

robot coupe®

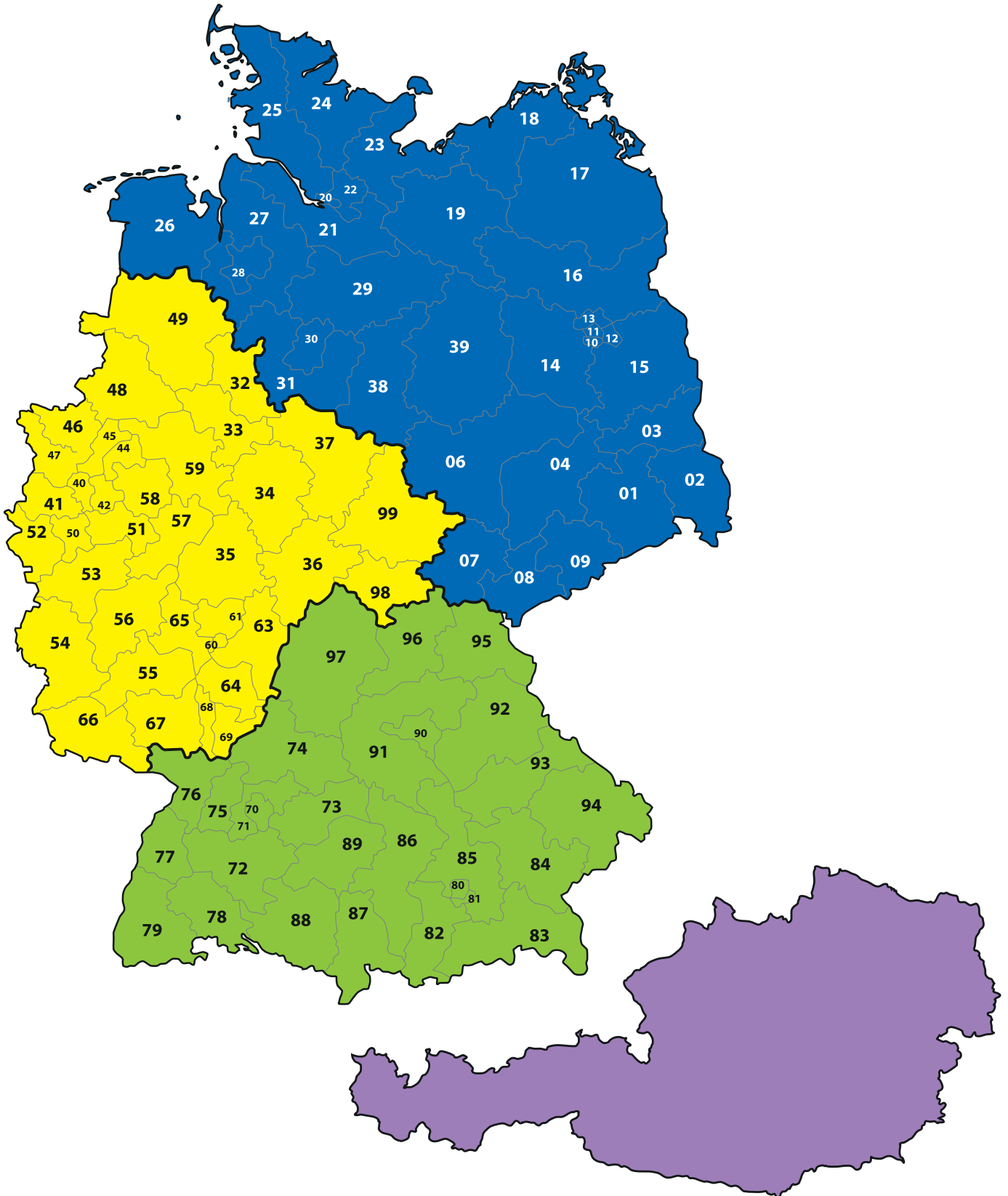


NEU



Händlerpreisliste
06/2026

- KOMBIGERÄTE
- SCHEIBEN
- GEMÜSE-SCHNEIDER
- KUTTER
- ROBOT COOK®
- BLIXER®
- KITCHEN BLENDER
- STABMIXER
- ENTSAFTER
- PASSIERMA-SCHINEN
- RÜHR-MASCHINE
- BROTSCHEI-DEMASCHINE



● 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

SEITE **168**

RÜHRMASCHINE

Entdecken Sie die neue Rührmaschine, ausgestattet mit einem leistungsstarken, leisen Motor für Ihre täglichen Koch- und Backzubereitungen.



SEITE **76**

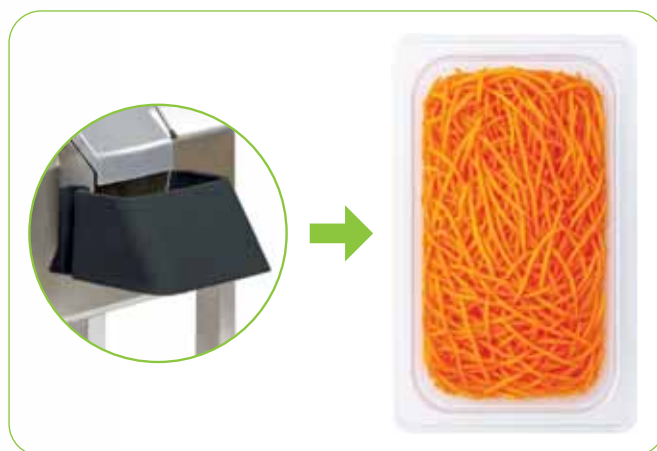
NEU



CL 60

Neu integrierte Auswurfvorrichtung

- Führt das Gemüse aus dem Behälter.
- Entwickelt für eine optimale Verteilung der Zutaten in GN-Behälter.



PRODUKTNEUHEITEN

SEITE 120 KITCHEN BLENDER

Neue Produktreihe aus 2 Modellen – BL 3 und BL 5.
Ihre exklusive X-Flow Technology gewährleistet
maximales Vermengen im Behälter.
Feinstes Pürieren in Sekundenschnelle.

**LEISTUNGSSTARK
& LANGLEBIG**

SUPPEN

SAUCEN

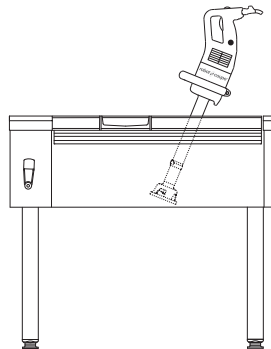
TEIGE

COULIS



SEITE 143 NEUE MODELLREIHE FÜR KIPPBRATPFANNEN

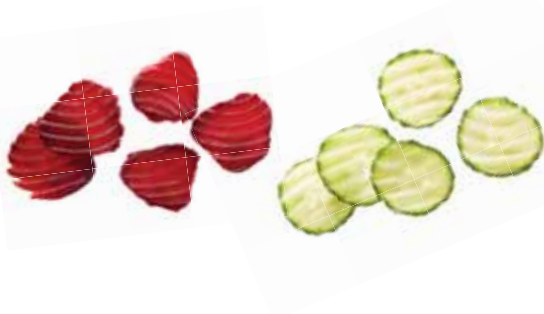
Neue Stabmixer-Modelle für Kippbratpfannen
zur Verwendung in kleinen und großen
Kippbratpfannen



ZUBEHÖRNEUHEITEN

SEITE 40 **DIE LÖSUNG FÜR EINEN PERFEKTEN WELLENSCHNITT**
Lassen Sie Ihrer Kreativität mit zwei neuen Scheiben freien Lauf!

NEU



SEITE 44 **DIE LÖSUNG ZUM SCHNEIDEN VON TOMATEN IN SCHEIBEN**
Erfahren Sie mehr darüber!



SEITE 45 **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.



robot coupe®

UNSERE GESCHICHTE IST GEPRÄGT VON INNOVATIONEN

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



ÜBER 60 JAHRE INNOVATION

MEHRERE HUNDERT EXKLUSIVE PATENTE

1961: 1. freistehender Gemüseschneider
1966: 1. Vertikalkutter



1960 / 1970

1970 / 1980



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

1980 - Första Blixer®
1986 - CL50 i produktion



1990 / 2000



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

2000: Sortimentserweiterung Stabmixer
2008: 1. Automatikentsafter
2012: 1. professionelle kochende
Küchenmaschine



2020: Einführung des neuen Entsafter-Sortiments
und 13 neuer Tischmodelle mit großem
 Fassungsvermögen bei Kombigeräten,
Kuttern und Blixern®
2022: Einführung der neuen Kitchen Blender

2024: MP TP
EasyStacker
EasyLoader
2026 - Einführung der neuen
Rührmaschine



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

robot coupe®

**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.

robot coupe®

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.”

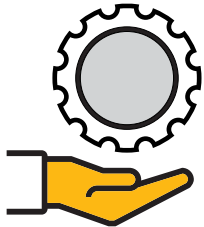
“ Wir **übertreffen alle geltenden**
Anforderungen, um **einwandfreie**
Leistung zu gewährleisten.”



“ 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

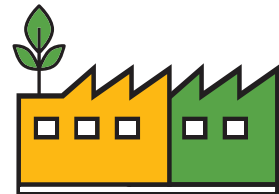
Auf Langlebigkeit hin konzipierte Produkte:

- 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 Ressourcenmanagement:



- 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



robot coupe®

IHNEN ZU DIENSTEN



VOR ORT AN IHRER SEITE

- Gerätevorführungen
- Überprüfung Ihrer Geräte
- Technische Schulungen in Gaststätten
- Hilfe bei Reparaturen, Wartung und Ersatzteilen
- Erfahrungsaustausch



FORDEN SIE EINE VORFÜHRUNG AN

UM DEN ALLTAG DER BENUTZER ZU VERBESSERN

QR-Code des Geräts für den Zugang zu allen Produktinformationen auf robot-coupe.com: Videos, Bedienungsanleitungen, Dokumentation, Wartung, Zubehör, Sicherheitshinweise usw.



Easy Guide



EIN ZUVERLÄSSIGER PARTNER



KUNDENSERVICE ZU IHREN DIENSTEN

- Ein spezialisiertes Team beantwortet Ihre Fragen zu Bestellungen, Angeboten, Rechnungen und Lieferungen.
- Auslieferung von Geräten und Zubehör innerhalb von 48 Stunden / Ersatzteile innerhalb von 24 Stunden

LEISTUNGSFÄHIGES LOGISTIKZENTRUM

- Lager mit 90 Prozent unserer Artikel auf Vorrat
- Das geschulte Team verfolgt und kümmert sich um Bestellungen und gewährleistet eine Rückverfolgbarkeit der Lieferung.



KOMPETENTE HILFE

- Erfahrenes Team
- Hilfe bei Problemen, Reparaturen, Wartung
- Lehrvideos

EFFEKTIVER KUNDENSERVICE

- Auf der Website des Kundendienstes können Sie:
 - Explosionszeichnungen und Schaltpläne für Ersatzteile finden
 - Artikel und Preise suchen
 - Bestellungen in Echtzeit tätigen



robot coupe®

EIN LEICHTERES LEBEN



FÜR EINEN EINWANDFREIEN UND GENAUEN SCHNITT

Gemüseschneider - Kombigeräte



Exactitube

Kleine Zutaten einwandfrei in Scheiben schneiden



EasyLoader

Beständig lange Pommes Frites mit perfekter Form schneiden



EasyStacker

Perfekt gestapelte Tomatenscheiben



BELASTUNG VERRINGERN → MUSKEL-SKELETT- ERKRANKUNGEN VORBEUGEN

Stabmixer - Entsafter



LEICHT ZU REPARIEREN

Stabmixer



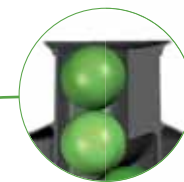
EasyPlug

Netzkabel leichter auszuwechseln



EasyGrip

Abnehmbarer Griff für bessere Handhabung



Einfüllautomatik

Mit der Einfüllautomatik kann Obst und Gemüse mühelos verarbeitet werden.

MACHT DAS LEBEN LEICHTER

LEICHT ZU REINIGEN



MESSER



**Edelstahlklingen
abnehmbar**



**Klingen
spülmaschineneeignet**



**Klingen-Reinigungs-
Werkzeuge**



EasyBell
Stabmixer
Mischkopf und Klingen
abnehmbar



SCHEIBEN



Scheiben **Mineral+**
Leicht in der Spülmaschine
zu reinigen



D-Clean Kit
Reinigungsgerät für
Würfelgatter



EasyClean XPress
Abfallvermeidungslösung für die
Reinigung von Würfelgattern

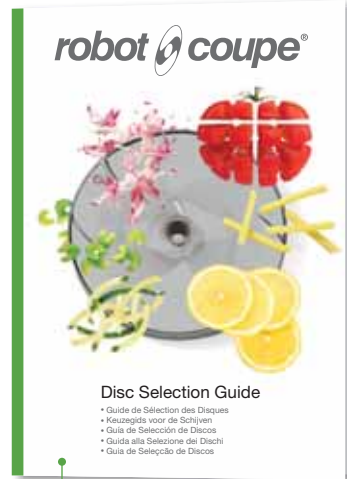


robot coupe®

IS AT YOUR SIDE



Minikatalog



AUSWAHLHILFE
Scheiben



REZEPTBUCH
Frische & Vitamine



REZEPTBUCH
Lösungen für eine gesunde
Ernährung



REZEPTBUCH
Robot Cook

2026 AUF MESSEN



FÜR AUSSTELLUNG UND VERKAUFSRAUM



Drei-Geräte-Display
 Art.-Nr. 451 581 / Preis: 150€



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 / Preis: 350€
 Nur Aufsatz: Ref. 430 356

Kombi-Präsentationsständer
 Art.-Nr. 450 421 / Preis: 230€
 Nur Aufsatz: Ref. 450 767

Stabmixer-Präsentationsständer
 Art.-Nr. 407 435 / Preis: 230€
 Nur Aufsatz: Ref. 430 323

robot coupe®

IHRE BEGLEITER

ALLE UNSERE VIDEOS AUF DEM OFFIZIELLEN ROBOT-COUPÉ-KANAL



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



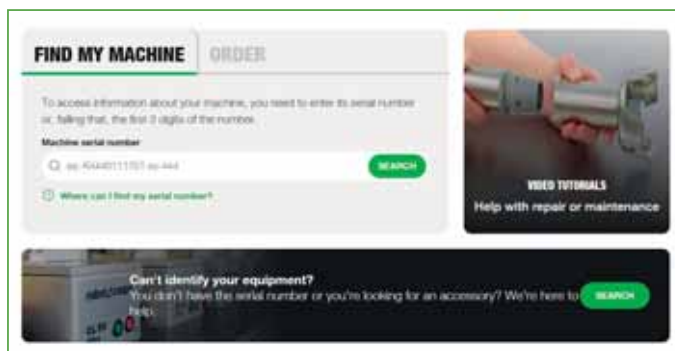
Youtube
Robot-Coupe Official



Instagram
robotcoupe_official

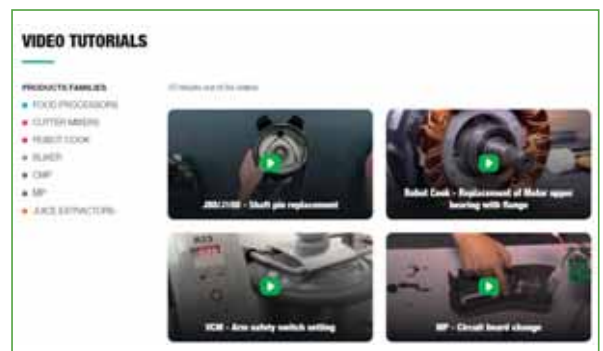
UND MIT UNSEREM KUNDENSERVICE

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



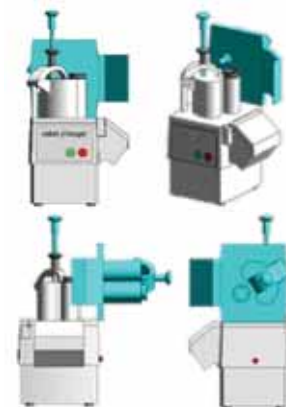
NEUE WEBSITE VON ROBOT-COUPÉ

- **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

robot coupe®

LÖSUNGEN FÜR ALLE BEREICHE

GEWERBLICHE GASTRONOMIE



SCHNELLRESTAURANTS

Fastfood
Softbars
Take Away
Imbissstuben
Selbstbedienungs-Cafés
Food-Courts



GEMEINSCHAFTSVERPFLEGE



SCHULKANTINEN

Kindertagesstätten
Ganztagschulen
Mensen
Zentralküchen



HANDWERKLICHE BETRIEBE UND SUPERMÄRKTE



BÄCKEREIEN KONDITOREIEN

Bäckereien
Konditoreien
Kaffeehäuser
Eisdielen
Chocolatiers
Süßwarenläden



GEWERBLICHE GASTRONOMIE

RESTAURANTS

Café-Restaurants
Traditionelle Gaststätten
Themenrestaurants
Restaurantketten
Bistros
Sternrestaurants

HOTELGASTRONOMIE

Hotels aller Kategorien
Ferienanlagen
Campingplätze
Personalküchen



GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

BETRIEBSGASTRONOMIE

Betriebsrestaurants
Verwaltungskantinen
Streitkräfte
Haftanstalten
Zentralküchen

GESUNDHEITSWESEN

Seniorenheime
Pflegerheime
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



DEN ALLTAG DES BENUTZERS VERBESSERN

Mehr Komfort durch weniger Handgriffe



ZEIT SPAREN

Höhere Produktivität

ABSOLUT FRISCHER SAFT
2l in 1Min



POMMES FRITES
20kg in 4Min



WÜRFEL
10kg in 2Min



SUPPE
45l in 6Min



MAYONNAISE
2l in 1Min



GEMÜSESCHNITTEN
300kg in 1Std.



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



VERMINDERN SIE NASSMÜLL



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.

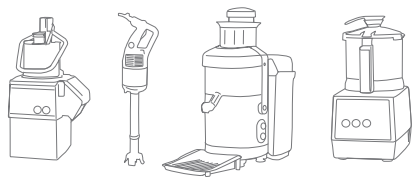


SEITE **150**

ENTSAFTER

J 80 Buffet





SCHEIBENÜBERSICHT

SEITE 36

GEMÜSESCHNEIDER

SEITE 52

KUTTER

SEITE 78

ROBOT COOK®

SEITE 98

BLIXER®

SEITE 102

KITCHEN BLENDER

SEITE 118

STABMIXER

SEITE 124

ENTSAFTER

SEITE 148

PASSIERMASCHINEN

SEITE 155

RÜHRMASCHINE

SEITE 160

TECHNISCHE DATEN

(Maße, Gewicht...) SEITE 165

BROTSCHEIDEMASCHINE

SEITE 164

KOMBIGERÄTE

KUTTER & GEMÜSESCHNEIDER



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

NEW



Runder Einfüllschacht mit Exactitube-Stopfer:

- Ø58mm: für längliches Gemüse
- Ø39mm: für kleinformatige Zutaten

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

Ergonomischer Handgriff zu leichterem Handhabung



ASYNCHRON MOTOR

Easy Guide



Seitlicher Auswurf: platzsparend und benutzerfreundlich



Spülmaschineneignet

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

INNOVATION



Extra tief liegendes Messer für das Verarbeiten von großen und kleinen Mengen. Abnehmbares glattes Messer im Lieferumfang enthalten. Gezahntes und gekerbttes Messer lieferbar.



