

robot coupe®

NEU



Katalog
06/2026

KOMBIGERÄTE

SCHEIBEN

GEMÜSE-
SCHNEIDER

KUTTER

ROBOT COOK®

BLIXER®

KITCHEN
BLENDER

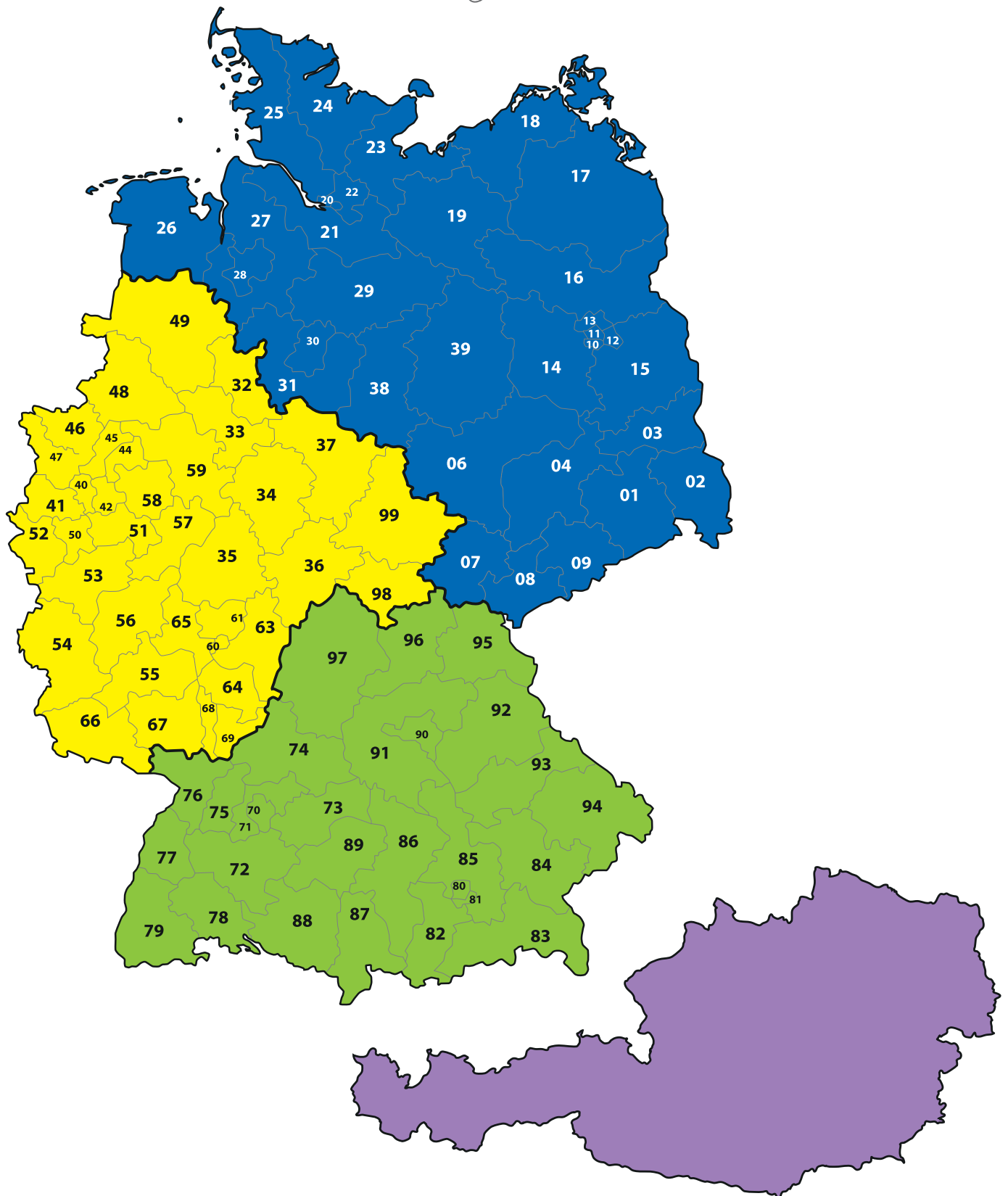
STABMIXER

ENTSAFTER

PASSIERMA-
SCHINEN

RÜHR-
MASCHINE

BROTSCHEI-
DEMASCHINE



Nord

Verbindungsbüro
Tel. : +33 1 43 98 88 27
Email: verkauf@robot-coupe.fr
Gebietsverkaufsleiter
Tel. : +49 176 225 792 20

Mitte

Verbindungsbüro
Tel. : +33 1 43 98 44 81
Email: verkauf@robot-coupe.fr
Gebietsverkaufsleiter
Tel. : +49 176 225 718 13

Süd

Verbindungsbüro
Tel. + 33 1 43 98 88 16
Email: verkauf@robot-coupe.fr
Gebietsverkaufsleiter
Tel. : +49 172 684 155 5

Österreich

Verbindungsbüro
Tel. : + 33 1 43 98 88 16
Email: verkauf@robot-coupe.fr
Gebietsverkaufsleiter
Tel. : +43 660 230 44 35

PRODUKTNEUHEITEN

SEITE **168**

RÜHRMASCHINE

Entdecken Sie die neue Rührmaschine, ausgestattet mit einem leistungsstarken, leisen Motor für Ihre täglichen Koch- und Backzubereitungen.



NEU

SEITE

76

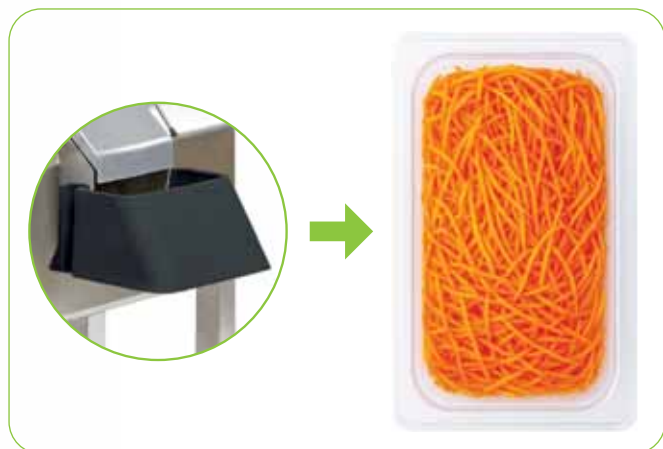
NEU



CL 60

Neu integrierte Auswurfvorrichtung

- Führt das Gemüse aus dem Behälter.
- Entwickelt für eine optimale Verteilung der Zutaten im GN-Behälter.



PRODUKTNEUHEITEN

SEITE

120

KITCHEN BLENDER

Neue Produktreihe aus 2 Modellen – BL 3 und BL 5.
Ihre exklusive X-Flow Technology gewährleistet
maximales Vermengen im Behälter.
Feinstes Pürieren in Sekundenschnelle.

**LEISTUNGSSTARK
& LANGLEBIG**

SUPPEN

SAUCEN

TEIGE

COULIS

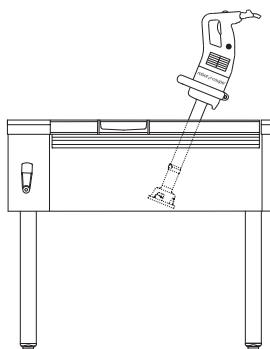


SEITE

143

NEUE MODELLREIHE FÜR KIPPBRATPFANNEN

Neue Stabmixer-Modelle für Kippbratpfannen
zur Verwendung in kleinen und großen
Kippbratpfannen

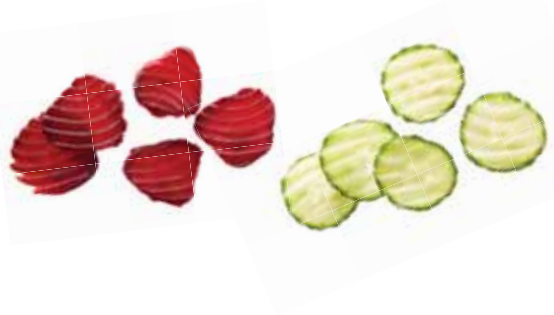


ZUBEHÖRNEUHEITEN

SEITE **40** DIE LÖSUNG FÜR EINEN PERFEKTEN WELLENSCHNITT

Lassen Sie Ihrer Kreativität mit zwei neuen Scheiben freien Lauf!

NEU



SEITE **44** DIE LÖSUNG ZUM SCHNEIDEN VON TOMATEN IN SCHEIBEN

Erfahren Sie mehr darüber!



SEITE **45** DIE LÖSUNG ZUM SCHNEIDEN VON POMMES FRITES

Schneiden Sie große und lange Pommes Frites mit dem EasyLoader!
Mit der Funktion für ununterbrochenes Einfüllen lassen sich die Kartoffeln der Länge nach in 6x6-mm-Stifte schneiden.



robot coupe®

UNSERE GESCHICHTE IST GEPRÄGT VON INNOVATIONEN

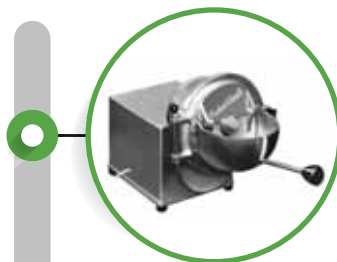
Seit 1961 werden sämtliche Produkte von Robot-Coupe in Frankreich, dem Mutterland der Gastronomie, entwickelt und hergestellt.



ÜBER 60 JAHRE INNOVATION

MEHRERE HUNDERT EXKLUSIVE PATENTE

1961: 1. freistehender Gemüseschneider
1966: 1. Vertikalkutter



1960 / 1970

1970 / 1980



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

1980 - Första Blixer®
1986 - CL50 i produktion



1990 / 2000



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

2000: Sortimentserweiterung Stabmixer
2008: 1. Automatikentsafter
2012: 1. professionelle kochende
Küchenmaschine



2020: Einführung des neuen Entsafter-Sortiments
und 13 neuer Tischmodelle mit großem
Fassungsvermögen bei Kombigeräten,
Kuttern und Blixern®
2022: Einführung der neuen Kitchen Blender

2024: MP TP
EasyStacker
EasyLoader
2026 - Einführung der neuen
Rührmaschine



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

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.

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.”

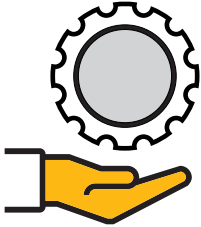
“ Wir **übertreffen** alle geltenden
Anforderungen, um **einwandfreie
Leistung** zu gewährleisten.”



“ 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

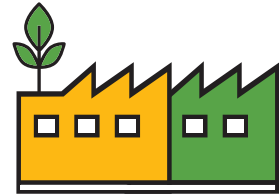
Auf Langlebigkeit hin konzipierte Produkte:

- 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



VOR ORT AN IHRER SEITE

- Gerätevorführungen
- Überprüfung Ihrer Geräte
- Technische Schulungen in Gaststätten
- Hilfe bei Reparaturen, Wartung und Ersatzteilen
- Erfahrungsaustausch



FORDEN SIE EINE VORFÜHRUNG AN

UM DEN ALLTAG DER BENUTZER ZU VERBESSERN

QR-Code des Geräts für den Zugang zu allen Produktinformationen auf robot-coupe.com: Videos, Bedienungsanleitungen, Dokumentation, Wartung, Zubehör, Sicherheitshinweise usw.



Easy Guide



EIN ZUVERLÄSSIGER PARTNER



KUNDENSERVICE ZU IHREN DIENSTEN

- Ein spezialisiertes Team beantwortet Ihre Fragen zu Bestellungen, Angeboten, Rechnungen und Lieferungen.
- Auslieferung von Geräten und Zubehör innerhalb von 48 Stunden / Ersatzteile innerhalb von 24 Stunden

LEISTUNGSFÄHIGES LOGISTIKZENTRUM

- Lager mit 90 Prozent unserer Artikel auf Vorrat
- Das geschulte Team verfolgt und kümmert sich um Bestellungen und gewährleistet eine Rückverfolgbarkeit der Lieferung.



KOMPETENTE HILFE

- Erfahrenes Team
- Hilfe bei Problemen, Reparaturen, Wartung
- Lehrvideos

EFFEKTIVER KUNDENSERVICE

- Auf der Website des Kundendienstes können Sie:
 - Explosionszeichnungen und Schaltpläne für Ersatzteile finden
 - Artikel und Preise suchen
 - Bestellungen in Echtzeit tätigen



robot coupe®

EIN LEICHTERES LEBEN



FÜR EINEN EINWANDFREIEN UND GENAUEN SCHNITT

Gemüseschneider - Kombigeräte



Exactitube

Kleine Zutaten einwandfrei in Scheiben schneiden



EasyLoader

Beständig lange Pommes Frites mit perfekter Form schneiden



EasyStacker

Perfekt gestapelte Tomatenscheiben



BELASTUNG VERRINGERN → MUSKEL-SKELETT- ERKRANKUNGEN VORBEUGEN

Stabmixer - Entsafter



LEICHT ZU REPARIEREN

Stabmixer



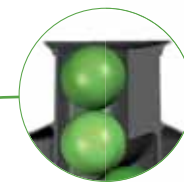
EasyPlug

Netzkabel leichter auszuwechseln



EasyGrip

Abnehmbarer Griff für bessere Handhabung



Einfüllautomatik

Mit der Einfüllautomatik kann Obst und Gemüse mühelos verarbeitet werden.

MACHT DAS LEBEN LEICHTER

LEICHT ZU REINIGEN



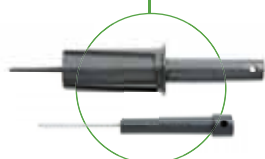
MESSER



**Edelstahlklingen
abnehmbar**



**Klingen
spülmaschinengeeignet**



**Klingen-Reinigungs-
Werkzeuge**



EasyBell

Stabmixer
Mischkopf und Klingen
abnehmbar



SCHEIBEN



Scheiben **Mineral+**
Leicht in der Spülmaschine
zu reinigen



D-Clean Kit

Reinigungsgerät für
Würfelgatter



EasyClean XPress

Abfallvermeidungslösung für die
Reinigung von Würfelgattern

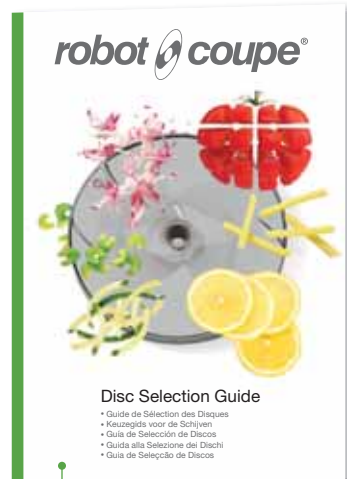


robot coupe®

IS AT YOUR SIDE



Minikatalog



AUSWAHLHILFE
Scheiben



REZEPTBUCH
FrISChe & Vitamine



REZEPTBUCH
Lösungen für eine gesunde
Ernährung



REZEPTBUCH
Robot Cook



2026 AUF MESSEN

FÜR AUSSTELLUNG UND VERKAUFSRAUM



Drei-Geräte-Display
Art.-Nr. 451 581



POS-Info Scheiben R 301
Art.-Nr. 450 367



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



Kombi-Präsentationsständer
Art.-Nr. 450 421
Nur Aufsatz: Art.-Nr. 450 767

Drei-Geräte-Präsentationsständer
Art.-Nr. 407 818
Nur Aufsatz: Art.-Nr. 430 356

Stabmixer-Präsentationsständer Art.-Nr. 407 435
Nur Aufsatz: Art.-Nr. 430 323

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
robot-coupe.com

IN UNSEREN OFFIZIELLEN SOCIAL-MEDIA-KANÄLEN



LinkedIn
robot-coupe-official



Facebook
RobotCoupeOfficial



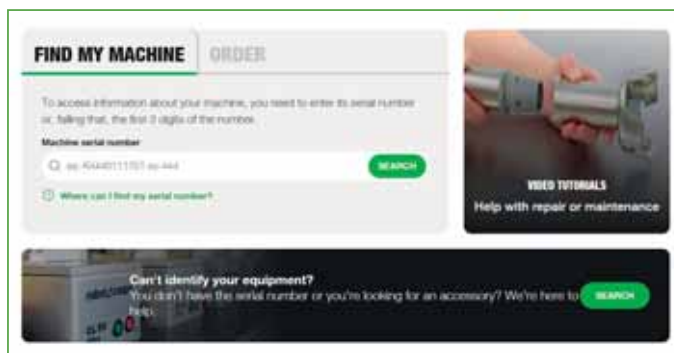
Youtube
Robot-Coupe Official



Instagram
robotcoupe_official

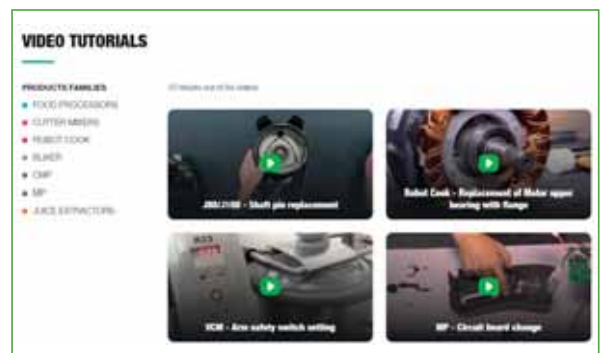
UND MIT UNSEREM KUNDENSERVICE

Fordern Sie gleich Ihre Zugangsdaten bei Ihrem Ansprechpartner an



Online-Service

Zum Melden von nichtkonformen Lieferungen, Transportschäden und für die Bitte um technische Unterstützung



Kundendienst-Videos

Zur Schulung Ihrer Techniker für Wartung und Reparaturen

EINE UMFASSENDE WEBSITE



NEU



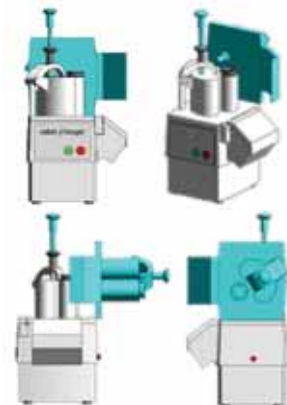
NEUE WEBSITE VON ROBOT-COUPÉ

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

FÜR 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



SCHNELLRESTAURANTS

Fastfood
Softbars
Take Away
Imbissstuben
Selbstbedienungs-Cafés
Food-Courts



GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG



SCHULKANTINEN

Kindertagesstätten
Ganztagsschulen
Mensen
Zentralküchen



HANDWERKLICHE BETRIEBE UND SUPERMÄRKTE



BÄCKEREIEN KONDITOREIEN

Bäckereien
Konditoreien
Kaffeehäuser
Eisdielen
Chocolatiers
Süßwarenläden



GEWERBLICHE GASTRONOMIE

RESTAURANTS

Café-Restaurants
Traditionelle Gaststätten
Themenrestaurants
Restaurantketten
Bistros
Sternerestaurants

HOTELGASTRONOMIE

Hotels aller Kategorien
Ferienanlagen
Campingplätze
Personalküchen



GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

BETRIEBSGASTRONOMIE

Betriebsrestaurants
Verwaltungskantinen
Streitkräfte
Haftanstalten
Zentralküchen

GESUNDHEITSWESEN

Seniorenheime
Pflegeheime
Einrichtungen für Menschen
mit Behinderung
Zentralküchen



HANDWERKLICHE BETRIEBE UND SUPERMÄRKTE

FLEISCHER UND SCHLACHTER

Fleischer und Metzger
Fischgeschäfte
Event-Cateringunternehmen

SUPERMÄRKTE

Fleischtheken
Gemüsetheken
Saftbars
Feinkostgeschäfte
Imbiss
Food-Courts



#THEsolution

robot



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



GEMÜSESCHNITTEN
300kg in 1Std.



