

# robot coupe®



Midi Catálogo



Fabricado  
na França para o Brasil

Visite o nosso website e baixe os nossos documentos:  
• Catálogos • Videos



NOS SIGA TAMBÉM NAS MÍDIAS SOCIAIS OFICIAIS DA ROBOT-COUBE:



 **LinkedIn**  
robot-coupe-official

 **Youtube**  
Robot-Coupe Official

 **Facebook**  
RobotCoupeOfficial

 **Instagram**  
robotcoupe\_official

[www.robotcoupe.com.br](http://www.robotcoupe.com.br)

**COMBINADOS:**  
CÚTER E PROCESSADOR DE ALIMENTOS

Página 4



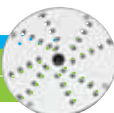
**BLIXER®**

Página 28



**COLEÇÃO DE DISCOS**

Página 9



**TRITURADORES**

Página 30



**PROCESSADORES DE ALIMENTOS**

Página 14



**CENTRIFUGADORAS**

Página 36



**CÚTERS DE MESA**

Página 22



**DESPOLPADEIRAS**

Página 39



**ROBOT COOK®**

Página 25



## CONJUNTOS: 4 MÁQUINAS EM 1!

Standard

Opção Kit Cozinha



Função Cúter



Função Processador de Alimentos



Função Polpas



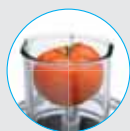
Função Espregador de Cítricos



### KIT DE COZINHA

Polpas de frutas e sucos cítricos para aperitivos, sobremesas, sorbetes, sorvetes, smoothies, doces, geleias...

**FUNÇÃO POLPAS**



**FUNÇÃO ESPREGADOR DE CÍTRICOS**



## FUNÇÃO CÚTER



Lisa  
Padrão



Picado Grosso



Picado Fino



Emulsões Molhos



Serrilhada  
Opcional



Especial para Triturações - Pastelaria



Massas



Triturados



Dentada  
Opcional



Especial para Ervas Aromáticas - Especiarias



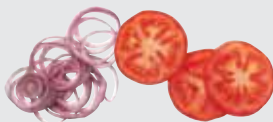
Trituração de ervas aromáticas



Trituração de especiarias

## FUNÇÃO PROCESSADOR DE ALIMENTOS

### FATIADOS



### ONDULADOS



### RALADOS



### PALITOS



### + CUBOS\*



### + BATATAS FRITAS\*



\*para R 402 - R 502



## RALADOS, FATIADOS, ONDULADOS E PALITOS



OPÇÃO  
23  
DISCOS

3  
LÂMINAS

2,9 L

**R 211 XL Ultra**

Monofásico

1 velocidade

Kit de cozinha



OPÇÃO  
23  
DISCOS

3  
LÂMINAS

3,7 L

**R 301 Ultra**

Monofásico

1 velocidade

Kit de cozinha



## RALADOS, FATIADOS, ONDULADOS E PALITOS

### + CUBOS E BATATAS FRITAS



OPÇÃO  
28  
DISCOS

3  
LÂMINAS

4,5 L

**R 402**

Monofásico

2 velocidades

Kit de cozinha

Novo



OPÇÃO  
+50  
DISCOS

3  
LÂMINAS

5,9 L

**R 502**

Trifásico

2 velocidades

Acessório purê de batatas

## 2 aparelhos em um só!

**Elevada performance:** Para cortar, triturar, amassar e misturar graças a uma seleção completa de discos para processar todo o tipo de frutas e legumes: fatiar, ralar, realizar cortes ondulados, tagliatelle, Julienne.

**Robustez:** motor industrial de indução para uso intensivo.

### R 211 XL Ultra



- **Potência:** 550 Watts
- **Velocidade:** 1800 r.p.m.
- **Número de refeições:** Até 20



### R 301 Ultra



- **Potência:** 650 Watts
- **Velocidade:** 1800 r.p.m.
- **Número de refeições:** 10 a 80



Veja o vídeo na página [www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)





## R 402

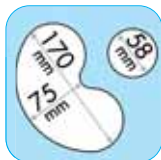
OPÇÃO +28 DISCOS  
3 LÁMINAS  
4,5 L  
3 cubos  
2 batatas  
fritas

- Potência: 750 Watts
- Velocidades: 600 e 1800 r.p.m. (Monofásico)
- Número de refeições: 20 a 100

+ Compartimento do motor em metal, cuba de preparação de legumes em aço inoxidável.



**Novo**



## R 502

OPÇÃO +50 DISCOS  
3 LÁMINAS  
5,9 L  
10 cubos  
4 batatas  
fritas

- Potência: 900 Watts
- Velocidades: 900 e 1800 r.p.m. (Trifásico)
- Número de refeições: 30 a 300

+ Todo o compartimento do motor e o acessório de preparação de legumes são integralmente em metal.































