

robot coupe®



LISTINO
Giugno 2024



ABBINATI

DISCHI

TAGLIAVERDURE

CUTTER

ROBOT COOK®

BLIXER®

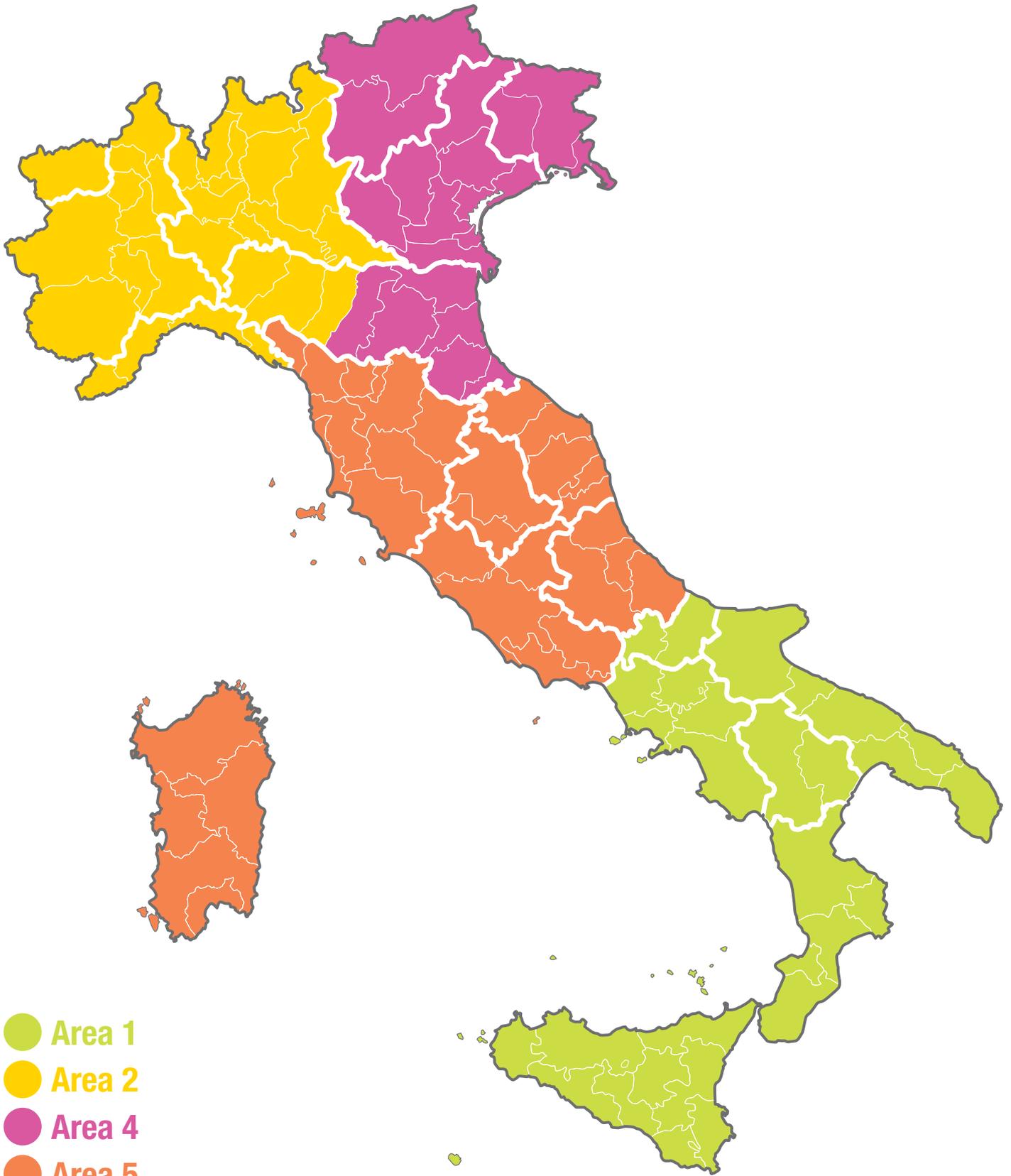
KITCHEN BLENDERS

MIXER

ESTRATTORI DI SUCCO

PASSATRICI

PLANETARIE



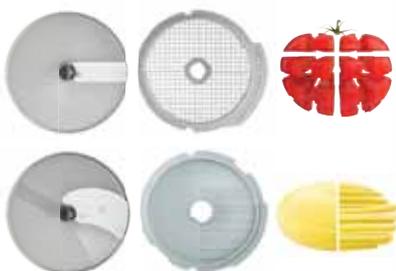
- Area 1
- Area 2
- Area 4
- Area 5

SERVIZIO CLIENTI:
Tel.: 051/726810
E-mail: info@robot-coupe.it

NUOVI PRODOTTI E CARATTERISTICHE

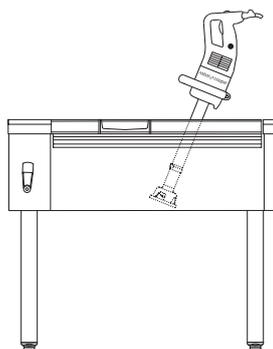
PAGINA **32** R 402

Il più grande alleato dei cuochi giorno dopo giorno! Nuovo pressino Exactitube e nuovi dischi per il taglio a cubetti e patatine fritte.



PAGINA **149** GAMMA SPECIALE PER BRASIERE
RIBALTABILI

Nuova gamma speciale di MP per brasieri ribaltabili, adatta per essere utilizzata dalle brasieri più piccole alle più grandi



NUOVI ACCESSORI E CARATTERISTICHE

NUOVO

PAGINA **42** EASYCLEAN XPRESS
La soluzione rifiuti zero per pulire le griglie di taglio a cubetti EXPERT.



PAGINA **44** LA SOLUZIONE PER AFFETTARE I POMODORI
Scopritele tutte



PAGINA **45** LA SOLUZIONE PER PREPARARE LE PATATINE FRITTE
Si possono tagliare patatine fritte lunghe e sottili con Easyloader.
Grazie alla sua funzione di alimentazione continua, permette di tagliare le patate nel senso della lunghezza per una portata ottimale e con un nuovo taglio 6x6 mm.



NOVITÀ

robot coupe®

PAGINA **126**

KITCHEN BLENDERS

Nuova gamma di prodotti composta da 2 modelli - BL 3 e BL 5.
L'esclusiva X-Flow technology garantisce la massima resa dei flussi.
Sapientemente miscelato in pochi secondi.

POTENTE
& ROBUSTO



NUOVO



robot coupe®

L'INNOVAZIONE AL CENTRO DELLA NOSTRA STORIA

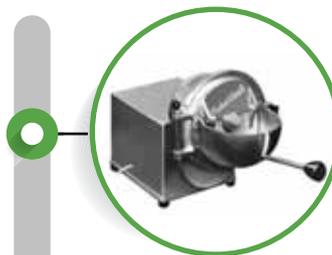
Dal 1961, è in Francia, un riferimento per la gastronomia, che Robot-Coupe progetta, sviluppa e produce tutte le sue Attrezzature.



PIÙ DI 60 ANNI DI INNOVAZIONE

CENTINAIA DI BREVETTI ESCLUSIVI

1961: 1° Tagliaverdure autonomo
1966: 1° Cutter verticale



1960 / 1970

1970 / 1980



1970: 1° Abbinato Cutter / Tagliaverdure
1975: Gamma Cutter e Abbinati

1980: 1° Blixer® = Cutter / Blender
1986: 1° Tagliaverdure CL 50



1990 / 2000



1990: Gamma Tagliaverdure
1996: 1° Mixer ad immersione con piede smontabile

2000: Gamma di Mixer ad immersione
2008: 1a Centrifuga - Estrattore Automatico
2012: 1° Cutter Blender professionale che cucina



OGGI

2020: Lancio della nuova gamma Estrattori di succo e di 12 nuovi modelli da tavolo grande capacità Abbinati, Cutter e Blixer®

2022: lancio della nuova gamma di Kitchen Blender



Questo pittogramma  nelle varie pagine vi indica tutte le innovazioni Robot-Coupe.®

robot coupe®

LEADER MONDIALE PRESENTE IN PIÙ DI 130 PAESI



UN IMPEGNO MONDIALE OLTRE CHE LOCALE

Presente in più di 130 Paesi, Robot-Coupe possiede la competenza di Leader Mondiale in grado di soddisfare le diverse esigenze in cucina. Con la sua sede a Calderara di Reno (BO), Robot-Coupe Italia srl è dal 1993 che soluziona i bisogni dei Distributori e Professionisti della Ristorazione e li supporta nelle loro Attività.



UN IMPEGNO SEMPRE COSTANTE



PROGETTATO E FABBRICATO IN FRANCIA

I prodotti Robot-Coupe sono progettati e fabbricati in Francia per garantire il miglior livello di qualità e le migliori prestazioni. I nostri prodotti sono sempre all'avanguardia nella tecnologia e nella qualità.

INNOVAZIONE E DURABILITÀ

Poichè le Vostre esigenze sono importanti per noi, l'innovazione è al centro della nostra azione. Ci impegniamo ad offrirVi prodotti performanti e che durano nel tempo, conformi alle norme in vigore e con caratteristiche tecniche tali da garantirne la durata, la manutenzione e la loro riparabilità.



ISPIRAZIONE E SODDISFAZIONE

Essere il Vostro partner in cucina stimola la nostra ricerca e sviluppo a migliorare e creare nuovi utilizzi per tutti i nostri prodotti e permetterVi di esprimere la Vostra creatività in cucina. La Vostra soddisfazione è la nostra priorità per costruire un rapporto di fiducia duraturo.

robot coupe®

UN'IMPRESA CHE INVESTE NELLO SVILUPPO SOSTENIBILE

Da diversi anni Robot-Coupe è impegnata in una politica di responsabilità sociale ed etica che si articola in 4 tematiche.

“ Le nostre macchine sono **robuste**,
progettate per **durare nel tempo** ”

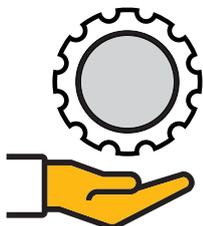
“ Soddisfiamo **tutte le esigenze**
per garantire **prestazioni**
impeccabili ”



“ I nostri **partner sono dislocati in tutta Europa**
e sono da noi supportati per sviluppare
una **strategia sostenibile** ”

“ Il **100%** delle nostre Attrezzature
è riparabile e **più del 95%**
riciclabile ”

GARANZIA DEL SERVIZIO NEL CORSO DI TUTTA LA VITA DEI PRODOTTI



LA PROGETTAZIONE

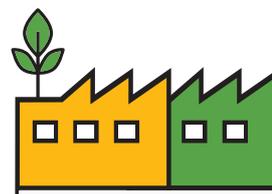
Attrezzature progettate per durare nel tempo:

- I materiali delle nostre Attrezzature sono di qualità e sostenibili.
- Le nostre Attrezzature combinano le prestazioni al risparmio energetico durante tutto il loro utilizzo.
- 100% dei nostri prodotti sono riparabili.
- I ricambi sono disponibili entro i 10 anni di vita di un'attrezzatura.

LA PRODUZIONE

Adozione di una pratica etica e responsabile:

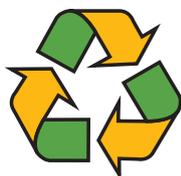
- Conformità alle norme più restrittive.
- Applicazione della direttiva ROHS (restrizione sull'uso di sostanze pericolose) e integrazione di future norme come l'EUP (Energy Using Product).
- Scelta di partner europei che permettono la riduzione dei trasporti e del loro impatto sull'ambiente.



LE RISORSE

Una gestione sostenibile delle risorse:

- Riduzione degli imballaggi fin dalla progettazione e diminuzione dei rifiuti di produzione.
- Precisione delle macchine che riducono gli sprechi in cucina.
- Prodotti riciclabili più del 95%.
- Partecipazione alle modalità di raccolta e di riciclaggio in vigore in ogni paese.



LE PERSONE

Un'azienda coinvolta a livello sociale:

- Una politica di sviluppo individuale dei nostri collaboratori e una promozione dell'etica.
- Rispetto delle norme dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro.
- Condivisione delle nostre esigenze RSE con i nostri partner con conseguente supporto in questo tipo di approccio.



robot coupe®

AL VOSTRO SERVIZIO

Robot-Coupe non è solo un produttore di attrezzature, ma un'azienda rivolta alle persone che migliora il lavoro quotidiano dei Professionisti dando loro ascolto e disponibilità. È il cliente che ci detta il modo di agire e come sostenerlo.

LA PRESENZA SUL CAMPO

Robot-Coupe è al vostro fianco:

- Dimostrazione delle ultime Attrezzature Robot-Coupe
- Audit delle Vostre Attrezzature da cucina
- Formazione tecnica nel Vostro ristorante o nelle cucine Robot-Coupe
- Supporto nel controllo delle Vostre Attrezzature: riparazioni, manutenzione e sostituzione dei pezzi di ricambio
- Condivisione di esperienze



“ Un **partner** che da fiducia e tranquillità ”

Compilate il form sul nostro sito Internet per avere una dimostrazione nella Vostra cucina
robot-coupe.com/it



PER MIGLIORARE IL LAVORO QUOTIDIANO DEGLI UTILIZZATORI per aiutarvi ad utilizzare l'Attrezzatura:



1 Scansiona il codice QR della tua macchina



 **Easy Guide**

- 2 • Accedi alla pagina prodotti sul sito robot-coupe.com e scopri i contenuti che ti possono aiutare: video su come utilizzare, pulire e fare la manutenzione della tua attrezzatura, istruzioni per l'uso e la sicurezza, ricette, ecc.

UN PARTNER DI FIDUCIA



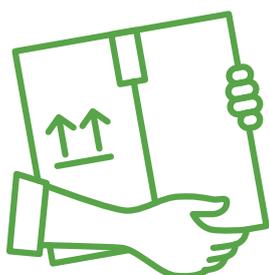
Servizio clienti efficiente

L'Ufficio di Robot-Coupe Italia risponderà tempestivamente alle Vostre richieste in termini di Offerte, Ordini, Fatture e Tempi di Consegna e Vi aiuterà al meglio nella scelta dell'Attrezzatura più adatta alle Vostre esigenze.



Un'assistenza tecnica specialistica

Robot-Coupe Italia offre anche un Servizio di Assistenza specializzato a fornire un aiuto rapido ed efficiente nella risoluzione dei problemi, nella riparazione e manutenzione delle Attrezzature e nella fornitura di Video e Tutorial.



Una logistica efficace

Il magazzino di Robot-Coupe Italia fronteggia le richieste di evasione ordini in maniera tempestiva proponendosi come obiettivo la spedizione di Attrezzature e Ricambi entro le 24/ 48 ore dal ricevimento dell'ordine.



Un servizio assistenza competente

Il sito internet www.ricambi.robot-coupe.it è uno strumento rapido e preciso per informarsi e/o ordinare:

- Consultazione dei pezzi di ricambio con esplosi, schemi elettrici e manuali d'uso
- Ricerca multicriteri per prezzo, modello, N° di serie...
- Ordini in tempo reale dei pezzi di ricambio.

robot coupe®

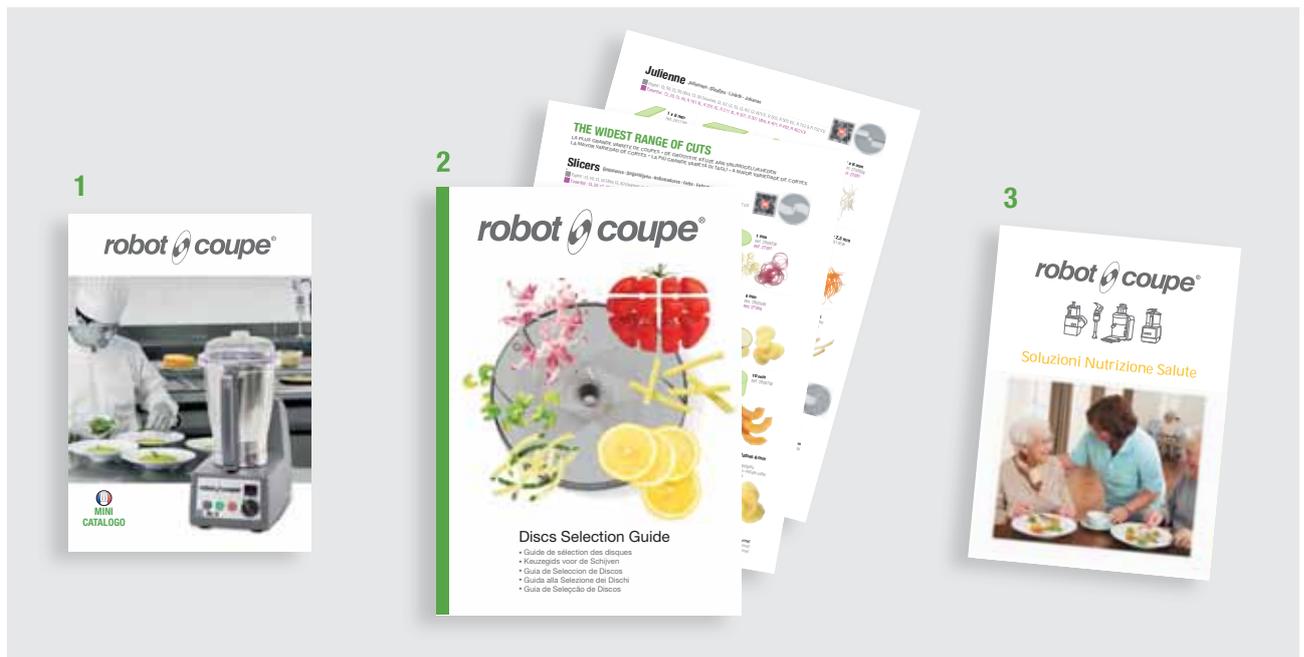
VI ACCOMPAGNA

1 MINI CATALOGUE

2 DEPLIANT SINGOLO
PER ATTREZZATURA
Dischi

3 LIBRI DI RICETTE
Soluzioni Nutrizione Salute

Contattate il vostro Area Manager Robot-Coupe per scoprire tutta la gamma di Prodotti.



4 LIBRI DI RICETTE
Freschezza & Vitamine

5 RICETTARI
Robot Cook

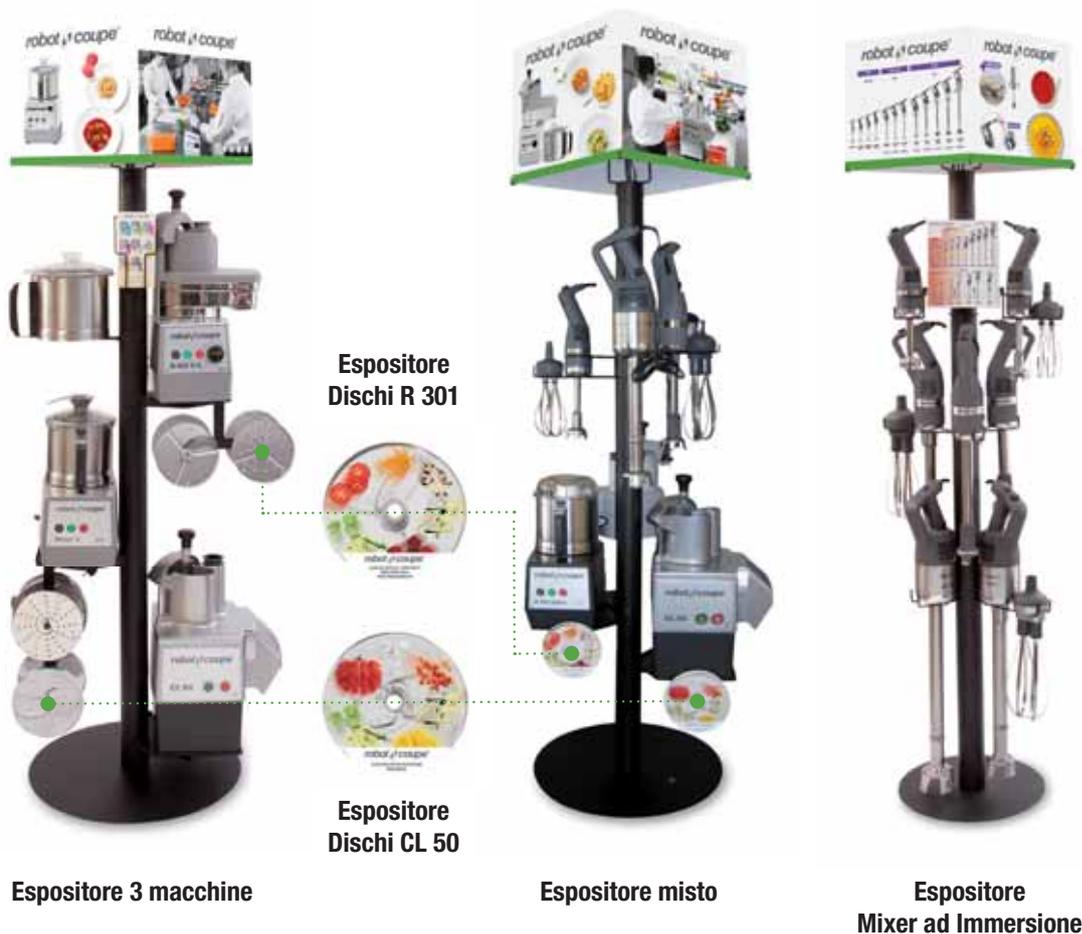


NEI VOSTRI NEGOZI E SHOWROOM



Set 3 display

Dimensioni: L126 x H60 x P40 cm



Espositore 3 macchine

Espositore misto

Espositore Mixer ad Immersione

robot coupe®

VI ACCOMPAGNA

TUTTI I NOSTRI VIDEO SUL CANALE ROBOT-COUPÉ UFFICIALE:



Video R 301 Ultra



Video CL 50 Ultra



Video J 100

VIDEO ANCHE SU
robot-coupe.com/it

SUI SOCIAL MEDIA UFFICIALI ROBOT-COUPÉ



LinkedIn
robot-coupe-official



Facebook
RobotCoupeOfficial



Youtube
Robot-Coupe Official



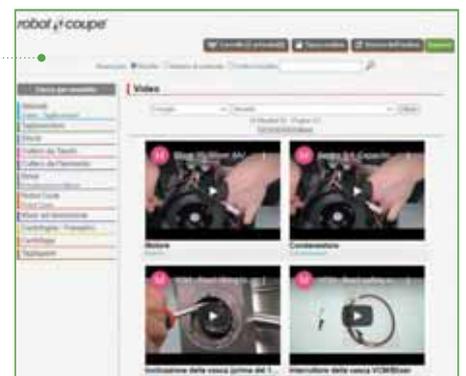
Instagram
robotcoupe_official

E CON IL VOSTRO SERVIZIO ASSISTENZA

Per accedere Servizio Assistenza su nostro sito, chiedete fin da ora le Vostre credenziali.



Ordinare i pezzi di ricambio sul sito Web nella sezione Servizio Assistenza



Video assistenza tecnica

UN SITO INTERNET COMPLETO



NUOVO



IL NUOVO SITO WEB ROBOT-COUPÉ

- **Un design reattivo e intuitivo:** accesso facile alle informazioni qualunque sia il tuo apparecchio (computer, cellulare, tablet).
- **Video:** scopri i nostri prodotti e impara ad usarli.

PER VOI, DISTRIBUTORI E PROGETTISTI DI CUCINE



- **Accesso dedicato:** per consultare e scaricare le istruzioni tecniche, le specifiche e i disegni in 2D, 3D e BIM.



PER I TUOI CLIENTI

- **Guida alla selezione:** trova la macchina giusta in pochi clic.
- **Registrazione del prodotto:** scarica i manuali d'uso e le istruzioni di sicurezza.

robot @ coupe®

SOLUZIONI PER TUTTI I SETTORI

RISTORAZIONE COMMERCIALE



FAST FOOD

Fast-Food
Fast-Good
Juice bar
Ristorazione da asporto
Caffetterie Self-Service



RISTORAZIONE COLLETTIVA



RISTORAZIONE SCOLASTICA

Asili nido
Scuole materne
Scuole elementari
Scuole medie - Licei
Università



ARTIGIANI E SUPERMERCATI



PANETTIERI E PASTICCERI

Panifici
Pasticcerie
Sale da tè
Gelaterie
Cioccolaterie
Confetterie



RISTORAZIONE COMMERCIALE

RISTORANTI

Trattorie - Pizzerie
Ristoranti tradizionali
Ristoranti tipici
Catene di ristoranti
Ristoranti Michelin
Bistrot

RISTORAZIONE ALBERGHIERA

Alberghi - tutte categorie
Servizi di rinfresco
Villaggi vacanze
Campeggi
Ristoranti per il personale



RISTORAZIONE COLLETTIVA

RISTORAZIONE AZIENDALE

Mense aziendali
Istituzioni
Cantieri
Esercito
Penitenziari

RISTORAZIONE PER LE CASE DI CURA

Case di riposo e case di riposo medicalizzate
Ospedali e cliniche
Centri di accoglienza specializzati
Cucine centrali



ARTIGIANI E SUPERMERCATI

SALUMERIE ROSTICCERIE

Macellerie - Salumerie
Pescherie
Servizi di catering

SUPERMERCATI IPERMERCATI

Banchi di supermercati
Fruttivendoli
Juice bar
Rosticcerie
Bar



#THEsolution

robot 



MIGLIORA LA VITA QUOTIDIANA DELL'UTILIZZATORE

Risparmio di lavoro manuale e maggiore comodità



RISPARMIO DI TEMPO

Aumento della produttività

SUCCHI FRESCHISSIMI

2lt = 1min



PATATE FRITTE

20kg = 4min



VERDURE A CUBETTI

10kg = 2min



ZUPPE
45lt = 6min



MAIONESE
2lt = 1min



CAPPUCCIO
300kg = 1h





Esempi:

RISPARMIO DI DENARO

Rapido ritorno sull'investimento!



Investire in un CL50
= **Vi fa risparmiare** 1 ora di lavoro
al giorno.



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



AUMENTA LA TUA CREATIVITÀ

Dar libero sfogo alla propria immaginazione



SODDISFA I TUOI CLIENTI



**FRESCHEZZA E ORIGINE
DEI PRODOTTI**



**PRODOTTI FATTI
IN CASA**



**PRODOTTI
LOCALI**



PRODOTTI DI STAGIONE

PAGINA **76**

TAGLIAVERDURE
CL 60 Workstation



PAGINA **105**

Robot Cook®



PAGINA **160**

**ESTRATTORE
AUTOMATICO DI SUCCO**

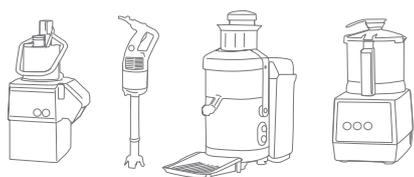
J 80 Buffet



INDICE

ABBINATI

PAGINA 22



COLLEZIONE DI DISCHI

PAGINA 38

TAGLIAVERDURE

PAGINA 54

CUTTER

PAGINA 80

ROBOT COOK®

PAGINA 102

BLIXER®

PAGINA 106

KITCHEN BLENDERS

PAGINA 126

MIXER AD IMMERSIONE

PAGINA 132

ESTRATTORI DI SUCCO

PAGINA 156

PASSATRICI

PAGINA 163

DATI TECNICI

(dimensioni, peso...) PAGINA 175

IMPASTATRICI PLANETARIE

PAGINA 168

ABBINATI

CUTTER E TAGLIAVERDURE



2 MACCHINE IN 1!

Compatto e multifunzione, l'Abbinato Cutter-Tagliaverdure di Robot-Coupe, è un alleato dei cuochi in tutte le cucine, dalle più grandi alle più piccole.



ABBINATI

CUTTER E TAGLIAVERDURE

4 MACCHINE in 1!



Riavvio automatico del pulsante ad impulsi: comodità di lavorazione e rapidità di esecuzione.

Coperchio: Permette di aggiungere liquidi o ingredienti in fase di lavorazione.

Maniglia ergonomica per una presa più semplice della vasca.

Easy Guide

Variazione di velocità: Variabile da 300 a 3500 giri/min per una maggiore varietà di applicazioni.

Tramoggia grande: verdure grandi.



NUOVO

Tramoggia cilindrica con pressino Exactitube:

- Ø58mm: verdure lunghe
- Ø39mm: ingredienti di piccole dimensioni

Espulsione laterale: ingombro ridotto e comodità di utilizzo.

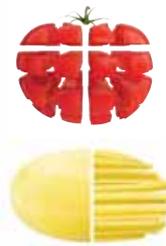


Lavabile in lavastoviglie



INNOVAZIONE

Coltello a fondo vasca per lavorare sia le piccole che le grandi quantità. Coltello liscio incluso. Coltello dentato e dentato fine disponibili in opzione.



Gamma di **28 dischi** disponibili in opzione.



MOTORE ASINCRONO

FUNZIONE CUTTER

	<p>Coltello liscio Di serie</p>		<p>TRITO GROSSOLANO</p>	<p>TRITO FINE</p>	<p>SALSE, OMOGENIZZATI</p>
	<p>Coltello dentato SPECIALE Frantumazioni Pasticceria</p>		<p>IMPASTI</p>	<p>FRANTUMAZIONI</p>	
	<p>Coltello dentato fine SPECIALE Erbe Spezie</p>		<p>TRITI DI ERBE</p>	<p>SPEZIE POLVERIZZATE</p>	

FUNZIONE TAGLIAVERDURE

<p>FETTE</p>	<p>LISTELLI</p>	
<p>FETTE ONDULATE</p>	<p>NUOVO</p> <p>Mineral+ + CUBETTI*</p>	
<p>JULIENNE</p>		<p>Mineral+ + PATATINE FRITTE*</p>

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

FUNZIONE ESTRATTORE DI SUCCO E SALSA*

- Estrazione di succo 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.



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



FETTE / FETTE ONDULATE / JULIENNE / LISTELLI

R 201 XL Ultra



IN OPZIONE
23
DISCHI

IN OPZIONE
3
COLTELLI

2,9 lt

- Monofase
- 1 velocità
- Espulsione vasca
- [Kit estrattore di succo e salsa*](#)

R 201 XL



IN OPZIONE
23
DISCHI

IN OPZIONE
3
COLTELLI

2,9 lt

- Monofase
- 1 velocità
- Espulsione vasca
- [Kit estrattore di succo e salsa*](#)

R 101 XL



IN OPZIONE
23
DISCHI

IN OPZIONE
3
COLTELLI

1,9 lt

- Monofase
- 1 velocità
- Espulsione vasca

R 211 XL Ultra



IN OPZIONE
23
DISCHI

IN OPZIONE
3
COLTELLI

2,9 lt

- Monofase
- 1 velocità
- [Kit estrattore di succo e salsa*](#)

R 301 Ultra



IN OPZIONE
23
DISCHI

IN OPZIONE
3
COLTELLI

3,7 lt

- Monofase
- 1 velocità
- [Kit estrattore di succo e salsa*](#)



FETTE / FETTE ONDULATE / JULIENNE / LISTELLI

+ CUBETTI + PATATINE FRITTE

R 402 V.V.



- Monofase
- Velocità variabile
- Kit estrattore di succo e salsa*

R 502 V.V.



- Monofase
- Velocità variabile
- R-Mix®
- Accessorio schiacciapatate completo*

R 752 V.V.



