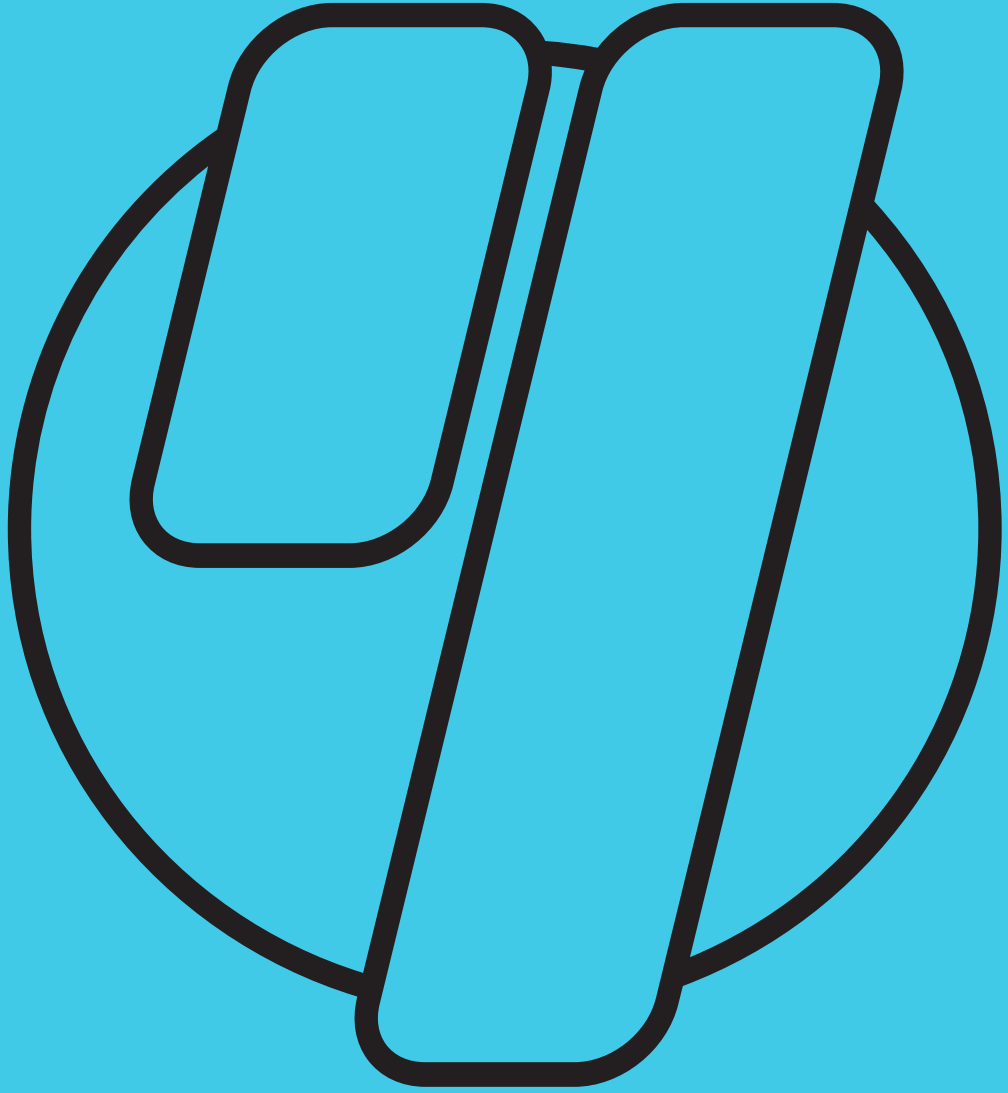




İTHAL ÜRÜNLER

**2025 - 2
MAYIS
FİYAT LİSTESİ**

MARKALARIMIZ



01-03

PORTABIANCO® 05-06

robot  *coupe®* 11-84





FA220

GIDA DİLİMLEME MAKİNASI YATIK TİP

- Aliminyum Gövde
- Yapışmaz paslanmaz bıçak
- Dilimleme Aralığı 0-16 mm
- Güçlü Ürün Tutma Aparatı
- Profesyonel Fan ve Motor



MODEL	BIÇAK ÇAPI	ELEKTRİK BAĞLANTISI	ÖLÇÜLER	FİYAT
FA220	220	220V-1N	380 x 430 x 330	624 €



FA250

GIDA DİLİMLEME MAKİNASI YATIK TİP

- Aliminyum Gövde
- Yapışmaz paslanmaz bıçak
- Dilimleme Aralığı 0-16 mm
- Güçlü Ürün Tutma Aparatı
- Profesyonel Fan ve Motor



MODEL	BIÇAK ÇAPI	ELEKTRİK BAĞLANTISI	ÖLÇÜLER	FİYAT
FA250	250	220V-1N	410 x 510 X 360	713 €



FA275

GIDA DİLİMLEME MAKİNASI YATIK TİP

- Aliminyum Gövde
- Yapışmaz paslanmaz bıçak
- Dilimleme Aralığı 0-16 mm
- Güçlü Ürün Tutma Aparatı
- Profesyonel Fan ve Motor



MODEL	BİÇAK ÇAPI	ELEKTRİK BAĞLANTISI	ÖLÇÜLER	FİYAT
FA275	275	220V-1N	410 x 520 x 370	817 €



FA300

GIDA DİLİMLEME MAKİNASI YATIK TİP

- Aliminyum Gövde
- Yapışmaz paslanmaz bıçak
- Dilimleme Aralığı 0-16 mm
- Güçlü Ürün Tutma Aparatı
- Profesyonel Fan ve Motor



MODEL	BİÇAK ÇAPI	ELEKTRİK BAĞLANTISI	ÖLÇÜLER	FİYAT
FA300	300	220V-1N	420 x 550 x 400	947 €

PORTABIANCO®



BAR BLENDER 1280

- ☛ 1680 Watt güç
- ☛ Hazne kapasitesi: 2,5 Lt.
- ☛ Paslanmaz çelik bıçak
- ☛ Kademeli hız ayarı
- ☛ Buz kırma özelliği
- ☛ Manuel



MODEL	KAPASİTESİ LT.	GÜÇ	ELEKTRİK BAĞLANTISI	ÖLÇÜLER	FİYAT
1280	2,5	1680W	220V-1N	220x 240 x 620	238 €

BAR BLENDER 1280K

- ☛ 1680 Watt güç
- ☛ Hazne kapasitesi: 2,5 Lt.
- ☛ Paslanmaz çelik bıçak
- ☛ Kademeli hız ayarı
- ☛ Buz kırma özelliği
- ☛ Ses önleyici



MODEL	KAPASİTESİ LT.	GÜÇ	ELEKTRİK BAĞLANTISI	ÖLÇÜLER	FİYAT
1280K	2,5	1680W	220V-1N	220x 240 x 620	454 €

BAR BLENDER 1280C

- ☞ 1600 Watt güç
- ☞ Hazne Kapasitesi: 2,5 Lt.
- ☞ Paslanmaz çelik bıçak
- ☞ Kademeli hız ayarı
- ☞ Buz kırma özelliği
- ☞ Dijital panel



MODEL	KAPASİTESİ LT.	GÜÇ	ELEKTRİK BAĞLANTISI	ÖLÇÜLER	FİYAT
1280C	2,5	1680 W	220V-1N	220x 240 x 580	271 €

BAR BLENDER 1280CK

- ☞ 1680 Watt güç
- ☞ Hazne kapasitesi: 2,5 Lt.
- ☞ Paslanmaz çelik bıçak
- ☞ Kademeli hız ayarı
- ☞ Buz kırma özelliği
- ☞ Ses önleyici
- ☞ Dijital Panel



MODEL	KAPASİTESİ LT.	GÜÇ	ELEKTRİK BAĞLANTISI	ÖLÇÜLER	FİYAT
1280CK	2,5	1680 W	220V-1N	220x 240 x 620	520 €

HAZNE & KARIŞTIRI ÇUBUK

- ☞ Hazne kapasitesi: 2,5 Lt.

MODEL	KAPASİTESİ LT.	ÖLÇÜLER	FİYAT
HAZ01	2,5	130 x 130 x 330	82 €



robot coupe®



KATALOG



KOMBİNERLER
DISKLER
SEBZE DOĞRAMA
PARÇALAYICILAR
ROBOT COOK
BLIXER
KITCHEN BLENDERS
EL MİKSERLERİ
KATI MEYVE SIKACAKLARI

MAĞAZALARINIZ VE SHOWROOMLARINIZDA



3'lü vitrin seti

Ref. 451 581

Ebatlar: G126 x Y60 x D40 cm



ILV Diskleri R 301

Ref. 450 367

ILV Diskleri CL 50

Ref. 450 366

3'lü makine standı

Ref. 407 818

Sadece başlık: **Ref. 430 356**

Karışık Stand

Ref. 450 421

Sadece başlık: **Ref. 450 767**

El Blenderi Teşhir Standı

Ref. 407 435

Karton başlık: **Ref. 430 323**

TURKEY ROBOT COUPE PRICE LIST MAY 1ST 2025		YÜKSEL
Ref.	English Designation	2025 MAYIS(€)
1907	PACK-4D-ASEAN-ESSENTIAL	378,0 €
1946	PACK DISCS R301/U*	489,0 €
2074	ROBOT COOK 230/50-60/1 RED + ACCESSORY	5.281,5 €
2115	R752VV 220-240/50-60/1	5.843,3 €
2211	CL55E2V AUTO+PUSHER 400/50/3	9.156,0 €
2214	CL55E2V PUSHER 400/50/3	7.187,3 €
2244	CL55E AUTO+PUSHER 230/50/1	9.156,0 €
2245	CL55E PUSHER 230/50/1	7.187,3 €
2341	B3D 230/50/1 + ACC	3.286,5 €
2342	BLIXER 4A TRI 400/50/3 + ACC	3.906,0 €
2343	B4A MONO 230/50/1 + ACC	3.722,3 €
2344	B4VVB 230/50-60/1 + ACC	4.446,8 €
2382	R502G 400/50/3	4.457,3 €
2390	R502VVG 220-240/50-60/1	4.977,0 €
2433	R402A 400/50/3	3.696,0 €
2453	R402A 2V 230/50/1	3.696,0 €
2525	R301D 230/50/1	1.837,5 €
2547	R301UD 230/50/1	2.341,5 €
21291	R8E 400/50/3	5.412,8 €
21391	R10E 400/50/3	8.520,8 €
22382	R3D 1500T 230/50/1	2.026,5 €
22394	CL20D 230/50/1	1.443,8 €
22430	R4A MONO 1500T 230/50/1	2.346,8 €
22437	R4A TRI 400/50/3	2.525,3 €
24432	CL30 BISTRO 230/50/1	1.606,5 €
24440	CL50E 230/50/1	2.378,3 €
24453	CL50 GOURMET A 230/50/1	3.795,8 €
24465	CL50E ULTRA 230/50/1	2.530,5 €
24490	CL52E 230/50/1	4.042,5 €
27046	GRATER 6 R301	92,0 €
27047	JULIENNE 4X4 R301	111,0 €
27048	JULIENNE 8X8 R301	111,0 €
27051	SLICER 1 R301	92,0 €
27055	FLAT BLADE R201/R2A	129,0 €
27061	FINE SERRATED BLADE R201	142,0 €
27078	RADISH 0,7 R301	160,0 €
27079	RADISH 1 R301	160,0 €
27080	JULIENNE 2X4 R301	111,0 €
27081	JULIENNE 2X6 R301	111,0 €
27086	SLICER 3 R301	92,0 €
27087	SLICER 5 R301	92,0 €
27106	STRAIGHT BL KNIFE CR 3,5	289,0 €
27107	SERRATED BL KNIFE CR 3,5	298,0 €
27130	RADISH 1,3 R301	160,0 €
27138	COARSE SERRATED BL. R201	142,0 €
27148	GRATER 1,5 CL30	92,0 €
27149	GRATER 2 CL30	92,0 €
27150	GRATER 3 CL30	92,0 €
27191	POTATO GRATING CL30	160,0 €
27210	WHIP MP350/450 COMBI	344,4 €
27248	WHIP CMP COMBI	308,7 €
27250	MIXER ATTACHMENT CMP300C	256,2 €
27258	INDIVIDUAL DISC HOLDER	26,3 €
27272	R301D CUTTER 3,7L ATTCHT	362,3 €
27278	R301UD CUTTER 3,7L ATTCHT	776,0 €
27286	R301D STRAIGHT BLADE	129,0 €
27287	R301D FINE SERRATED BLADE	142,0 €
27288	R301D SERRATED BLADE	142,0 €
27303	STRAIGHT BLADE PLASTIC KNIFE R502G/R752/R5G/R	255,0 €
27304	FINE SERRATED BLADE PLASTIC KNIFE R502G/R752/	275,0 €
27305	SERRATED BLADE PLASTIC KNIFE R502G/R752/R5G/R	275,0 €
27306	STRAIGHT BLADE STAINLESS STEEL KNIFE R752	425,0 €
27307	FINE SERRATED BLADE STAINLESS STEEL KNIFE R752	446,0 €
27308	SERRATED BLADE STAINLESS STEEL KNIFE R752	446,0 €
27310	FINE SERRATED BLADE KNIFE BLIXER 5G	322,0 €
27311	SERRATED BLADE KNIFE BLIXER 5G	322,0 €
27318	CUTTER ACCESSORY R752	1.198,1 €
27320	CUTTER ACCESSORY R502G	993,3 €
27322	COMPLETE ACCESSORY BLIXER 5G	1.443,8 €
27333	MMP WHIP BOX ATTACHMENT	326,6 €
27338	BLIXER 4A COMPLETE ATTACH	1.085,7 €
27342	S/STEEL CUTTER ATT. 4,5L	785,4 €
27344	STRAIGHT BLADE R401A	129,0 €
27345	FINE SERRATED BLADE R401A	142,0 €
49163	UPPER SERRATED BLADE R602	73,0 €
49164	LOWER FINE SERR BL R602	73,0 €
49165	UPPER FINE SERR BL R602	73,0 €
49212	EXACTITUBE PUSHER CL50E/CL50E ULTRA	39,9 €
49221	EXACTITUBE PUSHER CL52E/CL55E/CL60E/R652	47,3 €
49230	INCLINED BASE J80-J100	343,4 €
49257	MOTOR AXIS CLEANING BRUSH ASSEMBLY	30,5 €
49258	RANGE 5-7 PLASTIC KNIFE CLEANING KIT	47,3 €
49305	KIT 8X8 COMPLETE EasyClean Xpress	154,4 €
49309	KIT 10X10 COMPLETE EasyClean Xpress	154,4 €

