

Предлагаем Вашему вниманию технологическое оборудование фирмы Robot Coupe (Франция)

МИКСЕРЫ

Предназначены для измельчения и перемешивания продуктов до однородной массы.

- съемная насадка-нож из нержавеющей стали (ключ для ножа в комплекте);
- модели **Combi** комплектуются насадкой-венчиком из нержавеющей стали, длина венчика от 185 до 280 мм;
- у моделей **Combi** и **V.V.** регулируемая скорость вращения ножей;
- модель **CMP 250 FW** комплектуется **только насадкой - венчиком**, длина насадки 220 мм;
- напряжение питания – 220 В / 50 Гц.

| Модель | Мощность, Вт | Длина общая (с ручкой), мм | Длина насадки-нож, мм | Объем обслуживаемой емкости, л | Скорость вращения ножа, об./мин. | Вес, кг | Цена |
|--------------------|--------------|----------------------------|-----------------------|--------------------------------|---|---------|-----------|
| Mini MP 160 V.V. | 220 | 455 | 160 | 3 | 2 000 – 12 500 | 1,41 | см. прил. |
| Mini MP 190 V.V. | 250 | 485 | 190 | 5 | 2 000 – 12 500 | 1,44 | см. прил. |
| Mini MP 190 Combi | 250 | 485 | 190 | 5 | 2 000 – 12 500 венчика: 350 – 1500 | 1,95 | см. прил. |
| Mini MP 240 V.V. | 270 | 535 | 240 | 10 | 2 000 – 12 500 | 1,47 | см. прил. |
| Mini MP 240 Combi | 270 | 535 | 240 | 10 | 2 000 – 12 500 венчика: 350 – 1500 | 1,98 | см. прил. |
| CMP 250 V.V. new | 270 | 650 | 250 | 15 | 2 300 – 9 500 | 3,0 | см. прил. |
| CMP 250 Combi new | 270 | 640 | 250 | 15 | 2 300 – 9 500, венчика: 500 – 1800 | 3,0 | см. прил. |
| CMP 300 Combi | 300 | 700 | 350 | 30 | 2 300 – 9 500 | 3,1 | см. прил. |
| CMP 300 V.V. new | 300 | 660 | 300 | 30 | | 3,1 | см. прил. |
| CMP 350 V.V. | 350 | 700 | 350 | 45 | | 3,3 | см. прил. |
| MP 350 Ultra | 440 | 740 | 350 | 50 | 9 500 | 4,6 | см. прил. |
| MP 350 Combi Ultra | 440 | 790 | 350 | 50 | 2 300 – 9 500, венчика: 250 – 1 500 | 5,9 | см. прил. |
| MP 450 Ultra Combi | 500 | 890 | 450 | 100 | | 6,1 | см. прил. |
| MP 450 Ultra | 500 | 840 | 450 | 100 | 9 500 | 4,9 | см. прил. |
| MP 550 Ultra | 750 | 940 | 550 | 200 | 9 500 | 5,2 | см. прил. |
| MP 800 Turbo | 1000 | 1130 | 740 | 400 | 9 500 | 7,1 | см. прил. |

MP 800
Turbo



Настенные крепления для ручных миксеров:

- простое крепление (в комплекте) для миксеров с насадкой – нож.
- комбинированное крепление (для хранения моделей **Combi** с венчиком)

Mini MP
160 V.V.



Mini MP
190
Combi



насадка-
венчик

CMP 250
FW



простое
крепление



комбини-
рованное
крепление

НАСТОЛЬНЫЕ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛИ

Предназначены для измельчения, приготовления тонких фаршей, эмульсий, взбитых сливок, для размалывания и перемешивания за самое короткое время

- емкость выполнена из матированной нержавеющей стали;
- режим пульсации;
- модель **R 2** поставляется с простым ножом и ножом с мелкими зубцами, корпус двигателя выполнен из поликарбоната.
- модель **R 4-1500**, **R 5 Plus** имеет металлический корпус двигателя.
- в модели **R 8**:
 - функция вакуумной обработки;
 - режим пульсации;
 - сигнальная лампочка



