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.



4 tüplü kafa
Salatalık ve kabak gibi uzun sebzeler için özel.







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



16 diskli MultiCut paketi
16 disk dahil.



Dilimleyiciler — Rendeleyiciler



Küp



Parmak patates — Jülyen



16 disk için duvara monte 4 disk askısı

Aksesuar saklama arabası
Tüm Taze Beslenme aksesuarlarını saklamak ve taşımak için! 16 disk ve 8 ekipman için tepsi. Mutfak eşyaları için GN1X1 tepsi.



Ergomobile araba
Ürünlerin taşınması, yüklenmesi ve aksesuarların saklanması için. 3 adet GN 1/1 tepsi temin edilir.



ÖZETE GERİ DÖN

PARÇALAYICI MİKSERLER

SET ÜSTÜ PARÇALAYICI MİKSERLER sayfa 80
DİK TİP PARÇALAYICILAR sayfa 88



ÖZETE GERI DÖN

PASTACILIKTA VE MUTFAKTA VAZGEÇİLMEZ!

Robot-Coupe'a özgü hazne altı bıçağı sayesinde şefin ideal asistanı. Küçük veya büyük miktarda, tüm hazırlıklarınızı bir düğmeye basarak yapın: soslar, et kıyma, balık, soğan veya otlar ve baharatlar, yoğurma, kurutulmuş meyve veya çikolata öğütme...



ÖZETE GERI DÖN

PARÇALAYICI MİKSERLER

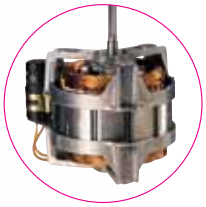
SET ÜSTÜ

KAPAK
Üretim sırasında sıvı veya malzeme ekleme imkanı.

HAZNE
7,5 L: çalışılan miktarı artırarak zaman kazanmak için.

ERGONOMİK SAP
Haznenin kolay kullanımı için.





ASENKRON MOTOR

ZAMANLAYICI
Tariflerin gerçekleştirilmesinde daha fazla çalışma konforu, hassasiyet ve düzenlilik.

Easy Guide



İNOVASYON

HAZNE ALTI BIÇAK
Hem küçük hem büyük miktarlarda çalışmak için. Çıkarılabilir düz bıçak kanatlarıyla tamamen paslanmaz çelik. Kalın ve ince dişli bıçaklar isteğe bağlıdır.

Değişken hızlı modeller:
daha fazla kullanım esnekliği ve daha fazla uygulama çeşitliliği için 300 ila 3500 dev/dak.

ÖZETE GERİ DÖN



Pürüzsüz bıçak
Standart olarak



İRİ KIYMA



İNCE KIYMA

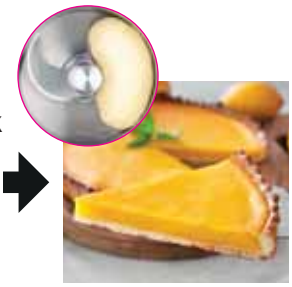


SOSLAR, EMÜLSİYONLAR



Kalın dişli bıçak

ÖZEL
Pastacılıkta Öğütme İşlemleri



YOĞURMA



ÖĞÜTME



İnce dişli bıçak

ÖZEL
Otlar
Baharatlar



OT KIYMA



BAHARAT KIYMA

VERİMLİLİĞİ ARTIRIN

R 7 V.V.

4 kg = 2 dak.

Badem tozu



R-MIX FONKSİYONU

R-Mix®

R 7 V.V. üzerinde.

- Hassas ürünleri doğramadan karıştırmak için.
- R-Mix® fonksiyonu, tüm ince dilim et karışımlarınızı yapmak ve yahnileriniz için kerevit kuyrukları, çörekleriniz için üzümler, sebze burnuazları veya küpleri gibi önemli malzemeleri eklemek için ters dönüşte 60 ila 500 dev/dak. arasında değişken hızda karıştırmanıza olanak tanır.



ÖZETE GERİ DÖN

ÇALIŞMA OLANAKLARI

Modeller	Maksimum yük kapasitesi				Kuver sayısı	Çalışma süresi
	Kıyma (en fazla)	Emülsiyonlar (en fazla)	Hamur* (en fazla)	Öğütme (en fazla)		
R 2	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	1 ile 50 arası	**1 ila 4 dakika**
R 3 - 1500	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	1 ile 50 arası	
R 4 - 1V / R 4 - 2V	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	50 ile 100 arası	
R 5- 1V / R 5 - 2V	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	50 ile 200 arası	
R 7 / R 7 V.V.	2,7 kg	3,8 kg	2,7 kg	1,7 kg	100 ile 200 arası	
R 8	3 kg	5 kg	4 kg	2 kg	200 ile 300 arası	

* %60 oranında nemlendirilmiş mayalı hamur miktarı



Miktarlar*

1,5 kg

2,5 kg

2 HIZ AYARI 1500 ve 3000 dev/dak.

R 4 - 2V

İSTEĞE BAĞLI 3 BIÇAKLAR

4,5 L



• Üç fazlı

1 HIZ 3000 dev/dak.

R 2

İSTEĞE BAĞLI 3 BIÇAKLAR

2,9 L



• Tek fazlı

R 3 - 1500

İSTEĞE BAĞLI 3 BIÇAKLAR

3,7 L



• Tek fazlı

R 4 - 1V

İSTEĞE BAĞLI 3 BIÇAKLAR

4,5 L



• Tek fazlı

* İşlem başına maksimum çalışılan miktar

ÖZETE GERİ DÖN

KUVER SAYISI	50 / 200	100 / 200	200 / 300
Miktarlar*	3 kg	3,5 kg	5 kg

DEĞİŞKEN HIZ 300 ila 3500 dev/dak.

R 7 V.V.



İSTEĞE BAĞLI 3 BIÇAKLAR

7,5 L

- Tek fazlı
- R-Mix®

2 HIZ AYARI 1500 ve 3000 dev/dak.

R 5 - 2V



İSTEĞE BAĞLI 3 BIÇAKLAR

5,9 L

- Üç fazlı

R 7



İSTEĞE BAĞLI 3 BIÇAKLAR

7,5 L

- Üç fazlı

R 8



İSTEĞE BAĞLI 3 BIÇAKLAR

8 L

- Üç fazlı

1 HIZ 3000 dev/dak.

R 5 - 1V



İSTEĞE BAĞLI 3 BIÇAKLAR

5,9 L

- Tek fazlı

R-Mix®: Ters yönde karıştırma fonksiyonu

Tüm ayaklı modelleri sayfa 90'te bulabilirsiniz

ÖZETE GERI DÖN





	R 2	R 3
	1.631 €	2.148 €
Motor	Asenkron	Asenkron
Güç	550 W	650 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V	Tek fazlı 230 V
Hız	1500 dev/dak.	1500 dev/dak.
Darbe	✓	✓
Hazne	2,9 L paslanmaz çelik	3,7 L paslanmaz çelik
Bıçak	Paslanmaz çelik düz bıçak kanatları **- Dahil**	Paslanmaz çelik düz bıçak kanatları **- Dahil**

Modelinizi seçin:

R 2	Ref.
R 2 230V/50/1	22100D

R 3	Ref.
R 3 230V/50/1	22382

İsteğe bağlı parçaları seçin:



İsteğe bağlı parçalar		R 2 Ref.		R 3 Ref.	
Kalın dişli bıçak **Pastacılık öğütme işlemleri için özel**	151 €	27138		27288	151 €
İnce dişli bıçak **Otlar ve Baharatlar için özel**	151 €	27061		27287	151 €
Ek düz bıçak	137 €	27055		27286	137 €
Duvara monte bıçak askısı		107810	59 €	107810	

ÖZETE GERI DÖN



R 4 - 2V 2.677 €



R 4 - 1V 2.488 €

	R 4 - 2V	R 4 - 1V
Motor	Asenkron	Asenkron
Güç	900 W	700 W
Voltaj	Üç fazlı 400 V	Tek fazlı 230 V
Hız	1500 - 3000 dev/dak.	1500 dev/dak.
Darbe	✓	✓
Motor desteği	Metal	Metal
Hazne	4,5 L paslanmaz çelik	4,5 L paslanmaz çelik
Bıçak	Paslanmaz çelik düz bıçak kanatları **- Dahil**	Paslanmaz çelik düz bıçak kanatları **- Dahil**

Modelinizi seçin:

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

R 4 - 1V	Ref.
R 4 - 1V 230V/50/1	22430M

R 4 tüm modeller

İsteğe bağlı parçaları seçin:



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
Duvara monte bıçak askısı	59 €	107810







ÖZETE GERİ DÖN



R 5 - 1V 3.400 €



R 5 - 2V 3.400 €

	R 5 - 1V	R 5 - 2V
Motor	Asenkron	Asenkron
Güç	750 W	1500 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V	Üç fazlı 400 V
Hız	1500 dev/dak.	1500 - 3000 dev/dak.
Zamanlayıcı	✓	✓
Darbe	✓	✓
Motor desteği	Metal	Metal
Hazne	5,9 L paslanmaz çelik	5,9 L paslanmaz çelik
Bıçak	Paslanmaz çelik düz bıçak kanatları **- Dahil** Bıçak temizleme aracı **- Dahil**	Paslanmaz çelik düz bıçak kanatları **- Dahil** Bıçak temizleme aracı **- Dahil**
R-Mix®	-	-

Modelinizi seçin:

R 5 - 1V	Ref.
R 5 - 1V 230V/50/1	24608M

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

İsteğe bağlı parçaları seçin:



R 5 tüm modeller

İsteğe bağlı parçalar		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
Sıyırıcı kol	126 €	49552
Bıçak temizleme aracı	50 €	49258





R 7 V.V. 4.825 €

R 8 5.738 €

	R 7 V.V.	R 8
Motor	Asenkron	Asenkron
Güç	1500 W	2200 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V	Üç fazlı 400 V
Hız	300 ila 3500 dev/dak.	1500 - 3000 dev/dak.
Zamanlayıcı	✓	-
Darbe	✓	✓
Motor desteği	Metal	-
Hazne	7,5 L paslanmaz çelik	8 L paslanmaz çelik
Bıçak	Tamamen paslanmaz çelik, çıkarılabilir ve ayarlanabilir düz bıçak kanatları **- Dahil**	Tamamen paslanmaz çelik, 2 adet çıkarılabilir ve ayarlanabilir düz bıçak kanadı **- Dahil**
R-Mix®	✓	-

Modelinizi seçin:

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

R 8	Ref.
R 8 400V/50/3	21291

A tipi veya B tipi bir GFCI kullanılması tavsiye edilir

İsteğe bağlı parçaları seçin:

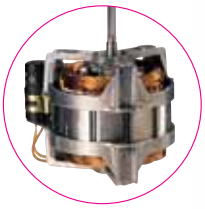


İsteğe bağlı parçalar		R 7 V.V. Ref.	R 8 Ref.
Paslanmaz çelik kalın dişli bıçak **Pastacılık öğütme işlemleri için özel**	473 €	27308	-
Paslanmaz çelik ince dişli bıçak **Otlar ve Baharatlar için özel**		27307	-
Ek düz paslanmaz çelik bıçak	451 €	27306	-
Alt kalın dişli bıçak kanadı	77 €	49162	-
Üst kalın dişli bıçak kanadı		49163	-
Alt ince dişli bıçak kanadı		49164	-
Üst ince dişli bıçak kanadı		49165	-
Alt düz bıçak kanadı	73 €	49160	-
Üst düz bıçak kanadı		49161	-
Sıyırıcı kol	126 €	49552	
2 kanatlı, kalın dişli paslanmaz çelik bıçak **Pastacılık öğütme işlemleri için özel**		-	27383 749 €
2 kanatlı, ince dişli paslanmaz çelik bıçak **Otlar ve Baharatlar için özel**		-	27385
2 ek kanatlı, düz paslanmaz çelik bıçak		-	27381 734 €
Kalın dişli bıçak kanadı		-	59281 114 €
İnce dişli bıçak kanadı		-	59282
Düz bıçak kanadı		-	59280 106 €
R-VAC® vakum cihazı		-	29996 2.124 €
Vakum pompası 550 W - 16m3/s		-	69012 5.651 €

ÖZETE GERİ DÖN

DİK TİP PARÇALAYICILAR

AYAKLI



ASENKRON MOTOR

Sabitlemek için tek bir hareket gerektiren şeffaf sızdırmaz kapak. Anında çıkarılabilir kapak ve conta.

KAPAK SİLECEĞİ
Hazırlık sırasında mükemmel görüş sağlamak için.

Easy Guide

KONTROL PANELİ
Mükemmel kesme hassasiyeti için 0 ila 15 dakikalık zamanlayıcı, paslanmaz çelik gömme kontrol düğmeleri ve kesintili kumanda.

