

robot coupe®

SISTEMA S.L.U.

Avenida de la Industria 42 - 28760 TRES CANTOS - MADRID

Tel. 91.8032612 - Fax 91.8032526

sistema@tecno-sistema.com - www.tecno-sistema.com



**LISTA DE
PRECIOS
2022**

COMBINADOS

DISCOS

CORTA
HORTALIZAS

CUTTERS

ROBOT COOK®

BLIXER®

BRAZOS
TRITURADORES

EXTRACTORES
DE ZUMOS

COLADORES
AUTOMÁTICOS

CORTADORA
DE PAN

robot coupe®

SISTEMA S.L.U.

Avenida de la Industria 42 - 28760 TRES CANTOS - MADRID

Tel. 91.8032612 - Fax 91.8032526

sistema@tecno-sistema.com - www.tecno-sistema.com



Sales Manager : David Frean
Tél : 629 307 677



Zone Veronica Frias
Tél : 655 504 452



Zone Fernando Marin
Tél : 682 238 559



Zone Antonio Diaz
Tél : 666 417 868

LAS NOVEDADES

robot coupe[®]

PÁGINA 132 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 remplazar fácilmente el cable.



NUEVO

PÁGINA 135 BRAZOS TRITURADORES

La nueva asa amovible EasyGrip para MP 550 Ultra y MP 600 Ultra.



NUEVO

LAS NOVEDADES

robot coupe®

Descubra los 12 nuevos modelos de mesa de gran capacidad: Combinados, Cutters y Blixer®.

Polivalentes, compactos y cada vez más eficaces, estos modelos responden a todas las necesidades del chef.



BLOQUE DEL MOTOR

- Nuevo material del zócalo para una mayor longevidad
- Nuevo sistema de autoventilación
- Sistema de estanqueidad optimizado

TEMPORIZADOR

- Trabajo aún **más preciso**
- Gran **regularidad de resultado**
- **Ahorro de tiempo**



BRAZO RASCADOR

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

CUBA

- **Gran capacidad** de 5,9 l o 7,5 l
- **Asa ergonómica** «soft touch»
- **Calidad de resultado óptimo** gracias a una construcción optimizada



PÁGINA **33**

COMBINADOS

R 502 / R 502 V.V.
R 752 / R 752 V.V.



PÁGINA **84**

CUTTERS

R 5 / R 5 V.V.
R 7 / R 7 V.V.



PÁGINA **110**

BLIXER®

Blixer® 5 / Blixer® 5 V.V.
Blixer® 7 / Blixer® 7 V.V.



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 autónomo
1966: Primer cutter vertical



1960 / 1970

1970 / 1980



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

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



1990 / 2000



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


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



HOY

2012: Primer Cutter Blender profesional con cocción de Robot-Coupe

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** ”

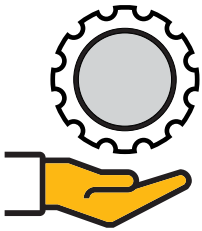
“ Superamos todos los requisitos vigentes
para garantizar **prestaciones**
irreprochables ”



“ 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

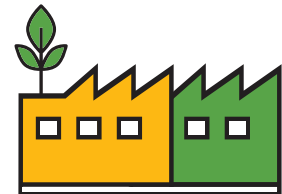
Productos diseñados para durar:

- 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.
www.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**

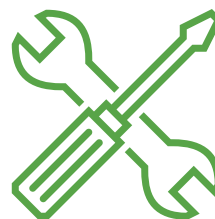
- 2 • Acceda a la página de su producto en robot-coupe.com y consulte todo el contenido que le hará la vida más fácil: vídeos sobre cómo utilizar, limpiar y mantener su máquina, instrucciones de uso y seguridad, recetas, etc.
- Registre su producto online y descargue el manual de usuario.

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.recambio.robot-coupe.eu 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»
España
Ref. 450 909

2 GUÍA DE SELECCIÓN
Discos
Ref. 430 401

3 LIBRO DE RECETAS
Soluciones para una nutrición saludable
Ref. 451 534

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



4 LIBRO DE RECETAS
Frescura & Vitaminas
Ref. 451 740

5 LIBRO DE RECETAS
Robot Cook
Ref. 450 989



EN LAS TIENDAS Y LOS SHOWROOMS



Juego de 3 expositores
Ref. 451 581 / Precio: 150€
 Dimensiones: a126 x A60 x P40 cm



ILV de discos R301
Ref. 450 367



ILV de discos CL 50
Ref. 450 366



Expositor mixto
Ref. 450 421 / Precio: 230€



Expositor de brazos trituradores
Ref. 407 435 / Precio: 230€



PLV de Micromix
Ref. 451 007 / Precio: 65€

Expositor de 3 máquinas
Ref. 407 818 / Precio: 350€

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
www.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.



Para acceder a la página web **Servicio Posventa**, pida hoy mismo su login y contraseña a nuestro servicio Clientes

Videos de Posventa
Para impartir formación a sus técnicos.



UNA PÁGINA WEB COMPLETA

NUEVO



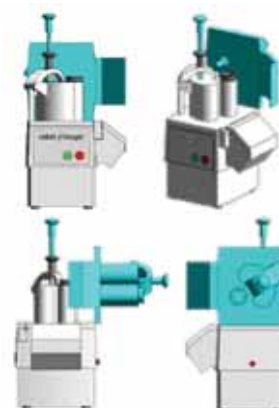
NUEVA PÁGINA WEB DE ROBOT-COUPÉ

- **Diseño responsivo y sencillo:** fácil acceso a la información desde cualquier dispositivo (ordenador de sobremesa, móvil o tablet)
- **Videos:** 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 CON SERVICIO DE MESA

- Bares
- Restaurantes tradicionales
- Restaurantes temáticos
- Restaurantes de cadenas
- Restaurantes bistro
- Restaurantes gourmet



RESTAURACIÓN COLECTIVA



RESTAURACION PARA EMPRESAS

- Restaurantes de empresa
- Restaurantes administrativos
- Campamentos
- Fuerzas armadas
- Prisiones
- Cocinas centrales



ARTESANOS Y SUPERMERCADOS



PANADEROS Y PASTEROS

- Panaderos
- Pasteros
- Salones de té
- Heladerías
- Chocolaterías
- Confiterías





RESTAURACIÓN RÁPIDA

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



RESTAURACIÓN HOTELERA

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



RESTAURACIÓN ESCOLAR

Guarderías
Escuelas maternas y primarias
Colegios - Liceos
Universidades
Cocinas centrales



RESTAURACIÓN EN EL CAMPO DE LA SALUD

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



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

COMPRAR UN

robot coupe®



MEJORAR EL DÍA A DÍA DEL USUARIO

Menos tareas manuales para una mayor comodidad



GANAR TIEMPO

Aumentar la productividad

ZUMOS ULTRAFRESCOS

2L = 1min



PATATAS FRITAS CASERAS

20kg = 4min



MACEDONIA

10kg = 2min



SOPA
45L = 6min



MAYONESA
2L = 1min



HORTALIZAS PICADAS
300kg = 1h





GANAR DINERO

¡Rentabilidad de la inversión en menos de 6 meses!

Ejemplos:



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

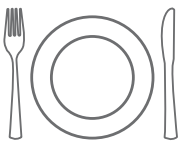


Invertir en un Robot Cook
= **Ahorrar** 20 minutos en cada servicio



ESTIMULAR SU CREATIVIDAD

Dar libre curso a su imaginación



SATISFACER A LOS CLIENTES MÁS EXIGENTES



**ORIGEN Y FRESCURA
DEL PRODUCTO**



HECHO EN CASA



LOCAL



**PRODUCTO DE
TEMPORADA**



PÁGINA **50**
CORTA-HORTALIZAS
CL 50 Ultra



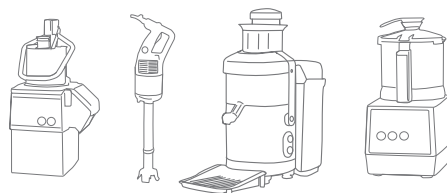
PÁGINA **104**
BLIXER®
Blixer 4 V.V.



PÁGINA **148**
EXTRACTORES DE ZUMOS
J 80 Buffet



CONTENIDO



COMBINADOS	PÁGINA 22
COLECCIÓN DE DISCOS	PÁGINA 36
CORTA-HORTALIZAS	PÁGINA 48
CUTTERS	PÁGINA 76
ROBOT COOK®	PÁGINA 98
BLIXER®	PÁGINA 102
BRAZOS TRITURADORES	PÁGINA 122
EXTRACTORES DE ZUMOS	PÁGINA 144
COLADORES AUTOMÁTICOS	PÁGINA 151
CORTADORA DE PAN	PÁGINA 156
FICHAS TÉCNICAS (dimensiones, peso, etc.)	PÁGINA 157

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.



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.










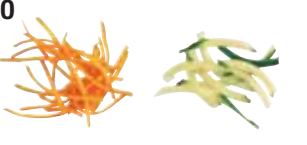




Escanee este código QR para ver el combinado en acción.

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.



RALLADO / REBANADO / ONDULADO / BASTONCITOS - JULIANA

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 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 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*

R 401



OPCIONAL
23
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

4,5 L

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

*Accesorio en opción

R-Mix®: Función de mezcla en rotación inversa

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

KIT EXTRACTOR DE ZUMOS Y COULIS

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

FUNCIÓN COULIS

+

FUNCIÓN EXPRIMIDOR



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 R201 XL	27393	320
Kit extractor de zumos y coulis para R301 / R301 Ultra / R401 / R402 / R402 V.V	27396	320
Accesorio exprimidor para R 201 XL	27392	193
Accesorio exprimidor para R301 / R301 Ultra / R401 / R402 / R402 V.V.	27395	193



R 201 XL

Motor asíncrono	✓
Potencia	550 W
Voltaje	Monofásico 230 V
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

R 301

✓
650 W
Monofásico 230 V
1500 rpm
✓
Cuba de 3,7 l en material compuesto
Hojas lisas de acero inoxidable Incluidas
Tolva en media luna de 1,6 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm
Continua
No incluidos

R 301 Ultra

✓
650 W
Monofásico 230 V
1500 rpm
✓
Cuba de 3,7 l de acero inoxidable
Hojas lisas de acero inoxidable Incluidas
Tolva en media luna de 1,6 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm
Continua
No incluidos

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver el combinado en acción.

R 201 XL	Ref.	€
R 201 XL 230V/50/1	22570	835
2 discos		

R 301	Ref.	€
R 301 230V/50/1	2525	1 390
Packs de 4 discos	1953	213

R 301 Ultra	Ref.	€
R 301 Ultra 230V/50/1	2547	1 640
Packs de 4 discos	1953	213

Colección completa de discos en la página 38



Elija sus opciones:



Opciones	R 201 XL		R 301		R 301 Ultra	
	Ref.	€	Ref.	€	Ref.	€
Cuchillas serrada Especial Trituración Pastelería	27138	111	27288	111	27288	111
Cuchilla dentada Especial Hierbas Especias	27061	111	27287	111	27287	111
Cuchilla lisa adicional	27055	95	27286	95	27286	95
Accesorio cutter (cuba, tapa, cuchilla)	-	-	27272	236	27278	523
Kit extractor de zumos y coulis	27393	320	27396	320	27396	320
Accesorio exprimidor	27392	193	27395	193	27395	193

COMBINADOS CUTTERS Y CORTA-HORTALIZAS



1,58 mm
64 mm
158 rpm

Superficie 104 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 45 ”

R 401

Motor asíncrono	✓
Potencia	700 W
Voltaje	Monofásico 230 V
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
Discos	No incluidos



1,58 mm
64 mm
158 rpm

Superficie 104 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 45 ”

R 402

Motor asíncrono	✓
Potencia	750 W
Voltaje	Monofásico 230 V Trifásico 400 V
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	No incluidos

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver el combinado en acción.

R 401 - 4 discos		Ref.	€
R 401 230V/50/1		2425	1 970
Packs de 4 discos		1953	213
R 401 sin disco		Ref.	€
R 401 230V/50/1		2425	1 970

Colección completa de discos en la página 38



R 402 - 4 discos		Ref.	€
R 402 230V/50/1		2453	2 250
Packs de 4 discos		1953	213
R 402 400V/50/3		2433	2 250
Packs de 4 discos		1953	213
R 402 - 6 discos		Ref.	€
R 402 230V/50/1		2453	2 250
Packs de 6 discos		1918	387
R 402 400V/50/3		2433	2 250
Packs de 6 discos		1918	387
R 402 sin disco		Ref.	€
R 402 230V/50/1		2453	2 250
R 402 400V/50/3		2433	2 250

Elija sus opciones:



R 401 / R 402		
Opciones	Ref.	€
Cuchillas serrada Especial Trituración Pastelería	27346	111
Cuchilla dentada Especial Hierbas Especias	27345	111
Cuchilla lisa adicional	27344	95
Accesorio cutter (cuba, tapa, cuchilla)	27342	539
Kit extractor de zumos y coulis	27396	320
Accesorio exprimidor	27395	193



R 402 V.V.

Motor asíncrono	✓
Potencia	1000 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 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 No incluidas

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver el combinado en acción.

R 402 V.V. - 4 discos	Ref.	€
R 402 V.V. 230V/50/1	2444	2 675
Packs de 4 discos	1953	213
R 402 V.V. - 6 discos	Ref.	€
R 402 V.V. 230V/50/1	2444	2 675
Packs de 6 discos	1918	387
R 402 V.V. sin disco	Ref.	€
R 402 V.V. 230V/50/1	2444	2 675

Colección completa de discos en la página 38



Opciones	Ref.	€
Cuchillas serrada Especial Trituración Pastelería	27346	111
Cuchilla dentada Especial Hierbas Especias	27345	111
Cuchilla lisa adicional	27344	95
Accesorio cutter (cuba, tapa, cuchilla)	27342	539
Kit extractor de zumos y coulis	27396	320
Accesorio exprimidor	27395	193



FUNCIÓN PASAPURÉ

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

• **Volumen y rapidez**

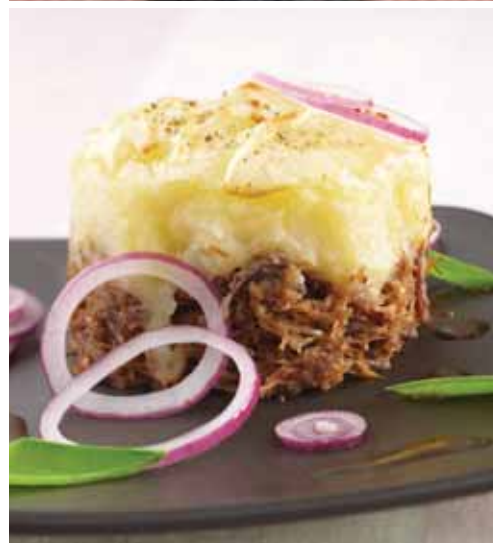
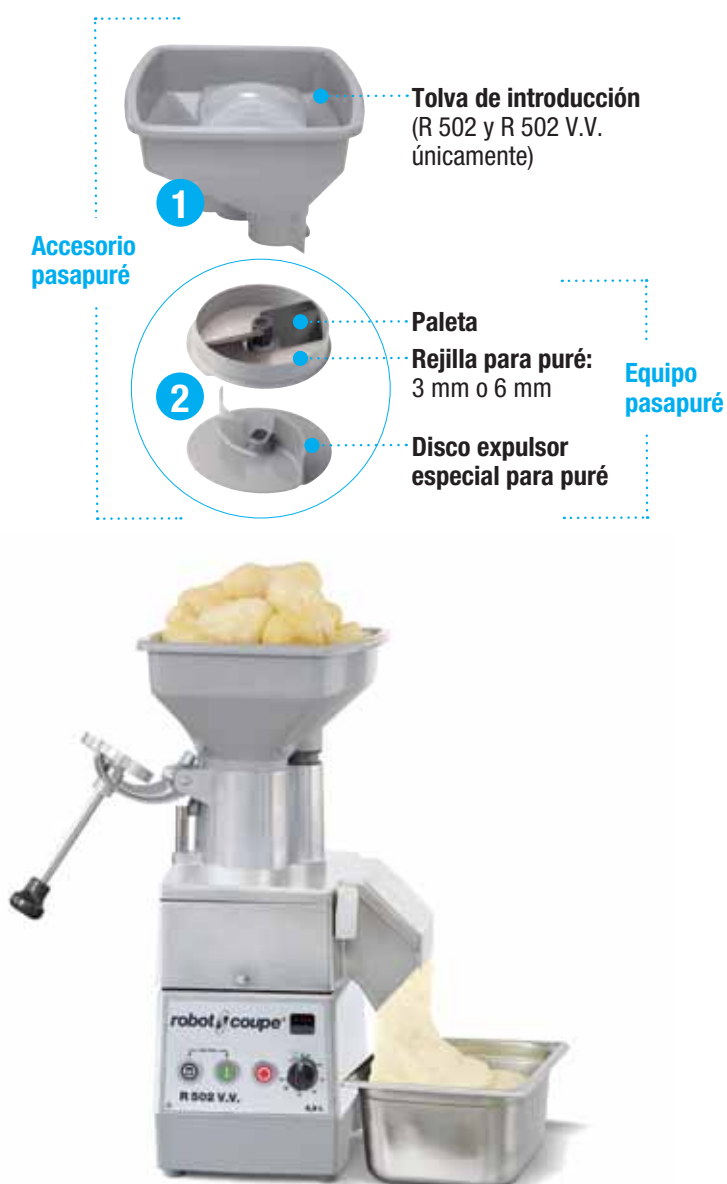
Para realizar en 2 minutos hasta 10 kg de un puré fresco y sabroso.