TURKEY ROBOT COUPE PRICE LIST MAY 1ST 2025		YÜKSEL
Ref.	English Designation	2025 MAYIS(€)
27346	SERRATED BLADE R401A	142,0 €
27355	MIXING TOOL ATTACHMENT	634,2 €
27358	UNIVERSAL PAN SUPPORT MP/	100,8 €
27359	EasyGrip HANDLE	84,0 €
27363	PAN SUPPORT MP/CMP 650	318,2 €
27364	MP/CMP PAN SUPPORT 1000	329,7 €
27365	MP/CMP PAN SUPPORT 1300	352,8 €
27374	3.5L BOWL R8E	994,4 €
27375	4L BOWL R10E/R15E	1.100,4 €
27381	STRAIGHT BLADE KNIFE R8E	692,0 €
27382	3-STRAIGHT-BL KNIFE R10E	745,0 €
27383	R8E SERRATED KNIFE	707,0 €
27384	3BL SERRATED KNIFE R10E	764,0 €
27385	FINE SERRATED KNIFE R8E	707,0 €
27386	3BL FINE SERR. KNIFE R10E	764,0 €
27392	CITRUS PRESS ACC C40/R201	255,0 €
27393	CUISINE KIT C40A/R201	421,0 €
27395	CITRUS PRESS ACC R301/401	255,0 €
27396	CUISINE KIT R301D/R401A	421,0 €
27447	FINE SERR.BLADE BL3D BAL.	146,0 €
27448	SERRATED BLADE BL3D BAL.	146,0 €
27449	FINE SERRATED BLADE BL4A	146,0 €
27450	COARSE SERRATED BLADE BLIXER 4A	146,0 €
27511	GRATER 3 R301	92,0 €
27555	SLICER 2 R301	92,0 €
27566	SLICER 4 R301	92,0 €
27577	GRATER 2 R301	92,0 €
27588	GRATER 1,5 R301	92,0 €
27599	JULIENNE 2X2 R301	111,0 €
27610	JULIENNE 6X6 R301	111,0 €
27621	R-2MM-RIPPLE CUT SLICER DISC-ESSENTIAL	92,0 €
27622	R-3MM-RIPPLE CUT SLICER DISC-ESSENTIAL	92,0 €
27623	R-5MM-RIPPLE CUT SLICER DISC-ESSENTIAL	92,0 €
27632	GRATER 9 R301	92,0 €
27764	PARMESAN GRATER R301	107,0 €
27786	SLICER 6 R301	92,0 €
28155	CL55D TILTED FEED HEAD	2.158,8 €
28157	CL60D TILTED FEED HEAD	2.184,0 €
28161	FEED HEAD 4 TUBES CL55D	1.899,5 €
28162	FEED HEAD 4 TUBES CL60D	2.017,1 €
28170	AUTO FEED HEAD + CRANK	2.162,0 €
28207	POTATO RICER ATTACHMENT 3	494,0 €
28208	POTATO RICER EQUIPMENT 3M	371,0 €
28209	POTATO RICER ATTACHMENT 6	494,0 €
28210	POTATO RICER EQUIPMENT 6M	371,0 €
28230	COMPLETE BOWL ASSEMBLY BL 3A	782,3 €
28250	COMPLETE BOWL ASSEMBLY BL 5A	971,3 €
29246	D-Clean Kit COMPLETE	102,9 €
29996	VACUUM ADAPTATOR R8/R20E	2.003,4 €
33197	BLIXER 3D 230/50/1	2.325,8 €
33208	BLIXER 4A MONO 230/50/1	2.640,8 €
33215	BLIXER 4A TRI 400/50/3	2.824,5 €
33280	BLIXER 4VVB 230/50/1	3.365,3 €
34740	MINI MP160VV.A 230/50 EUR	383,3 €
34750	MINI MP190VV.A 230/50 EUR	483,0 €
34760	MINI MP240VV.A 230/50 EUR	525,0 €
34770	MINI MP190 Combi.A 230/50 EUR	698,3 €
34780	MINI MP240Combi.A 230/50 EUR	771,8 €
34900	MICROMIX 230/50 EUR	325,5 €
34950	MICROMIX P 230/50 EUR	320,3 €
39355	MPC450A COMPLETE FOOT	299,3 €
39673	PUSHER FEED HEAD CL52/55E	1.775,6 €
39680	PUSHER FEED HEAD CL60E	2.233,4 €
39681	AUTO FEED HEAD CL60E	3.375,8 €
39691	KNIFE ASSEMBLY ROBOT COOK	169,0 €
39716	MINI BOWL GOURMET A	59,9 €
39726	DISC PROTECTOR	26,3 €
39854	ROBOT COOK ACCESSORY ADD	1.349,3 €
49066	ERGOMOBILE TROLLEY CL60E	1.473,2 €
49128	ADJUSTABLE TROLLEY GN1/1	1.105,7 €
49132	WORKSTATION STORAGE TROLL	1.917,3 €
49160	LOWER STRAIGHT BLADE R602	69,0 €
49161	UPPER STRAIGHT BLADE R602	69,0 €
49162	LOWER SERRATED BLADE R602	73,0 €
2287W	CL55E WORKSTATION 400/50/3 Mineral+	13.172,3 €
2290W	CL55E WORKSTATION 230/50/1 Mineral+	13.172,3 €
2300F	CL60F WORKSTATION STAINLESS STEEL 400/5	23.079,0 €
2319F	CL60F PUSHER FEED HEAD STAINLESS STEEL	11.182,5 €
2325F	CL60F AUTO+PUSHER STAINLESS STEEL 400/5	14.773,5 €
2369M	BLIXER 5G 400/50/3+ ACCESSORY Mineral+	5.166,0 €
2374M	BLIXER 5 VVG 220-240/50-60/1 + ACCESSORY M	5.874,8 €
24608M	R5G 230/50/1 Minéral+	3.207,8 €
24614M	R5G 400/50/3 Minéral+	3.207,8 €
24709M	R7 VV 220-240/50-60/1 Minéral+	4.551,8 €

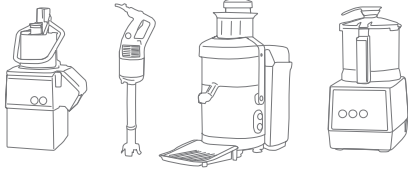
TURKEY ROBOT COUPE PRICE LIST MAY 1ST 2025		YÜKSEL
Ref.	English Designation	2025 MAYIS(€)
49313	KIT 12X12 COMPLETE EasyClean Xpress	154,4 €
49314	KIT 14X14 COMPLETE EasyClean Xpress	154,4 €
49323	EasyLoader ACCESSORY	201,6 €
49324	EasyLoader + F-6X6MM-FRENCH FRIES EQUIPMENT-E	501,9 €
49325	EasyLoader + F-8X8MM-FRENCH FRIES EQUIPMENT-E	450,5 €
49326	EasyLoader + F-8X16MM-FRENCH FRIES EQUIPMENT-	450,5 €
49327	EasyLoader +F-10X10MM-FRENCH FRIES EQUIPMENT-	450,5 €
49332	EasyStacker ACCESSORY	146,0 €
49552	SCRAPER ARM + HANDLE ASSEMBLY R5G-R502G-R7	118,7 €
49691	ROBOT COOK SMOOTH BLADE	169,0 €
51491	R15E 400/50/3	9.324,0 €
51591	R20E 400/50/3	10.143,0 €
57069	R23 STRAIGHT BLADE KNIFE	1.145,0 €
57070	R23 COARSE SER. BLADE KNI	1.231,0 €
57072	R23 FINE SER. BLADE KNIFE	1.189,0 €
57074	R30 STRAIGHT BLADE KNIFE	1.189,0 €
57075	R30 COARSE SER. BLADE KNI	1.281,0 €
57077	R30 FINE SER. BLADE KNIFE	1.235,0 €
57081	R45 STRAIGHT BLADE KNIFE	1.259,0 €
57082	R45 COARSE SER. BLADE KNI	1.345,0 €
57084	FINE SERRATED BLADE KNIFE	1.306,0 €
57091	R60 STRAIGHT BLADE KNIFE	1.939,0 €
57092	R60 COARSE SERR. BLADE KN	2.030,0 €
57095	R60 FINE SER. BLADE KNIFE	2.003,0 €
57097	3-STR.BLADE KNIFE R15/20E	814,0 €
57098	3BL SERR KNIFE R15/20E	837,0 €
57099	3BL FINE SER KNIFE R15/20	837,0 €
59280	STRAIGHT BLADE R8E/R10E	100,0 €
59281	R8E/R10E SERRATED BLADE	108,0 €
59282	R8E/R10E FINE SERR. BLADE	108,0 €
59359	R15E/R20E FINE SERR BLADE	117,0 €
59392	R15E/R20E STRAIGHT BLADE	107,0 €
59393	R15E/R20E SERRATED BLADE	117,0 €
69012	VACUUM POMP	5.330,9 €
101230	WALL DISC HOLDER 6 DISCS	98,7 €
107810	BLADE AND DISC HOLDER	55,7 €
107812	DISC HOLDER 4 PEGS	65,1 €
101800S	STRAIGHT BLADE CR 3,5 R8	80,0 €
101801S	SERRATED BLADE CR 3,5 R8	80,0 €
117950S	R30 STRAIGHT BLADE	188,0 €
117952S	R45 STRAIGHT BLADE	204,0 €
117954S	STRAIGHT BLADE R60	284,0 €
118217S	R23 STRAIGHT BLADE	162,0 €
118241S	FINE SERRRATED BLADE	199,0 €
118243S	R45 FINE SERRATED BLADE	211,0 €
118245S	FINE SERRATED BLADE R60	295,0 €
118286S	R30 COARSE SERRATED BLADE	207,0 €
118287S	COARSE SERRATED BLADE	220,0 €
118290S	R60 COARSE SERRATED BLADE	305,0 €
118292S	R23 FINE SERRATED BLADE	178,0 €
118294S	R23 COARSE SERRATED BLADE	199,0 €
1909W	PACK-8D-ASEAN-CL40-ESSENTIAL	927,0 €
1927W	PACK-8 DISCS-INSTITUTIONS-EXPERT Mineral+	1.313,0 €
1933W	PACK-8D-RESTAURANTS-EXPERT Mineral+	1.450,0 €
1942W	PACK-12D-INSTITUTIONS-EXPERT Mineral+	2.174,0 €
1943W	PACK-7D-ASEAN-EXPERT Mineral+	1.309,0 €
1944W	PACK-6D-R402-ESSENTIAL	709,0 €
1945W	PACK-6D-CL40-ESSENTIAL	709,0 €
2022W	PACK-16D-MULTICUT-EXPERT Mineral+	2.827,0 €
2027W	CL50E ULTRA PIZZA 230/50/1 Mineral+	2.987,3 €
2129D	R211XLD 230/50/1	1.491,0 €
22100D	R2AD 230/50/1	1.538,3 €
22570D	R201XLD 230/50/1 +2D	1.349,3 €
28192W	TABOULEH ATTACHMENT Mineral+	846,3 €
28194W	PARSLEY KIT 1MM Mineral+	247,8 €
28195W	J-2,5X2,5MM-JULIENNE DISC-EXPERT Mineral+	237,0 €
28196W	S-6MM-SLICER DISC-EXPERT Mineral+	178,0 €
28197W	D-12X12MM-DICING EQUIPMENT-EXPERT Mineral+	363,0 €
28198W	W-2MM-WAFFLE DISC-GOURMET-EXPERT Mineral+	260,0 €
28199W	W-3MM-WAFFLE DISC-GOURMET-EXPERT Mineral+	260,0 €
29230W	F-6X6MM-FRENCH FRIES EQUIPMENT-EXPERT Mineral	462,0 €
33259M	BLIXER 5G 400/50/3 Mineral+	3.727,5 €
33266M	BLIXER 5VVG 220-240/50-60/1 Mineral+	4.436,3 €
34230B	CMP300VV EasyPlug 230/50/1 EU	693,0 €
34240B	CMP250VV EasyPlug 230/50/1 EU	619,5 €
34250B	CMP350VV EasyPlug 230/50/1 EU	729,8 €
34280L	MP450 ULTRA FW XL LED 220-240	1.265,3 €
34300B	CMP250COMBI EasyPlug 230/50/1 EU	929,3 €
34310B	CMP300 COMBI EasyPlug 230/50/1 EU	971,3 €
34590L	MP350 ULTRA TP LED 220-240/50-60	792,8 €
34790L	MP800T TP LED 220-240/50-60	1.585,5 €
34800L	MP350 ULTRA LED 220-240/50-60	740,3 €
34810L	MP450 ULTRA LED 220-240/50-60	819,0 €

TURKEY ROBOT COUPE PRICE LIST MAY 1ST 2025		YÜKSEL
Ref.	English Designation	2025 MAYIS(€)
27066W	J-2X6MM-JULIENNE DISC-EXPERT Mineral+	237,0 €
27067W	J-2X8MM-JULIENNE DISC-EXPERT Mineral+	237,0 €
27068W	R-2MM-RIPPLE CUT SLICER DISC-EXPERT Mine	214,0 €
27069W	R-3MM-RIPPLE CUT SLICER DISC-EXPERT Mine	214,0 €
27070W	R-5MM-RIPPLE CUT SLICER DISC-EXPERT Mine	214,0 €
27072W	J-2X4MM-JULIENNE DISC-EXPERT Mineral+	237,0 €
27113W	D-8X8MM-DICING EQUIPMENT-ESSENTIAL Mine	336,0 €
27114W	D-10X10MM-DICING EQT.-ESSENTIAL Mineral+	336,0 €
27116W	F-8X8MM-FRENCH FRIES EQT.-ESSENTIAL	321,0 €
27117W	F-10X10MM-FRENCH FRIES EQUIPMENT-ESSEN	321,0 €
27164W	G-ROSTIS GRATER DISC -EXPERT	148,0 €
27219W	G-RAW POTATOES GRATER DISC-EXPERT	191,0 €
27244W	S-4MM-COOKED POTATO DISC-EXPERT Mineral	511,0 €
27245W	S-6MM-COOKED POTATO DISC-EXPERT Mineral	511,0 €
27298W	D-12X12MM-DICING EQUIPMENT-ESSENTIAL	336,0 €
27513W	D-8X8MM-FULL GRID DICING EQUIPMENT-ESSE	336,0 €
27514W	D-10X10MM-FULL GRID DICING EQT.-ESSENTIA	336,0 €
27515W	D-12X12MM-FULL GRID DICING EQT.-ESSENTIA	336,0 €
28004W	S-4MM-SLICER DISC-EXPERT Mineral+	178,0 €
28016W	G-7MM-GRATER DISC-EXPERT	132,0 €
28051W	J-2X2MM-JULIENNE DISC-EXPERT Mineral+	237,0 €
28052W	J-4X4MM-JULIENNE DISC-EXPERT Mineral+	237,0 €
28053W	J-6X6MM-JULIENNE DISC-EXPERT Mineral+	237,0 €
28054W	J-8X8MM-JULIENNE DISC-EXPERT Mineral+	237,0 €
28055W	G-1MM-HORSERADISH GRATER DISC-EXPERT	169,0 €
28056W	G-1,5MM-GRATER DISC-EXPERT	132,0 €
28057W	G-2MM-GRATER DISC-EXPERT	132,0 €
28058W	G-3MM-GRATER DISC-EXPERT	132,0 €
28059W	G-5MM-GRATER DISC-EXPERT	132,0 €
28060W	G-9MM-GRATER DISC-EXPERT	132,0 €
28061W	G-PARMESAN GRATER DISC-EXPERT	132,0 €
28062W	S-1MM-SLICER DISC-EXPERT Mineral+	178,0 €
28063W	S-2MM-SLICER DISC-EXPERT Mineral+	178,0 €
28064W	S-3MM-SLICER DISC-EXPERT Mineral+	178,0 €
28065W	S-5MM-SLICER DISC-EXPERT Mineral+	178,0 €
28066W	S-8MM-SLICER DISC-EXPERT Mineral+	178,0 €
28067W	S-10MM-SLICER DISC-EXPERT Mineral+	178,0 €
28068W	S-14MM-SLICER DISC-EXPERT Mineral+	178,0 €
28069W	S-0,8MM-SLICER DISC-EXPERT Mineral+	178,0 €
28073W	G-4MM-GRATER DISC-EXPERT	132,0 €
28101W	J-3X3MM-JULIENNE DISC-EXPERT Mineral+	237,0 €
28110W	D-5X5MM-DICING EQUIPMENT-EXPERT Mineral+	395,0 €
28111W	D-8X8MM-DICING EQUIPMENT-EXPERT Mineral+	363,0 €
28112W	D-10X10MM-DICING EQUIPMENT-EXPERT Mineral	363,0 €
28113W	D-14X14MM-DICING EQUIPMENT-EXPERT Mineral	363,0 €
28114W	D-20X20MM-DICING EQUIPMENT-EXPERT Mineral	363,0 €
28115W	D-25X25MM-DICING EQUIPMENT-EXPERT Mineral	363,0 €
28134W	F-8X8MM-FRENCH FRIES EQUIPMENT-EXPERT	376,0 €
28135W	F-10X10MM-FRENCH FRIES EQUIPMENT-EXPER	376,0 €
28153W	J-1X26MM-JULIENNE DISC-EXPERT Mineral+	421,0 €
28158W	F-10X16MM-FRENCH FRIES EQUIPMENT-EXPER	376,0 €
28159W	F-8X16MM-FRENCH FRIES EQUIPMENT-EXPERT	376,0 €
28166W	S-0,6MM-SLICER DISC-EXPERT Mineral+	178,0 €
28172W	J-1X8MM-JULIENNE DISC-EXPERT Mineral+	237,0 €
28173W	J-2X10MM-JULIENNE DISC-EXPERT Mineral+	237,0 €
28174W	B-2X2X2-BRUNOISE DISC-GOURMET-EXPERT M	298,0 €
28175W	B-3X3X3-BRUNOISE DISC-GOURMET-EXPERT M	298,0 €
28176W	B-4X4X4-BRUNOISE DISC-GOURMET-EXPERT M	298,0 €
28177W	W-4MM-WAFFLE DISC-GOURMET-EXPERT Mine	260,0 €
28178W	W-6MM-WAFFLE DISC-GOURMET-EXPERT Mine	260,0 €
28179W	D-14X14X10MM-DICING EQUIPMENT-EXPERT M	363,0 €
28180W	D-50X70X25MM-DICING EQUIPMENT-EXPERT M	534,0 €
28181W	D-14X14X5MM-DICING EQUIPMENT-EXPERT Mir	363,0 €
34820LH	MP550 ULTRA LED HANDLE 220-240/50-60	1.223,3 €
34830LH	MP600 ULTRA LED HANDLE 220-240/50-60	1.533,0 €
34840L	MP350 ULTRA VV LED 220-240/50-60	813,8 €
34850L	MP450 ULTRA VV LED 220-240/50-60	882,0 €
34860L	MP350 ULTRA COMBI LED 220-240/50-60	1.144,5 €
34870L	MP450 ULTRA COMBI LED 220-240/50-60	1.239,0 €
34880L	MP450 ULTRA FW LED 220-240/50-60	987,0 €
34890L	MP800T LED 220-240/50-60	1.711,5 €
43000R	ROBOT COOK 230/50-60/1 R	3.932,3 €
47000A	BL 5A 230/50/1 EU	2.772,0 €
47010A	BL 3A 230/50/1 EU	2.236,5 €
51331C	R23A 4500W 400/50/3 C	14.915,3 €
52331C	R30A 5400W 400/50/3 C	18.018,0 €
53331C	R45A 10000W 400/50/3 C	24.239,3 €
54331C	R60A 11000W 400/50/3 C	33.610,5 €
55040D	C40D 230/50/1	966,0 €
56000B	J80 230/50/1	2.160,0 €
56100B	J100 230/50/1	2.835,0 €
56200B	J80 BUFFET 230/50/1	2.362,5 €

İÇİNDEKİLER

KOMBİNELER

SAYFA 24



DİSK SEÇİMİ

SAYFA 38

SEBZE DOĞRAMA

SAYFA 54

PARÇALAYICILAR

SAYFA 78

ROBOT COOK®

SAYFA 94

BLIXER®

SAYFA 98

KITCHEN BLENDERS

SAYFA 106

EL MİKSERLERİ

SAYFA 112

TEKNİK VERİLER

(boyutlar, ağırlık...) SAYFA 143

KATI MEYVE SIKACAĞI

SAYFA 136

KOMBİNELER

SEBZE PARÇALAYICI VE DOĞRAYICI



2 MAKİNE BİR ARADA!

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



KOMBİNELER

SEBZE PARÇALAYICI VE DOĞRAYICI

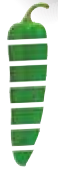
4 MAKİNE **1** ARADA!