GELD SPAREN

Der Kauf zahlt sich nach weniger als 6 Monaten aus!

Beispiele:



Beim Kauf einer CL 50
Zeitersparnis = min. eine Stunde pro Tag



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



VERMINDERN SIE NASSMÜLL



KREATIV SEIN

Seiner Fantasie freien Lauf lassen



IHRE KUNDEN ZUFRIEDENSTELLEN



FRISCH



HAUSGEMACHT



REGIONAL



SAISONAL



SEITE **54**

GEMÜSESCHNEIDER

CL 50 Ultra



SEITE **104**

Blixer®

Blixer® 4 V.V.



SEITE **150**

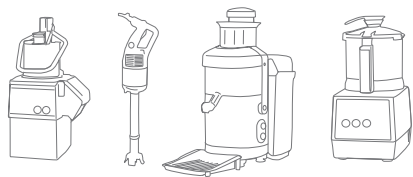
ENTSAFTER

J 80 Buffet

INHALT

KOMBIGERÄTE

SEITE 24



SCHEIBENÜBERSICHT

SEITE 36

GEMÜSESCHNEIDER

SEITE 52

KUTTER

SEITE 78

ROBOT COOK®

SEITE 98

BLIXER®

SEITE 102

KITCHEN BLENDER

SEITE 118

STABMIXER

SEITE 124

ENTSAFTER

SEITE 148

PASSIERMASCHINEN

SEITE 155

RÜHRMASCHINE

SEITE 160

TECHNISCHE DATEN

(Maße, Gewicht...) SEITE 165

BROTSCHEIDEMASCHINE

SEITE 164

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



4 GERÄTE in 1!

Automatischer Wiederanlauf:
Bedienkomfort und schnelle Verarbeitung

Großer Einfüllaufsatz: für sperriges Gemüse

NEW



Deckel:
Konzipiert für das Hinzufügen von Flüssigkeiten und Zutaten während der Verarbeitung

Runder Einfüllschacht mit Exactitube-Stopfer:
• Ø58mm: für längliches Gemüse
• Ø39mm: für kleinformatige Zutaten

Ergonomischer Handgriff zu leichteren Handhabung



ASYNCHRON MOTOR

Easy Guide

Stufenlose Drehzahlregelung:
300 - 3.500 U/min für eine Vielzahl von Anwendungsmöglichkeiten

Seitlicher Auswurf:
platzsparend und benutzerfreundlich



Spülmaschinengeeignet

INNOVATION



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



Auswahl von **29 Scheiben** verfügbar



PRODUKTIVITÄTS-STEIGERUNG

Kutter

1.5 kg = 2 min*

Fleischbällchen



Gemüseschneider

10 kg = 2 min*

Gewürfelte Tomaten

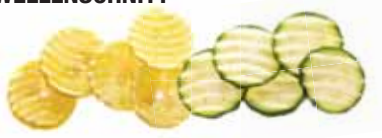
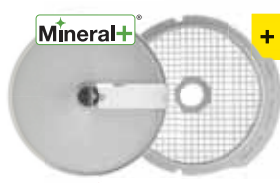
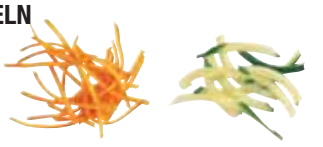


*Die Angaben können je nach Schnitt und Zutaten variieren

KUTTER-FUNKTION

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

GEMÜSESCHNEIDER-FUNKTION

	SCHNEIDEN 		JULIENNE 
NEU		WELLENSCHNITT 	 + WÜRFEL*   + POMMES FRITES* 
	RASPELN 		

* 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 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.





LIEFERBAR
24
SCHEIBEN

LIEFERBAR
3
MESSER

RASPELN / SCHNEIDEN / WELLENSCHNITT / JULIENNE

LIEFERBAR
29
SCHEIBEN

LIEFERBAR
3
MESSER

R 401

4,5 L



- Einphasig
- 1 Drehzahl
- [Entsafter-Kit*](#)
- 24 Scheiben zusätzlich lieferbar

R 301 Ultra

3,7 L



- Einphasig
- 1 Drehzahl
- [Entsafter-Kit*](#)

R 402 V.V.

4,5 L



- Einphasig
- Stufenlose Drehzahlregelung
- [Entsafter-Kit*](#)

R 402

4,5 L



- Einphasig oder dreiphasig
- 2 Drehzahlen
- [Entsafter-Kit*](#)


RASPELN / SCHNEIDEN / WELLENSCHNITT / JULIENNE
+ WÜRFEL + POMMES FRITES

R 502 V.V.
5,9 L


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

R 752 V.V.
7,5 L


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

R 502
5,9 L


- Dreiphasig
- 2 Drehzahlen
- **Pürieraufsatz***

R 752
7,5 L


- Dreiphasig
- 2 Drehzahlen
- **Pürier-Set***

***Zusätzlich lieferbar**

R-Mix®: Mischfunktion durch Rückwärtslauf

Modelle	Maximale Menge als Kutter	Durchsatz als Gemüseschneider	Anzahl der Gedecke
R 301 Ultra	1,5 kg	50 kg/h	1 bis 100
R 401 / R 402 / R 402 V.V.	2,5 kg	50 kg/h	1 bis 100
R 502 / R 502 V.V.	3,2 kg	150 kg/h	50 bis 300
R 752 / R 752 V.V.	3,8 kg	250 kg/h	200 bis 600

ENTSAFTER-KIT

- Zubereitung von Obst- und Gemüsesäften für Appetizer, Verrinen, Saucen, Suppen, Eisspeisen, Smoothies, Marmeladen, Fruchtpasten usw.
- Verwendung als Coulis-Pressse 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



HIMBEER-COULIS FÜR
SORBETS



COULIS FÜR VERRINEN



KOKOSMILCH



ZITRONENSAFT



ZITRONENKUCHEN



ORANGENSAFT



		Art.-Nr.
Entsafter-Kit für R 301 Ultra / R 401 / R 402 / R 402 V.V		27396
Zitruspresse für R 301 Ultra / R 401 / R 402 / R 402 V.V.		27395



R 301 Ultra

Motor	Asynchron
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
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten



R 401

Motor	Asynchron
Leistung	700 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	1500 U/min
Momentbetrieb	✓
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:



R 301 Ultra	Art.-Nr.	
R 301 Ultra 230V/50/1	2547	
4-Scheiben-Set	1907	

R 401	Art.-Nr.	
R 401 230V/50/1	2425M	
4-Scheiben-Set	1907	

Mehr zu unserer Auswahl an Scheiben und Sets auf Seite 38



Wählen Sie Ihre Optionen aus:



	R 301 Ultra		R 401	
Optionen	Art.-Nr.		Art.-Nr.	
Gezahntes Messer Zum Zerkleinern für Backwaren	27288		27346	
Gekerbtes Messer Zum Hacken von Kräutern und Gewürzen	27287		27345	
Zusätzliches glattes Messer	27286		27344	
Kutteraufsatz (Schüssel, Deckel, Messer)	27278		27342	
Entsafter-Kit	27396		27396	
Zitruspresse	27395		27395	

KOMBIGERÄTE KUTTER & GEMÜSESCHNEIDER



R 402

Motor	Asynchron
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 und 39 mm, Exactitube-Stopfer - Im Lieferumfang enthalten Schüssel aus Edelstahl
D-Clean Kit	Im Lieferumfang enthalten
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:



R 402	Art.-Nr.
R 402 400V/50/3	2433M
4-Scheiben-Set	1907
6-Scheiben-Set	1944W

Mehr zu unserer Auswahl an Scheiben und Sets auf Seite 38



R 402 V.V.

Motor	Asynchron
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 und 39 mm, Exactitube-Stopfer - Im Lieferumfang enthalten Schüssel aus Edelstahl
D-Clean Kit	Im Lieferumfang enthalten
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

R 402 V.V.	Art.-Nr.
R 402 V.V. 230V/50/1	2444M
4-Scheiben-Set	1907
6-Scheiben-Set	1944W

Wählen Sie Ihre Optionen aus:



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



R 502

Motor	Asynchron
Leistung	900 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	750 U/min bis 1500 U/min
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Kutter	5,9-Liter-Schüssel aus Edelstahl
Abstreifer	✓
Messer	Glatte Klingen aus Edelstahl - Im Lieferumfang enthalten Klingenreinigungswerkzeug - Im Lieferumfang enthalten
Gemüseschneider	Halbkreisförmige Einfüllöffnung 2,2 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und 39 mm, Exactitube-Stopfer - Im Lieferumfang enthalten
D-Clean Kit	Im Lieferumfang enthalten
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 502	Art.-Nr.
R 502 400V/50/3	2382
6-Scheiben-Set	1929W
8-Scheiben-Set	1949W
16-Scheiben-Set	2022W

Mehr zu unserer Auswahl an Scheiben und Sets auf Seite 38



Wählen Sie Ihre Optionen aus:



R 502 alle Modelle		
Optionen	Art.-Nr.	
Gezahntes Messer Zum Zerkleinern für Backwaren	27305	
Gekerbtes Messer Zum Hacken von Kräutern und Gewürzen	27304	
Zusätzliches glattes Messer	27303	
Kutteraufsatz (Schüssel, Deckel, Messer)	27320	
Klingenreinigungswerkzeug	49258	



R 502 V.V.

Motor	Asynchron
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	5,9-Liter-Schüssel aus Edelstahl
Abstreifer	✓
Messer	Glatte Klingen aus Edelstahl - Im Lieferumfang enthalten Klingenreinigungswerkzeug - Im Lieferumfang enthalten
Gemüseschneider	Halbkreisförmige Einfüllöffnung 2,2 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und 39 mm, Exactitube-Stopfer - Im Lieferumfang enthalten
D-Clean Kit	Im Lieferumfang enthalten
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

R 502 V.V.	Art.-Nr.
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390
6-Scheiben-Set	1929W
8-Scheiben-Set	1949W
16-Scheiben-Set	2022W

KOMBIGERÄTE R 752 UND R 752 V.V.

- Vielseitig, kompakt und noch leistungsstärker durch noch größeres Fassungsvermögen
- Zeitschalter für höheren Bedienkomfort
- Neues, noch 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

**Easy
Guide**

Motorleistung:

Auch für die anspruchsvollsten Verarbeitungen

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*



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



Sortiment aus **über
50 Scheiben**
lieferbar

Option für R 752 und R 752 V.V.	Art.-Nr.
Gezahntes Edelstahlmesser Zum Zerkleinern für Backwaren	27308
Gekerbtes Edelstahlmesser Zum Hacken von Kräutern und Gewürzen	27307
Zusätzliches glattes Messer	27306
Kutteraufsatz (Schüssel, Deckel, Messer)	27318
Untere gezahnte Klinge	49162
Obere gezahnte Klinge	49163
Untere gekerbte Klinge	49164
Obere gekerbte Klinge	49165
Untere glatte Klinge	49160
Obere glatte Klinge	49161
Pürier-Set 3 mm	28208
Pürier-Set 6 mm	28210
Antriebswellenbürste	49257

* 5,9-Liter-Schüssel für R 502/ R 502 V.V. und 7,5-Liter-Schüssel für R 752/ R 752 V.V.



R 752

Motor	Asynchron
Leistung	1800 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	750 U/min bis 1500 U/min
Momentbetrieb	✓
Motorblock	Metall
Kutter	7,5-Liter-Schüssel aus Edelstahl
Abstreifer	✓
Messer	Ganz aus Edelstahl, glatte Klingen abnehmbar und justierbar - Im Lieferumfang enthalten
Zubehör	Antriebswellenbürste - Im Lieferumfang enthalten
Gemüseschneider	Halbkreisförmige Einfüllöffnung 4,4 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und 39 mm, Exactitube-Stopfer - Im Lieferumfang enthalten
D-Clean Kit	Im Lieferumfang enthalten
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

R 752	Art.-Nr.
R 752 400V/50/3	2113
6-Scheiben-Set	1929W
8-Scheiben-Set	1949W
16-Scheiben-Set	2022W

Wählen Sie Ihre Optionen hier aus:

Mehr zu unserer Auswahl an Scheiben und Sets auf Seite 38



R 752 V.V.

Motor	Asynchron
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
Zubehör	Antriebswellenbürste - Im Lieferumfang enthalten
Gemüseschneider	Halbkreisförmige Einfüllöffnung 4,4 Liter Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und 39 mm, Exactitube-Stopfer - Im Lieferumfang enthalten
D-Clean Kit	Im Lieferumfang enthalten
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

R 752 V.V.	Art.-Nr.
R 752 V.V. 230V/50/1	2115
6-Scheiben-Set	1929W
8-Scheiben-Set	1949W
16-Scheiben-Set	2022W



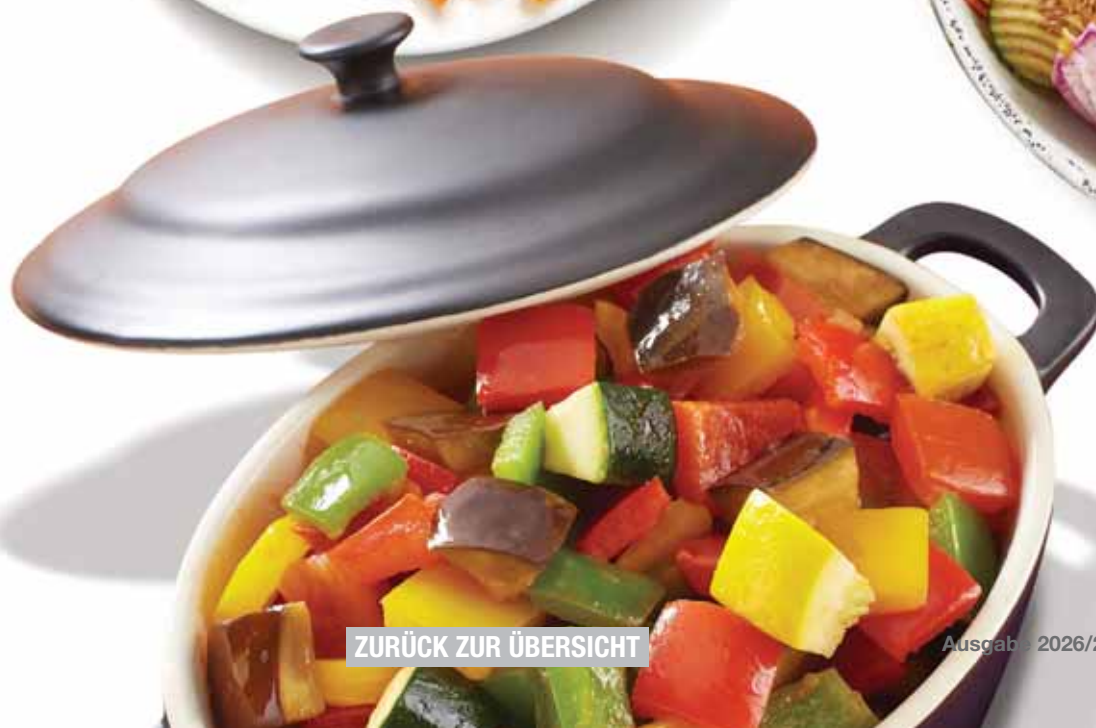
Erfordert die Verwendung eines Fehlerstromschutzschalters vom Typ A.

