

robot coupe®



КАТАЛОГ
2022

КУХОННЫЕ
ПРОЦЕССОРЫ

ДИСКИ

ОВОЩЕРЕЗКИ

КУТТЕРЫ

РОБОТ СООК®

БЛИХЕР®

РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ

СОКОВЫЖИМАЛКИ-
ЭКСТРАКТОРЫ

АВТОМАТИЧЕСКИЕ
СИТА

КУТТЕРЫ



НЕЗАМЕНИМЫЙ ПОМОЩНИК КОНДИТЕРОВ И КУЛИНАРОВ!

Идеальный помощник шеф-повара благодаря ножу низкой посадки - эксклюзивному изобретению Robot-Coupe. Готовьте любые виды блюд лёгким нажатием на кнопку: соусы, измельчение мяса, рыбы, лука, зелени, специй, замес теста, перемалывание орехов, шоколада, пралине...



НАСТОЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ

КРЫШКА

Возможность добавления жидкости или ингредиентов в процессе работы.

НОВИНКА

ЧАША

7,5 л: для экономии времени при увеличении обрабатываемых Объёмов.

ЭРГОНОМИЧНАЯ РУЧКА

Для удобной работы с чашей.

ТАЙМЕР

Еще больше удобства при использовании, более точное соблюдение рецептов и постоянство результата.



ИННОВАЦИЯ

НОЖ НИЗКОЙ ПОСАДКИ

Для работы как с большими, так и с маленькими объёмами. Полностью из нерж. стали, с гладкими съёмными лезвиями. Лезвия с круп. и мелк. зубчиками доступны к заказу (опция).

Модели с регулируемой скоростью:

1500 и 3000 об/мин для большей гибкости при использовании и многообразия применений.



Гладкий нож
В стандартной комплектации



ГРУБОЕ ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ



ТОНКОЕ ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ



СОУСЫ, ЭМУЛЬСИИ



Нож с круп. зубчиками

СПЕЦИАЛЬНО
для Перемалывания, Кондитерских изделий



ЗАМЕС ТЕСТА



ПЕРЕМАЛЫВАНИЕ



Нож с мелк. зубчиками

СПЕЦИАЛЬНО
для Зелени, Специй



ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ
ЗЕЛЕНИ



ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ СПЕЦИЙ

НАСТОЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ



Производи-
тельность*



1 кг



1,5 кг



2,5 кг



3 кг

ПЕРЕМЕННАЯ СКОРОСТЬ ОТ 300 ДО 3 500 об/мин

R 4 V.V.

опция
3
НОЖА

4,5 Л



• Однофазное

2 СКОРОСТИ 1 500 и 3 000 об/мин

R 4 - 2V

опция
3
НОЖА

4,5 Л



• Трёхфазное

R 5 - 2V

опция
3
НОЖА

5,9 Л



• Трёхфазное

1 СКОРОСТЬ 1 500 об/мин

R 2

опция
3
НОЖА

2,9 Л



• Однофазное

R 3

опция
3
НОЖА

3,7 Л



• Однофазное

R 4 - 1V

опция
3
НОЖА

4,5 Л



• Однофазное

R 5 - 1V

опция
3
НОЖА

5,9 Л



• Однофазное

* Максимальный вес ингредиентов, обрабатываемых за операцию
V - скорость (от англ. Velocity).

