

Robot-Coupe Tisch - Kutter

1 Drehzahl	R2A	R3 1500	R3 3000
Art. Nr.	22100	22382	22388
Anschluss	230V / 550W	230V / 650W	230V / 650W
Drehzahl	1500 U/min	1500 U/min	3000 U/min
Inhalt	2.9 l	3.7 l	3.7 l
Abmessungen	200x280x350mm	210x320x400mm	210x320x400mm
Gewicht	9kg	10kg	12kg
	1'260 €	1'595 €	1'765 €
Zubehör			
Messer glatt Standard im Lieferumfang enthalten	27055 128 €	27286 128 €	27286 128 €
Messer gekerbt Speziell für Petersilie	27061 150 €	27287 150 €	27287 150 €
Messer gezähnt	27138 150 €	27288 150 €	27288 150 €



2 Drehzahlen	R4A	R5	R7
Art. Nr.	22437	24614	24658
Anschluss	400V/900W	400V / 1500W	400V / 1500W
Drehzahl	2 Drehzahlen	2 Drehzahlen	2 Drehzahlen
Zeitschaltuhr	1500 & 3000 U/min	1500 & 3000 U/min	1500 & 3000 U/min
Inhalt	-	✓	✓
Inhalt	4.5 l	5.9 l	7.5 l
Abmessungen	225x305x440mm	280x365x510mm	280x365x540mm
Gewicht	17kg	22kg	23kg
	2'125 €	2'925 €	3'475 €
Zubehör			
Messer glatt Standard im Lieferumfang enthalten	27344 136 €	27303 208 €	27306 * 394 €
Messer gekerbt Speziell für Petersilie	27345 157 €	27304 220 €	27307 * 405 €
Messer gezähnt	27346 157 €	27305 220 €	27308 * 405 €



Mit Zeitschaltuhr



Variable Drehzahl	R4 V.V.	R5 V.V.	R7 V.V.
Art. Nr.	22411	24620	24709
Anschluss	230V / 1000W	230V / 1500W	230V / 1500W
Drehzahl	stufenlos	stufenlos	stufenlos
Zeitschaltuhr	300 - 3500 U/min	300 - 3500 U/min	300 - 3500 U/min
Inhalt	-	✓	✓
Inhalt	4.5 l	5.9 l	7.5 l
Abmessungen	225x305x460mm	280x365x510mm	280x365x540mm
Gewicht	17kg	22kg	23kg
	2'600 €	3'445 €	3'985 €
Zubehör			
Messer glatt Standard im Lieferumfang enthalten	27344 136 €	27303 208 €	27306 * 394 €
Messer gekerbt Speziell für Petersilie	27345 157 €	27304 220 €	27307 * 405 €
Messer gezähnt	27346 157 €	27305 220 €	27308 * 405 €



* Messer aus Edelstahl, Klingen abnehmbar

Robot-Coupe Vertikalkutter

	R8	R10	R15	R20
Art. Nr.	21291	21391	51491	51591
Anschluss	400V/2200W	400V/2600W	400V/3000W	400V/4400W
Drehzahl	2 Drehzahlen 1500 & 3000 U/min			
Inhalt	8 l	11.5 l	15 l	20 l
Abmessungen	315x545x585mm	345x560x660mm	370x615x680mm	380x630x760mm
Gewicht	37kg	42kg	50kg	77kg
	4'770 €	5'880 €	7'360 €	8'850 €
Zubehör				
Messer glatt, Standard im Lieferumfang enthalten 3 Messerklingen	27381* 580 €	27382 674 €	57097 726 €	57097 726 €
Messer gezähnt 3 Messerklingen	27383* 597 €	27384 694 €	57098 753 €	57098 753 €
Messer gekerbt 3 Messerklingen	27385* 597 €	27386 694 €	57099 753 €	57099 753 €



* 2 Klingen

Robot-Coupe Vertikalkutter Bodenmodelle Edelstahl, kippar, Impuls, Timer

	R23	R30	R45	R60
Art. Nr.	51331	52331	53331	54331
Anschluss	400V / 4500W	400V / 5400W	400V / 10000W	400V / 11000W
Drehzahl	2 Drehzahlen 1500 & 3000 U/min			
Inhalt	23 l	28 l	45 l	60 l
Abmessungen	700x600x1250mm	720x600x1250	760x600x1400mm	810x600x1400mm
Gewicht	110kg	126kg	172kg	187kg
	13'945 €	16'980 €	22'365 €	34'795 €
Zubehör				
Messer glatt, Standard im Lieferumfang enthalten 3 Messerklingen	57069 1'056 €	57074 1'084 €	57081 1'107 €	57091 1'724 €
Messer gezähnt 3 Messerklingen	57070 1'107 €	57075 1'134 €	57082 1'164 €	57092 1'776 €
Messer gekerbt 3 Messerklingen	57072 1'084 €	57077 1'107 €	57084 1'134 €	57095 1'771 €



