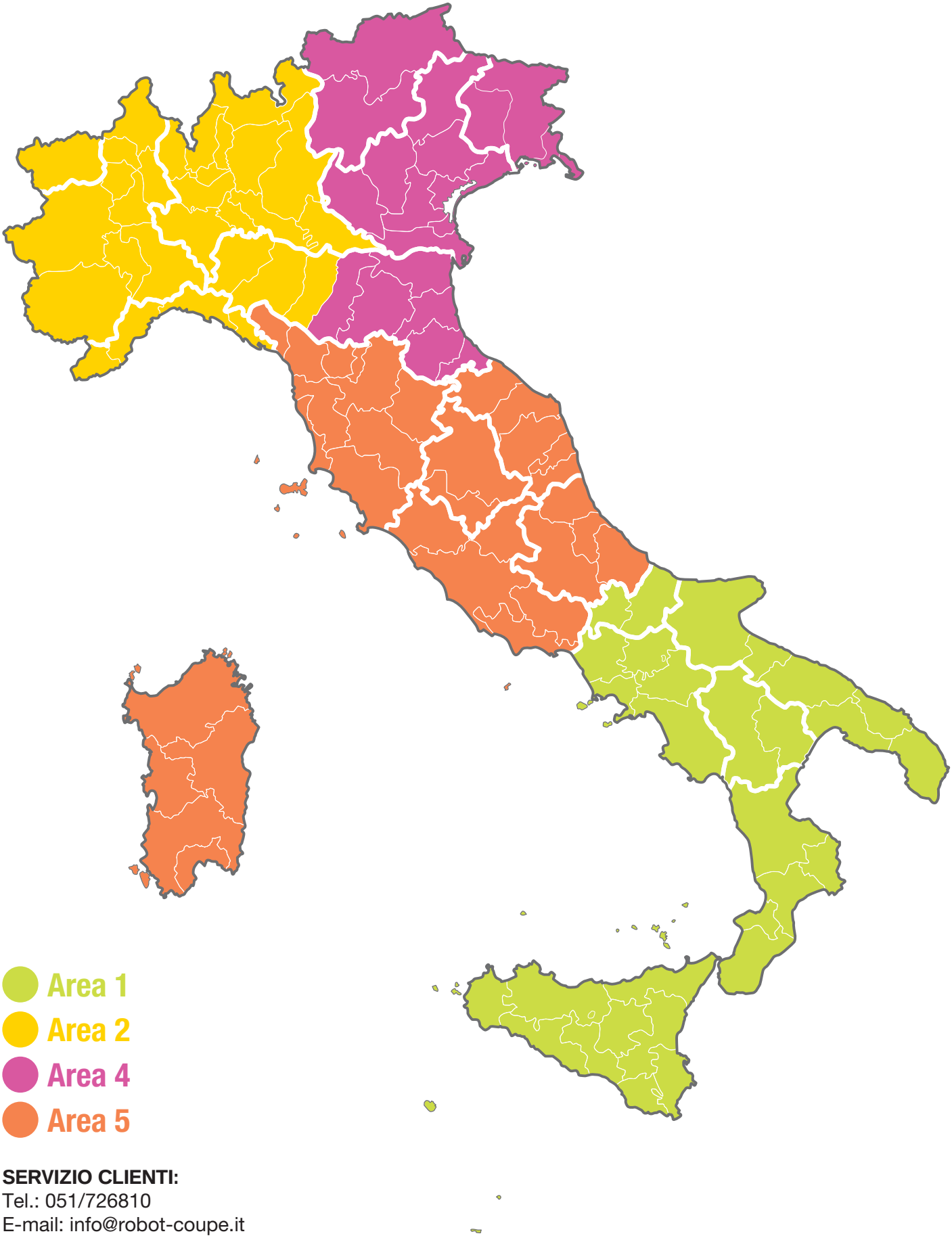
robot coupe®

# LISTINO
Giugno 2025

robot coupe®




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

# NUOVI PRODOTTI E CARATTERISTICHE

NUOVO

PAGINA 78

## CL 60

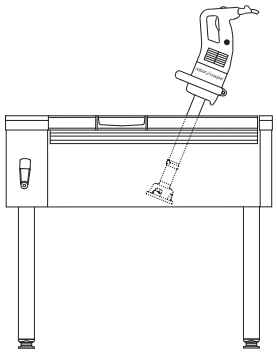
Acciaio inossidabile: ora tutti gli accessori a contatto con gli alimenti possono essere puliti più facilmente in lavastoviglie per una maggiore durata.

INOX

PAGINA 151

## GAMMA SPECIALE PER BRASIERE RIBALTABILI

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



# NUOVI ACCESSORI E CARATTERISTICHE

PAGINA 42

## LA SOLUZIONE PER UN TAGLIO PERFETTO

NUOVO

Aumenta la tua creatività con due nuovi formati di dischi!

PAGINA 46

## LA SOLUZIONE PER AFFETTARE I POMODORI

Scopritele tutte

PAGINA 47

## 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 128

## KITCHEN BLENDERS

Nuovo modello BL 5+3 per una maggiore versatilità. Lavorare in piccole e grandi quantità.

POTENTE & ROBUSTO

# L'INNOVAZIONE AL CENTRO DELLA NOSTRA STORIA

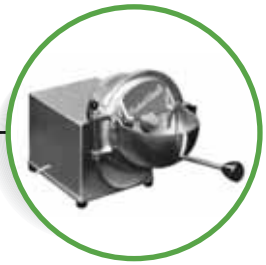
Dal 1961, è in Francia, un riferimento per la gastronomia, che Robot-Coupe progetta, sviluppa e produce tutte le sue Attrezzature.

" Il nostro stabilimento di Montceau-en-Bourgogne lavora per l'eccellenza di un leader mondiale al servizio dei più grandi talenti della gastronomia "

# PIÙ DI 60 ANNI DI INNOVAZIONE

## CENTINAIA DI BREVETTI ESCLUSIVI

### 1960 / 1970



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

### 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 Tagliaverdura
1996: 1° Mixer ad Immersione con piede smontabile

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

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

2024 : MP TP
EasyStacker
EasyLoader

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

# LEADER MONDIALE PRESENTE IN PIÙ DI 130 PAESI

**Robot-Coupe Italia**
Calderara di Reno
Bologna

## 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.

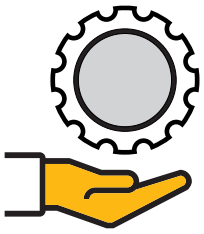
" Le nostre macchine sono robuste, progettate per durare nel tempo "

" Soddisfiamo tutte le esigenze per garantire prestazioni impeccabili "

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

" Il 100% delle nostre Attrezzature è riparabile e più del 95% riciclabile "

# GARANZIA DEL SERVIZIO NEL CORSO DI TUTTA LA VITA DEI PRODOTTI

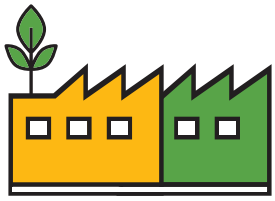


## LA PROGETTAZIONE

### Attrezzature progettate per durare nel tempo:

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

## LA PRODUZIONE



### Adozione di una pratica etica e responsabile:

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

## LE RISORSE

### Una gestione sostenibile delle risorse:

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

## LE PERSONE

### Un'azienda coinvolta a livello sociale:

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

# AL VOSTRO SERVIZIO

## SEMPRE AL VOSTRO FIANCO

- Dimostrazioni
- Controllo del materiale esistente
- Formazione tecnica
- Assistenza per le riparazioni, la manutenzione e i ricambi delle attrezzature

**RICHIEDI UNA DIMOSTRAZIONE**

## PER MIGLIORARE IL LAVORO QUOTIDIANO DEGLI UTILIZZATORI

Codice QR della macchina per accedere alle informazioni complete sul prodotto su robot-coupe.com: video, manuali, documentazione, manutenzione, accessori, informazioni sulla sicurezza...

**Easy Guide**

# UN PARTNER DI FIDUCIA

## SERVIZIO CLIENTI EFFICIENTE

- Uno staff dedicato risponde alle domande sul vostro ordine, preventivo, fattura e spedizione
- Consegna di attrezzature e ricambi entro le 24/48 ore dal ricevimento dell'ordine

## LOGISTICA EFFICACE

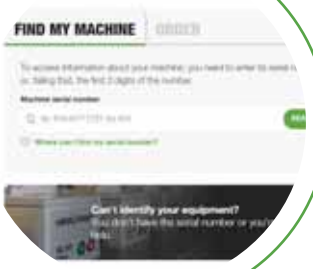
- Magazzino con il 90% delle referenze in stock
- Uno staff dedicato segue e organizza gli ordini e garantisce la tracciabilità delle spedizioni.

## ASSISTENZA HIGH-TECH

- Staff dedicato
- Aiuto nella risoluzione di problemi, riparazioni e manutenzione
- Tutorial video

## SITO DI AFTER-SALES AGGIORNATO

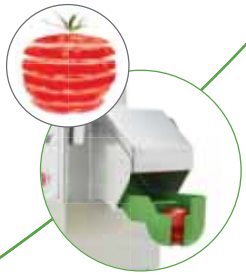
- Un sito per il servizio assistenza dove si può:
  - Consultare i disegni esplosi e gli schemi elettrici.
  - Cercare codici e prezzi
  - Effettuare ordini in tempo reale



# VITA FACILE

## PER UN TAGLIO PERFETTAMENTE UNIFORME E PRECISO

Tagliaverdure - Abbinati



**EasyStacker**
Per pomodori affettati e impilati perfettamente

**EasyLoader**
Per ottenere in modo continuo patatine fritte lunghe e tagliate perfettamente

**Exactitube**
Per tagliare gli ingredienti piccoli a fette regolari

## RIDUCE LE TENSIONI → EVITA I DISTURBI MUSCOLO-SCHELETRICI

Mixer Ad Immersione - Estrattori di Succo

## FACILE DA RIPARARE

Mixer Ad Immersione

**EasyPlug**
Sostituzione più semplice del cavo di alimentazione

**EasyGrip**
Maniglia rimovibile per una migliore presa

**Tramoggia automatica**
Grazie all'esclusivo sistema di alimentazione automatica, è possibile tagliare frutta e verdura senza alcuno sforzo.

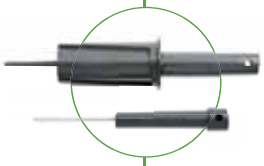
# RENDE LA VITA PIU' SEMPLICE

## FACILE DA PULIRE

### COLTELLI

**Lame in acciaio inossidabile rimovibili**

**Lame lavabili in lavastoviglie**



**Strumenti per la pulizia delle lame**

**EasyBell**

Mixer Ad Immersione

Campana e lame rimovibili

### DISCHI

**Dischi Mineral+®**

Facile da pulire in lavastoviglie

**D-Clean Kit**

Attrezzo pulizia della griglia taglio cubetti

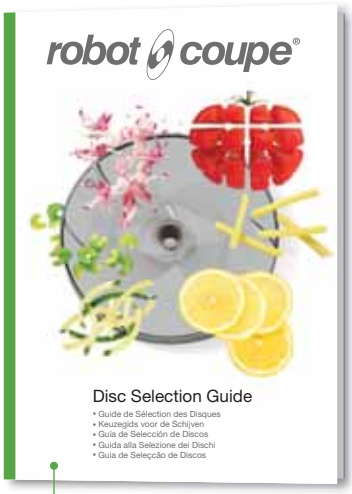
**EasyClean XPress**

Soluzione zero rifiuti per la pulizia delle griglie del taglio a cubetti

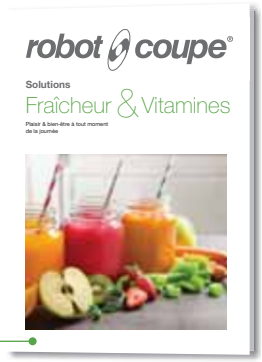
# robot coupe®

## VI ACCOMPAGNA

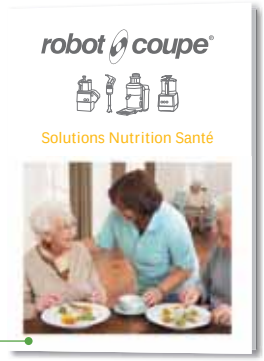
**MINI CATALOGUE**




**DEPLIANT SINGOLO PER ATTREZZATURA**
**Dischi**




**LIBRI DI RICETTE**
**Freschezza & Vitamine**




**LIBRI DI RICETTE**
**Soluzioni Nutrizione Salute**

**LIBRI DI RICETTE**
**Robot Cook**

## NELLE FIERE DEL 2025

# NEI VOSTRI NEGOZI E SHOWROOM

**Set 3 display**
Dimensioni: L126 x H60 x P40 cm

**Espositore 3 macchine**

**Espositore Dischi R 301**

**Espositore Dischi CL 50**

**Espositore misto**

**Espositore Mixer ad Immersione**

# VI ACCOMPAGNA

## TUTTI I NOSTRI VIDEO SUL CANALE ROBOT-COUPE UFFICIALE:

YouTube

Video R 301 Ultra

Video CL 50 Ultra

Video J 100

**VIDEO ANCHE SU**
**robot-coupe.com/it**

## SUI SOCIAL MEDIA UFFICIALI ROBOT-COUPE

**Linkedin**
robot-coupe-official

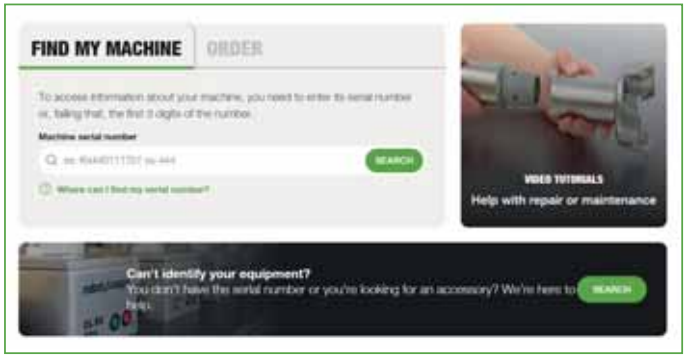
**Facebook**
RobotCoupeOfficial

**Youtube**
Robot-Coupe Official

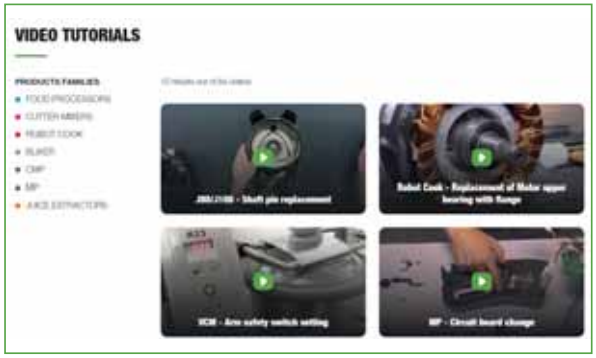
**Instagram**
robotcoupe_official

## 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

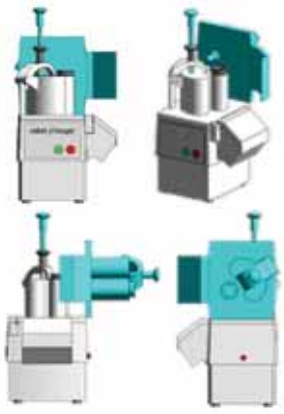
NUOVO

## IL NUOVO SITO WEB ROBOT-COUPE

- **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.

# 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

## MIGLIORA LA VITA QUOTIDIANA DELL'UTILIZZATORE

**Risparmio di lavoro manuale e maggiore comodità**

## RISPARMIO DI TEMPO

**Aumento della produttività**

**SUCCHI FRESCHISSIMI**
**2 lt = 1 min**

**ZUPPE**
**45 lt = 6 min**

**PATATE FRITTE**
**20 kg = 4 min**

**MAIONESE**
**2 lt = 1 min**

**VERDURE A CUBETTI**
**10 kg = 2 min**

**CAPPUCCIO**
**300 kg = 1 h**

## RISPARMIO DI DENARO

**Rapido ritorno sull'investimento!**

Esempi:

**Investire in un CL 50**
**= risparmiare un'ora di lavoro al giorno**

**Investire in un Robot Cook®**
**= risparmiare 20 minuti per turno**

coupe®

# #THEsolution

## RIDUCE GLI SPRECHI

## AUMENTA LA TUA CREATIVITÀ

**Dai libero sfogo alla propria immaginazione**

## SODDISFA I TUOI CLIENTI

**FRESCHEZZA E ORIGINE DEI PRODOTTI**

**PRODOTTI FATTI IN CASA**

**PRODOTTI LOCALI**

**PRODOTTI DI STAGIONE**

PAGINA 80

## TAGLIAVERDURE

### CL 60 Workstation

PAGINA 107

## Robot Cook®

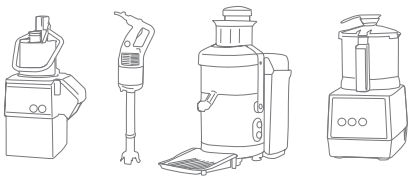
PAGINA 162

## ESTRATTORE AUTOMATICO DI SUCCO

### J 80 Buffet

# INDICE


**ABBINATI** PAGINA 30



**COLLEZIONE DI DISCHI** PAGINA 42

**TAGLIAVERDURE** PAGINA 62

**CUTTER** PAGINA 88

**ROBOT COOK®** PAGINA 107

**BLIXER®** PAGINA 114

**KITCHEN BLENDERS** PAGINA 132

**MIXER AD IMMERSIONE** PAGINA 143

**ESTRATTORI DI SUCCO** PAGINA 162

**PASSATRICI** PAGINA 168

**IMPASTATRICI PLANETARIE** PAGINA 173

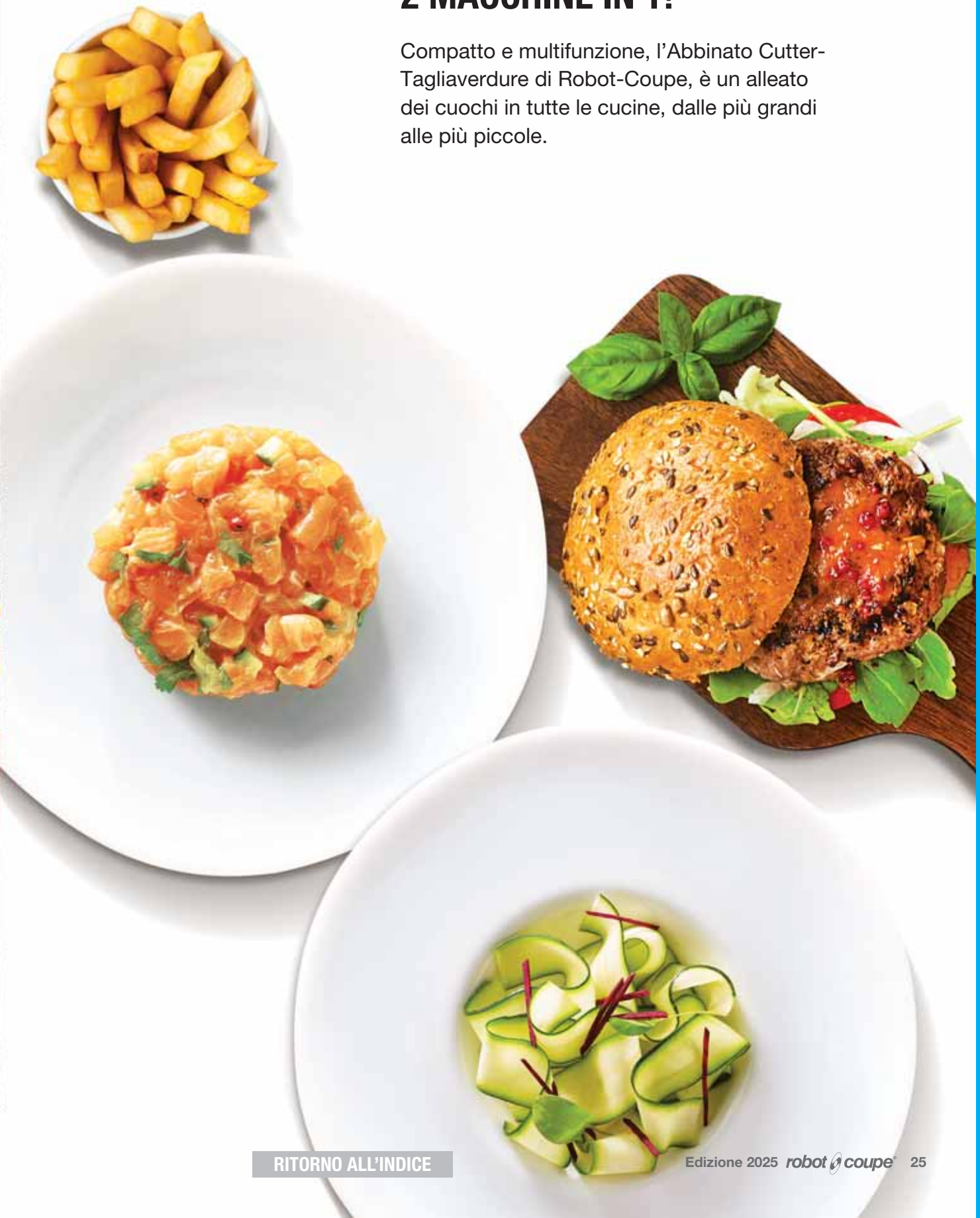
**DATI TECNICI**
(dimensioni, peso…) PAGINA 177

# ABBINATI
## CUTTER E TAGLIAVERDURE

RITORNO ALL'INDICE

# 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.

**Tramoggia grande:** verdure grandi.

NUOVO

**Tramoggia cilindrica con pressino Exactitube:**
- ∅58mm: verdure lunghe
- ∅39mm: ingredienti di piccole dimensioni

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

**Maniglia** ergonomica per una **presa più semplice della vasca.**

**Espulsione laterale:** ingombro ridotto e comodità di utilizzo.

Easy Guide

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

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 **29 dischi disponibili** in opzione.

