

robot coupe®



LISTA DE
PRECIOS
2021

COMBINADOS

DISCOS

CORTA
HORTALIZAS

CUTTERS

ROBOT COOK®

BLIXER®

BRAZOS
TRITURADORES

EXTRACTORES
DE ZUMOS

COLADORES
AUTOMÁTICOS

PELADORAS
ESCURRIDORAS

CORTADORA
DE PAN

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

PÁGINA **148**

EXTRACTORES DE ZUMOS AUTOMÁTICOS

El nuevo extractor de zumos automático J80 Buffet es ideal para el autoservicio.



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.



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

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

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

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

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 12 nuevos modelos de mesa de gran capacidad Combinados, Cutters y Blixer

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** ”

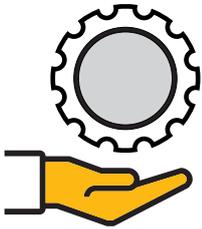
“ Superamos todos los requisitos vigentes
para garantizar **prestaciones**
irreprochables ”



“ 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

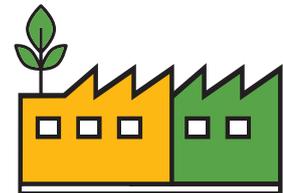
Productos diseñados para durar:

- 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 ”

DEMONSTRACIÓN EN SU PROPIA COCINA

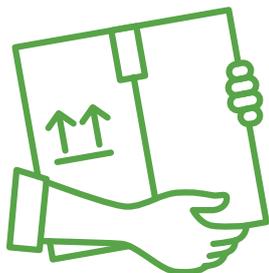
Pida una demostración a través nuestra página web.
www.robot-coupe.com

UN SOCIO DE CONFIANZA



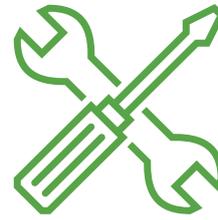
Un servicio cliente de calidad

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.



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.



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 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

NUEVO



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-COUPÉ OFICIAL:



Vídeo del R 301 Ultra



Vídeo CL 50 Ultra

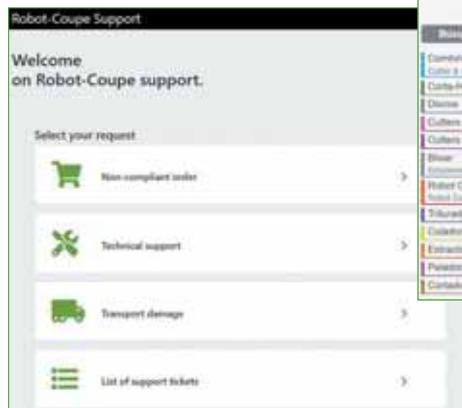


Vídeo J 100

VEA TAMBIÉN LOS VÍDEOS EN

www.robot-coupe.com

SPV (SERVICIO POSVENTA)

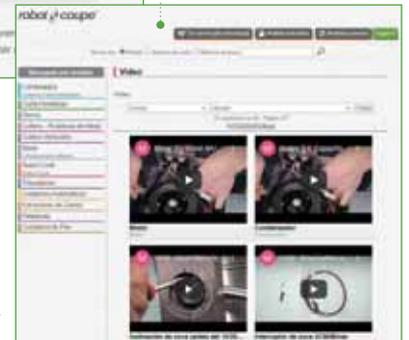


Atención en Línea

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.

TAMBIÉN SÍGANOS EN NUESTRAS PÁGINAS OFICIALES DE LAS REDES SOCIALES:



 **LinkedIn**
robot-coupe-official

 **Youtube**
Robot-Coupe Official

 **Facebook**
RobotCoupeOfficial

 **Instagram**
robotcoupe_official

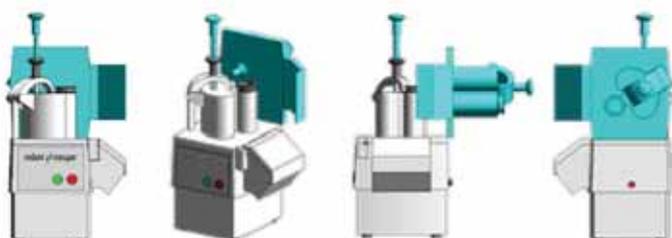
UNA PÁGINA WEB COMPLETA



• ESPACIO RESERVADO

En calidad de distribuidor Robot Coupe o de oficina de proyectos, consulte y descargue en su propio espacio reservado todos los datos relativos a los productos Robot-Coupe:

- Folletos técnicos
- Especificaciones del PCTP (pliego de condiciones técnicas particulares)
- Figuras en 2D y 3D



LA BIBLIOTECA BIM

La biblioteca de figuras BIM (Building Information Modeling), destinada a los instaladores y las oficinas de proyectos responde a las normas internacionales y está disponible en los formatos RFA e IFC en el espacio reservado de nuestra página web.

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 PASTELEROS

- Panaderos
- Pasteleros
- 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





ESTIMULAR SU CREATIVIDAD

Dar libre curso a su imaginación



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



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



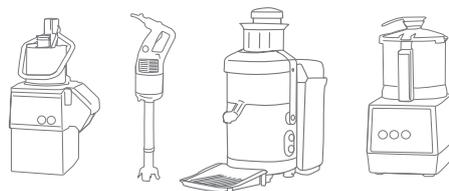
PÁGINA **104**
BLIXER®
Blixer 4 V.V.



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
..... PELADORAS-ESCURRIDORAS	PÁGINA 156
..... CORTADORA DE PAN	PÁGINA 161
..... FICHAS TÉCNICAS (dimensiones, peso, etc.)	PÁGINA 162

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	Hasta 20
R 301 / R 301 Ultra	1,5 kg	50 kg/h	10 a 80
R 401 / R 402 / R 402 V.V.	2,5 kg	50 kg/h	20 a 100
R 502 / R 502 V.V.	3,2 kg	150 kg/h	30 a 300
R 752 / R 752 V.V.	3,8 kg	250 kg/h	50 a 400

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	293
Kit extractor de zumos y coulis para R301 / R301 Ultra / R401 / R402 / R402 V.V	27396	293
Accesorio exprimidor para R 201 XL	27392	177
Accesorio exprimidor para R301 / R301 Ultra / R401 / R402 / R402 V.V.	27395	177



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	765
2 discos		

R 301	Ref.	€
R 301 230V/50/1	2525	1 275
Packs de 4 discos	1953	195

R 301 Ultra	Ref.	€
R 301 Ultra 230V/50/1	2547	1 500
Packs de 4 discos	1953	195

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	102	27288	102	27288	102
Cuchilla dentada Especial Hierbas Especias	27061	102	27287	102	27287	102
Cuchilla lisa adicional	27055	86	27286	86	27286	86
Accesorio cutter (cuba, tapa, cuchilla)	-	-	27272	216	27278	479
Kit extractor de zumos y coulis	27393	293	27396	293	27396	293
Accesorio exprimidor	27392	177	27395	177	27395	177

COMBINADOS CUTTERS Y CORTA-HORTALIZAS



Superficie 104 cm²

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



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

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	1 805
Packs de 4 discos		1953	195
R 401 sin disco		Ref.	€
R 401 230V/50/1		2425	1 805

Colección completa de discos en la página 38



R 402 - 4 discos		Ref.	€
R 402 230V/50/1		2453	2 065
Packs de 4 discos		1953	195
R 402 400V/50/3		2433	2 065
Packs de 4 discos		1953	195
R 402 - 6 discos		Ref.	€
R 402 230V/50/1		2453	2 065
Packs de 6 discos		1918	355
R 402 400V/50/3		2433	2 065
Packs de 6 discos		1918	355
R 402 sin disco		Ref.	€
R 402 230V/50/1		2453	2 065
R 402 400V/50/3		2433	2 065

Elija sus opciones:



R 401 / R 402		
Opciones	Ref.	€
Cuchillas serrada Especial Trituración Pastelería	27346	102
Cuchilla dentada Especial Hierbas Especias	27345	102
Cuchilla lisa adicional	27344	86
Accesorio cutter (cuba, tapa, cuchilla)	27342	493
Kit extractor de zumos y coulis	27396	293
Accesorio exprimidor	27395	177



Superficie 104 cm²

" Descubra todos los packs de discos en la página 45 "

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	2 510
Packs de 4 discos	1953	195
R 402 V.V. - 6 discos	Ref.	€
R 402 V.V. 230V/50/1	2444	2 510
Packs de 6 discos	1918	355
R 402 V.V. sin disco	Ref.	€
R 402 V.V. 230V/50/1	2444	2 510

Colección completa de discos en la página 38



Opciones	Ref.	€
Cuchillas serrada Especial Trituración Pastelería	27346	102
Cuchilla dentada Especial Hierbas Especias	27345	102
Cuchilla lisa adicional	27344	86
Accesorio cutter (cuba, tapa, cuchilla)	27342	493
Kit extractor de zumos y coulis	27396	293
Accesorio exprimidor	27395	177



FUNCIÓN PASAPURÉ

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

• **Volumen y rapidez**

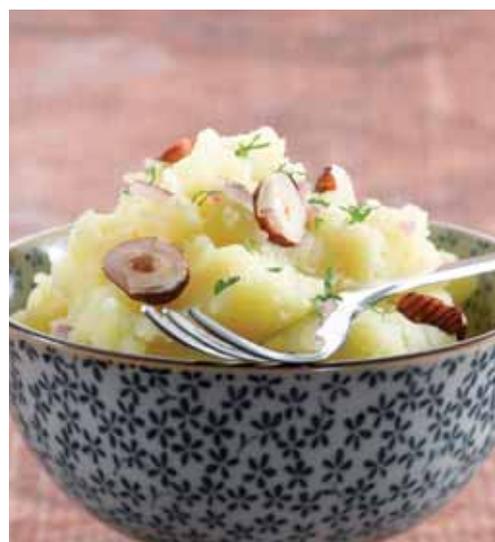
Para realizar en 2 minutos hasta 10 kg de un puré fresco y sabroso.

• **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	264
Equipo pasapuré de Ø 3 mm	2	28208	187
Accesorio pasapuré de Ø 6 mm (R 502 y R 502 V.V.)	1 + 2	28209	264
Equipo pasapuré de Ø 6 mm	2	28210	183

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	2 780
Packs de 7 discos		1958	606
R 502 Colectividades		Ref.	€
R 502 400V/50/3		2382	2 780
Packs de 11 discos		1959	1 010
R 502 Pack Multicorte		Ref.	€
R 502 400V/50/3		2382	2 780
Packs de 16 discos		2022	1 579
R 502 sin disco		Ref.	€
R 502 400V/50/3		2382	2 780

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	3 190
Packs de 7 discos		1958	606
R 502 V.V. Colectividades		Ref.	€
R 502 V.V. 230V/50-60/1		2390	3 190
Packs de 11 discos		1959	1 010
R 502 V.V. Pack Multicorte		Ref.	€
R 502 V.V. 230V/50-60/1		2390	3 190
Packs de 16 discos		2022	1 579
R 502 V.V. sin disco		Ref.	€
R 502 V.V. 230V/50-60/1		2390	3 190

Colección completa de discos en la página 38



Elija sus opciones:



Opciones	Ref.	€
Cuchillas serrada Especial Trituración Pastelería	27121	163
Cuchilla dentada Especial Hierbas Especias	27351	163
Cuchilla lisa adicional	27120	145
Accesorio cutter (cuba, tapa, cuchilla)	27320	570

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	330
Cuchilla dentada Especial Hierbas Especias	27307	330
Cuchilla lisa inoxidable adicional	27306	320
Accesorio cutter (cuba, tapa, cuchilla)	27318	750
Hoja serrada inferior	49162	50
Hoja serrada superior	49163	50
Hoja dentada inferior	49164	50
Hoja dentada superior	49165	50
Hoja lisa inferior	49160	45
Hoja lisa superior	49161	45
Equipo pasapuré de Ø 3 mm	28208	187
Equipo pasapuré de Ø 6 mm	28210	183

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

Elija su modelo:

R 752 Restauración Catering		Ref.	€
R 752 400V/50/3		2113	3 260
Packs de 7 discos		1958	606
R 752 Colectividades		Ref.	€
R 752 400V/50/3		2113	3 260
Packs de 11 discos		1959	1 010
R 752 Pack Multicorte		Ref.	€
R 752 400V/50/3		2113	3 260
Packs de 16 discos		2022	1 579
R 752 sin disco		Ref.	€
R 752 400V/50/3		2113	3 260

NUEVO

Superficie 227 cm²

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

R 752 V.V.

Motor asíncrono	✓
Potencia	1 500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 a 3500 rpm en el cutter 300 a 1000 rpm en el corta-hortalizas
Pulse	✓
Soporte de motor	Metálico
Cutter	Cuba de 7,5 l de acero inoxidable
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 entre las siguientes opciones:

R 752 V.V. Restauración Catering		Ref.	€
R 752 V.V. 230V/50/1		2115	3 670
Packs de 7 discos		1958	606
R 752 V.V. Colectividades		Ref.	€
R 752 V.V. 230V/50/1		2115	3 670
Packs de 11 discos		1959	1 010
R 752 V.V. Pack Multicorte		Ref.	€
R 752 V.V. 230V/50/1		2115	3 670
Packs de 16 discos		2022	1 579
R 752 V.V. sin disco		Ref.	€
R 752 V.V. 230V/50/1		2115	3 670

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.		Precio €	R 502/R 502 V.V. R 752/R 752 V.V.		Precio €	CL 50 Gourmet		Precio €
CL 20			CL 40			CL 50/CL 50 Ultra CL 52 /CL 55 CL 60/CL 60 V.V.					