YENİ

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

Geniş Hazne:
Büyük sebzeler



**Oluk iticili silindirik
hazne:**

- Ø58mm: uzun sebzeler
- Ø39mm: küçük malzemeler

Kapak:

Üretim sırasında sıvıların
veya malzemelerin
eklenmesine izin verecek
şekilde tasarlanmıştır.

Sap

Haznenin kolay
kullanımı için
ergonomik sap.

**Easy
Guide**

Hız değişimi:

çok çeşitli uygulamalar için 300 ila
3500 dev/dak.

**Yandan
boşaltma:**

yerden tasarruf ve
kullanım rahatlığı.



Bulaşık makinesinde
yıkatabilir



İNOVASYON

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



İsteğe bağlı sunulan
28 diskli seri.



**ASENKRON
MOTOR**

PARÇALAYICI FONKSİYONU



Pürüzsüz bıçak
Standart olarak



İRİ KIYIM



İNCE KIYIM



SOSLAR, EMÜLSİYONLAR



Kalın dişli bıçak

Pastacılıkta
öğütme
işlemleri için
ÖZEL



YOĞURMA



ÖĞÜTME



İnce dişli bıçak

Otlar ve
Baharatlar
için ÖZEL



OT KIYMA



BAHARAT KIYMA

SEBZE DOĞRAMA FONKSİYONU



DİLİM



ŞERİT / JÜLYEN



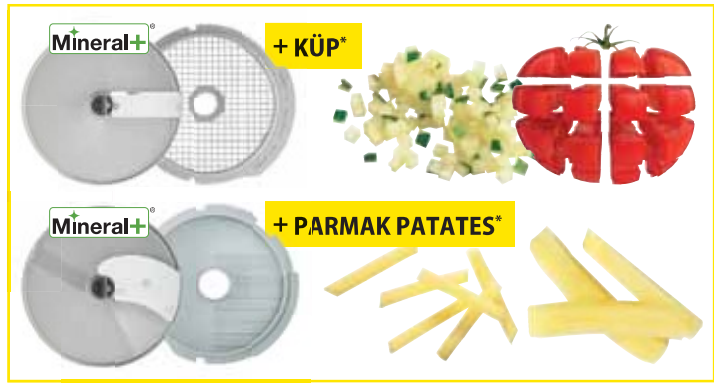
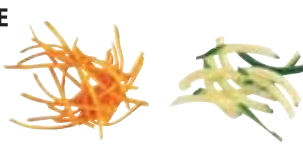
YENİ



DALGALI KESİM



RENDE



Mineral+

+ KÜP*

Mineral+

+ PARMAK PATATES*

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

MEYVE/SEBZE SUYU SIKMA VE PÜRE FONKSİYONU*

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



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

KOMBİNELER SEBZE PARÇALAYICI VE DOĞRAYICI



RENDE / DİLİM / DALGALI / ŞERİT - JÜLYEN

İSTEĞE BAĞLI
24
DİSKLER

İSTEĞE BAĞLI
3
BİÇAKLAR

R 201 XL

2,9 L



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

R 211 XL

2,9 L



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

R 301 Ultra

3,7 L



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

R 301

3,7 L



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



RENDE / DİLİM / DALGALI / ŞERİT - JÜLYEN

İSTEĞE BAĞLI
29
DISKLER

İSTEĞE BAĞLI
3
BİÇAKLAR

+ KÜP + PARMAK PATATES

İSTEĞE BAĞLI
50
DISKLER

İSTEĞE BAĞLI
3
BİÇAKLAR

R 402

4,5 L



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

R 502 V.V.

5,9 L



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

R 502

5,9 L



- Üç fazlı
- 2 hız ayarı
- Püre aksesuarı*

R 752 V.V.

7,5 L



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

* İsteğe bağlı aksesuar

R-Mix®: Ters yönde karıştırma fonksiyonu

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

KOMBİNELER SEBZE PARÇALAYICI VE DOĞRAYICI



R 201 XL 1.349 €

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



R 211 XL 1.491 €

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

Modelinizi seçin:



R 201 XL	Ref.
R 201 XL 230V/50/1 - 2 disk	1.349 € 22570D
5 disk paketi	489 € 1946
4 disk paketi	378 € 1907

R 211 XL	Ref.
R 211 XL 230V/50/1	1.491 € 2129D
5 disk paketi	489 € 1946
4 disk paketi	378 € 1907

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



İsteğe bağlı
parçaları seçin:



R 201 XL / R 211 XL	Ref.
İsteğe bağlı parçalar	
Kalın dişli bıçak Pastacılık öğütme işlemleri için özel	27138
İnce dişli bıçak Otlar ve Baharatlar için özel	27061
Ek düz bıçak	27055
Meyve/sebze suyu sıkma ve püre kiti	27393
Narenciye sıkacağı aksesuarı	27392



R 301 1.838 €

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



R 301 Ultra 2.342 €

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

Modelinizi seçin:



R 301	Ref.
R 301 230V/50/1	1.838 € 2525
5 disk paketi	489 € 1946
4 disk paketi	378 € 1907

R 301 Ultra	Ref.
R 301 Ultra 230V/50/1	2.342 € 2547
5 disk paketi	489 € 1946
4 disk paketi	378 € 1907

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



İsteğe bağlı parçaları seçin:



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

MEYVE/SEBZE SUYU SIKMA VE PÜRE KİTİ

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

PÜRE FONKSİYONU



Büyük kapasiteli
75x90 mm oluk



+



NARENCİYE SIKACAĞI FONKSİYONU



SORBELER İÇİN
AHUDUDU PÜRESİ



KUPLAR İÇİN PÜRE



HİNDİSTAN CEVİZİ SÜTÜ



LİMON SUYU



LİMONLU TART



PORTAKAL SUYU



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



R 402 3.696 €

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

Modelinizi seçin:



R 402	Ref.
R 402 230V/50/1	3.696 € 2453
R 402 400V/50/3	3.696 € 2433
5 disk paketi	489 € 1946
4 disk paketi	378 € 1907
6 disk paketi	709 € 1944W

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



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





PÜRE FONKSİYONU

MODELLER R 502, R 752 V.V.



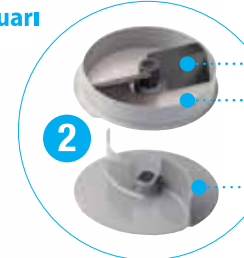
Püre aksesuarı

1



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

2



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

Püre ekipmanı

Püre aksesuarı aşağıdakilerden oluşur:

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



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


R 502 4.457 €

R 502 V.V. 4.977 €

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

Modelinizi seçin:

R 502	Ref.
R 502 400V/50/3	4.457 € 2382
7 disk paketi - Restoranlar	1.309 € 1943W
8 disk paketi - Restoranlar	1.450 € 1933W
12 disk paketi - Kurumlar	2.174 € 1942W

R 502 V.V.	Ref.
R 502 V.V. 230V/50/1	4.977 € 2390
7 disk paketi - Restoranlar	1.309 € 1943W
8 disk paketi - Restoranlar	1.450 € 1933W
12 disk paketi - Kurumlar	2.174 € 1942W

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


**İsteğe bağlı
parçaları seçin:**


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

R 752 V.V. KOMBİNELER

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

Her boyutta meyve ve sebze uyum sağlayacak şekilde ayarlanabilir oluk!



- Çalışma konforu
- MSD'lerin önlenmesi
- Zorluğun azaltılması



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



Silindirik oluk
Ø 58 mm : Uzun
ürünlerin eşit kesimi.



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

İNOVASYON

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

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

Easy Guide

Motor gücü:
En zorlu hazırlıkların
yapılmasına olanak tanır.



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



İsteğe bağlı olarak
50'den fazla disk serisi.

Yandan çıkartma:
yerden tasarruf ve kullanım
rahatlığı.

Kapak:
Üretim sırasında sıvı veya malzeme
ekleme imkanı.



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

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

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



R 752 V.V. 5.843 €

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

Modelinizi seçin:

R 752 V.V.	Ref.
R 752 V.V. 230V/50/1	5.843 € 2115
7 disk paketi - Restoranlar	1.309 € 1943W
8 disk paketi - Restoranlar	1.450 € 1933W
12 disk paketi - Kurumlar	2.174 € 1942W

Karşı sayfadan
isteğe bağlı
parçalarınızı
seçin:

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



DISK SEÇİMİ



EN BÜYÜK KESİM ÇEŞİTLİLİĞİ!

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



DİSK SEÇİMİ



ESSENTIAL Serisi 1-4

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



EXPERT Serisi 5-7

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

DİSKLER

DİLİMLEYİCİLER



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

DALGALI



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

RENDELEYİCİLER

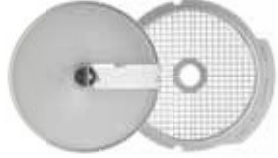


27588	27588	27148	1,5 mm	28056W	28056W
27577	27577	27149	2 mm	28057W	28057W
27511	27511	27150	3 mm	28058W	28058W
			4 mm	28073W	28073W
			5 mm	28059W	28059W
27046	27046		6 mm		
			7 mm	28016W	28016W
27632	27632		9 mm	28060W	28060W
27764	27764		Parmesan	28061W	28061W
27191	27191		Rösti tipi patates	27164W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

ŞERİT/JÜLYEN

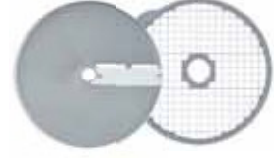


			1,8 mm (tagliatelle)	28172W	28172W
			1 x 26 soğan/lahana	28153W	28153W
27080	27080		2 x 4 mm	27072W	27072W
27081	27081		2 x 6 mm	27066W	27066W
			2 x 8 mm	27067W	27067W
			2 x 10 mm (tagliatelle)	28173W	28173W
27599	27599		2 x 2 mm	28051W	28051W
			2,5 x 2,5 mm	28195W	28195W
			3 x 3 mm	28101W	28101W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



ESSENTIAL Serisi 1-4

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



EXPERT Serisi 5-7

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

DİSKLER

KÜP KESİM EKİPMANLARI



IZGARA + DİLİMLEYİCİ

			5 x 5 x 5 mm	■ 28110W	■ 28110W
		■ 27513W	8 x 8 x 8 mm	■ 28111W	■ 28111W
		■ 27514W	10 x 10 x 10 mm	■ 28112W	■ 28112W
		■ 27515W	12 x 12 x 12 mm	■ 28197W	
			14 x 14 x 5 mm (mozzarella)	■ 28181W	■ 28181W
			14 x 14 x 10 mm	■ 28179W	■ 28179W
			14 x 14 x 14 mm	■ 28113W	
			20 x 20 x 20 mm	■ 28114W	
			25 x 25 x 25 mm	■ 28115W	
			50 x 70 x 25 mm (salata)	■ 28180W	
			6 x 6 mm* YENİ	▲ 29230W	
		▲ 27116W	8 x 8 mm	▲ 28134W	▲ 28134W
			8 x 16 mm	▲ 28159W	▲ 28159W
		▲ 27117W	10 x 10 mm	▲ 28135W	▲ 28135W
			10 x 16 mm	▲ 28158W	▲ 28158W
			2 x 2 x 2 mm		28174W
			3 x 3 x 3 mm		28175W
			4 x 4 x 4 mm		28176W
			2 mm		28198W
			3 mm		28199W
			4 mm		28177W
			6 mm		28178W
	1907	1907	4 disk		
	1946	1946	5 disk		
	-	- 1945W	6 disk		
	-	1944W -	7 disk	1943W	1943W
	-	- 1909W	8 disk	1933W 1927W	1927W
			12 disk	1942W	1942W
			16 disk	2022W	2022W

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

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

*6 x 6 mm Patates Kızartması cihazı:

- Aşağıdaki makinelerle uyumludur:

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

- Aşağıdaki makinelerle uyumlu değildir:

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

DİSK SEÇİMİ AKSESUARLAR

YENİ

EasyClean Xpress

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

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



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



YENİ

D-Clean Kit

Küp kesim ızgara temizleme aleti



Ekipman tutucu

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

+



Küp kesim ızgara
temizleme aleti

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

+



Sıyırıcı alet

	Ref.
D-Clean Kit	29246

DUVARA MONTE AKSESUAR ASKISI:

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

Ref.
107810



DUVARA MONTE 4 PASLANMAZ ÇELİK ÇUBUKLU DİSK ASKISI:

> 16 küçük disk veya 8 büyük disk

Ref.
107812



DİSK DOLABI:

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

Ref.
27258



PASLANMAZ ÇELİK DUVAR DİSK TUTUCU

Ref.
101230



DİSK KORUMA:

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

Ref.
39726



MİNİ KASE

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

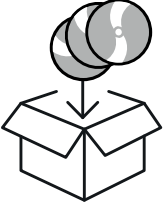
Ref.
39716



TÜM MUTFAKLAR İÇİN ORTAK ÇÖZÜM

ESSENTIAL Serisi 1-4

4 DİSK



Dilimleyiciler
2 mm ve 4 mm

Rendeleyiciler
2 mm

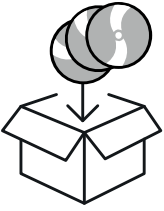
Jülyen
4 x 4 mm



Ref.	
R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 402, CL 20 ve CL 30 Bistro	1907
378 €	

Duvara monte disk tutucular (2'li set) ÜCRETSİZ

5 DİSK



Dilimleyiciler
2 mm ve 4 mm

Rendeleyiciler
2 mm

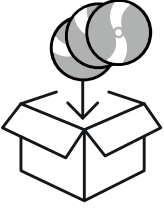
Jülyen
4 x 4 mm ve 8 x 8 mm



Ref.	
R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 402, CL 20 ve CL 30 Bistro	1946
489 €	

Duvara monte disk tutucular (2'li set) ÜCRETSİZ

6 DİSK



Dilimleyiciler
2 mm ve 4 mm

Rendeleyiciler
2 mm

Jülyen
4 x 4 mm

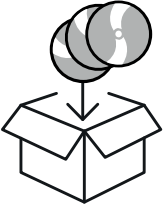
Küp
10 x 10 x 10 mm



Ref.	
CL 30 Bistro	1945W
709 €	

Duvara monte disk tutucular (2'li set) ÜCRETSİZ

7 DİSK



Dilimleyiciler
2 mm ve 4 mm

Rendeleyiciler
2 mm

Jülyen
4 x 4 mm ve 8 x 8 mm

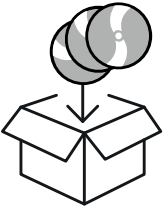
Küp
10 x 10 x 10 mm



Ref.	
R 402	1944W
709 €	

Duvara monte disk tutucular (2'li set) ÜCRETSİZ

8 DİSK



Dilimleyiciler
2 mm ve 4 mm

Rendeleyiciler
2 mm

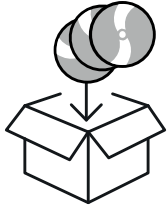
Jülyen
2 x 2 mm ve 2 x 4 mm ve 4 x 4 mm

Küp
10 x 10 x 10 mm

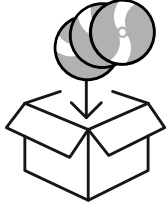
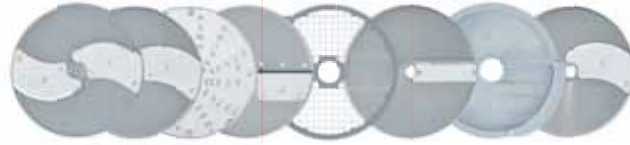