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

R 301 Ultra R 401	R 402 R 402 V.V.	CL 40
----------------------	---------------------	-------



EXPERT Serien 5-7

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

SCHEIBEN

SCHNEIDESCHEIBEN



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

WELLENSCHEIBEN



				2 mm	27068W	27068W
NEU 27622		NEU 27622		3 mm	27069W	27069W
27623		27623		5 mm	27070W	27070W

REIBESCHEIBEN

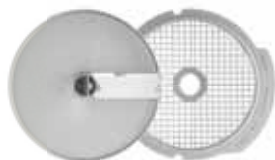


27588	27588	27148	1,5 mm	28056W	28056W
27577	27577	27149	2 mm	28057W	28057W
27511	27511	27150	3 mm	28058W	28058W
			4 mm	28073W	28073W
			5 mm	28059W	28059W
27046	27046		6 mm		
			7 mm	28016W	28016W
27632	27632		9 mm	28060W	28060W
27764	27764		Parmesan	28061W	28061W
27191	27191		Röstis	27164W	27164W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

JULIENNESCHEIBEN



			1 x 8 mm	28172W	28172W
			1 x 26 mm	28153W	28153W
27080	27080		2 x 4 mm	27072W	27072W
27081	27081		2 x 6 mm	27066W	27066W
			2 x 8 mm	27067W	27067W
			2 x 10 mm	28173W	28173W
27599	27599		2 x 2 mm	28051W	28051W
			2,5 x 2,5 mm	28195W	28195W
			3 x 3 mm	28101W	28101W
27047	27047		4 x 4 mm	28052W	28052W
27610	27610		6 x 6 mm	28053W	28053W
27048	27048		8 x 8 mm	28054W	28054W



ESSENTIAL Serien 1-4

R 301 Ultra R 401	R 402 R 402 V.V.	CL 40
-------------------------	---------------------	-------

SCHEIBEN



EXPERT Serien 5-7

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

KOMPLETTE WÜRFEL-SETS



WÜRFELGATTER + SCHNEIDESCHEIBE

■ 27513W
■ 27514W
■ 27515W

5 x 5 x 5 mm
8 x 8 x 8 mm
10 x 10 x 10 mm
12 x 12 x 12 mm
14 x 14 x 5 mm
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

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

■ 28110W
■ 28111W
■ 28112W
■ 28181W
■ 28179W

POMMES-FRITES EINSATZ



▲ 27116W
▲ 27117W

6 x 6 mm* **NEU**
8 x 8 mm
8 x 16 mm
10 x 10 mm
10 x 16 mm

▲ 29230W
▲ 28134W
▲ 28159W
▲ 28135W
▲ 28158W

▲ 28134W
▲ 28159W
▲ 28135W
▲ 28158W

BRUNOISE



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

28174W
28175W
28176W

WAFFELSCHNITT



2 mm
3 mm
4 mm
6 mm

28198W
28199W
28177W
28178W

SCHEIBEN-SET

1907 1907 1963
- 1944W

4-Scheiben-Set

6-Scheiben-Set

6-Scheiben-Set - Gastronomie

8-Scheiben-Set - "Großküchen"

16-Scheiben-Set - "Multicut"

1929W

1949W

2022W

1929W

1949W

2022W

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

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

***Pommes-Frites-Einsatz 6 x 6 mm:**

Geeignet für folgende Modelle:

- CL 50, CL 50 Ultra, R 502, R 502 V.V. Bei diesen Modellen muss zusätzlich der EasyLoader (Seite 43) verwendet werden.
- CL 55 und CL 60 mit Automatischem Einfüllaufsatz

- Nicht geeignet für folgende Modelle:

- R 752, R 752 V.V., CL 50 Gourmet, CL 52
- CL 55 und CL 60 mit Einfüllaufsatz mit Hebelarm

NEU

EasyClean Xpress

Die Abfallvermeidungslösung für die Reinigung der **EXPERT**-Würfelgatter von R 502 bis R 752 und CL 50 bis CL 60

- Schnelles, leichtes Reinigen
- Kein Verlust von Wareneinsatz
- 250 g Abfallvermeidung pro Würfelgatter



Für Würfelgatter	Art.-Nr.	
8 mm	49305	
10 mm	49309	
12 mm	49313	
14 mm	49314	



NEU

D-Clean Kit

Reinigungsgerät für Würfelgatter



Gatterhalterung

- **ESSENTIAL** R 402 - CL 40
- **EXPERT** R 502 - R 752 und CL 50 - CL 60

+



+



Reinigungsgerät für Würfelgatter

5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm und 14 mm

Schaber

	Art.-Nr.	
D-Clean Kit	29246	

WANDHALTERUNG FÜR ZUBEHÖR:

MESSER und 8 SCHEIBEN

> Essential

Art.-Nr.

107810



SCHEIBEN-WANDHALTERUNG MIT 4 HAKEN AUS

EDELSTAHL:

> Essential und Expert

Art.-Nr.

107812



SCHEIBENBOX:

> Expert

Art.-Nr.

27258



SCHEIBEN-WANDHALTERUNG

AUS EDELSTAHL

Art.-Nr.

101230



SCHEIBEN-SCHUTZ:

> Expert

Art.-Nr.

39726



MINISCHÜSSEL

> EXPERT-Serie von R 502 bis R752 V.V. und von CL 50 bis CL 60

> Eignet sich nicht für Würfel- und Pommes-Frites-Sets

Art.-Nr.

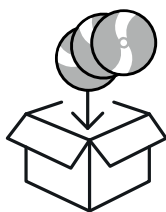
39716



DIE SCHLÜSSELFERTIGE LÖSUNG FÜR ALLE KÜCHEN

ESSENTIAL Serien 1-4

4-SCHEIBEN-SET



Schneidescheiben

2 mm & 4 mm

Reibescheiben

2 mm

Julienne

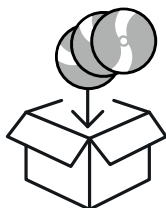
4 x 4 mm



Art.-Nr.		
R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.	1907	
CL 40	1963	

Scheiben-Wandhalterungen (2er-Set) GRATIS

6-SCHEIBEN-SET



Schneidescheiben

2 mm & 4 mm

Reibescheiben

2 mm

Julienne

4 x 4 mm

Würfel

10 x 10 x 10 mm

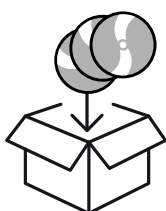


Art.-Nr.		
R 402, R 402 V.V., CL 40	1944W	

Scheiben-Wandhalterungen (2er-Set) GRATIS

EXPERT Serien 5-7

6-SCHEIBEN-SET GASTRONOMIE



Schneidescheiben

1 mm & 3 mm

Reibescheiben

2 mm

Julienne

4 x 4 mm

Würfel

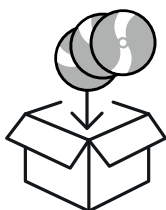
10 x 10 x 10 mm



Art.-Nr.		
Set Gastronomie	1929W	

Scheiben-Wandhalterungen (2er-Set) GRATIS

8-SCHEIBEN-SET "GROSSKÜCHEN"



Schneidescheiben

2 mm & 5 mm

Reibescheiben

2 mm & 5 mm

Wellenscheibe

3 mm

Julienne

2 x 2 mm

Würfel

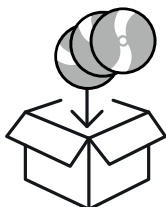
10 x 10 x 10 mm



Art.-Nr.		
Set "Großküchen"	1949W	

Scheiben-Wandhalterungen (2er-Set) GRATIS

16-SCHEIBEN-SET "MULTICUT"



Schneidescheiben

1 mm, 2 mm, 4 mm

Reibescheiben

1.5 mm, 3 mm

Julienne

2.5 x 2.5 mm, 2 x 10 mm, 4 x 4 mm



Würfel

5 x 5 x 5 mm, 10 x 10 x 10 mm,
20 x 20 x 20 mm

Pommes-Frites

10 x 10 mm



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.

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

2 Scheiben-Wandhalterungen (2er-Set) GRATIS



3 Lösungen von Robot-Coupe zum Schneiden von Tomaten mit einwandfreiem glatten Schnitt



1 CL 50 Ununterbrochener Auswurf Kleine und große Mengen



PRODUKTIVITÄTS-
STEIGERUNG

6 kg = 1 min



2 CL 50 + Minischüssel Bis zu neun kalibrierte Tomaten



Art.-Nr.		
Minischüssel (R 502 - R 502 V.V. - CL 50 - CL 50 Ultra - CL 50 Gourmet)	39716	



3 CL 50 + EasyStacker Perfekt gestapelte Tomatenscheiben



NEU

Art.-Nr.		
EasyStacker (CL 50 - CL 50 Ultra - CL 50 Gourmet)	49332	





Pommes-Frites-Lösungen von Robot-Coupe

5 Größen: die umfangreichste Schnittpalette

NEU

**Pommes-Frites-Einsatz 6x6 mm:
Gemüse-Pommes für jeden Geschmack!**



PRODUKTIVITÄTS-
STEIGERUNG

6 kg = 1 min

- Äußerst kurze Garzeit
- So knusprige Pommes Frites wie noch nie
- Höherer Ertrag



NEU

EasyLoader

- Ununterbrochenes Einfüllen für höhere Produktivität
- Schneiden in **große und lange Pommes Frites** dank des Schneidens der Kartoffeln der Länge nach



PRODUKTIVITÄTS-
STEIGERUNG

25 kg = 4 min



1



2



		Nur für	Art.-Nr.
EasyLoader	1	R 502, R 502 V.V., CL 50, CL 50 Ultra	49323
Pommes-Frites-Zubehör 6x6 mm	1 + 2		49324
Pommes-Frites-Zubehör 8x8 mm	1 + 2		49325
Pommes-Frites-Zubehör 8x16 mm	1 + 2	R 502, R 502 V.V., CL 50, CL 50 Ultra	49326
Pommes-Frites-Zubehör 10x10 mm	1 + 2		49327
Pommes-Frites-Zubehör 10x16 mm	1 + 2		49328
Pommes-Frites-Einsatz 6 x 6 mm*	2	CL 55 & CL 60 Auto	29230W

*Dieses Zubehör eignet sich nicht für folgende Geräte: CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55 Hebelarm, CL 60 Hebelarm, R 752, R 752 V. V.

DIE GRÖSSTE Auswahl an Scheiben



Oberflächenbehandlung:



Serien 5-7



Hohe Widerstandsfähigkeit

Die Behandlung auf mineralischer Basis verleiht der Oberfläche der Scheiben einen optimalen Schutz.



Bewahrt Frische

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



Leichte Reinigung

Spülmaschinenfest.

Die neuen Scheiben sind an ihrem neuen Aussehen und am Buchstaben W in der Artikelnummer erkennbar.

PÜRIERFUNKTION

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

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 Ihren Gemüseschneider zusätzlich zu den 50 Scheiben für Obst und Gemüse.



Einfüllaufsatz

(nur für R 502, R 502 V.V., CL 50 und CL 50 Ultra).

Pürieraufsatz



Schaberflügel

Püriersieb:
3 mm oder 6 mm

Pürier-Set

**Spezialauswurf-
scheibe für Püree**



Der Pürieraufsatz besteht aus:

- Einfüllaufsatz zum leichteren Einfüllen von Kartoffeln (für R 502, R 502 V.V., CL 50 und CL 50 Ultra)
- Schaberflügel
- Spezialgitter (Durchmesser 3 oder 6 mm)
- Spezialauswurfscheibe

		Art.-Nr.	
Pürieraufsatz Ø 3 mm (R 502, R 502 V.V., CL 50 und CL 50 Ultra)	1 + 2	28207	
Pürier-Set Ø 3 mm (R 752, R 752 V.V., CL 52, CL 55 und CL 60)	2	28208	
Pürieraufsatz Ø 6 mm (R 502, R 502 V.V., CL 50 und CL 50 Ultra)	1 + 2	28209	
Pürier-Set Ø 6 mm (R 752, R 752 V.V., CL 52, CL 55 und CL 60)	2	28210	



DIE GRÖSSTE AUSWAHL AN SCHEIBEN!

SCHNEIDESCHEIBEN



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

ESSENTIAL CL 40, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

**0,6 mm**

Art.-Nr. 28166W

**0.8 mm**

Art.-Nr. 28069W

**1 mm**

Art.-Nr. 28062W

Art.-Nr. 27051

**2 mm**

Art.-Nr. 28063W

Art.-Nr. 27555

**3 mm**

Art.-Nr. 28064W

Art.-Nr. 27086

**4 mm**

Art.-Nr. 28004W

Art.-Nr. 27566

**5 mm**

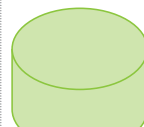
Art.-Nr. 28065W

Art.-Nr. 27087

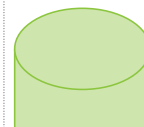
**6 mm**

Art.-Nr. 28196W

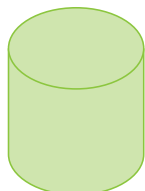
Art.-Nr. 27786

**8 mm**

Art.-Nr. 28066W

**10 mm**

Art.-Nr. 28067W

**14 mm***

Art.-Nr. 28068W

**Gekochte Kartoffeln****4 mm**

Art.-Nr. 27244W

**Gekochte Kartoffeln****6 mm**

Art.-Nr. 27245W





REIBESCHEIBEN



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

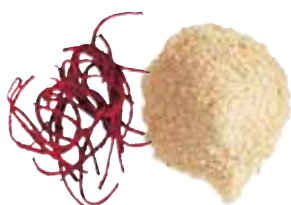
ESSENTIAL CL 40, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

ESSENTIAL CL 40

1.5 mm
Art.-Nr. 28056W
Art.-Nr. 27588*
Art.-Nr. 27148



2 mm
Art.-Nr. 28057W
Art.-Nr. 27577*
Art.-Nr. 27149



3 mm
Art.-Nr. 28058W
Art.-Nr. 27511*
Art.-Nr. 27150



4 mm
Art.-Nr. 28073W



5 mm
Art.-Nr. 28059W



6 mm
Art.-Nr. 27046



7 mm
Art.-Nr. 28016W



9 mm
Art.-Nr. 28060W
Art.-Nr. 27632



Parmesan
Art.-Nr. 28061W
Art.-Nr. 27764



Röstis
Art.-Nr. 27164W
Art.-Nr. 27191



Rohe Kartoffeln
Art.-Nr. 27219W



Meerrettich
Art.-Nr. 28055W 1 mm
Art.-Nr. 27078 0.7 mm
Art.-Nr. 27079 1 mm
Art.-Nr. 27130 1.3 mm



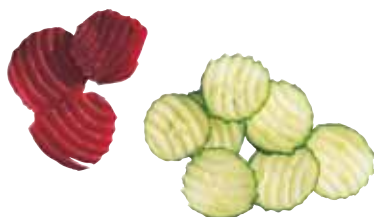
WELLENSCHEIBEN

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

ESSENTIAL CL 40, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.



2 mm
Art.-Nr. 27068W



3 mm
Art.-Nr. 27069W
Art.-Nr. 27622



NEU

5 mm
Art.-Nr. 27070W
Art.-Nr. 27623



NEU

Grüne Piktogramme im Maßstab 1:1

* außer CL 40

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

Ausgabe 2026/2027 robot coupe® 47



DIE GRÖSSTE AUSWAHL AN SCHEIBEN!

STREIFENSCHLEIBEN

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

ESSENTIAL CL 40, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.



 1 x 8 mm Art.-Nr. 28172W 	 1 x 26 mm 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 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

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

EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, R 502, R 502 V.V. (Pommes-Frites-Einsatz + EasyLoader*)

EXPERT CL 55 Auto, CL 60 Auto (Nur Pommes-Frites-Einsatz)

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



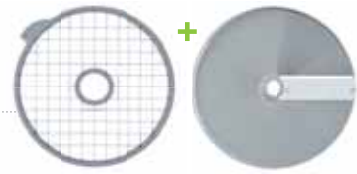
 6 x 6 mm Art.-Nr. 49324 Art.-Nr. 29230W 	 8 x 8 mm Art.-Nr. 28134W Art.-Nr. 49325 Art.-Nr. 27116W 	 8 x 16 mm Art.-Nr. 28159W Art.-Nr. 49326 	 10 x 10 mm Art.-Nr. 28135W Art.-Nr. 49327 Art.-Nr. 27117W 	 10 x 16 mm Art.-Nr. 28158W Art.-Nr. 49328
--	---	---	---	--

Entdecken Sie den EasyLoader auf Seite 43

Grüne Piktogramme im Maßstab 1:1



KOMPLETTE WÜRFEL-SETS



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

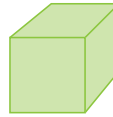
ESSENTIAL CL 40, R 402, R 402 V.V.



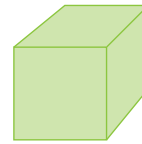
5x5x5 mm
Art.-Nr. 28110W



8x8x8 mm
Art.-Nr. 28111W
Art.-Nr. 27513W



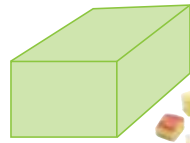
10x10x10 mm
Art.-Nr. 28112W
Art.-Nr. 27514W



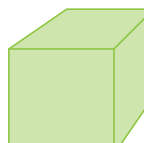
12x12x12 mm*
Art.-Nr. 28197W
Art.-Nr. 27515W



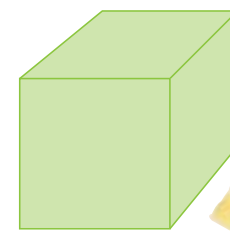
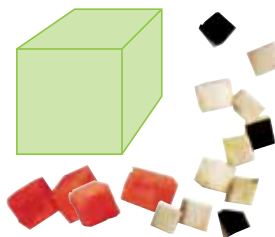
14x14x5 mm
Art.-Nr. 28181W



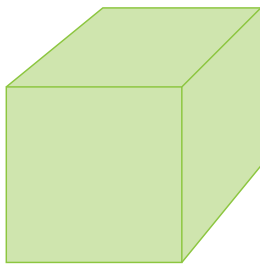
14x14x10 mm
Art.-Nr. 28179W



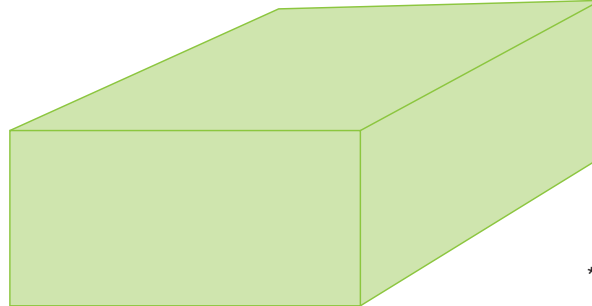
14x14x14 mm*
Art.-Nr. 28113W



20x20x20 mm*
Art.-Nr. 28114W



25x25x25 mm*
Art.-Nr. 28115W



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



* außer CL 50 Gourmet

NEU

EasyClean Xpress

Die Abfallvermeidungslösung für die Reinigung der **EXPERT** Würfelgatter von R 502 bis R 752 und CL 50 bis CL 60

Für Würfelgatter	Art.-Nr.
8 mm	49305
10 mm	49309
12 mm	49313
14 mm	49314



- Schnelles, leichtes Reinigen
- Kein Verlust von Wareneinsatz
- 250 g Abfallvermeidung pro Würfelgatter



NEU

D-Clean Kit

Reinigungsgerät für Würfelgatter



Gatterhalterung

- **ESSENTIAL** R 402 - CL 40
- **EXPERT** R 502 - R 752 und CL 50 - CL 60

+



Reinigungsgerät für Würfelgatter

5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm und 14 mm

+



Schaber

Art.-Nr.
D-Clean Kit
29246

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT



NEUE SCHNITTE BRUNOISES

CL 50 Gourmet



CL 50 GOURMET

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



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



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



WAFFELSCHNITT

CL 50 Gourmet

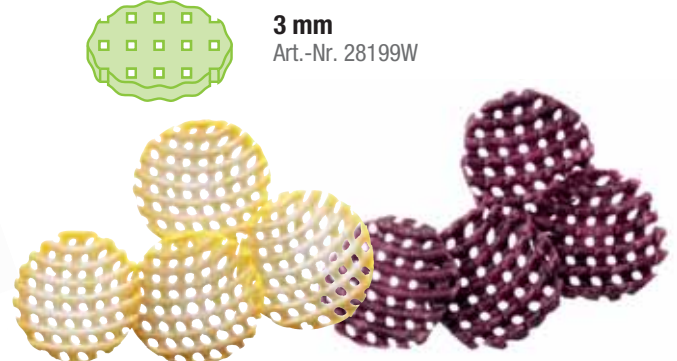


CL 50 GOURMET

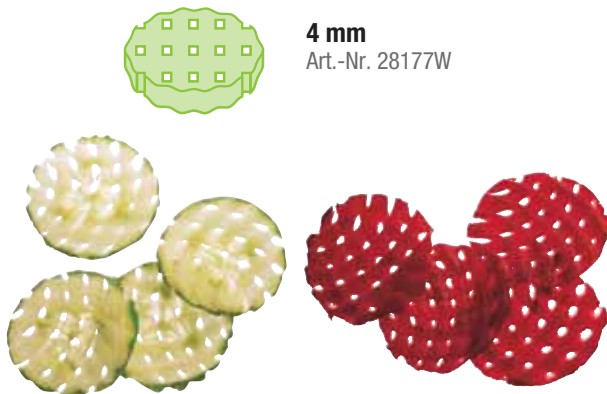
 **2 mm**
Art.-Nr. 28198W



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



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



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



Grüne Piktogramme im Maßstab 1:1



HAUSGEMACHTE GERICHTE MIT ROBOT-COUPÉ

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!