MOTORE ASINCRONO



RITORNO ALL'INDICE

# 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

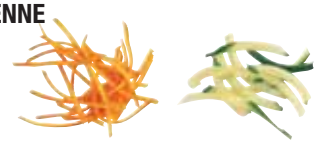
FETTE

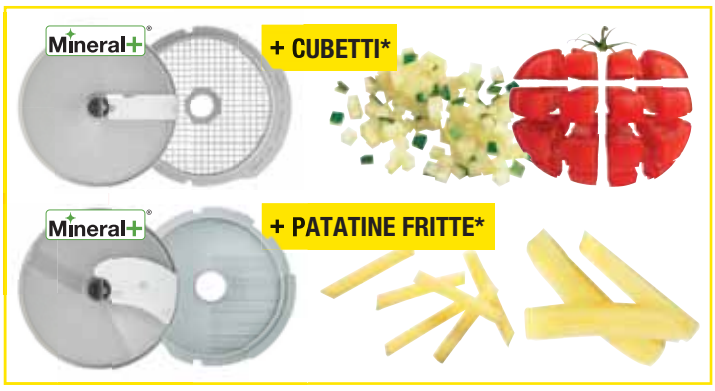
LISTELLI

NUOVO

FETTE ONDULATE

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 qualsisi 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.

RITORNO ALL'INDICE

NUMERO DI COPERTI 1/50 1/50 1/100

## FETTE / FETTE ONDULATE / JULIENNE / LISTELLI

IN OPZIONE 24 DISCHI — IN OPZIONE 3 COLTELLI

### R 201 XL Ultra

2,9 lt

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

### R 201 XL

2,9 lt

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

### R 101 XL

2,9 lt

- Monofase
- 1 velocità
- Espulsione vasca

### R 211 XL Ultra

2,9 lt

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

### R 301 Ultra

3,7 lt

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

1 / 100 — 50 / 300 — 200 / 600

## FETTE / FETTE ONDULATE / JULIENNE / LISTELLI

fino a 29 DISCHI (IN OPZIONE) — 3 COLTELLI (IN OPZIONE) + CUBETTI + PATATINE FRITTE + 50 DISCHI (IN OPZIONE) — 3 COLTELLI (IN OPZIONE)

### R 402 V.V.

4,5 lt

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

### R 502 V.V.

5,9 lt

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

### R 752 V.V.

7,5 lt

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

### R 402

4,5 lt

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

### R 502

5,9 lt

- Trifase
- 2 velocità
- Accessorio schiacciapatate completo*

### R 752

7,5 lt

- Trifase
- 2 velocità
- Accessorio schiacciapatate*

### R 401

4,5 lt

- 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 |

RITORNO ALL'INDICE

## 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<br>Tramoggia cilindrica Ø 58 mm |
| Espulsione | Nella vasca |
| **Dischi** | Fetta 2 mm, Julienne 2 mm **- Inclusi** |

# R 201 XL

| |
|---|
| Asincrono |
| 550 W |
| Monofase 230 V |
| 1500 giri/min |
| ✓ |
| Vasca da 2,9 lt con impugnatura |
| Coltello liscio in inox **- incluso** |
| Tramoggia mezzaluna<br>Tramoggia cilindrica Ø 58 mm |
| Nella vasca |
| Fetta 2 mm, Julienne 2 mm **- Inclusi** |

**Scegliete il vostro modello:**

| R 101 XL | Cod. | |
|---|---|---|
| R 101XL 230V/50/1<br>2 dischi | 14.22580D | |

| R 201 XL | Cod. | |
|---|---|---|
| R 201XL 230V/50/1<br>2 dischi | 14.22570D | |

**Scoprite la nostra selezione di dischi e confezioni a pagina 42**

**Scegliete le vostre opzioni:**

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

## R 201 XL Ultra

## R 211 XL Ultra

| | R 201 XL Ultra | R 211 XL Ultra |
|---|---|---|
| Motore | Asincrono | Asincrono |
| Potenza | 550 W | 550 W |
| Alimentazione | Monofase 230 V | Monofase 230 V |
| Velocità | 1500 giri/min | 1500 giri/min |
| Impulsi | ✓ | ✓ |
| Cutter | Vasca da 2,9 lt con impugnatura | Vasca da 2,9 lt con impugnatura |
| **Coltello** | Coltello liscio in inox **- incluso** | Coltello liscio in inox **- incluso** |
| Tagliaverdure | Tramoggia mezzaluna<br>Tramoggia cilindrica Ø 58 mm | Tramoggia mezzaluna<br>Tramoggia cilindrica Ø 58 mm |
| Espulsione | Nella vasca | Continua |
| **Dischi** | Fetta 2 mm, Julienne 2 mm **- Inclusi** | Fetta 2 mm, Julienne 2 mm **- Inclusi** |

**Scegliete il vostro modello:**

| R 201 XL Ultra | Cod. | |
|---|---|---|
| R 201 XL Ultra 230V/50/1<br>2 dischi | 14.22590D | |

| R 211 XL Ultra | Cod. | |
|---|---|---|
| R 211 XL Ultra 230V/50/1<br>2 dischi | 14.2117D | |

**Scoprite la nostra selezione di dischi e confezioni a pagina 42**

**Scegliete le vostre opzioni:**

**R 201 XL Ultra / R 211 XL Ultra**

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

RITORNO ALL'INDICE

# 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

SALSA DI LAMPONI PER SORBETTI

SALSA PER BICCHIERINI

LATTE DI COCCO

SUCCO DI LIMONE

CROSTATA AL LIMONE

SUCCO DI ARANCIA

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



RITORNO ALL'INDICE

Superficie 104 cm²

# 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<br>Tramoggia cilindrica Ø 58 mm |
| **Dischi** | Non inclusi |

**Scegliete il vostro modello:**

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

**Scoprite la nostra selezione di dischi e confezioni a pagina 42**

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

RITORNO ALL'INDICE

## ABBINATI CUTTER E TAGLIAVERDURE

Superficie 104 cm²

D-Clean Kit




Superficie 104 cm²

# R 401

# R 402

| | R 401 | R 402 | |
|---|---|---|---|
| Motore | Asincrono | Asincrono | |
| Potenza | 700 W | 750 W | |
| Alimentazione | Monofase 230 V | Monofase 230 V | Trifase 400 V |
| Velocità | 1500 giri/min | 500-1500 giri/min | 750-1500 giri/min |
| Impulsi | ✓ | ✓ | |
| Supporto motore | Metallico | Metallico | |
| Cutter | Vasca da 4,5 lt in inox | Vasca da 4,5 lt inox | |
| **Coltello** | Coltello liscio in inox **- incluso** | Coltello liscio in inox **- incluso** | |
| Tagliaverdure | Tramoggia mezzaluna - volume di carico 1,6 lt<br>Tramoggia cilindrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, pressino Exactitube **- incluso**<br>Vasca inox | Tramoggia mezzaluna - volume di carico 1,6 lt<br>Tramoggia cilindrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, pressino Exactitube **- incluso**<br>Vasca inox | |
| D-Clean Kit | - | **Incluso** | |
| **Dischi** | Non inclusi | Non inclusi | |

**Scegliete il vostro modello:**

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

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

**Scoprite la nostra selezione di dischi e confezioni a pagina 42**

**Scegliete le vostre opzioni:**

| Opzioni | R 401 / R 402 Cod. | |
|---|---|---|
| Coltello dentato **Speciale Frantumazione Pasticceria** | 60.27346 | |
| Coltello dentato fine **Speciale Erbe Spezie** | 60.27345 | |
| Coltello liscio supplementare | 60.27344 | |
| Accessorio cutter (vasca, coperchio, coltello) | 60.27342 | |
| Kit Estrattore di succo e di salsa | 60.27396 | |
| Accessorio spremiagrumi | 60.27395 | |

# 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<br>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<br>Tramoggia cilindrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, pressino Exactitube **- incluso**<br>Vasca inox |
| D-Clean Kit | **Incluso** |
| **Dischi** | Non inclusi |

**Scegliete il vostro modello:**

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

**Scoprite la nostra selezione di dischi e confezioni a pagina 42**

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

RITORNO ALL'INDICE

# ACCESSORIO SCHIACCIAPATATE

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

**L'accessorio schiacciapatate completo è costituito da:**

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

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

# 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**<br>Strumento per la pulizia della lama - **incluso** |
| Tagliaverdure | Tramoggia mezzaluna - volume di carico 2,2 lt<br>Tramoggia cilindrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, pressino Exactitube - **incluso** |
| D-Clean Kit | **Incluso** |
| **Dischi** | Non inclusi |

# R 502 V.V.

| | |
|---|---|
| | Asincrono |
| | 1 500 W |
| | Monofase 230 V |
| | da 300 a 3 500 giri/min in funzione cutter<br>da 300 a 1 000 giri/min in funzione tagliaverdure |
| | ✓ |
| | Metallico |
| | Vasca da 5,9 lt inox |
| | ✓ |
| | Coltello liscio inox - **incluso**<br>Strumento per la pulizia della lama - **incluso** |
| | Tramoggia mezzaluna - volume di carico 2,2 lt<br>Tramoggia cilindrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, pressino Exactitube - **incluso** |
| | **Incluso** |
| | Non inclusi |

**Scegliete il vostro modello:**

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

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

**Scoprite la nostra selezione di dischi e confezioni a pagina 42**

**Scegliete le vostre opzioni:**

**R 502 tutti i modelli**

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

RITORNO ALL'INDICE

# ABBINATI R 752 E R 752 V.V.

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

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

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

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

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

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

**Espulsione laterale:** Ingombro ridotto e comodità di lavoro.

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

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.

**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 | |
| Coltello dentato fine in inox Speciale Erbe e Spezie | 60.27307 | |
| Coltello liscio in inox supplementare | 60.27306 | |
| Accessorio cutter (vasca, coperchio, coltello) | 60.27318 | |
| Lama dentata inferiore | 70.49162 | |
| Lama dentata superiore | 70.49163 | |
| Lama dentata fine inferiore | 70.49164 | |
| Lama dentata fine superiore | 70.49165 | |
| Lama liscia inferiore | 70.49160 | |
| Lama liscia superiore | 70.49161 | |
| Attrezzatura schiacciapatate 3 mm | 60.28208 | |
| Attrezzatura schiacciapatate 6 mm | 60.28210 | |
| Pressino Exactitube supplementare | 60.49221 | |
| Pala raschiatrice completa | 70.49552 | |
| Spazzola albero motore | 60.49257 | |

* Vasca da 5,9 lt per gli R 502 / R 502 V.V. e 7,5 lt per gli R 752 / R 752 V.V.

RITORNO ALL'INDICE

D-Clean Kit

Superficie 227 cm²

D-Clean Kit

Superficie 227 cm²

## R 752

## R 752 V.V.

| | R 752 | R 752 V.V. |
|---|---|---|
| Motore | Asincrono | Asincrono |
| Potenza | 1 800 W | 1 500 W |
| Alimentazione | Trifase 400 V | Monofase 230 V |
| Velocità | 750 e 1500 giri/min | da 300 a 3 500 giri/min in funzione cutter<br>da 300 a 1 000 giri/min in funzione tagliaverdure |
| Impulsi | ✓ | ✓ |
| Supporto motore | Metallico | Metallico |
| Cutter | Vasca da 7,5 lt in inox | Vasca da 7,5 lt in inox |
| Pala raschiatrice | ✓ | ✓ |
| **Coltello** | Interamente in inox, lame lisce smontabili e regolabili - **incluso** | Interamente in inox, lame lisce smontabili e regolabili - **incluso** |
| Accessori | Spazzola dell'albero motore - **incluso** | Spazzola dell'albero motore - **incluso** |
| Tagliaverdure | Tramoggia grande da 4,4 lt<br>Tramoggia cilindrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, pressino Exactitube - **incluso** | Tramoggia grande da 4,4 lt<br>Tramoggia cilindrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, pressino Exactitube - **incluso** |
| D-Clean Kit | **Incluso** | **Incluso** |
| **Dischi** | Non incluso | Non incluso |

**Scegliete il vostro modello:**

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

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

**Scegliere le opzioni a lato:**

**Scoprite la nostra selezione di dischi e confezioni a pagina 42**

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

RITORNO ALL'INDICE

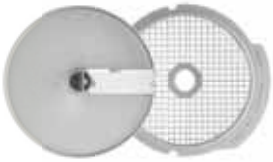
# COLLEZIONE DI DISCHI

RITORNO ALL'INDICE

# 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.

| ESSENTIAL Series 1-4 | | | | | EXPERT Series 5-7 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| R 101 XL<br>R 201 XL<br>R 201 XL Ultra<br>R 211 XL Ultra<br>R 301 Ultra<br>R 401<br>CL 20 | R 402<br>R 402 V.V. | CL 40 | **DISCHI** | R 502/R 502 V.V.<br>R 752/R 752 V.V.<br>CL 50/CL 50 Ultra<br>CL 52/CL 55<br>CL 60/CL 60 V.V. | CL 50<br>Gourmet |
| **FETTE** | | | **Mandorle 0,6 mm** | 60.28166W | 60.28166W |
| | | | **0,8 mm** | 60.28069W | 60.28069W |
| 60.27051 | 60.27051 | | **1 mm** | 60.28062W | 60.28062W |
| 60.27555 | 60.27555 | | **2 mm** | 60.28063W | 60.28063W |
| 60.27086 | 60.27086 | | **3 mm** | 60.28064W | 60.28064W |
| 60.27566 | 60.27566 | | **4 mm** | 60.28004W | 60.28004W |
| 60.27087 | 60.27087 | | **5 mm** | 60.28065W | 60.28065W |
| 60.27786 | 60.27786 | | **6 mm** | 60.28196W | 60.28196W |
| | | | **8 mm** | 60.28066W | 60.28066W |
| | | | **10 mm** | 60.28067W | 60.28067W |
| | | | **14 mm** | 60.28068W | |
| | | | **Patate cotte 4 mm** | 60.27244W | 60.27244W |
| | | | **Patate cotte 6 mm** | 60.27245W | 60.27245W |
| **FETTE ONDULATE** | | | **2 mm** | 60.27068W | 60.27068W |
| NUOVO 60.27622 | NUOVO 60.27622 | | **3 mm** | 60.27069W | 60.27069W |
| 60.27623 | 60.27623 | | **5 mm** | 60.27070W | 60.27070W |
| **JULIENNE** | | | | | |
| 60.27588 | 60.27588 | 60.27148 | **1,5 mm** | 60.28056W | 60.28056W |
| 60.27577 | 60.27577 | 60.27149 | **2 mm** | 60.28057W | 60.28057W |
| 60.27511 | 60.27511 | 60.27150 | **3 mm** | 60.28058W | 60.28058W |
| | | | **4 mm** | 60.28073W | 60.28073W |
| | | | **5 mm** | 60.28059W | 60.28059W |
| 60.27046 | 60.27046 | | **6 mm** | | |
| | | | **7 mm** | 60.28016W | 60.28016W |
| 60.27632 | 60.27632 | | **9 mm** | 60.28060W | 60.28060W |
| 60.27764 | 60.27764 | | **Pane, Formaggio** | 60.28061W | 60.28061W |
| 60.27191 | 60.27191 | | **Patate tipo Rosti** | 60.27164W | 60.27164W |
| | | | **Patate crude** | 60.27219W | 60.27219W |
| 60.27078 | 60.27078 | | **Radici 0,7 mm** | | |
| 60.27079 | 60.27079 | | **Radici 1 mm** | 60.28055W | 60.28055W |
| 60.27130 | 60.27130 | | **Radici 1,3 mm** | | |
| **LISTELLI** | | | **1 x 8 mm** (tagliatelle) | 60.28172W | 60.28172W |
| | | | **1 x 26 cipolla/cavolo** | 60.28153W | 60.28153W |
| 60.27080 | 60.27080 | | **2 x 4 mm** | 60.27072W | 60.27072W |
| 60.27081 | 60.27081 | | **2 x 6 mm** | 60.27066W | 60.27066W |
| | | | **2 x 8 mm** | 60.27067W | 60.27067W |
| | | | **2 x 10 mm** (tagliatelle) | 60.28173W | 60.28173W |
| 60.27599 | 60.27599 | | **2 x 2 mm** | 60.28051W | 60.28051W |
| | | | **2,5 x 2,5 mm** | 60.28195W | 60.28195W |
| | | | **3 x 3 mm** | 60.28101W | 60.28101W |
| 60.27047 | 60.27047 | | **4 x 4 mm** | 60.28052W | 60.28052W |
| 60.27610 | 60.27610 | | **6 x 6 mm** | 60.28053W | 60.28053W |
| 60.27048 | 60.27048 | | **8 x 8 mm** | 60.28054W | 60.28054W |



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

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

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

***Accessorio patatine fritte 6x6 mm:**

- Compatibile con le macchine:
  - CL 50, CL 50 Ultra, R 502, R 502 V.V. Con queste macchine, deve essere utilizzato assieme all'EasyLoader (pagina 47)
  - 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
- Risparmia 250 g per griglia