DISCOS

REBANADORES



					Almendras 0,6 mm				
					0,8 mm	28166	92	28166	92
27051	50	27051	50	1 mm	28069	92	28069	92	92
27555	50	27555	50	2 mm	28062	92	28062	92	92
27086	50	27086	50	3 mm	28063	92	28063	92	92
27566	50	27566	50	4 mm	28064	92	28064	92	92
27087	50	27087	50	5 mm	28004	92	28004	92	92
27786	50	27786	50	6 mm	28065	92	28065	92	92
				8 mm	28196	92	28196	92	92
				10 mm	28066	92	28066	92	92
				14 mm	28067	92	28067	92	92
				Patatas cocidas 4 mm	28068	92			
				Patatas cocidas 6 mm	27244	288	27244	288	288

ONDULADOS



27621	50	27621	50	2 mm	27245	288	27245	288	288
				3 mm	27068	115	27068	115	115
				5 mm	27069	115	27069	115	115
					27070	115	27070	115	115

RALLADORES



27588	50	27588	27148	50	1,5 mm	28056	85	28056	85
27577	50	27577	27149	50	2 mm	28057	85	28057	85
27511	50	27511	27150	50	3 mm	28058	85	28058	85
				4 mm	28073	85	28073	85	85
				5 mm	28059	85	28059	85	85
27046	50	27046	50	6 mm					
				7 mm	28016	85	28016	85	85
27632	50	27632	50	9 mm	28060	85	28060	85	85
27764	57	27764	57	Parmesano	28061	85	28061	85	85
27191	85	27191	85	Patatas tipo Röstis	27164	133	27164	133	133
				Patatas crudas	27219	147	27219	147	147
27078	85	27078	85	Rábano blanco 0,7 mm					
27079	85	27079	85	Rábano blanco 1 mm	28055	150	28055	150	150
27130	85	27130	85	Rábano blanco 1,3 mm					

BASTONCITOS JULIANA



					1 x 8 mm (tagliatelles)	28172	122	28172	122
					1 x 26 cebolla/col	28153	223	28153	223
27080	63	27080	63	2 x 4 mm	27072	122	27072	122	122
27081	63	27081	63	2 x 6 mm	27066	122	27066	122	122
				2 x 8 mm	27067	122	27067	122	122
				2 x 10 mm (tagliatelles)	28173	122	28173	122	122
27599	63	27599	63	2 x 2 mm	28051	122	28051	122	122
				2,5 x 2,5 mm	28195	122	28195	122	122
				3 x 3 mm	28101	122	28101	122	122
27047	63	27047	63	4 x 4 mm	28052	122	28052	122	122
27610	63	27610	63	6 x 6 mm	28053	122	28053	122	122
27048	63	27048	63	8 x 8 mm	28054	122	28054	122	122



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
€

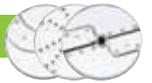
DISCOS

 EQUIPOS PARA MACEDONIA REJILLA + REBANADOR			5 x 5 x 5 mm	■ 28110	211	■ 28110	211	
	■ 27113	163	8 x 8 x 8 mm	■ 28111	195	■ 28111	195	
	■ 27114	163	10 x 10 x 10 mm	■ 28112	195	■ 28112	195	
	■ 27298	163	12 x 12 x 12 mm	■ 28197	195			
			14 x 14 x 5 mm (mozzarella)	■ 28181	195	■ 28181	195	
			14 x 14 x 10 mm	■ 28179	195	■ 28179	195	
			14 x 14 x 14 mm	■ 28113	195			
			20 x 20 x 20 mm	■ 28114	195			
 PATATAS FRITAS	▲ 27116	170	8 x 8 mm	▲ 28134	234	▲ 28134	234	
			8 x 16 mm	▲ 28159	234	▲ 28159	234	
	▲ 27117	170	10 x 10 mm	▲ 28135	234	▲ 28135	234	
			10 x 16 mm	▲ 28158	234	▲ 28158	234	
 BRUNOISES			2 x 2 x 2 mm			28174	163	
			3 x 3 x 3 mm			28175	163	
			4 x 4 x 4 mm			28176	163	
 GAUFRETTES			2 mm			28198	139	
			3 mm			28199	139	
			4 mm			28177	139	
			6 mm			28178	139	

■ 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	32
PORTADISCOS MURAL 4 VARILLAS INOXIDABLES > 16 discos pequeños u 8 discos grandes	 107812	36
CAJA PARA DISCOS: > Desde el R 502 hasta el R 752 V.V. > Desde el CL 50 hasta el CL 60 V.V.	 27258	19
PORTADISCOS MURAL INOXIDABLE	 101230	45
D-CLEAN KIT: HERRAMIENTA DE LIMPIEZA REJILLAS DE MACEDONIA (5,8 o 10 mm)	 39881	74
PROTECCIÓN DE DISCOS > Desde el R 502 hasta el R 752 V.V. > Desde el CL 50 hasta el CL 60 V.V.	 39726	17



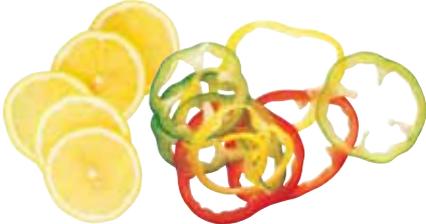
¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

REBANADORES

De 0,6 mm a 3 mm o de 3 mm a 14 mm

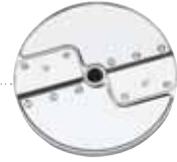


Expert: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 y R 752 V.V.
 Esencial: CL 20, CL 40, R 201 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

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

Las ilustraciones verdes están en escala 1:1

* Salvo el CL 50 Gourmet

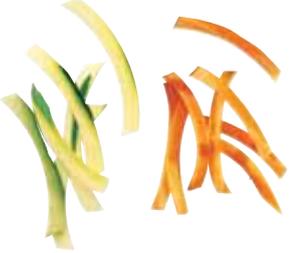


BASTONCITOS - JULIANAS

Expert: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., 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.

1 x 8 mm
tagliatelles
Ref. 28172



1 x 26 mm
cebollas y coles
Ref. 28153



2 x 4 mm
Ref. 27072
Ref. 27080



2 x 6 mm
Ref. 27066
Ref. 27081



2 x 8 mm
Ref. 27067



2 x 10 mm
Tagliatelles
Ref. 28173



2 x 2 mm
Ref. 28051
Ref. 27599



2,5 x 2,5 mm
Ref. 28195



3 x 3 mm
Ref. 28101



4 x 4 mm
Ref. 28052
Ref. 27047



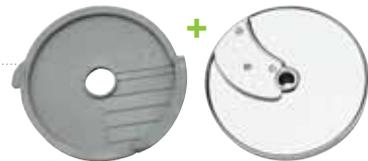
6 x 6 mm
Ref. 28053
Ref. 27610



8 x 8 mm
Ref. 28054
Ref. 27048



De 1 x 8 mm a 8 x 8 mm



PATATAS FRITAS

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

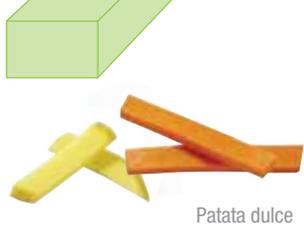
Esencial: CL 40, R 402, R 402 V.V.

8 x 8 mm
Ref. 28134
Ref. 27116



Patatas Vitelotte

8 x 16 mm
Ref. 28159



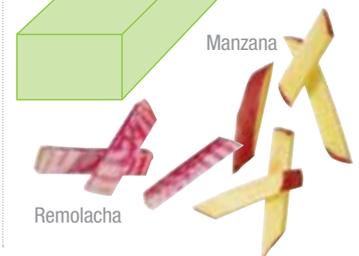
Patata dulce

10 x 10 mm
Ref. 28135
Ref. 27117



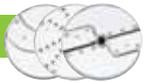
Manzana

10 x 16 mm
Ref. 28158



Remolacha

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, CL 60 V.V., 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

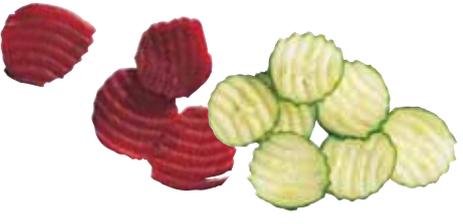
 <p>1,5 mm Ref. 28056 Ref. 27588* Ref. 27148</p> 	 <p>2 mm Ref. 28057 Ref. 27577* Ref. 27149</p> 	 <p>3 mm Ref. 28058 Ref. 27511* Ref. 27150</p> 	 <p>4 mm Ref. 28073</p> 
 <p>5 mm Ref. 28059</p> 	 <p>6 mm Ref. 27046</p> 	 <p>7 mm Ref. 28016</p> 	 <p>9 mm Ref. 28060 Ref. 27632</p> 
 <p>Parmesano Ref. 28061 Ref. 27764</p> 	 <p>Patatas tipo Röstis Ref. 27164 Ref. 27191</p> 	 <p>Patatas crudas Ref. 27219</p> 	 <p>Rábano blanco 1 mm Ref. 28055 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, CL 60 V.V., 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. 27068 Ref. 27621</p> 	 <p>3 mm Ref. 27069</p> 	 <p>5 mm Ref. 27070</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, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 y R 752 V.V.

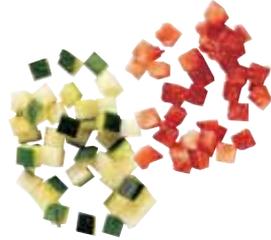
Esencial: CL 40, R 402, R 402 V.V.



5x5x5 mm
Ref. 28110



8x8x8 mm
Ref. 28111
Ref. 27113



10x10x10 mm
Ref. 28112
Ref. 27114



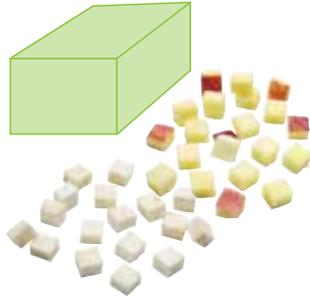
12x12x12 mm
Ref. 28197
Ref. 27298



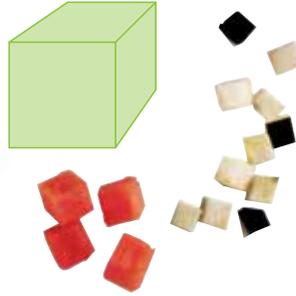
14x14x5 mm
Ref. 28181



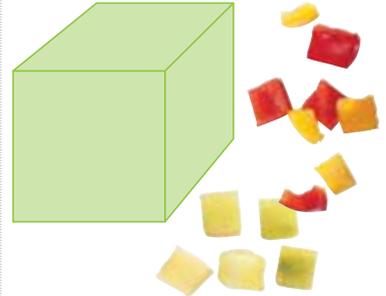
14x14x10 mm*
Ref. 28179



14x14x14 mm*
Ref. 28113



20x20x20 mm*
Ref. 28114



25x25x25 mm*
Ref. 28115



50x70x25 mm*
Ensaladas
Ref. 28180



* 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

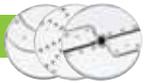


Herramienta de limpieza de la rejilla de macedonia
5 mm, 8 mm y 10 mm



Herramienta rascadora

	Ref.	€
Herramienta de limpieza de la rejilla de macedonia	39881	74



CORTES ESPECIALES

BRUNOISES



CL50 GOURMET

CL 50 Gourmet

 **2x2x2 mm**
Ref. 28174



 **3x3x3 mm**
Ref. 28175



 **4x4x4 mm**
Ref. 28176

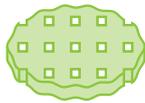


GAUFRETTES



CL50 GOURMET

CL 50 Gourmet



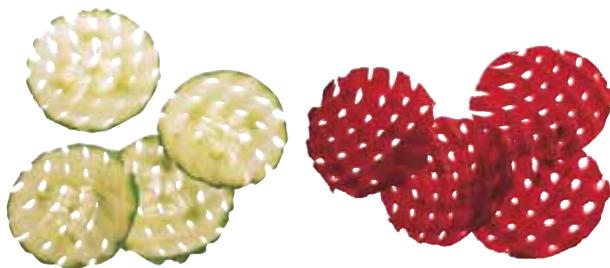
2 mm
Ref. 28198



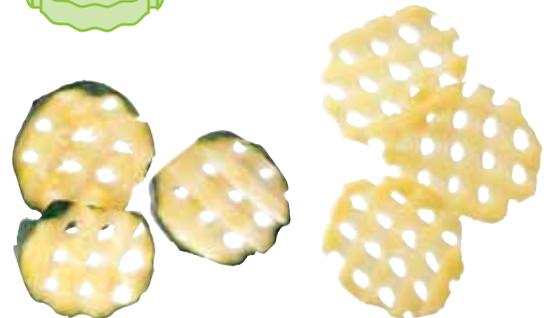
3 mm
Ref. 28199



4 mm
Ref. 28177



6 mm
Ref. 28178



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

195

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

195

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

355

EXPERT Series 5-7

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	1958	606

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.