R 4-1500



R 5 Plus



R 8



| Модель | R 2 | R 4-1500 | R 5 Plus | R 8 |
|------------------------------------|-------------|-------------|---------------------------|---------------------------|
| Производительность, кг за операцию | 0,5 – 1,0 | 0,8 – 2,0 | 1,0 – 3,0 | 2,0 – 4,0 |
| Напряжение, В | 220 | 220 | 380 | 380 |
| Мощность, кВт | 0,55 | 0,7 | 1,2 | 2,2 |
| Объем чаши, л | 2,9 | 4,5 | 5,5 | 8 |
| Скорость вращения ножей, об/мин | 1 500 | 1 500 | 2 скорости: 1 500 и 3 000 | 2 скорости: 1 500 и 3 000 |
| Габаритные размеры, мм | 350x200x280 | 440x226x304 | 490x280x350 | 540x300x520 |
| Цена, руб. | см.прил. | см.прил. | см.прил. | см.прил. |

НАПОЛЬНЫЕ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛИ

Предназначены для работы с большим количеством мяса, овощей и фруктов, приготовления тонких муссов, измельчения твердых продуктов и замеса теста.

- выполнена из нержавеющей стали;
- наклоняющаяся и съемная чаша;
- оснащена панелью управления с таймером 0 – 15 мин.

R 30



| Модель | Объем чаши, л | Производительность, кг за операцию | Скорость вращения ножей, об/мин | Напряжение, В | Мощность, кВт | Габаритные размеры, мм | Цена |
|-------------|---------------|------------------------------------|---------------------------------|---------------|---------------|------------------------|----------|
| R 30 | 28 | 3 - 35 | 2 скорости: 1 500 и 3 000 | 380 | 5.4 | 1250x720x600 | см.прил. |

КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ

Благодаря наличию двух съемных насадок кухонные процессоры сочетают в себе две функции: **куттера** (для измельчения и перемешивания продукта) и **овощерезки** (для нарезки сырых и вареных овощей).

R 201E



- корпус выполнен из поликарбоната;
- бункер куттера из поликарбоната;
- насадка-овощерезка – из ABS-пластика;
- режим пульсации для отслеживания степени измельчения продукта.

R 301 Ultra



- корпус выполнен из поликарбоната;
- бункер куттера из матированной нержавеющей стали;
- насадка-овощерезка – из ABS-пластика;
- режим пульсации для отслеживания степени измельчения продукта;
- на рисунке: насадка-

R 402



- корпус двигателя выполнен из металла;
- бункер куттера-из матированной нержавеющей стали;
- бункер овощерезки-из нержавеющей стали;
- крышка – из ABS-пластика;
- режим пульсации для отслеживания степени измельчения продукта;
- на рисунке: насадка-

R 502





- корпус двигателя выполнен из металла;
- бункер куттера – из нержавеющей стали;
- бункер овощерезки – из металла;
- режим пульсации для отслеживания степени измельчения продукта;
- на рисунке: насадка-овощерезка.




| Модель | R 201E | R 301 Ultra | R 402/6 ножей | R 402/4ножа | R 502 |
|---------------------------------|--|---|---|--|--|
| Производительность, кг/ч | 10 - 30 | 20 - 40 | 40 - 80 | | 120 - 200 |
| Скорость вращения ножей, об/мин | 1 500 | 1 500 | 750 и 1 500 | | 750 и 1 500 |
| Объем бункера, л | 2,9 | 3,7 | 4,5 | | 5,5 |
| Комплект ножей | 2 ножа: <ul style="list-style-type: none"> шинковка 2 мм; терка 2 мм. | 5 ножей: <ul style="list-style-type: none"> слайсер 2 мм, 4 мм; терка 2 мм; соломка 4×4 мм, 8×8 мм. | 6 ножей: <ul style="list-style-type: none"> слайсер 2 мм, 4 мм; терка 2 мм; соломка 4×4 мм; комплект для нарезки кубиком (слайсер и решетка) 10×10 мм. | 4 ножа: <ul style="list-style-type: none"> слайсер 2 мм; терка 2 мм; комплект для нарезки кубиком (слайсер и решетка) 10×10 мм | 8 ножей: <ul style="list-style-type: none"> слайсер 2 мм, 5 мм; терка 2 мм; соломка 3×3 мм; комплект для нарезки кубиком (слайсер и решетка) 10×10 мм; для картофеля фри 10×10 мм. |
| Мощность, Вт | 550 | 650 | 750 | | 900 |
| Напряжение | 220В/ 50Гц | 220В/ 50Гц | 380В/ 3ф/ 50Гц | | 380В/ 3ф/ 50Гц |
| Габаритные размеры, мм | 445×220×340 | 217/325*×301×405/700* | 210/320*×320×445/740* | | 280/355*×350×480/665* |
| Вес (без ножей), кг | 10 | 14 | 15 | | 30 |
| Цена | см.прил. | см.прил. | см.прил. | см.прил. | см.прил. |

* - размер для насадки овощерезки.