## A maior variedade de cortes

### Fatiadores



CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502

R 211 XL, R 301 Ultra, R 402

 <p><b>Amêndoas 0,6 mm</b> Ref. 28166</p> 	 <p><b>0,8 mm</b> Ref. 28069</p> 	 <p><b>1 mm</b> Ref. 28062 Ref. 27051</p> 	
 <p><b>2 mm</b> Ref. 28063 Ref. 27555</p> 	 <p><b>3 mm</b> Ref. 28064 Ref. 27086</p> 	 <p><b>4 mm</b> Ref. 28004 Ref. 27566</p> 	
 <p><b>5 mm</b> Ref. 28065 Ref. 27087</p> 	 <p><b>6 mm</b> Ref. 28196 Ref. 27786</p> 	 <p><b>8 mm</b> Ref. 28066</p> 	 <p><b>10 mm</b> Ref. 28067</p> 
 <p><b>14 mm</b> Ref. 28068</p> 	 <p><b>Batatas cozidas 4 mm</b> Ref. 27244</p> 	 <p><b>Batatas cozidas 6 mm</b> Ref. 27245</p> 	



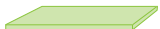
















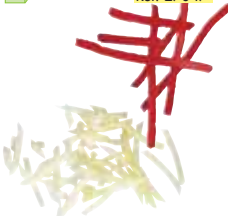

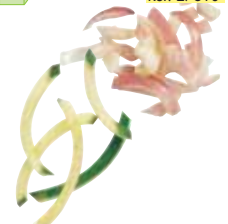


## A maior variedade de cortes

### Palitos



CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502

R 211 XL, R 301 Ultra, R 402



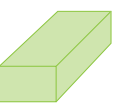





 <p><b>1 x 8 mm</b> Tagliateles Ref. 28172</p> 	 <p><b>1 x 30 mm</b> Ref. 28153</p> 	 <p><b>2 x 4 mm</b> Ref. 27072 Ref. 27080</p> 	 <p><b>2 x 6 mm</b> Ref. 27066 Ref. 27081</p> 
 <p><b>2 x 8 mm</b> Ref. 27067</p> 	 <p><b>2 x 10 mm</b> Ref. 28173</p> 	 <p><b>2 x 2 mm</b> Ref. 28051 Ref. 27599</p> 	 <p><b>2.5 x 2.5 mm</b> Ref. 28195</p> 
 <p><b>3 x 3 mm</b> Ref. 28101</p> 	 <p><b>4 x 4 mm</b> Ref. 28052 Ref. 27047</p> 	 <p><b>6 x 6 mm</b> Ref. 28053 Ref. 27610</p> 	 <p><b>8 x 8 mm</b> Ref. 28054 Ref. 27048</p> 

### Batatas fritas



CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502

R 402

 <p><b>8 x 8 mm</b> Ref. 28134 Ref. 27116</p> 	 <p><b>8 x 16 mm</b> Ref. 28159</p> 	 <p><b>10 x 10 mm</b> Ref. 28135 Ref. 27117</p> 	 <p><b>10 x 16 mm</b> Ref. 28158</p> 
--	--	--	--















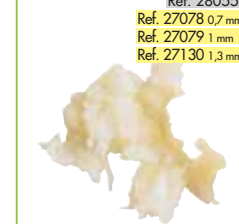
## A maior variedade de cortes

### Raladores



CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502

R 211 XL, R 301 Ultra, R 402







 <p><b>1,5 mm</b> Ref. 28056 Ref. 27588</p> 	 <p><b>2 mm</b> Ref. 28057 Ref. 27577</p> 	 <p><b>3 mm</b> Ref. 28058 Ref. 27511</p> 	 <p><b>4 mm</b> Ref. 28073</p> 
 <p><b>5 mm</b> Ref. 28059</p> 	 <p><b>6 mm</b> Ref. 27046</p> 	 <p><b>7 mm</b> Ref. 28016</p> 	 <p><b>9 mm</b> Ref. 28060 Ref. 27632</p> 
 <p><b>Parmezão</b> Ref. 28061 Ref. 27764</p> 	 <p><b>Röstis</b> Ref. 27164 Ref. 27191</p> 	 <p><b>Batatas cruas</b> Ref. 27219</p> 	 <p><b>Raiz forte 1 mm</b> Ref. 28055 Ref. 27078 0,7 mm Ref. 27079 1 mm Ref. 27130 1,3 mm</p> 

### Ondulados



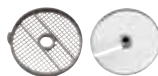
CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502

