

robot coupe®



Listino Macchine Professionali per la Ristorazione

2017

ESTRAITORI
DI SUCCO

IMPASTATRICI
PLANETARIE

TAGLIAPANE

PASSATRICI

MP
Combi

MP

BLIXER®

ROBOT COOK®

CUTTERS
DA PAVIMENTO

CUTTERS
DA TAVOLO

TAGLIAPERDURE /
TAGLIAMOZZARELLA

COLLEZIONE
DI DISCHI

ABBINATI :
CUTTER-TAGLIAPERDURE

PRODOTTI



ABBINATI
CUTTER-TAGLIAVERDURA



MIXER AD IMMERSIONE



SERIE DISCHI E GRIGLIE



MIXER AD IMMERSIONE
Combi



TAGLIAVERDURE TAGLIAMOZZARELLA



PASSATRICI



CUTTERS DA TAVOLO



TAGLIAPANE



CUTTERS DA PAVIMENTO



IMPASTATRICI PLANETARIE



ROBOT COOK®



ESTRATTORI DI SUCCO



BLIXER®



ACQUISTARE UN PRODOTTO ROBOT-COUCPE EQUIVALE A ...

Semplificare il lavoro dell'utente

Meno compiti manuali per una maggiore comodità



Risparmio di tempo

Maggiore produttività



MAIONESE
2 L > 1 min



PATATE FRITTE
20 kg > 4 min



VERDURE A FETTE
300 kg > 1 h



VERDURE A CUBETTI
10 kg > 2 min



ZUPPE
45 L > 6 Min



SUCCHI ULTRA
FRESCHI
2 L > 1 min

Risparmio di denaro

Rapido ritorno sull'investimento



Investire in un CL 50
Vi fa risparmiare un'ora
di lavoro al giorno

Esempi

Investire in un Robot Cook
Vi fa risparmiare 20 minuti
per turno



Recupera il tuo investimento in meno di sei mesi!

Incoraggia la tua creatività

I cuochi possono dare libero sfogo alla loro immaginazione



Tagliaverdure



Cutters da tavolo



Robot Cook



Estrattori di succo



Mixer ad immersione

NOVITÀ



CL 50 Ultra Pizza

Pagina 30

Nuovo



MicroMix®

Pagina 84



CL 55 Stazione di lavoro

Pagina 34

Nuovo



Mini MP

Pagina 85



Robot Cook®

Pagina 63



Coperchio facile da posizionare sulla vasca per un utilizzo semplice e rapido.
Previsto per permettere l'aggiunta di liquidi o d'ingredienti in fase di lavorazione.



Gamma di 28 dischi disponibili in opzione.



Coltello liscio amovibile. In opzione coltello dentato e coltello dentato fine.



Maniglia ergonomica per una presa della vasca più semplice.



Comando ad impulsi per una migliore precisione di taglio.



Abbinati : 4 MACCHINE IN 1!

Di serie

Opzione Kit estrattore di succo



Funzione Cutter



Funzione
Cutter-Tagliaverdure



Funzione Salse



Funzione
Spremiagrumi



KIT ESTRATTORI DI SUCCO*

- Estrazione di succhi di frutta e di verdura per finger food, bicchierini, salse, minestre, sorbetti e gelati, smoothie, marmellate, gelatine di frutta...
- Funzione salsa per estrarre succhi ricchi di polpa da frutta e verdura cotte o con polpa tenera
- Funzione spremiagrumi per qualsiasi tipo di agrume

FUNZIONE SALSE



FUNZIONE SPREMIAGRUMI



*per R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 211 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

FUNZIONE CUTTER



Liscio
Di serie



Triti Grossolani



Triti Fini



Omogeneizzati Salse



Dentato
In opzione



Impasti



Frantumazioni

Speciale Frantumazione - Pasticceria



Dentato fine
In opzione



Triti di erbe



Spezie polverizzate

Speciale Erbe - Spezie

FUNZIONE TAGLIAVERDURE

FETTE



FETTE ONDULATE



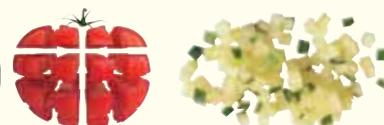
JULIENNE



LISTELLI



+ CUBETTI*

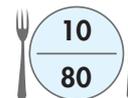


+ PATATINE FRITTE*



*per R 402 - R 402 V.V. - R 502 - R 502 V.V. - R 652 - R 652 V.V.

Modelli	Quantità massima di lavorazione funzione Cutter	Quantità massima di lavorazione funzione Tagliaverdura	Numero di coperti
R 101 XL	0.8 Kg	60 Kg/h	Fino a 15
R 201 XL / R 201 XL Ultra	1 Kg	80 Kg/h	Fino a 20
R 211 XL		120 Kg/h	10 a 30
R 301 / R 301 Ultra	1.5 Kg	200 Kg/h	10 a 80
R 401 / R 402 / R 402 V.V.	2.5 Kg		20 a 100
R 502 / R 502 V.V.	3 Kg	500 Kg/h	30 a 300
R 652 / R 652 V.V.	3.5 Kg	750 Kg/h	50 to 400



FETTE, FETTE ONDULATE, JULIENNE, LISTELLI



IN OPZIONE
23
DISCHI

IN OPZIONE
3
COLTELLI

2,9 L

R 201 XL Ultra

Monofase

1 velocità

Espulsione vasca

Kit estrattore di succo



IN OPZIONE
23
DISCHI

IN OPZIONE
3
COLTELLI

2,9 L

R 201 XL

Monofase

1 velocità

Espulsione vasca

Kit estrattore di succo



IN OPZIONE
23
DISCHI

IN OPZIONE
3
COLTELLI

1,9 L

R 101 XL

Monofase

1 velocità

Espulsione vasca



IN OPZIONE
23
DISCHI

IN OPZIONE
3
COLTELLI

2,9 L

R 211 XL Ultra

Monofase

1 velocità

Kit estrattore di succo



IN OPZIONE
23
DISCHI

IN OPZIONE
3
COLTELLI

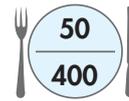
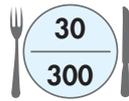
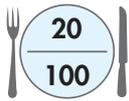
3,7 L

R 301 Ultra

Monofase

1 velocità

Kit estrattore di succo



FETTE, FETTE ONDULATE, JULIENNE, LISTELLI

+ TAGLIO A CUBETTI E PATATINE FRITTE



R 402 V.V.

Monofase

Velocità variabile

Kit estrattore di succo

IN OPZIONE
28
DISCHI

IN OPZIONE
3
COLTELLI

4,5 L



R 502 V.V.

Monofase

Velocità variabile

R-Mix®

Accessorio schiacciapatate completo

IN OPZIONE
+50
DISCHI

IN OPZIONE
3
COLTELLI

5,5 L



R 652 V.V.

Monofase

Velocità variabile

R-Mix®

Accessorio schiacciapatate completo

IN OPZIONE
+50
DISCHI

IN OPZIONE
3
COLTELLI

7 L



R 402

Monofase o Trifase

2 velocità

Kit estrattore di succo

IN OPZIONE
28
DISCHI

IN OPZIONE
3
COLTELLI

4,5 L



R 502

Trifase

2 velocità

Accessorio schiacciapatate completo

IN OPZIONE
+50
DISCHI

IN OPZIONE
3
COLTELLI

5,5 L



R 652

Trifase

2 velocità

Accessorio schiacciapatate

IN OPZIONE
+50
DISCHI

IN OPZIONE
3
COLTELLI

7 L



R 401

Monofase

1 velocità

Kit estrattore di succo

IN OPZIONE
23
DISCHI

IN OPZIONE
3
COLTELLI

4,5 L

Accessorio schiacciapatate completo

Accessorio schiacciapatate

Kit estrattore di succo

R-Mix®

in opzione

in opzione

Funzione mescolatura in rotazione inversa



R 101 XL



R 101 XL - R 201 XL



BLOCCO MOTORE

Motore asincrono



FUNZIONE CUTTER

Coltello liscio fornito di serie



FUNZIONE TAGLIA-VERDURE

Collezione completa di 23 dischi in inox in opzione

IN OPZIONE
23
DISCHI

IN OPZIONE
3
COLTELLI

R 101 XL

1,9 L

Potenza	450 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	1500 giri/min
Vasca	1,9 litri
Fornito con 2 dischi in inox	fetta 2 mm, julienne 2 mm
Espulsione	nella vasca
Dimensioni (LxPxH)	220 x 300 x 450 mm
Peso	10 Kg

Cod. 14.22580 - R 101 XL 230V/50/1

R 201 XL



R 201 XL

2,9 L

Potenza	550 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	1500 giri/min
Comando	ad impulsi
Vasca	2,9 litri con impugnatura
Fornito con 2 dischi in inox	fetta 2 mm, julienne 2 mm
Espulsione	nella vasca
Dimensioni (LxPxH)	220 x 280 x 495 mm
Peso	11,2 Kg

Cod. 14.22570 - R 201 XL 230V/50/1



OPZIONI

	Cod.
Kit estrattore di succo R201 XL	60.27393
Spremiagrumi R201 XL	60.27392
Coltello dentato <small>Speciale Frantumazione - Pasticceria</small>	60.27138
Coltello dentato fine <small>Speciale Erbe - Spezie</small>	60.27061
Coltello liscio supplementare	60.27055



KIT ESTRATTORI DI SUCCO

NUOVA FUNZIONE: 4 MACCHINE IN 1!

- Estrazione di succhi di frutta e di verdura per finger food, bicchierini, salse, minestre, sorbetti e gelati, smoothie, marmellate, gelatine di frutta...
- Funzione salsa per estrarre succhi ricchi di polpa da frutta e verdura cotte o con polpa tenera
- Funzione spremiagrumi per qualsiasi tipo di agrume

Funzione salse



Funzione : Spremiagrumi



Tramoggia grande capacità



Salsa di lamponi per sorbetti



Salse per antipasti



Latte di cocco



Succo di limone



Crostata al limone



Succo di arancia

Cod. **60.27393** - Kit estrattore di succo per R 201 XL/R 201 XL Ultra/ R 211 XL Ultra

Cod. **60.27396** - Kit estrattore di succo per R 301/ R 301 Ultra/ R 401/ R 402/ R 402 V.V.

Cod. **60.27392** - Spremiagrumi per R 201 XL/R 201 XL Ultra/ R 211 XL Ultra

Cod. **60.27395** - Spremiagrumi per R 301/ R 301 Ultra/ R 401/ R 402/ R 402 V.V.



R 201 XL Ultra



R 211 XL Ultra



R 301 Ultra



R 201 XL Ultra - R 211 XL Ultra - R 301 Ultra



BLOCCO MOTORE

Motore asincrono
Comando ad impulsi



FUNZIONE CUTTER

Coltello liscio fornito di serie



FUNZIONE TAGLIA-VERDURE

Collezione completa di 23 dischi in opzione



R 201 XL Ultra

2,9 L

Potenza 550 W
Alimentazione Monofase 230 V
Velocità 1500 giri/min
Vasca 2,9 litri con impugnatura
Fornito con 2 dischi in inox fetta 2 mm, julienne 2 mm
Espulsione nella vasca
Dimensioni (LxPxH) 220 x 280 x 495 mm
Peso 12 Kg

Cod. 14.22590 - R 201 XL Ultra 230V/50/1

R 211 XL Ultra

2,9 L

Potenza 550 W
Alimentazione Monofase 230 V
Velocità 1500 giri/min
Vasca 2,9 litri con impugnatura
Fornito con 2 dischi in inox fetta 2 mm, julienne 2 mm
Espulsione continua
Dimensioni (LxPxH) 220 x 360 x 450 mm
Peso 12 Kg

Cod. 14.2117 - R 211 XL Ultra 230V/50/1

R 301 Ultra

3,7 L

Potenza 650 W
Alimentazione Monofase 230 V
Velocità 1500 giri/min
Vasca inox 3,7 litri con impugnatura
Fornito senza dischi
Grande tramoggia mezzaluna - volume di carico 1,56 litri
Caricatore cilindrico Ø 58 mm
Dimensioni (LxPxH) 325 x 300 x 550 mm
Peso 17 Kg

Cod. 14.2547 - R 301 Ultra 230V/50/1

OPZIONI	R 201 XL Ultra R 211 XL Ultra	R 301 Ultra	
	Cod.	Cod.	Cod.
Kit estrattore di succo	60.27393	60.27396	60.27396
Spremiagrumi	60.27392	60.27395	60.27395
Coltello dentato <small>Speciale Frantumazione - Pasticceria</small>	60.27138	60.27288	60.27288
Coltello dentato fine <small>Speciale Erbe - Spezie</small>	60.27061	60.27287	60.27287
Coltello liscio supplementare	60.27055	60.27286	60.27286

ABBINATI : Cutter-Tagliaverdure

robot coupe®

2017

Collezione completa di dischi a pagina 16



ABBINATI :
CUTTER-TAGLIAVERDURE

R 401 - R 402 - R402 V.V.



BLOCCO MOTORE

Motore asincrono
Supporto motore metallico
Comando ad impulsi



FUNZIONE CUTTER

Vasca inox da 4,5 litri con impugnatura
Coltello liscio fornito di serie



FUNZIONE TAGLIA-VERDURE

Grande tramoggia mezzaluna - volume di carico 1,56 litri
Caricatore cilindrico Ø 58 mm
Fornito senza dischi

IN OPZIONE
3
COLTELLI

4,5 L

R 401

IN OPZIONE
23
DISCHI

Potenza 700 W
Alimentazione Monofase 230 V
Velocità 1500 giri/min
Dimensioni (LxPxH) 320 x 304 x 570 mm
Peso 18,5 Kg

Cod. 14.2425 - R 401 230V/50/1

R 402

IN OPZIONE
28
DISCHI

Possibilità 3 tagli a cubetti
2 di patate fritte

Potenza 750 W
Alimentazione Monofase 230 V | Trifase 400 V
2 Velocità 500 e 1500 giri/min | 750 e 1500 giri/min
Dimensioni (LxPxH) 320 x 304 x 590 mm
Peso 20,5 Kg

Cod. 14.2453 - R 402 230V/50/1

Cod. 14.2433 - R 402 400V/50/3

R 402 V.V.

IN OPZIONE
28
DISCHI

Possibilità 3 tagli a cubetti
2 di patate fritte

Potenza 1000 W
Alimentazione Monofase 230 V
Velocità cutter variabile da 300 a 3500 giri/min
Tagliaverdura variabile da 300 a 1000 giri/min
Dimensioni (LxPxH) 320 x 304 x 590 mm
Peso 20,5 Kg

Cod. 14.2444 - R 402 V.V. 230V/50/1

OPZIONI

	Cod.
Kit estrattore di succo	60.27396
Spremiagrumi	60.27395
Coltello dentato <small>Speciale Frantumazione - Pasticceria</small>	60.27346
Coltello dentato fine <small>Speciale Erbe - Spezie</small>	60.27345
Coltello liscio supplementare	60.27344



Quando ordinate la vostra macchina, aggiungere il codice del pack di dischi oppure selezionare i dischi a pagina 16

PACK DI DISCHI CONSIGLIATI



Kit di 4 dischi per i 3 modelli - Cod. 60.1904



Kit di 6 dischi unicamente per R 402 e R 402 V.V. - Cod. 60.1905



R 502



R 502 V.V.



R 502 - R 502 V.V.



BLOCCO MOTORE

Motore asincrono
Supporto motore metallico
Comando ad impulsi



FUNZIONE CUTTER

Vasca inox da 5,5 litri con impugnatura
Coltello liscio fornito di serie



FUNZIONE TAGLIA-VERDURE

Grande tramoggia - Volume di carico 2,2 litri
Caricatore cilindrico Ø 58 mm
Fornito senza dischi

IN OPZIONE
+50
DISCHI

IN OPZIONE
3
COLTELLI

5,5 L

Possibilità 10 tagli a cubetti 4 di patate fritte

R 502

Potenza 1000 W
Alimentazione Trifase 400 V
2 Velocità 750 e 1500 giri/min
Dimensioni (LxPxH) 378 x 347 x 660 mm
Peso 30 Kg

Cod. 14.2483 - R 502 400V/50/3

R 502 V.V.

Potenza 1300 W
Alimentazione Monofase 230 V
Velocità cutter variabile da 300 a 3500 giri/min
Tagliaverdura variabile da 300 a 1000 giri/min
velocità variabile da 60 a 500 giri/min
Funzione R-Mix
Dimensioni (LxPxH) 378 x 347 x 660 mm
Peso 32 Kg

Cod. 14.2481 - R 502 V.V. 230V/50-60/1

R-MIX®



OPZIONI

Accessorio schiacciapatate completo 3 mm
Coltello dentato **Speciale Frantumazione - Pasticceria**
Coltello dentato fine **Speciale Erbe - Spezie**
Coltello liscio supplementare

Cod.

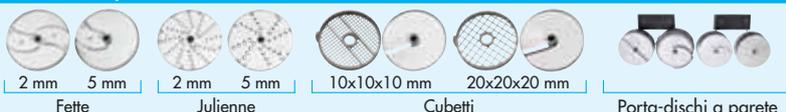
60.28207
60.27121
60.27351
60.27120

Quando ordinate la vostra macchina, aggiungere il codice del pack di dischi oppure selezionare i dischi a pagina 16

PACK DI DISCHI CONSIGLIATI



Kit accessori per ristorazione/rosticserie - Cod. 60.1929



Kit accessori per collettività - Cod. 60.1927



Abbinati : Cutter-Tagliaverdure R 652 - R 652 V.V.

EXTRA LARGE



Tramoggia Extra Large:
Fino a 15 pomodori o 1
cavolo intero

EXTRA PRECISO



Tramoggia cilindrica
Ø 58 mm per un taglio
uniforme dei prodotti
lunghi.

ESPULSIONE LATERALE



- Ingombro ridotto
- Comodità di lavoro

**Extra
Ergonomico**

ERGONOMIA ECCEZIONALE



Leva con movimento
assistito: sforzo ridotto
per l'operatore.



**Vasca
inox da
7 litri**

COLTELLO



fornito con un
coltello liscio
interamente in inox:
2 lame smontabili
e regolabili.

COPERCHIO



Aggiunta di liquidi o
d'ingredienti in fase di
lavorazione.





R 652 - R 652 V.V.



BLOCCO MOTORE

Motore asincrono
Supporto motore metallico
Comando ad impulsi



FUNZIONE CUTTER

Vasca inox da 7 litri con impugnatura
Coltello liscio fornito di serie



FUNZIONE TAGLIA-VERDURE

Grande tramoggia - volume 4,2 litri
Caricatore cilindrico Ø 58 mm
Fornito senza dischi

IN OPZIONE
+50
DISCHI

IN OPZIONE
3
COLTELLI

7 L

Possibilità 10 tagli a cubetti
4 di patate fritte

R 652

Potenza 1200 W
Alimentazione Trifase 400 V
2 Velocità 750 e 1500 giri/min
Dimensioni (LxPxH) 378 x 347 x 699 mm
Peso 33,4 Kg

Cod. 14.2136 - R 652 400V/50-60/1

R 652 V.V.

Potenza 1500 W
Alimentazione Monofase 230 V
Velocità Cutter variabile da 500 a 3500 giri/min
Tagliaverdura variabile da 300 a 1000 giri/min
velocità variabile da 60 a 500 giri/min
Funzione R-Mix
Dimensioni (LxPxH) 378 x 347 x 699 mm
Peso 33,4 Kg

Cod. 14.2138 - R 652 V.V. 230V/50-60/1

R-MIX®



OPZIONI

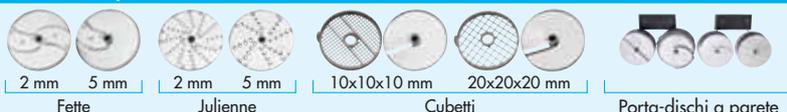
OPZIONI	Cod.
Accessorio schiacciapatate 6 mm	60.28210
Accessorio schiacciapatate 3 mm	60.28208
Accessorio schiacciapatate completo 3 mm	60.28207
Coltello dentato in inox <small>Speciale Frantumazione - Pasticceria</small>	60.27125
Coltello dentato fine <small>Speciale Erbe - Spezie</small>	60.27352
Coltello liscio in inox supplementare	60.27124

Quando ordinate la vostra macchina, aggiungere il codice del pack di dischi oppure selezionare i dischi a pagina 16

PACK DI DISCHI CONSIGLIATI



Kit accessori per ristorazione/rosticserie - Cod. 60.1929



Kit accessori per collettività - Cod. 60.1927

Pack di 16 dischi con vari tipi di taglio

SVARIATI TAGLI PER LA FRUTTA E LA VERDURA

In seguito all'evoluzione delle esigenze nutrizionali, i cuochi nel settore dell'alimentazione cercano soluzioni per servire sempre più frutta e verdura.

L'obiettivo è di migliorare le qualità nutritive dei pasti serviti nelle mense scolastiche, nelle mense aziendali e negli ospedali.

Per i cuochi questo apparecchio rappresenta un'ottima opportunità per effettuare tagli originali e creativi di frutta e verdura fresche per renderle più appetibili.

Robot-Coupe si rinnova con la sua recente novità, il Pack per postazione di lavoro che comprende in tutto 16 dischi.

Pack di 16 dischi con vari tipi di taglio*: Cod. 60.2022

PREZZO SPECIALE

2 dischi gratuiti compresi nel pack di 16 dischi

Fette



Cavolo, cipolla, pastinaca, zuccina, rapa, sedano rapa, mela.



1 mm



Peperone, sedano rapa, carota, porro, limone, banana, kiwi.



