

robot coupe®

TANNER
www.rtanner.at



Händlerpreisliste
2021/2022

KOMBIGRÄTE

SCHEIBEN

GEMÜSESCHNEIDER

KUTTER

ROBOT COOK®

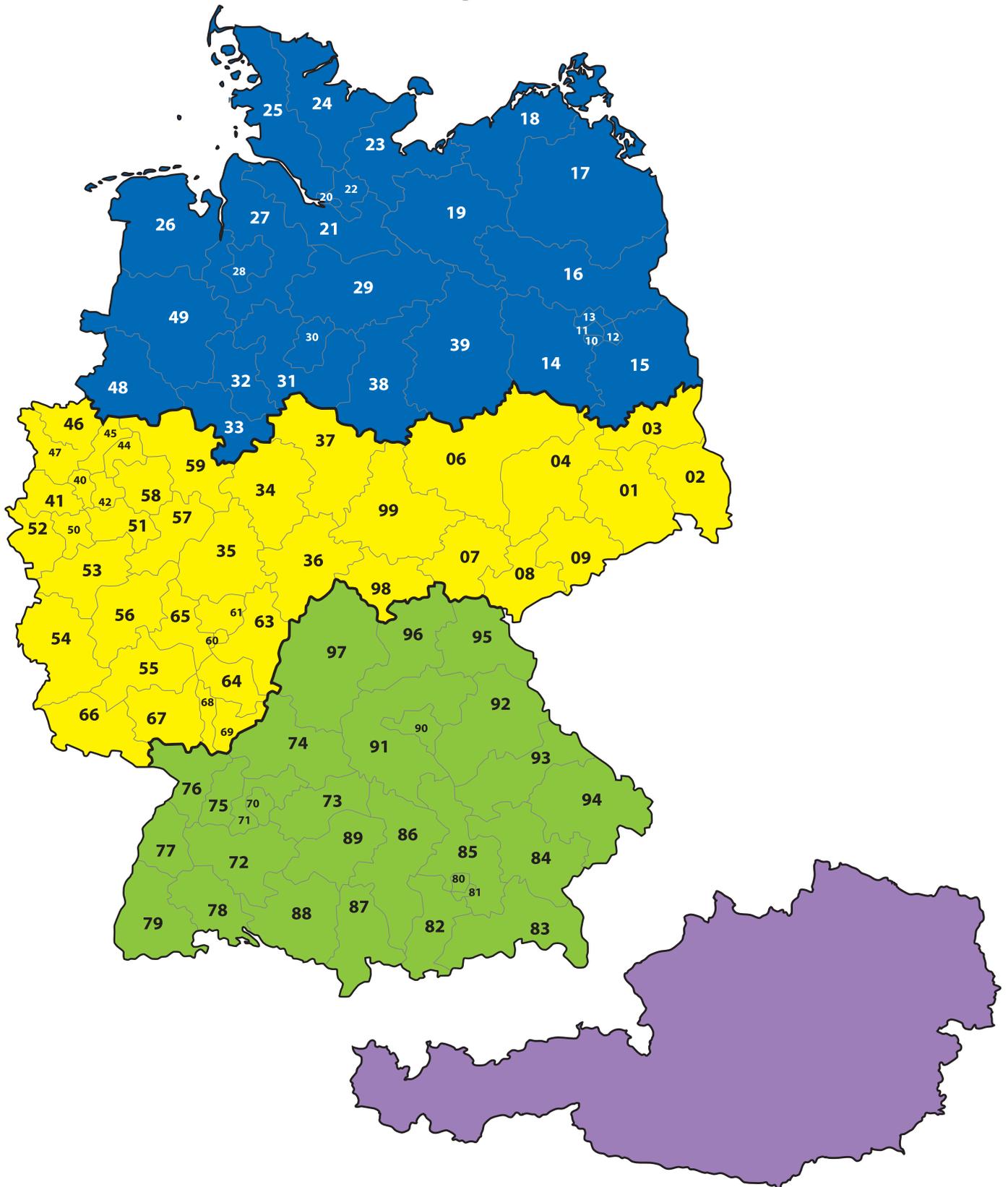
BLIXER®

STABMIXER

ENTSÄFTER

PASSIERMASCHINEN

BROTSCHEINDE-
MASCHINE



Rudolf **TANNER** Handelsges.m.b.H.

A-2320 Schwechat, Haydnstraße 26

Tel.: +43 664 33 50 500 +43 664 45 61 015

E-Mail: office@rtanner.at

Homepage: www.rtanner.at

NEU IM SORTIMENT

robot coupe[®]

SEITE **126**

KOMPAKTGERÄTE

Noch robustere neue CMP-Modelle mit neuem Motorblock aus Edelstahl, im Motorblock integriertem Haken für ermüdungsfreies Arbeiten und neuem patentierten „EasyPlug“-System zum schnellen Auswechseln des Stromkabels.



SEITE **129**

STABMIXER

Neuer abnehmbarer Griff "EasyGrip" für MP 550 Ultra und MP 600 Ultra



SEITE **142**

AUTOMATIK-ENTSAFTER

Der neue Automatik-Entsafter J 80 Buffet ist besonders gut für die Selbstbedienung geeignet.



NEU IM SORTIMENT

robot coupe®

Entdecken Sie unsere 12 neuen Tischmodelle mit großem Fassungsvermögen bei Kombigeräten, Kuttern und Blixern®!

Die vielseitigen und kompakten Geräte erfüllen die höchsten Ansprüche von Küchenchefs



ABSTREIFER

Zum Abstreifen von Deckel und Schüsselwand ohne Abschalten des Geräts

SCHÜSSEL

- **Großes Fassungsvermögen:** 5,9 l oder 7,5 l
- **Benutzerfreundlicher** "Soft Touch"-Handgriff
- **Optimales Ergebnis** dank optimiertem Design

MOTORBLOCK

- Sockel aus neuem Material für **höhere Langlebigkeit**
- **Neues Lüftungssystem**
- Optimiertes Dichtungssystem

ZEITSCHALTER

- **Noch genauere** Verarbeitung
- Sehr **gleichmäßiges Ergebnis**
- **Zeitgewinn**

SEITE **33**

KOMBIGRÄTE

R 502 / R 502 V.V.
R 752 / R 752 V.V.



SEITE **84**

KUTTER

R 5 / R 5 V.V.
R 7 / R 7 V.V.



SEITE **108**

BLIXER®

Blixer® 5 / Blixer® 5 V.V.
Blixer® 7 / Blixer® 7 V.V.



robot coupe®

UNSERE GESCHICHTE IST GEPRÄGT VON INNOVATIONEN

Seit 1961 werden sämtliche Produkte von Robot-Coupe in Frankreich, dem Mutterland der Gastronomie, entwickelt und hergestellt.



ÜBER 60 JAHRE INNOVATION

MEHRERE HUNDERT EXKLUSIVE PATENTE

Alle neuesten Robot-Coupe®-Innovationen sind mit dem Symbol  gekennzeichnet.

1961 : 1. freistehender Gemüseschneider
1966: 1. Vertikalkutter



1960 / 1970

1970 / 1980



1970: 1. Kombigerät Kutter/Gemüseschneider
1975: Sortimentserweiterung Kutter und Kombigeräte

1980: 1. Blixer = Kutter/Mixer
1986: 1. Gemüseschneider CL50



1990 / 2000



1990: Sortimentserweiterung Gemüseschneidern
1996: 1. Stabmixer mit abnehmbarer Mischglocke

2000: Sortimentserweiterung Stabmixer
2008: 1. Automatikensafter



HEUTE

2012: 1. professionelle kochende
Küchenmaschine
2020: Einführung des neuen Entsafter-Sortiments
und 12 neuer Tischmodelle mit großem
 Fassungsvermögen bei Kombigeräten, Kuttern
und Blixern®

robot coupe®

**EIN IN ÜBER 130 LÄNDERN PRÄSENTER WELTWEIT
FÜHRENDER HERSTELLER**



EINE SOWOHL GLOBALE ALS AUCH LOKALE PRÄSENZ

Robot-Coupe ist in über 130 Ländern präsent und passt sein Knowhow als weltweit führender Hersteller ständig an die verschiedenen Formen lokaler Küche an. Überall auf der Welt helfen unsere Teams Händlern und Partnern der Gastronomie, den individuellen Bedürfnissen gerecht zu werden.



EIN STÄNDIGES ENGAGEMENT



IN FRANKREICH ENTWICKELT UND HERGESTELLT

Alle Produkte von Robot-Coupe werden in Frankreich entwickelt und hergestellt, wodurch höchste Qualität gewährleistet und unvergleichliche Leistung erzielt werden. Unsere Produkte zeichnen sich allesamt durch Komponenten auf dem neuesten Stand der Technik aus.

INNOVATIV UND NACHHALTIG SEIN

Da wir Ihren Bedürfnissen und Ihren Ansprüchen immer bestmöglich entsprechen wollen, hat Innovation höchste Priorität für uns. Wir verpflichten uns dazu, Ihnen über geltende Normen hinaus, leistungsstarke und nachhaltige Produkte von höchster Qualität anzubieten, die eine lange Lebensdauer gewährleisten und durchweg gewartet und repariert werden können.



INSPIRATION UND ZUFRIEDENHEIT

Ihre Erfahrungen in der Küche inspirieren uns in der Forschung und Entwicklung, damit wir neue Anwendungen unserer Produkte entwickeln und diese weiter verbessern.

Ihre Zufriedenheit hat für uns Priorität, damit Sie in einem dauerhaften Vertrauensverhältnis Ihre kulinarische Kreativität voll zur Entfaltung bringen können.

robot coupe®

EIN DER NACHHALTIGEN ENTWICKLUNG VERPFLICHTETES UNTERNEHMEN

Robot-Coupe verfolgt seit vielen Jahren eine Unternehmenspolitik gesellschaftlicher und ethischer Verantwortung rund um vier Themen.

“ Unsere **robusten** Geräte
sind auf **Langlebigkeit** hin konzipiert.”

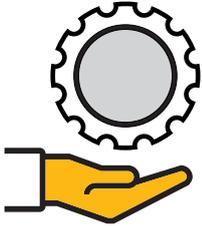
“ Wir **übertreffen alle geltenden**
Anforderungen, um **einwandfreie**
Leistung zu gewährleisten.”



“ Unsere **Vorlieferanten sind in Europa zu Hause**
und wir begleiten sie bei der Umsetzung
nachhaltiger Prozesse.”

“ **100 Prozent** unserer Geräte
sind reparierbar und zu **über**
95 Prozent recycelbar.”

KONKRETE VERPFLICHTUNGEN IM GESAMTEN PRODUKTLEBENSZYKLUS



DIE ENTWICKLUNG

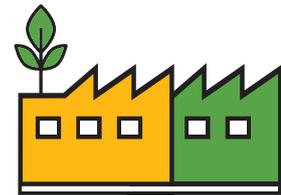
Auf Langlebigkeit hin konzipierte Produkte:

- Qualität und Nachhaltigkeit der in unseren Geräten verwendeten Werkstoffe
- Geräte, die im Betrieb Leistung und Energieeffizienz miteinander verbinden
- Hundertprozentige Reparierbarkeit unserer Produkte
- Verfügbarkeit der Ersatzteile mindestens 10 Jahre nach Einstellung der Produktion

DIE PRODUKTION

Ethisch und verantwortungsvoll

- Einhaltung strengster Normen
- Anwendung der RoHS-Richtlinie zur Vermeidung gefährlicher Stoffe und Integration künftiger Normen, wie z.B. der EuP-Richtlinie für energiebetriebene Produkte
- Auswahl von europäischen Lieferanten zur Verminderung von Transportwegen und Reduzierung von Emissionen



DIE RESSOURCEN

Nachhaltiges Ressourcenmanagement:

- Vermeidung von Verpackung bereits bei der Entwicklung, sowie Reduktion von Produktionsabfällen
- Weniger Lebensmittelverschwendung durch effiziente Geräte
- Zu über 95 Prozent recycelbare Produkte
- Teilnahme an den vorgeschriebenen Sammel- und Recycling-Systemen



DIE MENSCHEN

Ein sozial engagiertes Unternehmen:

- Förderung der individuellen Entwicklung unserer Mitarbeiter
- Einhaltung der Standards der Internationalen Arbeitsorganisation
- Gemeinsame CSR-Anforderungen an unsere Partner und die Unterstützung bei deren Umsetzung



robot coupe®

IHNEN ZU DIENSTEN

Robot-Coupe ist nicht einfach ein Hersteller, sondern ein kundennahes Unternehmen, das überall auf der Welt stets ein offenes Ohr für die Bedürfnisse der in der Gastronomie tätigen Menschen hat und deren Alltag erleichtert. Der Kunde bestimmt, was wir tun und wie wir es tun.

PRÄSENZ VOR ORT

Robot-Coupe steht Ihnen zur Seite:

- Vorführung der neuesten Robot-Coupe-Geräte
- Überprüfung Ihrer Küchenausstattung
- Technische Schulung in Ihrem Betrieb
- Begleitender Service für Ihre Geräte: Reparatur, Wartung und Ersatzteillieferung
- Erfahrungsaustausch



“ Ein Partner dem ich vertraue, so dass ich unbeschwert arbeiten kann.”

VORFÜHRUNG IN IHRER KÜCHE

Fragen Sie nach einer Vorführung auf unserer Website!

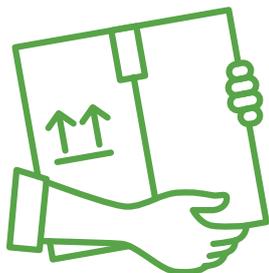
www.robot-coupe.com

EIN ZUVERLÄSSIGER PARTNER



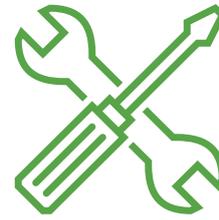
Kompetente Kundenberatung

Robot-Coupe verfügt über ein engagiertes Team, das alle Ihre Fragen gerne beantwortet und Ihnen bei der Geräteauswahl hilft: Kostenvoranschläge, Bestellungen, Rechnungen, Organisation des Transports usw. Geräte und Zubehör werden innerhalb von 48 Stunden geliefert. Ersatzteile werden Dank der Kundenservice-Website innerhalb von 24 Stunden versendet. Über 98 % der Bestellungen werden innerhalb der vereinbarten Fristen bearbeitet.



Leistungsstarkes Logistikzentrum

Um rasche Lieferungen gewährleisten zu können, hält Robot-Coupe Geräte und Zubehör in einem Zentrallager vorrätig. Über 90 % der Artikel sind direkt lieferbar. Ein Team aus erfahrenen Kommissionierern hat die Aufgabe, die Bestellungen sorgfältig auszuführen und die Auslieferung zu überwachen sowie nachverfolgbar zu machen.



Fundierte technische Beratung

Robot-Coupe hat seinen Service um ein Team aus fachkundigen und speziell ausgebildeten Technikern ergänzt, das Sie effizient und schnell berät: Diagnosehilfe, Reparaturen, Wartungsbestimmungen, Schulungsvideos usw.



Effizienter Kundenservice

Unser Online-Servicezentrum www.ersatzteile.robot-coupe.de ist ein wertvolles Hilfsmittel für schnelle Auskünfte und Bestellungen:

- Ersatzteillisten mit Explosionszeichnungen und Schaltplänen
- Suche nach unterschiedlichen Kriterien (Seriennummer, Modell)
- Ersatzteilbestellung in Echtzeit

robot coupe®

IHRE BEGLEITER

1 MINIKATALOG
Deutschland
Art.-Nr. 450 901

2 AUSWAHLHILFE
Scheiben
Art.-Nr. 430 401

3 REZEPTBUCH
Robot Cook
Art.-Nr. 450 987

4 REZEPTBUCH
Lösungen für eine gesunde
Ernährung
Art.-Nr. 451 538

Für weiterführende Informationen über das Gesamtangebot wenden Sie sich an Ihren Gebietsverkaufsleiter bei Robot-Coupe.



Auch in 2021/2022 AUF FACHMESSEN WELTWEIT VERTRETEN



FÜR AUSSTELLUNG UND VERKAUFSRAUM

NEU



Drei-Geräte-Display
Art.-Nr. 451 581 / Preis: 150€



POS-Info Scheiben R301
Art.-Nr. 450 367

POS-Info Scheiben CL 50
Art.-Nr. 450 366

Drei-Geräte-Präsentationsständer
Art.-Nr. 407 818 / Preis: 350€



Kombi-Präsentationsständer
Art.-Nr. 450 421 / Preis: 230€



Stabmixer-Präsentationsständer
Art.-Nr. 407 435 / Preis: 230€



POS-Werbung Micromix
Art.-Nr. 451 007 / Preis: 65€

robot coupe®

IHRE BEGLEITER

ALLE UNSERE VIDEOS AUF DEM OFFIZIELLEN ROBOT-COUPÉ-KANAL



Video R 301 Ultra



Video CL 50 Ultra



Video J 100

VIDEOS AUCH AUF

www.robot-coupe.com

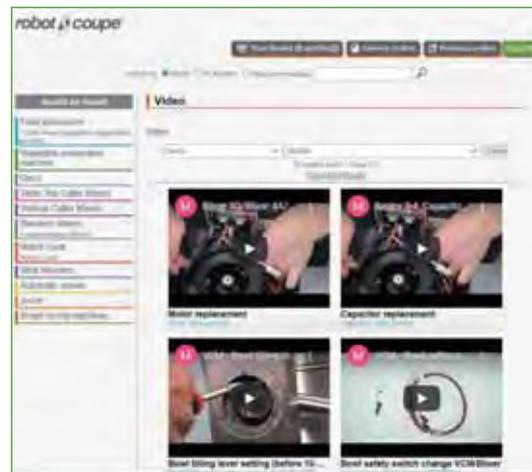
KUNDENDIENST

Fordern Sie gleich Ihre Zugangsdaten bei Ihrem Ansprechpartner an



Online-Service

Zum Melden von nichtkonformen Lieferungen und Transportschäden oder für Technische Unterstützung



Kundendienst-Videos

Zur Schulung Ihrer Techniker für Wartungen oder Reparaturen

FOLGEN SIE UNS AUCH AUF DEN OFFIZIELLEN ROBOT-COUPÉ-KANÄLEN IN DEN SOZIALEN MEDIEN:



LinkedIn

robot-coupe-official



Youtube

Robot-Coupe Official



Facebook

RobotCoupeOfficial



Instagram

robotcoupe_official

EINE UMFASSENDE WEBSITE

NEU



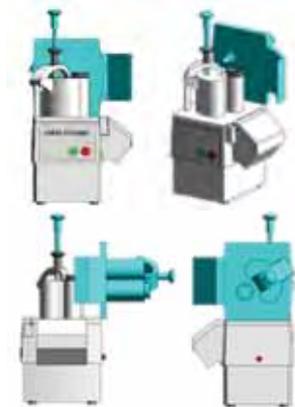
NEUE WEBSITE VON ROBOT-COUPÉ

- **Ansprechend und benutzerfreundlich:** leichter Zugriff auf Informationen, egal auf welchem Gerät (PC, Smartphone, Tablet)
- **Videos:** Informationen und Schulungen zu unseren Produkten

FÜR SIE, FACHHÄNDLER UND KÜCHENPLANER



- **Spezieller Zugang:** Anzeige und Download von Bedienungsanleitungen, technischen Spezifikationen, 2D- und 3D-Grafiken



FÜR IHRE KUNDEN

- **Auswahlhilfe:** mit ein paar Klicks das passende Gerät finden
- **Produktregistrierung:** Download von Bedienungsanleitungen und Sicherheitshinweisen

robot coupe®

LÖSUNGEN FÜR ALLE BEREICHE

GEWERBLICHE GASTRONOMIE



Restaurants

Café-Restaurants
Traditionelle Gaststätten
Themenrestaurants
Restaurantketten
Bistros
Sternrestaurants



GEMEINSCHAFTSVERPFLEGE



BETRIEBSGASTRONOMIE

Betriebsrestaurants
Verwaltungskantinen
Streitkräfte
Haftanstalten
Zentralküchen



HANDWERKLICHE BETRIEBE UND SUPERMÄRKTE



BÄCKEREIEN KONDITOREIEN

Bäckereien
Konditoreien
Kaffeehäuser
Eisdielen
Chocolatiers
Süßwarenläden





SCHNELLRESTAURANTS

Fastfood
 Saftbars
 Take Away
 Imbissstuben
 Selbstbedienungs-Cafés
 Food-Courts



HOTELGASTRONOMIE

Hotels aller Kategorien
 Ferienanlagen
 Campingplätze
 Personalküchen



SCHULKANTINEN

Kindertagesstätten
 Ganztagschulen
 Mensen
 Zentralküchen



GESUNDHEITSWESEN

Seniorenheime
 Pflegeheime
 Einrichtungen für behinderte Menschen
 Zentralküchen



FLEISCHER UND SCHLACHTER

Fleischer und Metzger
 Fischgeschäfte
 Event-Cateringunternehmen



SUPERMÄRKTE

Fleischtheken
 Salattheken
 Saftbars
 Feinkostgeschäfte
 Imbiss
 Food-Courts

MIT DEM KAUF EINES

robot coupe®



DEN ALLTAG DES BENUTZERS VERBESSERN

Mehr Komfort durch weniger Handgriffe



ZEIT SPAREN

Höhere Produktivität

ABSOLUT FRISCHER SAFT
2l in 1Min



POMMES FRITES
20kg in 4Min



WÜRFEL
10kg in 2Min



SUPPE
45l in 6Min



MAYONNAISE
2l in 1Min



GEMÜSESCHIBEN
300kg in 1Std.





KREATIV SEIN

Seiner Fantasie freien Lauf lassen



GELD SPAREN

Der Kauf zahlt sich nach weniger als 6 Monaten aus!

Beispiele:



Beim Kauf einer CL50
Zeitersparnis = min. eine Stunde pro Tag



Beim Kauf eines Robot Cook
Zeitersparnis = min. 20min pro Schicht



SEITE **50**
GEMÜSESCHNEIDER
CL 50 Ultra



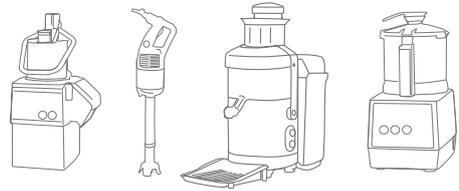
SEITE **102**
BLIXER®
Blixer 4 V.V.



SEITE **142**
ENTSAFTER
J 80 Buffet



INHALT



.....	KOMBIGRÄTE	SEITE 22
.....	SCHEIBENÜBERSICHT	SEITE 36
.....	GEMÜSESCHNEIDER	SEITE 48
.....	KUTTER	SEITE 76
.....	ROBOT COOK®	SEITE 96
.....	BLIXER®	SEITE 100
.....	STABMIXER	SEITE 116
.....	ENTSAFTER	SEITE 138
.....	PASSIERMASCHINEN	SEITE 145
.....	BROTSCHEIDEMASCHINE	SEITE 149
.....	TECHNISCHE DATEN (Maße, Gewicht...)	SEITE 150

KOMBIGERÄTE

KUTTER & GEMÜSESCHNEIDER



ZWEI GERÄTE IN EINEM!

Das vielseitige und kompakte Kombigerät aus Kutter und Gemüseschneider von Robot-Coupe ist der tägliche Helfer für alle Köche, auch in den kleinsten Küchen.



KOMBIGERÄTE

KUTTER & GEMÜSESCHNEIDER

Deckel:

Konzipiert für das **Hinzufügen von Flüssigkeiten und Zutaten** während der Verarbeitung

Ergonomischer Handgriff zu leichteren Handhabung



Stufenlose Drehzahlregelung:

300 - 3.500 U/min für eine Vielzahl von Anwendungsmöglichkeiten



INNOVATION

Extra tief liegendes Messer für das Verarbeiten von großen und kleinen Mengen. Abnehmbares glattes Messer im Lieferumfang enthalten. Gezahntes und gekerbtes Messer lieferbar.



Automatischer Wiederanlauf:
Bedienkomfort und schnelle Verarbeitung

Seitlicher Auswurf:
platzsparend und benutzerfreundlich



Auswahl von **28 Scheiben** verfügbar



Scannen Sie diesen QR Code, um das Produktvideo zu sehen

KUTTER-FUNKTION

	<p>Glattes Messer im Lieferumfang enthalten</p>	<p>GROB HACKEN</p>	<p>FEIN HACKEN</p>	<p>EMULSIONEN, SAUCEN</p>
	<p>Gezahntes Messer Zerkleinern für Backwaren</p>	<p>KNETEN</p>	<p>ZERKLEINERN</p>	
	<p>Gekerbtes Messer Kräuter und Gewürze</p>	<p>KRÄUTER HACKEN</p>	<p>GEWÜRZE HACKEN</p>	

GEMÜSESCHNEIDER-FUNKTION

<p>SCHNEIDEN</p>	<p>JULIENNE</p>
<p>WELLENSCHNITT</p>	<p>+ WÜRFEL*</p>
<p>RASPELN</p>	<p>+ POMMES FRITES*</p>

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

ENTSAFTER- UND COULIS*-FUNKTION

- Zubereitung von Obst- und Gemüsesäften für Appetizer, Verrinen, Saucen, Suppen, Eisspeisen, Smoothies, Marmeladen, Fruchtpasten usw.
- Verwendung als Coulis-Presser für die Zubereitung von Säften mit viel Fruchtfleisch aus gekochtem bzw. weichem Obst und Gemüse
- Verwendung als Zitruspresse für Zitrusfrüchte aller Art



* lieferbar für R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.



RASPELN / SCHNEIDEN / WELLENSCHNITT / JULIENNE

R 201 XL Ultra



LIEFERBAR
23
SCHEIBEN

LIEFERBAR
3
MESSER

2,9 L

- Einphasig
- 1 Drehzahl
- Auswurf in die Schüssel
- **Entsafter-Kit***

R 201 XL



LIEFERBAR
23
SCHEIBEN

LIEFERBAR
3
MESSER

2,9 L

- Einphasig
- 1 Drehzahl
- Auswurf in die Schüssel
- **Entsafter-Kit***

R 301 Ultra



LIEFERBAR
23
SCHEIBEN

LIEFERBAR
3
MESSER

3,7 L

- Einphasig
- 1 Drehzahl
- **Entsafter-Kit***



RASPELN / SCHNEIDEN / WELLENSCHNITT / JULIENNE

+ WÜRFEL + POMMES FRITES

R 402 V.V.



- Einphasig
- Stufenlose Drehzahlregelung
- Entsafter-Kit*

R 402



- Einphasig oder dreiphasig
- 2 Drehzahlen
- Entsafter-Kit*

R 401



- Einphasig
- 1 Drehzahl
- Entsafter-Kit*

R 502 V.V.



- Einphasig
- Stufenlose Drehzahlregelung
- R-Mix®
- Pürieraufsatz*

R 502



- Dreiphasig
- 2 Drehzahlen
- Pürieraufsatz*

R 752 V.V.