ОВОЩЕРЕЗКИ

Съемные бункер и крышки, контактирующие с продуктами, выполнены из нержавеющей стали и ABS –пластика; овощерезки имеют 2 загрузочных отверстия: Д-образное – для крупных овощей (капусты, кабачков, помидоров) и круглое – для овощей вытянутой формы (огурцов, моркови). Овощерезки снабжены системой контролирующих датчиков, блокирующих включение двигателя при неправильной сборке или открытой крышке. Все модели легко подвергаются санитарной обработке. Напряжение 220 В/ 50 Гц (Возможно другое напряжение - подробности уточняйте у менеджера)

| Модель | Скорость вращения ножей/ Комплект ножей | Мощность, Вт | Габаритные размеры, мм | Вес, кг | Цена |
|---|---|-----------------|---------------------------|------------|----------|
|  CL 20 <ul style="list-style-type: none"> предназначена для нарезки сырых овощей; корпус изготовлен из поликарбоната. Производительность до 40 кг/ч | 1 500 об/мин | 400 | 550×325×300 | 11 | см.прил. |
| | 5 ножей: слайсер 2 мм, 4 мм; терка 2 мм; соломка 4×4 мм, 8×8 мм | | | | |
|  CL 30 bistro <ul style="list-style-type: none"> предназначена для нарезки сырых и вареных овощей; корпус выполнен из поликарбоната. Производительность до 80 кг/ч | 375 об/мин | 500 | 590×320×300 | 15 | см.прил. |
| | 6 ножей: слайсер 2 мм, 4 мм; терка 2 мм; соломка 4×4 мм; комплект для нарезки кубиком (слайсер и решетка) 10×10 мм | | | | |

| Модель | Скорость вращения ножей/ Комплект ножей | Мощность, Вт | Габаритные размеры, мм | Вес кг | Цена |
|--|---|-----------------|---------------------------|-----------|----------|
|  CL 40 <ul style="list-style-type: none"> предназначена для нарезки сырых и вареных овощей; корпус двигателя изготовлен из металла. <p>Производительность до 80 кг/ч</p> | 375 об/мин | 500 | 590×320×304 | 15 | см.прил. |
| | 6 ножей: <ul style="list-style-type: none"> • слайсер 2 мм, 4 мм; • терка 2 мм; • соломка 4×4 мм; • комплект для нарезки кубиком (слайсер и решетка) 10×10 мм опция: комплект ножей для фри 8×8 мм или 10×10 мм 119 у.е. | | | | |
|  CL 50 <ul style="list-style-type: none"> предназначена для нарезки сырых и вареных овощей; корпус изготовлен из поликарбоната. <p>Производительность до 250 кг/ч</p> | 375 об/мин | 550 | 590×350×320 | 15 | см.прил. |
| | 5 ножей: <ul style="list-style-type: none"> • слайсер 2 мм, 4 мм; • соломка 2.5×2.5 мм; • комплект для нарезки кубиком (слайсер и решетка) 10×10 мм; | | | | |
|  CL 52 <ul style="list-style-type: none"> предназначена для нарезки сырых и вареных овощей; корпус двигателя изготовлен из нержавеющей стали. <p>Производительность до 300кг/ч</p> | 375 об/мин | 750 | 640×350×360 | 21 | см.прил. |
| | 8 ножей: <ul style="list-style-type: none"> • слайсер 2 мм, 5 мм; • терка 2 мм; • соломка 3×3 мм; • комплект для нарезки кубиком (слайсер и решетка) 10×10 мм; • для картофеля фри 10×10 мм (2 диска) | | | | |

Предназначены для нарезки сырых и вареных овощей;

- напряжение 380 В/ 50 Гц / 3 фазы
- возможно другое напряжение - подробности уточняйте у менеджера

CL 55 (автоматич.)



CL 55 (ручн.)*



CL 60 (автоматич.)