Ref.	
CL 30 Bistro	1909W
927 €	

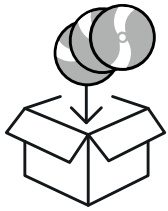
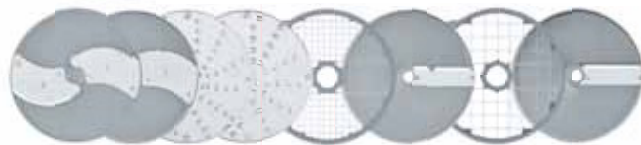
Duvara monte disk tutucular (2'li set) ÜCRETSİZ

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

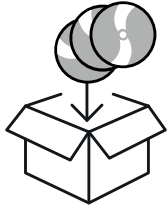
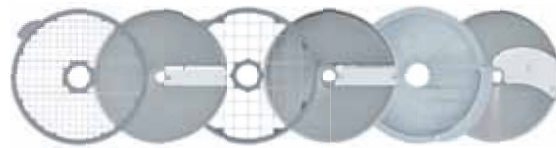
Ref.
R 502, R 752 V.V., CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 ve CL 60
1943W

1.309 €**Duvara monte disk tutucular (2'li set) ÜCRETSİZ****8 DISK - RESTORANLAR****Dilimleyiciler**
2 mm ve 5 mm**Rendeleyiciler**
2 mm**Jülyen**
3 x 3 mm**Küp**
10 x 10 x 10 mm**Parmak patates**
10 x 10 mm

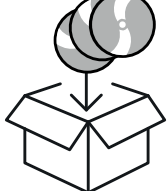
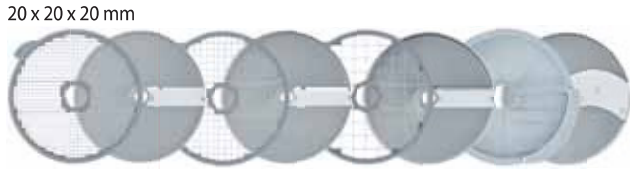
Ref.
R 502, ve R 752 V.V.
1933W

1.450 €**Duvara monte disk tutucular (2'li set) ÜCRETSİZ****8 DISK - RESTORANLAR****Dilimleyiciler**
2 mm ve 5 mm**Rendeleyiciler**
2 mm ve 3 mm**Küp**
10 x 10 x 10 mm ve 20 x 20 x 20 mm

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

1.313 €**Duvara monte disk tutucular (2'li set) ÜCRETSİZ****12 DISK - KURUMLAR****Dilimleyiciler**
2 mm ve 5 mm**Rendeleyiciler**
2 mm ve 3 mm**Jülyen**
3 x 3 mm ve 4 x 4 mm**Küp**
10 x 10 x 10 mm ve 20 x 20 x 20 mm**Parmak patates**
10 x 10 mm

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

2.174 €**Duvara monte disk tutucular (2'li set) ÜCRETSİZ****16 DİSKLİ MULTICUT PAKETİ****Dilimleyiciler**
1 mm, 2 mm, 4 mm**Rendeleyiciler**
1.5 mm, 3 mm**Jülyen**
2.5 x 2.5 mm, 2 x 10 mm, 4 x 4 mm**Küp**
5 x 5 x 5 mm, 10 x 10 x 10 mm, 20 x 20 x 20 mm**Parmak patates**
10 x 10 mm**HER ŞEKİLDE VE BOYUTTA MEYVE VE SEBZELER**

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

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

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

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

2.827 €**2 adet duvara monte disk tutucu (2'li set) ÜCRETSİZ**

PÜRE FONKSİYONU

R 502 - R 752 V.V.

CL 50 - CL 52 - CL 55 - CL 60

• Hacim ve hız

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

• Ergonomi

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

• Çok yönlülük

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



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

Püre aksesuarı



Bıçak
Püre ızgarası:
3 mm veya 6 mm

Püre ekipmanı

Özel püre boşaltma disk



Püre aksesuarı aşağıdakilerden oluşur:

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

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



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



1 CL 50 Sürekli fırlatma

Küçük ve büyük miktarlar



2 CL 50 + Mini kase

9 adede kadar domatesi dilimleyerek kullanıma hazır hale getirebilirsiniz



Ref.
Mini kase (R 502 - R 502 V.V. - CL 50 - CL 50 Ultra - CL 50 Gourmet)
39716



3 CL 50 + EasyStacker

Tek seferde 1 domatesi dilimle ve istifle



YENİ



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



Robot-Coupe'un patates kızartması çözümleri

5 boy = en geniş kesim yelpazesi



YENİ

6 x 6 mm
Ref. 29230W



8 x 8 mm
Ref. 28134W



8 x 16 mm
Ref. 28159W



10 x 10 mm
Ref. 28135W



10 x 16 mm
Ref. 28158W

YENİ

EasyLoader

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



	Ref.
EasyLoader (R 502 ve CL 50)	49323
6 x 6 mm Patates Kızartması cihazı (R 502 ve CL 50)	49324
8 x 8 mm Patates Kızartması cihazı (R 502 ve CL 50)	49325
8 x 16 mm Patates Kızartması cihazı (R 502 ve CL 50)	49326
10 x 10 mm Patates Kızartması cihazı (R 502 ve CL 50)	49327
10 x 16 mm Patates Kızartması cihazı (R 502 ve CL 50)	49328
6 x 6 mm Patates Kızartması ekipmanı (CL 55 ve CL 60 Auto)*	29230W

*yle uyumlu değildir R 752 V.V. - CL 50 Gourmet - CL 52 - CL 55 İtme Kafalı - CL 60 İtme Kafalı.
CL 50, CL 50 Ultra ve R 502 V.V. için EasyLoader'a ek olarak kullanılmalıdır.



YENİ

Yüzey kaplama:

Mineral+



Yüksek Dayanıklılık

Bu mineral bazlı işlem, diskin yüzeyinde optimum koruma sağlar.



Korunan Tazelik

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



Kolay Temizlik

Bulaşık makinesinde yıkanabilir.

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



EN BÜYÜK KESİM ÇEŞİTLİLİĞİ

DİLİMLEYİCİLER



EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V. ve R 752 V.V.
ESSENTIAL CL 20, CL 30 Bistro, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 402



0,6 mm bademler
Ref. 28166W



0,8 mm
Ref. 28069W



1 mm
Ref. 28062W
Ref. 27051



2 mm
Ref. 28063W
Ref. 27555



3 mm
Ref. 28064W
Ref. 27086



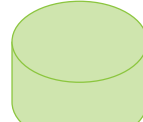
4 mm
Ref. 28004W
Ref. 27566



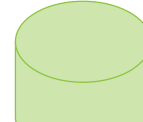
5 mm
Ref. 28065W
Ref. 27087



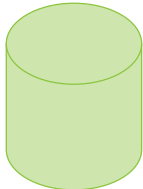
6 mm
Ref. 28196W
Ref. 27786



8 mm
Ref. 28066W



10 mm
Ref. 28067W



14 mm*
Ref. 28068W



4 mm pişmiş patates
Ref. 27244W



6 mm pişmiş patates
Ref. 27245W



Yeşil semboller 1:1 ölçeğindedir

* CL 50 Gourmet hariç



RENDELEYİCİLER



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

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

ESSENTIAL Özel CL 30 Bistro



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



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



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



4 mm
Ref. 28073W



5 mm
Ref. 28059W



6 mm
Ref. 27046



7 mm
Ref. 28016W



9 mm
Ref. 28060W
Ref. 27632



Parmesan
Ref. 28061W
Ref. 27764



Rösti tipi patates
Ref. 27164W
Ref. 27191



Çiğ patates
Ref. 27219W



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



DALGALI



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

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



2 mm
Ref. 27068W
Ref. 27621



3 mm
Ref. 27069W
Ref. 27622

YENİ



5 mm
Ref. 27070W
Ref. 27623

YENİ



Yeşil semboller 1:1 ölçeğindedir

* CL 30 Bistro hariç

EN BÜYÜK KESİM ÇEŞİTLİLİĞİ

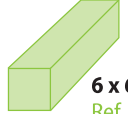
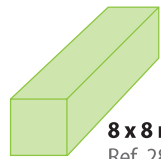
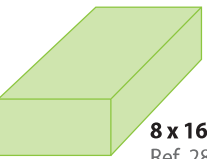
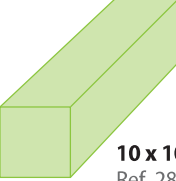
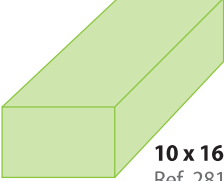
ŞERİT - JÜLYEN

EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V. ve R 752 V.V.**ESSENTIAL** CL 20, CL 30 Bistro, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 402

 1 x 8 mm tagliatelle Ref. 28172W	 1 x 26 mm soğan ve lahana Ref. 28153W	 2 x 4 mm Ref. 27072W Ref. 27080	 2 x 6 mm Ref. 27066W Ref. 27081
 2 x 8 mm Ref. 27067W	 2 x 10 mm Tagliatelles Ref. 28173W	 2 x 2 mm Ref. 28051W Ref. 27599	 2,5 x 2,5 mm Ref. 28195W
 3 x 3 mm Ref. 28101W	 4 x 4 mm Ref. 28052W Ref. 27047	 6 x 6 mm Ref. 28053W Ref. 27610	 8 x 8 mm Ref. 28054W Ref. 27048

PARMAK PATATES

EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V. ve R 752 V.V.**EXPERT** CL 50, CL 50 Ultra, R 502, R 502 V.V. (ekipmanı + EasyLoader*)**EXPERT** CL 55 Otomatik kafa, CL 60 Otomatik kafa (Sadece patates kızartması ekipmanı)**ESSENTIAL** CL 30 Bistro, R 402

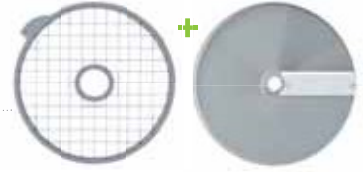
 6 x 6 mm Ref. 49324 Ref. 29230W	 8 x 8 mm Ref. 28134W Ref. 49325 Ref. 27116W	 8 x 16 mm Ref. 28159W Ref. 49326	 10 x 10 mm Ref. 28135W Ref. 49327 Ref. 27117W	 10 x 16 mm Ref. 28158W Ref. 49328
--	---	---	--	--

EasyLoader'ı keşfetmek için 47. sayfaya göz atın

Yeşil semboller 1:1 ölçeğindedir



KÜP KESİM EKİPMANLARI

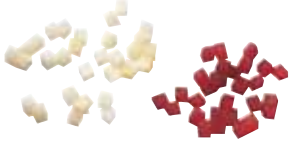


EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V. ve R 752 V.V.

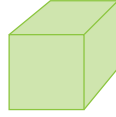
ESSENTIAL CL 30 Bistro, R 402



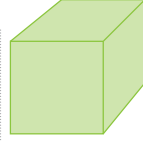
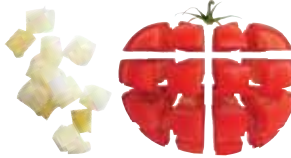
5x5x5 mm
Ref. 28110W



8x8x8 mm
Ref. 28111W
Ref. 27513W



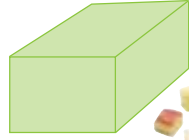
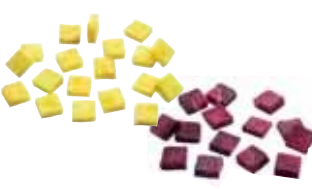
10x10x10 mm
Ref. 28112W
Ref. 27514W



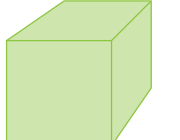
12x12x12 mm*
Ref. 28197W
Ref. 27515W



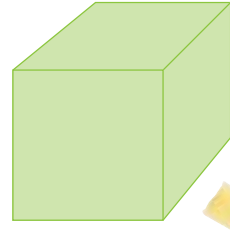
14x14x5 mm
Ref. 28181W



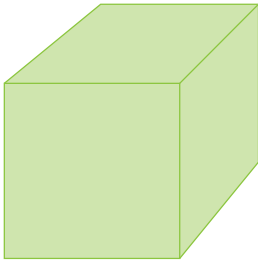
14x14x10 mm
Ref. 28179W



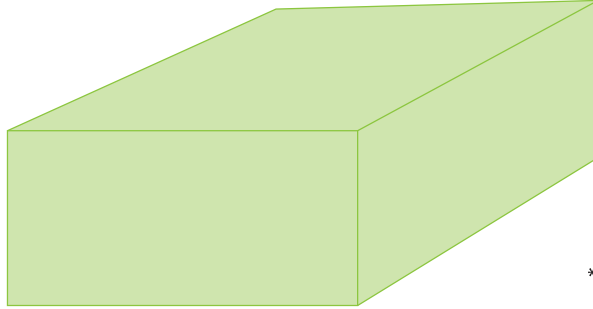
14x14x14 mm*
Ref. 28113W



20x20x20 mm*
Ref. 28114W



25x25x25 mm*
Ref. 28115W



50x70x25 mm*
Salatalar
Ref. 28180W

* CL 50 Gourmet hariç

YENİ

EasyClean Xpress

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

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



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



YENİ

D-Clean Kit

Küp kesim ızgara temizleme aleti



Ekipman tutucu

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

+



Küp kesim ızgara temizleme aleti

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

+



Sıyrıcı alet

	Ref.
D-Clean Kit	29246



EŞSİZ KESİMLER

BURNUAZ

CL 50 Gourmet



CL 50 GOURMET

2x2x2 mm
Ref. 28174W3x3x3 mm
Ref. 28175W4x4x4 mm
Ref. 28176W

WAFFLE KESİM

CL 50 Gourmet



CL 50 GOURMET

2 mm
Ref. 28198W3 mm
Ref. 28199W4 mm
Ref. 28177W6 mm
Ref. 28178W

Yeşil semboller 1:1 ölçeğindedir



ROBOT-COUPÉ İLE EV YAPIMI ETİKETİ

Patateslerinizi kesimden geçirin ve “Ev yapımı” etiketinden yararlanın.



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

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

En geniş parmak patates çeşitliliği!



6 x 6 mm

8 x 8 mm

8 x 16 mm

10 x 10 mm

10 x 16 mm

Kibrit patates



2 x 2 mm

Talaş patates kızartması



4 x 4 mm



6 x 6 mm

Waffle-kesim patates



2 x 2 mm

Küçük patates



14 x 14 mm veya 20 x 20 mm

Cips



1 veya 2 mm

Fırında patates



5 mm

Püre



SEBZE DOĞRAMA

SET ÜSTÜ SEBZE DOĞRAMA
AYAKLI SEBZE DOĞRAMA

sayfa 56
sayfa 66



EN BÜYÜK KESİM ÇEŞİTLİLİĞİ

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



SEBZE DOĞRAMA SET ÜSTÜ

Büyük hacimli oluk

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



Çubuklu menteşe

Kapağın hemen çıkarılması sayesinde kolay temizliğe olanak tanır.

Easy Guide

Paslanmaz çelik motor bloku

Silindirik oluk

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



ASENKRON MOTOR

Yandan çıkartma

Yerden tasarruf ve kullanım rahatlığı.



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

İNOVASYON

EXACTITUBE İTİCİ APARATI

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



EN BÜYÜK KESİM ÇEŞİTLİLİĞİ!