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

NUOVO

## D-Clean Kit

**Attrezzo pulizia della griglia taglio cubetti**

**Supporto per griglia**
- ESSENTIAL R 402 - CL 40
- EXPERT R 502 - R 752 e CL 50 - CL 60

+

**Attrezzo pulizia della griglia taglio cubetti**
5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm e 14 mm

+

**Attrezzo raschiatore**

| | Cod. | |
|---|---|---|
| D-Clean Kit | 60.29246 | |

**SISTEMAZIONE A PARETE DEGLI ACCESSORI:**
COLTELLO e 8 DISCHI
> Dall' R 101 XL all' R 402 V.V.

| Cod. | |
|---|---|
| 60.107810 | |

**PORTA DISCHI A PARETE 4 ASTE IN INOX:**
> 16 dischi piccoli o 8 dischi grandi

| Cod. | |
|---|---|
| 60.107812 | |

**CONTENITORE DISCHI**
> Dall' R 502 all' R 752 V.V.
> Dal CL 50 al CL 60 V.V.

| Cod. | |
|---|---|
| 60.27258 | |

**PROTEZIONE DISCHI:**
> Dall' R 502 all' R 752 V.V.
> Dal CL 50 al CL 60 V.V.

| Cod. | |
|---|---|
| 60.39726 | |

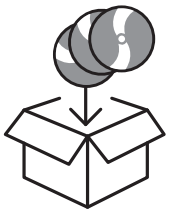
**VASCHETTA DI RACCOLTA**
> Gamma EXPERT dall'R 502 all'R 752 V.V. e dal CL 50 al CL 60
> Non compatibile con le attrezzature per il taglio a cubetti e patatine fritte

| Cod. | |
|---|---|
| 60.39716 | |

# LA SOLUZIONE CHIAVI IN MANO PER TUTTE LE CUCINE

## ESSENTIAL Series 1-4

### PACK DI 4 DISCHI

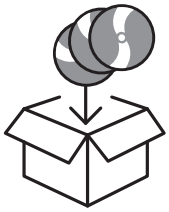


**Fette** 2 mm & 4 mm
**Julienne** 2 mm
**Listelli** 2 x 2 mm

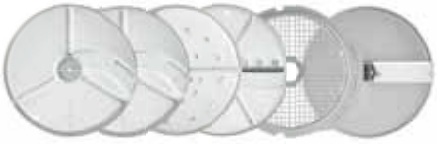
| | Cod. | |
|---|---|---|
| R 401, R 402, R 402 V.V. e CL 20 | 60.1904 | |
| CL 40 | 60.1928 | |

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

### PACK DI 6 DISCHI



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

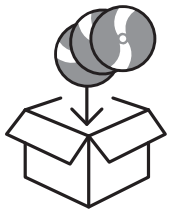


| | Cod. | |
|---|---|---|
| R 402, R 402 V.V | 60.1905W | |
| CL 40 | 60.1906W | |

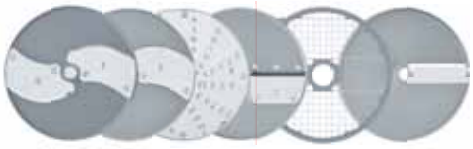
**Supporti per dischi a parete (set di 2)** IN OMAGGIO

## EXPERT Series 5-7

### PACK DI 6 DISCHI - RISTORAZIONE - ROSTICCERIE



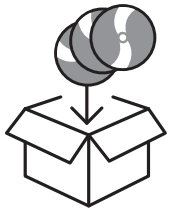
**Fette** 1 mm & 3 mm
**Julienne** 2 mm
**Listelli** 4 x 4 mm
**Cubetti** 10 x 10 x 10 mm



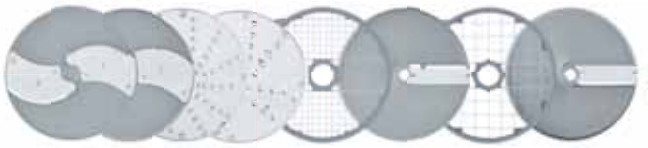
| | Cod. | |
|---|---|---|
| Ristorazione - Rosticcerie | 60.1929W | |

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

### PACK DI 8 DISCHI - COLLETTIVITÀ



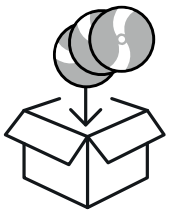
**Fette** 2 mm & 5 mm
**Julienne** 2 mm & 5 mm
**Cubetti** 10 x 10 x 10 mm & 20 x 20 x 20 mm



| | Cod. | |
|---|---|---|
| Collettività | 60.1927W | |

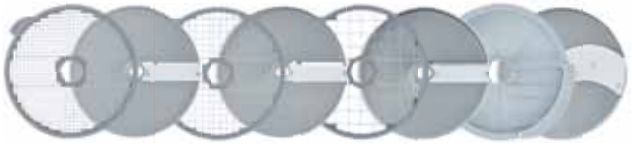
**Supporti per dischi a parete (set di 2)** IN OMAGGIO

### PACK DI 16 DISCHI CON VARI TIPI DI TAGLIO



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

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



In seguito all'evoluzione delle esigenze nutrizionali, i cuochi nel settore dell'alimentazione cercano soluzioni per servire sempre più frutta e verdura.
L'obiettivo è di migliorare le qualità nutritive dei pasti serviti nelle mense scolastiche, nelle mense aziendali e negli ospedali.
Per i cuochi questo apparecchio rappresenta un'ottima opportunità per effettuare tagli originali e creativi di frutta e verdura fresche per renderle più appetibili.

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

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

RITORNO ALL'INDICE

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

## 1 CL 50 a espulsione continua

**piccole e grandi quantità.**

## 2 CL 50 Vaschetta di raccolta

**Raccoglie fino a 9 pomodori pronti per l'uso**

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

## 3 CL 50 EasyStacker

**Impila un pomodoro alla volta**

NUOVO

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

# La soluzione di Robot-Coupe per le patatine fritte

## 5 dimensioni = la più ampia gamma di tagli

NUOVO

### Disco patatine fritte 6x6 mm: patatine fritte per tutti i gusti!

- **Tempi di cottura veloci**
- **Patatine più croccanti**
- **Maggiore produttività**

NUOVO

### EasyLoader

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

Fino a 25 kg in 4 minuti!

| | | Solo per | Cod. | |
|---|---|---|---|---|
| EasyLoader | 1 | R 502, R 502 V.V., CL 50, CL 50 Ultra | 60.49323 | |
| Accessorio patatine fritte 6x6 mm | 1+2 | R 502, R 502 V.V., CL 50, CL 50 Ultra | 60.49324 | |
| Accessorio patatine fritte 8x8 mm | 1+2 | | 60.49325 | |
| Accessorio patatine fritte 8x16 mm | 1+2 | | 60.49326 | |
| Accessorio patatine fritte 10x10 mm | 1+2 | | 60.49327 | |
| Accessorio patatine fritte 10x16 mm | 1+2 | | 60.49328 | |
| Disco per patate fritte 6 x 6mm* | 2 | CL 55 & CL 60 tramoggia libera | 60.29230W | |

*Nessuna di queste macchine è compatibile con questi accessori: CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55 Tramoggia Guidata, CL 60 Tramoggia Guidata, R 752, R 752 V. V.

# LA PIU' GRANDE
## varietà di taglio

+50 DISCHI

NUOVO

## Trattamento della superficie:

Mineral+® Series 5-7

**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.

**L'accessorio schiacciapatate è costituito da:**

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

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

RITORNO ALL'INDICE

Collezione completa di dischi a pagina 42

## 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

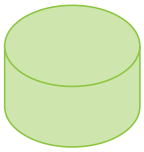
**2 mm**
Cod. 60.28063W
Cod. 60.27555

**3 mm**
Cod. 60.28064W
Cod. 60.27086

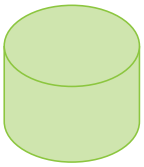
**4 mm**
Cod. 60.28004W
Cod. 60.27566

**5 mm**
Cod. 60.28065W
Cod. 60.27087

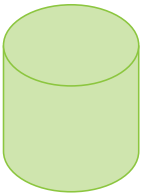
**6 mm**
Cod. 60.28196W
Cod. 60.27786



**8 mm**
Cod. 60.28066W

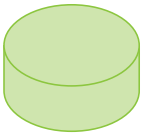


**10 mm**
Cod. 60.28067W



**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



RITORNO ALL'INDICE

Collezione completa di dischi a pagina 42

# 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

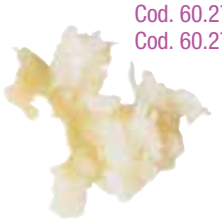
**9 mm**
Cod. 60.28060W
Cod. 60.27632

**Pane, Formaggio grattuggiati**
Cod. 60.28061W
Cod. 60.27764

**Patate tipo Rosti**
Cod. 60.27164W
Cod. 60.27191

**Patate crude**
Cod. 60.27219W

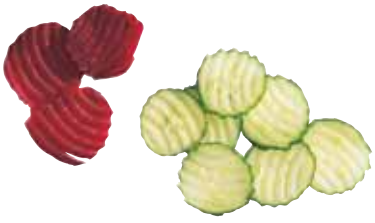
**Radici 1 mm**
Cod. 60.28055W
Cod. 60.27078 0,7 mm
Cod. 60.27079 1 mm
Cod. 60.27130 1,3 mm



# 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



**3 mm**
Cod. 60.27069W
Cod. 60.27622 NUOVO

**5 mm**
Cod. 60.27070W
Cod. 60.27623 NUOVO

I simboli verdi sono in scala 1:1

* Tranne CL 40

RITORNO ALL'INDICE

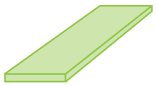
Collezione completa di dischi a pagina 42

## LA PIÙ GRANDE VARIETÀ DI TAGLI

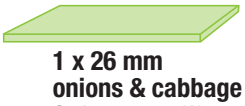
# LISTELLI

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.

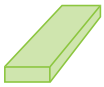


**1 x 8 mm**
**Tagliatelle**
Cod. 60.28172W

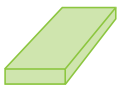


**1 x 26 mm**
**onions & cabbage**
Cod. 60.28153W

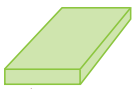
**2 x 4 mm**
Cod. 60.27072W
Cod. 60.27080



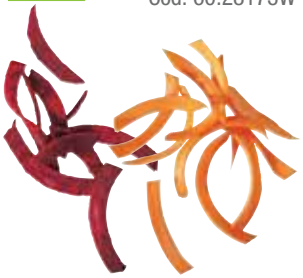
**2 x 6 mm**
Cod. 60.27066W
Cod. 60.27081



**2 x 8 mm**
Cod. 60.27067W



**2 x 10 mm**
**Tagliatelles**
Cod. 60.28173W



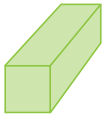
**2 x 2 mm**
Cod. 60.28051W
Cod. 60.27599

**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

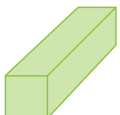
# PATATE FRITTE

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

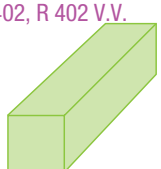
EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, R 502, R 502 V.V.

EXPERT CL 55 Tramoggia automatica, CL 60 Tramoggia libera

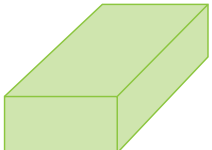
ESSENTIAL CL 40, R 402, R 402 V.V.



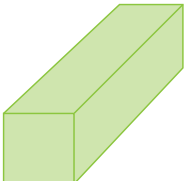
**6 x 6 mm**
Cod. 60.49324
Cod. 60.29230W



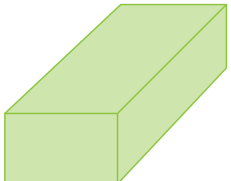
**8 x 8 mm**
Cod. 60.28134W
Cod. 60.49325
Cod. 60.27116W



**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 47

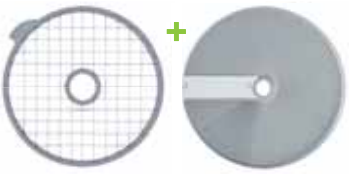
I simboli verdi sono in scala 1:1



RITORNO ALL'INDICE

Collezione completa di dischi a pagina 42

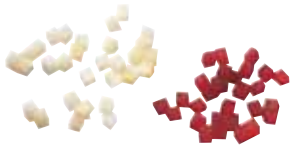
# CUBETTI



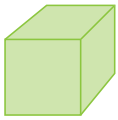
EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 e R 752 V.V.

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

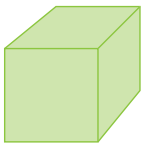
**5x5x5 mm**
Cod. 60.28110W



**8x8x8 mm**
Cod. 60.28111W
Cod. 60.27513W

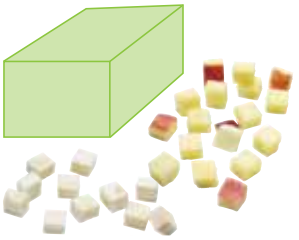


**10x10x10 mm**
Cod. 60.28112W
Cod. 60.27514W

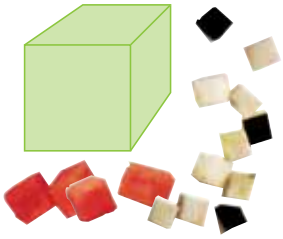


**12x12x12 mm***
Cod. 60.28197W
Cod. 60.27515W

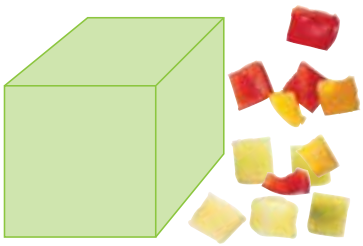
**14x14x5 mm**
Cod. 60.28181W



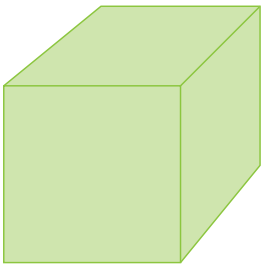
**14x14x10 mm**
Cod. 60.28179W



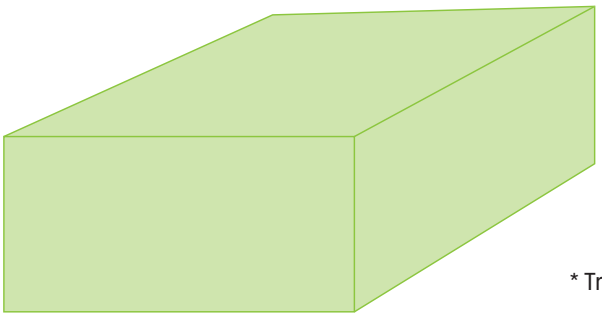
**14x14x14 mm***
Cod. 60.28113W



**20x20x20 mm***
Cod. 60.28114W



**25x25x25 mm***
Cod. 60.28115W



**50x70x25 mm***
**Insalate**
Cod. 60.28180W

* Tranne CL 50 Gourmet

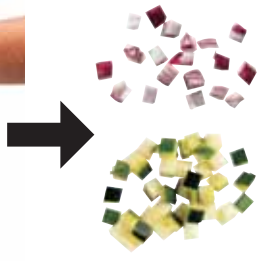
NUOVO

## 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
- Risparmia 250 g per griglia

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



NUOVO

## D-Clean Kit

**Attrezzo pulizia della griglia taglio cubetti**

**Supporto per griglia**
- ESSENTIAL R 402 - CL 40
- EXPERT R 502 - R 752 e CL 50 - CL 60

\+

**Attrezzo pulizia della griglia taglio cubetti**
5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm e 14 mm

\+

**Attrezzo raschiatore**

| | Cod. | |
|---|---|---|
| D-Clean Kit | 60.29246 | |

RITORNO ALL'INDICE

Collezione completa di dischi a pagina 42

## TAGLI PARTICOLARI

# CUBETTI PICCOLISSIMI

CL50 GOURMET

CL 50 Gourmet

**2x2x2 mm**
Cod. 60.28174W

**3x3x3 mm**
Cod. 60.28175W

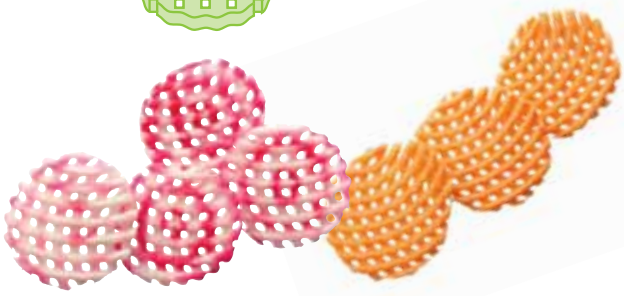
**4x4x4 mm**
Cod. 60.28176W

# CIALDE

CL50 GOURMET

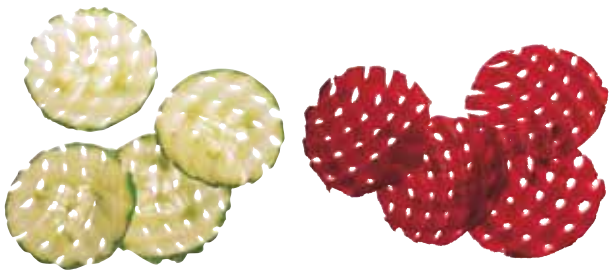
CL 50 Gourmet

**2 mm**
Cod. 60.28198W

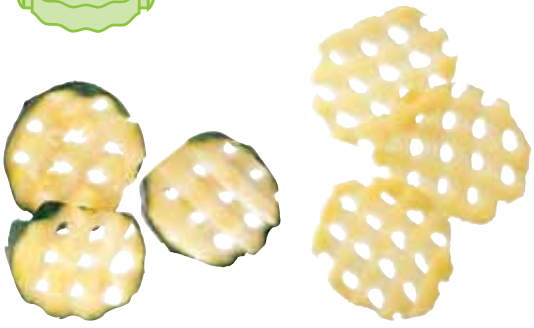


**3 mm**
Cod. 60.28199W

**4 mm**
Cod. 60.28177W



**6 mm**
Cod. 60.28178W



I simboli verdi sono in scala 1:1



RITORNO ALL'INDICE

# IL FATTO IN CASA CON ROBOT-COUPE

**Trasformate le vostre patate e approfittate della richiesta “Fatto in casa”**

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

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

## La più grande varietà di patate fritte!

6 x 6 mm | 8 x 8 mm | 8 x 16 mm | 10 x 10 mm | 10 x 16 mm

### Patate Darphin



2 x 2 mm

### Patate Paglia

4 x 4 mm | 6 x 6 mm

### Patate goffrate

2 x 2 mm

### Patate saltate in padella

14 x 14 mm o 20 x 20 mm

### Chips

1 o 2 mm

### Patate al forno con cipolla e pancetta

5 mm

### Purè

RITORNO ALL’INDICE

# TAGLIAVERDURE

TAGLIAVERDURE DA TAVOLO p.62
TAGLIAVERDURE DA PAVIMENTO p.74

RITORNO ALL'INDICE

# 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 purè.

RITORNO ALL'INDICE

# TAGLIAVERDURE
## DA TAVOLO

**Tramoggia grande volume**
Permette l'introduzione di verdure voluminose come cavoli, melanzane… e un caricamento ottimizzato delle altre verdure.

