robot coupe®



Auswahlhilfe für Scheiben

- Verktygsguide
- Návod pro správný výběr disků
- Poradnik w doborze tarcz tnących
- Robot-Coupe tárcsakészlet
- Указатель выбора дисков

ESSENTIAL & EXPERT





OPTIONAL 28

Edelstahl

- Rostfritt stål
- Nerezová ocel
- Stal nierdzewna
- Rozsdamentes acél
- Нержавеющая сталь

ESSENTIAL Ø 175 mm

R 101 XL, R 201 XL, R 211 XL,
R 301, R 301 Ultra,
R 401, R 402, R 402 V.V.

CL 20, CL 30 Bistro, CL 40



OPTIONAL + 50

Mineral+®

EXPERT Ø 190 mm

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

CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet,
CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V.





Wandhalterung mit 4 Haken aus Edelstahl:
16 ESSENTIAL-Scheiben oder 8 EXPERT-Scheiben

- **Vägghängare för en säker och praktisk förvaring. Hängare lilla serien 8 st. Hängare stora serien 16 st.**
- **Nástěnný držák na disky se 4 trny z nerezové oceli:** 16 kotoučů Essential nebo 8 kotoučů Expert
- **Wieszak ścienny na tarcze tnące 4 uchwyty ze stali nierdzewnej:** 16 tarcz Podstawowych lub 8 tarcz Expert
- **Falra szerelhető tárcsatartó 4 rozsdamentes acél kampóval:** 16 Essential tárcsa vagy 8 Expert tárcsa
- **Настенный держатель для дисков, 4 крючка из нержавеющей стали:** достаточно для 16 дисков Essential или 8 дисков Expert

VORTEILE

• UPPSKATTADE EGENSKAPER • VÝHODY • ZALETY • ELŐNYÖK • ПРЕИМУЩЕСТВА



Verarbeitung aller Arten von Zutaten

- Multifunktionell
- Příprava libovolného druhu ingrediencí
- Możliwość przygotowania składników każdego rodzaju
- Minden típusú hozzávaló előkészítése
- Нарезка всех видов ингредиентов



Scheiben mit Präzisionsschliff für einwandfreie Schnittqualität

- Precisionsslipade skärstål med ett perfekt skärsnitt
- Přesné broušení kotoučů pro dokonalou kvalitu řezu
- Precyzyjne ostrzenie gwarantujące doskonałą jakość szatkowania
- A precíziós élezésű korongok hibátlan vágási minőséget biztosítanak
- Высокая точность заточки лезвий для непревзойдённого качества нарезки



Zeit sparen Produktivität erhöhen

- Spar tid, och ökar produktiviteten
- Úspora času - Zvýšená produktivita
- Oszczędność czasu - Większa wydajność
- Időt takarít meg - Növeli a hatékonyságot
- Экономия времени - Повышение производительности

EXPERT

Oberflächenbehandlung Mineral+

• Nya skärverktyg • Povrchová úprava • Powłoka • Felületkezelt • Новое покрытие



Hohe Widerstandsfähigkeit

Die Behandlung auf mineralischer Basis verleiht der Oberfläche der Scheiben einen optimalen Schutz.

- De nya skärverktygen Mineral+ är tåliga med en extra lång livslängd, och lätta att rengöra för en optimal hygien.
- Vysoká odolnost: Tato povrchová úprava s obsahem minerálů zajišťuje optimální ochranu povrchu disku.
- Wysoka wytrzymałość: Powłoka na bazie minerałów zapewnia optymalną ochronę powierzchni ostrza.
- Még ellenállóbb: Az ásványi alapú kezelés optimális védelmet nyújt a korong felületének.
- Высокая прочность: данное покрытие на минеральной основе обеспечивает оптимальную защиту поверхности диска.



Bewahrt Frische

Die Behandlung vermindert die Reibung auf der Scheibe.