HAZNE KİLİTLEME KOLU
Haznenin ara konumda ve yatay olarak eğilmesine izin veren ergonomik özellik.



İNOVASYON

HAZNE ALTI PASLANMAZ ÇELİK BIÇAK
Optimum kesme kalitesi için Robot-Coupe patentli yeni bıçak kanadı profili.

PASLANMAZ ÇELİK ŞASİ
Mükemmel stabilite, daha küçük taban alanı ve kolay temizlik için geniş boyutlu 3 ayak sistemli, tamamen paslanmaz çelik konstrüksiyon.

TEKERLEKLER DAHİL
Kolay hareket ve kolay temizlik için 3 gizlenebilir tekerlek.

PASLANMAZ ÇELİK HAZNE
Boşaltma işlemlerini kolaylaştırmak için devrilebilir ve çıkarılabilir hazne.

ÖZETE GERI DÖN

OPTİMUM SONUÇ İÇİN 3 BIÇAK



Düz bıçak
standart



İRİ KIYMA



İNCE KIYMA



SOSLAR, EMÜLSİYONLAR



Kalın dişli bıçak

ÖZEL
Pastacılıkta Öğütme İşlemleri



YOĞURMA



ÖĞÜTME



İnce dişli bıçak

ÖZEL
Otlar
Baharatlar



OT KIYMA



BAHARAT KIYMA

VAKUM FONKSİYONU R-Vac®

R-Vac® cihazı, balık musları, sarmalar, sebze yahnileri, kaz ciğeri blokları, ganaş gibi her türlü preparat için eşsiz kalitede sonuçlar elde edebilecek şekilde hava vakumlu çalışmaya olanak tanır.

Vakumlu çalışmanın avantajları:

- **Mükemmel koruma**
- **Mükemmel sunum**
- **Mükemmel aroma ve tat geliştirme**
- **Mükemmel pişirme**



VERİMLİLİĞİ ARTIRIN

R 45

20 kg = 2 dak.

Humus



ÖZETE GERİ DÖN

DİK TİP PARÇALAYICILAR

KUVER SAYISI

Miktarlar*

200 / 300 — 3 ila 6

300 / 600 — 3 ila 12

600 / 1200 — 4 ila 14

2 HIZ AYARI 1500 ve 3000 dev/dak.

R 10

İSTEĞE BAĞLI 3 BIÇAKLAR

11,5 L



• Üç fazlı

R 20

İSTEĞE BAĞLI 3 BIÇAKLAR

20 L



• Üç fazlı

R 23

İSTEĞE BAĞLI 3 BIÇAKLAR

23 L



• Üç fazlı

KUVER SAYISI

Miktarlar*

600 / 1200 — 4 ila 17

1200+ — 6 ila 27

1200+ — 6 ila 36

2 HIZ AYARI 1500 ve 3000 dev/dak.

R 30

İSTEĞE BAĞLI 3 BIÇAKLAR

28 L



• Üç fazlı

R 45

İSTEĞE BAĞLI 3 BIÇAKLAR

45 L



• Üç fazlı

R 60

İSTEĞE BAĞLI 3 BIÇAKLAR

60 L



• Üç fazlı

* İşlem başına çalışma miktarları

ÇALIŞMA KAPASİTELERİ

Modeller	Maksimum yük kapasitesi				Kuver sayısı	Çalışma süresi
	Kıyma (en fazla*)	Emülsiyonlar (en fazla*)	Hamur** (en fazla*)	Öğütme (en fazla*)		
R 10	9 kg	9 kg	7 kg	6 kg	200 ile 300 arası	**1 ila 4 dakika**
R 20	11 kg	11 kg	9 kg	8 kg	300 ile 600 arası	
R 23	17 kg	13 kg	6 kg	11 kg	600 ile 1200 arası	
R 30	21 kg	16 kg	8 kg	14 kg	600 ile 1200 arası	
R 45	32 kg	24 kg	12 kg	20 kg	1200+	
R 60	44 kg	33 kg	18 kg	28 kg	1200+	

* Uygulamaya bağlı olarak

** %60 oranında nemlendirilmiş mayalı hamur miktarı

Tüm set üstü modelleri sayfa 82'te bulabilirsiniz



R 10 — 9.032 €

R 20 — 10.752 €

	R 10	R 20
Motor	Asenkron	Asenkron
Güç	2 600 W	4400 W
Voltaj	Üç fazlı 400 V	Üç fazlı 400 V
Hız	1500 - 3000 dev/dak.	1500 - 3000 dev/dak.
Darbe	✓	✓
Hazne	11,5 L paslanmaz çelik	20 L paslanmaz çelik
Bıçak	Tamamen paslanmaz çelik, 3 adet çıkarılabilir ve ayarlanabilir düz bıçak kanadı **- Dahil**	Tamamen paslanmaz çelik, 3 adet çıkarılabilir ve ayarlanabilir düz bıçak kanadı **- Dahil**

Modelinizi seçin:

R 10	Ref.
R 10 400V/50/3	21391

R 20	Ref.
R 20 400V/50/3	51591

İsteğe bağlı parçaları seçin:

İsteğe bağlı parçalar		R 10 Ref.	R 20 Ref.	
3 kanatlı, kalın dişli paslanmaz çelik bıçak **Pastacılık öğütme işlemleri için özel**	810 €	27384	57098	887 €
3 kanatlı, ince dişli paslanmaz çelik bıçak **Otlar ve Baharatlar için özel**		27386	57099	
3 ek kanatlı paslanmaz çelik düz bıçak	790 €	27382	57097	863 €
Kalın dişli bıçak kanadı	114 €	59281	59393	124 €
İnce dişli bıçak kanadı		59282	59359	
Düz bıçak kanadı	106 €	59280	59392	113 €
R-VAC® vakum cihazı	2.124 €	29996	29996	2.124 €
Vakum pompası 550 W - 16m³/s	5.651 €	69012	69012	5.651 €



İsteğe bağlı ek mini hazneler		R 10 Ref.
4,5 litre paslanmaz çelik hazne R 10 Paslanmaz çelik düz bıçak dahil	1.166 €	27375
Paslanmaz çelik kalın dişli bıçak	316 €	27107
Ek düz paslanmaz çelik bıçak	306 €	27106
Kalın dişli bıçak kanadı	85 €	101801S
Düz bıçak kanadı		101800S

ÖZETE GERİ DÖN



R 23 — 15.810 €

R 30 — 19.099 €

	R 23	R 30
Motor	Asenkron	Asenkron
Güç	4500 W	5400 W
Voltaj	Üç fazlı 400 V	Üç fazlı 400 V
Hız	1500 - 3000 dev/dak.	1500 - 3000 dev/dak.
Darbe	✓	✓
Dijital zamanlayıcılı IP65 kontrol paneli	✓	✓
Hazne	23 L paslanmaz çelik	28 L paslanmaz çelik
Kapak sileceği	✓	✓
Bıçak	Tamamen paslanmaz çelik, 3 adet çıkarılabilir ve ayarlanabilir düz bıçak kanadı - **Dahil**	Tamamen paslanmaz çelik, 3 adet çıkarılabilir ve ayarlanabilir düz bıçak kanadı - **Dahil**
3 katlanır tekerlek	✓	✓

Modelinizi seçin:

R 23	Ref.
R 23 400V/50/3	51331C

R 30	Ref.
R 30 400V/50/3	52331C

İsteğe bağlı parçaları seçin:

İsteğe bağlı parçalar	R 23 Ref.	R 30 Ref.
3 kanatlı, kalın dişli paslanmaz çelik bıçak **Pastacılık öğütme işlemleri için özel**	1.305 € 57070	57075 1.358 €
3 kanatlı, ince dişli paslanmaz çelik bıçak **Otlar ve Baharatlar için özel**	1.260 € 57072	57077 1.309 €
3 ek kanatlı paslanmaz çelik düz bıçak	1.214 € 57069	57074 1.260 €
Kalın dişli bıçak kanadı	118294S	118286S 219 €
İnce dişli bıçak kanadı	118292S	118241S 211 €
Düz bıçak kanadı	118217S	117950S 199 €
3 farklı yüksekliğe ayarlanabilir GN1x1 araba	49128 1.172 €	49128
Vakum pompası 550 W - 16m³/s	69012 5.651 €	69012





R 45 25.694 €

R 60 35.627 €

	R 45	R 60
Motor	Asenkron	Asenkron
Güç	10000 W	11000 W
Voltaj	Üç fazlı 400 V	Üç fazlı 400 V
Hız	1500 - 3000 dev/dak.	1500 - 3000 dev/dak.
Darbe	✓	✓
Dijital zamanlayıcılı IP65 kontrol paneli	✓	✓
Hazne	45 L paslanmaz çelik	60 L paslanmaz çelik
Kapak sileceği	✓	✓
Bıçak	Tamamen paslanmaz çelik, 3 adet çıkarılabilir ve ayarlanabilir düz bıçak kanadı - **Dahil**	Tamamen paslanmaz çelik, 3 adet çıkarılabilir ve ayarlanabilir düz bıçak kanadı - **Dahil**
3 katlanır tekerlek	✓	✓

Modelinizi seçin:

R 45	Ref.
R 45 400V/50/3	53331C

R 60	Ref.
R 60 400V/50/3	54331C

İsteğe bağlı parçaları seçin:

İsteğe bağlı parçalar	R 45 Ref.	R 60 Ref.
3 kanatlı, kalın dişli paslanmaz çelik bıçak **Pastacılık öğütme işlemleri için özel**	1.426 € 57082	57092 2.152 €
3 kanatlı, ince dişli paslanmaz çelik bıçak **Otlar ve Baharatlar için özel**	1.384 € 57084	57095 2.123 €
3 ek kanatlı paslanmaz çelik düz bıçak	1.335 € 57081	57091 2.055 €
Kalın dişli bıçak kanadı	233 € 118287S	118290S 323 €
İnce dişli bıçak kanadı	224 € 118243S	118245S 313 €
Düz bıçak kanadı	216 € 117952S	117954S 301 €
3 farklı yüksekliğe ayarlanabilir GN1x1 araba	49128 1.172 €	49128
Vakum pompası 550 W - 16m³/s	69012 5.651 €	69012

ÖZETE GERİ DÖN

Robot Cook®
COOKING CUTTER BLENDER



ÖZETE GERI DÖN



İLK PROFESYONEL ISITICI ROBOT!

Robot Cook® emülsiyonlaştırma, ufalama, karıştırma, kıyma, karıştırma ve yoğurma gibi birçok fonksiyonu mükemmel düzeyde gerçekleştirir. Buna 140°C'ye kadar derece derece ayarlanabilir ısıtma gücünü ekler. Geniş kapasiteli haznesi sayesinde, profesyonel ihtiyaçları karşılayabilecek miktarda malzeme üretir.



ÖZETE GERI DÖN

Robot Cook®

ŞEFLERİN MUTFAK ASİSTANI

Zekice: Sızdırmaz kapakta entegre güvenlik fonksiyonu bulunur. Buhar önleyici kapak sileceği hazırlanan karışımın kontrolüne olanak tanır.

Pratik: Cihazı durdurmadan, malzeme eklenmesine olanak tanıyan kapak üstü delik.

Etkili: Haznenin sıyırma spatulası sayesinde ultra ince ve homojen tarifler hazırlamak mümkün.



Ustaca: Hazırlanan karışımı tam güvenlik içinde boşaltmak için benzersiz bıçak tutma sistemi.

Fonksiyonel: 3,7 Litrelik geniş kapasite sayesinde, profesyonel miktarlarda üretim yapabilirsiniz.

Güçlü: Robot Cook® gücünü son derece sağlam bir asenkron endüstriyel motora borçludur.



ASENKRON MOTOR

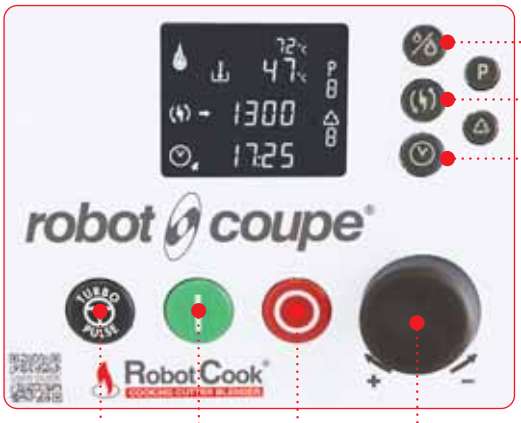
Hijyen: Besinlere temas eden tüm parçalar kolayca çıkartılabilir ve makinede yıkanabilir.



Easy Guide

Ultra hassas: 140°C'ye kadar derece derece ayarlanabilir ısıtma gücü.

Sessiz: Fırınların telaşının içinde, Şefler sessizliğini takdir eder.



