

robot coupe®



**EXPORT
CATALOGO
02/2023**



COMBINADOS

DISCOS

CORTA
HORTALIZAS

CUTTERS

ROBOT COOK®

BLIXER®

BRAZOS
TRITURADORES

EXTRACTORES
DE ZUMOS

COLADORES
AUTOMÁTICOS

LAS NOVEDADES

robot coupe[®]

PÁGINA **40**

EASYCLEAN XPRESS

La solución cero residuos para limpiar las rejillas de corte en dados EXPERT.



PÁGINA **128**

GAMA COMPACTA CMP

Nuevo CMP incluso más robusto gracias a su bloque motor en acero inoxidable, terminal integrado en el la base del motor para una mejor ergonomía, y también el nuevo patentado EasyPlug system que permite reemplazar fácilmente el cable.



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

1961: Primer corta-hortalizas
1966: Primer cutter vertical



1960 / 1970

1970 / 1980



1970: Primer combinado cutter / corta-hortalizas
1975: Gamas de cutters y combinados

1980: Primer Blixer® = cutter / blender
1986: Primer corta-hortalizas CL 50



1990 / 2000



1990: Gama de corta-hortalizas
1996: Primer brazo triturador con pie desmontable

2000: Gama de brazos trituradores
2008: Primer extractor de zumos automático



HOY

2012: Primer Cutter Blender profesional con cocción
2020: Lanzamiento de la nueva gama de Extractores de jugo y de 13 nuevos modelos de mesa de gran capacidad Combinados, Cutters y Blixer®

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



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.

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.



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.

robot coupe®

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** ”

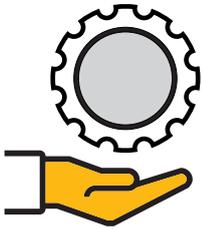
“ Superamos todos los **requisitos** vigentes
para garantizar **prestaciones**
irreprochables ”



“ 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

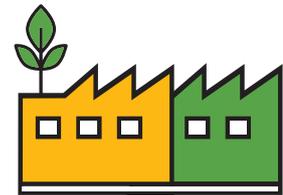
Productos diseñados para durar:

- 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

Robot-Coupe no es solamente un fabricante, sino también una empresa humana cuyas cualidades de escucha y servicio se ofrecen en el mundo entero para mejorar la vida cotidiana de los profesionales. El cliente dicta nuestras acciones y la correspondiente asistencia.

UNA PRESENCIA SOBRE EL TERRENO

Robot-Coupe está siempre a su lado:

- Demostración de las últimas máquinas de Robot-Coupe.
- Auditoria de su equipo de cocina completo.
- Formación técnica en su propio restaurante o en los showcooking de nuestros distribuidores
- Asistencia para el seguimiento de sus máquinas en lo relativo a reparación, mantenimiento e instalación de los recambios
- Compartiendo experiencias.



“ Un socio de confianza que me aporta tranquilidad y confianza ”

Pida una demostración a través nuestra página web.
robot-coupe.com



PARA MEJORAR LA VIDA DIARIA DE LOS USUARIOS

le guía en el uso de su máquina:



1 Capture el código QR de su máquina



 **Easy Guide**

- 2 • Acceda a la página de su producto en robot-coupe.com y consulte todo el contenido que le hará la vida más fácil: vídeos sobre cómo utilizar, limpiar y mantener su máquina, instrucciones de uso y seguridad, recetas, etc.

UN SOCIO DE CONFIANZA



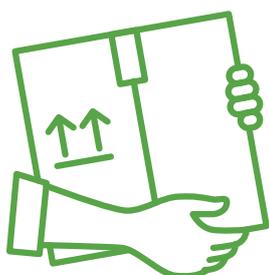
Un servicio cliente de calidad

Robot-Coupe dispone de un equipo específico para responder a todas las preguntas y guiar en la elección de las máquinas en todos los aspectos: presupuestos, pedidos, facturación, organización del transporte, etc. La entrega de las máquinas y los accesorios se garantiza a partir de las 48 horas. Los recambios se envían a partir de las 24 horas gracias al Servicio técnico. Más del 98 % de los pedidos se envían en los plazos establecidos.



Una asistencia técnica profesional.

Robot-Coupe ha completado su asistencia con un equipo especializado, constituido para proporcionar una asesoría técnica eficaz y rápida: ayuda al diagnóstico, reparaciones, modos de mantenimiento, tutoriales vídeo, etc.



Un centro de logística eficiente

Robot-Coupe reúne en un almacén todo su stock de máquinas y recambios para garantizar rápidos plazos de entrega. Más del 90 % de las referencias están disponibles en stock. Un equipo de preparadores se encarga de seguir y organizar cuidadosamente los pedidos, así como de la trazabilidad de las expediciones.



Un servicio posventa eficiente

La página www.spareparts.uk.robot-coupe.com es una herramienta precisa y rápida para informarse y/o hacer un pedido:

- Consulta de recambios con esquemas de despiece y esquemas eléctricos.
- Búsqueda multicriterios: por precio, referencias, N.º de serie, nombre de modelo, etc.
- Pedido de recambios en tiempo real.

robot coupe®

LE AYUDA

- 1 CATÁLOGO «MIDI» Export**
Ref. 450 897
- 2 GUÍA DE SELECCIÓN Discos**
Ref. 430 401
- 3 RECIPE BOOKS Robot Cook®**
Ref. 450 986
- 4 LIBRO DE RECETAS Nutrition & Healthcare**
Ref. 451 532
- 5 LIBRO DE RECETAS Freshness & Vitamins**
Ref. 451 738

Contacte con un agente comercial de Robot-Coupe para descubrir toda la colección.



FERIAS COMERCIALES EN TODO EL MUNDO



HOST / Milano - Italy

GASTRO / Prague - Czech Republic

SIRHA / Budapest - Hungary

FOODSERVICE / Santiago - Chile

GULFHOST / Dubai - UAE

SIRAH / Lyon - France

NRA / Chicago, IL - USA

PIR / Moscow - Russia

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 brazos trituradores
Ref. 407 435

Expositor de 3 máquinas
Ref. 407 818

Expositor mixto
Ref. 450 421

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

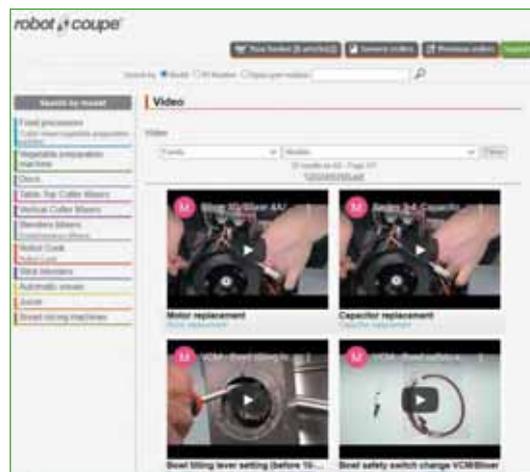


Instagram
robotcoupe_official

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 entrélese

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 COMERCIAL

RESTAURACIÓN CON SERVICIO DE MESA

Bares
Restaurantes tradicionales
Restaurantes temáticos
Restaurantes de cadenas
Restaurantes bistró
Restaurantes gourmet

RESTAURACIÓN HOTELERA

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



RESTAURACIÓN COLECTIVA

RESTAURACION PARA EMPRESAS

Restaurantes de empresa
Restaurantes administrativos
Campamentos
Fuerzas armadas
Prisiones
Cocinas centrales

RESTAURACIÓN EN EL CAMPO DE LA SALUD

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



ARTESANOS Y SUPERMERCADOS

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





Ejemplos:

GANAR DINERO

¡Rentabilidad de la inversión en menos de 6 meses!



Invertir en un CL 50
= **Ahorrar** 1 hora de trabajo por día



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



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 **29**

COMBINADOS

R 301 Ultra



PÁGINA **54**

CORTA-HORTALIZAS

CL 50 Ultra



PÁGINA **144**

EXTRACTORES DE ZUMOS

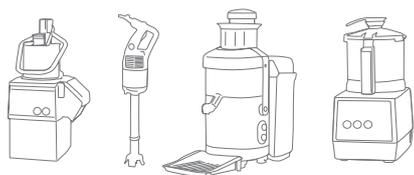
J 80 Buffet



CONTENIDO

COMBINADOS

PÁGINA 20



COLECCIÓN DE DISCOS

PÁGINA 36

CORTA-HORTALIZAS

PÁGINA 52

CUTTERS

PÁGINA 76

ROBOT COOK®

PÁGINA 96

BLIXER®

PÁGINA 100

BRAZOS TRITURADORES

PÁGINA 118

EXTRACTORES DE ZUMOS

PÁGINA 140

FICHAS TÉCNICAS

(dimensiones, peso, etc.) PÁGINA 152

COLADORES AUTOMÁTICOS

PÁGINA 147

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

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.



INNOVACIÓN

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

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



Expulsión lateral:

ahorro de espacio y comodidad de empleo.



Gama de **28 discos disponibles** opcionalmente.



Escanee este código QR para ver el combinado en acción.

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* 
	RALLADO 		+ PATATAS FRITAS* 

* 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, 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.



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

COMBINADOS CUTTERS Y CORTA-HORTALIZAS



RALLADO / REBANADO / ONDULADO / BASTONCITOS - JULIANA

R 201 XL Ultra



OPCIONAL
23
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

2.9 L

- Monofásico
- 1 velocidad
- Expulsión de la cuba
- **Kit extracto de zumos y coulis***

R 201 XL



OPCIONAL
23
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

2.9 L

- Monofásico
- 1 velocidad
- Expulsión de la cuba
- **Kit extracto de zumos y coulis***

R 211 XL Ultra



OPCIONAL
23
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

2.9 L

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

R 211 XL



OPCIONAL
23
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

2.9 L

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

R 301 Ultra



OPCIONAL
23
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

3.7 L

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

R 301



OPCIONAL
23
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

3.7 L

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



RALLADO / REBANADO / ONDULADO / BASTONCITOS - JULIANA

+ MACEDONIA + PATATAS FRITAS

R 402 V.V.



OPCIONAL
+ 28
DISCOS

OPCIONAL
+ 3
CUCHILLAS

4.5 L

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

R 402



OPCIONAL
+ 28
DISCOS

OPCIONAL
+ 3
CUCHILLAS

4.5 L

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

R 401



OPCIONAL
+ 23
DISCOS

OPCIONAL
+ 3
CUCHILLAS

4.5 L

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

R 502 V.V.



OPCIONAL
+ 50
DISCOS

OPCIONAL
+ 3
CUCHILLAS

5.9 L

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

R 502



OPCIONAL
+ 50
DISCOS

OPCIONAL
+ 3
CUCHILLAS

5.9 L

- Trifásico
- 2 velocidades
- Accesorio pasapuré*

R 752 V.V.



OPCIONAL
+ 50
DISCOS

OPCIONAL
+ 3
CUCHILLAS

7.5 L

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

R 752



OPCIONAL
+ 50
DISCOS

OPCIONAL
+ 3
CUCHILLAS

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 / R 201 XL Ultra	1.0 kg	25 kg/hr	1 a 50
R 211 XL / R 211 XL Ultra	1.0 kg	40 kg/hr	1 a 50
R 301 / R 301 Ultra	1.5 kg	50 kg/hr	1 a 100
R 401 / R 402 / R 402 V.V.	2.5 kg	50 kg/hr	1 a 100
R 502 / R 502 V.V.	3.2 kg	150 kg/hr	50 a 100
R 752 / R 752 V.V.	3.8 kg	250 kg/hr	200 a 600

COMBINADOS CUTTERS Y CORTA-HORTALIZAS



R 201 XL

Motor asíncrono	✓
Potencia	550 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	1500 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

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver el combinado en acción.

R 201 XL	Ref.
R 201 XL 230V/50/1 - 2 discos	22570
R 201 XL 230V/50/1 UK plug - 2 discos	22571
R 201 XL 220V/60/1 - 2 discos	22574
R 201 XL 120V/60/1 - 2 discos	22575

Colección completa de discos en la página 38



R 201 XL Ultra

Motor asíncrono	✓
Potencia	550 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	1 500 rpm
Pulse	✓
Cutter	Cuba de 2,9 l de acero inoxidable 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 201 XL Ultra	Ref.
R 201 XL Ultra 230V/50/1 - 2 discos	22590
R 201 XL Ultra 230V/50/1 UK plug - 2 discos	22591
R 201 XL Ultra 220V/60/1 - 2 discos	22594
R 201 XL Ultra 120V/60/1 - 2 discos	22595

Elija sus opciones:



R 201 XL / R 201 XL Ultra		
Opciones	Ref.	
Cuchillas serrada Especial Trituración Pastelería	27138	
Cuchilla dentada Especial Hierbas Especias	27061	
Cuchilla lisa adicional	27055	
Kit extractor de zumos y coulis	27393	
Accesorio exprimidor	27392	

Superficie 87 cm²

" Descubra todos los packs de discos en la página 41 "

Superficie 87 cm²

" Descubra todos los packs de discos en la página 41 "

R 211 XL

Motor asíncrono	✓
Potencia	550 W
Voltaje	Monofásico
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	Continua
Discos	No incluidos

Elija su modelo:

R 211 XL	Ref.
R 211 XL 230V/50/1	2129
R 211 XL 230V/50/1 UK plug	2196
R 211 XL 220V/60/1	2128
R 211 XL 120V/60/1	2127

R 211 XL Ultra

✓
550 W
Monofásico
1 500 rpm
✓
Cuba de 2,9 l de acero inoxidable con asa
Hojas lisas de acero inoxidable - Incluidas
Tolva en media luna Tolva cilíndrica de Ø 58 mm
Continua
No incluidos

R 211 XL Ultra	Ref.
R 211 XL Ultra 230V/50/1	2122
R 211 XL Ultra 230V/50/1 UK plug	2197
R 211 XL Ultra 220V/60/1	2121
R 211 XL Ultra 120V/60/1	2120

Seleccione su pack de discos:

	Ref.
Packs de 5 discos	
Rebanadores 2 mm - 4 mm Ralladores 2 mm Juliana 4x4 mm - 8x8 mm	1946
Packs de 4 discos para Asia	
Rebanadores 2 mm - 4 mm Ralladores 2 mm Juliana 2x2 mm	1904
Packs de 3 discos para Europa del Este	
Rebanadores 2 mm Ralladores 2 mm Juliana 4x4 mm	2006

Colección completa de discos en la página 38



Elija sus opciones:



	R 211 XL / R 211 XL Ultra
Opciones	Ref.
Cuchillas serrada Especial Trituración Pastelería	27138
Cuchilla dentada Especial Hierbas Especias	27061
Cuchilla lisa adicional	27055
Kit extractor de zumos y coulis	27393
Accesorio exprimidor	27392

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



Tolva de gran capacidad:
75 x 90 mm



Escanee este código QR para ver el combinado en acción.



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 R 201 XL / R 201 XL Ultra / R 211 XL / R 211 XL Ultra	27393
Kit extractor de zumos y coulis para R 301 / R 301 Ultra / R 401 / R 402 / R 402 V.V.	27396
Accesorio exprimidor para R 201 XL / R 201 XL Ultra / R 211 XL / R 211 XL Ultra	27392
Accesorio exprimidor para R 301 / R 301 Ultra / R 401 / R 402 / R 402 V.V.	27395

Superficie 104 cm²

" Descubra todos los packs de discos en la página 41 "

Superficie 104 cm²

" Descubra todos los packs de discos en la página 41 "

R 301

Motor asíncrono	✓
Potencia	650 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	1 500 rpm
Pulse	✓
Cutter	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
Discos	No incluidos

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver el combinado en acción.

Seleccione su pack de discos:

R 301	Ref.
R 301 230V/50/1	2525
R 301 230V/50/1 UK plug	2446
R 301 230V/50/1 DK	2527
R 301 220V/60/1	2537
R 301 120V/60/1	2528

R 301 Ultra

Motor asíncrono	✓
Potencia	650 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	1 500 rpm
Pulse	✓
Cutter	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
Discos	No incluidos

R 301 Ultra	Ref.
R 301 Ultra 230V/50/1	2547
R 301 Ultra 230V/50/1 UK plug	2447
R 301 Ultra 230V/50/1 DK	2550
R 301 Ultra 220V/60/1	2543
R 301 Ultra 120V/60/1	2541

			Ref.
Packs de 5 discos			
Rebanadores 2 mm - 4 mm	Ralladores 2 mm	Juliana 4x4 mm - 8x8 mm	1946
Packs de 4 discos para Asia			
Rebanadores 2 mm - 4 mm	Ralladores 2 mm	Juliana 2x2 mm	1904
Packs de 3 discos para Europa del Este			
Rebanadores 2 mm	Ralladores 2 mm	Juliana 4x4 mm	2006

Colección completa de discos en la página 38



Elija sus opciones:



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

COMBINADOS CUTTERS Y CORTA-HORTALIZAS



Superficie 104 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 41 ”

R 401

Motor asíncrono	✓
Potencia	700 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	1500 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

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver el combinado en acción.