- Optimala skärsnitt: Ytan på skärverktygen optimerar skärsnittet vilket förbättrar och förlänger grönsakens, rotsakens och fruktens hållbarhet.
- Čerstvost zachována: Toto ošetření snižuje tření kotouče.
- Zawsze świeże: Powłoka zmniejsza tarcie na ostrzu.
- Megmarad a frissesség: A kezelés csökkenti a korong súrlódását.
- Сохранение свежести: покрытие снижает трение на поверхности диска.



Leichte Reinigung

Spülmaschinenfest.

- Enkel diskning, tål rengöring i diskmaskin.
- Snadné čištění: Vhodné pro mytí v myčce nádobí.
- Łatwe czyszczenie: Ostrza nadają się do zmywania w zmywarce.
- Könnyen tisztítható: Mosogatógépben mosható.
- Лёгкая очистка: подходит для мытья в посудомоечной машине.

Pommes-Frites-Lösun

5 Größen: die umfang

- **Marknadens bredaste utbud för french fries** = 5 verktyg
- **Řešení pro hranolky značky Robot-Coupe** 5 velikostí = Největší rozmanitost řezů
- **Tarcze do krojenia frytek** 5 rozmiarów = Bardzo wiele sposobów krojenia

NEW

Pommes-Frites-Einsatz 6x6 mm: Gemüse-Pommes für jeden Geschmack!

- **Hemlagad french fries 6x6 mm...! Krispigt, smakrikt och uppskattat.**
- **Zařízení na hranolky 6x6 mm: Čerstvé hranolky pro všechny vaše chutě!**
- **Nowy zestaw do frytek 6x6 mm: Świeże frytki, na które masz ochotę!**
- **Haasábburgonya tárcsák 6x6 mm: Friss burgonya minden igénynek megfelelően!**
- **Комплект для фри 6x6 мм: свежеприготовленные брусочки фри на любой вкус!**



25 kg > 4 min.



Äußerst kurze Garzeit

- Snabb tillagning
- Extrémně rychlá doba přípravy
- Wyjątkowo krótki czas smażenia
- Rendkívül gyors elkészítés
- Быстрое приготовление



So knusprige Pommes Frites wie noch nie

- Krispiga och smakrika
- Hranolky, které jsou křupavější než kdykoli předtím
- Frytki jeszcze bardziej chrupiące niż zwykle
- Sült burgonya, ropogósabb, mint valaha
- Ещё более хрустящие брусочки фри

Höherer Ertrag

- Stor kapacitet
- Vyšší výtěžnost
- Większa wydajności z kilograma
- Hatékonyabb
- Высокая производительность





gen von Robot-Coupe

reichste Schnittpalette

- **A Robot-Coupe hasábburgonya megoldásai** 5 méret = A szeletelés legszélesebb skálája
- **Решения для нарезки брусочков фри от Robot-Coupe** 5 размеров = самое большое разнообразие нарезки!

NEW

EasyLoader



Ununterbrochenes Einfüllen für höhere Produktivität. Perfekte Position der Kartoffeln zum Schneiden in lange Stifte

- Effektiv kontinuerlig matning med stor kapacitet.
- Průběžné plnění pro vyšší produktivitu. Ideální poloha brambor pro krájení dlouhých hranolků.
- Większa wydajność dzięki ciągłemu podawaniu. Idealna pozycja ziemniaków umożliwiająca krojenie na długie frytki.
- Folyamatos adagolás a hatékonyság növelése érdekében. A burgonya tökéletes helyzetben van a hosszú sültburgonya vágáshoz.
- Непрерывная подача для более высокой производительности. Идеальное расположение картофеля для нарезки длинных брусочков фри.



1



2

		Ref.	Only for
EasyLoader	1	49323	R 502, R 502 V.V., CL 50, CL 50 Ultra
6 x 6 mm French Fry attachment	1 + 2	49324	R 502, R 502 V.V., CL 50, CL 50 Ultra
8 x 8 mm French Fry attachment	1 + 2	49325	
8 x 16 mm French Fry attachment	1 + 2	49326	
10 x 10 mm French Fry attachment	1 + 2	49327	
10 x 16 mm French Fry attachment	1 + 2	49328	
6 x 6 mm French Fry equipment*	2	29230W	CL 55 & CL 60 Auto