2 mm

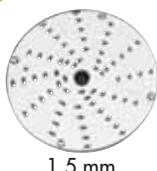


Pomodoro, zuccina, funghi, melanzana.



4 mm

Julienne



Carota, sedano rapa, pastinaca.



1,5 mm



Barbabietola, cavolo, carota, formaggio.



3 mm

Patate fritte



Patata, rapa, sedano rapa, zuccina, patata americana, pastinaca.



10 x 10 mm

Cubetti



Barbabietola, zuccina, cetriolo, mela, pera, melone, mango.



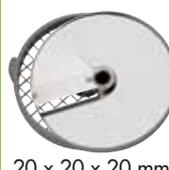
5 x 5 x 5 mm



Pomodoro, zuccina, peperone, cipolla, mela.



10 x 10 x 10 mm



Peperone, zuccina, cipolla, melanzana, anguria, melone, mela, ananas e lattuga iceberg.



20 x 20 x 20 mm

Listelli



Carota, cetriolo, zuccina, barbabietola.



2 x 10 mm



Carota, cetriolo, ravenello, sedano rapa, zuccina.



2,5 x 2,5 mm



Carota, zuccina, cetriolo, sedano, patata americana, ravenello, barbabietola.



4 x 4 mm

D-Clean Kit



Attrezzo Pulizia della griglia per taglio a cubetti (5mm, 8mm o 10mm)

+

Porta-dischi



Porta-dischi per 16 dischi

*si adatta al CL50, CL52, CL55 e CL60.

COLLEZIONE DI DISCHI

2017 **robot coupe®**



Ø 175 mm

R 101 XL
R 201 XL
R 201 XL Ultra
R 211 XL Ultra
R 301 Ultra
R 401
CL 20



Ø 175 mm

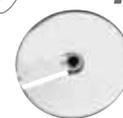
R 402
R 402 V.V.
CL 40



Ø 190 mm

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

CL 50/CL 50 Ultra
CL 52/CL 55/CL 60



Ø 190 mm

CL 50
Gourmet

DISCHI

	Ø 175 mm	Ø 175 mm		Ø 190 mm	Ø 190 mm
FETTE					
				0,6 mm mandorle a scaglie	60.28166
				0,8 mm	60.28069
60.27051		60.27051		1 mm	60.28062
60.27555		60.27555		2 mm	60.28063
60.27086		60.27086		3 mm	60.28064
60.27566		60.27566		4 mm	60.28004
60.27087		60.27087		5 mm	60.28065
60.27786		60.27786		6 mm	60.28196
				8 mm	60.28066
				10 mm	60.28067
				14 mm	60.28068
				Patate cotte 4 mm	60.27244
				Patate cotte 6 mm	60.27245
ONDULATI	60.27621	60.27621		2 mm	60.27068
				3 mm	60.27069
				5 mm	60.27070
JULIENNE	60.27588	60.27588	60.27148	1,5 mm	60.28056
60.27577	60.27577	60.27149		2 mm	60.28057
60.27511	60.27511	60.27150		3 mm	60.28058
				4 mm	60.28073
				5 mm	60.28059
60.27046		60.27046		6 mm	
				7 mm	60.28016
60.27632		60.27632		9 mm	60.28060
60.27764		60.27764		Pane, formaggio	60.28061
60.27191		60.27191		Patate tipo rösti	60.27164
				Patate crude	60.27219
60.27078		60.27078		Radici 0,7 mm	
60.27079		60.27079		Radici 1 mm	60.28055
60.27130		60.27130		Radici 1,3 mm	
LISTELLI				1 x 8 mm (tagliatelle)	60.28172
				1 x 26 speciale per cipolla	60.28153
60.27080		60.27080		2 x 4 mm	60.27072
60.27081		60.27081		2 x 6 mm	60.27066
				2 x 8 mm	60.27067
				2 x 10 mm (tagliatelle)	60.28173
60.27599		60.27599		2 x 2 mm	60.28051
				2,5 x 2,5 mm	60.28195
				3 x 3 mm	60.28101
60.27047		60.27047		4 x 4 mm	60.28052
60.27610		60.27610		6 x 6 mm	60.28053
60.27048		60.27048		8 x 8 mm	60.28054

COLLEZIONE DI DISCHI

2017

robot coupe®



Ø 175 mm
R 402
R 402 V.V.



Ø 190 mm
R 502/R 502 V.V.
R 652/R 652 V.V.
CL 50/CL 50 Ultra
CL 52/CL 55/CL 60



Ø 190 mm

DISCHI

	CL 40			
CUBETTI				
	■ 60.27113	5 x 5 x 5 mm	■ 60.28110	■ 60.28110
	■ 60.27114	8 x 8 x 8 mm	■ 60.28111	■ 60.28111
	■ 60.27298	10 x 10 x 10 mm	■ 60.28112	■ 60.28112
		12 x 12 x 12 mm	■ 60.28197	
		14 x 14 x 5 mm (mozzarella)	■ 60.28181	■ 60.28181
GRIGLIA + FETTE		14 x 14 x 10 mm	■ 60.28179	■ 60.28179
		14 x 14 x 14 mm	■ 60.28113	
		20 x 20 x 20 mm	■ 60.28114	
		25 x 25 x 25 mm	■ 60.28115	
		50 x 70 x 25 mm (insalata)	■ 60.28180	
PATATE FRITTE	▲ 60.27116	8 x 8 mm	▲ 60.28134	▲ 60.28134
		8 x 16 mm	 ▲ 60.28159	▲ 60.28159
	▲ 60.27117	10 x 10 mm	▲ 60.28135	▲ 60.28135
		10 x 16 mm	▲ 60.28158	▲ 60.28158
CUBETTI PICCOLISSIMI		2 x 2 x 2 mm		60.28174
		3 x 3 x 3 mm		60.28175
		4 x 4 x 4 mm		60.28176
CIALDE		2 mm		60.28198
		3 mm		60.28199
		4 mm		60.28177
		6 mm		60.28178

PROMEMORIA



- Accessori per taglio e cubetti costituita da: 1 griglia per cubetti + 1 disco per fette.
- ▲ Accessori per patate fritte costituita da: 1 griglia per patate fritte + 1 disco per fette speciale patate fritte

ACCESSORI

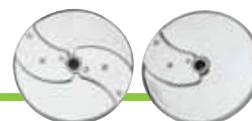
Codici

SISTEMAZIONE A PARETE DEGLI ACCESSORI: COLTELLO E DISCHI DA R 101 XL a R 402 V.V.		60.107810
PORTA DISCHI A PARETE 4 ASTE IN INOX		60.107812
CONTENITORE DISCHI IN POLICARBONATO Per dischi R 502 a R 652 V.V. CL 50 a CL 60 V.V.		60.27258
D-CLEAN KIT: STRUMENTO PER LA PULIZIA GRIGLIE PER TAGLIO A CUBETTI		60.39881
PROTEZIONE DISCHI Per dischi R 502 a R 652 V.V. CL 50 a CL 60 V.V.		60.39726



La più grande varietà di tagli

Fette



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

CL 20, CL 40, R 201 XL Ultra, R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

Mandorle 0,6 mm
Cod. 28166



0,8 mm
Cod. 28069



1 mm
Cod. 28062
Cod. 27051



2 mm
Cod. 28063
Cod. 27555



3 mm
Cod. 28064
Cod. 27086



4 mm
Cod. 28004
Cod. 27566



5 mm
Cod. 28065
Cod. 27087



6 mm
Cod. 28196
Cod. 27786



8 mm
Cod. 28066



10 mm
Cod. 28067



14 mm*
Cod. 28068



Patate cotte 4 mm
Cod. 27244



Patate cotte 6 mm
Cod. 27245



La più grande varietà di tagli

Listelli



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

CL 20, CL 40, R 201 XL Ultra, R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

1 x 8 mm
Cod. 28172



1 x 26 mm
speciale per cipolla
Cod. 28153



2 x 4 mm
Cod. 27072
Cod. 27080



2 x 6 mm
Cod. 27066
Cod. 27081



2 x 8 mm
Cod. 27067



2 x 10 mm
Cod. 28173



2 x 2 mm
Cod. 28051
Cod. 27599



2,5 x 2,5 mm
Cod. 28195



3 x 3 mm
Cod. 28101



4 x 4 mm
Cod. 28052
Cod. 27047



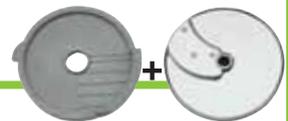
6 x 6 mm
Cod. 28053
Cod. 27610



8 x 8 mm
Cod. 28054
Cod. 27048



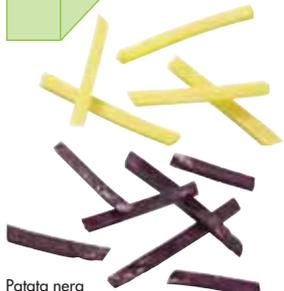
Patatine fritte



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

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

8 x 8 mm
Cod. 28134
Cod. 27116



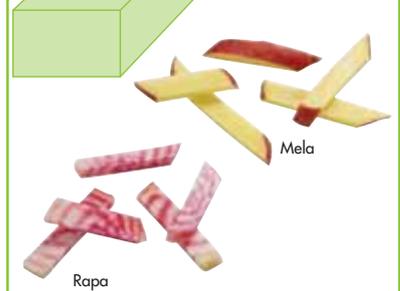
8 x 16 mm
Cod. 28159



10 x 10 mm
Cod. 28135
Cod. 27117



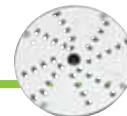
10 x 16 mm
Cod. 28158





La più grande varietà di tagli

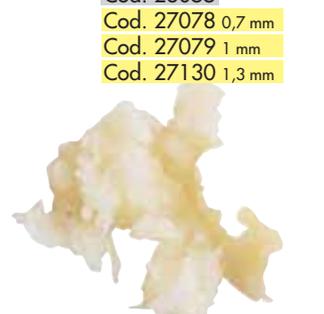
Julienne



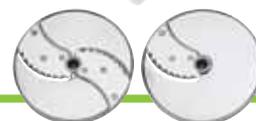
CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 652, R 652 V.V.

CL 20, CL 40, R 201 XL Ultra, R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

* Speciale CL 40, R 402 e R 402 V.V.

 <p>1,5 mm Cod. 28056 Cod. 27588 Cod. 27148*</p> 	 <p>2 mm Cod. 28057 Cod. 27577 Cod. 27149*</p> 	 <p>3 mm Cod. 28058 Cod. 27511 Cod. 27150*</p> 	 <p>4 mm Cod. 28073</p> 
 <p>5 mm Cod. 28059</p> 	 <p>6 mm Cod. 27046</p> 	 <p>7 mm Cod. 28016</p> 	 <p>9 mm Cod. 28060 Cod. 27632</p> 
 <p>Parmigiano/pane Cod. 28061 Cod. 27764</p> 	 <p>Patate tipo rösti Cod. 27164 Cod. 27191</p> 	 <p>Patate crude Cod. 27219</p> 	 <p>Radici 1 mm Cod. 28055 Cod. 27078 0,7 mm Cod. 27079 1 mm Cod. 27130 1,3 mm</p> 

Fette ondulate



CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652

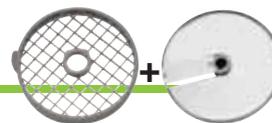
CL 20, CL 40, R 201 XL Ultra, R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

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



La più grande varietà di tagli

Kit per taglio a cubetti



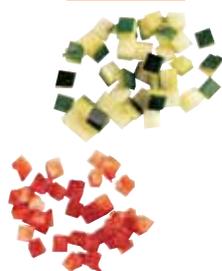
CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 652, R 652 V.V.

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

5x5x5 mm
Cod. 28110



8x8x8 mm
Cod. 28111
Cod. 27113



10x10x10 mm
Cod. 28112
Cod. 27114



12x12x12 mm*
Cod. 28197
Cod. 27298



14x14x5 mm
Cod. 28181



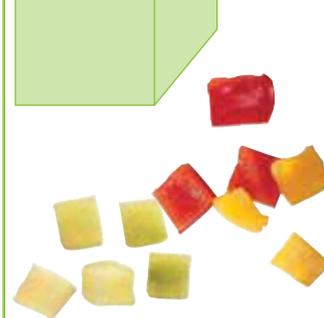
14x14x10 mm*
Cod. 28179



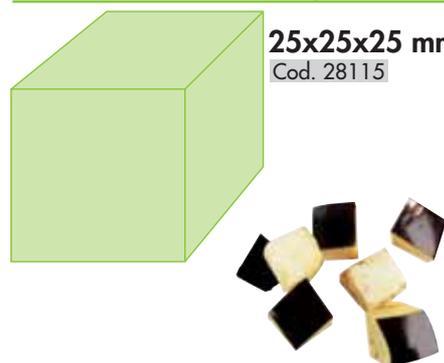
14x14x14 mm*
Cod. 28113



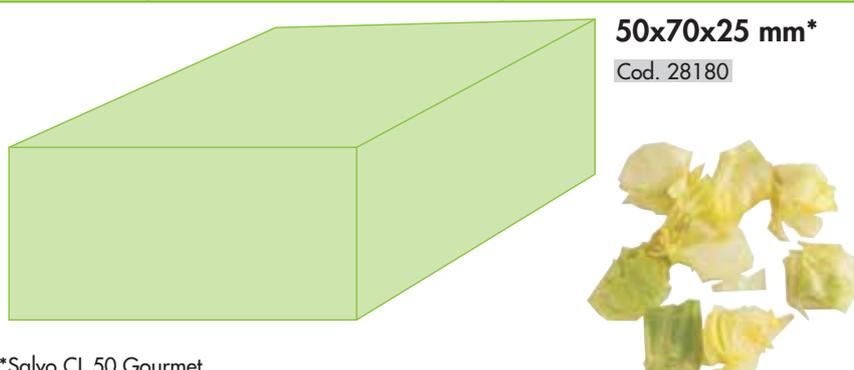
20x20x20 mm*
Cod. 28114



25x25x25 mm*
Cod. 28115



50x70x25 mm*
Cod. 28180



*Salvo CL 50 Gourmet

D-Clean Kit

Strumento per la pulizia della griglia per cubetti

Cod. 60.39881



Supporto griglia reversibile

- 1 lato griglie R402-CL40
- 1 lato CL50-CL60 e R502-R652



Attrezzo Pulizia della griglia per taglio a cubetti (5mm, 8mm o 10mm)



Attrezzo raschiatore



Tagli particolari CL 50 Gourmet

Cubetti piccolissimi



CL 50 Gourmet

2x2x2 mm
Cod. 28174



3x3x3 mm
Cod. 28175



4x4x4 mm
Cod. 28176



Cialde



CL 50 Gourmet

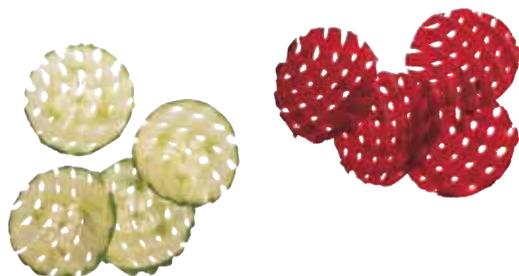
2 mm
Cod. 28198



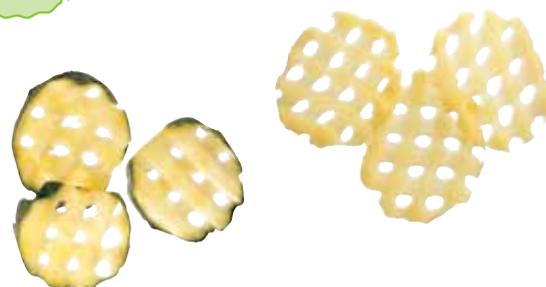
3 mm
Cod. 28199



4 mm
Cod. 28177



6 mm
Cod. 28178





Due capienti aperture per l'introduzione delle verdure in funzione del taglio desiderato.



50 dischi per fette, fette ondulate, julienne, listelli, patatine fritte, cubetti.

La leva posteriore consente lo smontaggio immediato della testata per facilitare le operazioni di pulizia.



La base del motore è realizzata in acciaio inox AISI 304 mentre la testata è in pressofusione di alluminio alimentare.



TAGLIAVERDURE / TAGLIAMOZZARELLA

2017

robot coupe®



Portata pratica/ora

Portata teorica/ora*



Fino a 50 kg

Fino a 200 kg



50 kg

200 kg



150 kg

500 kg

FETTE, FETTE ONDULATE, JULIENNE, LISTELLI

+ TAGLIO A CUBETTI E PATATINE FRITTE

+ TAGLIO A CUBETTI E A CIALDA



IN OPZIONE
54
DISCHI

CL 50 Gourmet
Monofase o Trifase

1 velocità

Kit Taboulé



IN OPZIONE
+50
DISCHI

CL 50 Ultra
Monofase o Trifase

1 o 2 velocità

Accessorio schiacciate completo



IN OPZIONE
23
DISCHI

CL 20
Monofase
1 velocità



IN OPZIONE
28
DISCHI

CL 40
Monofase
1 velocità



IN OPZIONE
+50
DISCHI

CL 50
Monofase o Trifase
1 o 2 velocità

Accessorio schiacciate completo

MODELLI DA TAVOLO

Kit Taboulé

, Accessorio schiacciate completo e

Accessorio schiacciate in opzione.

TAGLIAVERDURE / TAGLIAMOZZARELLA

2017 **robot coupe®**

70
600

250 kg

750 kg

100
1000

400 kg

1200 kg

300
3000

600 kg

1800 kg

FETTE, FETTE ONDULATE, JULIENNE, LISTELLI

+ TAGLIO A CUBETTI E PATATINE FRITTE

Nuovo



IN OPZIONE
+50
DISCHI

CL55 Stazione di lavoro

Monofase o Trifase

2 velocità

Accessorio schiacciapatate



IN OPZIONE
+50
DISCHI

CL 55 2 Tramogge

Monofase o Trifase

2 velocità

Accessorio schiacciapatate



IN OPZIONE
+50
DISCHI

CL 52

Monofase o Trifase

1 o 2 velocità

Accessorio schiacciapatate



IN OPZIONE
+50
DISCHI

CL 55 Tramoggia guidata

Monofase o Trifase

2 velocità

Accessorio schiacciapatate

Nuovo



IN OPZIONE
+50
DISCHI

CL60 Stazione di lavoro

Monofase o Trifase

2 velocità

Accessorio schiacciapatate



IN OPZIONE
+50
DISCHI

CL 60 2 Tramogge

Monofase o Trifase

1 o 2 velocità

Accessorio schiacciapatate



IN OPZIONE
+50
DISCHI

CL 60 Tramoggia guidata

Trifase

2 velocità

Accessorio schiacciapatate

MODELLI DA PAVIMENTO



CL 20



CL 20 - CL 40



BLOCCO MOTORE

Motore asincrono



FUNZIONE TAGLIA-VERDURE

Grande tramoggia mezzaluna - volume di carico 1,56 litri

Tramoggia cilindrica per un taglio uniforme dei prodotti lunghi

CL 20

IN OPZIONE
23
DISCHI

Potenza	400 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	1500 giri/min
Fornito senza dischi	
Dimensioni (LxPxH)	325 x 310 x 570 mm
Peso	12 Kg

Cod. **01.22394** - CL 20 230V/50/1

CL 40



CL 40

IN OPZIONE
28
DISCHI

Possibilità 3 tagli a cubetti
2 di patate fritte

Potenza	500 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	500 giri/min
Fornito senza dischi	
Vasca tagliaverdure	in inox
Supporto motore	metallico
Dimensioni (LxPxH)	345 x 330 x 590 mm
Peso	15,2 Kg

Cod. **01.24570** - CL 40 230V/50/1



Quando ordinate la vostra macchina, aggiungere il codice del pack di dischi oppure selezionare i dischi a pagina 16

PACK DI DISCHI CONSIGLIATI



Kit di 4 dischi per CL 20 - Cod. 60.1904



Kit di 4 dischi unicamente per CL 40 - Cod. 60.1928



Kit di 6 dischi unicamente per CL 40 - Cod. 60.1906



CL 50 GOURMET

Tagli esclusivi di qualità eccezionale: a cubetti piccolissimi e a cialda!



Prezzemolo
Erbe aromatiche

1 mm

4 Cialde

2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



3 Cubetti piccolissimi

2 mm - 3 mm - 4 mm



CL 50 Gourmet

Potenza	550 W	600 W
Alimentazione	Monofase 230 V	Trifase 400 V
Velocità	375 giri/min	
Motore	asincrono	
Base	in acciaio inox	
Coperchio e vasca	metallica	
Grande tramoggia	volume di carico 2,1 litri	
Tubo	da Ø 58 mm a 68 mm	
Fornito senza dischi		
Fornito con	vasca interna di raccolta da 0,6 litri	
Dimensioni (LxPxH)	390 x 340 x 610 mm	
Peso	22 Kg	

INOPZIONE
54
DISCHI

Possibilità
3 cubetti
piccolissimi
e 4 cialde

Cod. 01.24453 - CL 50 Gourmet 230V/50/1
Cod. 01.24459 - CL 50 Gourmet 400V/50/3

CL 50 Gourmet



* 58 mm con inserto
* 68 mm senza inserto

Cialde

Cod. 60.28198 - Cialde 2 mm
Cod. 60.28199 - Cialde 3 mm
Cod. 60.28177 - Cialde 4 mm
Cod. 60.28178 - Cialde 6 mm

Cubetti piccolissimi

Cod. 60.28174 - Cubetti piccolissimi 2 x 2 x 2 mm
Cod. 60.28175 - Cubetti piccolissimi 3 x 3 x 3 mm
Cod. 60.28176 - Cubetti piccolissimi 4 x 4 x 4 mm

Kit prezzemolo 1 mm per CL 50 Gourmet

Comprende : 1 disco taglio da 1 mm e 2 inserti per il prezzemolo durante il taglio
Cod. 60.28194 - Kit prezzemolo 1 mm

Kit Prezzemolo fine "Taboulé" per CL 50 Gourmet

Comprende : 1 disco di taglio da 1 mm, 1 kit macedonia 10x10 mm, 1 disco brunoise e 3 inserti
Cod. 60.28192 - Kit Prezzemolo fine «Taboulé»



Accessorio schiacciapatate



- Tramoggia
(Solo per CL50 e CL50 Ultra)



- Pala
- Griglia per purè



- Disco espulsore speciale purè



- **Volume e Rapidità**
Per realizzare in 2 minuti fino a 10 kg di purè.

