

robot coupe®



**EXPORT
CATALOGO**
01/2026

COMBINADOS

DISCOS

CORTA
HORTALIZAS

CUTTERS

ROBOT COOK®

BLIXER®

KITCHEN
BLENDERS

BRAZOS
TRITURADORES

EXTRACTORES
DE JUGOS

COLADORES
AUTOMÁTICOS

NUEVOS PRODUCTOS Y CARACTERÍSTICAS

PÁGINA **122**

KITCHEN BLENDERS

Nueva gama de productos formada por 2 modelos - BL 3 y BL 5.
Su Tecnología exclusiva X-Flow asegura una turbulencia máxima En la cuba.
Licuado perfecto en pocos segundos.

POTENTES
& ROBUSTOS



NUEVO



NUEVOS PRODUCTOS Y CARACTERÍSTICAS

PÁGINA

76

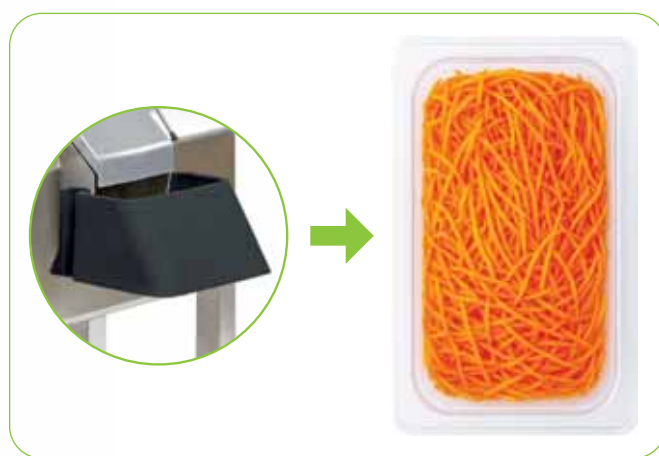
NUEVO



CL 60

Nueva guía de expulsión integrada

- Guía las verduras a la salida de la cámara de corte
- Diseñado para una repartición óptima de las verduras en el recipiente GN.

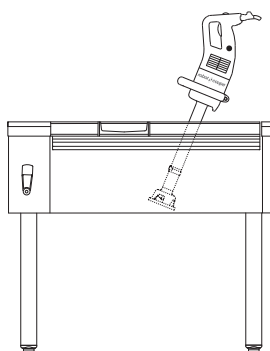


PÁGINA

145

GAMA ESPECIAL PARA SARTENES BASCULANTES

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



NUEVO



NUEVOS ACCESORIOS Y CARACTERÍSTICAS

PÁGINA **42** LA SOLUCIÓN PARA UN CORTE ONDULADO PERFECTO

¡Potencie su creatividad con dos nuevos tamaños de disco!

NUEVO



PÁGINA **48** LA SOLUCIÓN PARA CORTAR TOMATES

descúbrelas todas.



PÁGINA **49** LA SOLUCIÓN PARA PREPARAR PAPAS FRITAS

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



robot coupe®

LA INNOVACIÓN, EL ALMA DE NUESTRA HISTORIA

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



MÁS DE 60 AÑOS DE INNOVACIONES

VARIOS CIENTOS DE PATENTES EXCLUSIVAS

1961: Primer corta-hortalizas
1966: Primer cutter vertical

1960 / 1970



1970 / 1980



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

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



1990 / 2000



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

2000: Gama de brazos trituradores
2008: Primer extractor de jugos automático
2012: Primer Cutter Blender profesional con cocción



2020: Lanzamiento de la nueva gama de Extractores de jugo y de 13 nuevos modelos de mesa de gran capacidad Combinados, Cutters y Blixer®

2024: MP TP
EasyStacker
EasyLoader

2026: Lanzamiento de la nueva gama de Kitchen Blender



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

robot coupe®

LÍDER MUNDIAL IMPLANTADO EN MÁS DE 130 PAÍSES



UN COMPROMISO TANTO MUNDIAL COMO LOCAL

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



UNA CULTURA DE COMPROMISO



INNOVAR Y DURAR

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



DISEÑAR Y FABRICAR EN FRANCIA

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



INSPIRAR Y SATISFACER

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



UNA EMPRESA COMPROMETIDA CON EL DESARROLLO SOSTENIBLE

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

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

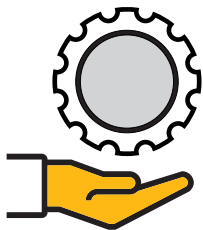
“ Superamos todos los **requisitos** vigentes
para garantizar **prestaciones**
irreprochables ”



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

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

COMPROMISOS CONCRETOS DURANTE TODA LA VIDA ÚTIL DE LOS PRODUCTOS



EL DISEÑO

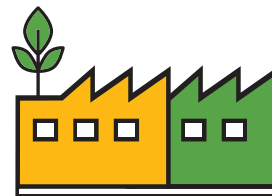
Productos diseñados para durar:

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

LA PRODUCCIÓN

Ética y responsable:

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



LOS RECURSOS

Gestión sostenible de los recursos:

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



LOS RECURSOS HUMANOS

Una empresa socialmente comprometida:

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



robot coupe®

A SU SERVICIO



A TU LADO EN TERRENO

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



**SOLICITE UNA
DEMOSTRACIÓN**

PARA MEJORAR LA VIDA DIARIA DE LOS USUARIOS

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



UN SOCIO DE CONFIANZA



SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

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

CENTRO DE LOGÍSTICA DE ALTO RENDIMIENTO

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



ASISTENCIA TÉCNICA PROFESIONAL

- Equipo especializado
- Ayuda en la resolución de problemas, reparaciones y mantenimiento
- Tutoriales de vídeo

SERVICIO POSVENTA EFICIENTE

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



robot coupe®

EASY LIFE



PARA UN CORTE PERFECTAMENTE UNIFORME Y PRECISO

Corta-Hortalizas - Combinados



Exactitube

Para cortar ingredientes pequeños en rebanadas uniformes



EasyLoader

Para unas papas fritas largas y perfectamente formadas de forma continua



EasyStacker

Para unos tomates perfectamente cortados y apilados



REDUCE LA PRESIÓN → PREVIENE LOS TME*

Brazos Trituradores- Extractores de Jugos



FÁCIL DE REPARAR

Brazos Trituradores



EasyPlug

Cambio más fácil del cable eléctrico



EasyGrip

Mango extraíble para un mejor agarre



Tolva Automática

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

* (TRASTORNOS MUSCULOESQUELÉTICOS)

FACILITA LA VIDA

EASY CLEANING



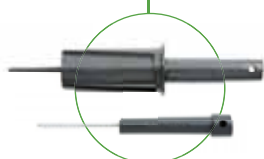
CUCHILLAS



Cuchillas de acero inoxidable extraíbles



Cuchillas aptas para lavavajillas



Herramientas de limpieza de la cuchilla



EasyBell

Brazos Trituradores Campana y cuchillas extraíbles



DISCOS



Discs Mineral+

Fácil de lavar en lavavajillas



D-Clean Kit

Herramienta de limpieza de la rejilla de macedonia



EasyClean XPress

Solución cero residuos para limpiar rejillas de macedonia

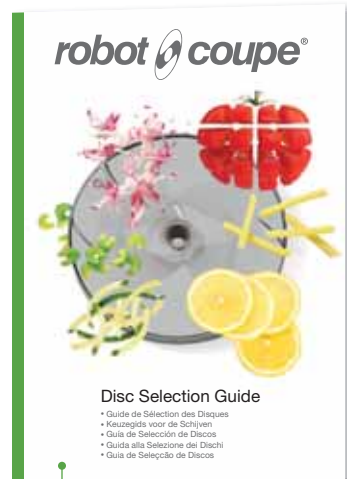


robot coupe®

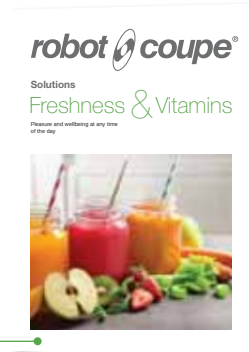
LE AYUDA



CATÁLOGO «MINI»



GUÍA DE SELECCIÓN
Discos



LIBRO DE RECETAS
Freshness & Vitamins



LIBRO DE RECETAS
Nutrition & Healthcare



LIBRO DE RECETAS
Robot Cook

EN FERIAS COMERCIALES EN 2026



EN LAS TIENDAS Y LOS SHOWROOMS



Juego de 3 expositores
Ref. 451 581
 Dimensiones: a126 x A60 x P40 cm



ILV de discos R 301
Ref. 450 367

ILV de discos CL 50
Ref. 450 366

Expositor de 3 máquinas
Ref. 407 818
 Solo cabecera: **Ref. 430 356**



Expositor mixto
Ref. 450 421
 Solo cabecera: **Ref. 450 767**



Expositor de brazos trituradores
Ref. 407 435
 Solo cabecera: **Ref. 430 323**

robot coupe®

LE AYUDA

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



Vídeo del R 301 Ultra



Vídeo CL 50 Ultra



Vídeo J 100

VEA TAMBIÉN LOS VÍDEOS EN
robot-coupe.com

EN LAS REDES SOCIALES OFICIALES DE ROBOT-COUPE



Linkedin
robot-coupe-official



Facebook
RobotCoupeOfficial

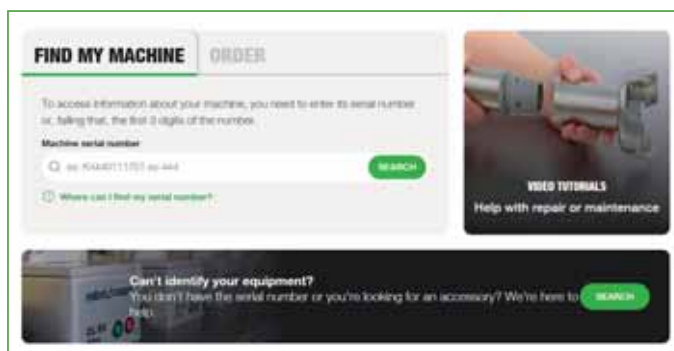


Youtube
Robot-Coupe Official



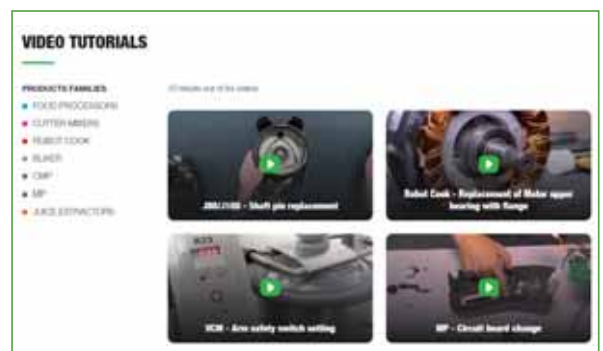
Instagram
robotcoupe_official

Y CON NUESTRO SERVICIO POSVENTA



Atención en Línea

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



Videos de Posventa

Para impartir formación a sus técnicos.

UNA PÁGINA WEB COMPLETA



NUEVO



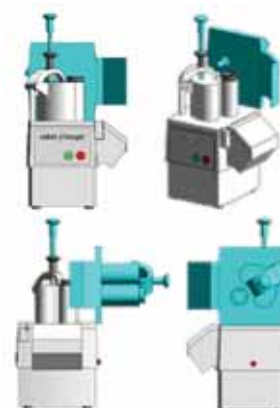
NUEVA PÁGINA WEB DE ROBOT-COUPÉ

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

PARA USTED, DISTRIBUIDOR Y DISEÑADOR DE COCINAS



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



PARA SUS CLIENTES

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

robot coupe®

SOLUCIONES PARA TODOS LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN

RESTAURACIÓN COMERCIAL



RESTAURACIÓN RÁPIDA

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



RESTAURACIÓN COLECTIVA



RESTAURACIÓN ESCOLAR

Guarderías
Escuelas maternas
y primarias
Colegios - Liceos
Universidades
Cocinas centrales



ARTESANOS Y SUPERMERCADOS



PANADEROS Y PASTELEROS

Panaderos
Pasteleros
Salones de té
Heladerías
Chocolaterías
Confiterías



RESTAURACIÓN COMERCIAL

RESTAURACIÓN CON SERVICIO DE MESA

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

RESTAURACIÓN HOTELERA

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



RESTAURACIÓN COLECTIVA

RESTAURACIÓN PARA EMPRESAS

Restaurantes de empresa
Restaurantes administrativos
Campamentos
Fuerzas armadas
Prisiones
Cocinas centrales

RESTAURACIÓN EN EL CAMPO DE LA SALUD

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



ARTESANOS Y SUPERMERCADOS

CHARCUTEROS-CATERING

Carniceros-Charcuteros
Pescaderos
Servicios de catering y
banquetes

SUPERMERCADOS-HIPERMERCADOS

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



#THEsolution

robot



MEJORAR EL DÍA A DÍA DEL USUARIO

Menos tareas manuales para una mayor comodidad



GANAR TIEMPO

Aumentar la productividad

JUGOS ULTRAFRESCOS

2L = 1min



PAPAS FRITAS CASERAS

20kg = 4min



MACEDONIA

10kg = 2min



SOPA

45L = 6min



MAYONESA

2L = 1min



HORTALIZAS PICADAS

300kg = 1h



GANAR DINERO

¡Rentabilidad de la inversión en menos de 6 meses!

Ejemplos:



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



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



REDUCIR LOS RESIDUOS



ESTIMULAR SU CREATIVIDAD

Dar libre curso a su imaginación



SATISFACER A SUS CLIENTES



**ORIGEN Y FRESCURA
DEL PRODUCTO**



HECHO EN CASA



LOCAL



**PRODUCTO DE
TEMPORADA**



PÁGINA **33**
COMBINADOS
 R 301 Ultra

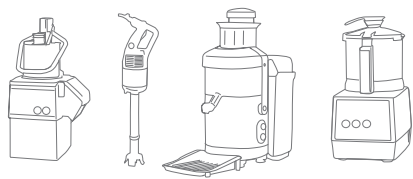


PÁGINA **58**
CORTA-HORTALIZAS
 CL 50 Ultra



PÁGINA **154**
EXTRACTORES DE JUGOS
 J 80 Buffet





COLECCIÓN DE DISCOS

PÁGINA 40

CORTA-HORTALIZAS

PÁGINA 56

CUTTERS

PÁGINA 80

ROBOT COOK®

PÁGINA 100

BLIXER®

PÁGINA 104

KITCHEN BLENDERS

PÁGINA 122

BRAZOS TRITURADORES

PÁGINA 128

EXTRACTORES DE JUGOS

PÁGINA 152

FICHAS TÉCNICAS

(dimensiones, peso, etc.) PÁGINA 164

COLADORES AUTOMÁTICOS

PÁGINA 159

COMBINADOS

CUTTERS Y CORTA-HORTALIZAS



¡2 MÁQUINAS EN UNA!