Auswahl von **29 Scheiben** verfügbar



PRODUKTIVITÄTS-STEIGERUNG

Kutter

1.5 kg = 2 min*

Fleischbällchen



Gemüseschneider

10 kg = 2 min*

Gewürfelte Tomaten







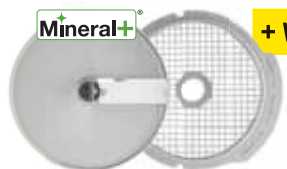




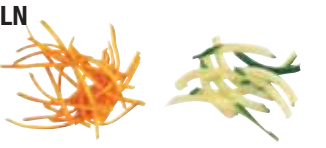


*Die Angaben können je nach Schnitt und Zutaten variieren

KUTTER-FUNKTION

	<p>Glattes Messer im Lieferumfang enthalten</p>	➔			
			GROB HACKEN	FEIN HACKEN	EMULSIONEN, SAUCEN
	<p>Gezahntes Messer</p> <p>Zerkleinern für Backwaren</p>	➔			
			KNETEN	ZERKLEINERN	
	<p>Gekerbtes Messer</p> <p>Kräuter und Gewürze</p>	➔			
			KRÄUTER HACKEN	GEWÜRZE HACKEN	

GEMÜSESCHNEIDER-FUNKTION

	<p>SCHNEIDEN</p> 		<p>JULIENNE</p> 
NEU		<p>WELLENSCHNITT</p> 	<div data-bbox="702 1187 989 1355">  <p>Mineral+ + WÜRFEL*</p>  </div> <div data-bbox="702 1366 1396 1545">  <p>Mineral+ + POMMES FRITES*</p>  </div>
		<p>RASPELN</p> 	

* 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-Presser 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 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.



LIEFERBAR
24
SCHEIBEN

LIEFERBAR
3
MESSER

RASPELN / SCHNEIDEN / WELLENSCHNITT / JULIENNE

LIEFERBAR
29
SCHEIBEN

LIEFERBAR
3
MESSER

R 401

4,5 L



- Einphasig
- 1 Drehzahl
- Entsafter-Kit*
- 24 Scheiben zusätzlich lieferbar

R 301 Ultra

3,7 L



- Einphasig
- 1 Drehzahl
- Entsafter-Kit*

+ WÜRFEL + POMMES FRITES

R 402 V.V.

4,5 L



- Einphasig
- Stufenlose Drehzahlregelung
- Entsafter-Kit*

R 402

4,5 L



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



RASPELN / SCHNEIDEN / WELLENSCHNITT / JULIENNE

+ WÜRFEL + POMMES FRITES



R 502 V.V.

5,9 L



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

R 752 V.V.

7,5 L



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

R 502

5,9 L



- Dreiphasig
- 2 Drehzahlen
- Pürieraufsatz*

R 752

7,5 L



- Dreiphasig
- 2 Drehzahlen
- Pürier-Set*

*Zusätzlich lieferbar

R-Mix®: Mischfunktion durch Rückwärtslauf

Modelle	Maximale Menge als Kutter	Durchsatz als Gemüseschneider	Anzahl der Gedecke
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

ENTSAFTER-KIT

- Zubereitung von Obst- und Gemüsesäften für Appetizer, Verrinen, Saucen, Suppen, Eisspeisen, Smoothies, Marmeladen, Fruchtpasten usw.
- Verwendung als Coulis-Presser 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

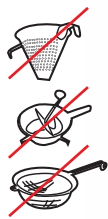
VERWENDUNG ALS COULIS-PRESSE



VERWENDUNG ALS ZITRUSPRESSE



Großer Einfüllschacht
75 x 90 mm



HIMBEER-COULIS FÜR
SORBETS



COULIS FÜR VERRINEN



KOKOSMILCH



ZITRONENSAFT



ZITRONENKUCHEN



ORANGENSAFT



	Art.-Nr.	€
Entsafter-Kit für R 301 Ultra / R 401 / R 402 / R 402 V.V	27396	415
Zitruspresse für R 301 Ultra / R 401 / R 402 / R 402 V.V.	27395	255



Fläche 104 cm²

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
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten



Fläche 104 cm²

R 401

Motor	Asynchron
Leistung	700 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	1500 U/min
Momentbetrieb	✓
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
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:



R 301 Ultra	Art.-Nr.	€
R 301 Ultra 230V/50/1	2547	2.185
4-Scheiben-Set	1907	305

R 401	Art.-Nr.	€
R 401 230V/50/1	2425M	2.535
4-Scheiben-Set	1907	305

Mehr zu unserer Auswahl an Scheiben und Sets auf Seite 38



Wählen Sie Ihre Optionen aus:



Optionen	R 301 Ultra		R 401	
	Art.-Nr.	€	Art.-Nr.	€
Gezahntes Messer Zum Zerkleinern für Backwaren	27288	160	27346	165
Gekerbtes Messer Zum Hacken von Kräutern und Gewürzen	27287	160	27345	165
Zusätzliches glattes Messer	27286	135	27344	145
Kutteraufsatz (Schüssel, Deckel, Messer)	27278	675	27342	740
Entsafter-Kit	27396	415	27396	415
Zitruspresse	27395	255	27395	255

KOMBIGERÄTE KUTTER & GEMÜSESCHNEIDER



R 402

Motor	Asynchron
Leistung	750 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	750 U/min als Gemüseschneider 1500 U/min als Kutter
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	Art.-Nr.	€
R 402 400V/50/3	2433M	2.900
4-Scheiben-Set	1907	305
6-Scheiben-Set	1944W	550

Mehr zu unserer Auswahl an Scheiben und Sets auf Seite 38



Wählen Sie Ihre Optionen aus:



R 402 / R 402 V.V.		
Optionen	Art.-Nr.	€
Gezahntes Messer Zum Zerkleinern für Backwaren	27346	165
Gekerbtes Messer Zum Hacken von Kräutern und Gewürzen	27345	165
Zusätzliches glattes Messer	27344	145
Kutteraufsatz (Schüssel, Deckel, Messer)	27342	740
Entsafter-Kit	27396	415
Zitruspresse	27395	255



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

R 402 V.V.	Art.-Nr.	€
R 402 V.V. 230V/50/1	2444M	3.415
4-Scheiben-Set	1907	305
6-Scheiben-Set	1944W	550



D-Clean Kit Fläche 139 cm²

R 502

Motor	Asynchron
Leistung	900 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	750 U/min bis 1500 U/min
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Kutter	5,9-Liter-Schüssel aus Edelstahl
Abstreifer	✓
Messer	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
D-Clean Kit	Im Lieferumfang enthalten
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 502	Art.-Nr.	€
R 502 400V/50/3	2382	3.840
6-Scheiben-Set	1929W	975
8-Scheiben-Set	1949W	1.275
16-Scheiben-Set	2022W	2.580



D-Clean Kit Fläche 139 cm²

R 502 V.V.

Motor	Asynchron
Leistung	1500 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	300 bis 3500 U/min als Kutter 300 bis 1000 U/min als Gemüseschneider
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Kutter	5,9-Liter-Schüssel aus Edelstahl
Abstreifer	✓
Messer	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
D-Clean Kit	Im Lieferumfang enthalten
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

R 502 V.V.	Art.-Nr.	€
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390	4.495
6-Scheiben-Set	1929W	975
8-Scheiben-Set	1949W	1.275
16-Scheiben-Set	2022W	2.580

Mehr zu unserer Auswahl an Scheiben und Sets auf Seite 38



Wählen Sie Ihre Optionen aus:



R 502 alle Modelle		
Optionen	Art.-Nr.	€
Gezahntes Messer Zum Zerkleinern für Backwaren	27305	230
Gekerbtes Messer Zum Hacken von Kräutern und Gewürzen	27304	230
Zusätzliches glattes Messer	27303	220
Kutteraufsatz (Schüssel, Deckel, Messer)	27320	900
Klingenreinigungswerkzeug	49258	40

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

INNOVATION

Besonders benutzerfreundlich:
Hebel mit
Bewegungsunterstützung =
ermüdungsfreies Arbeiten

Zeitschalter:
Noch höherer
Bedienkomfort, Präzision
und gleichmäßige
Verarbeitung

Easy Guide

Motorleistung:
Auch für die anspruchsvollsten Verarbeitungen

Seitlicher Auswurf:
Platzersparnis und
Bedienkomfort

Deckel:
Hinzufügen von Flüssigkeiten während der
Verarbeitung



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

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



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	425
Gekerbtes Edelstahlmesser Zum Hacken von Kräutern und Gewürzen	27307	425
Zusätzliches glattes Messer	27306	415
Kutteraufsatz (Schüssel, Deckel, Messer)	27318	1.205
Untere gezahnte Klinge	49162	90
Obere gezahnte Klinge	49163	90
Untere gekerbte Klinge	49164	90
Obere gekerbte Klinge	49165	90
Untere glatte Klinge	49160	75
Obere glatte Klinge	49161	75
Pürier-Set 3 mm	28208	330
Pürier-Set 6 mm	28210	330
Antriebswellenbürste	49257	25

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



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

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 752	Art.-Nr.	€
R 752 400V/50/3	2113	4.675
6-Scheiben-Set	1929W	975
8-Scheiben-Set	1949W	1.275
16-Scheiben-Set	2022W	2.580

Wählen Sie Ihre Optionen hier aus:

Mehr zu unserer Auswahl an Scheiben und Sets auf Seite 38



R 752 V.V.

Asynchron
 Leistung 1500 W
 Netzspannung Einphasig 230 V
 Drehzahl 300 bis 3500 U/min als Kutter
 300 bis 1000 U/min als Gemüseschneider

Momentbetrieb ✓
 Motorblock Metall
 Kutter 7,5-Liter-Schüssel aus Edelstahl

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.	Art.-Nr.	€
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	5.310
6-Scheiben-Set	1929W	975
8-Scheiben-Set	1949W	1.275
16-Scheiben-Set	2022W	2.580

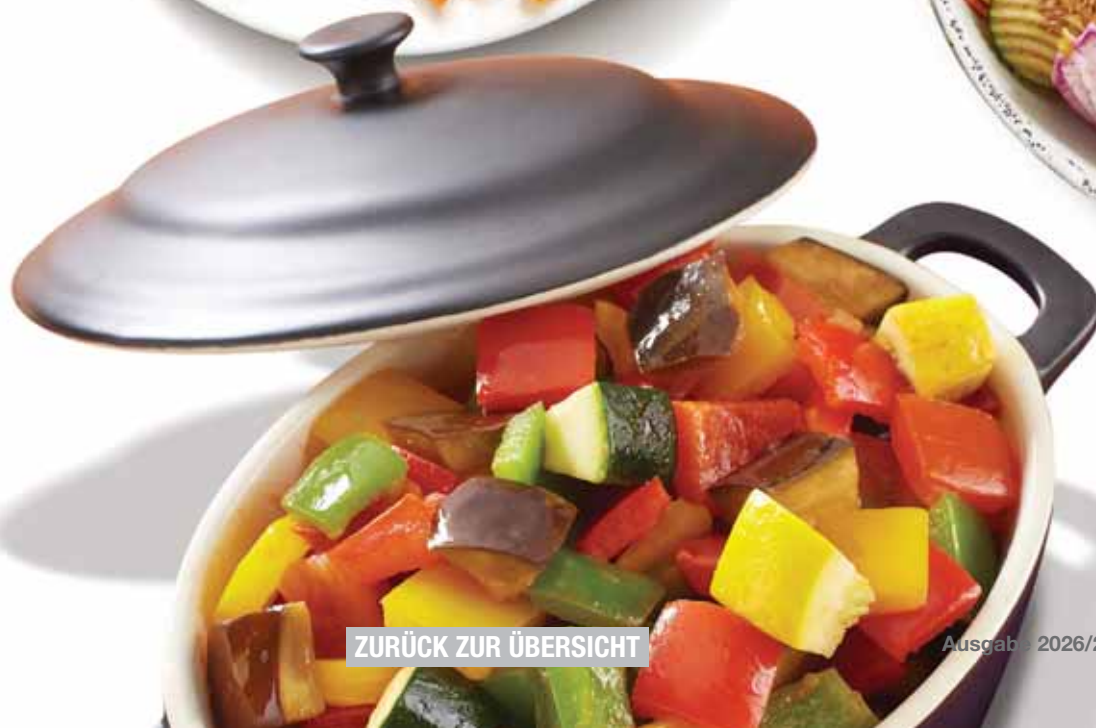
Erfordert die Verwendung eines Fehlerstromschutzschalters vom Typ A.

SCHEIBENÜBERSICHT



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.



SCHEIBENÜBERSICHT

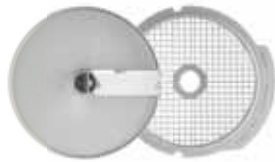


ESSENTIAL Serien 1-4



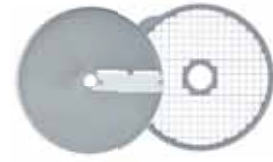
EXPERT Serien 5-7

		R 301 Ultra R 401	Preis in €	R 402 R 402 V.V.	CL 40	Preis in €	SCHEIBEN		R 502/R 502 V.V. R 752/R 752 V.V.	Preis in €	CL 50 Gourmet	Preis in €	
SCHNEIDESCHEIBEN							0,6 mm		28166W	170	28166W	170	
							0,8 mm		28069W	170	28069W	170	
		27051	80	27051	80		1 mm		28062W	170	28062W	170	
		27555	80	27555	80		2 mm		28063W	170	28063W	170	
		27086	80	27086	80		3 mm		28064W	170	28064W	170	
		27566	80	27566	80		4 mm		28004W	170	28004W	170	
		27087	80	27087	80		5 mm		28065W	170	28065W	170	
		27786	80	27786	80		6 mm		28196W	170	28196W	170	
								8 mm		28066W	170	28066W	170
								10 mm		28067W	170	28067W	170
								14 mm		28068W	170		
						gekochte Kartoffeln 4 mm		27244W	450	27244W	450		
						gekochte Kartoffeln 6 mm		27245W	450	27245W	450		
WELLENSCHEIBEN							2 mm		27068W	170	27068W	170	
		NEU 27622	80	NEU 27622	80		3 mm		27069W	170	27069W	170	
		27623	80	27623	80		5 mm		27070W	170	27070W	170	
REIBESCHEIBEN							1,5 mm		28056W	140	28056W	140	
		27588	80	27588	27148	80	2 mm		28057W	140	28057W	140	
		27577	80	27577	27149	80	3 mm		28058W	140	28058W	140	
		27511	80	27511	27150	80	4 mm		28073W	140	28073W	140	
							5 mm		28059W	140	28059W	140	
		27046	80	27046	80		6 mm						
		27632	80	27632	80		7 mm		28016W	140	28016W	140	
		27764	100	27764	100		9 mm		28060W	140	28060W	140	
		27191	100	27191	100		Parmesan		28061W	140	28061W	140	
							Röstis		27164W	140	27164W	140	
		27078	115	27078	115		Rohe Kartoffeln		27219W	225	27219W	225	
27079	115	27079	115		Meerrettich 0,7 mm								
27130	115	27130	115		Meerrettich 1 mm		28055W	225	28055W	225			
					Meerrettich 1,3 mm								
JULIENNESCHEIBEN							1 x 8 mm		28172W	190	28172W	190	
							1 x 26 mm		28153W	325	28153W	325	
		27080	100	27080	100		2 x 4 mm		27072W	190	27072W	190	
		27081	100	27081	100		2 x 6 mm		27066W	190	27066W	190	
							2 x 8 mm		27067W	190	27067W	190	
							2 x 10 mm		28173W	190	28173W	190	
		27599	100	27599	100		2 x 2 mm		28051W	190	28051W	190	
							2,5 x 2,5 mm		28195W	190	28195W	190	
							3 x 3 mm		28101W	190	28101W	190	
		27047	100	27047	100		4 x 4 mm		28052W	190	28052W	190	
		27610	100	27610	100		6 x 6 mm		28053W	190	28053W	190	
27048	100	27048	100		8 x 8 mm		28054W	190	28054W	190			



ESSENTIAL Serien 1-4

R 301 Ultra R 401	R 402 R 402 V.V.	CL 40	Preis in €
-------------------------	---------------------	-------	---------------



EXPERT Serien 5-7

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

SCHEIBEN



KOMPLETTE WÜRFEL-SETS

WÜRFELGATTER + SCHNEIDESCHEIBE



POMMES-FRITES EINSATZ



BRUNOISE



WAFFELSCHNITT

	R 301 Ultra R 401	R 402 R 402 V.V.	CL 40	Preis in €		R 502/R 502 V.V. R 752/R 752 V.V.	Preis in €	CL 50 Gourmet	Preis in €
					5 x 5 x 5 mm	■ 28110W	345	■ 28110W	345
		■ 27513W		255	8 x 8 x 8 mm	■ 28111W	330	■ 28111W	330
		■ 27514W		255	10 x 10 x 10 mm	■ 28112W	330	■ 28112W	330
		■ 27515W		255	12 x 12 x 12 mm	■ 28197W	330		
					14 x 14 x 5 mm	■ 28181W	330	■ 28181W	330
					14 x 14 x 10 mm	■ 28179W	330	■ 28179W	330
					14 x 14 x 14 mm	■ 28113W	330		
					20 x 20 x 20 mm	■ 28114W	330		
					25 x 25 x 25 mm	■ 28115W	330		
					50 x 70 x 25 mm	■ 28180W	460		
					6 x 6 mm*	▲ 29230W	440		
		▲ 27116W		310	8 x 8 mm	▲ 28134W	365	▲ 28134W	365
					8 x 16 mm	▲ 28159W	365	▲ 28159W	365
		▲ 27117W		310	10 x 10 mm	▲ 28135W	365	▲ 28135W	365
					10 x 16 mm	▲ 28158W	365	▲ 28158W	365
					2 x 2 x 2 mm			28174W	225
					3 x 3 x 3 mm			28175W	225
					4 x 4 x 4 mm			28176W	225
					2 mm			28198W	195
					3 mm			28199W	195
					4 mm			28177W	195
					6 mm			28178W	195
SCHEIBEN-SET	1907	1907	1963	305	4-Scheiben-Set				
	-	1944W		550	6-Scheiben-Set				
					6-Scheiben-Set - Gastronomie	1929W	975	1929W	975
					8-Scheiben-Set - "Großküchen"	1949W	1.275	1949W	1.275
					16-Scheiben-Set - "Multicut"	2022W	2.580	2022W	2.580

■ **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

SCHEIBENÜBERSICHT ZUBEHÖR

NEU

EasyClean Xpress

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

- Schnelles, leichtes Reinigen
- Kein Verlust von Wareneinsatz
- 250 g Abfallvermeidung pro Würfelgatter



Für Würfelgatter	Art.-Nr.	€
8 mm	49305	170
10 mm	49309	170
12 mm	49313	170
14 mm	49314	170



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	110

WANDHALTERUNG FÜR ZUBEHÖR:

MESSER und 8 SCHEIBEN

> Essential

Art.-Nr.	€
107810	45



SCHEIBEN-WANDHALTERUNG MIT 4 HAKEN AUS EDELSTAHL:

> Essential und Expert

Art.-Nr.	€
107812	50



SCHEIBENBOX:

> Expert

Art.-Nr.	€
27258	25



SCHEIBEN-WANDHALTERUNG AUS EDELSTAHL

Art.-Nr.	€
101230	65



SCHEIBEN-SCHUTZ:

