

robot coupe®



**MINI
CATALOGUE**



- Since 1961, Robot-Coupe has been designing and manufacturing food preparation machines to meet the needs of culinary trades such as restaurants, institutions, caterers and pastry chefs.
- Present in more than 130 countries, the brand has developed its expertise in kitchens around the world. Some of our products have even become bestsellers.



Divided into 8 categories, all of our models adapt to every kitchen, from the smallest to the largest, ensuring precision, consistent results and productivity while meeting safety standards.

Discover
all of our products
on video



Discover our complete product range and selection guide on robot-coupe.com



FOR MORE THAN 60 YEARS, INNOVATION HAS BEEN AT THE CORE OF OUR BUSINESS.

1961: 1st standing vegetable slicer

1966: 1st Vertical Cutter Mixer



1960 / 1970

1970 / 1980



1970: 1st Food Processor

1975: Ranges of Cutter Mixers and Food Processors

1980: 1st Blixer® - Blender Mixer

1986: 1st CL 50 Vegetable Preparation machine



1990 / 2000



1990: Range of Vegetable Preparation machines

1996: 1st Immersion Blender with removable foot

2000: Range of Immersion Blender

2008: 1st Automatic Juice Extractor



TODAY

2012: The 1st Professional Cooking Cutter Blender

2020: Launch of new Juice Extractor range and
13 new large-capacity table-top models of
Food Processors, Cutter Mixers and Blixer®.

All the latest Robot-Coupe® innovations are indicated with the  pictogram.

A COMPANY COMMITTED TO SUSTAINABLE DEVELOPMENT

Throughout the decades, Robot-Coupe has been committed to a policy of social and ethical responsibility with four points of focus.

“ Our **heavy duty** machines
are designed **to last** ”

“ We **go beyond the requirements** to guarantee
the **highest levels**
of performance ”



“ Our **partners are based in Europe**
and we support them in developing
a **sustainable approach** ”

“ **100%** of our machines
can be repaired and **more**
than 95% recyclable ”

OUR COMMITMENTS



HEAVY DUTY

Machines designed to last.

PRODUCTIVITY

Highly efficient machines
that help save time.

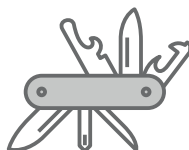


ERGONOMICS

Convenient, user-friendly machines
that limit the risk of musculoskeletal
disorders.

VERSATILITY

Multifunctional machines
that boost creativity.



QUALITY

Machines that produce precise,
consistent results.

INNOVATION

Machines that are constantly
being improved.



SAFETY

Machines that meet professional
safety standards.

CLEANING

Machines that are easy to clean.



WHY BUY A ROBOT-COUPÉ MACHINE?



MAKE LIFE EASIER FOR THE USER

Fewer manual tasks to take away the strain



SAVE TIME

Increase productivity

ULTRA FRESH JUICE

2L = 1min



HOMEMADE FRENCH FRIES

20kg = 4min



CHOPPED VEGETABLE SALAD

10kg = 2min



SOUP

45L = 6min



MAYONNAISE

2L = 1min



COLESLAW

300kg = 1h





SAVE MONEY

Return on investment in less than 6 months!

Examples:



Invest in a CL 50
= **Save** one hour of work a day.



Invest in a Robot Cook®
= **Save** 20 minutes per service.



BOOST YOUR CREATIVITY

Let your imagination run wild



SATISFY YOUR CUSTOMERS



**FRESHNESS AND
ORIGINS OF PRODUCT**



HOMEMADE



LOCAL



SEASONAL PRODUCT



#THEsolution

For all of your food preparation needs.

FOOD PROCESSORS

Perform countless preparation tasks such as fruit and vegetable slicing, chopping, grinding and emulsifying thanks to a two-in-one machine!

Page 10

DISC COLLECTION

The widest range of cuts: slice, grate, julienne, dice, chop, shred, waffle cut and French fries.

Page 16

VEGETABLE PREPARATION MACHINES

Slice fruit and vegetables with perfection in a wide variety of cuts and save hours of work each day.

Page 28

CUTTER MIXERS

Chop, knead, grind, emulsify, make sauces in small or large quantities.

Page 38

ROBOT COOK®

Emulsify, grind, mix, chop, blend, knead and make hot preparations up to 140°C.

Page 46



BLIXER®

Healthcare sector: transform your preparations, whether raw or cooked, into texture-modified foods.

Page 50

IMMERSION BLENDERS

Mix, blend, emulsify, whip or knead your preparations in next to no time.

Page 58

JUICE EXTRACTORS

Extract large quantities of fresh fruit and vegetable juices in seconds.

Page 64

AUTOMATIC SIEVES

Sieve preparations to separate seeds, stones, fibres and shells without grinding them.

Page 68



#THEsolution

You can not only slice fruit and vegetables with perfection in a wide variety of cuts, but also chop, knead, grind, emulsify and prepare sauces thanks to a compact, multifunctional two-in-one machine!

Discover
all of our
products on video



FOOD PROCESSORS

CUTTERS & VEGETABLE SLICERS

4 MACHINES in 1!

Automatic restart by the pusher: faster and more convenient to operate.

Large Hopper: large vegetables

NEW

Lid:
Designed so that liquids and other ingredients can be added during processing.

Handle:
Ergonomic to make it easy to grasp the bowl.

Industrial induction motor
Intensive use

Easy Guide

Variable speed:
300 to 3 500 rpm for a greater variety of applications.

Cylindrical hopper with Exactitube pusher:

- Ø 58mm: long vegetables
- Ø 39mm: small caliber ingredients

Lateral ejection:
Space saving and ergonomic.



INNOVATION

Bowl-base twin-blade assembly

To process both large and small quantities. Coarse and fine serrated blade available as options.

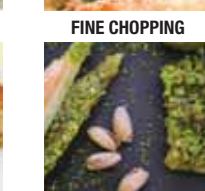


Range of 28 discs available as options.

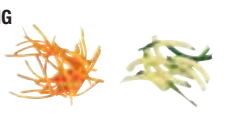


Dishwasher safe

CUTTER FUNCTION

	Smooth blade Supplied as standard			
		COARSE CHOPPING	FINE CHOPPING	SAUCES, EMULSIONS
	Coarse serrated blade Designed for grinding & kneading			
		KNEADING	GRINDING	
	Fine serrated blade Designed for herbs & spices			
		CHOPPING HERBS	GRINDING SPICES	

VEGETABLE PREPARATION FUNCTION

 SLICING 	 JULIENNE 
 RIPPLE CUT 	NEW  Mineral+ + DICING*   Mineral+ + FRENCH FRIES* 
 GRATING 	

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

JUICE AND COULIS EXTRACTION FUNCTION

OPTION

MODELS R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 211 XL, R 211 XL Ultra,
R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.



RED BERRY COULIS



RED BERRY SORBET



LEMON JUICE



LEMON TART

POTATO RICER

OPTION

MODELS R 502, R 502 V.V., R 752, R 752 V.V.



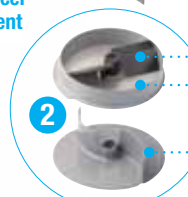
Discover
on video



Potato Ricer
Attachment



Feed hopper
(R 502 and R 502 V.V. only)



Paddle
Puree grid:
3 mm or 6 mm
Special ejection disc

Potato Ricer
Equipment





GRATING / SLICING / RIPPLE CUT / JULIENNE

☐ R 201 XL Ultra



OPTIONAL
23
DISCS

OPTIONAL
3
BLADES

2,9 L

- Single phase / 1 speed
- 550 W
- Internal ejection
- Juice Extractor Kit*

☐ R 211 XL Ultra



OPTIONAL
23
DISCS

OPTIONAL
3
BLADES

2,9 L

- Single phase / 1 speed
- 550 W
- Juice Extractor Kit*

☐ R 301 Ultra



OPTIONAL
23
DISCS

OPTIONAL
3
BLADES

3,7 L

- Single phase / 1 speed
- 650 W
- Juice Extractor Kit*

☐ R 201 XL



OPTIONAL
23
DISCS

OPTIONAL
3
BLADES

2,9 L

- Single phase / 1 speed
- 550 W
- Internal ejection
- Juice Extractor Kit*

☐ R 211 XL



OPTIONAL
23
DISCS

OPTIONAL
3
BLADES

2,9 L

- Single phase / 1 speed
- 550 W
- Juice Extractor Kit*

☐ R 301



OPTIONAL
23
DISCS

OPTIONAL
3
BLADES

3,7 L

- Single phase / 1 speed
- 650 W
- Juice Extractor Kit*



GRATING / SLICING / RIPPLE CUT / JULIENNE

+ DICING + FRENCH FRIES

**R 402 V.V.**
 OPTIONAL
+
28
DISCS

 OPTIONAL
+
3
BLADES

4,5 L

- Single phase / Variable speed
- 1000 W
- Juice Extractor Kit*

**R 402**
 OPTIONAL
+
28
DISCS

 OPTIONAL
+
3
BLADES

4,5 L

- Single phase or Three phase
- 2 speeds • 750 W
- Juice Extractor Kit*

**R 401**
 OPTIONAL
+
23
DISCS

 OPTIONAL
+
3
BLADES

4,5 L

- Single phase / 1 speed
- 700 W
- Juice Extractor Kit*

**R 502 V.V.**
 OPTIONAL
+
50
DISCS

 OPTIONAL
+
3
BLADES

5,9 L

- Single phase / Variable speed
- 1500 W
- R-Mix®
- Potato Ricer Attachment*

**R 502**
 OPTIONAL
+
50
DISCS

 OPTIONAL
+
3
BLADES

5,9 L

- Three phase / 2 speeds
- 900 W
- Potato Ricer Attachment*

**R 752 V.V.**
 OPTIONAL
+
50
DISCS

 OPTIONAL
+
3
BLADES

7,5 L

- Single phase / Variable speed
- 1500 W
- R-Mix®
- Potato Ricer Equipment*

**R 752**
 OPTIONAL
+
50
DISCS

 OPTIONAL
+
3
BLADES

7,5 L

- Three phase / 2 speeds
- 1800 W
- Potato Ricer Equipment*

Models	Maximum quantity for cutter function	Hourly capacity for vegetable preparation function	Number of covers
R 201 XL / R 201 XL Ultra	1.0 kg	25 kg/hr	1 to 50
R 211 XL / R 211 XL Ultra	1.0 kg	40 kg/hr	1 to 50
R 301 / R 301 Ultra	1.5 kg	50 kg/hr	1 to 100
R 401 / R 402 / R 402 V.V.	2.5 kg	50 kg/hr	1 to 100
R 502 / R 502 V.V.	3.2 kg	150 kg/hr	50 to 300
R 752 / R 752 V.V.	3.8 kg	250 kg/hr	200 to 600

*Optional attachment

R-Mix®: Reverse rotation blending function



#THEsolution

The widest range of cuts! More than 50 discs to choose from to slice, grate, julienne, dice, chop, shred, waffle cut and cut French fries with perfection in next to no time.



DISC COLLECTION



THE WIDEST RANGE OF CUTS



ESSENTIAL - Series 1-4

R 201 XL R 201 XL Ultra R 211 XL R 211 XL Ultra R 301 R 301 Ultra R 401 CL 20	R 402 R 402 V.V.	CL 40
--	---------------------	-------

DISCS



EXPERT - Series 5-7

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

SLICERS



RIPPLE CUT



GRATERS



JULIENNE



			Almonds 0,6 mm	☐ 28166W	☐ 28166W
			0,8 mm	☐ 28069W	☐ 28069W
☐ 27051	☐ 27051		1 mm	☐ 28062W	☐ 28062W
☐ 27555	☐ 27555		2 mm	☐ 28063W	☐ 28063W
☐ 27086	☐ 27086		3 mm	☐ 28064W	☐ 28064W
☐ 27566	☐ 27566		4 mm	☐ 28004W	☐ 28004W
☐ 27087	☐ 27087		5 mm	☐ 28065W	☐ 28065W
☐ 27786	☐ 27786		6 mm	☐ 28196W	☐ 28196W
			8 mm	☐ 28066W	☐ 28066W
			10 mm	☐ 28067W	☐ 28067W
			14 mm	☐ 28068W	
			4 mm cooked potatoes	☐ 27244W	☐ 27244W
			6 mm cooked potatoes	☐ 27245W	☐ 27245W
☐ 27621	☐ 27621		2 mm	☐ 27068W	☐ 27068W
			3 mm	☐ 27069W	☐ 27069W
			5 mm	☐ 27070W	☐ 27070W
☐ 27588	☐ 27588	☐ 27148	1,5 mm	☐ 27056W	☐ 27056W
☐ 27577	☐ 27577	☐ 27149	2 mm	☐ 27057W	☐ 27057W
☐ 27511	☐ 27511	☐ 27150	3 mm	☐ 27058W	☐ 27058W
			4 mm	☐ 27073W	☐ 27073W
			5 mm	☐ 27059W	☐ 27059W
☐ 27046	☐ 27046		6 mm		
			7 mm	☐ 28016W	☐ 28016W
☐ 27632	☐ 27632		9 mm	☐ 28060W	☐ 28060W
☐ 27764	☐ 27764		Parmesan cheese	☐ 28061W	☐ 28061W
☐ 27191	☐ 27191		Röstis potatoes	☐ 27164W	☐ 27164W
			Raw potatoes	☐ 27219W	☐ 27219W
☐ 27078	☐ 27078		0,7 mm horseradish paste		
☐ 27079	☐ 27079		1 mm horseradish paste	☐ 28055W	☐ 28055W
☐ 27130	☐ 27130		1,3 mm horseradish paste		
			1 x 8 mm (ribbons)	☐ 28172W	☐ 28172W
			1 x 26 onion/cabbage	☐ 28153W	☐ 28153W
☐ 27080	☐ 27080		2 x 4 mm	☐ 27072W	☐ 27072W
☐ 27081	☐ 27081		2 x 6 mm	☐ 27066W	☐ 27066W
			2 x 8 mm	☐ 27067W	☐ 27067W
			2 x 10 mm (ribbons)	☐ 28173W	☐ 28173W
☐ 27599	☐ 27599		2 x 2 mm	☐ 28051W	☐ 28051W
			2,5 x 2,5 mm	☐ 28195W	☐ 28195W
			3 x 3 mm	☐ 28101W	☐ 28101W
☐ 27047	☐ 27047		4 x 4 mm	☐ 28052W	☐ 28052W
☐ 27610	☐ 27610		6 x 6 mm	☐ 28053W	☐ 28053W
☐ 27048	☐ 27048		8 x 8 mm	☐ 28054W	☐ 28054W

THE WIDEST RANGE OF CUTS



ESSENTIAL - Series 1-4



EXPERT - Series 5-7

DISCS

DICING EQUIPMENT 		☐ 27513W	5 x 5 x 5 mm	☐ 28110W	☐ 28110W	
		☐ 27514W	8 x 8 x 8 mm	☐ 28111W	☐ 28111W	
		☐ 27515W	10 x 10 x 10 mm	☐ 28112W	☐ 28112W	
			12 x 12 x 12 mm	☐ 28197W		
			14 x 14 x 5 mm (mozzarella)	☐ 28181W	☐ 28181W	
			14 x 14 x 10 mm	☐ 28179W	☐ 28179W	
			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 (salad)	☐ 28180W		
FRENCH FRIES 		☐ 27116W	6 x 6 mm* 	☐ 29230W		
			8 x 8 mm	☐ 28134W	☐ 28134W	
			8 x 16 mm	☐ 28159W	☐ 28159W	
		☐ 27117W	10 x 10 mm	☐ 28135W	☐ 28135W	
			10 x 16 mm	☐ 28158W	☐ 28158W	
BRUNOISE CL 50 Gourmet 			2 x 2 x 2 mm		☐ 28174W	
			3 x 3 x 3 mm		☐ 28175W	
			4 x 4 x 4 mm		☐ 28176W	
WAFFLE CUTS CL 50 Gourmet 			2 mm		☐ 28198W	
			3 mm		☐ 28199W	
			4 mm		☐ 28177W	
			6 mm		☐ 28178W	
PACK OF DISCS	☐ 2006	☐ 2006	-	Pack of 3 discs		
	☐ 1904	☐ 1904	-	Pack of 4 discs		
	☐ 1946	☐ 1946	-	Pack of 5 discs		
		☐ 2195W	☐ 1945W	Pack of 6 discs		
		-	☐ 1909W	Pack of 8 discs		
				Pack of 5 discs	☐ 2005W	☐ 2005W
				Pack of 7 discs	☐ 2023W	☐ 2023W
				Pack of 8 discs	☐ 1933W	☐ 1933W
				Pack of 12 discs	☐ 1942W	☐ 1942W
				Pack of 16 discs	☐ 2022W	☐ 2022W

■ DICING equipment consisting of: 1 dicing grid + 1 slicing disc.

▲ FRENCH FRIES equipment consisting of: 1 french fries grid + 1 special french fries cutting disc.