UYGULAMA ALANI

Döner düğme (parametre ayarı)

AYAR BÖLGESİ

- 140°C'ye kadar küçük ve büyük ısıtma gücü fonksiyonu
- -500 ila 3500 dev/dak. arasında hız fonksiyonu
- Zamanlayıcı Fonksiyonu

PROGRAMLAMA BÖLGESİ

- P Program fonksiyonu
- Aşama düğmesi

UYGULAMA ALANI

1. Turbo/Darbe fonksiyonu: 4500 dev/dak.'ya kadar
2. Çalıştırma Düğmesi
3. Durdurma Düğmesi

VERİMLİLİĞİ ARTIRIN

Otonom bir asistan

140°C'ye kadar



ÖZETE GERİ DÖN

● SOĞUK
● SICAK
140°C'YE KADAR



Robot Cook® 4.168 €

Motor	Asenkron
Güç	1800 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	• 100 ila 3500 dev/dak. arasında değişken hız • 4500 dev/dak. yüksek turbo hızı • -100 ila -500 dev/dak. arasında R-Mix karıştırma hızı • Düşük hızda 2 saniyede bir aralıklı bıçak dönüş hızı
Isıtma sıcaklığı	140°C'ye kadar
Darbe	✓
Hazne	3,7 L paslanmaz çelik
Sıyırıcı kol	✓
Bıçaklar	Blender fonksiyonlu, ince dişli kanatlı özel bıçak **Dahil** Kesici fonksiyonlu, düz kanatlı özel bıçak **- Dahil** Bıçak temizleme aracı **- Dahil**

Modelinizi seçin:

Robot Cook®	Ref.	
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R	
Robot Cook 230V/50-60/1 + ek hazne takımı	2074	5.598 €

İsteğe bağlı parçaları seçin:

İsteğe bağlı parçalar	Ref.	
İnce dişli bıçakla birlikte ek hazne takımı	39854	1.430 €
Ek Kesici fonksiyonlu düz bıçak	49691	179 €
Ek Blender fonksiyonlu ince dişli bıçak	39691	

●● EMÜLSİYONLAŞTIRMA



●● DOĞRAMA



●● KARIŞTIRMA



●● UFALAMA



●● KARIŞTIRMA



●● YOĞURMA



ÖZETE GERİ DÖN

Blixer®



ÖZETE GERI DÖN

YENİ GIDA DENGESİ!

Özellikle sağlık sektöründeki mutfaklar için geliştirilen Blixer®, ham ürünlerden değiştirilmiş dokular elde edebiliyor.

Başlangıç veya ana yemek, peynir veya tatlı olarak servis edilen çiğ veya pişmiş, tuzlu veya tatlı tüm besinler bu sayede en ileri yaştakiler dahil tüm konuklar tarafından tüketilebilir.



ÖZETE GERI DÖN

Blixer®
SET ÜSTÜ

İNOVASYON



Blixer® KOLU
Mükemmel homojenleştirme sağlar. Kolay sökülmesi ve temizlenmesi sayesinde ideal hijyen sunar.

AÇIKLIK
Tarifin üretimi sırasında sıvı veya malzemelerin eklenmesine izin verecek şekilde tasarlanmıştır.

KAPAK
Mükemmel sızdırmazlık sağlayan bir contası bulunur.



YÜKSEK HAZNE BACASI
Büyük sıvı kapasitelerle çalışılmasını mümkün kılar.

ASENKRON MOTOR
Çok yüksek güvenilirlik ve uzun ömür sağlayacak şekilde yoğun kullanıma uygun olarak çok güçlü tasarlanmıştır.



Easy Guide

Mükemmel düzeyde homojen bir doku elde edilmesini sağlayan 3000 dev/dak. standart hız.



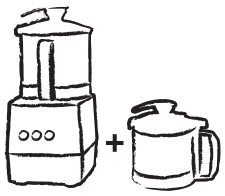
İnce dişli kanatlı bıçak.



ASENKRON MOTOR

NEDEN 2. HAZNE AKSESUARI ALINMALI?

- **Mutfakta mükemmel organizasyon sağlar**
- **2 yıkama arasında bekleme süresini azaltır**



Soğuk tarifler için 1 hazne



Sıcak tarifler için 1 hazne



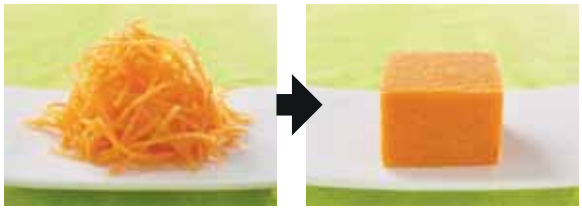
ÖZETE GERI DÖN

SAĞLIK - DEĞİŞTİRİLMİŞ DOKULU GIDA

Başlangıçlar

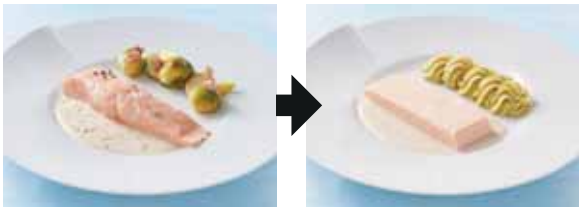


ÇİĞ KIRMIZI LAHANA VE KEREVİZ İKİLİSİ



TAZE ÇİĞ HAVUÇLAR

Ana yemekler

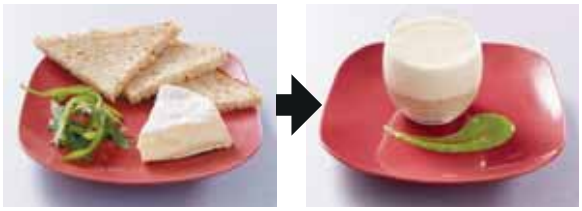


SOMON FİLETOSU VE LAHANA



DANA YAHNİ

Peynir



CAMEMBERT VE TAM EKMEK

Tatlı



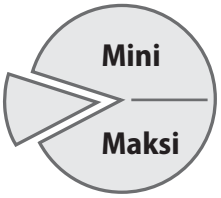
ÇİĞ YEŞİL ELMA PÜRESİ

Blixer® NASIL SEÇİLİR

1 > Üretilecek değiştirilmiş doku porsiyonlarının toplam ağırlığını hesaplayın.

	Orta porsiyon	Üretilecek porsiyon sayısı	Toplam ağırlık
Başlangıç	**80 g**	**x** ..... **Porsiyonlar** = ...	**g**
Et / Balık	**100 g**	**x** ..... **Porsiyonlar** = ...	**g**
Sebze / Nişastalılar	**200 g**	**x** ..... **Porsiyonlar** = ...	**g**
Tatlı	**80 g**	**x** ..... **Porsiyonlar** = ...	**g**

200 g porsiyon sayısı



2 > Ürün açıklamasında belirtilen, işlem başına çalışılan miktarlara ilişkin bilgilere bakın.

RESTORAN İŞLETMECİLİĞİ - GASTRONOMİ

Geleneksel ve Asya restoranlarının şefleri, Blixer®'ı tüm tariflerin gerçekleştirilmesinde çok hızlıca benimsemişlerdir:

Emülsiyonlar, kuplar, mezeler, tapenade, humus, tarama, Pesto...



Kuru ufalama, kuru veya kurutulmuş gıdalar için özel "tozlar".

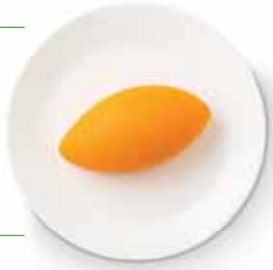


VERİMLİLİĞİ ARTIRIN

Blixer® 7

4 kg = 90 sn

Tekstürü modifiye edilmiş çiğ havuç



ÖZETE GERİ DÖN

200 g porsiyon sayısı

İşlem başına çalışılan miktar

Mini / Maksi	0,3 ila 2 kg	0,4 ila 3 kg	0,5 ila 3,8 kg
	2 / 10	2 / 15	3 / 20

DEĞİŞKEN HIZ 300 ila 3500 dev/dak.

Blixer® 4 V.V.

4,5 L



• Tek fazlı

Blixer® 5 V.V.

5,9 L



• Tek fazlı

2 HIZ AYARI 1500 ve 3000 dev/dak.

Blixer® 4 - 2V

4,5 L



• Üç fazlı

Blixer® 5 - 2V

5,9 L



• Üç fazlı

1 HIZ 3000 dev/dak.

Blixer® 3

3,7 L



• Tek fazlı

Blixer® 4 - 1V

4,5 L



• Tek fazlı



Blixer® 3 2.465 €





Motor	Asenkron
Güç	750 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	3000 dev/dak.
Darbe	✓
Motor desteği	Kompozit malzeme
Hazne	3,7 L paslanmaz çelik
Sızdırmaz kapak	✓
Blixer® kolu	✓
Bıçak	Paslanmaz çelik ince dişli bıçak kanatları - **Dahil** Bıçak temizleme aracı - **Dahil**
200 g porsiyon sayısı	2-10

Modelinizi seçin:

Blixer® 3	Ref.	
Blixer 3 230V/50/1	33197	
Blixer 3 230V/50/1 + ek hazne grubu	2341	3.484 €

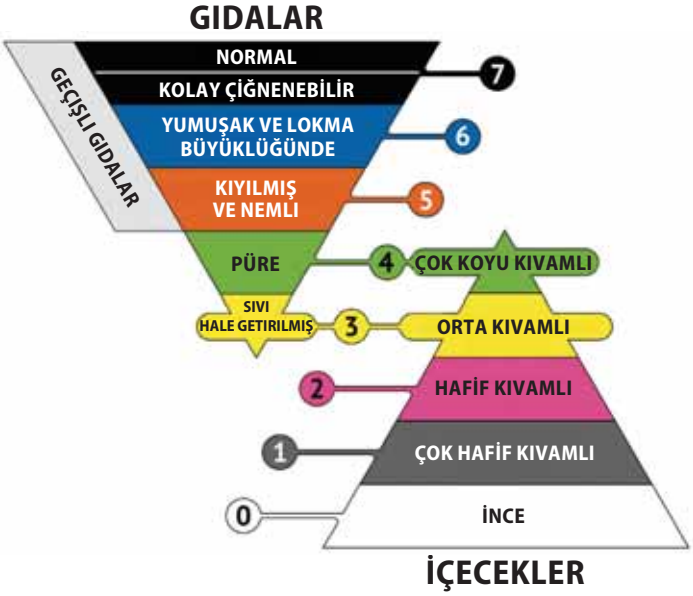
İsteğe bağlı parçaları seçin:

İsteğe bağlı parçalar	Blixer® 3 Ref.	
Ek hazne grubu: hazne, ince dişli bıçak, kapak ve Blixer® kolu	27337	
Ek ince dişli bıçak	27447	155 €
Kalın dişli bıçak	27448	

IDDSI STANDARTLARINA UYGUNLUK

PROUD SUPPORTER OF IDDSI International Dysphagia Diet Standardisation Initiative GOLD SPONSOR

Blixer® ile işlenen tüm malzemeler IDDSI düzenlemelerine uygundur.



ÖZETE GERİ DÖN



2.799 €

Blixer® 4 - 1V

2.994 €

Blixer® 4 - 2V

3.567 €

Blixer® 4 V.V.

	Blixer® 4 - 1V	Blixer® 4 - 2V	Blixer® 4 V.V.
Motor	Asenkron	Asenkron	Asenkron
Güç	900 W	1000 W	1100 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V	Üç fazlı 400 V	Tek fazlı 230 V
Hız	3000 dev/dak.	1500 dev/dak. - 3000 dev/dak.	300 ila 3500 dev/dak.
Darbe	✓	✓	✓
Motor desteği	Metal	Metal	Metal
Hazne	4,5 L paslanmaz çelik	4,5 L paslanmaz çelik	4,5 L paslanmaz çelik
Sızdırmaz kapak	✓	✓	✓
Blixer® kolu	✓	✓	✓
Bıçak	Paslanmaz çelik ince dişli bıçak kanatları - **Dahil** Bıçak temizleme aracı - **Dahil**	Paslanmaz çelik ince dişli bıçak kanatları - **Dahil** Bıçak temizleme aracı - **Dahil**	Paslanmaz çelik ince dişli bıçak kanatları - **Dahil** Bıçak temizleme aracı - **Dahil**
200 g porsiyon sayısı	2-15	2-15	2-15

Modelinizi seçin:

Blixer® 4 - 1V	Ref.
Blixer 4-1V 230V/50/1	33208M
Blixer 4-1V 230V/50/1 + ek hazne grubu	2343M
	3.946 €

Blixer® 4 - 2V	Ref.
Blixer 4-2V 400V/50/3	33215M
Blixer 4-2V 400V/50/3 + ek hazne grubu	2342M
	4.140 €

Blixer® 4 V.V.	Ref.
Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1	33280M
Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1 + ek hazne grubu	2344M
	4.714 €

İsteğe bağlı parçaları seçin:

İsteğe bağlı parçalar		Blixer® 4 tüm modeller Ref.
Ek hazne grubu: hazne, ince dişli bıçak, kapak ve Blixer® kolu	1.151 €	27338
Ek ince dişli bıçak	155 €	27449
Kalın dişli bıçak		27450

ÖZETE GERI DÖN



3.951 €

Blixer® 5 - 2V



4.702 €

Blixer® 5 V.V.

