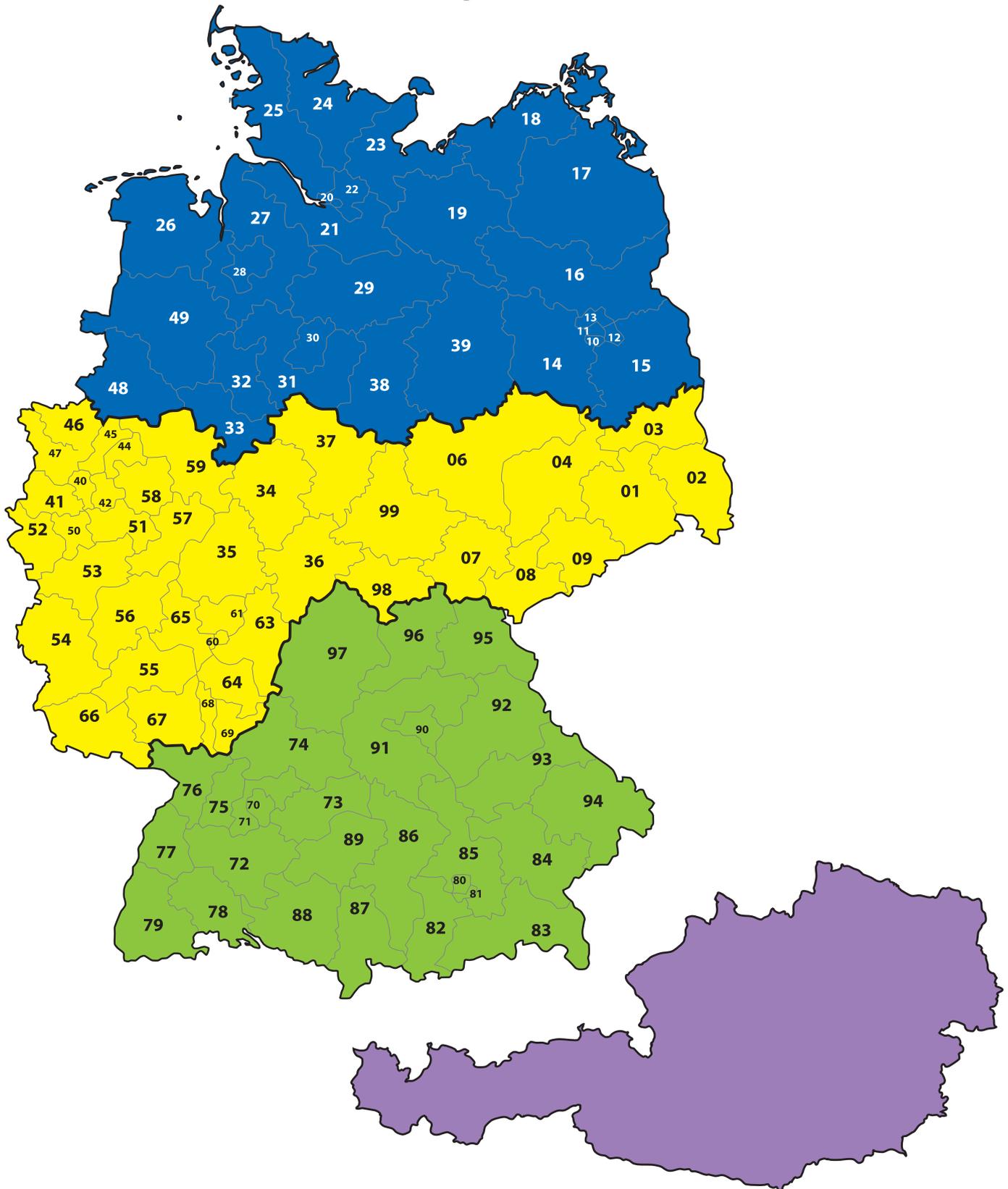


robot coupe®



Händlerpreisliste

2020



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 63 28
 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

NEU IM SORTIMENT

robot coupe[®]

SEITE **48**

GemüseschneiderN: EXACTITUBE-STOPFER

Mit dem neuen Exactitube-Stopfer lassen sich auch schmale Zutaten in gleichmäßige Scheiben schneiden.

NEU



SEITE **140**

AUTOMATIK-ENTSAFTER

Der neue Automatik-Entsafter J 80 Buffet ist besonders gut für die Selbstbedienung geeignet.

NEU



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: 1. Blixer = Kutter/Mixer
1986: 1. Gemüseschneider CL50



1990 / 2000



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

2000: Sortimentserweiterung Stabmixer
2008: 1. Automatikensafter



HEUTE

2012: 1. professionelle kochende
Küchenmaschine
2019: Zahlreiche patentierte Innovationen
im gesamten Produktsortiment

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. ”

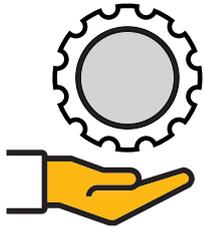
“ Wir **übertreffen alle geltenden**
Anforderungen, um **einwandfreie**
Leistung zu gewährleisten. ”



“ 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

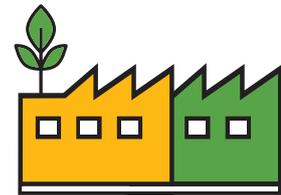
Auf Langlebigkeit hin konzipierte Produkte:

- 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

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

PRÄSENZ VOR ORT

Robot-Coupe steht Ihnen zur Seite:

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



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

VORFÜHRUNG IN IHRER KÜCHE

Fragen Sie nach einer Vorführung auf unserer Website!

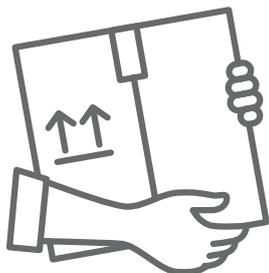
www.robot-coupe.com

EIN ZUVERLÄSSIGER PARTNER



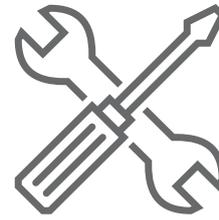
Kompetente Kundenberatung

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



Leistungsstarkes Logistikzentrum

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



Fundierte technische Beratung

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



Effizienter Kundenservice

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

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

robot coupe®

IHRE BEGLEITER

1 MINIKATALOG
Deutschland
Art.-Nr. 450 901

2 AUSWAHLHILFE
Scheiben
Art.-Nr. 430 401

3 REZEPTBUCH
Robot Cook
Art.-Nr. 450 987

4 REZEPTBUCH
Lösungen für eine gesunde
Ernährung
Art.-Nr. 451 538

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



Auch in 2020/21 AUF FACHMESSEN WELTWEIT VERTRETEN



FÜR AUSSTELLUNG UND VERKAUFSRAUM

NEU



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



POS-Info Scheiben R301
Art.-Nr. 450 367



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



Kombi-Präsentationsstander
Art.-Nr. 450 421 / Preis: 230€



Stabmixer-Präsentationsstander
Art.-Nr. 407 435 / Preis: 230€



POS-Werbung Micromix
Art.-Nr. 451 007 / Preis: 65€

Drei-Geräte-Präsentationsstander
Art.-Nr. 407 818 / Preis: 350€

robot coupe®

IHRE BEGLEITER

ALLE UNSERE VIDEOS AUF DEM
OFFIZIELLEN ROBOT-COUPÉ-KANAL



Video Robot-Coupe R 402



Video Robot Cook



Video Robot-Coupe CL 52



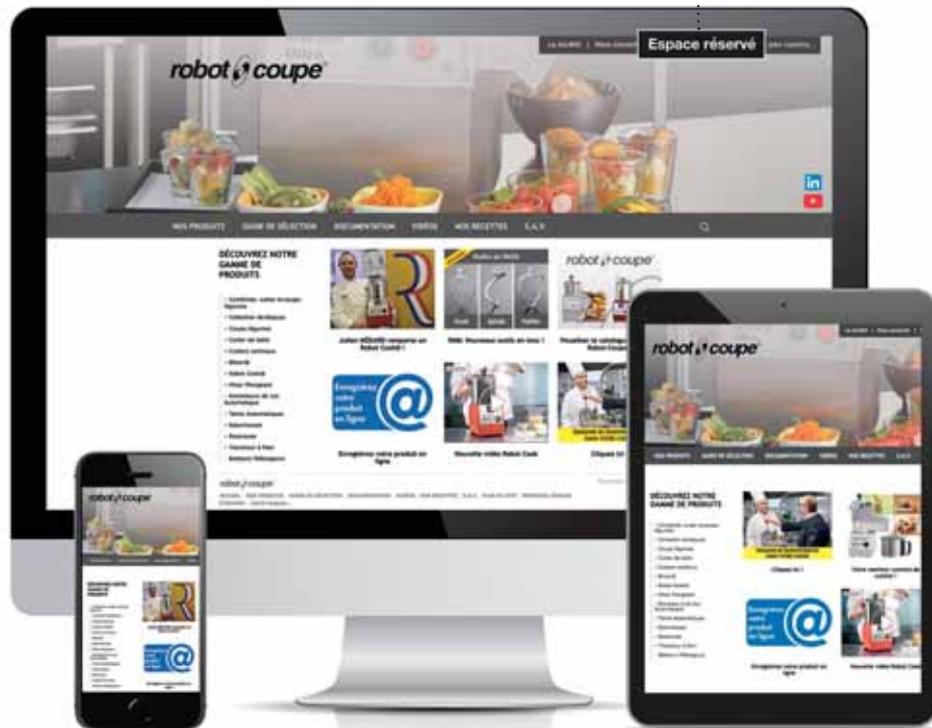
VIDEOS AUCH AUF

www.robot-coupe.com

AUCH AUF DEM OFFIZIELLEN
ROBOT-COUPÉ-ACCOUNT



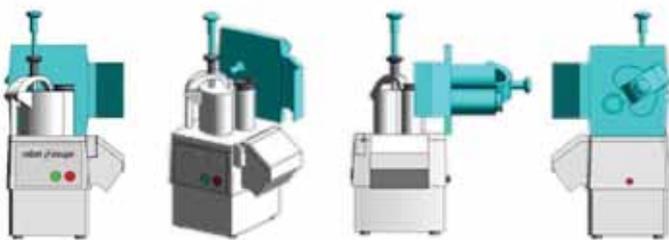
EINE UMFASSENDE WEBSITE



• HÄNDLER- BEREICH

Als Händler oder Robot-Coupe-Planungsbüro haben Sie in diesem Bereich Zugang auf alle für Produkte von Robot-Coupe relevanten Daten:

- Bedienungsanleitungen
- Technische Spezifikationen
- 2D- und 3D-Grafiken



BIM BIBLIOTHEK

Die für Installateure und Planungsbüros bestimmte BIM-Bibliothek entspricht internationalen Standards und ist in den Formaten „.rfa“ und „.ifc“ im Händlerbereich unserer Website verfügbar.

KUNDENDIENST

Fordern Sie gleich Ihre Zugangsdaten bei Ihrem Ansprechpartner an (siehe Seite 2)



robot coupe®

LÖSUNGEN FÜR ALLE BEREICHE

GEWERBLICHE GASTRONOMIE



Restaurants

Café-Restaurants
Traditionelle Gaststätten
Themenrestaurants
Restaurantketten
Bistros
Sternrestaurants



GEMEINSCHAFTSVERPFLEGE



BETRIEBSGASTRONOMIE

Betriebsrestaurants
Verwaltungskantinen
Bundeswehr
Haftanstalten
Zentralküchen



HANDWERKLICHE BETRIEBE UND SUPERMÄRKTE



BÄCKEREIEN KONDITOREIEN

Bäckereien
Konditoreien
Kaffeehäuser
Eisdielen
Chocolatiers
Süßwarenläden





SCHNELLRESTAURANTS

Fastfood
 Saftbars
 Take Away
 Imbissstuben
 Selbstbedienungs-Cafés
 Food-Courts



HOTELGASTRONOMIE

Hotels aller Kategorien
 Ferienanlagen
 Campingplätze
 Personalküchen



SCHULKANTINEN

Kindertagesstätten
 Ganztagschulen
 Mensen
 Zentralküchen



GESUNDHEITSWESEN

Seniorenheime
 Pflegeheime
 Einrichtungen für behinderte Menschen
 Zentralküchen



FLEISCHER UND SCHLACHTER

Fleischer und Metzger
 Fischgeschäfte
 Event-Cateringunternehmen



SUPERMÄRKTE

Fleischtheken
 Gemüsetheken
 Saftbars
 Feinkostgeschäfte
 Imbiss
 Food-Courts

MIT DEM KAUF EINES

robot coupe®



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



GEMÜSESCHIBEN
300kg in 1Std.





KREATIV SEIN

Seiner Fantasie freien Lauf lassen



GELD SPAREN

Der Kauf zahlt sich nach weniger als 6 Monaten aus!

Beispiele:



Beim Kauf einer CL50
Zeitersparnis = min. eine Stunde pro Tag



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



SEITE **48**
GEMÜSESCHNEIDER
CL 50 Ultra



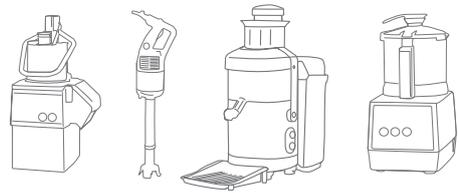
SEITE **100**
BLIXER®
Blixer 4 V.V.



SEITE **140**
ENTSAFTER
J 80 Buffet



INHALT



.....	KOMBIGRÄTE	SEITE 20
.....	SCHEIBENÜBERSICHT	SEITE 34
.....	GEMÜSESCHNEIDER	SEITE 46
.....	KUTTER	SEITE 74
.....	ROBOT COOK®	SEITE 94
.....	BLIXER®	SEITE 98
.....	STABMIXER	SEITE 114
.....	ENTSAFTER	SEITE 136
.....	PASSIERMASCHINEN	SEITE 143
.....	BROTSCHEIDEMASCHINE	SEITE 147
.....	TECHNISCHE DATEN (Maße, Gewicht...)	SEITE 148

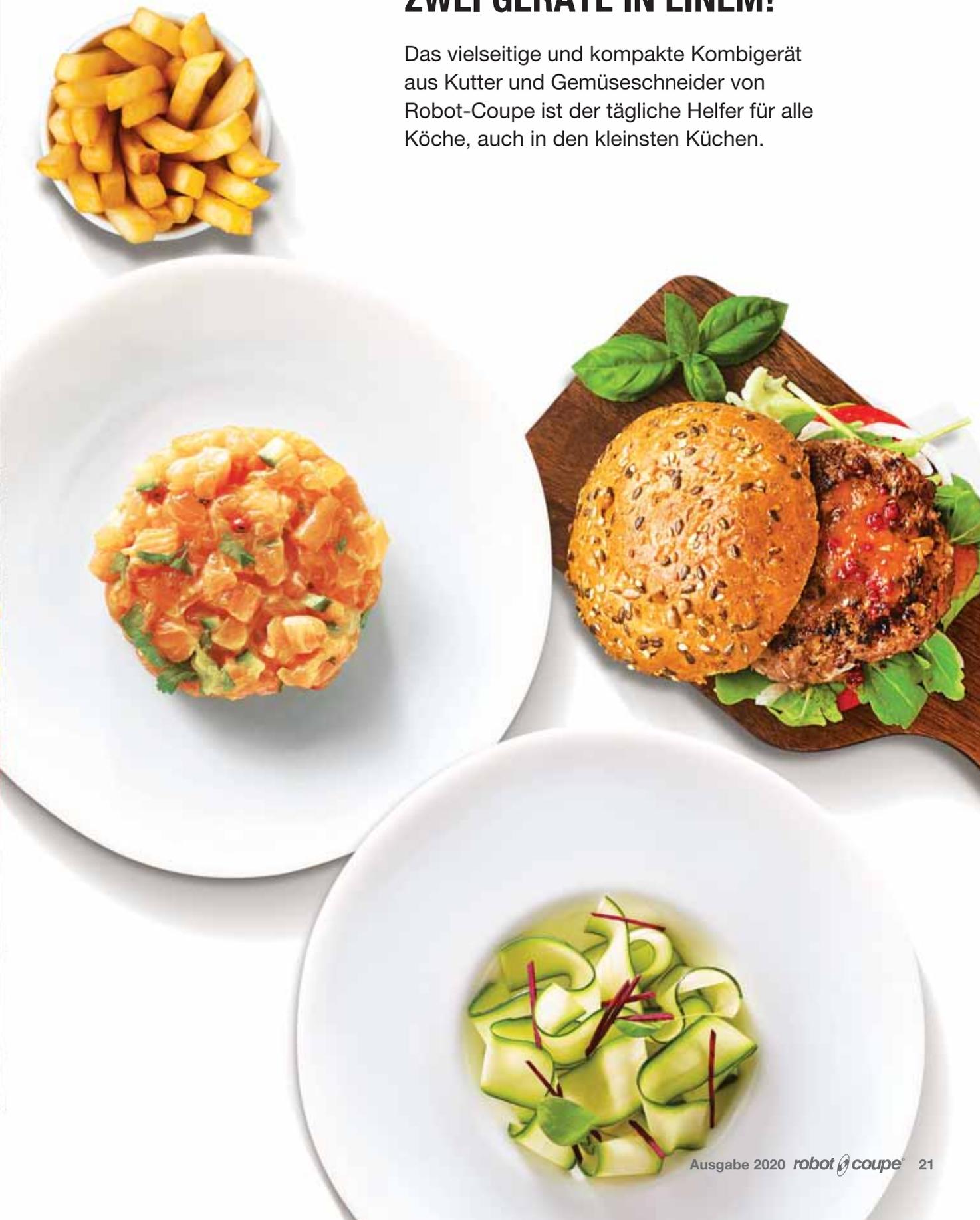
KOMBIGERÄTE

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

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

Ergonomischer Handgriff zu leichteren Handhabung



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

Automatischer Wiederanlauf:
Bedienkomfort und schnelle Verarbeitung



Seitlicher Auswurf:
platzsparend und benutzerfreundlich



INNOVATION

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



Auswahl von **28 Scheiben** verfügbar



Scannen Sie diesen QR Code, um das Produktvideo zu sehen

KUTTER-FUNKTION

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

GEMÜSESCHNEIDER-FUNKTION

 <p>SCHNEIDEN</p> 	 <p>JULIENNE</p> 
 <p>WELLENSCHNITT</p> 	 <p>+ WÜRFEL*</p> 
 <p>RASPELN</p> 	 <p>+ POMMES FRITES*</p> 

* Für R 402, R 402 V.V, R 502, R 502 V.V, R 652, R 652 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 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.



