
Schüssel	3,7 Liter Edelstahl
Abstreifer	✓
Messer	Messer mit gekerbten Klingen speziell für die Mixer-Funktion **- Im Lieferumfang enthalten** Messer mit glatten Klingen speziell für die Kutter-Funktion **- Im Lieferumfang enthalten** Klingenreinigungswerkzeug **- Im Lieferumfang enthalten**

Wählen Sie Ihr Modell aus:

Robot Cook®	Art.-Nr.	
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R	

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Optionen	Art.-Nr.	
Zusätzliche Schüssel mit gekerbtem Messer komplett	39854	
Zusätzliches glattes Messer für die Verwendung als Kutter	49691	
Zusätzliches gekerbtes Messer für die Verwendung als Mixer	39691	

●● EMULGIEREN

●● HACKEN

●● PÜRIEREN

●● ZERMAHLEN

●● MISCHEN

●● KNETEN

ROBOT COOK®

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

Blixer®

Blixer® - TISCHGERÄTE Seite 104
Blixer® - STANDGERÄTE Seite 112

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

DIE NEUE AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG!

Mit dem speziell für die Verpflegung im Gesundheitswesen konzipierten Blixer®, lassen sich normale Zutaten zu passierter Kost verarbeiten. Alle Lebensmittel, ob roh oder gegart, herzhaft oder süß, als Vorspeise, Hauptgericht oder Nachtisch serviert, können so von allen Gästen zeitgleich konsumiert werden.

Blixer®
TISCHGERÄTE

INNOVATION

Blixer®-PADDEL®
Für besonders gute Homogenisierung.
Für eine perfekt **Hygiene** leicht herauszunehmen und zu reinigen.

ÖFFNUNG
Zum Einfüllen von Flüssigkeiten oder Zutaten **während der Verarbeitung**

DECKEL
Mit Dichtungsring für eine **einwandfreie Abdichtung**

HOHER SCHAFT DER SCHÜSSEL
Für die Verarbeitung von **Flüssigkeiten in großen Mengen**

ASYNCHRONMOTOR
Sehr leistungsstark, konzipiert für intensiven Gebrauch, hohe Zuverlässigkeit und Langlebigkeit

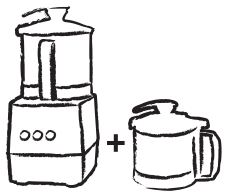
Easy Guide

Standard-Drehzahl
3000 U/min für eine absolut homogene Textur

Messer mit gekerbten Klingen

ASYNCHRON MOTOR

WARUM EINE ZUSÄTZLICHE SCHÜSSEL ANSCHAFFEN?



- **Um den Arbeitsablauf in der Küche besser zu organisieren**
- **Um sich das Warten zwischen 2 Spülvorgängen zu ersparen**

1 Schüssel für kalte Zubereitungen

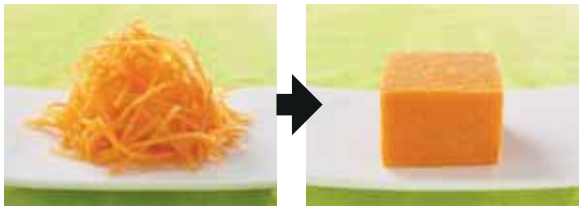
1 Schüssel für warme Zubereitungen

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

GESUNDHEITSWESEN - PÜRIERTE SPEISEN

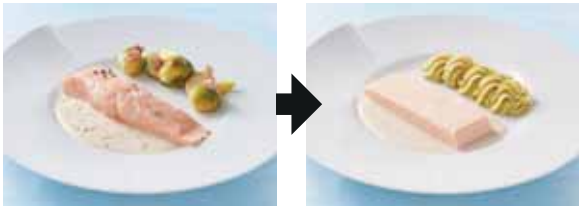
Vorspeisen

ROTKOHL-SELLERIE-ROHKOST



FRSICHE MÖHRENROHKOST

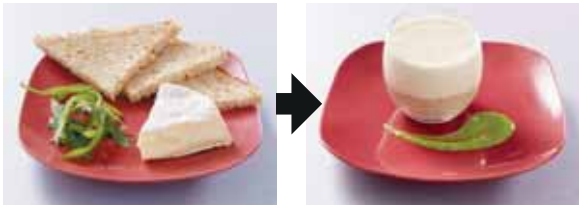
Hauptgerichte



LACHSFILET MIT KOHL

KALBSFRIKASSEE

Käse



CAMEMBERT MIT VOLLKORNBROT

Nachtisch

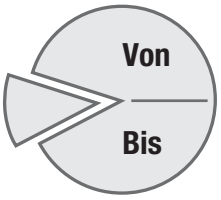
APFELMUS

AUSWAHLHILFE FÜR DEN RICHTIGEN Blixer®

1 > Berechnen Sie das Gesamtgewicht der zuzubereitenden Speisen

	Durchschnittliche Portion	Zahl der zuzubereitenden Portionen	Gesamtgewicht
Vorspeise	**80 g**	**x** ..... **Portionen** = ...	**g**
Fleisch / Fisch	**100 g**	**x** ..... **Portionen** = ...	**g**
Gemüse	**200 g**	**x** ..... **Portionen** = ...	**g**
Nachtisch	**80 g**	**x** ..... **Portionen** = ...	**g**

Anzahl der Portionen (200 g)



2 > Suchen Sie die entsprechende Verarbeitungsmenge pro Arbeitsgang in den Produktbeschreibungen

GASTRONOMIE

Die Küchenchefs in der traditionellen und in der asiatischen Gastronomie haben den Blixer® sehr schnell für alle ihre Zubereitungen übernommen:

Emulsionen, Verrinen, Appetizer, Hummus, Tarama, Pesto usw.

Trockenmahlen, Verarbeiten trockener oder dehydrierter Nahrungsmittel zu Pulver

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

Anzahl der Portionen zu 200 g – Von / Bis	2 / 10	2 / 15	3 / 20
Verarbeitungsmenge pro Arbeitsgang	Für Einzelportionen	0,3 bis 2 kg	0,4 bis 3 kg	0,5 bis 3,8 kg

STUFENLOSE DREHZAHLREGELUNG 300 bis 3500 U/min

Blixer® 4 V.V.

4,5 L

- Einphasig

Blixer® 5 V.V.

5,9 L

- Einphasig

2 DREHZAHLEN 1500 und 3000 U/min

Blixer® 4 - 2V

4,5 L

- Dreiphasig

Blixer® 5 - 2V

5,9 L

- Dreiphasig

1 DREHZAHL 3000 U/min

Blixer® 2

2,9 L

- Einphasig

Blixer® 3

3,7 L

- Einphasig

Blixer® 4 - 1V

4,5 L

- Einphasig

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

3 / 25
0,6 bis 4,8 kg

5 / 28
1 bis 5,5 kg

10 / 33
2 bis 6,5 kg

STUFENLOSE DREHZAHLREGELUNG 300 bis 3500 U/min

Blixer® 7 V.V.

7,5 L

• Einphasig

2 DREHZAHLEN 1500 und 3000 U/min

Blixer® 7

7,5 L

• Dreiphasig

Blixer® 8

8 L

• Dreiphasig

Blixer® 10

11,5 L

• Dreiphasig

VERARBEITUNGSMÖGLICHKEITEN

Modelle	Verarbeitungsmengen (kg)			Anzahl der Portionen zu 200 g
	Fassungsvermögen (Liter)	Von	Bis	
Blixer® 2	2,9	Für Einzelportionen		
Blixer® 3	3,7	0,3	2	2 bis 10
Blixer® 4	4,5	0,4	3	2 bis 15
Blixer® 5 -2 V - 5 V.V.	5,5	0,5	3,8	3 bis 20
Blixer® 7 - 7 V.V.	7,5	0,6	4,8	3 bis 25
Blixer® 8	8	1	5,5	5 bis 28
Blixer® 10	11,5	2	6,5	10 bis 33

Standgeräte siehe Seite 114

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

	Blixer® 2	Blixer® 3	Blixer® 4 - 1V
Motor	Asynchron	Asynchron	Asynchron
Leistung	700 W	750 W	900 W
Netzspannung	Einphasig 230 V	Einphasig 230 V	Einphasig 230 V
Drehzahl	3000 U/min	3000 U/min	3000 U/min
Momentbetrieb	✓	✓	✓
Motorblock	Verbundwerkstoff	Verbundwerkstoff	Metall
Schüssel	2,9 Liter Edelstahl	3,7 Liter Edelstahl	4,5 Liter Edelstahl
Dichter Deckel	✓	✓	✓
Blixer®-Paddel	✓	✓	✓
Messer	Gekerbte Edelstahlklingen, mit abnehmbarer Kappe **Im Lieferumfang enthalten** Klingenreinigungswerkzeug **Im Lieferumfang enthalten**	Gekerbte Edelstahlklingen, mit abnehmbarer Kappe **Im Lieferumfang enthalten** Klingenreinigungswerkzeug **Im Lieferumfang enthalten**	Gekerbte Edelstahlklingen, mit abnehmbarer Kappe **Im Lieferumfang enthalten** Klingenreinigungswerkzeug **Im Lieferumfang enthalten**
Anzahl der Portionen zu 200 g	Einzelportion	2 bis 10	2 bis 15

Wählen Sie Ihr Modell aus:

Blixer® 2	Art.-Nr.	
Blixer® 2 230V/50/1	33228	
Blixer® 2 230V/50/1 + zusätzliche Schüssel komplett	2340	

Blixer® 3	Art.-Nr.	
Blixer® 3 230V/50/1	33197	
Blixer® 3 230V/50/1 + zusätzliche Schüssel komplett	2341	

Blixer® 4 - 1V	Art.-Nr.	
Blixer® 4-1V 230V/50/1	33208	
Blixer® 4-1V 230V/50/1 + zusätzliche Schüssel komplett	2343	

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

	Blixer® 2		Blixer® 3	
Optionen	**Art.-Nr.**		**Art.-Nr.**	
Zusätzliche Schüssel komplett: Schüssel, gekerbtes Messer, Deckel und Blixer®-Paddel	27369		27337	
Zusätzliches gekerbtes Messer	27370		27447	
Gezahntes Messer	27371		27448	

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

	Blixer® 4 - 2V	Blixer® 4 V.V.	Blixer® 5 - 2V
Motor	Asynchron	Asynchron	Asynchron
Leistung	1000 W	1100 W	1500 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V	Einphasig 230 V	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 U/min und 3000 U/min	300 bis 3500 U/min	1500 U/min und 3000 U/min
Zeitschaltuhr	-	-	✓
Momentbetrieb	✓	✓	✓
Motorblock	Metall	Metall	Metall
Schüssel	4,5 Liter Edelstahl	4,5 Liter Edelstahl	5,9 Liter Edelstahl
Dichter Deckel	✓	✓	✓
Blixer®-Paddel	✓	✓	✓
Messer	Gekerbte Edelstahlklingen, mit abnehmbarer Kappe **Im Lieferumfang enthalten** Klingenreinigungswerkzeug **Im Lieferumfang enthalten**	Gekerbte Edelstahlklingen, mit abnehmbarer Kappe **Im Lieferumfang enthalten** Klingenreinigungswerkzeug **Im Lieferumfang enthalten**	Gekerbte Edelstahlklingen, mit abnehmbarer Kappe **Im Lieferumfang enthalten** Klingenreinigungswerkzeug **Im Lieferumfang enthalten**
Anzahl der Portionen zu 200 g	2 bis 15	2 bis 15	3 bis 20

Wählen Sie Ihr Modell aus:

Blixer® 4 - 2V	Art.-Nr.	
Blixer® 4-2V 400V/50/3	33215	
Blixer® 4-2V 400V/50/3 + zusätzliche Schüssel komplett	2342	

Blixer® 4 V.V.	Art.-Nr.	
Blixer® 4 V.V. 230V/50-60/1	33280	
Blixer® 4 V.V. 230V/50-60/1 + zusätzliche Schüssel komplett	2344	

Blixer® 5 - 2V	Art.-Nr.	
Blixer® 5-2V 400V/50/3	33259	
Blixer® 5-2V 400V/50/3 + zusätzliche Schüssel komplett	2369	

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

	Blixer® 4		Blixer® 5	
Optionen	**Art.-Nr.**		**Art.-Nr.**	
Zusätzliche Schüssel komplett: Schüssel, gekerbtes Messer, Deckel und Blixer®-Paddel	27338		27322	
Zusätzliches gekerbtes Messer	27449		27310	
Gezahntes Messer	27450		27311	
Klingenreinigungswerkzeug	-	-	49258	