	Blixer® 5 - 2V	Blixer® 5 V.V.
Motor	Asenkron	Asenkron
Güç	1500 W	1500 W
Voltaj	Üç fazlı 400 V	Tek fazlı 230 V
Hız	1500 dev/dak. - 3000 dev/dak.	300 ila 3500 dev/dak.
Zamanlayıcı	✓	✓
Darbe	✓	✓
Motor desteği	Metal	Metal
Hazne	5,9 L paslanmaz çelik	5,9 L paslanmaz çelik
Sızdırmaz kapak	✓	✓
Blixer® kolu	✓	✓
Bıçak	Paslanmaz çelik ince dişli bıçak kanatları - **Dahil** Bıçak temizleme aracı - **Dahil**	Paslanmaz çelik ince dişli bıçak kanatları - **Dahil** Bıçak temizleme aracı - **Dahil**
200 g porsiyon sayısı	3-20	3-20

Modelinizi seçin:

Blixer® 5 - 2V	Ref.
Blixer 5 - 2V 400V/50/3	33259M
Blixer 5 - 2V 400V/50/3 + ek hazne grubu	2369M
	5.476 €

Blixer® 5 V.V.	Ref.
Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1	33266M
Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1 + ek hazne grubu	2374M
	6.227 €

İsteğe bağlı parçaları seçin:

İsteğe bağlı parçalar		Blixer® 5 tüm modeller Ref.
Ek hazne grubu: hazne, ince dişli bıçak, kapak ve Blixer® kolu	1.530 €	27322
Ek ince dişli bıçak	341 €	27310
Kalın dişli bıçak		27311
Bıçak temizleme aracı	50 €	49258

ÖZETE GERİ DÖN

KITCHEN BLENDERS



ÖZETE GERI DÖN

SANİYELER İÇERİSİNDE USTACA KARIŞTIRIR

Hem güçlü hem dayanıklı BL 3 ve BL 5 Kitchen Blender modelleri, hem küçük hem de büyük miktarlarda oldukça güzel ve hızlı sonuçlar almak için X-Flow technology kullanır. Veloute sosu, çorba, sos, kalın soslar, püre, krep ve kek hamuru gibi çok çeşitli tatlı ve tuzlu sıvı hazırlığı yapar.







ÖZETE GERI DÖN

KITCHEN BLENDERS

GÜÇLÜ & DAYANIKLI

YENİ

ÇIKARILABİLİR BAŞLIK
Kullanım esnasında sıvı ve diğer malzemeleri ekleme imkânı.

Piyasadaki en sessiz blender



ÖZEL

SU SIZDIRMAZ KAPAK
Sıçrama önleyici güvenlik işlevi sağlar.



MOTOR TABANI
- 1,200 W gücünde motor.
- Doldurma yüksekliğini azaltmak için özellikle tasarlandı.



KOLLAR
- **Yumuşak Kol**
- **İkinci Kol**

Doluyken bile tutması kolay hazne.

PASLANMAZ ÇELİK HAZNE
Geniş kapasite: 5 litre. Büyük miktarları tek seferde parçalayabilir.

ZAMANLAYICI
Her türlü tarifte daha az çaba, daha fazla hassasiyet ve değişmez sonuçlar.

Easy Guide



Tamamı **paslanmaz çelik bıçak.** Özel aparatı sayesinde kolayca çıkarılabilir ve yıkanabilir

ÖZEL

Sıkı hazne kilidi ve titreşimleri azaltmak için tasarlanmış motor tabanı.



VERİMLİLİĞİ ARTIRIN

35 saniyede 3,5 L kadar
Çorbalar



*Veriler kesimlere ve malzemelere göre değişebilir.

ÖZETE GERİ DÖN



ÇORBALAR





SOSLAR





SIVI HAMURLAR





KALIN SOSLAR





X-Flow® Technology

Maksimum karıştırma!

1 BIÇAK APARATI
4 büyük asimetrik bıçak
→ karıştırma hacmini arttırır

2 HAZNE ÇIKINTILARI
özel tasarlanmıştır
→ malzeme sirkülasyonunu arttırır

3 KAPAK
Akışı yönlendirir
→ karışımı bıçaklara doğru iter



ÖZETE GERİ DÖN









YENİ



BL 3 2.326 €

Güç	1100 W
Voltaj	Tek fazlı
Hız	500 ila 12600 dev/dak.
Darbe	✓
R-Crush işlevi	✓
Zamanlayıcı	✓
Hazne	3 L paslanmaz çelik
Bıçak	4 bıçaklı paslanmaz çelik aparat - **Dahil**
X-Flow Technology	✓

Modelinizi seçin:

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

İsteğe bağlı parçaları seçin:

İsteğe bağlı parçalar	Ref.	
3 litre hazne aparatı	28230	829 €

ÖZETE GERI DÖN

YENİ



BL 5

2.883 €

Güç	1200 W
Voltaj	Tek fazlı
Hız	500 ila 12600 dev/dak.
Darbe	✓
R-Crush işlevi	✓
Zamanlayıcı	✓
Hazne	5 L paslanmaz çelik
Bıçak	4 bıçaklı paslanmaz çelik aparat - **Dahil**
X-Flow Technology	✓

Modelinizi seçin:

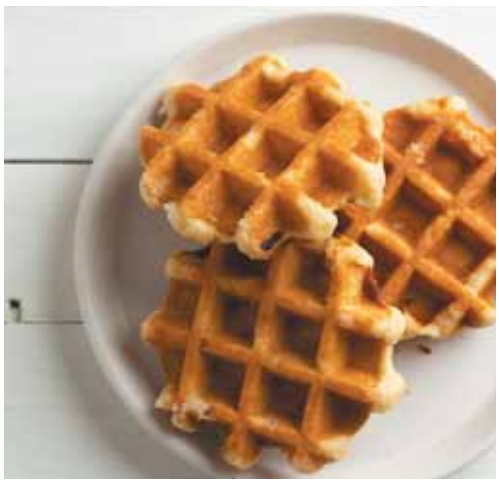
BL 5	Ref.
BL 5 220-240V/50-60/1	47000A

İsteğe bağlı parçaları seçin:

İsteğe bağlı parçalar		Ref.
3 litre hazne aparatı	829 €	28230
5 litre hazne aparatı	1.030 €	28250









ÖZETE GERİ DÖN

EL MİKSERLERİ



ÖZETE GERI DÖN

MİKTAR NE OLURSA OLSUN EN UYGUN ÇÖZÜMLER...

... Robot-Coupe El Mikserleri, hazne veya kullanım amacı fark etmeksizin tüm ihtiyaçlarınızı karşılar!
Malzemelerinizi neredeyse hiç vakit kaybetmeden karıştırabilir, harmanlayabilir, emülsiyonlaştırabilir, çırpabilir veya yoğurabilirsiniz!
Ürünlerimiz; hijyen, kullanım kolaylığı, çok yönlülük ve sağlamlık hususlarındaki performansı sayesinde piyasanın en iyi ürünleri konumundadır.



ÖZETE GERI DÖN

EL MİKSERLERİ

ERGONOMİ
Mükemmel kullanım rahatlığı sağlayan ergonomik sap.

PERFORMANS
Mikserleme süresini optimize etmesi için yüksek motor gücü ve artırılmış performans.

Easy Guide

UZUN ÖMÜRLÜLÜK
Paslanmaz çelik motor bloku sayesinde sağlam yapı.





MP V.V. ve MP Combi modellerinde, artık daha da ergonomik olan değişken hız düğmesi mükemmel kullanım rahatlığı sunuyor.

İNOVASYON



ERGONOMİ
Mükemmel kullanım kabiliyeti ve yüksek çalışma konforu için tencerenin kenarında dayanak ve mil olarak kullanılabilen motor bloku tırnağı.

Saklamayı kolaylaştırarak aşınma ve yıpranmayı önlemek için kabloyu kulpa dolayabilirsiniz.

PASLANMAZ ÇELİK ÇAN

İNOVASYON





HİJYEN
Çıkarılabilir paslanmaz çelik çan ve bıçak kolay temizlik ve bakım sağlar.
Patentli Robot-Coupe sistemi.

YENİ



Yeni çıkarılabilir EasyGrip sap.
Makinenin ağırlığı, kullanımını daha da kolay hale getirmek için daha iyi dağıtılmıştır!

SATIŞ SONRASI SERVİS: ÇIKARILABİLİR ELEKTRİK KABLOSU

1. Satış sonrası servis müdahalesi sırasında elektrik kablosunun kolayca değiştirilmesini sağlayan "EasyPlug" patentli yeni sistem.
2. Voltaj gösterge ışığı: elektrik kablosunun arızalanması durumunda hızlı saptama. Kablo hasar görmemişse ve her iki tarafta (duvar prizi ve EasyPlug) doğru şekilde bağlanmışsa gösterge yanar.



İNOVASYON



ÖZETE GERİ DÖN



ÇORBALAR





SOSLAR





PÜRE







ÖZEL EMÜLSİYONLAR





Mini ve Micromix serisinde bulunan Aeromix cihazı.



VERİMLİLİĞİ ARTIRIN

MP 450 Ultra	MP 800 Turbo
100 L = 5 dak.	400 L = 6 min
Çorbalar	Çorbalar

YORULMADAN ÇALIŞMAK İÇİN TENCERE DESTEKLERİMİZİ KEŞFEDİN

Sayfa 124

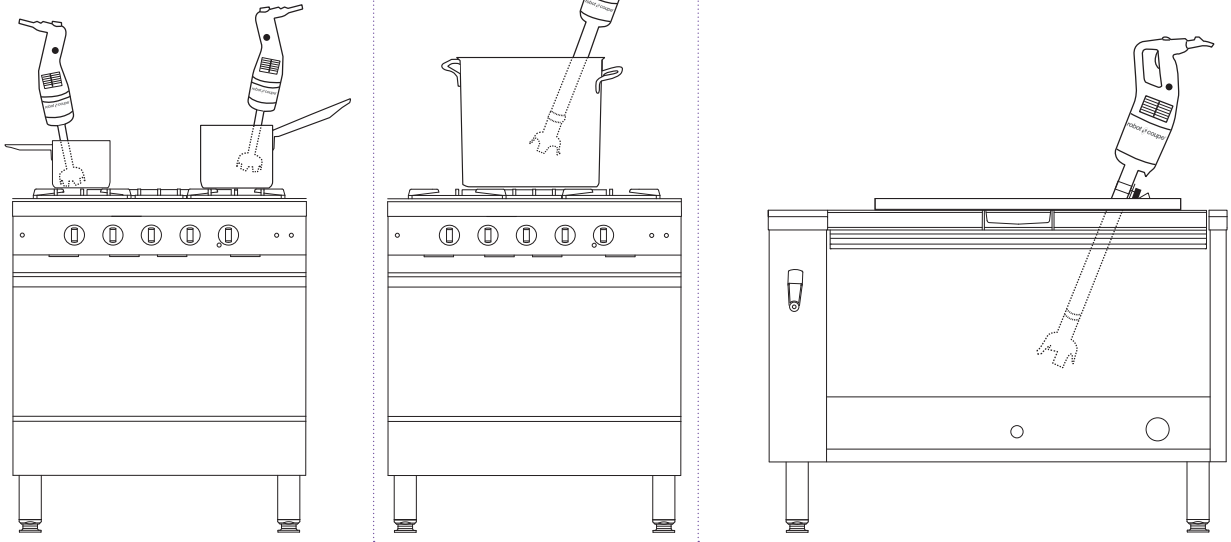


ÖZETE GERİ DÖN

MİNİ	KOMPAKT	BÜYÜK
Mini MP Bkz. sayfa 120	**CMP** Bkz. sayfa 122	**MP** Bkz. sayfa 125



220 W	240 W	270 W	290 W	310 W	350 W	400 W	440 W	500 W	750 W	850 W	1000 W
MicroMix®	Mini MP 160 V.V.	Mini MP 190 V.V.	Mini MP 240 V.V.	CMP 250 V.V.	CMP 300 V.V.	CMP 350 V.V.	MP 350 Ultra	MP 450 Ultra	MP 550 Ultra	MP 600 Ultra	MP 800 Turbo
				15 litre	30 litre	45 litre	50 litre	100 litre	200 litre	300 litre	400 litre
Ticari amaçlı yemek hizmeti							Kurumlar, yemek servisi, Yoğun kullanım				
Karışımlar	Küçük porsiyonlar			Düzenli kullanım			Geniş kaplar				