> Expert

Art.-Nr.	€
39726	30



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

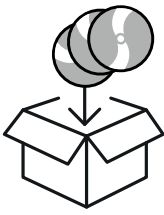
Art.-Nr.	€
39716	45



DIE SCHLÜSSELFERTIGE LÖSUNG FÜR ALLE KÜCHEN

ESSENTIAL Serien 1-4

4-SCHEIBEN-SET

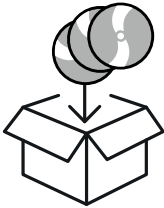


Schneidescheiben 2 mm & 4 mm
Reibescheiben 2 mm
Julienne 4 x 4 mm

	Art.-Nr.	€
R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.	1907	305
CL 40	1963	305

Scheiben-Wandhalterungen (2er-Set) **GRATIS**

6-SCHEIBEN-SET



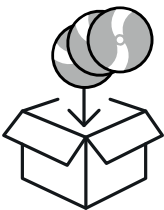
Schneidescheiben 2 mm & 4 mm
Reibescheiben 2 mm
Julienne 4 x 4 mm
Würfel 10 x 10 x 10 mm

	Art.-Nr.	€
R 402, R 402 V.V., CL 40	1944W	550

Scheiben-Wandhalterungen (2er-Set) **GRATIS**

EXPERT Serien 5-7

6-SCHEIBEN-SET GASTRONOMIE

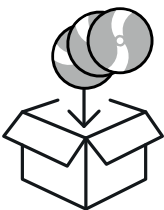


Schneidescheiben 1 mm & 3 mm
Reibescheiben 2 mm
Julienne 4 x 4 mm
Würfel 10 x 10 x 10 mm

	Art.-Nr.	€
Set Gastronomie	1929W	975

Scheiben-Wandhalterungen (2er-Set) **GRATIS**

8-SCHEIBEN-SET "GROSSKÜCHEN"

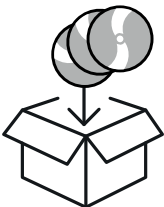


Schneidescheiben 2 mm & 5 mm
Reibescheiben 2 mm & 5 mm
Wellenscheibe 3 mm
Julienne 2 x 2 mm
Würfel 10 x 10 x 10 mm

	Art.-Nr.	€
Set "Großküchen"	1949W	1.275

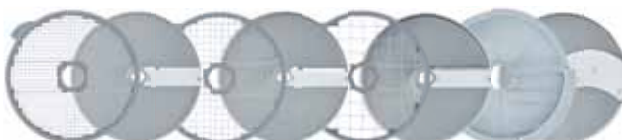
Scheiben-Wandhalterungen (2er-Set) **GRATIS**

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	2.580

2 Scheiben-Wandhalterungen (2er-Set) **GRATIS**



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



1 CL 50 Ununterbrochener Auswurf Kleine und große Mengen



**PRODUKTIVITÄTS-
STEIGERUNG**

6 kg = 1 min



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	45



3 CL 50 + EasyStacker Perfekt gestapelte Tomatenscheiben



NEU

	Art.-Nr.	€
EasyStacker (CL 50 - CL 50 Ultra - CL 50 Gourmet)	49332	160





Pommes-Frites-Lösungen von Robot-Coupe



5 Größen: die umfangreichste Schnittpalette

NEU

**Pommes-Frites-Einsatz 6x6 mm:
Gemüse-Pommes für jeden Geschmack!**



PRODUKTIVITÄTS-
STEIGERUNG

6 kg = 1 min

- Äußerst kurze Garzeit
- So knusprige Pommes Frites wie noch nie
- Höherer Ertrag



NEU

EasyLoader

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



PRODUKTIVITÄTS-
STEIGERUNG

25 kg = 4 min



		Nur für	Art.-Nr.	€
EasyLoader	1	R 502, R 502 V.V., CL 50, CL 50 Ultra	49323	205
Pommes-Frites-Zubehör 6x6 mm	1 + 2		49324	515
Pommes-Frites-Zubehör 8x8 mm	1 + 2		49325	455
Pommes-Frites-Zubehör 8x16 mm	1 + 2	R 502, R 502 V.V.,	49326	455
Pommes-Frites-Zubehör 10x10 mm	1 + 2	CL 50, CL 50 Ultra	49327	455
Pommes-Frites-Zubehör 10x16 mm	1 + 2		49328	455
Pommes-Frites-Einsatz 6 x 6 mm*	2	CL 55 & CL 60 Auto	29230W	440

*Dieses Zubehör eignet sich nicht für folgende Geräte: CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55 Hebelarm, CL 60 Hebelarm, R 752, R 752 V. V.

DIE GRÖSSTE Auswahl an Scheiben

+
50
SCHEIBEN



Oberflächenbehandlung:

Mineral+[®] Serien 5-7



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.

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.



Einfüllaufsatz
(nur für R 502, R 502 V.V.,
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 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	475
Pürier-Set Ø 3 mm (R 752, R 752 V.V., CL 52, CL 55 und CL 60)	2 28208	330
Pürieraufsatz Ø 6 mm (R 502, R 502 V.V., CL 50 und CL 50 Ultra)	1 + 2 28209	475
Pürier-Set Ø 6 mm (R 752, R 752 V.V., CL 52, CL 55 und CL 60)	2 28210	330






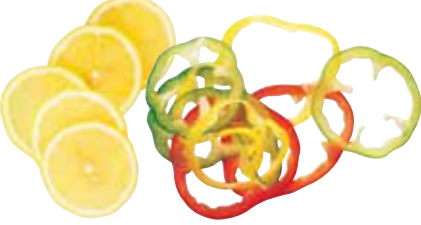






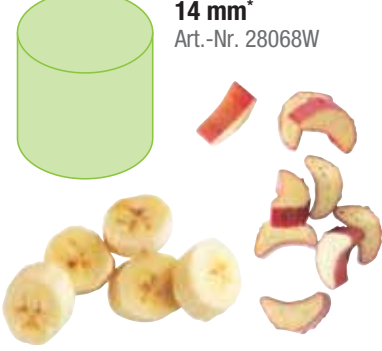


DIE GRÖSSTE AUSWAHL AN SCHEIBEN!

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 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

<p>0,6 mm Art.-Nr. 28166W</p> 	<p>0,8 mm Art.-Nr. 28069W</p> 	<p>1 mm Art.-Nr. 28062W Art.-Nr. 27051</p> 	
<p>2 mm Art.-Nr. 28063W Art.-Nr. 27555</p> 	<p>3 mm Art.-Nr. 28064W Art.-Nr. 27086</p> 	<p>4 mm Art.-Nr. 28004W Art.-Nr. 27566</p> 	
<p>5 mm Art.-Nr. 28065W Art.-Nr. 27087</p> 	<p>6 mm Art.-Nr. 28196W Art.-Nr. 27786</p> 	<p>8 mm Art.-Nr. 28066W</p> 	<p>10 mm Art.-Nr. 28067W</p> 
<p>14 mm* Art.-Nr. 28068W</p> 	<p>Gekochte Kartoffeln 4 mm Art.-Nr. 27244W</p> 	<p>Gekochte Kartoffeln 6 mm Art.-Nr. 27245W</p> 	

Grüne Piktogramme im Maßstab 1:1

* außer CL 50 Gourmet



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 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

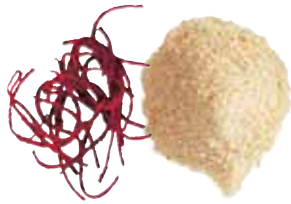
ESSENTIAL CL 40



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



Meerrettich
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 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.



2 mm
Art.-Nr. 27068W



3 mm
Art.-Nr. 27069W
Art.-Nr. 27622



NEU

5 mm
Art.-Nr. 27070W
Art.-Nr. 27623



NEU

Grüne Piktogramme im Maßstab 1:1

* außer CL 40

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT



DIE GRÖSSTE AUSWAHL AN SCHEIBEN!

STREIFENSCHNEIBEN



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 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.



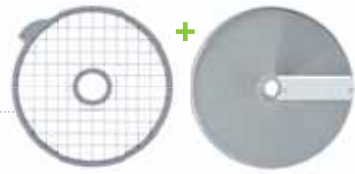
 6 x 6 mm Art.-Nr. 49324 Art.-Nr. 29230W 	 8 x 8 mm Art.-Nr. 28134W Art.-Nr. 49325 Art.-Nr. 27116W 	 8 x 16 mm Art.-Nr. 28159W Art.-Nr. 49326 	 10 x 10 mm Art.-Nr. 28135W Art.-Nr. 49327 Art.-Nr. 27117W 	 10 x 16 mm Art.-Nr. 28158W Art.-Nr. 49328
--	---	---	---	--

Entdecken Sie den EasyLoader auf Seite 43

Grüne Piktogramme im Maßstab 1:1



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.

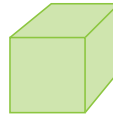
ESSENTIAL CL 40, R 402, R 402 V.V.



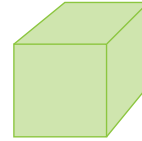
5x5x5 mm
Art.-Nr. 28110W



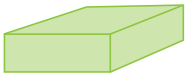
8x8x8 mm
Art.-Nr. 28111W
Art.-Nr. 27513W



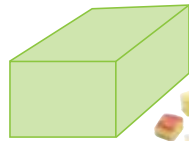
10x10x10 mm
Art.-Nr. 28112W
Art.-Nr. 27514W



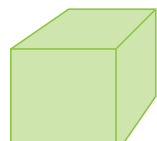
12x12x12 mm*
Art.-Nr. 28197W
Art.-Nr. 27515W



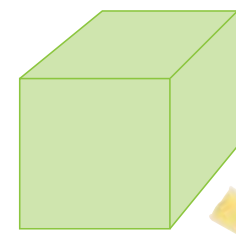
14x14x5 mm
Art.-Nr. 28181W



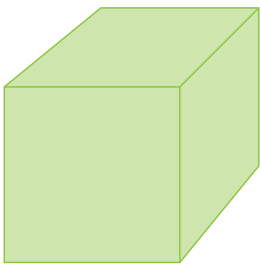
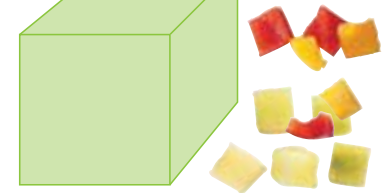
14x14x10 mm
Art.-Nr. 28179W



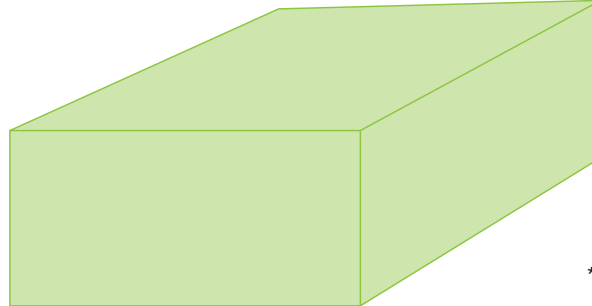
14x14x14 mm*
Art.-Nr. 28113W



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

Für Würfelgatter	Art.-Nr.	€
8 mm	49305	170
10 mm	49309	170
12 mm	49313	170
14 mm	49314	170



- Schnelles, leichtes Reinigen
- Kein Verlust von Wareneinsatz
- 250 g Abfallvermeidung pro Würfelgatter



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	110



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

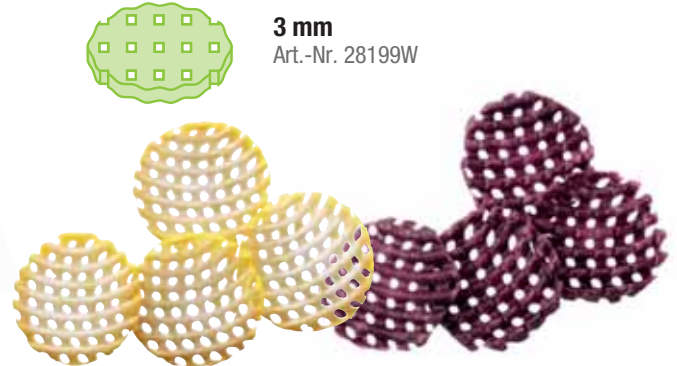



CL 50 GOURMET

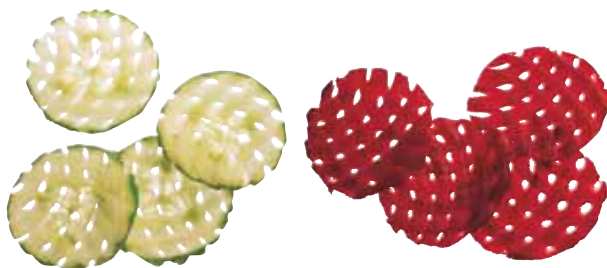
 **2 mm**
Art.-Nr. 28198W




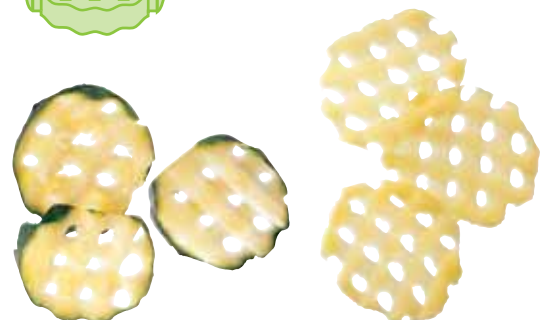
 **3 mm**
Art.-Nr. 28199W



 **4 mm**
Art.-Nr. 28177W



 **6 mm**
Art.-Nr. 28178W



Grüne Piktogramme im Maßstab 1:1

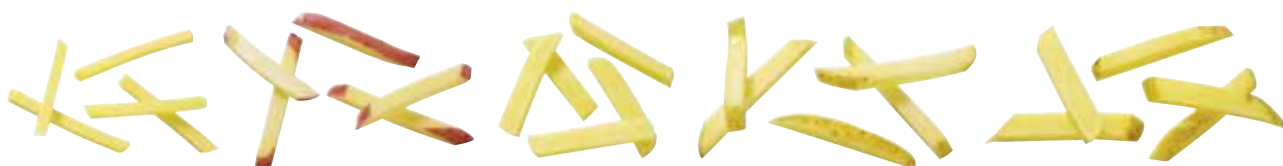
HAUSGEMACHTE GERICHTE MIT ROBOT-COUPÉ

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



GEMÜSESCHNEIDER

GEMÜSESCHNEIDER TISCHGERÄTE Seite 54

GEMÜSESCHNEIDER STANDGERÄTE Seite 66



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.



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 schmalen Obst und Gemüse, wie z.B. Peperoni, Gewürzgurken, Hartwurst, Spargel, Frühlingszwiebeln, Bananen, Erdbeeren, Trauben - Dank des Exactitube-Stoppers



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



PRODUKTIVITÄTS-
STEIGERUNG

Bis zu 20 kg = 4 min*

Geschnittene Gurken



*Die Angaben können je nach Schnitt und Zutaten variieren

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



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	475
Pürier-Set Ø 3 mm	2	28208	330
Pürieraufsatz Ø 6 mm (CL 50 und R CL 50 Ultra)	1 + 2	28209	475
Pürier-Set Ø 6 mm	2	28210	330

GEMÜSESCHNEIDER TISCHGERÄTE



Durchsatz/Std.



Bis zu 50 kg



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



Bis zu 150 kg



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
- Pürrier-Set

GEMÜSESCHNEIDER TISCHGERÄTE



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	24570M	1.565
4-Scheiben-Set	1963	305
6-Scheiben-Set	1944W	550

Mehr zu unserer Auswahl an Scheiben und Sets auf Seite 38





CL 50 - 1V

Motor	Asynchron
Leistung	550 W
Netzspannung	Einphasig 230 V oder Dreiphasig 400 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	Verbundwerkstoff
D-Clean Kit	Im Lieferumfang enthalten
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:



CL 50 - 1V	Art.-Nr.	€
CL 50 Einphasig - 1V 230V/50/1	24440	1.855
CL 50 Dreiphasig - 1V 400V/50/3	24446	1.935
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929W	975
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949W	1.275
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022W	2.580



CL 50 - 2V

Motor	Asynchron
Leistung	600 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	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
Deckel und Schüssel	Metall
Motorblock	Verbundwerkstoff
D-Clean Kit	Im Lieferumfang enthalten
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

CL 50 - 2V	Art.-Nr.	€
CL 50 Dreiphasig - 2V 400V/50/3	24449	2.320
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929W	975
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949W	1.275
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022W	2.580

Mehr zu unserer Auswahl an Scheiben und Sets auf Seite 38



Wählen Sie Ihre Optionen aus:

CL 50 alle Modelle		
Option	Art.-Nr.	€
Zusätzlicher Exactitube-Stopfer	49212	40
Pürieraufsatz 3 mm	28207	475
Pürieraufsatz 6 mm	28209	475
Auffangschale	39716	45

GEMÜSESCHNEIDER TISCHGERÄTE



CL 50 Ultra - 1V

Motor	Asynchron
Leistung	550 W
Netzspannung	Einphasig 230 V oder Dreiphasig 400 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
Scheiben	Nicht Im Lieferumfang enthalten



CL 50 Ultra - 2V

Motor	Asynchron
Leistung	600 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	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
Deckel und Schüssel	Metall
Motorblock	Edelstahl
D-Clean Kit	Im Lieferumfang enthalten
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:



CL 50 Ultra - 1V	Art.-Nr.	€
CL 50 Ultra Einphasig - 1V 230 V/50/1	24465	2.010
CL 50U Dreiphasig - 1V 400 V/50/3	24473	2.090
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929W	975
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949W	1.275
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022W	2.580

CL 50 Ultra - 2V	Art.-Nr.	€
CL 50 Ultra Dreiphasig - 2V 400 V/50/3	24476	2.360
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929W	975
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949W	1.275
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022W	2.580

Mehr zu unserer Auswahl an Scheiben und Sets auf Seite 38



Wählen Sie Ihre Optionen aus:

CL 50 Ultra alle Modelle		
Option	Art.-Nr.	€
Zusätzlicher Exactitube-Stopfer	49212	40
Pürieraufsatz 3 mm	28207	475
Pürieraufsatz 6 mm	28209	3.840
Auffangschale	39716	45



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



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	2027WF	2.490

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

CL 50 Ultra Pizza		
Option	Art.-Nr.	€
Zusätzlicher Exactitube-Stopfer	49212	40
Pürieraufsatz 3 mm	28207	475
Pürieraufsatz 6 mm	28209	475



CL 50 GOURMET

Eine ausgezeichnete Wahl



*58 mm mit Einsatz
* 68 mm ohne Einsatz



Eine außerordentliche Schnittqualität ...



3 Brunoise-Scheiben

2 mm - 3 mm - 4 mm



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	2.580
CL 50 Gourmet 400V/50/3	24459	2.660

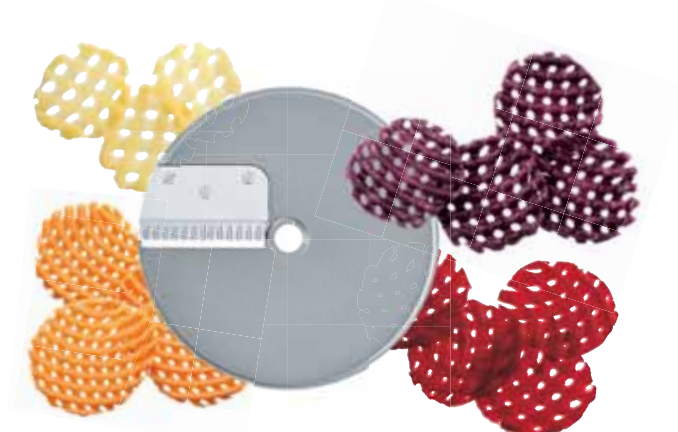
Mehr zu unserer Auswahl an Scheiben und Sets auf Seite 38



Brunoise

Optionen	Art.-Nr.	€
Brunoise 2 x 2 x 2 mm	28174W	225
Brunoise 3 x 3 x 3 mm	28175W	225
Brunoise 4 x 4 x 4 mm	28176W	225

... bei Brunoise- und Waffelschnitt!