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

	Blixer® 5 V.V.	Blixer® 7	Blixer® 7 V.V.
Motor	Asynchron	Asynchron	Asynchron
Leistung	1500 W	1500 W	1500 W
Netzspannung	Einphasig 230 V	Dreiphasig 400 V	Einphasig 230 V
Drehzahl	300 bis 3500 U/min	1500 U/min und 3000 U/min	300 bis 3500 U/min
Zeitschaltuhr	✓	✓	✓
Momentbetrieb	✓	✓	✓
Motorblock	Metall	Metall	Metall
Schüssel	5,9 Liter Edelstahl	7,5 Liter Edelstahl	7,5 Liter Edelstahl
Dichter Deckel	✓	✓	✓
Blixer®-Paddel	✓	✓	✓
Messer	Gekerbte Edelstahlklingen, mit abnehmbarer Kappe **Im Lieferumfang enthalten** Klingenreinigungswerkzeug **Im Lieferumfang enthalten**	Gekerbte Edelstahlklingen, mit abnehmbarer Kappe **Im Lieferumfang enthalten** Klingenreinigungswerkzeug **Im Lieferumfang enthalten**	Gekerbte Edelstahlklingen, mit abnehmbarer Kappe **Im Lieferumfang enthalten** Klingenreinigungswerkzeug **Im Lieferumfang enthalten**
Anzahl der Portionen zu 200 g	3 bis 20	3 bis 25	3 bis 25

Wählen Sie Ihr Modell aus:

Blixer® 5 V.V.	Art.-Nr.	
Blixer® 5 V.V. 230V/50-60/1	33266	
Blixer® 5 V.V. 230V/50-60/1 + zusätzliche Schüssel komplett	2374	

Blixer® 7	Art.-Nr.	
Blixer® 7 400V/50/3	33269	
Blixer® 7 400V/50/3 + zusätzliche Schüssel komplett	2375	

Blixer® 7 V.V.	Art.-Nr.	
Blixer® 7 V.V. 230V/50-60/1	33295	
Blixer® 7 V.V. 230V/50-60/1 + zusätzliche Schüssel komplett	2376	

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

	Blixer® 5		Blixer® 7	
Optionen	**Art.-Nr.**		**Art.-Nr.**	
Zusätzliche Schüssel komplett: Schüssel, gekerbtes Messer, Deckel und Blixer®-Paddel	27322		27323	
Zusätzliches gekerbtes Messer	27310		27316	
Gezahntes Messer	27311		27317	
Klingenreinigungswerkzeug	49258		49258	
Zusätzliche untere gekerbte Klinge	-	-	49166	
Zusätzliche obere gekerbte Klinge	-	-	49167	
Zusätzliche untere gezahnte Klinge	-	-	49168	
Zusätzliche obere gezahnte Klinge	-	-	49169	
Zusätzliches Messer aus Verbundwerkstoff mit gekerbten Edelstahlklingen	-	-	27313	
Messer aus Verbundwerkstoff mit gezahnten Edelstahlklingen zum Zerkleinern	-	-	27314	

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

Blixer® 8

Blixer® 10

	Blixer® 8	Blixer® 10
Motor	Asynchron	Asynchron
Leistung	2200 W	2600 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 U/min und 3000 U/min	1500 U/min und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓	✓
Schüssel	8 Liter Edelstahl	11,5 Liter Edelstahl
Dichter Deckel "Grande Vision"	✓	✓
Herausnehmbares Blixer®-Paddel	✓	✓
Messer	Ganz aus Edelstahl, herausnehmbare und justierbare gekerbte Klingen - **Im Lieferumfang enthalten**	Ganz aus Edelstahl, 3 herausnehmbare und einstellbare gekerbte Klingen - **Im Lieferumfang enthalten**
Anzahl der Portionen zu 200 g	5 bis 28	10 bis 33

Wählen Sie Ihr Modell aus:

Blixer® 8	Art.-Nr.		Blixer® 10	Art.-Nr.	
Blixer® 8 400V/50/3	21311		Blixer® 10 400V/50/3	21411	
Blixer® 8 400V/50/3 + zusätzliche Schüssel komplett	2349		Blixer® 10 400V/50/3 + zusätzliche Schüssel komplett	2351	

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

	Blixer® 8		Blixer® 10	
Optionen	**Art.-Nr.**		**Art.-Nr.**	
Zusätzliche Schüssel komplett: Schüssel, gekerbtes Messer, Deckel und Blixer®-Paddel	27387		27388	
Zusätzliches gekerbtes Messer aus Edelstahl	27377		27378	
Gekerbte Klinge	59282		59282	

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

Blixer®
STANDGERÄTE

INNOVATION

Blixer®-PADDEL
Für besseres Vermischen und dadurch noch optimalere Verarbeitung

Easy Guide

BEDIENFELD
Zeitschalter von 0 bis 15 Minuten, **versenkte Edelstahltasten** und **Momentbetrieb** für höhere Schnittpräzision

INNOVATION

EXTRA TIEF LIEGENDES MESSER
Exklusiv von Robot-Coupe für absolut gleichmäßige Verarbeitung auch bei kleinsten Mengen

GESTELL AUS EDELSTAHL
Großzügig ausgelegtes dreibeiniges Gestell ganz aus Edelstahl für absolute Standfestigkeit, Platzersparnis und leichte Reinigung

ASYNCHRON MOTOR

Der transparente, dichte Deckel wird mit einer einzigen Handbewegung geschlossen. **Deckel und Dichtring** im Handumdrehen **abnehmbar.**

DECKELWISCHER
Für eine optimale Kontrolle während der Verarbeitung

SCHÜSSEL-FESTSTELLHEBEL
Benutzerfreundlicher Hebel für das Kippen der Schüssel in schräge oder waagerechte Stellung

ROLLEN INBEGRIFFEN
3 einziehbare Rollen ermöglichen einen leichten Transport für die Reinigung

INNOVATION

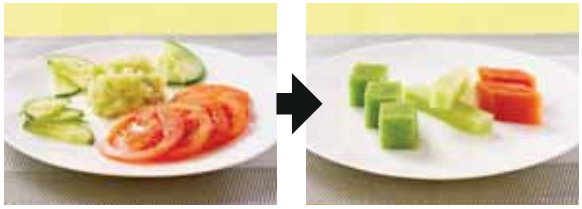
EDELSTAHLSCHÜSSEL
Kipp- und herausnehmbare Schüssel, exklusiv von Robot-Coupe.
Fassungsvermögen: je nach Modell 23, 28, 45 oder 60 Liter

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

GESUNDHEITSWESEN - ERNÄHRUNG MIT PASSIERTER KOST

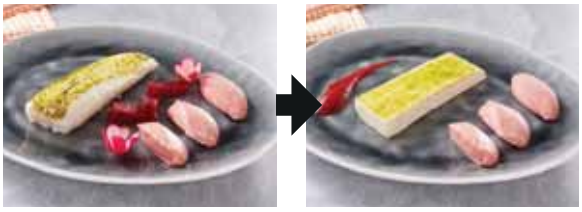
Vorspeisen

ROTKOHL- UND SELLERIE-ROHKOST

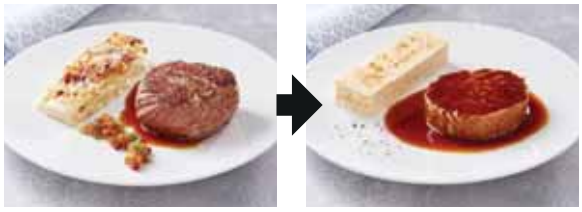


GURKEN- UND TOMATENTELLER

Hauptgerichte

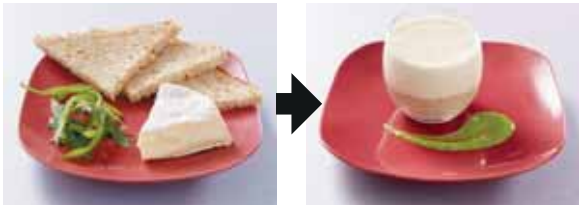


FISCHFILET MIT RADIESCHENNOCKEN



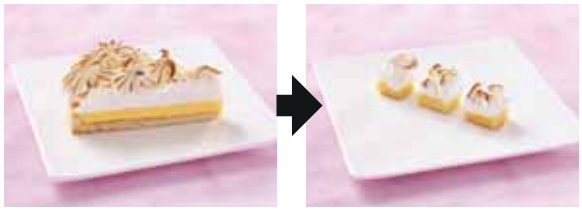
STEAK MIT KARTOFFELAUFLAUF

Käse



WEICHKÄSE MIT VOLLKORNBROT

Nachtisch



ZITRONENKUCHEN

VERARBEITUNGSMÖGLICHKEITEN

Modelle	Verarbeitungsmengen (kg)			Anzahl der Portionen zu 200 g
	Fassungsvermögen (Liter)	Von	Bis	
Blixer® 15	15	3	10	15 bis 50
Blixer® 20	20	3	13	15 bis 65
Blixer® 23	23	4	15	20 bis 75
Blixer® 30	28	4	20	20 bis 100
Blixer® 45	45	6	30	30 bis 150
Blixer® 60	60	6	45	30 bis 225

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

Anzahl der Portionen zu 200 g

Verarbeitungsmenge pro Arbeitsgang

Von / Bis	15 / 50	15 / 65	20 / 75
	3 bis 10 kg	3 bis 13 kg	4 bis 15 kg

2 DREHZAHLEN 1500 und 3000 U/min

Blixer® 15

15 L

- Dreiphasig

Blixer® 20

20 L

- Dreiphasig

Blixer® 23

23 L

- Dreiphasig

Anzahl der Portionen zu 200 g

Verarbeitungsmenge pro Arbeitsgang

Von / Bis	20 / 100	30 / 150	30 / 225
	4 bis 20 kg	6 bis 30 kg	6 bis 45 kg

2 DREHZAHLEN 1500 und 3000 U/min

Blixer® 30

28 L

- Dreiphasig

Blixer® 45

45 L

- Dreiphasig

Blixer® 60

60 L

- Dreiphasig

Tischgeräte siehe Seite 106

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

	Blixer® 15	Blixer® 20
Motor	Asynchron	Asynchron
Leistung	3000 W	4400 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 U/min und 3000 U/min	1500 U/min und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓	✓
Schüssel	15 Liter Edelstahl	20 Liter Edelstahl
Dichter Deckel "Grande Vision"	✓	✓
Herausnehmbares Blixer®-Paddel	✓	✓
Messer	Ganz aus Edelstahl, 3 gekerbte Klingen justierbar und einstellbar - **Im Lieferumfang enthalten**	Ganz aus Edelstahl, 3 gekerbte Klingen justierbar und einstellbar - **Im Lieferumfang enthalten**
Anzahl der Portionen zu 200 g	15 bis 50	15 bis 65

Wählen Sie Ihr Modell aus:

Blixer® 15	Art.-Nr.		Blixer® 20	Art.-Nr.	
Blixer® 15 400V/50/3	51511		Blixer® 20 400V/50/3	51611	
Blixer® 15 400V/50/3 + zusätzliche Schüssel komplett	2353		Blixer® 20 400V/50/3 + zusätzliche Schüssel komplett	2355	

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

	Blixer® 15		Blixer® 20	
Optionen	**Art.-Nr.**		**Art.-Nr.**	
Zusätzliche Schüssel komplett: Schüssel, gekerbtes Messer, Deckel und Blixer®-Paddel	57065		57066	
Zusätzliches gekerbtes Messer aus Edelstahl	57102		57102	
Gekerbte Klinge	59359		59359	

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

Blixer® 23

Blixer® 30

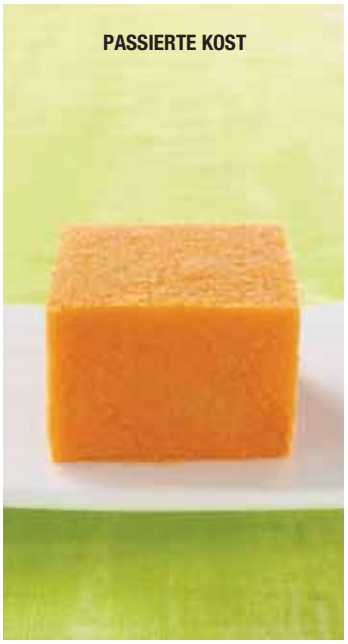
	Blixer® 23	Blixer® 30
Motor	Asynchron	Asynchron
Leistung	4500 W	5400 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 und 3000 U/min	1500 und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓	✓
Bedienfeld (IP 65) mit digitalem Zeitschalter	✓	✓
Schüssel	23 Liter Edelstahl	28 Liter Edelstahl
Deckel "Grande Vision"	✓	✓
Deckelwischer	✓	✓
Blixer®-Paddel	✓	✓
Messer	Ganz aus Edelstahl, herausnehmbare und justierbare gekerbte Klingen - **Im Lieferumfang enthalten**	Ganz aus Edelstahl, herausnehmbare und justierbare gekerbte Klingen - **Im Lieferumfang enthalten**
3 einziehbare Rollen	✓	✓
Anzahl der Portionen	20 bis 75	20 bis 100

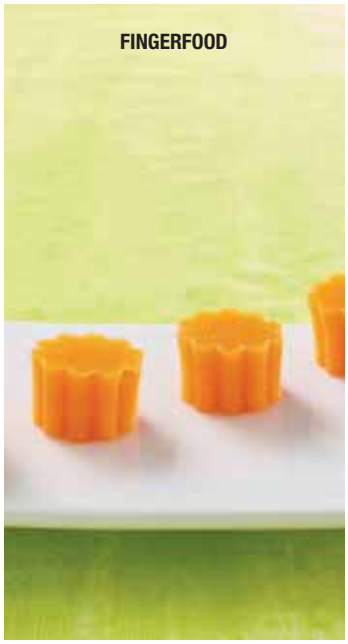
Wählen Sie Ihr Modell aus:

Blixer® 23	Art.-Nr.		Blixer® 30	Art.-Nr.	
Blixer® 23 400V/50/3	51341		Blixer® 30 400V/50/3	52341	

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

	Blixer® 23		Blixer® 30	
Optionen	**Art.-Nr.**		**Art.-Nr.**	
Zusätzliches gekerbtes Messer aus Edelstahl	57071		57076	
Gekerbte Klinge	118292S		118241S	





	Blixer® 45	Blixer® 60
Motor	Asynchron	Asynchron
Leistung	10000 W	11000 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V	Dreiphasig 400 W
Drehzahl	1500 und 3000 U/min	1500 und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓	✓
Bedienfeld (IP 65) mit digitalem Zeitschalter	✓	✓
Schüssel	45 Liter Edelstahl	60 Liter Edelstahl
Deckel "Grande Vision"	✓	✓
Deckelwischer	✓	✓
Blixer®-Paddel	✓	✓
Messer	Ganz aus Edelstahl, herausnehmbare und justierbare gekerbte Klingen **Im Lieferumfang enthalten**	Ganz aus Edelstahl, herausnehmbare und justierbare gekerbte Klingen **Im Lieferumfang enthalten**
3 einziehbare Rollen	✓	✓
Anzahl der Portionen	30 bis 150	30 bis 225

Wählen Sie Ihr Modell aus:

Blixer® 45	Art.-Nr.	
Blixer® 45 400V/50/3	53341	

Blixer® 60	Art.-Nr.	
Blixer® 60 400V/50/3	54341	

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

	Blixer® 45		Blixer® 60	
Optionen	**Art.-Nr.**		**Art.-Nr.**	
Zusätzliches gekerbtes Messer aus Edelstahl	57083		57093	
Gekerbte Klinge	118243S		118245S	

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

STABMIXER

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

OPTIMALE ERGEBNISSE BEI EGAL WELCHEN VERARBEITUNGSMENGEN –

– egal welchem Behälter, egal welcher Verwendung.
Die Stabmixer von Robot-Coupe entsprechen allen Anforderungen!
Mit ihnen lassen sich Zutaten im Handumdrehen pürieren, mischen, emulgieren, schlagen und kneten!
Aufgrund ihrer Leistung im Hinblick auf Hygiene, Benutzerfreundlichkeit, Vielseitigkeit und Langlebigkeit sind sie die besten auf dem Markt.

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

STABMIXER

ERGONOMIE
Benutzerfreundlicher Handgriff für hohen Bedienkomfort

LEISTUNG
Hochleistungsmotor und stärkere Leistung für **optimierte Verarbeitungsdauer**

Easy Guide

LANGLEBIGKEIT
Robustes Design durch **Motorblock aus Edelstahl**

Bei den Modellen MP V.V. und MP Combi für eine einfachere Handhabung **Drehzahlregler noch benutzerfreundlicher**

INNOVATION

ERGONOMIE
Der Haken am Motorblock lässt sich für leichteres Arbeiten und höheren Bedienkomfort als Aufsatz- und Drehpunkt auf dem Topfrand verwenden.

Der Haken ermöglicht ein Aufrollen des Kabels, um es leichter zu verstauen und Abnutzung vorzubeugen

MISCHKOPF AUS EDELSTAHL

INNOVATION

HYGIENE
Mischkopf und Messer aus Edelstahl abnehmbar für leichte Reinigung und Wartung
Robot-Coupe-Patent

NEU

Neuer abnehmbarer Griff "EasyGrip". Das Gewicht des Geräts ist besser ausbalanciert, was die Benutzung noch mehr erleichtert.

Kundendienst: Stromkabel abnehmbar

1. **Patentiertes EasyPlug-System** für ein leichteres Auswechseln des Stromkabels im Rahmen des Kundendienstes
2. **Spannungsanzeige:** Rasches Erkennen eines defekten Stromkabels. Die Anzeige leuchtet, wenn das Stromkabel unbeschädigt und beiderseits (Wandsteckdose und EasyPlug) korrekt angeschlossen ist.

INNOVATION

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

SUPPEN

SAUCEN

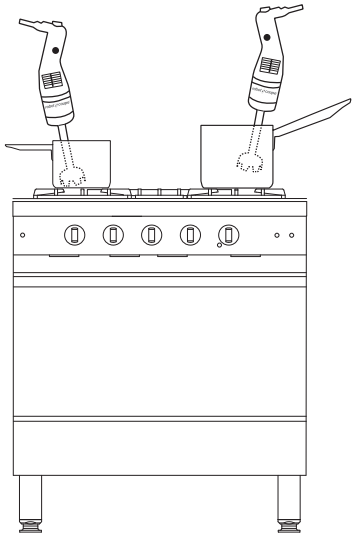
COULIS

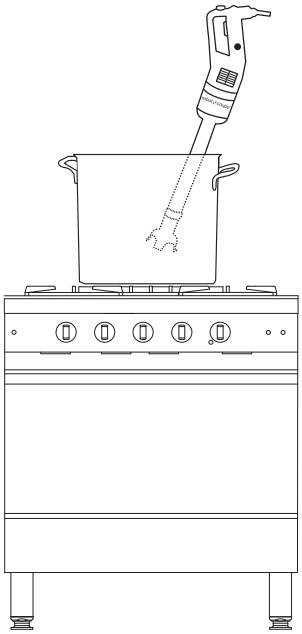
EMULSIONEN

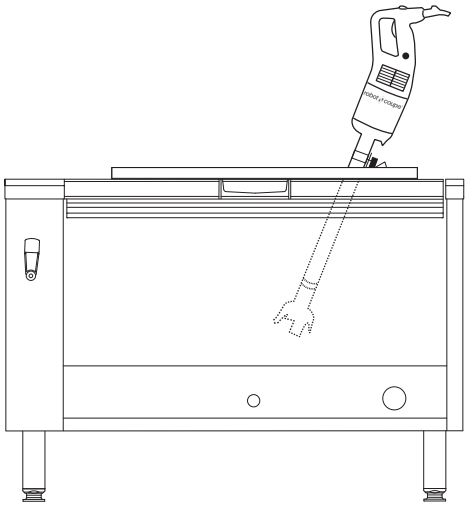
Aeromix-Werkzeug lieferbar für Minigeräte und Micromix

ENTDECKEN SIE UNSERE TOPFAUFSÄTZE FÜR ERMÜDUNGSFREIES ARBEITEN Seite 130

MINIGERÄTE			KOMPAKTGERÄTE			GROSSGERÄTE				
Mini MP Siehe Seite 126			**CMP** Siehe Seite 128			**MP** Siehe Seite 131				
220 W	240 W	270 W	310 W	350 W	400 W	440 W	500 W	750 W	850 W	1000 W
MicroMix®	Mini MP 160 V.V.	Mini MP 190 V.V.	CMP 250 V.V.	CMP 300 V.V.	CMP 350 V.V.	MP 350 Ultra	MP 450 Ultra	MP 550 Ultra	MP 600 Ultra	MP 800 Turbo
			15 Liter	30 Liter	45 Liter	50 Liter	100 Liter	200 Liter	300 Liter	400 Liter
Gewerbliche Gastronomie						Öffentliche Einrichtungen, Caterer, intensiver Gebrauch				
Emul-sionen	Kleine Mengen		Normaler Gebrauch			Große Behälter				







ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

FÜR KIPPBRATPFANNEN

CMP - MP Ultra
Siehe Seite 135

NEU

350 W	440 W	1000 W
CMP 300 V.V.	MP 350 Ultra TP	MP 800 Turbo TP
30 Liter	50 Liter	100 Liter

Gewerbliche Gastronomie, Öffentliche Einrichtungen

Für Kippbratpfannen

COMBI

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra
Siehe Seite 137

270 W	290 W	310 W	350 W	440 W	500 W	500 W	500 W
Mini MP 190 Combi	Mini MP 240 Combi	CMP 250 Combi	CMP 300 Combi	MP 350 Combi Ultra	MP 450 Combi Ultra	MP 450 FW Ultra	MP 450 XL FW Ultra
		15 Liter	30 Liter	50 Liter	100 Liter	100 Liter	100 Liter

Gewerbliche Gastronomie

Normaler Gebrauch

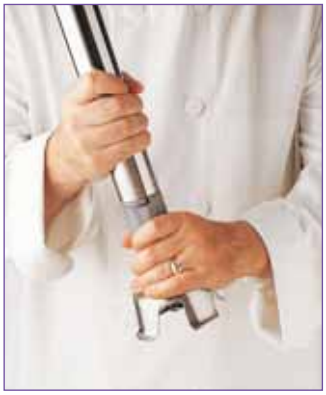
Öffentliche Einrichtungen, Caterer

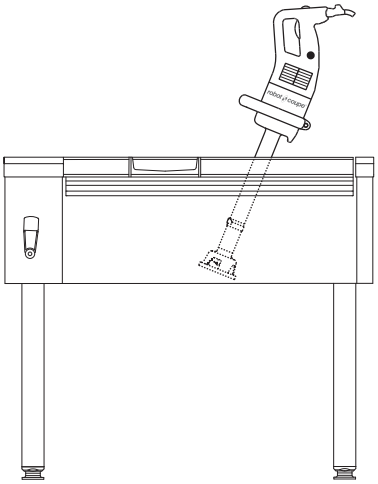
intensiver Gebrauch

REINIGUNG

Schnell und einfach zu reinigen:

1. **Klinge und Mischkopf aus Edelstahl leicht abzunehmen.**
2. **Demontagewerkzeug wird bei jedem Gerät mitgeliefert.**





HACCP Hinweis

Gemäß den HACCP-Richtlinien empfehlen wir den Mischkopf und das Messer nach dem Reinigen im Kühlraum aufzubewahren.

MicroMix®

Die beste Wahl des Küchenchefs. Eine perfekte Emulsion in nur wenigen Sekunden!

INNOVATION

AEROMIX
Patentiertes Werkzeug für die rasche Zubereitung besonders luftiger Emulsionen mit hoher Standfestigkeit

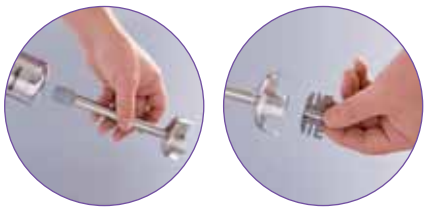
LEISTUNG
Design des Mischkopfes speziell für zeitsparende Verarbeitung
Leistungsstarkes und geräuscharmes Gerät

ROBUST
Stab, Mischkopf, Fassung und Werkzeuge aus Edelstahl

ERGONOMIE
Drehzahlregler leicht zugänglich und präzise. Dehnbares Spiralkabel für leichte Handhabung. Maximale Länge 1300 mm. Ideal für den Gebrauch direkt vor dem Servieren.

Easy Guide

HYGIENISCH
Stab und Werkzeuge für leichte Reinigung abnehmbar. Praktisches Verstauen von Mixer und Werkzeugen.



MESSER
Zubereitung von **Saucen und Suppen aller Art in kleinen Mengen**

EINE PERFEKTE EMULSION IN NUR WENIGEN SEKUNDEN!

