

robot coupe®



CATALOGO
06/2025

COMBINADOS

DISCOS

CORTA
HORTALIZAS

CUTTERS

ROBOT COOK®

BLIXER®

BRAZOS
TRITURADORES

EXTRACTORES
DE ZUMOS

COLADORES
AUTOMÁTICOS

BATIDORA-
AMASADORA

CORTADORA
DE PAN



Director comercial: David Frean
Tel: 629307677



Atención al cliente: Anna Arenas
Tel: 937411023



Zona Norte: Asier Berastegui
Tel: 682657728



Zona Nordeste



Zona Centro: Fernando Marin
Tel: 682238559



Zona Sureste: Antonio Diaz
Tel: 666417868



Zona Sur: Hugo Alvarez
Tel: 635552168

NUEVOS PRODUCTOS Y CARACTERÍSTICAS

PÁGINA **78**

CL 60

Acero inoxidable: Ahora todos los accesorios en contacto con los alimentos pueden limpiarse aún más fácilmente en el lavavajillas para una mayor vida útil.



ACERO INOXIDABLE

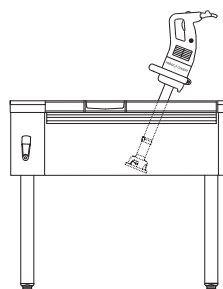


NUEVO

PÁGINA **143**

GAMA ESPECIAL PARA SARTENES BASCULANTES

Nueva gama MP especial para sartenes basculantes perfectamente adaptada para su uso con sartenes basculantes de todos los tamaños.



NUEVO

PÁGINA **162**

BATIDORA-AMASADORA

Descubra la nueva batidora-amasadora, equipada con un motor potente y silencioso para sus preparaciones culinarias del día a día.



NUEVO

NUEVOS ACCESORIOS Y CARACTERÍSTICAS

PÁGINA **40** LA SOLUCIÓN PARA UN CORTE ONDULADO PERFECTO

¡Potencie su creatividad con dos nuevos tamaños de disco!

NUEVO



PÁGINA **46** LA SOLUCIÓN PARA CORTAR TOMATES

Descúbrelas todas.



PÁGINA **47** LA SOLUCIÓN PARA PREPARAR PATATAS FRITAS

Puede hacer patatas fritas largas y perfectas con EasyLoader. Con una función de alimentación continua, corta patatas a lo largo para un rendimiento óptimo en un nuevo tamaño de 6x6 mm.



robot coupe®

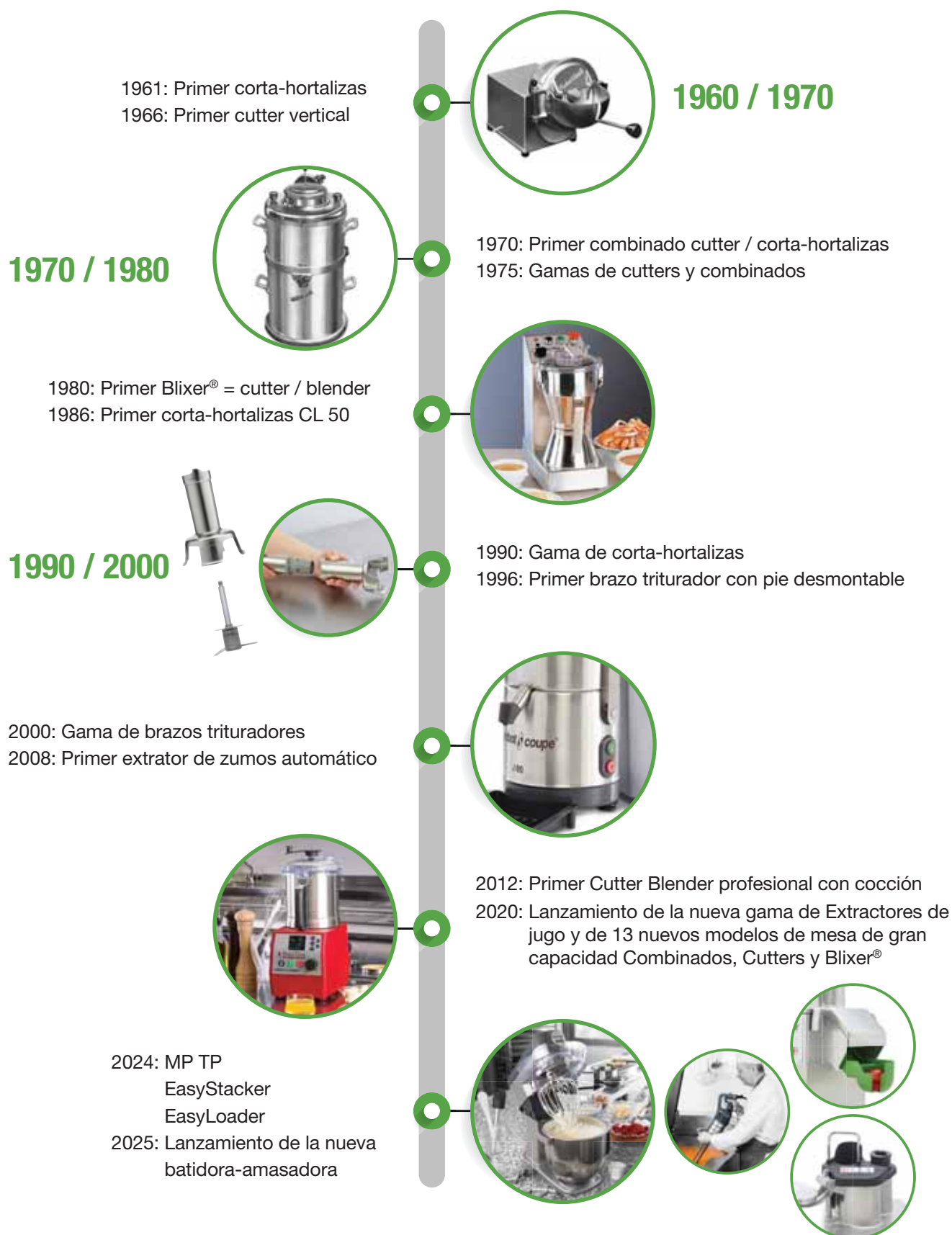
LA INNOVACIÓN, EL ALMA DE NUESTRA HISTORIA

Desde 1961, Robot-Coupe concibe, desarrolla y fabrica todos sus productos en Francia, patria de la gastronomía.



MÁS DE 60 AÑOS DE INNOVACIONES

VARIOS CIENTOS DE PATENTES EXCLUSIVAS



Este pictograma  que aparece en varias páginas indica todas las innovaciones de Robot-Coupe®

robot coupe®

LÍDER MUNDIAL IMPLANTADO EN MÁS DE 130 PAÍSES



UN COMPROMISO TANTO MUNDIAL COMO LOCAL

Robot-Coupe, presente en más de 130 países, aplica un saber hacer de líder mundial, adaptándose constantemente a las diferentes cocinas locales. En todo el mundo, nuestros equipos comerciales prestan una asistencia permanente a distribuidores y profesionales de la restauración atendiendo sus necesidades específicas lo mejor posible.



UNA CULTURA DE COMPROMISO



INNOVAR Y DURAR

Puesto que nuestro principal objetivo es responder a sus necesidades, la innovación está siempre en el centro de nuestra acción con el fin de anticiparnos a sus requisitos. Nos comprometemos a ofrecerles productos eficaces y duraderos que superen las normas vigentes gracias a decisiones técnicas e industriales que garantizan la durabilidad, el mantenimiento y la reparación de los productos.



DISEÑAR Y FABRICAR EN FRANCIA

Todos los productos Robot-Coupe se diseñan y fabrican en Francia para garantizar el más alto nivel de calidad, así como un funcionamiento sin par. Nuestros productos están siempre a la vanguardia de los últimos avances tecnológicos.



INSPIRAR Y SATISFACER

Ser su socio colaborador en la cocina estimula nuestra investigación y desarrollo para pensar, mejorar y crear nuevos usos para todos nuestros productos. Su satisfacción es nuestra prioridad para construir una relación de confianza duradera y permitirles expresar toda su creatividad culinaria.



UNA EMPRESA COMPROMETIDA CON EL DESARROLLO SOSTENIBLE

Desde hace varios años, Robot-Coupe se compromete con una política de responsabilidad social y ética (RSE) que se articula en torno a cuatro temáticas.

“ Nuestras máquinas **resistentes**
se diseñan para **durar** ”

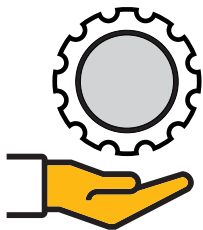
“ Superamos todos los **requisitos** vigentes
para garantizar **prestaciones**
irreprochables ”



“ Nuestros **socios tienen su sede en Europa**
y les asesoramos en la implementación
de **enfoques sostenibles** ”

“ **El 100 %** de nuestras máquinas
son reparables y reciclables
a más del 95 % ”

COMPROMISOS CONCRETOS DURANTE TODA LA VIDA ÚTIL DE LOS PRODUCTOS



EL DISEÑO

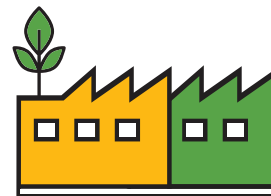
Productos diseñados para durar:

- Calidad y durabilidad de los materiales utilizados en nuestras máquinas,
- Máquinas que asocian rendimiento y economía de energía durante toda su utilización.
- El 100% de nuestros productos son reparables.
- Disponibilidad de las piezas de recambio más de 10 años después de haber cesado la producción de las máquinas.

LA PRODUCCIÓN

Ética y responsable:

- Conformidad con las normas más estrictas.
- Aplicación de la directiva ROHS (restricción de determinadas sustancias peligrosas) e integración de las futuras normas, como la EuP (Energy using Product: producto que utiliza energía).
- Una selección de los socios europeos que permite reducir el transporte y su impacto ecológico.



LOS RECURSOS

Gestión sostenible de los recursos:

- Reducción de los embalajes, desde su diseño, y disminución de los desechos de producción.
- Una precisión de las máquinas que reduce el desperdicio en la cocina.
- Productos reciclables de más del 95 %.
- Participación en las modalidades de recolección y reciclaje vigentes en cada país.



LOS RECURSOS HUMANOS

Una empresa socialmente comprometida:

- Una política de desarrollo individual de nuestros colaboradores y promoción de la ética.
- Respeto de las normas de la Organización Internacional del Trabajo.
- Aplicación común de nuestros requisitos de RSE con nuestros socios y apoyo por nuestra parte en este aspecto.



robot coupe®

A SU SERVICIO



A TU LADO EN TERRENO

- Demostraciones de máquinas
- Inspección del material existente
- Formación técnica en el restaurante
- Soporte para reparaciones de máquinas, mantenimiento y recambios
- Compartiendo experiencias



**SOLICITE UNA
DEMOSTRACIÓN**

PARA MEJORAR LA VIDA DIARIA DE LOS USUARIOS

Código QR en la máquina para acceder a toda la información del producto en robot-coupe.com: vídeos, manuales, documentación, mantenimiento, accesorios, información de seguridad...



UN SOCIO DE CONFIANZA



SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

- Un equipo especializado responde a consultas sobre pedidos, presupuestos, facturas o envíos
- Entrega de productos y accesorios en 48 horas / Recambios en 24 horas

CENTRO DE LOGÍSTICA DE ALTO RENDIMIENTO

- Almacén con un 90 % de nuestras referencias en stock
- Un equipo especializado realiza el seguimiento y organiza pedidos además de garantizar la trazabilidad del envío



ASISTENCIA TÉCNICA PROFESIONAL

- Equipo especializado
- Ayuda en la resolución de problemas, reparaciones y mantenimiento
- Video con tutoriales

SERVICIO POSVENTA EFICIENTE

- Sitio web del servicio posventa donde puede:
 - Consultar despieces y diagramas de cableado de recambios
 - Buscar referencias y precios
 - Hacer pedidos en tiempo real



robot coupe®

EASY LIFE



PARA UN CORTE PERFECTAMENTE UNIFORME Y PRECISO

Corta-Hortalizas - Combinados



Exactitube

Para cortar ingredientes pequeños en rebanadas uniformes



EasyLoader

Para unas papas fritas largas y perfectamente formadas de forma continua



EasyStacker

Para unos tomates perfectamente cortados y apilados



REDUCE LA PRESIÓN → PREVIENE LOS TME*

Brazos Trituradores - Extractores de Zumos



FÁCIL DE REPARAR

Brazos Trituradores



EasyPlug

Cambio más fácil del cable eléctrico



EasyGrip

Mango extraíble para un mejor agarre



Tolva Automática

Con el sistema de alimentación automático exclusivo, las frutas y hortalizas pueden procesarse sin esfuerzo

* (TRASTORNOS MUSCULOESQUELÉTICOS)

FACILITA LA VIDA

EASY CLEANING



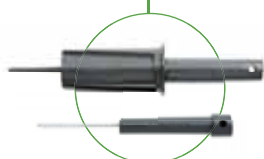
CUCHILLAS



Cuchillas de acero inoxidable extraíbles



Cuchillas aptas para lavavajillas



Herramientas de limpieza de la cuchilla



EasyBell

Brazos Trituradores Campana y cuchillas extraíbles



DISCOS



Discos **Mineral+**

Fácil de lavar en lavavajillas



D-Clean Kit

Herramienta de limpieza de la rejilla de macedonia



EasyClean XPress

Solución cero residuos para limpiar rejillas de macedonia

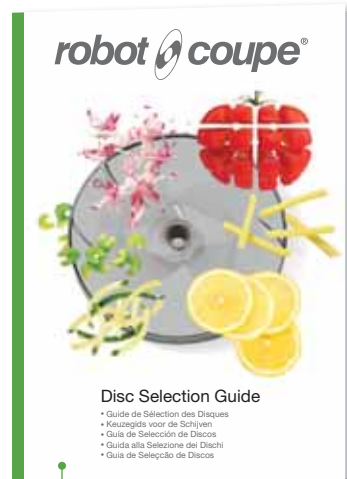


robot coupe®

LE AYUDA



CATÁLOGO «MINI»



GUÍA DE SELECCIÓN
Discos



LIBRO DE RECETAS
Frescura & Vitaminas



LIBRO DE RECETAS
Soluciones para una
nutrición saludable



LIBRO DE RECETAS
Robot Cook



EN LAS TIENDAS Y LOS SHOWROOMS



Juego de 3 expositores

Ref. 451 581

Dimensiones: a126 x A60 x P40 cm



ILV de discos R 301

Ref. 450 367



ILV de discos CL 50

Ref. 450 366



Expositor de 3 máquinas

Ref. 407 818

Solo cabecera: Ref. 430 356

Expositor mixto

Ref. 450 421

Solo cabecera: Ref. 450 767



Expositor de brazos trituradores

Ref. 407 435

Solo cabecera: Ref. 430 323

robot coupe®

LE AYUDA

VEA TODOS NUESTROS VÍDEOS EN LA CADENA ROBOT-COUPE OFICIAL:



Vídeo del R 301 Ultra



Vídeo CL 50 Ultra



Vídeo J 100

VEA TAMBIÉN LOS VÍDEOS EN
robot-coupe.com

EN LAS REDES SOCIALES OFICIALES DE ROBOT-COUPE



Linkedin
robot-coupe-official



Facebook
RobotCoupeOfficial

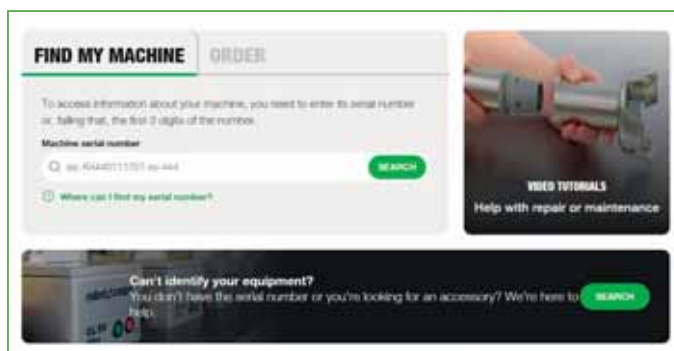


Youtube
Robot-Coupe Official



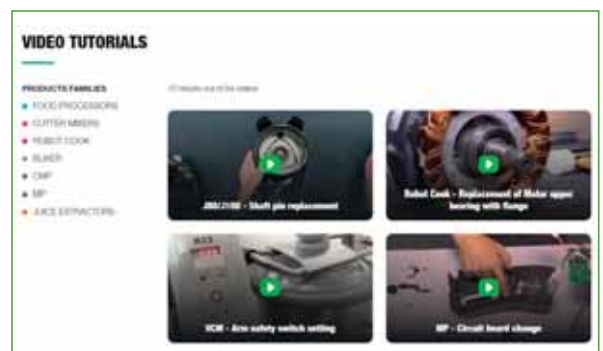
Instagram
robotcoupe_official

Y CON NUESTRO SERVICIO POSVENTA



Atención en Línea

para transmitir sus pedidos, en caso de entregas no conformes, para solicitar documentos técnicos o en caso de daños durante el transporte.



Videos de Posventa

Para impartir formación a sus técnicos.

UNA PÁGINA WEB COMPLETA



NUEVO



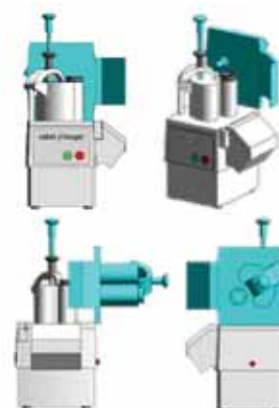
NUEVA PÁGINA WEB DE ROBOT-COUPÉ

- **Diseño responsivo y sencillo:** fácil acceso a la información desde cualquier dispositivo (ordenador de sobremesa, móvil o tablet)
- **Vídeos:** descubra nuestros productos en vivo y entréñese

PARA USTED, DISTRIBUIDOR Y DISEÑADOR DE COCINAS



- **Acceso específico:** consulte y descargue las instrucciones técnicas, las especificaciones y los diseños 2D, 3D y BIM



PARA SUS CLIENTES

- **Guía de selección:** encuentre la máquina adecuada en unos clics
- **Registro del producto:** descargue los manuales de usuario y las fichas de seguridad

robot coupe®

SOLUCIONES PARA TODOS LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN

RESTAURACIÓN COMERCIAL



RESTAURACIÓN RÁPIDA

Fast-Food
Fast-Good
Bares de zumos
Venta para llevar
Ensaladerías-Sandwicherías
Cafeterías autoservicio



RESTAURACIÓN COLECTIVA



RESTAURACIÓN ESCOLAR

Guarderías
Escuelas maternas
y primarias
Colegios - Liceos
Universidades
Cocinas centrales



ARTESANOS Y SUPERMERCADOS



PANADEROS Y PASTELEROS

Panaderos
Pasteleros
Salones de té
Heladerías
Chocolaterías
Confiterías



RESTAURACIÓN CON SERVICIO DE MESA

Bares
Restaurantes tradicionales
Restaurantes temáticos
Restaurantes de cadenas
Restaurantes bistrô
Restaurantes gourmet

RESTAURACIÓN HOTELERA

Hoteles de todas categorías
Banquetes
Centros vacacionales
Campings
Cantinas para el personal

RESTAURACIÓN COMERCIAL



RESTAURACIÓN PARA EMPRESAS

Restaurantes de empresa
Restaurantes administrativos
Campamentos
Fuerzas armadas
Prisiones
Cocinas centrales

RESTAURACIÓN EN EL CAMPO DE LA SALUD

Geriátricos -
Establecimientos
medicalizados
Hospitales-Clinicas
Centros de acogida
especializados
Cocinas centrales



RESTAURACIÓN COLECTIVA

CHARCUTEROS-CATERING

Carniceros-Charcuteros
Pescaderos
Servicios de catering y
banquetes

SUPERMERCADOS-HIPERMERCADOS

Productos frescos-cortados
4ª y 5ª gama
Bares de zumos
Servicios de catering



#THEsolution

robot



MEJORAR EL DÍA A DÍA DEL USUARIO

Menos tareas manuales para una mayor comodidad



GANAR TIEMPO

Aumentar la productividad

ZUMOS ULTRAFRESCOS

2L = 1min



PATATAS FRITAS CASERAS

20kg = 4min



MACEDONIA

10kg = 2min



SOPA
45L = 6min



MAYONESA
2L = 1min



HORTALIZAS PICADAS
300kg = 1h



GANAR DINERO

¡Rentabilidad de la inversión en menos de 6 meses!

Ejemplos:



Invertir en un CL50
= Ahorrar 1 hora de trabajo por día



Invertir en un Robot Cook
= Ahorrar 20 minutos en cada servicio



REDUCIR LOS RESIDUOS



ESTIMULAR SU CREATIVIDAD

Dar libre curso a su imaginación



SATISFACER A SUS CLIENTES



**ORIGEN Y FRESCURA
DEL PRODUCTO**

HECHO EN CASA

LOCAL

**PRODUCTO DE
TEMPORADA**



PÁGINA **56**

CORTA-HORTALIZAS

CL 50 Ultra



PÁGINA **108**

Blixer®

Blixer® 4 V.V.



PÁGINA **152**

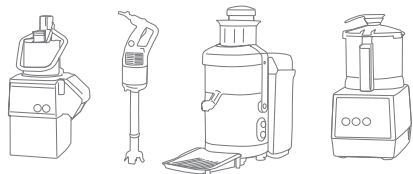
EXTRACTORES DE ZUMOS

J 80 Buffet

CONTENIDO

COMBINADOS

PÁGINA 24



COLECCIÓN DE DISCOS

PÁGINA 38

CORTA-HORTALIZAS

PÁGINA 54

CUTTERS

PÁGINA 80

ROBOT COOK®

PÁGINA 102

BLIXER®

PÁGINA 106

BRAZOS TRITURADORES

PÁGINA 126

EXTRACTORES DE ZUMOS

PÁGINA 150

COLADORES AUTOMÁTICOS

PÁGINA 157

BATIDORA-AMASADORA

PÁGINA 162

FICHAS TÉCNICAS

(dimensiones, peso, etc.) PÁGINA 167

CORTADORA DE PAN

PÁGINA 166

COMBINADOS

CUTTERS Y CORTA-HORTALIZAS



¡2 MÁQUINAS EN UNA!

El combinado cutter y corta-hortalizas de Robot-Coupe, compacto y multifuncional, es el aliado de los chefs en todas las cocinas, incluso en las más pequeñas.



COMBINADOS

CUTTERS Y CORTA-HORTALIZAS



4 MÁQUINAS en **1**!

Arranque automático de la máquina gracias al empujador: comodidad de trabajo y rapidez de ejecución.

Tolva Grande: hortalizas grandes

NUEVO



Cilíndrica tolva con empujador Exactitube:

- Ø58mm: hortalizas largas
- Ø39mm: ingredientes de pequeño calibre

Tapa: Prevista para poder añadir líquidos o ingredientes en marcha.

Asa ergonómica para poder manipular la cuba fácilmente.

Easy Guide

Variación de velocidad: de 300 a 3 500 rpm para disponer de una mayor variedad de aplicaciones.



Expulsión lateral: ahorro de espacio y comodidad de empleo.



Apto para lavavajillas



INNOVACIÓN

Cuchilla de fondo de cuba para trabajar tanto pequeñas como grandes cantidades. Cuchilla lisa amovible incluida. Cuchilla serrada y cuchilla dentada disponibles opcionalmente.



Gama de **29 discos disponibles** opcionalmente.

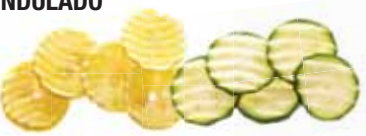
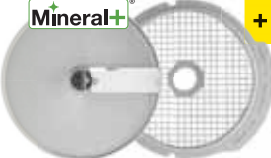
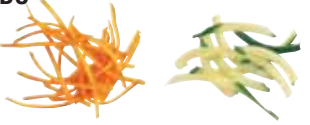


MOTOR ASÍNCRONO

FUNCIÓN CUTTER

	Cuchilla lisa En estándar	➔		PICADOS GRUESOS		PICADOS FINOS		SALSAS, EMULSIONES
	Cuchilla serrada ESPECIAL Trituración Pastelería	➔		AMASADOS		TRITURADOS		
	Cuchilla dentada ESPECIAL Hierbas Especias	➔		PICADOS DE HIERBAS		PICADOS DE ESPECIAS		

FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS

	PICADO			BASTONCITOS / JULIANA	
	ONDULADO		 + MACEDONIA*   + PATATAS FRITAS* 		
	RALLADO				

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

Función Extractor de Zumos y Coulis*

- Extracción de zumos de frutas y hortalizas para aperitivos, verrines, salsas, sopas, sorbetes y helados, batidos, confi turas, pastas de frutas, etc.
- Función coulis para extraer zumos con mucha pulpa de frutas y hortalizas cocidas o blandas.
- Función exprimidor para todo tipo de cítricos.



* Disponible para R 201 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.



RALLADO / REBANADO / ONDULADO / BASTONCITOS - JULIANA

OPCIONAL
24
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

R 201 XL

2,9 L



- Monofásico
- 1 velocidad
- Expulsión de la cuba
- [Kit extractor de zumos y coulis*](#)

R 301 Ultra

3,7 L



- Monofásico
- 1 velocidad
- [Kit extractor de zumos y coulis*](#)

R 301

3,7 L



- Monofásico
- 1 velocidad
- [Kit extractor de zumos y coulis*](#)



RALLADO / REBANADO / ONDULADO / BASTONCITOS - JULIANA

Hasta

OPCIONAL
29
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

+ MACEDONIA + PATATAS FRITAS

OPCIONAL
50
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

R 402 V.V.

4,5 L



- Monofásico
- Velocidad variable
- Kit extractor de zumos y coulis*

R 402

4,5 L



- Monofásico o trifásico
- 2 velocidades
- Kit extractor de zumos y coulis*

R 401

4,5 L



- Monofásico
- 1 velocidad
- Kit extractor de zumos y coulis*

R 502 V.V.

5,9 L



- Monofásico
- Velocidad variable
- R-Mix®
- Accesorio pasapuré*

R 502

5,9 L



- Trifásico
- 2 velocidades
- Accesorio pasapuré*

R 752 V.V.