*6 x 6 mm French Fries equipment:

- Compatible with the machines:

- CL 50, CL 50 Ultra, R 502, R 502 V.V. With those machines, it must be used in addition to EasyLoader (page 27)
- CL 55 and CL 60 with Automatic Feed Head

- Not compatible with the machines:

- R 752, R 752 V.V., CL 50 Gourmet, CL 52
- CL 55 and CL 60 with Pusher Feed Head

THE TURNKEY SOLUTION FOR ALL KITCHENS

ESSENTIAL Series 1-4

EASTERN EUROPE PACK OF 3 DISCS



Slicers

2 mm

Graters

2 mm

Julienne

4 x 4 mm



Wall-mounted disc holders (set of 2) **FREE**

ASIA PACK OF 4 DISCS



Slicers

2 mm & 4 mm

Graters

2 mm

Julienne

2 x 2 mm



Wall-mounted disc holders (set of 2) **FREE**

PACK OF 5 DISCS



Slicers

2 mm & 4 mm

Graters

2 mm

Julienne

4 x 4 mm & 8 x 8 mm



Wall-mounted disc holders (set of 2) **FREE**

PACK OF 6 DISCS



Slicers

2 mm & 4 mm

Graters

2 mm

Julienne

2 x 2 mm* & 4 x 4 mm**

Dicing Equipment

10 x 10 x 10 mm



Wall-mounted disc holders (set of 2) **FREE**

*with 2195 / **with 1945

PACK OF 8 DISCS



Slicers

2 mm & 4 mm

Graters

2 mm

Julienne

2 x 2 mm & 2 x 4 mm & 4 x 4 mm

Dicing Equipment

10 x 10 x 10 mm



Wall-mounted disc holders (set of 2) **FREE**

EXPERT Series 5-7

EASTERN EUROPE PACK OF 5 DISCS



Slicers
2 mm

Graters
2 mm

Julienne
4 x 4 mm

Dicing Equipment
10 x 10 x 10 mm



Wall-mounted disc holders (set of 2) **FREE**

ASIA PACK OF 7 DISCS



Slicers
2 mm & 5 mm

Graters
2 mm

Julienne
2 x 2 mm & 3 x 3 mm

Dicing Equipment
10 x 10 x 10 mm



Wall-mounted disc holders (set of 2) **FREE**

PACK OF 8 DISCS - RESTAURANTS



Slicers
2 mm & 5 mm

Graters
2 mm

Julienne
3 x 3 mm

Dicing Equipment
10 x 10 x 10 mm

French Fries Equipment
10 x 10 mm



Wall-mounted disc holders (set of 2) **FREE**

PACK OF 12 DISCS FOR INSTITUTIONS



Slicers
2 mm & 5 mm

Graters
2 mm & 5 mm

Julienne
3 x 3 mm, & 4 x 4 mm

Dicing Equipment
10 x 10 x 10 mm & 20 x 20 x 20 mm

French Fries Equipment
10 x 10 mm



Wall-mounted
disc holders
(set of 2) **FREE**

MULTICUT PACK OF 16 DISCS



Slicers
1 mm, 2 mm, 4 mm

Graters
1.5 mm, 3 mm

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



2 wall-mounted disc holders (set of 2) **FREE**

Dicing Equipment
5 x 5 x 5 mm, 10 x 10 x 10 mm,
20 x 20 x 20 mm

French Fries Equipment
10 x 10 mm



THE WIDEST RANGE OF CUTS

SLICERS



Expert: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 752 or R 752 V.V.

Essential: CL 20, CL 40, R 201, R 201 XL Ultra, R 211 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R402 V.V.



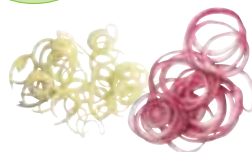
Almonds 0,6 mm
Ref. 28166W



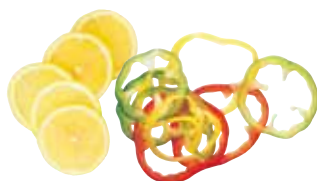
0,8 mm
Ref. 28069W



1 mm
Ref. 28062W
Ref. 27051



2 mm
Ref. 28063W
Ref. 27555



3 mm
Ref. 28064W
Ref. 27086



4 mm
Ref. 28004W
Ref. 27566



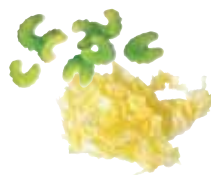
5 mm
Ref. 28065W
Ref. 27087



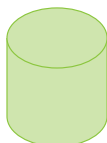
6 mm
Ref. 28196W
Ref. 27786



8 mm
Ref. 28066W



10 mm
Ref. 28067W



14 mm*
Ref. 28068W



Cooked potatoes 4 mm
Ref. 27244W



Cooked potatoes 6 mm
Ref. 27245W



The green discs are at half-scale

*Except CL 50 Gourmet

THE WIDEST RANGE OF CUTS

GRATERS



Expert: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 752 or R 752 V.V.
 Essential: CL 20, CL 40, R 201, R 201 XL Ultra, R 211 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R402 V.V.
 Essential: Special CL 40

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



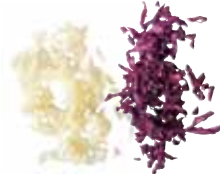
4 mm
 Ref. 28073W



5 mm
 Ref. 28059W



6 mm
 Ref. 27046



7 mm
 Ref. 28016W



9 mm
 Ref. 28060W
 Ref. 27632



Parmesan
 Ref. 28061W
 Ref. 27764



Röstis potatoes
 Ref. 27164W
 Ref. 27191



Raw potatoes
 Ref. 27219W



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



RIPPLE CUT



Expert: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 752 or R 752 V.V.
 Essential: CL 20, CL 40, R 201, R 201 XL Ultra, R 211 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R402 V.V.

2 mm
 Ref. 27068W
 Ref. 27621



3 mm
 Ref. 27069W



5 mm
 Ref. 27070W



The green discs are at half-scale

*Except CL 40

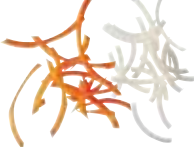
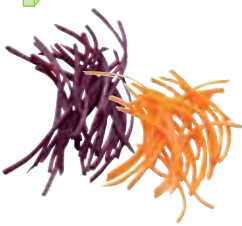
THE WIDEST RANGE OF CUTS

JULIENNE

Expert: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 752 or R 752 V.V.

Essential: CL 20, CL 40, R 201, R 201 XL Ultra, R 211 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R402 V.V.



 1 x 8 mm Ref. 28172W 	 1 x 26 mm 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 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 

FRENCH FRIES

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

Green: Expert: CL 50, CL 50 Ultra, R 502, R 502 V.V.

Blue: Expert: CL 55 Auto feed head, CL 60 Auto feed head

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



 6 x 6 mm Ref. 49324 Ref. 29230W 	 8 x 8 mm Ref. 28134W Ref. 27116W 	 8 x 16 mm Ref. 28159W 	 10 x 10 mm Ref. 28135W Ref. 27117W 	 10 x 16 mm Ref. 28158W 
---	--	---	--	--

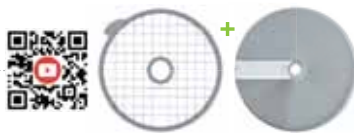
The green discs are at half-scale

THE WIDEST RANGE OF CUTS

DICING EQUIPMENT

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

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



5x5x5 mm
Ref. 28110W



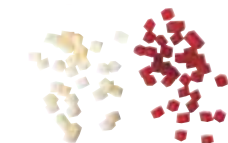
8x8x8 mm
Ref. 28011W
Ref. 27513W



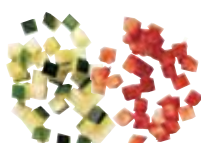
10x10x10 mm
Ref. 28112W
Ref. 27514W



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



14x14x5 mm
Ref. 28181W



14x14x10 mm
Ref. 28179W



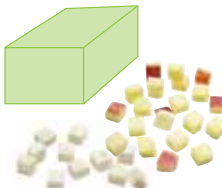
14x14x14 mm*
Ref. 28113W



20x20x20 mm*
Ref. 28114W



25x25x25 mm*
Ref. 28115W



50x70x25 mm*
Salads
Ref. 28180W

The green discs are at half-scale

*Except CL 50 Gourmet

NEW

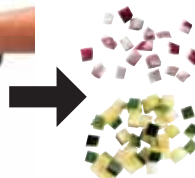
EasyClean Xpress

The zero waste solution to clean EXPERT dicing grids
R 502 to R 752 and CL 50 to CL 60

For dicing grids	Ref.
8 mm	49305
10 mm	49309
12 mm	49313
14 mm	49314



- Fast, easy cleaning
- Zero waste



NEW

D-Clean Kit

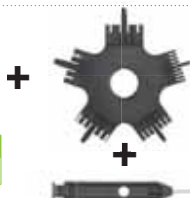
Dicing grid cleaning tool



Grid holder

- Essential R 402 - CL 40
- Expert R 502 to R 752 - CL 50 to CL 60

	Ref.
D-Clean Kit	29246



Dicing grid cleaning tool

5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm and 14 mm

Scraper tool

EXCLUSIVE CUTS

BRUNOISE

CL 50 Gourmet



CL 50 GOURMET

2x2x2 mm
Ref. 28174W



3x3x3 mm
Ref. 28175W



4x4x4 mm
Ref. 28176W



WAFFLE CUTS

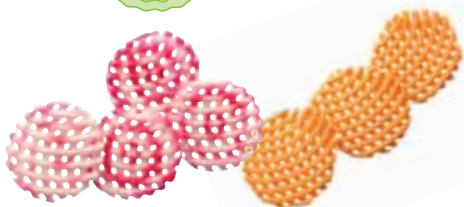
CL 50 Gourmet



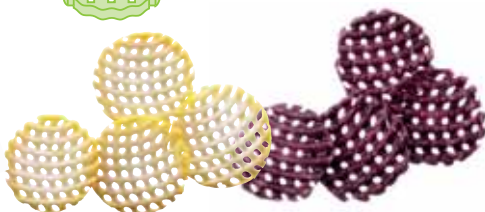
CL 50 GOURMET



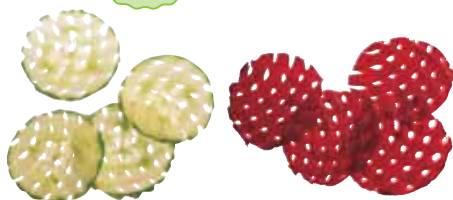
2 mm
Ref. 28198W



3 mm
Ref. 28199W



4 mm
Ref. 28177W



6 mm
Ref. 28178W



The green discs are at half-scale



1 mm parsley and herb kit including:

1 slicing disc 1 mm and 2 inserts to guide herbs during chopping

THE WIDEST RANGE OF CUTS

ROBOT-COUPÉ'S 3 SOLUTIONS TO SLICE TOMATOES

1 CL 50 Continuous ejection

Small and large quantities

**2 CL 50 + Mini bowl**

Slice up to 9 tomatoes ready to use



	Ref.
Mini bowl	39716

3 CL 50 + EasyStacker

A perfectly stacked tomato



NEW

	Ref.
EasyStacker	49332

ROBOT-COUPÉ'S FRENCH FRY SOLUTIONS

5 French Fry sizes



NEW

6 x 6 mm



8 x 8 mm



8 x 16 mm



10 x 10 mm



10 x 16 mm

NEW

EasyLoader

- Continuous feeding for increased productivity.
- Making beautiful and large fries thanks to an optimized potatoe cutting on the length.



For R 502, R 502 V.V., CL 50, CL50 Ultra	Ref.
EasyLoader	49323
6 x 6 mm French Fries equipment	49324

#THEsolution

Slice fruit and vegetables with perfection in a wide variety of cuts and save hours of work each day: slice, grate, dice and shred, cut into matchsticks and French fries, make waffle cuts and even puree.

Discover
all of our
products on video



TABLE-TOP

VEGETABLE PREPARATION MACHINES



Cylindrical hopper

- Ø 58 mm uniform cutting of long ingredients.
- Ø 39 mm to cut up small fruit and vegetables such as chillis, gherkins, dry sausage, asparagus, spring onions, bananas, strawberries, grapes, etc. with the Exactitube pusher.

Large hopper

to insert large vegetables such as cabbage and eggplant... and optimised loading of other vegetables.



INNOVATION

EXACTITUBE PUSHER



Easy Guide



Stainless steel motor block

Industrial induction motor
Intensive use

Lateral ejection
Space saving and convenient to use.



THE WIDEST RANGE OF CUTS!

More than 50 optional discs for slicing, ripple cutting, grating, chopping, chip cutting and julienne.

Discover on page 18



Effective throughput
per hour:



Up to 50 kg



Up to 50 kg



Up to 150 kg

GRATING / SLICING / RIPPLE CUT / JULIENNE

+ DICING + FRENCH FRIES

+ BRUNOISE & WAFFLE-CUT

+ PARSLEY & HERBS

☐ CL 50 Gourmet



OPTIONAL
53
DISCS

- Single or Three phase
- 1 speed • 550 W or 600 W

☐ CL 50 Ultra



OPTIONAL
+ 50
DISCS

- Single or Three phase
- 1 speed • 550 W
- **Potato Ricer Attachment***

☐ CL 20



OPTIONAL
23
DISCS

- Single phase
- 1 speed • 400 W

☐ CL 40



OPTIONAL
28
DISCS

- Single phase
- 1 speed • 500 W

☐ CL 50



OPTIONAL
+ 50
DISCS

- Single or Three phase
- 1 speed • 550 W
- **Potato Ricer Attachment***

*Optional attachments



Up to 150 kg



Up to 250 kg

GRATING / SLICING / RIPPLE CUT / JULIENNE

+ DICING + FRENCH FRIES



CL 50 Ultra Pizza



CL 50 Ultra Restauration



Restaurants pack available for models CL 50,
CL52 (excluding Gourmet).



CL 50 Ultra Institutions



Institutions pack available for models CL 50,
CL52 (excluding Gourmet).



CL 52

OPTIONAL
+
50
DISCS



- Single or Three phase
- 1 speed • 750 W
- Potato Ricer Equipment*



FLOOR STANDING

VEGETABLE PREPARATION MACHINES

Especially designed for the preparation of large quantities of vegetables.



Discover
all of our
products on video



CL 60 Workstation

Up to
1800 kg of
vegetables
an hour



- Requires less effort
- Prevents MSD
- Takes away the tediousness

POWERFUL MOTOR

1500 W silent induction motor for durability.
Stainless steel motor base for easy cleaning.

LATERAL EJECTION

Space-saving and user comfort.

Adjustable leg

so it can be adapted to uneven floors and ensure stability.



A COMPLETE COLLECTION OF ATTACHMENTS INCLUDED!

INNOVATION

Pusher feed-head

Especially designed for bulky vegetables such as cabbage and celeriac.



EXTRA ERGONOMIC

Lever with assisted movement = less effort for the operator + increase throughput.

EXTRA LARGE

The very wide opening of the hopper is designed to take up to 15 tomatoes at a time.

HIGH PRECISION

Cylindrical hopper

- Ø 58 mm uniform cutting of long ingredients.
- Ø 39 mm to cut up small fruit and vegetables such as chillis, gherkins, dry sausage, asparagus, spring onions, bananas, strawberries, grapes, etc. with the Exactitube pusher.

Automatic feed-head

For all bulky vegetables (tomatoes, onions, potatoes, etc.).



4 tubes feed-head

Especially designed for long vegetables such as cucumbers and zucchini.



Exactitube pusher

For cutting up small sized fruit and vegetables such as chillis, gherkins, dry sausage, asparagus, spring onions, bananas, strawberries and grapes.



3 mm Potato Ricer Equipment

To easily produce large quantities of mashed potatoes.



Storage trolley

To store and transport all the attachments! Tray for 16 discs and 8 attachments. GN1X1 container for kitchen utensils.



Ergo Mobile Trolley

To transport, load and store accessories. 3 GN1x1 gastronorm containers provided.



Motor shaft brush



Discover the Workstation
disc pack on page 21

Practical throughput per hour:

400 kg

GRATING / SLICING / RIPPLE CUT / JULIENNE

+ DICING + FRENCH FRIES



CL 55 Pusher Feed-Head

OPTIONAL
+
50
DISCS



- Three phase
- 2 speeds
- 1100 W
- Potato Ricer Equipment*



CL 55 2 Feed-Heads

OPTIONAL
+
50
DISCS



- Three phase
- 2 speeds
- 1100 W
- Potato Ricer Equipment*



CL 55 Workstation

OPTIONAL
+
50
DISCS



- Three phase
- 2 speeds
- 1100 W
- Potato Ricer Equipment



600 kg

GRATING / SLICING / RIPPLE CUT / JULIENNE

+ DICING + FRENCH FRIES



CL 60 Pusher Feed-Head

OPTIONAL
+
50
DISCS



- Three phase or Single phase
- 2 speeds or variable speed
- 1500 W
- Potato Ricer Equipment*



CL 60 2 Feed-Heads

OPTIONAL
+
50
DISCS



- Three phase or Single phase
- 2 speeds or variable speed
- 1500 W
- Potato Ricer Equipment*



CL 60 Workstation

OPTIONAL
+
50
DISCS



- Three phase or Single phase
- 2 speeds or variable speed
- 1500 W
- Potato Ricer Equipment



PREPARED ON SITE WITH ROBOT-COUCPE

Prepare your own potato dishes and add that all important “Homemade” claim.



Robot-Coupe offers many solutions for preparing homemade potato dishes with and without the skin:

French fries of every shape and size!



Shoestring fries

Potato straws

Waffle-cut chips



2 x 2 mm



4 x 4 mm



6 x 6 mm



2 x 2 mm

Pan-fried potatoes

Potato chips

Scalloped Potatoes

Mashed potatoes



14 x 14 mm or 20 x 20 mm



1 or 2 mm



5 mm

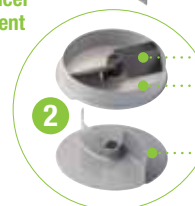


POTATO RICER CL 50, CL 52, CL 55, CL 60



Feed hopper
(for CL 50 and CL 50 Ultra only).

Potato Ricer Attachment



Paddle
Puree grid:
3 mm or 6 mm

Special ejection disc

Potato Ricer Equipment



Discover
on video



#THEsolution

Mince meat, fish, onions, herbs or spices, grind nuts, chocolate or praline, knead, emulsify, make sauces in small or large quantities.

Discover
all of our
products on video



TABLE TOP

CUTTER MIXERS

LID

Liquids and other ingredients can be added during processing.

BOWL

7,5L: to save time by increasing the quantities processed.

ERGONOMIC HANDLE

Soft touch handle designed for more comfort and for a firm and secure grip.

R-MIX FUNCTION

To blend delicate ingredients without chopping.

PULSE FUNCTION

To pre-cut tough ingredients.

Easy Guide

INDUSTRIAL INDUCTION MOTOR
Intensive use.

TIMER

Less effort, greater precision and more consistent results no matter what the recipe.

Variable speed models:
300 to 3 500 rpm for more flexible use and a greater variety of applications.