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

Wandhalterung

MicroMix®

Leistung	220 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	1500 bis 14.000 U/min
Messer und Stab	Länge 165 mm - ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓
Stab abnehmbar	✓
Abmessungen	Länge 430 mm, Ø 61 mm
Bruttogewicht	1,4 kg
Zubehör	Aeromix aus Edelstahl - **Im Lieferumfang enthalten** Wandhalterung - **Im Lieferumfang enthalten**

Sonderangebot für Merchandising

zur Präsentation von 6 MicroMix im Verkaufsraum

	Art.-Nr.	Verkaufs-einheit		Stückzahl pro Einheit	
Sechserpack MicroMix 230/50/1	34950	1		6	

MINIGERÄTE

Minimale Größe - Maximale Leistung!
Für Saucen, Emulsionen und kleine Mengen

STUFENLOSER DREHZAHLREGLER
Für ein leichtes und gut sichtbares Einstellen

DESIGN DES HANDGRIFFS
Für einfache Handhabung und **ermüdungsfreies Arbeiten**

MOTORBLOCK AUS EDELSTAHL
Für eine lange Lebensdauer des Geräts

Messer und Stab aus Edelstahl abnehmbar für eine einwandfreie Hygiene

Easy Guide

Messerdesign für optimales Pürierergebnis

INNOVATION

AEROMIX
Patentiertes Werkzeug zum schnellen Zubereiten besonders luftiger **Emulsionen** mit hoher Standfestigkeit

MESSER

AEROMIX

Für Emulsionen

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

	Mini MP 160 V.V.	Mini MP 190 V.V.	Mini MP 240 V.V.
Leistung	240 W	270 W	290 W
Netzspannung	Einphasig 230 V	Einphasig 230 V	Einphasig 230 V
Drehzahl	2000 bis 12.500 U/min	2000 bis 12.500 U/min	2000 bis 12.500 U/min
Messer, Mischkopf und Stab	Länge 160 mm - ganz aus Edelstahl	Länge 190 mm - ganz aus Edelstahl	Länge 240 mm - ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓	✓	✓
Mischkopf abnehmbar	Nein	✓	✓
Stab abnehmbar	✓	✓	✓
Abmessungen	Länge 455 mm, Ø 78 mm	Länge 485 mm, Ø 78 mm	Länge 535 mm, Ø 78 mm
Bruttogewicht	2,4 kg	2,5 kg	2,5 kg
Zubehör	Aeromix aus Edelstahl **Im Lieferumfang enthalten** Wandhalterung **Im Lieferumfang enthalten**	Aeromix aus Edelstahl **Im Lieferumfang enthalten** Wandhalterung **Im Lieferumfang enthalten**	Aeromix aus Edelstahl **Im Lieferumfang enthalten** Wandhalterung **Im Lieferumfang enthalten**

Wählen Sie Ihr Modell aus:

Mini MP 160 V.V.	Art.-Nr.	
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	34740	

Mini MP 190 V.V.	Art.-Nr.	
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750	

Mini MP 240 V.V.	Art.-Nr.	
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760	

Verwendung als Rührbesen

Mini MP 190 Combi

Siehe Seite 138

Verwendung als Rührbesen

Mini MP 240 Combi

Siehe Seite 138

Minipot® und Mixipot®

Induktionstaugliche Edelstahlbehälter, ideal für alle Ihre Zubereitungen

Modelle	Art.-Nr.	
Minipot 3 Liter	103980	
Mixipot 4 Liter	103925	

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

KOMPAKTGERÄTE

Kompakt, handlich, leistungsstark
Speziell für die Gastronomie

EFFIZIENZ
Optimales Mixen für ein perfektes Ergebnis in kürzester Zeit

LEISTUNG
Stärkerer Motor
+15 % für ein noch leistungsstärkeres Gerät

KOMFORT
Stufenlose Drehzahlregelung für die Zubereitung feinster Speisen aller Art

Easy Guide

LANGLEBIGKEIT
Robustes Design durch **Motorblock aus Edelstahl**

DAUERHAFTIGKEIT
Mit dreistufigem Dichtungssystem

INNOVATION

ERGONOMIE
Der Haken am Motorblock lässt sich für leichteres Arbeiten und höheren Bedienkomfort als Aufsatz- und Drehpunkt auf dem Topfrand verwenden.

Der Haken ermöglicht ein Aufrollen des Kabels, um es leichter zu verstauen und Abnutzung vorzubeugen

MISCHKOPF AUS EDELSTAHL

INNOVATION

HYGIENE
Abnehmbarer Mischkopf und Messer aus Edelstahl für eine leichtere Reinigung und Wartung

Kundendienst: Stromkabel abnehmbar

1. **Neues patentiertes EasyPlug-System** für ein leichteres Auswechseln des Stromkabels im Rahmen des Kundendienstes
2. **Spannungsanzeige:** Rasches Erkennen eines defekten Stromkabels. Die Anzeige leuchtet, wenn das Stromkabel unbeschädigt und beiderseits (Wandsteckdose und EasyPlug) korrekt angeschlossen ist.

INNOVATION

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

	CMP 250 V.V.	CMP 300 V.V.	CMP 350 V.V.	CMP 400 V.V.
Leistung	310 W	350 W	400 W	420 W
Netzspannung	Einphasig 230 V	Einphasig 230 V	Einphasig 230 V	Einphasig 230 V
Drehzahl	2300 bis 9600 U/min selbstregulierend	2300 bis 9600 U/min selbstregulierend	2300 bis 9600 U/min selbstregulierend	2300 bis 9600 U/min selbstregulierend
Messer, Mischkopf und Stab	Länge 250 mm - ganz aus Edelstahl	Länge 300 mm - ganz aus Edelstahl	Länge 350 mm - ganz aus Edelstahl	Länge 400 mm - ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓	✓	✓	✓
Mischkopf abnehmbar	✓	✓	✓	✓
Stab abnehmbar	Nein	Nein	Nein	Nein
EasyPlug	✓	✓	✓	✓
Abmessungen	Länge 650 mm, Ø 94 mm	Länge 660 mm, Ø 94 mm	Länge 700 mm, Ø 94 mm	Länge 763 mm, Ø 94 mm
Bruttogewicht	3,9 kg	3,9 kg	4,1 kg	4,1 kg
Zubehör	Wandhalterung - **Im Lieferumfang enthalten**	Wandhalterung - **Im Lieferumfang enthalten**	Wandhalterung - **Im Lieferumfang enthalten**	Wandhalterung - **Im Lieferumfang enthalten**

Wählen Sie Ihr Modell aus:

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	

CMP 400 V.V.	Ref.	
CMP 400 V.V. 230V/50/1	34260B	

Verwendung als Rührbesen

CMP 250 Combi

Siehe Seite 139

Verwendung als Rührbesen

CMP 300 Combi

Siehe Seite 139

Minipot® und Mixipot®

Induktionstaugliche Edelstahlbehälter, ideal für alle Ihre Zubereitungen

Modelle	Art.-Nr.	
Minipot 3 Liter	103980	
Mixipot 4 Liter	103925	

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

TOPFAUFSÄTZE MP/CMP

Die Topfaufsätze beugen MSE vor, erleichtern die Arbeit des Anwenders und erlauben eine bessere Überwachung des Verarbeitungsprozesses.

Mit ihnen lässt sich der Stabmixer mühelos in Schräglage bringen oder er kann autonom arbeiten.
Sie sind ganz aus Edelstahl, leicht zu reinigen und sehr praktisch im Gebrauch.

1 Universalaufsatz:

Passt sich leicht an Töpfe aller Durchmesser an.

2 Einstellbare Topfaufsätze:

Drei Topfaufsatz-Variaten sind lieferbar. Sie sind verstellbar und für folgende Durchmesser geeignet:

- Topf-Ø 330 bis 650 mm
- Topf-Ø 500 bis 1000 mm
- Topf-Ø 850 bis 1300 mm

Topfaufsätze aus Edelstahl

1 Universalaufsatz aus Edelstahl 1	**Art.-Nr.**	
Am Rand des Behälters zu befestigen	27358	
3 verstellbare Topfaufsätze aus Edelstahl 2	**Art.-Nr.**	
Für Töpfe von 330 bis 650mm Durchmesser	27363	
Für Töpfe von 500 bis 1000 mm Durchmesser	27364	
Für Töpfe von 850 bis 1300 mm Durchmesser	27365	

GROSSGERÄTE MP ULTRA

Noch leistungsstärker und ergonomischer!

ERGONOMIE
Benutzerfreundlicher Handgriff für hohen Bedienkonfort

LEISTUNG
Hochleistungsmotor und stärkere Leistung für **optimierte Verarbeitungsdauer**

LANGLEBIGKEIT
Robustes Design durch **Motorblock aus Edelstahl**

Easy Guide

MISCHKOPF AUS EDELSTAHL

INNOVATION

HYGIENE
Mischkopf und Messer aus Edelstahl abnehmbar für leichte Reinigung und Wartung
Robot-Coupe-Patent

Bei den Modellen MP V.V. und MP Combi für eine einfachere Handhabung **Drehzahlregler noch benutzerfreundlicher**

INNOVATION

ERGONOMIE
Der Haken am Motorblock lässt sich für leichteres Arbeiten und höheren Bedienkomfort als Aufsatz- und Drehpunkt auf dem Topfrand verwenden.

Der Haken ermöglicht ein Aufrollen des Kabels, um es leichter zu verstauen und Abnutzung vorzubeugen

NEU

Neuer abnehmbarer Griff "EasyGrip". Das Gewicht des Geräts ist besser ausbalanciert, was die Benutzung noch mehr erleichtert.

Kundendienst: Stromkabel abnehmbar

1. **Patentiertes EasyPlug-System** für ein leichteres Auswechseln des Stromkabels im Rahmen des Kundendienstes
2. **Spannungsanzeige:** Rasches Erkennen eines defekten Stromkabels. Die Anzeige leuchtet, wenn das Stromkabel unbeschädigt und beiderseits (Wandsteckdose und EasyPlug) korrekt angeschlossen ist.

INNOVATION

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

Wandhalterung

Wandhalterung

	MP 350 Ultra	MP 350 Ultra V.V.
Leistung	440 W	440 W
Netzspannung	Einphasig 230 V	Einphasig 230 V
Drehzahl	9500 U/min	1500 bis 9000 U/min selbstregulierend
Messer, Mischkopf, Stab	Länge 350 mm - Ganz aus Edelstahl	Länge 350 mm - Ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓	✓
Mischkopf abnehmbar	✓	✓
Stab abnehmbar	Nein	Nein
EasyPlug	✓	✓
Abmessungen	Länge 740 mm, Ø 125 mm	Länge 740 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	6,2 kg	6,4 kg
Zubehör	Wandhalterung **- Im Lieferumfang enthalten**	Wandhalterung **- Im Lieferumfang enthalten**

Wählen Sie Ihr Modell aus:

MP 350 Ultra	Art.-Nr.	
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L	

MP 350 Ultra V.V.	Art.-Nr.	
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L	

Verwendung als Rührbesen

MP 350 Combi Ultra

Siehe Seite 140

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Option	MP 350 Ultra / MP 350 Ultra V.V. Art.-Nr.	
Abnehmbarer Griff „EasyGrip“	27359	

Wandhalterung

Wandhalterung

	MP 450 Ultra	MP 450 Ultra V.V.
Leistung	500 W	500 W
Netzspannung	Einphasig 230 V	Einphasig 230 V
Drehzahl	9500 U/min	1500 bis 9000 U/min selbstregulierend
Messer, Mischkopf, Stab	Länge 450 mm - Ganz aus Edelstahl	Länge 450 mm - Ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓	✓
Mischkopf abnehmbar	✓	✓
Stab abnehmbar	Nein	Nein
EasyPlug	✓	✓
Abmessungen	Länge 840 mm, Ø 125 mm	Länge 840 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	6,3 kg	6,3 kg
Zubehör	Wandhalterung **- Im Lieferumfang enthalten**	Wandhalterung **- Im Lieferumfang enthalten**

Wählen Sie Ihr Modell aus:

MP 450 Ultra	Art.-Nr.	
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L	

MP 450 Ultra V.V.	Art.-Nr.	
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L	

Verwendung als Rührbesen

MP 450 Combi Ultra

Siehe Seite 140

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Option	MP 450 Ultra / MP 450 Ultra V.V. Art.-Nr.	
Abnehmbarer Griff „EasyGrip“	27359	

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

Wandhalterung

Griff "EasyGrip"

Wandhalterung

Griff "EasyGrip"

Wandhalterung

	MP 550 Ultra	MP 600 Ultra	MP 800 Turbo
Leistung	750 W	850 W	1000 W
Netzspannung	Einphasig 230 V	Einphasig 230 V	Einphasig 230 V
Drehzahl	9000 U/min	9500 U/min	9500 U/min
Messer, Mischkopf, Stab	Länge 550 mm - Ganz aus Edelstahl	Länge 600 mm - Ganz aus Edelstahl	Länge 740 mm - Ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓	✓	✓
Mischkopf abnehmbar	✓	✓	✓
Stab abnehmbar	Nein	Nein	✓
Zusätzlicher Griff	Abnehmbarer Griff **"EasyGrip"**	Abnehmbarer Griff **"EasyGrip"**	Integrierter Edelstahlgriff
Electronic Booster System	Nein	Nein	Elektronische Vorrichtung für höhere Motorleistung
EasyPlug	✓	✓	✓
Abmessungen	Länge 940 mm, Ø 125 mm	Länge 980 mm, Ø 125 mm	Länge 1130 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	6,6 kg	7,4 kg	9,2 kg
Zubehör	Wandhalterung **Im Lieferumfang enthalten**	Wandhalterung **Im Lieferumfang enthalten**	Wandhalterung **Im Lieferumfang enthalten**

Wählen Sie Ihr Modell aus:

MP 550 Ultra	Art.-Nr.	
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820LH	

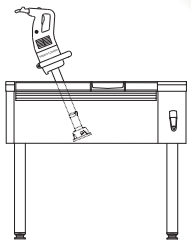
MP 600 Ultra	Art.-Nr.	
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830LH	

MP 800 Turbo	Art.-Nr.	
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L	

NEUE MODELLREIHE FÜR KIPPBRATPFANNEN

NEU

Die Ausstattung moderner Küchen ändert sich und unsere Stabmixer passen sich dem an. Die neue Modellreihe wurde extra für die Verwendung in Kippbratpfannen jeglicher Größe konzipiert.
Die kürzeren Stabmixer sind leichter zu handhaben und #THEsolution für eine noch leichtere und bequemere Bedienung.



LEISTUNG
Hochleistungsmotor und stärkere Leistung für **optimierte Verarbeitungsdauer**

LANGLEBIGKEIT
Robustes Design durch **Motorblock aus Edelstahl.** Stab, Mischkopf und Messer aus Edelstahl. Verstärkter Mischkopf.