7,5 L



- Monofásico
- Velocidad variable
- R-Mix®
- Equipo pasapuré*

R 752

7,5 L



- Trifásico
- 2 velocidades
- Equipo pasapuré*

*Accesorio en opción

R-Mix®: Función de mezcla en rotación inversa

Modelos	Cantidad máxima en función cutter	Rendimiento horario en función corta-hortalizas	Número de cubiertos
R 201 XL	1,0 kg	25 kg/h	1 a 50
R 301 / R 301 Ultra	1,5 kg	50 kg/h	1 a 100
R 401 / R 402 / R 402 V.V.	2,5 kg	50 kg/h	1 a 100
R 502 / R 502 V.V.	3,2 kg	150 kg/h	50 a 100
R 752 / R 752 V.V.	3,8 kg	250 kg/h	200 a 600

KIT EXTRACTOR DE ZUMOS Y COULIS

- Extracción de zumos de frutas y hortalizas para aperitivos, verrines, salsas, sopas, sorbetes y helados, batidos, confituras, pastas de frutas, etc.
- Función coulis para extraer zumos con mucha pulpa de frutas y hortalizas cocidas o blandas.
- Función exprimidor para todo tipo de cítricos.
- Reemplaza numerosas herramientas manuales:

FUNCIÓN COULIS



FUNCIÓN EXPRIMIDOR



COULIS DE FRAMBUE-
SAS PARA SORBETES



COULIS PARA VERRINES



LECHE DE COCO



ZUMO DE LIMÓN



TARTA DE LIMÓN



ZUMO DE NARANJA



		Ref.
Kit extractor de zumos y coulis para R201 XL		27393
Kit extractor de zumos y coulis para R301 / R301 Ultra / R401 / R402 / R402 V.V		27396
Accesorio exprimidor para R 201 XL		27392
Accesorio exprimidor para R301 / R301 Ultra / R401 / R402 / R402 V.V.		27395



R 201 XL

Motor	Asíncrono
Potencia	550 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1 500 rpm
Pulse	✓
Cutter	Cuba de 2,9 l en material compuesto con asa
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable Incluidas
Corta-hortalizas	Tolva en media luna Tolva cilíndrica de Ø 58 mm
Expulsión	En la cuba
Discos	Rebanador de 2 mm, Rallador de 2 mm - Incluidos

R 301

Motor	Asíncrono
Potencia	650 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1 500 rpm
Pulse	✓
Cuba	Cuba de 3,7 l en material compuesto
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable Incluidas
Corta-hortalizas	Tolva en media luna de 1,6 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm
Expulsión	Continua
Discos	No incluidos

R 301 Ultra

Motor	Asíncrono
Potencia	650 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1 500 rpm
Pulse	✓
Cuba	Cuba de 3,7 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable Incluidas
Corta-hortalizas	Tolva en media luna de 1,6 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm
Expulsión	Continua
Discos	No incluidos

Elija su modelo:



R 201 XL	Ref.
R 201 XL 230V/50/1	22570D
2 discos	

R 301	Ref.
R 301 230V/50/1	2525
Packs de 4 discos	1953

R 301 Ultra	Ref.
R 301 Ultra 230V/50/1	2547
Packs de 4 discos	1953

Descubra nuestra selección de discos y packs en la página 40



Elija sus opciones:



	R 201 XL		R 301		R 301 Ultra	
Opciones	Ref.		Ref.		Ref.	
Cuchillas serrada Especial Trituración Pastelería	27138		27288		27288	
Cuchilla dentada Especial Hierbas Especias	27061		27287		27287	
Cuchilla lisa adicional	27055		27286		27286	
Accesorio cutter (cuba, tapa, cuchilla)	-	-	27272		27278	
Kit extractor de zumos y coulis	27393		27396		27396	
Accesorio exprimidor	27392		27395		27395	

COMBINADOS CUTTERS Y CORTA-HORTALIZAS



R 401

Motor	Asíncrono
Potencia	700 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1 500 rpm
Pulse	✓
Soporte de motor	Metálico
Cutter	Cuba de 4,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable - Incluidas
Corta-hortalizas	Tolva en media luna de 1,6 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm Cuba de acero inoxidable
D-Clean Kit	-
Discos	No incluidos



R 402

Asíncrono	
750 W	
Monofásico 230 V	Trifásico 400 V
500-1 500 rpm	750-1 500 rpm
✓	
Metálico	
Cuba de 4,5 l de acero inoxidable	
Hojas lisas de acero inoxidable - Incluidas	
Tolva en media luna de 1,6 l	
Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos	
Incluidos	
No incluidos	

Elija su modelo:



R 401	Ref.	
R 401 230V/50/1	2425	
Packs de 4 discos	1953	

R 402	Ref.	
R 402 230V/50/1	2453	
R 402 400V/50/3	2433	
Packs de 4 discos	1953	
Packs de 6 discos	1918W	

Descubra nuestra selección de discos y packs en la página 40



Elija sus opciones:



R 401 / R 402		
Opciones	Ref.	
Cuchillas serrada Especial Trituración Pastelería	27346	
Cuchilla dentada Especial Hierbas Especias	27345	
Cuchilla lisa adicional	27344	
Accesorio cutter (cuba, tapa, cuchilla)	27342	
Kit extractor de zumos y coulis	27396	
Accesorio exprimidor	27395	



R 402 V.V.

Motor	Asíncrono
Potencia	1 000 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 a 3 500 rpm en el cutter 300 a 1000 rpm en el corta-hortalizas
Pulse	✓
Soporte de motor	Metálico
Cutter	Cuba de 4,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable - Incluidas
Corta-hortalizas	Tolva en media luna de 1,6 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
D-Clean Kit	Incluidos
Discos	No incluidas

Elija su
modelo:



R 402 V.V.	Ref.	
R 402 V.V. 230V/50/1	2444	
Packs de 4 discos	1953	
Packs de 6 discos	1918W	

Descubra nuestra selección de discos
y packs en la página 40



	R 402 V.V.	
Opciones	Ref.	
Cuchillas serrada Especial Trituración Pastelería	27346	
Cuchilla dentada Especial Hierbas Especias	27345	
Cuchilla lisa adicional	27344	
Accesorio cutter (cuba, tapa, cuchilla)	27342	
Kit extractor de zumos y coulis	27396	
Accesorio exprimidor	27395	





PASAPURÉ

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



Accesorio pasapuré



Tolla de introducción
(R 502 y R 502 V.V.
únicamente)



Paleta
Rejilla para puré:
3 mm o 6 mm
Disco expulsor
especial para puré

Equipo
pasapuré

El accesorio pasapuré consta de:

- una tolla de introducción para facilitar la carga de patatas (para los R 502 y R 502 V.V. únicamente),
- una paleta,
- una rejilla especial de Ø 3 mm o 6 mm,
- un disco expulsor especial para puré



		Ref.
Accesorio pasapuré de Ø 3 mm (R 502 y R 502 V.V.)	1 + 2	28207
Equipo pasapuré de Ø 3 mm	2	28208
Accesorio pasapuré de Ø 6 mm (R 502 y R 502 V.V.)	1 + 2	28209
Equipo pasapuré de Ø 6 mm	2	28210



R 502

Motor	Asíncrono
Potencia	900 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	750 rpm - 1 500 rpm

Pulse	✓
Soporte de motor	Metálico
Cutter	Cuba de 5,9 l de acero inoxidable
Brazo rascador	✓
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable - Incluidas Herramienta de limpieza de la cuchilla - Incluida
Corta-hortalizas	Tolva en media luna de 2,2 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
D-Clean Kit	Incluidos
Discos	No incluidos

Elija su
modelo:

R 502	Ref.
R 502 400V/50/3	2382
Packs de 7 discos	1958W
Packs de 11 discos	1959W
Packs de 16 discos	2022W

Elija sus
opciones:



Descubra nuestra selección de discos
y packs en la página 40



R 502 todos los modelos		
Opciones	Ref.	
Cuchillas serrada Especial Trituración Pastelería	27305	
Cuchilla dentada Especial Hierbas Especias	27304	
Cuchilla lisa adicional	27303	
Accesorio cutter (cuba, tapa, cuchilla)	27320	
Herramienta de limpieza de la cuchilla	49258	



R 502 V.V.

Motor	Asíncrono
Potencia	1 500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 a 3 500 rpm en el cutter 300 a 1000 rpm en el corta-hortaliza

Pulse	✓
Soporte de motor	Metálico
Cutter	Cuba de 5,9 l de acero inoxidable
Brazo rascador	✓
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable - Incluidas Herramienta de limpieza de la cuchilla - Incluidas
Corta-hortalizas	Tolva en media luna de 2,2 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
D-Clean Kit	Incluidos
Discos	No incluidos

R 502 V.V.	Ref.
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390
Packs de 7 discos	1958W
Packs de 11 discos	1959W
Packs de 16 discos	2022W

COMBINADOS R 752 Y R 752 V.V.

- Polivalentes, compactos y cada vez con más rendimiento gracias a sus capacidades de trabajo superiores.
- Un temporizador para una mayor comodidad de uso,
- Nuevos accesorios cada vez más adaptados a las necesidades de los profesionales

Tolva ajustable para adaptarse a todos los tamaños de frutas y hortalizas



- **Comodidad de trabajo**
- **Prevención de los TME**
- **Reducción de la penosidad**



Tolva extragrande:
Hasta 15 tomates
o 1 col entera.



Tolva cilíndrica
Ø 58 mm : corte
uniforme de los
productos alargados.



Empujador Exactitube
Tolva cilíndrica con empujador
Exactitube **Ø 39 mm** para corte de
frutas y hortalizas pequeñas, como
pimientos, pepinillos, encurtidos,
embutidos, espárragos, cebolletas,
plátanos, fresas, uvas, etc.

INNOVACIÓN

Ergonomía excepcional:
Palanca con movimiento
asistido: menos esfuerzos
para el usuario.

Temporizador:
Mayor comodidad de
trabajo, precisión y
regularidad en la
realización de las recetas.

Easy Guide

Potencia del motor:
Para realizar las preparaciones
más exigentes.

Expulsión lateral:
Ahorro de espacio y
comodidad de empleo.

Tapa:
Posibilidad de añadir líquidos u otros
ingredientes durante la preparación.

Brazo rascador:
Para raspar fácilmente
la tapa y los bordes de
la cuba sin parar para
limpiar.

**Cuba de 7,5 l, gran
capacidad, con asa
ergonómica:**
Ganar tiempo aumentando
la cantidad trabajada.*



**Entregado con cuchilla lisa
de acero inoxidable:** 2 hojas
desmontables y ajustables.



**Gama de 50 discos
disponibles
opcionalmente.**

Opciones para R 752 y R 752 V.V.	Ref.
Cuchillas serrada de acero inoxidable Especial Trituración Pastelería	27308
Cuchilla dentada Especial Hierbas Especias	27307
Cuchilla lisa inoxidable adicional	27306
Accesorio cutter (cuba, tapa, cuchilla)	27318
Hoja serrada inferior	49162
Hoja serrada superior	49163
Hoja dentada inferior	49164
Hoja dentada superior	49165
Hoja lisa inferior	49160
Hoja lisa superior	49161
Equipo pasapuré de Ø 3 mm	28208
Equipo pasapuré de Ø 6 mm	28210
Cepillo del eje motor	49257



R 752

Motor	Asíncrono
Potencia	1 800 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	750 rpm - 1 500 rpm

Pulse	✓
Soporte de motor	Metálico
Cutter	Cuba de 7,5 l de acero inoxidable
Brazo rascador	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, hojas lisas desmontables y ajustables - Incluidas
Accesorios	Cepillo del eje motor - Incluidos
Corta-hortalizas	Tolva de media luna de 4,4 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
D-Clean Kit	Incluidos
Discos	No incluidos

Elija su modelo:

R 752	Ref.
R 752 400V/50/3	2113
Packs de 7 discos	1958W
Packs de 11 discos	1959W
Packs de 16 discos	2022W

Elija entre las siguientes opciones:

Descubra nuestra selección de discos y packs en la página 40



R 752 V.V.

Motor	Asíncrono
Potencia	1 500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 a 3 500 rpm en el cutter 300 a 1000 rpm en el corta-hortalizas

Pulse	✓
Soporte de motor	Metálico
Cutter	Cuba de 7,5 l de acero inoxidable
Brazo rascador	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, hojas lisas desmontables y ajustables - Incluidas
Accesorios	Cepillo del eje motor - Incluidos
Corta-hortalizas	Tolva de media luna de 4,4 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
D-Clean Kit	Incluidos
Discos	No incluidos

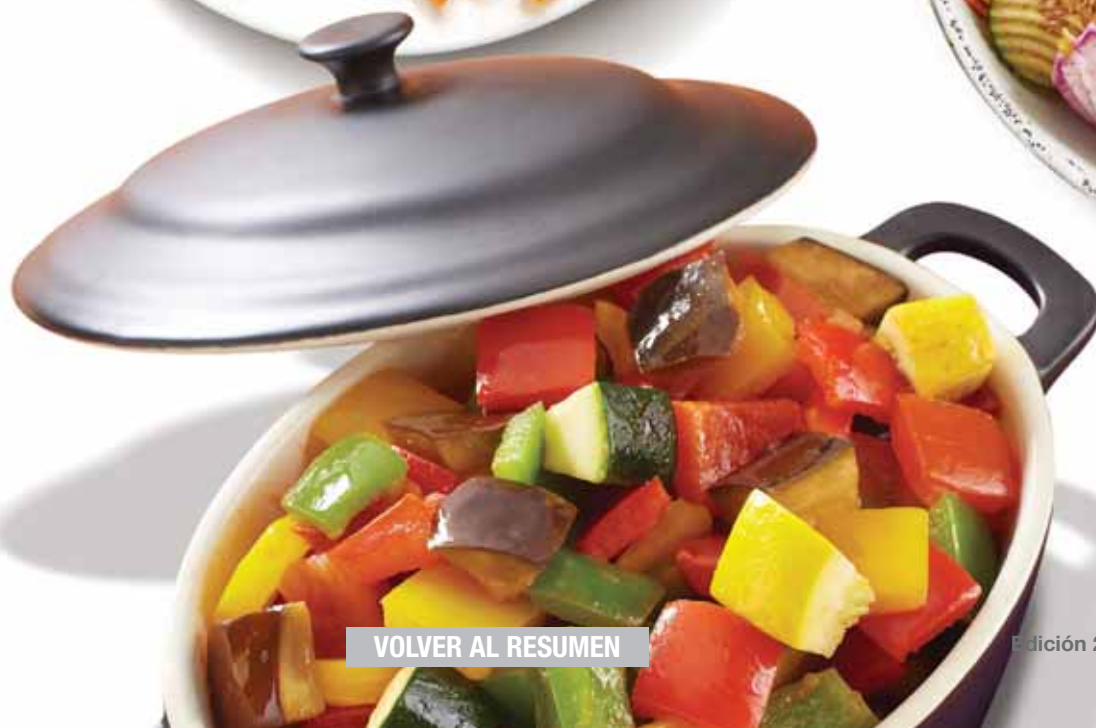
R 752 V.V.	Ref.
R 752 V.V. 230V/50/1	2115
Packs de 7 discos	1958W
Packs de 11 discos	1959W
Packs de 16 discos	2022W

COLECCIÓN DE DISCOS



¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

Más de 50 discos posibles para realizar rebanadas, rallados, julianas, patatas fritas, macedonias, brunoises y gaufrettes con una calidad de corte irreprochable en un mínimo de tiempo. Ahorre varias horas de trabajo cada día gracias a los combinados y corta-hortalizas de Robot-Coupe.



COLECCIÓN DE DISCOS



ESSENTIAL Series 1-4

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



EXPERT Series 5-7

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

DISCOS

REBANADORES



				Almendras 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	
				Patatas cocidas 4 mm	27244W	27244W
				Patatas cocidas 6 mm	27245W	27245W

ONDULADOS



	NUEVO	NUEVO		2 mm	27068W	27068W
27622		27622		3 mm	27069W	27069W
27623		27623		5 mm	27070W	27070W

RALLADORES

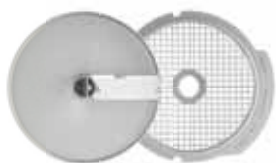
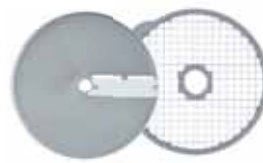


27588	27588	27148	1,5 mm	28056W	28056W
27577	27577	27149	2 mm	28057W	28057W
27511	27511	27150	3 mm	28058W	28058W
			4 mm	28073W	28073W
			5 mm	28059W	28059W
27046	27046		6 mm		
			7 mm	28016W	28016W
27632	27632		9 mm	28060W	28060W
27764	27764		Parmesano	28061W	28061W
27191	27191		Patatas tipo Röstis	27164W	27164W
			Patatas crudas	27219W	27219W
27078	27078		Rábano blanco 0,7 mm		
27079	27079		Rábano blanco 1 mm	28055W	28055W
27130	27130		Rábano blanco 1,3 mm		

BASTONCITOS JULIANA



			1 x 8 mm (tagliatelles)	28172W	28172W
			1 x 26 cebolla/col	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 (tagliatelles)	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

**ESSENTIAL** Series 1-4

EXPERT Series 5-7

R 301 R 301 Ultra		CL 20	R 402 R 402 V.V. CL 40	DISCOS		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.	CL 50 Gourmet
				5 x 5 x 5 mm	■ 28110W	■ 28110W	
		■ 27513W		8 x 8 x 8 mm	■ 28111W	■ 28111W	
		■ 27514W		10 x 10 x 10 mm	■ 28112W	■ 28112W	
		■ 27515W		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 (ensalada)	■ 28180W		
				6 x 6 mm* 	▲ 29230W		
		▲ 27116W		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	
				2 x 2 x 2 mm		28174W	
				3 x 3 x 3 mm		28175W	
				4 x 4 x 4 mm		28176W	
				2 mm		28198W	
				3 mm		28199W	
				4 mm		28177W	
				6 mm		28178W	
1953	1904	1953		Packs de 4 discos			
		1918W		Packs de 6 discos			
				Packs de 7 discos	1958W	1958W	
				Packs de 11 discos	1959W	1959W	
				Packs de 16 discos	2022W	2022W	

- **Equipo para MACEDONIA compuesto por:** 1 rejilla de macedonia + 1 disco rebanador.
- ▲ **Equipo para PATATAS FRITAS compuesto por:** 1 rejilla de patatas fritas + 1 disco rebanador especial patatas fritas.

***Equipo para Patatas Fritas 6 x 6 mm:**

- Compatible con las máquinas:
 - CL 50, CL 50 Ultra, R 502, R 502 V.V. Con estas máquinas, para su utilización, hay que añadirles la tolva EasyLoader (página 47)
 - CL 55 y CL 60 con tolva automática
- No compatible con las máquinas:
 - R 752, R 752 V.V., CL 50 Gourmet, CL 52
 - CL 55 y CL 60 con tolva de palanca

ACCESORIOS

NUEVO

EasyClean Xpress

La solución cero residuos para limpiar las rejillas de macedonia **EXPERT** R 502 a R 752 y CL 50 a CL 60

- Rápido, limpieza fácil
- Cero residuos
- Ahorre 250 g por rejilla de macedonia



Para rejillas de macedonia	Ref.
8 mm	49305
10 mm	49309
12 mm	49313
14 mm	49314



NUEVO

D-Clean Kit

Herramienta de limpieza de la rejilla de macedonia



Soporte de rejilla

- **ESSENTIAL** R 402 - CL 40
- **EXPERT** R 502 a R 752 - CL 50 a CL 60

+



+

Herramienta de limpieza de la rejilla de macedonia

5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm y 14 mm

	Ref.
D-Clean Kit	29246



Herramienta rascadora

SOPORTE MURAL PARA ACCESORIOS:

CUCHILLA y 8 DISCOS

> Desde el R 201 XL hasta el R 402 V.V.

Ref.

107810



PORTADISCOS MURAL 4 VARILLAS INOXIDABLES:

> 16 discos pequeños u 8 discos grandes

Ref.

107812



CAJA PARA DISCOS:

> Desde el R 502 hasta el R 752 V.V.

> Desde el CL 50 hasta el CL 60 V.V.

Ref.

27258



PORTADISCOS MURAL INOXIDABLE

Ref.

101230



PROTECCIÓN DE DISCOS:

> Desde el R 502 hasta el R 752 V.V.

> Desde el CL 50 hasta el CL 60 V.V.

Ref.

39726



MINI BOL

> Gama **EXPERT** de R 502 a R 752 V.V. y de CL 50 a CL 60

> No compatible con equipos de corte en dados y patatas fritas.

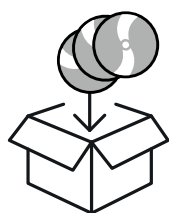
Ref.

39716



LA SOLUCIÓN LLAVE EN MANO PARA TODAS LAS COCINAS

ESSENTIAL Series 1-4



PACKS DE 4 DISCOS

Rebanadores
2 mm & 5 mm

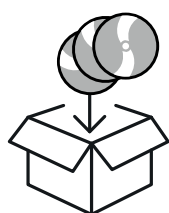
Ralladores
3 mm

Juliana
8 x 8 mm



Ref.	
R301, R 301 Ultra, R 401, R 402 y R 402 V.V.	1953

Soportes de disco para montaje en pared (pack de 2) **GRATIS**



PACKS DE 4 DISCOS

Rebanadores
2 mm & 4 mm

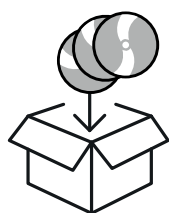
Ralladores
2 mm

Juliana
2 x 2 mm



Ref.	
CL 20	1904

Soportes de disco para montaje en pared (pack de 2) **GRATIS**



PACKS DE 6 DISCOS

Rebanadores
3 mm & 5 mm

Ralladores
3 mm

Juliana
4 x 4 mm

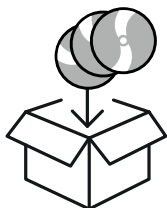
Macedonia
10 x 10 x 10 mm



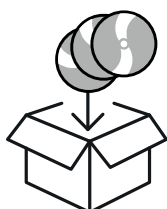
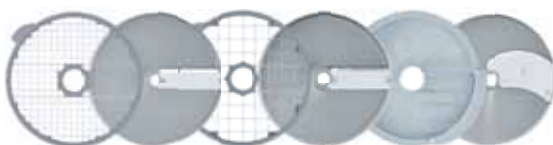
Ref.	
R 402, R 402 V.V. y CL 40	1918W

Soportes de disco para montaje en pared (pack de 2) **GRATIS**

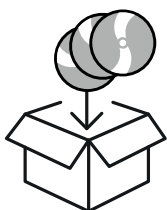
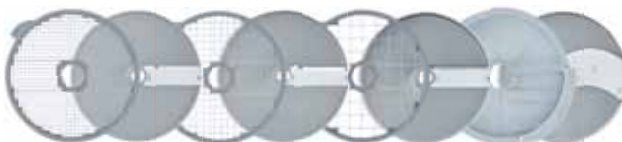


EXPERT Series 5-7**PACKS DE 7 DISCOS - PACK RESTAURACIÓN / CATERING****Rebanadores**
3 mm & 5 mm**Ralladores**
3 mm**Macedonia**
10 x 10 x 10 mm**Patatas fritas**
8 x 8 x 8 mm

Ref.		
CL 50, CL 52, CL 55, CL 60	1958W	

Soportes de disco para montaje en pared (pack de 2)
GRATIS**PACKS DE 11 DISCOS - PACK COLECTIVIDADES****Rebanadores**
1 mm, 3 mm & 5 mm**Ralladores**
3 mm**Juliana**
4 x 4 mm**Macedonia**
10 x 10 x 10 mm & 20 x 20 x 20 mm**Patatas fritas**
8 x 8 x 8 mm

Ref.		
CL 50, CL 52, CL 55, CL 60	1959W	

Soportes de disco para montaje en pared (pack de 2)
GRATIS**PACK MULTICORTE DE 16 DISCOS****Rebanadores**
1 mm, 2 mm, 4 mm**Ralladores**
1.5 mm, 3 mm**Juliana**
2.5 x 2.5 mm, 2 x 10 mm, 4 x 4 mm**Macedonias**
5 x 5 x 5 mm, 10 x 10 x 10 mm,
20 x 20 x 20 mm**Patatas fritas**
10 x 10 mm**Frutas y hortalizas de todos los tamaños y formas**

Debido a las nuevas demandas nutricionales, los chefs del sector de la restauración colectiva buscan soluciones para servir más frutas y hortalizas crudas. El objetivo es mejorar la calidad nutricional de las comidas servidas en los comedores de los colegios, las cafeterías de las empresas y los establecimientos hospitalarios. Para los chefs, es una gran oportunidad proponer cortes originales de frutas y hortalizas frescas de manera más atractiva. Robot-Coupe innova con su último lanzamiento, la "WorkStation" que incluye un pack de 16 discos de corte.

Ref.		
Pack Multicorte de 16 discos	2022W	

2 soportes de disco para montaje en pared (pack de 2)
GRATIS

PASAPURÉ

R 502 - R 502 V.V. - R 752 - R 752 V.V.

CL 50 - CL 52 - CL 55 - CL 60

- Volumen y rapidez**

Para realizar en 2 minutos hasta 10 kg de un puré fresco y sabroso.

- Ergonomía**

Una tolva grande ergonómica permite introducir de manera continua las patatas, lo que limita las manipulaciones.

- Polivalencia**

Aproveche el pasapuré, una función adicional en el corta-hortalizas, además de los 50 cortes de frutas y hortalizas.



El accesorio pasapuré consta de:

- una tolva de introducción para facilitar la carga de patatas (para R 502, R 502 V.V., CL 50 y CL 50 Ultra únicamente)
- una paleta,
- una rejilla especial de Ø 3 mm o 6 mm,
- un disco expulsor especial para puré

		Ref.	
Accesorio pasapuré de Ø 3 mm (R 502, R 502 V.V., CL 50 y CL 50 Ultra)	1 + 2	28207	
Equipo pasapuré de Ø 3 mm (R 752, R 752 V.V., CL 52, CL 55 y CL 60)	2	28208	
Accesorio pasapuré de Ø 6 mm (R 502, R 502 V.V., CL 50 y CL 50 Ultra)	1 + 2	28209	
Equipo pasapuré de Ø 6 mm (R 752, R 752 V.V., CL 52, CL 55 y CL 60)	2	28210	



3 soluciones Robot-Coupe para cortar tomates y lograr un corte impecable



1 CL 50 Expulsión continua

Cantidades grandes y pequeñas



2 CL 50 + Mini bol

Corte hasta 9 tomates listos para usar



	Ref.	
Mini bol (R 502 - R 502 V.V. - CL 50 - CL 50 Ultra - CL 50 Gourmet)	39716	



3 CL 50 + EasyStacker

Un tomate perfectamente apilado



NUEVO

	Ref.	
EasyStacker (R 502 - R 502 V.V. - CL 50 - CL 50 Ultra - CL 50 Gourmet)	49332	





Soluciones robot-coupe para patatas fritas

5 tamaños = La mayor variedad de cortes!



NUEVO

6 x 6 mm
Ref. 29230W



8 x 8 mm
Ref. 28134W



8 x 16 mm
Ref. 28159W



10 x 10 mm
Ref. 28135W



10 x 16 mm
Ref. 28158W

NUEVO

EasyLoader

- Alimentación continua para mayor productividad.
- Patatas grandes y perfectas gracias a un corte de patata optimizado a lo largo.



		Ref.
EasyLoader (R 502 & CL 50)	1	49323
Accesorio para patatas fritas de 6x6 mm (R 502 & CL 50)	1 + 2	49324
Accesorio para patatas fritas de 8x8 mm (R 502 & CL 50)	1 + 2	49325
Accesorio para patatas fritas de 8x16 mm (R 502 & CL 50)	1 + 2	49326
Accesorio para patatas fritas de 10x10 mm (R 502 & CL 50)	1 + 2	49327
Accesorio para patatas fritas de 10x16 mm (R 502 & CL 50)	1 + 2	49328
Equipo para patatas fritas 6 x 6 mm (CL 55 & CL 60 Auto)	2	29230W

Equipo para Patatas Fritas 6 x 6 mm:

- Compatible con las máquinas:
- CL 50, CL 50 Ultra, R 502, R 502 V.V. Con estas máquinas, para su utilización, hay que añadirles la tolva EasyLoader
- CL 55 y CL 60 con tolva automática
- No compatible con R 752, R 752 V.V., CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55 con tolva de palanca, CL 60 con tolva de palanca



NUEVO

Tratamiento de superficie: Mineral+[®] Series 5-7



Alta Resistencia

Este tratamiento de base mineral garantiza una protección óptima en la superficie del disco.



Frescura Preservada

Este tratamiento reduce la fricción en el disco, garantiza un corte perfecto y preserva la frescura de las frutas y hortalizas.



Fácil limpieza

Resistente a lavavajillas.

Estos nuevos discos se reconocen por su nuevo aspecto y por la letra W presente en el código del artículo.



¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

REBANADORES



EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 752 y R 752 V.V.
ESSENTIAL CL 20, CL 40, R 201 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.