- Einphasig
- Stufenlose Drehzahlregelung
- R-Mix®
- Pürier-Set*

R 752



- Dreiphasig
- 2 Drehzahlen
- Pürier-Set*

*Zusätzlich lieferbar

R-Mix®: Mischfunktion durch Rückwärtslauf

Modelle	Maximale Menge als Kutter	Durchsatz als Gemüseschneider	Anzahl der Gedecke
R 201 XL / R 201 XL Ultra	1,0 kg	25 kg/h	bis 20
R 301 Ultra	1,5 kg	50 kg/h	10 bis 80
R 401 / R 402 / R 402 V.V.	2,5 kg	50 kg/h	20 bis 100
R 502 / R 502 V.V.	3,2 kg	150 kg/h	30 bis 300
R 752 / R 752 V.V.	3,8 kg	250 kg/h	50 bis 400

KOMBIGERÄTE KUTTER & GEMÜSESCHNEIDER



R 201 XL

R 201 XL Ultra

Asynchronmotor	✓
Leistung	550 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	1500 U/min
Momentbetrieb	✓
Kutter	2,9-Liter-Schüssel aus Verbundwerkstoff mit Griff
Messer	Glatte Klingen aus Edelstahl Im Lieferumfang enthalten
Gemüseschneider	Halbkreisförmige Einfüllöffnung Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm
Auswurf	In die Schüssel
Scheiben	Schneidescheibe 2 mm - Reibescheibe 2mm Im Lieferumfang enthalten

Asynchronmotor	✓
Leistung	550 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	1500 U/min
Momentbetrieb	✓
Kutter	2,9-Liter-Schüssel aus Edelstahl
Messer	Glatte Klingen aus Edelstahl Im Lieferumfang enthalten
Gemüseschneider	Halbkreisförmige Einfüllöffnung Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm
Auswurf	In die Schüssel
Scheiben	Schneidescheibe 2 mm - Reibescheibe 2mm Im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 201 XL	Art.-Nr.	€
R 201 XL 230V/50/1 2 Scheiben	22570	975

R 201 XL Ultra	Art.-Nr.	€
R 201 XL Ultra 230V/50/1 2 Scheiben	22590	1.290

Vollständiges Scheibenangebot S. 38



Wählen Sie Ihre Optionen aus:



R 201 XL / R 201 XL Ultra		
Optionen	Art.-Nr.	€
Gezahntes Messer Zum Zerkleinern für Backwaren	27138	134
Gekerbtes Messer Zum Hacken von Kräutern und Gewürzen	27061	134
Zusätzliches glattes Messer	27055	114
Entsafter-Kit	27393	356
Zitruspresse	27392	218



Fläche 104 cm²

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 45 ”



R 301 Ultra

Asynchronmotor	✓
Leistung	650 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	1500 U/min
Momentbetrieb	✓
Kutter	3,7-Liter-Schüssel aus Edelstahl
Messer	Glatte Klingen aus Edelstahl Im Lieferumfang enthalten
Gemüseschneider	Halbkreisförmige Einfüllöffnung 1,6 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm
Auswurf	Ununterbrochen
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten



Wählen Sie Ihr Modell aus:



Scannen Sie diesen QR Code, um das Produktvideo zu sehen

R 301 Ultra - 4 Scheiben	Art.-Nr.	€
R 301 Ultra 230V/50/1	2547	1.865
4-Scheiben-Set	1907	258
R 301 Ultra ohne Scheibe	Art.-Nr.	€
R 301 Ultra 230V/50/1	2547	1.865

Vollständiges Scheibenangebot S. 38



R 301 Ultra		
Optionen	Art.-Nr.	€
Gezahntes Messer Zum Zerkleinern für Backwaren	27288	134
Gekerbtes Messer Zum Hacken von Kräutern und Gewürzen	27287	134
Zusätzliches glattes Messer	27286	114
Kutteraufsatz (Schüssel, Deckel, Messer)	27278	574
Entsafter-Kit	27396	356
Zitruspresse	27395	218



ENTSAFTER-KIT

- Zubereitung von Obst- und Gemüsesäften für Appetizer, Verrinen, Saucen, Suppen, Eisspeisen, Smoothies, Marmeladen, Fruchtpasten usw.
- Verwendung als Coulis-Presser für die Zubereitung von Säften mit viel Fruchtfleisch aus gekochtem bzw. weichem Obst und Gemüse
- Verwendung als Zitruspresse für Zitrusfrüchte aller Art
- Ersetzt zahlreiche Handgeräte

VERWENDUNG ALS COULIS-PRESSE



VERWENDUNG ALS ZITRUSPRESSE



Großer Einfüllschacht
75 x 90 mm



Scannen Sie diesen QR-Code,
um das Produktvideo
zu sehen



HIMBEER-COULIS FÜR
SORBETS



COULIS FÜR VERRINEN



KOKOSMILCH



ZITRONENSAFT



ZITRONENKUCHEN



ORANGENSAFT



	Art.-Nr.	€
Entsafter-Kit für R201 XL / R201 XL Ultra	27393	356
Entsafter-Kit für R301 Ultra / R401 / R402 / R402 V.V	27396	356
Zitruspresse für R201 XL / R201 XL Ultra	27392	218
Zitruspresse für R301 Ultra / R401 / R402 / R402 V.V.	27395	218



Fläche 104 cm²

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 45 ”

R 401

Asynchronmotor	✓
Leistung	700 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	1500 U/min

Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Kutter	4,5-Liter-Schüssel aus Edelstahl
Messer	Glatte Klingen aus Edelstahl Im Lieferumfang enthalten

Gemüseschneider	Halbkreisförmige Einfüllöffnung 1,6 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm Schüssel aus Edelstahl
-----------------	---

Scheiben Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:



Scannen Sie diesen QR Code, um das Produktvideo zu sehen

R 401 - 4 Scheiben	Art.-Nr.	€
R 401 230V/50/1	2425	2.165
4-Scheiben-Set	1907	258
R 401 ohne Scheibe	Art.-Nr.	€
R 401 230V/50/1	2425	2.165

Vollständiges Scheibenangebot S. 38



Fläche 104 cm²

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 45 ”

R 402

Asynchronmotor	✓
Leistung	750 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	750 U/min als Gemüseschneider 1500 U/min als Kutter

Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Kutter	4,5-Liter-Schüssel aus Edelstahl
Messer	Glatte Klingen aus Edelstahl Im Lieferumfang enthalten

Gemüseschneider	Halbkreisförmige Einfüllöffnung 1,6 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm Schüssel aus Edelstahl
-----------------	---

Scheiben Nicht im Lieferumfang enthalten

R 402 - 4 Scheiben	Art.-Nr.	€
R 402 400V/50/3	2433	2.480
4-Scheiben-Set	1907	258
R 402 - 6 Scheiben	Art.-Nr.	€
R 402 400V/50/3	2433	2.480
6-Scheiben-Set	1944	471
R 402 ohne Scheibe	Art.-Nr.	€
R 402 400V/50/3	2433	2.480

Wählen Sie Ihre Optionen aus:



R 401 / R 402		
Optionen	Art.-Nr.	€
Gezahntes Messer Zum Zerkleinern für Backwaren	27346	141
Gekerbtes Messer Zum Hacken von Kräutern und Gewürzen	27345	141
Zusätzliches glattes Messer	27344	122
Kutteraufsatz (Schüssel, Deckel, Messer)	27342	633
Entsafter-Kit	27396	356
Zitruspresse	27395	218



R 402 V.V.

Asynchronmotor	✓
Leistung	1000 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	300 bis 3500 U/min als Kutter 300 bis 1000 U/min als Gemüseschneider
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Kutter	4,5-Liter-Schüssel aus Edelstahl
Messer	Glatte Klingen aus Edelstahl Im Lieferumfang enthalten
Gemüseschneider	Halbkreisförmige Einfüllöffnung 1,6 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm Schüssel aus Edelstahl
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:



Scannen Sie diesen QR Code, um das Produktvideo zu sehen

R 402 V.V. - 4 Scheiben		Art.-Nr.	€
R 402 V.V. 230V/50/1		2444	2.990
4-Scheiben-Set		1907	258
R 402 V.V. - 6 Scheiben		Art.-Nr.	€
R 402 V.V. 230V/50/1		2444	2.990
6-Scheiben-Set		1944	471
R 402 V.V. ohne Scheibe		Art.-Nr.	€
R 402 V.V. 230V/50/1		2444	2.990

Vollständiges Scheibenangebot S. 38



R 402 V.V.		
Optionen	Art.-Nr.	€
Gezahntes Messer Zum Zerkleinern für Backwaren	27346	141
Gekerbtes Messer Zum Hacken von Kräutern und Gewürzen	27345	141
Zusätzliches glattes Messer	27344	122
Kutteraufsatz (Schüssel, Deckel, Messer)	27342	633
Entsafter-Kit	27396	356
Zitruspresse	27395	218

NEU



R 502

Asynchronmotor	✓
Leistung	1500 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 U/min als Kutter 750 U/min als Gemüseschneider
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Kutter	5,9-Liter-Schüssel aus Edelstahl
Abstreifer	✓
Messer	Glatte Klingen aus Edelstahl Im Lieferumfang enthalten
Gemüseschneider	Halbkreisförmige Einfüllöffnung 2,2 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und 39 mm, Exactitube-Stopfer - Im Lieferumfang enthalten
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 502 Gastronomie Catering		Art.-Nr.	€
R 502 400V/50/3		2382	3.285
6-Scheiben-Set		1929W	834
R 502 Großküchen		Art.-Nr.	€
R 502 400V/50/3		2382	3.285
8-Scheiben-Set		1949W	1.089
R 502 MultiCut		Art.-Nr.	€
R 502 400V/50/3		2382	3.285
16-Scheiben-Set		2022W	2.203
R 502 ohne Scheibe		Art.-Nr.	€
R 502 400V/50/3		2382	3.285

NEU



R 502 V.V.

✓
1500 W
Einphasig 230 V
300 bis 3500 U/min als Kutter 300 bis 1000 U/min als Gemüseschneider
✓
Metall
5,9-Liter-Schüssel aus Edelstahl
✓
Glatte Klingen aus Edelstahl Im Lieferumfang enthalten
Halbkreisförmige Einfüllöffnung 2,2 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und 39 mm, Exactitube-Stopfer - Im Lieferumfang enthalten
Nicht im Lieferumfang enthalten

Vollständiges Scheibenangebot S. 38



Wählen Sie Ihre Optionen aus:



R 502 alle Modelle		
Optionen	Art.-Nr.	€
Gezahntes Messer Zum Zerkleinern für Backwaren	27305	197
Gekerbtes Messer Zum Hacken von Kräutern und Gewürzen	27304	197
Zusätzliches glattes Messer	27303	187
Kutteraufsatz (Schüssel, Deckel, Messer)	27320	769

NEU KOMBIGERÄTE R 752 UND R 752 V.V.

- Vielseitig, kompakt und noch leistungsstärker durch noch größeres Fassungsvermögen
- Zeitschalter für höheren Bedienkomfort
- Neues, besser auf Bedürfnisse der Küchenchefs abgestimmtes Zubehör!

Auf alle Größen von Obst und Gemüse angepasster Einfüllschacht



- **Bequemes Arbeiten**
- **Vorbeugung von MSE**
- **Weniger körperliche Anstrengung**



XL-Einfüllschacht:
Bis zu 15 Tomaten
oder 1 ganzer
Kohlkopf



**Runder Einfüllschacht
Ø 58 mm :**
gleichmäßiger Schnitt
länglicher Produkte



Exactitube-Stopfer:
Runder Einfüllschacht mit
Exactitube-Stopfer **Ø 39 mm** für
das Schneiden kleiner und
schmaler Zutaten: Peperoni,
Gewürzgurken, Spargel,
Frühlingszwiebeln, Bananen,
Erdbeeren, Weintrauben usw

INNOVATION

**Besonders
benutzerfreundlich:**
Hebel mit
Bewegungsunterstützung =
ermüdungsfreies Arbeiten

Zeitschalter:
Noch höherer
Bedienkomfort, Präzision
und gleichmäßige
Verarbeitung

Motorleistung:
Auch für die anspruchsvollsten
Verarbeitungen



**Edelstahlmesser Im
Lieferumfang enthalten:**
2 abnehmbare und
einstellbare Klingen



Sortiment aus **über
50 Scheiben
lieferbar**

Seitlicher Auswurf:
Platzersparnis und
Bedienkomfort

Deckel:
Hinzufügen von Flüssigkeiten während der
Verarbeitung



Abstreifer:
Zum Abstreifen von Deckel
und Schüsselwand ohne
Abschalten des Geräts

**7,5-Liter-Schüssel mit
benutzerfreundlichem
Handgriff:**
Zeitersparnis bei größeren
Verarbeitungsmengen*

Option für R 752 und R 752 V.V.	Art.-Nr.	€
Gezahntes Edelstahlmesser Zum Zerkleinern für Backwaren	27308	364
Gekerbtes Edelstahlmesser Zum Hacken von Kräutern und Gewürzen	27307	364
Zusätzliches glattes Messer	27306	353
Kutteraufsatz (Schüssel, Deckel, Messer)	27318	1.029
Untere gezahnte Klinge	49162	78
Obere gezahnte Klinge	49163	78
Untere gekerbte Klinge	49164	78
Obere gekerbte Klinge	49165	78
Untere glatte Klinge	49160	64
Obere glatte Klinge	49161	64
Pürrier-Set 3 mm	28208	282
Pürrier-Set 6 mm	28210	282



R 752

Asynchronmotor	✓
Leistung	1800 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 U/min als Kutter 750 U/min als Gemüseschneider
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Kutter	7,5-Liter-Schüssel aus Edelstahl
Abstreifer	✓
Messer	Ganz aus Edelstahl, glatte Klingen abnehmbar und justierbar - Im Lieferumfang enthalten
Gemüseschneider	Großer Einfüllschacht 4,4 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und 39 mm, Exactitube-Stopfer - Im Lieferumfang enthalten
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 752 Gastronomie Catering		Art.-Nr.	€
R 752 400V/50/3		2113	4.000
6-Scheiben-Set		1929W	834
R 752 Großküchen		Art.-Nr.	€
R 752 400V/50/3		2113	4.000
8-Scheiben-Set		1949W	1.089
R 752 MultiCut		Art.-Nr.	€
R 752 400V/50/3		2113	4.000
16-Scheiben-Set		2022W	2.203
R 752 ohne Scheibe		Art.-Nr.	€
R 752 400V/50/3		2113	4.000



R 752 V.V.

Asynchronmotor	✓
Leistung	1500 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	300 bis 3500 U/min als Kutter 300 bis 1000 U/min als Gemüseschneider
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Kutter	7,5-Liter-Schüssel aus Edelstahl
Abstreifer	✓
Messer	Ganz aus Edelstahl, glatte Klingen abnehmbar und justierbar - Im Lieferumfang enthalten
Gemüseschneider	Großer Einfüllschacht 4,4 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und 39 mm, Exactitube-Stopfer - Im Lieferumfang enthalten
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

R 752 V.V. Gastronomie Catering		Art.-Nr.	€
R 752 V.V. 230V/50/1		2115	4.655
6-Scheiben-Set		1929W	834
R 752 V.V. Großküchen		Art.-Nr.	€
R 752 V.V. 230V/50/1		2115	4.655
8-Scheiben-Set		1949W	1.089
R 752 V.V. MultiCut		Art.-Nr.	€
R 752 V.V. 230V/50/1		2115	4.655
16-Scheiben-Set		2022W	2.203
R 752 V.V. ohne Scheibe		Art.-Nr.	€
R 752 V.V. 230V/50/1		2115	4.655

Wählen Sie Ihre Optionen hier aus:

Vollständiges Scheibenangebot S. 38



ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

SCHEIBENÜBERSICHT



DIE GRÖSSTE AUSWAHL AN SCHEIBEN

Auswahl von über 50 Scheiben zum Reiben und Schneiden in Streifen, Stäbchen, Pommes Frites, Würfel aller Größen sowie in Waffelform mit einwandfreiem Schnitt in kürzester Zeit. Sparen Sie mehrere Stunden Zeit pro Tag mit den Kombigeräten und Gemüseschneidern von Robot-Coupe.



SCHEIBENÜBERSICHT



ESSENTIAL
Serien 1-4



ESSENTIAL
Serien 1-4



EXPERT
Serien 5-7



EXPERT
Serien 5-7

R 201 XL R 201 XL Ultra R 301 Ultra R 401	Preis in €	R 402 R 402 V.V.	CL 40	Preis in €	SCHEIBEN	R 502/R 502 V.V. R 752/R 752 V.V.	Preis in €	CL 50 Gourmet	Preis in €
							CL 50/CL 50 Ultra CL 52 /CL 55 CL 60/CL 60 V.V.		

SCHNEIDESCHEIBEN



					Mandeln 0,6 mm	28166W	146	28166W	146
					0,8 mm	28069W	146	28069W	146
27051	66	27051	66	1 mm	28062W	146	28062W	146	
27555	66	27555	66	2 mm	28063W	146	28063W	146	
27086	66	27086	66	3 mm	28064W	146	28064W	146	
27566	66	27566	66	4 mm	28004W	146	28004W	146	
27087	66	27087	66	5 mm	28065W	146	28065W	146	
27786	66	27786	66	6 mm	28196W	146	28196W	146	
				8 mm	28066W	146	28066W	146	
				10 mm	28067W	146	28067W	146	
				14 mm	28068W	146			
				gekochte Kartoffeln 4 mm	27244W	385	27244W	385	
				gekochte Kartoffeln 6 mm	27245W	385	27245W	385	

WELLENSCHEIBEN



27621	66	27621	66	2 mm	27068W	146	27068W	146
				3 mm	27069W	146	27069W	146
				5 mm	27070W	146	27070W	146

REIBESCHEIBEN



27588	66	27588	27148	66	1,5 mm	28056	118	28056	118
27577	66	27577	27149	66	2 mm	28057	118	28057	118
27511	66	27511	27150	66	3 mm	28058	118	28058	118
					4 mm	28073	118	28073	118
					5 mm	28059	118	28059	118
27046	66	27046	66	6 mm					
					7 mm	28016	118	28016	118
27632	66	27632	66	9 mm	28060	118	28060	118	
27764	83	27764	83	Parmesan	28061	118	28061	118	
27191	83	27191	83	Röstis mm	27164	118	27164	118	
				Rohe Kartoffeln mm	27219	192	27219	192	
27078	98	27078	98	Meerrettich 0,7 mm					
27079	98	27079	98	Meerrettich 1 mm	28055	192	28055	192	
27130	98	27130	98	Meerrettich 1,3 mm					

JULIENNESCHEIBEN



					1,8 mm (Tagliatelle)	28172W	162	28172W	162
					1 x 26 (Zwiebeln/Kohl)	28153W	276	28153W	276
27080	83	27080	83	2 x 4 mm	27072W	162	27072W	162	
27081	83	27081	83	2 x 6 mm	27066W	162	27066W	162	
				2 x 8 mm	27067W	162	27067W	162	
				2 x 10 mm (Tagliatelle)	28173W	162	28173W	162	
27599	83	27599	83	2 x 2 mm	28051W	162	28051W	162	
				2,5 x 2,5 mm	28195W	162	28195W	162	
				3 x 3 mm	28101W	162	28101W	162	
27047	83	27047	83	4 x 4 mm	28052W	162	28052W	162	
27610	83	27610	83	6 x 6 mm	28053W	162	28053W	162	
27048	83	27048	83	8 x 8 mm	28054W	162	28054W	162	


ESSENTIAL
 Serien 1-4

 R 402
 R 402 V.V.

CL 40

 Preis
 in €

EXPERT
 Serien 5-7

 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.

 Preis
 in €

EXPERT
 Serien 5-7

 CL 50
 Gourmet

 Preis
 in €

SCHEIBEN

KOMPLETTE WÜRFEL-SETS



WÜRFELGATTER + SCHNEIDESCHEIBE

■ 27113	217	5 x 5 x 5 mm
■ 27114	217	8 x 8 x 8 mm
■ 27298	217	10 x 10 x 10 mm
		12 x 12 x 12 mm

		14 x 14 x 5 mm (Mozarella)
		14 x 14 x 10 mm
		14 x 14 x 14 mm
		20 x 20 x 20 mm
		25 x 25 x 25 mm
		50 x 70 x 25 mm (Salat)

■ 28110W	296	■ 28110W	296
■ 28111W	282	■ 28111W	282
■ 28112W	282	■ 28112W	282
■ 28197W	282		
■ 28181W	282	■ 28181W	282
■ 28179W	282	■ 28179W	282
■ 28113W	282		
■ 28114W	282		
■ 28115W	282		
■ 28180W	393		

POMMES-FRITES EINSATZ



▲ 27116	264	8 x 8 mm
		8 x 16 mm
▲ 27117	264	10 x 10 mm
		10 x 16 mm

▲ 28134W	311	▲ 28134W	311
▲ 28159W	311	▲ 28159W	311
▲ 28135W	311	▲ 28135W	311
▲ 28158W	311	▲ 28158W	311

BRUNOISE



		2 x 2 x 2 mm
		3 x 3 x 3 mm
		4 x 4 x 4 mm

		28174W	192
		28175W	192
		28176W	192

WAFFELSCHNITT



		2 mm
		3 mm
		4 mm
		6 mm

		28198W	166
		28199W	166
		28177W	166
		28178W	166

■ **WÜRFEL-Set bestehend aus:** 1 Würfelgatter + 1 Schneidescheibe

▲ **POMMES-FRITES-Einsatz bestehend aus:** 1 Pommes-Frites-Gatter + 1 Schneidescheibe für Pommes Frites

ZUBEHÖR

	Art.-Nr.	€
WANDHALTERUNG FÜR ZUBEHÖR: MESSER und 8 SCHEIBEN > essential		107810 37
SCHEIBEN-WANDHALTERUNG MIT 4 HAKEN AUS EDELSTAHL > essential und expert		107812 43
SCHEIBENBOX > expert		27258 22
SCHEIBEN-WANDHALTERUNG AUS EDELSTAHL		101230 55
D-CLEAN-KIT: REINIGUNGSGERÄT FÜR WÜRFELGATTER (5,8 oder 10 mm)		39881 95
SCHEIBEN-SCHUTZ > expert		39726 24



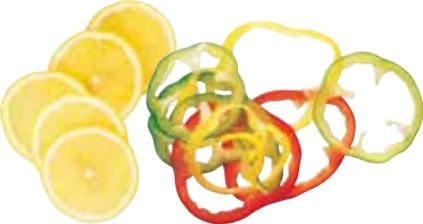
DIE GRÖSSTE AUSWAHL AN SCHEIBEN!

SCHEIBESCHNEIDEN

0,6 mm bis 3 mm oder 3 mm bis 14 mm



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, R 752 V.V.
 Essential : CL 40, R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

 <p>Mandeln 0,6 mm Art.-Nr. 28166W</p> 	 <p>0,8 mm Art.-Nr. 28069W</p> 	 <p>1 mm Art.-Nr. 28062W Art.-Nr. 27051</p> 	
 <p>2 mm Art.-Nr. 28063W Art.-Nr. 27555</p> 	 <p>3 mm Art.-Nr. 28064W Art.-Nr. 27086</p> 	 <p>4 mm Art.-Nr. 28004W Art.-Nr. 27566</p> 	
 <p>5 mm Art.-Nr. 28065W Art.-Nr. 27087</p> 	 <p>6 mm Art.-Nr. 28196W Art.-Nr. 27786</p> 	 <p>8 mm Art.-Nr. 28066W</p> 	 <p>10 mm Art.-Nr. 28067W</p> 
 <p>14 mm* Art.-Nr. 28068W</p> 	 <p>Gekochte Kartoffeln 4 mm Art.-Nr. 27244W</p> 	 <p>Gekochte Kartoffeln 6 mm Art.-Nr. 27245W</p> 	

Grüne Piktogramme im Maßstab 1:1

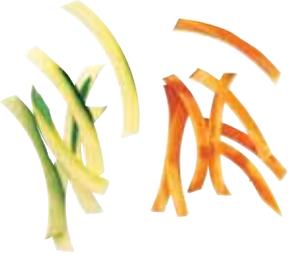
* außer CL 50 Gourmet



STREIFENSCHLEIBEN

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, R 752 V.V.
 Essential : CL 40, R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

**1 x 8 mm
Tagliatelle**
Art.-Nr. 28172W



**1 x 26 mm
Zwiebeln/Kohl**
Art.-Nr. 28153W



2 x 4 mm
Art.-Nr. 27072W
Art.-Nr. 27080



2 x 6 mm
Art.-Nr. 27066W
Art.-Nr. 27081



2 x 8 mm
Art.-Nr. 27067W



**2 x 10 mm
Tagliatelle**
Art.-Nr. 28173W



2 x 2 mm
Art.-Nr. 28051W
Art.-Nr. 27599



2,5 x 2,5 mm
Art.-Nr. 28195W



3 x 3 mm
Art.-Nr. 28101W



4 x 4 mm
Art.-Nr. 28052W
Art.-Nr. 27047



6 x 6 mm
Art.-Nr. 28053W
Art.-Nr. 27610



8 x 8 mm
Art.-Nr. 28054W
Art.-Nr. 27048



POMMES FRITES

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, R 752 V.V.
 Essential : CL 40, R 402, R 402 V.V.



1 x 8 mm bis 8 x 8 mm

8 x 8 mm
Art.-Nr. 28134W
Art.-Nr. 27116



Vitelotte

8 x 16 mm
Art.-Nr. 28159W



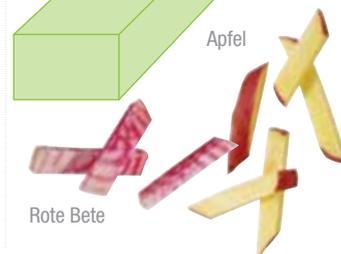
Süßkartoffel

10 x 10 mm
Art.-Nr. 28135W
Art.-Nr. 27117



Apfel

10 x 16 mm
Art.-Nr. 28158W



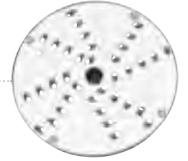
Rote Bete

Grüne Piktogramme im Maßstab 1:1



DIE GRÖSSTE AUSWAHL AN SCHEIBEN!

REIBESCHEIBEN



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, R 752 V.V.
 Essential : CL 40, R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.
 Essential : CL 40

<p>1,5 mm Art.-Nr. 28056W Art.-Nr. 27588* Art.-Nr. 27148</p>	<p>2 mm Art.-Nr. 28057W Art.-Nr. 27577* Art.-Nr. 27149</p>	<p>3 mm Art.-Nr. 28058W Art.-Nr. 27511* Art.-Nr. 27150</p>	<p>4 mm Art.-Nr. 28073W</p>
<p>5 mm Art.-Nr. 28059W</p>	<p>6mm Art.-Nr. 2770466</p>	<p>7 mm Art.-Nr. 28016W</p>	<p>9 mm Art.-Nr. 28060W Art.-Nr. 27632</p>
<p>Parmesan Art.-Nr. 28061W Art.-Nr. 27764</p>	<p>Röstis Art.-Nr. 27164W Art.-Nr. 27191</p>	<p>Rohe Kartoffeln Art.-Nr. 27219W</p>	<p>Meerrettich 1 mm Art.-Nr. 28055W Art.-Nr. 27078 0,7 mm Art.-Nr. 27079 1 mm Art.-Nr. 27130 1,3 mm</p>

WELLENSCHEIBEN

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, R 752 V.V.
 Essential : CL 40, R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.



<p>2 mm Art.-Nr. 27068W Art.-Nr. 27621</p>	<p>3 mm Art.-Nr. 27069W</p>	<p>5 mm Art.-Nr. 27070W</p>
---	---	---

Grüne Piktogramme im Maßstab 1:1

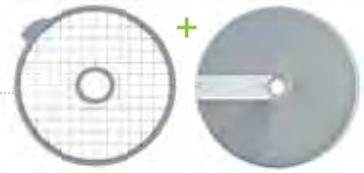
* außer CL 40



KOMPLETTE WÜRFEL-SETS

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, R 752 V.V.

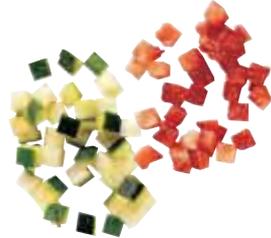
Essential : CL 40, R 402, R 402 V.V.



5x5x5 mm
Art.-Nr. 28110W



8x8x8 mm
Art.-Nr. 28011W
Art.-Nr. 27113



10x10x10 mm
Art.-Nr. 28112W
Art.-Nr. 27114



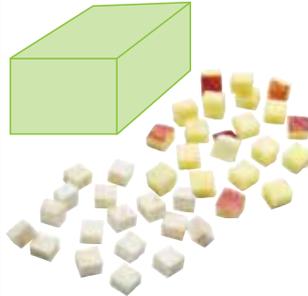
12x12x12 mm
Art.-Nr. 28197W
Art.-Nr. 27298



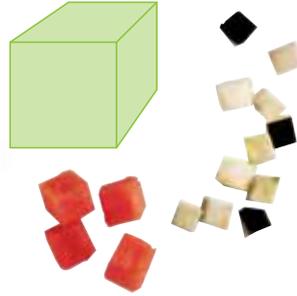
14x14x5 mm
Art.-Nr. 28181W



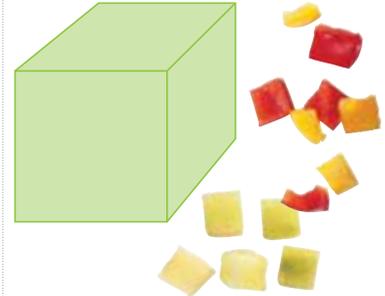
14x14x10 mm*
Art.-Nr. 28179W



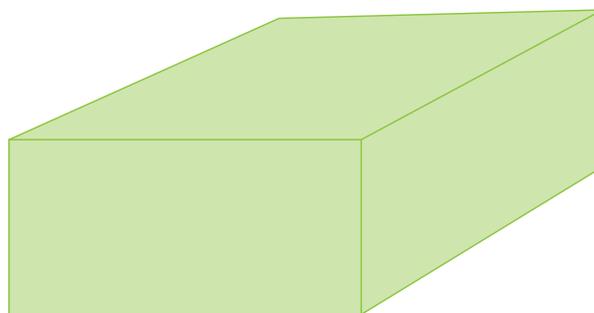
14x14x14 mm*
Art.-Nr. 28113W



20x20x20 mm*
Art.-Nr. 28114W



25x25x25 mm*
Art.-Nr. 28115W



**50x70x25 mm*
Salat**
Art.-Nr. 28180W



* außer CL 50 Gourmet

D-CLEAN KIT



Beidseitige Gatterhalterung

- 1 Seite Essential Gatter R 402 - CL 40
- 1 Seite Expert CL 50 - CL 60 und R 502 - R 752



Reinigungsgerät für Würfelgatter

5 mm, 8 mm und 10 mm



Schaber

	Art.-Nr.	€
Reinigungsgerät für Würfelgatter	39881	95



NEUE SCHNITTE BRUNOISES



CL 50 Gourmet

 **2x2x2 mm**
Art.-Nr. 28174W



 **3x3x3 mm**
Art.-Nr. 28175W



 **4x4x4 mm**
Art.-Nr. 28176W



WAFFELSCHNITT



CL 50 Gourmet

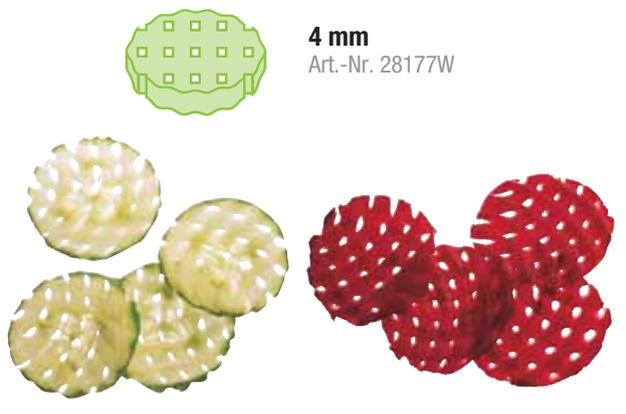
 **2 mm**
Art.-Nr. 28198W



 **3 mm**
Art.-Nr. 28199W



 **4 mm**
Art.-Nr. 28177W



 **6 mm**
Art.-Nr. 28178W



Grüne Piktogramme im Maßstab 1:1

ESSENTIAL Serien 1-4

4 SCHEIBEN

Schneidescheiben



2 mm
Äpfel, Rotkohl,
Zwiebeln,
Möhren u. a.