ÖZETE GERİ DÖN

DEVRİLİR TAVA İÇİN ÖZEL

CMP - MP

Bkz. sayfa 129

KOMBİNE

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

Bkz. sayfa 131

YENİ



350 W	440 W	1000 W	270 W	290 W	310 W	350 W	440 W	500 W	500 W	500 W
CMP 300 V.V.	MP 350 Ultra TP	MP 800 Turbo TP	Mini MP 190 Combi	Mini MP 240 Combi	CMP 250 Combi	CMP 300 Combi	MP 350 Combi Ultra	MP 450 Combi Ultra	MP 450 FW Ultra	MP 450 XL FW Ultra
30 litre	50 litre	100+ litre			15 litre	30 litre	50 litre	100 litre	100 litre	100 litre



Ticari amaçlı yemek hizmeti , Kurumlar

Devrilir Tava için Özel

Ticari amaçlı yemek hizmeti

Düzenli kullanım

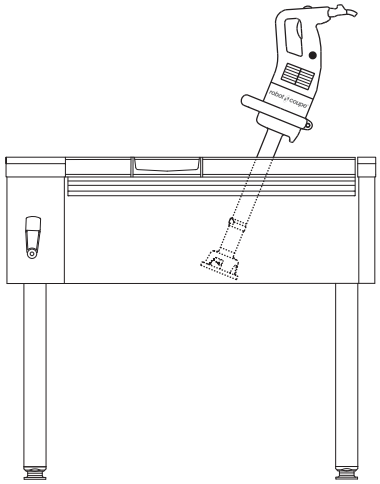
Kurumlar, yemek servisi

Yoğun kullanım

TEMİZLEME

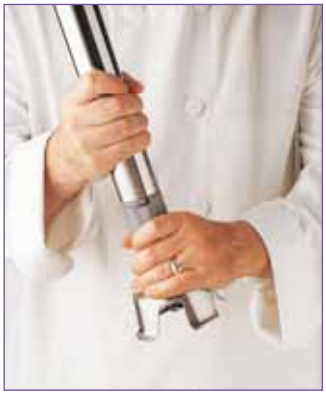
Çabuk ve kolay temizlenir:

1. **Paslanmaz çelik bıçak ve fanus kolayca çıkarılabilir.**
2. **Her makine bir demontaj aleti ile birlikte gelir.**









HACCP Görüşü

HACCP gerekliliklerine uymak için kullanıcılarına temizledikten sonra zili ve bıçağı serin bir odada saklamalarını tavsiye ediyoruz.

MICROMIX®

Şeflerin en iyi seçimi. Mükemmel bir emülsiyon yapmak için birkaç saniye yeter!

İNOVASYON

AEROMIX
Tabakta mükemmel duran, hacimli ve gözenekli emülsiyonların titizlikle hazırlanması için özel olarak tasarlanmış patentli cihaz



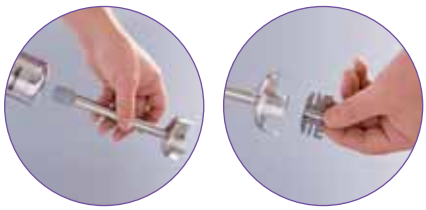
PERFORMANS
Hızlı performans sağlayacak şekilde geliştirilen çan tasarımı. Güçlü ve sessiz cihaz.

SAĞLAMLIK
Tamamen paslanmaz çelik boru, çan, blok ve aletler.

ERGONOMİ
Kolay erişilebilir ve hassas hız değiştirici. Kolay kullanım için uzatılabilir spiral kordon. Maksimum uzunluk 1300 mm. Servis öncesi kullanım sırasında idealdir.

Easy Guide

HİJYEN
Boru ve aletler sökülerek kolayca temizlenebilir. Mikser ve aletler pratik şekilde saklanabilir.





BIÇAK
Tüm çorba ve soslarınızı az miktarlarda yapabilirsiniz.



MÜKEMMEL BİR EMÜLSİYON YAPMAK İÇİN BİRKAÇ SANİYE YETER!







Duvar askısı











MicroMix®

Güç	220 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	1500 ila 14000 dev/dak.
Bıçak ve boru	Uzunluk 165 mm - tamamen paslanmaz çelik
Çıkarılabilir bıçak	✓
Çıkarılabilir ayak	✓
Boyutlar	Uzunluk 430 mm, Ø 61 mm
Brüt ağırlık	1,4 kg
Aksesuarlar	Aeromix paslanmaz çelik **- Dahil** Duvar askısı **- Dahil**



Özel Merchandising Paketi

6 MicroMix'i mağazada sunmak için

		Ref.	Ambalajlı
Micromix 230V/50/1	345 €	34900	1
6 Micromix Paketi 230V/50/1	2.034 €	34950	6

ÖZETE GERİ DÖN

MİNİ SERİ

Mini boyut, maksimum performans!

Özel soslar, emülsiyonlar ve küçük karışımlar.

SAP ŞEKLİ
Cihazın iyi tutulmasını ve yorulmadan çalışılabilmesini sağlar.



Çıkarılabilir paslanmaz çelik bıçak ve boru sayesinde mükemmel hijyen.

Easy Guide



Optimum karıştırma kalitesi için tasarlanmış bıçak.



DEĞİŞKEN HIZ DÜĞMESİ
Kolay ve görsel ayarlama için.

PASLANMAZ ÇELİK MOTOR BLOKU
Cihazın daha uzun ömürlü olması için.

İNOVASYON

AEROMIX
Tabakta mükemmel duran, hacimli ve gözenekli emülsiyonların titizlikle hazırlanması için özel olarak tasarlanmış patentli cihaz



BIÇAK









AEROMIX

Özel emülsiyonlar









ÖZETE GERİ DÖN



406 €

Mini MP 160 V.V.



512 €

Mini MP 190 V.V.



557 €

Mini MP 240 V.V.

	Mini MP 160 V.V.	Mini MP 190 V.V.	Mini MP 240 V.V.
Güç	240 W	270 W	290 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V	Tek fazlı 230 V	Tek fazlı 230 V
Hız	2000 - 12500 dev/dak.	2000 - 12500 dev/dak.	2000 - 12500 dev/dak.
Bıçak, çan ve boru	Uzunluk 160 mm - tamamen paslanmaz çelik	Uzunluk 190 mm - tamamen paslanmaz çelik	Uzunluk 240 mm - tamamen paslanmaz çelik
Çıkarılabilir bıçak	✓	✓	✓
Çıkarılabilir çan	Hayır	✓	✓
Çıkarılabilir ayak	✓	✓	✓
Boyutlar	Uzunluk 455 mm, Ø 78 mm	Uzunluk 485 mm, Ø 78 mm	Uzunluk 535 mm, Ø 78 mm
Brüt ağırlık	2,4 kg	2,5 kg	2,5 kg
Aksesuarlar	Aeromix paslanmaz çelik **- Dahil** Duvar askısı **- Dahil**	Aeromix paslanmaz çelik **- Dahil** Duvar askısı **- Dahil**	Aeromix paslanmaz çelik **- Dahil** Duvar askısı **- Dahil**

Modelinizi seçin:

Mini MP 160 V.V.	Ref.
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	34740

Mini MP 190 V.V.	Ref.
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750

Mini MP 240 V.V.	Ref.
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760



Çırpma fonksiyonu

Mini MP 190 Combi

Bkz. sayfa 132



Çırpma fonksiyonu

Mini MP 240 Combi

Bkz. sayfa 132

ÖZETE GERİ DÖN

CMP KOMPAKT SERİ

Kompakt, kullanışlı, verimli.
Restoranlara Özel



PERFORMANS
En kısa sürede bitmiş ürün akıcılığıyla optimum karıştırma kalitesi.



GÜÇ
Güçlendirilmiş motor: %15 daha fazla güç sayesinde her zamankinden daha verimli bir makine.

KONFOR
Ayrıntılı karışımlar için kullanım esnekliği sağlayan değişken hız.

Easy Guide

UZUN ÖMÜRLÜLÜK
Paslanmaz çelik motor bloku sayesinde sağlam yapı.

İNOVASYON



SAĞLAMLIK
3. seviye su geçirmezlik sistemiyle donatıldı.

ERGONOMİ
Kompakt, hafif, kullanımı kolay cihaz.

Mükemmel kullanım kabiliyeti ve yüksek çalışma konforu için tencerenin kenarında dayanak ve mil olarak kullanılabilen motor bloku tırnağı.

Saklamayı kolaylaştırarak aşınma ve yıpranmayı önlemek için kabloyu kulpa dolayabilirsiniz.

İNOVASYON



PASLANMAZ ÇELİK ÇAN



HİJYEN
Çıkarılabilir paslanmaz çelik çan ve bıçak kolay temizlik ve bakım sağlar.

SATIŞ SONRASI SERVİS: ÇIKARILABİLİR ELEKTRİK KABLOSU

1. Satış sonrası servis müdahalesi sırasında elektrik kablosunun kolayca değiştirilmesini sağlayan "EasyPlug" patentli yeni sistem.
2. Voltaj gösterge ışığı: elektrik kablosunun arızalanması durumunda hızlı saptama. Kablo hasar görmemişse ve her iki tarafta (duvar prizi ve EasyPlug) doğru şekilde bağlanmışsa gösterge yanar.



İNOVASYON



ÖZETE GERİ DÖN



657 €

CMP 250 V.V.



735 €

CMP 300 V.V.



774 €

CMP 350 V.V.

	CMP 250 V.V.	CMP 300 V.V.	CMP 350 V.V.
Güç	310 W	350 W	400 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V	Tek fazlı 230 V	Tek fazlı 230 V
Hız	2300 ila 9600 dev/dak. kendinden ayarlı	2300 ila 9600 dev/dak. kendinden ayarlı	2300 ila 9600 dev/dak. kendinden ayarlı
Bıçak, çan ve boru	Uzunluk 250 mm - tamamen paslanmaz çelik	Uzunluk 300 mm - tamamen paslanmaz çelik	Uzunluk 350 mm - tamamen paslanmaz çelik
Çıkarılabilir bıçak	✓	✓	✓
Çıkarılabilir çan	✓	✓	✓
Çıkarılabilir ayak	Hayır	Hayır	Hayır
Boyutlar	Uzunluk 650 mm, Ø 94 mm	Uzunluk 660 mm, Ø 94 mm	Uzunluk 700 mm, Ø 94 mm
Brüt ağırlık	3,9 kg	3,9 kg	4,1 kg
Aksesuarla	Duvar askısı - **Dahil**	Duvar askısı - **Dahil**	Duvar askısı - **Dahil**

Modelinizi seçin:

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

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

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



Çırpma fonksiyonu

CMP 250 Combi

Bkz. sayfa 133



Çırpma fonksiyonu

CMP 300 Combi

Bkz. sayfa 133

ÖZETE GERİ DÖN

MP/CMP TENCERE DESTEKLERİ

Tencere destekleri MSD risklerini azaltır, kullanıcıların çalışmasını kolaylaştırır ve karışım üzerindeki kontrolü artırır.

Mikseri zahmetsizce eğmenize veya tutmak zorunda kalmadan çalıştırmanıza olanak tanır.
Tamamen paslanmaz çelik ve tamamen çıkarılabilir destekler, kolay temizlenir ve çok pratiktir.



1 Evrensel tencere desteği:

Tüm tencere çaplarına kolayca uyum sağlar.







2 Ayarlanabilir tencere destekleri:

İsteğe bağlı olarak üç tencere desteği sunulur. Tencerenin boyuna göre ayarlanabilirler:

- Ø 330 mm'den 650 mm'ye kadar tencere.
- Ø 500 mm'den 1000 mm'ye kadar tencere.
- Ø 850 mm'den 1300 mm'ye kadar tencere.









Paslanmaz Çelik Tencere Destekleri

1 evrensel paslanmaz çelik tencere desteği 1		Ref.
Tencerenin kenarına sabitlenmelidir	107 €	27358
3 ayarlanabilir paslanmaz çelik tencere desteği 2		**Ref.**
Çapı 330 ila 650 mm olan tencereler için	337 €	27363
Çapı 500 ila 1000 mm olan tencereler için	349 €	27364
Çapı 850 ila 1300 mm olan tencereler için	374 €	27365

MP ULTRA BÜYÜK SERİ

Daha da verimli ve ergonomik!

ERGONOMİ
Mükemmel kullanım rahatlığı sağlayan ergonomik sap.

PERFORMANS
Mikserleme süresini optimize etmesi için yüksek motor gücü ve artırılmış performans.

Easy Guide

UZUN ÖMÜRLÜLÜK
Paslanmaz çelik motor bloku sayesinde sağlam yapı.