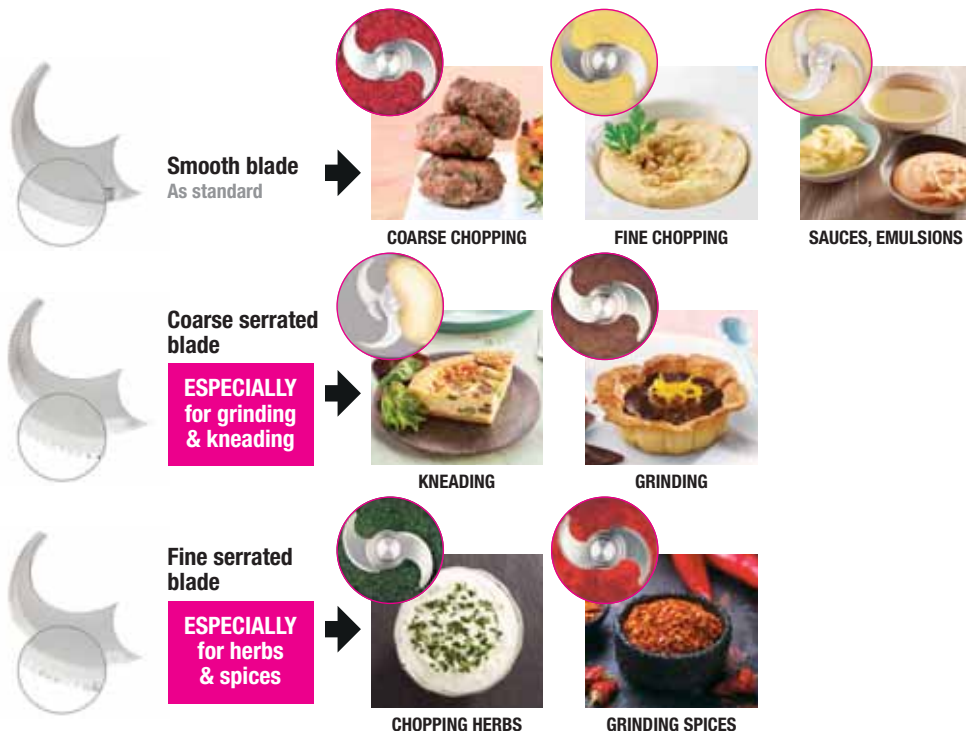
**INNOVATION****BOWL-BASE TWIN-BLADE ASSEMBLY**

To process both large and small quantities. All stainless steel with detachable smooth blade. Optional coarse and fine serrated blade.





3 BLADES FOR BEST RESULTS



PULSE FUNCTION



- To pre-cut tough ingredients
Mince meat and fish / Grind nuts and dried fruit
- To control the preparation's consistency

INNOVATION

R-MIX®

On R 5 V.V., R 7 V.V., R 8 V.V., R 10 V.V.

- To blend delicate ingredients without chopping.
- The **R-Mix®** function is designed for reverse rotation mixing at **variable speeds from 60 to 500 rpm** to incorporate whole pieces of meat, crayfish tails, brunoises and diced vegetables to pâtés and terrines, whole raisins to buns, etc.





Quantities*:



1 kg



1,5 kg



2,5 kg



3 kg

VARIABLE SPEED from 300 to 3 500 rpm

☐ R 4 V.V.

OPTIONAL
3
BLADES

4,5 L



- Single phase
- 1000 W

☐ R 5 V.V.

OPTIONAL
3
BLADES

5,9 L



- Single phase • R-Mix®
- 1500 W

1 SPEED 1 500 rpm

☐ R 2

OPTIONAL
3
BLADES

2,9 L



- Single phase • 550 W

1 SPEED 3 000 rpm

☐ R 3-3000

OPTIONAL
3
BLADES

3,7 L



- Single phase • 650 W

2 SPEEDS 1 500 and 3 000 rpm

☐ R 4 - 2V

OPTIONAL
3
BLADES

4,5 L



- Three phase • 900 W

☐ R 5 - 2V

OPTIONAL
3
BLADES

5,9 L



- Three phase • 1500 W

1 SPEED 1 500 rpm

☐ R 2 B

OPTIONAL
3
BLADES

2,9 L



- Single phase
- 550 W

☐ R 3

OPTIONAL
3
BLADES

3,7 L



- Single phase
- 650 W

☐ R 4 - 1V

OPTIONAL
3
BLADES

4,5 L



- Single phase
- 700 W

☐ R 5 - 1V

OPTIONAL
3
BLADES

5,9 L



- Single phase
- 750 W

*Maximum quantities processed at a time



3,5 kg



5 kg



6 kg

VARIABLE SPEED from 300 to 3 500 rpm

**R 7 V.V.**OPTIONAL
3
BLADES

7,5 L

- Single phase
- 1500 W
- R-Mix®

**R 8 V.V.**OPTIONAL
3
BLADES

8 L

- Single phase
- 2200 W
- R-Mix®

**R 10 V.V.**OPTIONAL
3
BLADES

11,5 L

- Single phase
- 2600 W
- R-Mix®

2 SPEEDS 1 500 and 3 000 rpm

**R 7**OPTIONAL
3
BLADES

7,5 L

- Three phase
- 1500 W

**R 8**OPTIONAL
3
BLADES

8 L

- Three phase
- 2200 W

**R 10**OPTIONAL
3
BLADES

11,5 L

- Three phase
- 2600 W

R-Mix®: Reverse rotation mixing function

PERFORMANCE RATES

Models	Maximum capacity				Number of covers	Time
	Coarse chopping (up to)	Emulsions (up to)	Pastry/dough* (up to)	Grinding (up to)		
R 2	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	1 to 50	1 to 4 minutes
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	1 to 50	
R 3-3000	1 kg	1,5 kg	-	0,5 kg	1 to 50	
R 4 - 1V / R 4 - 2V / R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	50 to 100	
R 5 - 1V / R 5 - 2V / R 5 V.V.	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	50 to 200	
R 7 / R 7 V.V.	2,7 kg	3,8 kg	2,7 kg	1,7 kg	100 to 200	
R 8 / R 8 V.V.	3 kg	5 kg	4 kg	2 kg	200 to 300	
R 10 / R 10 V.V.	4 kg	6 kg	5 kg	3 kg	200 to 300	

*Amount of raised dough with 60% hydration



FLOOR STANDING

VERTICAL CUTTER MIXERS

PROCESS LARGE VOLUMES IN
A MINIMUM AMOUNT OF TIME

Discover
all of our
products on video



**Easy
Guide**

CONTROL PANEL

0 to 15 minute **timer**, **stainless steel flush mounted control buttons** and **pulse control** for greater cutting precision.

See through watertight lid that is locked into position in a single movement.
Lid and seal can be removed simply and quickly.

LID WIPER

For perfect visibility during operation.

BOWL LOCKING LEVER

Ergonomic lever to tilt the bowl at various angles, including horizontally.

INNOVATION

STAINLESS STEEL BOWL-BASE BLADE ASSEMBLY

New Robot-Coupe patented blade profile for optimum cutting quality.



**3 BLADES FOR
BEST RESULTS**

STAINLESS STEEL FRAME

All stainless steel with 3 sturdy built-in legs to ensure total stability, minimum space requirements and easy cleaning.

WHEELS INCLUDED

3 retractable wheels for easy moving and cleaning.

STAINLESS STEEL BOWL

Tilttable, removable bowl to make it easy to empty.



Quantities*:



3 to 9 kg



3 to 12 kg



4 to 14 kg

CUTTER
MIXERS

2 SPEEDS 1 500 and 3 000 rpm



R 15

OPTIONAL
3
BLADES
15 L



- Three phase
- 3 000 W



R 20

OPTIONAL
3
BLADES
20 L



- Three phase
- 4 400 W



R 23

OPTIONAL
3
BLADES
23 L



- Three phase
- 4 500 W



Quantities*:



4 to 17 kg



6 to 27 kg



6 to 36 kg

2 SPEEDS 1 500 and 3 000 rpm



R 30

OPTIONAL
3
BLADES
28 L



- Three phase
- 5 400 W



R 45

OPTIONAL
3
BLADES
45 L



- Three phase
- 10 000 W



R 60

OPTIONAL
3
BLADES
60 L



- Three phase
- 11 000 W

PERFORMANCE RATES

Models	Maximum capacity				Number of covers	Time
	Coarse chopping (up to)	Emulsions (up to)	Pastry/dough* (up to)	Grinding (up to)		
R 15	6 kg	9 kg	7 kg	7 kg	300 to 600	1 to 4 minutes
R 20	8 kg	12 kg	10 kg	10 kg	300 to 600	
R 23	10 kg	14 kg	11.5 kg	11.5 kg	600 to 1200	
R 30	12 kg	17 kg	14 kg	14 kg	600 to 1200	
R 45	18 kg	27 kg	22.5 kg	22.5 kg	1200+	
R 60	25 kg	36 kg	30 kg	30 kg	1200+	

*Amount of raised dough with 60% hydration



All of our floor standing Vertical Cutters Mixers on robot-coupe.com

#THEsolution

Emulsify, grind, mix, chop, blend, knead and make hot preparations up to 140°C, accurate to the nearest degree.

Discover
all of our
products on video



ROBOT COOK®

THE KITCHEN ASSISTANT FOR CHEFS

Clever: Watertight lid including a no-splash safety function. Anti-vapour lid wiper so you can keep an eye on your preparation.

Practical: The opening in the lid means ingredients can be added to the bowl without having to stop the appliance.



Ingenious: Special system to hold the blade in place so the bowl can be emptied safely.

Efficient: Bowl scraper arm for ultra-fine, homogeneous preparations.

Functional: Large capacity 3.7 litre bowl for producing professional quantities.

Hygienic: All parts in contact with food can be easily removed and are dishwasher safe.

Powerful: The powerful Robot Cook® features on a heavy duty commercial grade induction motor.

Easy Guide

Quiet: In the midst of the general hustle and bustle of the kitchen, Chefs appreciate how quiet it is.

High-precision: Variable heating capacity up to 140°C, accurate to the nearest degree.



● COLD

● HOT

UP TO
140°C



COOKING CUTTER BLENDER

The 1st professional Cooking Cutter Blender!



HOT or AMBIENT

I mix,
I chop,
I blend,
I crush,
I knead,
I emulsify,

I heat and I cook...

● COLD
● HOT
UP TO
140°C



1 2 3
PROCESSING ZONE

Control dial
(to adjust settings)

SETTING ZONE

- Low and high heating capacity up to 140°C
- Variable speed from -500 to 3 500 rpm
- Timer

PROGRAMMING ZONE

- P Programme
- Step button

PROCESSING ZONE

- 1 Turbo/pulse function: up to 4 500 rpm
- 2 Start button
- 3 Stop button

2 BLADES FOR BEST RESULTS



Fine serrated blade

**Blender
FUNCTION**



COOK



GRIND



BLEND



MIX



GRIND



KNEAD



Smooth blade

**Cutter
FUNCTION**



CHOP



BLEND



#THEsolution

Transform your preparations, whether raw or cooked,
into texture-modified foods.

Discover
all of our
products on video



TABLE-TOP BLIXER®



A unique solution for modified textures! The Blixer®, especially designed for the health-care sector, turns raw products into texture-modified foods. All foods, whether raw or cooked, sweet or savoury, whether entrees or mains, dessert or cheese, can be eaten by everyone at the table.

INNOVATION

Blixer® ARM

For a more even **consistency**.
Easy to remove and clean for **perfect hygiene**.



INDUCTION MOTOR

Very powerful, to withstand intensive use over a long period of time.

Easy Guide



Fine serrated blade.

OPENING

So that liquids and solid ingredients can be added **during use**.

LID

Equipped with a seal for **perfect watertightness**.



HIGH BOWL SHAFT

High bowl shaft to process **large liquid quantities**.



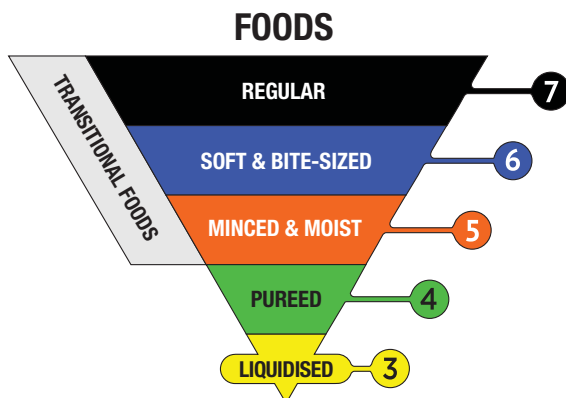
Standard speed of 3 000 rpm for **perfectly even consistency**.



HEALTHCARE SECTOR TEXTURE MODIFIED MEALS



COMPLIANCE WITH IDDSI STANDARDS

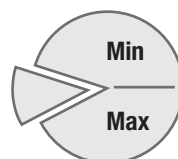


HOW TO CHOOSE YOUR BLIXER®

1> Calculate the total weight of the texture-modified portions required.

Average portion	Number of portions required	Total weight
Entree	80 g	X Portions = g
Meat / fish	100 g	X Portions = g
Vegetables / Carbs	200 g	X Portions = g
Dessert	80 g	X Portions = g

Number of 200 g portions



2> Refer to the indications of the amounts processed per operation given in the product description.

WHY HAVE A SECOND PROCESSING BOWL?

- Better organisation in the kitchen
- Reduces waiting time between 2 wash-ups



RESTAURANTS

It didn't take long for traditional and Asian food chefs to adopt the Blixer® for all their preparations:

Emulsions, appetizers, tapenade, hummus, tarama, pesto, etc.



Dry grinding, special "powders" for dry and dehydrated foods



Number of
200 g portions

Quantities
processed per
operation



Single portion model



0.3 to 2 kg



0.4 to 3 kg



0.5 to 3.8 kg

VARIABLE SPEED from 300 to 3 500 rpm

☐ **Blixer® 4 V.V.**
4,5 L



- Single phase
- 1100 W

☐ **Blixer® 5 V.V.**
5,9 L



- Single phase
- 1500 W

2 SPEEDS 1 500 and 3 000 rpm

☐ **Blixer® 4-2V**
4,5 L



- Three phase • 1000 W

☐ **Blixer® 5-2V**
5,9 L



- Three phase • 1500 W

1 SPEED 3 000 rpm

☐ **Blixer® 2**
2,9 L



- Single phase
- 700 W

☐ **Blixer® 3**
3,7 L



- Single phase
- 750 W

☐ **Blixer® 4-1V**
4,5 L



- Single phase
- 900 W

☐ **Blixer® 5-1V**
5,9 L



- Single phase
- 1 500 W



0.6 to 4.8 kg



1 to 5.5 kg



2 to 6.5 kg

BLIXER®

VARIABLE SPEED from 300 to 3 500 rpm



Blixer® 7 V.V.

7,5 L



- Single phase
- 1500 W



Blixer® 8 V.V.

8 L



- Single phase
- 2200 W



Blixer® 10 V.V.

11,5 L



- Single phase
- 2600 W

2 SPEEDS 1 500 and 3 000 rpm



Blixer® 7

7,5 L



- Three phase
- 1500 W



Blixer® 8

8 L



- Three phase
- 2200 W



Blixer® 10

11,5 L



- Three phase
- 2600 W

PERFORMANCE RATES

Models	Quantities processed (kg)			Number of 200 g portions
	Bowl capacity (litres)	Min	Max	
Blixer® 2	2.9	Single portion model		
Blixer® 3	3.7	0.3	2	2 to 10 
Blixer® 4 - 1V - 2V - 4 V.V.	4.5	0.4	3	2 to 15 
Blixer® 5 - 1V - 2V - 5 V.V.	5.9	0.5	3.8	3 to 20 
Blixer® 7 - 7 V.V.	7.5	0.6	4.8	3 to 25 
Blixer® 8 - 8 V.V.	8	1	5.5	5 to 28 
Blixer® 10 - 10 V.V.	11.5	2	6.5	10 to 33 



All of our table top Blixer® on robot-coupe.com

FLOOR-STANDING BLIXER®

INNOVATION

Blixer® ARM

To improve turbulence and thus produce finer-textured preparations.



See through watertight lid requiring a single movement to lock it into position. **Lid and seal can be removed** simply and quickly.

LID WIPER

For perfect visibility during operation.

Easy Guide

CONTROL PANEL

0 to 15 minute **timer**, stainless steel flush-mounted control buttons and **pulse** control for greater cutting precision.

INNOVATION

BOWL-BASE TWIN-BLADE ASSEMBLY

A Robot-Coupe® exclusivity to obtain a perfectly smooth consistency, even with small quantities.

STAINLESS STEEL FRAME

All stainless steel with 3 sturdy built in legs to ensure total stability, minimum space requirements and easy cleaning.

BOWL LOCKING LEVER

Ergonomic lever to tilt the bowl at various angles, including horizontally.

WHEELS INCLUDED

3 retractable wheels for easy moving and cleaning.

INNOVATION

STAINLESS STEEL BOWL

Tilttable, removable bowl, a Robot-Coupe® exclusivity.
Capacity: 23, 28, 45 or 60 litres, depending on the model.

Number of
200 g portions

Quantities
processed per
operation



3 to 10 kg



3 to 13 kg



4 to 15 kg

BLIXER®

2 SPEEDS 1 500 and 3 000 rpm



Blixer® 15

15 L

- Three phase
- 3000 W



Blixer® 20

20 L

- Three phase
- 4400 W



Blixer® 23

23 L

- Three phase
- 4500 W



4 to 20 kg



6 to 30 kg



6 to 45 kg

2 SPEEDS 1 500 and 3 000 rpm



Blixer® 30

28 L

- Three phase
- 5400 W



Blixer® 45

45 L

- Three phase
- 10000 W



Blixer® 60

60 L

- Three phase
- 11000 W



PERFORMANCE RATES

Models	Quantities processed (kg)			Number of 200 g portions
	Bowl capacity (litres)	Min	Max	
Blixer® 15	15	3	10	15 to 50
Blixer® 20	20	3	13	15 to 65
Blixer® 23	23	4	15	20 to 75
Blixer® 30	28	4	20	20 to 100
Blixer® 45	45	6	30	30 to 150
Blixer® 60	60	6	45	30 to 225



All of our floor standing Blixer® on robot-coupe.com

#THEsolution

Mix, blend, emulsify, whip or knead your preparations in next to no time!

Discover
all of our
products on video



IMMERSION BLENDERS

ERGONOMICS

Ergonomic handle for greater convenience.

PERFORMANCE

Increased performance to **optimise blending time**.



Easy Guide

LONG SERVICE LIFE

Stainless steel motor base for intensive use.

INNOVATION



CLEANING

Removable stainless steel bell and blade for easy cleaning and maintenance.



For the MP V.V. and MP Combi models, **more ergonomic variable speed button** for greater convenience.

INNOVATION



ERGONOMICS

The lug on the motor base can be used to rest the immersion blender on the rim of the pan to make it easier to handle and relieve some of the strain.

The lug allows to wind the cord to make it easier to store and prevent wear and tear.

NEW



New EasyGrip removable handle. The machine's weight is distributed better making it even easier to use!

3 TOOLS FOR BEST RESULTS



The AeroMix tool is available on the Mini and MicroMix® product lines.



METAL WHISK BOX

Available on the Combi product range only.

HEAVY DUTY

Metal gears inside 2 metal housings to stand up to heavy duty use.

CLEANING

Overmoulded whisks to ensure perfect hygiene.

INNOVATION

ERGONOMIC

Fast coupling of whisks to the gearbox and the gearbox to the motor housing for easy assembly and disassembly.