4 mm
Zitronen, Paprika,
Lauch u. a.

Reibescheiben



2 mm
Papaya, Zucchini, Rote
Bete, Möhren u. a.

Julienne



4 x 4 mm
Möhren, Radieschen,
Äpfel usw.

	Art.-Nr.	€
4-Scheiben-Set für R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.	1907	258
4-Scheiben-Set für CL 40	1963	258

6 SCHEIBEN

Schneidescheiben



2 mm
Äpfel, Rotkohl,
Zwiebeln,
Möhren u. a.



4 mm

Reibescheiben



2 mm
Papaya, Zucchini, Rote
Bete, Möhren u. a.

Julienne



4 x 4 mm
Möhren, Radieschen,
Äpfel usw.

Würfel



10 x 10 x 10 mm
Äpfel, Tomaten,
Zucchini, Paprika

	Art.-Nr.	€
6-Scheiben-Set für R 402, R 402 V.V. und CL 40	1944	471

EXPERT Serien 5-7



Neue Oberflächenbehandlung:



Hohe Widerstandsfähigkeit

Die Behandlung **auf mineralischer Basis** verleiht der Oberfläche der Scheiben einen optimalen Schutz und **erleichtert die Reinigung**.



Bewahrt Frische

Die Behandlung vermindert die Reibung auf der Scheibe, ergibt einen einwandfreien Schnitt und **bewahrt die Frische von Obst und Gemüse**.

GASTRONOMIE

Schneidescheiben

			
1 mm		3 mm	
Äpfel, Rotkohl, Zwiebeln, Möhren u. a.		Zitronen, Paprika, Lauch, Süßkartoffeln u. a.	

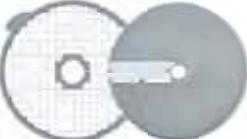
Reibescheiben

	
2 mm	
Papaya, Zucchini, Rote Bete, Möhren u. a.	

Julienne

	
4 x 4 mm	
Birnen, Rüben, Möhren, Zucchini u. a.	

Würfel

	
10 x 10 x 10 mm	
Äpfel, Tomaten, Zucchini, Paprika	

2 Scheiben-Wandhalterungen

Für 8 Scheiben



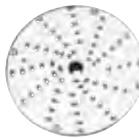
	Art.-Nr.	€
Set Gastronomie	1929W	834

GROSSKÜCHEN

Schneidescheiben

			
2 mm		5 mm	
Äpfel, Rotkohl, Zwiebeln, Möhren u. a.		Zitronen, Paprika, Lauch, Süßkartoffeln u. a.	

Reibescheiben

			
2 mm		5 mm	
Papaya, Zucchini, Rote Bete, Möhren u. a.		Granny Smith, Weißkohl, gekochte Rote Bete u. a.	

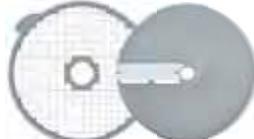
Wellenscheibe

	
3 mm	
Rote Bete, Zucchini, Möhren u. a.	

Julienne

	
4 x 4 mm	
Birnen, Rüben, Möhren, Zucchini u. a.	

Würfel

	
10 x 10 x 10 mm	
Äpfel, Tomaten, Zucchini, Paprika	

	Art.-Nr.	€
Set "Großküchen"	1949W	1.089

16-SCHEIBEN-SET "MULTICUT"

Obst und Gemüse aller Art und in allen Größen

Aufgrund steigender Ansprüche an gesunde Ernährung suchen Küchenchefs im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung nach innovativen Lösungen zum Servieren von mehr frischem Obst und Rohkost.

Das Ziel ist eine Verbesserung der Speisenqualität in Schulkantinen, in der Betriebsverpflegung und im Gesundheitswesen.

Für Küchenchefs ist es eine willkommene Gelegenheit, wenn sie frisches Obst und Gemüse durch originelle Schnittvarianten auf ansprechendere Weise präsentieren können.

Deshalb bietet Robot-Coupe ein neues Komplettlösungs-Set aus insgesamt 16 Scheiben an.

Schneidescheiben



1 mm

Äpfel, Rotkohl, Zwiebeln, Möhren u. a.



2 mm

Zitronen, Paprika, Lauch u. a.



4 mm

Kiwi, Tomaten, Pilze, Chicoree usw.

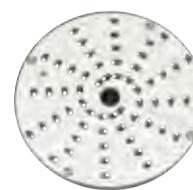


Reibescheiben



1.5 mm

Papaya, Zucchini, rote Bete, Möhren u. a.



3 mm

Granny Smith, Weißkohl, gekochte Rote Bete, Knollensellerie u. a.

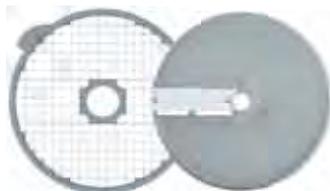


Würfel



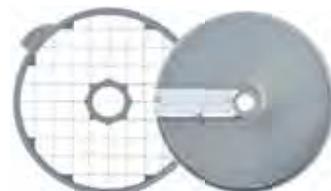
5 x 5 x 5 mm

Melone, Salatgurke, Möhren, gekochte Rote Bete u. a.



10 x 10 x 10 mm

Äpfel, Tomaten, Zucchini, Paprika



20 x 20 x 20 mm

Wassermelone, Salatgurken, Knollensellerie u. a.



Pommes-Frites



10 x 10 mm

Kartoffeln, Kohlrabi, Knollensellerie, Zucchini, Süßkartoffeln, Pastinaken



2,5 x 2,5 mm

Birnen, Rüben, Möhren, Zucchini u. a.



2 x 10 mm

Äpfel, Möhren, Radieschen, rote Bete usw.



4 x 4 mm

Möhren, Zucchini, Salatgurke, Rettich



4 Scheiben-Wandhalterungen

Für 16 Scheiben



D-Cleaning Kit

Reinigungsgerät für Würfelgatter



	Art.-Nr.	€
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022W	2.203

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

GEMÜSESCHNEIDER



DIE GRÖSSTE AUSWAHL AN SCHEIBEN!

Mit den Gemüseschneidern sparen Sie mehrere Stunden Zeit pro Tag. Ob beim Reiben und Schneiden in Streifen, Würfel aller Größen und Pommes Frites oder beim Zubereiten von Kartoffelpüree.



GEMÜSESCHNEIDER

TISCHGERÄTE

Großer Einfüllaufsatz

Zum Einfüllen sperriger Lebensmittel wie Kohl, Auberginen usw. und zum optimalen Einfüllen anderer Gemüsesorten



Scharnier mit Stift

Zum einfachen Abnehmen des Deckels und zur besonders einfachen Reinigung

Motorblock aus
Edelstahl



Zylinderförmige Einfüllöffnung

- Ø 58 mm für gleichmäßiges Schneiden länglicher Gemüsesorten
- Ø 39 mm zum Schneiden von schmalen Obst und Gemüse, wie z.B. Peperoni, Gewürzgurken, Hartwurst, Spargel, Frühlingszwiebeln, Bananen, Erdbeeren, Trauben - dank des Exactitube-Stoppers



Seitlicher Auswurf

Platzsparend und benutzerfreundlich



Scannen Sie diesen QR Code, um das Produktvideo zu sehen

Mehr als 50 Scheiben zum Raspeln oder Schneiden mit glattem oder gewelltem Schnitt, in Stäbchen, Streifen, Würfel oder Pommes Frites lieferbar

INNOVATION

EXACTITUBE-STOPFER

Der Geheimtipp für außergewöhnliche Schnitte!

Zum Schneiden von schmalen Zutaten: Peperoni, Gewürzgurken, Hartwurst, Spargel, Frühlingszwiebeln, Bananen, Erdbeeren, Trauben



EINE ÜBERAUS GROSSE AUSWAHL AN SCHEIBEN!

Die Gemüseschneider von Robot-Coupe verfügen über mehr als 50 Scheiben zum Schneiden von Obst und Gemüse, aber auch von Käse und sogar Hartwurst.





HAUSGEMACHTE GERICHTE MIT ROBOT-COUBE

Verarbeiten Sie Ihre Kartoffeln und bieten Sie "hausgemachte Gerichte" an.



Robot-Coupe bietet viele Lösungen für hausgemachte Kartoffelgerichte mit oder ohne Schale, zum Beispiel:

Pommes Frites in allen Größen!



8 x 8 mm



8 x 16 mm



10 x 10 mm



10 x 16 mm

Kartoffelstroh



2 x 2 mm

Julienne



4 x 4 mm



6 x 6 mm

Waffelschnitt



2 x 2 mm

Kartoffelwürfel



14 x 14 mm oder 20 x 20 mm

Chips



1 oder 2 mm

Bratkartoffeln



5 mm

Kartoffelpüree



PÜRIERFUNKTION

CL 50, CL 52, CL 55, CL 60

- **Große Mengen in kurzer Zeit**

Für die Zubereitung von bis zu 10 kg frischem Kartoffelpüree in nur 2 Minuten

- **Benutzerfreundlich**

Durch den großen benutzerfreundlichen Einfüllschacht lassen sich in wenigen Handgriffen ununterbrochen Kartoffeln einfüllen.

- **Vielseitig**

Die Pürierfunktion ergänzt Ihre Gemüseschneider zusätzlich zu den 50 Scheiben für Obst und Gemüse.



Einfüllaufsatz
(nur für CL 50 und CL 50 Ultra)

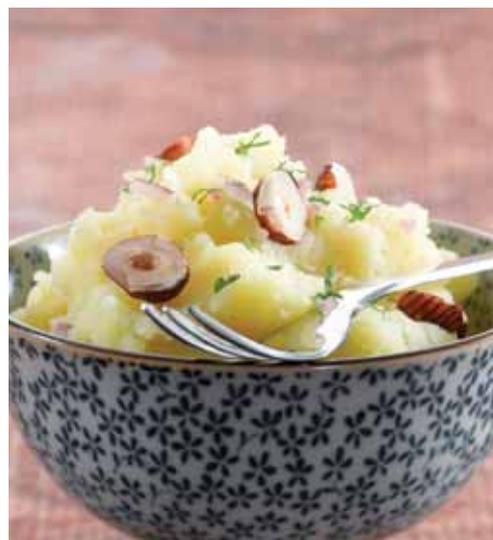
Pürieraufsatz



Schaberflügel
Püriersieb:
3 mm oder 6 mm **Pürier-Set**
Spezialauswurf-
scheibe für Püree



Scannen Sie diesen QR Code, um das Produktvideo zu sehen



Der Pürieraufsatz besteht aus:

- Einfüllaufsatz zum leichteren Einfüllen von Kartoffeln (für R 502 und R 502 V.V.)
- Schaberflügel
- Spezialgitter (Durchmesser 3 oder 6 mm)
- Spezialauswurfscheibe

	Art.-Nr.	€
Pürieraufsatz Ø 3 mm (CL 50 und R CL 50 Ultra)	1 + 2 28207	406
Pürier-Set Ø 3 mm	2 28208	282
Pürieraufsatz Ø 6 mm (CL 50 und R CL 50 Ultra.)	1 + 2 28209	406
Pürier-Set Ø 6 mm	2 28210	282

GEMÜSESCHNEIDER TISCHGERÄTE



Durchsatz/Std.



Bis zu 50 kg



Bis zu 150 kg

REIBEN / SCHNEIDEN / WELLEN / JULIENNE

+ WÜRFEL + POMMES FRITES

+ BRUNOISE und WAFFELSCHNITT

+ PETERSILIEN UND KÜCHENKRÄUTER

CL 50 Gourmet



- Einphasig oder Dreiphasig
- 1 Drehzahl

CL 50 Ultra



- Einphasig oder Dreiphasig
- 1 oder 2 Drehzahlen
- Pürieraufsatz*

CL 40



- Einphasig
- 1 Drehzahl

CL 50



- Einphasig oder Dreiphasig
- 1 oder 2 Drehzahlen
- Pürieraufsatz*

* zusätzliches Zubehör



Bis zu 250 kg

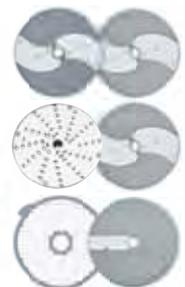
Standgeräte ab Seite 66



CL 50 Ultra Pizza



CL 50 Ultra Gastronomie



CL 52



LIEFERBAR
+
50
SCHEIBEN

- Einphasig oder Dreiphasig
- 1 oder 2 Drehzahlen
- Pürrier-Set*



CL 50 Ultra Großküchen



GEMÜSESCHNEIDER

GEMÜSESCHNEIDER TISCHGERÄTE



Fläche 104 cm²

“ Eine Auswahl an
Scheiben-Sets finden
Sie auf Seite 45 ”



CL 40

Asynchronmotor	✓
Leistung	500 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	500 U/min
Einfüllöffnungen	Halbkreisförmige Einfüllöffnung Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm
Deckel und Schüssel	Deckel aus Verbundwerkstoff und Schüssel aus Edelstahl
Motorblock	Metall
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr
Modell aus:

CL 40 - 4 Scheiben	Art.-Nr.	€
CL 40 230V/50/1	24570	1.340
4-Scheiben-Set	1963	258
CL 40 - 6 Scheiben	Art.-Nr.	€
CL 40 230V/50/1	24570	1.340
6-Scheiben-Set	1944	471
CL 40 ohne Scheibe	Art.-Nr.	€
CL 40 230V/50/1	24570	1.340

Vollständiges Scheibenangebot S. 38





Fläche 139 cm²

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 46 ”

CL 50 - 1V

Asynchronmotor	✓
Leistung	550 W
Netzspannung	Einphasig 230 V oder Dreiphasig 400 V
Drehzahl	375 U/min
Einfüllöffnungen	Halbkreisförmige Einfüllöffnung 2,2 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und 39 mm, Exactitube-Stopfer - Im Lieferumfang enthalten
Deckel und Schüssel	Metall
Motorblock	Verbundwerkstoff
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

CL 50 - 1V Gastronomie	Art.-Nr.	€
CL 50 Einphasig - 1V 230V/50/1	24440	1.585
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929W	834
CL 50 Dreiphasig - 1V 400V/50/3	24446	1.655
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929W	834
CL 50 - 1V Großküchen	Art.-Nr.	€
CL 50 Einphasig - 1V 230V/50/1	24440	1.585
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949W	1.089
CL 50 Dreiphasig - 1V 400V/50/3	24446	1.655
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949W	1.089
CL 50 - 1V MultiCut	Art.-Nr.	€
CL 50 Einphasig - 1V 230V/50/1	24440	1.585
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022W	2.203
CL 50 Dreiphasig - 1V 400V/50/3	24446	1.655
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022W	2.203
CL 50 - 1V ohne Scheibe	Art.-Nr.	€
CL 50 Einphasig - 1V 230V/50/1	24440	1.585
CL 50 Dreiphasig - 1V 400V/50/3	24446	1.655

Vollständiges Scheibenangebot S. 38



Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Option	Art.-Nr.	€
Zusätzlicher Exactitube-Stopfer	49212	33
Pürieraufsatz 3 mm	28207	406
Pürieraufsatz 6 mm	28209	406



Fläche 139 cm²

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 46 ”

CL 50 - 2V

Asynchronmotor	✓
Leistung	600 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	375 U/min - 750 U/min
Einfüllöffnungen	Halbkreisförmige Einfüllöffnung 2,2 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und 39 mm, Exactitube-Stopfer - Im Lieferumfang enthalten
Deckel und Schüssel	Metall
Motorblock	Verbundwerkstoff
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

CL 50 - 2V Gastronomie	Art.-Nr.	€
CL 50 Dreiphasig - 2V 400V/50/3	24449	1.980
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929W	834
CL 50 - 2V Großküchen	Art.-Nr.	€
CL 50 Dreiphasig - 2V 400V/50/3	24449	1.980
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949W	1.089
CL 50 - 2V MultiCut	Art.-Nr.	€
CL 50 Dreiphasig - 2V 400V/50/3	24449	1.980
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022W	2.203
CL 50 - 2V ohne Scheibe	Art.-Nr.	€
CL 50 Dreiphasig - 2V 400V/50/3	24449	1.980

GEMÜSESCHNEIDER TISCHGERÄTE



Fläche 139 cm²

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 46 ”

CL 50 Ultra - 1V

Asynchronmotor	✓
Leistung	550 W
Netzspannung	Einphasig 230 V oder Dreiphasig 400 V
Drehzahl	375 U/min
Einfüllöffnungen	Halbkreisförmige Einfüllöffnung 2,2 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und 39 mm, Exactitube-Stopfer - Im Lieferumfang enthalten
Deckel und Schüssel	Metall
Motorblock	Edelstahl
Scheiben	Nicht Im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:



Scannen Sie diesen QR Code, um das Produktvideo zu sehen

CL 50 Ultra - 1V Gastronomie		
	Art.-Nr.	€
CL 50 Ultra Einphasig - 1V 230 V/50/1	24465	1.715
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929W	834
CL 50U Dreiphasig - 1V 400 V/50/3	24473	1.795
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929W	834
CL 50 Ultra - 1V Großküchen		
	Art.-Nr.	€
CL 50 Ultra Einphasig - 1V 230 V/50/1	24465	1.715
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949W	1.089
CL 50U Dreiphasig - 1V 400V/50/3	24473	1.795
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949W	1.089
CL 50 Ultra - 1V MultiCut		
	Art.-Nr.	€
CL 50 Ultra Einphasig - 1V 230 V/50/1	24465	1.715
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022W	2.203
CL 50U Dreiphasig - 1V 400 V/50/3	24473	1.795
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022W	2.203
CL 50 Ultra - 1V ohne Scheibe		
	Art.-Nr.	€
CL 50 Ultra Einphasig - 1V 230 V/50/1	24465	1.715
CL 50U Dreiphasig - 1V 400 V/50/3	24473	1.795

Vollständiges Scheibenangebot S. 38



Wählen Sie Ihre Optionen aus:

CL 50 Ultra alle Modelle		
Option	Art.-Nr.	€
Zusätzlicher Exactitube-Stopfer	49212	33
Pürieraufsatz 3 mm	28207	406
Pürieraufsatz 6 mm	28209	406



Fläche 139 cm²

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 46 ”

CL 50 Ultra - 2V

Asynchronmotor	✓
Leistung	600 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	375 U/min - 750 U/min
Einfüllöffnungen	Halbkreisförmige Einfüllöffnung 2,2 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und 39 mm, Exactitube-Stopfer - Im Lieferumfang enthalten
Deckel und Schüssel	Metall
Motorblock	Edelstahl
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

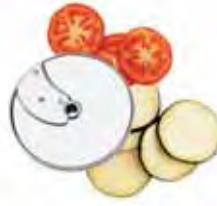
CL 50 Ultra - 2V Gastronomie		
	Art.-Nr.	€
CL 50 Ultra Dreiphasig - 2V 400 V/50/3	24476	2.020
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929W	834
CL 50 Ultra - 2V Großküchen		
	Art.-Nr.	€
CL 50 Ultra Dreiphasig - 2V 400 V/50/3	24476	2.020
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949W	1.089
CL 50 Ultra - 2V MultiCut		
	Art.-Nr.	€
CL 50 Ultra Dreiphasig - 2V 400 V/50/3	24476	2.020
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022W	2.203
CL 50 Ultra - 2V ohne Scheibe		
	Art.-Nr.	€
CL 50 Ultra Dreiphasig - 2V 400 V/50/3	24476	2.020



CL 50 Ultra *Pizza*

Ein maßgeschneidertes Angebot für die Zubereitung Ihrer Pizzas!

1 Schneidescheibe 4 mm
für Tomaten, Auberginen usw.



1 Schneidescheibe 2 mm
für Zucchini, Pilze, Paprika,
Zwiebeln usw.



1 Raspelscheibe 7 mm
Mozzarella oder
Pizzakäse



Fläche 139 cm²



CL 50 Ultra Pizza

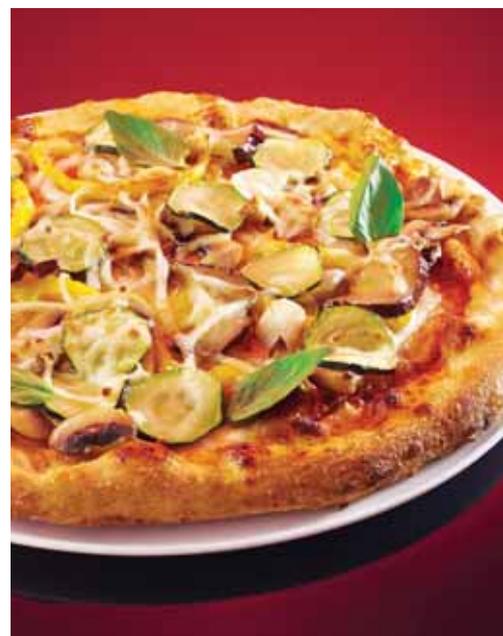
Asynchronmotor	✓
Leistung	550 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	375 U/min
Einfüllöffnungen	Halbkreisförmige Einfüllöffnung 2,2 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und 39 mm, Exactitube-Stopfer - Im Lieferumfang enthalten
Deckel und Schüssel	Metall
Motorblock	Edelstahl
Scheiben	Schneidescheibe 2 mm, Schneidescheibe 4 mm, Raspelscheibe 7 mm - Im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

CL 50 Ultra Pizza	Art.-Nr.	€
CL 50 Ultra Pizza 230 V/50/1 - 3 Scheiben	2027W	2.125

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

CL 50 Ultra Pizza		
Option	Art.-Nr.	€
Zusätzlicher Exactitube-Stopfer	49212	33
Pürieraufsatz 3 mm	28207	406
Pürieraufsatz 6 mm	28209	406



CL 50 GOURMET

Eine ausgezeichnete Wahl



*58 mm mit Einsatz
* 68 mm ohne Einsatz

“ Eine Auswahl an
Scheiben-Sets finden
Sie auf Seite 46 ”

Eine außerordentliche Schnittqualität ...



3 Brunoise-Scheiben

2 mm - 3 mm - 4 mm



CL 50 Gourmet

Asynchronmotor	✓
Leistung	500 W oder 600 W
Netzspannung	Einphasig 230 V oder Dreiphasig 400 V
Drehzahl	375 U/min
Einfüllöffnungen	Halbkreisförmige Einfüllöffnung 2,1 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und 69 mm
Deckel und Schüssel	Metall
Motorblock	Edelstahl
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

CL 50 Gourmet	Art.-Nr.	€
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453W	2.205
CL 50 Gourmet 400V/50/3	24459W	2.310

Vollständiges Scheibenangebot S. 38



Brunoise

Optionen	Art.-Nr.	€
Brunoise 2 x 2 x 2 mm	28174W	192
Brunoise 3 x 3 x 3 mm	28175W	192
Brunoise 4 x 4 x 4 mm	28176W	192

... bei Brunoise- und Waffelschnitt!



4 Waffelschnitt-Scheiben
2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



Waffelschnitt		
Optionen	Art.-Nr.	€
Waffelschnitt 2 mm	28198W	166
Waffelschnitt 3 mm	28199W	166
Waffelschnitt 4 mm	28177W	166
Waffelschnitt 6 mm	28178W	166

**SET FÜR PETERSILIE
UND KÜCHENKRÄUTER**

Große Mengen Taboulé
im Handumdrehen!



Set für Petersilie und Küchenkräuter
2 Einsätze



Set für Petersilie und Küchenkräuter 1 mm, bestehend aus: 1 Schneidescheibe 1 mm und 2 Einsätze zum Halten der Kräuter während des Schneidens.

	Art.-Nr.	€
Petersilie-Set 1 mm	28194W	212

Taboulé-Set, bestehend aus: 1 Schneidescheibe 1 mm, Würfelgatter 10 x 10 mm, 1 Brunoise-Scheibe 4 x 4 mm und 3 Einsätze

	Art.-Nr.	€
Taboulé-Set	28192W	668

CL 52

Zum Schneiden großer Mengen von Gemüse im Handumdrehen



- Bequemes Arbeiten
- Vorbeugung von MSE
- Weniger körperliche Anstrengung

INNOVATION



BESONDERS PRÄZISE

Runder Einfüllschacht

- Ø 58 mm für gleichmäßiges Schneiden länglicher Zutaten
- Ø 39 mm für das Schneiden von Obst und Gemüse kleiner Größe: Peperoni, Gewürzgurken, Hartwurst, Spargel, Frühlingszwiebeln, Bananen, Erdbeeren, Weintrauben - mit dem Exactitube-Stopfer

BESONDERS BENUTZERFREUNDLICH

Hebel mit Bewegungsunterstützung zur Verminderung des Kraftaufwands durch den Benutzer und für höheren Durchsatz

BESONDERS GROSS

In den XL-Einfüllschacht passen bis zu 15 Tomaten auf einmal.



robot coupe

CL 52



SEITLICHER AUSWURF

Platzsparend und benutzerfreundlich

BESONDERS LEISTUNGSSTARK

Motorblock aus Edelstahl für leichtes Reinigen
Geräuscharmer 750-Watt-Hochleistungsmotor

Extra Auswerferflügel für leichteren Auswurf





Fläche 227 cm²

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 46 ”



CL 52 - 1V

Asynchronmotor	✓
Leistung	750 W
Netzspannung	Einphasig 230 V oder Dreiphasig 400 V
Drehzahl	375 U/min
Einfüllöffnungen	Großer Einfüllschacht 4.4 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und Ø 39 mm, Exactitube-Stopfer - Im Lieferumfang enthalten
Deckel und Schüssel	Metall
Motorblock	Edelstahl
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:



Scannen Sie diesen QR Code, um das Produktvideo zu sehen

CL 52 - 1V Gastronomie	Art.-Nr.	€
CL 52 Einphasig - 1V 230V/50/1	24490	2.565
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929W	834
CL 52 Dreiphasig - 1V 400V/50/3	24498	2.700
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929W	834
CL 52 - 1V Großküchen	Art.-Nr.	€
CL 52 Einphasig - 1V 230V/50/1	24490	2.565
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949W	1.089
CL 52 Dreiphasig - 1V 400V/50/3	24498	2.700
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949W	1.089
CL 52 - 1V MultiCut	Art.-Nr.	€
CL 52 Einphasig - 1V 230V/50/1	24490	2.565
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022W	2.203
CL 52 Dreiphasig - 1V 400V/50/3	24498	2.700
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022W	2.203
CL 52 - 1V ohne Scheibe	Art.-Nr.	€
CL 52 Einphasig - 1V 230V/50/1	24490	2.565
CL 52 Dreiphasig - 1V 400V/50/3	24498	2.700

Vollständiges Scheibenangebot S. 38



CL 52 alle Modelle

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Option	Art.-Nr.	€
Zusätzlicher Exactitube-Stopfer	49221	39
Pürrier-Set 3 mm	28208	282
Pürrier-Set 6 mm	28210	282

GEMÜSESCHNEIDER

STANDGERÄTE

Besonders für die Verarbeitung großer Mengen konzipierte Lösungen

BESONDERS PRÄZISE

Runder Einfüllschacht

- Ø 58 mm für gleichmäßiges Schneiden länglicher Zutaten
- Ø 39 mm für das Schneiden von Obst und Gemüse kleiner Größe: Peperoni, Gewürzgurken, Hartwurst, Spargel, Frühlingszwiebeln, Bananen, Erdbeeren, Weintrauben - mit dem Exactitube-Stopfer

BESONDERS GROSS

In den XL-Einfüllschacht passen bis zu 15 Tomaten auf einmal.

BESONDERS LEISTUNGSSTARK

Geräuscharmer 1000-Watt-Hochleistungsmotor für intensiven Gebrauch
Motorblock aus Edelstahl für leichtes Reinigen

INNOVATION

BESONDERS BENUTZERFREUNDLICH

Hebel mit Bewegungsunterstützung zur Verminderung des Kraftaufwands durch den Benutzer und für höheren Durchsatz



- Bequemes Arbeiten
- Vorbeugung von MSE
- Weniger körperliche Anstrengung

SEITLICHER AUSWURF

Platzsparend und benutzerfreundlich



Automatischer Einfüllaufsatz
CL 55



Einfüllaufsatz mit Hebelarm CL 55
(Fläche 227 cm²) mit integriertem Einfüllschacht



Einfüllaufsatz mit 4 Röhren CL 55
2 Röhren Ø 50 mm /
2 Röhren Ø 70 mm



Einfüllaufsatz mit 2 Röhren CL 55
Senkrechte und schräge Röhre

DIE GRÖSSTE AUSWAHL AN SCHEIBEN!

Die leistungsstarken, robusten, leicht zu reinigenden und einfach zu bedienenden Gemüseschneider-Standgeräte von Robot-Coupe eignen sich besonders für Großküchen, Zentralküchen, Cateringunternehmen und die Nahrungsmittelindustrie.





Durchsatz/Std.