RASPELN / SCHNEIDEN / WELLENSCHNITT / JULIENNE

R 201 XL Ultra



LIEFERBAR
23
SCHEIBEN

LIEFERBAR
3
MESSER

2,9 L

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

R 201 XL



LIEFERBAR
23
SCHEIBEN

LIEFERBAR
3
MESSER

2,9 L

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

R 301 Ultra



LIEFERBAR
23
SCHEIBEN

LIEFERBAR
3
MESSER

3,7 L

- Einphasig
- 1 Drehzahl
- Entsafter-Kit*



RASPELN / SCHNEIDEN / WELLENSCHNITT / JULIENNE

+ WÜRFEL + POMMES FRITES

R 402 V.V.



- Einphasig
- Stufenlose Drehzahlregelung
- Entsafter-Kit*

R 402



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

R 401



- Einphasig
- 1 Drehzahl
- Entsafter-Kit*

R 502 V.V.



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

R 502



- Dreiphasig
- 2 Drehzahlen
- Pürieraufsatz*

R 652 V.V.



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

R 652



- Dreiphasig
- 2 Drehzahlen
- Pürier-Set*

*Zusätzlich lieferbar

R-Mix®: Mischfunktion durch Rückwärtslauf

Modelle	Maximale Menge als Kutter	Durchsatz als Gemüseschneider	Anzahl der Gedecke
R 201 XL / R 201 XL Ultra	1,0 kg	25 kg/h	bis 20
R 301 Ultra	1,5 kg	50 kg/h	10 bis 80
R 401 / R 402 / R 402 V.V.	2,5 kg	50 kg/h	20 bis 100
R 502 / R 502 V.V.	3,2 kg	150 kg/h	30 bis 300
R 652 / R 652 V.V.	3,8 kg	250 kg/h	50 bis 400



Fläche 87 cm²



Fläche 87 cm²



R 201 XL

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

R 201 XL Ultra

Asynchronmotor	✓
Leistung	550 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	1500 U/min
Momentbetrieb	✓
Kutter	2,9-Liter-Schüssel aus Edelstahl
Messer	Glatte Klingen aus Edelstahl Im Lieferumfang enthalten
Gemüseschneider	Halbkreisförmige Einfüllöffnung Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm
Auswurf	In die Schüssel
Scheiben	Schneidescheibe 2 mm - Reibescheibe 2mm Im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 201 XL	Art.-Nr.	€
R 201 XL 230V/50/1	22570	940
2 Scheiben		

R 201 XL Ultra	Art.-Nr.	€
R 201 XL Ultra 230V/50/1	22590	1.240
2 Scheiben		

Vollständiges Scheibenangebot S. 36



Wählen Sie Ihre Optionen aus:



R 201 XL / R 201 XL Ultra		
Optionen	Art.-Nr.	€
Gezahntes Messer Zum Zerkleinern für Backwaren	27138	129
Gekerbtes Messer Zum Hacken von Kräutern und Gewürzen	27061	129
Zusätzliches glattes Messer	27055	110
Entsafter-Kit	27393	343
Zitruspresse	27392	210



Fläche 104 cm²

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 43 ”



R 301 Ultra

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



Wählen Sie Ihr Modell aus:



Scannen Sie diesen QR Code, um das Produktvideo zu sehen

R 301 Ultra - 4 Scheiben	Art.-Nr.	€
R 301 Ultra 230V/50/1	2547	1.795
4-Scheiben-Set	1907	248
R 301 Ultra ohne Scheibe	Art.-Nr.	€
R 301 Ultra 230V/50/1	2547	1.795

Vollständiges Scheibenangebot S. 36



R 301 Ultra		
Optionen	Art.-Nr.	€
Gezahntes Messer Zum Zerkleinern für Backwaren	27288	129
Gekerbtes Messer Zum Hacken von Kräutern und Gewürzen	27287	129
Zusätzliches glattes Messer	27286	110
Kutteraufsatz (Schüssel, Deckel, Messer)	27278	552
Entsafter-Kit	27396	343
Zitruspresse	27395	210



ENTSAFTER-KIT

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



Scannen Sie diesen QR-Code,
um das Produktvideo
zu sehen



HIMBEER-COULIS FÜR
SORBETS



COULIS FÜR VERRINEN



KOKOSMILCH



ZITRONENSAFT



ZITRONENKUCHEN



ORANGENSAFT



	Art.-Nr.	€
Entsafter-Kit für R201 XL / R201 XL Ultra	27393	343
Entsafter-Kit für R301 Ultra / R401 / R402 / R402 V.V	27396	343
Zitruspresse für R201 XL / R201 XL Ultra	27392	210
Zitruspresse für R301 Ultra / R401 / R402 / R402 V.V.	27395	210



Fläche 104 cm²

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 43 ”

R 401

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



Fläche 104 cm²

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 43 ”

R 402

Asynchronmotor	✓
Leistung	750 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	750-1500 U/min
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Kutter	4,5-Liter-Schüssel aus Edelstahl
Messer	Glatte Klingen aus Edelstahl Im Lieferumfang enthalten
Gemüseschneider	Halbkreisförmige Einfüllöffnung 1,6 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm Schüssel aus Edelstahl
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:



Scannen Sie diesen QR Code, um das Produktvideo zu sehen

R 401 - 4 Scheiben	Art.-Nr.	€
R 401 230V/50/1	2425	2.085
4-Scheiben-Set	1907	248
R 401 ohne Scheibe	Art.-Nr.	€
R 401 230V/50/1	2425	2.085

Vollständiges Scheibenangebot S. 36



R 402 - 4 Scheiben	Art.-Nr.	€
R 402 400V/50/3	2433	2.385
4-Scheiben-Set	1907	248
R 402 - 6 Scheiben	Art.-Nr.	€
R 402 400V/50/3	2433	2.385
6-Scheiben-Set	1944	453
R 402 ohne Scheibe	Art.-Nr.	€
R 402 400V/50/3	2433	2.385

Wählen Sie Ihre Optionen aus:



R 401 / R 402		
Optionen	Art.-Nr.	€
Gezahntes Messer Zum Zerkleinern für Backwaren	27346	136
Gekerbtes Messer Zum Hacken von Kräutern und Gewürzen	27345	136
Zusätzliches glattes Messer	27344	117
Kutteraufsatz (Schüssel, Deckel, Messer)	27342	609
Entsafter-Kit	27396	343
Zitruspresse	27395	210



R 402 V.V.

Asynchronmotor	✓
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 Schüssel aus Edelstahl
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:



Scannen Sie diesen QR Code, um das Produktvideo zu sehen

R 402 V.V. - 4 Scheiben		Art.-Nr.	€
R 402 V.V. 230V/50/1		2444	2.880
4-Scheiben-Set		1907	248
R 402 V.V. - 6 Scheiben		Art.-Nr.	€
R 402 V.V. 230V/50/1		2444	2.880
6-Scheiben-Set		1944	453
R 402 V.V. ohne Scheibe		Art.-Nr.	€
R 402 V.V. 230V/50/1		2444	2.880

Vollständiges Scheibenangebot S. 36



R 402 V.V.		
Optionen	Art.-Nr.	€
Gezahntes Messer Zum Zerkleinern für Backwaren	27346	136
Gekerbtes Messer Zum Hacken von Kräutern und Gewürzen	27345	136
Zusätzliches glattes Messer	27344	117
Kutteraufsatz (Schüssel, Deckel, Messer)	27342	609
Entsafter-Kit	27396	343
Zitruspresse	27395	210



R 502

Asynchronmotor	✓
Leistung	1000 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	750 U/min bis 1500 U/min
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Kutter	5,5-Liter-Schüssel aus Edelstahl
Messer	Glatte Klingen aus Edelstahl Im Lieferumfang enthalten
Gemüseschneider	Halbkreisförmige Einfüllöffnung 2,2 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 502 Gastronomie Catering	Art.-Nr.	€
R 502 400V/50/3	2483	3.095
6-Scheiben-Set	1929	803
R 502 Großküchen	Art.-Nr.	€
R 502 400V/50/3	2483	3.095
8-Scheiben-Set	1949	1.048
R 502 MultiCut	Art.-Nr.	€
R 502 400V/50/3	2483	3.095
16-Scheiben-Set	2022	2.120
R 502 ohne Scheibe	Art.-Nr.	€
R 502 400V/50/3	2483	3.095

Vollständiges Scheibenangebot S. 36



R 502 V.V.

Asynchronmotor	✓
Leistung	1300 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	300 bis 3500 U/min als Kutter 300 bis 1000 U/min als Gemüseschneider
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Kutter	5,5-Liter-Schüssel aus Edelstahl
Messer	Glatte Klingen aus Edelstahl Im Lieferumfang enthalten
Gemüseschneider	Halbkreisförmige Einfüllöffnung 2,2 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

R 502 V.V. Gastronomie Catering	Art.-Nr.	€
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2481	3.735
6-Scheiben-Set	1929	803
R 502 V.V. Großküchen	Art.-Nr.	€
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2481	3.735
8-Scheiben-Set	1949	1.048
R 502 V.V. MultiCut	Art.-Nr.	€
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2481	3.735
16-Scheiben-Set	2022	2.120
R 502 V.V. ohne Scheibe	Art.-Nr.	€
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2481	3.735

Wählen Sie Ihre Optionen aus:



R 502 alle Modelle		
Optionen	Art.-Nr.	€
Gezahntes Messer Zum Zerkleinern für Backwaren	27121	185
Gekerbtes Messer Zum Hacken von Kräutern und Gewürzen	27351	185
Zusätzliches glattes Messer	27120	175

KOMBIGERÄTE KUTTER & GEMÜSESCHNEIDER



175 mm
59 mm
Fläche 227 cm²

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 44 ”



R 652

Asynchronmotor	✓
Leistung	1200 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	750 U/min bis 1500 U/min
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Kutter	7-Liter-Schüssel aus Edelstahl
Messer	Ganz aus Edelstahl, glatte Klingen abnehmbar und justierbar - Im Lieferumfang enthalten
Gemüseschneider	Halbkreisförmige Einfüllöffnung 4,4 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 652 Gastronomie Catering	Art.-Nr.	€
R 652 400V/50/3	2136	3.740
6-Scheiben-Set	1929	803
R 652 Großküchen	Art.-Nr.	€
R 652 400V/50/3	2136	3.740
8-Scheiben-Set	1949	1.048
R 652 MultiCut	Art.-Nr.	€
R 652 400V/50/3	2136	3.740
16-Scheiben-Set	2022	2.120
R 652 ohne Scheibe	Art.-Nr.	€
R 652 400V/50/3	2136	3.740



175 mm
59 mm
Fläche 227 cm²

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 44 ”



R 652 V.V.

Asynchronmotor	✓
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-Liter-Schüssel aus Edelstahl
Messer	Ganz aus Edelstahl, glatte Klingen abnehmbar und justierbar - Im Lieferumfang enthalten
Gemüseschneider	Halbkreisförmige Einfüllöffnung 4,4 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

R 652 V.V. Gastronomie Catering	Art.-Nr.	€
R 652 V.V. 230V/50-60/1	2138	4.385
6-Scheiben-Set	1929	803
R 652 V.V. Großküchen	Art.-Nr.	€
R 652 V.V. 230V/50-60/1	2138	4.385
8-Scheiben-Set	1949	1.048
R 652 V.V. MultiCut	Art.-Nr.	€
R 652 V.V. 230V/50-60/1	2138	4.385
16-Scheiben-Set	2022	2.120
R 652 V.V. ohne Scheibe	Art.-Nr.	€
R 652 V.V. 230V/50-60/1	2138	4.385

Wählen Sie Ihre Optionen aus:



R 652 alle Modelle		
Optionen	Art.-Nr.	€
Gezahntes Edelmesserschmesser Zum Zerkleinern für Backwaren	27125	348
Gekerbtes Edelmesserschmesser Zum Hacken von Kräutern und Gewürzen	27352	348
Zusätzliches glattes Messer	27124	320
Untere gezahnte Klinge	49162	75
Obere gezahnte Klinge	49163	75
Untere gekerbte Klinge	49164	75
Obere gekerbte Klinge	49165	75
Untere glatte Klinge	49160	62
Obere glatte Klinge	49161	62

PÜRIERFUNKTION

MODELLE R 502, R 502 V.V., R 652, R 652 V.V.

• Große Mengen in kurzer Zeit

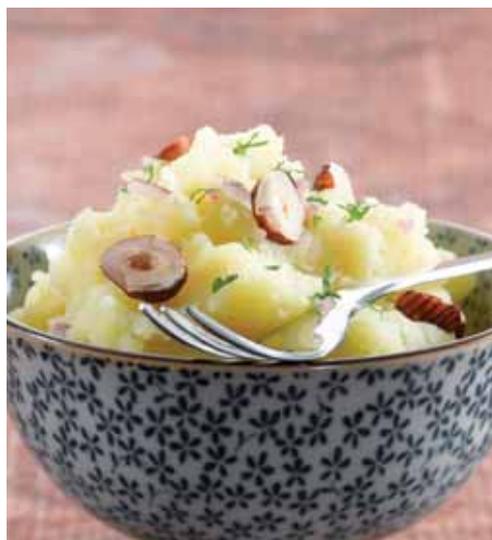
Für die Zubereitung von bis zu 10 kg frischem Kartoffelpüree in nur 2 Minuten

• Benutzerfreundlich

Durch den großen anwenderfreundlichen Einfüllschacht lassen sich mit wenigen Handgriffen ununterbrochen Kartoffeln einfüllen.

• Vielseitig

Profitieren Sie von dieser Extra-Funktion Ihres Gemüseschneiders zusätzlich zu den 50 Scheiben für Obst und Gemüse.



Einfüllaufsatz
(nur R 502 und R 502 V.V.)

Pürieraufsatz



Schaberflügel
Püriersieb:
3 mm oder 6 mm **Pürier-Set**
Spezialauswurfscheibe



Der Pürieraufsatz besteht aus:

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

		Art.-Nr.	€
Pürieraufsatz Ø 3 mm (R 502 und R 502 V.V.)	1 + 2	28207	391
Pürier-Set Ø 3 mm	2	28208	271
Pürieraufsatz Ø 6 mm (R 502 und R 502 V.V.)	1 + 2	28209	391
Pürier-Set Ø 6 mm	2	28210	271

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



ESSENTIAL
Serien 1-4



EXPERT
Serien 5-7



EXPERT
Serien 5-7

R 201 XL R 201 XL Ultra 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 652/R 652 V.V.	Preis in €	CL 50 Gourmet	Preis in €

SCHEIDESCHEIBEN



					Mandeln 0,6 mm	28166	141	28166	141
					0,8 mm	28069	141	28069	141
27051	64	27051	64		1 mm	28062	141	28062	141
27555	64	27555	64		2 mm	28063	141	28063	141
27086	64	27086	64		3 mm	28064	141	28064	141
27566	64	27566	64		4 mm	28004	141	28004	141
27087	64	27087	64		5 mm	28065	141	28065	141
27786	64	27786	64		6 mm	28196	141	28196	141
					8 mm	28066	141	28066	141
					10 mm	28067	141	28067	141
					14 mm	28068	141		
					gekochte Kartoffeln 4 mm	27244	371	27244	371
					gekochte Kartoffeln 6 mm	27245	371	27245	371

WELLENSCHEIBEN



27621	64	27621	64		2 mm	27068	141	27068	141
					3 mm	27069	141	27069	141
					5 mm	27070	141	27070	141

REIBESCHEIBEN



27588	64	27588	27148	64	1,5 mm	28056	114	28056	114
27577	64	27577	27149	64	2 mm	28057	114	28057	114
27511	64	27511	27150	64	3 mm	28058	114	28058	114
					4 mm	28073	114	28073	114
					5 mm	28059	114	28059	114
27046	64	27046	64		6 mm				
					7 mm	28016	114	28016	114
27632	64	27632	64		9 mm	28060	114	28060	114
27764	80	27764	80		Parmesan	28061	114	28061	114
27191	80	27191	80		Röstis mm	27164	114	27164	114
					Rohe Kartoffeln mm	27219	185	27219	185
27078	94	27078	94		Meerrettich 0,7 mm				
27079	94	27079	94		Meerrettich 1 mm	28055	185	28055	185
27130	94	27130	94		Meerrettich 1,3 mm				

JULIENNESCHEIBEN



					1,8 mm (Tagliatelle)	28172	156	28172	156
					1 x 26 (Zwiebeln/Kohl)	28153	266	28153	266
27080	80	27080	80		2 x 4 mm	27072	156	27072	156
27081	80	27081	80		2 x 6 mm	27066	156	27066	156
					2 x 8 mm	27067	156	27067	156
					2 x 10 mm (Tagliatelle)	28173	156	28173	156
27599	80	27599	80		2 x 2 mm	28051	156	28051	156
					2,5 x 2,5 mm	28195	156	28195	156
					3 x 3 mm	28101	156	28101	156
27047	80	27047	80		4 x 4 mm	28052	156	28052	156
27610	80	27610	80		6 x 6 mm	28053	156	28053	156
27048	80	27048	80		8 x 8 mm	28054	156	28054	156


ESSENTIAL
 Serien 1-4

 R 402
 R 402 V.V.

CL 40

 Preis
 in €

EXPERT
 Serien 5-7

 R 502/R 502 V.V.
 R 652/R 652 V.V.

 CL 50/CL 50 Ultra
 CL 52 /CL 55
 CL 60/CL 60 V.V.

