

# robot coupe<sup>®</sup>



  
目录  
2026  
乐伯特

多功能食材加工机

刀盘系列

蔬菜处理机

切削搅拌机

BLIXER<sup>®</sup>

浸入式搅拌机

榨汁机

行星式搅拌机

# 新品

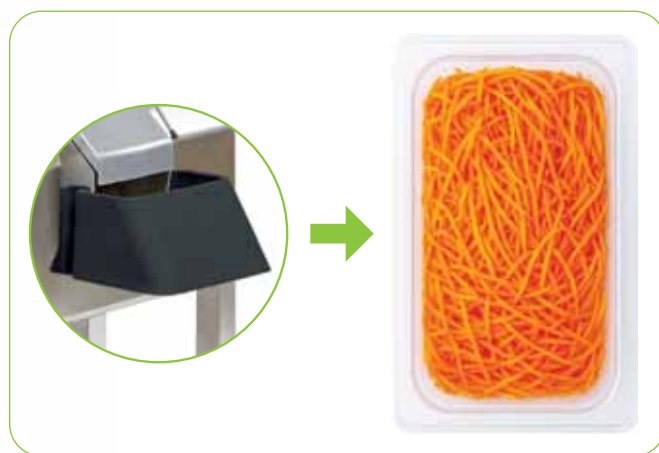
第61页



CL 60

全新内置抛料导向设计

- 有效引导食材从搅拌桶中带起并回落
- 确保食材在 GN 容器内实现最佳分布效果



第110页

行星式搅拌机

全新行星式搅拌机：配备强劲且静音的马达，轻松应对日常烹饪与烘焙需求。



# 新品

第36页 实现理想的波纹切配  
两款全新尺寸的刀盘，激发您的创意灵感！



新

第40页 西红柿切片解决方案  
了解详情



第41页 薯条制备解决方案  
使用EasyLoader，制作尺寸一致的长形薯条。  
EasyLoader配备连续进料功能，纵向切割土豆，制作出6x6毫米最佳尺寸的薯条。



# robot coupe®

## 创新是我们成功的核心

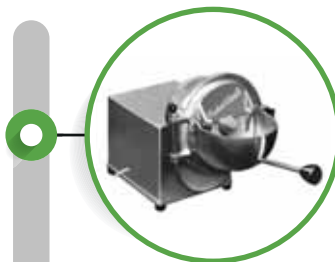
自 1961 年起，Robot-Coupe 便在法国这个美食故乡，致力于设计、开发及生产各种自有产品。



# 创新 60 余年

## 数百项独家专利

1961 : 第一台立式蔬菜切片机  
1966 : 第一台立式切割搅拌机



1960 / 1970

1970 / 1980



1970 : 第一台食材加工机  
1975 : 切割搅拌机和食材加工机系列

1980 : 第一台 Blixer® 粉碎/搅拌机  
1986 : 第一台 CL50 蔬菜处理机



1990 / 2000



1990 : 蔬菜处理机系列  
1996 : 第一台配有可拆卸支脚的浸入式搅拌机

2000 : 浸入式搅拌机系列  
2008 : 第一台自动果蔬榨汁机



2020 : 推出全新榨汁机系列  
2021 : 推出 10 种全新大容量桌面型号的食品加工机、切割搅拌机和 Blixer®。

2024 : EasyStacker  
EasyLoader  
2026 : 推出全新行星式搅拌机



所有最新的 Robot-Coupe® 创新均以  象形图表示。

# robot coupe®

立足 130 多个国家的全球领导者



## 保持世界水准，聚焦本地需求

Robot-Coupe 作为全球领导者，足迹遍布 130 多个国家，其卓越的专有技术既保持着世界先进水平，又可通过微调，与各国的本土烹饪方式呼应。无论身处世界哪个角落，我们的团队都可为各位分销商及餐饮专业人士，提供持久服务，满足其具体需求。



# 致力于打造卓越产品



## 法国设计 & 制造

为了确保品质非凡、功能卓越，全部 Robot-Coupe 产品均为百分百法国设计 & 法国制造。我们的所有产品均采用行业先进工艺精制而成。

## 创新与持久

我们全心投入，只为更好满足您的需求；我们以创新为核心，只为超乎您的期望，给您无限惊喜。

我们不但致力于为您提供超越现行标准的耐用型高效产品，而且，我们通过选择科学先进的工业及技术手段，确保产品可持续使用、方便养护且易于维修。



## 灵感与满意

成为您最佳厨艺伙伴的信念，激励着我们在研发的过程中，不停地去思考、去改进、去创造全新的产品用途。

为了与您建立可持续性的信任关系，同时，也为了帮助您展现自己的厨艺奇思，我们始终将您的满意放在至关重要的位置。

# robot coupe®

## 一家专注于可持续发展的企业

多年来，Robot-Coupe 始终坚持自己的社会责任及职业道德政策，并一直围绕 4 个方面不懈努力。

“我们的设备坚固结实，  
产品设计持久耐用”

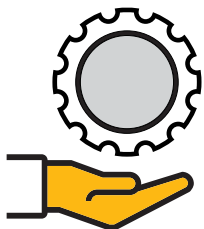
“我们超越所有现行要求，  
确保性能尽善尽美”



“我们的供应商均位于欧洲，  
我们支持他们实行可持续发展策略”

“我们的设备 100% 可以修理，  
超过 95% 的部件可循环使用”

# 产品使用寿命期间的具体承诺



## 设计

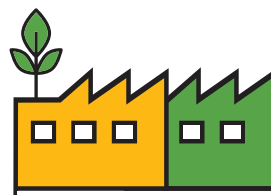
### 产品设计持久耐用:

- 产品制造使用的材料品质卓越、持久耐用。
- 产品在使用过程中性能高效、环保节能。
- 产品 100% 可以修理。
- 产品停产后，10年内仍可供应该产品的零部件。

## 生产

### 道德与责任:

- 符合严苛的现行标准。
- 适用于 ROHS 法规（不使用有害物质），且兼容于 EuP (耗能产品)等未来标准。
- 选择有助于减少运输且降低生态影响的欧洲供应商。



## 资源

### 可持续性资源管理:

- 从设计开始便考虑如何减少包装材料，减少生产废料。
- 通过提升设备精度，降低厨房浪费。
- 超过 95% 的设备部件可以循环使用。
- 符合各个国家的现行回收及循环使用规定。



## 人员

### 一家具有社会责任感的企业:

- 员工个人发展政策及职业晋升计划。
- 严格遵守国际劳工组织的各项标准。
- 与供应商分享我们的企业社会责任(CSR) 要求，并在这方面与其并肩前行。



# robot coupe®

竭诚为您服务



## 始终伴您左右

- 设备操作演示
- 检查现有材料
- 为餐厅内部提供技术培训
- 支持设备维修、保养和零配件更换
- 经验分享



要求提供操作演示

## 旨在提升用户的日常使用体验

扫描设备上的二维码，即可访问 [robot-coupe.com](http://robot-coupe.com)，查阅完整的详细的产品信息：视频演示、使用手册、产品文档、维护指南、配件详情、安全信息等。



## 值得信赖的合作伙伴

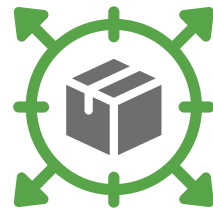


### 卓越客户服务，协助您解决各类问题：

- 专业团队解答关于订单、报价、发票或运输等问题
- 在库产品和配件48小时内送达 / 零配件24小时内送达发送

### 高效物流中心

- 仓库中约90%的常规产品现货供应
- 专业团队负责跟踪和管理订单，确保发货全程可追溯



### 高科技支持

- 专属服务团队
- 提供故障排查、维修和保养支持
- 视频教程

### 高效售后服务

- 您可访问售后服务网站：
- 查阅零配件的拆解图和接线图
- 搜索产品型号和价格
- 实时下单



# robot coupe®

## 轻松完成厨房工作



实现均匀且精确的切配  
蔬菜处理机 - 多功能食材加工机



**Exactitube**  
切配小型食材，保持  
均匀切片

**EasyLoader**  
持续制作形状整齐的  
薯条

**EasyStacker**  
切片并堆叠西红柿



减轻疲劳或肌肉损伤劳损  
→ 预防肌肉骨骼疾病  
浸入式搅拌机 - 榨汁机



易于维修  
浸入式搅拌机



**EasyPlug**  
轻松更换电源线

**EasyGrip**  
可拆卸手柄，操作更舒适

**自动进料口**  
采用独特的自动进料系统，  
轻松加工水果和蔬菜

# 让厨房工作变得更轻松

## 便于清洗



切刀



可拆卸的不锈钢切刀



可使用洗碗机清洗



切刀清洁工具



EasyBell  
浸入式搅拌机  
可拆卸的钟形罩和切刀



刀盘



刀盘 **Mineral+**  
可使用洗碗机轻松清洗



D-Clean Kit  
什锦果蔬网格清洁工具



EasyClean XPress  
清洁什锦果蔬网格的无浪费解决方案



# robot coupe®

伴您左右

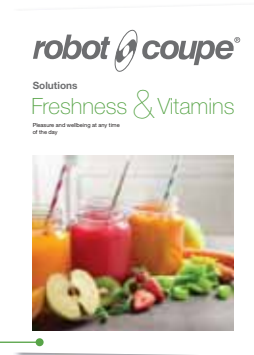


简短目录  
乐伯特

简短目录



选择指南  
刀盘



食谱书籍  
新鲜食材与维生素



食谱书籍  
营养与保健



2026年贸易展会

# 在您的商店和展厅里



3 展台套装  
 型号 451 581  
 尺寸: 长126 x 高60 x 深 40 cm



R301 刀盘陈列  
 型号 450 367

CL55 刀盘陈列  
 型号 450 366



混合陈列架  
 型号 450 421  
 仅顶部海报: 型号 450 767



手持式搅拌机陈列架  
 型号 407 435  
 仅顶部海报: 型号 430 323

3 设备陈列架  
 型号 407 818  
 仅顶部海报: 型号 430 356

# robot coupe®

伴您左右

访问ROBOT-COUCPE官方渠道，观看所有视频。



Robot-Coupe R 301 Ultra 视频



Robot-Coupe CL 50 Ultra 视频



Robot-Coupe J 100 视频

您也可以登录官网观看视频  
[robot-coupe.com](http://robot-coupe.com)

关注ROBOT-COUCPE官方社交媒体



Wechat - 微信



Facebook  
RobotCoupeOfficial

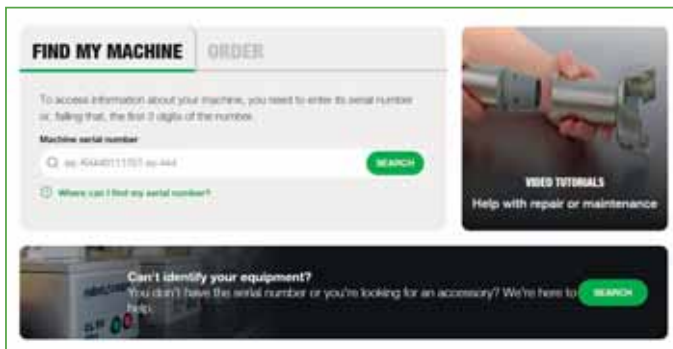


Youtube  
Robot-Coupe Official

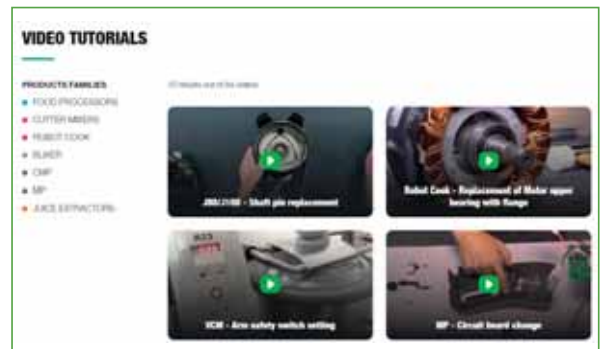


Instagram  
robotcoupe\_official

了解我们的售后服务



在线售后服务  
报告不合规的订单和运输损坏，或请求技术支持。



售后服务视频  
为您的技术人员提供维修培训。

# 全方位网站

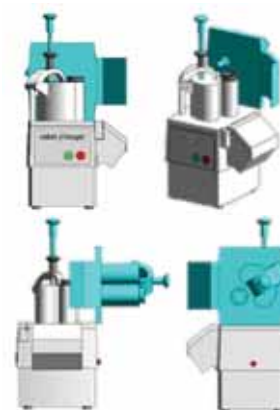


## ROBOT-COUCPE 网站

- 响应式设计、使用简便: 无论您使用哪种设备 (台式电脑、手机、平板电脑), 都能轻松查阅网站信息。
- 视频: 观看产品演示, 学习如何使用我们的产品。

## 针对您、 经销商和厨房规划者

- 专属访问权限: 查阅并下载技术说明、规格、2D、3D和BIM图纸。



## 针对您的客户

- 采购指南: 仅需点击相关页面, 即可找到合适的设备。
- 产品注册: 下载用户手册和安全说明书。

# robot @ coupe®

## 提供解决方案

### 商业餐饮



#### 快速餐饮

快餐  
简食  
果汁吧  
外卖  
色拉-三明治店  
自助咖啡厅  
食品摊



### 集体餐饮



#### 学校餐饮

托儿所  
幼儿园  
小学  
初中-高中  
大学  
中心餐厅



### 工坊与 GMS



#### 面包甜品店

面包店  
甜品店  
茶艺沙龙  
冷饮店  
巧克力店  
糖果店



## 商业餐饮

### 堂食餐饮

小餐馆  
传统饭店  
主题饭店  
连锁饭店  
酒吧式饭店  
美食饭店

### 酒店餐饮

各类酒店  
宴会  
度假中心  
露营  
私家饭店



## 集体餐饮

### 企业餐饮

企业餐厅  
政府餐厅  
慈善餐厅  
军队餐厅  
监狱餐厅  
中心食堂餐厅

### 医疗健康餐饮

疗养院 - EHPAD  
医院-诊所  
专业接待中心  
接待承办者/料理店



## 工坊与 GMS

### 熟食料理

猪肉-熟食店  
接待组织料理

### 超市

生鲜  
鲜食水果  
果汁吧  
料理店  
快餐小吃  
食品摊



# #THEsolution

# robot



## 大幅提升使用者的日常生活品质

手动操作越来越少，操作体验越来越舒适



## 节省时间

提高效率

超鲜果汁  
2L = 1 分钟



自制薯条  
20 公斤 = 4 分钟



什锦果蔬  
10 公斤 = 2 分钟



汤品  
45L = 6 分钟



蛋黄酱  
2L = 1 分钟



蔬菜丝  
300 公斤 = 1 小时



## 节省资金

投资回报期不到 6 个月！

举例:



投资购买一台 CL50  
= 每天节约1个工时



投资购买一台 R4  
= 每次服务节约 20 分钟。



### 减少浪费



### 提高创造力 自由发挥想象力



### 让顾客满意



食品的新鲜度和产地



自制料理



本地特色



时令菜品

第 30 页

## 多功能蔬菜加工机

R 402



第 84 页

## Blixer®

Blixer® 4 V.V.