**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.

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

MOTORE ASINCRONO

**Easy Guide**

**Espulsione laterale**
Ingombro ridotto e comodità di utilizzo.

**Base motore** in inox

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

INNOVAZIONE

## PRESSINO EXACTITUBE

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

RITORNO ALL'INDICE

# 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

**L'accessorio schiacciapatate è costituito da:**

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

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

RITORNO ALL'INDICE

| NUMERO DI COPERTI | 1 / 100 | 1 / 100 | 50 / 300 |
|---|---|---|---|
| Portata pratica/ora: | Fino a 50 kg | Fino a 50 kg | Fino a 150 kg |

IN OPZIONE 24 DISCHI — **FETTE / FETTE ONDULATE / JULIENNE / LISTELLI**

IN OPZIONE 29 DISCHI — **+ CUBETTI + PATATE FRITTE**

IN OPZIONE + 50 DISCHI — **+ CUBETTI PICCOLISSIMI e CIALDE**

**+ PREZZEMOLO ERBE AROMATICHE**

## CL 50 Gourmet

- Monofase o Trifase
- 1 velocità

## CL 50 Ultra

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

## CL 20

- Monofase
- 1 velocità

## CL 40

- Monofase
- 1 velocità

## CL 50

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

Modelli da pavimento a pagina 74

*Accessori in opzione



RITORNO ALL'INDICE

50 / 300

Fino a 150 kg

200 / 600

Fino a 250 kg

## FETTE / FETTE ONDULATE / JULIENNE / LISTELLI + CUBETTI + PATATE FRITTE

IN OPZIONE + 50 DISCHI

### 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*

RITORNO ALL'INDICE

Superficie 104 cm²

# CL 20

D-Clean Kit

Superficie 104 cm²

# CL 40

| | CL 20 | CL 40 |
|---|---|---|
| Motore | Asincrono | Asincrono |
| Potenza | 400 W | 500 W |
| Alimentazione | Monofase 230 V | Monofase 230 V |
| Velocità | 1500 giri/min | 500 giri/min |
| Tramogge | Tramoggia mezzaluna - volume di carico 1,56 lt<br>Tramoggia cilindrica Ø 58 mm | Tramoggia mezzaluna - volume di carico 1,6 lt<br>Tramoggia cilindrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, pressino Exactitube **- incluso** |
| Coperchio e vasca | Materiale composito | Coperchio materiale composito e vasca in inox |
| Blocco motore | Materiale composito | Metallico |
| D-Clean Kit | - | **Incluso** |
| **Dischi** | Non inclusi | Non inclusi |

**Scegliete il vostro modello:**

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

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

**Scoprite la nostra selezione di dischi e confezioni a pagina 42**

# CL 50 - 1V

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

**Scegliete il vostro modello:**

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

# CL 50 - 2V

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

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

**Scoprite la nostra selezione di dischi e confezioni a pagina 42**

**Scegliete le vostre opzioni:**

| Opzioni | CL 50 tutti i modelli Cod. | |
|---|---|---|
| Pressino Exactitube supplementare | 60.49212 | |
| Accessorio schiacciapatate completo 3 mm | 60.28207 | |
| Accessorio schiacciapatate completo 6 mm | 60.28209 | |
| Vaschetta di raccolta | 60.39716 | |

RITORNO ALL'INDICE

# CL 50 Ultra - 1V

# CL 50 Ultra - 2V

| | CL 50 Ultra - 1V | CL 50 Ultra - 2V |
|---|---|---|
| Motore | Asincrono | Asincrono |
| Potenza | 550 W | 600 W |
| Alimentazione | Monofase 230 V o Trifase 400 V | Trifase 400 V |
| Velocità | 375 giri/min | 375 giri/min e 750 giri/min |
| Tramogge | Tramoggia mezzaluna - volume di carico 2,2 lt<br>Tramoggia cilindrica Ø 58 mm<br>e Ø 39 mm, pressino Exactitube - **Incluso** | Tramoggia mezzaluna - volume di carico 2,2 lt<br>Tramoggia cilindrica Ø 58 mm<br>e Ø 39 mm, pressino Exactitube - **Incluso** |
| Coperchio e vasca | Metallici | Metallici |
| Blocco motore | Inox | Inox |
| D-Clean Kit | **Incluso** | **Incluso** |
| **Dischi** | Non inclusi | Non inclusi |

**Scegliete il vostro modello:**

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

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

**Scoprite la nostra selezione di dischi e confezioni a pagina 42**

**Scegliete le vostre opzioni:**

**CL 50 Ultra tutti i modelli**

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

# CL 50 Ultra Pizza

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

**1 disco per fette 4 mm**
pomodori, melanzane…

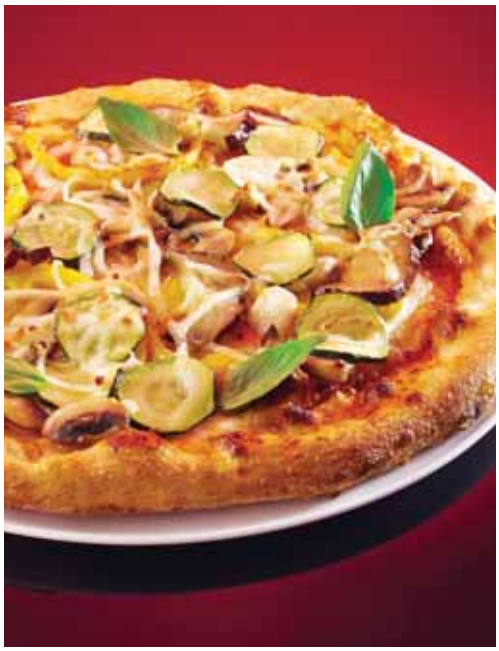
**1 disco per fette 2 mm**
zucchine, funghi, peperoni, cipolle...

**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 o Trifase 400 V |
| Velocità | 375 giri/min |
| Tramogge | Tramoggia mezzaluna - volume di carico 2,2 lt<br>Tramoggia cilindrica Ø 58 mm<br>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:**

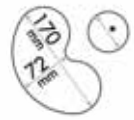
| CL 50 Ultra Pizza | Cod. | |
|---|---|---|
| CL 50 Ultra Pizza 230V/50/1 - 3 dischi | 01.2027W | |
| CL 50 Ultra Pizza 400V/50/3 - 3 dischi | 01.2033W | |

| | CL 50 Ultra Pizza | |
|---|---|---|
| **Opzioni** | **Cod.** | |
| Disco cubetti 10x10x10 mm | 60.28112W | |
| Disco cubetti 14x14x5 mm per la mozzarella | 60.28181W | |
| Disco per sfilacciare la mozzarella | 60.28061W | |

RITORNO ALL'INDICE

# CL 50 GOURMET

## Scegliere l'eccellenza

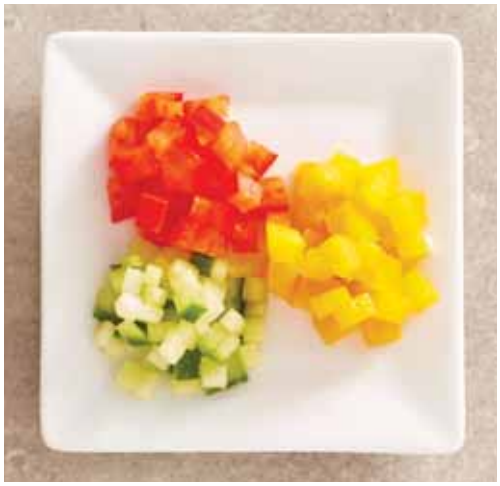



*58 mm con inserto
*68 mm con inserto

D-Clean Kit

## 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<br>Tramoggia cilindrica Ø 58 mm e Ø 68 mm |
| Coperchio e vasca | Metallici |
| Blocco motore | Inox |
| D-Clean Kit | **Incluso** |
| Vaschetta di raccolta | **Incluso** |
| **Dischi** | Non inclusi |

**Scegliete il vostro modello:**

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

**Cubetti piccolissimi**

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

**Scoprite la nostra selezione di dischi e confezioni a pagina 42**



RITORNO ALL'INDICE

## … a Cubetti Piccolissimi e Cialde!

### 4 misure di Dischi Cialda

2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm

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

## KIT PREZZEMOLO ED ERBE AROMATICHE

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

### Kit prezzemolo ed erbe aromatiche

2 inserti

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

| | Cod. | |
|---|---|---|
| Kit prezzemolo 1 mm | 60.28194W | |

**Kit tabulé 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 | |

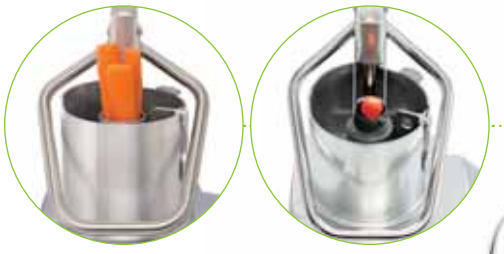
RITORNO ALL'INDICE

# 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, salamini, asparagi, cipollotti, banane, fragole, uva… grazie al pressino Exactitube.

**ERGONOMIA ECCEZIONALE**

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

**MOTORE ASINCRONO**

**EXTRA LARGE**

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

**Easy Guide**

**ESPULSIONE LATERALE**

Ingombro ridotto e comodità di lavoro.

**EXTRA POTENTE**

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

Attrezzo speciale per un'espulsione semplificata.

RITORNO ALL'INDICE

# 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<br>Tramoggia cilindrica Ø 59 mm<br>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

| |
|---|
| Asincrono |
| 900 W |
| Trifase 400 V |
| 375 giri/min e 750 giri/min |
| Tramoggia grande da 4,4 lt<br>Tramoggia cilindrica Ø 59 mm<br>e Ø 39 mm, pressino Exactitube - **Incluso** |
| Metallici |
| Inox |
| Spazzola dell'albero motore - **Incluso** |
| **Incluso** |
| Non inclusi |

**Scegliete il vostro modello:**

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

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

**Scoprite la nostra selezione di dischi e confezioni a pagina 42**

**Scegliete le vostre opzioni:**

**CL 52 tutti i modelli**

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

RITORNO ALL'INDICE

# 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



RITORNO ALL'INDICE

# 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.

NUMERO DI COPERTI: 300 / 1200

Portata pratica/ora: 400 kg

## FETTE / FETTE ONDULATE / JULIENNE / LISTELLI

IN OPZIONE + 50 DISCHI

## + CUBETTI + PATATE FRITTE

### CL 55 Tramoggia Guidata

- Trifase o Monofase
- 2 velocità
- Accessorio schiacciapatate*

### CL 55 2 Tramogge

- Trifase o Monofase
- 2 velocità
- Accessorio schiacciapatate*

### CL 55 Workstation

- Trifase o Monofase
- 2 velocità
- Accessorio schiacciapatate

Ritrovate tutti i modelli da tavolo a pagina 62

*Accessori in opzione



RITORNO ALL'INDICE

600
1200+
600 kg

**FETTE / FETTE ONDULATE / JULIENNE / LISTELLI**

**+ CUBETTI + PATATE FRITTE**

IN OPZIONE + 50 DISCHI

## CL 60 Tramoggia Guidata

INOX

NUOVO

- Trifase o Monofase
- 2 velocità
- Accessorio schiacciapatate*

## CL 60 2 Tramogge

INOX

NUOVO

- Trifase o Monofase
- 2 velocità
- Accessorio schiacciapatate*

## CL 60 Workstation

INOX

NUOVO

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

## CL 55 Tramoggia guidata

## CL 55 2 tramogge

| | | |
|---|---|---|
| Motore | Asincrono | |
| Potenza | 750 W | 1 100 W |
| Alimentazione | Monofase 230 V | Trifase 400 V |
| Velocità | 375 giri/min | 375 e 750 giri/min |
| Tramogge | Tramoggia guidata da 4,4 lt<br>Tramoggia cilindrica Ø 58 mm<br>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 | |

| | | |
|---|---|---|
| Asincrono | | |
| 750 W | 1 100 W | |
| Monofase 230 V | Trifase 400 V | |
| 375 giri/min | 375 e 750 giri/min | |
| Tramoggia libera in inox<br>Tramoggia guidata da 4,4 lt<br>Tramoggia cilindrica Ø 59 mm<br>e Ø 39 mm, pressino Exactitube- **Incluso** | | |
| Metallici | | |
| Inox | | |
| Inox - Dotato di 2 rotelle con freno | | |
| Spazzola dell'albero motore - **Incluso** | | |
| **Incluso** | | |
| Non inclusi | | |

**Scegliete il vostro modello:**

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

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

**Scoprite la nostra selezione di dischi e confezioni a pagina 42**



RITORNO ALL'INDICE

# ACCESSORI CL 55

**Tramoggia libera**
**Cod.** 60.28170 -

**Tramoggia guidata**
(superficie 227 cm²)
**Cod.** 60.39673 -

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

**Tramoggia a tubo dritto e inclinato**
**Cod.** 60.28155 -

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

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

**Spazzola dell'albero motore**
**Cod.** 60.49257 -

**Carrello regolabile**
3 livelli GN 1/1
**Cod.** 60.49128 -

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

RITORNO ALL'INDICE

# CL 55 Workstation

## Soluzione completa per il taglio delle verdure

Fino a 1200 kg di verdure / ora

Superficie 227 cm²

**CARRELLO REGOLABILE 3 livelli**
Per trasportare e caricare facilmente frutta e verdura e sistemare gli accessori.

D-Clean Kit

## 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<br>Tramoggia guidata da 4,4 lt<br>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**<br>Carrello regolabile GN 1/1, 3 livelli - **Incluso**<br>Attrezzatura schiacciapatate 3 mm - **Incluso**<br>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 | 01.2290W | |
| CL 55 Workstation 400V/50/3 | 01.2287W | |



RITORNO ALL'INDICE

# 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

RITORNO ALL'INDICE

Superficie 227 cm²

D-Clean Kit

NUOVO

**Pezzi interamente in inox:**
Resistenti al lavaggio in lavastoviglie

INOX

## CL 60 Tramoggia guidata

## CL60 2 Tramogge
## CL60 V.V. 2 Tramogge

| | CL 60 Tramoggia guidata | CL60 2 Tramogge<br>CL60 V.V. 2 Tramogge |
|---|---|---|
| Motore | Asincrono | Asincrono |
| Potenza | 1500 W | 1500 W |
| Alimentazione | Trifase 400 V | Trifase 400 V o Monofase 230 V |
| Velocità | 375 giri/min e 750 giri/min | 375 giri/min e 750 giri/min o da 100 a 1000 giri/min |
| Tramogge | Tramoggia guidata 4,9 lt<br>Tramoggia cilindrica Ø 59 mm<br>e Ø 39 mm, pressino Exactitube - **Incluso** | Tramoggia libera in inox<br>Tramoggia guidata da 4,4 lt<br>Tramoggia cilindrica Ø 59 mm<br>e Ø 39 mm, pressino Exactitube - **Incluso** |
| Vasca | Inox | Inox |
| Blocco motore | Inox | Inox |
| Dotato di | 1 piede regolabile per qualsiasi tipo di pavimento<br>2 rotelle<br>1 vassoio in inox per gli attrezzi di taglio | 1 piede regolabile per qualsiasi tipo di pavimento<br>2 rotelle<br>1 vassoio in inox per gli attrezzi di taglio |
| Accessori | Spazzola dell'albero motore - **Incluso** | Spazzola dell'albero motore - **Incluso** |
| D-Clean Kit | **Incluso** | **Incluso** |
| **Dischi** | Non inclusi | Non inclusi |

**Scegliete il vostro modello:**

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

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

**Scoprite la nostra selezione di dischi e confezioni a pagina 42**

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



RITORNO ALL'INDICE

# ACCESSORI CL 60

**Tramoggia libera**
Con vassoio d'alimentazione
**Cod.** 60.49681 -

**Tramoggia guidata**
**Cod.** 60.49680 -

**Tramogge 4 tubi**
2 tubi Ø 50 mm
2 tubi Ø 70 mm
**Cod.** 60.49682 -

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

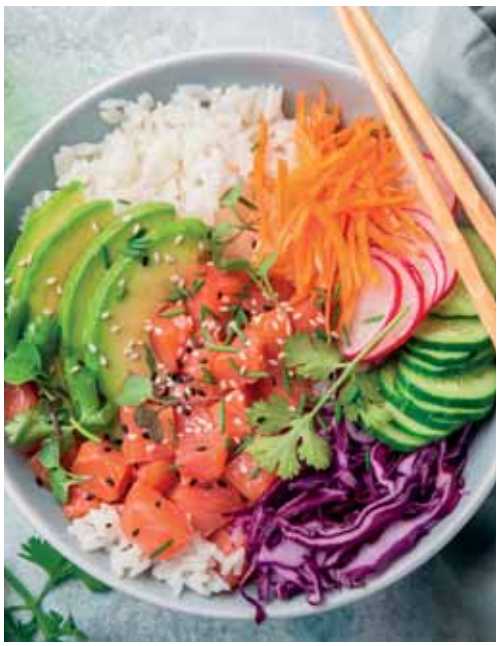
**Accessorio schiacciapatate**
**Cod.** 60.28208 Ø 3 mm -
**Cod.** 60.28210 Ø 6 mm -

**Pressino Exactitube**
**Cod.** 60.49221 -

**Spazzola dell'albero motore**
**Cod.** 60.49257 -

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

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



RITORNO ALL'INDICE

# CL 60 Workstation

Fino a 1800 kg di verdure / ora

INOX

**CARRELLO DI SISTEMAZIONE ACCESSORI**

D-Clean Kit

**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<br>Tramoggia guidata da 4,9 lt<br>Tramoggia cilindrica Ø 59 mm<br>e Ø 39 mm, pressino Exactitube - **Incluso**<br>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,<br>2 rotelle, 1 vassoio in inox per gli attrezzi di taglio |
| **Accessori** | Accessori Carrello ergonomico - **Incluso**<br>Carrello di sistemazione accessori - **Incluso**<br>Accessorio schiacciapatate 3 mm - **Incluso**<br>Spazzola dell'albero motore - **Incluso** |
| D-Clean Kit | **Incluso** |
| **Dischi** | Pack 16 Dischi - **Incluso** |

NUOVO

**Pezzi interamente in inox:**
Resistenti al lavaggio in lavastoviglie

INOX

| CL 60 Workstation | Cod. | |
|---|---|---|
| CL 60 Workstation 400V/50/3 | 02.2300FIT | |
| CL 60 V.V. Workstation 230V/50/1 | 02.2301FIT | |

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



RITORNO ALL'INDICE

# 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.

NUOVO

NUOVO

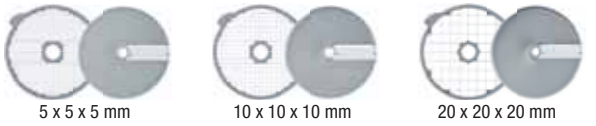
NUOVO

## 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

## Pack 16 dischi
16 dischi inclusi.



## Carrello di sistemazione accessori
Per sistemare e trasportare tutti gli accessori!
Vassoio per 16 dischi e 3 tramogge.