MP V.V. ve MP Combi modellerinde, artık daha da ergonomik olan değişken hız düğmesi mükemmel kullanım rahatlığı sunuyor.

İNOVASYON



ERGONOMİ
Mükemmel kullanım kabiliyeti ve yüksek çalışma konforu için tencerenin kenarında dayanak ve mil olarak kullanılabilen motor bloku tırnağı.

Saklamayı kolaylaştırarak aşınma ve yıpranmayı önlemek için kabloyu kulpa dolayabilirsiniz.

İNOVASYON



PASLANMAZ ÇELİK ÇAN



HİJYEN
Çıkarılabilir paslanmaz çelik çan ve bıçak kolay temizlik ve bakım sağlar.
Patentli Robot-Coupe sistemi.

YENİ



Yeni çıkarılabilir EasyGrip sap.
Makinenin ağırlığı, kullanımını daha da kolay hale getirmek için daha iyi dağıtılmıştır!

SATIŞ SONRASI SERVİS: ÇIKARILABİLİR ELEKTRİK KABLOSU

1. Satış sonrası servis müdahalesi sırasında elektrik kablosunun kolayca değiştirilmesini sağlayan "EasyPlug" patentli yeni sistem.
2. Voltaj gösterge ışığı: elektrik kablosunun arızalanması durumunda hızlı saptama. Kablo hasar görmemişse ve her iki tarafta (duvar prizi ve EasyPlug) doğru şekilde bağlanmışsa gösterge yanar.



İNOVASYON



ÖZETE GERİ DÖN



785 €

MP 350 Ultra



863 €

MP 350 Ultra V.V.

	MP 350 Ultra	MP 350 Ultra V.V.
Güç	440 W	440 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V	Tek fazlı 230 V
Hız	9500 dev/dak.	1500 ila 9000 dev/dak. kendinden ayarlı
Bıçak, çan, boru	Uzunluk 350 mm - Tamamen paslanmaz çelik	Uzunluk 350 mm - Tamamen paslanmaz çelik
Çıkarılabilir bıçak	✓	✓
Çıkarılabilir çan	✓	✓
Çıkarılabilir ayak	Hayır	Hayır
EasyPlug	✓	✓
Boyutlar	Uzunluk 740 mm, Ø 125 mm	Uzunluk 740 mm, Ø 125 mm
Brüt ağırlık	6,2 kg	6,4 kg
Aksesuarlar	Duvar askısı - **Dahil**	Duvar askısı - **Dahil**

Modelinizi seçin:

MP 350 Ultra	Ref.
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L

MP 350 Ultra V.V.	Ref.
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L



Çırpma fonksiyonu

MP 350 Combi Ultra

Bkz. sayfa 134

İsteğe bağlı parçaları seçin:

	MP 350 Ultra / MP 350 Ultra V.V.
İsteğe bağlı parça	**Ref.**
EasyGrip Çıkarılabilir Tutma Sapı	27359 89 €



Duvar askısı

868 €

MP 450 Ultra



Duvar askısı

935 €

MP 450 Ultra V.V.

	MP 450 Ultra	MP 450 Ultra V.V.
Güç	500 W	500 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V	Tek fazlı 230 V
Hız	9500 dev/dak.	1500 ila 9000 dev/dak. kendinden ayarlı
Bıçak, çan, boru	Uzunluk 450 mm - Tamamen paslanmaz çelik	Uzunluk 450 mm - Tamamen paslanmaz çelik
Çıkarılabilir bıçak	✓	✓
Çıkarılabilir çan	✓	✓
Çıkarılabilir ayak	Hayır	Hayır
EasyPlug	✓	✓
Boyutlar	Uzunluk 840 mm, Ø 125 mm	Uzunluk 840 mm, Ø 125 mm
Brüt ağırlık	6,3 kg	6,5 kg
Aksesuarlar	Duvar askısı - **Dahil**	Duvar askısı - **Dahil**

Modelinizi seçin:

MP 450 Ultra	Ref.
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L

MP 450 Ultra V.V.	Ref.
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L



Çırpma fonksiyonu

MP 450 Combi Ultra

Bkz. sayfa 134

İsteğe bağlı parçaları seçin:

	MP 450 Ultra / MP 450 Ultra V.V.
İsteğe bağlı parça	**Ref.**
EasyGrip Çıkarılabilir Tutma Sapı	27359 89 €

ÖZETE GERİ DÖN



1.297 €

MP 550 Ultra



1.625 €

MP 600 Ultra



1.814 €

MP 800 Turbo

	MP 550 Ultra	MP 600 Ultra	MP 800 Turbo
Güç	750 W	850 W	1000 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V	Tek fazlı 230 V	Tek fazlı 230 V
Hız	9000 dev/dak.	9500 dev/dak.	9500 dev/dak.
Bıçak, çan, boru	Uzunluk 550 mm - Tamamen paslanmaz çelik	Uzunluk 600 mm - Tamamen paslanmaz çelik	Uzunluk 740 mm - Tamamen paslanmaz çelik
Çıkarılabilir bıçak	✓	✓	✓
Çıkarılabilir çan	✓	✓	✓
Çıkarılabilir ayak	Hayır	Hayır	✓
İkinci sap	**EasyGrip** Çıkarılabilir Tutma Sapı	**EasyGrip** Çıkarılabilir Tutma Sapı	Entegre paslanmaz çelik sap
Elektronik hidrofor sistemi	Hayır	Hayır	Motor performansını artıran elektronik cihaz
EasyPlug	✓	✓	✓
Boyutlar	Uzunluk 940 mm, Ø 125 mm	Uzunluk 980 mm, Ø 125 mm	Uzunluk 1130 mm, Ø 125 mm
Brüt ağırlık	6,6 kg	7,4 kg	9,2 kg
Aksesuarlar	Duvar askısı - **Dahil**	Duvar askısı - **Dahil**	Duvar askısı - **Dahil**

Modelinizi seçin:

MP 550 Ultra	Ref.
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820LH

MP 600 Ultra	Ref.
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830LH

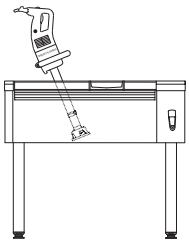
MP 800 Turbo	Ref.
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L

DEVRİLEBİLEN TAVALAR İÇİN ÖZEL SERİ

YENİ

Devrilebilir Tavalar için Yeni Özel MP serisi, küçük, büyük veya eğilebilir tüm pişirme tavaları için mükemmel bir seçimdir.
Daha kısa ve kullanımı daha kolay olan Robot-Coupe daldırma blenderleri, rahat ve konforlu kullanım için #THEsolution çözümüdür.







PERFORMANS
Yüksek güçlü motor, devrilebilen tavalarda büyük miktarlarda karıştırma için tasarlandı.

UZUN ÖMÜRLÜLÜK
Paslanmaz çelik motor bloku sayesinde sağlam yapı. Paslanmaz çelik mil, başlık ve bıçak.
Güçlendirilmiş başlık.

Easy Guide

SAĞLAMLIK
6. seviye su geçirmezlik sistemiyle donatıldı.

İNOVASYON

HİJYEN
Çıkarılabilir paslanmaz çelik çan ve bıçak kolay temizlik ve bakım sağlar.
Patentli Robot-Coupe sistemi.

ERGONOMİ
Satış sonrası servis müdahalesi sırasında elektrik kablosunun kolayca değiştirilmesini sağlayan "EasyPlug" patentli yeni sistem.

Voltaj gösterge ışığı: elektrik kablosunun arızalanması durumunda hızlı saptama. Kablo hasar görmemişse ve her iki tarafta (duvar prizi ve EasyPlug) doğru şekilde bağlanmışsa gösterge yanar.



İNOVASYON



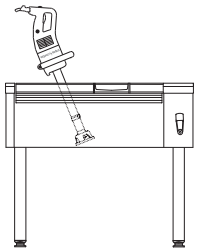
ERGONOMİ
Çift tutamak - Maksimum konfor!
Optimum kullanıcı konforu için tasarlanan ergonomik tutamaklar, makinenin ağırlığının daha eşit dağılımı sayesinde kullanımı kolaylığı sağlar!



KULLANIM KOLAYLIĞI
Paslanmaz çelik halkalı güçlendirilmiş başlık, cihazın mükemmel manevra kabiliyeti ile devrilir tavada kolayca kaymasını sağlar.

ÖZETE GERİ DÖN

DEVRILIR TAVA IÇIN ÖZEL



YENİ



735 €

CMP 300 V.V.

YENİ



840 €

MP 350 Ultra TP

YENİ



1.681 €

MP 800 Turbo TP

	CMP 300 V.V.	MP 350 Ultra TP	MP 800 Turbo TP
Güç	350 W	440 W	1 000 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V	Tek fazlı 230 V	Tek fazlı 230 V
Hız	2300 ila 9600 dev/dak. kendinden ayarlı	9500 dev/dak.	9500 dev/dak.
Bıçak, çan, boru	Uzunluk 300 mm - tamamen paslanmaz çelik	Uzunluk 350 mm - Tamamen paslanmaz çelik	Uzunluk 350 mm - Tamamen paslanmaz çelik
Çıkarılabilir bıçak	✓	✓	✓
Güçlendirilmiş başlık	Hayır	✓	✓
Çıkarılabilir çan	✓	✓	✓
Çıkarılabilir ayak	Hayır	Hayır	✓
İkinci sap	Hayır	**EasyGrip** Çıkarılabilir Tutma Sapı	Entegre paslanmaz çelik sap
Elektronik hidrofor sistemi	Hayır	Hayır	Motor performansını artıran elektronik cihaz
EasyPlug	✓	✓	✓
Boyutlar	Uzunluk 660 mm, Ø 94 mm	Uzunluk 763 mm, Ø 125 mm	Uzunluk 845 mm, Ø 125 mm
Brüt ağırlık	3,9 kg	8 kg	8,2 kg
Aksesuarlar	Duvar askısı - **Dahil**	Duvar askısı - **Dahil**	Duvar askısı - **Dahil**

Modelinizi seçin:

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

MP 350 Ultra TP	Ref.
MP 350 Ultra TP 230V/50/1	34590L

MP 800 Turbo TP	Ref.
MP 800 Turbo TP 230V/50/1	34790L

Devrilir tavanız için hangi makineyi tercih etmelisiniz?

	Devrilir tava derinliği 150-200 mm	Devrilir tava derinliği 250-300+ mm	
Hacim (L)	< 30	50 -100	100+
Motor bloku	CMP 300 V.V.	MP 350 Ultra TP	MP 800 Turbo TP

KOMBİNE SERİSİ

Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Ultra ve MP FW'de bulunan Robot-Coupe çırpıcı aksesuarı emülsiyonlaştırma, karıştırma, kırma, çırpma ve yoğurma olanağı sunacaktır.

GÜÇ
Güçlendirilmiş motor: %15 daha fazla güç sayesinde her zamankinden daha verimli bir makine.

ÇALIŞMA KOLAYLIĞI
Tek elle kolay kullanılabilen hız değiştirme düğmesi

ERGONOMİ
Mükemmel kullanım rahatlığı sağlayan ergonomik sap.

KONFOR
Ayrıntılı karışımlar için hızın kendinden ayarlanma ilkesi.



EMÜLSİYONLAŞTIRMA

Salata sosu, mayonez, rouille sosu, yeşil sos veya kokteyl sosu...



KARIŞTIRMA

Krep hamuru, domates salçası, çeşni...



KIRMA

İrmik, pirinç, buğday, kinoa...



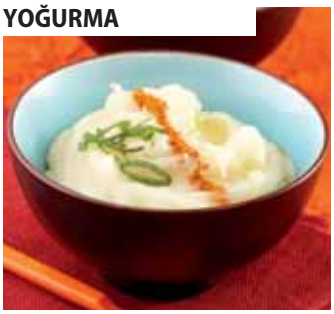
ÇIRPMA

Yumurta akı, çikolatalı mus, krem şanti...



YOĞURMA

Patates püresi, çörek hamurları, kızartma hamurları...



İNOVASYON

METAL ÇIRPICI KUTUSU



SAĞLAMLIK
Ciddi güçlere dayanma olanağı sunacak düzeyde sağlamlık sağlayan 2 madeni tablanın içinde metal dişliler.

HİJYEN
Mükemmel hijyen sağlamak için kalıplı çırpma telleri.

ERGONOMİ
Çırpma telleri kutuya ve kutu da motor blokuna hızla takılarak Montaj ve demontaj kolaylığı sağlanır.