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	1959	1 010

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



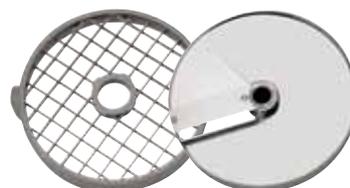
5 x 5 x 5 mm

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, etc.



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	2022	1 579

[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

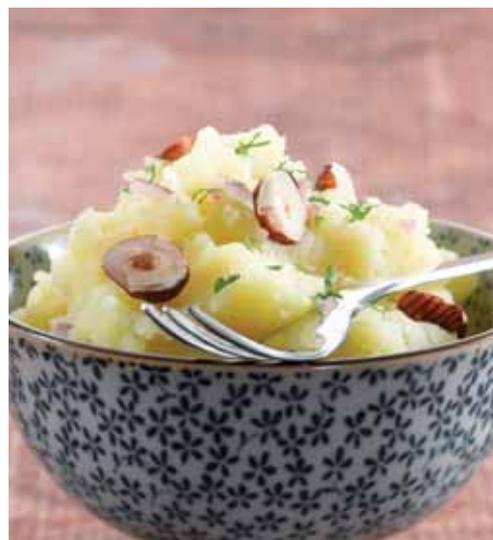
Para realizar en 2 minutos hasta 10 kg de un puré fresco y sabroso.

• 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.



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	264
Equipo pasapuré de Ø 3 mm	2	28208	187
Accesorio pasapuré de Ø 6 mm (CL 50 y CL 50 Ultra)	1 + 2	28209	264
Equipo pasapuré de Ø 6 mm	2	28210	183

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

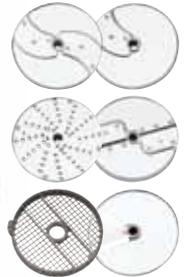
Veá todos los modelos de suelo en la página 66



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



OPCIONAL
+
50
DISCOS

- 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

VOLVER AL RESUMEN

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	910
Packs de 4 discos		1904	195
CL 20		Ref.	€
CL 20 230V/50/1 - 2 discos		2493	910



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	1 125
Packs de 6 discos		1918	355
CL 40 sin disco		Ref.	€
CL 40 230V/50/1		24570	1 125

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:

CL 50 - 1V Restauración Catering	Ref.	€
CL 50 Monofásico - 1V 230V/50/1	24440	1 195
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 50 Trifásico - 1V 400V/50/3	24446	1 225
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 50 - 1V Colectividades	Ref.	€
CL 50 Monofásico - 1V 230V/50/1	24440	1 195
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 50 Trifásico - 1V 400V/50/3	24446	1 225
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 50 - 1V Pack Multicorte	Ref.	€
CL 50 Monofásico - 1V 230V/50/1	24440	1 195
Pack Multicorte - 16 discos	2022	1 579
CL 50 Trifásico 1V 400V/50/3	24446	1 225
Pack Multicorte - 16 discos	2022	1 579
CL 50 - 1V sin disco	Ref.	€
CL 50 Monofásico - 1V 230V/50/1	24440	1 195
CL 50 Trifásico - 1V 400V/50/3	24446	1 225

Colección completa de discos en la página 38



Elija sus opciones:

Opción	Ref.	€
Empujador Exactitube adicional	49212	27
Accesorio pasapuré de 3 mm	28207	264
Accesorio pasapuré de 6 mm	28209	264

VOLVER AL RESUMEN



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	1 415
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 50 - 2V Colectividades	Ref.	€
CL 50 Trifásico - 2V 400V/50/3	24449	1 415
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 50 - 2V Pack Multicorte	Ref.	€
CL 50 Trifásico - 2V 400V/50/3	24449	1 415
Pack Multicorte - 16 discos	2022	1 579
CL 50 - 2V sin disco	Ref.	€
CL 50 Trifásico - 2V 400V/50/3	24449	1 415

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	1 285
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 50 Ultra Trifásico - 1V 400V/50/3	24473	1 300
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 50 Ultra - 1V Colectividades	Ref.	€
CL 50 Ultra Monofásico - 1V 230V/50/1	24465	1 285
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 50 Ultra Trifásico - 1V 400V/50/3	24473	1 300
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 50 Ultra - 1V Pack Multicorte	Ref.	€
CL 50 Ultra Monofásico - 1V 230V/50/1	24465	1 285
Pack Multicorte - 16 discos	2022	1 579
CL 50 Ultra Trifásico - 1V 400V/50/3	24473	1 300
Pack Multicorte - 16 discos	2022	1 579
CL 50 Ultra - 1V sin disco	Ref.	€
CL 50 Ultra Monofásico - 1V 230V/50/1	24465	1 285
CL 50 Ultra Trifásico - 1V 400V/50/3	24473	1 300

Colección completa de discos en la página 38



Elija sus opciones:

Opción	Ref.	€
Empujador Exactitube adicional	49212	27
Accesorio pasapuré de 3 mm	28207	264
Accesorio pasapuré de 6 mm	28209	264



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	1 455
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 50 Ultra - 2V Colectividades	Ref.	€
CL 50 Ultra Trifásico - 2V 400V/50/3	24476	1 455
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 50 Ultra - 2V Pack Multicorte	Ref.	€
CL 50 Ultra Trifásico - 2V 400V/50/3	24476	1 455
Pack Multicorte - 16 discos	2022	1 579
CL 50 Ultra - 2V sin disco	Ref.	€
CL 50 Ultra Trifásico - 2V 400V/50/3	24476	1 455

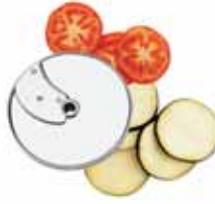
CL 50 Ultra todos los modelos



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:

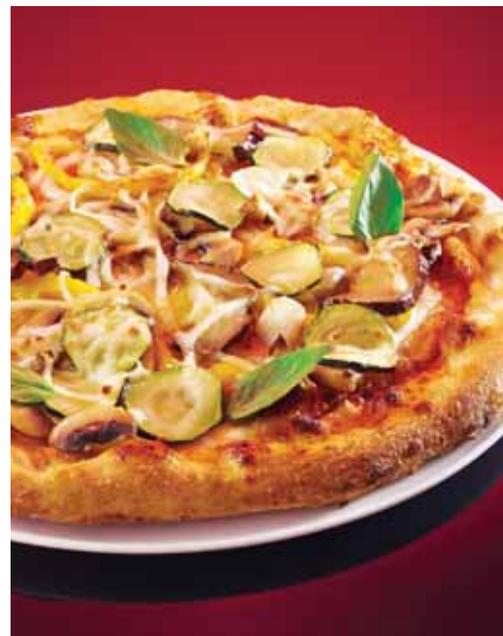
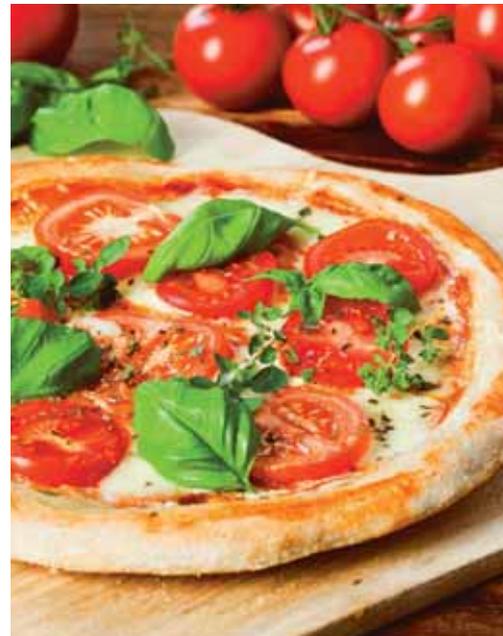
CL 50 Ultra Pizza	Ref.	€
CL 50 Ultra Pizza 230V/50/1 - 3 discos	2027	1 550

Colección completa de discos en la página 38



CL 50 Ultra Pizza

Opción	Ref.	€
Equipo de macedonia 10x10x10 mm para bruschetta	28112	195
Equipo de macedonia 14x14x5 mm para mozzarella	28181	195
Disco para parmesano	28061	85



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	500 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	1 740
CL 50 Gourmet 400V/50/3	24459	1 770

Colección completa de discos en la página 38



Brunoises

Opciones	Ref.	€
Brunoise 2 x 2 x 2 mm	28174	163
Brunoise 3 x 3 x 3 mm	28175	163
Brunoise 4 x 4 x 4 mm	28176	163

... en Brunoises y Gaufrettes



4 Gaufrettes

2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



Gaufrettes

Opciones	Ref.	€
Gaufrette 2 mm	28198	139
Gaufrette 3 mm	28199	139
Gaufrette 4 mm	28177	139
Gaufrette 6 mm	28178	139

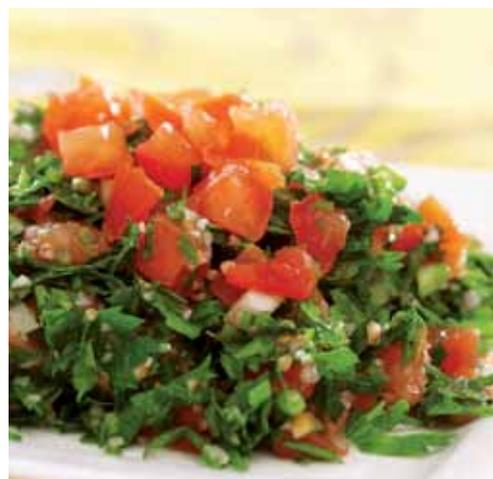
KIT PARA PEREJIL Y HIERBAS AROMÁTICAS

¡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	139

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	481

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	1 855
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 52 Trifásico - 1V 400V/50/3	24498	1 885
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 52 - 1V Colectividades	Ref.	€
CL 52 Monofásico - 1V 230V/50/1	24490	1 855
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 52 Trifásico - 1V 400V/50/3	24498	1 885
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 52 - 1V Pack Multicorte	Ref.	€
CL 52 Monofásico - 1V 230V/50/1	24490	1 855
Pack Multicorte - 16 discos	2022	1 579
CL 52 Trifásico - 1V 400V/50/3	24498	1 885
Pack Multicorte - 16 discos	2022	1 579
CL 52 - 1V sin disco	Ref.	€
CL 52 Monofásico - 1V 230V/50/1	24490	1 855
CL 52 Trifásico - 1V 400V/50/3	24498	1 885

CL 52 - 2V Restauración Catering	Ref.	€
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	2 255
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 52 - 2V Colectividades	Ref.	€
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	2 255
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 52 - 2V Pack Multicorte	Ref.	€
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	2 255
Pack Multicorte - 16 discos	2022	1 579
CL 52 - 2V sin disco	Ref.	€
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	2 255

Colección completa de discos en la página 38



Elija sus opciones:

Opción	Ref.	€
Empujador Exactitube adicional	49221	32
Equipo pasapuré de 3 mm	28208	187
Equipo pasapuré de 6 mm	28210	183

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.



CORTA-HORTALIZAS DE SUELO



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	4 410
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 55 Con palanca 230V/50/1	2245	4 535
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 55 Con palanca Colectividades	Ref.	€
CL 55 Con palanca 400V/50/3	2214	4 410
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 55 Con palanca 230V/50/1	2245	4 535
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 55 Con palanca sin disco	Ref.	€
CL 55 Con palanca 400V/50/3	2214	4 410
CL 55 Con palanca 230V/50/1	2245	4 535

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	6 135
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 55 2 tolvas 230V/50/1	2244	6 260
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 55 Colectividades	Ref.	€
CL 55 2 tolvas 400V/50/3	2211	6 135
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 55 2 tolvas 230V/50/1	2244	6 260
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 55 sin disco	Ref.	€
CL 55 2 tolvas 400V/50/3	2211	6 135
CL 55 2 tolvas 230V/50/1	2244	6 260

Colección completa de discos en la página 38



ACCESORIOS CL 55



Tolva automática
Ref. 28170 - 1 726 €



Tolva de palanca
con tubo integrado
(superficie 227 cm²)
Ref. 39673 - 1 107 €



Tolva de 4 tubos
2 tubos de Ø 50 mm
2 tubos de Ø 70 mm
Ref. 28161 - 1 311 €



Tolva con tubo recto
y tubo inclinado
Ref. 28155 - 1 487 €



Equipo pasapuré
Ref. 28208 Ø 3 mm - 187 €
Ref. 28210 Ø 6 mm - 183 €



Empujador Exactitube
CL 52 - CL 55 - CL 60
Ref. 49221 - 32 €



Carrito ajustable
de 3 alturas GN 1/1
Entregado sin recipiente
Ref. 49128 - 746 €



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 - 1 294 €



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	8 465

¡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.