CL 60 (ручн.)*



| Модель | Производительность, кг/ч | Скорость вращения ножей, об/мин | Мощность, Вт | Габаритные размеры, мм | Вес, кг | Цена |
|---------------------------|-----------------------------|------------------------------------|-----------------|---------------------------|------------|----------|
| CL 55 (автоматич.) | до 600 | 375 | 1100 | 480×350×665 | 39 | см.прил. |
| CL 55 (ручн.)* | до 600 | 375 | 1100 | 380×320×920 | 39 | см.прил. |
| CL 60 (автоматич.) | до 900 | 2 скорости: 375 или 750 | 1500 | 720×600×1225 | 59 | см.прил. |
| CL 60 (ручн.)* | до 900 | 2 скорости: 375 или 750 | 1500 | 545×404×1260 | 59 | см.прил. |

* В данной комплектации загрузочное отверстие имеет круглую форму.

Внимание!

В комплект для нарезки кубиками входит: 1 решетка для кубиков+1 слайсер специально для кубиков
Комплект для приготовления фри состоит: 1 решетка для фри+1 слайсер специально для фри
(для бункера с рычагом CL 55 и CL 60 комплект фри не подходит)

Дополнительно:
➤ Комплект 8 ножей:

- слайсер 2 мм, 5 мм;
- терка 2 мм;
- соломка 3×3 мм;
- комплект для нарезки кубиком (слайсер и решетка) 10×10 мм;
- для картофеля фри 10×10 мм (2 диска).-только для бункеров моделей **CL 55 (авто)** и **CL 60 (авто)**

➤ **Модульный держатель для дисков из поликарбоната** (для дисков моделей **R 502** и **CL 50, CL 60**). Существует возможность комплектации модульной линии несколькими держателями.


➤ Стенд для CL 55 (также подходит для CL 52)
бункер ручной загрузки**

автоматическая воронка


| Модель | CL 55 (в комплекте бункер автоматической и ручной загрузки** + комплект 8 ножей + стенд) | CL 55 (в комплекте бункер автоматический и с рычагом + стенд) |
|------------------------------------|--|--|
| Производительность, кг/ч | до 600 | до 600 |
| Скорость вращения ножей, об/мин | 375 | 375 |
| Напряжение, В | 380 | 380 |
| Мощность, Вт | 1100 | 1100 |
| Габаритные размеры, мм(без стенда) | 625x380x330 | 625x380x330 |
| Вес, кг (без стенда) | 39 | 24 |
| Цена | см.прил. | см.прил. |

** В данной комплектации загрузочное отверстие имеет форму полумесяца. Подходит для **CL 50, CL52, CL 55**

БЛИКСЕРЫ

Предназначены для создания гомогенизированных смесей, используемых в ресторанном деле, фармацевтике. Бликсеры сочетают в себе функции куттера и миксера, что позволяет быстро приготовить муссы и пюре, соусы, коктейли и кремы.

- корпус выполнен из поликарбоната;
- чаша из нержавеющей стали;
- модель оснащена лопаткой для снятия продукта со стенок чаши во время перемешивания.

| Модель | Мощность, кВт | Объем чаши, л | Скорость вращения, об/мин | Напряжение | Габаритные размеры, мм | Вес (без ножей), кг | Цена |
|-----------------|---------------|---------------|---------------------------|------------|------------------------|---------------------|----------|
| Blixer 2 | 0,7 | 2,9 | 3 000 | 220В/ 50Гц | 210x281x389 | 14 | см.прил. |
| Blixer 3 | 0,75 | 3,7 | 3 000 | 220В/ 50Гц | 210x330x420 | 14 | см.прил. |

Универсальная автоматическая соковыжималки J-80 Ultra

- Запатентованная форма автоматической воронки (диаметром 79 мм) позволяющая не использовать толкатель;
- центрифужное сито с терочным диском и фильтром из нержавеющей стали;
- чаша из нержавеющей стали;
- контейнер для отжатой мякоти объемом 6,5 л;
- загрузка овощей и фруктов без использования толкателя.
- Поддон для для капель
- Высота под носиком 162 мм (J80) и 256 мм (J100)
- Контейнер объёмом в 7,2 литров и сопло для выброса жмыха прямо в мусорное ведро (J 100)



| Модель | Производительность, кг/ч | Мощность, кВт | Скорость вращения, об/мин | Напряжение | Габаритные размеры, мм | Цена |
|------------|--------------------------|---------------|---------------------------|------------|------------------------|----------|
| J-80 Ultra | 120 | 0,7 | 3 000 | 230В/ 50Гц | 505x235x420 | см.прил. |
| J100Ultra | 160 | 1 | 3 000 | 230В/ 50Гц | 235x438x595 | см.прил. |