R 401	Ref.
R 401 230V/50/1	2425
R 401 230V/50/1 UK plug	2449
R 401 220V/60/1	2429
R 401 120V/60/1	2426



Superficie 104 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 41 ”

R 402

Motor asíncrono	✓	
Potencia	750 W	
Voltaje	Monofásico	Trifásico
Velocidad	500-1500 rpm	750-1500 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	
Discos	Incluidos	
No incluidos		

R 402 - Three phase	Ref.	
R 402 400V/50/3	2433	
R 402 380V/60/3	2435	
R 402 230V/50/3	2432	on request
R 402 220V/60/3	2434	

R 402 - Single phase	Ref.
R 402 230V/50/1	2453
R 402 230V/50/1 UK plug	2454
R 402 120V/60/1	2459

Seleccione su pack de discos:

	Ref.
Packs de 5 discos	
Rebanadores 2 mm - 4 mm Ralladores 2 mm Juliana 4x4 mm - 8x8 mm	1946
Packs de 4 discos para Asia	
Rebanadores 2 mm - 4 mm Ralladores 2 mm Juliana 2x2 mm	1904
Packs de 6 discos para Asia, solo para el R 402 y el R 402 V.V.	
Rebanadores 2 mm - 4 mm Ralladores 2 mm Juliana 2x2 mm Macedonia 10x10x10 mm	2195
Packs de 3 discos para Europa del Este	
Rebanadores 2 mm Ralladores 2 mm Juliana 4x4 mm	2006

Colección completa de discos en la página 38

R 401 / R 402 V.V.

Elija sus opciones:



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

Superficie 104 cm²

" Descubra todos los packs de discos en la página 41 "

R 402 V.V.

Motor asíncrono	✓
Potencia	1000 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	300 a 3500 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 Cuba de acero inoxidable
D-Clean Kit	Incluidos
Discos	No incluidas

Elija su modelo:

R 402 V.V.	Ref.
R 402 V.V. 230V/50-60/1	2444
R 402 V.V. 230V/50/1 UK plug	2478

			Ref.	
Packs de 5 discos				
Rebanadores 2 mm - 4 mm	Ralladores 2 mm	Juliana 4x4 mm - 8x8 mm	1946	
Packs de 4 discos para Asia				
Rebanadores 2 mm - 4 mm	Ralladores 2 mm	Juliana 2x2 mm	1904	
Packs de 6 discos para Asia, solo para el R 402 y el R 402 V.V.				
Rebanadores 2 mm - 4 mm	Ralladores 2 mm	Juliana 2x2 mm	Macedonia 10x10x10 mm	2195
Packs de 3 discos para Europa del Este				
Rebanadores 2 mm	Ralladores 2 mm	Juliana 4x4 mm	2006	

Colección completa de discos en la página 38



		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.



Escanee este código QR para ver la función pasapuré en acción.



Accesorio pasapuré



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

1



Paleta

Rejilla para puré:
3 mm o 6 mm

Disco expulsor especial para puré

Equipo pasapuré

2

El accesorio pasapuré consta de:

- una tolva 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
Velocidad	750 rpm - 1500 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, próximamente**

Corta-hortalizas Tolla en media luna de 2,2 l
Tolla 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
R 502 380V/60/3	2381
R 502 220V/60/3	2384

Seleccione su pack de discos:

							Ref.
Packs de 8 discos para restaurantes							
Rebanadores 2 mm - 5 mm	Ralladores 2 mm	Juliana 3x3 mm	Macedonia 10x10x10 mm	Patatas fritas 10x10x10 mm	Portadiscos murales		1933W
Packs de 12 discos para corporaciones							
Rebanadores 2 mm - 5 mm	Ralladores 2 mm - 5 mm	Juliana 3x3 mm - 4x4 mm	Macedonia 10x10x10 mm - 20x20x20 mm	Patatas fritas 10x10x10 mm	Portadiscos murales x2		1942W
Packs de 7 discos para Asia							
Rebanadores 2 mm - 5 mm	Ralladores 2 mm	Juliana 2x2 mm - 3x3 mm	Macedonia 10x10x10 mm	Portadiscos murales			2023W
Packs de 5 discos para Europa del Este							
Rebanadores 2 mm	Ralladores 2 mm	Juliana 4x4 mm	Macedonia 10x10x10 mm				2005W

Colección completa de discos en la página 38



Elija sus opciones:



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 - Próximamente	49258



R 502 V.V.

Motor	✓
Potencia	1 500 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	300 a 3500 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, próximamente**

Corta-hortalizas Tolla en media luna de 2,2 l
Tolla 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
R 502 V.V. 230V/50-60/1 UK plug	2389

NUEVO

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 - Próximamente	49257



R 752

Motor asíncrono	✓
Potencia	1 800 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	750 rpm - 1500 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, próximamente**

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
R 752 380/60/3		2110
R 752 220/60/3		2108

Seleccione su pack de discos:

Elija entre las siguientes opciones:

						Ref.
Packs de 8 discos para restaurantes						
Rebanadores 2 mm - 5 mm	Ralladores 2 mm	Juliana 3x3 mm	Macedonia 10x10x10 mm	Patatas fritas 10x10x10 mm	Portadiscos murales	1933W
Packs de 12 discos para corporaciones						
Rebanadores 2 mm - 5 mm	Ralladores 2 mm - 5 mm	Juliana 3x3 mm - 4x4 mm	Macedonia 10x10x10 mm - 20x20x20 mm	Patatas fritas 10x10x10 mm	Portadiscos murales x2	1942W
Packs de 7 discos para Asia						
Rebanadores 2 mm - 5 mm	Ralladores 2 mm	Juliana 2x2 mm - 3x3 mm	Macedonia 10x10x10 mm	Portadiscos murales		2023W
Packs de 5 discos para Europa del Este						
Rebanadores 2 mm	Ralladores 2 mm	Juliana 4x4 mm	Macedonia 10x10x10 mm			2005W

Colección completa de discos en la página 38



VOLVER AL RESUMEN



R 752 V.V.

Motor asíncrono	✓
Potencia	1 500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 a 3500 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

Cuchilla Totalmente inoxidable, hojas lisas desmontables y ajustables - **Incluidas**

Accesorios Cepillo del eje motor - **Incluidos, próximamente**

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

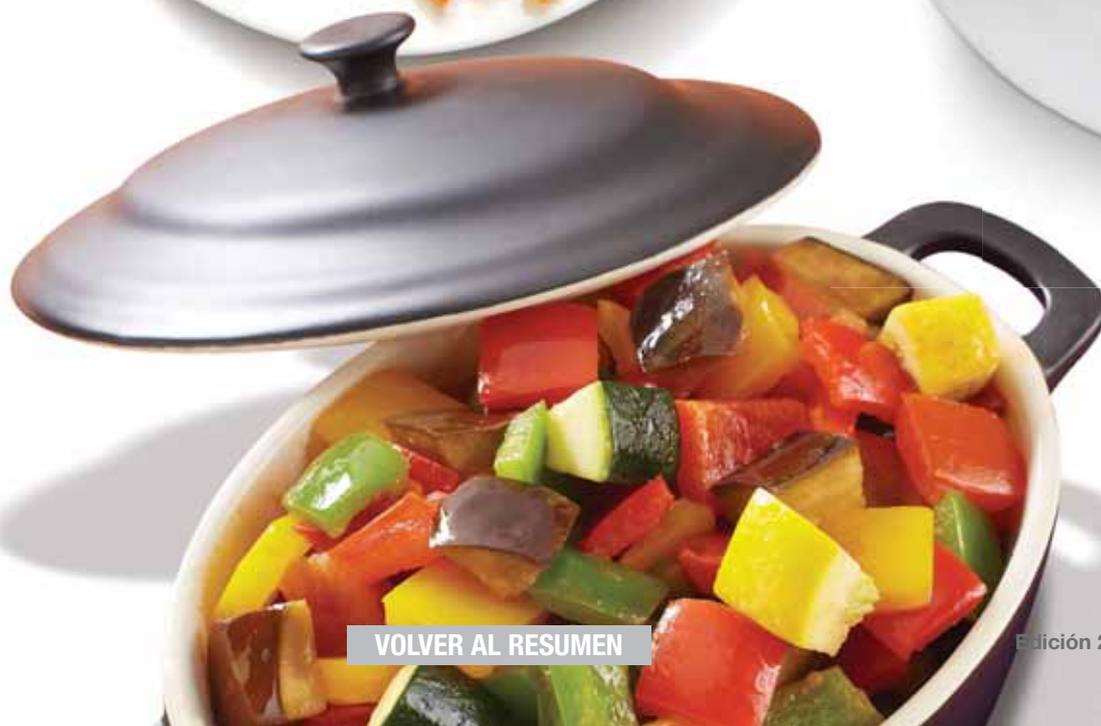
	R 752 V.V.	Ref.
R 752 V.V. 230V/50-60/1		2115
R 752 V.V. 230V/50-60/1 UK plug		2080

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

EXPERT - Series 5-7

R 201 XL R 201 XL Ultra R 211 XL R 211 XL Ultra R 301 R 301 Ultra R 401 CL 20	R 402 R 402 V.V.	CL 40
--	---------------------	-------

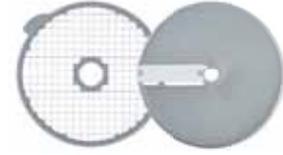
R 502/R 502 V.V. R 752/R 752 V.V.	CL 50 Gourmet
--------------------------------------	------------------

DISCOS

	ESSENTIAL - Series 1-4		EXPERT - Series 5-7			
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 	27621	27621	2 mm	27068W	27068W	
			3 mm	27069W	27069W	
			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

	ESSENTIAL - Series 1-4			DISCOS	EXPERT - Series 5-7	
	R 211 XL R 211 XL Ultra R 301 R 301 Ultra R 401 CL 20	R 402 R 402 V.V.	CL 40		R 502/R 502 V.V. R 752/R 752 V.V. CL 50 CL 50 Ultra CL 52/CL 55 CL 60	CL 50 Gourmet
EQUIPOS PARA MACEDONIA 				5 x 5 x 5 mm	■ 28110W	■ 28110W
			■ 27113	8 x 8 x 8 mm	■ 28111W	■ 28111W
			■ 27114	10 x 10 x 10 mm	■ 28112W	■ 28112W
			■ 27298	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	
PATATAS FRITAS 			▲ 27116	8 x 8 mm	▲ 28134W	▲ 28134W
				8 x 16 mm	▲ 28159W	▲ 28159W
			▲ 27117	10 x 10 mm	▲ 28135W	▲ 28135W
				10 x 16 mm	▲ 28158W	▲ 28158W
BRUNOISES 				2 x 2 x 2 mm		28174W
				3 x 3 x 3 mm		28175W
				4 x 4 x 4 mm		28176W
GAUFRETTES 				2 mm		28198W
				3 mm		28199W
				4 mm		28177W
				6 mm		28178W
PACKS DE DISCOS	2006	2006	-	Packs de 3 discos		
	1904	1904	-	Packs de 4 discos		
	1946	1946	-	Packs de 5 discos		
		2195	1945	Packs de 6 discos		
		-	1909	Packs de 8 discos		
				Packs de 7 discos	2023W	2023W
				Packs de 8 discos	1933W	1933W
				Packs de 5 discos	2005W	2005W
				Packs de 12 discos	1942W	1942W
				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.

NUEVO

EasyClean Xpress

La solución cero residuos para limpiar las rejillas de corte en dados EXPERT R 502 a R 752 y CL 50 a CL 60

- Rápido, limpieza fácil
- Cero residuos

Para rejillas de corte en dados	Ref.
8 mm	49305
10 mm	49309
12 mm	49313
14 mm	49314



NUEVO

D-CLEAN KIT

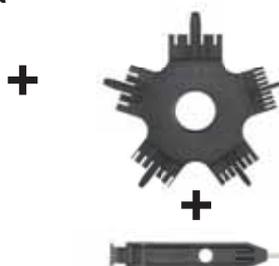
Herramienta de limpieza de la rejilla de macedonia



Soporte de rejilla

- Essential R 402 - CL 40
- Expert R 502 a R 752 - CL 50 a CL 60

	Ref.
D-Clean Kit	29246



Herramienta de limpieza de la rejilla de macedonia

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

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.

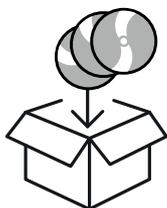
Ref.
39716



LA SOLUCIÓN LLAVE EN MANO PARA TODAS LAS COCINAS

ESSENTIAL Series 1-4

PACKS DE 3 DISCOS PARA EUROPA DEL ESTE



Rebanadores
2 mm

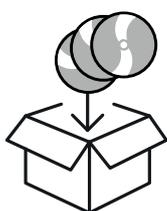
Ralladores
2 mm

Juliana
4 x 4 mm

Ref.	
R 211 XL, R 211 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V., CL 20	2006

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

PACKS DE 4 DISCOS PARA ASIA



Rebanadores
2 mm & 4 mm

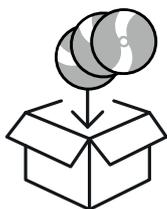
Ralladores
2 mm

Juliana
2 x 2 mm

Ref.	
R 211 XL, R 211 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V., CL 20	1904

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

PACKS DE 5 DISCOS



Rebanadores
2 mm & 4 mm

Ralladores
2 mm

Juliana
4 x 4 mm & 8 x 8 mm

Ref.	
R 211 XL, R 211 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V., CL 20	1946

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

PACKS DE 6 DISCOS



Rebanadores
2 mm & 4 mm

Ralladores
2 mm

Juliana
2 x 2 mm* & 4 x 4 mm**

Macedonia
10 x 10 x 10 mm

*con el 2195 / **con el 1945

Ref.	
R 402 & R 402 V.V.	2195
CL 40	1945

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

PACKS DE 8 DISCOS



Rebanadores
2 mm & 4 mm

Ralladores
2 mm

Juliana
2 x 2 mm & 2 x 4 mm & 4 x 4 mm

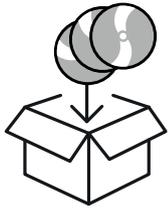
Macedonia
10 x 10 x 10 mm

Ref.	
CL 40	1909

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

EXPERT Series 5-7

PACKS DE 5 DISCOS PARA EUROPA DEL ESTE

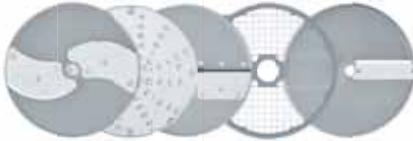


Rebanadores
2 mm

Ralladores
2 mm

Juliana
4 x 4 mm

Macedonia
10 x 10 x 10 mm



Ref.	
Packs de 5 discos	2005W

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

PACKS DE 7 DISCOS PARA ASIA



Rebanadores
2 mm & 5 mm

Ralladores
2 mm

Juliana
2 x 2 mm & 3 x 3 mm

Macedonia
10 x 10 x 10 mm



Ref.	
Packs de 7 discos	2023W

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

PACKS DE 8 DISCOS PARA RESTAURANTES



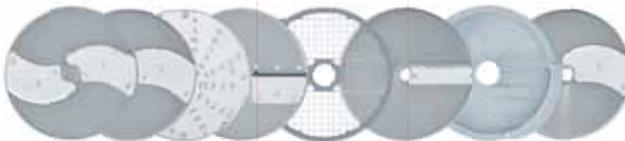
Rebanadores
2 mm & 5 mm

Ralladores
2 mm

Juliana
3 x 3 mm

Macedonia
10 x 10 x 10 mm

Patatas fritas
10 x 10 mm



Ref.	
Packs de 8 discos	1933W

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

PACKS DE 12 DISCOS PARA CORPORACIONES



Rebanadores
2 mm & 5 mm

Ralladores
2 mm & 5 mm

Juliana
3 x 3 mm, & 4 x 4 mm

Macedonia
10 x 10 x 10 mm & 20 x 20 x 20 mm

Patatas fritas
10 x 10 mm



Ref.	
Packs de 12 discos	1942W

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

EXPERT Series 5-7

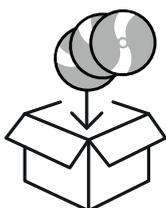
PACK MULTICORTE DE 16 DISCOS

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.



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

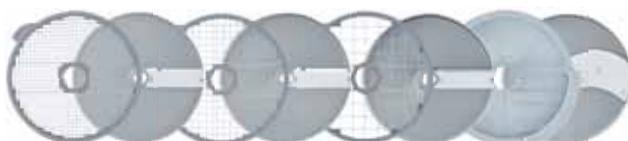


Macedonias

5 x 5 x 5 mm, 10 x 10 x 10 mm,
20 x 20 x 20 mm

Patatas fritas

10 x 10 mm



Ref.

Pack Multicorte de 16 discos 2022W

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



Capture el código QR
para ver esta función
en acción.

NUEVO

Tratamiento de superficie:

Mineral+[®]



Alta Resistencia

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



Frescura Preservada

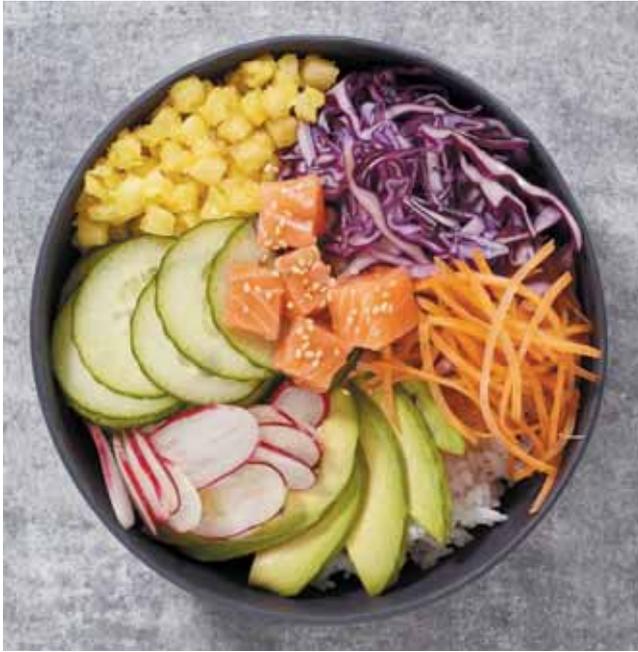
Este tratamiento reduce la fricción en el disco, garantiza un corte perfecto y preserva la frescura de las frutas y hortalizas.