*Dieses Zubehör eignet sich nicht für folgende Geräte: CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55 Hebelarm, CL 60 Hebelarm, R 752, R 752 V. V.
*Ingen av följande maskiner är kompatibel med dessa tillbehör: CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55 Tryckmatare, CL 60 Tryckmatare, R 752, R 752 V. V.
*Žádný z následujících strojů není s tímto příslušenstvím kompatibilní: CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55 Páka, CL 60 Páka, R 752, R 752 V. V.
*Żadne z wymienionych urządzeń nie jest kompatybilne z tymi akcesoriami: CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55 z Popychaczem, CL 60 z Popychaczem, R 752, R 752 V. V.
*A következő gépek egyike sem kompatibilis ezzekkel a tartozékokkal: CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55 Nyomókaros, CL 60 Nyomókaros, R 752, R 752 V. V.
*Ни одна из следующих машин не совместима с данными насадками: CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55 с рычагом, CL 60 с рычагом, R 752, R 752 V. V.

3 Lösungen von Robot-Coupe zum Schneiden von Tomaten mit einwandfreiem glatten Schnitt

- **Tre lösningar från Robot-Coupe för skärning av tomat med ett perfekt skärsnitt.**
- **3 řešení od společnosti Robot-Coupe pro krájení rajčat a dosažení bezchybného, hladkého řezu**
- **3 rozwiązania Robot-Coupe do krojenia pomidorów w idealne plastry**
- **3 megoldás a Robot-Coupe-tól paradicsom szeleteléséhez és a kiváló sima vágáshoz**
- **3 Решения от Robot-Coupe для превосходной и сверхточной нарезки помидоров**



1 CL 50 Ununterbrochener Auswurf





Kleine und große Mengen

- **Matning till kantin** - Perfekt för stora volymer.
- **CL 50 Průběžný odvod odpadu** - Malé i větší množství
- **CL 50 Krojenie ciągłe** - Zarówno do małych, jak i większych ilości.
- **CL 50 Folyamatos kidobás** - Kis és nagy mennyiségek
- **CL 50 Непрерывный выброс** - для работы как с большими, так и с малыми объёмами.



2 Minischüssel

Bis zu 9 gebrauchsfertige Tomaten

- **Matning till uppsamlingskärl** - Praktiskt kärl för upp till 9 tomater.
- **Mini mísa** - Nakrájejte až 9 rajčat k okamžitému použití
- **Mini pojemnik** - Pokrój w plasterki nawet 9 pomidorów, aby były gotowe do użycia
- **Mini tál** - Szeleteljen akár 9 paradicsomot használatra készen
- **Мини-чаша** - Нарезка до 9 помидоров

	Ref.
Minischüssel	39716





3 EasyStacker

NEW

Perfekt gestapelte Tomatenscheiben

- Precisionsskärning med stapling, en åt gången.
- Dokonale naskládané plátky rajčete
- Idealny stos pomidorów
- A tökéletesen egymásra helyezett paradicsomszeletek
- Нарезка и укладка ломтиков в стопку 1 помидор за раз

	Ref.
EasyStacker	49332



DIE GRÖSSTE AUSWAHL AN SCHEIBEN!

SKÄRSNITT MED VARIATION • NEJVĚTŠÍ ROZMANITOST ŘEZŮ • BARDZO WIELE SPOSOBÓW KROJENIA A SZELETELÉS LEGSZÉLESEBB SKÁLÁJA • САМОЕ БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ

Schneidescheiben

Skärskivor • Plátkovače • Plastry • Szeletelők Слайсер



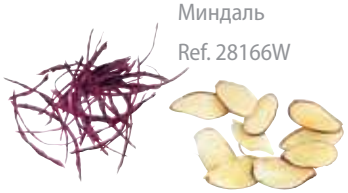


Expert • Stora serien • Эксперт: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752, R 752 V.V.

Essential • Lilla serien • Základní • Podstawowe • Стандарт: CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 101 XL, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.