• **Ergonomía**

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

• **Polivalencia**

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



El accesorio pasapuré consta de:

- una tolva de introducción para facilitar la carga de patatas (para 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	289
Equipo pasapuré de Ø 3 mm	2	28208	205
Accesorio pasapuré de Ø 6 mm (R 502 y R 502 V.V.)	1 + 2	28209	289
Equipo pasapuré de Ø 6 mm	2	28210	201

NUEVO



R 502

Motor asíncrono	✓
Potencia	900 W
Voltaje	Trifásico 400 V
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
Corta-hortalizas	Tolva en media luna de 2,2 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Discos	No incluidos

Elija su modelo:

R 502 Restauración Catering		Ref.	€
R 502 400V/50/3		2382	3 035
Packs de 7 discos		1958W	662
R 502 Colectividades		Ref.	€
R 502 400V/50/3		2382	3 035
Packs de 11 discos		1959W	1 103
R 502 Pack Multicorte		Ref.	€
R 502 400V/50/3		2382	3 035
Packs de 16 discos		2022W	1 728
R 502 sin disco		Ref.	€
R 502 400V/50/3		2382	3 035

NUEVO



R 502 V.V.

Motor	✓
Potencia	1 500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
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
Corta-hortalizas	Tolva en media luna de 2,2 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Discos	No incluidos

R 502 V.V. Restauración Catering		Ref.	€
R 502 V.V. 230V/50-60/1		2390	3 400
Packs de 7 discos		1958W	662
R 502 V.V. Colectividades		Ref.	€
R 502 V.V. 230V/50-60/1		2390	3 400
Packs de 11 discos		1959W	1 103
R 502 V.V. Pack Multicorte		Ref.	€
R 502 V.V. 230V/50-60/1		2390	3 400
Packs de 16 discos		2022W	1 728
R 502 V.V. sin disco		Ref.	€
R 502 V.V. 230V/50-60/1		2390	3 400

Colección completa de discos en la página 38



Elija sus opciones:



Opciones	Ref.	€
Cuchillas serrada Especial Trituración Pastelería	27305	181
Cuchilla dentada Especial Hierbas Especias	27304	181
Cuchilla lisa adicional	27303	170
Accesorio cutter (cuba, tapa, cuchilla)	27320	623

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.

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	360
Cuchilla dentada Especial Hierbas Especias	27307	360
Cuchilla lisa inoxidable adicional	27306	350
Accesorio cutter (cuba, tapa, cuchilla)	27318	819
Hoja serrada inferior	49162	55
Hoja serrada superior	49163	55
Hoja dentada inferior	49164	55
Hoja dentada superior	49165	55
Hoja lisa inferior	49160	49
Hoja lisa superior	49161	49
Equipo pasapuré de Ø 3 mm	28208	205
Equipo pasapuré de Ø 6 mm	28210	201

NUEVO

Superficie 227 cm²

" Descubra todos los packs de discos en la página 46 "

NUEVO

Superficie 227 cm²

" Descubra todos los packs de discos en la página 46 "

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
Corta-hortalizas	Tolva de media luna de 4,4 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Discos	No incluidos

R 752 V.V.

Motor	✓
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
Brazo rascador	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, hojas lisas desmontables y ajustables - Incluidas
Corta-hortalizas	Tolva de media luna de 4,4 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Discos	No incluidos

Elija su modelo:

R 752 Restauración Catering		Ref.	€
R 752 400V/50/3		2113	3 555
Packs de 7 discos		1958W	662
R 752 Colectividades		Ref.	€
R 752 400V/50/3		2113	3 555
Packs de 11 discos		1959W	1 103
R 752 Pack Multicorte		Ref.	€
R 752 400V/50/3		2113	3 555
Packs de 16 discos		2022W	1 728
R 752 sin disco		Ref.	€
R 752 400V/50/3		2113	3 555

R 752 V.V. Restauración Catering		Ref.	€
R 752 V.V. 230V/50/1		2115	3 910
Packs de 7 discos		1958W	662
R 752 V.V. Colectividades		Ref.	€
R 752 V.V. 230V/50/1		2115	3 910
Packs de 11 discos		1959W	1 103
R 752 V.V. Pack Multicorte		Ref.	€
R 752 V.V. 230V/50/1		2115	3 910
Packs de 16 discos		2022W	1 728
R 752 V.V. sin disco		Ref.	€
R 752 V.V. 230V/50/1		2115	3 910

Elija entre las siguientes opciones:

Colección completa de discos en la página 38



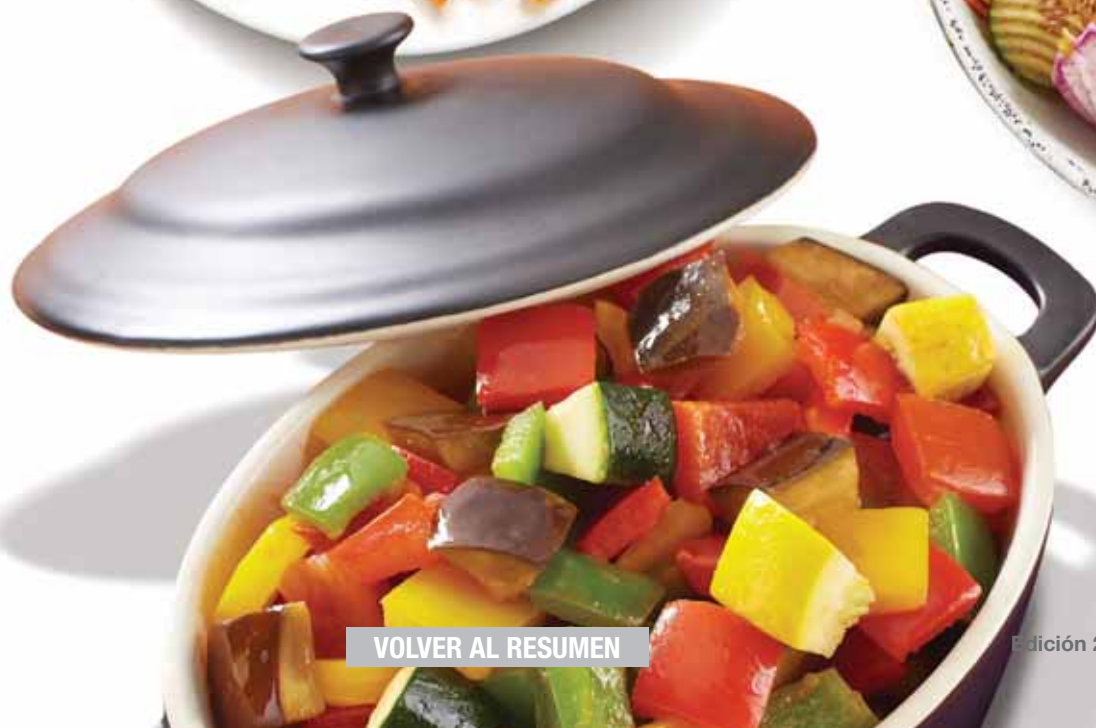
VOLVER AL RESUMEN

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



ESENCIAL
Series 1-4



ESENCIAL
Series 1-4



EXPERT
Series 5-7



EXPERT
Series 5-7

R 201 XL R 301 R 301 Ultra R 401	Precio €	R 402 R 402 V.V.	CL 40	Precio €	DISCOS	R 502/R 502 V.V. R 752/R 752 V.V.	Precio €	CL 50 Gourmet	Precio €
CL 20						CL 50/CL 50 Ultra CL 52 /CL 55 CL 60/CL 60 V.V.			

REBANADORES



					Almendras 0,6 mm	28166W	101	28166W	101
					0,8 mm	28069W	101	28069W	101
27051	55	27051	55		1 mm	28062W	101	28062W	101
27555	55	27555	55		2 mm	28063W	101	28063W	101
27086	55	27086	55		3 mm	28064W	101	28064W	101
27566	55	27566	55		4 mm	28004W	101	28004W	101
27087	55	27087	55		5 mm	28065W	101	28065W	101
27786	55	27786	55		6 mm	28196W	101	28196W	101
					8 mm	28066W	101	28066W	101
					10 mm	28067W	101	28067W	101
					14 mm	28068W	101		
					Patatas cocidas 4 mm	27244W	315	27244W	315
					Patatas cocidas 6 mm	27245W	315	27245W	315

ONDULADOS



27621	55	27621	55		2 mm	27068W	126	27068W	126
					3 mm	27069W	126	27069W	126
					5 mm	27070W	126	27070W	126

RALLADORES



27588	55	27588	27148	55	1,5 mm	28056W	93	28056W	93
27577	55	27577	27149	55	2 mm	28057W	93	28057W	93
27511	55	27511	27150	55	3 mm	28058W	93	28058W	93
					4 mm	28073W	93	28073W	93
					5 mm	28059W	93	28059W	93
27046	55	27046	55		6 mm				
					7 mm	28016W	93	28016W	93
27632	55	27632	55		9 mm	28060W	93	28060W	93
27764	63	27764	63		Parmesano	28061W	93	28061W	93
27191	93	27191	93		Patatas tipo Röstis	27164W	146	27164W	146
					Patatas crudas	27219W	161	27219W	161
27078	93	27078	93		Rábano blanco 0,7 mm				
27079	93	27079	93		Rábano blanco 1 mm	28055W	164	28055W	164
27130	93	27130	93		Rábano blanco 1,3 mm				

BASTONCITOS JULIANA



					1 x 8 mm (tagliatelles)	28172W	133	28172W	133
					1 x 26 cebolla/col	28153W	244	28153W	244
27080	69	27080	69		2 x 4 mm	27072W	133	27072W	133
27081	69	27081	69		2 x 6 mm	27066W	133	27066W	133
					2 x 8 mm	27067W	133	27067W	133
					2 x 10 mm (tagliatelles)	28173W	133	28173W	133
27599	69	27599	69		2 x 2 mm	28051W	133	28051W	133
					2,5 x 2,5 mm	28195W	133	28195W	133
					3 x 3 mm	28101W	133	28101W	133
27047	69	27047	69		4 x 4 mm	28052W	133	28052W	133
27610	69	27610	69		6 x 6 mm	28053W	133	28053W	133
27048	69	27048	69		8 x 8 mm	28054W	133	28054W	133



ESENCIAL
Series 1-4

R 402
R 402 V.V.

CL 40

Precio
€



EXPERT
Series 5-7

R 502/R 502 V.V.
R 752/R 752 V.V.

CL 50/CL 50 Ultra
CL 52 /CL 55
CL 60/CL 60 V.V.

Precio
€



EXPERT
Series 5-7

CL 50
Gourmet

Precio
€

DISCOS

EQUIPOS PARA MACEDONIA



REJILLA + REBANADOR

			5 x 5 x 5 mm		■ 28110W	231	■ 28110W	231
	■ 27113	179	8 x 8 x 8 mm		■ 28111W	213	■ 28111W	213
	■ 27114	179	10 x 10 x 10 mm		■ 28112W	213	■ 28112W	213
	■ 27298	179	12 x 12 x 12 mm		■ 28197W	213		
			14 x 14 x 5 mm (mozzarella)		■ 28181W	213	■ 28181W	213
			14 x 14 x 10 mm		■ 28179W	213	■ 28179W	213
			14 x 14 x 14 mm		■ 28113W	213		
			20 x 20 x 20 mm		■ 28114W	213		
			25 x 25 x 25 mm		■ 28115W	213		
			50 x 70 x 25 mm (ensalada)		■ 28180W	310		
	▲ 27116	186	8 x 8 mm		▲ 28134W	256	▲ 28134W	256
			8 x 16 mm		▲ 28159W	256	▲ 28159W	256
	▲ 27117	186	10 x 10 mm		▲ 28135W	256	▲ 28135W	256
			10 x 16 mm		▲ 28158W	256	▲ 28158W	256
			2 x 2 x 2 mm				28174W	179
			3 x 3 x 3 mm				28175W	179
			4 x 4 x 4 mm				28176W	179
			2 mm				28198W	152
			3 mm				28199W	152
			4 mm				28177W	152
			6 mm				28178W	152

PATATAS FRITAS



BRUNOISES



GAUFRETTES



■ 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.

ACCESORIOS

	Ref.	€
SOPORTE MURAL PARA ACCESORIOS: CUCHILLA y 8 DISCOS > Desde el R 201 XL hasta el R 402 V.V.	107810	36
PORTADISCOS MURAL 4 VARILLAS INOXIDABLES > 16 discos pequeños u 8 discos grandes	107812	40
CAJA PARA DISCOS: > Desde el R 502 hasta el R 752 V.V. > Desde el CL 50 hasta el CL 60 V.V.	27258	21
PORTADISCOS MURAL INOXIDABLE	101230	49
D-CLEAN KIT: HERRAMIENTA DE LIMPIEZA REJILLAS DE MACEDONIA (5,8 o 10 mm)	39881	81
PROTECCIÓN DE DISCOS > Desde el R 502 hasta el R 752 V.V. > Desde el CL 50 hasta el CL 60 V.V.	39726	19
MINI BOL	39716	34



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



Almendras 0,6 mm
Ref. 28166W



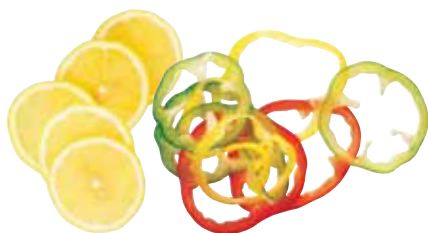
0.8 mm
Ref. 28069W



1 mm
Ref. 28062W
Ref. 27051



2 mm
Ref. 28063W
Ref. 27555



3 mm
Ref. 28064W
Ref. 27086



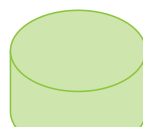
4 mm
Ref. 28004W
Ref. 27566



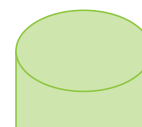
5 mm
Ref. 28065W
Ref. 27087



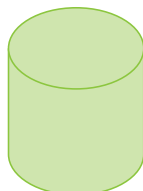
6 mm
Ref. 28196W
Ref. 27786



8 mm
Ref. 28066W



10 mm
Ref. 28067W



14 mm*
Ref. 28068W



Patatas cocidas 4 mm
Ref. 27244W



Patatas cocidas 6 mm
Ref. 27245W



Las ilustraciones verdes están en escala 1:1

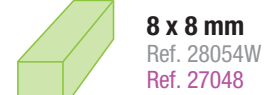
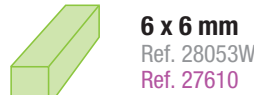
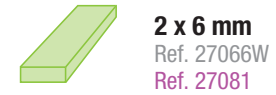
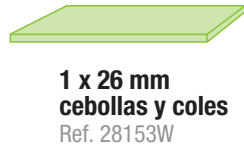
* Salvo el CL 50 Gourmet



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.

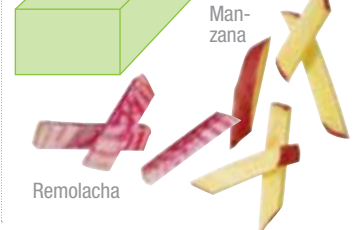
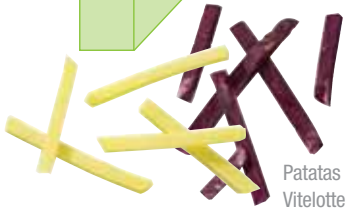
Esencial: CL 20, CL 40, R 201 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.



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



¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!




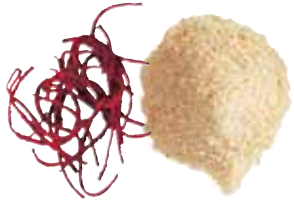




















RALLADORES



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

Esencial: Especial CL 40

<p>1.5 mm Ref. 28056W Ref. 27588* Ref. 27148</p>  	<p>2 mm Ref. 28057W Ref. 27577* Ref. 27149</p>  	<p>3 mm Ref. 28058W Ref. 27511* Ref. 27150</p>  	<p>4 mm Ref. 28073W</p>  
<p>5 mm Ref. 28059W</p>  	<p>6 mm Ref. 27046</p>  	<p>7 mm Ref. 28016W</p>  	<p>9 mm Ref. 28060W Ref. 27632</p>  
<p>Parmesano Ref. 28061W Ref. 27764</p>  	<p>Patatas tipo Röstis Ref. 27164W Ref. 27191</p>  	<p>Patatas crudas Ref. 27219W</p>  	<p>Rábano blanco 1 mm Ref. 28055W 1 mm Ref. 27078 0.7 mm Ref. 27079 1 mm Ref. 27130 1.3 mm</p>  

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



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

Las ilustraciones verdes están en escala 1:1

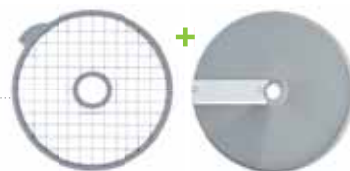
* Salvo el CL 40



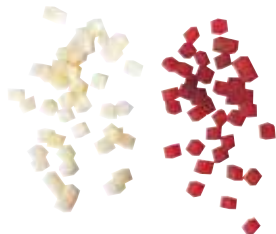
EQUIPOS PARA MACEDONIA

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.

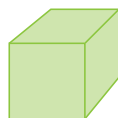
Esencial: CL 40, R 402, R 402 V.V.