Easy Guide

ERGONOMIE
Zusätzlicher Handgriff – Maximaler Komfort!
Benutzerfreundliche Handgriffe für optimalen Komfort. Leichteres Arbeiten durch gleichmäßigere Gewichtsverteilung!

DAUERHAFTIGKEIT
Mit sechsstufigem Dichtungssystem

INNOVATION

HYGIENE
Mischkopf und Messer aus Edelstahl abnehmbar für leichte Reinigung und Wartung
Robot-Coupe-Patent

EINFACH ZU BEDIENEN
Reinforced bell with a stainless steel ring that makes the appliance easy to glide in a tilting pan, with excellent manoeuvrability.

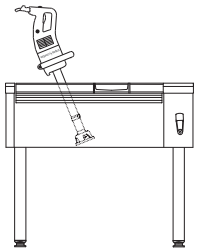
Kundendienst: Stromkabel abnehmbar

1. **Patentiertes EasyPlug-System** für ein leichteres Auswechseln des Stromkabels im Rahmen des Kundendienstes
2. **Spannungsanzeige:** Rasches Erkennen eines defekten Stromkabels. Die Anzeige leuchtet, wenn das Stromkabel unbeschädigt und beiderseits (Wandsteckdose und EasyPlug) korrekt angeschlossen ist.

INNOVATION

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

FÜR KIPPBRATPFANNEN



NEU

NEU

	CMP 300 V.V.	MP 350 Ultra TP	MP 800 Turbo TP
Leistung	350 W	440 W	1 000 W
Netzspannung	Einphasig 230 V	Einphasig 230 V	Einphasig 230 V
Drehzahl	2300 bis 9600 U/min selbstregulierend	9500 U/min	9500 U/min
Messer, Mischkopf, Stab	Länge 300 mm - Ganz aus Edelstahl	Länge 350 mm - Ganz aus Edelstahl	Länge 350 mm - Ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓	✓	✓
Verstärkter Mischkopf	Nein	✓	✓
Mischkopf abnehmbar	✓	✓	✓
Stab abnehmbar	Nein	Nein	✓
Zusätzlicher Griff	Nein	Abnehmbarer Griff **"EasyGrip"**	Integrierter Edelstahlgriff
Electronic Booster System	Nein	Nein	Elektronische Vorrichtung für höhere Motorleistung
EasyPlug	✓	✓	✓
Abmessungen	Länge 660 mm, Ø 94 mm	Länge 763 mm, Ø 125 mm	Länge 845 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	3,9 kg	8 kg	8,2 kg
Zubehör	Wandhalterung **Im Lieferumfang enthalten**	Wandhalterung **Im Lieferumfang enthalten**	Wandhalterung **Im Lieferumfang enthalten**

Wählen Sie Ihr Modell aus:

CMP 300 V.V.	Art.-Nr.	
CMP 300 V.V. 230V/50/1	34230B	

MP 350 Ultra TP	Art.-Nr.	
MP 350 Ultra TP 230V/50/1	34590L	

MP 800 Turbo TP	Art.-Nr.	
MP 800 Turbo TP 230V/50/1	34790L	

WELCHES GERÄT FÜR WELCHE KIPPBRATPFANNE?

	Höhe der Kippbratpfanne 150-200 mm	Höhe der Kippbratpfanne 250-300+ mm	
Fassungsvermögen (Liter)	< 30	50-100	100+
Motorblock	CMP 300 V.V.	MP 350 Ultra TP	MP 800 Turbo TP

KOMBI-STABMIXER

Mit dem Rührbesenaufsatz von Robot-Coupe, können Sie emulgieren, vermischen, auflockern, schlagen und verrühren

LEISTUNG
Verstärkte Motorleistung
+15 % für ein noch leistungsstärkeres Gerät

LEICHTERES ARBEITEN
Stufenloser Drehzahlregler leicht mit einer Hand zu bedienen

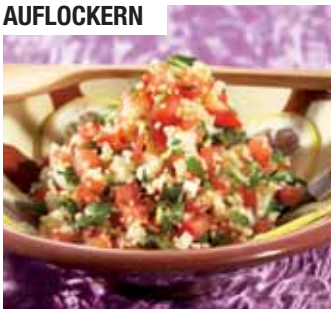
ERGONOMIE
Benutzerfreundlicher Handgriff für hohen Bedienkomfort

BEDIENKOMFORT
Automatisches Beibehalten der Drehzahl für komplexe Zubereitungen

EMULGIEREN
Vinaigrette, Mayonnaise, Rouille, Cocktailsauce usw.

VERMISCHEN
Crêpe-Teig, Tomatenmark, Dressings usw.

AUFLOCKERN
Grieß, Reis, Weizen, Quinoa usw.



SCHLAGEN
Eischnee, Mousse au Chocolat, Schlagsahne usw.

VERRÜHREN
Kartoffelpüree, Hefeteig usw.

INNOVATION

RÜHRBESENGEHÄUSE AUS METALL

ROBUST
Getriebe **aus Metall** in 2 Zahnradkammern aus Metall für hohe Belastbarkeit auch bei starker Beanspruchung

HYGIENISCH
Veredelte Rührbesen für einwandfreie Hygiene

ERGONOMIE
Einfaches Anbringen der Besen und des Gehäuses am Motorblock für ein schnelles Montieren und Umrüsten

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

	Mini MP 190 Combi	Mini MP 240 Combi
Leistung	270 W	290 W
Netzspannung	Einphasig 230 V	Einphasig 230 V
Drehzahl	2000 bis 12.500 U/min beim Pürieren 350 bis 1560 U/min beim Rühren	2000 bis 12.500 U/min beim Pürieren 350 bis 1560 U/min beim Rühren
Messer, Mischkopf, Stab	Länge 190 mm - Ganz aus Edelstahl	Länge 240 mm - Ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓	✓
Mischkopf abnehmbar	✓	✓
Stab abnehmbar	✓	✓
Rührbesengehäuse aus Metall	✓	✓
Rührbesen abnehmbar	✓	✓
Abmessungen	Gesamtlänge mit Stab 485 mm mit Rührbesen 550 mm, Ø 78 mm	Gesamtlänge mit Stab 535 mm mit Rührbesen 550 mm, Ø 78 mm
Bruttogewicht	2,7 kg	2,8 kg
Zubehör	Wandhalterung **- Im Lieferumfang enthalten**	Wandhalterung **- Im Lieferumfang enthalten**

Wählen Sie Ihr Modell aus:

Mini MP 190 Combi	Art.-Nr.	
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770	

Mini MP 240 Combi	Art.-Nr.	
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780	

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

	Mini MP 190 Combi		Mini MP 240 Combi	
Option	**Art.-Nr.**		**Art.-Nr.**	
Rührbesenaufsatz für Mini MP	27333		27333	

Minipot® und Mixipot®

Induktionstaugliche Edelstahlbehälter, ideal für alle Ihre Zubereitungen

Modelle	Art.-Nr.	
Minipot 3 Liter	103980	
Mixipot 4 Liter	103925	

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

CMP 250 Combi

CMP 300 Combi

	CMP 250 Combi	CMP 300 Combi
Leistung	310 W	350 W
Netzspannung	Einphasig 230 V	Einphasig 230 V
Drehzahl	2300 bis 9600 U/min beim Pürieren 500 bis 1800 U/min beim Rühren selbstregulierend	2300 bis 9600 U/min beim Pürieren 500 bis 1800 U/min beim Rühren selbstregulierend
Messer, Mischkopf, Stab	Länge 250 mm - Ganz aus Edelstahl	Länge 300 mm - Ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓	✓
Mischkopf abnehmbar	✓	✓
Stab abnehmbar	✓ mit dreistufigem Dichtungssystem	✓ mit dreistufigem Dichtungssystem
Rührbesengehäuse aus Metall	✓	✓
Rührbesen abnehmbar	✓	✓
EasyPlug	✓	✓
Abmessungen	Gesamtlänge mit Stab 640 mm mit Rührbesen 610 mm, Ø 125 mm	Gesamtlänge mit Stab 700 mm mit Rührbesen 610 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	5,6 kg	5,7 kg
Zubehör	Wandhalterung **- Im Lieferumfang enthalten**	Wandhalterung **- Im Lieferumfang enthalten**

Wählen Sie Ihr Modell aus:

CMP 250 Combi	Art.-Nr.	
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300B	

CMP 300 Combi	Art.-Nr.	
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310B	

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

	CMP 250 Combi		CMP 300 Combi	
Optionen	**Art.-Nr.**		**Art.-Nr.**	
Rührbesenaufsatz CMP Combi	27248		27248	
Mixstab	27249		27250	

Minipot® und Mixipot®

Induktionstaugliche Edelstahlbehälter, ideal für alle Ihre Zubereitungen

Modelle	Art.-Nr.	
Minipot 3 Liter	103980	
Mixipot 4 Liter	103925	

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

	MP 350 Combi Ultra	MP 450 Combi Ultra
Leistung	440 W	500 W
Netzspannung	Einphasig 230 V	Einphasig 230 V
Drehzahl	1500 bis 9000 U/min beim Pürieren 250 bis 1500 U/min beim Rühren selbstregulierend	1500 bis 9000 U/min beim Pürieren 250 bis 1500 U/min beim Rühren selbstregulierend
Messer, Mischkopf, Stab	Länge 350 mm - Ganz aus Edelstahl	Länge 450 mm - Ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓	✓
Mischkopf abnehmbar	✓	✓
Stab abnehmbar	✓	✓
Rührbesengehäuse aus Metall	✓	✓
Rührbesen abnehmbar	✓	✓
EasyPlug	✓	✓
Abmessungen	Gesamtlänge mit Stab 790 mm mit Rührbesen 805 mm, Ø 125 mm	Gesamtlänge mit Stab 890 mm mit Rührbesen 840 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	7,9 kg	8,2 kg
Zubehör	Wandhalterung **- Im Lieferumfang enthalten**	Wandhalterung **- Im Lieferumfang enthalten**

Wählen Sie Ihr Modell aus:

MP 350 Combi Ultra	Art.-Nr.		MP 450 Combi Ultra	Art.-Nr.	
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L		MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	34870L	

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

	MP 350 Combi Ultra		MP 450 Combi Ultra	
Optionen	**Art.-Nr.**		**Art.-Nr.**	
Rührbesenaufsatz für MP Combi	27210		27210	
Rührraufsatz	27355		27355	
Mixstab	39354		39355	
Abnehmbarer Griff „EasyGrip“	27359		27359	

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

Wandhalterung

MP 450 FW Ultra

Wandhalterung

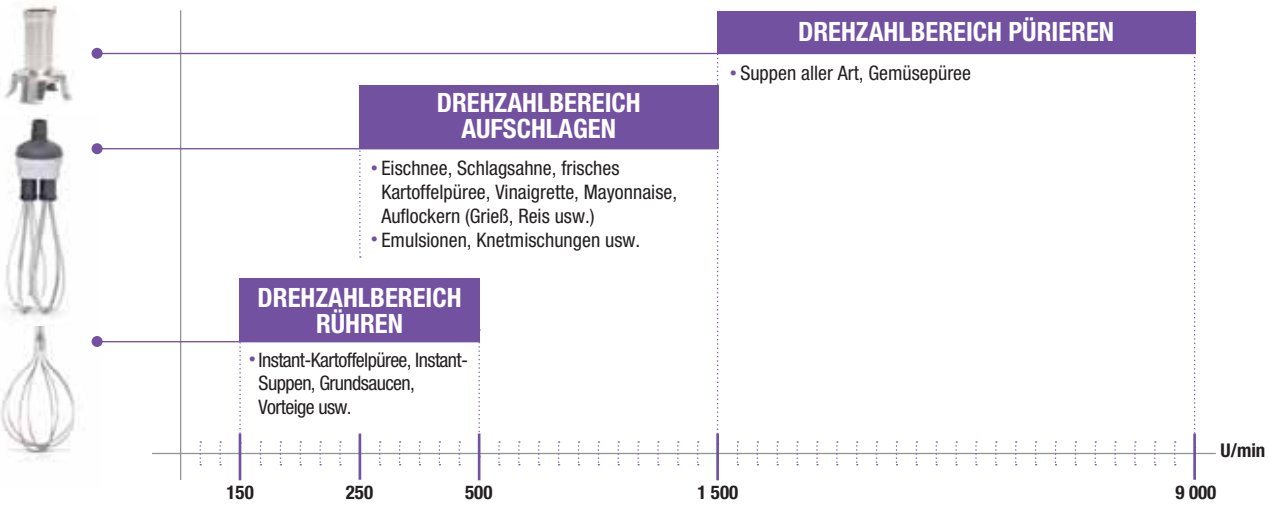
MP 450 XL FW Ultra

	MP 450 FW Ultra	MP 450 XL FW Ultra
Leistung	500 W	500 W
Netzspannung	Einphasig 230 V	Einphasig 230 V
Drehzahl	250 bis 1500 U/min selbstregulierend	150 bis 510 U/min selbstregulierend
Rührbesen	Rührbesen abnehmbar, Länge 280 mm	Rühraufsatz abnehmbar, Länge 690 mm
Rührbesengehäuse aus Metall	✓	✓
EasyPlug	✓	✓
Abmessungen	Länge 800 mm, Ø 125 mm	Länge 1210 mm, Ø 175 mm
Bruttogewicht	8,6 kg	8,6 kg
Zubehör	Wandhalterung **- Im Lieferumfang enthalten**	Wandhalterung **- Im Lieferumfang enthalten**

Wählen Sie Ihr Modell aus:

MP 450 FW Ultra	Art.-Nr.	
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L	

MP 450 XL FW Ultra	Art.-Nr.	
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L	



ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

AUTOMATIK-ENTSAFTER

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

EIN ABSOLUT FRISCHER SAFT IM HANDUMDREHEN

Die Entsafter von Robot-Coupe begleiten Nutzer ganz verschiedener Branchen: Bars, Restaurants, Hotels, Gemeinschaftsverpflegung und Supermärkte.
Sie sind schnell, effizient, robust und rentabel. Die ideale Lösung für die Zubereitung absolut frischer Säfte aus Obst und Gemüse in großen Mengen.