- Monofase
- Velocità variabile
- R-Mix®
- Accessorio schiacciapatate*

R 402



- Monofase o trifase
- 2 velocità
- Kit estrattore di succo e salsa*

R 502



- Trifase
- 2 velocità
- Accessorio schiacciapatate completo*

R 752



- Trifase
- 2 velocità
- Accessorio schiacciapatate*

R 401



- Monofase
- 1 velocità
- Kit estrattore di succo e salsa*

*Accessorio in opzione

R-Mix® : Funzione per mescolare a rotazione inversa

Modelli	Quantità massima in funzione del cutter	Portata oraria in funzione tagliaverdure	Numero di coperti
R 101 XL	0,8 kg	20 kg/ora	da 1 a 50
R 201 XL / R 201 XL Ultra	1,0 kg	25 kg/ora	da 1 a 50
R 211 XL Ultra	1,0 kg	40 kg/ora	da 1 a 50
R 301 Ultra	1,5 kg	50 kg/ora	da 1 a 100
R 401 / R 402 / R 402 V.V.	2,5 kg	50 kg/ora	da 1 a 100
R 502 / R 502 V.V.	3,2 kg	150 kg/ora	da 50 a 300
R 752 / R 752 V.V.	3,8 kg	250 kg/ora	da 200 a 600

ABBINATI CUTTER E TAGLIAVERDURE



Superficie 87 cm²



Superficie 87 cm²

R 101 XL

Motore	Asincrono
Potenza	450 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	1500 giri/min
Impulsi	✓
Cutter	Vasca 1,9 lt
Coltello	Coltello liscio inox - incluso
Tagliaverdure	Tramoggia mezzaluna Tramoggia cilindrica Ø 58 mm
Espulsione	Nella vasca
Dischi	Fetta 2 mm, Julienne 2 mm - Inclusi

R 201 XL

Motore	Asincrono
Potenza	550 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	1500 giri/min
Impulsi	✓
Cutter	Vasca da 2,9 lt con impugnatura
Coltello	Coltello liscio in inox - incluso
Tagliaverdure	Tramoggia mezzaluna Tramoggia cilindrica Ø 58 mm
Espulsione	Nella vasca
Dischi	Fetta 2 mm, Julienne 2 mm - Inclusi

Scegliete il vostro modello:



R 101 XL	Cod.
R 101XL 230V/50/1	14.22580
2 dischi	

R 201 XL	Cod.
R 201XL 230V/50/1	14.22570
2 dischi	

Collezione completa di dischi a pagina 40



Scegliete le vostre opzioni:



Opzioni	R 101 XL		R 201 XL	
	Cod.		Cod.	
Coltello dentato Speciale Frantumazione Pasticceria	60.27138		60.27138	
Coltello dentato fine Speciale Erbe Spezie	60.27061		60.27061	
Coltello liscio supplementare	60.27055		60.27055	
Kit estrattore di succo e di salsa	-	-	60.27393	
Accessorio spremiagrumi	-	-	60.27392	



Superficie 87 cm²



Superficie 87 cm²



R 201 XL Ultra

Motore	Asincrono
Potenza	550 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	1500 giri/min
Impulsi	✓
Cutter	Vasca da 2,9 lt con impugnatura
Coltello	Coltello liscio in inox - incluso
Tagliaverdure	Tramoggia mezzaluna Tramoggia cilindrica Ø 58 mm
Espulsione	Nella vasca
Dischi	Fetta 2 mm, Julienne 2 mm - Inclusi

R 211 XL Ultra

Motore	Asincrono
Potenza	550 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	1500 giri/min
Impulsi	✓
Cutter	Vasca da 2,9 lt con impugnatura
Coltello	Coltello liscio in inox - incluso
Tagliaverdure	Tramoggia mezzaluna Tramoggia cilindrica Ø 58 mm
Espulsione	Continua
Dischi	Fetta 2 mm, Julienne 2 mm - Inclusi

Scegliete il vostro modello:



R 201 XL Ultra	Cod.
R 201 XL Ultra 230V/50/1 2 dischi	14.22590

R 211 XL Ultra	Cod.
R 211 XL Ultra 230V/50/1 2 dischi	14.2117

Collezione completa di dischi a pagina 40



R 201 XL Ultra / R 211 XL Ultra

Opzioni	Cod.
Coltello dentato Speciale Frantumazione Pasticceria	60.27138
Coltello dentato fine Speciale Erbe Spezie	60.27061
Coltello liscio supplementare	60.27055
Kit estrattore di succo e di salsa	60.27393
Accessorio spremiagrumi	60.27392

Scegliete le vostre opzioni:



KIT ESTRATTORE DI SUCCO E SALSA

- Estrazione di succo 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 SALSA

+

FUNZIONE SPREMIAGRUMI



Tramoggia grande
capacità 75x90 mm



SALSA DI LAMPONI
PER SORBETTI



SALSA PER BICCHIERINI



LATTE DI COCCO



SUCCO DI LIMONE



CROSTATA AL LIMONE



SUCCO DI ARANCIA



	Cod.
Kit Estrattore di succo e salsa per R 201 XL / R 201 XL Ultra / R 211 XL Ultra	60.27393
Kit Estrattore di succo e salsa per R 301 Ultra / R 401 / R 402 / R 402 V.V.	60.27396
Accessorio Spremiagrumi per R 201 XL / R 201 XL Ultra / R 211 XL Ultra	60.27392
Accessorio Spremiagrumi per R 301 Ultra / R 401 / R 402 / R 402 V.V.	60.27395



Superficie 104 cm²

“ Collezione completa di dischi a pag. 43 ”



R 301 Ultra

Motore	Asincrono
Potenza	650 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	1500 giri/min
Impulsi	✓
Cutter	Vasca da 3,7 lt in inox
Coltello	Coltello liscio in inox - incluso
Tagliaverdure	Tramoggia mezzaluna - volume di carico 1,6 lt Tramoggia cilindrica Ø 58 mm
Dischi	Non inclusi

Scegliete il vostro modello:



R 301 Ultra	Cod.
R 301 Ultra 230V/50/1	14.2547
Pack di 4 dischi	60.1904

Collezione completa di dischi a pagina 40



		R 301 Ultra
Opzioni		Cod.
Coltello dentato Speciale Frantumazione Pasticceria		60.27288
Coltello dentato fine Speciale Erbe Spezie		60.27287
Coltello liscio supplementare		60.27286
Accessorio cutter (vasca, coperchio, coltello)		60.27278
Kit Estrattore di succo e di salsa		60.27396
Accessorio spremiagrumi		60.27395



ABBINATI CUTTER E TAGLIAVERDURE

NUOVO



Superficie 104 cm²

“ Collezione completa di dischi a pag. 43 ”

NUOVO



D-Clean Kit



Superficie 104 cm²

“ Collezione completa di dischi a pag. 43 ”

R 401

Motore	Asincrono
Potenza	700 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	1500 giri/min
Impulsi	✓
Supporto motore	Metallico
Cutter	Vasca da 4,5 lt in inox
Coltello	Coltello liscio in inox - incluso
Tagliaverdure	Tramoggia mezzaluna - volume di carico 1,6 lt Tramoggia cilindrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, pressino Exactitube - incluso Vasca inox
D-Clean Kit	-
Dischi	Non inclusi

Scegliete il vostro modello:



R 401 - kit di 4 dischi	Cod.
R 401 230V/50/1	14.2425
Pack di 4 dischi	60.1904
R 401 senza dischi	Cod.
R 401 230V/50/1	14.2425

Collezione completa di dischi a pagina 40



R 402

Motore	Asincrono	
Potenza	750 W	
Alimentazione	Monofase 230 V	Trifase 400 V
Velocità	500-1500 giri/min	750-1500 giri/min
Impulsi	✓	
Supporto motore	Metallico	
Cutter	Vasca da 4,5 lt in inox	
Coltello	Coltello liscio in inox - incluso	
Tagliaverdure	Tramoggia mezzaluna - volume di carico 1,6 lt Tramoggia cilindrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, pressino Exactitube - incluso Vasca inox	
D-Clean Kit	Incluso	
Dischi	Non inclusi	

R 402 - kit di 4 dischi	Cod.
R 402 230V/50/1	14.2453
Pack di 4 dischi	60.1904
R 402 400V/50/3	14.2433
Pack di 4 dischi	60.1904

R 402 - kit di 6 dischi	Cod.
R 402 230V/50/1	14.2453
Pack di 6 dischi	60.1905W
R 402 400V/50/3	14.2433
Pack di 6 dischi	60.1905W

R 402 senza dischi	Cod.
R 402 230V/50/1	14.2453
R 402 400V/50/3	14.2433

R 401 / R 402

Scegliete le vostre opzioni:



Opzioni	Cod.
Coltello dentato Speciale Frantumazione Pasticceria	60.27346
Coltello dentato fine Speciale Erbe Spezie	60.27345
Coltello liscio supplementare	60.27344
Accessorio cutter (vasca, coperchio, coltello)	60.27342
Kit Estrattore di succo e di salsa	60.27396
Accessorio spremiagrumi	60.27395

NUOVO



D-Clean Kit

Superficie 104 cm²

“ Collezione completa di dischi a pag. 43 ”

R 402 V.V.

Motore	Asincrono
Potenza	1 000 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	da 300 a 3 500 giri/min in funzione cutter da 300 a 1 000 giri/min in funzione tagliaverdure
Impulsi	✓
Supporto motore	Metallico
Cutter	Vasca da 4,5 lt inox
Coltello	Coltello liscio in inox - incluso
Tagliaverdure	Tramoggia mezzaluna - volume di carico 1,6 lt Tramoggia cilindrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, pressino Exactitube - incluso Vasca inox
D-Clean Kit	Incluso
Dischi	Non inclusi

Scegliete il vostro modello:



R 402 V.V. - kit di 4 dischi	Cod.
R 402 V.V. 230V/50/1	14.2444
Pack di 4 dischi	60.1904
R 402 V.V. - kit di 6 dischi	Cod.
R 402 V.V. 230V/50/1	14.2444
Pack di 6 dischi	60.1905W
R 402 V.V. senza dischi	Cod.
R 402 V.V. 230V/50/1	14.2444

Collezione completa di dischi a pagina 40



Opzioni	Cod.
Coltello dentato Speciale Frantumazione Pasticceria	60.27346
Coltello dentato fine Speciale Erbe Spezie	60.27345
Coltello liscio supplementare	60.27344
Accessorio cutter (vasca, coperchio, coltello)	60.27342
Kit Estrattore di succo e di salsa	60.27396
Accessorio spremiagrumi	60.27395





ACCESSORIO SCHIACCIAPATATE

MODELLI R 502, R 502 V.V., R 752, R 752 V.V.



Accessorio schiacciapatate completo



Tramoggia di alimentazione
(Solo per R 502 e R 502 VV)

1



Pala
Griglia purè:
3 mm o 6 mm

Disco espulsore
speciale purè

Accessorio schiacciapatate

L'accessorio schiacciapatate completo è costituito da:

- una tramoggia di alimentazione per facilitare l'inserimento delle patate (solo per R 502 e R 502 V.V.)
- una pala
- una griglia speciale Ø 3 mm o 6 mm
- un disco espulsore speciale purè



		Cod.
Accessorio schiacciapatate completo Ø 3 mm (R 502 e R 502 V.V.)	1 + 2	60.28207
Accessorio schiacciapatate Ø 3 mm	2	60.28208
Accessorio schiacciapatate completo Ø 6 mm (R 502 e R 502 V.V.)	1 + 2	60.28209
Accessorio schiacciapatate Ø 6 mm	2	60.28210



D-Clean Kit

Superficie 139 cm²

“ Collezione completa di dischi a pag. 43 ”



D-Clean Kit

Superficie 139 cm²

“ Collezione completa di dischi a pag. 43 ”

R 502

Motore	Asincrono
Potenza	900 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	750 giri/min - 1500 giri/min
Impulsi	✓
Supporto motore	Metallico
Cutter	Vasca da 5,9 lt inox
Pala raschiatrice	✓
Coltello	Coltello liscio inox - incluso Strumento per la pulizia della lama - incluso
Tagliaverdure	Tramoggia mezzaluna - volume di carico 2,2 lt Tramoggia cilindrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, pressino Exactitube - incluso
D-Clean Kit	Incluso
Dischi	Non inclusi

Scegliete il vostro modello:

R 502 Ristorazione - Rosticcerie	Cod.
R 502 400V/50/3	14.2382
Pack di 6 dischi	60.1929W
R 502 Collettività	Cod.
R 502 400V/50/3	14.2382
Pack di 8 dischi	60.1927W
R 502 Pack 16 dischi	Cod.
R 502 400V/50/3	14.2382
Pack di 16 dischi con vari tipi di taglio	60.2022W
R 502 senza dischi	Cod.
R 502 400V/50/3	14.2382

R 502 V.V.

Motore	Asincrono
Potenza	1 500 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	da 300 a 3 500 giri/min in funzione cutter da 300 a 1 000 giri/min in funzione tagliaverdure
Impulsi	✓
Supporto motore	Metallico
Cutter	Vasca da 5,9 lt inox
Pala raschiatrice	✓
Coltello	Coltello liscio inox - incluso Strumento per la pulizia della lama - incluso
Tagliaverdure	Tramoggia mezzaluna - volume di carico 2,2 lt Tramoggia cilindrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, pressino Exactitube - incluso
D-Clean Kit	Incluso
Dischi	Non inclusi

R 502 V.V. Ristorazione - Rosticcerie	Cod.
R 502 V.V. 230V/50-60/1	14.2390
Pack di 6 dischi	60.1929W
R 502 V.V. Collettività	Cod.
R 502 V.V. 230V/50-60/1	14.2390
Pack di 8 dischi	60.1927W
R 502 V.V. Pack 16 dischi	Cod.
R 502 V.V. 230V/50-60/1	14.2390
Pack di 16 dischi con vari tipi di taglio	60.2022W
R 502 V.V. senza dischi	Cod.
R 502 V.V. 230V/50-60/1	14.2390

Collezione completa di dischi a pagina 40



Scegliete le vostre opzioni:



Opzioni	Cod.
Coltello dentato Speciale Frantumazione Pasticceria	60.27305
Coltello dentato fine Speciale Erbe Spezie	60.27304
Coltello liscio supplementare	60.27303
Accessorio cutter (vasca, coperchio, coltello)	60.27320
Pressino Exactitube supplementare	60.49212
Pala raschiatrice completa	70.49552
Strumento per la pulizia della lama	60.49258

ABBINATI R 752 E R 752 V.V.

- Polivalenti, compatti e sempre più efficienti grazie ad una maggiore capacità di lavorazione
- Un timer per una maggiore comodità di utilizzo
- Nuovi accessori sempre più adatti alle esigenze dei professionisti!

Tramoggia regolabile per adattarsi a tutte le dimensioni di frutta e di verdura!



- Comodità di lavoro
- Prevenzione delle DMS
- Riduzione della fatica



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



Tramoggia cilindrica
Ø 58 mm: taglio uniforme dei prodotti lunghi.



Pressino Exactitube:
Tramoggia cilindrica con pressino Exactitube Ø 39 mm taglio di piccoli prodotti come: peperoncini, cetriolini, salamini, asparagi, cipollotti, banane, fragole, uva...



Espulsione laterale:
Ingombro ridotto e comodità di lavoro.

Coperchio:
Possibilità di aggiungere liquidi o ingredienti in fase di lavorazione.



Pala raschiatrice:
Per pulire facilmente il coperchio e i bordi della vasca senza fermare l'apparecchio.

Vasca da 7,5 lt grande capacità con impugnatura ergonomica:
Risparmio di tempo e aumento della quantità lavorata.*

INNOVAZIONE

Ergonomia eccezionale:
Leva con movimento assistito = meno sforzo per l'operatore.

Timer:
Ancora più comodità di lavoro, di precisione e di regolarità nella realizzazione delle ricette.

Easy Guide

Potenza del motore:
Per realizzare le preparazioni diverse.



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



Gamma di più di 50 dischi in opzione.

Opzioni per R 752 e R 752 V.V.	Cod.
Coltello dentato in inox Speciale Frantumazione Pasticceria	60.27308
Coltello dentato fine in inox Speciale Erbe e Spezie	60.27307
Coltello liscio in inox supplementare	60.27306
Accessorio cutter (vasca, coperchio, coltello)	60.27318
Lama dentata inferiore	70.49162
Lama dentata superiore	70.49163
Lama dentata fine inferiore	70.49164
Lama dentata fine superiore	70.49165
Lama liscia inferiore	70.49160
Lama liscia superiore	70.49161
Attrezzatura schiacciapate 3 mm	60.28208
Attrezzatura schiacciapate 6 mm	60.28210
Pressino Exactitube supplementare	60.49221
Pala raschiatrice completa	70.49552
Spazzola albero motore	60.49257



R 752

Motore Asincrono
 Potenza 1 800 W
 Alimentazione Trifase 400 V
 Velocità 750 e 1500 giri/min

Impulsi ✓
 Supporto motore Metallico
 Cutter Vasca da 7,5 lt in inox
 Pala raschiatrice ✓

Coltello Interamente in inox, lame lisce smontabili e regolabili - **incluso**

Accessori Spazzola dell'albero motore - **incluso**
 Tagliaverdure Tramoggia grande da 4,4 lt
 Tramoggia cilindrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, pressino Exactitube - **incluso**

D-Clean Kit **Incluso**

Dischi Non incluso

Scegliete il vostro modello:

R 752 Ristorazione - Rosticcerie	Cod.
R 752 400V/50/3	14.2113
Pack di 6 dischi	60.1929W
R 752 Collettività	Cod.
R 752 400V/50/3	14.2113
Pack di 8 dischi	60.1927W
R 752 Pack 16 dischi	Cod.
R 752 400V/50/3	14.2113
Pack di 16 dischi con vari tipi di taglio	60.2022W
R 752 senza dischi	Cod.
R 752 400V/50/3	14.2113

R 752 V.V.

Asincrono
 1 500 W
 Monofase 230 V
 da 300 a 3 500 giri/min in funzione cutter
 da 300 a 1 000 giri/min in funzione tagliaverdure

✓
 Metallico
 Vasca da 7,5 lt in inox

✓
 Interamente in inox, lame lisce smontabili e regolabili - **incluso**

Spazzola dell'albero motore - **incluso**
 Tramoggia grande da 4,4 lt
 Tramoggia cilindrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, pressino Exactitube - **incluso**

Incluso

Non incluso

R 752 V.V. Ristorazione - Rosticcerie	Cod.
R 752 V.V. 230V/50/1	14.2115
Pack di 6 dischi	60.1929W
R 752 V.V. Collettività	Cod.
R 752 V.V. 230V/50/1	14.2115
Pack di 8 dischi	60.1927W
R 752 V.V. Pack 16 dischi	Cod.
R 752 V.V. 230V/50/1	14.2115
Pack di 16 dischi con vari tipi di taglio	60.2022W
R 752 V.V. senza dischi	Cod.
R 752 V.V. 230V/50/1	14.2115

“ Collezione completa di dischi a pag. 43 ”

“ Collezione completa di dischi a pag. 43 ”

← Scegliere le opzioni a lato:

Collezione completa di dischi a pagina 40



COLLEZIONE DI DISCHI



LA PIÙ GRANDE VARIETÀ DI TAGLI!

Più di 50 dischi a scelta per realizzare fette, julienne, listelli, patate fritte, cubetti, cubetti piccolissimi e cialde con un'ottima qualità di taglio in poco tempo. Gli Abbinati e i Tagliaverdura Robot-Coupe permettono di risparmiare ore di lavoro ogni giorno.



COLLEZIONE DI DISCHI



ESSENTIAL Series 1-4

R 101 XL R 201 XL R 201 XL Ultra R 211 XL Ultra R 301 Ultra R 401	R 402 R 402 V.V.	CL 40
CL 20		

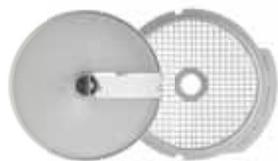


EXPERT Series 5-7

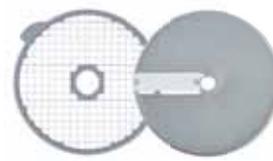
R 502/R 502 V.V. R 752/R 752 V.V.	CL 50 Gourmet
CL 50/CL 50 Ultra CL 52/CL 55 CL 60/CL 60 V.V.	

DISCHI

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



ESSENTIAL Series 1-4



EXPERT Series 5-7

	ESSENTIAL Series 1-4			EXPERT Series 5-7		
	R 401	R 402 R 402 V.V.	CL 40	DISCHI		
	CL 20			R 502/R 502 V.V. R 752/R 752 V.V.	CL 50/CL 50 Ultra CL 52/CL 55 CL 60/CL 60 V.V.	CL 50 Gourmet
CUBETTI				5 x 5 x 5 mm	■ 60.28110W	■ 60.28110W
 GRIGLIA + FETTE		■ 60.27513W		8 x 8 x 8 mm	■ 60.28111W	■ 60.28111W
		■ 60.27514W		10 x 10 x 10 mm	■ 60.28112W	■ 60.28112W
		■ 60.27515W		12 x 12 x 12 mm	■ 60.28197W	
				14 x 14 x 5 mm (mozzarella)	■ 60.28181W	■ 60.28181W
				14 x 14 x 10 mm	■ 60.28179W	■ 60.28179W
				14 x 14 x 14 mm	■ 60.28113W	
				20 x 20 x 20 mm	■ 60.28114W	
				25 x 25 x 25 mm	■ 60.28115W	
			50 x 70 x 25 mm (insalata)	■ 60.28180W		
PATATE FRITTE		▲ 60.27116W		6 x 6 mm* 	▲ 60.29230W	
				8 x 8 mm	▲ 60.28134W	▲ 60.28134W
		▲ 60.27117W		8 x 16 mm	▲ 60.28159W	▲ 60.28159W
				10 x 10 mm	▲ 60.28135W	▲ 60.28135W
			10 x 16 mm	▲ 60.28158W	▲ 60.28158W	
CUBETTI PICCOLISSIMI				2 x 2 x 2 mm		60.28174W
				3 x 3 x 3 mm		60.28175W
				4 x 4 x 4 mm		60.28176W
				2 mm		60.28198W
				3 mm		60.28199W
			4 mm		60.28177W	
			6 mm		60.28178W	
PACK DI DISCHI	60.1904	60.1904 60.1905W	60.1928 60.1906W	Pack di 4 dischi		
				Pack di 6 dischi		
				Pack di 6 dischi	60.1929W	60.1929W
				Pack di 8 dischi	60.1927W	60.1927W
				Pack di 16 dischi	60.2022W	60.2022W

■ DISCO CUBETTI costituito da: 1 griglia cubetti + 1 disco fetta

▲ DISCO PATATE FRITTE costituito da: 1 griglia patate fritte + 1 disco fetta

*Accessorio patatine fritte 6x6 mm:

- Compatibile con le macchine:

- CL 50, CL 50 Ultra, R 502, R 502 V.V. Con queste macchine, deve essere utilizzato assieme all'EasyLoader (pagina 45)
- CL 55 e CL 60 con tramoggia automatica

- Non compatibile con le macchine:

- R 752, R 752 V.V., CL 50 Gourmet, CL 52
- CL 55 e CL 60 con tramoggia guidata

ACCESSORI

NUOVO

EasyClean Xpress

la soluzione rifiuti zero per pulire le griglie per taglio a cubetti EXPERT dall'R 502 all'R 752 e dal CL 50 al CL 60

- Pulizia rapida e facile
- Zero rifiuti

Per griglie taglio a cubetti	Cod.
8 mm	60.49305
10 mm	60.49309
12 mm	60.49313
14 mm	60.49314



NUOVO

D-CLEAN KIT

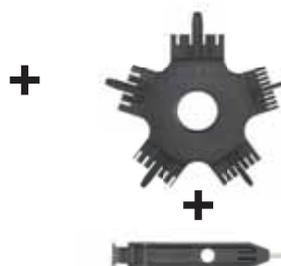
Attrezzo pulizia della griglia taglio cubetti



Supporto per griglia

- Essential R 402 - CL 40
- Expert R 502 - R 752 e CL 50 - CL 60

	Cod.
D-Clean Kit	60.29246



Attrezzo pulizia della griglia taglio cubetti

5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm e 14 mm

Attrezzo raschiatore

SISTEMAZIONE A PARETE DEGLI ACCESSORI:

COLTELLO e 8 DISCHI

> Dall' R 101 XL all' R 402 V.V.

Cod.
60.107810



PORTA DISCHI A PARETE 4 ASTE IN INOX:

> 16 dischi piccoli o 8 dischi grandi

Cod.
60.107812



CONTENITORE DISCHI

> Dall' R 502 all' R 752 V.V.

> Dal CL 50 al CL 60 V.V.

Cod.
60.27258



PROTEZIONE DISCHI:

> Dall' R 502 all' R 752 V.V.

> Dal CL 50 al CL 60 V.V.

Cod.
60.39726



VASCHETTA DI RACCOLTA

> Gamma EXPERT dall'R 502 all'R 752 V.V. e dal CL 50 al CL 60

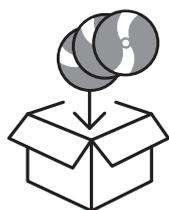
> Non compatibile con le attrezzature per il taglio a cubetti e patatine fritte

Cod.
60.39716



LA SOLUZIONE CHIAVI IN MANO PER TUTTE LE CUCINE

ESSENTIAL Series 1-4



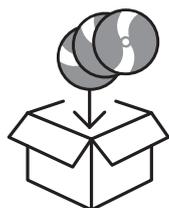
PACK DI 4 DISCHI

Fette 2 mm & 4 mm **Julienne** 2 mm **Listelli** 2 x 2 mm



Cod.	
R 401, R 402, R 402 V.V. e CL 20	60.1904
CL 40	60.1928

Supporti per dischi a parete (set di 2) **IN OMAGGIO**



PACK DI 6 DISCHI

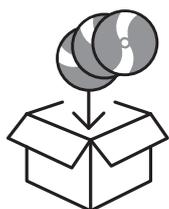
Fette 2 mm & 4 mm **Julienne** 2 mm **Listelli** 2 x 2 mm **Cubetti** 10 x 10 x 10 mm



Cod.	
R 402, R 402 V.V	60.1905W
CL 40	60.1906W

Supporti per dischi a parete (set di 2) **IN OMAGGIO**

EXPERT Series 5-7



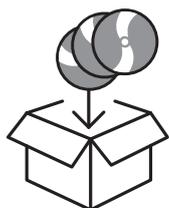
PACK DI 6 DISCHI - RISTORAZIONE - ROSTICCERIE

Fette 1 mm & 3 mm **Julienne** 2 mm **Listelli** 4 x 4 mm **Cubetti** 10 x 10 x 10 mm



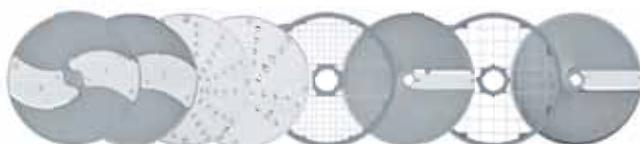
Cod.	
Ristorazione - Rosticcerie	60.1929W

Supporti per dischi a parete (set di 2) **IN OMAGGIO**



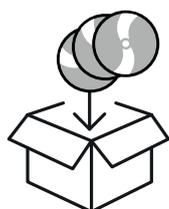
PACK DI 8 DISCHI - COLLETTIVITÀ

Fette 2 mm & 5 mm **Julienne** 2 mm & 5 mm **Cubetti** 10 x 10 x 10 mm & 20 x 20 x 20 mm



Cod.	
Collettività	60.1927W

Supporti per dischi a parete (set di 2) **IN OMAGGIO**

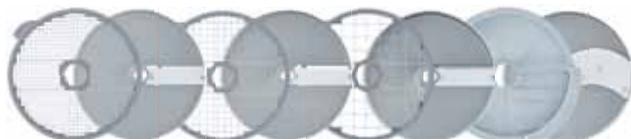


PACK DI 16 DISCHI CON VARI TIPI DI TAGLIO

Fette 1 mm, 2 mm, 4 mm **Julienne** 1.5 mm, 3 mm **Listelli** 2.5 x 2.5 mm, 2 x 10 mm, 4 x 4 mm



Cubetti 5 x 5 x 5 mm, 10 x 10 x 10 mm, 20 x 20 x 20 mm **Patate fritte** 10 x 10 mm



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.

Cod.	
Pack di 16 dischi con vari tipi di taglio	60.2022W

2 supporti per dischi a parete (set di 2) **IN OMAGGIO**

3 Soluzioni Robot-Coupe per affettare i pomodori e ottenere un taglio impeccabile



- 1 CL 50 a espulsione continua**
piccole e grandi quantità.



- 2 CL 50 Vaschetta di raccolta**
Raccoglie fino a 9 pomodori pronti per l'uso



Cod.	
Vaschetta di raccolta (R 502 - R 502 V.V. - CL 50 - CL 50 Ultra - CL 50 Gourmet)	60.39716



- 3 CL 50 EasyStacker**
Impila un pomodoro alla volta



NUOVO

Cod.	
EasyStacker (R 502 - R 502 V.V. - CL 50 - CL 50 Ultra - CL 50 Gourmet)	60.49332





La soluzione di Robot-Coupe per le patatine fritte

5 dimensioni = la più ampia gamma di tagli



NUOVO

6 x 6 mm
Cod. 60.28230W



8 x 8 mm
Cod. 60.28134W



8 x 16 mm
Cod. 60.28159W



10 x 10 mm
Cod. 60.28135W



10 x 16 mm
Cod. 60.28158W

NUOVO

EasyLoader

- **Alimentazione continua** per una maggiore produttività.
- **Fare patate fritte grandi e belle** grazie a un attrezzo che taglia la patata sulla lunghezza.



		Cod.
EasyLoader (R 502 e CL 50)	1	60.49323
Accessorio patatine fritte 6x6 mm (R 502 e CL 50)	1 + 2	60.49324
Accessorio patatine fritte 8x8 mm (R 502 e CL 50)	1 + 2	60.49325
Accessorio patatine fritte 8x16 mm (R 502 e CL 50)	1 + 2	60.49326
Accessorio patatine fritte 10x10 mm (R 502 e CL 50)	1 + 2	60.49327
Accessorio patatine fritte 10x16 mm (R 502 e CL 50)	1 + 2	60.49328
Attrezzatura per patate fritte 6 x 6mm (CL 55 e CL 60 Auto)*	2	60.29230W

*Non compatibile con R 752 - R 752 V.V. - CL 50 Gourmet - CL 52 - CL 55 Tramoggia guidata - CL 60 Tramoggia guidata
Per CL 50 - CL 50 Ultra - R 502 - 502 V.V. deve essere utilizzato in aggiunta a EasyLoader



NUOVO

Trattamento superficiale:

Mineral+[®]



Alta resistenza

Questo trattamento a base minerale garantisce una protezione ottimale della superficie del disco.



Preserva la freschezza

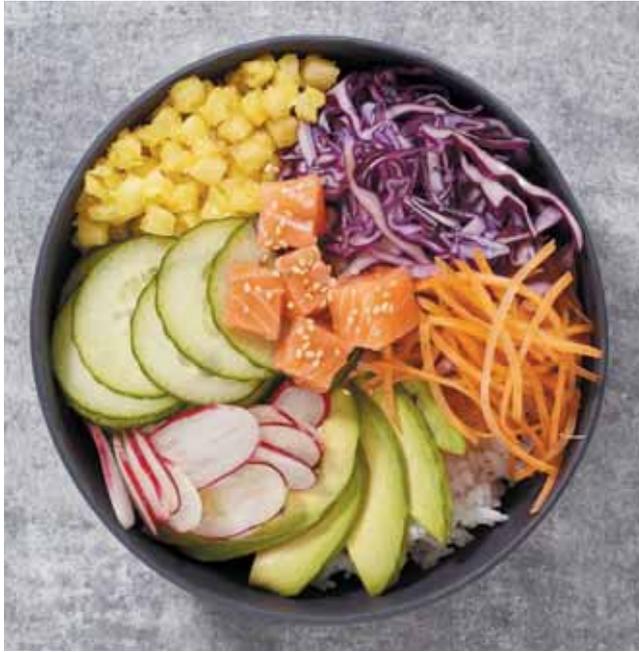
Questo trattamento riduce l'attrito sul disco, garantisce un taglio perfetto e preserva la freschezza della frutta e della verdura.