Т.о. 1V - одна скорость, 2V - две скорости и V.V. - переменная скорость



3,5 кг



5 кг



6 кг

2 СКОРОСТИ 1 500 и 3 000 об/мин

R 7



ОПЦИЯ
3
НОЖА

7,5 Л

• Трёхфазное

R 8



ОПЦИЯ
3
НОЖА

8 Л

• Трёхфазное

R 10



ОПЦИЯ
3
НОЖА

11,5 Л

• Трёхфазное

МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА

Модели	Максимальная загрузка за операцию				Кол-во порций	Время работы
	Измельчение (до)	Соусы, эмульсии (до)	Тесто* (до)	Перемалывание (до)		
R 2	0,8 кг	1 кг	0,5 кг	0,3 кг	1 - 50	1 - 4 мин
R 3	1 кг	1,5 кг	1 кг	0,5 кг	1 - 50	
R 4 - 1V/R 4 - 2V/R 4 V.V.	1,5 кг	2,5 кг	1,5 кг	0,7 кг	50 - 100	
R 5 - 1V/R 5 - 2V	2,2 кг	3,2 кг	2,2 кг	1,1 кг	50 - 200	
R 7	2,7 кг	3,8 кг	2,7 кг	1,7 кг	100 - 200	
R 8	3 кг	5 кг	4 кг	2 кг	200 - 300	
R 10	4 кг	6 кг	5 кг	3 кг	200 - 300	

* Вес дрожжевого теста, влажность 60%

Полная гамма настольных моделей на стр. 86

НАСТОЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ



R 2

Асинхронный мотор



Мощность 550 Вт

Напряжение Однофазное 230 В

Скорость 1 500 об/мин

Пульс ✓

Чаша 2,9 л из нерж. стали

Нож Гладкие лезвия из нерж. стали, нож с мелкими зубчиками - **Включено**

R 3



650 Вт

Однофазное 230 В

1 500 об/мин



3,7 л из нерж. стали

Гладкие лезвия из нерж. стали - **Включено**

Выберите свою модель:



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

R 2	Арт.
R 2 230В/50/1	2450

R 3 - 1500	Арт.
R 3-1500 230В/50/1	22382

Выберите опции:



	R 2		R 3	
Опции	Арт.		Арт.	
Нож с круп. зубчиками Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий	27138		27288	
Нож с мелк. зубчиками Специально для Зелени, Специй	27061		27287	
Доп. гладкий нож	27055		27286	
Настенный держатель для ножей	107810		107810	



R 4 - 1V

Асинхронный мотор	✓
Мощность	700 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	1 500 об/мин
Пульс	✓
Корпус мотора	Металл
Чаша	4,5 л из нерж. стали
Нож	Гладкие лезвия из нерж. стали Включено

Выберите свою модель:

R 4 - 1V	Арт.		
R 4 - 1V 230B/50/1	22430		



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

Выберите опции:



R 4 все модели			
Опции	Арт.		
Нож с круп. зубчиками Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий	27346		
Нож с мелк. зубчиками Специально для Зелени, Специй	27345		
Доп. гладкий нож	27344		
Настенный держатель для ножей	107810		



R 4 - 2V

✓
900 Вт
Трёхфазное 400 В
1 500 - 3 000 об/мин
✓
Металл
4,5 л из нерж. стали
Гладкие лезвия из нерж. стали Включено

R 4 - 2V	Арт.		
R 4 - 2V 400/50/3	22437		

R 4 V.V.

✓
1 000 Вт
Однофазное 230 В
От 300 до 3 500 об/мин
✓
Металл
4,5 л из нерж. стали
Гладкие лезвия из нерж. стали Включено

R 4 V.V.	Арт.		
R 4 V.V. 230B/50-60/1	22411		

НАСТОЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ



R 5 - 1V

Асинхронный мотор

✓

Мощность 750 Вт

Напряжение Однофазное 230 В

Скорость 1 500 об/мин

Таймер

✓

Pulse

✓

Корпус мотора Металл

Чаша 5,9 л из нерж. стали

Нож

Гладкие лезвия из нерж. стали

Включено

R 5 - 2V

✓

1 500 Вт

Трёхфазное 400 В

1 500 - 3 000 об/мин

✓

✓

Металл

5,9 л из нерж. стали

Гладкие лезвия из нерж. стали

Включено

R 7

✓

1 500 Вт

Трёхфазное 400 В

1 500 - 3 000 об/мин

✓

✓

Металл

7,5 л из нерж. стали

Полностью из нерж. стали, съемные и регулируемые гладкие лезвия - **Включено**

Выберите свою модель:

R 5 - 1V	Арт.
R 5 - 1V 230V/50/1	24608

R 5 - 2V	Арт.
R 5 - 2V 400V/50/3	24614

R 7	Арт.
R 7 400V/50/3	24658



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

Выберите опции:



Опции	R 5 все модели			R 7		
	Арт.			Арт.		
Нож с круп. зубчиками Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий	27305			-	-	-
Нож с мелк. зубчиками Специально для Зелени, Специй	27304			-	-	-
Доп. гладкий нож	27303			-	-	-
Нож с круп. зубчиками из нерж. стали Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий	-	-	-	27308		
Нож с мелк. зубчиками из нерж. стали Специально для Зелени, Специй	-	-	-	27307		
Доп. гладкий нож из нерж. стали	-	-	-	27306		
Нижнее лезвие с круп. зубчиками	-	-	-	49162		
Верхнее лезвие с круп. зубчиками	-	-	-	49163		
Нижнее лезвие с мелк. зубчиками	-	-	-	49164		
Верхнее лезвие с мелк. зубчиками	-	-	-	49165		
Гладкое нижнее лезвие	-	-	-	49160		
Гладкое верхнее лезвие	-	-	-	49161		
Скребок	49552			49552		



R 8

Асинхронный мотор



Мощность 2 200 Вт

Напряжение Трёхфазное 400 В

Скорость 1 500 - 3 000 об/мин

Пульс



Чаша 8 л из нерж. стали

Нож

Полностью из нерж. стали, 2 съемных и регулируемых гладких лезвия - **Включено**



R 10



2 600 Вт

Трёхфазное 400 В

1 500 - 3 000 об/мин



11,5 л из нерж. стали

Полностью из нерж. стали, 3 съемных и регулируемых гладких лезвия - **Включено**

Выберите свою модель:

R 8	Арт.
R 8 400В/50/3	21291

R 10	Арт.
R 10 400В/50/3	21391



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

Выберите опции:



Опции	R 8			R 10		
	Арт.			Арт.		
Нож из нерж. стали с круп. зубчиками 2 лезвия Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий	27383			-	-	-
Нож из нерж. стали с мелк. зубчиками 2 лезвия Специально для Зелени, Специй	27385			-	-	-
Доп. нож из нерж. стали гладкий 2 лезвия	27381			-	-	-
Нож из нерж. стали с круп. зубчиками 3 лезвия Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий	-	-	-	27384		
Нож из нерж. стали с мелк. зубчиками 3 лезвия Специально для Зелени, Специй	-	-	-	27386		
Доп. нож из нерж. стали гладкий 3 лезвия	-	-	-	27382		
Лезвие с круп. зубчиками	59281			59281		
Лезвие с мелк. зубчиками	59282			59282		
Гладкое лезвие	59280			59280		

КУТТЕРЫ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ НАПОЛЬНЫЕ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Таймер 0 - 15 минут, кнопки управления из нерж. стали, не выступают над поверхностью корпуса, импульсное управление для высокой точности нарезки.

Прозрачная герметичная крышка, фиксируется одним движением. Крышка и прокладка снимаются одним движением.

СКРЕБОК ДЛЯ КРЫШКИ

Для полной видимости в процессе работы.

РЫЧАГ БЛОКИРОВКИ ЧАШИ

Эргономичный дизайн, позволяет наклонять чашу горизонтально и под углом.

ИННОВАЦИЯ

НОЖ НИЗКОЙ ПОСАДКИ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

Новый профиль лезвий, запатентованный Robot-Coupe, для оптимального качества нарезки.

КОРПУС ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

Полностью выполнен из нерж. стали с 3 широкими ножками для превосходной устойчивости, уменьшенного габарита и более легкой очистки.

КОЛЕСИКИ ВКЛЮЧЕНЫ В КОМПЛЕКТАЦИЮ

3 выдвижных колесика для легкости передвижения машины и уборки поверхности.

ЧАША ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

Чаша наклоняется и снимается для более легкого опорожнения.

