robot coupe®

LA NOSTRA STORIA COFFEE

lanostrastoriacoffee.com



KATALOG
06/2026

KOMBİNELER
DİSKLER
SEBZE DOĞRAMA
PARÇALAYICILAR
ROBOT COOK®
BLIXER®
KITCHEN BLENDERS
EL MİKSERLERİ
KATI MEYVE SIKACAKLARI
PLANET MİKSER

YENİ ÜRÜN VE ÖZELLİKLER

SAYFA 168

PLANET MİKSER

Güçlü ve sessiz motorla donatılmış yeni Planet Mikseri keşfedin. Günlük yemek ve pasta hazırlıklarınız için ideal.



YENİ



YENİ

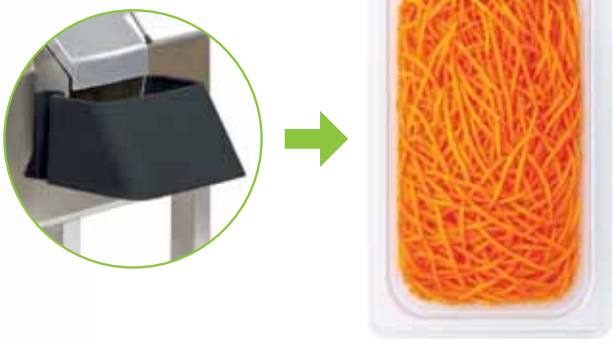
SAYFA 74



CL 60

Yeni entegre boşaltma oluğu

- Sebzeleri hazneden dışarı çıkarır.
- GN (Gastronorm) küvet içinde malzemelerin optimum dağılımı için tasarlanmıştır.



YENİ ÜRÜN VE ÖZELLİKLER

YENİ

SAYFA 106

KITCHEN BLENDERS

Yeni ürün yelpazesi BL 3 ve BL 5 olmak üzere 2 modelden oluşuyor.
Özel X-Flow technology hazne içerisinde maksimum karıştırmayı sağlar. Saniyeler içerisinde ustaca karıştırır...



ÇORBALAR | SOSLAR | SIVI HAMURLAR | KALIN SOSLAR



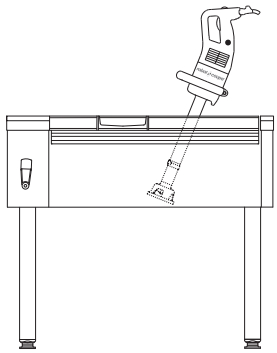
YENİ

SAYFA 129

DEVRİLİR TAVALAR İÇİN ÖZEL SERİ

Devrilir tavalar için yeni Özel MP serisi, en küçüğünden en büyüğüne kadar Devrilir Tavalarla kullanım için son derece uyumludur.







YENİ ÜRÜN VE ÖZELLİKLER

SAYFA 40

MÜKEMMEL TIRTIKLI DİLİMLEME IÇIN TAM ÇÖZÜM

YENİ

İki yeni disk boyutuyla yaratıcılığınızı ortaya koyun!





SAYFA 46

İNCE DİLİM KESİLMİŞ DOMATESLER İÇİN EN UYGUN ÇÖZÜM

Hepsini keşfedin.





SAYFA 47

PARMAK DİLİM PATATES KIZARTMASI HAZIRLAMA ÇÖZÜMÜ

EasyLoader'la uzun ve mükemmel biçimli parmak dilim patatesler yapabilirsiniz.
Sürekli besleme fonksiyonuna sahip bu ürün, yeni 6x6 mm boyutuyla en uygun verimi sağlamak için patatesleri uzunlamasına keser.





GEÇMİŞİMİZİN MERKEZİNDE İNOVASYON YATAR

Robot-Coupe 1961'den beri tüm ürünlerini gastronominin ana vatanı Fransa'da tasarlamış, geliştirmiş ve üretmiştir.



"Montceau-en-Bourgogne'daki tesisimiz, gastronomi sektörünün en büyük yeteneklerine hizmet eden dünya liderinin, mükemmelliğini besler."

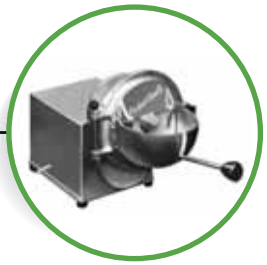


İNOVASYONDA 60 YILDAN FAZLA

YÜZLERCE ÖZEL PATENT

1960 / 1970

1961: İlk ayaklı sebze dilimleyici
1966: 1. dikey Kesici



1970 / 1980



1970: 1. Sebze Kesici/Doğrayıcı Kombine
1975: Parçalayıcı Mikser ve Mutfak Robotu Serileri



1980: 1. Blixer = Kesici/Blender
1986: 1. CL 50 Sebze Doğrayıcı

1990 / 2000





1990: Sebze Doğrama makineleri serisi
1996: 1. çıkarılabilir Ayaklı El Tipi Mikser



2000: El Blenderi Serisi
2008: 1. Otomatik Santrifüjlü Meyve/Sebze Suyu Sıkacağı
2012: 1. Profesyonel Robot-Coupe Isıtmalı Parçalayıcı Blender







2020: Yeni Katı Meyve Sıkacağı serisinin ve 7 adet yeni geniş kapasiteli tezgah üstü Mutfak Robotunun, Doğrayıcı-Karıştırıcının ve Blixer'lerin lansmanı.
2024: MP TP
EasyStacker / EasyLoader





2025: Yeni Kitchen Blender serisinin satışa sunulması
2026: Yeni Planet Mikser serisi

Tüm en yeni Robot-Coupe® inovasyonları İNOVASYON piktogramı ile gösterilir.

130’DAN FAZLA ÜLKEDE DÜNYA LİDERİ



HEM KÜRESEL HEM YEREL KATILIMCILIK

130’dan fazla ülkede faaliyet gösteren Robot-Coupe, farklı yerel mutfak türlerine her daim uygun bir dünya lideri uzmanlığı ortaya koymaktadır. Dünyanın her yerinde ekiplerimiz, daima distribütörlerin ve catering hizmeti veren uzmanların özel ihtiyaçlarına mümkün olan en iyi şekilde karşılık vererek yardımcı olmaktadır.









KATILIMCILIK KÜLTÜRÜ



FRANSA'DA TASARIM VE İMALAT

Robot-Coupe ürünlerinin tamamı, size en iyi kaliteyi ve eşsiz bir performans sunmak için Fransa'da tasarlanmış ve üretilmiştir. Ürünlerimiz her zaman en gelişmiş teknolojileri barındırmaktadır.

YENİLİKÇİLİK VE KALICILIK

İhtiyaçlarınızı daha iyi karşılamaya kararlı olduğumuz için faaliyetlerimizin merkezinde inovasyon ihtiyaçlarınızın öngörülmesi yer almaktadır.
Ürünlerin dayanıklılığını, bakımını ve onarılabilirliğini garanti etmek için uygun teknik ve endüstriyel seçeneklerle, size yürürlükteki standartların ötesinde yüksek performanslı ve dayanıklı ürünler sunmayı taahhüt ediyoruz.





ESİN KAYNAĞI VE MEMNUNİYET

Mutfaktaki ortağınız olmak, tüm ürünler için yeni kullanımlar düşünme, iyileştirme ve yaratma amaçlı araştırma-geliştirme çabalarımızı teşvik eder.
Kalıcı bir güven ilişkisi kurmak ve mutfakta yaratıcılığınızı tümüyle ifade etmenizi sağlamak açısından memnuniyetiniz önceliğimizdir.

SÜREKLİ GELİŞME ODAKLI BİR ŞİRKET

Robot-Coupe uzun yıllardan bu yana 4 konuyu esas alan bir sosyal ve etik sorumluluk politikasına yatırım yapmıştır.

"Dayanıklı makinelerimiz uzun ömürlü olacak şekilde tasarlanmıştır"

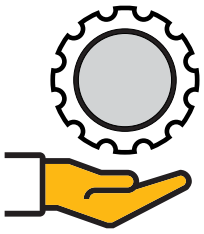
"Kusursuz performansı garanti etmek için yürürlükteki tüm gereklilikleri karşılamanın da ötesine geçiyoruz"



"İş ortaklarımız Avrupa merkezlidir ve sürdürülebilir yaklaşımların uygulanmasında onlara eşlik ediyoruz"

"Makinelerimizin %100'ü tamir edilebilir ve %95'inden fazlası geri dönüştürülebilir"

ÜRÜNLERİN ÖMRÜ BOYUNCA SOMUT TAAHHÜTLER



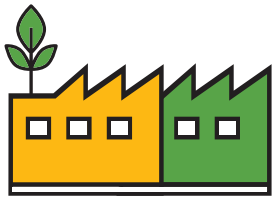
TASARIM

Uzun süre dayanacak şekilde tasarlanmış ürünler:

- Makinelerimizde kullanılan malzemelerin kalitesi ve dayanıklılığı.
- Kullanımları boyunca performansı ve enerji tasarrufunu birleştiren makineler.
- Ürünlerimizin %100'ü tamir edilebilirdir.
- Ürünlerin üretiminin sona ermesinden sonra 10 yıldan fazla yedek parça bulunabilirliği.

ÜRETİM

Etik ve sorumluluk sahibi:



- En zorlu standartlara uygunluk.
- ROHS direktifinin (zararlı maddelerin kullanılmaması) uygulanması ve EuP (Enerji Kullanan Ürün) gibi geleceğin standartlarına entegrasyon.
- Ulaşımın ve ekolojik etkilerinin azaltılmasına izin veren Avrupalı ortakların seçimi.



KAYNAKLAR

Kaynakların sürdürülebilir yönetimi:

- Tasarım aşamasından itibaren ambalajın ve üretim atığının azaltılması.
- Mutfaktaki israfı azaltan makine hassasiyeti.
- %95'ten fazla geri dönüştürülebilir ürünler.
- Her ülkede yürürlükte olan toplama ve geri dönüşüm yöntemlerine katılım.

İNSANLAR

Sosyal açıdan katılımcı bir şirket:



- Çalışanlarımız için bireysel gelişim politikası ve etik teşviki.
- Uluslararası Çalışma Örgütü'nün standartlarına uyum.
- KSS şartlarımızın ortaklarımızla paylaşımı ve bu süreçte destek sağlanması.



HİZMETİNİZDE



MUTFAKTA YANI BAŞINIZDA

- Makine gösterimi
- Mevcut malzemenin incelenmesi
- Restoran içi teknik eğitim
- Makine onarımı, bakımı ve yedek parçaları için destek
- Deneyimlerin paylaşımı

BİR DEMO TALEP EDİN

KULLANICILARIN GÜNLÜK HAYATINI KOLAYLAŞTIRMAK İÇİN

robot-coupe.com adresinde ürünle ilgili bilgilerin tamamına makine üzerindeki QR kod ile erişin: videolar, kullanım kılavuzları, belgeler, bakım, aksesuarlar, güvenlik bilgileri...

Easy Guide



GÜVENİLİR BİR ORTAK



SİZE YARDIMCI OLMAK İÇİN MÜŞTERİ HİZMETLERİMİZ YANINIZDA

- Özel bir ekip; siparişiniz, teklifiniz, faturanız veya gönderiminizle ilgili sorularınızı yanıtlar
- Ürün ve aksesuarların 48 saat içinde teslimi/Yedek parçaların 24 saat içinde teslimi

YÜKSEK PERFORMANSLI LOJİSTİK MERKEZİ

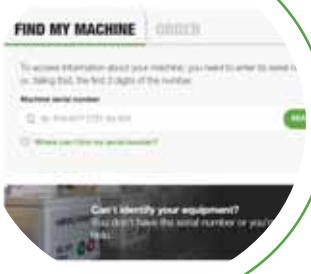
- Refaranslarımızın %90'ının yer aldığı depo
- Özel bir ekip; siparişleri takip eder, düzenler ve sevkiyat izlenebilirliğini sağlar

YÜKSEK TEKNOLOJİK DESTEK

- Özel ekip
- Sorun giderme, onarım ve bakım konusunda yardım
- Videolu eğitimler

SATIŞ SONRASI ETKİN HİZMET

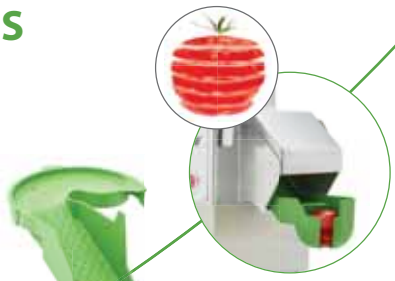
- Satış sonrası hizmet sitemizde şunları yapabilirsiniz:
  - Ayrıntılı görünümlere ve yedek parçaların şemalarına göz atabilirsiniz
  - Referansları ve fiyatları inceleyebilirsiniz
  - Gerçek zamanlı olarak sipariş verebilirsiniz



HAYATINIZI KOLAYLAŞTIRIR

MÜKEMMEL ŞEKİLDE EŞİT VE HASSAS DİLİMLEME

Sebze Doğrama - Kombineler



EasyStacker
Domatesleri mükemmel şekilde dilimleyebilir ve dizebilirsiniz



EasyLoader
Sürekli olarak uzun ve mükemmel şekilde patates kızartması hazırlayabilirsiniz





Exactitube
Küçük malzemeleri eşit dilimlere bölebilirsiniz

ZAHMETSİZ HAZIRLIK → KAS VE İSKELET RAHATSIZLIKLARINI ÖNLER

El Mikserleri - Katı Meyve Sıkacakları

KOLAY ONARIM

El Mikserleri



EasyPlug
Daha kolay elektrik kablosu değişimi



EasyGrip
Daha iyi tutuş için çıkarılabilir tutamaç



Otomatik Oluk
Özel otomatik besleme sistemi sayesinde meyveler ve sebzeler zahmetsizce hazırlanabilir