Pulizia semplice

Lavabile in lavastoviglie.

Questi nuovi dischi sono riconoscibili grazie al loro nuovo aspetto e alla lettera W presente nel codice articolo.



ACCESSORIO SCHIACCIAPATATE

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

CL 50 - CL 52 - CL 55 - CL 60

- **Volume e rapidità**

Per realizzare in 2 minuti fino a 10 kg di purè.

- **Ergonomia**

Una grande tramoggia ergonomica permette di caricare in modo continuo le patate.

- **Polivalenza**

Funzione supplementare schiacciapatate sul Tagliaverdura oltre ai 50 tipi di taglio di frutta e verdura.



Accessorio schiacciapatate completo



1

Tramoggia di alimentazione (solo per R 502, R 502 V.V., CL 50 e CL 50 Ultra).



2

Pala
Griglia purè:
3 mm o 6 mm

Disco espulsore speciale purè

Accessorio schiacciapatate



L'accessorio schiacciapatate è costituito da:

- una tramoggia di alimentazione per facilitare l'inserimento delle patate (solo per R 502, R 502 V.V., CL 50 e CL 50 Ultra)
- una pala
- una griglia speciale Ø 3 mm o 6 mm
- un disco espulsore speciale purè

		Cod.
Accessorio schiacciapatate completo Ø 3 mm (R 502, R 502 V.V., CL 50 e CL 50 Ultra)	1 + 2	60.28207
Accessorio schiacciapatate Ø 3 mm (R 752, R 752 V.V., CL 52, CL 55 e CL 60)	2	60.28208
Accessorio schiacciapatate completo Ø 6 mm (R 502, R 502 V.V., CL 50 e CL 50 Ultra)	1 + 2	60.28209
Accessorio schiacciapatate Ø 6 mm (R 752, R 752 V.V., CL 52, CL 55 e CL 60)	2	60.28210



LA PIÙ GRANDE VARIETÀ DI TAGLI

FETTE



Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 e R 752 V.V.

Essential : CL 20, CL 40, R 101 XL, R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 211 XL, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.



Mandorle 0,6 mm
Cod. 60.28166W



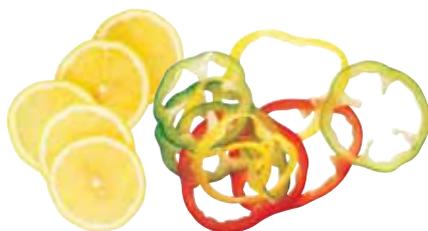
0,8 mm
Cod. 60.28069W



1 mm
Cod. 60.28062W
Cod. 60.27051



2 mm
Cod. 60.28063W
Cod. 60.27555



3 mm
Cod. 60.28064W
Cod. 60.27086



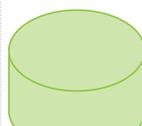
4 mm
Cod. 60.28004W
Cod. 60.27566



5 mm
Cod. 60.28065W
Cod. 60.27087



6 mm
Cod. 60.28196W
Cod. 60.27786



8 mm
Cod. 60.28066W



10 mm
Cod. 60.28067W



14 mm*
Cod. 60.28068W



Patate cotte 4 mm
Cod. 60.27244W



Patate cotte 6 mm
Cod. 60.27245W



I simboli verdi sono in scala 1:1

* Tranne CL 50 Gourmet



JULIENNE



Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 e R 752 V.V.

Essential : CL 20, CL 40, R 101 XL, R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 211 XL, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

Essential : Speciale CL 40

1,5 mm

Cod. 60.28056W
Cod. 60.27588*
Cod. 60.27148



2 mm

Cod. 60.28057W
Cod. 60.27577*
Cod. 60.27149



3 mm

Cod. 60.28058W
Cod. 60.27511*
Cod. 60.27150



4 mm

Cod. 60.28073W



5 mm

Cod. 60.28059W



6 mm

Cod. 60.27046



7 mm

Cod. 60.28016W



9 mm

Cod. 60.28060W
Cod. 60.27632



Pane, Formaggio grattugiati

Cod. 60.28061W
Cod. 60.27764



Patate tipo Rosti

Cod. 60.27164W
Cod. 60.27191



Patate crude

Cod. 60.27219W



Radici 1 mm

Cod. 60.28055W
Cod. 60.27078 0,7 mm
Cod. 60.27079 1 mm
Cod. 60.27130 1,3 mm



FETTE ONDULATE

Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 e R 752 V.V.

Essential : CL 20, CL 40, R 101 XL, R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 211 XL, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.



2 mm

Cod. 60.27068W
Cod. 60.27621



3 mm

Cod. 60.27069W



5 mm

Cod. 60.27070W



I simboli verdi sono in scala 1:1

* Tranne CL 40



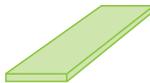
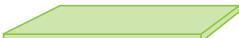
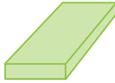
LA PIÙ GRANDE VARIETÀ DI TAGLI

LISTELLI



Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 752 e R 752 V.V.

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

 <p>1 x 8 mm Tagliatelle Cod. 60.28172W</p> 	 <p>1 x 26 mm onions & cabbage Cod. 60.28153W</p> 	 <p>2 x 4 mm Cod. 60.27072W Cod. 60.27080</p> 	 <p>2 x 6 mm Cod. 60.27066W Cod. 60.27081</p> 
 <p>2 x 8 mm Cod. 60.27067W</p> 	 <p>2 x 10 mm Tagliatelles Cod. 60.28173W</p> 	 <p>2 x 2 mm Cod. 60.28051W Cod. 60.27599</p> 	 <p>2,5 x 2,5 mm Cod. 60.28195W</p> 
 <p>3 x 3 mm Cod. 60.28101W</p> 	 <p>4 x 4 mm Cod. 60.28052W Cod. 60.27047</p> 	 <p>6 x 6 mm Cod. 60.28053W Cod. 60.27610</p> 	 <p>8 x 8 mm Cod. 60.28054W Cod. 60.27048</p> 

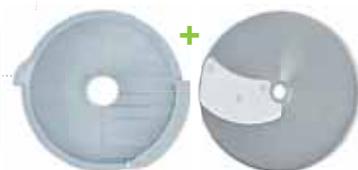
PATATE FRITTE

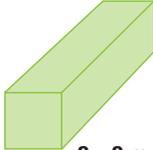
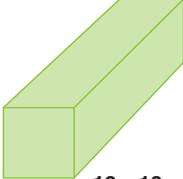
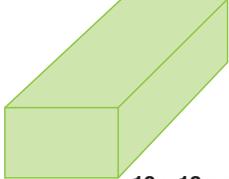
Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 752, R 752 V.V.

Expert : CL 50, CL 50 Ultra, R 502, R 502 V.V.

Expert : CL 55 Tramoggia automatica, CL 60 Tramoggia automatica

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



 <p>6 x 6 mm Cod. 60.49324 Cod. 60.29230W</p> 	 <p>8 x 8 mm Cod. 60.28134W Cod. 60.49325 Cod. 60.27116W</p> 	 <p>8 x 16 mm Cod. 60.28159W Cod. 60.49326</p> 	 <p>10 x 10 mm Cod. 60.28135W Cod. 60.49327 Cod. 60.27117W</p> 	 <p>10 x 16 mm Cod. 60.28158W Cod. 60.49328</p> 
---	--	--	--	---

Scopri l'EasyLoader a pagina 45

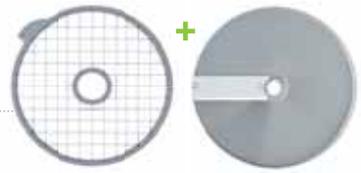
I simboli verdi sono in scala 1:1



CUBETTI

Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 e R 752 V.V.

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



5x5x5 mm
Cod. 60.28110W



8x8x8 mm
Cod. 60.28111W
Cod. 60.27513W



10x10x10 mm
Cod. 60.28112W
Cod. 60.27514W



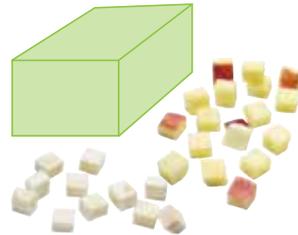
12x12x12 mm*
Cod. 60.28197W
Cod. 60.27515W



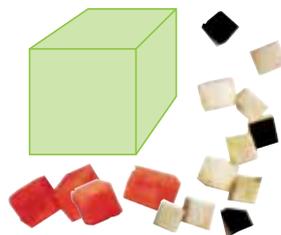
14x14x5 mm
Cod. 60.28181W



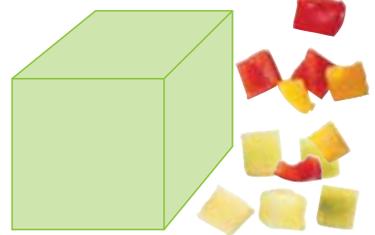
14x14x10 mm
Cod. 60.28179W



14x14x14 mm*
Cod. 60.28113W



20x20x20 mm*
Cod. 60.28114W



25x25x25 mm*
Cod. 60.28115W



50x70x25 mm*
Insalate
Cod. 60.28180W



* Tranne CL 50 Gourmet

NUOVO

EasyClean Xpress

la soluzione rifiuti zero per pulire le griglie per taglio a cubetti
EXPERT dall'R 502 all' R 752 e dal CL 50 al CL 60

- Pulizia rapida e facile
- Zero rifiuti

Per griglie taglio a cubetti	Cod.
8 mm	60.49305
10 mm	60.49309
12 mm	60.49313
14 mm	60.49314



NUOVO

D-Clean Kit

Attrezzo pulizia della griglia taglio cubetti



Supporto per griglia

- Essential R 402 - CL 40
- Expert R 502 - R 752 e CL 50 - CL 60

+



Attrezzo pulizia della griglia taglio cubetti

5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm e 14 mm

+



Attrezzo raschiatore

	Cod.
D-Clean Kit	60.29246



TAGLI PARTICOLARI

CUBETTI PICCOLISSIMI



CL50 GOURMET

CL 50 Gourmet

 **2x2x2 mm**
Cod. 60.28174W



 **3x3x3 mm**
Cod. 60.28175W



 **4x4x4 mm**
Cod. 60.28176W



CIALDE



CL50 GOURMET

CL 50 Gourmet

 **2 mm**
Cod. 60.28198W



 **3 mm**
Cod. 60.28199W



 **4 mm**
Cod. 60.28177W



 **6 mm**
Cod. 60.28178W



I simboli verdi sono in scala 1:1



IL FATTO IN CASA CON ROBOT-COUCPE

Trasformate le vostre patate e approfittate della richiesta "Fatto in casa"



Un piatto "Fatto in casa" è un piatto interamente cucinato/trasformato sul posto, partendo dalle materie prime.

Robot-Coupe propone moltissime soluzioni per cucinare le patate con o senza la buccia, ad esempio:

La più grande varietà di patate fritte!



6 x 6 mm

8 x 8 mm

8 x 16 mm

10 x 10 mm

10 x 16 mm

Patate Darphin



2 x 2 mm

Patate Paglia



4 x 4 mm

6 x 6 mm

Patate goffrate



2 x 2 mm

Patate saltate in padella



14 x 14 mm o 20 x 20 mm

Chips



1 o 2 mm

Patate al forno con cipolla e pancetta



5 mm

Purè



TAGLIAVERDURE

TAGLIAVERDURE DA TAVOLO p.58

TAGLIAVERDURE DA PAVIMENTO p.70



GRANDE VARIETÀ DI TAGLIAVERDURE

Grazie alla gamma dei Tagliaverdure risparmierete diverse ore di lavoro al giorno realizzando fette, julienne, listelli, cubetti, patate fritte, cubetti piccolissimi e cialde o anche il purè.



TAGLIAVERDURE

DA TAVOLO

Tramoggia grande volume

Permette l'introduzione di verdure voluminose come cavoli, melanzane... e un caricamento ottimizzato delle altre verdure.



La leva posteriore consente lo smontaggio immediato del coperchio per facilitare le operazioni di pulizia.

Easy Guide

Base motore in inox

Tramoggia cilindrica

- Ø 58 mm taglio uniforme dei prodotti lunghi.
- Ø 39 mm taglio di prodotti di piccole dimensioni come: peperoncini, cetriolini, salamini, asparagi, cipollotti, banane, fragole, uva... grazie al pressino Exactitube.



MOTORE ASINCRONO

Espulsione laterale

Ingombro ridotto e comodità di utilizzo.



Più di 50 dischi in opzione: fette, fette ondulate, julienne, listelli, cubetti e patate fritte.

INNOVAZIONE

PRESSINO EXACTITUBE

Il segreto per ottenere tagli eccezionali! Per tagliare gli ingredienti di piccole dimensioni: peperoncini, cetriolini, salamini, asparagi, cipollotti, banane, fragole, uva...



LA PIÙ GRANDE VARIETÀ DI TAGLI!

I Tagliaverdure di Robot-Coupe dispongono di più di 50 dischi per realizzare tagli di frutta, di verdura, formaggi e salumi.



ACCESSORIO SCHIACCIAPATATE CL 50, CL 52, CL 55, CL 60



Tramoggia di alimentazione
(solo per CL 50 e CL 50 Ultra)

Accessorio schiacciapatate completo



Pala
Griglia purè:
3 mm o 6 mm

Accessorio schiacciapatate

Disco espulsore speciale purè

L'accessorio schiacciapatate è costituito da:

- una tramoggia di alimentazione per facilitare l'inserimento delle patate (solo per CL 50 e CL 50 Ultra)
- una pala
- una griglia speciale Ø 3 mm o 6 mm
- un disco espulsore speciale purè



	Cod.
Accessorio schiacciapatate completo Ø 3 mm (CL 50 e CL 50 Ultra) 1 + 2	60.28207
Accessorio schiacciapatate Ø 3 mm 2	60.28208
Accessorio schiacciapatate completo Ø 6 mm (CL 50 e CL 50 Ultra) 1 + 2	60.28209
Accessorio schiacciapatate Ø 6 mm 2	60.28210

TAGLIAVERDURE DA TAVOLO



Portata pratica/ora:



Fino a 50 kg



Fino a 50 kg



Fino a 150 kg

FETTE / FETTE ONDULATE / JULIENNE / LISTELLI

+ CUBETTI + PATATE FRITTE

+ CUBETTI PICCOLISSIMI e CIALDE

+ PREZZEMOLO ERBE AROMATICHE

CL 50 Gourmet



IN OPZIONE
54
DISCHI

- Monofase o Trifase
- 1 velocità

CL 50 Ultra



IN OPZIONE
+ 50
DISCHI

- Monofase o Trifase
- 1 o 2 velocità
- Accessorio schiacciapatate completo*

CL 20



IN OPZIONE
23
DISCHI

- Monofase
- 1 velocità

CL 40



NUOVO

IN OPZIONE
28
DISCHI

- Monofase
- 1 velocità

CL 50



IN OPZIONE
+ 50
DISCHI

- Monofase o Trifase
- 1 o 2 velocità
- Accessorio schiacciapatate completo*

Modelli da pavimento a pagina 70



Fino a 150 kg



Fino a 250 kg

FETTE / FETTE ONDULATE / JULIENNE / LISTELLI

+ CUBETTI + PATATE FRITTE

CL 50 Ultra Pizza



CL 50 Ultra Ristorazione - Rosticcerie



Kit Dischi per Ristorazione - Rosticcerie disponibile sui modelli CL 40, CL 50 (escluso Gourmet), CL 52.

CL 50 Ultra Collettività



Kit Dischi per Collettività disponibile sui modelli CL 40, CL 50 (escluso Gourmet), CL 52.

CL 52



- Monofase o Trifase
- 1 o 2 velocità
- Accessorio schiacciapate*

TAGLIAVERDURE DA TAVOLO



Superficie 104 cm²

“ Collezione pack di dischi a pag. 43 ”

CL 20

Motore	Asincrono
Potenza	400 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	1500 giri/min
Tramogge	Tramoggia mezzaluna - volume di carico 1,56 lt Tramoggia cilindrica Ø 58 mm
Coperchio e vasca	Materiale composito
Blocco motore	Materiale composito
D-Clean Kit	-
Dischi	Non inclusi

Scegliete il vostro modello:

CL 20	Cod.
CL 20 230V/50/1	01.22394
Pack di 4 dischi	60.1904
CL 20 senza dischi	Cod.
CL 20 230V/50/1	01.22394



D-Clean Kit



Superficie 104 cm²

“ Collezione pack di dischi a pag. 43 ”

CL 40

Motore	Asincrono
Potenza	500 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	500 giri/min
Tramogge	Tramoggia mezzaluna - volume di carico 1,6 lt Tramoggia cilindrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, pressino Exactitube - incluso
Coperchio e vasca	Coperchio materiale composito e vasca in inox
Blocco motore	Metallico
D-Clean Kit	Incluso
Dischi	Non inclusi

CL 40 - kit 4 dischi	Cod.
CL 40 230V/50/1	01.24570
Pack di 4 dischi	60.1928
CL 40 - kit 6 dischi	Cod.
CL 40 230V/50/1	01.24570
Pack di 6 dischi	60.1906W
CL 40 senza dischi	Cod.
CL 40 230V/50/1	01.24570

Collezione completa di dischi a pagina 40





CL 50 - 1V

Motore	Asincrono
Potenza	550 W
Alimentazione	Monofase 230 V o Trifase 400 V
Velocità	375 giri/min
Tramogge	Tramoggia mezzaluna - volume di carico 2,2 lt Tramoggia cilindrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, pressino Exactitube - Incluso
Coperchio e vasca	Metallici
Blocco motore	Materiale composito
D-Clean Kit	Incluso
Dischi	Non inclusi

Scegliete il vostro modello:

CL 50 - 1V Ristorazione - Rosticcerie	Cod.
CL 50 Monofase - 1V 230V/50/1	01.24440
Kit 6 dischi per Ristorazione - Rosticcerie	60.1929W
CL 50 Trifase - 1V 400V/50/3	01.24446
Kit 6 dischi per Ristorazione - Rosticcerie	60.1929W
CL 50 - 1V Collettività	Cod.
CL 50 Monofase - 1V 230V/50/1	01.24440
Kit 8 Dischi per Collettività	60.1927W
CL 50 Trifase - 1V 400V/50/3	01.24446
Kit 8 Dischi per Collettività	60.1927W
CL 50 - 1V Pack 16 dischi	Cod.
CL 50 Monofase - 1V 230V/50/1	01.24440
Kit 16 dischi con vari tipi di taglio	60.2022W
CL 50 Trifase - 1V 400V/50/3	01.24446
Kit 16 dischi con vari tipi di taglio	60.2022W
CL 50 - 1V senza dischi	Cod.
CL 50 Monofase - 1V 230V/50/1	01.24440
CL 50 Trifase - 1V 400V/50/3	01.24446

CL 50 - 2V

Motore	Asincrono
Potenza	600 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	375 giri/min e 750 giri/min
Tramogge	Tramoggia mezzaluna - volume di carico 2,2 lt Tramoggia cilindrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, pressino Exactitube - Incluso
Coperchio e vasca	Metallici
Blocco motore	Materiale composito
D-Clean Kit	Incluso
Dischi	Non inclusi

CL 50 - 2V Ristorazione - Rosticcerie	Cod.
CL 50 Trifase - 2V 400V/50/3	01.24449
Kit 6 dischi per Ristorazione - Rosticcerie	60.1929W
CL 50 - 2V Collettività	Cod.
CL 50 Trifase - 2V 400V/50/3	01.24449
Kit 8 Dischi per Collettività	60.1927W
CL 50 - 2V Pack 16 dischi	Cod.
CL 50 Trifase - 2V 400V/50/3	01.24449
Kit 16 dischi con vari tipi di taglio	60.2022W
CL 50 - 2V senza dischi	Cod.
CL 50 Trifase - 2V 400V/50/3	01.24449

Collezione completa di dischi a pagina 40



Scegliete le vostre opzioni:

Opzioni	Cod.
Pressino Exactitube supplementare	60.49212
Accessorio schiacciapatate completo 3 mm	60.28207
Accessorio schiacciapatate completo 6 mm	60.28209
Vaschetta di raccolta	60.39716

TAGLIAVERDURE DA TAVOLO



CL 50 Ultra - 1V

Motore	Asincrono
Potenza	550 W
Alimentazione	Monofase 230 V o Trifase 400 V
Velocità	375 giri/min
Tramogge	Tramoggia mezzaluna - volume di carico 2,2 lt Tramoggia cilindrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, pressino Exactitube - Incluso
Coperchio e vasca	Metallici
Blocco motore	Inox
D-Clean Kit	Incluso
Dischi	Non inclusi

Scegliete il vostro modello:



CL 50 Ultra - 1V Ristorazione - Rosticcerie	Cod.
CL 50 Ultra Monofase - 1V 230V/50/1	01.24465
Kit 6 dischi per Ristorazione - Rosticcerie	60.1929W
CL 50 Ultra Trifase - 1V 400V/50/3	01.24473
Kit 6 dischi per Ristorazione - Rosticcerie	60.1929W
CL 50 Ultra - 1V Collettività	Cod.
CL 50 Ultra Monofase - 1V 230V/50/1	01.24465
Kit 8 Dischi per Collettività	60.1927W
CL 50 Ultra Trifase - 1V 400V/50/3	01.24473
Kit 8 Dischi per Collettività	60.1927W
CL 50 Ultra - 1V Pack 16 dischi	Cod.
CL 50 Ultra Monofase - 1V 230V/50/1	01.24465
Kit 16 dischi con vari tipi di taglio	60.2022W
CL 50 Ultra Trifase - 1V 400V/50/3	01.24473
Kit 16 dischi con vari tipi di taglio	60.2022W
CL 50 Ultra - 1V senza dischi	Cod.
CL 50 Ultra Monofase - 1V 230V/50/1	01.24465
CL 50 Ultra Trifase - 1V 400V/50/3	01.24473

Collezione completa di dischi a pagina 40



Scegliete le vostre opzioni:

Opzioni	Cod.
Pressino Exactitube supplementare	60.49212
Accessorio schiacciapate completo 3 mm	60.28207
Accessorio schiacciapate completo 6 mm	60.28209
Vaschetta di raccolta	60.39716



CL 50 Ultra - 2V

Motore	Asincrono
Potenza	600 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	375 giri/min e 750 giri/min
Tramogge	Tramoggia mezzaluna - volume di carico 2,2 lt Tramoggia cilindrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, pressino Exactitube - Incluso
Coperchio e vasca	Metallici
Blocco motore	Inox
D-Clean Kit	Incluso
Dischi	Non inclusi

CL 50 Ultra - 2V Ristorazione - Rosticcerie	Cod.
CL 50 Ultra Trifase - 2V 400V/50/3	01.24476
Kit 6 dischi per Ristorazione - Rosticcerie	60.1929W
CL 50 Ultra - 2V Collettività	Cod.
CL 50 Ultra Trifase - 2V 400V/50/3	01.24476
Kit 8 Dischi per Collettività	60.1927W
CL 50 Ultra - 2V Pack 16 dischi	Cod.
CL 50 Ultra Trifase - 2V 400V/50/3	01.24476
Kit 16 dischi con vari tipi di taglio	60.2022W
CL 50 Ultra - 2V senza dischi	Cod.
CL 50 Ultra Trifase - 2V 400V/50/3	01.24476

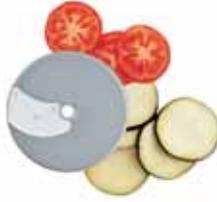
CL 50 Ultra tutti i modelli



CL 50 Ultra Pizza

Un'offerta su misura per
la realizzazione delle vostre pizze!

1 disco per fette 4 mm
pomodori, melanzane...



1 disco per fette 2 mm
zucchine, funghi, peperoni,
cipolle...



1 disco julienne 7 mm
per la mozzarella



D-Clean Kit



Superficie 139 cm²



CL 50 Ultra Pizza

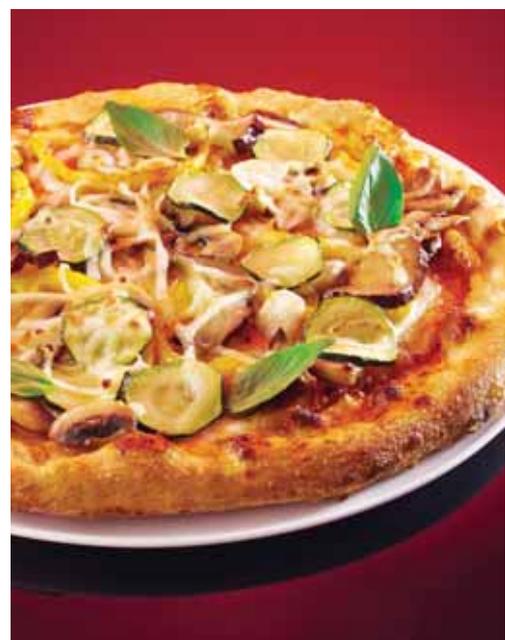
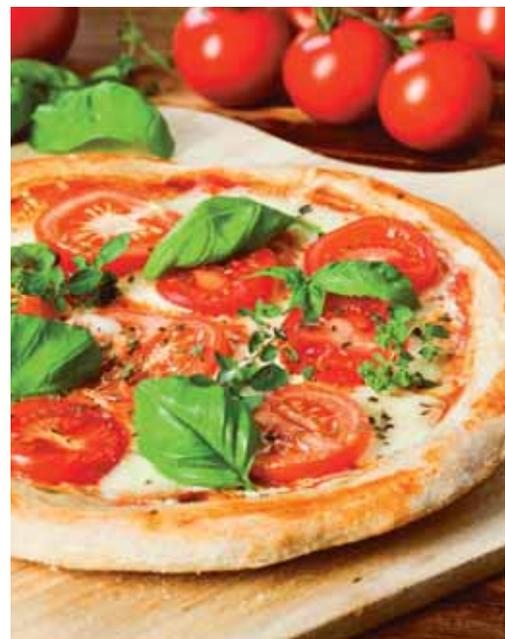
Motore	Asincrono
Potenza	550 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	375 giri/min
Tramogge	Tramoggia mezzaluna - volume di carico 2,2 lt Tramoggia cilindrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, pressino Exactitube - Incluso
Coperchio e vasca	Metallico
Blocco motore	Inox
D-Clean Kit	Incluso
Vaschetta di raccolta	Incluso
Dischi	Fetta 2 mm, Fetta 4 mm, Julienne 7 mm - Inclusi

Scegliete il
vostro modello:

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

CL 50 Ultra Pizza

Opzioni	Cod.
Disco cubetti 10x10x10 mm	60.28112W
Disco cubetti 14x14x5 mm per la mozzarella	60.28181W
Disco per sfilacciare la mozzarella	60.28061W



CL 50 GOURMET

Scegliere l'eccellenza



*58 mm con inserto
*68 mm con inserto

"Collezione pack di dischi a pag. 43"



Qualità di taglio eccezionale...



3 Dischi cubetti piccolissimi

2 mm - 3 mm - 4 mm



CL 50 Gourmet

Motore	Asincrono
Potenza	550 W o 600 W
Alimentazione	Monofase 230 V o Trifase 400 V
Velocità	375 giri/min
Tramogge	Tramoggia mezzaluna - volume di carico 2,1 lt Tramoggia cilindrica Ø 58 mm e Ø 68 mm
Coperchio e vasca	Metallici
Blocco motore	Inox
D-Clean Kit	Incluso
Vaschetta di raccolta	Incluso
Dischi	Non inclusi

Scegliete il vostro modello:

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

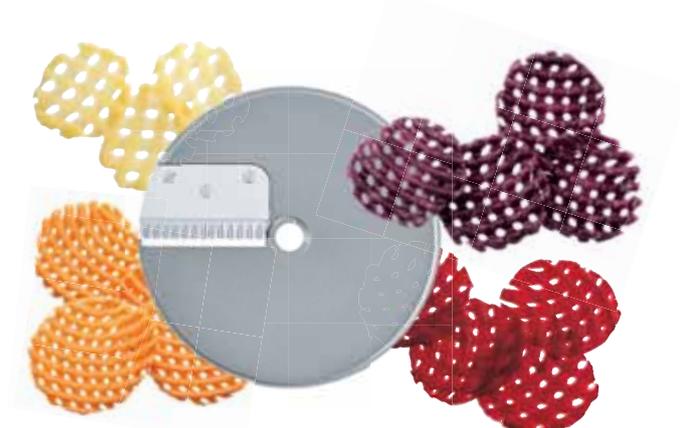
Cubetti piccolissimi

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

Collezione completa di dischi a pagina 40



... a Cubetti Piccolissimi e Cialde!



4 misure di Dischi Cialda

2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



		Cialda
Opzioni	Cod.	
Cialda 2 mm	60.28198W	
Cialda 3 mm	60.28199W	
Cialda 4 mm	60.28177W	
Cialda 6 mm	60.28178W	

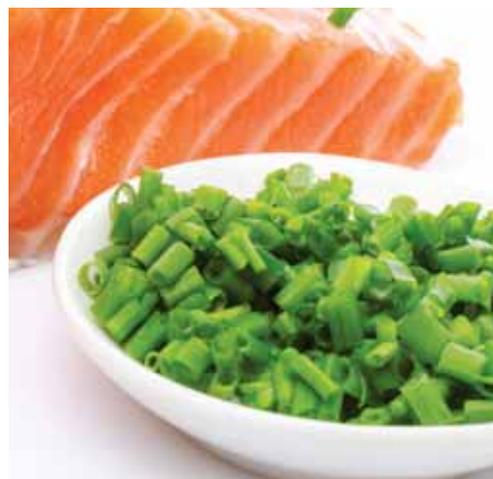
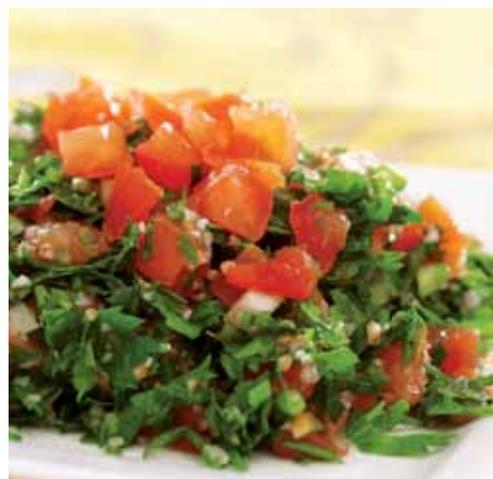
KIT PREZZEMOLO ED ERBE AROMATICHE

Una grande quantità di taboulé in un batter d'occhio!



Kit prezzemolo ed erbe aromatiche

2 inserti



Kit prezzemolo ed erbe aromatiche 1 mm che comprende: 1 disco fetta 1 mm e 2 inserti per mantenere le erbe durante il taglio.

		Cod.
Kit prezzemolo 1 mm	60.28194W	

Kit taboulé che comprende: 1 disco fetta 1 mm, disco cubetti 10x10 mm, 1 disco cubetti piccolissimi 4x4 mm e 3 inserti.

		Cod.
Kit taboulé	60.28192W	

CL 52

Ideale per il Taglio di grandi quantità di verdure in poco tempo.



- Comodità di lavoro
- Prevenzione dei DMS
- Riduzione del disagio sul lavoro



ALTA PRECISIONE

Tramoggia cilindrica

- Ø 58 mm taglio uniforme dei prodotti lunghi.
- Ø 39 mm taglio di prodotti di piccole dimensioni come: peperoncini, cetriolini, salami, asparagi, cipollotti, banane, fragole, uva... grazie al pressino Exactitube.