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



COMBINADOS

CUTTERS Y CORTA-HORTALIZAS

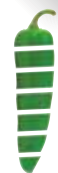


4 MÁQUINAS en **1**!

NUEVO

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

Tolva Grande: hortalizas grandes



Cilíndrica tolva con empujador Exactitube:

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

Tapa:

Prevista para poder añadir líquidos o ingredientes en marcha.

Asa

ergonómica para poder manipular la cuba fácilmente.



MOTOR ASÍNCRONO

Easy Guide

Variación de velocidad:

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

Lateral ejection: Space saving and ergonomic.



Dishwasher safe

INNOVATION



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



Gama de **29 discos disponibles** opcionalmente.



AUMENTA LA PRODUCTIVIDAD

Cutter

1.5 kg = 2 min*

Albóndigas



Corta-hortalizas

10 kg = 2 min*

Cubos de tomate

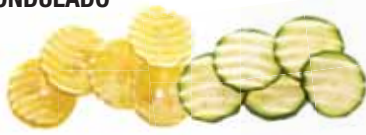
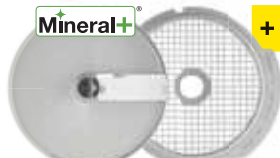
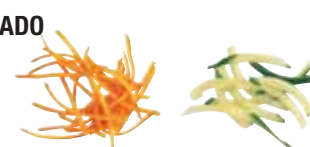


*Los datos pueden variar según los cortes y los ingredientes

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	
NUEVO	ONDULADO			+ MACEDONIA*	
	RALLADO			+ PAPAS FRITAS*	

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

Función Extractor de Jugos y Coulis*

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

* Disponible para R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 211 XL, R 211 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.





RALLADO / REBANADO / ONDULADO / BASTONCITOS - JULIANA

OPCIONAL
24
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

R 201 XL Ultra

2,9 L



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

R 201 XL

2,9 L



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

R 211 XL Ultra

2,9 L



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

R 211 XL

2,9 L



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

R 301 Ultra

3,7 L



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

R 301

3,7 L



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



RALLADO / REBANADO / ONDULADO / BASTONCITOS - JULIANA

Hasta

OPCIONAL
29
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

+ MACEDONIA + PAPAS FRITAS

OPCIONAL
50
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

R 402 V.V.

4,5 L



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

R 402

4,5 L



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

R 401

4,5 L



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

R 502 V.V.

5,9 L



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

R 502

5,9 L



- Trifásico
- 2 velocidades
- Accesorio pasapuré*

R 752 V.V.

7,5 L



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

R 752

7,5 L



- Trifásico
- 2 velocidades
- Equipo pasapuré*

*Accesorio en opción

R-Mix®: Función de mezcla en rotación inversa

Modelos	Cantidad máxima en función cutter	Rendimiento horario en función corta-hortalizas	Número de cubiertos
R 201 XL / R 201 XL Ultra	1.0 kg	25 kg/hr	1 a 50
R 211 XL / R 211 XL Ultra	1.0 kg	40 kg/hr	1 a 50
R 301 / R 301 Ultra	1.5 kg	50 kg/hr	1 a 100
R 401 / R 402 / R 402 V.V.	2.5 kg	50 kg/hr	1 a 100
R 502 / R 502 V.V.	3.2 kg	150 kg/hr	50 a 100
R 752 / R 752 V.V.	3.8 kg	250 kg/hr	200 a 600

COMBINADOS CUTTERS Y CORTA-HORTALIZAS



R 201 XL

Motor	Asíncrono
Potencia	550 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	1500 rpm
Pulse	✓
Cutter	Cuba de 2,9 L en material compuesto con asa
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable - Incluidas
Corta-hortalizas	Tolva en media luna Tolva cilíndrica de Ø 58 mm
Expulsión	En la cuba
Discos	Rebanador de 2 mm, Rallador de 2 mm Incluidos

Elija su modelo:



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



R 201 XL Ultra

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

Descubra nuestra selección de discos y packs en la página 42



Elija sus opciones:



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



Superficie 87 cm²

R 211 XL

Motor	Asíncrono
Potencia	550 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	1 500 rpm
Pulse	✓
Cutter	Cuba de 2,9 L en material compuesto con asa
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable - Incluidas
Corta-hortalizas	Tolva en media luna Tolva cilíndrica de Ø 58 mm
Expulsión	Continua
Discos	No incluidos



Superficie 87 cm²

R 211 XL Ultra

Motor	Asíncrono
Potencia	550 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	1 500 rpm
Pulse	✓
Cutter	Cuba de 2,9 L de acero inoxidable con asa
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable - Incluidas
Corta-hortalizas	Tolva en media luna Tolva cilíndrica de Ø 58 mm
Expulsión	Continua
Discos	No incluidos

Elija su
modelo:

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

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

Descubra nuestra selección de
discos y packs en la página 42



Elija sus
opciones:



Opciones	Ref.	
Cuchillas serrada Especial Trituración Pastelería	27138	
Cuchilla dentada Especial Hierbas Especias	27061	
Cuchilla lisa adicional	27055	
Kit extractor de jugos y coulis	27393	
Accesorio exprimidor	27392	

KIT EXTRACTOR DE JUGOS Y COULIS

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

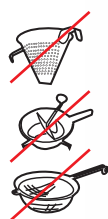
FUNCIÓN COULIS



FUNCIÓN EXPRIMIDOR



Tolva de gran capacidad:
75 x 90 mm



COULIS DE FRAMBUE-
SAS PARA SORBETES



COULIS PARA VERRINES



LECHE DE COCO



JUGO DE LIMÓN



TARTA DE LIMÓN



JUGO DE NARANJA



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



R 301

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

Elija su modelo:



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



R 301 Ultra

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

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

Descubra nuestra selección de discos y packs en la página 42



Elija sus opciones:



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

COMBINADOS CUTTERS Y CORTA-HORTALIZAS



R 401

Motor	Asíncrono
Potencia	700 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	1500 rpm
Pulse	✓
Soporte de motor	Metálico
Cutter	Cuba de 4,5 L de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable - Incluidas
Corta-hortalizas	Tolva en media luna de 1,6 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos Cuba de acero inoxidable
D-Clean Kit	-
Discos	No incluidos

Elija su modelo:



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



R 402

Motor	Asíncrono
Potencia	750 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	500-1500 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 y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos Cuba de acero inoxidable
D-Clean Kit	-
Discos	No incluidos

R 402 - Trifásico	Ref.
R 402 400V/50/3	2433
R 402 380V/60/3	2435
R 402 230V/50/3	2432
R 402 220V/60/3	2434
on request	
R 402 - Monofásico	Ref.
R 402 230V/50/1	2453
R 402 230V/50/1 UK plug	2454
R 402 120V/60/1	2459

Descubra nuestra selección de discos y packs en la página 42



Elija sus opciones:



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



R 402 V.V.

Motor	Asíncrono
Potencia	1000 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	300 a 3500 rpm en el cutter 300 a 1000 rpm en el corta-hortalizas
Pulse	✓
Soporte de motor	Metálico
Cutter	Cuba de 4,5 L de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable - Incluidas
Corta-hortalizas	Tolva en media luna de 1,6 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos Cuba de acero inoxidable
D-Clean Kit	Incluidos
Discos	No incluidas

Choose
your model:

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

Descubra nuestra selección de
discos y packs en la página 42



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





PASAPURÉ

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



Accesorio pasapuré



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

1



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

Equipo
pasapuré

El accesorio pasapuré consta de:

- Una tolva de introducción para facilitar la carga de papas (para los R 502 y R 502 V.V. únicamente),
- Una paleta,
- Una rejilla especial de Ø 3 mm o 6 mm,
- Un disco expulsor especial para puré



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



R 502

Motor	Asíncrono
Potencia	900 W
Voltaje	Trifásico
Velocidad	750 rpm - 1500 rpm

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

Choose
your model:

R 502	Ref.
R 502 400V/50/3	2382
R 502 380V/60/3	2381
R 502 220V/60/3	2384



R 502 V.V.

Asíncrono
1 500 W
Monofásico
300 a 3500 rpm en el cutter
300 a 1000 rpm en el corta-hortaliza

✓
Metálico
Cuba de 5,9 L de acero inoxidable
✓
Hojas lisas de acero inoxidable - Incluidas Herramienta de limpieza de la cuchilla - Incluidas
Tolva en media luna de 2,2 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Incluidos
No incluidos

R 502 V.V.	Ref.
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390
R 502 V.V. 230V/50-60/1 UK plug	2389

Descubra nuestra selección de
discos y packs en la página 42



Elija sus
opciones:



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

COMBINADOS R 752 Y R 752 V.V.

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

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



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



Tolva extragrande:
Hasta 15 tomates
o 1 col entera.



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



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

INNOVACIÓN

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

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

Easy Guide

Potencia del motor:
Para realizar las preparaciones
más exigentes.

Expulsión lateral:
Ahorro de espacio y
comodidad de empleo.

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

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

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



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



**Gama de 50 discos
disponibles
opcionalmente.**

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



R 752

Motor	Asíncrono
Potencia	1 800 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	750 rpm - 1500 rpm

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

Elija su modelo:

R 752	Ref.
R 752 400V/50/3	2113
R 752 380/60/3	2110
R 752 220/60/3	2108



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
Accesorios	Cepillo del eje motor - Incluidos
Corta-hortalizas	Tolva de media luna de 4,4 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
D-Clean Kit	Incluidos
Discos	No incluidos

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



Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

← Elija entre las siguientes opciones:

Descubra nuestra selección de discos y packs en la página 42

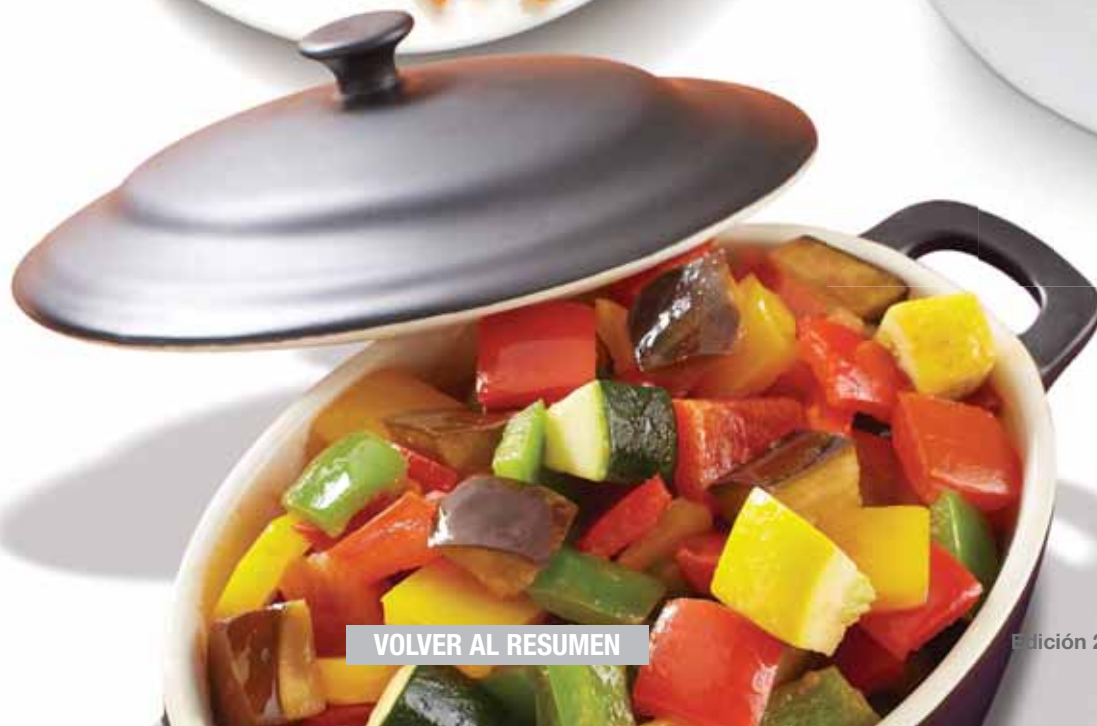


COLECCIÓN DE DISCOS



¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

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



COLECCIÓN DE DISCOS



ESSENTIAL Series 1-4

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



EXPERT Series 5-7

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

DISCOS

REBANADORES



			Almendras 0.6 mm	28166W	28166W
			0.8 mm	28069W	28069W
27051	27051		1 mm	28062W	28062W
27555	27555		2 mm	28063W	28063W
27086	27086		3 mm	28064W	28064W
27566	27566		4 mm	28004W	28004W
27087	27087		5 mm	28065W	28065W
27786	27786		6 mm	28196W	28196W
			8 mm	28066W	28066W
			10 mm	28067W	28067W
			14 mm	28068W	
			Papas cocidas 4 mm	27244W	27244W
			Papas cocidas 6 mm	27245W	27245W

ONDULADOS



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

RALLADORES

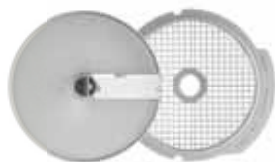


27588	27588	27148	1.5 mm	28056W	28056W
27577	27577	27149	2 mm	28057W	28057W
27511	27511	27150	3 mm	28058W	28058W
			4 mm	28073W	28073W
			5 mm	28059W	28059W
27046	27046		6 mm		
			7 mm	28016W	28016W
27632	27632		9 mm	28060W	28060W
27764	27764		Parmesano	28061W	28061W
27191	27191		Papas tipo Röstis	27164W	27164W
			Papas crudas	27219W	27219W
27078	27078		Rábano blanco 0,7 mm		
27079	27079		Rábano blanco 1 mm	28055W	28055W
27130	27130		Rábano blanco 1,3 mm		