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



PÜRE FONKSİYONU

CL 50, CL 52, CL 55, CL 60



Püre aksesuarı



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

1



Bıçak
Püre ızgarası:
3 mm veya 6 mm

Püre ekipmanı

Özel püre boşaltma diski

Püre aksesuarı aşağıdakilerden oluşur:

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



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

SET ÜSTÜ SEBZE DOĞRAMA



Pratik akış/saat:



50 kg'a kadar



50 kg'a kadar



150 kg'a kadar



RENDE / DİLİM / DALGALI / JÜLYEN



+ KÜP + PARMAK PATATES KIZARTMASI



+ BURNUAZ ve MANDOLİN

+ MAYDANOZ AROMATİK OTLAR

CL 50 Gourmet



- Tek fazlı
- 1 hız ayarı

CL 50 Ultra



- Tek fazlı
- 1 hız ayarı
- Püre aksesuarı*

CL 20



- Tek fazlı
- 1 hız ayarı

CL 30 Bistro



- Tek fazlı
- 1 hız ayarı

CL 50



- Tek fazlı
- 1 hız ayarı
- Püre aksesuarı*

Tüm ayaklı modelleri sayfa 68'de bulabilirsiniz

* İsteğe bağlı aksesuarlar



150 kg'a kadar



250 kg'a kadar

RENDE / DİLİM / DALGALI / JÜLYEN

+ KÜP + PARMAK PATATES KIZARTMASI



CL 50 Ultra Pizza



CL 50 Ultra Catering



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

CL 50 Ultra Koleksiyon Parçaları



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

CL 52



- Tek fazlı
- 1 hız ayarı
- Püre ekipmanı*

SET ÜSTÜ SEBZE DOĞRAMA



CL 20 **1.444 €**

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



CL 30 Bistro **1.607 €**

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

Modelinizi seçin:

CL 20	Ref.
CL 20 230V/50/1	1.444 € 22394
5 disk paketi	489 € 1946
4 disk paketi	378 € 1907

CL 30 Bistro	Ref.
CL 30 Bistro 230V/50/1	1.607 € 24432
5 disk paketi	489 € 1946
4 disk paketi	378 € 1907
6 disk paketi	709 € 1945W
8 disk paketi	927 € 1909W

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





CL 50 - 1V 2.378 €

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

Modelinizi seçin:



CL 50		Ref.
CL 50 230V/50/1	2.378 €	24440
7 disk paketi - Restoranlar	1.309 €	1943W
8 disk paketi - Restoranlar	1.313 €	1927W
12 disk paketi - Kurumlar	2.174 €	1942W



CL 50 Ultra - 1V 2.531 €

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

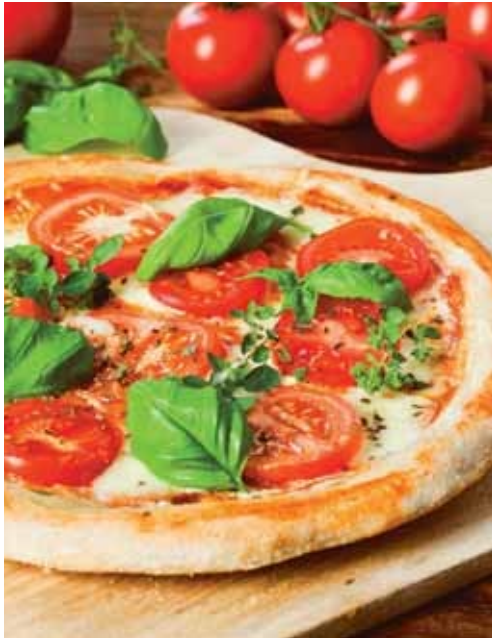
CL 50 Ultra		Ref.
CL 50 Ultra 230V/50/1	2.531 €	24465
7 disk paketi - Restoranlar	1.309 €	1943W
8 disk paketi - Restoranlar	1.313 €	1927W
12 disk paketi - Kurumlar	2.174 €	1942W

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



İsteğe bağlı parçaları seçin:

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



CL 50 Ultra Pizza

Pizzalarınızı yapmak için kişiye özel teklif!

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

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



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



CL 50 Ultra Pizza

2.987 €

Motor	Asenkron
Güç	550 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	375 dev/dak.
Oluklar	2,2 L yarımay oluk Ø 58 mm ve Ø 39 mm silindirik oluk, Exactitube itici aparatı - Dahil
Kapak ve hazne	Metal
Motor bloku	Paslanmaz çelik
D-Clean Kit	Dahil
Mini kase	Dahil
Diskler	2 mm dilimleyici, 4 mm dilimleyici + 7 mm rendeleyici - Dahil

Modelinizi seçin:

CL 50 Ultra Pizza	Ref.	
CL 50 Ultra Pizza 230 V/50/1 - 3 disk	2027W	2.987 €

İsteğe bağlı
parçaları seçin:

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

CL 50 GOURMET

Mükemmellik tercihi



*Ara parçayla 58 mm
*Ara parçayla 68 mm



D-Clean Kit

CL 50 Gourmet **3.796 €**

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

Modelinizi seçin:

CL 50 Gourmet	Ref.	
CL 50 Gourmet 220-240V/50/1	24453	3.796 €

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



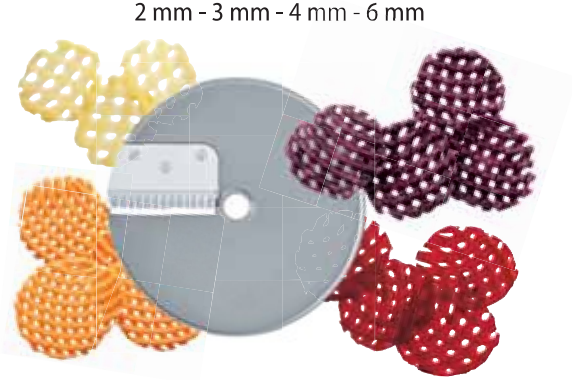
3 Burnuaz 2 mm - 3 mm - 4 mm



Burnuaz

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

4 Waffle kesim 2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



waffle kesim

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

Maydanoz ve aromatik bitki kiti

2 ara parça



1 mm'lik maydanoz ve ot kiti aşağıdakileri içerir:

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

	Ref.
1 mm maydanoz kiti	28194W

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

	Ref.
Tabule kiti	28192W

CL 52

Büyük hacimli sebzeleri hızla kesmek için tasarlanmıştır.



- Çalışma konforu
- MSD'lerin önlenmesi
- Zorluğun azaltılması



EKSTRA HASSAS

Silindirik oluk

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

EKSTRA BÜYÜK

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



Easy Guide

EKSTRA GÜÇLÜ

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



İNOVASYON



DİKKAT ÇEKİCİ ERGONOMİ

Kullanıcının daha az çabayla daha fazla üretmesini sağlayan takviyeli hareketli kol



ASENKRON MOTOR



YANDAN ÇIKARMA

Yerden tasarruf ve çalışma konforu.

Kolay boşaltım için özel lahana aracı.





CL 52 - 1V 4.043 €

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

Modelinizi seçin:



CL 52 Restoranlar		Ref.
CL 52 230V/50/1	4.043 €	24490
7 disk paketi - Restoranlar	1.309 €	1943W
8 disk paketi - Restoranlar	1.313 €	1927W
12 disk paketi - Kurumlar	2.174 €	1942W

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



İsteğe bağlı parçaları seçin:

İsteğe bağlı parça	Ref.
Exactitube ek itme kolu	49221
3 mm püre ekipmanı	28208
6 mm püre ekipmanı	28210
Motor mili fırçası	49257



SEBZE DOĞRAMA

AYAKLI

Büyük hacimlerin hazırlanması için özel olarak çalışılmış çözümler.

EKSTRA HASSAS

Silindirik oluk

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

EKSTRA BÜYÜK

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

Easy Guide

EKSTRA GÜÇLÜ

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



ASENKRON MOTOR

İNOVASYON

DİKKAT ÇEKİCİ ERGONOMİ

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



- Çalışma konforu
- MSD'lerin önlenmesi
- Zorluğun azaltılması

YANDAN ÇIKARMA

Yerden tasarruf ve çalışma konforu.



CL 55 otomatik kafa



CL 55 itmeli kafa
(227 cm² yüzey) entegre borulu



CL 55 4 tüplü kafa
2 adet Ø 50 mm boru / 2 adet
Ø 70 mm boru



CL 55 2 tüplü kafa
Düz ve eğimli borular

EN BÜYÜK KESİM ÇEŞİTLİLİĞİ !

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





Pratik akış/saat:



400 kg

RENDE / DİLİM / DALGALI / JÜLYEN

+ KÜP + PARMAK PATATES KIZARTMASI



CL 55 İtme Kafalı



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

CL 55 2 Kafalı



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

CL 55 Çalışma İstasyonu



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

Tüm set üstü modelleri sayfa 58'de bulabilirsiniz

* İsteğe bağlı aksesuarlar

RENDE / DİLİM / DALGALI / JÜLYEN

+ KÜP + PARMAK PATATES KIZARTMASI

İSTEĞE BAĞLI
+
50
DISKLER

CL 60 İtme Kafalı

PASLANMAZ
ÇELİK

YENİ



- Üç fazlı
- 2 hız ayarı
- Püre ekipmanı*

CL 60 2 Kafalı

PASLANMAZ
ÇELİK

YENİ



- Üç fazlı
- 2 hız ayarı
- Püre ekipmanı*

CL 60 Çalışma İstasyonu

PASLANMAZ
ÇELİK

YENİ



- Üç fazlı
- 2 hız ayarı
- Püre ekipmanı



AYAKLI SEBZE DOĞRAMA



CL 55 İtme Kafalı 7.187 €

CL 55 2 Kafalı 9.156 €

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

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

Modelinizi seçin:

CL 55 İtme Kafalı	Ref.
CL 55 İtme Kafalı 230V/50/1	7.187 € 2245
CL 55 İtme Kafalı 400V/50/3	7.187 € 2214
7 disk paketi - Restoranlar	1.309 € 1943W
8 disk paketi - Restoranlar	1.313 € 1927W
12 disk paketi - Kurumlar	2.174 € 1942W

CL 55 2 Kafalı	Ref.
CL 55 2 Kafalı 230V/50/1	9.156 € 2244
CL 55 2 Kafalı 400V/50/3	9.156 € 2211
7 disk paketi - Restoranlar	1.309 € 1943W
8 disk paketi - Restoranlar	1.313 € 1927W
12 disk paketi - Kurumlar	2.174 € 1942W

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



CL 55 AKSESUARLAR



Otomatik kafa
Ref. 28170

2.162 €



İtmeli kafa
entegre borulu (227 cm² yüzey)
Ref. 39673

1.776 €



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

1.899 €



Düz ve eğimli tüplü kafa
Ref. 28155



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



Exactitube itme kolu
Ref. 49221



Motor mili fırçası
Ref. 49257



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

1.106 €



16 disk, 8 ekipman ve 3 kafa için
aksesuar saklama merdiveni, bir
GN 1/1 tepsiyle teslim edilir
(aksesuarlar dahil değildir)
Ref. 49132

1.917 €



CL 55 Çalışma İstasyonu

Eksiksiz çözüm

Saatte
1200 kg
sebzeye
kadar175 mm
59 mm

227 cm² yüzey



D-Clean Kit

AYARLANABİLİR ARABA

3 farklı yükseklik

Sebze ve meyveleri kolayca taşıyıp
yüklemek ve aksesuarları saklamak
için.



CL 55 Çalışma İstasyonu 13.172 €

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

CL 55 Çalışma İstasyonu	Ref.	
CL 55 Çalışma İstasyonu 230V/50/1	2290	13.172 €
CL 55 Çalışma İstasyonu 400V/50/3	2287	13.172 €

AKSESUARLAR DAHİL EKSIKSİZ BİR KOLEKSİYON!

Otomatik kafa

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



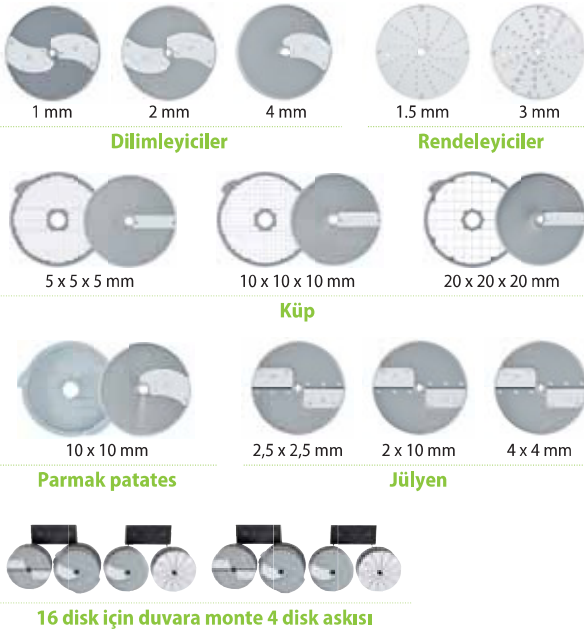
İtmeli kafa

Lahana veya kereviz gibi hacimli sebzeler için özel.



16 diskli MultiCut paketi

16 disk dahil.



Exactitube itici aparatı

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



3 mm püre ekipmanı

Büyük miktarlarda, kaliteli ve lezzetli taze püre yapmak için.



Motor mili fırçası



GN 1/1 ayarlanabilir araba

Ürünlerin taşınması, yüklenmesi ve aksesuarların saklanması için.

2 adet GN 1/1 tepsi temin edilir.



AYAKLI SEBZE DOĞRAMA



227 cm² yüzey

D-Clean Kit



YENİ

Tamamı paslanmaz çelik çözüm:

Kolay temizlenir, bulaşık makinesinde yıkanabilir



PASLANMAZ ÇELİK



CL 60 İtme Kafalı 11.183 €

CL 60 2 Kafalı 14.774 €

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

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

Modelinizi seçin:



CL 60 İtme Kafalı	Ref.
CL 60 İtme Kafalı 400V/50/3	11.183 € 2319
7 disk paketi - Restoranlar	1.309 € 1943W
8 disk paketi - Restoranlar	1.313 € 1927W
12 disk paketi - Kurumlar	2.174 € 1942W

CL 60 2 Kafalı	Ref.
CL 60 2 Kafalı 400V/50/3	14.774 € 2325
7 disk paketi - Restoranlar	1.309 € 1943W
8 disk paketi - Restoranlar	1.313 € 1927W
12 disk paketi - Kurumlar	2.174 € 1942W

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



CL 60 AKSESUARLARI



PASLANMAZ
ÇELİK

Otomatik kafa
Besleme plakalı
Ref. 49681



PASLANMAZ
ÇELİK

İtmeli kafa
Ref. 49680



PASLANMAZ
ÇELİK

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



Düz ve eğimli tüplü kafa
Ref. 28157



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



Exactitube itme kolu
Ref. 49221



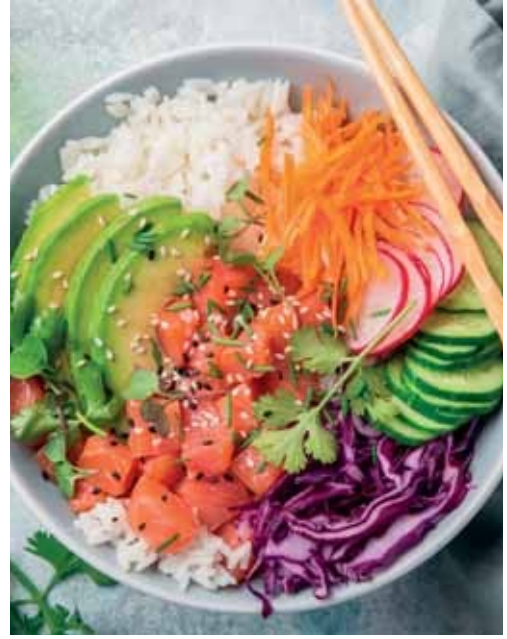
Motor mili fırçası
Ref. 49257



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



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



CL 60 Çalışma İstasyonu

AKSESUAR SAKLAMA
ARABASI

Farklı zemin seviyelerine
uyum sağlamak için
ayarlanabilir ayak.

PASLANMAZ
ÇELİKSaatte
1800 kg
sebzeye
kadar

D-Clean Kit

CL 60 Çalışma İstasyonu 23.079 €

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

YENİ

Tamamı paslanmaz çelik çözüm:
Kolay temizlenir, bulaşık makinesinde
yıkabilir

PASLANMAZ
ÇELİK

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

AKSESUARLAR DAHİL EKSIKSİZ BİR KOLEKSİYON!



Otomatik kafa

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

YENİ



PASLANMAZ ÇELİK



İtmeli kafa

Lahana veya kereviz gibi hacimli sebzeler için özel.

YENİ



PASLANMAZ ÇELİK



4 tüplü kafa

Salatalık ve kabak gibi uzun sebzeler için özel.

YENİ



PASLANMAZ ÇELİK

Exactitube itici aparatı

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



3 mm püre ekipmanı

Büyük miktarlarda, kaliteli ve lezzetli taze püre yapmak için.



Aksesuar saklama arabası

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



Motor mili fırçası



16 diskli MultiCut paketi

16 disk dahil.



1 mm

2 mm

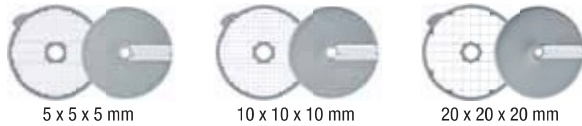
4 mm

1.5 mm

3 mm

Dilimleyiciler

Rendeleyiciler



5 x 5 x 5 mm

10 x 10 x 10 mm

20 x 20 x 20 mm

Küp



10 x 10 mm

2,5 x 2,5 mm

2 x 10 mm

4 x 4 mm

Parmak patates

Jülyen



16 disk için duvara monte 4 disk askısı

Ergomobile araba

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



PARÇALAYICI MİKSERLER

SET ÜSTÜ PARÇALAYICI MİKSERLER
DİK TİP PARÇALAYICILAR

sayfa 80
sayfa 88



PASTACILIKTA VE MUTFAKTA VAZGEÇİLMEZ!

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



PARÇALAYICI MİKSERLER

SET ÜSTÜ

KAPAK

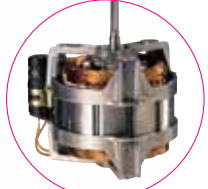
Üretim sırasında sıvı veya malzeme ekleme imkanı.

HAZNE

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

ERGONOMİK SAP

Haznenin kolay kullanımı için.



**ASENKRON
MOTOR**

ZAMANLAYICI

Tariflerin gerçekleştirilmesinde daha fazla çalışma konforu, hassasiyet ve düzenlilik.