SHELL



BEAT



KNEAD/MASH



MIXING ATTACHMENT

- Dehydrated potato flakes, dehydrated soups, stock, gel water, poolish, etc.
- Homogenisation, mixes, etc.



DISCOVER OUR PAN SUPPORTS TO RELIEVE STRAIN

Available on the CMP / MP product ranges.

1 Adjustable pan supports:

Three pan supports are available as an option.

They adapt to the size of the pan:

- pan Ø from 330 mm to 650 mm.
- pan Ø from 500 mm to 1 000 mm.
- pan Ø from 850 mm to 1 300 mm.



Discover
on video

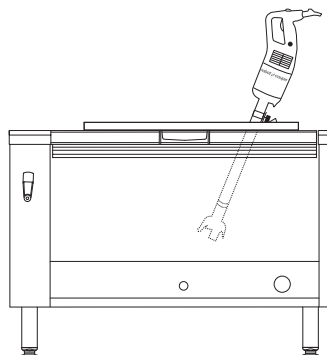
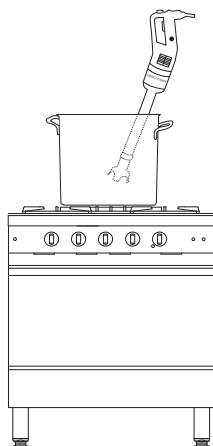
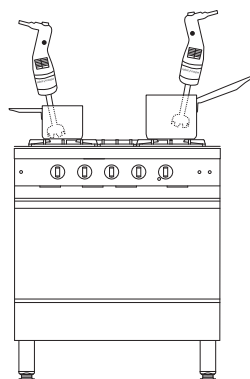


2 Universal pan support:

Fits all pan sizes.



MINI					COMPACT					LARGE				
Mini MP					CMP					MP				
														
220 W MicroMix®					310 W CMP 250 V.V.					440 W MP 350 Ultra				
240 W Mini MP 160 V.V.					350 W CMP 300 V.V.					500 W MP 450 Ultra				
270 W Mini MP 190 V.V.					400 W CMP 350 V.V.					750 W MP 550 Ultra				
290 W Mini MP 240 V.V.					420 W CMP 400 V.V.					850 W MP 600 Ultra				
					15 litres					50 litres				
					30 litres					100 litres				
					45 litres					200 litres				
					73 litres					300 litres				
										400 litres				
Commercial foodservice					Institutions, caterers, intensive use					Large receptacles				
Emulsions					Regular use									
Small portions														



SPECIAL FOR TILTING PAN

CMP - MP Ultra

NEW

350 W
CMP
300 V.V.500 W
MP 350
Ultra TP1000 W
MP 800
Turbo TP

30 litres

50 litres

100 litres



Commercial foodservice, institutions



Special for Tilting Pan

COMBI

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

270 W
Mini MP
190 Combi290 W
Mini MP
240 Combi310 W
CMP 250
Combi350 W
CMP 300
Combi440 W
MP 350
Combi Ultra500 W
MP 450
Combi Ultra500 W
MP 450
FW Ultra500 W
MP 450 XL
FW Ultra

15 litres

30 litres

50 litres

100 litres

100 litres

100 litres



Commercial foodservice

Regular use

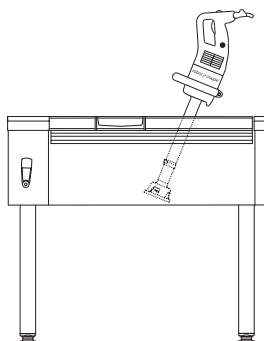
Institutions, caterers

Intensive use

CLEANING

Quick and easy to clean:

- 1 The stainless steel blade and bell are easy to remove.
- 2 Each machine comes with a disassembling tool.



#THEsolution

Extract large quantities of fresh fruit and vegetable juices in seconds.

Discover
all of our
products on video



JUICE EXTRACTORS

INNOVATION

Ø 79 mm **FEED-HEAD**

For whole fruit and vegetables.



AUTOMATIC FEED TUBE

- With the exclusive automatic feed system, fruit and vegetables are processed effortlessly.

- **Fast:**

"A 25 cl glass of apple juice in 6 seconds"



BASKET

Two handles for a better grip, can be removed without tools and is easy to clean.

Easy Guide

Anti-splash spouts in 2 different sizes:

- 1 Jug / Blender bowl
- 2 Served by the glass



DRIP TRAY

Large capacity so the worktop is always clean.



MOTOR

- Quiet so it can be used right in front of the customer.
- 1000 W designed for intensive use throughout the day

INCLINED BASE

For optimum evacuation of juice.

FLOW RATE 120 to 160 litres/hour



No heating
of ingredients



Vitamins
are preserved



Two ways of using the juicer:

- 1 **Pulp ejected into a container.**
Large capacity translucent pulp collector.



- 2 **Continuous pulp ejection*.**
Pulp ejection chute: continuous pulp ejection directly into a bin under the worktop.



* Available for the J 100 Juice Extractor

FLOW RATE 120 to 160 litres/hour

J 80**1**
SPOUT**120 L/h**

- Power: 700 W
- Single phase
- Pulp collector capacity: 6,5 L
- 1 no-splash spout

J 100 > Intensive use**2**
SPOUTS**160 L/h**

- Power: 1 000 W
- Single phase
- Pulp collector capacity: 7,2 L
- 2 no-splash spouts

**J 80 Buffet
> Self-serve****2**
SPOUTS**120 L/h**

- Power: 700 W
- Single phase
- Pulp collector capacity: 6,5 L
- 2 no-splash spouts



#THEsolution

Sieve preparations to separate seeds, stones, fibres and shells without grinding them, to make fruit coulis and pulp, vegetable mousse, stock, fish soups and more.

Discover
all of our
products on video



AUTOMATIC SIEVES

HOPPER

Continuous feeding of prepared ingredients for increased productivity.

PERFORATED BASKET

The products fall inside the basket where they are strained.

PADDLES

System of paddles rotating at 1500 rpm forces the ingredients through the basket dividing them into finished and waste products.

INDUSTRIAL MOTOR

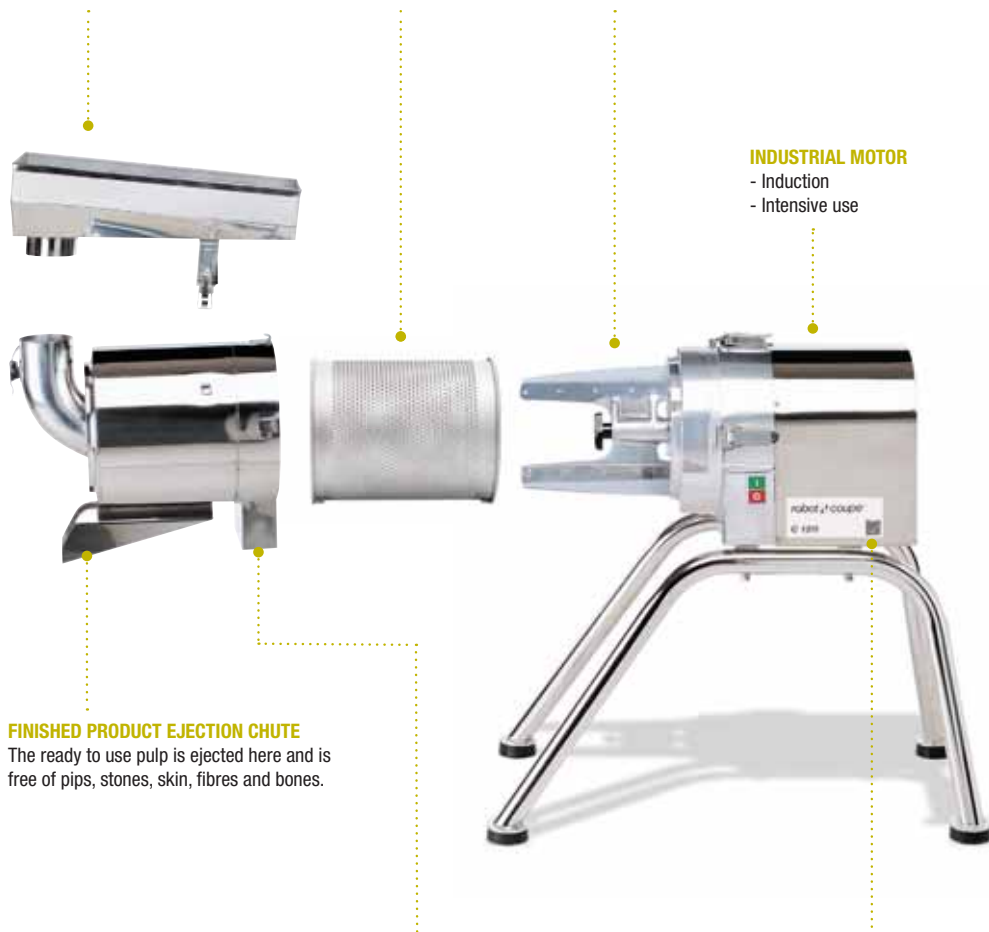
- Induction
- Intensive use

FINISHED PRODUCT EJECTION CHUTE

The ready to use pulp is ejected here and is free of pips, stones, skin, fibres and bones.

WASTE EJECTION CHUTE

For skins, pips, stones, tails, bones, shells, fibres to dispose of, or pass a second time.



**Easy
Guide**



1 mm
(Standard)



**TOMATO, CAPSICUM,
APPLE COMPOTE, etc.**



FISH AND SHELLFISH SOUP



2 mm



OLIVES



CHERRIES, PLUMS, etc.



3 mm



5 mm



APRICOTS



PEACHES, PRUNES, etc.



0,5 mm

To filter fibres and very fine impurities. Used in addition to the 1 mm perforated basket.



BERRIES, CHESTNUTS, etc.



**PLANT-BASED BEVERAGES
(COCONUT MILK,
ALMOND MILK, etc.)**

FLOW RATE 60 kg/hour to 150 kg/hour

C 80



C 120



C 200 Special Industry
C 200 V.V.



60 kg/h

- Power: 650 W
- Speed: 1 500 rpm
- Single phase
- 1 mm perforated basket



120 kg/h

- Power: 900 W
- Speed: 1 500 rpm
- Three phase
- 1 mm perforated basket



150 kg/h

- Power: 1 800 W
- 1 mm and 3 mm perforated baskets

C 200 Special Industry:

- Speed: 1 500 rpm
- Three phase

C 200 V.V.:

- Speed: 100 to 1 800 rpm
- Single phase



Ideal for Institutions!



robot coupe®

IS AT YOUR SIDE

A comprehensive website: robot-coupe.com



- **Easy to navigate and end user friendly:**
Quickly access product information from any device.
- **Selection guide:**
find the right machine in just a few clicks



Scan the QR code on your machine to find out everything you need to know!



- **Use our videos to learn all about your product:** installation, operation and maintenance!
- Easily find the user and safety instructions for your machine.

robot coupe®

IS AT YOUR SIDE

Find all our videos on our YouTube channel.



Youtube
Robot-Coupe Official

Follow our latest news and inspirations on:



Linkedin
robot-coupe-official



Facebook
RobotCoupeOfficial



Instagram
robotcoupe_official

**Ask for a demonstration
in your kitchen!**



في متناول يدك

يمكنك إيجاد جميع مقاطع الفيديو على قناتنا على YouTube.



Youtube
Robot-Coupe Official

تابع أحدث أخبارنا وإرشاداتنا على:



Linkedin
robot-coupe-official



Facebook
RobotCoupeOfficial



Instagram
robotcoupe_official

اطلب عرضًا توضيحيًا في
مطبخك!



في متناول يدك

موقع إلكتروني شامل: robot-coupe.com



- سهل التنقل فيه ومناسب للمستخدم النهائي: الوصول بسرعة إلى معلومات المنتج من أي جهاز.
- دليل الاختيار: ابحث عن الجهاز المناسب بنقرات قليلة

امسح رمز الاستجابة السريعة (QR) الموجود على جهازك لتجد كل ما تحتاج إلى معرفته!



- استخدم مقاطع الفيديو الخاصة بنا لمعرفة كل شيء عن منتجك: التركيب، والاستخدام، والصيانة!
- ابحث بسهولة عن تعليمات المستخدم والسلامة لجهازك.

معدل التدفق 60 كجم/الساعة إلى 150 كجم/الساعة

C 200 الصناعة الخاصة C 200 V.V.

C 120

C 80



150 كجم/ساعة

- القدرة: 1800 وات
- سلتان مثقوبتان 1 ملم و3 ملم

الصناعة الخاصة C 200

- السرعة: 1500 لفة في الدقيقة
- ثلاثة أشواط

C 200 V.V

- السرعة: من 100 إلى 1800 لفة في الدقيقة
- شوط واحد



120 كجم/ساعة

- القدرة: 900 وات
- السرعة: 1500 لفة في الدقيقة
- ثلاثة أشواط
- سلة مثقوبة 1 ملم



60 كجم/ساعة

- القدرة: 650 وات
- السرعة: 1500 لفة في الدقيقة
- شوط واحد
- سلة مثقوبة 1 ملم

مثالي للمؤسسات!





حساء الأسماك والمحار



الطماطم، الفليفلة،
كمبوت التفاح، وما إلى
ذلك.



1 ملم
(قياسي)



الكرز، والبرقوق، وما إلى
ذلك.



الزيتون



2 ملم



3 ملم



الخوخ، والقراصيا، وما إلى
ذلك.



المشمش



5 ملم



المشروبات النباتية
حليب جوز الهند، حليب
اللوز، وما إلى ذلك)



التوت، الكستناء، وما إلى
ذلك.



0.5 ملم

لتصفية الألياف والشوائب
الدقيقة جدًا. يُستخدم بالإضافة
إلى السلة المثقوبة 1 ملم.

عصارات مُنخلة أوتوماتيكية

المضارب

نظام من المضارب التي تدور 1500 لفة في الدقيقة لتدفع المكونات خلال السلة لتقسيمها إلى منتجات مكتملة ومخلفات.

السلة المثقوبة

تقع جميع المنتجات داخل السلة حيث تتم تصفيتها.

قمع التلقيم

التلقيم المستمر للمكونات المجهزة لزيادة الإنتاجية.

محرك صناعي

- الحث
- الاستخدام المكثف



مجرى إخراج المنتج المكتمل

يتم إخراج اللب الجاهز للاستخدام هنا، ويكون خاليًا من البذور، والأحجار، والقشور، والألياف، والعظم.

مجرى إخراج المخلفات

للقشور، والبذور، والأحجار، والبقايا، والعظام والأصداف، والألياف التي سيتم التخلص منها أو تمريرها مرة أخرى.

Easy
Guide

#THEsolution

تحضيرات الغريلة لفصل البذور، والأحجار، والألياف، والقشور من دون طحنها، لإعداد صلصات الفواكه الثقيلة واللّب، وموس الخضراوات، والمرق، وحساء الأسماك، والمزيد.

اكتشف

جميع منتجاتنا في فيديو



معدل التدفق من 120 إلى 160 لترًا/ساعة

J 100 < الاستخدام المكثف

2
فوهة

160 لترًا/ساعة

- القدرة: 1000 وات
- شوط واحد
- سعة جمع اللب: 7.2 لترات
- 2 فوهة مانعة للتناثر



120 لترًا/ساعة

- القدرة: 700 وات
- شوط واحد
- سعة جمع اللب: 6.5 لترات
- 2 فوهة مانعة للتناثر

J 80

1
فوهة

120 لترًا/ساعة

- القدرة: 700 وات
- شوط واحد
- سعة جمع اللب: 6.5 لترات
- 1 فوهة مانعة للتناثر

J 80 Buffet

< الخدمة الذاتية

2
فوهة

معدل التدفق من 120 إلى 160 لتر/الساعة



لا يتم تسخين
المكونات

A B

يتم الاحتفاظ
بالفيتامينات

B² C
B¹² K



طريقتان لاستخدام العصارة:

1 يتم صرف اللب إلى الوعاء.
جامع اللب الشفاف ذو السعة الكبيرة.



2 صرف مستمر لللب.*
مجري طرد اللب: صرف مستمر لللب
مباشرة إلى سلة أسفل سطح العمل.



* متوفر لعصارة الفواكه 100 J

ابتكار

رأس تلقيم بقطر 79 ملم
للفواكه والخضراوات
الكاملة.



أنبوب تلقيم تلقائي
- من خلال نظام التلقيم التلقائي الحصري، يتم تحضير
الفواكه والخضراوات من دون جهد.
- سرعة:
«كوب 25 سنتيلترًا من عصير التفاح في 6 ثوانٍ»

السلة
مقبضان لإمساك أفضل،
يمكن إزالتها من دون
أدوات، وسهلاً للتنظيف.

Easy
Guide

فوهات مضادة للتناثر بمقاسين مختلفين:

- 1 دورق / وعاء الخفق
- 2 يُقدّم بالكوب



صينية التنقيط
سعة كبيرة حتى يكون
سطح العمل نظيفاً دائماً.



المحرك

- هادئ حتى إنه يمكن استخدامه أمام العميل.
- 1000 وات مصمم للاستخدام المكثف طوال اليوم

قاعدة منحدرية

لإستخلاص المثالي للعصير.

#THEsolution

يمكنك عصر كميات كبيرة من الفواكه والخضراوات الطازجة في ثوانٍ معدودة.

اكتشف

جميع منتجاتنا في فيديو



COMBI

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

							
500 وات MP 450 XL FW Ultra	500 وات MP 450 FW Ultra	500 وات MP 450 Combi Ultra	440 وات MP 350 Combi Ultra	350 وات CMP 300 Combi	310 وات CMP 250 Combi	290 وات Mini MP 240 Combi	270 وات Mini MP 190 Combi
100 لتر	100 لتر	100 لتر	50 لتر	30 لتر	15 لتر		
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

المؤسسات، متعهدو الطعام

الاستخدام المكثف

خدمة الطعام التجارية

الاستخدام العادي

مخصص لإمالة الوعاء

CMP - MP Ultra

		
1000 وات MP 800 Turbo TP	500 وات MP 350 Ultra TP	350 وات CMP 300 V.V.
100 لتر	50 لتر	30 لتر
☐	☐	☐

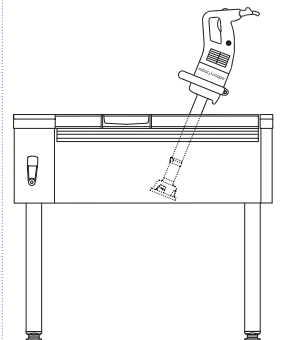
خدمة الطعام التجارية، المؤسسات

مخصص لإمالة الوعاء

التنظيف

سرعة وسهولة في التنظيف:

- 1 الشفرة والكأس المصنوعتان من الفولاذ المقاوم للصدأ من السهل إزالتها.
- 2 تأتي مع كل جهاز أداة للفك.



