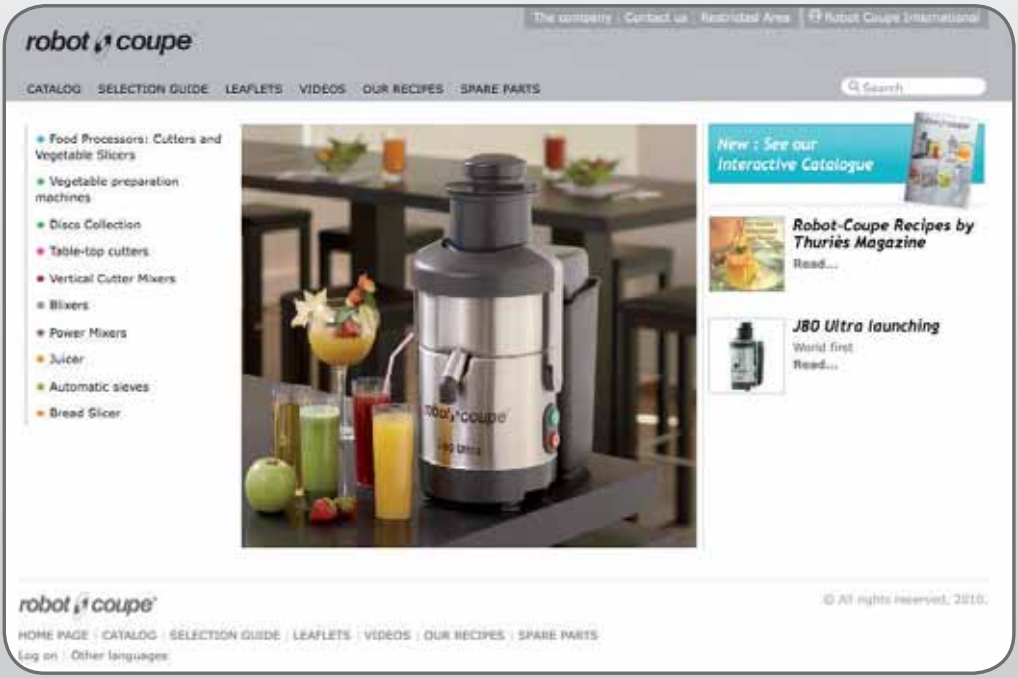
# robot coupe®

## Catalog

FABRICAT IN FRANTA

Vizitați site-ul nostru web și descărcați:

**• Broșuri • Cataloage • Materiale video**




**www.robot-coupe.com**

Pagina 4
MASINI COMBINATE:
CUTTER SI FELIATOR LEGUME

Pagina 10
SET DE DISCURI

Pagina 14
APARATE PENTRU PREGĂTI-
REA LEGUMELOR

Pagina 20
APARATE CUTTER

Pagina 26
CUTTER VERTICAL

Pagina 28
BLIXER® :
MIXERE-BLENDER

Pagina 32
MIXERE DE MANA

Pagina 37
Mixere de mana combi

Pagina 38
STORCĂTOR DE FRUCTE
CENTRIFUGAL AUTOMAT

# CUPRINS

# Masini combinate: 2 APARATE ÎN 1!

## Standard

| Functie cutter | Funcție pregătire legume |
|---|---|

## FUNCȚIE CUTTER

Lamă netedă

TĂIERE ÎN BUCĂȚI MARI

TĂIERE ÎN BUCĂȚI MICI

SOSURI, EMULSII

Lamă zimțată grosieră

FRĂMÂNTARE

MĂCINARE

Lamă zimțată fină

MĂRUNȚIRE IERBURI AROMATICE

## FUNCȚIE PREGĂTIRE LEGUME

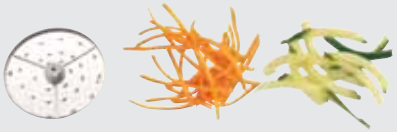
FELIERE

TĂIERE JULIENNE

TĂIERE ONDULATĂ

TĂIERE ÎN CUBURI*

RĂZUIRE



CARTOFI PRĂJIȚI*

*pentru R 402 - R 502

Număr de porții: 10–30 | 10–80

## FELIERE, TĂIERE ONDULATĂ, RĂZUIRE, TĂIERE JULIENNE

23 DISCURI · 3 LAME · 2,9 L

**R 211 XL Ultra**
Monofazat
1 viteză

23 DISCURI · 3 LAME · 2,9 L

**R 211 XL**
Monofazat
1 viteză

23 DISCURI · 3 LAME · 3,7 L

**R 301 Ultra**
Monofazat
1 viteză

Număr de porții: 20–100 | 30–300 | 50–400

## FELIERE, TĂIERE ONDULATĂ, RĂZUIRE, TĂIERE JULIENNE

### + TĂIERE ÎN CUBURI ȘI PENTRU CARTOFI PRĂJIȚI

28 DISCURI · 3 LAME · 4,5 L

**R 402**
Monofazat sau trifazat
2 viteze

50 DISCURI · 3 LAME · 5,5 L

**R 502**
Trifazat
2 viteze

50 DISCURI · 3 LAME · 7 L

**R 652**
Trifazat
2 viteze

**2 aparate în 1!**

**Înaltă performanță:** Pentru tăiere, măcinare, frământare, amestecare și, grație gamei complete de discuri, pentru prelucrarea sub orice formă a fructelor și legumelor: feliere, tăiere ondulată, răzuire, tăiere sub formă de tagliatelles, tăiere julienne.