Mandeln 0,6 mm
Hyvlar • Mandle
Migdały • Mandula
Миндаль
Ref. 28166W





0,8 mm
Ref. 28069W



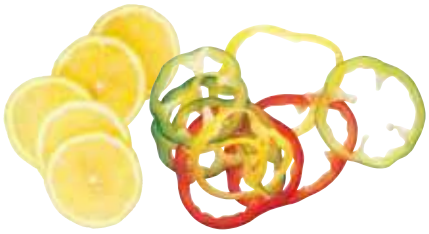


1 mm
Ref. 28062W
Ref. 27051





2 mm
Ref. 28063W
Ref. 27555





3 mm
Ref. 28064W
Ref. 27086





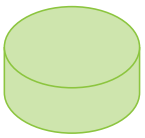
4 mm
Ref. 28004W
Ref. 27566





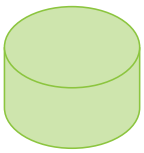
5 mm
Ref. 28065W
Ref. 27087





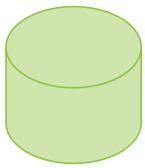
6 mm
Ref. 28196W
Ref. 27786





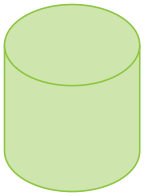
8 mm
Ref. 28066W





10 mm
Ref. 28067W



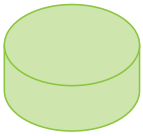


14 mm*
Ref. 28068W



Gekochte Kartoffeln 4 mm
Kokt potatis • Vařené produkty
Ziemniaki gotowane
Főtt burgonya
Варёный картофель
Ref. 27244W





Gekochte Kartoffeln 6 mm
Kokt potatis • Vařené produkty
Ziemniaki gotowane
Főtt burgonya
Варёный картофель
Ref. 27245W



*außer CL 50 Gourmet
*Förutom CL50 Gourmet • *Kromě CL 50 Gourmet • *Oprócz CL 50 Gourmet
*Kivéve a CL 50 Gourmet terméket • *Кроме CL 50 Gourmet

Reibescheiben

Rivskivor • Strouhače • Wiórki • Reszelők • Тёрка

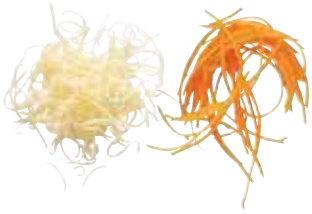


Expert • Stora serien • Эксперт: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752, R 752 V.V.

Essential • Lilla serien • Základní • Podstawowe • Стандарт: CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 101 XL, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

Essential • Lilla serien • Základní • Podstawowe • Стандарт: CL 30 Bistro, 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
Ref. 27164W
Ref. 27191



Rohe Kartoffeln
Ref. 27219W



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



Wellenscheiben

Räffelskivor • Vlnkovače • Plastry faliste
Hullámos szeletelők • Фигурные ломтики



Expert • Stora serien • Эксперт: 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 • Lilla serien • Základní • Podstawowe • Стандарт: CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 101 XL, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

2 mm
Ref. 27068W
Ref. 27621



3 mm
Ref. 27069W



5 mm
Ref. 27070W



*außer CL 40
*Förutom CL 40 • *Kromě CL 40 • *Oprócz CL 40 • *Kivéve a CL 40 terméket • *Кроме CL 40

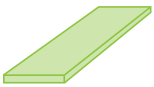
Streifenscheiben

Strimmelskivor • Nudličkovače • Słupki Julienne • Соломка



Expert • Stora serien • Эксперт: 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 • Lilla serien • Základní • Podstawowe • Стандарт: CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 101 XL, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