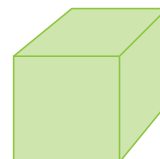
5x5x5 mm
Ref. 28110W



8x8x8 mm
Ref. 28111W
Ref. 27113



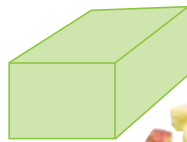
10x10x10 mm
Ref. 28112W
Ref. 27114



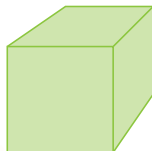
12x12x12 mm*
Ref. 28197W
Ref. 27298



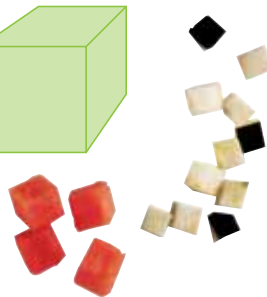
14x14x5 mm
Ref. 28181W



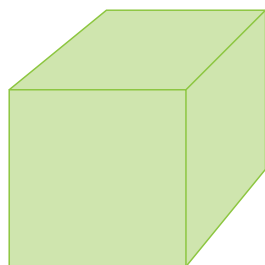
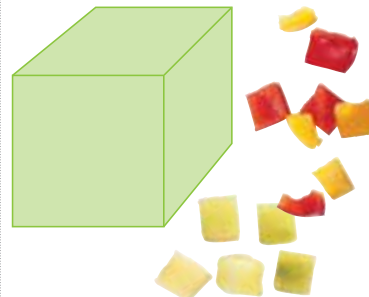
14x14x10 mm
Ref. 28179W



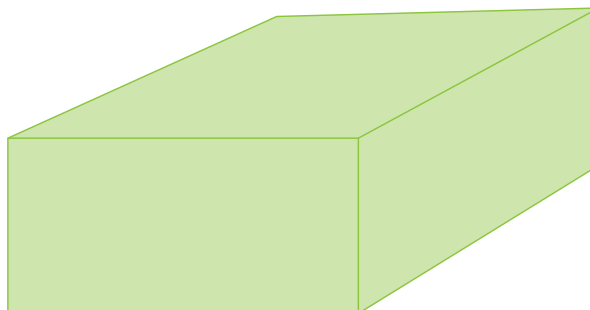
14x14x14 mm*
Ref. 28113W



20x20x20 mm*
Ref. 28114W



25x25x25 mm*
Ref. 28115W



50x70x25 mm*
Salads
Ref. 28180W



* Salvo el CL 50 Gourmet

D-CLEAN KIT



Soporte de rejilla reversible

- 1 cara Esencial R 402 - CL 40
- 1 cara Expert CL 50 - CL 60 y R 502 - R 752



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



Herramienta rascadora

	Ref.	€
Herramienta de limpieza de la rejilla de macedonia	39881	81

MINI BOL



Mini bol
CL 50 - CL 50 Ultra

	Ref.	€
Mini bol	39716	34



CORTES ESPECIALES

BRUNOISES




CL50 GOURMET

CL 50 Gourmet

 **2x2x2 mm**
Ref. 28174W



 **3x3x3 mm**
Ref. 28175W



 **4x4x4 mm**
Ref. 28176W




GAUFRETTES



CL50 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

ESENCIAL Series 1-4

4 DISCOS

Rebanadores



2 mm
Manzanas, coles rojas, cebollas, zanahorias, etc.



5 mm
Limones, pimientos morrones, puerros, patatas dulces, etc.

Ralladores



3 mm
Papayas verdes, calabacines, remolachas crudas, zanahorias, etc.

Juliana



8 x 8 mm
Zanahorias, rábanos, manzanas, etc.

	Ref.	€
Packs de 4 discos para los modelos: R301, R 301 Ultra, R 401, R 402 y R 402 V.V.	1953	213

4 DISCOS

Rebanadores



2 mm
Manzanas, coles rojas, cebollas, zanahorias, etc.



4 mm
Limones, pimientos morrones, puerros, patatas dulces, etc.

Ralladores



2 mm
Papayas verdes, calabacines, remolachas crudas, zanahorias, etc.

Juliana



2 x 2 mm
Zanahorias, rábanos, manzanas, etc.

	Ref.	€
Packs de 4 discos para el CL 20	1904	213

6 DISCOS

Rebanadores



3 mm
Manzanas, coles rojas, cebollas, zanahorias, etc.



5 mm
Limones, pimientos morrones, puerros, patatas dulces, etc.

Ralladores



3 mm
Papayas verdes, calabacines, remolachas crudas, zanahorias, etc.

Juliana



4 x 4 mm
Zanahorias, rábanos, manzanas, etc.

Macedonia



10 x 10 x 10 mm
Manzanas, tomates, calabacines, pimientos morrones.

	Ref.	€
Packs de 6 discos para los modelos: R 402, R 402 V.V. y CL 40	1918	387

EXPERT Series 5-7



Tratamiento de superficie:



Alta resistencia

Este tratamiento mineral ofrece una protección óptima de la superficie del disco y permite que sea aún más fácil de limpiar.



La frescura se conserva

Este tratamiento reduce la fricción en el disco, garantiza un corte perfecto y mantiene frescas la fruta y las hortalizas.

RESTAURACIÓN - CATERING

Rebanadores



3 mm

Limones, pimientos morrones, puerros, patatas dulces, etc.



5 mm

Limones, pimientos morrones, puerros, patatas dulces, etc.



Ralladores



3 mm

Granny Smith, coles blancas, remolachas cocidas..



Macedonia



10 x 10 x 10 mm
Manzanas, tomates, calabacines, pimientos morrones.

Patatas fritas



8 x 8 x 8 mm
Patata, nabo, calabacín, zanahoria.

	Ref.	€
Pack Restauración / Catering	1958W	662

COLECTIVIDADES

Rebanadores



1 mm

Manzanas, coles rojas, cebollas, zanahorias, etc.



3 mm

Limones, pimientos morrones, puerros, patatas dulces, etc.



5 mm

Limones, pimientos morrones, puerros, patatas dulces, etc.



3 mm

Granny Smith, coles blancas, remolachas cocidas..



Juliana



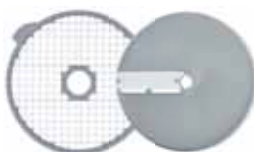
4 x 4 mm
Peras, nabos, zanahorias, calabacines, etc.

Patatas fritas

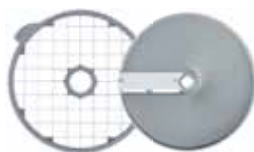


8 x 8 x 8 mm
Patata, nabo, calabacín, zanahoria.

Macedonia



10 x 10 x 10 mm
Manzanas, tomates, calabacines, pimientos morrones.



20 x 20 x 20 mm
Sandías, zanahorias, pepinos, apio, nabo, etc.

	Ref.	€
Pack Colectividades	1959W	1 103

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

Manzanas, coles rojas, cebollas, zanahorias, etc.



2 mm

Limones, pimientos morrones, puerros, patatas dulces, etc.



4 mm

Kiwis, tomates, champiñones, endibias, etc.



Ralladores



1.5 mm

Papayas verdes, calabacines, remolachas crudas, zanahorias, etc.

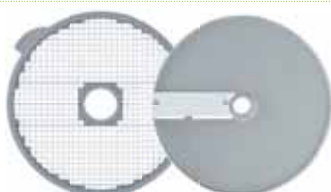


3 mm

Granny Smith, coles blancas, remolachas cocidas, apio nabo, etc.

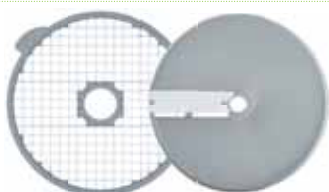


Macedonias



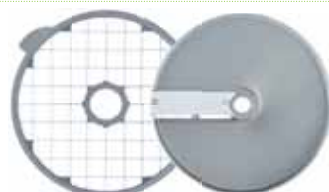
5 x 5 x 5 mm

Melones, pepinos, zanahorias, remolachas cocidas, etc.



10 x 10 x 10 mm

Manzanas, tomates, calabacines, pimientos morrones, etc.



20 x 20 x 20 mm

Sandías, zanahorias, pepinos, apio nabo.



Patatas fritas



10 x 10 mm

Patata, nabo, calabacín, zanahoria.

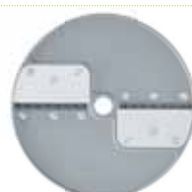


Juliana



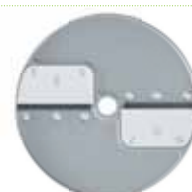
2.5 x 2.5 mm

Peras, nabos, zanahorias, calabacines, etc.



2 x 10 mm

Manzanas, zanahorias, rábanos, remolachas crudas, etc.



4 x 4 mm

Zanahoria, calabacín, pepino, nabo, patata, rábano, remolacha.



4 portadiscos murales

Para 16 discos



D-Clean Kit

Herramienta de limpieza de la rejilla



	Ref.	€
Pack Multicorte de 16 discos	2022W	1 728

[VOLVER AL RESUMEN](#)

CORTA-HORTALIZAS



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.

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.





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



FUNCIÓN PASAPURÉ CL 50, CL 52, CL 55, CL 60

• Volumen y rapidez

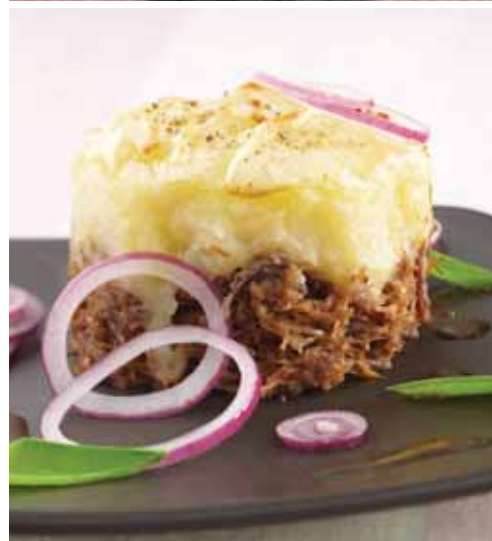
Para realizar en 2 minutos hasta 10 kg de un puré fresco y sabroso.

• 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.



Tolva de introducción
(CL 50 y CL 50 Ultra únicamente)

Accesorio pasapuré



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

Equipo pasapuré



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 289
Equipo pasapuré de Ø 3 mm	2	28208 205
Accesorio pasapuré de Ø 6 mm (CL 50 y CL 50 Ultra)	1 + 2	28209 289
Equipo pasapuré de Ø 6 mm	2	28210 201

CORTA-HORTALIZAS DE MESA



Rendimiento práctico/h: 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



OPCIONAL
53
DISCOS

- Monofásico o trifásico
- 1 velocidad

CL 50 Ultra



OPCIONAL
+
50
DISCOS

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

CL 20



OPCIONAL
23
DISCOS

- Monofásico
- 1 velocidad

CL 40



OPCIONAL
28
DISCOS

- Monofásico
- 1 velocidad

CL 50



OPCIONAL
+
50
DISCOS

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

*Accesorios opcionales



Hasta 250 kg

Vea todos los modelos de suelo en la página 66



CL 50 Ultra Pizza



CL 50 Ultra Restauración / Catering



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

CL 52



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



CL 50 Ultra Colectividades



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

CORTA-HORTALIZAS DE MESA



Superficie 104 cm²



CL 20

Motor asíncrono	✓
Potencia	400 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 rpm
Tolvas	Tolva en media luna Tolva cilíndrica de Ø 58 mm
Tapa y cuba	Material compuesto
Bloque del motor	Material compuesto
Discos	Rebanador de 3 mm + Rallador de 1,5 mm
	Incluidos

Elija su modelo:

CL 20 - 6 discos		Ref.	€
CL 20 230V/50/1 - 2 discos		2493	990
Packs de 4 discos		1904	213
CL 20		Ref.	€
CL 20 230V/50/1 - 2 discos		2493	990



Superficie 104 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 45 ”

CL 40

Motor asíncrono	✓
Potencia	500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	500 rpm
Tolvas	Tolva en media luna Tolva cilíndrica de Ø 58 mm
Tapa y cuba	Tapa de material compuesto y cuba inoxidable
Bloque del motor	Metálico
Discos	No incluidos

CL 40 - 6 discos		Ref.	€
CL 40 230V/50/1		24570	1 230
Packs de 6 discos		1918	387
CL 40 sin disco		Ref.	€
CL 40 230V/50/1		24570	1 230

Colección completa de discos en la página 38





CL 50 - 1V

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

Elija su modelo:



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

CL 50 - 1V Restauración Catering	Ref.	€
CL 50 Monofásico - 1V 230V/50/1	24440	1 300
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958W	662
CL 50 Trifásico - 1V 400V/50/3	24446	1 340
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958W	662
CL 50 - 1V Colectividades	Ref.	€
CL 50 Monofásico - 1V 230V/50/1	24440	1 300
Pack Colectividades - 11 discos	1959W	1 103
CL 50 Trifásico - 1V 400V/50/3	24446	1 340
Pack Colectividades - 11 discos	1959W	1 103
CL 50 - 1V Pack Multicorte	Ref.	€
CL 50 Monofásico - 1V 230V/50/1	24440	1 300
Pack Multicorte - 16 discos	2022W	1 728
CL 50 Trifásico 1V 400V/50/3	24446	1 340
Pack Multicorte - 16 discos	2022W	1 728
CL 50 - 1V sin disco	Ref.	€
CL 50 Monofásico - 1V 230V/50/1	24440	1 300
CL 50 Trifásico - 1V 400V/50/3	24446	1 340

Colección completa de discos en la página 38



Elija sus opciones:

NUEVO

Opción	Ref.	€
Empujador Exactitube adicional	49212	29
Accesorio pasapuré de 3 mm	28207	289
Accesorio pasapuré de 6 mm	28209	289
Mini bol	39716	34



CL 50 - 2V

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

CL 50 - 2V Restauración Catering	Ref.	€
CL 50 Trifásico - 2V 400V/50/3	24449	1 545
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958W	662
CL 50 - 2V Colectividades	Ref.	€
CL 50 Trifásico - 2V 400V/50/3	24449	1 545
Pack Colectividades - 11 discos	1959W	1 103
CL 50 - 2V Pack Multicorte	Ref.	€
CL 50 Trifásico - 2V 400V/50/3	24449	1 545
Pack Multicorte - 16 discos	2022W	1 728
CL 50 - 2V sin disco	Ref.	€
CL 50 Trifásico - 2V 400V/50/3	24449	1 545

CL 50 todos los modelos



Superficie 139 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 46 ”

CL 50 Ultra - 1V

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

Elija su modelo:



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

CL 50 Ultra - 1V Restauración Catering	Ref.	€
CL 50 Ultra Monofásico - 1V 230V/50/1	24465	1 400
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958W	662
CL 50 Ultra Trifásico - 1V 400V/50/3	24473	1 420
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958W	662
CL 50 Ultra - 1V Colectividades	Ref.	€
CL 50 Ultra Monofásico - 1V 230V/50/1	24465	1 400
Pack Colectividades - 11 discos	1959W	1 103
CL 50 Ultra Trifásico - 1V 400V/50/3	24473	1 420
Pack Colectividades - 11 discos	1959W	1 103
CL 50 Ultra - 1V Pack Multicorte	Ref.	€
CL 50 Ultra Monofásico - 1V 230V/50/1	24465	1 400
Pack Multicorte - 16 discos	2022W	1 728
CL 50 Ultra Trifásico - 1V 400V/50/3	24473	1 420
Pack Multicorte - 16 discos	2022W	1 728
CL 50 Ultra - 1V sin disco	Ref.	€
CL 50 Ultra Monofásico - 1V 230V/50/1	24465	1 400
CL 50 Ultra Trifásico - 1V 400V/50/3	24473	1 420

Colección completa de discos en la página 38



Elija sus opciones:

Opción	Ref.	€
Empujador Exactitube adicional	49212	29
Accesorio pasapuré de 3 mm	28207	289
Accesorio pasapuré de 6 mm	28209	289
Mini bol	39716	34



Superficie 139 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 46 ”

CL 50 Ultra - 2V

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

CL 50 Ultra - 2V Restauración Catering	Ref.	€
CL 50 Ultra Trifásico - 2V 400V/50/3	24476	1 585
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958W	662
CL 50 Ultra - 2V Colectividades	Ref.	€
CL 50 Ultra Trifásico - 2V 400V/50/3	24476	1 585
Pack Colectividades - 11 discos	1959W	1 103
CL 50 Ultra - 2V Pack Multicorte	Ref.	€
CL 50 Ultra Trifásico - 2V 400V/50/3	24476	1 585
Pack Multicorte - 16 discos	2022W	1 728
CL 50 Ultra - 2V sin disco	Ref.	€
CL 50 Ultra Trifásico - 2V 400V/50/3	24476	1 585

CL 50 Ultra todos los modelos



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.



Superficie 139 cm²



CL 50 Ultra Pizza

Motor asíncrono	✓
Potencia	550 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	375 rpm
Tolvas	Tolva en media luna de 2,2 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Tapa y cuba	Metálicos
Bloque del motor	Inoxidable
Discos	Rebanador de 2 mm, Rebanador de 4 mm + Rallador de 7 mm - Incluidos

Elija su modelo:

CL 50 Ultra Pizza	Ref.	€
CL 50 Ultra Pizza 230V/50/1 - 3 discos	2027	1 695

Colección completa de discos en la página 38



CL 50 Ultra Pizza

Opción	Ref.	€
Equipo de macedonia 10x10x10 mm para bruschetta	28112W	213
Equipo de macedonia 14x14x5 mm para mozzarella	28181W	213
Disco para parmesano	28061W	93



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 46 ”

calidad de corte son excepcionales...



3 Brunoises

2 mm - 3 mm - 4 mm



CL 50 Gourmet

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

Elija su modelo:

CL 50 Gourmet	Ref.	€
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453	1 900
CL 50 Gourmet 400V/50/3	24459	1 940

Colección completa de discos en la página 38



Brunoises

Opciones	Ref.	€
Brunoise 2 x 2 x 2 mm	28174W	179
Brunoise 3 x 3 x 3 mm	28175W	179
Brunoise 4 x 4 x 4 mm	28176W	179

... en Brunoises y Gaufrettes



4 Gaufrettes

2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



Gaufrettes

Opciones	Ref.	€
Gaufrette 2 mm	28198W	152
Gaufrette 3 mm	28199W	152
Gaufrette 4 mm	28177W	152
Gaufrette 6 mm	28178W	152

KIT PARA PEREJIL Y HIERBAS AROMÁTICAS

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



Kit para perejil plano y hierbas aromáticas

2 insertos



Kit para perejil y hierbas aromáticas 1 mm

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

	Ref.	€
Kit para perejil, 1 mm	28194	152

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

	Ref.	€
Kit para tabulé	28192	525

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.



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.