400 kg

REIBEN / SCHNEIDEN / WELLEN / JULIENNE

+ WÜRFEL + POMMES FRITES

CL 55 Hebelarm



- Dreiphasig
- 2 Drehzahlen
- Pürrier-Set*

CL 55 mit 2 Einfüllaufsätzen



- Dreiphasig
- 2 Drehzahlen
- Pürrier-Set*

CL 55 Workstation



- Dreiphasig
- 2 Drehzahlen
- Pürrier-Set

Tischgeräte siehe Seite 54

*zusätzlich lieferbares Zubehör

REIBEN / SCHNEIDEN / WELLEN / JULIENNE

+ WÜRFEL + POMMES FRITES

CL 60 Hebelarm



LIEFERBAR
+
50
SCHEIBEN

- Dreiphasig
- 2 Drehzahlen
- Pürier-Set*

CL 60 mit 2 Einfüllaufsätzen



LIEFERBAR
+
50
SCHEIBEN

- Dreiphasig oder einphasig
- 2 Drehzahlen oder stufenlose Drehzahlregelung
- Pürier-Set*

CL 60 Workstation

LIEFERBAR
+
50
SCHEIBEN



- Dreiphasig oder einphasig
- 2 Drehzahlen oder stufenlose Drehzahlregelung
- Pürier-Set



GEMÜSESCHNEIDER STANDGERÄTE



CL 55 Hebelarm

Asynchronmotor	✓
Leistung	1100 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	375 U/min - 750 U/min
Einfüllöffnungen	Einfüllaufsatz mit Hebelarm 4,4 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und Ø 39 mm, Exactitube-Stopfer - Im Lieferumfang enthalten
Deckel und Schüssel	Metall
Motorblock	Edelstahl
Fahrbarer Sockel	Edelstahl mit 2 feststellbaren Rollen
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

**Wählen Sie Ihr
Modell aus:**

CL 55 Hebelarm Gastronomie		Art.-Nr.	€
CL 55 Hebelarm 400V/50/3		2214	4.630
Set Gastronomie - 6 Scheiben		1929W	834
CL 55 Hebelarm Großküchen		Art.-Nr.	€
CL 55 Hebelarm 400V/50/3		2214	4.630
Set Großküchen - 8 Scheiben		1949W	1.089
CL 55 Hebelarm MultiCut		Art.-Nr.	€
CL 55 Hebelarm 400V/50/3		2214	4.630
16-Scheiben-Set "MultiCut"		2022W	2.203
CL 55 Hebelarm ohne Scheibe		Art.-Nr.	€
CL 55 Hebelarm 400V/50/3		2214	4.630

CL 55 mit 2 Einfüllaufsätzen

Asynchronmotor	✓
Leistung	1100 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	375 U/min - 750 U/min
Einfüllöffnungen	Automatischer Einfüllaufsatz aus Edelstahl Einfüllaufsatz mit Hebelarm 4,4 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und Ø 39 mm, Exactitube-Stopfer - Im Lieferumfang enthalten
Deckel und Schüssel	Metall
Motorblock	Edelstahl
Fahrbarer Sockel	Edelstahl mit 2 feststellbaren Rollen
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

CL 55 Gastronomie		Art.-Nr.	€
CL 55 mit 2 Einfüllaufsätzen 400V/50/3		2211	6.485
Set Gastronomie - 6 Scheiben		1929W	834
CL 55 Großküchen		Art.-Nr.	€
CL 55 mit 2 Einfüllaufsätzen 400V/50/3		2211	6.485
Set Großküchen - 8 Scheiben		1949W	1.089
CL 55 MultiCut		Art.-Nr.	€
CL 55 mit 2 Einfüllaufsätzen 400V/50/3		2211	6.485
16-Scheiben-Set "MultiCut"		2022W	2.203
CL 55 ohne Scheibe		Art.-Nr.	€
CL 55 mit 2 Einfüllaufsätzen 400V/50/3		2211	6.485

Vollständiges Scheibenangebot S. 38



ZUBEHÖR CL 55



Automatischer Einfüllaufsatz
Art.-Nr. 28170 - 1.862 €



Einfüllaufsatz mit Hebelarm
mit integrierter Röhre (Fläche 227 cm²)
Art.-Nr. 39673 - 1.196 €



Einfüllaufsatz mit 4 Röhren
2 Röhren Ø 50 mm
2 Röhren Ø 70 mm
Art.-Nr. 28161 - 1.494 €



Einfüllaufsatz mit senkrechter und schräger Röhre
Art.-Nr. 28155 - 1.681 €



Pürier-Set
Art.-Nr. 28208 Ø 3 mm - 282 €
Art.-Nr. 28210 Ø 6 mm - 282 €



Exactitube-Stopfer
Art.-Nr. 49221 - 39 €



Verstellbarer Wagen
für GN-1/1-Behälter (3 Höhen)
Wird ohne Behälter geliefert
Art.-Nr. 49128 - 845 €



Fahrbares Zubehörregal für
16 Scheiben, 8 Würfelgatter und
3 Einfüllaufsätze, inkl. einem GN 1/1
(Zubehör nicht im Lieferumfang
enthalten)
Art.-Nr. 49132 - 1.509 €



CL 55 Workstation

Komplettlösung

Auf 3 Höhen VERSTELLBARER WAGEN

Zum bequemen Transportieren und Einfüllen von Obst und Gemüse sowie zum Verstauen von Zubehör



CL 55 Workstation

Asynchronmotor	✓
Leistung	1100 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	375 U/min - 750 U/min
Einfüllaufsätze	Automatischer Einfüllaufsatz aus Edelstahl Einfüllaufsatz mit Hebelarm 4,4 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und Ø 39 mm, Exactitube-Stopfer - Im Lieferumfang enthalten
Deckel und Schüssel	Metall
Motorblock	Edelstahl
Zubehör	Fahrbares Gestell mit 2 feststellbaren Rollen Im Lieferumfang enthalten Einstellbarer Wagen für GN 1/1 (3 Höhen) Im Lieferumfang enthalten Pürier-Set - Im Lieferumfang enthalten
Scheiben	16-Scheiben-Set „MultiCut“ - Im Lieferumfang enthalten

CL 55 Workstation	Art.-Nr.	€
CL 55 Workstation 400V/50/3	2287W	9.625

KOMPLETTE ZUBEHÖR-AUSSTATUNG IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN!

Automatischer Einfüllaufsatz

Für alle Gemüsearten in großen Mengen (Tomaten, Zwiebeln, Kartoffeln usw.)



Einfüllaufsatz mit Hebelarm

Besonders für sperriges Gemüse wie Kohl oder Knollensellerie



Workstation-Set

16 Scheiben Im Lieferumfang enthalten



Exactitube-Stopfer

Zum Schneiden von Obst und Gemüse kleiner Größe: Peperoni, Gewürzgurken, Hartwurst, Spargel, Frühlingzwiebeln, Bananen, Erdbeeren, Weintrauben usw.



Pürrier-Set 3 mm

Zum leichten Zubereiten von frischem und hochwertigem Kartoffelpüree in großen Mengen



Einstellbarer Wagen für GN 1/1

Zum bequemen Transportieren und Einfüllen von Obst und Gemüse sowie zum Verstauen von Zubehör



GEMÜSESCHNEIDER STANDGERÄTE



Fläche 227 cm²

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 46 ”



Fläche 227 cm²

“ Eine Auswahl an Scheiben-Sets finden Sie auf Seite 46 ”

CL 60 Hebelarm

Asynchronmotor	✓
Leistung	1 500 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	375 U/min und 750 U/min
Einfüllaufsätze	Einfüllaufsatz mit Hebelarm 4,9 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und Ø 39 mm, Exactitube-Stopfer - Im Lieferumfang enthalten
Schüssel	Edelstahl
Motorblock	Edelstahl
Ausgestattet mit	1 höhenverstellbarer Fuß für jeden Untergrund 2 Rollen 1 Edelstahlbox für Schneidewerkzeuge
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:



Scannen Sie diesen QR Code, um das Produktvideo zu sehen

CL 60 Hebelarm Gastronomie	Art.-Nr.	€
CL 60 Hebelarm 400V/50/3	2319	7.475
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929W	834
CL 60 Hebelarm Großküchen	Art.-Nr.	€
CL 60 Hebelarm 400V/50/3	2319	7.475
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949W	1.089
CL 60 Hebelarm ohne Scheibe	Art.-Nr.	€
CL 60 Hebelarm 400V/50/3	2319	7.475

CL 60 mit 2 Einfüllaufsätzen

Asynchronmotor	✓
Leistung	1 500 W
Netzspannung	Dreiphasig 400V
Drehzahl	375 U/min und 750 U/min
Einfüllaufsätze	Automatischer Einfüllaufsatz aus Edelstahl Einfüllaufsatz mit Hebelarm 4,4 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und Ø 39 mm, Exactitube-Stopfer - Im Lieferumfang enthalten
Schüssel	Edelstahl
Motorblock	Edelstahl
Ausgestattet mit	1 höhenverstellbarer Fuß für jeden Untergrund 2 Rollen 1 Edelstahlbox für Schneidewerkzeuge
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

CL 60 mit 2 E. Gastronomie	Art.-Nr.	€
CL 60 mit 2 Einfüllaufsätzen 400V/50/3	2325	9.800
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929W	834
CL 60 mit 2 E. Großküchen	Art.-Nr.	€
CL 60 mit 2 Einfüllaufsätzen 400V/50/3	2325	9.800
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949W	1.089
CL 60 mit 2 E. ohne Scheibe	Art.-Nr.	€
CL 60 mit 2 Einfüllaufsätzen 400V/50/3	2325	9.800

Vollständiges Scheibenangebot S. 38



Erfordert die Verwendung eines Fehlerstromschutzschalters vom Typ A.

ZUBEHÖR CL 60



Automatischer Einfüllaufsatz
Mit Ladeplatte
Art.-Nr. 39681 - 2.320 €



Einfüllaufsatz mit Hebelarm
Art.-Nr. 39680 - 1.634 €



Einfüllaufsatz mit 4 Röhren
2 Röhren Ø 50 mm
2 Röhren Ø 70 mm
Art.-Nr. 28162 - 1.494 €



**Einfüllaufsatz mit senkrechter
und schräger Röhre**
Art.-Nr. 28157 - 1.681 €



Pürier-Set
Art.-Nr. 28208 Ø 3 mm - 282 €
Art.-Nr. 28210 Ø 6 mm - 282 €



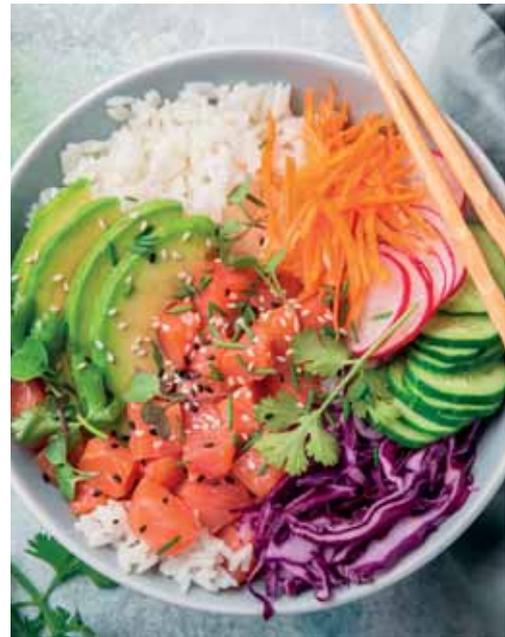
Exactitube-Stopfer
Art.-Nr. 49221 - 39 €



Ergo-Mobil-Wagen
Wird ohne Behälter geliefert
Für 3 GN-Behälter 1/1
Art.-Nr. 49066 - 1.121 €



Fahrbares Zubehörregal für
16 Scheiben, 8 Würfelgatter und
3 Einfüllaufsätze, inkl. einem GN 1/1
(Zubehör nicht im Lieferumfang
enthalten)
Art.-Nr. 49132 - 1.509 €



CL 60 Workstation

Komplettlösung

Bis zu
1200 kg
Gemüse pro
Stunde

FAHRBARES REGAL FÜR ZUBEHÖR



Höhenverstellbarer Fuß für jede Art von Untergrund

CL 60 Workstation

Asynchronmotor	✓
Leistung	1500 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V oder Einphasig 230 V
Drehzahl	375 U/min und 750 U/min oder 100 bis 1000 U/min
Einfüllaufsätze	Automatischer Einfüllaufsatz aus Edelstahl Einfüllaufsatz mit Hebelarm 4,9 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und Ø 39 mm, Exactitube-Stopfer - Im Lieferumfang enthalten 4 Röhren: 2 röhren Ø 50mm und 2 röhren Ø 70mm
Deckel und Schüssel	Metall
Motorblock	Edelstahl
Ausgestattet mit	1 höhenverstellbarer Fuß für jeden Untergrund 2 Rollen, 1 Edelstahlbox für Schneidewerkzeuge
Zubehör	Zubehör Ergo-Mobil-Wagen mit 3 GN-Behältern 1/1 - Im Lieferumfang enthalten Fahrbares Regal für Zubehör mit 1 GN-Behälter 1/1 - Im Lieferumfang enthalten Pürrier-Set 3 mm - Im Lieferumfang enthalten
Scheiben	16-Scheiben-Set „MultiCut“ - Im Lieferumfang enthalten

CL 60 Workstation	Art.-Nr.	€
CL 60 Workstation - 400V/50/3	2300W	16.080
CL 60 V.V. Workstation - 230V/50/1	2301W	16.915



Scannen Sie diesen QR Code, um das Produktvideo zu sehen

KOMPLETTE ZUBEHÖR-AUSSTATUNG IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN!

Automatischer Einfüllaufsatz

Für alle Gemüsearten in großen Mengen (Tomaten, Zwiebeln, Kartoffeln usw.)



Einfüllaufsatz mit Hebelarm

Besonders für sperriges Gemüse wie Kohl oder Knollensellerie



Einfüllaufsatz mit 4 Röhren

Zum Schneiden von länglichen Gemüsesorten wie Salatgurken und Zucchini



Exactitube-Stopfer

Zum Schneiden von Obst und Gemüse kleiner Größe: Peperoni, Gewürzgurken, Hartwurst, Spargel, Frühlingszwiebeln, Bananen, Erdbeeren, Weintrauben usw.



Pürier-Set 3 mm

Zum leichten Zubereiten von frischem und hochwertigem Kartoffelpüree in großen Mengen



Fahrbares Regal für Zubehör

Zum Verstauen und Transportieren des Workstation-Zubehörs! Platte für 16 Scheiben und 8 Würfelgatter. GN-Behälter 1/1 für Küchenutensilien



Workstation-Set

16 Scheiben Im Lieferumfang enthalten



1 mm

2 mm

4 mm

1.5 mm

3 mm

Schneidescheiben

Reibescheiben



5 x 5 mm

10 x 10 x 10 mm

20 x 20 x 20 mm

Würfelgatter



Pommes-Frites

Julienne



4 Scheiben-Wandhalterungen für 16 Scheiben

D-Clean-Kit

Ergo-Mobil-Wagen

Zum Transportieren und Einfüllen von Obst und Gemüse sowie zum Verstauen von Zubehör. 3 GN-Behälter 1/1 werden mitgeliefert.



KUTTER



UNENTBEHRLICH IN KÜCHE UND PATISSERIE!

Dank seines extra tief liegenden Messers, der ideale Küchenhelfer- exklusiv von Robot-Coupe. Egal, ob in kleinen oder großen Mengen - erledigen Sie alle Ihre Zubereitungen einfach auf Knopfdruck: Zubereitung von Saucen, Hacken von Fleisch, Fisch, Zwiebeln oder Kräutern und Gewürzen, Zerkleinern von Trockenobst oder Schokolade....



TISCHKUTTER

DECKEL

Ermöglicht das Hinzufügen von Flüssigkeiten oder Zutaten während der Verarbeitung

NEU

SCHÜSSEL

7,5 Liter: Zeitgewinn durch größere Verarbeitungsmenge

BENUTZERFREUNDLICHER HANDGRIFF

Für eine bequeme Handhabung der Schüssel

ZEITSCHALTUHR

Noch mehr Arbeitskomfort, Präzision und Gleichmäßigkeit bei der Zubereitung von Gerichten

robot coupe®

000



R7 V.V.

7,5 L



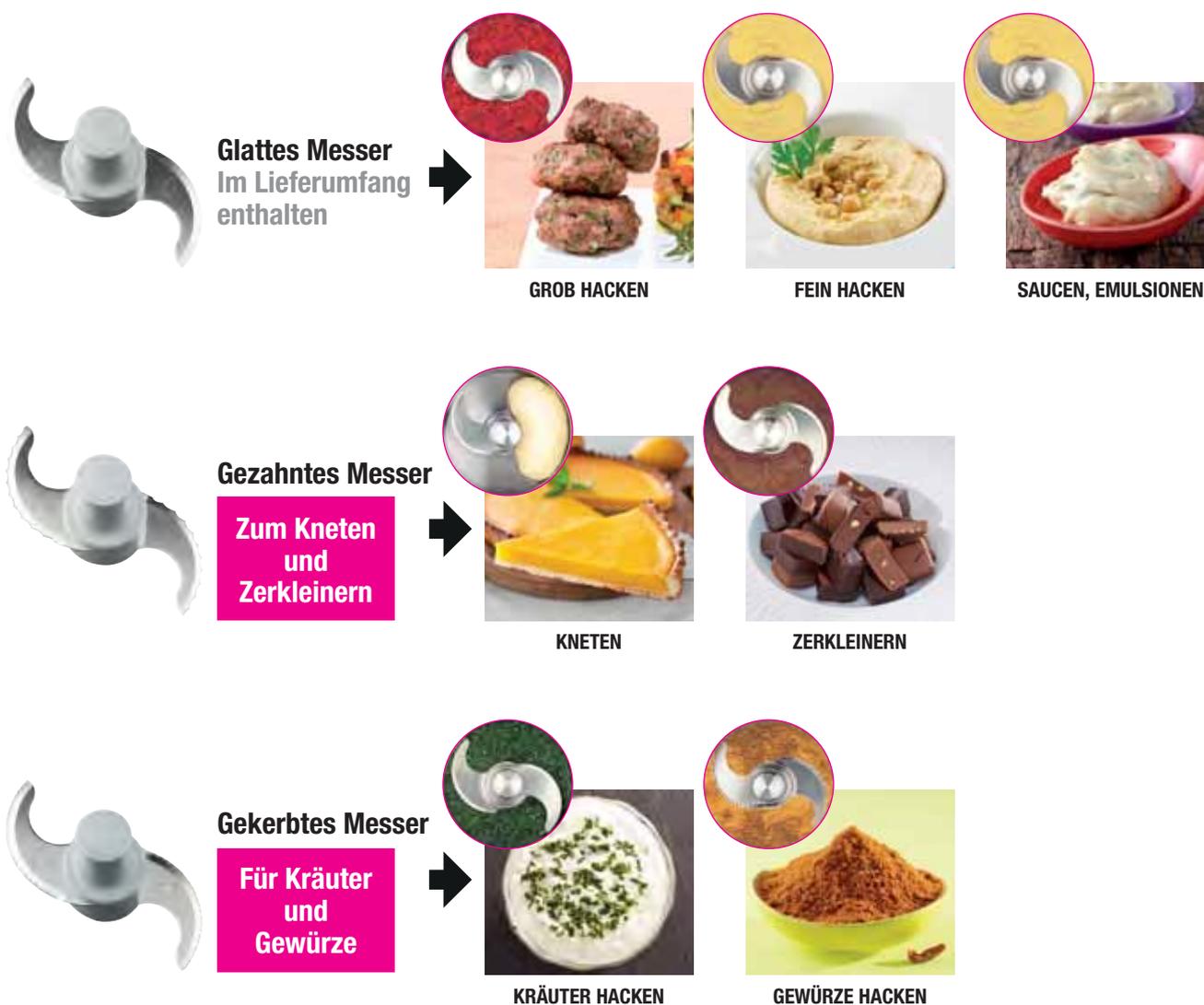
INNOVATION

EXTRA TIEF LIEGENDES MESSER

Zum Verarbeiten sowohl kleiner als auch großer Mengen. Ganz aus Edelstahl mit abnehmbaren glatten Klingen. Gezahnte und gekerbte Klingen zusätzlich lieferbar.

Modelle mit **stufenloser**

Drehzahlregelung: 300 bis 3500 U/min für größere Flexibilität und größere Anwendungsvielfalt



R-MIX-FUNKTION **R-Mix®**

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

- Zum Vermengen empfindlicher Produkte, ohne sie zu schneiden
- Die R-Mix®-Funktion ermöglicht bei einem stufenlos regelbaren Rückwärtslauf von -60 bis -500 U/min das gleichmäßige Untermischen von Fleisch oder Zutaten wie z. B. Krebschwänze für Pasteten, Rosinen in Hefeteig oder Gemüsewürfel.



TISCHKUTTER



Menge*:



1 kg



1,5 kg



2,5 kg



3 kg

STUFENLOSE DREHZAHLREGELUNG 300 bis 3500 U/min

R 4 V.V.



• Einphasig

LIEFERBAR
3
MESSER

4,5 L

R 5 V.V.



• Einphasig
• R-Mix®

LIEFERBAR
3
MESSER

5,9 L

1 DREHZAHL 3000 U/min

R 3-3000



• Einphasig

LIEFERBAR
3
MESSER

3,7 L

2 DREZAHLEN 1500 und 3000 U/min

R 4



• Dreiphasig

LIEFERBAR
3
MESSER

4,5 L

R 5



• Dreiphasig

LIEFERBAR
3
MESSER

5,9 L

1 DREHZAHL 3000 U/min

R 2



• Einphasig

LIEFERBAR
3
MESSER

2,9 L

R 3



• Einphasig

LIEFERBAR
3
MESSER

3,7 L

* Verarbeitungsmenge pro Arbeitsgang



3,5 kg



5 kg



6 kg

STUFENLOSE DREHZAHLREGELUNG 300 bis 3500 U/min

R 7 V.V.



7,5 L

- Einphasig
- R-Mix®

2 DREHZAHLEN 1500 und 3000 U/min

R 7



7,5 L

- Dreiphasig

R 8



8 L

- Dreiphasig
- R-Vac®

R 10



11,5 L

- Dreiphasig
- R-Vac®

R-Vac®: Zusätzlich lieferbare Vakuumpfunktion

R-Mix®: Mischfunktion durch Rückwärtslauf

VERARBEITUNGSMÖGLICHKEITEN

Modelle	Maximales Fassungsvermögen				Anzahl der Gedecke	Verarbeitungsdauer
	Hacken (bis)	Emulgieren (bis)	Teig* (bis)	Zerkleinern (bis)		
R 2	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	10 bis 20	1 bis 4 min
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	10 bis 30	
R 3-3000	1 kg	1,5 kg	-	0,5 kg	10 bis 30	
R 4 / R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	10 bis 50	
R 5 / R 5 V.V.	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	20 bis 80	
R 7 / R 7 V.V.	2,7 kg	3,8 kg	2,7 kg	1,7 kg	20 bis 100	
R 8	3 kg	5 kg	4 kg	2 kg	120 bis 150	
R 10	4 kg	6 kg	5 kg	3 kg	50 bis 200	

* Menge Hefeteig mit einem Wasseranteil von 60 %

Standgeräte siehe Seite 90



R 2

Asynchronmotor	✓
Leistung	550 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	1500 U/min
Momentbetrieb	✓
Schüssel	2,9 Liter Edelstahl
Messer	Glatte Edelstahlklingen Im Lieferumfang enthalten



R 3

Asynchronmotor	✓
Leistung	600 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	1500 U/min
Momentbetrieb	✓
Schüssel	3,7 Liter Edelstahl
Messer	Glatte Edelstahlklingen Im Lieferumfang enthalten



R 3 - 3000

Asynchronmotor	✓
Leistung	650 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Schüssel	3,7 Liter Edelstahl
Messer	Glatte Edelstahlklingen Im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 2	Art.-Nr.	€
R 2 230V/50/1	22100	1.135

R 3	Art.-Nr.	€
R 3 230V/50/1	22382	1.435

R 3 - 3000	Art.-Nr.	€
R 3-3000 230V/50/1	22388	1.585

Wählen Sie Ihre Optionen aus:



Zusätzlich lieferbar	R 2		R 3 alle Modelle	
	Art.-Nr.	€	Art.-Nr.	€
Gezahntes Messer Zerkleinern und Kneten	27138	134	27288	134
Gekerbtes Messer Kräuter und Gewürze	27061	134	27287	134
Zusätzliches glattes Messer	27055	114	27286	114
Wandhalterung für Messer	107810	37	107810	37



R 4

Asynchronmotor	✓
Leistung	900 W
Netzspannung	Dreiphasig
Drehzahl	1500 und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Schüssel	4,5 Liter Edelstahl
Messer	Glatte Edelstahlklingen - Im Lieferumfang enthalten



R 4 V.V.

	✓
Leistung	1000 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	300 bis 3500 U/min
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Schüssel	4,5 Liter Edelstahl
Messer	Glatte Edelstahlklingen - Im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 4 - 2V	Art.-Nr.	€
R 4 - 2V 400/50/3	22437	1.910

R 4 V.V.	Art.-Nr.	€
R 4 V.V. 230V/50-60/1	22411	2.395

Wählen Sie Ihre Optionen aus:



R 4 alle Modelle		
Zusätzlich lieferbar	Art.-Nr.	€
Gezahntes Messer Zerkleinern und Kneten	27346	141
Gekerbtes Messer Kräuter und Gewürze	27345	141
Zusätzliches glattes Messer	27344	122
Wandhalterung für Messer	107810	37



TISCHKUTTER



R 5

Asynchronmotor	✓
Leistung	1500 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 und 3000 U/min
Zeitschaltuhr	✓
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Schüssel	5,9 Liter Edelstahl
Messer	Glatte Edelstahlklingen - Im Lieferumfang enthalten
R-Mix®	-



R 5 V.V.

Asynchronmotor	✓
Leistung	1500 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	300 bis 3500 U/min
Zeitschaltuhr	✓
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Schüssel	5,9 Liter Edelstahl
Messer	Glatte Edelstahlklingen - Im Lieferumfang enthalten
R-Mix®	✓

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 5 - 2V	Art.-Nr.	€
R 5 - 2V 400V/50/3	24614	2.630

R 5 V.V.	Art.-Nr.	€
R 5 V.V. 230V/50-60/1	24620	3.170

Wählen Sie Ihre Optionen aus:



NEU

R 5 alle Modelle		
Zusätzlich lieferbar	Art.-Nr.	€
Gezahntes Messer Zerkleinern und Kneten	27305	197
Gekerbtes Messer Kräuter und Gewürze	27304	197
Zusätzliches glattes Messer	27303	187
Abstreifer-Arm	49552	56



R 7

Asynchronmotor	✓
Leistung	1500 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 und 3000 U/min
Zeitschaltuhr	✓
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Schüssel	7,5 Liter Edelstahl
Messer	Ganz aus Edelstahl, Klingen abnehmbar und justierbar - Im Lieferumfang enthalten
R-Mix®	-



R 7 V.V.

Asynchronmotor	✓
Leistung	1500 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	300 bis 3500 U/min
Zeitschaltuhr	✓
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Schüssel	7,5 Liter Edelstahl
Messer	Ganz aus Edelstahl, Klingen abnehmbar und justierbar - Im Lieferumfang enthalten
R-Mix®	✓

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 7	Art.-Nr.	€
R 7 400V/50/3	24658	3.125

R 7 V.V.	Art.-Nr.	€
R 7 V.V. 230/50-60/1	24709	3.670

Wählen Sie Ihre Optionen aus:



R 7 alle Modelle		
Zusätzlich lieferbar	Art.-Nr.	€
Gezahntes Messer aus Edelstahl Zerkleinern und Kneten	27308	364
Gekerbtes Messer aus Edelstahl Kräuter und Gewürze	27307	364
Zusätzliches glattes Messer aus Edelstahl	27306	353
Untere gezahnte Klinge	49162	78
Obere gezahnte Klinge	49163	78
Untere gekerbte Klinge	49164	78
Obere gekerbte Klinge	49165	78
Untere glatte Klinge	49160	64
Obere glatte Klinge	49161	64
NEU Abstreifer-Arm	49552	56



R 8

Asynchronmotor	✓
Leistung	2200 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Schüssel	8 Liter Edelstahl
Messer	Ganz aus Edelstahl, Klingen abnehmbar und justierbar - Im Lieferumfang enthalten
R-Vac® *	-

R 8 SV

Asynchronmotor	✓
Leistung	2200 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Schüssel	8 Liter Edelstahl
Messer	Ganz aus Edelstahl, Klingen abnehmbar und justierbar - Im Lieferumfang enthalten
R-Vac® *	✓ (Vakuumpumpe zusätzlich lieferbar)

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 8	Art.-Nr.	€
R 8 400V/50/3	21291	4.285

R 8 SV	Art.-Nr.	€
R 8 SV 400V/50/3	2040	6.490



Scannen Sie diesen QR Code, um das Produktvideo zu sehen

Wählen Sie Ihre Optionen aus:



R 8 alle Modelle		
Zusätzlich lieferbar	Art.-Nr.	€
Gezahntes Edelstahlmesser mit 2 Klingen Zerkleinern und Kneten	27383	536
Gekerbtes Edelstahlmesser mit 2 Klingen Kräuter und Gewürze	27385	536
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser mit 2 Klingen	27381	521
Gezahnte Klinge	59281	92
Gekerbte Klinge	59282	92
Glatte Klinge	59280	87
Vakuumadapter R-VAC®	29996	2.265
Vakuumpumpe 550 W - 16 m³/Std.	69012	4.573



Kleine Schüssel zusätzlich lieferbar		
	Art.-Nr.	€
3,5-Liter-Edelstahlschüssel für R 8 mit glattem Edelstahlmesser	27374	736
Gezahntes Edelstahlmesser	27107	316
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser	27106	296
Gezahnte Klinge	101801S	70
Glatte Klinge	101800S	63

* Mehr zum Vakuumsystem R-Vac® auf Seite 89



R 10

Asynchronmotor	✓
Leistung	2600 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Schüssel	11,5 Liter Edelstahl
Messer	Ganz aus Edelstahl, 3 glatte Klingen abnehmbar und justierbar - Im Lieferumfang enthalten
R-Vac®*	-

R 10 SV

Asynchronmotor	✓
Leistung	2600 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Schüssel	11,5 Liter Edelstahl
Messer	Ganz aus Edelstahl, 3 glatte Klingen abnehmbar und justierbar - Im Lieferumfang enthalten
R-Vac®*	✓ (Vakuumpumpe zusätzlich lieferbar)

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 10	Art.-Nr.	€
R 10 400V/50/3	21391	5.280

R 10 SV	Art.-Nr.	€
R 10 SV 400V/50/3	2044	7.485

Wählen Sie Ihre Optionen aus:



R 10 alle Modelle		
Zusätzlich lieferbar	Art.-Nr.	€
Gezahntes Edelstahlmesser mit 3 Klingen Zerkleinern und Kneten	27384	623
Gekerbtes Edelstahlmesser mit 3 Klingen Kräuter und Gewürze	27386	623
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser mit 3 Klingen	27382	605
Gezahnte Klinge	59281	92
Gekerbte Klinge	59282	92
Glatte Klinge	59280	87
Vakuumadapter R-VAC®	29996	2.265
Vakuumpumpe 550 W - 16 m³/Std.	69012	4.573



Kleine Schüssel zusätzlich lieferbar	Art.-Nr.	€
4,5-Liter-Edelstahlschüssel für R10-R15 Glattes Edelstahlmesser	27375	823
Gezahntes Edelstahlmesser	27107	316
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser	27106	296
Gezahnte Klinge	101801S	70
Glatte Klinge	101800S	63

* Mehr zum Vakuumsystem R-Vac® auf Seite 89

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

VERTIKALKUTTER



BEDIENFELD

Zeitschalter von 0 bis 15 Minuten, **versenkte Edelstahl Tasten** und **Momentbetrieb** für höhere Schnittpräzision

Der transparente dichte Deckel wird mit einer einzigen Handbewegung geschlossen. Deckel und Dichtring im Handumdrehen abnehmbar.