6 x 6 mm

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



GEMÜSESCHNEIDER

GEMÜSESCHNEIDER TISCHGERÄTE Seite 54

GEMÜSESCHNEIDER STANDGERÄTE Seite 66



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

Easy Guide

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-Stopfers



ASYNCHRON MOTOR

Seitlicher Auswurf

Platzsparend und benutzerfreundlich



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



**PRODUKTIVITÄTS-
STEIGERUNG**

Bis zu 20 kg = 4 min*

Geschnittene Gurken



*Die Angaben können je nach Schnitt und Zutaten variieren

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.



PÜRIERFUNKTION CL 50, CL 52, CL 55, CL 60



Pürieraufsatz



Einfüllaufsatz
(nur für CL 50 und CL 50 Ultra)



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

Der Pürieraufsatz besteht aus:

- Einfüllaufsatz zum leichteren Einfüllen von Kartoffeln (für CL 50 und CL 50 Ultra)
- Schaberflügel
- Spezialgitter (Durchmesser 3 oder 6 mm)
- Spezialauswurfscheibe



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



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*


Bis zu 150 kg


Bis zu 250 kg

REIBEN / SCHNEIDEN / WELLEN / JULIENNE

+ WÜRFEL + POMMES FRITES

LIEFERBAR
+
50
SCHEIBEN

CL 50 Ultra Pizza



CL 50 Ultra Gastronomie



CL 50 Ultra Großküchen



CL 52



- Einphasig oder Dreiphasig
- 1 Drehzahl
- Pürier-Set



CL 40

Motor	Asynchron
Leistung	500 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	500 U/min
Einfüllöffnungen	Halbkreisförmige Einfüllöffnung Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm und 39 mm, Exactitube-Stopfer - Im Lieferumfang enthalten
Deckel und Schüssel	Deckel aus Verbundwerkstoff und Schüssel aus Edelstahl
Motorblock	Metall
D-Clean Kit	Im Lieferumfang enthalten
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

CL 40 - 4 Scheiben	Art.-Nr.
CL 40 230V/50/1	24570M
4-Scheiben-Set	1963
6-Scheiben-Set	1944W

Mehr zu unserer Auswahl an Scheiben und Sets auf Seite 38





CL 50 - 1V

Motor	Asynchron
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
D-Clean Kit	Im Lieferumfang enthalten
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:



CL 50 - 1V	Art.-Nr.	
CL 50 Einphasig - 1V 230V/50/1	24440	
CL 50 Dreiphasig - 1V 400V/50/3	24446	
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929W	
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949W	
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022W	



CL 50 - 2V

Motor	Asynchron
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
D-Clean Kit	Im Lieferumfang enthalten
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

CL 50 - 2V	Art.-Nr.	
CL 50 Dreiphasig - 2V 400V/50/3	24449	
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929W	
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949W	
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022W	

Mehr zu unserer Auswahl an
Scheiben und Sets auf Seite 38



Wählen Sie Ihre Optionen aus:

CL 50 alle Modelle		
Option	Art.-Nr.	
Zusätzlicher Exactitube-Stopfer	49212	
Pürieraufsatz 3 mm	28207	
Pürieraufsatz 6 mm	28209	
Auffangschale	39716	



D-Clean Kit

Fläche 139 cm²

CL 50 Ultra - 1V

Motor	Asynchron
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
D-Clean Kit	Im Lieferumfang enthalten
Scheiben	Nicht Im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:



CL 50 Ultra - 1V	Art.-Nr.	
CL 50 Ultra Einphasig - 1V 230 V/50/1	24465	
CL 50U Dreiphasig - 1V 400 V/50/3	24473	
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929W	
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949W	
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022W	

Mehr zu unserer Auswahl an Scheiben und Sets auf Seite 38



D-Clean Kit

Fläche 139 cm²

CL 50 Ultra - 2V

Motor	Asynchron
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
D-Clean Kit	Im Lieferumfang enthalten
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

CL 50 Ultra - 2V	Art.-Nr.	
CL 50 Ultra Dreiphasig - 2V 400 V/50/3	24476	
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929W	
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949W	
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022W	

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Option	Art.-Nr.	
Zusätzlicher Exactitube-Stopfer	49212	
Pürieraufsatz 3 mm	28207	
Pürieraufsatz 6 mm	28209	
Auffangschale	39716	

CL 50 Ultra alle Modelle



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



CL 50 Ultra Pizza

Motor	Asynchron
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
D-Clean Kit	Im Lieferumfang enthalten
Minischüssel	Im Lieferumfang enthalten
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	2027WF

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

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



CL 50 GOURMET

Eine ausgezeichnete Wahl



*58 mm mit Einsatz
* 68 mm ohne Einsatz



D-Clean Kit

Eine außerordentliche Schnittqualität ...



3 Brunoise-Scheiben

2 mm - 3 mm - 4 mm

CL 50 Gourmet

Motor	Asynchron
Leistung	550 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
D-Clean Kit	Im Lieferumfang enthalten
Minischüssel	Im Lieferumfang enthalten
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

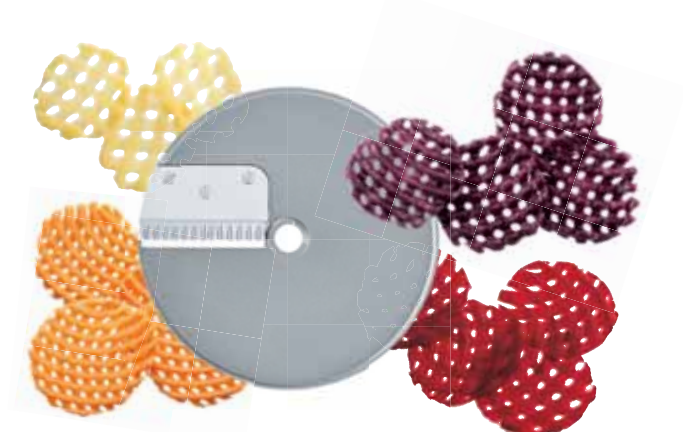
CL 50 Gourmet	Art.-Nr.	
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453	
CL 50 Gourmet 400V/50/3	24459	

Mehr zu unserer Auswahl an Scheiben und Sets auf Seite 38



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

... bei Brunoise- und Waffelschnitt!



4 Waffelschnitt-Scheiben

2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



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

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	

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

	Art.-Nr.	
Taboulé-Set	28192W	

CL 52

Zum Schneiden großer Mengen von Gemüse
im Handumdrehen



- Bequemes Arbeiten
- Vorbeugung von MSE
- Weniger körperliche Anstrengung

INNOVATION



BESONDERS BENUTZERFREUNDLICH

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



ASYNCHRON MOTOR



SEITLICHER AUSWURF

Platzsparend und benutzerfreundlich

Extra Auswerferflügel für leichteren Auswurf



BESONDERS PRÄZISE

Runder Einfüllschacht

- Ø 58 mm für gleichmäßiges Schneiden länglicher Zutaten
- Ø 39 mm für das Schneiden von Obst und kleinem Gemüse: 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.



Easy Guide

BESONDERS LEISTUNGSSTARK

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





CL 52 - 1V

Motor	Asynchron
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
Zubehör	Antriebswellenbürste - Im Lieferumfang enthalten
D-Clean Kit	Im Lieferumfang enthalten
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:



CL 52 - 1V	Art.-Nr.	Art.-Nr.
CL 52 Einphasig - 1V 230V/50/1	24490	
CL 52 Dreiphasig - 1V 400V/50/3	24498	
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929W	
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949W	
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022W	

Mehr zu unserer Auswahl an Scheiben und Sets auf Seite 38



Wählen Sie Ihre Optionen aus:

	CL 52
Option	Art.-Nr.
Zusätzlicher Exactitube-Stopfer	49221
Pürrier-Set 3 mm	28208
Pürrier-Set 6 mm	28210
Antriebswellenbürste	49257



GEMÜSESCHNEIDER

STANDGERÄTE

Besonders für die Verarbeitung großer Mengen konzipierte Lösung

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.

Easy Guide

BESONDERS LEISTUNGSSTARK

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



ASYNCHRON MOTOR

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 Gemüseschnieder-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
- Pürier-Set*

CL 55 mit 2 Einfüllaufsätzen



- Dreiphasig
- 2 Drehzahlen
- Pürier-Set*

CL 55 Workstation



- Dreiphasig
- 2 Drehzahlen
- Pürier-Set

Tischgeräte siehe Seite 56

*zusätzlich lieferbares Zubehör

REIBEN / SCHNEIDEN / WELLEN / JULIENNE

+ WÜRFEL + POMMES FRITES

LIEFERBAR
+
50
SCHEIBEN

CL 60 Hebelarm



- 2 Drehzahlen
- Pürier-Set*

CL 60 mit 2 Einfüllaufsätzen



- Dreiphasig
- 2 Drehzahlen
- Pürier-Set*

CL 60 Workstation



- Dreiphasig
- 2 Drehzahlen
- Pürier-Set





CL 55 Hebelarm

Motor	Asynchron
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
Zubehör	Antriebswellenbürste - Im Lieferumfang enthalten
D-Clean Kit	Im Lieferumfang enthalten
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:

CL 55 Hebelarm	Art.-Nr.
CL 55 Hebelarm 400V/50/3	2214
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929W
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949W
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022W

CL 55 mit 2 Einfüllaufsätzen

Motor	Asynchron
Leistung	1100 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	375 U/min - 750 U/min
Einfüllöffnungen	Automatischer Einfüllaufsatz 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
Zubehör	Antriebswellenbürste - Im Lieferumfang enthalten
D-Clean Kit	Im Lieferumfang enthalten
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

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

Mehr zu unserer Auswahl an
Scheiben und Sets auf Seite 38



ZUBEHÖR CL 55



Automatischer Einfüllaufsatz
Art.-Nr. 28170 -



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



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



**Einfüllaufsatz mit senkrechter und
schräger Röhre**
Art.-Nr. 28155 -



Pürrier-Set
Art.-Nr. 28208 Ø 3 mm -
Art.-Nr. 28210 Ø 6 mm -



Exactitube-Stopfer
Art.-Nr. 49221 -



Antriebswellenbürste
Art.-Nr. 49257 -



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



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



CL 55 Workstation

Komplettlösung

Auf 3 Höhen

VERSTELLBARER WAGEN

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



Bis zu
1200 kg
Gemüse pro
Stunde

175 mm
59 mm

Fläche 227 cm²

D-Clean Kit

CL 55 Workstation

Motor	Asynchron
Leistung	1100 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	375 U/min - 750 U/min
Einfüllaufsätze	Automatischer Einfüllaufsatz 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 Pürrier-Set - Im Lieferumfang enthalten Antriebswellenbürste - Im Lieferumfang enthalten
D-Clean Kit	Im Lieferumfang enthalten
Scheiben	16-Scheiben-Set „MultiCut“ - Im Lieferumfang enthalten

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



PRODUKTIVITÄTS- STEIGERUNG

Bis zu
20 kg / min*

Krautsalat



*Die Angaben können je nach Schnitt
und Zutaten variieren

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

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



Schneidescheiben

Reibescheiben



Würfelgatter



Pommes-Frites

Julienne



4 Scheiben-Wandhalterungen für 16 Scheiben

Exactitube-Stopfer

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



Pürier-Set 3 mm

Zum leichten Zubereiten von frischem und hochwertigem Kartoffelpüree in großen Mengen



Antriebswellenbürste



Einstellbarer Wagen für GN 1/1

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



Verarbeitungsmodus

Verstaumodus

GEMÜSESCHNEIDER STANDGERÄTE



Fläche 227 cm²



D-Clean Kit



NEU

Auswurfvorrichtung

Optimale Verteilung
des Gemüses im GN-
Behälter.



D-Clean Kit

CL 60 Hebelarm

Motor	Asynchron
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
Zubehör	Antriebswellenbürste - Im Lieferumfang enthalten
D-Clean Kit	Im Lieferumfang enthalten
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr
Modell aus:



CL 60 Hebelarm	Art.-Nr.
CL 60 Hebelarm 400V/50/3	2319FA
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929W
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949W
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022W

CL 60 mit 2 Einfüllaufsätzen

Motor	Asynchron
Leistung	1 500 W
Netzspannung	Dreiphasig 400V
Drehzahl	375 U/min und 750 U/min
Einfüllaufsätze	Automatischer Einfüllaufsatz 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
Zubehör	Antriebswellenbürste - Im Lieferumfang enthalten
D-Clean Kit	Im Lieferumfang enthalten
Scheiben	Nicht im Lieferumfang enthalten

CL 55 mit 2 Einfüllaufsätzen	Art.-Nr.
CL 60 mit 2 Einfüllaufsätzen 400V/50/3	2325FA
Set Gastronomie - 6 Scheiben	1929W
Set Großküchen - 8 Scheiben	1949W
16-Scheiben-Set "MultiCut"	2022W

Mehr zu unserer Auswahl an
Scheiben und Sets auf Seite 38



ZUBEHÖR CL 60



Automatischer Einfüllaufsatz
Mit Ladeplatte
Art.-Nr. 49681 -



Einfüllaufsatz mit Hebelarm
Art.-Nr. 39680 -



Einfüllaufsatz mit 4 Röhren
2 Röhren Ø 50 mm
2 Röhren Ø 70 mm
Art.-Nr. 49682 -



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



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



Exactitube-Stopfer
Art.-Nr. 49221 -



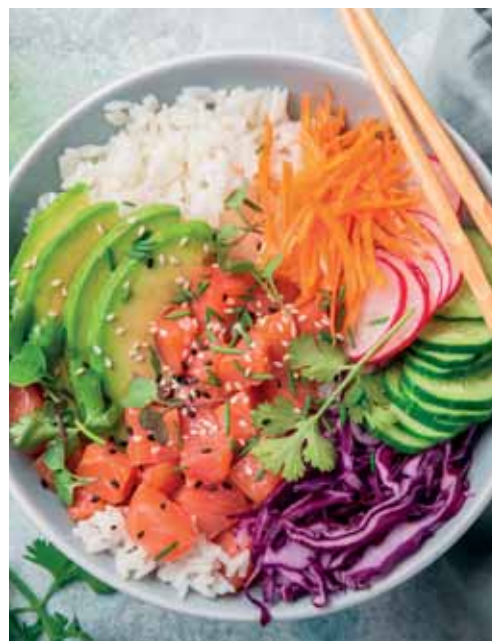
Antriebswellenbürste
Art.-Nr. 49257 -



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



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



CL 60 Workstation

Bis zu
1800 kg
Gemüse pro
Stunde



**FAHRBARES REGAL
FÜR ZUBEHÖR**



Höhenverstellbarer Fuß für
jede Art von Untergrund



D-Clean Kit

CL 60 Workstation

Motor	Asynchron
Leistung	1500 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	375 U/min und 750 U/min
Einfüllaufsätze	Automatischer Einfüllaufsatz 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 Antriebswellenbürste - Im Lieferumfang enthalten
D-Clean Kit	Im Lieferumfang enthalten
Scheiben	16-Scheiben-Set „MultiCut“ - Im Lieferumfang enthalten

NEU

Auswurfvorrichtung
Optimale Verteilung
des Gemüses im GN-
Behälter.



**PRODUKTIVITÄTS-
STEIGERUNG**

Bis zu 50 kg in 5 Min*

Pommes-Frites



*Die Angaben können je nach Schnitt und Zutaten
variieren.