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 46 ”



Superficie 227 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 46 ”

CL 52 - 1V

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

CL 52 - 2V

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

Elija su modelo:



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

CL 52 - 1V Restauración Catering	Ref.	€
CL 52 Monofásico - 1V 230V/50/1	24490	2 020
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958W	662
CL 52 Trifásico - 1V 400V/50/3	24498	2 060
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958W	662
CL 52 - 1V Colectividades	Ref.	€
CL 52 Monofásico - 1V 230V/50/1	24490	2 020
Pack Colectividades - 11 discos	1959W	1 103
CL 52 Trifásico - 1V 400V/50/3	24498	2 060
Pack Colectividades - 11 discos	1959W	1 103
CL 52 - 1V Pack Multicorte	Ref.	€
CL 52 Monofásico - 1V 230V/50/1	24490	2 020
Pack Multicorte - 16 discos	2022W	1 728
CL 52 Trifásico - 1V 400V/50/3	24498	2 060
Pack Multicorte - 16 discos	2022W	1 728
CL 52 - 1V sin disco	Ref.	€
CL 52 Monofásico - 1V 230V/50/1	24490	2 020
CL 52 Trifásico - 1V 400V/50/3	24498	2 060

CL 52 - 2V Restauración Catering	Ref.	€
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	2 460
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958W	662
CL 52 - 2V Colectividades	Ref.	€
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	2 460
Pack Colectividades - 11 discos	1959W	1 103
CL 52 - 2V Pack Multicorte	Ref.	€
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	2 460
Pack Multicorte - 16 discos	2022W	1 728
CL 52 - 2V sin disco	Ref.	€
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	2 460

Colección completa de discos en la página 38



Elija sus opciones:

Opción	Ref.	€
Empujador Exactitube adicional	49221	35
Equipo pasapuré de 3 mm	28208	205
Equipo pasapuré de 6 mm	28210	201

CL 52 todos los modelos

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
- 2 velocidades
- Equipo pasapuré*

CL 55 2 tolvas

OPCIONAL
+
50
DISCOS



- Trifásico
- 2 velocidades
- Equipo pasapuré*

CL 55 Workstation

OPCIONAL
+
50
DISCOS



- Trifásico
- 2 velocidades
- Equipo pasapuré

Vea todos los modelos de suelo en la página 54

*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 46 ”



Superficie 227 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 46 ”

CL 55 Con palanca

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

Elija su modelo:

CL 55 Con palanca Restauración Catering	Ref.	€
CL 55 Con palanca 400V/50/3	2214	4 810
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958W	662
CL 55 Con palanca 230V/50/1	2245	4 945
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958W	662
CL 55 Con palanca Colectividades	Ref.	€
CL 55 Con palanca 400V/50/3	2214	4 810
Pack Colectividades - 11 discos	1959W	1 103
CL 55 Con palanca 230V/50/1	2245	4 945
Pack Colectividades - 11 discos	1959W	1 103
CL 55 Con palanca sin disco	Ref.	€
CL 55 Con palanca 400V/50/3	2214	4 810
CL 55 Con palanca 230V/50/1	2245	4 945

CL 55 2 tolvas

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

CL 55 Restauración Catering	Ref.	€
CL 55 2 tolvas 400V/50/3	2211	6 695
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958W	662
CL 55 2 tolvas 230V/50/1	2244	6 830
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958W	662
CL 55 Colectividades	Ref.	€
CL 55 2 tolvas 400V/50/3	2211	6 695
Pack Colectividades - 11 discos	1959W	1 103
CL 55 2 tolvas 230V/50/1	2244	6 830
Pack Colectividades - 11 discos	1959W	1 103
CL 55 sin disco	Ref.	€
CL 55 2 tolvas 400V/50/3	2211	6 695
CL 55 2 tolvas 230V/50/1	2244	6 830

Colección completa de discos en la página 38



ACCESORIOS CL 55



Tolva automática
Ref. 28170 - 1 884 €



Tolva de palanca
con tubo integrado
(superficie 227 cm²)
Ref. 39673 - 1 209 €



Tolva de 4 tubos
2 tubos de Ø 50 mm
2 tubos de Ø 70 mm
Ref. 28161 - 1 431 €



Tolva con tubo recto
y tubo inclinado
Ref. 28155 - 1 622 €



Equipo pasapuré
Ref. 28208 Ø 3 mm - 205 €
Ref. 28210 Ø 6 mm - 201 €



Empujador Exactitube
CL 52 - CL 55 - CL 60
Ref. 49221 - 35 €



Carrito ajustable
de 3 alturas GN 1/1
Entregado sin recipiente
Ref. 49128 - 815 €



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 - 1 412 €



CL 55 Workstation

Solución completa



Superficie 227 cm²

CARRITO AJUSTABLE 3 alturas
Para transportar y cargar fácilmente las hortalizas y las frutas y guardar los accesorios.



CL 55 Workstation

Motor asíncrono	✓
Potencia	1100 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm - 750 rpm
Tolvas	Tolva automática inoxidable Tolva de palanca luna llena de 4,4 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador 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
Discos	Pack Multicorte de 16 discos - Incluido

CL 55 Workstation	Ref.	€
CL 55 Workstation 400V/50/3	2287	9 235

¡UNA COLECCIÓN COMPLETA DE ACCESORIOS INCLUIDOS!

Tolva automática

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



Empujador Exactitube

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



Tolva de palanca

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



Equipo pasapuré de Ø 3 mm

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



Pack Multicorte

16 discos incluidos.



Rebanadores

Ralladores



Macedonias



Patatas fritas

Bastoncitos



4 portadiscos murales para 16 discos

D-Clean Kit

Carrito ajustable GN 1/1

Para transportar y cargar los productos y guardar los accesorios.

2 recipientes GN 1/1 suministrados.



Método de producción

Modo de ordenamiento

CORTA-HORTALIZAS DE SUELO



Superficie 227 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 46 ”



Superficie 227 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 46 ”



CL 60 Con palanca

Motor asíncrono	✓
Potencia	1500 W
Voltaje	Trifásico 400 o monofásico 230 V
Velocidad	375 rpm - 750 rpm o de 100 a 1000 rpm
Tolvas	Tolva en media luna de 4,9 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Cuba	Inoxidable
Bloque del motor	Inoxidable
Equipado con	1 pie ajustable para todo tipo de suelo 2 ruedas 1 recipiente inoxidable para las herramientas de corte
Discos	No incluidos

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver el cortahortalizas en acción.

CL 60 Con palanca Restauración Catering	Ref.	€
CL 60 Con palanca 400V/50/3	2319	7 560
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958W	662
CL 60 Con palanca Colectividades	Ref.	€
CL 60 Con palanca 400V/50/3	2319	7 560
Pack Colectividades - 11 discos	1959W	1 103
CL 60 Con palanca sin disco	Ref.	€
CL 60 Con palanca 400V/50/3	2319	7 560

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

✓
1500 W
Trifásico 400 V o monofásico 230 V
375 rpm - 750 rpm o de 100 a 1000 rpm
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
Inoxidable
Inoxidable
1 pie ajustable para todo tipo de suelo 2 ruedas 1 recipiente inoxidable para las herramientas de corte
No incluidos

CL 60 Restauración Catering	Ref.	€
CL 60 2 tolvas 400V/50/3	2325	9 770
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958W	662
CL 60 Colectividades	Ref.	€
CL 60 V.V. 2 tolvas 230v/50/1	2329	10 410
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958W	662
CL 60 sin disco	Ref.	€
CL 60 2 tolvas 400V/50/3	2325	9 770
Pack Colectividades - 11 discos	1959W	1 103
CL 60 V.V. 2 tolvas 230v/50/1	2329	10 410
Pack Colectividades - 11 discos	1959W	1 103
CL 60 sin disco	Ref.	€
CL 60 2 tolvas 400V/50/3	2325	9 770
CL 60 V.V. 2 tolvas 230V/50/1	2329	10 410

Colección completa de discos en la página 38



Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

VOLVER AL RESUMEN

ACCESORIOS CL 60



Tolva automática
con bandeja de
alimentación
Ref. 39681 - 2 410 €



Tolva de palanca
Ref. 39680 - 1 574 €



Tolva de 4 tubos
2 tubos de Ø 50 mm
2 tubos de Ø 70 mm
Ref. 28162 - 1 488 €



**Tolva con tubo recto
y tubo inclinado**
Ref. 28157 - 1 691 €



Equipo pasapuré
Ref. 28208 Ø 3 mm - 205 €
Ref. 28210 Ø 6 mm - 201 €



NUEVO

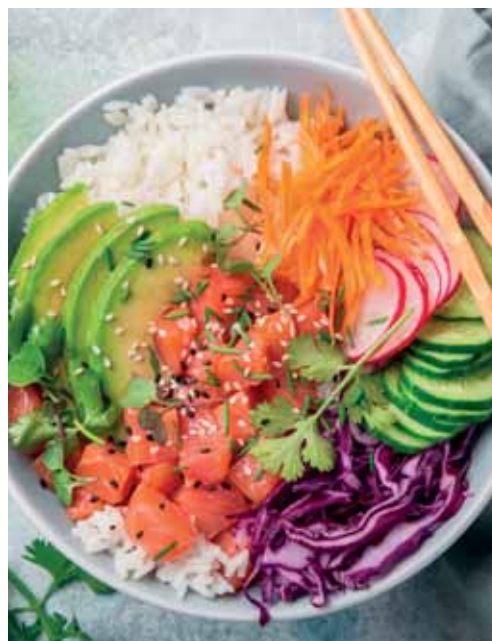
Empujador Exactitube
Ref. 49221 - 35 €



Carrito Ergo móvil
Entregado sin recipiente.
Previsto para recibir
3 recipientes GN 1x1.
Ref. 49066 - 1 113 €



**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 - 1 412 €



CL 60 Workstation

Solución completa



SOPORTE PARA GUARDAR ACCESORIOS



Pie ajustable para adaptarse a los diferentes niveles de suelo.

CL 60 Workstation

Motor asíncrono	✓
Potencia	1500 W
Voltaje	Trifásico 400 V o monofásico 230 V
Velocidad	375 rpm - 750 rpm o de 100 a 1000 rpm
Tolvas	Tolva automática inoxidable Tolva de palanca de luna llena de 4,9 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
-------------------	--

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

CL 60 Workstation	Ref.	€
CL 60 Workstation 400V/50/3	2300	15 575
CL 60 V.V. Workstation 230V/50/1	2301	16 075

Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.



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.



Pack Multicorte

16 discos incluidos.



1 mm

2 mm

4 mm

1.5 mm

3 mm

Rebanadores

Ralladores



5 x 5 x 5 mm

10 x 10 x 10 mm

20 x 20 x 20 mm

Macedonias



10 x 10 mm

2.5 x 2.5 mm

2 x 10 mm

4 x 4 mm

Patatas fritas

Bastoncitos



4 portadiscos murales para 16 discos

D-Clean Kit

Carrito Ergo móvil

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



CUTTERS



¡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.

TEMPORIZADOR

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

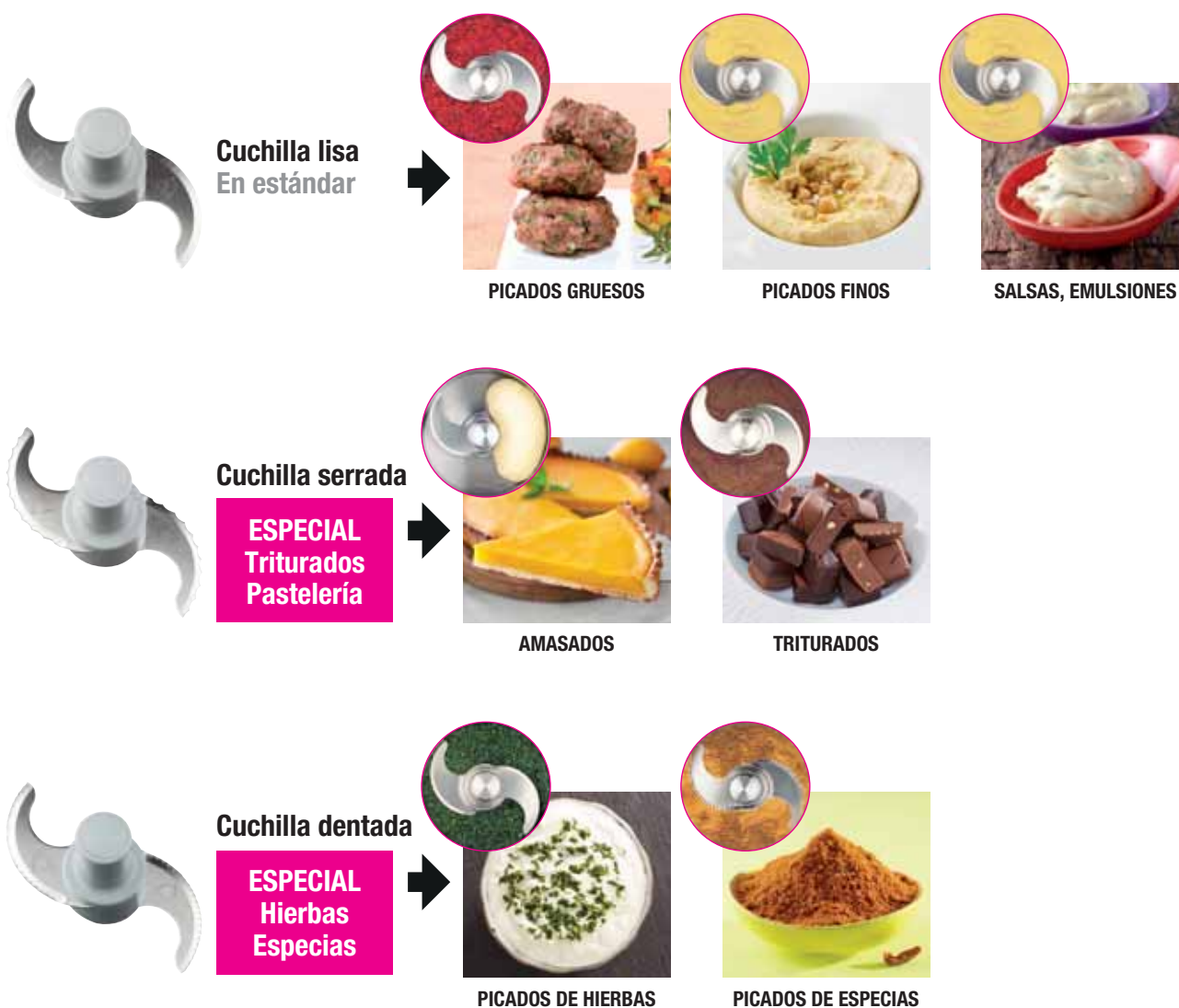


INNOVACIÓN

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 [®]

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.

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

4,5 L



• Monofásico

R 5 V.V.

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

5,9 L



• Monofásico
• R-Mix®

1 VELOCIDAD - 3000 rpm

R 2 B

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

2,9 L



• Monofásico

R 3-3000

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

3,7 L



• Monofásico

R 4 - 2V

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

4,5 L



• Trifásico

R 5 - 2V

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

5,9 L



• Trifásico

1 VELOCIDAD - 1500 rpm

R 2

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

2,9 L



• Monofásico

R 3

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

3,7 L



• Monofásico

* Cantidades máximas trabajadas por operación



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-Vac®

R 10 V.V.



OPCIONAL
3
CUCHILLAS

11,5 L

- Monofásico
- R-Mix®
- R-Vac®

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm

R 7



OPCIONAL
3
CUCHILLAS

7,5 L

- Trifásico

R 8



OPCIONAL
3
CUCHILLAS

8 L

- Trifásico
- R-Vac®

R 10



OPCIONAL
3
CUCHILLAS

11,5 L

- Trifásico
- R-Vac®

R-Vac® : Función al vacío opcional

R-Mix® : Función de mezcla en rotación inversa

POSIBILIDADES DE TRABAJO

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

* Cantidad de masa fermentada hidratada al 60%

Veá todos los modelos de suelo en la página 90

CUTTER DE MESA



R 2

Motor asíncrono	✓
Potencia	550 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 rpm
Pulse	✓
Cuba	2,9 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable Incluidas

R 2 B

Motor asíncrono	✓
Potencia	550 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 rpm
Pulse	✓
Cuba	2,9 L de policarbonato
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable Incluidas

R 3

Motor asíncrono	✓
Potencia	650 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 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 2	Ref.	€
R 2 230V/50/1	22100	1 080

R 2 B	Ref.	€
R 2 B 230V/50/1	22113	850

R 3 - 1500	Ref.	€
R 3-1500 230V/50/1	22382	1 460

Elija sus opciones:



Opciones	R 2		R 3	
	Ref.	€	Ref.	€
Cuchillas serrada Especial para triturar - Pastelería	27138	111	27288	111
Cuchilla dentada Especial para hierbas y especias	27061	111	27287	111
Cuchilla lisa adicional	27055	95	27286	95
Soporte mural para cuchilla	107810	36	107810	36



R 3 - 3000

Motor asíncrono	✓
Potencia	650 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	3000 rpm
Pulse	✓
Soporte motor	
Cuba	3,7 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable Incluidas



R 4 - 2V

	✓
Potencia	900 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	4,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable Incluidas



R 4 V.V.

	✓
Potencia	1000 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 rpm - 3500 rpm
	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	4,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable Incluidas

Elija su modelo:

R 3 - 3000	Ref.	€
R 3-3000 230V/50/1	22388	1 710

R 4 - 2V	Ref.	€
R 4 - 2V 400V/50/3	22437	1 735

R 4 V.V.	Ref.	€
R 4 V.V. 230V/50-60/1	22411	2 135



Escanee este código QR para ver los cutters en acción.

Elija sus opciones:



R 4 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Cuchillas serrada Especial para triturar - Pastelería	27346	111
Cuchilla dentada Especial para hierbas y especias	27345	111
Cuchilla lisa adicional	27344	95
Soporte mural para cuchilla	107810	36



CUTTER DE MESA



R 5 - 2V

Motor asíncrono	✓
Potencia	1500 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Temporizador	✓
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	5,9 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable - Incluidas
R-Mix®	-

R 5 V.V.

Motor asíncrono	✓
Potencia	1500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 rpm a 3500 rpm
Temporizador	✓
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	5,9 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable - Incluidas
R-Mix®	✓

Elija su modelo:

R 5 - 2V	Ref.	€
R 5 - 2V 400V/50/3	24614	2 480

R 5 V.V.	Ref.	€
R 5 V.V. 230V/50-60/1	24620	2 875



Escanee este código QR para ver los cutters en acción.