HAYATI KOLAYLAŞTIRIR

KOLAY TEMİZLENİR

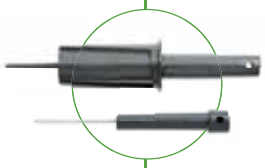
BIÇAKLAR



Çıkarılabilir paslanmaz çelik bıçaklar



Bulaşık makinesine yıkanabilir bıçaklar



Bıçak temizleme aletleri



EasyBell

El Mikserleri

Çıkarılabilir başlık ve bıçaklar

DİSKLER



Diskler Mineral+

Bulaşık makinesinde kolayca temizlenebilir



D-Clean Kit

Küp kesim ızgara temizleme aleti



EasyClean XPress

Dilimleme haznelerini temizlemek için sıfır atık sunan çözüm

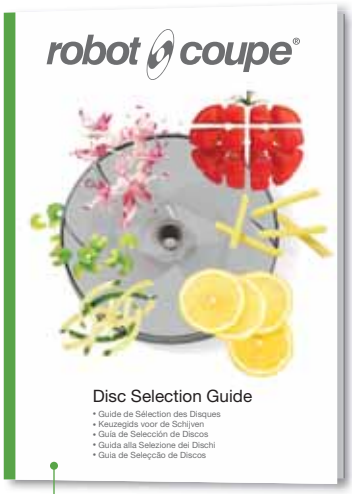


robot coupe®

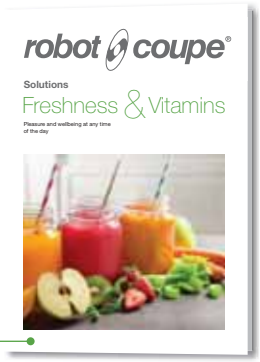
SİZE EŞLİK EDER



MİNİ KATALOG



SEÇİM KILAVUZU
Diskler



TARİF KİTABI
Tazelik ve Vitaminler



TARİF KİTABI
Beslenme ve Sağlık



TARİF KİTABI
Robot Cook

2026'TE TİCARET FUARLARINDA



MAĞAZALARINIZ VE SHOWROOMLARINIZDA



3'lü vitrin seti
Ref. 451 581
Ebatlar: G126 x Y60 x D40 cm



3'lü makine standı
Ref. 407 818
Sadece başlık: **Ref.** 430 356



ILV Diskleri R 301
Ref. 450 367



ILV Diskleri CL 50
Ref. 450 366



Karışık Stand
Ref. 450 421
Sadece başlık: **Ref**. 450 767



El Blenderı Teşhir Standı
Ref. 407 435
Karton başlık: **Ref**. 430 323

SİZE EŞLİK EDER

TÜM VİDEOLARIMIZI RESMİ ROBOT-COUPE KANALINDA BULABİLİRSİNİZ:

YouTube





R 301 Ultra Videosu



CL 50 Ultra Videosu



J 100 Videosu

VİDEOLARA ŞURADAN DA ULAŞABİLİRSİNİZ:
robot-coupe.com

RESMİ ROBOT-COUPE SOSYAL MEDYA HESAPLARINDA



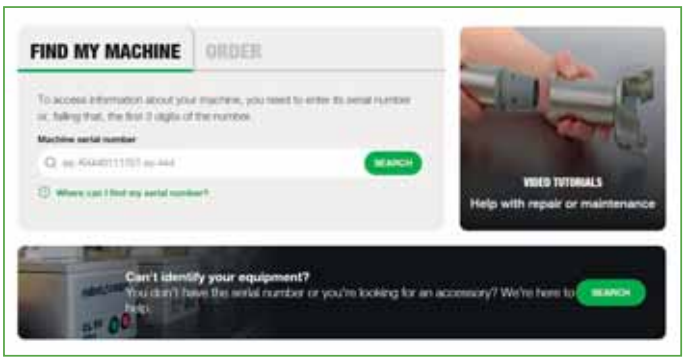
Linkedin
robot-coupe-official

Facebook
RobotCoupeOfficial

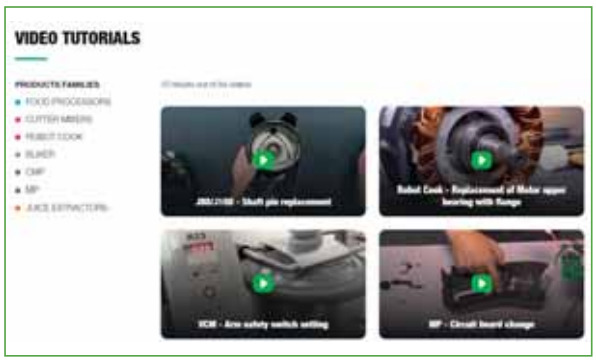
Youtube
Robot-Coupe Official

Instagram
robotcoupe_official

VE SATIŞ SONRASI HİZMETİMİZLE



Online destek
Hatalı siparişleri, taşıma hasarını rapor etmek veya teknik destek istemek için.



Satış Sonrası Servis videoları
Teknisyenlerinizi bakım ve onarım operasyonları konusunda eğitmek için.

EKSİKSİZ BİR WEB SİTESİ

YENİ

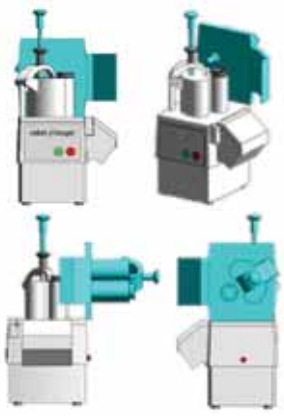


YENİ ROBOT-COUPE İNTERNET SİTESİ

- **Hassas tasarım ve kullanıcı dostu:** Cihazınız ne olursa olsun (masaüstü bilgisayar, cep telefonu, tablet) bilgiye kolay erişim
- **Videolar:** Ürünlerimizi canlı olarak keşfedin ve kendinizi eğitin

SİZLER İÇİN, BAYİLER VE MUTFAK TASARIMCILARI İÇİN

- **Doğrudan erişim:** Teknik talimatlara, şartnamelere, 2D, 3D ve BIM çizimlerine göz atın ve indirin





MÜŞTERİLERİNİZ İÇİN

- **Tercih rehberi:** Sadece birkaç tıklamayla doğru makineyi bulun
- **Ürün kaydı:** Kullanım kılavuzlarını ve güvenlik talimatları sayfalarını indirin

TÜM İŞLETMELER İÇİN ÇÖZÜMLER

TİCARİ YEMEK HİZMETLERİ



FAST FOOD

Fast Food
Fast-Good
Meyve/Sebze Suyu Barları
Eve Servis
Salata-Sandviçler
Self Servis Kafeteryalar
Yemek Alanları



TOPLU YEMEK HİZMETLERİ



OKUL YEMEK HİZMETLERİ

Kreşler
Anaokulları
ve ilkokullar
Ortaokullar - Liseler
Üniversiteler
Merkezi mutfaklar



ESNAFLAR VE MEZECİLER



FIRINCILAR PASTANELER

Fırıncılar
Pastaneler
Çay salonları
Dondurmacılar
Çikolatacılar
Şekerlemeciler



TİCARİ YEMEK HİZMETLERİ



RESTORAN İŞLETMECİLİĞİ

Barlar
Geleneksel restoranlar
Temalı restoranlar
Zincir restoranlar
Bistro restoranlar
Gurme restoranlar

OTEL RESTORANLARI

Tüm kategorilerdeki oteller
Ziyafet
Tatil merkezleri
Kamp alanları
Personel restoranı



TOPLU YEMEK HİZMETLERİ



ŞİRKET YEMEK HİZMETLERİ

Şirket yemekhaneleri
Kurum yemekhaneleri
Üsler
Askeriye
Cezaevleri
Merkez mutfaklar

SAĞLIK SEKTÖRÜ RESTORANLARI

Huzur evleri - Yaşlılar için sosyal tesisler
Hastaneler-Klinikler
Uzmanlaşmış Kabul Merkezleri
Merkezi Mutfaklar



ESNAFLAR VE MEZECİLER



ŞARKÜTERİLER CATERING FİRMALARI

Kasaplar-Şarküteriler
Balıkçılar
Resepsiyon organizasyonu yapan catering firmaları

SÜPERMARKETLER HİPERMARKETLER

Taze kesim
Turfanda Toptancıları
Meyve/sebze suyu barları
Mezeciler
Atıştırmalık
Yemek Alanları



#THEsolution

robot coupe

KULLANICININ GÜNLÜK HAYATI İYİLEŞTİRİLİR

Daha fazla konfor için daha az el işi



ZAMAN TASARRUFU

Verimlilik artışı

ÇOK TAZE MEYVE/ SEBZE SUYU
2 L = 1 dak.



ÇORBA
45 L = 6 dak.



EV YAPIMI PATATES KIZARTMASI
20 kg = 4 dak.



MAYONEZ
2 L = 1 dak.



KÜP
10 kg = 2 dak.



DOĞRANMIŞ SEBZE
300 kg = 1 sa.



PARA KAZANDIRIR

6 aydan kısa sürede yatırım getirisi!

Örnekler:



CL 50'ye yatırım yapın
= Günde 1 saat işten tasarruf edin.



Bir Robot Cook cihazına yatırım yapın
= Servis başına 20 dakika kazanın.

coupe®

#THEsolution

ATIKLARI AZALTIN



YARATICILIK ARTAR

Hayal gücünüzü serbest bırakın



MÜŞTERİLERİNİZİ MEMNUN EDİN



ÜRÜNÜN TAZELİĞİ VE MENŞEİ

EV YAPIMI

YEREL

MEVSİMSEL ÜRÜN

SAYFA 35

KOMBİNELER

R 502





SAYFA 76

SEBZE DOĞRAMA

CL 60 Çalışma İstasyonu





SAYFA 138

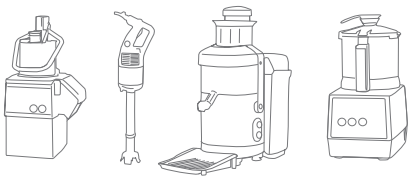
KATI MEYVE SIKACAĞI

J 80 Buffet





İÇİNDEKİLER



KOMBİNELER
SAYFA 24

DİSK SEÇİMİ
SAYFA 38

SEBZE DOĞRAMA
SAYFA 54

PARÇALAYICILAR
SAYFA 78

ROBOT COOK®
SAYFA 94

BLIXER®
SAYFA 98

KITCHEN BLENDERS
SAYFA 106

EL MİKSERLERİ
SAYFA 112

KATI MEYVE SIKACAĞI
SAYFA 136

PLANET MİKSER
SAYFA 144

TEKNİK VERİLER
(boyutlar, ağırlık...) SAYFA 148

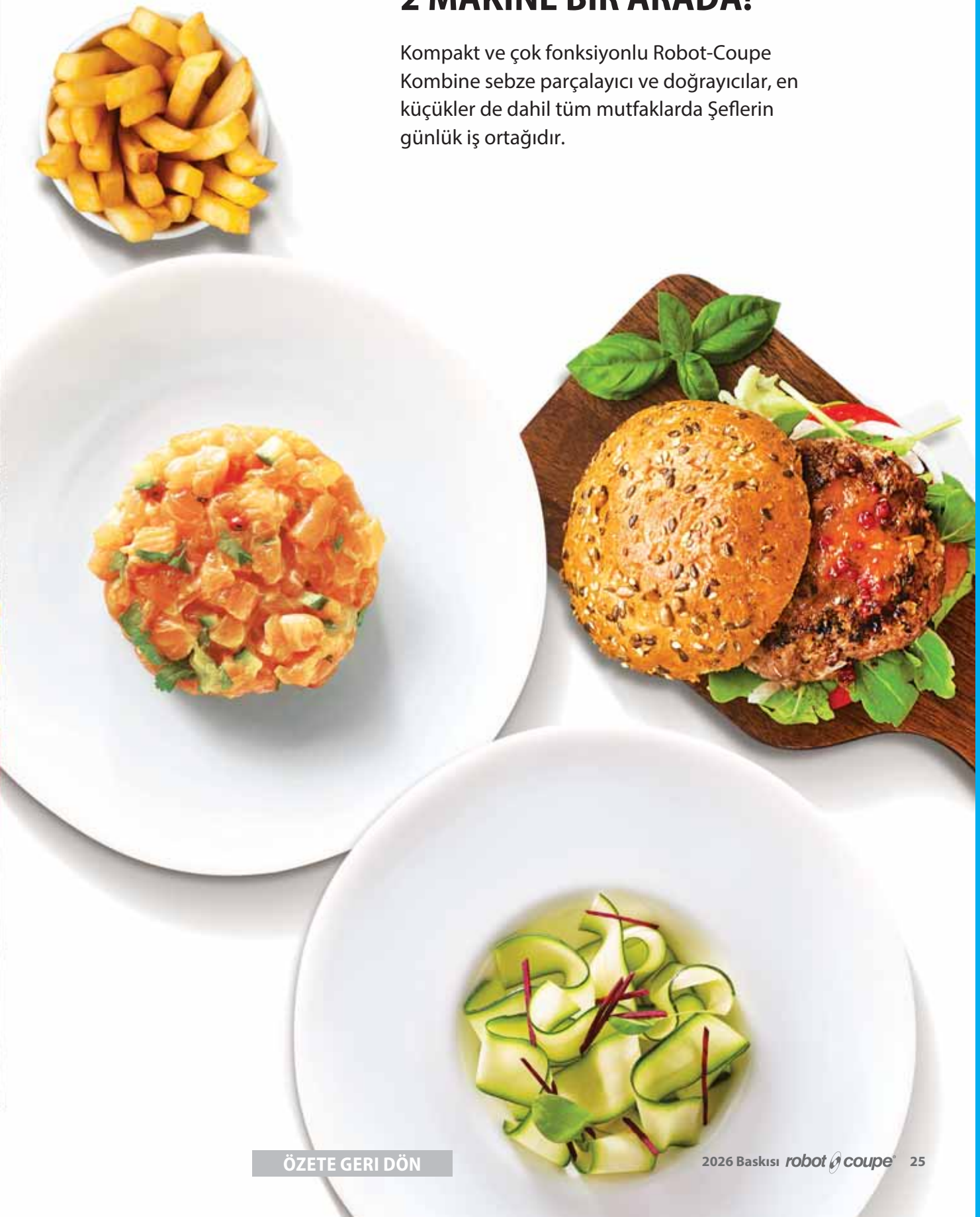
KOMBİNELER
SEBZE PARÇALAYICI VE DOĞRAYICI



ÖZETE GERI DÖN

2 MAKİNE BİR ARADA!

Kompakt ve çok fonksiyonlu Robot-Coupe Kombine sebze parçalayıcı ve doğrayıcılar, en küçükler de dahil tüm mutfaklarda Şeflerin günlük iş ortağıdır.