 Preis
 in €

EXPERT
 Serien 5-7

 CL 50
 Gourmet

 Preis
 in €

SCHEIBEN

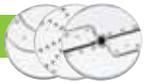
 KOMPLETTE WÜRFEL-SETS WÜRFELGATTER + SCHNEIDESCHEIBE			5 x 5 x 5 mm	■ 28110	285	■ 28110	285
	■ 27113	209	8 x 8 x 8 mm	■ 28111	271	■ 28111	271
	■ 27114	209	10 x 10 x 10 mm	■ 28112	271	■ 28112	271
	■ 27298	209	12 x 12 x 12 mm	■ 28197	271		
			14 x 14 x 5 mm (Mozarella)	■ 28181	271	■ 28181	271
			14 x 14 x 10 mm	■ 28179	271	■ 28179	271
			14 x 14 x 14 mm	■ 28113	271		
			20 x 20 x 20 mm	■ 28114	271		
 POMMES-FRITES EINSATZ	▲ 27116	254	8 x 8 mm	▲ 28134	299	▲ 28134	299
			8 x 16 mm	▲ 28159	299	▲ 28159	299
	▲ 27117	254	10 x 10 mm	▲ 28135	299	▲ 28135	299
			10 x 16 mm	▲ 28158	299	▲ 28158	299
 BRUNOISE			2 x 2 x 2 mm			28174	185
			3 x 3 x 3 mm			28175	185
			4 x 4 x 4 mm			28176	185
 WAFFELSCHNITT			2 mm			28198	160
			3 mm			28199	160
			4 mm			28177	160
			6 mm			28178	160

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

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

ZUBEHÖR

		Art.-Nr.	€
WANDHALTERUNG FÜR ZUBEHÖR: MESSER und 8 SCHEIBEN > essential		107810	36
SCHEIBEN-WANDHALTERUNG MIT 4 HAKEN AUS EDELSTAHL > essential und expert		107812	41
SCHEIBENBOX > expert		27258	21
SCHEIBEN-WANDHALTERUNG AUS EDELSTAHL		101230	53
D-CLEAN-KIT: REINIGUNGSGERÄT FÜR WÜRFELGATTER (5,8 oder 10 mm)		39881	91
SCHEIBEN-SCHUTZ > expert		39726	23



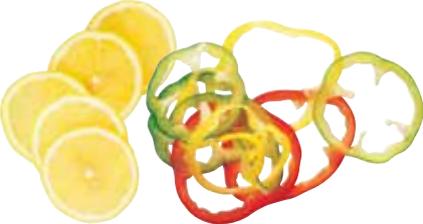
DIE GRÖSSTE AUSWAHL AN SCHEIBEN!

SCHNEIDESCHEIBEN

0,6 mm bis 3 mm **oder** 3 mm bis 14 mm



Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 652, R 652 V.V.
 Essential : CL 40, R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

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

Grüne Piktogramme im Maßstab 1:1

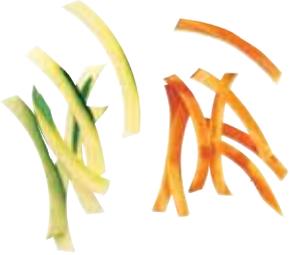
* außer CL 50 Gourmet



STREIFENSCHNEIBEN

Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 652, R 652 V.V.
 Essential : CL 40, R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

**1 x 8 mm
Tagliatelle**
Art.-Nr. 28172



**1 x 26 mm
Zwiebeln/Kohl**
Art.-Nr. 28153



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



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



2 x 8 mm
Art.-Nr. 27067



**2 x 10 mm
Tagliatelle**
Art.-Nr. 28173



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



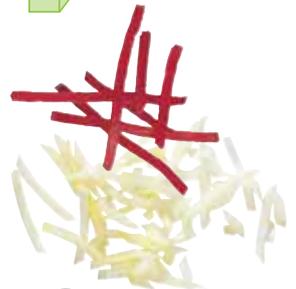
2,5 x 2,5 mm
Art.-Nr. 28195



3 x 3 mm
Art.-Nr. 28101



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



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

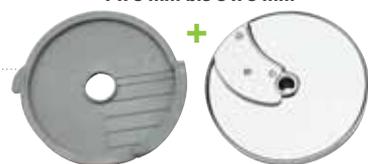


8 x 8 mm
Art.-Nr. 28054
Art.-Nr. 27048



POMMES FRITES

CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 652, R 652 V.V.
 Essential : CL 40, R 402, R 402 V.V.



1 x 8 mm bis 8 x 8 mm

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



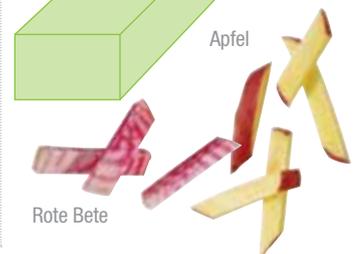
8 x 16 mm
Art.-Nr. 28159



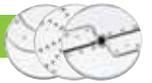
10 x 10 mm
Art.-Nr. 28135
Art.-Nr. 27117



10 x 16 mm
Art.-Nr. 28158



Grüne Piktogramme im Maßstab 1:1



DIE GRÖSSTE AUSWAHL AN SCHEIBEN!

REIBESCHEIBEN



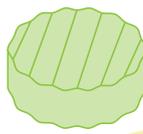
Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 652, R 652 V.V.
 Essential : CL 40, R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.
 Essential : CL 40

<p>1,5 mm Art.-Nr. 28056 Art.-Nr. 27588* Art.-Nr. 27148</p>  	<p>2 mm Art.-Nr. 28057 Art.-Nr. 27577* Art.-Nr. 27149</p>  	<p>3 mm Art.-Nr. 28058 Art.-Nr. 27511* Art.-Nr. 27150</p>  	<p>4 mm Art.-Nr. 28073</p>  
<p>5 mm Art.-Nr. 28059</p>  	<p>6 mm Art.-Nr. 27046</p>  	<p>7 mm Art.-Nr. 28016</p>  	<p>9 mm Art.-Nr. 28060 Art.-Nr. 27632</p>  
<p>Parmesan Art.-Nr. 28061 Art.-Nr. 27764</p>  	<p>Röstis Art.-Nr. 27164 Art.-Nr. 27191</p>  	<p>Rohe Kartoffeln Art.-Nr. 27219</p>  	<p>Meerrettich 1 mm Art.-Nr. 28055 Art.-Nr. 27078 0,7 mm Art.-Nr. 27079 1 mm Art.-Nr. 27130 1,3 mm</p>  

WELLENSCHEIBEN

Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 652, R 652 V.V.
 Essential : CL 40, R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.



<p>2 mm Art.-Nr. 27068 Art.-Nr. 27621</p>  	<p>3 mm Art.-Nr. 27069</p>  	<p>5 mm Art.-Nr. 27070</p>  
--	---	--

Grüne Piktogramme im Maßstab 1:1

* außer CL 40



KOMPLETTE WÜRFEL-SETS

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

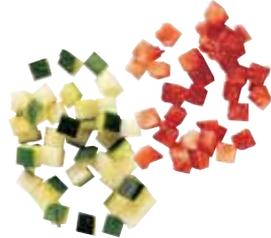
Essential : CL 40, R 402, R 402 V.V.



5x5x5 mm
Art.-Nr. 28110



8x8x8 mm
Art.-Nr. 280111
Art.-Nr. 27113



10x10x10 mm
Art.-Nr. 28112
Art.-Nr. 27114



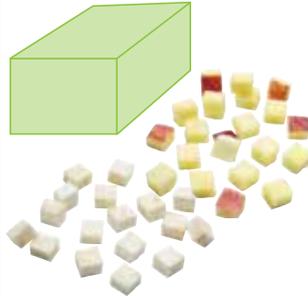
12x12x12 mm
Art.-Nr. 28197
Art.-Nr. 27298



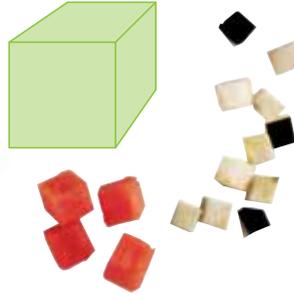
14x14x5 mm
Art.-Nr. 28181



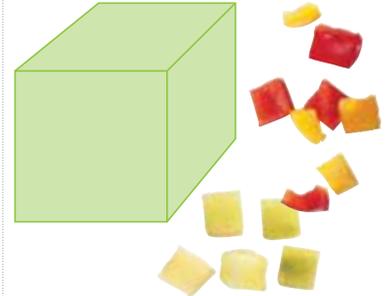
14x14x10 mm*
Art.-Nr. 28179



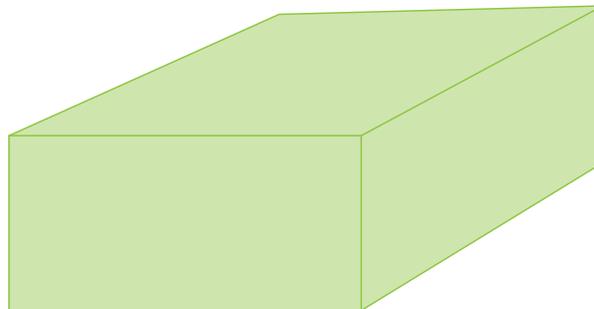
14x14x14 mm*
Art.-Nr. 28113



20x20x20 mm*
Art.-Nr. 28114



25x25x25 mm*
Art.-Nr. 28115



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



* außer CL 50 Gourmet

D-CLEAN KIT



Beidseitige Gatterhalterung

- 1 Seite Essential Gatter R 402 - CL 40
- 1 Seite Expert CL 50 - CL 60 und R 502 - R 652



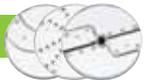
Reinigungsgerät für Würfelgatter

5 mm, 8 mm und 10 mm



Schaber

	Art.-Nr.	€
Reinigungsgerät für Würfelgatter	39881	91



NEUE SCHNITTE BRUNOISES

CL 50 Gourmet



 **2x2x2 mm**
Art.-Nr. 28174



 **3x3x3 mm**
Art.-Nr. 28175



 **4x4x4 mm**
Art.-Nr. 28176



WAFFELSCHNITT

CL 50 Gourmet



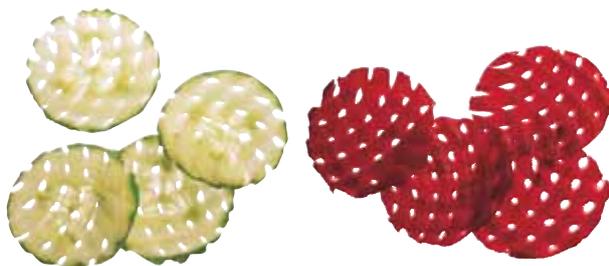
2 mm
Art.-Nr. 28198



3 mm
Art.-Nr. 28199



4 mm
Art.-Nr. 28177



6 mm
Art.-Nr. 28178



Grüne Piktogramme im Maßstab 1:1

ESSENTIAL Serien 1-4

4 SCHEIBEN

Schneidescheiben



2 mm
Äpfel, Rotkohl,
Zwiebeln,
Möhren u. a.



4 mm
Zitronen, Paprika,
Lauch u. a.

Reibescheiben



2 mm
Papaya, Zucchini, Rote
Bete, Möhren u. a.



4 x 4 mm
Möhren, Radieschen,
Äpfel usw.

	Art.-Nr.	€
4-Scheiben-Set für R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.	1907	248
4-Scheiben-Set für CL 40	1963	248

6 SCHEIBEN

Schneidescheiben



2 mm
Äpfel, Rotkohl,
Zwiebeln,
Möhren u. a.



4 mm

Reibescheiben



2 mm
Papaya, Zucchini, Rote
Bete, Möhren u. a.



4 x 4 mm
Möhren, Radieschen,
Äpfel usw.

Würfel



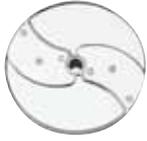
10 x 10 x 10 mm
Äpfel, Tomaten,
Zucchini, Paprika

	Art.-Nr.	€
6-Scheiben-Set für R 402, R 402 V.V. und CL 40	1944	453

EXPERT Serien 5-7

GASTRONOMIE

Schneidescheiben

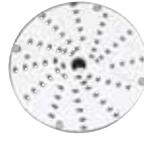


1 mm
Äpfel, Rotkohl,
Zwiebeln,
Möhren u. a.



3 mm
Zitronen, Paprika,
Lauch,
Süßkartoffeln u. a.

Reibescheiben



2 mm
Papaya, Zucchini, Rote
Bete, Möhren u. a.



4 x 4 mm
Birnen, Rüben,
Möhren, Zucchini u. a.

Würfel



10 x 10 x 10 mm
Äpfel, Tomaten,
Zucchini, Paprika

2 Scheiben-Wandhalterungen

Für 8 Scheiben



	Art.-Nr.	€
Set Gastronomie	1929	803

GROSSKÜCHEN

Schneidescheiben

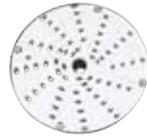


2 mm
Äpfel, Rotkohl,
Zwiebeln,
Möhren u. a.



5 mm
Zitronen, Paprika,
Lauch,
Süßkartoffeln u. a.

Reibescheiben



2 mm
Papaya, Zucchini,
Rote Bete,
Möhren u. a.



5 mm
Granny Smith,
Weißkohl, gekochte
Rote Bete u. a.

Wellenscheibe



3 mm
Rote Bete, Zucchini,
Möhren u. a.

Julienne



2 x 2 mm
Birnen, Rüben,
Möhren, Zucchini u. a.

Würfel



10 x 10 x 10 mm
Äpfel, Tomaten,
Zucchini, Paprika

	Art.-Nr.	€
Set "Großküchen"	1949	1.048

16-SCHEIBEN-SET "MULTICUT"

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.

Deshalb bietet Robot-Coupe ein neues Komplettlösungs-Set aus insgesamt 16 Scheiben an.

Schneidescheiben



1 mm

Äpfel, Rotkohl, Zwiebeln, Möhren u. a.



2 mm

Zitronen, Paprika, Lauch u. a.



4 mm

Kiwi, Tomaten, Pilze, Chicoree usw.



Reibescheiben



1.5 mm

Papaya, Zucchini, rote Bete, Möhren u. a.



3 mm

Granny Smith, Weißkohl, gekochte Rote Bete, Knollensellerie u. a.



Würfel



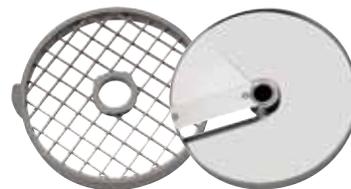
5 x 5 x 5 mm

Melone, Salatgurke, Möhren, gekochte Rote Bete u. a.



10 x 10 x 10 mm

Äpfel, Tomaten, Zucchini, Paprika



20 x 20 x 20 mm

Wassermelone, Salatgurken, Knollensellerie u. a.



Pommes-Frites



10 x 10 mm

Kartoffeln, Kohlrabi, Knollensellerie, Zucchini, Süßkartoffeln, Pastinaken



2.5 x 2.5 mm

Birnen, Rüben, Möhren, Zucchini u. a.



2 x 10 mm

Äpfel, Möhren, Radieschen, rote Bete usw.



4 x 4 mm

Möhren, Zucchini, Salatgurke, Rettich



4 Scheiben-Wandhalterungen

Für 16 Scheiben



D-Cleaning Kit

Reinigungsgerät für Würfelgatter



	Art.-Nr.	€
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022	2.120

GEMÜSESCHNEIDER



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

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



Seitlicher Auswurf

Platzsparend und benutzerfreundlich



Scannen Sie diesen QR Code, um das Produktvideo zu sehen



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



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.





HAUSGEMACHTE GERICHTE MIT ROBOT-COUBE

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!



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



PÜRIERFUNKTION

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 Ihre Gemüseschneider zusätzlich zu den 50 Scheiben für Obst und Gemüse.



Einfüllaufsatz
(nur für CL 50 und CL 50 Ultra)

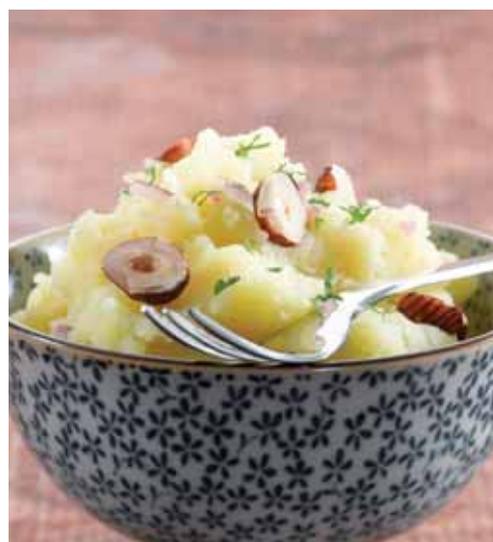
Pürieraufsatz



Schaberflügel
Püriersieb:
3 mm oder 6 mm **Pürier-Set**
Spezialauswurf-
scheibe für Püree



Scannen Sie diesen QR Code, um das Produktvideo zu sehen



Der Pürieraufsatz besteht aus:

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

	Art.-Nr.	€
Pürieraufsatz Ø 3 mm (CL 50 und R CL 50 Ultra)	1 + 2 28207	391
Pürier-Set Ø 3 mm	2 28208	271
Pürieraufsatz Ø 6 mm (CL 50 und R CL 50 Ultra)	1 + 2 28209	391
Pürier-Set Ø 6 mm	2 28210	271

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*

* zusätzliches Zubehör



Bis zu 250 kg

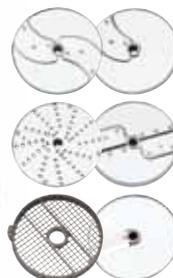
Standgeräte ab Seite 64



CL 50 Ultra Pizza



CL 50 Ultra Gastronomie



CL 52

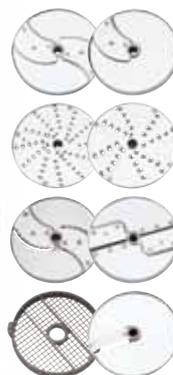


LIEFERBAR
+
50
SCHEIBEN

- Einphasig oder Dreiphasig
- 1 oder 2 Drehzahlen
- Pürrier-Set*



CL 50 Ultra Großküchen



GEMÜSESCHNEIDER TISCHGERÄTE



Fläche 104 cm²

“ Eine Auswahl an
Scheiben-Sets finden
Sie auf Seite 43 ”



CL 40

Asynchronmotor	✓
Leistung	500 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	500 U/min
Einfüllöffnungen	Halbkreisförmige Einfüllöffnung Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm
Deckel und Schüssel	Deckel aus Verbundwerkstoff und Schüssel aus Edelstahl
Motorblock	Metall
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr
Modell aus:

CL 40 - 4 Scheiben	Art.-Nr.	€
CL 40 230V/50/1	24570	1.290
4-Scheiben-Set	1963	248
CL 40 - 6 Scheiben	Art.-Nr.	€
CL 40 230V/50/1	24570	1.290
6-Scheiben-Set	1944	453
CL 40 ohne Scheibe	Art.-Nr.	€
CL 40 230V/50/1	24570	1.290

