

robot coupe®



LISTINO
Giugno 2024

ABBINATI

DISCHI

TAGLIAVERDURE

CUTTER

ROBOT COOK®

BLIXER®

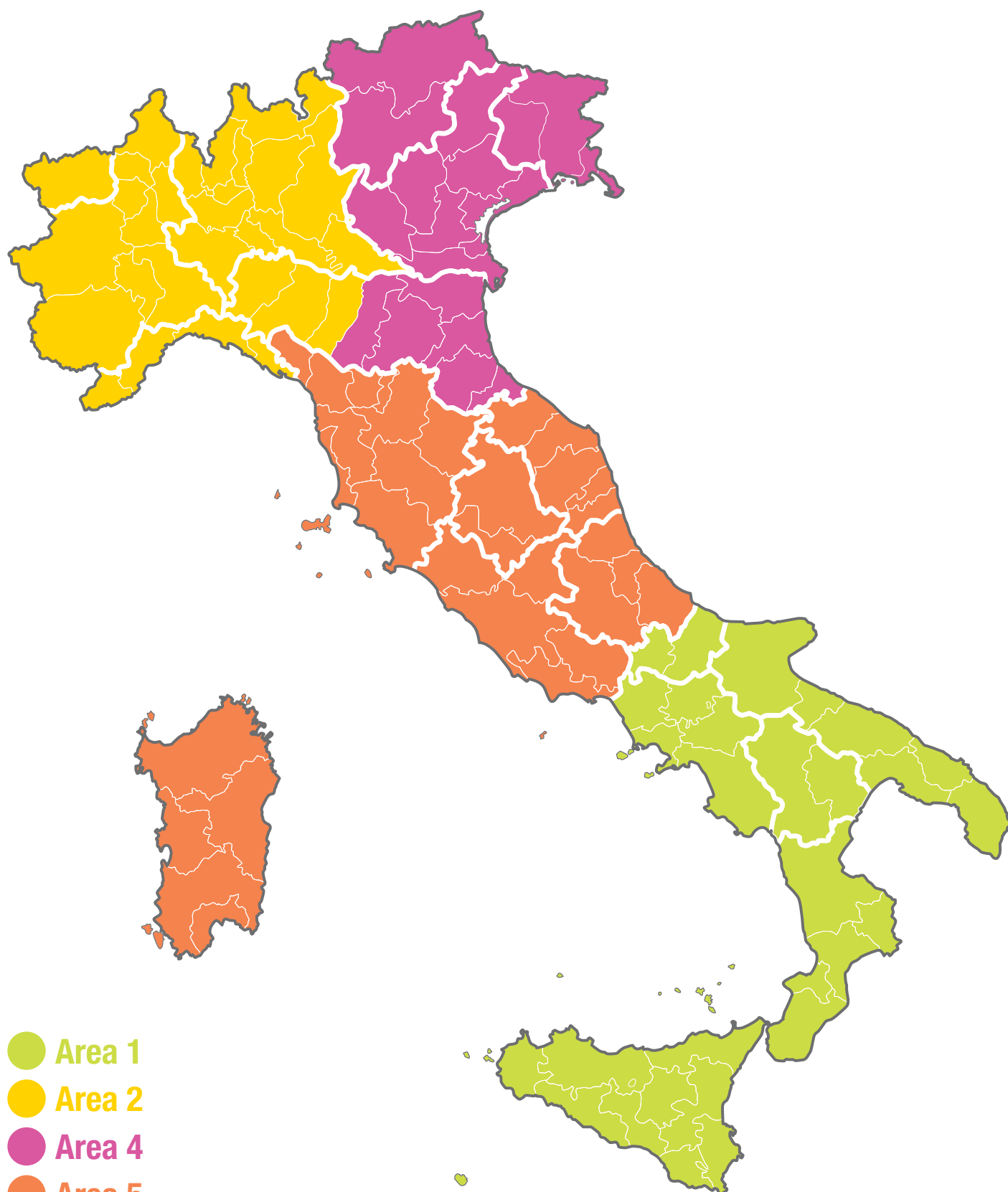
KITCHEN
BLENDERS

MIXER

ESTRATTORI
DI SUCCO

PASSATRICI

PLANETARIE



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

SERVIZIO CLIENTI:

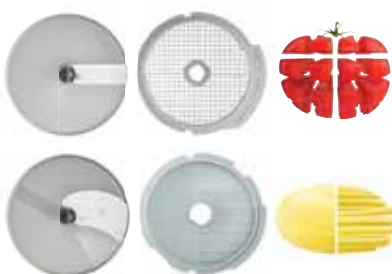
Tel.: 051/726810

E-mail: info@robot-coupe.it

NUOVI PRODOTTI E CARATTERISTICHE

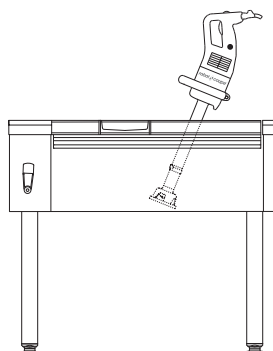
PAGINA **32** R 402

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.



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** ”

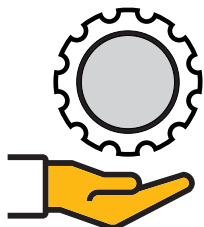
“ Soddismiamo **tutte le esigenze**
per garantire **prestazioni**
impeccabili ”



“ 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

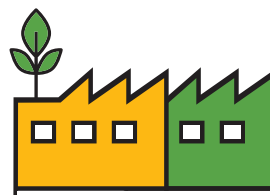
Attrezzature progettate per durare nel tempo:

- 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**

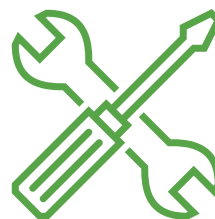
- 2** • Accedi alla pagina prodotti sul sito robot-coupe.com e scopri i contenuti che ti possono aiutare: video su come utilizzare, pulire e fare la manutenzione della tua attrezzatura, istruzioni per l'uso e la sicurezza, ricette, ecc.

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:

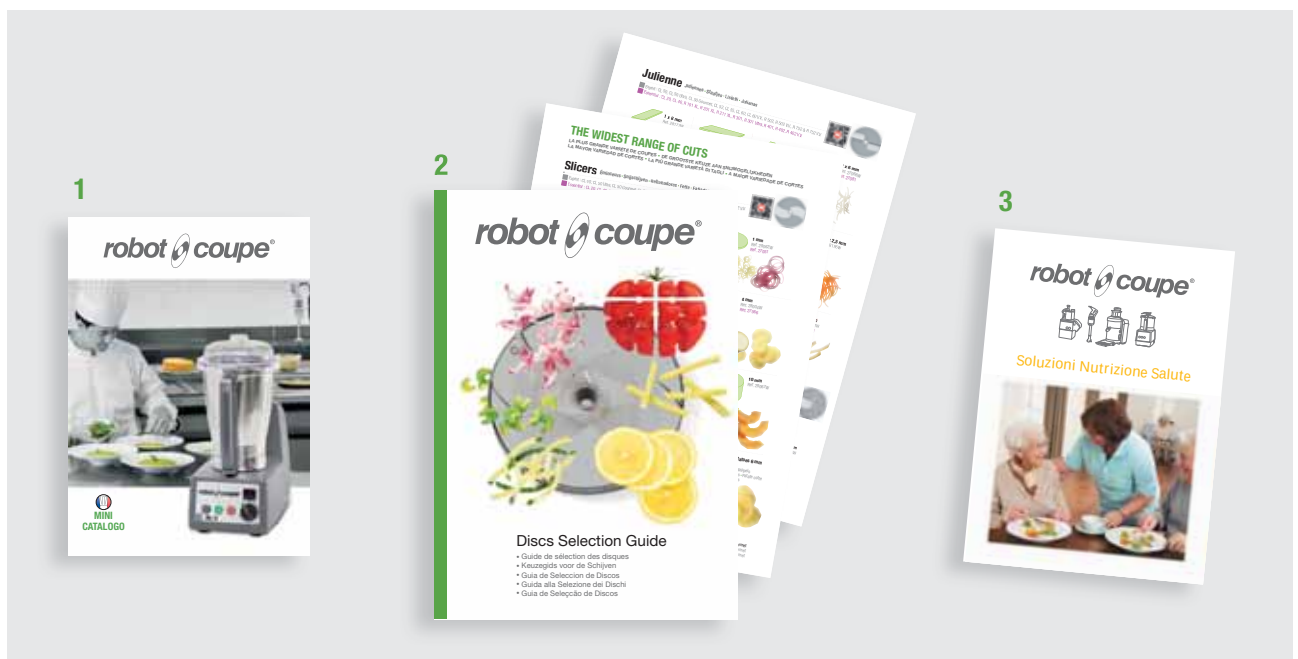
- Consultazione dei pezzi di ricambio con esplosi, schemi elettrici e manuali d'uso
- Ricerca multicriteri per prezzo, modello, N° di serie...
- Ordini in tempo reale dei pezzi di ricambio.

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
Dischi R 301**

**Espositore
Dischi CL 50**

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



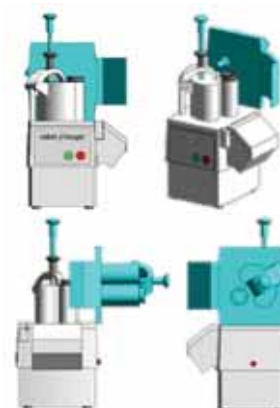
IL NUOVO SITO WEB ROBOT-COUPÉ

- **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

20 kg = 4 min



VERDURE A CUBETTI

10 kg = 2 min



ZUPPE
45lt = 6 min



MAIONESE
2lt = 1 min



CAPPUCCIO
300 kg = 1 h





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

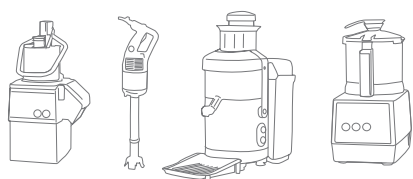
J 80 Buffet



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.

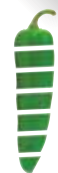
Maniglia ergonomica per una presa più semplice della vasca.

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.

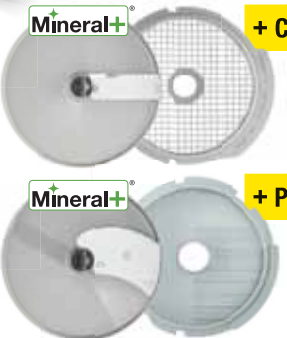
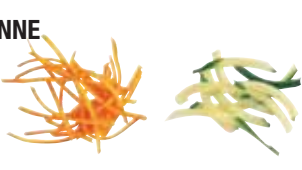


MOTORE ASINCRONO

FUNZIONE CUTTER

	Coltello liscio Di serie	➔			
			TRITO GROSSOLANO	TRITO FINE	SALSE, OMOGENEIZZATI
	Coltello dentato SPECIALE Frantumazioni Pasticceria	➔			
			IMPASTI	FRANTUMAZIONI	
	Coltello dentato fine SPECIALE Erbe Spezie	➔			
			TRITI DI ERBE	SPEZIE POLVERIZZATE	

FUNZIONE TAGLIAVERDURE

	FETTE			LISTELLI	
	FETTE ONDULATE		NUOVO  + CUBETTI*  + PATATINE FRITTE* 		
	JULIENNE				

* 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 schiacciap patate*

R 752 V.V.