Автоматическое сито С 80

- Автоматическое сито с корпусом и загрузочной воронкой из нержавеющей стали;
- Непрерывная загрузка продуктов;
- В комплекте: перфорированное сито и две пластиковые ёмкости для жмыха и готового продукта;
- Высота под носиком 162 мм (J80) и 256 мм (J100)



| Модель | Производительность, кг/ч | Мощность, кВт | Скорость вращения, об/мин | Напряжение | Габаритные размеры, мм | Цена |
|--------|--------------------------|---------------|---------------------------|------------|------------------------|-------|
| С 40 | -- | 0,5 | 1 500 | 230В/ 50Гц | 645x239x280 | заказ |
| С 80 | -- | 0,5 | 1 500 | 230В/ 50Гц | 610x360x540 | заказ |

АКСЕССУАРЫ

28185 комплект для приготовления картофельного пюре для овощерезок **CL 50** и **CL 50 Ultra** состоит из:

- воронки из ударопрочного и устойчивого к высоким температурам полипропилена;
 - диска протирки с диаметром отверстия 2 мм;
 - лопасти для протирания, которая одевается на вал;
 - специального диска-сбрасывателя для эффективного удаления пюре из рабочего отсека.
- Благодаря воронке обеспечивается непрерывная подача картофеля в рабочую зону и высокая производительность 300 кг/ч.



28186 комплект для приготовления картофельного пюре для овощерезок **CL52**, **CL55** и **CL60** состоит из:

- диска протирки с диаметром отверстия 2 мм;
- лопасти для протирания, которая одевается на вал;
- специального диска-сбрасывателя для эффективного удаления пюре из рабочего отсека.

Для приготовления пюре на больших овощерезках **CL55/CL60** рекомендуется использовать «автоматическую» воронку для **CL55 Auto**, или **CL60 Auto**.



39881 комплект для очистки решётки (для овощерезок серии CL)

Предназначен для очистки решёток на 5, 8 и 10 мм



**РЕЖУЩИЕ ПЛАСТИНЫ ДЛЯ ОВОЩЕРЕЗОК CL 20, CL 25, CL 30, CL 50, CL 52, CL 55, CL 60
И КУХОННЫХ ПРОЦЕССОРОВ R301 Ultra, R402, R502**