Komplettes Scheibensortiment Seite 36





Fläche 139 cm²

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 44 ”



CL 50 - 1V

Asynchronmotor	✓
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
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

CL 50 - 1V Gastronomie	Art.-Nr.	€
CL 50 Einphasig - 1V 230V/50/1	24440	1.525
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929	803
CL 50 Dreiphasig - 1V 400V/50/3	24446	1.595
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929	803
CL 50 - 1V Großküchen	Art.-Nr.	€
CL 50 Einphasig - 1V 230V/50/1	24440	1.525
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949	1.048
CL 50 Dreiphasig - 1V 400V/50/3	24446	1.595
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949	1.048
CL 50 - 1V MultiCut	Art.-Nr.	€
CL 50 Einphasig - 1V 230V/50/1	24440	1.525
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022	2.120
CL 50 Dreiphasig - 1V 400V/50/3	24446	1.595
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022	2.120
CL 50 - 1V ohne Scheibe	Art.-Nr.	€
CL 50 Einphasig - 1V 230V/50/1	24440	1.525
CL 50 Dreiphasig - 1V 400V/50/3	24446	1.595

Komplettes Scheibensortiment Seite 36



Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Option	Art.-Nr.	€
Zusätzlicher Exactitube-Stopfer	49212	32
Pürieraufsatz 3 mm	28207	391
Pürieraufsatz 6 mm	28209	391



Fläche 139 cm²

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 44 ”



CL 50 - 2V

Asynchronmotor	✓
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
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

CL 50 - 2V Gastronomie	Art.-Nr.	€
CL 50 Dreiphasig - 2V 400V/50/3	24449	1.905
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929	803
CL 50 - 2V Großküchen	Art.-Nr.	€
CL 50 Dreiphasig - 2V 400V/50/3	24449	1.905
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949	1.048
CL 50 - 2V MultiCut	Art.-Nr.	€
CL 50 Dreiphasig - 2V 400V/50/3	24449	1.905
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022	2.120
CL 50 - 2V ohne Scheibe	Art.-Nr.	€
CL 50 Dreiphasig - 2V 400V/50/3	24449	1.905

CL 50 alle Modelle

GEMÜSESCHNEIDER TISCHGERÄTE



Fläche 139 cm²

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 44 ”



Fläche 139 cm²

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 44 ”

CL 50 Ultra - 1V

Asynchronmotor	✓
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
Scheiben	Nicht Im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:



Scannen Sie diesen QR Code, um das Produktvideo zu sehen

CL 50 Ultra - 1V Gastronomie	Art.-Nr.	€
CL 50 Ultra Einphasig - 1V 230 V/50/1	24473	1.730
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929	803
CL 50U Dreiphasig - 1V 400 V/50/3	24465	1.650
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929	803
CL 50 Ultra - 1V Großküchen	Art.-Nr.	€
CL 50 Ultra Einphasig - 1V 230 V/50/1	24473	1.730
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949	1.048
CL 50U Dreiphasig - 1V 400V/50/3	24465	1.650
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949	1.048
CL 50 Ultra - 1V MultiCut	Art.-Nr.	€
CL 50 Ultra Einphasig - 1V 230 V/50/1	24473	1.730
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022	2.120
CL 50U Dreiphasig - 1V 400 V/50/3	24465	1.650
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022	2.120
CL 50 Ultra - 1V ohne Scheibe	Art.-Nr.	€
CL 50 Ultra Einphasig - 1V 230 V/50/1	24465	1.650
CL 50U Dreiphasig - 1V 400 V/50/3	24473	1.730

CL 50 Ultra - 2V

Asynchronmotor	✓
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
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

CL 50 Ultra - 2V Gastronomie	Art.-Nr.	€
CL 50 Ultra Dreiphasig - 2V 400 V/50/3	24476	1.945
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929	803
CL 50 Ultra - 2V Großküchen	Art.-Nr.	€
CL 50 Ultra Dreiphasig - 2V 400 V/50/3	24476	1.945
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949	1.048
CL 50 Ultra - 2V MultiCut	Art.-Nr.	€
CL 50 Ultra Dreiphasig - 2V 400 V/50/3	24476	1.945
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022	2.120
CL 50 Ultra - 2V ohne Scheibe	Art.-Nr.	€
CL 50 Ultra Dreiphasig - 2V 400 V/50/3	24476	1.945

Komplettes Scheibensortiment Seite 36



Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Option	Art.-Nr.	€
Zusätzlicher Exactitube-Stopfer	49212	32
Pürieraufsatz 3 mm	28207	391
Pürieraufsatz 6 mm	28209	391

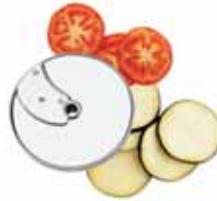
CL 50 Ultra alle Modelle



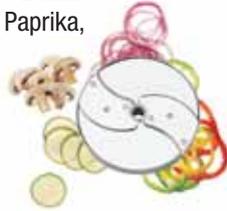
CL 50 Ultra *Pizza*

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



Fläche 139 cm²



CL 50 Ultra Pizza

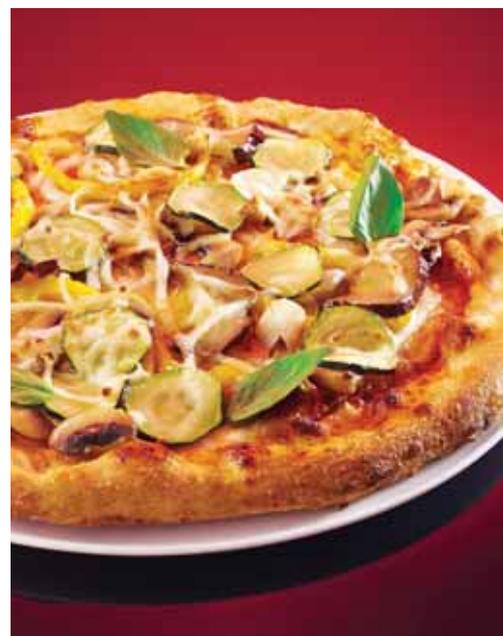
Asynchronmotor	✓
Leistung	550 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	375 U/min
Einfüllöffnungen	Halbkreisförmige Einfüllöffnung 2,2 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und 39 mm, Exactitube-Stopfer - Im Lieferumfang enthalten
Deckel und Schüssel	Metall
Motorblock	Edelstahl
Scheiben	Schneidescheibe 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	2027	2.045

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

CL 50 Ultra Pizza		
Option	Art.-Nr.	€
Zusätzlicher Exactitube-Stopfer	49212	32
Pürieraufsatz 3 mm	28207	391
Pürieraufsatz 6 mm	28209	391



CL 50 GOURMET

Eine ausgezeichnete Wahl



*58 mm mit Einsatz
* 68 mm ohne Einsatz

“ Eine Auswahl an
Scheiben-Sets finden
Sie auf Seite 44 ”

Eine außerordentliche Schnittqualität ...



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



CL 50 Gourmet

Asynchronmotor	✓
Leistung	500 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
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

CL 50 Gourmet	Art.-Nr.	€
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453	2.120
CL 50 Gourmet 400V/50/3	24459	2.225

Komplettes Scheibensortiment Seite 36



Brunoise

Optionen	Art.-Nr.	€
Brunoise 2 x 2 x 2 mm	28174	185
Brunoise 3 x 3 x 3 mm	28175	185
Brunoise 4 x 4 x 4 mm	28176	185

... bei Brunoise- und Waffelschnitt!



4 Waffelschnitt-Scheiben
2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



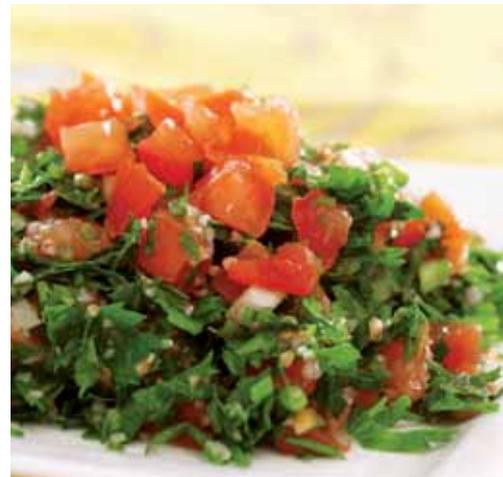
	Waffelschnitt	
Optionen	Art.-Nr.	€
Waffelschnitt 2 mm	28198	160
Waffelschnitt 3 mm	28199	160
Waffelschnitt 4 mm	28177	160
Waffelschnitt 6 mm	28178	160

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	28194	204

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

	Art.-Nr.	€
Taboulé-Set	28192	643

CL 52

Zum Schneiden großer Mengen von Gemüse im Handumdrehen



- Bequemes Arbeiten
- Vorbeugung von MSE
- Weniger körperliche Anstrengung

INNOVATION



BESONDERS PRÄZISE

Runder Einfüllschacht

- Ø 58 mm für gleichmäßiges Schneiden länglicher Zutaten
- Ø 39 mm für das Schneiden von Obst und 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.



BESONDERS LEISTUNGSSTARK

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



BESONDERS BENUTZERFREUNDLICH

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

SEITLICHER AUSWURF

Platzsparend und benutzerfreundlich

Extra Auswerferflügel für leichteren Auswurf





Fläche 227 cm²

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 44 ”



CL 52 - 1V

Asynchronmotor	✓
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
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:



Scannen Sie diesen QR Code, um das Produktvideo zu sehen

CL 52 - 1V Gastronomie	Art.-Nr.	€
CL 52 Einphasig - 1V 230V/50/1	24490	2.470
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929	803
CL 52 Dreiphasig - 1V 400V/50/3	24498	2.600
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929	803
CL 52 - 1V Großküchen	Art.-Nr.	€
CL 52 Einphasig - 1V 230V/50/1	24490	2.470
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949	1.048
CL 52 Dreiphasig - 1V 400V/50/3	24498	2.600
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949	1.048
CL 52 - 1V MultiCut	Art.-Nr.	€
CL 52 Einphasig - 1V 230V/50/1	24490	2.470
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022	2.120
CL 52 Dreiphasig - 1V 400V/50/3	24498	2.600
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022	2.120
CL 52 - 1V ohne Scheibe	Art.-Nr.	€
CL 52 Einphasig - 1V 230V/50/1	24490	2.470
CL 52 Dreiphasig - 1V 400V/50/3	24498	2.600



Komplettes Scheibensortiment Seite 36



Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Option	Art.-Nr.	€
Zusätzlicher Exactitube-Stopfer	49221	38
Pürrier-Set 3 mm	28208	271
Pürrier-Set 6 mm	28210	271

GEMÜSESCHNEIDER

STANDGERÄTE

Besonders für die Verarbeitung großer Mengen konzipierte Lösungen

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.

BESONDERS LEISTUNGSSTARK

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

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 Gemüseschneider-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
- Pürrier-Set*

CL 55 mit 2 Einfüllaufsätzen



- Dreiphasig
- 2 Drehzahlen
- Pürrier-Set*

CL 55 Workstation



- Dreiphasig
- 2 Drehzahlen
- Pürrier-Set

Tischgeräte siehe Seite 52

*zusätzlich lieferbares Zubehör



REIBEN / SCHNEIDEN / WELLEN / JULIENNE

+ WÜRFEL + POMMES FRITES

CL 60 Hebelarm



LIEFERBAR
+
50
SCHEIBEN

- Dreiphasig
- 2 Drehzahlen
- Pürier-Set*

CL 60 mit 2 Einfüllaufsätzen



LIEFERBAR
+
50
SCHEIBEN

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

CL 60 Workstation

LIEFERBAR
+
50
SCHEIBEN



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



GEMÜSESCHNEIDER STANDGERÄTE



CL 55 Hebelarm

Asynchronmotor	✓
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
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

**Wählen Sie Ihr
Modell aus:**

CL 55 Hebelarm Gastronomie		Art.-Nr.	€
CL 55 Hebelarm 400V/50/3		2214	4.455
Set Gastronomie - 6 Scheiben		1929	803
CL 55 Hebelarm Großküchen		Art.-Nr.	€
CL 55 Hebelarm 400V/50/3		2214	4.455
Set Großküchen - 8 Scheiben		1949	1.048
CL 55 Hebelarm MultiCut		Art.-Nr.	€
CL 55 Hebelarm 400V/50/3		2214	4.455
16-Scheiben-Set "MultiCut"		2022	2.120
CL 55 Hebelarm ohne Scheibe		Art.-Nr.	€
CL 55 Hebelarm 400V/50/3		2214	4.455

CL 55 mit 2 Einfüllaufsätzen

Asynchronmotor	✓
Leistung	1100 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	375 U/min - 750 U/min
Einfüllöffnungen	Automatischer Einfüllaufsatz aus Edelstahl Einfüllaufsatz mit Hebelarm 4,4 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und Ø 39 mm, Exactitube-Stopfer - Im Lieferumfang enthalten
Deckel und Schüssel	Metall
Motorblock	Edelstahl
Fahrbarer Sockel	Edelstahl mit 2 feststellbaren Rollen
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

CL 55 Gastronomie		Art.-Nr.	€
CL 55 mit 2 Einfüllaufsätzen 400V/50/3		2211	6.240
Set Gastronomie - 6 Scheiben		1929	803
CL 55 Großküchen		Art.-Nr.	€
CL 55 mit 2 Einfüllaufsätzen 400V/50/3		2211	6.240
Set Großküchen - 8 Scheiben		1949	1.048
CL 55 MultiCut		Art.-Nr.	€
CL 55 mit 2 Einfüllaufsätzen 400V/50/3		2211	6.240
16-Scheiben-Set "MultiCut"		2022	2.120
CL 55 ohne Scheibe		Art.-Nr.	€
CL 55 mit 2 Einfüllaufsätzen 400V/50/3		2211	6.240

Komplettes Scheibensortiment Seite 36



ZUBEHÖR CL 55



Automatischer Einfüllaufsatz
Art.-Nr. 28170 - 1.792 €



Einfüllaufsatz mit Hebelarm
mit integrierter Röhre (Fläche 227 cm²)
Art.-Nr. 39673 - 1.151 €



Einfüllaufsatz mit 4 Röhren
2 Röhren Ø 50 mm
2 Röhren Ø 70 mm
Art.-Nr. 28161 - 1.438 €



**Einfüllaufsatz mit senkrechter und
schräger Röhre**
Art.-Nr. 28155 - 1.618 €



Pürrier-Set
Art.-Nr. 28208 Ø 3 mm - 271 €
Art.-Nr. 28210 Ø 6 mm - 271 €



Exactitube-Stopfer
Art.-Nr. 49221 - 38 €



Verstellbarer Wagen
für GN-1/1-Behälter (3 Höhen)
Wird ohne Behälter geliefert
Art.-Nr. 49128 - 813 €



Fahrbares Zubehörregal für
16 Scheiben, 8 Würfelgatter und
3 Einfüllaufsätze, inkl. einem GN 1/1
(Zubehör nicht im Lieferumfang
enthalten)
Art.-Nr. 49132 - 1.452 €



CL 55 Workstation

Komplettlösung

Auf 3 Höhen VERSTELLBARER WAGEN

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



Fläche 227 cm²

CL 55 Workstation

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

CL 55 Workstation	Art.-Nr.	€
CL 55 Workstation 400V/50/3	2287	9.265

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



1 mm

2 mm

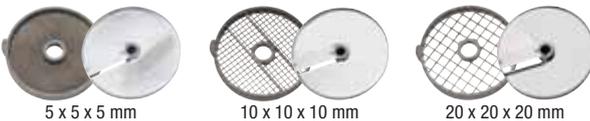
4 mm

1.5 mm

3 mm

Schneidescheiben

Reibescheiben



5 x 5 x 5 mm

10 x 10 x 10 mm

20 x 20 x 20 mm

Würfegatter



10 x 10 mm

2.5 x 2.5 mm

2 x 10 mm

4 x 4 mm

Pommes-Frites

Julienne



4 Scheiben-Wandhalterungen für 16 Scheiben

D-Clean-Kit

Exactitube-Stopfer

Zum Schneiden von Obst und Gemüse kleiner Größe: Peperoni, Gewürzgurken, Hartwurst, Spargel, Frühlingzwiebeln, Bananen, Erdbeeren, Weintrauben usw.



Pürier-Set 3 mm

Zum leichten Zubereiten von frischem und hochwertigem Kartoffelpüree in großen Mengen



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

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 44 ”



Fläche 227 cm²

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 44 ”

CL 60 Hebelarm

CL 60 mit 2 Einfüllaufsätzen CL 60 V.V. 2 Einfüllaufsätzen

Asynchronmotor	✓
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

Scheiben Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:



Scannen Sie diesen QR Code, um das Produktvideo zu sehen

CL 60 Hebelarm Gastronomie	Art.-Nr.	€
CL 60 Hebelarm 400V/50/3	2319	7.195
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929	803
CL 60 Hebelarm Großküchen	Art.-Nr.	€
CL 60 Hebelarm 400V/50/3	2319	7.195
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949	1.048
CL 60 Hebelarm ohne Scheibe	Art.-Nr.	€
CL 60 Hebelarm 400V/50/3	2319	7.195

Asynchronmotor	✓
Leistung	1 500 W
Netzspannung	Dreiphasig 400V Einphasig 230V
Drehzahl	375 U/min und 750 U/min 100 bis 1000 U/min
Einfüllaufsätze	Automatischer Einfüllaufsatz aus Edelstahl Einfüllaufsatz mit Hebelarm 4,4 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und Ø 39 mm, Exactitube-Stopfer - Im Lieferumfang enthalten
Schüssel	Edelstahl
Motorblock	Edelstahl
Ausgestattet mit	1 höhenverstellbarer Fuß für jeden Untergrund 2 Rollen 1 Edelstahlbox für Schneidewerkzeuge

Scheiben Nicht im Lieferumfang enthalten

CL 60 mit 2 E. Gastronomie	Art.-Nr.	€
CL 60 mit 2 Einfüllaufsätzen 400V/50/3	2325	9.430
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929	803
CL 60 mit 2 E. Großküchen	Art.-Nr.	€
CL 60 V.V. 2 Einfüllaufsätzen 230V/50/1	2329	10.175
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929	803
CL 60 mit 2 E. ohne Scheibe	Art.-Nr.	€
CL 60 mit 2 Einfüllaufsätzen 400V/50/3	2325	9.430
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949	1.048
CL 60 V.V. 2 Einfüllaufsätzen 230V/50/1	2329	10.175
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949	1.048
CL 60 mit 2 E. ohne Scheibe	Art.-Nr.	€
CL 60 mit 2 Einfüllaufsätzen 400V/50/3	2325	9.430
CL 60 V.V. 2 Einfüllaufsätzen 230V/50/1	2329	10.175

Komplettes Scheibensortiment Seite 36



Erfordert die Verwendung eines Fehlerstromschutzschalters vom Typ A.