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.



PASAPURÉ

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

CL 50 - CL 52 - CL 55 - CL 60

- **Volumen y rapidez**

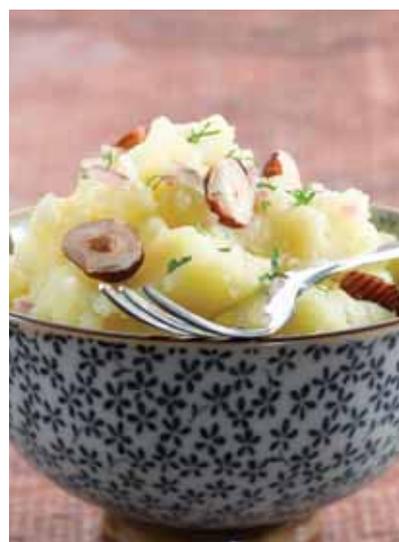
Para realizar en 2 minutos hasta 10 kg de un puré fresco y sabroso.

- **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.



Escanee este código QR para ver la función pasapuré en acción.

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

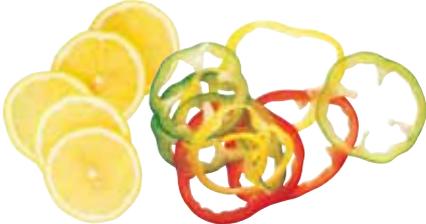
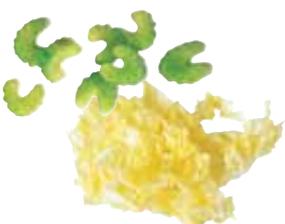


¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

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.
 Esencial: CL 40, R 201 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

 <p>Almendras 0,6 mm Ref. 28166W</p> 	 <p>0.8 mm Ref. 28069W</p> 	 <p>1 mm Ref. 28062W Ref. 27051</p> 	
 <p>2 mm Ref. 28063W Ref. 27555</p> 	 <p>3 mm Ref. 28064W Ref. 27086</p> 	 <p>4 mm Ref. 28004W Ref. 27566</p> 	
 <p>5 mm Ref. 28065W Ref. 27087</p> 	 <p>6 mm Ref. 28196W Ref. 27786</p> 	 <p>8 mm Ref. 28066W</p> 	 <p>10 mm Ref. 28067W</p> 
 <p>14 mm* Ref. 28068W</p> 	 <p>Patatas cocidas 4 mm Ref. 27244W</p> 	 <p>Patatas cocidas 6 mm Ref. 27245W</p> 	

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.

Esencial: CL 40, R 201 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

Esencial: 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.

Esencial: CL 40, R 201 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

2 mm
Ref. 27068W
Ref. 27621



3 mm
Ref. 27069W



5 mm
Ref. 27070W



Las ilustraciones verdes están en escala 1:1

* Salvo el CL 40

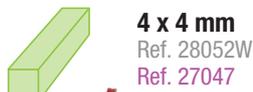
VOLVER AL RESUMEN

¡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 y R 752 V.V.

Esencial: CL 40, R 201 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.



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.

Esencial: CL 40, R 402, R 402 V.V.



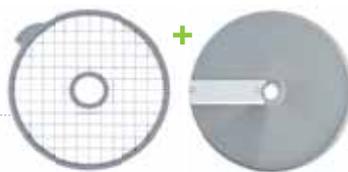
Las ilustraciones verdes están en escala 1:1



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, R 752 V.V.

Esencial: CL 40, R 402, R 402 V.V.



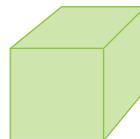
5x5x5 mm
Ref. 28110W



8x8x8 mm
Ref. 28111W
Ref. 27113



10x10x10 mm
Ref. 28112W
Ref. 27114



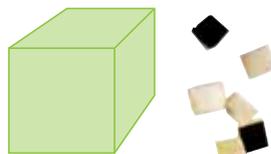
12x12x12 mm*
Ref. 28197W
Ref. 27298



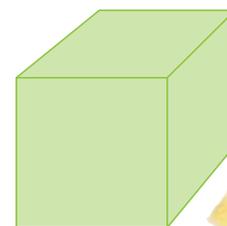
14x14x5 mm
Ref. 28181W



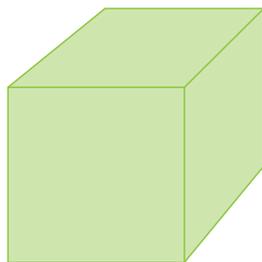
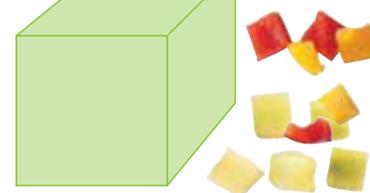
14x14x10 mm
Ref. 28179W



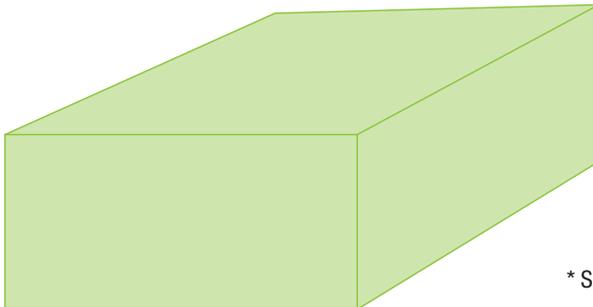
14x14x14 mm*
Ref. 28113W



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 corte en dados EXPERT R 502 a R 752 y CL 50 a CL 60

- Rápido, limpieza fácil
- Cero residuos

Para rejillas de corte en dados	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



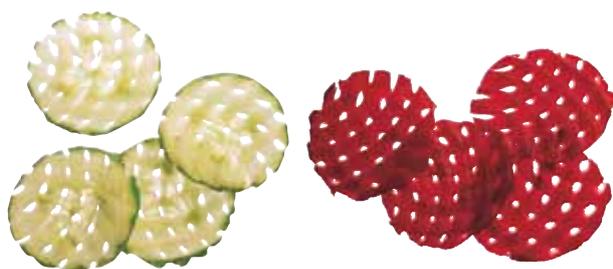
2 mm
Ref. 28198W



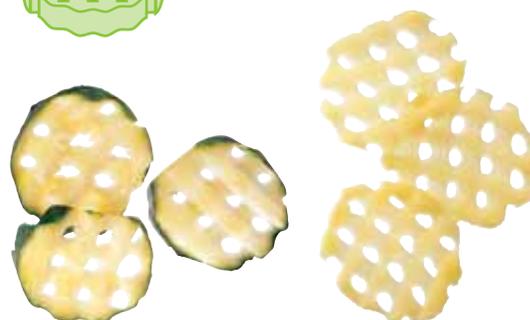
3 mm
Ref. 28199W



4 mm
Ref. 28177W



6 mm
Ref. 28178W



Las ilustraciones verdes están en escala 1:1



EL SELLO CASERO GRACIAS A ROBOT-COUCPE

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!



8 x 8 mm



8 x 16 mm



10 x 10 mm



10 x 16 mm

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.54
CORTA-HORTALIZAS DE SUELO p.64



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.



Expulsión lateral

Ahorro de espacio y comodidad de empleo.



Escanee este código QR para ver el combinado en acción.



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.



CORTA
HORTALIZAS

PASAPURÉ CL 50, CL 52, CL 55, CL 60



Escanee este código QR para ver la función pasapuré en acción.



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:



Up to Hasta 50 kg



Hasta 50 kg



Hasta 150 kg

RALLADO / REBANADO / ONDULADO / JULIANA

+ MACEDONIA + PATATAS FRITAS

+ BRUNOISE y GAUFRETTE

+ PEREJIL Y HIERBAS AROMÁTICAS

CL 50 Gourmet



- Monofásico o trifásico
- 1 velocidad

CL 50 Ultra



- Monofásico o trifásico
- 1 velocidad
- **Accesorio pasapuré***

CL 50



- Monofásico o trifásico
- 1 velocidad
- **Accesorio pasapuré***

CL 20



- Monofásico
- 1 velocidad

CL 40



- Monofásico
- 1 velocidad

Veá todos los modelos de suelo en la página 66

*Accesorios opcionales



Hasta 150 kg



Hasta 250 kg

RALLADO / REBANADO / ONDULADO / JULIANA

+ MACEDONIA + PATATAS FRITAS

CL 50 Ultra Pizza



CL 50 Ultra Restaurants



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

CL 50 Ultra Institutions



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

CL 52



- Monofásico o trifásico
- 1 velocidad
- Equipo pasapuré*

CORTA-HORTALIZAS DE MESA



Superficie 104 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 41 ”

CL 20

Motor asíncrono	✓
Potencia	400 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	1 500 rpm
Tolvas	Tolva en media luna Tolva cilíndrica de Ø 58 mm
Tapa y cuba	Material compuesto
Soporte motor	Material compuesto
D-Clean Kit	-
Discos	No incluidos

Elija su modelo:

CL 20	Ref.
CL 20 230V/50/1	22394
CL 20 230V/50/1 UK plug	22395
CL 20 230V/50/1 DK	22397
CL 20 220V/60/1	22398
CL 20 120V/60/1	22399



Superficie 104 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 41 ”

CL 40

Motor asíncrono	✓
Potencia	500 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	500 rpm
Tolvas	Tolva en media luna Tolva cilíndrica de Ø 58 mm
Tapa y cuba	Tapa de material compuesto y cuba inoxidable
Soporte motor	Metálico
Incluidos	No incluidos

CL 40	Ref.
CL 40 230V/50/1	24570
CL 40 230V/50/1 UK plug	24571
CL 40 230V/50/1 DK	24577
CL 40 220V/60/1	24574
CL 40 120V/60/1	24575

Seleccione su pack de discos:

	Ref.
Packs de 5 discos for CL 20	
Rebanadores 2 mm - 4 mm Ralladores 2 mm Juliana 4x4 mm - 8x8 mm	1946
Packs de 4 discos para Asia for CL 20	
Rebanadores 2 mm - 4 mm Ralladores 2 mm Juliana 2x2 mm	1904
Packs de 3 discos para Europa del Este for CL20	
Rebanadores 2 mm Ralladores 2 mm Juliana 4x4 mm	2006
Pack of 6 discs for CL 40	
Rebanadores 2 mm - 4 mm Ralladores 2 mm Juliana 2x2 mm Macedonia 10x10x10 mm	1945
Asia Pack of 8 discs for CL 40	
Rebanadores 2 mm - 4 mm Ralladores 2 mm Juliana 2x2 mm - 2x4 mm - 4x4 mm Macedonia 10x10x10 mm	1909

Colección completa de discos en la página 38





Superficie 139 cm²
 “ Descubra todos los packs de discos en la página 42 ”

CL 50

Motor asíncrono	✓
Potencia	550 W
Voltaje	Monofásico o Trifásico
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
Soporte motor	Material compuesto
D-Clean Kit	Incluidos
Discos	No incluidos

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver el corta-hortalizas en acción.

CL 50 - Monofásico	Ref.
CL 50 230V/50/1	24440
CL 50 230V/50/1 UK plug	24442
CL 50 230V/50/1 DK	24439
CL 50 220V/60/1	24445
CL 50 120V/60/1	24444
CL 50 - Trifásico	Ref.
CL 50 400V/50/3	24446
CL 50 380V/60/3	24448
CL 50 220V/60/3	24447



Superficie 139 cm²
 “ Descubra todos los packs de discos en la página 42 ”

CL 50 Ultra

Motor asíncrono	✓
Potencia	550 W
Voltaje	Monofásico o Trifásico
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
Soporte motor	Inoxidable
D-Clean Kit	Incluidos
Discos	No incluidos

CL 50 Ultra - Monofásico	Ref.
CL 50 Ultra 230V/50/1	24465
CL 50 Ultra 230V/50/1 UK plug	24470
CL 50 Ultra 230V/50/1 DK	24466
CL 50 Ultra 220V/60/1	24471
CL 50 Ultra 120V/60/1	24472
CL 50 Ultra - Trifásico	Ref.
CL 50 Ultra 400V/50/3	24473
CL 50 Ultra 380V/60/3	24475
CL 50 Ultra 220V/60/3	24474

Seleccione su pack de discos:

						Ref.
Packs de 8 discos para restaurantes						
Rebanadores 2 mm - 5 mm	Ralladores 2 mm	Juliana 3x3 mm	Macedonia 10x10x10 mm	Patatas fritas 10x10x10 mm	Portadiscos murales	1933W
Packs de 12 discos para corporaciones						
Rebanadores 2 mm - 5 mm	Ralladores 2 mm	Juliana 3x3 mm - 4x4 mm	Macedonia 10x10x10 mm - 20x20x20 mm	Patatas fritas 10x10x10 mm	Portadiscos murales x2	1942W
Packs de 7 discos para Asia						
Rebanadores 2 mm - 5 mm	Ralladores 2 mm	Juliana 2x2 mm - 3x3 mm	Macedonia 10x10x10 mm	Portadiscos murales		2023W
Packs de 5 discos para Europa del Este						
Rebanadores 2 mm	Ralladores 2 mm	Juliana 4x4 mm	Macedonia 10x10x10 mm			2005W

Colección completa de discos en la página 38



Elija sus opciones:

Opción	Ref.
Empujador Exactitube adicional	49212
Accesorio pasapuré de 3 mm	28207
Accesorio pasapuré de 6 mm	28209
Mini bol	39716

NUEVO



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.



170 mm
75 mm
58 mm

Superficie 139 cm²

CL 50 Ultra Pizza

Motor asíncrono	✓
Potencia	550 W
Voltaje	Monofásico o Trifásico
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	Metálico
Soporte motor	Inoxidable
D-Clean Kit	Incluidos
Discos	Rebanador de 2 mm, Rebanador de 4 mm + Rallador de 7 mm - Incluidos

Elija su modelo:

CL 50 Ultra Pizza - Monofásico	Ref.
CL 50 Ultra Pizza 230V/50/1 + 3 discs	2027
CL 50 Ultra Pizza 230V/50/1 UK + 3 discs	2028
CL 50 Ultra Pizza 220V/60/1 + 3 discs	2031
CL 50 Ultra Pizza 120V/60/1 + 3 discs	2030
CL 50 Ultra Pizza - Trifásico	Ref.
CL 50 Ultra Pizza 400V/50/3 + 3 discs	2033

Colección completa de discos en la página 38



CL 50 GOURMET

La elección de la excelencia



*58 mm con inserto
*68 mm con inserto

“ Descubra todos los packs de discos en la página 42 ”



CL 50 Gourmet

Motor asíncrono	✓
Potencia	550 W o 600 W
Voltaje	Monofásico o Trifásico
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	Metálico
Soporte motor	Inoxidable
D-Clean Kit	Incluidos
Discos	No incluidos
Bandeja recogedora	Bandeja recogedora interna de 0,6L Incluida

CL 50 Gourmet - Monofásico	Ref.
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453 + 28194
CL 50 Gourmet 230V/50/1 UK plug	24555 + 28194
CL 50 Gourmet 230V/50/1 DK	24452 + 28194
CL 50 Gourmet 220V/60/1	24457 + 28194
CL 50 Gourmet 120V/60/1	24458 + 28194
CL 50 Gourmet - Trifásico	Ref.
CL 50 Gourmet 400V/50/3	24459 + 28194

Colección completa de discos en la página 38



VOLVER AL RESUMEN

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

4 Gaufrettes

2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



Gaufrettes

Opciones	Ref.
Waffle cut 2 mm	28198W
Waffle cut 3 mm	28199W
Waffle cut 4 mm	28177W
Waffle cut 6 mm	28178W

KIT PARA PEREJIL 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.
1 mm parsley kit	28194

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 Exactitube.

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.



Escanee este código QR para ver el corta-hortalizas en acción.

EXPULSIÓN LATERAL

Ahorro de espacio y comodidad de empleo.

Herramienta especial para coles y para facilitar la expulsión.





Superficie 227 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 42 ”

CL 52

Motor asíncrono	✓
Potencia	750 W
Voltaje	Monofásico o Trifásico
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, próximamente
D-Clean Kit	Incluidos
Discos	No incluidos

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver el corta-hortalizas en acción.

CL 52 - Monofásico		Ref.
CL 52 230V/50/1		24490
CL 52 230V/50/1 UK plug		24492
CL 52 230V/50/1 DK		24489
CL 52 220V/60/1		24494
CL 52 120V/60/1		24496
CL 52 - Trifásico		Ref.
CL 52 400V/50/3		24498
CL 52 380V/60/3		24500
CL 52 220V/60/3		24499



Seleccione su pack de discos:

							Ref.
Packs de 8 discos para restaurantes							
Rebanadores 2mm - 5mm	Ralladores 2mm	Juliana 3x3mm	Macedonia 10x10x10mm	Patatas fritas 10x10x10mm	Portadiscos murales		1933W
Packs de 12 discos para corporaciones							
Rebanadores 2mm - 5mm	Ralladores 2mm - 5mm	Juliana 3x3mm - 4x4mm	Macedonia 10x10x10mm - 20x20x20mm	Patatas fritas 10x10x10mm	Portadiscos murales x2		1942W
Packs de 7 discos para Asia							
Rebanadores 2mm - 5mm	Ralladores 2mm	Juliana 2x2mm - 3x3mm	Macedonia 10x10x10mm		Portadiscos murales		2023W
Packs de 5 discos para Europa del Este							
Rebanadores 2mm	Ralladores 2mm	Juliana 4x4mm	Macedonia 10x10x10mm				2005W

Colección completa de discos en la página 38



Elija sus opciones:

Opción	Ref.
Empujador Exactitube adicional	49221
Equipo pasapuré de 3 mm	28208
Equipo pasapuré de 6 mm	28210
Cepillo del eje motor - Próximamente	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 Exactitube.