- Monofase
- Velocità variabile
- R-Mix®
- Accessorio schiacciap patate*

R 402


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

R 502


- Trifase
- 2 velocità
- Accessorio schiacciap patate*

R 752


- Trifase
- 2 velocità
- Accessorio schiacciap patate*

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



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	725
2 dischi		

R 201 XL	Cod.	€
R 201XL 230V/50/1	14.22570	1.125
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	126	60.27138	126
Coltello dentato fine Speciale Erbe Spezie	60.27061	126	60.27061	126
Coltello liscio supplementare	60.27055	120	60.27055	120
Kit estrattore di succo e di salsa	-	-	60.27393	368
Accessorio spremiagrumi	-	-	60.27392	220


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	14.22590	1.405
2 dischi		

R 211 XL Ultra	Cod.	€
R 211 XL Ultra 230V/50/1	14.2117	1.645
2 dischi		

Collezione completa di dischi a pagina 40



Scegliete le vostre opzioni:



R 201 XL Ultra / R 211 XL Ultra

Opzioni	Cod.	€
Coltello dentato Speciale Frantumazione Pasticceria	60.27138	126
Coltello dentato fine Speciale Erbe Spezie	60.27061	126
Coltello liscio supplementare	60.27055	120
Kit estrattore di succo e di salsa	60.27393	368
Accessorio spremiagrumi	60.27392	220

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	368
Kit Estrattore di succo e salsa per R 301 Ultra / R 401 / R 402 / R 402 V.V.	60.27396	368
Accessorio Spremiagrumi per R 201 XL / R 201 XL Ultra / R 211 XL Ultra	60.27392	220
Accessorio Spremiagrumi per R 301 Ultra / R 401 / R 402 / R 402 V.V.	60.27395	220



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	2.030
Pack di 4 dischi	60.1904	312

Collezione completa di dischi a pagina 40



R 301 Ultra		
Opzioni	Cod.	€
Coltello dentato Speciale Frantumazione Pasticceria	60.27288	126
Coltello dentato fine Speciale Erbe Spezie	60.27287	126
Coltello liscio supplementare	60.27286	120
Accessorio cutter (vasca, coperchio, coltello)	60.27278	613
Kit Estrattore di succo e di salsa	60.27396	368
Accessorio spremiagrumi	60.27395	220

NUOVO



“ 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	2.600
Pack di 4 dischi	60.1904	312
R 401 senza dischi	Cod.	€
R 401 230V/50/1	14.2425	2.600

Collezione completa di dischi a pagina 40



NUOVO



D-Clean Kit



“ Collezione completa di dischi a pag. 43 ”

R 402

Asincrono	
750 W	
Monofase 230 V	Trifase 400 V
500-1500 giri/min	750-1500 giri/min
✓	
Metallico	
Vasca da 4,5 lt inox	
Coltello liscio in inox - incluso	
Tramoggia mezzaluna - volume di carico 1,6 lt	
Tramoggia cilindrica Ø 58 mm e Ø 39 mm,	
pressino Exactitube - incluso	
Vasca inox	
Incluso	
Non inclusi	

R 402 - kit di 4 dischi	Cod.	€
R 402 230V/50/1	14.2453	2.985
Pack di 4 dischi	60.1904	312
R 402 - kit di 6 dischi	Cod.	€
R 402 230V/50/1	14.2453	2.985
Pack di 6 dischi	60.1905W	593
R 402 400V/50/3	14.2433	2.985
Pack di 6 dischi	60.1905W	593
R 402 senza dischi	Cod.	€
R 402 230V/50/1	14.2453	2.985
R 402 400V/50/3	14.2433	2.985

Scegliete le vostre opzioni:



Opzioni	Cod.	€
Coltello dentato Speciale Frantumazione Pasticceria	60.27346	126
Coltello dentato fine Speciale Erbe Spezie	60.27345	126
Coltello liscio supplementare	60.27344	120
Accessorio cutter (vasca, coperchio, coltello)	60.27342	660
Kit Estrattore di succo e di salsa	60.27396	368
Accessorio spremiagrumi	60.27395	220

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	3.360
Pack di 4 dischi	60.1904	312
R 402 V.V. - kit di 6 dischi	Cod.	€
R 402 V.V. 230V/50/1	14.2444	3.360
Pack di 6 dischi	60.1905W	593
R 402 V.V. senza dischi	Cod.	€
R 402 V.V. 230V/50/1	14.2444	3.360

Collezione completa di dischi a pagina 40



R 402 V.V.		
Opzioni	Cod.	€
Coltello dentato Speciale Frantumazione Pasticceria	60.27346	126
Coltello dentato fine Speciale Erbe Spezie	60.27345	126
Coltello liscio supplementare	60.27344	120
Accessorio cutter (vasca, coperchio, coltello)	60.27342	660
Kit Estrattore di succo e di salsa	60.27396	368
Accessorio spremiagrumi	60.27395	220





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)



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	427
Accessorio schiacciapatate Ø 3 mm	2	60.28208	293
Accessorio schiacciapatate completo Ø 6 mm (R 502 e R 502 V.V.)	1 + 2	60.28209	427
Accessorio schiacciapatate Ø 6 mm	2	60.28210	292



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	3.990
Pack di 6 dischi		60.1929W	824
R 502 Collettività		Cod.	€
R 502 400V/50/3		14.2382	3.990
Pack di 8 dischi		60.1927W	1.084
R 502 Pack 16 dischi		Cod.	€
R 502 400V/50/3		14.2382	3.990
Pack di 16 dischi con vari tipi di taglio		60.2022W	2.192
R 502 senza dischi		Cod.	€
R 502 400V/50/3		14.2382	3.990



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	4.575
Pack di 6 dischi		60.1929W	824
R 502 V.V. Collettività		Cod.	€
R 502 V.V. 230V/50-60/1		14.2390	4.575
Pack di 8 dischi		60.1927W	1.084
R 502 V.V. Pack 16 dischi		Cod.	€
R 502 V.V. 230V/50-60/1		14.2390	4.575
Pack di 16 dischi con vari tipi di taglio		60.2022W	2.192
R 502 V.V. senza dischi		Cod.	€
R 502 V.V. 230V/50-60/1		14.2390	4.575

Collezione completa di dischi a pagina 40



Scegliete le vostre opzioni:



R 502 tutti i modelli		Cod.	€
Opzioni			
Coltello dentato Speciale Frantumazione Pasticceria		60.27305	202
Coltello dentato fine Speciale Erbe Spezie		60.27304	202
Coltello liscio supplementare		60.27303	184
Accessorio cutter (vasca, coperchio, coltello)		60.27320	980
Pressino Exactitube supplementare		60.49212	46
Pala raschiatrice completa		70.49552	93
Strumento per la pulizia della lama		60.49258	42

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...

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.

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.*



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	378
Coltello dentato fine in inox Speciale Erbe e Spezie	60.27307	378
Coltello liscio in inox supplementare	60.27306	368
Accessorio cutter (vasca, coperchio, coltello)	60.27318	1.168
Lama dentata inferiore	70.49162	78
Lama dentata superiore	70.49163	78
Lama dentata fine inferiore	70.49164	78
Lama dentata fine superiore	70.49165	78
Lama liscia inferiore	70.49160	72
Lama liscia superiore	70.49161	72
Attrezzatura schiacciapastate 3 mm	60.28208	293
Attrezzatura schiacciapastate 6 mm	60.28210	292
Pressino Exactitube supplementare	60.49221	53
Pala raschiatrice completa	70.49552	93
Spazzola albero motore	60.49257	26



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	✓
Cottello	Interamente in inox, lame lisce smontabili e regolabili - incluso
Accessori	Spazzola dell'albero motore - incluso
Tagliav verdure	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	4.920
Pack di 6 dischi		60.1929W	824
R 752 Collettività		Cod.	€
R 752 400V/50/3		14.2113	4.920
Pack di 8 dischi		60.1927W	1.084
R 752 Pack 16 dischi		Cod.	€
R 752 400V/50/3		14.2113	4.920
Pack di 16 dischi con vari tipi di taglio		60.2022W	2.192
R 752 senza dischi		Cod.	€
R 752 400V/50/3		14.2113	4.920



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 tagliav verdure

✓
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	5.475
Pack di 6 dischi		60.1929W	824
R 752 V.V. Collettività		Cod.	€
R 752 V.V. 230V/50/1		14.2115	5.475
Pack di 8 dischi		60.1927W	1.084
R 752 V.V. Pack 16 dischi		Cod.	€
R 752 V.V. 230V/50/1		14.2115	5.475
Pack di 16 dischi con vari tipi di taglio		60.2022W	2.192
R 752 V.V. senza dischi		Cod.	€
R 752 V.V. 230V/50/1		14.2115	5.475

Scegliere le opzioni a lato:

Collezione completa di dischi a pagina 40

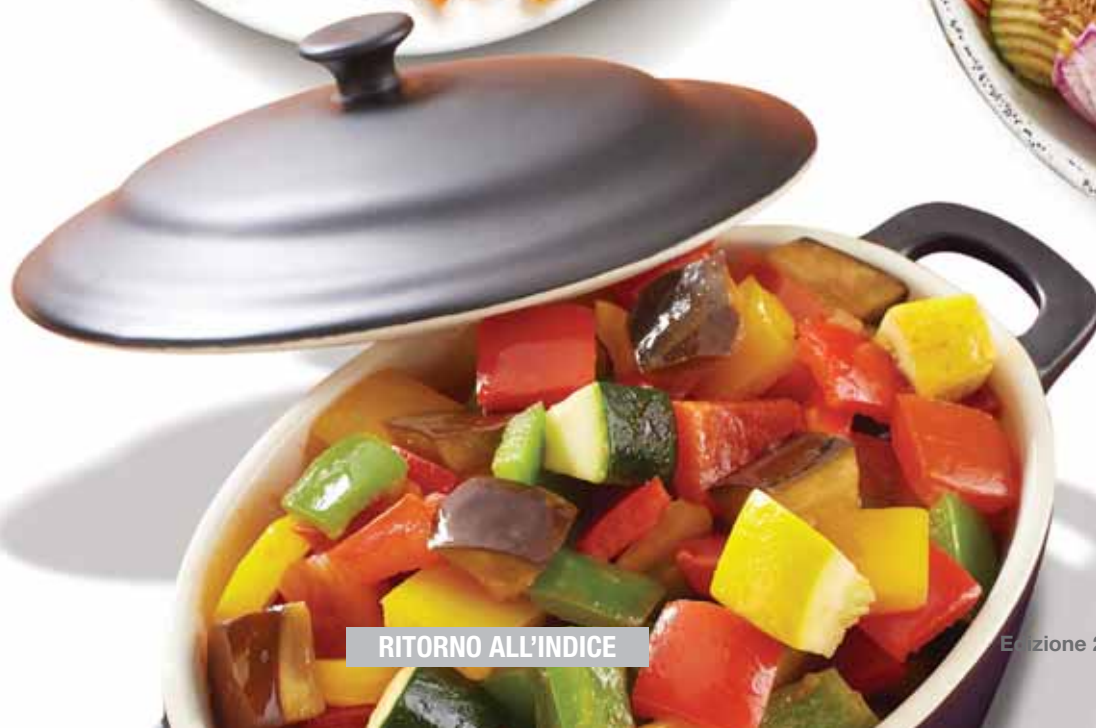


COLLEZIONE DI DISCHI



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 CL 20	Prezzo €	R 402 R 402 V.V.	CL 40	Prezzo €
---	-------------	---------------------	-------	-------------



EXPERT Series 5-7

R 502/R 502 V.V. R 752/R 752 V.V.	Prezzo €	CL 50 Gourmet	Prezzo €
--------------------------------------	-------------	------------------	-------------

DISCHI

FETTE



				Mandorle 0,6 mm	60.28166W	140	60.28166W	140
				0,8 mm	60.28069W	120	60.28069W	120
60.27051	81	60.27051	81	1 mm	60.28062W	120	60.28062W	120
60.27555	81	60.27555	81	2 mm	60.28063W	120	60.28063W	120
60.27086	81	60.27086	81	3 mm	60.28064W	120	60.28064W	120
60.27566	81	60.27566	81	4 mm	60.28004W	120	60.28004W	120
60.27087	81	60.27087	81	5 mm	60.28065W	120	60.28065W	120
60.27786	81	60.27786	81	6 mm	60.28196W	120	60.28196W	120
				8 mm	60.28066W	120	60.28066W	120
				10 mm	60.28067W	120	60.28067W	120
				14 mm	60.28068W	120		
				Patate cotte 4 mm	60.27244W	549	60.27244W	549
				Patate cotte 6 mm	60.27245W	549	60.27245W	549

FETTE ONDULATE



60.27621	81	60.27621	81	2 mm	60.27068W	157	60.27068W	157
				3 mm	60.27069W	157	60.27069W	157
				5 mm	60.27070W	157	60.27070W	157

JULIENNE

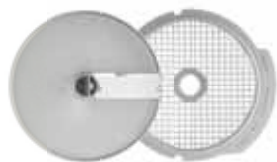


60.27588	81	60.27588	60.27148	81	1,5 mm	60.28056W	114	60.28056W	114
60.27577	81	60.27577	60.27149	81	2 mm	60.28057W	114	60.28057W	114
60.27511	81	60.27511	60.27150	81	3 mm	60.28058W	114	60.28058W	114
					4 mm	60.28073W	114	60.28073W	114
					5 mm	60.28059W	114	60.28059W	114
60.27046	81	60.27046		81	6 mm				
					7 mm	60.28016W	114	60.28016W	114
60.27632	81	60.27632		81	9 mm	60.28060W	114	60.28060W	114
60.27764	81	60.27764		81	Pane, Formaggio	60.28061W	114	60.28061W	114
60.27191	81	60.27191		81	Patate tipo Rosti	60.27164W	166	60.27164W	166
					Patate crude	60.27219W	166	60.27219W	166
60.27078	81	60.27078		81	Radici 0,7 mm				
60.27079	81	60.27079		81	Radici 1 mm	60.28055W	166	60.28055W	166
60.27130	81	60.27130		81	Radici 1,3 mm				

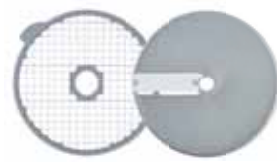
LISTELLI



					1 x 8 mm (tagliatelle)	60.28172W	236	60.28172W	236
					1 x 26 cipolla/cavolo	60.28153W	236	60.28153W	236
60.27080	95	60.27080		95	2 x 4 mm	60.27072W	162	60.27072W	162
60.27081	95	60.27081		95	2 x 6 mm	60.27066W	162	60.27066W	162
					2 x 8 mm	60.27067W	162	60.27067W	162
					2 x 10 mm (tagliatelle)	60.28173W	162	60.28173W	162
60.27599	95	60.27599		95	2 x 2 mm	60.28051W	162	60.28051W	162
					2,5 x 2,5 mm	60.28195W	213	60.28195W	213
					3 x 3 mm	60.28101W	162	60.28101W	162
60.27047	95	60.27047		95	4 x 4 mm	60.28052W	162	60.28052W	162
60.27610	95	60.27610		95	6 x 6 mm	60.28053W	162	60.28053W	162
60.27048	95	60.27048		95	8 x 8 mm	60.28054W	162	60.28054W	162