CL 60 Workstation	Art.-Nr.
CL 60 Workstation - 400V/50/3	2300FA

KOMPLETTE ZUBEHÖR-AUSSTATTUNG 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 kleinem Gemüse: 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 Würfegatter. GN-Behälter 1/1 für Küchenutensilien



Antriebswellenbürste



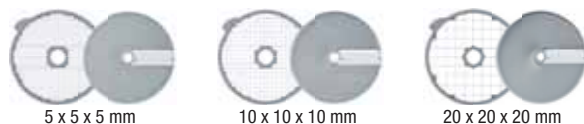
Workstation-Set

16 Scheiben Im Lieferumfang enthalten

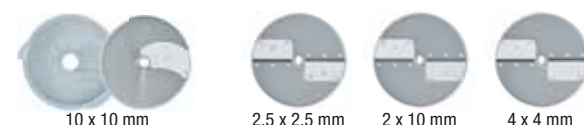


Schneidescheiben

Reibescheiben



Würfegatter



Pommes-Frites

Julienne



4 Scheiben-Wandhalterungen für 16 Scheiben

Ergo-Mobil-Wagen

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



KUTTER

TISCHKUTTER

Seite 80

VERTIKALKUTTER

Seite 90



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

SCHÜSSEL

7,5 Liter: Zeitgewinn durch größere Verarbeitungsmenge

BENUTZERFREUNDLICHER HANDGRIFF

Für eine bequeme Handhabung der Schüssel



ASYNCHRON MOTOR

ZEITSCHALTUHR

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

Easy Guide

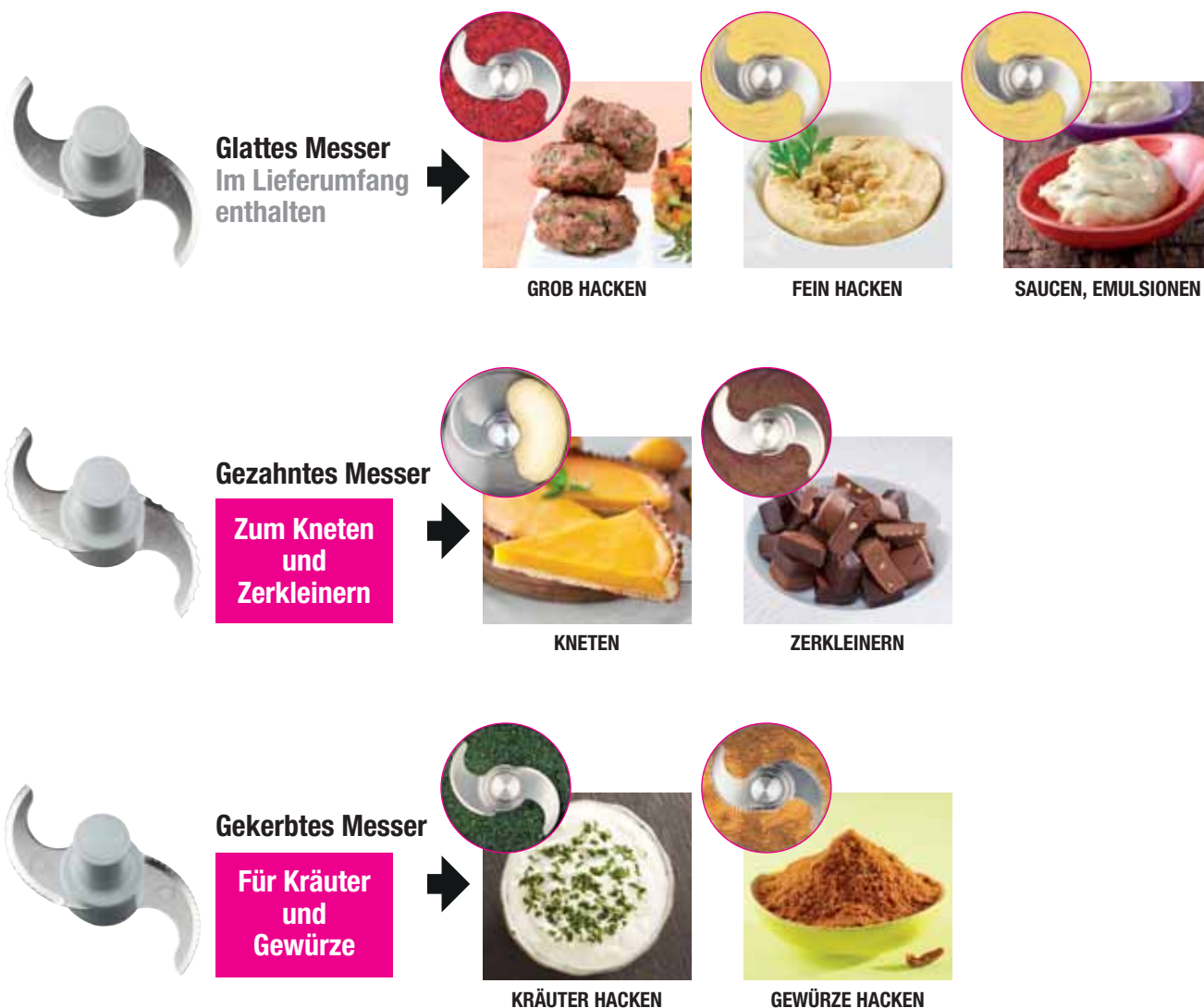


INNOVATION

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



**PRODUKTIVITÄTS-
STEIGERUNG**

R 7 V.V.

4 kg = 2 min

Mandelmehl



R-MIX®

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.

R 5 V.V.

LIEFERBAR
3
MESSER

4,5 L



• Einphasig

LIEFERBAR
3
MESSER

5,9 L



• Einphasig
• R-Mix®

1 DREHZAHL 3000 U/min

2 DREHZAHLN 1500 und 3000 U/min

R 3-3000

R 4

R 5

LIEFERBAR
3
MESSER

3,7 L



• Einphasig

LIEFERBAR
3
MESSER

4,5 L



• Dreiphasig

LIEFERBAR
3
MESSER

5,9 L



• Dreiphasig

1 DREHZAHL 3000 U/min

R 2

R 3

LIEFERBAR
3
MESSER

2,9 L



• Einphasig

LIEFERBAR
3
MESSER

3,7 L



• Einphasig

* 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	Verarbeitungs-dauer
	Hacken (bis)	Emulgieren (bis)	Teig* (bis)	Zerkleinern (bis)		
R 2	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	1 bis 50	1 bis 4 min
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	1 bis 50	
R 3-3000	1 kg	1,5 kg	-	0,5 kg	1 bis 50	
R 4 / R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	50 bis 100	
R 5 / R 5 V.V.	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	50 bis 200	
R 7 / R 7 V.V.	2,7 kg	3,8 kg	2,7 kg	1,7 kg	100 bis 200	
R 8	3 kg	5 kg	4 kg	2 kg	200 bis 300	
R 10	4 kg	6 kg	5 kg	3 kg	200 bis 300	

* Menge Hefeteig mit einem Wasseranteil von 60 %

Standgeräte siehe Seite 92



R 2

Motor	Asynchron
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

Motor	Asynchron
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

Motor	Asynchron
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	22100D

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

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

Wählen Sie Ihre Optionen aus:



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



R 4

Motor	Asynchron
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

Wählen Sie Ihr Modell aus:



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



R 4 V.V.

Motor	Asynchron
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

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

Wählen Sie Ihre Optionen aus:



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





R 5

Motor	Asynchron
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 Klingenreinigungswerkzeug - Im Lieferumfang enthalten
R-Mix®	-

Wählen Sie Ihr Modell aus:



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



R 5 V.V.

Motor	Asynchron
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 Klingenreinigungswerkzeug - Im Lieferumfang enthalten
R-Mix®	✓

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

Wählen Sie Ihre Optionen aus:



R 5 alle Modelle		
Zusätzlich lieferbar	Art.-Nr.	
Gezahntes Messer Zerkleinern und Kneten	27305	
Gekerbtes Messer Kräuter und Gewürze	27304	
Zusätzliches glattes Messer	27303	
Abstreifer-Arm	49552	
Klingenreinigungswerkzeug	49258	



R 7

Motor	Asynchron
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.

Motor	Asynchron
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	24658M

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



Erfordert die Verwendung eines Fehlerstromschutzschalters vom Typ A.

Wählen Sie Ihre Optionen aus:



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



R 8

Motor	Asynchron
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

Motor	Asynchron
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

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

Wählen Sie Ihre Optionen aus:



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



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

* Mehr zum Vakuumsystem R-Vac® auf Seite 91



R 10

Motor	Asynchron
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

Motor	Asynchron
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

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

Wählen Sie Ihre Optionen aus:



R 10 alle Modelle

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

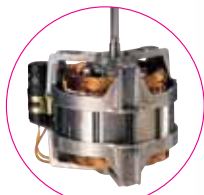


Kleine Schüssel zusätzlich lieferbar	Art.-Nr.
4,5-Liter-Edelstahlschüssel für R 10-R 15 Glatte Edelstahlmesser	27375
Gezahntes Edelstahlmesser	27107
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser	27106
Gezahnte Klinge	101801S
Glatte Klinge	101800S

* Mehr zum Vakuumsystem R-Vac® auf Seite 91

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

VERTIKALKUTTER



**ASYNCHRON
MOTOR**

Easy Guide

BEDIENFELD

Zeitschalter von 0 bis 15 Minuten,
versenkte Edelstahltasten und
Momentbetrieb für höhere
Schnittpräzision

INNOVATION

EXTRA TIEF LIEGENDES MESSER

Neues, von Robot-Coupe patentiertes
Klingenprofil 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

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

EDELSTAHSCHÜSSEL

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



**PRODUKTIVITÄTS-
STEIGERUNG**

R 45

20 kg = 2 min

Hummus



VERTIKALKUTTER



Menge*:



3 bis 9 kg



3 bis 12 kg



4 bis 14 kg

2 DREHZAHLN 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 DREHZAHLN 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	Verarbeitungs-dauer
	Hacken (bis*)	Emulgieren (bis*)	Teig** (bis*)	Zerkleinern (bis*)		
R 15	9 kg	9 kg	7 kg	6 kg	50 bis 250	1 bis 4 min
R 20	11 kg	11 kg	9 kg	8 kg	50 bis 300	
R 23	17 kg	13 kg	6 kg	11 kg	100 bis 400	
R 30	21 kg	16 kg	8 kg	14 kg	100 bis 500	
R 45	32 kg	24 kg	12 kg	20 kg	200 bis 1 000	
R 60	44 kg	33 kg	18 kg	28 kg	300 bis 3 000	

* Je nach Anwendung

** Menge Hefeteig mit einem Wasseranteil von 60 %

Tischgeräte siehe Seite 82

**R 15**

Motor	Asynchron
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

Motor	Asynchron
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

Motor	Asynchron
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

Motor	Asynchron
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:



Wählen Sie Ihre Optionen aus:

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

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

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

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

R 15 / R 20

Optionen	Art.-Nr.
Gezähntes Edelstahlmesser mit 3 Klingen Zerkleinern und Kneten	57098
Gekerbtes Edelstahlmesser mit 3 Klingen Kräuter und Gewürze	57099
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser mit 3 Klingen	57097
Gezähnte Klinge	59393
Gekerbte Klinge	59359
Glatte Klinge	59392
Vakuumadapter R-VAC®	29996
Vakuumpumpe 550 W - 16 m³/Std.	69012

R 15

Kleine Schüssel zusätzlich lieferbar	Art.-Nr.
4,5-Liter-Edelstahlschüssel für R 15 mit glattem Edelstahlmesser	27375
Gezähntes Edelstahlmesser	27107
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser	27106
Gezähnte Klinge	101801S
Glatte Klinge	101800S

* Mehr zum Vakuumsystem R-Vac® auf Seite 91

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT



R 23

Motor	Asynchron
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

R 23 SV

Motor	Asynchron
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

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
Gekerbtes Edelstahlmesser mit 3 Klingen Kräuter und Gewürze	57072
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser mit 3 Klingen	57069
Gezahnte Klinge	118294S
Gekerbte Klinge	118292S
Glatte Klinge	118217S
Verstellbarer Wagen für GN-1/1-Behälter (3 Höhen)	49128
Vakuumpumpe 550 W - 16 m³/Std.	69012



R 30

Motor	Asynchron
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®	-

Wählen Sie Ihr Modell aus:



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



R 30 SV

Asynchron
5400 W
Dreiphasig 400V
1500 und 3000 U/min
✓
✓
28 Liter Edelstahl
✓
Ganz aus Edelstahl, 3 glatte Klingen abnehmbar und justierbar - Im Lieferumfang enthalten
✓
✓ (Vakuumpumpe zusätzlich lieferbar)

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

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

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



R 45

Motor	Asynchron
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

Motor	Asynchron
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

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

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

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



R 60

Motor	Asynchron
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



R 60 SV

Motor	Asynchron
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.
R 60 SV 400V/50/3	2106C



R 60 alle Modelle

Optionen	Art.-Nr.	
Gezähntes Edelstahlmesser mit 3 Klingen Zerkleinern und Kneten	57092	
Gekerbtes Edelstahlmesser mit 3 Klingen Kräuter und Gewürze	57095	
Zusätzliches glattes Edelstahlmesser mit 3 Klingen	57091	
Gezähnte Klinge	118290S	
Gekerbte Klinge	118245S	
Glatte Klinge	117954S	
Verstellbarer Wagen für GN-1/1-Behälter (3 Höhen)	49128	
Vakuumpumpe 550 W - 16 m³/Std.	69012	

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

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 Messerrückhaltemechanismus für sicheres Ausleeren des Inhalts

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

Easy Guide

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

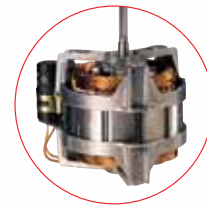
Praktisch: Deckelöffnung für das Hinzufügen von Zutaten ohne Unterbrechung des laufenden Programms

Effizient: Abstreifer für äußerst gleichmäßige Verarbeitung und Konsistenz

Grosse 3.7-Liter-Schüssel

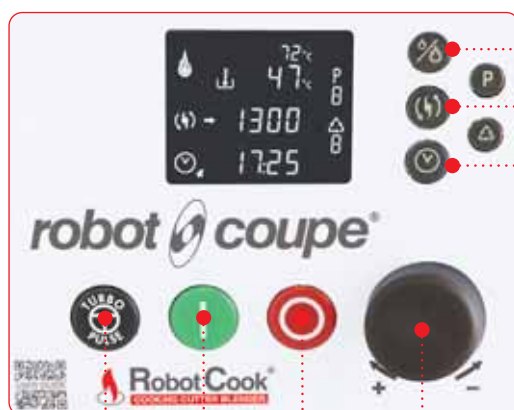
Das große Fassungsvermögen der Schüssel ermöglicht die Verarbeitung großer Mengen für den professionellen Bedarf

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



ASYNCHRON MOTOR

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

- P Programme
- Δ Programmschritte

PROCESSING ZONE

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



PRODUKTIVITÄTS-STEIGERUNG

Ein selbständiger Assistent

bis zu 140 °C



Robot Cook® COOKING CUTTER BLENDER



Robot Cook®

Motor	Asynchron
Leistung	1 800 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	• 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	Messer mit gekerbten Klingen speziell für die Mixer-Funktion - Im Lieferumfang enthalten Messer mit glatten Klingen speziell für die Kutter-Funktion - Im Lieferumfang enthalten Klingenreinigungswerkzeug - Im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:



Robot Cook®	Art.-Nr.
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

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

●● EMULGIEREN



●● HACKEN



●● PÜRIEREN



●● ZERMAHLEN



●● MISCHEN



●● KNETEN





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.



ASYNCHRONMOTOR

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

Easy Guide



Messer mit gekerbten Klingen



ÖFFNUNG

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

DECKEL

Mit Dichtungsring für eine **einwandfreie Abdichtung**



HOHER SCHAFT DER SCHÜSSEL

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

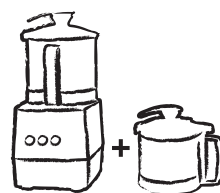
Standard-Drehzahl
3000 U/min für eine
absolut homogene Textur



ASYNCHRON MOTOR

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**

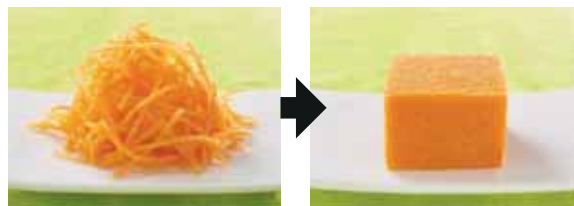


GESUNDHEITSWESEN - PÜRIERTE SPEISEN.....

Vorspeisen

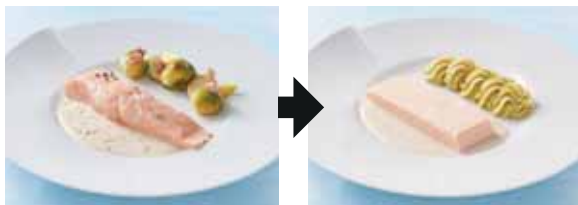


ROTKOHL-SELLERIE-ROHKOST



FRISCHE MÖHRENROHKOST

Hauptgerichte

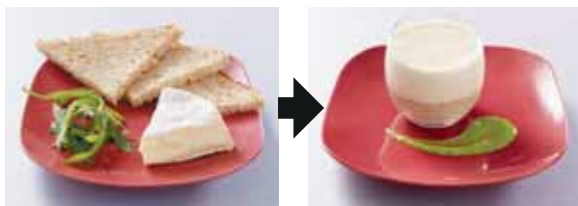


LACHSFILET MIT KOHL



KALBSFRIKASSEE

Käse



CAMEMBERT MIT VOLLKORNBROT

Nachtsch



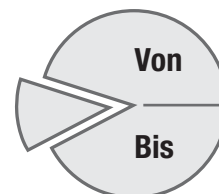
APFELMUS

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
Nachtsch	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

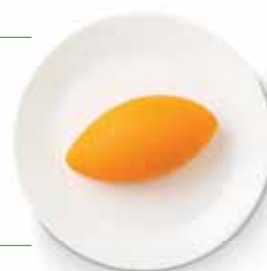


**PRODUKTIVITÄTS-
STEIGERUNG**

Blixer® 7

4 kg = 90 Sek.

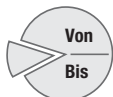
Passierte, rohe Karotten



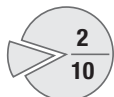
Blixer® - TISCHGERÄTE

Anzahl der
Portionen
zu 200 g

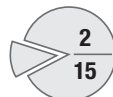
Verarbeitungs-
menge pro
Arbeitsgang



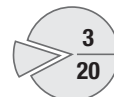
Für Einzelportionen



0,3 bis 2 kg



0,4 bis 3 kg



0,5 bis 3,8 kg

STUFENLOSE DREHZAHLREGELUNG 300 bis 3500 U/min

Blixer® 4 V.V.

4,5 L



• Einphasig

Blixer® 5 V.V.

5,9 L



• Einphasig

2 DREHZAHLN 1500 und 3000 U/min

Blixer® 4 - 2V

4,5 L



• Dreiphasig

Blixer® 5 - 2V

5,9 L



• Dreiphasig

1 DREHZAHL 3000 U/min

Blixer® 2

2,9 L



• Einphasig

Blixer® 3

3,7 L



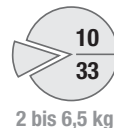
• Einphasig

Blixer® 4 - 1V

4,5 L



• Einphasig



STUFENLOSE DREHZAHLREGELUNG 300 bis 3500 U/min

Blixer® 7 V.V.

7,5 L



• Einphasig

2 DREHZAHLN 1500 und 3000 U/min

Blixer® 7

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 (Liter)	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 114



Blixer® 2

Motor	Asynchron
Leistung	600 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 Klingenreinigungswerkzeug Im Lieferumfang enthalten
Anzahl der Portionen zu 200 g	Einzelportion



Blixer® 3

Motor	Asynchron
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 Im Lieferumfang enthalten Klingenreinigungswerkzeug Im Lieferumfang enthalten
Anzahl der Portionen zu 200 g	2 bis 10



Blixer® 4 - 1V

Motor	Asynchron
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 Im Lieferumfang enthalten Klingenreinigungswerkzeug Im Lieferumfang enthalten
Anzahl der Portionen zu 200 g	2 bis 15

Wählen Sie Ihr Modell aus:



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

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

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

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

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



Blixer® 4 - 2V

Motor	Asynchron
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 Im Lieferumfang enthalten Klingenreinigungswerkzeug Im Lieferumfang enthalten
Anzahl der Portionen zu 200 g	2 bis 15

Blixer® 4 V.V.