EXTRAANCHO

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

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

OPCIONAL
+
50
DISCOS



- Trifásico o monofásico
- 1 o 2 velocidades
- Equipo pasapuré*

CL 55 2 tolvas

OPCIONAL
+
50
DISCOS



- Trifásico o monofásico
- 1 o 2 velocidades
- Equipo pasapuré*

CL 55 Workstation

OPCIONAL
+
50
DISCOS



- Trifásico o monofásico
- 1 o 2 velocidades
- Equipo pasapuré

Vea todos los modelos de suelo en la página 58

*Accesorios opcionales



RALLADO / REBANADO / ONDULADO / JULIANA

+ MACEDONIA + PATATAS FRITAS

CL 60 Con palanca



OPCIONAL
+
50
DISCOS

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

CL 60 2 tolvas



OPCIONAL
+
50
DISCOS

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

CL 60 Workstation

OPCIONAL
+
50
DISCOS



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



CORTA-HORTALIZAS DE SUELO



Superficie 227 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 42 ”



Superficie 227 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 42 ”

CL 55 Con palanca

CL 55 2 tolvas

Motor asíncrono	✓	
Potencia	750 W	1 100 W
Voltaje	Monofásico	Trifásico
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, próximamente**

D-Clean Kit **Incluidos**

Discos No incluidos

Elija su modelo:

CL 55 Con palanca - Trifásico		Ref.
CL 55 Con palanca 400V/50/3		2214
CL 55 Con palanca 380V/60/3		2229
CL 55 Con palanca 220V/60/3		2234
CL 55 Con palanca - Monofásico		Ref.
CL 55 Con palanca 230V/50/1		2245
CL 55 Con palanca 230V/50/1 UK plug		2252
CL 55 Con palanca 220V/60/1		2264
CL 55 Con palanca 120V/60/1		2276

✓		
Potencia	750 W	1 100 W
Voltaje	Monofásico	Trifásico
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, próximamente**

Incluidos

No incluidos

CL 55 2 tolvas - Trifásico		Ref.
CL 55 2 tolvas 400V/50/3		2211
CL 55 2 tolvas 380V/60/3		2227
CL 55 2 tolvas 220V/60/3		2233
CL 55 2 tolvas - Monofásico		Ref.
CL 55 2 tolvas 230V/50/1		2244
CL 55 2 tolvas 220V/60/1		2263
CL 55 2 tolvas 120V/60/1		2275

Seleccione su pack de discos:

							Ref.
Packs de 8 discos para restaurantes							
Rebanadores 2 mm - 5 mm	Ralladores 2 mm	Juliana 3x3 mm	Macedonia 10x10x10 mm	Patatas fritas 10x10x10 mm	Portadiscos murales		1933W
Packs de 12 discos para corporaciones							
Rebanadores 2 mm - 5 mm	Ralladores 2 mm - 5 mm	Juliana 3x3 mm - 4x4 mm	Macedonia 10x10x10 mm - 20x20x20 mm	Patatas fritas 10x10x10 mm	Portadiscos murales x2		1942W
Packs de 7 discos para Asia							
Rebanadores 2 mm - 5 mm	Ralladores 2 mm	Juliana 2x2 mm - 3x3 mm	Macedonia 10x10x10 mm		Portadiscos murales		2023W
Packs de 5 discos para Europa del Este							
Rebanadores 2 mm	Ralladores 2 mm	Juliana 4x4 mm	Macedonia 10x10x10 mm				2005W

Colección completa de discos en la página 38



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

Próximamente



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.



Hasta
1200 kg
de hortalizas
por hora

175 mm

59 mm

Superficie 227 cm²

CL 55 Workstation

Motor asíncrono	✓	
Potencia	750 W	1 100 W
Voltaje	Monofásico	Trifásico
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, 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, próximamente	
D-Clean Kit	Incluidos	
Discos	Pack Multicorte de 16 discos - Incluido	

CL 55 Workstation - Three Phase	Ref.
CL 55 Workstation 400V/50/3	2287
CL 55 Workstation 380V/60/3	2289
CL 55 Workstation 220V/60/3	2288
CL 55 Workstation - Monofásico	Ref.
CL 55 Workstation 230V/50/1	2290
CL 55 Workstation 230V/50/1 UK	2293
CL 55 Workstation 220V/60/1	2292
CL 55 Workstation 120V/60/1	2291

¡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.



Próximamente

Cepillo del eje motor



Equipo pasapuré de Ø 3 mm

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



Método de producción

Modo de ordenamiento

CORTA-HORTALIZAS DE SUELO



Superficie 227 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 42 ”



Superficie 227 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 42 ”



CL 60 Con palanca CL 60 V.V. Con palanca

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

Motor asíncrono ✓

Potencia	1 500 W	
Voltaje	Trifásico	Monofásico
Velocidad	375 rpm - 750 rpm	100 a 1 000 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
Soporte 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, próximamente**

D-Clean Kit **Incluidos**

Discos No incluidos

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver el corta-hortalizas en acción.

Seleccione su pack de discos:

CL 60 Con palanca - Trifásico		Ref.
CL 60 Con palanca 400V/50/3		2319
CL 60 Con palanca 380V/60/3		2320
CL 60 Con palanca 220V/60/3		2321
CL 60 V.V. Con palanca - Monofásico		Ref.
CL 60 V.V. Pusher Feed-Head 230V/50-60/1		2323

✓

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 4,4 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos	

Cuba	Inoxidable
Soporte 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, próximamente**

Incluidos

No incluidos

CL 60 2 tolvas - Trifásico		Ref.
CL 60 2 tolvas 400V/50/3		2325
CL 60 2 tolvas 380V/60/3		2326
CL 60 2 tolvas 220V/60/3		2327
CL 60 V.V. 2 tolvas - Monofásico		Ref.
CL 60 V.V. 2 tolvas 230V/50-60/1		2329

							Ref.
Packs de 8 discos para restaurantes							
Rebanadores 2mm - 5mm	Ralladores 2mm	Juliana 3x3mm	Macedonia 10x10x10mm	Patatas fritas 10x10x10mm	Portadiscos murales		1933W
Packs de 12 discos para corporaciones							
Rebanadores 2mm - 5mm	Ralladores 2mm - 5mm	Juliana 3x3mm - 4x4mm	Macedonia 10x10x10mm - 20x20x20mm	Patatas fritas 10x10x10mm	Portadiscos murales x2		1942W
Packs de 7 discos para Asia							
Rebanadores 2mm - 5mm	Ralladores 2mm	Juliana 2x2mm - 3x3mm	Macedonia 10x10x10mm	Portadiscos murales			2023W
Packs de 5 discos para Europa del Este							
Rebanadores 2mm	Ralladores 2mm	Juliana 4x4mm	Macedonia 10x10x10mm				2005W

Colección completa de discos en la página 38



ACCESORIOS CL 60



Tolva automática
con bandeja de
alimentación
Ref. 39681



Tolva de palanca
Ref. 39680



Tolva de 4 tubos
2 tubos de Ø 50 mm
2 tubos de Ø 70 mm
Ref. 28162



**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

Próximamente



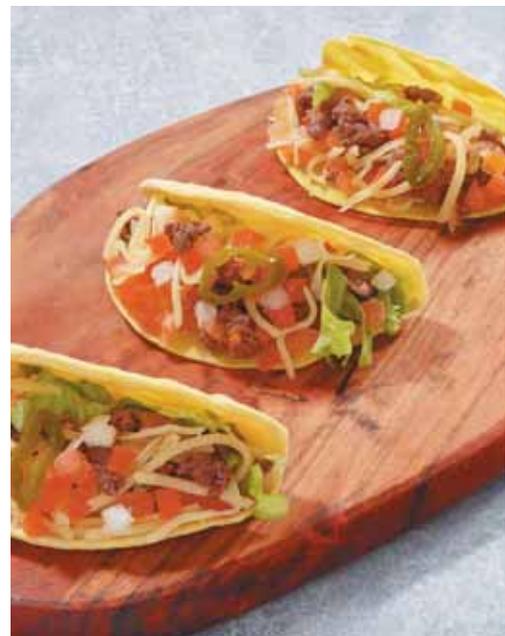
Cepillo del eje motor
Ref. 49257



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

Solución completa



Hasta
1200 kg
de hortalizas
por hora

SOPORTE PARA GUARDAR ACCESORIOS



Pie ajustable
para adaptarse a los
diferentes niveles de suelo.

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, próximamente	
D-Clean Kit	Incluidos	
Discos	Pack Multicorte de 16 discos - Incluido	

CL 60 Workstation - Three Phase	Ref.
CL 60 Workstation 400V/50/3	2300
CL 60 Workstation 380V/60/3	2304
CL 60 Workstation 220V/60/3	2302
CL 60 V.V. Workstation - Monofásico	Ref.
CL 60 V.V. Workstation 230V/50/1	2301



Escanee este código QR
para ver el corta-
hortalizas en acción.

¡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.



Tolva con 4 tubos

Especial para hortalizas alargadas como pepinos y calabacines.



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.



Próximamente 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.



CUTTERS

CUTTERS DE MESA

CUTTERS VERTICALES DE SUELO

p.78

p.90



¡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.

NUEVO

CUBA

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

ASA ERGONÓMICA

Para poder manipular la cuba fácilmente.



Escanee este código QR para ver los cutters en acción.

Easy Guide

robot coupe[®]

000

TEMPORIZADOR

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

R7 V.V.

7,5 L

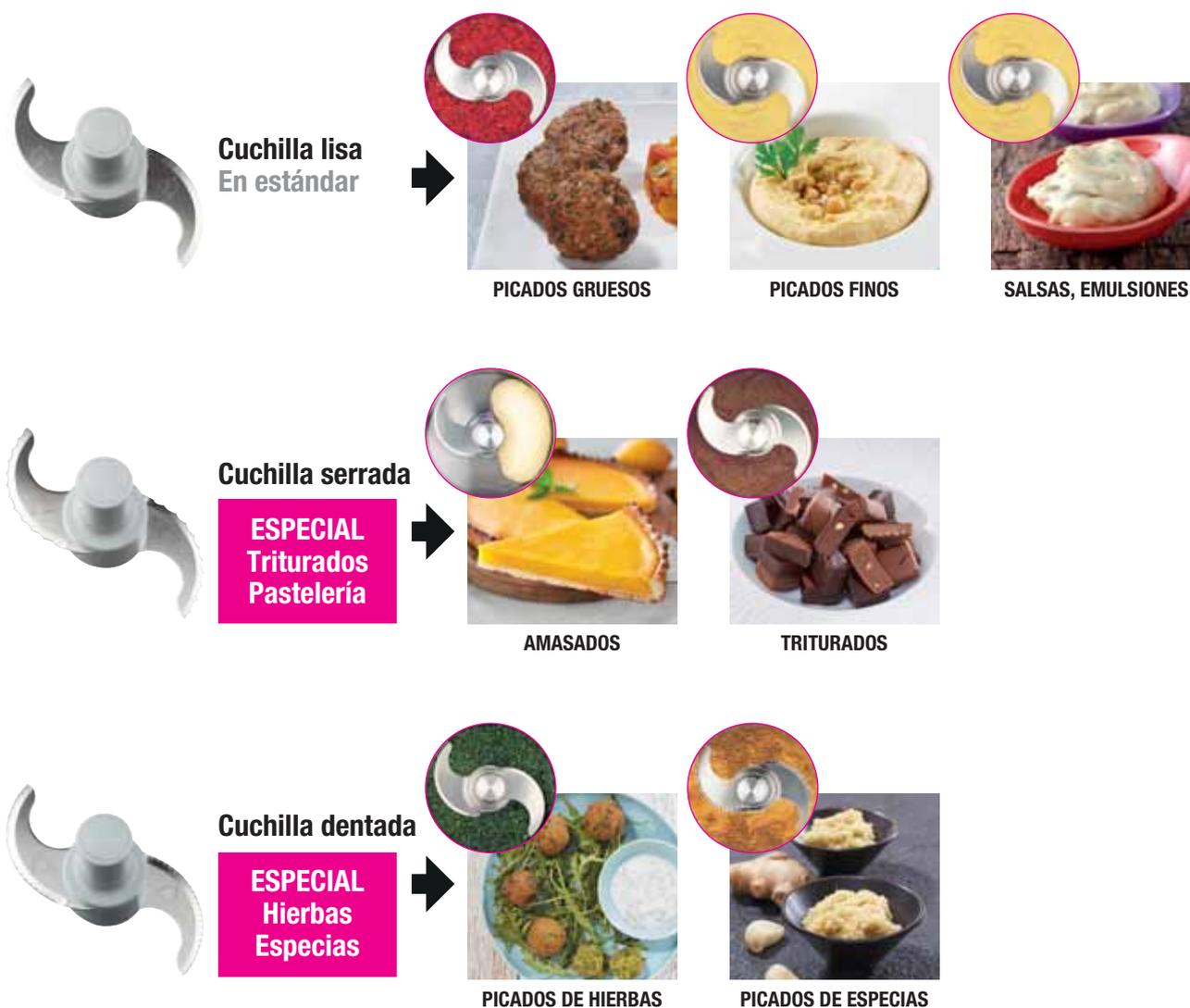


INNOVACIÓN

CUCHILLA DE FONDO DE CUBA

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

Modelos con **variación de velocidad:** de 300 a 3500 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...



CUTTER DE MESA



Cantidades* : 1 kg



1.5 kg



2.5 kg



3 kg

VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3500 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 3000 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

R 4 - 1V

R 5 - 1V

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

2.9 L



• Monofásico

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

3.7 L



• Monofásico

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

4.5 L



• Monofásico

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

5.9 L



• Monofásico

* Cantidades máximas trabajadas por operación



3.5 kg



5 kg



6 kg

VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3500 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 10 V.V.



OPCIONAL
3
CUCHILLAS

11.5 L

- Monofásico
- R-Mix®

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm

R 7



OPCIONAL
3
CUCHILLAS

7.5 L

- Trifásico

R 8



OPCIONAL
3
CUCHILLAS

8 L

- Trifásico

R 10



OPCIONAL
3
CUCHILLAS

11.5 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 2	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 - 1V / 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 92

CUTTER DE MESA



R 2 B

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

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver los cutters en acción.

R 2 B	Ref.
R 2 B 230V/50/1	22113
R 2 B 220V/60/1	22118
R 2 B 120V/60/1	22116

R 2	Ref.
R 2 230V/50/1	22100
R 2 230V/50/1 UK plug	22107
R 2 230V/50/1 DK	22267
R 2 220V/60/1	22117
R 2 120V/60/1	22109

Elija sus opciones:



Opciones	Ref.
Cuchillas serrada Especial para triturar - Pastelería	27138
Cuchilla dentada Especial para hierbas y especias	27061
Cuchilla lisa adicional	27055



R 3 - 1500

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



R 3 - 3000

Motor asíncrono	✓
Potencia	650 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	3 000 rpm
Pulse	✓
Cuba	3,7 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable - Incluidas

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver los cutters en acción.

R 3 - 1500	Ref.
R 3-1500 230V/50/1	22382
R 3-1500 230V/50/1 UK plug	22383
R 3-1500 230V/50/1 DK	22385
R 3-1500 220V/60/1	22386
R 3-1500 120V/60/1	22387

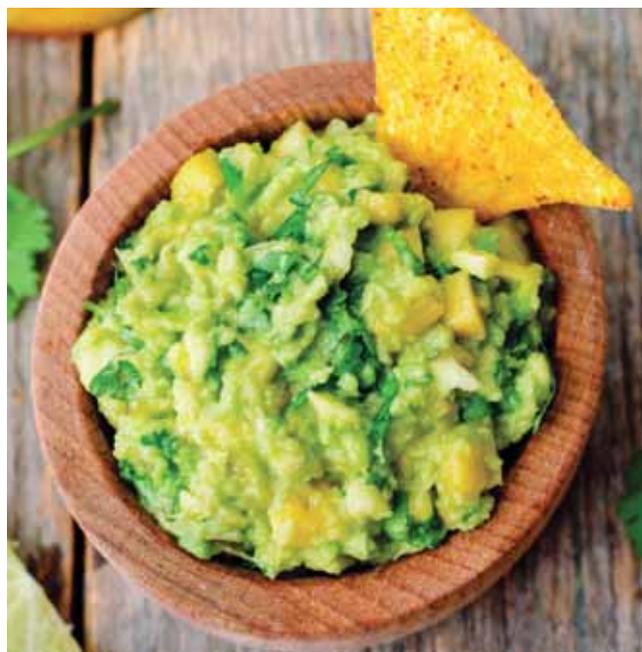
R 3 - 3000	Ref.
R 3-3000 230V/50/1	22388
R 3-3000 230V/50/1 UK plug	22389
R 3-3000 230V/50/1 DK	22391
R 3-3000 220V/60/1	22392
R 3-3000 120V/60/1	22393

Elija sus opciones:



R 3 todos los modelos

Opciones	Ref.
Cuchillas serrada Especial para triturar - Pastelería	27288
Cuchilla dentada Especial para hierbas y especias	27287
Cuchilla lisa adicional	27286





R 4 - 1V

Motor asíncrono	✓
Potencia	700 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	1 500 rpm
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	4,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable Incluidas

R 4 - 2V

Motor asíncrono	✓
Potencia	900 W
Voltaje	Trifásico
Velocidad	1 500 rpm - 3 000 rpm
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
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
Velocidad	300 rpm a 3 500 rpm
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	4,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable Incluidas

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver los cutters en acción.