ÖZETE GERI DÖN

KOMBİNELER

SEBZE PARÇALAYICI VE DOĞRAYICI

4 MAKİNE **1** ARADA!

YENİ

İtme koluyla otomatik yeniden başlatma: çalışma konforu ve kullanım hızı.

Geniş Hazne: Büyük sebzeler



Oluk iticili silindirik hazne:
- ∅58mm: uzun sebzeler
- ∅39mm: küçük malzemeler

Kapak: Üretim sırasında sıvıların veya malzemelerin eklenmesine izin verecek şekilde tasarlanmıştır.

Sap Haznenin kolay kullanımı için ergonomik sap.



ASENKRON MOTOR



Easy Guide

Hız değişimi: çok çeşitli uygulamalar için 300 ila 3500 dev/dak.

Yandan boşaltma: yerden tasarruf ve kullanım rahatlığı.

Bulaşık makinesinde yıkanabilir

İNOVASYON



Hem küçük hem büyük miktarlarda çalışabilmesine olanak tanıyacak şekilde hazne tabanında bıçak. Çıkarılabilir pürüzsüz bıçak dahildir. Kalın ve ince dişli bıçaklar isteğe bağlı olarak sunulur.



İsteğe bağlı sunulan **29 diskli** seri.

VERİMLİLİĞİ ARTIRIN

Parçalayıcı

1.5 kg = 2 dak.*

Köfte

Sebze doğrama

10 kg = 2 dak.*

Doğranmış domates



*Veriler kesimlere ve malzemelere göre değişebilir

ÖZETE GERI DÖN

PARÇALAYICI FONKSİYONU



Pürüzsüz bıçak
Standart olarak



İRİ KIYIM



İNCE KIYIM



SOSLAR, EMÜLSİYONLAR



Kalın dişli bıçak

Pastacılıkta öğütme işlemleri için ÖZEL



YOĞURMA



ÖĞÜTME



İnce dişli bıçak

Otlar ve Baharatlar için ÖZEL



OT KIYMA



BAHARAT KIYMA

SEBZE DOĞRAMA FONKSİYONU



DİLİM





ŞERİT / JÜLYEN



YENİ

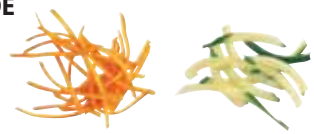


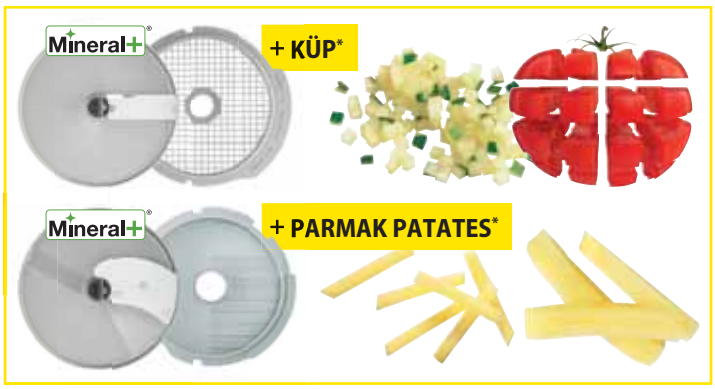
DALGALI KESİM





RENDE





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

MEYVE/SEBZE SUYU SIKMA VE PÜRE FONKSİYONU*

- Mezeler, kuplar, soslar, çorbalar, sorbeler, dondurmalar, smoothie'ler, reçeller, meyve jöleleri için meyve ve sebze suyu sıkma.
- Pişirilmiş veya yumuşak meyve ve sebzelerin posalı suyunun çıkarılması için püre fonksiyonu.
- Tüm narenciye türleri için narenciye sıkma fonksiyonu.



* R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402 için mevcuttur.

ÖZETE GERİ DÖN

KUVER SAYISI 1/50 1/50 1/100

RENDE / DİLİM / DALGALI / ŞERİT - JÜLYEN

İSTEĞE BAĞLI 24 DİSKLER

İSTEĞE BAĞLI 3 BIÇAKLAR

R 201 XL

2,9 L



- Tek fazlı
- 1 hız ayarı
- Hazne çıkartma
- Meyve/sebze suyu sıkma ve püre seti*

R 211 XL

2,9 L



- Tek fazlı
- 1 hız ayarı
- Meyve/sebze suyu sıkma ve püre seti*

R 301 Ultra

3,7 L



- Tek fazlı
- 1 hız ayarı
- Meyve/sebze suyu sıkma ve püre seti*

R 301

3,7 L



- Tek fazlı
- 1 hız ayarı
- Meyve/sebze suyu sıkma ve püre seti*

1 / 100 | 50 / 300 | 200 / 600

RENDE / DİLİM / DALGALI / ŞERİT - JÜLYEN

İSTEĞE BAĞLI 29 DİSKLER | İSTEĞE BAĞLI 3 BIÇAKLAR

+ KÜP + PARMAK PATATES

İSTEĞE BAĞLI + 50 DİSKLER | İSTEĞE BAĞLI 3 BIÇAKLAR

R 502 V.V.

5,9 L



- Tek fazlı
- Değişken hız ayarı
- R-Mix®
- Püre aksesuarı*

R 752 V.V.

7,5 L



- Tek fazlı
- Değişken hız ayarı
- R-Mix®
- Püre ekipmanı*

R 402

4,5 L



- Tek fazlı veya üç fazlı
- 2 hız ayarı
- Meyve/sebze suyu sıkma ve püre seti*

R 502

5,9 L



- Üç fazlı
- 2 hız ayarı
- Püre aksesuarı*

* İsteğe bağlı aksesuar

R-Mix®: Ters yönde karıştırma fonksiyonu

Modeller	Parçalayıcı fonksiyonunda maksimum miktar	Sebze doğrayıcı fonksiyonunda saatlik akış	Kuver sayısı
R 201 XL	1,0 kg	25 kg/sa.	1 ile 50 arası
R 211 XL	1,0 kg	40 kg/sa.	1 ile 50 arası
R 301 / R 301 Ultra	1,5 kg	50 kg/sa.	1 ile 100 arası
R 402	2,5 kg	50 kg/sa.	1 ile 100 arası
R 502 / R 502 V.V.	3,2 kg	150 kg/sa.	50 ile 300 arası
R 752 V.V.	3,8 kg	250 kg/sa.	200 ile 600 arası

ÖZETE GERİ DÖN





R 201 XL 1.430 €

R 211 XL 1.580 €

	R 201 XL	R 211 XL
Motor	Asenkron	Asenkron
Güç	550 W	550 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V	Tek fazlı 230 V
Hız	1500 dev/dak.	1500 dev/dak.
Darbe	✓	✓
Kesici	Kompozit malzemeden, saplı 2,9 L hazne	Kompozit malzemeden, saplı 2,9 L hazne
Bıçak	Paslanmaz çelik düz bıçak kanatları - **Dahil**	Paslanmaz çelik düz bıçak kanatları - **Dahil**
Sebze doğrayıcı	Yarımay oluk Ø 58 mm silindirik oluk	Yarımay oluk Ø 58 mm silindirik oluk
Çıkartma	Haznenin içinde	Devamlı
Diskler	2 mm dilimleyici, 2 mm rendeleyici - **Dahil**	Dahil değil

Modelinizi seçin:

R 201 XL		Ref.
R 201 XL 230V/50/1 - 2 disk		22570D
5 disk paketi	518 €	1946
4 disk paketi	401 €	1907

R 211 XL		Ref.
R 211 XL 230V/50/1		2129D
5 disk paketi	518 €	1946
4 disk paketi	401 €	1907

Disk ve paket seçeneklerimizi keşfetmek için sayfa 40'e göz atın

İsteğe bağlı parçaları seçin:



R 201 XL / R 211 XL

İsteğe bağlı parçalar		Ref.
Kalın dişli bıçak **Pastacılık öğütme işlemleri için özel**	151 €	27138
İnce dişli bıçak **Otlar ve Baharatlar için özel**	151 €	27061
Ek düz bıçak	137 €	27055
Meyve/sebze suyu sıkma ve püre kiti	446 €	27393
Narenciye sıkacağı aksesuarı	270 €	27392

ÖZETE GERİ DÖN





R 301 — 1.948 €

R 301 Ultra — 2.482 €

	R 301	R 301 Ultra
Motor	Asenkron	Asenkron
Güç	650 W	650 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V	Tek fazlı 230 V
Hız	1500 dev/dak.	1500 dev/dak.
Darbe	✓	✓
Kesici	Kompozit malzemeden 3,7 L hazne	3,7 L paslanmaz çelik hazne
Bıçak	Paslanmaz çelik düz bıçak kanatları - **Dahil**	Paslanmaz çelik düz bıçak kanatları - **Dahil**
Sebze doğrayıcı	1,6 L yarımay oluk Ø 58 mm silindirik oluk	1,6 L yarımay oluk Ø 58 mm silindirik oluk
Çıkartma	Devamlı	Devamlı
Diskler	Dahil değil	Dahil değil

Modelinizi seçin:

R 301		Ref.
R 301 230V/50/1		2525
5 disk paketi	518 €	1946
4 disk paketi	401 €	1907

R 301 Ultra		Ref.
R 301 Ultra 230V/50/1		2547
5 disk paketi	518 €	1946
4 disk paketi	401 €	1907

Disk ve paket seçeneklerimizi keşfetmek için sayfa 40'e göz atın

İsteğe bağlı parçaları seçin:

İsteğe bağlı parçalar		R 301 Ref.	R 301 Ultra Ref.	
Kalın dişli bıçak **Pastacılık öğütme işlemleri için özel**	151 €	27288	27288	
İnce dişli bıçak **Otlar ve Baharatlar için özel**	151 €	27287	27287	
Ek düz bıçak	137 €	27286	27286	
Parçalayıcı aksesuarı (hazne, kapak, bıçak)	384 €	27272	27278	823 €
Meyve/sebze suyu sıkma ve püre kiti	446 €	27396	27396	
Narenciye sıkacağı aksesuarı	270 €	27395	27395	

ÖZETE GERİ DÖN

MEYVE/SEBZE SUYU SIKMA VE PÜRE KİTİ

- Mezeler, kuplar, soslar, çorbalar, sorbeler, dondurmalar, smoothie'ler, reçeller, meyve jöleleri için meyve ve sebze suyu çıkarma.
- Pişirilmiş veya yumuşak meyve ve sebzelerin posalı sularının çıkarılması için püre fonksiyonu.
- Tüm narenciye türleri için narenciye sıkacağı fonksiyonu.
- Birçok el aletinin yerini alır:

PÜRE FONKSİYONU

+

NARENCİYE SIKACAĞI FONKSİYONU



Büyük kapasiteli
75x90 mm oluk







SORBELER İÇİN AHUDUDU PÜRESİ



KUPLAR İÇİN PÜRE



HİNDİSTAN CEVİZİ SÜTÜ



LİMON SUYU



LİMONLU TART



PORTAKAL SUYU



		Ref.
R 201 XL / R 211 XL için meyve/sebze suyu sıkma ve püre kiti	446 €	27393
R 301 / R 301 Ultra / R 402 için meyve/sebze suyu sıkma ve püre kiti	446 €	27396
R 201 XL / R 211 XL için narenciye sıkacağı aksesuarı	270 €	27392
R 301 / R 301 Ultra / R 402 için narenciye sıkacağı aksesuarı	270 €	27395

ÖZETE GERI DÖN



D-Clean Kit

104 cm² yüzey



R 402 3.918 €

Motor	Asenkron	
Güç	750 W	
Voltaj	Tek fazlı 230 V	Üç fazlı 400 V
Hız	500-1500 dev/dak.	750-1500 dev/dak.
Darbe	✓	
Motor desteği	Metal	
Parçalayıcı	4,5 L paslanmaz çelik hazne	
Bıçak	Paslanmaz çelik düz bıçak kanatları - **Dahil**	
Sebze doğrayıcı	1,6 L yarımay oluk Ø 58 mm ve Ø 39 mm silindirik oluk, Exactitube itme kolu - **Dahil** Paslanmaz çelik hazne	
D-Clean Kit	**Dahil**	
Diskler	Dahil değil	



Modelinizi seçin:

R 402		Ref.
R 402 230V/50/1		2453M
R 402 400V/50/3		2433M
5 disk paketi	518 €	1946
4 disk paketi	401 €	1907
6 disk paketi	752 €	1944W



Disk ve paket seçeneklerimizi keşfetmek için sayfa 40'e göz atın

	R 402
İsteğe bağlı parçalar	**Ref.**
Kalın dişli bıçak **Pastacılık öğütme işlemleri için özel** 151 €	27346
İnce dişli bıçak **Otlar ve Baharatlar için özel** 151 €	27345
Ek düz bıçak 137 €	27344
Parçalayıcı aksesuarı (hazne, kapak, bıçak) 833 €	27342
Meyve/sebze suyu sıkma ve püre kiti 446 €	27396
Narenciye sıkacağı aksesuarı 270 €	27395

ÖZETE GERİ DÖN





PÜRE FONKSİYONU

MODELLER R 502, R 752 V.V.