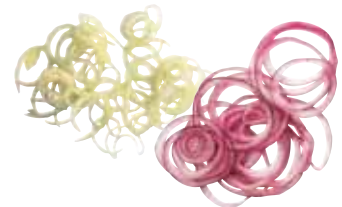
Almendras 0,6 mm
Ref. 28166W



0.8 mm
Ref. 28069W



1 mm
Ref. 28062W
Ref. 27051



2 mm
Ref. 28063W
Ref. 27555



3 mm
Ref. 28064W
Ref. 27086



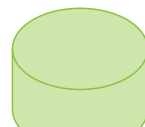
4 mm
Ref. 28004W
Ref. 27566



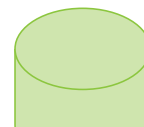
5 mm
Ref. 28065W
Ref. 27087



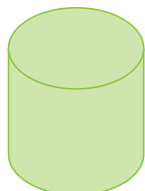
6 mm
Ref. 28196W
Ref. 27786



8 mm
Ref. 28066W



10 mm
Ref. 28067W



14 mm*
Ref. 28068W



Patatas cocidas 4 mm
Ref. 27244W



Patatas cocidas 6 mm
Ref. 27245W



Las ilustraciones verdes están en escala 1:1

* Salvo el CL 50 Gourmet



RALLADORES

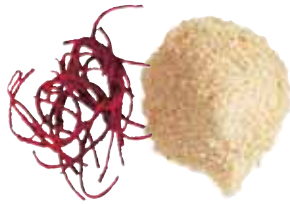


EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 752 y R 752 V.V.
ESSENTIAL CL 20, CL 40, R 201 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.
ESSENTIAL Especial CL 40

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



Parmesano
 Ref. 28061W
 Ref. 27764



Patatas tipo Röstis
 Ref. 27164W
 Ref. 27191



Patatas crudas
 Ref. 27219W



Rábano blanco 1 mm
 Ref. 28055W 1 mm
 Ref. 27078 0.7 mm
 Ref. 27079 1 mm
 Ref. 27130 1.3 mm



ONDULADOS



EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 752 y R 752 V.V.
ESSENTIAL CL 20, CL 40, R 201 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

2 mm
 Ref. 27068W



3 mm
 Ref. 27069W
 Ref. 27622



5 mm
 Ref. 27070W
 Ref. 27623

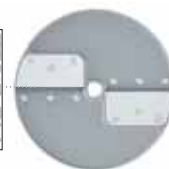


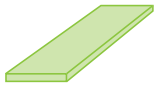
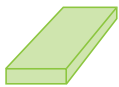
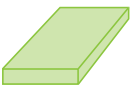
Las ilustraciones verdes están en escala 1:1

* Salvo el CL 40

¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

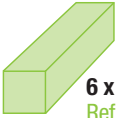
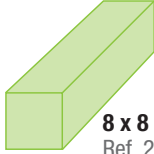
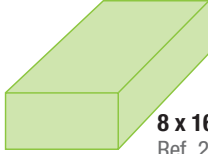
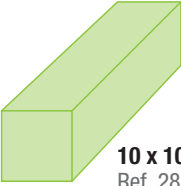
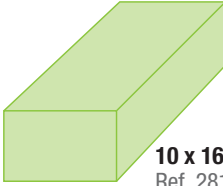
BASTONCITOS - JULIANAS

EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 752 o R 752 V.V.**ESSENTIAL** CL 20, CL 40, R 201 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

 1 x 8 mm ribbons Ref. 28172W	 1 x 26 mm onions & cabbage 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 Tagliatelles 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

PATATAS FRITAS

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. (Equipo + EasyLoader*)**EXPERT** CL 55 Auto, CL 60 Auto, CL 60 Auto V.V. (Equipo para patatas fritas únicamente)**ESSENTIAL** CL 40, R 402, R 402 V.V.

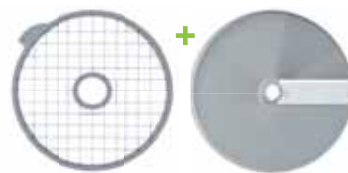
 6 x 6 mm Ref. 49324 Ref. 29230W	 8 x 8 mm Ref. 28134W Ref. 27116W	 8 x 16 mm Ref. 28159W	 10 x 10 mm Ref. 28135W Ref. 27117W	 10 x 16 mm Ref. 28158W
---	--	--	---	---

*Descubre EasyLoader en la página 47

Las ilustraciones verdes están en escala 1:1



EQUIPOS PARA MACEDONIA



EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 752 o R 752 V.V.

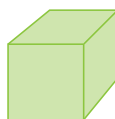
ESSENTIAL CL 40, R 402, R 402 V.V.



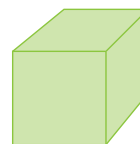
5x5x5 mm
Ref. 28110W



8x8x8 mm
Ref. 28111W
Ref. 27513W



10x10x10 mm
Ref. 28112W
Ref. 27514W



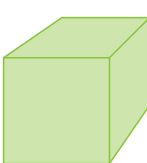
12x12x12 mm*
Ref. 28197W
Ref. 27515W



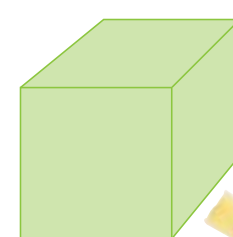
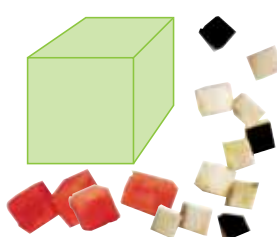
14x14x5 mm
Ref. 28181W



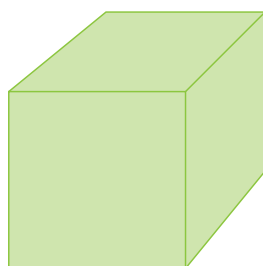
14x14x10 mm
Ref. 28179W



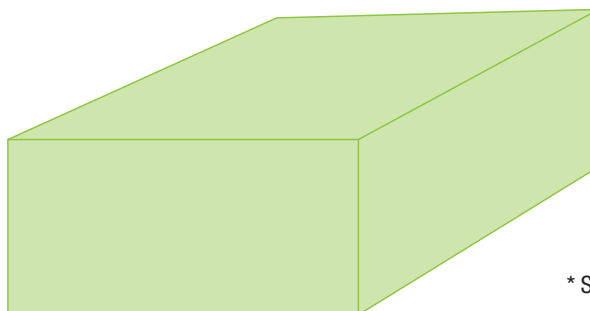
14x14x14 mm*
Ref. 28113W



20x20x20 mm*
Ref. 28114W



25x25x25 mm*
Ref. 28115W



50x70x25 mm*
Salads
Ref. 28180W



* Salvo el CL 50 Gourmet

NUEVO

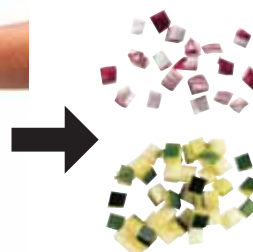
EasyClean Xpress

La solución cero residuos para limpiar las rejillas de macedonia **EXPERT** R 502 a R 752 y CL 50 a CL 60

- Rápido, limpieza fácil
- Cero residuos
- Ahorre 250 g por rejilla de macedonia



Para rejillas de macedonia	Ref.
8 mm	49305
10 mm	49309
12 mm	49313
14 mm	49314



NUEVO

D-Clean Kit

Herramienta de limpieza de la rejilla de macedonia



Soporte de rejilla

- **ESSENTIAL** R 402 - CL 40
- **EXPERT** R 502 a R 752 - CL 50 a CL 60



Herramienta de limpieza de la rejilla de macedonia
5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm y 14 mm

Herramienta rascadora

	Ref.
D-Clean Kit	29246

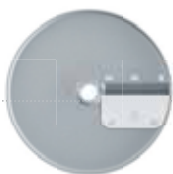
VOLVER AL RESUMEN



CORTES ESPECIALES

BRUNOISES

CL 50 Gourmet



CL 50 GOURMET



2x2x2 mm

Ref. 28174W



3x3x3 mm

Ref. 28175W



4x4x4 mm

Ref. 28176W



GAUFRETTES

CL 50 Gourmet

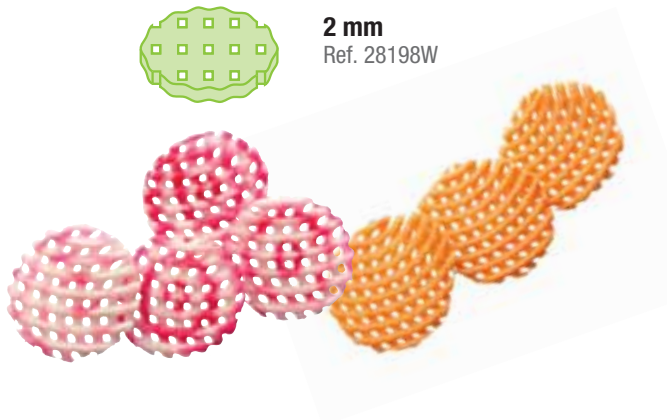


CL 50 GOURMET



2 mm

Ref. 28198W



3 mm

Ref. 28199W



4 mm

Ref. 28177W



6 mm

Ref. 28178W



Las ilustraciones verdes están en escala 1:1



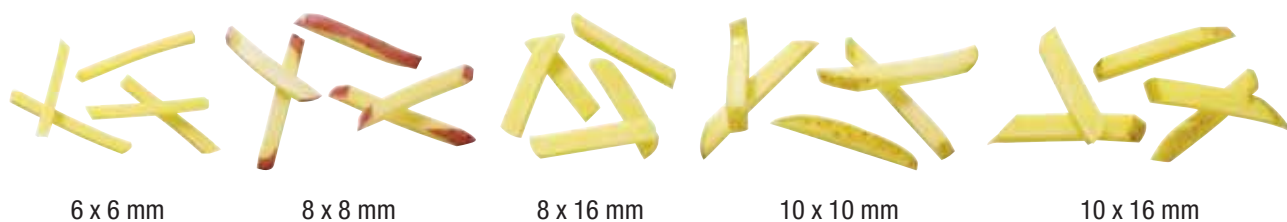
EL SELLO CASERO GRACIAS A ROBOT-COUPÉ

Transforme las patatas y saque provecho del concepto “Casero” o “Hecho en casa”



Robot-Coupe cuenta con muchas soluciones para preparar patatas de forma casera, con o sin piel, por ejemplo:

¡La mayor variedad de patatas fritas!



Patatas Ralladas



2 x 2 mm

Patatas paja



4 x 4 mm



6 x 6 mm

Chips de rejilla



2 x 2 mm

Patatas salteadas



14 x 14 mm o 20 x 20 mm

Patatas chips



1 o 2 mm

Patatas Panaderas



5 mm

Puré



CORTA-HORTALIZAS

CORTA-HORTALIZAS DE MESA p.56
CORTA-HORTALIZAS DE SUELO p.68



LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES

Gracias a la gama de corta-hortalizas, ahorrará varias horas de trabajo cada día, realizando cortes de rebanadas, rallados, bastoncitos, macedonias, patatas fritas, brunoises y gaufrettes e incluso puré



CORTA-HORTALIZAS

DE MESA

Tolva de gran volumen

Permite la introducción de hortalizas grandes, de tipo coles, calabacines, etc., y una carga optimizada de las otras hortalizas.



Bisagra con pasador

Permite desmontar inmediatamente la tapa para una limpieza más fácil.

Easy Guide

Bloque del motor
de acero inoxidable

Tolva cilíndrica

- Ø 58 mm corte uniforme de los productos alargados.
- Ø 39 mm corte de frutas y hortalizas pequeñas, como pimientos, pepinillos encurtidos, embutidos, espárragos, cebolletas, plátanos, fresas, uvas, etc., gracias al empujador Exactitube.



MOTOR ASÍNCRONO

Expulsión lateral

Ahorro de espacio y comodidad de empleo.



Más de 50 discos opcionales para hacer rebanadas, cortes ondulados, rallados bastoncitos, julianas, macedonias y patatas fritas.

INNOVACIÓN

EMPUJADOR EXACTITUBE

¡El secreto de los cortes excepcionales!
Para cortar ingredientes de calibre reducido: pimientos, pepinillos encurtidos, embutidos, espárragos, cebolletas, plátanos, fresas, uvas, etc.



¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

Los corta-hortalizas de Robot-Coupe disponen de más de 50 discos para realizar cortes de hortalizas y frutas así como queso o salchichones.



PASAPURÉ

CL 50, CL 52, CL 55, CL 60



El accesorio pasapuré consta de:

- una tolva de introducción para facilitar la carga de patatas (para los CL 50 y CL 50 Ultra únicamente),
- una paleta,
- una rejilla especial de Ø 3 mm o 6 mm,
- un disco expulsor especial para puré



		Ref.
Accesorio pasapuré de Ø 3 mm (CL 50 y CL 50 Ultra)	1 + 2	28207
Equipo pasapuré de Ø 3 mm	2	28208
Accesorio pasapuré de Ø 6 mm (CL 50 y CL 50 Ultra)	1 + 2	28209
Equipo pasapuré de Ø 6 mm	2	28210

CORTA-HORTALIZAS DE MESA



Rendimiento práctico/h:



Hasta 50 kg



Hasta 50 kg



Hasta 150 kg

OPCIONAL
24
DISCOS

RALLADO / REBANADO / ONDULADO / JULIANA

OPCIONAL
29
DISCOS

+ MACEDONIA + PATATAS FRITAS

OPCIONAL
50
DISCOS

+ BRUNOISE y GAUFRETTE

+ PEREJIL Y HIERBAS AROMÁTICAS

CL 50 Gourmet



- Monofásico o trifásico
- 1 velocidad

CL 50 Ultra



- Monofásico o trifásico
- 1 o 2 velocidades
- **Accesorio pasapuré***

CL 20



- Monofásico
- 1 velocidad

CL 40



- Monofásico
- 1 velocidad

CL 50



- Monofásico o trifásico
- 1 o 2 velocidades
- **Accesorio pasapuré***

Vea todos los modelos de suelo en la página 70

*Accesorios opcionales



Hasta 150 kg



Hasta 250 kg

RALLADO / REBANADO / ONDULADO / JULIANA

+ MACEDONIA + PATATAS FRITAS

OPCIONAL
+ 50
DISCOS

CL 50 Ultra Pizza



CL 50 Ultra Restauración / Catering



Pack Restauración Catering disponible para los modelos CL 40, CL 50 (excepto el Gourmet) y CL 52.

CL 50 Ultra Colectividades



Pack Colectividades, disponible para los modelos CL 40, CL 50 (excepto el Gourmet) y CL 52.

CL 52



- Monofásico o trifásico
- 1 o 2 velocidades
- Equipo pasapuré*

CORTA-HORTALIZAS DE MESA



CL 20

Motor	Asíncrono
Potencia	400 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1 500 rpm
Tolvas	Tolva en media luna Tolva cilíndrica de Ø 58 mm
Tapa y cuba	Material compuesto
Bloque del motor	Material compuesto
D-Clean Kit	-
Discos	Rebanador de 3 mm + Rallador de 1,5 mm Incluidos

Elija su modelo:

CL 20	Ref.	
CL 20 230V/50/1 - 2 discos	2493	
Packs de 4 discos	1904	



CL 40

Asíncrono
500 W
Monofásico 230 V
500 rpm
Tolva en media luna Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Tapa de material compuesto y cuba inoxidable
Metálico
Incluidos
No incluidos

CL 40	Ref.	
CL 40 230V/50/1	24570	
Packs de 6 discos	1918W	

Descubra nuestra selección de discos y packs en la página 40





CL 50 - 1V

Motor	Asíncrono
Potencia	550 W
Voltaje	Monofásico 230 V o Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm
Tolvas	Tolva en media luna de 2,2 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Tapa y cuba	Metálicos
Bloque del motor	Material compuesto
D-Clean Kit	Incluidos
Discos	No incluidos

Elija su
modelo:



CL 50 - 1V	Ref.	
CL 50 Monofásico - 1V 230V/50/1	24440	
CL 50 Trifásico - 1V 400V/50/3	24446	
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958W	
Pack Colectividades - 11 discos	1959W	
Pack Multicorte - 16 discos	2022W	



CL 50 - 2V

Motor	Asíncrono
Potencia	600 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm - 750 rpm
Tolvas	Tolva en media luna de 2,2 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Tapa y cuba	Metálicos
Bloque del motor	Material compuesto
D-Clean Kit	Incluidos
Discos	No incluidos

CL 50 - 2V	Ref.	
CL 50 Trifásico - 2V 400V/50/3	24449	
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958W	
Pack Colectividades - 11 discos	1959W	
Pack Multicorte - 16 discos	2022W	

Descubra nuestra selección de discos
y packs en la página 40



Elija sus
opciones:

CL 50 todos los modelos		
Opción	Ref.	
Empujador Exactitube adicional	49212	
Accesorio pasapuré de 3 mm	28207	
Accesorio pasapuré de 6 mm	28209	
Mini bol	39716	

CORTA-HORTALIZAS DE MESA



CL 50 Ultra - 1V

Motor	Asíncrono
Potencia	550 W
Voltaje	Monofásico 230 V o Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm
Tolvas	Tolva en media luna de 2,2 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Tapa y cuba	Metálicos
Bloque del motor	Inoxidable
D-Clean Kit	Incluidos
Discos	No incluidos

Elija su modelo:



CL 50 Ultra - 1V	Ref.
CL 50 Ultra Monofásico - 1V 230V/50/1	24465
CL 50 Ultra Trifásico - 1V 400V/50/3	24473
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958W
Pack Colectividades - 11 discos	1959W
Pack Multicorte - 16 discos	2022W



CL 50 Ultra - 2V

Motor	Asíncrono
Potencia	600 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm - 750 rpm
Tolvas	Tolva en media luna de 2,2 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Tapa y cuba	Metálicos
Bloque del motor	Inoxidable
D-Clean Kit	Incluidos
Discos	No incluidos

CL 50 Ultra - 2V	Ref.
CL 50 Ultra Trifásico - 2V 400V/50/3	24476
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958W
Pack Colectividades - 11 discos	1959W
Pack Multicorte - 16 discos	2022W

Descubra nuestra selección de discos y packs en la página 40



Elija sus opciones:

CL 50 Ultra todos los modelos		
Opción	Ref.	
Empujador Exactitube adicional	49212	
Accesorio pasapuré de 3 mm	28207	
Accesorio pasapuré de 6 mm	28209	
Mini bol	39716	



CL 50 Ultra *Pizza*

¡Nuestro perfecto pack para pizza!

1 disco rebanador de 4 mm
tomates, berenjenas, etc.

1 disco rebanador de 2 mm
calabacines, champiñones,
pimientos morrones,
cebollas, etc.



1 disco rallador de 7 mm
Mozzarella o queso especial
para pizzas.



D-Clean Kit



Superficie 139 cm²



CL 50 Ultra Pizza

Motor	Asíncrono
Potencia	550 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	375 rpm
Tolvas	Tolva en media luna de 2,2 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Tapa y cuba	Metálicos
Bloque del motor	Inoxidable
D-Clean Kit	Incluidos
Mini bol	Incluidos

Discos

Rebanador de 2 mm, Rebanador de 4 mm +
Rallador de 7 mm - **Incluidos**

**Elija su
modelo:**

CL 50 Ultra Pizza	Ref.
CL 50 Ultra Pizza 230V/50/1 - 3 discos	2027W

CL 50 Ultra Pizza

Opción	Ref.
Equipo de macedonia 10x10x10 mm para bruschetta	28112W
Equipo de macedonia 14x14x5 mm para mozzarella	28181W
Disco para parmesano	28061W



CL 50 GOURMET

La elección de la excelencia



CL 50 Gourmet

Motor	Asíncrono
Potencia	550 W o 600 W
Voltaje	Monofásico 230 V o Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm
Tolvas	Tolva en media luna de 2,1 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 68 mm
Tapa y cuba	Metálicos
Bloque del motor	Inoxidable
D-Clean Kit	Incluidos
Mini bol	Incluidos
Discos	No incluidos

Elija su modelo:

CL 50 Gourmet	Ref.
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453
CL 50 Gourmet 400V/50/3	24459

Descubra nuestra selección de discos y packs en la página 40



calidad de corte son excepcionales...



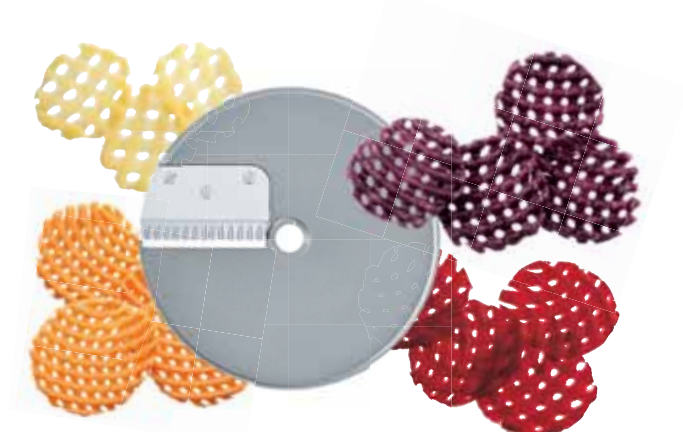
3 Brunoises

2 mm - 3 mm - 4 mm



Brunoises		
Opciones	Ref.	
Brunoise 2 x 2 x 2 mm	28174W	
Brunoise 3 x 3 x 3 mm	28175W	
Brunoise 4 x 4 x 4 mm	28176W	

... en Brunoises y Gaufrettes



4 Gaufrettes

2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



Gaufrettes		
Opciones	Ref.	
Gaufrette 2 mm	28198W	
Gaufrette 3 mm	28199W	
Gaufrette 4 mm	28177W	
Gaufrette 6 mm	28178W	

KIT PARA PEREJIL Y HIERBAS AROMÁTICAS

¡Gran cantidad de tabulé en un abrir y cerrar de ojos!



Kit para perejil plano y hierbas aromáticas

2 insertos



Kit para perejil y hierbas aromáticas 1 mm

compuesto por: 1 rebanador de 1 mm y 2 insertos para mantener las hierbas durante el corte.

Ref.		
Kit para perejil, 1 mm	28194W	

Kit Tabulé compuesto por: 1 rebanador 1 mm, accesorio para macedonia 10 x 10 mm, 1 disco para brunoise 4 x 4 mm y 3 insertos.

Ref.		
Kit para tabulé	28192W	

CL 52

Previsto para cortar grandes volúmenes de hortalizas en un momento.



- Comodidad de trabajo
- Prevención de los TME
- Reducción de la penosidad



EXTRA PRECISO

Tolva cilíndrica

- Ø 58 mm corte uniforme de los productos alargados.
- Ø 39 mm corte de frutas y hortalizas pequeñas, como pimientos, pepinillos encurtidos, embutidos, espárragos, cebolletas, plátanos, fresas, uvas, etc., gracias al empujador Exactitude.

EXTRA ANCHO

El volumen XL de la tolva permite procesar en una sola operación hasta 15 tomates.



Easy Guide

EXTRA POTENTE

El bloque del motor es de acero inoxidable para facilitar su limpieza. Motor industrial ultra potente y silencioso de 750 W.



INNOVACIÓN



ERGONOMÍA EXCEPCIONAL

Palanca con movimiento asistido para reducir los esfuerzos del usuario y obtener una mayor productividad.



MOTOR ASÍNCRONO



EXPULSIÓN LATERAL

Ahorro de espacio y comodidad de empleo.

Herramienta especial para coles y para facilitar la expulsión.





CL 52 - 1V

Motor	Asíncrono
Potencia	750 W
Voltaje	Monofásico 230 V o Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm
Tolvas	Tolva de media luna de 4,4 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Tapa y cuba	Metálicos
Bloque del motor	Inoxidable
Accesorios	Cepillo del eje motor - Incluidos
D-Clean Kit	Incluidos
Discos	No incluidos

Elija su
modelo:



CL 52 - 1V	Ref.
CL 52 Monofásico - 1V 230V/50/1	24490
CL 52 Trifásico - 1V 400V/50/3	24498
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958W
Pack Colectividades - 11 discos	1959W
Pack Multicorte - 16 discos	2022W



CL 52 - 2V

Motor	Asíncrono
Potencia	900 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm - 750 rpm
Tolvas	Tolva de media luna de 4,4 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Tapa y cuba	Metálicos
Bloque del motor	Inoxidable
Accesorios	Cepillo del eje motor - Incluidos
D-Clean Kit	Incluidos
Discos	No incluidos

CL 52 - 2V	Ref.
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958W
Pack Colectividades - 11 discos	1959W
Pack Multicorte - 16 discos	2022W

Descubra nuestra selección de discos
y packs en la página 40



Elija sus
opciones:

CL 52 todos los modelos		
Opción	Ref.	
Empujador Exactitube adicional	49221	
Equipo pasapuré de 3 mm	28208	
Equipo pasapuré de 6 mm	28210	
Cepillo del eje motor	49257	

CORTA-HORTALIZAS

DE SUELO

Soluciones estudiadas especialmente para la preparación de grandes cantidades.

EXTRAPRECISO

Tolva cilíndrica

- Ø 58 mm, corte uniforme de los productos alargados.
- Ø 39 mm, corte de frutas y hortalizas pequeñas, como pimientos, pepinillos encurtidos, embutidos, espárragos, cebolletas, plátanos, fresas, uvas, etc., gracias al empujador Exactitude.

EXTRAANCHO

El volumen XL de la tolva permite procesar en una sola operación hasta 15 tomates.

Easy Guide

EXTRA POTENTE

Motor industrial de 1100 W, ultra potente y silencioso para un uso intensivo.
El bloque del motor es de acero inoxidable para facilitar su limpieza.

INNOVACIÓN

ERGONOMÍA EXCEPCIONAL

Palanca con movimiento asistido para reducir los esfuerzos del usuario y obtener una mayor productividad.



- Comodidad de trabajo
- Prevención de los TME
- Reducción de la penosidad

EXPULSIÓN LATERAL

Ahorro de espacio y comodidad de empleo.



Tolva automática CL 55



Tolva de palanca CL 55
(superficie 227 cm²) con tubo integrado



Tolva de 4 tubos CL 55
2 tubos de Ø 50 mm y
2 tubos de Ø 70 mm



Tolva de 2 tubos CL 55
Tubo recto y tubo inclinado

¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

Los corta-hortalizas de suelo de Robot-Coupe, eficaces, robustos, fáciles de utilizar y de limpiar, están destinados a las colectividades, las cocinas centrales, los caterings y la industria agroalimentaria.





Rendimiento práctico/h:

400 kg

RALLADO / REBANADO / ONDULADO / JULIANA

+ MACEDONIA + PATATAS FRITAS



CL 55 Con palanca



- Trifásico
- 2 velocidades
- Equipo pasapuré*

CL 55 2 tolvas



- Trifásico
- 2 velocidades
- Equipo pasapuré*

CL 55 Workstation



- Trifásico
- 2 velocidades
- Equipo pasapuré

Vea todos los modelos de suelo en la página 58

*Accesorios opcionales

RALLADO / REBANADO / ONDULADO / JULIANA

+ MACEDONIA + PATATAS FRITAS

OPCIONAL
+
50
DISCOS

CL 60 Con palanca

ACERO
INOXIDABLE

NUEVO



- Trifásico o monofásico
- 2 velocidades o velocidad variable
- Equipo pasapuré*

CL 60 2 tolvas

ACERO
INOXIDABLE

NUEVO



- Trifásico o monofásico
- 2 velocidades o velocidad variable
- Equipo pasapuré*

CL 60 Workstation

ACERO
INOXIDABLE

NUEVO



- Trifásico o monofásico
- 2 velocidades o velocidad variable
- Equipo pasapuré



CORTA-HORTALIZAS DE SUELO



CL 55 Con palanca

Motor	Asíncrono	
Potencia	750 W	1100 W
Voltaje	Monofásico 230 V	Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm	375 rpm - 750 rpm
Tolvas	Tolva en media luna de 4,4 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos	
Tapa y cuba	Metálicos	
Bloque del motor	Inoxidable	
Base móvil	Inoxidable - Equipado con 2 ruedas con freno	
Accesorios	Cepillo del eje motor - Incluidos	
D-Clean Kit	Incluidos	
Discos	No incluidos	

Elija su modelo:

CL 55 Con palanca	Ref.
CL 55 Con palanca 400V/50/3	2214
CL 55 Con palanca 230V/50/1	2245
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958W
Pack Colectividades - 11 discos	1959W
Pack Multicorte - 16 discos	2022W

CL 55 2 tolvas

Motor	Asíncrono	
Potencia	750 W	1100 W
Voltaje	Monofásico 230 V	Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm	375 rpm - 750 rpm
Tolvas	Tolva automática inoxidable Tolva de palanca luna llena de 4,4 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos	
Tapa y cuba	Metálicos	
Bloque del motor	Inoxidable	
Base móvil	Inoxidable - Equipado con 2 ruedas con freno	
Accesorios	Cepillo del eje motor - Incluidos	
D-Clean Kit	Incluidos	
Discos	No incluidos	

CL 55 2 Tolvas	Ref.
CL 55 2 tolvas 400V/50/3	2211
CL 55 2 tolvas 230V/50/1	2244
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958W
Pack Colectividades - 11 discos	1959W
Pack Multicorte - 16 discos	2022W

Descubra nuestra selección de discos y packs en la página 40



ACCESORIOS CL 55



Tolva automática
Ref. 28170 -



**Tolva de palanca
con tubo integrado**
(superficie 227 cm²)
Ref. 39673 -



Tolva de 4 tubos
2 tubos de Ø 50 mm
2 tubos de Ø 70 mm
Ref. 28161 -



**Tolva con tubo recto
y tubo inclinado**
Ref. 28155 -



Equipo pasapuré
Ref. 28208 Ø 3 mm -
Ref. 28210 Ø 6 mm -



Empujador Exactitube
CL 52 - CL 55 - CL 60
Ref. 49221 -



Cepillo del eje motor
Ref. 49257 -



**Carrito ajustable
de 3 alturas GN 1/1**
Entregado sin recipiente
Ref. 49128 -



Soporte para guardar accesorios,
con cabida para 16 discos,
8 equipos y 3 tolvas, suministrado
con un recipiente GN 1/1
(sin accesorios)
Ref. 49132 -



CL 55 Workstation

Solución completa

CARRITO AJUSTABLE 3 alturas

Para transportar y cargar fácilmente las hortalizas y las frutas y guardar los accesorios.