ESSENTIAL Series 1-4



EXPERT Series 5-7

R 401		R 402 R 402 V.V.	CL 40	Prezzo €	DISCHI	R 502/R 502 V.V. R 752/R 752 V.V.	Prezzo €	CL 50 Gourmet	Prezzo €
CL 20						CL 50/CL 50 Ultra CL 52/CL 55 CL 60/CL 60 V.V.			
					5 x 5 x 5 mm	■ 60.28110W	308	■ 60.28110W	308
		■ 60.27513W	282		8 x 8 x 8 mm	■ 60.28111W	308	■ 60.28111W	308
		■ 60.27514W	282		10 x 10 x 10 mm	■ 60.28112W	308	■ 60.28112W	308
		■ 60.27515W	282		12 x 12 x 12 mm	■ 60.28197W	308		
					14 x 14 x 5 mm (mozzarella)	■ 60.28181W	308	■ 60.28181W	308
					14 x 14 x 10 mm	■ 60.28179W	308	■ 60.28179W	308
					14 x 14 x 14 mm	■ 60.28113W	308		
					20 x 20 x 20 mm	■ 60.28114W	308		
					25 x 25 x 25 mm	■ 60.28115W	308		
					50 x 70 x 25 mm (insalata)	■ 60.28180W	506		
		▲ 60.27116W	245		6 x 6 mm* 	▲ 60.29230W	325		
					8 x 8 mm	▲ 60.28134W	252	▲ 60.28134W	252
					8 x 16 mm	▲ 60.28159W	252	▲ 60.28159W	252
		▲ 60.27117W	245		10 x 10 mm	▲ 60.28135W	252	▲ 60.28135W	252
					10 x 16 mm	▲ 60.28158W	252	▲ 60.28158W	252
					2 x 2 x 2 mm			60.28174W	308
					3 x 3 x 3 mm			60.28175W	308
					4 x 4 x 4 mm			60.28176W	308
					2 mm			60.28198W	266
					3 mm			60.28199W	266
					4 mm			60.28177W	266
					6 mm			60.28178W	266
60.1904	60.1904	60.1928	312		Pack di 4 dischi				
	60.1905W	60.1906W	593		Pack di 6 dischi				
					Pack di 6 dischi	60.1929W	824	60.1929W	824
					Pack di 8 dischi	60.1927W	1.084	60.1927W	1.084
					Pack di 16 dischi	60.2022W	2.192	60.2022W	2.192

■ 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	179
10 mm	60.49309	179
12 mm	60.49313	179
14 mm	60.49314	179



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	120

+



+



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	47



PORTA DISCHI A PARETE 4 ASTE IN INOX:

> 16 dischi piccoli o 8 dischi grandi

Cod.	€
60.107812	52



CONTENITORE DISCHI

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

> Dal CL 50 al CL 60 V.V.

Cod.	€
60.27258	25



PROTEZIONE DISCHI:

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

> Dal CL 50 al CL 60 V.V.

Cod.	€
60.39726	26



VASCHETTA DI RACCOLTA

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

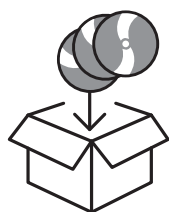
> Non compatibile con le attrezzature per il taglio a cubetti e patatine fritte

Cod.	€
60.39716	49



LA SOLUZIONE CHIAVI IN MANO PER TUTTE LE CUCINE

ESSENTIAL Series 1-4



PACK DI 4 DISCHI

Fette

2 mm & 4 mm

Julienne

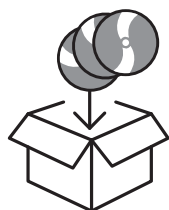
2 mm

Listelli

2 x 2 mm



	Cod.	€
R 401, R 402, R 402 V.V. e CL 20	60.1904	312
CL 40	60.1928	312

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

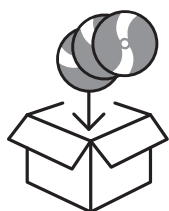
10 x 10 x 10 mm



	Cod.	€
R 402, R 402 V.V	60.1905W	593
CL 40	60.1906W	593

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

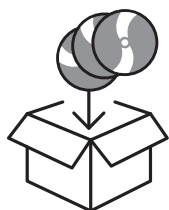
4 x 4 mm

Cubetti

10 x 10 x 10 mm



	Cod.	€
Ristorazione - Rosticcerie	60.1929W	824

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

PACK DI 8 DISCHI - COLLETTIVITÀ

Fette

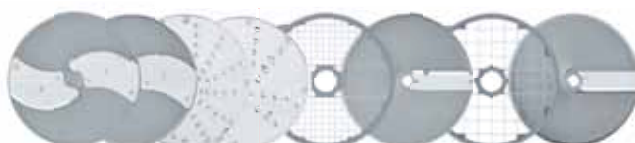
2 mm & 5 mm

Julienne

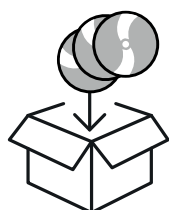
2 mm & 5 mm

Cubetti

10 x 10 x 10 mm & 20 x 20 x 20 mm



	Cod.	€
Collettività	60.1927W	1.084

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

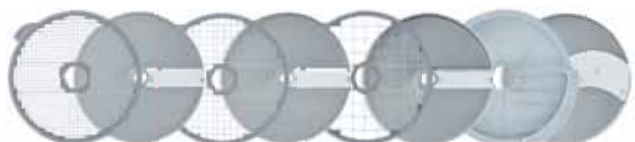


Cubetti

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	2.192

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	49



- 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	150





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	195
Accessorio patatine fritte 6x6 mm (R 502 e CL 50)	1 + 2	60.49324	450
Accessorio patatine fritte 8x8 mm (R 502 e CL 50)	1 + 2	60.49325	358
Accessorio patatine fritte 8x16 mm (R 502 e CL 50)	1 + 2	60.49326	358
Accessorio patatine fritte 10x10 mm (R 502 e CL 50)	1 + 2	60.49327	358
Accessorio patatine fritte 10x16 mm (R 502 e CL 50)	1 + 2	60.49328	358
Attrezzatura per patate fritte 6 x 6mm (CL 55 e CL 60 Auto)*	2	60.29230W	325

*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



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



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	427
Accessorio schiacciapatate Ø 3 mm (R 752, R 752 V.V., CL 52, CL 55 e CL 60)	2	60.28208	293
Accessorio schiacciapatate completo Ø 6 mm (R 502, R 502 V.V., CL 50 e CL 50 Ultra)	1 + 2	60.28209	427
Accessorio schiacciapatate Ø 6 mm (R 752, R 752 V.V., CL 52, CL 55 e CL 60)	2	60.28210	292



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



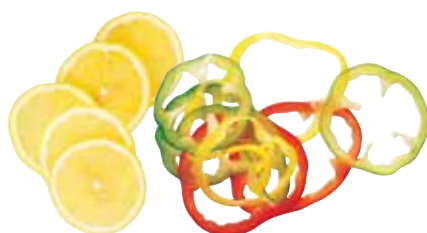
0,8 mm
Cod. 60.28069W



1 mm
Cod. 60.28062W
Cod. 60.27051



2 mm
Cod. 60.28063W
Cod. 60.27555



3 mm
Cod. 60.28064W
Cod. 60.27086



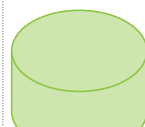
4 mm
Cod. 60.28004W
Cod. 60.27566



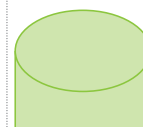
5 mm
Cod. 60.28065W
Cod. 60.27087



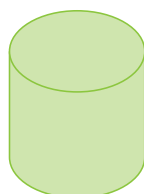
6 mm
Cod. 60.28196W
Cod. 60.27786



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



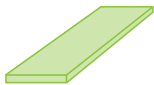
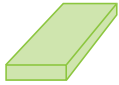
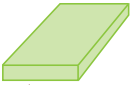
LA PIÙ GRANDE VARIETÀ DI TAGLI

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.



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

PATATE FRITTE

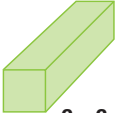
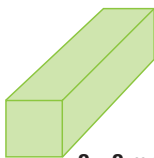
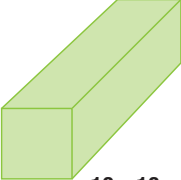
Expert: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 752, R 752 V.V.

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.



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

Scopri l'EasyLoader a pagina 45

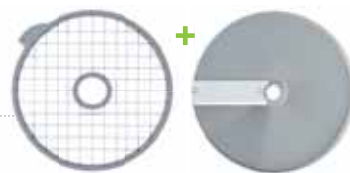
I simboli verdi sono in scala 1:1



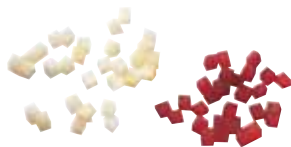
CUBETTI

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.

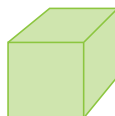
Essential : CL 40, R 402, R 402 V.V.



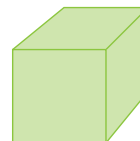
5x5x5 mm
Cod. 60.28110W



8x8x8 mm
Cod. 60.28111W
Cod. 60.27513W



10x10x10 mm
Cod. 60.28112W
Cod. 60.27514W



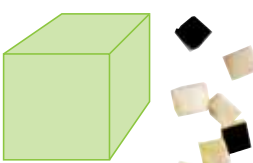
12x12x12 mm*
Cod. 60.28197W
Cod. 60.27515W



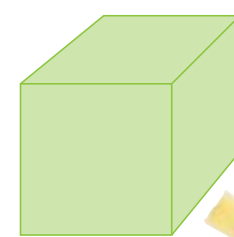
14x14x5 mm
Cod. 60.28181W



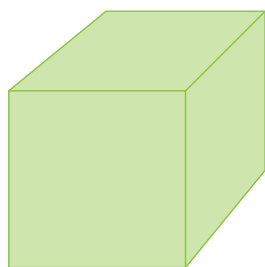
14x14x10 mm
Cod. 60.28179W



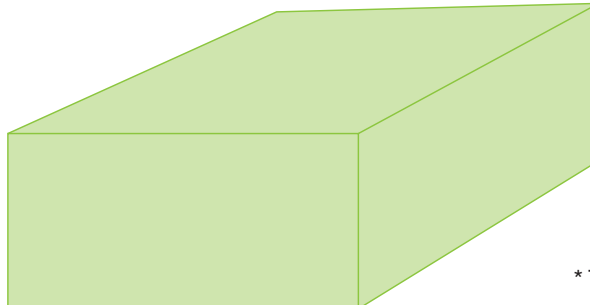
14x14x14 mm*
Cod. 60.28113W



20x20x20 mm*
Cod. 60.28114W



25x25x25 mm*
Cod. 60.28115W



50x70x25 mm*
Insalate
Cod. 60.28180W



* Tranne CL 50 Gourmet

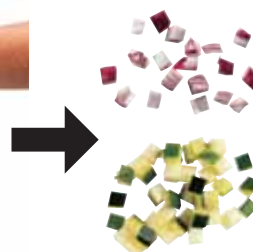
NUOVO

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	179
10 mm	60.49309	179
12 mm	60.49313	179
14 mm	60.49314	179



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	120

RITORNO ALL'INDICE



TAGLI PARTICOLARI

CUBETTI PICCOLISSIMI

CL 50 Gourmet



CL50 GOURMET

**2x2x2 mm**

Cod. 60.28174W

**3x3x3 mm**

Cod. 60.28175W

**4x4x4 mm**

Cod. 60.28176W



CIALDE

CL 50 Gourmet



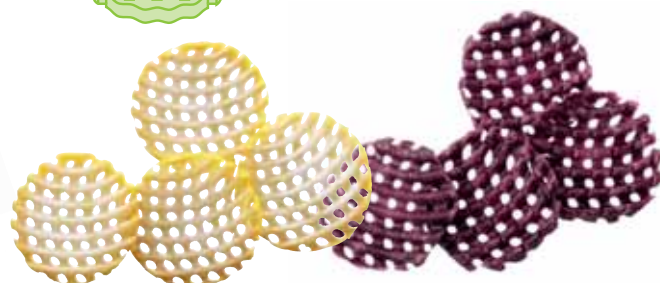
CL50 GOURMET

**2 mm**

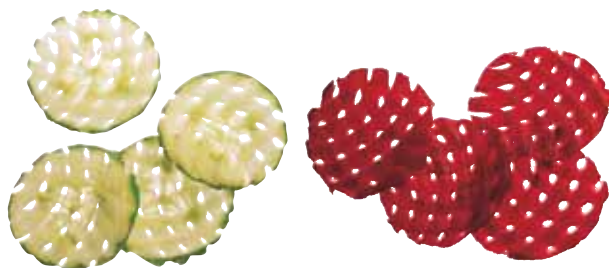
Cod. 60.28198W

**3 mm**

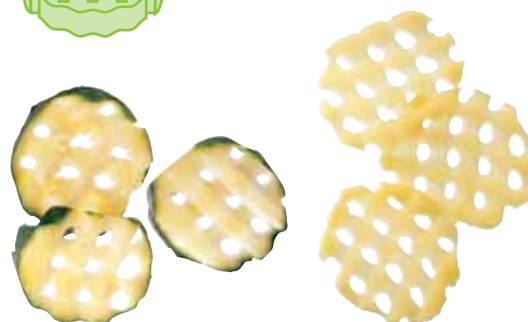
Cod. 60.28199W

**4 mm**

Cod. 60.28177W

**6 mm**

Cod. 60.28178W



I simboli verdi sono in scala 1:1



IL FATTO IN CASA CON ROBOT-COUPÉ

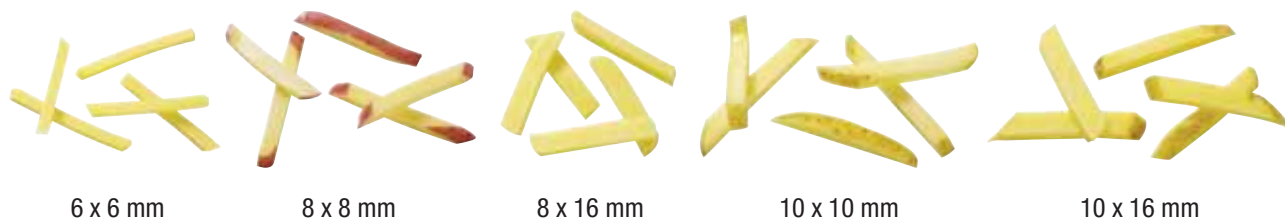
Trasformate le vostre patate e approfittate della richiesta "Fatto in casa"



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 Daphin



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 Exactitude.