3 НОЖА ДЛЯ ОПТИМАЛЬНОГО РЕЗУЛЬТАТА

 <p>Гладкий нож в стандартной комплектации</p>	 <p>ГРУБОЕ ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ</p>	 <p>ТОНКОЕ ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ</p>	 <p>СОУСЫ, ЭМУЛЬСИИ</p>
 <p>Нож с круп. зубчиками</p> <p>СПЕЦИАЛЬНО для Перемалывания, Кондитерских изделий</p>	 <p>ЗАМЕС ТЕСТА</p>	 <p>ПЕРЕМАЛЫВАНИЕ</p>	
 <p>Нож с мелк. зубчиками</p> <p>СПЕЦИАЛЬНО для Зелени, Специй</p>	 <p>ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ЗЕЛЕНИ</p>	 <p>ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ СПЕЦИЙ</p>	

! Обращаем ваше внимание на то, что, начиная с 1.03.2020, компания Robot-Coupe S.N.C. предоставляет заводскую гарантию в один год на все машины серии VCM*(вертикальные куттеры и Blixer®) только при условии прохождения тренинга вместе с региональным представителем компании Robot-Coupe Данный тренинг должен быть подтвержден в письменном виде представителем компании Robot-Coupe S.N.C..

Для проведения тренинга необходимо предоставить региональному представителю компании контактные данные клиента, приобретенную модель и дату покупки.

В тех городах, где проведение тренинга невозможно в связи с удаленностью, необходимо проведение консультации регионального представителя путём электронных видов коммуникации – телефонный звонок, видео-конференция и т.п. *Модели R15, R23, R30, R45, R60, Blixer 15, Blixer 23, Blixer 30, Blixer 45, Blixer 60.

КУТТЕРЫ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ НАПОЛЬНЫЕ



Производи-
тельность*



3 - 9 кг



4 - 14 кг



4 - 17 кг

2 СКОРОСТИ 1 500 и 3 000 об/мин

R 15



• Трёхфазное



15 Л

R 23



• Трёхфазное



23 Л

R 30



• Трёхфазное



28 Л



Производи-
тельность*



6 - 27 кг



6 - 36 кг

2 СКОРОСТИ 1 500 и 3 000 об/мин

R 45



• Трёхфазное



45 Л

R 60



• Трёхфазное



60 Л

* Максимальный вес ингредиентов, обрабатываемых за операцию

Полная гамма настольных моделей на стр. 78

МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА

Модели	Максимальная загрузка за операцию				Кол-во порций	Время работы
	Измельчение (до)	Соусы, эмульсии (до)	Тесто* (до)	Перемалывание (до)		
R 15	6 кг	9 кг	7,0 кг	7,0 кг	50 - 250	1 - 4 мин
R 23	10 кг	14 кг	11,5 кг	11,5 кг	100 - 400	
R 30	12 кг	17 кг	14,0 кг	14,0 кг	100 - 500	
R 45	18 кг	27 кг	22,5 кг	22,5 кг	200 - 1 000	
R 60	25 кг	36 кг	30,0 кг	30,0 кг	300 - 3 000	

* Вес дрожжевого теста, влажность 60%



R 15

Асинхронный мотор	✓
Мощность	3 000 Вт
Напряжение	Трёхфазное 400 В
Скорость	1 500 - 3 000 об/мин
Пульс	✓
Чаша	15 л из нерж. стали
Нож	Полностью из нерж. стали, 3 съемных и регулируемых гладких лезвия - Включено

Выберите свою модель:

R 15	Арт.
R 15 400B/50/3	51491



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

Выберите опции:

	R 15	
Опции	Арт.	
Нож из нерж. стали с круп. зубчиками 3 лезвия Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий	57098	
Нож из нерж. стали с мелк. зубчиками 3 лезвия Специально для Зелени, Специй	57099	
Доп. гладкий нож из нерж. стали 3 лезвия	57097	
Лезвие с круп. зубчиками	59393	
Лезвие с мелк. зубчиками	59359	
Гладкое лезвие	59392	



КУТТЕРЫ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ НАПОЛЬНЫЕ



R 23

Асинхронный мотор



Мощность 4 500 Вт

Напряжение Трёхфазное 400 В

Скорость 1 500 - 3 000 об/мин

Пульс



Панель управления IP65 с цифровым таймером



Чаша 23 л из нерж. стали

Скребок для крышки



Нож Полностью из нерж. стали, 3 съемных и регулируемых гладких лезвия - **Включено**