CL 55 Workstation

Motor	Asíncrono
Potencia	1 100 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm - 750 rpm
Tolvas	Tolva automática inoxidable Tolva de palanca luna llena de 4,4 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empulsador Exactitube - Incluidos
Tapa y cuba	Metálicas
Bloque del motor	Inoxidables
Accesorios	Base móvil de acero inoxidable - Equipada con 2 ruedas con freno - Incluidas Carrito ajustable GN 1/1, 3 alturas + 3 recipientes GN 1/1 - Incluidos Equipo pasapuré de 3 mm - Incluido Cepillo del eje motor - Incluidos
D-Clean Kit	Incluidos
Discos	Pack Multicorte de 16 discos - Incluido

CL 55 Workstation	Ref.
CL 55 Workstation 400V/50/3	2287W

¡UNA COLECCIÓN COMPLETA DE ACCESORIOS INCLUIDOS!

Tolva automática

Para todas las hortalizas a granel (tomates, cebollas, patatas, etc.).



Tolva de palanca

Especial para hortalizas voluminosas, como la col o el apio.



Pack Multicorte

16 discos incluidos.



Rebanadores

Ralladores



Macedonias



Patatas fritas

Bastoncitos



4 portadiscos murales para 16 discos

Empujador Exactitube

Para cortar ingredientes de calibre reducido: pimientos, pepinillos encurtidos, salchichas secas, espárragos, cebolletas, plátanos, fresas, uvas, etc.



Equipo pasapuré de Ø 3 mm

Para realizar fácilmente un puré fresco, de calidad y buen gusto en gran cantidad.



Cepillo del eje motor



Carrito ajustable GN 1/1

Para transportar y cargar los productos y guardar los accesorios.

2 recipientes GN 1/1 suministrados.



Método de producción

Modo de ordenamiento

CORTA-HORTALIZAS DE SUELO



D-Clean Kit



NUEVO

Solución completamente de acero inoxidable:
Fácil limpieza Apta para lavavajillas



ACERO INOXIDABLE



CL 60 Con palanca

Motor	Asíncrono
Potencia	1500 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm - 750 rpm
Tolvas	Tolva en media luna de 4,9 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Cuba	Inoxidable
Bloque del motor	Inoxidable
Equipado con	1 pie ajustable para todo tipo de suelo 2 ruedas 1 recipiente inoxidable para las herramientas de corte
Accesorios	Cepillo del eje motor - Incluidos
D-Clean Kit	Incluidos
Discos	No incluidos

Elija su modelo:



CL 60 Con palanca	Ref.
CL 60 Con palanca 400V/50/3	2319F
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958W
Pack Colectividades - 11 discos	1959W
Pack Multicorte - 16 discos	2022W

Descubra nuestra selección de discos y packs en la página 40



CL 60 2 tolvas CL 60 V.V. 2 tolvas

Motor	Asíncrono
Potencia	1 500 W
Voltaje	Trifásico 400 V o monofásico 230 V
Velocidad	375 rpm - 750 rpm o de 100 a 1000 rpm
Tolvas	Tolva automática inoxidable Tolva de palanca de luna llena de 4,4 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Cuba	Inoxidable
Bloque del motor	Inoxidable
Equipado con	1 pie ajustable para todo tipo de suelo 2 ruedas 1 recipiente inoxidable para las herramientas de corte
Accesorios	Cepillo del eje motor - Incluidos
D-Clean Kit	Incluidos
Discos	No incluidos

CL 60 2 Tolvas	Ref.
CL 60 2 tolvas 400V/50/3	2325F
CL 60 V.V. 2 tolvas 230V/50/1	2329F
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958W
Pack Colectividades - 11 discos	1959W
Pack Multicorte - 16 discos	2022W



Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

ACCESORIOS CL 60



ACERO INOXIDABLE

Tolva automática
con bandeja de
alimentación
Ref. 49681 -



ACERO INOXIDABLE

Tolva de palanca
Ref. 49680 -



ACERO INOXIDABLE

Tolva de 4 tubos
2 tubos de Ø 50 mm
2 tubos de Ø 70 mm
Ref. 49682 -



**Tolva con tubo recto
y tubo inclinado**
Ref. 28157 -



Equipo pasapuré
Ref. 28208 Ø 3 mm -
Ref. 28210 Ø 6 mm -



Empujador Exactitube
Ref. 49221 -



Cepillo del eje motor
Ref. 49257 -



Carrito Ergo móvil
Entregado sin recipiente.
Previsto para recibir
3 recipientes GN 1x1.
Ref. 49066 -



**Soporte para guardar
accesorios**, con cabida para
16 discos, 8 equipos y 3 tolvas,
suministrado con un recipiente
GN 1/1 (sin accesorios)
Ref. 49132 -



CL 60 Workstation



**SOPORTE PARA GUARDAR
ACCESORIOS**



Pie ajustable
para adaptarse a los
diferentes niveles de suelo.



**ACERO
INOXIDABLE**

**Hasta
1800 kg
de hortalizas
por hora**



D-Clean Kit

CL 60 Workstation

Motor	Asíncrono	
Potencia	1 500 W	
Voltaje	Trifásico	Monofásico
Velocidad	375 rpm - 750 rpm	100 a 1 000 rpm
Tolvas	Tolva automática inoxidable Tolva de palanca de luna llena de 4,9 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos 4 tubos 2 tubos de Ø 50mm y 2 tubos de Ø 70mm	
Tapa y cuba	Metálicos	
Bloque del motor	Inoxidables	
Equipado con	1 pie ajustable para todo tipo de suelo 2 ruedas, 1 recipiente inoxidable para las herramientas de corte	

Accesorios
Accesorios Carrito Ergo móvil con 3 recipientes
GN 1/1 - **Incluidos**
Soporte para guardar accesorios con 1 recipiente
GN 1/1 - **Incluido**
Equipo pasapuré 3 mm - **Incluido**
Cepillo del eje motor - **Incluidos**

D-Clean Kit **Incluidos**

Discos Pack Multicorte de 16 discos - **Incluido**

NUEVO

**Solución completamente de acero
inoxidable:**

Fácil limpieza Apta para lavavajillas

**ACERO
INOXIDABLE**



CL 60 Workstation	Ref.
CL 60 Workstation 400V/50/3	2300F
CL 60 V.V. Workstation 230V/50/1	2301F

⚡ Requiere una conexión con un
disyuntor diferencial de tipo A.

¡UNA COLECCIÓN COMPLETA DE ACCESORIOS INCLUIDOS!



Tolva automática

Para todas las hortalizas a granel (tomates, cebollas, patatas, etc.).

NUEVO



ACERO INOXIDABLE



Tolva de palanca

Especial para hortalizas voluminosas, como la col o el apio.

NUEVO



ACERO INOXIDABLE



Tolva con 4 tubos

Especial para hortalizas alargadas como pepinos y calabacines.

NUEVO



ACERO INOXIDABLE

Empujador Exactitube

Para cortar ingredientes de calibre reducido: pimientos, pepinillos encurtidos, salchichas secas, espárragos, cebolletas, plátanos, fresas, uvas, etc.



Equipo pasapuré de Ø 3 mm

Para realizar fácilmente un puré fresco, de calidad y buen gusto en gran cantidad.



Soporte para guardar accesorios

¡Para almacenar y transportar todos los accesorios Pack Multicorte! Bandeja para 16 discos y 8 equipos. Recipiente GN1X1 para los utensilios de cocina.



Cepillo del eje motor



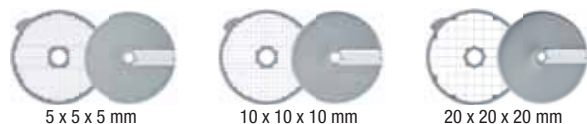
Pack Multicorte

16 discos incluidos.

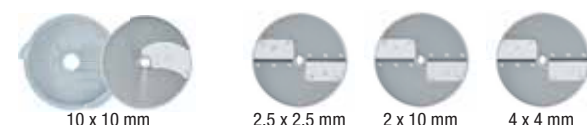


Rebanadores

Ralladores



Macedonias



Patatas fritas

Bastoncitos



4 portadiscos murales para 16 discos

Carrito Ergo móvil

Para transportar y cargar los productos y guardar los accesorios. 3 recipientes GN 1/1 suministrados.



VOLVER AL RESUMEN

CUTTERS

CUTTERS DE MESA

CUTTERS VERTICALES DE SUELO

p.82

p.92



¡INDISPENSABLE EN PASTELERÍA Y EN COCINA!

El asistente ideal del chef gracias a su cuchilla de fondo de cuba - una exclusividad de Robot-Coupe. Realice todas sus preparaciones, en cantidades pequeñas o grandes, pulsando simplemente un botón: salsas, carnes picadas, pescados, cebollas o hierbas y especias, amasados, triturados de frutos secos o chocolate, almendras garapiñadas, etc.



CUTTERS

DE MESA

TAPA

Posibilidad de añadir líquidos u otros ingredientes durante la preparación.

CUBA

7,5 l: para ganar tiempo aumentando la cantidad trabajada.

ASA ERGONÓMICA

Para poder manipular la cuba fácilmente.

Easy Guide



INNOVACIÓN

CUCHILLA DE FONDO DE CUBA

Para trabajar tanto pequeñas como grandes cantidades. Totalmente inoxidable, con hojas lisas desmontables. Hojas serradas y dentadas opcionalmente.

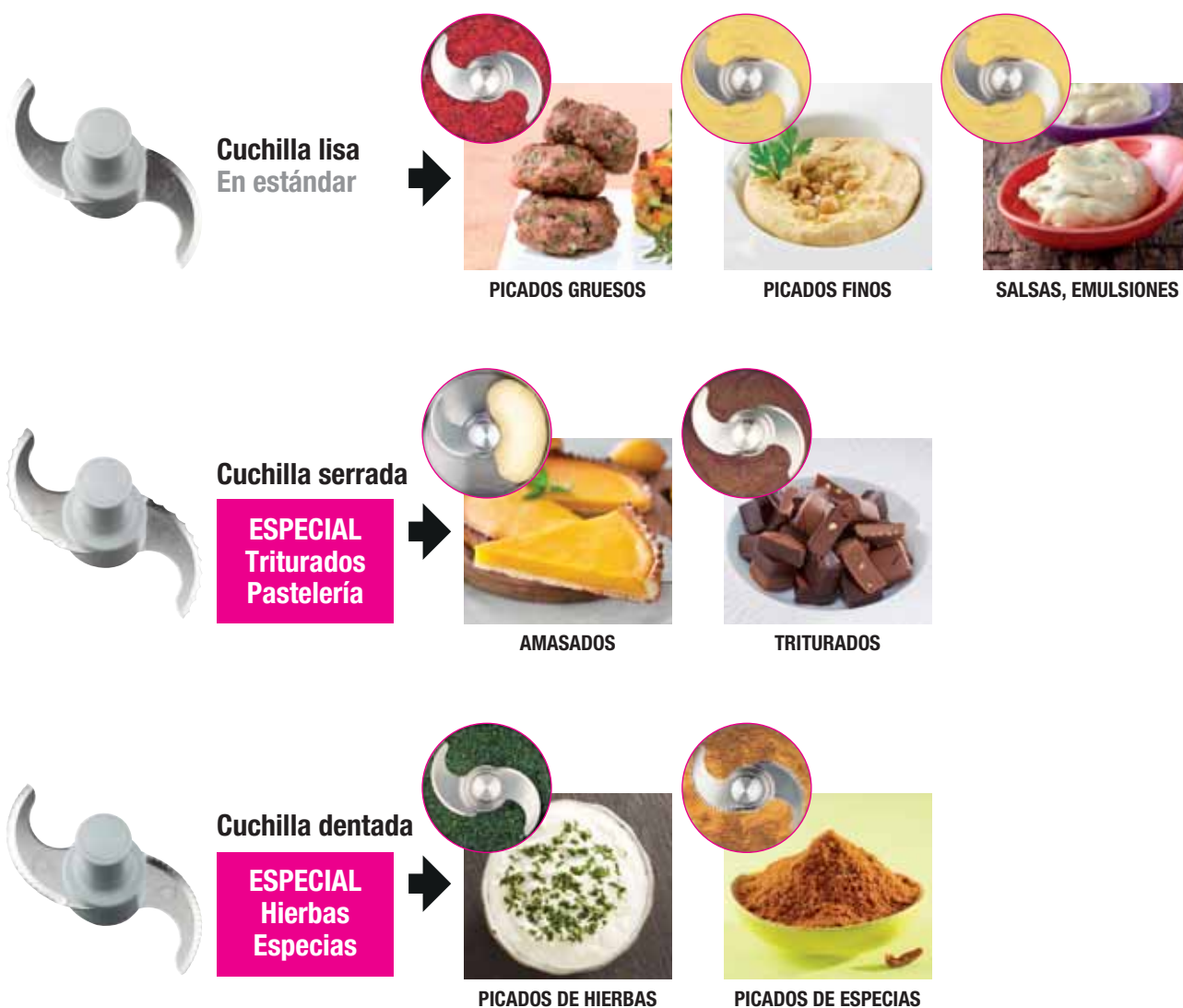


MOTOR ASÍNCRONO

TEMPORIZADOR

Mayor comodidad de trabajo, precisión y regularidad en la realización de las recetas.

Modelos con **variación de velocidad:** de 300 a 3 500 rpm para una mayor suavidad de uso y una mayor variedad de aplicaciones.



FUNCIÓN R-MIX ^{R-Mix®}

En los R 5 V.V., R 7 V.V., R 8 V.V., R 10 V.V.

- Para mezclar sin cortar los productos delicados.
- La función **R-Mix®** permite mezclar a **velocidad variable, de 60 a 500 rpm**, y en rotación inversa, para realizar todas sus mezclas con pedazos de carnes, incorporar ingredientes enteros, como colas de cangrejo de río en las terrinas de pescado, uvas pasas en los bizcochos, brunoises o macedonias de hortalizas, etc...



CUTTERS DE MESA



Cantidades* :



1 kg



1,5 kg



2,5 kg



3 kg

VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3 500 rpm

R 4 V.V.

R 5 V.V.

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

4,5 L



• Monofásico

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

5,9 L



• Monofásico
• R-Mix®

1 VELOCIDAD - 1 500 rpm

1 VELOCIDAD - 3 000 rpm

2 VELOCIDADES 1500 y 3 000 rpm

R 2

R 3-3000

R 4 - 2V

R 5 - 2V

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

2,9 L



• Monofásico

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

3,7 L



• Monofásico

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

4,5 L



• Trifásico

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

5,9 L



• Trifásico

1 VELOCIDAD - 1 500 rpm

R 2 B

R 3

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

2,9 L



• Monofásico

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

3,7 L



• Monofásico

* Cantidades máximas trabajadas por operación



3,5 kg



5 kg



6 kg

VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3 500 rpm

R 7 V.V.



OPCIONAL
3
CUCHILLAS
7,5 L

- Monofásico
- R-Mix®

R 8 V.V.



OPCIONAL
3
CUCHILLAS
8 L

- Monofásico
- R-Mix®
- R-Vac®

R 10 V.V.



OPCIONAL
3
CUCHILLAS
11,5 L

- Monofásico
- R-Mix®
- R-Vac®

2 VELOCIDADES 1500 y 3 000 rpm

R 7



OPCIONAL
3
CUCHILLAS
7,5 L

- Trifásico

R 8



OPCIONAL
3
CUCHILLAS
8 L

- Trifásico
- R-Vac®

R 10



OPCIONAL
3
CUCHILLAS
11,5 L

- Trifásico
- R-Vac®

R-Vac® : Función al vacío opcional

R-Mix® : Función de mezcla en rotación inversa

POSIBILIDADES DE TRABAJO

Modelos	Capacidades de carga máximas				Número de cubiertos	Tiempo de trabajo
	Picados (hasta)	Emulsiones (hasta)	Pastas* (hasta)	Triturados (hasta)		
R 2 / R 2 B	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	1 a 50	1 a 4 mn
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	1 a 50	
R 3-3000	1 kg	1,5 kg	-	0,5 kg	1 a 50	
R 4 - 1V / R 4 - 2V / R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	50 a 100	
R 5 - 2V / R 5 V.V.	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	50 a 200	
R 7 / R 7 V.V.	2,7 kg	3,8 kg	2,7 kg	1,7 kg	100 a 200	
R 8 / R 8 V.V.	3 kg	5 kg	4 kg	2 kg	200 a 300	
R 10 / R 10 V.V.	4 kg	6 kg	5 kg	3 kg	200 a 300	

* Cantidad de masa fermentada hidratada al 60%

Vea todos los modelos de suelo en la página 94

CUTTERS DE MESA



R 2 B

Motor	Asíncrono
Potencia	550 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1 500 rpm
Pulse	✓
Cuba	2,9 L de policarbonato
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable Incluidas



R 2

Motor	Asíncrono
Potencia	550 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1 500 rpm
Pulse	✓
Cuba	2,9 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable Incluidas



R 3

Motor	Asíncrono
Potencia	650 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1 500 rpm
Pulse	✓
Cuba	3,7 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable Incluidas

Elija su modelo:



Elija sus opciones:



R 2 B	Ref.
R 2 B 230V/50/1	22113D

R 2	Ref.
R 2 230V/50/1	22100D

R 3 - 1500	Ref.
R 3-1500 230V/50/1	22382

	R 2		R 3	
Opciones	Ref.		Ref.	
Cuchillas serrada Especial para triturar - Pastelería	27138		27288	
Cuchilla dentada Especial para hierbas y especias	27061		27287	
Cuchilla lisa adicional	27055		27286	
Soporte mural para cuchilla	107810		107810	



R 3 - 3000

Motor	Asíncrono
Potencia	650 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	3 000 rpm
Pulse	✓
Soporte motor	
Cuba	3,7 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable Incluidas



R 4 - 2V

Motor	Asíncrono
Potencia	900 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1 500 rpm - 3 000 rpm
Pulse	✓
Soporte motor	
Cuba	4,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable Incluidas



R 4 V.V.

Motor	Asíncrono
Potencia	1 000 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 rpm - 3 500 rpm
Pulse	✓
Soporte motor	
Cuba	4,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable Incluidas

Elija su modelo:



R 3 - 3000	Ref.
R 3-3000 230V/50/1	22388

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

R 4 V.V.	Ref.
R 4 V.V. 230V/50-60/1	22411

Elija sus opciones:



R 4 todos los modelos

Opciones	Ref.	
Cuchillas serrada Especial para triturar - Pastelería	27346	
Cuchilla dentada Especial para hierbas y especias	27345	
Cuchilla lisa adicional	27344	
Soporte mural para cuchilla	107810	





R 5 - 2V

Motor	Asíncrono
Potencia	1 500 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1 500 rpm - 3 000 rpm
Temporizador	✓
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	5,9 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable - Incluidas Herramienta de limpieza de la cuchilla - Incluida
R-Mix®	-



R 5 V.V.

Motor	Asíncrono
Potencia	1 500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 rpm a 3 500 rpm
Temporizador	✓
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	5,9 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable - Incluidas Herramienta de limpieza de la cuchilla - Incluida
R-Mix®	✓

Elija su modelo:



R 5 - 2V	Ref.
R 5 - 2V 400V/50/3	24614M

R 5 V.V.	Ref.
R 5 V.V. 230V/50-60/1	24620M

Elija sus opciones:



R 5 todos los modelos		
Opciones	Ref.	
Cuchilla serrada Especial para triturar - Pastelería	27305	
Cuchilla dentada Especial para hierbas y especias	27304	
Cuchilla lisa adicional	27303	
Brazo rascador	49552	
Herramienta de limpieza de la cuchilla	49258	



R 7

Motor	Asíncrono
Potencia	1 500 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1 500 rpm - 3 000 rpm
Temporizador	✓
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	7,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, hojas lisas desmontables y ajustables - Incluidas
R-Mix®	-



R 7 V.V.

Motor	Asíncrono
Potencia	1 500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 rpm a 3 500 rpm
Temporizador	✓
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	7,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, hojas lisas desmontables y ajustables - Incluidas
R-Mix®	✓

Elija su modelo:



R 7	Ref.
R 7 400V/50/3	24658M

R 7 V.V.	Ref.
R 7 V.V. 230/50-60/1	24709M



Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Elija sus opciones:



R 7 todos los modelos

Opciones	Ref.	
Cuchilla serrada inoxidable Especial para triturar - Pastelería	27308	
Cuchilla dentada inoxidable Especial para hierbas y especias	27307	
Cuchilla lisa inoxidable adicional	27306	
Hoja serrada inferior	49162	
Hoja serrada superior	49163	
Hoja dentada inferior	49164	
Hoja dentada superior	49165	
Hoja lisa inferior	49160	
Hoja lisa superior	49161	
Brazo rascador	49552	

**R 8**

Motor	Asíncrono
Potencia	2 200 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1 500 rpm - 3 000 rpm
Pulse	✓
Cuba	8 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 2 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	-
R-Vac®*	-

R 8 V.V.

Motor	Asíncrono
Potencia	2 200 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 rpm a 3 500 rpm
Pulse	✓
Cuba	8 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 2 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	✓
R-Vac®*	-

R 8 SV

Motor	Asíncrono
Potencia	2 200 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1 500 rpm - 3 000 rpm
Pulse	✓
Cuba	8 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 2 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	No
R-Vac®*	✓ (bomba de vacío opcional)

Elija su modelo:



R 8	Ref.
R 8 400V/50/3	21291

R 8 V.V.	Ref.
R 8 V.V. 230V/50/1	21285

R 8 SV	Ref.
R 8 SV 400V/50/3	2040



Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Elija sus opciones:

**R 8 todos los modelos**

Opciones	Ref.
Cuchilla serrada inoxidable de 2 hojas Especial para triturar - Pastelería	27383
Cuchilla dentada inoxidable de 2 hojas Especial para hierbas y especias	27385
Cuchilla lisa inoxidable de 2 hojas adicional	27381
Hoja serrada	59281
Hoja dentada	59282
Hoja lisa	59280
Dispositivo al vacío R-VAC®	29996
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012



Minicuba adicional opcional	Ref.
Cuba de 3,5 litros de acero inoxidable R 8 Cuchilla lisa inoxidable	27374
Cuchilla serrada inoxidable	27107
Cuchilla lisa inoxidable adicional	27106
Hoja serrada	101801S
Hoja lisa	101800S

* Descubra la función R-Vac® en la página 93



R 10

Motor	Asíncrono
Potencia	2 600 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1 500 rpm - 3 000 rpm
Pulse	✓
Cuba	11,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	-
R-Vac® *	-



R 10 V.V.

Motor	Asíncrono
Potencia	2 600 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 rpm a 3 500 rpm
Pulse	✓
Cuba	11,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	✓
R-Vac® *	-



R 10 SV

Motor	Asíncrono
Potencia	2 600 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1 500 rpm - 3 000 rpm
Pulse	✓
Cuba	11,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	-
R-Vac® *	✓ (bomba de vacío opcional)

Elija su modelo:



R 10	Ref.
R 10 400V/50/3	21391

R 10 V.V.	Ref.
R 10 V.V. 230V/50/1	21385

R 10 SV	Ref.
R 10 SV 400V/50/3	2044



Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Elija sus opciones:



R 10 todos los modelos

Opciones	Ref.	
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas Especial para triturar - Pastelería	27384	
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas Especial para hierbas y especias	27386	
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	27382	
Hoja serrada	59281	
Hoja dentada	59282	
Hoja lisa	59280	
Dispositivo al vacío R-VAC®	29996	
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012	



Minicuba adicional opcional	Ref.	
Cuba de 4,5 litros de acero inoxidable R 10-R 15 Cuchilla lisa inoxidable	27375	
Cuchilla serrada inoxidable	27107	
Cuchilla lisa inoxidable adicional	27106	
Hoja serrada	101801S	
Hoja lisa	101800S	

* Descubra la función R-Vac® en la página 93

VOLVER AL RESUMEN

CUTTERS VERTICALES

DE SUELO



**MOTOR
ASÍNCRONO**

Easy Guide

PANEL DE MANDOS

Temporizador de 0 a 15 minutos, botones de mando táctiles de acero inoxidable y mando por impulsos para una mejor precisión de corte.

INNOVACIÓN

CUCHILLA INOXIDABLE DE FONDO DE CUBA

Nuevo perfil de hoja, con patente Robot-Coupe, para una calidad de corte óptima.

BASTIDOR INOXIDABLE

Construcción totalmente inoxidable con un sistema de 3 pies de amplias dimensiones, para una estabilidad perfecta, ocupando poco espacio y de limpieza fácil.

RUEDAS INCLUIDAS

3 ruedas retráctiles para un desplazamiento y una limpieza fáciles.

Tapa hermética transparente que se ajusta fácilmente de un solo movimiento.

Tapa y junta de fácil y rápido desmontaje

LIMPIADOR DE TAPA

Para garantizar una visibilidad perfecta durante la preparación.



PALANCA DE BLOQUEO DE LA CUBA

Ergonómica, permite inclinar la cuba en posición intermedia y horizontal.

CUBA INOXIDABLE

Cuba basculante y amovible, para facilitar las operaciones de vaciado.

3 CUCHILLAS PARA UN RESULTADO ÓPTIMO



Cuchilla lisa estándar



PICADOS GRUESOS



PICADOS FINOS



SALSAS, EMULSIONES



Cuchilla serrada



ESPECIAL Triturados Pastelería



AMASADOS



TRITURADOS



Cuchilla dentada



ESPECIAL Hierbas Especies



PICADOS DE HIERBAS



PICADOS DE ESPECIAS

INNOVACIÓN

FUNCIÓN R-MIX R-Mix®

En los R 15 V.V., R 20 V.V.

- Para mezclar sin cortar los productos delicados.
- La función **R-Mix®** permite mezclar a **velocidad variable, de 60 a 500 rpm**, y en rotación inversa, para realizar todo tipo de mezclas de trozos de carnes y para incorporar ingredientes enteros, como colas de cangrejo de río en las terrinas, uvas pasas en los bizcochos, brunoises o macedonias de hortalizas, etc.



FUNCIÓN AL VACÍO R-Vac®

El dispositivo **R-VAC®**, permite trabajar al vacío para tener resultados de una calidad incomparable con todo tipo de preparación, como mousses de pescado, rellenos finos, terrinas de hortalizas, bloques de foie gras, ganaches, etc.

Ventajas del trabajo al vacío:

- Mejor conservación
- Mejor presentación
- Mejor desarrollo de los aromas y sabores
- Mejor cocción



CUTTERS VERTICALES DE SUELO



Cantidades* :



3 a 9 kg



3 a 12 kg



4 a 14 kg

VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3 500 rpm

R 15 V.V.



15 L



- Trifásico
- R-Mix®
- R-Vac®

R 20 V.V.



20 L



- Trifásico
- R-Mix®
- R-Vac®

2 VELOCIDADES 1500 y 3 000 rpm

R 15



15 L



- Trifásico
- R-Vac®

R 20



20 L



- Trifásico
- R-Vac®

R 23



23 L



- Trifásico

R-Vac® : Función al vacío opcional

Vea todos los modelos de suelo en la página 84

* Cantidades trabajadas por operación



4 a 17 kg



6 a 27 kg



6 a 36 kg

VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3 500 rpm

R 30 V.V.