EXTRA LARGE

Il volume XL della tramoggia permette di lavorare in un'unica operazione fino a 15 pomodori.



Easy Guide

EXTRA POTENTE

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



INNOVAZIONE



ERGONOMIA ECCEZIONALE

Leva con movimento assistito per ridurre lo sforzo dell'operatore e per una maggiore produttività.



MOTORE ASINCRONO



ESPULSIONE LATERALE

Ingombro ridotto e comodità di lavoro.

Atrezzo speciale per un'espulsione semplificata.





D-Clean Kit



Superficie 227 cm²

“ Collezione pack di dischi a pag. 43 ”



D-Clean Kit



Superficie 227 cm²

“ Collezione pack di dischi a pag. 43 ”

CL 52 - 1V

Motore	Asincrono
Potenza	750 W
Alimentazione	Monofase 230 V o Trifase 400 V
Velocità	375 giri/min
Tramogge	Tramoggia grande da 4,4 lt Tramoggia cilindrica Ø 59 mm e Ø 39 mm, pressino Exactitube - Incluso
Coperchio e vasca	Metallici
Blocco motore	Inox
Accessori	Spazzola dell'albero motore - Incluso
D-Clean Kit	Incluso
Dischi	Non inclusi

Scegliete il vostro modello:



CL 52 - 1V Ristorazione - Rosticcerie	Cod.
CL 52 Monofase - 1V 230V/50/1	01.24490
Kit 6 dischi per Ristorazione - Rosticcerie	60.1929W
CL 52 Trifase - 1V 400V/50/3	01.24498
Kit 6 dischi per Ristorazione - Rosticcerie	60.1929W
CL 52 - 1V Collettività	Cod.
CL 52 Monofase - 1V 230V/50/1	01.24490
Kit 8 Dischi per Collettività	60.1927W
CL 52 Trifase - 1V 400V/50/3	01.24498
Kit 8 Dischi per Collettività	60.1927W
CL 52 - 1V Pack 16 dischi	Cod.
CL 52 Monofase - 1V 230V/50/1	01.24490
Kit 16 dischi con vari tipi di taglio	60.2022W
CL 52 Trifase - 1V 400V/50/3	01.24498
Kit 16 dischi con vari tipi di taglio	60.2022W
CL 52 - 1V senza dischi	Cod.
CL 52 Monofase - 1V 230V/50/1	01.24490
CL 52 Trifase - 1V 400V/50/3	01.24498

Collezione completa di dischi a pagina 40



CL 52 - 2V

Motore	Asincrono
Potenza	900 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	375 giri/min e 750 giri/min
Tramogge	Tramoggia grande da 4,4 lt Tramoggia cilindrica Ø 59 mm e Ø 39 mm, pressino Exactitube - Incluso
Coperchio e vasca	Metallici
Blocco motore	Inox
Accessori	Spazzola dell'albero motore - Incluso
D-Clean Kit	Incluso
Dischi	Non inclusi

CL 52 - 2V Ristorazione - Rosticcerie	Cod.
CL 52 Trifase - 2V 400V/50/3	01.24501
Kit 6 dischi per Ristorazione - Rosticcerie	60.1929W
CL 52 - 2V Collettività	Cod.
CL 52 Trifase - 2V 400V/50/3	01.24501
Kit 8 Dischi per Collettività	60.1927W
CL 52 - 2V Pack 16 dischi	Cod.
CL 52 Trifase - 2V 400V/50/3	01.24501
Kit 16 dischi con vari tipi di taglio	60.2022W
CL 52 - 2V senza dischi	Cod.
CL 52 Trifase - 2V 400V/50/3	01.24501

Scegliete le vostre opzioni:

Opzioni	Cod.
Pressino Exactitube supplementare	60.49221
Accessorio schiacciapatate 3 mm	60.28208
Accessorio schiacciapatate 6 mm	60.28210
Spazzola dell'albero motore	60.49257

TAGLIAVERDURE

DA PAVIMENTO

Soluzioni appositamente studiate per la preparazione di grandi volumi.

ALTA PRECISIONE

Tramoggia cilindrica

- Ø 58 mm taglio uniforme dei prodotti lunghi.
- Ø 39 mm taglio di prodotti di piccole dimensioni come: peperoncini, cetriolini, salamini, asparagi, cipollotti, banane, fragole, uva... grazie al pressino Exactitube.

EXTRA LARGE

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

Easy Guide

EXTRA POTENTE

Motore industriale da 1100 W, ultrapotente e silenzioso per un uso intensivo. Il blocco motore è in inox per una manutenzione più semplice.



MOTORE ASINCRONO

INNOVAZIONE

ERGONOMIA ECCEZIONALE

Leva con movimento assistito per ridurre lo sforzo dell'operatore e per una maggiore produttività.



- Comodità di lavoro
- Prevenzione dei DMS
- Riduzione del disagio sul lavoro

ESPULSIONE LATERALE

Ingombro ridotto e comodità di lavoro.



Tramoggia libera CL 55



Tramoggia guidata CL 55
(Superficie 227 cm²) con tubo integrato



Tramoggia 4 tubi CL 55
2 tubi Ø 50 mm / 2 tubi Ø 70 mm



Tramoggia 2 tubi CL 55
Tubo dritto e inclinato

LA PIÙ GRANDE VARIETÀ DI TAGLI!

Efficaci, robusti, facili da utilizzare e da pulire, i Tagliaverdure da pavimento Robot-Coupe sono dedicati alle collettività, alle cucine centrali, rosticcerie e industria agroalimentare.





Portata pratica/ora:



400 kg

FETTE / FETTE ONDULATE / JULIENNE / LISTELLI

+ CUBETTI + PATATE FRITTE

CL 55 Tramoggia Guidata

IN OPZIONE
+
50
DISCHI



- Trifase o Monofase
- 2 velocità
- Accessorio schiacciapatate*

CL 55 2 Tramogge

IN OPZIONE
+
50
DISCHI



- Trifase o Monofase
- 2 velocità
- Accessorio schiacciapatate*

CL 55 Workstation

IN OPZIONE
+
50
DISCHI



- Trifase o Monofase
- 2 velocità
- Accessorio schiacciapatate

Ritrovate tutti i modelli da tavolo a pagina 58

*Accessori in opzione



FETTE / FETTE ONDULATE / JULIENNE / LISTELLI

+ CUBETTI + PATATE FRITTE

CL 60 Tramoggia Guidata



IN OPZIONE
+
50
DISCHI

- Trifase o Monofase
- 2 velocità
- Accessorio schiacciapatate*

CL 60 2 Tramogge



IN OPZIONE
+
50
DISCHI

- Trifase o Monofase
- 2 velocità
- Accessorio schiacciapatate*

CL 60 Workstation

IN OPZIONE
+
50
DISCHI



- Trifase o Monofase
- 2 velocità o velocità variabile
- Accessorio schiacciapatate



TAGLIAVERDURE DA PAVIMENTO



CL 55 Tramoggia guidata

CL 55 2 tramogge

Motore	Asincrono	
Potenza	750 W	1 100 W
Alimentazione	Monofase 230 V	Trifase 400 V
Velocità	375 giri/min	375 e 750 giri/min
Tramogge	Tramoggia guidata da 4,4 lt Tramoggia cilindrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, pressino Exactitube - Incluso	
Coperchio e vasca	Metallici	
Blocco motore	Inox	
Carrello	Inox - Dotato di 2 rotelle con freno	
Accessori	Spazzola dell'albero motore - Incluso	
D-Clean Kit	Incluso	
Dischi	Non inclusi	

Motore	Asincrono	
Potenza	750 W	1 100 W
Alimentazione	Monofase 230 V	Trifase 400 V
Velocità	375 giri/min	375 e 750 giri/min
Tramogge	Tramoggia libera in inox Tramoggia guidata da 4,4 lt Tramoggia cilindrica Ø 59 mm e Ø 39 mm, pressino Exactitube- Incluso	
Coperchio e vasca	Metallici	
Blocco motore	Inox	
Carrello	Inox - Dotato di 2 rotelle con freno	
Accessori	Spazzola dell'albero motore - Incluso	
D-Clean Kit	Incluso	
Dischi	Non inclusi	

Scegliete il vostro modello:

CL 55 Tramoggia guidata Ristorazione - Rosticcerie	Cod.
CL 55 Tramoggia guidata 400V/50/3	01.2214
Kit 6 dischi per Ristorazione - Rosticcerie	60.1929W
CL 55 Tramoggia guidata 230V/50/1	01.2245
Kit 6 dischi per Ristorazione - Rosticcerie	60.1929W
CL 55 Tramoggia guidata Collettività	Cod.
CL 55 Tramoggia guidata 400V/50/3	01.2214
Kit 8 Dischi per Collettività	60.1927W
CL 55 Tramoggia guidata 230V/50/1	01.2245
Kit 8 Dischi per Collettività	60.1927W
CL 55 Tramoggia guidata senza dischi	Cod.
CL 55 Tramoggia guidata 400V/50/3	01.2214
CL 55 Tramoggia guidata 230V/50/1	01.2245

CL 55 2 Tramogge Ristorazione - Rosticcerie	Cod.
CL 55 2 Tramogge 400V/50/3	01.2211
Kit 6 dischi per Ristorazione - Rosticcerie	60.1929W
CL 55 2 Tramogge 230V/50/1	01.2244
Kit 6 dischi per Ristorazione - Rosticcerie	60.1929W
CL 55 2 Tramogge Collettività	Cod.
CL 55 2 Tramogge 400V/50/3	01.2211
Kit 8 Dischi per Collettività	60.1927W
CL 55 2 Tramogge 230V/50/1	01.2244
Kit 8 Dischi per Collettività	60.1927W
CL 55 2 Tramogge senza dischi	Cod.
CL 55 2 Tramogge 400V/50/3	01.2211
CL 55 2 Tramogge 230V/50/1	01.2244

Collezione completa di dischi a pagina 40



ACCESSORI CL 55



Tramoggia libera
Cod. 60.28170



Tramoggia guidata
(superficie 227 cm²)
Cod. 60.39673



Tramoggia 4 tubi
2 tubi Ø 50 mm
2 tubi Ø 70 mm
Cod. 60.28161



Tramoggia a tubo dritto e inclinato
Cod. 60.28155



Accessorio schiacciapatate
Cod. 60.28208 Ø 3 mm
Cod. 60.28210 Ø 6 mm



Pressino Exactitube
CL 52 - CL 55 - CL 60
Cod. 60.49221



Spazzola dell'albero motore
Cod. 60.49257



Carrello per la sistemazione di accessori per 16 dischi, 3 tramogge, fornito con una vasca GN 1/1 (accessori non inclusi)
Cod. 60.49132



Carrello regolabile
3 livelli GN 1/1
Cod. 60.49128



CL 55 Workstation

Soluzione completa per il taglio delle verdure

Fino
a 1200 kg
di verdure /
ora

175 mm

59 mm

Superficie 227 cm²

D-Clean Kit

CARRELLO REGOLABILE 3 livelli

Per trasportare e caricare facilmente frutta e verdura e sistemare gli accessori.



CL 55 Workstation

Motore	Asincrono
Potenza	1 100 W
Alimentazione	Trifase 400 V o Monofase 230 V
Velocità	375 giri/min e 750 giri/min
Tramogge	Tramoggia libera in inox Tramoggia guidata da 4,4 lt Tramoggia cilindrica Ø 59 mm e Ø 39 mm, pressino Exactitube - Incluso
Coperchio e vasca	Metallici
Blocco motore	Inox
Accessori	Carrello in inox - Dotato di 2 rotelle con freno - Incluso Carrello regolabile GN 1/1, 3 livelli - Incluso Attrezzatura schiacciapatate 3 mm - Incluso Spazzola dell'albero motore - Incluso
D-Clean Kit	Incluso
Dischi	Pack 16 dischi con vari tipi di taglio - Incluso

CL 55 Workstation	Cod.
CL 55 Workstation 230V/50/1	01.2290
CL 55 Workstation 400V/50/3	01.2287

UNA COLLEZIONE COMPLETA DI ACCESSORI INCLUSA!

Tramoggia libera

Per tutte le verdure (pomodori, cipolle, patate...).



Tramoggia guidata

Speciale verdure voluminose tipo cavolo o sedano rapa.



Pack 16 dischi con vari tipi di taglio

16 dischi inclusi.



1 mm

2 mm

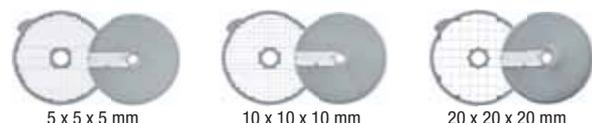
4 mm

1.5 mm

3 mm

Fette

Listelli



5 x 5 x 5 mm

10 x 10 x 10 mm

20 x 20 x 20 mm

Cubetti



10 x 10 mm

2.5 x 2.5 mm

2 x 10 mm

4 x 4 mm

Patate fritte

Listelli



4 porta dischi a parete per 16 dischi

Pressino Exactitube

Per tagliare prodotti di piccole dimensioni, peperoncini, cetriolini, salamini, asparagi, cipollotti, banane, fragole, uva...



Accessorio schiacciapatate 3 mm

Per realizzare facilmente grandi quantità di purè fresco.



Spazzola dell'albero motore



Carrello regolabile GN 1/1

Per il trasporto, il carico e la sistemazione degli accessori.



Modalità Produzione

Modalità Sistemazione

TAGLIAVERDURE DA PAVIMENTO



“ Collezione pack di dischi a pag. 43 ”



“ Collezione pack di dischi a pag. 43 ”



CL 60 Tramoggia guidata

Motore	Asincrono
Potenza	1500 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	375 giri/min e 750 giri/min
Tramogge	Tramoggia guidata 4,9 lt Tramoggia cilindrica Ø 59 mm e Ø 39 mm, pressino Exactitube - Incluso
Vasca	Inox
Blocco motore	Inox
Dotato di	1 piede regolabile per qualsiasi tipo di pavimento 2 rotelle 1 vassoio in inox per gli attrezzi di taglio
Accessori	Spazzola dell'albero motore - Incluso
D-Clean Kit	Incluso
Dischi	Non inclusi

CL60 2 Tramogge CL60 V.V. 2 Tramogge

Motore	Asincrono
Potenza	1500 W
Alimentazione	Trifase 400 V o Monofase 230 V
Velocità	375 giri/min e 750 giri/min o da 100 a 1000 giri/min
Tramogge	Tramoggia libera in inox Tramoggia guidata da 4,4 lt Tramoggia cilindrica Ø 59 mm e Ø 39 mm, pressino Exactitube - Incluso
Vasca	Inox
Blocco motore	Inox
Dotato di	1 piede regolabile per qualsiasi tipo di pavimento 2 rotelle 1 vassoio in inox per gli attrezzi di taglio
Accessori	Spazzola dell'albero motore - Incluso
D-Clean Kit	Incluso
Dischi	Non inclusi

Scegliete il vostro modello:



CL 60 Tramoggia guidata Ristorazione - Rosticcerie		Cod.
CL 60 Tramoggia guidata 400V/50/3		02.2319IT
Kit 6 dischi per Ristorazione - Rosticcerie		60.1929W
CL 60 Tramoggia guidata Collettività		Cod.
CL 60 Tramoggia guidata 400V/50/3		02.2319IT
Kit 8 Dischi per Collettività		60.1927W
CL 60 Tramoggia guidata senza dischi		Cod.
CL 60 Tramoggia guidata 400V/50/3		02.2319IT

CL 60 2 Tramogge Ristorazione - Rosticcerie		Cod.
CL60 2 Tramogge 400V/50/3		02.2325IT
Kit 6 dischi per Ristorazione - Rosticcerie		60.1929W
CL 60 V.V. 2 Tramogge		Cod.
CL 60 V.V. 2 Tramogge 230V/50/1		02.2329IT
Kit 6 dischi per Ristorazione - Rosticcerie		60.1929W
CL 60 2 Tramogge Collettività		Cod.
CL60 2 Tramogge 400V/50/3		02.2325IT
Kit 8 Dischi per Collettività		60.1927W
CL 60 V.V. 2 Tramogge		Cod.
CL 60 V.V. 2 Tramogge 230V/50/1		02.2329IT
Kit 8 Dischi per Collettività		60.1927W
CL 60 2 Tramogge senza dischi		Cod.
CL60 2 Tramogge 400V/50/3		02.2325IT
CL 60 V.V. 2 Tramogge 230V/50/1		02.2329IT

Collezione completa di dischi a pagina 40



Necessita un collegamento a un interruttore differenziale salvavita di tipo A.

ACCESSORI CL 60



Tramoggia libera
Con vassoio
d'alimentazione
Cod. 60.39681



Tramoggia guidata
Cod. 60.39680



Tramogge 4 tubi
2 tubi Ø 50 mm
2 tubi Ø 70 mm
Cod. 60.28162



**Tramoggia a tubo
dritto e inclinato**
Cod. 60.28157



Accessorio schiacciapatate
Cod. 60.28208 Ø 3 mm
Cod. 60.28210 Ø 6 mm



Pressino Exactitube
Cod. 60.49221



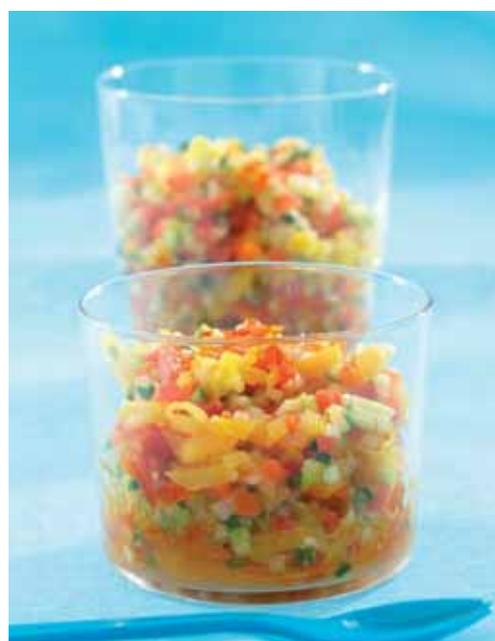
Spazzola dell'albero motore
Cod. 60.49257



Carrello ergonomico
Fornito senza vassoio.
Previsto per ricevere
3 vasche GN 1/1
Cod. 60.49260



**Carrello per la sistemazione
di accessori per 16 dischi,**
3 tramogge, fornito con
una vasca GN 1/1
(accessori non inclusi)
Cod. 60.49132



CL 60 Workstation

Soluzione completa per il taglio delle verdure



CARRELLO DI SISTEMAZIONE ACCESSORI



Piede regolabile
per adattarsi ai diversi tipi di pavimento.

CL 60 Workstation

Motore	Asincrono
Potenza	1 500 W
Alimentazione	Trifase 400 V o Monofase 230 V
Velocità	375 giri/min e 750 giri/min o da 100 a 1000 giri/min
Tramogge	Tramoggia libera inox Tramoggia guidata da 4,9 lt Tramoggia cilindrica Ø 59 mm e Ø 39 mm, pressino Exactitube - Incluso 4 tubi: 2 tubi Ø 50mm e 2 tubi Ø 70mm
Coperchio e vasca	Metallici
Blocco motore	inox
Dotato di	1 piede regolabile per qualsiasi tipo di pavimento, 2 rotelle, 1 vassoio in inox per gli attrezzi di taglio
Accessori	Accessori Carrello ergonomico - Incluso Carrello di sistemazione accessori - Incluso Accessorio schiacciapatate 3 mm - Incluso Spazzola dell'albero motore - Incluso
D-Clean Kit	Incluso
Dischi	Pack 16 Dischi - Incluso

CL 60 Workstation	Cod.
CL 60 Workstation 400V/50/3	02.2300IT
CL 60 V.V. Workstation 230V/50/1	02.2301IT

Necessita un collegamento a un interruttore differenziale salvavita di tipo A.



UNA COLLEZIONE COMPLETA DI ACCESSORI INCLUSA!

Tramoggia libera

Per tutte le verdure (pomodori, cipolle, patate...)



Tramoggia guidata

Speciale verdure voluminose tipo cavolo o sedano rapa.



Tramoggia 4 tubi

Speciale verdure lunghe tipo cetrioli e zucchine.



Pressino Exactitube

Per tagliare prodotti di piccole dimensioni, peperoncini, cetriolini, salamini, asparagi, cipollotti, banane, fragole, uva...



Accessorio schiacciapatate 3 mm

Per realizzare facilmente grandi quantità di purè fresco.



Carrello di sistemazione accessori

Per sistemare e trasportare tutti gli accessori! Vassoio per 16 dischi e 3 tramogge.



Spazzola dell'albero motore



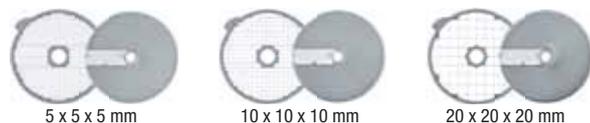
Pack 16 dischi

16 dischi inclusi.



Fette

Listelli



Cubetti



Patate fritte

Listelli



4 porta dischi a parete per 16 dischi

Carrello ergonomico

Per il trasporto, il caricamento dei prodotti e la sistemazione degli accessori.



CUTTER

CUTTER DA TAVOLO

p.84

CUTTER VERTICALI DA PAVIMENTO

p.94



L'ALLEATO INDISPENSABILE IN PASTICCERIA E IN CUCINA!

L'assistente ideale dei cuochi grazie al suo coltello a fondo vasca - un'esclusività Robot-Coupe. Piccole o grandi quantità è possibile realizzare tutte le vostre preparazioni premendo semplicemente un pulsante: salse, triti di carne, pesce, cipolle o erbe e spezie, impasti, frantumazioni di frutta secca o cioccolato...



CUTTER

DA TAVOLO

COPERCHIO

Possibilità di aggiungere liquidi o ingredienti in fase di lavorazione.

NUOVA VASCA

7,5 lt: per risparmiare tempo aumentando le quantità lavorate.

NUOVA IMPUGNATURA ERGONOMICA

Per una presa più semplice della vasca.

Easy Guide



INNOVAZIONE

COLTELLO A FONDO VASCA

Per lavorare le piccole e le grandi quantità. Interamente in inox con lame lisce smontabili. Coltello dentato e dentato fine in opzione.



MOTORE ASINCRONO

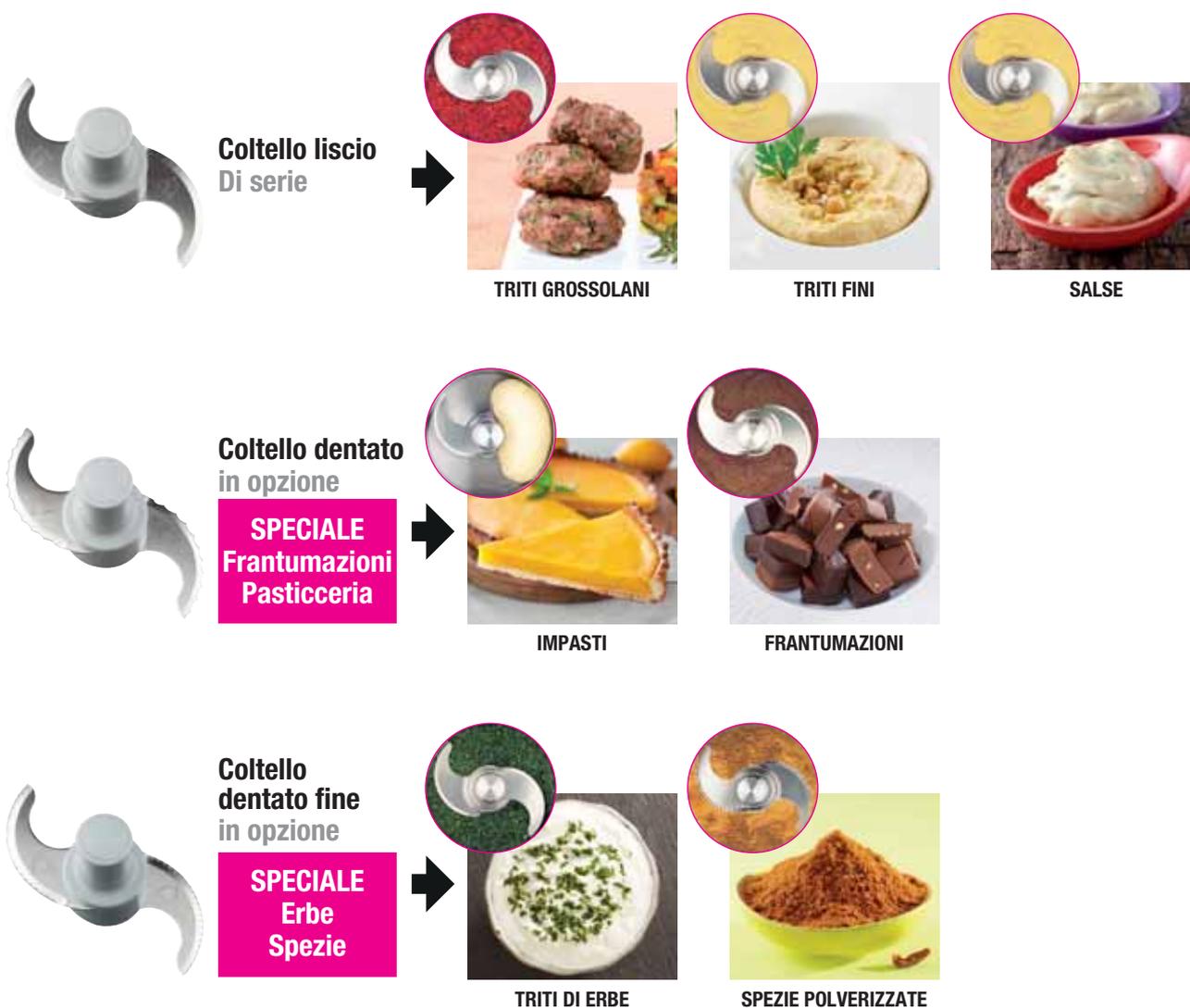
TIMER

Ancora più comodità di lavoro, di precisione e di regolarità nella realizzazione delle ricette.

Nuovo materiale della base per una maggiore durata nel tempo.

Modelli a velocità variabile:

da 300 a 3500 giri/min per una maggiore flessibilità di utilizzo e una maggiore varietà di applicazioni.



FUNZIONE R-MIX ^{R-Mix®}

Sugli R 5 V.V., R 7 V.V., R 8 V.V., R 10 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 tutte le vostre preparazioni a base di pezzi di carne e per incorporare alimenti come i gamberi nelle vostre terrine di pesce, uvetta nei panini oppure cubetti di verdure...



CUTTER DA TAVOLO



Quantità:



1 kg



1,5 kg



2,5 kg



3 kg

VELOCITÀ VARIABILE DA 300 a 3 500 giri/min

R 4 V.V.

IN OPZIONE
3
COLTELLI

4,5 lt



• Monofase

R 5 V.V.

IN OPZIONE
3
COLTELLI

5,9 lt



• Monofase
• R-Mix®

1 VELOCITÀ 1500 giri/min

R 2 B

IN OPZIONE
3
COLTELLI

2,9 lt



• Monofase

2 VELOCITÀ 1500 e 3000 giri/min

R 4 - 2V

IN OPZIONE
3
COLTELLI

4,5 lt



• Trifase

R 5 - 2V

IN OPZIONE
3
COLTELLI

5,9 lt



• Trifase

1 VELOCITÀ 1500 giri/min

R 2

IN OPZIONE
3
COLTELLI

2,9 lt



• Monofase

R 3 - 1500

IN OPZIONE
3
COLTELLI

3,7 lt



• Monofase

R 4 - 1V

IN OPZIONE
3
COLTELLI

4,5 lt



• Monofase

R 5 - 1V

IN OPZIONE
3
COLTELLI

5,9 lt



• Monofase

* Quantità massime lavorate per operazione



3,5 kg



5 kg



6 kg

VELOCITÀ VARIABILE DA 300 a 3 500 giri/min

R 7 V.V.



7,5 lt

- Monofase
- R-Mix®

R 8 V.V.



8 lt

- Monofase
- R-Mix®
- R-Vac®

R 10 V.V.



11,5 lt

- Monofase
- R-Mix®
- R-Vac®

2 VELOCITÀ 1500 e 3000 giri/min

R 7



7,5 lt

- Trifase

R 8



8 lt

- Trifase
- R-Vac®

R 10



11,5 lt

- Trifase
- R-Vac®

R-Vac® : Funzione sottovuoto in opzione

R-Mix® : Funzione miscelazione in rotazione inversa

POSSIBILITÀ DI LAVORAZIONE

Modelli	Capacità massime di carico				Numero di coperti	Tempi di lavoro
	Triti (fino a)	Omogeneizzazioni (fino a)	Impasti* (fino a)	Frantumazioni (fino a)		
R 2 / R 2 B	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	da 1 a 50	da 1 a 4 min
R 3 - 1500	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	da 1 a 50	
R 4 - 1V / R 4 - 2V / R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	da 50 a 100	
R 5 - 1V / R 5 - 2V / R 5 V.V.	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	da 50 a 200	
R 7 / R 7 V.V.	2,7 kg	3,8 kg	2,7 kg	1,7 kg	da 100 a 200	
R 8 / R 8 V.V.	3 kg	5 kg	4 kg	2 kg	da 200 a 300	
R 10 / R 10 V.V.	4 kg	6 kg	5 kg	3 kg	da 200 a 300	

* Quantità di pasta lievitata idratata al 60%

Ritrovate tutti i modelli da pavimento a pagina 94

CUTTER DA TAVOLO



R 2

Motore	Asincrono
Potenza	550 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	1500 giri/min
Impulsi	✓
Vasca	2,9 lt in inox
Coltello	Coltello liscio inox - Incluso

R 2 B

Motore	Asincrono
Potenza	550 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	1500 giri/min
Impulsi	✓
Vasca	2,9 lt in ABS
Coltello	Coltello liscio inox - Incluso

R 3 - 1500

Motore	✓
Potenza	650 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	1500 giri/min
Impulsi	✓
Vasca	3,7 lt in inox
Coltello	Coltello liscio inox - Incluso

Scegliete il vostro modello:



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

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

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

Scegliete le vostre opzioni:



Opzioni	R 2		R 3 - 1500	
	Cod.		Cod.	
Coltello dentato Speciale Frantumazioni Pasticceria	60.27138		60.27288	
Coltello dentato fine Speciale Erbe Spezie	60.27061		60.27287	
Coltello liscio supplementare	60.27055		60.27286	
Sistemazione a parete coltelli	60.107810		60.107810	



R 4 - 1V

Motore	Asincrono
Potenza	700 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	1500 giri/min
Impulsi	✓
Supporto motore	Metallico
Vasca	4,5 lt in inox
Coltello	Coltello liscio inox - Incluso



R 4 - 2V

Motore	Asincrono
Potenza	900 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	1500 e 3000 giri/min
Impulsi	✓
Supporto motore	Metallico
Vasca	4,5 lt in inox
Coltello	Coltello liscio inox - Incluso



R 4 V.V.