R 211 XL, R 301 Ultra, R 402

 <p><b>2 mm</b> Ref. 27068 Ref. 27621</p> 	 <p><b>3 mm</b> Ref. 27069</p> 	 <p><b>5 mm</b> Ref. 27070</p> 
--	---	--








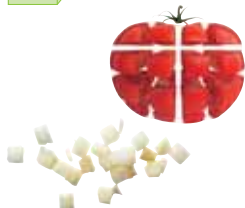






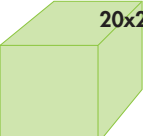

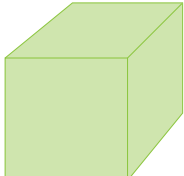

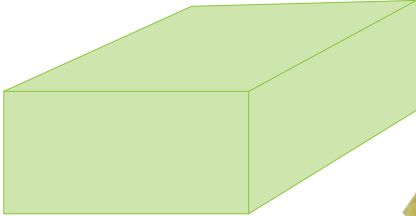

## A maior variedade de cortes

### Cubos (fatiador + grade)



CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502

R 402

 <p><b>5x5x5 mm</b> Ref. 28110</p> 	 <p><b>Vinagrete</b> <b>8x8x5 mm</b> Ref. 28203</p> 	 <p><b>8x8x8 mm</b> Ref. 28111 Ref. 27113</p> 	 <p><b>10x10x10 mm</b> Ref. 28112 Ref. 27114</p> 
 <p><b>12x12x12 mm</b> Ref. 28197 Ref. 27298</p> 	 <p><b>14x14x10 mm</b> Ref. 28179</p> 	 <p><b>14x14x14 mm</b> Ref. 28113</p> 	 <p><b>20x20x20 mm</b> Ref. 28114</p> 
 <p><b>25x25x25 mm</b> Ref. 28115</p> 	 <p><b>50x70x25 mm</b> Ref. 28180</p> 		

### Acessórios D-Clean Kit Kit de Limpeza para Grades de Cubos



- Suporte de Grade reversível**
- 1 face grelhas R402
  - 1 face CL50-CL60



**Pente para limpeza da Grade de Cubos** (5mm, 8mm ou 10mm)



**Raspador**

## Conjunto multicorte de 14 discos

**PARA CORTAR FRUTAS E LEGUMES DE TODAS AS FORMAS E TAMANHOS**

Devido às exigências cada vez maiores em matéria de nutrição no setor da alimentação coletiva, os chefes procuram servir mais frutas e legumes crus, com vista de melhorar a qualidade das refeições servidos nos restaurantes escolares, nos refeitórios de empresas e nas instituições de saúde.

Para os chefes, trata-se de uma ótima oportunidade para apresentar frutas e legumes com cortes criativos e originais de uma forma mais atrativa.

Robot-Coupe inova com o seu lançamento mais recente, o pacote WORKSTATION, com 14 discos incluídos.

Fatiadores		Repolho, cebola, batata, abobrinha, nabo, aipo, maçã, couve manteiga.		Cubos		Vinagrete (tomate, pimentão e cebola), abobrinha, maçã, melon.	
		Pimentão, aipo, cenoura, alho-poró, limão, banana, kiwi.				Batata, cenoura, maçã, tomate, cebola.	
		Tomate, abobrinha, cogumelo, beringela.				Pimentão, abobrinha, cebola, beringela, melancia, melão, maçã, abacaxi e batatas.	
Raladores		Cenoura, batata, nabo, beterraba, parmesão.		Palitos		Cenoura, pepino, rabanete, aipo, abobrinha.	
		Beterraba, repolho, cenoura, queijo.			Batatas fritas		Batata, nabo, batata-doce.

**D-Clean Kit**  Kit de Limpeza para grades de Cubos (5, 8 e 10 mm)

+

**Porta-discos**  Suporte de discos para 14 discos

# PROCESSADOR DE ALIMENTOS

robot coupe®

Número de refeições

50  
400

70  
600

Produção prático/h

150 kg

250 kg

## RALADOS, FATIADOS, ONDULADOS, PALITOS

### + CUBOS E BATATAS FRITAS



CL 50 Ultra

Monofásico

1 velocidade

Acessório purê de batatas



CL 52

Monofásico

1 velocidade

Equipamento para purê de batatas

## MODELOS DE MESA

Acessório purê de batatas e Equipamento para purê de batatas Em opção

## Empurrador Exactitube

Novo



Para cortar frutas e legumes pequenos: morangos, uvas, tomates-cereja, cogumelos, pimentas, rabanetes, pepinos, embutidos, ervas aromáticas...