| | Размер пластины | CL 20 CL 25 R 301 Ultra | CL 30 | R 402 | CL 50 CL 52 R 502 | CL 55 CL 60 |
|-----------------------------------|-----------------|-------------------------------|-------|-------|-------------------------|----------------|
| СЛАЙСЕРЫ | 0,8 мм | | | | 28069 | 28069 |
| | 1 мм | 27051 | 27051 | 27051 | 28062 | 28062 |
| | 2 мм | 27555 | 27555 | 27555 | 28063 | 28063 |
| | 3 мм | 27086 | 27086 | 27086 | 28064 | 28064 |
| | 4 мм | 27566 | 27566 | 27566 | 28004 | 28004 |
| | 5 мм | 27087 | 27087 | 27087 | 28065 | 28065 |
| | 6 мм | 27786 | 27786 | 27786 | | |
| | 8 мм | | | | 28066 | 28066 |
| | 10 мм | | | | 28067 | 28067 |
| | 14 мм | | | | 28068 | 28068 |
| СЛАЙСЕРЫ волнистые | 2 мм | 27621 | 27621 | 27621 | 27068 | 27068 |
| | 3 мм | | | | 27069 | 27069 |
| | 5 мм | | | | 27070 | 27070 |
| ТЕРКА | 1,5 мм | 27588 | 27148 | 27588 | 28056 | 28056 |
| | 2 мм | 27577 | 27149 | 27577 | 28057 | 28057 |
| | 3 мм | 27511 | 27150 | 27511 | 28058 | 28058 |
| | 4 мм | | | | 28073 | 28073 |
| | 5 мм | | | | 28059 | 28059 |
| | 6 мм | 27046 | 27046 | 27046 | | |
| | 7 мм | | | | 28016 | 28016 |
| | 9 мм | 27632 | 27632 | 27632 | 28060 | 28060 |
| | Potatoes | 27191 | 27191 | 27191 | 27164 | 27164 |
| | Parmesan | 27764 | 27764 | 27764 | 28061 | 28061 |
| | редис 0,7 мм | 27078 | 27078 | 27078 | | |
| | редис 1 мм | 27079 | 27079 | 27079 | 28055 | 28055 |
| | редис 3 мм | 27130 | 27130 | 27130 | | |
| | СОЛОМКА | 2×2 мм | 27599 | 27599 | 27599 | 28051 |
| 2×4 мм | | 27080 | 27080 | 27080 | 27072 | 27072 |
| 2×6 мм | | 27081 | 27081 | 27081 | 27066 | 27066 |
| 2×8 мм | | | | | 27067 | 27067 |
| 3×3 мм | | | | | 28101 | 28101 |
| 4×4 мм | | 27047 | 27047 | 27047 | 28052 | 28052 |
| 6×6 мм | | 27610 | 27610 | 27610 | 28053 | 28053 |
| 8×8 мм | | 27048 | 27048 | 27048 | 28054 | 28054 |
| РЕШЕТКА ДЛЯ КУБИКА | 5×5 мм | | | | 28110 | 28110 |
| | 8×8 мм | | 27113 | 27113 | 28111 | 28111 |
| | 10×10 мм | | 27114 | 27114 | 28112 | 28112 |
| | 14×14 мм | | | | 28113 | 28113 |
| | 20×20 мм | | | | 28114 | 28114 |
| | 25×25 мм | | | | 28115 | 28115 |
| комплект для картофеля фри | 8×8 мм | | 27116 | 27116 | 28134 | 28134 |
| | 10×10 мм | | 27117 | 27117 | 28135 | 28135 |

Аксессуары:

| Название | Артикул | Цена |
|--|---------------|----------|
| Держатель дисков из нержавеющей стали для дисков моделей R 502, CL50 до CL60 | 101230 | см.прил. |
| Настенный держатель для дисков из поликарбоната для дисков моделей R 201 до R 402, CL20 до CL30 | 27019 | см.прил. |
| Модульный держатель для дисков из поликарбоната для дисков моделей R 502, CL50 до CL60 | 27258 | см.прил. |

27019



27258





КОМПЛЕКСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ
ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ,
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
И ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

ООО "ОБОРУДОВАНИЕ-СЕРВИС"
690024, г. Владивосток, ул. Успенского, 58
692500, г. Уссурийск, ул. Лимичевская, 17а

Предлагаем Вашему вниманию
технологическое оборудование фирмы Robot Coupe
Действителен с 03.10.17