الكبيرة

MP



وات 1000
MP 800
Turbo

وات 850
MP 600
Ultra

وات 750
MP 550
Ultra

وات 500
MP 450
Ultra

وات 440
MP 350
Ultra



المؤسسات، متعهدو الطعام، الاستخدام المكثف

الأواني الكبيرة

المدمجة

CMP



وات 420
CMP
400 V.V.

وات 400
CMP
350 V.V.

وات 350
CMP
300 V.V.

وات 310
CMP
250 V.V.



خدمة الطعام التجارية

الاستخدام العادي

الصغيرة

Mini MP



وات 290
Mini MP
240 V.V.

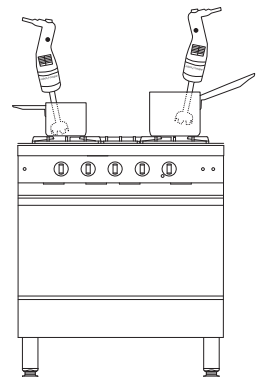
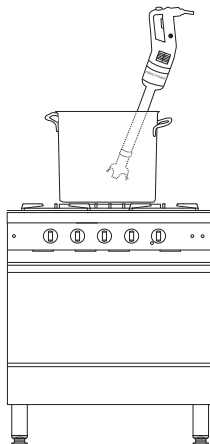
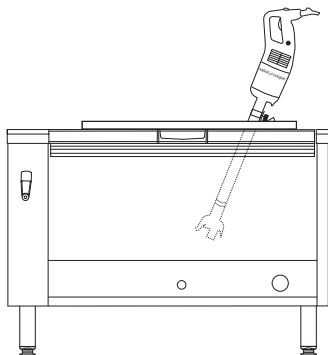
وات 270
Mini MP
190 V.V.

وات 240
Mini MP
160 V.V.

وات 220
MicroMix®



المساحبات الكبيرة



ملحق الخلط

- رقائق البطاطس المجففة، الحساء المجفف، المرق، الماء الهلامي، العجين، وما إلى ذلك.
- التجانس، الخلط، وما إلى ذلك.

اكتشف أدوات دعم الوعاء لتخفيف الضغط

متوفرة في مجموعات المنتجات CMP / MP.

1 أدوات دعم الوعاء القابلة للضغط:

تتوفر ثلاث أدوات لدعم الوعاء كاختيار.

وهي تتكيف مع حجم الوعاء:

- قطر الوعاء من 330 ملم إلى 650 ملم.
- قطر الوعاء من 500 ملم إلى 1000 ملم.
- قطر الوعاء من 850 ملم إلى 1300 ملم.



اكتشف

على الفيديو



2 أدوات دعم الوعاء متعددة الاستخدامات:

تناسب جميع مقاسات الأوعية.



3 أدوات لأفضل النتائج



الحساء



الصلصات



الصلصات الثقيلة



المستحلبات



تتوفر أداة AeroMix في خطّي الإنتاج Mini و MicroMix.*

صندوق خفق معدني

ابتكار

متوفر في مجموعة منتجات Combi فقط.

وسائل الراحة

توصيل سريع للخفاقتين بعلبة
السرعة ولعلبة السرعة مهيبت
المحرك لسهولة التجميع
والفك.

التنظيف

خفاقات مصنوعة بدقة عالية
لضمان نظافة مثالية.

قوة التحمل

تروس معدنية داخل مبيتين
معدنيين لتحمل الاستخدام
الشاق.



عجن/هرس



ضرب



تقسير



الخلاطات الكهربائية



بالنسبة إلى الطرازين MP V.V و MP Combi، يوجد زر إضافي للسرعة المتغيرة سهل الاستخدام لمزيد من الراحة.

ابتكار



وسائل الراحة

يمكن استخدام العروة الموجودة على قاعدة المحرك لوضع الخافق الغاطس على حافة الوعاء لتسهيل التعامل معه وتخفيف بعض الضغط.

تسمح العروة بلف السلك لتسهيل تخزينه ومنع تأكله وتلفه.

جديد



مقبض EasyGrip جديد قابل للإزالة. يكون وزن الجهاز موزعاً بشكل أفضل؛ ما يجعله أسهل في الاستخدام!

وسائل الراحة

مقبض مريح لمزيد من الراحة.

الأداء

زيادة الأداء لتحسين وقت المزج.

Easy Guide



مدة خدمة أطول

قاعدة محرك من الفولاذ المقاوم للصدأ للاستخدام المكثف.



التنظيف

كأس وشفرة قابلتان للإزالة من الفولاذ المقاوم للصدأ لسهولة التنظيف والصيانة.

#THEsolution

يمكنك خلط، أو مزج، أو استحلاب، أو خفق، أو عجن تحضيراتك في وقت لا يُذكر!

اكتشف

جميع منتجاتنا في فيديو





من 4 إلى 15 كغم



من 3 إلى 13 كغم



من 3 إلى 10 كغم



عدد الحصص التي
وزنها 200 جم

الكميات المحضرة
لكل عملية

سرعتان 3000/1500 دورة في الدقيقة



Blixer® 23

23 لتر



• ثلاثة أشواط
• 4500 وات



من 6 إلى 45 كغم



Blixer® 20

20 لتر



• ثلاثة أشواط
• 4400 وات



من 6 إلى 30 كغم



Blixer® 15

15 لتر



• ثلاثة أشواط
• 3000 وات



من 4 إلى 20 كغم

سرعتان 3000/1500 دورة في الدقيقة



Blixer® 60

60 لتر



• ثلاثة أشواط
• 11000 وات



Blixer® 45

45 لتر



• ثلاثة أشواط
• 10000 وات



Blixer® 30

28 لتر



• ثلاثة أشواط
• 5400 وات

معدلات الأداء

عدد الحصص التي وزنها 200 جم	الكميات المحضرة (كجم)			الطُرُز
	الحد الأقصى	الحد الأدنى	سعة الوعاء (لتر)	
⊖ 50 إلى 15	10	3	15	Blixer® 15
⊖ 65 إلى 15	13	3	20	Blixer® 20
⊖ 75 إلى 20	15	4	23	Blixer® 23
⊖ 100 إلى 20	20	4	28	Blixer® 30
⊖ 150 إلى 30	30	6	45	Blixer® 45
⊖ 225 إلى 30	45	6	60	Blixer® 60



يمكنك إيجاد جميع أجهزة Blixer® المثبتة على الأرض على robot-coupe.com

المثبتة على الأرض

غطاء شفاف مانع للماء يتطلب حركة واحدة لتثبيته في مكانه. يمكن إزالة الغطاء والسدادة بسهولة وسرعة.

الابتكار

ذراع Blixer®

لتحسين الاضطراب، ومن ثم إنتاج تحضيرات بقوام أكثر دقة.



Easy Guide

لوحة التحكم

مؤقت من 0 إلى 15 دقيقة، أزرار تحكم من الفولاذ المقاوم للصدأ مثبتة بشكل متساو وتحكم في النبض لدقة فائقة في التقطيع.

الابتكار

تجميع قاعدة الإناء بالشفرة الثنائية

تتميز Robot-Coupe® بميزات حصرية للحصول على تناسق سلس بشكل مثالي، حتى مع الكميات الصغيرة.

إطار من الفولاذ المقاوم للصدأ مصنوع بالكامل من الفولاذ المقاوم للصدأ مع 3 أرجل مدمجة قوية لضمان الثبات الكامل وأقل مساحة وسهولة في التنظيف.

العجلات مرفقة

3 عجلات قابلة للسحب لسهولة التحريك والتنظيف.

ذراع غلق الوعاء
ذراع مريحة لإمالة الوعاء في زوايا مختلفة، وأفقيًا أيضًا.

ماسحة الغطاء
لرؤية مثالية أثناء التشغيل.

الابتكار

وعاء من الفولاذ المقاوم للصدأ وعاء قابل للإمالة والإزالة، ميزة حصرية لـ Robot-Coupe®. السعة: 23 أو 28 أو 45 أو 60 لترًا، حسب الطراز.



من 2 إلى 6.5 كغم



من 1 إلى 5.5 كغم



من 0.4 إلى 4.8 كغم

سرعة متنوعة من 300 إلى 3500 دورة في الدقيقة

☐ **Blixer® 10 V.V.**

11.5 لتر

• شوط واحد
• 2600 وات
☐ **Blixer® 8 V.V.**

8 لتر

• شوط واحد
• 2200 وات
☐ **Blixer® 7 V.V.**

7.5 لتر

• شوط واحد
• 1500 وات

سرعان 3000/1500 دورة في الدقيقة

☐ **Blixer® 10**

11.5 لتر

• ثلاثة أشواط
• 2600 وات
☐ **Blixer® 8**

8 لتر

• ثلاثة أشواط
• 2200 وات
☐ **Blixer® 7**

7.5 لتر

• ثلاثة أشواط
• 1500 وات

معدلات الأداء

عدد الحصص التي وزنها 200 جم	الكميات المحضرة (كجم)			الطُرز
	الحد الأقصى	الحد الأدنى	سعة الوعاء (لتر)	
نموذج الحصة الواحدة			2.9	Blixer® 2
➡ من 2 إلى 10	2	0.3	3.7	Blixer® 3
➡ من 2 إلى 15	3	0.4	4.5	Blixer® 4 - 1V - 2V - 4 V.V.
➡ من 3 إلى 20	3.8	0.5	5.9	Blixer® 5 - 1V - 2V - 5 V.V.
➡ من 3 إلى 25	4.8	0.6	7.5	Blixer® 7 - 7 V.V.
➡ من 5 إلى 28	5.5	1	8	Blixer® 8 - 8 V.V.
➡ من 10 إلى 30	6.5	2	11.5	Blixer® 10 - 10 V.V.





من 0.5 إلى 3.8 كغم



من 0.3 إلى 3 كغم



من 0.3 إلى 2 كغم



نموذج الحصة الواحدة

عدد الحصص التي
وزنها 200 جم

الكميات المحضرة
لكل عملية

سرعة متنوعة من 300 إلى 3500 دورة في الدقيقة

☐ **Blixer® 5 V.V.**

5.9 لتر



- شوط واحد
- 1500 وات

☐ **Blixer® 4 V.V.**

4.5 لتر



- شوط واحد
- 1100 وات

سرعتان 3000/1500 دورة في الدقيقة

☐ **Blixer® 5-2V**

5.9 لتر



- ثلاثة أشواط
- 1500 وات

☐ **Blixer® 4-2V**

4.5 لتر



- ثلاثة أشواط
- 1000 وات

سرعة واحدة 3000 دورة في الدقيقة

☐ **Blixer® 5-1V**

5.9 لتر



- شوط واحد
- 1500 وات

☐ **Blixer® 4-1V**

4.5 لتر



- شوط واحد
- 900 وات

☐ **Blixer® 3**

3.7 لتر



- شوط واحد
- 750 وات

☐ **Blixer® 2**

2.9 لتر



- شوط واحد
- 700 وات

كيفية اختيار BLIXER® المناسب لك

1 < احسب إجمالي وزن الحصص المعدلة في القوام المطلوبة.



إجمالي الوزن	عدد الحصص المطلوبة	متوسط الحصة	
جم	= الحصص	X	80 جم
جم	= الحصص	X	100 جم
جم	= الحصص	X	200 جم
جم	= الحصص	X	80 جم
			المقبلات
			لحوم / أسماك
			خضراوات / كربوهيدرات
			عدد الحصص المطلوبة

2 < ارجع إلى مؤشرات الكميات المحضرة لكل عملية والموضحة في وصف المنتج.

لماذا يجب أن يكون لديك إناء تحضير ثاني؟

- تنظيم أفضل في المطبخ
- يقلل من وقت الانتظار بين غسليتين



المطاعم

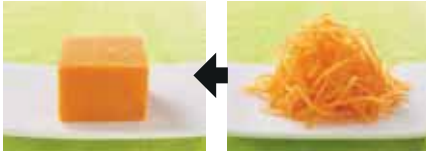
لم يستغرق الأمر طويلاً ليعتمد طهاة الطعام التقليدي والآسيوي BLIXER® في جميع تحضيراتهم:

المستحلبات، والمقبلات، والتاينناد، والحمص، والتراما، والبيستو، وما إلى ذلك.



الطحن الجاف، «المساحيق» الخاصة للأطعمة الجافة والرطبة





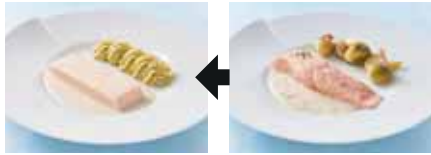
جزر طازج مبشور



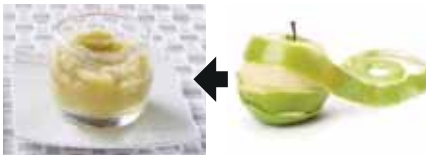
ثنائي من الملفوف الأحمر النيئ والكرفس



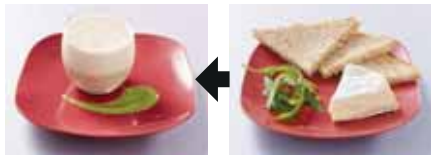
يخنة اللحم البتلو



فيليه السلمون والملفوف



كومبوت التفاح النيئ جرائي سميث



جن الكاممير وخبز القمح الكامل

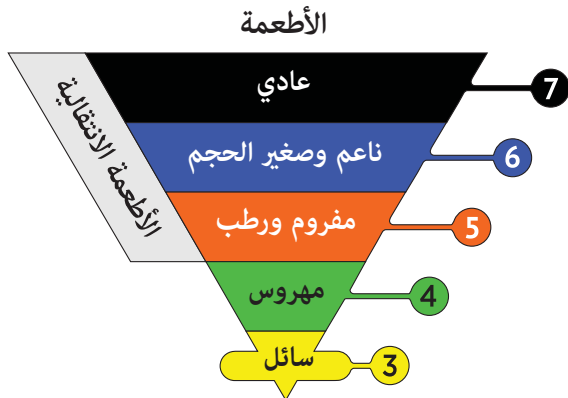
المقبلات

الأطباق الرئيسية

الخبز الرئيسية

الحلويات

متوافق مع معايير المبادرة الدولية لتوحيد النظام الغذائي لعسر البلع (IDDSI)



BLIXER®

أعلى الطاولة



حل فريد من نوعه للقوامات المعدلة! يحوّل Blixer®، المصمم خصيصًا لقطاع الرعاية الصحية، المنتجات النيئة إلى أطعمة ذات قوام معدل. يمكن لكل شخص على الطاولة، حتى كبار السن، تناول جميع الأطعمة، سواء أكانت نيئة أم مطبوخة، حلوة أم مالحة، وسواء أكانت مقبلات أم أطباقًا رئيسية، حلوى أم جبناً.



الابتكار

ذراع Blixer®

من أجل قوام أكثر
تماسكاً من السهل إزالتها
وتنظيفها من أجل
نظافة مثالية

فتحات
حتى يتسنى إضافة المكونات
السائلة والصلبة خلال
الاستخدام.

غطاء
مزود بمنع تسرب الماء لمنع
التسرب بشكل مثالي



محور إناء مرتفع
محور إناء مرتفع لتحضير
كميات كبيرة من السوائل

محرك حتى
قوي جدًا يتحمل الاستخدام
المكثف لفترة طويلة من
الزمن

Easy
Guide

سرعة قياسية تبلغ 3000 دورة
في الدقيقة للحصول على قوام
موحد ومثالي.



التقطيع إلى قطع صغيرة اختياري



#THEsolution

قم بتحويل تحضيراتك، سواء نيئة أو مطهية، إلى أطعمة معدلة القوام.

اكتشف

جميع منتجاتنا في فيديو



2 شفرات لأفضل النتائج



التقطيع إلى قطع
صغيرة اختياري



وظيفة
الخافق



يطحن



الطهي



يمزج



يخلط



يطحن



يعجن



يفرم



يجرش



تشغيل سلس



وظيفة
تقطيع





Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER

أول خلاط طهي وتقطيع مهني!

سخن أو معتدل

أمزج

أقطع

أخلط

أسحق

أعجن

أستحلب

أسخن وأطبخ...



منطقة الإعداد

قدرة مرتفعة ومنخفضة على التسخين تصل إلى 140 درجة مئوية

سرعة متغيرة من 500 إلى 3500 لفة في الدقيقة

جهاز توقيت

منطقة البرمجة

البرنامج P

زر الخطوة

منطقة التحضير

1 وظيفة تربو/نبض: حتى 4500 لفة في الدقيقة

2 زر بدء التشغيل

3 زر إيقاف التشغيل



1 2 3

منطقة التحضير

قرص التحكم
(لضبط الإعدادات)

ROBOT COOK®

مساعد المطبخ للطهارة

ماهر: غطاء مانع للماء يحتوي على وظيفة أمان ممانعة لتناثر السوائل. ماسحة غطاء مضادة للبخار؛ حتى تتمكن من متابعة تحضيراتك.

عملي: الفتحة الموجودة في الغطاء تعني إمكانية إضافة المكونات إلى الوعاء من دون الاضطرار إلى إيقاف الجهاز.



ذكي: نظام خاص لتثبيت الشفرة في مكانها؛ حتى يمكن تفرغ الوعاء بأمان.

فعال: ذراع كشط للوعاء للتحضيرات الدقيقة جدًا والمتجانسة.

وظيفي: وعاء ذو سعة كبيرة 3.7 لترات لإنتاج كميات احترافية.

صحي: يمكن إزالة كافة القطع التي تكون في تماس مع الطعام بسهولة ويمكن تنظيفها بأمان في غسالة الصحون.

قوي: يتميز جهاز Robot Cook القوي بمحرك حث عالي التحمل من الفئة التجارية.

Easy Guide

هادئ: في وسط حالة الهرج والمرج العامة في المطبخ، يقدر الطهارة مدى هدوئه.

دقة عالية: قدرة تسخين متغيرة تصل إلى 140 درجة مئوية، بدقة إلى أقرب درجة.



بارد

ساخن

حتى 140 درجة مئوية

#THEsolution

يمكنك الاستحلاب، والطحن، والخلط، والتقطيع، والخفق، والعجن، وإعداد تحضيرات ساخنة تصل حرارتها إلى 140 درجة مئوية، بدقة إلى أقرب درجة.