## Acessório purê de batatas

Acessório purê de batatas composto por:

- Grelha especial de 3 mm
- Uma pá
- Disco expulsor especial para purê
- Funil, para alimentação constante de batatas

Acessório purê de batatas Ø 3 mm 1+2  
Equipamento para purê de batatas Ø 3 mm 1



Número de refeições

Produção prático/h

Produção teórico/h

100  
1000

400 kg

1200 kg

300  
3000

900 kg

1800 kg

## RALADOS, FATIADOS, ONDULADOS, PALITOS

### + CUBOS E BATATAS FRITAS



conjunto multicorte de 14 discos

#### CL 55 Workstation

Trifásico

2 Velocidades

Equipamento para purê de batatas



conjunto multicorte de 14 discos

#### CL 60 Workstation

Trifásico

2 Velocidades

Equipamento para purê de batatas



OPÇÃO +50 DISCOS

#### CL 55 2 Bocas

Trifásico

2 Velocidades

Equipamento para purê de batatas



OPÇÃO +50 DISCOS

#### CL 60 2 Bocas

Trifásico

2 Velocidades

Equipamento para purê de batatas



OPÇÃO +50 DISCOS

#### CL 55 Alavanca

Monofásico o Trifásico

1 ou 2 velocidade

Equipamento para purê de batatas



OPÇÃO +50 DISCOS

#### CL 60 Alavanca

Trifásico

2 Velocidades

Equipamento para purê de batatas

## MODELOS DE CHÃO

## CL 50 Ultra *Pizza*

Com Kit sob medida para a realização de todas as suas pizzas



**+** 1 disco fatiador de 4 mm para o tomate, a beringela...



**+** 1 disco fatiador de 2 mm para Abobrinha, Salame, Calabresa, Cebola, Pimentão e Cogumelos



**+** 1 disco ralador de 5 mm para mozzarella ou queijo especial para pizzas



### CL 50 Ultra Pizza

- **Potência:** 550 Watts
- **Velocidade:** 375 r.p.m.
- **Débito:** até 500 kg/h

OPÇÃO  
**+50**  
DISCOS

11 cubos  
4 batatas  
fritas





# PROCESSADOR DE ALIMENTOS

robot coupe®

**Elevada performance:** Evacuador para o processamento de legumes em grande quantidade e boca de alimentação redonda concebida para os produtos compridos e frágeis. Uma gama completa de discos para realizar todo o tipo de cortes de frutas e legumes, por exemplo: fatiar, ralar, realizar cortes ondulados, em cubos, em tiras ou em palitos e batatas fritas.

**Robustez:** motor industrial de indução para uso intensivo.

## CL 50 Ultra

- **Potência:** 550 Watts
- **Velocidade:** 375 r.p.m.
- **Débito:** até 500 kg/h

OPÇÃO  
+50  
DISCOS

11 cubos  
4 batatas  
fritas

- + Acessório de preparação de legumes em metal.



## CL 52

- **Potência:** 750 Watts
- **Velocidade:** 375 r.p.m.
- **Débito:** até 750 kg/h

OPÇÃO  
+50  
DISCOS

11 cubos  
4 batatas  
fritas

- + Concebido para processar grandes quantidades de legumes num tempo recorde.



## CL 55 WORKSTATION

### SOLUÇÃO COMPLETA PARA PREPARAÇÃO DE VEGETAIS



Até  
800 kg  
de legumes  
por hora

#### CARRINHO AJUSTÁVEL 3 ALTURAS



Para transportar e carregar facilmente legumes e frutas.



Utilizável para o transporte dos acessórios.

#### CONJUNTO MULTICORTE DE 14 DISCOS

##### BOCA AUTOMÁTICA



Para todos os legumes em volume (tomates, cebolas, batatas...)



##### BOCA COM ALAVANCA



Especialmente para legumes volumosos, como repolho.



##### EQUIPAMENTO PARA PURÊ



Ideal para realizar grandes quantidades de purê de batata.



##### CARRINHO AJUSTÁVEL GN 1X1



Para o transporte, o carregamento dos produtos e a arrumação dos acessórios. 2 bandejas GN1x1 fornecidas.

## CL 55 Alavanca

OPÇÃO  
**+50**  
DISCOS

11 cubos  
4 batatas  
fritas

- **Potência:** 1100 Watts
- **Velocidades:** 375 e 750 r.p.m.
- **Débito:** até 900 kg/h
- **Fornecido com:** Cabeça de alimentação com alavanca ergonômica em alumínio e aço inox, base móvel em aço inox com rodas e travas.