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

RITORNO ALL'INDICE

# CUTTER

CUTTER DA TAVOLO p.88
CUTTER VERTICALI DA PAVIMENTO p.98

RITORNO ALL'INDICE

# L'ALLEATO INDISPENSABILE IN PASTICCERIA E IN CUCINA!

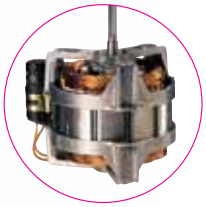
L'assistente ideale dei cuochi grazie al suo coltello a fondo vasca - un'esclusività Robot-Coupe. Piccole o grandi quantità è possibile realizzare tutte le vostre preparazioni premendo semplicemente un pulsante: salse, triti di carne, pesce, cipolle o erbe e spezie, impasti, frantumazioni di frutta secca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

**Coltello liscio**
Di serie

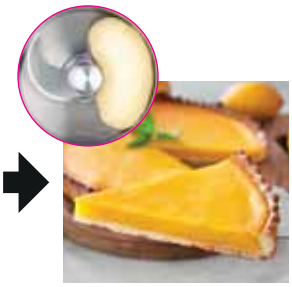
TRITI GROSSOLANI

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

## 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 |
|---|---|---|---|---|
| NUMERO DI COPERTI | 1 / 50 | 1 / 50 | 50 / 100 | 50 / 200 |

### VELOCITÀ VARIABILE DA 300 a 3 500 giri/min

#### R 4 V.V.

IN OPZIONE 3 COLTELLI

4,5 lt

- Monofase

#### R 5 V.V.

IN OPZIONE 3 COLTELLI

5,9 lt

- Monofase
- R-Mix®

### 1 VELOCITÀ 1500 giri/min

#### R 2

IN OPZIONE 3 COLTELLI

2,9 lt

- Monofase

### 2 VELOCITÀ 1500 e 3000 giri/min

#### R 4 - 2V

IN OPZIONE 3 COLTELLI

4,5 lt

- Trifase

#### R 5 - 2V

IN OPZIONE 3 COLTELLI

5,9 lt

- Trifase

### 1 VELOCITÀ 1500 giri/min

#### R 2 B

IN OPZIONE 3 COLTELLI

2,9 lt

- Monofase

#### R 3 - 1500

IN OPZIONE 3 COLTELLI

3,7 lt

- Monofase

#### R 4 - 1V

IN OPZIONE 3 COLTELLI

4,5 lt

- Monofase

#### R 5 - 1V

IN OPZIONE 3 COLTELLI

5,9 lt

- Monofase

* Quantità massime lavorate per operazione

100 / 200 — 3,5 kg

200 / 300 — 5 kg

200 / 300 — 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 98

RITORNO ALL'INDICE

| | R 2 B | R 2 | R 3 - 1500 |
|---|---|---|---|
| Motore | Asincrono | Asincrono | ✓ |
| Potenza | 550 W | 550 W | 650 W |
| Alimentazione | Monofase 230 V | Monofase 230 V | Monofase 230 V |
| Velocità | 1500 giri/min | 1500 giri/min | 1500 giri/min |
| Impulsi | ✓ | ✓ | ✓ |
| Vasca | 2,9 lt in ABS | 2,9 lt in inox | 3,7 lt in inox |
| **Coltello** | Coltello liscio inox **- Incluso** | Coltello liscio inox **- Incluso** | Coltello liscio inox **- Incluso** |

**Scegliete il vostro modello:**

| R 2 B | Cod. | |
|---|---|---|
| R 2 B 230V/50/1 | 10.22113D | |

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

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

**Scegliete le vostre opzioni:**

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



RITORNO ALL'INDICE

| | R 4 - 1V | R 4 - 2V | R 4 V.V. |
|---|---|---|---|
| Motore | Asincrono | Asincrono | Asincrono |
| Potenza | 700 W | 900 W | 1000 W |
| Alimentazione | Monofase 230 V | Trifase 400 V | Monofase 230 V |
| Velocità | 1500 giri/min | 1500 e 3000 giri/min | da 300 a 3500 giri/min |
| Impulsi | ✓ | ✓ | ✓ |
| Supporto motore | Metallico | Metallico | Metallico |
| Vasca | 4,5 lt in inox | 4,5 lt in inox | 4,5 lt in inox |
| **Coltello** | Coltello liscio inox **- Incluso** | Coltello liscio inox **- Incluso** | Coltello liscio inox **- Incluso** |

**Scegliete il vostro modello:**

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

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

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

**Scegliete le vostre opzioni:**

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

RITORNO ALL'INDICE

| | R 5 - 1V | R 5 - 2V | R 5 V.V. |
|---|---|---|---|
| Motore | Asincrono | Asincrono | Asincrono |
| Potenza | 750 W | 1 500 W | 1 500 W |
| Alimentazione | Monofase 230 V | Trifase 400 V | Monofase 230 V |
| Velocità | 1500 giri/min | 1500 e 3000 giri/min | da 300 a 3500 giri/min |
| Minuterie | ✓ | ✓ | ✓ |
| Impulsi | ✓ | ✓ | ✓ |
| Supporto motore | Metallico | Metallico | Metallico |
| Vasca | 5,9 lt in inox | 5,9 lt in inox | 5,9 lt in inox |
| **Coltello** | Coltello liscio in inox **- Incluso** Strumento per la pulizia della lama **- Incluso** | Coltello liscio in inox **- Incluso** Strumento per la pulizia della lama **- Incluso** | 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 | 10.24608M | |

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

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

**Scegliete le vostre opzioni:**

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

## R 7

## R 7 V.V.

| | R 7 | R 7 V.V. |
|---|---|---|
| Motore | Asincrono | Asincrono |
| Potenza | 1 500 W | 1 500 W |
| Alimentazione | Trifase 400 V | Monofase 230 V |
| Velocità | 1500 - 3000 giri/min | da 300 a 3500 giri/min |
| Minuterie | ✓ | ✓ |
| Impulsi | ✓ | ✓ |
| Supporto motore | Metallico | Metallico |
| Vasca | 7,5 lt in inox | 7,5 lt in inox |
| **Coltello** | Interamente in inox, lame lisce smontabili e regolabili - **Incluso** | Interamente in inox, lame lisce smontabili e regolabili - **Incluso** |
| R-Mix | - | ✓ |

**Scegliete il vostro modello:**

| R 7 | Cod. | |
|---|---|---|
| R 7 400V/50/3 | 10.24658M | |

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

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

**Scegliete le vostre opzioni:**

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

RITORNO ALL'INDICE

| | R 8 | R 8 V.V. | R 8 SV |
|---|---|---|---|
| Motore | Asincrono | Asincrono | ✓ |
| Potenza | 2200 W | 2200 W | 2200 W |
| Alimentazione | Trifase 400 V | Monofase 230 V | Trifase 400 V |
| Velocità | 1500 e 3000 giri/min | da 300 a 3500 giri/min | 1500 e 3000 giri/min |
| Impulsi | ✓ | ✓ | ✓ |
| Vasca | 8 lt in inox | 8 lt in inox | 8 lt in inox |
| **Coltello** | Interamente in inox, 2 lame lisce smontabili e regolabili **Incluso** | Interamente in inox, 2 lame lisce smontabili e regolabili **Incluso** | Interamente in inox, 2 lame lisce smontabili e regolabili **Incluso** |
| R-Mix® | - | ✓ | - |
| R-Vac®* | - | - | ✓ (pompa sottovuoto non inclusa) |

**Scegliete il vostro modello:**

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

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

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

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

**Scegliete le vostre opzioni:**

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

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

* Scoprite la funzione R-Vac® a pagina 95



RITORNO ALL'INDICE

| | R 10 | R 10 V.V. | R 10 SV |
|---|---|---|---|
| Motore | Asincrono | Asincrono | ✓ |
| Potenza | 2600 W | 2600 W | 2600 W |
| Alimentazione | Trifase 400 V | Monofase 230 V | Trifase 400 V |
| Velocità | 1500 e 3000 giri/min | da 300 a 3500 giri/min | 1500 e 3000 giri/min |
| Impulsi | ✓ | ✓ | ✓ |
| Vasca | 11,5 lt in inox | 11,5 lt in inox | 11,5 lt in inox |
| **Coltello** | Interamente in inox, 3 lame lisce smontabili e regolabili **Incluso** | Interamente in inox, 3 lame lisce smontabili e regolabili **Incluso** | Interamente in inox, 3 lame lisce smontabili e regolabili **Incluso** |
| R-Mix® | - | ✓ | - |
| R-Vac®* | - | - | ✓ (pompa sottovuoto non inclusa) |

**Scegliete il vostro modello:**

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

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

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

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

**Scegliete le vostre opzioni:**

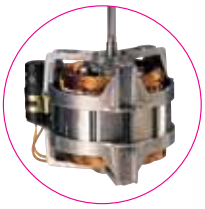
| Opzioni | R 10 tutti i modelli Cod. | |
|---|---|---|
| Coltello dentato 3 lame inox **Speciale Frantumazioni Pasticceria** | 60.27384 | |
| Coltello dentato fine 3 lame inox **Speciale Erbe Spezie** | 60.27386 | |
| Coltello liscio 3 lame supplementare inox | 60.27382 | |
| Lama dentata | 70.59281 | |
| Lama dentata fine | 70.59282 | |
| Lama liscia | 70.59280 | |
| Dispositivo sottovuoto R-VAC® | 60.29996 | **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 | |
| Coltello dentato fine inox | 60.27107 | |
| Coltello liscio supplementare inox | 60.27106 | |
| Lama dentata | 70.101801S | |
| Lama liscia | 70.101800S | |

* Scoprite la funzione R-Vac® a pagina 95

RITORNO ALL'INDICE

# CUTTER VERTICALI
## DA PAVIMENTO



**MOTORE ASINCRONO**

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.

**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.

**LEVA DI BLOCCO DELLA VASCA**
Di forma ergonomica, permette di ribaltare la vasca in posizione intermedia e in posizione orizzontale.

**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.

**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**

RITORNO ALL'INDICE

| Numero di coperti | 300 / 600 | 300 / 600 | 600 / 1200 |
|---|---|---|---|
| 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.

IN OPZIONE 3 COLTELLI

15 lt

- Trifase
- R-Mix®
- R-Vac®

### R 20 V.V.

IN OPZIONE 3 COLTELLI

20 lt

- Trifase
- R-Mix®
- R-Vac®

## 2 VELOCITÀ 1 500 e 3 000 giri/min

### R 15

IN OPZIONE 3 COLTELLI

15 lt

- Trifase
- R-Vac®

### R 20

IN OPZIONE 3 COLTELLI

20 lt

- Trifase
- R-Vac®

### R 23

IN OPZIONE 3 COLTELLI

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 88**

* Quantità lavorate per operazione

600 / 1200
4 a 17 kg

1200+
6 a 27 kg

1200+
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%

RITORNO ALL'INDICE

| | R 15 | R 15 V.V. | R 15 SV |
|---|---|---|---|
| Motore | Asincrono | Asincrono | Asincrono |
| Potenza | 3000 W | 3000 W | 3000 W |
| Alimentazione | Trifase 400 V | Trifase 400 V | Trifase 400 V |
| Velocità | 1500 e 3000 giri/min | da 300 a 3500 giri/min | 1500 e 3000 giri/min |
| Impulsi | ✓ | ✓ | ✓ |
| Vasca | 15 lt in inox | 15 lt in inox | 15 lt in inox |
| **Coltello** | Interamente in inox, 3 lame lisce smontabili e regolabili **Incluso** | Interamente in inox, 3 lame lisce smontabili e regolabili **Incluso** | Interamente in inox, 3 lame lisce smontabili e regolabili **Incluso** |
| R-Mix® | - | ✓ | - |
| R-Vac® * | - | - | ✓ (pompa sottovuoto non inclusa) |

**Scegliete il vostro modello:**

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

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

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

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

**Scegliete le vostre opzioni:**

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

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

* Scoprite la funzione R-Vac® a pagina 95



RITORNO ALL'INDICE

| | R 20 | R 20 V.V. | R 20 SV |
|---|---|---|---|
| Motore | Asincrono | Asincrono | Asincrono |
| Potenza | 4400 W | 4400 W | 4400 W |
| Alimentazione | Trifase 400 V | Trifase 400 V | Trifase 400 V |
| Velocità | 1500 e 3000 giri/min | da 300 a 3500 giri/min | 1500 e 3000 giri/min |
| Impulsi | ✓ | ✓ | ✓ |
| Vasca | 20 lt in inox | 20 lt in inox | 20 lt in inox |
| **Coltello** | Interamente in inox, 3 lame lisce smontabili e regolabili **Incluso** | Interamente in inox, 3 lame lisce smontabili e regolabili **Incluso** | Interamente in inox, 3 lame lisce smontabili e regolabili **Incluso** |
| R-Mix® | - | ✓ | - |
| R-Vac® * | - | - | ✓ (pompa sottovuoto non inclusa) |

**Scegliete il vostro modello:**

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

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

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

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

**Scegliete le vostre opzioni:**

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

* Scoprite la funzione R-Vac® a pagina 95

RITORNO ALL'INDICE

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

**Scegliete il vostro modello:**

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

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

**Scegliete le vostre opzioni:**

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

| | R 30 | R 30 SV |
|---|---|---|
| Motore | Asincrono | Asincrono |
| Potenza | 5400 W | 5400 W |
| Alimentazione | Trifase 400 V | Trifase 400 V |
| Velocità | 1500 e 3000 giri/min | 1500 e 3000 giri/min |
| Impulsi | ✓ | ✓ |
| Pulsantiera IP65 con timer digitale | ✓ | ✓ |
| Vasca | 28 lt inox | 28 lt inox |
| Raschiatore coperchio | ✓ | ✓ |
| **Coltello** | Interamente in inox, 3 lame lisce smontabili e regolabili **- Incluso** | Interamente in inox, 3 lame lisce smontabili e regolabili **- Incluso** |
| 3 rotelle estraibili | ✓ | ✓ |
| R-Mix® | - | - |
| R-Vac® | - | ✓ (pompa sottovuoto non inclusa) |

**Scegliete il vostro modello:**

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

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

**Scegliete le vostre opzioni:**

| | R 30 tutti i modelli | |
|---|---|---|
| **Opzioni** | **Cod.** | |
| Coltello dentato 3 lame inox **Speciale Frantumazioni Pasticceria** | 60.57075 | |
| Coltello dentato fine 3 lame inox **Speciale Erbe Spezie** | 60.57077 | |
| Coltello liscio 3 lame supplementare inox | 60.57074 | |
| Lama dentata | 70.118286S | |
| Lama dentata fine | 70.118241S | |
| Lama liscia | 70.117950S | |

RITORNO ALL'INDICE

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

**Scegliete il vostro modello:**

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

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

**Scegliete le vostre opzioni:**

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

## R 60

## R 60 SV

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

**Scegliete il vostro modello:**

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

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

**Scegliete le vostre opzioni:**

| | R 60 tutti i modelli | |
|---|---|---|
| **Opzioni** | **Cod.** | |
| Coltello dentato 3 lame inox **Speciale Frantumazioni Pasticceria** | 60.57092 | |
| Coltello dentato fine 3 lame inox **Speciale Erbe Spezie** | 60.57095 | |
| Coltello liscio 3 lame supplementare inox | 60.57091 | |
| Lama dentata | 70.118290S | |
| Lama dentata fine | 70.118245S | |
| Lama liscia | 70.117954S | |

RITORNO ALL'INDICE

# Robot Cook®

## COOKING CUTTER BLENDER

RITORNO ALL'INDICE

# 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.

**Efficace:** Pala raschiatrice per preparazioni più delicate e omogenee.

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

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

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

**MOTORE ASINCRONO**

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

**Easy Guide**

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

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

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**

1. Funzione Turbo/Impulsi: fino a 4500 giri/min
2. Pulsante Avvio
3. Pulsante Arresto



RITORNO ALL'INDICE

● A TEMPERATURA AMBIENTE
● A CALDO
FINO A 140°C

# Robot Cook®

| | |
|---|---|
| Motore | Asincrono |
| Potenza | 1800 W |
| Alimentazione | Monofase 230 V |
| Velocità | • Velocità variabile da 100 a 3 500 giri/min<br>• Alta velocità Turbo da 4 500 giri/min<br>• Velocità di miscelazione R-Mix da -100 a -500 giri/min<br>• Velocità intermittente rotazione del coltello ogni 2 secondi a velocità lenta |
| Temperatura di cottura | Fino a 140° C |
| Impulsi | ✓ |
| Vasca | 3,7 lt in inox |
| Pala raschiatrice | ✓ |
| **Coltelli** | Coltello a lame dentate fini speciale funzione Blender **- Incluso**<br>Coltello a lame lisce speciale funzione Cutter **Incluso**<br>Strumento per la pulizia della lama **- Incluso** |

**Scegliete il vostro modello:**

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

**Scegliete le vostre opzioni:**

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

● ● OMOGENEIZZARE

● ● TRITARE

● ● FRULLARE

● ● FRANTUMARE

● ● MESCOLARE

● ● IMPASTARE

RITORNO ALL'INDICE

# Blixer®

Blixer® DA TAVOLO p.114
Blixer® DA PAVIMENTO p.124

RITORNO ALL'INDICE

# 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.**

**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.**

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

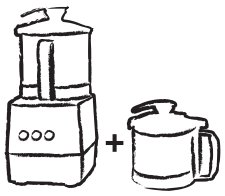
**Easy Guide**

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

**Coltello** dentato fine

**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**

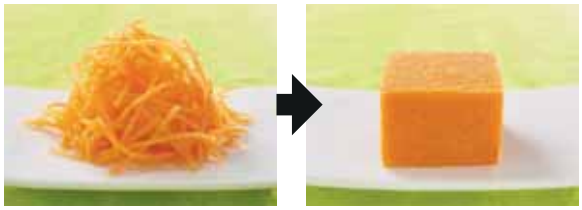


RITORNO ALL'INDICE

## SALUTE - ALIMENTAZIONE A CONSISTENZA MODIFICATA

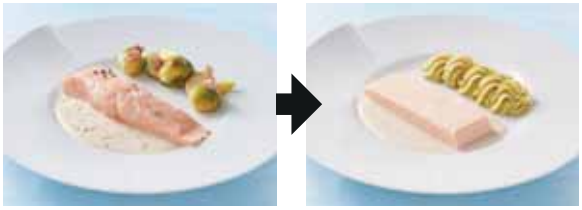
**Antipasti**

CAVOLO ROSSO E SEDANO CRUDI



CAROTE CRUDE

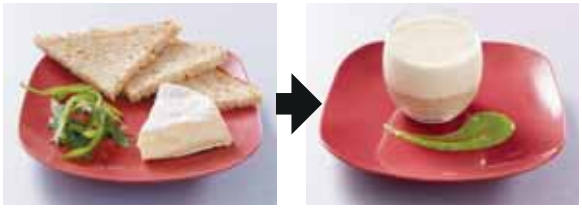
**Secondi**



SALMONE E CAVOLO

BOCCONCINI DI VITELLO

**Formaggio**



FORMAGGIO E PANE INTEGRALE

**Dessert**

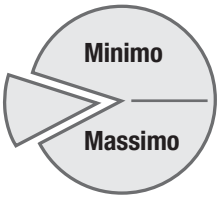
COMPOSTA DI MELE

## 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

**Numero di porzioni da 200 g**

**Quantità lavorate per operazione**

| Minimo / Massimo | Speciale mono porzione | 2 / 10 | 2 / 15 | 3 / 20 |
|---|---|---|---|---|
| | | 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



RITORNO ALL'INDICE

3/25 da 0,6 a 4,8 kg

5/28 da 1 a 5,5 kg

10/33 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 124

| | Blixer® 2 | Blixer® 3 | Blixer® 4 - 1V |
|---|---|---|---|
| Motore | Asincrono | Asincrono | Asincrono |
| Potenza | 600 W | 750 W | 900 W |
| Alimentazione | Monofase 230 V | Monofase 230 V | Monofase 230 V |
| Velocità | 3000 giri/min | 3000 giri/min | 3000 giri/min |
| Impulsi | ✓ | ✓ | ✓ |
| Supporto motore | Materiale composito | Materiale composito | Metallico |
| Vasca | 2,9 lt in inox | 3,7 lt in inox | 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** | Coltello dentato fine inox, con cappuccio smontabile - **Incluso** Strumento per la pulizia della lama - **Incluso** | Coltello dentato fine inox, con cappuccio smontabile - **Incluso** Strumento per la pulizia della lama - **Incluso** |
| Numero di porzioni da 200 g | Mono porzione | 2-10 | 2-15 |

**Scegliete il vostro modello:**

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

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

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

**Scegliete le vostre opzioni:**

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



RITORNO ALL'INDICE

| | Blixer® 4 - 2V | Blixer® 4 V.V. |
|---|---|---|
| Motore | Asincrono | Asincrono |
| Potenza | 1000 W | 1100 W |
| Alimentazione | Trifase 400 V | Monofase 230 V |
| Velocità | 1500 giri/min e 3000 giri/min | da 300 a 3500 giri/min |
| Impulsi | ✓ | ✓ |
| Supporto motore | Metallico | Metallico |
| Vasca | 4,5 lt in inox | 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** | Coltello dentato fine inox, con cappuccio smontabile - **Incluso** Strumento per la pulizia della lama - **Incluso** |
| Numero di porzioni da 200 g | 2-15 | 2-15 |