第 100 页

## 浸入式搅拌机

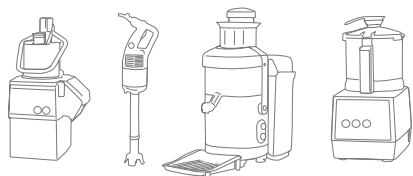
MP 350 Ultra



# 目录

## 多功能食材加工机

第 22 页



## 刀盘系列

第 34 页

## 蔬菜处理机

第 48 页

## 切割搅拌机

第 64 页

## BLIXER®

第 78 页

## 浸入式搅拌机

第 86 页

## 榨汁机

第 104 页

## 技术数据

(尺寸、重量等) 第 114 页

## 行星式搅拌机

第 110 页

# 多功能食材加工机

切割搅拌机 & 蔬菜切片机



## 2 台设备合二为一！

Robot-Coupe 多功能食材加工机，结构紧凑且功能众多，在各种厨房之内，都可成为大厨的日常得力助手，哪怕空间再小，也能发挥巨大威力。



# 多功能食材加工机

## 切割搅拌机 & 蔬菜处理机

### 四合一设备

通过推杆自动重启：操作更舒适、更快捷。

大容量进料口：适用于体积较大的蔬菜

新

机盖：实用且极具人性化，可在加工过程中随时添加液体或食材。

搅拌罐：把手符合人体工程学设计，助您轻松移动搅拌桶。



感应马达

Easy Guide

变速：可在 300 至 3,500 转/分之间自由切换，应用范围更加广泛。



配备Exactitube推杆的圆柱形进料口：  
• Ø 58毫米：适用于长型蔬菜。  
• Ø 39毫米：适用于小口径食材。



侧面排出：节省空间且使用舒适



可以用洗碗机清洗

### 创新



罐底切刀，无论食材量大、量小都可轻松搞定。含有可拆换平滑切刀。并有粗细锯齿切刀可供选择。



共有 29 款刀盘系列可供选择。



激发生产力

切割搅拌机

1.5 公斤 = 2 分钟\*

肉丸



蔬菜处理机












10 公斤 = 2 分钟\*

番茄丁






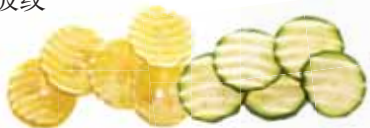
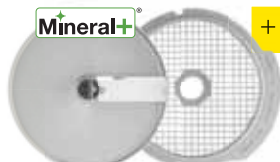


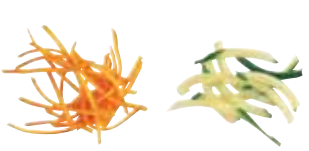




\*实际数据可能因切配方式及食材种类而有所不同

## 切割机功能

	<p>平滑切刀 标准型</p>				
			<p>大碎粒</p>	<p>小碎粒</p>	<p>酱汁、乳化美食</p>
	<p>粗锯齿刀</p>				
	<p>糕点面团 研磨屑 专用</p>		<p>揉和</p>	<p>磨碎</p>	
	<p>细锯齿刀</p>				
	<p>香草 香料 专用</p>		<p>香草碎粒</p>	<p>香料碎粒</p>	

## 蔬菜处理机功能

	<p>切片</p>			<p>切条/切丝</p>		
<p>新</p>		<p>波纹</p>			<p>+ 什锦果蔬*</p>	
		<p>切丝</p>			<p>+ 薯条*</p>	

\* R 402、R 502 V.V、R 752、R 752 V.V.

## 果汁及浓汁榨汁机功能\*

- 果蔬汁压榨功能，适用于即时饮品、装瓶饮品、酱料、汤品、果汁冰糕及冰激凌、冰沙、果酱、果泥.....
- 浓汁功能，适用于从已烹饪的、或质地柔软的果蔬中获取浓稠果汁。
- 柑橘挤压功能，适用于各种柑橘类水果。



\* 具备此功能的设备型号为 R 301 Ultra、R 402



切丝 / 切片 / 波纹 / 切条 - 切丝

+ 什锦果蔬 + 薯条

### R 301 Ultra



可选  
**24**  
刀盘

可配  
**3**  
刀片

3.7 L

- 单相
- 单速
- 果汁及浓汁\*榨汁机套装\*

### R 402



可选  
**29**  
刀盘

可配  
**3**  
刀片

4.5 L

- 单相
- 单速
- 果汁及浓汁\*榨汁机套装\*



切丝 / 切片 / 波纹 / 切条 - 切丝

+ 什锦果蔬 + 薯条

**R 502 V.V.**



可选  
+  
50  
刀盘

可配  
3  
刀片

5.9 L

- 单相
- 变速
- R-Mix®
- 压泥配件\*

**R 752 V.V.**



可选  
+  
50  
刀盘

可配  
3  
刀片

7.5 L

- 单相
- 变速
- R-Mix®
- 压泥装置\*

\* 可选配件

R-Mix®: 反向旋转混合功能

型号	最大切割量	每小时蔬菜处理量	用餐人数
<b>R 301 Ultra</b>	1.5 公斤	50 公斤/小时	1 到 100
<b>R 402</b>	2.5 公斤	50 公斤/小时	1 到 100
<b>R 502 V.V.</b>	3.2 公斤	150 公斤/小时	50 到 300
<b>R 752 V.V.</b>	3.8 公斤	250 公斤/小时	200 到 600

## 果汁及浓汁榨汁机套装

- 果蔬汁压榨功能，适用于即时饮品、装瓶饮品、酱料、汤品、果汁冰糕及冰激凌、冰沙、果酱、果泥.....
- 浓汁功能，适用于从已烹饪的、或质地柔软的果蔬中获取浓稠果汁。
- 柑橘挤压功能，适用于各种柑橘类水果。
- 只需手动更换几组工具:

浓汁功能

+

柑橘挤压功能



75x90 mm 大容量进料口



用于制作果汁冰糕的  
覆盆子浓汁



装瓶专用浓汁



椰奶



柠檬汁



柠檬馅饼



橙汁



果汁及浓汁榨汁机套装，用于 R301 Ultra / R402  
柑橘挤压配件，用于 R301 Ultra / R402

型号

27396

27395



## R 301 Ultra

马达	感应
功率	650 W
电压	单相 220 V
速度	1,500 转/分
脉冲	✓
切割机	3.7 L 不锈钢搅拌桶
切刀	不锈钢平滑刀片 - 含
蔬菜切片机	半月形进料口 1.6 L 圆柱形进料口 Ø 58 mm
刀盘	不含

选择您中意的  
型号:

R 301 Ultra	型号
R 301 Ultra 220V/50/1	2509

请查看第34页，  
了解我们的刀盘系列。



R 301 Ultra	
选项	型号
粗锯齿刀 糕点面团、研磨屑专用	27288
细锯齿刀 香草、香料专用	27287
额外平滑切刀	27286
切割机配件 (搅拌桶、机盖、切刀)	27278
果汁及浓汁榨汁机套装	27396
柑橘挤压配件	27395





## R 402

马达	感应
功率	750 W
电压	单相 220 V
速度	500 - 1,500 转/分
脉冲	✓
马达支架	金属
切割机	4.5 L 不锈钢搅拌桶
切刀	不锈钢平滑刀片 - 含
蔬菜切片机	半月形进料口 1.6 L 圆柱形进料口 Ø 58 mm 及 Ø 39 mm, EXACTITUBE 推杆 - 含
D-Clean Kit	含
刀盘	不含

选择您中意的  
型号:

R 402	型号
R 402 220V/50/1	2552M

请查看第34页，  
了解我们的刀盘系列。



R 402	
选项	型号
粗锯齿刀 糕点面团、研磨屑专用	27346
细锯齿刀 香草、香料专用	27345
额外平滑切刀	27344
切割机配件 (搅拌桶、机盖、切刀)	27342
果汁及浓汁榨汁机套装	27396
柑橘挤压配件	27395



## R 502 V.V.

马达	感应
功率	1,500 W
电压	单相 220V
速度	切割机速度为 300 至 3,500 转/分 蔬菜切片机速度为 300 至 1,000 转/分
脉冲	✓
马达支架	金属
切割机	5.9 L 不锈钢搅拌桶
切刀	不锈钢平滑刀片 - 含 刀片清洗工具 - 含
蔬菜切片机	半月形进料口 2.2 L 圆柱形进料口 Ø 58 mm 及 Ø 39 mm, EXACTITUBE 推杆 - 含
D-Clean Kit	含
刀盘	不含

选择您中意的  
型号:

R 502 V.V.	型号
R 502 V.V. 220V/50/1	2392

请查看第34页，  
了解我们的刀盘系列。



R 502 V.V.	
选项	型号
粗锯齿刀 糕点面团、研磨屑专用	27305
细锯齿刀 香草、香料专用	27304
额外平滑切刀	27303
刀片清洗工具 即将推出	49258



# 一体机 R 752 V.V.

- 用途广泛、结构紧凑且性能卓越，加工能力超强
- 定时器令使用愈发舒适方便
- 全新配件更契合专业人士的精致需求！

可调斜槽能与大多数尺寸的蔬菜及水果良好匹配！



- 操作更舒适
- 预防肌肉骨骼损伤
- 轻松便捷



超宽进料口：  
最多可容纳 15 个  
西红柿或 1 整个甘  
蓝。



圆柱形进料口  
Ø 58 mm: 可切削  
较长食材。



EXACTITUBE 推杆：  
圆柱形斜槽配有 Ø 39 mm  
EXACTITUBE 推杆，可帮助  
切削辣椒、腌黄瓜、干腊肠、  
芦笋、鲜洋葱、香蕉、草莓及  
葡萄等较小果蔬。

## 创新

卓越的人体工程学设计：  
科学助动杠杆 = 操作  
更省力

定时器：  
制作菜品时，操作更  
舒适、更精准、品质  
更有保证。

## Easy Guide

强劲马达：  
可轻松搞定最苛刻的精致料理。

侧面排出：  
节省空间且使用舒适。

机盖：  
可在加工过程中随时添加液体或食  
材。



刮刀臂：  
无需停机，便可轻松  
刮净顶盖及槽罐边  
缘。

7.5 L 大容量搅拌桶，  
且配有符合人体工  
学设计的把手：  
在节约时间的同时提  
升加工量。\*



随附全不锈钢平滑切刀：  
2 个刀片均可拆卸、调节。



共有 50 多款刀盘系  
列可供选择。

R 752 V.V. 专用选项	型号
不锈钢粗锯齿刀片，糕点面团、研磨屑专用	27308
不锈钢细锯齿刀片，香草、香料专用	27307
额外不锈钢平滑切刀	27306
下粗锯齿刀片	49162
上粗锯齿刀片	49163
下细锯齿刀片	49164
上细锯齿刀片	49165
下平滑刀片	49160
上平滑刀片	49161
压泥装置 3 mm	28208
压泥装置 6 mm	28210
马达轴刷子 即将推出	49257



## R 752 V.V.

马达	感应
功率	1,500 W
电压	单相 220V
速度	切割机速度为 300 至 3,500 转/分 蔬菜切片机速度为 300 至 1,000 转/分
频率	✓
马达支架	金属
刀具	7.5 L 不锈钢搅拌桶
切刀	全不锈钢材质，平滑刀片可拆、可调 - 含
配件	马达轴刷子 - 含
切片机	半月形进料口 4.4 L 圆柱形进料口 Ø 58 mm 及 Ø 39 mm, EXACTITUBE 推杆 - 含
D-Clean Kit	含
刀盘	不含

选择您中意的  
型号:

R 752 V.V.	型号
R 752 V.V. 220V/50/1	2395

 建议使用A型或B型GFCI。

请查看第34页，  
了解我们的刀盘系列。



← 在左页选择  
您中意的可  
选项:





## 切削式样令人眼花缭乱！

50 多款刀盘选项，令您在最短时间内，便可高品质完成切片、切丝、切条、切薯条、做什锦果蔬、切丁等料理操作。在 Robot-Coupe 食材加工机和蔬菜处理机的助力之下，您每天可节省数小时的工作时间。



# 刀盘系列



**ESSENTIAL** 系列 1-4



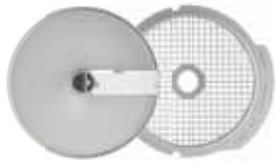
**EXPERT** 系列 5-7

R 301 Ultra  
R 402

## 刀盘

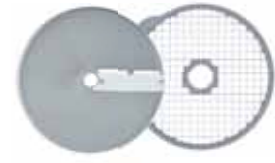
R 502 V.V.  
R 752 V.V.  
CL 50/CL 50 Ultra  
CL 52 /CL 55  
CL 60

切片		杏仁 0.6 mm	28166W
	27051	0.8 mm	28069W
	27555	1 mm	28062W
	27086	2 mm	28063W
	27566	3 mm	28064W
	27087	4 mm	28004W
	27786	5 mm	28065W
		6 mm	28196W
		8 mm	28066W
		10 mm	28067W
		14 mm	28068W
		熟土豆 4mm	27244W
		熟土豆 6mm	27245W
	27622	2 mm	27068W
	27623	3 mm	27069W
	27588	5 mm	27070W
	27577	1,5 mm	28056W
	27511	2 mm	28057W
		3 mm	28058W
		4 mm	28073W
	27046	5 mm	28059W
		6 mm	
	27632	7 mm	28016W
	27764	9 mm	28060W
	27191	帕尔马干酪	28061W
		煎土豆	27164W
		生土豆	27219W
	27078	辣根菜 0.7 mm	
27079	辣根菜 1 mm	28055W	
27130	辣根菜 1.3 mm		
		1 x 8 mm (意大利干面条)	28172W
		1 x 26 洋葱/甘蓝	28153W
	27080	2 x 4 mm	27072W
	27081	2 x 6 mm	27066W
		2 x 8 mm	27067W
		2 x 10 mm (意大利干面条)	28173W
	27599	2 x 2 mm	28051W
		2,5 x 2,5 mm	28195W
	27047	3 x 3 mm	28101W
	27610	4 x 4 mm	28052W
	6 x 6 mm	28053W	
27048	8 x 8 mm	28054W	



**ESSENTIAL** 系列 1-4

R 301 Ultra	R 402
-------------	-------



**EXPERT** 系列 5-7

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

刀盘

什锦果蔬装置



			5 x 5 x 5 mm	■ 28110W	
		■ 27513W	8 x 8 x 8 mm	■ 28111W	
		■ 27514W	10 x 10 x 10 mm	■ 28112W	
		■ 27515W	12 x 12 x 12 mm	■ 28197W	
			14 x 14 x 5 mm (马苏里拉)	■ 28181W	
			14 x 14 x 10 mm	■ 28179W	
			14 x 14 x 14 mm	■ 28113W	
			20 x 20 x 20 mm	■ 28114W	
			25 x 25 x 25 mm	■ 28115W	
			50 x 70 x 25 mm (沙拉)	■ 28180W	
			6 x 6 mm*	▲ 29230W	
		▲ 27116W	8 x 8 mm	▲ 28134W	
			8 x 16 mm	▲ 28159W	
		▲ 27117W	10 x 10 mm	▲ 28135W	
			10 x 16 mm	▲ 28158W	
刀盘组合	1904	1904	4套刀盘		
	-	2195W	6套刀盘		
			7套刀盘		2023W
			16套刀盘		2022W

■ 什锦果蔬装置包括: 1 个什锦果蔬网格 + 1 个切刀刀盘。

▲ 薯条装置包括: 1 个薯条网格 + 1 个薯条专用切刀刀盘。

\*\*6 x 6 毫米薯条装置

- 兼容型号:

CL 50, CL 50 Ultra, R 502 V.V. 使用该型号时, 必须额外配备 EasyLoader (详见第41页)。

配备自动进料口的CL 55 和 CL 60

- 不兼容型号:

• R 752 V.V., CL 52

• 配备推杆式进料口的CL 55 和 CL 60

## 刀盘系列 配件

新

### EasyClean Xpress

低损耗解决方案: 用于清洁专家款什锦果蔬网格 (R 502 V.V. 至 R 752 V.V. 和 CL 50 至 CL 60)

- 快速清洁、操作简单
- 零浪费
- 每格可节省250克



什锦果蔬网格	型号
8 mm	49305
10 mm	49309
12 mm	49313
14 mm	49314



新

### D-CLEAN KIT

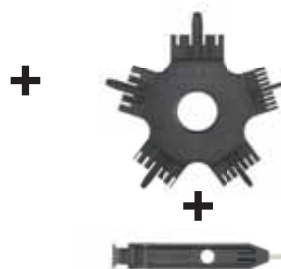
什锦果蔬网格清洁工具



网格支架

- 基础款 R 402 - CL 40
- 专家款 R 502 V.V. - R 752 V.V. 和 CL 50 - CL 60

	型号
D-Clean Kit	29246



什锦果蔬网格清洁工具

- 5 mm、8 mm、10 mm、12 mm 及 14 mm

刮刀工具

壁挂式配件: 切刀及 8 刀盘  
> 从 R 301 Ultra 到 R 402

型号
107810



不锈钢 4 拉杆壁挂刀盘架  
> 16 个小圆刀盘 8 个大刀盘

型号
107812



刀盘存放架  
> 从 R 502 V.V. 到 R 752 V.V.  
> 从 CL 50 到 CL 60

型号
27258



不锈钢壁挂刀盘架

型号
101230



刀盘保护罩  
> 从 R 502 V.V. 到 R 752 V.V.  
> 从 CL 50 到 CL 60

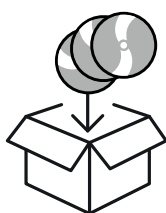
型号
39726



# 适用于所有厨房的整套解决方案

## ESSENTIAL 系列 1-4

### 4 刀盘



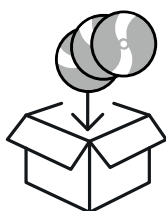
**切片** 2 mm & 4 mm  
**切丝** 2 mm  
**切条** 2 x 2 mm



型号	
R 301 Ultra, R 402	1904

挂壁式刀盘支架 (2件套) 免费

### 6 刀盘



**切片** 2 mm & 4 mm  
**切丝** 2 mm  
**切条** 4 x 4 mm  
**什锦果蔬** 10 x 10 x 10 mm

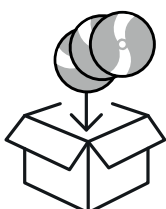


型号	
R 402	2195W

挂壁式刀盘支架 (2件套) 免费

## EXPERT 系列 5-7

### 7 刀盘



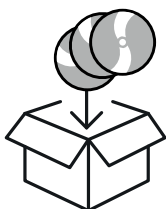
**切片** 2 mm & 5 mm  
**切丝** 2 mm  
**切条** 2 x 2 mm & 3 x 3 mm  
**什锦果蔬** 10 x 10 x 10 mm



型号	
R 502 V.V., R 752 V.V., CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60	2023W

挂壁式刀盘支架 (2件套) 免费

### 16 个刀盘的多功能切割套件



**切片** 1 mm, 2 mm, 4 mm  
**切丝** 1.5 mm, 3 mm  
**切条** 2.5 x 2.5 mm, 2 x 10 mm, 4 x 4 mm



**什锦果蔬** 5 x 5 x 5 mm, 10 x 10 x 10 mm, 20 x 20 x 20 mm  
**切薯条刀盘组** 10 x 10 mm



### 各种大小形状的水果和蔬菜

随着营养要求的提高，负责批量饮食供应的厨师正在寻找能够加工更多水果和天然蔬菜的解决方案。

目的是提高学校、公司及医疗机构食堂供应饭菜的营养水平。

这是厨师运用独创的创新切割方式，以更吸引人的外观呈现新鲜水果和蔬菜的好机会。

Robot-Coupe 创新推出最新产品，带 16 个刀盘的多切割组合。

型号	
16 个刀盘的多功能切割套件	2022W

2 个挂壁式刀盘支架 (2件套) 免费



## Robot-Coupe提供三种解决方案 实现西红柿切片光泽效果



### 1 CL 50 连续排出 适用于小份和大份食材



激发生产力

6公斤 = 1分钟



### 2 CL 50 迷你碗 最多切配9个西红柿，即食即用



型号	
迷你碗 (R 502 V.V. - CL 50 - CL 50 Ultra)	39716



### 3 CL 50 EasyStacker 每次切配1个水平放置的西红柿



新

型号	
EasyStacker (CL 50 - CL 50 Ultra)	49332





## Robot-Coupe 薯条解决方案

5种尺寸 - 各类切削式样



新

6 x 6 mm  
型号 29230W



8 x 8 mm  
型号 28134W



8 x 16 mm  
型号 28159W



10 x 10 mm  
型号 28135W



10 x 16 mm  
型号 28158W

新

6 x 6 mm 炸薯条机:  
新鲜薯条, 美味尽享!



激发生产力

6公斤 = 1分钟

- 超快烹饪时间
- 薯条比以前更脆
- 产出更高

新

EasyLoader

- 连续进料, 提高效率
- 通过优化切割长度, 制作出整齐的大块薯条。



激发生产力

25公斤 = 4分钟

	型号	
EasyLoader (R 502 V.V. - CL 50)	1	49323
6x6 毫米薯条配件 (R 502 V.V. - CL 50)	1+2	49324
8x8 毫米薯条配件 (R 502 V.V. - CL 50)	1+2	49325
8x16 毫米薯条配件 (R 502 V.V. - CL 50)	1+2	49326
10x10 毫米薯条配件 (R 502 V.V. - CL 50)	1+2	49327
10x16 毫米薯条配件 (R 502 V.V. - CL 50)	1+2	49328
6x6 毫米薯条装置 (CL 55 - CL 60 Auto)*	2	29230W

\*与下述型号不兼容: R 752 V.V. - CL 52 - CL 55 自动进料口 - CL 60 自动进料口  
针对CL 50 - CL 50 Ultra - R 502 V.V.型号, 必须配套使用EasyLoader。



新

表面处理: Mineral+<sup>®</sup>  
系列 5-7



卓越的耐腐蚀性

该款处理工艺以矿物结构为基础, 确保为刀盘表面提供优良保护。



高效保鲜

该款处理工艺可减少刀盘摩擦, 确保出色切割, 保持果蔬自然新鲜。



易于清洁

可用于洗碗机。

新款刀盘拥有辨识度很高的全新外形, 其在商品编码中的标识是字母 W。

## 压泥功能

R 502 V.V. - R 752 V.V.

CL 50 - CL 52 - CL 55 - CL 60

- 容量大且速度快  
2分钟之内便可最多产出 10 公斤 新鲜美味的土豆泥。
- 符合人体工程学设计  
符合人体工程学设计的超大进料口，令您无需太多移动，便可轻松实现土豆的连续添加。
- 用途广泛  
除了现有的50种果蔬加工方法，还可制作果蔬泥。



压泥配件包括:

- 一个进料口，便于添加土豆  
(仅适用于 R 502 V.V.、CL 50 和 CL 50 Ultra)
- 一个挡板
- 一个专用网格 Ø 3 mm 或 6 mm
- 一个果蔬泥专用排出刀盘

		型号
压泥配件 Ø 3 mm (R 502 V.V., CL 50 及 CL 50 Ultra)	1 + 2	28207
压泥装置 Ø 3 mm (R 752 V.V., CL 52, CL 55 及 CL 60)	2	28208
压泥配件 Ø 6 mm (R 502 V.V., CL 50 及 CL 50 Ultra)	1 + 2	28209
压泥装置 Ø 6 mm (R 752 V.V., CL 52, CL 55 及 CL 60)	2	28210



# 切削式样令人眼花缭乱！

## 切片

专家款: CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502 V.V., R 752 V.V.

基础款: R 301 Ultra, R 402

从 0.6 mm 到 3 mm 或从 3 mm 到 14 mm



杏仁 0.6 mm  
型号 28166W



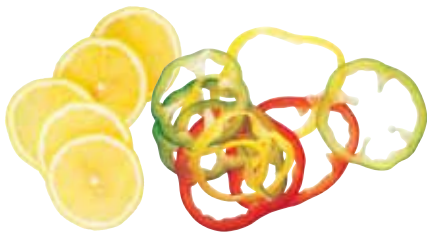
0.8 mm  
型号 28069W



1 mm  
型号 28062W  
型号 27051



2 mm  
型号 28063W  
型号 27555



3 mm  
型号 28064W  
型号 27086



4 mm  
型号 28004W  
型号 27566



5 mm  
型号 28065W  
型号 27087



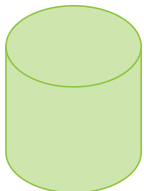
6 mm  
型号 28196W  
型号 27786



8 mm  
型号 28066W



10 mm  
型号 28067W



14 mm  
型号 28068W



熟土豆 4 mm  
型号 27244W



熟土豆 6 mm  
型号 27245W



绿色图片的比例为 1:1



# 切丝



专家款: CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502 V.V., R 752 V.V.  
 基础款: R 301, R 301 Ultra, R 402

 <p>1,5 mm 型号 28056W 型号 27588</p> 	 <p>2 mm 型号 28057W 型号 27577</p> 	 <p>3 mm 型号 28058W 型号 27511</p> 	 <p>4 mm 型号 28073W</p> 
 <p>5 mm 型号 28059W</p> 	 <p>6 mm 型号 27046</p> 	 <p>7 mm 型号 28016W</p> 	 <p>9 mm 型号 28060W 型号 27632</p> 
 <p>帕尔马干酪 型号 28061W 型号 27764</p> 	 <p>煎土豆 型号 27164W 型号 27191</p> 	 <p>生土豆 型号 27219W</p> 	 <p>辣根菜 1 mm 型号 28055W 型号 27078 0,7 mm 型号 27079 1 mm 型号 27130 1,3 mm</p> 

# 波纹

专家款: CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502 V.V., R 752 V.V.  
 基础款: R 301, R 301 Ultra, R 402



 <p>2 mm 型号 27068W 型号 27621</p> 	 <p>3 mm 型号 27069W</p> 	 <p>5 mm 型号 27070W</p> 
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

绿色图片的比例为 1:1

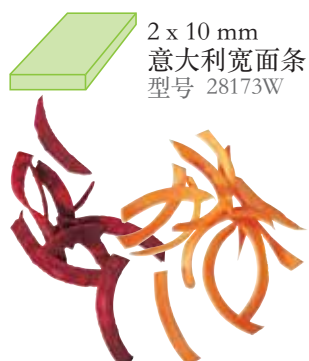
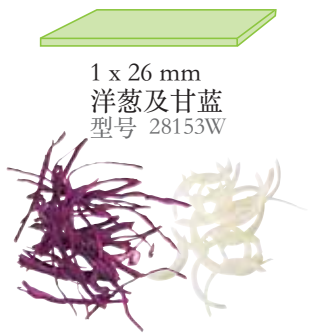


## 切削式样令人眼花缭乱!

# 切条 - 切丝

专家款: CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502 V.V., R 752 V.V.

基础款: R 301, R 301 Ultra, R 402



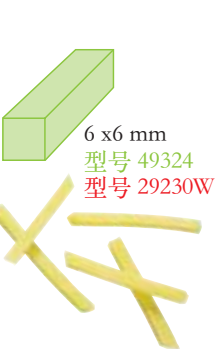
## 薯条

专家款: CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502 V.V., R 752 V.V.

专家款: CL 50, CL 50 Ultra, R 502 V.V.

专家款: CL 55 自动进料口, CL 60 自动进料口

基础款: R 402



查阅第41页有关 EasyLoader 的更多信息

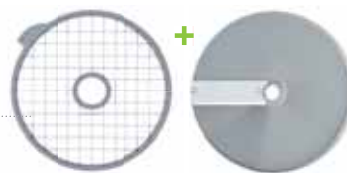
绿色图片的比例为 1:1



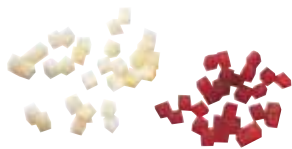
# 什锦果蔬装置

专家款: CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502 V.V., R 752 V.V.

基础款: R 402



5x5x5 mm  
型号 28110W



8x8x8 mm  
型号 28111W  
型号 27513W



10x10x10 mm  
型号 28112W  
型号 27514W



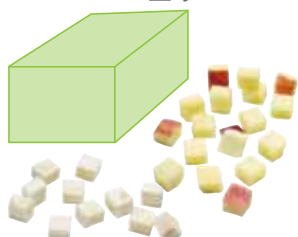
12x12x12 mm  
型号 28197W  
型号 27515W



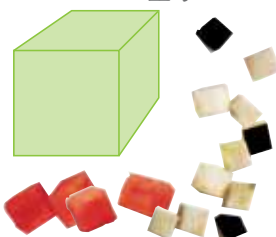
14x14x5 mm  
型号 28181W



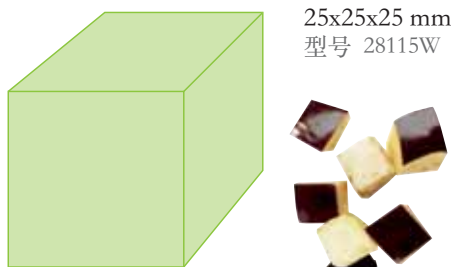
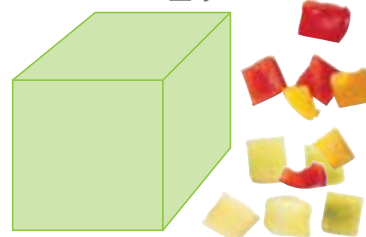
14x14x10 mm  
型号 28179W



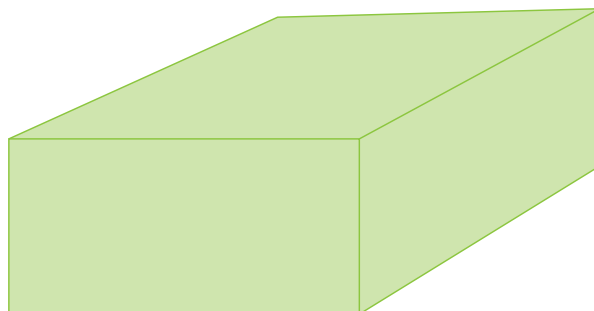
14x14x14 mm  
型号 28113W



20x20x20 mm  
型号 28114W



25x25x25 mm  
型号 28115W



50x70x25 mm  
沙拉  
型号 28180W

新

## EasyClean Xpress

低损耗解决方案: 用于清洁专家款什锦果蔬网格 (R 502 V.V. 至 R 752 V.V. 和 CL 50 至 CL 60)