DECKELWISCHER

Für eine optimale Kontrolle während der Verarbeitung

SCHÜSSEL-FESTSTELLHEBEL

Benutzerfreundlicher Hebel für das Kippen der Schüssel in schräge oder waagerechte Stellung

INNOVATION

EXTRA TIEF LIEGENDES MESSER

Neues, von Robot-Coupe patentiertes Klingensprofil für optimale Schnittqualität

GESTELL AUS EDELSTAHL

Großzügig ausgelegtes dreibeiniges Gestell ganz aus Edelstahl für absolute Standfestigkeit, Platzersparnis und leichte Reinigung

ROLLEN INBEGRIFFEN

3 einziehbare Rollen für leichten Transport und leichte Reinigung

EDELSTAHLSCHÜSSEL

Kipp- und herausnehmbare Schüssel für leichtes Entleeren

3 MESSER FÜR EIN OPTIMALES ERGEBNIS



Glattes Messer im Lieferumfang enthalten

GROB HACKEN

FEIN HACKEN

SAUCEN, EMULSIONEN

Gezahntes Messer

Zum Kneten und Zerkleinern

KNETEN

ZERKLEINERN

Gekerbttes Messer

Für Kräuter und Gewürze

KRÄUTER HACKEN

GEWÜRZE HACKEN

VAKUUMSYSTEM **R-Vac®**

Das **R-VAC®** -System ermöglicht eine Verarbeitung unter Luftabschluss und gewährleistet so eine unvergleichliche Endproduktqualität beim Herstellen von Fischcremes, feinen Füllungen, Gemüsepasteten, Ganache usw.

Die Vorteile der Verarbeitung unter Luftabschluss:

- Längere Haltbarkeit
- Bessere Präsentation
- Optimale Entfaltung von Aroma und Geschmack
- Leichteres Garen



VERTIKALKUTTER



Menge*:



3 bis 9 kg



3 bis 12 kg



4 bis 14 kg

2 DREHZAHLEN 1500 und 3000 U/min

R 15



15 L

- Dreiphasig
- R-Vac®

R 20



20 L

- Dreiphasig
- R-Vac®

R 23



23 L

- Dreiphasig
- R-Vac®



Menge*:



4 bis 17 kg



6 bis 27 kg



6 bis 36 kg

2 DREHZAHLEN 1500 und 3000 U/min

R 30



28 L

- Dreiphasig
- R-Vac®

R 45



45 L

- Dreiphasig
- R-Vac®

R 60



60 L

- Dreiphasig
- R-Vac®

* Verarbeitungsmenge pro Arbeitsgang

R-Vac® : Vakuumsystem zusätzlich lieferbar

VERARBEITUNGSMÖGLICHKEITEN

Modelle	Maximales Fassungsvermögen				Anzahl der Gedecke	Verarbeitungsdauer
	Hacken (bis)	Emulgieren (bis)	Teig* (bis)	Zerkleinern (bis)		
R 15	6 kg	9 kg	7,0 kg	7,0 kg	50 bis 250	1 bis 4 min
R 20	8 kg	12 kg	10,0 kg	10,0 kg	50 bis 300	
R 23	10 kg	14 kg	11,5 kg	11,5 kg	100 bis 400	
R 30	12 kg	17 kg	14,0 kg	14,0 kg	100 bis 500	
R 45	18 kg	27 kg	22,5 kg	22,5 kg	200 bis 1 000	
R 60	25 kg	36 kg	30,0 kg	30,0 kg	300 bis 3 000	

* Menge Hefeteig mit einem Wasseranteil von 60 %

Tischgeräte siehe Seite 80



R 15

Asynchronmotor	✓
Leistung	3000 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Schüssel	15 Liter Edelstahl
Messer	Ganz aus Edelstahl, 3 glatte Klingen abnehmbar und justierbar - Im Lieferumfang enthalten
R-Vac® *	-

R 15 SV

Asynchronmotor	✓
Leistung	3000 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Schüssel	15 Liter Edelstahl
Messer	Ganz aus Edelstahl, 3 glatte Klingen abnehmbar und justierbar - Im Lieferumfang enthalten
R-Vac® *	✓ (Vakuumpumpe zusätzlich lieferbar)

R 20

Asynchronmotor	✓
Leistung	4400 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Schüssel	20 Liter Edelstahl
Messer	Ganz aus Edelstahl, 3 glatte Klingen abnehmbar und justierbar - Im Lieferumfang enthalten
R-Vac® *	-

R 20 SV

Asynchronmotor	✓
Leistung	4400 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Schüssel	20 Liter Edelstahl
Messer	Ganz aus Edelstahl, 3 glatte Klingen abnehmbar und justierbar - Im Lieferumfang enthalten
R-Vac® *	✓ (Vakuumpumpe zusätzlich lieferbar)

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 15	Art.-Nr.	€
R 15 400V/50/3	51491	6.615

R 15 SV	Art.-Nr.	€
R 15 SV 400V/50/3	2048	8.810

R 20	Art.-Nr.	€
R 20 400V/50/3	51591	7.950

R 20 SV	Art.-Nr.	€
R 20 SV 400V/50/3	2052	10.165

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

R 15 / R 20		
Optionen	Art.-Nr.	€
Gezahntes Edelstahlmesser mit 3 Klingen Zerkleinern und Kneten	57098	676
Gekerbtes Edelstahlmesser mit 3 Klingen Kräuter und Gewürze	57099	676
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser mit 3 Klingen	57097	651
Gezahnte Klinge	59393	111
Gekerbte Klinge	59359	111
Glatte Klinge	59392	98
Vakuumadapter R-VAC®	29996	2.265
Vakuumpumpe 550 W - 16 m³/Std.	69012	4.573



R 15		
Kleine Schüssel zusätzlich lieferbar	Art.-Nr.	€
4,5-Liter-Edelstahlschüssel für R 15 mit glattem Edelstahlmesser	27375	823
Gezahntes Edelstahlmesser	27107	316
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser	27106	296
Gezahnte Klinge	101801S	70
Glatte Klinge	101800S	63



R 23

Asynchronmotor	✓
Leistung	4500 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Bedienfeld (IP 65) mit digitalem Zeitschalter	✓
Schüssel	23 Liter Edelstahl
Deckelwischer	✓
Messer	Ganz aus Edelstahl, 3 glatte Klingen abnehmbar und justierbar - Im Lieferumfang enthalten
3 einziehbare Rollen	✓
R-Vac®	-

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 23	Art.-Nr.	€
R 23 400V/50/3	51331C	12.530

R 23 SV

Asynchronmotor	✓
Leistung	4500 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Bedienfeld (IP 65) mit digitalem Zeitschalter	✓
Schüssel	23 Liter Edelstahl
Deckelwischer	✓
Messer	Ganz aus Edelstahl, 3 glatte Klingen abnehmbar und justierbar - Im Lieferumfang enthalten
3 einziehbare Rollen	✓
R-Vac®	✓ (Vakuumpumpe zusätzlich lieferbar)

R 23 SV	Art.-Nr.	€
R 23 SV 400V/50/3	2100C	15.845

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Verstellbarer Wagen für GN-1/1-Behälter (3 Höhen)
Wird ohne Behälter geliefert
Art.-Nr. 49128

R 23 alle Modelle

Optionen	Art.-Nr.	€
Gezahntes Edelstahlmesser mit 3 Klingen Zerkleinern und Kneten	57070	994
Gekerbtes Edelstahlmesser mit 3 Klingen Kräuter und Gewürze	57072	973
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser mit 3 Klingen	57069	949
Gezahnte Klinge	118294S	174
Gekerbte Klinge	118292S	166
Glatte Klinge	118217S	160
Verstellbarer Wagen für GN-1/1-Behälter (3 Höhen)	49128	845
Vakuumpumpe 550 W - 16 m³/Std.	69012	4.573



R 30

Asynchronmotor	✓
Leistung	5400 W
Netzspannung	Dreiphasig 400V
Drehzahl	1500 und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Bedienfeld (IP 65) mit digitalem Zeitschalter	✓
Schüssel	28 Liter Edelstahl
Deckelwischer	✓
Messer	Ganz aus Edelstahl, 3 glatte Klingen abnehmbar und justierbar - Im Lieferumfang enthalten
3 einziehbare Rollen	✓
R-Vac®	-



R 30 SV

Asynchronmotor	✓
Leistung	5400 W
Netzspannung	Dreiphasig 400V
Drehzahl	1500 und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Bedienfeld (IP 65) mit digitalem Zeitschalter	✓
Schüssel	28 Liter Edelstahl
Deckelwischer	✓
Messer	Ganz aus Edelstahl, 3 glatte Klingen abnehmbar und justierbar - Im Lieferumfang enthalten
3 einziehbare Rollen	✓
R-Vac®	✓ (Vakuumpumpe zusätzlich lieferbar)

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 30	Art.-Nr.	€
R 30 400V/50/3	52331C	15.255

R 30 SV	Art.-Nr.	€
R30 SV 400V/50/3	2102C	18.885



Scannen Sie diesen QR Code, um das Produktvideo zu sehen

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

R 30 alle Modelle		
Optionen	Art.-Nr.	€
Gezahntes Edelmessermesser mit 3 Klingen Zerkleinern und Kneten	57075	1.018
Gekerbtes Edelmessermesser mit 3 Klingen Kräuter und Gewürze	57077	994
Zusätzliches glattes Edelmessermesser mit 3 Klingen	57074	973
Gezahnte Klinge	118286S	182
Gekerbte Klinge	118241S	174
Glatte Klinge	117950S	166
Verstellbarer Wagen für GN-1/1-Behälter (3 Höhen)	49128	845
Vakuumpumpe 550 W - 16 m³/Std.	69012	4.573

VERTIKALKUTTER



R 45

Asynchronmotor	✓
Leistung	10000 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Bedienfeld (IP 65) mit digitalem Zeitschalter	✓
Schüssel	45 Liter Edelstahl
Deckelwischer	✓
Messer	Ganz aus Edelstahl, 3 glatte Klingen abnehmbar und justierbar - Im Lieferumfang enthalten
3 einziehbare Rollen	✓
R-Vac®	-



R 45 SV

Asynchronmotor	✓
Leistung	10000 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Bedienfeld (IP 65) mit digitalem Zeitschalter	✓
Schüssel	45 Liter Edelstahl
Deckelwischer	✓
Messer	Ganz aus Edelstahl, 3 glatte Klingen abnehmbar und justierbar - Im Lieferumfang enthalten
3 einziehbare Rollen	✓
R-Vac®	✓ (Vakuumpumpe zusätzlich lieferbar)

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 45	Art.-Nr.	€
R 45 400V/50/3	53331C	20.095

R 45 SV	Art.-Nr.	€
R45 SV 400V/50/3	2104C	23.730

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

R 45 alle Modelle		
Optionen	Art.-Nr.	€
Gezahntes Edelstahlmesser mit 3 Klingen Zerkleinern und Kneten	57082	1.046
Gekerbtes Edelstahlmesser mit 3 Klingen Kräuter und Gewürze	57084	1.018
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser mit 3 Klingen	57081	994
Gezahnte Klinge	118287S	182
Gekerbte Klinge	118243S	174
Glatte Klinge	117952S	166
Verstellbarer Wagen für GN-1/1-Behälter (3 Höhen)	49128	845
Vakuumpumpe 550 W - 16 m³/Std.	69012	4.573



R 60

Asynchronmotor	✓
Leistung	11000 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Bedienfeld (IP 65) mit digitalem Zeitschalter	✓
Schüssel	60 Liter Edelstahl
Deckelwischer	✓
Messer	Ganz aus Edelstahl, 3 glatte Klingen abnehmbar und justierbar - Im Lieferumfang enthalten
3 einziehbare Rollen	✓
R-Vac®	-

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 60	Art.-Nr.	€
R 60 400V/50/3	54331C	31.260



R 60 SV

Asynchronmotor	✓
Leistung	11000 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Bedienfeld (IP 65) mit digitalem Zeitschalter	✓
Schüssel	60 Liter Edelstahl
Deckelwischer	✓
Messer	Ganz aus Edelstahl, 3 glatte Klingen abnehmbar und justierbar - Im Lieferumfang enthalten
3 einziehbare Rollen	✓
R-Vac®	✓ (Vakuumpumpe zusätzlich lieferbar)

R 60 SV	Art.-Nr.	€
R60 SV 400V/50/3	2106C	34.690



Wählen Sie Ihre Optionen aus:

R 60 alle Modelle		
Optionen	Art.-Nr.	€
Gezahntes Edelstahlmesser mit 3 Klingen Zerkleinern und Kneten	57092	1.595
Gekerbtes Edelstahlmesser mit 3 Klingen Kräuter und Gewürze	57095	1.590
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser mit 3 Klingen	57091	1.549
Gezahnte Klinge	118290S	244
Gekerbte Klinge	118245S	237
Glatte Klinge	117954S	225
Verstellbarer Wagen für GN-1/1-Behälter (3 Höhen)	49128	845
Vakuumpumpe 550 W - 16 m³/Std.	69012	4.573

ROBOT COOK®

COOKING CUTTER BLENDER





DIE ERSTE KOCHENDE KÜCHENMASCHINE FÜR PROFIS!

Emulgieren, Zerkleinern, Pürieren, Hacken, Vermengen und Kneten - all das lässt sich einwandfrei mit dem Robot Cook® erledigen. Darüber hinaus lässt sich seine Heizkraft auf das Grad genau einstellen. Das große Fassungsvermögen der Schüssel ermöglicht die Verarbeitung ausreichend großer Mengen für die gewerbliche Gastronomie.



ROBOT COOK®

DER KULINARISCHE ASSISTENT

Raffiniert: Wasserdichter Deckel mit integriertem Spritzschutz. Deckelwischer gegen Dampfbeschlag ermöglicht permanente Kontrolle.



Erfinderisch: Völlig neuer Messerrückhalte- und -abwurfmehanismus für sicheres Ausleeren des Inhalts

Hygienisch: Alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile lassen sich leicht herausnehmen und sind spülmaschinengeeignet.

Leise: Inmitten der Hektik des Küchenbetriebs ist das Gerät angenehm ruhig und leise.

Praktisch: Deckelöffnung für das Hinzufügen von Zutaten ohne Unterbrechung des laufenden Programms

Effizient: Abstreifer für äußerst gleichmäßige Verarbeitung und Konsistenz

Professionell: Großes Fassungsvermögen (3,7 Liter) der Schüssel für die Verarbeitung großer Mengen

Leistungsstark: Die Leistungsfähigkeit des Robot Cook® beruht auf einem besonders robusten Hochleistungs-Asynchronmotor.

Heizkraft bis 140 °C auf das Grad genau einstellbar



BEDIENBEREICH

Drehregler für Einstellungen

EINSTELLBEREICH

- Langsames oder schnelles Erhitzen bis zu 140 °C
- Drehzahl von -500 bis 3500 U/min
- Timer

PROGRAMMIERBEREICH

- Programme
- Programmschritte

BEDIENBEREICH

- Moment/Turbo-Taste: bis 4500 U/min
- Ein-Taste
- Aus-Taste

ROBOT COOK® COOKING CUTTER BLENDER

● KALT
● HEISS
BIS ZU
140 °C



ROBOT COOK®

Asynchronmotor	✓
Leistung	1 800 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	<ul style="list-style-type: none"> • Stufenlose Drehzahlregelung 100 bis 3500 U/min • Turbo-Drehzahl 4500 U/min • Misch-Funktion-R-Mix -100 bis 500 U/min • Intervall-Betrieb mit langsamer Drehung des Messers alle 2 Sekunden
Heizkraft	Bis 140 °C
Momentbetrieb	✓
Schüssel	3,7 Liter Edelstahl
Abstreifer	✓
Messer	<p>Messer mit gekerbten Klingen speziell für die Mixer-Funktion - Im Lieferumfang enthalten</p> <p>Messer mit glatten Klingen speziell für die Kutter-Funktion - Im Lieferumfang enthalten</p>

Wählen Sie Ihr Modell aus:



Scannen Sie diesen QR Code, um das Produktvideo zu sehen

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

ROBOT COOK®	Art.-Nr.	€
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R	3.015
Robot Cook 230V/50-60/1 + zusätzliche Schüssel komplett	2074	3.920

Optionen	Art.-Nr.	€
Zusätzliche Schüssel mit gekerbtem Messer komplett	39854	913
Zusätzliches glattes Messer für die Verwendung als Kutter	49691	144
Zusätzliches gekerbtes Messer für die Verwendung als Mixer	39691	144

● EMULGIEREN



● HACKEN



● PÜRIEREN



● ZERMAHLEN



● MISCHEN



● KNETEN

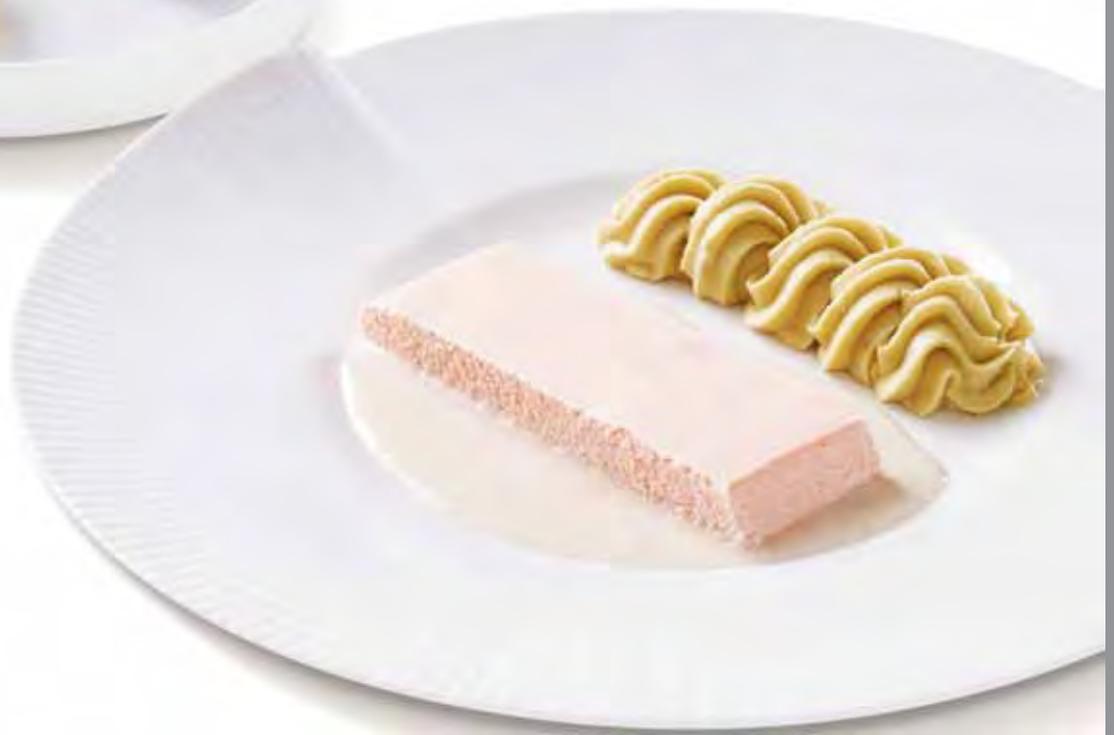


BLIXER®



DIE NEUE AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG!

Mit dem speziell für die Verpflegung im Gesundheitswesen konzipierten Blixer, lassen sich normale Zutaten zu passierter Kost verarbeiten. Alle Lebensmittel, ob roh oder gegart, herzhaft oder süß, als Vorspeise, Hauptgericht oder Nachtisch serviert, können so von allen Gästen zeitgleich konsumiert werden.



BLIXER® TISCHGERÄTE

INNOVATION

BLIXER®-PADDEL®

Für besonders gute Homogenisierung.
Für eine perfekt **Hygiene** leicht herauszunehmen und zu reinigen.

HOHER SCHAFT DER SCHÜSSEL

Für die Verarbeitung von **Flüssigkeiten in großen Mengen**

ASYNCHRONMOTOR

Sehr leistungsstark, konzipiert für intensiven Gebrauch, hohe Zuverlässigkeit und Langlebigkeit



Messer mit gekerbten Klingen



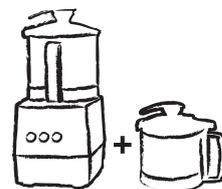
ÖFFNUNG
Zum Einfüllen von Flüssigkeiten oder Zutaten **während der Verarbeitung**

DECKEL
Mit Dichtungsring für eine **einwandfreie Abdichtung**

Standard-Drehzahl 3000 U/min für eine absolut homogene Textur

WARUM EINE ZUSÄTZLICHE SCHÜSSEL ANSCHAFFEN?

- Um den Arbeitsablauf in der Küche besser zu organisieren
- Um sich das Warten zwischen 2 Spülvorgängen zu ersparen



1 Schüssel für kalte Zubereitungen



1 Schüssel für warme Zubereitungen

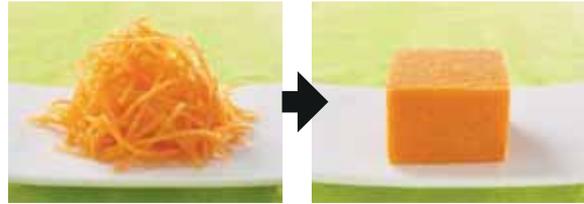


GESUNDHEITSWESEN - PÜRIERTE SPEISEN

Vorspeisen

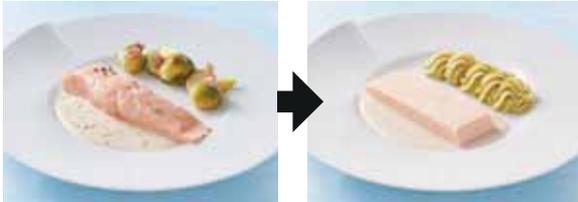


ROTKOHL-SELLERIE-ROHKOST



FRSICHE MÖHRENROHKOST

Hauptgerichte

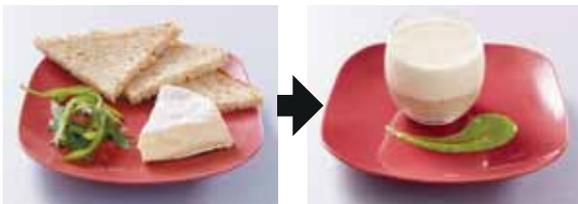


LACHSFILET MIT KOHL



KALBSFRIKASSEE

Käse



CAMEMBERT MIT VOLLKORNBROT

Nachtisch



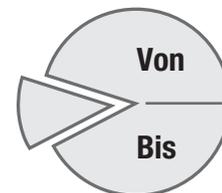
APFELMUS

AUSWAHLHILFE FÜR DEN RICHTIGEN BLIXER®

1 > Berechnen Sie das Gesamtgewicht der zuzubereitenden Speisen

Durchschnittliche Portion	Zahl der zuzubereitenden Portionen	Gesamtgewicht
Vorspeise 80 g	x Portionen = g
Fleisch / Fisch 100 g	x Portionen = g
Gemüse 200 g	x Portionen = g
Nachtisch 80 g	x Portionen = g

Anzahl der Portionen (200 g)



2 > Suchen Sie die entsprechende Verarbeitungsmenge pro Arbeitsgang in den Produktbeschreibungen

GASTRONOMIE

Die Küchenchefs in der traditionellen und in der asiatischen Gastronomie haben den Blixer® sehr schnell für alle ihre Zubereitungen übernommen:

Emulsionen, Verrinen, Appetizer, Hummus, Tarama, Pesto usw.



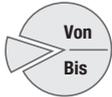
Trockenmahlen, Verarbeiten trockener oder dehydrierter Nahrungsmittel zu Pulver



ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

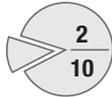
BLIXER® - TISCHGERÄTE

Anzahl der Portionen zu 200 g

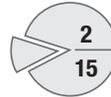


Verarbeitungsmenge pro Arbeitsgang

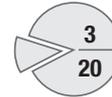
Für Einzelportionen



0,3 bis 2 kg



0,4 bis 3 kg



0,5 bis 3,8 kg

STUFENLOSE DREHZAHLESTELLUNG 300 bis 3500 U/min

Blixer® 4 V.V.

4,5 L



• Einphasig

Blixer® 5 V.V.

5,9 L

NEU



• Einphasig

2 DREHZAHLEN 1500 und 3000 U/min

Blixer® 4 - 2V

4,5 L



• Dreiphasig

Blixer® 5 - 2V

5,9 L

NEU



• Dreiphasig

1 DREHZAHLE 3000 U/min

Blixer® 2

2,9 L



• Einphasig

Blixer® 3

3,7 L



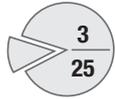
• Einphasig

Blixer® 4 - 1V

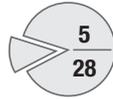
4,5 L



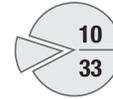
• Einphasig



0,6 bis 4,8 kg



1 bis 5,5 kg



2 bis 6,5 kg

STUFENLOSE DREHZAHLREGELUNG 300 bis 3500 U/min

Blixer® 7 V.V.

NEU 7,5 L



• Einphasig

2 DREHZAHLEN 1500 und 3000 U/min

Blixer® 7

NEU 7,5 L



• Dreiphasig

Blixer® 8

8 L



• Dreiphasig

Blixer® 10

11,5 L



• Dreiphasig

VERARBEITUNGSMÖGLICHKEITEN

Modelle	Verarbeitungsmengen (kg)			Anzahl der Portionen zu 200 g
	Fassungsvermögen (litre)	Von	Bis	
Blixer 2	2,9	Für Einzelportionen		
Blixer 3	3,7	0,3	2	2 bis 10
Blixer 4	4,5	0,4	3	2 bis 15
Blixer 5 -2 V - 5 V.V.	5,5	0,5	3,8	3 bis 20
Blixer 7 - 7 V.V.	7,5	0,6	4,8	3 bis 25
Blixer 8	8	1	5,5	5 bis 28
Blixer 10	11,5	2	6,5	10 bis 33

Standgeräte siehe Seite 112

BLIXER® - TISCHGERÄTE



Blixer® 2

Asynchronmotor	✓
Leistung	700 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Verbundwerkstoff
Schüssel	2,9 Liter Edelstahl
Dichter Deckel	✓
Blixer®-Paddel	✓
Messer	Gekerbte Edelstahlklingen, mit abnehmbarer Kappe Im Lieferumfang enthalten
Anzahl der Portionen zu 200 g	Einzelportion



Blixer® 3

Asynchronmotor	✓
Leistung	750 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Verbundwerkstoff
Schüssel	3,7 Liter Edelstahl
Dichter Deckel	✓
Blixer®-Paddel	✓
Messer	Gekerbte Edelstahlklingen, mit abnehmbarer Kappe Im Lieferumfang enthalten
Anzahl der Portionen zu 200 g	2 bis 10



Blixer® 4 - 1V

Asynchronmotor	✓
Leistung	900 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Schüssel	4,5 Liter Edelstahl
Dichter Deckel	✓
Blixer®-Paddel	✓
Messer	Gekerbte Edelstahlklingen, mit abnehmbarer Kappe Im Lieferumfang enthalten
Anzahl der Portionen zu 200 g	2 bis 15

Wählen Sie Ihr Modell aus:



Scannen Sie diesen QR Code, um das Produktvideo zu sehen

Blixer® 2	Art.-Nr.	€
Blixer 2 230V/50/1	33228	1.685
Blixer 2 230V/50/1 + zusätzliche Schüssel komplett	2340	2.220

Blixer® 3	Art.-Nr.	€
Blixer 3 230V/50/1	33197	1.875
Blixer 3 230V/50/1 + zusätzliche Schüssel komplett	2341	2.530

Blixer® 4 - 1V	Art.-Nr.	€
Blixer 4-1V 230V/50/1	33208	2.005
Blixer 4-1V 230V/50/1 + zusätzliche Schüssel komplett	2343	2.725

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Optionen	Blixer® 2		Blixer® 3	
	Art.-Nr.	€	Art.-Nr.	€
Zusätzliche Schüssel komplett: Schüssel, gekerbtes Messer, Deckel und Blixer®-Paddel	27369	537	27337	656
Zusätzliches gekerbtes Messer	27370	128	27447	128
Gezahntes Messer	27371	128	27448	128



Blixer® 4 - 2V

Asynchronmotor	✓
Leistung	1000 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 U/min und 3000 U/min
Zeitschaltuhr	-
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Schüssel	4,5 Liter Edelstahl
Dichter Deckel	✓
Blixer®-Paddel	✓
Messer	Gekerbte Edelstahlklingen, mit abnehmbarer Kappe Im Lieferumfang enthalten
Anzahl der Portionen zu 200 g	2 bis 15

Blixer® 4 V.V.