**Robust:** motor industrial cu inducție, de mare capacitate, pentru utilizare intensivă.

## R 301 Ultra

23 DISCURI | 3 LAME | 3,7 L

- **Putere :** 650 W
- **Tensiune** : Monofazat 230 V
- **Viteză :** 1500 rpm
- **Număr de portii :** între 10 și 80

Vizionați materialul video la www.robot-coupe.com

## R 402

28 DISCURI | 3 LAME | 4,5 L

3 discuri pt în cuburi
2 pentru cartofi prăjiți

- **Putere :** 750 W
- **Tensiune** : Monofazat 230 V - Trifazat 400 V
- **Viteze :** 750 & 1500 rpm
- **Număr de portii :** între 20 și 100

+ Carcasă metalică pentru motor, bol din oțel inoxidabil pentru pregătirea legumelor

# MASINI COMBINATE: APARAT CUTTER SI FELIATOR DE LEGUME R 652 - R 652 V.V.

## EXTRA LĂRGIME

Pâlnie extra largă: o varză întreagă sau până la 15 roșii

## EXTRA PRECIZIE

Pâlnie cilindrică (Ø 58 mm): o tăiere uniformă a produselor lungi

## SISTEM LATERAL DE EVACUARE

- Economie de spațiu
- Un plus de confort

## EXTRAORDINAR DE SIMPLU DE UTILIZAT!

Mâner cu acționare electrică: mai puțin efort pentru utilizator.

**Bol din oțel inoxidabil de 7 l**

## ANSAMBLU DE LAME

Se livrează cu un ansamblu de lame netede, 100% din oțel inoxidabil: 2 lame detașabile și reglabile

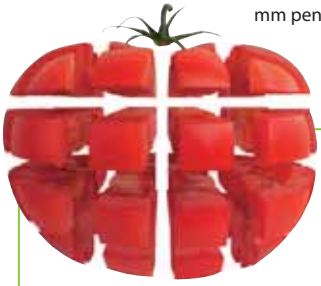
## CAPAC

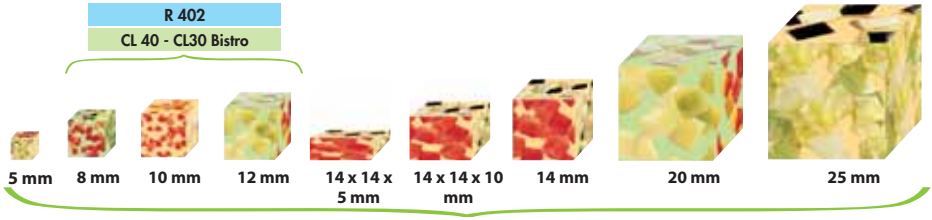
ingredientele uscate sau lichide pot fi adăugate în timp ce aparatul funcționează.

# ROBOT-COUPE, o gamă largă de discuri pentru tăiere perfectă în cuburi

Disponibil la aparatele de prelucrare a legumelor și procesoarele de alimente: CL50 - CL50 Ultra - CL52 - CL55 - CL60 R502 - R652

- **Calitate înaltă a tăierii chiar și pentru produse moi și legume fierte**
  Ascuțire inovatoare, de mare precizie, a lamei pentru o calitate perfectă a tăierii fructelor și legumelor, precum și a produselor delicate cum ar fi roșii, banane și capsuni.
  Se poate utiliza și pentru a răzui brânză.
- **Robustețe**
  Un nou proces de realizare a grilelor pentru tăierea în cuburi a produselor tari precum ceapă, morcovi, napi și țelină.
- **9 echipamente de tăiere în cuburi**
  De la cele mai mici la cele mai mari dimensiuni de cuburi: 5x5x5 mm, 8x8x8 mm, 10x10x10 mm, 14x14x14 mm, 14x14x5 mm, 14x14x10 mm, 20x20x20 mm, 25x25x25 mm și 50x70x25 mm pentru salata verde.






## Kit de curățare D

### Instrument de curățare pentru grilele de tăiere în cuburi

**Suport grilă reversibil**
- O parte pentru grilele R402-CL40
- O parte pentru grilele CL50-CL60 și R502-R652

**Instrument de curățare pentru grilele de tăiere în cuburi**
(5 mm, 8 mm sau 10 mm)

**Instrument de răzuit**

robot coupe®

# Gama cea mai largă de discuri

## *Feliere*

CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652
CL 20, CL 40, R 211 XL, R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402

**0,6 mm**
Ref. 28166

**0,8 mm**
Ref. 28069

**1 mm**
Ref. 28062
Ref. 27051

**2 mm**
Ref. 28063
Ref. 27555

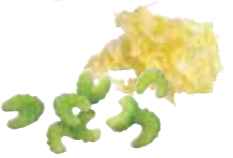
**3 mm**
Ref. 28064
Ref. 27086

**4 mm**
Ref. 28004
Ref. 27566

**5 mm**
Ref. 28065
Ref. 27087

**6 mm**
Ref. 28196
Ref. 27786

**8 mm**
Ref. 28066



**10 mm**
Ref. 28067

**14 mm**
Ref. 28068

**Cartofi gătiți 4 mm**
Ref. 27244

**Cartofi gătiți 6 mm**
Ref. 27245

# Gama cea mai largă de discuri

## *Julienne*

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

CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211 XL, R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402