ZUBEHÖR CL 60



Automatischer Einfüllaufsatz
Mit Ladeplatte
Art.-Nr. 39681 - 2.233 €



Einfüllaufsatz mit Hebelarm
Art.-Nr. 39680 - 1.573 €



Einfüllaufsatz mit 4 Röhren
2 Röhren Ø 50 mm
2 Röhren Ø 70 mm
Art.-Nr. 28162 - 1.438 €



**Einfüllaufsatz mit senkrechter
und schräger Röhre**
Art.-Nr. 28157 - 1.618 €



Pürier-Set
Art.-Nr. 28208 Ø 3 mm - 271 €
Art.-Nr. 28210 Ø 6 mm - 271 €



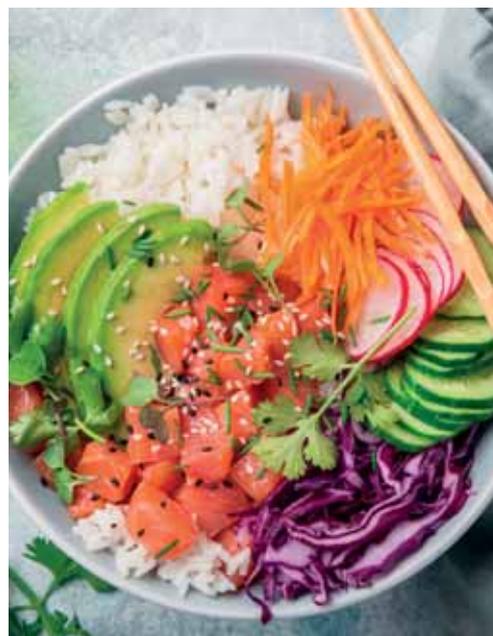
Exactitube-Stopfer
Art.-Nr. 49221 - 38 €



Ergo-Mobil-Wagen
Wird ohne Behälter geliefert
Für 3 GN-Behälter 1/1
Art.-Nr. 49066 - 1.079 €



Fahrbares Zubehörregal für
16 Scheiben, 8 Würfelgatter und
3 Einfüllaufsätze, inkl. einem GN 1/1
(Zubehör nicht im Lieferumfang
enthalten)
Art.-Nr. 49132 - 1.452 €



CL 60 Workstation

Komplettlösung

Bis zu
1200 kg
Gemüse pro
Stunde

FAHRBARES REGAL FÜR ZUBEHÖR



Höhenverstellbarer Fuß für
jede Art von Untergrund

CL 60 Workstation

Asynchronmotor	✓
Leistung	1500 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V oder Einphasig 230 V
Drehzahl	375 U/min und 750 U/min oder 100 bis 1000 U/min
Einfüllaufsätze	Automatischer Einfüllaufsatz aus Edelstahl Einfüllaufsatz mit Hebelarm 4,9 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und Ø 39 mm, Exactitube-Stopfer - Im Lieferumfang enthalten 4 Röhren: 2 röhren Ø 50mm und 2 röhren Ø 70mm
Deckel und Schüssel	Metall
Motorblock	Edelstahl
Ausgestattet mit	1 höhenverstellbarer Fuß für jeden Untergrund 2 Rollen, 1 Edelstahlbox für 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
Scheiben	16-Scheiben-Set „MultiCut“ - Im Lieferumfang enthalten

CL 60 Workstation	Art.-Nr.	€
CL 60 Workstation - 400V/50/3	2300	15.475
CL 60 V.V. Workstation - 230V/50/1	2301	16.280



Scannen Sie diesen
QR Code, um das
Produktvideo zu sehen

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 Gemüse kleiner Größe: Peperoni, Gewürzgurken, Hartwurst, Spargel, Frühlingszwiebeln, 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



Workstation-Set

16 Scheiben Im Lieferumfang enthalten



1 mm

2 mm

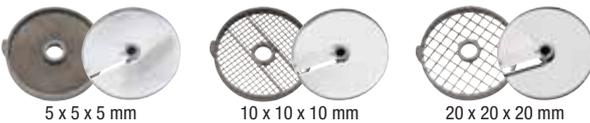
4 mm

1.5 mm

3 mm

Schneidescheiben

Reibescheiben



5 x 5 mm

10 x 10 x 10 mm

20 x 20 x 20 mm

Würfelgatter



10 x 10 mm

2.5 x 2.5 mm

2 x 10 mm

4 x 4 mm

Pommes-Frites

Julienne



4 Scheiben-Wandhalterungen für 16 Scheiben



D-Clean-Kit

Ergo-Mobil-Wagen

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



KUTTER



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 Liter: Zeitgewinn durch größere Verarbeitungsmenge

BENUTZERFREUNDLICHER HANDGRIFF

Für eine bequeme Handhabung der Schüssel



INNOVATION

EXTRA TIEF LIEGENDES MESSER

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

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



Glattes Messer
Im Lieferumfang
enthalten



GROB HACKEN



FEIN HACKEN

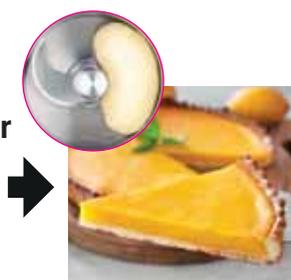


SAUCEN, EMULSIONEN



Gezahntes Messer

Zum Kneten
und
Zerkleinern



KNETEN



ZERKLEINERN



Gekerbttes Messer

Für Kräuter
und
Gewürze



KRÄUTER HACKEN



GEWÜRZE HACKEN

R-MIX-FUNKTION **R-Mix®**

Bei R 5 V.V., R 6 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

5,5 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

5,5 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 6 V.V.



- Einphasig
- R-Mix®



7 L

2 DREHZAHLEN 1500 und 3000 U/min

R 6



- Dreiphasig



7 L

R 8



- Dreiphasig
- R-Vac®



8 L

R 10



- Dreiphasig
- R-Vac®



11,5 L

R-Vac®: Zusätzlich lieferbare Vakuumpfunktion

R-Mix®: Mischfunktion durch Rückwärtslauf

VERARBEITUNGSMÖGLICHKEITEN

Modelle	Maximales Fassungsvermögen				Anzahl der Gedecke	Verarbeitungsdauer
	Hacken (bis)	Emulgieren (bis)	Teig* (bis)	Zerkleinern (bis)		
R 2	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	10 bis 20	1 bis 4 min
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	10 bis 30	
R 3-3000	1 kg	1,5 kg	-	0,5 kg	10 bis 30	
R 4 / R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	10 bis 50	
R 5 / R 5 V.V.	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	20 bis 80	
R 6 / R 6 V.V.	2,7 kg	3,8 kg	2,7 kg	1,7 kg	20 bis 100	
R 8	3 kg	5 kg	4 kg	2 kg	120 bis 150	
R 10	4 kg	6 kg	5 kg	3 kg	50 bis 200	

* Menge Hefeteig mit einem Wasseranteil von 60 %

Standgeräte siehe Seite 88

TISCHKUTTER



R 2

Asynchronmotor	✓
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

Asynchronmotor	✓
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

Asynchronmotor	✓
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	22100	1.090

R 3	Art.-Nr.	€
R 3 230V/50/1	22382	1.380

R 3 - 3000	Art.-Nr.	€
R 3-3000 230V/50/1	22388	1.525

Wählen Sie Ihre Optionen aus:



Zusätzlich lieferbar	R 2		R 3 alle Modelle	
	Art.-Nr.	€	Art.-Nr.	€
Gezahntes Messer Zerkleinern und Kneten	27138	129	27288	129
Gekerbtes Messer Kräuter und Gewürze	27061	129	27287	129
Zusätzliches glattes Messer	27055	110	27286	110
Wandhalterung für Messer	107810	36	107810	36



R 4

Asynchronmotor	✓
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

R 4 V.V.

	✓
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

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 4 - 2V	Art.-Nr.	€
R 4 - 2V 400/50/3	22437	1.840

R 4 V.V.	Art.-Nr.	€
R 4 V.V. 230V/50-60/1	22411	2.305

Wählen Sie Ihre Optionen aus:



R 4 alle Modelle		
Zusätzlich lieferbar	Art.-Nr.	€
Gezahntes Messer Zerkleinern und Kneten	27346	136
Gekerbtes Messer Kräuter und Gewürze	27345	136
Zusätzliches glattes Messer	27344	117
Wandhalterung für Messer	107810	36



TISCHKUTTER



R 5

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

R 5 V.V.

	✓
Leistung	1500 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	300 bis 3500 U/min
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Schüssel	5,5 Liter Edelstahl
Messer	Glatte Edelstahlklingen - Im Lieferumfang enthalten
R-Mix®	✓

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 5 - 2V	Art.-Nr.	€
R 5 - 2V 400/50/3	24309	2.470

R 5 V.V.	Art.-Nr.	€
R 5 V.V. 230V/50-60/1	24336	2.900

Wählen Sie Ihre Optionen aus:



R 5 alle Modelle		
Zusätzlich lieferbar	Art.-Nr.	€
Gezahntes Messer Zerkleinern und Kneten	27121	185
Gekerbtes Messer Kräuter und Gewürze	27351	185
Zusätzliches glattes Messer	27120	175



R 6

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

R 6 V.V.

	✓
Leistung	1500 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	300 bis 3500 U/min
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Schüssel	7 Liter Edelstahl
Messer	Ganz aus Edelstahl, Klingen abnehmbar und justierbar - Im Lieferumfang enthalten
	✓

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 6	Art.-Nr.	€
R 6 400V/50/3	24314	2.930

R 6 V.V.	Art.-Nr.	€
R 6 V.V. 230/50-60/1	24304	3.430

Wählen Sie Ihre Optionen aus:



R 6 alle Modelle		
Zusätzlich lieferbar	Art.-Nr.	€
Gezahntes Messer aus Edelstahl Zerkleinern und Kneten	27125	348
Gekerbtes Messer aus Edelstahl Kräuter und Gewürze	27352	348
Zusätzliches glattes Messer aus Edelstahl	27124	320
Untere gezahnte Klinge	49162	75
Obere gezahnte Klinge	49163	75
Untere glatte Klinge	49160	62
Obere glatte Klinge	49161	62
Untere gekerbte Klinge	49164	75
Obere gekerbte Klinge	49165	75



R 8

Asynchronmotor	✓
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

	✓
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	4.125

R 8 SV	Art.-Nr.	€
R 8 SV 400V/50/3	2040	6.245



Scannen Sie diesen QR Code, um das Produktvideo zu sehen

Wählen Sie Ihre Optionen aus:



R 8 alle Modelle		
Zusätzlich lieferbar	Art.-Nr.	€
Gezahntes Edelstahlmesser mit 2 Klingen Zerkleinern und Kneten	27383	516
Gekerbtes Edelstahlmesser mit 2 Klingen Kräuter und Gewürze	27385	516
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser mit 2 Klingen	27381	501
Gezahnte Klinge	59281	89
Gekerbte Klinge	59282	89
Glatte Klinge	59280	84
Vakuumadapter R-VAC®	29996	2.180
Vakuumpumpe 550 W - 16 m³/Std.	69012	4.401



Kleine Schüssel zusätzlich lieferbar		
	Art.-Nr.	€
3,5-Liter-Edelstahlschüssel für R 8 mit glattem Edelstahlmesser	27374	708
Gezahntes Edelstahlmesser	27107	304
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser	27106	285
Gezahnte Klinge	101801S	67
Glatte Klinge	101800S	61

* Mehr zum Vakuumsystem R-Vac® auf Seite 87



R 10

Asynchronmotor	✓
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

Asynchronmotor	✓
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	5.080

R 10 SV	Art.-Nr.	€
R 10 SV 400V/50/3	2044	7.205

Wählen Sie Ihre Optionen aus:



R 10 alle Modelle		
Zusätzlich lieferbar	Art.-Nr.	€
Gezahntes Edelstahlmesser mit 3 Klingen Zerkleinern und Kneten	27384	600
Gekerbtes Edelstahlmesser mit 3 Klingen Kräuter und Gewürze	27386	600
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser mit 3 Klingen	27382	582
Gezahnte Klinge	59281	89
Gekerbte Klinge	59282	89
Glatte Klinge	59280	84
Vakuumadapter R-VAC®	29996	2.180
Vakuumpumpe 550 W - 16 m³/Std.	69012	4.401



Kleine Schüssel zusätzlich lieferbar	Art.-Nr.	€
4,5-Liter-Edelstahlschüssel für R10-R15 Glattes Edelstahlmesser	27375	792
Gezahntes Edelstahlmesser	27107	304
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser	27106	285
Gezahnte Klinge	101801S	67
Glatte Klinge	101800S	61

* Mehr zum Vakuumsystem R-Vac® auf Seite 87

VERTIKALKUTTER



BEDIENFELD

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

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

EXTRA TIEF LIEGENDES MESSER

Neues, von Robot-Coupe patentiertes Klingensprofil für optimale Schnittqualität

GESTELL AUS EDELSTAHL

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

ROLLEN INBEGRIFFEN

3 einziehbare Rollen für leichten Transport und leichte Reinigung

EDELSTAHLSCHÜSSEL

Kipp- und herausnehmbare Schüssel für leichtes Entleeren

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



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

* Menge Hefeteig mit einem Wasseranteil von 60 %

Tischgeräte siehe Seite 78



R 15

Asynchronmotor	✓
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

Asynchronmotor	✓
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

Asynchronmotor	✓
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

Asynchronmotor	✓
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	6.365

R 15 SV	Art.-Nr.	€
R 15 SV 400V/50/3	2048	8.480

R 20	Art.-Nr.	€
R 20 400V/50/3	51591	7.650

R 20 SV	Art.-Nr.	€
R 20 SV 400V/50/3	2052	9.785

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

R 15 / R 20		
Optionen	Art.-Nr.	€
Gezahntes Edelstahlmesser mit 3 Klingen Zerkleinern und Kneten	57098	651
Gekerbtes Edelstahlmesser mit 3 Klingen Kräuter und Gewürze	57099	651
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser mit 3 Klingen	57097	627
Gezahnte Klinge	59393	107
Gekerbte Klinge	59359	107
Glatte Klinge	59392	94
Vakuumadapter R-VAC®	29996	2.180
Vakuumpumpe 550 W - 16 m³/Std.	69012	4.401



R 15		
Kleine Schüssel zusätzlich lieferbar	Art.-Nr.	€
4,5-Liter-Edelstahlschüssel für R 15 mit glattem Edelstahlmesser	27375	792
Gezahntes Edelstahlmesser	27107	304
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser	27106	285
Gezahnte Klinge	101801S	67
Glatte Klinge	101800S	61

VERTIKALKUTTER



R 23

Asynchronmotor	✓
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:

R 23	Art.-Nr.	€
R 23 400V/50/3	51331C	12.060

R 23 SV

Asynchronmotor	✓
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 SV	Art.-Nr.	€
R 23 SV 400V/50/3	2100C	15.250

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

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

R 23 alle Modelle

Optionen	Art.-Nr.	€
Gezahntes Edelstahlmesser mit 3 Klingen Zerkleinern und Kneten	57070	957
Gekerbtes Edelstahlmesser mit 3 Klingen Kräuter und Gewürze	57072	936
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser mit 3 Klingen	57069	913
Gezahnte Klinge	118294S	167
Gekerbte Klinge	118292S	160
Glatte Klinge	118217S	154
Verstellbarer Wagen für GN-1/1-Behälter (3 Höhen)	49128	813
Vakuumpumpe 550 W - 16 m³/Std.	69012	4.401



R 30

Asynchronmotor	✓
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

	✓
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	14.680

R 30 SV	Art.-Nr.	€
R30 SV 400V/50/3	2102C	18.175



Scannen Sie diesen QR Code, um das Produktvideo zu sehen

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

R 30 alle Modelle		
Optionen	Art.-Nr.	€
Gezahntes Edelstahlmesser mit 3 Klingen Zerkleinern und Kneten	57075	980
Gekerbtes Edelstahlmesser mit 3 Klingen Kräuter und Gewürze	57077	957
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser mit 3 Klingen	57074	936
Gezahnte Klinge	118286S	175
Gekerbte Klinge	118241S	167
Glatte Klinge	117950S	160
Verstellbarer Wagen für GN-1/1-Behälter (3 Höhen)	49128	813
Vakuumpumpe 550 W - 16 m³/Std.	69012	4.401

VERTIKALKUTTER



R 45

Asynchronmotor	✓
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

Asynchronmotor	✓
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	19.340

R 45 SV	Art.-Nr.	€
R45 SV 400V/50/3	2104C	22.840

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

R 45 alle Modelle		
Optionen	Art.-Nr.	€
Gezahntes Edelstahlmesser mit 3 Klingen Zerkleinern und Kneten	57082	1.007
Gekerbtes Edelstahlmesser mit 3 Klingen Kräuter und Gewürze	57084	980
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser mit 3 Klingen	57081	957
Gezahnte Klinge	118287S	175
Gekerbte Klinge	118243S	167
Glatten Klinge	117952S	160
Verstellbarer Wagen für GN-1/1-Behälter (3 Höhen)	49128	813
Vakuumpumpe 550 W - 16 m³/Std.	69012	4.401



R 60

Asynchronmotor	✓
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	30.085



R 60 SV

Asynchronmotor	✓
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.	€
R60 SV 400V/50/3	2106C	33.390



Wählen Sie Ihre Optionen aus:

R 60 alle Modelle		
Optionen	Art.-Nr.	€
Gezahntes Edelstahlmesser mit 3 Klingen Zerkleinern und Kneten	57092	1.535
Gekerbtes Edelstahlmesser mit 3 Klingen Kräuter und Gewürze	57095	1.530
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser mit 3 Klingen	57091	1.491
Gezahnte Klinge	118290S	235
Gekerbte Klinge	118245S	228
Glatte Klinge	117954S	217
Verstellbarer Wagen für GN-1/1-Behälter (3 Höhen)	49128	813
Vakuumpumpe 550 W - 16 m³/Std.	69012	4.401

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.