Elija sus opciones:



NUEVO

R 5 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Cuchilla serrada Especial para triturar - Pastelería	27305	181
Cuchilla dentada Especial para hierbas y especias	27304	181
Cuchilla lisa adicional	27303	170
Brazo rascador	49552	79



R 7

Motor asincrono	✓
Potencia	1 500 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 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.

	✓
Potencia	1500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 rpm a 3500 rpm
Temporizador	✓
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	7,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, hojas lisas desmontables y ajustables - Incluidas
R-Mix®	✓

Elija su modelo:

R 7	Ref.	€
R 7 400V/50/3	24658	2 945

R 7 V.V.	Ref.	€
R 7 V.V. 230/50-60/1	24709	3 330



Escanee este código QR para ver los cutters en acción.

Elija sus opciones:



R 7 todos los modelos

Opciones	Ref.	€
Cuchilla serrada inoxidable Especial para triturar - Pastelería	27308	360
Cuchilla dentada inoxidable Especial para hierbas y especias	27307	360
Cuchilla lisa inoxidable adicional	27306	350
Hoja serrada inferior	49162	55
Hoja serrada superior	49163	55
Hoja dentada inferior	49164	55
Hoja dentada superior	49165	55
Hoja lisa inferior	49160	49
Hoja lisa superior	49161	49
NUEVO Brazo rascador	49552	79

CUTTER DE MESA



R 8

Motor asíncrono	✓
Potencia	2200 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Cuba	8 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 2 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	-
R-Vac®*	-

R 8 V.V.

Motor asíncrono	✓
Potencia	2200 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 rpm a 3500 rpm
Pulse	✓
Cuba	8 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 2 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	✓
R-Vac®*	-

R 8 SV

Motor asíncrono	✓
Potencia	2200 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Cuba	8 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 2 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	No
R-Vac®*	✓ (bomba de vacío opcional)

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver los cutters en acción.

R 8	Ref.	€
R 8 400V/50/3	21291	4 060

R 8 V.V.	Ref.	€
R 8 V.V. 230V/50/1	21285	4 760

R 8 SV	Ref.	€
R 8 SV 400V/50/3	2040	6 005



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	495
Cuchilla dentada inoxidable de 2 hojas Especial para hierbas y especias	27385	495
Cuchilla lisa inoxidable de 2 hojas adicional	27381	489
Hoja serrada	59281	81
Hoja dentada	59282	81
Hoja lisa	59280	76
Dispositivo al vacío R-VAC®	29996	1 996
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012	3 373



Minicuba adicional opcional	Ref.	€
Cuba de 3,5 litros de acero inoxidable R 8 Cuchilla lisa inoxidable	27374	717
Cuchilla serrada inoxidable	27107	275
Cuchilla lisa inoxidable adicional	27106	265
Hoja serrada	101801S	49
Hoja lisa	101800S	44

* Descubra la función R-Vac® en la página 89



R 10

Motor asíncrono	✓
Potencia	2600 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Cuba	11,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	-
R-Vac® *	-



R 10 V.V.

Motor asíncrono	✓
Potencia	2600 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 rpm a 3500 rpm
Pulse	✓
Cuba	11,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	✓
R-Vac® *	-



R 10 SV

Motor asíncrono	✓
Potencia	2600 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Cuba	11,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	-
R-Vac® *	✓ (bomba de vacío opcional)

Elija su modelo:

R 10	Ref.	€
R 10 400V/50/3	21391	5 120

R 10 V.V.	Ref.	€
R 10 V.V. 230V/50/1	21385	6 000

R 10 SV	Ref.	€
R 10 SV 400V/50/3	2044	7 105



Escanee este código QR para ver los cutters en acción.



Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Elija sus opciones:



R 10 todos los modelos

Opciones	Ref.	€
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas Especial para triturar - Pastelería	27384	539
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas Especial para hierbas y especias	27386	539
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	27382	525
Hoja serrada	59281	81
Hoja dentada	59282	81
Hoja lisa	59280	76
Dispositivo al vacío R-VAC®	29996	1 996
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012	3 373



Minicuba adicional opcional	Ref.	€
Cuba de 4,5 litros de acero inoxidable R 10-R 15 Cuchilla lisa inoxidable	27375	786
Cuchilla serrada inoxidable	27107	275
Cuchilla lisa inoxidable adicional	27106	265
Hoja serrada	101801S	49
Hoja lisa	101800S	44

* Descubra la función R-Vac® en la página 89

VOLVER AL RESUMEN

CUTTERS VERTICALES

DE SUELO

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.

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

Tapa y junta de fácil y rápido desmontaje

LIMPIADOR DE TAPA

Para garantizar una visibilidad perfecta durante la preparación.

PALANCA DE BLOQUEO DE LA CUBA

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

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.

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

3 CUCHILLAS PARA UN RESULTADO ÓPTIMO



Cuchilla lisa estándar

PICADOS GRUESOS

PICADOS FINOS

SALSAS, EMULSIONES

Cuchilla serrada

ESPECIAL Triturados Pastelería

AMASADOS

TRITURADOS

Cuchilla dentada

ESPECIAL Hierbas Especias

PICADOS DE HIERBAS

PICADOS DE ESPECIAS

INNOVACIÓN

FUNCIÓN R-MIX **R-Mix®**

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

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



FUNCIÓN AL VACÍO **R-Vac®**

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

Ventajas del trabajo al vacío:

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



CUTTERS VERTICALES DE SUELO



Cantidades* :



3 a 9 kg



3 a 12 kg



4 a 14 kg

VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3500 rpm

R 15 V.V.



15 L



- Trifásico
- R-Mix®
- R-Vac®

R 20 V.V.



20 L



- Trifásico
- R-Mix®
- R-Vac®

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm

R 15



15 L



- Trifásico
- R-Vac®

R 20



20 L



- Trifásico
- R-Vac®

R 23



23 L



- Trifásico

R-Vac® : Función al vacío opcional

Vea todos los modelos de suelo en la página 80

* Cantidades trabajadas por operación



4 a 17 kg



6 a 27 kg



6 a 36 kg

VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3500 rpm

R 30 V.V.



OPCIONAL
3
CUCHILLAS

28 L

- Trifásico
- R-Mix®

R 45 V.V.



OPCIONAL
3
CUCHILLAS

45 L

- Trifásico
- R-Mix®

Modelos al vacío disponibles:

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

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm

R 30



OPCIONAL
3
CUCHILLAS

28 L

- Trifásico

R 45



OPCIONAL
3
CUCHILLAS

45 L

- Trifásico

R 60



OPCIONAL
3
CUCHILLAS

60 L

- Trifásico

R-Mix® : Función de mezcla en rotación inversa

POSIBILIDADES DE TRABAJO

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

* Cantidad de masa fermentada hidratada al 60 %

CUTTERS VERTICALES DE SUELO



R 15

Motor asíncrono	✓
Potencia	3000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Cuba	15 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totally inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	-
R-Vac®*	-

R 15 V.V.

Motor asíncrono	✓
Potencia	3000 W
Voltaje	Trifásico 380 V - 480 V
Velocidad	300 rpm a 3500 rpm
Pulse	✓
Cuba	15 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totally inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	✓
R-Vac®*	-

R 15 SV

Motor asíncrono	✓
Potencia	3000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Cuba	15 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totally inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	-
R-Vac®*	✓ (bomba de vacío opcional)

Elija su modelo:

R 15	Ref.	€
R 15 400V/50/3	51491	6 090

R 15 V.V.	Ref.	€
R15 V.V. 380-480V/50-60/3	51487	7 530

R 15 SV	Ref.	€
R 15 SV 400V/50/3	2048	8 085



Escanee este código QR para ver los cutters en acción.



Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

R 15 todos los modelos

Opciones	Ref.	€
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas Especial para triturar - Pastelería	57098	635
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas Especial para hierbas y especias	57099	635
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	57097	625
Hoja serrada	59393	81
Hoja dentada	59359	81
Hoja lisa	59392	76
Dispositivo al vacío R-VAC®	29996	1 996
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012	3 373



Minicuba adicional opcional	Ref.	€
Cuba de 4,5 litros de acero inoxidable R 15, cuchilla lisa inoxidable incluida	27375	786
Cuchilla serrada inoxidable	27107	275
Cuchilla lisa inoxidable adicional	27106	265
Hoja serrada	101801S	49
Hoja lisa	101800S	44



R 20

Motor asíncrono	✓
Potencia	4400 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Cuba	20 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	-
R-Vac® *	-

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver los cutters en acción.

R 20	Ref.	€
R 20 400V/50/3	51591	7 025



R 20 V.V.

✓
4400 W
Trifásico 380 V - 480 V
300 rpm a 3500 rpm
✓
20 l de acero inoxidable
Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
✓
-

R 20 V.V.	Ref.	€
R20 V.V. 380-480V/50-60/3	51587	8 825



Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.



R 20 SV

✓
4400 W
Trifásico 400 V
1500 rpm - 3000 rpm
✓
20 l de acero inoxidable
Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
-
✓ (bomba de vacío opcional)

R 20 SV	Ref.	€
R 20 SV 400V/50/3	2052	8 995

Elija sus opciones:

R 20 todos los modelos

Opciones	Ref.	€
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas Especial para triturar - Pastelería	57098	635
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas Especial para hierbas y especias	57099	635
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	57097	625
Hoja serrada	59393	81
Hoja dentada	59359	81
Hoja lisa	59392	76
Dispositivo al vacío R-VAC®	29996	1 996
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012	3 373

CUTTERS VERTICALES DE SUELO



R 23

Motor asíncrono	✓
Potencia	4500 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos	
IP 65 con contador de tiempo digital	✓
Cuba	23 l de acero inoxidable
Limpiador de tapa	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓
R-Vac®	-

R 23 SV

Motor asíncrono	✓
Potencia	4500 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos	
IP 65 con contador de tiempo digital	✓
Cuba	23 l de acero inoxidable
Limpiador de tapa	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓
R-Vac®	✓ (bomba de vacío opcional)

Elija su modelo:

R 23	Ref.	€
R 23 400V/50/3	51331C	12 455

R 23 SV	Ref.	€
R 23 SV 400V/50/3	2100C	15 250



Escanee este código QR para ver el cutter en acción.

Elija sus opciones:

R 23 todos los modelos

Opciones	Ref.	€
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas Especial para triturar - Pastelería	57070	912
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas Especial para hierbas y especias	57072	883
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	57069	860
Hoja serrada	118294S	152
Hoja dentada	118292S	133
Hoja lisa	118217S	139
Carrito ajustable de 3 alturas GN1x1	49128	815
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012	3 373

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



R 30

Motor asíncrono	✓
Potencia	5400 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos	✓
IP 65 con contador de tiempo digital	✓
Cuba	28 l de acero inoxidable
Limpiador de tapa	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables - Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓
R-Vac®	-



R 30 SV

✓
5400 W
Trifásico 400 V
1500 rpm - 3000 rpm
✓
✓
28 l de acero inoxidable
✓
Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables - Incluidas
✓
✓ (bomba de vacío opcional)

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver el cutter en acción.

R 30	Ref.	€
R 30 400V/50/3	52331C	15 060

R 30 SV	Ref.	€
R30 SV 400V/50/3	2102C	18 410

Elija sus opciones:

R 30 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas Especial para triturar - Pastelería	57075	978
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas Especial para hierbas y especias	57077	948
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	57074	923
Hoja serrada	118286S	170
Hoja dentada	118241S	152
Hoja lisa	117950S	152
Carrito ajustable de 3 alturas GN1x1	49128	815
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012	3 373

CUTTERS VERTICALES DE SUELO



R 45

Motor asíncrono	✓
Potencia	10000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos IP 65 con contador de tiempo digital	✓
Cuba	45 l de acero inoxidable
Limpiador de tapa	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables - Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓
R-Vac®	-



R 45 SV

	✓
Potencia	10000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos IP 65 con contador de tiempo digital	✓
Cuba	45 l de acero inoxidable
Limpiador de tapa	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables - Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓
R-Vac®	✓ (bomba de vacío opcional)

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver el cutter en acción.

R 45	Ref.	€
R 45 400V/50/3	53331C	19 920

R 45 SV	Ref.	€
R45 SV 400V/50/3	2104C	23 345

Elija sus opciones:

R 45 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas Especial para triturar - Pastelería	57082	1 003
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas Especial para hierbas y especias	57084	978
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	57081	948
Hoja serrada	118287S	170
Hoja dentada	118243S	164
Hoja lisa	117952S	152
Carrito ajustable de 3 alturas GN1x1	49128	815
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012	3 373



R 60

Motor asíncrono	✓
Potencia	11000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos	IP 65 con contador de tiempo digital
Cuba	60 l de acero inoxidable
Limpiador de tapa	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓
R-Vac®	-

Elija su modelo:

R 60	Ref.	€
R 60 400V/50/3	54331C	29 910



Escanee este código QR para ver el cutter en acción.

Elija sus opciones:

Opciones	Ref.	€
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas Especial para triturar - Pastelería	57092	1 431
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas Especial para hierbas y especias	57095	1 401
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	57091	1 380
Hoja serrada	118290S	210
Hoja dentada	118245S	204
Hoja lisa	117954S	198
Carrito ajustable de 3 alturas GN1x1	49128	815
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012	3 373



R 60 SV

✓
11000 W
Trifásico 400 V
1500 rpm - 3000 rpm
✓
✓
60 l de acero inoxidable
✓
Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
✓
✓ (bomba de vacío opcional)

R 60 SV	Ref.	€
R60 SV 400V/50/3	2106C	33 435



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.

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.



1 2 3
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	1800 W
Voltaje	Monofásico 230 V
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	✓
Cuchillas	Cuchilla de hojas dentadas especial para la función Blender - Incluida Cuchilla de hojas lisas especial para la función Cutter - Incluida

Elija su modelo:



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

Elija sus opciones:

ROBOT COOK®	Ref.	€
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R	3 030
Robot Cook 230V/50-60/1 + conjunto de cuba adicional	2074	3 845

Opciones	Ref.	€
Conjunto de cuba adicional con cuchilla dentada	39854	865
Cuchilla lisa para la función Cutter adicional	49691	130
Cuchilla dentada para la función Blender adicional	39691	130

●● EMULSIONAR



●● PICAR



●● TRITURAR



●● PULVERIZAR



●● MEZCLAR



●● AMASAR



BLIXER®



¡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.



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.

MOTOR ASÍNCRONO

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

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

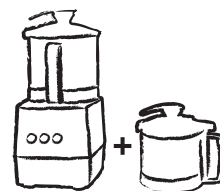


Cuchilla con hojas dentadas.



¿POR QUÉ EQUIPARSE CON UNA SEGUNDA CUBA?

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



1 cuba para preparaciones frías



1 cuba para preparaciones calientes



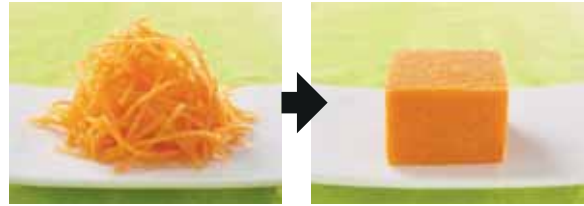


SALUD - ALIMENTACIÓN DE TEXTURA MODIFICADA

Entrantes



DÚO DE Y COL ROJA Y APIO CRUDOS



FRESCOR DE ZANAHORIAS CRUDAS

Platos

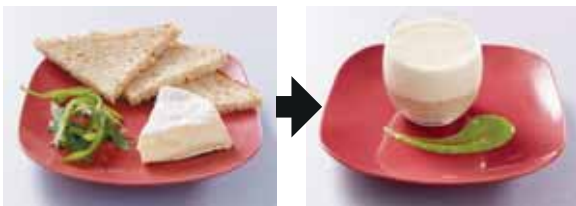


FILETE DE SALMÓN CON COL



BLANQUETTE DE TERNERA

Queso



CAMEMBERT Y PAN INTEGRAL

Postre



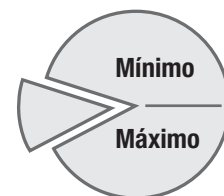
COMPOTA CRUDA DE MANZANAS GRANNY SMITH

CÓMO ELEGIR SU BLIXER®

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

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

Número de porciones de 200 g



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

RESTAURACIÓN - GASTRONOMÍA

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

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



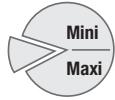
Pulverizaciones en seco, especialmente «polvos» para alimentos secos o deshidratados.



[VOLVER AL RESUMEN](#)

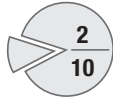
BLIXER® DE MESA

Número de porciones de 200 g

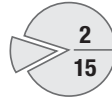


Cantidades trabajadas por operación

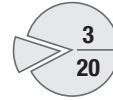
Especial porción individual



0,3 a 2 kg



0,4 a 3 kg



0,5 a 3,8 kg

VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3500 rpm

Blixer® 4 V.V.

4,5 L



• Monofásico

Blixer® 5 V.V.

NUEVO

5,9 L



• Monofásico

2 VELOCIDADES: 1500 y 3000 rpm.

Blixer® 4 - 2V

4,5 L



• Trifásico

Blixer® 5 - 2V

NUEVO

5,9 L



• Trifásico

1 VELOCIDAD: 3000 rpm

Blixer® 2

2,9 L



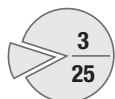
• Monofásico

Blixer® 3

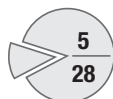
3,7 L



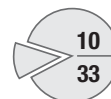
• Monofásico



0,6 a 4,8 kg



1 a 5,5 kg



2 a 6,5 kg

VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3500 rpm

Blixer® 7 V.V.

NUEVO 7,5 L



• Monofásico

Blixer® 8 V.V.

8 L



• Monofásico

Blixer® 10 V.V.