**1 x 8 mm**
**Tagliatelles**
Ref. 28172

**1 x 30 mm**
Ref. 28153

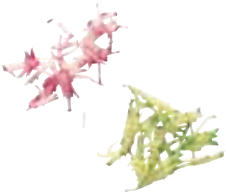
**2 x 4 mm**
Ref. 27072
Ref. 27080

**2 x 6 mm**
Ref. 27066
Ref. 27081

**2 x 8 mm**
Ref. 27067

**2 x 10 mm**
Ref. 28173

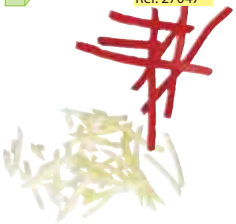
**2 x 2 mm**
Ref. 28051
Ref. 27599



**2.5 x 2.5 mm**
Ref. 28195

**3 x 3 mm**
Ref. 28101

**4 x 4 mm**
Ref. 28052
Ref. 27047



**6 x 6 mm**
Ref. 28053
Ref. 27610

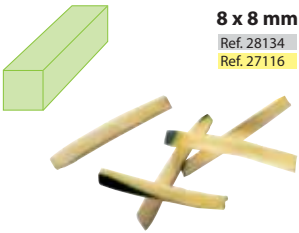
**8 x 8 mm**
Ref. 28054
Ref. 27048

## *Cartofi prăjiți*

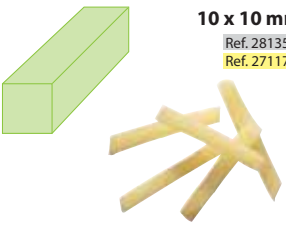
CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652

CL 30 Bistro, CL 40, R 402

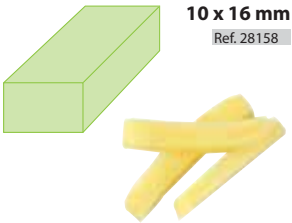
**8 x 8 mm**
Ref. 28134
Ref. 27116



**10 x 10 mm**
Ref. 28135
Ref. 27117



**10 x 16 mm**
Ref. 28158



# Gama cea mai largă de discuri

## *Razuire*

CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652
CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211 XL, R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402
CL 30 Bistro, CL 40

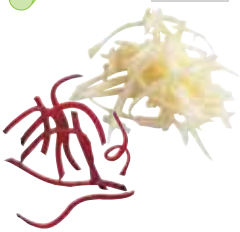
**1,5 mm**
Ref. 28056
Ref. 27588
Ref. 27148

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

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

**4 mm**
Ref. 28073

**5 mm**
Ref. 28059



**6 mm**
Ref. 27046

**7 mm**
Ref. 28016

**9 mm**
Ref. 28060
Ref. 27632

**Parmezan**
Ref. 28061
Ref. 27764

**Röstis**
Ref. 27164
Ref. 27191

**Cartofi cruzi**
Ref. 27219

**Hrean 1 mm**
Ref. 28055
Ref. 27078 0,7 mm
Ref. 27079 1 mm
Ref. 27130 1,3 mm

## *Tăiere ondulată*

CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652
CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211 XL, R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402

**2 mm**
Ref. 27068
Ref. 27621

**3 mm**
Ref. 27069

**5 mm**
Ref. 27070

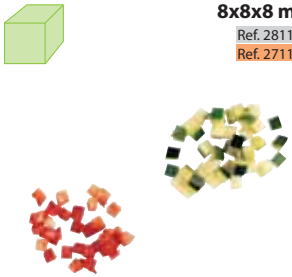
# Gama cea mai largă de discuri

## *Echipament pentru tăiere în cuburi*

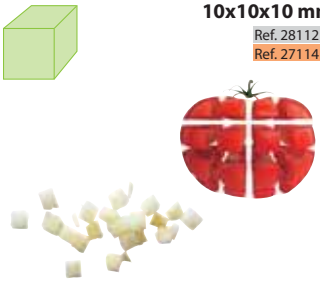
CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652