AUTOMATIK-ENTSAFTER

INNOVATION

GROSSER EINFÜLLSCHAFT
Ø 79 mm
Zum Einfüllen ganzer Früchte

EINFÜLLAUTOMATIK
- Müheloses Entsaften von Obst oder Gemüse Dank der Einfüllautomatik
- Schnelles Entsaften: 250 ml in nur 6 Sekunden

SIEB
Zwei Griffe zur einfachen Handhabung und Herausnahme ohne Werkzeug ermöglichen ein leichtes Reinigen

ASYNCHRON MOTOR

Easy Guide

NEU

2 Anti-Spritz-Tüllen in verschiedenen Größen*:
1. Krug / Mixerbehälter
2. Glas

NEU

TROPFENFÄNGER*
Großer Tropfenfänger für eine stets saubere Arbeitsfläche

NEU

SCHRÄGER SOCKEL*
Für ein optimales Abfließen

Tresterauswurf in Behälter unter der Arbeitsfläche**

MOTOR
- Hohe Laufruhe ermöglicht das Entsaften in Gegenwart des Kunden
- 1000 W für intensiven Gebrauch den ganzen Tag über*

2 Verwendungsmöglichkeiten:

1. **Auswurf in Tresterbehälter**
Durchsichtiger Tresterbehälter

2. **Permanenter Tresterauswurf****
Auswurftrichter: für ununterbrochenen Tresterauswurf in einen Behälter unter der Arbeitsfläche

*J 80 Buffet und J 100
**Nur für J 100

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

SIE BENUTZEN UNSERE ENTSAFTER

BARS UND RESTAURANTS

Frische Obst- und Gemüsesäfte fügen dem Angebot von Bars und Restaurants eine frische Note hinzu. Auch in Krankenhäusern und Seniorenheimen sind sie beliebt. Denn: Sie vereinfachen die tägliche Flüssigkeitszufuhr.

HOTELS, SCHULKANTINEN UND BETRIEBSRESTAURANTS

Die Entsafter von Robot-Coupe sind leicht zu bedienen und leise. Sie eignen sich bestens für die Selbstbedienung am Frühstücksbüffet im Hotel und im Betriebsrestaurant.

SAFTBARS UND SUPERMÄRKTE

Unsere Entsafter sind besonders für den intensiven Gebrauch konzipiert und eignen sich hervorragend für die Zubereitung frischer Säfte in großen Mengen.

Ein Kauf zahlt sich rasch aus:

- Im Durchschnitt amortisiert sich der Kauf eines J 100 ab dem Verkauf von 500 Gläsern Saft.
- Die auf dem Markt höchste Saftausbeute mit den geläufigsten Zutaten.

fruits & légumes à l'école

EU-Programm zur kostenlosen Versorgung von Schulkindern mit frischem Obst und Gemüse

Gefördert von dem EU-Programm werden u. a. Bildungseinrichtungen im Primär- und Sekundärbereich.

Bis zu 100 Prozent

Rückerstattung der Ausgaben für Obst und Gemüse

Die Teilnahmebedingungen wurden erleichtert!

Bereiten Sie

absolut frischen Saft

im Handumdrehen zu!
Als Selbstbedienung oder als Service.
Gestalten Sie Ihre eigene Saftbar!

Nutzen Sie die Beihilfen zum Kauf von Küchengeräten und Entsaftern. Bis zu 100 Prozent der Kosten werden rückerstattet!

	J 80	J 80 Buffet
Motor	Asynchron	Asynchron
Leistung	700 W	700 W
Netzspannung	Einphasig 230 V	Einphasig 230 V
Ausbeute	120 Liter/h	120 Liter/h
Saftauffänger	Edelstahl	Edelstahl
Einfüllschacht	✓ - **Automatik** Ø 79 mm	✓ - **Automatik** Ø 79 mm
Sieb	Edelstahl	Edelstahl
Reibplatte	Edelstahl	Edelstahl
Nutzhöhe unter Ausgießer	155 mm	177 mm
AUSGUSS IN : Glas	✓	✓
Krug	✓	✓
Mixerbehälter	-	-
Anti-Spritz-Tülle	✓ - **1 Größe**	✓ - **2 Größen**
Schräger Sockel	-	✓
Tropfenfänger	✓	✓ - Großes Fassungsvermögen
Automatischer Tresterauswurf	✓	✓
Durchsichtiger Tresterbehälter	6,5 L	6,5 L
Trichter für ununterbrochenen Auswurf	-	-

Wählen Sie Ihr Modell aus:

J 80	Art.-Nr.	
J 80 230V/50/1	56000B	

J 80 Buffet	Art.-Nr.	
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B	

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

J 80 alle Modelle

Zubehör	Art.-Nr.	
Sockel + XL-Tropfenfänger + lange Tülle	49230	

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

Ohne Erwärmung der Nahrungsmittel

Vitamine bleiben erhalten

J 100

Motor		Asynchron
Leistung		1000 W
Netzspannung		Einphasig 230 V
Ausbeute		160 Liter/Std
Saftauffänger		Edelstahl
Einfüllschacht		✓ **- Automatik** Ø 79 mm
Sieb		Edelstahl
Reibplatte		Edelstahl **- für intensiven Gebrauch**
Nutzhöhe unter Ausgießer		251 mm
AUSGUSS IN :	Glas	✓
	Krug	✓
	Mixerbehälter	✓
Anti-Spritz-Tülle		✓ **- 2 Größen**
Schräger Sockel		✓
Tropfenfänger		✓ - Großes Fassungsvermögen
Automatischer Tresterauswurf		✓
Durchsichtiger Tresterbehälter		7,2 L
Trichter für ununterbrochenen Auswurf		✓

Wählen Sie Ihr Modell aus:

J 100	Art.-Nr.	
J 100 230V/50/1	56100B	

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

	J 100	
Zubehör	**Art.-Nr.**	
Sockel + XL-Tropfenfänger + lange Tülle	49230	

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

- Zubereitung von Obst- und Gemüsesäften mit viel Fruchtfleisch
- Zubereitung von Coulis aus gekochtem bzw. weichem Obst und Gemüse in kleinen Mengen
- Hält Schale, Kerne und Fasern zurück.

C 40

Motor	Asynchron
Leistung	500 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	1500 U/min
Ausbeute	12 Liter/h
Saftauffänger	Verbundwerkstoffe

Wählen Sie Ihr Modell aus:

C 40	Art.-Nr.	
C 40 230V/50/1	55040	

Gazpacho, Tomatensauce, Fleisch- und Fischmarinaden, Smoothies, Beeren-Coulis, Sorbets....

Dickflüssiger Tomatensaft für Gazpacho und Saucen

Zitronensaft für Fischgerichte und Marinaden

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

PASSIERMASCHINEN

Die vielseitigen und robusten Passiermaschinen eignen sich ideal zur Zubereitung von Coulis, Gemüsecremes, Saucenfonds, Fischsuppen o.ä. Kerne, Steine und Fasern sowie Gräten und Schalen werden passiert und nicht zerkleinert. Das ununterbrochene Zuführen der Produkte spart Zeit und ermöglicht die Zubereitung hausgemachter Speisen.

PASSIERMASCHINEN

TRICHTER
Zuführung der zuvor gewaschenen Produkte, die weder entstielt noch entsteint zu werden brauchen

SIEB
Die in das Sieb fallenden Produkte werden darin zentrifugiert

SCHAUFELN
Das mit einer Drehzahl von 1500 U/min rotierende Schaufelsystem bewirkt das Passieren der Produkte durch das Sieb

ASYNCHRON MOTOR

AUSLAUFRINNE FÜR ENDPRODUKT
Durch die Auslaufrinne tritt das Endprodukt aus. Es enthält keine Bitterstoffe, da Kerne, Steine, Gräten und Schalen nicht zerkleinert werden

AUSWURFÖFFNUNG FÜR RÜCKSTÄNDE
Dazu gehören Haut, Schalen, Kerne, Steine, Stiele, Gräten, Fasern usw.

Easy Guide

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

1 mm
(Im Lieferumfang enthalten)

TOMATEN, PAPRIKA, APFELMUS O.Ä.

FISCH- UND KRUSTENTIERSUPPEN O.Ä.

2 mm

3 mm

OLIVEN

KIRSCHEN, PFLAUMEN O.Ä.

5 mm

APRIKOSEN

PFIRSICHE, BACKPFLAUMEN O.Ä.

0,5 mm
Zum Herausfiltern der kleinsten Fasern und Unreinheiten. Zur Verwendung als Ergänzung des 1-mm-Trommelsiebs.

BEEREN, ESSKASTANIEN O.Ä.

PFLANZENMILCH (AUS Z.B. MANDELN)

Wenden Sie sich für zusätzliche Anwendungen an Ihren Gebietsverkaufsleiter.

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

	C 80	C 120	C 200 für hohe Leistung
Motor	Asynchron	Asynchron	Asynchron
Leistung	650 W	900 W	1800 W
Netzspannung	Einphasig 230 V	Dreiphasig 400 V	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 U/min	1500 U/min	1500 U/min
Ausbeute	60 kg/h	120 kg/h	150 kg/h
Ununterbrochenes Einfüllen	✓	✓	✓
Ununterbrochener Auswurf der Rückstände	✓	✓	✓
Motorblock	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Gehäuse	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Gestell	-	Edelstahl	Edelstahl
Trichter	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Tischmodell	✓	-	-
Standmodell	-	✓	✓
Sieb	Trommelsieb mit Lochgröße 1 mm - **Im Lieferumfang enthalten**	Trommelsieb mit Lochgröße 1 mm - **Im Lieferumfang enthalten**	Trommelsiebe mit Lochgröße 1 mm und 3 mm **Im Lieferumfang enthalten**

Wählen Sie Ihr Modell aus:

C 80	Art.-Nr.	
C 80 230V/50/1	55012	

C 120	Art.-Nr.	
C 120 230-400V/50/3	55000	

C 200	Art.-Nr.	
C 200 Für hohe Leistung 230-400V/50/3	55006	

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

	C 80		C 120 / C 200	
Optionen	**Art.-Nr.**		**Art.-Nr.**	
Trommelsieb mit Lochgröße 0,5 mm	57009		57211	
Trommelsieb mit Lochgröße 1,5 mm	-	-	57042	
Trommelsieb mit Lochgröße 2 mm	-	-	57019	
Trommelsieb mit Lochgröße 3 mm	57008		57156	
Trommelsieb mit Lochgröße 5 mm	57023		57020	
Zusätzliches Trommelsieb mit Lochgröße 1 mm	57007		57145	
Zusätzlicher Gummiabstreifer (einzeln)	100338S		100702S	

BROTSCHNEIDEMASCHINE

Mit der Brotschneidemaschine TP 180 lassen sich pro Minute bis zu 360 Scheiben mit einer Stärke von 8 bis 80 mm absolut gleichmäßig schneiden. Sie ist leicht zu bedienen und genügt den Ansprüchen der Gemeinschaftsverpflegung.

Dank der großen Einfüllöffnung (150 mm x 125 mm) lassen sich alle länglichen Brotsorten gleichmäßig schneiden, **ohne dass die Scheiben beschädigt oder gequetscht werden.**
Zwei Baguettes können gleichzeitig geschnitten werden.

Pro Minute lassen sich **zwischen 180 und 360 Scheiben** Brot mit einer Stärke von 8 bis 80 mm absolut gleichmäßig schneiden.

Aufgrund des Designs **ganz aus Edelstahl** lässt sich das Gerät **leicht** durch den Benutzer **warten.**

Sehr effektives Sicherheitssystem aus einer Infrarot-Sicherung, einer Deckelsicherung und einer Spannungsabfallsicherung.

Das Gerät schaltet sich ab, wenn es eine Minute lang läuft, ohne dass Brot geschnitten wird.

Die Klinge lässt sich zum Reinigen ohne Werkzeug herausnehmen.