Asynchronmotor	✓
Leistung	1100 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	300 bis 3500 U/min
Zeitschaltuhr	-
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Schüssel	4,5 Liter Edelstahl
Dichter Deckel	✓
Blixer®-Paddel	✓
Messer	Gekerbte Edelstahlklingen, mit abnehmbarer Kappe Im Lieferumfang enthalten
Anzahl der Portionen zu 200 g	2 bis 15

Blixer® 5 - 2V

Asynchronmotor	✓
Leistung	1500 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 U/min und 3000 U/min
Zeitschaltuhr	✓
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Schüssel	5,9 Liter Edelstahl
Dichter Deckel	✓
Blixer®-Paddel	✓
Messer	Gekerbte Edelstahlklingen, mit abnehmbarer Kappe Im Lieferumfang enthalten
Anzahl der Portionen zu 200 g	3 bis 20

Wählen Sie Ihr Modell aus:

Blixer® 4 - 2V	Art.-Nr.	€
Blixer 4-2V 400V/50/3	33215	2.030
Blixer 4-2V 400V/50/3 + zusätzliche Schüssel komplett	2342	2.750

Blixer® 4 V.V.	Art.-Nr.	€
Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1	33280	2.500
Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1 + zusätzliche Schüssel komplett	2344	3.220

Blixer® 5 - 2V	Art.-Nr.	€
Blixer 5-2V 400V/50/3	33259	2.920
Blixer 5-2V 400V/50/3 + zusätzliche Schüssel komplett	2369	3.855

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Optionen	Blixer® 4		Blixer® 5	
	Art.-Nr.	€	Art.-Nr.	€
Zusätzliche Schüssel komplett: Schüssel, gekerbtes Messer, Deckel und Blixer®-Paddel	27338	724	27322	935
Zusätzliches gekerbtes Messer	27449	128	27310	203
Gezahntes Messer	27450	128	27311	203

BLIXER® - TISCHGERÄTE



Blixer® 5 V.V.

Asynchronmotor	✓
Leistung	1500 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	300 bis 3500 U/min
Zeitschaltuhr	✓
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Schüssel	5,9 Liter Edelstahl
Dichter Deckel	✓
Blixer®-Paddel	✓
Messer	Gekerbte Edelstahlklingen, mit abnehmbarer Kappe Im Lieferumfang enthalten
Anzahl der Portionen zu 200 g	3 bis 20

Blixer® 7

Asynchronmotor	✓
Leistung	1500 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 U/min und 3000 U/min
Zeitschaltuhr	✓
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Schüssel	7,5 Liter Edelstahl
Dichter Deckel	✓
Blixer®-Paddel	✓
Messer	Gekerbte Edelstahlklingen, mit abnehmbarer Kappe Im Lieferumfang enthalten
Anzahl der Portionen zu 200 g	3 bis 25

Blixer® 7 V.V.

Asynchronmotor	✓
Leistung	1500 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	300 bis 3500 U/min
Zeitschaltuhr	✓
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Schüssel	7,5 Liter Edelstahl
Dichter Deckel	✓
Blixer®-Paddel	✓
Messer	Gekerbte Edelstahlklingen, mit abnehmbarer Kappe Im Lieferumfang enthalten
Anzahl der Portionen zu 200 g	3 bis 25

Wählen Sie Ihr Modell aus:



Scannen Sie diesen QR Code, um das Produktvideo zu sehen

Blixer® 5 V.V.	Art.-Nr.	€
Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1	33266	3.460
Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1 + zusätzliche Schüssel komplett	2374	4.395

Blixer® 7	Art.-Nr.	€
Blixer 7 400V/50/3	33269	3.500
Blixer 7 400V/50/3 + zusätzliche Schüssel komplett	2375	4.765

Blixer® 7 V.V.	Art.-Nr.	€
Blixer 7 V.V. 230V/50-60/1	33295	4.040
Blixer 7 V.V. 230V/50-60/1 + zusätzliche Schüssel komplett	2376	5.305

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Optionen	Blixer® 5		Blixer® 7	
	Art.-Nr.	€	Art.-Nr.	€
Zusätzliche Schüssel komplett: Schüssel, gekerbtes Messer, Deckel und Blixer®-Paddel	27322	935	27323	1.268
Zusätzliches gekerbtes Messer	27310	203	27316	229
Gezahntes Messer	27311	203	27317	229
Zusätzliche untere gekerbte Klinge	-	-	49166	83
Zusätzliche obere gekerbte Klinge	-	-	49167	83
Zusätzliche untere gezahnte Klinge	-	-	49168	83
Zusätzliche obere gezahnte Klinge	-	-	49169	83
Zusätzliches Messer aus Verbundwerkstoff mit gekerbten Edelstahlklingen	-	-	27313	369
Messer aus Verbundwerkstoff mit gezahnten Edelstahlklingen zum Zerkleinern	-	-	27314	369



Blixer® 8

Asynchronmotor	✓
Leistung	2200 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 U/min und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Schüssel	8 Liter Edelstahl
Dichter Deckel "Grande Vision"	✓
Herausnehmbares Blixer®-Paddel	✓
Messer	Ganz aus Edelstahl, herausnehmbare und justierbare gekerbte Klingen - Im Lieferumfang enthalten
Anzahl der Portionen zu 200 g	5 bis 28

Wählen Sie Ihr Modell aus:

	Blixer® 8	Art.-Nr.	€
Blixer 8 400V/50/3		21311	4.510
Blixer 8 400V/50/3 + zusätzliche Schüssel komplett		2349	6.080



Blixer® 10

	✓
Leistung	2600 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 v
Drehzahl	1500 U/min und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Schüssel	11,5 Liter
Dichter Deckel "Grande Vision"	✓
Herausnehmbares Blixer®-Paddel	✓
Messer	Ganz aus Edelstahl, 3 herausnehmbare und einstellbare gekerbte Klingen - Im Lieferumfang enthalten
Anzahl der Portionen zu 200 g	10 bis 33

	Blixer® 10	Art.-Nr.	€
Blixer 10 400V/50/3		21411	5.525
Blixer 10 400V/50/3 + zusätzliche Schüssel komplett		2351	7.460

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Optionen	Blixer® 8		Blixer® 10	
	Art.-Nr.	€	Art.-Nr.	€
Zusätzliche Schüssel komplett: Schüssel, gekerbtes Messer, Deckel und Blixer®-Paddel	27387	1.574	27388	1.936
Zusätzliches gekerbtes Messer aus Edelstahl	27377	536	27378	623
Gekerbte Klinge	59282	92	59282	92

BLIXER®

STANDGERÄTE

INNOVATION

BLIXER®-PADDEL

Für besseres Vermischen und dadurch noch optimalere Verarbeitung



BEDIENFELD

Zeitschalter von 0 bis 15 Minuten, **versenkte Edelstahl-tasten** und **Momentbetrieb** für höhere Schnittpräzision

INNOVATION

EXTRA TIEF LIEGENDES MESSER

Exklusiv von Robot-Coupe für absolut gleichmäßige Verarbeitung auch bei kleinsten Mengen

GESTELL AUS EDELSTAHL

Großzügig ausgelegtes dreibeiniges Gestell ganz aus Edelstahl für absolute Standfestigkeit, Platzersparnis und leichte Reinigung



Der transparente dichte Deckel wird mit einer einzigen Handbewegung geschlossen. **Deckel und Dichtring** im Handumdrehen **abnehmbar**.

DECKELWISCHER

Für eine optimale Kontrolle während der Verarbeitung

SCHÜSSEL-FESTSTELLHEBEL

Benutzerfreundlicher Hebel für das Kippen der Schüssel in schräge oder waagerechte Stellung

INNOVATION

EDELSTAHLSCHÜSSEL

Kipp- und herausnehmbare Schüssel, exklusiv von Robot-Coupe.

Fassungsvermögen: je nach Modell 23, 28, 45 oder 60 Liter

ROLLEN INBEGRIFFEN

3 einziehbare Rollen ermöglichen einen leichten Transport für die Reinigung

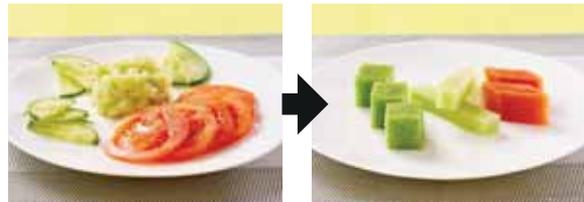


GESUNDHEITSWESEN - ERNÄHRUNG MIT PASSIERTER KOST

Vorspeisen

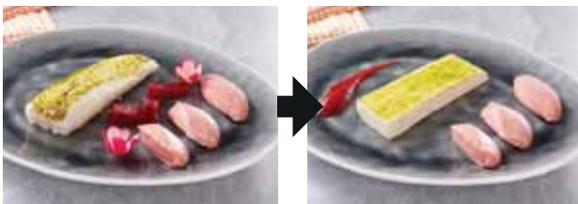


ROTKOHL- UND SELLERIE-ROHKOST

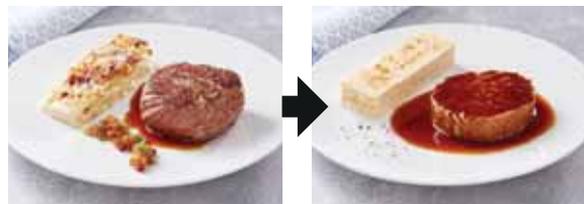


GURKEN- UND TOMATENTELLER

Hauptgerichte

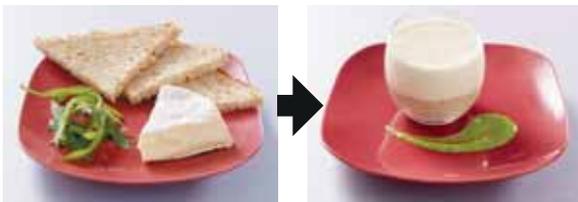


FISCHFILET MIT RADIESCHENNOCKEN



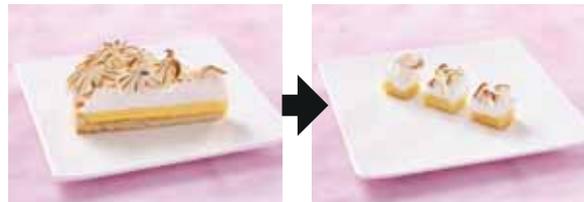
STEAK MIT KARTOFFELAUFLAUF

Käse



WEICHKÄSE MIT VOLLKORNBROT

Nachtsch



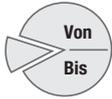
ZITRONENKUCHEN

VERARBEITUNGSMÖGLICHKEITEN

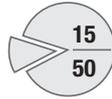
Modelle	Verarbeitungsmengen (kg)			Anzahl der Portionen zu 200 g
	Fassungsvermögen (litre)	Von	Bis	
Blixer 15	15	3	10	15 bis 50
Blixer 20	20	3	13	15 bis 65
Blixer 23	23	4	15	20 bis 75
Blixer 30	28	4	20	20 bis 100
Blixer 45	45	6	30	30 bis 150
Blixer 60	60	6	45	30 bis 225

BLIXER® - STANDGERÄTE

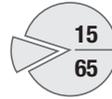
Anzahl der Portionen zu 200 g



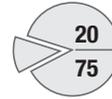
Verarbeitungsmenge pro Arbeitsgang



3 bis 10 kg



3 bis 13 kg



4 bis 15 kg

2 DREHZAHLN 1500 und 3000 U/min

Blixer® 15



15 L

• Dreiphasig

Blixer® 20



20 L

• Dreiphasig

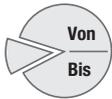
Blixer® 23



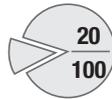
23 L

• Dreiphasig

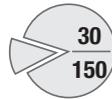
Anzahl der Portionen zu 200 g



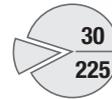
Verarbeitungsmenge pro Arbeitsgang



4 bis 20 kg



6 bis 30 kg



6 bis 45 kg

2 DREHZAHLN 1500 und 3000 U/min

Blixer® 30



28 L

• Dreiphasig

Blixer® 45



45 L

• Dreiphasig

Blixer® 60



60 L

• Dreiphasig

Tischgeräte siehe Seite 104



Blixer® 15

Asynchronmotor	✓
Leistung	3000 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 U/min und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Schüssel	15 Liter Edelstahl
Dichter Deckel "Grande Vision"	✓
Herausnehmbares Blixer®-Paddel	✓
Messer	Ganz aus Edelstahl, 3 gekerbte Klingen justierbar und einstellbar - Im Lieferumfang enthalten
Anzahl der Portionen zu 200 g	15 bis 50



Blixer® 20

	✓
Leistung	4400 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 U/min und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Schüssel	20 Liter Edelstahl
Dichter Deckel "Grande Vision"	✓
Herausnehmbares Blixer®-Paddel	✓
Messer	Ganz aus Edelstahl, 3 gekerbte Klingen justierbar und einstellbar - Im Lieferumfang enthalten
Anzahl der Portionen zu 200 g	15 bis 65

Wählen Sie Ihr
Modell aus:

Blixer® 15	Art.-Nr.	€
Blixer 15 400V/50/3	51511	6.890
Blixer 15 400V/50/3 + zusätzliche Schüssel komplett	2353	9.300

Blixer® 20	Art.-Nr.	€
Blixer 20 400V/50/3	51611	8.230
Blixer 20 400V/50/3 + zusätzliche Schüssel komplett	2355	11.105

Wählen Sie Ihre
Optionen aus:

Optionen	Blixer® 15		Blixer® 20	
	Art.-Nr.	€	Art.-Nr.	€
Zusätzliche Schüssel komplett: Schüssel, gekerbtes Messer, Deckel und Blixer®-Paddel	57065	2.414	57066	2.882
Zusätzliches gekerbtes Messer aus Edelstahl	57102	676	57102	676
Gekerbte Klinge	59359	111	59359	111



Blixer® 23

Asynchronmotor	✓
Leistung	4500 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Bedienfeld (IP 65) mit digitalem Zeitschalter	✓
Schüssel	23 Liter Edelstahl
Deckel "Grande Vision"	✓
Deckelwischer	✓
Blixer®-Paddel	✓
Messer	Ganz aus Edelstahl, herausnehmbare und justierbare gekerbte Klingen - Im Lieferumfang enthalten
3 einziehbare Rollen	✓
Anzahl der Portionen	20 bis 75



Blixer® 30

Asynchronmotor	✓
Leistung	5400 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Bedienfeld (IP 65) mit digitalem Zeitschalter	✓
Schüssel	28 Liter Edelstahl
Deckel "Grande Vision"	✓
Deckelwischer	✓
Blixer®-Paddel	✓
Messer	Ganz aus Edelstahl, herausnehmbare und justierbare gekerbte Klingen - Im Lieferumfang enthalten
3 einziehbare Rollen	✓
Anzahl der Portionen	20 bis 100

Wählen Sie Ihr Modell aus:

Blixer® 23	Art.-Nr.	€
Blixer 23 400V/50/3	51341	13.030

Blixer® 30	Art.-Nr.	€
Blixer 30 400V/50/3	52341	15.780

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Optionen	Blixer® 23		Blixer® 30	
	Art.-Nr.	€	Art.-Nr.	€
Zusätzliches gekerbtes Messer aus Edelstahl	57071	807	57076	831
Gekerbte Klinge	118292S	166	118241S	174



Blixer® 45

Asynchronmotor	✓
Leistung	9000 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Bedienfeld (IP 65) mit digitalem Zeitschalter	✓
Schüssel	45 Liter Edelstahl
Deckel "Grande Vision"	✓
Deckelwischer	✓
Blixer®-Paddel	✓
Messer	Ganz aus Edelstahl, herausnehmbare und justierbare gekerbte Klingen Im Lieferumfang enthalten
3 einziehbare Rollen	✓
Anzahl der Portionen	30 bis 150

Blixer® 60

Asynchronmotor	✓
Leistung	11000 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 W
Drehzahl	1500 und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Bedienfeld (IP 65) mit digitalem Zeitschalter	✓
Schüssel	60 Liter Edelstahl
Deckel "Grande Vision"	✓
Deckelwischer	✓
Blixer®-Paddel	✓
Messer	Ganz aus Edelstahl, herausnehmbare und justierbare gekerbte Klingen Im Lieferumfang enthalten
3 einziehbare Rollen	✓
Anzahl der Portionen	30 bis 225

Wählen Sie Ihr Modell aus:

Blixer® 45	Art.-Nr.	€
Blixer 45 400V/50/3	53341	20.655

Blixer® 60	Art.-Nr.	€
Blixer 60 400V/50/3	54341	31.850

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Optionen	Blixer® 45		Blixer® 60	
	Art.-Nr.	€	Art.-Nr.	€
Zusätzliches gekerbtes Messer aus Edelstahl	57083	848	57093	1.333
Gekerbte Klinge	118243S	174	118245S	237

NORMALKOST



PÜRIERTE KOST



FINGERFOOD



STABMIXER



FÜNF PRODUKTREIHEN AN DER SPITZE DER INNOVATION

Mit den Stabmixern von Robot-Coupe - egal in welcher Größe - lässt sich im Handumdrehen pürieren, mischen, emulgieren, schlagen und kneten! Ihre Leistungen im Hinblick auf Hygiene, einfache Bedienung, Vielseitigkeit, Langlebigkeit und Rentabilität machen sie zu den besten, die auf dem Markt erhältlich sind.



STABMIXER

ERGONOMIE

Benutzerfreundlicher Handgriff für hohen Bedienkomfort

LEISTUNG

Verstärkte Motorleistung: **plus 20 Prozent** für ein noch leistungsstärkeres Gerät
Höhere Leistung für **optimierte Verarbeitungsdauer**

LANGLEBIGKEIT

Robustes Design durch **Motorblock aus Edelstahl**

INNOVATION



MISCHKOPF
AUS
EDELSTAHL

HYGIENE

Mischkopf und Messer aus **Edelstahl abnehmbar** für leichte Reinigung und Wartung



Bei den Modellen MP V.V. und MP Combi für eine einfachere Handhabung **Drehzahlregler noch benutzerfreundlicher**

INNOVATION



ERGONOMIE

Der **Haken am Motorblock** lässt sich für leichteres Arbeiten und höheren Bedienkomfort als Aufsatz- und Drehpunkt auf dem Topfrand verwenden.

Neues Aufrollsystem für das Stromkabel für leichteres Verstauen und höhere Lebensdauer

NEU

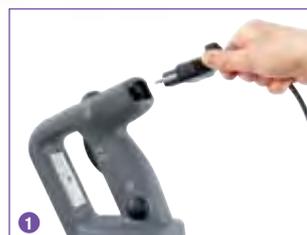
Neuer abnehmbarer Griff "EasyGrip" für MP 550 Ultra und MP 600 Ultra.

Das Gewicht des Geräts ist besser ausbalanciert, was die Benutzung noch mehr erleichtert.



Kundendienst: Stromkabel abnehmbar*

- 1 Neues patentiertes EasyPlug-System** für ein leichteres Auswechseln des Stromkabels im Rahmen des Kundendienstes
- 2 Spannungsanzeige:** Rasches Erkennen eines defekten Stromkabels. Die Anzeige leuchtet, wenn das Stromkabel unbeschädigt und beiderseits (Wandsteckdose und EasyPlug) korrekt angeschlossen ist.



* Bei den Modellen: MP 350 Ultra, MP 350 V.V. Ultra, MP 450 Ultra, MP 450 V.V. Ultra, MP 550 Ultra, MP 600 Ultra, MP 800 Turbo, MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra, MP 450 XL FW Ultra.



SUPPEN →   

SAUCEN →   

COULIS →   

EMULSIONEN →   

Aeromix-Werkzeug lieferbar für Minigeräte und Micromix

ENTDECKEN SIE UNSERE TOPFAUFSÄTZE FÜR ERMÜDUNGSFREIES ARBEITEN Seite 128



STABMIXER

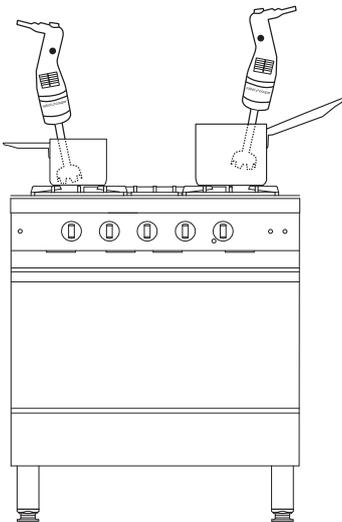
MINIGERÄTE

Mini MP
Siehe Seite 124



220 W MicroMix®	240 W Mini MP 160 V.V.	270 W Mini MP 190 V.V.	290 W Mini MP 240 V.V.
--------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------

Für
Emulsionen



KOMPAKTGERÄTE

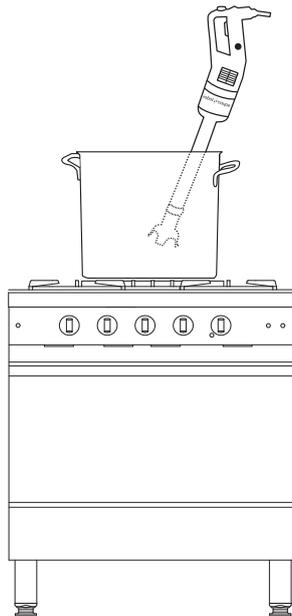
CMP
Siehe Seite 126



310 W CMP 250 V.V.	350 W CMP 300 V.V.	400 W CMP 350 V.V.	420 W CMP 400 V.V.
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

15 Liter	30 Liter	45 Liter	73 Liter
----------	----------	----------	----------

Für Gastronomiebetriebe



GROSSGERÄTE

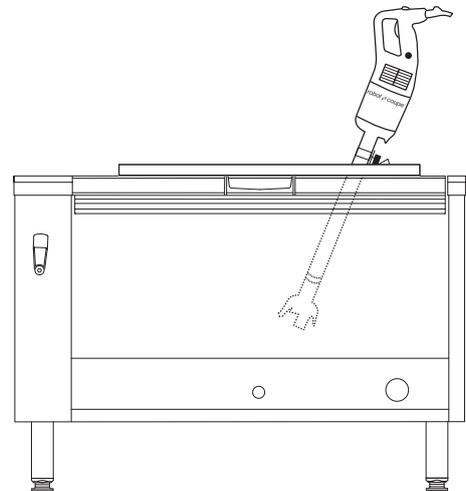
MP
Siehe Seite 129



440 W MP 350 Ultra	500 W MP 450 Ultra	750 W MP 550 Ultra	850 W MP 600 Ultra	1000 W MP 800 Turbo
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	---------------------------

50 Liter	100 Liter	200 Liter	300 Liter	400 Liter
----------	-----------	-----------	-----------	-----------

Für intensiven Gebrauch
Großküchen / Catering



COMBI

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

Siehe Seite 133

							
190 mm	185 mm 240 mm	250 mm	220 mm 300 mm	350 mm	280 mm 450 mm		
270 W Mini MP 190 Combi	290 W Mini MP 240 Combi	310 W CMP 250 Combi	350 W CMP 300 Combi	440 W MP 350 Combi Ultra	500 W MP 450 Combi Ultra	500 W MP 450 FW Ultra	500 W MP 450 XL FW Ultra
		15 Liter	30 Liter	50 Liter	100 Liter	100 Liter	100 Liter
Für kleine Mengen		Für Gastronomiebetriebe		Für intensiven Gebrauch Großküchen / Catering			

REINIGUNG

Messer und Mischkopf leicht abnehmbar



Gemäß den HACCP-Richtlinien empfehlen wir den Mischkopf und das Messer nach dem Reinigen im Kühlraum aufzubewahren.

BEDIENKOMFORT

Topfauflätze für bequemes Arbeiten

- 1 Universalaufsatz aus Edelstahl**
 - Am Rand des Behälters zu befestigen
- 2 3 verstellbare Aufsätze aus Edelstahl**
 - Für Töpfe von 330 bis 360 mm Durchmesser
 - Für Töpfe von 500 bis 1000 mm Durchmesser
 - Für Töpfe von 850 bis 1300 mm Durchmesser



MICROMIX®

Die beste Wahl des Küchenchefs. Eine perfekte Emulsion in nur wenigen Sekunden!

LEISTUNG

Design des Mischkopfes speziell für zeitsparende Verarbeitung
Leistungsstarkes und geräuscharmes Gerät

ROBUST

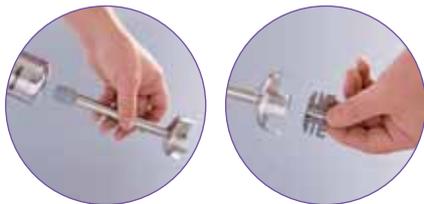
Stab, Mischkopf, Fassung und Werkzeuge aus Edelstahl

ERGONOMIE

Drehzahlregler leicht zugänglich und präzise.
Dehnbare Spiralkabel für leichte Handhabung.
Maximale Länge 1300 mm. Ideal für den Gebrauch direkt vor dem Servieren.

HYGIENISCH

Stab und Werkzeuge für leichte Reinigung abnehmbar. Praktisches Verstauen von Mixer und Werkzeugen.



INNOVATION

AEROMIX

Patentiertes Werkzeug für die rasche Zubereitung besonders luftiger Emulsionen mit hoher Standfestigkeit



MESSER

Zubereitung von **Saucen und Suppen** aller Art in **kleinen Mengen**



EINE PERFEKTE EMULSION IN NUR WENIGEN SEKUNDEN!





Wandhalterung



MicroMix®

Leistung	220 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	1500 bis 14.000 U/min
Messer und Stab	Länge 165 mm - ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓
Stab abnehmbar	✓
Abmessungen	Länge 430 mm, Ø 61 mm
Bruttogewicht	1,4 kg
Zubehör	Aeromix aus Edelstahl - Im Lieferumfang enthalten Wandhalterung - Im Lieferumfang enthalten



Sonderangebot für Merchandising zur Präsentation von 6 MicroMix im Verkaufsraum

	Art.-Nr.	Verkaufs- einheit	€ / Stück	Stückzahl pro Einheit	€ / Stück
Sechserpack MicroMix 230/50/1	34950	1	235	6	1.410

MINIGERÄTE

Minimale Größe - Maximale Leistung!
Für Saucen, Emulsionen und kleine Mengen

DESIGN DES HANDGRIFFS
Für einfache Handhabung und ermüdungsfreies Arbeiten



Messer und Stab aus Edelstahl
abnehmbar für eine einwandfreie Hygiene



Messerdesign für optimales Pürierergebnis

MISCHKOPF
AUS
EDELSTAHL



STUFENLOSER DREHZAHLREGLER
Für ein leichtes und gut sichtbares Einstellen

MOTORBLOCK AUS EDELSTAHL
Für eine lange Lebensdauer des Geräts

INNOVATION

AEROMIX

Patentiertes Werkzeug zum schnellen Zubereiten besonders luftiger **Emulsionen** mit hoher Standfestigkeit



MESSER



AEROMIX

Für Emulsionen





Mini MP 160 V.V.

Mini MP 190 V.V.

Mini MP 240 V.V.

Leistung	240 W	270 W	290 W
Netzspannung	Einphasig 230 V	Einphasig 230 V	Einphasig 230 V
Drehzahl	2000 bis 12.500 U/min	2000 bis 12.500 U/min	2000 bis 12.500 U/min
Messer, Mischkopf und Stab	Länge 160 mm - ganz aus Edelstahl	Länge 190 mm - ganz aus Edelstahl	Länge 240 mm - ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓	✓	✓
Mischkopf abnehmbar	Nein	✓	✓
Stab abnehmbar	✓	✓	✓
Abmessungen	Länge 455 mm, Ø 78 mm	Länge 485 mm, Ø 78 mm	Länge 535 mm, Ø 78 mm
Bruttogewicht	2,4 kg	2,5 kg	2,5 kg
Zubehör	Aeromix aus Edelstahl Im Lieferumfang enthalten Wandhalterung Im Lieferumfang enthalten	Aeromix aus Edelstahl Im Lieferumfang enthalten Wandhalterung Im Lieferumfang enthalten	Aeromix aus Edelstahl Im Lieferumfang enthalten Wandhalterung Im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

Mini MP 160 V.V.	Art.-Nr.	€
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	34740	280

Mini MP 190 V.V.	Art.-Nr.	€
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750	360

Mini MP 240 V.V.	Art.-Nr.	€
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760	430



Verwendung als Rührbesen

Mini MP 190 Combi

Siehe Seite 134



Verwendung als Rührbesen

Mini MP 240 Combi

Siehe Seite 134



Minipot® und Mixipot®

Induktionstaugliche Edelstahlbehälter, ideal für alle Ihre Zubereitungen

Modelle	Art.-Nr.	€
Minipot 3 Liter	103980	79
Mixipot 4 Liter	103925	87

KOMPAKTGERÄTE

Kompakt, handlich, leistungsstark
Speziell für die Gastronomie



LEISTUNG

Stärkerer Motor
+15 % für ein noch leistungsstärkeres Gerät



EFFIZIENZ

Optimales Mixen für ein perfektes Ergebnis in kürzester Zeit

LANGLEBIGKEIT

Robustes Design durch **Motorblock aus Edelstahl**



MISCHKOPF
AUS
EDELSTAHL



HYGIENE

Abnehmbarer Mischkopf und Messer aus Edelstahl für eine leichtere Reinigung und Wartung



ERGONOMIE

Kompaktes, leichtes und einfach zu handhabendes Gerät

KOMFORT

Stufenlose Drehzahlregelung für die Zubereitung feinsten Speisen aller Art



ERGONOMIE

Der Haken am Motorblock lässt sich für leichteres Arbeiten und höheren Bedienkomfort als Aufsatz- und Drehpunkt auf dem Topfrand verwenden.