OPCIONAL
3
CUCHILLAS
28 L

- Trifásico
- R-Mix®

R 45 V.V.



OPCIONAL
3
CUCHILLAS
45 L

- Trifásico
- R-Mix®

Modelos al vacío disponibles:

- R 23 SV
- R 30 SV
- R 45 SV
- R 60 SV

2 VELOCIDADES 1500 y 3 000 rpm

R 30



OPCIONAL
3
CUCHILLAS
28 L

- Trifásico

R 45



OPCIONAL
3
CUCHILLAS
45 L

- Trifásico

R 60



OPCIONAL
3
CUCHILLAS
60 L

- Trifásico

R-Mix® : Función de mezcla en rotación inversa

POSIBILIDADES DE TRABAJO

Modelos	Capacidades de carga máximas				Número de cubiertos	Tiempo de trabajo
	Picados (hasta)	Emulsiones (hasta)	Pastas* (hasta)	Triturados (hasta)		
R 15 / R 15 V.V.	6 kg	9 kg	7,0 kg	7,0 kg	300 a 600	1 a 4 mn
R 20 / R 20 V.V.	8 kg	12 kg	10,0 kg	10,0 kg	300 a 600	
R 23	10 kg	14 kg	11,5 kg	11,5 kg	600 a 1200	
R 30 / R 30 V.V.	12 kg	17 kg	14,0 kg	14,0 kg	600 a 1200	
R 45 / R 45 V.V.	18 kg	27 kg	22,5 kg	22,5 kg	1200+	
R 60	25 kg	36 kg	30,0 kg	30,0 kg	1200+	

* Cantidad de masa fermentada hidratada al 60 %

VOLVER AL RESUMEN

CUTTERS VERTICALES DE SUELO



R 15

Motor	Asíncrono
Potencia	3 000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1 500 rpm - 3 000 rpm
Pulse	✓
Cuba	15 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	-
R-Vac®*	-



R 15 V.V.

Motor	Asíncrono
Potencia	3 000 W
Voltaje	Trifásico 380 V - 480 V
Velocidad	300 rpm a 3 500 rpm
Pulse	✓
Cuba	15 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	✓
R-Vac®*	-



R 15 SV

Motor	Asíncrono
Potencia	3 000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1 500 rpm - 3 000 rpm
Pulse	✓
Cuba	15 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	-
R-Vac®*	✓ (bomba de vacío opcional)

Elija su modelo:

R 15	Ref.
R 15 400V/50/3	51491

R 15 V.V.	Ref.
R15 V.V. 380-480V/50-60/3	51487

R 15 SV	Ref.
R 15 SV 400V/50/3	2048



Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Elija sus opciones:

R 15 todos los modelos

Opciones	Ref.
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas Especial para triturar - Pastelería	57098
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas Especial para hierbas y especias	57099
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	57097
Hoja serrada	59393
Hoja dentada	59359
Hoja lisa	59392
Dispositivo al vacío R-VAC®	29996
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012



Minicuba adicional opcional	Ref.
Cuba de 4,5 litros de acero inoxidable R 15, cuchilla lisa inoxidable incluida	27375
Cuchilla serrada inoxidable	27107
Cuchilla lisa inoxidable adicional	27106
Hoja serrada	101801S
Hoja lisa	101800S

* Descubra la función R-Vac® en la página 93



R 20

Motor	Asíncrono
Potencia	4 400 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1 500 rpm - 3 000 rpm
Pulse	✓
Cuba	20 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	-
R-Vac® *	-

R 20 V.V.

Motor	Asíncrono
Potencia	4 400 W
Voltaje	Trifásico 380 V - 480 V
Velocidad	300 rpm a 3 500 rpm
Pulse	✓
Cuba	20 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	✓
R-Vac® *	-

R 20 SV

Motor	Asíncrono
Potencia	4 400 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1 500 rpm - 3 000 rpm
Pulse	✓
Cuba	20 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	-
R-Vac® *	✓ (bomba de vacío opcional)

Elija su modelo:



R 20	Ref.
R 20 400V/50/3	51591

R 20 V.V.	Ref.
R20 V.V. 380-480V/50-60/3	51587



Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

R 20 SV	Ref.
R 20 SV 400V/50/3	2052

Elija sus opciones:

R 20 todos los modelos

Opciones	Ref.
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas Especial para triturar - Pastelería	57098
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas Especial para hierbas y especias	57099
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	57097
Hoja serrada	59393
Hoja dentada	59359
Hoja lisa	59392
Dispositivo al vacío R-VAC®	29996
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012

* Descubra la función R-Vac® en la página 93



R 23

Motor	Asíncrono
Potencia	4 500 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1 500 rpm - 3 000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos	
IP 65 con contador de tiempo digital	✓
Cuba	23 l de acero inoxidable
Limpiador de tapa	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables
	Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓
R-Vac®	-

Elija su modelo:



Elija sus opciones:

Carrito ajustable de 3 alturas GN 1/1
Entregado sin recipiente

R 23 SV

Motor	Asíncrono
Potencia	4 500 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1 500 rpm - 3 000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos	
IP 65 con contador de tiempo digital	✓
Cuba	23 l de acero inoxidable
Limpiador de tapa	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables
	Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓
R-Vac®	✓ (bomba de vacío opcional)

R 23	Ref.
R 23 400V/50/3	51331C

R 23 SV	Ref.
R 23 SV 400V/50/3	2100C

R 23 todos los modelos

Opciones	Ref.
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas Especial para triturar - Pastelería	57070
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas Especial para hierbas y especias	57072
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	57069
Hoja serrada	118294S
Hoja dentada	118292S
Hoja lisa	118217S
Carrito ajustable de 3 alturas GN1x1	49128
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012



R 30

Motor	Asíncrono
Potencia	5 400 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1 500 rpm - 3 000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos	
IP 65 con contador de tiempo digital	✓
Cuba	28 l de acero inoxidable
Limpiador de tapa	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables - Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓
R-Vac®	-



R 30 SV

Motor	Asíncrono
Potencia	5 400 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1 500 rpm - 3 000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos	
IP 65 con contador de tiempo digital	✓
Cuba	28 l de acero inoxidable
Limpiador de tapa	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables - Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓
R-Vac®	✓ (bomba de vacío opcional)

Elija su modelo:



R 30	Ref.
R 30 400V/50/3	52331C

R 30 SV	Ref.
R30 SV 400V/50/3	2102C

Elija sus opciones:

R 30 todos los modelos		
Opciones	Ref.	
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas Especial para triturar - Pastelería	57075	
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas Especial para hierbas y especias	57077	
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	57074	
Hoja serrada	118286S	
Hoja dentada	118241S	
Hoja lisa	117950S	
Carrito ajustable de 3 alturas GN1x1	49128	
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012	

CUTTERS VERTICALES DE SUELO



R 45

Motor	Asíncrono
Potencia	10 000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1 500 rpm - 3 000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos	
IP 65 con contador de tiempo digital	✓
Cuba	45 l de acero inoxidable
Limpiador de tapa	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables - Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓
R-Vac®	-



R 45 SV

Motor	Asíncrono
Potencia	10 000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1 500 rpm - 3 000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos	
IP 65 con contador de tiempo digital	✓
Cuba	45 l de acero inoxidable
Limpiador de tapa	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables - Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓
R-Vac®	✓ (bomba de vacío opcional)

Elija su modelo:



R 45	Ref.
R 45 400V/50/3	53331C

R 45 SV	Ref.
R45 SV 400V/50/3	2104C

Elija sus opciones:

R 45 todos los modelos		
Opciones	Ref.	
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas Especial para triturar - Pastelería	57082	
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas Especial para hierbas y especias	57084	
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	57081	
Hoja serrada	118287S	
Hoja dentada	118243S	
Hoja lisa	117952S	
Carrito ajustable de 3 alturas GN1x1	49128	
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012	



R 60

Motor	Asíncrono
Potencia	11 000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1 500 rpm - 3 000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos	
IP 65 con contador de tiempo digital	✓
Cuba	60 l de acero inoxidable
Limpiador de tapa	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables
	Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓
R-Vac®	-

Elija su modelo:



Elija sus opciones:

R 60	Ref.
R 60 400V/50/3	54331C

R 60 SV

Motor	Asíncrono
Potencia	11 000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1 500 rpm - 3 000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos	
IP 65 con contador de tiempo digital	✓
Cuba	60 l de acero inoxidable
Limpiador de tapa	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables
	Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓
R-Vac®	✓ (bomba de vacío opcional)

R 60 SV	Ref.
R60 SV 400V/50/3	2106C

R 60 todos los modelos

Opciones	Ref.
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas Especial para triturar - Pastelería	57092
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas Especial para hierbas y especias	57095
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	57091
Hoja serrada	118290S
Hoja dentada	118245S
Hoja lisa	117954S
Carrito ajustable de 3 alturas GN1x1	49128
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012



Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER





¡EL PRIMER ROBOT DE COCCIÓN PROFESIONAL!

Emulsionar, pulverizar, triturar, picar, mezclar y amasar son las funciones que realiza perfectamente el Robot Cook®. A todo esto se añade una potencia de temperatura regulable hasta 140° C, con un grado de diferencia. La gran capacidad de la cuba permite producir una cantidad suficiente para las necesidades profesionales.



Robot Cook®

EL ASISTENTE CULINARIO DE LOS CHEFS

Astuto: Tapa hermética que integra una función de seguridad antisalpicaduras. Limpiador de tapa antivapor que permite supervisar la preparación.



Ingenioso: Sistema inédito de retención de la cuchilla para vaciar la preparación realizada con toda seguridad.

Higiene: Todas las piezas en contacto con los alimentos se desmontan fácilmente y van al lavavajillas.

Easy Guide

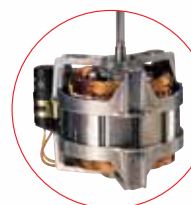
Silencioso: En medio del jaleo y alboroto de las cocinas, los chefs aprecian su silencio.

Práctico: Orificio en la tapa para poder añadir ingredientes en la cuba sin tener que parar la preparación que se está realizando.

Eficaz: Brazo rascador de cuba para preparaciones ultrafinas y homogéneas.

Funcional: Gran capacidad de cuba, de 3,7 litros, para producir cantidades profesionales.

Potente: La potencia del Robot Cook® se basa en un motor industrial asíncrono de gran robustez.



MOTOR ASÍNCRONO

Ultrapreciso: Potencia de calentamiento modulable, hasta 140 °C a un grado de diferencia.



ZONA DE EJECUCIÓN

Botón giratorio (Ajuste de parámetros)

ZONA DE AJUSTE

- Función de pequeña y gran potencia de calentamiento hasta 140 °C
- Función de velocidad de 500 a 3 500 rpm
- Función tiempo

ZONA DE PROGRAMACIÓN

- Función de programa
- Botón etapa

ZONA DE EJECUCIÓN

- Función Turbo/Pulse- hasta 4500 rpm
- Botón Marcha
- Botón Parada

Robot Cook® COOKING CUTTER BLENDER

● EN FRÍO
● EN CALIENTE
HASTA
140°C



Robot Cook®

Motor	Asíncrono
Potencia	1 800 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	• Velocidad variable de 100 a 3 500 rpm • Alta velocidad turbo de 4500 rpm • Velocidad de mezcla R-Mix de 100 a 500 rpm • Velocidad intermitente de rotación de la cuchilla cada 2 segundos a velocidad lenta
Temperatura de calentamiento	Hasta 140°C
Pulse	✓
Cuba	3,7 l de acero inoxidable
Brazo rascador	✓
Cuchillas	Cuchilla de hojas dentadas especial para la función Blender - Incluida Cuchilla de hojas lisas especial para la función Cutter - Incluida Herramienta de limpieza de la cuchilla - Incluida

Elija su modelo:



Robot Cook®	Ref.
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R
Robot Cook 230V/50-60/1 + conjunto de cuba adicional	2074

Elija sus opciones:

Opciones	Ref.
Conjunto de cuba adicional con cuchilla dentada	39854
Cuchilla lisa para la función Cutter adicional	49691
Cuchilla dentada para la función Blender adicional	39691

● ● EMULSIONAR



● ● PICAR



● ● TRITURAR



● ● PULVERIZAR



● ● MEZCLAR



● ● AMASAR



Blixer®

Blixer® DE MESA
Blixer® DE SUELO

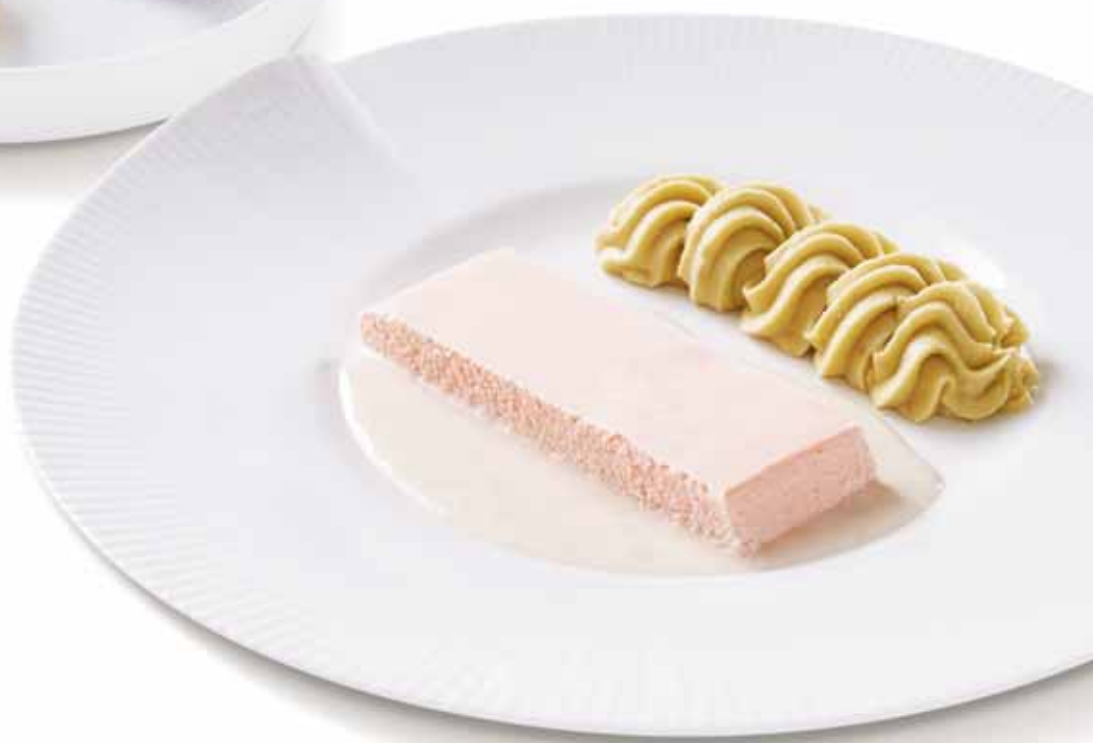
p.108
p.118



¡LA SOLUCIÓN ÚNICA PARA OBTENER TEXTURAS MODIFICADAS!

El Blixer®, dedicado especialmente a las cocinas del sector de la salud, permite transformar los productos enteros en texturas modificadas.

Todos los alimentos, crudos o cocidos, salados o dulces, servidos como entrantes, plato principal, quesos o postre, pueden ser consumidos de este modo por todos los comensales, incluso los de mayor edad.



Blixer®

DE MESA

INNOVACIÓN

BRAZO Blixer®

Para una mejor homogeneización.
Fácil de desmontar y limpiar para una higiene ideal.

MOTOR ASÍNCRONO

Muy potente, para uso intensivo, ofrece fiabilidad y longevidad muy grandes.

Easy Guide

APERTURA

Prevista para poder añadir líquidos o ingredientes durante la preparación.

TAPA

Provista con una junta para una hermeticidad perfecta.

CHIMENEA DE CUBA ALTA

Para procesar grandes capacidades líquidas.

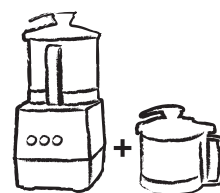
Velocidad estándar de 3 000 rpm para para obtener una textura perfectamente homogénea.

MOTOR ASÍNCRONO

Cuchilla con hojas dentadas.

¿POR QUÉ EQUIPARSE CON UNA SEGUNDA CUBA?

- Permite una mejor organización en la cocina
- Disminuye la espera entre dos lavados



1 cuba para preparaciones frías



1 cuba para preparaciones calientes

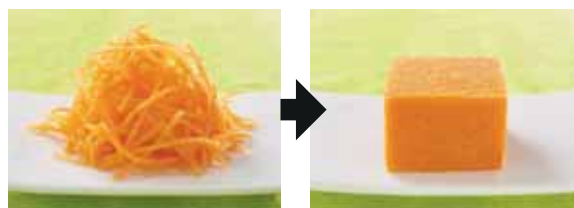


SALUD - ALIMENTACIÓN DE TEXTURA MODIFICADA

Entrantes

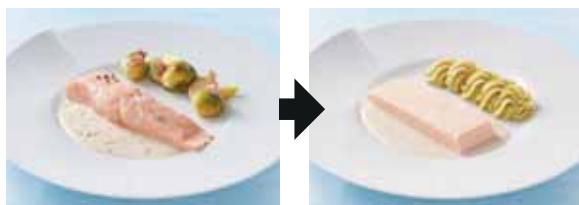


DÚO DE Y COL ROJA Y APIO CRUDOS



FRESCOR DE ZANAHORIAS CRUDAS

Platos

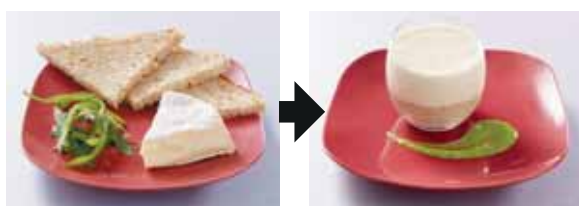


FILETE DE SALMÓN CON COL



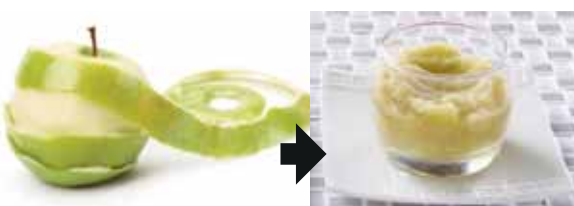
BLANQUETTE DE TERNERA

Queso



CAMEMBERT Y PAN INTEGRAL

Postre



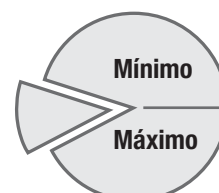
COMPOTA CRUDA DE MANZANAS GRANNY SMITH

CÓMO ELEGIR SU Blixer®

1 > Calcule el peso total de las porciones de textura modificada por realizar.

	Porción mediana	Número de porciones por realizar	Peso total
Entrante	80 g	X Porciones =	g
Carne / Pescado	100 g	X Porciones =	g
Hortalizas / Féculas	200 g	X Porciones =	g
Postre	80 g	X Porciones =	g

Número de porciones de 200 g



2 > Consulte las indicaciones sobre las cantidades trabajadas por operación, incluidas en la descripción del producto.

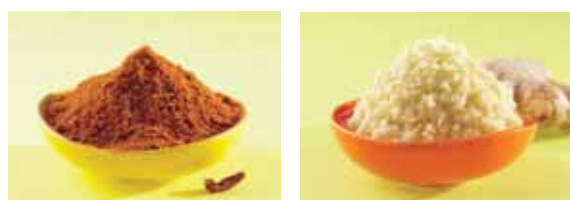
RESTAURACIÓN - GASTRONOMÍA

Los chefs de la restauración tradicional y asiática han adoptado inmediatamente el Blixer® para realizar todas sus preparaciones:

Emulsiones, verrines, aperitivos, tapenade, humus, tarama, pesto, etc.



Pulverizaciones en seco, especialmente «polvos» para alimentos secos o deshidratados.

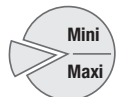


VOLVER AL RESUMEN

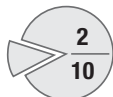
Blixer® DE MESA

Número de
porciones
de 200 g

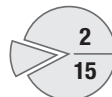
Cantidades
trabajadas
por operación



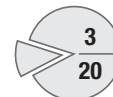
Especial porción
individual



0,3 a 2 kg



0,4 a 3 kg



0,5 a 3,8 kg

VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3 500 rpm

Blixer® 4 V.V.

4,5 L



• Monofásico

Blixer® 5 V.V.

5,9 L



• Monofásico

2 VELOCIDADES: 1500 y 3 000 rpm

Blixer® 4 - 2V

4,5 L



• Trifásico

Blixer® 5 - 2V

5,9 L



• Trifásico

1 VELOCIDAD: 3 000 rpm

Blixer® 2

2,9 L



• Monofásico

Blixer® 3

3,7 L



• Monofásico



VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3 500 rpm

Blixer® 7 V.V.

7,5 L



• Monofásico

Blixer® 8 V.V.

8 L



• Monofásico

Blixer® 10 V.V.

11,5 L



• Monofásico

2 VELOCIDADES: 1500 y 3 000 rpm

Blixer® 7

7,5 L



• Trifásico

Blixer® 8

8 L



• Trifásico

Blixer® 10

11,5 L



• Trifásico

POSIBILIDADES DE TRABAJO

Modelos	Cantidades trabajadas (kg)			Número de porciones de 200 g
	Capacidad de la cuba (litros)	Mínimo	Máximo	
Blixer® 2	2,9	Especial para porción individual		
Blixer® 3	3,7	0,3	2	2 a 10 
Blixer® 4 - 2 V - 4 V.V.	4,5	0,4	3	2 a 15 
Blixer® 5 - 2 V - 5 V.V.	5,9	0,5	3,8	3 a 20 
Blixer® 7 - 7 V.V.	7,5	0,6	4,8	3 a 25 
Blixer® 8 - 8 V.V.	8	1	5,5	5 a 28 
Blixer® 10 - 10 V.V.	11,5	2	6,5	10 a 33 

Vea todos los modelos de suelo en la página 120



Blixer® 2

Motor	Asíncrono
Potencia	600 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	3 000 rpm
Pulse	✓
Soporte motor	Material compuesto
Cuba	2,9 l de acero inoxidable
Tapa hermética	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Hojas dentadas de acero inoxidable, con capuchón desmontable - Incluidas Herramienta de limpieza de la cuchilla - Incluida
Número de porciones de 200 g	Porción individual

Blixer® 3

Motor	Asíncrono
Potencia	750 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	3 000 rpm
Pulse	✓
Material compuesto	Material compuesto
Cuba	3,7 l de acero inoxidable
Tapa hermética	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Hojas dentadas de acero inoxidable, con capuchón desmontable - Incluidas Herramienta de limpieza de la cuchilla - Incluida
Número de porciones de 200 g	2-10

Elija su modelo:



Blixer® 2	Ref.
Blixer® 2 230V/50/1	33228D
Blixer® 2 230V/50/1 + conjunto de cuba adicional	2340D

Blixer® 3	Ref.
Blixer® 3 230V/50/1	33197
Blixer® 3 230V/50/1 + conjunto de cuba adicional	2341

Elija sus opciones:

	Blixer® 2	Blixer® 3
Opciones	Ref.	Ref.
Conjunto de cuba adicional : cuba, cuchilla dentada, tapa y brazo del Blixer®	27369	27337
Cuchilla dentada adicional	27370	27447
Cuchilla serrada	27371	27448



Blixer® 4 - 2V

Motor	Asíncrono
Potencia	1 000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1 500 rpm - 3 000 rpm
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	4,5 l de acero inoxidable
Tapa hermética	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Hojas dentadas de acero inoxidable, con capuchón desmontable - Incluidas Herramienta de limpieza de la cuchilla - Incluida
Número de porciones de 200 g	2-15

Blixer® 4 V.V.

Motor	Asíncrono
Potencia	1 100 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 rpm a 3 500 rpm
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	4,5 l de acero inoxidable
Tapa hermética	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Hojas dentadas de acero inoxidable, con capuchón desmontable - Incluidas Herramienta de limpieza de la cuchilla - Incluida
Número de porciones de 200 g	2-15

Elija su modelo:



Blixer® 4 - 2V	Ref.
Blixer® 4-2V 400V/50/3	33215
Blixer® 4-2V 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2342

Blixer® 4 V.V.	Ref.
Blixer® 4 V.V. 230V/50-60/1	33280
Blixer® 4 V.V. 230V/50-60/1 + conjunto de cuba adicional	2344

Elija sus opciones:

Blixer® 4 todos los modelos

Opciones	Ref.
Conjunto de cuba adicional : cuba, cuchilla dentada, tapa y brazo del Blixer®	27338
Cuchilla dentada adicional	27449
Cuchilla serrada	27450





Blixer® 5 - 2V

Motor	Asíncrono
Potencia	1 500 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1 500 rpm - 3 000 rpm
Temporizador	✓
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	5,9 l de acero inoxidable
Tapa hermética	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Hojas dentadas de acero inoxidable, con capuchón desmontable - Incluidas Herramienta de limpieza de la cuchilla - Incluida
Número de porciones de 200 g	3-20

Elija su modelo:



Blixer® 5 - 2V	Ref.
Blixer® 5-2V 400V/50/3	33259M
Blixer® 5-2V 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2369M



Blixer® 5 V.V.

Motor	Asíncrono
Potencia	1 500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 rpm a 3 500 rpm
Temporizador	✓
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	5,9 l de acero inoxidable
Tapa hermética	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Hojas dentadas de acero inoxidable, con capuchón desmontable - Incluidas Herramienta de limpieza de la cuchilla - Incluida
Número de porciones de 200 g	3-20

Blixer® 5 V.V.	Ref.
Blixer® 5 V.V. 230V/50-60/1	33266M
Blixer® 5 V.V. 230V/50-60/1 + conjunto de cuba adicional	2374M

Elija sus opciones:

Blixer® 5 todos los modelos		
Opciones	Ref.	
Conjunto de cuba adicional : cuba, cuchilla dentada, tapa y brazo del Blixer®	27322	
Cuchilla dentada adicional	27310	
Cuchilla serrada especial Trituración	27311	
Herramienta de limpieza de la cuchilla	49258	



Blixer® 7

Motor	Asíncrono
Potencia	1 500 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1 500 rpm - 3 000 rpm
Temporizador	✓
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	7,5 l de acero inoxidable
Tapa hermética	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Hojas dentadas de acero inoxidable, con capuchón desmontable - Incluidas Herramienta de limpieza de la cuchilla - Incluida
Número de porciones de 200 g	3-25

Elija su modelo:



Blixer® 7	Ref.
Blixer® 7 400V/50/3	33269M
Blixer® 7 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2375M

Blixer® 7 V.V.

Motor	Asíncrono
Potencia	1 500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 rpm a 3 500 rpm
Temporizador	✓
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	7,5 l de acero inoxidable
Tapa hermética	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Hojas dentadas de acero inoxidable, con capuchón desmontable - Incluidas Herramienta de limpieza de la cuchilla - Incluida
Número de porciones de 200 g	3-25



Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Blixer® 7 todos los modelos

Opciones	Ref.
Conjunto de cuba adicional : cuba, cuchilla dentada, tapa y brazo Blixer®	27323
Cuchilla totalmente inoxidable con hojas dentadas adicional	27313
Cuchilla totalmente inoxidable con hojas serradas especial para triturar	27314
Hoja dentada inferior adicional	49166
Hoja dentada superior adicional	49167
Hoja serrada inferior adicional	49168
Hoja serrada superior adicional	49169
Cuchilla de material compuesto con hojas dentadas de acero inoxidable adicional	27316
Cuchilla de material compuesto con hojas serradas de acero inoxidable especial para triturar	27317
Herramienta de limpieza de la cuchilla	49258

TEXTURA ENTERA



TEXTURA MODIFICADA



TEXTURA ENTERA



TEXTURA MODIFICADA





Blixer® 8

Motor	Asíncrono
Potencia	2 200 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1 500 rpm - 3 000 rpm
Pulse	✓
Cuba	8 l de acero inoxidable
Tapa hermética de gran visión	✓
Brazo Blixer® amovible	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, hojas dentadas desmontables y ajustables - Incluidas
Número de porciones de 200 g	5-28

Elija su modelo:



Blixer® 8	Ref.
Blixer® 8 400V/50/3	21311
Blixer® 8 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2349



Blixer® 8 V.V.