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 EXACTITUDE

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



Accessorio
schiacciapatate
completo



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



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 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	427
Accessorio schiacciapatate Ø 3 mm 2	60.28208	293
Accessorio schiacciapatate completo Ø 6 mm (CL 50 e CL 50 Ultra) 1 + 2	60.28209	427
Accessorio schiacciapatate Ø 6 mm 2	60.28210	292

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 schiacciap patate 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 schiacciap patate completo*

Modelli da pavimento a pagina 70

*Accessori in opzione



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 schiacciapatate*



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	1.300
Pack di 4 dischi	60.1904	312
CL 20 senza dischi	Cod.	€
CL 20 230V/50/1	01.22394	1.300

Collezione completa di dischi a pagina 40



NUOVO



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
Incluso	
Non inclusi	

CL 40 - kit 4 dischi	Cod.	€
CL 40 230V/50/1	01.24570	1.610
Pack di 4 dischi	60.1928	312
CL 40 - kit 6 dischi	Cod.	€
CL 40 230V/50/1	01.24570	1.610
Pack di 6 dischi	60.1906W	593
CL 40 senza dischi	Cod.	€
CL 40 230V/50/1	01.24570	1.610



CL 50 - 1V

Motore	Asincrono
Potenza	550 W
Alimentazione	Monofase 230 V o Trifase 400 V
Velocità	375 giri/min
Tramoggia	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	2.005
Kit 6 dischi per Ristorazione - Rosticcerie	60.1929W	824
CL 50 Trifase - 1V 400V/50/3	01.24446	2.080
Kit 6 dischi per Ristorazione - Rosticcerie	60.1929W	824
CL 50 - 1V Collettività	Cod.	€
CL 50 Monofase - 1V 230V/50/1	01.24440	2.005
Kit 8 Dischi per Collettività	60.1927W	1.084
CL 50 Trifase - 1V 400V/50/3	01.24446	2.080
Kit 8 Dischi per Collettività	60.1927W	1.084
CL 50 - 1V Pack 16 dischi	Cod.	€
CL 50 Monofase - 1V 230V/50/1	01.24440	2.005
Kit 16 dischi con vari tipi di taglio	60.2022W	2.192
CL 50 Trifase - 1V 400V/50/3	01.24446	2.080
Kit 16 dischi con vari tipi di taglio	60.2022W	2.192
CL 50 - 1V senza dischi	Cod.	€
CL 50 Monofase - 1V 230V/50/1	01.24440	2.005
CL 50 Trifase - 1V 400V/50/3	01.24446	2.080

Collezione completa di dischi a pagina 40



Scegliete le vostre opzioni:

Opzioni	Cod.	€
Pressino Exactitube supplementare	60.49212	46
Accessorio schiacciapatate completo 3 mm	60.28207	427
Accessorio schiacciapatate completo 6 mm	60.28209	427
Vaschetta di raccolta	60.39716	49



CL 50 - 2V

Motore	Asincrono
Potenza	600 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	375 giri/min e 750 giri/min
Tramoggia	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	2.490
Kit 6 dischi per Ristorazione - Rosticcerie	60.1929W	824
CL 50 - 2V Collettività	Cod.	€
CL 50 Trifase - 2V 400V/50/3	01.24449	2.490
Kit 8 Dischi per Collettività	60.1927W	1.084
CL 50 - 2V Pack 16 dischi	Cod.	€
CL 50 Trifase - 2V 400V/50/3	01.24449	2.490
Kit 16 dischi con vari tipi di taglio	60.2022W	2.192
CL 50 - 2V senza dischi	Cod.	€
CL 50 Trifase - 2V 400V/50/3	01.24449	2.490

CL 50 tutti i modelli



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	2.125
Kit 6 dischi per Ristorazione - Rosticcerie	60.1929W	824
CL 50 Ultra Trifase - 1V 400V/50/3	01.24473	2.180
Kit 6 dischi per Ristorazione - Rosticcerie	60.1929W	824
CL 50 Ultra - 1V Collettività	Cod.	€
CL 50 Ultra Monofase - 1V 230V/50/1	01.24465	2.125
Kit 8 Dischi per Collettività	60.1927W	1.084
CL 50 Ultra Trifase - 1V 400V/50/3	01.24473	2.180
Kit 8 Dischi per Collettività	60.1927W	1.084
CL 50 Ultra - 1V Pack 16 dischi	Cod.	€
CL 50 Ultra Monofase - 1V 230V/50/1	01.24465	2.125
Kit 16 dischi con vari tipi di taglio	60.2022W	2.192
CL 50 Ultra Trifase - 1V 400V/50/3	01.24473	2.180
Kit 16 dischi con vari tipi di taglio	60.2022W	2.192
CL 50 Ultra - 1V senza dischi	Cod.	€
CL 50 Ultra Monofase - 1V 230V/50/1	01.24465	2.125
CL 50 Ultra Trifase - 1V 400V/50/3	01.24473	2.180

Collezione completa di dischi a pagina 40



Scegliete le vostre opzioni:

Opzioni	Cod.	€
Pressino Exactitube supplementare	60.49212	46
Accessorio schiacciapate completo 3 mm	60.28207	427
Accessorio schiacciapate completo 6 mm	60.28209	427
Vaschetta di raccolta	60.39716	49



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	2.610
Kit 6 dischi per Ristorazione - Rosticcerie	60.1929W	824
CL 50 Ultra - 2V Collettività	Cod.	€
CL 50 Ultra Trifase - 2V 400V/50/3	01.24476	2.610
Kit 8 Dischi per Collettività	60.1927W	1.084
CL 50 Ultra - 2V Pack 16 dischi	Cod.	€
CL 50 Ultra Trifase - 2V 400V/50/3	01.24476	2.610
Kit 16 dischi con vari tipi di taglio	60.2022W	2.192
CL 50 Ultra - 2V senza dischi	Cod.	€
CL 50 Ultra Trifase - 2V 400V/50/3	01.24476	2.610

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	2.475

CL 50 Ultra Pizza		
Opzioni	Cod.	€
Disco cubetti 10x10x10 mm	60.28112W	308
Disco cubetti 14x14x5 mm per la mozzarella	60.28181W	308
Disco per sfilacciare la mozzarella	60.28061W	114



CL 50 GOURMET

Scegliere l'eccellenza



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	2.615
CL 50 Gourmet 400V/50/3	01.24459	2.690

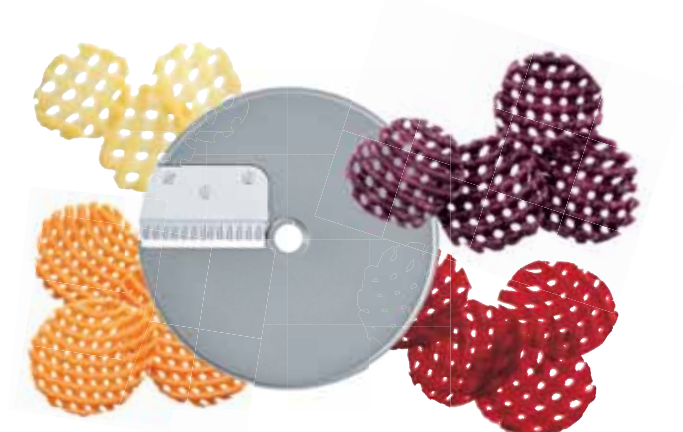
Cubetti piccolissimi

Opzioni	Cod.	€
Cubetti piccolissimi 2 x 2 x 2 mm	60.28174W	308
Cubetti piccolissimi 3 x 3 x 3 mm	60.28175W	308
Cubetti piccolissimi 4 x 4 x 4 mm	60.28176W	308

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	266
Cialda 3 mm	60.28199W	266
Cialda 4 mm	60.28177W	266
Cialda 6 mm	60.28178W	266

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	173

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	796

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

INNOVAZIONE



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 Exactitude.



ERGONOMIA ECCEZIONALE

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

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.



MOTORE ASINCRONO



ESPULSIONE LATERALE

Ingombro ridotto e comodità di lavoro.

Attrezzo speciale per un'espulsione semplificata.





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	3.080
Kit 6 dischi per Ristorazione - Rosticcerie	60.1929W	824
CL 52 Trifase - 1V 400V/50/3	01.24498	3.165
Kit 6 dischi per Ristorazione - Rosticcerie	60.1929W	824
CL 52 - 1V Collettività	Cod.	€
CL 52 Monofase - 1V 230V/50/1	01.24490	3.080
Kit 8 Dischi per Collettività	60.1927W	1.084
CL 52 Trifase - 1V 400V/50/3	01.24498	3.165
Kit 8 Dischi per Collettività	60.1927W	1.084
CL 52 - 1V Pack 16 dischi	Cod.	€
CL 52 Monofase - 1V 230V/50/1	01.24490	3.080
Kit 16 dischi con vari tipi di taglio	60.2022W	2.192
CL 52 Trifase - 1V 400V/50/3	01.24498	3.165
Kit 16 dischi con vari tipi di taglio	60.2022W	2.192
CL 52 - 1V senza dischi	Cod.	€
CL 52 Monofase - 1V 230V/50/1	01.24490	3.080
CL 52 Trifase - 1V 400V/50/3	01.24498	3.165

Collezione completa di dischi a pagina 40



Scegliete le vostre opzioni:

Opzioni	Cod.	€
Pressino Exactitube supplementare	60.49221	53
Accessorio schiacciap patate 3 mm	60.28208	293
Accessorio schiacciap patate 6 mm	60.28210	292
Spazzola dell'albero motore	60.49257	26



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	3.790
Kit 6 dischi per Ristorazione - Rosticcerie	60.1929W	824
CL 52 - 2V Collettività	Cod.	€
CL 52 Trifase - 2V 400V/50/3	01.24501	3.790
Kit 8 Dischi per Collettività	60.1927W	1.084
CL 52 - 2V Pack 16 dischi	Cod.	€
CL 52 Trifase - 2V 400V/50/3	01.24501	3.790
Kit 16 dischi con vari tipi di taglio	60.2022W	2.192
CL 52 - 2V senza dischi	Cod.	€
CL 52 Trifase - 2V 400V/50/3	01.24501	3.790

CL 52 tutti i modelli

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 schiacciapate*

CL 60 2 Tramogge



IN OPZIONE
+
50
DISCHI

- Trifase o Monofase
- 2 velocità
- Accessorio schiacciapate*

CL 60 Workstation

IN OPZIONE
+
50
DISCHI



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

TAGLIAVERDURE DA PAVIMENTO



CL 55 Tramoggia guidata

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	

Scegliete il vostro modello:

CL 55 Tramoggia guidata Ristorazione - Rosticcerie	Cod.	€
CL 55 Tramoggia guidata 400V/50/3	01.2214	5.930
Kit 6 dischi per Ristorazione - Rosticcerie	60.1929W	824
CL 55 Tramoggia guidata 230V/50/1	01.2245	5.930
Kit 6 dischi per Ristorazione - Rosticcerie	60.1929W	824
CL 55 Tramoggia guidata Collettività	Cod.	€
CL 55 Tramoggia guidata 400V/50/3	01.2214	5.930
Kit 8 Dischi per Collettività	60.1927W	1.084
CL 55 Tramoggia guidata 230V/50/1	01.2245	5.930
Kit 8 Dischi per Collettività	60.1927W	1.084
CL 55 Tramoggia guidata senza dischi	Cod.	€
CL 55 Tramoggia guidata 400V/50/3	01.2214	5.930
CL 55 Tramoggia guidata 230V/50/1	01.2245	5.930

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 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	

CL 55 2 Tramogge Ristorazione - Rosticcerie	Cod.	€
CL 55 2 Tramogge 400V/50/3	01.2211	7.935
Kit 6 dischi per Ristorazione - Rosticcerie	60.1929W	824
CL 55 2 Tramogge 230V/50/1	01.2244	7.935
Kit 6 dischi per Ristorazione - Rosticcerie	60.1929W	824
CL 55 2 Tramogge Collettività	Cod.	€
CL 55 2 Tramogge 400V/50/3	01.2211	7.935
Kit 8 Dischi per Collettività	60.1927W	1.084
CL 55 2 Tramogge 230V/50/1	01.2244	7.935
Kit 8 Dischi per Collettività	60.1927W	1.084
CL 55 2 Tramogge senza dischi	Cod.	€
CL 55 2 Tramogge 400V/50/3	01.2211	7.935
CL 55 2 Tramogge 230V/50/1	01.2244	7.935

Collezione completa di dischi a pagina 40



ACCESSORI CL 55



Tramoggia libera
Cod. 60.28170 - 2.167 €



Tramoggia guidata
(superficie 227 cm²)
Cod. 60.39673 - 1.435 €



Tramoggia 4 tubi
2 tubi Ø 50 mm
2 tubi Ø 70 mm
Cod. 60.28161 - 2.015 €



Tramoggia a tubo
dritto e inclinato
Cod. 60.28155 - 2.274 €



Accessorio schiacciapatate
Cod. 60.28208 Ø 3 mm - 293 €
Cod. 60.28210 Ø 6 mm - 292 €



Pressino Exactitube
CL 52 - CL 55 - CL 60
Cod. 60.49221 - 53 €



Spazzola dell'albero motore
Cod. 60.49257 - 26 €



Carrello regolabile
3 livelli GN 1/1
Cod. 60.49128 - 1.458 €



Carrello per la sistemazione
di accessori per 16 dischi,
3 tramogge, fornito con
una vasca GN 1/1
(accessori non inclusi)
Cod. 60.49132 - 2.267 €



CL 55 Workstation

Soluzione completa per il taglio delle verdure



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 schiacciap patate 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	11.765
CL 55 Workstation 400V/50/3	01.2287	11.765

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.