CL 30 Bistro, CL 40, R 402

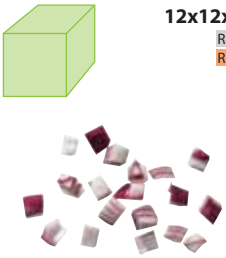
**5x5x5 mm**
Ref. 28110



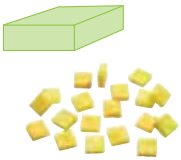
**8x8x8 mm**
Ref. 28111
Ref. 27113



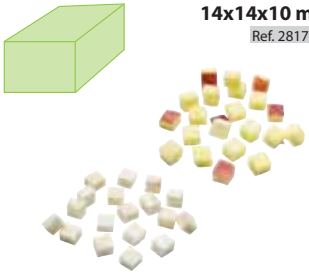
**10x10x10 mm**
Ref. 28112
Ref. 27114



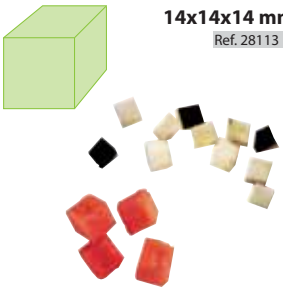
**12x12x12 mm**
Ref. 28197
Ref. 27298



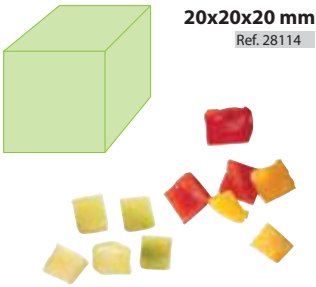
**14x14x5 mm**
Ref. 28181



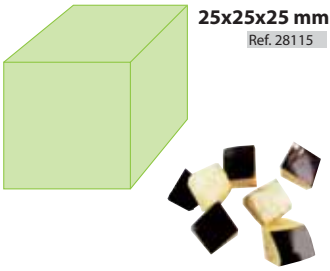
**14x14x10 mm**
Ref. 28179



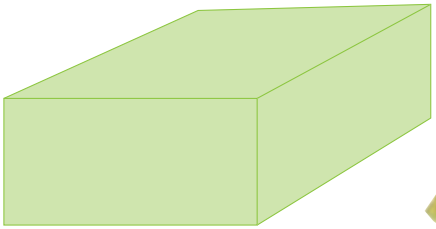
**14x14x14 mm**
Ref. 28113



**20x20x20 mm**
Ref. 28114



**25x25x25 mm**
Ref. 28115



**50x70x25 mm**
Ref. 28180

robot coupe®

| Număr de porții | 20 / 80 | 20 / 80 | 50 / 400 |
|---|---|---|---|
| Capacitate reală pe oră | Până la 50 kg | 50 kg | 100 kg |
| capacitate teoretică pe oră | Până la 120 kg | 200 kg | 500 kg |

## FELIERE, TĂIERE ONDULATĂ, RĂZUIRE, TĂIERE JULIENNE

### + TĂIERE ÎN CUBURI ȘI PENTRU CARTOFI PRĂJIȚI

**CL 50 Piure**
Monofazat sau trifazat
1 viteză

28 DISCURI

**CL 40**
Monofazat
1 viteză

50 DISCURI

**CL 50 Ultra**
Monofazat sau trifazat
una sau 2 viteze

23 DISCURI

**CL 20**
Monofazat
1 viteză

28 DISCURI

**CL30 Bistro**
Monofazat
1 viteză

50 DISCURI

**CL 50**
Monofazat sau trifazat
una sau 2 viteze

## MODELE PENTRU UTILIZARE PE MASA DE LUCRU

robot coupe®

| 70 / 600 | 100 / 1000 | 300 / 3000 |
|---|---|---|
| 250 kg | 400 kg | 600 kg |
| 750 kg | 1200 kg | 1800 kg |

## FELIERE, TĂIERE ONDULATĂ, RĂZUIRE, TĂIERE JULIENNE

## + TĂIERE ÎN CUBURI ȘI PENTRU CARTOFI PRĂJIȚI

50 DISCURI

**CL 52**

Monofazat sau trifazat

una sau 2 viteze

50 DISCURI

**CL 55 2 capete de alimentare**

Monofazat sau trifazat

2 viteze

50 DISCURI

CL 55 cap de alimentare cu dispozitiv de împingere

Monofazat sau trifazat

2 viteze

50 DISCURI

**CL60 Stație de Lucru**

Monofazat sau trifazat

2 viteze

50 DISCURI

**CL 60 2 capete de alimentare**

Monofazat sau trifazat

2 viteze

50 DISCURI

CL 60 cap de alimentare cu dispozitiv de împingere

Monofazat sau trifazat

2 viteze

MODELE PENTRU UTILIZARE PE MASA DE LUCRU

MODELE FIXATE PE SOL

# Accesoriu pentru piure de cartofi

- **Tub de alimentare**
  pentru CL 50, CL 50 Ultra, R 502
- **Paletă și grilă**
  disponibile în 2 dimensiuni conform texturii dorite: 3 mm și 6 mm
- **Disc ejector pentru piure de legume**

Vizionați materialul video la www.robot-coupe.com

- **Viteză și capacitate**
  Are capacitatea de a produce până la 10 kg de piure de cartofi proaspăt și savuros în doar 2 minute.
- **Ergonomie**
  Orificiul de alimentare suficient de larg asigură un flux continuu de cartofi - o caracteristică deosebită, care reduce volumul de lucru.
- **Versatilitate**
  Pe lângă cele 50 de moduri existente de procesare a fructelor și legumelor (feliere, răzuire, tăiere ondulată, tăiere în cuburi, tăiere sub formă de fidea, tăiere în bucăți foarte mici...), profitați de noul accesoriu de pasare al aparatului dvs. de pregătit legume.