4 Waffelschnitt-Scheiben

2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



Waffelschnitt

Optionen	Art.-Nr.	€
Waffelschnitt 2 mm	28198W	195
Waffelschnitt 3 mm	28199W	195
Waffelschnitt 4 mm	28177W	195
Waffelschnitt 6 mm	28178W	195

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	250

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	780

CL 52

Zum Schneiden großer Mengen von Gemüse im Handumdrehen



- Bequemes Arbeiten
- Vorbeugung von MSE
- Weniger körperliche Anstrengung

INNOVATION



BESONDERS BENUTZERFREUNDLICH

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



ASYNCHRON MOTOR



SEITLICHER AUSWURF

Platzsparend und benutzerfreundlich

Extra Auswerferflügel für leichteren Auswurf



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 GROSS

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



Easy Guide

BESONDERS LEISTUNGSSTARK

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





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	Art.-Nr.	Art.-Nr.
CL 52 Einphasig - 1V 230V/50/1	24490	2.995
CL 52 Dreiphasig - 1V 400V/50/3	24498	3.155
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929W	975
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949W	1.275
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022W	2.580

Mehr zu unserer Auswahl an Scheiben und Sets auf Seite 38



Wählen Sie Ihre Optionen aus:

	CL 52	
Option	Art.-Nr.	€
Zusätzlicher Exactitube-Stopfer	49221	45
Pürrier-Set 3 mm	28208	330
Pürrier-Set 6 mm	28210	330
Antriebswellenbürste	49257	25



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 benutzerfreundlich



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

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.





Durchsatz/Std.



400 kg

REIBEN / SCHNEIDEN / WELLEN / JULIENNE

+ WÜRFEL + POMMES FRITES



CL 55 Hebelarm



- Dreiphasig
- 2 Drehzahlen
- Pürier-Set*

CL 55 mit 2 Einfüllaufsätzen



- Dreiphasig
- 2 Drehzahlen
- Pürier-Set*

CL 55 Workstation



- Dreiphasig
- 2 Drehzahlen
- Pürier-Set

Tischgeräte siehe Seite 56

*zusätzlich lieferbares Zubehör



REIBEN / SCHNEIDEN / WELLEN / JULIENNE

+ WÜRFEL + POMMES FRITES



CL 60 Hebelarm



- 2 Drehzahlen
- Pürier-Set*

CL 60 mit 2 Einfüllaufsätzen



- Dreiphasig
- 2 Drehzahlen
- Pürier-Set*

CL 60 Workstation



- Dreiphasig
- 2 Drehzahlen
- Pürier-Set



GEMÜSESCHNEIDER STANDGERÄTE



CL 55 Hebelarm

Motor	Asynchron
Leistung	1100 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	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
Deckel und Schüssel	Metall
Motorblock	Edelstahl
Fahrbarer Sockel	Edelstahl mit 2 feststellbaren Rollen
Zubehör	Antriebswellenbürste - Im Lieferumfang enthalten
D-Clean Kit	Im Lieferumfang enthalten
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr
Modell aus:

CL 55 Hebelarm	Art.-Nr.	€
CL 55 Hebelarm 400V/50/3	2214	5.425
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929W	975
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949W	1.275
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022W	2.580

CL 55 mit 2 Einfüllaufsätzen

Motor	Asynchron
Leistung	1100 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	375 U/min - 750 U/min
Einfüllöffnungen	Automatischer Einfüllaufsatz 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
Fahrbarer Sockel	Edelstahl mit 2 feststellbaren Rollen
Zubehör	Antriebswellenbürste - Im Lieferumfang enthalten
D-Clean Kit	Im Lieferumfang enthalten
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

CL 55 mit 2 Einfüllaufsätzen	Art.-Nr.	€
CL 55 mit 2 Einfüllaufsätzen 400V/50/3	2211	7.585
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929W	975
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949W	1.275
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022W	2.580

Mehr zu unserer Auswahl an
Scheiben und Sets auf Seite 38



ZUBEHÖR CL 55



Automatischer Einfüllaufsatz
Art.-Nr. 28170 - 2.180 €



Einfüllaufsatz mit Hebelarm
mit integrierter Röhre (Fläche 227 cm²)
Art.-Nr. 39673 - 1.400 €



Einfüllaufsatz mit 4 Röhren
2 Röhren Ø 50 mm
2 Röhren Ø 70 mm
Art.-Nr. 28161 - 1.750 €



Einfüllaufsatz mit senkrechter und
schräger Röhre
Art.-Nr. 28155 - 1.965 €



Pürier-Set
Art.-Nr. 28208 Ø 3 mm - 330 €
Art.-Nr. 28210 Ø 6 mm - 330 €



Exactitube-Stopfer
Art.-Nr. 49221 - 45 €



Antriebswellenbürste
Art.-Nr. 49257 - 25 €



Verstellbarer Wagen
für GN-1/1-Behälter (3 Höhen)
wird ohne Behälter geliefert
Art.-Nr. 49128 - 990 €

Fahrbares Zubehörregal für
16 Scheiben, 8 Würfelgatter und
3 Einfüllaufsätze, inkl. einem GN 1/1
(Zubehör nicht im Lieferumfang
enthalten)
Art.-Nr. 49132 - 1.765 €



CL 55 Workstation

Komplettlösung

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 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	11.255



PRODUKTIVITÄTS- STEIGERUNG

Bis zu
20 kg / min*

Krautsalat



*Die Angaben können je nach Schnitt und Zutaten variieren

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



Scheidescheiben

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



Verarbeitungsmodus

Verstaumodus

GEMÜSESCHNEIDER STANDGERÄTE



Fläche 227 cm²



D-Clean Kit



NEU

Auswurfvorrichtung

Optimale Verteilung des Gemüses im GN-Behälter.



D-Clean Kit

CL 60 Hebelarm

Motor	Asynchron
Leistung	1 500 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	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
Schüssel	Edelstahl
Motorblock	Edelstahl
Ausgestattet mit	1 höhenverstellbarer Fuß für jeden Untergrund 2 Rollen 1 Edelstahlbox für Schneidewerkzeuge
Zubehör	Antriebswellenbürste - Im Lieferumfang enthalten
D-Clean Kit	Im Lieferumfang enthalten
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

CL 60 mit 2 Einfüllaufsätzen

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

Wählen Sie Ihr Modell aus:



CL 60 Hebelarm	Art.-Nr.	€
CL 60 Hebelarm 400V/50/3	2319FA	9.085
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929W	975
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949W	1.275
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022W	2.580

CL 55 mit 2 Einfüllaufsätzen	Art.-Nr.	€
CL 60 mit 2 Einfüllaufsätzen 400V/50/3	2325FA	12.090
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929W	975
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949W	1.275
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022W	2.580

Mehr zu unserer Auswahl an Scheiben und Sets auf Seite 38



ZUBEHÖR CL 60



Automatischer Einfüllaufsatz
Mit Ladeplatte
Art.-Nr. 49681 - 3.255 €



Einfüllaufsatz mit Hebelarm
Art.-Nr. 39680 - 1.910 €



Einfüllaufsatz mit 4 Röhren
2 Röhren Ø 50 mm
2 Röhren Ø 70 mm
Art.-Nr. 49682 - 2.100 €



Einfüllaufsatz mit senkrechter und schräger Röhre
Art.-Nr. 28157 - 1.965 €



Pürrier-Set
Art.-Nr. 28208 Ø 3 mm - 330 €
Art.-Nr. 28210 Ø 6 mm - 330 €



Exactitube-Stopfer
Art.-Nr. 49221 - 45 €



Antriebswellenbürste
Art.-Nr. 49257 - 25 €



Ergo-Mobil-Wagen
Wird ohne Behälter geliefert
Für 3 GN-Behälter 1/1
Art.-Nr. 49066 - 1.310 €



Fahrbares Zubehörregal für
16 Scheiben, 8 Würfelgatter und
3 Einfüllaufsätze, inkl. einem GN 1/1
(Zubehör nicht im Lieferumfang
enthalten)
Art.-Nr. 49132 - 1.765 €



CL 60 Workstation

Bis zu
1800 kg
Gemüse pro
Stunde



FAHRBARES REGAL
FÜR ZUBEHÖR



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 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 Schneidwerkzeuge
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 Pürrier-Set 3 mm - Im Lieferumfang enthalten Antriebswellenbürste - Im Lieferumfang enthalten
D-Clean Kit	Im Lieferumfang enthalten
Scheiben	16-Scheiben-Set „MultiCut“ - Im Lieferumfang enthalten

NEU

Auswurfvorrichtung
Optimale Verteilung
des Gemüses im GN-
Behälter.



**PRODUKTIVITÄTS-
STEIFERUNG**

Bis zu 50 kg in 5 Min*
Pommes-Frites



*Die Angaben können je nach Schnitt und Zutaten
variieren.

CL 60 Workstation	Art.-Nr.	€
CL 60 Workstation - 400V/50/3	2300FA	20.020

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



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, Frühlingzwiebeln, Bananen, Erdbeeren, Weintrauben usw.



Pürier-Set 3 mm

Zum leichten Zubereiten von frischem und hochwertigem Kartoffelpüree in großen Mengen



Fahrbares Regal für Zubehör

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



Antriebswellenbürste



Workstation-Set

16 Scheiben Im Lieferumfang enthalten



Schneidescheiben

Reibescheiben



Würfelgatter



Pommes-Frites

Julienne



4 Scheiben-Wandhalterungen für 16 Scheiben

Ergo-Mobil-Wagen

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



KUTTER

TISCHKUTTER Seite 80

VERTIKALKUTTER Seite 90



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

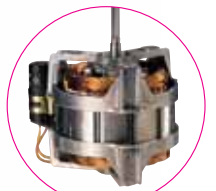
Easy Guide



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.



ASYNCHRON MOTOR

ZEITSCHALTUHR

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

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



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



**PRODUKTIVITÄTS-
STEIGERUNG**

R 7 V.V.
4 kg = 2 min

Mandelmehl



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. Krebschwänze für Pasteten, Rosinen in Hefeteig oder Gemüsewürfel.



TISCHKUTTER



Menge*:



1 kg



1,5 kg



2,5 kg



3 kg

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



3,5 kg



5 kg



6 kg

STUFENLOSE DREHZAHLREGELUNG 300 bis 3500 U/min

R 7 V.V.



7,5 L

- Einphasig
- R-Mix®

2 DREHZAHLEN 1500 und 3000 U/min

R 7



7,5 L

- Dreiphasig

R 8



8 L

- Dreiphasig
- R-Vac®

R 10



11,5 L

- Dreiphasig
- R-Vac®

R-Vac®: Zusätzlich lieferbare Vakuumpfunktion

R-Mix®: Mischfunktion durch Rückwärtslauf

VERARBEITUNGSMÖGLICHKEITEN

Modelle	Maximales Fassungsvermögen				Anzahl der Gedecke	Verarbeitungszeit
	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

TISCHKUTTER



R 2

Motor	Asynchron
Leistung	550 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	1500 U/min
Momentbetrieb	✓
Schüssel	2,9 Liter Edelstahl
Messer	Glatte Edelstahlklingen Im Lieferumfang enthalten

R 3

Motor	Asynchron
Leistung	600 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	1500 U/min
Momentbetrieb	✓
Schüssel	3,7 Liter Edelstahl
Messer	Glatte Edelstahlklingen Im Lieferumfang enthalten

R 3 - 3000

Motor	Asynchron
Leistung	650 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Schüssel	3,7 Liter Edelstahl
Messer	Glatte Edelstahlklingen Im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:



R 2	Art.-Nr.	€
R 2 230V/50/1	22100D	1.325

R 3	Art.-Nr.	€
R 3 230V/50/1	22382	1.675

R 3 - 3000	Art.-Nr.	€
R 3-3000 230V/50/1	22388	1.855

Wählen Sie Ihre Optionen aus:



Zusätzlich lieferbar	R 2		R 3 alle Modelle	
	Art.-Nr.	€	Art.-Nr.	€
Gezahntes Messer Zerkleinern und Kneten	27138	160	27288	160
Gekerbtes Messer Kräuter und Gewürze	27061	160	27287	160
Zusätzliches glattes Messer	27055	135	27286	135
Wandhalterung für Messer	107810	45	107810	45



R 4

Motor	Asynchron
Leistung	900 W
Netzspannung	Dreiphasig
Drehzahl	1500 und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Schüssel	4,5 Liter Edelstahl
Messer	Glatte Edelstahlklingen - Im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:



R 4 - 2V	Art.-Nr.	€
R 4 - 2V 400/50/3	22437M	2.235



R 4 V.V.

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

R 4 V.V.	Art.-Nr.	€
R 4 V.V. 230V/50-60/1	22411M	2.730

Wählen Sie Ihre Optionen aus:



R 4 alle Modelle		
Zusätzlich lieferbar	Art.-Nr.	€
Gezahntes Messer Zerkleinern und Kneten	27346	165
Gekerbtes Messer Kräuter und Gewürze	27345	165
Zusätzliches glattes Messer	27344	145
Wandhalterung für Messer	107810	45





R 5

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

R 5 V.V.

Motor	Asynchron
Leistung	1500 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	300 bis 3500 U/min
Zeitschaltuhr	✓
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Schüssel	5,9 Liter Edelstahl
Messer	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	24614M	3.075

R 5 V.V.	Art.-Nr.	€
R 5 V.V. 230V/50-60/1	24620M	3.620

Wählen Sie Ihre Optionen aus:



R 5 alle Modelle		
Zusätzlich lieferbar	Art.-Nr.	€
Gezahntes Messer Zerkleinern und Kneten	27305	230
Gekerbtes Messer Kräuter und Gewürze	27304	230
Zusätzliches glattes Messer	27303	220
Abstreifer-Arm	49552	65
Klingenreinigungswerkzeug	49258	40



R 7

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



R 7 V.V.

Motor	Asynchron
Leistung	1500 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	300 bis 3500 U/min
Zeitschaltuhr	✓
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Schüssel	7,5 Liter Edelstahl
Messer	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	24658M	3.650

R 7 V.V.	Art.-Nr.	€
R 7 V.V. 230/50-60/1	24709M	4.185



Erfordert die Verwendung eines Fehlerstromschutzschalters vom Typ A.

Wählen Sie Ihre Optionen aus:



R 7 alle Modelle		
Zusätzlich lieferbar	Art.-Nr.	€
Gezahntes Messer aus Edelstahl Zerkleinern und Kneten	27308	425
Gekerbtes Messer aus Edelstahl Kräuter und Gewürze	27307	425
Zusätzliches glattes Messer aus Edelstahl	27306	415
Untere gezahnte Klinge	49162	90
Obere gezahnte Klinge	49163	90
Untere gekerbte Klinge	49164	90
Obere gekerbte Klinge	49165	90
Untere glatte Klinge	49160	75
Obere glatte Klinge	49161	75
Abstreifer-Arm	49552	65



R 8

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

R 8 SV

Motor	Asynchron
Leistung	2200 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Schüssel	8 Liter Edelstahl
Messer	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	5.010

R 8 SV	Art.-Nr.	€
R 8 SV 400V/50/3	2040	7.590

Wählen Sie Ihre Optionen aus:



R 8 alle Modelle		
Zusätzlich lieferbar	Art.-Nr.	€
Gezahntes Edelstahlmesser mit 2 Klingen Zerkleinern und Kneten	27383	625
Gekerbtes Edelstahlmesser mit 2 Klingen Kräuter und Gewürze	27385	625
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser mit 2 Klingen	27381	610
Gezahnte Klinge	59281	110
Gekerbte Klinge	59282	110
Glatte Klinge	59280	100
Vakuumadapter R-VAC®	29996	2.650
Vakuumpumpe 550 W - 16 m³/Std.	69012	5.350



Kleine Schüssel zusätzlich lieferbar	Art.-Nr.	€
3,5-Liter-Edelstahlschüssel für R 8 mit glattem Edelstahlmesser	27374	860
Gezahntes Edelstahlmesser	27107	370
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser	27106	345
Gezahnte Klinge	101801S	85
Glatte Klinge	101800S	75

* Mehr zum Vakuumsystem R-Vac® auf Seite 91



R 10

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

R 10 SV

Motor	Asynchron
Leistung	2600 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Schüssel	11,5 Liter Edelstahl
Messer	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	6.180

R 10 SV	Art.-Nr.	€
R 10 SV 400V/50/3	2044	8.750

Wählen Sie Ihre Optionen aus:



R 10 alle Modelle		
Zusätzlich lieferbar	Art.-Nr.	€
Gezahntes Edelstahlmesser mit 3 Klingen Zerkleinern und Kneten	27384	730
Gekerbtes Edelstahlmesser mit 3 Klingen Kräuter und Gewürze	27386	730
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser mit 3 Klingen	27382	710
Gezahnte Klinge	59281	110
Gekerbte Klinge	59282	110
Glatte Klinge	59280	100
Vakuumadapter R-VAC®	29996	2.650
Vakuumpumpe 550 W - 16 m³/Std.	69012	5.350

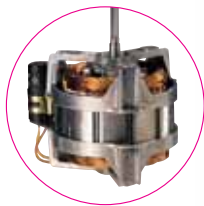


Kleine Schüssel zusätzlich lieferbar	Art.-Nr.	€
4,5-Liter-Edelstahlschüssel für R 10-R 15 Glattes Edelstahlmesser	27375	965
Gezahntes Edelstahlmesser	27107	370
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser	27106	345
Gezahnte Klinge	101801S	85
Glatte Klinge	101800S	75