- **Ergonomia**
caricamento continuo delle patate.

- **Polivalenza**
Funzione supplementare Schiacciapatate sul vostro taglia-verdure oltre ai 50 tipi di taglio per frutta e verdura.



Accessorio schiacciapatate

Accessorio schiacciapatate costituito da:

- una speciale griglia per purè Ø 3 mm
- spatola in acciaio
- un disco espulsore speciale purè.
- una tramoggia di alimentazione per facilitare il carico delle patate (solo per CL 50 E e CL 50 Ultra E).

Cod. 60.28207 - Accessorio schiacciapatate completo Ø 3 mm **1+2**

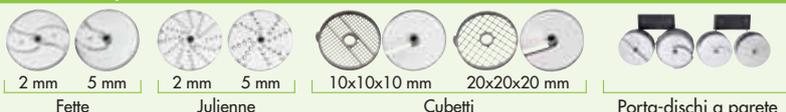
Cod. 60.28208 - Accessorio schiacciapatate Ø 3 mm **1**

Quando ordinate la vostra macchina, aggiungere il codice del pack di dischi oppure selezionare i dischi a pagina 16

PACK DI DISCHI CONSIGLIATI



Kit accessori per ristorazione/rosticserie - Cod. 60.1929



Kit accessori per collettività - Cod. 60.1927



CL 50 - CL 50 Ultra



BLOCCO MOTORE

Motore asincrono



FUNZIONE TAGLIA-VERDURE

Coperchio e vasca metallica
Grande tramoggia - volume di carico 2,2 litri
Tramoggia cilindrica per un taglio uniforme dei prodotti lunghi
Fornito senza dischi
Accessorio schiacciapatate in opzione

Possibilità 10 tagli a cubetti
4 di patate fritte

IN OPZIONE
+50
DISCHI

CL 50 - 1 Velocità

Potenza	550 W
Alimentazione	Monofase 230 V o Trifase 400 V
Velocità	375 giri/min
Base	in polycarbonato
Dimensioni (LxPxH)	390 x 340 x 595 mm
Peso	19,8 Kg

Cod. **01.24440** - CL 50 Monofase 230V/50/1

Cod. **01.24446** - CL 50 Trifase 400V/50/3

CL 50 - 2 Velocità

Potenza	600 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	375 giri/min e 750 giri/min
Base	in polycarbonato
Dimensioni (LxPxH)	390 x 340 x 595 mm
Peso	19,8 Kg

Cod. **01.24449** - CL 50 Trifase 2 Velocità 400V/50/3

CL 50 Ultra - 1 Velocità

Potenza	550 W
Alimentazione	Monofase 230 V o Trifase 400 V
Velocità	375 giri/min
Base	in acciaio inox
Dimensioni (LxPxH)	390 x 340 x 610 mm
Peso	20,2 Kg

Cod. **01.24465** - CL 50 Ultra Monofase 230V/50/1

Cod. **01.24473** - CL 50 Ultra Trifase 400V/50/3

CL 50 Ultra - 2 Velocità

Potenza	600 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	375 giri/min e 750 giri/min
Base	in acciaio inox
Dimensioni (LxPxH)	390 x 340 x 610 mm
Peso	20,2 Kg

Cod. **01.24476** - CL 50 Ultra Trifase 2 Velocità 400V/50/3

CL 50 - 1 Velocità



CL 50 - 2 Velocità



CL 50 Ultra - 1 Velocità



CL 50 Ultra - 2 Velocità



CL 50 Ultra Pizza

un'offerta su misura per realizzare tutte le vostre pizze



+ 1 disco fetta 4 mm per pomodori, melanzane...



+ 1 disco fetta 2 mm per zucchine, funghi, peperoni, cipolle



+ 1 disco julienne 7 mm per la mozzarella



CL 50 Ultra Pizze

Possibilità 10 tagli a cubetti 4 di patate fritte

IN OPZIONE +50 DISCHI

- Potenza 550 W
- Alimentazione Monofase 230 V
- Velocità 375 giri/min
- Fornito con 3 dischi fetta 2mm, 4mm e julienne 7mm
- Base in acciaio inox
- Fornito con un vassoio da 0,6 litri
- Dimensioni (LxPxH) 390 x 340 x 610 mm
- Peso 20.2 Kg

Cod. 01.2027 - CL 50 Ultra Pizza 230V/50/1 + 3 dischi

OPZIONI	Cod.
Attrezzatura taglio a cubetti 10x10x10 mm per la bruschetta	60.28112
Attrezzatura per il taglio a cubetti 14x14x5 mm per la mozzarella	60.28181
Disco per grattugiare il grana	60.28061



TAGLIA-VERDURE CL 52

Ideato per il taglio di grandi quantità di verdure in poco tempo

Extra Ergonomico

EXTRA PRECISO



Tramoggia cilindrica Ø 58 mm per un taglio uniforme dei prodotti lunghi.

EXTRA LARGE



Il volume XL della tramoggia permette di lavorare in una sola volta fino a 15 pomodori.

EXTRA POTENTE

Il blocco motore è in inox per una manutenzione più semplice. Motore industriale ultrapotente e silenzioso da 750 W.



ERGONOMIA ECCEZIONALE



Leva con movimento assistito previsto per ridurre lo sforzo durante l'uso per una maggiore produttività.

ESPULSIONE LATERALE

per ridurre l'ingombro e per una maggiore comodità per l'utilizzatore.





CL 52 - 1 velocità



CL 52



BLOCCO MOTORE

Motore asincrono
base in acciaio inox



FUNZIONE TAGLIA-VERDURE

Coperchio e vasca metallica
Grande tramoggia - volume di carico 4,4 litri
Tramoggia cilindrica per un taglio uniforme dei prodotti lunghi
Fornito senza dischi

Possibilità 10 tagli a cubetti
4 di patate fritte

IN OPZIONE
+50
DISCHI

CL 52 - 1 velocità

Potenza	750 W
Alimentazione	Monofase 230 V o Trifase 400 V
Velocità	375 giri/min
Dimensioni (LxPxH)	360 x 340 x 690 mm
Peso	28 Kg

Cod. **01.24490** - CL 52 - 1 velocità 230V/50/1

Cod. **01.24498** - CL 52 - 1 velocità 400V/50/3

CL 52 - 2 velocità



CL 52 - 2 velocità

Potenza	900 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	375 e 750 giri/min
Dimensioni (LxPxH)	360 x 340 x 690 mm
Peso	28 Kg

Cod. **01.24501** - CL 52 - 2 velocità 400V/50/3

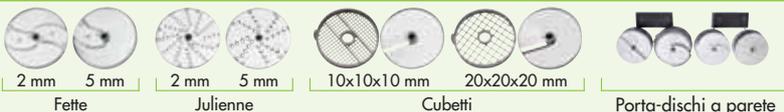


Quando ordinate la vostra macchina, aggiungere il codice del pack di dischi oppure selezionare i dischi a pagina 16

PACK DI DISCHI CONSIGLIATI



Kit accessori per ristorazione/rosticcerie - Cod. 60.1929



Kit accessori per collettività - Cod. 60.1927



CL 55 2 Tramogge - CL 55 Tramoggia Guidata



BLOCCO MOTORE

Motore asincrono
base in acciaio inox



FUNZIONE TAGLIA-VERDURE

Tutte le strutture che sostengono il tagliaverdure sono dotate di rotelle e di freno
Tramoggia guidata - volume 4,2 litri
Accessorio schiacciapatate in opzione
Fornito senza dischi

Possibilità 10 tagli a cubetti
4 di patate fritte

IN OPZIONE
+50
DISCHI

CL 55 2 Tramogge

Potenza	750 W	1 100 W
Alimentazione	Monofase 230V	Trifase 400 V
Velocità	375 giri/min	375 e 750 giri/min
Tramoggia intercambiabile	in pressofusione e acciaio inox	
Tubo	da Ø 58 mm	
Dimensioni (LxPxH)	865 x 396 x 1272 mm	
Peso	62 Kg	

Cod. **01.2244** - CL 55 2 Tramogge 230V/50/1

Cod. **01.2211** - CL 55 2 Tramogge 400V/50/3

CL 55 Tramoggia Guidata

Potenza	750 W	1 100 W
Alimentazione	Monofase 230V	Trifase 400 V
Velocità	375 giri/min	375 e 750 giri/min
Tubo	da Ø 58 mm	
Dimensioni (LxPxH)	700 x 359 x 1100 mm	
Peso	54 Kg	

Cod. **01.2245** - CL 55 Tramoggia Guidata 230V/50/1

Cod. **01.2214** - CL 55 Tramoggia Guidata 400V/50/3

CL 55 2 Tramogge



CL 55 Tramoggia Guidata

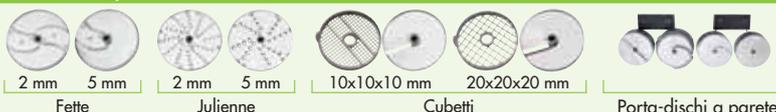


Quando ordinate la vostra macchina, aggiungere il codice del pack di dischi oppure selezionare i dischi a pagina 16

PACK DI DISCHI CONSIGLIATI



Kit accessori per ristorazione/rosticcerie - Cod. 60.1929



Kit accessori per collettività - Cod. 60.1927



CL 55 Stazione di lavoro



BLOCCO MOTORE

Motore asincrono
base in acciaio inox



FUNZIONE TAGLIA-VERDURE

Tramoggia e coperchio in metallo

fornito con:

Tramoggia libera

Tramoggia guidata - volume 4,9 litri

Pack di 16 dischi con vari tipi di taglio

Accessorio schiacciapatate 3 mm

Tutti i carrelli mobili sono in acciaio inossidabile e dotati di rotelle e freno

Carrello regolabile 3 livelli

Carrello regolabile gn 1x1

Possibilità 10 tagli a cubetti
4 di patate fritte

IN OPZIONE
+50
DISCHI

CL 55 Stazione di lavoro

Nuovo

Potenza	1 100 W
Alimentazione	Monofase 230V o Trifase 400 V
Velocità	375 e 750 giri/min
Dimensioni (LxPxH)	con supporto 865 x 396 x 1 272 mm
Peso	80 kg

Cod. 01.2290 - CL 55 Stazione di lavoro 230V/50/1

Cod. 01.2287 - CL 55 Stazione di lavoro 400V/50/3



Pack di 16 dischi con vari tipi di taglio





Nuovo

CL 55 STAZIONE DI LAVORO SOLUZIONE COMPLETA PER IL TAGLIO DELLE VERDURE



Fino a
1200 kg
di verdure
l'ora.

Pack Multi-taglio
16 dischi
inclusi

**CARRELLO REGOLABILE
3 LIVELLI**



Per trasportare e caricare facilmente frutta e verdura.



Utilizzabile per trasportare gli accessori.

+ PACK DI 16 DISCHI CON VARI TIPI DI TAGLIO

**TRAMOGGIA
LIBERA**



Per tutti i tipi di verdure (pomodori, cipolle, patate...)



**TRAMOGGIA
GUIDATA**



Speciale verdure voluminose, come cavolo o sedano rapa



**ACCESSORIO
SCHIACCIAPATATE
3 mm**



Realizzare facilmente un purè di patate fresche in gran quantità.



**CARRELLO REGOLABILE
GN 1X1**



Per il trasporto, il caricamento dei prodotti e la sistemazione degli accessori. 2 vasche GN 1x1 fornite.



ACCESSORI CL 55



Tramoggia libera CL 55

Cod. 60.28170



Tramoggia guidata CL 55 con tubo integrato

Cod. 60.39673



Tramoggia con 4 tubi CL 55:
2 tubi Ø 50 mm
2 tubi Ø 70 mm

Cod. 60.28161



Tramoggia a tubi dritti e inclinati CL 55

Cod. 60.28155



Accessorio schiacciapotate

Cod. 60.28208
Ø 3 mm



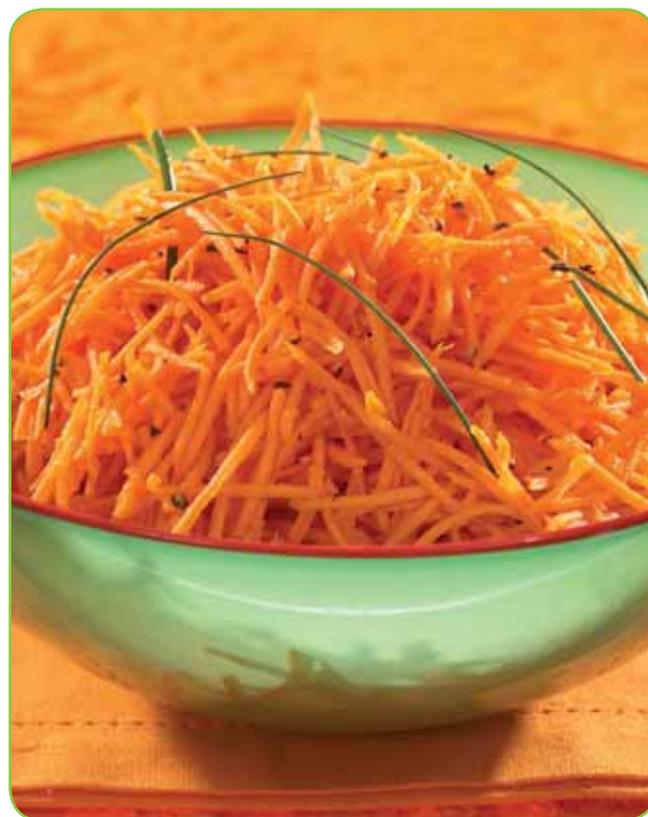
Carrello GN1X1 regolabile a 3 livelli
fornito senza contenitore

Cod. 60.49128



Carrello per la sistemazione di 16 dischi e 3 tramogge (non incluse). Fornito con una vasca GN1x1.

Cod. 60.49132





CL 60 Tramoggia Guidata



BLOCCO MOTORE

Motore asincrono
base in acciaio inox
Blocco motore in acciaio inox

Possibilità 10 tagli a cubetti
4 di patate fritte

IN OPZIONE
+50
DISCHI



FUNZIONE TAGLIA-VERDURE

Fornito senza dischi
Tramoggia guidata 238 cm² volume 4,2 litri
Tramoggia cilindrica 58 mm per un taglio uniforme dei prodotti lunghi

CL 60 Tramoggia Guidata

Potenza	1 500 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	375 e 750 giri/min
Dimensioni (LxPxH)	425 x 613 x 1159 mm
Peso	70 Kg

Cod. 02.2319 - CL 60 Tramoggia Guidata 400V/50/3

CL 60 Tramoggia Guidata



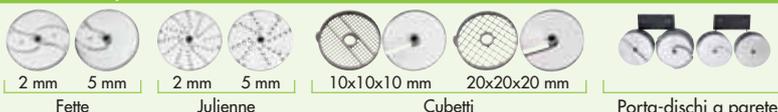
TAGLIAVERDURE /
TAGLIAMOZZARELLA

Quando ordinate la vostra macchina, aggiungere il codice del pack di dischi oppure selezionare i dischi a pagina 16

PACK DI DISCHI CONSIGLIATI



Kit accessori per ristorazione/rosticcerie - Cod. 60.1929



Kit accessori per collettività - Cod. 60.1927

€

€



Nuovo



CL 60 Stazione di lavoro



BLOCCO MOTORE

Motore asincrono
base in acciaio inox



FUNZIONE TAGLIA-VERDURE

Fornito con:

- un piede regolabile: macchina stabile su qualsiasi tipo di pavimento
- 2 ruote
- vassoio in acciaio inossidabile per gli attrezzi

fornito con:

- Tramoggia guidata - volume 4,2 litri
- + Tramoggia libera
- + Tramoggia 4 tubi
- + Carrello ergonomico
- + Tre vassoi di grandi dimensioni
- + Accessorio schiacciapatate 3 mm
- + Pack di 16 dischi con vari tipi di taglio
- + Carrello per la sistemazione

Possibilità 10 tagli a cubetti
4 di patate fritte

IN OPZIONE
+50 DISCHI

CL 60 Stazione di lavoro

Nuovo

Potenza	1 500 W	
Alimentazione	Monofase 230V	Trifase 400 V
Velocità	100 a 1000 giri/min	375 e 750 giri/min
Dimensioni (LxPxH)	462 x 770 x 1353 mm	
Peso	150 Kg	

Cod. 02.2300 - CL 60 Stazione di lavoro 400V/50/3

Cod. 02.2301 - CL 60 V.V. Stazione di lavoro 230V/50/1



Pack di 16 dischi con vari tipi di taglio



CARRELLO ERGONOMICO



Livello inferiore: 2 vasche GN 1x1 per le verdure tagliate. Sistema girevole che permette di sostituire le vasche senza sforzo
Livello superiore: 1 vasca GN 1x1 per le verdure non tagliate per un'alimentazione continua.



Nuovo

CL 60 STAZIONE DI LAVORO SOLUZIONE COMPLETA PER IL TAGLIO DELLE VERDURE



Fino a
1800 kg
di verdure
l'ora.

Pack Multi-taglio
16 dischi
inclusi

CARRELLO PER SISTEMARE GLI ACCESSORI



- Per mettere via e trasportare tutti gli accessori Nutrizione Freschezza!
- Vassoio per 16 dischi e 8 attrezzature.
- Vasca GN 1X1 per gli utensili da cucina.
- 3 Tramogge

PIEDINI REGOLABILI

Per adattarsi ai vari livelli del pavimento

+ PACK DI 16 DISCHI CON VARI TIPI DI TAGLIO

TRAMOGGIA LIBERA



Per tutti i tipi di verdure (pomodori, cipolle, patate...) 

TRAMOGGIA GUIDATA



Speciale verdure voluminose, come cavolo o sedano rapa 

TRAMOGGIA 4 TUBI



Ideale per il taglio di verdure lunghe come cetrioli e zucchine. 

ACCESSORIO SCHIACCIAPATATE



Realizzare facilmente un purè di patate fresche in gran quantità. 

CARRELLO ERGONOMICO



Per 3 vasche GN 1X1



CL 60 2 Tramogge



CL 60 2 Tramogge



BLOCCO MOTORE

Motore asincrono
base in acciaio inox
Blocco motore in acciaio inox



FUNZIONE TAGLIA-VERDURE

Fornito senza dischi
Tramoggia intercambiabile in pressofusione e acciaio inox
Tramoggia guidata volume 4,2 litri
Tubo da Ø 58 mm

Possibilità 10 tagli a cubetti
4 di patate fritte

IN OPZIONE
+50
DISCHI

CL 60 2 Tramogge CL 60 V.V. 2 Tramogge

Potenza	1 500 W	
Alimentazione	Monofase 230V	Trifase 400 V
Velocità	da 100 a 1000 giri/min	375 e 750 giri/min
Dimensioni (LxPxH)	600 x 720 x 1225 mm	
Peso	85 Kg	

Cod. 02.2325 - CL 60 2 Tramogge 400V/50/3

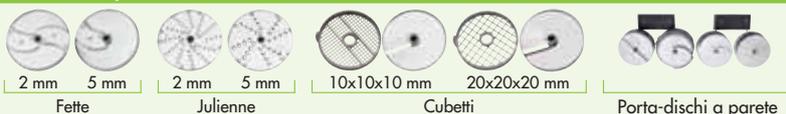
Cod. 02.2329 - CL 60 V.V. 2 Tramogge 230V/50/1

Quando ordinate la vostra macchina, aggiungere il codice del pack di dischi oppure selezionare i dischi a pagina 16

PACK DI DISCHI CONSIGLIATI



Kit accessori per ristorazione/rosticcerie - Cod. 60.1929



Kit accessori per collettività - Cod. 60.1927



ACCESSORI CL 60



Tramoggia libera CL 60
Con vassoio di alimentazione

Cod. 60.39681



Tramoggia guidata CL 60

Cod. 60.39680



Carrello in inox CL 60
Fornito senza vasca. Realizzato con sedi adatte per vasche gastro-norm 1x1.

Cod. 60.49066



Tramoggia a tubi dritti e inclinati CL 60

Cod. 60.28157



Accessorio schiacciapatate

Cod. 60.28208
Ø 3 mm



Tramoggia con 4 tubi CL 60:
2 tubi Ø 50 mm
2 tubi Ø 70 mm

Cod. 60.28162



Nuovo

Carrello per la sistemazione
di 16 dischi e 3 tramogge (non incluse). Fornito con una vasca GN1x1.

Cod. 60.49132



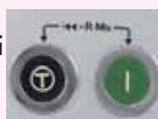


Coperchio in policarbonato con foro superiore per permettere l'aggiunta di liquidi o di altri ingredienti durante la lavorazione.



Coltello a lame lisce in dotazione standard.