## Accesoriu pentru piure din cartofi

Accesoriul pentru pasat cartofi alcătuit din:
- o grilă specială de 3 mm
- o paletă
- un disc ejector pentru legumele pasate
- un tub de alimentare care facilitează fluxul continuu de cartofi

**Înaltă performanță:** Pâlnie largă pentru procesarea legumelor mari și pâlnie de alimentare rotundă pentru produse fragile și lungi. O gamă largă de discuri cu lame superascuțite, care vă permit să procesați toate fructele și legumele: feliere, tăiere ondulată, răzuire, tăiere în cuburi, tăiere sub formă de fâșii înguste sau de bețe de chibrituri și cartofi prăjiți.

**Evacuare laterală** pentru o utilizare ergonomică și confortabilă.

**Robust:** motor industrial cu inducție, de mare capacitate, pentru utilizare intensivă.

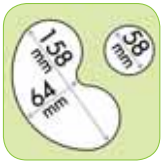
## CL 40

28 DISCURI

3 discuri pentru tăiere în cuburi 2 pentru cartofi prăjiți

- **Putere :** 500 W
- **Tensiune :** Monofazat 230 V
- **Viteză :** 500 rpm
- **Capacitate:** până la 80 kg pe oră

+ Model compact pentru utilizare pe masa de lucru, ușor de curățat și de depozitat chiar și în bucătării mici.




## CL 50

50 DISCURI

9 discuri pentru tăiere în cuburi 3 pentru cartofi prăjiți

- **Putere :** 550 W - 600 W
- **Tensiune :** Monofazat 230 V
  Trifazat 400 V
- **Viteză :** 375 rpm
- **Capacitate:** până la 500 kg pe oră

+ Accesoriu metalic pentru prepararea legumelor.

CL55 2 capete de alimentare - CL 60 Cap de alimentare cu dispozitiv de împingere - CL 60 2 capete de alimentare

## CL 52

- **Putere :** 750 W
- **Tensiune :** Monofazat 230 V
  Trifazat 400 V
- **Viteză :** 375 rpm
- **Capacitate:** până la 750 kg pe oră

50 DISCURI

**9 discuri pentru tăiere în cuburi 3 pentru cartofi prăjiți**

Conceput pentru a procesa cantități mari de legume într-un timp extrem de scurt.

## CL 55 2 capete de alimentare

50 DISCURI

9 discuri pentru tăiere în cuburi 3 pentru carto-fi prăjiți

- **Putere :** 1 100 W
- **Tensiune :** Monofazat 230 V
  Trifazat 400 V
- **2 Viteze :** 375 și 750 rpm
- **Capacitate:** până la 1 200 kg

Vizionați materialul video la www.robot-coupe.com

Până la 1 200 kg de legume pe oră

Aparat de mare capacitate, pentru utilizare fixat pe sol, cu baza motorului din oțel inoxidabil și cadru mobil. Funcție cartofi prăjiți disponibilă.

## ACCESORII CL55 - CL 60

**AMESTEC DE LEGUME**

Cap de alimentare automat

**LEGUME MARI ȘI LUNGI**

Cap de alimentare cu dispozitiv de împingere

**LEGUME LUNGI**

4 tuburi de alimentare

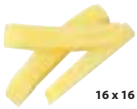
**CARTOFI PENTRU PIURE**

Echipament pentru pasat cartofi

### CL 55 Funcție cartofi prăjiți

8 x 8 mm

10 x 10 mm



16 x 16 mm

CL55 2 capete de alimentare - CL 60 Cap de alimentare cu dispozitiv de împingere - CL 60 2 capete de alimentare

# CL 60 STAȚIE DE LUCRU
# SOLUȚIE COMPLETĂ PENTRU PRELUCRAREA LEGUMELOR

300
3000

Până la 1800 kg de legume pe oră

MONO-BLOC

**CĂRUCIOR ERGO MOBIL INCLUS**

Poate transporta trei vase Gastro Norm de format normal

**CAP DE ALIMENTARE AUTOMAT**

Pentru toate legumele vrac (roșii, ceapă, cartofi...)

**CAP DE ALIMENTARE CU DISPOZITIV DE ÎMPINGERE**

Conceput special pentru legume voluminoase (de ex., varză sau țelină)

**4 TUBURI DE ALIMENTARE**

Concepute special pentru legume lungi, precum castraveți sau dovlecei.

**ECHIPAMENT PENTRU PASAT CARTOFI 3MM**

Ideal pentru pasarea unor cantități mari de cartofi proaspeți.

**PACHET DE 16 DISCURI MULTICUT (TĂIERE MULTIPLĂ)**

Pentru prezentarea creativă a fructelor și legumelor*

*Feliatoare: 1;2;4 - Răzătoare: 1,5;3 - Echipamente pentru tăiere în cuburi: 5x5x5;10x10x10;20x20x20 - Julienne: 2x10;2,5x2,5;4x4 - Cartofi prăjiți: 10x10.

Capac din policarbonat conceput pentru a permite adăugarea de lichid sau alte ingredi-ente în timpul procesării.

- Lame netede, detașabile, 100% din oțel inoxidabil. Lame zimțate grosieră și fină, ca elemente supli-mentare opționale.
- Lamă inferioara patentata

viteza variabila pentru o mai buna calitate a taierii

1 sau 2 viteze (1500 sau 3000 rpm) în functie de model.