+ Modelos de chão

+ Extra ergonômico



## CL 60 WORKSTATION

### SOLUÇÃO COMPLETA PARA PREPARAÇÃO DE VEGETAIS



Até  
1800 kg  
de legumes  
por hora

#### CARRO DE ARMAZENAGEM



- Para armazenar e transportar todos os acessórios Workstation
- Suporte para 16 discos e 8 kit de cubos ou batata fritas
- Bandeja GN 1X1 para os utensílios de cozinha
- 3 Bocas

#### PÉ AJUSTÁVEL

Para se adaptar aos desníveis do chão.

#### CONJUNTO MULTICORTE DE 14 DISCOS

##### BOCA AUTOMÁTICA



Para todos os legumes em volume (tomates, cebolas, batatas...)



##### BOCA COM ALAVANCA



Especialmente para legumes volumosos, como repolho, Aipo



##### BOCA COM 4 TUBOS



Especialmente concebido para legumes compridos, como os pepinos e as abobrinhas.



##### EQUIPAMENTO PARA PURÊ



Ideal para realizar grandes quantidades de purê de batata.



##### CARRINHO MÓVEL ERGO



3 bandejas GN 1x1 inclusas

## CL 60 Alavanca

OPÇÃO  
+50  
DISCOS

11 cubos  
4 batatas  
fritas

- **Potência:** 1500 Watts
- **Velocidades:** 375 e 750 r.p.m.
- **Débito:** até 1800 kg/h

- + Modelos de chão
- + Concebido para processar todo o tipo de frutas e legumes num tempo mínimo.
- + O parceiro da sua produtividade!





Lâmina lisa



Picar Grosso



Misturar



Emulsionar



Lâmina serrilhada



Amassar



Triturar



Lâmina dentada



Picar Ervas



Picar Temperos

## Possibilidades de trabalho

Modelos	Capacidade máxima de carga				Número de refeições	Tempo de trabalho
	Picar	Emulsionar	Amassar	Triturar		
R 2	750 g	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	10 a 20	1 a 4 min
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	10 a 30	
R 5	2 kg	3 kg	2 kg	1 kg	20 a 80	
R 8	3 kg	5 kg	4 kg	2 kg	20 a 150	
R 10	4 kg	6 kg	5 kg	3 kg	50 a 200	

# CÚTERS DE MESA

robot coupe®

**Elevada performance:** O Cúter de mesa corta, tritura, amassa e mistura. Em menos de 2 minutos, pode preparar uma cuba de carne picada ou de massa de amêndoa. Todos os modelos estão equipados com uma função pulse para um controle mais preciso.

**Robustez:** motor industrial de indução para uso intensivo.

## R 2

3  
LÂMINAS 2,9 L

- **Potência:** 550 Watts
- **Velocidade:** 1800 r.p.m.
- **Capacidade:** 0.3 a 1 kg por operação



## R 3

3  
LÂMINAS 3,7 L

- **Potência:** 650 Watts
- **Velocidade:** 1800 r.p.m.
- **Capacidade:** 0.5 a 1.5 kg por operação



**Novo**

**R 5**

**3** LÂMINAS 5,9 L

- **Potência:** 1500 Watts
- **Velocidades:** 1800 e 3600 r.p.m.
- **Capacidade:** 0.5 a 3 kg por operação

**+** Pega para esvaziar a cuba sem esforço



**R 8**

**3** LÂMINAS 8 L

- **Potência:** 2200 Watts
- **Velocidades:** 1800 e 3600 r.p.m.
- **Capacidade:** 0.5 a 5 kg por operação



**+** Todas as lâminas fornecidas com o aparelho são de aço inoxidável.



**R 10**

**3** LÂMINAS 11,5 L

- **Potência:** 2600 Watts
- **Velocidades:** 1800 e 3600 r.p.m.
- **Capacidade:** 0.5 a 6 kg por operação



**+** Todas as lâminas fornecidas com o aparelho são de aço inoxidável.







O 1° Robô Profissional com aquecimento!

A QUENTE ou A FRIO

PICAR,  
TRITURAR,  
AMASSAR,  
MISTURAR,  
PULVERIZAR,  
EMULSIONAR,  
AQUECER E COZINHAR...

Coze com  
precisão  
até 140°  
com precisão de  
um grau



**Robot Cook®**  
COOKING CUTTER BLENDER

○ assistente culinário dos chefs

**PRÁTICO**

Furo na tampa permitindo a adição de ingredientes à cuba sem ter que parar a receita em andamento.

**ENGENHOSO**



Sistema inovador de retenção da faca para esvaziar a preparação realizada em total segurança.

**HIGIENE**



Todas as peças em contato com os alimentos podem ser facilmente desmontadas e colocadas na máquina de lavar louça.



**ASTUCIOSO**

Tampa estanque transparente integrando uma função de segurança antisalpicos. Limpador de tampas anti-vapor permitindo manter um olho na preparação.