R 4 - 1V	Ref.
R 4 - 1V 230V/50/1	22430
R 4 - 1V 230V/50/1 UK plug	22434
R 4 - 1V 230V/50/1 DK	22431
R 4 - 1V 220V/60/1	22433
R 4 - 1V 120V/60/1	22432

R 4 - 2V	Ref.
R 4 - 2V 400V/50/3	22437
R 4 - 2V 380V/60/3	22439
R 4 - 2V 230V/50/3	22440 <small>bajo petición</small>
R 4 - 2V 220V/60/3	22438

R 4 V.V.	Ref.
R 4 V.V. 230V/50-60/1	22411
R 4 V.V. 230V/50-60/1 UK plug	22412
R 4 V.V. 230V/50-60/1 DK	22414

Elija sus opciones:



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

CUTTER DE MESA



R 5 - 1V

Motor asíncrono	✓
Potencia	750 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	1 500 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, próximamente

R-Mix®

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver los cutters en acción.

R 5 - 1V	Ref.
R 5 - 1V 230V/50/1	24608
R 5 - 1V 230V/50/1 UK plug	24609
R 5 - 1V 220V/60/1	24605

R 5 - 2V

Motor asíncrono	✓
Potencia	1 500 W
Voltaje	Trifásico
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, próximamente

-

R 5 - 2V	Ref.
R 5 - 2V 400V/50/3	24614
R 5 - 2V 380V/60/3	24613
R 5 - 2V 220V/60/3	24616

R 5 V.V.

Motor asíncrono	✓
Potencia	1 500 W
Voltaje	Monofásico
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, próximamente

✓

R 5 V.V.	Ref.
R 5 V.V. 230V/50-60/1	24620
R 5 V.V. 230V/50-60/1 UK plug	24623

Elija sus opciones:



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 - Próximamente	49258

R 5 todos los modelos



R 7

Motor asíncrono	✓
Potencia	1 500 W
Voltaje	Trifásico
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
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:



Escanee este código QR para ver los cutters en acción.

R 7	Ref.
R 7 400/50/3	24658
R 7 220V/60/3	24655

R 7 V.V.	Ref.
R 7 V.V. 230V/50-60/1	24709
R 7 V.V. 230V/50-60/1 UK plug	24711

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

CUTTER DE MESA



R 8

Motor asíncrono	✓
Potencia	2 200 W
Voltaje	Trifásico
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 8 V.V.

Motor asíncrono	✓
Potencia	2 200 W
Voltaje	Monofásico
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®	✓

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver los cutters en acción.

R 8	Ref.
R 8 400V/50/3	21291
R 8 380V/60/3	21294
R 8 220V/60/3	21293
R 8 230V/50/3	21295 <small>bajo petición</small>

R 8 V.V.	Ref.
R 8 V.V. 220-240V/50-60/1	21285

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



R 10

Motor asíncrono	✓
Potencia	2 600 W
Voltaje	Trifásico
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®	-

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver los cutters en acción.

Elija sus opciones:



R 10	Ref.
R 10 400V/50/3	21391
R 10 380V/60/3	21394
R 10 220V/60/3	21393
R 10 230V/50/3	21395 <small>bajo petición</small>



R 10 V.V.

Motor asíncrono	✓
Potencia	2 600 W
Voltaje	Monofásico
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 10 V.V.	Ref.
R 10 V.V. 220-240V/50-60/1	21385

Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

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

CUTTERS VERTICALES

DE SUELO

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.

Escanee este código QR para ver los cutters en acción.



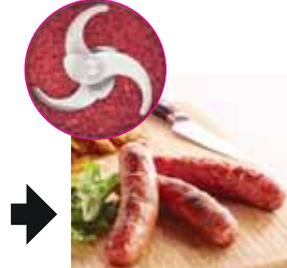
PALANCA DE BLOQUEO DE LA CUBA

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

 <p>Cuchilla lisa estándar</p>	 <p>PICADOS GRUESOS</p>	 <p>PICADOS FINOS</p>	 <p>SALSAS, EMULSIONES</p>
 <p>Cuchilla serrada</p>	<p>ESPECIAL Triturados Pastelería</p>	 <p>AMASADOS</p>	 <p>TRITURADOS</p>
 <p>Cuchilla dentada</p>	<p>ESPECIAL Hierbas Especias</p>	 <p>PICADOS DE HIERBAS</p>	 <p>PICADOS DE ESPECIAS</p>

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

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm

R 15



15 L



• Trifásico

R 20



20 L



• Trifásico

R 23



23 L



• Trifásico



Cantidades*



4 a 17 kg



6 a 27 kg



6 a 36 kg

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm

R 30



28 L



• Trifásico

R 45



45 L



• Trifásico

R 60



60 L



• Trifásico

* Cantidades máximas trabajadas por operación

POSIBILIDADES DE TRABAJO

Modelos	Capacidades de carga máximas				Número de cubiertos	Tiempo de trabajo
	Picados (hasta)	Emulsiones (hasta)	Pastas* (hasta)	Triturados (hasta)		
R 15	6 kg	9 kg	7.0 kg	7.0 kg	300 a 600	1 a 4 mn
R 20	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	12 kg	17 kg	14.0 kg	14.0 kg	600 a 1200	
R 45	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 %

Vea todos los modelos de suelo en la página 80



R 15

Motor asíncrono	✓
Potencia	3 000 W
Voltaje	Trifásico
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 20

Motor asíncrono	✓
Potencia	4 400 W
Voltaje	Trifásico
Velocidad	1 500 rpm - 3 000 rpm
Pulse	✓
Cuba	20 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables - Incluidas

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver los cutters en acción.

Elija sus opciones:

R 15	Ref.
R 15 400V/50/3	51491
R 15 380V/60/3	51494
R 15 230V/50/3	51495 bajo petición
R 15 220V/60/3	51493

R 20	Ref.
R 20 400V/50/3	51591
R 20 380V/60/3	51594
R 20 230V/50/3	51595 bajo petición
R 20 220V/60/3	51593

R 15 / R 20	
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



R 15	
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

CUTTERS VERTICALES DE SUELO



R 23

Motor asíncrono	✓
Potencia	4 500 W
Voltaje	Trifásico
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 30

Motor asíncrono	✓
Potencia	5 400 W
Voltaje	Trifásico
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	✓

Elija su
modelo:



Escanee este código QR
para ver el cutter en
acción.

R 23	Ref.	
R 23 400V/50/3	51331C	
R 23 380V/60/3	51334C	
R 23 230V/50/3	51335C	bajo petición
R 23 220V/60/3	51333C	

R 30	Ref.	
R 30 400V/50/3	52331C	
R 30 380V/60/3	52334C	
R 30 230V/50/3	52335C	bajo petición
R 30 220V/60/3	52333C	

Elija sus
opciones:

	R 23	R 30
Opciones	Ref.	Ref.
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas Especial para triturar - Pastelería	57070	57075
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas Especial para hierbas y especias	57072	57077
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	57069	57074
Hoja serrada	118294S	118286S
Hoja dentada	118292S	118241S
Hoja lisa	118217S	117950S
Carrito ajustable de 3 alturas GN1x1	49128	49128



R 45

Motor asíncrono	✓
Potencia	10 000 W
Voltaje	Trifásico
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 60

Motor asíncrono	✓
Potencia	11 000 W
Voltaje	Trifásico
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	✓

Elija su
modelo:



Escanee este código QR
para ver el cutter en
acción.

R 45	Ref.	
R 45 400V/50/3	53331C	
R 45 380V/60/3	53334C	
R 45 230V/50/3	53335C	bajo petición
R 45 220V/60/3	53333C	

R 60	Ref.	
R 60 400V/50/3	54331C	
R 60 380V/60/3	54334C	
R 60 230V/50/3	54335C	bajo petición
R 60 220V/60/3	54333C	

Elija sus
opciones:

	R 45	R 60
Opciones	Ref.	Ref.
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas Especial para triturar - Pastelería	57082	57092
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas Especial para hierbas y especias	57084	57095
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	57081	57091
Hoja serrada	118287S	118290S
Hoja dentada	118243S	118245S
Hoja lisa	117952S	117954S
Carrito ajustable de 3 alturas GN1x1	49128	49128

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.

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 3500 rpm
- Función tiempo

ZONA DE PROGRAMACIÓN

- P Función de programa
- Botón etapa

ZONA DE EJECUCIÓN

- 1 Función Turbo/Pulse- hasta 4500 rpm
- 2 Botón Marcha
- 3 Botón Parada

Robot Cook® COOKING CUTTER BLENDER

● EN FRÍO
● EN CALIENTE
HASTA
140°C



Robot Cook®

Motor asíncrono	✓
Potencia	1 800 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	<ul style="list-style-type: none"> • Velocidad variable de 100 a 3500 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	✓
Soporte mural para cuchillas	✓

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:



Escanee este código QR para ver el Robot Cook® en acción.

Robot Cook®	Ref.
Robot Cook® 230V/50-60/1	43000R
Robot Cook® 230V/50/1 UK plug	43001R
Robot Cook® 230V/50/1 DK	43007R
Robot Cook® 120V/60/1	43009R

Elija sus opciones:

Opciones	Ref.
Conjunto de cuba adicional 230V (cuba + cuchilla + tapa + rascador)	39854
Conjunto de cuba adicional 120V (cuba + cuchilla + tapa + rascador)	49131
Cuchilla dentada para la función Blender adicional	39691
Additional smooth blade for cutter function	49691

● ● EMULSIONAR



● ● PICAR



● ● TRITURAR



● ● PULVERIZAR



● ● MEZCLAR



● ● AMASAR



Blixer®

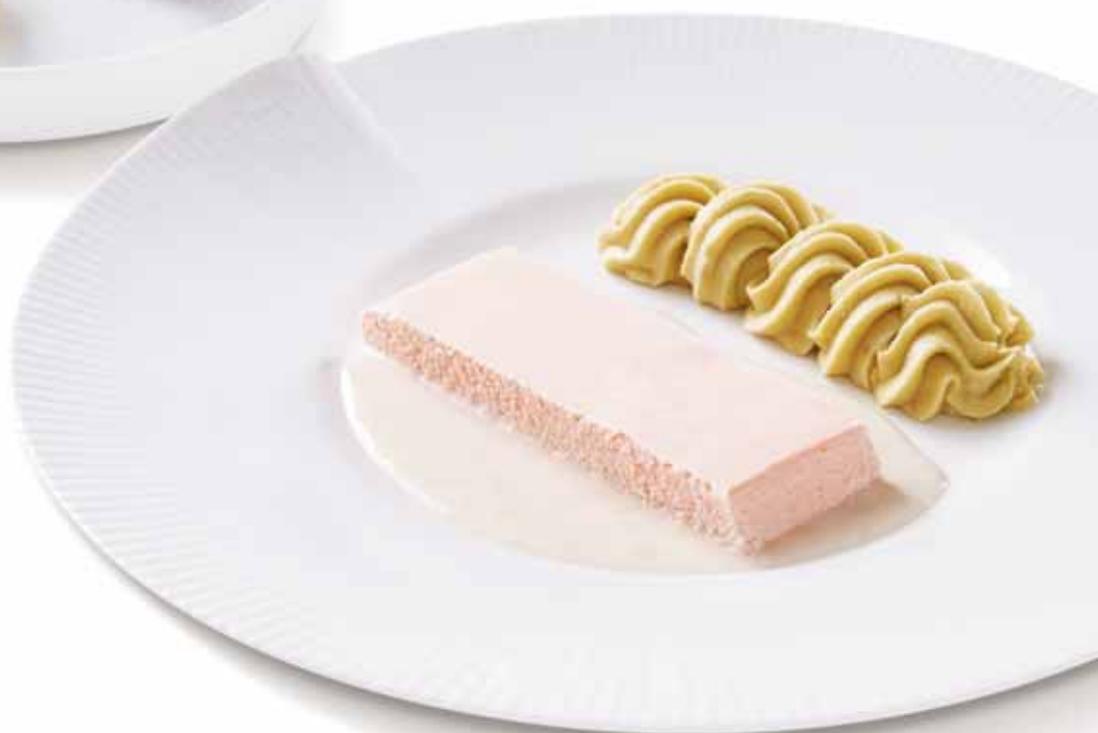
Blixer® DE MESA p.102
Blixer® DE SUELO p.112



¡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



Cuchilla con hojas dentadas.

APERTURA

Prevista para poder añadir líquidos o ingredientes durante la preparación.

TAPA

Provista con una junta para una hermeticidad perfecta.

CHIMENEA DE CUBA ALTA

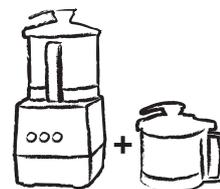
Para procesar grandes capacidades líquidas.

Velocidad estándar de 3000 rpm para para obtener una textura perfectamente homogénea.



¿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



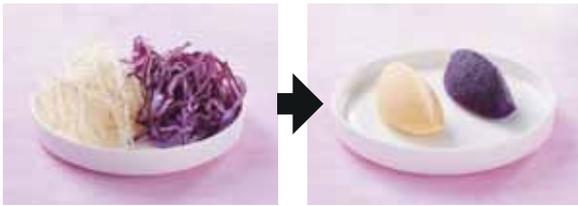
1 cuba para preparaciones calientes



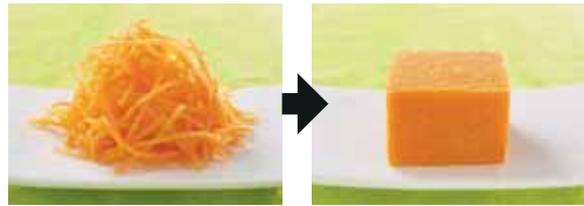


SALUD - ALIMENTACIÓN DE TEXTURA MODIFICADA

Entrantes

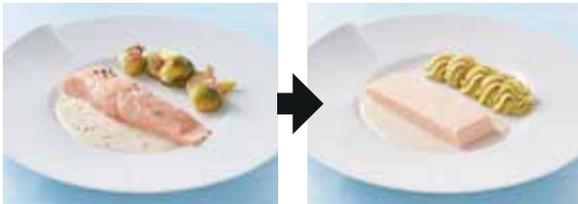


DÚO DE Y COL ROJA Y APIO CRUDOS



FRESCOR DE ZANAHORIAS CRUDAS

Platos

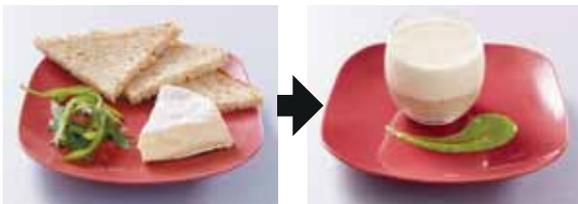


FILETE DE SALMÓN CON COL



BLANQUETTE DE TERNERA

Queso



CAMEMBERT Y PAN INTEGRAL

Postre



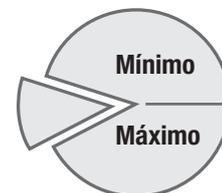
COMPOTA CRUDA DE MANZANAS GRANNY SMITH

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.

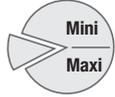


VOLVER AL RESUMEN

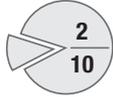
Blixer® DE MESA

Número de porciones de 200 g

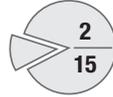
Cantidades trabajadas por operación



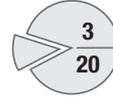
Especial porción individual



0.3 a 2 kg



0.4 a 3 kg



0.5 a 3.8 kg

VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3500 rpm

Blixer® 4 V.V.

4.5 L



• Monofásico

Blixer® 5 V.V.

5.9 L



• Monofásico

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 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

Blixer® 4 - 1V

4.5 L



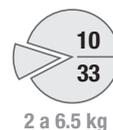
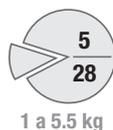
• Monofásico

Blixer® 5 - 1V

5.9 L



• Monofásico



VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3500 rpm

Blixer® 7 V.V.



• Monofásico

Blixer® 8 V.V.



• Monofásico

Blixer® 10 V.V.



• Monofásico

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm

Blixer® 7



• Trifásico

Blixer® 8



• Trifásico

Blixer® 10



• 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	4.5	0.4	3	2 a 15
Blixer® 5 - 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 114



Blixer® 2

Motor asíncrono	✓
Potencia	700 W
Voltaje	Monofásico
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	Single portion



Blixer® 3

Motor asíncrono	✓
Potencia	750 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	3 000 rpm
Pulse	✓
Soporte motor	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



Blixer® 4 - 1V

Motor asíncrono	✓
Potencia	900 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	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

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver el Blixer® en acción.

Blixer® 2	Ref.
Blixer® 2 230V/50/1	33228
Blixer® 2 230V/50/1 UK plug	33232
Blixer® 2 230V/50/1 DK	33229
Blixer® 2 220V/60/1	33233
Blixer® 2 120V/60/1	33234

Blixer® 3	Ref.
Blixer® 3 230V/50/1	33197
Blixer® 3 230V/50/1 UK plug	33198
Blixer® 3 230V/50/1 DK	33200
Blixer® 3 220V/60/1	33201
Blixer® 3 120V/60/1	33202

Blixer® 4 - 1V	Ref.
Blixer® 4-1V 230V/50/1	33208
Blixer® 4-1V 230V/50/1 UK plug	33209
Blixer® 4-1V 220V/60/1	33211
Blixer® 4-1V 120V/60/1	33210

Elija sus opciones:

Opciones	Blixer® 2		Blixer® 3	
	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
Velocidad	1 500 rpm - 3 000 rpm
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	4.5 L stainless steel
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
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:



Escanee este código QR para ver el Blixer® en acción.