Püre aksesuarı aşağıdakilerden oluşur:

- Patateslerin yüklenmesini kolaylaştırmak için besleme oluğu (sadece R 502 / R 502 V.V. için)
- bıçak
- Ø 3 mm veya 6 mm özel ızgara
- özel püre tahliye diski




		Ref.	
Ø 3 mm püre aksesuarı (R 502 / R 502 V.V.)	1+2	28207	524 €
Ø 3 mm püre ekipmanı	2	28208	393 €
Ø 6 mm püre aksesuarı (R 502 / R 502 V.V.)	1+2	28209	524 €
Ø 6 mm püre ekipmanı	2	28210	393 €

ÖZETE GERI DÖN



D-Clean Kit | 139 cm² yüzey

R 502 — 4.725 €



D-Clean Kit | 139 cm² yüzey

R 502 V.V. — 5.276 €

	R 502	R 502 V.V.
Motor	Asenkron	Asenkron
Güç	900 W	1500 W
Voltaj	Üç fazlı 400 V	Tek fazlı 230 V
Hız	750 dev/dak. - 1500 dev/dak.	Kesicide 300 ila 3500 dev/dak. sebze doğrayıcıda 300 ila 1000 dev/dak.
Darbe	✓	✓
Motor desteği	Metal	Metal
Parçalayıcı	5,9 L paslanmaz çelik hazne	5,9 L paslanmaz çelik hazne
Sıyırma spatulası	✓	✓
Bıçak	Paslanmaz çelik düz bıçak kanatları - **Dahil** Bıçak temizleme aracı - **Dahil**	Paslanmaz çelik düz bıçak kanatları - **Dahil** Bıçak temizleme aracı - **Dahil**
Sebze doğrayıcı	2,2 L yarımay oluk Ø 58 mm ve Ø 39 mm silindirik oluk, Exactitube itme kolu - **Dahil**	2,2 L yarımay oluk Ø 58 mm ve Ø 39 mm silindirik oluk, Exactitube itme kolu - **Dahil**
D-Clean Kit	**Dahil**	**Dahil**
Diskler	Dahil değil	Dahil değil

Modelinizi seçin:

R 502		Ref.
R 502 400V/50/3		2382
7 disk paketi - Restoranlar	1.388 €	1943W
8 disk paketi - Restoranlar	1.537 €	1933W
12 disk paketi - Kurumlar	2.304 €	1942W

R 502 V.V.		Ref.
R 502 V.V. 230V/50/1		2390
7 disk paketi - Restoranlar	1.388 €	1943W
8 disk paketi - Restoranlar	1.537 €	1933W
12 disk paketi - Kurumlar	2.304 €	1942W

Disk ve paket seçeneklerimizi keşfetmek için sayfa 40'e göz atın



İsteğe bağlı parçaları seçin:



İsteğe bağlı parçalar		R 502 / R 5 502 V.V. Ref.
Kalın dişli bıçak **Pastacılık öğütme işlemleri için özel**	292 €	27305
İnce dişli bıçak **Otlar ve Baharatlar için özel**	292 €	27304
Ek düz bıçak	270 €	27303
Parçalayıcı aksesuarı (hazne, kapak, bıçak)	1.053 €	27320
Bıçak temizleme aracı	50 €	49258
Narenciye sıkacağı aksesuarı	270 €	27395

ÖZETE GERİ DÖN

R 752 V.V. KOMBİNELER

- Daha fazla çalışma kapasitesi sayesinde çok yönlü, kompakt ve her zaman daha verimli
- Daha rahat kullanım için zamanlayıcı
- Her zaman profesyonellerin ihtiyaçlarına daha uygun hale getirilen yeni aksesuarlar!

Her boyutta meyve ve sebzeye uyum sağlayacak şekilde ayarlanabilir oluk!

- **Çalışma konforu**
- **MSD'lerin önlenmesi**
- **Zorluğun azaltılması**



Ekstra Büyük oluk:
15 domatese veya
1 bütün lahanaya kadar.



Silindirik oluk
Ø 58 mm : Uzun ürünlerin eşit kesimi.



Exactitube itme kolu:
Ø 39 mm Exactitube itme kollu silindirik oluk; biber, salatalık turşusu, kuru sosis, kuşkonmaz, taze soğan, muz, çilek, üzüm gibi küçük meyve ve sebzelerin kesimi.



Yandan çıkartma:
yerden tasarruf ve kullanım rahatlığı.

Kapak:
Üretim sırasında sıvı veya malzeme ekleme imkanı.

İNOVASYON

Dikkat çekici ergonomi:
Destekli hareketli kol
= kullanıcı daha az çaba sarf eder.



Sıyırma kolu:
Köşelerde zorlanmadan haznenin kapağı ve kenarları kolayca sıyrılır.

Zamanlayıcı:
Tarifleri yaparken daha fazla çalışma konforu, hassasiyet ve düzenlilik.

Ergonomik saplı 7,5 L büyük kapasiteli hazne:
Çalışılan miktarı artırarak zaman kazanılır.*

Easy Guide

Motor gücü:
En zorlu hazırlıkların yapılmasına olanak tanır.



Tamamen paslanmaz çelik düz bıçakla teslim edilir:
2 çıkarılabilir ve ayarlanabilir bıçak kanadı.



İsteğe bağlı olarak 50'den fazla disk serisi.

R 752 V.V. için isteğe bağlı parçalar	Ref.	
Paslanmaz çelik kalın dişli bıçak **Pastacılık öğütme işlemleri için özel**	27308	473 €
Paslanmaz çelikten ince dişli bıçak **Otlar ve Baharatlar için özel**	27307	473 €
Ek düz paslanmaz çelik bıçak	27306	451 €
Parçalayıcı aksesuarı (hazne, kapak, bıçak)	27318	1.270 €
Alt kalın dişli bıçak kanadı	49162	77 €
Üst kalın dişli bıçak kanadı	49163	77 €
Alt ince dişli bıçak kanadı	49164	77 €
Üst ince dişli bıçak kanadı	49165	77 €
Alt düz bıçak kanadı	49160	73 €
Üst düz bıçak kanadı	49161	73 €
3 mm püre ekipmanı	28208	393 €
6 mm püre ekipmanı	28210	393 €
Motor mili fırçası	49257	32 €

* R 502 / R 502 V.V. için 5,9 L hazne ve R 752 V.V. için 7,5 L hazne.

ÖZETE GERİ DÖN



D-Clean Kit



227 cm² yüzey



R 752 V.V. 6.194 €

Motor	Asenkron
Güç	1500 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	Kesicide 300 ila 3500 dev/dak. sebze doğrayıcıda 300 ila 1000 dev/dak.
Darbe	✓
Motor desteği	Metal
Parçalayıcı	7,5 L paslanmaz çelik hazne
Sıyırma spatulası	✓
Bıçak	Tamamen paslanmaz çelik, çıkarılabilir ve ayarlanabilir düz bıçak kanatları - **Dahil**
Aksesuarlar	Motor mili fırçası - **Dahil**
Sebze doğrayıcı	4,4 L yarımay oluk Ø 58 mm ve Ø 39 mm silindirik oluk, Exactitube itme kolu - **Dahil**
D-Clean Kit	**Dahil**
Diskler	Dahil değil

Modelinizi seçin:

R 752 V.V.		Ref.
R 752 V.V. 230V/50/1		2115
7 disk paketi - Restoranlar	1.388 €	1943W
8 disk paketi - Restoranlar	1.537 €	1933W
12 disk paketi - Kurumlar	2.304 €	1942W

A tipi veya B tipi bir GFCI kullanılması tavsiye edilir

Karşı sayfadan isteğe bağlı parçalarınızı seçin:

Disk ve paket seçeneklerimizi keşfetmek için sayfa 40'e göz atın







ÖZETE GERİ DÖN

DİSK SEÇİMİ



ÖZETE GERI DÖN

EN BÜYÜK KESİM ÇEŞİTLİLİĞİ!

Dilim, rende, jülyen, parmak patates , küp, burnuaz ve waffle kesimleri en kısa sürede kusursuz kesim kalitesinde yapmak için seçim yapabileceğiniz 50'den fazla disk. Robot-Coupe Kombineler ve Robot-Coupe Sebze Doğrayıcılar sayesinde günde saatlerce işten tasarruf edin.



ÖZETE GERİ DÖN



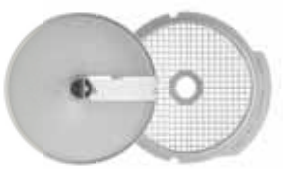


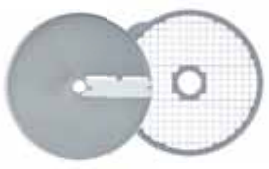
ESSENTIAL Serisi 1-4

EXPERT Serisi 5-7

R 201 XL R 211 XL R 301 R 301 Ultra CL 20	R 402	CL 30 Bistro	**DİSKLER**	R 502 / R 502 V.V. R 752 V.V. CL 50/CL 50 Ultra CL 52/CL 55 CL 60	CL 50 Gourmet
DİLİMLEYİCİLER			**0,6 mm bademler**	28166W	28166W
			0,8 mm	28069W	28069W
27051		27051	**1 mm**	28062W	28062W
27555		27555	**2 mm**	28063W	28063W
27086	98 €	27086	**3 mm**	28064W	28064W
27566		27566	**4 mm**	28004W 189 €	28004W
27087		27087	**5 mm**	28065W	28065W
27786		27786	**6 mm**	28196W	28196W
			8 mm	28066W	28066W
			10 mm	28067W	28067W
			14 mm	28068W	
			4 mm pişmiş patates	27244W 542 €	27244W
			6 mm pişmiş patates	27245W	27245W
DALGALI					
YENİ 27622	98 €	YENİ 27622	**2 mm**	27068W	27068W
			3 mm	27069W 227 €	27069W
27623		27623	**5 mm**	27070W	27070W
RENDELEYİCİLER					
27588		27588 27148	**1,5 mm**	28056W	28056W
27577	98 €	27577 27149	**2 mm**	28057W	28057W
27511		27511 27150	**3 mm**	28058W 140 €	28058W
			4 mm	28073W	28073W
			5 mm	28059W	28059W
27046	98 €	27046	**6 mm**		
			7 mm	28016W	28016W
27632	98 €	27632	**9 mm**	28060W 140 €	28060W
27764	113 €	27764	**Parmesan**	28061W	28061W
27191	170 €	27191	**Rösti tipi patates**	27164W 157 €	27164W
			Çiğ patates	27219W 202 €	27219W
27078		27078	**0,7 mm yabanturbu**		
27079	170 €	27079	**1 mm yabanturbu**	28055W 179 €	28055W
27130		27130	**1,3 mm yabanturbu**		
ŞERİT/JÜLYEN					
			1,8 mm (tagliatelle)	28172W 251 €	28172W
			1 x 26 soğan/lahana	28153W 446 €	28153W
27080	118 €	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 (tagliatelle)	28173W	28173W
27599	118 €	27599	**2 x 2 mm**	28051W	28051W
			2,5 x 2,5 mm	28195W 251 €	28195W
			3 x 3 mm	28101W	28101W
27047		27047	**4 x 4 mm**	28052W	28052W
27610	118 €	27610	**6 x 6 mm**	28053W	28053W
27048		27048	**8 x 8 mm**	28054W	28054W

ÖZETE GERİ DÖN





DİSKLER

ESSENTIAL Serisi 1-4

EXPERT Serisi 5-7

	R 201 XL / R 211 XL / R 301 / R 301 Ultra / CL 20	R 402	CL 30 Bistro		R 502 / R 502 V.V. / R 752 V.V.	CL 50 / CL 50 Ultra / CL 52 / CL 55 / CL 60	CL 50 Gourmet
KÜP KESİM EKİPMANLARI				**5 x 5 x 5 mm**	■ 28110W	419 €	■ 28110W
		356 €	■ 27513W	**8 x 8 x 8 mm**	■ 28111W		■ 28111W
			■ 27514W	**10 x 10 x 10 mm**	■ 28112W		■ 28112W
			■ 27515W	**12 x 12 x 12 mm**	■ 28197W		
				14 x 14 x 5 mm (mozarella)	■ 28181W	385 €	■ 28181W
				14 x 14 x 10 mm	■ 28179W		■ 28179W
IZGARA + DİLİMLEYİCİ				**14 x 14 x 14 mm**	■ 28113W		
				20 x 20 x 20 mm	■ 28114W		
				25 x 25 x 25 mm	■ 28115W		
				50 x 70 x 25 mm (salata)	■ 28180W	566 €	
PARMAK PATATES				**6 x 6 mm*** YENİ	▲ 29230W	490 €	
	340 €	▲ 27116W		**8 x 8 mm**	▲ 28134W		▲ 28134W
				8 x 16 mm	▲ 28159W	399 €	▲ 28159W
	340 €	▲ 27117W		**10 x 10 mm**	▲ 28135W		▲ 28135W
				10 x 16 mm	▲ 28158W		▲ 28158W
BURNUAZ				**2 x 2 x 2 mm**			28174W
				3 x 3 x 3 mm		316 €	28175W
				4 x 4 x 4 mm			28176W
WAFFLE				**2 mm**			28198W
				3 mm		276 €	28199W
				4 mm			28177W
				6 mm			28178W
DİSK PAKETİ	1907	401 €	1907	**4 disk**			
	1946	518 €	1946	**5 disk**			
	-	752 €	1945W	**6 disk**			
	752 €	1944W	-	**7 disk**	1943W	1.388 €	1943W
	-	983 €	1909W	**8 disk**	1.537 € 1933W	1927W 1.392 €	1927W
				12 disk	1942W	2.304 €	1942W
				16 disk	2022W	2.997 €	2022W

■ **KÜP KESİM ekipmanının parçaları:** 1 küp kesim ızgarası + 1 dilimleme diski.

▲ **PARMAK PATATES ekipmanının parçaları:** 1 parmak patates ızgarası + 1 özel parmak patates dilimleme diski.