Easy Guide



İNOVASYON

HAZNE ALTI BİÇAK

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

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



R-MIX FONKSİYONU

R-Mix®

R 7 V.V. üzerinde.

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



SET ÜSTÜ PARÇALAYICI MİKSERLER

ÇALIŞMA OLANAKLARI

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

* %60 oranında nemlendirilmiş mayalı hamur miktarı



Miktarlar*



1,5 kg



2,5 kg

2 HIZ AYARI 1500 ve 3000 dev/dak.

R 4 - 2V

İSTEĞE BAĞLI
3
BİÇAKLAR
4,5 L



• Üç fazlı

1 HIZ 3000 dev/dak.

R 2

İSTEĞE BAĞLI
3
BİÇAKLAR
2,9 L



• Tek fazlı

R 3 - 1500

İSTEĞE BAĞLI
3
BİÇAKLAR
3,7 L



• Tek fazlı

R 4 - 1V

İSTEĞE BAĞLI
3
BİÇAKLAR
4,5 L



• Tek fazlı

* İşlem başına maksimum çalışılan miktar



Miktarlar*



3 kg



3,5 kg



5 kg

DEĞİŞKEN HIZ 300 ila 3500 dev/dak.

R 7 V.V.



İSTEĞE BAĞLI
3
BIÇAKLAR
7,5 L

- Tek fazlı
- R-Mix®

2 HIZ AYARI 1500 ve 3000 dev/dak.

R 5 - 2V



İSTEĞE BAĞLI
3
BIÇAKLAR
5,9 L

- Üç fazlı

R 7



İSTEĞE BAĞLI
3
BIÇAKLAR
7,5 L

- Üç fazlı

R 8



İSTEĞE BAĞLI
3
BIÇAKLAR
8 L

- Üç fazlı

1 HIZ 3000 dev/dak.

R 5 - 1V



İSTEĞE BAĞLI
3
BIÇAKLAR
5,9 L

- Tek fazlı

R-Mix®: Ters yönde karıştırma fonksiyonu

Tüm ayaklı modelleri sayfa 90'te bulabilirsiniz

SET ÜSTÜ PARÇALAYICI MİKSERLER



R 2 1.538 €

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



R 3 2.027 €

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

Modelinizi seçin:



R 2	Ref.
R 2 230V/50/1	1.538 € 22100D

R 3	Ref.
R 3 230V/50/1	2.027 € 22382

İsteğe bağlı parçaları seçin:



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



R 4 - 2V **2.525 €**

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



R 4 - 1V **2.347 €**

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

Modelinizi seçin:



R 4 - 2V	Ref.
R 4 - 2V 400/50/3	2.525 € 22437

R 4 - 1V	Ref.
R 4 - 1V 230V/50/1	2.347 € 22430

İsteğe bağlı parçaları seçin:



R 4 tüm modeller	Ref.
İsteğe bağlı parçalar	
Kalın dişli bıçak Pastacılık öğütme işlemleri için özel	27346
İnce dişli bıçak Otlar ve Baharatlar için özel	27345
Ek düz bıçak	27344
Duvara monte bıçak askısı	107810



SET ÜSTÜ PARÇALAYICI MİKSERLER



R 5 - 1V

3.208 €

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

Modelinizi seçin:



İsteğe bağlı parçaları seçin:



R 5 - 1V	Ref.
R 5 - 1V 230V/50/1	3.208 € 24608M



R 5 - 2V

3.208 €

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

R 5 - 2V	Ref.
R 5 - 2V 400V/50/3	3.208 € 24614M

R 5 tüm modeller

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



R 7 V.V. 4.552 €

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

Modelinizi seçin:



İsteğe bağlı parçaları seçin:



R 8 5.413 €

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

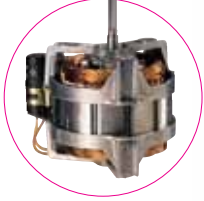
R 7 V.V.	Ref.
R 7 V.V. 230V/50-60/1	4.552 € 24709M

R 8	Ref.
R 8 400V/50/3	5.413 € 21291

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

DİKTİP PARÇALAYICILAR

AYAKLI



**ASENKRON
MOTOR**

**Easy
Guide**

KONTROL PANELİ

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

İNOVASYON

HAZNE ALTI PASLANMAZ ÇELİK BİÇAK

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

PASLANMAZ ÇELİK ŞASI

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

TEKERLEKLER DAHİL

Kolay hareket ve kolay temizlik için 3 gizlenebilir tekerlek.

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

KAPAK SİLECEĞİ

Hazırlık sırasında mükemmel görüş sağlamak için.



HAZNE KİLİTLEME KOLU

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

PASLANMAZ ÇELİK HAZNE

Boşaltma işlemlerini kolaylaştırmak için devrilebilir ve çıkarılabilir hazne.

OPTİMUM SONUÇ İÇİN 3 BİÇAK



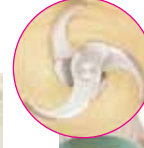
Düz bıçak
standart



İRİ KIYMA



İNCE KIYMA



SOSLAR, EMÜLSİYONLAR



Kalın dişli bıçak



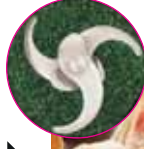
YOĞURMA



ÖĞÜTME



İnce dişli bıçak



OT KIYMA



BAHARAT KIYMA

ÖZEL
Pastacılıkta
Öğütme
İşlemleri

ÖZEL
Otlar
Baharatlar

VAKUM FONKSİYONU

R-Vac®

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

Vakumlu çalışmanın avantajları:

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



DİK TİP PARÇALAYICILAR



Miktarlar*



3 ila 6



3 ila 12



4 ila 14

2 HIZ AYARI 1500 ve 3000 dev/dak.

R 10



3
İSTEĞE BAĞLI
BİÇAKLAR

11,5 L

• Üç fazlı

R 20



3
İSTEĞE BAĞLI
BİÇAKLAR

20 L

• Üç fazlı

R 23



3
İSTEĞE BAĞLI
BİÇAKLAR

23 L

• Üç fazlı



Miktarlar*



4 ila 17



6 ila 27



6 ila 36

2 HIZ AYARI 1500 ve 3000 dev/dak.

R 30



3
İSTEĞE BAĞLI
BİÇAKLAR

28 L

• Üç fazlı

R 45



3
İSTEĞE BAĞLI
BİÇAKLAR

45 L

• Üç fazlı

R 60



3
İSTEĞE BAĞLI
BİÇAKLAR

60 L

• Üç fazlı

* İşlem başına çalışma miktarları

ÇALIŞMA KAPASİTELERİ

Modeller	Maksimum yük kapasitesi				Kuver sayısı	Çalışma süresi
	Kıyma (en fazla)	Emülsiyonlar (en fazla)	Hamur* (en fazla)	Broyages (en fazla)		
R 10	4 kg	6 kg	5 kg	3 kg	200 ile 300 arası	1 ila 4 dakika
R 20	8 kg	12 kg	10 kg	10 kg	300 ile 600 arası	
R 23	10 kg	14 kg	11,5 kg	11 kg	600 ile 1200 arası	
R 30	12 kg	17 kg	14 kg	14 kg	600 ile 1200 arası	
R 45	18 kg	27 kg	22,5 kg	22 kg	1200+	
R 60	25 kg	36 kg	30 kg	30 kg	1200+	

* %60 oranında nemlendirilmiş mayalı hamur miktarı

Tüm set üstü modelleri sayfa 82'te bulabilirsiniz



R 10 8.521 €

R 20 10.143 €

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

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

Modelinizi seçin:



R 10	Ref.
R 10 400V/50/3	8.521 € 21391

R 20	Ref.
R 20 400V/50/3	10.143 € 51591

İsteğe bağlı parçaları seçin:

	R 10	R 20
İsteğe bağlı parçalar	Ref.	Ref.
3 kanatlı, kalın dişli paslanmaz çelik bıçak Pastacılık öğütme işlemleri için özel	27384	57098
3 kanatlı, ince dişli paslanmaz çelik bıçak Otlar ve Baharatlar için özel	27386	57099
3 ek kanatlı paslanmaz çelik düz bıçak	27382	57097
Kalın dişli bıçak kanadı	59281	59393
İnce dişli bıçak kanadı	59282	59359
Düz bıçak kanadı	59280	59392
R-VAC® vakum cihazı	29996	29996
Vakum pompası 550 W - 16m³/s	69012	69012



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

DİK TİP PARÇALAYICILAR



R 23

14.915 €

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



R 30

18.018 €

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

Modelinizi seçin:



R 23	Ref.
R 23 400V/50/3	14.915 € 51331C

R 30	Ref.
R 30 400V/50/3	18.018 € 52331C

İsteğe bağlı parçaları seçin:

	R 23	R 30
İsteğe bağlı parçalar	Ref.	Ref.
3 kanatlı, kalın dişli paslanmaz çelik bıçak Pastacılık öğütme işlemleri için özel	57070	57075
3 kanatlı, ince dişli paslanmaz çelik bıçak Otlar ve Baharatlar için özel	57072	57077
3 ek kanatlı paslanmaz çelik düz bıçak	57069	57074
Kalın dişli bıçak kanadı	118294S	118286S
İnce dişli bıçak kanadı	118292S	118241S
Düz bıçak kanadı	118217S	117950S
3 farklı yüksekliğe ayarlanabilir GN1x1 araba	49128	49128
Vakum pompası 550 W - 16m³/s	69012	69012

**R 45****24.239 €****R 60****33.611 €**

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

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

Modelinizi seçin:



R 45	Ref.
R 45 400V/50/3	24.239 € 53331C

R 60	Ref.
R 60 400V/50/3	33.611 € 54331C

İsteğe bağlı parçaları seçin:

	R 45	R 60
İsteğe bağlı parçalar	Ref.	Ref.
3 kanatlı, kalın dişli paslanmaz çelik bıçak Pastacılık öğütme işlemleri için özel	57082	57092
3 kanatlı, ince dişli paslanmaz çelik bıçak Otlar ve Baharatlar için özel	57084	57095
3 ek kanatlı paslanmaz çelik düz bıçak	57081	57091
Kalın dişli bıçak kanadı	118287S	118290S
İnce dişli bıçak kanadı	118243S	118245S
Düz bıçak kanadı	117952S	117954S
3 farklı yüksekliğe ayarlanabilir GN1x1 araba	49128	49128
Vakum pompası 550 W - 16m³/s	69012	69012

Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER





İLK PROFESYONEL ISITICI ROBOT!

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



Robot Cook®

ŞEFLERİN MUTFAK ASİSTANI

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



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

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

Easy Guide

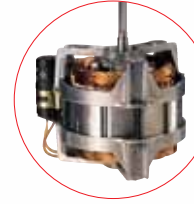
Sessiz: Fırınların telaşının içinde, Şefler sessizliğini takdir eder.

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

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

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

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



ASENKRON MOTOR

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



UYGULAMA ALANI

Döner düğme (parametre ayarı)

AYAR BÖLGESİ

- 140°C'ye kadar küçük ve büyük ısıtma gücü fonksiyonu
- 500 ila 3500 dev/dak. arasında hız fonksiyonu
- Zamanlayıcı Fonksiyonu

PROGRAMLAMA BÖLGESİ

- P Program fonksiyonu
- Aşama düğmesi

UYGULAMA ALANI

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

Robot Cook® COOKING CUTTER BLENDER

● SOĞUK
● SICAK
140°C'YE
KADAR



Robot Cook® 3.932 €

Motor	Asenkron
Güç	1800 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	• 100 ila 3500 dev/dak. arasında değişken hız • 4500 dev/dak. yüksek turbo hızı • -100 ila -500 dev/dak. arasında R-Mix karıştırma hızı • Düşük hızda 2 saniyede bir aralıklı bıçak dönüş hızı
Isıtma sıcaklığı	140°C'ye kadar
Darbe	✓
Hazne	3,7 L paslanmaz çelik
Sıyrıcı kol	✓
Bıçaklar	Blender fonksiyonlu, ince dişli kanatlı özel bıçak Dahil Kesici fonksiyonlu, düz kanatlı özel bıçak - Dahil Bıçak temizleme aracı - Dahil

Modelinizi seçin:



Robot Cook®	Ref.	
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R	3.932 €
Robot Cook 230V/50-60/1 + ek hazne takımı	2074	5.282 €

İsteğe bağlı
parçaları seçin:

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

● EMÜLSİYONLAŞTIRMA



● DOĞRAMA



● KARIŞTIRMA



● UFALAMA



● KARIŞTIRMA



● YOĞURMA



Blixer®



YENİ GIDA DENGESİ!

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

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



Blixer® SET ÜSTÜ

İNOVASYON

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

ASENKRON MOTOR

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

Easy Guide



İnce dişli kanatlı bıçak.

AÇIKLIK

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

KAPAK

Mükemmel sızdırmazlık sağlayan bir contası bulunur.

YÜKSEK HAZNE BACASI

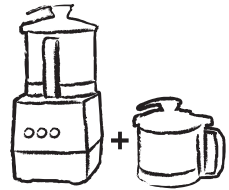
Büyük sıvı kapasitelerle çalışılmasını mümkün kılar.

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

ASENKRON MOTOR

NEDEN 2. HAZNE AKSESUARİ ALINMALI?

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



Soğuk tarifler için 1 hazne



Sıcak tarifler için 1 hazne



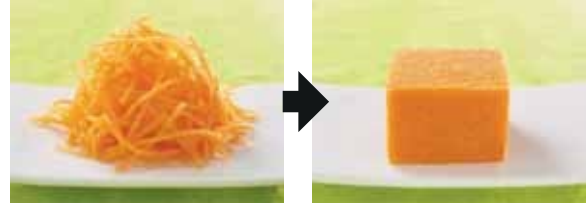


SAĞLIK - DEĞİŞTİRİLMİŞ DOKULU GIDA

Başlangıçlar

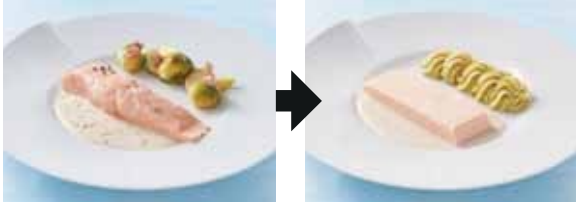


ÇİĞ KIRMIZI LAHANA VE KEREVİZ İKİLİSİ



TAZE ÇİĞ HAVUÇLAR

Ana yemekler

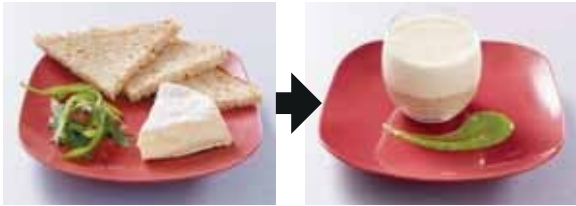


SOMON FİLETOSU VE LAHANA



DANA YAHNİ

Peynir



CAMEMBERT VE TAM EKMEK

Tatlı



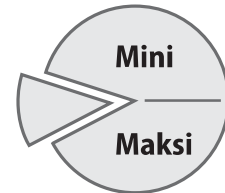
ÇİĞ YEŞİL ELMA PÜRESİ

Blixer® NASIL SEÇİLİR

1 > Üretilecek değiştirilmiş doku porsiyonlarının toplam ağırlığını hesaplayın.

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

200 g porsiyon sayısı



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



RESTORAN İŞLETMECİLİĞİ - GASTRONOMİ

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

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

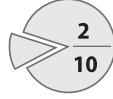


Kuru ufalama, kuru veya kurutulmuş gıdalar için özel "tozlar".

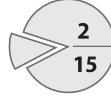


SET ÜSTÜ Blixer®

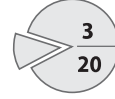
200 g
porsiyon
sayısı
işlem başına
çalışılan miktar



0,3 ila 2 kg



0,4 ila 3 kg



0,5 ila 3,8 kg

DEĞİŞKEN HIZ 300 ila 3500 dev/dak.

Blixer® 4 V.V.

4,5 L



• Tek fazlı

Blixer® 5 V.V.

5,9 L



• Tek fazlı

2 HIZ AYARI 1500 ve 3000 dev/dak.

Blixer® 4 - 2V

4,5 L



• Üç fazlı

Blixer® 5 - 2V

5,9 L



• Üç fazlı

1 HIZ 3000 dev/dak.

Blixer® 3

3,7 L



• Tek fazlı

Blixer® 4 - 1V

4,5 L



• Tek fazlı



Blixer® 3 2.326 €

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



Modelinizi seçin:



Blixer® 3	Ref.	
Blixer 3 230V/50/1	33197	2.326 €
Blixer 3 230V/50/1 + ek hazne grubu	2341	3.287 €

İsteğe bağlı parçaları seçin:

	Blixer® 3
İsteğe bağlı parçalar	Ref.
Ek hazne grubu: hazne, ince dişli bıçak, kapak ve Blixer® kolu	27337
Ek ince dişli bıçak	27447
Kalın dişli bıçak	27448





2.641 €

Blixer® 4 - 1V

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



2.825 €

Blixer® 4 - 2V

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



3.365 €

Blixer® 4 V.V.