Blixer® 4 - 2V	Ref.
Blixer® 4 2-V 400V/50/3	33215
Blixer® 4 2-V 380V/60/3	33217
Blixer® 4 2-V 220V/60/3	33216
Blixer® 4 2-V 220V/50/3	33218 <small>bajo petición</small>

Blixer® 4 V.V.	Ref.
Blixer® 4 V.V. 230V/50-60/1	33280
Blixer® 4 V.V. 230V/50-60/1 UK plug	33281

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® DE MESA



Blixer® 5 - 1V

Motor asíncrono	✓
Potencia	1 500 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	3 000 rpm
Temporizador	✓
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	5,9 l de acero inoxidable
Tapa hermética	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Stainless steel fine serrated blade with removable cap Included Blade cleaning tool - Included, coming soon
Número de porciones de 200 g	3-20

Blixer® 5 - 2V

Motor asíncrono	✓
Potencia	1 500 W
Voltaje	Trifásico
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	Stainless steel fine serrated blade with removable cap Included Blade cleaning tool - Included, coming soon
Número de porciones de 200 g	3-20

Blixer® 5 V.V.

Motor asíncrono	✓
Potencia	1 500 W
Voltaje	Monofásico
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	Stainless steel fine serrated blade with removable cap Included Blade cleaning tool - Included, coming soon
Número de porciones de 200 g	3-20

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver el Blixer® en acción.

Blixer® 5 - 1V	Ref.
Blixer® 5 1-V 230V/50/1	33251
Blixer® 5 1-V 220V/60/1	33250

Blixer® 5 - 2V	Ref.
Blixer® 5 2-V 400V/50/3	33259
Blixer® 5 2-V 380V/60/3	33258
Blixer® 5 2-V 220V/60/3	33262

Blixer® 5 V.V.	Ref.
Blixer® 5 V.V. 230V/50-60/1	33266
Blixer® 5 V.V. 230V/50-60/1 UK plug	33265

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 - Próximamente	49258



Blixer® 7

Blixer® 7 V.V.

Motor asíncrono	✓
Potencia	1 500 W
Voltaje	Trifásico
Velocidad	1 500 rpm - 3 000 rpm
Temporizador	✓
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	7.5 L stainless steel
Tapa hermética	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Stainless steel fine serrated blade with removable cap Included Blade cleaning tool - Included, coming soon

Motor asíncrono	✓
Potencia	1 500 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	300 rpm a 3 500 rpm
Temporizador	✓
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	7.5 L stainless steel
Tapa hermética	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Stainless steel fine serrated blade with removable cap Included Blade cleaning tool - Included, coming soon

Número de porciones de 200 g 3-25

Número de porciones de 200 g 3-25

Elija su modelo:

Blixer® 7	Ref.
Blixer® 7 400V/50/3	33269

Blixer® 7 V.V.	Ref.
Blixer® 7 V.V. 230V/50-60/1	33295
Blixer® 7 V.V. 230V/50-60/1 UK plug	33298



Escanee este código QR para ver el Blixer® en acción.

Elija sus opciones:

Blixer® 7 todos los modelos

Opciones	Ref.
Conjunto de cuba adicional : cuba, cuchilla dentada, tapa y brazo Blixer®	27323
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
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
Herramienta de limpieza de la cuchilla - Próximamente	49258





Blixer® 8

Motor asíncrono	✓
Potencia	2 200 W
Voltaje	Trifásico
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 380V/60/3	21314	
Blixer® 8 230V/50/3	21315	bajo petición
Blixer® 8 220V/60/3	21313	

Elija sus opciones:

Blixer® 8 todos los modelos		
Opciones	Ref.	
Conjunto de cuba adicional : cuba, cuchilla dentada, tapa y brazo Blixer®	27387	
Cuchilla dentada inoxidable adicional	27377	
Hoja dentada	59282	



Blixer® 8 V.V.

Motor asíncrono	✓
Potencia	2 200 W
Voltaje	Monofásico
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

Blixer® 8 V.V.	Ref.	
Blixer® 8 V.V. 200-240/50-60/1	21305	



Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.



Blixer® 10

Motor asíncrono	✓
Potencia	2 600 W
Voltaje	Trifásico
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 380V/60/3	21414	
Blixer® 10 230V/50/3	21415	bajo petición
Blixer® 10 220V/60/3	21413	

Blixer® 10 V.V.

Motor asíncrono	✓
Potencia	2 600 W
Voltaje	Monofásico
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

Blixer® 10 V.V.	Ref.	
Blixer® 10 V.V. 200-240/50-60/1	21405	

 Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

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	

TEXTURA ENTERA



TEXTURA MODIFICADA



COMER CON LAS MANOS



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.



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.

RUEDAS INCLUIDAS

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

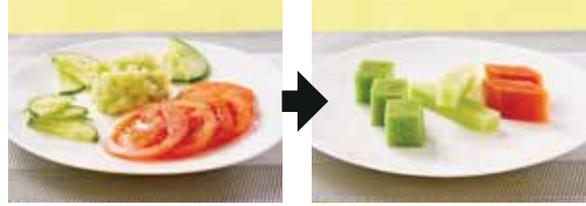


SALUD - ALIMENTACIÓN DE TEXTURA MODIFICADA

Entrantes

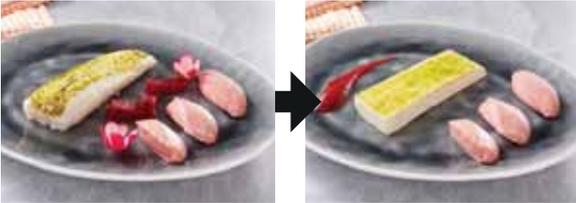


DÚO DE Y COL ROJA Y APIO CRUDOS

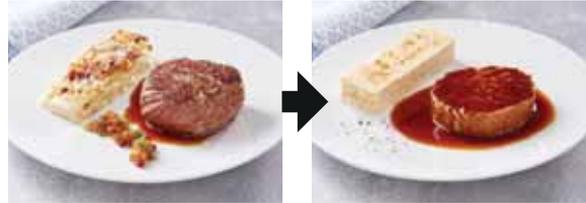


VARIACIÓN DE PEPINOS Y TOMATES

Platos

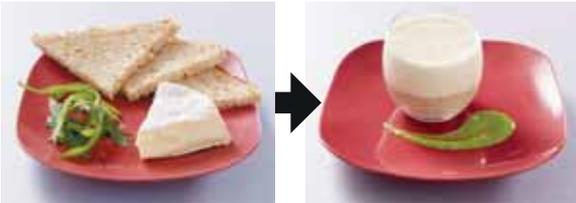


PESCADO BLANCO Y QUENELLES DE RÁBANOS



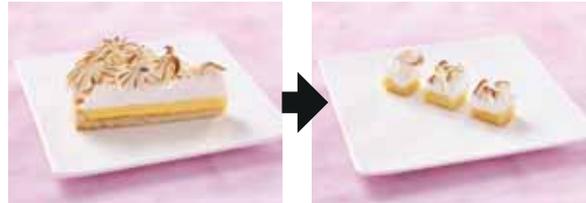
BISTÉ Y PASTEL DE PATATAS GRATINADO

Queso



CAMEMBERT Y PAN INTEGRAL

Postre



TARTA DE LIMÓN

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.



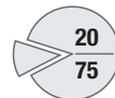
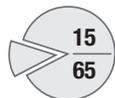
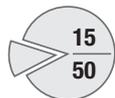
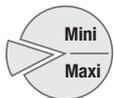
Pulverizaciones en seco, especialmente «polvos» para alimentos secos o deshidratados.



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

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm

Blixer® 15



15 L

• 3 phase

Blixer® 20



20 L

• 3 phase

Blixer® 23

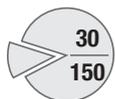
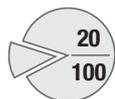
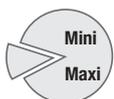


23 L

• 3 phase

Número de porciones de 200 g

Cantidades trabajadas por operación



4 a 20 kg

6 a 30 kg

6 a 45 kg

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm

Blixer® 30



28 L

• 3 phase

Blixer® 45



45 L

• 3 phase

Blixer® 60



60 L

• 3 phase

POSIBILIDADES DE TRABAJO

Modelos	Cantidades trabajadas (kg)			Número de porciones de 200 g
	Capacidad de la cuba (litros)	Mínimo	Máximo	
Blixer® 15	15	3	10	15 a 50
Blixer® 20	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

Vea todos los modelos de suelo en la página 104



Blixer® 15

Motor asíncrono	✓
Potencia	3 000 W
Voltaje	Trifásico
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	15-20



Blixer® 20

Motor asíncrono	✓
Potencia	4 400 W
Voltaje	Trifásico
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

Elija su modelo:

Blixer® 15	Ref.	
Blixer® 15 400V/50/3	51511	
Blixer® 15 380V/60/3	51514	
Blixer® 15 230V/50/3	51515	bajo petición
Blixer® 15 220V/60/3	51513	

Blixer® 20	Ref.	
Blixer® 20 400V/50/3	51611	
Blixer® 20 380V/60/3	51614	
Blixer® 20 230V/50/3	51615	bajo petición
Blixer® 20 220V/60/3	51613	

Elija sus opciones:

Opciones	Blixer® 15		Blixer® 20	
	Ref.		Ref.	
Conjunto de cuba adicional : cuba, cuchilla dentada, tapa y brazo Blixer®	57065		57066	
Cuchilla dentada inoxidable adicional	57102		57102	
Hoja dentada	59359		59359	



Blixer® 23

Motor asíncrono	✓
Potencia	4 500 W
Voltaje	Trifásico
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	
Blixer® 23 230V/50/3	51345	bajo petición

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
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	
Blixer® 30 230V/50/3	52345	bajo petición



Blixer® 45

Motor asíncrono	✓
Potencia	10 000 W
Voltaje	Trifásico
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

Elija su modelo:

Blixer® 45	Ref.	
Blixer® 45 400V/50/3	53341	
Blixer® 45 230V/50/3	53345	bajo petición

Elija sus opciones:

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

Blixer® 60

Motor asíncrono	✓
Potencia	11 000 W
Voltaje	Trifásico
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

Blixer® 60	Ref.	
Blixer® 60 400V/50/3	54341	
Blixer® 60 230V/50/3	54345	bajo petición

BRAZOS TRITURADORES



CINCO GAMAS A LA VANGUARDIA DE LA INNOVACIÓN

Cualquiera que sea su tamaño, los brazos trituradores de Robot-Coupe pueden triturar, mezclar, emulsionar, montar claras, o amasar las preparaciones en un abrir y cerrar de ojos. Sus prestaciones en lo referente a higiene, sencillez de uso, polivalencia, longevidad y rentabilidad hacen de ellos los mejores del mercado.



BRAZOS TRITURADORES

ERGONOMÍA

Asa ergonómica para mayor comodidad de uso.

RENDIMIENTO

Motorización reforzada: + 20 % para una máquina cada vez más eficaz.
Mayor eficacia para optimizar el tiempo de trituración.



LONGEVIDAD

Construcción robusta gracias al bloque del motor de acero inoxidable.



HIGIENE

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



CAMPANA INOXIDABLE



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



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 **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 de ambos lados (Enchufe mural 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 130



BRAZOS TRITURADORES

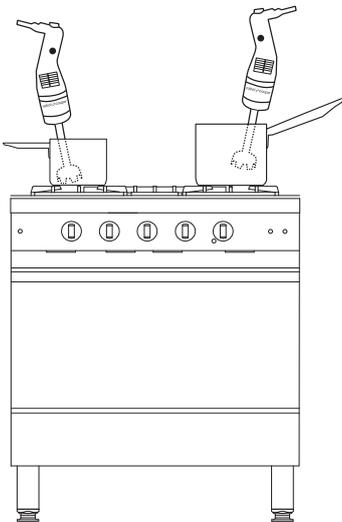
MINI

Mini MP
Ver la página 126



220 W **MicroMix®**
240 W **Mini MP 160 V.V.**
270 W **Mini MP 190 V.V.**
290 W **Mini MP 240 V.V.**

Especial para espumas



COMPACT

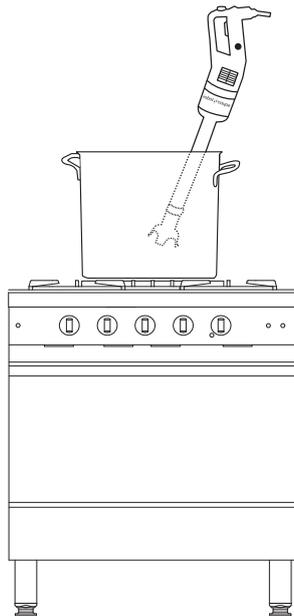
CMP
Ver la página 128



310 W **CMP 250 V.V.**
350 W **CMP 300 V.V.**
400 W **CMP 350 V.V.**
420 W **CMP 400 V.V.**

15 litros 30 litros 45 litros 73 litros

Especial para restauración



LARGE

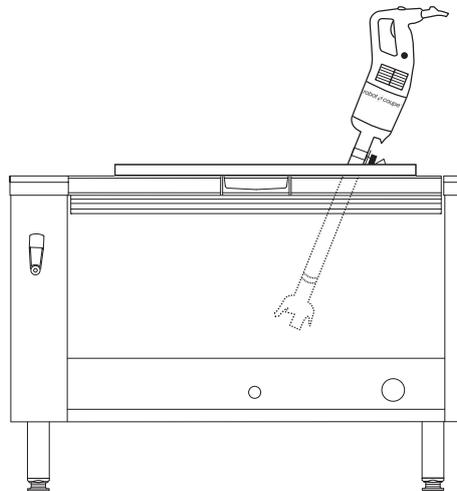
MP
Ver la página 131



440 W **MP 350 Ultra**
500 W **MP 450 Ultra**
750 W **MP 550 Ultra**
850 W **MP 600 Ultra**
1 000 W **MP 800 Turbo**

50 litros 100 litros 200 litros 300 litros 400 litros

Especial para uso intensivo Colectividades / Catering



COMBI

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

Ver la página 135

							
190 mm	185 mm 240 mm	250 mm	220 mm 300 mm	350 mm	280 mm 450 mm		
270 W Mini MP 190 Combi	290 W Mini MP 240 Combi	310 W CMP 250 Combi	350 W CMP 300 Combi	440 W MP 350 Combi Ultra	500 W MP 450 Combi Ultra	500 W MP 450 FW Ultra	500 W MP 450 XL FW Ultra
		15 litros	30 litros	50 litros	100 litros	100 litros	100 litros
Especial para pequeñas preparaciones		Especial para restauración		Especial para uso intensivo Colectividades / Catering			

LIMPIEZA

Cuchilla y campana fáciles de desmontar.

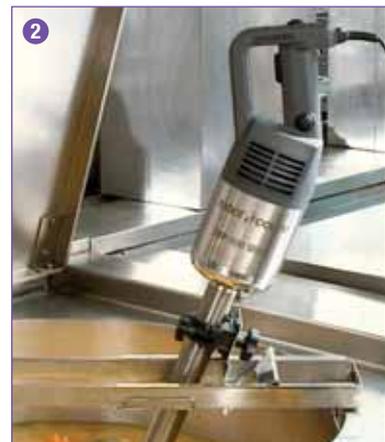


En el marco del enfoque del HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), aconsejamos a los usuarios almacenar, después de su limpieza, la campana y la cuchilla en una cámara frigorífica.

COMODIDAD DE USO

Soportes de ollas fáciles de utilizar para trabajar sin fatiga

- 1 soporte de olla inoxidable universal:**
 - Para fijar sobre el borde de la olla
- 3 soportes marmita ajustables de acero inoxidable**
 - Del diámetro de la olla: 330 a 650 mm
 - Del diámetro de la olla: 500 a 1000 mm
 - Del diámetro de la olla: 850 a 1300 mm



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.

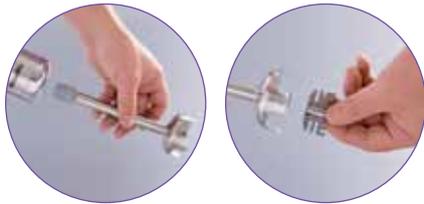
ERGONOMÍA

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
Velocidad	1 500 a 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



Escanee este código QR para ver los Brazos Trituradores en acción.



Paquete especial de comercialización para presentar 6 MicroMix en la tienda

	Ref.	Unidad de venta	Acondicionado
Micromix 230V/50/1	34900	1	1
MicroMix 230V/50/1 UK plug	34901	1	1
MicroMix 220V/60/1	34904	1	1
Pack of 6 Micromix 230V/50/1	34950	1	6
Pack of 6 MicroMix 230V/50/1 UK plug	34951	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.

Mini MP 190 V.V.

Mini MP 240 V.V.

Potencia	240 W	270 W	290 W
Voltaje	Monofásico	Monofásico	Monofásico
Velocidad	2 000 - 12 500 rpm	2 000 - 12 500 rpm	2 000 - 12 500 rpm
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 160 mm - totalmente inoxidable	Longitud 190 mm - totalmente inoxidable	Longitud 240 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓	✓	✓
Campana desmontable	No	✓	✓
Pie desmontable	✓	✓	✓
Dimensiones	Longitud 455 mm, Ø 78 mm	Longitud 485 mm, Ø 78 mm	Longitud 535 mm, Ø 78 mm
Peso bruto	2.4 kg	2.5 kg	2.5 kg
Accesorios	Aeromix inoxidable - Incluido Soporte mural - Incluido	Aeromix inoxidable - Incluido Soporte mural - Incluido	Aeromix inoxidable - Incluido Soporte mural - Incluido

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver los Brazos Trituradores en acción.