اكتشف

جميع منتجاتنا في فيديو



600
1200
من 4 إلى 14

300
600
من 3 إلى 12

300
600
من 3 إلى 9

عدد
الوجبات
الكميات: *

2 SPEEDS 1 500 and 3 000 rpm



R 23

3
كجم
شوات التقطيع
23 لتر



• ثلاثة أشواط
• 4500 وات



R 20

3
كجم
شوات التقطيع
20 لتر



• ثلاثة أشواط
• 4400 وات



R 15

3
كجم
شوات التقطيع
15 لتر



• ثلاثة أشواط
• 3000 وات

1200+
366 kg

1200+
27 إلى 6

600
1200
من 4 إلى 17

عدد
الوجبات
الكميات: *

2 SPEEDS 1 500 and 3 000 rpm



R 60

3
كجم
شوات التقطيع
60 لتر



• ثلاثة أشواط
• 11000 وات



R 45

3
كجم
شوات التقطيع
45 لتر



• ثلاثة أشواط
• 10000 وات



R 30

3
كجم
شوات التقطيع
28 لتر



• ثلاثة أشواط
• 5400 وات

معدلات الأداء

الوقت	عدد الوجبات	الحد الأقصى للسعة				الطُرُز
		الطحن (حتى)	الفطائر/العجين* (حتى)	المستحلبات (حتى)	التقطيع الخشن (حتى)	
من 1 إلى 4 دقائق	من 300 إلى 600	7 كجم	7 كجم	9 كجم	6 كجم	R 15
	من 300 إلى 600	10 كجم	10 كجم	12 كجم	8 كجم	R 20
	من 600 إلى 1200	11.5 كجم	11.5 كجم	14 كجم	10 كجم	R 23
	من 600 إلى 1200	14 كجم	14 كجم	17 كجم	12 كجم	R 30
	+1200	22.5 كجم	22.5 كجم	27 كجم	18 كجم	R 45
	+1200	30 كجم	30 كجم	36 كجم	25 كجم	R 60

*كمية العجينة المرفوعة برطوبة 60%



خلاطات التقطيع الرأسية

المثبتة على الأرض

تحضير كميات كبيرة في أقل وقت ممكن

اكتشف

جميع منتجاتنا في فيديو



غطاء شفاف مانع للماء مثبت في موقعه بإحكام بحركة واحدة. يمكن إزالة الغطاء والسدادة بسهولة وسرعة.

ماسحة الغطاء
لرؤية مثالية أثناء التشغيل.

Easy Guide

لوحة التحكم

مؤقت من 0 إلى 15 دقيقة، أزرار تحكم من الفولاذ المقاوم للصدأ مثبتة بشكل متساو وتحكم في النبض لدقة فائقة في التقطيع.

الابتكار

مجموعة شفرات تثبت في قاعدة الوعاء من الفولاذ المقاوم للصدأ

نوع جديد من الشفرات من Robot-Coupe حاصل على براءة اختراع للحصول على أفضل جودة في التقطيع.



3 شفرات لأفضل النتائج

إطار من الفولاذ المقاوم للصدأ

مصنوع بالكامل من الفولاذ المقاوم للصدأ مع 3 أرجل مدمجة قوية لضمان الثبات الكامل وأقل مساحة وسهولة في التنظيف.

العجلات مرفقة

3 عجلات قابلة للسحب بسهولة التحريك والتنظيف.

ذراع غلق الوعاء

ذراع مريح لإمالة الوعاء في زوايا مختلفة، وأفقياً أيضاً.

وعاء من الفولاذ المقاوم للصدأ وعاء قابل للإمالة والإزالة بسهولة التفريغ.



6 كجم



5 كجم



3.5 كجم

سرعة متنوعة من 300 إلى 3500 دورة في الدقيقة



R 10 V.V.



3 كجم
تواتر التقطيع

11.5 لتر

- شوط واحد
- 2600 وات
- *R-Mix



R 8 V.V.



3 كجم
تواتر التقطيع

8 لتر

- شوط واحد
- 2200 وات
- *R-Mix



R 7 V.V.



3 كجم
تواتر التقطيع

7.5 لتر

- شوط واحد
- 1500 وات
- *R-Mix

سرتان 3000/1500 دورة في الدقيقة



R 10



3 كجم
تواتر التقطيع

11.5 لتر

- ثلاثة أشواط
- 2600 وات



R 8



3 كجم
تواتر التقطيع

8 لتر

- ثلاثة أشواط
- 2200 وات



R 7



3 كجم
تواتر التقطيع

7.5 لتر

- ثلاثة أشواط
- 2200 وات

*R-Mix: وظيفة الخفق عن طريق الدوران العكسي

معدلات الأداء

الوقت	عدد الوجبات	الحد الأقصى للسعة				الطرز
		الطحن (حتى)	الفطائر/العجين* (حتى)	المستحلبات (حتى)	التقطيع الخشن (حتى)	
من 1 إلى 4 دقائق	من 1 إلى 50	0,3 كجم	0,5 كجم	1 كجم	0,8 كجم	R 2
	من 1 إلى 50	0,5 كجم	1 كجم	1,5 كجم	1 كجم	R 3
	من 1 إلى 50	0,5 كجم	-	1,5 كجم	1 كجم	R 3-3000
	من 50 إلى 100	0,7 كجم	1,5 كجم	2,5 كجم	1,5 كجم	R 4 - 1V / R 4 - 2V / R 4 V.V.
	من 50 إلى 200	1,1 كجم	2,2 كجم	3,2 كجم	2,2 كجم	R 5 - 1V / R 5 - 2V / R 5 V.V.
	من 100 إلى 200	1,7 كجم	2,7 كجم	3,8 كجم	2,7 كجم	R 7 / R 7 V.V.
	من 200 إلى 300	2 كجم	4 كجم	5 كجم	3 كجم	R 8 / R 8 V.V.
	من 200 إلى 300	3 كجم	5 كجم	6 كجم	4 كجم	R 10 / R 10 V.V.

*كمية العجينة المرفوعة برطوبة 60%



يمكنك إيجاد جميع خلاطات التقطيع التي توضع أعلى الطاولة على robot-coupe.com



3 كجم



2.5 كجم



1.5 كجم



1 كجم



الكميات*:

سرعة متنوعة من 300 إلى 3500 دورة في الدقيقة

R 5 V.V.

3 كجم
3 شورات التقطيع• شوط واحد •
• 1500 وات •

R 4 V.V.

3 كجم
3 شورات التقطيع• شوط واحد •
• 1000 وات •

سرعان 3000/1500 دورة في الدقيقة

R 5 - 2V

3 كجم
3 شورات التقطيع• ثلاثة أشواط •
• 1500 وات •

R 4 - 2V

3 كجم
3 شورات التقطيع• ثلاثة أشواط •
• 900 وات •

R 3-3000

3 كجم
3 شورات التقطيع• شوط واحد •
• 650 وات •

R 2

3 كجم
3 شورات التقطيع• شوط واحد •
• 550 وات •

سرعة واحدة 1500 دورة في الدقيقة

R 5 - 1V

3 كجم
3 شورات التقطيع• شوط واحد •
• 750 وات •

R 4 - 1V

3 كجم
3 شورات التقطيع• شوط واحد •
• 700 وات •

R 3

3 كجم
3 شورات التقطيع• شوط واحد •
• 650 وات •

R 2 B

3 كجم
3 شورات التقطيع• شوط واحد •
• 550 وات •

* الحد الأقصى للكميات التي يتم تحضيرها في المرة الواحدة

3 شفرات لأفضل النتائج



الصلصات والمستحلبات



فرم الأطعمة إلى قطع صغيرة



فرم الأطعمة إلى قطع كبيرة

تشغيل سلس
يتم توفيرها بشكل
قياسي



الطحن



الخلط

التقطيع إلى قطع
كبيرة اختياري

مصممة للطحن
والعجن



طحن التوابل



تقطيع الأعشاب

التقطيع إلى قطع
صغيرة اختياري

مصممة
للأعشاب
والتوابل



وظيفة النبض

- للتقطيع المسبق للمكونات القاسية
- فرم اللحوم والأسماك/طحن المكسرات والفواكه المجففة
- للتحكم في تناسق التحضيرات



الابتكار

R-Mix®

وظيفة النبض

في 5 V.V., 7 V.V., 8 V.V., 10 V.V.



- لمزج المكونات الناعمة من دون تقطيع.
- صُممت وظيفة R-Mix® للخلط بالدوران العكسي بسرعات متغيرة من 60 إلى 500 لفة في الدقيقة لدمج القطع الكاملة من اللحم، وذبول سرطان البحر، والخضراوات المقطعة برونواز، ومكعبات الفطائر، وأطباق التيرين، والزبيب الكامل للفطائر، وما إلى ذلك.



خلاطات التقطيع

أعلى الطاولة

غطاء

السوائل والمكونات الأخرى
يمكن إضافتها أثناء العمل.

الإناء

لترا: لريح الوقت من خلال
زيادة الكميات المحضرة.

مقبض مريح

مقبض ناعم الملمس مصمم
لمزيد من الراحة ولقبضة
محكمة وآمنة.

وظيفة R-MIX

لمزج المكونات الناعمة
من دون تقطيع.

وظيفة النبض

للتقطيع المسبق
للمكونات القاسية.

Easy Guide

محرك حث صناعي

الاستخدام المكثف

جهاز توقيت

جهد أقل ودقة أكبر
وننتائج أكثر انتظامًا بغض
النظر عن الوصفة.

نماذج بسرعة متغيرة:

300 إلى 3500 دورة في
الدقيقة لاستخدام أكثر مرونة
ومجموعة أكبر من التطبيقات.

الابتكار

تجميع قاعدة الإناء بالشفرة الثنائية

لتحضير الكميات الكبيرة والصغيرة. جميع قطع
الفولاذ المقاوم للصدأ مع شفرة ناعمة قابلة
للفصل. شفرة مسننة خشنة ودقيقة اختيارية.



#THEsolution

اللحم المفروم، والأسماك، والبصل، والأعشاب، أو التوابل، وطحن المكسرات، والشوكولاتة، أو حلوى اللوز، والعجن، والاستحلاب، وإعداد الصلصات بكميات صغيرة أو كبيرة.

اكتشف

جميع منتجاتنا في فيديو



مصفاة هرس البطاطس CL 50, CL 52, CL 55, CL 60



1

ملحق مصفاة
هرس البطاطس



2

قمع تلقيم
(للطرازين CL 50 و
فقط CL 50 Ultra)

مضرب
شبكة الهرس:
3 ملم أو 6 ملم
قرص طرد خاص

جهاز مصفاة
هرس البطاطس



اكتشف
على الفيديو





التحضير في الموقع باستخدام ROBOT-COUPÉ

يمكنك تحضير أطباق البطاطس الخاصة بك وإضافة جميع المكونات المهمة «محلية الصنع».



توفر Robot-Coupe العديد من الحلول لإعداد أطباق البطاطس محلية الصنع بالقشرة أو من دونها:

أصابع البطاطس من كل شكل وحجم!



10x16 ملم

10x10 ملم

8x16 ملم

8x8 ملم

6x6 ملم

الرقائق على شكل وافل



2x2 ملم

أعواد البطاطس



4x4 ملم



2x2 ملم

شرائط البطاطس



2x2 ملم

البطاطس المهروسة



البطاطس الإسكالوب



5 ملم

رقائق البطاطس



1 ملم أو 2 ملم

البطاطس المقلية في المقلاة



14x14 ملم أو 20x20 ملم

التقطيع إلى شرائح، قطعيات مموجة، بَشْر الأطعمة، تقطيعها إلى شرائح رفيعة
التقطيع إلى مكعبات وتقطيع البطاطس المقلية

☐ **CL 60**
حلول متكاملة لتحضير الخضروات

OPTIONAL
+
50
DISCS



- شوط واحد أو ثلاثة أشواط
- سرعتان أو سرعة متغيرة
- 1500 وات
- جهاز مصفاة هرس البطاطس*



☐ **CL 60**
رأس تلقيم مع دافع

OPTIONAL
+
50
DISCS



- شوط واحد أو ثلاثة أشواط
- سرعتان أو سرعة متغيرة
- 1500 وات
- جهاز مصفاة هرس البطاطس*

☐ **CL 60**
2 رأس تلقيم مع دافع

OPTIONAL
+
50
DISCS



- شوط واحد أو ثلاثة أشواط
- سرعتان أو سرعة متغيرة
- 1500 وات
- جهاز مصفاة هرس البطاطس*



التقطيع إلى شرائح، قطعيات مموجة، بشر الأطعمة، تقطيعها إلى شرائح رفيعة

التقطيع إلى مكعبات وتقطيع البطاطس المقلية



CL 55

حلول متكاملة لتحضير الخضروات



- ثلاثة أشواط
- سرعتان
- 1100 وات
- جهاز مصفاة هرس البطاطس



CL 55

رأس تلقيم مع دافع



- ثلاثة أشواط
- سرعتان
- 1100 وات
- جهاز مصفاة هرس البطاطس*



CL 55

2 رأس تلقيم مع دافع



- ثلاثة أشواط
- سرعتان
- 1100 وات
- جهاز مصفاة هرس البطاطس*

تتضمن مجموعة كاملة من الملحقات!

الابتكار

رأس تلقيم مع دافع

مصممة خصيصًا للخضراوات كبيرة الحجم،
مثل الملفوف والكرفس.



راحة إضافية

الرفع مع حركة مساعدة = جهد أقل للمشغل + زيادة في الإنتاجية.

مقاس كبير جدًا

الفتحة الواسعة جدًا للملحم مصممة لتتسع لما يصل إلى 15 حبة طماطم في المرة الواحدة..

دقة عالية

قمع تلقيم أسطواني

- القطر 58 ملم تقطيع موحد للمكونات الطويلة.
- القطر 39 ملم لتقطيع الفواكه والخضراوات الصغيرة، مثل الفلفل الحار، والخيار المخلل، والتفاح الجاف، والأسبراجوس، والبصل الأخضر، والموز، والفراولة، والعنب، وما إلى ذلك باستخدام الدافع ذي الأنبوب الدقيق.

رأس تلقيم بأربعة أنابيب

مصمم خصيصًا للخضراوات الطويلة،
مثل الخيار والكوسة.



دافع دقيق

لتقطيع الفواكه والخضراوات صغيرة الحجم،
مثل الفلفل الحار، والخيار المخلل، والتفاح
الجاف، ونبات الهليون، والبصل الأخضر، والموز،
والفراولة، والعنب.



رأس تلقيم تلقائي

لجميع الخضراوات كبيرة الحجم (الطماطم،
والبصل، والبطاطس، وما إلى ذلك).



جهاز مصفاة هرس البطاطس 3 لملي

لإنتاج كميات كبيرة من البطاطس المهروسة.



عربة تخزين

لتخزين جميع الملحقات ونقلها! صينية
تسع 16 قرصًا و8 ملحقات. حاوية
لأدوات GN1X1.



عربة متنقلة مريحة

لنقل الملحقات، وتحميلها، وتخزينها. تتوفر
3 حاويات جاسترونورم GN1x1.



فرشاة لعمود المحرك



أجهزة تحضير الخضراوات

المثبتة على الأرض



مصممة خصيصاً لتحضير كميات كبيرة من الخضراوات.

اكتشف

جميع منتجاتنا في فيديو



CL 60 حلول متكاملة لتحضير الخضراوات

- تتطلب جهداً أقل
- تمنع الاضطرابات العضلية الهيكلية
- تزيل الملل



طرد جانبي
توفير للمساحة وراحة في
الاستخدام.

محرك قوي
محرك حث صامت 1500
وات للاستمرارية. قاعدة
محرك من الفولاذ المقاوم
للصدأ لسهولة التنظيف.

رجل قابلة للضغط حتى
تتكيف مع الأرضيات غير
المستوية وتضمن الثبات.





التقطيع إلى شرائح، قطعيات مموجة، بَشْر الأطعمة، تقطيعها إلى شرائح رفيعة
التقطيع إلى مكعبات وتقطيع البطاطس المقلية

☐ CL 50 Ultra Pizza



☐ CL 50 Ultra
للمطاعم



تتوفر عبوة المطاعم للطرزين CL 50 وCL52 (باستثناء Gourmet).

☐ CL 52



تجايز
+ 50
القران

- شوط واحد أو ثلاثة أشواط
- سرعة واحدة / 550 وات
- جهاز مصفاة هرس البطاطس*

☐ CL 50 Ultra
للمؤسسات



تتوفر عبوة المؤسسات للطرزين CL 50 وCL52 (باستثناء Gourmet).





حتى 150 كغم



حتى 50 كغم



حتى 50 كغم



إنتاجية فعالة
في الساعة:

التقطيع إلى شرائح، قطعيات مموجة، بَشْر الأطعمة، تقطيعها إلى شرائح رفيعة

التقطيع إلى مكعبات وتقطيع البطاطس المقلية

+ برونواز و الوافل

+ البقدونس والأعشاب



CL 50 Gourmet



OPTIONAL
53
DISCS

- شوط واحد أو ثلاثة أشواط
- سرعة واحدة / 550 وات أو 600 وات



CL 50 Ultra



اختيار
50
الأوراق

- شوط واحد أو ثلاثة أشواط
- سرعة واحدة / 550 وات
- ملحقي مصفاة هرس البطاطس*



CL 50



اختيار
50
الأوراق

- شوط واحد أو ثلاثة أشواط
- سرعة واحدة / 550 وات
- ملحقي مصفاة هرس البطاطس*



CL 40



اختيار
28
الأوراق

- شوط واحد
- سرعة واحدة / 550 وات



CL 20



اختيار
23
الأوراق

- شوط واحد
- سرعة واحدة / 440 وات

* ملحقات اختيارية

أجهزة تحضير الخضراوات

توضع أعلى الطاولة

قمع تلقيم أسطواني

- القطر 58 ملم لتقطيع موحد للمكونات الطويلة.
- القطر 39 ملم لتقطيع الفواكه والخضراوات الصغيرة، مثل الفلفل الحار، والخيار المخمل، والبنائقي الجافة، ونبات الهليون، والبصل الأخضر، والموز، والفراولة، والعنب، وما إلى ذلك باستخدام الدافع ذي الأنبوب الدقيق.



الابتكار

دافع دقيق



قمع تلقيم كبي

لإدخال الخضراوات الكبيرة مثل الملفوف والباذنجان... وتحميل مثالي للخضراوات الأخرى.



robot coupe

CL 50
Ultra

Easy Guide

كتلة محرك من الفولاذ المقاوم للصدأ

محرك حث صناعي
الاستخدام المكثف

ترد جانبي
توفير للمساحة
في
الاستخدام.