BASTONCITOS JULIANA

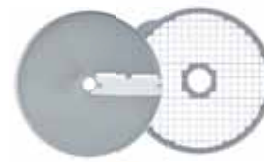


			1 x 8 mm (tagliatelles)	28172W	28172W
			1 x 26 cebolla/col	28153W	28153W
27080	27080		2 x 4 mm	27072W	27072W
27081	27081		2 x 6 mm	27066W	27066W
			2 x 8 mm	27067W	27067W
			2 x 10 mm (tagliatelles)	28173W	28173W
27599	27599		2 x 2 mm	28051W	28051W
			2.5 x 2.5 mm	28195W	28195W
			3 x 3 mm	28101W	28101W
27047	27047		4 x 4 mm	28052W	28052W
27610	27610		6 x 6 mm	28053W	28053W
27048	27048		8 x 8 mm	28054W	28054W



ESSENTIAL Series 1-4

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



EXPERT Series 5-7

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

DISCOS

EQUIPOS PARA MACEDONIA



PAPAS FRITAS



BRUNOISES CL 50 Gourmet



GAUFRETTES CL 50 Gourmet



PACKS DE DISCOS

				5 x 5 x 5 mm	■ 28110W	■ 28110W
			■ 27513W	8 x 8 x 8 mm	■ 28111W	■ 28111W
			■ 27514W	10 x 10 x 10 mm	■ 28112W	■ 28112W
			■ 27515W	12 x 12 x 12 mm	■ 28197W	
				14 x 14 x 5 mm (mozzarella)	■ 28181W	■ 28181W
				14 x 14 x 10 mm	■ 28179W	■ 28179W
				14 x 14 x 14 mm	■ 28113W	
				20 x 20 x 20 mm	■ 28114W	
				25 x 25 x 25 mm	■ 28115W	
				50 x 70 x 25 mm (ensalada)	■ 28180W	
				6 x 6 mm* NUEVO	▲ 29230W	
			▲ 27116W	8 x 8 mm	▲ 28134W	▲ 28134W
				8 x 16 mm	▲ 28159W	▲ 28159W
			▲ 27117W	10 x 10 mm	▲ 28135W	▲ 28135W
				10 x 16 mm	▲ 28158W	▲ 28158W
				2 x 2 x 2 mm		28174W
				3 x 3 x 3 mm		28175W
				4 x 4 x 4 mm		28176W
				2 mm		28198W
				3 mm		28199W
				4 mm		28177W
				6 mm		28178W
	2006	2006	-	Packs de 3 discos para Europa del Este		
	1904	1904	-	Packs de 4 discos para Asia		
	1946	1946	-	Packs de 5 discos		
		2195W	1945W	Packs de 6 discos		
		-	1909W	Packs de 8 discos		
				Packs de 5 discos para Europa del Este	2005W	2005W
				Packs de 7 discos para Asia	2023W	2023W
				Packs de 8 discos para restaurantes	1933W	1933W
				Packs de 12 discos para corporaciones	1942W	1942W
				Packs de 16 discos	2022W	2022W

■ Equipo para MACEDONIA compuesto por: 1 rejilla de macedonia + 1 disco rebanador.

▲ Equipo para PAPAS FRITAS compuesto por: 1 rejilla de papas fritas + 1 disco rebanador especial papas fritas.

*Equipo para Papas Fritas 6 x 6 mm:

- Compatible con las máquinas:

- CL 50, CL 50 Ultra, R 502, R 502 V.V. Con estas máquinas, debe utilizarse además de EasyLoader (página 49)
- CL 55 y CL 60 con tolva automática

- No compatible con las máquinas:

- R 752, R 752 V.V., CL 50 Gourmet, CL 52
- CL 55 y CL 60 con tolva de palanca

NUEVO

EasyClean Xpress

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

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



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



NUEVO

D-Clean Kit

Herramienta de limpieza de la rejilla de macedonia



Soporte de rejilla

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

+



Herramienta de limpieza de la rejilla de macedonia

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

+



Herramienta rascadora

	Ref.	
D-Clean Kit	29246	

SOPORTE MURAL PARA ACCESORIOS:

CUCHILLA y 8 DISCOS

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

Ref.

107810



PORTADISCOS MURAL 4 VARILLAS INOXIDABLES:

> 16 discos pequeños u 8 discos grandes

Ref.

107812



CAJA PARA DISCOS:

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

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

Ref.

27258



PORTADISCOS MURAL INOXIDABLE

Ref.

101230



PROTECCIÓN DE DISCOS:

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

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

Ref.

39726



MINI BOL

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

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

Ref.

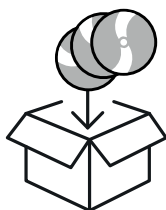
39716



LA SOLUCIÓN LLAVE EN MANO PARA TODAS LAS COCINAS

ESSENTIAL Series 1-4

PACKS DE 3 DISCOS PARA EUROPA DEL ESTE



Rebanadores
2 mm

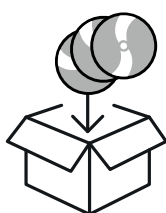
Ralladores
2 mm

Juliana
4 x 4 mm

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

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

PACKS DE 4 DISCOS PARA ASIA



Rebanadores
2 mm & 4 mm

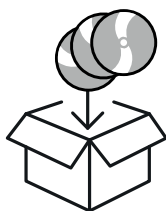
Ralladores
2 mm

Juliana
2 x 2 mm

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

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

PACKS DE 5 DISCOS



Rebanadores
2 mm & 4 mm

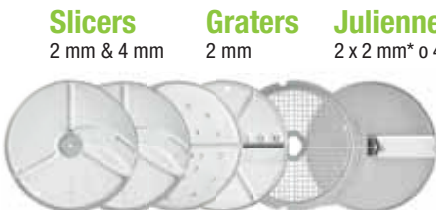
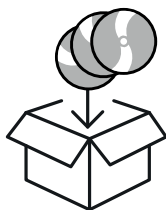
Ralladores
2 mm

Juliana
4 x 4 mm & 8 x 8 mm

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

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

PACKS DE 6 DISCOS



Slicers
2 mm & 4 mm

Graters
2 mm

Julienne
2 x 2 mm* o 4 x 4 mm**

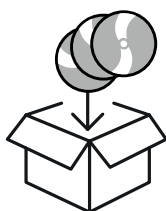
Dicing Equipment
10 x 10 x 10 mm

*presente en el 2195W únicamente
**presente en el 1945W únicamente

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

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

PACKS DE 8 DISCOS



Rebanadores
2 mm & 4 mm

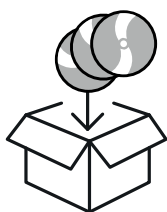
Ralladores
2 mm

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

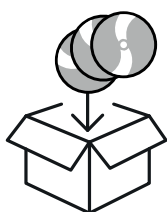
Macedonia
10 x 10 x 10 mm

Ref.	
CL 40	1909W

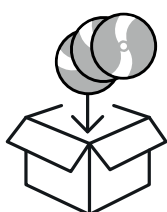
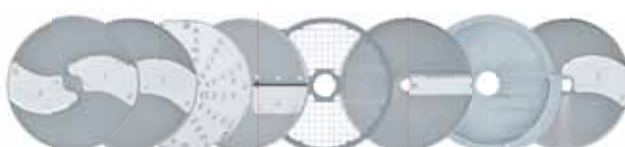
Soportes de disco para montaje en pared (pack de 2) **GRATIS**

EXPERT Series 5-7**PACKS DE 5 DISCOS PARA EUROPA DEL ESTE****Rebanadores**
2 mm**Ralladores**
2 mm**Juliana**
4 x 4 mm**Macedonia**
10 x 10 x 10 mm

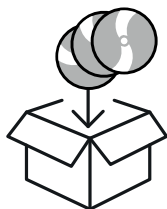
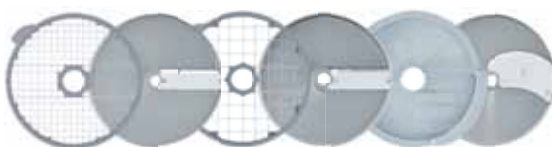
Ref.		
Packs de 5 discos	2005W	

Soportes de disco para montaje en pared
(pack de 2) **GRATIS****PACKS DE 7 DISCOS PARA ASIA****Rebanadores**
2 mm & 5 mm**Ralladores**
2 mm**Juliana**
2 x 2 mm & 3 x 3 mm**Macedonia**
10 x 10 x 10 mm

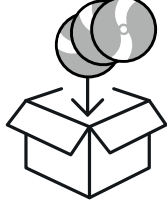
Ref.		
Packs de 7 discos	2023W	

Soportes de disco para montaje en pared
(pack de 2) **GRATIS****PACKS DE 8 DISCOS PARA RESTAURANTES****Rebanadores**
2 mm & 5 mm**Ralladores**
2 mm**Juliana**
3 x 3 mm**Macedonia**
10 x 10 x 10 mm**Papas fritas**
10 x 10 mm

Ref.		
Packs de 8 discos	1933W	

Soportes de disco para montaje en pared
(pack de 2) **GRATIS****PACKS DE 12 DISCOS PARA CORPORACIONES****Rebanadores**
2 mm & 5 mm**Ralladores**
2 mm & 5 mm**Juliana**
3 x 3 mm, & 4 x 4 mm**Macedonia**
10 x 10 x 10 mm & 20 x 20 x 20 mm**Papas fritas**
10 x 10 mm

Ref.		
Packs de 12 discos	1942W	

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

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

Ref.		
Pack Multicorte de 16 discos	2022W	

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

PASAPURÉ

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

CL 50 - CL 52 - CL 55 - CL 60

- Volumen y rapidez**

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

- Ergonomía**

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

- Polivalencia**

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



Tolva de introducción
(R 502, R 502 V.V., CL 50 y CL 50 Ultra únicamente).

Accesorio pasapuré



Paleta

Rejilla para puré:
3 mm o 6 mm

Disco expulsor especial para puré

Equipo pasapuré



El accesorio pasapuré consta de:

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

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



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



1 CL 50 Expulsión continua

Cantidades grandes y pequeñas



AUMENTA LA PRODUCTIVIDAD

6 kg = 1 min



2 CL 50 + Mini bol

Corte hasta 9 tomates listos para usar



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



3 CL 50 + EasyStacker

Un tomate perfectamente apilado



NUEVO

	Ref.	
EasyStacker (CL 50 - CL 50 Ultra - CL 50 Gourmet)	49332	





Soluciones robot-coupe para papas fritas

5 tamaños = La mayor variedad de cortes!



NUEVO

6 x 6 mm
Ref. 29230W



8 x 8 mm
Ref. 28134W



8 x 16 mm
Ref. 28159W



10 x 10 mm
Ref. 28135W



10 x 16 mm
Ref. 28158W

NUEVO

Equipo para papas fritas de 6x6 mm: ¡papas frescas para todos los gustos!



AUMENTA LA PRODUCTIVIDAD

6 kg = 1 min

- Tiempo de cocción extremadamente rápido
- Papas más crujientes que nunca
- Mayor rendimiento

NUEVO

EasyLoader

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



AUMENTA LA PRODUCTIVIDAD

25 kg = 4 min

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

*No compatible con R 752 - R 752 V.V. - CL 50 Gourmet - CL 52 - CL 55 Con palanca - CL 60 Con palanca.
Con CL 50 - CL 50 Ultra - R 502 - 502 V.V., debe utilizarse además de EasyLoader.



NUEVO

Tratamiento de superficie: **Mineral+**
Series 5-7

Mineral+



Alta Resistencia

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



Frescura Preservada

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



Fácil limpieza

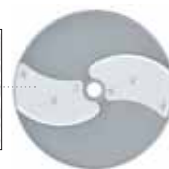
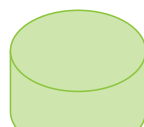
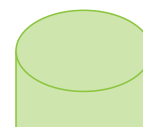
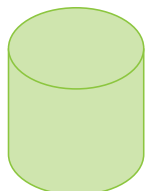
Resistente a lavavajillas.

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



¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

REBANADORES

**EXPERT** CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 752 or R 752 V.V.**ESSENTIAL** CL 40, R 201, R 201 XL Ultra, R 211 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.**Almendras 0,6 mm**
Ref. 28166W**0.8 mm**
Ref. 28069W**1 mm**
Ref. 28062W
Ref. 27051**2 mm**
Ref. 28063W
Ref. 27555**3 mm**
Ref. 28064W
Ref. 27086**4 mm**
Ref. 28004W
Ref. 27566**5 mm**
Ref. 28065W
Ref. 27087**6 mm**
Ref. 28196W
Ref. 27786**8 mm**
Ref. 28066W**10 mm**
Ref. 28067W**14 mm***
Ref. 28068W**Papas cocidas 4 mm**
Ref. 27244W**Papas cocidas 6 mm**
Ref. 27245W

Las ilustraciones verdes están en escala 1:1

* Salvo el CL 50 Gourmet



RALLADORES

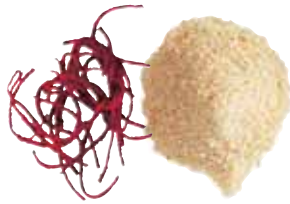


EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 752 or R 752 V.V.
ESSENTIAL CL 40, R 201, R 201 XL Ultra, R 211 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.
ESSENTIAL Essential: Especial CL 40

1.5 mm
 Ref. 28056W
 Ref. 27588*
 Ref. 27148



2 mm
 Ref. 28057W
 Ref. 27577*
 Ref. 27149



3 mm
 Ref. 28058W
 Ref. 27511*
 Ref. 27150



4 mm
 Ref. 28073W



5 mm
 Ref. 28059W



6 mm
 Ref. 27046



7 mm
 Ref. 28016W



9 mm
 Ref. 28060W
 Ref. 27632



Parmesano
 Ref. 28061W
 Ref. 27764



Papas tipo Röstis
 Ref. 27164W
 Ref. 27191



Papas crudas
 Ref. 27219W



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



ONDULADOS



EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 752 or R 752 V.V.
ESSENTIAL CL 40, R 201, R 201 XL Ultra, R 211 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

2 mm
 Ref. 27068W



3 mm
 Ref. 27069W
 Ref. 27622



5 mm
 Ref. 27070W
 Ref. 27623

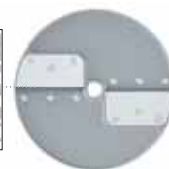


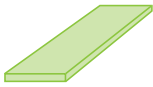
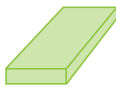
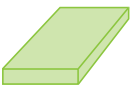
Las ilustraciones verdes están en escala 1:1

* Salvo el CL 40

¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

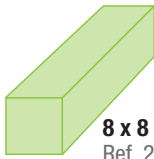
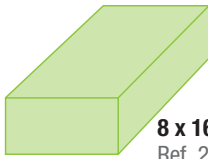
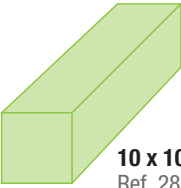
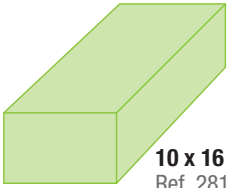
BASTONCITOS - JULIANAS

EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 752 o R 752 V.V.**ESSENTIAL** CL 40, R 201, R 201 XL Ultra, R 211 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

 1 x 8 mm ribbons Ref. 28172W	 1 x 26 mm onions & cabbage Ref. 28153W	 2 x 4 mm Ref. 27072W Ref. 27080	 2 x 6 mm Ref. 27066W Ref. 27081
 2 x 8 mm Ref. 27067W	 2 x 10 mm Tagliatelles Ref. 28173W	 2 x 2 mm Ref. 28051W Ref. 27599	 2,5 x 2,5 mm Ref. 28195W
 3 x 3 mm Ref. 28101W	 4 x 4 mm Ref. 28052W Ref. 27047	 6 x 6 mm Ref. 28053W Ref. 27610	 8 x 8 mm Ref. 28054W Ref. 27048

PAPAS FRITAS

EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 752, R 752 V.V.**EXPERT** CL 50, CL 50 Ultra, R 502, R 502 V.V. (Equipo + EasyLoader*)**EXPERT** CL 55 Auto, CL 60 Auto, CL 60 Auto V.V. (Equipo para papas fritas únicamente)**ESSENTIAL** CL 40, R 402, R 402 V.V.