**EFICAZ**

Braço raspador de cuba para preparações ultra finas e homogêneas.

**FUNCIONAL**

Grande capacidade de cuba de 3,7 litros para a produção de quantidades profissionais.

**ULTRA PRECISO**

Potência de aquecimento modulável, até 140°, precisa ao grau.



ROBOT-COUCPE,  
Inventor e líder dos equipamentos de preparação culinária, apresenta o Robot Cook®.  
Este é o único cutter blender com aquecimento que atende ao nível de exigência da restauração topo de gama e tradicional.



## Robot Cook®

3.7 L

- **Potência :** 1800 Watts
- **4 Speed functions:**
  - Velocidade variável de 100 a 3500 rpm
  - Alta Velocidade Turbo de 4500 rpm
  - Velocidade de mistura R-Mix de -100 a -500 rpm
  - Velocidade intermitente de rotação da faca a cada 2 segundos a velocidade lenta
- **Cuba cuter** em aço inoxidável 3,7 litros



Os Blixers da Robot Coupe substituem os liquidificadores na preparação das dietas. Com Blixer (Cúter – emulsionadores) podem ser produzidos alimentos com texturas modificadas (purês) de alimentos cozidos e crus tanto líquidos quanto sólidos permitindo proteger suas características naturais e nutritivas com sabor e aroma preservando as vitaminas dos alimentos. Todos os modelos estão equipados com um braço raspador para um corte mais fino.

**Robustez:** motor industrial de indução para uso intensivo.

### INOVAÇÃO

#### BRAÇO BLIXER®

Para uma melhor **homogeneização**. Fácil de desmontar e limpar para uma **higiene ideal**.

#### CHAMINÉ DE CUBA ALTA

Para processar **grandes capacidades de líquidos**.

#### MOTOR ASSÍNCRONO

Muito poderoso, projetado para uso intensivo para alta confiabilidade e longa vida útil.



Faca com laminas dentadas.

#### ABERTURA

Prevista para permitir a adição de líquidos ou de ingredientes durante o processo de fabricação.

#### TAMPA

Equipado com uma junta para uma vedação perfeita.



Velocidade padrão de 3600 rpm para uma textura perfeitamente homogênea.

## Blixer 3

3,7 L

- **Potência:** 750 Watts
- **Velocidade:** 3600 r.p.m.
- **Capacidade:** 0.3 a 2 kg por operação



## Blixer 5

5,9 L

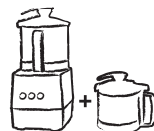
- **Potência:** 1500 Watts
- **Velocidade:** 1800 e 3600 rpm r.p.m.
- **Capacidade:** 0.3 a 3.8 kg por operação

**Novo**



## PORQUÊ USAR UM 2º ACESSÓRIO DE CUBA?

- Permite uma melhor organização na cozinha
- Diminui a espera entre 2 lavagens



1 cuba para  
preparações  
frias



1 cuba para  
preparações  
quentes

## LARGA

### COMPACTA

### MINI

#### Mini MP



Mini MP  
190 V.V.

Mini MP  
240 V.V.

Especial  
Preparações  
Pequenas

#### CMP



CMP 250 V.V.

CMP 300 V.V.

15 litros

30 litros

Especial Restaurante

#### Easy Plug

#### MP



440 W

500 W

750 W

850 W

1000 W

MP 350 Ultra

MP 450 Ultra

MP 550 Ultra

MP 600 Ultra

MP 800 Turbo

50 litros

100 litros

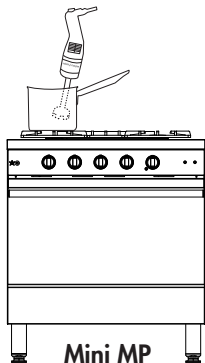
200 litros

300 litros

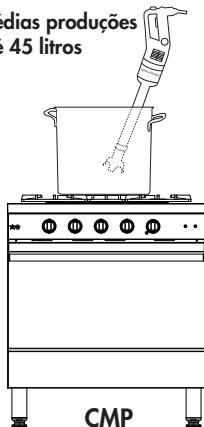
400 litros

Especial uso intenso  
Coletividades / Restaurante

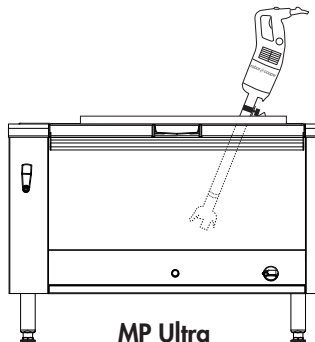
▶ Pequenas  
preparações



▶ Médias produções  
até 45 litros



▶ Uso intenso em Restaurantes  
e Cozinhas Industriais



## COMBI

### Mini MP - CMP - MP Ultra

270 W



Mini MP  
190 Combi



Especial  
Preparações  
Pequenas

290 W



Mini MP  
240 Combi

350 W



CMP 300  
Combi



30 litros

440 W



MP 350 Combi  
Ultra



50 litros

500 W



MP 450 Combi  
Ultra

100 litros



### LIMPEZA

Lâmina e sino  
fáceis de desmontar.