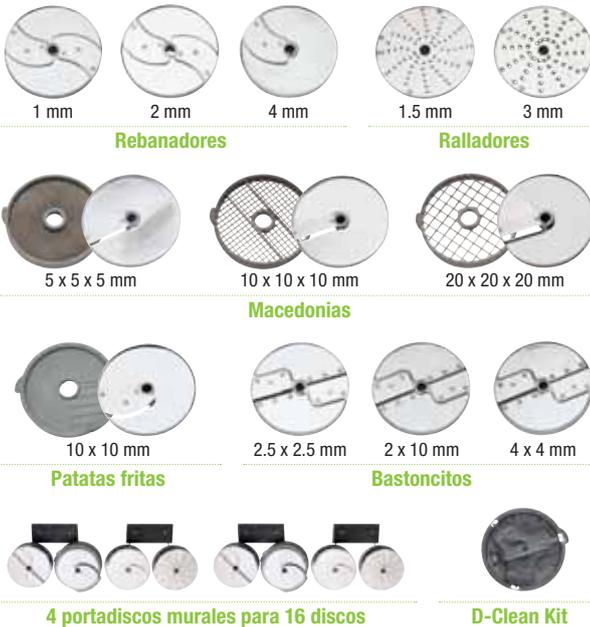
Equipo pasapuré de Ø 3 mm

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



Pack Multicorte

16 discos incluidos.



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

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

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

✓
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

Elija su modelo:



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

CL 60 Con palanca Restauración Catering	Ref.	€
CL 60 Con palanca 400V/50/3	2319	6 930
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 60 Con palanca Colectividades	Ref.	€
CL 60 Con palanca 400V/50/3	2319	6 930
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 60 Con palanca sin disco	Ref.	€
CL 60 Con palanca 400V/50/3	2319	6 930

CL 60 Restauración Catering	Ref.	€
CL 60 2 tolvas 400V/50/3	2325	8 955
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 60 V.V. 2 tolvas	Ref.	€
CL 60 V.V. 2 tolvas 230v/50/1	2329	9 775
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 60 Colectividades	Ref.	€
CL 60 2 tolvas 400V/50/3	2325	8 955
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 60 V.V. 2 tolvas 230v/50/1	2329	9 775
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 60 sin disco	Ref.	€
CL 60 2 tolvas 400V/50/3	2325	8 955
CL 60 V.V. 2 tolvas 230V/50/1	2329	9 775

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 - 2 208 €



Tolva de palanca
Ref. 39680 - 1 442 €



Tolva de 4 tubos
2 tubos de Ø 50 mm
2 tubos de Ø 70 mm
Ref. 28162 - 1 363 €



**Tolva con tubo recto
y tubo inclinado**
Ref. 28157 - 1 549 €



Equipo pasapuré
Ref. 28208 Ø 3 mm - 187 €
Ref. 28210 Ø 6 mm - 183 €



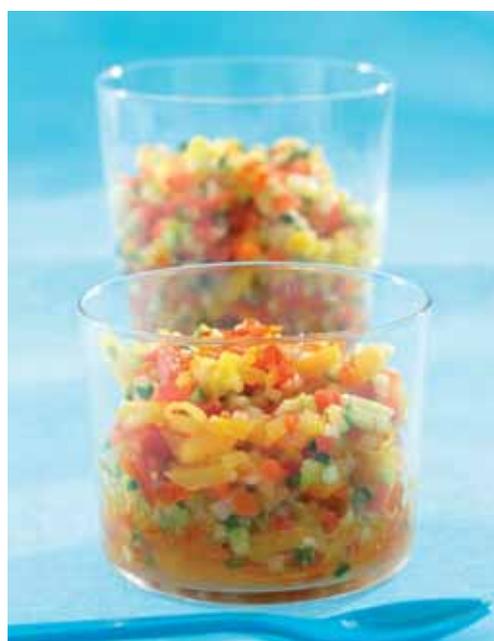
Empujador Exactitube
Ref. 49221 - 32 €



Carrito Ergo móvil
Entregado sin recipiente.
Previsto para recibir
3 recipientes GN 1x1.
Ref. 49066 - 1 020 €



**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 - 1 294 €



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	14 280
CL 60 V.V. Workstation 230V/50/1	2301	15 095

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.



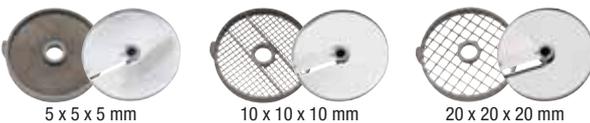
Pack Multicorte

16 discos incluidos.



Rebanadores

Ralladores



Macedonias



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.

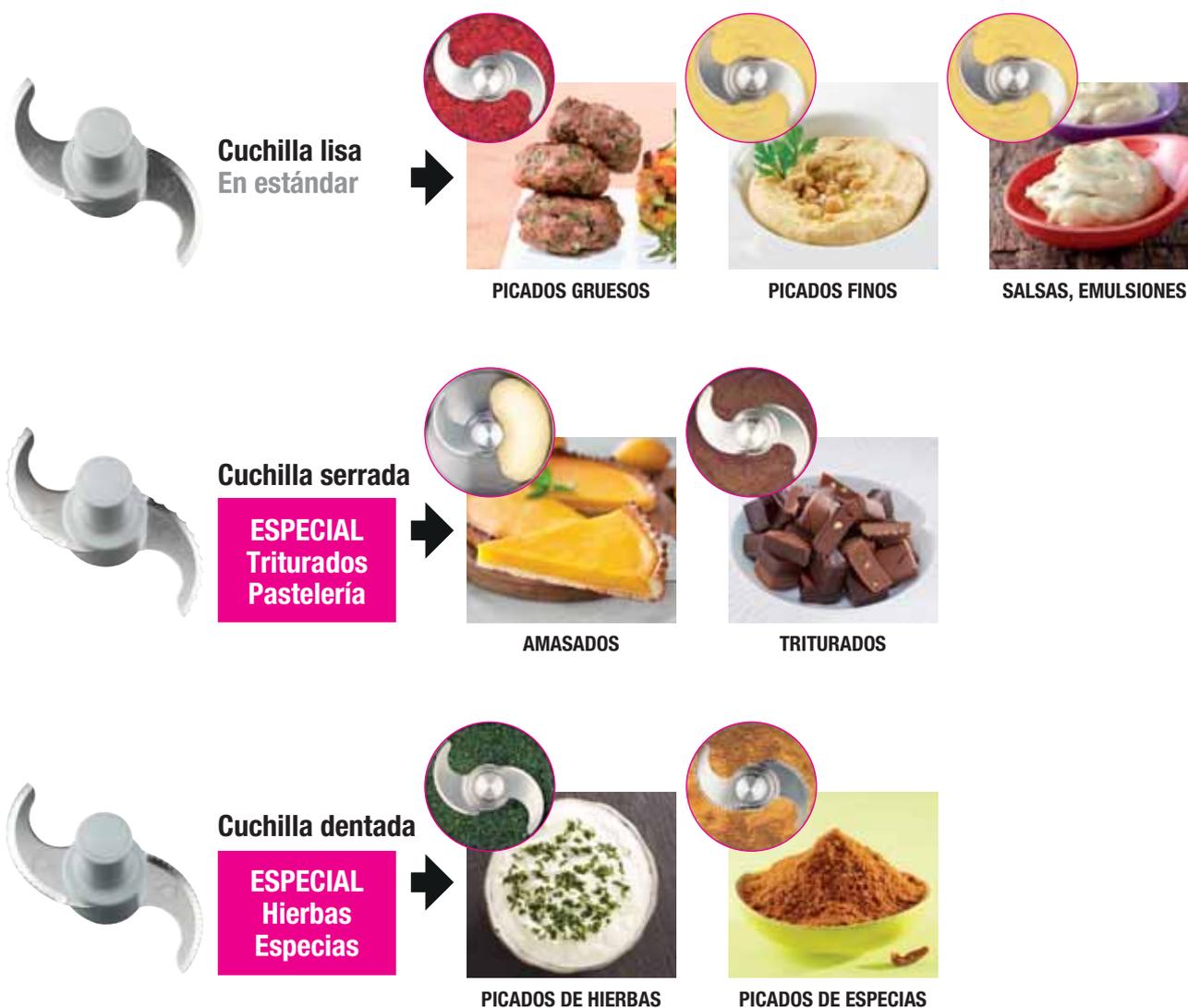


INNOVACIÓN

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 ^{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.



• Monofásico

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

4,5 L

R 5 V.V.



• Monofásico
• R-Mix®

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

5,9 L

1 VELOCIDAD - 3000 rpm

R 2 B



• Monofásico

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

2,9 L

R 3-3000



• Monofásico

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

3,7 L

R 4 - 2V



• Trifásico

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

4,5 L

R 5 - 2V



• Trifásico

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

5,9 L

1 VELOCIDAD - 1500 rpm

R 2



• Monofásico

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

2,9 L

R 3



• Monofásico

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

3,7 L

* Cantidades máximas trabajadas por operación



3,5 kg



5 kg



6 kg

VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3500 rpm

R 7 V.V.



- Monofásico
- R-Mix®

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

7,5 L

R 8 V.V.



- Monofásico
- R-Mix®
- R-Vac®

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

8 L

R 10 V.V.



- Monofásico
- R-Mix®
- R-Vac®

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

11,5 L

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm

R 7



- Trifásico

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

7,5 L

R 8



- Trifásico
- R-Vac®

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

8 L

R 10



- Trifásico
- R-Vac®

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

11,5 L

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	10 a 20	1 a 4 mn
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	10 a 30	
R 3-3000	1 kg	1,5 kg	-	0,5 kg	10 a 30	
R 4 - 1V/R 4 - 2V/R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	10 a 50	
R 5 - 1V/R 5 - 2V/R 5 V.V.	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	20 a 80	
R 7 / R 7 V.V.	2,7 kg	3,8 kg	2,7 kg	1,7 kg	20 a 100	
R 8 / R 8 V.V.	3 kg	5 kg	4 kg	2 kg	20 a 150	
R 10 / R 10 V.V.	4 kg	6 kg	5 kg	3 kg	50 a 200	

* Cantidad de masa fermentada hidratada al 60%

Vea 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:

R 2	Ref.	€
R 2 230V/50/1	22100	990

R 2 B	Ref.	€
R 2 B 230V/50/1	22113	780

R 3 - 1500	Ref.	€
R 3-1500 230V/50/1	22382	1 340

Elija sus opciones:



Opciones	R 2		R 3	
	Ref.	€	Ref.	€
Cuchillas serrada Especial para triturar - Pastelería	27138	102	27288	102
Cuchilla dentada Especial para hierbas y especias	27061	102	27287	102
Cuchilla lisa adicional	27055	86	27286	86
Soporte mural para cuchilla	107810	32	107810	32



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

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



R 4 V.V.

Motor asíncrono	✓
Potencia	1000 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 rpm - 3500 rpm
Pulse	✓
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	1 570

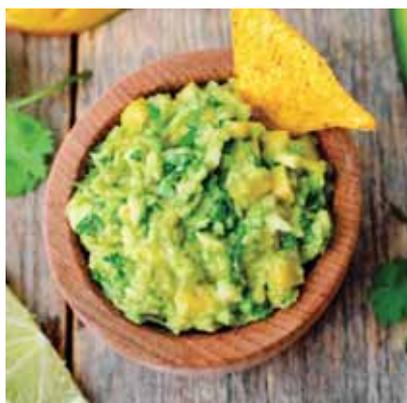
R 4 - 2V	Ref.	€
R 4 - 2V 400V/50/3	22437	1 590

R 4 V.V.	Ref.	€
R 4 V.V. 230V/50-60/1	22411	2 005

Elija sus opciones:



Opciones	Ref.	€
Cuchillas serrada Especial para triturar - Pastelería	27346	102
Cuchilla dentada Especial para hierbas y especias	27345	102
Cuchilla lisa adicional	27344	86
Soporte mural para cuchilla	107810	32



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	2 270

R 5 V.V.	Ref.	€
R 5 V.V. 230V/50-60/1	24620	2 700

Elija sus opciones:



NUEVO

R 5 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Cuchilla serrada Especial para triturar - Pastelería	27305	165
Cuchilla dentada Especial para hierbas y especias	27304	165
Cuchilla lisa adicional	27303	155
Brazo rascador	49552	72



R 7

Motor asincrónico	✓
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.

Motor asincrónico	✓
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	2 700

R 7 V.V.	Ref.	€
R 7 V.V. 230/50-60/1	24709	3 130

Elija sus opciones:



R 7 todos los modelos

Opciones	Ref.	€
Cuchilla serrada inoxidable Especial para triturar - Pastelería	27308	330
Cuchilla dentada inoxidable Especial para hierbas y especias	27307	330
Cuchilla lisa inoxidable adicional	27306	320
Hoja serrada inferior	49162	50
Hoja serrada superior	49163	50
Hoja dentada inferior	49164	50
Hoja dentada superior	49165	50
Hoja lisa inferior	49160	45
Hoja lisa superior	49161	45
NUEVO Brazo rascador	49552	72

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:

R 8	Ref.	€
R 8 400V/50/3	21291	3 720

R 8 V.V.	Ref.	€
R 8 V.V. 230V/50/1	21285	4 470

R 8 SV	Ref.	€
R 8 SV 400V/50/3	2040	5 505



Escanee este código QR para ver los cutters en acción.