- 快速清洁、操作简单
- 零浪费
- 每格可节省250克



什锦果蔬网格	型号
8 mm	49305
10 mm	49309
12 mm	49313
14 mm	49314



新

## D-Clean Kit

什锦果蔬网格清洁工具



网格支架

- 基础款 R 402 - CL 40
- 专家款 R 502 V.V. - R 752 V.V. 和 CL 50 - CL 60

+



什锦果蔬网格清洁工具

5 mm、8 mm、10 mm、12 mm 及 14 mm

+



刮刀工具

型号	
D-Clean Kit	29246



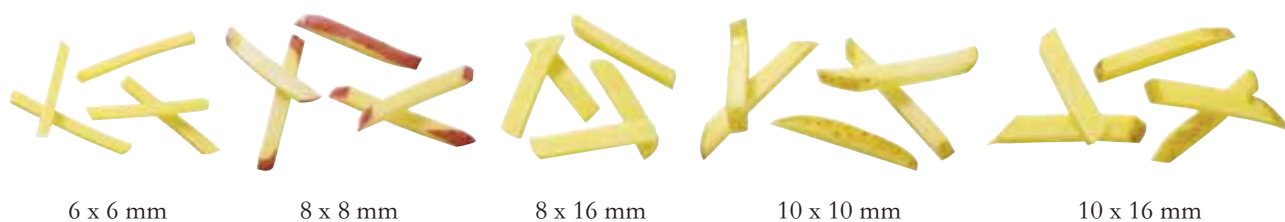
## 借助 ROBOT-COUCPE，拥有私人自制标签

让土豆华丽变身，拥有“私人自制”标签。



仅是针对土豆，无论是否带皮，Robot-Coupe 就可为您提供众多料理方式，例如：

### 千变万化的薯条！



#### 海豚型



2 x 2 mm

#### 麦秆状



4 x 4 mm

6 x 6 mm

#### 嫩煎土豆



14 x 14 mm 或 20 x 20 mm

#### 薯片



1 或 2 mm

#### 薯块



5 mm

#### 土豆泥



# 蔬菜处理机

台式蔬菜处理机

第 50 页

落地式蔬菜处理机

第 56 页



## 切削式样令人眼花缭乱！

得益于蔬菜处理机系列产品的助力，您可在每天节省数小时工作的同时，高品质完成切片、切丝、切条、做什锦果蔬、切薯条、切丁及华夫饼状，甚至是做果蔬泥等料理操作。



# 蔬菜处理机

## 台式

大容量进料口  
轻松导入甘蓝及茄子等超大蔬菜，亦可令其他蔬菜的添加最优化。



配备拉杆和铰接  
可快速拆下机盖，令清洁工作更加方便简单。

Easy Guide

不锈钢马达

圆柱形进料口

- Ø 58 mm 款，适用于较长食材。  
- Ø 39 mm 款，可在Exactitube推杆帮助下，切削辣椒、腌黄瓜、干腊肠、芦笋、鲜洋葱、香蕉、草莓及葡萄等较小果蔬。



感应马达



侧面排出  
节省空间且使用舒适。



50 多款可选刀盘，充分满足切片、切波浪、切丝、切条、宽条、什锦果蔬及薯条等切削需求。



创新

EXACTITUBE推杆

高品质切削的秘诀！  
适用于切削小直径较细食材，如：辣椒、腌黄瓜、干腊肠、芦笋、鲜洋葱、香蕉、草莓、葡萄.....



激发生产力

20公斤 = 4分钟\*

切片黄瓜



\* 实际数据可能因切配方式及食材种类而有所不同

# 切削式样令人眼花缭乱！

Robot-Coupe 蔬菜处理机配有 50 多款刀盘，可出色切割蔬菜、水果、奶酪及腊肠。



## 压泥功能

CL 50, CL 52, CL 55, CL 60



压泥配件包括:

- 一个进料口，便于添加土豆 (仅限 CL 50 和 CL 50 Ultra)
- 一个挡板
- 一个专用网格 Ø 3 mm 或 6 mm
- 一个果蔬泥专用排出刀盘



			型号
压泥配件 Ø 3 mm (CL 50 及 CL 50 Ultra)	1 + 2	28207	
压泥装置 Ø 3 mm	2	28208	
压泥配件 Ø 6 mm (CL 50 及 CL 50 Ultra)	1 + 2	28209	
压泥装置 Ø 6 mm	2	28210	

敬请查阅



实际产量/小时:



最大 150 公斤



最大 250 公斤

切丝 / 切片 / 波纹 / 切条

+ 什锦果蔬 + 薯条

### CL 50 Ultra



- 单相
- 单速
- 压泥配件\*

### CL 50



- 单相
- 单速
- 压泥配件\*

### CL 52



- 单相
- 单速
- 压泥装置\*



## CL 50

马达	感应
功率	550 W
电压	单相 220V
速度	375 转/分
进料口	半月形进料口 2.2 L 圆柱形进料口 $\varnothing$ 58 mm 及 $\varnothing$ 39 mm, Exactitube推杆 - 含
机盖及搅拌桶	金属
马达 支架	合成材料
D-Clean Kit	含
刀盘	不含

选择您中意的  
型号:

CL 50	型号
CL 50 220V/50/1	24451



## CL 50 Ultra

感应	感应
550 W	550 W
单相 220V	单相 220V
375 转/分	375 转/分
半月形进料口 2.2 L 圆柱形进料口 $\varnothing$ 58 mm 及 $\varnothing$ 39 mm, Exactitube推杆 - 含	半月形进料口 2.2 L 圆柱形进料口 $\varnothing$ 58 mm 及 $\varnothing$ 39 mm, Exactitube推杆 - 含
金属	金属
不锈钢	不锈钢
含	含
不含	不含

CL 50 Ultra	型号
CL 50 Ultra 220V/50/1	24411

请查看第34页，  
了解我们的刀盘系列。



选择您中意的  
可选项:

CL 50 所有型号		
选项	型号	
额外Exactitube推杆	49212	
压泥配件 3 mm	28207	
压泥配件 6 mm	28209	

## CL 52

设计合理，切削大量蔬菜，只需举手之劳。



- 操作更舒适
- 预防肌肉骨骼损伤
- 轻松便捷



### 超精准

圆柱形进料口

- Ø 58 mm 款，适用于较长食材。
- Ø 39 mm 款，可在Exactitube推杆帮助下，切削辣椒、腌黄瓜、干腊肠、芦笋、鲜洋葱、香蕉、草莓及葡萄等较小果蔬。

### 超宽大

XL 超大进料口，一次可最多料理 15 个西红柿。



### Easy Guide

### 超强劲

不锈钢马达，维护保养便捷简单。  
750 W 工业马达，马力强劲、安静无噪音。



### 创新



卓越的人体工程学设计  
科学助动杠杆，操作更省力且生产效率更高。



感应马达

侧面排出  
节省空间且使用舒适。

甘蓝专用工具，令排出更轻松、更快捷。





## CL 52

马达	感应
功率	750 W
电压	单相 220V
速度	375 转/分
进料口	满月形进料口 4.4 L 圆柱形进料口 Ø 58 mm 及 Ø 39 mm, Exactitube推杆 - 含
机盖及搅拌桶	金属
马达支架	不锈钢
配件	马达轴刷子- 含
D-Clean Kit	含
刀盘	不含

选择您中意的型号:

CL 52	型号
CL 52 220V/50/1	24413

请查看第34页，  
了解我们的刀盘系列。



选择您中意的  
可选项:

CL 52	
选项	型号
额外Exactitube推杆	49221
压泥装置 3 mm	28208
压泥装置 6 mm	28210
马达轴刷子 即将推出	49257

敬请查阅

版本 2026 robot coupe® 55

# 蔬菜处理机

## 落地式

大批量蔬菜料理的专业解决方案。

### 超精准

圆柱形进料口

- Ø 58 mm 款，适用于较长食材。

- Ø 39 mm 款，可在Exactitube推杆帮助下，切削辣椒、腌黄瓜、干腊肠、芦笋、鲜洋葱、香蕉、草莓及葡萄等较小果蔬。

### 超宽大

XL 超大进料口，一次可最多料理 15 个西红柿。

### Easy Guide

### 超强劲

1,100 W 工业马达，马力强且安静无噪音，专供高强度集中使用。  
不锈钢马达，维护保养便捷简单。



感应马达

### 创新

卓越的人体工程学设计

科学助动杠杆，操作更省力且生产效率更高。



- 操作更舒适
- 预防肌肉骨骼损伤
- 轻松便捷

侧面排出

节省空间且使用舒适。



CL 55 自动进料口



CL 55 推杆式进料口  
(面积 227 平方厘米) 带内置管筒



CL 55 4 管筒进料口  
2 根管筒 Ø 50 mm /  
2 根管筒 Ø 70 mm



CL 55 2 管筒进料口  
直管筒及斜管筒

## 切削式样令人眼花缭乱！

Robot-Coupe 落地式蔬菜处理机专业高效、坚固耐用、操作简单且清洁方便，是集体用餐、中心餐厅、餐饮料理及食品工业的理想之选。



# 落地式蔬菜处理机



实际产量/小时:



400 公斤



600 公斤

切丝 / 切片 / 波纹 / 切条

+ 什锦果蔬 + 薯条



## CL 55 2进料口



- 三相或单相
- 单速或双速
- 压泥装置\*

## CL 60 2进料口



- 三相
- 双速
- 压泥装置\*

台式款型汇总，详见第 52 页

\* 可选配件



600  
1200+  
600 公斤

切丝 / 切片 / 波纹 / 切条

+ 什锦果蔬 + 薯条

可造  
50  
刀盘

## CL 60 料理台



- 三相
- 双速
- 压泥装置



## 落地式蔬菜处理机



### CL 55 2进料口

马达	感应	
功率	750 W	1,100 W
电压	单相 220V	三相 380 V
速度	375 转/分	375 转/分 - 750 转/分
进料口	不锈钢自动进料口 满月形杠杆式进料口 4.4 L 圆柱形进料口 $\varnothing 58$ mm 及 $\varnothing 39$ mm, Exactitube推杆 - 含	
机盖及搅拌桶	金属	
马达支架	不锈钢	
移动底座	不锈钢 - 配有 2 个带制动器的脚轮	
配件	马达轴刷子 - 含	
D-Clean Kit	含	
刀盘	不含	

选择您中意的型号:

CL 55 2进料口	型号
CL 55 2进料口 380V/50/3	2297
CL 55 2进料口 220V/50/1	2359

请查看第34页，  
了解我们的刀盘系列。



## CL 55 配件



自动进料口  
型号 28170 -



推杆式进料口  
带内置管筒  
(面积 227 平方厘米)  
型号 39673 -



4 管筒进料口  
2 根管筒  $\varnothing 50$  mm  
2 根管筒  $\varnothing 70$  mm  
型号 28161 -



直、斜管筒进料口  
型号 28155 -



压泥装置  
型号 28208  $\varnothing 3$  mm -  
型号 28210  $\varnothing 6$  mm -



Exactitube推杆  
型号 49221 -



马达轴刷子  
型号 49257 -



可调节式手推车 3 种  
高度 GN 1/1  
交付时不含份数盆  
型号 49128 -



配件放置架, 可存放  
16 个刀盘, 8 套配件  
及 3 个进料口, 交付  
时含一个份数盆 GN  
1/1 (不含配件)  
型号 49132 -



面积 227 平方厘米

D-Clean Kit

新

抛料导向设计  
确保食材在 GN  
容器中均匀分布



## CL 60 2进料口

马达	感应
功率	1,500 W
电压	三相 380 V
速度	375 转/分 - 750 转/分
进料口	不锈钢自动进料口 满月形杠杆式进料口 4.4 L 圆柱形进料口 Ø 58 mm 及 Ø 39 mm, Exactitube推杆 - 含
搅拌桶	不锈钢
马达支架	不锈钢
配有	1 个可调支脚, 适用于各种地面 2 个脚轮 1 个切削工具专用不锈钢箱槽
配件	马达轴刷子 - 含
D-Clean Kit	含
刀盘	不含

选择您中意的  
型号:

CL 60 2进料口	型号
CL 60 2进料口 380V/50/3	2358FA

请查看第34页,  
了解我们的刀盘系列。



## CL 60 配件



自动进料口  
带进料盘  
型号 49681 -



推杆式进料口  
型号 39680 -



4 管筒进料口  
2 根管筒 Ø 50 mm  
2 根管筒 Ø 70 mm  
型号 49682 -



直、斜管筒进料口  
型号 28157 -



压泥装置  
型号 28208 Ø 3 mm -  
型号 28210 Ø 6 mm -



Exactitube推杆  
型号 49221 -



马达轴刷子  
型号 49257 -



Ergo 移动手推车  
交付时不含份数盆  
可放置 3 个份数盆 GN  
1/1。  
型号 49066 -



配件放置架, 可存放  
16 个刀盘, 8 套配件  
及 3 个进料口, 交付  
时含一个份数盆 GN  
1/1 (不含配件)  
型号 49132 -

# CL 60 料理台

全套解决方案

每小时最多可料理 1,800 公斤蔬菜\*



配件放置架



可调支脚  
可与各种不同地面完美匹配。



D-Clean Kit

## CL 60 料理台

马达	感应
功率	1,500 W
电压	三相 380 V
速度	375 转/分 - 750 转/分
进料口	不锈钢自动进料口 满月形杠杆式进料口 4.9 L 圆柱形进料口 Ø 58 mm 及 Ø 39 mm, Exactitube推杆 - 含 4 管筒: 2 根管筒 Ø 50mm / 2 根管筒 Ø 70mm
机盖及搅拌桶	金属
马达支架	不锈钢
配有	1 个可调支脚, 适用于各种地面, 2 个脚轮, 1 个切削工具专用不锈钢箱槽
配件	Ergo 移动手推车, 带 3 个份数盆 GN 1/1 - 含 配件放置架, 带 1 个份数盆 GN 1/1 - 含 压泥装置 3 mm - 含 马达轴刷子 - 含
D-Clean Kit	含
刀盘	16 个刀盘的多功能切割套件 - 含

新

抛料导向设计  
确保食材在 GN  
容器中均匀分布



激发生产力

5分钟内可制备多达 50 公斤\*\*

薯条



\*\*实际数据可能因切配方式及食材种类而有所不同

CL 60 料理台	型号
CL 60 料理台 380V/50/3	2331FA

\*理论产量

# 含配件在内的全套系列！



**自动进料口**  
适用于各种散装蔬菜（西红柿、洋葱、土豆.....）。



**推杆式进料口**  
适用于黄瓜及西葫芦等较长蔬菜。



**4 管筒进料口**  
轻松制作大量高品质、多口味新鲜果蔬泥。



## Exactitube推杆

适用于切削直径较小的蔬菜及水果，如：辣椒、腌黄瓜、干腊肠、芦笋、鲜洋葱、香蕉、草莓、葡萄.....