Motore	Asincrono
Potenza	1000 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	da 300 a 3500 giri/min
Impulsi	✓
Supporto motore	Metallico
Vasca	4,5 lt in inox
Coltello	Coltello liscio inox - Incluso

Scegliete il vostro modello:



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

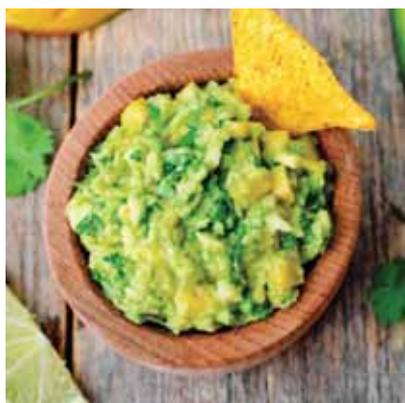
R 4 - 2V	Cod.
R 4 - 2V 400V/50/3	10.22437

R 4 V.V.	Cod.
R 4 V.V. 230V/50-60/1	10.22411

Scegliete le vostre opzioni:



R 4 tutti i modelli	
Opzioni	Cod.
Coltello dentato Speciale Frantumazioni Pasticceria	60.27346
Coltello dentato fine Speciale Erbe Spezie	60.27345
Coltello liscio supplementare	60.27344
Sistemazione a parete coltelli	60.107810



CUTTER DA TAVOLO



R 5 - 1V

Motore	Asincrono
Potenza	750 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	1500 giri/min
Minuterie	✓
Impulsi	✓
Supporto motore	Metallico
Vasca	5,9 lt in inox
Coltello	Coltello liscio in inox - Incluso Strumento per la pulizia della lama - Incluso
R-Mix	-



R 5 - 2V

Motore	Asincrono
Potenza	1 500 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	1500 e 3000 giri/min
Minuterie	✓
Impulsi	✓
Supporto motore	Metallico
Vasca	5,9 lt in inox
Coltello	Coltello liscio in inox - Incluso Strumento per la pulizia della lama - Incluso
R-Mix	-



R 5 V.V.

Motore	Asincrono
Potenza	1 500 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	da 300 a 3500 giri/min
Minuterie	✓
Impulsi	✓
Supporto motore	Metallico
Vasca	5,9 lt in inox
Coltello	Coltello liscio in inox - Incluso Strumento per la pulizia della lama - Incluso
R-Mix	✓

Scegliete il vostro modello:



R 5 - 1V	Cod.
R 5 - 1V 230V/50/1	10.24608

R 5 - 2V	Cod.
R 5 - 2V 400V/50/3	10.24614

R 5 V.V.	Cod.
R 5 V.V. 230V/50-60/1	10.24620

Scegliete le vostre opzioni:



R 5 tutti i modelli	
Opzioni	Cod.
Coltello dentato Speciale Frantumazioni Pasticceria	60.27305
Coltello dentato fine Speciale Erbe Spezie	60.27304
Coltello liscio supplementare	60.27303
Pala raschiatrice completa	70.49552
Strumento per la pulizia della lama	60.49258



R 7

Motore	Asincrono
Potenza	1 500 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	1500 - 3000 giri/min
Minuterie	✓
Impulsi	✓
Supporto motore	Metallico
Vasca	7,5 lt in inox
Coltello	Interamente in inox, lame lisce smontabili e regolabili - Incluso
R-Mix	-



R 7 V.V.

Motore	Asincrono
Potenza	1 500 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	da 300 a 3500 giri/min
Minuterie	✓
Impulsi	✓
Supporto motore	Metallico
Vasca	7,5 lt in inox
Coltello	Interamente in inox, lame lisce smontabili e regolabili - Incluso
R-Mix	✓

Scegliete il vostro modello:



R 7	Cod.
R 7 400V/50/3	10.24658

R 7 V.V.	Cod.
R 7 V.V. 230/50-60/1	10.24709

Scegliete le vostre opzioni:



R 7 tutti i modelli	
Opzioni	Cod.
Coltello dentato Speciale Frantumazioni Pasticceria	60.27308
Coltello dentato fine Speciale Erbe Spezie	60.27307
Coltello liscio supplementare	60.27306
Lama dentata inferiore	70.49162
Lama dentata superiore	70.49163
Lama dentata fine inferiore	70.49164
Lama dentata fine superiore	70.49165
Lama liscia inferiore	70.49160
Lama liscia superiore	70.49161
Pala raschiatrice completa	70.49552

CUTTER DA TAVOLO



R 8

Motore	Asincrono
Potenza	2200 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	1500 e 3000 giri/min
Impulsi	✓
Vasca	8 lt in inox
Coltello	Interamente in inox, 2 lame lisce smontabili e regolabili Incluso
R-Mix®	-
R-Vac®*	-

R 8 V.V.

Motore	Asincrono
Potenza	2200 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	da 300 a 3500 giri/min
Impulsi	✓
Vasca	8 lt in inox
Coltello	Interamente in inox, 2 lame lisce smontabili e regolabili Incluso
R-Mix®	✓
R-Vac®*	-

R 8 SV

Motore	✓
Potenza	2200 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	1500 e 3000 giri/min
Impulsi	✓
Vasca	8 lt in inox
Coltello	Interamente in inox, 2 lame lisce smontabili e regolabili Incluso
R-Mix®	-
R-Vac®*	✓ (pompa sottovuoto non inclusa)

Scegliete il vostro modello:



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

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

R 8 SV	Cod.
R 8 SV 400V/50/3	10.2040

Necessita un collegamento a un interruttore differenziale salvavita di tipo A.

Scegliete le vostre opzioni:



R 8 tutti i modelli	
Opzioni	Cod.
Coltello dentato 2 lame inox Speciale Frantumazioni Pasticceria	60.27383
Coltello dentato fine 2 lame inox Speciale Erbe Spezie	60.27385
Coltello liscio 2 lame supplementare inox	60.27381
Lama dentata	70.59281
Lama dentata fine	70.59282
Lama liscia	70.59280
Dispositivo sottovuoto R-VAC®	60.29996



Mini vasca supplementare in opzione	Cod.
Vasca da 3,5 litri inox R 8 Coltello liscio in inox	60.27374
Coltello dentato fine inox	60.27107
Coltello liscio supplementare inox	60.27106
Lama dentata	70.101801S
Lama liscia	70.101800S

* Scoprite la funzione R-Vac® a pagina 93



R 10

Motore	Asincrono
Potenza	2600 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	1500 e 3000 giri/min
Impulsi	✓
Vasca	11,5 lt in inox
Coltello	Interamente in inox, 3 lame lisce smontabili e regolabili Incluso
R-Mix®	-
R-Vac®*	-



R 10 V.V.

Motore	Asincrono
Potenza	2600 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	da 300 a 3500 giri/min
Impulsi	✓
Vasca	11,5 lt in inox
Coltello	Interamente in inox, 3 lame lisce smontabili e regolabili Incluso
R-Mix®	✓
R-Vac®*	-



R 10 SV

Motore	✓
Potenza	2600 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	1500 e 3000 giri/min
Impulsi	✓
Vasca	11,5 lt in inox
Coltello	Interamente in inox, 3 lame lisce smontabili e regolabili Incluso
R-Mix®	-
R-Vac®*	✓ (pompa sottovuoto non inclusa)

Scegliete il vostro modello:



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

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

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

 Necessita un collegamento a un interruttore differenziale salvavita di tipo A.

Scegliete le vostre opzioni:



R 10 tutti i modelli

Opzioni	Cod.
Coltello dentato 3 lame inox Speciale Frantumazioni Pasticceria	60.27384
Coltello dentato fine 3 lame inox Speciale Erbe Spezie	60.27386
Coltello liscio 3 lame supplementare inox	60.27382
Lama dentata	70.59281
Lama dentata fine	70.59282
Lama liscia	70.59280
Dispositivo sottovuoto R-VAC®	60.29996



Mini vasca supplementare in opzione	Cod.
Vasca da 4,5 litri in inox R 10- R 15 Coltello liscio in inox	60.27375
Coltello dentato fine inox	60.27107
Coltello liscio supplementare inox	60.27106
Lama dentata	70.101801S
Lama liscia	70.101800S

* Scoprite la funzione R-Vac® a pagina 93

RITORNO ALL'INDICE

CUTTER VERTICALI

DA PAVIMENTO



**MOTORE
ASINCRONO**

Easy Guide

PANNELLO DI COMANDO

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

INNOVAZIONE

COLTELLO IN INOX A FONDO VASCA

Nuovo profilo di lame, brevettato Robot-Coupe, per una qualità di taglio ottimale.

STRUTTURA INOX

Struttura interamente in inox con un sistema a 3 piedi per una perfetta stabilità, un ingombro ridotto e una pulizia più semplice.

ROTELLE INCLUSE

3 rotelle estraibili per uno spostamento e una pulizia più semplici.



Coperchio a tenuta stagna trasparente che richiede un solo movimento per essere bloccato.

Coperchio e guarnizione smontabili in un attimo.

RASCHIATORE COPERCHIO

Per garantire una visibilità perfetta in fase di preparazione.



LEVA DI BLOCCO DELLA VASCA

Di forma ergonomica, permette di ribaltare la vasca in posizione intermedia e in posizione orizzontale.

VASCA INOX

Vasca ribaltabile e rimovibile per facilitare le operazioni di svuotamento

3 COLTELLI PER UN RISULTATO OTTIMALE



Coltello liscio di serie

TRITI GROSSOLANI

TRITI FINI

SALSE

Coltello dentato in opzione

SPECIALE Frantumazioni Pasticceria

IMPASTI

FRANTUMAZIONI

Coltello dentato fine in opzione

SPECIALE Erbe Spezie

TRITI DI ERBE

SPEZIE POLVERIZZATE

INNOVAZIONE

FUNZIONE R-MIX **R-Mix®**

Sui modelli 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 tutte le vostre preparazioni a base di pezzi di carne e per incorporare alimenti come i gamberi nelle vostre terrine di pesce, uvetta nei panini, cubetti di verdure...



FUNZIONE SOTTOVUOTO **R-Vac®**

Il dispositivo **R-Vac®** permette di lavorare sottovuoto per ottenere risultati di qualità incomparabile per tutti i tipi di preparazioni come le spume di pesce, i ripieni fini, le terrine di verdure, le creme in pasticceria...

I vantaggi della lavorazione sottovuoto:

- Conservazione migliore
- Presentazione migliore
- Sviluppo migliore degli aromi e dei sapori
- Cottura migliore



CUTTER VERTICALI DA PAVIMENTO



Quantità*



3 a 9 kg



3 a 12 kg



4 a 14 kg

VELOCITÀ VARIABILE DA 300 A 3500 GIRI/MIN

R 15 V.V.



15 lt



- Trifase
- R-Mix®
- R-Vac®

R 20 V.V.



20 lt



- Trifase
- R-Mix®
- R-Vac®

2 VELOCITÀ 1 500 e 3 000 giri/min

R 15



15 lt



- Trifase
- R-Vac®

R 20



20 lt



- Trifase
- R-Vac®

R 23



23 lt



- Trifase
- R-Vac®

R-Vac®: Funzione sottovuoto in opzione

R-Mix®: Funzione mescolatura in rotazione inversa

Ritrovate tutti i modelli da tavolo a pagina 84

* Quantità lavorate per operazione



4 a 17 kg



6 a 27 kg



6 a 36 kg

2 VELOCITÀ 1 500 e 3 000 giri/min

R 30



IN OPZIONE
3
COLTELLI

28 lt

- Trifase
- R-Vac®

R 45



IN OPZIONE
3
COLTELLI

45 lt

- Trifase
- R-Vac®

R 60



IN OPZIONE
3
COLTELLI

60 lt

- Trifase
- R-Vac®

POSSIBILITÀ DI LAVORAZIONE

Modelli	Capacità di carico massima				Numero di coperti	Tempi di lavoro
	Triti (fino a)	Omogeneizzazioni (fino a)	Impasti* (fino a)	Frantumazioni (fino a)		
R 15 / R 15 V.V.	6 kg	9 kg	7,0 kg	7,0 kg	da 300 a 600	da 1 a 4 min
R 20 / R 20 V.V.	8 kg	12 kg	10,0 kg	10,0 kg	da 300 a 600	
R 23	10 kg	14 kg	11,5 kg	11,5 kg	da 600 a 1200	
R 30	12 kg	17 kg	14,0 kg	14,0 kg	da 600 a 1200	
R 45	18 kg	27 kg	22,5 kg	22,5 kg	1200+	
R 60	25 kg	36 kg	30,0 kg	30,0 kg	1200+	

* Quantità di pasta lievitata idratata al 60%

CUTTER VERTICALI DA PAVIMENTO



R 15

Motore	Asincrono
Potenza	3000 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	1500 e 3000 giri/min
Impulsi	✓
Vasca	15 Lt in inox
Coltello	Interamente in inox, 3 lame lisce smontabili e regolabili Incluso
R-Mix®	-
R-Vac®*	-

R 15 V.V.

Motore	Asincrono
Potenza	3000 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	da 300 a 3500 giri/min
Impulsi	✓
Vasca	15 Lt in inox
Coltello	Interamente in inox, 3 lame lisce smontabili e regolabili Incluso
R-Mix®	✓
R-Vac®*	-

R 15 SV

Motore	Asincrono
Potenza	3000 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	1500 e 3000 giri/min
Impulsi	✓
Vasca	15 Lt in inox
Coltello	Interamente in inox, 3 lame lisce smontabili e regolabili Incluso
R-Mix®	-
R-Vac®*	✓ (pompa sottovuoto non inclusa)

Scegliete il vostro modello:



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

R 15 V.V.	Cod.
R 15 V.V. 380-480V/50-60/3	11.51487

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

Necessita un collegamento a un interruttore differenziale salvavita di tipo A.

Scegliete le vostre opzioni:

R 15 tutti i modelli	
Opzioni	Cod.
Coltello dentato 3 lame inox Speciale Frantumazioni Pasticceria	60.57098
Coltello dentato fine 3 lame inox Speciale Erbe Spezie	60.57099
Coltello liscio 3 lame supplementare inox	60.57097
Lama dentata	70.59393
Lama dentata fine	70.59359
Lama liscia	70.59392
Dispositivo sottovuoto R-VAC®	60.29996



Mini vasche supplementari in opzione	Cod.
Vasca da 4,5 litri in inox R 15 coltello liscio in inox incluso	60.27375
Coltello dentato in inox	60.27107
Coltello liscio supplementare	60.27106
Lama dentata	70.101801S
Lama liscia	70.101800S



R 20

Motore	Asincrono
Potenza	4400 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	1500 e 3000 giri/min
Impulsi	✓
Vasca	20 Lt in inox
Coltello	Interamente in inox, 3 lame lisce smontabili e regolabili Incluso
R-Mix®	-
R-Vac® *	-

R 20 V.V.

Motore	Asincrono
Potenza	4400 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	da 300 a 3500 giri/min
Impulsi	✓
Vasca	20 Lt in inox
Coltello	Interamente in inox, 3 lame lisce smontabili e regolabili Incluso
R-Mix®	✓
R-Vac® *	-

R 20 SV

Motore	Asincrono
Potenza	4400 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	1500 e 3000 giri/min
Impulsi	✓
Vasca	20 Lt in inox
Coltello	Interamente in inox, 3 lame lisce smontabili e regolabili Incluso
R-Mix®	-
R-Vac® *	✓ (pompa sottovuoto non inclusa)

Scegliete il vostro modello:



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

R 20 V.V.	Cod.
R 20 V.V. 380-480V/50-60/3	11.51587

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

Necessita un collegamento a un interruttore differenziale salvavita di tipo A.

Scegliete le vostre opzioni:

R 20 tutti i modelli	
Opzioni	Cod.
Coltello dentato 3 lame inox Speciale Frantumazioni Pasticceria	60.57098
Coltello dentato fine 3 lame inox Speciale Erbe Spezie	60.57099
Coltello liscio 3 lame supplementare inox	60.57097
Lama dentata	70.59393
Lama dentata fine	70.59359
Lama liscia	70.59392
Dispositivo sottovuoto R-VAC®	60.29996

CUTTER VERTICALI DA PAVIMENTO



R 23

Motore	Asincrono
Potenza	4500 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	1500 e 3000 giri/min
Impulsi	✓
Pulsantiera IP65 con timer digitale	✓
Vasca	23 lt inox
Raschiatore coperchio	✓
Coltello	Interamente in inox, 3 lame lisce smontabili e regolabili - Incluso
3 rotelle estraibili	✓
R-Mix®	-
R-Vac®	-

R 23 SV

Motore	Asincrono
Potenza	4500 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	1500 e 3000 giri/min
Impulsi	✓
Pulsantiera IP65 con timer digitale	✓
Vasca	23 lt inox
Raschiatore coperchio	✓
Coltello	Interamente in inox, 3 lame lisce smontabili e regolabili - Incluso
3 rotelle estraibili	✓
R-Mix®	-
R-Vac®	✓ (pompa sottovuoto non inclusa)

Scegliete il vostro modello:



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

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

Scegliete le vostre opzioni:

R 23 tutti i modelli	
Opzioni	Cod.
Coltello dentato 3 lame inox Speciale Frantumazioni Pasticceria	60.57070
Coltello dentato fine 3 lame inox Speciale Erbe Spezie	60.57072
Coltello liscio 3 lame supplementare inox	60.57069
Lama dentata	70.118294S
Lama dentata fine	70.118292S
Lama liscia	70.118217S



R 30

Motore	Asincrono
Potenza	5400 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	1500 e 3000 giri/min
Impulsi	✓
Pulsantiera IP65 con timer digitale	✓
Vasca	28 lt inox
Raschiatore coperchio	✓
Coltello	Interamente in inox, 3 lame lisce smontabili e regolabili - Incluso
3 rotelle estraibili	✓
R-Mix®	-
R-Vac®	-



R 30 SV

Motore	Asincrono
Potenza	5400 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	1500 e 3000 giri/min
Impulsi	✓
Pulsantiera IP65 con timer digitale	✓
Vasca	28 lt inox
Raschiatore coperchio	✓
Coltello	Interamente in inox, 3 lame lisce smontabili e regolabili - Incluso
3 rotelle estraibili	✓
R-Mix®	-
R-Vac®	✓ (pompa sottovuoto non inclusa)

Scegliete il vostro modello:



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

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

Scegliete le vostre opzioni:

Opzioni	Cod.
Coltello dentato 3 lame inox Speciale Frantumazioni Pasticceria	60.57075
Coltello dentato fine 3 lame inox Speciale Erbe Spezie	60.57077
Coltello liscio 3 lame supplementare inox	60.57074
Lama dentata	70.118286S
Lama dentata fine	70.118241S
Lama liscia	70.117950S

CUTTER VERTICALI DA PAVIMENTO



R 45

Motore	Asincrono
Potenza	10 000 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	1500 e 3000 giri/min
Impulsi	✓
Pulsantiera IP65 con timer digitale	✓
Vasca	45 lt in inox
Raschiatore coperchio	✓
Coltello	Interamente in inox, 3 lame lisce smontabili e regolabili - Incluso
3 rotelle estraibili	✓
R-Mix®	-
R-Vac®	-



R 45 SV

Motore	Asincrono
Potenza	10 000 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	1500 e 3000 giri/min
Impulsi	✓
Pulsantiera IP65 con timer digitale	✓
Vasca	45 lt in inox
Raschiatore coperchio	✓
Coltello	Interamente in inox, 3 lame lisce smontabili e regolabili - Incluso
3 rotelle estraibili	✓
R-Mix®	-
R-Vac®	✓ (pompa sottovuoto non inclusa)

Scegliete il vostro modello:



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

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

Scegliete le vostre opzioni:

R 45 tutti i modelli	
Opzioni	Cod.
Coltello dentato 3 lame inox Speciale Frantumazioni Pasticceria	60.57082
Coltello dentato fine 3 lame inox Speciale Erbe Spezie	60.57084
Coltello liscio 3 lame supplementare inox	60.57081
Lama dentata	70.118287S
Lama dentata fine	70.118243S
Lama liscia	70.117952S



R 60

Motore	Asincrono
Potenza	11 000 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	1500 e 3000 giri/min
Impulsi	✓
Pulsantiera IP65 con timer digitale	✓
Vasca	60 lt in inox
Raschiatore coperchio	✓
Coltello	Interamente in inox, 3 lame lisce smontabili e regolabili - Incluso
3 rotelle estraibili	✓
R-Mix®	-
R-Vac®	-



R 60 SV

Motore	Asincrono
Potenza	11 000 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	1500 e 3000 giri/min
Impulsi	✓
Pulsantiera IP65 con timer digitale	✓
Vasca	60 lt in inox
Raschiatore coperchio	✓
Coltello	Interamente in inox, 3 lame lisce smontabili e regolabili - Incluso
3 rotelle estraibili	✓
R-Mix®	-
R-Vac®	✓ (pompa sottovuoto non inclusa)

Scegliete il vostro modello:



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

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

Scegliete le vostre opzioni:

Opzioni	Cod.
Coltello dentato 3 lame inox Speciale Frantumazioni Pasticceria	60.57092
Coltello dentato fine 3 lame inox Speciale Erbe Spezie	60.57095
Coltello liscio 3 lame supplementare inox	60.57091
Lama dentata	70.118290S
Lama dentata fine	70.118245S
Lama liscia	70.117954S

Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER





IL PRIMO ROBOT CHE CUCINA PER PROFESSIONISTI!

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°C. La grande capacità della vasca permette di produrre in quantità sufficiente per adattarsi alle esigenze dei professionisti.



Robot Cook®

L'ASSISTENTE DEI CUOCHI IN CUCINA

Furbo: Coperchio a tenuta stagna con una funzione di sicurezza anti spruzzo. Il raschiatore coperchio antivapore che permette di controllare la preparazione.



Ingegnoso: Sistema innovativo di trattenuta 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.

Easy Guide

Silenzioso: In mezzo all'agitazione tra i fornelli, i cuochi apprezzeranno la sua discrezione.

Pratico: Foro sul coperchio che permette di aggiungere gli ingredienti nella vasca senza dover fermare 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.

Potente: La potenza del Robot Cook® si basa su un motore industriale asincrono estremamente robusto.



MOTORE ASINCRONO

Preciso: Potenza di riscaldamento modulabile, fino a 140°C.



ZONA DI ESECUZIONE

Pulsante girevole (regolazione dei parametri)

Funzione bassa e alta potenza di riscaldamento fino a 140° C

Funzione velocità da -500 a 3500 giri/min

Funzione Timer

ZONA DI PROGRAMMAZIONE

P Funzione programmazione

Δ Pulsante Fase

ZONA DI ESECUZIONE

1 Funzione Turbo/Impulsi: fino a 4500 giri/min

2 Pulsante Avvio

3 Pulsante Arresto

Robot Cook® COOKING CUTTER BLENDER



Robot Cook®

Motore	Asincrono
Potenza	1800 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	<ul style="list-style-type: none"> • Velocità variabile da 100 a 3 500 giri/min • Alta velocità Turbo da 4 500 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
Impulsi	✓
Vasca	3,7 lt in inox
Pala raschiatrice	✓

Coltelli Coltello a lame dentate fini speciale funzione Blender - **Incluso**
 Coltello a lame lisce speciale funzione Cutter **Incluso**
 Strumento per la pulizia della lama - **Incluso**

Scegliete il vostro modello:



Robot Cook®	Cod.
Robot Cook 230V/50-60/1	12.43000R
Robot Cook 230V/50-60/1 + gruppo completo vasca supplementare	12.2074

Scegliete le vostre opzioni:

Opzioni	Cod.
Gruppo completo vasca supplementare con coltello dentato fine	60.39854
Coltello liscio funzione Cutter supplementare	60.49691
Coltello dentato fine funzione Blender supplementare	60.39691

●● OMOGENEIZZARE



●● TRITARE



●● FRULLARE



●● FRANTUMARE



●● MESCOLARE



●● IMPASTARE



Blixer®

Blixer® DA TAVOLO

p.110

Blixer® DA PAVIMENTO

p.120



LA SOLUZIONE UNICA PER LE CONSISTENZE MODIFICATE!

Il Blixer® modifica la consistenza dei cibi mantenendo inalterate le loro proprietà nutritive.

Tutti gli alimenti, crudi o cotti, salati o dolci. Antipasti, primi, secondi, formaggi o dessert possono essere serviti anche a coloro che hanno problemi di masticazione



Blixer®

DA TAVOLO

INNOVAZIONE

PALA RASCHIATRICE Blixer®

Per una migliore omogeneizzazione. Facile da smontare e da pulire per un'igiene perfetta.



MOTORE ASINCRONO

Molto potente ideato per un uso intensivo per una grandissima affidabilità e durabilità.

Easy Guide



Coltello dentato fine



FORO SUL COPERCHIO

Previsto per permettere l'aggiunta di liquidi/ingredienti in fase di lavorazione.

COPERCHIO

Dotato di una guarnizione per una perfetta tenuta stagna.



CANOTTO VASCA ALTO

Per lavorare grandi quantità liquide.

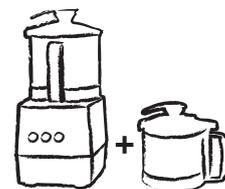
Velocità standard da 3000 giri/min per ottenere una consistenza perfettamente omogenea.



MOTORE ASINCRONO

PERCHÈ DOTARSI DI UN SECONDO ACCESSORIO VASCA?

- Permette una migliore organizzazione in cucina
- Permette di diminuire l'attesa tra i lavaggi



1 vasca per preparazioni a temperatura ambiente



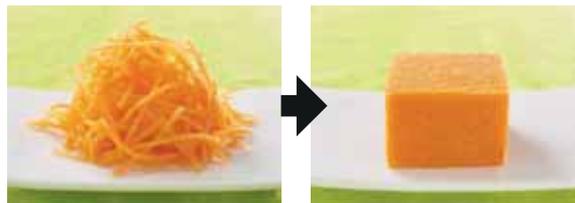
1 vasca per preparazioni calde



Antipasti

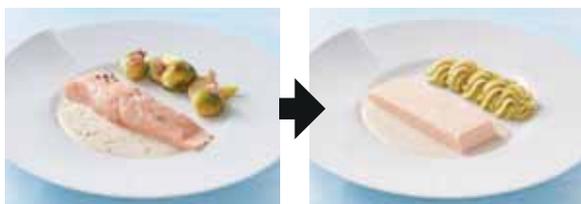


CAVOLO ROSSO E SEDANO CRUDI



CAROTE CRUDE

Secondi

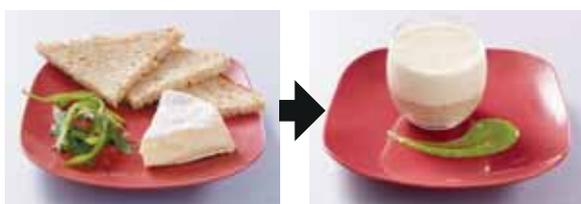


SALMONE E CAVOLO



BOCCONCINI DI VITELLO

Formaggio



FORMAGGIO E PANE INTEGRALE

Dessert



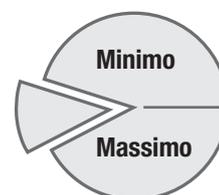
COMPOSTA DI MELE

COME SCEGLIERE IL PROPRIO Blixer®

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

	Porzione media	Numero di porzioni da realizzare	Peso totale
Antipasto	80 g	X Porzioni = g
Carne / Pesce	100 g	X Porzioni = g
Verdure / Carboidrati	200 g	X Porzioni = g
Dessert	80 g	X Porzioni = g

Numero di porzioni da 200 g



2 > Riferirsi alle indicazioni sulle quantità lavorate per operazione indicate sulla descrizione del prodotto.

RISTORAZIONE - GASTRONOMIA

I Cuochi nella ristorazione tradizionale e asiatica hanno adottato molto rapidamente il Blixer® per realizzare tutte le loro preparazioni:

Omogeneizzati, antipasti, finger food, salse varie, hummus, tarama, pesto...



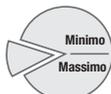
Polverizzazione a secco, speciale "polveri" per alimenti secchi o disidratati.



RITORNO ALL'INDICE

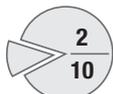
Blixer® DA TAVOLO

Numero di porzioni da 200 g

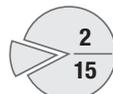


Quantità lavorate per operazione

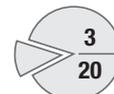
Speciale mono porzione



da 0,3 a 2 kg



da 0,4 a 3 kg



da 0,5 a 3,8 kg

VELOCITÀ da 300 a 3 500 giri/min

Blixer® 4 V.V.

4,5 lt



• Monofase

Blixer® 5 V.V.

5,9 lt



• Monofase

2 VELOCITÀ 1 500 e 3 000 giri/min

Blixer® 4 - 2V

4,5 lt



• Trifase

Blixer® 5 - 2V

5,9 lt



• Trifase

1 VELOCITÀ 3000 giri/min

Blixer® 2

2,9 lt



• Monofase

Blixer® 3

3,7 lt



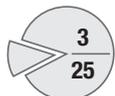
• Monofase

Blixer® 4 - 1V

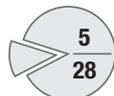
4,5 lt



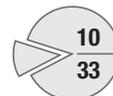
• Monofase



da 0,6 a 4,8 kg



da 1 a 5,5 kg



da 2 a 6,5 kg

VELOCITÀ da 300 a 3 500 giri/min

Blixer® 7 V.V.

7,5 lt



• Monofase

Blixer® 8 V.V.

8 lt



• Monofase

Blixer® 10 V.V.

11,5 lt



• Monofase

2 VELOCITÀ 1 500 e 3 000 giri/min

Blixer® 7

7,5 lt



• Trifase

Blixer® 8

8 lt



• Trifase

Blixer® 10

11,5 lt



• Trifase

POSSIBILITÀ DI LAVORAZIONE

Modelli	Quantità lavorate (kg)			Numero di porzioni da 200 g
	Capacità vasca (litri)	Minimo	Massimo	
Blixer® 2	2,9	Speciale mono porzione		
Blixer® 3	3,7	0,3	2	da 2 a 10
Blixer® 4	4,5	0,4	3	da 2 a 15
Blixer® 5 - 2V - 5 V.V.	5,9	0,5	3,8	da 3 a 20
Blixer® 7 - 7 V.V.	7,5	0,6	4,8	da 3 a 25
Blixer® 8 - 8 V.V.	8	1	5,5	da 5 a 28
Blixer® 10 - 10 V.V.	11,5	2	6,5	da 10 a 33

Ritrovate tutti i modelli da pavimento a pagina 120



Blixer® 2

Motore	Asincrono
Potenza	700 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	3000 giri/min
Impulsi	✓
Supporto motore	Materiale composito
Vasca	2,9 lt in inox
Coperchio a tenuta stagna	✓
Gruppo raschiatori Blixer®	✓
Coltello	Coltello dentato fine inox, con cappuccio smontabile - Incluso Strumento per la pulizia della lama - Incluso
Numero di porzioni da 200 g	Mono porzione



Blixer® 3

Motore	Asincrono
Potenza	750 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	3000 giri/min
Impulsi	✓
Supporto motore	Materiale composito
Vasca	3,7 lt in inox
Coperchio a tenuta stagna	✓
Gruppo raschiatori Blixer®	✓
Coltello	Coltello dentato fine inox, con cappuccio smontabile - Incluso Strumento per la pulizia della lama - Incluso
Numero di porzioni da 200 g	2-10



Blixer® 4 - 1V

Motore	Asincrono
Potenza	900 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	3000 giri/min
Impulsi	✓
Supporto motore	Metallico
Vasca	4,5 lt in inox
Coperchio a tenuta stagna	✓
Gruppo raschiatori Blixer®	✓
Coltello	Coltello dentato fine inox, con cappuccio smontabile - Incluso Strumento per la pulizia della lama - Incluso
Numero di porzioni da 200 g	2-15

Scegliete il vostro modello:



Blixer® 2	Cod.
Blixer® 2 230V/50/1	12.33228
Blixer® 2 230V/50/1 + gruppo completo vasca supplementare	12.2340

Blixer® 3	Cod.
Blixer® 3 230V/50/1	12.33197
Blixer® 3 230V/50/1 + gruppo completo vasca supplementare	12.2341

Blixer® 4 - 1V	Cod.
Blixer® 4-1V 230V/50/1	12.33208
Blixer® 4-1V 230V/50/1 + gruppo completo vasca supplementare	12.2343

Scegliete le vostre opzioni:

Opzioni	Blixer® 2		Blixer® 3	
	Cod.		Cod.	
Gruppo vasca supplementare: vasca, coltello dentato fine, coperchio e gruppo raschiatori Blixer®	60.27369		60.27337	
Coltello dentato fine supplementare	60.27370		60.27447	
Coltello dentato	60.27371		60.27448	



Blixer® 4 - 2V

Motore	Asincrono
Potenza	1000 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	1500 giri/min e 3000 giri/min
Impulsi	✓
Supporto motore	Metallico
Vasca	4,5 lt in inox
Coperchio a tenuta stagna	✓
Gruppo raschiatori Blixer®	✓
Coltello	Coltello dentato fine inox, con cappuccio smontabile - Incluso Strumento per la pulizia della lama - Incluso
Numero di porzioni da 200 g	2-15

Blixer® 4 V.V.