* Mehr zum Vakuumsystem R-Vac® auf Seite 91

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

VERTIKALKUTTER



**ASYNCHRON
MOTOR**

Easy Guide

BEDIENFELD

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

INNOVATION

EXTRA TIEF LIEGENDES MESSER

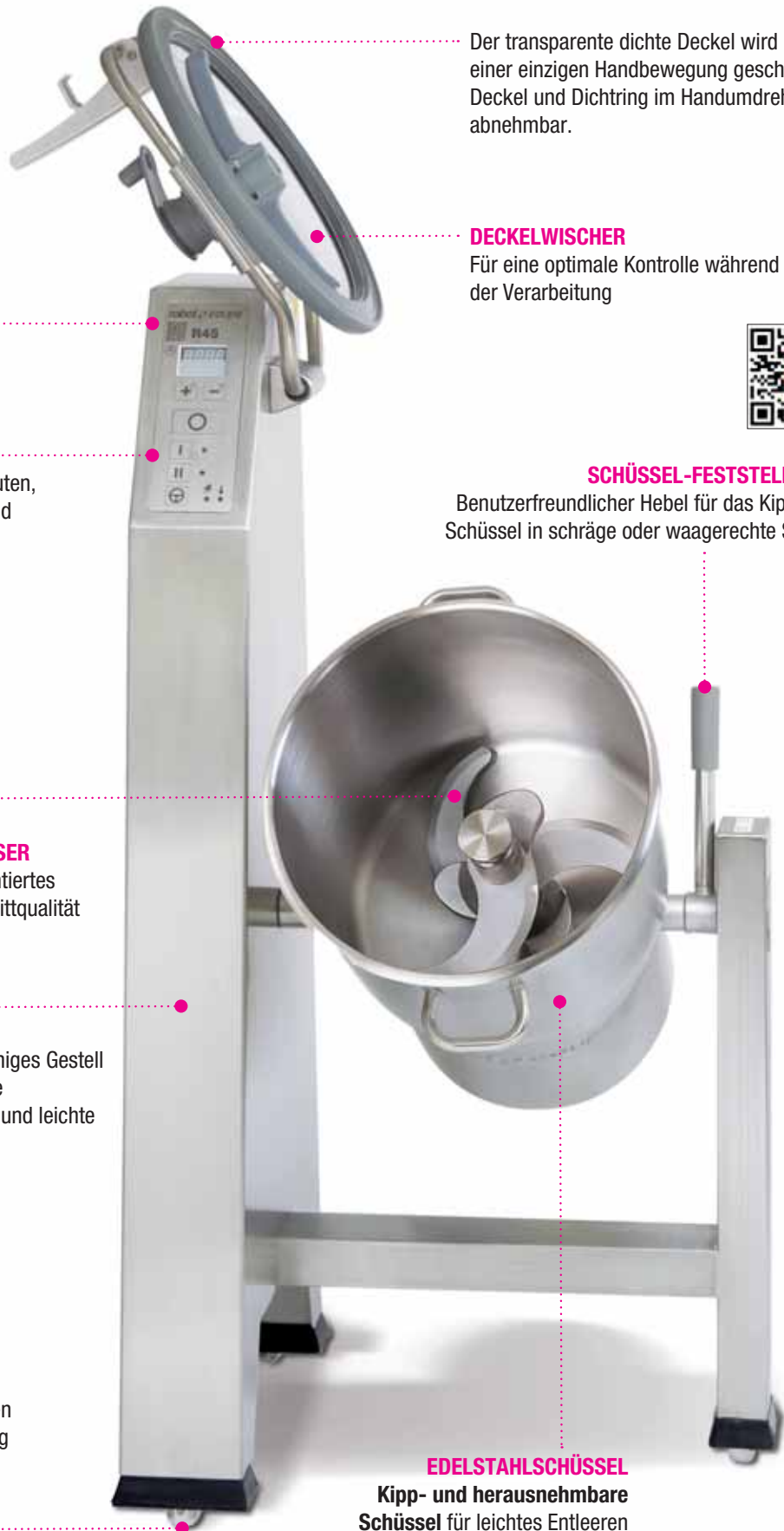
Neues, von Robot-Coupe patentiertes
Klingenprofil für optimale Schnittqualität

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



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

EDELSTAHLSCHÜSSEL

Kipp- und herausnehmbare
Schüssel für leichtes Entleeren

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

Gekerbttes 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



**PRODUKTIVITÄTS-
STEIGERUNG**

R 45

20 kg = 2 min

Hummus



VERTIKALKUTTER



Menge*:



3 bis 9 kg



3 bis 12 kg



4 bis 14 kg

2 DREHZAHLEN 1500 und 3000 U/min

R 15



15 L



- Dreiphasig
- R-Vac®

R 20



20 L



- Dreiphasig
- R-Vac®

R 23



23 L



- Dreiphasig
- R-Vac®



Menge*:



4 bis 17 kg



6 bis 27 kg



6 bis 36 kg

2 DREHZAHLEN 1500 und 3000 U/min

R 30



28 L



- Dreiphasig
- R-Vac®

R 45



45 L



- Dreiphasig
- R-Vac®

R 60



60 L



- Dreiphasig
- R-Vac®

* Verarbeitungsmenge pro Arbeitsgang

R-Vac® : Vakuumsystem zusätzlich lieferbar

VERARBEITUNGSMÖGLICHKEITEN

Modelle	Maximales Fassungsvermögen				Anzahl der Gedecke	Verarbeitungs-dauer
	Hacken (bis')	Emulgieren (bis')	Teig** (bis')	Zerkleinern (bis')		
R 15	9 kg	9 kg	7 kg	6 kg	50 bis 250	1 bis 4 min
R 20	11 kg	11 kg	9 kg	8 kg	50 bis 300	
R 23	17 kg	13 kg	6 kg	11 kg	100 bis 400	
R 30	21 kg	16 kg	8 kg	14 kg	100 bis 500	
R 45	32 kg	24 kg	12 kg	20 kg	200 bis 1 000	
R 60	44 kg	33 kg	18 kg	28 kg	300 bis 3 000	

* Je nach Anwendung

** Menge Hefeteig mit einem Wasseranteil von 60 %

Tischgeräte siehe Seite 82

**R 15**

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

R 15 SV

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

R 20

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

R 20 SV

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

Wählen Sie Ihr Modell aus:



R 15	Art.-Nr.	€
R 15 400V/50/3	51491	7.730

R 15 SV	Art.-Nr.	€
R 15 SV 400V/50/3	2048	10.300

R 20	Art.-Nr.	€
R 20 400V/50/3	51591	9.295

R 20 SV	Art.-Nr.	€
R 20 SV 400V/50/3	2052	11.885

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

R 15 / R 20		
Optionen	Art.-Nr.	€
Gezahntes Edelstahlmesser mit 3 Klingen Zerkleinern und Kneten	57098	790
Gekerbtes Edelstahlmesser mit 3 Klingen Kräuter und Gewürze	57099	790
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser mit 3 Klingen	57097	765
Gezahnte Klinge	59393	130
Gekerbte Klinge	59359	130
Glatte Klinge	59392	115
Vakuumadapter R-VAC®	29996	2.650
Vakuumpumpe 550 W - 16 m³/Std.	69012	5.350



R 15		
Kleine Schüssel zusätzlich lieferbar	Art.-Nr.	€
4,5-Liter-Edelstahlschüssel für R 15 mit glattem Edelstahlmesser	27375	965
Gezahntes Edelstahlmesser	27107	370
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser	27106	345
Gezahnte Klinge	101801S	85
Glatte Klinge	101800S	75

* Mehr zum Vakuumsystem R-Vac® auf Seite 91

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT



R 23

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

Wählen Sie Ihr Modell aus:



Wählen Sie Ihre Optionen aus:

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

R 23 SV

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

R 23	Art.-Nr.	€
R 23 400V/50/3	51331C	14.650

R 23 SV	Art.-Nr.	€
R 23 SV 400V/50/3	2100C	18.530

R 23 alle Modelle

Optionen	Art.-Nr.	€
Gezahntes Edelstahlmesser mit 3 Klingen Zerkleinern und Kneten	57070	1.165
Gekerbtes Edelstahlmesser mit 3 Klingen Kräuter und Gewürze	57072	1.140
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser mit 3 Klingen	57069	1.110
Gezahnte Klinge	118294S	205
Gekerbte Klinge	118292S	195
Glatte Klinge	118217S	190
Verstellbarer Wagen für GN-1/1-Behälter (3 Höhen)	49128	990
Vakuumpumpe 550 W - 16 m³/Std.	69012	5.350



R 30

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



R 30 SV

Motor	Asynchron
Leistung	5400 W
Netzspannung	Dreiphasig 400V
Drehzahl	1500 und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Bedienfeld (IP 65) mit digitalem Zeitschalter	✓
Schüssel	28 Liter Edelstahl
Deckelwischer	✓
Messer	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	17.840

R 30 SV	Art.-Nr.	€
R 30 SV 400V/50/3	2102C	22.085

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

R 30 alle Modelle		
Optionen	Art.-Nr.	€
Gezahntes Edelstahlmesser mit 3 Klingen Zerkleinern und Kneten	57075	1.190
Gekerbtes Edelstahlmesser mit 3 Klingen Kräuter und Gewürze	57077	1.165
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser mit 3 Klingen	57074	1.140
Gezahnte Klinge	118286S	215
Gekerbte Klinge	118241S	205
Glatte Klinge	117950S	195
Verstellbarer Wagen für GN-1/1-Behälter (3 Höhen)	49128	990
Vakuumpumpe 550 W - 16 m³/Std.	69012	5.350

VERTIKALKUTTER



R 45

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



R 45 SV

Motor	Asynchron
Leistung	10000 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Bedienfeld (IP 65) mit digitalem Zeitschalter	✓
Schüssel	45 Liter Edelstahl
Deckelwischer	✓
Messer	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	23.495

R 45 SV	Art.-Nr.	€
R 45 SV 400V/50/3	2104C	27.750

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

R 45 alle Modelle		
Optionen	Art.-Nr.	€
Gezahntes Edelstahlmesser mit 3 Klingen Zerkleinern und Kneten	57082	1.225
Gekerbtes Edelstahlmesser mit 3 Klingen Kräuter und Gewürze	57084	1.190
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser mit 3 Klingen	57081	1.165
Gezahnte Klinge	118287S	215
Gekerbte Klinge	118243S	205
Glatte Klinge	117952S	195
Verstellbarer Wagen für GN-1/1-Behälter (3 Höhen)	49128	990
Vakuumpumpe 550 W - 16 m³/Std.	69012	5.350



R 60

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

Wählen Sie Ihr Modell aus:



R 60	Art.-Nr.	€
R 60 400V/50/3	54331C	36.555



R 60 SV

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

R 60 SV	Art.-Nr.	€
R 60 SV 400V/50/3	2106C	40.560



R 60 alle Modelle

Optionen	Art.-Nr.	€
Gezahntes Edelstahlmesser mit 3 Klingen Zerkleinern und Kneten	57092	1.865
Gekerbtes Edelstahlmesser mit 3 Klingen Kräuter und Gewürze	57095	1.860
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser mit 3 Klingen	57091	1.810
Gezahnte Klinge	118290S	285
Gekerbte Klinge	118245S	280
Glatte Klinge	117954S	265
Verstellbarer Wagen für GN-1/1-Behälter (3 Höhen)	49128	990
Vakuumpumpe 550 W - 16 m³/Std.	69012	5.350

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER





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.



Robot Cook®

DER KULINARISCHE ASSISTENT

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



Erfinderisch: Völlig neuer Messerrückhaltemechanismus für sicheres Ausleeren des Inhalts

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

Easy Guide

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

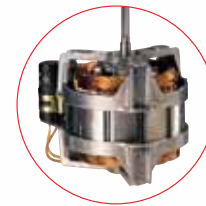


Praktisch: Deckelöffnung für das Hinzufügen von Zutaten ohne Unterbrechung des laufenden Programms

Effizient: Abstreifer für äußerst gleichmäßige Verarbeitung und Konsistenz

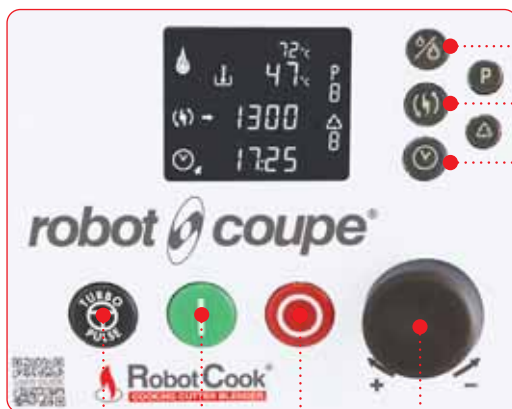
Grosse 3.7-Liter-Schüssel
Das große Fassungsvermögen der Schüssel ermöglicht die Verarbeitung großer Mengen für den professionellen Bedarf

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



ASYNCHRON MOTOR

Heizkraft bis 140 °C auf das Grad genau einstellbar



BEDIENBEREICH
Drehregler für Einstellungen

EINSTELLBEREICH

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

PROGRAMMIERBEREICH

- P** Programme
- △** Programmschritte

PROCESSING ZONE

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



PRODUKTIVITÄTS-STEIGERUNG

Ein selbständiger Assistent

bis zu 140 °C



Robot Cook® COOKING CUTTER BLENDER

● KALT
● HEISS
BIS ZU
140 °C



Robot Cook®

Motor	Asynchron
Leistung	1 800 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	<ul style="list-style-type: none"> • 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	3.525

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Optionen	Art.-Nr.	€
Zusätzliche Schüssel mit gekerbtem Messer komplett	39854	1.070
Zusätzliches glattes Messer für die Verwendung als Kutter	49691	170
Zusätzliches gekerbtes Messer für die Verwendung als Mixer	39691	170

●● EMULGIEREN



●● HACKEN



●● PÜRIEREN



●● ZERMAHLEN



●● MISCHEN



●● KNETEN



Blixer®



Blixer® - TISCHGERÄTE
Blixer® - STANDGERÄTE

Seite 104
Seite 112



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.



ASYNCHRONMOTOR

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

Easy Guide



Messer mit gekerbten Klingen



ÖFFNUNG

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

DECKEL

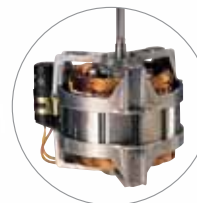
Mit Dichtungsring für eine **einwandfreie Abdichtung**



HOHER SCHAFT DER SCHÜSSEL

Für die Verarbeitung von **Flüssigkeiten in großen Mengen**

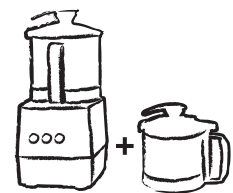
Standard-Drehzahl
3000 U/min für eine absolut homogene Textur



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



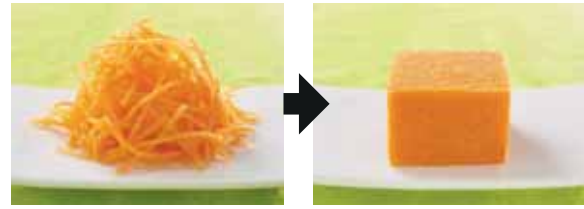
1 Schüssel für warme Zubereitungen



GESUNDHEITSWESEN - PÜRIERTE SPEISEN



ROTKOHL-SELLERIE-ROHKOST



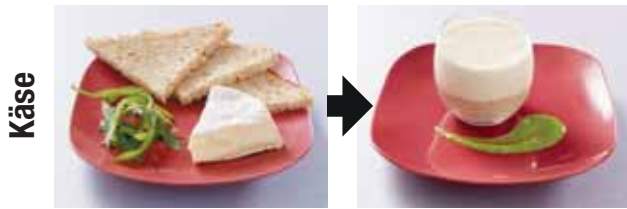
FRISCHE MÖHRENROHKOST



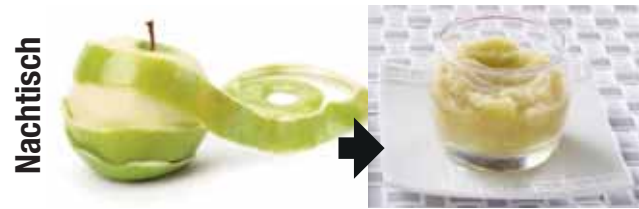
LACHSFILET MIT KOHL



KALBSFRIKASSEE



CAMEMBERT MIT VOLLKORBROT



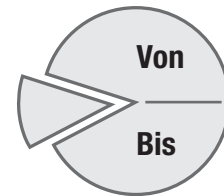
APFELMUS

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
Nachtsich 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.

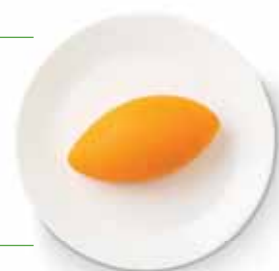
Trockenmahlen, Verarbeiten trockener oder dehydrierter Nahrungsmittel zu Pulver



**PRODUKTIVITÄTS-
STEIGERUNG**

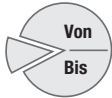
Blixer® 7
4 kg = 90 Sek.

Passierte, rohe Karotten



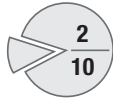
Blixer® - TISCHGERÄTE

Anzahl der Portionen zu 200 g

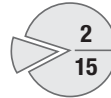


Verarbeitungsmenge pro Arbeitsgang

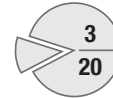
Für Einzelportionen



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



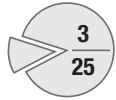
• Einphasig

Blixer® 4 - 1V

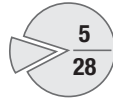
4,5 L



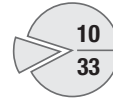
• Einphasig



0,6 bis 4,8 kg



1 bis 5,5 kg



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



Blixer® 2

Motor	Asynchron
Leistung	600 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Verbundwerkstoff
Schüssel	2,9 Liter Edelstahl
Dichter Deckel	✓
Blixer®-Paddel	✓
Messer	Gekerbte Edelstahlklingen, mit abnehmbarer Kappe Im Lieferumfang enthalten Klingenreinigungswerkzeug Im Lieferumfang enthalten
Anzahl der Portionen zu 200 g	Einzelportion



Blixer® 3

Motor	Asynchron
Leistung	750 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Verbundwerkstoff
Schüssel	3,7 Liter Edelstahl
Dichter Deckel	✓
Blixer®-Paddel	✓
Messer	Gekerbte Edelstahlklingen Im Lieferumfang enthalten Klingenreinigungswerkzeug Im Lieferumfang enthalten
Anzahl der Portionen zu 200 g	2 bis 10



Blixer® 4 - 1V

Motor	Asynchron
Leistung	900 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Schüssel	4,5 Liter Edelstahl
Dichter Deckel	✓
Blixer®-Paddel	✓
Messer	Gekerbte Edelstahlklingen Im Lieferumfang enthalten Klingenreinigungswerkzeug Im Lieferumfang enthalten
Anzahl der Portionen zu 200 g	2 bis 15

Wählen Sie Ihr Modell aus:



Blixer® 2	Art.-Nr.	€
Blixer® 2 230V/50/1	33228D	1.970
Blixer® 2 230V/50/1 + zusätzliche Schüssel komplett	2340D	2.595

Blixer® 3	Art.-Nr.	€
Blixer® 3 230V/50/1	33197	2.195
Blixer® 3 230V/50/1 + zusätzliche Schüssel komplett	2341	2.960

Blixer® 4 - 1V	Art.-Nr.	€
Blixer® 4-1V 230V/50/1	33208M	2.345
Blixer® 4-1V 230V/50/1 + zusätzliche Schüssel komplett	2343M	3.190

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Optionen	Blixer® 2		Blixer® 3	
	Art.-Nr.	€	Art.-Nr.	€
Zusätzliche Schüssel komplett: Schüssel, gekerbtes Messer, Deckel und Blixer®-Paddel	27369	630	27337	770
Zusätzliches gekerbtes Messer	27370	150	27447	150
Gezahntes Messer	27371	150	27448	150



Blixer® 4 - 2V

Motor	Asynchron
Leistung	1000 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 U/min und 3000 U/min
Zeitschaltuhr	-
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Schüssel	4,5 Liter Edelstahl
Dichter Deckel	✓
Blixer®-Paddel	✓
Messer	Gekerbte Edelstahlklingen Im Lieferumfang enthalten Klingenreinigungswerkzeug Im Lieferumfang enthalten
Anzahl der Portionen zu 200 g	2 bis 15

Blixer® 4 V.V.

Motor	Asynchron
Leistung	1100 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	300 bis 3500 U/min
Zeitschaltuhr	-
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Schüssel	4,5 Liter Edelstahl
Dichter Deckel	✓
Blixer®-Paddel	✓
Messer	Gekerbte Edelstahlklingen Im Lieferumfang enthalten Klingenreinigungswerkzeug Im Lieferumfang enthalten
Anzahl der Portionen zu 200 g	2 bis 15

Blixer® 5 - 2V

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

Wählen Sie Ihr Modell aus:



Blixer® 4 - 2V	Art.-Nr.	€
Blixer® 4-2V 400V/50/3	33215M	2.375
Blixer® 4-2V 400V/50/3 + zusätzliche Schüssel komplett	2342M	3.220

Blixer® 4 V.V.	Art.-Nr.	€
Blixer® 4 V.V. 230V/50-60/1	33280M	2.860
Blixer® 4 V.V. 230V/50-60/1 + zusätzliche Schüssel komplett	2344M	3.705

Blixer® 5 - 2V	Art.-Nr.	€
Blixer® 5-2V 400V/50/3	33259M	3.415
Blixer® 5-2V 400V/50/3 + zusätzliche Schüssel komplett	2369M	4.505

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Optionen	Blixer® 4		Blixer® 5	
	Art.-Nr.	€	Art.-Nr.	€
Zusätzliche Schüssel komplett: Schüssel, gekerbtes Messer, Deckel und Blixer®-Paddel	27338	850	27322	1.095
Zusätzliches gekerbtes Messer	27449	150	27310	240
Gezahntes Messer	27450	150	27311	240
Klingenreinigungswerkzeug	-	-	49258	40



Blixer® 5 V.V.