## 压泥装置 3 mm

轻松制作大量高品质、多口味新鲜果蔬泥。

## 配件放置架

存放和搬运所有配件！托盘可存放 16 个刀盘及 8 组配件。GN1X1 份数盆可存放厨房用具。



## 马达轴刷子



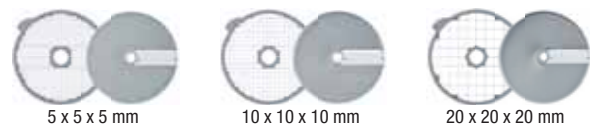
## 多功能切割套件

含 16 个刀盘。



切片

切丝



什锦果蔬



薯条

切条



4 个壁挂刀盘架，可放 16 个刀盘

## Ergo 移动手推车

用于搬运、装卸和存放各种配件。提供 3 个GN1X1份数盆。



# 切割搅拌机

台式切割搅拌机

第 66 页

落地式立式切割搅拌机

第 74 页



## 甜品店及厨房的必备之选！

桶底双刃切刀是 Robot-Coupe 的独家设计，这也令其成为了大厨们的理想助手。无论数量多少，您只需按下按钮，便可轻松完成料理，收获多种美味酱汁、鱼类、肉类、洋葱或香草及香料的碎粒、糕点面团、干果或巧克力研磨屑、糖衣杏仁……



# 切割搅拌机

## 台式

### 机盖

可在加工过程中随时添加液体或食材。

### 搅拌桶

7.5 L: 在节约时间的同时提升加工量。

### 符合人体工程学设计的把手

助您轻松移动搅拌桶。



感应马达

### 定时器

制作菜品时，操作更舒适、更精准、品质更有保证。

### Easy Guide

R7 v.v.

7,5 L



### 创新

#### 桶底双刃切刀

无论食材量大、量小都可轻松搞定。平滑刀片为全不锈钢材质且可拆卸。另有粗锯齿刀片和细锯齿刀片可供选择。

#### 变速款型:

速度可在 300 至 3,500 转/分之间自由切换，使用时灵活性更强且应用范围更广。

	<p>平滑切刀 标准型</p>			
		<p>大碎粒</p>	<p>小碎粒</p>	<p>酱汁、乳化美食</p>
	<p>粗锯齿刀 糕点面团 研磨屑 专用</p>			
		<p>揉和</p>	<p>磨碎</p>	
	<p>细锯齿刀 香草 香料 专用</p>			
		<p>香草碎粒</p>	<p>香料碎粒</p>	



## 激发生产力

**R 7 V.V.**  
4 公斤 = 2 分钟  
杏仁粉



## R-MIX 功能

R-Mix®

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

- 在不破坏柔嫩食材的情况下实现均匀混合。
- R-Mix® 功能可令设备在反向旋转速度 60 至 500 转/分之间，以不同速度搅拌食材，实现肉类薄片的均匀混合，将蟹虾尾、蔬菜丁混入肝酱和肉酱，或将葡萄干混入糕点面团，等等。



敬请查阅

# 台式切割搅拌机



数量\*:



1 公斤



1,5 公斤



2,5 公斤

变速区间 300 至 3,500 转/分

## R 4 V.V.

可配  
3  
刀片

4.5 L



• 单相

单速 3,000 转/分

## R 3-3000

可配  
3  
刀片

3.7 L



• 单相

单速 1,500 转/分

## R 2

可配  
3  
刀片

2.9 L



• 单相

## R 4

可配  
3  
刀片

4.5 L



• 单相

\* 每次操作的最大加工量



3 公斤



3,5 公斤



5 公斤

变速区间 300 至 3,500 转/分

### R 5 V.V.



可配  
3  
刀片  
5.9 L

- 单相
- R-Mix®

### R 7 V.V.



可配  
3  
刀片  
7.5 L

- 单相
- R-Mix®

双速 1,500 及 3,000 转/分

### R 8



可配  
3  
刀片  
8 L

- 三相

R-Mix®: 反向旋转混合功能

## 加工能力

型号	最大负载能力				用餐人数	加工时间
	碎粒 (最大)	乳化美食 (最大)	面团* (最大)	研磨屑 (最大)		
R 2	0.8 公斤	1 公斤	0.5 公斤	0.3 公斤	1 至 50	1 至 4 分钟
R 3-3000	1 公斤	1.5 公斤	-	0.5 公斤	1 至 50	
R 4/R 4 V.V.	1.5 公斤	2.5 公斤	1.5 公斤	0.7 公斤	50 至 100	
R 5 V.V.	2.2 公斤	3.2 公斤	2.2 公斤	1.1 公斤	50 至 200	
R 7 V.V.	2.7 公斤	3.8 公斤	2.7 公斤	1.7 公斤	100 至 200	
R 8	3 公斤	5 公斤	4 公斤	2 公斤	200 至 300	

\* 湿润度 60% 的面团数量

落地式款型汇总, 详见第 76 页

# 台式切割搅拌机



## R 2

马达	感应
功率	550 W
电压	单相 220V
速度	1,500 转/分
脉冲	✓
搅拌桶	2.9 L 不锈钢
切刀	不锈钢平滑刀片 - 含



## R 3 - 3000

马达	感应
功率	650 W
电压	单相 220V
速度	3,000 转/分
脉冲	✓
搅拌桶	3.7 L 不锈钢
切刀	不锈钢平滑刀片 - 含

选择您中意的型号:

R 2		型号
R 2 220V/50/1		22155D

R 3 - 3000		型号
R 3-3000 220V/50/1		22498

选择您中意的可选项:



选项	R 2		R 3 - 3000	
	型号		型号	
粗锯齿刀 糕点面团、研磨屑专用	27138		27288	
细锯齿刀 香草、香料专用	27061		27287	
额外平滑切刀	27055		27286	
壁挂刀具放置架	107810		107810	



## R 4

马达	感应
功率	700 W
电压	单相 220V
速度	1,500 转/分
脉冲	✓
马达支架	金属
搅拌桶	4.5 L 不锈钢
切刀	不锈钢平滑刀片 - 含



## R 4 V.V.

马达	感应
功率	1,000 W
电压	单相 220V
速度	300 至 3,500 转/分
脉冲	✓
马达支架	金属
搅拌桶	4.5 L 不锈钢
切刀	不锈钢平滑刀片 - 含

选择您中意的型号:

R 4	型号
R 4 220V/50/1	22545M

R 4 V.V.	型号
R 4 V.V. 220V/50/1	22567M

选择您中意的可选项:



R 4 所有型号		
选项	型号	
粗锯齿刀 糕点面团、研磨屑专用	27346	
细锯齿刀 香草、香料专用	27345	
额外平滑切刀	27344	
壁挂刀具放置架	107810	



# 台式切割搅拌机



## R 5 V.V.

马达	感应
功率	1,500 W
电压	单相 220V
速度	300 至 3,500 转/分
定时器	✓
脉冲	✓
马达支架	金属
搅拌桶	5.9 L 不锈钢
切刀	不锈钢平滑刀片 - 含 刀片清洗工具 - 含
R-Mix®	✓

选择您中意的型号:

R 5 V.V.	型号
R 5 V.V. 220V/50/1	24619M



## R 7 V.V.

感应	感应
1,500 W	1,500 W
单相 220V	单相 220V
300 至 3,500 转/分	300 至 3,500 转/分
✓	✓
✓	✓
金属	金属
7.5 L 不锈钢	7.5 L 不锈钢
全不锈钢材质, 平滑刀片可拆、可调 - 含	全不锈钢材质, 平滑刀片可拆、可调 - 含
✓	✓

R 7 V.V.	型号
R 7 V.V. 220V/50/1	24708M

建议使用A型或B型GFCI。

选择您中意的可选项:



选项	R 5 V.V.		R 7 V.V.	
	型号		型号	
粗锯齿刀 糕点面团、研磨屑专用	27305	-	-	-
细锯齿刀 香草、香料专用	27304	-	-	-
额外平滑切刀	27303	-	-	-
不锈钢粗锯齿刀 糕点面团、研磨屑专用	-	-	27308	
不锈钢细锯齿刀 香草、香料专用	-	-	27307	
额外不锈钢平滑切刀	-	-	27306	
下粗锯齿刀片	-	-	49162	
上粗锯齿刀片	-	-	49163	
下细锯齿刀片	-	-	49165	
上细锯齿刀片	-	-	49164	
下平滑刀片	-	-	49160	
上平滑刀片	-	-	49161	
刀片清洗工具 即将推出	49258	-	-	-



## R 8

马达	感应
功率	2,200 W
电压	三相 380 V
速度	1,500 转/分 - 3,000 转/分
定时器	-
脉冲	✓
搅拌桶	8 L 不锈钢
切刀	全不锈钢材质, 2 个平滑刀片可拆、可调 - 含

选择您中意的型号:

R 8	型号
R 8 380V/50/3	21299

选择您中意的可选项:



R 8	
选项	型号
2 刀片不锈钢粗锯齿刀 糕点面团、研磨屑专用	27383
2 刀片不锈钢细锯齿刀 香草、香料专用	27385
额外 2 刀片不锈钢平滑切刀	27381
粗锯齿刀片	59281
细锯齿刀片	59282
平滑刀片	59280



# 立式切割搅拌机

落地式



感应马达

## Easy Guide

### 操作板

0 至 15 分钟定时器、埋入式不锈钢按键及脉冲操作方式，确保切割更加精准无误。

## 创新

### 桶底不锈钢双刃切刀

拥有 Robot-Coupe 专利的新型刀片剖面，优化切割质量。

### 不锈钢底架

全不锈钢结构配大尺寸 3 支脚系统，令设备更加稳定的同时，节约空间，且更易于清洁。

### 脚轮

3 个可伸缩脚轮，令设备移动灵活、清洁便利。

机盖密封而透明，只需一步操作便可轻松固定。  
机盖及密封垫圈均可拆卸且操作方便简单。

### 机盖清洁器

确保料理过程清晰可见。

### 搅拌桶锁紧杆

符合人体工程学设计，可将搅拌桶精确翻转到水平位置或垂直位置。

### 不锈钢搅拌桶

可翻转、可拆换，令排空操作更加简单便捷。

### 3 款切刀，确保出色切割品质



平滑切刀  
标准



大碎粒



小碎粒



酱汁、乳化美食



粗锯齿刀

糕点面团  
研磨屑  
专用



揉和



磨碎



细锯齿刀

香草  
香料  
专用



香草碎粒



香料碎粒



激发生产力

R 30

12 公斤 = 4 分钟

鹰嘴豆泥



# 落地式立式切割搅拌机



数量\*:



4 至 17 公斤



6 至 36 公斤

双速 1,500 及 3,000 转/分

## R 30



可配  
**3**  
刀片  
28 L

• 三相

## R 60



可配  
**3**  
刀片  
60 L

• 三相

\* 每次操作的加工量

## 加工能力

型号	最大负载能力				用餐人数	加工时间
	碎粒 (最大*)	乳化美食 (最大*)	面团** (最大*)	研磨屑 (最大*)		
R 30	21 公斤	16 公斤	8公斤	14 公斤	600 至 1200	1 至 4 分钟
R 60	44 公斤	33 公斤	18 公斤	28 公斤	1200 +	

\* 视具体情况而定

\*\* 湿润度 60% 的面团数量

台式款型汇总，详见第 68 页





## R 30

马达	感应
功率	5,400 W
电压	三相 380 V
速度	1,500 转/分 - 3,000 转/分
脉冲	✓
带数码定时器的操作板 IP65	✓
搅拌桶	28 L 不锈钢
机盖清洁器	✓
切刀	全不锈钢材质, 3 个平滑刀片可拆、可调 - 含
3 个可伸缩脚轮	✓

选择您中意的型号:

R 30	型号
R 30 380V/50/3	52339C



## R 60

感应	感应
功率	11,000 W
电压	三相 380 V
速度	1,500 转/分 - 3,000 转/分
脉冲	✓
带数码定时器的操作板 IP65	✓
搅拌桶	60 L 不锈钢
机盖清洁器	✓
切刀	全不锈钢材质, 3 个平滑刀片可拆、可调 - 含
3 个可伸缩脚轮	✓

选择您中意的可选项:

选项	R 30 所有型号		R 60 所有型号	
	型号		型号	
3 刀片不锈钢粗锯齿刀 糕点面团、研磨屑专用	57075		57092	
3 刀片不锈钢细锯齿刀 香草、香料专用	57077		57095	
额外 3 刀片不锈钢平滑切刀	57074		57091	
粗锯齿刀片	118286S		118290S	
细锯齿刀片	118241S		118245S	
平滑刀片	117950S		117954S	
可调节式手推车, 3 种高度 GN1x1	49128		49128	

# Blixer®



## 改良食物质地的解决方案

Blixer® 是一款专为健康餐饮领域打造的系列产品，可将原始食材加工转变为口感柔软的美食。

所有美食，无论生熟、甜咸，也无论是头盘、主菜、奶酪或甜品，各位消费者都可尽情享用，即便是年长者，也无需担心。



# Blixer®

## 台式

### 创新

Blixer® 支杆  
均衡性更好。  
易于拆卸、清洁，有助  
于维持所需的理想卫生  
状态。



开口  
实用且非常人性化，可在  
加工过程中随时添加液体  
或食材。

机盖  
配有一个密封垫圈，利于  
保持出色的密封性。

搅拌桶通风管较高  
可安心进行大容量  
液体加工。

感应马达  
马力强劲，设计科学，可轻松应  
对高强度集中使用情况，且稳定  
可靠、结实耐用

### Easy Guide

标准速度为 3,000 转/分，  
令食物的质地更加均匀。

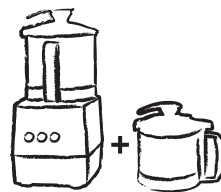


切刀配有细锯齿刀片。

感应马达

## 为什么要配备第二个搅拌桶？

- 可令厨房的料理工作更加有条不紊
- 减少 2 次清洗的等待时间



1 个搅拌桶用于  
配制冷食料理



1 个搅拌桶用于配  
制热食料理



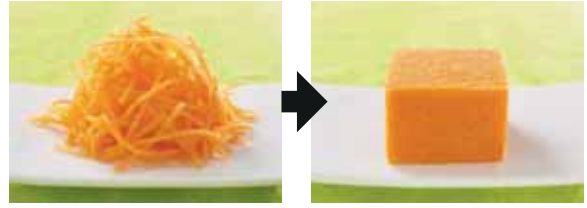


## 健康与美味兼顾，改良食物质地

头盘

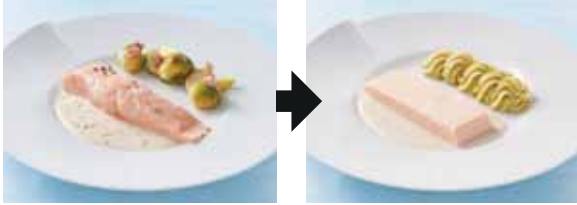


红甘蓝搭配生芹菜



生胡萝卜鲜食

主菜

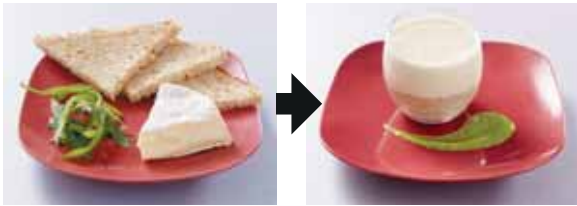


鲑鱼搭配甘蓝



白汁小牛肉

奶酪



坎贝尔干酪配全麦面包

甜品



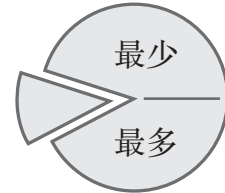
澳洲青苹鲜果糊

## 如何选择 Blixer®

1 > 计算所需改良质地的食物总重量。

	平均分量	需要获得的分量	总重量
头盘	80 g	X .....	分量 = ..... g
肉/鱼	100 g	X .....	分量 = ..... g
蔬菜/淀粉类食物	200 g	X .....	分量 = ..... g
甜品	80 g	X .....	分量 = ..... g

200 g 的分量



2 > 参考说明，确定每次操作需要加工的数量，并逐项列明所需食材。

## 餐饮 - 美食

Blixer® 自问世伊始，便马上得到了传统餐饮及亚洲美食大厨们的首肯，且正在各类佳肴料理中大显身手：

乳化美食、装瓶饮品、即时饮品、普罗旺斯调味品、鹰嘴豆配料、鱼子酱、香蒜酱.....