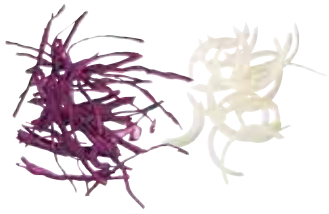


1 x 8 mm
Ref. 28172W





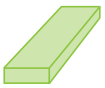
1 x 26 mm
Ref. 28153W





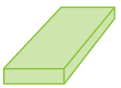
2 x 4 mm
Ref. 27072W
Ref. 27080





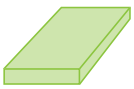
2 x 6 mm
Ref. 27066W
Ref. 27081





2 x 8 mm
Ref. 27067W





2 x 10 mm
Ref. 28173W





2 x 2 mm
Ref. 28051W
Ref. 27599





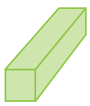
2,5 x 2,5 mm
Ref. 28195W



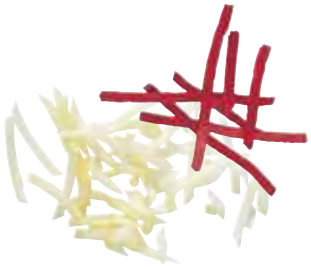


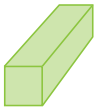
3 x 3 mm
Ref. 28101W





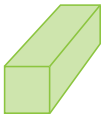
4 x 4 mm
Ref. 28052W
Ref. 27047





6 x 6 mm
Ref. 28053W
Ref. 27610





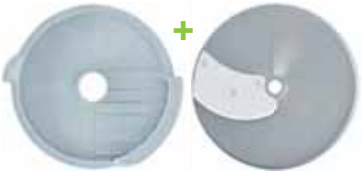
8 x 8 mm
Ref. 28054W
Ref. 27048



Pommes frites

French fries • Hranolkovače • Frytki Burgonyahasábolók • Фри





Expert • Stora serien • Эксперт: 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.

Expert • Stora serien • Эксперт: CL 50, CL 50 Ultra, R 502, R 502 V.V. (EasyLoader + French fry equipment)

Expert • Stora serien • Эксперт: CL 55 Auto, CL 60 Auto, CL 60 Auto V.V. (French fry Equipment only)

Essential • Lilla serien • Základní • Podstawowe • Стандарт: CL 30 Bistro, CL 40, R 402, R 402 V.V.

NEW



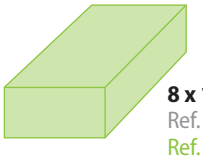
6 x 6 mm
Ref. 49324
Ref. 29230W





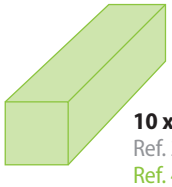
8 x 8 mm
Ref. 28134W
Ref. 49325
Ref. 27116W





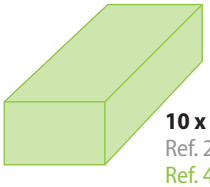
8 x 16 mm
Ref. 28159W
Ref. 49326



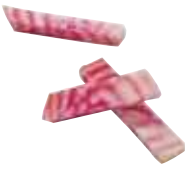


10 x 10 mm
Ref. 28135W
Ref. 49327
Ref. 27117W





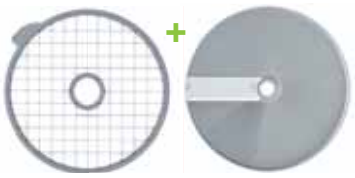
10 x 16 mm
Ref. 28158W
Ref. 49328



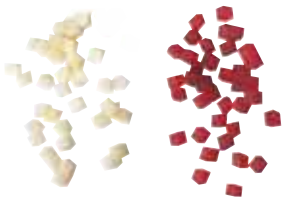
Würfeln Tärningsverktyg • Kostičkovače • Kostka • Kockázók • Кубики

Expert • Stora serien • Эксперт: 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.

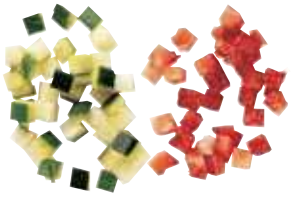
Essential • Lilla serien • Základní • Podstawowe • Стандарт: CL 30 Bistro, CL 40, R 402, R 402 V.V.