Fette

Listelli



Cubetti



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



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 Exactitude - 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	9.080
Kit 6 dischi per Ristorazione - Rosticcerie	60.1929W	824
CL 60 Tramoggia guidata Collettività	Cod.	€
CL 60 Tramoggia guidata 400V/50/3	02.2319IT	9.080
Kit 8 Dischi per Collettività	60.1927W	1.084
CL 60 Tramoggia guidata senza dischi	Cod.	€
CL 60 Tramoggia guidata 400V/50/3	02.2319IT	9.080

Collezione completa di dischi a pagina 40



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 Exactitude - 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

CL 60 2 Tramogge Ristorazione - Rosticcerie	Cod.	€
CL60 2 Tramogge 400V/50/3	02.2325IT	11.880
Kit 6 dischi per Ristorazione - Rosticcerie	60.1929W	824
CL 60 V.V. 2 Tramogge 230V/50/1	Cod.	€
CL 60 V.V. 2 Tramogge 230V/50/1	02.2329IT	12.605
Kit 6 dischi per Ristorazione - Rosticcerie	60.1929W	824
CL 60 2 Tramogge Collettività	Cod.	€
CL60 2 Tramogge 400V/50/3	02.2325IT	11.880
Kit 8 Dischi per Collettività	60.1927W	1.084
CL 60 V.V. 2 Tramogge 230V/50/1	02.2329IT	12.605
Kit 8 Dischi per Collettività	60.1927W	1.084
CL 60 2 Tramogge senza dischi	Cod.	€
CL60 2 Tramogge 400V/50/3	02.2325IT	11.880
CL 60 V.V. 2 Tramogge 230V/50/1	02.2329IT	12.605



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

ACCESSORI CL 60



Tramoggia libera
Con vassoio
d'alimentazione
Cod. 60.39681 - 3.041 €



Tramoggia guidata
Cod. 60.39680 - 2.079 €



Tramogge 4 tubi
2 tubi Ø 50 mm
2 tubi Ø 70 mm
Cod. 60.28162 - 2.120 €



**Tramoggia a tubo
dritto e inclinato**
Cod. 60.28157 - 2.390 €



Accessorio schiacciapastate
Cod. 60.28208 Ø 3 mm - 293 €
Cod. 60.28210 Ø 6 mm - 292 €



Pressino Exactitube
Cod. 60.49221 - 53 €



Spazzola dell'albero motore
Cod. 60.49257 - 26 €



Carrello ergonomico
Fornito senza vassoio.
Previsto per ricevere
3 vasche GN 1/1
Cod. 60.49260 - 1.698 €



**Carrello per la sistemazione
di accessori** per 16 dischi,
3 tramogge, fornito con
una vasca GN 1/1
(accessori non inclusi)
Cod. 60.49132 - 2.267 €



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	20.280
CL 60 V.V. Workstation 230V/50/1	02.2301IT	20.765

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 schiacciap patate 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.

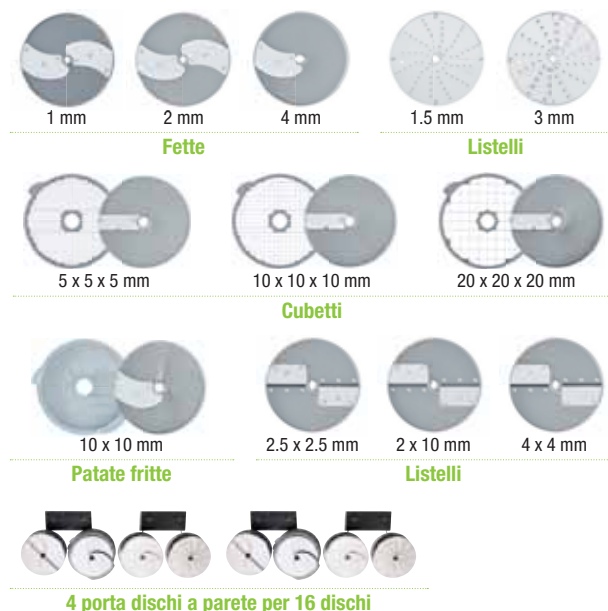


Spazzola dell'albero motore



Pack 16 dischi

16 dischi inclusi.



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.

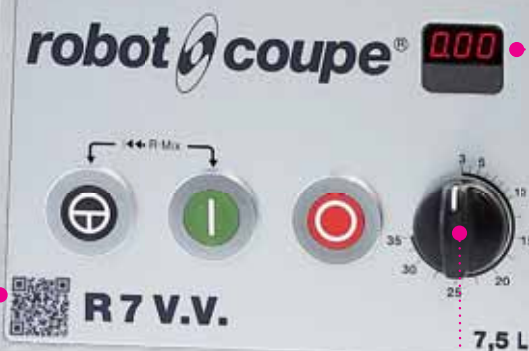


**MOTORE
ASINCRONO**

TIMER

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

Easy Guide



Nuovo materiale della base per una maggiore durata nel tempo.



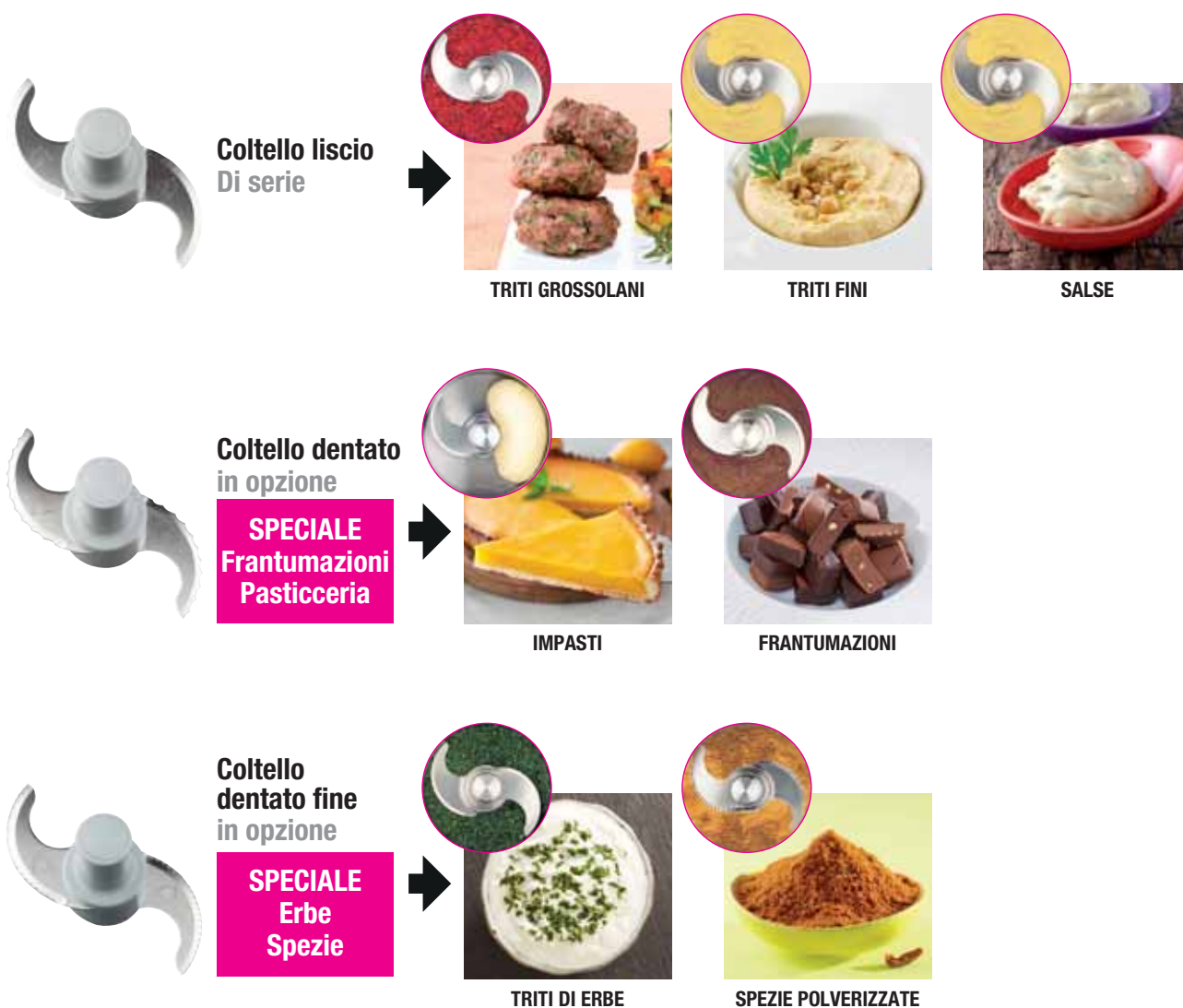
INNOVAZIONE

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.

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.

R 5 V.V.

IN OPZIONE
3
COLTELLI

4,5 lt



• Monofase

IN OPZIONE
3
COLTELLI

5,9 lt



• Monofase
• R-Mix®

1 VELOCITÀ 1500 giri/min

2 VELOCITÀ 1500 e 3000 giri/min

R 2 B

R 4 - 2V

R 5 - 2V

IN OPZIONE
3
COLTELLI

2,9 lt



• Monofase

IN OPZIONE
3
COLTELLI

4,5 lt



• Trifase

IN OPZIONE
3
COLTELLI

5,9 lt



• Trifase

1 VELOCITÀ 1500 giri/min

R 2

R 3 - 1500

R 4 - 1V

R 5 - 1V

IN OPZIONE
3
COLTELLI

2,9 lt



• Monofase

IN OPZIONE
3
COLTELLI

3,7 lt



• Monofase

IN OPZIONE
3
COLTELLI

4,5 lt



• Monofase

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.



IN OPZIONE
3
COLTELLI

7,5 lt

- Monofase
- R-Mix®

R 8 V.V.



IN OPZIONE
3
COLTELLI

8 lt

- Monofase
- R-Mix®
- R-Vac®

R 10 V.V.