ÖZETE GERİ DÖN



740 €

Mini MP 190 Combi



818 €

Mini MP 240 Combi

	Mini MP 190 Combi	Mini MP 240 Combi
Güç	270 W	290 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V	Tek fazlı 230 V
Hız	Mikserde 2000 ila 12500 dev/dak. Çırpmada 350 ila 1560 dev/dak.	Mikserde 2000 ila 12500 dev/dak. Çırpmada 350 ila 1560 dev/dak.
Bıçak, çan, boru	Uzunluk 190 mm - Tamamen paslanmaz çelik	Uzunluk 240 mm - Tamame paslanmaz çelik
Çıkarılabilir bıçak	✓	✓
Çıkarılabilir çan	✓	✓
Çıkarılabilir ayak	✓	✓
Metal çırpıcı kutusu	✓	✓
Çıkarılabilir çırpıcı	✓	✓
Boyutlar	Toplam uzunluk: boruyla 485 mm çırpıcıyla 550 mm, Ø 78 mm	Toplam uzunluk: boruyla 535 mm çırpıcıyla 550 mm, Ø 78 mm
Brüt ağırlık	2,7 kg	2,8 kg
Aksesuarlar	Aeromix paslanmaz çelik - **Dahil** Duvar askısı - **Dahil**	Aeromix paslanmaz çelik - **Dahil** Duvar askısı - **Dahil**

Modelinizi seçin:

Mini MP 190 Combi	Ref.
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770

Mini MP 240 Combi	Ref.
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780

İsteğe bağlı parçaları seçin:

		Mini MP 190 Combi	Mini MP 240 Combi
İsteğe bağlı parça		**Ref.**	**Ref.**
Mini MP çırpıcı aksesuarı	346 €	27333	27333



985 €

CMP 250 Combi



1.030 €

CMP 300 Combi

	CMP 250 Combi	CMP 300 Combi
Güç	310 W	350 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V	Tek fazlı 230 V
Hız	Mikserde 2300 ila 9600 dev/dak. kendinden ayarlı çırpıcıda 500 ila 1800 dev/dak.	Mikserde 2300 ila 9600 dev/dak. kendinden ayarlı çırpıcıda 500 ila 1800 dev/dak.
Bıçak, çan, boru	Uzunluk 250 mm - Tamamen paslanmaz çelik	Uzunluk 300 mm - Tamamen paslanmaz çelik
Çıkarılabilir bıçak	✓	✓
Çıkarılabilir çan	✓	✓
Çıkarılabilir ayak	✓ 3 seviyeli sızdırmazlık sistemiyle donatılmıştır	✓ 3 seviyeli sızdırmazlık sistemiyle donatılmıştır
Metal çırpıcı kutusu	✓	✓
Çıkarılabilir çırpıcı	✓	✓
EasyPlug	✓	✓
Boyutlar	Toplam uzunluk: boruyla 640 mm çırpıcıyla 610 mm, Ø 125 mm	Toplam uzunluk: boruyla 700 mm çırpıcıyla 610 mm, Ø 125 mm
Brüt ağırlık	5,6 kg	5,7 kg
Aksesuarlar	Duvar askısı - **Dahil**	Duvar askısı - **Dahil**

Modelinizi seçin:

CMP 250 Combi	Ref.
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300B

CMP 300 Combi	Ref.
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310B

İsteğe bağlı parçaları seçin:

İsteğe bağlı parçalar		CMP 250 Combi Ref.	CMP 300 Combi Ref.
CMP Combi çırpıcı aksesuarı	327 €	27248	27248
Mikser ayağı	272 €	27249	27250

ÖZETE GERİ DÖN





MP 350 Combi Ultra

MP 450 Combi Ultra

	MP 350 Combi Ultra	MP 450 Combi Ultra
Güç	440 W	500 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V	Tek fazlı 230 V
Hız	Mikserde 1500 ila 9000 dev/dak. kendinden ayarlı çırpıcıda 250 ila 1500 dev/dak.	Mikserde 1500 ila 9000 dev/dak. kendinden ayarlı çırpıcıda 250 ila 1500 dev/dak.
Bıçak, çan, boru	Uzunluk 350 mm - Tamamen paslanmaz çelik	Uzunluk 450 mm - Tamamen paslanmaz çelik
Çıkarılabilir bıçak	✓	✓
Çıkarılabilir çan	✓	✓
Çıkarılabilir ayak	✓	✓
Metal çırpıcı kutusu	✓	✓
Çıkarılabilir çırpıcı	✓	✓
EasyPlug	✓	✓
Boyutlar	Toplam uzunluk: boruyla 790 mm çırpıcıyla: 805 mm, Ø 125 mm	Toplam uzunluk: boruyla 890 mm çırpıcıyla 840 mm, Ø 125 mm
Brüt ağırlık	7,9 kg	8,2 kg
Aksesuarlar	Duvar askısı - **Dahil**	Duvar askısı - **Dahil**

Modelinizi seçin:

MP 350 Combi Ultra	Ref.
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L

MP 450 Combi Ultra	Ref.
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	34870L

İsteğe bağlı parçaları seçin:

İsteğe bağlı parçalar		MP 350 Combi Ultra Ref.	MP 450 Combi Ultra Ref.
CMP Kombi çırpıcı aksesuarı	365 €	27210	27210
Mikser alet aksesuarı	672 €	27355	27355
Mikser ayağı		39354	39355 317 €
EasyGrip Çıkarılabilir Tutma Sapı	89 €	27359	27359

ÖZETE GERİ DÖN



Wall support



1.046 €

MP 450 FW Ultra



Wall support



1.341 €

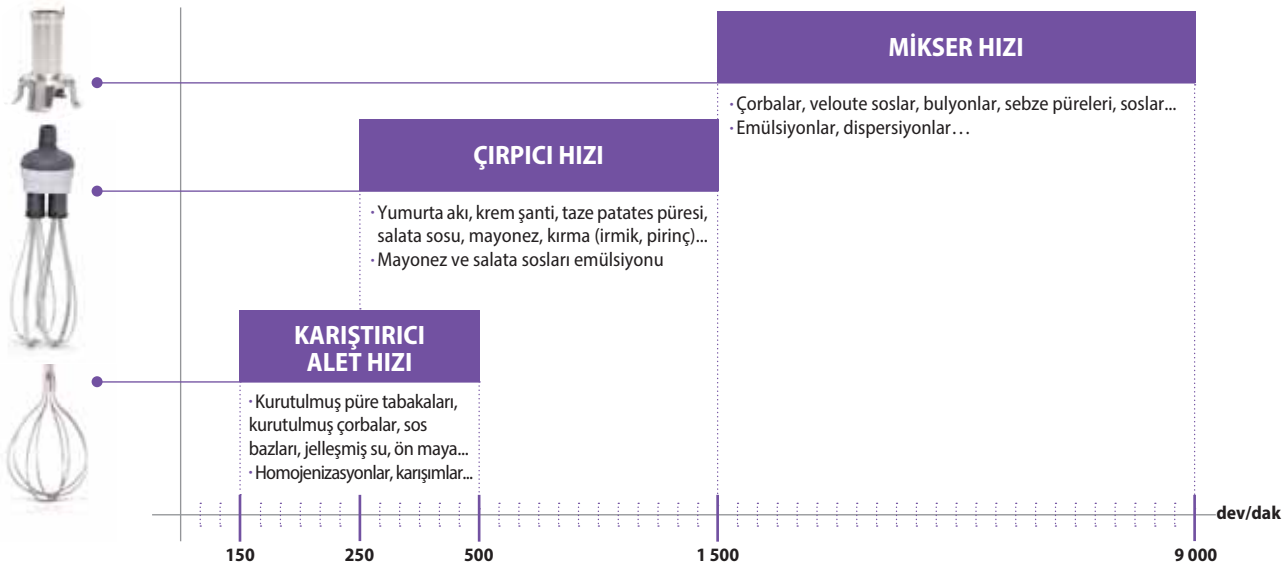
MP 450 XL FW Ultra

	MP 450 FW Ultra	MP 450 XL FW Ultra
Güç	500 W	500 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V	Tek fazlı 230 V
Hız	250 ila 1500 dev/dak kendinden ayarlı	150-510 dev/dak. kendinden ayarlı
Çırpıcı	280 mm uzunluğunda çıkarılabilir çırpıcı	Çıkarılabilir karıştırıcı alet 690 mm uzunluğunda
Metal çırpıcı kutusu	✓	✓
EasyPlug	✓	✓
Boyutlar	Uzunluk 800 mm, Ø 125 mm	Uzunluk 1210 mm, Ø 175 mm
Brüt ağırlık	8,6 kg	8,6 kg
Aksesuarlar	Duvar askısı - **Dahil**	Duvar askısı - **Dahil**

Modelinizi seçin:

MP 450 FW Ultra	Ref.
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L

MP 450 XL FW Ultra	Ref.
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L



ÖZETE GERİ DÖN

KATI MEYVE SIKACAKLARI



ÖZETE GERI DÖN

BİRKAÇ SANİYEDE ULTRA TAZE MEYVE/SEBZE SUYU

Robot-Coupe katı meyve sıkacakları barlar, restoranlar, oteller, kurumlar ve süpermarketler gibi çok çeşitli sektörlerde çalışan profesyonelleri destekler.

Hızlı, verimli, sağlam ve kârlıdır; büyük miktarlarda mükemmel taze meyve ve sebze suları yapmak için ideal bir çözüm sunar.



ÖZETE GERI DÖN

KATI MEYVE SIKACAKLARI

İNOVASYON



Ø 79 mm **OLUK**
Bütün meyve ve sebzelerin eklenmesine olanak tanır.

OTOMATİK OLUK
- Özel otomatik tahrik sistemi sayesinde meyve ve sebzeler zahmetsizce geçer.
- Çalışma hızı: Sadece 6 saniyede 25 cl



ASENKRON MOTOR

Easy Guide



SEPET
Daha iyi kavrama, aletsiz sökme ve kolay temizlik sağlayan iki tutamak.



YENİ

2 boy sıçrama korumalı oluk ağzı*:
1. Sürahi / Blender haznesi
2. Bardakta servis



YENİ

DAMLAMA TEPSİSİ*
Her zaman temiz bir iş istasyonu için yüksek kapasite.



YENİ

EĞİMLİ TABAN*
Optimum meyve/sebze suyu tahliyesi için.

MOTOR
- Tüketicinin yanında sessiz kullanım.
- Gün boyunca yoğun kullanım için tasarlanmış 1000 W**.

Çalışma yüzeyinin altında atık çıkışı.**

2 kullanım olanağı:



1. **Atıklar bir tablaya tahliye edilir.**
Büyük kapasiteli yarı saydam atık tablası.

2. **Sürekli atık tahliyesi**.**
Tahliye haznesi: Atıkların sürekli olarak doğrudan çalışma yüzeyinin altına atılmasını sağlar.



*J 80 Buffet ve J 100
**Yalnızca J 100 için

ÖZETE GERİ DÖN

KULLANICILARIMIZ



BARLAR, RESTORANLAR VE MEDİKOSOSYAL

Taze meyve ve sebze suları bar ve restoranların menüsüne tazelik katar.
Ayrıca hastanelerde ve huzur evlerinde de sakinlerinin günlük su ihtiyacını karşılaması açısından çok tercih edilir.



OTELLER, OKUL VE ŞİRKET KANTİNLERİ

Kullanışlı ve sessiz Robot-Coupe Meyve/Sebze Suyu Sıkacakları, bir otelin büfesinde veya bir kantinde self-servis kullanım olanağı sunacaktır.



MEYVE/SEBZE SUYU BARLARI VE SÜPERMARKETLER

Yoğun kullanım için özel olarak tasarlanan Meyve/Sebze Suyu Sıkacağı serimiz büyük miktarda üretim için idealdir.

VERİMLİLİĞİ ARTIRIN

2 L = 1 dak.

Taze meyve suyu

YATIRIMIN GERİ DÖNÜŞÜ

20 bardak / gün = **J 100 25 günde amorti edilir**

SIFIR ATIK

%100 sürdürülebilir karlılık



Sebze veya meyve posasını kek, waffle, salata ve hatta omletlerinizin hamuruna ekleyin.

Sıfır atık tarifler için QR kodunu tarayın!