Herausnehmbarer Krümelbehälter

TP 180

Motor	Asynchron
Leistung	350 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	180 bis 360 Scheiben pro Minute
Gerät	Ganz aus Edelstahl
Sicherheitssystem	Exklusive Infrarotsperre
Platte	**Einstellbar für Scheibenstärken von 8 bis 80 mm**
Krümelbehälter	✓

Wählen Sie Ihr Modell aus:

TP 180	Art.-Nr.	
TP 180 230V/50/1	23001	

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Option TP 180	Art.-Nr.	
Fahrbarer Ständer aus Edelstahl für TP 180	27187	

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

TECHNISCHE DATEN

KOMBIGERÄTE

Modell	Art.-Nr.	Leistung (W)	Einphasig	Dreiphasig	Abmessungen (mm) Gerät B	Gerät T	Gerät H	Verpackung B	Verpackung T	Verpackung H	Gewicht (kg) Netto	Gewicht (kg) Brutto
R 201 XL 230V/50/1	22570	550	•		220	280	555	400	300	540	10	11
R 201 XL Ultra 230V/50/1	22590	550	•		220	280	555	400	300	540	10	11
R 301 Ultra 230V/50/1	2546	650	•		355	305	570	610	410	570	14	17
R 401 230V/50/1	2425	700	•		320	305	570	610	410	570	18	20
R 402 400V/50/3	2433	750		•	320	305	590	610	410	570	22	24
R 402 V.V. 230V/50/1	2444	1 000	•		320	305	590	610	410	570	22	23
R 502 400V/50/3	2382	900		•	380	365	670	490	390	650	29	34
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390	1 500	•		380	365	670	490	390	650	30	35
R 752 400V/50/3	2113	1 800		•	380	365	710	490	390	650	33	38
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	1 500	•	•	380	365	710	490	390	650	34	38

GEMÜSESCHNEIDER

Modell	Art.-Nr.	Leistung (W)	Einphasig	Dreiphasig	Abmessungen (mm) Gerät B	Gerät T	Gerät H	Verpackung B	Verpackung T	Verpackung H	Gewicht (kg) Netto	Gewicht (kg) Brutto
CL 40 230V/50/1	24570	500	•		345	330	590	400	385	610	14	15
CL 50 - 1V 230V/50/1	24440	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 - 1V 400V/50/3	24446	550		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 - 2V 400V/50/3	24449	600		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 1V 230V/50/1	24465	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 1V 400 V/50/3	24473	550		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 2V 400V/50/3	24476	600		•	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 50 Gourmet 400V/50/3	24459	600		•	390	340	610	400	390	640	20	22
CL 52 - 1V 230V/50/1	24490	750	•		360	340	690	400	390	800	26	28
CL 52 - 1V 400V/50/3	24498	750		•	360	340	690	400	390	800	26	28
CL 55 Hebelarm 400V/50/3	2214	1 100		•	700	359	1100	1120	785	510	35	54
CL 55 mit 2 Einfüllaufsätzen 400V/50/3	2211	1 100		•	865	396	1270	1120	785	510	42	61
CL 60 Hebelarm 400V/50/3	2319	1 500		•	335	560	1160	1120	800	900	57	83
CL 60 mit 2 Einfüllaufsätzen 400V/50/3	2325	1 500		•	460	770	1355	1120	800	900	69	95

KUTTER

Modell	Art.-Nr.	Leistung (w)	Einphasig	Dreiphasig	Abmessungen (mm) Gerät B	Gerät T	Gerät H	Verpackung B	Verpackung T	Verpackung H	Gewicht (kg) Netto	Brutto
R 2 230V/50/1	22100	550	•		200	280	350	400	300	540	9	11
R 3 1500 230V/50/1	22382	650	•		210	320	400	400	300	540	10	11
R 3 3000 230V/50/1	22388	650	•		210	320	400	400	300	540	12	13
R 4 400/50/3	22437	900		•	225	305	440	400	300	540	17	18
R 4 V.V. 230V/50-60/1	22411	1 000	•		225	305	460	400	300	540	17	18
R 5 - 2V 400V/50/3	24614	1 500		•	280	365	510	490	390	650	21	24
R 5 V.V. 230V/50/1	24620	1 500	•		280	365	510	490	390	650	22	24
R 7 400V/50/3	24658	1 500		•	280	365	540	490	390	650	23	25
R 7 V.V. 230/50-60/1	24709	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 8 SV 400V/50/3	2040	2 200		•	315	545	585	700	470	700	38	47
R 10 400V/50/3	21391	2 600		•	345	560	660	700	470	700	42	51
R 10 SV 400V/50/3	2044	2 600		•	345	560	660	700	470	700	47	54
R 15 400V/50/3	51491	3 000		•	370	615	680	765	465	780	50	59
R 15 SV 400V/50/3	2048	3 000		•	370	615	680	765	465	780	50	59
R 20 400V/50/3	51591	4 400		•	380	630	760	765	465	780	77	86
R 20 SV 400V/50/3	2052	4 400		•	380	630	760	765	465	780	77	86
R 23 400V/50/3	51331C	4 500		•	700	600	1250	800	700	1260	110	142
R 23 SV 400V/50/3	2100C	4 500		•	700	600	1250	800	700	1260	110	142
R 30 400V/50/3	52331C	5 400		•	720	600	1250	800	700	1260	126	148
R 30 SV 400V/50/3	2102C	5 400		•	720	600	1250	800	700	1260	126	148
R 45 400V/50/3	53331C	10 000		•	760	600	1400	990	690	1400	172	195
R 45 SV 400V/50/3	2104C	10 000		•	760	600	1400	990	690	1400	172	195
R 60 400V/50/3	54331C	11 000		•	810	600	1400	990	690	1400	187	212
R 60 SV 400V/50/3	2106C	11 000		•	810	600	1400	990	690	1400	187	212

Robot Cook®

Modell	Art.-Nr.	Leistung (w)	Einphasig	Dreiphasig	Abmessungen (mm) Gerät B	Gerät T	Gerät H	Verpackung B	Verpackung T	Verpackung H	Gewicht (kg) Netto	Brutto
Robot Cook 230V/50-60/1	43006R	1 800	•		225	340	520	410	310	590	14	16

Blixer®

Modell	Art.-Nr.	Leistung (w)	Einphasig	Dreiphasig	Abmessungen (mm) Gerät B	Gerät T	Gerät H	Verpackung B	Verpackung T	Verpackung H	Gewicht (kg) Netto	Brutto
Blixer® 2 230V/50/1	33228	700	•		210	280	390	400	300	540	10	11
Blixer® 3 230V/50/1	33197	750	•		240	305	445	400	300	540	12	13
Blixer® 4 - 1V 230V/50/1	33208	900	•		240	330	480	400	300	540	14	15
Blixer® 4 - 2V 400V/50/3	33215	1 000		•	240	305	445	400	300	540	14	15
Blixer® 4 V.V. 230V/50-60/1	33280	1 100	•		240	330	480	400	300	540	16	17
Blixer® 5 - 2V 400V/50/3	33259	1 500		•	280	365	540	490	390	650	21	24
Blixer® 5 V.V. 230V/50-60/1	33266	1 500	•		280	365	540	490	390	650	22	24
Blixer® 7 400V/50/3	33269	1 500		•	280	365	570	490	390	650	23	25
Blixer® 7 V.V. 230V/50-60/1	33295	1 500	•		280	365	570	490	390	650	23	25
Blixer® 8 400V/50/3	21311	2 200		•	315	545	605	700	470	800	39	47
Blixer® 10 400V/50/3	21411	2 600		•	315	545	680	700	470	800	42	51
Blixer® 15 400V/50/3	51511	3 000		•	315	545	700	765	465	780	50	59
Blixer® 20 400V/50/3	51611	4 400		•	380	630	780	765	465	780	77	86
Blixer® 23 400V/50/3	51341	4 500		•	700	600	1250	800	700	1260	110	142
Blixer® 30 400V/50/3	52341	5 400		•	720	600	1250	800	700	1260	131	154
Blixer® 45 400V/50/3	53341	10 000		•	760	600	1400	990	690	1400	172	195
Blixer® 60 400V/50/3	54341	11 000		•	810	600	1400	990	690	1400	187	210

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

TECHNISCHE DATEN

STABMIXER

Modell	Art.-Nr.	Leistung (W)	Einphasig	Dreiphasig	Abmessungen (mm) Gerät Ø	Gerät H	Verpackung B	Verpackung T	Verpackung H	Gewicht (kg) Netto	Gewicht (kg) Brutto
MicroMix 230/50/1	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
CMP 400 V.V. 230V/50/1	34260B	420	•		94	718	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	1130	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	1210	930	275	155	5	9

ENTSAFTER

Modell	Art.-Nr.	Leistung (W)	Einphasig	Dreiphasig	Abmessungen (mm) Gerät B	Gerät T	Gerät H	Verpackung B	Verpackung T	Verpackung H	Gewicht (kg) Netto	Gewicht (kg) Brutto
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	14	15
C 40 230V/50/1	55040	500	•		240	280	645	400	300	540	10	11

PASSIERMASCHINEN

Modell	Art.-Nr.	Leistung (W)	Einphasig	Dreiphasig	Abmessungen (mm) Gerät B	Gerät T	Gerät H	Verpackung B	Verpackung T	Verpackung H	Gewicht (kg) Netto	Gewicht (kg) Brutto
C 80 230V/50/1	55012	650	•		610	360	540	665	475	560	17	21
C 120 230-400V/50/3	55000	900		•	1 030	400	860	880	585	885	32	46
C 200 230-400V/50/3	55006	1 800		•	1 030	400	860	880	585	885	40	54

BROTSCHNEIDEMASCHINE

Modell	Art.-Nr.	Leistung (W)	Einphasig	Dreiphasig	Abmessungen (mm) Gerät B	Gerät T	Gerät H	Verpackung B	Verpackung T	Verpackung H	Gewicht (kg) Netto	Gewicht (kg) Brutto
TP 180 230V/50/1	23001	350	•		335	385	920	550	400	980	23	29

ALLGEMEINE VERKAUFS-, LIEFERUNGS- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

VORWORT

Die Firma Robot-Coupe entwickelt und produziert hochwertige Geräte für die professionelle Nahrungsmittelvorbereitung, die das industrielle Know-how der Firma und das Image im Herzen des Burgund entworfener Qualitätsprodukte widerspiegeln, und vertreibt diese innerhalb und außerhalb Frankreichs.

Der Vertrieb der Robot-Coupe-Produkte setzt voraus, dass ihren Anwendern eine ganze Palette von Beratungs-, Service- und Garantieleistungen geboten wird, die mit der Qualität der Robot-Coupe-Produkte und dem Image der Marke in Einklang stehen.

Deshalb müssen Händler, die Robot-Coupe-Produkte auf angemessene Art und Weise anbieten möchten, einer ganzen Reihe von Qualitätskriterien entsprechen. Dazu gehört unter anderem die Fähigkeit, die Anwender über die Leistungen und den Funktionsumfang der Robot-Coupe-Produkte zu informieren, für diese Produkte zu werben und sie zur Geltung zu bringen, die Auslieferung, die Installation und die Inbetriebnahme der verkauften Produkte durchzuführen sowie Garantie- und Reparaturleistungen zu erbringen.

ALLGEMEINE BEDINGUNGEN

1. Die nachfolgenden allgemeinen Verkaufsbedingungen gelten für alle Kunden der Firma Robot-Coupe.

Gemäß Artikel L441-6 des französischen Handelsgesetzbuches bilden die allgemeinen Verkaufsbedingungen die rechtliche Grundlage für Verhandlungen, außer im Fall gegenteiliger, schriftlich niedergelegter und von der Firma Robot-Coupe akzeptierter besonderer Bedingungen. Sie haben Vorrang vor allen allgemeinen oder besonderen Einkaufsbedingungen. Davon kann nur durch ein ausdrückliches, von der Firma Robot-Coupe unterzeichnetes Einverständnis abgewichen werden.

Die Erteilung eines Auftrags an die Firma Robot-Coupe setzt die uneingeschränkte Anerkennung der hier aufgeführten Bedingungen voraus.

Jeder bösgläubig erteilte oder ungewöhnlich erscheinende Auftrag wird von der Firma Robot-Coupe abgelehnt.

PREISE UND PREISNACHLÄSSE

2. Die Preise für Waren der Firma Robot-Coupe werden am 1. Juli jedes Jahres in einer Preisliste zusammengefasst und gelten für ein Jahr.

Die Geräte werden auf der Grundlage der am Tag der Absendung geltenden Preisliste berechnet.

LIEFERFRISTEN

3. Die bei der Annahme eines Auftrags angegebenen Lieferfristen sind unverbindlich.

Durch Lieferverzögerungen ergibt sich kein Anspruch auf Entschädigung, Verzugszahlungen oder Schadensersatz.

Aus ihnen ergibt sich für den Kunden kein Anspruch auf eine Ablehnung der Lieferung.

4. Wenn der Versand auf Anfrage des Händlers mit dem Einverständnis der Firma Robot-Coupe verschoben wird, können dem Käufer Lager- und Logistikkosten berechnet werden. Dies ändert nichts an den Verpflichtungen hinsichtlich der Bezahlung der Waren.