Motor	Asynchron
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 Im Lieferumfang enthalten Klingenreinigungswerkzeug Im Lieferumfang enthalten
Anzahl der Portionen zu 200 g	2 bis 15

Blixer® 5 - 2V

Motor	Asynchron
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 Im Lieferumfang enthalten Klingenreinigungswerkzeug 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	33215M	
Blixer® 4-2V 400V/50/3 + zusätzliche Schüssel komplett	2342M	

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

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

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

	Blixer® 4		Blixer® 5	
Optionen	Art.-Nr.		Art.-Nr.	
Zusätzliche Schüssel komplett: Schüssel, gekerbtes Messer, Deckel und Blixer®-Paddel	27338		27322	
Zusätzliches gekerbtes Messer	27449		27310	
Gezahntes Messer	27450		27311	
Klingenreinigungswerkzeug	-	-	49258	



Blixer® 5 V.V.

Motor	Asynchron
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 Im Lieferumfang enthalten Klingenreinigungswerkzeug Im Lieferumfang enthalten

Anzahl der Portionen zu 200 g

Wählen Sie Ihr Modell aus:



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

Blixer® 7

Motor	Asynchron
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 Im Lieferumfang enthalten Klingenreinigungswerkzeug Im Lieferumfang enthalten

Anzahl der Portionen zu 200 g

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

Blixer® 7 V.V.

Motor	Asynchron
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 Im Lieferumfang enthalten Klingenreinigungswerkzeug Im Lieferumfang enthalten

Anzahl der Portionen zu 200 g

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

Erfordert die Verwendung eines Fehlerstromschalters vom Typ A.

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Optionen	Art.-Nr.	Art.-Nr.
Zusätzliche Schüssel komplett: Schüssel, gekerbtes Messer, Deckel und Blixer®-Paddel	27322	27323
Zusätzliches gekerbtes Messer	27310	27316
Gezahntes Messer	27311	27317
Klingenreinigungswerkzeug	49258	49258
Zusätzliche untere gekerbte Klinge	-	49166
Zusätzliche obere gekerbte Klinge	-	49167
Zusätzliche untere gezahnte Klinge	-	49168
Zusätzliche obere gezahnte Klinge	-	49169
Zusätzliches Messer aus Verbundwerkstoff mit gekerbten Edelstahlklingen	-	27313
Messer aus Verbundwerkstoff mit gezahnten Edelstahlklingen zum Zerkleinern	-	27314



Blixer® 8

Motor	Asynchron
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	
Blixer® 8 400V/50/3 + zusätzliche Schüssel komplett	2349	



Blixer® 10

Motor	Asynchron
Leistung	2600 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 U/min und 3000 U/min
Momentbetrieb	✓
Schüssel	11,5 Liter Edelstahl
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	
Blixer® 10 400V/50/3 + zusätzliche Schüssel komplett	2351	

Wählen Sie Ihre
Optionen aus:

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

Blixer®

STANDGERÄTE

INNOVATION

Blixer®-PADDEL

Für besseres Vermischen und dadurch noch optimalere Verarbeitung



Easy Guide

BEDIENFELD

Zeitschalter von 0 bis 15 Minuten, **versenkte Edelstahltasten** 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



ASYNCHRON
MOTOR

ROLLEN INBEGRIFFEN

3 einziehbare Rollen ermöglichen einen leichten Transport für die 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

EDELSTAHSCHÜSSEL

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

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



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

ENTSPRECHEN DEN IDDSI-STANDARDS

PROUD SUPPORTER OF

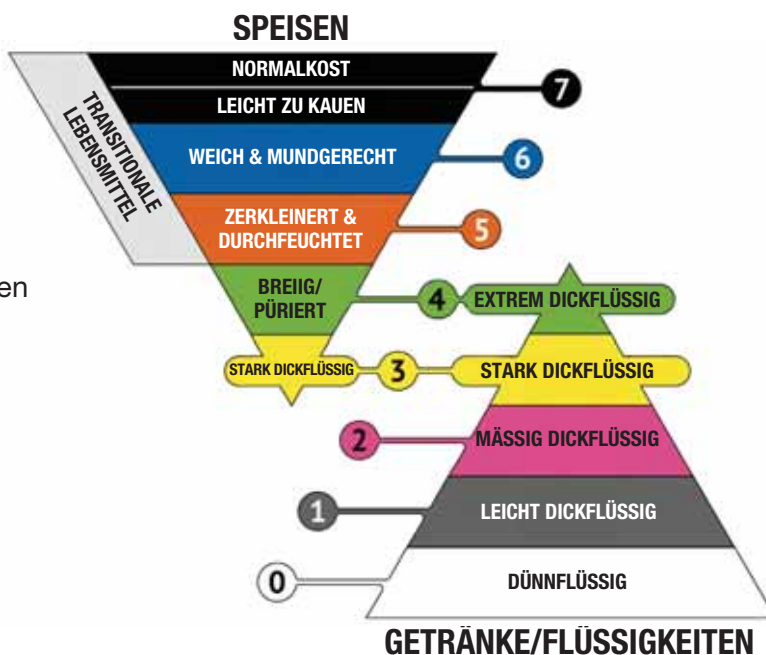


IDDSI

International Dysphagia Diet
Standardisation Initiative

GOLD SPONSOR

Die mit dem Blixer® verarbeitenden
Zutaten entsprechen der IDDSI-
Klassifikation.

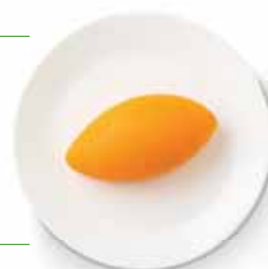


**PRODUKTIVITÄTS-
STEIGERUNG**

Blixer® 45

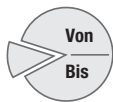
20 kg = 2 min

Passierte, rohe Karotten

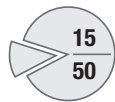


Blixer® - STANDGERÄTE

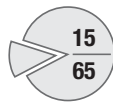
Anzahl der
Portionen
zu 200 g



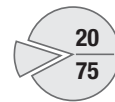
Verarbeitungs-
menge pro
Arbeitsgang



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

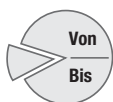
Blixer® 23



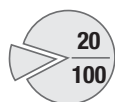
23 L

• Dreiphasig

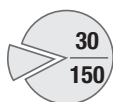
Anzahl der
Portionen
zu 200 g



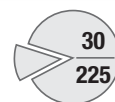
Verarbeitungs-
menge pro
Arbeitsgang



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

VERARBEITUNGSMÖGLICHKEITEN

Modelle	Verarbeitungsmengen (kg)			Anzahl der Portionen zu 200 g
	Fassungsvermögen (Liter)	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

Tischgeräte siehe Seite 106



Blixer® 15

Motor	Asynchron
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

Motor	Asynchron
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
Blixer® 15 400V/50/3 + zusätzliche Schüssel komplett	2353

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

Wählen Sie Ihre
Optionen aus:

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



Blixer® 23

Motor	Asynchron
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

Wählen Sie Ihr Modell aus:

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

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

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



Blixer® 30

Motor	Asynchron
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

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



Blixer® 45

Motor	Asynchron
Leistung	10000 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

Motor	Asynchron
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

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

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

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

NORMALKOST



PASSIERTE KOST



FINGERFOOD



KITCHEN BLENDER



IN SEKUNDENSCHNELLE PERFEKT PÜRIERT

Die leistungsstarken und langlebigen Kitchen Blender BL 3 und BL 5 beruhen auf der X-Flow Technology für feinste und schnellste Ergebnisse bei kleinen und großen Mengen. Zum Zubereiten von flüssigen Gerichten aller Art, ob herzhaft oder süß: Suppen, Saucen, Coulis und Pürees sowie Teige für Crêpes und Cakes.



KITCHEN BLENDER

**LEISTUNGSSTARK
& LANGLEBIG**

ABNEHMBARE KAPPE

Hinzufügen von Flüssigkeiten und anderen Zutaten während des Mixens



Der leiseste
Blender auf dem Markt

EXKLUSIV

WASSERDICHTER DECKEL
Mit Antispritzfunktion



MOTORBLOCK

- Leistungsstarker 1200-Watt-Motor
- Spezielles Design für geringe Befüllhöhe

**Easy
Guide**



Messer ganz aus Edelstahl. Leichtes Abnehmen mit dem mitgelieferten Werkzeug, Reinigung per Hand



NEU



GRIFFE

- **Soft Touch**
- **Zusatzgriff**
Leichtes Handhaben auch bei vollem Behälter

EDELSTAHLBEHÄLTER

Großes Fassungsvermögen: 5 Liter
Verarbeitung großer Mengen in einem einzigen Durchgang

ZEITSCHALTUHR

Leichteres Arbeiten, höhere Präzision und gleichmäßigere Ergebnisse bei allen Rezepten

EXKLUSIV

Feste Verriegelung des Behälters auf dem Motorblock für weniger Vibration



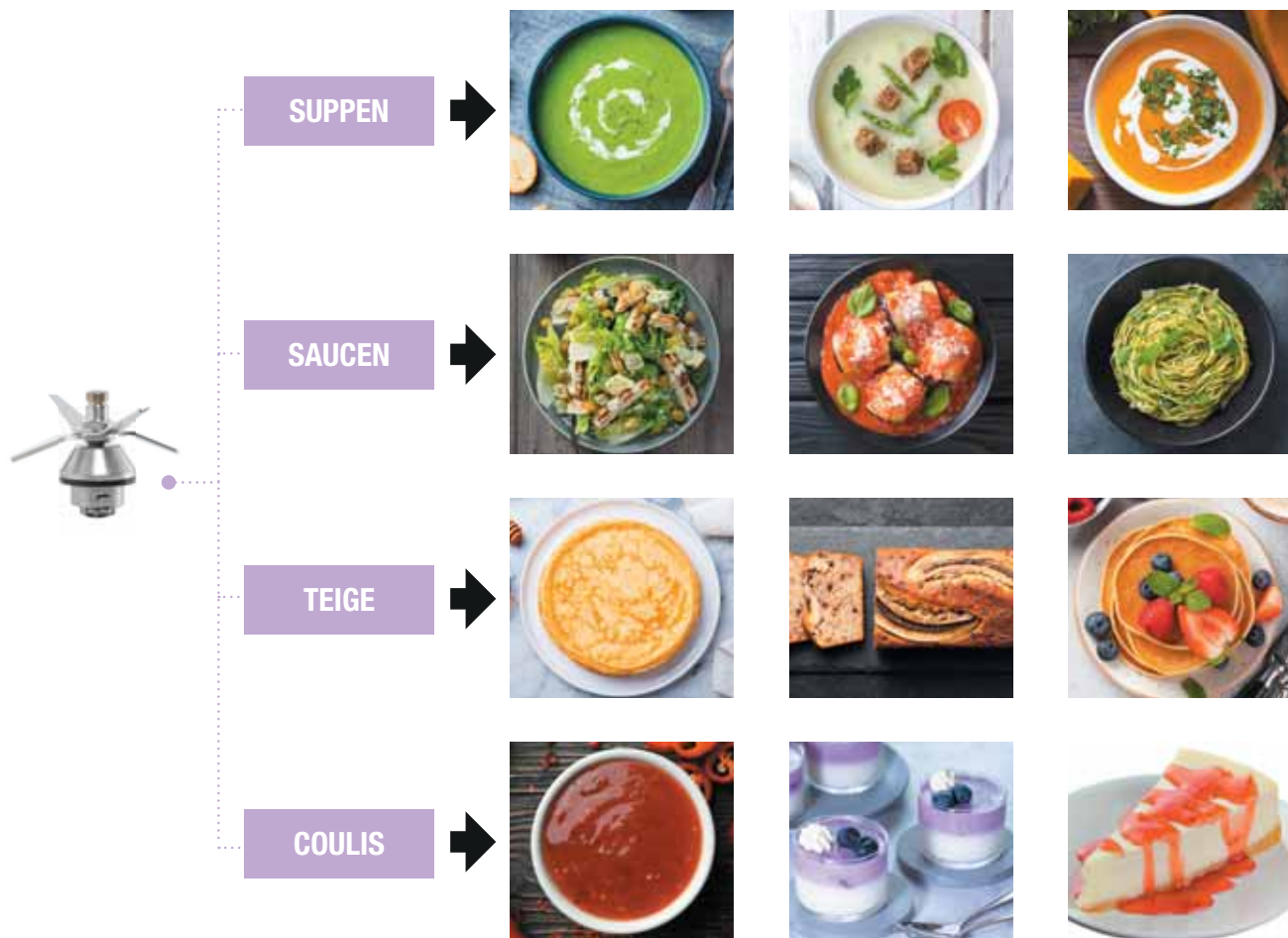
**PRODUKTIVITÄTS-
STEIGERUNG**

Bis zu 3,5 L in 35 Sek.*

Suppen



*Die Angaben können je nach Schnitt und Zutaten variieren



Optimale Vermischung!

- 1 MESSER**
4 große asymmetrische Klingen
→ hohes Mischvolumen
- 2 SCHÜSSELPROFIL**
extra konzipiert
→ für besseres Vermengen der Zutaten
- 3 DECKEL**
Führung an der Seite
→ Zurückleiten des Mixguts zum Messer





NEU



BL 3

Leistung	1100 W
Netzspannung	Einphasig
Drehzahl	500 bis 12 600 U/min
Momentbetrieb	✓
R-Crush-Funktion	✓
Zeitschaltuhr	✓
Schüssel	3 Liter Edelstahl
Messer	Messer mit 4 Edelstahlklingen - Im Lieferumfang enthalten
X-Flow Technology	✓

Wählen Sie Ihr Modell aus:

BL 3	Art.-Nr.
BL 3 220-240V/50-60/1	47010A



Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Optionen	Art.-Nr.
3-Liter-Behälter komplett	28230

NEU



BL 5

Leistung	1200 W
Netzspannung	Einphasig
Drehzahl	500 bis 12 600 U/min
Momentbetrieb	✓
R-Crush-Funktion	✓
Zeitschaltuhr	✓
Schüssel	5 Liter Edelstahl
Messer	Messer mit 4 Edelstahlklingen - Im Lieferumfang enthalten
X-Flow Technology	✓

Wählen Sie Ihr Modell aus:

BL 5	Art.-Nr.
BL 5 220-240V/50-60/1	47000A



Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Optionen	Art.-Nr.
3-Liter-Behälter komplett	28230
5-Liter-Behälter komplett	28250



STABMIXER



OPTIMALE ERGEBNISSE BEI EGAL WELCHEN VERARBEITUNGSMENGEN –

– egal welchem Behälter, egal welcher Verwendung.
Die Stabmixer von Robot-Coupe entsprechen allen Anforderungen!

Mit ihnen lassen sich Zutaten im Handumdrehen pürieren, mischen, emulgieren, schlagen und kneten!

Aufgrund ihrer Leistung im Hinblick auf Hygiene, Benutzerfreundlichkeit, Vielseitigkeit und Langlebigkeit sind sie die besten auf dem Markt.



STABMIXER

ERGONOMIE

Benutzerfreundlicher Handgriff für hohen Bedienkonfort

LEISTUNG

Hochleistungsmotor und stärkere Leistung für optimierte Verarbeitungsdauer

Easy Guide

LANGLEBIGKEIT

Robustes Design durch Motorblock aus Edelstahl

INNOVATION

HYGIENE

Mischkopf und Messer aus Edelstahl abnehmbar für leichte Reinigung und Wartung
Robot-Coupe-Patent



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 Bedienkonfort als Aufsatz- und Drehpunkt auf dem Topfrand verwenden.

Der Haken ermöglicht ein Aufrollen des Kabels, um es leichter zu verstauen und Abnutzung vorzubeugen

NEU

Neuer abnehmbarer Griff "EasyGrip". Das Gewicht des Geräts ist besser ausbalanciert, was die Benutzung noch mehr erleichtert.



Kundendienst: Stromkabel abnehmbar

- 1 **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.





SUPPEN



SAUCEN



COULIS



EMULSIONEN



Aeromix-Werkzeug lieferbar für Minigeräte und Micromix



PRODUKTIVITÄTS-
STEIGERUNG

MP 450 Ultra

100 L = 5 min

Suppen

MP 800 Turbo

400 L = 6 min

Suppen

ENTDECKEN SIE UNSERE TOPFAUFSÄTZE FÜR ERMÜDUNGSFREIES
ARBEITEN Seite 136



ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

Ausgabe 2026/2027 robot coupe® 127

MINIGERÄTE

Mini MP
Siehe Seite 132



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

KOMPAKTGERÄTE

CMP
Siehe Seite 134



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

GROSSGERÄTE

MP
Siehe Seite 137



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

Gewerbliche Gastronomie

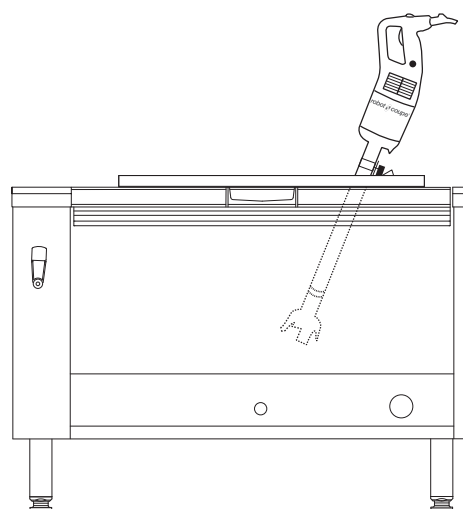
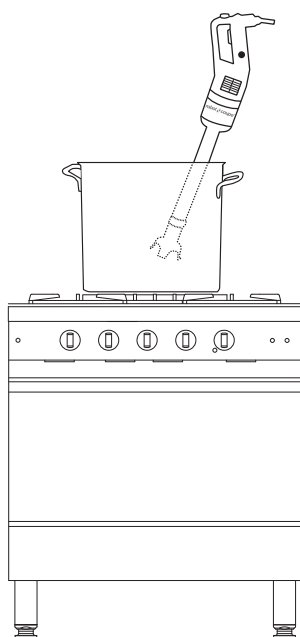
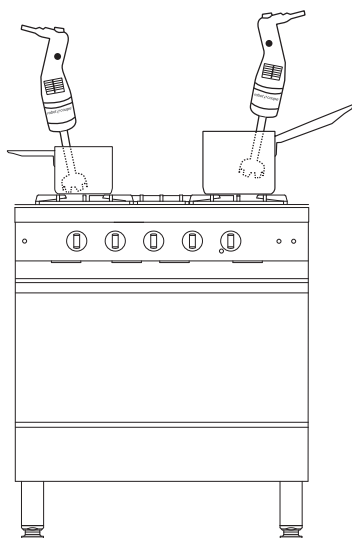
Öffentliche Einrichtungen, Caterer, intensiver Gebrauch

Emul-sionen

Kleine Mengen

Normaler Gebrauch

Große Behälter



FÜR KIPPBRATPFANNEN

CMP - MP Ultra

Siehe Seite 141

NEU



350 W
CMP 300
V.V.

440 W
MP 350
Ultra TP

1000 W
MP 800
Turbo TP

30 Liter

50 Liter

100+ Liter

Gewerbliche Gastronomie,
Öffentliche Einrichtungen

Für Kippbratpfannen

COMBI

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

Siehe Seite 143



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

Gewerbliche Gastronomie

Normaler Gebrauch

Öffentliche Einrichtungen, Caterer

intensiver Gebrauch

REINIGUNG

Schnell und einfach zu reinigen:

- 1 Klinge und Mischkopf aus Edelstahl leicht abzunehmen.
- 2 Demontagewerkzeug wird bei jedem Gerät mitgeliefert.