Funzione R-Mix per mescolare senza tagliare i prodotti delicati nell'R 5 V.V. Plus e R 6 V.V.



Con la velocità variabile (R 5 V.V., R 6 V.V.), velocità compresa tra 300 e 3500 giri/min.





Liscio
Di serie



Triti Grossolani



Triti Fini



Omogeneizzati Salse



Dentato
In opzione



Impasti



Frantumazioni

Speciale Frantumazione - Pasticceria



Dentato fine
In opzione



Triti di erbe



Spezie polverizzate

Speciale Erbe - Spezie

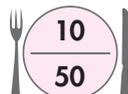
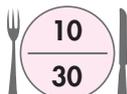
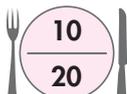
Possibilità di lavorazione

Modelli	Capacità di carico massima				Numero di coperti	Tempo di lavorazione
	Triti	Omogeneizzati	Impasti	Frantumazioni		
R 2 / R 2 B	0,750 kg	1 Kg	0,5 Kg	0,3 Kg	10 a 20	1 a 4 mn
R 3 1500	1 kg	1,5 Kg	1 Kg	0,5 Kg	10 a 30	
R 4 1500 / R 4 / R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 Kg	1,5 Kg	0,7 Kg	10 a 50	
R 5 Plus / R 5 V.V.	2 kg	3 Kg	2 Kg	1 Kg	20 a 80	
R 6 / R 6 V.V.	2,5 kg	3,5 Kg	2,5 Kg	1,5 Kg	20 a 100	
R 8 / R 8 V.V.	3 kg	5 Kg	4 Kg	2 Kg	20 a 150	
R 10 / R 10 V.V.	4 kg	6 Kg	5 Kg	3 Kg	50 a 200	

CUTTERS DA TAVOLO

2017

robot coupe®



Quantità lavorate per operazione

1 kg

1,5 kg

2,5 kg

3 kg

VELOCITÀ VARIABILE da 300 a 3500 giri/min

IN OPZIONE
3 COLTELLI

4,5 L



R 4 V.V.
Monofase

IN OPZIONE
3 COLTELLI

5,5 L



R 5 V.V.
Monofase
R-Mix®

1 VELOCITÀ 1500 giri/min

IN OPZIONE
3 COLTELLI

2,9 L



R 2 B
Monofase

2 VELOCITÀ 1500 e 3000 giri/min

IN OPZIONE
3 COLTELLI

4,5 L



R 4
Trifase

IN OPZIONE
3 COLTELLI

5,5 L



R 5 Plus
Trifase

1 VELOCITÀ 1500 giri/min

IN OPZIONE
3 COLTELLI

2,9 L



R 2
Monofase

IN OPZIONE
3 COLTELLI

3,7 L



R 3-1500
Monofase

IN OPZIONE
3 COLTELLI

4,5 L



R 4-1500
Monofase

IN OPZIONE
3 COLTELLI

5,5 L

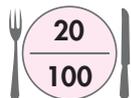


R 5 Plus
Monofase

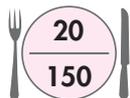
CUTTERS DA TAVOLO

2017

robot coupe®



3,5 kg



5 kg



6 kg

VELOCITÀ VARIABILE da 300 a 3500 giri/min



IN OPZIONE
3
COLTELLI

7 L

R 6 V.V.

Monofase

R-Mix®



IN OPZIONE
3
COLTELLI

8 L

R 8 V.V.

Monofase

R-Mix®

R-Vac® in opzione



IN OPZIONE
3
COLTELLI

11,5 L

R 10 V.V.

Monofase

R-Mix®

R-Vac® in opzione

2 VELOCITÀ 1500 e 3000 giri/min



IN OPZIONE
3
COLTELLI

7 L

R 6

Trifase



IN OPZIONE
3
COLTELLI

8 L

R 8

Trifase

R-Vac® in opzione



IN OPZIONE
3
COLTELLI

11,5 L

R 10

Trifase

R-Vac® in opzione

R-Vac®

Funzione sottovuoto

R-Mix®

Funzione mescolatura in rotazione inversa



R 2



R 2 - R 2 B - R 3-1500



BLOCCO MOTORE

Motore asincrono
Blocco motore in policarbonato



FUNZIONE CUTTER

Coltello liscio fornito di serie
Vasca con impugnatura



R 2

2,9 L

Potenza 550 W
Alimentazione Monofase 230 V
Velocità 1500 giri/min
Vasca inox 2,9 litri
Comando ad impulsi
Dimensioni (LxPxH) 200 x 280 x 350 mm
Peso 10,5 Kg

Cod. 10.22100 - R 2 230V/50/1

R 2 B



R 2 B

2,9 L

Potenza 550 W
Alimentazione Monofase 230 V
Velocità 1500 giri/min
Vasca in ABS 2,9 litri
Dimensioni (LxPxH) 200 x 280 x 350 mm
Peso 10,5 Kg

Cod. 10.22113 - R 2 230V/50/1

R 3-1500



R 3-1500

3,7 L

Potenza 650 W
Alimentazione Monofase 230 V
Velocità 1500 giri/min
Vasca inox 3,7 litri
Comando ad impulsi
Dimensioni (LxPxH) 210 x 320 x 400 mm
Peso 11,2 Kg

Cod. 10.22382 - R 3-1500 230V/50/1

OPZIONI	R 2		R 3	
	Cod.		Cod.	
Coltello dentato <small>Speciale Frantumazione - Pasticceria</small>	60.27138		60.27288	
Coltello dentato fine <small>Speciale Erbe - Spezie</small>	60.27061		60.27287	
Coltello liscio supplementare	60.27055		60.27286	

R 4 - R 4-1500 - R4 V.V.



BLOCCO MOTORE

Motore asincrono
Supporto motore metallico
Comando ad impulsi

IN OPZIONE
3
COLTELLI

4,5 L



FUNZIONE CUTTER

Vasca inox da 4,5 litri con impugnatura
Coltello liscio fornito di serie

R 4

Potenza 900 W
Alimentazione Trifase 400 V
Velocità due 1500 e 3000 giri/min
Dimensioni (LxPxH) 226 x 304 x 440 mm
Peso 17,6 Kg

Cod. **10.22437 - R 4 400V/50/3**

R 4-1500

Potenza 700 W
Alimentazione Monofase 230 V
Velocità 1500 giri/min
Dimensioni (LxPxH) 226 x 304 x 440 mm
Peso 13,6 Kg

Cod. **10.22430 - R 4-1500 230V/50/1**

R 4 V.V.

Potenza 1000 W
Alimentazione Monofase 230 V
Velocità variabile da 300 a 3500 giri/min
Dimensioni (LxPxH) 226 x 304 x 460 mm
Peso 17 Kg

Cod. **10.22441 - R 4 V.V. 230V/50-60/1**



OPZIONI

	Cod.
Coltello dentato Speciale Frantumazione - Pasticceria	60.27346
Coltello dentato fine Speciale Erbe - Spezie	60.27345
Coltello liscio supplementare	60.27344

R 5 Plus Monofase



R 5 Monofase - R 5 Trifase - R 5 V.V.



BLOCCO MOTORE

Motore asincrono
Blocco motore metallico

IN OPZIONE
3
COLTELLI

5,5 L



FUNZIONE CUTTER

Vasca inox da 5,5 litri con impugnatura
Coltello a 2 lame lisce fornito di serie

R 5 Plus Monofase

Potenza 1100 W
Alimentazione Monofase 230 V
Velocità 1500 giri/min
Dimensioni (LxPxH) 280 x 350 x 490 mm
Peso 23,5 Kg

Cod. **10.24323** - R 5 Plus Monofase 230V/50/1

R 5 Plus Trifase



R 5 Plus Trifase

Potenza 1200 W
Alimentazione Trifase 400 V
2 Velocità 1500 e 3000 giri/min
Comando ad impulsi
Dimensioni (LxPxH) 280 x 350 x 490 mm
Peso 23,5 Kg

Cod. **10.24309** - R 5 Plus Trifase 400V/50/3

R 5 V.V.



R 5 V.V.

Potenza 1300 W
Alimentazione Monofase 230 V
Velocità variabile da 300 a 3500 giri/min
Comando ad impulsi
R-Mix a velocità variabile in rotazione inversa da 60 a 500 giri/min
Dimensioni (LxPxH) 226 x 304 x 460 mm
Peso 24,5 Kg

Cod. **10.24336** - R 5 V.V. 230V/50-60/1

R-MIX®

OPZIONI

	Cod.
Coltello dentato Speciale Frantumazione - Pasticceria	60.27121
Coltello dentato fine Speciale Erbe - Spezie	60.27351
Coltello liscio supplementare	60.27120

R 6 - R 6 V.V.

BLOCCO MOTORE

Motore asincrono
Blocco motore metallico
Comando ad impulsi

IN OPZIONE
3
COLTELLI

7 L

FUNZIONE CUTTER

Vasca inox da 7 litri con impugnatura
Coltello liscio fornito di serie

R 6

Potenza 1300 W
Alimentazione Trifase 400 V
2 Velocità 1500 e 3000 giri/min
Dimensioni (LxPxH) 280 x 350 x 520 mm
Peso 24,8 Kg

Cod. **10.24314 - R 6 400V/50/3**

R 6 V.V.

Potenza 1500 W
Alimentazione Monofase 230 V
Velocità variabile da 300 a 3500 giri/min
R-Mix a velocità variabile in rotazione inversa da 60 a 500 giri/min
Dimensioni (LxPxH) 280 x 350 x 520 mm
Peso 25,7 Kg

Cod. **10.24304 - R 6 V.V. 230V/50-60/1**

R-MIX®

R 6



R 6 V.V.



OPZIONI

	Cod.
Coltello dentato in inox <small>Speciale Frantumazione - Pasticceria</small>	60.27125
Coltello dentato fine <small>Speciale Erbe - Spezie</small>	60.27352
Coltello liscio in inox supplementare	60.27124

Coperchio trasparente GRANDE VISIBILITÀ, per un controllo permanente e facile dei lavori in via di realizzazione. Lavabile in lavastoviglie.



Lame dentate in opzione per tutti i lavori di frantumazione e d'impasto.

Possibilità di aggiungere liquidi o ingredienti in fase di preparazione.



Vasca in inox spazzolato con manico.



Lame dentate fini in opzione per il taglio del prezzemolo.

Risalita centrale alta della vasca per la lavorazione d'ingredienti liquidi.



Nuovo profilo di lame brevettato per una qualità di taglio ottimale e una regolarità assoluta.



IL SOTTOVUOTO



Il dispositivo R-VAC® permette la lavorazione sottovuoto di aria per ottenere risultati di qualità incomparabile per tutti i tipi di preparazione come le terrine di pesce, i ripieni fini, le terrine di verdure, le creme in pasticceria...

I vantaggi della lavorazione sottovuoto:

- conservazione migliore,
- presentazione migliore,
- migliore sviluppo degli aromi e dei sapori
- cottura migliore.

FUNZIONE R-MIX®

PER R 5 V.V., R 6 V.V., R 8 V.V., R 10 V.V., R 15 V.V., R 20 V.V.



- Per mescolare senza tagliare i prodotti delicati.
- La funzione R-Mix permette di mescolare a velocità variabile da 60 a 500 giri/min in rotazione inversa per realizzare le vostre preparazioni a base di pezzi di carne interi, oppure per incorporare gamberi nelle vostre terrine di pesce, uvetta nei panini, oppure verdure tagliate a cubetti...



MINI-VASCA SUPPLEMENTARE IN OPZIONE

- Cod. 60.27374 - vasca inox da 3,5 L R 8, coltello liscio in inox incluso
- Cod. 60.27375 - vasca inox da 4 L R 10-R 15, coltello liscio in inox
- Cod. 60.27107 - Coltello dentato fine
- Cod. 60.27106 - Coltello liscio

CUTTERS DA TAVOLO

2017

robot coupe®

R 8 - R 8 SV - R 8 V.V.



BLOCCO MOTORE

Motore asincrono
Comando ad impulsi

IN OPZIONE
3
COLTELLI

8 L



FUNZIONE CUTTER

Vasca inox da 8 litri con coperchio
Coperchio grande visibilità
Coltello a 2 lame lisce fornito di serie

R 8

Potenza	2200 W
Alimentazione	Trifase 400 V
2 Velocità	1500 e 3000 giri/min
Dimensioni (LxPxH)	315 x 545 x 585 mm
Peso	44,9 Kg

Cod. 10.21291 - R 8 400V/50/3

R 8 SV

Potenza	2200 W
Alimentazione	Trifase 400 V
2 Velocità	1500 e 3000 giri/min
Dispositivo R-Vac®	per funzione sottovuoto
Pompa a vuoto	in opzione
Dimensioni (LxPxH)	315 x 545 x 585 mm
Peso	46,5 Kg

Cod. 10.2040 - R 8 SV 230V/50/3

R-VAC®

R 8 V.V.

Potenza	2200 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	variabile da 300 a 3500 giri/min
R-Mix	velocità variabile in rotazione inversa da 60 a 500 giri/min
Dimensioni (LxPxH)	315 x 545 x 585 mm
Peso	46,6 Kg

Cod. 10.21285 - R 8 V.V. 230V/50/1

E' consigliabile utilizzare l'interruttore differenziale salvavita di tipo A o B



R-MIX®



R 8



R 8 V.V.



OPZIONI

	Cod.
Coltello dentato con 2 lame <small>Speciale Frantumazione - Pasticceria</small>	60.27383
Coltello dentato fine con 2 lame <small>Speciale Erbe - Spezie</small>	60.27385
Coltello liscio con 2 lame	60.27381

Cod. 60.29996 - Dispositivo sottovuoto R-VAC per R 8, R 10, R 15 e R 20

su richiesta

R 10



R 10 - R 10 SV - R 10 V.V.



BLOCCO MOTORE

Motore asincrono
Comando ad impulsi

IN OPZIONE
3
COLTELLI

11,5 L



FUNZIONE CUTTER

Vasca inox da 11,5 litri con coperchio
Coperchio grande visibilità
Coltello a 3 lame lisce fornito di serie

R 10

Potenza 2600 W
Alimentazione Trifase 400 V
2 Velocità 1500 e 3000 giri/min
Dimensioni (LxPxH) 345 x 560 x 660 mm
Peso 49,7 Kg

Cod. **10.21391 - R 10 400V/50/3**

R 10 SV

Potenza 2600 W
Alimentazione Trifase 400 V
2 Velocità 1500 e 3000 giri/min
Dispositivo R-Vac® per funzione sottovuoto
Pompa a vuoto in opzione
Dimensioni (LxPxH) 345 x 560 x 660 mm
Peso 51,3 Kg

R-VAC®

Cod. **10.2044 - R 10 SV 400V/50/3**

R 10 V.V.



R 10 V.V.

Potenza 2600 W
Alimentazione Monofase 230 V
Velocità variabile da 300 a 3500 giri/min
R-Mix velocità variabile in rotazione inversa da 60 a 500 giri/min
Dimensioni (LxPxH) 345 x 560 x 660 mm
Peso 50,6 Kg

R-MIX®

Cod. **10.21385 - R 10 V.V. 230V/50/1**

E' consigliabile utilizzare l'interruttore differenziale salvavita di tipo A o B



OPZIONI

	Cod.
Coltello dentato con 3 lame <small>Speciale Frantumazione - Pasticceria</small>	60.27384
Coltello dentato fine con 3 lame <small>Speciale Erbe - Spezie</small>	60.27386
Coltello liscio con 3 lame	60.27382

Cod. **60.29996** - Dispositivo sottovuoto R-VAC per R 8, R 10, R 15 e R 20

su richiesta



Coperchio a tenuta stagna in policarbonato trasparente che necessita di un solo movimento per essere fissato. **Guarnizione smontabile** in un attimo.



Raschiatore (in opzione)

Per pulire la parte interna del coperchio e garantire in questo modo una visibilità perfetta durante la lavorazione.



Pulsantiera

Con timer da 0 a 15 minuti, pulsanti di comando a sfioramento in inox e comando a impulsi per una migliore precisione di taglio.



Leva di blocco della vasca

Di forma ergonomica, consente di ribaltare la vasca in posizioni intermedie oppure in posizione orizzontale.



Coltello a fondo vasca

Un'esclusiva della Robot-Coupe per una perfetta omogeneità degli alimenti lavorati anche a piccole dosi.



Vasca a ribaltamento e amovibile

un'esclusiva della Robot-Coupe, per una pulizia più semplice. **Capacità:** 23, 30, 45 o 60 litri secondo il modello.



Struttura interamente in acciaio inox

con un sistema a 3 piedi per una perfetta stabilità dell'apparecchio e un utilizzo completamente sicuro, un ingombro ridotto e una pulizia più semplice.



3 rotelle estraibili incluse

- per rendere più semplice lo spostamento in cucina
- una pulizia più semplice sotto la macchina



CUTTERS DA PAVIMENTO

2017

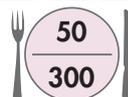
robot coupe®



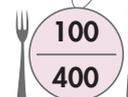
Quantità lavorate per operazione



3 a 9 kg



3 a 12 kg



4 a 14 kg

VELOCITÀ VARIABILE da 300 a 3500 giri/min



R 15 V.V.

Trifase

R-Mix®

R-Vac® in opzione

IN OPZIONE
3
COLTELLI

15 L



R 20 V.V.

Trifase

R-Mix®

R-Vac® in opzione

IN OPZIONE
3
COLTELLI

20 L

2 VELOCITÀ 1500 e 3000 giri/min



R 15

Trifase

R-Vac® in opzione

IN OPZIONE
3
COLTELLI

15 L



R 20

Trifase

R-Vac® in opzione

IN OPZIONE
3
COLTELLI

20 L



R 23

Trifase

R-Vac® in opzione

IN OPZIONE
3
COLTELLI

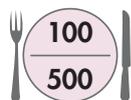
23 L

R-Vac®

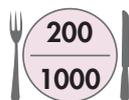
Funzione sottovuoto

R-Mix®

Funzione mescolatura in rotazione inversa



4 a 17 kg



6 a 27 kg



6 a 36 kg

2 VELOCITÀ 1500 e 3000 giri/min



IN OPZIONE
3
COLTELLI

28 L

R 30

Trifase

R-Vac® in opzione



IN OPZIONE
3
COLTELLI

45 L

R 45

Trifase

R-Vac® in opzione



IN OPZIONE
3
COLTELLI

60 L

R 60

Trifase

R-Vac® in opzione



Liscio
Di serie



Triti Grossolani



Triti Fini



Omogeneizzati Salse



Dentato
In opzione

Speciale Frantumazione - Pasticceria



Impasti



Frantumazioni



Dentato fine
In opzione

Speciale Erbe - Spezie



Triti di erbe



Spezie polverizzate

Possibilità di lavorazione

Modelli	Capacità di carico massima				Numero di coperti	Numero di coperti
	Triti	Omogeneizzati	Impasti	Frantumazioni		
R 15 / R 15 V.V.	6 kg	9 Kg	7 Kg	5 Kg	50 a 250	1 a 4 mn
R 20 / R 20 V.V.	8 kg	12 Kg	10 Kg	6 Kg	50 a 300	
R 23	10 kg	14 Kg	11,5 kg	7 Kg	100 a 400	
R 30	12 kg	17 Kg	14 Kg	8,5 Kg	100 a 500	
R 45	18 kg	27 Kg	22,5 Kg	13,5 Kg	200 a 1000	
R 60	25 kg	36 Kg	30 Kg	18 Kg	300 a 3000	

R 15 - R 15 SV - R 15 V.V.



BLOCCO MOTORE

Motore asincrono
Comando ad impulsi

IN OPZIONE
3
COLTELLI

15 L



FUNZIONE CUTTER

Coltello a 3 lame lisce fornito di serie
Mini vasca da 4 litri in opzione

R 15

Potenza	3000 W
Alimentazione	Trifase 400 V
2 Velocità	1500 e 3000 giri/min
Dimensioni (LxPxH)	370 x 615 x 680 mm
Peso	58,7 Kg

Cod. 11.51491 - R 15 400V/50/3

R 15 SV

Potenza	3000 W
Alimentazione	Trifase 400 V
2 Velocità	1500 e 3000 giri/min
Dispositivo R-Vac®	per funzione sottovuoto
Pompa a vuoto	in opzione
Dimensioni (LxPxH)	370 x 615 x 680 mm
Peso	60,3 Kg

Cod. 11.2048 - R 15 SV 400V/50/3

R 15 V.V.

Potenza	3000 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	variabile da 300 a 3500 giri/min
R-Mix	velocità variabile in rotazione inversa da 60 a 500 giri/min
Dimensioni (LxPxH)	370 x 615 x 680 mm
Peso	57,9 Kg

Cod. 11.51487 - R 15 V.V. 400V/50/3

E' consigliabile utilizzare l'interruttore differenziale salvavita di tipo A o B



R-VAC®

R-MIX®



R 15



R 15 V.V.



OPZIONI

	Cod.
Coltello dentato con 3 lame <small>Speciale Frantumazione - Pasticceria</small>	60.57098
Coltello dentato fine con 3 lame <small>Speciale Erbe - Spezie</small>	60.57099
Coltello liscio con 3 lame	60.57097

Cod. 60.29996 - Dispositivo sottovuoto R-VAC per R 8, R 10, R 15 e R 20

su richiesta


R 20

R 20 V.V.
R 20 - R 20 SV - R 20 V.V.