أكبر تشكيلة ممكنة من وحدات التقطيع

أكثر من 50 قرصًا اختياريًا للتقطيع إلى شرائح، والتقطيع المموج، والبشر، والتقطيع، والتقطيع إلى رقائق وجوليان.

اكتشف في صفحة 18

#THEsolution

يمكنك تقطيع الفواكه والخضراوات بشكل مثالي في مجموعة متنوعة من طرق التقطيع وتوفير ساعات من العمل يوميًا: التقطيع إلى شرائح، والبشر، والتقطيع إلى مكعبات وشرائح رقيقة، والتقطيع إلى أصابع رفيعة وأصابع البطاطس، والتقطيع على شكل وافل وحتى الهرس.

اكتشف

جميع منتجاتنا في فيديو



أكبر تشكيلة ممكنة من وحدات التقطيع

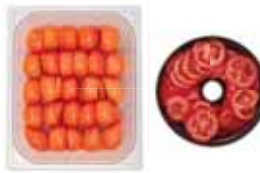
الحلول الثلاثة من ROBOT-COUPÉ لتقطيع الطماطم

3 CL 50 + EasyStacker
تقطيع وتكوين حبة طماطم واحدة في المرة الواحدة



رقم	
49332	EasyStacker

2 وعاء صغير في CL 50
تقطيع ما يصل إلى 9 حبات من الطماطم لتصبح جاهزة للاستخدام



رقم	
39716	وعاء صغير

1 الطرد المستمر في CL 50
كميات صغيرة وكبيرة



حلول Robot-Coupe للتقطيع إلى أصابع

5 مقاسات = أكبر مجموعة من طرق التقطيع



10x16 ملم



10x10 ملم



8x16 ملم



8x8 ملم



6x6 ملم

جديد



1



2

EasyLoader

- التلقين المستمر لزيادة الإنتاجية
- يمكنك تقطيع أصابع جميلة وكبيرة بفضل تقطيع البطاطس الأمثل على طولها.

رقم	نظرات R 502, R 502 V.V., CL 50, CL50 Ultra
49323	1 EasyLoader
49324	2+1 معدات تقطيع البطاطس المقلية إلى مكعبات 6x6 ملم

CL 50 GOURMET



4x4x4 ملم
رقم 28176W



3x3x3 ملم
رقم 28175W



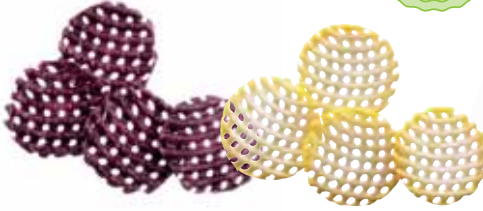
2x2x2 ملم
رقم 28174W



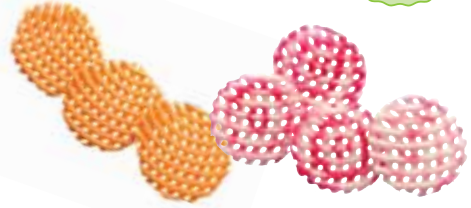
CL 50 GOURMET



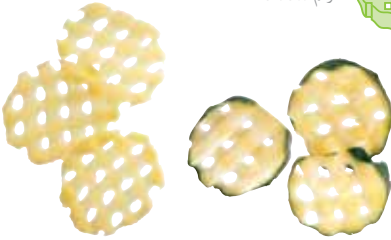
3 ملم
رقم 28199W



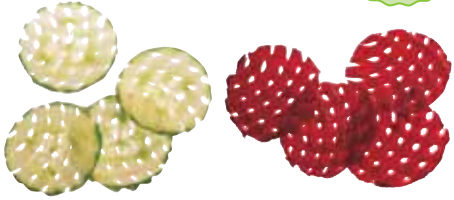
2 ملم
رقم 28198W



6 ملم
رقم 28178W



4 ملم
رقم 28177W



الأقراص الخضراء بنصف المقاس

طبق البقدونس والأعشاب 1 ملم يحتوي على:
قرص تقطيع 1 ملم وملحقات لتوجيه الأعشاب
أثناء التقطيع



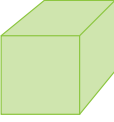
أكبر تشكيلة ممكنة من وحدات التقطيع

معدات التقطيع إلى مكعبات

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

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

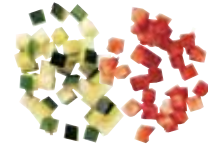
*ملم 12x12x12
رقم 28197W
رقم 27515W



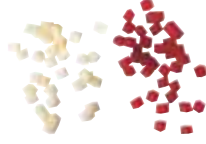
*ملم 10x10x10
رقم 28112W
رقم 27514W



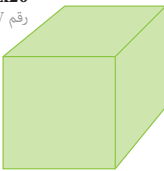
*ملم 8x8x8
رقم 28011W
رقم 27513W



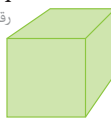
*ملم 5x5x5
رقم 28110W



*ملم 20x20x20
رقم 28114W



*ملم 14x14x14
رقم 28133W



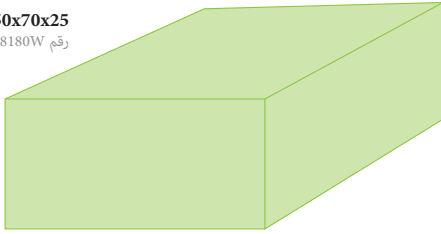
*ملم 14x14x10
رقم 28179W



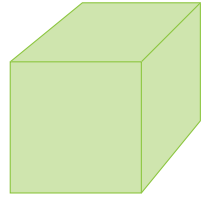
*ملم 14x14x5
رقم 28181W



*ملم 50x70x25
رقم 28180W



*ملم 25x25x25
رقم 28115W



* باستثناء CL 50 Gourmet

الأقراص الخضراء بنصف المقاس

EasyClean Xpress

جديد

• من دون مخلفات
• لشبكات التقطيع إلى مكعبات



الحل الخالي من المخلفات لتنظيف شبكات التقطيع إلى مكعبات
الاحترافية في الطرز R 502 إلى R 752 و CL 50 إلى CL 60

رقم	لشبكات التقطيع إلى مكعبات
49305	8 ملم
49309	10 ملم
49313	12 ملم
49314	14 ملم

D-Clean Kit

جديد

أداة تنظيف لشبكة التقطيع إلى مكعبات

أداة تنظيف لشبكة التقطيع إلى مكعبات
5 ملم - 8 ملم - 12 ملم - 14 ملم



+

حامل الشبكة
Essential R 402 - CL 40 •

Expert CL 60 إلى R 752 - CL 50 إلى R 502 •

رقم	D-Clean Kit
29246	



أداة كشط



أكبر تشكيلة ممكنة من وحدات التقطيع

التقطيع إلى شرائح



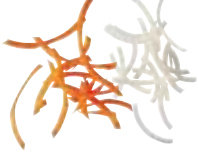
Expert: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 752, R 752 V.V.

Essential: CL 20, CL 40, R 201, R 201 XL Ultra, R 211 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

ملم 2x6

رقم 27066W

رقم 27081



ملم 2x4

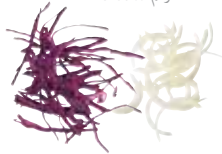
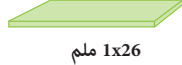
رقم 27072W

رقم 27080



ملم 1x26

رقم 28153W



ملم 1x8

رقم 28172W



ملم 2.5x2.5

رقم 28195W



ملم 2x2

رقم 28051W

رقم 27599



ملم 2x10

رقم 28173W



ملم 2x8

رقم 27067W



ملم 8x8

رقم 28054W

رقم 27048



ملم 6x6

رقم 28053W

رقم 27610



ملم 4x4

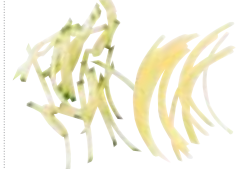
رقم 28052W

رقم 27047



ملم 3x3

رقم 28101W



البطاطس المقلية

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

Expert: CL 50, CL 50 Ultra, R 502, R 502 V.V.

Expert: CL 55 يئاقلت مي قلت سار 60, CL 60 يئاقلت مي قلت سار 55

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

ملم 10x16

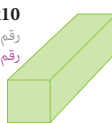
رقم 28158W



ملم 10x10

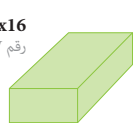
رقم 28135W

رقم 27117W



ملم 8x16

رقم 28159W



ملم 8x8

رقم 28134W

رقم 27116W



ملم 6x6

رقم 49324

رقم 29230W



الأقراص الخضراء بنصف المقاس

أكبر تشكيلة ممكنة من وحدات التقطيع

البرش



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

Essential: CL 20, CL 40, R 201, R 201 XL Ultra, R 211 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R402 V.V.

صاخ 40 CL Essential

4 ملم
رقم 28073W



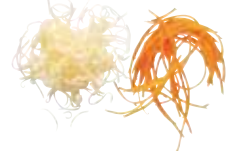
3 ملم
رقم 28058W
رقم *27511
رقم 27150



2 ملم
رقم 28057W
رقم *27577
رقم 27149



1.5 ملم
رقم 28056W
رقم *27588
رقم 27148



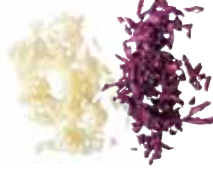
9 ملم
رقم 28060W
رقم 27632



7 ملم
رقم 28016W



6 ملم
رقم 27046



5 ملم
رقم 28059W



الفجل الحار
رقم 28055X
رقم 0.7 27078
رقم 1 27079
رقم 1.3 27130



البطاطس النيئة
رقم 27219W



روستبر
رقم 27164W
رقم 27191



جنت البارميزان
رقم 28061W
رقم 27764



القطع المموجة



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

Essential: CL 20, CL 40, R 201, R 201 XL Ultra, R 211 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R402 V.V.

5 ملم
رقم 27070W



3 ملم
رقم 27069W



2 ملم
رقم 27068W
رقم 27621



الأقراص الخضراء بنصف المقاس

*باستثناء 40 CL

أكبر تشكيلة ممكنة من وحدات التقطيع



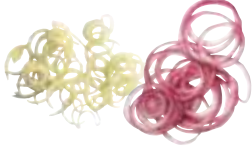
التقطيع إلى شرائح

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

Essential: CL 20, CL 40, R 201, R 201 XL Ultra, R 211 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R402 V.V.

1 ملم

رقم 28062W
رقم 27051



0.8 ملم

رقم 28069W



اللونز 0.6 ملم

رقم 28166W



4 ملم

رقم 28004W
رقم 27566



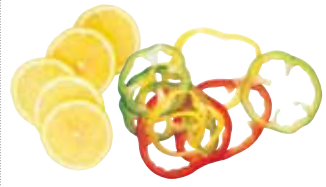
3 ملم

رقم 28064W
رقم 27086



2 ملم

رقم 28063W
رقم 27555



10 ملم

رقم 28067W



8 ملم

رقم 28066W



6 ملم

رقم 28196W
رقم 27786



5 ملم

رقم 28065W
رقم 27087



بطاطس مطهية 6 ملم

رقم 27245W



بطاطس مطهية 4 ملم

رقم 27244W



14 ملم*

رقم 28068W



الأقراص الخضراء بنصف المقاس

*باستثناء CL 50 Gourmet

robot coupe 22

EXPERT Series 5-7

عبوة من 5 أقراص لأوروبا الشرقية

معدات التقطيع إلى مكعبات
10x10x10 ملم

التقطيع لشرائح رفيعة
4x4 ملم

البرش
2 ملم

التقطيع إلى شرائح
2 ملم

حامل أقراص مثبت على الحائط (مجموعة من 2) مجاناً



عبوة من 7 أقراص لآسيا

معدات التقطيع إلى مكعبات
10x10x10 ملم

التقطيع لشرائح رفيعة
2x2 ملم و 3x3 ملم

البرش
2 ملم

التقطيع إلى شرائح
2 ملم و 5 ملم

حامل أقراص مثبت على الحائط (مجموعة من 2) مجاناً



عبوة من 8 أقراص - للمطاعم

البطاطس المقلية
10x10 ملم

معدات التقطيع إلى مكعبات
10x10x10 ملم

التقطيع لشرائح رفيعة
3x3 ملم

البرش
2 ملم

التقطيع إلى شرائح
2 ملم و 5 ملم

حامل أقراص مثبت على الحائط (مجموعة من 2) مجاناً



عبوة من 12 قرصاً - للمؤسسات

البطاطس المقلية
10x10 ملم

معدات التقطيع إلى مكعبات
10x10x10 ملم و 20x20x20 ملم

التقطيع لشرائح رفيعة
3x3 ملم و 4x4 ملم

البرش
2 ملم و 4 ملم

التقطيع إلى شرائح
2 ملم و 5 ملم

حامل أقراص مثبت
على الحائط (مجموعة
من 2) مجاناً



عبوة قواطع متعددة مكونة من 16 قرصاً

التقطيع لشرائح رفيعة
2.5x2.5 ملم و 2x10 ملم و 4x4 ملم

البرش
1.5 ملم و 3 ملم

التقطيع إلى شرائح
1 ملم و 2 ملم و 4 ملم

2 حامل أقراص مثبت على الحائط
(مجموعة من 2) مجاناً



البطاطس المقلية
10x10 ملم

معدات التقطيع إلى مكعبات
5x5x5 ملم و 10x10x10 ملم و 20x20x20 ملم



ESSENTIAL Series 1-4

عبوة من 3 أقراص لأوروبا الشرقية

التقطيع إلى شرائح 2 ملم
البرش 2 ملم
التقطيع لشرائح رفيعة 4x4 ملم

حامل أقراص مثبت على الحائط (مجموعة من 2) مجاناً



عبوة من 4 أقراص لآسيا

التقطيع إلى شرائح 2 ملم و 4 ملم
البرش 2 ملم
التقطيع لشرائح رفيعة 2x2 ملم

حامل أقراص مثبت على الحائط (مجموعة من 2) مجاناً



عبوة من 5 أقراص

التقطيع إلى شرائح 2 ملم و 4 ملم
البرش 2 ملم
التقطيع لشرائح رفيعة 4x4 ملم و 8x8 ملم

حامل أقراص مثبت على الحائط (مجموعة من 2) مجاناً



عبوة من 6 أقراص

التقطيع إلى شرائح 2 ملم و 4 ملم
البرش 2 ملم
التقطيع لشرائح رفيعة 2x2 ملم* و 4x4 ملم**
معدات التقطيع إلى مكعبات 10x10x10 ملم

حامل أقراص مثبت على الحائط (مجموعة من 2) مجاناً



* مع 2195 / ** مع 1945

عبوة من 8 أقراص

التقطيع إلى شرائح 2 ملم و 4 ملم
البرش 2 ملم
التقطيع لشرائح رفيعة 2x2 ملم و 2x4 ملم و 4x4 ملم
معدات التقطيع إلى مكعبات 10x10x10 ملم

حامل أقراص مثبت على الحائط (مجموعة من 2) مجاناً



أكبر تشكيلة ممكنة من وحدات التقطيع



EXPERT - Series 5-7

ESSENTIAL - Series 1-4

CL 50 Gourmet		R 502/R 502 V.V. R 752/R 752 V.V.	الأقراص	CL 40	R 402 R 402 V.V.	R 211 XL R 211 XL Ultra R 301 R 301 Ultra R 401
		CL 50 CL 50 Ultra CL 52/CL 55 CL 60				CL 20
☐ 28110W	☐ 28110W		5x5x5 ملم			
☐ 28111W	☐ 28111W		8x8x8 ملم	☐ 27513W		
☐ 28112W	☐ 28112W		10x10x10 ملم	☐ 27514W		
	☐ 28197W		12x12x12 ملم	☐ 27515W		
☐ 28181W	☐ 28181W		14x14x5 ملم (موزاريلا)			
☐ 28179W	☐ 28179W		14x14x10 ملم			
	☐ 28113W		14x14x14 ملم			
	☐ 28114W		20x20x20 ملم			
	☐ 28115W		25x25x25 ملم			
	☐ 28180W		50x70x25 ملم (سلطة)			
	☐ 29230W		6x6 ملم * جديد			
☐ 28134W	☐ 28134W		8x8 ملم	☐ 27116W		
☐ 28159W	☐ 28159W		8x16 ملم			
☐ 28135W	☐ 28135W		10x10 ملم	☐ 27117W		
☐ 28158W	☐ 28158W		10x16 ملم			
☐ 28174W			2x2x2 ملم			
☐ 28175W			3x3x3 ملم			
☐ 28176W			4x4x4 ملم			
☐ 28198W			2 ملم			
☐ 28199W			3 ملم			
☐ 28177W			4 ملم			
☐ 28178W			6 ملم			
			عبوة من 3 أقراص		☐ 2006	☐ 2006
			عبوة من 4 أقراص		☐ 1904	☐ 1904
			عبوة من 5 أقراص		☐ 1946	☐ 1946
			عبوة من 6 أقراص	☐ 1945	☐ 2195	
			عبوة من 8 أقراص	☐ 1909		
☐ 2023W	☐ 2023W		عبوة من 7 أقراص			
☐ 1933W	☐ 1933W		عبوة من 8 أقراص			
☐ 2005W	☐ 2005W		عبوة من 5 أقراص			
☐ 1942W	☐ 1942W		عبوة من 12 أقراص			
☐ 2022W	☐ 2022W		عبوة من 16 أقراص			

معدات التقطيع إلى مكعبات



البطاطس المقلية



برونواز CL 50 Gourmet



الوافل CL 50 Gourmet



عبوة من الأقراص

■ يتكون جهاز التقطيع إلى مكعبات من: 1 شبكة تقطيع إلى مكعبات + قرص تقطيع إلى شرائح.

▲ يتكون جهاز التقطيع إلى أصابع من: 1 شبكة تقطيع إلى أصابع + 1 قرص تقطيع خاص إلى أصابع.