3 выдвижных колесика



R 30



5 400 Вт

Трёхфазное 400 В

1 500 - 3 000 об/мин



28 л из нерж. стали



Полностью из нерж. стали, 3 съемных и регулируемых гладких лезвия - **Включено**



Выберите свою модель:

R 23	Арт.
R 23 400В/50/3	51331С

R 30	Арт.
R 30 400В/50/3	52331С



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

Выберите опции:

	R 23		R 30	
Опции	Арт.		Арт.	
Нож из нерж. стали с круп. зубчиками 3 лезвия Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий	57070		57075	
Нож из нерж. стали с мелк. зубчиками 3 лезвия Специально для Зелени, Специй	57072		57077	
Доп. гладкий нож из нерж. стали 3 лезвия	57069		57074	
Лезвие с круп. зубчиками	118294S		118286S	
Лезвие с мелк. зубчиками	118292S		118241S	
Гладкое лезвие	118217S		117950S	



R 45

Асинхронный мотор	✓
Мощность	10 000 Вт
Напряжение	Трёхфазное 400 В
Скорость	1 500 - 3 000 об/мин
Пульс	✓
Панель управления IP65 с цифровым таймером	✓
Чаша	45 л из нерж. стали
Скребок для крышки	✓
Нож	Полностью из нерж. стали, 3 съемных и регулируемых гладких лезвия - Включено
3 выдвижных колесика	✓

Выберите свою модель:

R 45	Арт.
R 45 400B/50/3	53331C



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

R 60

Асинхронный мотор	✓
Мощность	11 000 Вт
Напряжение	Трёхфазное 400 В
Скорость	1 500 - 3 000 об/мин
Пульс	✓
Панель управления IP65 с цифровым таймером	✓
Чаша	60 л из нерж. стали
Скребок для крышки	✓
Нож	Полностью из нерж. стали, 3 съемных и регулируемых гладких лезвия - Включено
3 выдвижных колесика	✓

R 60	Арт.
R 60 400B/50/3	54331C

Выберите опции:

	R 45	R 60
Опции	Арт.	Арт.
Нож из нерж. стали с круп. зубчиками 3 лезвия Специально для Перемалывания, Кондитерских изделий	57082	57092
Нож из нерж. стали с мелк. зубчиками 3 лезвия Специально для Зелени, Специй	57084	57095
Доп. гладкий нож из нерж. стали 3 лезвия	57081	57091
Лезвие с круп. зубчиками	118287S	118290S
Лезвие с мелк. зубчиками	118243S	118245S
Гладкое лезвие	117952S	117954S

ROBOT COOK®

КУТТЕР-БЛЕНДЕР С ПОДОГРЕВОМ





ПЕРВАЯ КУХОННАЯ МАШИНА С ПОДОГРЕВОМ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!

Готовить соусы и эмульсии, растирать в порошок, смешивать, измельчать, перемешивать, замешивать тесто – функции, выполняемые Robot Cook® в совершенстве. Вдобавок машина обладает регулируемой мощностью нагрева до 140°C с точностью до градуса и чашей с большой вместимостью, отвечающей потребностям профессионалов.



ROBOT COOK®

ПОМОЩНИК ШЕФ-ПОВАРА НА КУХНЕ

Изобретательный: Герметичная крышка с механизмом безопасности, предотвращающим разбрызгивание. Скребок для крышки для снятия пара позволяет следить за приготовлением блюд.



Инновационный: Уникальная система фиксации ножа позволяет опорожнять чашу в полной безопасности.

Гигиеничный: Все детали, контактирующие с пищевыми продуктами, легко снимаются и моются в посудомоечной машине.

Бесшумный: В постоянной суете на кухне повара оценят его бесшумную работу.

Практичный: Отверстие в крышке позволяет добавлять ингредиенты в чашу без прерывания процесса приготовления.

Эффективный: Ручка со скребком для чаши для приготовления смесей со сверхтонкой и однородной текстурой.

Функциональный: Чаша с большой вместимостью 3,7 л для использования на профессиональной кухне.

Мощный: Мощность Robot Cook® - в высокопрочном асинхронном моторе промышленного назначения.