Motor	Asíncrono
Potencia	2 200 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 rpm a 3 500 rpm
Pulse	✓
Cuba	8 l de acero inoxidable
Tapa hermética de gran visión	✓
Brazo Blixer® amovible	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, hojas dentadas desmontables y ajustables - Incluidas
Número de porciones de 200 g	5-28



Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Blixer® 8 V.V.	Ref.
Blixer® 8 V.V. 230V/50/1	21305
Blixer® 8 V.V. 230V/50/1 + conjunto de cuba adicional	2350

Elija sus opciones:

Opciones	Ref.
Conjunto de cuba adicional : cuba, cuchilla dentada, tapa y brazo Blixer®	27387
Cuchilla dentada inoxidable adicional	27377
Hoja dentada	59282

Blixer® 8 todos los modelos



Blixer® 10

Motor	Asíncrono
Potencia	2 600 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1 500 rpm - 3 000 rpm
Pulse	✓
Cuba	11,5 l de acero inoxidable
Tapa hermética de gran visión	✓
Brazo Blixer® amovible	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas dentadas desmontables y ajustables - Incluidas
Número de porciones de 200 g	10-33

Elija su modelo:



Blixer® 10	Ref.
Blixer® 10 400V/50/3	21411
Blixer® 10 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2351

Blixer® 10 V.V.

Motor	Asíncrono
Potencia	2 600 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 rpm a 3 500 rpm
Pulse	✓
Cuba	11,5 l de acero inoxidable
Tapa hermética de gran visión	✓
Brazo Blixer® amovible	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas dentadas desmontables y ajustables - Incluidas
Número de porciones de 200 g	10-33

 Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Blixer® 10 V.V.	Ref.
Blixer® 10 V.V. 230V/50/1	21405
Blixer® 10 V.V. 230V/50/1 + conjunto de cuba adicional	2352



TEXTURA ENTERA



TEXTURA MODIFICADA



COMER CON LAS MANOS

Elija sus opciones:

Blixer® 10 todos los modelos		
Opciones	Ref.	
Conjunto de cuba adicional : cuba, cuchilla dentada, tapa y brazo Blixer®	27388	
Cuchilla dentada inoxidable adicional	27378	
Hoja dentada	59282	

Blixer®

DE SUELO

INNOVACIÓN

BRAZO Blixer®

Para mejorar la turbulencia y, por consiguiente, la fineza de la preparación.



Easy Guide

PANEL DE MANDOS

Temporizador de 0 a 15 minutos, botones de mando táctiles de acero inoxidable y mando por impulsos para una mejor precisión de corte.

INNOVACIÓN

CUCHILLA INOXIDABLE DE FONDO DE CUBA

Una exclusividad de Robot-Coupe® para una homogeneidad perfecta de los productos procesados, incluso en pequeña cantidad.

BASTIDOR INOXIDABLE

Construcción totalmente inoxidable con un sistema de 3 pies de amplias dimensiones, para una estabilidad perfecta, ocupa poco espacio y una limpieza fácil.



MOTOR
ASÍNCRONO

RUEDAS INCLUIDAS

3 ruedas retráctiles para un desplazamiento fácil que permite la limpieza.

Tapa hermética transparente que solo necesita un movimiento para fijarse. Tapa y junta desmontables en un santiamén.

LIMPIADOR DE TAPA

Para garantizar una visibilidad perfecta durante la preparación.

PALANCA DE BLOQUEO DE LA CUBA

Ergonómica, permite inclinar la cuba en posición intermedia y horizontal.

INNOVACIÓN

CUBA INOXIDABLE

Cuba basculante y amovible, una exclusividad de Robot-Coupe.

Capacidad: 23, 28, 45 o 60 litros, según el modelo.



SALUD - ALIMENTACIÓN DE TEXTURA MODIFICADA

Entrantes



DÚO DE Y COL ROJA Y APIO CRUDOS



VARIACIÓN DE PEPINOS Y TOMATES

Platos



PESCADO BLANCO Y QUENELLES DE RÁBANOS



BISTÉ Y PASTEL DE PATATAS GRATINADO

Queso



CAMEMBERT Y PAN INTEGRAL

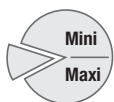
Postre



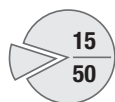
TARTA DE LIMÓN

Blixer® DE SUELO

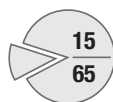
Número de
porciones
de 200 g



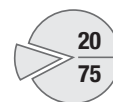
Cantidades
trabajadas
por operación



3 a 10 kg



3 a 13 kg



4 a 15 kg

VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3 500 rpm

Blixer® 15 V.V.



15 L

• Trifásico

Blixer® 20 V.V.



20 L

• Trifásico

2 VELOCIDADES: 1500 y 3 000 rpm

Blixer® 15



15 L

• Trifásico

Blixer® 20



20 L

• Trifásico

Blixer® 23



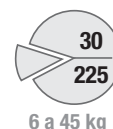
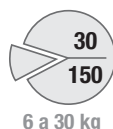
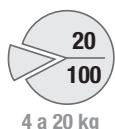
23 L

• Trifásico

Vea todos los modelos de suelo en la página 110

POSIBILIDADES DE TRABAJO

Modelos	Cantidades trabajadas (kg)			Número de porciones de 200 g
	Capacidad de la cuba (litros)	Mínimo	Máximo	
Blixer® 15 - 15 V.V.	15	3	10	15 a 50 
Blixer® 20 - 20 V.V.	20	3	13	15 a 65 
Blixer® 23	23	4	15	20 a 75 
Blixer® 30	28	4	20	20 a 100 
Blixer® 45	45	6	30	30 a 150 
Blixer® 60	60	6	45	30 a 225 



2 VELOCIDADES: 1500 y 3 000 rpm

Blixer® 30



Blixer® 45



Blixer® 60





Blixer® 15

Motor	Asíncrono
Potencia	3 000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1 500 rpm - 3 000 rpm
Pulse	✓
Cuba	15 l de acero inoxidable
Tapa hermética de gran visión	✓
Brazo Blixer® amovible	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas dentadas desmontables y ajustables - Incluidas
Número de porciones de 200 g	15-50

Blixer® 15 V.V.

Motor	Asíncrono
Potencia	3 000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	300 rpm a 3 500 rpm
Pulse	✓
Cuba	15 l de acero inoxidable
Tapa hermética de gran visión	✓
Brazo Blixer® amovible	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas dentadas desmontables y ajustables - Incluidas
Número de porciones de 200 g	15-50

 Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Elija su modelo:



Blixer® 15	Ref.
Blixer® 15 400V/50/3	51511
Blixer® 15 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2353

Blixer® 15 V.V.	Ref.
Blixer® 15 V.V. 400V/50/3	51507
Blixer® 15 V.V. 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2354

Elija sus opciones:

Opciones	Ref.
Conjunto de cuba adicional : cuba, cuchilla dentada, tapa y brazo Blixer®	57065
Cuchilla dentada inoxidable adicional	57102
Hoja dentada	59359

Blixer® 15 todos los modelos



Blixer® 20

Motor	Asíncrono
Potencia	4 400 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1 500 rpm - 3 000 rpm
Pulse	✓
Cuba	20 l de acero inoxidable
Tapa hermética de gran visión	✓
Brazo Blixer® amovible	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas dentadas desmontables y ajustables - Incluidas
Número de porciones de 200 g	15-65

Blixer® 20 V.V.

Motor	Asíncrono
Potencia	4 400 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	300 rpm a 3 500 rpm
Pulse	✓
Cuba	20 l de acero inoxidable
Tapa hermética de gran visión	✓
Brazo Blixer® amovible	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas dentadas desmontables y ajustables - Incluidas
Número de porciones de 200 g	15-65

 Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.



Elija su modelo:



Blixer® 20	Ref.
Blixer® 20 400V/50/3	51611
Blixer® 20 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2355

Blixer® 20 V.V.	Ref.
Blixer® 20 V.V. 400V/50/3	51607
Blixer® 20 V.V. 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2356

Elija sus opciones:

Blixer® 20 todos los modelos		
Opciones	Ref.	
Conjunto de cuba adicional : cuba, cuchilla dentada, tapa y brazo Blixer®	57066	
Cuchilla dentada inoxidable adicional	57102	
Hoja dentada	59359	



Blixer® 23

Motor	Asíncrono
Potencia	4 500 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1 500 rpm - 3 000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos IP 65 con temporizador digital	✓
Cuba	23 l de acero inoxidable
Tapa de gran visión	✓
Limpiador de tapa.	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, hojas dentadas desmontables y ajustables - Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓
Número de porciones	20-75

Elija su modelo:

Blixer® 23	Ref.
Blixer® 23 400V/50/3	51341

Elija sus opciones:

	Blixer® 23	Blixer® 30
Opciones	Ref.	Ref.
Cuchilla dentada inoxidable adicional	57071	57076
Hoja dentada	118292S	118241S



Blixer® 30

Motor	Asíncrono
Potencia	5 400 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1 500 rpm - 3 000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos IP 65 con temporizador digital	✓
Cuba	28 l de acero inoxidable
Tapa de gran visión	✓
Limpiador de tapa.	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, hojas dentadas desmontables y ajustables - Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓
Número de porciones	20-100

Blixer® 30	Ref.
Blixer® 30 400V/50/3	52341



TEXTURA ENTERA



TEXTURA MODIFICADA



COMER CON LAS MANOS

Blixer® 45

Motor	Asíncrono
Potencia	10 000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1 500 rpm - 3 000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos IP 65 con temporizador digital	✓
Cuba	45 l de acero inoxidable
Tapa de gran visión	✓
Limpiador de tapa.	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, hojas dentadas desmontables y ajustables Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓
Número de porciones	30-150

Blixer® 60

Motor	Asíncrono
Potencia	11 000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1 500 rpm - 3 000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos IP 65 con temporizador digital	✓
Cuba	60 l de acero inoxidable
Tapa de gran visión	✓
Limpiador de tapa.	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, hojas dentadas desmontables y ajustables Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓
Número de porciones	30-225

Elija su modelo:

Blixer® 45	Ref.
Blixer® 45 400V/50/3	53341

Blixer® 60	Ref.
Blixer® 60 400V/50/3	54341

Elija sus opciones:

	Blixer® 45	Blixer® 60
Opciones	Ref.	Ref.
Cuchilla dentada inoxidable adicional	57083	57093
Hoja dentada	118243S	118245S

BRAZOS TRITURADORES



RESULTADOS ÓPTIMOS, SIN IMPORTAR LA CANTIDAD...

... sin importar el recipiente ni el uso previsto. ¡Los brazos trituradores Robot-Coupe satisfarán todas sus necesidades!

¡Pueden mezclar, triturar, emulsionar, batir o amasar sus preparaciones al instante!

Su rendimiento en materia de higiene, facilidad de uso, versatilidad y duración lo convierten en el mejor del mercado.



BRAZOS TRITURADORES

ERGONOMÍA

Asa ergonómica para mayor comodidad de uso.

RENDIMIENTO

Motor de alta potencia y mayor rendimiento para **optimizar el tiempo de mezclado**.

Easy Guide

LONGEVIDAD

Construcción robusta gracias al bloque del motor de acero inoxidable.

INNOVACIÓN

HIGIENE

Campana y cuchilla de acero inoxidable desmontables para facilitar la limpieza y el mantenimiento. Sistema Robot-Coupe patentado.



En los modelos MP V.V. y MP Combi, el botón de velocidad variable es aún más ergonómico para mejorar la comodidad de empleo.

INNOVACIÓN



ERGONOMÍA

Uña del bloque del motor que puede utilizarse como punto de apoyo y pivote sobre el reborde de una olla para facilitar su manipulación.

La **uña** permite enrollar el cable para facilitar el almacenamiento y evitar el desgaste.

NUEVO



Nueva asa amovible **EasyGrip**. ¡Aún más fácil de utilizar gracias a un mejor reparto del peso del aparato!

SAT: CABLE DE ALIMENTACIÓN DESMONTABLE

- 1 **Sistema patentado "EasyPlug"** que facilita el reemplazo del cable en caso de reparación de SAT.
- 2 **Indicador luminoso de tensión:** detección rápida en caso de defecto del cable de alimentación. El indicador se enciende si el cable no está dañado y correctamente conectado en ambos lados (Enchufe de pared y EasyPlug).





SOPAS



SALSAS



COULIS



**ESPECIAL PARA
ESPUMAS**



Herramienta Aeromix disponible en la gama Mini y Micromix.

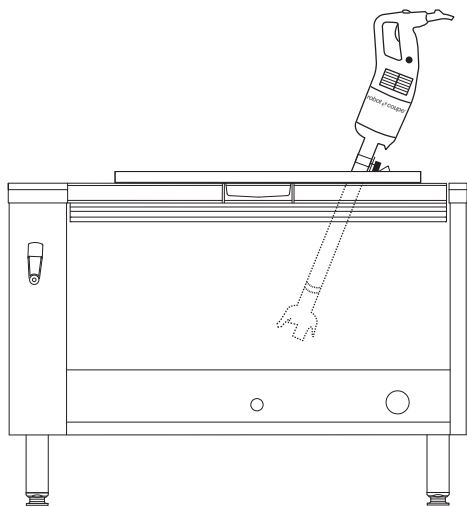
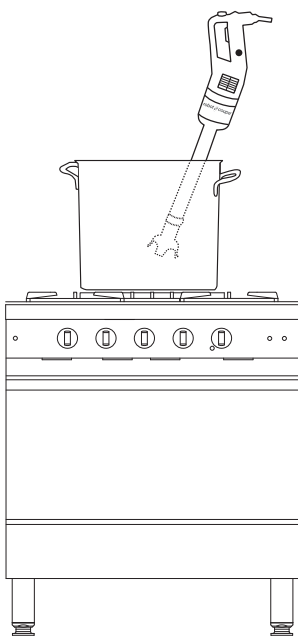
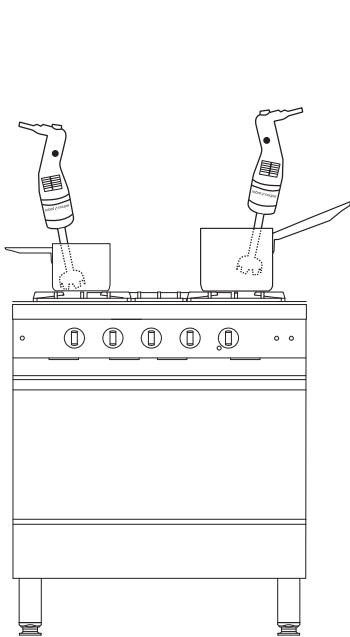
DESCUBRA NUESTROS SOPORTES MARMITAS PARA UN TRABAJO SIN FATIGA

Página 138



BRAZOS TRITURADORES

MINI				COMPACTO			GRANDE						
Mini MP Ver la página 134				CMP Ver la página 136			MP Ver la página 139						
													
240 W Mini MP 160 V.V.				310 W CMP 250 V.V.			440 W MP 350 Ultra						
270 W Mini MP 190 V.V.				350 W CMP 300 V.V.			500 W MP 450 Ultra						
290 W Mini MP 240 V.V.				400 W CMP 350 V.V.			750 W MP 550 Ultra						
							850 W MP 600 Ultra						
							1 000 W MP 800 Turbo						
				15 litros			50 litros						
				30 litros			100 litros						
				45 litros			200 litros						
							300 litros						
							400 litros						
Hostelería									Colectividades, catering, uso intensivo				
Porciones pequeñas				Uso regular			Recipientes grandes						



ESPECIAL PARA SARTENES BASCULANTES

CMP - MP Ultra
Ver la página 143

NUEVO



350 W
CMP 300 V.V.
440 W
MP 350 Ultra TP
1 000 W
MP 800 Turbo TP

30 litros **50 litros** **100+ litros**

Hostelería, Colectividades

Especial para sartenes basculantes

COMBI

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra
Ver la página 145



270 W
Mini MP 190 Combi
290 W
Mini MP 240 Combi
310 W
CMP 250 Combi

15 litros **30 litros**

Hostelería

Uso regular



350 W
CMP 300 Combi



440 W
MP 350 Combi Ultra
500 W
MP 450 Combi Ultra
500 W
MP 450 FW Ultra

50 litros **100 litros** **100 litros** **100 litros**

Colectividades, catering

Uso intensivo

LIMPIEZA

Limpieza fácil y rápida:

- 1 La cuchilla de acero y la campana de acero inoxidable son fáciles de quitar.
- 2 Cada máquina viene con una herramienta de desmontaje.



En el marco del enfoque del HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), aconsejamos a los usuarios almacenar, después de su limpieza, la campana y la cuchilla en una cámara frigorífica.

MICROMIX®

La mejor elección de los chefs. ¡Unos segundos bastan para realizar una emulsión perfecta!

RENDIMIENTO

Diseño de la campana estudiado para una gran rapidez de ejecución. Aparato potente y silencioso.

ROBUSTEZ

Tubo, campana, bloque del motor y herramientas totalmente inoxidable.

ERGONOMÍA

Variador de velocidad fácilmente accesible y preciso. Cable espiral extensible para una manipulación más fácil. Longitud máxima de 1300 mm. Ideal para usar antes del servicio a las mesas.



HIGIENE

Desmontaje del tubo y las herramientas para una limpieza fácil. Almacenamiento práctico del triturador y sus herramientas.



INNOVACIÓN

AEROMIX

Herramienta patentada diseñada especialmente para realizar espumas instantáneas y voluminosas con una duración excelente en el plato.



CUCHILLA

Realización de todas las sopas y salsas en pequeñas cantidades.



¡UNOS SEGUNDOS BASTAN PARA REALIZAR UNA ESPUMA PERFECTA!





Soporte mural

MicroMix®

Potencia	220 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1 500 rpm - 14 000 rpm
Cuchilla y tubo	Longitud 165 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Pie desmontable	✓
Dimensiones	Longitud 430 mm, Ø 61 mm
Peso bruto	1,4 kg
Accesorios	Aeromix inoxidable - Incluido Soporte mural - Incluido



Paquete especial de comercialización para presentar 6 MicroMix en la tienda

	Ref.	Unidad de venta		Acondicionado	
Micromix 230V/50/1	34900	1		1	
Paquete de 6 Micromix 230V/50/1	34950	1		6	



GAMA MINI

¡Minitamaño y maxi rendimiento!

Especial para salsas, emulsiones y preparaciones pequeñas.

FORMA DEL ASA

Para un buen agarre del aparato y un trabajo sin fatiga.



Cuchilla y tubo de acero inoxidable desmontables para una higiene perfecta.



Cuchilla diseñada para una calidad de trituración óptima.

CAMPANA
INOXIDABLE



BOTÓN DE VELOCIDAD VARIABLE

Para un ajuste fácil y visual.

BLOQUE DEL MOTOR DE ACERO INOXIDABLE

Para una mayor longevidad del aparato.

INNOVACIÓN

AEROMIX

Herramienta patentada diseñada especialmente para realizar espumas instantáneas y voluminosas con una duración excelente en el plato.



CUCHILLA



AEROMIX

Especial para espumas





Mini MP 160 V.V.

Potencia	240 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	2 000 rpm - 12 500 rpm
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 160 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	No
Pie desmontable	✓
Dimensiones	Longitud 455 mm, Ø 78 mm
Peso bruto	2,4 kg
Accesorios	Aeromix inoxidable - Incluido Soporte mural - Incluido

Mini MP 190 V.V.

Potencia	270 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	2 000 rpm - 12 500 rpm
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 190 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	✓
Dimensiones	Longitud 485 mm, Ø 78 mm
Peso bruto	2,5 kg
Accesorios	Aeromix inoxidable - Incluido Soporte mural - Incluido

Mini MP 240 V.V.

Potencia	290 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	2 000 rpm - 12 500 rpm
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 240 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	✓
Dimensiones	Longitud 535 mm, Ø 78 mm
Peso bruto	2,5 kg
Accesorios	Aeromix inoxidable - Incluido Soporte mural - Incluido

Elija su modelo:



Mini MP 160 V.V.	Ref.
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	34740

Mini MP 190 V.V.	Ref.
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750

Mini MP 240 V.V.	Ref.
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760



Función Batidor de varillas

Mini MP 190 Combi

Ver la página 146



Función Batidor de varillas

Mini MP 240 Combi

Ver la página 146

GAMA COMPACTA CMP

Compacta, Manipulable, Productiva.
Especial para la restauración



RENDIMIENTO

Calidad de trituración óptima que ofrece una excelente fineza del producto acabado en un mínimo de tiempo.



LONGEVIDAD

Construcción robusta gracias al bloque del motor de acero inoxidable.

DURACIÓN

Equipado con un sistema estanco de 3 niveles.



HIGIENE

Campana y cuchilla de acero inoxidable desmontables para facilitar la limpieza y el mantenimiento.



POTENCIA

Motorización reforzada (+15 %) para ofrecer una máquina cada vez más eficaz.

COMODIDAD

Velocidad variable para preparaciones elaboradas que facilita el uso del aparato.

INNOVACIÓN



ERGONOMÍA

Uña del bloque del motor que puede utilizarse como punto de apoyo y pivote sobre el reborde de una olla para facilitar su manipulación.

La uña permite enrollar el cable para facilitar el almacenamiento y evitar el desgaste.

SAT: CABLE DE ALIMENTACIÓN DESMONTABLE

- 1 **Nuevo sistema patentado “EasyPlug”** que facilita el reemplazo del cable en caso de reparación de SAT.
- 2 **Indicador luminoso de tensión:** detección rápida en caso de defecto del cable de alimentación. El indicador se enciende si el cable no está dañado y correctamente conectado en ambos lados (Enchufe de pared y EasyPlug).





CMP 250 V.V.

Potencia	310 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	2 300 a 9 600 rpm autorregulable
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 250 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	No
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 650 mm, Ø 94 mm
Peso bruto	3,9 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

CMP 300 V.V.

Potencia	350 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	2 300 a 9 600 rpm autorregulable
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 300 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	No
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 660 mm, Ø 94 mm
Peso bruto	3,9 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

CMP 350 V.V.

Potencia	400 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	2 300 a 9 600 rpm autorregulable
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 350 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	No
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 700 mm, Ø 94 mm
Peso bruto	4,1 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

Elija su
modelo:



CMP 250 V.V.	Ref.
CMP 250 V.V. 230V/50/1	34240B

CMP 300 V.V.	Ref.
CMP 300 V.V. 230V/50/1	34230B

CMP 350 V.V.	Ref.
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250B



Función Batidor de varillas

CMP 250 Combi

Ver la página 145



Función Batidor de varillas

CMP 300 Combi

Ver la página 145

SOPORTES MARMITA MP/CMP

Los soportes marmita reducen los riesgos de TME, facilitan el trabajo de los usuarios y mejoran el control de la preparación.

Estos modelos permiten inclinar el aparato sin esfuerzos o dejarlo trabajar de manera autónoma. Son íntegramente de acero inoxidable y desmontables, lo que facilita su limpieza y su empleo.

1 Soporte marmita universal:

Se adapta fácilmente a todos los diámetros de marmitas.



2 Soportes marmita ajustables:

Hay tres soportes marmita disponibles opcionalmente que se adaptan al tamaño de la marmita:

- Diámetro de marmita de 330 mm a 650 mm.
- Diámetro de marmita de 500 mm a 1 000 mm.
- Diámetro de marmita de 850 mm a 1 300 mm.



Soportes marmita de acero inoxidable

1 soporte marmita de acero inoxidable universal 1	Ref.	
Para fijar sobre el borde de la marmita	27358	
3 soportes marmita inoxidables ajustables 2	Ref.	
Para marmita de diámetro de 330 a 650 mm	27363	
Para marmita de diámetro de 500 a 1 000 mm	27364	
Para marmita de diámetro de 850 a 1 300 mm	27365	



GAMA GRANDE MP ULTRA

¡Aún más eficaz y ergonómico!

ERGONOMÍA

Asa ergonómica para mayor comodidad de uso.

RENDIMIENTO

Motor de alta potencia y mayor rendimiento para **optimizar el tiempo de mezclado**.

Easy Guide

LONGEVIDAD

Construcción robusta gracias al bloque del motor de acero inoxidable.

INNOVACIÓN



CAMPANA INOXIDABLE



HIGIENE

Campana y cuchilla de acero inoxidable desmontables para facilitar la limpieza y el mantenimiento. Sistema Robot-Coupe patentado.



En los modelos MP V.V. y MP Combi, el botón de velocidad variable es aún más ergonómico para mejorar la comodidad de empleo.

INNOVACIÓN



ERGONOMÍA

Uña del bloque del motor que puede utilizarse como punto de apoyo y pivote sobre el reborde de una olla para facilitar su manipulación.

La uña permite enrollar el cable para facilitar el almacenamiento y evitar el desgaste.

NUEVO



Nueva asa amovible

EasyGrip. ¡Aún más fácil de utilizar gracias a un mejor reparto del peso del aparato!

SAT: CABLE DE ALIMENTACIÓN DESMONTABLE

- 1 **Sistema patentado "EasyPlug"** que facilita el reemplazo del cable en caso de reparación de SAT.
- 2 **Indicador luminoso de tensión:** detección rápida en caso de defecto del cable de alimentación. El indicador se enciende si el cable no está dañado y correctamente conectado en ambos lados (Enchufe de pared y EasyPlug).





MP 350 Ultra

Potencia	440 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	9 500 rpm
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 350 mm - Totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	No
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 740 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	6,2 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

Elija su modelo:



MP 350 Ultra	Ref.
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L



MP 350 Ultra V.V.

Potencia	440 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1 500 a 9 000 rpm autorregulada
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 350 mm - Totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	No
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 740 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	6,4 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

MP 350 Ultra V.V.	Ref.
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L



Función Batidor de varillas

MP 350 Combi Ultra

Ver la página 146

Elija sus opciones:

Opción	Ref.
Asa amovible EasyGrip	27359



MP 450 Ultra

Potencia	500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	9 500 rpm
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 450 mm - Totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	No
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 840 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	6,3 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

Elija su modelo:



MP 450 Ultra	Ref.
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L



MP 450 Ultra V.V.

Potencia	500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1 500 a 9 000 rpm autorregulada
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 450 mm - Totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	No
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 840 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	6,5 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

MP 450 Ultra V.V.	Ref.
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L



Función Batidor de varillas
MP 450 Combi Ultra
Ver la página 146

Elija sus opciones:

MP 450 Ultra / MP 450 Ultra V.V.		
Opción	Ref.	
Asa amovible EasyGrip	27359	

BRAZOS TRITURADORES



MP 550 Ultra



MP 600 Ultra



MP 800 Turbo

Potencia	750 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	9 000 rpm
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 550 mm - Totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	No
Asa secundaria	Asa amovible EasyGrip
Electronic booster system	No
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 940 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	6,6 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

Elija su modelo:



MP 550 Ultra	Ref.
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820LH

Potencia	850 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	9 500 rpm
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 600 mm - Totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	No
Asa secundaria	Asa amovible EasyGrip
Electronic booster system	No
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 980 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	7,4 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

MP 600 Ultra	Ref.
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830LH

Potencia	1 000 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	9 500 rpm
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 740 mm - Totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	✓
Asa secundaria	Asa de acero inoxidable integrada
Electronic booster system	Dispositivo electrónico que mejora el rendimiento del motor
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 1 130 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	9,2 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

MP 800 Turbo	Ref.
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L

GAMA ESPECIAL PARA SARTENES BASCULANTES

Su equipo culinario evoluciona; sus brazos trituradores también. La nueva gama MP especial para sartenes basculantes está perfectamente adaptada para su uso con sartenes basculantes de todos los tamaños.

Estos nuevos brazos trituradores Robot-Coupe más cortos y fáciles de manejar son #THEsolution para un uso aún más cómodo.



NUEVO



POTENCIA

Motor de alta potencia diseñado para mezclar grandes cantidades en sartenes basculantes.