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

*Descubra EasyLoader en la página 49

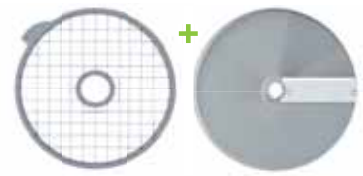
Las ilustraciones verdes están en escala 1:1



EQUIPOS PARA MACEDONIA

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

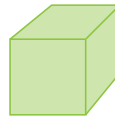
ESSENTIAL CL 40, R 402, R 402 V.V.



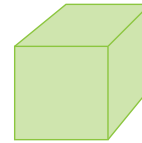
5x5x5 mm
Ref. 28110W



8x8x8 mm
Ref. 28111W
Ref. 27513W



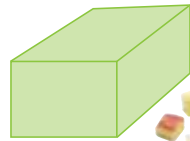
10x10x10 mm
Ref. 28112W
Ref. 27514W



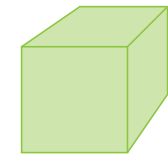
12x12x12 mm*
Ref. 28197W
Ref. 27515W



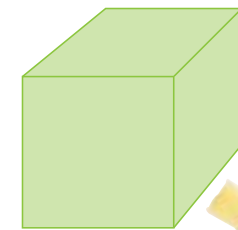
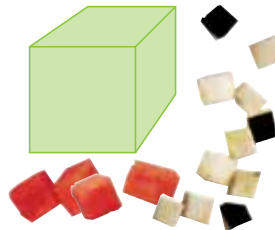
14x14x5 mm
Ref. 28181W



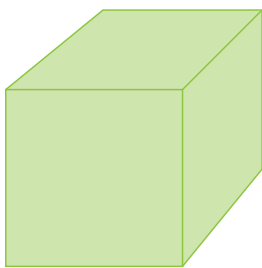
14x14x10 mm
Ref. 28179W



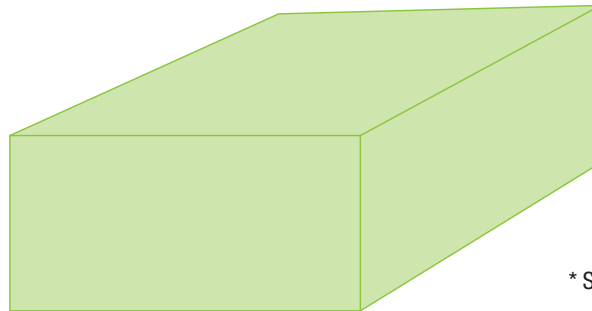
14x14x14 mm*
Ref. 28113W



20x20x20 mm*
Ref. 28114W



25x25x25 mm*
Ref. 28115W



50x70x25 mm*
Salads
Ref. 28180W



* Salvo el CL 50 Gourmet

NUEVO

EasyClean Xpress

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

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



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



NUEVO

D-Clean Kit

Herramienta de limpieza de la rejilla de macedonia



Soporte de rejilla

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



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

Herramienta rascadora

Ref.
D-Clean Kit
29246

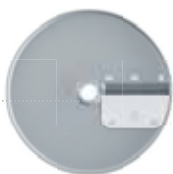
VOLVER AL RESUMEN



CORTES ESPECIALES

BRUNOISES

CL 50 Gourmet



CL 50 GOURMET



2x2x2 mm

Ref. 28174W



3x3x3 mm

Ref. 28175W



4x4x4 mm

Ref. 28176W



GAUFRETTES

CL 50 Gourmet

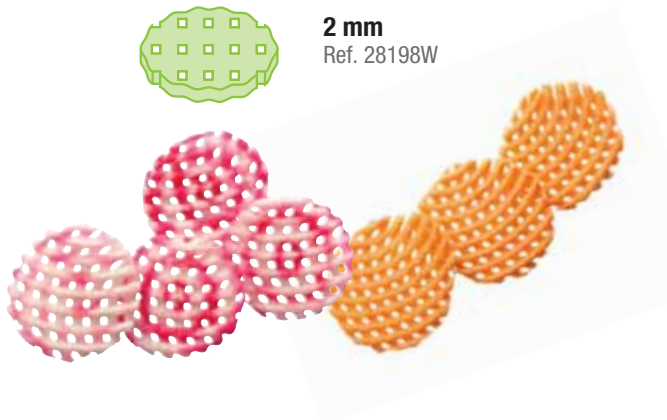


CL 50 GOURMET



2 mm

Ref. 28198W



3 mm

Ref. 28199W



4 mm

Ref. 28177W



6 mm

Ref. 28178W



Las ilustraciones verdes están en escala 1:1



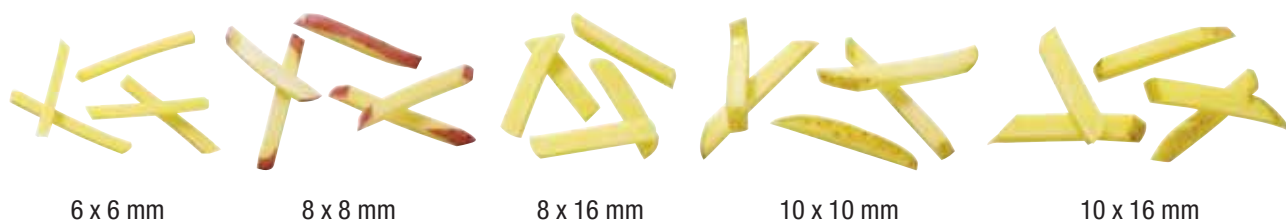
EL SELLO CASERO GRACIAS A ROBOT-COUPÉ

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



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

¡La mayor variedad de papas fritas!



Papas Ralladas



2 x 2 mm

Papas paja



4 x 4 mm



6 x 6 mm

Chips de rejilla



2 x 2 mm

Papas salteadas



14 x 14 mm o 20 x 20 mm

Papas chips



1 o 2 mm

Papas Panaderas



5 mm

Puré



CORTA-HORTALIZAS

CORTA-HORTALIZAS DE MESA p.58
CORTA-HORTALIZAS DE SUELO p.68



LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES

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



CORTA-HORTALIZAS

DE MESA

Tolva de gran volumen

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



Bisagra con pasador

Permite desmontar inmediatamente la tapa para una limpieza más fácil.

Easy Guide

Bloque del motor
de acero inoxidable

Tolva cilíndrica

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



INDUCTION MOTOR

Expulsión lateral

Ahorro de espacio y comodidad de empleo.



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



AUMENTA LA PRODUCTIVIDAD

Hasta 3 kg / min*

Poke bowl



*Los datos pueden variar según los cortes y los ingredientes

¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

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



PASAPURÉ CL 50, CL 52, CL 55, CL 60



El accesorio pasapuré consta de:

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



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

CORTA-HORTALIZAS DE MESA



Rendimiento práctico/h:



Hasta 50 kg



Hasta 50 kg



Hasta 150 kg

OPCIONAL
24
DISCOS

RALLADO / REBANADO / ONDULADO / JULIANA

OPCIONAL
29
DISCOS

+ MACEDONIA + PAPAS FRITAS

OPCIONAL
50
DISCOS

+ BRUNOISE y GAUFRETTE

+ PEREJIL Y HIERBAS AROMÁTICAS

CL 50 Gourmet



- Monofásico o trifásico
- 1 velocidad

CL 50 Ultra



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

CL 20



- Monofásico
- 1 velocidad

CL 40



- Monofásico
- 1 velocidad

CL 50



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

Vea todos los modelos de suelo en la página 70

*Accesorios opcionales



Hasta 150 kg



Hasta 250 kg

RALLADO / REBANADO / ONDULADO / JULIANA

+ MACEDONIA + PAPAS FRITAS



CL 50 Ultra Pizza



CL 50 Ultra Restaurants



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

CL 50 Ultra Institutions



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

CL 52



- Monofásico o trifásico
- 1 velocidad
- Equipo pasapuré*



CL 20

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

Elija su modelo:

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



CL 40

Asíncrono
500 W
Monofásico
500 rpm
Tolva en media luna Tolva cilíndrica de Ø 58 mm
Tapa de material compuesto y cuba inoxidable
Metálico
Incluidos
No incluidos

Descubra nuestra selección de discos y packs en la página 42



CL 50

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

Elija su
modelo:



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



CL 50 Ultra

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

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

Descubra nuestra selección de
discos y packs en la página 42



Elija sus
opciones:

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



CL 50 Ultra *Pizza*

¡Nuestro perfecto pack para pizza!

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

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

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



CL 50 Ultra Pizza

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

Discos

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

Elija su modelo:

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

Descubra nuestra selección de
discos y packs en la página 42



CL 50 GOURMET

La elección de la excelencia



CL 50 Gourmet

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

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

Descubra nuestra selección de discos y packs en la página 42



VOLVER AL RESUMEN

3 Brunoises

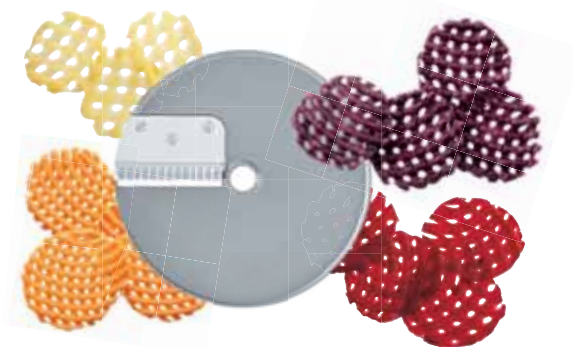
2 mm - 3 mm - 4 mm



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

4 Gaufrettes

2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



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

KIT PARA PEREJIL Y HIERBAS AROMÁTICAS

2 insertos



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

	Ref.	
Kit para perejil, 1 mm	28194	

CL 52

Previsto para cortar grandes volúmenes de hortalizas en un momento.



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



EXTRA PRECISO

Tolva cilíndrica

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

EXTRA ANCHO

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



Easy Guide

EXTRA POTENTE

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



INNOVACIÓN



ERGONOMÍA EXCEPCIONAL

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



MOTOR ASÍNCRONO



EXPULSIÓN LATERAL

Ahorro de espacio y comodidad de empleo.

Herramienta especial para coles y para facilitar la expulsión.





CL 52

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

Elija su
modelo:



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

Descubra nuestra selección de
discos y packs en la página 42



Elija sus
opciones:

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



CORTA-HORTALIZAS

DE SUELO

Soluciones estudiadas especialmente para la preparación de grandes cantidades.

EXTRAPRECISO

Tolva cilíndrica

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

EXTRAANCHO

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

Easy Guide

EXTRA POTENTE

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



MOTOR ASÍNCRONO

INNOVACIÓN

ERGONOMÍA EXCEPCIONAL

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



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

EXPULSIÓN LATERAL

Ahorro de espacio y comodidad de empleo.



Tolva automática CL 55



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



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



Tolva de 2 tubos CL 55
Tubo recto y tubo inclinado

¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

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





Rendimiento práctico/h:

400 kg

RALLADO / REBANADO / ONDULADO / JULIANA

+ MACEDONIA + PAPAS FRITAS



CL 55 Con palanca



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

CL 55 2 tolvas



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

CL 55 Workstation



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

Vea todos los modelos de suelo en la página 60

*Accesorios opcionales

RALLADO / REBANADO / ONDULADO / JULIANA

+ MACEDONIA + PAPAS FRITAS

OPCIONAL
+
50
DISCOS

CL 60 Con palanca

NUEVO



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

CL 60 2 tolvas

NUEVO



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

CL 60 Workstation

NUEVO



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

CORTA-HORTALIZAS DE SUELO



CL 55 Con palanca

Motor	Asíncrono	
Potencia	750 W	1 100 W
Voltaje	Monofásico	Trifásico
Velocidad	375 rpm	375 rpm - 750 rpm
Tolvas	Tolva en media luna de 4,4 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos	
Tapa y cuba	Metálicos	
Bloque del motor	Inoxidable	
Base móvil	Inoxidable - Equipado con 2 ruedas con freno	
Accesorios	Cepillo del eje motor - Incluidos	
D-Clean Kit	Incluidos	
Discos	No incluidos	

Elija su modelo:

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



CL 55 2 tolvas

Motor	Asíncrono	
Potencia	750 W	1 100 W
Voltaje	Monofásico	Trifásico
Velocidad	375 rpm	375 rpm - 750 rpm
Tolvas	Tolva automática Tolva de palanca luna llena de 4,4 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos	
Tapa y cuba	Metálicos	
Bloque del motor	Inoxidable	
Base móvil	Inoxidable - Equipado con 2 ruedas con freno	
Accesorios	Cepillo del eje motor - Incluidos	
D-Clean Kit	Incluidos	
Discos	No incluidos	

Descubra nuestra selección de discos y packs en la página 42



ACCESORIOS CL 55



Tolva automática
Ref. 28170



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



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



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



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



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



Cepillo del eje motor
Ref. 49257



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



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



CL 55 Workstation

Solución completa

CARRITO AJUSTABLE 3 alturas

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



CL 55 Workstation

Motor	Asíncrono	
Potencia	750 W	1 100 W
Voltaje	Monofásico	Trifásico
Velocidad	375 rpm	375 rpm - 750 rpm
Tolvas	Tolva automática 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 Cepillo del eje motor - Incluidos	
D-Clean Kit	Incluidos	
Discos	Pack Multicorte de 16 discos - Incluido	

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



AUMENTA LA PRODUCTIVIDAD

**Hasta
20 kg / min***

Coleslaw



*Los datos pueden variar según los cortes y los ingredientes

VOLVER AL RESUMEN

¡UNA COLECCIÓN COMPLETA DE ACCESORIOS INCLUIDOS!