**Scegliete il vostro modello:**

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

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

**Scegliete le vostre opzioni:**

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

RITORNO ALL'INDICE

## Blixer® 5 - 2V

## Blixer® 5 V.V.

| | Blixer® 5 - 2V | Blixer® 5 V.V. |
|---|---|---|
| Motore | Asincrono | Asincrono |
| Potenza | 1 500 W | 1 500 W |
| Alimentazione | Trifase 400 V | Monofase 230 V |
| Velocità | 1500 giri/min e 3000 giri/min | Variabile da 300 a 3500 giri/min |
| Timer | ✓ | ✓ |
| Impulsi | ✓ | ✓ |
| Supporto motore | Metallico | Metallico |
| Vasca | 5,9 lt in inox | 5,9 lt in inox |
| Coperchio a tenuta stagna | ✓ | ✓ |
| Gruppo raschiatori Blixer® | ✓ | ✓ |
| **Coltello** | Coltello dentato fine inox, con cappuccio smontabile - **Incluso**<br>Strumento per la pulizia della lama - **Incluso** | Coltello dentato fine inox, con cappuccio smontabile - **Incluso**<br>Strumento per la pulizia della lama - **Incluso** |
| Numero di porzioni da 200 g | 3-20 | 3-20 |

**Scegliete il vostro modello:**

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

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

**Scegliete le vostre opzioni:**

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



RITORNO ALL'INDICE

## Blixer® 7

## Blixer® 7 V.V.

| | Blixer® 7 | Blixer® 7 V.V. |
|---|---|---|
| Motore | Asincrono | Asincrono |
| Potenza | 1 500 W | 1 500 W |
| Alimentazione | Trifase 400 V | Monofase 230 V |
| Velocità | 1500 giri/min e 3000 giri/min | Variabile da 300 a 3500 giri/min |
| Timer | ✓ | ✓ |
| Impulsi | ✓ | ✓ |
| Supporto motore | Metallico | Metallico |
| Vasca | 7,5 lt in inox | 7,5 lt in inox |
| Coperchio a tenuta stagna | ✓ | ✓ |
| Gruppo raschiatori Blixer® | ✓ | ✓ |
| **Coltello** | Lame dentatura fine in inox, con protezione smontabile - **Incluso**<br>Strumento per la pulizia della lama - **Incluso** | Lame dentatura fine in inox, con protezione smontabile - **Incluso**<br>Strumento per la pulizia della lama - **Incluso** |
| Numero di porzioni da 200 g | 3-25 | 3-25 |

**Scegliete il vostro modello:**

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

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

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

**Scegliete le vostre opzioni:**

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

RITORNO ALL'INDICE

## Blixer® 8

## Blixer® 8 V.V.

| | Blixer® 8 | Blixer® 8 V.V. |
|---|---|---|
| Motore | Asincrono | Asincrono |
| Potenza | 2200 W | 2200 W |
| Alimentazione | Trifase 400 V | Monofase 230 V |
| Velocità | 1500 giri/min e 3000 giri/min | da 300 a 3500 giri/min |
| Impulsi | ✓ | ✓ |
| Vasca | 8 lt in inox | 8 lt in inox |
| Coperchio a tenuta stagna grande visibilità | ✓ | ✓ |
| Gruppo raschiatori Blixer® | ✓ | ✓ |
| **Coltello** | Interamente in inox, lame dentate fini smontabili e regolabili - **Incluso** | Interamente in inox, lame dentate fini smontabili e regolabili - **Incluso** |
| Numero di porzioni da 200 g | 5-28 | 5-28 |

**Scegliete il vostro modello:**

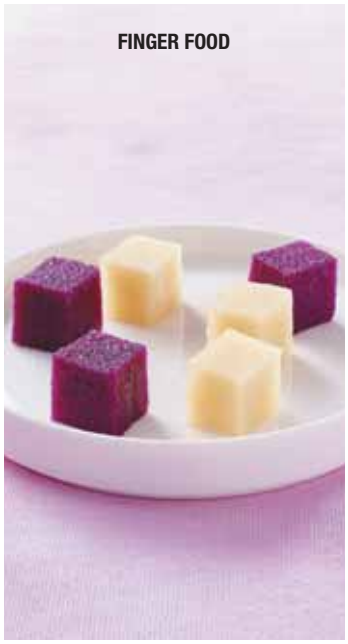
| Blixer® 8 | Cod. | |
|---|---|---|
| Blixer® 8 400V/50/3 | 12.21311 | |
| Blixer® 8 400V/50/3 + gruppo completo vasca supplementare | 12.2349 | |

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

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

**Scegliete le vostre opzioni:**

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




| | Blixer® 10 | Blixer® 10 V.V. |
|---|---|---|
| Motore | Asincrono | Asincrono |
| Potenza | 2600 W | 2600 W |
| Alimentazione | Trifase 400 V | Monofase 230 V |
| Velocità | 1500 giri/min e 3000 giri/min | Variabile da 300 a 3500 giri/min |
| Impulsi | ✓ | ✓ |
| Vasca | 11,5 lt in inox | 11,5 lt in inox |
| Coperchio a tenuta stagna grande visibilità | ✓ | ✓ |
| Gruppo raschiatori Blixer® | ✓ | ✓ |
| **Coltello** | Interamente in inox, lame dentate fini smontabili - **Incluso** | Interamente in inox, lame dentate fini smontabili - **Incluso** |
| Numero di porzioni da 200 g | 10-33 | 10-33 |

**Scegliete il vostro modello:**

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

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

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

**Scegliete le vostre opzioni:**

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

RITORNO ALL'INDICE

# Blixer®
## DA PAVIMENTO

INNOVAZIONE

**MANIGLIA Blixer®**
Per garantire la corretta chiusura e la qualità della preparazione.

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.

**Easy Guide**

**LEVA DI BLOCCO DELLA VASCA**
Di forma ergonomica permette di ribaltare la vasca in posizione intermedia e in posizione orizzontale.

**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.

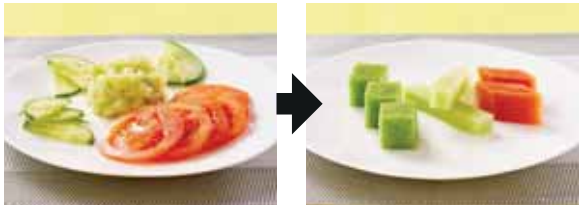
INNOVAZIONE

**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

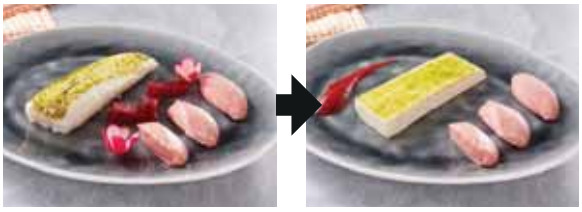
## Antipasti

CAVOLO ROSSO E SEDANO CRUDI

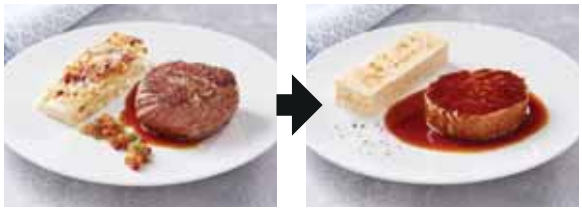


CETRIOLI E POMODORI

## Secondi

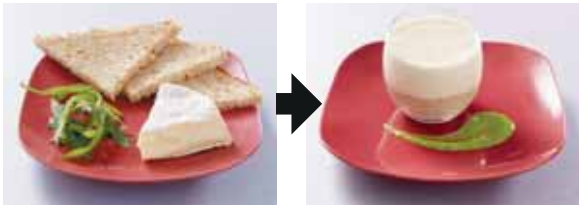


PESCE E QUENELLE DI RAVANELLI



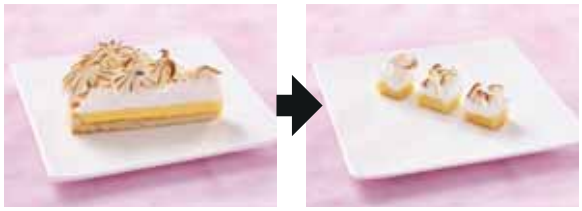
BISTECCA E GRATIN DI PATATE

## Formaggio



FORMAGGIO E PANE INTEGRALE

## Dessert



CROSTATA AL LIMONE

## Blixer® DA PAVIMENTO

**Numero di porzioni da 200 g**

**Quantità lavorate per operazione**

| Mini / Maxi | 15 / 50 | 15 / 65 | 20 / 75 |
|---|---|---|---|
| | 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

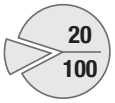
23 lt

- Trifase

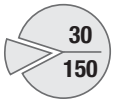
Ritrovate tutti i modelli da tavolo a pagina 114

## POSSIBILITÀ DI LAVORAZIONE

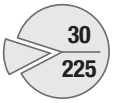
| Modelli | Quantità lavorate (kg) | | | Numero di porzioni da 200 g |
|---|---|---|---|---|
| | Capacità vasca (litri) | Minimo | Massimo | |
| **Blixer® 15 - 15 V.V.** | 15 | 3 | 10 | da 15 a 50 |
| **Blixer® 20 - 20 V.V.** | 20 | 3 | 13 | da 15 a 65 |
| **Blixer® 23** | 23 | 4 | 15 | da 20 a 75 |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



da 4 a 20 kg



da 6 a 30 kg



da 6 a 45 kg

**2 VELOCITÀ 1500 e 3000 giri/min**

### Blixer® 30

- Trifase

### Blixer® 45

- Trifase

### Blixer® 60

- Trifase

## Blixer® 15

## Blixer® 15 V.V.

| | Blixer® 15 | Blixer® 15 V.V. |
|---|---|---|
| Motore | Asincrono | Asincrono |
| Potenza | 3000 W | 3000 W |
| Alimentazione | Trifase 400 V | Trifase 400 V |
| Velocità | 1500 giri/min e 3000 giri/min | da 300 a 3500 giri/min |
| Impulsi | ✓ | ✓ |
| Vasca | 15 lt in inox | 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** | Interamente in inox, 3 lame dentate fini smontabili e regolabili - **Incluso** |
| Numero di porzioni da 200 g | 15-50 | 15-50 |

**Scegliete il vostro modello:**

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

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

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

**Scegliete le vostre opzioni:**

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

| | Blixer® 20 | Blixer® 20 V.V. |
|---|---|---|
| Motore | Asincrono | Asincrono |
| Potenza | 4400 W | 4400 W |
| Alimentazione | Trifase 400 V | Trifase 400 V |
| Velocità | 1500 giri/min e 3000 giri/min | da 300 a 3500 giri/min |
| Impulsi | ✓ | ✓ |
| Vasca | 20 lt in inox | 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 | Interamente in inox, 3 lame dentate fini smontabili e regolabili - Incluso |
| Numero di porzioni da 200 g | 15-65 | 15-65 |

**Scegliete il vostro modello:**

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

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

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

**Scegliete le vostre opzioni:**

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



RITORNO ALL'INDICE

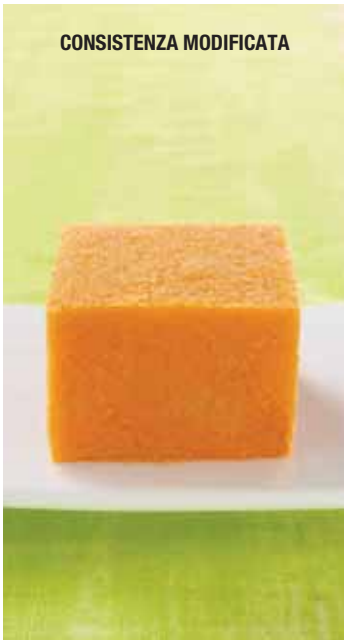
| | Blixer® 23 | Blixer® 30 |
|---|---|---|
| Motore | Asincrono | Asincrono |
| Potenza | 4500 W | 5400 W |
| Alimentazione | Trifase 400 V | Trifase 400 V |
| Velocità | 1500 e 3000 giri/min | 1500 e 3000 giri/min |
| Impulsi | ✓ | ✓ |
| Pulsantiera IP 65 con timer digitale | ✓ | ✓ |
| Vasca | 23 lt in inox | 28 lt in inox |
| Coperchio grande visibilità | ✓ | ✓ |
| Raschiatore coperchio | ✓ | ✓ |
| Gruppo raschiatori | ✓ | ✓ |
| **Coltello** | Interamente in inox, lame dentate fini smontabili e regolabili - **Incluso** | Interamente in inox, lame dentate fini smontabili e regolabili - **Incluso** |
| 3 rotelle estraibili | ✓ | ✓ |
| Numero di porzioni | 20-75 | 20-100 |

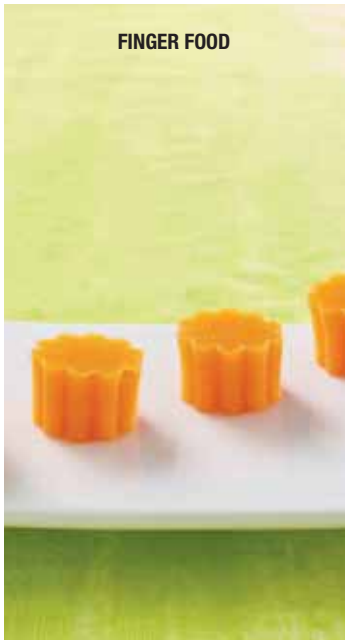
**Scegliete il vostro modello:**

| Blixer® 23 | Cod. | | Blixer® 30 | Cod. | |
|---|---|---|---|---|---|
| Blixer® 23 400V/50/3 | 12.51341 | | Blixer® 30 400V/50/3 | 12.52341 | |

**Scegliete le vostre opzioni:**

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




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

**Scegliete il vostro modello:**

| Blixer® 45 | Cod. | |
|---|---|---|
| Blixer® 45 400V/50/3 | 12.53341 | |

| Blixer® 60 | Cod. | |
|---|---|---|
| Blixer® 60 400V/50/3 | 12.54341 | |

**Scegliete le vostre opzioni:**

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



RITORNO ALL'INDICE

# KITCHEN BLENDERS

RITORNO ALL'INDICE

# 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.

**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.

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

**TIMER**
Meno sforzo, più precisione e standardizzazione dei risultati

**Easy Guide**

**Coltello interamente inox.**
Facile smontaggio grazie all'attrezzo dedicato per un lavaggio più accurato.

ESCLUSIVA

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

RITORNO ALL'INDICE

VELLUTATE

SALSE

IMPASTI

COULIS

X-Flow® Technology

## Massima resa dei flussi

**1 GRUPPO COLTELLI**
**4 grandi lame asimmetriche**
→ per ottimizzare il volume di miscelazione

**2 NERVATURE DEL BICCHIERE**
**appositamente progettate**
→ miscelazione degli ingredienti migliorata

**3 COPERCHIO**
**Ottimizzato**
→ spingere il flusso della preparazione verso le lame

NUOVO

NUOVO

## BL 3

## BL 5

| | BL 3 | BL 5 |
|---|---|---|
| Potenza | 1 100 W | 1 200 W |
| Alimentazione | Monofase 230 V | Monofase 230 V |
| Velocità | da 500 a 12 600 giri/min | da 500 a 12 600 giri/min |
| Impulsi | ✓ | ✓ |
| Funzione R-Crush | ✓ | ✓ |
| Timer | ✓ | ✓ |
| Capacità bicchiere | 3 L in acciaio inox | 5 L in acciaio inox |
| **Coltello** | Gruppo coltelli a 4 lame inox - incluso | Gruppo coltelli a 4 lame inox - incluso |
| X-Flow Technology | ✓ | ✓ |

**Scegliete il vostro modello:**

| BL 3 | Cod. | | BL 5 | Cod. | |
|---|---|---|---|---|---|
| BL 3 230V/50/1 | 20.47010A | | BL 5 230V/50/1 | 20.47000A | |

**Scegliete le vostre opzioni:**

| | BL 3 | | BL 5 | |
|---|---|---|---|---|
| **Opzioni** | **Cod.** | | **Cod.** | |
| Bicchiere da 3 L | 60.28230 | | - | - |
| Bicchiere da 5 L | - | - | 60.28250 | |



RITORNO ALL'INDICE

NUOVO

x2

# BL 5+3

| | |
|---|---|
| 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 + 3 L in acciaio inox |
| **Coltello** | Gruppo coltelli a 4 lame inox - **incluso** |
| X-Flow Technology | ✓ |

**Scegliete il vostro modello:**

| BL 5+3 | Cod. | |
|---|---|---|
| BL 5 230V/50/1<br>+ Bicchiere da 3 L | 20.2066A | |

## PERCHÉ DOTARSI DI UN BLENDER DOTATO DI UN BICCHIERE DA 5 L E DI UNO DA 3 L?

- **Permette una migliore organizzazione in cucina**
- **Permette di lavorare con piccole e grandi quantità**
- **Riduce l'attesa tra due lavaggi**

+

RITORNO ALL'INDICE

# MIXER AD IMMERSIONE

RITORNO ALL'INDICE

# 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.**

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.

CAMPANA INOX

INNOVAZIONE

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

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).

INNOVAZIONE

RITORNO ALL'INDICE

**ZUPPE**

**SALSE**

**SALSE DI FRUTTA**

**SPECIALE SPUME**

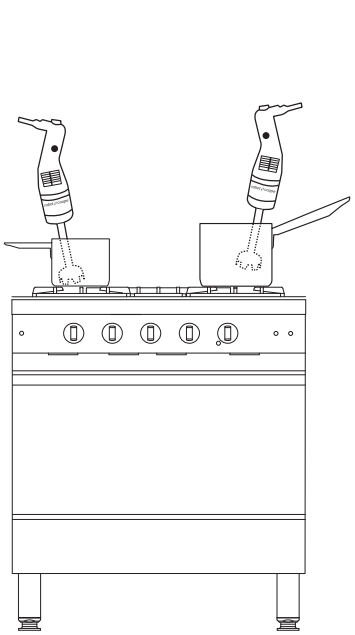
Utensile Aeromix disponibile sulla gamma Mini e Micromix.