LONGEVIDAD

Construcción robusta gracias al bloque del motor de acero inoxidable. Eje, campana y cuchilla de acero inoxidable. Campana reforzada.



DURACIÓN

Equipado con un sistema estanco de 6 niveles.

INNOVACIÓN

HIGIENE

Campana y cuchilla de acero inoxidable desmontables para facilitar la limpieza y el mantenimiento. Sistema Robot-Coupe patentado.



ERGONOMÍA

Doble mango - ¡Máximo confort!

Mangos ergonómicos para una comodidad de utilización óptima, fáciles de utilizar gracias a una mejor distribución del peso de la máquina.

FÁCIL DE UTILIZAR

Campana reforzada con un anillo de acero inoxidable que permite que el aparato se deslice fácilmente en una sartén basculante, con una excelente manejabilidad.

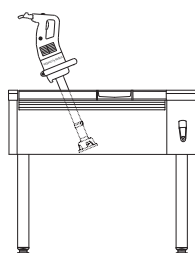
SAT: CABLE DE ALIMENTACIÓN DESMONTABLE

- 1 **Sistema patentado "EasyPlug"** que facilita el reemplazo del cable en caso de reparación de SAT.
- 2 **Indicador luminoso de tensión:** detección rápida en caso de defecto del cable de alimentación. El indicador se enciende si el cable no está dañado y correctamente conectado en ambos lados (Enchufe de pared y EasyPlug).



BRAZOS TRITURADORES

ESPECIAL PARA SARTENES BASCULANTES



CMP 300 V.V.

MP 350 Ultra TP

MP 800 Turbo TP

Potencia	310 W	440 W	1 000 W
Voltaje	Monofásico	Monofásico	Monofásico
Velocidad	2 300 a 9 600 rpm autorregulable	9 500 rpm	9 500 rpm
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 250 mm - totalmente inoxidable	Longitud 350 mm - totalmente inoxidable	Longitud 350 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓	✓	✓
Campana reforzada	No	✓	✓
Campana desmontable	✓	✓	✓
Pie desmontable	No	No	✓
Asa secundaria	No	Asa amovible EasyGrip	Asa de acero inoxidable integrada
Electronic booster system	No	No	✓
EasyPlug	✓	✓	✓
Dimensiones	Longitud 660 mm, Ø 94 mm	Longitud 763 mm, Ø 125 mm	Longitud 845 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	3,9 kg	8 kg	8,2 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido	Soporte mural - Incluido	Soporte mural - Incluido

Elija su
modelo:



CMP 300 V.V.	Ref.
CMP 300 V.V. 230V/50/1	34230B

MP 350 Ultra TP	Ref.
MP 350 Ultra TP 230V/50/1	34590L

MP 800 Turbo TP	Ref.
MP 800 Turbo TP 230V/50/1	34790L

¿QUÉ MÁQUINA PARA SU SARTÉN BASCULANTE?

	Altura de sartén basculante de 150-200 mm	Altura de sartén basculante de 250-300+ mm	
Volumen (L)	< 30	50-100	100+
Soporte motor	CMP 300 V.V.	MP 350 Ultra TP	MP 800 Turbo TP

GAMA COMBI

El accesorio batidor de varillas de Robot-Coupe, disponible para los Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Ultra y MP FW, le permitirá emulsionar, mezclar, desgranar, montar nata o claras y amasar.

POTENCIA

Motorización reforzada:
+15 % para una máquina cada vez más eficaz.

FACILIDAD DE TRABAJO

Botón de variación de velocidad fácil de maniobrar con una sola mano

ERGONOMÍA

Asa ergonómica para mayor comodidad de uso.

COMODIDAD

Principio de autorregulación de la velocidad para las preparaciones elaboradas.



EMULSIONAR



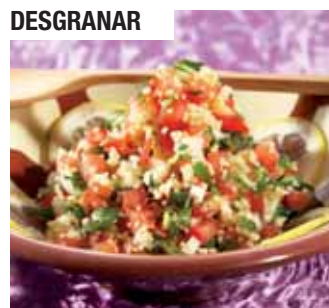
Vinagreta, mayonesa, salsa rouille, salsa verde o cóctel, etc.

MEZCLAR



Masa de crepes, pulpa de tomate, condimentos, etc.

DESGRANAR



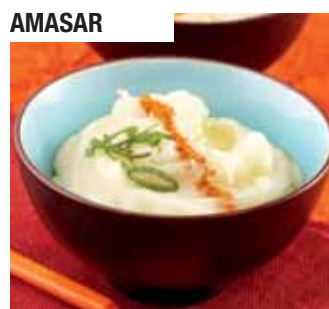
Sémola, arroz, trigo, quinoa, etc.

BATIR



Claras montadas, mousse de chocolate, chantilly, etc.

AMASAR



Puré de patatas, masas para buñuelos, masas para freír, etc.

INNOVACIÓN



CAJA DEL BATIDOR METÁLICO

ROBUSTEZ

Engranajes metálicos sujetos por 2 bridas metálicas para obtener gran robustez, lo que permite soportar grandes esfuerzos.

HIGIENE

Varillas del batidor sobreinyectadas para garantizar una higiene perfecta.

ERGONOMÍA

Enganche fácil de las varillas en la caja al bloque motor para que el montaje y el desmontaje sean sencillos



Soporte mural



Soporte mural

Mini MP 190 Combi

Potencia	270 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	2 000 a 12 500 rpm en el triturador 350 a 1 560 rpm en el batidor de varillas
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 190 mm - Totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	✓
Caja del batidor metálico	✓
Batidor de varillas desmontable	✓
Dimensiones	Longitud total con tubo 485 mm con batidor de varillas 550 mm, Ø 78 mm
Peso bruto	2,7 kg
Accesorios	Aeromix inoxidable - Incluido Soporte mural - Incluido

Elija su modelo:



Mini MP 190 Combi	Ref.
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770

Mini MP 240 Combi

Potencia	290 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	2 000 a 12 500 rpm en el triturador 350 a 1 560 rpm en el batidor de varillas
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 240 mm - Totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	✓
Caja del batidor metálico	✓
Batidor de varillas desmontable	✓
Dimensiones	Longitud total con tubo 535 mm con batidor de varillas 550 mm, Ø 78 mm
Peso bruto	2,8 kg
Accesorios	Aeromix inoxidable - Incluido Soporte mural - Incluido

Mini MP 240 Combi	Ref.
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780

Elija sus opciones:

	Mini MP 190 Combi		Mini MP 240 Combi	
Opción	Ref.		Ref.	
Accesorio batidor de varillas Mini MP	27333		27333	



Soporte mural



Soporte mural

CMP 250 Combi

Potencia	310 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	2 300 a 9 600 rpm en el triturador, 500 a 1 800 rpm en el batidor de varillas autorregulado
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 250 mm - Totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	✓ equipado con un sistema de estanqueidad de 3 niveles
Caja del batidor metálico	✓
Batidor de varillas desmontable	✓
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud total con tubo 640 mm con batidor de varillas 610 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	5,6 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

Elija su
modelo:



Elija sus
opciones:

CMP 250 Combi	Ref.
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300B

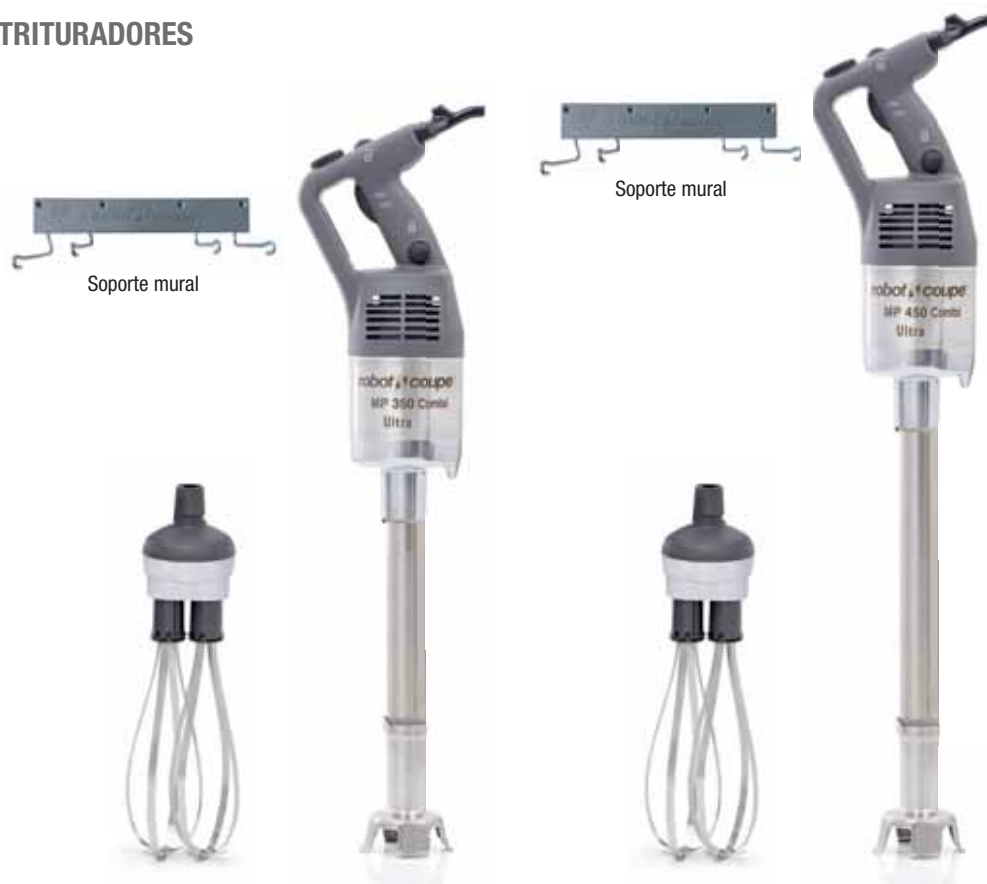
CMP 300 Combi

Potencia	350 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	2 300 a 9 600 rpm en el triturador 500 a 1 800 rpm en el batidor de varillas autorregulado
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 300 mm - Totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	✓ equipado con un sistema de estanqueidad de 3 niveles
Caja del batidor metálico	✓
Batidor de varillas desmontable	✓
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud total con tubo 700 mm con batidor de varillas: 610 mm y Ø 125 mm
Peso bruto	5,7 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

CMP 300 Combi	Ref.
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310B

	CMP 250 Combi		CMP 300 Combi	
Opciones	Ref.		Ref.	
Accesorio batidor de varillas CMP Combi	27248		27248	
Pie del triturador	27249		27250	

BRAZOS TRITURADORES



MP 350 Combi Ultra

Potencia	440 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1 500 a 9 000 rpm en el triturador 250 a 1 500 rpm en el batidor de varillas autorregulado
Cuchilla, campana y tubo	Longitud de 350 mm - Totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	✓
Caja del batidor metálico	✓
Batidor de varillas desmontable	✓
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud total con tubo: 790 mm con batidor de varillas: 805 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	7,9 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

Elija su modelo:



Elija sus opciones:

MP 350 Combi Ultra	Ref.
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L

MP 450 Combi Ultra

Potencia	500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1 500 a 9 000 rpm en el triturador 250 a 1 500 rpm en el batidor de varillas autorregulado
Cuchilla, campana y tubo	Longitud de 450 mm - Totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	✓
Caja del batidor metálico	✓
Batidor de varillas desmontable	✓
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud total con tubo: 890 mm con batidor de varillas: 840 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	8,2 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

MP 450 Combi Ultra	Ref.
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	34870L

	MP 350 Combi Ultra	MP 450 Combi Ultra
Opciones	Ref.	Ref.
Accesorio batidor de varillas MP Combi	27210	27210
Accesorio herramienta mezcladora	27355	27355
Pie del triturador	39354	39355
Asa amovible EasyGrip	27359	27359



MP 450 FW Ultra

Potencia	500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	250 a 1 500 rpm autorregulada
Batidor de mano	Batidor de varillas desmontable de una longitud de 280 mm
Caja del batidor metálico	✓
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud de 800 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	8,6 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

Elija su modelo:

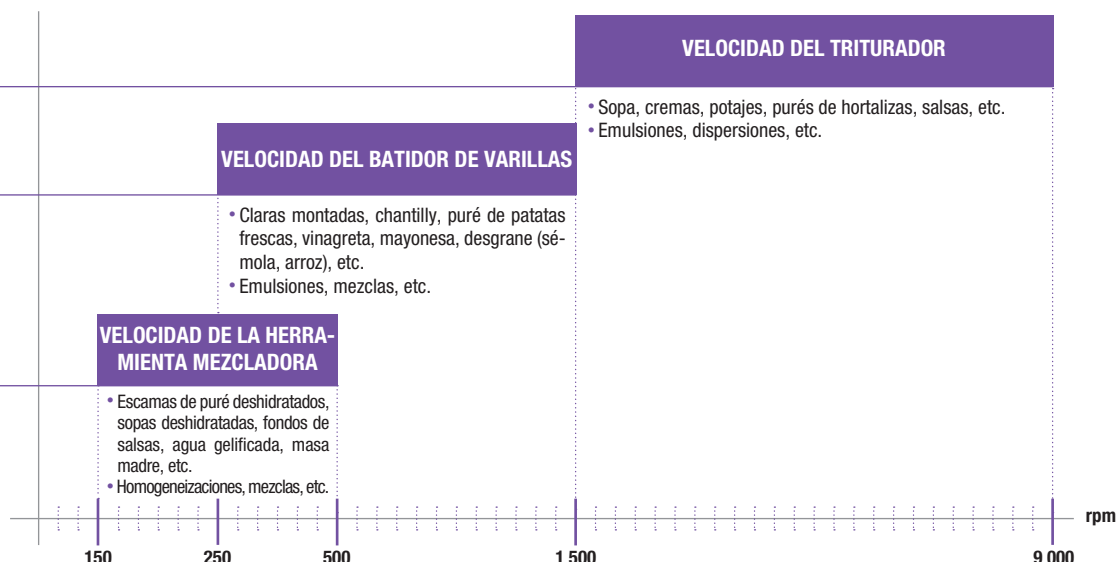


MP 450 FW Ultra	Ref.
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L

MP 450 XL FW Ultra

Potencia	500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	150 a 510 rpm autorregulada
Accesorio mezclador desmontable	Accesorio mezclador desmontable de una longitud de 690 mm
Caja del batidor metálico	✓
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud de 1 210 mm, Ø 175 mm
Peso bruto	8,6 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

MP 450 XL FW Ultra	Ref.
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L



[VOLVER AL RESUMEN](#)

EXTRACTORES DE ZUMOS



A red apple is positioned in the upper left. Below it is a glass of apple juice. In the lower left, two carrots are shown next to a glass of carrot juice, with a straw inserted into the glass. To the right of the apple juice glass is another glass of carrot juice, also with a straw.

UN ZUMO ULTRAFRESCO EN UNOS SEGUNDOS

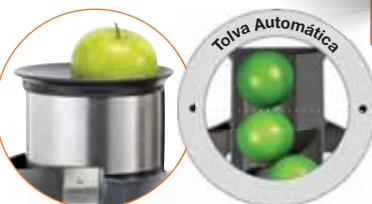
Los extractores de zumos de Robot-Coupe sirven a los profesionales de sectores muy variados: bares, restaurantes, hoteles, colectividades y supermercados.

Son rápidos, eficaces, robustos y rentables y constituyen una solución ideal para realizar excelentes zumos ultrafrescos de frutas y hortalizas en gran cantidad.

EXTRACTORES DE ZUMOS

INNOVACIÓN

TOLVA Ø 79 mm
Permite introducir frutas y hortalizas enteras.



TOLVA AUTOMÁTICA

- Licuar las frutas y hortalizas sin esfuerzo gracias al sistema exclusivo de accionamiento automático.
- Rapidez de trabajo: 25 cl en solo 6 segundos.



MOTOR ASÍNCRONO

Easy Guide



FILTRO

Con dos asas para un mejor agarre, un desmontaje sin herramientas y una limpieza fácil.

NUEVO

2 tamaños de picos vertedores antisalpicaduras.*

- 1 Jarra / Cuba del Blender
- 2 Servicio en vaso



NUEVO

BANDEJA ANTIGOTEÓ*

Gran capacidad para tener un área de trabajo siempre limpio.



NUEVO

BASE INCLINADA*

Para evacuar el zumo de manera óptima.

MOTOR

- Silencioso para poder utilizarse ante el consumidor.
- 1 000 W diseñado para uso intensivo durante todo el día**.



Salida de los residuos bajo la mesa de trabajo**.

2 posibilidades de uso:



- 1 **Evacuación de los residuos en un recipiente.**
Recipiente de residuos translúcido de gran capacidad.

- 2 **Evacuación de los residuos de manera continua**.**
Tolva de evacuación: Expulsa los residuos en flujo continuo, directamente bajo la mesa de trabajo.



*J 80 Buffet y J 100
**J 100 únicamente

NUESTROS USUARIOS



BARES, RESTAURANTES Y SECTOR MÉDICO-SOCIAL

Los zumos de frutas y hortalizas frescas permiten añadir un toque de frescor a la carta de bares y restaurantes. También son muy apreciados en hospitales y geriátricos para mejorar la hidratación diaria de los residentes.



HOTELES, CANTINAS ESCOLARES Y DE EMPRESA

Los extractores de zumos de Robot-Coupe, fáciles de utilizar y silenciosos, encontrarán su lugar en un autoservicio, un bufet de hotel o una cantina escolar.



BARES DE ZUMOS Y SUPERMERCADOS

Nuestra gama de extractores de zumos, especialmente concebida para usos intensivos, es perfecta para la producción en gran cantidad.



Rápida amortización de la inversión:

- De media, solo es necesario vender 500 vasos de zumo para amortizar un Extractor de Zumos J 100.
- El mejor extractor de zumos del mercado para los ingredientes utilizados más frecuentemente.

EXTRACTORES DE ZUMOS



J 80

Motor	Asíncrono
Potencia	700 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Rendimiento	120 l/h
Cuba	Inoxidable
Tolva	✓ - Automática Ø 79 mm
Filtro	Inoxidable
Disco rallador	Inoxidable
Altura útil bajo el pico vertedor	155 mm
SERVICIO: Vaso	✓
Jarra pequeña	✓
Cuba del Blender	-
Pico vertedor antisalpicaduras	✓ - 1 tamaño
Base inclinada	-
Bandeja antigoteo	✓
Expulsión automática de los residuos	✓
Recipiente para residuos translúcido	6,5 l
Tolva de evacuación de residuos en continuo	-

Elija su modelo:



Elija sus opciones:

J 80	Ref.
J 80 230V/50/1	56000B

Accesorios	Ref.
Kit zócalo + bandeja antigoteo XL + pico vertedor largo	49230



J 80 Buffet

Motor	Asíncrono
Potencia	700 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Rendimiento	120 l/h
Cuba	Inoxidable
Tolva	✓ - Automática Ø 79 mm
Filtro	Inoxidable
Disco rallador	Inoxidable
Altura útil bajo el pico vertedor	177 mm
SERVICIO: Vaso	✓
Jarra pequeña	✓
Cuba del Blender	-
Pico vertedor antisalpicaduras	✓ - 2 tamaños
Base inclinada	✓
Bandeja antigoteo	✓ - Gran capacidad
Expulsión automática de los residuos	✓
Recipiente para residuos translúcido	6,5 l
Tolva de evacuación de residuos en continuo	-

J 80 Buffet	Ref.
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B

J 80 todos los modelos

Accesorios	Ref.
Kit zócalo + bandeja antigoteo XL + pico vertedor largo	49230



J 100

Motor	Asíncrono
Potencia	1 000 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Rendimiento	160 l/h
Cuba	Inoxidable
Tolva	✓ - Automática Ø 79 mm
Filtro	Inoxidable
Disco rallador	Inoxidable - Especial para usos intensivos
Altura útil bajo el pico vertedor	251 mm
SERVICIO: Vaso	✓
Jarra pequeña	✓
Cuba del Blender	✓
Pico vertedor antisalpicaduras	✓ - 2 tamaños
Base inclinada	✓
Bandeja antigoteo	✓ - Gran capacidad
Expulsión automática de los residuos	✓
Recipiente para residuos translúcido	7,2 l
Tolva de evacuación de residuos en continuo	✓

Elija su modelo:



J 100	Ref.
J 100 230V/50/1	56100B

Elija sus opciones:

J 100	Ref.
Accesorios	
Kit zócalo + bandeja antigoteo XL + pico vertedor largo	49230



EXTRACTOR DE ZUMOS Y COULIS

- **Extracción de zumos** de hortalizas y frutas con mucha pulpa.
- **Extracción de coulis** de hortalizas y frutas cocidas o blandas en pequeñas cantidades.
- **Retiene** la piel, las semillas y las fibras.



C 40

Motor	Asíncrono
Potencia	500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1 500 rpm
Rendimiento	12 l/h
Cuba	Materiales compuestos

Elija su modelo:	C 40	Ref.
	C 40 230V/50/1	55040D

Gazpacho, salsa de tomate, adobos para carnes y pescados, smoothies, coulis de frutas, sorbetes y helados, etc.



Zumo de tomate espeso para gazpacho y salsas.



Zumo de limón para bebidas, sorbetes y helados.



COLADORES AUTOMÁTICOS

MAXIMIZA LA PRODUCCIÓN, MINIMIZA EL ESFUERZO

Los coladores automáticos, polivalentes y robustos, están destinados a realizar coulis y pulpas de frutas, muselinas de hortalizas, fondos de salsas, sopas de mariscos y pescados, etc., separando semillas, fibras y carcasas sin tritararlos.

La introducción de los productos en continuo facilita la utilización y permite ganar un tiempo considerable para proponer preparaciones caseras.



COLADORES AUTOMÁTICOS

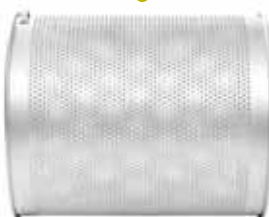
TOLVA

Introducción en modo continuo de los productos lavados, inclusive sin haber retirado los rabillos o los huesos.



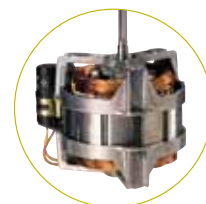
TAMIZ

Los productos caen dentro del tamiz, donde se centrifugan.



PALAS

Sistema de palas que giran a 1 500 rpm y que producen la centrifugación de los productos situados dentro del tamiz.



**MOTOR
ASÍNCRONO**

TOLVA DE EXPULSIÓN DEL PRODUCTO ACABADO

A la salida de esta tolva, se recupera el producto acabado, exento de amargor, pues no se han triturado ni las semillas, las espigas ni las carcasas.



TOLVA DE EXPULSIÓN DE LOS RESIDUOS

Es decir, pieles, semillas, colas, carcasas, fibras, etc.



**Easy
Guide**



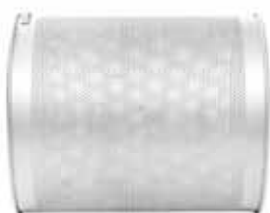
1 mm
(suministro estándar)



**TOMATES, PIMIENTOS
MORRONES, COMPOTA DE
MANZANAS, ETC.**



**SOPAS DE PESCADOS,
MARISCOS, ETC.**



2 mm



ACEITUNAS



CEREZAS, CIRUELAS, ETC.



3 mm



5 mm



ALBARICOQUES



**MELOCOTONES, CIRUELAS
PASAS, ETC.**



0,5 mm
Destinado a filtrar las fibras
y las impurezas más finas.
Se utiliza como
complemento del tamiz
de 1 mm.



**FRUTOS ROJOS,
CASTAÑAS, ETC.**



**BEBIDAS VEGETALES (DE COCO,
ALMENDRAS, ETC.)**

Para disponer de más aplicaciones, consulte con su responsable regional.

COLADORES AUTOMÁTICOS



C 80

Motor	Asíncrono
Potencia	650 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1 500 rpm
Rendimiento	60 kg/h
Introducción de los productos en continuo	✓
Expulsión de los residuos en continuo	✓
Bloque del motor	Inoxidable
Cuba	Inoxidable
Base	-
Tolva	Inoxidable
Modelo de mesa	✓
Modelo de suelo	-
Tamiz	Tamiz con perforaciones de 1 mm Incluido



C 120

Motor	Asíncrono
Potencia	900 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1 500 rpm
Rendimiento	120 kg/h
Introducción de los productos en continuo	✓
Expulsión de los residuos en continuo	✓
Bloque del motor	Inoxidable
Cuba	Inoxidable
Base	Inoxidable
Tolva	Inoxidable
Modelo de mesa	-
Modelo de suelo	✓
Tamiz	Tamiz con perforaciones de 1 mm Incluido

Elija su modelo:



C 80	Ref.
C 80 230V/50/1	55012

C 120	Ref.
C 120 230-400V/50/3	55000

Elija sus opciones:

	C 80		C 120	
Opciones	Ref.		Ref.	
Tamiz con perforaciones de 0,5 mm	57009		57211	
Tamiz con perforaciones de 1,5 mm	-	-	57042	
Tamiz con perforaciones de 2 mm	-	-	57019	
Tamiz con perforaciones de 3 mm	57008		57156	
Tamiz con perforaciones de 5 mm	57023		57020	
Tamiz con perforaciones de 1 mm adicional	57007		57145	
Rascador de caucho adicional (unidad)	100338S		100702S	



C 200 Especial industria C 200 V.V.

Motor	Asíncrono	Asíncrono
Potencia	1 800 W	1 800 W
Voltaje	Trifásico 400 V	Monofásico 230 V
Velocidad	1 500 rpm	100 rpm - 1 800 rpm
Rendimiento	150 kg/h	150 kg/h
Introducción de los productos en continuo	✓	✓
Expulsión de los residuos en continuo	✓	✓
Bloque del motor	Inoxidable	Inoxidable
Cuba	Inoxidable	Inoxidable
Base	Inoxidable	Inoxidable
Tolva	Inoxidable	Inoxidable
Modelo de mesa	-	-
Modelo de suelo	✓	✓
Tamiz	Tamiz con perforaciones de 1 mm y 3 mm - Incluido	Tamiz con perforaciones de 1 mm y 3 mm - Incluido

Elija su modelo:

C 200 Especial industria	Ref.
C 200 Especial industria 230-400V/50/3	55006

C 200 V.V.	Ref.
C 200 V.V. 230V/50/1	55018

 Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Elija sus opciones:

C 200 todos los modelos		
Opciones	Ref.	
Tamiz con perforaciones de 0,5 mm	57211	
Tamiz con perforaciones de 1,5 mm	57042	
Tamiz con perforaciones de 2 mm	57019	
Tamiz con perforaciones de 3 mm	57156	
Tamiz con perforaciones de 5 mm	57020	
Tamiz con perforaciones de 1 mm adicional	57145	
Rascador de caucho adicional (unidad)	100702S	

BATIDORA-AMASADORA



EFICIENTES, RESISTENTES, SILENCIOSAS Y PRODUCTIVAS

Las batidoras-amasadoras Robot-Coupe son la herramienta diaria ideal para chefs de cocina y chefs pasteleros.chefs.



BATIDORA-AMASADORA

NUEVO

Muy silenciosa y extremadamente fácil de usar.

RENDIMIENTO

Accesorios diseñados para adaptarse perfectamente a la forma de la cuba.

La cuba es muy curvada

lo que permite un amasado fácil y permite producir cantidades muy pequeñas.

PRODUCTIVIDAD

Cuba de acero inoxidable de gran capacidad. Mango ergonómico.

SEGURIDAD:

Cumple la norma de seguridad profesional EN 454 con:

- > Pantalla de seguridad que evita el acceso al accesorio
- > Sistema de cierre
- > Dispositivo de detección de cuba

ROBUSTEZ

Estructura totalmente metálica para una perfecta estabilidad y un fácil mantenimiento

ERGONOMÍA

Cabezal inclinable para una extracción total de los accesorios y una fácil inserción de la cuba. Sistema de cierre de la cuba patentado por Robot-Coupe.

Easy Guide

POTENCIA

El motor de calidad profesional resiste a un uso intenso.