ÖZETE GERİ DÖN









J 80

Motor	Asenkron
Güç	700 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Debi	120 L/sa.
Hazne	Paslanmaz çelik
Oluk	✓ - **Otomatik** Ø 79 mm
Filtre	Paslanmaz çelik
Rende diski	Paslanmaz çelik
Oluk ağzı altı faydalı yükseklik	155 mm
SERVİS: Bardak	✓
Sürahi	✓
Blender haznesi	-
Sıçrama korumalı oluk ağzı	✓ - **1 boy**
Eğimli taban	-
Damlama tepsisi	✓
Otomatik atık çıkarma	✓
Yarı saydam atık tablası	6,5 L
Sürekli atık tahliye haznesi	-

Modelinizi seçin:

J 80	Ref.
J 80 230V/50/1	56000B

İsteğe bağlı parçaları seçin:

	J 80	
Aksesuarlar	**Ref.**	
Taban kiti + XL damlama tepsisi + uzun ağız	49230	364 €

ÖZETE GERİ DÖN

Besinleri ısıtmaz

Vitaminleri korur



2.504 €

J 80 Buffet

Motor	Asenkron
Güç	700 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Debi	120 L/sa.
Hazne	Paslanmaz çelik
Oluk	✓ **- Otomatik** Ø 79 mm
Filtre	Paslanmaz çelik
Rende diski	Paslanmaz çelik
Oluk ağzı altı faydalı yükseklik	177 mm
SERVİS: Bardak	✓
Sürahi	✓
Blender haznesi	-
Sıçrama korumalı oluk ağzı	✓ **- 2 boy**
Eğimli taban	✓
Damlama tepsisi	✓ - Büyük kapasite
Otomatik atık çıkarma	✓
Yarı saydam atık tablası	6,5 L
Sürekli atık tahliye haznesi	-

Modelinizi seçin:

J 80 Buffet	Ref.
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B

İsteğe bağlı parçaları seçin:

	J 80	
Aksesuarlar	**Ref.**	
Taban kiti + XL damlama tepsisi + uzun ağız	49230	364 €







ÖZETE GERİ DÖN









3.005 €

J 100

Motor	Asenkron
Güç	1000 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Debi	160 L/sa.
Hazne	Paslanmaz çelik
Oluk	✓ **- Otomatik** Ø 79 mm
Filtre	Paslanmaz çelik
Rende diski	Paslanmaz çelik **- yoğun kullanım için özel**
Oluk ağzı altı faydalı yükseklik	251 mm
SERVİS: Bardak	✓
Sürahi	✓
Blender haznesi	✓
Sıçrama korumalı oluk ağzı	✓ **- 2 boy**
Eğimli taban	✓
Damlama tepsisi	✓ - Büyük kapasite
Otomatik atık çıkarma	✓
Yarı saydam atık tablası	7,2 L
Sürekli atık tahliye haznesi	✓

Modelinizi seçin:

J 100	Ref.
J 100 230V/50/1	56100B

İsteğe bağlı parçaları seçin:

	J 80
Aksesuarlar	**Ref.**
Taban kiti + XL damlama tepsisi + uzun ağız	49230

364 €

ÖZETE GERİ DÖN

- Posa açısından zengin sebze ve meyvelerin suyunu çıkarır.
- Küçük miktarlarda pişmiş ve yumuşak sebze ve meyvelerin püresini çıkarır.
- Kabuğu, tohumları ve lifleri tutar.







C 40

1.024 €

Motor	Asenkron
Güç	500 W
Voltaj	Tek fazlı 230 V
Hız	1500 dev/dak.
Debi	12 L/sa.
Hazne	Kompozit malzemeler

Modelinizi seçin:

C 40	Ref.
C 40 230V/50/1	55040D

Gazpaço, domates sosu, et ve balık için marinatlar, smoothie içecekler, meyve püreleri, sorbeler ve dondurma...



Gazpaço ve soslar için yoğun domates suyu.





İçecekler, sorbeler ve marinatlar için limon suyu.



ÖZETE GERİ DÖN

PLANET MİKSER



ÖZETE GERİ DÖN

EŞSİZ SONUÇLAR.
EŞSİZ ERGONOMİ.

Robot-Coupe Planet Mikserler, mutfak şefleri ve pastacılar için günlük kullanımda ideal bir ekipmandır.



PLANET MİKSER

YENİ

Son derece sessiz ve kullanımı son derece kolaydır.

PERFORMANS
Haznenin formuna mükemmel uyum sağlayacak şekilde tasarlanmış aksesuarlar.. **Haznenin kavisli yapısı** yoğurma işlemini kolaylaştırır ve çok küçük miktarların dahi verimli şekilde hazırlanmasına imkân tanır.

VERİMLİLİK
Büyük kapasiteli paslanmaz çelik hazne. Ergonomik tutamak.



SAĞLAMLIK
Maksimum denge ve kolay temizlik sunan **tamamen metal gövde.**

ERGONOMİ
Aparatların tamamen çıkarılması ve kasenin kolayca yerleştirilmesi için **eğilebilir başlık.** Robot-Coupe patentli hazne kilitleme sistemi.

Easy Guide

GÜÇLÜ
Ticari sınıf motor, yoğun kullanıma dayanıklıdır.

PASLANMAZ ÇELİK AKSESUARLAR



PASLANMAZ ÇELİK ÇIRPICI
Çok hafif ve kabarık çırpılmış krema elde etmek için. **1 litre saf krema ile 3 litre çırpılmış krema elde edilir.**

İNOVASYON



PASLANMAZ ÇELİK KÜREK
Kürek, karışımı kasenin ortasına geri getirmeye devam ettiği için karışım çok homojen bir kıvama gelir. **Minimum sürede 1,5 kg'a kadar yumuşatılmış tereyağı işleyebilir.**

İNOVASYON



PASLANMAZ ÇELİK SPİRAL KANCA
Patentli yoğurma kancası ile ekmek hamurunun optimum şekilde yoğrulması. **4 kg'a kadar ekmek hamuru (63% hidrasyon oranı)**

GÜVENLİK

EN 454 profesyonel güvenlik standardına uygundur ve aşağıdaki güvenlik özelliklerine sahiptir:

> Aparata erişimi engelleyen güvenlik koruması
> Kilitli çalışma sistemi
> Hazne algılama sensörü

YENİ



RM 8

2.440 €





Motor	Asenkron
Güç	700 W
Voltaj	Tek fazlı
Hız	10 farklı hız seviyesi: 60 - 600 devir/dk.
Hazne	7,6 L paslanmaz çelik, kulplu
Aksesuarlar	Paslanmaz çelik çırpıcı, karıştırma paleti, spiral kanca **Dahil**

Modelinizi seçin:

RM 8	Ref.
RM 8 220-240V/50-60/1	26230D

İsteğe bağlı parçaları seçin:

	RM 8
İsteğe bağlı parçalar	**Ref.**
7,6 L paslanmaz çelik, kulplu	28419
Çirpici	28439
Palet	28438
Spiral yoğurma kancası	28437
7,6 L hazne ve 3 aksesuar takımı	28440

VERİMLİLİĞİ ARTIRIN

ÇIRPICI

2 ila 16
Yumurta akı



PALET

En fazla 1.5 kg
Yumuşak tereyağı



SPİRAL KANCA

En fazla 4 kg
Ekmek hamuru*



*63% hidrasyon oranı

ÖZETE GERİ DÖN

TEKNİK VERİLER

KOMBİNELER

Adı	Ref.	Güç (w)	Tek fazlı	Üç fazlı	Boyut (mm) Makine U	Makine D	Makine Y	Paketleme U	Paketleme D	Paketleme Y	Ağırlık (kg) Net	Brüt
R 201 XL 230V/50/1	22570D	550	•		245	305	560	400	300	540	10	11
R 211 XL 230V/50/1	2129D	550	•		245	385	510	610	410	570	13	14
R 301 230V/50/1	2525	650	•		355	305	570	610	410	570	14	17
R 301 Ultra 230V/50/1	2547	650	•		355	305	570	610	410	570	14	17
R 402 230V/50/1	2453M	750	•		320	305	590	610	410	570	21	23
R 402 400V/50/3	2433M	750		•	320	305	590	610	410	570	22	24
R 502 400V/50/3	2382	900		•	380	365	670	490	390	650	29	34
R 502 V.V. 230V/50/1	2390	1 500	•		380	365	670	490	390	650	29	34
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	1 500	•		380	365	710	490	390	650	34	38

SEBZE DOĞRAMA

Adı	Ref.	Güç (w)	Tek fazlı	Üç fazlı	Boyut (mm) Makine U	Makine D	Makine Y	Paketleme U	Paketleme D	Paketleme Y	Ağırlık (kg) Net	Brüt
CL 20 230V/50/1	22394	400	•		325	310	570	400	385	610	11	12
CL 30 Bistro 230V/50/1	24432	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 Ultra - 1V 230V/50/1	24465	550	•		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 52 - 1V 230V/50/1	24490	750	•		360	340	690	400	390	800	26	28
CL 55 İtme Kafalı 230V/50/1	2245	750	•		700	359	1 100	1 120	785	510	35	54
CL 55 İtme Kafalı 400V/50/3	2214	1 100		•	700	359	1 100	1 120	785	510	35	54
CL 55 2 Kafalı 230V/50/1	2244	750	•		865	396	1 270	1 120	785	510	42	61
CL 55 2 Kafalı 400V/50/3	2211	1 100		•	865	396	1 270	1 120	785	510	42	61
CL 60 İtme Kafalı 400V/50/3	2319FA	1 500		•	335	560	1 160	1 120	800	900	57	83
CL 60 2 Kafalı 400V/50/3	2325FA	1 500		•	460	770	1 355	1 120	800	900	69	95

PARÇALAYICILAR

Adı	Ref.	Güç (w)	Tek fazlı	Üç fazlı	Boyut (mm) Makine U	Makine D	Makine Y	Paketleme U	Paketleme D	Paketleme Y	Ağırlık (kg) Net	Brüt
R 2 230V/50/1	22100D	550	•		245	305	380	400	300	540	9	11
R 3 230V/50/1	22382	650	•		210	320	400	400	300	540	10	11
R 4 - 2V 400/50/3	22437M	900		•	225	305	440	400	300	540	17	18
R 4 -1V 230V/50/1	22430M	700	•		225	305	440	400	300	540	13	14
R 5 - 1V 230V/50/1	24608M	750	•		280	365	510	490	390	650	21	23
R 5 - 2V 400V/50/3	24614M	1 500		•	280	365	510	490	390	650	21	24
R 7 V.V. 230/50-60/1	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 10 400V/50/3	21391	2 600		•	345	560	660	700	470	700	42	51
R 20 400V/50/3	51591	4 400		•	380	630	760	765	465	780	77	86
R 23 400V/50/3	51331C	4 500		•	700	600	1 250	800	700	1260	110	142
R 30 400V/50/3	52331C	5 400		•	720	600	1 250	800	700	1260	126	148
R 45 400V/50/3	53331C	10 000		•	760	600	1 400	990	690	1400	172	195
R 60 400V/50/3	54331C	11 000		•	810	600	1 400	990	690	1400	187	212

Robot Cook®

Adı	Ref.	Güç (w)	Tek fazlı	Üç fazlı	Boyut (mm) Makine U	Makine D	Makine Y	Paketleme U	Paketleme D	Paketleme Y	Ağırlık (kg) Net	Brüt
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R	1 800	•		225	340	520	410	310	590	14	16

Blixer®

Adı	Ref.	Güç (w)	Tek fazlı	Üç fazlı	Boyut (mm) Makine U	Makine D	Makine Y	Paketleme U	Paketleme D	Paketleme Y	Ağırlık (kg) Net	Brüt
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

KITCHEN BLENDERS

Adı	Ref.	Güç (w)	Tek fazlı	Üç fazlı	Boyut (mm) Makine U	Makine D	Makine Y	Paketleme U	Paketleme D	Paketleme Y	Ağırlık (kg) Net	Brüt
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

ÖZETE GERI DÖN

TEKNİK VERİLER

EL MİKSERLERİ

Adı	Ref.	Güç (w)	Tek fazlı	Üç fazlı	Boyut (mm) Makine Ø	Makine Y	Paketleme U	Paketleme D	Paketleme Y	Ağırlık (kg) Net	Ağırlık (kg) Brüt
MicroMix 230V/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
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	1 130	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	1 210	930	275	155	5	9

KATI MEYVE SIKACAKLARI

Adı	Ref.	Güç (w)	Tek fazlı	Üç fazlı	Boyut (mm) Makine U	Makine D	Makine Y	Paketleme U	Paketleme D	Paketleme Y	Ağırlık (kg) Net	Ağırlık (kg) Brüt
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

PLANET MİKSER

Adı	Ref.	Güç (w)	Tek fazlı	Üç fazlı	Boyut (mm) Makine U	Makine D	Makine Y	Paketleme U	Paketleme D	Paketleme Y	Ağırlık (kg) Net	Ağırlık (kg) Brüt
RM 8 220-240V/50-60/1	26230D	700	•		320	513	405	540	335	475	17	21

Notlar

Notlar

Notlar

LA NOSTRA STORIA

COFFEE & PROFESSIONAL EQUIPMENT

Satış ve ürün danışmanlığı

Telefon / WhatsApp: +90 537 436 36 70

info@lanostrastoriacoffee.com

www.lanostrastoriacoffee.com

Yurdoğlu Mah. 3959/39 Sok. A2 Blok No:2-A
Folkart Line, Karabağlar / İzmir

robot coupe®
#THEsolution

Fransa, İhracat ve Pazarlama Genel Müdürlükleri:
Tel.: + 33 1 43 98 88 33
48, rue des Vignerons - 94300 Vincennes - France
email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

Ref.: 451 769 - 06/2026 - Turc