Tolva automática

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



Tolva de palanca

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



Pack Multicorte

16 discos incluidos.



Rebanadores

Ralladores



Macedonias



Papas fritas

Bastoncitos



4 portadiscos murales para 16 discos

Empujador Exactitube

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



Equipo pasapuré de Ø 3 mm

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



Cepillo del eje motor



Equipo pasapuré de Ø 3 mm

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



Modo de ordenamiento

Método de producción

CORTA-HORTALIZAS DE SUELO



Superficie 227 cm²



D-Clean Kit



NUEVO

Guía de expulsión

Repartición óptima de las verduras en el recipiente.



D-Clean Kit

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

Motor	Asíncrono	
Potencia	1 500 W	
Voltaje	Trifásico	Monofásico
Velocidad	375 rpm - 750 rpm	100 a 1 000 rpm
Tolvas	Tolva en media luna de 4,9 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos	
Cuba	Inoxidable	
Soporte motor	Inoxidable	
Equipado con	1 pie ajustable para todo tipo de suelo 2 ruedas 1 recipiente inoxidable para las herramientas de corte	
Accesorios	Cepillo del eje motor - Incluidos	
D-Clean Kit	Incluidos	
Discos	No incluidos	

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

Motor	Asíncrono	
Potencia	1 500 W	
Voltaje	Trifásico	Monofásico
Velocidad	375 rpm - 750 rpm	100 a 1 000 rpm
Tolvas	Tolva automática Tolva de palanca de luna llena de 4,4 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos	
Cuba	Inoxidable	
Soporte motor	Inoxidable	
Equipado con	1 pie ajustable para todo tipo de suelo 2 ruedas 1 recipiente inoxidable para las herramientas de corte	
Accesorios	Cepillo del eje motor - Incluidos	
D-Clean Kit	Incluidos	
Discos	No incluidos	

Elija su modelo:



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

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

Descubra nuestra selección de discos y packs en la página 42



ACCESORIOS CL 60



Tolva automática
con bandeja de
alimentación
Ref. 49681



Pusher feed-head
Ref. 39680



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



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



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



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



Cepillo del eje motor
Ref. 49257



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



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



CL 60 Workstation



SOPORTE PARA GUARDAR ACCESORIOS



Pie ajustable
para adaptarse a los
diferentes niveles de suelo.



Hasta
1800 kg
de hortalizas
por hora



D-Clean Kit

CL 60 Workstation

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

Accesorios

Accesorios Carrito Ergo móvil con 3 recipientes GN 1/1 - **Incluidos**

Soporte para guardar accesorios con 1 recipiente GN 1/1 - **Incluido**

Equipo pasapuré 3 mm - **Incluido**

Cepillo del eje motor - **Incluidos**

D-Clean Kit **Incluidos**

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

NUEVO

Guía de expulsión
Repartición óptima
de las verduras en
el recipiente.



**AUMENTA LA
PRODUCTIVIDAD**

Hasta 50 kg en 5 min*
Papas fritas



*Los datos pueden variar según los cortes y los ingredientes

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

¡UNA COLECCIÓN COMPLETA DE ACCESORIOS INCLUIDOS!



Tolva automática

Para todas las hortalizas a granel (tomates, cebollas, papas, 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.



Cepillo del eje motor



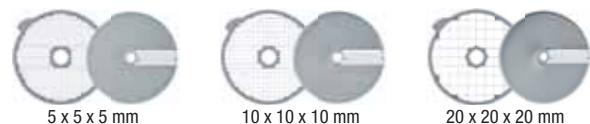
Pack Multicorte

16 discos incluidos.



Rebanadores

Ralladores



Macedonias



Papas fritas

Bastoncitos



4 portadiscos murales para 16 discos

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.



Carrito Ergo móvil

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



CUTTERS

CUTTERS DE MESA

CUTTERS VERTICALES DE SUELO

p.80

p.92



¡INDISPENSABLE EN PASTELERÍA Y EN COCINA!

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



CUTTERS

DE MESA

TAPA

Posibilidad de añadir líquidos u otros ingredientes durante la preparación.

CUBA

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

ASA ERGONÓMICA

Para poder manipular la cuba fácilmente.

Easy Guide



MOTOR ASÍNCRONO

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.



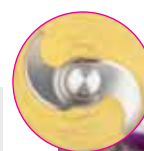
Cuchilla lisa
En estándar



PICADOS GRUESOS



PICADOS FINOS



SALSAS, EMULSIONES



Cuchilla serrada

ESPECIAL
Triturados
Pastelería



AMASADOS



TRITURADOS



Cuchilla dentada

ESPECIAL
Hierbas
Espicias



PICADOS DE HIERBAS



PICADOS DE ESPECIAS



**AUMENTA LA
PRODUCTIVIDAD**

R 7 V.V.

4 kg = 2 min

Polvo de avellanas



FUNCIÓN R-MIX **R-Mix®**

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

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



CUTTER DE MESA



Cantidades* :



1 kg



1.5 kg



2.5 kg



3 kg

VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3500 rpm

R 4 V.V.

R 5 V.V.

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

4.5 L



• Monofásico

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

5.9 L



• Monofásico
• R-Mix®

1 VELOCIDAD 1 500 rpm

1 VELOCIDAD 3 000 rpm

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm

R 2

R 3-3000

R 4 - 2V

R 5 - 2V

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

2.9 L



• Monofásico

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

3.7 L



• Monofásico

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

4.5 L



• Trifásico

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

5.9 L



• Trifásico

1 VELOCIDAD 1 500 rpm

R 2 B

R 3

R 4 - 1V

R 5 - 1V

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

2.9 L



• Monofásico

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

3.7 L



• Monofásico

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

4.5 L



• Monofásico

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

5.9 L



• Monofásico

* Cantidades máximas trabajadas por operación



3.5 kg



5 kg



6 kg

VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3500 rpm

R 7 V.V.



OPCIONAL
3
CUCHILLAS

7.5 L

- Monofásico
- R-Mix®

R 8 V.V.



OPCIONAL
3
CUCHILLAS

8 L

- Monofásico
- R-Mix®

R 10 V.V.



OPCIONAL
3
CUCHILLAS

11.5 L

- Monofásico
- R-Mix®

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm

R 7



OPCIONAL
3
CUCHILLAS

7.5 L

- Trifásico

R 8



OPCIONAL
3
CUCHILLAS

8 L

- Trifásico

R 10



OPCIONAL
3
CUCHILLAS

11.5 L

- Trifásico

R-Mix® : Función de mezcla en rotación inversa

POSIBILIDADES DE TRABAJO

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

* Cantidad de masa fermentada hidratada al 60%

Vea todos los modelos de suelo en la página 96



R 2 B

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



R 2

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

Elija su modelo:



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

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

Elija sus opciones:



R 2 todos los modelos		
Opciones	Ref.	
Cuchillas serrada Especial para triturar - Pastelería	27138	
Cuchilla dentada Especial para hierbas y especias	27061	
Cuchilla lisa adicional	27055	



R 3 - 1500

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



R 3 - 3000

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

Elija su modelo:



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

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

Elija sus opciones:



R 3 todos los modelos

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





R 4 - 1V

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



R 4 - 2V

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



R 4 V.V.

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

Elija su modelo:



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

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

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

Elija sus opciones:



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

CUTTER DE MESA



R 5 - 1V

Motor	Asíncrono
Potencia	750 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	1 500 rpm
Temporizador	✓
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	5,9 L de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable Incluidas Herramienta de limpieza de la cuchilla - Incluida
R-Mix®	-

Elija su modelo:

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

R 5 - 2V

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

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

R 5 V.V.

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

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

Elija sus opciones:

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



R 7

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

Elija su modelo:



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



R 7 V.V.

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

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



Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Elija sus opciones:



R 7 todos los modelos		
Opciones	Ref.	
Cuchilla serrada inoxidable Especial para triturar - Pastelería	27308	
Cuchilla dentada inoxidable Especial para hierbas y especias	27307	
Cuchilla lisa inoxidable adicional	27306	
Hoja serrada inferior	49162	
Hoja serrada superior	49163	
Hoja dentada inferior	49164	
Hoja dentada superior	49165	
Hoja lisa inferior	49160	
Hoja lisa superior	49161	
Brazo rascador	49552	



R 8

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

R 8 V.V.

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

Elija su modelo:



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

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



Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Elija sus opciones:



R 8 todos los modelos		
Opciones	Ref.	
Cuchilla serrada inoxidable de 2 hojas Especial para triturar - Pastelería	27383	
Cuchilla dentada inoxidable de 2 hojas Especial para hierbas y especias	27385	
Cuchilla lisa inoxidable de 2 hojas adicional	27381	
Hoja serrada	59281	
Hoja dentada	59282	
Hoja lisa	59280	
Dispositivo al vacío R-VAC®	29996	
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012	



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



R 10

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

Elija su modelo:



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



R 10 V.V.

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

R 10 V.V.	Ref.	
R 10 V.V. 220-240V/50-60/1	21385	



Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Elija sus opciones:



R 10 todos los modelos

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



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

CUTTERS VERTICALES

DE SUELO



**MOTOR
ASÍNCRONO**

Easy Guide

PANEL DE MANDOS

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

INNOVACIÓN

CUCHILLA INOXIDABLE DE FONDO DE CUBA

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

BASTIDOR INOXIDABLE

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

RUEDAS INCLUIDAS

3 ruedas retráctiles para un desplazamiento y una limpieza fáciles.

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

Tapa y junta de fácil y rápido desmontaje

LIMPIADOR DE TAPA

Para garantizar una visibilidad perfecta durante la preparación.



PALANCA DE BLOQUEO DE LA CUBA

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

CUBA INOXIDABLE

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

3 CUCHILLAS PARA UN RESULTADO ÓPTIMO

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

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



AUMENTA LA PRODUCTIVIDAD

R 45

20 kg = 2 min

Humus



CUTTERS VERTICALES DE SUELO



Cantidades*



3 a 9 kg



3 a 12 kg



4 a 14 kg

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm

R 15



• Trifásico



15 L

R 20



• Trifásico



20 L

R 23



• Trifásico



23 L



Cantidades*



4 a 17 kg



6 a 27 kg



6 a 36 kg

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm

R 30



• Trifásico



28 L

R 45



• Trifásico



45 L

R 60



• Trifásico



60 L

* Cantidades máximas trabajadas por operación

POSIBILIDADES DE TRABAJO

Modelos	Capacidades de carga máximas				Número de cubiertos	Tiempo de trabajo
	Picados (hasta*)	Emulsiones (hasta*)	Pastas** (hasta*)	Triturados (hasta*)		
R 15	9 kg	9 kg	7 kg	6 kg	300 a 600	1 a 4 mn
R 20	11 kg	11 kg	9 kg	8 kg	300 a 600	
R 23	17 kg	13 kg	6 kg	11 kg	600 a 1200	
R 30	21 kg	16 kg	8 kg	14 kg	600 a 1200	
R 45	32 kg	24 kg	12 kg	20 kg	1200+	
R 60	44 kg	33 kg	18 kg	28 kg	1200+	

* Dependiendo de la aplicación.

** Cantidad de masa fermentada hidratada al 60 %

Vea todos los modelos de suelo en la página 85



R 15

Motor	Asíncrono
Potencia	3 000 W
Voltaje	Trifásico
Velocidad	1 500 rpm - 3 000 rpm
Pulse	✓
Cuba	15 L de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables - Incluidas



R 20

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



Elija su modelo:



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

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

Elija sus opciones:

R 15 / R 20		
Opciones	Ref.	
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas Especial para triturar - Pastelería	57098	
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas Especial para hierbas y especias	57099	
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	57097	
Hoja serrada	59393	
Hoja dentada	59359	
Hoja lisa	59392	
Dispositivo al vacío R-VAC®	29996	
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012	



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

CUTTERS VERTICALES DE SUELO



R 23

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



R 30

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

Elija su
modelo:



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

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

Elija sus
opciones:

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



R 45

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

R 60

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

Elija su
modelo:



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

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

Elija sus
opciones:

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

Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER





¡EL PRIMER ROBOT DE COCCIÓN PROFESIONAL!

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



Robot Cook®

EL ASISTENTE CULINARIO DE LOS CHEFS

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

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



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

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

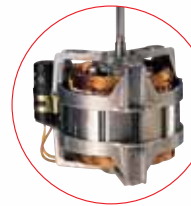
Funcional: Gran capacidad de cuba, de 3,7 litros, para producir cantidades profesionales.