Blixer® 7

Blixer® 7 V.V.

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

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

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

Wählen Sie Ihr Modell aus:



Blixer® 5 V.V.	Art.-Nr.	€
Blixer® 5 V.V. 230V/50-60/1	33266M	3.950
Blixer® 5 V.V. 230V/50-60/1 + zusätzliche Schüssel komplett	2374M	5.040

Blixer® 7	Art.-Nr.	€
Blixer® 7 400V/50/3	33269M	4.095
Blixer® 7 400V/50/3 + zusätzliche Schüssel komplett	2375M	5.575

Blixer® 7 V.V.	Art.-Nr.	€
Blixer® 7 V.V. 230V/50-60/1	33295M	4.615
Blixer® 7 V.V. 230V/50-60/1 + zusätzliche Schüssel komplett	2376M	6.100

Erfordert die Verwendung eines Fehlerstromschutzschalters vom Typ A.

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Optionen	Blixer® 5		Blixer® 7	
	Art.-Nr.	€	Art.-Nr.	€
Zusätzliche Schüssel komplett: Schüssel, gekerbtes Messer, Deckel und Blixer®-Paddel	27322	1.095	27323	1.485
Zusätzliches gekerbtes Messer	27310	240	27316	270
Gezahntes Messer	27311	240	27317	270
Klingenreinigungswerkzeug	49258	40	49258	40
Zusätzliche untere gekerbte Klinge	-	-	49166	100
Zusätzliche obere gekerbte Klinge	-	-	49167	100
Zusätzliche untere gezahnte Klinge	-	-	49168	100
Zusätzliche obere gezahnte Klinge	-	-	49169	100
Zusätzliches Messer aus Verbundwerkstoff mit gekerbten Edelstahlklingen	-	-	27313	435
Messer aus Verbundwerkstoff mit gezahnten Edelstahlklingen zum Zerkleinern	-	-	27314	435



Blixer® 8

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

Wählen Sie Ihr Modell aus:

Blixer® 8	Art.-Nr.	€
Blixer® 8 400V/50/3	21311	5.275
Blixer® 8 400V/50/3 + zusätzliche Schüssel komplett	2349	7.115



Blixer® 10

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

Blixer® 10	Art.-Nr.	€
Blixer® 10 400V/50/3	21411	6.465
Blixer® 10 400V/50/3 + zusätzliche Schüssel komplett	2351	8.725

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Optionen	Blixer® 8		Blixer® 10	
	Art.-Nr.	€	Art.-Nr.	€
Zusätzliche Schüssel komplett: Schüssel, gekerbtes Messer, Deckel und Blixer®-Paddel	27387	1.845	27388	2.265
Zusätzliches gekerbtes Messer aus Edelstahl	27377	625	27378	730
Gekerbte Klinge	59282	110	59282	110

Blixer®

STANDGERÄTE

INNOVATION

Blixer®-PADDEL

Für besseres Vermischen und dadurch noch optimalere Verarbeitung



Easy Guide

BEDIENFELD

Zeitschalter von 0 bis 15 Minuten, **versenkte Edelstahl Tasten** 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

ROLLEN INBEGRIFFEN

3 einziehbare Rollen ermöglichen einen leichten Transport für die Reinigung

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

INNOVATION

EDELSTAHLSCHÜSSEL

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

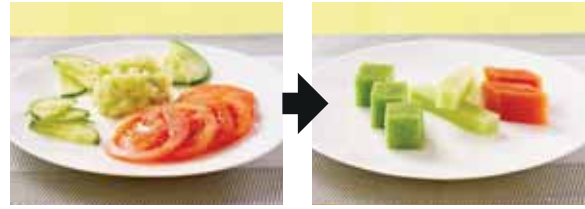


GESUNDHEITSWESEN - ERNÄHRUNG MIT PASSIERTER KOST

Vorspeisen



ROTKOHL- UND SELLERIE-ROHKOST

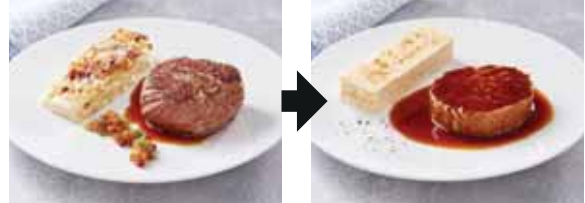


GURKEN- UND TOMATENTELLER

Hauptgerichte

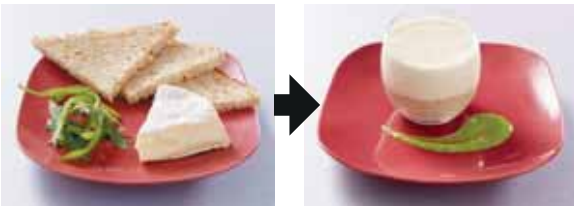


FISCHFILET MIT RADIESCHENNOCKEN



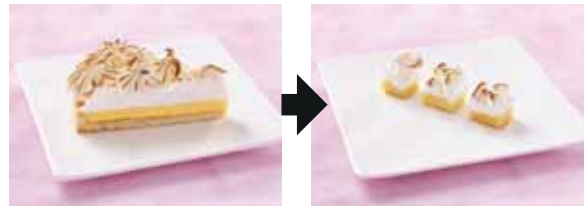
STEAK MIT KARTOFFELAUFLAUF

Käse



WEICHKÄSE MIT VOLLKORNBROT

Nachtsich

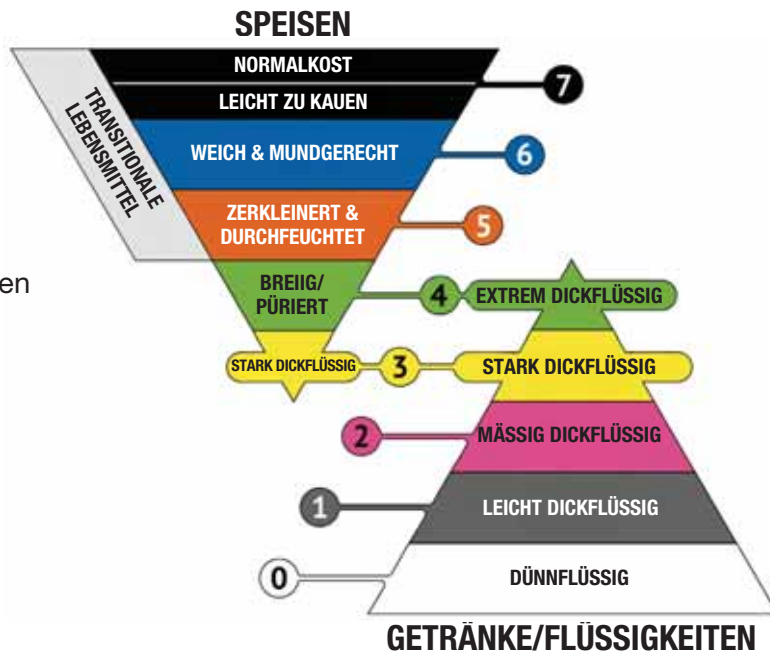


ZITRONENKUCHEN

ENTSPRECHEN DEN IDDSI-STANDARDS



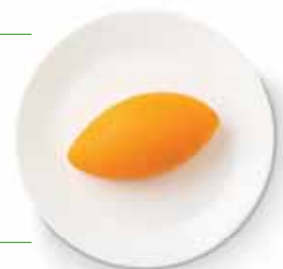
Die mit dem Blixer® verarbeitenden Zutaten entsprechen der IDDSI-Klassifikation.



**PRODUKTIVITÄTS-
STEIGERUNG**

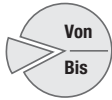
Blixer® 45
20 kg = 2 min

Passierte, rohe Karotten

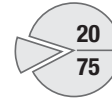
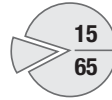
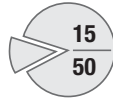


Blixer® - STANDGERÄTE

Anzahl der Portionen zu 200 g



Verarbeitungsmenge pro Arbeitsgang



2 DREHZAHLEN 1500 und 3000 U/min

Blixer® 15



15 L

• Dreiphasig

Blixer® 20



20 L

• Dreiphasig

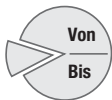
Blixer® 23



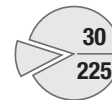
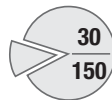
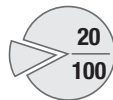
23 L

• Dreiphasig

Anzahl der Portionen zu 200 g



Verarbeitungsmenge pro Arbeitsgang



2 DREHZAHLEN 1500 und 3000 U/min

Blixer® 30



28 L

• Dreiphasig

Blixer® 45



45 L

• Dreiphasig

Blixer® 60



60 L

• Dreiphasig

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

Tischgeräte siehe Seite 106



Blixer® 15

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



Blixer® 20

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

Wählen Sie Ihr Modell aus:



Blixer® 15	Art.-Nr.	€
Blixer® 15 400V/50/3	51511	8.060
Blixer® 15 400V/50/3 + zusätzliche Schüssel komplett	2353	10.880

Blixer® 20	Art.-Nr.	€
Blixer® 20 400V/50/3	51611	9.625
Blixer® 20 400V/50/3 + zusätzliche Schüssel komplett	2355	12.990

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Optionen	Blixer® 15		Blixer® 20	
	Art.-Nr.	€	Art.-Nr.	€
Zusätzliche Schüssel komplett: Schüssel, gekerbtes Messer, Deckel und Blixer®-Paddel	57065	2.825	57066	3.370
Zusätzliches gekerbtes Messer aus Edelstahl	57102	790	57102	790
Gekerbte Klinge	59359	130	59359	130



Blixer® 23

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

Wählen Sie Ihr Modell aus:

Blixer® 23	Art.-Nr.	€
Blixer® 23 400V/50/3	51341	15.235

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Optionen	Blixer® 23		Blixer® 30	
	Art.-Nr.	€	Art.-Nr.	€
Zusätzliches gekerbtes Messer aus Edelstahl	57071	945	57076	975
Gekerbte Klinge	118292S	195	118241S	205



Blixer® 30

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

Blixer® 30	Art.-Nr.	€
Blixer® 30 400V/50/3	52341	18.450



NORMALKOST



PASSIERTE KOST



FINGERFOOD

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 Klinsen Im Lieferumfang enthalten	Ganz aus Edelstahl, herausnehmbare und justierbare gekerbte Klinsen 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® 60	Art.-Nr.	€
Blixer® 45 400V/50/3	53341	24.155	Blixer® 60 400V/50/3	54341	37.245

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

	Blixer® 45		Blixer® 60	
Optionen	Art.-Nr.	€	Art.-Nr.	€
Zusätzliches gekerbtes Messer aus Edelstahl	57083	990	57093	1.560
Gekerbte Klinge	118243S	205	118245S	280

KITCHEN BLENDER



IN SEKUNDENSCHNELLE PERFEKT PÜRIERT

Die leistungsstarken und langlebigen Kitchen Blender BL 3 und BL 5 beruhen auf der X-Flow Technology für feinste und schnellste Ergebnisse bei kleinen und großen Mengen. Zum Zubereiten von flüssigen Gerichten aller Art, ob herzhaft oder süß: Suppen, Saucen, Coulis und Pürees sowie Teige für Crêpes und Cakes.



KITCHEN BLENDER

**LEISTUNGSSTARK
& LANGLEBIG**

ABNEHMBARE KAPPE

Hinzufügen von Flüssigkeiten und anderen Zutaten während des Mixens



Der leiseste
Blender auf dem Markt

EXKLUSIV

WASSERDICHTER DECKEL

Mit Antispritzfunktion



MOTORBLOCK

- Leistungsstarker 1200-Watt-Motor
- Spezielles Design für geringe Befüllhöhe

Easy Guide



Messer ganz aus Edelstahl. Leichtes Abnehmen mit dem mitgelieferten Werkzeug, Reinigung per Hand

EXKLUSIV

Feste Verriegelung des Behälters auf dem Motorblock für weniger Vibration

NEU



GRIFFE

- **Soft Touch**
 - **Zusatzgriff**
- Leichtes Handhaben auch bei vollem Behälter

EDELSTAHLBEHÄLTER

Großes Fassungsvermögen: 5 Liter
Verarbeitung großer Mengen in einem einzigen Durchgang

ZEITSCHALTUHR

Leichteres Arbeiten, höhere Präzision und gleichmäßigere Ergebnisse bei allen Rezepten



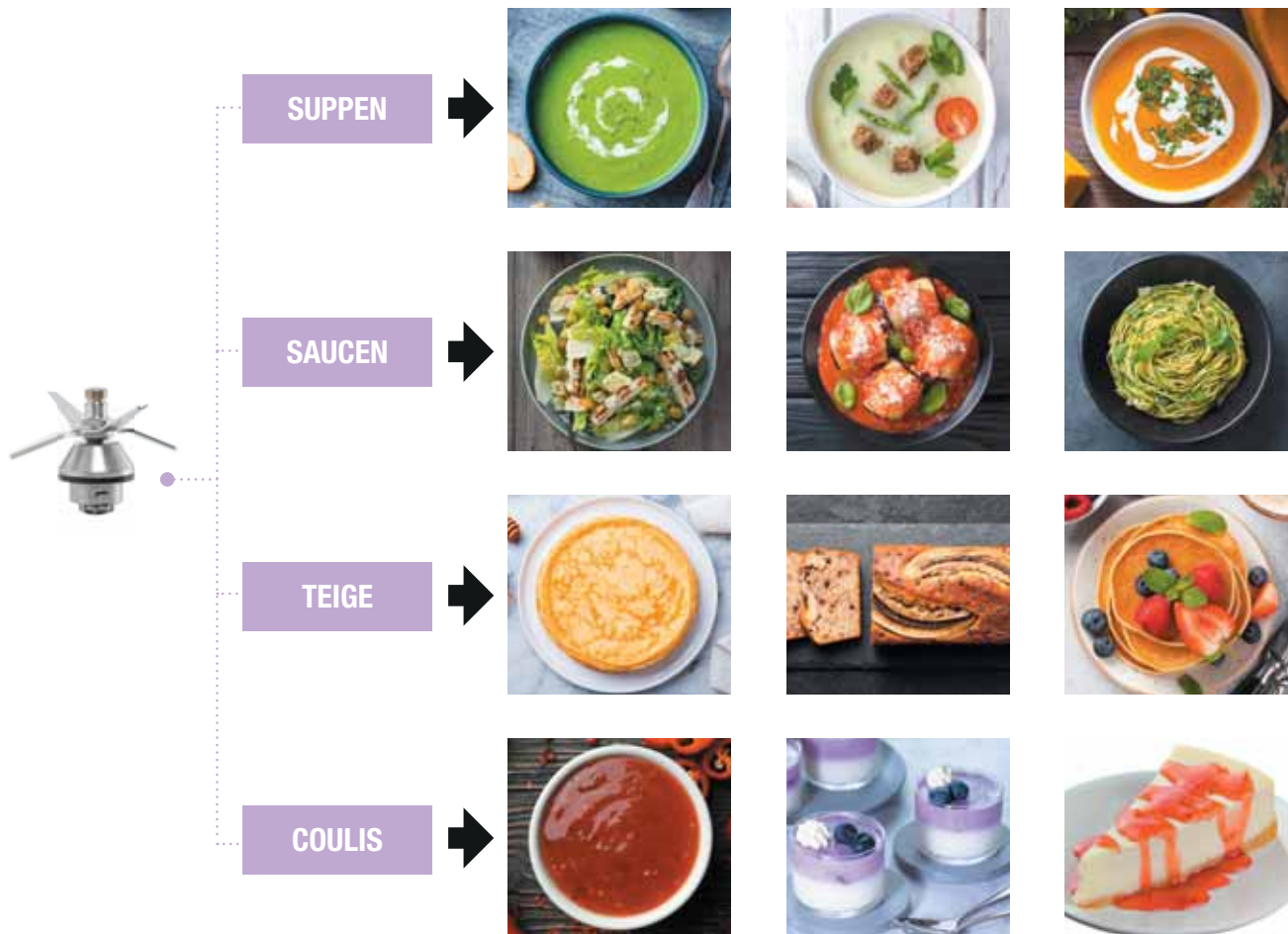
**PRODUKTIVITÄTS-
STEIGERUNG**

Bis zu 3,5 L in 35 Sek.*

Suppen



*Die Angaben können je nach Schnitt und Zutaten variieren



X-Flow[®] Technology

Optimale Vermischung!

- 1 MESSER**
4 große asymmetrische Klingen
 → hohes Mischvolumen
- 2 SCHÜSSELPROFIL**
extra konzipiert
 → für besseres Vermengen der Zutaten
- 3 DECKEL**
Führung an der Seite
 → Zurückleiten des Mixguts zum Messer





NEU



BL 3

Leistung	1100 W
Netzspannung	Einphasig
Drehzahl	500 bis 12 600 U/min
Momentbetrieb	✓
R-Crush-Funktion	✓
Zeitschaltuhr	✓
Schüssel	3 Liter Edelstahl
Messer	Messer mit 4 Edelstahlklingen - Im Lieferumfang enthalten
X-Flow Technology	✓

Wählen Sie Ihr Modell aus:

BL 3	Art.-Nr.	€
BL 3 220-240V/50-60/1	47010A	1.825



Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Optionen	Art.-Nr.	€
3-Liter-Behälter komplett	28230	640

NEU



BL 5

Leistung	1200 W
Netzspannung	Einphasig
Drehzahl	500 bis 12 600 U/min
Momentbetrieb	✓
R-Crush-Funktion	✓
Zeitschaltuhr	✓
Schüssel	5 Liter Edelstahl
Messer	Messer mit 4 Edelstahlklingen - Im Lieferumfang enthalten
X-Flow Technology	✓

Wählen Sie Ihr Modell aus:

BL 5	Art.-Nr.	€
BL 5 220-240V/50-60/1	47000A	2.215



Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Optionen	Art.-Nr.	€
3-Liter-Behälter komplett	28230	640
5-Liter-Behälter komplett	28250	765



STABMIXER



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.



STABMIXER

ERGONOMIE

Benutzerfreundlicher Handgriff für hohen Bedienkomfort

LEISTUNG

Hochleistungsmotor und stärkere Leistung für optimierte Verarbeitungsdauer

Easy Guide

LANGLEBIGKEIT

Robustes Design durch Motorblock aus Edelstahl

INNOVATION



MISCHKOPF
AUS
EDELSTAHL

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.