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

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.
Dehnbares 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	Stückzahl pro Einheit	
Sechserpack MicroMix 230/50/1	34950	1	6	



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



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

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

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



Verwendung als Rührbesen

Mini MP 190 Combi

Siehe Seite 144



Verwendung als Rührbesen

Mini MP 240 Combi

Siehe Seite 144



Minipot® und Mixipot®

Induktionstaugliche Edelstahlbehälter, ideal für alle Ihre Zubereitungen

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

KOMPAKTGERÄTE

Kompakt, handlich, leistungsstark
Speziell für die Gastronomie



EFFIZIENZ

Optimales Mixen für ein perfektes Ergebnis in kürzester Zeit



LANGLEBIGKEIT

Robustes Design durch **Motorblock aus Edelstahl**

DAUERHAFTIGKEIT

Mit dreistufigem Dichtungssystem

INNOVATION



HYGIENE

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



LEISTUNG

Stärkerer Motor
+15 % für ein noch leistungsstärkeres Gerät

KOMFORT

Stufenlose Drehzahlregelung für die Zubereitung feinsten Speisen aller Art

INNOVATION



ERGONOMIE

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

Der Haken ermöglicht ein Aufrollen des Kabels, um es leichter zu verstauen und Abnutzung vorzubeugen

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	2300 bis 9600 U/min selbstregulierend	2300 bis 9600 U/min selbstregulierend	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	Wandhalterung - Im Lieferumfang enthalten	Wandhalterung - Im Lieferumfang enthalten	Wandhalterung - Im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr
Modell aus:



CMP 250 V.V.	Art.-Nr.
CMP 250 V.V. 230V/50/1	34240B

CMP 300 V.V.	Art.-Nr.
CMP 300 V.V. 230V/50/1	34230B

CMP 350 V.V.	Art.-Nr.
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250B

CMP 400 V.V.	Art.-Nr.
CMP 400 V.V. 230V/50/1	34260B



Verwendung als Rührbesen

CMP 250 Combi

Siehe Seite 145



Verwendung als Rührbesen

CMP 300 Combi

Siehe Seite 145



Minipot® und Mixipot®

Induktionstaugliche Edelstahlbehälter, ideal für alle Ihre
Zubereitungen

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

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	
3 verstellbare Topfaufsätze aus Edelstahl 2	Art.-Nr.	
Für Töpfe von 330 bis 650mm Durchmesser	27363	
Für Töpfe von 500 bis 1000 mm Durchmesser	27364	
Für Töpfe von 850 bis 1300 mm Durchmesser	27365	

GROSSGERÄTE MP ULTRA

Noch leistungstärker und ergonomischer!

ERGONOMIE

Benutzerfreundlicher Handgriff für hohen Bedienkomfort

LEISTUNG

Hochleistungsmotor und stärkere 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
Robot-Coupe-Patent



Kundendienst: Stromkabel abnehmbar

- 1 **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.



INNOVATION



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.

Der Haken ermöglicht ein Aufrollen des Kabels, um es leichter zu verstauen und Abnutzung vorzubeugen

NEU



Neuer abnehmbarer Griff "EasyGrip". Das Gewicht des Geräts ist besser ausbalanciert, was die Benutzung noch mehr erleichtert.



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

Wählen Sie Ihr Modell aus:



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



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

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



Verwendung als Rührbesen

MP 350 Combi Ultra

Siehe Seite 146

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

Option	Art.-Nr.
Abnehmbarer Griff „EasyGrip“	27359

MP 350 Ultra / MP 350 Ultra V.V.



Wandhalterung

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



Wandhalterung

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
Zubehör	Wandhalterung - Im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:



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

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



Verwendung als Rührbesen

MP 450 Combi Ultra

Siehe Seite 146

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

MP 450 Ultra / MP 450 Ultra V.V.		
Option	Art.-Nr.	
Abnehmbarer Griff „EasyGrip“	27359	



MP 550 Ultra

Leistung	750 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	9000 U/min
Messer, Mischkopf, Stab	Länge 550 mm - Ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓
Mischkopf abnehmbar	✓
Stab abnehmbar	Nein
Zusätzlicher Griff	Abnehmbarer Griff "EasyGrip"
Electronic Booster System	Nein
EasyPlug	✓
Abmessungen	Länge 940 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	6,6 kg
Zubehör	Wandhalterung Im Lieferumfang enthalten



MP 600 Ultra

Leistung	850 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	9500 U/min
Messer, Mischkopf, Stab	Länge 600 mm - Ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓
Mischkopf abnehmbar	✓
Stab abnehmbar	Nein
Zusätzlicher Griff	Abnehmbarer Griff "EasyGrip"
Electronic Booster System	Nein
EasyPlug	✓
Abmessungen	Länge 980 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	7,4 kg
Zubehör	Wandhalterung Im Lieferumfang enthalten



MP 800 Turbo

Leistung	1000 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	9500 U/min
Messer, Mischkopf, Stab	Länge 740 mm - Ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓
Mischkopf abnehmbar	✓
Stab abnehmbar	✓
Zusätzlicher Griff	Integrierter Edelstahlgriff
Electronic Booster System	Elektronische Vorrichtung für höhere Motorleistung
EasyPlug	✓
Abmessungen	Länge 1130 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	9,2 kg
Zubehör	Wandhalterung Im Lieferumfang enthalten



Wählen Sie Ihr Modell aus:



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

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

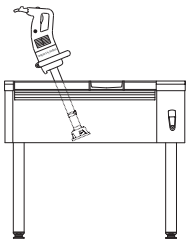
MP 800 Turbo	Art.-Nr.
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L

NEUE MODELLREIHE FÜR KIPPBRATPFANNEN

NEU

Die neue spezielle MP-Reihe für Kippbratpfannen eignet sich perfekt für alle Pfannen – egal ob klein, groß oder mit Kippfunktion.

Diese kürzeren und leichter zu handhabenden Robot-Coupe-Stabmixer sind #THEsolution für einen praktischen und komfortablen Gebrauch.



LEISTUNG

Hochleistungsmotor und stärkere Leistung für **optimierte Verarbeitungsdauer**

LANGLEBIGKEIT

Robustes Design durch **Motorblock aus Edelstahl**. Stab, Mischkopf und Messer aus Edelstahl. Verstärkter Mischkopf.



DAUERHAFTIGKEIT

Mit sechsstufigem Dichtungssystem

INNOVATION

HYGIENE

Mischkopf und Messer aus Edelstahl abnehmbar für leichte Reinigung und Wartung
Robot-Coupe-Patent



ERGONOMIE

Patentiertes EasyPlug-System für ein leichteres Auswechseln des Stromkabels im Rahmen des Kundendienstes

Spannungsanzeige: Rasches Erkennen eines defekten Stromkabels. Die Anzeige leuchtet, wenn das Stromkabel unbeschädigt und beiderseits (Wandsteckdose und EasyPlug) korrekt angeschlossen ist.



ERGONOMIE

Zusätzlicher Handgriff – Maximaler Komfort!

Benutzerfreundliche Handgriffe für optimalen Komfort. Leichteres Arbeiten durch gleichmäßigere Gewichtsverteilung!

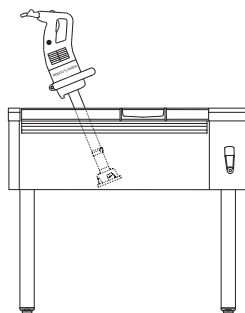


EINFACH ZU BEDIENEN

Verstärkter Mischkopf mit Edelstahlring, durch den sich das Gerät leicht in eine Kippbratpfanne einführen und sehr gut bedienen lässt.

STABMIXER

FÜR KIPPBRATPFANNEN



CMP 300 V.V.

Leistung	350 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	2300 bis 9600 U/min selbstregulierend
Messer, Mischkopf, Stab	Länge 300 mm - Ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓
Verstärkter Mischkopf	Nein
Mischkopf abnehmbar	✓
Stab abnehmbar	Nein
Zusätzlicher Griff	Nein

Electronic Booster System	Nein
EasyPlug	✓
Abmessungen	Länge 660 mm, Ø 94 mm
Bruttogewicht	3,9 kg

Zubehör
Wandhalterung
Im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr
Modell aus:



CMP 300 V.V.	Art.-Nr.
CMP 300 V.V. 230V/50/1	34230B

NEU



MP 350 Ultra TP

Leistung	440 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	9500 U/min
Messer, Mischkopf, Stab	Länge 350 mm - Ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓
Verstärkter Mischkopf	✓
Mischkopf abnehmbar	✓
Stab abnehmbar	Nein
Zusätzlicher Griff	Abnehmbarer Griff "EasyGrip"

Electronic Booster System	Nein
EasyPlug	✓
Abmessungen	Länge 763 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	8 kg

Zubehör
Wandhalterung
Im Lieferumfang enthalten

MP 350 Ultra TP	Art.-Nr.
MP 350 Ultra TP 230V/50/1	34590L

NEU



MP 800 Turbo TP

Leistung	1 000 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	9500 U/min
Messer, Mischkopf, Stab	Länge 350 mm - Ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓
Verstärkter Mischkopf	✓
Mischkopf abnehmbar	✓
Stab abnehmbar	✓
Zusätzlicher Griff	Integrierter Edelstahlgriff

Electronic Booster System	Elektronische Vorrichtung für höhere Motorleistung
EasyPlug	✓
Abmessungen	Länge 845 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	8,2 kg

Zubehör
Wandhalterung
Im Lieferumfang enthalten

MP 800 Turbo TP	Art.-Nr.
MP 800 Turbo TP 230V/50/1	34790L

WELCHES GERÄT FÜR WELCHE KIPPBRATPFANNE?

	Höhe der Kippbratpfanne 150-200 mm	Höhe der Kippbratpfanne 250-300+ mm
Fassungsvermögen (Liter)	< 30	50-100
Motorblock	CMP 300 V.V.	MP 350 Ultra TP

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



RÜHRBESENGEGHÄUSE 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



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	✓
Rührbesen abnehmbar	✓
Abmessungen	Gesamtlänge mit Stab 485 mm mit Rührbesen 550 mm, Ø 78 mm
Bruttogewicht	2,7 kg
Zubehör	Wandhalterung - Im Lieferumfang enthalten Aeromix aus Edelstahl Im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:



Wählen Sie Ihre Optionen aus:

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



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	Länge 240 mm - Ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓
Mischkopf abnehmbar	✓
Stab abnehmbar	✓
Rührbesengehäuse aus Metall	✓
Rührbesen abnehmbar	✓
Abmessungen	Gesamtlänge mit Stab 535 mm mit Rührbesen 550 mm, Ø 78 mm
Bruttogewicht	2,8 kg
Zubehör	Wandhalterung - Im Lieferumfang enthalten Aeromix aus Edelstahl Im Lieferumfang enthalten

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

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



Minipot® und Mixipot®

Induktionstaugliche Edelstahlbehälter, ideal für alle Ihre Zubereitungen

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



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	✓
Rührbesen abnehmbar	✓
EasyPlug	✓
Abmessungen	Gesamtlänge mit Stab 640 mm mit Rührbesen 610 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	5,6 kg
Zubehör	Wandhalterung - Im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:



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

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	✓
Rührbesen abnehmbar	✓
EasyPlug	✓
Abmessungen	Gesamtlänge mit Stab 700 mm mit Rührbesen 610 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	5,7 kg
Zubehör	Wandhalterung - Im Lieferumfang enthalten

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

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

	CMP 250 Combi		CMP 300 Combi	
Optionen	Art.-Nr.		Art.-Nr.	
Rührbesenaufsatz CMP Combi	27248		27248	
Mixstab	27249		27250	



Minipot® und Mixipot®

Induktionstaugliche Edelstahlbehälter, ideal für alle Ihre Zubereitungen

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



MP 350 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

Wählen Sie Ihr Modell aus:



Wählen Sie Ihre Optionen aus:

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

MP 450 Combi Ultra

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

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

	MP 350 Combi Ultra		MP 450 Combi Ultra	
Optionen	Art.-Nr.		Art.-Nr.	
Rührbesenaufsatz für MP Combi	27210		27210	
Rührhaufsatz	27355		27355	
Mixstab	39354		39355	
Abnehmbarer Griff „EasyGrip“	27359		27359	



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



Wandhalterung



MP 450 XL FW Ultra

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

Rührbesengehäuse aus Metall	✓
-----------------------------	---

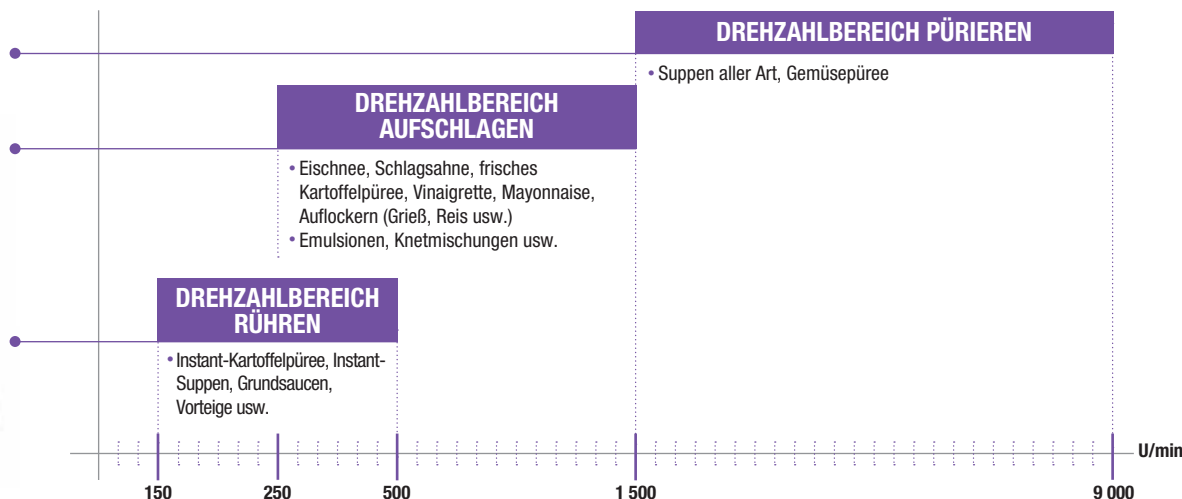
EasyPlug	✓
----------	---

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



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



ASYNCHRON MOTOR

Easy Guide

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

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



Tresterauswurf in Behälter unter der Arbeitsfläche**

2 Verwendungsmöglichkeiten:



- 1 Auswurf in Tresterbehälter
Durchsichtiger Tresterbehälter

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



*J 80 Buffet und J 100

**Nur für J 100

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 Frühstücksbüffet 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.

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



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

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!



PRODUKTIVITÄTS-STEIGERUNG

2 L = 1 min

Frischer Saft



KAPITALRENDITE



20 Gläser / Tag

**Der J 100
amortisiert sich
in 25 Tagen**



ZERO WASTE

100 % nachhaltige Rentabilität

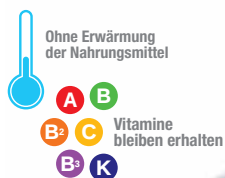


Fügen Sie Ihr Gemüse oder Fruchtfleisch zum Teig für Ihre Kuchen, Waffeln, Salate und sogar Omeletts hinzu.

Scannen Sie den QR-Code für Rezepte ohne Abfall!



ENTSAFTER



J 80

Motor	Asynchron
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	-

Wählen Sie Ihr Modell aus:



Wählen Sie Ihre Optionen aus:

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

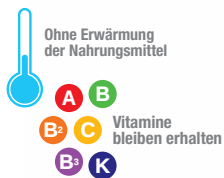
J 80 Buffet

Motor	Asynchron
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	-

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

J 80 alle Modelle

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



J 100

Motor	Asynchron
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

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

J 100	Art.-Nr.
Zubehör	
Sockel + XL-Tropfenfänger + lange Tülle	49230



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

Motor	Asynchron
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	55040D

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



Dickflüssiger Tomatensaft für Gazpacho und Saucen



Zitronensaft für Fischgerichte und Marinaden



PASSIERMASCHINEN

MAXIMALES ERGEBNIS, MINIMALE ANSTRENGUNG

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

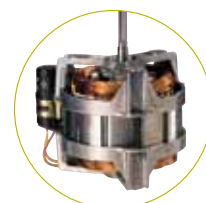
Zuführung der zuvor gewaschenen Produkte, die weder entstielt noch entsteint zu werden brauchen

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

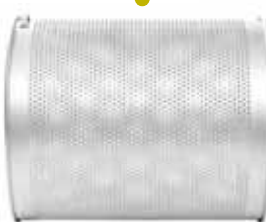


**ASYNCHRON
MOTOR**



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.