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

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

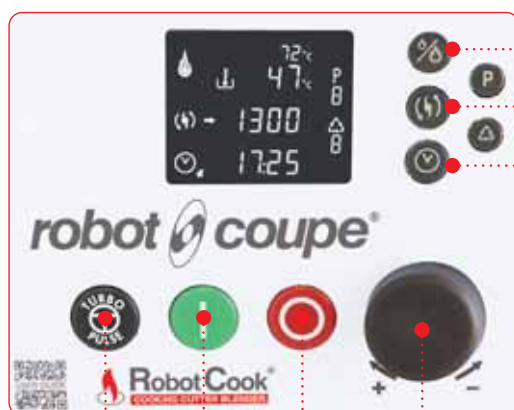
Easy Guide

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



MOTOR ASÍNCRONO

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



ZONA DE EJECUCIÓN

Botón giratorio (Ajuste de parámetros)

ZONA DE AJUSTE

Función de pequeña y gran potencia de calentamiento hasta 140 °C

Función de velocidad de 500 a 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



AUMENTA LA PRODUCTIVIDAD

20 min ganadas por servicio



Robot Cook® COOKING CUTTER BLENDER

● EN FRÍO
● EN CALIENTE
HASTA
140°C



Robot Cook®

Motor	Asíncrono
Potencia	1 800 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	• Velocidad variable de 100 a 3500 rpm • Alta velocidad turbo de 4500 rpm • Velocidad de mezcla R-Mix de 100 a 500 rpm • Velocidad intermitente de rotación de la cuchilla cada 2 segundos a velocidad lenta
Temperatura de calentamiento	Hasta 140°C
Pulse	✓
Cuba	3,7 L de acero inoxidable
Brazo rascador	✓
Soporte mural para cuchillas	✓

Cuchillas Cuchilla de hojas dentadas especial para la función Blender - **Incluida**
Cuchilla de hojas lisas especial para la función Cutter - **Incluida**
Herramienta de limpieza de la cuchilla - **Incluida**

Elija su modelo:



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

Elija sus opciones:

Opciones	Ref.
Conjunto de cuba adicional 230V (cuba + cuchilla + tapa + rascador)	39854
Conjunto de cuba adicional 120V (cuba + cuchilla + tapa + rascador)	49131
Cuchilla dentada para la función Blender adicional	39691
Cuchilla lisa para la función Cutter adicional	49691

● ● EMULSIONAR



● ● PICAR



● ● TRITURAR



● ● PULVERIZAR



● ● MEZCLAR



● ● AMASAR

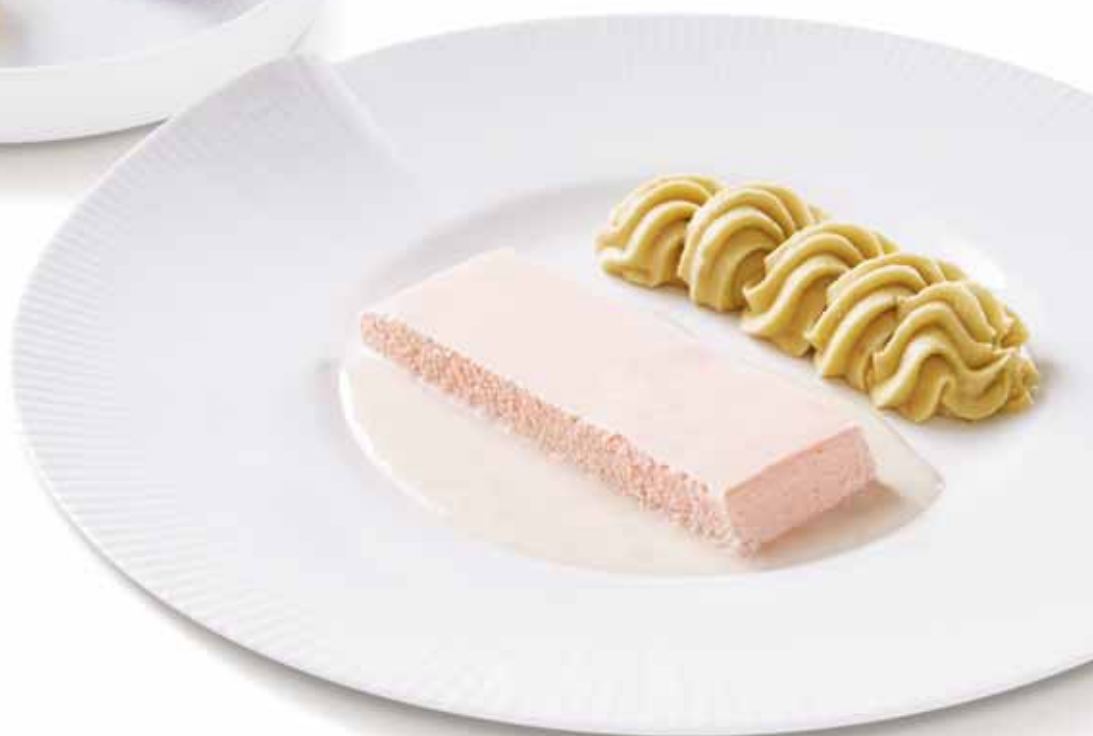




¡LA SOLUCIÓN ÚNICA PARA OBTENER TEXTURAS MODIFICADAS!

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

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



Blixer® DE MESA

INNOVACIÓN

BRAZO Blixer®

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

MOTOR ASÍNCRONO

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

Easy Guide



Cuchilla con hojas dentadas.

APERTURA

Prevista para poder añadir líquidos o ingredientes durante la preparación.

TAPA

Provista con una junta para una hermeticidad perfecta.

CHIMENEA DE CUBA ALTA

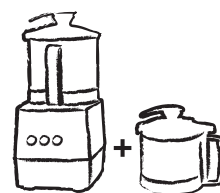
Para procesar grandes capacidades líquidas.

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

MOTOR ASÍNCRONO

¿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

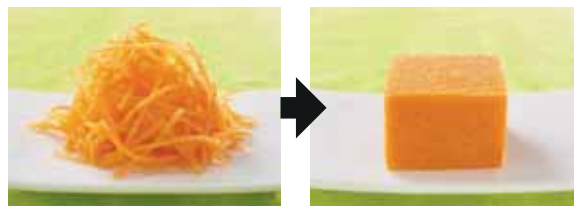


SALUD - ALIMENTACIÓN DE TEXTURA MODIFICADA

Entrantes

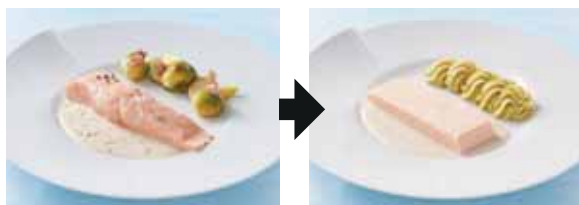


DÚO DE Y COL ROJA Y APIO CRUDOS



FRESCOR DE ZANAHORIAS CRUDAS

Platos

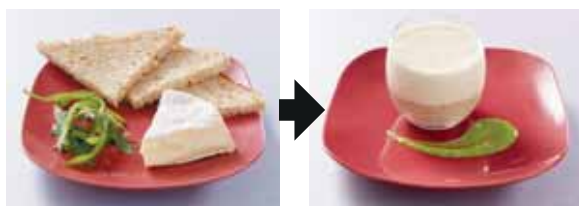


FILETE DE SALMÓN CON COL



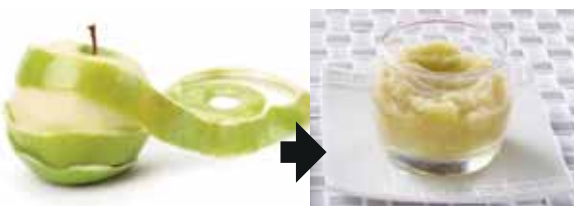
BLANQUETTE DE TERNERA

Queso



CAMEMBERT Y PAN INTEGRAL

Postre



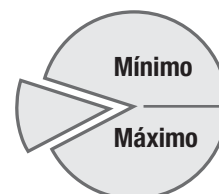
COMPOTA CRUDA DE MANZANAS GRANNY SMITH

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.

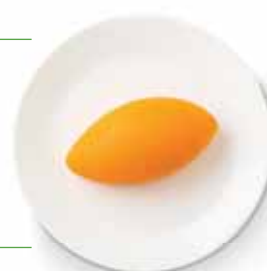


AUMENTA LA PRODUCTIVIDAD

Blixer® 7

4 kg = 90 seg

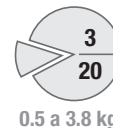
Zanahorias crudas en textura modificada



Blixer® DE MESA

Número de porciones de 200 g

Cantidades trabajadas por operación



VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3500 rpm

Blixer® 4 V.V.

4.5 L



• Monofásico

Blixer® 5 V.V.

5.9 L



• Monofásico

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm

Blixer® 4 - 2V

4.5 L



• Trifásico

Blixer® 5 - 2V

5.9 L



• Trifásico

1 VELOCIDAD 3 000 rpm

Blixer® 2

2.9 L



• Monofásico

Blixer® 3

3.7 L



• Monofásico

Blixer® 4 - 1V

4.5 L



• Monofásico

Blixer® 5 - 1V

5.9 L



• Monofásico



VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3500 rpm

Blixer® 7 V.V.



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



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	4.5	0.4	3	2 a 15 
Blixer® 5 - 5 V.V.	5.9	0.5	3.8	3 a 20 
Blixer® 7 - 7 V.V.	7.5	0.6	4.8	3 a 25 
Blixer® 8 - 8 V.V.	8	1	5.5	5 a 28 
Blixer® 10 - 10 V.V.	11.5	2	6.5	10 a 33 

Vea todos los modelos de suelo en la página 118



Blixer® 2

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



Blixer® 3

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



Blixer® 4 - 1V

Motor	Asíncrono
Potencia	900 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	3 000 rpm
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	4,5 L de acero inoxidable
Tapa hermética	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Hojas dentadas de acero inoxidable - Incluidas Herramienta de limpieza de la cuchilla - Incluida
Número de porciones de 200 g	2-15

Elija su modelo:



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

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

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

Elija sus opciones:

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



Blixer® 4 - 2V

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

Blixer® 4 V.V.

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



Elija su modelo:



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

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

Elija sus opciones:

Blixer® 4 todos los modelos

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



Blixer® 5 - 1V

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



Blixer® 5 - 2V

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



Blixer® 5 V.V.

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

Elija su modelo:



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

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

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

Elija sus opciones:

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



Blixer® 7

Motor	Asíncrono
Potencia	1 500 W
Voltaje	Trifásico
Velocidad	1 500 rpm - 3 000 rpm
Temporizador	✓
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	7.5 L de acero inoxidable
Tapa hermética	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Hojas dentadas de acero inoxidable - Incluidas Herramienta de limpieza de la cuchilla - Incluida
Número de porciones de 200 g	3-25

Elija su modelo:



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



Blixer® 7 V.V.

Motor	Asíncrono
Potencia	1 500 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	300 rpm a 3 500 rpm
Temporizador	✓
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	7.5 L de acero inoxidable
Tapa hermética	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Hojas dentadas de acero inoxidable - Incluidas Herramienta de limpieza de la cuchilla - Incluida
Número de porciones de 200 g	3-25



Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Blixer® 7 todos los modelos

Elija sus opciones:

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





Blixer® 8

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

Elija su modelo:



Blixer® 8	Ref.	
Blixer® 8 400V/50/3	21311	
Blixer® 8 380V/60/3	21314	
Blixer® 8 230V/50/3	21315	bajo petición
Blixer® 8 220V/60/3	21313	



Blixer® 8 V.V.

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

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



Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Elija sus opciones:

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

Blixer® 8 todos los modelos



Blixer® 10

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

Elija su modelo:



Blixer® 10	Ref.
Blixer® 10 400V/50/3	21411
Blixer® 10 380V/60/3	21414
Blixer® 10 230V/50/3	21415 bajo petición
Blixer® 10 220V/60/3	21413

Blixer® 10 V.V.

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

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



Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.



TEXTURA ENTERA



TEXTURA MODIFICADA



COMER CON LAS MANOS

Elija sus opciones:

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

Blixer®

DE SUELO

INNOVACIÓN

BRAZO Blixer®

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



Easy Guide

PANEL DE MANDOS

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

INNOVACIÓN

CUCHILLA INOXIDABLE DE FONDO DE CUBA

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

BASTIDOR INOXIDABLE

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



MOTOR ASÍNCRONO

RUEDAS INCLUIDAS

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

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

LIMPIADOR DE TAPA

Para garantizar una visibilidad perfecta durante la preparación.

PALANCA DE BLOQUEO DE LA CUBA

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

INNOVACIÓN

CUBA INOXIDABLE

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

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



SALUD - ALIMENTACIÓN DE TEXTURA MODIFICADA

Entrantes



DÚO DE Y COL ROJA Y APIO CRUDOS



VARIACIÓN DE PEPINOS Y TOMATES

Platos



PESCADO BLANCO Y QUENELLES DE RÁBANOS



BISTÉ Y PASTEL DE PAPAS GRATINADO

Queso



CAMEMBERT Y PAN INTEGRAL

Postre



TARTA DE LIMÓN



RESTAURACIÓN - GASTRONOMÍA

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

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



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

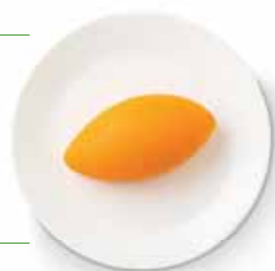


**AUMENTA LA
PRODUCTIVIDAD**

Blixer® 45

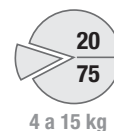
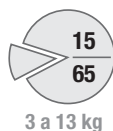
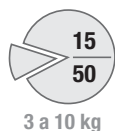
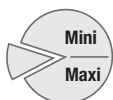
20 kg = 2 min

Zanahorias crudas en textura modificada



Blixer® DE SUELO

Número de porciones de 200 g
Cantidades trabajadas por operación



2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm

Blixer® 15



15 L

• Trifásico

Blixer® 20



20 L

• Trifásico

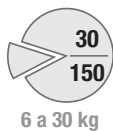
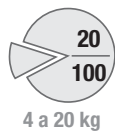
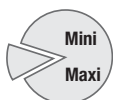
Blixer® 23



23 L

• Trifásico

Número de porciones de 200 g
Cantidades trabajadas por operación



2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm

Blixer® 30



28 L

• Trifásico

Blixer® 45



45 L

• Trifásico

Blixer® 60



60 L

• Trifásico

POSIBILIDADES DE TRABAJO

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

Vea todos los modelos de suelo en la página 108



Blixer® 15

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



Blixer® 20

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

Elija su modelo:



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

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

Elija sus opciones:

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



Blixer® 23

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

Elija su modelo:

Blixer® 23	Ref.	
Blixer® 23 400V/50/3	51341	
Blixer® 23 220V/60/3	51343	
Blixer® 23 230V/50/3	51345	bajo petición

Elija sus opciones:

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



Blixer® 30

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

Blixer® 30	Ref.	
Blixer® 30 400V/50/3	52341	
Blixer® 30 220V/60/3	52343	
Blixer® 30 230V/50/3	52345	bajo petición



Blixer® 45

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

Elija su modelo:

Blixer® 45	Ref.	
Blixer® 45 400V/50/3	53341	
Blixer® 45 220V/60/3	53343	
Blixer® 45 230V/50/3	53345	bajo petición

Elija sus opciones:

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



Blixer® 60

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

Blixer® 60	Ref.	
Blixer® 60 400V/50/3	54341	
Blixer® 60 220V/60/3	54343	
Blixer® 60 230V/50/3	54345	bajo petición

KITCHEN BLENDERS



¡LICUADO PERFECTO EN POCOS SEGUNDOS !