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	453
Cuchilla dentada inoxidable de 2 hojas Especial para hierbas y especias	27385	453
Cuchilla lisa inoxidable de 2 hojas adicional	27381	448
Hoja serrada	59281	74
Hoja dentada	59282	74
Hoja lisa	59280	69
Dispositivo al vacío R-VAC®	29996	1 829
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012	3 091



Minicuba adicional opcional	Ref.	€
Cuba de 3,5 litros de acero inoxidable R 8 Cuchilla lisa inoxidable	27374	657
Cuchilla serrada inoxidable	27107	252
Cuchilla lisa inoxidable adicional	27106	242
Hoja serrada	101801S	45
Hoja lisa	101800S	40

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



R 10

Motor asincrónico	✓
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 asincrónico	✓
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 asincrónico	✓
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	4 690

R 10 V.V.	Ref.	€
R 10 V.V. 230V/50/1	21385	5 635

R 10 SV	Ref.	€
R 10 SV 400V/50/3	2044	6 510

 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	493
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas Especial para hierbas y especias	27386	493
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	27382	481
Hoja serrada	59281	74
Hoja dentada	59282	74
Hoja lisa	59280	69
Dispositivo al vacío R-VAC®	29996	1 829
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012	3 091



Minicuba adicional opcional	Ref.	€
Cuba de 4,5 litros de acero inoxidable R 10-R 15 Cuchilla lisa inoxidable	27375	720
Cuchilla serrada inoxidable	27107	252
Cuchilla lisa inoxidable adicional	27106	242
Hoja serrada	101801S	45
Hoja lisa	101800S	40

* 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	50 a 250	1 a 4 mn
R 20 / R 20 V.V.	8 kg	12 kg	10,0 kg	10,0 kg	50 a 300	
R 23	10 kg	14 kg	11,5 kg	11,5 kg	100 a 400	
R 30 / R 30 V.V.	12 kg	17 kg	14,0 kg	14,0 kg	100 a 500	
R 45 / R 45 V.V.	18 kg	27 kg	22,5 kg	22,5 kg	200 a 1 000	
R 60	25 kg	36 kg	30,0 kg	30,0 kg	300 a 3 000	

* 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	Totalmente 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	Totalmente 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	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	-
R-Vac®*	✓ (bomba de vacío opcional)

Elija su modelo:

R 15	Ref.	€
R 15 400V/50/3	51491	5 580

R 15 V.V.	Ref.	€
R15 V.V. 380-480V/50-60/3	51487	6 900

R 15 SV	Ref.	€
R 15 SV 400V/50/3	2048	7 410

 Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Elija sus opciones:

R 15 todos los modelos

Opciones	Ref.	€
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas Especial para triturar - Pastelería	57098	582
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas Especial para hierbas y especias	57099	582
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	57097	572
Hoja serrada	59393	74
Hoja dentada	59359	74
Hoja lisa	59392	69
Dispositivo al vacío R-VAC®	29996	1 829
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012	3 091



Minicuba adicional opcional	Ref.	€
Cuba de 4,5 litros de acero inoxidable R 15, cuchilla lisa inoxidable incluida	27375	720
Cuchilla serrada inoxidable	27107	252
Cuchilla lisa inoxidable adicional	27106	242
Hoja serrada	101801S	45
Hoja lisa	101800S	40



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® *	-

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 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)

Elija su modelo:

R 20	Ref.	€
R 20 400V/50/3	51591	6 440

R 20 V.V.	Ref.	€
R20 V.V. 380-480V/50-60/3	51587	8 090

R 20 SV	Ref.	€
R 20 SV 400V/50/3	2052	8 245

 Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Elija sus opciones:

R 20 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas Especial para triturar - Pastelería	57098	582
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas Especial para hierbas y especias	57099	582
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	57097	572
Hoja serrada	59393	74
Hoja dentada	59359	74
Hoja lisa	59392	69
Dispositivo al vacío R-VAC®	29996	1 829
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012	3 091

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®	-

Elija su modelo:

R 23	Ref.	€
R 23 400V/50/3	51331C	11 415

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)

R 23 SV	Ref.	€
R 23 SV 400V/50/3	2100C	13 980

Elija sus opciones:

R 23 todos los modelos

Opciones	Ref.	€
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas Especial para triturar - Pastelería	57070	836
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas Especial para hierbas y especias	57072	809
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	57069	788
Hoja serrada	118294S	139
Hoja dentada	118292S	122
Hoja lisa	118217S	127
Carrito ajustable de 3 alturas GN1x1	49128	746
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012	3 091

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

	✓
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®	✓ (bomba de vacío opcional)

Elija su modelo:

R 30	Ref.	€
R 30 400V/50/3	52331C	13 805

R 30 SV	Ref.	€
R30 SV 400V/50/3	2102C	16 875



Escanee este código QR para ver el cutter en acción.

Elija sus opciones:

R 30 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas Especial para triturar - Pastelería	57075	896
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas Especial para hierbas y especias	57077	869
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	57074	846
Hoja serrada	118286S	155
Hoja dentada	118241S	139
Hoja lisa	117950S	139
Carrito ajustable de 3 alturas GN1x1	49128	746
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012	3 091

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:

R 45	Ref.	€
R 45 400V/50/3	53331C	18 260

R 45 SV	Ref.	€
R45 SV 400V/50/3	2104C	21 400

Elija sus opciones:

R 45 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas Especial para triturar - Pastelería	57082	919
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas Especial para hierbas y especias	57084	896
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	57081	869
Hoja serrada	118287S	155
Hoja dentada	118243S	150
Hoja lisa	117952S	139
Carrito ajustable de 3 alturas GN1x1	49128	746
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012	3 091



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	27 415

R 60 SV

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®	✓ (bomba de vacío opcional)

R 60 SV	Ref.	€
R60 SV 400V/50/3	2106C	30 650



Elija sus opciones:

R 60 todos los modelos

Opciones	Ref.	€
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas Especial para triturar - Pastelería	57092	1 311
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas Especial para hierbas y especias	57095	1 283
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	57091	1 264
Hoja serrada	118290S	192
Hoja dentada	118245S	186
Hoja lisa	117954S	181
Carrito ajustable de 3 alturas GN1x1	49128	746
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012	3 091

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.

ROBOT COOK®	Ref.	€
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R	2 775
Robot Cook 230V/50-60/1 + conjunto de cuba adicional	2074	3 525

Elija sus opciones:

Opciones	Ref.	€
Conjunto de cuba adicional con cuchilla dentada	39854	793
Cuchilla lisa para la función Cutter adicional	49691	119
Cuchilla dentada para la función Blender adicional	39691	119

●● EMULSIONAR



●● PICAR



●● TRITURAR



●● PULVERIZAR



●● MEZCLAR



●● AMASAR



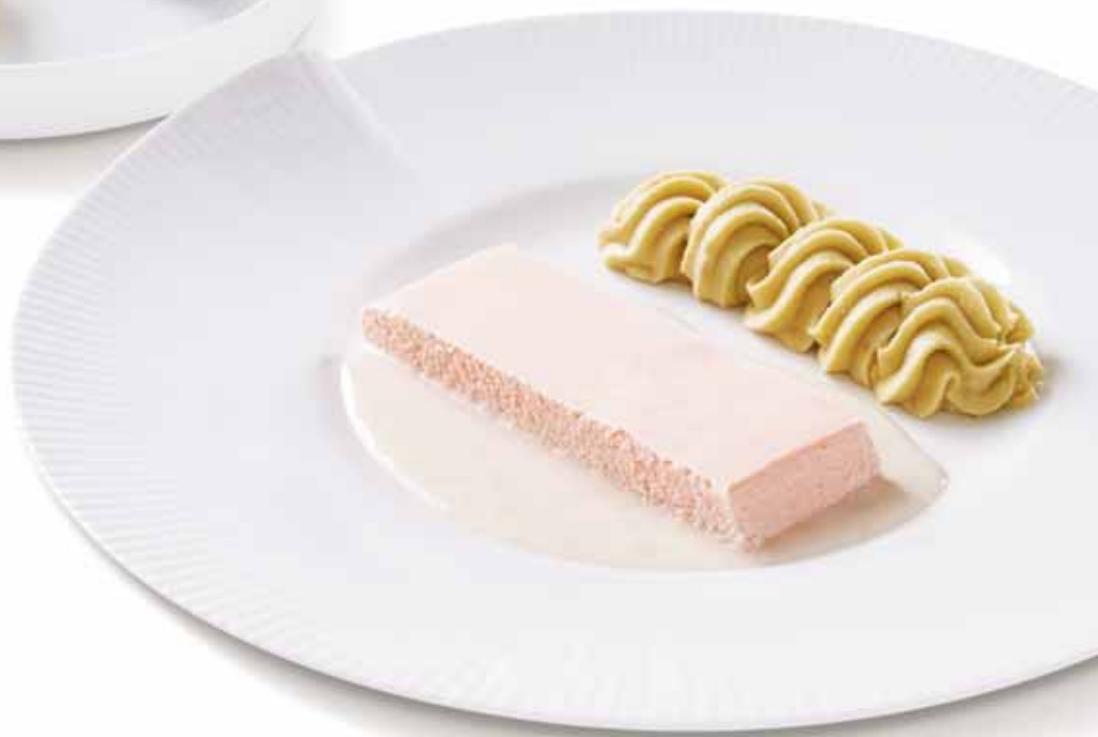
BLIXER®



¡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.

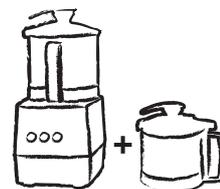


Cuchilla con hojas dentadas.



¿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



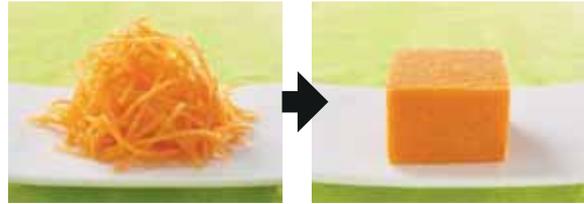


SALUD - ALIMENTACIÓN DE TEXTURA MODIFICADA

Entrantes

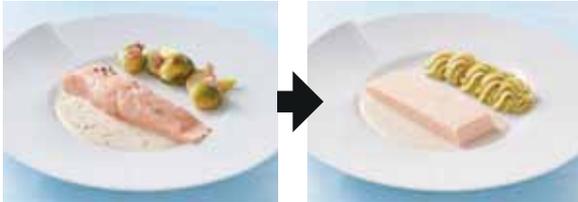


DÚO DE Y COL ROJA Y APIO CRUDOS

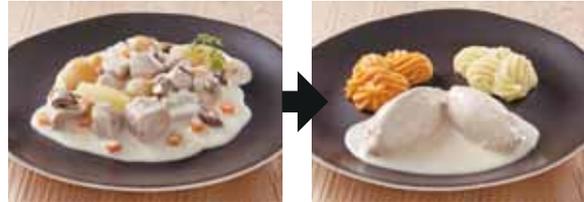


FRESCOR DE ZANAHORIAS CRUDAS

Platos

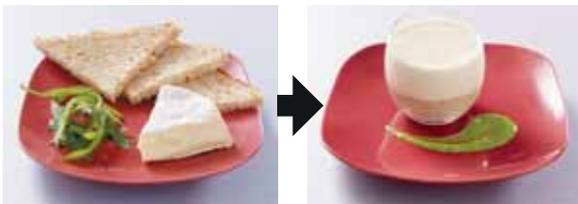


FILETE DE SALMÓN CON COL



BLANQUETTE DE TERNERA

Queso



CAMEMBERT Y PAN INTEGRAL

Postre



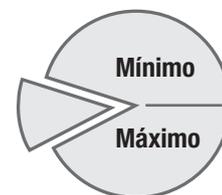
COMPOTA CRUDA DE MANZANAS GRANNY SMITH

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.



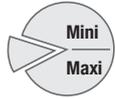
Pulverizaciones en seco, especialmente «polvos» para alimentos secos o deshidratados.



VOLVER AL RESUMEN

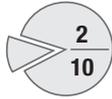
BLIXER® DE MESA

Número de porciones de 200 g

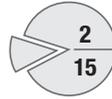


Cantidades trabajadas por operación

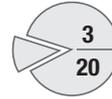
Especial porción individual



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



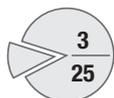
• Monofásico

Blixer® 3

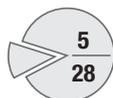
3,7 L



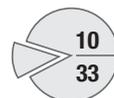
• Monofásico



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® DE MESA



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	1 510
Blixer 2 230V/50/1 + conjunto de cuba adicional	2340	1 985

Blixer® 3	Ref.	€
Blixer 3 230V/50/1	33197	1 700
Blixer 3 230V/50/1 + conjunto de cuba adicional	2341	2 265

Elija sus opciones:

Opciones	Blixer® 2		Blixer® 3	
	Ref.	€	Ref.	€
Conjunto de cuba adicional : cuba, cuchilla dentada, tapa y brazo del Blixer®	27369	478	27337	569
Cuchilla dentada adicional	27370	102	27447	102
Cuchilla serrada	27371	102	27448	102



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	✓
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 V.V.	Ref.	€
Blixer 4-2V 400V/50/3	33215	1 845	Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1	33280	2 335
Blixer 4-2V 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2342	2 505	Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1 + conjunto de cuba adicional	2344	2 995

Elija sus opciones:

Blixer® 4 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Conjunto de cuba adicional : cuba, cuchilla dentada, tapa y brazo del Blixer®	27338	660
Cuchilla dentada adicional	27449	102
Cuchilla serrada	27450	102

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:

Blixer® 5 - 2V	Ref.	€
Blixer 5-2V 400V/50/3	33259	2 690
Blixer 5-2V 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2369	3 550

Blixer® 5 V.V.	Ref.	€
Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1	33266	3 120
Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1 + conjunto de cuba adicional	2374	3 980

Elija sus opciones:

Blixer® 5 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Conjunto de cuba adicional : cuba, cuchilla dentada, tapa y brazo del Blixer®	27322	860
Cuchilla dentada adicional	27310	175
Cuchilla serrada especial Trituración	27311	175



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.