Neues Aufrollsystem für das Stromkabel für leichteres Verstauen und höhere Lebensdauer

Kundendienst: Stromkabel abnehmbar

- 1 Neues patentiertes EasyPlug-System** für ein leichteres Auswechseln des Stromkabels im Rahmen des Kundendienstes
- 2 Spannungsanzeige:** Rasches Erkennen eines defekten Stromkabels. Die Anzeige leuchtet, wenn das Stromkabel unbeschädigt und beiderseits (Wandsteckdose und EasyPlug) korrekt angeschlossen ist.





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

Leistung	310 W	350 W	400 W	420 W
Netzspannung	Einphasig 230 V	Einphasig 230 V	Einphasig 230 V	Einphasig 230 V
Drehzahl	2300 bis 9600 U/min selbstregulierend			
Messer, Mischkopf und Stab	Länge 250 mm - ganz aus Edelstahl	Länge 300 mm - ganz aus Edelstahl	Länge 350 mm - ganz aus Edelstahl	Länge 400 mm - ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓	✓	✓	✓
Mischkopf abnehmbar	✓	✓	✓	✓
Stab abnehmbar	Nein	Nein	Nein	Nein
EasyPlug	✓	✓	✓	✓
Abmessungen	Länge 650 mm, Ø 94 mm	Länge 660 mm, Ø 94 mm	Länge 700 mm, Ø 94 mm	Länge 763 mm, Ø 94 mm
Bruttogewicht	3,9 kg	3,9 kg	4,1 kg	4,1 kg
Zubehör	Wandhalterung - Im Lieferumfang enthalten			

Wählen Sie Ihr Modell aus:

CMP 250 V.V.	Ref.	€
CMP 250 V.V. 230V/50/1	34240B	475

CMP 300 V.V.	Ref.	€
CMP 300 V.V. 230V/50/1	34230B	565

CMP 350 V.V.	Ref.	€
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250B	605

CMP 400 V.V.	Ref.	€
CMP 400 V.V. 230V/50/1	34260B	625



Verwendung als Rührbesen

CMP 250 Combi

Siehe Seite 135



Verwendung als Rührbesen

CMP 300 Combi

Siehe Seite 135



Minipot® und Mixipot®

Induktionstaugliche Edelstahlbehälter, ideal für alle Ihre Zubereitungen

Modelle	Art.-Nr.	€
Minipot 3 Liter	103980	79
Mixipot 4 Liter	103925	87

TOPFAUFSÄTZE MP/CMP

Die Topfaufsätze beugen MSE vor, erleichtern die Arbeit des Anwenders und erlauben eine bessere Überwachung des Verarbeitungsprozesses.

Mit ihnen lässt sich der Stabmixer mühelos in Schräglage bringen oder er kann autonom arbeiten. Sie sind ganz aus Edelstahl, leicht zu reinigen und sehr praktisch im Gebrauch.



1 Universalaufsatz:

Passt sich leicht an Töpfe aller Durchmesser an.



2 Einstellbare Topfaufsätze:

Drei Topfaufsatz-Varianten sind lieferbar. Sie sind verstellbar und für folgende Durchmesser geeignet:

- Topf-Ø 330 bis 650 mm
- Topf-Ø 500 bis 1000 mm
- Topf-Ø 850 bis 1300 mm



Topfaufsätze aus Edelstahl

1 Universalaufsatz aus Edelstahl 1	Art.-Nr.	€
Am Rand des Behälters zu befestigen	27358	87
3 verstellbare Topfaufsätze aus Edelstahl 2	Art.-Nr.	€
Für Töpfe von 330 bis 650mm Durchmesser	27363	246
Für Töpfe von 500 bis 1000 mm Durchmesser	27364	259
Für Töpfe von 850 bis 1300 mm Durchmesser	27365	270



GROSSGERÄTE MP ULTRA

Noch leistungsstärker und ergonomischer!

ERGONOMIE

Benutzerfreundlicher Handgriff für hohen Bedienkomfort



Bei den Modellen MP V.V. und MP Combi für eine einfachere Handhabung
Drehzahlregler noch benutzerfreundlicher

LEISTUNG

Verstärkte Motorleistung: **plus 20 Prozent** für ein noch leistungsstärkeres Gerät
Höhere Leistung für **optimierte Verarbeitungsdauer**

LANGLEBIGKEIT

Robustes Design durch **Motorblock aus Edelstahl**

INNOVATION



ERGONOMIE

Der Haken am Motorblock lässt sich für leichteres Arbeiten und höheren Bedienkomfort als Aufsatz- und Drehpunkt auf dem Topfrand verwenden.

Neues Aufrollsystem für das Stromkabel für leichteres Verstauen und höhere Lebensdauer

INNOVATION

MISCHKOPF
AUS
EDELSTAHL



HYGIENE

Mischkopf und Messer aus Edelstahl abnehmbar für leichte Reinigung und Wartung

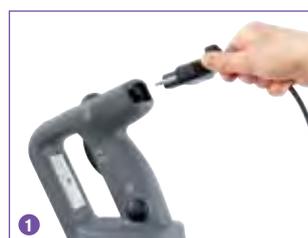
Neuer abnehmbarer Griff "EasyGrip" für MP 550 Ultra und MP 600 Ultra.
Das Gewicht des Geräts ist besser ausbalanciert, was die Benutzung noch mehr erleichtert.

NEU



Kundendienst: Stromkabel abnehmbar*

- 1 Neues patentiertes EasyPlug-System** für ein leichteres Auswechseln des Stromkabels im Rahmen des Kundendienstes
- 2 Spannungsanzeige:** Rasches Erkennen eines defekten Stromkabels. Die Anzeige leuchtet, wenn das Stromkabel unbeschädigt und beiderseits (Wandsteckdose und EasyPlug) korrekt angeschlossen ist.



NEU



* Bei den Modellen: MP 350 Ultra, MP 350 V.V. Ultra, MP 450 Ultra, MP 450 V.V. Ultra, MP 550 Ultra, MP 600 Ultra, MP 800 Turbo, MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra, MP 450 XL FW Ultra.



MP 350 Ultra

Leistung	440 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	9500 U/min
Messer, Mischkopf, Stab	Länge 350 mm - Ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓
Mischkopf abnehmbar	✓
Stab abnehmbar	Nein
EasyPlug	✓
Abmessungen	Länge 740 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	6,2 kg
Zubehör	Wandhalterung - Im Lieferumfang enthalten



MP 350 Ultra V.V.

Leistung	440 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	1500 bis 9000 U/min selbstregulierend
Messer, Mischkopf, Stab	Länge 350 mm - Ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓
Mischkopf abnehmbar	✓
Stab abnehmbar	Nein
EasyPlug	✓
Abmessungen	Länge 740 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	6,4 kg
Zubehör	Wandhalterung - Im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

MP 350 Ultra	Art.-Nr.	€
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L	625

MP 350 Ultra V.V.	Art.-Nr.	€
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L	680



Verwendung als Rührbesen

MP 350 Combi Ultra

Siehe Seite 136



MP 450 Ultra

Leistung	500 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	9500 U/min
Messer, Mischkopf, Stab	Länge 450 mm - Ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓
Mischkopf abnehmbar	✓
Stab abnehmbar	Nein
EasyPlug	✓
Abmessungen	Länge 840 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	6,3 kg

Zubehör Wandhalterung - **Im Lieferumfang enthalten**



MP 450 Ultra V.V.

Leistung	500 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	1500 bis 9000 U/min selbstregulierend
Messer, Mischkopf, Stab	Länge 450 mm - Ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓
Mischkopf abnehmbar	✓
Stab abnehmbar	Nein
EasyPlug	✓
Abmessungen	Länge 840 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	6,3 kg

Wandhalterung - **Im Lieferumfang enthalten**

Wählen Sie Ihr Modell aus:

MP 450 Ultra	Art.-Nr.	€
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L	715

MP 450 Ultra V.V.	Art.-Nr.	€
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L	770



Verwendung als Rührbesen

MP 450 Combi Ultra

Siehe Seite 136

STABMIXER



MP 550 Ultra

MP 600 Ultra

MP 800 Turbo

Leistung	750 W	850 W	1000 W
Netzspannung	Einphasig 230 V	Einphasig 230 V	Einphasig 230 V
Drehzahl	9000 U/min	9500 U/min	9500 U/min
Messer, Mischkopf, Stab	Länge 550 mm - Ganz aus Edelstahl	Länge 600 mm - Ganz aus Edelstahl	Länge 740 mm - Ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓	✓	✓
Mischkopf abnehmbar	✓	✓	✓
Stab abnehmbar	Nein	Nein	Nein
Zusätzlicher Griff	Abnehmbarer Griff "EasyGrip"	Abnehmbarer Griff "EasyGrip"	Integrierter Edelstahlgriff
Electronic Booster System	Nein	Nein	Elektronische Vorrichtung für höhere Motorleistung
EasyPlug	✓	✓	✓
Abmessungen	Länge 940 mm, Ø 125 mm	Länge 980 mm, Ø 125 mm	Länge 1130 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	6,6 kg	7,4 kg	9,2 kg
Zubehör	Wandhalterung Im Lieferumfang enthalten	Wandhalterung Im Lieferumfang enthalten	Wandhalterung Im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

MP 550 Ultra	Art.-Nr.	€
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820LH	1.025

MP 600 Ultra	Art.-Nr.	€
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830LH	1.190

MP 800 Turbo	Art.-Nr.	€
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L	1.425

Topfauflätze aus Edelstahl



1 Universalaufsatz aus Edelstahl 1	Art.-Nr.	€
Am Rand des Behälters zu befestigen	27358	87
3 verstellbare Topfauflätze aus Edelstahl 2	Art.-Nr.	€
Für Töpfe von 330 bis 650mm Durchmesser	27363	246
Für Töpfe von 500 bis 1000 mm Durchmesser	27364	259
Für Töpfe von 850 bis 1300 mm Durchmesser	27365	270

KOMBI-STABMIXER

Mit dem Rührbesenaufsatz von Robot-Coupe, können Sie emulgieren, vermischen, auflockern, schlagen und verrühren

LEISTUNG

Verstärkte Motorleistung
+15 % für ein noch leistungsstärkeres Gerät

LEICHTERES ARBEITEN

Stufenloser Drehzahlregler leicht mit einer Hand zu bedienen

ERGONOMIE

Benutzerfreundlicher Handgriff für hohen Bedienkomfort

BEDIENKOMFORT

Automatisches Beibehalten der Drehzahl für komplexe Zubereitungen

Vinaigrette, Mayonnaise, Rouille, Cocktailsauce usw.

EMULGIEREN



VERMISCHEN



Crêpe-Teig, Tomatenmark, Dressings usw.

AUFLOCKERN



Grieß, Reis, Weizen, Quinoa usw.

SCHLAGEN



Eischnee, Mousse au Chocolat, Schlagsahne usw.

VERRÜHREN



Kartoffelpüree, Hefeteig usw.



INNOVATION



RÜHRBESENGEHÄUSE AUS METALL

ROBUST

Getriebe **aus Metall** in 2 Zahnradkammern aus Metall für hohe Belastbarkeit auch bei starker Beanspruchung

HYGIENISCH

Veredelte Rührbesen für einwandfreie Hygiene

ERGONOMIE

Einfaches Anbringen der Besen und des Gehäuses am Motorblock für ein schnelles Montieren und Umrüsten

STABMIXER



Mini MP 190 Combi

Leistung	270 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	2000 bis 12.500 U/min beim Pürieren 350 bis 1560 U/min beim Rühren
Messer, Mischkopf, Stab	Länge 190 mm - Ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓
Mischkopf abnehmbar	✓
Stab abnehmbar	✓
Rührbesengehäuse aus Metall	✓
Abmessungen	Gesamtlänge mit Stab 485 mm mit Rührbesen 550 mm, Ø 78 mm
Bruttogewicht	2,7 kg
Zubehör	Wandhalterung - Im Lieferumfang enthalten

Mini MP 240 Combi

Leistung	290 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	2000 bis 12.500 U/min beim Pürieren 350 bis 1560 U/min beim Rühren
Messer, Mischkopf, Stab	Breite 240 mm - Ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓
Mischkopf abnehmbar	✓
Stab abnehmbar	✓
Rührbesengehäuse aus Metall	✓
Abmessungen	Gesamtlänge mit Stab 535 mm mit Rührbesen 550 mm, Ø 78 mm
Bruttogewicht	2,8 kg
Zubehör	Wandhalterung - Im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

Mini MP 190 Combi	Art.-Nr.	€
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770	515

Mini MP 240 Combi	Art.-Nr.	€
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780	575

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Option	Mini MP 190 Combi		Mini MP 240 Combi	
	Art.-Nr.	€	Art.-Nr.	€
Rührbesenaufsatz für Mini MP	27333	185	27333	185



Minipot® und Mixipot®

Induktionstaugliche Edelstahlbehälter, ideal für alle Ihre Zubereitungen

Modelle	Art.-Nr.	€
Minipot 3 Liter	103980	79
Mixipot 4 Liter	103925	87



CMP 250 Combi

Leistung	310 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	2300 bis 9600 U/min beim Pürieren 500 bis 1800 U/min beim Rühren selbstregulierend
Messer, Mischkopf, Stab	Länge 250 mm - Ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓
Mischkopf abnehmbar	✓
Stab abnehmbar	✓ mit dreistufigem Dichtungssystem
Rührbesengehäuse aus Metall	✓
EasyPlug	✓
Abmessungen	Gesamtlänge mit Stab 640 mm mit Rührbesen 610 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	5,6 kg
Zubehör	Wandhalterung - Im Lieferumfang enthalten



CMP 300 Combi

Leistung	350 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	2300 bis 9600 U/min beim Pürieren 500 bis 1800 U/min beim Rühren selbstregulierend
Messer, Mischkopf, Stab	Länge 300 mm - Ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓
Mischkopf abnehmbar	✓
Stab abnehmbar	✓ mit dreistufigem Dichtungssystem
Rührbesengehäuse aus Metall	✓
EasyPlug	✓
Abmessungen	Gesamtlänge mit Stab 700 mm mit Rührbesen 610 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	5,7 kg
Zubehör	Wandhalterung - Im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

CMP 250 Combi	Art.-Nr.	€
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300B	745

CMP 300 Combi	Art.-Nr.	€
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310B	830

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Optionen	CMP 250 Combi		CMP 300 Combi	
	Art.-Nr.	€	Art.-Nr.	€
Rührbesenaufsatz CMP Combi	27248	266	27248	266
Mixstab	27249	191	27250	216



Minipot® und Mixipot®

Induktionstaugliche Edelstahlbehälter, ideal für alle Ihre Zubereitungen

Modelle	Art.-Nr.	€
Minipot 3 Liter	103980	79
Mixipot 4 Liter	103925	87

STABMIXER



MP 350 Combi Ultra

MP 450 Combi Ultra

Leistung	440 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	1500 bis 9000 U/min beim Pürieren 250 bis 1500 U/min beim Rühren selbstregulierend
Messer, Mischkopf, Stab	Länge 350 mm - Ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓
Mischkopf abnehmbar	✓
Stab abnehmbar	✓
Rührbesengehäuse aus Metall	✓
Rührbesen abnehmbar	✓
EasyPlug	✓
Abmessungen	Gesamtlänge mit Stab 790 mm mit Rührbesen 805 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	7,9 kg
Zubehör	Wandhalterung - Im Lieferumfang enthalten

Leistung	500 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	1500 bis 9000 U/min beim Pürieren 250 bis 1500 U/min beim Rühren selbstregulierend
Messer, Mischkopf, Stab	Länge 450 mm - Ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓
Mischkopf abnehmbar	✓
Stab abnehmbar	✓
Rührbesengehäuse aus Metall	✓
Rührbesen abnehmbar	✓
EasyPlug	✓
Abmessungen	Gesamtlänge mit Stab 890 mm mit Rührbesen 840 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	8,2 kg
Zubehör	Wandhalterung - Im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

MP 350 Combi Ultra	Art.-Nr.	€
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L	1.005

MP 450 Combi Ultra	Art.-Nr.	€
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	34870L	1.070

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Optionen	MP 350 Combi Ultra		MP 450 Combi Ultra	
	Art.-Nr.	€	Art.-Nr.	€
Rührbesenaufsatz für MP Combi	27210	319	27210	319
Rührhaufsatz	27355	568	27355	568
Mixstab	39354	242	39355	261

Topfaufsätze aus Edelstahl



1 Universalaufsatz aus Edelstahl 1	Art.-Nr.	€
Am Rand des Behälters zu befestigen	27358	87
3 verstellbare Topfaufsätze aus Edelstahl 2	Art.-Nr.	€
Für Töpfe von 330 bis 650mm Durchmesser	27363	246
Für Töpfe von 500 bis 1000 mm Durchmesser	27364	259
Für Töpfe von 850 bis 1300 mm Durchmesser	27365	270



Wandhalterung



MP 450 FW Ultra

Leistung	500 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	250 bis 1500 U/min selbstregulierend
Rührbesen	Rührbesen abnehmbar, Länge 280 mm

Rührbesengehäuse aus Metall	✓
EasyPlug	✓

Abmessungen	Länge 800 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	8,6 kg

Zubehör Wandhalterung - **Im Lieferumfang enthalten**

Wählen Sie Ihr Modell aus:

MP 450 FW Ultra	Art.-Nr.	€
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L	840



Wandhalterung



MP 450 XL FW Ultra

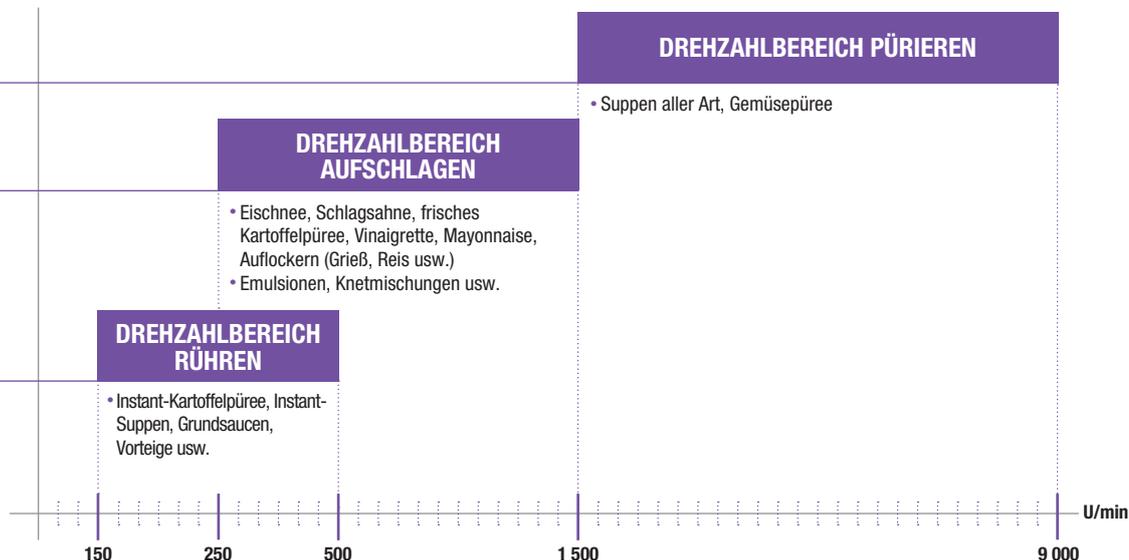
Leistung	500 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	150 bis 510 U/min selbstregulierend
Rührbesen	Rühraufsatz abnehmbar, Länge 690 mm

Rührbesengehäuse aus Metall	✓
EasyPlug	✓

Abmessungen	Länge 1210 mm, Ø 175 mm
Bruttogewicht	8,6 kg

Zubehör Wandhalterung - **Im Lieferumfang enthalten**

MP 450 XL FW Ultra	Art.-Nr.	€
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L	1.090



AUTOMATIK-ENTSAFTER



EIN ABSOLUT FRISCHER SAFT IM HANDUMDREHEN

Die Entsafter von Robot-Coupe begleiten Nutzer ganz verschiedener Branchen: Bars, Restaurants, Hotels, Gemeinschaftsverpflegung und Supermärkte. Sie sind schnell, effizient, robust und rentabel. Die ideale Lösung für die Zubereitung absolut frischer Säfte aus Obst und Gemüse in großen Mengen.



AUTOMATIK-ENTSAFTER

INNOVATION

GROSSER EINFÜLLSCHAF

Ø 79 mm
Zum Einfüllen ganzer Früchte



EINFÜLLAUTOMATIK

- Müheloses Entsaften von Obst oder Gemüse Dank der Einfüllautomatik
- Schnelles Entsaften: 250 ml in nur 6 Sekunden



SIEB

Zwei Griffe zur einfachen Handhabung und Herausnahme ohne Werkzeug ermöglichen ein leichtes Reinigen

NEU

2 Anti-Spritz-Tüllen in verschiedenen Größen:

- 1 Krug / Mixerbehälter
- 2 Glas



NEU

TROPFENFÄNGER

Großer Tropfenfänger für eine stets saubere Arbeitsfläche



NEU

SCHRÄGER SOCKEL

Für ein optimales Abfließen

MOTOR

- 1000 W für intensiven Gebrauch den ganzen Tag über
- Hohe Laufruhe ermöglicht das Entsaften in Gegenwart des Kunden



Tresterauswurf in Behälter unter der Arbeitsfläche

2 Verwendungsmöglichkeiten:

- 1 **Permanenter Tresterauswurf**
Auswurftrichter: für ununterbrochenen Tresterauswurf in einen Behälter unter der Arbeitsfläche

- 2 **Auswurf in Tresterbehälter**
Durchsichtiger Tresterbehälter mit 7,2 Liter Fassungsvermögen



SIE BENUTZEN UNSERE ENTSAFTER



BARS UND RESTAURANTS

Frische Obst- und Gemüsesäfte fügen dem Angebot von Bars und Restaurants eine frische Note hinzu. Auch in Krankenhäusern und Seniorenheimen sind sie beliebt. Denn: Sie vereinfachen die tägliche Flüssigkeitszufuhr.



HOTELS, SCHULKANTINEN UND BETRIEBSRESTAURANTS

Die Entsafter von Robot-Coupe sind leicht zu bedienen und leise. Sie eignen sich bestens für die Selbstbedienung am Frühstücksbuffet im Hotel und im Betriebsrestaurant.



SAFTBARS UND SUPERMÄRKTE

Unsere Entsafter sind besonders für den intensiven Gebrauch konzipiert und eignen sich hervorragend für die Zubereitung frischer Säfte in großen Mengen.



Ein Kauf zahlt sich rasch aus:

- Im Durchschnitt amortisiert sich der Kauf eines J 100 ab dem Verkauf von 500 Gläsern Saft.
- Die auf dem Markt höchste Saftausbeute mit den geläufigsten Zutaten.



Gefördert von dem EU-Programm werden u. a. Bildungseinrichtungen im Primär- und Sekundärbereich.

EU-Programm zur kostenlosen Versorgung von Schulkindern mit frischem Obst und Gemüse



Bis zu 100 Prozent

Rückerstattung der Ausgaben für Obst und Gemüse
Die Teilnahmebedingungen wurden erleichtert!

Bereiten Sie absolut frischen Saft

im Handumdrehen zu!
Als Selbstbedienung oder als Service.
Gestalten Sie Ihre eigene Saftbar!



Nutzen Sie die Beihilfen zum Kauf von Küchengeräten und Entsaftern. Bis zu 100 Prozent der Kosten werden rückerstattet!



ENTSAFTER



J 80

Asynchronmotor	✓
Leistung	700 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Ausbeute	120 Liter/h.
Saftauffänger	Edelstahl
Einfüllschacht	✓ - Automatik Ø 79 mm
Sieb	Edelstahl
Reibplatte	Edelstahl
Nutzhöhe unter Ausgießer	155 mm
AUSGUSS IN : Glas	✓
Krug	✓
Mixerbehälter	-
Anti-Spritz-Tülle	✓ - 1 Größe
Schräger Sockel	-
Tropfenfänger	✓
Automatischer Tresterauswurf	✓
Durchsichtiger Tresterbehälter	6,5 L
Trichter für ununterbrochenen Auswurf	-

J 80 Buffet

Asynchronmotor	✓
Leistung	700 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Ausbeute	120 Liter/h.
Saftauffänger	Edelstahl
Einfüllschacht	✓ - Automatik Ø 79 mm
Sieb	Edelstahl
Reibplatte	Edelstahl
Nutzhöhe unter Ausgießer	177 mm
AUSGUSS IN : Glas	✓
Krug	✓
Mixerbehälter	-
Anti-Spritz-Tülle	✓ - 2 Größen
Schräger Sockel	✓
Tropfenfänger	✓ - Großes Fassungsvermögen
Automatischer Tresterauswurf	✓
Durchsichtiger Tresterbehälter	6,5 L
Trichter für ununterbrochenen Auswurf	-

Wählen Sie Ihr Modell aus:

J 80	Art.-Nr.	€
J 80 230V/50/1	56000B	1.540

J 80 Buffet	Art.-Nr.	€
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B	1.765



Scannen Sie diesen QR Code, um das Produktvideo zu sehen

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Zubehör	Art.-Nr.	€
Sockel + XL-Tropfenfänger + lange Tülle	49230	249

J 80 alle Modelle

NEU



J 100

Asynchronmotor	✓
Leistung	1000 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Ausbeute	160 Liter/Std.
Saftauffänger	Edelstahl
Einfüllschacht	✓ - Automatik Ø 79 mm
Sieb	Edelstahl
Reibplatte	Edelstahl - für intensiven Gebrauch
Nutzhöhe unter Ausgießer	251 mm
AUSGUSS IN : Glas	✓
Krug	✓
Mixerbehälter	✓
Anti-Spritz-Tülle	✓ - 2 Größen
Schräger Sockel	✓
Tropfenfänger	✓ - Großes Fassungsvermögen
Automatischer Tresterauswurf	✓
Durchsichtiger Tresterbehälter	7,2 L
Trichter für ununterbrochenen Auswurf	✓

Wählen Sie Ihr Modell aus:	J 100	Art.-Nr.	€
	J 100 230V/50/1	56100B	2.105

Wählen Sie Ihre Optionen aus:	J 100	Art.-Nr.	€
Zubehör			
Sockel + XL-Tropfenfänger + lange Tülle		49230	249

ENTSAFTER & COULIS-PRESSE

- Zubereitung von Obst- und Gemüsesäften mit viel Fruchtfleisch
- Zubereitung von Coulis aus gekochtem bzw. weichem Obst und Gemüse in kleinen Mengen
- Hält Schale, Kerne und Fasern zurück.



C 40

Asynchronmotor	✓
Leistung	500 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	1500 U/min
Ausbeute	12 Liter/h.
Saftauffänger	Verbundwerkstoffe

Wählen Sie Ihr Modell aus:

C 40	Art.-Nr.	€
C 40 230V/50/1	55040	770



Gazpacho, Tomatensauce, Fleisch- und Fischmarinaden, Smoothies, Beeren-Coulis, Sorbets....



Dickflüssiger Tomatensaft für Gazpacho und Saucen



Zitronensaft für Fischgerichte und Marinaden



PASSIERMASCHINEN

Die vielseitigen und robusten Passiermaschinen eignen sich ideal zur Zubereitung von Coulis, Gemüsecremes, Saucenfonds, Fischsuppen o.ä. Kerne, Steine und Fasern sowie Gräten und Schalen werden passiert und nicht zerkleinert. Das ununterbrochene Zuführen der Produkte spart Zeit und ermöglicht die Zubereitung hausgemachter Speisen.



PASSIERMASCHINEN

TRICHTER

Zuführung der zuvor gewaschenen Produkte, die weder entstielt noch entsteint zu werden brauchen



SIEB

Die in das Sieb fallenden Produkte werden darin zentrifugiert



SCHAUFELN

Das mit einer Drehzahl von 1500 U/min rotierende Schaufelsystem bewirkt das Passieren der Produkte durch das Sieb



AUSLAUFRINNE FÜR ENDPRODUKT

Durch die Auslaufrinne tritt das Endprodukt aus. Es enthält keine Bitterstoffe, da Kerne, Steine, Gräten und Schalen nicht zerkleinert werden

AUSWURFÖFFNUNG FÜR RÜCKSTÄNDE

Dazu gehören Haut, Schalen, Kerne, Steine, Stiele, Gräten, Fasern usw.



1 mm
(Im Lieferumfang
enthalten)



**TOMATEN, PAPRIKA,
APFELMUS O.Ä.**



**FISCH- UND
KRUSTENTIERSUPPEN O.Ä.**



2 mm



OLIVEN



KIRSCHEN, PFLAUMEN O.Ä.