*معدات تقطيع البطاطس المقلية إلى مكعبات 6x6 ملم:

- متوافقة مع الآلات التالية:

• آلات CL 50 Ultra و CL 50 و R 502 و R 502 V.V. عند الاستعمال مع تلك الآلات، يجب استخدام EasyLoader أيضاً (الصفحة 27)

• آلات CL 55 و CL 60 بنظام التعبئة التلقائية

- غير متوافقة مع الآلات التالية:
P 752, P 752 VV, CL 50 Gourmet, CL 52 -

• آلات CL 55 وCL 60 بنظام التعبئة بالدفع

أكبر تشكيلة ممكنة من وحدات التقطيع



EXPERT - Series 5-7

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

الأقراص

☐ 28166W	☐ 28166W	الوز 0.6 ملم
☐ 28069W	☐ 28069W	0.8 ملم
☐ 28062W	☐ 28062W	1 ملم
☐ 28063W	☐ 28063W	2 ملم
☐ 28064W	☐ 28064W	3 ملم
☐ 28004W	☐ 28004W	4 ملم
☐ 28065W	☐ 28065W	5 ملم
☐ 28196W	☐ 28196W	6 ملم
☐ 28066W	☐ 28066W	8 ملم
☐ 28067W	☐ 28067W	10 ملم
☐ 28068W	☐ 28068W	14 ملم
☐ 27244W	☐ 27244W	بطاطس مطهية 4 ملم
☐ 27245W	☐ 27245W	بطاطس مطهية 6 ملم
☐ 27068W	☐ 27068W	2 ملم
☐ 27069W	☐ 27069W	3 ملم
☐ 27070W	☐ 27070W	5 ملم
☐ 27056W	☐ 27056W	1.5 ملم
☐ 27057W	☐ 27057W	2 ملم
☐ 27058W	☐ 27058W	3 ملم
☐ 27073W	☐ 27073W	4 ملم
☐ 27059W	☐ 27059W	5 ملم
☐ 28016W	☐ 28016W	6 ملم
☐ 28060W	☐ 28060W	7 ملم
☐ 28061W	☐ 28061W	9 ملم
☐ 27164W	☐ 27164W	جبة البارميزان
☐ 27219W	☐ 27219W	روستبر
☐ 28055W	☐ 28055W	البطاطس النيئة
☐ 28055W	☐ 28055W	معجون الفجل الحار 0.7 ملم
☐ 28055W	☐ 28055W	معجون الفجل الحار 1 ملم
☐ 28055W	☐ 28055W	معجون الفجل الحار 1.3 ملم
☐ 28172W	☐ 28172W	1x8 ملم (أشرطة)
☐ 28153W	☐ 28153W	1x26 ملم (أشرطة)
☐ 27072W	☐ 27072W	2x4 ملم
☐ 27066W	☐ 27066W	2x6 ملم
☐ 27067W	☐ 27067W	2x8 ملم
☐ 28173W	☐ 28173W	2x10 ملم (أشرطة)
☐ 28051W	☐ 28051W	2x2 ملم
☐ 28195W	☐ 28195W	2.5x2.5 ملم
☐ 28101W	☐ 28101W	3x3 ملم
☐ 28052W	☐ 28052W	4x4 ملم
☐ 28053W	☐ 28053W	6x6 ملم
☐ 28054W	☐ 28054W	8x8 ملم



ESSENTIAL - Series 1-4

CL 40	R 402 R 402 V.V.	R 201 XL R 201 XL Ultra R 211 XL R 211 XL Ultra R 301 R 301 Ultra R 401 CL 20

☐ 27051	☐ 27051	
☐ 27555	☐ 27555	
☐ 27086	☐ 27086	
☐ 27566	☐ 27566	
☐ 27087	☐ 27087	
☐ 27786	☐ 27786	
☐ 27621	☐ 27621	
☐ 27148	☐ 27588	☐ 27588
☐ 27149	☐ 27577	☐ 27577
☐ 27150	☐ 27511	☐ 27511
☐ 27046	☐ 27046	
☐ 27632	☐ 27632	
☐ 27764	☐ 27764	
☐ 27191	☐ 27191	
☐ 27078	☐ 27078	
☐ 27079	☐ 27079	
☐ 27130	☐ 27130	
☐ 27080	☐ 27080	
☐ 27081	☐ 27081	
☐ 27599	☐ 27599	
☐ 27047	☐ 27047	
☐ 27610	☐ 27610	
☐ 27048	☐ 27048	

التقطيع إلى شرائح



القطع المموجة



البرش



التقطيع لشرائح رفيعة



مجموعة أقراص التقطيع



#THEsolution

أكبر مجموعة من طرق التقطيع! أكثر من 50 قرصًا للاختيار من بين التقطيع إلى شرائح، والبشر، والجوليان، والمكعبات، والتقطيع، والشرائح الرقيقة، والتقطيع على شكل وافل وأصابع البطاطس بشكل مثالي في وقت لا يُذكر.



التقطيع إلى شرائح، قطيعات مموجة، بَشْر الأطعمة، تقطيعها إلى شرائح رفيعة التقطيع إلى مكعبات وتقطيع البطاطس المقلية



R 752 V.V.



خيار
+ 50
الأقراص
خيار
3
شوات التقطيع
7,5 لتر

- شوط واحد / سرعة متغيرة 1500 وات
- R-Mix*
- جهاز مصفاة هرس البطاطس



R 502 V.V.



خيار
+ 50
الأقراص
خيار
3
شوات التقطيع
5,9 لتر

- شوط واحد / سرعة متغيرة 1000 وات
- R-Mix*
- ملحق مصفاة هرس البطاطس



R 402 V.V.



خيار
+ 28
الأقراص
خيار
3
شوات التقطيع
4,5 لتر

- شوط واحد / سرعة متغيرة 1000 وات
- طقم استخلاص العصير



R 752



خيار
+ 50
الأقراص
خيار
3
شوات التقطيع
7,5 لتر

- ثلاثة أشواط / سرعتان 1800 وات
- جهاز مصفاة هرس البطاطس



R 502



خيار
+ 50
الأقراص
خيار
3
شوات التقطيع
5,9 لتر

- ثلاثة أشواط / سرعتان 900 وات
- ملحق مصفاة هرس البطاطس



R 402



خيار
+ 28
الأقراص
خيار
3
شوات التقطيع
4,5 لتر

- شوط واحد أو ثلاثة أشواط 750 وات
- سرعة سرتان
- طقم استخلاص العصير

عدد الوجبات	القدرة بالساعة لوظيفة تحضير الخضراوات	أقصى كمية لوظيفة القطع	الطرز
من 1 إلى 50	25 كجم/ساعة	1.0 كجم	R 201 XL / R 201 XL Ultra
من 1 إلى 50	40 كجم/ساعة	1.0 كجم	R 211 XL / R 211 XL Ultra
من 1 إلى 100	50 كجم/ساعة	1.5 كجم	R 301 / R 301 Ultra
من 1 إلى 100	50 كجم/ساعة	2.5 كجم	R 401 / R 402 / R 402 V.V.
من 50 إلى 300	150 كجم/ساعة	3.2 كجم	R 502 / R 502 V.V.
من 200 إلى 600	250 كجم/ساعة	3.8 كجم	R 752 / R 752 V.V.



R 401



خيار
+ 23
الأقراص
خيار
3
شوات التقطيع
4,5 لتر

- شوط واحد / سرعة واحدة 700 وات
- طقم استخلاص العصير



* ملحق اختياري
R-Mix*: وظيفة الخفق عن طريق الدوران العكسي

التقطيع إلى شرائح، قطعيات مموجة، بَشْر الأطعمة، تقطيعها إلى شرائح رفيعة

R 301 Ultra



23
الوجبات
3
شوات التقطيع

3,7 لتر

- شوط واحد / سرعة واحدة
- 650 وات
- طقم استخلاص العصير

R 211 XL Ultra



23
الوجبات
3
شوات التقطيع

2,9 لتر

- شوط واحد / سرعة واحدة
- 550 وات
- طقم استخلاص العصير

R 201 XL Ultra



23
الوجبات
3
شوات التقطيع

2,9 لتر

- شوط واحد / سرعة واحدة
- 550 وات
- صرف داخلي
- طقم استخلاص العصير

R 301



23
الوجبات
3
شوات التقطيع

3,7 لتر

- شوط واحد / سرعة واحدة
- 650 وات
- طقم استخلاص العصير

R 211 XL



23
الوجبات
3
شوات التقطيع

2,9 لتر

- شوط واحد / سرعة واحدة
- 550 وات
- طقم استخلاص العصير

R 201 XL



23
الوجبات
3
شوات التقطيع

2,9 لتر

- شوط واحد / سرعة واحدة
- 550 وات
- صرف داخلي
- طقم استخلاص العصير

الخيار

وظيفة استخلاص العصائر والصلصات الثقيلة

الطَّرُز R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 211 XL, R 211 XL Ultra
R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V



صلصة التوت الأحمر الثقيلة



شربات التوت الأحمر



عصير الليمون



تارت الليمون

الخيار

مصفاة هرس البطاطس

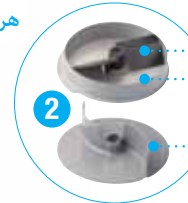
الطَّرُز R 502, R 502 V.V., R 752, R 752 V.V

اكتشف
على الفيديو



قمع تلقيم
(للطرازين R 502 و
R 502 V.V فقط)

ملحق مصفاة
هرس البطاطس



مضرب
شبكة الهريس:
3 ملم أو 6 ملم
قرص طرد خاص

جهاز مصفاة
هرس البطاطس



وظيفة تقطيع



الصلصات والمستحلبات



فرم الأطعمة إلى قطع صغيرة



فرم الأطعمة إلى قطع كبيرة



الطحن



الخلط



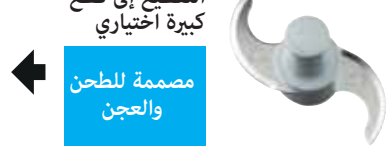
طحن التوابل



تقطيع الأعشاب



تشغيل سلس
يتم توفيرها بشكل
قياسي



التقطيع إلى قطع
كبيرة اختياري

مصممة للطحن
والعجن



التقطيع إلى قطع
صغيرة اختياري

مصممة
للأعشاب
والتوابل

وظيفة تحضير الخضروات



التقطيع إلى شرائح



التقطيع لشرائح رفيعة

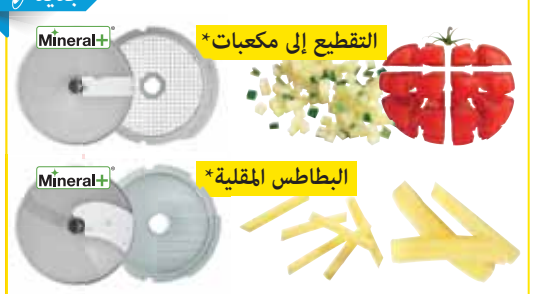


القطع المموجة



البرش

جديد



التقطيع إلى مكعبات*

Mineral+



البطاطس المقلية*

Mineral+

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

أجهزة تحضير الطعام

أجهزة التقطيع ونظم فرم الخضروات

4 أجهزة في 1!

جديد

قمع تلقيم كبير:
خضراوات كبيرة



قمع تلقيم أسطواني مع دافع
بأنبوب دقيق:
• القطر 58 ملم: الخضراوات الطويلة
• القطر 39 ملم: المكونات ذات القياس الصغير

إعادة تشغيل تلقائية عن طريق الدافع: تشغيل أسرع وأكثر راحة.

الغطاء: مُصمم بحيث يمكن إضافة السوائل والمكونات الأخرى أثناء التحضير.

المقبض: مريح بشكل يجعل الإمساك بالوعاء أسهل.

محرك حث صناعي للاستخدام المكثف

Easy Guide

سرعة متغيرة: من 300 إلى 3500 لفة في الدقيقة لمجموعة متنوعة من التطبيقات.

الطرد الجانبي: موفر للمساحة ومريح في الاستخدام.



ابتكار

مجموعة الشفرات المزدوجة في قاعدة الوعاء: لتحضير الكميات الكبيرة والصغيرة. شفرة مسننة خشنة وناعمة متاحة كاختيارات.



تتوفر مجموعة مكونة من 28 قرصاً كاختيارات.



آمنة لوضعها في غسالة الأطباق

#THEsolution

لا يمكنك فقط تقطيع الفواكه والخضراوات بشكل مثالي بطرق مختلفة من التقطيعات، ولكن يمكنك أيضاً تقطيع، وعجن، وطحن، واستحلاب، وإعداد الصلصات بفضل الجهاز المدمج متعدد الوظائف الاثنى في واحد!

اكتشف

جميع منتجاتنا في فيديو





*BLIXER

مؤسسات الرعاية الصحية: قم بتحويل تحضيراتك، سواء نيئة أو مطهية، إلى أطعمة معدلة القوام.

الصفحة 50



الخلطات الكهربائية

يمكنك خلط، أو مزج، أو استحلاب، أو خفق، أو عجن تحضيراتك في وقت لا يُذكر.

الصفحة 58

عصارة

يمكنك عصر كميات كبيرة من الفواكه والخضراوات الطازجة في ثوانٍ معدودة.

الصفحة 64

عصارات مُنخّلة أوتوماتيكية

تحضرات الغريلة لفصل البذور، والأحجار، والألياف، والقشور من دون طحنها.

الصفحة 68



#THEsolution

لجميع احتياجات تحضير الطعام.

أجهزة تحضير الطعام

يمكنك إجراء مهام تحضير طعام لا حصر لها، مثل تقطيع الفواكه والخضراوات، وفرمها، وطحنها، واستحلابها بفضل جهاز الاثنين في واحد!

الصفحة 10

مجموعة أقراص التقطيع

أكبر مجموعة من طرق التقطيع: شرائح، وبشر، وجوليان، ومكعبات، وفرم، وشرائح رقيقة، والتقطيع على شكل وافل وأصابع البطاطس.

الصفحة 16

ماكينات تحضير الخضروات

يمكنك تقطيع الفواكه والخضراوات بشكل مثالي في مجموعة متنوعة من طرق التقطيع وتوفير ساعات من العمل يوميًا.

الصفحة 28

خلطات التقطيع

يمكنك التقطيع، أو العجن، أو الاستحلاب، أو إعداد الصلصات بكميات صغيرة أو كبيرة.

الصفحة 38

®ROBOT COOK

يمكنك الاستحلاب، والطحن، والخلط، والتقطيع، والخفق، والعجن، وإعداد تحضيرات ساخنة تصل حرارتها إلى 140 درجة مئوية.

الصفحة 46



توفير المال

عائد على الاستثمار في أقل من 6 أشهر!

أمثلة:



الاستثمار في CL 50
= توفير ساعة واحدة من العمل في اليوم.



الاستثمار في Robot Cook
= توفير 20 دقيقة في كل خدمة.

تعزيز إبداعاتك

أطلق لخيالك العنان



رضا عملائك



منتجات طازجة وتحتفظ
بنكهتها الأصلية



محلية الصنع



محلية



منتجات موسمية

لماذا تشتري جهازًا من ROBOT-COUPÉ؟

تجعل الحياة أسهل للمستخدم
القليل من المهام اليدوية للتخلص من الضغط



توفير الوقت
زيادة الإنتاجية



عصير طازج جدًا
2 لتر = 1 دقيقة

أصابع البطاطس محلية الصنع
20 كجم = 4 دقائق

سلطة من الخضراوات المقطعة
10 كجم = 2 دقائق



حساء
45 لتر = 6 دقائق

مايونيز
2 لتر = 1 دقيقة

كول سلو
300 كجم = 1 ساعة

التزاماتنا



قوة التحمل

أجهزة صُممت لتعيش طويلاً

الإنتاجية

أجهزة عالية الكفاءة تساعد على توفير الوقت.

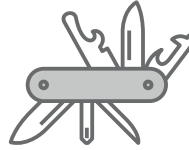


وسائل الراحة

أجهزة مريحة وسهلة الاستخدام تحد من خطر الاضطرابات العضلية الهيكلية.

تعددية الاستخدامات

أجهزة متعددة الوظائف تعزز الإبداع.



الجودة

أجهزة يتم تحسينها باستمرار.

الابتكار

أجهزة تحقق نتائج دقيقة ومتسقة.



السلامة

أجهزة تلبى معايير السلامة المهنية.

التنظيف

أجهزة سهلة التنظيف.



شركة ملتزمة بالتنمية المستدامة

على مدار عقود، كانت شركة Robot-Coupe ملتزمة بسياسة للمسؤوليتين الاجتماعية والأخلاقية مع أربع نقاط للتركيز عليها.

صُممت أجهزتنا
عالية التحمل لتعيش طويلاً

نحن نتجاوز المتطلبات لضمان أعلى
مستويات الأداء



تقع مقرات شركائنا في أوروبا ونحن
ندعمهم في تطوير نهج مستدام

يمكن إصلاح 100% من أجهزتنا وأكثر
من 95% منها قابلة لإعادة التدوير

لأكثر من 60 عامًا،

وضعنا الابتكار في صميم عملنا.

1960 / 1970



1961: أول قطاعة خضراوات رأسية
1966: أول خلاط قاطع عمودي

1970 / 1980



1970: أول محضّر طعام
1975: مجموعات من الخلاطات القاطعة ومحضرات الطعام

1980: أول Blixer* - خافق وخلاط
1986: أول جهاز CL 50 لتحضير الخضراوات



1990 / 2000



1990: مجموعة من أجهزة تحضير الخضراوات
1996: أول خافق غاطس مزود بقاعدة قابلة للإزالة



2000: مجموعة من المضارب الغاطسة
2008: أول عصارة فواكه أوتوماتيكية



اليوم

2012: أول خافق تقطيع احترافي للطهي
2020: إطلاق مجموعة جديدة من عصارات الفواكه و13 طرازًا جديدًا بسعة كبيرة من محضرات الطعام التي توضع على الطاولة، خلاطات تقطيع وBlixer*.



ابتكار

أحدث الابتكارات من Robot-Coupe* جميعًا موضحة في الرسم التوضيحي

• منذ 1961، تقوم Robot-Coupe بتصميم وصنع أجهزة تحضير الطعام لتلبية احتياجات مهن الطهي، مثل المطاعم، والمؤسسات، ومتعهدي الطعام، وطهاة المعجنات.

• ونظرًا إلى وجودها في أكثر من 130 دولة، طورت العلامة التجارية خبرتها في المطابخ في جميع أنحاء العالم. وقد أصبحت بعض منتجاتنا من أكثر المنتجات مبيعًا.



تنقسم الطُّرُز لدينا إلى 8 فئة، جميعها تتكيف مع كل مطبخ، من الأصغر إلى الأكبر؛ ما يضمن الدقة، والنتائج المتسقة، والإنتاجية مع تحقيق معايير السلامة.

اكتشف

جميع منتجاتنا في فيديو



اكتشف مجموعة المنتجات الكاملة ودليل الاختيار على robot-coupe.com



robot coupe®



كتالوج
صغير