Potentes y robustos, los Kitchen Blenders BL 3 et BL 5 Están dotados de la Tecnología X-Flow, para un resultado Muy fino, muy rápido tanto para pequeñas como grandes cantidades. Realizar todo tipo de preparaciones líquidas saladas o dulces: Cremas y sopas, salsas, coulis y purés, masas de crepes y pasteles ...



KITCHEN BLENDERS

**POTENTES
& ROBUSTOS**

TAPÓN EXTRAÍBLE

para añadir líquidos o ingredientes durante la preparación.



La batidora
más silenciosa
del mercado

EXCLUSIVIDAD

TAPA ESTANCA

Incluye una función de seguridad antisalpicaduras.



BASE DE MOTOR

- Potente motor de 1 200 W.
- Especialmente diseñado para reducir la altura de carga.

**Easy
Guide**



Cuchilla completamente de acero inoxidable.
Fácil de desmontar con la herramienta especial incluida y lavable con agua.



**AUMENTA LA
PRODUCTIVIDAD**

Hasta 3.5 L/min*

Salsa

NUEVO



ASAS

- **Soft Touch**
- **Asa secundaria**
Fácil de manejar incluso cuando la cuba está llena.

CUBA DE ACERO INOXIDABLE

Gran capacidad: 5 litros.
Se pueden procesar grandes cantidades en una tanda.

TEMPORIZADOR

Menos esfuerzo, mayor precisión y resultados más homogéneos, sea cual sea la receta.

EXCLUSIVIDAD

Bloqueo hermético de la cuba y base de motor diseñada para reducir vibraciones.



*Los datos pueden variar según los cortes y los ingredientes



¡Máxima turbulencia!

- 1 **CONJUNTO DE CUCHILLA**
4 cuchillas asimétricas grandes
→ maximiza el volumen de mezcla
- 2 **NERVADURAS DE LA CUBA**
especialmente diseñadas
→ mejoran la circulación de los ingredientes
- 3 **TAPA**
Guías de flujo
→ empujan la preparación hacia las cuchillas





NUEVO



BL 3

Potencia	1 100 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	500 a 12 600 rpm
Pulse	✓
Función R-Crush	✓
Temporizador	✓
Cuba	3 L de acero inoxidable
Cuchilla	Conjunto de 4 cuchillas de acero inoxidable Incluidas
Tecnología X-Flow	✓

Elija su modelo:



BL 3	Ref.
BL 3 220-240VV/50-60/1	47010A
BL 3 220-240VV/50-60/1 UK plug	47011A
BL 3 220-240/50-60/1 DK	47010ADK

Elija sus opciones:

Opciones	Ref.
Conjunto de cuba de 3 L	28230

NUEVO



BL 5

Potencia	1 200 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	500 a 12 600 rpm
Pulse	✓
Función R-Crush	✓
Temporizador	✓
Cuba	5 L de acero inoxidable
Cuchilla	Conjunto de 4 cuchillas de acero inoxidable Incluidas
Tecnología X-Flow	✓

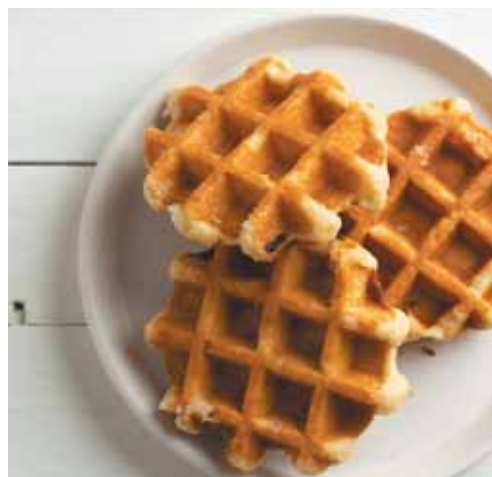
Elija su modelo:



BL 5	Ref.	
BL 5 220-240VV/50-60/1	47000A	
BL 5 220-240VV/50-60/1 UK plug	47001A	
BL 5 220-240/50-60/1 DK	47000ADK	

Elija sus opciones:

Opciones	Ref.	
Conjunto de cuba de 5 L	28250	



VOLVER AL RESUMEN

BRAZOS TRITURADORES



RESULTADOS ÓPTIMOS, SIN IMPORTAR LA CANTIDAD...

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

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

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



BRAZOS TRITURADORES

ERGONOMÍA

Asa ergonómica para mayor comodidad de uso.

RENDIMIENTO

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

Easy Guide

LONGEVIDAD

Construcción robusta gracias al bloque del motor de acero inoxidable.

INNOVACIÓN

HIGIENE

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



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

INNOVACIÓN



ERGONOMÍA

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

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

NUEVO



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

SAT: CABLE DE ALIMENTACIÓN DESMONTABLE

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





SOPAS



SALSAS



COULIS



**ESPECIAL PARA
ESPUMAS**



Herramienta Aeromix disponible en la gama Mini y Micromix.



**AUMENTA LA
PRODUCTIVIDAD**

MP 450 Ultra

100 L = 5 min

MP 800 Turbo

400 L = 6 min

DESCUBRA NUESTROS SOPORTES MARMITAS PARA UN TRABAJO SIN FATIGA

Página 140



[VOLVER AL RESUMEN](#)

Edición 2026 **robot coupe** 131

BRAZOS TRITURADORES

MINI

Mini MP

Ver la página 136

COMPACTO

CMP

Ver la página 138

GRANDE

MP

Ver la página 141



165 mm

220 W

MicroMix®



160 mm

240 W

Mini MP 160 V.V.



190 mm

270 W

Mini MP 190 V.V.



240 mm

290 W

Mini MP 240 V.V.



250 mm

310 W

CMP 250 V.V.



300 mm

350 W

CMP 300 V.V.



350 mm

400 W

CMP 350 V.V.



400 mm

420 W

CMP 400 V.V.



350 mm

440 W

MP 350 Ultra



450 mm

500 W

MP 450 Ultra



550 mm

750 W

MP 550 Ultra



600 mm

850 W

MP 600 Ultra



740 mm

1000 W

MP 800 Turbo

15 litros

30 litros

45 litros

73 litros

50 litros

100 litros

200 litros

300 litros

400 litros

Hostelería

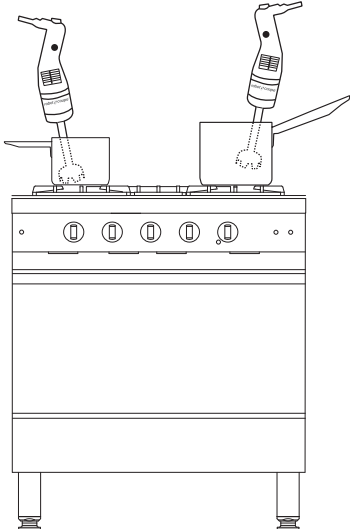
Colectividades, catering, uso intensivo

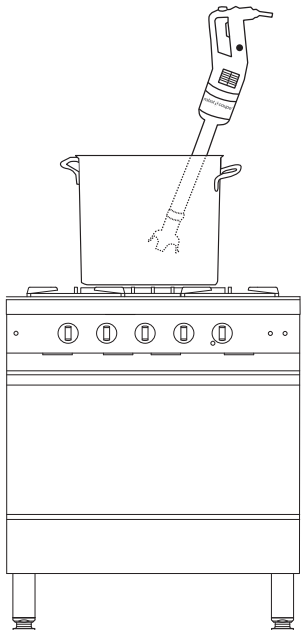
Espumas

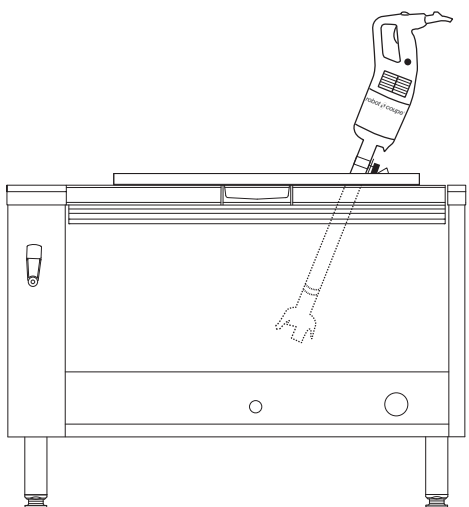
Porciones pequeñas

Uso regular

Recipientes grandes







132 Edición 2026 *robot coupe*

VOLVER AL RESUMEN

ESPECIAL PARA SARTENES BASCULANTES

CMP - MP Ultra
Ver la página 145

NUEVO

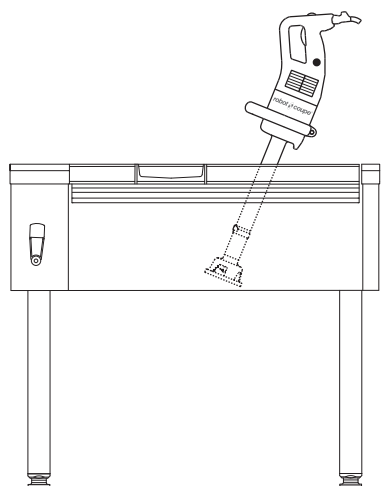


350 W
CMP 300 V.V.
440 W
MP 350 Ultra TP
1000 W
MP 800 Turbo TP

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

Commercial foodservice, Colectividades

Especial para sartenes basculantes



COMBI

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra
Ver la página 147



270 W
Mini MP 190 Combi
290 W
Mini MP 240 Combi

15 litros

Hostelería

Uso regular



310 W
CMP 250 Combi
350 W
CMP 300 Combi

30 litros



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

50 litros **100 litros**

Colectividades, catering

Uso intensivo



500 W
MP 450 FW Ultra
500 W
MP 450 XL FW Ultra

100 litros **100 litros**

LIMPIEZA

Limpieza fácil y rápida:

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



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



MICROMIX®

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

RENDIMIENTO

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

ROBUSTEZ

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

ERGONOMÍA

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



HIGIENE

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



INNOVACIÓN

AEROMIX

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



CUCHILLA

Realización de todas las sopas y salsas en pequeñas cantidades.



¡UNOS SEGUNDOS BASTAN PARA REALIZAR UNA ESPUMA PERFECTA!





Soporte mural

MicroMix®

Potencia	220 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	1 500 a 14 000 rpm
Cuchilla y tubo	Longitud 165 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Pie desmontable	✓
Dimensiones	Longitud 430 mm, Ø 61 mm
Peso bruto	1.4 kg
Accesorios	Aeromix inoxidable - Incluido Soporte mural - Incluido



Paquete especial de comercialización para presentar 6 MicroMix en la tienda

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



GAMA MINI

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

FORMA DEL ASA

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



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



Cuchilla diseñada para una calidad de trituración óptima.



BOTÓN DE VELOCIDAD VARIABLE

Para un ajuste fácil y visual.

BLOQUE DEL MOTOR DE ACERO INOXIDABLE

Para una mayor longevidad del aparato.

INNOVACIÓN

AEROMIX

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



CUCHILLA



AEROMIX

Especial para espumas





Mini MP 160 V.V.

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

Mini MP 190 V.V.

Potencia	270 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	2 000 - 12 500 rpm
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 190 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	✓
Dimensiones	Longitud 485 mm, Ø 78 mm
Peso bruto	2.5 kg
Accesorios	Aeromix inoxidable - Incluido Soporte mural - Incluido

Mini MP 240 V.V.

Potencia	290 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	2 000 - 12 500 rpm
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 240 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	✓
Dimensiones	Longitud 535 mm, Ø 78 mm
Peso bruto	2.5 kg
Accesorios	Aeromix inoxidable - Incluido Soporte mural - Incluido

Elija su modelo:



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

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

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



Función Batidor de varillas
Mini MP 190 Combi
Ver la página 148



Función Batidor de varillas
Mini MP 240 Combi
Ver la página 148

GAMA COMPACTA CMP

Compacta, Manipulable, Productiva.
Especial para la restauración



RENDIMIENTO

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



LONGEVIDAD

Construcción robusta gracias al bloque del motor de acero inoxidable.

DURACIÓN

Equipado con un sistema estanco de 3 niveles.



HIGIENE

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



POTENCIA

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

COMODIDAD

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

INNOVACIÓN



ERGONOMÍA

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

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

SAT: CABLE DE ALIMENTACIÓN DESMONTABLE

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



INNOVACIÓN





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

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

Elija su
modelo:



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

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



Función Batidor de varillas

CMP 250 Combi

Ver la página 149



Función Batidor de varillas

CMP 300 Combi

Ver la página 149

SOPORTES MARMITA MP/CMP

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

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

1 Soporte marmita universal:

Se adapta fácilmente a todos los diámetros de marmitas.



2 Soportes marmita ajustables:

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

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



Soportes marmita de acero inoxidable

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



GAMA GRANDE MP ULTRA

¡Aún más eficaz y ergonómico!

ERGONOMÍA

Asa ergonómica para mayor comodidad de uso.

RENDIMIENTO

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

Easy Guide

LONGEVIDAD

Construcción robusta gracias al bloque del motor de acero inoxidable.

INNOVACIÓN

HIGIENE

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



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

INNOVACIÓN



ERGONOMÍA

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

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

NUEVO



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

SAT: CABLE DE ALIMENTACIÓN DESMONTABLE

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





MP 350 Ultra

Potencia	440 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	9 500 rpm
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 350 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	No
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 740 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	6.2 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

Elija su modelo:



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



MP 350 Ultra V.V.

Potencia	440 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	1500 a 9000 rpm autorregulada
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 350 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	No
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 740 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	6.4 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

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



Función Batidor de varillas

MP 350 Combi Ultra

Ver la página 150

Elija sus opciones:

Opción	Ref.	
Asa amovible EasyGrip	27359	

MP 350 Ultra / MP 350 Ultra V.V.



MP 450 Ultra

Potencia	500 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	9 500 rpm
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 450 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	No
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 840 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	6.3 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

Elija su modelo:



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



MP 450 Ultra V.V.