Robot-Coupe Blixer

	Blixer 2	Blixer 3	Blixer 4 - 2V	Blixer 4 V.V.
Art. Nr.	33228	33197	33215	33280
Anschluss	230V / 700W	230V / 750W	400V / 1000W	230V / 1100W
Drehzahl	1 Drehzahl 3000 U/min	1 Drehzahl 3000 U/min	2 Drehzahlen 1500 U/min 3000 U/min	stufenlos 300 - 3500 U/min
Schüssel- und Deckelabstreifer	Inklusive	Inklusive	Inklusive	Inklusive
Inhalt	2.9l	3.7l	4.5 l	4.5 l
	1'875 €	2'090 €	2'260 €	2'720 €
Zubehör				
Messer gekerbt im Lieferumfang enthalten	27370 143 €	27447 143 €	27449 143 €	27449 143 €
Messer gezähnt	27371 143 €	27448 143 €	27450 143 €	27450 143 €
Messer glatt	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich



Blixer 2



Schüssel- und
Deckelabstreifer



Blixer 4

	Blixer 5 - 2V	Blixer 5 V.V.	Blixer 7	Blixer 7 V.V.
Art. Nr.	33259	33266	33269	33295
Anschluss	400V / 1500W	230V / 1500W	400V / 1500W	230V / 1500W
Drehzahl	2 Drehzahlen 1500 U/min 3000 U/min	stufenlos 300 - 3500 U/min	2 Drehzahlen 1500 U/min 3000 U/min	stufenlos 300 - 3500 U/min
Zeitschaltuhr	✓	✓	✓	✓
Schüssel- und Deckelabstreifer	Inklusive	Inklusive	Inklusive	Inklusive
Inhalt	5.9 l	5.9 l	7.5 l	7.5 l
	3'250 €	3'760 €	3'895 €	4'390 €
Zubehör				
Messer gekerbt im Lieferumfang enthalten	27310 226 €	27310 226 €	27316 255 €	27316 255 €
Messer gezähnt	27311 226 €	27311 226 €	27317 255 €	27317 255 €
Messer glatt	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich
Messer gekerbt Edelstahl, Klingen abnehmbar	nicht erhältlich	nicht erhältlich	27313 411 €	27313 411 €
Messer gezähnt Edelstahl, Klingen abnehmbar	nicht erhältlich	nicht erhältlich	27314 411 €	27314 411 €

Robot-Coupe Blixer



Blixer 8



Blixer 10



Blixer 15



Blixer 20

Typ	Artikel Nummer	Preis	Drehzahl (U/Min)	Leistung	Spannung	Stromstärke	Fassungsvermögen der Schüssel
Blixer 8	21311	5'020 €	1500 & 3000	2200W	400V	5,5A	8l
Blixer 10	21411	6'150 €	1500 & 3000	2600W	400V	6A	11,5l
Blixer 15	51511	7'670 €	1500 & 3000	3000W	400V	6,5A	15l
Blixer 20	51611	9'160 €	1500 & 3000	4400W	400V	10,1A	20l
Blixer 23	51341	14'500 €	1500 & 3000	4500W	400V	18A	23l
Blixer 30	52341	17'565 €	1500 & 3000	5400W	400V	18A	28l
Blixer 45	53341	22'990 €	1500 & 3000	9000W	400V	24A	45l
Blixer 60	54341	35'450 €	1500 & 3000	11000W	400V	35A	60l



Blixer 23



Blixer 30



Blixer 45



Blixer 60

Weitere Informationen und Preise auf Anfrage

Robot-Coupe Kombinationen Kutter - Gemüseschneider

	R401	R402	R402 V.V.
Art. Nr.	2425	2433	2444
Anschluss	230V / 700W	400V / 750W	230V / 1000W
Drehzahl	1 Drehzahl 1500 U/min	2 Drehzahlen 750 & 1500 U/min	300 - 3500 U/min (K) 300 - 1000 U/min (G)
Inhalt Kutteraufsatz	4.5 l	4.5 l	4.5 l
	2'410 €	2'760 €	3'250 €



R402

Scheibensortiment zu R401 / R402

Schneidscheibe	Art. Nr.	Preis
1 mm	27051	74 €
2 mm	27555	74 €
3 mm	27086	74 €
4 mm	27566	74 €
5 mm	27087	74 €
6 mm	27786	74 €
Wellenschnittscheibe		
2 mm	27621	74 €
Raffelscheibe		
RG1.5	27588	74 €
RG2	27577	74 €
RG3	27511	74 €
RG6	27046	74 €
RG9	27632	74 €
Parmesan	27764	93 €
Streifenschneidscheibe		
B2x2 (Julienne)	27599	93 €
B4x4 (Allumettes)	27047	93 €
B6x6	27610	93 €
B8x8	27048	93 €
Scheibenständer für 6 Scheiben	1130.400	233 €