BLOCCO MOTORE

Motore asincrono
Comando ad impulsi


FUNZIONE CUTTER

Coltello a 3 lame lisce fornito di serie


20 L
R 20

Potenza	4400 W
Alimentazione	Trifase 400 V
2 Velocità	1500 e 3000 giri/min
Dimensioni (LxPxH)	380 x 630 x 760 mm
Peso	72,3 Kg

Cod. **11.51591 - R 20 400V/50/3**

R 20 SV

Potenza	4400 W
Alimentazione	Trifase 400 V
2 Velocità	1500 e 3000 giri/min
Dispositivo R-Vac®	per funzione sottovuoto
Pompa a vuoto	in opzione
Dimensioni (LxPxH)	380 x 630 x 760 mm
Peso	73,9 Kg

Cod. **11.2052 - R 20 SV 400V/50/3**

R-VAC®
R 20 V.V.

Potenza	4400 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	variabile da 300 a 3500 giri/min
R-Mix	velocità variabile in rotazione inversa da 60 a 500 giri/min
Dimensioni (LxPxH)	380 x 630 x 760 mm
Peso	70,2 Kg

Cod. **11.51587 - R 20 V.V. 400V/50/3**

E' consigliabile utilizzare l'interruttore differenziale salvavita di tipo A o B


R-MIX®

OPZIONI

Coltello dentato con 3 lame	Speciale Frantumazione - Pasticceria
Coltello dentato fine con 3 lame	Speciale Erbe - Spezie
Coltello liscio con 3 lame	

Cod.

60.57098
60.57099
60.57097

R 23 - R 23 SV



BLOCCO MOTORE

Macchina totalmente inox

IN OPZIONE
3
COLTELLI

23 L



FUNZIONE CUTTER

Pannello di comando IP 65 dotato di un timer digitale
Coperchio in policarbonato trasparente
Coltello a 3 lame lisce in inox fornito di serie
Raschiatore coperchio

R 23

Potenza	4500 W
Alimentazione	Trifase 400 V
2 Velocità	1500 e 3000 giri/min
Dimensioni (LxPxH)	700 x 600 x 1250 mm
Peso	140 Kg

Cod.11.51331C - R 23 400V/50/3

R 23 SV

Potenza	4500 W
Alimentazione	Trifase 400 V
2 Velocità	1500 e 3000 giri/min
Dispositivo R-Vac®	per funzione sottovuoto
Fornito con	un coperchio specifico bianco
Pompa a vuoto	in opzione
Dimensioni (LxPxH)	700 x 600 x 1250 mm
Peso	141,6 Kg

Cod. 11.2100C - R 23 SV 400V/50/3

R-VAC®



R 23

3 rotelle estraibili incluse



R 23 SV

3 rotelle estraibili incluse



OPZIONI

	Cod.
Coltello dentato con 3 lame <small>Speciale Frantumazione - Pasticceria</small>	60.57070
Coltello dentato fine con 3 lame <small>Speciale Erbe - Spezie</small>	60.57072
Coltello liscio con 3 lame	60.57069



R 30

3 rotelle estraibili incluse



R 30 SV

3 rotelle estraibili incluse

R 30 - R 30 SV



BLOCCO MOTORE

Macchina totalmente inox



FUNZIONE CUTTER

Pannello di comando IP 65 dotato di un timer digitale
Coperchio in policarbonato trasparente
Coltello a 3 lame lisce in inox fornito di serie
Raschiatore coperchio

IN OPZIONE
3
COLTELLI

28 L

R 30

Potenza 5400 W
Alimentazione Trifase 400 V
2 Velocità 1500 e 3000 giri/min
Dimensioni (LxPxH) 720 x 600 x 1250 mm
Peso 148,4 Kg

Cod. 11.52331C - R 30 400V/50/3

R 30 SV

R-VAC®

Potenza 5400 W
Alimentazione Trifase 400 V
2 Velocità 1500 e 3000 giri/min
Dispositivo R-Vac® per funzione sottovuoto
Fornito con un coperchio specifico bianco
Pompa a vuoto in opzione
Dimensioni (LxPxH) 720 x 600 x 1250 mm
Peso 150 Kg

Cod. 11.2102C - R 30 SV 400V/50/3



OPZIONI

Coltello dentato con 3 lame Speciale Frantumazione - Pasticceria
Coltello dentato fine con 3 lame Speciale Erbe - Spezie
Coltello liscio con 3 lame

Cod.

60.57075
60.57077
60.57074

R 45 - R 45 SV

BLOCCO MOTORE
Macchina totalmente inox

IN OPZIONE
3
COLTELLI

45 L

FUNZIONE CUTTER
Pannello di comando IP 65 dotato di un timer digitale
Coperchio in policarbonato trasparente
Coltello a 3 lame lisce in inox fornito di serie
Raschiatore coperchio

R 45

Potenza 10000 W
Alimentazione Trifase 400 V
2 Velocità 1500 e 3000 giri/min
Dimensioni (LxPxH) 760 x 600 x 1400 mm
Peso 194,8 Kg

Cod. 11.53331C - R 45 400V/50/3

R 45 SV

Potenza 10000 W
Alimentazione Trifase 400 V
2 Velocità 1500 e 3000 giri/min
Dispositivo R-Vac® per funzione sottovuoto
Fornito con un coperchio specifico bianco
Pompa a vuoto in opzione
Dimensioni (LxPxH) 760 x 600 x 1400 mm
Peso 196,4 Kg

Cod. 11.2104C - R 45 SV 400V/50/3

R-VAC®



OPZIONI

	Cod.
Coltello dentato con 3 lame <small>Speciale Frantumazione - Pasticceria</small>	60.57082
Coltello dentato fine con 3 lame <small>Speciale Erbe - Spezie</small>	60.57084
Coltello liscio con 3 lame	60.57081



R 60

3 rotelle estraibili incluse



R 60 SV

3 rotelle estraibili incluse

R 60 - R 60 SV



BLOCCO MOTORE

Macchina totalmente inox

3 COLTELLI

60 L



FUNZIONE CUTTER

Pannello di comando IP 65 dotato di un timer digitale
Coperchio in policarbonato trasparente
Coltello a 3 lame lisce in inox fornito di serie
Raschiatore coperchio

R 60

Potenza 11000 W
Alimentazione Trifase 400 V
2 Velocità 1500 e 3000 giri/min
Dimensioni (LxPxH) 810 x 600 x 1400 mm
Peso 201,2 Kg

Cod. 11.54331C - R 60 400V/50/3

R 60 SV

R-VAC®

Potenza 11000 W
Alimentazione Trifase 400 V
2 Velocità 1500 e 3000 giri/min
Dispositivo R-Vac® per funzione sottovuoto
Fornito con un coperchio specifico bianco
Pompa a vuoto in opzione
Dimensioni (LxPxH) 810 x 600 x 1400 mm
Peso 206,4 Kg

Cod. 11.2106C - R 60 SV 400V/50/3



OPZIONI	Cod.
Coltello dentato con 3 lame Speciale Frantumazione - Pasticceria	60.57092
Coltello dentato fine con 3 lame Speciale Erbe - Spezie	60.57095
Coltello liscio con 3 lame	60.57091



Robot Cook®
COOKING CUTTER BLENDER

NUOVO

Il 1° robot che cucina per professionisti!

A CALDO o
A TEMPERATURA AMBIENTE

TRITO,
FRULLO,
IMPASTO,
MESCOLO,
FRANTUMO,
OMOGENEIZZO,
RISCALDO E CUOCIO...



L'assistente dei cuochi in cucina!

Omogeneizzare, frantumare, frullare, tritare, mescolare, impastare, sono tutte funzioni realizzate alla perfezione da Robot Cook®. A questo si aggiunge una potenza di riscaldamento modulabile, fino a circa 140°. La grande capacità della vasca permette di produrre in quantità sufficiente per adattarsi alle esigenze dei professionisti.

Robot Cook® stimola l'immaginazione dei cuochi. È l'assistente ideale per innovare e realizzare numerose pietanze, calde o a temperatura ambiente, dolci o salate.



UN ASSISTENTE SCRUPOLOSO

- Facilità di utilizzo con la velocità variabile da 100 a 3500 giri/min.
- Perfezione del risultato e rapidità di esecuzione con la velocità Turbo che raggiunge i 4500 giri/min.
- Migliore controllo delle preparazioni grazie al tasto Impulso Alta precisione.
- Lavora prodotti delicati senza tagliarli con la rotazione inversa dei coltelli: funzione R-Mix®
- Mantiene calda la preparazione grazie alla funzione intermittente.



UN ASSISTENTE AUTONOMO

Grazie alla funzione di programmazione, affidate i vostri segreti di preparazione a Robot Cook® e realizzate nel modo più semplice possibile tutte le vostre ricette preferite.

UN ASSISTENTE AFFIDABILE

La potenza di Robot Cook® si basa su un motore industriale asincrono **molto robusto**.



UN ASSISTENTE SILENZIOSO

In mezzo all'agitazione dei fornelli, i cuochi apprezzeranno la sua discrezione.



3,7 L
fino a 140°
4500 giri/min

Robot Cook®

Nuovo 3,7 L

Potenza	1800 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Motore	asincrono
4 Funzioni Velocità:	
• Velocità variabile	da 100 a 3500 giri/min
• Alta velocità	Impulsi/Turbo da 4500 giri/min
• Velocità di miscelazione R-Mix	da -100 a -500 giri/min
• Velocità intermittente	rotazione del coltello ogni 2 secondi a velocità lenta
Temperatura di cottura	Fino a 140°C
Precisione di riscaldamento	+ o - 1°C
Vasca cutter inox	3,7 litri con impugnatura
Capacità liquida	2,5 litri
2 lame	Coltello micro dentato – per la funzione Blender Coltello liscio – per la funzione Cutter
Pala raschiatrice	vasca e coperchio
Funzione programmazione	9 ricette
Dimensioni (LxPxH)	226 x 338 x 522 mm
Peso	15 kg



- Cod. **12.43000R** - Robot Cook® 230V/50/1
 Cod. **60.39854** - Set bacinella supplementare 230v (bacinella + coltello + coperchio + pala raschiatrice)
 Cod. **60.39691** - Coltello micro dentato supplementare – Funzione blender
 Cod. **60.49691** - Coltello liscio supplementare – Funzione cutter

Funzioni



●● Omogeneizzare

- Salsa bernese
- Maionese
- Salsa olandese
- Burro bianco



●● Frantumare

- Pesto
- Mandorle
- Pistacchi
- Alimenti tritati



●● Frullare

- Vellutate
- Gelati e semifreddi
- Composte di frutta

● **A temperatura ambiente** o ● **a caldo fino a 140°C**



●● Tritare

- Erbe
- Terrine
- Condimenti
- Tartare



●● Mescolare

- Besciamella
- Crema inglese
- Risotto
- Crema pasticceria



●● Impastare

- Impasto per bignè
- Impasti lievitati
- Pasta brisè
- Pasta frolla

Robot Cook® COOKING CUTTER BLENDER

L'assistente dei cuochi in cucina!

PRATICO
Foro sul coperchio che permette di aggiungere gli ingredienti nella vasca senza dover fermare la lavorazione in via di preparazione.

INGEGNOSO



Sistema innovativo di ritenuta del coltello per poter svuotare la vasca in modo sicuro.

IGIENICO



Tutti i pezzi a contatto con gli alimenti si smontano facilmente e si lavano in lavastoviglie.

FURBO
Coperchio a tenuta stagna con funzione di sicurezza anti spruzzo. Asciuga coperchio antivapore che permette di controllare la preparazione in corso.

EFFICACE
Pala raschiatrice per preparazioni più delicate e omogenee.

FUNZIONALE
Grande capacità della vasca da 3,7 litri per la produzione di grandi quantità.

ULTRA-PRECISO
Potenza di riscaldamento modulabile fino a 140° più o meno un grado.



Zona di regolazione

- Funzione Bassa ed Alta potenza di riscaldamento fino a 140°C
- Funzione velocità da -500 a 3500 giri/min
- Funzione Timer

Zona di programmazione

- P 9 programmi
- ♻️ Pulsante Fase

Pulsante girevole
(regolazione dei parametri)

Zona di esecuzione

- Pulsante Turbo/Impulsi fino a 4500 giri/min
- Pulsante avvio
- Pulsante Arresto



Pala
raschiatrice
per vasca e
coperchio



Coperchio dotato di
una guarnizione per
una **perfetta tenuta**
stagna



Coltello inox
con **lame**
micro-dentate



Condotto centrale
vasca alto per
lavorare **grandi**
capacità liquide



Disponibile anche con **velocità variabile** (da 300 a 3500 giri/min) per una maggiore **flessibilità di utilizzo**

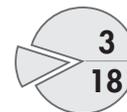
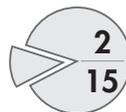
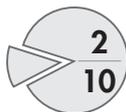


BLIXER® - MODELLI DA TAVOLO

2017

robot coupe®

Numero di porzioni da 200 g:



Quantità lavorate per operazione

Speciale monoporzione

0,3 a 2 kg

0,4 a 3 kg

0,5 a 3,5 kg

VELOCITÀ VARIABILE da 300 a 3500 giri/min



4,5 L

Blixer 4 V.V.
Monofase



5,5 L

Blixer 5 V.V.
Monofase

2 VELOCITÀ 1500 e 3000 giri/min



4,5 L

Blixer 4
Trifase



5,5 L

Blixer 5 Plus
Trifase

1 VELOCITÀ 3000 giri/min



2,9 L

Blixer 2
Monofase



3,7 L

Blixer 3
Monofase



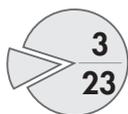
4,5 L

Blixer 4-3000
Monofase

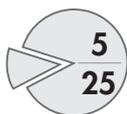
BLIXER® - MODELLI DA TAVOLO

2017

robot coupe®



0,6 a 4,5 kg



1 a 5 kg



2 a 6,5 kg

VELOCITÀ VARIABILE da 300 a 3500 giri/min



7 L

Blixer 6 V.V.
Monofase



8 L

Blixer 8 V.V.
Monofase



11,5 L

Blixer 10 V.V.
Monofase

2 VELOCITÀ 1500 e 3000 giri/min



8 L

Blixer 8
Trifase



11,5 L

Blixer 10
Trifase

COME SCEGLIERE IL VOSTRO BLIXER®?

1. Calcolate il peso totale delle porzioni a consistenza modificata da realizzare

	Porzione media	Peso della porzione		Numero di pasti frullati		Peso totale
Antipasto	80 g	<input type="text"/> g	X	<input type="text"/> Pasti	=	<input type="text"/> g
Carne/Pesce	150 g	<input type="text"/> g	X	<input type="text"/> Pasti	=	<input type="text"/> g
Verdure	200 g	<input type="text"/> g	X	<input type="text"/> Pasti	=	<input type="text"/> g
Dessert	80 g	<input type="text"/> g	X	<input type="text"/> Pasti	=	<input type="text"/> g
Esempio :		80 g	X	10 Pasti	=	800 g

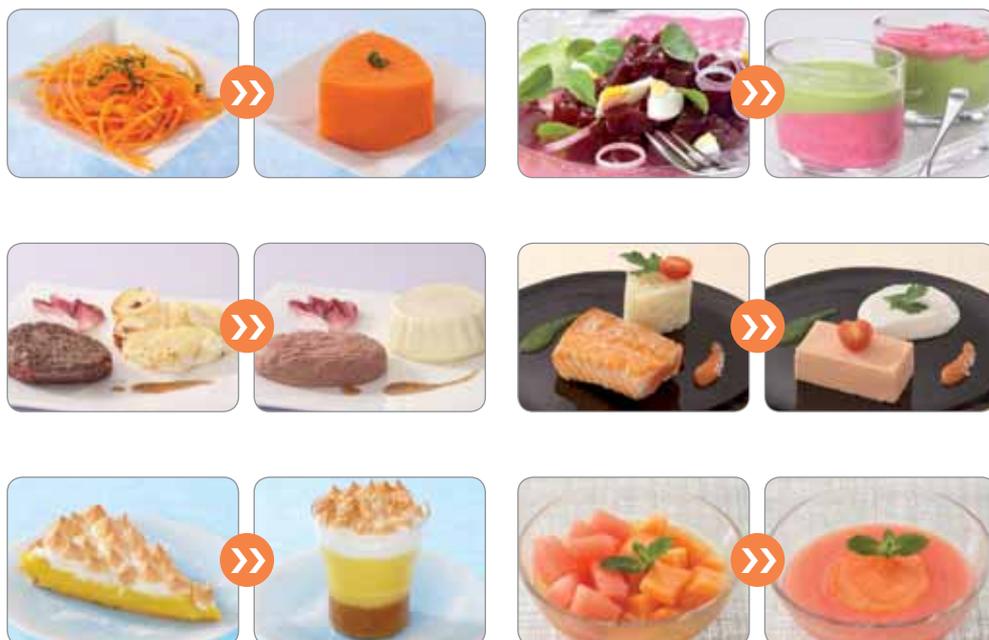
2. Riferitevi alle indicazioni sulle quantità lavorate per operazione all'inizio della pagina



Salute - Alimentazione a consistenza modificata

Robot-Coupe da la soluzione con una gamma di 21 Blixer®, che sono cutter omogeneizzatori che permettono la realizzazione di menù a consistenza modificata. L'integralità di un pasto viene quindi rispettata con tutti gli apporti nutritivi, in particolare per quanto riguarda le vitamine: Antipasto, primo, secondo, dessert, siano essi cotti o crudi, possono essere lavorati con queste macchine.

- Carote omogeneizzate
- Cavolo Rosso e sedano crudi
- Cetriolo e pomodoro crudi
- Pomodoro ripieno
- Salmone e riso
- Bocconcini di vitello
- Cous-cous
- Soufflé di pere e mandorle
- Mela frullata
- Riso al latte
- Crostata al limone



Possibilità di lavorazione

Modelli	Vasca (litri)	Quantità lavorata (kg)		Numero di porzioni da 200 gr:	
		Mini	Maxi		
Blixer 2	2,9	Speciale monoporzione			
Blixer 3	3,7	0,3	2	2 a 10	
Blixer 4 - 4 3000 - 4 V.V.	4,5	0,4	3	2 a 15	
Blixer 5 Plus - 5 V.V.	5,5	0,5	3,5	3 a 18	
Blixer 6 V.V.	7	0,6	4,5	3 a 23	
Blixer 8 - 8 V.V.	8	1	5	5 a 25	
Blixer 10 - 10 V.V.	11,5	2	6,5	10 a 33	
Blixer 15 - 15 V.V.	15	3	10	15 a 50	
Blixer 20 - 20 V.V.	20	3	13	15 a 65	
Blixer 23	23	4	15	20 a 75	
Blixer 30	28	4	20	20 a 100	
Blixer 45	45	6	30	30 a 150	
Blixer 60	60	6	45	30 a 225	

Blixer 2 - Blixer 3



BLOCCO MOTORE

Motore asincrono
Albero motore in inox
Comando ad impulsi



FUNZIONE BLIXER

Coltello dentato fine fornito di serie
Vasca inox con coperchio
Coperchio a tenuta stagna con pala raschiatrice

Blixer 2

2,9 L

Potenza 700 W
Alimentazione Monofase 230 V
Velocità 3000 giri/min
Vasca 2,9 litri
Dimensioni (LxPxH) 210 x 281 x 389 mm
Peso 11,5 Kg

Cod. **12.33228** - Blixer 2 230V/50/1

Cod. **12.2340** - Blixer 2 230V/50/1

+ accessorio supplementare



Blixer 3

3,7 L

Potenza 750 W
Alimentazione Monofase 230 V
Velocità 3000 giri/min
Vasca 3,7 litri
Dimensioni (LxPxH) 242 x 304 x 444 mm
Peso 13,2 Kg

Cod. **12.33197** - Blixer 3 230V/50/1

Cod. **12.2341** - Blixer 3 230V/50/1

+ accessorio supplementare



Blixer 2



Blixer 3



porzioni da 200 g



OPZIONI	Blixer 2		Blixer 3	
	Cod.		Cod.	
Gruppo completo vasca, coltello, coperchio e raschiatori	60.27369		60.27337	
Coltello dentato fine supplementare	60.27370		60.27447	
Coltello dentato	60.27371		60.27448	



Blixer 4



Blixer 4-3000



Blixer 4 V.V.



Blixer 4 - Blixer 4-3000 - Blixer 4 V.V.

4,5 L

BLOCCO MOTORE
Motore asincrono
Supporto motore metallico
Comando ad impulsi

FUNZIONE BLIXER
Coltello dentato fine fornito di serie
Vasca inox da 4,5 litri con coperchio
Coperchio a tenuta stagna con pala raschiatrice

Blixer 4

Potenza 1000 W
Alimentazione Trifase 400 V
2 Velocità 1500 e 3000 giri/min
Dimensioni (LxPxH) 242 x 304 x 444 mm
Peso 17,3 Kg

Cod. **12.33215 - Blixer 4** 400V/50/3

Cod. **12.2342 - Blixer 4** 400V/50/3
+ accessorio supplementare

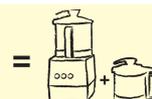


Blixer 4-3000

Potenza 900 W
Alimentazione Monofase 230 V
Velocità 3000 giri/min
Dimensioni (LxPxH) 242 x 332 x 479 mm
Peso 17.3 Kg

Cod. **12.33208 - Blixer 4-3000** 230V/50/1

Cod. **12.2343 - Blixer 4-3000** 230V/50/1
+ accessorio supplementare

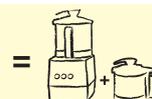


Blixer 4 V.V.