Motore	Asincrono
Potenza	1100 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	da 300 a 3500 giri/min
Impulsi	✓
Supporto motore	Metallico
Vasca	4,5 lt in inox
Coperchio a tenuta stagna	✓
Gruppo raschiatori Blixer®	✓
Coltello	Coltello dentato fine inox, con cappuccio smontabile - Incluso Strumento per la pulizia della lama - Incluso
Numero di porzioni da 200 g	2-15



Scegliete il vostro modello:



Blixer® 4 - 2V	Cod.
Blixer® 4-2V 400V/50/3	12.33215
Blixer® 4-2V 400V/50/3 + gruppo completo vasca supplementare	12.2342

Blixer® 4 V.V.	Cod.
Blixer® 4 V.V. 230V/50-60/1	12.33280
Blixer® 4 V.V. 230V/50-60/1 + gruppo completo vasca supplementare	12.2344

Scegliete le vostre opzioni:

Blixer® 4 tutti i modelli	
Opzioni	Cod.
Gruppo vasca supplementare: vasca, coltello dentato fine, coperchio e gruppo raschiatori Blixer®	60.27338
Coltello dentato fine supplementare	60.27449
Coltello dentato	60.27450



Blixer® 5 - 2V

Motore	Asincrono
Potenza	1 500 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	1500 giri/min e 3000 giri/min
Timer	✓
Impulsi	✓
Supporto motore	Metallico
Vasca	5,9 lt in inox
Coperchio a tenuta stagna	✓
Gruppo raschiatori Blixer®	✓
Coltello	Coltello dentato fine inox, con cappuccio smontabile - Incluso Strumento per la pulizia della lama - Incluso
Numero di porzioni da 200 g	3-20

Scegliete il vostro modello:



Blixer® 5 - 2V	Cod.
Blixer® 5-2V 400V/50/3	12.33259
Blixer® 5-2V 400V/50/3 + gruppo completo vasca supplementare	12.2369



Blixer® 5 V.V.

Motore	Asincrono
Potenza	1 500 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	Variabile da 300 a 3500 giri/min
Timer	✓
Impulsi	✓
Supporto motore	Metallico
Vasca	5,9 lt in inox
Coperchio a tenuta stagna	✓
Gruppo raschiatori Blixer®	✓
Coltello	Coltello dentato fine inox, con cappuccio smontabile - Incluso Strumento per la pulizia della lama - Incluso
Numero di porzioni da 200 g	3-20

Blixer® 5 V.V.	Cod.
Blixer® 5 V.V. 230V/50-60/1	12.33266
Blixer® 5 V.V. 230V/50-60/1 + gruppo completo vasca supplementare	12.2374

Scegliete le vostre opzioni:

Blixer® 5 tutti i modelli	
Opzioni	Cod.
Gruppo vasca supplementare: vasca, coltello dentato fine, coperchio e gruppo raschiatori Blixer®	60.27322
Coltello dentato fine supplementare	60.27310
Coltello dentato	60.27311
Strumento per la pulizia della lama	60.49258



Blixer® 7

Motore	Asincrono
Potenza	1 500 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	1500 giri/min e 3000 giri/min
Timer	✓
Impulsi	✓
Supporto motore	Metallico
Vasca	7,5 lt in inox
Coperchio a tenuta stagna	✓
Gruppo raschiatori Blixer®	✓
Coltello	Lame dentatura fine in inox, con protezione smontabile - Incluso Strumento per la pulizia della lama - Incluso
Numero di porzioni da 200 g	3-25

Scegliete il vostro modello:



Blixer® 7	Cod.
Blixer® 7 400V/50/3	12.33269
Blixer® 7 400V/50/3 + gruppo completo vasca supplementare	12.2375



Blixer® 7 V.V.

Motore	Asincrono
Potenza	1 500 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	Variabile da 300 a 3500 giri/min
Timer	✓
Impulsi	✓
Supporto motore	Metallico
Vasca	7,5 lt in inox
Coperchio a tenuta stagna	✓
Gruppo raschiatori Blixer®	✓
Coltello	Lame dentatura fine in inox, con protezione smontabile - Incluso Strumento per la pulizia della lama - Incluso
Numero di porzioni da 200 g	3-25

Blixer® 7 V.V.	Cod.
Blixer® 7 V.V. 230V/50-60/1	12.33295
Blixer® 7 V.V. 230V/50-60/1 + gruppo completo vasca supplementare	12.2376

Scegliete le vostre opzioni:

Blixer® 7 tutti i modelli	
Opzioni	Cod.
Accessorio supplementare: vasca, coltello dentato fine, coperchio e gruppo raschiatori Blixer®	60.27323
Coltello interamente in inox lame dentatura fine supplementare	60.27313
Coltello interamente in inox lame dentate supplementare speciale frantumazioni	60.27314
Lama dentata fine inferiore	70.49166
Lama dentata fine superiore	70.49167
Lama dentata inferiore	70.49168
Lama dentata superiore	70.49169
Coltello in materiale composito lame a dentatura fine in inox supplementare	60.27316
Coltello in materiale composito lame dentate in inox speciale frantumazioni	60.27317
Strumento per la pulizia della lama	60.49258



Blixer® 8

Motore	Asincrono
Potenza	2200 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	1500 giri/min e 3000 giri/min
Impulsi	✓
Vasca	8 lt in inox
Coperchio a tenuta stagna grande visibilità	✓
Gruppo raschiatori Blixer®	✓

Coltello Interamente in inox, lame dentate fini smontabili e regolabili - **Incluso**

Numero di porzioni da 200 g 5-28



Blixer® 8 V.V.

Motore	Asincrono
Potenza	2200 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	da 300 a 3500 giri/min
Impulsi	✓
Vasca	8 lt in inox
Coperchio a tenuta stagna grande visibilità	✓
Gruppo raschiatori Blixer®	✓

Interamente in inox, lame dentate fini smontabili e regolabili - **Incluso**

5-28

Scegliete il vostro modello:



Blixer® 8	Cod.
Blixer® 8 400V/50/3	12.21311
Blixer® 8 400V/50/3 + gruppo completo vasca supplementare	12.2349

Blixer® 8 V.V.	Cod.
Blixer® 8 V.V. 230V/50/1	12.21305
Blixer® 8 V.V. 230V/50/1 + gruppo completo vasca supplementare	12.2350

 Necessita un collegamento a un interruttore differenziale salvavita di tipo A.

Scegliete le vostre opzioni:

Blixer® 8 tutti i modelli	
Opzioni	Cod.
Gruppo vasca supplementare: vasca, coltello dentato fine, coperchio e gruppo raschiatori Blixer®	60.27387
Coltello dentato fine inox supplementare	60.27377
Lama dentata fine	70.59282



Blixer® 10

Motore	Asincrono
Potenza	2600 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	1500 giri/min e 3000 giri/min
Impulsi	✓
Vasca	11,5 Lt in inox
Coperchio a tenuta stagna grande visibilità	✓
Gruppo raschiatori Blixer®	✓

Coltello Interamente in inox, lame dentate fini smontabili - **Incluso**

Numero di porzioni da 200 g 10-33

Blixer® 10 V.V.

Motore	Asincrono
Potenza	2600 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	Variabile da 300 a 3500 giri/min
Impulsi	✓
Vasca	11,5 Lt in inox
Coperchio a tenuta stagna grande visibilità	✓
Gruppo raschiatori Blixer®	✓

Interamente in inox, lame dentate fini smontabili - **Incluso**

10-33

Scegliete il vostro modello:



Blixer® 10	Cod.
Blixer® 10 400V/50/3	12.21411
Blixer® 10 400V/50/3 + gruppo completo vasca supplementare	12.2351

Blixer® 10 V.V.	Cod.
Blixer® 10 V.V. 230V/50/1	12.21405
Blixer® 10 V.V. 230V/50/1 + gruppo completo vasca supplementare	12.2352

Necessita un collegamento a un interruttore differenziale salvavita di tipo A.

Scegliete le vostre opzioni:

Blixer® 10 tutti i modelli	
Opzioni	Cod.
Gruppo vasca supplementare: vasca, coltello dentato fine, coperchio e gruppo raschiatori Blixer®	60.27388
Coltello dentato fine inox supplementare	60.27378
Lama dentata fine	70.59282

CONSISTENZA INTERA



CONSISTENZA MODIFICATA



FINGER FOOD



Blixer®

DA PAVIMENTO

INNOVAZIONE

MANIGLIA Blixer®

Per garantire la corretta chiusura e la qualità della preparazione.



Easy Guide

PULSANTIERA

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

INNOVAZIONE

COLTELLO INOX A FONDO VASCA

Un'esclusività Robot-Coupe® per una perfetta omogeneità dei prodotti lavorati, anche a piccole dosi.

STRUTTURA IN INOX

Struttura interamente in acciaio inox con un sistema a 3 piedi molto grandi per una perfetta stabilità, un ingombro ridotto e una pulizia più semplice.



MOTORE ASINCRONO



Coperchio a tenuta stagna trasparente che necessita un solo movimento per essere bloccato.

Coperchio e guarnizione smontabili in un attimo.

RASCHIATORE COPERCHIO

Per garantire una visibilità e lavorazione perfette.

LEVA DI BLOCCO DELLA VASCA

Di forma ergonomica permette di ribaltare la vasca in posizione intermedia e in posizione orizzontale.

INNOVAZIONE

VASCA IN INOX

Vasca ribaltabile e amovibile, un'esclusività Robot-Coupe.

Capacità: 23, 28, 45 o 60 litri, a seconda del modello.

ROTELLE INCLUSE

3 rotelle estraibili per facilitare lo spostamento per permettere la pulizia.

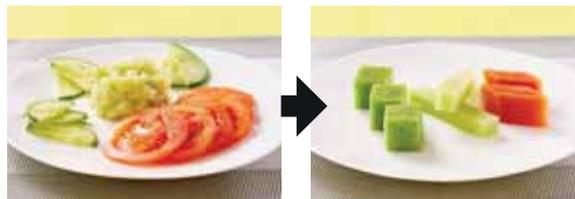


SALUTE - ALIMENTAZIONE A CONSISTENZA MODIFICATA

Antipasti

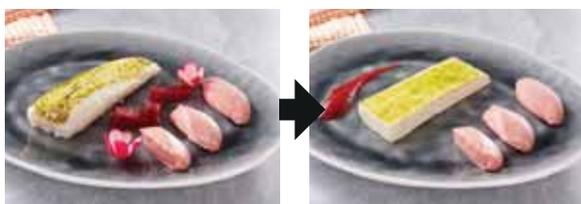


CAVOLO ROSSO E SEDANO CRUDI

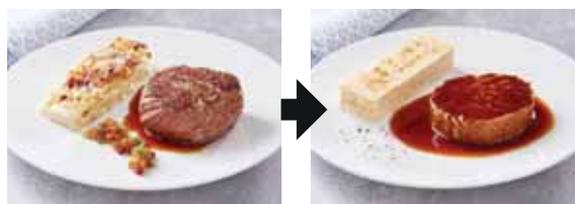


CETRIOLI E POMODORI

Secondi

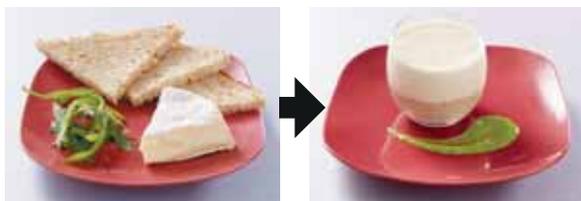


PESCE E QUENELLE DI RAVANELLI



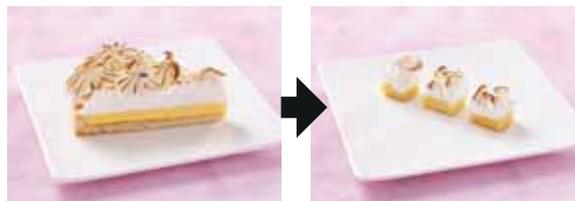
BISTECCA E GRATIN DI PATATE

Formaggio



FORMAGGIO E PANE INTEGRALE

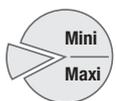
Dessert



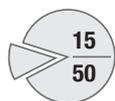
CROSTATA AL LIMONE

Blixer® DA PAVIMENTO

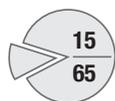
Numero di porzioni da 200 g



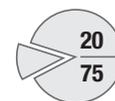
Quantità lavorate per operazione



da 3 a 10 kg



da 3 a 13 kg



da 4 a 15 kg

VELOCITÀ VARIABILE da 300 a 3 500 giri/min

Blixer® 15 V.V.



15 lt

• Trifase

Blixer® 20 V.V.



20 lt

• Trifase

2 VELOCITÀ 1500 e 3000 giri/min

Blixer® 15



15 lt

• Trifase

Blixer® 20



20 lt

• Trifase

Blixer® 23



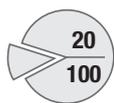
23 lt

• Trifase

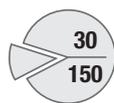
Ritrovate tutti i modelli da tavolo a pagina 110

POSSIBILITÀ DI LAVORAZIONE

Modelli	Quantità lavorate (kg)			Numero di porzioni da 200 g
	Capacità vasca (litri)	Minimo	Massimo	
Blixer® 15 - 15 V.V.	15	3	10	da 15 a 50 
Blixer® 20 - 20 V.V.	20	3	13	da 15 a 65 
Blixer® 23	23	4	15	da 20 a 75 
Blixer® 30	28	4	20	da 20 a 100 
Blixer® 45	45	6	30	da 30 a 150 
Blixer® 60	60	6	45	da 30 a 225 



da 4 a 20 kg



da 6 a 30 kg



da 6 a 45 kg

2 VELOCITÀ 1500 e 3000 giri/min

Blixer® 30



Blixer® 45



Blixer® 60





Blixer® 15

Motore	Asincrono
Potenza	3000 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	1500 giri/min e 3000 giri/min
Impulsi	✓
Vasca	15 lt in inox
Coperchio a tenuta stagna grande visibilità	✓
Gruppo raschiatori Blixer®	✓
Coltello	Interamente in inox, 3 lame dentate fini smontabili e regolabili - Incluso
Numero di porzioni da 200 g	15-50



Blixer® 15 V.V.

Motore	Asincrono
Potenza	3000 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	da 300 a 3500 giri/min
Impulsi	✓
Vasca	15 lt in inox
Coperchio a tenuta stagna grande visibilità	✓
Gruppo raschiatori Blixer®	✓
Coltello	Interamente in inox, 3 lame dentate fini smontabili e regolabili - Incluso
Numero di porzioni da 200 g	15-50

Scegliete il vostro modello:



Blixer® 15	Cod.
Blixer® 15 400V/50/3	12.51511
Blixer® 15 400V/50/3 + gruppo completo vasca supplementare	12.2353

Blixer® 15 V.V.	Cod.
Blixer® 15 V.V. 400V/50/3	12.51507
Blixer® 15 V.V. 400V/50/3 + gruppo completo vasca supplementare	12.2354



Necessita un collegamento a un interruttore differenziale salvavita di tipo A.

Scegliete le vostre opzioni:

Blixer® 15 tutti i modelli	
Opzioni	Cod.
Gruppo vasca supplementare: vasca, coltello dentato fine, coperchio e gruppo raschiatori Blixer®	60.57065
Coltello dentato fine inox supplementare	60.57102
Lama dentata fine	70.59359



Blixer® 20

Motore	Asincrono
Potenza	4400 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	1500 giri/min e 3000 giri/min
Impulsi	✓
Vasca	20 lt in inox
Coperchio a tenuta stagna grande visibilità	✓
Gruppo raschiatori Blixer®	✓
Coltello	Interamente in inox, 3 lame dentate fini smontabili e regolabili - Incluso
Numero di porzioni da 200 g	15-65

Blixer® 20 V.V.

Motore	Asincrono
Potenza	4400 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	da 300 a 3500 giri/min
Impulsi	✓
Vasca	20 lt in inox
Coperchio a tenuta stagna grande visibilità	✓
Gruppo raschiatori Blixer®	✓
Coltello	Interamente in inox, 3 lame dentate fini smontabili e regolabili - Incluso
Numero di porzioni da 200 g	15-65



CONSISTENZA INTERA



CONSISTENZA MODIFICATA



FINGER FOOD

Scegliete il vostro modello:



Blixer® 20	Cod.
Blixer® 20 400V/50/3	12.51611
Blixer® 20 400V/50/3 + gruppo completo vasca supplementare	12.2355

Blixer® 20 V.V.	Cod.
Blixer® 20 V.V. 400V/50/3	12.51607
Blixer® 20 V.V. 400V/50/3 + gruppo completo vasca supplementare	12.2356

Necessita un collegamento a un interruttore differenziale salvavita di tipo A.

Scegliete le vostre opzioni:

Blixer® 20 tutti i modelli		
Opzioni	Cod.	
Gruppo vasca supplementare: vasca, coltello dentato fine, coperchio e gruppo raschiatori Blixer®	60.57066	
Coltello dentato fine inox supplementare	60.57102	
Lama dentata fine	70.59359	



Blixer® 23

Motore	Asincrono
Potenza	4500 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	1500 e 3000 giri/min
Impulsi	✓
Pulsantiera IP 65 con timer digitale	✓
Vasca	23 lt in inox
Coperchio grande visibilità	✓
Raschiatore coperchio	✓
Gruppo raschiatori	✓
Coltello	Interamente in inox, lame dentate fini smontabili e regolabili - Incluso
3 rotelle estraibili	✓
Numero di porzioni	20-75

Scegliete il vostro modello:

Blixer® 23	Cod.
Blixer® 23 400V/50/3	12.51341

Scegliete le vostre opzioni:

	Blixer® 23	Blixer® 30
Opzioni	Cod.	Cod.
Coltello dentato fine inox supplementare	60.57071	60.57076
Lama dentata fine	70.118292S	70.118241S



Blixer® 30

Motore	Asincrono
Potenza	5400 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	1500 e 3000 giri/min
Impulsi	✓
Pulsantiera IP 65 con timer digitale	✓
Vasca	28 lt in inox
Coperchio grande visibilità	✓
Raschiatore coperchio	✓
Gruppo raschiatori	✓
Coltello	Interamente in inox, lame dentate fini smontabili e regolabili - Incluso
3 rotelle estraibili	✓
Numero di porzioni	20-100

Scegliete il vostro modello:

Blixer® 30	Cod.
Blixer® 30 400V/50/3	12.52341



Blixer® 45

Blixer® 60

Motore	Asincrono	Asincrono
Potenza	10000 W	11000 W
Alimentazione	Trifase 400 V	Trifase 400 V
Velocità	1500 e 3000 giri/min	1500 e 3000 giri/min
Impulsi	✓	✓
Pulsantiera IP 65 con timer digitale	✓	✓
Vasca	45 lt in inox	60 lt in inox
Coperchio grande visibilità	✓	✓
Raschiatore coperchio	✓	✓
Gruppo raschiatori	✓	✓
Coltello	Interamente in inox, lame dentate fini smontabili e regolabili - Incluso	Interamente in inox, lame dentate fini smontabili e regolabili - Incluso
3 rotelle estraibili	✓	✓
Numero di porzioni	30-150	30-225

Scegliete il vostro modello:

Blixer® 45	Cod.	Blixer® 60	Cod.
Blixer® 45 400V/50/3	12.53341	Blixer® 60 400V/50/3	12.54341

Scegliete le vostre opzioni:

	Blixer® 45	Blixer® 60
Opzioni	Cod.	Cod.
Coltello dentato fine inox supplementare	60.57083	60.57093
Lama dentata fine	70.118243S	70.118245S

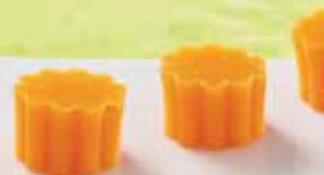
CONSISTENZA INTERA



CONSISTENZA MODIFICATA



FINGER FOOD



KITCHEN BLENDERS



SAPIENTEMENTE MISCELATO IN POCHI SECONDI

Potenti e robusti, i Kitchen Blender BL 3 e BL 5 utilizzano la tecnologia X-Flow che permette in pochissimo tempo di lavorare piccole e grandi quantità con risultati finissimi. Permettono di ottenere un'ampia gamma di preparazioni come vellutate, zuppe, salse, coulis, purè, impasti per pancake e per torte.



KITCHEN BLENDERS

**POTENTE
& ROBUSTO**

NUOVO

COPERCHIO CON TAPPO RIMOVIBILE

Possibilità di aggiungere liquidi/ingredienti in fase di lavorazione.



Il più silenzioso
Blender sul mercato

ESCLUSIVA

COPERCHIO A TENUTA STAGNA

Sicurezza antispruzzo.



BLOCCO MOTORE

- Potenza motore 1200W
- Progettato per ridurre l'altezza totale di carico.

Easy Guide



Coltello interamente inox.

Facile smontaggio grazie all'attrezzo dedicato per un lavaggio più accurato.



IMPUGNATURE

- **Soft Touch**
- **Seconda maniglia**
Facile da maneggiare anche a pieno carico.

BICCHIERE INOX

Grande capacità: 5 litri.
Permette di processare più quantità in un singolo carico.

TIMER

Meno sforzo, più precisione e standardizzazione dei risultati

ESCLUSIVA

Il bloccaggio della vasca al motore è progettato per ridurre le vibrazioni.





X-Flow[®] Technology

Massima resa dei flussi

- 1 GRUPPO COLTELLI**
4 grandi lame asimmetriche
 → per ottimizzare il volume di miscelazione
- 2 NERVATURE DEL BICCHIERE**
appositamente progettate
 → miscelazione degli ingredienti migliorata
- 3 COPERCHIO**
Ottimizzato
 → spingere il flusso della preparazione verso le lame





NUOVO



BL 3

Potenza	1 100 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	da 500 a 12 600 giri/min
Impulsi	✓
Funzione R-Crush	✓
Timer	✓
Capacità bicchiere	3 L in acciaio inox
Coltello	Gruppo coltelli a 4 lame inox - incluso
X-Flow Technology	✓

Scegliete il vostro modello:

BL 3	Cod.
BL 3 230V/50/1	20.47010



Scegliete le vostre opzioni:

Opzioni	Cod.
Bicchiere da 3 L	60.28350

NUOVO



BL 5

Potenza	1 200 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	da 500 a 12 600 giri/min
Impulsi	✓
Funzione R-Crush	✓
Timer	✓
Capacità bicchiere	5 L in acciaio inox
Coltello	Gruppo coltelli a 4 lame inox - incluso
X-Flow Technology	✓

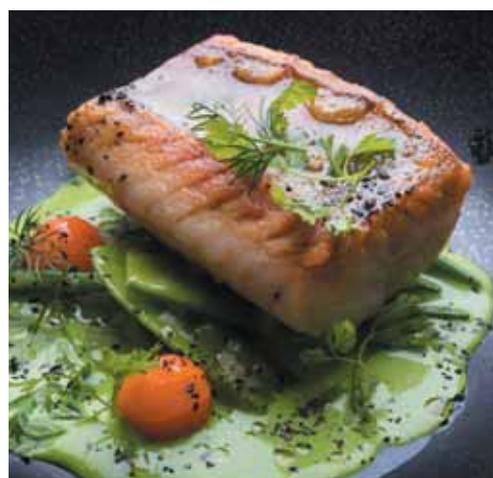
Scegliete il vostro modello:

BL 5	Cod.
BL 5 230V/50/1	20.47000



Scegliete le vostre opzioni:

Opzioni	Cod.
Bicchiere da 5 L	60.28550



MIXER AD IMMERSIONE



RISULTATI ECCEZIONALI, PER TUTTE LE QUANTITÀ

I mixer ad immersione Robot-Coupe soddisferanno tutte le vostre esigenze!

Possono frullare, omogeneizzare, montare a neve o impastare le vostre preparazioni in un attimo!

Le loro prestazioni in termini d'igiene, facilità d'uso, versatilità e durata le rendono le migliori macchine sul mercato.



MIXER AD IMMERSIONE

ERGONOMIA

Impugnatura ergonomica per una migliore comodità di utilizzo

PRESTAZIONI

Motore potente e prestazioni migliori per ottimizzare i tempi di miscelatura.

Easy Guide

AFFIDABILITÀ

Struttura robusta grazie al suo blocco motore in inox.

CAMPANA INOX

INNOVAZIONE



IGIENE

Campana e coltello in inox smontabili per una pulizia e una manutenzione più semplici. Sistema brevettato Robot-Coupe.



Per i modelli MP V.V. e MP Combi, pulsante a velocità variabile ancora più ergonomico per una migliore comodità di utilizzo.

INNOVAZIONE



ERGONOMIA

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.

NUOVO



Nuova impugnatura amovibile EasyGrip.

Una lavorazione ancora più facile grazie a una migliore ripartizione del peso della macchina!

SERVIZIO ASSISTENZA: CAVO DI ALIMENTAZIONE SMONTABILE

- 1 Sistema brevettato "EasyPlug" che permette di sostituire facilmente il cavo di alimentazione nel caso di un intervento del servizio assistenza.
- 2 Spia luminosa di presenza di rete: rilevamento rapido in caso di guasto del cavo di alimentazione. La spia si accende se il cavo non è danneggiato ed è correttamente collegato da entrambi i lati (presa a parete ed EasyPlug).





ZUPPE



SALSE



SALSE DI FRUTTA



SPECIALE SPUME



Utensile Aeromix disponibile sulla gamma Mini e Micromix.

SCOPRITE I NOSTRI SUPPORTI PENTOLA PER LAVORARE SENZA FATICA

Pagina 144



MIXER AD IMMERSIONE

MINI

Mini MP
Vedi pagina 140

COMPATTO

CMP
Vedi pagina 142

GRANDE

MP
Vedi pagina 145

												
165 mm	160 mm	190 mm	240 mm	250 mm	300 mm	350 mm	400 mm	350 mm	450 mm	550 mm	600 mm	740 mm
220 W MicroMix®	240 W Mini MP 160 V.V.	270 W Mini MP 190 V.V.	290 W Mini MP 240 V.V.	310 W CMP 250 V.V.	350 W CMP 300 V.V.	400 W CMP 350 V.V.	420 W CMP 400 V.V.	440 W MP 350 Ultra	500 W MP 450 Ultra	750 W MP 550 Ultra	850 W MP 600 Ultra	1000 W MP 800 Turbo
				15 litri	30 litri	45 litri	73 litri	50 litri	100 litri	200 litri	300 litri	400 litri

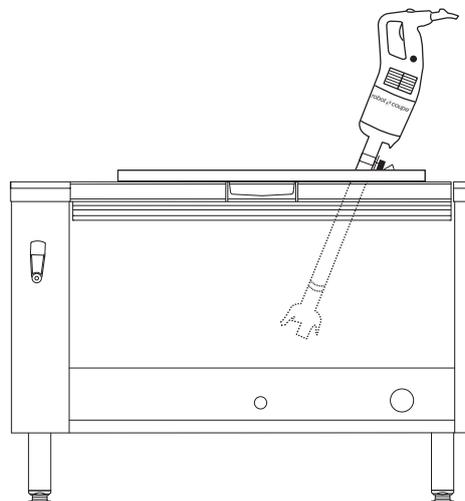
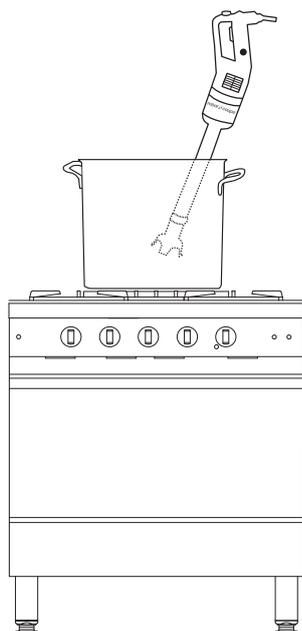
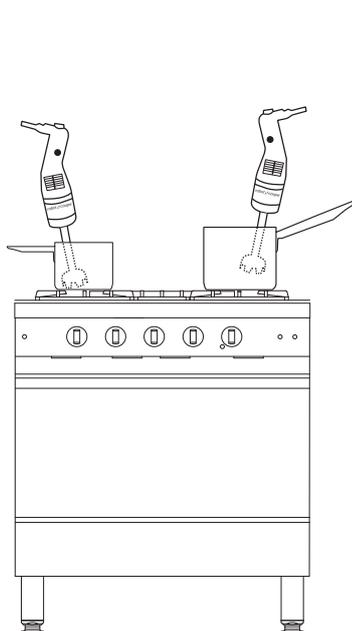


Ristorazione, Rosticcerie

Emulsioni Piccole porzioni Uso normale

Collettività, rosticcerie, uso intensivo

Pentole grandi



SPECIALE PER BRASIERE RIBALTABILI

CMP - MP Ultra
Vedi pagina 149

NUOVO



350 W
CMP 300
V.V.

440 W
MP 350
Ultra TP

1000 W
MP 800
Turbo TP

30 litri **50 litri** **100 litri**

Ristorazione, rosticcerie, collettività

Speciale per brasieri ribaltabili

COMBI

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra
Vedi pagina 151



270 W
Mini MP
190 Combi

290 W
Mini MP
240 Combi

310 W
CMP 250
Combi

350 W
CMP 300
Combi

440 W
MP 350
Combi Ultra

500 W
MP 450
Combi Ultra

500 W
MP 450
FW Ultra

500 W
MP 450 XL
FW Ultra

15 litri **30 litri** **50 litri** **100 litri** **100 litri** **100 litri**

Ristorazione, rosticcerie

Uso normale

Collettività, rosticcerie

Uso intensivo

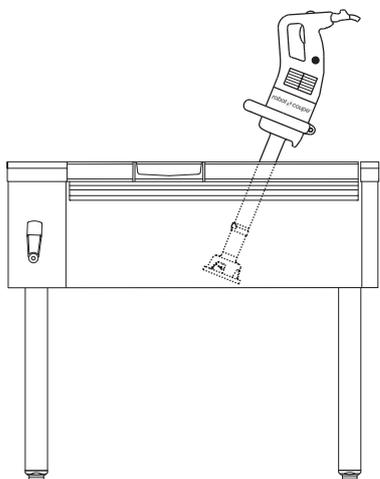


PULIZIA



Facile e rapido da pulire:

- 1 Le lame e la campana in acciaio inossidabile sono facili da togliere.
- 2 Ogni macchina è fornita con un attrezzo per lo smontaggio.



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

MIXER AD IMMERSIONE

MICROMIX®

La scelta migliore per i cuochi. In pochi secondi si può realizzare una spuma perfetta!

PRESTAZIONE

Design della campana studiato per una grande rapidità di esecuzione. Apparecchio **potente e silenzioso**.