Motor	✓
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
Tapa hermética	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Hojas dentadas de acero inoxidable, con capuchón desmontable - Incluidas
Número de porciones de 200 g	3-25

Elija su modelo:

Blixer® 7	Ref.	€
Blixer 7 400V/50/3	33269	3 120
Blixer 7 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2375	4 250

Blixer® 7 V.V.	Ref.	€
Blixer 7 V.V. 230V/50-60/1	33295	3 550
Blixer 7 V.V. 230V/50-60/1 + conjunto de cuba adicional	2376	4 680

Blixer® 7 todos los modelos

Opciones	Ref.	€
Conjunto de cuba adicional : cuba, cuchilla dentada, tapa y brazo Blixer®	27323	1 130
Cuchilla totalmente inoxidable con hojas dentadas adicional	27313	340
Cuchilla totalmente inoxidable con hojas serradas especial para triturar	27314	340
Hoja dentada inferior adicional	49166	55
Hoja dentada superior adicional	49167	55
Hoja serrada inferior adicional	49168	55
Hoja serrada superior adicional	49169	55
Cuchilla de material compuesto con hojas dentadas de acero inoxidable adicional	27316	210
Cuchilla de material compuesto con hojas serradas ende acero inoxidable especial para triturar	27317	210





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	3 925
Blixer 8 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2349	5 325

Blixer® 8 V.V.	Ref.	€
Blixer 8 V.V. 230V/50/1	21305	4 705
Blixer 8 V.V. 230V/50/1 + conjunto de cuba adicional	2350	6 105

Elija sus opciones:

Blixer® 8 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Conjunto de cuba adicional : cuba, cuchilla dentada, tapa y brazo Blixer®	27387	1 401
Cuchilla dentada inoxidable adicional	27377	452
Hoja dentada	59282	74



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	4 925
Blixer 10 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2351	6 690

Blixer® 10 V.V.	Ref.	€
Blixer 10 V.V. 230V/50/1	21405	5 915
Blixer 10 V.V. 230V/50/1 + conjunto de cuba adicional	2352	7 680

Elija sus opciones:

Blixer® 10 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Conjunto de cuba adicional : cuba, cuchilla dentada, tapa y brazo Blixer®	27388	1 767
Cuchilla dentada inoxidable adicional	27378	493
Hoja dentada	59282	74

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.

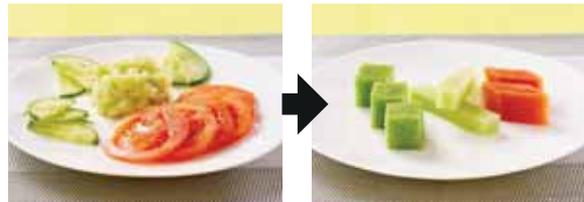


SALUD - ALIMENTACIÓN DE TEXTURA MODIFICADA

Entrantes

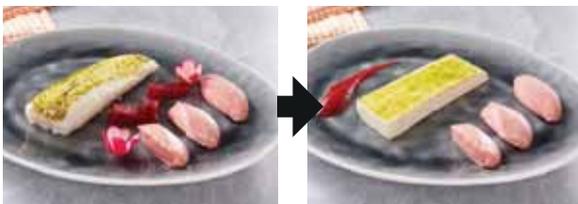


DÚO DE Y COL ROJA Y APIO CRUDOS

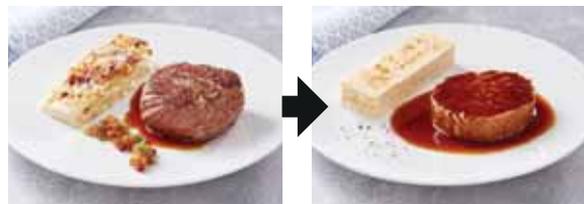


VARIACIÓN DE PEPINOS Y TOMATES

Platos

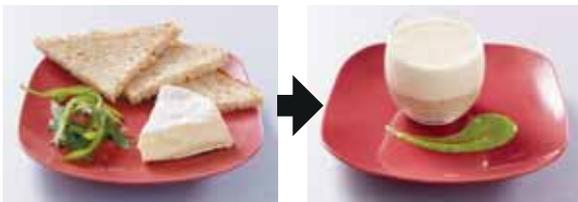


PESCADO BLANCO Y QUENELLES DE RÁBANOS



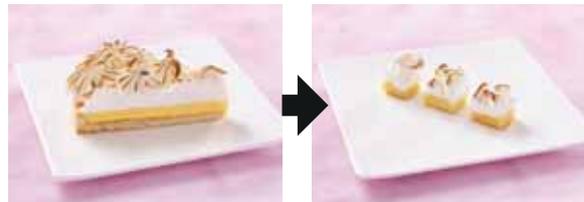
BISTÉ Y PASTEL DE PATATAS GRATINADO

Queso



CAMEMBERT Y PAN INTEGRAL

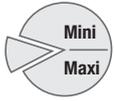
Postre



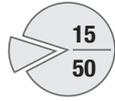
TARTA DE LIMÓN

BLIXER® DE SUELO

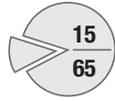
Número de porciones de 200 g



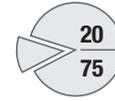
Cantidades trabajadas por operación



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



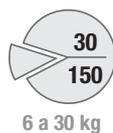
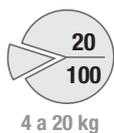
23 L

• 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	5 845
Blixer 15 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2353	7 925

Blixer® 15 V.V.	Ref.	€
Blixer 15 V.V. 400V/50/3	51507	7 160
Blixer 15 V.V. 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2354	9 240

Elija sus opciones:

Blixer® 15 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Conjunto de cuba adicional : cuba, cuchilla dentada, tapa y brazo Blixer®	57065	2 081
Cuchilla dentada inoxidable adicional	57102	582
Hoja dentada	59359	74



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.

✓
4400 W
Trifásico 400 V
300 rpm a 3500 rpm
✓
20 l de acero inoxidable
✓
✓
Totalmente inoxidable, 3 hojas dentadas desmontables y ajustables - Incluidas
15-65

Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.



Elija su modelo:

Blixer® 20	Ref.	€
Blixer 20 400V/50/3	51611	6 740
Blixer 20 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2355	9 105

Blixer® 20 V.V.	Ref.	€
Blixer 20 V.V. 400V/50/3	51607	8 385
Blixer 20 V.V. 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2356	10 750

Elija sus opciones:

Blixer® 20 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Conjunto de cuba adicional : cuba, cuchilla dentada, tapa y brazo Blixer®	57066	2 365
Cuchilla dentada inoxidable adicional	57102	582
Hoja dentada	59359	74



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

Elija su modelo:

Blixer® 23	Ref.	€
Blixer 23 400V/50/3	51341	11 855

Elija sus opciones:

Opciones	Blixer® 23		Blixer® 30	
	Ref.	€	Ref.	€
Cuchilla dentada inoxidable adicional	57071	692	57076	733
Hoja dentada	118292S	122	118241S	139



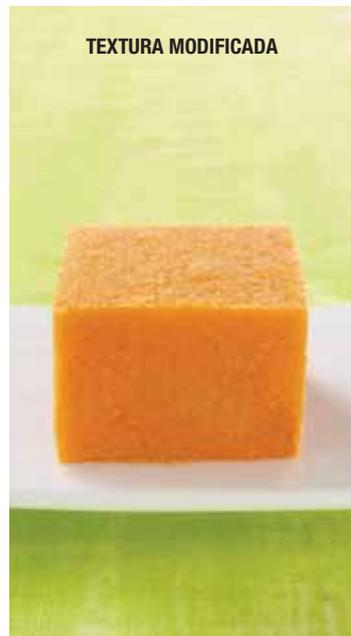
Blixer® 30

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

Blixer® 30	Ref.	€
Blixer 30 400V/50/3	52341	14 270



TEXTURA ENTERA



TEXTURA MODIFICADA



COMER CON LAS MANOS

Blixer® 45

Blixer® 60

Motor asincrónico	✓	✓
Potencia	9000 W	11000 W
Voltaje	Trifásico 400 V	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓	✓
Panel de mandos IP 65 con temporizador digital	✓	✓
Cuba	45 l de acero inoxidable	60 l de acero inoxidable
Tapa de gran visión	✓	✓
Limpiador de tapa.	✓	✓
Brazo del Blixer®	✓	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, hojas dentadas desmontables y ajustables Incluidas	Totalmente inoxidable, hojas dentadas desmontables y ajustables Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓	✓
Número de porciones	30-150	30-225

Elija su modelo:

Blixer® 45	Ref.	€
Blixer 45 400V/50/3	53341	18 995

Blixer® 60	Ref.	€
Blixer 60 400V/50/3	54341	27 800

Elija sus opciones:

	Blixer® 45		Blixer® 60	
Opciones	Ref.	€	Ref.	€
Cuchilla dentada inoxidable adicional	57083	770	57093	1 099
Hoja dentada	118243S	150	118245S	186

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.

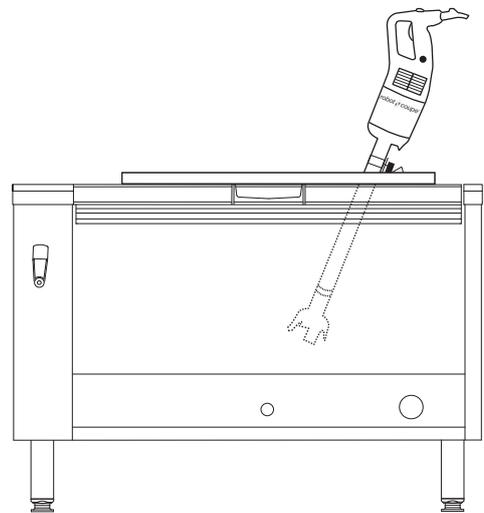
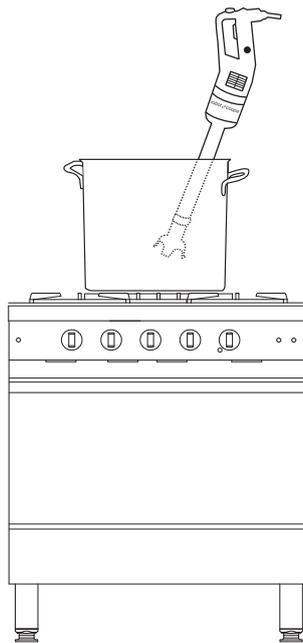
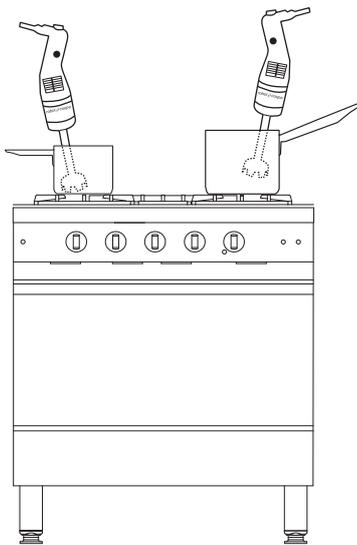
DESCUBRA NUESTROS SOPORTES MARMITAS PARA UN TRABAJO SIN FATIGA

Página 134



BRAZOS TRITURADORES

	MINI				COMPACTO			GRANDE					
	Mini MP Ver la página 130				CMP Ver la página 132			MP Ver la página 135					
													
	220 W MicroMix®	240 W Mini MP 160 V.V.	270 W Mini MP 190 V.V.	290 W Mini MP 240 V.V.	310 W CMP 250 V.V.	350 W CMP 300 V.V.	400 W CMP 350 V.V.	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	
					15 litros	30 litros	45 litros	50 litros	100 litros	200 litros	300 litros	400 litros	
Especial para espumas	Especial para pequeñas preparaciones				Especial para restauración			Especial para uso intensivo Colectividades / Catering					



COMBI

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

Ver la página 139

							
190 mm	185 mm	250 mm	220 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.