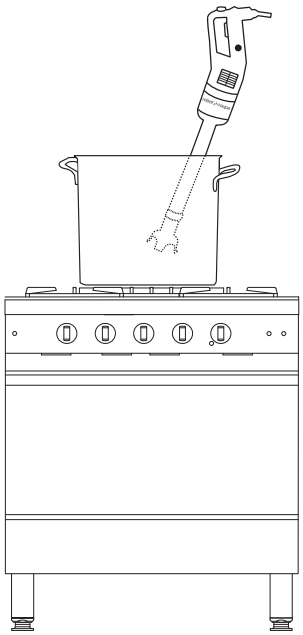
## SCOPRITE I NOSTRI SUPPORTI PENTOLA PER LAVORARE SENZA FATICA

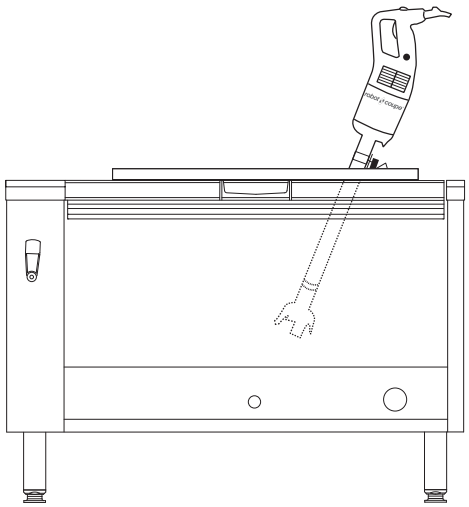
**Pagina 146**

| MINI | COMPATTO | GRANDE |
|---|---|---|
| **Mini MP** Vedi pagina 142 | **CMP** Vedi pagina 144 | **MP** Vedi pagina 147 |

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









RITORNO ALL'INDICE

## SPECIALE PER BRASIERE RIBALTABILI

### CMP - MP Ultra

Vedi pagina 151

## COMBI

### MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

Vedi pagina 153

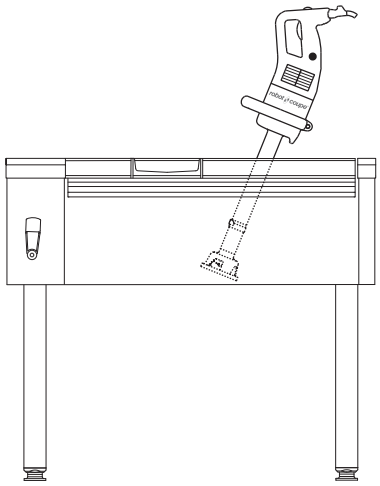
NUOVO

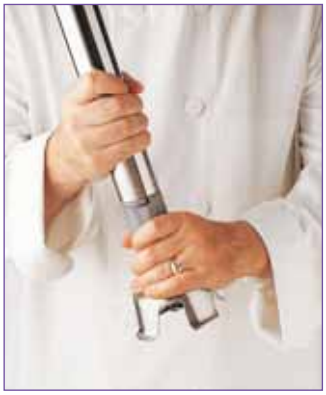
| 350 W | 440 W | 1000 W | 270 W | 290 W | 310 W | 350 W | 440 W | 500 W | 500 W | 500 W |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CMP 300 V.V. | MP 350 Ultra TP | MP 800 Turbo TP | Mini MP 190 Combi | Mini MP 240 Combi | CMP 250 Combi | CMP 300 Combi | MP 350 Combi Ultra | MP 450 Combi Ultra | MP 450 FW Ultra | MP 450 XL FW Ultra |
| 30 litri | 50 litri | 100+ litri | | | 15 litri | 30 litri | 50 litri | 100 litri | 100 litri | 100 litri |
| Ristorazione, rosticcerie, collettività | | | Ristorazione, rosticcerie | | | | Collettività, rosticcerie | | | |
| Speciale per brasiere ribaltabili | | | Uso normale | | | | 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!**

INNOVAZIONE

### AEROMIX

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

### 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.

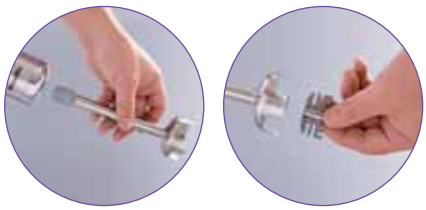
Easy Guide

### COLTELLO

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

### IGIENE

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



## BASTANO POCHI SECONDI PER REALIZZARE UNA SPUMA PERFETTA!

RITORNO ALL'INDICE

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**<br>Supporto a parete - **Incluso** |

# Pack 6 Micromix

per presentare 6 MicroMix negli showrooms

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



RITORNO ALL'INDICE

# GAMMA MINI

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

**PULSANTE VELOCITÀ VARIABILE**
Per una regolazione facile e intuitiva.

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

**BLOCCO MOTORE IN INOX**
Per una maggiore durata dell'apparecchio.

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

Easy Guide

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

CAMPANA INOX

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. | Mini MP 190 V.V. | Mini MP 240 V.V. |
|---|---|---|---|
| Potenza | 240 W | 270 W | 290 W |
| Alimentazione | Monofase 230 V | Monofase 230 V | Monofase 230 V |
| Velocità | da 2000 a 12500 giri/min | da 2000 a 12500 giri/min | da 2000 a 12500 giri/min |
| Coltello, campana e fusto | Lunghezza 160 mm - interamente in inox | Lunghezza 190 mm - interamente in inox | Lunghezza 240 mm - interamente in inox |
| Coltello smontabile | ✓ | ✓ | ✓ |
| Campana smontabile | No | ✓ | ✓ |
| Piede smontabile | ✓ | ✓ | ✓ |
| Dimensioni | Lunghezza 455 mm, Ø 78 mm | Lunghezza 485 mm, Ø 78 mm | Lunghezza 535 mm, Ø 78 mm |
| Peso lordo | 2,4 kg | 2,5 kg | 2,5 kg |
| **Accessori** | Aeromix in inox **- Incluso**<br>Supporto a parete **- Incluso** | Aeromix in inox **- Incluso**<br>Supporto a parete **- Incluso** | Aeromix in inox **- Incluso**<br>Supporto a parete **- Incluso** |

**Scegliete il vostro modello:**

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

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

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

**Funzione Frusta**

**Mini MP 190 Combi**

**Vedi pagina 154**

**Funzione Frusta**

**Mini MP 240 Combi**

**Vedi pagina 154**

# 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.

Easy Guide

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

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

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

INNOVAZIONE

**ROBUSTEZZA**
Dotato di un sistema di tenuta a 3 livelli

**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.

CAMPANA INOX

INNOVAZIONE

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

## SERVIZIO ASSISTENZA: CAVO DI ALIMENTAZIONE SMONTABILE

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

INNOVAZIONE

RITORNO ALL'INDICE

| | 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 | |

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

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

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

**Funzione Frusta**

**CMP 250 Combi**

**Vedi pagina 155**

**Funzione Frusta**

**CMP 300 Combi**

**Vedi pagina 155**

# SUPPORTI PENTOLA MP/CMP

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

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

## 1 Supporto pentola universale:

**Si adatta facilmente a tutti i diametri di pentola.**

## 2 Supporti pentola regolabili:

**Tre supporti pentola sono disponibili in opzione. Si adattano alle dimensioni della pentola:**

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

## Supporti pentola in Inox

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

# GAMMA GRANDE MP ULTRA

## Ancora più efficiente ed ergonomica!

**ERGONOMIA**
Impugnatura ergonomica per una migliore comodità di utilizzo

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

Easy Guide

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

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.

CAMPANA INOX

INNOVAZIONE

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

NUOVO

**Nuova impugnatura amovibile EasyGrip.**
Una lavorazione ancora più facile grazie a una migliore ripartizione del peso della macchina!

## SERVIZIO ASSISTENZA: CAVO DI ALIMENTAZIONE SMONTABILE

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

INNOVAZIONE

RITORNO ALL'INDICE

Supporto a parete

Supporto a parete

| | MP 350 Ultra | MP 350 Ultra V.V. |
|---|---|---|
| Potenza | 440 W | 440 W |
| Alimentazione | Monofase 230 V | Monofase 230 V |
| Velocità | 9500 giri/min | da 1500 a 9000 giri/min autoregolata |
| Coltello, campana, fusto | Lunghezza 350 mm - Interamente in inox | Lunghezza 350 mm - Interamente in inox |
| Coltello smontabile | ✓ | ✓ |
| Campana smontabile | ✓ | ✓ |
| Piede smontabile | No | No |
| EasyPlug | ✓ | ✓ |
| Dimensioni | Lunghezza 740 mm, Ø 125 mm | Lunghezza 740 mm, Ø 125 mm |
| Peso lordo | 6,2 kg | 6,4 kg |
| **Accessori** | Supporto a parete **- Incluso** | Supporto a parete **- Incluso** |

**Scegliete il vostro modello:**

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

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

**Funzione Frusta**

## MP 350 Combi Ultra

**Vedi pagina 156**

**Scegliete le vostre opzioni:**

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

Supporto a parete

Supporto a parete

## MP 450 Ultra

## MP 450 Ultra V.V.

| | MP 450 Ultra | MP 450 Ultra V.V. |
|---|---|---|
| Potenza | 500 W | 500 W |
| Alimentazione | Monofase 230 V | Monofase 230 V |
| Velocità | 9500 giri/min | da 1500 a 9000 giri/min autoregolata |
| Coltello, campana, fusto | Lunghezza 450 mm - Interamente in inox | Lunghezza 450 mm - Interamente in inox |
| Coltello smontabile | ✓ | ✓ |
| Campana smontabile | ✓ | ✓ |
| Piede smontabile | No | No |
| EasyPlug | ✓ | ✓ |
| Dimensioni | Lunghezza 840 mm, Ø 125 mm | Lunghezza 840 mm, Ø 125 mm |
| Peso lordo | 6,3 kg | 6,5 kg |
| **Accessori** | Supporto a parete **- Incluso** | Supporto a parete **- Incluso** |

**Scegliete il vostro modello:**

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

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

### Funzione Frusta

### MP 450 Combi Ultra

**Vedi pagina 156**

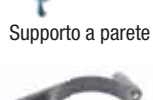
**Scegliete le vostre opzioni:**

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



RITORNO ALL'INDICE

Supporto a parete



Impugnatura EasyGrip

Supporto a parete

Impugnatura EasyGrip

Supporto a parete



| | MP 550 Ultra | MP 600 Ultra | MP 800 Turbo |
|---|---|---|---|
| Potenza | 750 W | 850 W | 1000 W |
| Alimentazione | Monofase 230 V | Monofase 230 V | Monofase 230 V |
| Velocità | 9000 giri/min | 9500 giri/min | 9500 giri/min |
| Coltello, campana, fusto | Lunghezza 550 mm - Interamente in inox | Lunghezza 600 mm - Interamente in inox | Lunghezza 740 mm - Interamente in inox |
| Coltello smontabile | ✓ | ✓ | ✓ |
| Campana smontabile | ✓ | ✓ | ✓ |
| Piede smontabile | No | No | ✓ |
| Impugnatura secondaria | Impugnatura amovibile **EasyGrip** | Impugnatura amovibile **EasyGrip** | Impugnatura inox integrata |
| Electronic booster system | No | No | Dispositivo elettronico che migliora le prestazioni del motore |
| EasyPlug | ✓ | ✓ | ✓ |
| Dimensioni | Lunghezza 940 mm, Ø 125 mm | Lunghezza 980 mm, Ø 125 mm | Lunghezza 1130 mm, Ø 125 mm |
| Peso lordo | 6,6 kg | 7,4 kg | 9,2 kg |
| **Accessori** | Supporto a parete **- Incluso** | Supporto a parete **- Incluso** | Supporto a parete **- Incluso** |

**Scegliete il vostro modello:**

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

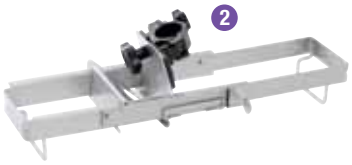
| MP 600 Ultra | Cod. | |
|---|---|---|
| MP 600 Ultra 230V/50/1 | 15.34830LH | |

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

## Supporti pentola in Inox

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

①

② 

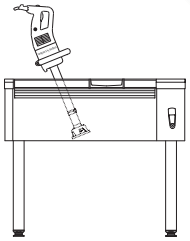


RITORNO ALL'INDICE

# 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 brasiere ribaltabili è perfettamente adatta all'uso in brasiere ribaltabili, dalle più piccole alle più grandi.
Questi nuovi mixer ad immersione più corti e più facili da manipolare sono #THEsolution per un utilizzo piu comodo.



**POTENZA**
Motore potente ideato per frullare grandi quantità in brasiere ribaltabili.

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

Easy Guide

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

**ROBUSTEZZA**
Dotato di un sistema di tenuta a 6 livelli

INNOVAZIONE

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

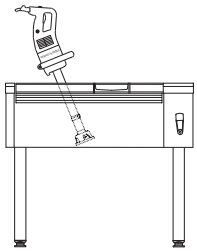
**FACILE DA USARE**
Campana rinforzata con un anello in acciaio inossidabile che rende l'apparecchio facile da spostare in una brasiera ribaltabile con maneggevolezza.

## 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).

INNOVAZIONE

## SPECIALE PER BRASIERE RIBALTABILI



NUOVO

Supporto a parete

NUOVO

Supporto a parete

NUOVO

Supporto a parete

| | CMP 300 V.V. | MP 350 Ultra TP | MP 800 Turbo TP |
|---|---|---|---|
| Potenza | 350 W | 440 W | 1 000 W |
| Alimentazione | Monofase 230 V | Monofase 230 V | Monofase 230 V |
| Velocità | da 2300 a 9600 giri/min autoregolata | 9500 giri/min | 9500 giri/min |
| Coltello, campana, fusto | Lunghezza 300 mm - interamente in inox | Lunghezza 350 mm - Interamente in inox | Lunghezza 350 mm - Interamente in inox |
| Coltello smontabile | ✓ | ✓ | ✓ |
| Campana rinforzata | No | ✓ | ✓ |
| Campana smontabile | ✓ | ✓ | ✓ |
| Piede smontabile | No | No | ✓ |
| Impugnatura secondaria | No | Impugnatura amovibile **EasyGrip** | Impugnatura inox integrata |
| Electronic booster system | No | No | Dispositivo elettronico che migliora le prestazioni del motore |
| EasyPlug | ✓ | ✓ | ✓ |
| Dimensioni | Lunghezza 660 mm, Ø 94 mm | Lunghezza 763 mm, Ø 125 mm | Lunghezza 845 mm, Ø 125 mm |
| Peso lordo | 3,9 kg | 8 kg | 8,2 kg |
| **Accessori** | Supporto a parete **- Incluso** | Supporto a parete **- Incluso** | Supporto a parete **- Incluso** |

**Scegliete il vostro modello:**

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

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

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

## QUALE APPARECCHIO PER LA VOSTRA BRASIERA RIBALTABILE?

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

# GAMMA COMBI

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

### POTENZA
**Motorizzazione rinforzata** +15% per una macchina sempre più efficiente.

### ERGONOMIA
Impugnatura ergonomica per una migliore comodità di utilizzo

### FACILITÀ DI LAVORAZIONE
Pulsante di velocità variabile facile da manipolare con una sola mano.

### 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 fritture...

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.



RITORNO ALL'INDICE

| | Mini MP 190 Combi | Mini MP 240 Combi |
|---|---|---|
| Potenza | 270 W | 290 W |
| Alimentazione | Monofase 230 V | Monofase 230 V |
| Velocità | da 2000 a 12500 giri/min in funzione mixer<br>da 350 a 1560 giri/min in funzione frusta | da 2000 a 12500 giri/min in funzione mixer<br>da 350 a 1560 giri/min in funzione frusta |
| Coltello, campana, fusto | Lunghezza 190 mm - Interamente in inox | Lunghezza 240 mm - Interamente in inox |
| Coltello smontabile | ✓ | ✓ |
| Campana smontabile | ✓ | ✓ |
| Piede smontabile | ✓ | ✓ |
| Scatola frusta metallica | ✓ | ✓ |
| Frusta smontabile | ✓ | ✓ |
| Dimensioni | Lunghezza totale con fusto 485 mm<br>con frusta 550 mm, Ø 78 mm | Lunghezza totale con fusto 535 mm<br>con frusta 550 mm, Ø 78 mm |
| Peso lordo | 2,7 kg | 2,8 kg |
| **Accessori** | Aeromix in inox **- Incluso**<br>Supporto a parete **- Incluso** | Aeromix in inox **- Incluso**<br>Supporto a parete **- Incluso** |

**Scegliete il vostro modello:**

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

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

**Scegliete le vostre opzioni:**

| | Mini MP 190 Combi | | Mini MP 240 Combi | |
|---|---|---|---|---|
| **Opzione** | **Cod.** | | **Cod.** | |
| Accessorio frusta Mini MP | 60.27333 | | 60.27333 | |

## CMP 250 Combi

## CMP 300 Combi

| | CMP 250 Combi | CMP 300 Combi |
|---|---|---|
| Potenza | 310 W | 350 W |
| Alimentazione | Monofase 230 V | Monofase 230 V |
| Velocità | da 2300 a 9600 giri/min in funzione mixer<br>da 500 a 1800 giri/min in funzione frusta autoregolata | da 2300 a 9600 giri/min in funzione mixer<br>da 500 a 1800 giri/min in funzione frusta autoregolata |
| Coltello, campana, fusto | Lunghezza 250 mm - Interamente in inox | Lunghezza 300 mm - Interamente in inox |
| Coltello smontabile | ✓ | ✓ |
| Campana smontabile | ✓ | ✓ |
| Piede smontabile | ✓ dotato di un sistema di tenuta stagna su 3 livelli | ✓ dotato di un sistema di tenuta stagna su 3 livelli |
| Scatola frusta metallica | ✓ | ✓ |
| Frusta smontabile | ✓ | ✓ |
| EasyPlug | ✓ | ✓ |
| Dimensioni | Lunghezza totale con fusto 640 mm<br>con frusta 610 mm, Ø 125 mm | Lunghezza totale con fusto 700 mm<br>con frusta 610 mm, Ø 125 mm |
| Peso lordo | 5,6 kg | 5,7 kg |
| **Accessori** | Supporto a parete **- Incluso** | Supporto a parete **- Incluso** |

**Scegliete il vostro modello:**

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

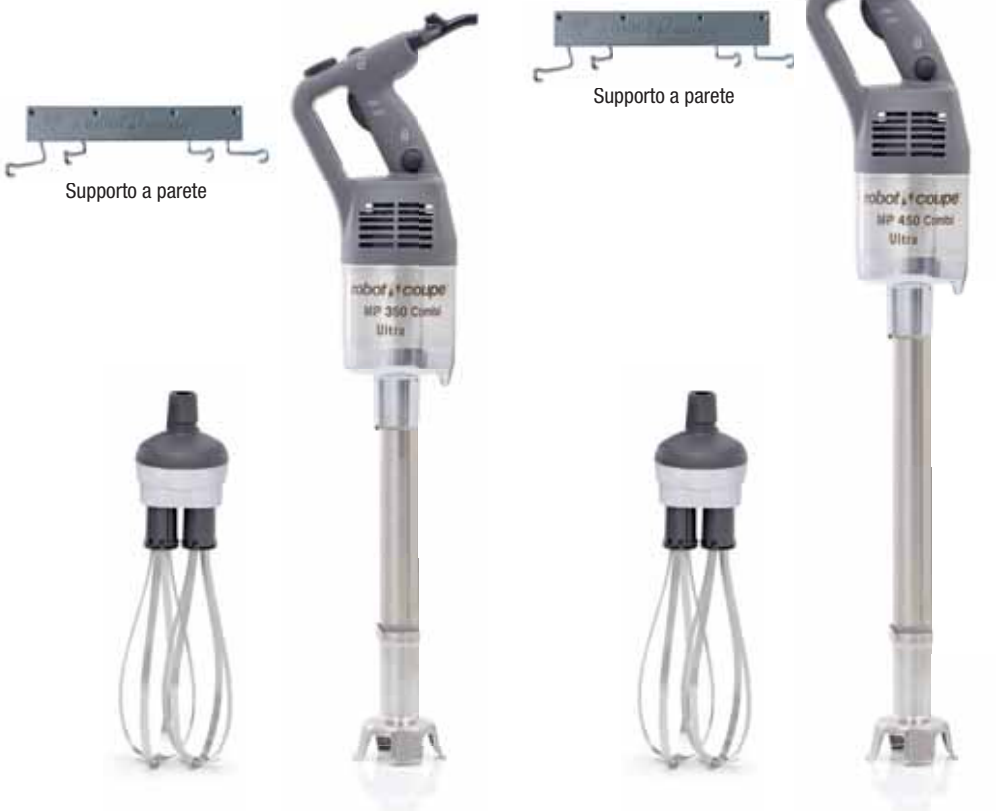
| CMP 300 Combi | Cod. | |
|---|---|---|
| CMP 300 Combi 230V/50/1 | 15.34310B | |