5x5x5 mm
Ref. 28110W



8x8x8 mm
Ref. 280111W
Ref. 27513W



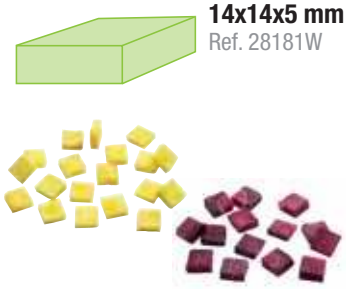
10x10x10 mm
Ref. 28112W
Ref. 27514W



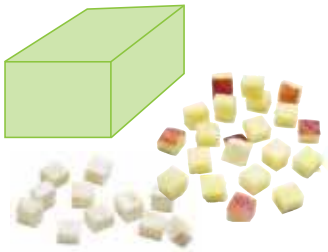
12x12x12 mm*
Ref. 28197W
Ref. 27515W



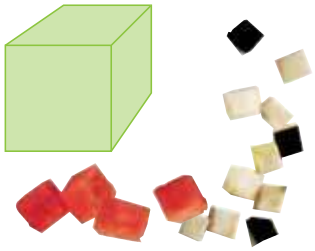
14x14x5 mm
Ref. 28181W



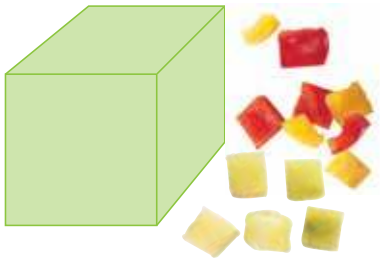
14x14x10 mm
Ref. 28179W



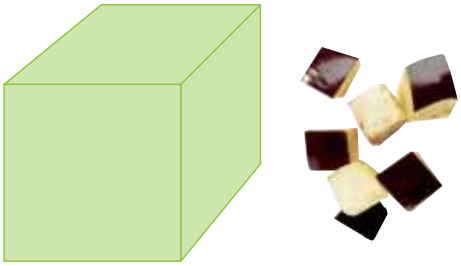
14x14x14 mm*
Ref. 28113W

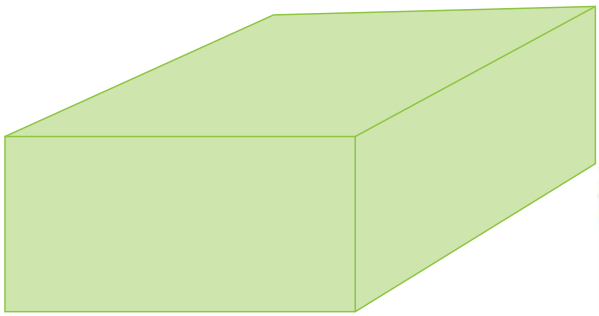


20x20x20 mm*
Ref. 28114W



25x25x25 mm*
Ref. 28115W





50x70x25 mm*
Salat
Sallad • Saláty • Sałata
Saláták • Листовой салат
Ref. 28180W



*außer CL 50 Gourmet
*Förutom CL50 Gourmet • *Kromě CL 50 Gourmet • *Oprócz CL 50 Gourmet
*Kivéve a CL 50 Gourmet terméket • *Кроме CL 50 Gourmet

NEW

EasyClean Xpress

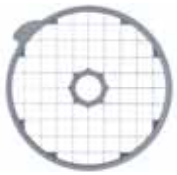
R 502 > R 752, CL 50 > CL 60

	Ref.
8 mm	49305
10 mm	49309
12 mm	49313
14 mm	49314



250 g / grid





EXPERT

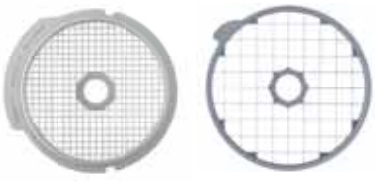
Leicht & schnell / Kein Abfall - 250 g Abfallvermeidung pro Würfelgatter
Snabb & effektiv / Inget spill - Återvinn 250 g per tärningsgaller • Snadno a rychle / Nulový odpad - Ušetříte 250 g na mřížku • Proste i szybkie / Zero odpadów - Pozwala odzyskać 250 g sałatki na kratkę • Könnyű és gyors / Nincs hulladék - Gyűjtsön össze 250g-ot vágórácsonként • Лёгкость & быстрота очистки / Ноль отходов - Экономия 250 г с каждой решётки