11,5 L



• Monofásico

2 VELOCIDADES: 1500 y 3000 rpm.

Blixer® 7

NUEVO 7,5 L



• Trifásico

Blixer® 8

8 L



• Trifásico

Blixer® 10

11,5 L



• Trifásico

POSIBILIDADES DE TRABAJO

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

Vea todos los modelos de suelo en la página 116



Blixer® 2

Motor asíncrono	✓
Potencia	700 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	3000 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
Número de porciones de 200 g	Porción individual



Blixer® 3

Motor asíncrono	✓
Potencia	750 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	3000 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
Número de porciones de 200 g	2-10

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver el Blixer en acción.

Blixer® 2	Ref.	€
Blixer 2 230V/50/1	33228	1 650
Blixer 2 230V/50/1 + conjunto de cuba adicional	2340	2 170

Blixer® 3	Ref.	€
Blixer 3 230V/50/1	33197	1 855
Blixer 3 230V/50/1 + conjunto de cuba adicional	2341	2 475

Elija sus opciones:

Opciones	Blixer® 2		Blixer® 3	
	Ref.	€	Ref.	€
Conjunto de cuba adicional : cuba, cuchilla dentada, tapa y brazo del Blixer®	27369	522	27337	622
Cuchilla dentada adicional	27370	111	27447	111
Cuchilla serrada	27371	111	27448	111



Blixer® 4 - 2V

Motor asíncrono	✓
Potencia	1000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 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
Número de porciones de 200 g	2-15

Blixer® 4 V.V.

Motor asíncrono	✓
Potencia	1100 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 rpm a 3500 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
Número de porciones de 200 g	2-15



Elija su modelo:

Blixer® 4 - 2V	Ref.	€
Blixer 4-2V 400V/50/3	33215	2 010
Blixer 4-2V 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2342	2 730

Blixer® 4 V.V.	Ref.	€
Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1	33280	2 485
Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1 + conjunto de cuba adicional	2344	3 190

Elija sus opciones:

Blixer® 4 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Conjunto de cuba adicional : cuba, cuchilla dentada, tapa y brazo del Blixer®	27338	720
Cuchilla dentada adicional	27449	111
Cuchilla serrada	27450	111

BLIXER® DE MESA



Blixer® 5 - 2V

Motor asíncrono	✓
Potencia	1500 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Temporizador	✓
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	5,9 l de acero inoxidable
Tapa hermética	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Hojas dentadas de acero inoxidable, con capuchón desmontable - Incluidas
Número de porciones de 200 g	3-20

Blixer® 5 V.V.

Motor asíncrono	✓
Potencia	1500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 rpm a 3500 rpm
Temporizador	✓
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	5,9 l de acero inoxidable
Tapa hermética	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Hojas dentadas de acero inoxidable, con capuchón desmontable - Incluidas
Número de porciones de 200 g	3-20

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver el Blixer en acción.

Blixer® 5 - 2V	Ref.	€
Blixer 5-2V 400V/50/3	33259	2 935
Blixer 5-2V 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2369	3 870

Blixer® 5 V.V.	Ref.	€
Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1	33266	3 320
Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1 + conjunto de cuba adicional	2374	4 235

Elija sus opciones:

Blixer® 5 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Conjunto de cuba adicional : cuba, cuchilla dentada, tapa y brazo del Blixer®	27322	939
Cuchilla dentada adicional	27310	191
Cuchilla serrada especial Trituración	27311	191



Blixer® 7

Motor asíncrono	✓
Potencia	1500 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Temporizador	✓
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	7,5 l de acero inoxidable
Tapa hermética	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Hojas dentadas de acero inoxidable, con capuchón desmontable - Incluidas
Número de porciones de 200 g	3-25

Blixer® 7 V.V.

✓
1500 W
Monofásico 230 V
300 rpm a 3500 rpm
✓
✓
Metálico
7,5 l de acero inoxidable
✓
✓
Hojas dentadas de acero inoxidable, con capuchón desmontable - Incluidas
3-25



Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver el Blixer en acción.

Blixer® 7	Ref.	€
Blixer 7 400V/50/3	33269	3 400
Blixer 7 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2375	4 630

Blixer® 7 V.V.	Ref.	€
Blixer 7 V.V. 230V/50-60/1	33295	3 780
Blixer 7 V.V. 230V/50-60/1 + conjunto de cuba adicional	2376	4 985

Blixer® 7 todos los modelos

Opciones	Ref.	€
Conjunto de cuba adicional : cuba, cuchilla dentada, tapa y brazo Blixer®	27323	1 234
Cuchilla totalmente inoxidable con hojas dentadas adicional	27313	372
Cuchilla totalmente inoxidable con hojas serradas especial para triturar	27314	372
Hoja dentada inferior adicional	49166	61
Hoja dentada superior adicional	49167	61
Hoja serrada inferior adicional	49168	61
Hoja serrada superior adicional	49169	61
Cuchilla de material compuesto con hojas dentadas de acero inoxidable adicional	27316	230
Cuchilla de material compuesto con hojas serradas ende acero inoxidable especial para triturar	27317	230

BLIXER® DE MESA




Blixer® 8

Motor asíncrono	✓
Potencia	2200 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 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.

Motor asíncrono	✓
Potencia	2200 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 rpm a 3.500 rpm
Pulse	✓
Cuba	8 l de acero inoxidable
Tapa hermética de gran visión	✓
Brazo Blixer® amovible	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, hojas dentadas desmontables y ajustables - Incluidas
Número de porciones de 200 g	5-28

 Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Elija su modelo:

Blixer® 8	Ref.	€
Blixer 8 400V/50/3	21311	4 285
Blixer 8 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2349	5 810

Blixer® 8 V.V.	Ref.	€
Blixer 8 V.V. 230V/50/1	21305	5 010
Blixer 8 V.V. 230V/50/1 + conjunto de cuba adicional	2350	6 505

Elija sus opciones:

Blixer® 8 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Conjunto de cuba adicional : cuba, cuchilla dentada, tapa y brazo Blixer®	27387	1 529
Cuchilla dentada inoxidable adicional	27377	494
Hoja dentada	59282	81




Blixer® 10

Motor asíncrono	✓
Potencia	2600 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 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.

✓
2600 W
Monofásico 230 V
300 rpm a 3.500 rpm
✓
11,5 l de acero inoxidable
✓
✓
Totalmente inoxidable, 3 hojas dentadas desmontables y ajustables - Incluidas
10-33

 Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.



TEXTURA ENTERA



TEXTURA MODIFICADA



COMER CON LAS MANOS

Elija su modelo:

Blixer® 10	Ref.	€
Blixer 10 400V/50/3	21411	5 370
Blixer 10 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2351	7 295

Blixer® 10 V.V.	Ref.	€
Blixer 10 V.V. 230V/50/1	21405	6 300
Blixer 10 V.V. 230V/50/1 + conjunto de cuba adicional	2352	8 180

Elija sus opciones:

Blixer® 10 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Conjunto de cuba adicional : cuba, cuchilla dentada, tapa y brazo Blixer®	27388	1 928
Cuchilla dentada inoxidable adicional	27378	539
Hoja dentada	59282	81

BLIXER®

DE SUELO

INNOVACIÓN

BRAZO BLIXER®

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



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.

RUEDAS INCLUIDAS

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

INNOVACIÓN

CUBA INOXIDABLE

Cuba basculante y amovible, una exclusividad de Robot-Coupe.
Capacidad: 23, 28, 45 o 60 litros, según el modelo.

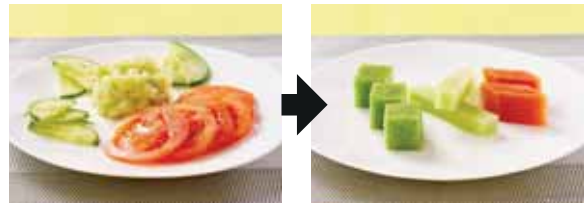


SALUD - ALIMENTACIÓN DE TEXTURA MODIFICADA

Entrantes



DÚO DE Y COL ROJA Y APIO CRUDOS

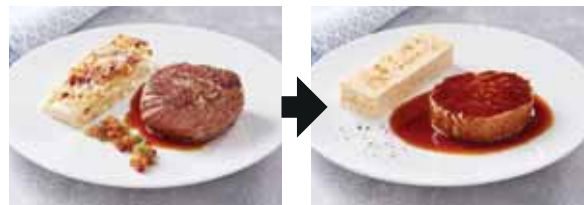


VARIACIÓN DE PEPINOS Y TOMATES

Platos

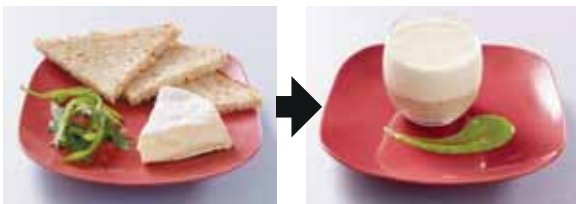


PESCADO BLANCO Y QUENELLES DE RÁBANOS



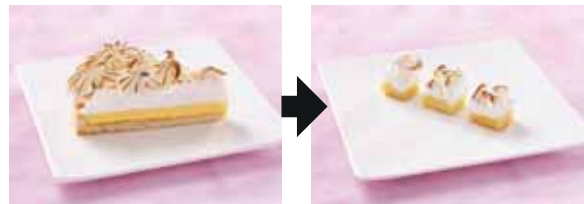
BISTÉ Y PASTEL DE PATATAS GRATINADO

Queso



CAMEMBERT Y PAN INTEGRAL

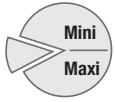
Postre



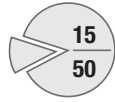
TARTA DE LIMÓN

BLIXER® DE SUELO

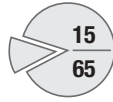
Número de porciones de 200 g



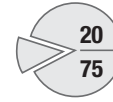
Cantidades trabajadas por operación



3 a 10 kg



3 a 13 kg



4 a 15 kg

VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3500 rpm

Blixer® 15 V.V.



15 L

• Trifásico

Blixer® 20 V.V.



20 L

• Trifásico

2 VELOCIDADES: 1500 y 3000 rpm

Blixer® 15



15 L

• Trifásico

Blixer® 20



20 L

• Trifásico

Blixer® 23



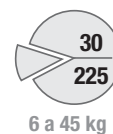
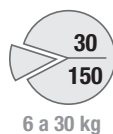
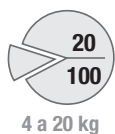
23 L

• Trifásico

Vea todos los modelos de suelo en la página 106

POSIBILIDADES DE TRABAJO

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



2 VELOCIDADES: 1500 y 3000 rpm

Blixer® 30



Blixer® 45



Blixer® 60






Blixer® 15

Motor asíncrono	✓
Potencia	3000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Cuba	15 l de acero inoxidable
Tapa hermética de gran visión	✓
Brazo Blixer® amovible	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas dentadas desmontables y ajustables - Incluidas
Número de porciones de 200 g	15-50



Blixer® 15 V.V.

Motor asíncrono	✓
Potencia	3000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	300 rpm a 3500 rpm
Pulse	✓
Cuba	15 l de acero inoxidable
Tapa hermética de gran visión	✓
Brazo Blixer® amovible	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas dentadas desmontables y ajustables - Incluidas
Número de porciones de 200 g	15-50

 Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Elija su modelo:

Blixer® 15	Ref.	€
Blixer 15 400V/50/3	51511	6 380
Blixer 15 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2353	8 650

Blixer® 15 V.V.	Ref.	€
Blixer 15 V.V. 400V/50/3	51507	7 810
Blixer 15 V.V. 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2354	10 080

Elija sus opciones:

Blixer® 15 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Conjunto de cuba adicional : cuba, cuchilla dentada, tapa y brazo Blixer®	57065	2 271
Cuchilla dentada inoxidable adicional	57102	635
Hoja dentada	59359	81




Blixer® 20

Motor asíncrono	✓
Potencia	4400 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Cuba	20 l de acero inoxidable
Tapa hermética de gran visión	✓
Brazo Blixer® amovible	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas dentadas desmontables y ajustables - Incluidas
Número de porciones de 200 g	15-65

Blixer® 20 V.V.

Motor asíncrono	✓
Potencia	4400 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	300 rpm a 3500 rpm
Pulse	✓
Cuba	20 l de acero inoxidable
Tapa hermética de gran visión	✓
Brazo Blixer® amovible	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas dentadas desmontables y ajustables - Incluidas
Número de porciones de 200 g	15-65

 Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Elija su modelo:

Blixer® 20	Ref.	€
Blixer 20 400V/50/3	51611	7 355
Blixer 20 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2355	9 935

Blixer® 20 V.V.	Ref.	€
Blixer 20 V.V. 400V/50/3	51607	9 145
Blixer 20 V.V. 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2356	11 725

Elija sus opciones:

Blixer® 20 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Conjunto de cuba adicional : cuba, cuchilla dentada, tapa y brazo Blixer®	57066	2 581
Cuchilla dentada inoxidable adicional	57102	635
Hoja dentada	59359	81

BLIXER® DE SUELO



Blixer® 23

Motor asíncrono	✓
Potencia	4500 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 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

Blixer® 30

Motor asíncrono	✓
Potencia	5400 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 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

Elija su modelo:

Blixer® 23	Ref.	€
Blixer 23 400V/50/3	51341	12 930

Blixer® 30	Ref.	€
Blixer 30 400V/50/3	52341	15 565

Elija sus opciones:

Opciones	Blixer® 23		Blixer® 30	
	Ref.	€	Ref.	€
Cuchilla dentada inoxidable adicional	57071	755	57076	800
Hoja dentada	118292S	133	118241S	152



TEXTURA ENTERA



TEXTURA MODIFICADA



COMER CON LAS MANOS

Blixer® 45

Motor asincrónico	✓
Potencia	9000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos IP 65 con temporizador digital	✓
Cuba	45 l de acero inoxidable
Tapa de gran visión	✓
Limpiador de tapa.	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, hojas dentadas desmontables y ajustables Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓
Número de porciones	30-150

Blixer® 60

	✓
Potencia	11000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos IP 65 con temporizador digital	✓
Cuba	60 l de acero inoxidable
Tapa de gran visión	✓
Limpiador de tapa.	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, hojas dentadas desmontables y ajustables Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓
Número de porciones	30-225

Elija su modelo:

Blixer® 45	Ref.	€
Blixer 45 400V/50/3	53341	20 720

Blixer® 60	Ref.	€
Blixer 60 400V/50/3	54341	30 330

Elija sus opciones:

	Blixer® 45		Blixer® 60	
Opciones	Ref.	€	Ref.	€
Cuchilla dentada inoxidable adicional	57083	841	57093	1 199
Hoja dentada	118243S	164	118245S	204

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.

INNOVACIÓN



HIGIENE

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



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.

Nuevo sistema de recogida del cable de alimentación para guardarlo más fácilmente y optimizar su duración de vida útil.

NUEVO



Nueva asa amovible

EasyGrip para los MP 550 Ultra y MP 600 Ultra. ¡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).



* En los modelos: MP 350 Ultra, MP 350 V.V. Ultra, MP 450 Ultra, MP 450 V.V. Ultra, MP 550 Ultra, MP 600 Ultra, MP 800 Turbo, MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra, MP 450 XL FW Ultra.



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 134



BRAZOS TRITURADORES

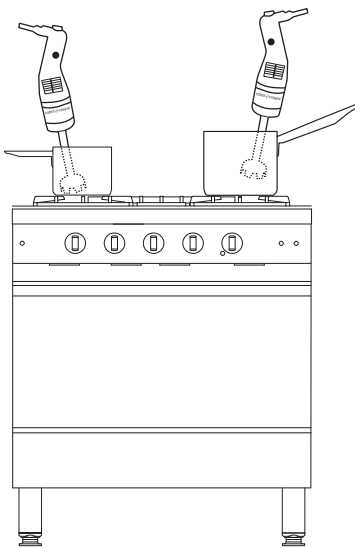
MINI

Mini MP
Ver la página 130



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



COMPACTO

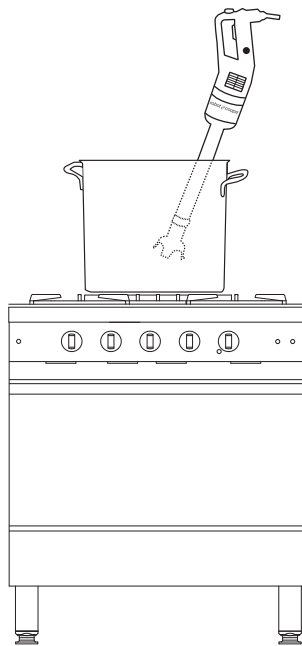
CMP
Ver la página 132



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

15 litros 30 litros 45 litros

Especial para restauración



GRANDE

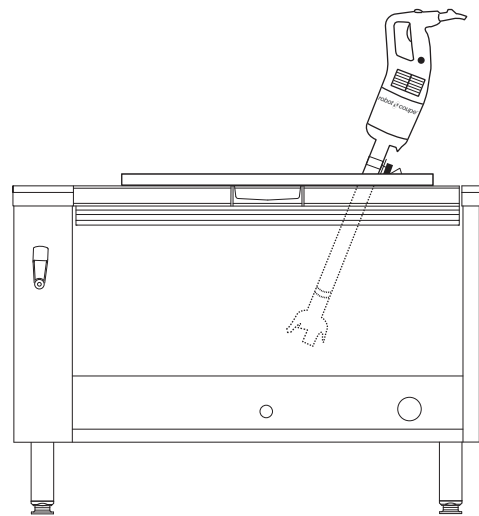
MP
Ver la página 135



440 W MP 350 Ultra
500 W MP 450 Ultra
750 W MP 550 Ultra
850 W MP 600 Ultra
1000 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 139

								
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 230 V
Velocidad	1500 rpm - 14 000 rpm
Cuchilla y tubo	Longitud 165 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Pie desmontable	✓
Dimensiones	Longitud 430 mm, Ø 61 mm
Peso bruto	1,4 kg
Accesorios	Aeromix inoxidable - Incluido Soporte mural - Incluido



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	€/pieza	Acondicionado	€/pieza
Micromix 230V/50/1	34900	1	220	1	220
Paquete de 6 Micromix 230V/50/1	34950	1	215	6	1 290



GAMA MINI

¡Minitamaño y maxi rendimiento!
Especial para salsas, emulsiones y preparaciones pequeñas.