TRANSPORT - LIEFERUNG

5. Für alle Bestimmungsorte der Waren, für alle Arten der Beförderung und für alle Zahlungsbedingungen hinsichtlich der Transportkosten erfolgen die Beförderung und die mit der Beförderung zusammenhängenden Maßnahmen auf Gefahr des Kunden, dem es obliegt, den einwandfreien Zustand der Waren bei Empfang zu überprüfen.

5.1 Für die Lieferungen von Waren, die nicht dem Firmensitz des Bestellenden entsprechen (Streckenlieferungen), gelten unsere Allgemeinen Lieferbedingungen, sofern nichts anderes schriftlich vereinbart ist.

5.2 Lieferung erfolgen ausschließlich in das Land, in dem der Bestellende seinen Sitz hat.

BEANSTANDUNG – RÜCKSENDUNG

6. Es obliegt dem Kunden, beim Empfang die Menge und die Art der Waren auf ihre Übereinstimmung mit dem Auftrag zu überprüfen.

Beanstandungen müssen unverzüglich nach dem Empfang der Waren geltend gemacht werden.

7. Eine nicht mit dem Auftrag übereinstimmende Ware wird, wenn dies wie vorgeschrieben beanstandet wurde, ersetzt oder nachgebessert, ohne dass sich hieraus ein wie auch immer gearteter Anspruch auf Schadensersatz ableiten lässt.

8. Keine Ware darf ohne das vorherige Einverständnis der Firma Robot-Coupe zurückgesandt werden. Zurückgesandte Waren müssen sich in einwandfreiem Zustand befinden, original verpackt und dürfen nicht benutzt worden sein. Der Name des Absenders muss sichtbar darauf vermerkt sein. Für zurückgesendete Ware erheben wir eine Wiedereinlagerungsgebühr von 15% des Warenwertes.

ZAHLUNGEN

9. Bei Erstbestellung erfolgt die Zahlung im Voraus.

Gemäß Artikel L441-6 des französischen Handelsgesetzbuches werden ab dem ersten Tag nach der auf der Rechnung angegebenen Zahlungsfrist Verzugszinsen fällig. Der Zinssatz für diese Verzugszinsen beträt 12 % pro Jahr.

Darüber hinaus ergibt sich, außer im Falle eines rechtzeitig beantragten und von der Firma Robot-Coupe bewilligten Zahlungsaufschubs, aus einer nicht fristgemäß erfolgten Zahlung:

- die sofortige Fälligkeit aller ausstehenden Beträge, egal welche Zahlungsbedingungen vorgesehen sind
- die Fälligkeit, als Schadensersatz und Strafzahlung (im Sinne von Artikel 1229 des französischen Zivilgesetzbuches), einer Entschädigung in Höhe von 15 % der ausstehenden Beträge, unbeschadet etwaiger gesetzlich festgelegter Beträge und Gerichtskosten.

Wenn der Käufer bereits bei früheren Aufträgen einer seiner Verpflichtungen nicht nachgekommen ist (z. B. nicht fristgemäße Zahlung), behält sich die Firma Robot-Coupe das Recht vor, ihn vorläufig oder endgültig nicht mehr zu beliefern.

GARANTIE

10. Für die Waren der Firma Robot-Coupe gilt vom Zeitpunkt ihrer Zurverfügungstellung an eine Teilegarantie von einem Jahr für nicht ordnungsgemäßes Funktionieren, das auf Material- oder Herstellungsfehlern beruht, und zwar zu den im Folgenden aufgeführten Bedingungen.

Die Garantie kann nur in Anspruch genommen werden, wenn die Waren den von der Firma Robot-Coupe verfassten Vorschriften und Bedienungsanleitungen entsprechend gelagert, verwendet und gewartet wurden.

Die Garantie gilt nicht insbesondere (aber nicht ausschließlich) bei

- mangelnder Aufsicht sowie unsachgemäßer Wartung oder Lagerung
- normalem Verschleiß der Ware
- einem Eingriff oder einer Veränderung der Ware, die nicht den Anleitungen der Firma Robot-Coupe entspricht
- einer unnormalen oder nicht der eigentlichen Bestimmung der Ware entsprechenden Verwendung
- höherer Gewalt oder jedem Ereignis, auf das der Verkäufer keinen Einfluss hat
- jedem anderen Fall, der nicht von der Firma Robot Coupe verursacht wurde.

Die Garantie gilt in jedem Fall nur für die Lieferung schadhafter Teile durch die Firma Robot-Coupe und schließt jede andere Entschädigung, welcher Art auch immer, aus.

Die Reparatur, die Veränderung oder der Ersatz von Teilen oder Geräten während der Garantiefrist führt nicht zur Verlängerung der Garantiefrist.

11. Da der Händler vertraglich mit dem Endverbraucher verbunden ist, ist er in diesem Sinne der bevorzugte Ansprechpartner für Leistungen im Rahmen der Herstellergarantie.

Die sich aus der Abwicklung der Garantieansprüche ergebenden Dienstleistungen (Verwaltung und Logistik) sind ein zusätzlicher, aber untrennbar mit ihm verbundener Bestandteil des Kaufvertrags zwischen dem Händler und dem Endkunden.

Der dem Endkunden berechnete Kaufpreis beinhaltet nicht nur den Preis der verkauften Waren, sondern auch die sich aus der Abwicklung der Garantieansprüche hinsichtlich dieser Waren ergebenden Dienstleistungen.

Deshalb übernimmt die Firma Robot-Coupe keinerlei direkte oder indirekte Kosten, die sich im Rahmen der Abwicklung der Garantieansprüche für die Händler ergeben.

EIGENTUMSVORBEHALT

12. Die Firma Robot-Coupe bleibt bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises einschließlich aller Nebenforderungen Eigentümerin der verkauften Waren. Wenn die Rechnung zum vereinbarten Termin nicht beglichen wurde, hat die Firma Robot-Coupe das Recht, die Waren zurückzunehmen, den Verkauf nach Belieben rückgängig zu machen und bereits geleistete Anzahlungen als Gegenleistung für die Nutzung der Waren durch den Käufer einzubehalten.

Bei Uneinigkeit über die Bedingungen der Rückgabe der Waren kann diese durch eine einstweilige Verfügung durch den Vorsitzenden des Handelsgerichts Créteil (Frankreich) angeordnet werden, dem die Vertragsparteien ausdrücklich die entsprechende Kompetenz zusprechen.

Gefahrenübergang

Die Waren bleiben bis zur vollständigen Zahlung des Kaufpreises Eigentum der Firma Robot-Coupe, aber der Käufer übernimmt vom Zeitpunkt der tatsächlichen Übernahme an die Verantwortung für sie, da der Übergang des Besitzes den Übergang der Gefahren nach sich zieht. Der Käufer verpflichtet sich deshalb, unverzüglich eine Versicherung gegen Verlust, Diebstahl und Zerstörung der betroffenen Waren abzuschließen.

Weiterverkauf

Da die Waren bis zur vollständigen Zahlung des Kaufpreises Eigentum der Firma Robot-Coupe bleiben, ist es dem Käufer untersagt, sie zu veräußern.

Der Verkäufer erlaubt im Sinne einer einfachen Duldung und lediglich im Rahmen seiner Geschäftstätigkeit dem Käufer jedoch, die Waren unter der Bedingung zu veräußern, dass er sofort nach der Veräußerung den ausstehenden Betrag des Kaufpreises vollständig begleicht, wobei er entsprechende Forderungen gemäß Artikel 2071 des französischen Zivilgesetzbuches bereits jetzt an die Firma Robot-Coupe abtritt und selbst einfacher Verwahrer des Betrags wird.

Beförderung und Lagerung

Wenn der Käufer die Vorbehaltswaren einem Dritten zum Zweck der Beförderung oder Lagerung übergeben muss, muss dieser ein Dokument, auf dem die genaue Bezeichnung und die Menge der von ihm übernommenen Waren vermerkt sind, mit Datum und Unterschrift versehen sowie handschriftlich darauf vermerken: «unter Kenntnisnahme des Eigentumsvorbehalts der Firma Robot-Coupe bei der Übernahme der Waren».

Pfändung oder Beschlagnahme

Solange der Kaufpreis nicht vollständig bezahlt wurde, muss der Kunde die Firma Robot-Coupe spätestens vierundzwanzig Stunden nach einer Pfändung, Einziehung oder Beschlagnahme zugunsten Dritter informieren und alle nötigen Maßnahmen ergreifen, um die Eigentumsrechte der Firma Robot-Coupe im Falle von Forderungen anderer Gläubiger bekannt und geltend zu machen.

Sanierungs- oder Insolvenzverfahren

Wenn ein Kunde Gegenstand eines Sanierungs- oder Insolvenzverfahrens ist, macht die Firma Robot-Coupe gemäß Artikel L 621-115 des französischen Handelsgesetzbuches innerhalb von drei Monaten nach der Veröffentlichung der Anordnung zur Eröffnung des Verfahrens ihre Forderung nach den Waren geltend.

VERWENDUNG DER MARKE ROBOT-COUPE UND ANDEREN GEISTIGEN EIGENTUMS

13. Dem Händler ist untersagt, außerhalb des Kaufvertrages die Marke Robot-Coupe und im Allgemeinen alle Elemente, die geistiges Eigentum der Firma Robot-Coupe sein könnten (Fotos von Waren und Werbungen, Texte aus Rezeptbüchern, andere Texte usw.) ohne vorherige schriftliche Erlaubnis der Firma Robot-Coupe zu verwenden.

So bedarf vor allem jede Werbung, in der die Marke Robot-Coupe haupt- oder nebensächlicher Bestandteil ist, einer vorherigen schriftlichen Erlaubnis der Firma Robot-Coupe.

ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTESCHROTT

14. In dem Maße, in dem die verkauften Waren Elektro- bzw. Elektronikgeräte sind und dadurch von den entsprechenden Gesetzen betroffen sind, mit denen die EU-Richtlinie 2002/96/EG vom 27. Januar 2003 in das jeweilige nationale Recht umgesetzt wurde, gilt als vereinbart, dass der Käufer als Besitzer dieser Geräte – außer im Falle einer anders lautenden vertraglichen Vereinbarung – die Finanzierung und Durchführung der Entsorgung des bei diesen Geräten anfallenden Schrotts gemäß den geltenden gesetzlichen Regelungen übernimmt.

Im Falle einer Kontrolle kann der Hersteller vom Käufer verlangen, ihm die Dokumente zukommen zu lassen, aus denen hervorgeht, dass er seinen entsprechenden Verpflichtungen, die er durch den Abschluss des Kaufvertrags übernommen hat, nachgekommen ist.

Sollten diese Dokumente nicht zur Verfügung gestellt werden, gilt der Kunde als verantwortlich für die Nichterfüllung der ihm obliegenden Verpflichtungen, und der Hersteller behält sich das Recht vor, ihn für jeden Schaden, der ihm daraus erwachsen könnte, haftbar zu machen.

REKLAMATIONEN

15. Vom Zeitpunkt des Inkrafttretens dieser Bedingungen an kann keine Reklamation, die einen Preisnachlass oder eine Dienstleistung betrifft, mehr angenommen werden, wenn sie später als 12 Monate nach dem Zeitpunkt der Entstehung der Forderung vorgetragen wird.

HÖHERE GEWALT

16. Das Eintreten eines Falles höherer Gewalt führt dazu, dass die vorliegenden vertraglichen Verpflichtungen außer Kraft gesetzt sind.

Ein Fall höherer Gewalt ist jedes Ereignis, auf das die Firma Robot-Coupe keinen Einfluss hat und das ihre normale Tätigkeit bei der Herstellung oder dem Versand ihrer Waren behindert.

Als Fälle höherer Gewalt gelten unter anderem Brände, Überschwemmungen und Voll- oder Teilstreiks, durch die die Tätigkeit der Firma Robot-Coupe oder eines ihrer Liefer-, Zuliefer- oder Transportunternehmen behindert wird, sowie die Unterbrechung des Transportverkehrs oder der Lieferung von Energie, Rohstoffen oder Ersatzteilen.

17. Die Firma Robot-Coupe behält sich das Recht vor, ihre Waren, deren Beschreibungen in ihren Katalogen und anderen Werbeträgern enthalten sind, jederzeit zu ändern.

GERICHTSSTAND

18. Für alle von der Firma Robot-Coupe getätigten Verkäufe gilt das französische Recht. Zuständig für alle Anfechtungen hinsichtlich der von der Firma Robot-Coupe getätigten Verkäufe und der Anwendung oder Auslegung der vorliegenden allgemeinen Verkaufsbedingungen ist allein das Handelsgericht Créteil (Frankreich).

Gülitig ist die jeweils aktuelle Preisliste

Für Bestellungen unter 1.300€, netto, erlauben wir uns eine Frachtkostenpauschale in Höhe von 18€ zu berechnen. Expresslieferung sind möglich.
Bitte erfragen Sie hierzu die anfallenden Mehrkosten.

Für jede unangekündigte Rücksendung berechnen wir eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 100€

Für Streckenlieferungen berechnen wir eine Servicepauschale in Höhe von 25€

Geschäftsleitung und Marketing :
48, rue des Vignerons - 94300 Vincennes - France
Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - email : verkauf@robot-coupe.fr

www.robot-coupe.com

06/2024 - Allemagne - Autriche