IN OPZIONE
3
COLTELLI

11,5 lt

- Monofase
- R-Mix®
- R-Vac®

2 VELOCITÀ 1500 e 3000 giri/min

R 7



IN OPZIONE
3
COLTELLI

7,5 lt

- Trifase

R 8



IN OPZIONE
3
COLTELLI

8 lt

- Trifase
- R-Vac®

R 10



IN OPZIONE
3
COLTELLI

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	1.365

R 2 B	Cod.	€
R 2 B 230V/50/1	10.22113	1.160

R 3 - 1500	Cod.	€
R 3 - 1500 230V/50/1	10.22382	1.760

Scegliete le vostre opzioni:



Opzioni	R 2		R 3 - 1500	
	Cod.	€	Cod.	€
Coltello dentato Speciale Frantumazioni Pasticceria	60.27138	126	60.27288	126
Coltello dentato fine Speciale Erbe Spezie	60.27061	126	60.27287	126
Coltello liscio supplementare	60.27055	120	60.27286	120
Sistemazione a parete coltelli	60.107810	47	60.107810	47



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	1.945

R 4 - 2V	Cod.	€
R 4 - 2V 400V/50/3	10.22437	2.205

R 4 V.V.	Cod.	€
R 4 V.V. 230V/50-60/1	10.22411	2.665

Scegliete le vostre opzioni:



R 4 tutti i modelli		
Opzioni	Cod.	€
Coltello dentato Speciale Frantumazioni Pasticceria	60.27346	126
Coltello dentato fine Speciale Erbe Spezie	60.27345	126
Coltello liscio supplementare	60.27344	120
Sistemazione a parete coltelli	60.107810	47



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	3.370

R 5 - 2V	Cod.	€
R 5 - 2V 400V/50/3	10.24614	3.370

R 5 V.V.	Cod.	€
R 5 V.V. 230V/50-60/1	10.24620	3.960

Scegliete le vostre opzioni:



R 5 tutti i modelli		
Opzioni	Cod.	€
Coltello dentato Speciale Frantumazioni Pasticceria	60.27305	202
Coltello dentato fine Speciale Erbe Spezie	60.27304	202
Coltello liscio supplementare	60.27303	184
Pala raschiatrice completa	70.49552	93
Strumento per la pulizia della lama	60.49258	42



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	3.945

R 7 V.V.	Cod.	€
R 7 V.V. 230/50-60/1	10.24709	4.525

Scegliete le vostre opzioni:



R 7 tutti i modelli		
Opzioni	Cod.	€
Coltello dentato Speciale Frantumazioni Pasticceria	60.27308	378
Coltello dentato fine Speciale Erbe Spezie	60.27307	378
Coltello liscio supplementare	60.27306	368
Lama dentata inferiore	70.49162	78
Lama dentata superiore	70.49163	78
Lama dentata fine inferiore	70.49164	78
Lama dentata fine superiore	70.49165	78
Lama liscia inferiore	70.49160	72
Lama liscia superiore	70.49161	72
Pala raschiatrice completa	70.49552	93

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	5.120

R 8 V.V.	Cod.	€
R 8 V.V. 230V/50/1	10.21285	5.990

R 8 SV	Cod.	€
R 8 SV 400V/50/3	10.2040	7.680



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	710
Coltello dentato fine 2 lame inox Speciale Erbe Spezie	60.27385	710
Coltello liscio 2 lame supplementare inox	60.27381	636
Lama dentata	70.59281	112
Lama dentata fine	70.59282	112
Lama liscia	70.59280	105
Dispositivo sottovuoto R-VAC®	60.29996	su richiesta



Mini vasca supplementare in opzione	Cod.	€
Vasca da 3,5 litri inox R 8 Coltello liscio in inox	60.27374	729
Coltello dentato fine inox	60.27107	356
Coltello liscio supplementare inox	60.27106	307
Lama dentata	70.101801S	59
Lama liscia	70.101800S	53

* 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	6.500

R 10 V.V.	Cod.	€
R 10 V.V. 230V/50/1	10.21385	7.605

R 10 SV	Cod.	€
R 10 SV 400V/50/3	10.2044	9.050



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	790
Coltello dentato fine 3 lame inox Speciale Erbe Spezie	60.27386	790
Coltello liscio 3 lame supplementare inox	60.27382	689
Lama dentata	70.59281	112
Lama dentata fine	70.59282	112
Lama liscia	70.59280	105
Dispositivo sottovuoto R-VAC®	60.29996	su richiesta



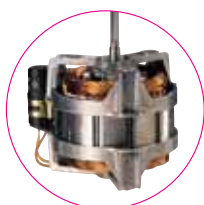
Mini vasca supplementare in opzione	Cod.	€
Vasca da 4,5 litri in inox R 10- R 15 Coltello liscio in inox	60.27375	818
Coltello dentato fine inox	60.27107	356
Coltello liscio supplementare inox	60.27106	307
Lama dentata	70.101801S	59
Lama liscia	70.101800S	53

* 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	7.785

R 15 V.V.	Cod.	€
R 15 V.V. 380-480V/50-60/3	11.51487	9.435

R 15 SV	Cod.	€
R 15 SV 400V/50/3	11.2048	10.370



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	914
Coltello dentato fine 3 lame inox Speciale Erbe Spezie	60.57099	914
Coltello liscio 3 lame supplementare inox	60.57097	885
Lama dentata	70.59393	162
Lama dentata fine	70.59359	162
Lama liscia	70.59392	162
Dispositivo sottovuoto R-VAC®	60.29996	su richiesta



Mini vasche supplementari in opzione	Cod.	€
Vasca da 4,5 litri in inox R 15 coltello liscio in inox incluso	60.27375	818
Coltello dentato in inox	60.27107	356
Coltello liscio supplementare	60.27106	307
Lama dentata	70.101801S	59
Lama liscia	70.101800S	53



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	8.925

R 20 V.V.	Cod.	€
R 20 V.V. 380-480V/50-60/3	11.51587	10.945

R 20 SV	Cod.	€
R 20 SV 400V/50/3	11.2052	11.490



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	914
Coltello dentato fine 3 lame inox Speciale Erbe Spezie	60.57099	914
Coltello liscio 3 lame supplementare inox	60.57097	885
Lama dentata	70.59393	162
Lama dentata fine	70.59359	162
Lama liscia	70.59392	162
Dispositivo sottovuoto R-VAC®	60.29996	su richiesta



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	14.880

R 23 SV	Cod.	€
R 23 SV 400V/50/3	11.2100C	18.555

Scegliete le vostre opzioni:

R 23 tutti i modelli		
Opzioni	Cod.	€
Coltello dentato 3 lame inox Speciale Frantumazioni Pasticceria	60.57070	948
Coltello dentato fine 3 lame inox Speciale Erbe Spezie	60.57072	927
Coltello liscio 3 lame supplementare inox	60.57069	902
Lama dentata	70.118294S	203
Lama dentata fine	70.118292S	196
Lama liscia	70.118217S	182



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	16.740

R 30 SV	Cod.	€
R 30 SV 400V/50/3	11.2102C	19.955

Scegliete le vostre opzioni:

R 30 tutti i modelli		
Opzioni	Cod.	€
Coltello dentato 3 lame inox Speciale Frantumazioni Pasticceria	60.57075	983
Coltello dentato fine 3 lame inox Speciale Erbe Spezie	60.57077	948
Coltello liscio 3 lame supplementare inox	60.57074	919
Lama dentata	70.118286S	214
Lama dentata fine	70.118241S	207
Lama liscia	70.117950S	193

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	22.280

R 45 SV	Cod.	€
R 45 SV 400V/50/3	11.2104C	25.295

Scegliete le vostre opzioni:

R 45 tutti i modelli		
Opzioni	Cod.	€
Coltello dentato 3 lame inox Speciale Frantumazioni Pasticceria	60.57082	1.011
Coltello dentato fine 3 lame inox Speciale Erbe Spezie	60.57084	983
Coltello liscio 3 lame supplementare inox	60.57081	948
Lama dentata	70.118287S	219
Lama dentata fine	70.118243S	214
Lama liscia	70.117952S	198



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	30.055

R 60 SV	Cod.	€
R 60 SV 400V/50/3	11.2106C	32.505

Scegliete le vostre opzioni:

Opzioni	Cod.	€
Coltello dentato 3 lame inox Speciale Frantumazioni Pasticceria	60.57092	1.539
Coltello dentato fine 3 lame inox Speciale Erbe Spezie	60.57095	1.504
Coltello liscio 3 lame supplementare inox	60.57091	1.479
Lama dentata	70.118290S	317
Lama dentata fine	70.118245S	227
Lama liscia	70.117954S	214

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.

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



Ingegnoso: Sistema innovativo di trattenuta del coltello per poter svuotare la vasca in modo sicuro.

Efficace: Pala raschiatrice per preparazioni più delicate e omogenee.

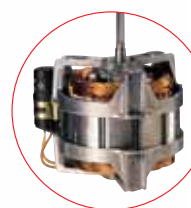
Funzionale: Grande capacità della vasca da 3,7 litri per la produzione di grandi quantità.

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

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.



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

- Funzione programmazione
- Pulsante Fase

ZONA DI ESECUZIONE

- Funzione Turbo/Impulsi: fino a 4500 giri/min
- Pulsante Avvio
- Pulsante Arresto

Robot Cook® COOKING CUTTER BLENDER



Robot Cook®

Motore	Asincrono
Potenza	1800 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	• 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 finì 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	3.560
Robot Cook 230V/50-60/1 + gruppo completo vasca supplementare	12.2074	4.645

Scegliete le vostre opzioni:

Opzioni	Cod.	€
Gruppo completo vasca supplementare con coltello dentato fine	60.39854	1.183
Coltello liscio funzione Cutter supplementare	60.49691	146
Coltello dentato fine funzione Blender supplementare	60.39691	146

● ● OMOGENEIZZARE



● ● TRITARE



● ● FRULLARE



● ● FRANTUMARE



● ● MESCOLARE



● ● IMPASTARE



Blixer®

Blixer® DA TAVOLO

Blixer® DA PAVIMENTO

p.110

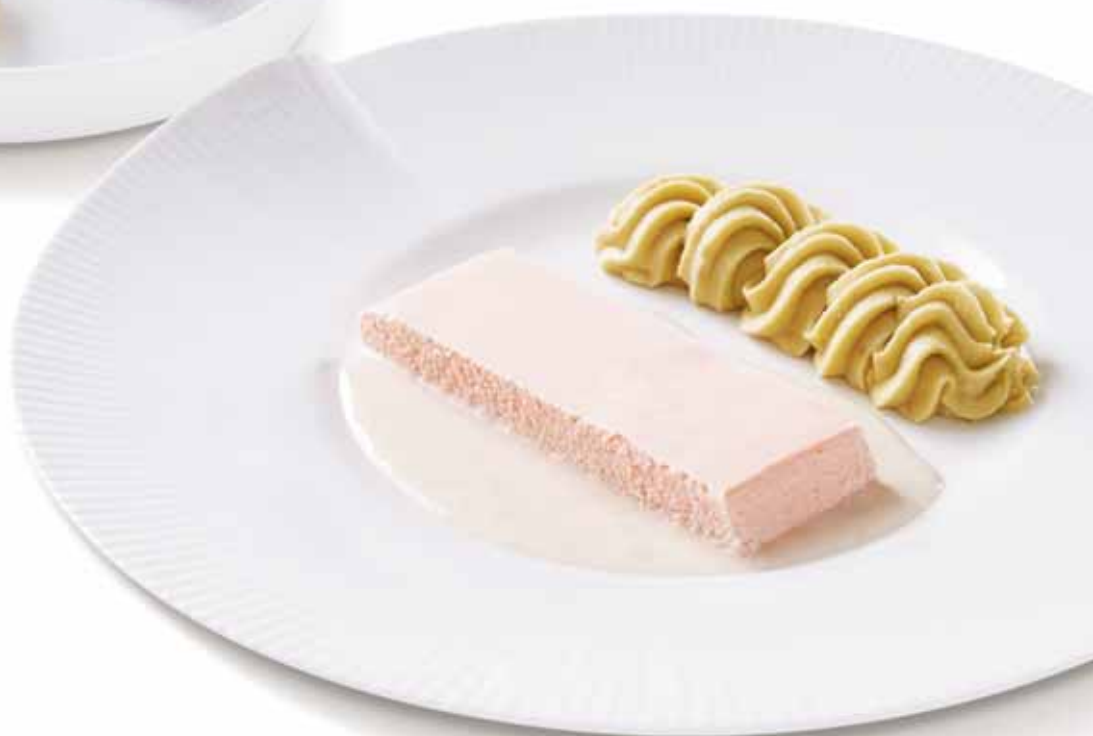
p.120



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

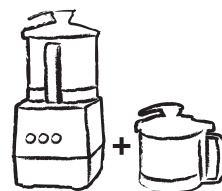
Per lavorare **grandi quantità liquide**.