Lamă
netedă

**Tăiere în bucăți mari**

**Tăiere în bucăți mici**

**Sosuri, emulsii**

Lamă zimțată
grosieră

**Frământare**

**Măcinare**

Lamă zimțată
fină

**Mărunțire ierburi aromatice**

**Măcinare condimente**

robot coupe

| Număr de porții | 10 / 20 | 10 / 30 | 10 / 50 | 20 / 80 |
|---|---|---|---|---|
| Cantitate per lot | 1 kg | 1.5 kg | 2.5 kg | 3.5 kg |

## 2 VITEZE 1500/3000 rpm

3 LAME, 4,5 L

**R 4**
Trifazat

3 LAME, 5,5 L

**R 5 Plus**
Trifazat

## 1 VITEZĂ 1500 rpm

3 LAME, 2,9 L

**R 2**
Monofazat

3 LAME, 3,7 L

**R 3-1500**
Monofazat

3 LAME, 4,5 L

**R 4-1500**
Monofazat

3 LAME, 5,5 L

**R 5 Plus**
Monofazat

| Număr de porții | 20 / 150 | 50 / 200 |
|---|---|---|
| Cantitate per lot | 4 kg | 5,5 kg |

## 2 VITEZE 1500/3000 rpm

3 LAME, 8 L

**R 8**
Trifazat

3 LAME, 11,5 L

**R 10**
Trifazat

**Înaltă performanță:** Aparatul cutter pentru utilizare pe masa de lucru taie, macină, frământă și amestecă. În mai puțin de 2 minute se obține un bol întreg de carne tocată sau de pastă de migdale. Toate modelele sunt echipate cu o funcție Impuls pentru un control mai precis.

**Robust:** motor industrial cu inducție, de mare capacitate, pentru utilizare intensivă.
Se livrează standard cu lamă netedă, fiind disponibile opțional lame zimțate fină și grosieră.

## R 2

3 LAME

2,9 L

- **Putere :** 550 W
- **Tensiune :** Monofazat 230 V
- **Viteză :** 1500 rpm
- **Capacitate:** Între 0,5 și 1 kg per operație

## R 4

3 LAME

4,5 L

- **Putere :** 900 W
- **Tensiune :** Trifazat 400 V
- **Viteze :** 1500 & 3000 rpm
- **Capacitate:** Între 0,5 și 2,5 kg per operație

+ Mâner în partea din spate a bolului pentru golire fără efort

## R 8

3 LAME

8 L

- **Putere :** 2200 W
- **Tensiune :** Trifazat 400 V
- **Viteze :** 1500 & 3000 rpm
- **Capacitate:** Între 0,5 și 5 kg per operație

Vizionați materialul video la www.robot-coupe.com

+ Ansamblu de lame netede din oțel inoxidabil livrate în varianta standard.

robot coupe®

**PENTRU**

**CAPACITATE MAXIMĂ**

**în**

**CEL MAI SCURT TIMP**

**ÎNALTĂ PERFORMANȚĂ**

**PRECIZIE**

**CONFORT**

**ERGONOMIE**

**Înaltă performanță:** Aparatele cutter verticale Robot-Coupe au fost concepute pentru a procesa cantități mici și mari de carne, legume, sosuri, aluaturi, preparate din ciocolată...

**Robust:** motor industrial cu inducție, de mare capacitate, pentru utilizare intensivă, aparat integral din oțel inoxidabil.

## R 30

3 LAME — 28 L

- **Putere :** 5400 W
- **Tensiune :** Trifazat 400 V
- **Viteze :** 1500 & 3000 rpm
- **Capacitate:** Între 4 și 17 kg per operație

Vizionați materialul video la www.robot-coupe.com

## R 45

3 LAME — 45 L

- **Putere :** 9 000 W
- **Tensiune :** Trifazat 400 V
- **Viteze :** 1500 & 3000 rpm
- **Capacitate:** Între 6 și 27 kg per operație

robot coupe®

Braț răzuitor capac și bol

Capac dotat cu o garnitură pentru etanșare perfectă

Lame zimțate din oțel inoxidabil pentru tăiere fină

Cilindru înalt în bol pentru procesarea unor cantități mari de lichid

## Sănătate - Mâncăruri pasate

Robot-Coupe are soluții pentru toate nevoile dvs., dispunând de o gamă cuprinzătoare de 17 Blixer®. Blixer® preia în totalitate funcția de blender de bucătărie și poate chiar procesa mai mult, transformând alimentele solide în piure - Ideal pentru a prepara:

- Emulsie/piure de morcovi
- Varză roșie crudă și țelină
- Sfeclă roșie în oțet și salata mielului
- Tabbouleh
- Roșii și castraveți cruzi
- Roșii umplute
- File de somon cu orez
- Ciulama de vițel
- Cușcuș
- Sote de curcan
- Cotlet cu cartofi grati-nați
- Sufleu de pere și migdale
- Compot Granny Smith
- Budincă de orez
- Tartă cu citrice
- ...