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

Professionell: Großes Fassungsvermögen (3,7 Liter) der Schüssel für die Verarbeitung großer Mengen

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

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

BEDIENBEREICH

- Moment/Turbo-Taste: bis 4500 U/min
- Ein-Taste
- Aus-Taste

ROBOT COOK® COOKING CUTTER BLENDER

● KALT
● HEISS
BIS ZU
140 °C



ROBOT COOK®

Asynchronmotor	✓
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

Wählen Sie Ihr Modell aus:



Scannen Sie diesen QR Code, um das Produktvideo zu sehen

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

ROBOT COOK®	Art.-Nr.	€
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R	2.900
Robot Cook 230V/50-60/1 + zusätzliche Schüssel komplett	2074	3.775

Optionen	Art.-Nr.	€
Zusätzliche Schüssel mit gekerbtem Messer komplett	39854	879
Zusätzliches glattes Messer für die Verwendung als Kutter	49691	139
Zusätzliches gekerbtes Messer für die Verwendung als Mixer	39691	139

● EMULGIEREN



● HACKEN



● PÜRIEREN



● ZERMAHLEN



● MISCHEN



● KNETEN



BLIXER®



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.

HOHER SCHAFT DER SCHÜSSEL

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

ASYNCHRONMOTOR

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



Messer mit gekerbten Klingen



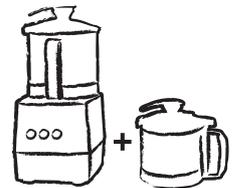
ÖFFNUNG
Zum Einfüllen von Flüssigkeiten oder Zutaten **während der Verarbeitung**

DECKEL
Mit Dichtungsring für eine **einwandfreie Abdichtung**

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

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

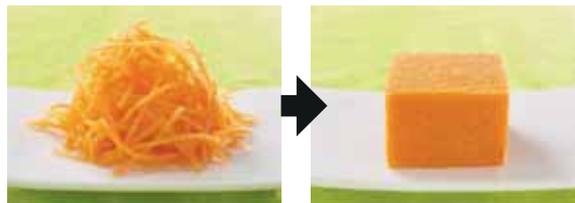


GESUNDHEITSWESEN - PÜRIERTE SPEISEN

Vorspeisen

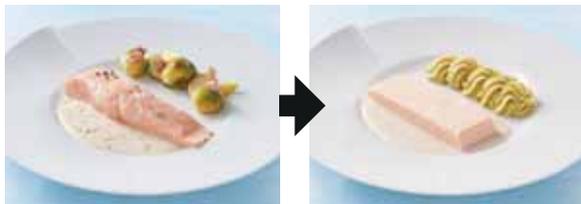


ROTKOHL-SELLERIE-ROHKOST



FRSICHE MÖHRENROHKOST

Hauptgerichte

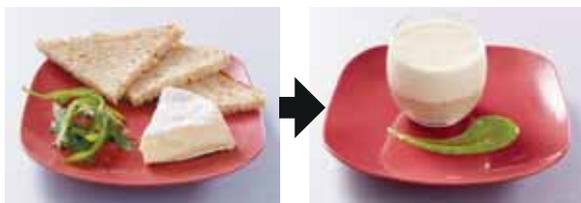


LACHSFILET MIT KOHL



KALBSFRIKASSEE

Käse



CAMEMBERT MIT VOLLKORNBROT

Nachtsich



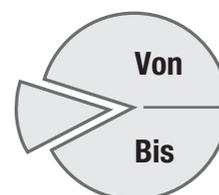
APFELMUS

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.

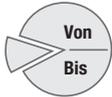


Trockenmahlen, Verarbeiten trockener oder dehydrierter Nahrungsmittel zu Pulver



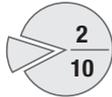
BLIXER® - TISCHGERÄTE

Anzahl der Portionen zu 200 g

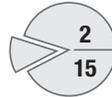


Verarbeitungsmenge pro Arbeitsgang

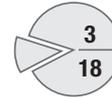
Für Einzelportionen



0,3 bis 2 kg



0,4 bis 3 kg



0,5 bis 3,5 kg

STUFENLOSE DREHZAHLESTELLUNG 300 bis 3500 U/min

Blixer® 4 V.V.

4,5 L



• Einphasig

Blixer® 5 V.V.

5,5 L



• Einphasig

2 DREHZAHLEN 1500 und 3000 U/min

Blixer® 4 - 2V

4,5 L



• Dreiphasig

Blixer® 5 - 2V

5,5 L



• Dreiphasig

1 DREHZAHLE 3000 U/min

Blixer® 2

2,9 L



• Einphasig

Blixer® 3

3,7 L



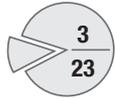
• Einphasig

Blixer® 4 - 1V

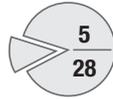
4,5 L



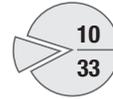
• Einphasig



0,6 bis 4,5 kg



1 bis 5,5 kg



2 bis 6,5 kg

STUFENLOSE DREHZAHLREGELUNG 300 bis 3500 U/min

Blixer® 6 V.V.

7 L



• Einphasig

2 DREHZAHLEN 1500 und 3000 U/min

Blixer® 6

7 L



• Dreiphasig

Blixer® 8

8 L



• Dreiphasig

Blixer® 10

11,5 L



• Dreiphasig

VERARBEITUNGSMÖGLICHKEITEN

Modelle	Verarbeitungsmengen (kg)			Anzahl der Portionen zu 200 g
	Fassungsvermögen (litre)	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 6 - 6 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 110

BLIXER® - TISCHGERÄTE



Blixer® 2

Asynchronmotor	✓
Leistung	700 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
Anzahl der Portionen zu 200 g	Einzelportion

Blixer® 3

Asynchronmotor	✓
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, mit abnehmbarer Kappe Im Lieferumfang enthalten
Anzahl der Portionen zu 200 g	2 bis 10

Blixer® 4 - 1V

Asynchronmotor	✓
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, mit abnehmbarer Kappe Im Lieferumfang enthalten
Anzahl der Portionen zu 200 g	2 bis 15

Wählen Sie Ihr Modell aus:



Scannen Sie diesen QR Code, um das Produktvideo zu sehen

Blixer® 2	Art.-Nr.	€
Blixer 2 230V/50/1	33228	1.620
Blixer 2 230V/50/1 + zusätzliche Schüssel komplett	2340	2.135

Blixer® 3	Art.-Nr.	€
Blixer 3 230V/50/1	33197	1.805
Blixer 3 230V/50/1 + zusätzliche Schüssel komplett	2341	2.435

Blixer® 4 - 1V	Art.-Nr.	€
Blixer 4-1V 230V/50/1	33208	1.930
Blixer 4-1V 230V/50/1 + zusätzliche Schüssel komplett	2343	2.625

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	517	27337	631
Zusätzliches gekerbtes Messer	27370	123	27447	123
Gezahntes Messer	27371	123	27448	123



Blixer® 4 - 2V

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

Blixer® 4 V.V.

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

Blixer® 5 - 2V

Asynchronmotor	✓
Leistung	1300 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 U/min und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Schüssel	5,5 Liter Edelstahl
Dichter Deckel	✓
Blixer®-Paddel	✓
Messer	Gekerbte Edelstahlklingen, mit abnehmbarer Kappe 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	33215	1.955
Blixer 4-2V 400V/50/3 + zusätzliche Schüssel komplett	2342	2.650

Blixer® 4 V.V.	Art.-Nr.	€
Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1	33280	2.405
Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1 + zusätzliche Schüssel komplett	2344	3.100

Blixer® 5 - 2V	Art.-Nr.	€
Blixer 5-2 V 400V/50/3	33164	2.780
Blixer 5-2V 400V/50/3 + zusätzliche Schüssel komplett	2345	3.655

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	697	27165	875
Zusätzliches gekerbtes Messer	27449	123	27155	191
Gezahntes Messer	27450	123	27180	203

BLIXER® - TISCHGERÄTE



Blixer® 5 V.V.

Asynchronmotor	✓
Leistung	1400 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	300 bis 3500 U/min
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Schüssel	5,5 Liter Edelstahl
Dichter Deckel	✓
Blixer®-Paddel	✓
Messer	Gekerbte Edelstahlklingen, mit abnehmbarer Kappe Im Lieferumfang enthalten
Anzahl der Portionen zu 200 g	3 bis 20

Blixer® 6

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

Blixer® 6 V.V.

Asynchronmotor	✓
Leistung	1500 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	300 bis 3500 U/min
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Schüssel	7 Liter Edelstahl
Dichter Deckel	✓
Blixer®-Paddel	✓
Messer	Gekerbte Edelstahlklingen, mit abnehmbarer Kappe 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	33171	
Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1 + zusätzliche Schüssel komplett	2346	

Blixer® 6	Art.-Nr.	€
Blixer 6 400V/50/3	33227	3.270
Blixer 6 400V/50/3 + zusätzliche Schüssel komplett	2347	4.465

Blixer® 6 V.V.	Art.-Nr.	€
Blixer 6 V.V. 230V/50-60/1	33155	3.800
Blixer 6 V.V. 230V/50-60/1 + zusätzliche Schüssel komplett	2348	4.995

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Optionen	Blixer® 5		Blixer® 6	
	Art.-Nr.	€	Art.-Nr.	€
Zusätzliche Schüssel komplett: Schüssel, gekerbtes Messer, Deckel und Blixer®-Paddel	27165	875	27166	1.195
Zusätzliches gekerbtes Messer	27155	191	27169	335
Gezahntes Messer	27180	203	28191	335
Zusätzliche untere gekerbte Klinge	-	-	49166	80
Zusätzliche obere gekerbte Klinge	-	-	49167	80
Zusätzliche untere gezahnte Klinge	-	-	49168	80
Zusätzliche obere gezahnte Klinge	-	-	49169	80



Blixer® 8

Asynchronmotor	✓
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	4.340
Blixer 8 400V/50/3 + zusätzliche Schüssel komplett	2349	5.855



Blixer® 10

Asynchronmotor	✓
Leistung	2600 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 v
Drehzahl	1500 U/min und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Schüssel	11,5 Liter
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	5.320
Blixer 10 400V/50/3 + zusätzliche Schüssel komplett	2351	7.180

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	1.515	27388	1.863
Zusätzliches gekerbtes Messer aus Edelstahl	27377	516	27378	600
Gekerbte Klinge	59282	89	59282	89

BLIXER®

STANDGERÄTE

INNOVATION

BLIXER®-PADDEL

Für besseres Vermischen und dadurch noch optimalere Verarbeitung



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



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

ROLLEN INBEGRIFFEN

3 einziehbare Rollen ermöglichen einen leichten Transport für die Reinigung

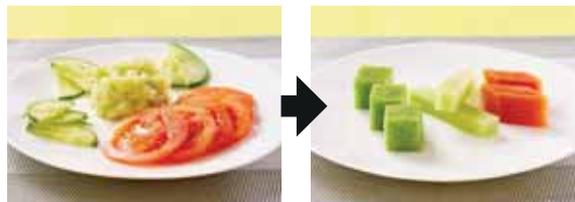


GESUNDHEITSWESEN - ERNÄHRUNG MIT PASSIERTER KOST

Vorspeisen

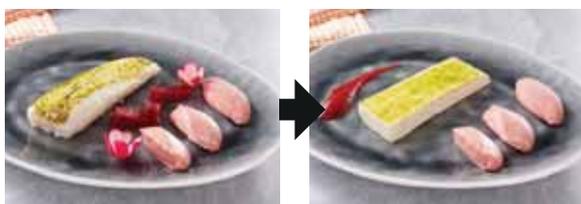


ROTKOHL- UND SELLERIE-ROHKOST

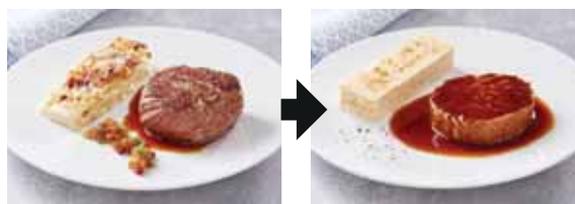


GURKEN- UND TOMATENTELLER

Hauptgerichte

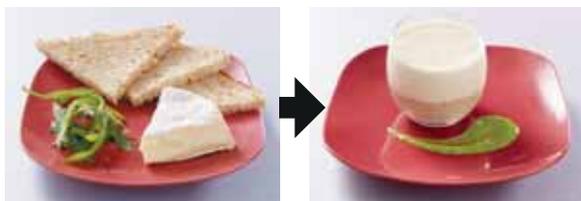


FISCHFILET MIT RADIESCHENNOCKEN



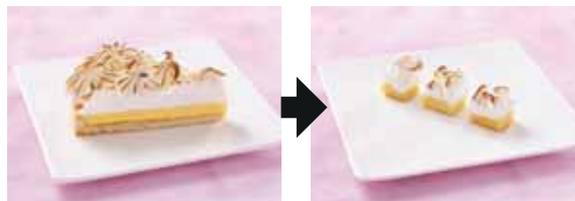
STEAK MIT KARTOFFELAUFLAUF

Käse



WEICHKÄSE MIT VOLLKORNBROT

Nachtisch



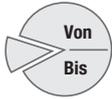
ZITRONENKUCHEN

VERARBEITUNGSMÖGLICHKEITEN

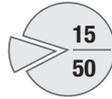
Modelle	Verarbeitungsmengen (kg)			Anzahl der Portionen zu 200 g
	Fassungsvermögen (litre)	Von	Bis	
Blixer 15	15	3	10	15 bis 50
Blixer 20	20	3	13	15 bis 65
Blixer 23	23	4	15	20 bis 75
Blixer 30	28	4	20	20 bis 100
Blixer 45	45	6	30	30 bis 150
Blixer 60	60	6	45	30 bis 225

BLIXER® - STANDGERÄTE

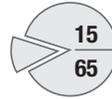
Anzahl der Portionen zu 200 g



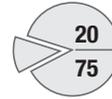
Verarbeitungsmenge pro Arbeitsgang



3 bis 10 kg



3 bis 13 kg



4 bis 15 kg

2 DREHZAHLEN 1500 und 3000 U/min

Blixer® 15



15 L

• Dreiphasig

Blixer® 20



20 L

• Dreiphasig

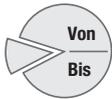
Blixer® 23



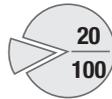
23 L

• Dreiphasig

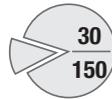
Anzahl der Portionen zu 200 g



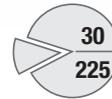
Verarbeitungsmenge pro Arbeitsgang



4 bis 20 kg



6 bis 30 kg



6 bis 45 kg

2 DREHZAHLEN 1500 und 3000 U/min

Blixer® 30



28 L

• Dreiphasig

Blixer® 45



45 L

• Dreiphasig

Blixer® 60



60 L

• Dreiphasig

Tischgeräte siehe Seite 102



Blixer® 15

Asynchronmotor	✓
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

	✓
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	6.630
Blixer 15 400V/50/3 + zusätzliche Schüssel komplett	2353	8.950

Blixer® 20	Art.-Nr.	€
Blixer 20 400V/50/3	51611	7.920
Blixer 20 400V/50/3 + zusätzliche Schüssel komplett	2355	10.690

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	2.323	57066	2.774
Zusätzliches gekerbtes Messer aus Edelstahl	57102	651	57102	651
Gekerbte Klinge	59359	107	59359	107

BLIXER® - STANDGERÄTE



Blixer® 23

Asynchronmotor	✓
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	12.540



Blixer® 30

Asynchronmotor	✓
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

Wählen Sie Ihr Modell aus:

Blixer® 30	Art.-Nr.	€
Blixer 30 400V/50/3	52341	15.190

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Optionen	Blixer® 23		Blixer® 30	
	Art.-Nr.	€	Art.-Nr.	€
Zusätzliches gekerbtes Messer aus Edelstahl	57071	777	57076	800
Gekerbte Klinge	118292S	160	118241S	167



Blixer® 45

Asynchronmotor	✓
Leistung	9000 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Bedienfeld (IP 65) mit digitalem Zeitschalter	✓
Schüssel	45 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	30 bis 150

Blixer® 60

Asynchronmotor	✓
Leistung	11000 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 W
Drehzahl	1500 und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Bedienfeld (IP 65) mit digitalem Zeitschalter	✓
Schüssel	60 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	30 bis 225

Wählen Sie Ihr Modell aus:

Blixer® 45	Art.-Nr.	€
Blixer 45 400V/50/3	53341	19.880

Blixer® 60	Art.-Nr.	€
Blixer 60 400V/50/3	54341	30.655

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Optionen	Blixer® 45		Blixer® 60	
	Art.-Nr.	€	Art.-Nr.	€
Zusätzliches gekerbtes Messer aus Edelstahl	57083	816	57093	1.283
Gekerbte Klinge	118243S	167	118245S	228

NORMALKOST



PÜRIERTE KOST



FINGERFOOD



STABMIXER



FÜNF PRODUKTREIHEN AN DER SPITZE DER INNOVATION

Mit den Stabmixern von Robot-Coupe - egal in welcher Größe - lässt sich im Handumdrehen pürieren, mischen, emulgieren, schlagen und kneten! Ihre Leistungen im Hinblick auf Hygiene, einfache Bedienung, Vielseitigkeit, Langlebigkeit und Rentabilität machen sie zu den besten, die auf dem Markt erhältlich sind.