SUPPEN



SAUCEN



COULIS



EMULSIONEN



Aeromix-Werkzeug lieferbar für Minigeräte und Micromix



PRODUKTIVITÄTS-
STEIGERUNG

MP 450 Ultra

100 L = 5 min

Suppen

MP 800 Turbo

400 L = 6 min

Suppen

ENTDECKEN SIE UNSERE TOPFAUFSÄTZE FÜR ERMÜDUNGSFREIES ARBEITEN Seite 136



STABMIXER

MINIGERÄTE

Mini MP
Siehe Seite 132



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

KOMPAKTGERÄTE

CMP
Siehe Seite 134



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

15 Liter 30 Liter 45 Liter 73 Liter

GROSSGERÄTE

MP
Siehe Seite 137



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

50 Liter 100 Liter 200 Liter 300 Liter 400 Liter



Gewerbliche Gastronomie

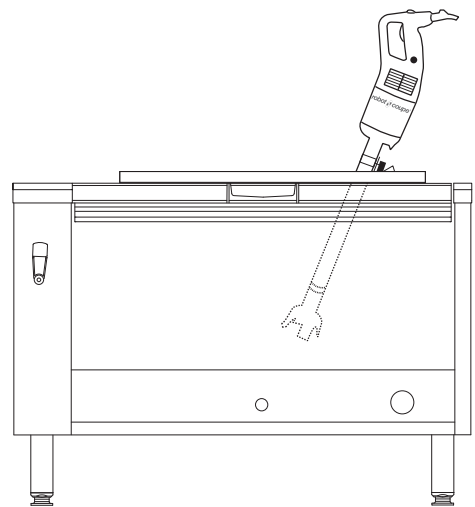
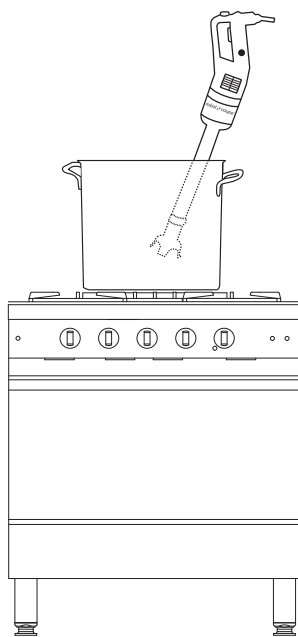
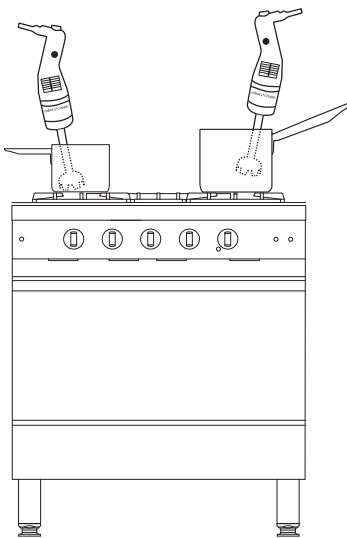
Öffentliche Einrichtungen, Caterer, intensiver Gebrauch

Emul-sionen

Kleine Mengen

Normaler Gebrauch

Große Behälter



FÜR KIPPBRATPFANNEN

CMP - MP Ultra
Siehe Seite 141

NEU



350 W **CMP 300 V.V.**
440 W **MP 350 Ultra TP**
1000 W **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 143



270 W **Mini MP 190 Combi**
290 W **Mini MP 240 Combi**
310 W **CMP 250 Combi**
350 W **CMP 300 Combi**
440 W **MP 350 Combi Ultra**
500 W **MP 450 Combi Ultra**
500 W **MP 450 FW Ultra**
500 W **MP 450 XL FW Ultra**

15 Liter 30 Liter 50 Liter 100 Liter 100 Liter 100 Liter

Gewerbliche Gastronomie

Normaler Gebrauch

Öffentliche Einrichtungen, Caterer

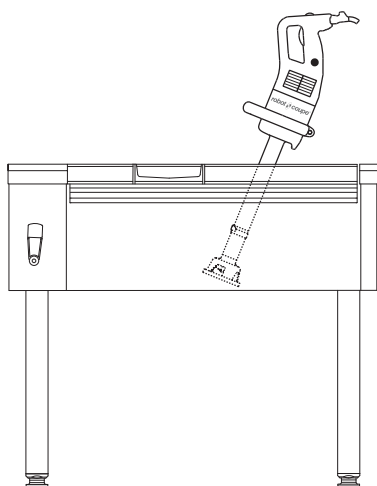
intensiver Gebrauch

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!

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.



HYGIENISCH

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



INNOVATION

AEROMIX

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



MESSER

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



EINE PERFEKTE EMULSION IN NUR WENIGEN SEKUNDEN!





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	€/ Stück	Stückzahl pro Einheit	€/ Stück
Sechserpack MicroMix 230/50/1	34950	1	275	6	1.650



MINIGERÄTE

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

DESIGN DES HANDGRIFFS
Für einfache Handhabung und ermüdungsfreies Arbeiten



Messer und Stab aus Edelstahl
abnehmbar für eine einwandfreie Hygiene



Messerdesign für optimales Pürierergebnis



STUFENLOSER DREHZAHLREGLER
Für ein leichtes und gut sichtbares Einstellen

MOTORBLOCK AUS EDELSTAHL
Für eine lange Lebensdauer des Geräts



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



MISCHKOPF
AUS
EDELSTAHL

MESSER



AEROMIX Für Emulsionen





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	330

Mini MP 190 V.V.	Art.-Nr.	€
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750	425

Mini MP 240 V.V.	Art.-Nr.	€
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760	500



Verwendung als Rührbesen

Mini MP 190 Combi

Siehe Seite 144



Verwendung als Rührbesen

Mini MP 240 Combi

Siehe Seite 144



Minipot® und Mixipot®

Induktionstaugliche Edelstahlbehälter, ideal für alle Ihre Zubereitungen

Modelle	Art.-Nr.	€
Minipot 3 Liter	103980	95
Mixipot 4 Liter	103925	100

KOMPAKTGERÄTE

Kompakt, handlich, leistungsstark
Speziell für die Gastronomie



EFFIZIENZ

Optimales Mixen für ein perfektes Ergebnis
in kürzester Zeit



LANGLEBIGKEIT

Robustes Design durch **Motorblock aus Edelstahl**

DAUERHAFTIGKEIT

Mit dreistufigem Dichtungssystem



INNOVATION



HYGIENE

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



LEISTUNG

Stärkerer Motor
+15 % für ein noch leistungsstärkeres Gerät

KOMFORT

Stufenlose Drehzahlregelung für die Zubereitung feinsten Speisen aller Art

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

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.





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	555

CMP 300 V.V.	Ref.	€
CMP 300 V.V. 230V/50/1	34230B	665

CMP 350 V.V.	Ref.	€
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250B	710

CMP 400 V.V.	Ref.	€
CMP 400 V.V. 230V/50/1	34260B	730



Verwendung als Rührbesen

CMP 250 Combi

Siehe Seite 145



Verwendung als Rührbesen

CMP 300 Combi

Siehe Seite 145



Minipot® und Mixipot®

Induktionstaugliche Edelstahlbehälter, ideal für alle Ihre Zubereitungen

Modelle	Art.-Nr.	€
Minipot 3 Liter	103980	95
Mixipot 4 Liter	103925	100

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-Varianten 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	100
3 verstellbare Topfaufsätze aus Edelstahl 2	Art.-Nr.	€
Für Töpfe von 330 bis 650mm Durchmesser	27363	290
Für Töpfe von 500 bis 1000 mm Durchmesser	27364	305
Für Töpfe von 850 bis 1300 mm Durchmesser	27365	320



GROSSGERÄTE MP ULTRA

Noch leistungsstärker und ergonomischer!

ERGONOMIE

Benutzerfreundlicher Handgriff für hohen Bedienkomfort

LEISTUNG

Hochleistungsmotor und stärkere Leistung für **optimierte Verarbeitungsdauer**

LANGLEBIGKEIT

Robustes Design durch **Motorblock aus Edelstahl**

Easy Guide



MISCHKOPF
AUS
EDELSTAHL

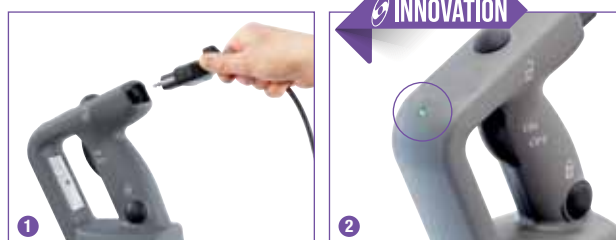
HYGIENE

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



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.



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.



MP 350 Ultra

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



MP 350 Ultra V.V.

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

Wählen Sie Ihr Modell aus:



MP 350 Ultra	Art.-Nr.	€
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L	730

MP 350 Ultra V.V.	Art.-Nr.	€
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L	800



Verwendung als Rührbesen

MP 350 Combi Ultra

Siehe Seite 146

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

MP 350 Ultra / MP 350 Ultra V.V.		
Option	Art.-Nr.	€
Abnehmbarer Griff „EasyGrip“	27359	90



MP 450 Ultra

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



MP 450 Ultra V.V.

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

Wählen Sie Ihr Modell aus:



MP 450 Ultra	Art.-Nr.	€
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L	835

MP 450 Ultra V.V.	Art.-Nr.	€
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L	900



Verwendung als Rührbesen

MP 450 Combi Ultra

Siehe Seite 146

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

MP 450 Ultra / MP 450 Ultra V.V.		
Option	Art.-Nr.	€
Abnehmbarer Griff „EasyGrip“	27359	90



MP 550 Ultra

MP 600 Ultra

MP 800 Turbo

Leistung	750 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	9000 U/min
Messer, Mischkopf, Stab	Länge 550 mm - Ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓
Mischkopf abnehmbar	✓
Stab abnehmbar	Nein
Zusätzlicher Griff	Abnehmbarer Griff "EasyGrip"
Electronic Booster System	Nein
EasyPlug	✓
Abmessungen	Länge 940 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	6,6 kg
Zubehör	Wandhalterung Im Lieferumfang enthalten

Leistung	850 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	9500 U/min
Messer, Mischkopf, Stab	Länge 600 mm - Ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓
Mischkopf abnehmbar	✓
Stab abnehmbar	Nein
Zusätzlicher Griff	Abnehmbarer Griff "EasyGrip"
Electronic Booster System	Nein
EasyPlug	✓
Abmessungen	Länge 980 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	7,4 kg
Zubehör	Wandhalterung Im Lieferumfang enthalten

Leistung	1000 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	9500 U/min
Messer, Mischkopf, Stab	Länge 740 mm - Ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓
Mischkopf abnehmbar	✓
Stab abnehmbar	✓
Zusätzlicher Griff	Integrierter Edelstahlgriff
Electronic Booster System	Elektronische Vorrichtung für höhere Motorleistung
EasyPlug	✓
Abmessungen	Länge 1130 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	9,2 kg
Zubehör	Wandhalterung Im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:



MP 550 Ultra	Art.-Nr.	€
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820LH	1.200

MP 600 Ultra	Art.-Nr.	€
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830LH	1.390

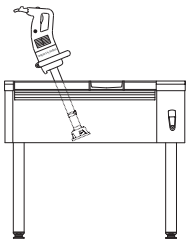
MP 800 Turbo	Art.-Nr.	€
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L	1.665

NEUE MODELLREIHE FÜR KIPPBRATPFANNEN

NEU

Die neue spezielle MP-Reihe für Kippbratpfannen eignet sich perfekt für alle Pfannen – egal ob klein, groß oder mit Kippfunktion.

Diese kürzeren und leichter zu handhabenden Robot-Coupe-Stabmixer sind #THEsolution für einen praktischen und komfortablen Gebrauch.



LEISTUNG

Hochleistungsmotor und stärkere Leistung für **optimierte Verarbeitungsdauer**

LANGLEBIGKEIT

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



DAUERHAFTIGKEIT

Mit sechsstufigem Dichtungssystem

HYGIENE

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



ERGONOMIE

Patentiertes EasyPlug-System für ein leichteres Auswechseln des Stromkabels im Rahmen des Kundendienstes

Spannungsanzeige: Rasches Erkennen eines defekten Stromkabels. Die Anzeige leuchtet, wenn das Stromkabel unbeschädigt und beiderseits (Wandsteckdose und EasyPlug) korrekt angeschlossen ist.



ERGONOMIE

Zusätzlicher Handgriff – Maximaler Komfort!

Benutzerfreundliche Handgriffe für optimalen Komfort. Leichteres Arbeiten durch gleichmäßigere Gewichtsverteilung!

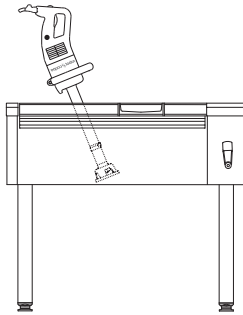


EINFACH ZU BEDIENEN

Verstärkter Mischkopf mit Edelstahlring, durch den sich das Gerät leicht in eine Kippbratpfanne einführen und sehr gut bedienen lässt.

STABMIXER

FÜR KIPPBRATPFANNEN



NEU



NEU



CMP 300 V.V.

Leistung	350 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	2300 bis 9600 U/min selbstregulierend
Messer, Mischkopf, Stab	Länge 300 mm - Ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓
Verstärkter Mischkopf	Nein
Mischkopf abnehmbar	✓
Stab abnehmbar	Nein
Zusätzlicher Griff	Nein

Electronic Booster System	Nein
EasyPlug	✓
Abmessungen	Länge 660 mm, Ø 94 mm
Bruttogewicht	3,9 kg

Zubehör
Wandhalterung
Im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr
Modell aus:



CMP 300 V.V.	Art.-Nr.	€
CMP 300 V.V. 230V/50/1	34230B	665

MP 350 Ultra TP

Leistung	440 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	9500 U/min
Messer, Mischkopf, Stab	Länge 350 mm - Ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓
Verstärkter Mischkopf	✓
Mischkopf abnehmbar	✓
Stab abnehmbar	Nein
Zusätzlicher Griff	Abnehmbarer Griff "EasyGrip"

Electronic Booster System	Nein
EasyPlug	✓
Abmessungen	Länge 763 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	8 kg

Zubehör
Wandhalterung
Im Lieferumfang enthalten

MP 350 Ultra TP	Art.-Nr.	€
MP 350 Ultra TP 230V/50/1	34590L	785

MP 800 Turbo TP

Leistung	1 000 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	9500 U/min
Messer, Mischkopf, Stab	Länge 350 mm - Ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓
Verstärkter Mischkopf	✓
Mischkopf abnehmbar	✓
Stab abnehmbar	✓
Zusätzlicher Griff	Integrierter Edelstahlgriff

Electronic Booster System	Elektronische Vorrichtung für höhere Motorleistung
EasyPlug	✓
Abmessungen	Länge 845 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	8,2 kg

Zubehör
Wandhalterung
Im Lieferumfang enthalten

MP 800 Turbo TP	Art.-Nr.	€
MP 800 Turbo TP 230V/50/1	34790L	1.470

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

Vinaigrette, Mayonnaise, Rouille, Cocktailsauce usw.

EMULGIEREN

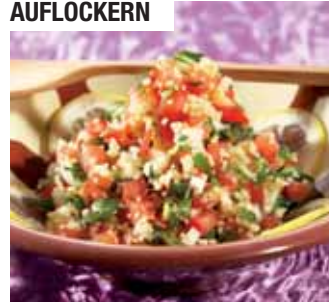


VERMISCHEN



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



Mini MP 190 Combi

Leistung	270 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	2000 bis 12.500 U/min beim Pürieren 350 bis 1560 U/min beim Rühren
Messer, Mischkopf, Stab	Länge 190 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
Bruttogewicht	2,7 kg
Zubehör	Wandhalterung - Im Lieferumfang enthalten Aeromix aus Edelstahl Im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:



Mini MP 190 Combi	Art.-Nr.	€
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770	595

Mini MP 240 Combi

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

Mini MP 240 Combi	Art.-Nr.	€
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780	675

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Option	Mini MP 190 Combi		Mini MP 240 Combi	
	Art.-Nr.	€	Art.-Nr.	€
Rührbesenaufsatz für Mini MP	27333	215	27333	215



Minipot® und Mixipot®

Induktionstaugliche Edelstahlbehälter, ideal für alle Ihre Zubereitungen

Modelle	Art.-Nr.	€
Minipot 3 Liter	103980	95
Mixipot 4 Liter	103925	100



CMP 250 Combi

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

Wählen Sie Ihr Modell aus:



CMP 250 Combi	Art.-Nr.	€
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300B	865

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Optionen	CMP 250 Combi		CMP 300 Combi	
	Art.-Nr.	€	Art.-Nr.	€
Rührbesenaufsatz CMP Combi	27248	310	27248	310
Mixstab	27249	225	27250	255



Minipot® und Mixipot®

Induktionstaugliche Edelstahlbehälter, ideal für alle Ihre Zubereitungen

Modelle	Art.-Nr.	€
Minipot 3 Liter	103980	95
Mixipot 4 Liter	103925	100



CMP 300 Combi

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

CMP 300 Combi	Art.-Nr.	€
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310B	970

STABMIXER



MP 350 Combi Ultra

Leistung	440 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	1500 bis 9000 U/min beim Pürieren 250 bis 1500 U/min beim Rühren selbstregulierend
Messer, Mischkopf, Stab	Länge 350 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
Bruttogewicht	7,9 kg
Zubehör	Wandhalterung - Im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:



MP 350 Combi Ultra	Art.-Nr.	€
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L	1.175

MP 450 Combi Ultra

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

MP 450 Combi Ultra	Art.-Nr.	€
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	34870L	1.255

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Optionen	MP 350 Combi Ultra		MP 450 Combi Ultra	
	Art.-Nr.	€	Art.-Nr.	€
Rührbesenaufsatz für MP Combi	27210	375	27210	375
Rührraufsatz	27355	665	27355	665
Mixstab	39354	285	39355	305
Abnehmbarer Griff „EasyGrip“	27359	90	27359	90



Wandhalterung

MP 450 FW Ultra

Leistung	500 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	250 bis 1500 U/min selbstregulierend
Rührbesen	Rührbesen abnehmbar, Länge 280 mm

Rührbesengehäuse aus Metall	✓
-----------------------------	---

EasyPlug	✓
----------	---

Abmessungen	Länge 800 mm, Ø 125 mm
-------------	------------------------

Bruttogewicht	8,6 kg
---------------	--------

Zubehör	Wandhalterung - Im Lieferumfang enthalten
---------	--

Wählen Sie Ihr Modell aus:



MP 450 FW Ultra	Art.-Nr.	€
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L	985

MP 450 XL FW Ultra

Leistung	500 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	150 bis 510 U/min selbstregulierend
Rührbesen	Rührraufsatz abnehmbar, Länge 690 mm

Rührbesengehäuse aus Metall	✓
-----------------------------	---

EasyPlug	✓
----------	---

Abmessungen	Länge 1210 mm, Ø 175 mm
-------------	-------------------------

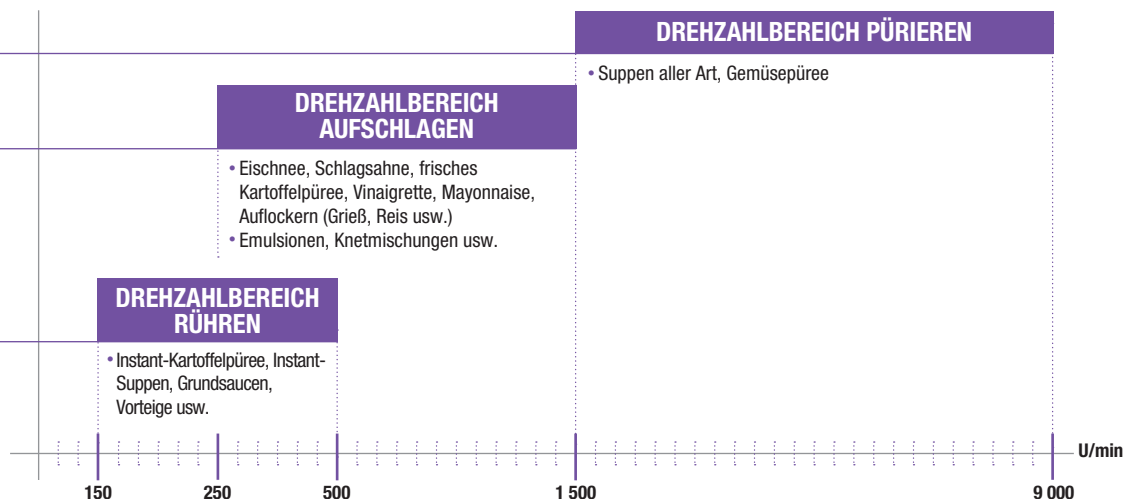
Bruttogewicht	8,6 kg
---------------	--------

Zubehör	Wandhalterung - Im Lieferumfang enthalten
---------	--

MP 450 XL FW Ultra	Art.-Nr.	€
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L	1.275



Wandhalterung



AUTOMATIK-ENTSAFTER



EIN ABSOLUT FRISCHER SAFT IM HANDUMDREHEN

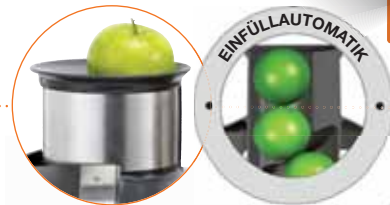
Die Entsafter von Robot-Coupe begleiten Nutzer ganz verschiedener Branchen: Bars, Restaurants, Hotels, Gemeinschaftsverpflegung und Supermärkte. Sie sind schnell, effizient, robust und rentabel. Die ideale Lösung für die Zubereitung absolut frischer Säfte aus Obst und Gemüse in großen Mengen.