## APERITIVE

## FEL PRINCIPAL

## DESERT

robot coupe®

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Număr de porții de 200 g: | Mini / Maxi | 2 / 10 | 2 / 15 | 3 / 18 |
| Cantități procesate per operație | Porție specială pentru o persoană | între 0,3 și 2 kg | între 0,4 și 3 kg | între 0,5 și 3,5 kg |

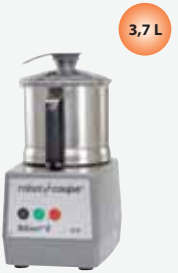
## 2 VITEZE 1500/3000 rpm

**Blixer 4**
Trifazat

**Blixer 5 Plus**
Trifazat

## 1 VITEZĂ 3000 rpm

**Blixer 2**
Monofazat




**Blixer 3**
Monofazat

**Blixer 4**
Monofazat

**Înaltă performanță:** Blixer® combină caracteristicile a două aparate bine-cunoscute: aparatul de tăiat și blenderul/mixerul. Toate modelele sunt echipate cu un răzuitor pentru bol pentru tăiere în bucăți mai fine.

**Robust:** motor industrial cu inducție, de mare capacitate, pentru utilizare intensivă.

## Blixer 3

3,7 L

- **Putere :** 750 W
- **Tensiune :** Monofazat 230 V
- **Viteză :** 3000 rpm
- **Capacitate:** Între 0,3 și 2 kg per operație

Vizionați materialul video la www.robot-coupe.com

## Blixer 5 Plus

5,5 L

- **Putere :** 1300W
- **Tensiune :** Trifazat 400 V
- **Viteze :** 1500 & 3000 rpm
- **Capacitate:** Între 0,3 și 5 kg per operație

\+ Carcasă metalică motor

robot coupe®

## MINI

### Mini MP

220 W | 250 W | 270 W

| Mini MP 160V.V. | Mini MP 190 V.V. | Mini MP 240 V.V. |
|---|---|---|
| 5 litri | 9 litri | 12 litri |

## COMPACT

### CMP

310 W | 350 W | 400 W

| CMP 250 V.V. | CMP 300 V.V. | CMP 350 V.V. |
|---|---|---|
| 15 litri | 30 litri | 45 litri |

special pentru restaurante

## MARE

### MP

Easy Plug

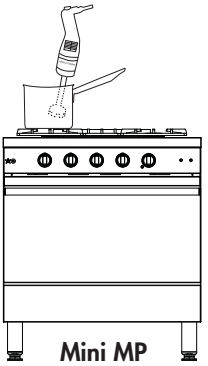
NOU

440 W | 500 W | 750 W | 850 W | 1000 W

| MP 350 Ultra | MP 450 Ultra | MP 550 Ultra | MP 600 Ultra | MP 800 Turbo |
|---|---|---|---|---|
| 50 litri | 100 litri | 200 litri | 300 litri | 400 litri |

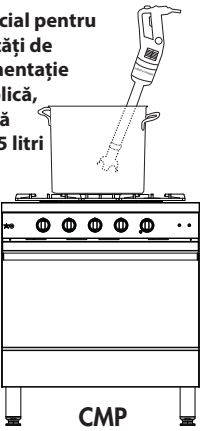
Producție la scară mare și instituții

**Ideal pentru cantități mici**



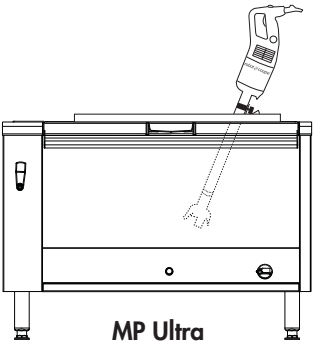
Mini MP

**Special pentru unități de alimentație publică, până la 45 litri**



CMP

**Conceput pentru catering instituțional și comercial. Utilizare intensivă.**



MP Ultra

# COMBI

## Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

Easy Plug

Nou

**Suporturi pentru oale (reglabile, din oțel inoxidabil)**
ref. 27354

### CABLU DE ALIMENTARE DETAȘABIL

Noul sistem patentat „Easy Plug" (conectare ușoară) facilitează înlocuirea cablului de alimentare în timpul activităților de service post-vânzare.

### CURĂȚARE

Lamă și clopot ușor de detașat

## Cutie de viteze metalică

### ROBUSTEȚE

- Angrenajele sunt amplasate în 2 carcase separate de metal, ceea ce conferă cutiei rezistență pentru a suporta greutăți semnificative

### ERGONOMIE

a telurilor de la cutia de viteze și a cutiei de viteze de pe baza motorului, pentru montare și demontare ușoare.

### ERGONOMIC

teluri turnate pentru a asigura o igienă perfectă (model de aparat fără colțuri ascunse).

# GAMA MINI

## Mini MP 160 V.V., Mini MP 190 V.V., Mini MP 240 V.V.
## Dimensiuni Mini, performanțe maxime.
## Ideal pentru „sosuri și cantități mici”

Mâner conceput pentru prindere ușoară și utilizare fără efort.

Lamele și tubul pot fi demontate complet pentru curățare, asigurându-se o igienă perfectă.

**Lamă proiectată pentru o calitate deosebită a amestecării**

Buton viteză variabilă pentru utilizare mai ușoară și control al vitezei

Motor puternic pentru creșterea duratei de viață a aparatului dvs.