STABMIXER

ERGONOMIE

Benutzerfreundlicher Handgriff für hohen Bedienkomfort



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

LEISTUNG

Verstärkte Motorleistung: **plus 20 Prozent** für ein noch leistungsstärkeres Gerät
Höhere Leistung für **optimierte Verarbeitungsdauer**

LANGLEBIGKEIT

Robustes Design durch **Motorblock aus Edelstahl**

INNOVATION



ERGONOMIE

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

Neues Aufrollsystem für das Stromkabel für leichteres Verstauen und höhere Lebensdauer

INNOVATION



MISCHKOPF
AUS
EDELSTAHL



HYGIENE

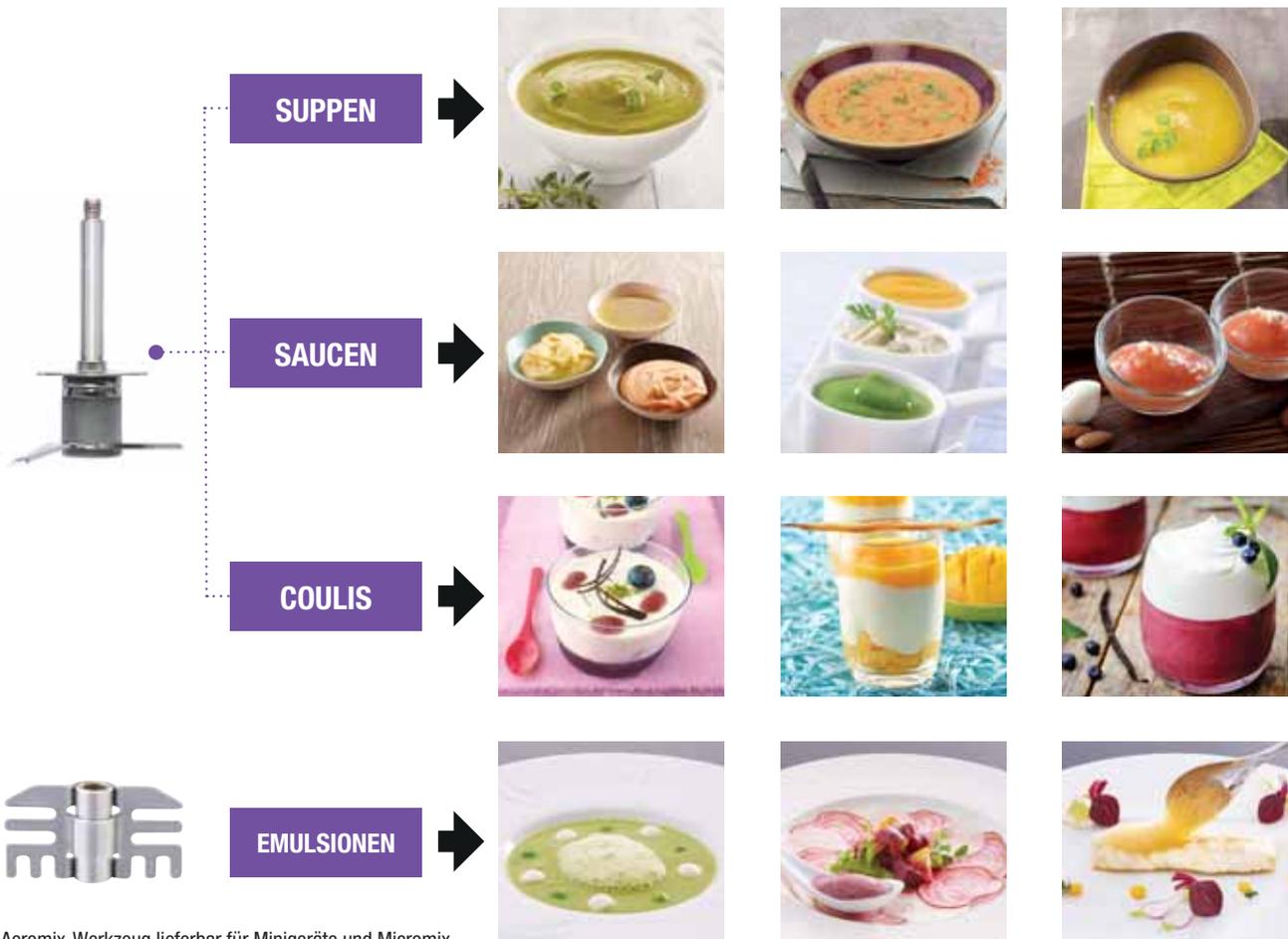
Mischkopf und Messer aus Edelstahl abnehmbar für leichte Reinigung und Wartung

Kundendienst: Stromkabel abnehmbar*

- 1 Neues patentiertes Easy-Plug-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 Easy Plug) korrekt angeschlossen ist.



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



The image displays the Aeromix tool and its applications. On the left, the tool is shown with a vertical shaft and a base. A dotted line connects it to four categories of food preparation, each with a purple label and an arrow pointing to a grid of three images:

- SUPPEN**: Three bowls of soup, including green, orange, and yellow varieties.
- SAUCEN**: Three small bowls of sauce, including yellow, green, and orange ones.
- COULIS**: Three dessert applications, including a yogurt parfait with fruit, a layered dessert in a glass, and a yogurt-based dessert with berries.
- EMULSIONEN**: Three dishes featuring emulsions, including a green soup with a white dollop, a salad with a pink dressing, and a crepe with a yellow sauce.

Below the tool, a smaller version of the tool is shown with the text: "Aeromix-Werkzeug lieferbar für Minigeräte und Micromix".

ENTDECKEN SIE UNSERE TOPFAUFSÄTZE FÜR ERMÜDUNGSFREIES ARBEITEN Seite 126



STABMIXER

MINIGERÄTE

Mini MP
Siehe Seite 122



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 124



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 127



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
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	---------------------------

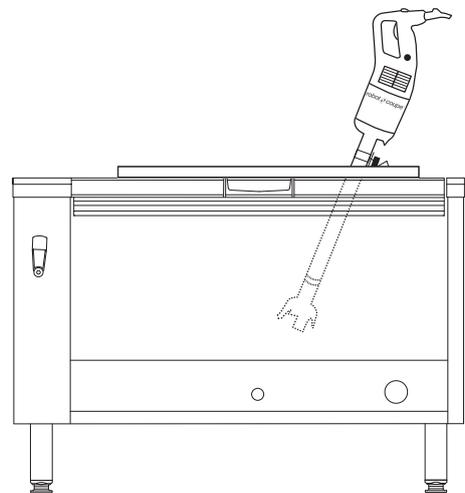
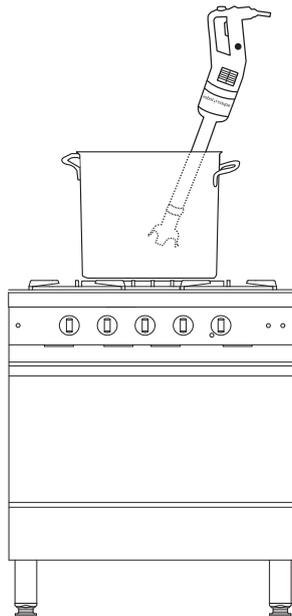
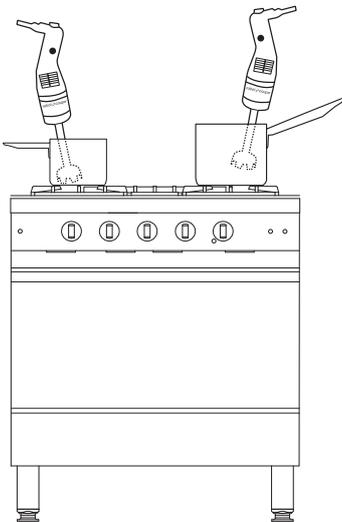
50 Liter	100 Liter	200 Liter	300 Liter	400 Liter
----------	-----------	-----------	-----------	-----------

Für
Emulsionen

Für kleine Mengen

Für Gastronomiebetriebe

Für intensiven Gebrauch
Großküchen / Catering



COMBI

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

Siehe Seite 131



Für kleine Mengen

Für Gastronomiebetriebe

Für intensiven Gebrauch
Großküchen / Catering

REINIGUNG

Messer und Mischkopf leicht abnehmbar

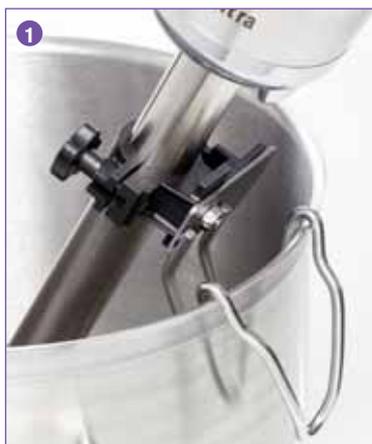


Gemäß den HACCP-Richtlinien empfehlen wir den Mischkopf und das Messer nach dem Reinigen im Kühlraum aufzubewahren.

BEDIENKOMFORT

Topfauflagen für bequemes Arbeiten

- 1 **Universalaufsatz aus Edelstahl**
 - Am Rand des Behälters zu befestigen
- 2 **3 verstellbare Aufsätze aus Edelstahl**
 - Für Töpfe von 330 bis 360 mm Durchmesser
 - Für Töpfe von 500 bis 1000 mm Durchmesser
 - Für Töpfe von 850 bis 1300 mm Durchmesser



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

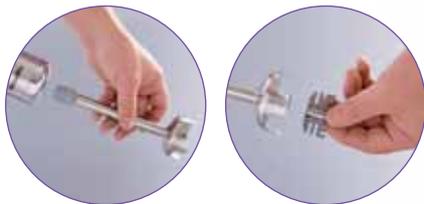
Stab, Mischkopf, Fassung und Werkzeuge aus Edelstahl

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	225	6	1.350

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

INNOVATION

AEROMIX

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



MESSER



AEROMIX

Für Emulsionen





Mini MP 160 V.V.

Mini MP 190 V.V.

Mini MP 240 V.V.

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

Leistung	270 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	2000 bis 12.500 U/min
Messer, Mischkopf und Stab	Länge 190 mm - ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓
Mischkopf abnehmbar	✓
Stab abnehmbar	✓
Abmessungen	Länge 485 mm, Ø 78 mm
Bruttogewicht	2,5 kg
Zubehör	Aeromix aus Edelstahl Im Lieferumfang enthalten Wandhalterung aus Edelstahl Im Lieferumfang enthalten

Leistung	290 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	2000 bis 12.500 U/min
Messer, Mischkopf und Stab	Länge 240 mm - ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓
Mischkopf abnehmbar	✓
Stab abnehmbar	✓
Abmessungen	Länge 535 mm, Ø 78 mm
Bruttogewicht	2,5 kg
Zubehör	Aeromix aus Edelstahl Im Lieferumfang enthalten Wandhalterung aus Edelstahl Im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

Mini MP 160 V.V.	Art.-Nr.	€
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	34740	270

Mini MP 190 V.V.	Art.-Nr.	€
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750	345

Mini MP 240 V.V.	Art.-Nr.	€
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760	415



Verwendung als Rührbesen

Mini MP 190 Combi

Siehe Seite 132



Verwendung als Rührbesen

Mini MP 240 Combi

Siehe Seite 132



Minipot® und Mixipot®

Induktionstaugliche Edelstahlbehälter, ideal für alle Ihre Zubereitungen

Modelle	Art.-Nr.	€
Minipot 3 Liter	103980	76
Mixipot 4 Liter	103925	84

KOMPAKTGERÄTE

Kompakt, handlich, leistungsstark
Speziell für die Gastronomie

LEISTUNG

Stärkerer Motor
+15 % für ein noch
leistungsstärkeres Gerät



EFFIZIENZ

Optimales Mixen für ein perfektes Ergebnis
in kürzester Zeit

INNOVATION



MISCHKOPF
AUS
EDELSTAHL



HYGIENE

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

ERGONOMIE

Kompaktes, leichtes und einfach zu
handhabendes Gerät

KOMFORT

Stufenlose Drehzahlregelung für die
Zubereitung feinsten Speisen aller Art





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			
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
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 aus Edelstahl - Im Lieferumfang enthalten			

Wählen Sie Ihr Modell aus:

CMP 250 V.V.	Art.-Nr.	€
CMP 250 V.V. 230V/50/1	34240A	455

CMP 300 V.V.	Art.-Nr.	€
CMP 300 V.V. 230V/50/1	34230A	545

CMP 350 V.V.	Art.-Nr.	€
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250A	580

CMP 400 V.V.	Art.-Nr.	€
CMP 400 V.V. 230V/50/1	34260A	600



Verwendung als Rührbesen

CMP 250 Combi

Siehe Seite 133



Verwendung als Rührbesen

CMP 300 Combi

Siehe Seite 133



Minipot® und Mixipot®

Induktionstaugliche Edelstahlbehälter, ideal für alle Ihre Zubereitungen

Modelle	Art.-Nr.	€
Minipot 3 Liter	103980	76
Mixipot 4 Liter	103925	84

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	84
3 verstellbare Topfaufsätze aus Edelstahl 2	Art.-Nr.	€
Für Töpfe von 330 bis 650mm Durchmesser	27363	237
Für Töpfe von 500 bis 1000 mm Durchmesser	27364	249
Für Töpfe von 850 bis 1300 mm Durchmesser	27365	260

GROSSGERÄTE MP ULTRA

Noch leistungsstärker und ergonomischer!

ERGONOMIE

Benutzerfreundlicher Handgriff für hohen Bedienkomfort



Bei den Modellen MP V.V. und MP Combi ein noch ergonomischerer **Drehzahlregler** für besseren Bedienkomfort

LEISTUNG

Verstärkte Motorleistung: **plus 20 Prozent** für ein noch leistungsstärkeres Gerät
Höhere Leistung für **optimierte Verarbeitungsdauer**

LANGLEBIGKEIT

Robustes Design durch **Motorblock aus Edelstahl**

INNOVATION



ERGONOMIE

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

Neues Aufrollsystem für das Stromkabel für leichteres Verstauen und höhere Lebensdauer

HYGIENE

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



INNOVATION



Kundendienst: Stromkabel abnehmbar*

- 1 Neues patentiertes Easy-Plug-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 Easy Plug) korrekt angeschlossen ist.



NEU



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



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
Easy Plug	✓
Abmessungen	Länge 740 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	6,2 kg
Zubehör	Wandhalterung aus Edelstahl - Im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

MP 350 Ultra	Art.-Nr.	€
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L	600



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
Easy Plug	✓
Abmessungen	Länge 740 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	6,4 kg
Zubehör	Wandhalterung aus Edelstahl - Im Lieferumfang enthalten

MP 350 Ultra V.V.	Art.-Nr.	€
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L	655



Verwendung als Rührbesen

MP 350 Combi Ultra

Siehe Seite 134



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
Easy Plug	✓
Abmessungen	Länge 840 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	6,3 kg
Zubehör	Wandhalterung aus Edelstahl - 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
Easy Plug	✓
Abmessungen	Länge 840 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	6,3 kg
Zubehör	Wandhalterung aus Edelstahl - Im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

MP 450 Ultra	Art.-Nr.	€
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L	690

MP 450 Ultra V.V.	Art.-Nr.	€
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L	740



Verwendung als Rührbesen

MP 450 Combi Ultra

Siehe Seite 134

STABMIXER



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
Doppelter Handgriff	Nein

Electronic Booster System	Nein
Easy Plug	✓
Abmessungen	Länge 940 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	6,6 kg
Zubehör	Wandhalterung aus Edelstahl 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
Doppelter Handgriff	Nein

Electronic Booster System	Nein
Easy Plug	✓
Abmessungen	Länge 980 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	7,4 kg
Zubehör	Wandhalterung aus Edelstahl 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	Nein
Doppelter Handgriff	Konzipiert für eine bequemere Handhabung und leichteren Transport

Electronic Booster System	Elektronische Vorrichtung für höhere Motorleistung
Easy Plug	✓
Abmessungen	Länge 1130 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	9,2 kg
Zubehör	Wandhalterung aus Edelstahl Im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

MP 550 Ultra	Art.-Nr.	€
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820L	985

MP 600 Ultra	Art.-Nr.	€
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830L	1.145

MP 800 Turbo	Art.-Nr.	€
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L	1.370

Topfaufsätze aus Edelstahl



1 Universalaufsatz aus Edelstahl 1	Art.-Nr.	€
Am Rand des Behälters zu befestigen	27358	84
3 verstellbare Topfaufsätze aus Edelstahl 2	Art.-Nr.	€
Für Töpfe von 330 bis 650mm Durchmesser	27363	237
Für Töpfe von 500 bis 1000 mm Durchmesser	27364	249
Für Töpfe von 850 bis 1300 mm Durchmesser	27365	260

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

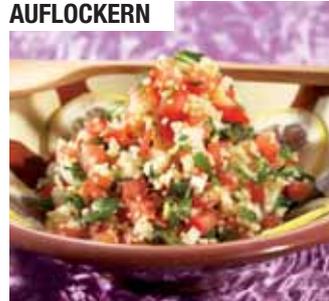


VERMISCHEN



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

STABMIXER



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	✓
Abmessungen	Gesamtlänge mit Stab 485 mm mit Rührbesen 550 mm, Ø 78 mm
Bruttogewicht	2,7 kg
Zubehör	Wandhalterung aus Edelstahl - Im Lieferumfang enthalten

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	Breite 240 mm - Ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓
Mischkopf abnehmbar	✓
Stab abnehmbar	✓
Rührbesengehäuse aus Metall	✓
Abmessungen	Gesamtlänge mit Stab 535 mm mit Rührbesen 550 mm, Ø 78 mm
Bruttogewicht	2,8 kg
Zubehör	Wandhalterung aus Edelstahl - Im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

Mini MP 190 Combi	Art.-Nr.	€
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770	495

Mini MP 240 Combi	Art.-Nr.	€
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780	555

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Option	Mini MP 190 Combi		Mini MP 240 Combi	
	Art.-Nr.	€	Art.-Nr.	€
Rührbesenaufsatz für Mini MP	27333	178	27333	178



Minipot® und Mixipot®

Induktionstaugliche Edelstahlbehälter, ideal für alle Ihre Zubereitungen

Modelle	Art.-Nr.	€
Minipot 3 Liter	103980	76
Mixipot 4 Liter	103925	84



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	✓
Abmessungen	Gesamtlänge mit Stab 640 mm mit Rührbesen 610 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	5,6 kg
Zubehör	Wandhalterung aus Edelstahl - Im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

CMP 250 Combi	Art.-Nr.	€
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300A	715

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Optionen	CMP 250 Combi		CMP 300 Combi	
	Art.-Nr.	€	Art.-Nr.	€
Rührbesenaufsatz CMP Combi	27248	256	27248	256
Mixstab	27249	184	27250	208



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	✓
Abmessungen	Gesamtlänge mit Stab 700 mm mit Rührbesen 610 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	5,7 kg
Zubehör	Wandhalterung aus Edelstahl - Im Lieferumfang enthalten

CMP 300 Combi	Art.-Nr.	€
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310A	800



Minipot® und Mixipot®

Induktionstaugliche Edelstahlbehälter, ideal für alle Ihre Zubereitungen

Modelle	Art.-Nr.	€
Minipot 3 Liter	103980	76
Mixipot 4 Liter	103925	84

STABMIXER



MP 350 Combi Ultra

MP 450 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	✓
Easy Plug	✓
Abmessungen	Gesamtlänge mit Stab 790 mm mit Rührbesen 805 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	7,9 kg