***6 x 6 mm Patates Kızartması cihazı:**

- Aşağıdaki makinelerle uyumludur:
  - CL 50, CL 50 Ultra, R 502, R 502 V.V. Bu makinelerde EasyLoader'a ek olarak kullanılmalıdır (sayfa 47)
  - Otomatik Besleme Başlıklı CL 55 ve CL 60
- Aşağıdaki makinelerle uyumlu değildir:
  - R 752 V.V., CL 50 Gourmet, CL 52
  - İtici Besleme Başlıklı CL 55 ve CL 60

ÖZETE GERİ DÖN

AKSESUARLAR

YENİ

EasyClean Xpress

R 502 - R 752 V.V. ile CL 50 - CL 60 serilerinin EXPERT dilimleme ızgaralarını temizlemek için sıfır atık çözümü

- Hızlı, temizlemesi kolay
- Sıfır artık
- Izgara başına 250 g tasarruf edin

Küp kesim ekipmanları için		Ref.
8 mm	164 €	49305
10 mm		49309
12 mm		49313
14 mm		49314



YENİ

D-Clean Kit

Küp kesim ızgara temizleme aleti



Ekipman tutucu
- ESSENTIAL R 402 - CL 40
- EXPERT R 502 ila R 752 V.V. - CL 50 ila CL 60

+



Küp kesim ızgara temizleme aleti
5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm ve 14 mm

+



Sıyırıcı alet

	Ref.	
D-Clean Kit	29246	109 €

DUVARA MONTE AKSESUAR ASKISI:
BIÇAK ve 8 DİSK
> R 201 XL'den R 402'ye

Ref.	
107810	59 €



DUVARA MONTE 4 PASLANMAZ ÇELİK ÇUBUKLU DİSK ASKISI:
> 16 küçük disk veya 8 büyük disk

Ref.	
107812	69 €



DİSK DOLABI:
>R 502'den R 752 V.V.'ye
> CL 50'den CL 60'ye

Ref.	
27258	28 €



PASLANMAZ ÇELİK DUVAR DİSK TUTUCU

Ref.	
101230	105 €



DİSK KORUMA:
> R 502'den R 752 V.V.'ye
> CL 50'den CL 60'ye

Ref.	
39726	28 €



MİNİ KASE
> R 502 ila R 752 V.V ve CL 50 ila CL 60 arası EXPERT serisi
> Küp kesim ve ince dilimleme ekipmanıyla uyumlu değildir.

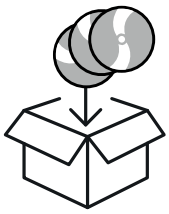
Ref.	
39716	63 €



TÜM MUTFAKLAR İÇİN ORTAK ÇÖZÜM

ESSENTIAL Serisi 1-4

4 DİSK



Dilimleyiciler 2 mm ve 4 mm
Rendeleyiciler 2 mm
Jülyen 4 x 4 mm

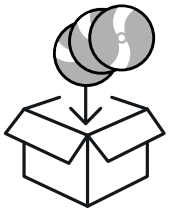


401 €

Ref.
R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 402, CL 20 ve CL 30 Bistro — 1907

Duvara monte disk tutucular (2'li set) ÜCRETSİZ

5 DİSK



Dilimleyiciler 2 mm ve 4 mm
Rendeleyiciler 2 mm
Jülyen 4 x 4 mm ve 8 x 8 mm

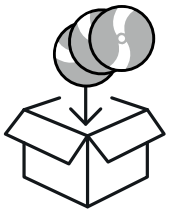


518 €

Ref.
R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 402, CL 20 ve CL 30 Bistro — 1946

Duvara monte disk tutucular (2'li set) ÜCRETSİZ

6 DİSK



Dilimleyiciler 2 mm ve 4 mm
Rendeleyiciler 2 mm
Jülyen 4 x 4 mm
Küp 10 x 10 x 10 mm

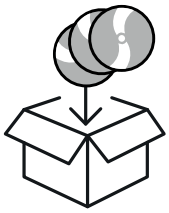


752 €

Ref.
CL 30 Bistro — 1945W

Duvara monte disk tutucular (2'li set) ÜCRETSİZ

7 DİSK



Dilimleyiciler 2 mm ve 4 mm
Rendeleyiciler 2 mm
Jülyen 4 x 4 mm ve 8 x 8 mm
Küp 10 x 10 x 10 mm

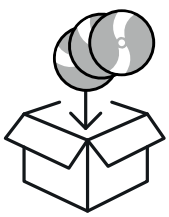


752 €

Ref.
R 402 — 1944W

Duvara monte disk tutucular (2'li set) ÜCRETSİZ

8 DİSK



Dilimleyiciler 2 mm ve 4 mm
Rendeleyiciler 2 mm
Jülyen 2 x 2 mm ve 2 x 4 mm ve 4 x 4 mm
Küp 10 x 10 x 10 mm



983 €

Ref.
CL 30 Bistro — 1909W

Duvara monte disk tutucular (2'li set) ÜCRETSİZ

ÖZETE GERİ DÖN

EXPERT Serisi 5-7

7 DISK - RESTORANLAR

Dilimleyiciler 2 mm ve 5 mm
Rendeleyiciler 2 mm
Jülyen 3 x 3 mm ve 4 x 4 mm
Küp 10 x 10 x 10 mm



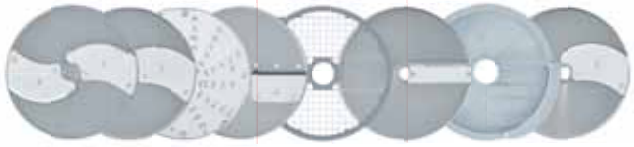
1.388 €

	Ref.
R 502, R 752 V.V., CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 ve CL 60	1943W

Duvara monte disk tutucular (2'li set) ÜCRETSİZ

8 DISK - RESTORANLAR

Dilimleyiciler 2 mm ve 5 mm
Rendeleyiciler 2 mm
Jülyen 3 x 3 mm
Küp 10 x 10 x 10 mm
Parmak patates 10 x 10 mm



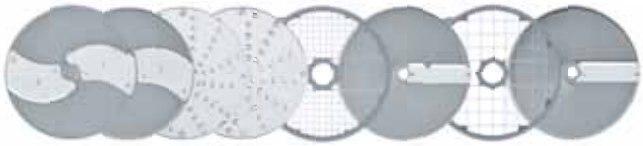
1.537 €

	Ref.
R 502, ve R 752 V.V.	1933W

Duvara monte disk tutucular (2'li set) ÜCRETSİZ

8 DISK - RESTORANLAR

Dilimleyiciler 2 mm ve 5 mm
Rendeleyiciler 2 mm ve 3 mm
Küp 10 x 10 x 10 mm ve 20 x 20 x 20 mm



1.392 €

	Ref.
CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 ve CL 60	1927W

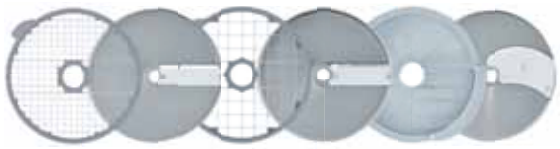
Duvara monte disk tutucular (2'li set) ÜCRETSİZ

12 DISK - KURUMLAR

Dilimleyiciler 2 mm ve 5 mm
Rendeleyiciler 2 mm ve 3 mm
Jülyen 3 x 3 mm ve 4 x 4 mm



Küp 10 x 10 x 10 mm ve 20 x 20 x 20 mm
Parmak patates 10 x 10 mm



2.304 €

	Ref.
R 502, R 752 V.V., CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 ve CL 60	1942W

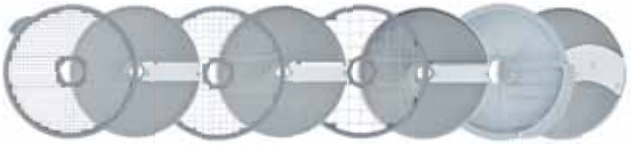
Duvara monte disk tutucular (2'li set) ÜCRETSİZ

16 DİSKLİ MULTICUT PAKETİ

Dilimleyiciler 1 mm, 2 mm, 4 mm
Rendeleyiciler 1.5 mm, 3 mm
Jülyen 2.5 x 2.5 mm, 2 x 10 mm, 4 x 4 mm



Küp 5 x 5 x 5 mm, 10 x 10 x 10 mm, 20 x 20 x 20 mm
Parmak patates 10 x 10 mm



HER ŞEKİLDE VE BOYUTTA MEYVE VE SEBZELER

Büyük yemek sektörlerinde çalışan aşçılar, Beslenme ihtiyacının sürekli olarak arttığı bu dönemde daha fazla meyve ve taze sebze sunmak için çözüm arıyor. Bu sayede okul yemekhaneleri, şirket kafeteryaları ve sağlık kuruluşlarında sunulan yemeklerin besin kalitesinin artırılması hedeflenmektedir.
Yaratıcı ve orijinal kesimler elde etmek ve taze meyve ve sebzeleri daha çekici bir şekilde sunmak için aşçılara yönelik mükemmel bir fırsattır.
Robot-Coupe, 16 diskten oluşan en yeni Hazırlık istasyonu Çözüm Paketi ile kendini yeniliyor.

	Ref.
R 502, R 752 V.V., CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 ve CL 60	2022W

2.297 €

2 adet duvara monte disk tutucu (2'li set) ÜCRETSİZ

PÜRE FONKSİYONU

R 502 - R 752 V.V.

CL 50 - CL 52 - CL 55 - CL 60

- **Hacim ve hız**
  2 dakika içinde 10 kg'a kadar taze ve lezzetli püre yapılabilir.
- **Ergonomi**
  Büyük ergonomik oluk, elle işlemeyi sınırlandırırken patateslerin sürekli yüklenmesini mümkün kılar.
- **Çok yönlülük**
  Sebze doğrayıcınızda 50'nin üstünde meyve ve sebze doğrama şekline ek olarak püre fonksiyonundan yararlanın.











Püre aksesuarı aşağıdakilerden oluşur:

- Patateslerin yüklenmesini kolaylaştırmak için besleme oluğu (sadece R 502, CL 50 ve CL 50 Ultra için)
- bıçak
- Ø 3 mm veya 6 mm özel ızgara
- özel püre tahliye diski

	Ref.	
Ø 3 mm püre aksesuarı (R 502, CL 50 ve CL 50 Ultra) 1 + 2	28207	524 €
Ø 3 mm püre ekipmanı (R 752 V.V., CL 52, CL 55 ve CL 60) 2	28208	393 €
Ø 6 mm püre aksesuarı (R 502, CL 50 ve CL 50 Ultra) 1 + 2	28209	524 €
Ø 6 mm püre ekipmanı (R 752 V.V., CL 52, CL 55 ve CL 60) 2	28210	393 €

ÖZETE GERİ DÖN

Robot-Coupe'tan domatesleri ince ince dilimlemek ve kusursuz sırlı kesim elde etmek için 3 Çözüm





1 CL 50 Sürekli fırlatma

Küçük ve büyük miktarlar



VERİMLİLİĞİ ARTIRIN

6 kg = 1 dak.





2 CL 50 + Mini kase

9 adede kadar domatesi dilimleyerek kullanıma hazır hale getirebilirsiniz





63 €

	Ref.
Mini kase (R 502 - R 502 V.V. - CL 50 - CL 50 Ultra - CL 50 Gourmet)	39716





3 CL 50 + EasyStacker

Tek seferde 1 domatesi dilimle ve istifle

YENİ





155 €

	Ref.
EasyStacker (CL 50 - CL 50 Ultra - CL 50 Gourmet)	49332





Robot-Coupe'un patates kızartması çözümleri

5 boy = en geniş kesim yelpazesi



YENİ

6 x 6 mm
Ref. 29230W



8 x 8 mm
Ref. 28134W



8 x 16 mm
Ref. 28159W



10 x 10 mm
Ref. 28135W



10 x 16 mm
Ref. 28158W

YENİ

Parmak patates ekipmanı 6x6 mm: Canınız çektiğinde kızarmış taze patates!

VERİMLİLİĞİ ARTIRIN

6 kg = 1 dak.

- **Son derece hızlı pişirme süresi**
- **Hiç olmadığı kadar çıtır patatesler**
- **Daha yüksek verim**

YENİ

EasyLoader

- Daha fazla üretim için **sürekli besleme.**
- Optimize edilmiş uzunlamasına patates kesimi sayesinde **güzel ve uzun büyük dilimler** oluşturur.



VERİMLİLİĞİ ARTIRIN

25 kg = 4 dak.

		Ref.	
EasyLoader (R 502 ve CL 50)	1	49323	214 €
6 x 6 mm Patates Kızartması cihazı (R 502 ve CL 50)	1 + 2	49324	532 €
8 x 8 mm Patates Kızartması cihazı (R 502 ve CL 50)	1 + 2	49325	477 €
8 x 16 mm Patates Kızartması cihazı (R 502 ve CL 50)	1 + 2	49326	477 €
10 x 10 mm Patates Kızartması cihazı (R 502 ve CL 50)	1 + 2	49327	477 €
10 x 16 mm Patates Kızartması cihazı (R 502 ve CL 50)	1 + 2	49328	434 €
6 x 6 mm Patates Kızartması ekipmanı (CL 55 ve CL 60 Auto)*	2	29230W	490 €



*yle uyumlu değildir R 752 V.V. - CL 50 Gourmet - CL 52 - CL 55 İtme Kafalı - CL 60 İtme Kafalı.

YENİ

Yüzey kaplama: Mineral+® Series 5-7



Yüksek Dayanıklılık

Bu mineral bazlı işlem, diskin yüzeyinde optimum koruma sağlar.



Korunan Tazelik

Bu işlem, disk üzerindeki sürtünmeyi azaltarak mükemmel bir kesim sağlar ve meyve ve sebzelerin tazeliğini korur.



Kolay Temizlik

Bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Bu yeni diskler, yeni görünümleri ve ürün kodları üzerindeki W harfi sayesinde kolaylıkla tanınabilirler.