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

Modelinizi seçin:



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

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

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

İsteğe bağlı parçaları seçin:

İsteğe bağlı parçalar	Ref.
Ek hazne grubu: hazne, ince dişli bıçak, kapak ve Blixer® kolu	27338
Ek ince dişli bıçak	27449
Kalın dişli bıçak	27450

Blixer® 4 tüm modeller



Blixer® 5 - 2V 3.728 €

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

Blixer® 5 V.V. 4.436 €

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

Modelinizi seçin:



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

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

İsteğe bağlı parçaları seçin:

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

KITCHEN BLENDERS



SANİYELER İÇERİSİNDE USTACA KARIŞTIRIR

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



KITCHEN BLENDERS

GÜÇLÜ
& DAYANIKLI

YENİ

ÇIKARILABİLİR BAŞLIK

Kullanım esnasında sıvı ve diğer malzemeleri ekleme imkânı.



Piyasadaki

en sessiz blender

ÖZEL

SU SIZDIRMAZ KAPAK

Sıçrama önleyici güvenlik işlevi sağlar.



MOTOR TABANI

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

Easy
Guide



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



KOLLAR

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

PASLANMAZ ÇELİK HAZNE

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

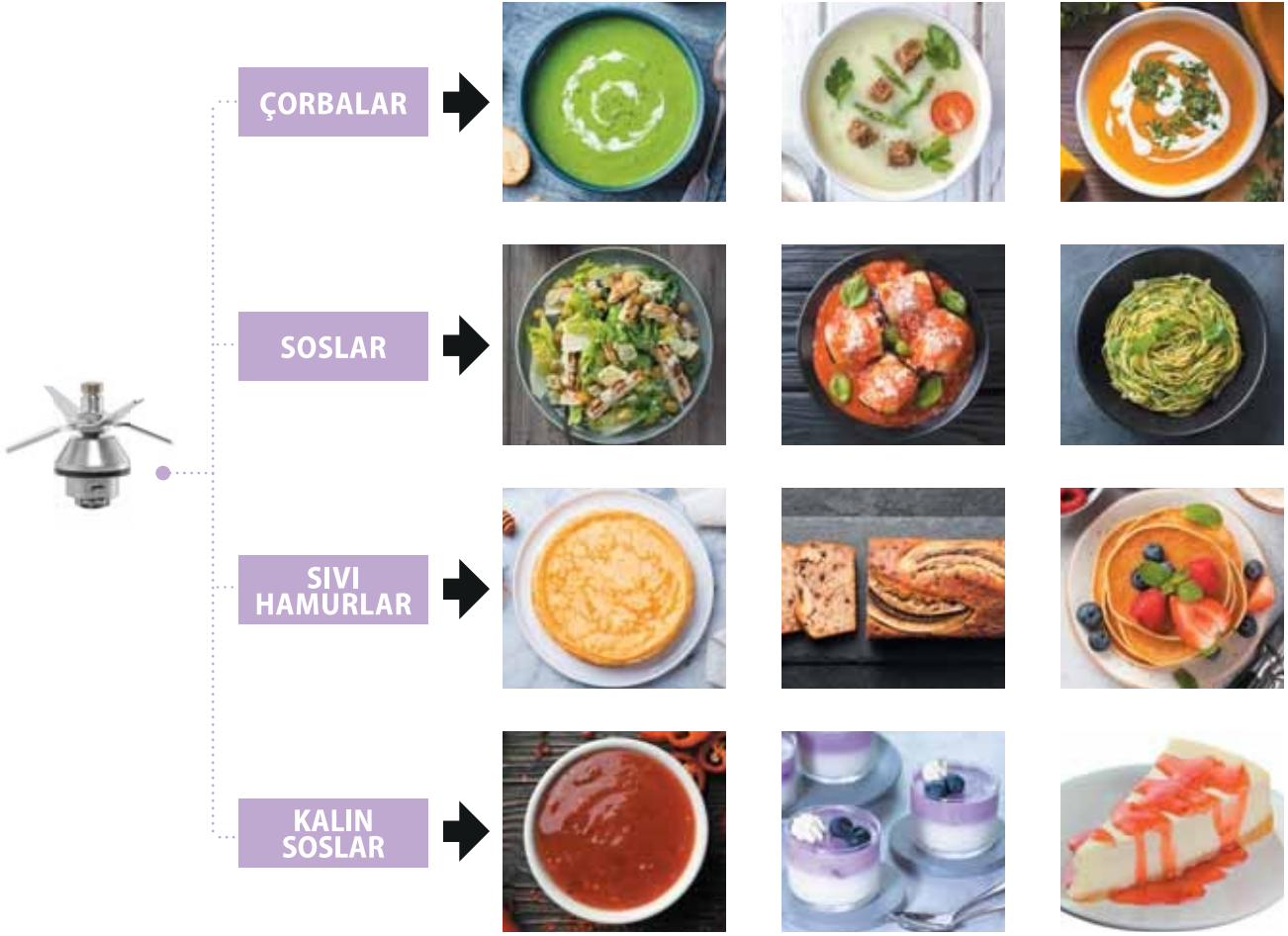
ZAMANLAYICI

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

ÖZEL

Sıkı hazne kilidi ve titreşimleri azaltmak için tasarlanmış motor tabanı.





Maksimum karıştırma!

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





YENİ



BL 3 2.237 €

Güç	1100 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	500 ila 12600 dev/dak.
Darbe	✓
R-Crush işlevi	✓
Zamanlayıcı	✓
Hazne	3 L paslanmaz çelik
Bıçak	4 bıçaklı paslanmaz çelik aparat - Dahil
X-Flow Technology	✓

Modelinizi seçin:



BL 3	Ref.
BL 3 230V/50/1	47010A

İsteğe bağlı parçaları seçin:

İsteğe bağlı parçalar	Ref.
3 litre hazne aparatı	28230

YENİ



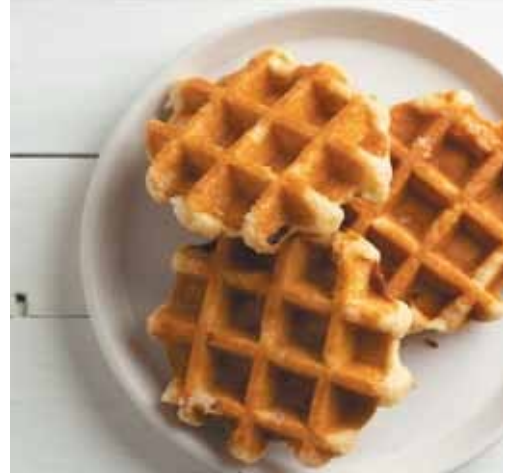
BL 5 2.772 €

Güç	1200 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	500 ila 12600 dev/dak.
Darbe	✓
R-Crush işlevi	✓
Zamanlayıcı	✓
Hazne	5 L paslanmaz çelik
Bıçak	4 bıçaklı paslanmaz çelik aparat - Dahil
X-Flow Technology	✓

Modelinizi seçin:



BL 5	Ref.
BL 5 230V/50/1	47000A



İsteğe bağlı
parçaları seçin:

İsteğe bağlı parçalar	Ref.
5 litre hazne aparatı	28250

EL MİKSERLERİ



MİKTAR NE OLURSA OLSUN EN UYGUN ÇÖZÜMLER...

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

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

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



EL MİKSERLERİ

ERGONOMİ

Mükemmel kullanım rahatlığı sağlayan ergonomik sap.

PERFORMANS

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

Easy Guide

UZUN ÖMÜRLÜLÜK

Paslanmaz çelik motor bloku sayesinde sağlam yapı.

İNOVASYON

HİJYEN

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



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

İNOVASYON



ERGONOMİ

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

Saklamayı kolaylaştırarak aşınma ve yıpranmayı önlemek için kabloyu kulpa dolayabilirsiniz.

YENİ

Yeni çıkarılabilir EasyGrip sap.

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



SATIŞ SONRASI SERVİS: ÇIKARILABİLİR ELEKTRİK KABLOSU

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





YORULMADAN ÇALIŞMAK İÇİN TENCERE DESTEKLERİMİZİ KEŞFEDİN

Sayfa 124



EL MİKSERLERİ

Mini

Mini MP
Bkz. sayfa 120



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

KOMPAKT

CMP
Bkz. sayfa 122



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

15 litre **30 litre** **45 litre**

BÜYÜK

MP
Bkz. sayfa 125



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

50 litre **100 litre** **200 litre** **300 litre** **400 litre**

Ticari amaçlı yemek hizmeti

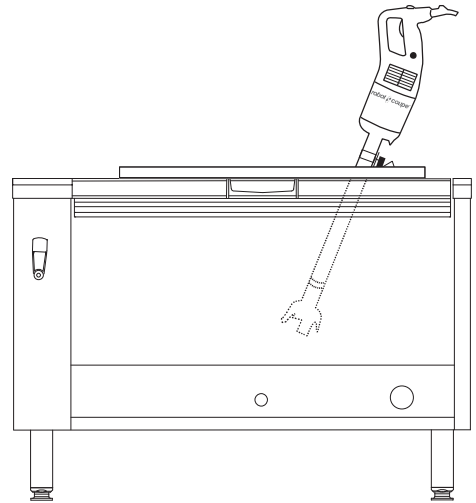
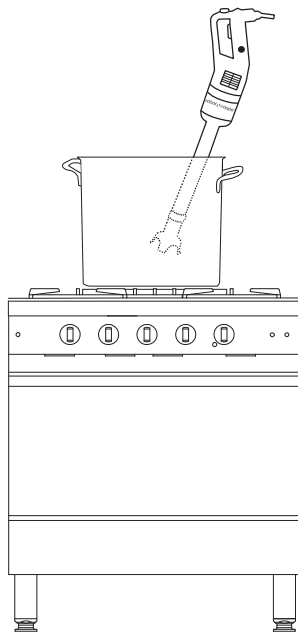
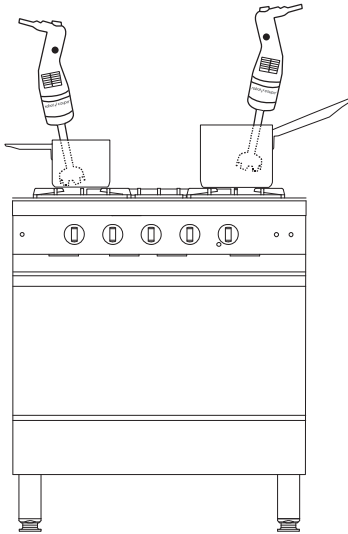
Kurumlar, yemek servisi, Yoğun kullanım

Kaşımlar

Küçük porsiyonlar

Düzenli kullanım

Geniş kaplar



DEVİRİLİR TAVA İÇİN ÖZEL

CMP - MP

Bkz. sayfa 129

YENİ



350 W
CMP 300
V.V.

440 W
MP 350
Ultra TP

1000 W
MP 800
Turbo TP

30 litre

50 litre

100+ litre

Ticari amaçlı yemek hizmeti , Kurumlar

Devrilir Tava için Özel

KOMBİNE

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

Bkz. sayfa 131



270 W
Mini MP
190 Combi

290 W
Mini MP
240 Combi

310 W
CMP 250
Combi

350 W
CMP 300
Combi

440 W
MP 350
Combi Ultra

500 W
MP 450
Combi Ultra

500 W
MP 450 FW
Ultra

500 W
MP 450 XL
FW Ultra

15 litre

30 litre

50 litre

100 litre

100 litre

100 litre

Ticari amaçlı yemek hizmeti

Kurumlar, yemek servisi

Düzenli kullanım

Yoğun kullanım

TEMİZLEME

Çabuk ve kolay temizlenir:

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



HACCP
Görüşü

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

MICROMIX®

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

PERFORMANS

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

SAĞLAMLIK

Tamamen paslanmaz çelik boru, çan, blok ve aletler.

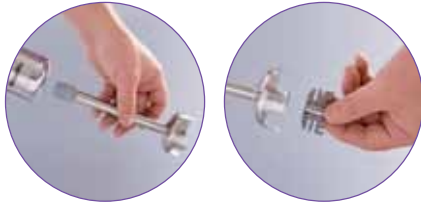
ERGONOMİ

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



HİJYEN

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



İNOVASYON

AEROMIX

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



BIÇAK

Tüm çorba ve soslarınızı az miktarlarda yapabilirsiniz.



MÜKEMMEL BİR EMÜLSİYON YAPMAK İÇİN BİRKAÇ SANİYE YETER!





Duvar askısı



MicroMix®

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



Özel Merchandising Paketi

6 MicroMix'i mağazada sunmak için

		Ref.	Ambalajlı
Micromix 230V/50/1	326 €	34900	1
6 Micromix Paketi 230V/50/1	320 €	34950	6



MİNİ SERİ

Mini boyut, maksimum performans!

Özel soslar, emülsiyonlar ve küçük karışımlar.

SAP ŞEKLİ

Cihazın iyi tutulmasını ve yorulmadan çalışabilmesini sağlar.



Çıkarılabilir paslanmaz çelik bıçak ve boru sayesinde mükemmel hijyen.



Optimum karıştırma kalitesi için tasarlanmış bıçak.



DEĞİŞKEN HIZ DÜĞMESİ

Kolay ve görsel ayarlama için.

PASLANMAZ ÇELİK MOTOR BLOKU

Cihazın daha uzun ömürlü olması için.

İNOVASYON

AEROMIX

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



BIÇAK



AEROMIX

Özel emülsiyonlar





383 €

Mini MP 160 V.V.



483 €

Mini MP 190 V.V.



525 €

Mini MP 240 V.V.

Güç	240 W	270 W	290 W
Voltaaj	Tek fazlı 230 V	Tek fazlı 230 V	Tek fazlı 230 V
Hız	2000 - 12500 dev/dak.	2000 - 12500 dev/dak.	2000 - 12500 dev/dak.
Bıçak, çan ve boru	Uzunluk 160 mm - tamamen paslanmaz çelik	Uzunluk 190 mm - tamamen paslanmaz çelik	Uzunluk 240 mm - tamamen paslanmaz çelik
Çıkarılabilir bıçak	✓	✓	✓
Çıkarılabilir çan	Hayır	✓	✓
Çıkarılabilir ayak	✓	✓	✓
Boyutlar	Uzunluk 455 mm, Ø 78 mm	Uzunluk 485 mm, Ø 78 mm	Uzunluk 535 mm, Ø 78 mm
Brüt ağırlık	2,4 kg	2,5 kg	2,5 kg
Aksesuarlar	Aeromix paslanmaz çelik - Dahil Duvar askısı - Dahil	Aeromix paslanmaz çelik - Dahil Duvar askısı - Dahil	Aeromix paslanmaz çelik - Dahil Duvar askısı - Dahil

Modelinizi seçin:



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

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

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



Çırpma fonksiyonu
Mini MP 190 Combi
Bkz. sayfa 132



Çırpma fonksiyonu
Mini MP 240 Combi
Bkz. sayfa 132

CMP KOMPAKT SERİ

Kompakt, kullanışlı, verimli.
Restoranlara Özel



PERFORMANS

En kısa sürede bitmiş ürün akıcılığıyla optimum karıştırma kalitesi.



UZUN ÖMÜRLÜLÜK

Paslanmaz çelik motor bloku sayesinde sağlam yapı.

SAĞLAMLIK

3. seviye su geçirmezlik sistemiyle donatıldı.

İNOVASYON



HİJYEN

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



GÜÇ

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

KONFOR

Ayrıntılı karışımlar için kullanım esnekliği sağlayan değişken hız.

İNOVASYON



ERGONOMİ

Kompakt, hafif, kullanımı kolay cihaz.

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

Saklamayı kolaylaştırarak aşınma ve yıpranmayı önlemek için kabloyu kulpa dolayabilirsiniz.

SATIŞ SONRASI SERVİS: ÇIKARILABİLİR ELEKTRİK KABLOSU

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



İNOVASYON





620 €

CMP 250 V.V.



693 €

CMP 300 V.V.



730 €

CMP 350 V.V.

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

Modelinizi seçin:



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

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

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



Çırpma fonksiyonu
CMP 250 Combi
 Bkz. sayfa 133



Çırpma fonksiyonu
CMP 300 Combi
 Bkz. sayfa 133

MP/CMP TENCERE DESTEKLERİ

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

Mikseri zahmetsizce eğmenize veya tutmak zorunda kalmadan çalıştırmanıza olanak tanır. Tamamen paslanmaz çelik ve tamamen çıkarılabilir destekler, kolay temizlenir ve çok pratiktir.

1 Evrensel tencere desteği:

Tüm tencere çaplarına kolayca uyum sağlar.



2 Ayarlanabilir tencere destekleri:

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

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



Paslanmaz Çelik Tencere Destekleri

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



MP ULTRA BÜYÜK SERİ

Daha da verimli ve ergonomik!