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



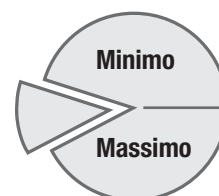
COMPOSTA DI MELE

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

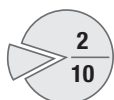
Blixer® DA TAVOLO

Numero
di porzioni
da 200 g

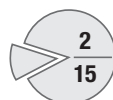
Quantità
lavorate per
operazione



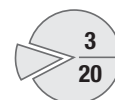
Speciale mono porzione



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



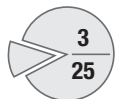
• Monofase

Blixer® 4 - 1V

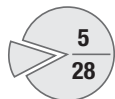
4,5 lt



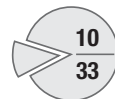
• Monofase



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	1.825
Blixer® 2 230V/50/1 + gruppo completo vasca supplementare	12.2340	2.465

Blixer® 3	Cod.	€
Blixer® 3 230V/50/1	12.33197	2.125
Blixer® 3 230V/50/1 + gruppo completo vasca supplementare	12.2341	2.880

Blixer® 4 - 1V	Cod.	€
Blixer® 4-1V 230V/50/1	12.33208	2.155
Blixer® 4-1V 230V/50/1 + gruppo completo vasca supplementare	12.2343	2.940

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	642	60.27337	755
Coltello dentato fine supplementare	60.27370	126	60.27447	126
Coltello dentato	60.27371	126	60.27448	126



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	2.440
Blixer® 4-2V 400V/50/3 + gruppo completo vasca supplementare	12.2342	3.225

Blixer® 4 V.V.	Cod.	€
Blixer® 4 V.V. 230V/50-60/1	12.33280	2.935
Blixer® 4 V.V. 230V/50-60/1 + gruppo completo vasca supplementare	12.2344	3.695

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	788
Coltello dentato fine supplementare	60.27449	126
Coltello dentato	60.27450	126





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	3.560
Blixer® 5-2V 400V/50/3 + gruppo completo vasca supplementare	12.2369	4.790



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	4.155
Blixer® 5 V.V. 230V/50-60/1 + gruppo completo vasca supplementare	12.2374	5.355

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	1.232
Coltello dentato fine supplementare	60.27310	207
Coltello dentato	60.27311	207
Strumento per la pulizia della lama	60.49258	42



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	4.140
Blixer® 7 400V/50/3 + gruppo completo vasca supplementare	12.2375	5.700



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	4.720
Blixer® 7 V.V. 230V/50-60/1 + gruppo completo vasca supplementare	12.2376	6.240

Scegliete le vostre opzioni:

Blixer® 7 tutti i modelli		
Opzioni	Cod.	€
Accessorio supplementare: vasca, coltello dentato fine, coperchio e gruppo raschiatori Blixer®	60.27323	1.562
Coltello interamente in inox lame dentatura fine supplementare	60.27313	384
Coltello interamente in inox lame dentate supplementare speciale frantumazioni	60.27314	384
Lama dentata fine inferiore	70.49166	84
Lama dentata fine superiore	70.49167	84
Lama dentata inferiore	70.49168	84
Lama dentata superiore	70.49169	84
Coltello in materiale composito lame a dentatura fine in inox supplementare	60.27316	230
Coltello in materiale composito lame dentate in inox speciale frantumazioni	60.27317	230
Strumento per la pulizia della lama	60.49258	42



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

Scegliete il vostro modello:



Blixer® 8	Cod.	€
Blixer® 8 400V/50/3	12.21311	5.395
Blixer® 8 400V/50/3 + gruppo completo vasca supplementare	12.2349	7.285



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®	✓
Coltello	Interamente in inox, lame dentate fini smontabili e regolabili - Incluso
Numero di porzioni da 200 g	5-28

Blixer® 8 V.V.	Cod.	€
Blixer® 8 V.V. 230V/50/1	12.21305	6.160
Blixer® 8 V.V. 230V/50/1 + gruppo completo vasca supplementare	12.2350	7.995



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	1.890
Coltello dentato fine inox supplementare	60.27377	710
Lama dentata fine	70.59282	112



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	6.800
Blixer® 10 400V/50/3 + gruppo completo vasca supplementare	12.2351	9.040

Blixer® 10 V.V.	Cod.	€
Blixer® 10 V.V. 230V/50/1	12.21405	7.875
Blixer® 10 V.V. 230V/50/1 + gruppo completo vasca supplementare	12.2352	10.060



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	2.242
Coltello dentato fine inox supplementare	60.27378	790
Lama dentata fine	70.59282	112

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

ROTELLE INCLUSE

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

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.



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

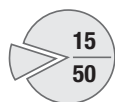
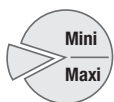


CROSTATA AL LIMONE

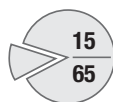
Blixer® DA PAVIMENTO

Numero
di porzioni
da 200 g

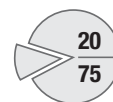
Quantità
lavorate per
operazione



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



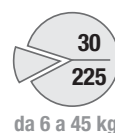
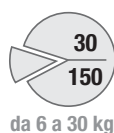
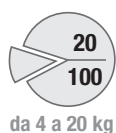
23 lt

• 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 



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	8.040
Blixer® 15 400V/50/3 + gruppo completo vasca supplementare	12.2353	10.700

Blixer® 15 V.V.	Cod.	€
Blixer® 15 V.V. 400V/50/3	12.51507	9.640
Blixer® 15 V.V. 400V/50/3 + gruppo completo vasca supplementare	12.2354	12.300



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	2.660
Coltello dentato fine inox supplementare	60.57102	906
Lama dentata fine	70.59359	162



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.

Asincrono
4400 W
Trifase 400 V
da 300 a 3500 giri/min
✓
20 lt in inox
✓
✓
Interamente in inox, 3 lame dentate fini smontabili e regolabili - Incluso
15-65



Scegliete il vostro modello:



Blixer® 20	Cod.	€
Blixer® 20 400V/50/3	12.51611	9.210
Blixer® 20 400V/50/3 + gruppo completo vasca supplementare	12.2355	12.250

Blixer® 20 V.V.	Cod.	€
Blixer® 20 V.V. 400V/50/3	12.51607	11.200
Blixer® 20 V.V. 400V/50/3 + gruppo completo vasca supplementare	12.2356	14.240

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	3.040
Coltello dentato fine inox supplementare	60.57102	906
Lama dentata fine	70.59359	162



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	15.895

Scegliete le vostre opzioni:

Opzioni	Blixer® 23		Blixer® 30	
	Cod.	€	Cod.	€
Coltello dentato fine inox supplementare	60.57071	748	60.57076	770
Lama dentata fine	70.118292S	196	70.118241S	207



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

Blixer® 30	Cod.	€
Blixer® 30 400V/50/3	12.52341	17.890



Blixer® 45

Motore	Asincrono
Potenza	10000 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	1500 e 3000 giri/min
Impulsi	✓
Pulsantiera IP 65 con timer digitale	✓
Vasca	45 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	30-150

Blixer® 60

Motore	Asincrono
Potenza	11000 W
Alimentazione	Trifase 400 V
Velocità	1500 e 3000 giri/min
Impulsi	✓
Pulsantiera IP 65 con timer digitale	✓
Vasca	60 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	30-225

Scegliete il vostro modello:

Blixer® 45	Cod.	€
Blixer® 45 400V/50/3	12.53341	23.775

Blixer® 60	Cod.	€
Blixer® 60 400V/50/3	12.54341	31.420

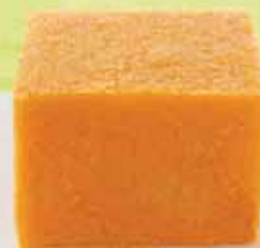
Scegliete le vostre opzioni:

	Blixer® 45		Blixer® 60	
Opzioni	Cod.	€	Cod.	€
Coltello dentato fine inox supplementare	60.57083	789	60.57093	1.236
Lama dentata fine	70.118243S	214	70.118245S	227

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.





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	2.125

Scegliete le vostre opzioni:

Opzioni	Cod.	€
Bicchiere da 3 L	60.28350	679

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	2.590

Scegliete le vostre opzioni:

Opzioni	Cod.	€
Bicchiere da 5 L	60.28550	829



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.

INNOVAZIONE

IGIENE

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

CAMPANA INOX



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.

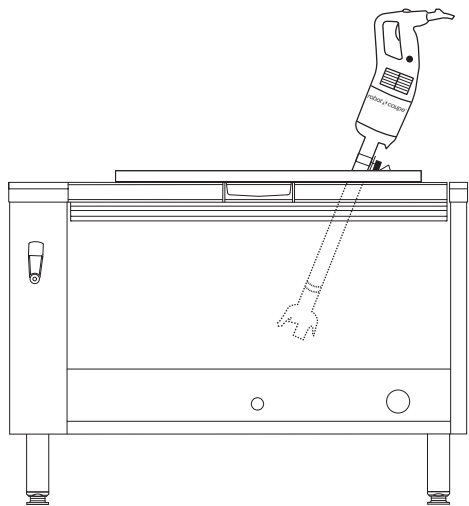
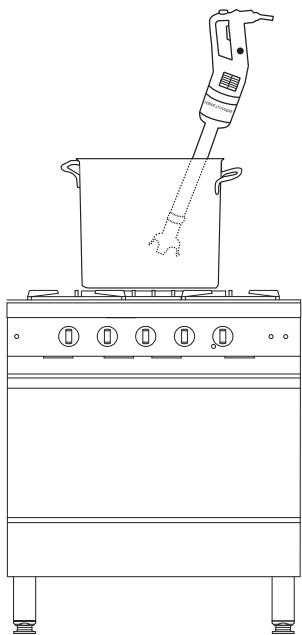
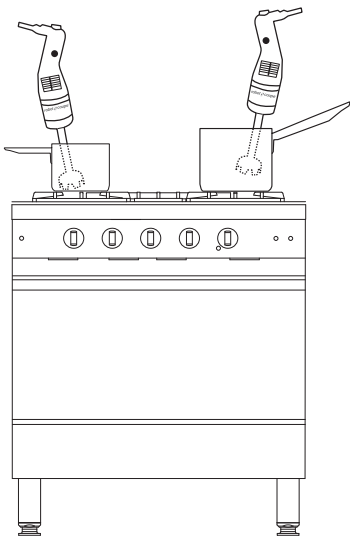
SCOPRITE I NOSTRI SUPPORTI PENTOLA PER LAVORARE SENZA FATICA

Pagina 144



MIXER AD IMMERSIONE

MINI				COMPATTO				GRANDE				
Mini MP Vedi pagina 140				CMP Vedi pagina 142				MP Vedi pagina 145				
												
220 W MicroMix®				310 W CMP 250 V.V.				440 W MP 350 Ultra				
240 W Mini MP 160 V.V.				350 W CMP 300 V.V.				500 W MP 450 Ultra				
270 W Mini MP 190 V.V.				400 W CMP 350 V.V.				750 W MP 550 Ultra				
290 W Mini MP 240 V.V.				420 W CMP 400 V.V.				850 W MP 600 Ultra				
								1000 W MP 800 Turbo				
15 litri				30 litri				50 litri				
15 litri				45 litri				100 litri				
15 litri				73 litri				200 litri				
15 litri								300 litri				
15 litri								400 litri				
Ristorazione, Rosticcerie				Ristorazione, Rosticcerie				Collettività, rosticcerie, uso intensivo				
Emulsioni				Uso normale				Pentole grandi				
Piccole porzioni												



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	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.



Sistema
di analisi
HACCP

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



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 POCHI 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	€ / pezzo	Pezzi nella confezione	€ / pezzo
Micromix 230V/50/1	15.34900	1	285	1	285
Pack 6 Micromix 230V/50/1	15.34950	1	280	6	1.680



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.



**Coltello ideato per una qualità
di miscelatura ottimale.**

CAMPANA
INOX



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	335

Mini MP 190 V.V.	Cod.	€
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	15.34750	390

Mini MP 240 V.V.	Cod.	€
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	15.34760	455



Funzione Frusta
Mini MP 190 Combi
Vedi pagina 152



Funzione Frusta
Mini MP 240 Combi
Vedi pagina 152

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



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	da 2300 a 9600 giri/min autoregolata	da 2300 a 9600 giri/min autoregolata	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	Supporto a parete Incluso	Supporto a parete Incluso	Supporto a parete Incluso

Scegliete il vostro modello:



CMP 250 V.V.	Cod.	€
CMP 250 V.V. 230V/50/1	15.34240B	600

CMP 300 V.V.	Cod.	€
CMP 300 V.V. 230V/50/1	15.34230B	690

CMP 350 V.V.	Cod.	€
CMP 350 V.V. 230V/50/1	15.34250B	750

CMP 400 V.V.	Cod.	€
CMP 400 V.V. 230V/50/1	15.34260B	830



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	128
3 supporti pentola in inox regolabili 2	Cod.	€
Per pentole di diametro da 330 a 650 mm	60.27363	543
Per pentole di diametro da 500 a 1000 mm	60.27364	576
Per pentole di diametro da 850 a 1300 mm	60.27365	624

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.

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).





Supporto a parete

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



Supporto a parete

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	745

MP 350 Ultra V.V.	Cod.	€
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	15.34840L	800



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	107



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	830

MP 450 Ultra V.V.	Cod.	€
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	15.34850L	905



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	107



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	1.245

MP 600 Ultra	Cod.	€
MP 600 Ultra 230V/50/1	15.34830LH	1.400

MP 800 Turbo	Cod.	€
MP 800 Turbo 230V/50/1	15.34890L	1.555

Supporti pentola in Inox

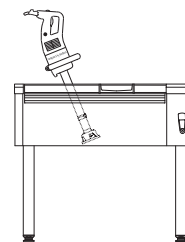


1 supporto pentola in inox universale 1	Cod.	€
Da fissare sul bordo della pentola	60.27358	128
3 supporti pentola in inox regolabili 2	Cod.	€
Per pentole di diametro da 330 a 650 mm	60.27363	543
Per pentole di diametro da 500 a 1000 mm	60.27364	576
Per pentole di diametro da 850 a 1300 mm	60.27365	624

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.



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

INNOVAZIONE

IGIENE

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



FACILE DA USARE

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

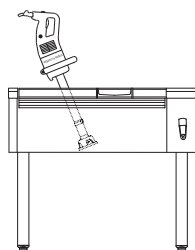
SERVIZIO ASSISTENZA: CAVO DI ALIMENTAZIONE SMONTABILE

- 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



CMP 300 V.V.