D-Clean Kit

R402, R 502 > R 752, CL 40, CL 50 > CL 60

	Ref.
D-Clean Kit	29246





ESSENTIAL EXPERT
5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm, 14 mm

Leicht & kompakt
Praktisk och snabb • Snadný a kompaktní Proste i kompaktowe
Könnyű és kompakt • Лёгкость & компактность



Brunoises

Brunoise • Brunoise • Kostička Brunoise • Brunoise • Мелкие кубики брюнуаз

CL 50 Gourmet

CL 50 GOURMET

2x2x2 mm
Ref. 28174W



3x3x3 mm
Ref. 28175W



4x4x4 mm
Ref. 28176W





Waffelschnitt

Våffelsnitt • Mřížky vaflí • Plastry w kształcie wafli • Gofri • Вафельная нарезка гофре

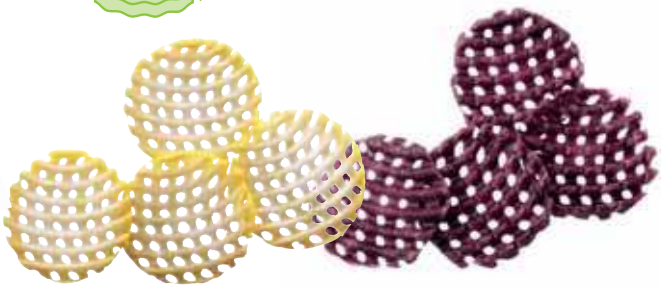
CL 50 Gourmet

CL 50 GOURMET

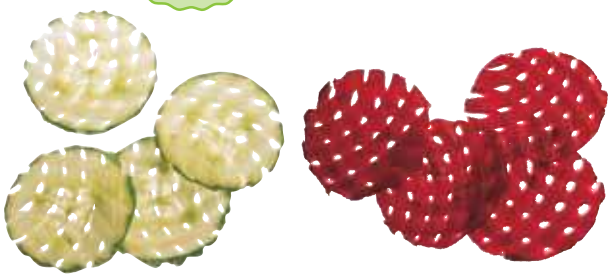
2 mm
Ref. 28198W



3 mm
Ref. 28199W



4 mm
Ref. 28177W



6 mm
Ref. 28178W



Pürieraufsatz

Potatispurétillsats • Bramborová kaše • Ziemniaki tłuczone i puree
Burgonyapüré • Протирка для пюре

R 502, R 502 V.V, R 752, R 752 V.V., CL 50, CL 52, CL 55, CL 60



		Ref.
Ø 3 mm R 502, R 502 V.V., CL 50 & CL 50 Ultra	1 + 2	28207
Ø 3 mm R 752, R 752 V.V., CL 52, CL 55 & CL 60	2	28208
Ø 6 mm R 502, R 502 V.V., CL 50 & CL 50 Ultra	1 + 2	28209
Ø 6 mm R 752, R 752 V.V., CL 52, CL 55 & CL 60	2	28210

robot coupe®

#THEsolution

Verarbeiten Sie
Frische Produkte mit Leichtigkeit

- Bereder snabbt och effektivt
- Snadné zpracování čerstvých produktů
- Łatwość przetwarzania świeżych produktów
- A friss termék egyszerű feldolgozása
- Лёгкость обработки свежих ингредиентов

Sparen Sie
Zeit

- Förbättrar ekonomin
- Úspora času
- Oszczędność czasu
- Időt takarít meg
- Экономия времени

Reduzieren Sie
manuelle Tätigkeiten

- Spar tid
- Omezení manuálních úkolů
- Ograniczenie ilości pracy ręcznej
- Csökkenti a manuális feladatokat
- Меньше ручного труда

Vermindern Sie
Abfall

- Minskar svinnet
- Omezení odpadu
- Zmniejszenie ilości odpadów
- Csökkenti a hulladékot
- Меньше отходов



Forden Sie auf unserer Website eine Vorführung an:
robot-coupe.com

& Scan now Follow us

In Frankreich hergestellt

Ref. 451 962