NUEVO



BATIDOR DE VARILLAS DE ACERO INOXIDABLE

Para producir nata montada ligera y esponjosa. **1 l de nata pura produce 3 l de nata montada.**



PALETA MEZCLADORA DE ACERO INOXIDABLE

Como la paleta sigue llevando la preparación al centro de la cuba, la mezcla tiene una consistencia aún mayor. **Hasta 1,5 kg de mantequilla ablandada en un mínimo de tiempo.**

INNOVACIÓN



GANCHO AMASADOR DE ACERO INOXIDABLE

Amasado óptimo de masa de pan con el **gancho amasador patentado**. **4 kg de masa de pan por menos de 2 € de materia prima.**

NUEVO



RM 8

Motor	Asíncrono
Potencia	700 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	10 velocidades de 60 a 600 rpm
Cuba	7,6 l de acero inoxidable con asa
Accesorios	Batidor de varillas, batidor plano y gancho amasador de acero inoxidable - Incluidos

Elija su modelo:



RM 8	Ref.
RM 8 230V/50/1	26230D

Elija sus opciones:

RM 8		
Opciones	Ref.	
7,6 l de acero inoxidable con asa	28419	
Batidor de varillas	28439	
Paleta mezcladora	28438	
Gancho amasador espiral	28437	

	Masa de pan (hidratada al 60%)	hasta 4 Kg
	Mantequilla pomada	hasta 1.5 Kg
	Claras de huevo	hasta 16



CORTADORA DE PAN



La cortadora de pan **más compacta del mercado** que ofrece hasta **360 rebanadas por minuto**. Resultado homogéneo garantizado en **diferentes tipos de pan**, lo que permite ahorrar un máximo de tiempo.

POLIVALENCIA

Ajuste de la tolva (150x125 mm) para adaptarse a **todo tipo de pan**.

ROBUSTEZ

Totalmente de acero inoxidable para una mayor duración.

FACILIDAD

Cuchilla ajustable para unas rebanadas de **8 a 80 mm** de grosor.

SEGURIDAD

Sistema de seguridad con barrera de infrarrojos y protección de tapa.

RAPIDEZ

Hasta **360 rebanadas por minuto**. Posibilidad de cortar 2 barras al mismo tiempo.

COMODIDAD

Expulsión alta para un **uso directo sobre superficie de trabajo**.

HIGIENE

Cuchilla desmontable sin herramienta y recogemigas amovible.

Easy Guide



- > **La recuperación de la inversión es muy rápida:** hasta el **20 % de ahorro** respecto a los panes pequeños individuales.
- > **Ahorro de energía:** parada automática después de 1 minuto de funcionamiento en vacío.



Base móvil de acero inoxidable para una **comodidad de trabajo máxima**.

Altura de bandeja ajustable para cantidades más o menos grandes.

TP 180

Motor	Asíncrono
Potencia	350 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad de rotación	180 a 360 rebanadas por minuto
Aparato	Totalmente inoxidable
Sistema de seguridad	Exclusiva seguridad por infrarrojos
Bandeja	Ajustable para determinar el espesor de las rebanadas de 8 a 80 mm
Recogemigas	✓

Elija su modelo:

TP 180	Ref.
TP 180 230V/50/1	23001

Elija su opción:

Opción TP 180	Ref.
Base móvil de acero inoxidable TP 180	27187



FICHAS TÉCNICAS

COMBINADOS					Dimensiones (mm)						Peso (kg)	
Denominación	Ref.	Potencia (w)	Monofásico	Trifásico	Máquina			Embalaje			Neto	Bruto
					L	P	A	L	P	A		
R 201 XL 230V/50/1	22570D	550	•		245	305	560	400	300	540	10	11
R 301 230V/50/1	2525	650	•		355	305	570	610	410	570	14	17
R 301 Ultra 230V/50/1	2547	650	•		355	305	570	610	410	570	14	17
R 401 230V/50/1	2425	700	•		320	305	570	610	410	570	18	20
R 402 230V/50/1	2453	750	•		320	305	590	610	410	570	21	23
R 402 400V/50/3	2433	750		•	320	305	590	610	410	570	22	24
R 402 V.V. 230V/50/1	2444	1 000	•		320	305	590	610	410	570	22	23
R 502 400V/50/3	2382	900		•	380	365	670	490	390	650	29	34
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390	1 500	•		380	365	670	490	390	650	30	35
R 752 400V/50/3	2113	1 800		•	380	365	710	490	390	650	33	38
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	1 500	•	•	380	365	710	490	390	650	34	38

CORTA-HORTALIZAS					Dimensiones (mm)						Peso (kg)	
Denominación		Potencia (w)	Monofásico	Trifásico	Máquina			Embalaje			Neto	Bruto
					L	P	A	L	P	A		
CL 20 230V/50/1	2493	400	•		325	310	570	400	385	610	11	12
CL 40 230V/50/1	24570	500	•		345	330	590	400	385	610	14	15
CL 50 - 1V 230V/50/1	24440	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 - 1V 400V/50/3	24446	550		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 - 2V 400V/50/3	24449	600		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 1V 230V/50/1	24465	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 1V 400V/50/3	24473	550		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 2V 400V/50/3	24476	600		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra Pizza 230V/50/1	2027	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453	550	•		390	340	610	400	390	640	20	22
CL 50 Gourmet 400V/50/3	24459	600		•	390	340	610	400	390	640	20	22
CL 52 - 1V 230V/50/1	24490	750	•		360	340	690	400	390	800	26	28
CL 52 - 1V 400V/50/3	24498	750		•	360	340	690	400	390	800	26	28
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	900		•	360	340	690	400	390	800	26	28
CL 55 Con palanca 400V/50/3	2214	1100		•	700	359	1100	1120	785	510	35	54
CL 55 Con palanca 230V/50/1	2245	750	•		700	359	1100	1120	785	510	35	54
CL 55 2 tolvas 400V/50/3	2211	1100		•	865	396	1270	1120	785	510	42	61
CL 55 2 tolvas 230V/50/1	2244	1100	•		865	396	1270	1120	785	510	42	61
CL 60 Con palanca 400V/50/3	2319	1500		•	335	560	1160	1120	800	900	57	83
CL 60 2 tolvas 400V/50/3	2325	1500		•	460	770	1355	1120	800	900	69	95
CL 60 V.V. 2 tolvas 230V/50/1	2329	1500	•		460	770	1355	460	770	1355	69	95

FICHAS TÉCNICAS

CUTTERS					Dimensiones (mm)						Peso (kg)	
Denominación	Ref.	Potencia (w)	Monofásico	Trifásico	Máquina			Embalaje			Neto	Bruto
					L	P	A	L	P	A		
R 2 B 230V/50/1	22113D	550	•		245	305	380	400	300	540	9	11
R 2 230V/50/1	22100D	550	•		245	305	380	400	300	540	9	11
R 3 1500 230V/50/1	22382	650	•		210	320	400	400	300	540	10	11
R 3 3000 230V/50/1	22388	650	•		210	320	400	400	300	540	12	13
R 4 400V/50/3	22437	900		•	225	305	440	400	300	540	17	18
R 4 V.V. 230V/50-60/1	22411	1000	•		225	305	460	400	300	540	17	18
R 5 - 2V 400V/50/3	24614M	1500		•	280	365	510	490	390	650	21	24
R 5 V.V. 230V/50/1	24620M	1500	•		280	365	510	490	390	650	22	24
R 7 400V/50/3	24658M	1500		•	280	365	540	490	390	650	23	25
R 7 V.V. 230V/50-60/1	24709M	1500		•	280	365	540	490	390	650	23	26
R 8 400V/50/3	21291	2200		•	315	545	585	700	470	700	37	45
R 8 V.V. 230V/50/1	21285	2200	•		315	545	585	700	470	700	37	45
R 8 SV 400V/50/3	2040	2200		•	315	545	585	700	470	700	38	47
R 10 400V/50/3	21391	2600		•	345	560	660	700	470	700	42	51
R 10 V.V. 230V/50/1	21385	2600	•		345	560	660	700	470	700	42	51
R 10 SV 400V/50/3	2044	2600		•	345	560	660	700	470	700	47	54
R 15 400V/50/3	51491	3000		•	370	615	680	765	465	780	50	59
R 15 V.V. 380-480V/50-60/3	51487	3000		•	370	615	680	765	465	780	50	59
R 15 SV 400V/50/3	2048	3000		•	370	615	680	765	465	780	50	59
R 20 400V/50/3	51591	4400		•	380	630	760	765	465	780	77	86
R 20 V.V. 380-480V/50-60/3	51587	4400		•	380	630	760	765	465	780	77	86
R 20 SV 400V/50/3	2052	4400		•	380	630	760	765	465	780	77	86
R 23 400V/50/3	51331C	4500		•	700	600	1250	800	700	1260	110	142
R 23 SV 400V/50/3	2100C	4500		•	700	600	1250	800	700	1260	110	142
R 30 400V/50/3	52331C	5400		•	720	600	1250	800	700	1260	126	148
R 30 SV 400V/50/3	2102C	5400		•	720	600	1250	800	700	1260	126	148
R 45 400V/50/3	53331C	10000		•	760	600	1400	990	690	1400	172	195
R 45 SV 400V/50/3	2104C	10000		•	760	600	1400	990	690	1400	172	195
R 60 400V/50/3	54331C	11000		•	810	600	1400	990	690	1400	187	212
R 60 SV 400V/50/3	2106C	11000		•	810	600	1400	990	690	1400	187	212

Robot Cook®					Dimensiones (mm)						Peso (kg)	
Denominación	Ref.	Potencia (w)	Monofásico	Trifásico	Máquina			Embalaje			Neto	Bruto
					L	P	A	L	P	A		
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R	1800	•		225	340	520	410	310	590	14	16

Blixer®					Dimensiones (mm)						Peso (kg)	
Denominación	Ref.	Potencia (w)	Monofásico	Trifásico	Máquina			Embalaje			Neto	Bruto
					L	P	A	L	P	A		
Blixer® 2 230V/50/1	33228D	600	•		245	305	400	390	295	560	10	12
Blixer® 3 230V/50/1	33197	750	•		245	305	460	390	295	560	12	14
Blixer® 4 - 2V 400V/50/3	33215	1 000		•	240	305	445	400	300	540	14	15
Blixer® 4 V.V. 230V/50-60/1	33280	1 100	•		240	330	480	400	300	540	16	17
Blixer® 5 - 2V 400V/50/3	33259M	1 500		•	280	365	540	490	390	650	21	24
Blixer® 5 V.V. 230V/50-60/1	33266M	1 500	•		280	365	540	490	390	650	22	24
Blixer® 7 400V/50/3	33269M	1 500		•	280	365	570	490	390	650	23	25
Blixer® 7 V.V. 230V/50-60/1	33295M	1 500	•		280	365	570	490	390	650	23	25
Blixer® 8 400V/50/3	21311	2 200		•	315	545	605	700	470	800	39	47
Blixer® 8 V.V. 230V/50/1	21305	2 200	•		315	545	605	700	470	800	39	47
Blixer® 10 400V/50/3	21411	2 600		•	315	545	680	700	470	800	42	51
Blixer® 10 V.V. 230V/50/1	21405	2 600	•		315	545	680	700	470	800	42	51
Blixer® 15 400V/50/3	51511	3 000		•	315	545	700	765	465	780	50	59
Blixer® 15 V.V. 400V/50/3	51507	3 000		•	315	545	700	765	465	780	50	59
Blixer® 20 400V/50/3	51611	4 400		•	380	630	780	765	465	780	77	86
Blixer® 20 V.V. 400V/50/3	51607	4 400		•	380	630	780	765	465	780	77	86
Blixer® 23 400V/50/3	51341	4 500		•	700	600	1 250	800	700	1260	110	142
Blixer® 30 400V/50/3	52341	5 400		•	720	600	1 250	800	700	1260	131	154
Blixer® 45 400V/50/3	53341	10 000		•	760	600	1 400	990	690	1400	172	195
Blixer® 60 400V/50/3	54341	11 000		•	810	600	1 400	990	690	1400	187	210

BRAZOS TRITURADORES					Dimensiones (mm)					Peso (kg)	
Denominación	Ref.	Potencia (w)	Monofásico	Trifásico	Máquina		Embalaje			Neto	Bruto
					Ø	A	L	P	A		
MicroMix 230V/50/1	34900	220	•		61	430	435	155	75	1	1
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	34740	240	•		78	455	455	190	115	1	2
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750	270	•		78	485	455	190	115	2	3
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760	290	•		78	535	455	190	115	2	3
CMP 250 V.V. 230V/50/1	34240B	310	•		94	650	690	230	130	3	4
CMP 300 V.V.230V/50/1	34230B	350	•		94	660	690	230	130	3	4
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250B	400	•		94	700	690	230	130	4	4
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L	440	•		125	740	930	275	155	5	7
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L	440	•		125	740	930	275	155	5	6
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L	500	•		125	840	930	275	155	5	6
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L	500	•		125	840	930	275	155	5	7
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820LH	750	•		125	940	930	275	155	5	7
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830LH	850	•		125	980	930	275	155	6	7
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L	1 000	•		125	1 130	695	400	235	7	9
MP 350 Ultra TP 230V/50/1	34590L	440	•		125	763	930	275	155	5	8
MP 800 Turbo TP 230V/50/1	34790L	1 000	•		125	845	930	275	155	6	8
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770	270	•		78	485	455	190	115	2	3
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780	290	•		78	535	455	190	115	2	3
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300B	310	•		125	640	560	345	130	3	6
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310B	350	•		125	700	560	345	130	3	6
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L	440	•		125	790	930	275	155	6	8
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	34870L	500	•		125	890	930	275	155	6	8
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L	500	•		125	800	930	275	155	6	9
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L	500	•		175	1 210	930	275	155	5	9

FICHAS TÉCNICAS

EXTRACTORES DE ZUMOS					Dimensiones (mm)						Peso (kg)	
Denominación	Ref.	Potencia (w)	Monofásico	Trifásico	Máquina			Embalaje			Neto	Bruto
					L	P	A	L	P	A		
J 80 230V/50/1	56000B	700	•		235	535	500	465	285	530	11	13
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B	700	•		260	565	595	790	292	535	11	13
J 100 230V/50/1	56100B	1000	•		260	565	630	790	292	530	15	18
C 40 230V/50/1	55040D	500	•		245	305	470	295	390	560	10	11

COLADORES AUTOMÁTICOS					Dimensiones (mm)						Peso (kg)	
Denominación	Ref.	Potencia (w)	Monofásico	Trifásico	Máquina			Embalaje			Neto	Bruto
					L	P	A	L	P	A		
C 80 230V/50/1	55012	650	•		610	360	540	665	475	560	17	21
C 120 230-400V/50/3	55000	900		•	1030	400	860	880	585	885	32	46
C 200 230-400V/50/3	55006	1800		•	1030	400	860	880	585	885	40	54
C 200 V.V. 230V/50/1	55018	1800	•		1030	400	860	880	585	885	45	59

BATIDORA-AMASADORA					Dimensiones (mm)						Peso (kg)	
Denominación	Ref.	Potencia (w)	Monofásico	Trifásico	Máquina			Embalaje			Neto	Bruto
					L	P	A	L	P	A		
RM 8 230V/50/1	26230D	700	•		320	513	405	540	335	475	17	21

CORTADORA DE PAN					Dimensiones (mm)						Peso (kg)	
Denominación	Ref.	Potencia (w)	Monofásico	Trifásico	Máquina			Embalaje			Neto	Bruto
					L	P	A	L	P	A		
TP 180 230V/50/1	23001	350	•		335	385	920	550	400	980	23	29

Notas

Notas

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

PREÁMBULO

Robot-Coupe diseña y fabrica aparatos profesionales de altas prestaciones para preparaciones culinarias, que se distribuyen en Francia y el extranjero siguiendo modalidades que reflejan su know-how industrial y su imagen de productos de gran calidad, creados en la región francesa de Borgoña. La distribución de los productos Robot-Coupe supone poner a disposición de los usuarios un conjunto de consejos, servicios y garantías coherentes con la calidad de los productos Robot-Coupe y la imagen de la marca.

Por tal motivo, para poder comercializar los productos Robot-Coupe de manera adecuada, los distribuidores deberán responder a un conjunto de criterios cualitativos referentes, en particular, a su capacidad para informar a los usuarios de las características y el funcionamiento de los productos Robot-Coupe, para promoverlos y ponerlos de relieve y para realizar la entrega, instalación y puesta en marcha de los productos vendidos, así como para asumir la garantía y la reparación.

GENERALIDADES

Artículo 1 :

Las condiciones generales de venta consignadas en el presente documento se aplican a todos los clientes de Robot-Coupe.

En conformidad con el artículo L441-6 del Código de Comercio francés, las condiciones generales de venta constituyen la base jurídica de las negociaciones, salvo disposiciones particulares contrarias escritas y aceptadas por Robot-Coupe. Estas condiciones priman sobre todas las otras condiciones de compra generales o particulares y no pueden derogarse de ninguna manera sin la firma de un acuerdo expreso por nuestra parte.

El hecho de cursar un pedido a Robot-Coupe supone la adhesión sin reservas a las presentes condiciones. Cualquier pedido cursado de mala fe o que presente un carácter anormal será rechazado por Robot-Coupe.

TARIFAS Y REDUCCIONES DE PRECIOS

Artículo 2:

Los precios practicados por Robot-Coupe se establecen en una tarifa básica. Los aparatos se facturan en base a la tarifa vigente el día de la expedición.

PLAZOS DE ENTREGA

Artículo 3 :

Los plazos de entrega que se dan al aceptar un pedido son indicativos.

Los retrasos en la entrega no dan derecho a ninguna compensación o penalidad ni a daños e intereses.

Dichos retrasos no pueden justificar el rechazo de la entrega por parte del cliente.

Artículo 4 :

En el caso en que la expedición sea diferida a petición del distribuidor, con el acuerdo de Robot-Coupe, se podrán reclamar al comprador gastos de almacenamiento y manutención. Estas disposiciones no modifican en nada las obligaciones relativas al pago de los productos.

TRANSPORTE - ENTREGAS

Artículo 5 :

Cualesquiera que sean el destino de los productos, el modo de transporte y las modalidades de pago de este último, el transporte y las operaciones conexas se realizan por cuenta y riesgo del cliente, quien deberá verificar el buen estado de los productos en el momento de su entrega.

RECLAMACIONES – DEVOLUCIONES

Artículo 6 :

El cliente tiene la responsabilidad de verificar, en el momento de la entrega, las cantidades y referencias de los productos y su conformidad con el pedido.

Ninguna reclamación se tomará en cuenta después de un plazo de ocho días a partir del día de recepción de los productos.

Artículo 7 :

El producto que presente un defecto de conformidad, señalado en las condiciones indicadas, será reemplazado o reparado, con exclusión de los daños sufridos por el motivo que fuere.

Artículo 8 :

No podrá efectuarse ninguna devolución de producto sin la autorización previa de Robot-Coupe. Los productos devueltos deben estar en buen estado y no haber servido nunca. Deberán llevar de forma aparente el nombre del remitente.

PAGOS

Artículo 9 :

En conformidad con el artículo L 441-6 del Código de Comercio francés, se aplicarán penalidades por mora a falta de pago el día siguiente de la fecha de pago estipulada en la factura. El tipo de interés de estas penalidades por mora es del 12% anual.

Por otro lado, salvo en caso de prórroga solicitada a tiempo y otorgada por Robot-Coupe, la falta de pago al vencimiento del plazo fijado provocará:

- la exigibilidad inmediata de todas las sumas restantes debidas, cualquiera que sea el modo de pago previsto,
- la exigibilidad, por daños e intereses y en virtud de la cláusula penal (en el sentido del artículo 1229 del Código Civil francés), de una indemnización igual al 15% de las sumas debidas, además de los intereses legales y las costas eventuales.

Por último, si, con motivo de pedidos anteriores, el comprador no ha cumplido una de sus obligaciones (retrasos en el pago, por ejemplo), Robot-Coupe se reserva el derecho de no hacerle más entregas provisional o definitivamente.

GARANTÍA

Artículo 10 :

Robot-Coupe garantiza los productos contra cualquier fallo de funcionamiento debido a un defecto de material o de fabricación de las piezas durante un año a partir de la puesta disposición de los productos, en las condiciones definidas a continuación.

La garantía podrá ejercerse únicamente si los productos han sido almacenados, utilizados y mantenidos de acuerdo con las instrucciones y los manuales editados por Robot-Coupe.

Esta garantía no cubre en particular (lista no limitativa):

- un defecto de vigilancia, mantenimiento o almacenamiento adecuado,
- el desgaste normal del producto,
- una intervención o modificación del producto no conforme con las instrucciones de Robot-Coupe,
- un uso anormal o no conforme con el destino del producto,
- un caso de fuerza mayor o cualquier suceso que escape al control del vendedor,
- cualquier otra causa que no pueda imputarse a Robot Coupe.

En todos los casos, la garantía se limita estrictamente al reemplazo de las piezas defectuosas por Robot- Coupe, con exclusión de cualquier otro daño por el motivo que fuere.

La reparación, la modificación o el reemplazo de las piezas o los productos durante el periodo de garantía no pueden tener por efecto prolongar la duración de la garantía.

Los gastos de transporte y La mano de obra no entra en la garantía salvo autorización del fabricante Robot Coupe.

Artículo 11 :

El distribuidor está ligado contractualmente al cliente final y, por consiguiente, es su interlocutor privilegiado en el marco de la aplicación de la garantía del fabricante.

Las prestaciones relativas a la gestión de la garantía (gestión administrativa y logística) son conexas, pero indisociables del contrato de venta firmado entre el distribuidor y el cliente final.

El precio de venta facturado al cliente final incluye no solamente el precio de los productos acabados vendidos, sino que también remunera la prestación del distribuidor relativa a la gestión de la garantía de estos productos.

Por consiguiente, Robot-Coupe no tomará a su cargo ningún otro gasto directo o indirecto desembolsado por los distribuidores en concepto de la gestión de la garantía del fabricante.

CLÁUSULA DE RESERVA DE PROPIEDAD

Artículo 12 :

Robot-Coupe se reserva la propiedad de los productos vendidos hasta el pago íntegro de su precio en principal e intereses. A falta de pago del precio al vencimiento del plazo convenido, Robot-Coupe podrá recuperar los productos y anular la venta de pleno derecho, si lo juzga conveniente, y los pagos a cuenta ya efectuados quedarán en su poder como contraparte del goce de los productos de que se habrá beneficiado el comprador.

En caso de desacuerdo sobre las modalidades de restitución de los productos, ésta podrá obtenerse por providencia de urgencia pronunciada por el Presidente del Tribunal de Comercio de Créteil, cuya competencia reconocen expresamente ambas partes.

Transferencia de riesgos: Los productos seguirán siendo la propiedad de Robot-Coupe hasta el pago íntegro de su precio, pero el comprador asumirá su entera responsabilidad a partir del momento de su entrega efectiva, pues la transferencia de posesión conlleva la transferencia de los riesgos. Por consiguiente, el comprador se compromete desde el momento presente a suscribir un contrato de seguro que garantice los riesgos de pérdida, robo o destrucción de los productos considerados.

Reventa: Dado que los productos son propiedad de Robot-Coupe hasta el pago íntegro de su precio, se prohíbe al comprador disponer de ellos para revenderlos.

No obstante, por simple tolerancia y atendiendo exclusivamente a las necesidades de su actividad, el vendedor autoriza al comprador a revender los productos a condición de que este último abone, inmediatamente después de la reventa, la totalidad del precio restante debido, quedando las sumas correspondientes, desde el momento presente, imputadas en beneficio de Robot-Coupe, en conformidad con el artículo 2071 del Código Civil francés, y convirtiéndose el comprador en simple depositario del precio.

Transporte o depósito: Si el comprador debe confiar los productos a un transportista o un depositario, este último deberá fechar y firmar un documento que mencione las referencias y las cantidades de los productos que reciba, indicando de manera manuscrita: "he tomado conocimiento de la cláusula de reserva de propiedad a favor de Robot-Coupe en el momento de la entrega de los productos".

Embargo o requisa: Mientras no haya pagado íntegramente el precio, el cliente debe informar a Robot-Coupe, en las veinticuatro horas siguientes al embargo, la requisa o la confiscación de los productos en beneficio de un tercero, y tomar todas las medidas de resguardo adecuadas para dar a conocer y respetar el derecho de propiedad de Robot-Coupe en caso de intervención de acreedores.

Saneamiento o liquidación judicial: En caso en que el cliente entrara en un procedimiento de saneamiento o de liquidación judicial, Robot-Coupe ejercería la reivindicación de los productos en un plazo de tres meses a partir de la publicación del juicio de apertura, en conformidad con lo dispuesto por el artículo L 621 – 115 del Código de Comercio francés.

UTILIZACIÓN DE LA MARCA ROBOT-COUPÉ Y LOS OTROS DERECHOS DE PROPIEDAD INTELECTUAL

Artículo 13 :

El distribuidor está prohibido de utilizar fuera del contrato de venta la marca Robot-Coupe y, de manera general, cualquier otro elemento que pudiera representar derechos de propiedad intelectual de Robot-Coupe (fotos de los productos o imágenes publicitarias, textos de los libros de recetas, otros textos, etc.) sin previa autorización escrita de Robot-Coupe.

En particular, cualquier publicidad que utilice como motivo principal o accesorio la marca Robot-Coupe, deberá ser comunicada y sometida a la previa autorización escrita de Robot-Coupe.

TRATAMIENTO DE LOS RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

Artículo 14 :

En la medida en que los aparatos vendidos son aparatos eléctricos y electrónicos contemplados en el decreto N° 2005-829 de 20 de julio de 2005 que transpone la directiva 2002-96-CE de 27 de enero de 2003, queda convenido que el comprador en posesión de dichos aparatos tomará a su cargo, salvo acuerdo contrario, la financiación y organización de la eliminación de los residuos resultantes de ellos, en las condiciones definidas en los artículos 21 y 22 del mencionado decreto.

En caso de control, el constructor podrá solicitar a su comprador comunicarle los documentos que demuestren el cumplimiento de todas sus obligaciones, respecto a sus aparatos, que le han sido transferidas en virtud del contrato de venta.

A falta de comunicación de estos documentos, el cliente será considerado responsable de incumplimiento de las obligaciones a su cargo y el fabricante se reserva el derecho de solicitarle la reparación de cualquier daño que pudiera sufrir debido a esta circunstancia.

RECLAMACIONES

Artículo 15 :

A partir de la fecha de aplicación del presente documento, no podrá admitirse ninguna reclamación relativa a una ventaja de tarifa o de servicio si es presentada más de 12 meses después de la fecha de adquisición.

FUERZA MAYOR

Artículo 16 :

La aparición de un caso de fuerza mayor tiene como consecuencia suspender la ejecución de las presentes obligaciones contractuales.

Es un caso de fuerza mayor cualquier suceso independiente de la voluntad de Robot-Coupe que obstaculice su funcionamiento normal en la etapa de fabricación o expedición de los productos.

Constituyen casos de fuerza mayor, por ejemplo, los incendios, huelgas totales o parciales que impidan la marcha normal de Robot-Coupe o la de uno de sus proveedores, subcontratistas o transportistas, así como la interrupción de los transportes y del suministro de energía, de materias primas o de piezas de recambio.

Artículo 17 :

Robot-Coupe se reserva el derecho de modificar, de la manera que juzgue necesaria, sus productos, tal como están descritos en sus catálogos y demás soportes publicitarios.

LITIGIOS

Artículo 18 :

Todas las ventas formalizadas por Robot-Coupe están sometidas a la ley francesa.

Para todos los litigios relativos a las ventas realizadas por Robot-Coupe y a la aplicación o la interpretación de las presentes condiciones generales, el Tribunal de Comercio de Créteil será el único competente.

Para poder registrar correctamente sus pedidos, le rogamos indique el número de su cuenta cliente (6... ..) y detalle las referencias de los artículos en el pedido.
Gracias de antemano.



FABRICADO EN FRANCIA POR ROBOT-COUPÉ.

Dirección General, Francia, Internacional y Marketing :

Tel.: + 33 1 43 98 88 33
48, rue des Vignerons - 94300 Vincennes - France
Email : international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España :

Tel.: (93) 741 10 23 - Fax : (93) 741 12 73
Riera Figuera Major, 43 baix - 08304 Mataró (Barcelona)
Email : arenas@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