FORMA DEL ASA

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



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



Cuchilla diseñada para una calidad de trituración óptima.

CAMPANA INOXIDABLE



BOTÓN DE VELOCIDAD VARIABLE
Para un ajuste fácil y visual.

BLOQUE DEL MOTOR DE ACERO INOXIDABLE
Para una mayor longevidad del aparato.

INNOVACIÓN

AEROMIX

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



CUCHILLA



AEROMIX

Especial para espumas





Mini MP 160 V.V.

Potencia	240 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	2000 rpm - 12 500 rpm
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 160 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	No
Pie desmontable	✓
Dimensiones	Longitud 455 mm, Ø 78 mm
Peso bruto	2,4 kg
Accesorios	Aeromix inoxidable - Incluido Soporte mural - Incluido

Mini MP 190 V.V.

Potencia	270 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	2000 rpm - 12 500 rpm
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 190 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	✓
Dimensiones	Longitud 485 mm, Ø 78 mm
Peso bruto	2,5 kg
Accesorios	Aeromix inoxidable - Incluido Soporte mural - Incluido

Mini MP 240 V.V.

Potencia	290 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	2000 rpm - 12 500 rpm
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 240 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	✓
Dimensiones	Longitud 535 mm, Ø 78 mm
Peso bruto	2,5 kg
Accesorios	Aeromix inoxidable - Incluido Soporte mural - Incluido

Elija su modelo:



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	270

Mini MP 190 V.V.	Ref.	€
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750	300

Mini MP 240 V.V.	Ref.	€
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760	330



Función Batidor de varillas

Mini MP 190 Combi

Ver la página 140



Función Batidor de varillas

Mini MP 240 Combi

Ver la página 140

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



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.

Nuevo sistema de recogida del cable de alimentación para guardarlo más fácilmente y optimizar su duración de vida útil.

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).





CMP 250 V.V.

Potencia	310 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	2300 a 9600 rpm autorregulable
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 250 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	No
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 650 mm, Ø 94 mm
Peso bruto	3,9 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

CMP 300 V.V.

Potencia	350 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	2300 a 9600 rpm autorregulable
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 300 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	No
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 660 mm, Ø 94 mm
Peso bruto	3,9 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

CMP 350 V.V.

Potencia	400 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	2300 a 9600 rpm autorregulable
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 350 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	No
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 700 mm, Ø 94 mm
Peso bruto	4,1 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

Elija su modelo:



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

CMP 250 V.V.	Ref.	€
CMP 250 V.V. 230V/50/1	34240B	340

CMP 300 V.V.	Ref.	€
CMP 300 V.V. 230V/50/1	34230B	435

CMP 350 V.V.	Ref.	€
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250B	475



Función Batidor de varillas

CMP 250 Combi

Ver la página 141



Función Batidor de varillas

CMP 300 Combi

Ver la página 141

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	82
3 soportes marmita inoxidables ajustables 2	Ref.	€
Para marmita de diámetro de 330 a 650 mm	27363	265
Para marmita de diámetro de 500 a 1 000 mm	27364	275
Para marmita de diámetro de 850 a 1 300 mm	27365	295

GAMA GRANDE MP ULTRA

¡Aún más eficaz y ergonómico!

ERGONOMÍA

Asa ergonómica para mayor comodidad de uso.



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

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



ERGONOMÍA

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

Nuevo sistema de recogida del cable de alimentación para guardarlo más fácilmente y optimizar la duración de su vida útil.

INNOVACIÓN



CAMPANA INOXIDABLE



HIGIENE

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

NUEVO



Nueva asa amovible

EasyGrip para los MP 550 Ultra y MP 600 Ultra. ¡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 intervención del 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).



* En los modelos: MP 350 Ultra, MP 350 V.V. Ultra, MP 450 Ultra, MP 450 V.V. Ultra, MP 550 Ultra, MP 600 Ultra, MP 800 Turbo, MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra, MP 450 XL FW Ultra.



Soporte mural

MP 350 Ultra

Potencia	440 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	9500 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



Soporte mural

MP 350 Ultra V.V.

Potencia	440 W
Voltaje	Monofásico 230 V
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 230V/50/1	34800L	475

MP 350 Ultra V.V.	Ref.	€
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L	510



Función Batidor de varillas

MP 350 Combi Ultra

Ver la página 142



MP 450 Ultra

Potencia	500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	9500 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 230 V
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 230V/50/1	34810L	505

MP 450 Ultra V.V.	Ref.	€
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L	535

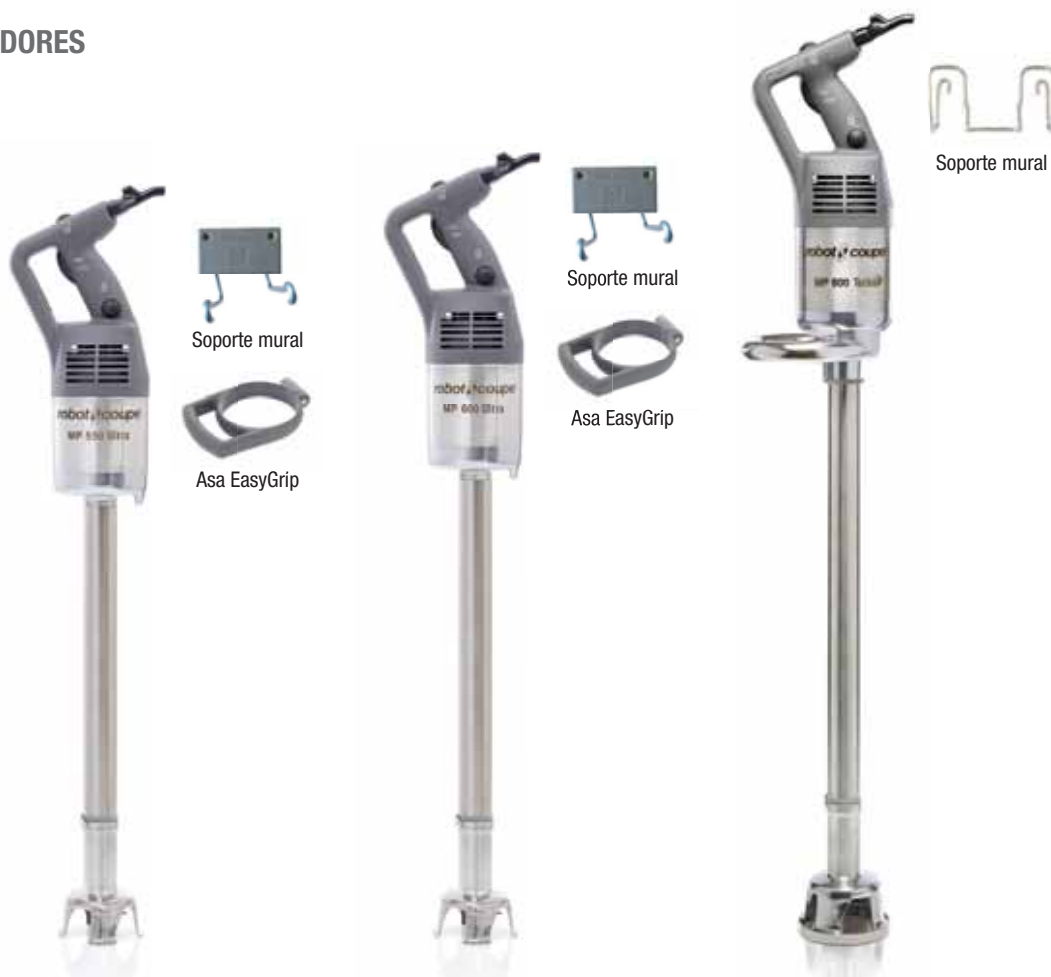


Función Batidor de varillas

MP 450 Combi Ultra

Ver la página 142

BRAZOS TRITURADORES



MP 550 Ultra

MP 600 Ultra

MP 800 Turbo

Potencia	750 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	9000 rpm
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 550 mm - Totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	No
Asa secundaria	Asa amovible EasyGrip

Potencia	850 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	9500 rpm
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 600 mm - Totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	No
Asa secundaria	Asa amovible EasyGrip

Potencia	1000 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	9500 rpm
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 740 mm - Totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	No
Asa secundaria	Asa de acero inoxidable integrada

Electronic booster system	No
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 940 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	6,6 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

Electronic booster system	No
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 980 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	7,4 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

Electronic booster system	No
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 230V/50/1	34820LH	695

MP 600 Ultra	Ref.	€
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830LH	955

MP 800 Turbo	Ref.	€
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L	1 120



Soportes marmita de acero inoxidable

1 soporte marmita de acero inoxidable universal 1	Ref.	€
Para fijar sobre el borde de la marmita	27358	82
3 soportes marmita inoxidables ajustables 2	Ref.	€
Para marmita de diámetro de 330 a 650 mm	27363	265
Para marmita de diámetro de 500 a 1 000 mm	27364	275
Para marmita de diámetro de 850 a 1 300 mm	27365	295

GAMA COMBI

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

POTENCIA

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

FACILIDAD DE TRABAJO

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

ERGONOMÍA

Asa ergonómica para mayor comodidad de uso.

COMODIDAD

Principio de autorregulación de la velocidad para las preparaciones elaboradas.



EMULSIONAR



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

MEZCLAR



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

DESGRANAR



Sémola, arroz, trigo, quinoa, etc.

BATIR



Claras montadas, mousse de chocolate, chantilly, etc.

AMASAR



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

INNOVACIÓN



CAJA DEL BATIDOR METÁLICO

ROBUSTEZ

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

HIGIENE

Varillas del batidor sobreinyectadas para garantizar una higiene perfecta.

ERGONOMÍA

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

BRAZOS TRITURADORES



Mini MP 190 Combi

Potencia	270 W
Voltaje	Monofásico 230 V
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	✓
Caja del batidor metálico	✓
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 230 V
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	✓
Caja del batidor metálico	✓
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.

Elija sus opciones:

Mini MP 190 Combi	Ref.	€
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770	425

Mini MP 240 Combi	Ref.	€
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780	485

	Mini MP 190 Combi		Mini MP 240 Combi	
Opción	Ref.	€	Ref.	€
Accesorio batidor de varillas Mini MP	27333	175	27333	175

NUEVO



CMP 250 Combi

Potencia	310 W
Voltaje	Monofásico 230 V
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
Caja del batidor metálico	✓
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud total con tubo 640 mm con batidor de varillas 610 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	5,6 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

NUEVO



CMP 300 Combi

Potencia	350 W
Voltaje	Monofásico 230 V
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
Caja del batidor metálico	✓
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud total con tubo 700 mm con batidor de varillas: 610 mm y Ø 125 mm
Peso bruto	5,7 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

Elija su modelo:



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

Elija sus opciones:

CMP 250 Combi	Ref.	€
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300B	550

CMP 300 Combi	Ref.	€
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310B	635

Opciones	CMP 250 Combi		CMP 300 Combi	
	Ref.	€	Ref.	€
Accesorio batidor de varillas CMP Combi	27248	208	27248	208
Pie del triturador	27249	144	27250	161

BRAZOS TRITURADORES



MP 350 Combi Ultra

MP 450 Combi Ultra

Potencia	440 W	500 W
Voltaje	Monofásico 230 V	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 a 9000 rpm en el triturador 250 a 1500 rpm en el batidor de varillas autorregulado	1500 a 9000 rpm en el triturador 250 a 1500 rpm en el batidor de varillas autorregulado
Cuchilla, campana y tubo	Longitud de 350 mm - Totalmente inoxidable	
Cuchilla desmontable	✓	✓
Campana desmontable	✓	✓
Pie desmontable	✓	✓
Caja del batidor metálico	✓	✓
Batidor de varillas desmontable	✓	✓
EasyPlug	✓	✓
Dimensiones	Longitud total con tubo: 790 mm con batidor de varillas: 805 mm, Ø 125 mm	Longitud total con tubo: 890 mm con batidor de varillas: 840 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	7,9 kg	8,2 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido	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	760

MP 450 Combi Ultra	Ref.	€
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	34870L	800

Opciones	MP 350 Combi Ultra		MP 450 Combi Ultra	
	Ref.	€	Ref.	€
Accesorio batidor de varillas MP Combi	27210	247	27210	247
Accesorio herramienta mezcladora	27355	443	27355	443
Pie del triturador	39354	179	39355	179



Soportes marmita de acero inoxidable

1 soporte marmita de acero inoxidable universal 1	Ref.	€
Para fijar sobre el borde de la marmita	27358	82
3 soportes marmita inoxidables ajustables 2	Ref.	€
Para marmita de diámetro de 330 a 650 mm	27363	265
Para marmita de diámetro de 500 a 1 000 mm	27364	275
Para marmita de diámetro de 850 a 1 300 mm	27365	295



Soporte mural



MP 450 FW Ultra

Potencia	500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
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

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	605



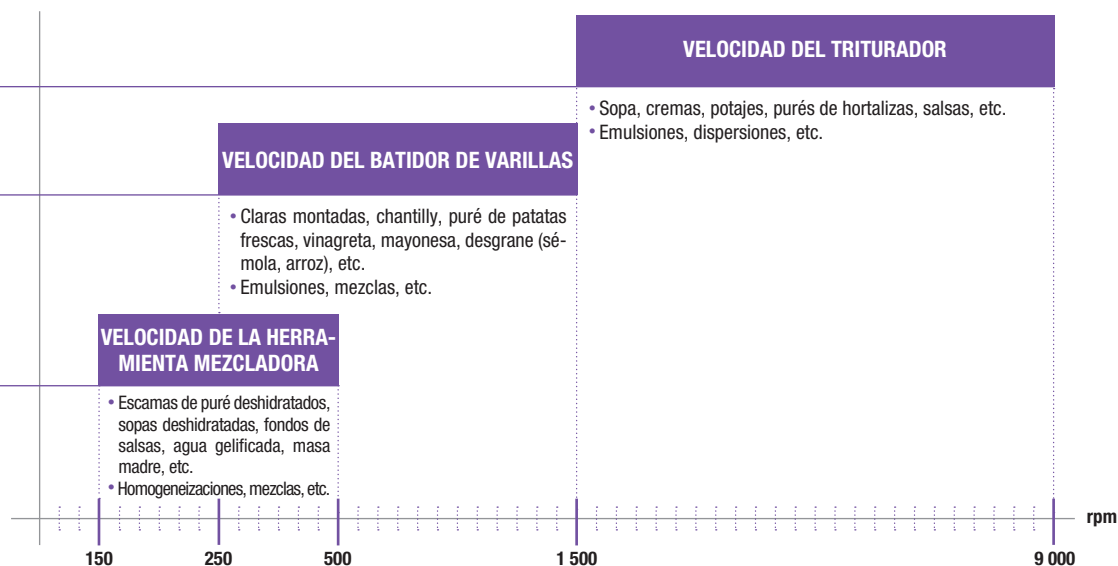
Soporte mural



MP 450 XL FW Ultra

Potencia	500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	150 a 510 rpm autorregulada
Accesorio mezclador desmontable	Accesorio mezclador desmontable de una longitud de 690 mm
Caja del batidor metálico	✓
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud de 1210 mm, Ø 175 mm
Peso bruto	8,6 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

MP 450 XL FW Ultra	Ref.	€
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L	805



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.

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

- 1000 W diseñado para uso intensivo durante todo el día.
- Silencioso para poder utilizarse ante el consumidor.



Salida de los residuos bajo la mesa de trabajo.

2 posibilidades de uso:

- 1 Evacuación de los residuos de manera continua.
Tolva de evacuación: Expulsa los residuos en flujo continuo, directamente bajo la mesa de trabajo.
- 2 Evacuación de los residuos en un recipiente.
Recipiente de residuos translúcido de gran capacidad: 7,2 litros.



NUESTROS USUARIOS



BARES, RESTAURANTES Y SECTOR MÉDICO-SOCIAL

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



HOTELES, CANTINAS ESCOLARES Y DE EMPRESA

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



BARES DE ZUMOS Y SUPERMERCADOS

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



Rápida amortización de la inversión:

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

EXTRACTORES DE ZUMOS



J 80

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

Elija su modelo:



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

Elija sus opciones:

Accesorios	Ref.	€
Kit zócalo + bandeja antigoteo XL + pico vertedor largo	49230	246

NUEVO



J 80 Buffet

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

J 80 Buffet	Ref.	€
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B	1 705

J 80 todos los modelos

Accesorios	Ref.	€
Kit zócalo + bandeja antigoteo XL + pico vertedor largo	49230	246

NUEVO



No calienta los alimentos



Preserva las vitaminas



J 100

Motor asíncrono	✓
Potencia	1000 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Rendimiento	160 l/h
Cuba	Inoxidable
Tolva	✓ - Automática Ø 79 mm
Filtro	Inoxidable
Disco rallador	Inoxidable - Especial para usos intensivos
Altura útil bajo el pico vertedor	251 mm
SERVICIO: Vaso	✓
Jarra pequeña	✓
Cuba del Blender	✓
Pico vertedor antisalpicaduras	✓ - 2 tamaños
Base inclinada	✓
Bandeja antigoteo	✓ - Gran capacidad
Expulsión automática de los residuos	✓
Recipiente para residuos translúcido	7,2 l
Tolva de evacuación de residuos en continuo	✓

Elija su modelo:

J 100	Ref.	€
J 100 230V/50/1	56100B	2 050

Elija sus opciones:

J 100	Ref.	€
Accesorios		
Kit zócalo + bandeja antigoteo XL + pico vertedor largo	49230	246



EXTRACTOR DE ZUMOS Y COULIS

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



C 40

Motor asíncrono	✓
Potencia	500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 rpm
Rendimiento	12 l/h
Cuba	Materiales compuestos

Elija su modelo:

C 40	Ref.	€
C 40 230V/50/1	55040	725

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



Zumo de tomate espeso para gazpacho y salsas.



Zumo de limón para bebidas, sorbetes y helados.