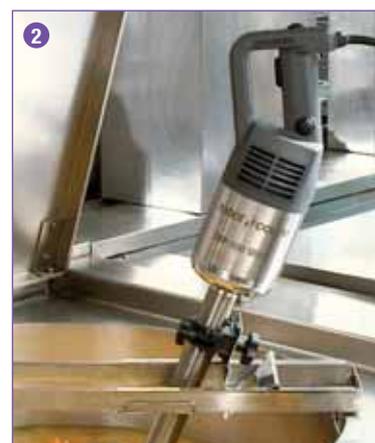


En el marco del enfoque del HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), aconsejamos a los usuarios almacenar, después de su limpieza, la campana y la cuchilla en una cámara frigorífica.

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
- 2 3 soportes marmitta 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

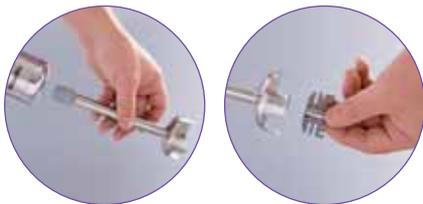
Tubo, campana, bloque del motor y herramientas totalmente inoxidable.

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



Paquete especial de comercialización para presentar 6 MicroMix en la tienda

	Ref.	Unidad de venta	€/pieza	Acondicionado	€/pieza
Micromix 230V/50/1	34900	1	205	1	205
Paquete de 6 Micromix 230V/50/1	34950	1	200	6	1 200

GAMA MINI

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

FORMA DEL ASA

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



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



Cuchilla diseñada para una calidad de trituración óptima.

CAMPANA INOXIDABLE



BOTÓN DE VELOCIDAD VARIABLE
Para un ajuste fácil y visual.

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

INNOVACIÓN

AEROMIX

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



CUCHILLA



AEROMIX

Especial para espumas





Mini MP 160 V.V.

Mini MP 190 V.V.

Mini MP 240 V.V.

Potencia	240 W
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

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

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:

Mini MP 160 V.V.	Ref.	€
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	34740	245

Mini MP 190 V.V.	Ref.	€
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750	275

Mini MP 240 V.V.	Ref.	€
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760	305



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



CAMPANA INOXIDABLE



HIGIENE

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



ERGONOMÍA

Aparato compacto, ligero y fácil de manipular.

COMODIDAD

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

INNOVACIÓN



ERGONOMÍA

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

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).



NUEVO





CMP 250 V.V.

CMP 300 V.V.

CMP 350 V.V.

Potencia	310 W	350 W	400 W
Voltaje	Monofásico 230 V	Monofásico 230 V	Monofásico 230 V
Velocidad	2300 a 9600 rpm autorregulable	2300 a 9600 rpm autorregulable	2300 a 9600 rpm autorregulable
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 250 mm - totalmente inoxidable	Longitud 300 mm - totalmente inoxidable	Longitud 350 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓	✓	✓
Campana desmontable	✓	✓	✓
Pie desmontable	No	No	No
EasyPlug	✓	✓	✓
Dimensiones	Longitud 650 mm, Ø 94 mm	Longitud 660 mm, Ø 94 mm	Longitud 700 mm, Ø 94 mm
Peso bruto	3,9 kg	3,9 kg	4,1 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido	Soporte mural - Incluido	Soporte mural - Incluido

Elija su modelo:

CMP 250 V.V.	Ref.	€
CMP 250 V.V. 230V/50/1	34240B	315

CMP 300 V.V.	Ref.	€
CMP 300 V.V. 230V/50/1	34230B	400

CMP 350 V.V.	Ref.	€
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250B	435



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	75
3 soportes marmita inoxidables ajustables 2	Ref.	€
Para marmita de diámetro de 330 a 650 mm	27363	242
Para marmita de diámetro de 500 a 1 000 mm	27364	252
Para marmita de diámetro de 850 a 1 300 mm	27365	270

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.

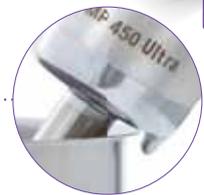
RENDIMIENTO

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.

BRAZOS TRITURADORES



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



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:

MP 350 Ultra	Ref.	€
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L	435

MP 350 Ultra V.V.	Ref.	€
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L	465



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:

MP 450 Ultra	Ref.	€
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L	460

MP 450 Ultra V.V.	Ref.	€
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L	490



Función Batidor de varillas

MP 450 Combi Ultra

Ver la página 142

BRAZOS TRITURADORES



Soporte mural

Asa EasyGrip

MP 550 Ultra



Soporte mural

Asa EasyGrip

MP 600 Ultra



Soporte mural

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

Electronic booster system	No
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 940 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	6,6 kg

Accesorios Soporte mural - **Incluido**

Elija su modelo:

MP 550 Ultra	Ref.	€
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820LH	635

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

Electronic booster system	No
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 980 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	7,4 kg

Accesorios Soporte mural - **Incluido**

MP 600 Ultra	Ref.	€
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830LH	875

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 1.130 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	9,2 kg

Accesorios Soporte mural - **Incluido**

MP 800 Turbo	Ref.	€
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L	1 025

Soportes marmita de acero inoxidable



1 soporte marmita de acero inoxidable universal 1	Ref.	€
Para fijar sobre el borde de la marmita	27358	75
3 soportes marmita inoxidables ajustables 2	Ref.	€
Para marmita de diámetro de 330 a 650 mm	27363	242
Para marmita de diámetro de 500 a 1 000 mm	27364	252
Para marmita de diámetro de 850 a 1 300 mm	27365	270

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



Soporte mural

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



Soporte mural

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:

Mini MP 190 Combi	Ref.	€
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770	390

Mini MP 240 Combi	Ref.	€
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780	445

Elija sus opciones:

Opción	Mini MP 190 Combi		Mini MP 240 Combi	
	Ref.	€	Ref.	€
Accesorio batidor de varillas Mini MP	27333	160	27333	160

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

Elija su modelo:

CMP 250 Combi	Ref.	€
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300B	505

Elija sus opciones:

Opciones	CMP 250 Combi		CMP 300 Combi	
	Ref.	€	Ref.	€
Accesorio batidor de varillas CMP Combi	27248	190	27248	190
Pie del triturador	27249	131	27250	147

NUEVO

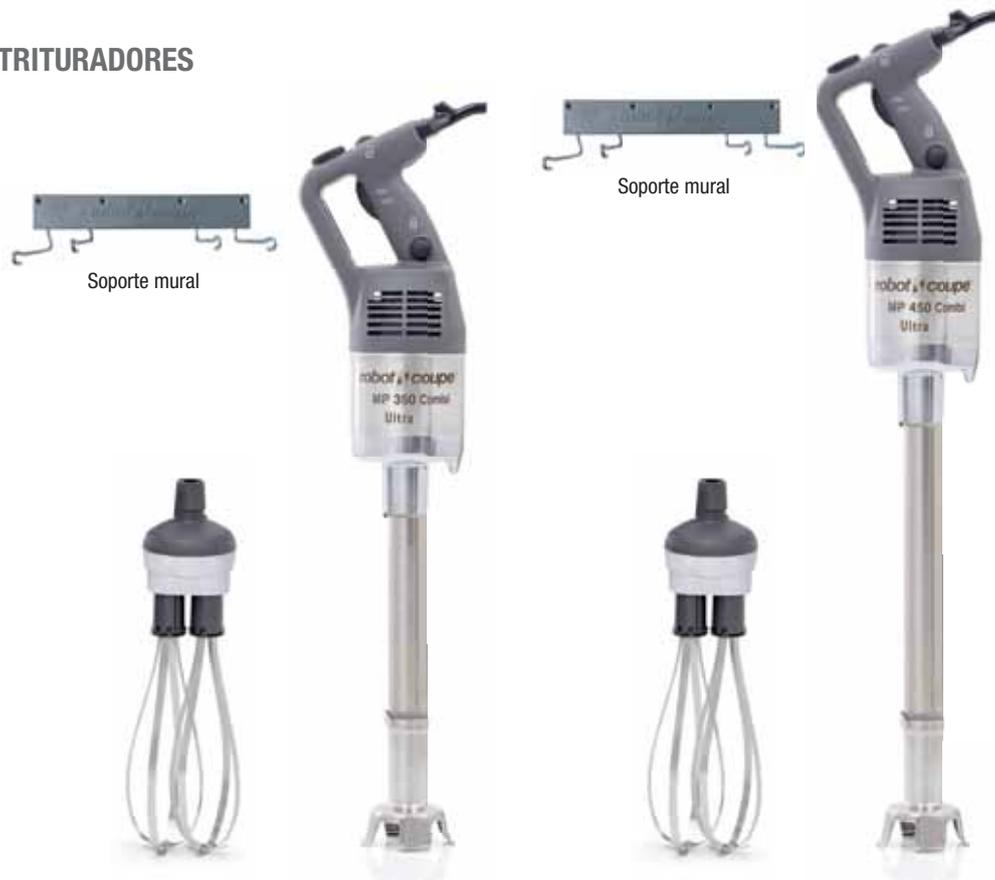


CMP 300 Combi

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

CMP 300 Combi	Ref.	€
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310B	580

BRAZOS TRITURADORES



MP 350 Combi Ultra

Potencia	440 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	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
Peso bruto	7,9 kg

Accesorios Soporte mural - **Incluido**

Elija su modelo:

MP 350 Combi Ultra	Ref.	€
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L	700

MP 450 Combi Ultra

Potencia	500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 a 9000 rpm en el triturador 250 a 1500 rpm en el batidor de varillas autorregulado
Cuchilla, campana y tubo	Longitud de 450 mm - Totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	✓
Caja del batidor metálico	✓
Batidor de varillas desmontable	✓
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud total con tubo: 890 mm con batidor de varillas: 840 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	8,2 kg

Accesorios Soporte mural - **Incluido**

MP 450 Combi Ultra	Ref.	€
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	34870L	730

Elija sus opciones:

Opciones	Ref.	€	Ref.	€
Accesorio batidor de varillas MP Combi	27210	226	27210	226
Accesorio herramienta mezcladora	27355	406	27355	406
Pie del triturador	39354	163	39355	163



Soportes marmita de acero inoxidable

1 soporte marmita de acero inoxidable universal 1	Ref.	€
Para fijar sobre el borde de la marmita	27358	75
3 soportes marmita inoxidables ajustables 2	Ref.	€
Para marmita de diámetro de 330 a 650 mm	27363	242
Para marmita de diámetro de 500 a 1 000 mm	27364	252
Para marmita de diámetro de 850 a 1 300 mm	27365	270



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:

MP 450 FW Ultra	Ref.	€
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L	555



Soporte mural

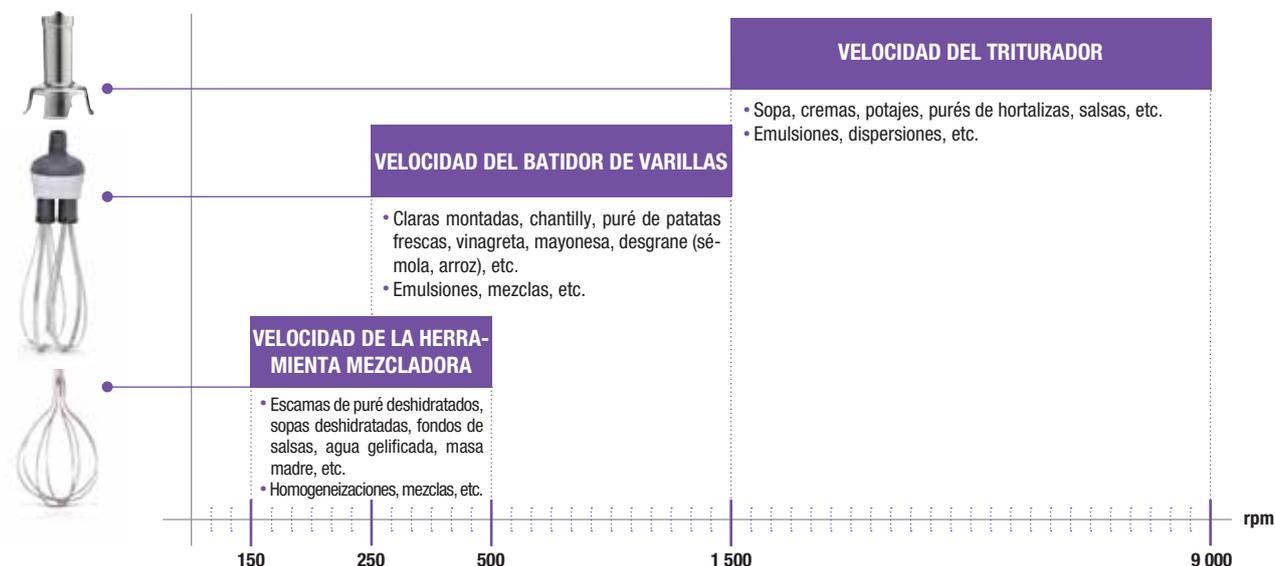


MP 450 XL FW Ultra

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	735



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	225

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	1 565

J 80 todos los modelos

NUEVO



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	1 875

Elija sus opciones:

J 100	Ref.	€
Accesorios		
Kit zócalo + bandeja antigoteo XL + pico vertedor largo	49230	225



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	665

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 espinas 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	2 325

C 120	Ref.	€
C 120 230-400V/50/3	55000	4 290

Elija sus opciones:

Opciones	C 80		C 120	
	Ref.	€	Ref.	€
Tamiz con perforaciones de 0,5 mm	57009	253	57211	533
Tamiz con perforaciones de 1,5 mm	-	-	57042	309
Tamiz con perforaciones de 2 mm	-	-	57019	309
Tamiz con perforaciones de 3 mm	57008	253	57156	309
Tamiz con perforaciones de 5 mm	57023	253	57020	309
Tamiz con perforaciones de 1 mm adicional	57007	208	57145	309
Rascador de caucho adicional (unidad)	100338S	34	100702S	39



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	5 840

C 200 V.V.	Ref.	€
C 200 V.V. 230V/50/1	55018	9 890

 Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Elija sus opciones:

Opciones	Ref.	€
Tamiz con perforaciones de 0,5 mm	57211	533
Tamiz con perforaciones de 1,5 mm	57042	309
Tamiz con perforaciones de 2 mm	57019	309
Tamiz con perforaciones de 3 mm	57156	309
Tamiz con perforaciones de 5 mm	57020	309
Tamiz con perforaciones de 1 mm adicional	57145	309
Rascador de caucho adicional (unidad)	100702S	39

PELADORAS



Capacidad de la cuba:
Hasta*:



5 kg
80 kg/h



10 kg
160 kg/h

PELADORAS DE TORRE ABRASIVA

EP 5 TA



- Monofásico

EP 10 TA



- Monofásico o trifásico



Capacidad de la cuba:
Hasta*:



15 kg
240 kg/h



25 kg
400 kg/h

PELADORAS DE TORRE ABRASIVA

EP 15 TA



- Monofásico o trifásico

EP 25 TA



- Monofásico o trifásico
- Sistema antiespuma

Recomendación: Para organizar mejor su cocina y garantizar una mayor durabilidad de sus equipos, le aconsejamos no superar de 6 a 8 ciclos por servicio.