Potenza 1100 W
Alimentazione Monofase 230 V
Velocità variabile da 300 a 3500 giri/min
Dimensioni (LxPxH) 242 x 332 x 479 mm
Peso 17,3 Kg

Cod. **12.33220 - Blixer 4 V.V.** 230V/50-60/1

Cod. **12.2370 - Blixer 4 V.V.** 230V/50-60/1
+ accessorio supplementare



OPZIONI	Cod.
Gruppo completo vasca, coltello, coperchio e raschiatori	60.27338
Coltello dentato fine supplementare	60.27449
Coltello dentato	60.27450

Blixer 5 Plus - Blixer 5 V.V. - Blixer 6 V.V.



BLOCCO MOTORE

- Motore asincrono
- Albero motore in inox
- Supporto motore metallico
- Comando ad impulsi



FUNZIONE BLIXER

- Coltello dentato fine fornito di serie
- Vasca inox con coperchio
- Coperchio a tenuta stagna con pala raschiatrice

Blixer 5 Plus

5,5 L

Potenza	1300 W
Alimentazione	Trifase 400 V
2 Velocità	1500 e 3000 giri/min
Vasca	5,5 litri
Dimensioni (LxPxH)	280 x 350 x 500 mm
Peso	24 Kg

Cod. **12.33164** - Blixer 5 Plus 400V/50/3

Cod. **12.2345** - Blixer 5 Plus 400V/50/3
+ accessorio supplementare



Blixer 5 V.V.

5,5 L

Potenza	1400 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	variabile da 300 a 3500 giri/min
Vasca	5,5 litri
Dimensioni (LxPxH)	280 x 350 x 500 mm
Peso	25 Kg

Cod. **12.33171** - Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1

Cod. **12.2346** - Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1
+ accessorio supplementare



Blixer 6 V.V.

7 L

Potenza	1500 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	variabile da 300 a 3500 giri/min
Vasca	7 litri
Dimensioni (LxPxH)	280 x 350 x 535 mm
Peso	26,3 Kg

Cod. **12.33155** - Blixer 6 V.V. 230V/50-60/1

Cod. **12.2348** - Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1
+ accessorio supplementare



OPZIONI	Blixer 5 Plus		Blixer 6 V.V.	
	Cod.		Cod.	
Gruppo completo vasca, coltello, coperchio e raschiatori	60.27165		60.27166	
Coltello dentato fine supplementare	60.27155			
Coltello dentato	60.27180			
Coltello dentato fine in inox supplementare			60.27169	

Blixer 5 Plus



Blixer 5 V.V.



Blixer 6 V.V.





Blixer 8

5
25
porzioni
da 200 g

Blixer 8 - Blixer 8 V.V.



BLOCCO MOTORE

Motore asincrono
Comando ad impulsi



FUNZIONE BLIXER

Vasca inox da 8 litri con coperchio
Coperchio grande visibilità
Coltello a 2 lame dentate fini fornito di serie
Pala raschiatrice con guarnizione integrata

8 L

Blixer 8

Potenza 2200 W
Alimentazione Trifase 400 V
2 Velocità 1500 e 3000 giri/min
Dimensioni (LxPxH) 315 x 545 x 605 mm
Peso 47,2 Kg

Cod. **12.21311 - Blixer 8 400V/50/3**

Cod. **12.2349 - Blixer 8 400V/50/3**

+ accessorio supplementare



Blixer 8 V.V.

5
25
porzioni
da 200 g

Blixer 8 V.V.

Potenza 2200 W
Alimentazione Monofase 230 V
Velocità variabile da 300 a 3500 giri/min
Dimensioni (LxPxH) 315 x 545 x 605 mm
Peso 47,7 Kg

Cod. **12.21305 - Blixer 8 V.V. 230V/50/1**

E' consigliabile utilizzare l'interruttore differenziale salvavita di tipo A o B



Cod. **12.2350 - Blixer 8 V.V. 230V/50/1**

+ accessorio supplementare



OPZIONI	Cod.
Gruppo completo vasca, coltello, coperchio e raschiatori	60.27387
Coltello inox dentato fine supplementare (2 lame)	60.27377

Blixer 10 - Blixer 10 V.V.

BLOCCO MOTORE

Motore asincrono
Comando ad impulsi

11,5 L

FUNZIONE BLIXER

Vasca inox da 11,5 litri con coperchio
Coperchio grande visibilità
Coltello con 3 lame dentate fini fornito di serie
Pala raschiatrice con guarnizione integrata

Blixer 10

Potenza 2600 W
Alimentazione Trifase 400 V
2 Velocità 1500 e 3000 giri/min
Dimensioni (LxPxH) 315 x 545 x 680 mm
Peso 50,6 Kg

Cod. 12.21411 - Blixer 10 400V/50/3

Cod. 12.2351 - Blixer 10 400V/50/3
+ accessorio supplementare



Blixer 10 V.V.

Potenza 2600 W
Alimentazione Monofase 230 V
Velocità variabile da 300 a 3500 giri/min
Dimensioni (LxPxH) 315 x 545 x 680 mm
Peso 51,4 Kg

Cod. 12.21405 - Blixer 10 V.V. 230V/50/1

E' consigliabile utilizzare l'interruttore differenziale salvavita di tipo A o B



Cod. 12.2352 - Blixer 10 V.V. 230V/50/1
+ accessorio supplementare



Blixer 10

10
33
porzioni
da 200 g



Blixer 10 V.V.

10
33
porzioni
da 200 g

OPZIONI	Cod.
Gruppo completo vasca, coltello, coperchio e raschiatori	60.27388
Coltello inox dentato fine supplementare (3 lame)	60.27378

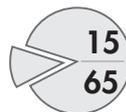
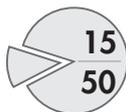


BLIXER® - MODELLI DA PAVIMENTO

2017

robot coupe®

Numero di porzioni da 200 g:



Quantità lavorate per operazione

3 a 10 kg

3 a 13 kg

4 a 15 kg

VELOCITÀ VARIABILE da 300 a 3500 giri/min



15 L

Blixer 15 V.V.
Trifase



20 L

Blixer 20 V.V.
Trifase

2 VELOCITÀ 1500 e 3000 giri/min



15 L

Blixer 15
Trifase



20 L

Blixer 20
Trifase



23 L

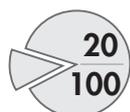
Blixer 23
Trifase

COME SCEGLIERE IL VOSTRO BLIXER®?

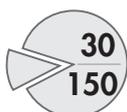
1. Calcolate il peso totale delle porzioni a consistenza modificata da realizzare

	Porzione media	Peso della porzione		Numero di pasti frullati		Peso totale
Antipasto	80 g	<input type="text"/> g	X	<input type="text"/> Pasti	=	<input type="text"/> g
Carne/Pesce	150 g	<input type="text"/> g	X	<input type="text"/> Pasti	=	<input type="text"/> g
Verdure	200 g	<input type="text"/> g	X	<input type="text"/> Pasti	=	<input type="text"/> g
Dessert	80 g	<input type="text"/> g	X	<input type="text"/> Pasti	=	<input type="text"/> g
Esempio :		80 g	X	10 Pasti	=	800 g

2. Riferitevi alle indicazioni sulle quantità lavorate per operazione all'inizio della pagina



4 a 20 kg



6 a 30 kg



6 a 45 kg

2 VELOCITÀ 1500 e 3000 giri/min



28 L

Blixer 30
Trifase



45 L

Blixer 45
Trifase



60 L

Blixer 60
Trifase

Blixer 15



Blixer 15 V.V.

**Blixer 15 - Blixer 15 V.V.****BLOCCO MOTORE**

Motore asincrono
Comando ad impulsi

**FUNZIONE BLIXER**

Vasca inox da 15 litri con coperchio
Coperchio grande visibilità
Coltello con 3 lame dentate fini fornito di serie
Pala raschiatrice con guarnizione integrata

15 L

Blixer 15

Potenza 3000 W
Alimentazione Trifase 400 V
2 Velocità 1500 e 3000 giri/min
Dimensioni (LxPxH) 315 x 545 x 700 mm
Peso 58,7 Kg

Cod. **12.51511 - Blixer 15 400V/50/3**Cod. **12.2353 - Blixer 15 400V/50/3**
+ accessorio supplementare**Blixer 15 V.V.**

Potenza 3000 W
Alimentazione Trifase 400 V
Velocità variabile da 300 a 3500 giri/min
Dimensioni (LxPxH) 315 x 545 x 700 mm
Peso 58,7 Kg

Cod. **12.51507 - Blixer 15 V.V. 400V/50/3**

E' consigliabile utilizzare l'interruttore differenziale salvavita di tipo A o B

Cod. **12.2354 - Blixer 15 V.V. 400V/50/3**
+ accessorio supplementare**OPZIONI**

Gruppo completo vasca, coltello, coperchio
e raschiatori
Coltello inox dentato fine
supplementare (3 lame)

Cod.

60.57065
60.57102

Blixer 20 - Blixer 20 V.V.

BLOCCO MOTORE

Motore asincrono
Comando ad impulsi

FUNZIONE BLIXER

Vasca inox da 20 litri con coperchio
Coperchio grande visibilità
Coltello con 3 lame dentate fini fornito di serie
Pala raschiatrice con guarnizione integrata

20 L

Blixer 20

Potenza 4400 W
Alimentazione Trifase 400 V
2 Velocità 1500 e 3000 giri/min
Dimensioni (LxPxH) 380 x 630 x 780 mm
Peso 72,8 Kg

Cod. **12.51611 - Blixer 20** 400V/50/3

Cod. **12.2355 - Blixer 20** 400V/50/3
+ accessorio supplementare



Blixer 20 V.V.

Potenza 4400 W
Alimentazione Trifase 400 V
Velocità variabile da 300 a 3500 giri/min
Dimensioni (LxPxH) 380 x 630 x 780 mm
Peso 72,1 Kg

Cod. **12.51607 - Blixer 20 V.V.** 400V/50/3

E' consigliabile utilizzare l'interruttore differenziale salvavita di tipo A o B 

Cod. **12.2356 - Blixer 20 V.V.** 400V/50/3
+ accessorio supplementare



Blixer 20



Blixer 20 V.V.



OPZIONI	Cod.
Gruppo completo vasca, coltello, coperchio e raschiatori	60.57066
Coltello inox dentato fine supplementare (3 lame)	60.57102



Blixer 23

20
75
porzioni
da 200 g

3 rotelle estraibili incluse



Blixer 30

20
100
porzioni
da 200 g

3 rotelle estraibili incluse

Blixer 23 - Blixer 30



BLOCCO MOTORE

Apparecchio in inox



FUNZIONE BLIXER

Pannello di comando IP 65 dotato di un timer digitale
Coperchio in policarbonato trasparente
Coltello a 2 lame dentate fini in inox fornito di serie
Pala raschiatrice per la vasca e asciuga coperchio
3 rotelle estraibili

Blixer 23

23 L

Potenza 4500 W
Alimentazione Trifase 400 V
2 Velocità 1500 e 3000 giri/min
Vasca inox 23 litri con coperchio
Dimensioni (LxPxH) 700 x 600 x 1250 mm
Peso 140,7 Kg

Cod. **12.51341 - Blixer 23** 400V/50/3

Blixer 30

28 L

Potenza 5400 W
Alimentazione Trifase 400 V
2 Velocità 1500 e 3000 giri/min
Vasca inox 28 litri con coperchio
Dimensioni (LxPxH) 720 x 600 x 1250 mm
Peso 148,4 Kg

Cod. **12.52341 - Blixer 30** 400V/50/3

	Blixer 23		Blixer 30	
OPZIONI	Cod.		Cod.	
Coltello inox dentato fine supplementare (2 lame)	60.57071		60.57076	

Blixer 45 - Blixer 60

BLOCCO MOTORE
Apparecchio in inox

FUNZIONE BLIXER
Pannello di comando IP 65 dotato di un timer digitale
Coperchio in policarbonato trasparente
Coltello a 2 lame dentate fini in inox fornito di serie
Pala raschiatrice per la vasca e asciuga coperchio
3 rotelle estraibili

Blixer 45

45 L

Potenza 9000 W
Alimentazione Trifase 400 V
2 Velocità 1500 e 3000 giri/min
Vasca inox 45 litri con coperchio
Dimensioni (LxPxH) 760 x 600 x 1400 mm
Peso 198,2 Kg

Cod. **12.53341** - Blixer 45 400V/50/3

Blixer 60

60 L

Potenza 11000 W
Alimentazione Trifase 400 V
2 Velocità 1500 e 3000 giri/min
Vasca inox 60 litri con coperchio
Dimensioni (LxPxH) 810 x 600 x 1400 mm
Peso 209,6 Kg

Cod. **12.54341** - Blixer 60 400V/50/3



OPZIONI	Blixer 45		Blixer 60	
	Cod.		Cod.	
Coltello inox dentato fine supplementare (2 lame)	60.57083		60.57093	

GRANDE

COMPATTA

MINI

Mini MP

si veda
pagina 85

Nuovo

Nuovo



Speciale per
piccole dosi

CMP

si veda
pagina 87



15 litri

30 litri

45 litri

73 litri

Speciale ristorazione

MP

Easy Plug

si veda
pagina 89



50 litri

100 litri

200 litri

300 litri

400 litri

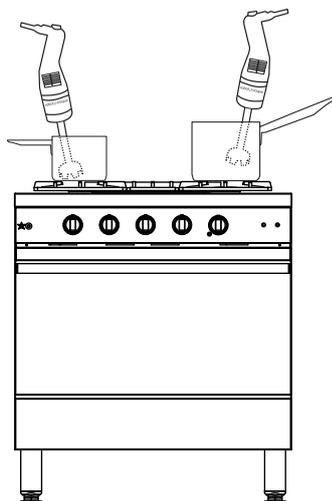
Grandi produzioni e collettività

▶ Speciale per omogeneizzare

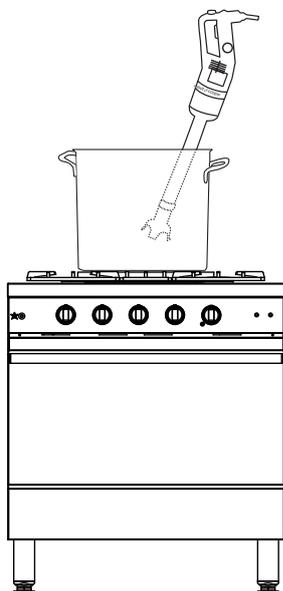
▶ Speciale per piccole dosi

▶ Speciale ristorazione Fino a 73 litri

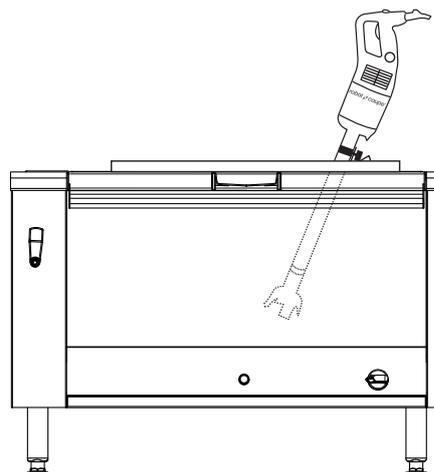
▶ Speciale Collettività/Rosticcerie Uso intensivo



MicroMix® Mini MP



CMP



MP Ultra

COMBI

Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

si veda pagina 92

si veda pagina 92

si veda pagina 94

si veda pagina 95

Easy Plug

Nuovo

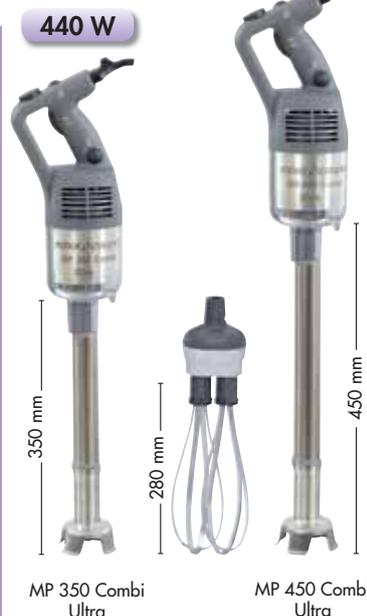


Speciale per piccole dosi



15 litri

30 litri



50 litri

100 litri



100 litri



PULIZIA

Coltello e campana facili da smontare.



Nell'ambito della procedura HACCP, consigliamo agli utilizzatori di riporre la campana e il coltello in camera fredda dopo la pulizia.



COMODITÀ DI UTILIZZO

Supporti pentola facili da usare per lavorare senza fatica

1 3 Supporti pentola regolabili in inox

- al diametro della pentola: 330 - 650 mm
- al diametro della pentola: 500 - 1000 mm
- al diametro della pentola: 850 - 1300 mm

2 Supporto Pentola universale in inox

da fissare sul bordo della pentola

Nuovo

MicroMix®

La Scelta Migliore dei Cuochi!!! Realizzate una spuma perfetta in pochi secondi !!!

PRESTAZIONE

Disegno della campana ideato per una grande rapidità di esecuzione.
Apparecchio potente e silenzioso.

ROBUSTEZZA

Fusto, campana, ghiera e attrezzi interamente in INOX.

ERGONOMIA

Variatore di velocità facilmente accessibile e preciso.
Cavo a spirale estensibile per una manipolazione migliore.

IGIENE

Smontaggio del fusto e degli attrezzi per una pulizia migliore.
Facile sistemazione del mixer e degli attrezzi.



AEROMIX

Brevettato



Utensile brevettato appositamente per realizzare in pochi secondi spume leggere e voluminose con un'ottima tenuta sul piatto.



IL COLTELLO

Per realizzare tutte le vostre salse e zuppe a piccole dosi.



MicroMix

Potenza	220 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	Velocità da 1500 a 14000 giri/min.
Coltello, Aeromix e fusto	Interamente in inox da 165 mm.
Aeromix e coltello in inox	smontabili
Fornito con	un supporto a parete in inox
Dimensioni	Lunghezza 430 mm, Ø 61 mm
Peso	1,4 Kg

Nuovo

Pack di 6 MicroMix®

Un pack speciale di 6 MicroMix® per la presentazione in uno showroom.

Nuovo



Cod.	Descrizione	Confezione	Pezzi nella confezione
15.34900	MicroMix 230/50/1	1	1
15.34950	Pack di 6 MicroMix 230/50/1	1	6

GAMMA MINI



AEROMIX

SPECIALE PER OMOGENEIZZARE

Mini MP 160 V.V., Mini MP 190 V.V., Mini MP 240 V.V.
Piccole dimensioni per Grandi prestazioni.
Speciale «salse, emulsioni e piccole preparazioni»



Forma della maniglia studiata appositamente per un'ottima presa dell'apparecchio ed un utilizzo senza fatica



Coltello, disco e fusto in inox smontabili per un'igiene perfetta.



Coltello ideato per una qualità di miscelatura ottimale.

Nuovo



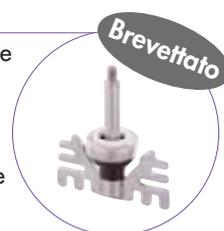
Pulsante velocità variabile per una regolazione facile e intuitiva.



Motore potente per una maggiore durata dell'apparecchio.



Attrezzo speciale **Aeromix** per la realizzazione rapida di spume leggere e voluminose con un'eccellente tenuta sul piatto



Mini MP 160 VV

Mini MP 190 VV

Mini MP 240 VV

GAMMA MINI



CAMPANA
INTERAMENTE
IN INOX

AEROMIX
SPECIALE SPUNNE



Mini MP 160 V.V. - Mini MP 190 V.V. - Mini MP 240 V.V.

 Coltello e disco omogeneizzatore smontabili
Fornito con un supporto a parete in inox

Mini MP 160 V.V.

Nuovo

Potenza	240 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	variabile da 2000 a 12500 giri/min
Coltello, campana e fusto	interamente in inox con lunghezza 160 mm
Dimensioni	Lunghezza 455 mm, Ø 78 mm
Peso	2,4 Kg

Cod. **15.34740** - Mini MP 160 V.V. 230V/50/1

Mini MP 190 V.V.

Nuovo

Potenza	270 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	variabile da 2000 a 12500 giri/min
Coltello, campana e fusto	interamente in inox con lunghezza 190 mm
Campana smontabile	dispositivo esclusivo brevettato Robot-Coupe
Dimensioni	Lunghezza 485 mm, Ø 78 mm
Peso	2,5 Kg

Cod. **15.34750** - Mini MP 190 V.V. 230V/50/1

Cod. **60.27333** - Accessorio frusta Mini MP

Mini MP 240 V.V.

Nuovo

Potenza	290 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	variabile da 2000 a 12500 giri/min
Coltello, campana e fusto	interamente in inox con lunghezza 240 mm
Campana smontabile	dispositivo esclusivo brevettato Robot-Coupe
Dimensioni	Lunghezza 535 mm, Ø 78 mm
Peso	2,5 Kg

Cod. **15.34760** - Mini MP 240 V.V. 230V/50/1

Cod. **60.27333** - Accessorio frusta Mini MP

Funzione Frusta



Mini MP 190 Combi

Si veda a pagina 93

Mini MP 240 Combi

Si veda a pagina 93

GAMMA COMPATTA CMP

**Compatto, Maneggevole,
Efficiente «Speciale Ristorazione»**



POTENZA

Motorizzazione rinforzata: **+ 15%** per una macchina sempre più efficace.



COMFORT

Velocità variabile per preparazioni elaborate che permette una grande flessibilità di utilizzo



ERGONOMIA

Apparecchio compatto, leggero, facile da manipolare.



IGIENE

Campana e coltello in inox smontabili per una pulizia e una manutenzione semplificate.



POLIVALENZA

I modelli CMP Combi (frullatore + frusta) sono anche dotati di una nuova campana interamente in inox.