Mini MP 160 V.V.	Ref.
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	34740
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1 UK plug	34741
Mini MP 160 V.V. 220V/60/1	34744
Mini MP 160 V.V. 120V/60/1	34745

Mini MP 190 V.V.	Ref.
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1 UK plug	34751
Mini MP 190 V.V. 220V/60/1	34754
Mini MP 190 V.V. 120V/60/1	34755

Mini MP 240 V.V.	Ref.
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1 UK plug	34761
Mini MP 240 V.V. 220V/60/1	34764
Mini MP 240 V.V. 120V/60/1	34765



Función Batidor de varillas
Mini MP 190 Combi

Ver la página 136



Función Batidor de varillas
Mini MP 240 Combi

Ver la página 136

BRAZOS TRITURADORES

GAMA COMPACTA CMP

Compacta, Manipulable, Productiva.
Especial para la restauración

NUEVO

POTENCIA

Motorización reforzada

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



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.

INNOVACIÓN



CAMPANA INOXIDABLE



HIGIENE

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



ERGONOMÍA

Aparato compacto, ligero y fácil de manipular.

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.

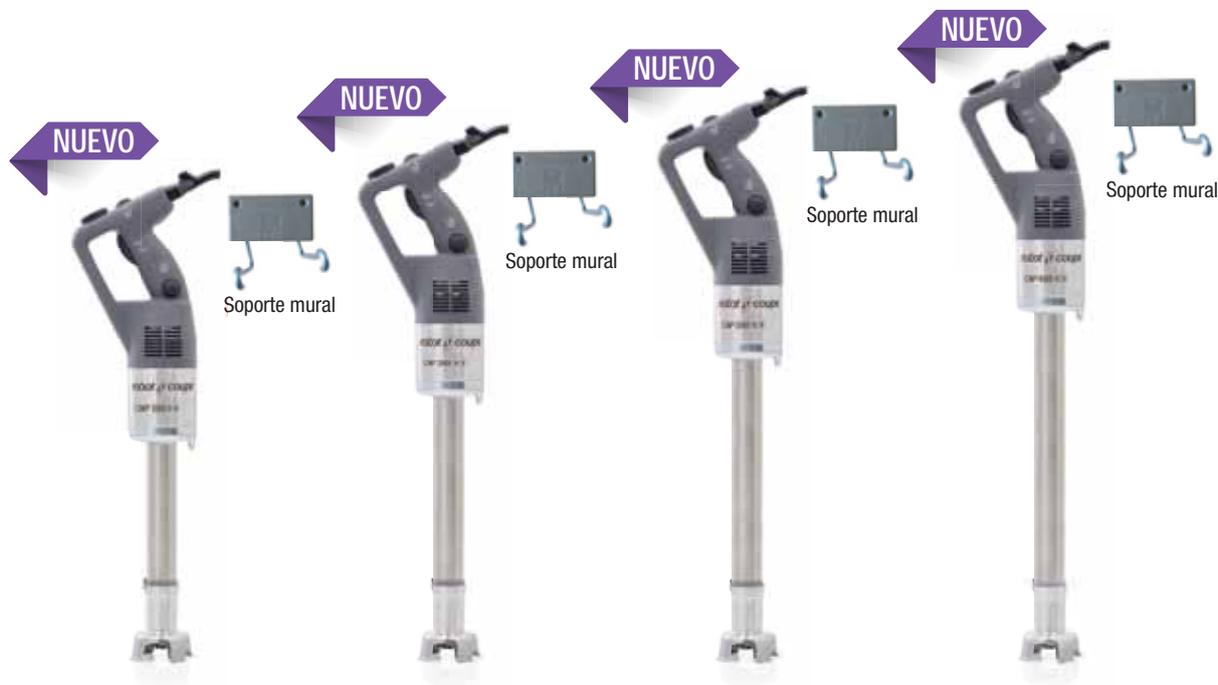
SAT: CABLE DE ALIMENTACIÓN DESMONTABLE

- 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 de ambos lados (Enchufe mural y EasyPlug).



INNOVACIÓN





CMP 250 V.V. CMP 300 V.V. CMP 350 V.V. CMP 400 V.V.

Potencia	310 W	350 W	400 W	420 W
Voltaje	Monofásico	Monofásico	Monofásico	Monofásico
Velocidad	2300 a 9600 rpm autorregulable			
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 250 mm - totalmente inoxidable	Longitud 300 mm - totalmente inoxidable	Longitud 350 mm - totalmente inoxidable	Longitud 400 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓	✓	✓	✓
Campana desmontable	✓	✓	✓	✓
Pie desmontable	No	No	No	No
Dimensiones	Longitud 650 mm, Ø 94 mm	Longitud 660 mm, Ø 94 mm	Longitud 700 mm, Ø 94 mm	Longitud 763 mm, Ø 94 mm
Peso bruto	3.9 kg	3.9 kg	4.1 kg	4.1 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido			

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver los Brazos Trituradores en acción.

CMP 250 V.V. / CMP 300 V.V.	Ref.
CMP 250 V.V. 230V/50/1	34240B
CMP 250 V.V. 230V/50/1 UK plug	34241B
CMP 250 V.V. 220V/60/1	34244B
CMP 250 V.V. 120V/60/1	34245B
CMP 300 V.V. 230V/50/1	34230B
CMP 300 V.V. 230V/50/1 UK plug	34231B
CMP 300 V.V. 220V/60/1	34234B
CMP 300 V.V. 120V/60/1	34235B

CMP 350 V.V. / CMP 400 V.V.	Ref.
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250B
CMP 350 V.V. 230V/50/1 UK plug	34251B
CMP 350 V.V. 220V/60/1	34254B
CMP 350 V.V. 120V/60/1	34255B
CMP 400 V.V. 230V/50/1	34260B
CMP 400 V.V. 230V/50/1 UK plug	34261B



Función Batidor de varillas

CMP 250 Combi

Ver la página 137



Función Batidor de varillas

CMP 300 Combi

Ver la página 137

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

Motorización reforzada: + 20 % para una máquina cada vez más eficaz.
Mayor eficacia para optimizar el tiempo de trituración.



LONGEVIDAD

Construcción robusta gracias al bloque del motor de acero inoxidable.

INNOVACIÓN



HIGIENE

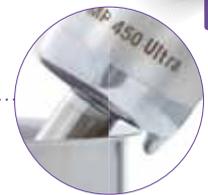
Campana y cuchilla de acero inoxidable desmontables para facilitar la limpieza y el mantenimiento.

CAMPANA INOXIDABLE



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 **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 de ambos lados (Enchufe mural y EasyPlug).





MP 350 Ultra

Potencia	440 W
Voltaje	Monofásico
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



MP 350 Ultra V.V.

Potencia	440 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	1500 a 9000 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

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver los Brazos Trituradores en acción.

MP 350 Ultra	Ref.
MP 350 Ultra 220-240V/50-60/1	34800L
MP 350 Ultra 240V/50-60/1	34801L
MP 350 Ultra 120V/60/1	34805L

MP 350 Ultra V.V.	Ref.
MP 350 V.V. Ultra 220-240V/50-60/1	34840L
MP 350 V.V. Ultra 240V/50-60/1	34841L
MP 350 V.V. Ultra 120V/60/1	34845L



Función Batidor de varillas

MP 350 Combi Ultra

Ver la página 140

Elija sus opciones:

Opción	Ref.
Asa amovible EasyGrip	27359

MP 350 Ultra / MP 350 Ultra V.V.



MP 450 Ultra

Potencia	500 W
Voltaje	Monofásico
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



MP 450 Ultra V.V.

Potencia	500 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	1500 a 9000 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

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver los Brazos Trituradores en acción.

MP 450 Ultra	Ref.
MP 450 Ultra 220-240V/50-60/1	34810L
MP 450 Ultra 240V/50-60/1	34811L
MP 450 Ultra 120V/60/1	34815L

MP 450 Ultra V.V.	Ref.
MP 450 V.V. Ultra 220-240V/50-60/1	34850L
MP 450 V.V. Ultra 240V/50-60/1	34851L
MP 450 V.V. Ultra 120V/60/1	34855L



Función Batidor de varillas

MP 450 Combi Ultra

Ver la página 140

Elija sus opciones:

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

BRAZOS TRITURADORES



MP 550 Ultra

Potencia	750 W
Voltaje	Monofásico
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



MP 600 Ultra

Potencia	850 W
Voltaje	Monofásico
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 800 Turbo

Potencia	1 000 W
Voltaje	Monofásico
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	✓
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 1 130 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	9.2 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver los Brazos Trituradores en acción.

MP 550 Ultra	Ref.
MP 550 Ultra 220-240V/50-60/1	34820LH
MP 550 Ultra 240V/50-60/1	34821LH
MP 550 Ultra 120V/60/1	34825LH

MP 600 Ultra	Ref.
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830LH
MP 600 Ultra 240V/50-60/1	34831LH
MP 600 Ultra 120V/60/1	34835LH

MP 800 Turbo	Ref.
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L
MP 800 Turbo 240V/50-60/1	34891L
MP 800 Turbo 120V/60/1	34895L

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, masas para buñuelos, 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

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

BRAZOS TRITURADORES



Mini MP 190 Combi

Potencia	270 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	2000 a 12 500 rpm en el triturador 350 a 1560 rpm en el batidor de varillas
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 190 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	✓
Metálico whisk box	✓
Dimensiones	Longitud total con tubo 485 mm con batidor de varillas 550 mm, Ø 78 mm
Peso bruto	2.7 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

Mini MP 240 Combi

Potencia	290 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	2000 a 12 500 rpm en el triturador 350 a 1560 rpm en el batidor de varillas
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 240 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	✓
Metálico whisk box	✓
Dimensiones	Longitud total con tubo 535 mm con batidor de varillas 550 mm, Ø 78 mm
Peso bruto	2.8 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

Elija su modelo:



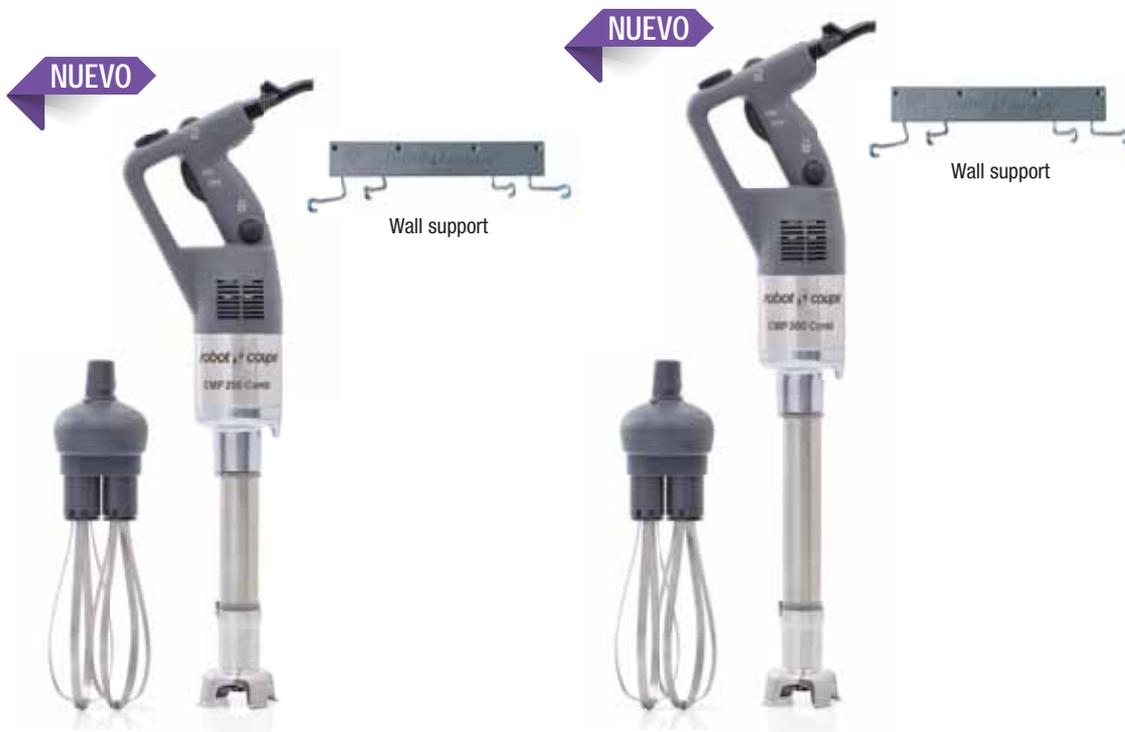
Escanee este código QR para ver los Brazos Trituradores en acción.

Mini MP 190 Combi	Ref.
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770
Mini MP 190 Combi 230V/50/1 UK plug	34771
Mini MP 190 Combi 220V/60/1	34774
Mini MP 190 Combi 120V/60/1	34775

Mini MP 240 Combi	Ref.
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780
Mini MP 240 Combi 230V/50/1 UK plug	34781
Mini MP 240 Combi 220V/60/1	34784
Mini MP 240 Combi 120V/60/1	34785

Elija sus opciones:

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



CMP 250 Combi

Potencia	310 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	2300 a 9600 rpm en el triturador, 500 a 1800 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
Metálico whisk box	✓
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:



Escanee este código QR para ver los Brazos Trituradores en acción.

CMP 250 Combi	Ref.
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300B
CMP 250 Combi 230V/50/1 UK plug	34301B
CMP 250 Combi 220V/60/1	34304B
CMP 250 Combi 120V/60/1	34305B

CMP 300 Combi

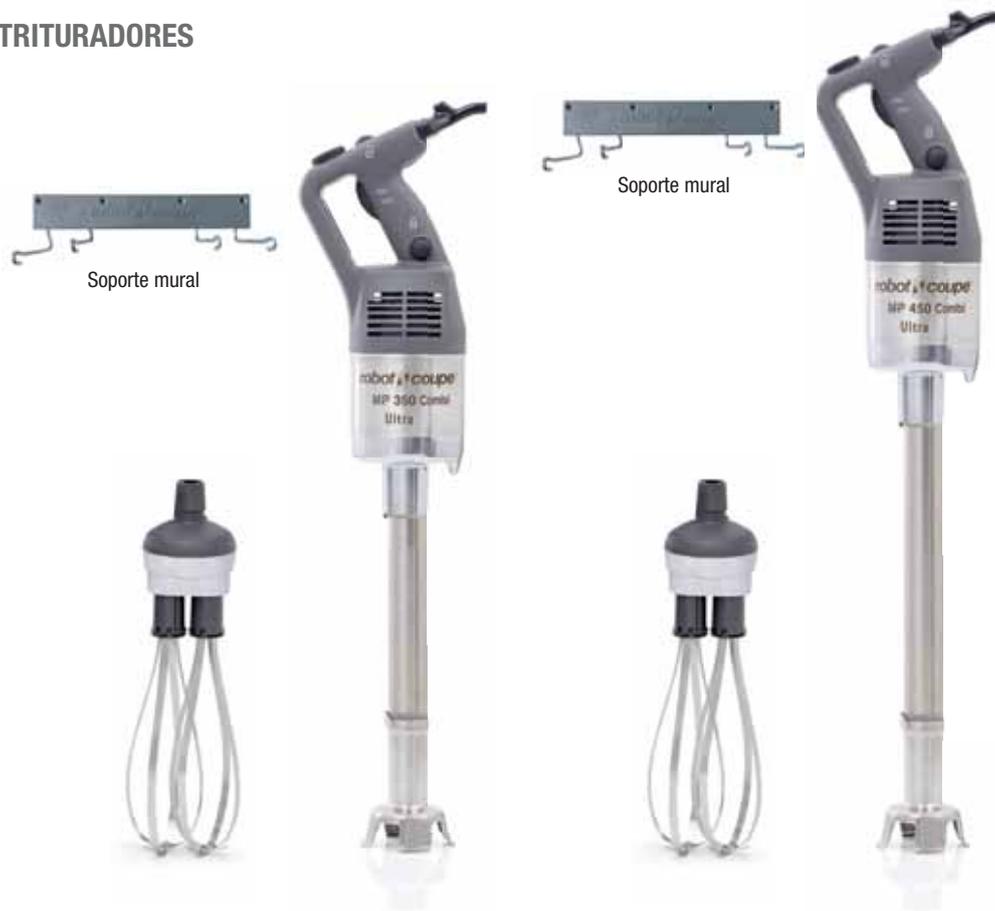
Potencia	350 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	2300 a 9600 rpm en el triturador 500 a 1800 rpm en el batidor de varillas autorregulado
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 300 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	✓ equipado con un sistema de estanqueidad de 3 niveles
Metálico whisk box	✓
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 300 Combi 230V/50/1 UK plug	34311B
CMP 300 Combi 220V/60/1	34314B
CMP 300 Combi 120V/60/1	34315B

Elija sus opciones:

	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
Velocidad	1500 a 9000 rpm en el triturador, 250 a 1500 rpm en el batidor de varillas autorregulado
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 350 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	✓
Metálico whisk kit	✓
Detachable whisk	✓
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:



Escanee este código QR para ver los Brazos Trituradores en acción.