* Los rendimientos mencionados son indicativos y deben corregirse con un coeficiente de eficacia relativo a la calidad de los productos mondados, la organización de las hortalizas, el volumen cargado por operación y el número de usuarios.



PELADORAS DE TORRE ABRASIVA

Estos modelos de acero inoxidable están diseñados con revestimiento abrasivo de las paredes de la cuba y bandeja abrasiva para el mondado tradicional de patatas, zanahorias, nabos y otros tubérculos similares. Estas máquinas combinan la velocidad y la sencillez de funcionamiento a una construcción robusta y duradera.





EP 5 TA

Potencia	250 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Aparato	Totalmente inoxidable
Tapa	Metálica controlada por un sistema de seguridad
Capacidad de la cuba	5 kg
Disco abrasivo	✓
Torre abrasiva	✓
Modelo de mesa	✓
Modelo de suelo	-
Pata con cesta de filtro	Opcional

Elija su modelo:

EP 5 TA	Ref.	€
EP 5 TA 230V/50/1	46048	1 575



EP 10 TA

Potencia	370 W
Voltaje	Monofásico 230 V o Trifásico 400 V
Aparato	Totalmente inoxidable
Tapa	Metálica controlada por un sistema de seguridad
Capacidad de la cuba	10 kg
Disco abrasivo	✓
Torre abrasiva	✓
Modelo de mesa	-
Modelo de suelo	✓
Pata con cesta de filtro	✓

EP 10 TA	Ref.	€
EP 10 TA 400V/50/3	46052	3 020
EP 10 TA 230V/50/1	46050	3 090

Elija sus opciones:

Opciones	EP 5 TA		EP 10 TA	
	Ref.	€	Ref.	€
Disco abrasivo adicional	504500	180	504501	236
Patatas con cesta de filtro	504486	681	-	-



EP 15 TA

Potencia	370 W
Voltaje	Monofásico 230 V o Trifásico 400 V
Aparato	Totalmente inoxidable
Tapa	Metálica controlada por un sistema de seguridad
Capacidad de la cuba	15 kg
Disco abrasivo	✓
Torre abrasiva	✓
Modelo de mesa	-
Modelo de suelo	✓
Pata con cesta de filtro	✓

Elija su modelo:

EP 15 TA	Ref.	€
EP 15 TA 400V/50/3	46056	3 375
EP 15 TA 230V/50/1	46054	3 440

Elija sus opciones:

	EP 15 TA		EP 25 TA	
Opciones	Ref.	€	Ref.	€
Disco abrasivo adicional	504501	236	505104	561



EP 25 TA



Potencia	1100 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Aparato	Totalmente inoxidable
Tapa	Metálica controlada por un sistema de seguridad
Capacidad de la cuba	25 kg
Disco abrasivo	✓
Torre abrasiva	✓
Modelo de mesa	-
Modelo de suelo	✓
Pata con cesta de filtro	✓ + Sistema antiespuma

EP 25 TA	Ref.	€
EP 25 TA 400V/50/3	46041	5 135

ESCURRIDORA

La escurridora ES 10 se ha diseñado para escurrir rápidamente hortalizas crudas en un mínimo de tiempo. Aporta un rendimiento muy superior a los métodos tradicionales y reemplaza operaciones realizadas manualmente de forma más rápida y eficaz.



Tapa metálica con mirilla transparente para un mejor control.



Cesta de acero inoxidable de gran capacidad, de un contenido de 1 a 12 kg para escurrir perfectamente las hojas de lechuga.



La escurridora ES 10 está equipada con un temporizador de 1 a 4 minutos para un control preciso del tiempo de escurrido.



ES 10

Potencia	370 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Avión	Totalmente inoxidable
Tapa	Metálica y mirilla transparente
Cesta de secado	Inoxidable, de una capacidad de 1 a 12 kg
Panel de mandos	Mural con temporizador de 1 a 4 minutos
Modelo de suelo	✓

Elija su modelo:

ES 10	Ref.	€
ES 10 400V/50/3	46390	4 805

Elija su opción:

Opción ES 10	Ref.	€
Cesta inoxidable adicional	505939	856

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	1 970

Elija su opción:

Opción TP 180	Ref.	€
Base móvil de acero inoxidable TP 180	27187	654

VOLVER AL RESUMEN

Edición 2021 robot coupe® 161

FICHAS TÉCNICAS

COMBINADOS					Dimensiones (mm)			Peso (kg)	
Denominación	Ref.	Potencia (w)	Monofásico	Trifásico	Longitud	Profundidad	Altura	Neto	Bruto
R 201 XL 230V/50/1	22570	550	•		220	280	555	10	11
R 301 230V/50/1	2525	650	•		355	305	570	20	22
R 301 Ultra 230V/50/1	2547	650	•		355	305	570	19	20
R 401 230V/50/1	2425	700	•		320	305	570	18	20
R 402 230V/50/1	2453	750	•		320	305	590	21	23
R 402 400V/50/3	2433	750		•	320	305	590	22	24
R 402 V.V. 230V/50/1	2444	1000	•		320	305	590	22	23
R 502 400V/50/3	2382	900		•	280	365	540	18	33
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390	1500	•		280	365	540	22	33
R 752 400V/50/3	2113	1800		•	280	365	570	24	40
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	1500	•	•	280	365	570	24	40

CORTA-HORTALIZAS					Dimensiones (mm)			Peso (kg)	
Denominación	Ref.	Potencia (w)	Monofásico	Trifásico	Longitud	Profundidad	Altura	Neto	Bruto
CL 20 230V/50/1	2493	400	•		325	310	570	21	24
CL 40 230V/50/1	24570	500	•		345	330	590	14	15
CL 50 - 1V 230V/50/1	24440	550	•		380	305	595	18	20
CL 50 - 1V 400V/50/3	24446	550		•	380	305	595	18	20
CL 50 - 2V 400V/50/3	24449	600		•	380	305	595	18	20
CL 50 Ultra - 1V 230V/50/1	24465	550	•		380	305	595	18	20
CL 50 Ultra - 1V 400V/50/3	24473	550		•	380	305	595	18	20
CL 50 Ultra - 2V 400V/50/3	24476	600		•	380	305	595	18	20
CL 50 Ultra Pizza 230V/50/1	2027	550	•		380	305	595	18	20
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453	550	•		390	340	610	20	22
CL 50 Gourmet 400V/50/3	24459	600		•	390	340	610	20	22
CL 52 - 1V 230V/50/1	24490	750	•		360	340	690	26	28
CL 52 - 1V 400V/50/3	24498	750		•	360	340	690	26	28
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	900		•	360	340	690	26	28
CL 55 Con palanca 400V/50/3	2214	1100		•	700	359	1100	35	54
CL 55 Con palanca 230V/50/1	2245	750	•		700	359	1100	35	54
CL 55 2 tolvas 400V/50/3	2211	1100		•	865	396	1270	42	61
CL 55 2 tolvas 230V/50/1	2244	1100	•		865	396	1270	42	61
CL 60 Con palanca 400V/50/3	2319	1500		•	335	560	1160	57	83
CL 60 2 tolvas 400V/50/3	2325	1500		•	460	770	1355	69	95
CL 60 V.V. 2 tolvas 230V/50/1	2329	1500	•		460	770	1355	69	95

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

ROBOT-COOK®					Dimensiones (mm)			Peso (kg)	
Denominación	Ref.	Potencia (w)	Monofásico	Trifásico	Longitud	Profundidad	Altura	Neto	Bruto
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R	1800	•		225	340	520	13.5	15.6

FICHAS TÉCNICAS

BLIXER®					Dimensiones (mm)			Peso (kg)	
Denominación	Ref.	Potencia (w)	Monofásico	Trifásico	Longitud	Profundidad	Altura	Neto	Bruto
Blixer 2 230V/50/1	33228	700	•		210	280	390	10	11
Blixer 3 230V/50/1	33197	750	•		240	305	445	12	13
Blixer 4 - 2V 400V/50/3	33215	1000		•	240	305	445	14	15
Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1	33280	1100	•		240	330	480	16	17
Blixer 5 - 2V 400V/50/3	33259	1500		•	265	340	540	21	24
Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1	33266	1500	•		265	340	540	22	25
Blixer 7 400V/50/3	33269	1500		•	265	340	570	23	26
Blixer 7 V.V. 230V/50-60/1	33295	1500	•		265	340	570	23	26
Blixer 8 400V/50/3	21311	2200		•	315	545	605	39	47
Blixer 8 V.V. 230V/50/1	21305	2200	•		315	545	605	39	47
Blixer 10 400V/50/3	21411	2600		•	315	545	680	42	51
Blixer 10 V.V. 230V/50/1	21405	2600	•		315	545	680	42	51
Blixer 15 400V/50/3	51511	3000		•	315	545	700	50	59
Blixer 15 V.V. 400V/50/3	51507	3000		•	315	545	700	50	59
Blixer 20 400V/50/3	51611	4400		•	380	630	780	77	86
Blixer 20 V.V. 400V/50/3	51607	4400		•	380	630	780	77	86
Blixer 23 400V/50/3	51341	4500		•	700	600	1250	110	142
Blixer 30 400V/50/3	52341	5400		•	720	600	1250	131	154
Blixer 45 400V/50/3	53341	9000		•	760	600	1400	172	195
Blixer 60 400V/50/3	54341	11000		•	810	600	1400	187	210

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

EXTRACTORES DE ZUMOS

Denominación	Ref.	Potencia (w)	Monofásico	Trifásico	Dimensiones (mm)			Peso (kg)	
					Longitud	Profundidad	Altura	Neto	Bruto
J 80 230V/50/1	56000B	700	•		235	535	500	11	13
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B	700	•		260	565	595	11	13
J 100 230V/50/1	56100B	1000	•		260	565	630	14	15
C 40 230V/50/1	55040	500	•		240	280	645	10	11

COLADORES AUTOMÁTICOS

Denominación	Ref.	Potencia (w)	Monofásico	Trifásico	Dimensiones (mm)			Peso (kg)	
					Longitud	Profundidad	Altura	Neto	Bruto
C 80 230V/50/1	55012	650	•		610	360	540	17	21
C 120 230-400V/50/3	55000	900		•	1030	400	860	32	46
C 200 230-400V/50/3	55006	1800		•	1030	400	860	40	54
C 200 V.V. 230V/50/1	55018	1800	•		1030	400	860	45	59

PELADORAS / ESCURRIDORAS

Denominación	Ref.	Potencia (w)	Monofásico	Trifásico	Dimensiones (mm)			Peso (kg)	
					Longitud	Profundidad	Altura	Neto	Bruto
EP 5 TA 230V/50/1	46048	250	•		475	365	635	30	33
EP 10 TA 400V/50/3	46052	370		•	590	480	1130	48	57
EP 10 TA 230V/50/1	46050	370	•		590	480	1130	48	57
EP 15 TA 400V/50/3	46056	370		•	590	480	1195	54	63
EP 15 TA 230V/50/1	46054	370	•		590	480	1195	54	63
EP 25 TA 400V/50/3	46041	1100		•	785	645	1300	76	90
ES 10 400V/50/3	46390	370		•	475	365	635	67	76

CORTADORA DE PAN

Denominación	Ref.	Potencia (w)	Monofásico	Trifásico	Dimensiones (mm)			Peso (kg)	
					Longitud	Profundidad	Altura	Neto	Bruto
TP 180 230V/50/1	23001	350	•		335	385	920	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 :

Los precios generales de venta consignados 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-COUBE.

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