No âmbito do programa HACCP, é aconselhável, depois da limpeza, armazenar sino e a lâmina na câmara de frio.



### CONFORTO DE USO

Suportes de painéis fáceis de utilizar para um trabalho sem cansaço

#### 1 3 suportes de painéis ajustáveis, em inox

- ao diâmetro da panela: 330 a 650 mm
- ao diâmetro da panela: 500 a 1000 mm
- ao diâmetro da panela: 850 a 1300 mm

#### 2 1 suporte de panela universal em inox

a fixar na borda da panela

## GAMA MINI



**ESPECIAL EMULSÃO**



**Mini MP 190 V.V., Mini MP 240 V.V.**  
**Mini tamanho, Maxi Performances.**  
**Especial para pequenas preparações**



Forma ergonômica para uma boa pega do aparelho e um trabalho sem cansaço.



Lâmina, disco e tubo em inox desmontáveis para uma higiene perfeita.



Lâmina concebida para uma ótima qualidade de mistura.



Mini MP 190 V.V.

Mini MP 240 V.V.

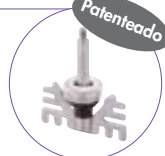
Botão de velocidade variável situado no topo do aparelho para um ajuste fácil e visual.



Motores potentes para prolongar a vida do aparelho.



Accessório patenteado especialmente concebido para realizar emulsões em 1 minuto, arejadas e volumosas, que se mantêm perfeitamente no prato.



**Patenteado**



## GAMA COMPACTA CMP

Compacto, Manejável, Prática “Médias produções”



Veja o vídeo na página [www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)



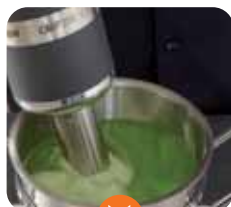
INOX

INOX



### POTÊNCIA

Motorização reforçada: + 15% para uma máquina mais eficiente.



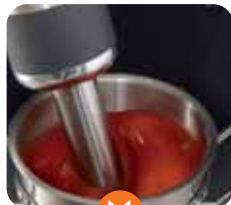
### CONFORTO

Velocidade variável para preparações elaboradas permitindo uma versatilidade de utilização.



### ERGONOMIA

Aparelho compacto, leve, fácil de manipular.



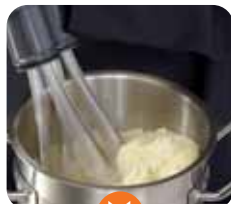
### HIGIENE

Sino e lâmina em inox **desmontáveis** para facilitar a limpeza e a manutenção.



### POLIVALÊNCIA

Os modelos CMP Combi (Mixer+ batedeira) também estão equipados com **um sino totalmente inox.**



### PERFORMANCE

Qualidade de mistura **ótima** com uma fineza de produto acabado no mínimo de tempo.



## GAMA LARGA MP

Easy Plug



INOX

INOX

### CABO DE ALIMENTAÇÃO



**Novo sistema patentado "Easy Plug"** para facilitar a substituição do Cabo de alimentação em caso de intervenção pelo serviço pós-venda.

### ERGONOMIA



**Pega ergonômica** para um melhor conforto de utilização.



**O ressalto do bloco do motor** pode ser utilizado como ponto de apoio e de rotação na borda de uma panela, para melhor manuseabilidade.



**Novo sistema de enrolamento do cabo de alimentação** para facilitar a arrumação e otimizar a duração do aparelho.

### LONGEVIDADE

Construção robusta graças ao **bloco motor em inox**.



### PERFORMANCE

Motorização reforçada: + 20% para uma máquina mais eficiente.



### HIGIENE

**Pé e lâmina em aço inoxidável desmontáveis** para facilitar a limpeza.

## Batedeiras utilizadas com a linha Combi

O acessório bateadeira Robot-Coupe disponível nos Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Ultra permitirá...

### EMULSIONAR

Maionese, molho rouille, molho verde ou cocktail...



### MISTURAR

Massa para crepes, Polpa de tomate, temperos...



### SEPARAR

Sêmola, arroz, trigo, quinoa...



### BATER

Claras em neve, mousse de chocolate, chantilly...



### AMASSAR

Purê de batatas, massas de sonhos, massa de fritos...