Potenza	350 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	da 2300 a 9600 giri/min autoregolata
Coltello, campana, fusto	Lunghezza 300 mm - interamente in inox
Coltello smontabile	✓
Campana rinforzata	No
Campana smontabile	✓
Piede smontabile	No
Impugnatura secondaria	No
Electronic booster system	No
EasyPlug	✓
Dimensioni	Lunghezza 660 mm, Ø 94 mm
Peso lordo	3,9 kg
Accessori	Supporto a parete - Incluso



MP 350 Ultra TP

Potenza	440 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	9500 giri/min
Lunghezza 350 mm - Interamente in inox	
✓	
✓	
✓	
No	
Impugnatura amovibile EasyGrip	
No	
✓	
Lunghezza 763 mm, Ø 125 mm	
8 kg	
Supporto a parete - Incluso	



MP 800 Turbo TP

Potenza	1 000 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	9500 giri/min
Lunghezza 350 mm - Interamente in inox	
✓	
✓	
✓	
✓	
Impugnatura inox integrata	
Dispositivo elettronico che migliora le prestazioni del motore	
✓	
Lunghezza 845 mm, Ø 125 mm	
8,2 kg	
Supporto a parete - Incluso	

Scegliete il vostro modello:



CMP 300 V.V.	Cod.	€
CMP 300 V.V. 230V/50/1	15.34230B	690

MP 350 Ultra TP	Cod.	€
MP 350 Ultra TP 240V/50/1	15.34590L	795

MP 800 Turbo TP	Cod.	€
MP 800 Turbo TP 240V/50/1	15.34790L	1.450

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

Scegliete il vostro modello:



Mini MP 190 Combi	Cod.	€
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	15.34770	565

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

Mini MP 240 Combi	Cod.	€
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	15.34780	635

Scegliete le vostre opzioni:

	Mini MP 190 Combi		Mini MP 240 Combi	
Opzione	Cod.	€	Cod.	€
Accessorio frusta Mini MP	60.27333	192	60.27333	192



CMP 250 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

Scegliete il vostro modello:



Scegliete le vostre opzioni:

CMP 250 Combi	Cod.	€
CMP 250 Combi 230V/50/1	15.34300B	960



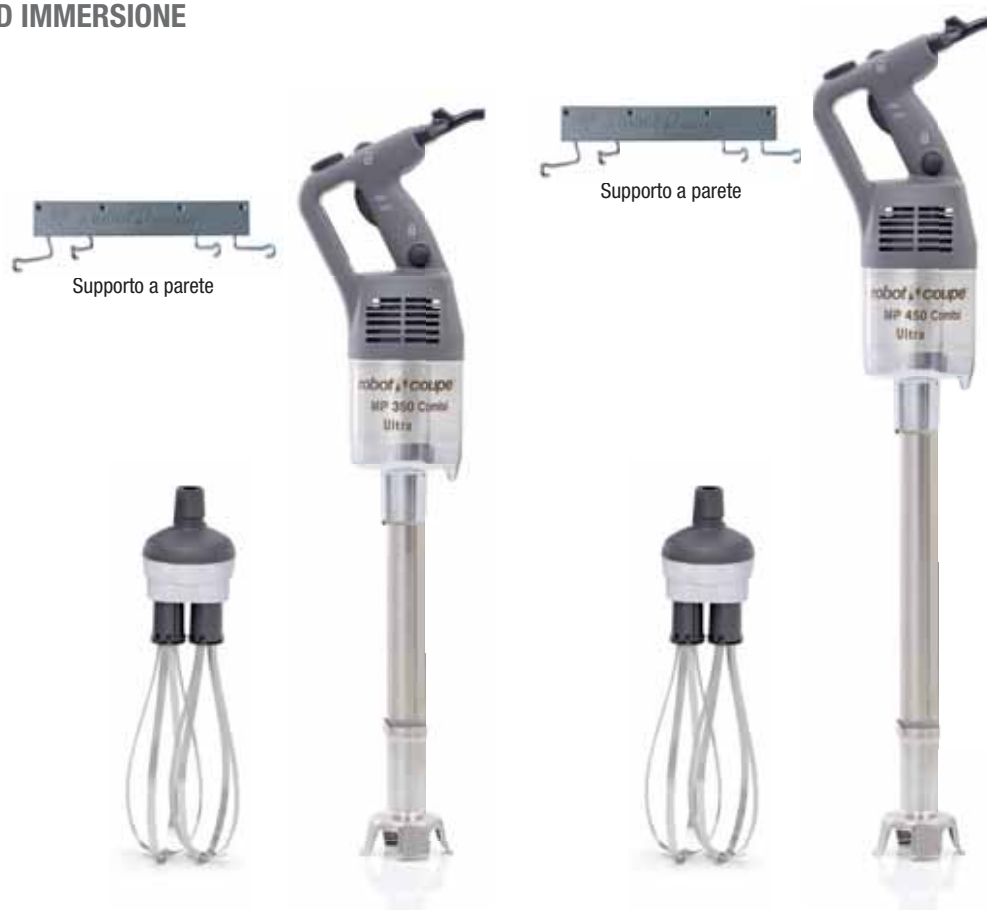
CMP 300 Combi

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

CMP 300 Combi	Cod.	€
CMP 300 Combi 230V/50/1	15.34310B	1.000

	CMP 250 Combi		CMP 300 Combi	
Opzioni	Cod.	€	Cod.	€
Accessorio frusta CMP Combi	60.27248	302	60.27248	302
Accessorio mixer	60.27249	227	60.27250	234

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

Scegliete il vostro modello:



MP 350 Combi Ultra	Cod.	€
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	15.34860L	1.180

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
Coltello smontabile	✓
Campana smontabile	✓
Piede smontabile	✓
Scatola frusta metallica	✓
Frusta smontabile	✓
EasyPlug	✓
Dimensioni	Lunghezza totale con fusto: 890 mm con frusta: 840 mm, Ø 125 mm
Peso lordo	8,2 kg
Accessori	Supporto a parete - Incluso

MP 450 Combi Ultra	Cod.	€
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	15.34870L	1.275

Scegliete le vostre opzioni:

	MP 350 Combi Ultra		MP 450 Combi Ultra	
Opzioni	Cod.	€	Cod.	€
Accessorio frusta MP Combi	60.27210	326	60.27210	326
Accessorio miscelatore	60.27355	569	60.27355	569
Accessorio mixer	60.39354	260	60.39355	288
Impugnatura amovibile EasyGrip	60.27359	107	60.27359	107



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	985



Supporto a parete

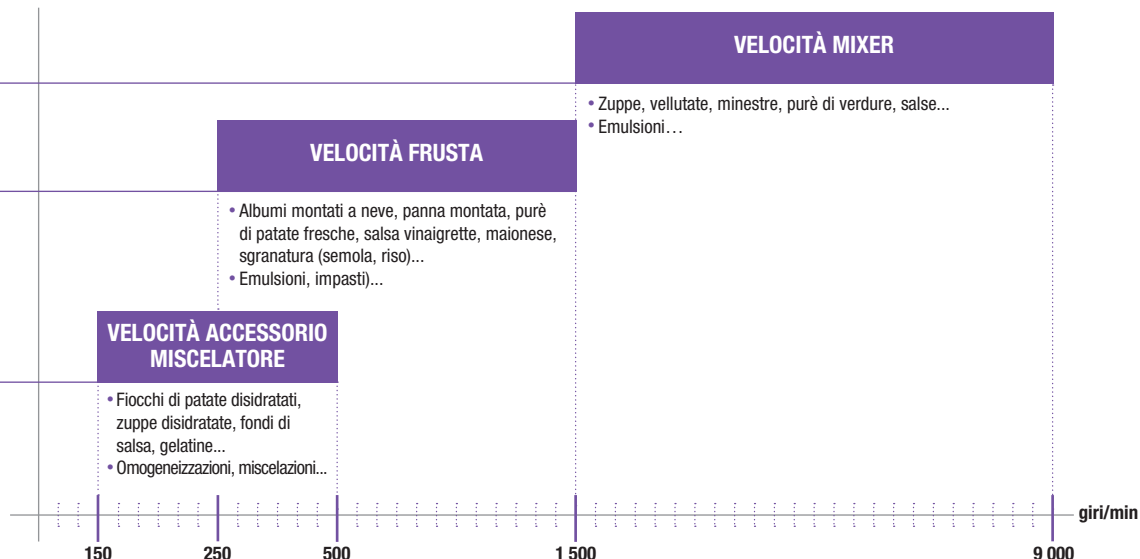


MP 450 XL FW Ultra

Potenza	500 W
Alimentazione	Monofase 230 V
Velocità	da 150 a 510 giri/min autoregolata
Utensile miscelatore	Utensile miscelatore smontabile Lungo 690 mm
	✓
	✓
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	1.235



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

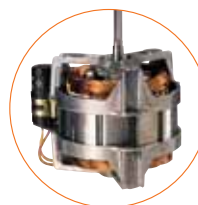
INNOVAZIONE

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 trascinamento automatico;
- Rapidità di lavorazione: 25 cl in solamente 6 secondi.



MOTORE ASINCRONO

Easy Guide



CESTELLO

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

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.



*J 80 Buffet e J 100
**Solo per J 100

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.



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	1.875

J 80 Buffet	Cod.	€
J 80 Buffet 230V/50/1	18.56200B	2.160

J 80 tutti i modelli

Accessori	Cod.	€
Kit base + raccogliocce XL + beccuccio lungo	60.49230	308



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	2.585

Scegliete le vostre opzioni:

J 100		
Accessori	Cod.	€
Kit base + raccogliocce XL + beccuccio lungo	60.49230	308



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	990

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.



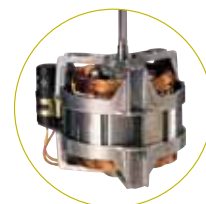
SETACCIO

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 trammoggia viene recuperato il prodotto finito senza il sapore amaro poiché non vengono processati né i semi, né i noccioli, né le spine o le lisce.

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



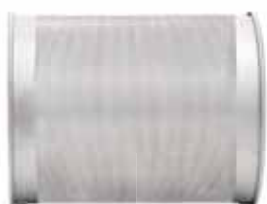
5 mm



ALBICOCCHES



PESCHE, PRUGNE SECCHE



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	3.380

C 120	Cod.	€
C 120 230-400V/50/3	13.55000	6.600

Scegliete le vostre opzioni:

	C 80		C 120	
Opzioni	Cod.	€	Cod.	€
Setaccio con fori da 0,5 mm	60.57009	410	60.57211	506
Setaccio con fori da 2 mm	-	-	60.57019	506
Setaccio con fori da 3 mm	60.57008	410	60.57156	506
Setaccio con fori da 5 mm	60.57023	410	60.57020	506
Setaccio con fori da 1 mm supplementare	60.57007	350	60.57145	446
Spatola in gomma di ricambio (un pezzo)	60.100338S	45	60.100702S	50



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	8.520

Scegliete le vostre opzioni:

C 200		
Opzioni	Cod.	€
Setaccio con fori da 0,5 mm	60.57211	506
Setaccio con fori da 2 mm	60.57019	506
Setaccio con fori da 3 mm	60.57156	506
Setaccio con fori da 5 mm	60.57020	506
Setaccio con fori da 1 mm supplementare	60.57145	446
Spatola in gomma di ricambio (un pezzo)	60.100702S	50

IMPASTATRICI PLANETARIE

EFFICIENTI, ROBUSTE E SILENZIOSE

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



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	1.360

MIX 80	Cod.	€
MIX 80 230V/50/1	19.MIX801.C	2.025
MIX 80 230V/50/1 + 1 vasca	19.MIX802.C	2.220

MIX 100	Cod.	€
MIX 100 230V/50/1	19.MIX101.B	3.290
MIX 100 400V/50/3	19.MIX103.B	3.290



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	4.120

MIX 250	Cod.	€
MIX 250 400V/50/3	19.MIX253	4.890

MIX 300	Cod.	€
MIX 300 400V/50/3	19.MIX303	6.160



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
	Frusta, spatola, uncino - Inclusi

Scegliete il
vostro modello:

MIX 400	Cod.	€
MIX 400 400V/50/3	19.MIX403	7.740

MIX 600	Cod.	€
MIX 600 400V/50/3	19.MIX603	9.600

ACCESSORI SUPPLEMENTARI ED OPTIONALS

	MIX 50	MIX 80	MIX 100	MIX 200	MIX 250	MIX 300	MIX 400	MIX 600
Vasca								
	63.VS501	63.VS80	63.VS100	63.VS200	63.VS250	63.VS300	63.VS400	63.VS600
	150 €	195 €	310 €	350 €	415 €	672 €	770 €	890 €
Frusta								
	63.FR501	63.FR80	63.FR100	63.FR200	63.FR250	63.FR300	63.FR400	63.FR600
	108 €	130 €	238 €	290 €	350 €	390 €	435 €	543 €
Uncino								
	63.UN501	63.UN80	63.UN100	63.UN200	63.UN250	63.UN300	63.UN400	63.UN600
	87 €	195 €	325 €	415 €	494 €	325 €	370 €	455 €
Spatola								
	63.SP501	63.SP80	63.SP100	63.SP200	63.SP250	63.SP300	63.SP400	63.SP600
	87 €	195 €	325 €	415 €	495 €	325 €	370 €	455 €
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
				1.345 €	1.390 €	1.455 €	1.925 €	2.115 €
Carrello trasporto vasca								
	X	X	X	X	X	63.CAR300	63.CAR400	di serie
						330 €	342 €	

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					Dimensioni (mm)						Peso (kg)	
Modello	Codice	Potenza (w)	Monofase	Trifase	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					Dimensioni (mm)						Peso (kg)	
Modello	Codice	Potenza (w)	Monofase	Trifase	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

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 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