**Easy
Guide**



**PRODUKTIVITÄTS-
STEIGERUNG**

C 120

120 kg = 60 min

Apfelpüree





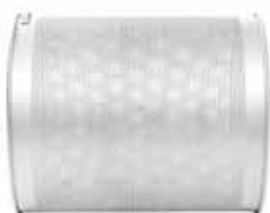
1 mm
(Im Lieferumfang
enthalten)



**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.



C 80

Motor	Asynchron
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

Motor	Asynchron
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

Wählen Sie Ihr Modell aus:



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

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

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

	C 80		C 120	
Optionen	Art.-Nr.		Art.-Nr.	
Trommelsieb mit Lochgröße 0,5 mm	57009		57211	
Trommelsieb mit Lochgröße 1,5 mm	-	-	57042	
Trommelsieb mit Lochgröße 2 mm	-	-	57019	
Trommelsieb mit Lochgröße 3 mm	57008		57156	
Trommelsieb mit Lochgröße 5 mm	57023		57020	
Zusätzliches Trommelsieb mit Lochgröße 1 mm	57007		57145	
Zusätzlicher Gummiabstreifer (einzeln)	100338S		100702S	



C 200 für hohe Leistung

Motor	Asynchron
Leistung	1800 W
Netzspannung	Dreiphasig 400 V
Drehzahl	1500 U/min
Ausbeute	150 kg/hr
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:



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

C 200		
Optionen	Art.-Nr.	
Trommelsieb mit Lochgröße 0,5 mm	57211	
Trommelsieb mit Lochgröße 1,5 mm	57042	
Trommelsieb mit Lochgröße 2 mm	57019	
Trommelsieb mit Lochgröße 3 mm	57156	
Trommelsieb mit Lochgröße 5 mm	57020	
Zusätzliches Trommelsieb mit Lochgröße 1 mm	57145	
Zusätzlicher Gummiabstreifer (einzeln)	100702S	



RÜHRMASCHINE



UNÜBERTROFFENE ERGEBNISSE. UNÜBERTROFFENE ERGONOMIE.

Robot-Coupe-Rührmaschinen sind das ideale Arbeitsgerät im Alltag für Köche und Konditoren.



RÜHRMASCHINE

NEU

Extrem leise und ausgesprochen einfach zu bedienen.

EFFIZIENZ

Die Aufsätze sind perfekt auf die Form des Behälters abgestimmt. **Der Behälter ist stark gewölbt** und erleichtert so das Kneten und die Zubereitung sehr kleiner Mengen.

PRODUKTIVITÄT

Großer Edelstahlbehälter.
Ergonomischer Griff.

ROBUST

Metallgehäuse für einwandfreie Stabilität und leichte Wartung.

ERGONOMIE

Kippbarer Kopf für ein vollständiges Lösen der Aufsätze und ein einfaches Einsetzen des Behälters. Von Robot-Coupe patentiertes Verschlusssystem für den Behälter.

Easy Guide

LEISTUNG

Der professionelle Motor hält auch intensiver Nutzung stand.



EDELSTAHLZUBEHÖR



EDELSTAHL-BESEN
Zur Herstellung von besonders luftiger Schlagsahne. **1 Liter reine Sahne reicht für 3 Liter Schlagsahne.**



EDELSTAHL-RÜHRER
Da der Flachrührer die Zubereitung immer wieder in die Mitte des Behälters bringt, entsteht eine sehr gleichmäßige Mischung. **Bis zu 1,5 kg weiche Butter in kürzester Zeit.**



EDELSTAHL-KNETHAKEN
Optimales Kneten von Brotteig mit dem patentierten Knethaken. **Bis zu 4 kg Brotteig (63 % Hydratation)**

SICHERHEIT

Entspricht den Sicherheitsanforderungen der EN 454:

- > Schutzhaube zum Schutz vor einem Zugriff auf das Werkzeug
- > Verriegelungssystem
- > Betrieb nur bei eingesetzter Schüssel

NEU



RM 8

Motor	Asynchron
Leistung	700 W
Netzspannung	Einphasig 230 V
Drehzahl	10 Drehzahlen von 60 bis 600 U/min
Schüssel	7,6 l Edelstahl mit Griff
Aufsätze	Edelstahl-Besen, Rührer, Kneithaken Im Lieferumfang enthalten

Wählen Sie Ihr Modell aus:



RM 8	Art.-Nr.
RM 8 230V/50/1	26230D

Wählen Sie Ihre Optionen aus:

RM 8	
Optionen	Art.-Nr.
7,6 l Edelstahl Schüssel mit Griff	28419
Besen	28439
Rührer	28438
Spiralkneithaken	28437
7,6 l Schüssel und 3 Zubehörteile	28440



**PRODUKTIVITÄTS-
STEIGERUNG**



Besen

**2 bis 16
Eiweiß**



Rührer

**Bis zu 1,5 kg
Weiche Butter**



Kneithaken

**Bis zu 4 kg
Brotteig***



*63% Wasseranteil

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

Ausgabe 2026/2027 **robot coupe** 163

BROTSCNEIDEMASCHINE

Mit der **kompaktesten Brotschneidemaschine auf dem Markt** lassen sich bis zu **360 Scheiben pro Minute** schneiden.
Maximale Zeitersparnis durch gleichmäßiges Schnittergebnis bei **unterschiedlichen Brotsorten**.



VIELSEITIG

Einstellbarer Einfüllschacht (150 mm x 125 mm) **für alle Brotsorten**

ROBUST

Ganz aus **Edelstahl** für hohe Langlebigkeit

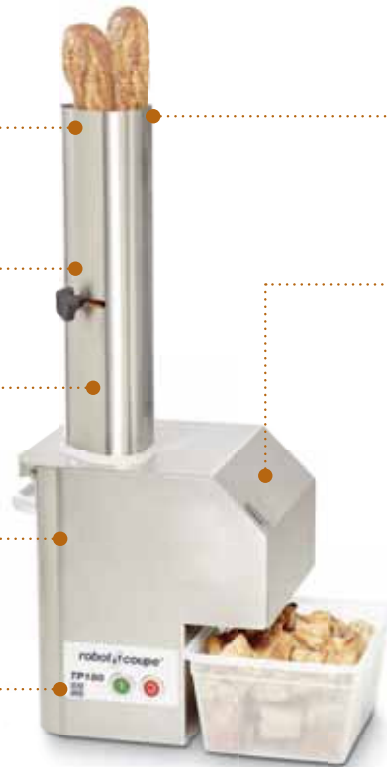
EINFACH

Klinge **einstellbar** für Scheibenstärke von **8 bis 80 mm**

SICHER

Infrarot-Sicherheitssperre und Deckelsicherung

Easy Guide



SCHNELL

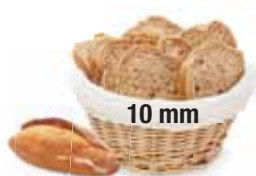
Bis zu 360 Scheiben pro Minute.
2 Baguettes können gleichzeitig geschnitten werden.

BEQUEM

Hoher Auswurf für **direkte Verwendung auf der Arbeitsfläche**

HYGIENISCH

Ohne Werkzeug herausnehmbare Klinge und herausnehmbarer Krümelbehälter



10 mm



20 mm



30 mm



60 mm



**PRODUKTIVITÄTS-
STEIGERUNG**

**360 Scheiben
= 1 min**



KAPITALRENDITE

20% Einsparung
im Vergleich zu Brötchen



**Rollbarer Ständer aus
Edelstahl für besonders
bequeme Verwendung**

**Höhe der Platte
einstellbar für
unterschiedlich große
Mengen**

TP 180

Motor	Asynchron
Leistung	350 W
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

**Wählen Sie Ihre
Optionen aus:**

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

TECHNISCHE DATEN

KOMBIGERÄTE					Abmessungen (mm)						Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (w)	Einphasig	Dreiphasig	Gerät			Verpackung			Netto	Brutto
					B	T	H	B	T	H		
R 301 Ultra 230V/50/1	2547	650	•		355	305	570	610	410	570	14	17
R 401 230V/50/1	2425M	700	•		320	305	570	610	410	570	18	20
R 402 400V/50/3	2433M	750		•	320	305	590	610	410	570	22	24
R 402 V.V. 230V/50/1	2444M	1 000	•		320	305	590	610	410	570	22	23
R 502 400V/50/3	2382	900		•	380	365	670	490	390	650	29	34
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390	1 500	•		380	365	670	490	390	650	30	35
R 752 400V/50/3	2113	1 800		•	380	365	710	490	390	650	33	38
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	1 500	•	•	380	365	710	490	390	650	34	38

GEMÜSESCHNEIDER					Abmessungen (mm)						Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (w)	Einphasig	Dreiphasig	Gerät			Verpackung			Netto	Brutto
					B	T	H	B	T	H		
CL 40 230V/50/1	24570M	500	•		345	330	590	400	385	610	14	15
CL 50 - 1V 230V/50/1	24440	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 - 1V 400V/50/3	24446	550		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 - 2V 400V/50/3	24449	600		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 1V 230V/50/1	24465	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 1V 400 V/50/3	24473	550		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 2V 400V/50/3	24476	600		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra Pizza 230V/50/1	2027	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453	550	•		390	340	610	400	390	640	20	22
CL 50 Gourmet 400V/50/3	24459	600		•	390	340	610	400	390	640	20	22
CL 52 - 1V 230V/50/1	24490	750	•		360	340	690	400	390	800	26	28
CL 52 - 1V 400V/50/3	24498	750		•	360	340	690	400	390	800	26	28
CL 55 Hebelarm 400V/50/3	2214	1 100		•	700	359	1100	1120	785	510	35	54
CL 55 mit 2 Einfüllaufsätzen 400V/50/3	2211	1 100		•	865	396	1270	1120	785	510	42	61
CL 60 Hebelarm 400V/50/3	2319F	1 500		•	335	560	1160	1120	800	900	57	83
CL 60 mit 2 Einfüllaufsätzen 400V/50/3	2325F	1 500		•	460	770	1355	1120	800	900	69	95

TECHNISCHE DATEN

KUTTER					Abmessungen (mm)						Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (W)	Einphasig	Dreiphasig	Gerät			Verpackung			Netto	Brutto
					B	T	H	B	T	H		
R 2 230V/50/1	22100D	550	•		245	305	380	400	300	540	9	11
R 3 1500 230V/50/1	22382	650	•		210	320	400	400	300	540	10	11
R 3 3000 230V/50/1	22388	650	•		210	320	400	400	300	540	12	13
R 4 400V/50/3	22437M	900		•	225	305	440	400	300	540	17	18
R 4 V.V. 230V/50-60/1	22411M	1 000	•		225	305	460	400	300	540	17	18
R 5 - 2V 400V/50/3	24614M	1 500		•	280	365	510	490	390	650	21	24
R 5 V.V. 230V/50/1	24620M	1 500	•		280	365	510	490	390	650	22	24
R 7 400V/50/3	24658M	1 500		•	280	365	540	490	390	650	23	25
R 7 V.V. 230V/50-60/1	24709M	1 500		•	280	365	540	490	390	650	23	26
R 8 400V/50/3	21291	2 200		•	315	545	585	700	470	700	37	45
R 8 SV 400V/50/3	2040	2 200		•	315	545	585	700	470	700	38	47
R 10 400V/50/3	21391	2 600		•	345	560	660	700	470	700	42	51
R 10 SV 400V/50/3	2044	2 600		•	345	560	660	700	470	700	47	54
R 15 400V/50/3	51491	3 000		•	370	615	680	765	465	780	50	59
R 15 SV 400V/50/3	2048	3 000		•	370	615	680	765	465	780	50	59
R 20 400V/50/3	51591	4 400		•	380	630	760	765	465	780	77	86
R 20 SV 400V/50/3	2052	4 400		•	380	630	760	765	465	780	77	86
R 23 400V/50/3	51331C	4 500		•	700	600	1250	800	700	1260	110	142
R 23 SV 400V/50/3	2100C	4 500		•	700	600	1250	800	700	1260	110	142
R 30 400V/50/3	52331C	5 400		•	720	600	1250	800	700	1260	126	148
R 30 SV 400V/50/3	2102C	5 400		•	720	600	1250	800	700	1260	126	148
R 45 400V/50/3	53331C	10 000		•	760	600	1400	990	690	1400	172	195
R 45 SV 400V/50/3	2104C	10 000		•	760	600	1400	990	690	1400	172	195
R 60 400V/50/3	54331C	11 000		•	810	600	1400	990	690	1400	187	212
R 60 SV 400V/50/3	2106C	11 000		•	810	600	1400	990	690	1400	187	212

Robot Cook®					Abmessungen (mm)						Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (W)	Einphasig	Dreiphasig	Gerät			Verpackung			Netto	Brutto
					B	T	H	B	T	H		
Robot Cook 230V/50-60/1	43006R	1 800	•		225	340	520	410	310	590	14	16

KITCHEN BLENDER					Abmessungen (mm)						Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (W)	Einphasig	Dreiphasig	Gerät			Verpackung			Netto	Brutto
					B	T	H	B	T	H		
BL 3 220-240V/50-60/1	47010A	1 100	•		215	470	450	535	295	550	14	16
BL 5 220-240V/50-60/1	47000A	1 200	•		215	470	500	535	295	550	14	17

Blixer®					Abmessungen (mm)						Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (w)	Einphasig	Dreiphasig	Gerät			Verpackung			Netto	Brutto
					B	T	H	B	T	H		
Blixer® 2 230V/50/1	33228D	600	•		245	305	400	390	295	560	10	12
Blixer® 3 230V/50/1	33197	750	•		245	305	460	390	295	560	12	14
Blixer® 4 - 1V 230V/50/1	33208M	900	•		240	330	480	400	300	540	14	15
Blixer® 4 - 2V 400V/50/3	33215M	1 000		•	240	305	445	400	300	540	14	15
Blixer® 4 V.V. 230V/50-60/1	33280M	1 100	•		240	330	480	400	300	540	16	17
Blixer® 5 - 2V 400V/50/3	33259M	1 500		•	280	365	540	490	390	650	21	24
Blixer® 5 V.V. 230V/50-60/1	33266M	1 500	•		280	365	540	490	390	650	22	24
Blixer® 7 400V/50/3	33269M	1 500		•	280	365	570	490	390	650	23	25
Blixer® 7 V.V. 230V/50-60/1	33295M	1 500	•		280	365	570	490	390	650	23	25
Blixer® 8 400V/50/3	21311	2 200		•	315	545	605	700	470	800	39	47
Blixer® 10 400V/50/3	21411	2 600		•	315	545	680	700	470	800	42	51
Blixer® 15 400V/50/3	51511	3 000		•	315	545	700	765	465	780	50	59
Blixer® 20 400V/50/3	51611	4 400		•	380	630	780	765	465	780	77	86
Blixer® 23 400V/50/3	51341	4 500		•	700	600	1250	800	700	1260	110	142
Blixer® 30 400V/50/3	52341	5 400		•	720	600	1250	800	700	1260	131	154
Blixer® 45 400V/50/3	53341	10 000		•	760	600	1400	990	690	1400	172	195
Blixer® 60 400V/50/3	54341	11 000		•	810	600	1400	990	690	1400	187	210

STABMIXER					Abmessungen (mm)					Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (w)	Einphasig	Dreiphasig	Gerät		Verpackung			Netto	Brutto
					Ø	H	B	T	H		
MicroMix 230/50/1	34900	220	•		61	430	435	155	75	1	1
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	34740	240	•		78	455	455	190	115	1	2
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750	270	•		78	485	455	190	115	2	3
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760	290	•		78	535	455	190	115	2	3
CMP 250 V.V. 230V/50/1	34240B	310	•		94	650	690	230	130	3	4
CMP 300 V.V. 230V/50/1	34230B	350	•		94	660	690	230	130	3	4
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250B	400	•		94	700	690	230	130	4	4
CMP 400 V.V. 230V/50/1	34260B	420	•		94	718	690	230	130	4	4
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L	440	•		125	740	930	275	155	5	7
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L	440	•		125	740	930	275	155	5	6
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L	500	•		125	840	930	275	155	5	6
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L	500	•		125	840	930	275	155	5	7
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820LH	750	•		125	940	930	275	155	5	7
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830LH	850	•		125	980	930	275	155	6	7
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L	1 000	•		125	1130	695	400	235	7	9
MP 350 Ultra TP 230V/50/1	34590L	440	•		125	763	930	275	155	5	8
MP 800 Turbo TP 230V/50/1	34790L	1 000	•		125	845	930	275	155	6	8
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770	270	•		78	485	455	190	115	2	3
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780	290	•		78	535	455	190	115	2	3
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300B	310	•		125	640	560	345	130	3	6
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310B	350	•		125	700	560	345	130	3	6
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L	440	•		125	790	930	275	155	6	8
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	34870L	500	•		125	890	930	275	155	6	8
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L	500	•		125	800	930	275	155	6	9
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L	500	•		175	1210	930	275	155	5	9

TECHNISCHE DATEN

ENTSAFTER					Abmessungen (mm)						Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (w)	Einphasig	Dreiphasig	Gerät			Verpackung			Netto	Brutto
					B	T	H	B	T	H		
J 80 230V/50/1	56000B	700	•		235	535	500	465	285	530	11	13
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B	700	•		260	565	595	790	292	535	11	13
J 100 230V/50/1	56100B	1 000	•		260	565	630	790	292	530	15	18
C 40 230V/50/1	55040D	500	•		245	305	470	295	390	560	10	11

PASSIERMASCHINEN					Abmessungen (mm)						Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (w)	Einphasig	Dreiphasig	Gerät			Verpackung			Netto	Brutto
					B	T	H	B	T	H		
C 80 230V/50/1	55012	650	•		610	360	540	665	475	560	17	21
C 120 230-400V/50/3	55000	900		•	1 030	400	860	880	585	885	32	46
C 200 230-400V/50/3	55006	1 800		•	1 030	400	860	880	585	885	40	54

RÜHRMASCHINE					Abmessungen (mm)						Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (w)	Einphasig	Dreiphasig	Gerät			Verpackung			Netto	Brutto
					B	T	H	B	T	H		
RM 8 230V/50/1	26230D	700	•		320	513	405	540	335	475	17	21

BROTSCHEIDEMASCHINE					Abmessungen (mm)						Gewicht (kg)	
Modell	Art.-Nr.	Leistung (w)	Einphasig	Dreiphasig	Gerät			Verpackung			Netto	Brutto
					B	T	H	B	T	H		
TP 180 230V/50/1	23001	350	•		335	385	920	550	400	980	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 entworfenen 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 jedes Jahr 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 unverbindlich.

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 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 unverzüglich 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. Für zurückgesandte Ware erheben wir eine Wiedereinlagerungsgebühr von 15% des Warenwertes.

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 Teilgarantie 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.

In den geografischen Gebieten, in denen er seine Tätigkeit ausübt, verpflichtet sich der Händler, eine Kundendienstlösung bereitzustellen, die dem von Robot-Coupe geforderten Qualitätsniveau entspricht. Sollte der Händler dieser Verpflichtung nicht nachkommen, kann Robot-Coupe ihn auffordern, diese Bestimmungen einzuhalten.

Kann der Händler innerhalb von 30 Tagen nach dieser Aufforderung Robot-Coupe nicht nachweisen, dass er in der Lage ist, dieser Verpflichtung nachzukommen, behält sich Robot-Coupe das Recht vor, seine Lieferungen auszusetzen.

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 abtrifft 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 von 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 vorgetragen 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).



Geschäftsleitung und Marketing :

48, rue des Vignerons - 94300 Vincennes - France

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - email : verkauf@robot-coupe.fr

www.robot-coupe.com