PERFORMANCE

Qualità delle lavorazioni che garantiscono un eccellente prodotto finito in tempi molto contenuti.



GAMMA COMPATTA CMP



CAMPANA
INTERAMENTE
IN INOX

CMP 250 V.V. - CMP 300 V.V. - CMP 350 V.V. - CMP 400 V.V.

 Principio di autoregolazione della velocità
Piede con campana e coltello smontabili,
dispositivo esclusivo brevettato Robot-Coupe.
Fornito con un supporto a parete in inox

VELOCITÀ
AUTOREGOLATA

CMP 250 V.V.

Potenza 310 W
Alimentazione Monofase 230 V
Velocità variabile da 2300 a 9600 giri/min
Coltello, campana e fusto interamente in inox con lunghezza 250 mm
Dimensioni Lunghezza 650 mm, Ø 94 mm
Peso 3,9 Kg

Cod. 15.34240A - CMP 250 V.V. 230V/50/1

CMP 300 V.V.

Potenza 350 W
Alimentazione Monofase 230 V
Velocità variabile da 2300 a 9600 giri/min
Coltello, campana e fusto interamente in inox con lunghezza 300 mm
Dimensioni Lunghezza 660 mm, Ø 94 mm
Peso 3,9 Kg

Cod. 15.34230A - CMP 300 V.V. 230V/50/1

CMP 350 V.V.

Potenza 400 W
Alimentazione Monofase 230 V
Velocità variabile da 2300 a 9600 giri/min
Coltello, campana e fusto interamente in inox con lunghezza 350 mm
Dimensioni Lunghezza 700 mm, Ø 94 mm
Peso 4,1 Kg

Cod. 15.34250A - CMP 350 V.V. 230V/50/1

CMP 400 V.V.

Potenza 420 W
Alimentazione Monofase 230 V
Velocità variabile da 2300 a 9600 giri/min
Coltello, campana e fusto interamente in inox con lunghezza 400 mm
Dimensioni Lunghezza 763 mm, Ø 94 mm
Peso 4,1 Kg

Cod. 15.34260A - CMP 400 V.V. 230V/50/1

Funzione Frusta



CMP 250 Combi

Si veda a pagina 93

CMP 300 Combi

Si veda a pagina 93

FRULLATORI AD IMMERSIONE



ERGONOMIA



Manico ergonomico per una maggiore comodità di utilizzo.



Per i modelli a velocità variabile e per i Combi, **pulsante di velocità variabile facile da manipolare con una sola mano.**



Perno del blocco motore che permette di essere utilizzato come punto di appoggio e perno sul bordo di una pentola per una migliore lavorabilità.



Nuovo sistema di avvolgimento del cavo di alimentazione per una sistemazione più semplice e una durata ottimizzata.

CAVO DI ALIMENTAZIONE SMONTABILE



Nuovo sistema brevettato "Easy Plug" che permette di sostituire facilmente il cavo di alimentazione nel caso di un intervento del servizio assistenza.

IGIENE

Campana e coltello in inox smontabili per una pulizia più semplice.



FRULLATORI AD IMMERSIONE



MP 350 Ultra - MP 350 V.V. Ultra - MP 450 Ultra - MP 450 V.V. Ultra

 Piede con campana e coltello smontabili, dispositivo esclusivo brevettato Robot-Coupe.
Fornito con un supporto a parete in inox

MP 350 Ultra

Potenza 440 W
Alimentazione Monofase 230 V
Velocità 9500 giri/min
Coltello, campana e fusto interamente in inox con lunghezza 350 mm
Dimensioni Lunghezza 740 mm, Ø 125 mm
Peso 6,2 Kg

Cod. 15.34800 - MP 350 Ultra 230V/50/1

MP 350 V.V. Ultra

VELOCITÀ AUTOREGOLATA

Potenza 440 W
Alimentazione Monofase 230 V
Velocità variabile da 1500 a 9000 giri/min
Coltello, campana e fusto interamente in inox con lunghezza 350 mm
Dimensioni Lunghezza 740 mm, Ø 125 mm
Peso 6,4 Kg

Cod. 15.34840 - MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1



MP 450 Ultra

Potenza 500 W
Alimentazione Monofase 230 V
Velocità 9500 giri/min
Coltello, campana e fusto interamente in inox con lunghezza 450 mm
Dimensioni Lunghezza 840 mm, Ø 125 mm
Peso 6,3 Kg

Cod. 15.34810 - MP 450 Ultra 230V/50/1

MP 450 V.V. Ultra

VELOCITÀ AUTOREGOLATA

Potenza 500 W
Alimentazione Monofase 230 V
Velocità variabile da 1500 a 9000 giri/min
Coltello, campana e fusto interamente in inox con lunghezza 450 mm
Dimensioni Lunghezza 840 mm, Ø 125 mm
Peso 6,5 Kg

Cod. 15.34850 - MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1

Funzione Frusta



MP 350 Combi Ultra

Si veda a pagina 94

MP 450 Combi Ultra

Si veda a pagina 94

SUPPORTI PENTOLA IN INOX

1



2



3 Supporti pentola regolabili in inox 1

Cod. 60.27363 - per pentola con diametro 330 a 650 mm

Cod. 60.27364 - per pentola con diametro 500 a 1000 mm

Cod. 60.27365 - per pentola con diametro 850 a 1300 mm

Supporto Pentola universale in inox 2

Cod. 60.27358 - da fissare sul bordo della pentola

FRULLATORI AD IMMERSIONE

MP 550 Ultra - MP 600 Ultra - MP 800 Turbo

-  Piede con campana e coltello smontabili, dispositivo esclusivo brevettato Robot-Coupe.
- Fornito con un supporto a parete in inox
- Si consiglia di utilizzare questi modelli con un supporto per pentola

MP 550 Ultra

Potenza	750 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	9000 giri/min
Coltello, campana e fusto	interamente in inox con lunghezza 550 mm
Dimensioni	Lunghezza 940 mm, Ø 125 mm
Peso	6,6 Kg

Cod. 15.34820 - MP 550 Ultra 230V/50/1

MP 600 Ultra

Potenza	850 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	9500 giri/min
Coltello, campana e fusto	interamente in inox con lunghezza 600 mm
Dimensioni	Lunghezza 980 mm, Ø 125 mm
Peso	7,4 Kg

Cod. 15.34830 - MP 600 Ultra 230V/50/1

MP 800 Turbo

Potenza	1000 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	9500 giri/min
Coltello, campana e fusto	interamente in inox con lunghezza 740 mm
Doppia impugnatura	ergonomica ideata per una migliore comodità di utilizzo e uno spostamento più facile
Nuova tecnologia EBS	Electronic Booster System, dispositivo elettronico che migliora le prestazioni del motore.
Dimensioni	Lunghezza 1130 mm, Ø 125 mm
Peso	9,2 Kg

Cod. 15.34890 - MP 800 Turbo 230V/50/1



CAMPANA
INTERAMENTE
IN INOX

Easy Plug

EBS

SUPPORTI PENTOLA IN INOX



3 Supporti pentola regolabili in inox ①

Cod. 60.27363 - per pentola con diametro 330 a 650 mm

Cod. 60.27364 - per pentola con diametro 500 a 1000 mm

Cod. 60.27365 - per pentola con diametro 850 a 1300 mm

Supporto Pentola universale in inox ②

Cod. 60.27358 - da fissare sul bordo della pentola

FRUSTE UTILIZZATE CON LA GAMMA Combi

L'accessorio frusta Robot-Coupe disponibile sui Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Ultra e MP FW vi permetterà di...



MP

CMP

Mini MP

OMOGENEIZZARE

Salsa vinaigrette,
maionese...



MESCOLARE

Impasto per le crêps,
passata di pomodoro,
condimenti vari...



SEPARARE

Semola, riso,
grano...



MONTARE

Albumi a neve,
mousse di cioccolato,
panna montata...



IMPASTARE

Purè di patate,
pasta per bignè,
pastella per frittelle...



GAMMA Combi

Mini MP 190 Combi - Mini MP 240 Combi - CMP 250 Combi - CMP 300 Combi

 Principio di autoregolazione della velocità
Fornito con un supporto a parete in inox

Mini MP 190 Combi

Nuovo

Potenza	270 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	variabile da 2 000 a 12 500 giri/min in mixer da 350 a 1 560 giri/min in frusta
Coltello, campana e fusto	interamente in inox con lunghezza 190 mm
Dimensioni	Lunghezza con il fusto: 485 mm con frusta: 550 mm, Ø 78 mm
Peso	2,7 Kg

Cod. 15.34770 - Mini MP 190 Combi 230V/50/1

Mini MP 240 Combi

Nuovo

Potenza	290 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	variabile da 2 000 a 12 500 giri/min in mixer da 350 a 1 560 giri/min in frusta
Coltello, campana e fusto	interamente in inox con lunghezza 240 mm
Dimensioni	Lunghezza con il fusto: 535 mm con frusta: 550 mm, Ø 78 mm
Peso	2,8 Kg

Cod. 15.34780 - Mini MP 240 Combi 230V/50/1

CMP 250 Combi

VELOCITÀ
AUTOREGOLATA

Potenza	310 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	variabile da 2300 a 9600 giri/min in mixer da 500 a 1800 giri/min in frusta
Coltello, campana e fusto	interamente in inox con lunghezza 250 mm
Scatola frusta	metallica
Piede	dotato di un sistema d'impermeabilizzazione a 3 livelli
Dimensioni	Lunghezza con il fusto: 640 mm con frusta: 610 mm, Ø 125 mm
Peso	5,6 Kg

Cod. 15.34300A - CMP 250 Combi 230V/50/1

CMP 300 Combi

VELOCITÀ
AUTOREGOLATA

Potenza	350 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	variabile da 2300 a 9600 giri/min in mixer da 500 a 1800 giri/min in frusta
Coltello, campana e fusto	interamente in inox con lunghezza 300 mm
Scatola frusta	metallica
Piede	dotato di un sistema d'impermeabilizzazione a 3 livelli
Dimensioni	Lunghezza con il fusto: 700 mm con frusta: 610 mm, Ø 125 mm
Peso	5,7 Kg

Cod. 15.34310A - CMP 300 Combi 230V/50/1

Cod. 60.27249 - Accessorio mixer **CMP 250 Combi**

Cod. 60.27250 - Accessorio mixer **CMP 300 Combi**

Cod. 60.27248 - Accessorio frusta **CMP Combi**



GAMMA Combi



MP 350 Combi Ultra - MP 450 Combi Ultra

- Principio di autoregolazione della velocità
- Piede con campana e coltello smontabili, dispositivo esclusivo brevettato Robot-Coupe.

VELOCITÀ
AUTOREGOLATA

- Nuova frusta metallica ultraresistente utile per preparazioni come impasti per le crepe o purè di patate
- Fornito con un supporto a parete in inox

MP 350 Combi Ultra

Potenza	440 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	variabile da 1500 a 9000 giri/min in mixer da 250 a 1500 giri/min in frusta
Coltello, campana e fusto	interamente in inox con lunghezza 350 mm
Dimensioni	Lunghezza con il fusto: 790 mm con frusta: 805 mm, Ø 125 mm
Peso	7,9 Kg
Cod. 15.34860 - MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	

MP 450 Combi Ultra

Potenza	500 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	variabile da 1500 a 9000 giri/min in mixer da 250 a 1500 giri/min in frusta
Coltello, campana e fusto	interamente in inox con lunghezza 450 mm
Dimensioni	Lunghezza con il fusto: 890 mm con frusta: 840 mm, Ø 125 mm
Peso	8,2 Kg
Cod. 15.34870 - MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	
Cod. 60.39354 - Accessorio mixer MP 350 Combi Ultra	
Cod. 60.39355 - Accessorio mixer MP 450 Combi Ultra	
Cod. 60.27210 - Accessorio frusta metalliche MP Combi	
Cod. 60.27355 - Accessorio attrezzo miscelatore ①	

Scatola frusta metallica



ROBUSTEZZA

- Ingranaggi metallici contenuti in 2 flange metalliche per una maggiore robustezza e permettere di sopportare notevoli sforzi.

ERGONOMIA

- Aggancio rapido delle fruste sulla base e della base sul blocco motore per un montaggio e smontaggio semplificati.

IGIENE

- Fruste con rivestimento per garantire un'igiene perfetta.

SUPPORTI PENTOLA IN INOX

①



②



3 Supporti pentola regolabili in inox ①

- Cod. 60.27363 - per pentola con diametro 330 a 650 mm
- Cod. 60.27364 - per pentola con diametro 500 a 1000 mm
- Cod. 60.27365 - per pentola con diametro 850 a 1300 mm

Supporto Pentola universale in inox ②

- Cod. 60.27358 - da fissare sul bordo della pentola

GAMMA Combi

MP 450 XL FW Ultra

VELOCITÀ
AUTOREGOLATA

Easy Plug

Potenza	500 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	variabile da 150 a 510 giri/min
Principio di autoregolazione della velocità	
Attrezzo miscelatore	smontabile lungo 690 mm.
Scatola della frusta	ultra resistente per preparazioni tipo purè di patate
Fornito con	un supporto a parete in inox
Dimensioni	Lunghezza 1210 mm, Ø 175 mm
Peso	8,6 Kg

Cod. 15.34280 - MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1

ACCESSORIO MISCELATORE



GAMMA Combi



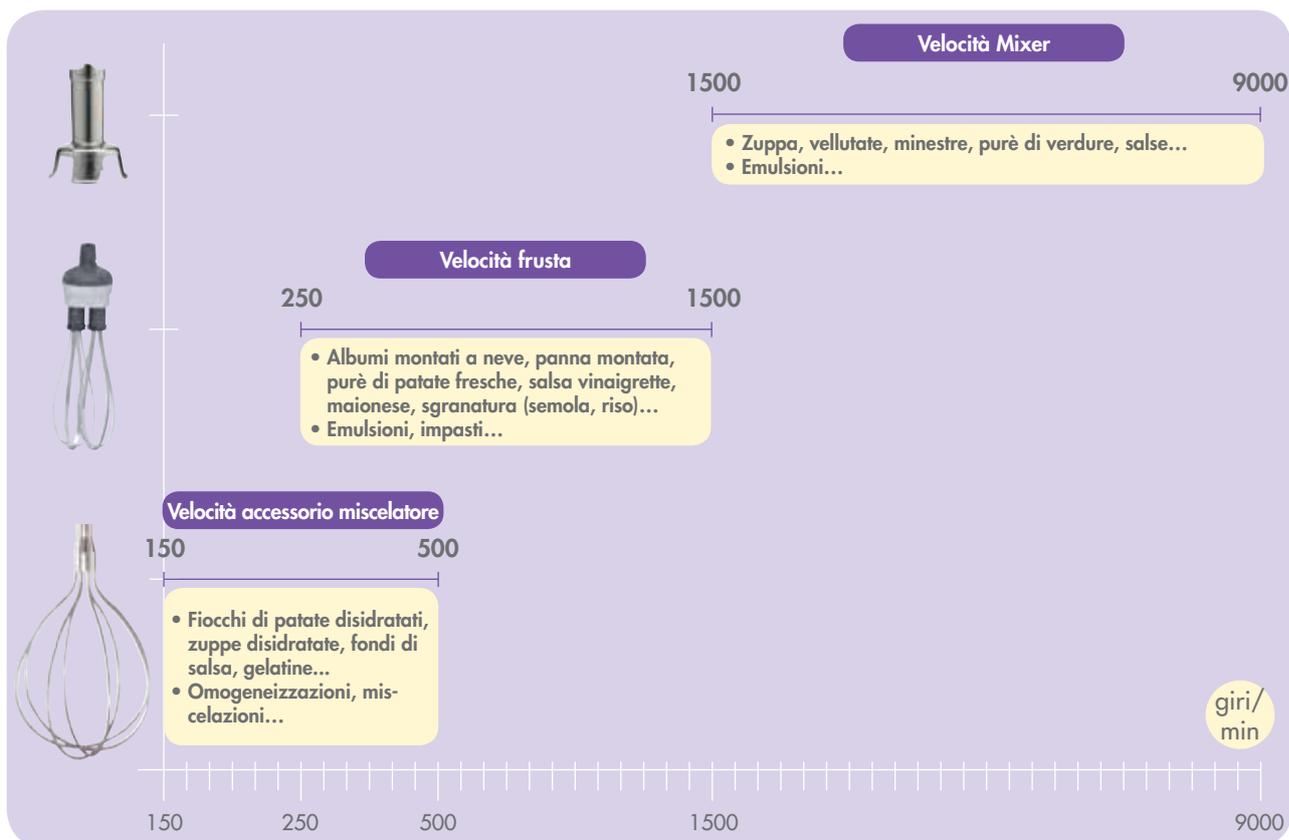
MP 450 FW Ultra

VELOCITÀ
AUTOREGOLATA

Potenza	500 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	variabile da 250 a 1500 giri/min
Principio di autoregolazione della velocità	
Frusta smontabile	con lunghezza 280 mm
Nuova frusta	metallica ultraresistente utile per preparazioni come impasti per le crepe o purè di patate
Fornito con	un supporto a parete in inox
Dimensioni	Lunghezza 800 mm, Ø 125 mm
Peso	8,6 Kg

Cod. 15.34880 - MP 450 FW Ultra 230V/50/1

3 VELOCITÀ VARIABILI



C 80 - C 120 - C 200

Apparecchio con struttura e tramoggia in inox
Introduzione dei prodotti in modo continuo
Espulsione continua dei rifiuti

C 80

Potenza 650 W
Alimentazione Monofase 230 V
Velocità 1500 giri/min
Dotazione cestello setaccio fori Ø 1 mm
Dimensioni (LxPxH) 620 x 360 x 520 mm
Peso 20,6 Kg

Cod. **13.55012 - C 80** 230V/50/1

C 120

Potenza 900 W
Alimentazione Trifase 400 V
Velocità 1500 giri/min
Dotazione cestello setaccio fori Ø 1 mm
Modello da pavimento su base in inox
Dimensioni (LxPxH) 860 x 490 x 870 mm
Peso 45,9 Kg

Cod. **13.55000 - C 120** 230-400V/50/3

C 200

Potenza 1800 W
Alimentazione Trifase 400 V
Velocità 1500 giri/min
Dotazione due cestelli setaccio fori Ø 1-3 mm
Modello da pavimento su base in inox
Dimensioni (LxPxH) 860 x 490 x 870 mm
Peso 54,3 Kg

Cod. **13.55006 - C 200** 230-400V/50/3

C 80



C 120



C 200



OPZIONI	C 80		C 120 / C 200	
	Cod.		Cod.	
cestello setaccio con fori Ø 0.5 mm	60.57009		60.57211	
cestello setaccio con fori 2 mm			60.57019	
cestello setaccio con fori 3 mm	60.57008		60.57156	
cestello setaccio con fori 5 mm	60.57023		60.57020	
cestello setaccio con fori Ø 1 mm	60.57007		60.57145	
spatola in gomma di ricambio	60.100338		60.100702	



Zuppa di pesce



Marmellata



Gelato e salsa



Salsa di pomodoro

Altri esempi: Salse di crostacei, gelatina, base per sorbetti, polpa di frutta, salse di verdure

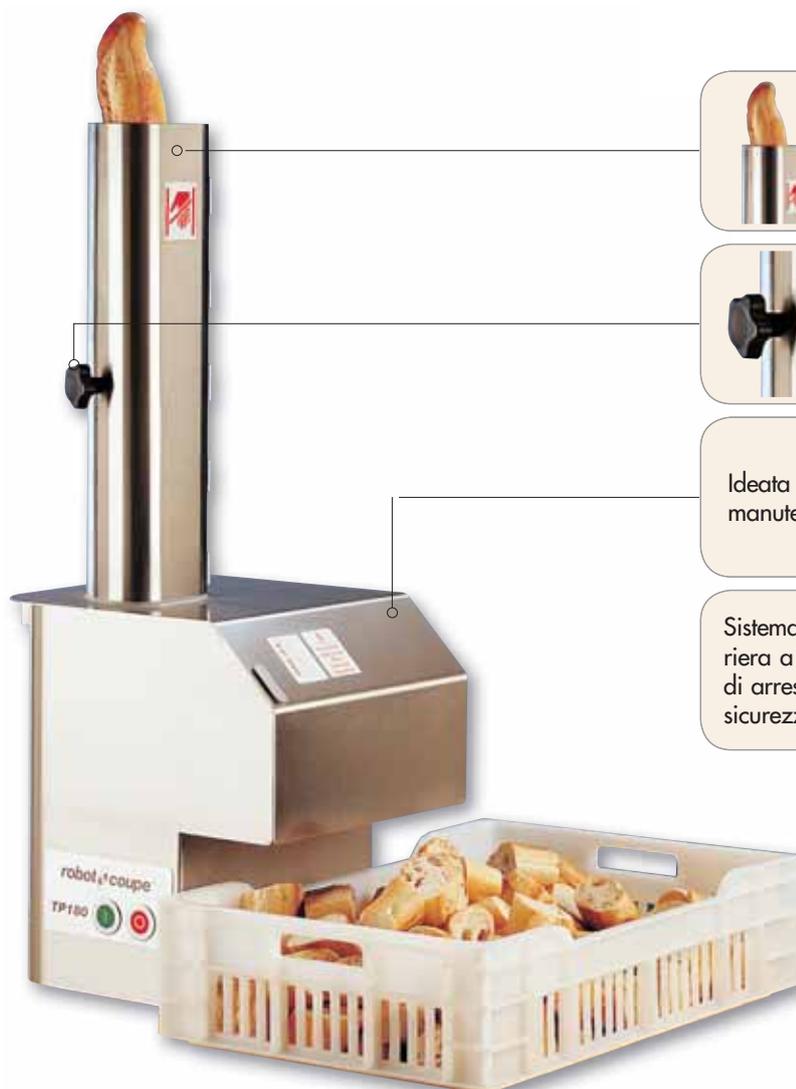


TP 180

Potenza	350 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Realizzazione	acciaio inox
Motore	asincrono
Tramoggia di carico	regolabile, regolazione del taglio variabile da 8 a 80 mm di altezza
Coltello dentato	facilmente estraibile
Sistema	esclusivo di sicurezza a infrarossi
Produzione	da 180 a 360 fette al minuto
Fornito con	Raccogli briciole
In opzione	base mobile in inox
Dimensioni (LxPxH)	335 x 385 x 920 mm
Peso	29 Kg

Cod. **09.23001** - TP 180 230V/50/1

Cod. **60.27187** - Carrello di supporto inox



Permette di tagliare qualsiasi tipo di pane di forma allungata grazie alle dimensioni della sua tramoggia d'introduzione (150 x 125 mm) con regolarità, senza strappare né schiacciare il pane.