干粉，干燥或脱水食物的一种特殊“粉末”

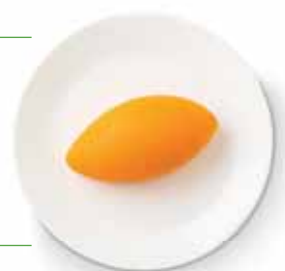


激发生产力

Blixer® 7

4 公斤 仅需 90 秒

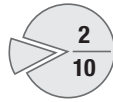
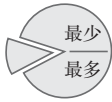
质地改良的生胡萝卜



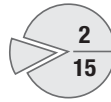
# 台式 Blixer®

200 g 的分量

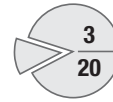
每次操作的加工量



0.3 至 2 公斤



0.4 至 3 公斤



0.5 至 3.8 公斤

变速区间 300 至 3,500 转/分

## Blixer® 4 V.V.

4.5 L



• 单相

## Blixer® 5 V.V.

5.9 L



• 单相

单速 3,000 转/分

## Blixer® 3

3.7 L



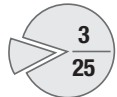
• 单相

## Blixer® 4

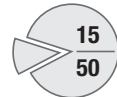
4.5 L



• 单相



0.6 至 4.8 公斤



3 至 10 公斤

变速区间 300 至 3,500 转/分

### Blixer® 7 V.V.

7.5 L



• 单相

双速 1,500 及 3,000 转/分

### Blixer® 15

15 L



• 三相

### 加工能力

型号	加工数量 (公斤)			200 g 的分量
	搅拌桶容量 (升)	最少	最多	
Blixer® 3	3.7	0,3	2	2 至 10
Blixer® 4 - 4 V.V.	4.5	0,4	3	2 至 15
Blixer® 5 V.V.	5.9	0,5	3,8	3 至 20
Blixer® 7 V.V.	7.5	0,6	4,8	3 至 25
Blixer® 15	15	3	10	15 至 50



**Blixer® 3**

马达	感应
功率	750 W
电压	单相 220V
速度	3,000 转/分
脉冲	✓
马达支架	合成材料
搅拌桶	3.7 L 不锈钢
密封机盖	✓
Blixer® 支杆	✓
切刀	不锈钢细锯齿刀片 - 含 刀片清洗工具 - 含
200 g 的分量	2-10



**Blixer® 4**

马达	感应
功率	900 W
电压	单相 220V
速度	3,000 转/分
脉冲	✓
马达支架	金属
搅拌桶	4.5 L 不锈钢
密封机盖	✓
Blixer® 支杆	✓
切刀	不锈钢细锯齿刀片 - 含 刀片清洗工具 - 含
200 g 的分量	2-15



**Blixer® 4 V.V.**

马达	感应
功率	1,100 W
电压	单相 220V
速度	300 至 3,500 转/分
脉冲	✓
马达支架	金属
搅拌桶	4.5 L 不锈钢
密封机盖	✓
Blixer® 支杆	✓
切刀	不锈钢细锯齿刀片 - 含 刀片清洗工具 - 含
200 g 的分量	2-15

选择您中意的型号:

Blixer® 3	型号
Blixer® 3 220V/50/1	33240
Blixer® 3 220V/50/1 + 额外整套搅拌桶	27337

Blixer® 4	型号
Blixer® 4 220V/50/1	33241M
Blixer® 4 220V/50/1 + 额外整套搅拌桶	27338

Blixer® 4 V.V.	型号
Blixer® 4 V.V. 220V/50/1	33271M
Blixer® 4 V.V. 220V/50/1 + 额外整套搅拌桶	27338

选择您中意的可选项:

选项	Blixer® 3		Blixer® 4	
	型号		型号	
额外整套搅拌桶: 搅拌桶、细锯齿刀、机盖及 Blixer® 支杆	27337		27338	
额外细锯齿刀	27447		27449	
粗锯齿刀	27448		27450	



## Blixer® 5 V.V.

马达	感应
功率	1,500 W
电压	单相 220V
速度	300 至 3,500 转/分
定时器	✓
脉冲	✓
搅拌桶	5.9 L 不锈钢
密封机盖	✓
Blixer® 支杆	✓
切刀	不锈钢细锯齿刀片 - 含 刀片清洗工具 - 含
200 g 的分量	3-20

## Blixer® 7 V.V.

马达	感应
功率	1,500 W
电压	单相 220V
速度	300 至 3,500 转/分
定时器	✓
脉冲	✓
搅拌桶	7.5 L 不锈钢
密封机盖	✓
Blixer® 支杆	✓
切刀	不锈钢锯齿刀片 - 含 刀片清洗工具 - 含
200 g 的分量	3-25

## Blixer® 15

马达	感应
功率	3,000 W
电压	三相 380 V
速度	1,500 转/分 - 3,000 转/分
定时器	-
脉冲	✓
搅拌桶	15 L 不锈钢
密封机盖	✓
Blixer® 支杆	✓
切刀	全不锈钢材质, 3 个细锯齿刀片 可拆、可调 - 含
200 g 的分量	15-50

选择您中意的型号:

Blixer® 5 V.V.	型号
Blixer® 5 V.V. 220V/50/1	33263M

Blixer® 7 V.V.	型号
Blixer® 7 V.V. 220V/50/1	33297M

Blixer® 15	型号
Blixer® 15 380V/50/3	51519

 建议使用A型或B型GFCI。

选择您中意的可选项:

选项	Blixer® 5 V.V.		Blixer® 7 V.V.		Blixer® 15	
	型号		型号		型号	
额外整套搅拌桶: 搅拌桶、细锯齿刀、机盖及 Blixer® 支杆	27322		-	-	-	-
额外细锯齿刀	27310		-	-	-	-
粗锯齿刀	27311		-	-	-	-
额外配件: 搅拌桶、细锯齿刀、机盖及 Blixer® 支杆	-	-	27323		57065	
额外细锯齿刀片 (全不锈钢切刀)	-	-	27313		-	-
磨碎专用粗锯齿刀片 (全不锈钢切刀)	-	-	27314		-	-
额外刀片组合 (含不锈钢细锯齿刀片)	-	-	27316		-	-
刀片组合 (含不锈钢粗锯齿刀片)	-	-	27317		-	-
额外下细锯齿刀片	-	-	49166		-	-
额外上细锯齿刀片	-	-	49167		-	-
额外下粗锯齿刀片	-	-	49168		-	-
额外上粗锯齿刀片	-	-	49169		-	-
刀片清洗工具	49258		49258		-	-
额外不锈钢细锯齿刀	-	-	-	-	57102	
粗锯齿刀片	-	-	-	-	59359	

# 浸入式搅拌机



## 位于创新前沿的五款系列产品

无论什么尺寸，Robot-Coupe 浸入式搅拌机都可在短时间完成搅拌、混合、乳化、拍打或揉和等料理操作！性能卓越、安全卫生、使用简单、用途广泛、坚固耐用且经济合算，令其迅速成为了受欢迎的畅销产品。



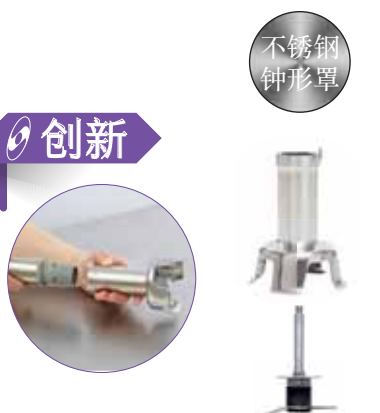
# 浸入式搅拌机

符合人体工程学设计  
把手符合人体工程学设计，  
使用更加舒适顺手。

高效  
高功率马达，性能更佳，优化搅拌时间。

 **Easy Guide**

耐用  
不锈钢马达，令产品结构  
更坚固。



卫生  
钟形罩和切刀均采用不锈钢材  
质，且可拆卸，清洁及养护更加  
简单便利。  
Robot-Coupe 专利系统。

## 售后服务: 电源线缆可拆卸

- 1 拥有专利的“EasyPlug”全新系统，可令您在售后服务的支持下，轻松更换电源线缆。
- 2 指示灯: 电源线缆发生故障时，可进行快速检测。如果线缆未受损，且两侧（墙上插座及 EasyPlug 端口）均接线正确，则显示绿灯。



在 MP V.V. 及 MP Combi 款型中，  
变速旋钮更加符合人体工程学设计，  
使用更加舒适顺手。

 **创新**



符合人体工程学设计  
通过马达支架上的支托，可将搅拌器  
置于锅盘的边缘，更加利于操作，而  
且工作起来令您倍感舒适。

支托可用于盘绕电源线，  
便于存放，防止磨损。

 **创新**



卫生  
钟形罩和切刀均采用不锈钢材  
质，且可拆卸，清洁及养护更加  
简单便利。  
Robot-Coupe 专利系统。

 **新**



的全新 EasyGrip 可拆卸  
手柄。机器重量分布更加  
均匀，更易使用！



汤品



酱汁



浓汁



乳化专用



Mini 和 Micromix 系列产品可提供空气搅拌工具



激发生产力

MP 450 Ultra

100 L = 5 分钟

汤品

MP 800 Turbo

400 L = 6 分钟

汤品

拥有专用锅架，轻松加工无负担

见第 98 页



敬请查阅

版本 2026 robot coupe® 89

迷你

Mini MP

见第 94 页



165 mm

220 W  
MicroMix®

乳化专用



190 mm

270 W  
Mini MP  
190 V.V.

小批量料理专用



240 mm

290 W  
Mini MP  
240 V.V.

精巧

CMP

见第 96 页



250 mm

310 W  
CMP 250  
V.V.

15 升

餐饮专用



300 mm

350 W  
CMP 300  
V.V.

30 升



350 mm

400 W  
CMP 350  
V.V.

45 升

大型

MP

见第 99 页



350 mm

440 W  
MP 350  
Ultra

50 升



450 mm

500 W  
MP 450  
Ultra

100 升



550 mm

750 W  
MP 550  
Ultra

200 升

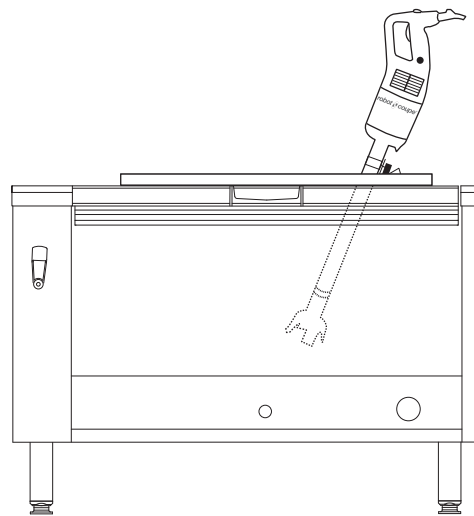
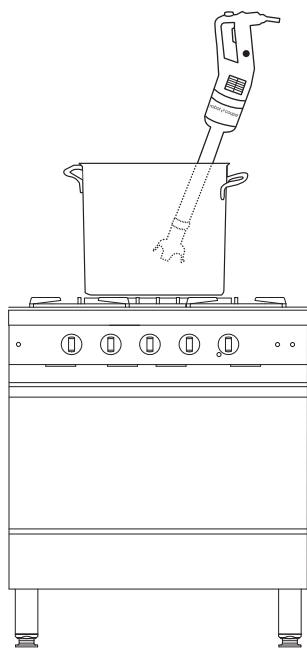
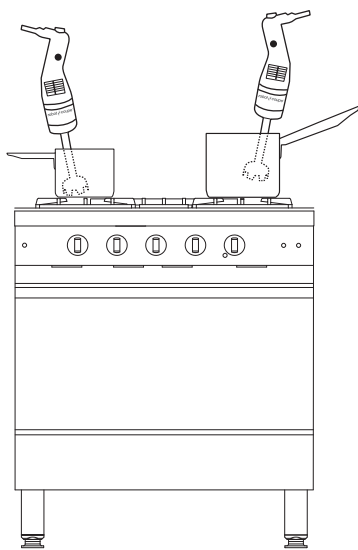


740 mm

1000 W  
MP 800  
Turbo

400 升

高强度集中使用专用  
集体用餐/宴会料理



## 二合一

### MINI MP - CMP - MP Ultra

见第 102 页



290 W  
Mini MP  
240 Combi

小批量料理专用



350 W  
CMP 300  
Combi

30 升

餐饮专用



440 W  
MP 350  
Combi Ultra

50 升

高强度集中使用专用  
集体用餐/宴会料理

## 清洁

清洁快速、简便

- 1 不锈钢切刀和钟形罩易于拆卸。
- 2 每台设备均配备拆卸工具。



**HACCP**  
建议

在 HACCP 标准框架内，我们建议使用者，在完成清洁后，将钟形罩及切刀存放在干燥阴凉处。

敬请查阅

版本 2026 **robot coupe**® 91

## MICROMIX®

大厨的最佳选择。只需几秒钟，便可轻松收获一份完美的乳化美食！

### 高效

钟形罩设计独具匠心，执行速度快捷高效。令设备更加强劲、安静。

### 结实耐用

管筒、钟形罩、马达仓及对应工具，全部为不锈钢材质。

### 符合人体工程学设计

变速器的速度切换快速、精确。螺旋式线缆伸缩自如，令移动更加轻松自由。线缆最大长度可达 1,300 mm。厅内移动使用的理想之选。



### 卫生

管筒及对应工具均可拆卸，清洁更加简单便捷。搅拌机及所有工具均便于存放。



## 创新

### 空气搅拌

这款专利工具，专门针对料理乳化美食设计而成，可令乳化美食含气量丰富，并在餐盘内持久成型。



### 切刀

料理小批量汤品及酱汁。



只需几秒钟，便可轻松收获一份完美的乳化美食！





壁挂支架



## MicroMix®

功率	220 W
电压	单相 220V
速度	1,500 至 14,000 转/分
切刀及管筒	长 165 mm - 全不锈钢
可拆卸切刀	✓
可拆卸支脚	✓
尺寸	长 430 mm, Ø 61 mm
毛重	1.4 公斤
配件	不锈钢空气搅拌工具 - 含 壁挂支架 - 含

选择您中意的  
型号:

MicroMix	型号
Micromix 220V/50/1	34900CN



## 迷你系列

小尺寸，大效能！  
酱汁、乳化美食及小批量料理专用。

**把手设计**  
轻松握住设备，操作舒适便捷。



钟形罩及切刀均为可拆卸不锈钢材质，轻松保持完美卫生状态。



切刀设计科学，为最佳搅拌品质提供有力保证。



**变速旋钮**  
调节简单，方便可视。

**不锈钢马达仓**  
令设备更加结实耐用。

不锈钢钟形罩

### 创新

**空气搅拌**  
这款专利工具，专门针对料理乳化美食设计而成，可令乳化美食含气量丰富，并在餐盘内持久成型。



### 切刀



### 空气搅拌工具 乳化专用





壁挂支架



## Mini MP 190 V.V.

功率	270 W
电压	单相 220V
速度	2,000 至 12,500 转/分
切刀、钟形罩及管筒	长 190 mm - 全不锈钢
可拆卸切刀	✓
可拆卸钟形罩	✓
可拆卸支脚	✓
尺寸	长 485 mm, Ø 78 mm
毛重	2.5 公斤
配件	不锈钢空气搅拌工具 - 含 壁挂支架 - 含

选择您中意的  
型号:

Mini MP 190 V.V.	型号
Mini MP 190 V.V. 220V/50/1	34750CN



壁挂支架



## Mini MP 240 V.V.

功率	290 W
电压	单相 220V
速度	2,000 至 12,500 转/分
切刀、钟形罩及管筒	长 240 mm - 全不锈钢
可拆卸切刀	✓
可拆卸钟形罩	✓
可拆卸支脚	✓
尺寸	长 535 mm, Ø 78 mm
毛重	2.5 公斤
配件	不锈钢空气搅拌工具 - 含 壁挂支架 - 含

Mini MP 240 V.V.	型号
Mini MP 240 V.V. 220V/50/1	34760CN



打蛋器功能

### Mini MP 240 Combi

见第 103 页

浸入式搅拌机

## CMP 精巧系列

精巧、顺手、高效

餐饮专用



高效

在最短时间内，便可获得最优搅拌品质，成品倍显均匀细腻。



经久耐用

采用不锈钢马达仓，坚固耐用。

耐用性

配备三级防水系统。

创新



不锈钢  
钟形罩



卫生

钟形罩及切刀均为可拆卸不锈钢材质，清洁及养护更加简单便利。  
Robot-Coupe 专利系统。



马力强劲

增强型超强马力，马力增加15%，设备更加强劲有力。

舒适

可根据不同料理选择变换速度，使用更加灵活。

创新



符合人体工程学设计  
通过马达支架上的支托，可将搅拌器置于锅盘的边缘，更加利于操作，而且工作起来令您倍感舒适。

支托可用于盘绕电源线，便于存放，防止磨损。

## 售后服务: 电源线缆可拆卸

- 1 拥有专利的“EasyPlug”全新系统，可令您在售后服务的支持下，轻松更换电源线缆。
- 2 指示灯: 电源线缆发生故障时，可进行快速检测。如果线缆未受损，且两侧（墙上插座及 EasyPlug 端口）均接线正确，则显示绿灯。





## CMP 250 V.V.

功率	310 W
电压	单相 220V
速度	在 2,300 至 9,600 转/分之间自动调节
切刀、钟形罩及管筒	长 250 mm - 全不锈钢
可拆卸切刀	✓
可拆卸钟形罩	✓
可拆卸支脚	无
EasyPlug	✓
尺寸	长 650 mm, Ø 94 mm
毛重	3.9 公斤
配件	壁挂支架 - 含



## CMP 300 V.V.

功率	350 W
电压	单相 220V
速度	在 2,300 至 9,600 转/分之间自动调节
切刀、钟形罩及管筒	长 300 mm - 全不锈钢
可拆卸切刀	✓
可拆卸钟形罩	✓
可拆卸支脚	无
EasyPlug	✓
尺寸	长 660 mm, Ø 94 mm
毛重	3.9 公斤
配件	壁挂支架 - 含



## CMP 350 V.V.

功率	400 W
电压	单相 220V
速度	在 2,300 至 9,600 转/分之间自动调节
切刀、钟形罩及管筒	长 350 mm - 全不锈钢
可拆卸切刀	✓
可拆卸钟形罩	✓
可拆卸支脚	无
EasyPlug	✓
尺寸	长 700 mm, Ø 94 mm
毛重	4.1 公斤
配件	壁挂支架 - 含

选择您中意的型号:

CMP 250 V.V.	型号
CMP 250 V.V. 220V/50/1	34240BCN

CMP 300 V.V.	型号
CMP 300 V.V. 220V/50/1	34230BCN

CMP 350 V.V.	型号
CMP 350 V.V. 220V/50/1	34250BCN



打蛋器功能

**CMP 300 Combi**

见第 103 页

## 锅架 MP/CMP

锅架可大大降低肌肉骨骼疾病风险，令使用者的操作更加简单，且能同时增加对料理的掌控性。

帮您轻松倾斜搅拌机，或令搅拌机自动工作。全不锈钢材质及完全可拆卸的结构设计，使其更加易于清洗且非常简单实用。

### 1 通用锅架:

可与各种直径的锅体完美契合。



### 2 可调锅架:

共有三款锅架可供选择。其对应的锅体尺寸为:

- Ø 330 mm 至 650 mm 锅体。
- Ø 500 mm 至 1,000 mm 锅体。
- Ø 850 mm 至 1,300 mm 锅体。



## 不锈钢锅架

1 个通用不锈钢锅架 ①	型号
固定在锅沿处	27358
3 个可调不锈钢锅架 ②	型号
对应锅体直径 330 至 650 mm	27363
对应锅体直径 500 至 1,000 mm	27364
对应锅体直径 850 至 1,300 mm	27365

# MP ULTRA 大型系列

更高效、更符合人体工程学设计！

## 符合人体工程学设计

把手符合人体工程学设计，使用更加舒适顺手。



## 高效

高功率马达，性能更佳，优化搅拌时间。

在 MP V.V. 及 MP Combi 款型中，变速旋钮更加符合人体工程学设计，使用更加舒适顺手。

## 耐用

不锈钢马达仓，令产品结构更坚固。

## 创新



符合人体工程学设计  
通过马达支架上的支托，可将搅拌器置于锅盘的边缘，更加利于操作，而且工作起来令您倍感舒适。

支托可用于盘绕电源线，便于存放，防止磨损。

## 创新



不锈钢钟形罩



## 卫生

钟形罩和切刀均采用不锈钢材质，且可拆卸，清洁及养护更加简单便利。  
Robot-Coupe 专利系统。

## 新



的全新 EasyGrip 可拆卸手柄。机器重量分布更加均匀，更易使用！

## 售后服务: 电源线缆可拆卸

- 1 拥有专利的“EasyPlug”全新系统，可令您在售后服务的支持下，轻松更换电源线。
- 2 指示灯: 电源线发生故障时，可进行快速检测。如果线缆未受损，且两侧（墙上插座及 EasyPlug 端口）均接线正确，则显示绿灯。



## 新





### MP 350 Ultra

功率	440 W
电压	单相 220V
速度	9,500 转/分
切刀、钟形罩及管筒	长 350 mm - 全不锈钢
可拆卸切刀	✓
可拆卸钟形罩	✓
可拆卸支脚	无
EasyPlug	✓
尺寸	长 740 mm, Ø 125 mm
毛重	6.2 公斤
配件	壁挂支架 - 含



### MP 450 Ultra

功率	500 W
电压	单相 220V
速度	9,500 转/分
切刀、钟形罩及管筒	长 450 mm - 全不锈钢
可拆卸切刀	✓
可拆卸钟形罩	✓
可拆卸支脚	无
EasyPlug	✓
尺寸	长 840 mm, Ø 125 mm
毛重	6.3 公斤
配件	壁挂支架 - 含

选择您中意的型号:

MP 350 Ultra		型号
MP 350 Ultra 220V/50/1	34800LCN	

MP 450 Ultra		型号
MP 450 Ultra 220V/50/1	34810LCN	



### 打蛋器功能 MP 350 Combi Ultra

见第 103 页

选择您中意的可选项:

MP 350 Ultra / MP 450 Ultra		
选项	型号	
EasyGrip可拆卸手柄	27359	



壁挂支架

EasyGrip 手柄

## MP 550 Ultra

功率	750 W
电压	单相 220V
速度	9,000 转/分
切刀、钟形罩及管筒	长 550 mm - 全不锈钢
可拆卸切刀	✓
可拆卸钟形罩	✓
可拆卸支脚	无
第二手柄	EasyGrip可拆卸手柄
EasyPlug	✓
尺寸	长 940 mm, Ø 125 mm
毛重	6.6 公斤
配件	壁挂支架 - 含

选择您中意的  
型号:

MP 550 Ultra	型号
MP 550 Ultra 220V/50/1	34820LHCN



Support mural

## MP 800 Turbo

功率	1,000 W
电压	单相 220V
速度	9,500 转/分
切刀、钟形罩及管筒	长 740 mm - 全不锈钢
可拆卸切刀	✓
可拆卸钟形罩	✓
可拆卸支脚	✓
第二手柄	一体式不锈钢手柄
EasyPlug	✓
尺寸	长 1130 mm, Ø 125 mm
毛重	9.2 公斤
配件	壁挂支架 - 含

MP 800 Turbo	型号
MP 800 Turbo 220V/50/1	34890LCN

浸入式搅拌机

## COMBI 系列

Robot-Coupe 打蛋器配件适用于 Mini MP Combi、CMP Combi、MP Combi Ultra 及 MP FW，帮您轻松完成乳化、混合、脱粒、拍打及揉和等料理操作。

### 马力强劲

增强型超强马力，马力增加 15%，设备更加强劲有力。

### 操作简便

变速旋钮单手便可轻松操作。

### 符合人体工程学设计

把手符合人体工程学设计，使用更加舒适顺手。

### 舒适

根据料理选择，自动调节速度。



### 乳化



醋酸沙司、蛋黄酱、蒜泥蛋黄酱、绿酱或鸡尾酒.....

### 搅拌



薄饼面团、西红柿果肉、调味品.....

### 脱粒



粗面粉、稻米、小麦、藜麦.....

### 拍打



蛋清、巧克力慕斯、起泡奶油.....

### 揉和



土豆泥、炸糕面团、油煎面团.....

## 创新



## 金属打蛋盒

### 结实耐用

金属齿轮传动系统位于 2 个金属侧板之内，结构设计更加结实耐用，可耐受更大应力冲击。

### 卫生

打蛋器为复制模浇铸而成，确保维持优良的卫生状态。

### 符合人体工程学设计

借助快速挂钩设计，将打蛋器与外壳快速连接，外壳与马达壳体快速连接，令安装及拆卸更加简单便捷。



## Mini MP 240 Combi

## CMP 300 Combi

## MP 350 Combi Ultra

功率	290 W	350 W	440 W
电压	单相 220V	单相 220V	单相 220V
速度	搅拌机速度为 2,000 至 12,500 转/分 打蛋器速度为 350 至 1,560 转/分	搅拌机速度为 2,300 至 9,600 转/分 自动调节打蛋器速度为 500 至 1,800 转/分	搅拌机速度为 1,500 至 9,000 转/分 自动调节打蛋器速度为 250 至 1,500 转/分
切刀、钟形罩及管筒	长 240 mm - 全不锈钢	长 300 mm - 全不锈钢	长 350 mm - 全不锈钢
可拆卸切刀	✓	✓	✓
可拆卸钟形罩	✓	✓	✓
可拆卸支脚	✓	✓ 配有一个 3 级防水系统	✓
金属打蛋盒	✓	✓	✓
可拆卸打蛋器	✓	✓	✓
EasyPlug	-	✓	✓
尺寸	带管筒总长度 535 mm 带打蛋器总长度 550 mm, Ø 78 mm	带管筒总长度 700 mm 带打蛋器总长度 610 mm, Ø 125 mm	带管筒总长度: 790 mm 带打蛋器总长度: 805 mm, Ø 125 mm
毛重	2.8 公斤	5.7 公斤	7.9 公斤
配件	不锈钢空气搅拌工具 - 含 壁挂支架 - 含	壁挂支架 - 含	壁挂支架 - 含

选择您中意的  
型号:

Mini MP 240 Combi	型号	
Mini MP 240 Combi 220V/50/1	34780CN	

CMP 300 Combi	型号	
CMP 300 Combi 220V/50/1	34310BCN	

MP 350 Combi Ultra	型号	
MP 350 Combi Ultra 220V/50/1	34860LCN	

选择您中意的  
可选项:

MP 350 Combi Ultra		
选项	型号	
EasyGrip可拆卸手柄	27359	

# 榨汁机



## 超鲜果蔬汁，只需几秒钟

Robot-Coupe 榨汁机始终致力于与专业人士一起为酒吧、饭店、酒店、集体餐饮及超市等众多行业提供卓越服务。

Robot-Coupe 榨汁机快速、高效、耐用且经济，是制作大量新鲜果蔬汁的理想解决方案。



# 榨汁机

## 创新

进料口  $\varnothing 79 \text{ mm}$   
可导入整个水果及蔬菜。



### 自动斜槽

- 借助独有的自动传动系统，轻松添加水果及蔬菜。
- 加工快速便捷：仅需 6 秒钟，便可产出 25 cl 果蔬汁。



### 篮筐

带两个手柄，操作更便捷，无需辅助工具即可拆卸，且清洁方便简单。



### 感应马达

## Easy Guide

## 新

2 种尺寸的防溅喷嘴\*：

- 1 壶/搅拌桶
- 2 玻璃杯专用



## 新

滴水收集器\*

超大容量，令工作台面时刻保持干净整洁。



## 新

倾斜底座\*

优化果蔬汁排放。

### 马达

- 安静无噪音，可在消费者身边使用。
- 1,000 W 大马力设计，满足全天高强度集中使用之需\*。



残渣出口位于工作平面之下\*。

### 2 种使用方式：



- 1 将残渣排放到容器内。  
大容量半透明残渣收集桶

- 2 连续排放残渣\*。  
排放料斗：  
确保将残渣连续直接排放到工作平面之下。



\*仅限 100

# 我们的用户



## 酒吧、饭店及社会医疗机构

新鲜果蔬汁可为酒吧及饭店的餐单增添一抹清新的气息。与此同时，因其可极大改善居民的日常补水状况，所以在医院及疗养院备受欢迎。



## 果汁吧及超市

我们的榨汁机系列产品专为高强度集中使用而设计，可满足这类场所大批量生产的特殊要求。



### 激发生产力

2 L = 1 分钟

鲜榨果汁



### 投资回报率



每天 20 杯  
day

=

J 100 设备仅需  
25 天即可回本



### 无浪费设计

实现 100% 可持续的高效产出



将蔬果榨汁后的果渣加入蛋糕、华夫饼、沙拉，甚至煎蛋中，充分利用每一份食材。



扫码即可获得无浪费创意食谱！

# 榨汁机



## J 80

马达	感应
功率	700 W
电压	单相 220V
流速	120 L/小时
搅拌桶	不锈钢
进料口	✓ - 自动 Ø 79 mm
过滤器	不锈钢
切割刀盘	不锈钢
喷嘴下的有效高度	155 mm
用具:	
玻璃杯	✓
壶	✓
搅拌桶	-
防溅喷嘴	✓ - 1 种尺寸
倾斜底座	✓
滴水收集器	✓
残渣自动排出	✓
半透明残渣箱	6.5 升
残渣连续排放料斗	-

选择您中意的型号:

J 80	型号
J 80 220V/50/1	56030B

选择您中意的可选项:

J 80	
配件	型号
套件: 底座 + 滴水收集器 XL + 长喷嘴	49230



## J 100

马达	感应
功率	1,000 W
电压	单相 220V
流速	160 L/小时
搅拌桶	不锈钢
进料口	✓ - 自动 Ø 79 mm
过滤器	不锈钢
切割刀盘	不锈钢 - 高强度集中使用专用
喷嘴下的有效高度	251 mm
用具:	
玻璃杯	✓
壶	✓
搅拌桶	✓
防溅喷嘴	✓ - 2 种尺寸
倾斜底座	✓
滴水收集器	✓ - 大容量
残渣自动排出	✓
半透明残渣箱	7.2 升
残渣连续排放料斗	✓

选择您中意的  
型号:

J 100	型号
J 100 220V/50/1	56130B

选择您中意的  
可选项:

J 100	
配件	型号
套件: 底座 + 滴水收集器 XL + 长喷嘴	49230



# 行星式搅拌机



## 出众的性能效果， 出众的人体工学设计。

Robot-Coupe 行星搅拌机是餐厅主厨与甜点师的日常必备理想工具。



# 行星式搅拌机

新

超静音，使用非常便捷。

高效

配件专门设计，适配搅拌桶的形状。搅拌桶弧度设计合理，便于揉面，也适合处理少量食材。

高效性能

大容量不锈钢搅拌桶，配备人体工学手柄。

不锈钢配件



不锈钢打蛋器  
可打出蓬松轻盈的奶油。1升鲜奶油可打发成约3升奶油。

创新



不锈钢搅拌桨  
搅拌桨在搅拌过程中不断将食材带回搅拌桶中央，使混合更加均匀。可在极短时间内处理最多1.5公斤软化黄油。

创新



不锈钢螺旋揉面钩  
专利揉面钩设计，实现面团的最佳揉合效果。一次可揉制约4公斤面团，原料成本不足2元。

安全保障

符合 EN 454 专业安全标准：

- > 安全罩：防止操作时接触配件
- > 搅拌桶锁定系统
- > 搅拌桶检测装置

结实耐用

全金属机身结构，确保稳定运行，便于日常维护。

符合人体工程学设计

可倾斜机头设计，配件可全部拆卸，搅拌桶安装更轻松。采用 Robot-Coupe 专利搅拌桶锁定系统。

Easy Guide

马力强劲

商用级马达，轻松应对高强度作业。

新



## RM 8

马达	感应
功率	700 W
电压	单相 220V
速度	10 档变速, 60 至 600 转/分钟
搅拌桶	7.6 升不锈钢搅拌桶, 配手柄
配件	不锈钢打蛋器、搅拌桨、螺旋揉面钩 - 含

选择您中意的型号:



RM 8	Ref.
RM 8 220V/60/1	26239D

选择您中意的可选项:

RM 8	
选项	型号
7.6 升不锈钢搅拌桶, 配手柄	28419
打蛋器	28439
搅拌桨	28438
螺旋揉面钩	28437
7.6L 缸体和3套组装配件	28440



激发生产力



打蛋器

2 至 16  
蛋清



搅拌桨

最多 1.5 公斤  
软化黄油



螺旋揉面钩

最多 4 公斤  
面团\*



\*(63% 含水量)

敬请查阅

版本 2026 robot coupe® 113

# 技术数据

多功能食材加工机					尺寸 (mm)			重量 (公斤)	
名称	型号	功率(w)	单相	三相	长	深	高	净重	毛重
R 301 Ultra 220V/50/1	2509	650	•		355	305	570	14	17
R 402 220V/50/1	2552	750	•		320	305	590	21	23
R 502 V.V. 220V/50/1	2392	1,500	•		380	365	670	30	35
R 752 V.V. 220V/50/1	2395	1,500	•		380	365	710	34	38

蔬菜处理机					尺寸 (mm)			重量 (公斤)	
名称	型号	功率(w)	单相	三相	长	深	高	净重	毛重
CL 50 - 1V 220V/50/1	24451	550	•		380	305	595	18	20
CL 50 Ultra - 1V 220V/50/1	24411	550	•		380	305	595	18	20
CL 52 - 1V 220V/50/1	24413	750	•		360	340	690	26	28
CL 55 380V/50/3	2297	1,100		•	865	396	1 270	42	61
CL 55 220V/50/1	2359	1,100	•		865	396	1 270	42	61
CL 60 380V/50/3	2358FA	1,500		•	460	770	1 355	69	95
CL 60 Workstation 380V/50/3	2331FA	1,500		•	460	770	1 355	69	95

切割搅拌机					尺寸 (mm)			重量 (公斤)	
名称	型号	功率(w)	单相	三相	长	深	高	净重	毛重
R 2 220V/50/1	22155D	550	•		245	305	380	9	11
R 3 3000 220V/50/1	22498	650	•		210	320	400	12	13
R 4 220V/50/1	22545	700	•		225	305	440	17	18
R 4 V.V. 220V/50/1	22567	1,000	•		225	305	460	17	18
R 5 V.V. 220V/50/1	24619	1,500	•		280	365	510	21.5	24
R 7 V.V. 220V/50/1	24708	1,500	•		280	365	540	23	26
R 8 380V/50/3	21299	2,200		•	315	545	585	37	45
R 30 380V/50/3	52339C	5,400		•	720	600	1 250	126	148
R 60 380V/50/3	54339C	11,000		•	810	600	1,400	187	212

Blixer®					尺寸 (mm)			重量 (公斤)	
名称	型号	功率(w)	单相	三相	长	深	高	净重	毛重
Blixer® 3 220V/50/1	33240	750	•		245	305	460	12	14
Blixer® 4 220V/50/1	33241	900	•		240	305	445	14	15
Blixer® 4 V.V. 220V/50/1	33271	1,100	•		240	330	480	16	17
Blixer® 5 V.V. 220V/50/1	33263	1,500	•		280	365	540	21.5	24
Blixer® 7 V.V. 220V/50/1	33297	1,500	•		280	365	570	22.5	25
Blixer® 15 380V/50/3	51519	3000		•	315	545	700	50	59

浸入式搅拌机					尺寸 (mm)		重量 (公斤)	
名称	型号	功率(w)	单相	三相	直径	高	净重	毛重
MicroMix 220V/50/1	34900CN	220	•		61	430	1	1
Mini MP 190 V.V. 220V/50/1	34750CN	270	•		78	485	2	3
Mini MP 240 V.V. 220V/50/1	34760CN	290	•		78	535	2	3
CMP 250 V.V. 220V/50/1	34240BCN	310	•		94	650	3	4
CMP 300 V.V.220V/50/1	34230BCN	350	•		94	660	3	4
CMP 350 V.V. 220V/50/1	34250BCN	400	•		94	700	4	4
MP 350 Ultra 220V/50/1	34800LCN	440	•		125	740	5	7
MP 450 Ultra 220V/50/1	34810LCN	500	•		125	840	5	6
MP 550 Ultra 220V/50/1	34820LHCN	750	•		125	940	5	7
MP 800 Turbo 220V/50/1	34890LCN	1,000	•		125	1 130	7	9
Mini MP 240 Combi 220V/50/1	34780CN	290	•		78	535	2	3
CMP 300 Combi 220V/50/1	34310BCN	350	•		125	700	3	6
MP 350 Combi Ultra 220V/50/1	34860LCN	440	•		125	790	6	8

榨汁机					尺寸 (mm)			重量 (公斤)	
名称	型号	功率(w)	单相	三相	长	深	高	净重	毛重
J 80 220V/50/1	56030B	700	•		235	535	500	11	13
J 100 220V/50/1	56130B	1,000	•		260	565	630	15	18

行星式搅拌机					尺寸 (mm)			重量 (公斤)	
名称	型号	功率(w)	单相	三相	长	深	高	净重	毛重
RM 8 220V/50/1	26239D	700	•		320	513	405	17	21



# RCC 销售条款和条件

## 1- 解释

“卖方”是指 Robot-Coupe (China) Limited。

“条件条款”是指本文件列明的标准销售条款和条件（上下文另有要求的除外），包括买卖双方依据本条款以书面形式达成的任何特殊条款。

“合同”是指设备的购销合同。

“违约”是指卖方与合同主题相关的或由该主题引起的任何行为、声明、疏忽、违反合同所含的、在合同之前的或合同所附的义务（明示或暗示的条件或质保），违反法令或普通法所规定的义务，或由其自身原因造成的过失。

“设备”是指由买方购买，或者由卖方检修或维修的商品，包括备件。

## 2- 一般原则

双方认为，依据条件条款购买所有设备是买方在其业务过程中的要求。

## 3- 销售总则

买卖双方应根据卖方接受的买方书面订单，分别进行设备的购买和销售，订单须符合本条款条件规定，且本条款条件应取代买方订购或有意订购时提出的任何其他条款和条件，对合同具有管理解释权。

除非卖方已接受买方的书面订单，否则在任何情况下均不得形成任何具有约束力的合同。

除非买卖双方书面同意，否则条件条款的变更不具有约束力。

卖方宣传手册、广告资料等所含的任何样品、插图或说明性资料（包括但不限于外形和样式细节以及其他信息）不得作为合同的组成部分，应该将其视为相近信息且仅供参考，特别说明的除外。卖方可不时自行更改所宣传设备的设计，无需通知买方，但此类更改不构成设备材料的变化。

## 4- 产品质保

卖方向客户提供的任何具体产品的保证应明确成为条件条款的一部分。

买方承诺遵守卖方不时规定的服务策略。

卖方保证，设备符合交付时的设备规格，并且在交付后 12 个月内不存在材质和工艺缺陷。

卖方提供的上述质保具有以下条件：

因合理磨损、故意损害、过失、未遵守卖方的操作指南（口头或书面）、滥用、或未经卖方同意对设备进行更改或维修而产生的任何缺陷，卖方概不负责；并且如果买方未经卖方同意自行或授权他人进行更改或维修，则由此发现或导致的缺陷不在上述质保（或任何其他质保、条件或担保）范围内。

卖方所提供的质保涵盖了制造缺陷或材质缺陷所引起的操作缺陷。

在以下城市及其附近区域，R 和 Blixer 20L 至 60L 系列以及 CL 55和60 系列设备一定要由 Robot Coupe 销售团队进行指导培训后，方可执行质保。

北京、上海、深圳、东莞、广州、香港和澳门

## 5- 排除的条件、保证和陈述

卖方仅提供第 4 条列明的明确质保，并且不提供任何其他条件、质保或陈述（明示或暗示），但法律可能规定的除外。具体而言，在不损害前述条款通用性的情况下，有关质量合规的条件应在十二个月届满后视为“已符合条件”；且提供设备的唯一目的已在设备随附手册中说明。

涉及任何违约的，卖方将接受以下方面的无限责任：

卖方过失所造成的人员伤亡；以及卖方在法律上不能限制或排除其责任的任何方面。

卖方不负责以下损失或损害，无论是否由任何违约直接或间接导致/引起的，即使可以由卖方预见也不例外：

经济损失，包括行政和管理费用、利润、业务、合同、收入、商誉、产量和每一项描述中可预期的节约的损失；任何其他人对买方提出的任何索赔所引起的损失；或者因买方未履行其责任，或因受买方控制的任何事宜所引起的损失或损害。

除了卖方所接受的第 5 条责任以外，卖方的任何违约责任仅限于设备价格的同等金额。

## 6- 交付

设备任何订单的损失或损害风险应在交付时间和约定的交付地点转移至买方，或如果买方其因过失未能接收设备，则该风险在卖方实际交付设备时转移至买方。

交付日期为大致日期，除非具体协议明确规定了交付日期。

在恰当的情况下，双方应就运送日程达成一致，但设备的销售视存货而定，并且如果卖方认为其供应量不足以满足所有客户的需求，则有权向买方交付少于其订单数量的设备。

## 7- 价格和运输

除非另行声明，否则设备的全部价格应以卖方当前的价目表为准，且除非另行声明，否则设备的所有价格应包含除增值税或任何其他销售税（买方在收到有效的增值税发票之后支付）以外的所有费用。

所有订单需另行支付运费，价格另议。

## 8- 付款

要求预付款。需采用电汇向 Robot Coupe 银行账户付款。

货物将在 Robot Coupe 银行账户收到付款之后发出。

## 9- 取消

买方不得取消卖方已接受的订单，除非卖方书面同意，且买方应全额补偿卖方因取消订单所导致的所有损失（包括利润损失）、费用（包括所有已使用的人工和材料费用）、损害赔偿、收费和支出。

## 10- 保留所有权

买卖双方明确同意，在全额付清设备货款之前：

-任何设备订单中的所有权不得移交给买方，除非卖方已经收到该订单以及卖方向买方提供的所有其他设备当时已到期的货款的全额现金付款，或已清算该资金支付。

在将设备的所有权移交给买方之前，买方应：

作为卖方的受托代理人 and 受托人持有设备；将设备与买方和第三方的设备分开，并作为卖方的财产进行妥善存放、保护、投保和识别；有权在其正常业务范围内转售或使用设备（除非卖方书面撤销此类权利）。在对设备进行任何销售或使用前，买方应将这些设备视为其长期持有的设备进行销售或使用。

在将设备的所有权移交给买方之前（并且假设设备仍然存在且没有被转售），卖方应有权：随时进入设备存放的任何场地对其进行检查；以及随时要求买方将设备移交给卖方，并且在买方没有立即付诸行动时，进入买方或任何第三方存放设备的任何场地并取回设备。

买方无权抵押仍然作为卖方财产的设备，或以任何方式将其作为任何欠款的担保物，但如果买方采取这些做法，则买方欠卖方的所有款项应在（在不损害卖方任何其他权利或补救措施的情况下）立即到期且成为应付款项。

买方应该为设备在声誉良好的保险公司按其全额市价投保，并提供卖方可能合理要求的此类投保和保费支付证明。买方进一步同意，如果卖方要求，则在任何此类保险合同中卖方指定为保险受益人。

## 11- 不可抗力

如果卖方延迟履行或未能履行与设备相关的任何义务的任何行为不受其合理控制，则卖方无需因此而对买方负责，也不会被视为违背条件条款适用的任何合同。

如果卖方在合理时间内因不可抗力而不能履行任何订单，则卖方会将该延迟通知买方。在导致订单不能履行的此类原因存续期间，卖方不对买方负责，且有权延长交付时间或期限，或以其他方式履行此类合同。

如果不可抗力事件持续 3 个月以上，则买方应有权通知卖方终止本条件条款所适用的任何合同。

## 12- 知识产权

设备包括卖方所拥有的设计（下称“设计”）。买方承认，卖方拥有设计的版权、设计权和任何其他知识产权。

买方同意：未经卖方事先书面同意，买方不得以任何方式复制或使用设计。

卖方没有蓄意侵犯任何第三方的任何知识产权，但卖方不会就此事项向买方进行担保或作出任何保证。

买方应将卖方可能放置或粘贴在设备上的任何声明或其他标志（包括但不限于序列号，或有关卖方或第三方拥有设备相关商标、设计、专利或版权的声明）维持原状，且不得覆盖、损伤或清除。

买方不得在其任何办公用品以及经营场所的任何标志上，或以其他方式表明买方在作为设备的指定零售商之外以任何方式与卖方有所关联。

## 13- 一般原则

未经卖方事先书面同意，买方不得将合同转包或转让给任何其他方。

本条件条款中的每一条款都是独立、可分割且可强制执行的。



乐伯特

ROBOT-COUBE CHINA LIMITED

电话: +86 0769 8156 1266

[robot-coupe.com](http://robot-coupe.com)