Disc de emulsifiere pentru a dilua sosurile proaspete sau calde, oferindu-le o consistență de spumă

# GAMA COMPACTĂ CMP

## Aparat compact, ușor de manevrat, proiectat pentru a satisface necesitățile activității de catering

### PUTERE

**Motor și mai puternic:**
+ 15% pentru un aparat și mai eficient.

### CONFORT

Sistem de viteză variabilă care permite o utilizare mai flexibilă - ideal pentru preparate sofisticate.

### ERGONOMIC

Aparat compact, ușor, simplu de manevrat.

### IGIENĂ

Lamă și clopot detașabile, din oțel inoxidabil, pentru curățare și întreținere ușoare.

### MULTIFUNCȚIONAL

Modelele CMP Combi (mixer+tel) se mândresc și cu un clopot nou, 100% din oțel inoxidabil.

### PERFORMANȚĂ

Calitate optimă de amestecare pentru un produs final cu textură fină, în cel mai scurt timp.

robot coupe®

# GAMA MARE MP ULTRA

Easy Plug

Nou

## ERGONOMIC

Ergonomie nouă, îmbunătățită, a mânerului pentru un confort sporit în timpul utilizării.

Butonul de variație a vitezei de la aparatele cu viteză variabilă și Combi poate fi utilizat ușor cu o singură mână.

Proeminența de pe carcasă poate fi utilizată ca suport și ca pivot pe marginea vasului de gătit, facilitând utilizarea aparatului.

Sistem nou de înfășurare a cablului de alimentare pentru depozitare mai ușoară și durată mai lungă de viață.

## CABLU DE ALIMENTARE DETASABIL

Noul sistem patentat „Easy Plug" (conectare ușoară) facilitează înlocuirea cablului de alimentare în timpul activităților de service post-vânzare.

## IGIENĂ

**Lamă și clopot detașabile, din oțel inoxidabil, pentru curățare și întreținere ușoare.**

# TELURI UTILIZATE CU GAMA COMBI

**Telul Robot-Coupe disponibil la Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Ultra și MP FW vă permite să...**

Easy Plug

MP CMP Mini MP

**EMULSIFICAȚI**

orice sosuri pentru salate sau alt fel de sosuri...

**MIXAȚI**

compoziție pentru clătite, pulpă de roșii, condimente...

**AMESTECAȚI**

griș, orez, grâu, semințe de quinoa...

**BATEȚI**

albușuri de ou, spumă de ciocolată, compoziție de frișcă...

**MIXAȚI/ FRĂMÂNTAȚI**

piure de cartofi, aluat de gogoși pentru prăjire...

**Înaltă performanță:** Obțineți cantități mari de suc proaspăt, de înaltă calitate, rapid și ușor, cu Storcătorul automat centrifugal special! Sucurile sunt extrem de omogene și pline de savoare. Datorită nivelului foarte redus de zgomot, J80/J100 poate fi utilizat în fața clienților.

**Robust:** motor industrial cu inducție, de mare capacitate, pentru utilizare intensivă.

## J 80 Ultra

- **Putere :** 700 W
- **Tensiune :** Monofazat 230 V
- **Viteză :** 3000 rpm
- **Capacitate:** până la 120 litri/oră

Vizionați materialul video la www.robot-coupe.com

+ 7 secunde = un pahar de suc ultraproaspăt!

## J 100 Ultra

- **Putere :** 1000 W
- **Tensiune :** Monofazat 230 V
- **Viteză :** 3000 rpm
- **Capacitate:** până la 160 litri/oră

+ Conceput special pentru utilizare intensivă. Canal de evacuare pentru curgerea continuă a pulpei direct în recipientul de sub blatul de lucru. Suficient de înalt pentru a se putea așeza sub duza sa un bol de blender.

# STORCĂTOR DE FRUCTE AUTOMAT J 100 ULTRA CONCEPUT SPECIAL PENTRU UTILIZARE INTENSIVĂ

Modelul unic al sistemului de alimentare automat (Ø 79 mm) permite introducerea fructelor și legumelor fără a utiliza un dispozitiv de împingere.

## 2 modalități de utilizare a storcătorului dvs.:

**❶ Evacuarea continuă a pulpei.**

**Canal de evacuare** pentru curgerea continuă a pulpei direct în recipientul de sub blatul de lucru.

**❷ Evacuarea pulpei în recipient**

Recipient translucid de mare capacitate (7,2 l) pentru pulpă

❶ Pulpa este evacuată direct într-un recipient de sub blatul de lucru:

## INOVAȚII UNICE PENTRU ERGONOMIE ÎMBUNĂTĂȚITĂ

Coș ușor de curățat, ușor de ținut în mână.

Tavă de captare a picăturilor, care menține în permanență curat blatul de lucru.

Duza: funcție antistropire

Sistem de alimentare automat (Ø79 mm).

robot coupe®

**SEDIUL CENTRAL, FRANȚA, DEPARTAMENTUL DE EXPORT ȘI MARKETING:**

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax: + 33 1 43 74 36 26
48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex - France
email : international@robot-coupe.com

**www.robot-coupe.com**

## Distribuitor

Roumain - Réf 450 907 - 03/2014