ERGONOMİ

Mükemmel kullanım rahatlığı sağlayan ergonomik sap.



PERFORMANS

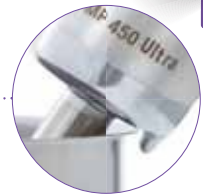
Mikserleme süresini optimize etmesi için yüksek motor gücü ve artırılmış performans.

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



UZUN ÖMÜRLÜLÜK

Paslanmaz çelik motor bloku sayesinde sağlam yapı.



ERGONOMİ

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

Saklamayı kolaylaştırarak aşınma ve yıpranmayı önlemek için kabloyu kulpa dolayabilirsiniz.

İNOVASYON



HİJYEN

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



Yeni çıkarılabilir EasyGrip sap.

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



SATIŞ SONRASI SERVİS: ÇIKARILABİLİR ELEKTRİK KABLOSU

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





Duvar askısı

MP 350 Ultra

740 €

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



Duvar askısı

MP 350 Ultra V.V.

814 €

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

Modelinizi seçin:



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

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



Çırpma fonksiyonu

MP 350 Combi Ultra

Bkz. sayfa 134

İsteğe bağlı parçaları seçin:

İsteğe bağlı parça	Ref.
EasyGrip Çıkarılabilir Tutma Sapı	27359



Duvar askısı

MP 450 Ultra

819 €

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



Duvar askısı

MP 450 Ultra V.V.

882 €

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

Modelinizi seçin:



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

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



Çırpma fonksiyonu

MP 450 Combi Ultra

Bkz. sayfa 134

İsteğe bağlı
parçaları seçin:

İsteğe bağlı parça	Ref.
EasyGrip Çıkarılabilir Tutma Sapı	27359

MP 450 Ultra / MP 450 Ultra V.V.



1.223 €

MP 550 Ultra

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



1.533 €

MP 600 Ultra

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



1.712 €

MP 800 Turbo

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

Modelinizi seçin:



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

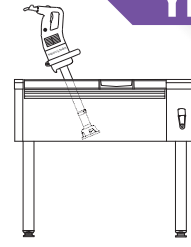
MP 600 Ultra	Ref.
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830LH

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

DEVİRLEBİLEN TAVALAR İÇİN ÖZEL SERİ

Sizin mutfak ekipmanlarınız geliştikçe bizim de El Mikserlerimiz geliyor. Devrilebilen Tavalar için yeni Özel MP serisi, en küçüğünden en büyüğüne kadar Devrilir Tavalarla kullanım için son derece uyumludur. Bu daha kısa ve kullanımı kolay Robot-Coupe El Mikserleri, daha rahat ve konforlu kullanım için #THEsolution olarak karşımıza çıkıyor.

YENİ



PERFORMANS

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

UZUN ÖMÜRLÜLÜK

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

Easy Guide

SAĞLAMLIK

6. seviye su geçirmezlik sistemiyle donatıldı.

İNNOVASYON

HİJYEN

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



ERGONOMİ

Çift tutamak - Maksimum konfor!

Optimum kullanıcı konforu için tasarlanan ergonomik tutamaklar, makinenin ağırlığının daha eşit dağılımı sayesinde kullanımı kolaylığı sağlar!

KULLANIM KOLAYLIĞI

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

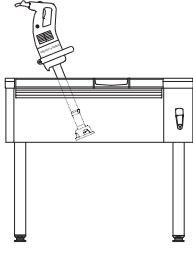
SATIŞ SONRASI SERVİS: ÇIKARILABİLİR ELEKTRİK KABLOSU

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



EL MİKSERLERİ

DEVİRİLİR TAVA İÇİN ÖZEL



693 €

CMP 300 V.V.



793 €

MP 350 Ultra TP



1.586 €

MP 800 Turbo TP

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

Modelinizi seçin:



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

MP 350 Ultra TP	Ref.
MP 350 Ultra TP 230V/50/1	34590L

MP 800 Turbo TP	Ref.
MP 800 Turbo TP 230V/50/1	34790L

Devrilir tavanız için hangi makineyi tercih etmelisiniz?

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

KOMBİNE SERİSİ

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

GÜÇ

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

ÇALIŞMA KOLAYLIĞI

Tek elle kolay kullanılabilen hız değiştirme düğmesi

ERGONOMİ

Mükemmel kullanım rahatlığı sağlayan ergonomik sap.

KONFOR

Ayrıntılı karışımlar için hızın kendinden ayarlanma ilkesi.



EMÜLSİYONLAŞTIRMA



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

KARIŞTIRMA



Krep hamuru, domates salçası, çeşni...

KIRMA



İrmik, pirinç, buğday, kinoa...

ÇIRPMA



Yumurta akı, çikolatalı mus, krem şanti...

YOĞURMA



Patates püresi, çörek hamurları, kızartma hamurları...

İNOVASYON



METAL ÇIRPICI KUTUSU

SAĞLAMLIK

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

HİJYEN

Mükemmel hijyen sağlamak için kalıplı çırpma telleri.

ERGONOMİ

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



Mini MP 190 Combi

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

Modelinizi seçin:



İsteğe bağlı
parçaları seçin:

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

İsteğe bağlı parça	Ref.	Ref.
Mini MP çırpıcı aksesuarı	27333	27333



Mini MP 240 Combi

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

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

Mini MP 190 Combi	Mini MP 240 Combi
-------------------	-------------------

İsteğe bağlı parça	Ref.	Ref.
Mini MP çırpıcı aksesuarı	27333	27333



Duvar askısı



Duvar askısı

CMP 250 Combi 929 €

CMP 300 Combi 971 €

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

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

Modelinizi seçin:



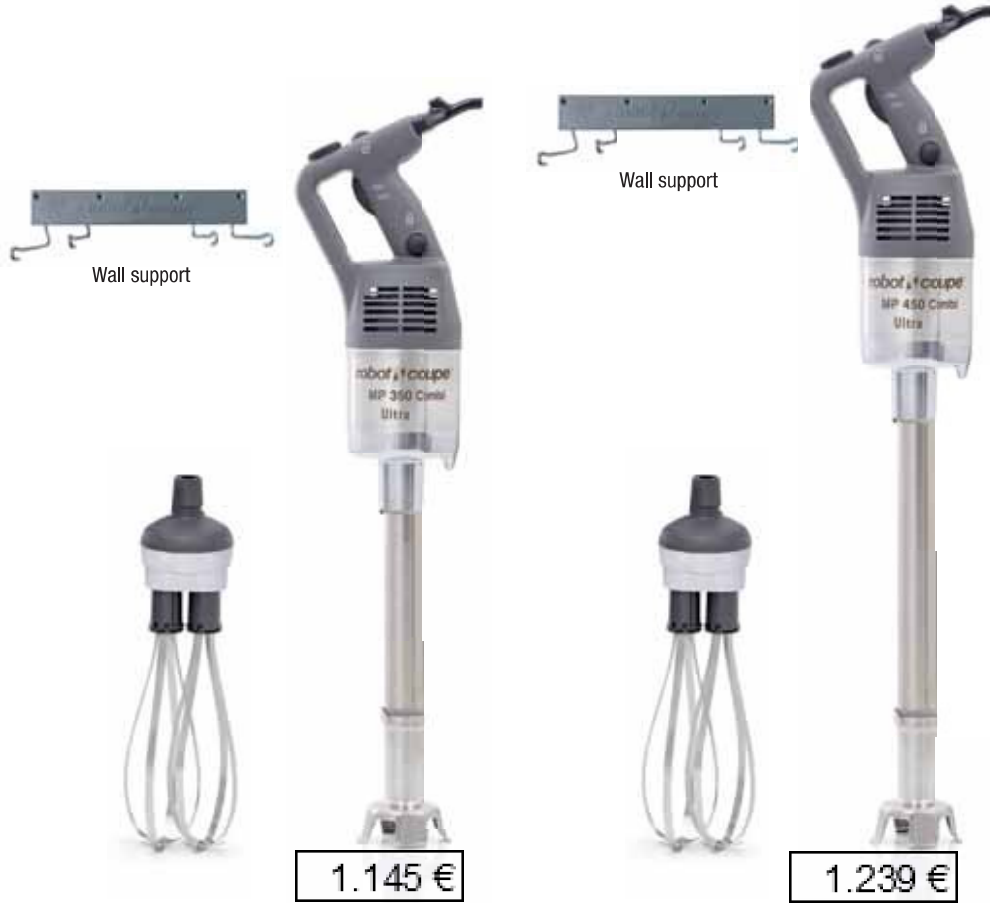
CMP 250 Combi	Ref.
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300B

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

İsteğe bağlı parçaları seçin:

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

EL MİKSERLERİ



MP 350 Combi Ultra

MP 450 Combi Ultra

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

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

Modelinizi seçin:



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

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

İsteğe bağlı parçaları seçin:

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



Wall support



987 €

MP 450 FW Ultra

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



Wall support



1.265 €

MP 450 XL FW Ultra

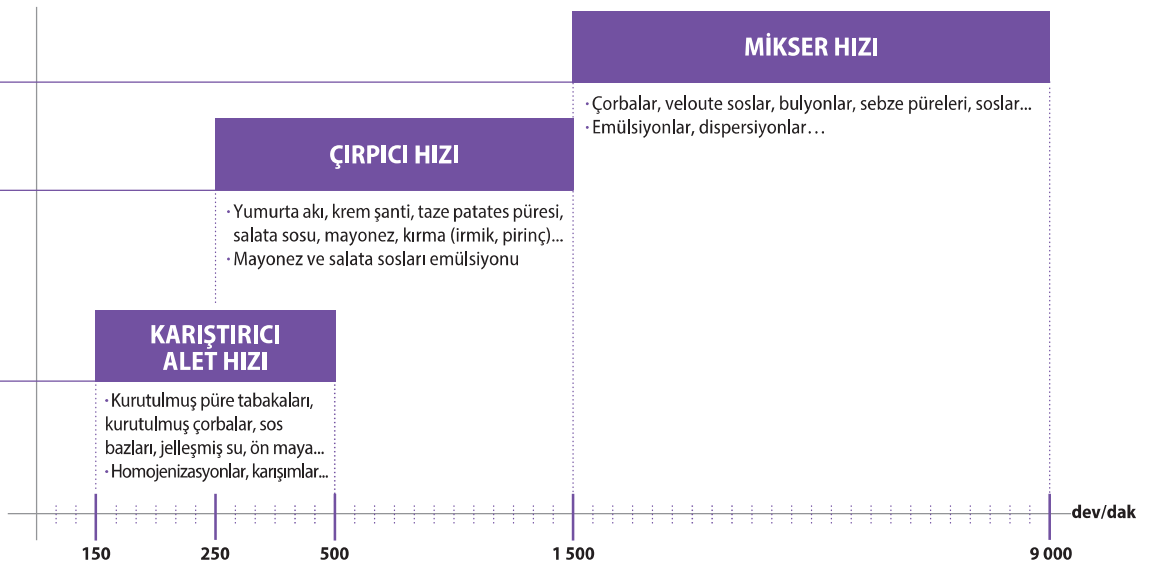
Güç	500 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	150-510 dev/dak. kendinden ayarlı
Çıkarılabilir karıştırıcı alet 690 mm uzunluğunda	
Metal çırpıcı kutusu	✓
EasyPlug	✓
Boyutlar	Uzunluk 1210 mm, Ø 175 mm
Brüt ağırlık	8,6 kg
Aksesuarlar	Duvar askısı - Dahil

Modelinizi seçin:



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

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



KATI MEYVE SIKACAKLARI



BİRKAÇ SANİYEDE ULTRA TAZE MEYVE/SEBZE SUYU

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

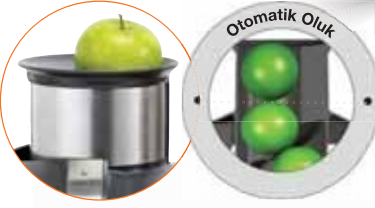
Hızlı, verimli, sağlam ve kârlıdır; büyük miktarlarda mükemmel taze meyve ve sebze suları yapmak için ideal bir çözüm sunar.



KATI MEYVE SIKACAKLARI

İNOVASYON

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



OTOMATİK OLUK

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



ASENKRON MOTOR

Easy Guide



SEPET

Daha iyi kavrama, aletsiz sökme ve kolay temizlik sağlayan iki tutamak.

YENİ

2 boy sıçrama korumalı oluk ağzı*:

- 1 Sürahi / Blender haznesi
- 2 Bardakta servis



YENİ

DAMLAMA TEPSESİ*

Her zaman temiz bir iş istasyonu için yüksek kapasite.



YENİ

EĞİMLİ TABAN*

Optimum meyve/sebze suyu tahliyesi için.

MOTOR

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



Çalışma yüzeyinin altında atık çıkışı**.

2 kullanım olanağı:



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

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



KULLANICILARIMIZ



BARLAR, RESTORANLAR VE MEDİKOSOSYAL

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

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



OTELLER, OKUL VE ŞİRKET KANTİNLERİ

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



MEYVE/SEBZE SUYU BARLARI VE SÜPERMARKETLER

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



Hızlı yatırım getirisi:

- J 100 Katı Meyve Sıkacağı'nı amorti etmek için ortalama 500 bardak meyve/sebze suyu satılır.
- Sık kullanılan malzemelerle piyasadaki en iyi randıman.

KATI MEYVE SIKACAKLARI



J 80 2.160 €

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

J 80 Buffet 2.363 €

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

Modelinizi seçin:



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

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

İsteğe bağlı
parçaları seçin:

Aksesuarlar	Ref.
Taban kiti + XL damlama tepsisi + uzun ağız	49230

J 80 tüm modeller



J 100 2.835 €

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

Modelinizi seçin:



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

İsteğe bağlı parçaları seçin:

J 100	Ref.
Aksesuarlar	
Taban kiti + XL damlama tepsisi + uzun ağız	49230



MEYVE/SEBZE SUYU SIKMA VE PÜRE KİTİ

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



C 40 966 €

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

Modelinizi seçin:

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

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



Gazpaço ve soslar için yoğun domates suyu.



İçecekler, sorbeler ve marinatlar için limon suyu.



TEKNİK VERİLER

KOMBİNELER

Boyut (mm)

Ağırlık (kg)

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

SEBZE DOĞRAMA

Boyut (mm)

Ağırlık (kg)

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

PARÇALAYICILAR

Boyut (mm)

Ağırlık (kg)

Adı	Ref.	Güç (w)	Tek fazlı	Üç fazlı	Makine			Paketleme			Net	Brüt
					U	D	Y	U	D	Y		
R 2 230V/50/1	22100D	550	•		245	305	380	400	300	540	9	11
R 3 230V/50/1	22382	650	•		210	320	400	400	300	540	10	11
R 4 - 2V 400/50/3	22437	900		•	225	305	440	400	300	540	17	18
R 4 -1V 230V/50/1	22430	700	•		225	305	440	400	300	540	13	14
R 5 - 1V 230V/50/1	24608	750	•		280	365	510	490	390	650	21	23
R 5 - 2V 400V/50/3	24614	1 500		•	280	365	510	490	390	650	21	24
R 7 V.V. 230/50-60/1	24709	1 500	•		280	365	540	490	390	650	23	26
R 8 400V/50/3	21291	2 200		•	315	545	585	700	470	700	37	45
R 10 400V/50/3	21391	2 600		•	345	560	660	700	470	700	42	51
R 20 400V/50/3	51591	4 400		•	380	630	760	765	465	780	77	86
R 23 400V/50/3	51331C	4 500		•	700	600	1 250	800	700	1 260	110	142
R 30 400V/50/3	52331C	5 400		•	720	600	1 250	800	700	1 260	126	148
R 45 400V/50/3	53331C	10 000		•	760	600	1 400	990	690	1 400	172	195
R 60 400V/50/3	54331C	11 000		•	810	600	1 400	990	690	1 400	187	212

TEKNİK VERİLER

Robot Cook®					Boyut (mm)						Ağırlık (kg)	
Adı	Ref.	Güç (w)	Tek fazlı	Üç fazlı	Makine			Paketleme			Net	Brüt
					U	D	Y	U	D	Y		
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R	1 800	•		225	340	520	410	310	590	14	16

Blixer®					Boyut (mm)						Ağırlık (kg)	
Adı	Ref.	Güç (w)	Tek fazlı	Üç fazlı	Makine			Paketleme			Net	Brüt
					U	D	Y	U	D	Y		
Blixer 3 230V/50/1	33197	750	•		245	305	460	390	295	560	12	14
Blixer 4 - 1V 230V/50/1	33208	900	•		240	330	480	400	300	540	14	15
Blixer 4 - 2V 400V/50/3	33215	1 000		•	240	305	445	400	300	540	14	15
Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1	33280	1 100	•		240	330	480	400	300	540	16	17
Blixer 5 - 2V 400V/50/3	33259	1 500		•	280	365	540	490	390	650	21	24
Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1	33266	1 500	•		280	365	540	490	390	650	22	24

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

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