Würfeleinrichtung zu R402

Würfeleinsetzung	Art. Nr.	Preis
8x8x8	27113	242 €
10x10x10	27114	242 €
12x12x12	27298	242 €

Weitere Kutter - Gemüseschneider auf Anfrage

Robot-Coupe Kombinationen Kutter - Gemüseschneider

	R502	R502 V.V.	R752	R752 V.V.
Art. Nr.	2382	2390	2113	2115
Anschluss	400V / 1500W	230V / 1500W	400V / 1800W	230V / 1500W
Drehzahl	2 Drehzahlen 750 & 1500 U/min	300 - 3500 U/min (K) 300 - 1000 U/min (G)	2 Drehzahlen 750 & 1500 U/min	300 - 3500 U/min (K) 300 - 1000 U/min (G)
Zeitschaltuhr	✓	✓	✓	✓
Inhalt Kutteraufsatz	5.9 l	5.9 l	7.5 l	7.5 l
	3'655 €	4'280 €	4'450 €	5'055 €

R502



Mit Zeitschaltuhr



R752

Scheibensortiment R502 / R752

Schneidscheibe	Art. Nr.	Preis	
E1	28062	163 €	
E2	28063	163 €	
E3	28064	163 €	
E5	28065	163 €	
E6	28196	163 €	
E8	28066	163 €	
E10	28067	163 €	
E14	28068	163 €	
Wellenschnittscheibe			
P2	27068	163 €	
P3	27069	163 €	
P5	27070	163 €	
Raffelscheibe			
RG1.5	28056	132 €	
RG2	28057	132 €	
RG3	28058	132 €	
RG5	28059	132 €	
RG9	28060	132 €	
Parmesan	28061	132 €	
Streifenschnittscheibe			
B2x2 (Julienne)	28051	181 €	
B2.5x2.5	28195	181 €	
B4x4 (Allumettes)	28052	181 €	
B6x6	28053	181 €	
B8x8	28054	181 €	
Würfeleinsatz			
5x5x5	28110	330 €	
8x8x8	28111	314 €	
10x10x10	28112	314 €	
14x14x14	28113	314 €	
20x20x20	28114	314 €	
25x25x25	28115	314 €	
Pommes - Frites			
8x8	28134	347 €	
10x10	28135	347 €	
10x16	28158	347 €	
			Scheibenständer für 6 Scheiben
			1130.400
			233 €



Robot-Coupe Robot Cook

Die erste professionell kochende Küchenmaschine!

Der Robot Cook regt die Fantasie der Küchenchefs an. Er ist der ideale Helfer bei der Erfindung und Verwirklichung warmer und kalter, herzhafter und süsser Gerichte.

	Robot Cook
Art. Nr.	43000R
Anschluss	230V / 1800W
Drehzahl	stufenlos 100 - 3500 U/min
Abstreifer	Deckel und Schüssel
Heizkraft	bis 140°
Garpräzision	±1°C
Inhalt	3.7 l (2.5l)
Messer inkl.	gekerbt und glatt
Programmierungsfunktion	9 Rezepte
Abmessungen	226x338x522mm
Gewicht	13,5kg
	3'355 €



KUTTERN



EIN SORGFÄLTIGER ASSISTENT

- * **Einfache Bedienung mit stufenloser Drehzahlregelung** von 100 bis 3500 U/min.
- * Genau abgestimmte und schnelle Verarbeitung im Turbo-Betrieb mit einer Drehzahl von bis zu 4500 U/min.
- * Besonders genaue Verarbeitung dank präzisiertem Moment-Betrieb
- * **Vermischen empfindlicher Zutaten ohne Schneiden** durch umgekehrte Drehrichtung des Messers: R-Mix®-Funktion.
- * **Warmhalten des Verarbeitungsgutes** im Intervall-Betrieb

UNVERGLEICHLICHE LEISTUNG

- * Das **grosse Fassungsvermögen der Schüssel** ermöglicht die Verarbeitung grosser Mengen für den professionellen Bedarf.
- * Ausgestattet mit einem extra tiefliegenden **Präzisionsmesser**.
- * Seine **veränderbare Heizkraft bis 140 °C** lässt sich auf das Grad genau einstellen

GEBALLTER EINFALLSREICHTUM

- * Die Schüssel des Robot Cook® ist mit einem **abnehmbaren Abwischer** versehen. Er erspart manuelles Eingreifen und gewährleistet eine gleichmässige Konsistenz
- * Ein **Deckelwischer** gewährleistet die ständige Überwachung der Verarbeitung.
- * Eine **Deckelöffnung** ermöglicht das Hinzufügen von Zutaten ohne Unterbrechung des laufenden Programms.

Ein Vorsprung im Alltag

Der Robot Cook vereint Technologie mit Innovation und ist somit die ideale Lösung für die optimale Nutzung der Zeit bei der Zubereitung der Gerichte. Mit ihm lässt sich perfekt emulgieren, zermahlen, pürieren, hacken, vermischen und kneten.