COLADORES AUTOMÁTICOS

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

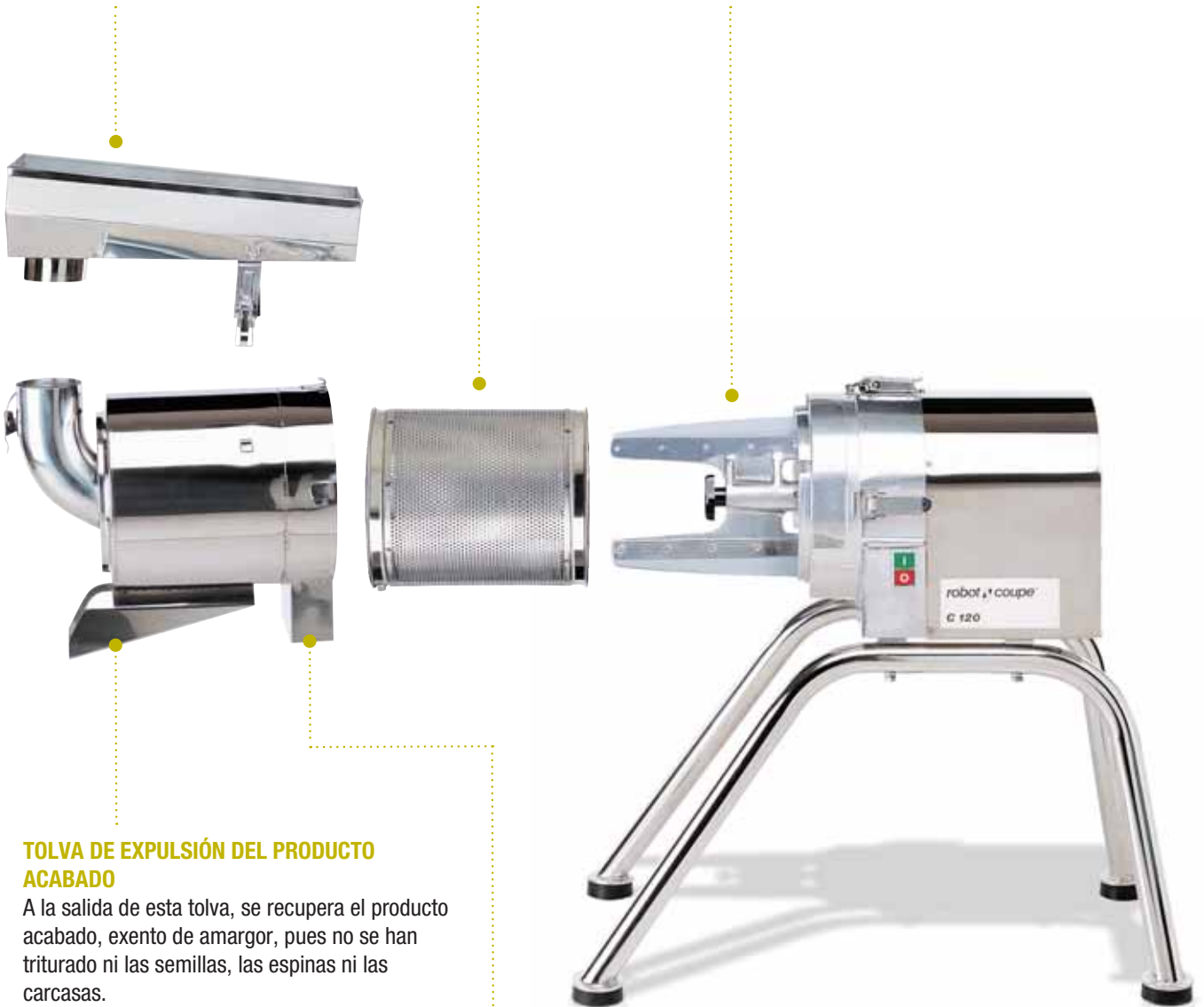
Introducción en modo continuo de los productos lavados, inclusive sin haber retirado los rabillos o los huesos.

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.



1 mm
(suministro estándar)



TOMATES, PIMIENTOS MORRONES, COMPOTA DE MANZANAS, ETC.



SOPAS DE PESCADOS, MARISCOS, ETC.



2 mm



ACEITUNAS



CEREZAS, CIRUELAS, ETC.



3 mm



5 mm



ALBARICOQUES



MELOCOTONES, CIRUELAS PASAS, ETC.



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



FRUTOS ROJOS, CASTAÑAS, ETC.



BEBIDAS VEGETALES (DE COCO, ALMENDRAS, ETC.)

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

COLADORES AUTOMÁTICOS



C 80

Motor asíncrono	✓
Potencia	650 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 rpm
Rendimiento	60 kg/h
Introducción de los productos en continuo	✓
Expulsión de los residuos en continuo	✓
Bloque del motor	Inoxidable
Cuba	Inoxidable
Base	-
Tolva	Inoxidable
Modelo de mesa	✓
Modelo de suelo	-
Tamiz	Tamiz con perforaciones de 1 mm Incluido



C 120

Motor asíncrono	✓
Potencia	900 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm
Rendimiento	120 kg/h
Introducción de los productos en continuo	✓
Expulsión de los residuos en continuo	✓
Bloque del motor	Inoxidable
Cuba	Inoxidable
Base	Inoxidable
Tolva	Inoxidable
Modelo de mesa	-
Modelo de suelo	✓
Tamiz	Tamiz con perforaciones de 1 mm Incluido

Elija su modelo:



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

C 80	Ref.	€
C 80 230V/50/1	55012	2 535

C 120	Ref.	€
C 120 230-400V/50/3	55000	4 680

Elija sus opciones:

Opciones	C 80		C 120	
	Ref.	€	Ref.	€
Tamiz con perforaciones de 0,5 mm	57009	276	57211	582
Tamiz con perforaciones de 1,5 mm	-	-	57042	338
Tamiz con perforaciones de 2 mm	-	-	57019	338
Tamiz con perforaciones de 3 mm	57008	276	57156	338
Tamiz con perforaciones de 5 mm	57023	276	57020	338
Tamiz con perforaciones de 1 mm adicional	57007	228	57145	338
Rascador de caucho adicional (unidad)	100338S	38	100702S	42



C 200 Especial industria


C 200 V.V.

Motor asíncrono	✓	✓
Potencia	1800 W	1800 W
Voltaje	Trifásico 400 V	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 rpm	100 rpm - 1800 rpm
Rendimiento	150 kg/h	150 kg/h
Introducción de los productos en continuo	✓	✓
Expulsión de los residuos en continuo	✓	✓
Bloque del motor	Inoxidable	Inoxidable
Cuba	Inoxidable	Inoxidable
Base	Inoxidable	Inoxidable
Tolva	Inoxidable	Inoxidable
Modelo de mesa	-	-
Modelo de suelo	✓	✓
Tamiz	Tamiz con perforaciones de 1 mm y 3 mm - Incluido	Tamiz con perforaciones de 1 mm y 3 mm - Incluido

Elija su modelo:

C 200 Especial industria	Ref.	€
C 200 Especial industria 230-400V/50/3	55006	6 375

C 200 V.V.	Ref.	€
C 200 V.V. 230V/50/1	55018	10 530

 Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Elija sus opciones:

C 200 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Tamiz con perforaciones de 0,5 mm	57211	582
Tamiz con perforaciones de 1,5 mm	57042	338
Tamiz con perforaciones de 2 mm	57019	338
Tamiz con perforaciones de 3 mm	57156	338
Tamiz con perforaciones de 5 mm	57020	338
Tamiz con perforaciones de 1 mm adicional	57145	338
Rascador de caucho adicional (unidad)	100702S	42

CORTADORA DE PAN

La rebanadora de pan TP 180 permite realizar hasta 360 rebanadas de pan por minuto, de 8 a 80 mm de espesor, con una regularidad perfecta. Muy sencilla de uso, cumple los requisitos del mercado de las colectividades. La recuperación de la inversión es muy rápida: hasta el 20 % de ahorro respecto a los panes pequeños individuales.



● Permite cortar todo tipo de pan de forma alargada gracias al tamaño de su tolva de introducción (150 x 125 mm) con regularidad, sin romper ni aplastar el pan. Posibilidad de cortar dos baguettes al mismo tiempo.

● Permite realizar de 180 a 360 rebanadas de pan por minuto, de 8 a 80 mm de espesor, con una regularidad perfecta.

● Diseño totalmente de acero para facilitar el mantenimiento de la máquina por el usuario.

Sistema de seguridad muy eficaz, compuesto por una barrera infrarroja, un dispositivo de seguridad de la tapa y un dispositivo de mando de subtensión.

Parada automática de seguridad tras 1 minuto de funcionamiento en vacío.



Hoja inoxidable desmontable sin herramientas para una limpieza fácil.



Recogemigas amovible.



TP 180

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

Elija su modelo:

TP 180	Ref.	€
TP 180 230V/50/1	23001	2 145

Elija su opción:

Opción TP 180	Ref.	€
Base móvil de acero inoxidable TP 180	27187	714

FICHAS TÉCNICAS

COMBINADOS					Dimensiones (mm)						Peso (kg)	
Denominación	Ref.	Potencia (w)	Monofásico	Trifásico	Máquina			Embalaje			Neto	Bruto
					L	P	A	L	P	A		
R 201 XL 230V/50/1	22570	550	•		220	280	555	400	300	540	10	11
R 301 230V/50/1	2525	650	•		355	305	570	610	410	570	14	17
R 301 Ultra 230V/50/1	2547	650	•		355	305	570	610	410	570	14	17
R 401 230V/50/1	2425	700	•		320	305	570	610	410	570	18	20
R 402 230V/50/1	2453	750	•		320	305	590	610	410	570	21	23
R 402 400V/50/3	2433	750		•	320	305	590	610	410	570	22	24
R 402 V.V. 230V/50/1	2444	1 000	•		320	305	590	610	410	570	22	23
R 502 400V/50/3	2382	900		•	380	365	670	490	390	650	29	34
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390	1 500	•		380	365	670	490	390	650	30	35
R 752 400V/50/3	2113	1 800		•	380	365	710	490	390	650	33	38
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	1 500	•	•	380	365	710	490	390	650	34	38

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

FICHAS TÉCNICAS

CUTTERS					Dimensiones (mm)						Peso (kg)	
Denominación	Ref.	Potencia (w)	Monofásico	Trifásico	Máquina			Embalaje			Neto	Bruto
					L	P	A	L	P	A		
R 2 B 230V/50/1	22113	550	•		200	280	350	400	300	540	9	11
R 2 230V/50/1	22100	550	•		200	280	350	400	300	540	9	11
R 3 1500 230V/50/1	22382	650	•		210	320	400	400	300	540	10	11
R 3 3000 230V/50/1	22388	650	•		210	320	400	400	300	540	12	13
R 4 400V/50/3	22437	900		•	225	305	440	400	300	540	17	18
R 4 V.V. 230V/50-60/1	22411	1000	•		225	305	460	400	300	540	17	18
R 5 - 2V 400V/50/3	24614	1500		•	280	365	510	490	390	650	21	24
R 5 V.V. 230V/50/1	24620	1500	•		280	365	510	490	390	650	22	24
R 7 400V/50/3	24658	1500		•	280	365	540	490	390	650	23	25
R 7 V.V. 230V/50-60/1	24709	1500	•		280	365	540	490	390	650	23	26
R 8 400V/50/3	21291	2200		•	315	545	585	700	470	700	37	45
R 8 V.V. 230V/50/1	21285	2200	•		315	545	585	700	470	700	37	45
R 8 SV 400V/50/3	2040	2200		•	315	545	585	700	470	700	38	47
R 10 400V/50/3	21391	2600		•	345	560	660	700	470	700	42	51
R 10 V.V. 230V/50/1	21385	2600	•		345	560	660	700	470	700	42	51
R 10 SV 400V/50/3	2044	2600		•	345	560	660	700	470	700	47	54
R 15 400V/50/3	51491	3000		•	370	615	680	765	465	780	50	59
R 15 V.V. 380-480V/50-60/3	51487	3000	•		370	615	680	765	465	780	50	59
R 15 SV 400V/50/3	2048	3000		•	370	615	680	765	465	780	50	59
R 20 400V/50/3	51591	4400		•	380	630	760	765	465	780	77	86
R 20 V.V. 380-480V/50-60/3	51587	4400	•		380	630	760	765	465	780	77	86
R 20 SV 400V/50/3	2052	4400		•	380	630	760	765	465	780	77	86
R 23 400V/50/3	51331C	4500		•	700	600	1250	800	700	1260	110	142
R 23 SV 400V/50/3	2100C	4500		•	700	600	1250	800	700	1260	110	142
R 30 400V/50/3	52331C	5400		•	720	600	1250	800	700	1260	126	148
R 30 SV 400V/50/3	2102C	5400		•	720	600	1250	800	700	1260	126	148
R 45 400V/50/3	53331C	10000		•	760	600	1400	990	690	1400	172	195
R 45 SV 400V/50/3	2104C	10000		•	760	600	1400	990	690	1400	172	195
R 60 400V/50/3	54331C	11000		•	810	600	1400	990	690	1400	187	212
R 60 SV 400V/50/3	2106C	11000		•	810	600	1400	990	690	1400	187	212

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

BLIXER®					Dimensiones (mm)						Peso (kg)	
Denominación	Ref.	Potencia (w)	Monofásico	Trifásico	Máquina			Embalaje			Neto	Bruto
					L	P	A	L	P	A		
Blixer 2 230V/50/1	33228	700	•		210	280	390	400	300	540	10	11
Blixer 3 230V/50/1	33197	750	•		240	305	445	400	300	540	12	13
Blixer 4 - 2V 400V/50/3	33215	1000		•	240	305	445	400	300	540	14	15
Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1	33280	1100	•		240	330	480	400	300	540	16	17
Blixer 5 - 2V 400V/50/3	33259	1500		•	280	365	540	490	390	650	21	24
Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1	33266	1500	•		280	365	540	490	390	650	22	24
Blixer 7 400V/50/3	33269	1500		•	280	365	570	490	390	650	23	25
Blixer 7 V.V. 230V/50-60/1	33295	1500	•		280	365	570	490	390	650	23	25
Blixer 8 400V/50/3	21311	2200		•	315	545	605	700	470	800	39	47
Blixer 8 V.V. 230V/50/1	21305	2200	•		315	545	605	700	470	800	39	47
Blixer 10 400V/50/3	21411	2600		•	315	545	680	700	470	800	42	51
Blixer 10 V.V. 230V/50/1	21405	2600	•		315	545	680	700	470	800	42	51
Blixer 15 400V/50/3	51511	3000		•	315	545	700	765	465	780	50	59
Blixer 15 V.V. 400V/50/3	51507	3000		•	315	545	700	765	465	780	50	59
Blixer 20 400V/50/3	51611	4400		•	380	630	780	765	465	780	77	86
Blixer 20 V.V. 400V/50/3	51607	4400		•	380	630	780	765	465	780	77	86
Blixer 23 400V/50/3	51341	4500		•	700	600	1250	800	700	1260	110	142
Blixer 30 400V/50/3	52341	5400		•	720	600	1250	800	700	1260	131	154
Blixer 45 400V/50/3	53341	9000		•	760	600	1400	990	690	1400	172	195
Blixer 60 400V/50/3	54341	11000		•	810	600	1400	990	690	1400	187	210

BRAZOS TRITURADORES					Dimensiones (mm)					Peso (kg)	
Denominación	Ref.	Potencia (w)	Monofásico	Trifásico	Máquina		Embalaje			Neto	Bruto
					Ø	A	L	P	A		
MicroMix 230V/50/1	34900	220	•		61	430	435	155	75	1	1
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	34740	240	•		78	455	455	190	115	1	2
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750	270	•		78	485	455	190	115	2	3
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760	290	•		78	535	455	190	115	2	3
CMP 250 V.V. 230V/50/1	34240B	310	•		94	650	690	230	130	3	4
CMP 300 V.V. 230V/50/1	34230B	350	•		94	660	690	230	130	3	4
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250B	400	•		94	700	690	230	130	4	4
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L	440	•		125	740	930	275	155	5	7
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L	440	•		125	740	930	275	155	5	6
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L	500	•		125	840	930	275	155	5	6
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L	500	•		125	840	930	275	155	5	7
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820LH	750	•		125	940	930	275	155	5	7
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830LH	850	•		125	980	930	275	155	6	7
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L	1000	•		125	1130	695	400	235	7	9
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770	270	•		78	485	455	190	115	2	3
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780	290	•		78	535	455	190	115	2	3
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300B	310	•		125	640	560	345	130	3	6
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310B	350	•		125	700	560	345	130	3	6
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L	440	•		125	790	930	275	155	6	8
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	34870L	500	•		125	890	930	275	155	6	8
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L	500	•		125	800	930	275	155	6	9
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L	500	•		175	1210	930	275	155	5	9

EXTRACTORES DE ZUMOS					Dimensiones (mm)						Peso (kg)	
Denominación	Ref.	Potencia (w)	Monofásico	Trifásico	Máquina			Embalaje			Neto	Bruto
					L	P	A	L	P	A		
J 80 230V/50/1	56000B	700	•		235	535	500	465	285	530	11	13
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B	700	•		260	565	595	790	292	535	11	13
J 100 230V/50/1	56100B	1000	•		260	565	630	790	292	530	14	15
C 40 230V/50/1	55040	500	•		240	280	645	400	300	540	10	11

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

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

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

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

RECLAMACIONES

Artículo 15 :

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

FUERZA MAYOR

Artículo 16 :

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

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

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

Artículo 17 :

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

LITIGIOS

Artículo 18 :

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

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

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

ENTREGA A PORTES PAGADOS

a partir de un valor de facturación de 400 €.

Para los pedidos inferior a 400 € le

facturaremos 15 € como participación

a los gastos de transporte.

PLAZOS DE ENTREGA

1 a 3 semanas a partir

de la confirmación de su pedido.



robot  coupe®

FABRICADO EN FRANCIA POR ROBOT-COUCPE.

Dirección General, Francia, Internacional y Marketing :

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

Delegación comercial en España :

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

www.robot-coupe.com