Сверхточный: Регулируемая мощность нагрева до 140°C, с точностью до градуса.



1 2 3
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Поворотный регулятор (настройка параметров)

КНОПКИ РЕГУЛИРОВКИ

Мощность нагрева: малая и большая, до 140°C

Скорость от -500 до 3500 об/мин

Таймер

КНОПКИ ВЫБОРА ПРОГРАММ

P Программы

⏪ Кнопка "Этап"

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1 Функция Турбо / Пульс: до 4 500 об/мин

2 Кнопка "Пуск"

3 Кнопка "Стоп"

РОБОТ СООК® КУТТЕР-БЛЕНДЕР С ПОДОГРЕВОМ



РОБОТ СООК®

Асинхронный мотор	✓
Мощность	1 800 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	<ul style="list-style-type: none"> • Регулируемая скорость от 100 до 3 500 об/мин • Высокая скорость Турбо 4 500 об/мин • Скорость R-Mix для перемешивания от -100 до -500 об/мин • Прерывистая скорость: вращение ножа каждые 2 секунды на медленной скорости
Температура нагрева	До 140°C
Пульс	✓
Чаша	3,7 л из нерж. стали
Ручка со скребком для чаши	✓
Ножи	<p>Нож с мелк. зубчиками специально для функции Блендера - Включено</p> <p>Нож с гладкими лезвиями специально для функции Куттера - Включено</p>

Выберите свою модель:



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

Выберите опции:

РОБОТ СООК®	Арт.
Robot Cook 230B/50-60/1	43000R

Опции	Арт.
Доп. чаша с ножом с мелк. зубчиками	39854
Доп. гладкий нож для функции Куттера	49691
Доп. нож с мелк. зубчиками для функции Блендера	39691

● Готовить соусы и эмульсии



● Измельчать



● Смешивать



● Растирать в порошок



● Перемешивать



● Замешивать тесто



BLIXER®



НОВЫЙ ПОДХОД К СБАЛАНСИРОВАННОМУ ПИТАНИЮ!

Специально разработанный для применения на кухнях
здравоохранительных учреждений, Blixer® приготовит
блюда с измененной текстурой из любых продуктов.

С Blixer® даже самые пожилые гости смогут
полакомиться блюдами из свежих или термически
обработанных продуктов, закусками, основным блюдом
или десертом.



BLIXER®

НАСТОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ

ИННОВАЦИЯ

ЛОПАТКА БЛИКСЕРА®

Для более однородной текстуры. Легко снимается и чистится для идеальной гигиены.

ВЫСОКОЕ ГОРЛЫШКО ЧАШИ

Для работы с большими объёмами жидкости

АСИНХРОННЫЙ МОТОР

Мощный мотор для интенсивного использования, высокой надёжности и долговечности.



Нож с лезвиями с мелк. зубчиками

ОТВЕРСТИЕ

Для добавления жидкости и ингредиентов в процессе приготовления.

КРЫШКА

Снабжена прокладкой для полной герметичности.

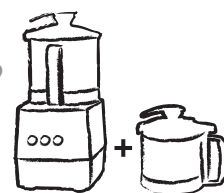


Стандартная скорость 3 000 об/мин для идеально однородной текстуры.



ДЛЯ ЧЕГО ПРИОБРЕТАТЬ ДОПОЛНИТЕЛЬНУЮ ЧАШУ?

- Более удобная организация на кухне
- Сокращение времени ожидания между 2 чистками



1 чаша для холодных блюд



1 чаша для горячих блюд



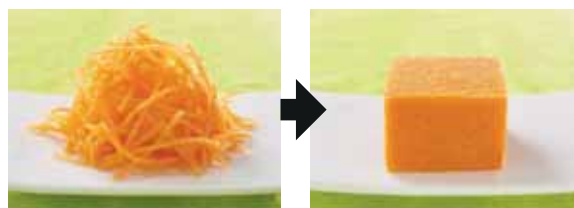


ЗДОРОВЬЕ - БЛЮДА С ИЗМЕНЕННОЙ ТЕКСТУРОЙ

Закуски

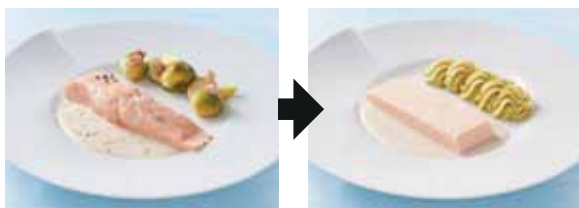


ДУЭТ ИЗ СВЕЖЕЙ КРАСНОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ И СЕЛЬДЕРЕЯ