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	✓
Easy Plug	✓
Abmessungen	Gesamtlänge mit Stab 890 mm mit Rührbesen 840 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	8,2 kg

Zubehör Wandhalterung aus Edelstahl - **Im Lieferumfang enthalten**

Zubehör Wandhalterung aus Edelstahl - **Im Lieferumfang enthalten**

Wählen Sie Ihr Modell aus:

MP 350 Combi Ultra	Art.-Nr.	€
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L	965

MP 450 Combi Ultra	Art.-Nr.	€
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	34870L	1.030

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Optionen	MP 350 Combi Ultra		MP 450 Combi Ultra	
	Art.-Nr.	€	Art.-Nr.	€
Rührbesenaufsatz für MP Combi	27210	307	27210	307
Rührhaufsatz	27355	547	27355	547
Mixstab	39354	233	39355	251

Topfaufsätze aus Edelstahl



1 Universalaufsatz aus Edelstahl 1	Art.-Nr.	€
Am Rand des Behälters zu befestigen	27358	84
3 verstellbare Topfaufsätze aus Edelstahl 2	Art.-Nr.	€
Für Töpfe von 330 bis 650mm Durchmesser	27363	237
Für Töpfe von 500 bis 1000 mm Durchmesser	27364	249
Für Töpfe von 850 bis 1300 mm Durchmesser	27365	260



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	✓
Easy Plug	✓

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

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

Zubehör Wandhalterung aus Edelstahl - **Im Lieferumfang enthalten**

Wählen Sie Ihr Modell aus:

MP 450 FW Ultra	Art.-Nr.	€
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L	810



Wandhalterung



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

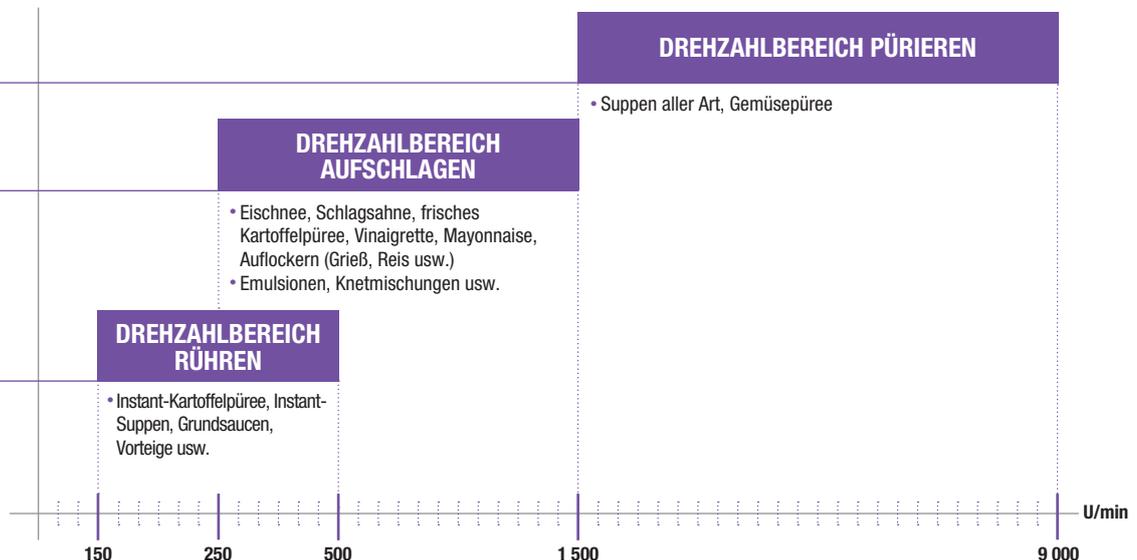
Rührbesengehäuse aus Metall	✓
Easy Plug	✓

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

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

Zubehör Wandhalterung aus Edelstahl - **Im Lieferumfang enthalten**

MP 450 XL FW Ultra	Art.-Nr.	€
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L	1.050



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 EINFÜLLSCHAF

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

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

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



Tresterauswurf in Behälter unter der Arbeitsfläche

2 Verwendungsmöglichkeiten:

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

- 2 **Auswurf in Tresterbehälter**
Durchsichtiger Tresterbehälter mit 7,2 Liter Fassungsvermögen



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.



Ein Kauf zahlt sich rasch aus:

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



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

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



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!



ENTSAFTER



J 80

Asynchronmotor	✓
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	-

Wählen Sie Ihr Modell aus:



Scannen Sie diesen QR Code, um das Produktvideo zu sehen

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

J 80	Art.-Nr.	€
J 80 230V/50/1	56000B	1.480

J 80 alle Modelle		
Zubehör	Art.-Nr.	€
Sockel + XL-Tropfenfänger + lange Tülle	49230	240



J 80 Buffet

Asynchronmotor	✓
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	-

J 80 Buffet	Art.-Nr.	€
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B	1.700



J 100

Asynchronmotor	✓
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	✓
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	2.025

Wählen Sie Ihre Optionen aus:	Zubehör	Art.-Nr.	€
	Sockel + XL-Tropfenfänger + lange Tülle	49230	240

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

Asynchronmotor	✓
Leistung	500 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	1500 U/min
Ausbeute	12 Liter/h.
Saftauffänger	Verbundwerkstoffe

Wählen Sie Ihr Modell aus:

C 40	Art.-Nr.	€
C 40 230V/50/1	55040	740

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



Dickflüssiger Tomatensaft für Gazpacho und Saucen



Zitronensaft für Fischgerichte und Marinaden



PASSIERMASCHINEN

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



PASSIERMASCHINEN

TRICHTER

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



SIEB

Die in das Sieb fallenden Produkte werden darin zentrifugiert



SCHAUFELN

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



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.



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.

PASSIERMASCHINEN



C 80

Asynchronmotor	✓
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

Asynchronmotor	✓
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

C 200 Für hohe Leistung

Asynchronmotor	✓
Leistung	1800 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 U/min
Ausbeute	150 kg/h
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:



Scannen Sie diesen QR Code, um das Produktvideo zu sehen

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

C 80	Art.-Nr.	€
C 80 230V/50/1	55012	2.630

C 120	Art.-Nr.	€
C 120 230-400V/50/3	55000	4.790

C 200	Art.-Nr.	€
C 200 Für hohe Leistung 230-400V/50/3	55006	6.325

Optionen	C 80		C 120 / C 200	
	Art.-Nr.	€	Art.-Nr.	€
Trommelsieb mit Lochgröße 0,5 mm	57009	292	57211	371
Trommelsieb mit Lochgröße 1,5 mm	-	-	57042	335
Trommelsieb mit Lochgröße 2 mm	-	-	57019	335
Trommelsieb mit Lochgröße 3 mm	57008	292	57156	335
Trommelsieb mit Lochgröße 5 mm	57023	359	57020	335
Zusätzliches Trommelsieb mit Lochgröße 1 mm	57007	228	57145	335
Zusätzlicher Gummiabstreifer (einzeln)	100338S	40	100702S	46

BROTSCHEIDEMASCHINE

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



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

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

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

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

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



Die Klinge lässt sich zum Reinigen ohne Werkzeug herausnehmen.



Herausnehmbarer Krümelbehälter



TP 180

Leistung	350 W
Asynchronmotor	✓
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	2.660

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Option TP 180	Art.-Nr.	€
Fahrbarer Ständer aus Edelstahl für TP 180	27187	761

TECHNISCHE DATEN

KOMBIGRÄTE					Abmessungen (mm)			Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (W)	Einphasig	Dreiphasig	Breite	Tiefe	Höhe	Netto	Brutto
R 201 XL 230V/50/1	22570	550	•		220	280	555	10	11
R 201 XL Ultra 230V/50/1	22590	550	•		220	280	555	10	11
R 301 Ultra 230V/50/1	2546	650	•		355	305	570	19	20
R 401 230V/50/1	2425	700	•		320	305	570	18	20
R 402 400V/50/3	2433	750		•	320	305	590	22	24
R 402 V.V. 230V/50/1	2444	1 000	•		320	305	590	22	23
R 502 400V/50/3	2382	900		•	280	365	540	18	33
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390	1 500	•		280	365	540	22	33
R 652 400V/50/3	2113	1 800		•	280	365	570	24	40
R 652 V.V. 230V/50/1	2115	1 500	•	•	280	365	570	24	40

GEMÜSESCHNEIDER					Abmessungen (mm)			Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (W)	Einphasig	Dreiphasig	Breite	Tiefe	Höhe	Netto	Brutto
CL 40 230V/50/1	24570	500	•		345	330	590	14	15
CL 50 - 1V 230V/50/1	24440	550	•		380	305	595	18	20
CL 50 - 1V 400V/50/3	24446	550		•	380	305	595	18	20
CL 50 - 2V 400V/50/3	24449	600		•	380	305	595	18	20
CL 50 Ultra - 1V 230V/50/1	24465	550	•		380	305	595	18	20
CL 50 Ultra - 1V 400 V/50/3	24473	550		•	380	305	595	18	20
CL 50 Ultra - 2V 400V/50/3	24476	600		•	380	305	595	18	20
CL 50 Ultra Pizza 230V/50/1	2027	550	•		380	305	595	18	20
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453	550	•		390	340	610	20	22
CL 50 Gourmet 400V/50/3	24459	600		•	390	340	610	20	22
CL 52 - 1V 230V/50/1	24490	750	•		360	340	690	26	28
CL 52 - 1V 400V/50/3	24498	750		•	360	340	690	26	28
CL 55 Hebelarm 400V/50/3	2214	1 100		•	700	359	1 100	35	54
CL 55 mit 2 Einfüllaufsätzen 400V/50/3	2211	1 100		•	865	396	1 270	42	61
CL 60 Hebelarm 400V/50/3	2319	1 500		•	335	560	1 160	57	83
CL 60 mit 2 Einfüllaufsätzen 400V/50/3	2325	1 500		•	460	770	1 355	69	95
CL 60 V.V. mit 2 Einfüllaufsätzen 230V/50/1	2329	1 500	•		460	770	1 355	69	95

KUTTER					Abmessungen (mm)			Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (W)	Einphasig	Dreiphasig	Breite	Tiefe	Höhe	Netto	Brutto
R 2 230V/50/1	22100	550	•		200	280	350	9	11
R 3 1500 230V/50/1	22382	650	•		210	320	400	10	11
R 3 3000 230V/50/1	22388	650	•		210	320	400	12	13
R 4 400/50/3	22437	900		•	225	305	440	17	18
R 4 V.V. 230V/50-60/1	22411	1 000	•		225	305	460	17	18
R 5 - 2V 400V/50/3	24614	1 500		•	280	365	510	22	24
R 5 V.V. 230V/50/1	24620	1 500	•		280	365	510	22	24
R 6 400V/50/3	24658	1 500		•	280	365	540	23	25
R 6 V.V. 230/50-60/1	24709	1 500		•	280	365	540	23	25
R 8 400V/50/3	21291	2 200		•	315	545	585	37	45
R 8 SV 400V/50/3	2040	2 200		•	315	545	585	38	47
R 10 400V/50/3	21391	2 600		•	345	560	660	42	51
R 10 SV 400V/50/3	2044	2 600		•	345	560	660	47	54
R 15 400V/50/3	51491	3 000		•	370	615	680	50	59
R 15 SV 400V/50/3	2048	3 000		•	370	615	680	50	59
R 20 400V/50/3	51591	4 400		•	380	630	760	77	86
R 20 SV 400V/50/3	2052	4 400		•	380	630	760	77	86
R 23 400V/50/3	51331C	4 500		•	700	600	1 250	110	142
R 23 SV 400V/50/3	2100C	4 500		•	700	600	1 250	110	142
R 30 400V/50/3	52331C	5 400		•	720	600	1 250	126	148
R 30 SV 400V/50/3	2102C	5 400		•	720	600	1 250	126	148
R 45 400V/50/3	53331C	10 000		•	760	600	1 400	172	195
R 45 SV 400V/50/3	2104C	10 000		•	760	600	1 400	172	195
R 60 400V/50/3	54331C	11 000		•	810	600	1 400	187	212
R 60 SV 400V/50/3	2106C	11 000		•	810	600	1 400	187	212

ROBOT-COOK®					Abmessungen (mm)			Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (W)	Einphasig	Dreiphasig	Breite	Tiefe	Höhe	Netto	Brutto
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R	1 800	•		225	340	520	14	14

BLIXER®					Abmessungen (mm)			Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (W)	Einphasig	Dreiphasig	Breite	Tiefe	Höhe	Netto	Brutto
Blixer 2 230V/50/1	33228	700	•		210	280	390	10	11
Blixer 3 230V/50/1	33197	750	•		240	305	445	12	13
Blixer 4 - 1V 230V/50/1	33208	900	•		240	330	480	14	15
Blixer 4 - 2V 400V/50/3	33215	1 000		•	240	305	445	14	15
Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1	33280	1 100	•		240	330	480	16	17
Blixer 5 - 2V 400V/50/3	33259	1 500		•	265	340	540	21	24
Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1	33266	1 500	•		265	340	540	22	25
Blixer 6 400V/50/3	33269	1 500		•	265	340	570	23	26
Blixer 6 V.V. 230V/50-60/1	33295	1 500	•		265	340	570	23	26
Blixer 8 400V/50/3	21311	2 200		•	315	545	605	39	47
Blixer 10 400V/50/3	21411	2 600		•	315	545	680	42	51
Blixer 15 400V/50/3	51511	3 000		•	315	545	700	50	59
Blixer 20 400V/50/3	51611	4 400		•	380	630	780	77	86
Blixer 23 400V/50/3	51341	4 500		•	700	600	1 250	110	142
Blixer 30 400V/50/3	52341	5 400		•	720	600	1 250	131	154
Blixer 45 400V/50/3	53341	9 000		•	760	600	1 400	172	195
Blixer 60 400V/50/3	54341	11 000		•	810	600	1 400	187	210

TECHNISCHE DATEN

STABMIXER					Abmessungen (mm)		Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (W)	Einphasig	Dreiphasig	Ø	Höhe	Netto	Brutto
MicroMix 230/50/1	34900	220	•		61	430	1	1
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	34740	240	•		78	455	1	2
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750	270	•		78	485	2	3
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760	290	•		78	535	2	3
CMP 250 V.V. 230V/50/1	34240A	310	•		94	650	3	4
CMP 300 V.V. 230V/50/1	34230A	350	•		94	660	3	4
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250A	400	•		94	700	4	4
CMP 400 V.V. 230V/50/1	34260A	420	•		94	763	4	4
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L	440	•		125	740	5	7
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L	440	•		125	740	5	6
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L	500	•		125	840	5	6
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L	500	•		125	840	5	7
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820L	750	•		125	940	5	7
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830L	850	•		125	980	6	7
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L	1 000	•		125	1 130	7	9
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770	270	•		78	485	2	3
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780	290	•		78	535	2	3
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300A	310	•		125	640	3	6
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310A	350	•		125	700	3	6
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L	440	•		125	790	6	8
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	34870L	500	•		125	890	6	8
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L	500	•		125	800	6	9
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L	500	•		175	1 210	5	9

ENTSAFTER					Abmessungen (mm)			Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (W)	Einphasig	Dreiphasig	Breite	Tiefe	Höhe	Netto	Brutto
J 80 230V/50/1	56000B	700	•		235	535	500	11	13
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B	700	•		260	565	595	11	13
J 100 230V/50/1	56100B	1 000	•		260	565	630	14	15
C 40 230V/50/1	55040	500	•		240	280	645	10	11

PASSIERMASCHINEN					Abmessungen (mm)			Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (W)	Einphasig	Dreiphasig	Breite	Tiefe	Höhe	Netto	Brutto
C 80 230V/50/1	55012	650	•		610	360	540	17	21
C 120 230-400V/50/3	55000	900		•	1 030	400	860	32	46
C 200 230-400V/50/3	55006	1 800		•	1 030	400	860	40	54

BROTSCNEIDEMASCHINE					Abmessungen (mm)			Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (W)	Einphasig	Dreiphasig	Breite	Tiefe	Höhe	Netto	Brutto
TP 180 230V/50/1	23001	350	•		335	385	920	23	29

Notizen

A series of horizontal dotted lines for taking notes.

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 am 1. September jedes Jahres in einer Preisliste zusammengefasst und gelten für ein Jahr.

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

LIEFERFRISTEN

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

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

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

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

TRANSPORT - LIEFERUNG

5. Für alle Bestimmungsorte der Waren, für alle Arten der Beförderung und für alle Zahlungsbedingungen hinsichtlich der Transportkosten (frei oder unfrei) 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 innerhalb von acht Tagen 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.

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 Teilegeantgarantie von einem Jahr für nicht ordnungsgemäßes Funktionieren, das auf Material- oder Herstellungsfehlern beruht, und zwar zu den im Folgenden aufgeführten Bedingungen.

Die Garantie kann nur in Anspruch genommen werden, wenn die Waren den von der Firma Robot-Coupe verfassten Vorschriften und Bedienungsanleitungen entsprechend gelagert, verwendet und gewartet wurden. Die Garantie gilt nicht insbesondere (aber nicht ausschließlich) bei

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

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

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

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

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

Der dem Endkunden berechnete Kaufpreis beinhaltet nicht nur den Preis der verkauften Waren, sondern auch die sich aus der Abwicklung der Garantieansprüche hinsichtlich dieser Waren ergebenden Dienstleistungen. Deshalb übernimmt die Firma Robot-Coupe keinerlei direkte oder indirekte Kosten, die sich im Rahmen der Abwicklung der Garantieansprüche für die Händler ergeben.

EIGENTUMSVORBEHALT

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

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

Gefahrenübergang

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

Weiterverkauf

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

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

Beförderung und Lagerung

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

Pfändung oder Beschlagnahme

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

Sanierungs- oder Insolvenzverfahren

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

VERWENDUNG DER MARKE ROBOT-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 haup- 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 in 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 vorgebracht 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).

Gültig ist die jeweils aktuelle Preisliste

Für Bestellungen unter 1.300€, netto, erlauben wir uns eine Frachtkostenpauschale in Höhe von 15€ zu berechnen. Expresslieferung sind möglich.
Bitte erfragen Sie hierzu die anfallenden Mehrkosten.

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

Für Streckenlieferungen berechnen wir eine Servicepauschale in Höhe von 10€



robot  coupe®

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