ROBUSTEZZA

Fusto, campana, blocco e utensili interamente in inox.

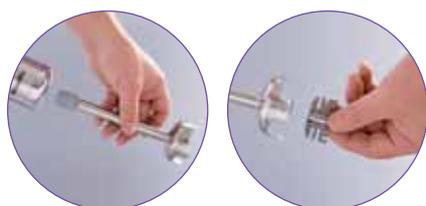
ERGONOMIA

Variatore di velocità per lavorazioni precise. Cavo a spirale estensibile per una migliore manipolazione. Lunghezza massima 1300 mm. Ideale per un ultimare un piatto prima di mandarlo in sala.



IGIENE

Smontaggio del fusto e degli utensili per una pulizia semplice. Pratica sistemazione del mixer e degli utensili.



INNOVAZIONE

AEROMIX

Utensile brevettato ideato appositamente per la realizzazione rapida di spume leggere con un'eccellente tenuta sul piatto.



COLTELLO

Realizzazione di tutte le vostre zuppe e salse a piccole dosi.



BASTANO POCCHI SECONDI PER REALIZZARE UNA SPUMA PERFETTA!





Supporto a parete



MicroMix®

Potenza	220 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	da 1500 a 14000 giri/min
Coltello e fusto	Lunghezza 165 mm - interamente in inox
Coltello smontabile	✓
Piede smontabile	✓
Dimensioni	Lunghezza 430 mm, Ø 61 mm
Peso lordo	1,4 kg
Accessori	Aeromix in inox - Incluso Supporto a parete - Incluso



Pack 6 Micromix

per presentare 6 MicroMix negli showrooms

	Cod.	Unità di vendita	Pezzi nella confezione
Micromix 230V/50/1	15.34900	1	1
Pack 6 Micromix 230V/50/1	15.34950	1	6



MIXER AD IMMERSIONE

GAMMA MINI

Piccole dimensioni per grandi prestazioni!
Speciale salse, emulsioni e piccole preparazioni.

FORMA DELL'IMPUGNATURA

Per un'ottima presa dell'apparecchio e un **utilizzo senza fatica**.



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



Easy Guide



Coltello ideato per una qualità di miscelatura ottimale.



PULSANTE VELOCITÀ VARIABILE

Per una regolazione facile e intuitiva.

BLOCCO MOTORE IN INOX

Per una maggiore durata dell'apparecchio.

INNOVAZIONE

AEROMIX

Utensile brevettato ideato appositamente per la realizzazione rapida di **spume leggere** con un'eccellente tenuta sul piatto.



COLTELLO



AEROMIX

Speciale spume





Mini MP 160 V.V.

Potenza	240 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	da 2000 a 12500 giri/min
Coltello, campana e fusto	Lunghezza 160 mm - interamente in inox
Coltello smontabile	✓
Campana smontabile	No
Piede smontabile	✓
Dimensioni	Lunghezza 455 mm, Ø 78 mm
Peso lordo	2,4 kg
Accessori	Aeromix in inox - Incluso Supporto a parete - Incluso

Mini MP 190 V.V.

Potenza	270 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	da 2000 a 12500 giri/min
Coltello, campana e fusto	Lunghezza 190 mm - interamente in inox
Coltello smontabile	✓
Campana smontabile	✓
Piede smontabile	✓
Dimensioni	Lunghezza 485 mm, Ø 78 mm
Peso lordo	2,5 kg
Accessori	Aeromix in inox - Incluso Supporto a parete - Incluso

Mini MP 240 V.V.

Potenza	290 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	da 2000 a 12500 giri/min
Coltello, campana e fusto	Lunghezza 240 mm - interamente in inox
Coltello smontabile	✓
Campana smontabile	✓
Piede smontabile	✓
Dimensioni	Lunghezza 535 mm, Ø 78 mm
Peso lordo	2,5 kg
Accessori	Aeromix in inox - Incluso Supporto a parete - Incluso

Scegliete il vostro modello:



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

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

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



Funzione Frusta
Mini MP 190 Combi
Vedi pagina 152



Funzione Frusta
Mini MP 240 Combi
Vedi pagina 152

MIXER AD IMMERSIONE

GAMMA COMPATTA CMP

Compatto, maneggevole, efficiente.
Speciale Ristorazione



PERFORMANCE

Qualità di miscelatura ottimale per una massima finezza del prodotto finito in un minimo di tempo.



AFFIDABILITÀ

Struttura robusta grazie al suo **blocco motore in inox.**

ROBUSTEZZA

Dotato di un sistema di tenuta a 3 livelli



INNOVAZIONE



IGIENE

Campana e coltello in inox smontabili per una pulizia e una manutenzione più semplici.



POTENZA

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

COMFORT

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

INNOVAZIONE



ERGONOMIA

Apparecchio compatto, leggero, facile da utilizzare.

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.

SERVIZIO ASSISTENZA: CAVO DI ALIMENTAZIONE SMONTABILE.....

- 1 **Nuovo sistema brevettato "EasyPlug"** che permette di sostituire facilmente il cavo di alimentazione nel caso di un intervento del servizio assistenza.
- 2 **Spia luminosa di presenza di rete:** rilevamento rapido in caso di guasto del cavo di alimentazione. La spia si accende se il cavo non è danneggiato ed è correttamente collegato da entrambi i lati (presa a parete ed EasyPlug).





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

Potenza	310 W	350 W	400 W	420 W
Alimentazione	Monofase 230 V	Monofase 230 V	Monofase 230 V	Monofase 230 V
Velocità	da 2300 a 9600 giri/min autoregolata			
Coltello, campana e fusto	Lunghezza 250 mm - interamente in inox	Lunghezza 300 mm - interamente in inox	Lunghezza 350 mm - interamente in inox	Lunghezza 400 mm - interamente in inox
Coltello smontabile	✓	✓	✓	✓
Campana smontabile	✓	✓	✓	✓
Piede smontabile	No	No	Non	Non
Dimensioni	Lunghezza 650 mm, Ø 94 mm	Lunghezza 660 mm, Ø 94 mm	Lunghezza 700 mm, Ø 94 mm	Lunghezza 763 mm, Ø 94 mm
Peso lordo	3,9 kg	3,9 kg	4,1 kg	4,1 kg
Accessori	Supporto a parete Incluso			

Scegliete il vostro modello:



CMP 250 V.V.	Cod.
CMP 250 V.V. 230V/50/1	15.34240B

CMP 300 V.V.	Cod.
CMP 300 V.V. 230V/50/1	15.34230B

CMP 350 V.V.	Cod.
CMP 350 V.V. 230V/50/1	15.34250B

CMP 400 V.V.	Cod.
CMP 400 V.V. 230V/50/1	15.34260B



Funzione Frusta
CMP 250 Combi
Vedi pagina 153



Funzione Frusta
CMP 300 Combi
Vedi pagina 153

SUPPORTI PENTOLA MP/CMP

I supporti pentola riducono i rischi di DMS, facilitano il lavoro degli utilizzatori e migliorano il controllo delle lavorazioni.

Permettono d'inclinare il Mixer senza sforzo e di lasciarlo lavorare in modo autonomo. In inox e interamente smontabili, sono facili da pulire e molto pratici da utilizzare.

- 1 Supporto pentola universale:**
Si adatta facilmente a tutti i diametri di pentola.



- 2 Supporti pentola regolabili:**
Tre supporti pentola sono disponibili in opzione. Si adattano alle dimensioni della pentola:

- Ø Pentola da 330 mm a 650 mm.
- Ø Pentola da 500 mm a 1 000 mm.
- Ø Pentola da 850 mm a 1 300 mm.



Supporti pentola in Inox

1 supporto pentola in inox universale 1	Cod.	
Da fissare sul bordo della pentola	60.27358	
3 supporti pentola in inox regolabili 2	Cod.	
Per pentole di diametro da 330 a 650 mm	60.27363	
Per pentole di diametro da 500 a 1000 mm	60.27364	
Per pentole di diametro da 850 a 1300 mm	60.27365	

GAMMA GRANDE MP ULTRA

Ancora più efficiente ed ergonomica!

ERGONOMIA

Impugnatura ergonomica per una migliore comodità di utilizzo

PRESTAZIONI

Motore potente e prestazioni migliori per ottimizzare i tempi di miscelatura.

Easy Guide

AFFIDABILITÀ

Struttura robusta grazie al suo blocco motore in inox.

CAMPANA INOX

INNOVAZIONE



IGIENE

Campana e coltello in inox smontabili per una pulizia e una manutenzione più semplici. Sistema brevettato Robot-Coupe.



Per i modelli MP V.V. e MP Combi, pulsante a velocità variabile ancora più ergonomico per una migliore comodità di utilizzo.

INNOVAZIONE



ERGONOMIA

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.

NUOVO



Nuova impugnatura amovibile EasyGrip.

Una lavorazione ancora più facile grazie a una migliore ripartizione del peso della macchina!

SERVIZIO ASSISTENZA: CAVO DI ALIMENTAZIONE SMONTABILE

- 1 Nuovo sistema brevettato "EasyPlug" che permette di sostituire facilmente il cavo di alimentazione nel caso di un intervento del servizio assistenza.
- 2 Spia luminosa di presenza di rete: rilevamento rapido in caso di guasto del cavo di alimentazione. La spia si accende se il cavo non è danneggiato ed è correttamente collegato da entrambi i lati (presa a parete ed EasyPlug).



INNOVAZIONE





MP 350 Ultra

Potenza	440 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	9500 giri/min
Coltello, campana, fusto	Lunghezza 350 mm - Interamente in inox
Coltello smontabile	✓
Campana smontabile	✓
Piede smontabile	No
EasyPlug	✓
Dimensioni	Lunghezza 740 mm, Ø 125 mm
Peso lordo	6,2 kg
Accessori	Supporto a parete - Incluso



MP 350 Ultra V.V.

Potenza	440 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	da 1500 a 9000 giri/min autoregolata
Coltello, campana, fusto	Lunghezza 350 mm - Interamente in inox
Coltello smontabile	✓
Campana smontabile	✓
Piede smontabile	No
EasyPlug	✓
Dimensioni	Lunghezza 740 mm, Ø 125 mm
Peso lordo	6,4 kg
Accessori	Supporto a parete - Incluso

Scegliete il vostro modello:



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

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



Funzione Frusta
MP 350 Combi Ultra
 Vedi pagina 154

Scegliete le vostre opzioni:

MP 350 Ultra / MP 350 Ultra V.V.		
Opzione	Cod.	
Impugnatura amovibile EasyGrip	60.27359	



Supporto a parete



Supporto a parete

MP 450 Ultra

Potenza	500 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	9500 giri/min
Coltello, campana, fusto	Lunghezza 450 mm - Interamente in inox
Coltello smontabile	✓
Campana smontabile	✓
Piede smontabile	No
EasyPlug	✓
Dimensioni	Lunghezza 840 mm, Ø 125 mm
Peso lordo	6,3 kg
Accessori	Supporto a parete - Incluso

MP 450 Ultra V.V.

Potenza	500 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	da 1500 a 9000 giri/min autoregolata
Coltello, campana, fusto	Lunghezza 450 mm - Interamente in inox
Coltello smontabile	✓
Campana smontabile	✓
Piede smontabile	No
EasyPlug	✓
Dimensioni	Lunghezza 840 mm, Ø 125 mm
Peso lordo	6,5 kg
Accessori	Supporto a parete - Incluso

Scegliete il vostro modello:



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

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



Funzione Frusta

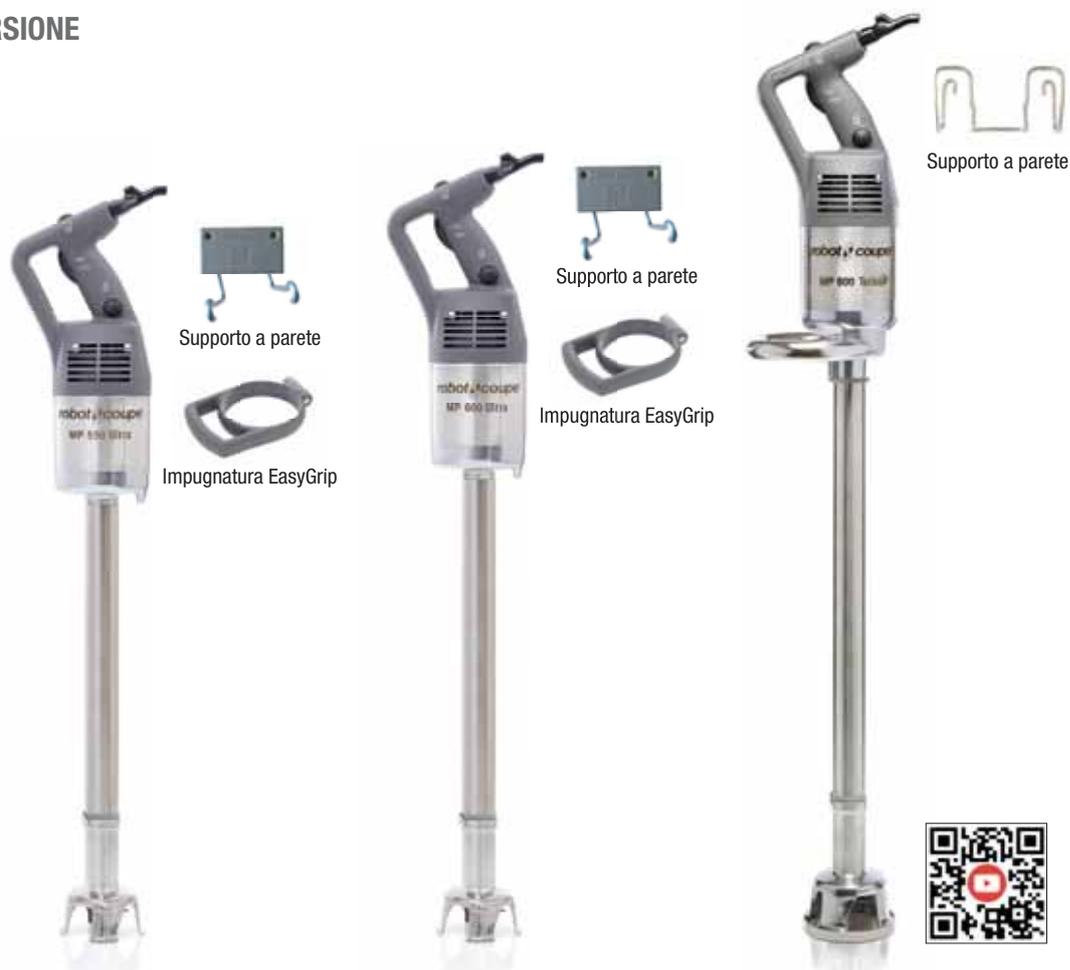
MP 450 Combi Ultra

Vedi pagina 154

Scegliete le vostre opzioni:

MP 450 Ultra / MP 450 Ultra V.V.		
Opzione	Cod.	
Impugnatura amovibile EasyGrip	60.27359	

MIXER AD IMMERSIONE



MP 550 Ultra

Potenza	750 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	9000 giri/min
Coltello, campana, fusto	Lunghezza 550 mm - Interamente in inox
Coltello smontabile	✓
Campana smontabile	✓
Piede smontabile	No
Impugnatura secondaria	Impugnatura amovibile EasyGrip
Electronic booster system	No
EasyPlug	✓
Dimensioni	Lunghezza 940 mm, Ø 125 mm
Peso lordo	6,6 kg
Accessori	Supporto a parete - Incluso

MP 600 Ultra

Potenza	850 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	9500 giri/min
Coltello, campana, fusto	Lunghezza 600 mm - Interamente in inox
Coltello smontabile	✓
Campana smontabile	✓
Piede smontabile	No
Impugnatura secondaria	Impugnatura amovibile EasyGrip
Electronic booster system	No
EasyPlug	✓
Dimensioni	Lunghezza 980 mm, Ø 125 mm
Peso lordo	7,4 kg
Accessori	Supporto a parete - Incluso

MP 800 Turbo

Potenza	1000 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	9500 giri/min
Coltello, campana, fusto	Lunghezza 740 mm - Interamente in inox
Coltello smontabile	✓
Campana smontabile	✓
Piede smontabile	✓
Impugnatura secondaria	Impugnatura inox integrata
Electronic booster system	Dispositivo elettronico che migliora le prestazioni del motore
EasyPlug	✓
Dimensioni	Lunghezza 1130 mm, Ø 125 mm
Peso lordo	9,2 kg
Accessori	Supporto a parete - Incluso

Scegliete il vostro modello:



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

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

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

Supporti pentola in Inox

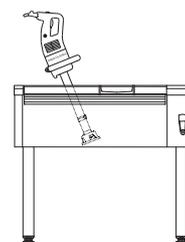


1 supporto pentola in inox universale 1	Cod.
Da fissare sul bordo della pentola	60.27358
3 supporti pentola in inox regolabili 2	Cod.
Per pentole di diametro da 330 a 650 mm	60.27363
Per pentole di diametro da 500 a 1000 mm	60.27364
Per pentole di diametro da 850 a 1300 mm	60.27365

GAMMA SPECIALE PER BRASIERE RIBALTABILI NUOVO

La vostra cucina evolve e i nostri mixer ad immersione devono seguire questa evoluzione. La nostra gamma MP speciale per brasieri ribaltabili è perfettamente adatta all'uso in brasieri ribaltabili, dalle più piccole alle più grandi.

Questi nuovi mixer ad immersione più corti e più facili da manipolare sono #THEsolution per un utilizzo più comodo.



POTENZA

Motore potente ideato per frullare grandi quantità in brasieri ribaltabili.

AFFIDABILITÀ

Struttura robusta grazie al suo **blocco motore in inox**. Albero, campana e lame in acciaio inossidabile. Campana rinforzata.



Easy Guide

ERGONOMIA

Doppia impugnatura - comfort ottimale! Impugnature ergonomiche per una migliore comodità per l'utilizzatore, facile da usare grazie a una migliore ripartizione del peso della macchina.

ROBUSTEZZA

Dotato di un sistema di tenuta a 6 livelli

FACILE DA USARE

Campana rinforzata con un anello in acciaio inossidabile che rende l'apparecchio facile da spostare in una brasiera ribaltabile con maneggevolezza.

INNOVAZIONE

IGIENE

Campana e coltello in inox smontabili per una pulizia e una manutenzione più semplici. Sistema brevettato Robot-Coupe.



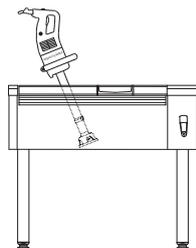
SERVIZIO ASSISTENZA: CAVO DI ALIMENTAZIONE SMONTABILE

- 1 **Sistema brevettato "EasyPlug"** che permette di sostituire facilmente il cavo di alimentazione nel caso di un intervento del servizio assistenza.
- 2 **Spia luminosa di presenza di rete:** rilevamento rapido in caso di guasto del cavo di alimentazione. La spia si accende se il cavo non è danneggiato ed è correttamente collegato da entrambi i lati (presa a parete ed EasyPlug).



MIXER AD IMMERSIONE

SPECIALE PER BRASIERE RIBALTABILI



Supporto a parete



Supporto a parete



Supporto a parete

CMP 300 V.V.

MP 350 Ultra TP

MP 800 Turbo TP

Potenza	350 W	440 W	1 000 W
Alimentazione	Monofase 230 V	Monofase 230 V	Monofase 230 V
Velocità	da 2300 a 9600 giri/min autoregolata	9500 giri/min	9500 giri/min
Coltello, campana, fusto	Lunghezza 300 mm - interamente in inox	Lunghezza 350 mm - Interamente in inox	Lunghezza 350 mm - Interamente in inox
Coltello smontabile	✓	✓	✓
Campana rinforzata	No	✓	✓
Campana smontabile	✓	✓	✓
Piede smontabile	No	No	✓
Impugnatura secondaria	No	Impugnatura amovibile EasyGrip	Impugnatura inox integrata
Electronic booster system	No	No	Dispositivo elettronico che migliora le prestazioni del motore
EasyPlug	✓	✓	✓
Dimensioni	Lunghezza 660 mm, Ø 94 mm	Lunghezza 763 mm, Ø 125 mm	Lunghezza 845 mm, Ø 125 mm
Peso lordo	3,9 kg	8 kg	8,2 kg
Accessori	Supporto a parete - Incluso	Supporto a parete - Incluso	Supporto a parete - Incluso

Scegliete il vostro modello:



CMP 300 V.V.	Cod.
CMP 300 V.V. 230V/50/1	15.34230B

MP 350 Ultra TP	Cod.
MP 350 Ultra TP 240V/50/1	15.34590L

MP 800 Turbo TP	Cod.
MP 800 Turbo TP 240V/50/1	15.34790L

QUALE APPARECCHIO PER LA VOSTRA BRASIERA RIBALTABILE?

	Altezza brasiera ribaltabile 150-200 mm	Altezza brasiera ribaltabile 250-300+ mm	
Volume (L)	< 30	50-100	100+
Blocco motore	CMP 300 V.V.	MP 350 Ultra TP	MP 800 Turbo TP

GAMMA COMBI

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

POTENZA

Motorizzazione rinforzata

+15% per una macchina sempre più efficiente.

FACILITÀ DI LAVORAZIONE

Pulsante di velocità variabile facile da manipolare con una sola mano.

ERGONOMIA

Impugnatura ergonomica per una migliore comodità di utilizzo

COMFORT

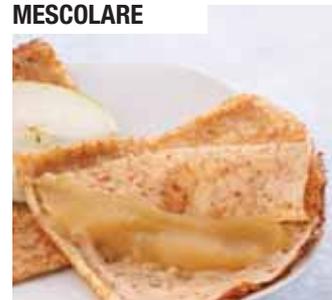
Principio di autoregolazione della velocità per le preparazioni elaborate.

OMOGENEIZZARE



Salsa vinaigrette, maionese, salsa verde o salsa cocktail...

MESCOLARE



Impasto per le crêpe, passata di pomodoro, condimenti...

SEPARARE



Semola, riso, grano, quinoa...

MONTARE



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

IMPASTARE



Purè di patate, pasta per i bigné, pastella per frittelle...



INNOVAZIONE



SCATOLA INGRANAGGI FRUSTA METALLICA

ROBUSTEZZA

Ingranaggi **metallici** contenuti in 2 alloggiamenti metallici per una maggiore robustezza e per permettere di sopportare notevoli sforzi.

IGIENE

Fruste con rivestimento per garantire un'igiene perfetta.

ERGONOMIA

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



Supporto a parete



Supporto a parete

Mini MP 190 Combi

Potenza	270 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	da 2000 a 12500 giri/min in funzione mixer da 350 a 1560 giri/min in funzione frusta
Coltello, campana, fusto	Lunghezza 190 mm - Interamente in inox
Coltello smontabile	✓
Campana smontabile	✓
Piede smontabile	✓
Scatola frusta metallica	✓
Frusta smontabile	✓
Dimensioni	Lunghezza totale con fusto 485 mm con frusta 550 mm, Ø 78 mm
Peso lordo	2,7 kg
Accessori	Supporto a parete - Incluso

Mini MP 240 Combi

Potenza	290 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	da 2000 a 12500 giri/min in funzione mixer da 350 a 1560 giri/min in funzione frusta
Coltello, campana, fusto	Lunghezza 240 mm - Interamente in inox
Coltello smontabile	✓
Campana smontabile	✓
Piede smontabile	✓
Scatola frusta metallica	✓
Frusta smontabile	✓
Dimensioni	Lunghezza totale con fusto 535 mm con frusta 550 mm, Ø 78 mm
Peso lordo	2,8 kg
Accessori	Supporto a parete - Incluso

Scegliete il vostro modello:



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

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

Scegliete le vostre opzioni:

	Mini MP 190 Combi	Mini MP 240 Combi
Opzione	Cod.	Cod.
Accessorio frusta Mini MP	60.27333	60.27333



CMP 250 Combi

CMP 300 Combi

Potenza	310 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	da 2300 a 9600 giri/min in funzione mixer da 500 a 1800 giri/min in funzione frusta autoregolata
Coltello, campana, fusto	Lunghezza 250 mm - Interamente in inox
Coltello smontabile	✓
Campana smontabile	✓
Piede smontabile	✓ dotato di un sistema di tenuta stagna su 3 livelli
Scatola frusta metallica	✓
Frusta smontabile	✓
Dimensioni	Lunghezza totale con fusto 640 mm con frusta 610 mm, Ø 125 mm
Peso lordo	5,6 kg
Accessori	Supporto a parete - Incluso

Potenza	350 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	da 2300 a 9600 giri/min in funzione mixer da 500 a 1800 giri/min in funzione frusta autoregolata
Coltello, campana, fusto	Lunghezza 300 mm - Interamente in inox
Coltello smontabile	✓
Campana smontabile	✓
Piede smontabile	✓ dotato di un sistema di tenuta stagna su 3 livelli
Scatola frusta metallica	✓
Frusta smontabile	✓
Dimensioni	Lunghezza totale con fusto 700 mm con frusta 610 mm, Ø 125 mm
Peso lordo	5,7 kg
Accessori	Supporto a parete - Incluso

Scegliete il vostro modello:



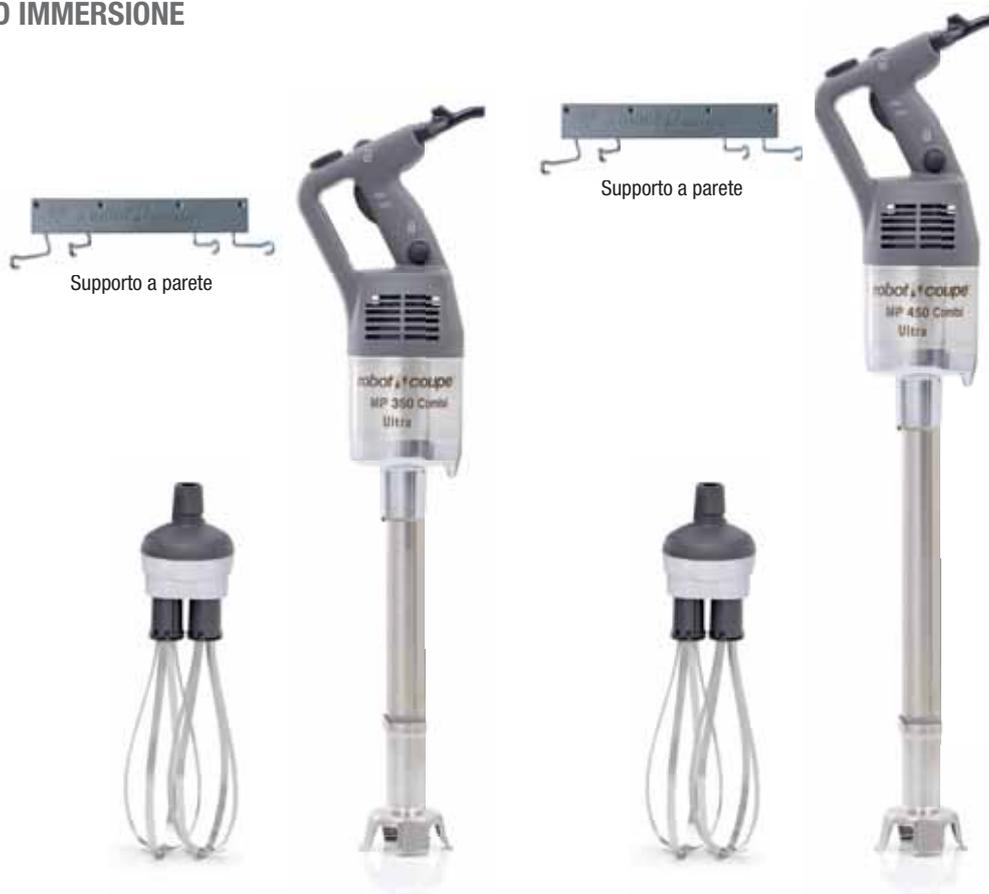
CMP 250 Combi	Cod.
CMP 250 Combi 230V/50/1	15.34300B

CMP 300 Combi	Cod.
CMP 300 Combi 230V/50/1	15.34310B

Scegliete le vostre opzioni:

Opzioni	CMP 250 Combi		CMP 300 Combi	
	Cod.		Cod.	
Accessorio frusta CMP Combi	60.27248		60.27248	
Accessorio mixer	60.27249		60.27250	

MIXER AD IMMERSIONE



MP 350 Combi Ultra

Potenza	440 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	da 1500 a 9000 giri/min in funzione mixer da 250 a 1500 giri/min in funzione frusta autoregolata

Coltello, campana, fusto Lunghezza 350 mm - Interamente in inox

Coltello smontabile ✓

Campana smontabile ✓

Piede smontabile ✓

Scatola frusta metallica ✓

Frusta smontabile ✓

EasyPlug ✓

Dimensioni Lunghezza totale con fusto: 790 mm
con frusta: 805 mm, Ø 125 mm

Peso lordo 7,9 kg

Accessori Supporto a parete - **Incluso**

MP 450 Combi Ultra

Potenza	500 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	da 1500 a 9000 giri/min in funzione mixer da 250 a 1500 giri/min in funzione frusta autoregolata

Coltello, campana, fusto Lunghezza 450 mm - Interamente in inox

✓

✓

✓

✓

✓

✓

Dimensioni Lunghezza totale con fusto: 890 mm
con frusta: 840 mm, Ø 125 mm

Peso lordo 8,2 kg

Accessori Supporto a parete - **Incluso**

Scegliete il vostro modello:



MP 350 Combi Ultra	Cod.
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	15.34860L

MP 450 Combi Ultra	Cod.
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	15.34870L

Scegliete le vostre opzioni:

Opzioni	MP 350 Combi Ultra		MP 450 Combi Ultra	
	Cod.		Cod.	
Accessorio frusta MP Combi	60.27210		60.27210	
Accessorio miscelatore	60.27355		60.27355	
Accessorio mixer	60.39354		60.39355	
Impugnatura amovibile EasyGrip	60.27359		60.27359	



Supporto a parete



MP 450 FW Ultra

Potenza	500 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	da 250 a 1500 giri/min autoregolata
Frusta	Frusta smontabile lunghezza 280 mm
Scatola frusta metallica	✓
EasyPlug	✓
Dimensioni	Lunghezza 800 mm, Ø 125 mm
Peso lordo	8,6 kg

Accessori Supporto a parete - **Incluso**

Scegliete il vostro modello:



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

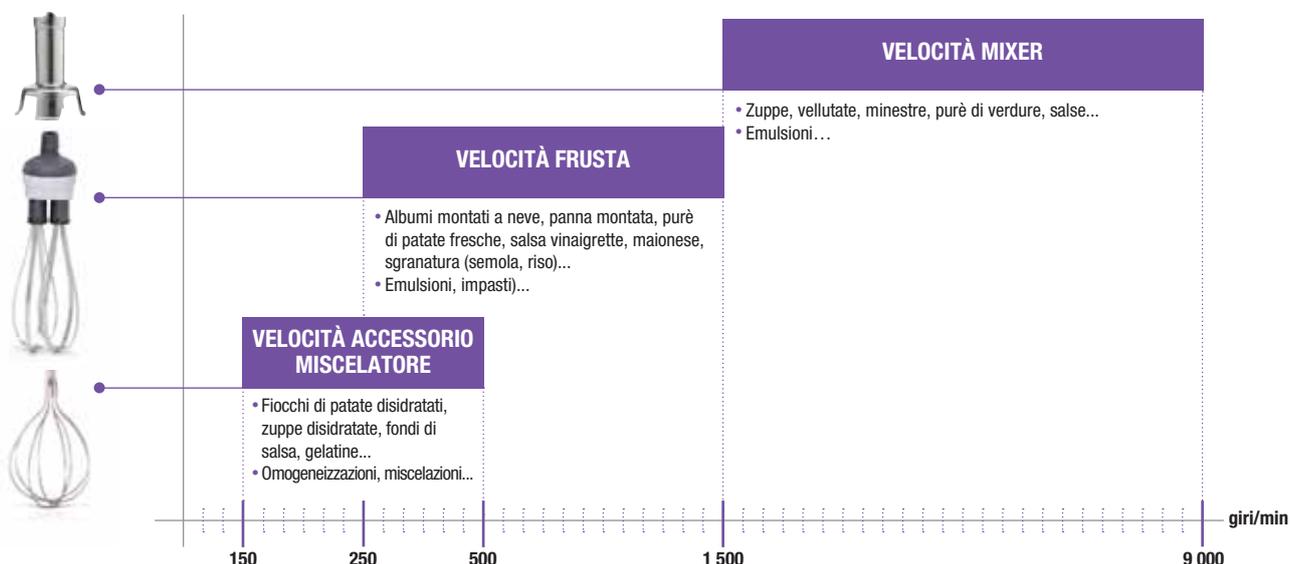
MP 450 XL FW Ultra

Potenza	500 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	da 150 a 510 giri/min autoregolata
Utensile miscelatore	Utensile miscelatore smontabile Lungo 690 mm
Scatola frusta metallica	✓
EasyPlug	✓
Dimensioni	Lunghezza 1 210 mm, Ø 175 mm
Peso lordo	8,6 kg

Accessori Supporto a parete - **Incluso**



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



RITORNO ALL'INDICE

ESTRATTORI AUTOMATICI DI SUCCO



UN SUCCO FRESCHISSIMO IN POCHI SECONDI

Gli estrattori automatici di succo Robot-Coupe sono i partner dei professionisti di svariati settori: bar, ristoranti, alberghi, collettività e supermercati.