СВЕЖАЯ МОРКОВЬ

Блюда

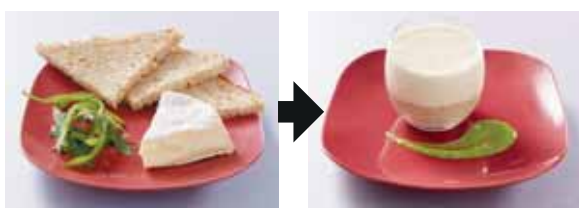


СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ С БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТОЙ



РАГУ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ

Сыр



КАМАМБЕР С ЦЕЛЬНОЗЕРНОВЫМ ХЛЕБОМ

Десерт



ПЮРЕ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК ГРЕННИ СМИТ

КАК ПОДОБРАТЬ СВОЮ МОДЕЛЬ BLIXER®

1 > Подсчитайте общий вес нужного вам кол-ва порций с изменённой текстурой.

	Средняя порция	Нужное кол-во порций	Общий вес
Закуски	80 g	x Порции = g
Мясо / Рыба	100 g	x Порции = g
Овощи / Крупы	200 g	x Порции = g
Десерт	80 g	x Порции = g

Кол-во 200-граммовых порций



2 > Ознакомьтесь с макс. весом ингредиентов, обрабатываемых за операцию, указанным в описании моделей.

РЕСТОРАНЫ - ГАСТРОНОМИЯ

Blixer® (блендер-миксер) быстро стал незаменимым помощником шеф-поваров традиционных и азиатских ресторанов при приготовлении различных видов блюд:

Эмульсии, веррины, закуски, тапенад, хумус, тарам, песто...



Растирание в порошок сухих или дегидрированных продуктов.



К ОГЛАВЛЕНИЮ

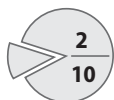
BLIXER® НАСТОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ

Кол-во
200-граммовых
порций

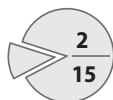


Макс. вес ингреди-
ентов, обраба-
тываемых за
операцию

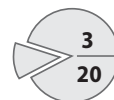
Специально
для монопорций



0,3 - 2 кг



0,4 - 3 кг



0,5 - 3,8 кг

2 СКОРОСТИ 1 500 и 3 000 об/мин

Blixer® 4 - 2V

4,5 Л



• Трёхфазное

Blixer® 5 - 2V

5,9 Л

НОВИНКА



• Трёхфазное

1 СКОРОСТЬ 3 000 об/мин

Blixer® 2

2,9 Л



• Однофазное

Blixer® 3

3,7 Л



• Однофазное

Blixer® 4 - 1V

4,5 Л



• Однофазное

МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА

Модели	Вес обрабатываемых ингредиентов (кг)			Кол-во 200-граммовых порций
	Вместимость чаши (л)	Мин.	Макс.	
Blixer 2	2,9	Специально для монопорций		
Blixer 3	3,7	0,3	2	2 - 10
Blixer 4 - 1V / Blixer 4 - 2V	4,5	0,4	3	2 - 15
Blixer 5 - 2V	5,9	0,5	3,8	3 - 20

V - скорость (от англ. Velocity).

Т.о. 1V - одна скорость, 2V - две скорости и V.V.- переменная скорость.