Elija sus opciones:

MP 350 Combi Ultra	Ref.
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L
MP 350 Combi Ultra 240V/50-60/1	34861L
MP 350 Combi Ultra 120V/60/1	34865L

MP 450 Combi Ultra

Potencia	500 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	1500 a 9000 rpm en el triturador, 250 a 1500 rpm en el batidor de varillas autorregulado
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 450 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	✓
Metálico whisk kit	✓
Detachable whisk	✓
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 450 Combi Ultra 240V/50-60/1	34871L
MP 450 Combi Ultra 120V/60/1	34875L

	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



Soporte mural



Soporte mural



MP 450 FW Ultra

MP 450 XL FW Ultra

Potencia	500 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	250 a 1500 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

Potencia	500 W
Voltaje	Monofásico
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 1210 mm, Ø 175 mm
Peso bruto	8.6 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

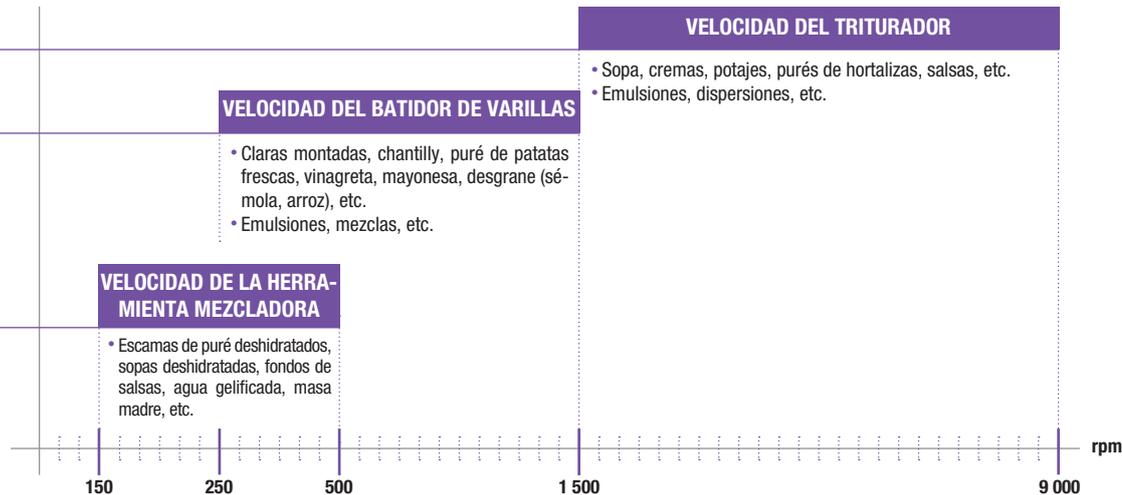
Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver los Brazos Trituradores en acción.

MP 450 FW Ultra	Ref.
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L
MP 450 FW Ultra 240V/50-60/1	34881L
MP 450 FW Ultra 120V/60/1	34885L

MP 450 XL FW Ultra	Ref.
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L
MP 450 XL FW Ultra 240V/50-60/1	34281L



VOLVER AL RESUMEN

EXTRACTORES DE ZUMOS

AUTOMÁTICOS



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 AUTOMÁTICOS

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.



FILTRO

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

Easy Guide

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.
- 1000 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.



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
Rendimiento	120 L/hr
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:



Escanee este código QR para ver el extractor de zumos en acción.

J 80	Ref.
J 80 230V/50/1	56000B
J 80 230V/50/1 UK plug	56001B
J 80 220V/60/1 DK	56007B
J 80 220V/60/1	56004B
J 80 120V/60/1	56005B



J 80 Buffet

Motor asíncrono	✓
Potencia	700 W
Voltaje	Monofásico
Rendimiento	120 L/hr
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

J 80 Buffet	Ref.
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B
J 80 Buffet 230V/50/1 UK plug	56201B
J 80 Buffet 220V/60/1 DK	56207B
J 80 Buffet 220V/60/1	56204B
J 80 Buffet 120V/60/1	56205B

J 80 todos los modelos

Elija sus opciones:

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

NUEVO



No calienta los alimentos



Preserva las vitaminas



J 100

Motor asíncrono	✓
Potencia	1 000 W
Voltaje	Monofásico
Rendimiento	160 L/hr
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:



Escanee este código QR para ver el extractor de zumos en acción.

J 100	Ref.
J 100 230V/50/1	56100B
J 100 230V/50/1 UK plug	56101B
J 100 220V/60/1 DK	56107B
J 100 220V/60/1	56104B
J 100 120V/60/1	56105B

Elija sus opciones:

J 100	
Accesorios	Ref.
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
Velocidad	1 500 rpm
Rendimiento	12 L/hr
Cuba	Materiales compuestos

Elija su modelo:

C 40	Ref.
C 40 230V/50/1	55040
C 40 230V/50/1 UK plug	55041
C 40 220V/60/1	55044
C 40 120V/60/1	55045



Zumo de tomate espeso para gazpacho y salsas.



Zumo de limón para bebidas, sorbetes y helados.



COLADORES AUTOMÁTICOS

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 triturarlos.

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 1500 rpm y que producen la centrifugación de los productos situados dentro del tamiz.



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



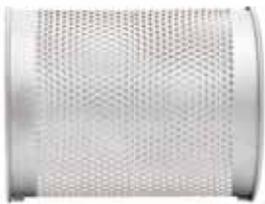
ACEITUNAS



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.)**

COLADORES AUTOMÁTICOS



C 80

Motor asíncrono	✓
Potencia	650 W
Voltaje	Monofásico
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

✓	
900 W	
Trifásico	Monofásico
1 500 rpm	
120 kg/h	
✓	
✓	
Inoxidable	
Inoxidable	
Inoxidable	
Inoxidable	
-	
✓	
Tamiz con perforaciones de 1 mm	
Incluido	

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver el tamiz automático en acción.

C 80	Ref.
C 80 230V/50/1	55012
C 80 220V/60/1	55017
C 80 115V/60/1	55014

C 120 - Three Phase	Ref.
C 120 230-400V/50/3	55000
C 120 220V/60/3	55009
C 120 - Monofásico	Ref.
C 120 230V/50/1	55011
C 120 115V/60/1	55022

Elija sus opciones:

Opciones	C 80		C 120	
	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 (bajo petición)	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	✓	✓
Potencia	1 800 W	1 800 W
Voltaje	Trifásico	Monofásico
Velocidad	1 500 rpm	100 - 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

Choose your model:

C 200 Especial industria	Ref.	
C 200 Especial industria 230-400V/50/3	55006	
C 200 Especial industria 220V/60/3	55007	

C 200 V.V.	Ref.	
C 200 V.V. 230V/50-60/1	55018	

 Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Choose your options:

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 (bajo petición)	57020	
Tamiz con perforaciones de 1 mm adicional	57145	
Rascador de caucho adicional (unidad)	100702S	

FICHAS TÉCNICAS

COMBINADOS					Dimensiones (mm)						Peso (kg)	
Description	Potencia (w)	Monofásico	Trifásico	Enchufe	Máquina			Embalaje			Neto	Bruto
					L	P	A	L	P	A		
R 201 XL	550	•		10 A	220	280	555	400	300	540	10	11
R 201 XL Ultra	550	•		10 A	220	280	555	400	300	540	10	11
R 211 XL	550	•		10 A	220	360	505	610	410	570	13	14
R 211 XL Ultra	550	•		10 A	220	360	505	610	410	570	13	14
R 301	650	•		10 A	355	305	570	610	410	570	14	17
R 301 Ultra	650	•		10 A	355	305	570	610	410	570	14	17
R 401	700	•		10 A	320	305	570	610	410	570	18	20
R 402	750	•		10 A	320	305	590	610	410	570	21	23
R 402	750		•	No se suministra el enchufe	320	305	590	610	410	570	22	24
R 402 V.V.	1 000	•		10 A	320	305	590	610	410	570	22	23
R 502	900		•	No se suministra el enchufe	380	365	670	490	390	650	29	34
R 502 V.V.	1 500	•		15 A	380	365	670	490	390	650	30	35
R 752	1 800		•	No se suministra el enchufe	380	365	710	490	390	650	33	38
R 752 V.V.	1 500	•	•	15 A	380	365	710	490	390	650	34	38

CORTA-HORTALIZAS					Dimensiones (mm)						Peso (kg)	
Description	Potencia (w)	Monofásico	Trifásico	Enchufe	Máquina			Embalaje			Neto	Bruto
					L	P	A	L	P	A		
CL 20	400	•		10 A	325	310	570	400	385	610	11	12
CL 40	500	•		10 A	345	330	590	400	385	610	14	15
CL 50 - 1V	550	•		10 A	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 - 1V	550		•	No se suministra el enchufe	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 1V	550	•		10 A	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 1V	550		•	No se suministra el enchufe	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra Pizza	550	•	•	10 A	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Gourmet	550	•		10 A	390	340	610	400	390	640	20	22
CL 50 Gourmet	600		•	No se suministra el enchufe	390	340	610	400	390	640	20	22
CL 52 - 1V	750	•		10 A	360	340	690	400	390	800	26	28
CL 52 - 1V	750		•	No se suministra el enchufe	360	340	690	400	390	800	26	28
CL 55 Con palanca	1 100		•	No se suministra el enchufe	700	359	1100	1120	785	510	35	54
CL 55 2 tolvas	1 100		•	No se suministra el enchufe	865	396	1270	1120	785	510	42	61
CL 60 Con palanca	1 500		•	No se suministra el enchufe	335	560	1160	1120	800	900	57	83
CL 60 V.V. Con palanca	1 500	•		10 A	460	770	1355	1120	800	900	69	95
CL 60 2 tolvas	1 500		•	No se suministra el enchufe	460	770	1355	1120	800	900	69	95
CL 60 V.V. 2 tolvas	1 500	•		10 A	460	770	1355	460	770	1355	69	95

CUTTERS					Dimensiones (mm)						Peso (kg)	
Description	Potencia (w)	Monofásico	Trifásico	Enchufe	Máquina			Embalaje			Neto	Bruto
					L	P	A	L	P	A		
R 2 B	550	•		10 A	200	280	350	400	300	540	9	11
R 2	550	•		10 A	200	280	350	400	300	540	9	11
R 3 - 1500	650	•		10 A	210	320	400	400	300	540	10	11
R 3 - 3000	650	•		10 A	210	320	400	400	300	540	12	13
R 4 - 2V	900		•	No se suministra el enchufe	225	305	440	400	300	540	17	18
R 4 - 1V	700	•		10 A	225	305	440	400	300	540	13	14
R 4 V.V.	1 000	•		10 A	225	305	460	400	300	540	17	18
R 5 - 1V	750	•		10 A	280	365	510	490	390	650	21	23
R 5 - 2V	1 500		•	No se suministra el enchufe	280	365	510	490	390	650	21	24
R 5 V.V.	1 500	•		15 A	280	365	510	490	390	650	22	24
R 7	1 500		•	No se suministra el enchufe	280	365	540	490	390	650	23	25
R 7 V.V.	1 500	•		15 A	280	365	540	490	390	650	23	26
R 8	2 200		•	No se suministra el enchufe	315	545	585	700	470	700	37	45
R 8 V.V.	2 200	•		21 A	315	545	585	700	470	700	38	47
R 10	2 600		•	No se suministra el enchufe	345	560	660	700	470	700	42	51
R 10 V.V.	2 600	•		21 A	345	560	660	700	470	700	47	54
R 15	3 000		•	No se suministra el enchufe	370	615	680	765	465	780	50	59
R 20	4 400		•	No se suministra el enchufe	380	630	760	765	465	780	77	86
R 23	4 500		•	No se suministra el enchufe	700	600	1250	800	700	1260	110	142
R 30	5 400		•	No se suministra el enchufe	720	600	1250	800	700	1260	126	148
R 45	10 000		•	No se suministra el enchufe	760	600	1400	990	690	1400	172	195
R 60	11 000		•	No se suministra el enchufe	810	600	1400	990	690	1400	187	212

Robot Cook®					Dimensiones (mm)						Peso (kg)	
Description	Potencia (w)	Monofásico	Trifásico	Enchufe	Máquina			Embalaje			Neto	Bruto
					L	P	A	L	P	A		
Robot Cook®	1 800	•		10 A	225	340	520	410	310	590	14	16

Blixer®					Dimensiones (mm)						Peso (kg)	
Description	Potencia (w)	Monofásico	Trifásico	Enchufe	Máquina			Embalaje			Neto	Bruto
					L	P	A	L	P	A		
Blixer® 2	700	•		10 A	210	280	390	400	300	540	10	11
Blixer® 3	750	•		10 A	240	305	445	400	300	540	12	13
Blixer® 4 - 1V	900	•		10 A	240	330	480	400	300	540	14	15
Blixer® 4 - 2V	1 000		•	No se suministra el enchufe	240	305	445	400	300	540	14	15
Blixer® 4 V.V.	1 100	•		10 A	240	330	480	400	300	540	16	17
Blixer® 5 - 1V	1 500		•	No se suministra el enchufe	280	365	540	490	390	650	21	24
Blixer® 5 - 2V	1 500		•	No se suministra el enchufe	280	365	540	490	390	650	21	24
Blixer® 5 V.V.	1 500	•		15 A	280	365	540	490	390	650	22	24
Blixer® 7	1 500		•	No se suministra el enchufe	280	365	570	490	390	650	23	25
Blixer® 7 V.V.	1 500	•		15 A	280	365	570	490	390	650	23	25
Blixer® 8	2 200		•	No se suministra el enchufe	315	545	605	700	470	800	39	47
Blixer® 8 V.V.	2 200	•		21 A	315	545	605	700	470	800	39	47
Blixer® 10	2 600		•	No se suministra el enchufe	315	545	680	700	470	800	42	51
Blixer® 10 V.V.	2 600	•		21 A	315	545	680	700	470	800	42	51
Blixer® 15	3 000		•	No se suministra el enchufe	315	545	700	765	465	780	50	59
Blixer® 20	4 400		•	No se suministra el enchufe	380	630	780	765	465	780	77	86
Blixer® 23	4 500		•	No se suministra el enchufe	700	600	1250	800	700	1260	110	142
Blixer® 30	5 400		•	No se suministra el enchufe	720	600	1250	800	700	1260	131	154
Blixer® 45	10 000		•	No se suministra el enchufe	760	600	1400	990	690	1400	172	195
Blixer® 60	11 000		•	No se suministra el enchufe	810	600	1400	990	690	1400	187	210

TECHNICAL DATA

BRAZOS TRITURADORES					Dimensiones (mm)						Peso (kg)	
Description	Potencia (w)	Monofásico	Trifásico	Enchufe	Máquina			Embalaje			Neto	Bruto
					Ø	A	L	P	A			
MicroMix	220	•		10 A	61	430	435	155	75	1	1	
Mini MP 160 V.V.	240	•		10 A	78	455	455	190	115	1	2	
Mini MP 190 V.V.	270	•		10 A	78	485	455	190	115	2	3	
Mini MP 240 V.V.	290	•		10 A	78	535	455	190	115	2	3	
CMP 250 V.V.	310	•		10 A	94	650	690	230	130	3	4	
CMP 300 V.V.	350	•		10 A	94	660	690	230	130	3	4	
CMP 350 V.V.	400	•		10 A	94	700	690	230	130	4	4	
CMP 400 V.V.	420	•		10 A	94	718	690	230	130	4	4	
MP 350 Ultra	440	•		10 A	125	740	930	275	155	5	7	
MP 350 V.V. Ultra	440	•		10 A	125	740	930	275	155	5	6	
MP 450 Ultra	500	•		10 A	125	840	930	275	155	5	6	
MP 450 V.V. Ultra	500	•		10 A	125	840	930	275	155	5	7	
MP 550 Ultra	750	•		10 A	125	940	930	275	155	5	7	
MP 600 Ultra	850	•		10 A	125	980	930	275	155	6	7	
MP 800 Turbo	1 000	•		10 A	125	1130	695	400	235	7	9	
Mini MP 190 Combi	270	•		10 A	78	485	455	190	115	2	3	
Mini MP 240 Combi	290	•		10 A	78	535	455	190	115	2	3	
CMP 250 Combi	310	•		10 A	125	640	560	345	130	3	6	
CMP 300 Combi	350	•		10 A	125	700	560	345	130	3	6	
MP 350 Combi Ultra	440	•		10 A	125	790	930	275	155	6	8	
MP 450 Combi Ultra	500	•		10 A	125	890	930	275	155	6	8	
MP 450 FW Ultra	500	•		10 A	125	800	930	275	155	6	9	
MP 450 XL FW Ultra	500	•		10 A	175	1210	930	275	155	5	9	

EXTRACTORES DE ZUMOS					Dimensiones (mm)						Peso (kg)	
Description	Potencia (w)	Monofásico	Trifásico	Enchufe	Máquina			Embalaje			Neto	Bruto
					L	P	A	L	P	A		
J 80	700	•		10 A	235	535	500	465	285	530	11	13
J 80 Buffet	700	•		10 A	260	565	595	790	292	535	11	13
J 100	1 000	•		10 A	260	565	630	790	292	530	14	15
C 40	500	•		10 A	240	280	645	400	300	540	10	11

COLADORES AUTOMÁTICOS					Dimensiones (mm)						Peso (kg)	
Description	Potencia (w)	Monofásico	Trifásico	Enchufe	Máquina			Embalaje			Neto	Bruto
					L	P	A	L	P	A		
C 80	650	•		10 A	610	360	540	665	475	560	17	21
C 120	900		•	No se suministra el enchufe	1030	400	860	880	585	885	32	46
C 200	1 800		•	No se suministra el enchufe	1030	400	860	880	585	885	40	54
C 200 V.V.	1 800	•		10 A	1030	400	860	880	585	885	45	59

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, establecida el 1 de mayo de cada año y válida durante un año.

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 (porte gratuito o debido), 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.



robot  coupe®

Fabricado en Francia por Robot-Coupe.

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

robot-coupe.com