| Модель | Цена, руб |
|---|-----------|
| Миксеры | |
| Mini MP 160 VV. A | 19 310 |
| Mini MP 190 VV. A | 23 500 |
| Mini MP 190 Combi | 0 |
| Mini MP 240 VV. A | 27 880 |
| Mini MP 240 Combi | 1 |
| CMP250 VV | 29 700 |
| CMP250 Combi | 42 090 |
| CMP300 Combi | 44 500 |
| CMP300 VV | 32 510 |
| CMP350 VV | 34 880 |
| MP 350 Ultra Easy Plug | 33 420 |
| MP 350 Ultra Combi Easy Plug | 52 580 |
| MP 450 Ultra Combi Easy Plug | 56 580 |
| MP 450 Ultra Easy Plug | 37 460 |
| MP 550 Ultra Easy Plug | 55 440 |
| MP800 Turbo | 93 400 |
| Micromix (34900) | 15 910 |
| Настольные измельчители | |
| R2 | 58 560 |
| R 4-1500 | 95 540 |
| R5 Plus | 155 680 |
| R8 | 258 630 |
| R4 A TRI (22437) | 104 870 |
| Напольные измельчители | |
| R30 | 795 750 |
| Кухонные процессоры | |
| R301 Ultra (5 нож.) | 119 050 |
| R402 (4 нож.) | 159 650 |
| R301 ultra (220В, 4 диска, 2204) | 104 260 |
| R402 (380В, 4 диска) | 148 610 |
| R402 (220В, без ножей) | 132 350 |
| R502 (без ножей) | 181 630 |
| Овощерезки | |
| CL20 (5 нож.) | 65 770 |
| CL30 Bistro (6 нож.) | 81 180 |
| CL40 (6 ножей) | 97 950 |
| CL50 (5ножей) | 115 830 |
| CL50 (8 нож.) | 134 110 |
| CL50 ULTRA б/н | 85 264 |
| CL52 (8 нож.) | 180 110 |
| CL52 NEW (без ножей) | 130 310 |
| CL52 (б/н, 220В, 24490) | 130 310 |
| CL52 (б/н, 380В, 24498) | 130 310 |
| CL60 (ручная без нож.) | 398 520 |
| CL55 Auto (без нож.) со стандом | 274 480 |
| CL55 (2 воронки, 2211) | 342 990 |
| Бликсеры | |
| Blixer 2 | 72 150 |
| Blixer 3 | 84 300 |
| Соковыжималки | |
| J 80 Ultra | 91 200 |
| J 100 Ultra | 118 480 |
| РЕЖУЩИЕ ПЛАСТИНЫ ДЛЯ ОВОЩЕРЕЗОК И КУХОННЫХ КОМБАЙНОВ | |
| Слайсеры | |
| 27051 | 3 320 |
| 27555 | 3 320 |
| 27086 | 3 320 |
| 27566 | 3 320 |
| 27087 | 3 320 |
| 27786 | 3 320 |
| 28069 | 7 080 |
| 28062 | 7 080 |
| 28063 | 7 080 |
| 28064 | 7 080 |

| | |
|--------------------------------------|--------|
| 28004 | 7 080 |
| 28065 | 7 080 |
| 28066 | 7 080 |
| 28067 | 7 080 |
| 28068 | 7 080 |
| <i>Слайсеры волнистые</i> | |
| 27621 | 3 320 |
| 27068 | 8 620 |
| 27069 | 8 620 |
| 27070 | 8 620 |
| <i>Терка</i> | |
| 27588 | 3 320 |
| 27577 | 3 320 |
| 27511 | 3 320 |
| 27046 | 3 320 |
| 27632 | 3 320 |
| 27191 | 5 320 |
| 27764 | 4 220 |
| 27079 | 5 320 |
| 27130 | 5 320 |
| 28056 | 6 010 |
| 28057 | 6 010 |
| 28058 | 6 010 |
| 28073 | 6 010 |
| 28059 | 6 010 |
| 28016 | 6 010 |
| 28060 | 6 010 |
| 27164 | 9 280 |
| 28061 | 6 010 |
| 28055 | 9 240 |
| 27150 | 3 320 |
| <i>Соломка</i> | |
| 27599 | 4 220 |
| 27080 | 4 220 |
| 27081 | 4 220 |
| 27047 | 4 220 |
| 27610 | 4 220 |
| 27048 | 4 220 |
| 28051 | 8 960 |
| 27072 | 8 960 |
| 27066 | 8 960 |
| 27067 | 8 960 |
| 28101 | 8 960 |
| 28052 | 8 960 |
| 28053 | 8 960 |
| 28054 | 8 960 |
| <i>Решетка для кубика</i> | |
| 27113 | 12 560 |
| 27114 | 12 560 |
| 28110 | 15 610 |
| 28111 | 14 090 |
| 28112 | 14 090 |
| 28113 | 14 090 |
| 28114 | 14 090 |
| 28115 | 14 090 |
| <i>Комплект для картофеля фри</i> | |
| 27116 | 13 010 |
| 27117 | 13 010 |
| 28134 | 16 500 |
| 28135 | 16 500 |
| <i>Комплект для картофеля пюре</i> | |
| 28185 | 20 000 |
| 28186 | 12 960 |
| <i>Аксессуары</i> | |
| Комплект из 8 дисковых ножей | 61 390 |
| Стенд для CL55 | 52 390 |
| Стенд 27056 под GN1/1 | 52 390 |
| Держатель для дисков 101230 | 3 830 |
| Настенный держатель для дисков 27019 | 1 680 |
| Модульный держатель для дисков 27258 | 1 030 |
| <i>Ножи</i> | |
| 27255 | 7 170 |
| 27253 | 8 070 |
| 27345 | 8 070 |