Rapidi, efficaci, robusti e convenienti, apportano una soluzione ideale per realizzare eccellenti succhi di frutta e verdura freschissimi in grandi quantità.



ESTRATTORI AUTOMATICI DI SUCCO

INNOVAZIONE

TRAMOGGIA Ø 79 mm
Permette l'introduzione
di frutta e verdura intera.



TRAMOGGIA AUTOMATICA

- Processare frutta e verdura senza sforzo grazie al suo sistema esclusivo di trascinalimento automatico;
- Rapidità di lavorazione: 25 cl in solamente 6 secondi.



CESTELLO

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



MOTORE ASINCRONO

Easy Guide

NUOVO

2 dimensioni di beccuccio antispruzzo per*:

- 1 Caraffa
- 2 Bicchiere



NUOVO

RACCOGLIGOCCE*

Grande capacità per un postazione di lavoro sempre pulita.



NUOVO

BASE INCLINATA*

Per una fuoriuscita ottimale del succo.

MOTORE

- Silenzioso per essere utilizzato di fronte ai clienti.
- 1000 W ideato per un uso intensivo durante tutta la giornata**.



Uscita dei rifiuti sotto il piano di lavoro**.

2 possibilità di utilizzo:



- 1 **Espulsione dei rifiuti in una vasca.**
Vasca per rifiuti grande capacità.

- 2 **Espulsione continua dei rifiuti**.**
Tramoggia di espulsione: garantisce l'espulsione dei rifiuti in modo continuo direttamente sotto il piano di lavoro.



I NOSTRI UTILIZZATORI



BAR, RISTORANTI E SETTORE SANITARIO

I succhi di frutta e di verdura permettono di aggiungere un tocco di freschezza al menu dei bar e dei ristoranti. Sono anche apprezzati negli ospedali e nelle case di riposo per migliorare l'idratazione quotidiana dei residenti.



ALBERGHI, MENSE SCOLASTICHE E AZIENDALI

Facili da utilizzare e silenziosi, gli Estrattori di succo Robot-Coupe troveranno il loro posto nei self service della zona buffet di un albergo o in una mensa.



JUICE BAR E SUPERMERCATI

Appositamente ideata per gli usi intensivi, la nostra gamma di Estrattori di succo è perfettamente adatta alle produzioni in grandi quantità.



Rapido ritorno sull'investimento:

- In media 500 bicchieri di succo venduti per ammortizzare un Estrattore di succo J 100.
- La migliore resa del mercato con gli ingredienti utilizzati frequentemente.

ESTRATTORI DI SUCCO



J 80

Motore	Asincrono
Potenza	700 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Portata	120 lt/ora
Vasca	Inox
Tramoggia	✓ - Automatica Ø 79 mm
Filtro	Inox
Disco grattugia	Inox
Altezza utile sotto il beccuccio	155 mm
SERVIZIO : Bicchiere	✓
Caraffa	✓
Bicchieri Blender	-
Beccuccio antispruzzo	✓ - 1 corto
Base inclinata	-
Raccogliocce	✓
Espulsione automatica dei rifiuti	✓
Vasca per rifiuti trasparente	6,5 lt
Tramoggia di espulsione dei rifiuti in modo continuo	-



J 80 Buffet



Motore	Asincrono
Potenza	700 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Portata	120 lt/ora
Vasca	Inox
Tramoggia	✓ - Automatica Ø 79 mm
Filtro	Inox
Disco grattugia	Inox
Altezza utile sotto il beccuccio	177 mm
SERVIZIO : Bicchiere	✓
Caraffa	✓
Bicchieri Blender	-
Beccuccio antispruzzo	✓ - 1 lungo e 1 corto
Base inclinata	✓
Raccogliocce	✓ - Grande capacità
Espulsione automatica dei rifiuti	✓
Vasca per rifiuti trasparente	6,5 lt
Tramoggia di espulsione dei rifiuti in modo continuo	-

Scegliete il vostro modello:



Scegliete le vostre opzioni:

J 80	Cod.
J 80 230V/50/1	18.56000B

J 80 Buffet	Cod.
J 80 Buffet 230V/50/1	18.56200B

J 80 tutti i modelli	
Accessori	Cod.
Kit base + raccogliocce XL + beccuccio lungo	60.49230



J 100

Motore	Asincrono
Potenza	1000 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Portata	160 lt/ora
Vasca	Inox
Tramoggia	✓ - Automatica Ø 79 mm
Filtro	Inox
Disco grattugia	Inox - Speciale uso intensivo
Altezza utile sotto il beccuccio	251 mm
SERVIZIO : Bicchiere	✓
Caraffa	✓
Bicchieri Blender	✓
Beccuccio antispruzzo	✓ - 1 lungo e 1 corto
Base inclinata	✓
Raccogliocce	✓ - Grande capacità
Espulsione automatica dei rifiuti	✓
Vasca per rifiuti trasparente	7,2 lt
Tramoggia di espulsione dei rifiuti in modo continuo	✓

Scegliete il vostro modello:

J 100	Cod.
J 100 230V/50/1	18.56100B



Scegliete le vostre opzioni:

J 100	
Accessori	Cod.
Kit base + raccogliocce XL + beccuccio lungo	60.49230



ESTRATTORE DI SUCCO E SALSA

- Estrazione di succhi di frutta e verdura ricchi di polpa.
- Estrazione di salse di frutta e verdura con polpa tenera a piccole dosi.
- Trattiene la buccia, i semi e le fibre.



C 40

Motore	Asincrono
Potenza	500 W
Alimentazione	Monfase 230 V
Velocità	1500 giri/min
Portata	12 lt/ora
Vasca	Materiale composito

Scegliete il vostro modello:

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

Gazpacho, passata di pomodoro, marinate per carni e pesce, smoothie, salse di frutta, sorbetti e gelati...



Succo di pomodoro denso per gazpacho e salse.



Succo di limone per bevande, sorbetti e marinate.



PASSATRICI

Polivalenti e robuste, le passatrici sono dedicate alla realizzazione di salse e polpe di frutta, spume di verdura, fondi di salsa, zuppe di pesce, ecc... separando i semi, noccioli, fibre senza frantumarli. L'introduzione dei prodotti in modo continuo ne facilita l'utilizzo e permette di risparmiare tempo offrendo prodotti 'fatti in casa'.



PASSATRICI

TRAMOGGIA

Introduzione in modo continuo dei prodotti lavati non sgusciati o non denocciolati.



SETACCIO

I prodotti vanno all'interno del setaccio dove sono centrifugati.



PALE

Sistema di pale che girano a 1500 giri/min, centrifugando i prodotti all'interno del setaccio.



MOTORE ASINCRONO



TRAMOGGIA DI ESPULSIONE DEL PRODOTTO FINITO

All'uscita di questa tramoggia viene recuperato il prodotto finito senza il sapore amaro poiché non vengono processati né i semi, né i noccioli, né le spine o le lische.

TRAMOGGIA DI ESPULSIONE DEI RIFIUTI

Bucce, semi, noccioli, spine, fibre...



Easy Guide



1 mm
(Di serie)



**POMODORI, PEPERONI,
COMPOSTA DI MELE**



ZUPPA DI PESCE, CROSTACEI



2 mm



OLIVE



CILIEGIE, PRUGNE



3 mm



5 mm



ALBIOCOCHE



PESCHE, PRUGNE SECHE



0,5 mm
Destinato a filtrare le fibre
e le impurità più fini.
Si utilizza in aggiunta
al setaccio da 1 mm.



FRUTTI DI BOSCO, CASTAGNE



**BEVANDE VEGETALI (NOCE DI
COCCO, MANDORLE...)**

Per altre applicazioni, consultate il vostro Area Manager di zona.



C 80

Motore	Asincrono
Potenza	650 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	1500 giri/min
Portata	60 kg/ora
Introduzione dei prodotti in modo continuo	✓
Espulsione dei rifiuti in modo continuo	✓
Blocco motore	Inox
Vasca	Inox
Struttura portante	-
Tramoggia	Inox
Modello da tavolo	✓
Modello da pavimento	-
Setaccio	Setaccio con fori da 1 mm - Incluso



C 120

Motore	Asincrono
Potenza	900 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	1500 giri/min
Portata	120 kg/ora
Introduzione dei prodotti in modo continuo	✓
Espulsione dei rifiuti in modo continuo	✓
Blocco motore	Inox
Vasca	Inox
Struttura portante	Inox
Tramoggia	Inox
Modello da tavolo	-
Modello da pavimento	✓
Setaccio	Setaccio con fori da 1 mm - Incluso

Scegliete il vostro modello:



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

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

Scegliete le vostre opzioni:

Opzioni	C 80		C 120	
	Cod.		Cod.	
Setaccio con fori da 0,5 mm	60.57009		60.57211	
Setaccio con fori da 2 mm	-	-	60.57019	
Setaccio con fori da 3 mm	60.57008		60.57156	
Setaccio con fori da 5 mm	60.57023		60.57020	
Setaccio con fori da 1 mm supplementare	60.57007		60.57145	
Spatola in gomma di ricambio (un pezzo)	60.100338S		60.100702S	



C 200 Uso industriale

Motore	Asincrono
Potenza	1800 W
Alimentazione	Trifase
Velocità	1500 giri/min
Portata	150 kg/ora
Introduzione dei prodotti in modo continuo	✓
Espulsione dei rifiuti in modo continuo	✓
Blocco motore	Inox
Vasca	Inox
Struttura portante	Inox
Tramoggia	Inox
Modello da tavolo	-
Modello da pavimento	✓
Setaccio	Setaccio con fori da 1 mm e 3 mm - Incluso

Scegliete il vostro modello:

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

Scegliete le vostre opzioni:

		C 200
Opzioni		Cod.
Setaccio con fori da 0,5 mm		60.57211
Setaccio con fori da 2 mm		60.57019
Setaccio con fori da 3 mm		60.57156
Setaccio con fori da 5 mm		60.57020
Setaccio con fori da 1 mm supplementare		60.57145
Spatola in gomma di ricambio (un pezzo)		60.100702S

IMPASTATRICI PLANETARIE

EFFICIENTI, ROBUSTE E SILENZIOSE

Le impastatrici planetarie sono lo strumento ideale per tutte le preparazioni dei cuochi e pasticciieri.



TRAMOGGIA

L'impastatrice ha una protezione in policarbonato con la presenza di un piccolo vaso per l'introduzione di ingredienti anche durante la lavorazione. La totale chiusura disattiva il micro di sicurezza per l'avvio motore.



VELOCITÀ

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

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.



UTENSILI

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



Vasca da 5 lt a 7,6 lt

MIX 50

5 lt



- Monofase
- 10 velocità

MIX 80

7,6 lt



- Monofase
- 3 velocità

Vasca da 9,5 lt a 23,75 lt

MIX 100

9,5 lt



- Monofase o Trifase
- 3 velocità

MIX 200

19 lt



- Trifase
- 3 velocità

MIX 250

23,75 lt



- Trifase
- 3 velocità

Vasca da 28,5 lt a 57 lt

MIX 300

28,5 lt



- Trifase
- 3 velocità

MIX 400

38 lt



- Trifase
- 3 velocità

MIX 600

57 lt



- Trifase
- 3 velocità



MIX 50

Motore	Asincrono
Potenza	750 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	10 velocità da 40 a 260 giri/min
Vasca	5 lt in inox con impugnatura
Timer	-
Utensili	Frusta, spatola, uncino - Inclusi



MIX 80

Motore	Asincrono
Potenza	180 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	3 velocità 135 / 235 / 421 giri/min
Vasca	7,6 lt in inox con impugnatura
Timer	✓ - 0-15 min
Utensili	Frusta, spatola, uncino - Inclusi



MIX 100

Motore	Asincrono
Potenza	250 W
Alimentazione	Monofase 230 V o Trifase 400 V
Velocità	3 velocità 104 / 194 / 353 giri/min
Vasca	9,5 lt in inox
Timer	✓ - 0-15 min
Utensili	Frusta, spatola, uncino - Inclusi

Scegliete il vostro modello:

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

MIX 80	Cod.
MIX 80 230V/50/1	19.MIX801.C
MIX 80 230V/50/1 + 1 vasca	19.MIX802.C

MIX 100	Cod.
MIX 100 230V/50/1	19.MIX101.B
MIX 100 400V/50/3	19.MIX103.B

IMPASTATRICI PLANETARIE



MIX 200

Motore	Asincrono
Potenza	370 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	3 velocità 104 / 194 / 353 giri/min
Vasca	19 lt in inox
Timer	✓ - 0-15 min
Utensili	Frusta, spatola, uncino - Inclusi

MIX 250

Motore	Asincrono
Potenza	550 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	3 velocità 97 / 176 / 339 giri/min
Vasca	23,75 lt in inox
Timer	✓ - 0-15 min
Utensili	Frusta, spatola, uncino - Inclusi

MIX 300

Motore	Asincrono
Potenza	750 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	3 velocità 97 / 176 / 339 giri/min
Vasca	28,5 lt in inox
Timer	✓ - 0-15 min
Utensili	Frusta, spatola, uncino - Inclusi

Scegliete il vostro modello:

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

MIX 250	Cod.
MIX 250 400V/50/3	19.MIX253

MIX 300	Cod.
MIX 300 400V/50/3	19.MIX303



MIX 400

Motore	Asincrono
Potenza	1 100 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	3 velocità 97 / 176 / 339 giri/min
Vasca	38 lt in inox
Timer	✓ - 0-15 min
Utensili	Frusta, spatola, uncino - Inclusi



MIX 600

Motore	Asincrono
Potenza	1 850 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	3 velocità 97 / 176 / 339 giri/min
Vasca	57 lt in inox
Timer	✓ - 0-15 min
Utensili	Frusta, spatola, uncino - Inclusi

Scegliete il vostro modello:

MIX 400	Cod.
MIX 400 400V/50/3	19.MIX403

MIX 600	Cod.
MIX 600 400V/50/3	19.MIX603

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
Kit riduzione								
	X	X	X	63.KIT200 riduzione a 12 litri	63.KIT250 riduzione a 12 litri	63.KIT300 riduzione a 20 litri	63.KIT400 riduzione a 20 litri	63.KIT600 riduzione a 30 litri
Carrello trasporto vasca								
	X	X	X	X	X	63.CAR300	63.CAR400	di serie

DATI TECNICI

ABBINATI					Dimensioni (mm)						Peso (kg)	
Modello	Codice	Potenza (w)	Monofase	Trifase	Macchina			Imballaggio			Netto	Lordo
					L	P	A	L	P	A		
R 101 XL 230V/50/1	14.22580	450	•		220	280	495	400	300	540	9	10
R 201 XL 230V/50/1	14.22570	550	•		220	280	555	400	300	540	10	11
R 201 XL Ultra 230V/50/1	14.22590	550	•		220	280	555	400	300	540	10	11
R 211 XL Ultra 230V/50/1	14.2117	550	•		220	360	505	610	410	570	13	14
R 301 Ultra 230V/50/1	14.2547	650	•		355	305	570	610	410	570	14	17
R 401 230V/50/1	14.2425	700	•		320	305	570	610	410	570	18	20
R 402 230V/50/1	14.2453	750	•		320	305	590	610	410	570	21	23
R 402 400V/50/3	14.2433	750		•	320	305	590	610	410	570	22	24
R 402 V.V. 230V/50/1	14.2444	1000	•		320	305	590	610	410	570	22	23
R 502 400V/50/3	14.2382	1000		•	380	365	670	490	390	650	29	34
R 502 V.V. 230V/50-60/1	14.2390	1300	•		380	365	670	490	390	650	30	35
R 752 400V/50/3	14.2113	1200		•	380	365	710	490	390	650	33	38
R 752 V.V. 230V/50/1	14.2115	1500	•	•	380	365	710	490	390	650	34	38

TAGLIAVERDURE					Dimensioni (mm)						Peso (kg)	
Désignation	Codice	Potenza (w)	Monofase	Trifase	Macchina			Imballaggio			Netto	Lordo
					L	P	A	L	P	A		
CL 20 230V/50/1	01.22394	400	•		325	310	570	400	385	610	11	12
CL 40 230V/50/1	01.24570	500	•		345	330	590	400	385	610	14	15
CL 50 - 1V 230V/50/1	01.24440	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 - 1V 400V/50/3	01.24446	550		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 - 2V 400V/50/3	01.24449	600		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 1V 230V/50/1	01.24465	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 1V 400 V/50/3	01.24473	550		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 2V 400V/50/3	01.24476	600		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra Pizza 230V/50/1	01.2027	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Gourmet 230V/50/1	01.24453	550	•		390	340	610	400	390	640	20	22
CL 50 Gourmet 400V/50/3	01.24459	600		•	390	340	610	400	390	640	20	22
CL 52 - 1V 230V/50/1	01.24490	750	•		360	340	690	400	390	800	26	28
CL 52 - 1V 400V/50/3	01.24498	750		•	360	340	690	400	390	800	26	28
CL 52 - 2V 400V/50/3	01.24501	900		•	360	340	690	400	390	800	26	28
CL 55 Tramoggia guidata 230V/50/1	01.2245	750	•		700	359	1100	1120	785	510	35	54
CL 55 Tramoggia guidata 400V/50/3	01.2214	1100		•	700	359	1100	1120	785	510	35	54
CL 55 2 tramogge 230V/50/1	01.2244	750	•		865	396	1270	1120	785	510	42	61
CL 55 2 tramogge 400V/50/3	01.2211	1100		•	865	396	1270	1120	785	510	42	61
CL 55 Workstation 230V/50/1	01.2290	1100	•		865	396	1270	1120	785	510	42	61
CL 55 Workstation 400V/50/3	01.2287	1100		•	865	396	1270	1120	785	510	42	61
CL 60 Tramoggia guidata 400V/50/3	02.2319IT	1500		•	335	560	1160	1120	800	900	57	83
CL60 2 tramogge 400V/50/3	02.2325IT	1500		•	460	770	1355	1120	800	900	69	95
CL 60 V.V. 2 tramogge 230V/50/1	02.2329IT	1500	•		460	770	1355	1120	800	900	69	95
CL 60 Workstation 230V/50/1	02.2301IT	1500	•		460	770	1355	1120	800	900	69	95
CL 60 Workstation 400V/50/3	02.2300IT	1500		•	460	770	1355	1120	800	900	69	95

DATI TECNICI

CUTTER					Dimensioni (mm)						Peso (kg)	
Modello	Codice	Potenza (w)	Monofase	Trifase	Macchina			Imballaggio			Netto	Lordo
					L	P	A	L	P	A		
R 2 230V/50/1	10.22100	550	•		200	280	350	400	300	540	9	11
R 2 B 230V/50/1	10.22113	550	•		200	280	350	400	300	540	9	11
R 3 1500 230V/50/1	10.22382	650	•		210	320	400	400	300	540	10	11
R 4 - 2V 400V/50/3	10.22437	900		•	225	305	440	400	300	540	17	18
R 4 - 1V 230V/50/1	10.22430	700	•		225	305	440	400	300	540	13	14
R 4 V.V. 230V/50-60/1	10.22411	1000	•		225	305	460	400	300	540	17	18
R 5 - 1V 230V/50/1	10.24608	1100	•		280	365	510	490	390	650	21	23
R 5 - 2V 400V/50/3	10.24614	1200		•	280	365	510	490	390	650	21	24
R 5 V.V. 230V/50/1	10.24620	1300	•		280	365	510	490	390	650	22	24
R 7 400V/50/3	10.24658	1300		•	280	365	540	490	390	650	23	25
R 7 V.V. 230/50-60/1	10.24709	1500		•	280	365	540	490	390	650	23	26
R 8 400V/50/3	10.21291	2200		•	315	545	585	700	470	700	37	45
R 8 V.V. 230V/50/1	10.21285	2200	•		315	545	585	700	470	700	38	47
R 8 SV 400V/50/3	10.2040	2200		•	315	545	585	700	470	700	38	47
R 10 400V/50/3	10.21391	2600		•	345	560	660	700	470	700	42	51
R 10 V.V. 230V/50/1	10.21385	2600	•		345	560	660	700	470	700	47	54
R 10 SV 400V/50/3	10.2044	2600		•	345	560	660	700	470	700	47	54
R 15 400V/50/3	11.51491	3000		•	370	615	680	765	465	780	50	59
R 15 V.V. 380-480V/50-60/3	11.51487	3000		•	370	615	680	765	465	780	50	59
R 15 SV 400V/50/3	11.2048	3000		•	370	615	680	765	465	780	50	59
R 20 400V/50/3	11.51591	4400		•	380	630	760	765	465	780	77	86
R 20 V.V. 380-480V/50-60/3	11.51587	4400		•	380	630	760	765	465	780	77	86
R 20 SV 400V/50/3	11.2052	4400		•	380	630	760	765	465	780	77	86
R 23 400V/50/3	11.51331C	4500		•	700	600	1250	800	700	1260	110	142
R 23 SV 400V/50/3	11.2100C	4500		•	700	600	1250	800	700	1260	110	142
R 30 400V/50/3	11.52331C	5400		•	720	600	1250	800	700	1260	126	148
R 30 SV 400V/50/3	11.2102C	5400		•	720	600	1250	800	700	1260	126	148
R 45 400V/50/3	11.53331C	10000		•	760	600	1400	990	690	1400	172	195
R 45 SV 400V/50/3	11.2104C	10000		•	760	600	1400	990	690	1400	172	195
R 60 400V/50/3	11.54331C	11000		•	810	600	1400	990	690	1400	187	212
R 60 SV 400V/50/3	11.2106C	11000		•	810	600	1400	990	690	1400	187	212

Robot Cook®					Dimensioni (mm)						Peso (kg)	
Modello	Codice	Potenza (w)	Monofase	Trifase	Macchina			Imballaggio			Netto	Lordo
					L	P	A	L	P	A		
Robot Cook 230V/50-60/1	12.43000R	1800	•		225	340	520	410	310	590	14	16

Blixer®					Dimensioni (mm)						Peso (kg)	
Modello	Codice	Potenza (w)	Monofase	Trifase	Macchina			Imballaggio			Netto	Lordo
					L	P	A	L	P	A		
Blixer® 2 230V/50/1	12.33228	700	•		210	280	390	400	300	540	10	11
Blixer® 3 230V/50/1	12.33197	750	•		240	305	445	400	300	540	12	13
Blixer® 4 - 1V 230V/50/1	12.33208	900	•		240	330	480	400	300	540	14	15
Blixer® 4 - 2V 400V/50/3	12.33215	1000		•	240	305	445	400	300	540	14	15
Blixer® 4 V.V. 230V/50-60/1	12.33280	1100	•		240	330	480	400	300	540	16	17
Blixer® 5 - 2V 400V/50/3	12.33259	1300		•	280	365	540	490	390	650	21	24
Blixer® 5 V.V. 230V/50-60/1	12.33266	1400	•		280	365	540	490	390	650	22	24
Blixer® 7 400V/50/3	12.33269	1 500		•	280	365	570	490	390	650	23	25
Blixer® 7 V.V. 230V/50-60/1	12.33295	1500	•		280	365	570	490	390	650	23	25
Blixer® 8 400V/50/3	12.21311	2200		•	315	545	605	700	470	800	39	47
Blixer® 8 V.V. 230V/50/1	12.21305	2200	•		315	545	605	700	470	800	39	47
Blixer® 10 400V/50/3	12.21411	2600		•	315	545	680	700	470	800	42	51
Blixer® 10 V.V. 230V/50/1	12.21405	2600	•		315	545	680	700	470	800	42	51
Blixer® 15 400V/50/3	12.51511	3000		•	315	545	700	765	465	780	50	59
Blixer® 15 V.V. 400V/50/3	12.51507	3000		•	315	545	700	765	465	780	50	59
Blixer® 20 400V/50/3	12.51611	4400		•	380	630	780	765	465	780	77	86
Blixer® 20 V.V. 400V/50/3	12.51607	4400		•	380	630	780	765	465	780	77	86
Blixer® 23 400V/50/3	12.51341	4500		•	700	600	1250	800	700	1260	110	142
Blixer® 30 400V/50/3	12.52341	5400		•	720	600	1250	800	700	1260	131	154
Blixer® 45 400V/50/3	12.53341	10000		•	760	600	1400	990	690	1400	172	195
Blixer® 60 400V/50/3	12.54341	11000		•	810	600	1400	990	690	1400	187	210

KITCHEN BLENDERS					Dimensioni (mm)						Peso (kg)	
Modello	Codice	Potenza (w)	Monofase	Trifase	Macchina			Imballaggio			Netto	Lordo
					L	P	A	L	P	A		
BL 3 230V/50/1	20.47010	1 100	•		215	470	450	535	295	550	14	16
BL 5 230V/50/1	20.47000	1 200	•		215	470	500	535	295	550	14	17

DATI TECNICI

MIXER AD IMMERSIONE					Dimensioni (mm)					Peso (kg)		
Modello	Codice	Potenza (w)	Monofase	Trifase	Macchina			Imballaggio			Netto	Lordo
					Ø	A	L	P	A			
MicroMix 230V/50/1	15.34900	220	•		61	430	435	155	75	1	1	
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	15.34740	240	•		78	455	455	190	115	1	2	
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	15.34750	270	•		78	485	455	190	115	2	3	
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	15.34760	290	•		78	535	455	190	115	2	3	
CMP 250 V.V. 230V/50/1	15.34240B	310	•		94	650	690	230	130	3	4	
CMP 300 V.V.230V/50/1	15.34230B	350	•		94	660	690	230	130	3	4	
CMP 350 V.V. 230V/50/1	15.34250B	400	•		94	700	690	230	130	4	4	
CMP 400 V.V. 230V/50/1	15.34260B	420	•		94	763	690	230	130	4	4	
MP 350 Ultra 230V/50/1	15.34800L	440	•		125	740	930	275	155	5	7	
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	15.34840L	440	•		125	740	930	275	155	5	6	
MP 450 Ultra 230V/50/1	15.34810L	500	•		125	840	930	275	155	5	6	
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	15.34850L	500	•		125	840	930	275	155	5	7	
MP 550 Ultra 230V/50/1	15.34820LH	750	•		125	940	930	275	155	5	7	
MP 600 Ultra 230V/50/1	15.34830LH	850	•		125	980	930	275	155	6	7	
MP 800 Turbo 230V/50/1	15.34890L	1000	•		125	1130	695	400	235	7	9	
MP 350 Ultra TP 230V/50/1	15.34590L	440	•		125	763	930	275	155	5	8	
MP 800 Turbo TP 230V/50/1	15.34790L	1000	•		125	845	930	275	155	6	8	
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	15.34770	270	•		78	485	455	190	115	2	3	
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	15.34780	290	•		78	535	455	190	115	2	3	
CMP 250 Combi 230V/50/1	15.34300B	310	•		125	640	560	345	130	3	6	
CMP 300 Combi 230V/50/1	15.34310B	350	•		125	700	560	345	130	3	6	
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	15.34860L	440	•		125	790	930	275	155	6	8	
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	15.34870L	500	•		125	890	930	275	155	6	8	
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	15.34880L	500	•		125	800	930	275	155	6	9	
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	15.34280L	500	•		175	1210	930	275	155	5	9	

ESTRATTORI DI SUCCO					Dimensioni (mm)						Peso (kg)	
Modello	Codice	Potenza (w)	Monofase	Trifase	Macchina			Imballaggio			Netto	Lordo
					L	P	A	L	P	A		
J 80 230V/50/1	18.56000B	700	•		235	535	500	465	285	530	11	13
J 80 Buffet 230V/50/1	18.56200B	700	•		260	565	595	790	292	535	11	13
J 100 230V/50/1	18.56100B	1000	•		260	565	630	790	292	530	14	15
C 40 230V/50/1	13.55040	500	•		240	280	645	400	300	540	10	11

PASSATRICI

Modello	Codice	Potenza (w)	Monofase	Trifase	Dimensioni (mm)						Peso (kg)	
					Macchina			Imballaggio			Netto	Lordo
					L	P	A	L	P	A		
C 80 230V/50/1	13.55012	650	•		610	360	540	665	475	560	17	21
C 120 230-400V/50/3	13.55000	900		•	1030	400	860	880	585	885	32	46
C 200 230-400V/50/3	13.55006	1800		•	1030	400	860	880	585	885	40	54

IMPASTATRICI PLANETARIE

Modello	Codice	Potenza (w)	Monofase	Trifase	Dimensioni (mm)						Peso (kg)	
					Macchina			Imballaggio			Netto	Lordo
					L	P	A	L	P	A		
MIX 50 230V/50/1	19.MIX502.A	750	•		345	389	434	470	370	520	15	18
MIX 80 230V/50/1	19.MIX801.C	180	•		346	442	579	470	360	660	26	28
MIX 100 230V/50/1	19.MIX101.B	250	•		431	488	766	600	500	860	78	87
MIX 100 400V/50/3	19.MIX103.B	250		•	431	488	766	600	500	860	78	87
MIX 200 400V/50/3	19.MIX203.B	370		•	513	523	874	670	580	1020	92	104
MIX 250 400V/50/3	19.MIX253	550		•	540	557	922	670	580	1120	116	130
MIX 300 400V/50/3	19.MIX303	750		•	576	668	1172	750	690	1250	195	213
MIX 400 400V/50/3	19.MIX403	1100		•	638	738	1316	860	750	1480	260	280
MIX 600 400V/50/3	19.MIX603	1850		•	638	778	1316	860	750	1480	285	310

Note

A series of horizontal dotted lines for taking notes.

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/ Spedizionario), 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 e senza aver compilato il modulo di reso presente sul nostro sito www.robot-coupe.com/ita nella sezione SERVIZIO.

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.

La garanzia viene riconosciuta, fatta eccezione per le componenti elettriche, previa compilazione sul portale Robot Coupe dell'apposito modulo di reso: risultano escluse le sole spese di trasporto.

Le parti difettose dovranno essere rese a Robot Coupe per una corretta valutazione del guasto previa compilazione del modulo di reso sul portale Robot Coupe.

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.



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

www.robot-coupe.com/ita/it