**Scegliete le vostre opzioni:**

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



RITORNO ALL'INDICE




## MP 350 Combi Ultra

## MP 450 Combi Ultra

| | MP 350 Combi Ultra | MP 450 Combi Ultra |
|---|---|---|
| Potenza | 440 W | 500 W |
| Alimentazione | Monofase 230 V | Monofase 230 V |
| Velocità | da 1500 a 9000 giri/min in funzione mixer<br>da 250 a 1500 giri/min in funzione frusta autoregolata | da 1500 a 9000 giri/min in funzione mixer<br>da 250 a 1500 giri/min in funzione frusta autoregolata |
| Coltello, campana, fusto | Lunghezza 350 mm - Interamente in inox | Lunghezza 450 mm - Interamente in inox |
| Coltello smontabile | ✓ | ✓ |
| Campana smontabile | ✓ | ✓ |
| Piede smontabile | ✓ | ✓ |
| Scatola frusta metallica | ✓ | ✓ |
| Frusta smontabile | ✓ | ✓ |
| EasyPlug | ✓ | ✓ |
| Dimensioni | Lunghezza totale con fusto: 790 mm<br>con frusta: 805 mm, Ø 125 mm | Lunghezza totale con fusto: 890 mm<br>con frusta: 840 mm, Ø 125 mm |
| Peso lordo | 7,9 kg | 8,2 kg |
| **Accessori** | Supporto a parete **- Incluso** | Supporto a parete **- Incluso** |

**Scegliete il vostro modello:**

| MP 350 Combi Ultra | Cod. | | MP 450 Combi Ultra | Cod. | |
|---|---|---|---|---|---|
| MP 350 Combi Ultra 230V/50/1 | 15.34860L | | MP 450 Combi Ultra 230V/50/1 | 15.34870L | |

**Scegliete le vostre opzioni:**

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

Supporto a parete

## MP 450 FW Ultra

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

**Scegliete il vostro modello:**

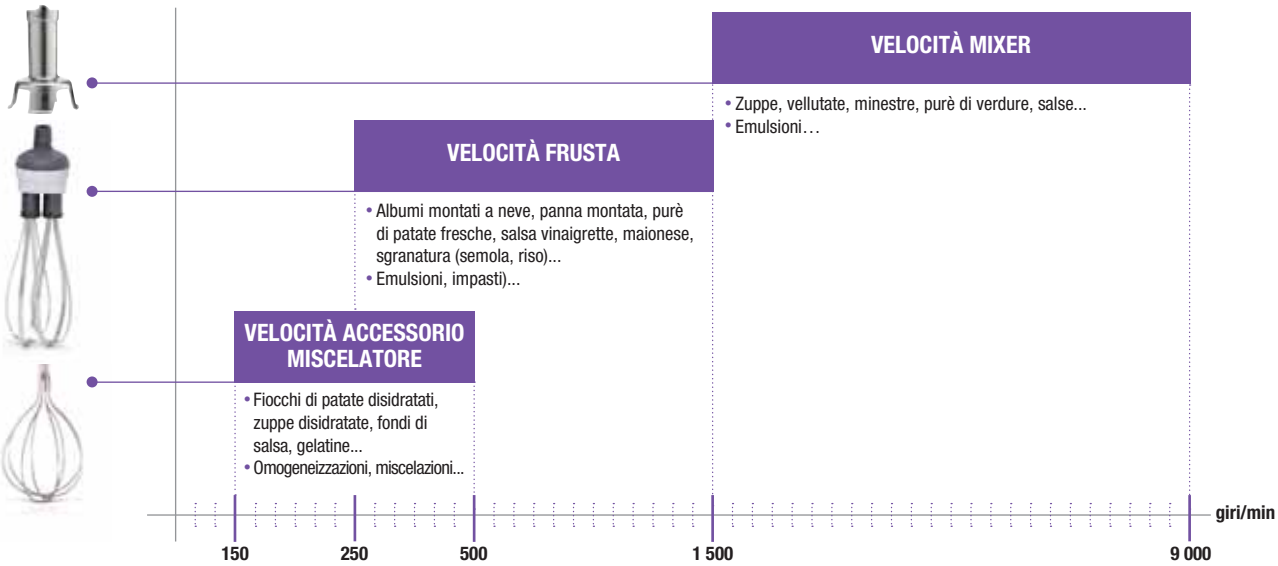
| MP 450 FW Ultra | Cod. | |
|---|---|---|
| MP 450 FW Ultra 230V/50/1 | 15.34880L | |

Supporto a parete

## MP 450 XL FW Ultra

| | |
|---|---|
| | 500 W |
| | Monofase 230 V |
| | da 150 a 510 giri/min autoregolata |
| | Utensile miscelatore smontabile Lungo 690 mm |
| | ✓ |
| | ✓ |
| | Lunghezza 1 210 mm, Ø 175 mm |
| | 8,6 kg |
| | Supporto a parete **- Incluso** |

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



# ESTRATTORI AUTOMATICI DI SUCCO

RITORNO ALL'INDICE

# 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 e robusti, 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**

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

Easy Guide

NUOVO

**2 dimensioni di beccuccio antispruzzo per*:**
1. Caraffa
2. Bicchiere

NUOVO

**RACCOGLIGOCCE***
**Grande capacità** per un postazione di lavoro sempre pulita.

NUOVO

**BASE INCLINATA***
Per una fuoriuscita ottimale del succo.

**Uscita dei rifiuti sotto il piano di lavoro**.**

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

## 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



RITORNO ALL'INDICE

# 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 | J 80 Buffet |
|---|---|---|
| Motore | Asincrono | Asincrono |
| Potenza | 700 W | 700 W |
| Alimentazione | Monofase 230 V | Monofase 230 V |
| Portata | 120 lt/ora | 120 lt/ora |
| Vasca | Inox | Inox |
| Tramoggia | ✓ - **Automatica** Ø 79 mm | ✓ - **Automatica** Ø 79 mm |
| Filtro | Inox | Inox |
| Disco grattugia | Inox | Inox |
| Altezza utile sotto il beccuccio | 155 mm | 177 mm |
| **SERVIZIO :** Bicchiere | ✓ | ✓ |
| Caraffa | ✓ | ✓ |
| Bicchiere Blender | - | - |
| Beccuccio antispruzzo | ✓ - **1 corto** | ✓ - **1 lungo e 1 corto** |
| Base inclinata | - | ✓ |
| Raccogligocce | ✓ | ✓ - Grande capacità |
| Espulsione automatica dei rifiuti | ✓ | ✓ |
| Vasca per rifiuti trasparente | 6,5 lt | 6,5 lt |
| Tramoggia di espulsione dei rifiuti in modo continuo | - | - |

**Scegliete il vostro modello:**

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

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

**Scegliete le vostre opzioni:**

**J 80 tutti i modelli**

| Accessori | Cod. | |
|---|---|---|
| Kit base + raccogligocce XL + beccuccio lungo | 60.49230 | |



RITORNO ALL'INDICE

# 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 | ✓ |
| Bicchiere Blender | ✓ |
| Beccuccio antispruzzo | ✓ - **1 lungo e 1 corto** |
| Base inclinata | ✓ |
| Raccogligocce | ✓ - Grande capacità |
| Espulsione automatica dei rifiuti | ✓ |
| Vasca per rifiuti trasparente | 7,2 lt |
| Tramoggia di espulsione dei rifiuti in modo continuo | ✓ |

**Scegliete il vostro modello:**

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

**Scegliete le vostre opzioni:**

| | J 100 | |
|---|---|---|
| **Accessori** | **Cod.** | |
| Kit base + raccogligocce XL + beccuccio lungo | 60.49230 | |



RITORNO ALL'INDICE

- **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 | 13.55040D | |

**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.

RITORNO ALL'INDICE

# PASSATRICI

## LASCIATE FARE AL NOSTRO SETACCIO!

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

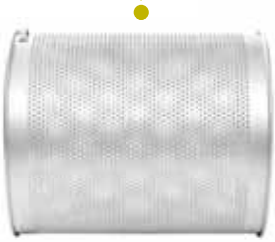
# PASSATRICI

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

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

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

**MOTORE ASINCRONO**



**TRAMOGGIA DI ESPULSIONE DEL PRODOTTO FINITO**
All'uscita di questa tramoggia viene recuperato il prodotto finito senza il sapore amaro poiché non vengono processati né i semi, nè i noccioli, né le spine o le lische.

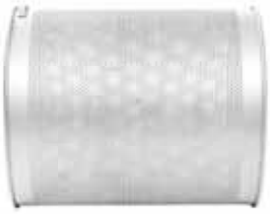
**TRAMOGGIA DI ESPULSIONE DEI RIFIUTI**
Bucce, semi, noccioli, spine, fibre…

Easy Guide

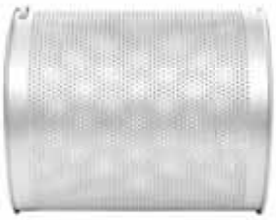
**1 mm**
(Di serie)

**POMODORI, PEPERONI, COMPOSTA DI MELE**

**ZUPPA DI PESCE, CROSTACEI**



**2 mm**



**3 mm**

**OLIVE**

**CILIEGIE, PRUGNE**

**5 mm**

**ALBICOCCHE**

**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 | C 120 |
|---|---|---|
| Motore | Asincrono | Asincrono |
| Potenza | 650 W | 900 W |
| Alimentazione | Monofase 230 V | Trifase 400 V |
| Velocità | 1500 giri/min | 1500 giri/min |
| Portata | 60 kg/ora | 120 kg/ora |
| Introduzione dei prodotti in modo continuo | ✓ | ✓ |
| Espulsione dei rifiuti in modo continuo | ✓ | ✓ |
| Blocco motore | Inox | Inox |
| Vasca | Inox | Inox |
| Struttura portante | - | Inox |
| Tramoggia | Inox | Inox |
| **Modello da tavolo** | ✓ | - |
| **Modello da pavimento** | - | ✓ |
| **Setaccio** | Setaccio con fori da 1 mm - Incluso | Setaccio con fori da 1 mm - Incluso |

**Scegliete il vostro modello:**

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

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

**Scegliete le vostre opzioni:**

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

# C 200 Uso industriale

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

**Scegliete il vostro modello:**

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

**Scegliete le vostre opzioni:**

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



RITORNO ALL'INDICE

# IMPASTATRICI PLANETARIE

## EFFICIENTI, ROBUSTE E SILENZIOSE

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

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

**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 | MIX 80 | MIX 100 |
|---|---|---|---|
| Motore | Asincrono | Asincrono | Asincrono |
| Potenza | 750 W | 180 W | 250 W |
| Alimentazione | Monofase 230 V | Monofase 230 V | Monofase 230 V<br>o Trifase 400 V |
| Velocità | 10 velocità<br>da 40 a 260 giri/min | 3 velocità<br>135 / 235 / 421 giri/min | 3 velocità<br>104 / 194 / 353 giri/min |
| Vasca | 5 lt in inox con impugnatura | 7,6 lt in inox con impugnatura | 9,5 lt in inox |
| Timer | - | ✓ - 0-15 min | ✓ - 0-15 min |
| **Utensili** | Frusta, spatola, uncino **- Inclusi** | Frusta, spatola, uncino **- Inclusi** | Frusta, spatola, uncino **- Inclusi** |

**Scegliete il vostro modello:**

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

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

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

| | MIX 200 | MIX 250 | MIX 300 |
|---|---|---|---|
| Motore | Asincrono | Asincrono | Asincrono |
| Potenza | 370 W | 550 W | 750 W |
| Alimentazione | Trifase 400 V | Trifase 400 V | Trifase 400 V |
| Velocità | 3 velocità<br>104 / 194 / 353 giri/min | 3 velocità<br>97 / 176 / 339 giri/min | 3 velocità<br>97 / 176 / 339 giri/min |
| Vasca | 19 lt in inox | 23,75 lt in inox | 28,5 lt in inox |
| Timer | ✓ - 0-15 min | ✓ - 0-15 min | ✓ - 0-15 min |
| **Utensili** | Frusta, spatola, uncino **- Inclusi** | Frusta, spatola, uncino **- Inclusi** | Frusta, spatola, uncino **- Inclusi** |

**Scegliete il vostro modello:**

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

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

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

## MIX 400

## MIX 600

| | MIX 400 | MIX 600 |
|---|---|---|
| Motore | Asincrono | Asincrono |
| Potenza | 1 100 W | 1 850 W |
| Alimentazione | Trifase 400 V | Trifase 400 V |
| Velocità | 3 velocità 97 / 176 / 339 giri/min | 3 velocità 97 / 176 / 339 giri/min |
| Vasca | 38 lt in inox | 57 lt in inox |
| Timer | ✓ - 0-15 min | ✓ - 0-15 min |
| **Utensili** | Frusta, spatola, uncino **- Inclusi** | Frusta, spatola, uncino **- Inclusi** |

**Scegliete il vostro modello:**

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

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



RITORNO ALL'INDICE

## ACCESSORI SUPPLEMENTARI ED OPTIONALS

| | MIX 50 | MIX 80 | MIX 100 | MIX 200 | MIX 250 | MIX 300 | MIX 400 | MIX 600 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Vasca | | | | | | | | |
| | 63.VS501 | 63.VS80 | 63.VS100 | 63.VS200 | 63.VS250 | 63.VS300 | 63.VS400 | 63.VS600 |
| Frusta | | | | | | | | |
| | 63.FR501 | 63.FR80 | 63.FR100 | 63.FR200 | 63.FR250 | 63.FR300 | 63.FR400 | 63.FR600 |
| Uncino | | | | | | | | |
| | 63.UN501 | 63.UN80 | 63.UN100 | 63.UN200 | 63.UN250 | 63.UN300 | 63.UN400 | 63.UN600 |
| Spatola | | | | | | | | |
| | 63.SP501 | 63.SP80 | 63.SP100 | 63.SP200 | 63.SP250 | 63.SP300 | 63.SP400 | 63.SP600 |
| Kit riduzione | | | | | | | | |
| | x | x | x | 63.KIT200 riduzione a 12 litri | 63.KIT250 riduzione a 12 litri | 63.KIT300 riduzione a 20 litri | 63.KIT400 riduzione a 20 litri | 63.KIT600 riduzione a 30 litri |
| Carrello trasporto vasca | | | | | | | | |
| | x | x | x | x | x | 63.CAR300 | 63.CAR400 | **di serie** |

# DATI TECNICI

## ABBINATI

| Modello | Codice | Potenza (W) | Monofase | Trifase | Dimensioni (mm) Macchina L | P | A | Imballaggio L | P | A | Peso (kg) Netto | Lordo |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **R 101 XL 230V/50/1** | 14.22580D | 450 | • | | 245 | 305 | 520 | 400 | 300 | 540 | 9 | 10 |
| **R 201 XL 230V/50/1** | 14.22570D | 550 | • | | 245 | 305 | 560 | 400 | 300 | 540 | 10 | 11 |
| **R 201 XL Ultra 230V/50/1** | 14.22590D | 550 | • | | 245 | 305 | 560 | 400 | 300 | 540 | 10 | 11 |
| **R 211 XL Ultra 230V/50/1** | 14.2117D | 550 | • | | 245 | 385 | 510 | 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

| Désignation | Codice | Potenza (W) | Monofase | Trifase | Dimensioni (mm) Macchina L | P | A | Imballaggio L | P | A | Peso (kg) Netto | Lordo |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **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** | 01.2027W | 550 | • | | 380 | 305 | 595 | 400 | 390 | 640 | 18 | 20 |
| **CL 50 Ultra Pizza 400V/50/3** | 01.2033W | 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** | 02.2319F | 1500 | | • | 335 | 560 | 1160 | 1120 | 800 | 900 | 57 | 83 |
| **CL60 2 tramogge 400V/50/3** | 02.2325F | 1500 | | • | 460 | 770 | 1355 | 1120 | 800 | 900 | 69 | 95 |
| **CL 60 V.V. 2 tramogge 230V/50/1** | 02.2329F | 1500 | • | | 460 | 770 | 1355 | 1120 | 800 | 900 | 69 | 95 |
| **CL 60 Workstation 230V/50/1** | 02.2301F | 1500 | • | | 460 | 770 | 1355 | 1120 | 800 | 900 | 69 | 95 |
| **CL 60 Workstation 400V/50/3** | 02.2300F | 1500 | | • | 460 | 770 | 1355 | 1120 | 800 | 900 | 69 | 95 |

# DATI TECNICI

## CUTTER

| Modello | Codice | Potenza (w) | Monofase | Trifase | Dimensioni (mm) Macchina L | P | A | Imballaggio L | P | A | Peso (kg) Netto | Lordo |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **R 2 B 230V/50/1** | 10.22113D | 550 | • | | 200 | 280 | 350 | 400 | 300 | 540 | 9 | 11 |
| **R 2 230V/50/1** | 10.22100D | 550 | • | | 245 | 305 | 380 | 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** | 10.24608M | 1100 | • | | 280 | 365 | 510 | 490 | 390 | 650 | 21 | 23 |
| **R 5 - 2V 400V/50/3** | 10.24614M | 1200 | | • | 280 | 365 | 510 | 490 | 390 | 650 | 21 | 24 |
| **R 5 V.V. 230V/50/1** | 10.24620M | 1300 | • | | 280 | 365 | 510 | 490 | 390 | 650 | 22 | 24 |
| **R 7 400V/50/3** | 10.24658M | 1300 | | • | 280 | 365 | 540 | 490 | 390 | 650 | 23 | 25 |
| **R 7 V.V. 230/50-60/1** | 10.24709M | 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®

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

## Blixer®

| Modello | Codice | Potenza (W) | Monofase | Trifase | Dimensioni (mm) Macchina L | P | A | Imballaggio L | P | A | Peso (kg) Netto | Lordo |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Blixer® 2 230V/50/1** | 12.33228D | 600 | • | | 245 | 305 | 400 | 390 | 295 | 560 | 10 | 12 |
| **Blixer® 3 230V/50/1** | 12.33197 | 750 | • | | 245 | 305 | 460 | 390 | 295 | 560 | 12 | 14 |
| **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** | 12.33259M | 1300 | | • | 280 | 365 | 540 | 490 | 390 | 650 | 21 | 24 |
| **Blixer® 5 V.V. 230V/50-60/1** | 12.33266M | 1400 | • | | 280 | 365 | 540 | 490 | 390 | 650 | 22 | 24 |
| **Blixer® 7 400V/50/3** | 12.33269M | 1 500 | | • | 280 | 365 | 570 | 490 | 390 | 650 | 23 | 25 |
| **Blixer® 7 V.V. 230V/50-60/1** | 12.33295M | 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

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

# DATI TECNICI

## MIXER AD IMMERSIONE

| Modello | Codice | Potenza (w) | Monofase | Trifase | Dimensioni (mm) Macchina Ø | Macchina A | Imballaggio L | Imballaggio P | Imballaggio A | Peso (kg) Netto | Peso (kg) Lordo |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **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

| Modello | Codice | Potenza (w) | Monofase | Trifase | Dimensioni (mm) Macchina L | Macchina P | Macchina A | Imballaggio L | Imballaggio P | Imballaggio A | Peso (kg) Netto | Peso (kg) Lordo |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **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 | 15 | 18 |
| **C 40 230V/50/1** | 13.55040D | 500 | • | | 245 | 305 | 470 | 295 | 390 | 560 | 10 | 11 |

## PASSATRICI

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

## IMPASTATRICI PLANETARIE

| Modello | Codice | Potenza (W) | Monofase | Trifase | Dimensioni (mm) Macchina L | Macchina P | Macchina A | Imballaggio L | Imballaggio P | Imballaggio A | Peso (kg) Netto | Peso (kg) Lordo |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **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

# Note

# 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/ Spedizioniere), la spedizione e tutte le operazioni connesse alla stessa sono a rischio dell'acquirente, il quale deve ispezionare le merci al momento della consegna.

**Porto**

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

**Imballi**

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

**Reclami**

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

**Resi**

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

05/2025 - Italie