MP

CMP

Mini MP

## J 80 BUFFET CONCEBIDO ESPECIALMENTE PARA O SELF-SERVICE



**Novo**

**2 bicos  
anti-salpicos:**

1 Copos



2 Jarras



Ø  
79mm



**BOCA DE GRANDES DIMENSÕES**

Para processar frutas e legumes inteiros sem esforço



**CESTO EM AÇO INOXIDÁVEL**

Com duas pegas pode ser retirado sem ferramentas



Base inclinada para a evacuação otimizada do suco

**XL**



**BANDEJA PARA-PINGOS DE GRANDE CAPACIDADE**  
Para manter a bancada limpa

**RECIPIENTE  
TRANSLUCIDO DE  
RESÍDUOS DE 6,5 L**



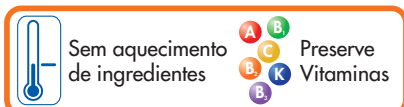
**6.5L**

As centrífugas Robot-Coupe são utilizadas por profissionais de uma grande variedade de setores. Rápidas, eficientes, robustas e economicamente rentáveis, as centrífugas automáticas J 80, J 80 Buffet e J 100 oferecem a solução perfeita para o processamento de todos os tipos de frutas e legumes, para atender à procura crescente dos consumidores.

## J 80

- **Potência:** 700 Watts – Monofásico
- **Velocidade:** 3000 r.p.m.
- **Débito:** até 120 litros/h

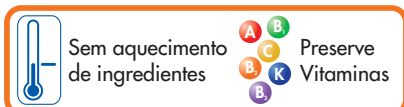
+ Em 7 segundos = um copo de sucos ultra-fresco!



## J 80 Buffet

- **Potência:** 700 Watts – Monofásico
- **Velocidade:** 3000 r.p.m.
- **Débito:** até 120 litros/h

+ Ideal para o self-service nos bufês de café da manhã, lanchonetes e cafeterias, nas escolas e no trabalho, em eventos, etc.



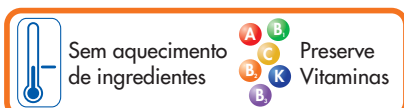
**NOVO**



## J 100

- **Potência:** 1000 Watts – Monofásico
- **Velocidade:** 3000 r.p.m.
- **Débito:** até 160 litros/h

+ Especialmente concebido para o uso intensivo, o ejetor de descarte envia um fluxo contínuo de popla diretamente para o recipiente de resíduos sob a superfície de trabalho. Suficientemente alto para posicionar a jarra de uma batedeira sob a boca de saída de sucos.



**NOVO**



## J 100

ESPECIALMENTE CONCEBIDO PARA USO INTENSIVO: Bares de sucos - Supermercados...



**Novo**



### Duas possibilidades de utilização

#### 1 Descarte dos resíduos em contínuo

Evacuação para a ejeção dos resíduos em fluxo contínuo diretamente debaixo da bancada.



#### 2 Descarte dos resíduos no recipiente

Recipiente de resíduos translúcido de grande capacidade 7,2 litros



79mm



#### BOCA DE GRANDES DIMENSÕES

Para processar frutas e legumes inteiros sem esforço

Motor potente de 1000 W para extração em contínuo

Disco ralador especial para uso intensivo



#### CESTO EM AÇO INOXIDÁVEL

Com duas pegas pode ser retirado sem ferramentas

**XL**



**BANDEJA APARA-PINGOS DE GRANDE CAPACIDADE**  
Para manter a bancada limpa



Base inclinada para a evacuação otimizada do suco

### 2 bicos anti-salpicos:

1 Para copos de liquidificador



2 Para jarras



**Elevada performance:** Para realizar preparações com um crivo fino (base de molho, bisque, sopa de peixe), para separar as fibras dos vegetais e para extrair a polpa das frutas.

**Robustez:** motor industrial de indução para uso intensivo.

## C 80

- **Potência:** 650 Watts
  - **Velocidade:** 1500 r.p.m.
  - **Capacidade:** 120 a 150 kg/h
- + Construção 100% em aço inoxidável. Todas as peças em contato com os alimentos são removíveis para uma limpeza rápida e fácil.





**robot coupe®**

**FABRICADO NA FRANÇA POR ROBOT-COUPÉ**

**Robot Coupe Brasil Distribuidora Comercial Ltda.**

Av. Nossa Senhora de Copacabana, 1059, Sala 704/705  
Copacabana, 22060-001 Rio de Janeiro - RJ

CNPJ: 07.328.397/0001-94 - IE: 77.931.520

Tel. (21) 3222-9700

vendas@robotcoupe.com.br - www.robotcoupe.com.br

**DISTRIBUIDOR**