ÖZETE GERİ DÖN

Tam disk koleksiyonu, sayfa 40

EN BÜYÜK KESİM ÇEŞİTLİLİĞİ

DİLİMLEYİCİLER

EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V. ve R 752 V.V.
ESSENTIAL CL 20, CL 30 Bistro, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 402

0,6 mm bademler
Ref. 28166W



0,8 mm
Ref. 28069W



1 mm
Ref. 28062W
Ref. 27051



2 mm
Ref. 28063W
Ref. 27555



3 mm
Ref. 28064W
Ref. 27086



4 mm
Ref. 28004W
Ref. 27566



5 mm
Ref. 28065W
Ref. 27087



6 mm
Ref. 28196W
Ref. 27786



8 mm
Ref. 28066W



10 mm
Ref. 28067W



14 mm*
Ref. 28068W



4 mm pişmiş patates
Ref. 27244W



6 mm pişmiş patates
Ref. 27245W



Yeşil semboller 1:1 ölçeğindedir

* CL 50 Gourmet hariç

ÖZETE GERİ DÖN

Tam disk koleksiyonu, sayfa 40



RENDELEYİCİLER



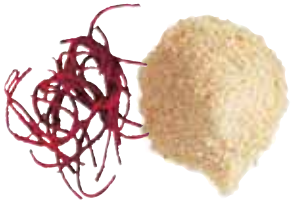


EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V. ve R 752 V.V.
ESSENTIAL CL 20, CL 30 Bistro, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 402
ESSENTIAL Özel CL 30 Bistro

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



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



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



4 mm
Ref. 28073W



5 mm
Ref. 28059W



6 mm
Ref. 27046



7 mm
Ref. 28016W



9 mm
Ref. 28060W
Ref. 27632



Parmesan
Ref. 28061W
Ref. 27764



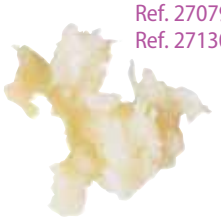
Rösti tipi patates
Ref. 27164W
Ref. 27191



Çiğ patates
Ref. 27219W



yabanturbu
Ref. 28055W 1 mm
Ref. 27078 0,7 mm
Ref. 27079 1 mm
Ref. 27130 1,3 mm



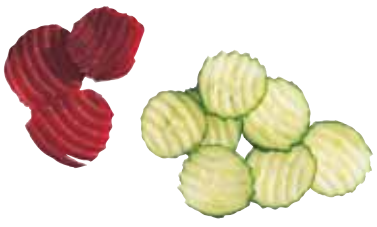
DALGALI





EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V. ve R 752 V.V.
ESSENTIAL CL 20, CL 30 Bistro, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 402

2 mm
Ref. 27068W



3 mm
Ref. 27069W
Ref. 27622 YENİ



5 mm
Ref. 27070W
Ref. 27623 YENİ



Yeşil semboller 1:1 ölçeğindedir

* CL 30 Bistro hariç

ÖZETE GERİ DÖN

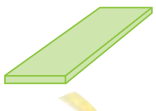
Tam disk koleksiyonu, sayfa 40

EN BÜYÜK KESİM ÇEŞİTLİLİĞİ

ŞERİT - JÜLYEN

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

ESSENTIAL CL 20, CL 30 Bistro, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 402



1 x 8 mm tagliatelle
Ref. 28172W





1 x 26 mm soğan ve lahana
Ref. 28153W





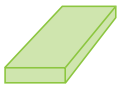
2 x 4 mm
Ref. 27072W
Ref. 27080





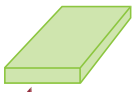
2 x 6 mm
Ref. 27066W
Ref. 27081



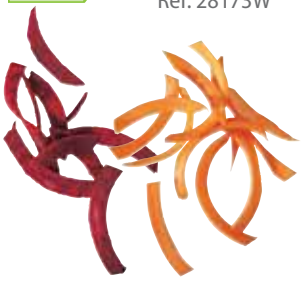


2 x 8 mm
Ref. 27067W





2 x 10 mm Tagliatelles
Ref. 28173W





2 x 2 mm
Ref. 28051W
Ref. 27599





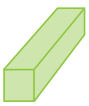
2,5 x 2,5 mm
Ref. 28195W





3 x 3 mm
Ref. 28101W





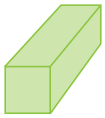
4 x 4 mm
Ref. 28052W
Ref. 27047





6 x 6 mm
Ref. 28053W
Ref. 27610





8 x 8 mm
Ref. 28054W
Ref. 27048



PARMAK PATATES

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

EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, R 502, R 502 V.V. (ekipmanı + EasyLoader*)

EXPERT CL 55 Otomatik kafa, CL 60 Otomatik kafa (Sadece patates kızartması ekipmanı)

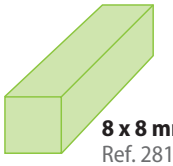
ESSENTIAL CL 30 Bistro, R 402





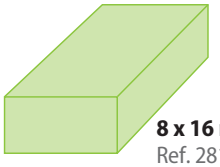
6 x 6 mm
Ref. 49324
Ref. 29230W





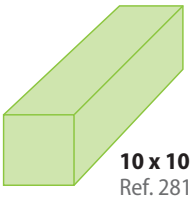
8 x 8 mm
Ref. 28134W
Ref. 49325
Ref. 27116W





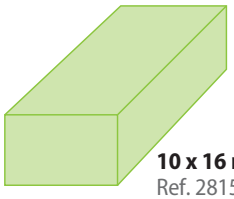
8 x 16 mm
Ref. 28159W
Ref. 49326





10 x 10 mm
Ref. 28135W
Ref. 49327
Ref. 27117W





10 x 16 mm
Ref. 28158W
Ref. 49328



EasyLoader'ı keşfetmek için 47. sayfaya göz atın

Yeşil semboller 1:1 ölçeğindedir

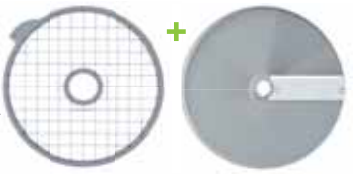
ÖZETE GERİ DÖN

Tam disk koleksiyonu, sayfa 40



KÜP KESİM EKİPMANLARI



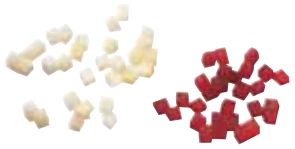


EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V. ve R 752 V.V.

ESSENTIAL CL 30 Bistro, R 402



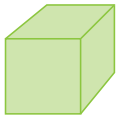
5x5x5 mm
Ref. 28110W





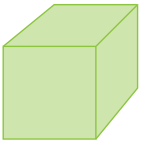
8x8x8 mm
Ref. 28111W
Ref. 27513W





10x10x10 mm
Ref. 28112W
Ref. 27514W





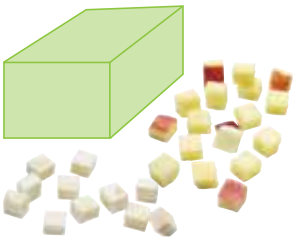
12x12x12 mm*
Ref. 28197W
Ref. 27515W



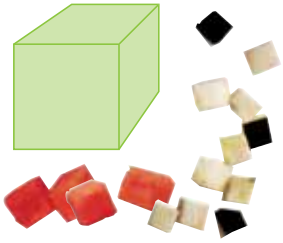


14x14x5 mm
Ref. 28181W

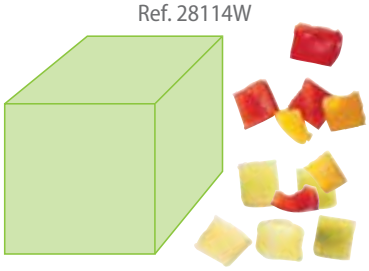




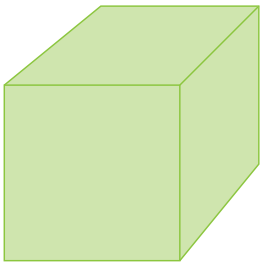
14x14x10 mm
Ref. 28179W



14x14x14 mm*
Ref. 28113W

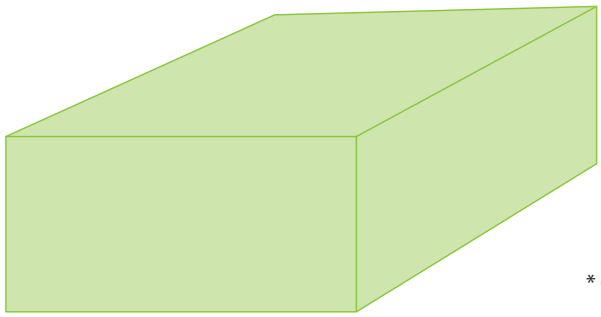


20x20x20 mm*
Ref. 28114W





25x25x25 mm*
Ref. 28115W





50x70x25 mm*
Salatalar
Ref. 28180W

* CL 50 Gourmet hariç

YENİ

EasyClean Xpress

R 502 - R 752 V.V. ile CL 50 - CL 60 serilerinin EXPERT dilimleme ızgaralarını temizlemek için sıfır atık çözümü

- Hızlı, temizlemesi kolay
- Sıfır artık
- Izgara başına 250 g tasarruf edin

Küp kesim ekipmanları için	Ref.	
8 mm	49305	164 €
10 mm	49309	
12 mm	49313	
14 mm	49314	





YENİ

D-Clean Kit

Küp kesim ızgara temizleme aleti



Ekipman tutucu
- ESSENTIAL R 402 - CL 40
- EXPERT R 502 ila R 752 V.V. - CL 50 ila CL 60

+



Küp kesim ızgara temizleme aleti
5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm ve 14 mm

+



Sıyırıcı alet

	Ref.	
D-Clean Kit	29246	109 €

ÖZETE GERİ DÖN

Tam disk koleksiyonu, sayfa 40

EŞSİZ KESİMLER

BURNUAZ

CL 50 Gourmet



CL 50 GOURMET

2x2x2 mm
Ref. 28174W



3x3x3 mm
Ref. 28175W



4x4x4 mm
Ref. 28176W



WAFFLE KESİM

CL 50 Gourmet



CL 50 GOURMET

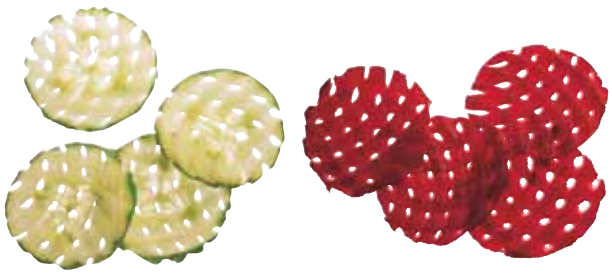
2 mm
Ref. 28198W



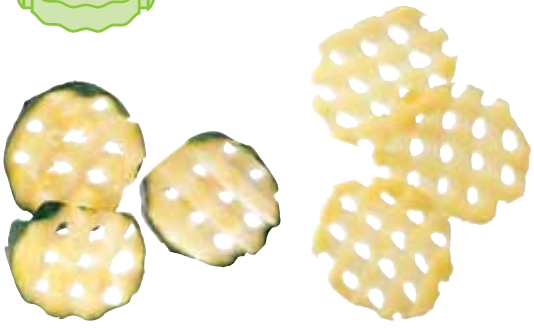
3 mm
Ref. 28199W



4 mm
Ref. 28177W



6 mm
Ref. 28178W



Yeşil semboller 1:1 ölçeğindedir

ÖZETE GERI DÖN



ROBOT-COUPE İLE EV YAPIMI ETİKETİ

Patateslerinizi kesimden geçirin ve "Ev yapımı" etiketinden yararlanın.









"Ev yapımı" yasasının 2014-797 sayılı kararnamesi, 13 Temmuz 2014 tarihinde Resmi Gazete'de yayımlandı. "Ev yapımı" yemek, çiğ ürünler kullanılarak tamamen yerinde pişirilen/işlenen yemektir.Patatesler bu kararname çerçevesinde özel bir düzenlemeye tabidir. Örneğin, dondurulmuş patatesler "Ev yapımı" olarak adlandırılamaz.

Robot-Coupe kabuklu veya kabuksuz ev yapımı patates pişirmek için birçok çözüm sunuyor; örneğin:

En geniş parmak patates çeşitliliği!



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

Kibrit patates

2 x 2 mm

Talaş patates kızartması



4 x 4 mm | 6 x 6 mm

Waffle-kesim patates



2 x 2 mm

Kübik patates



14 x 14 mm veya 20 x 20 mm

Cips



1 veya 2 mm

Fırında patates



5 mm

Püre



ÖZETE GERİ DÖN

SEBZE DOĞRAMA

SET ÜSTÜ SEBZE DOĞRAMA sayfa 56
AYAKLI SEBZE DOĞRAMA sayfa 66



ÖZETE GERI DÖN

EN BÜYÜK KESİM ÇEŞİTLİLİĞİ

Sebze Doğrayıcı serisi sayesinde, dilim, rende, batonet, küp, parmak patates, burnuaz ve waffle kesim, hatta püre yaparak günde saatlerce işten tasarruf edeceksiniz.







ÖZETE GERI DÖN

SEBZE DOĞRAMA
SET ÜSTÜ

Büyük hacimli oluk
Lahana, patlıcan gibi büyük sebzelerin eklenmesine ve diğer sebzelerin optimum şekilde yüklenmesine olanak tanır.

Silindirik oluk
- Uzun ürünlerin **Ø 58 mm** düzgün kesimi.
- Exactitube itici aparatı sayesinde acı biber, salatalık turşusu, kuru sosis, kuşkonmaz, taze soğan, muz, çilek, üzüm gibi küçük meyve ve sebzelerin **Ø 39 mm** kesimi.



Çubuklu menteşe
Kapağın hemen çıkarılması sayesinde kolay temizliğe olanak tanır.



ASENKRON MOTOR



Easy Guide

Paslanmaz çelik motor bloku

Yandan çıkartma
Yerden tasarruf ve kullanım rahatlığı.



Dilim, dalgalı, rende, batonet, jülyen, küp ve parmak patates
kesimleri için 50'den fazla isteğe bağlı disk.

İNOVASYON

EXACTITUBE İTİCİ APARATI

Olağanüstü kesimlerin sırrı!
Acı biber, salatalık turşusu, kuru sosis, kuşkonmaz, taze soğan, muz, çilek, üzüm
gibi küçük boy malzemeleri doğramak için...



VERİMLİLİĞİ ARTIRIN

20 kg'a kadar = 4 dak.*
Dilimlenmiş salatalıklar



*Veriler kesimlere ve malzemelere göre değişebilir.

ÖZETE GERİ DÖN

EN BÜYÜK KESİM ÇEŞİTLİLİĞİ!

Robot-Coupe Sebze Doğrayıcıları, sebze veya meyve kesimlerinin yanı sıra peynir veya sosis kesimi yapmak için 50'den fazla diske sahiptir.