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

MOTOR

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



Tresterauswurf in Behälter unter der Arbeitsfläche**

2 Verwendungsmöglichkeiten:



- 1 Auswurf in Tresterbehälter
Durchsichtiger Tresterbehälter

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



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 Frühstücksbuffet 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.

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!



Règlement (CE) n° 288/2009



PRODUKTIVITÄTS-STEIGERUNG

2 L = 1 min

Frischer Saft



KAPITALRENDITE



20 Gläser / Tag

Der J 100 amortisiert sich in 25 Tagen



ZERO WASTE

100 % nachhaltige Rentabilität

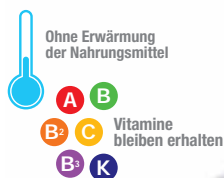


Fügen Sie Ihr Gemüse oder Fruchtfleisch zum Teig für Ihre Kuchen, Waffeln, Salate und sogar Omeletts hinzu.

Scannen Sie den QR-Code für Rezepte ohne Abfall!



ENTSAFTER



J 80

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

J 80 Buffet

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

Wählen Sie Ihr Modell aus:



J 80	Art.-Nr.	€
J 80 230V/50/1	56000B	1.795

J 80 Buffet	Art.-Nr.	€
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B	2.065

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Zubehör	Art.-Nr.	€
Sockel + XL-Tropfenfänger + lange Tülle	49230	290

J 80 alle Modelle



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	2.460



Wählen Sie Ihre Optionen aus:

	J 100	Art.-Nr.	€
Zubehör			
Sockel + XL-Tropfenfänger + lange Tülle		49230	290

ENTSAFTER & COULIS-PRESSE

- 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	55040D	900

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



Dickflüssiger Tomatensaft für Gazpacho und Saucen



Zitronensaft für Fischgerichte und Marinaden



PASSIERMASCHINEN

MAXIMALES ERGEBNIS, MINIMALE ANSTRENGUNG

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

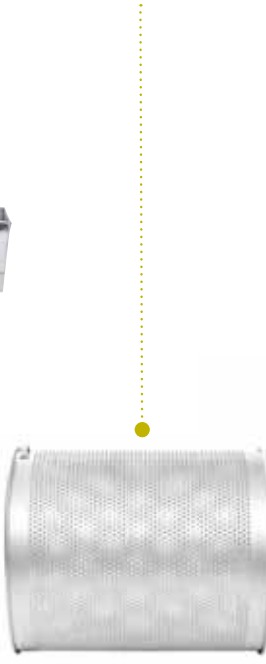
TRICHTER

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



PRODUKTIVITÄTS-
STEIGERUNG

C 120

120 kg = 60 min

Apfelpüree





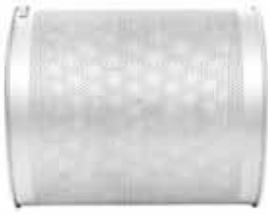
1 mm
(Im Lieferumfang
enthalten)



**TOMATEN, PAPRIKA,
APFELMUS O.Ä.**



**FISCH- UND
KRUSTENTIERSUPPEN O.Ä.**



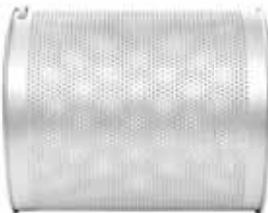
2 mm



OLIVEN



KIRSCHEN, PFLAUMEN O.Ä.



3 mm



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.



C 80

Motor	Asynchron
Leistung	650 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	1500 U/min
Ausbeute	60 kg/h
Ununterbrochenes Einfüllen	✓
Ununterbrochener Auswurf der Rückstände	✓
Motorblock	Edelstahl
Gehäuse	Edelstahl
Gestell	-
Trichter	Edelstahl
Tischmodell	✓
Standmodell	-
Sieb	Trommelsieb mit Lochgröße 1 mm - Im Lieferumfang enthalten



C 120

Motor	Asynchron
Leistung	900 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 U/min
Ausbeute	120 kg/h
Ununterbrochenes Einfüllen	✓
Ununterbrochener Auswurf der Rückstände	✓
Motorblock	Edelstahl
Gehäuse	Edelstahl
Gestell	Edelstahl
Trichter	Edelstahl
Tischmodell	-
Standmodell	✓
Sieb	Trommelsieb mit Lochgröße 1 mm - Im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:



C 80	Art.-Nr.	€
C 80 230V/50/1	55012	3.195

C 120	Art.-Nr.	€
C 120 230-400V/50/3	55000	5.820

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Optionen	C 80		C 120	
	Art.-Nr.	€	Art.-Nr.	€
Trommelsieb mit Lochgröße 0,5 mm	57009	355	57211	450
Trommelsieb mit Lochgröße 1,5 mm	-	-	57042	405
Trommelsieb mit Lochgröße 2 mm	-	-	57019	405
Trommelsieb mit Lochgröße 3 mm	57008	355	57156	405
Trommelsieb mit Lochgröße 5 mm	57023	440	57020	405
Zusätzliches Trommelsieb mit Lochgröße 1 mm	57007	280	57145	405
Zusätzlicher Gummiabstreifer (einzeln)	100338S	50	100702S	55



C 200 für hohe Leistung

Motor	Asynchron
Leistung	1800 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 U/min
Ausbeute	150 kg/hr
Ununterbrochenes Einfüllen	✓
Ununterbrochener Auswurf der Rückstände	✓
Motorblock	Edelstahl
Gehäuse	Edelstahl
Gestell	Edelstahl
Trichter	Edelstahl
Tischmodell	-
Standmodell	✓
Sieb	Trommelsiebe mit Lochgröße 1 mm und 3 mm - Im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:



C 200	Art.-Nr.	€
C 200 Für hohe Leistung 230-400V/50/3	55006	7.685

C 200		
Optionen	Art.-Nr.	€
Trommelsieb mit Lochgröße 0,5 mm	57211	450
Trommelsieb mit Lochgröße 1,5 mm	57042	405
Trommelsieb mit Lochgröße 2 mm	57019	405
Trommelsieb mit Lochgröße 3 mm	57156	405
Trommelsieb mit Lochgröße 5 mm	57020	405
Zusätzliches Trommelsieb mit Lochgröße 1 mm	57145	405
Zusätzlicher Gummiabstreifer (einzeln)	100702S	55



RÜHRMASCHINE



UNÜBERTROFFENE ERGEBNISSE. UNÜBERTROFFENE ERGONOMIE.

Robot-Coupe-Rührmaschinen sind das ideale Arbeitsgerät im Alltag für Köche und Konditoren.



RÜHRMASCHINE

NEU

Extrem leise und ausgesprochen einfach zu bedienen.

EFFIZIENZ

Die Aufsätze sind perfekt auf die Form des Behälters abgestimmt. **Der Behälter ist stark gewölbt** und erleichtert so das Kneten und die Zubereitung sehr kleiner Mengen.

PRODUKTIVITÄT

Großer Edelstahlbehälter.
Ergonomischer Griff.

EDELSTAHLZUBEHÖR



EDELSTAHL-BESEN
Zur Herstellung von besonders luftiger Schlagsahne. **1 Liter reine Sahne reicht für 3 Liter Schlagsahne.**



EDELSTAHL-RÜHRER
Da der Flachrührer die Zubereitung immer wieder in die Mitte des Behälters bringt, entsteht eine sehr gleichmäßige Mischung. **Bis zu 1,5 kg weiche Butter in kürzester Zeit.**



EDELSTAHL-KNETHAKEN
Optimales Kneten von Brotteig mit dem patentierten Knethaken. **Bis zu 4 kg Brotteig (63 % Hydratation)**

SICHERHEIT

Entspricht den Sicherheitsanforderungen der EN 454:

- > Schutzhaube zum Schutz vor einem Zugriff auf das Werkzeug
- > Verriegelungssystem
- > Betrieb nur bei eingesetzter Schüssel

ROBUST

Metallgehäuse für einwandfreie Stabilität und leichte Wartung.

ERGONOMIE

Kippbarer Kopf für ein vollständiges Lösen der Aufsätze und ein einfaches Einsetzen des Behälters. Von Robot-Coupe patentiertes Verschlusssystem für den Behälter.

Easy Guide

LEISTUNG

Der professionelle Motor hält auch intensiver Nutzung stand.

NEU



RM 8

Motor	Asynchron
Leistung	700 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	10 Drehzahlen von 60 bis 600 U/min
Schüssel	7,6 l Edelstahl mit Griff

Aufsätze Edelstahl-Besen, Rührer, Knethaken
Im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:



RM 8	Art.-Nr.	€
RM 8 230V/50/1	26230D	1.890

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

RM 8		
Optionen	Art.-Nr.	€
7,6 l Edelstahl Schüssel mit Griff	28419	275
Besen	28439	105
Rührer	28438	85
Spiralknethaken	28437	105
7,6 l Schüssel und 3 Zubehörteile	28440	555



**PRODUKTIVITÄTS-
STEIGERUNG**



Besen

**2 bis 16
Eiweiß**



Rührer

**Bis zu 1,5 kg
Weiche Butter**



Knethaken

**Bis zu 4 kg
Brotteig***



*63% Wasseranteil

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

Ausgabe 2026/2027 robot coupe® 163

BROTSCHEIDEMASCHINE

Mit der **kompaktesten Brotschneidemaschine auf dem Markt** lassen sich bis zu **360 Scheiben pro Minute** schneiden.
 Maximale Zeitersparnis durch gleichmäßiges Schmittergebnis bei **unterschiedlichen Brotsorten**.



VIELSEITIG

Einstellbarer Einfüllschacht (150 mm x 125 mm) für **alle Brotsorten**

ROBUST

Ganz aus **Edelstahl** für hohe Langlebigkeit

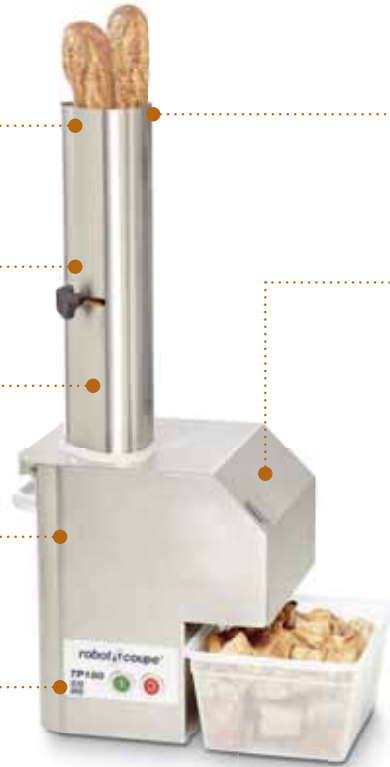
EINFACH

Klinge **einstellbar** für Scheibenstärke von **8 bis 80 mm**

SICHER

Infrarot-Sicherheitsperre und Deckelsicherung

Easy Guide



SCHNELL

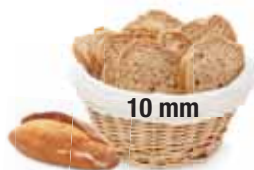
Bis zu 360 Scheiben pro Minute.
 2 Baguettes können gleichzeitig geschnitten werden.

BEQUEM

Hoher Auswurf für **direkte Verwendung auf der Arbeitsfläche**

HYGIENISCH

Ohne Werkzeug herausnehmbare Klinge und herausnehmbarer Krümelbehälter



**PRODUKTIVITÄTS-
STEIGERUNG**

**360 Scheiben
= 1 min**



KAPITALRENDITE

20% Einsparung
im Vergleich zu Brötchen



**Rollbarer Ständer aus
Edelstahl für besonders
bequeme Verwendung**

**Höhe der Platte
einstellbar** für
unterschiedlich große
Mengen

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	3.235

**Wählen Sie Ihre
Optionen aus:**

Option TP 180	Art.-Nr.	€
Fahrbarer Ständer aus Edelstahl für TP 180	27187	925

TECHNISCHE DATEN

KOMBIGERÄTE					Abmessungen (mm)						Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (w)	Einphasig	Dreiphasig	Gerät			Verpackung			Netto	Brutto
					B	T	H	B	T	H		
R 301 Ultra 230V/50/1	2546	650	•		355	305	570	610	410	570	14	17
R 401 230V/50/1	2425M	700	•		320	305	570	610	410	570	18	20
R 402 400V/50/3	2433M	750		•	320	305	590	610	410	570	22	24
R 402 V.V. 230V/50/1	2444M	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					Abmessungen (mm)						Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (w)	Einphasig	Dreiphasig	Gerät			Verpackung			Netto	Brutto
					B	T	H	B	T	H		
CL 40 230V/50/1	24570M	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	2319F	1 500		•	335	560	1160	1120	800	900	57	83
CL 60 mit 2 Einfüllaufsätzen 400V/50/3	2325F	1 500		•	460	770	1355	1120	800	900	69	95

TECHNISCHE DATEN

KUTTER					Abmessungen (mm)						Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (w)	Einphasig	Dreiphasig	Gerät			Verpackung			Netto	Brutto
					B	T	H	B	T	H		
R 2 230V/50/1	22100D	550	•		245	305	380	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	22437M	900		•	225	305	440	400	300	540	17	18
R 4 V.V. 230V/50-60/1	22411M	1 000	•		225	305	460	400	300	540	17	18
R 5 - 2V 400V/50/3	24614M	1 500		•	280	365	510	490	390	650	21	24
R 5 V.V. 230V/50/1	24620M	1 500	•		280	365	510	490	390	650	22	24
R 7 400V/50/3	24658M	1 500		•	280	365	540	490	390	650	23	25
R 7 V.V. 230/50-60/1	24709M	1 500		•	280	365	540	490	390	650	23	26
R 8 400V/50/3	21291	2 200		•	315	545	585	700	470	700	37	45
R 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®					Abmessungen (mm)						Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (w)	Einphasig	Dreiphasig	Gerät			Verpackung			Netto	Brutto
					B	T	H	B	T	H		
Robot Cook 230V/50-60/1	43006R	1 800	•		225	340	520	410	310	590	14	16

KITCHEN BLENDER					Abmessungen (mm)						Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (w)	Einphasig	Dreiphasig	Gerät			Verpackung			Netto	Brutto
					B	T	H	B	T	H		
BL 3 220-240V/50-60/1	47010A	1 100	•		215	470	450	535	295	550	14	16
BL 5 220-240V/50-60/1	47000A	1 200	•		215	470	500	535	295	550	14	17

Blixer®					Abmessungen (mm)						Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (w)	Einphasig	Dreiphasig	Gerät			Verpackung			Netto	Brutto
					B	T	H	B	T	H		
Blixer® 2 230V/50/1	33228D	600	•		245	305	400	390	295	560	10	12
Blixer® 3 230V/50/1	33197	750	•		245	305	460	390	295	560	12	14
Blixer® 4 - 1V 230V/50/1	33208M	900	•		240	330	480	400	300	540	14	15
Blixer® 4 - 2V 400V/50/3	33215M	1 000		•	240	305	445	400	300	540	14	15
Blixer® 4 V.V. 230V/50-60/1	33280M	1 100	•		240	330	480	400	300	540	16	17
Blixer® 5 - 2V 400V/50/3	33259M	1 500		•	280	365	540	490	390	650	21	24
Blixer® 5 V.V. 230V/50-60/1	33266M	1 500	•		280	365	540	490	390	650	22	24
Blixer® 7 400V/50/3	33269M	1 500		•	280	365	570	490	390	650	23	25
Blixer® 7 V.V. 230V/50-60/1	33295M	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

STABMIXER					Abmessungen (mm)					Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (w)	Einphasig	Dreiphasig	Gerät		Verpackung			Netto	Brutto
					Ø	H	B	T	H		
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

TECHNISCHE DATEN

ENTSAFTER					Abmessungen (mm)						Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (w)	Einphasig	Dreiphasig	Gerät			Verpackung			Netto	Brutto
					B	T	H	B	T	H		
J 80 230V/50/1	56000B	700	•		235	535	500	465	285	530	11	13
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B	700	•		260	565	595	790	292	535	11	13
J 100 230V/50/1	56100B	1 000	•		260	565	630	790	292	530	15	18
C 40 230V/50/1	55040D	500	•		245	305	470	295	390	560	10	11

PASSIERMASCHINEN					Abmessungen (mm)						Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (w)	Einphasig	Dreiphasig	Gerät			Verpackung			Netto	Brutto
					B	T	H	B	T	H		
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

RÜHRMASCHINE					Abmessungen (mm)						Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (w)	Einphasig	Dreiphasig	Gerät			Verpackung			Netto	Brutto
					B	T	H	B	T	H		
RM 8 230V/50/1	26230D	700	•		320	513	405	540	335	475	17	21

BROTSCHEIDEMASCHINE					Abmessungen (mm)						Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (w)	Einphasig	Dreiphasig	Gerät			Verpackung			Netto	Brutto
					B	T	H	B	T	H		
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 entworfenen 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 jedes Jahr 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 zurückgesandete 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 beträgt 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 Teilgarantie 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 Garantiesprüche ergebenden Dienstleistungen (Verwaltung und Logistik) sind ein zusätzlicher, aber untrennbar mit ihm verbundener Bestandteil des Kaufvertrags zwischen dem Händler und dem Endkunden.

In den geografischen Gebieten, in denen er seine Tätigkeit ausübt, verpflichtet sich der Händler, eine Kundendienstlösung bereitzustellen, die dem von Robot Coupe geforderten Qualitätsniveau entspricht. Sollte der Händler dieser Verpflichtung nicht nachkommen, kann Robot Coupe ihn auffordern, diese Bestimmungen einzuhalten.

Kann der Händler innerhalb von 30 Tagen nach dieser Aufforderung Robot Coupe nicht nachweisen, dass er in der Lage ist, dieser Verpflichtung nachzukommen, behält sich Robot Coupe das Recht vor, seine Lieferungen auszusetzen.

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

Deshalb übernimmt die Firma Robot-Coupe keinerlei direkte oder indirekte Kosten, die sich im Rahmen der Abwicklung der Garantiesprüche 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-COUPÉ 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 haft- 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).



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