3 mm



5 mm



APRIKOSEN



**PFIRSICHE,
BACKPFLAUMEN O.Ä.**



0,5 mm
Zum Herausfiltern der
kleinsten Fasern und
Unreinheiten. Zur Verwendung
als Ergänzung des 1-mm-
Trommelsiebs.



BEEREN, ESSKASTANIEN O.Ä.



**PFLANZENMILCH (AUS Z.B.
MANDELN)**

Wenden Sie sich für zusätzliche Anwendungen an Ihren Gebietsverkaufsleiter.

PASSIERMASCHINEN



C 80

Asynchronmotor	✓
Leistung	650 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	1500 U/min
Ausbeute	60 kg/h
Ununterbrochenes Einfüllen	✓
Ununterbrochener Auswurf der Rückstände	✓
Motorblock	Edelstahl
Gehäuse	Edelstahl
Gestell	-
Trichter	Edelstahl
Tischmodell	✓
Standmodell	-
Sieb	Trommelsieb mit Lochgröße 1 mm - Im Lieferumfang enthalten

C 120

Asynchronmotor	✓
Leistung	900 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 U/min
Ausbeute	120 kg/h
Ununterbrochenes Einfüllen	✓
Ununterbrochener Auswurf der Rückstände	✓
Motorblock	Edelstahl
Gehäuse	Edelstahl
Gestell	Edelstahl
Trichter	Edelstahl
Tischmodell	-
Standmodell	✓
Sieb	Trommelsieb mit Lochgröße 1 mm - Im Lieferumfang enthalten

C 200 Für hohe Leistung

Asynchronmotor	✓
Leistung	1800 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 U/min
Ausbeute	150 kg/h
Ununterbrochenes Einfüllen	✓
Ununterbrochener Auswurf der Rückstände	✓
Motorblock	Edelstahl
Gehäuse	Edelstahl
Gestell	Edelstahl
Trichter	Edelstahl
Tischmodell	-
Standmodell	✓
Sieb	Trommelsiebe mit Lochgröße 1 mm und 3 mm Im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:



Scannen Sie diesen QR Code, um das Produktvideo zu sehen

C 80	Art.-Nr.	€
C 80 230V/50/1	55012	2.735

C 120	Art.-Nr.	€
C 120 230-400V/50/3	55000	4.975

C 200	Art.-Nr.	€
C 200 Für hohe Leistung 230-400V/50/3	55006	6.570

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Optionen	C 80		C 120 / C 200	
	Art.-Nr.	€	Art.-Nr.	€
Trommelsieb mit Lochgröße 0,5 mm	57009	303	57211	385
Trommelsieb mit Lochgröße 1,5 mm	-	-	57042	348
Trommelsieb mit Lochgröße 2 mm	-	-	57019	348
Trommelsieb mit Lochgröße 3 mm	57008	303	57156	348
Trommelsieb mit Lochgröße 5 mm	57023	373	57020	348
Zusätzliches Trommelsieb mit Lochgröße 1 mm	57007	237	57145	348
Zusätzlicher Gummiabstreifer (einzeln)	100338S	42	100702S	48

BROTSCHEIDEMASCHINE

Mit der Brotschneidemaschine TP 180 lassen sich pro Minute bis zu 360 Scheiben mit einer Stärke von 8 bis 80 mm absolut gleichmäßig schneiden. Sie ist leicht zu bedienen und genügt den Ansprüchen der Gemeinschaftsverpflegung.



Dank der großen Einfüllöffnung (150 mm x 125 mm) lassen sich alle länglichen Brotsorten gleichmäßig schneiden, **ohne dass die Scheiben beschädigt oder gequetscht werden**. Zwei Baguettes können gleichzeitig geschnitten werden.

Pro Minute lassen sich **zwischen 180 und 360 Scheiben** Brot mit einer Stärke von 8 bis 80 mm absolut gleichmäßig schneiden.

Aufgrund des Designs **ganz aus Edelstahl** lässt sich das Gerät **leicht** durch den Benutzer **warten**.

Sehr effektives Sicherheitssystem aus einer **Infrarot-Sicherung**, einer **Deckelsicherung** und einer **Spannungsabfallsicherung**.

Das Gerät schaltet sich ab, wenn es eine Minute lang läuft, ohne dass Brot geschnitten wird.



Die Klinge lässt sich zum Reinigen ohne Werkzeug herausnehmen.



Herausnehmbarer Krümelbehälter



TP 180

Leistung	350 W
Asynchronmotor	✓
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	180 bis 360 Scheiben pro Minute
Gerät	Ganz aus Edelstahl
Sicherheitssystem	Exklusive Infrarotsperre
Platte	Einstellbar für Scheibenstärken von 8 bis 80 mm
Krümelbehälter	✓

Wählen Sie Ihr Modell aus:

TP 180	Art.-Nr.	€
TP 180 230V/50/1	23001	2.765

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Option TP 180	Art.-Nr.	€
Fahrbarer Ständer aus Edelstahl für TP 180	27187	791

TECHNISCHE DATEN

KOMBIGRÄTE					Abmessungen (mm)			Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (W)	Einphasig	Dreiphasig	Breite	Tiefe	Höhe	Netto	Brutto
R 201 XL 230V/50/1	22570	550	•		220	280	555	10	11
R 201 XL Ultra 230V/50/1	22590	550	•		220	280	555	10	11
R 301 Ultra 230V/50/1	2546	650	•		355	305	570	19	20
R 401 230V/50/1	2425	700	•		320	305	570	18	20
R 402 400V/50/3	2433	750		•	320	305	590	22	24
R 402 V.V. 230V/50/1	2444	1 000	•		320	305	590	22	23
R 502 400V/50/3	2382	1 500		•	380	365	670	29	33,5
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390	1 500	•		380	365	670	30	35
R 752 400V/50/3	2113	1 800		•	380	365	710	32,5	37,5
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	1 500	•	•	380	365	710	33,5	38

GEMÜSESCHNEIDER					Abmessungen (mm)			Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (W)	Einphasig	Dreiphasig	Breite	Tiefe	Höhe	Netto	Brutto
CL 40 230V/50/1	24570	500	•		345	330	590	14	15
CL 50 - 1V 230V/50/1	24440	550	•		380	305	595	18	20
CL 50 - 1V 400V/50/3	24446	550		•	380	305	595	18	20
CL 50 - 2V 400V/50/3	24449	600		•	380	305	595	18	20
CL 50 Ultra - 1V 230V/50/1	24465	550	•		380	305	595	18	20
CL 50 Ultra - 1V 400 V/50/3	24473	550		•	380	305	595	18	20
CL 50 Ultra - 2V 400V/50/3	24476	600		•	380	305	595	18	20
CL 50 Ultra Pizza 230V/50/1	2027	550	•		380	305	595	18	20
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453	550	•		390	340	610	20	22
CL 50 Gourmet 400V/50/3	24459	600		•	390	340	610	20	22
CL 52 - 1V 230V/50/1	24490	750	•		360	340	690	26	28
CL 52 - 1V 400V/50/3	24498	750		•	360	340	690	26	28
CL 55 Hebelarm 400V/50/3	2214	1 100		•	700	359	1 100	35	54
CL 55 mit 2 Einfüllaufsätzen 400V/50/3	2211	1 100		•	865	396	1 270	42	61
CL 60 Hebelarm 400V/50/3	2319	1 500		•	335	560	1 160	57	83
CL 60 mit 2 Einfüllaufsätzen 400V/50/3	2325	1 500		•	460	770	1 355	69	95

KUTTER					Abmessungen (mm)			Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (W)	Einphasig	Dreiphasig	Breite	Tiefe	Höhe	Netto	Brutto
R 2 230V/50/1	22100	550	•		200	280	350	9	11
R 3 1500 230V/50/1	22382	650	•		210	320	400	10	11
R 3 3000 230V/50/1	22388	650	•		210	320	400	12	13
R 4 400/50/3	22437	900		•	225	305	440	17	18
R 4 V.V. 230V/50-60/1	22411	1 000	•		225	305	460	17	18
R 5 - 2V 400V/50/3	24614	1 500		•	280	365	510	21	23,5
R 5 V.V. 230V/50/1	24620	1 500	•		280	365	510	21,5	24
R 7 400V/50/3	24658	1 500		•	280	365	540	22,5	25
R 7 V.V. 230/50-60/1	24709	1 500		•	280	365	540	23	26
R 8 400V/50/3	21291	2 200		•	315	545	585	37	45
R 8 SV 400V/50/3	2040	2 200		•	315	545	585	38	47
R 10 400V/50/3	21391	2 600		•	345	560	660	42	51
R 10 SV 400V/50/3	2044	2 600		•	345	560	660	47	54
R 15 400V/50/3	51491	3 000		•	370	615	680	50	59
R 15 SV 400V/50/3	2048	3 000		•	370	615	680	50	59
R 20 400V/50/3	51591	4 400		•	380	630	760	77	86
R 20 SV 400V/50/3	2052	4 400		•	380	630	760	77	86
R 23 400V/50/3	51331C	4 500		•	700	600	1 250	110	142
R 23 SV 400V/50/3	2100C	4 500		•	700	600	1 250	110	142
R 30 400V/50/3	52331C	5 400		•	720	600	1 250	126	148
R 30 SV 400V/50/3	2102C	5 400		•	720	600	1 250	126	148
R 45 400V/50/3	53331C	10 000		•	760	600	1 400	172	195
R 45 SV 400V/50/3	2104C	10 000		•	760	600	1 400	172	195
R 60 400V/50/3	54331C	11 000		•	810	600	1 400	187	212
R 60 SV 400V/50/3	2106C	11 000		•	810	600	1 400	187	212

ROBOT-COOK®					Abmessungen (mm)			Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (W)	Einphasig	Dreiphasig	Breite	Tiefe	Höhe	Netto	Brutto
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R	1 800	•		225	340	520	13,5	15,6

BLIXER®					Abmessungen (mm)			Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (W)	Einphasig	Dreiphasig	Breite	Tiefe	Höhe	Netto	Brutto
Blixer 2 230V/50/1	33228	700	•		210	280	390	10	11
Blixer 3 230V/50/1	33197	750	•		240	305	445	12	13
Blixer 4 - 1V 230V/50/1	33208	900	•		240	330	480	14	15
Blixer 4 - 2V 400V/50/3	33215	1 000		•	240	305	445	14	15
Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1	33280	1 100	•		240	330	480	16	17
Blixer 5 - 2V 400V/50/3	33259	1 500		•	280	365	540	21	23,5
Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1	33266	1 500	•		280	365	540	21,5	24
Blixer 7 400V/50/3	33269	1 500		•	280	365	570	22,5	25
Blixer 7 V.V. 230V/50-60/1	33295	1 500	•		280	365	570	22,5	25
Blixer 8 400V/50/3	21311	2 200		•	315	545	605	39	47
Blixer 10 400V/50/3	21411	2 600		•	315	545	680	42	51
Blixer 15 400V/50/3	51511	3 000		•	315	545	700	50	59
Blixer 20 400V/50/3	51611	4 400		•	380	630	780	77	86
Blixer 23 400V/50/3	51341	4 500		•	700	600	1 250	110	142
Blixer 30 400V/50/3	52341	5 400		•	720	600	1 250	131	154
Blixer 45 400V/50/3	53341	9 000		•	760	600	1 400	172	195
Blixer 60 400V/50/3	54341	11 000		•	810	600	1 400	187	210

TECHNISCHE DATEN

STABMIXER					Abmessungen (mm)		Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (W)	Einphasig	Dreiphasig	Ø	Höhe	Netto	Brutto
MicroMix 230/50/1	34900	220	•		61	430	1	1
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	34740	240	•		78	455	1	2
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750	270	•		78	485	2	3
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760	290	•		78	535	2	3
CMP 250 V.V. 230V/50/1	34240B	310	•		94	650	3	4
CMP 300 V.V. 230V/50/1	34230B	350	•		94	660	3	4
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250B	400	•		94	700	4	4
CMP 400 V.V. 230V/50/1	34260B	420	•		94	763	4	4
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L	440	•		125	740	5	7
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L	440	•		125	740	5	6
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L	500	•		125	840	5	6
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L	500	•		125	840	5	7
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820LH	750	•		125	940	5	7
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830LH	850	•		125	980	6	7
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L	1 000	•		125	1 130	7	9
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770	270	•		78	485	2	3
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780	290	•		78	535	2	3
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300B	310	•		125	640	3	6
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310B	350	•		125	700	3	6
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L	440	•		125	790	6	8
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	34870L	500	•		125	890	6	8
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L	500	•		125	800	6	9
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L	500	•		175	1 210	5	9

ENTSAFTER					Abmessungen (mm)			Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (W)	Einphasig	Dreiphasig	Breite	Tiefe	Höhe	Netto	Brutto
J 80 230V/50/1	56000B	700	•		235	535	500	11	13
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B	700	•		260	565	595	11	13
J 100 230V/50/1	56100B	1 000	•		260	565	630	14	15
C 40 230V/50/1	55040	500	•		240	280	645	10	11

PASSIERMASCHINEN					Abmessungen (mm)			Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (W)	Einphasig	Dreiphasig	Breite	Tiefe	Höhe	Netto	Brutto
C 80 230V/50/1	55012	650	•		610	360	540	17	21
C 120 230-400V/50/3	55000	900		•	1 030	400	860	32	46
C 200 230-400V/50/3	55006	1 800		•	1 030	400	860	40	54

BROTSCNEIDEMASCHINE					Abmessungen (mm)			Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (W)	Einphasig	Dreiphasig	Breite	Tiefe	Höhe	Netto	Brutto
TP 180 230V/50/1	23001	350	•		335	385	920	23	29

ALLGEMEINE VERKAUFS-, LIEFERUNGS- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

VORWORT

Die Firma Robot-Coupe entwickelt und produziert hochwertige Geräte für die professionelle Nahrungsmittelvorbereitung, die das industrielle Know-how der Firma und das Image im Herzen des Burgund entwerfener Qualitätsprodukte widerspiegeln, und vertreibt diese innerhalb und außerhalb Frankreichs. Der Vertrieb der Robot-Coupe-Produkte setzt voraus, dass ihren Anwendern eine ganze Palette von Beratungs-, Service- und Garantieleistungen geboten wird, die mit der Qualität der Robot-Coupe-Produkte und dem Image der Marke in Einklang stehen.

Deshalb müssen Händler, die Robot-Coupe-Produkte auf angemessene Art und Weise anbieten möchten, einer ganzen Reihe von Qualitätskriterien entsprechen. Dazu gehört unter anderem die Fähigkeit, die Anwender über die Leistungen und den Funktionsumfang der Robot-Coupe-Produkte zu informieren, für diese Produkte zu werben und sie zur Geltung zu bringen, die Auslieferung, die Installation und die Inbetriebnahme der verkauften Produkte durchzuführen sowie Garantie- und Reparaturleistungen zu erbringen.

ALLGEMEINE BEDINGUNGEN

1. Die nachfolgenden allgemeinen Verkaufsbedingungen gelten für alle Kunden der Firma Robot-Coupe. Gemäß Artikel L441-6 des französischen Handelsgesetzbuches bilden die allgemeinen Verkaufsbedingungen die rechtliche Grundlage für Verhandlungen, außer im Fall gegenteiliger, schriftlich niedergelegter und von der Firma Robot-Coupe akzeptierter besonderer Bedingungen. Sie haben Vorrang vor allen allgemeinen oder besonderen Einkaufsbedingungen. Davon kann nur durch ein ausdrückliches, von der Firma Robot-Coupe unterzeichnetes Einverständnis abgewichen werden.

Die Erteilung eines Auftrags an die Firma Robot-Coupe setzt die uneingeschränkte Anerkennung der hier aufgeführten Bedingungen voraus.

Jeder bösgläubig erteilte oder ungewöhnlich erscheinende Auftrag wird von der Firma Robot-Coupe abgelehnt.

PREISE UND PREISNACHLÄSSE

2. Die Preise für Waren der Firma Robot-Coupe werden am 1. September jedes Jahres in einer Preisliste zusammengefasst und gelten für ein Jahr.

Die Geräte werden auf der Grundlage der am Tag der Absendung geltenden Preisliste berechnet.

LIEFERFRISTEN

3. Die bei der Annahme eines Auftrags angegebenen Lieferfristen sind verbindlich.

Durch Lieferverzögerungen ergibt sich kein Anspruch auf Entschädigung, Verzugszahlungen oder Schadensersatz.

Aus ihnen ergibt sich für den Kunden kein Anspruch auf eine Ablehnung der Lieferung.

4. Wenn der Versand auf Anfrage des Händlers mit dem Einverständnis der Firma Robot-Coupe verschoben wird, können dem Käufer Lager- und Logistikkosten berechnet werden. Dies ändert nichts an den Verpflichtungen hinsichtlich der Bezahlung der Waren.

TRANSPORT - LIEFERUNG

5. Für alle Bestimmungsorte der Waren, für alle Arten der Beförderung und für alle Zahlungsbedingungen hinsichtlich der Transportkosten (frei oder unfrei) erfolgen die Beförderung und die mit der Beförderung zusammenhängenden Maßnahmen auf Gefahr des Kunden, dem es obliegt, den einwandfreien Zustand der Waren bei Empfang zu überprüfen.

5.1 Für die Lieferungen von Waren, die nicht dem Firmensitz des Bestellenden entsprechen (Streckenlieferungen), gelten unsere Allgemeinen Lieferbedingungen, sofern nichts anderes schriftlich vereinbart ist.

5.2 Lieferung erfolgen ausschließlich in das Land, in dem der Bestellende seinen Sitz hat.

BEANSTANDUNG – RÜCKSENDUNG

6. Es obliegt dem Kunden, beim Empfang die Menge und die Art der Waren auf ihre Übereinstimmung mit dem Auftrag zu überprüfen.

Beanstandungen müssen innerhalb von acht Tagen nach dem Empfang der Waren geltend gemacht werden.

7. Eine nicht mit dem Auftrag übereinstimmende Ware wird, wenn dies wie vorgeschrieben beanstandet wurde, ersetzt oder nachgebessert, ohne dass sich hieraus ein wie auch immer gearteter Anspruch auf Schadensersatz ableiten lässt.

8. Keine Ware darf ohne das vorherige Einverständnis der Firma Robot-Coupe zurückgesandt werden. Zurückgesandte Waren müssen sich in einwandfreiem Zustand befinden, original verpackt und dürfen nicht benutzt worden sein. Der Name des Absenders muss sichtbar darauf vermerkt sein.

ZAHLUNGEN

9. Bei Erstbestellung erfolgt die Zahlung im Voraus.

Gemäß Artikel L441-6 des französischen Handelsgesetzbuches werden ab dem ersten Tag nach der auf der Rechnung angegebenen Zahlungsfrist Verzugszinsen fällig. Der Zinssatz für diese Verzugszinsen beträgt 12 % pro Jahr.

Darüber hinaus ergibt sich, außer im Falle eines rechtzeitig beantragten und von der Firma Robot-Coupe bewilligten Zahlungsaufschubs, aus einer nicht fristgemäß erfolgten Zahlung:

- die sofortige Fälligkeit aller ausstehenden Beträge, egal welche Zahlungsbedingungen vorgesehen sind
- die Fälligkeit, als Schadensersatz und Strafzahlung (im Sinne von Artikel 1229 des französischen Zivilgesetzbuches), einer Entschädigung in Höhe von 15 % der ausstehenden Beträge, unbeschadet etwaiger gesetzlich festgelegter Beträge und Gerichtskosten.

Wenn der Käufer bereits bei früheren Aufträgen einer seiner Verpflichtungen nicht nachgekommen ist (z. B. nicht fristgemäße Zahlung), behält sich die Firma Robot-Coupe das Recht vor, ihn vorläufig oder endgültig nicht mehr zu beliefern.

GARANTIE

10. Für die Waren der Firma Robot-Coupe gilt vom Zeitpunkt ihrer Zurverfügungstellung an eine Teilegeantie von einem Jahr für nicht ordnungsgemäßes Funktionieren, das auf Material- oder Herstellungsfehlern beruht, und zwar zu den im Folgenden aufgeführten Bedingungen.

Die Garantie kann nur in Anspruch genommen werden, wenn die Waren den von der Firma Robot-Coupe verfassten Vorschriften und Bedienungsanleitungen entsprechend gelagert, verwendet und gewartet wurden. Die Garantie gilt nicht insbesondere (aber nicht ausschließlich) bei

- mangelnder Aufsicht sowie unsachgemäßer Wartung oder Lagerung
- normalem Verschleiß der Ware
- einem Eingriff oder einer Veränderung der Ware, die nicht den Anleitungen der Firma Robot-Coupe entspricht
- einer unnormalen oder nicht der eigentlichen Bestimmung der Ware entsprechenden Verwendung
- höherer Gewalt oder jedem Ereignis, auf das der Verkäufer keinen Einfluss hat
- jedem anderen Fall, der nicht von der Firma Robot-Coupe verursacht wurde.

Die Garantie gilt in jedem Fall nur für die Lieferung schadhafter Teile durch die Firma Robot-Coupe und schließt jede andere Entschädigung, welcher Art auch immer, aus.

Die Reparatur, die Veränderung oder der Ersatz von Teilen oder Geräten während der Garantiefrist führt nicht zur Verlängerung der Garantiefrist.

11. Da der Händler vertraglich mit dem Endverbraucher verbunden ist, ist er in diesem Sinne der bevorzugte Ansprechpartner für Leistungen im Rahmen der Herstellergarantie.

Die sich aus der Abwicklung der Garantieansprüche ergebenden Dienstleistungen (Verwaltung und Logistik) sind ein zusätzlicher, aber untrennbar mit ihm verbundener Bestandteil des Kaufvertrags zwischen dem Händler und dem Endkunden.

Der dem Endkunden berechnete Kaufpreis beinhaltet nicht nur den Preis der verkauften Waren, sondern auch die sich aus der Abwicklung der Garantieansprüche hinsichtlich dieser Waren ergebenden Dienstleistungen. Deshalb übernimmt die Firma Robot-Coupe keinerlei direkte oder indirekte Kosten, die sich im Rahmen der Abwicklung der Garantieansprüche für die Händler ergeben.

EIGENTUMSVORBEHALT

12. Die Firma Robot-Coupe bleibt bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises einschließlich aller Nebenforderungen Eigentümerin der verkauften Waren. Wenn die Rechnung zum vereinbarten Termin nicht beglichen wurde, hat die Firma Robot-Coupe das Recht, die Waren zurückzunehmen, den Verkauf nach Belieben rückgängig zu machen und bereits geleistete Anzahlungen als Gegenleistung für die Nutzung der Waren durch den Käufer einzubehalten.

Bei Uneinigkeit über die Bedingungen der Rückgabe der Waren kann diese durch eine einstweilige Verfügung durch den Vorsitzenden des Handelsgerichts Créteil (Frankreich) angeordnet werden, dem die Vertragsparteien ausdrücklich die entsprechende Kompetenz zusprechen.

Gefahrenübergang

Die Waren bleiben bis zur vollständigen Zahlung des Kaufpreises Eigentum der Firma Robot-Coupe, aber der Käufer übernimmt vom Zeitpunkt der tatsächlichen Übernahme an die Verantwortung für sie, da der Übergang des Besitzes den Übergang der Gefahren nach sich zieht. Der Käufer verpflichtet sich deshalb, unverzüglich eine Versicherung gegen Verlust, Diebstahl und Zerstörung der betroffenen Waren abzuschließen.

Weiterverkauf

Da die Waren bis zur vollständigen Zahlung des Kaufpreises Eigentum der Firma Robot-Coupe bleiben, ist es dem Käufer untersagt, sie zu veräußern.

Der Verkäufer erlaubt im Sinne einer einfachen Duldung und lediglich im Rahmen seiner Geschäftstätigkeit dem Käufer jedoch, die Waren unter der Bedingung zu veräußern, dass er sofort nach der Veräußerung den ausstehenden Betrag des Kaufpreises vollständig begleicht, wobei er entsprechende Forderungen gemäß Artikel 2071 des französischen Zivilgesetzbuches bereits jetzt an die Firma Robot-Coupe abtritt und selbst einfacher Verwahrer des Betrags wird.

Beförderung und Lagerung

Wenn der Käufer die Vorbehaltswaren einem Dritten zum Zweck der Beförderung oder Lagerung übergeben muss, muss dieser ein Dokument, auf dem die genaue Bezeichnung und die Menge der von ihm übernommenen Waren vermerkt sind, mit Datum und Unterschrift versehen sowie handschriftlich darauf vermerken: «unter Kenntnisnahme des Eigentumsvorbehalts der Firma Robot-Coupe bei der Übernahme der Waren».

Pfändung oder Beschlagnahme

Solange der Kaufpreis nicht vollständig bezahlt wurde, muss der Kunde die Firma Robot-Coupe spätestens vierundzwanzig Stunden nach einer Pfändung, Einziehung oder Beschlagnahme zugunsten Dritter informieren und alle nötigen Maßnahmen ergreifen, um die Eigentumsrechte der Firma Robot-Coupe im Falle von Forderungen anderer Gläubiger bekannt und geltend zu machen.

Sanierungs- oder Insolvenzverfahren

Wenn ein Kunde Gegenstand eines Sanierungs- oder Insolvenzverfahrens ist, macht die Firma Robot-Coupe gemäß Artikel L 621-115 des französischen Handelsgesetzbuches innerhalb von drei Monaten nach der Veröffentlichung der Anordnung zur Eröffnung des Verfahrens ihre Forderung nach den Waren geltend.

VERWENDUNG DER MARKE ROBOT-COUPÉ UND ANDEREN GEISTIGEN EIGENTUMS

13. Dem Händler ist untersagt, außerhalb des Kaufvertrages die Marke Robot-Coupe und im Allgemeinen alle Elemente, die geistiges Eigentum der Firma Robot-Coupe sein könnten (Fotos von Waren und Werbungen, Texte aus Rezeptbüchern, andere Texte usw.) ohne vorherige schriftliche Erlaubnis der Firma Robot-Coupe zu verwenden.

So bedarf vor allem jede Werbung, in der die Marke Robot-Coupe haupt- oder nebensächlicher Bestandteil ist, einer vorherigen schriftlichen Erlaubnis der Firma Robot-Coupe.

ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTESCHROTT

14. In dem Maße, in dem die verkauften Waren Elektro- bzw. Elektronikgeräte sind und dadurch in den entsprechenden Gesetzen betroffen sind, mit denen die EU-Richtlinie 2002/96/EG vom 27. Januar 2003 in das jeweilige nationale Recht umgesetzt wurde, gilt als vereinbart, dass der Käufer als Besitzer dieser Geräte – außer im Falle einer anders lautenden vertraglichen Vereinbarung – die Finanzierung und Durchführung der Entsorgung des bei diesen Geräten anfallenden Schrotts gemäß den geltenden gesetzlichen Regelungen übernimmt.

Im Falle einer Kontrolle kann der Hersteller vom Käufer verlangen, ihm die Dokumente zukommen zu lassen, aus denen hervorgeht, dass er seinen entsprechenden Verpflichtungen, die er durch den Abschluss des Kaufvertrags übernommen hat, nachgekommen ist.

Sollten diese Dokumente nicht zur Verfügung gestellt werden, gilt der Kunde als verantwortlich für die Nichterfüllung der ihm obliegenden Verpflichtungen, und der Hersteller behält sich das Recht vor, ihn für jeden Schaden, der ihm daraus erwachsen könnte, haftbar zu machen.

REKLAMATIONEN

15. Vom Zeitpunkt des Inkrafttretens dieser Bedingungen an kann keine Reklamation, die einen Preisnachlass oder eine Dienstleistung betrifft, mehr angenommen werden, wenn sie später als 12 Monate nach dem Zeitpunkt der Entstehung der Forderung vorgebracht wird.

HÖHERE GEWALT

16. Das Eintreten eines Falles höherer Gewalt führt dazu, dass die vorliegenden vertraglichen Verpflichtungen außer Kraft gesetzt sind.

Ein Fall höherer Gewalt ist jedes Ereignis, auf das die Firma Robot-Coupe keinen Einfluss hat und das ihre normale Tätigkeit bei der Herstellung oder dem Versand ihrer Waren behindert.

Als Fälle höherer Gewalt gelten unter anderem Brände, Überschwemmungen und Voll- oder Teilstreiks, durch die die Tätigkeit der Firma Robot-Coupe oder eines ihrer Liefer-, Zuliefer- oder Transportunternehmen behindert wird, sowie die Unterbrechung des Transportverkehrs oder der Lieferung von Energie, Rohstoffen oder Ersatzteilen.

17. Die Firma Robot-Coupe behält sich das Recht vor, ihre Waren, deren Beschreibungen in ihren Katalogen und anderen Werbeträgern enthalten sind, jederzeit zu ändern.

GERICHTSSTAND

18. Für alle von der Firma Robot-Coupe getätigten Verkäufe gilt das französische Recht. Zuständig für alle Anfechtungen hinsichtlich der von der Firma Robot-Coupe getätigten Verkäufe und der Anwendung oder Auslegung der vorliegenden allgemeinen Verkaufsbedingungen ist allein das Handelsgericht Créteil (Frankreich).

Gültig ist die jeweils aktuelle Preisliste

Für Bestellungen unter 1.300€, netto, erlauben wir uns eine Frachtkostenpauschale in Höhe von 15€ zu berechnen. Expresslieferung sind möglich.
Bitte erfragen Sie hierzu die anfallenden Mehrkosten.

Für jede unangekündigte Rücksendung berechnen wir eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 100€

Für Streckenlieferungen berechnen wir eine Servicepauschale in Höhe von 10€



robot  coupe[®]

Rudolf TANNER Handelsges.m.b.H.

A-2320 Schwechat, Haydnstraße 26

Tel.: +43 664 33 50 500 +43 664 45 61 015

E-Mail: office@rtanner.at

Homepage: www.rtanner.at