Blixer® 2

Асинхронный мотор	✓
Мощность	700 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	3 000 об/мин
Пульс	✓
Корпус мотора	Композитный материал
Чаша	2,9 л из нерж. стали
Герметичная крышка	✓
Лопатка бликсера	✓
Нож	Лезвия с мелк. зубчиками из нерж. стали со съемным колпачком - Включено
Кол-во порций в 200г	Монопорция

Выберите свою модель:



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

Blixer® 2	Арт.
Blixer 2 230В/50/1	33228
Blixer 2 230В/50/1 + доп. чаша в сборе	2340



Blixer® 3

Асинхронный мотор	✓
Мощность	750 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	3 000 об/мин
Пульс	✓
Корпус мотора	Композитный материал
Чаша	3,7 л из нерж. стали
Герметичная крышка	✓
Лопатка бликсера	✓
Нож	Лезвия с мелк. зубчиками из нерж. стали со съемным колпачком - Включено
Кол-во порций в 200г	2-10

Blixer® 3	Арт.
Blixer 3 230В/50/1	33197
Blixer 3 230В/50/1 + доп. чаша в сборе	2341

Выберите опции:

Опции	Blixer® 2			Blixer® 3		
	Арт.			Арт.		
Доп. чаша в сборе: чаша, нож с мелк. зубчиками, крышка, Лопатка бликсера	27369			27337		
Доп. нож с мелк. зубчиками	27370			27447		
Нож с круп. зубчиками	27371			27448		

BLIXER® НАСТОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ



Blixer® 4 - 1V

Асинхронный мотор	✓
Мощность	900 Вт
Напряжение	Однофазное 230 В
Скорость	3 000 об/мин
Пульс	✓
Корпус мотора	Металл
Чаша	4,5 л из нерж. стали
Герметичная крышка	✓
Лопатка бликсера	✓
Нож	Лезвия с мелк. зубчиками из нерж. стали со съемным колпачком - Включено
Кол-во порций в 200г	2-15



Blixer® 4 - 2V

Асинхронный мотор	✓
Мощность	1 000 Вт
Напряжение	Трёхфазное 400 В
Скорость	1 500 - 3 000 об/мин
Пульс	✓
Корпус мотора	Металл
Чаша	4,5 л из нерж. стали
Герметичная крышка	✓
Лопатка бликсера	✓
Нож	Лезвия с мелк. зубчиками из нерж. стали со съемным колпачком - Включено
Кол-во порций в 200г	2-15

Выберите свою модель:



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

Blixer® 4 - 1V	Арт.		
Blixer 4-1V 230В/50/1	33208		
Blixer 4-1V 230В/50/1 + доп. чаша в сборе	2343		

Blixer® 4 - 2V	Арт.		
Blixer 4-2V 400В/50/3	33215		
Blixer 4-2V 400В/50/3 + доп. чаша в сборе	2342		

Выберите опции:

Blixer® 4 все модели			
Опции	Арт.		
Доп. чаша в сборе: чаша, нож с мелк. зубчиками, крышка, Лопатка бликсера	27338		
Доп. нож с мелк. зубчиками	27449		
Нож с круп. зубчиками	27450		

НОВИНКА



Blixer® 5 - 2V

Асинхронный мотор	✓
Мощность	1 500 Вт
Напряжение	Трёхфазное 400 В
Скорость	1 500 - 3 000 об/мин
Таймер	✓
Пuls	✓
Корпус мотора	Металл
Чаша	5,9 л из нерж. стали
Герметичная крышка	✓
Лопатка бликсера	✓
Нож	Лезвия с мелк. зубчиками из нерж. стали со съемным колпачком - Включено
Кол-во порций в 200г	3-20

Выберите свою модель:



Сканируйте этот QR-код, чтобы посмотреть видео.

Blixer® 5 - 2V	Арт.		
Blixer 5-2V 400B/50/3	33259		
Blixer 5-2V 400B/50/3 + доп. чаша в сборе	2369		

Выберите опции:

		Blixer® 5	
Опции	Арт.		
Доп. чаша в сборе: чаша, нож с мелк. зубчиками, крышка, Лопатка бликсера	27322		
Доп. нож с мелк. зубчиками	27310		
Нож с круп. зубчиками	27311		

ЦЕЛЬНАЯ ТЕКСТУРА



ИЗМЕНЕННАЯ ТЕКСТУРА



ЕДА, УПОТРЕБЛЯЕМАЯ РУКАМИ