Permette di realizzare da 180 a 360 fette di pane al minuto da 8 a 80 mm di spessore con una regolarità perfetta.

Ideata interamente in acciaio inossidabile per facilitare la manutenzione della macchina da parte dell'utilizzatore.

Sistema di sicurezza molto efficace costituito da una barriera a infrarossi, una sicurezza coperchio e un dispositivo di arresto per mancanza di tensione. Arresto automatico di sicurezza dopo 1 minuto di funzionamento a vuoto.



Lama in inox smontabile senza attrezzi per una pulizia facile.



Raccogli briciole amovibile.



Vasca

L'aggancio della vasca è molto semplice e robusto, come le maniglie per la presa della vasca. La vasca inox di questo modello ha una capacità di 5 litri.

Velocità

Tutti i modelli sono dotati di un selettore meccanico di velocità posto sulla parte superiore della macchina. Posizione 1-3 uncino. Posizione 4-7 spatola. Posizione 7-10 frusta.



Griglia e tramoggia

Il mixer ha una griglia di protezione scorrevole per la facile apertura/chiusura sulla quale è evidente la presenza di un piccolo invaso per l'introduzione di ingredienti anche durante la lavorazione. La totale chiusura disattiva il micro di sicurezza per l'avvio motore.



Utensili

Questo modello, come gli altri della stessa linea BakerMix, viene fornito completo dei tre accessori frusta-spatola-uncino costruiti in acciaio inox.



MIX 50


MIX 50

Potenza	750 W
Alimentazione	Monofase 230 V
10 velocità	da 40 a 260 giri/min
Capacità vasca	5 litri
Utensili	3 inox
Carico impasto Pizza 50 % umidità	1 kg
Carico max Pasta all'uovo kg totali	1 kg
Carico max Panna litri	1
Dimensioni	380 x 310 x 455 mm
Peso	15 Kg

Cod. **19.MIX502.A - MIX 50** 230V/50/1

MIX 80


MIX 80

Potenza	180 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità planetaria	3 vel. 135 / 235 / 421 giri/min
Capacità vasca	7,6 litri
Utensili	3 inox
Carico max Pizza 50 % umidità	2,5 kg totali / 1,5 kg farina
Carico max Pasta all'uovo	1,2 kg totali
Carico max Panna	2 litri
Timer	0-15 min
Dimensioni	300 x 400 x 580 mm
Peso	27 Kg

Cod. **19.MIX801.C - MIX 80** 230V/50/1

Cod. **19.MIX802.C - MIX 80** 230V/50/1 + 1 vasca

MIX 100 - MIX 200


MIX 100

Potenza	250 W
Alimentazione	Monofase 230 V o Trifase 400 V
Velocità planetaria	3 vel. 104 / 194 / 353 giri/min
Capacità vasca	9,5 litri
Utensili	3 inox
Carico max Pizza 50 % umidità	3,5 kg totali / 2,3 kg farina
Carico max Pasta all'uovo	1,5 kg totali
Carico max Panna	2,5 litri
Timer	0-15 min
Dimensioni	410 x 450 x 735 mm
Peso	90 Kg

Cod. **19.MIX101.B - MIX 100** 230V/50/1

Cod. **19.MIX103.B - MIX 100** 400V/50/3

MIX 200

Potenza	370 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità planetaria	3 vel. 104 / 194 / 353 giri/min
Capacità vasca	19 litri
Utensili	3 inox
Carico max Pizza 50 % umidità	7 kg totali / 4,5 kg farina
Carico max Pasta all'uovo	3 kg totali
Carico max Panna	5 litri
Timer	0-15 min
Dimensioni	540 x 470 x 840 mm
Peso	98 Kg

Cod. **19.MIX203.B - MIX 200** 400V/50/3

MIX 250

Potenza	550 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità planetaria	3 vel. 97 / 176 / 339 giri/min
Capacità vasca	23,75 litri
Utensili	3 inox
Carico max Pizza 50 % umidità	8 kg totali / 5,5 kg farina
Carico max Pasta all'uovo	4 kg totali
Carico max Panna	6 litri
Timer	0-15 min
Dimensioni	570 x 560 x 910 mm
Peso	110 Kg

Cod. **19.MIX 253 - MIX 250** 400V/50/3

MIX 300

Potenza	750 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità planetaria	3 vel. 97 / 176 / 339 giri/min
Capacità vasca	28,5 litri
Utensili	3 alluminio
Carico max Pizza 50 % umidità	10,5 kg totali / 5,5 kg farina
Carico max Pasta all'uovo	4,5 kg totali
Carico max Panna	7,5 litri
Timer	0-15 min
Dimensioni	655 x 568 x 1156 mm
Peso	180 Kg

Cod. **19.MIX 303 - MIX 300** 400V/50/3

MIX 400

Potenza	1 100 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità planetaria	3 vel. 97 / 176 / 339 giri/min
Capacità vasca	38 litri
Utensili	3 alluminio
Carico max Pizza 50 % umidità	14 kg totali / 9,5 kg farina
Carico max Pasta all'uovo	7 kg totali
Carico max Panna	10 litri
Timer	0-15 min
Dimensioni	720 x 720 x 1300 mm
Peso	250 Kg

Cod. **19.MIX 403 - MIX 400** 400V/50/3

MIX 600

Potenza	1 850 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità planetaria	3 vel. 97 / 176 / 339 giri/min
Capacità vasca	57 litri
Utensili	3 alluminio
Carico max Pizza 50 % umidità	21 kg totali / 14 kg farina
Carico max Pasta all'uovo	11kg totali
Carico max Panna	15 litri
Timer	0-15 min
Dimensioni	720 x 720 x 1300 mm
Peso	270 Kg

Cod. **19.MIX 603 - MIX 600** 400V/50/3

MIX 250



MIX 300 - MIX 400 - MIX 600



ACCESSORI SUPPLEMENTARI ED OPTIONALS

	MIX 50	MIX 80	MIX 100	MIX 200	MIX 250	MIX 300	MIX 400	MIX 600
Vasca								
	63.VS501	63.VS80	63.VS100	63.VS200	63.VS250	63.VS300	63.VS400	63.VS600
Frusta								
	63.FR501	63.FR80	63.FR100	63.FR200	63.FR250	63.FR300	63.FR400	63.FR600
Uncino								
	63.UN501	63.UN80	63.UN100	63.UN200	63.UN250	63.UN300	63.UN400	63.UN600
Spatola								
	63.SP501	63.SP80	63.SP100	63.SP200	63.SP250	63.SP300	63.SP400	63.SP600
Spatola in gomma								
	63.PA501	63.PA80	63.PA100	63.PA200	63.PA250	63.PA300	63.PA400	63.PA600
Kit riduzione								
	X	X	X	63.KIT200 riduzione a 9,5 litri	63.KIT250 riduzione a 9,5 litri	63.KIT300 riduzione a 19 litri	63.KIT400 riduzione a 19 litri	63.KIT600 riduzione a 28,5 litri
Carrello trasporto vasca								
	X	X	X	X	X	63.CAR300	63.CAR400	di serie

ESTRATTORE DI SUCCO J 100 ULTRA SPECIALE ALTA PRODUTTIVITÀ

Tramoggia Ø79 mm che permette d'introdurre frutta e verdura senza utilizzare il pressino.

L'altezza della macchina permette di posizionare un recipiente Blender sotto il beccuccio.

Motore ultrapotente da 1000 W per una produzione continua durante tutto il giorno.



2 Possibilità di utilizzo

1 Evacuazione dei rifiuti in modo continuo

Tramoggia di espulsione che garantisce l'evacuazione dei rifiuti in modo continuo direttamente sotto il piano di lavoro.



2 Evacuazione dei rifiuti nella vasca

Vasca per rifiuti traslucida grande capacità 7,2 litri



1 Espulsione dei rifiuti sotto il piano di lavoro



INNOVAZIONI UNICHE PER UNA MIGLIORE ERGONOMIA



Cestello con due maniglie per una presa migliore, smontaggio senza attrezzi e pulizia semplice.



Raccogli-gocce per un piano di lavoro sempre pulito.



Beccuccio con funzione anti goccia.

ESTRATTORE AUTOMATICO DI SUCCO

J 80 Ultra



J 100 Ultra



J 80 Ultra - J 100 Ultra



Motore asincrono
Espulsione dei rifiuti in continuo
Tramoggia di carico brevettata di 79 mm
Cestello Estrattore di succo con disco grattugia e filtro in inox
Vasca in inox
Beccuccio antigoccia



Non riscalda gli alimenti

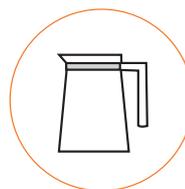
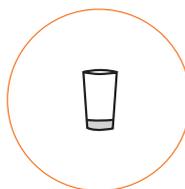


Conserva le vitamine

J 80 Ultra

Potenza	700 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	costante di 3000 giri/min
Produzione	fino a 120 litri/h
Altezza utile	sotto il beccuccio 162 mm
Fornito con	- vasca per residui traslucida da 6,5 litri che s'incastria sotto la tramoggia d'espulsione - raccogli-gocce
Dimensioni (LxPxH)	235 x 420 x 505 mm
Peso	12,5 Kg

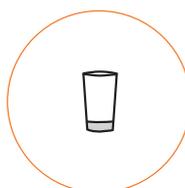
Cod. **18.56000A - J 80 Ultra** 230V/50/1



J 100 Ultra

Potenza	1000 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	costante di 3000 giri/min
Produzione	fino a 160 litri/h
Altezza utile	sotto il beccuccio 256 mm
Fornito con	- tramoggia di evacuazione dei rifiuti a flusso continuo - vasca per rifiuti traslucida grande capacità 7,2 litri - raccogli-gocce
Dimensioni (LxPxH)	235 x 438 x 595 mm
Peso	15,4 Kg

Cod. **18.56100A - J 100 Ultra** 230V/50/1



ESTRATTORI DI SUCCO E DI SALSIA

C 40

- Estrazione di succhi di frutta e di verdura ricchi di polpa
- Piccole dosi di frutta e di verdura cotte o con polpa tenera
- Modello da tavolo compatto per tutte le cucine, anche le più piccole!



Gazpacho, salsa di pomodoro, marinate di carne e di pesce, smoothie, salse di frutta, sorbetti e gelati.



Succo di Pomodoro denso per gazpacho e salse



Succo di limone per pesce e marinate

C 40

Potenza	500 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	1500 giri/min
Vasca e coperchio	smontabili
Fornito con	Accessorio Salsa e Spremiagrumi
Dimensioni (LxPxH)	239 x 280 x 645 mm
Peso	10,6 Kg

Cod. 13.55040 - C 40 230V/50/1



Sito internet : www.robot-coupe.it

• Area riservata ai Consulenti e ai progettisti di cucine

Inserire username e password per accedere all'area riservata dove potrete consultare e scaricare tutte le informazioni di cui avete bisogno: manuali tecnici, specifiche tecniche, immagini 2D e 3D.

The screenshot shows the website interface. At the top right, there is a 'Spazio riservato' (Restricted Area) button. Below it is a login form titled 'Restricted Area' with the subtitle 'Information architects and dealers'. The form asks to 'Identify yourself' and includes fields for 'Login' and 'Password', along with a 'valid' button. Below the login form is a navigation menu with links: CATALOGO, GUIDA DI SELEZIONE, DOCUMENTAZIONE, VIDEO, RICETTE, SERVIZIO CLIENTI POST-VENDITA. The main content area features a section titled 'SCOPRITE LA NOSTRA GAMMA DI PRODOTTI' (Discover our product range) with a list of categories: Abbinati Cutter-Tagliaverture, Collezione di dischi, Tagliaverture, Cutter da Tavolo, Cutter Verticali, and Biscarri. There are also promotional banners for 'PER AVERE UNA DIMOSTRAZIONE GRATUITA NELLA TUA CUCINA' (To have a free demonstration in your kitchen) with 'Clicca qui' (Click here) and 'L'indispensabile in pasticceria' (The indispensable in baking) buttons. A 'Nuovo' (New) badge is visible in the top right corner of the main content area.

A vostra disposizione



Espositore Micromix
Cod. : 451 007



Poster Robot Cook
Cod. : 451 124



Espositore 3 macchine
Cod. : 407 818

Espositore Misto
Cod. : 450 421

Espositore Mixer
ad immersione
Cod. : 407 435

Scopri il nostro nuovo video Robot Cook su YOU TUBE.



robot coupe®

Robot-Coupe

Accueil Vidéos Playlists Chaînes Discussion À propos



Robot Cook by Robot-Coupe
739 vues il y a 1 mois
Robot Cook: Cooking Cutter-Blender
<http://www.youtube.com/c/Ro...>
For more information visit our website
<http://www.robot-coupe.com>



I video sono disponibili anche su www.robot-coupe.it

Videos

Select a product family : Function :

		
Video CL50 Ultra - sliced cucumber Food Processors: Cutters and Vegetable Slicers Vegetable preparation machines	Video CL50 Ultra - grated cheese Food Processors: Cutters and Vegetable Slicers Vegetable preparation machines	Video CL50 Ultra - diced zucchinis Food Processors: Cutters and Vegetable Slicers Vegetable preparation machines
		
Video CL50 Ultra - sliced onion Food Processors: Cutters and Vegetable Slicers Vegetable preparation machines	Video CL50 Ultra - sliced cabbage Food Processors: Cutters and Vegetable Slicers Vegetable preparation machines	Video CL50 Ultra - sliced pepper Food Processors: Cutters and Vegetable Slicers Vegetable preparation machines

Condizioni generali di vendita

Gli ordini sono soggetti ad approvazione di Robot Coupe Italia

Ogni ordine posto in cattiva fede o di carattere anormale sarà rifiutato da Robot Coupe Italia.

Prezzi

si intendono I.V.A. esclusa

Ordine minimo

15,00 € netto merce

Tempi Consegna

I tempi di consegna si intendono indicativi. Il mancato rispetto dei tempi di consegna non può essere condizione per la richiesta di alcuna compensazione, penalità o danno; non giustificherà altresì la richiesta di annullamento della consegna.

Resa

Franco la sede Robot Coupe Italia di Calderara di Reno. Qualunque sia la destinazione della merce, il metodo di spedizione ed il metodo di pagamento della spedizione (Porto franco/ Spedizioniere), la spedizione e tutte le operazioni connesse alla stessa sono a rischio dell'acquirente, il quale deve ispezionare le merci al momento della consegna.

Porto

assegnato o franco destinazione a mezzo nostro vettore convenzionato con addebito in fattura

Imballi

Incluso nel prezzo. Al costo per imballi speciali, ricambi ed accessori.

Reclami

E' lasciato all'acquirente la verifica che le quantità e le referenze/modelli siano in accordo con quanto evidenziato in fattura. Per avere validità i reclami devono pervenire per iscritto entro 8 giorni dalla data del documento di trasporto.

Resi

Non può essere resa della merce senza l'autorizzazione di Robot Coupe Italia.

Qualsiasi merce resa deve essere in buone condizioni, con l'imballo originale, non deve essere mai stata messa in funzione ed utilizzata. Se un prodotto non corrisponde alla descrizione in fattura deve essere evidenziato a Robot Coupe Italia, sarà sostituito o riparato, ma senza che ciò costituisca motivo per pagamento di danni di qualsiasi genere.

Le spese di spedizione, salvo diverso accordo, sono a carico dell'acquirente.

In caso di responsabilità dell'acquirente, Robot Coupe Italia provvederà all'addebito di eventuali costi sostenuti per il corretto ripristino del prodotto, quali oneri di Gestione reso.

Garanzia

Le attrezzature fornite da Robot Coupe Italia hanno un anno di garanzia relativamente ai difetti di funzionamento che sorgano a seguito di difetti di produzione o difetti nei materiali.

E' necessario comunicare il numero di matricola che identifica la macchina.

La garanzia decorre dalla data esposta nella fattura di vendita emessa da Robot Coupe Italia ed al netto di qualsiasi onere derivante dall'applicazione della legge 151/2005.

La garanzia ha validità solo nel caso in cui i prodotti sono stati immagazzinati, utilizzati e mantenuti in accordo con quanto specificato nel.

Libretto di Istruzione per l'uso e la manutenzione forniti con i prodotti stessi.

In ogni caso la garanzia si limita solamente alla sostituzione delle parti difettose da parte di Robot Coupe Italia, con l'esclusione di ogni altra compensazione a qualunque titolo.

Le parti difettose dovranno essere rese a Robot Coupe per una corretta valutazione del guasto.

La riparazione, modifica o sostituzione di parti del prodotto durante il periodo di garanzia non estendono il periodo della garanzia stessa.

Poiché il rivenditore è legato contrattualmente al cliente finale, egli è il principale punto di contatto a cui dovrà essere presentato un reclamo per la garanzia del produttore. I servizi relativi alla realizzazione della garanzia sono legati e inscindibili dal contratto di compravendita stipulato da parte del rivenditore e il cliente finale.

Il prezzo di vendita fatturato al cliente finale comprende non solo il prezzo dei prodotti finiti venduti, ma anche la gestione, da parte del rivenditore, della garanzia a copertura di questi prodotti e come tale Robot Coupe Italia non dovrà sostenere alcuna delle spese dirette o indirette sostenute dai rivenditori per la gestione della garanzia stessa.

Utilizzo del Marchio Robot Coupe

Non è permesso l'uso del marchio Robot Coupe e più in generale qualsiasi elemento che riconduca ai diritti di proprietà intellettuale di Robot Coupe (Fotografie dei prodotti o immagini pubblicitarie, testi di ricette su libri ed utilizzo degli stessi in internet), senza l'approvazione scritta di Robot Coupe Italia.

Robot Coupe Italia si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche che ritenesse necessarie ai prodotti presenti in questo documento e sulle pubblicità.

Giurisdizione

Per ogni controversia il tribunale competente è il Tribunale di Bologna.

Dichiarazione di conformità CE

Tutte le macchine in listino sono conformi alle direttive macchine 89/392 CEE ed alle legislazioni nazionali che le applicano.

Inoltre sono conformi alle normative europee

EN 291-N

EN 292-2

EN 60204-1

Il produttore si riserva di apportare in qualsiasi momento modifiche tecniche e strutturali alle macchine senza l'obbligo di preavviso.



RISPARMIO ENERGETICO, RISPETTO DELL'AMBIENTE ED ETICA



PROGETTAZIONE

Durabilità

Grazie al modo in cui sono progettati e ai materiali utilizzati, gli apparecchi Robot-Coupe sono creati per durare nel tempo.

Questa longevità contribuisce a ridurre la quantità di rifiuti e ad economizzare le risorse.

Consumo energetico

Robot-Coupe investe costantemente nella ricerca e nello sviluppo di macchine che associno performance e risparmio energetico.

La costante messa in opera di tecnologie dalle qualità sperimentate ci permette di garantire un'eccellente efficacia energetica dei nostri apparecchi.



PRODUZIONE

Le nostre macchine sono conformi, e spesso anche superiori, alle norme più esigenti. Inoltre i nostri componenti elettronici applicano la nuova direttiva RoHS che prevede la limitazione dell'uso di sostanza nocive.

Moltissime nostre macchine anticipano già l'applicazione delle norme future come l'EuP (Energy using Products).

Imballaggi

Robot-Coupe opera giorno dopo giorno per la riduzione dei suoi imballaggi e favorisce tutte le soluzioni a base di cartoni riciclati per il risparmio delle energie fossili.

Trasporti

Tutti i nostri prodotti sono fabbricati in Europa, nei pressi dei nostri principali mercati. Limitando i trasporti, riduciamo quindi il loro impatto sull'ambiente.



FINE VITA

Riparabilità

Il 100% dei nostri prodotti sono riparabili. Robot-Coupe si attiva per rendere disponibili i pezzi di ricambio per almeno 10 anni.

Riciclaggio

Tutti i nostri prodotti sono riciclabili a più del 95%.



ROBOT COUPE, UN'AZIENDA RESPONSABILE

Questo principio di responsabilità si traduce soprattutto negli ambiti seguenti:

- Promuovere i valori di Robot-Coupe quotidianamente e in particolare l'etica aziendale.
- Incitare lo sviluppo individuale dei nostri collaboratori.
- Rispettare gli standard dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro e accompagnare i nostri partner subappaltanti in questa iniziativa.



robot  coupe®

ROBOT COUPE ITALIA SRL

via Stelloni levante 24/a 40 012 Calderara di Reno Bologna
telefono 051 726810_726646 - fax 051 726812
email info@robot-coupe.it - web www.robot-coupe.it