PÜRE FONKSİYONU
CL 50, CL 52, CL 55, CL 60





Püre aksesuarı aşağıdakilerden oluşur:

- Patateslerin yüklenmesini kolaylaştırmak için besleme oluğu (sadece CL 50 ve CL 50 Ultra için)
- bıçak
- Ø 3 mm veya 6 mm özel ızgara
- özel püre tahliye diski





		Ref.	
Ø 3 mm püre aksesuarı (CL 50 ve CL 50 Ultra)	1 + 2	28207	524 €
Ø 3 mm püre ekipmanı	2	28208	393 €
Ø 6 mm püre aksesuarı (CL 50 ve CL 50 Ultra)	1 + 2	28209	524 €
Ø 6 mm püre ekipmanı	2	28210	393 €

ÖZETE GERİ DÖN

KUVER SAYISI

Pratik akış/saat: 1/100 50 kg'a kadar | 1/100 50 kg'a kadar | 50/300 150 kg'a kadar

İSTEĞE BAĞLI 24 DİSKLER

RENDE / DİLİM / DALGALI / JÜLYEN

İSTEĞE BAĞLI 29 DİSKLER

+ KÜP + PARMAK PATATES KIZARTMASI

İSTEĞE BAĞLI + 50 DİSKLER

+ BURNUAZ ve MANDOLİN

+ MAYDANOZ AROMATİK OTLAR

CL 50 Gourmet



- Tek fazlı
- 1 hız ayarı

CL 50 Ultra



- Tek fazlı
- 1 hız ayarı
- Püre aksesuarı*

CL 20



- Tek fazlı
- 1 hız ayarı

CL 30 Bistro



- Tek fazlı
- 1 hız ayarı

CL 50



- Tek fazlı
- 1 hız ayarı
- Püre aksesuarı*

Tüm ayaklı modelleri sayfa 68'de bulabilirsiniz

* İsteğe bağlı aksesuarlar

ÖZETE GERİ DÖN

50 / 300
150 kg'a kadar

200 / 600
250 kg'a kadar

RENDE / DİLİM / DALGALI / JÜLYEN
+ KÜP + PARMAK PATATES KIZARTMASI

İSTEĞE BAĞLI + 50 DİSKLER

CL 50 Ultra Pizza



CL 50 Ultra Catering



Catering Paketi CL 30 Bistro, CL 50 (Gourmet hariç) ve CL 52 modellerinde bulunur.

CL 50 Ultra Koleksiyon Parçaları



Koleksiyon Parçaları Paketi CL 30 Bistro, CL 50 (Gourmet hariç) ve CL 52 modellerinde bulunur.

CL 52



- Tek fazlı
- 1 hız ayarı
- Püre ekipmanı*

ÖZETE GERI DÖN



104 cm² yüzey



CL 20 1.530 €



D-Clean Kit



104 cm² yüzey



CL 30 Bistro 1.703 €

Motor	Asenkron	Asenkron
Güç	400 W	500 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V	Tek fazlı 230 V
Hız	1500 dev/dak.	500 dev/dak.
Oluklar	Yarımay oluk Ø 58 mm silindirik oluk	Yarımay oluk Ø 58 mm silindirik oluk
Kapak ve hazne	Kompozit malzeme	Kompozit malzeme
Motor bloku	Kompozit malzeme	Kompozit malzeme
D-Clean Kit	-	**Dahil**
Diskler	Dahil değil	Dahil değil

Modelinizi seçin:

CL 20		Ref.
CL 20 230V/50/1		22394
5 disk paketi	518 €	1946
4 disk paketi	401 €	1907

CL 30 Bistro		Ref.
CL 30 Bistro 230V/50/1		24432
5 disk paketi	518 €	1946
4 disk paketi	401 €	1907
6 disk paketi	752 €	1945W
8 disk paketi	983 €	1909W

Disk ve paket seçeneklerimizi keşfetmek için sayfa 40'e göz atın



CL 50 - 1V 2.521 €

Motor	Asenkron
Güç	550 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	375 dev/dak.
Oluklar	2,2 L yarımay oluk Ø 58 mm ve Ø 39 mm silindirik oluk, Exactitube itici aparatı - **Dahil**
Kapak ve hazne	Metal
Motor bloku	Kompozit malzeme
D-Clean Kit	**Dahil**
Diskler	Dahil değil



CL 50 Ultra - 1V 2.682 €

Asenkron
550 W
Tek fazlı 230 V
375 dev/dak.
2,2 L yarımay oluk Ø 58 mm ve Ø 39 mm silindirik oluk, Exactitube itici aparatı - **Dahil**
Metal
Paslanmaz çelik
Dahil
Dahil değil

Modelinizi seçin:

CL 50		Ref.
CL 50 230V/50/1		24440
7 disk paketi - Restoranlar	1.388 €	1943W
8 disk paketi - Restoranlar	1.392 €	1927W
12 disk paketi - Kurumlar	2.304 €	1942W

CL 50 Ultra		Ref.
CL 50 Ultra 230V/50/1		24465
7 disk paketi - Restoranlar	1.388 €	1943W
8 disk paketi - Restoranlar	1.392 €	1927W
12 disk paketi - Kurumlar	2.304 €	1942W

Disk ve paket seçeneklerimizi keşfetmek için sayfa 40'e göz atın

İsteğe bağlı parçaları seçin:

İsteğe bağlı parça		CL 50 / CL 50 Ultra Ref.
Exactitube ek itme kolu	42 €	49212
3 mm püre aksesuarı	524 €	28207
6 mm püre aksesuarı	524 €	28209
Mini kase	63 €	39716

ÖZETE GERİ DÖN







CL 50 Ultra Pizza

Pizzalarınızı yapmak için kişiye özel teklif!

1 adet 4 mm dilimleme disk
domates, patlıcan…

1 adet 2 mm dilimleme diski
kabak, mantar, biber, soğan...

1 adet 7 mm rendeleme diski
Mozzarella veya özel pizza peyniri.




D-Clean Kit



Surface 139 cm²



CL 50 Ultra Pizza 3.166 €

Motor	Asenkron
Güç	550 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	375 dev/dak.
Oluklar	2,2 L yarımay oluk Ø 58 mm ve Ø 39 mm silindirik oluk, Exactitube itici aparatı - **Dahil**
Kapak ve hazne	Metal
Motor bloku	Paslanmaz çelik
D-Clean Kit	**Dahil**
Mini kase	**Dahil**
Diskler	2 mm dilimleyici, 4 mm dilimleyici + 7 mm rendeleyici - **Dahil**

Modelinizi seçin:

CL 50 Ultra Pizza	Ref.
CL 50 Ultra Pizza 230 V/50/1 - 3 disk	2027W

İsteğe bağlı parçaları seçin:

İsteğe bağlı parça	CL 50 Ultra Pizza Ref.	
Exactitube ek itme kolu	49212	42 €
3 mm püre aksesuarı	28207	524 €
6 mm püre aksesuarı	28209	524 €

ÖZETE GERI DÖN

CL 50 GOURMET

Mükemmellik tercihi





*Ara parçayla 58 mm
*Ara parçasız 68 mm



D-Clean Kit

CL 50 Gourmet

Motor	Asenkron
Güç	550 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	375 dev/dak.
Oluklar	2,1 L yarımay oluk Ø 58 mm ve Ø 68 mm silindirik oluk
Kapak ve hazne	Metal
Motor bloku	Paslanmaz çelik
D-Clean Kit	**Dahil**
Mini kase	**Dahil**
Diskler	Dahil değil

Modelinizi seçin:

CL 50 Gourmet	Ref.
CL 50 Gourmet 220-240V/50/1	24453

Disk ve paket seçeneklerimizi keşfetmek için sayfa 40'e göz atın

3 Burnuaz

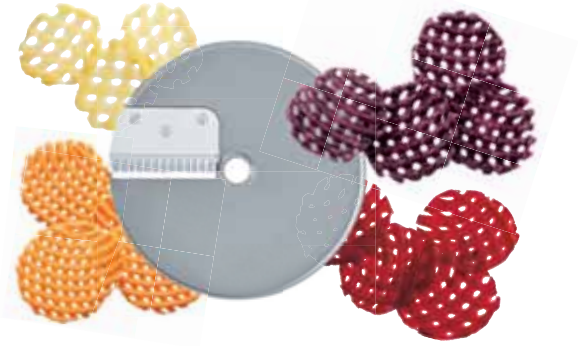
2 mm - 3 mm - 4 mm



	Burnuaz	
İsteğe bağlı parçalar	**Ref.**	
2 x 2 x 2 mm burnuaz	28174W	316 €
3 x 3 x 3 mm burnuaz	28175W	
4 x 4 x 4 mm burnuaz	28176W	

4 Waffle kesim

2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



	waffle kesim	
İsteğe bağlı parçalar	**Ref.**	
2 mm waffle kesim	28198W	276 €
3 mm waffle kesim	28199W	
4 mm waffle kesim	28177W	
6 mm waffle kesim	28178W	

Maydanoz ve aromatik bitki kiti

2 ara parça



1 mm'lik maydanoz ve ot kiti aşağıdakileri içerir:
1 mm'lik 1 dilimleyici ve kesme sırasında bitkileri korumak için 2 ara parça.

	Ref.	
1 mm maydanoz kiti	28194W	263 €

Tabule kiti aşağıdakileri içerir: 1 adet 1 mm dilimleyici, 10x10 mm küp kesim ekipmanı, 1 adet 4x4 mm burnuaz diski ve 3 ara parça.

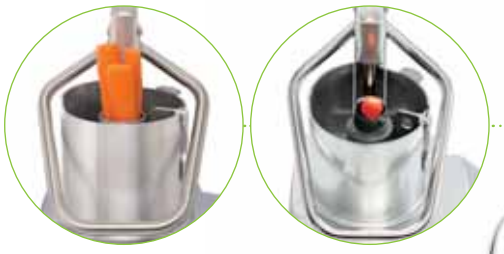
	Ref.	
Tabule kiti	28192W	897 €

ÖZETE GERI DÖN

CL 52

Büyük hacimli sebzeleri hızla kesmek için tasarlanmıştır.

· Çalışma konforu
· MSD'lerin önlenmesi
· Zorluğun azaltılması



EKSTRA HASSAS

Silindirik oluk

- Uzun ürünlerin **Ø 58 mm** düzgün kesimi.
- Exactitube itme kolu sayesinde acı biber, salatalık turşusu, kuru sosis, kuşkonmaz, taze soğan, muz, çilek, üzüm gibi küçük meyve ve sebzelerin **Ø 39 mm** kesimi.

EKSTRA BÜYÜK

Oluğun XL hacmi, bir defada 15 domatese kadar işlenmesine olanak tanır.



Easy Guide

EKSTRA GÜÇLÜ

Motor bloku kolay bakım için paslanmaz çelikten imal edilmiştir. 750W ultra güçlü ve sessiz endüstriyel motor.



İNOVASYON

DİKKAT ÇEKİCİ ERGONOMİ

Kullanıcının daha az çabayla daha fazla üretmesini sağlayan takviyeli hareketli kol



ASENKRON MOTOR

YANDAN ÇIKARMA

Yerden tasarruf ve çalışma konforu.

Kolay boşaltım için özel lahana aracı.



ÖZETE GERI DÖN



D-Clean Kit

227 cm² yüzey



CL 52 - 1V 4.285 €

Motor	Asenkron
Güç	750 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	375 dev/dak.
Oluklar	4,4 L tam daire oluk Ø 58 mm ve Ø 39 mm silindirik oluk, Exactitube itici aparatı - **Dahil**
Kapak ve hazne	Metal
Motor bloku	Paslanmaz çelik
Aksesuarlar	Motor mili fırçası - **Dahil**
D-Clean Kit	**Dahil**
Diskler	Dahil değil



Modelinizi seçin:

CL 52 Restoranlar		Ref.
CL 52 230V/50/1		24490
7 disk paketi - Restoranlar	1.388 €	1943W
8 disk paketi - Restoranlar	1.392 €	1927W
12 disk paketi - Kurumlar	2.304 €	1942W



Disk ve paket seçeneklerimizi keşfetmek için sayfa 40'e göz atın

İsteğe bağlı parçaları seçin:

İsteğe bağlı parça		CL 52 Ref.
Exactitube ek itme kolu	50 €	49221
3 mm püre ekipmanı	393 €	28208
6 mm püre ekipmanı	393 €	28210
Motor mili fırçası	32 €	49257

ÖZETE GERI DÖN

SEBZE DOĞRAMA
AYAKLI

Büyük hacimlerin hazırlanması için özel olarak çalışılmış çözümler.

İNOVASYON

EKSTRA HASSAS
Silindirik oluk
- Uzun ürünlerin **Ø 58 mm** düzgün kesimi.
- Exactitube itme kolu sayesinde acı biber, salatalık turşusu, kuru sosis, kuşkonmaz, taze soğan, muz, çilek, üzüm gibi küçük meyve ve sebzelerin **Ø 39 mm** kesimi.

EKSTRA BÜYÜK
Oluğun XL hacmi, bir defada 15 domatese kadar işlenmesine olanak tanır.

Easy Guide

EKSTRA GÜÇLÜ
1100 W endüstriyel motor, yoğun kullanım için ultra güçlü ve sessiz.
Motor bloku kolay bakım için paslanmaz çelikten imal edilmiştir.



ASENKRON MOTOR

DİKKAT ÇEKİCİ ERGONOMİ
Kullanıcının daha az çabayla daha fazla üretmesini sağlayan takviyeli hareketli kol.

- Çalışma konforu
- MSD'lerin önlenmesi
- Zorluğun azaltılması

YANDAN ÇIKARMA
Yerden tasarruf ve çalışma konforu.





CL 55 otomatik kafa



CL 55 itmeli kafa
(227 cm^2 yüzey) entegre borulu



CL 55 4 tüplü kafa
2 adet Ø 50 mm boru / 2 adet Ø 70 mm boru



CL 55 2 tüplü kafa
Düz ve eğimli borular

ÖZETE GERI DÖN

EN BÜYÜK KESİM ÇEŞİTLİLİĞİ !

Güçlü, sağlam, kullanımı ve temizliği kolay, Robot-Coupe ayaklı sebze doğrayıcıları kurumlara, merkezi mutfaklara, catering şirketlerine ve gıda sektörüne yöneliktir.











ÖZETE GERI DÖN

KUVER SAYISI

300 / 1200

Pratik akış/saat: 400 kg

RENDE / DİLİM / DALGALI / JÜLYEN
+ KÜP + PARMAK PATATES KIZARTMASI

İSTEĞE BAĞLI + 50 DİSKLER

CL 55 İtme Kafalı



- Üç fazlı veya tek fazlı
- 1 veya 2 hız ayarı
- Püre ekipmanı*

CL 55 2 Kafalı



- Üç fazlı veya tek fazlı
- 1 veya 2 hız ayarı
- Püre ekipmanı*

CL 55 Çalışma İstasyonu



- Üç fazlı veya tek fazlı
- 1 veya 2 hız ayarı
- Püre ekipmanı

Tüm set üstü modelleri sayfa 58'de bulabilirsiniz

* İsteğe bağlı aksesuarlar

ÖZETE GERI DÖN

600
1200+
600 kg

RENDE / DİLİM / DALGALI / JÜLYEN

+ KÜP + PARMAK PATATES KIZARTMASI

İSTEĞE BAĞLI + 50 DİSKLER

CL 60 İtme Kafalı

YENİ



- Üç fazlı
- 2 hız ayarı
- Püre ekipmanı*

CL 60 2 Kafalı

YENİ



- Üç fazlı
- 2 hız ayarı
- Püre ekipmanı*

CL 60 Çalışma İstasyonu

YENİ











- Üç fazlı
- 2 hız ayarı
- Püre ekipmanı

ÖZETE GERI DÖN



D-Clean Kit

227 cm² yüzey



D-Clean Kit

227 cm² yüzey

CL 55 İtme Kafalı 7.618 €

CL 55 2 Kafalı 9.705 €

Motor	Asenkron	Asenkron
Güç	750 W / 1100 W	750 W / 1100 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V / Üç fazlı 400 V	Tek fazlı 230 V / Üç fazlı 400 V
Hız	375 dev/dak. / 375 dev/dak. - 750 dev/dak.	375 dev/dak. / 375 dev/dak. - 750 dev/dak.
Oluklar	4,4 L tam daire itmeli kafa Ø 58 mm ve Ø 39 mm silindirik oluk, Exactitube itme kolu - **Dahil**	Paslanmaz çelik otomatik kafa 4,4 L tam daire itmeli kafa Ø 58 mm ve Ø 39 mm silindirik oluk, Exactitube itici aparatı - **Dahil**
Kapak ve hazne	Metal	Metal
Motor bloku	Paslanmaz çelik	Paslanmaz çelik
Hareketli taban	Paslanmaz çelik - frenli 2 tekerlekle donatılmıştır	Paslanmaz çelik - frenli 2 tekerlekle donatılmıştır
Aksesuarlar	Motor mili fırçası - **Dahil**	Motor mili fırçası - **Dahil**
D-Clean Kit	**Dahil**	**Dahil**
Diskler	Dahil değil	Dahil değil

Modelinizi seçin:

CL 55 İtme Kafalı		Ref.
CL 55 İtme Kafalı 230V/50/1		2245
CL 55 İtme Kafalı 400V/50/3		2214
7 disk paketi - Restoranlar	1.388 €	1943W
8 disk paketi - Restoranlar	1.392 €	1927W
12 disk paketi - Kurumlar	2.304 €	1942W

CL 55 2 Kafalı		Ref.
CL 55 2 Kafalı 230V/50/1		2244
CL 55 2 Kafalı 400V/50/3		2211
7 disk paketi - Restoranlar	1.388 €	1943W
8 disk paketi - Restoranlar	1.392 €	1927W
12 disk paketi - Kurumlar	2.304 €	1942W

Disk ve paket seçeneklerimizi keşfetmek için sayfa 40'e göz atın



ÖZETE GERI DÖN

CL 55 AKSESUARLAR



Otomatik kafa
Ref. 28170
2.292 €



İtmeli kafa
entegre borulu (227 cm² yüzey)
Ref. 39673
1.882 €



4 tüplü kafa
2 adet Ø 50 mm boru
2 adet Ø 70 mm boru
Ref. 28161
2.013 €



Düz ve eğimli tüplü kafa
Ref. 28155
2.288 €



Püre ekipmanı
Ref. 28208 Ø 3 mm 393 €
Ref. 28210 Ø 6 mm 393 €



Exactitube itme kolu
Ref. 49221
50 €



Motor mili fırçası
Ref. 49257
32 €



3 farklı yüksekliğe ayarlanabilir GN 1/1 araba
Tepsisiz teslim edilir
Ref. 49128
1.172 €



16 disk, 8 ekipman ve 3 kafa için aksesuar saklama merdiveni, bir GN 1/1 tepsiyle teslim edilir (aksesuarlar dahil değildir)
Ref. 49132
2.032 €







ÖZETE GERI DÖN

CL 55 Çalışma İstasyonu

Eksiksiz çözüm

Saatte 1200 kg sebzeye kadar



227 cm² yüzey



D-Clean Kit

AYARLANABİLİR ARABA
3 farklı yükseklik
Sebze ve meyveleri kolayca taşıyıp yüklemek ve aksesuarları saklamak için.



CL 55 Çalışma İstasyonu 13.963 €

Motor	Asenkron	
Güç	750 W	1100 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V	Üç fazlı 400 V
Hız	375 dev/dak.	375 dev/dak. - 750 dev/dak.
Oluklar	Paslanmaz çelik otomatik kafa 4,4 L tam daire itmeli kafa Ø 58 mm ve Ø 39 mm silindirik oluk, Exactitube itme kolu - **Dahil**	
Kapak ve hazne	Metal	
Motor bloku	Paslanmaz çelik	
Aksesuarlar	Paslanmaz çelik hareketli taban - Frenli 2 tekerlekle donatılmıştır - **Dahil** 3 yüksekliğe ayarlanabilir GN 1/1 araba, + 3 adet GN 1/1 tepsi - **Dahil** 3 mm püre ekipmanı - **Dahil** Motor mili fırçası - **Dahil**	
D-Clean Kit	**Dahil**	
Diskler	16 diskli MultiCut paketi - **Dahil**	

CL 55 Çalışma İstasyonu	Ref.
CL 55 Çalışma İstasyonu 230V/50/1	2290W
CL 55 Çalışma İstasyonu 400V/50/3	2287W

VERİMLİLİĞİ ARTIRIN

20 kg/dk'ya kadar*

Lahana salatası



*Veriler kesimlere ve malzemelere göre değişebilir.

ÖZETE GERİ DÖN

AKSESUARLAR DAHİL EKSİKSİZ BİR KOLEKSİYON!

Otomatik kafa
Yığın halindeki bütün sebzeler için (domates, soğan, patates...).



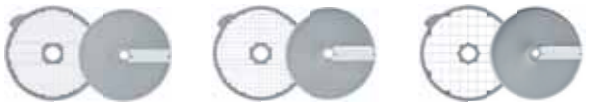
İtmeli kafa
Lahana veya kereviz gibi hacimli sebzeler için özel.



16 diskli MultiCut paketi
16 disk dahil.



Dilimleyiciler — Rendeleyiciler



Küp



Parmak patates — Jülyen



16 disk için duvara monte 4 disk askısı

Exactitube itici aparatı
Küçük boy meyve ve sebze, acı biber, salatalık turşusu, kuru sosis, kuşkonmaz, taze soğan, muz, çilek, üzüm doğramak için...



3 mm püre ekipmanı
Büyük miktarlarda, kaliteli ve lezzetli taze püre yapmak için.



Motor mili fırçası



GN 1/1 ayarlanabilir araba
Ürünlerin taşınması, yüklenmesi ve aksesuarların saklanması için.
2 adet GN 1/1 tepsi temin edilir.



Üretim modu



Depolama modu

ÖZETE GERİ DÖN



227 cm² yüzey



D-Clean Kit



YENİ

Boşaltma kanalı
Sebzeleri hazne içine en iyi şekilde dağıtır.







D-Clean Kit

CL 60 İtme Kafalı 11.853 €

CL 60 2 Kafalı 15.660 €

	CL 60 İtme Kafalı	CL 60 2 Kafalı
Motor	Asenkron	Asenkron
Güç	1500 W	1500 W
Voltaj	Üç fazlı 400V	Üç fazlı 400V
Hız	375 dev/dak. - 750 dev/dak.	375 dev/dak. - 750 dev/dak.
Oluklar	4,9 L tam daire itmeli kafa Ø 58 mm ve Ø 39 mm silindirik oluk, Exactitube itici aparatı - **Dahil**	Paslanmaz çelik otomatik kafa 4,4 L tam daire itmeli kafa Ø 58 mm ve Ø 39 mm silindirik oluk, Exactitube itici aparatı - **Dahil**
Hazne	Paslanmaz çelik	Paslanmaz çelik
Motor bloku	Paslanmaz çelik	Paslanmaz çelik
Ekipman	Tüm ayaklı modeller için 1 ayarlanabilir ayak 2 tekerlek Doğrama aletleri için 1 paslanmaz çelik tepsi	Tüm ayaklı modeller için 1 ayarlanabilir ayak 2 tekerlek Doğrama aletleri için 1 paslanmaz çelik tepsi
Aksesuarlar	Motor mili fırçası - **Dahil**	Motor mili fırçası - **Dahil**
D-Clean Kit	**Dahil**	**Dahil**
Diskler	Dahil değil	Dahil değil

Modelinizi seçin:

CL 60 İtme Kafalı		Ref.
CL 60 İtme Kafalı 400V/50/3		2319FA
7 disk paketi - Restoranlar	1.388 €	1943W
8 disk paketi - Restoranlar	1.392 €	1927W
12 disk paketi - Kurumlar	2.304 €	1942W

CL 60 2 Kafalı		Ref.
CL 60 2 Kafalı 400V/50/3		2325FA
7 disk paketi - Restoranlar	1.388 €	1943W
8 disk paketi - Restoranlar	1.392 €	1927W
12 disk paketi - Kurumlar	2.304 €	1942W

Disk ve paket seçeneklerimizi keşfetmek için sayfa 40'e göz atın

CL 60 AKSESUARLARI



Otomatik kafa
Besleme plakalı
39681 **Ref.** 49681
3.578 €



İtmeli kafa
Ref. 39680
2.367 €



4 tüplü kafa
2 adet Ø 50 mm boru
2 adet Ø 70 mm boru
28162 **Ref.** 49682
2.138 €



Düz ve eğimli tüplü kafa
Ref. 28157
2.315 €



Püre ekipmanı
Ref. 28208 Ø 3 mm 393 €
Ref. 28210 Ø 6 mm 393 €



Exactitube itme kolu
Ref. 49221
50 €



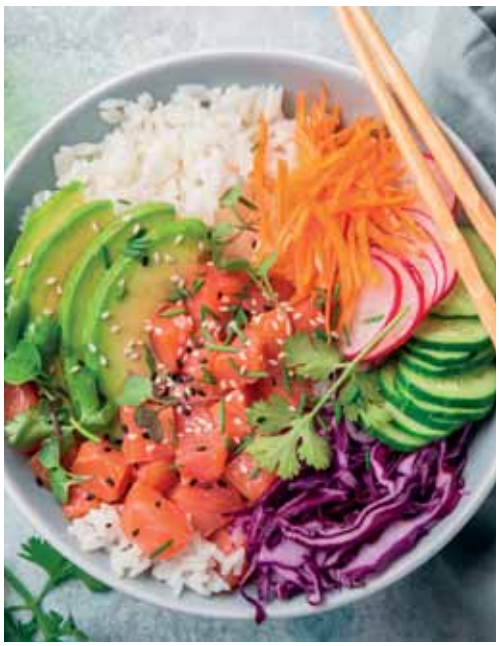
Motor mili fırçası
Ref. 49257
32 €



Ergomobile araba
Tepsisiz teslim edilir.
3 adet GN 1/1 tepsi alacak şekilde tasarlanmıştır.
Ref. 49066
1.562 €



16 disk, 8 ekipman ve 3 kafa için Aksesuar saklama arabası, bir GN1/1 kapla birlikte teslim edilir (aksesuarlar dahil değildir)
Ref. 49132
2.032 €







ÖZETE GERI DÖN

CL 60 Workstation

Saatte 1800 kg sebzeye kadar

AKSESUAR SAKLAMA ARABASI





D-Clean Kit

Farklı zemin seviyelerine uyum sağlamak için ayarlanabilir ayak.

CL 60 Çalışma İstasyonu 24.464 €

Motor	Asenkron
Güç	1500 W
Voltaj	Üç fazlı 400 V
Hız	375 dev/dak. - 750 dev/dak.
Oluklar	Paslanmaz çelik otomatik kafa 4,9 L tam daire itmeli kafa Ø 58 mm ve Ø 39 mm silindirik oluk, Exactitube itici aparatı - **Dahil** 4 boru: 2 adet Ø 50 mm boru ve 2 adet Ø 70 mm boru
Kapak ve hazne	Metal
Motor bloku	Paslanmaz çelik
Ekipman	Tüm ayaklı modeller için 1 ayarlanabilir ayak, 2 tekerlek, doğrama aletleri için 1 paslanmaz çelik tepsi
Aksesuarlar	3 adet GN 1/1 tepsili Ergomobil boşaltım arabası - **Dahil** 1 adet GN 1/1 tepsili aksesuar saklama arabası - **Dahil** 3 mm püre ekipmanı - **Dahil** Motor mili fırçası - **Dahil**
D-Clean Kit	**Dahil**
Diskler	16 diskli MultiCut paketi - **Dahil**

YENİ

Boşaltma kanalı
Sebzeleri hazne içine en iyi şekilde dağıtır.



VERİMLİLİĞİ ARTIRIN

5 dakikada 50 kg'a kadar*
Parmak Patates



*Veriler kesimlere ve malzemelere göre değişebilir.

CL 60 Çalışma İstasyonu	Ref.
CL 60 Çalışma İstasyonu 400V/50/3	2300FA

ÖZETE GERI DÖN