Potencia	500 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	1500 a 9000 rpm autorregulada
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 450 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	No
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 840 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	6.5 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

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



Función Batidor de varillas

MP 450 Combi Ultra

Ver la página 150

Elija sus opciones:

Opción	Ref.
Asa amovible EasyGrip	27359

BRAZOS TRITURADORES



MP 550 Ultra

Potencia	750 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	9 000 rpm
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 550 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	No
Asa secundaria	Asa amovible EasyGrip
Electronic booster system	No
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 940 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	6.6 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

Elija su modelo:



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



MP 600 Ultra

Potencia	850 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	9 500 rpm
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 600 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	No
Asa secundaria	Asa amovible EasyGrip
Electronic booster system	No
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 980 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	7.4 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

MP 600 Ultra	Ref.
MP 600 Ultra 220-240V/50-60/1	34830LH
MP 600 Ultra 240V/50-60/1 UK plug	34831LH
MP 600 Ultra 120V/60/1	34835LH



MP 800 Turbo

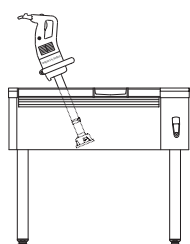
Potencia	1 000 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	9 500 rpm
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 740 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	✓
Asa secundaria	Asa de acero inoxidable integrada
Electronic booster system	✓
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 1 130 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	9.2 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

MP 800 Turbo	Ref.
MP 800 Turbo 220-240V/50-60/1	34890L
MP 800 Turbo 240V/50-60/1 UK plug	34891L
MP 800 Turbo 120V/60/1	34895L

GAMA ESPECIAL PARA SARTENES BASCULANTES

NUEVO

La nueva gama especial para sartenes basculantes es perfectamente adecuada para todas las sartenes de cocina, ya sean pequeñas, grandes o basculantes. Estos brazos trituradores Robot-Coupe más cortos y fáciles de manejar son #THEsolution para un uso cómodo y práctico.



POTENCIA

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

LONGEVIDAD

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



DURACIÓN

Equipado con un sistema estanco de 6 niveles.

INNOVACIÓN

HIGIENE

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



ERGONOMÍA

Sistema patentado "EasyPlug" que facilita el reemplazo del cable en caso de reparación de SAT.

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)



ERGONOMÍA

Doble mango - ¡Máximo confort!

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

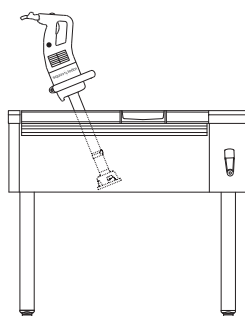


FÁCIL DE UTILIZAR

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

BRAZOS TRITURADORES

ESPECIAL PARA SARTENES BASCULANTES



CMP 300 V.V.

Potencia	310 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	2300 a 9600 rpm autorregulable
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 250 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana reforzada	No
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	No
Asa secundaria	No
Electronic booster system	No
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 660 mm, Ø 94 mm
Peso bruto	3,9 kg

Accesorios Soporte mural - **Incluido**

Elija su
modelo:



CMP 300 V.V.	Ref.
CMP 300 V.V. 230V/50/1	34230B
CMP 300 V.V. 230V/50/1 UK plug	34231B
CMP 300 V.V. 220V/60/1	34234B
CMP 300 V.V. 120V/60/1	34235B

NUEVO



MP 350 Ultra TP

Potencia	440 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	9 500 rpm
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 350 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana reforzada	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	No
Asa secundaria	Asa amovible EasyGrip
Electronic booster system	No
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 763 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	8 kg

Accesorios Soporte mural - **Incluido**

MP 350 Ultra TP	Ref.
MP 350 Ultra TP 220-240V/50-60/1	34590L
MP 350 Ultra TP 240V/50-60/1 UK plug	34591L
MP 350 Ultra TP 120V/60/1	34595L

NUEVO



MP 800 Turbo TP

Potencia	1 000 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	9 500 rpm
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 350 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana reforzada	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	✓
Asa secundaria	Asa de acero inoxidable integrada
Electronic booster system	✓
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 845 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	8,2 kg

Accesorios Soporte mural - **Incluido**

MP 800 Turbo TP	Ref.
MP 800 Turbo TP 220-240V/50-60/1	34790L
MP 800 Turbo TP 240V/50-60/1 UK plug	34791L
MP 800 Turbo TP 120V/60/1	34795L

¿QUÉ MÁQUINA PARA SU SARTÉN BASCULANTE?

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

GAMA COMBI

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

POTENCIA

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

FACILIDAD DE TRABAJO

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

ERGONOMÍA

Asa ergonómica para mayor comodidad de uso.

COMODIDAD

Principio de autorregulación de la velocidad para las preparaciones elaboradas.



EMULSIONAR



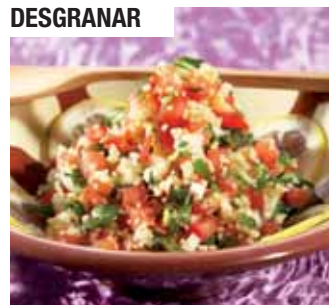
Vinagreta, mayonesa, salsa rouille, salsa verde o cóctel, etc.

MEZCLAR



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

DESGRANAR



Sémola, arroz, trigo, quinoa, etc.

BATIR



Claros montados, mousse de chocolate, chantilly, etc.

AMASAR



Puré de papas, 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



Mini MP 190 Combi

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

Elija su modelo:



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



Mini MP 240 Combi

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

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

Elija sus opciones:

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



Soporte mural

CMP 250 Combi

Potencia	310 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	2300 a 9600 rpm en el triturador, 500 a 1800 rpm en el batidor de varillas autorregulado
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 250 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	✓ equipado con un sistema de estanqueidad de 3 niveles
Caja del batidor metálico	✓
Batidor de varillas desmontable	✓
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud total con tubo 640 mm con batidor de varillas 610 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	5.6 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

Elija su
modelo:



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

Elija sus
opciones:

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



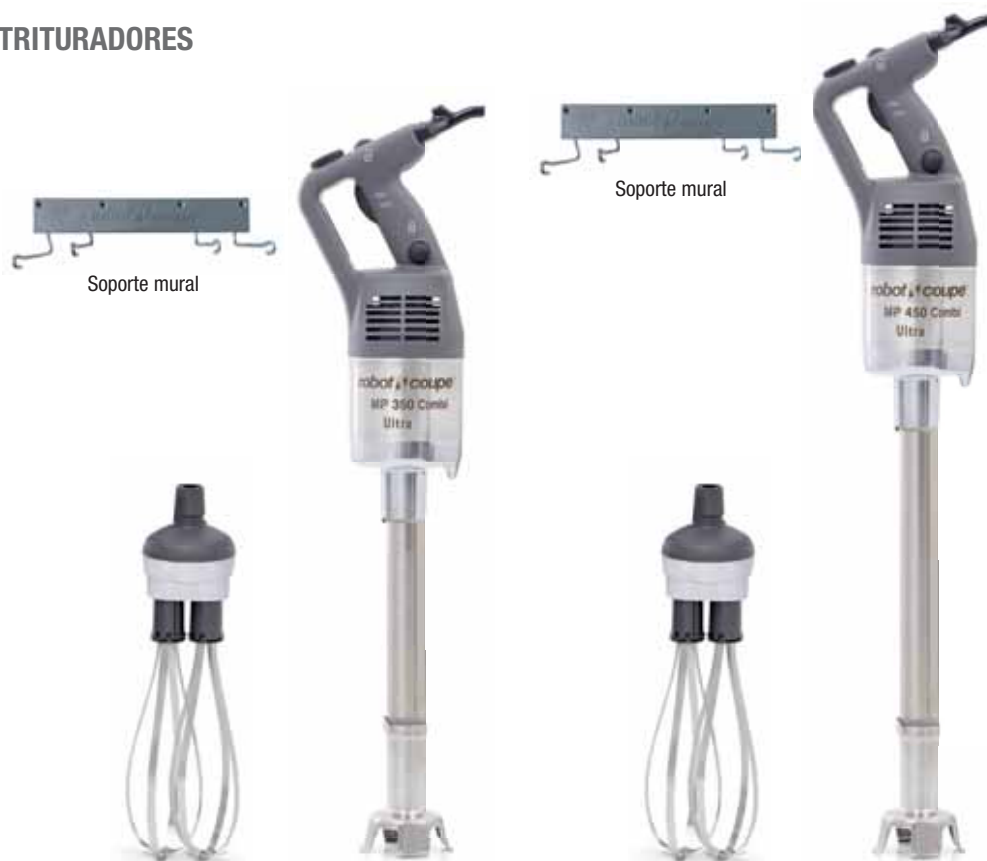
Soporte mural

CMP 300 Combi

Potencia	350 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	2300 a 9600 rpm en el triturador 500 a 1800 rpm en el batidor de varillas autorregulado
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 300 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	✓ equipado con un sistema de estanqueidad de 3 niveles
Caja del batidor metálico	✓
Batidor de varillas desmontable	✓
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud total con tubo 700 mm con batidor de varillas: 610 mm y Ø 125 mm
Peso bruto	5.7 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

CMP 300 Combi	Ref.
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310B
CMP 300 Combi 230V/50/1 UK plug	34311B
CMP 300 Combi 220V/60/1	34314B
CMP 300 Combi 120V/60/1	34315B

BRAZOS TRITURADORES



MP 350 Combi Ultra

Potencia	440 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	1500 a 9000 rpm en el triturador, 250 a 1500 rpm en el batidor de varillas autorregulado
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 350 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	✓
Caja del batidor metálico	✓
Batidor de varillas desmontable	✓
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud total con tubo: 790 mm con batidor de varillas: 805 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	7.9 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

Elija su modelo:



Elija sus opciones:

MP 350 Combi Ultra	Ref.
MP 350 Combi Ultra 220-240V/50-60/1	34860L
MP 350 Combi Ultra 240V/50-60/1 UK plug	34861L
MP 350 Combi Ultra 120V/60/1	34865L

MP 450 Combi Ultra

Potencia	500 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	1500 a 9000 rpm en el triturador, 250 a 1500 rpm en el batidor de varillas autorregulado
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 450 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	✓
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 220-240V/50-60/1	34870L
MP 450 Combi Ultra 240V/50-60/1 UK plug	34871L
MP 450 Combi Ultra 120V/60/1	34875L

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



Soporte mural



MP 450 FW Ultra

Potencia	500 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	250 a 1500 rpm autorregulada
Batidor de mano	Batidor de varillas desmontable de una longitud de 280 mm
Caja del batidor metálico	✓
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud de 800 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	8.6 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

Elija su modelo:



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



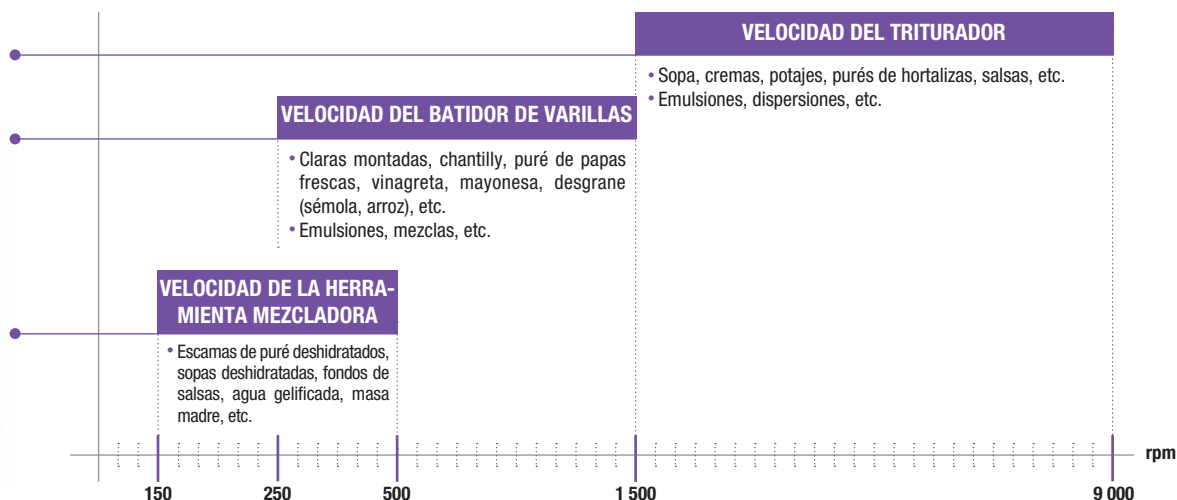
Soporte mural



MP 450 XL FW Ultra

Potencia	500 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	150 a 510 rpm autorregulada
Accesorio mezclador desmontable	Accesorio mezclador desmontable de una longitud de 690 mm
Caja del batidor metálico	✓
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud de 1210 mm, Ø 175 mm
Peso bruto	8.6 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

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



VOLVER AL RESUMEN

EXTRACTORES DE JUGOS



A photograph showing three glasses of freshly squeezed juice. The top left glass contains light-colored apple juice with a thick layer of white foam. The bottom left glass contains bright orange carrot juice, also with foam, and has a white and yellow striped straw inserted. The bottom right glass contains a vibrant yellow juice, likely lemon or lime, with a similar straw. To the left of the apple juice glass is a whole red apple. To the left of the carrot juice glass are two whole carrots. The background is plain white.

UN JUGO ULTRAFRESCO EN UNOS SEGUNDOS

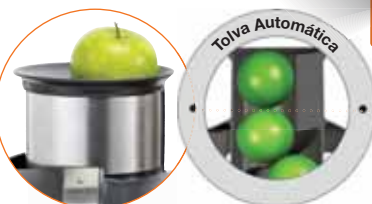
Los extractores de jugos de Robot-Coupe sirven a los profesionales de sectores muy variados: bares, restaurantes, hoteles, colectividades y supermercados.

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

EXTRACTORES DE JUGOS

INNOVACIÓN

TOLVA Ø 79 mm
Permite introducir frutas y hortalizas enteras.



TOLVA AUTOMÁTICA

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



MOTOR ASÍNCRONO

Easy Guide



FILTRO

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

NUEVO

2 tamaños de picos vertedores antisalpicaduras.*

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



NUEVO

BANDEJA ANTIGOTEÓ*

Gran capacidad para tener un área de trabajo siempre limpio.



NUEVO

BASE INCLINADA*

Para evacuar el jugo de manera óptima.

MOTOR

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



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

2 posibilidades de uso:



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

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



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

NUESTROS USUARIOS



BARES, RESTAURANTES Y SECTOR MÉDICO-SOCIAL

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



BARES DE JUGOS Y SUPERMERCADOS

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



AUMENTA LA PRODUCTIVIDAD

2 L = 1 min

Jugo ultrafresco



RETORNO DE LA INVERSIÓN



20 vasos /
día

=

**J 100 amortizado
en 25 días**



CERO RESIDUOS

100% rentabilidad responsable



Agregue su pulpa de verduras o frutas en la masa de sus tortas, waffles, ensaladas e incluso en sus omelettes.



¡Escanee el código QR para recetas cero residuos!

EXTRACTORES DE JUGOS



J 80

Motor	Asíncrono
Potencia	700 W
Voltaje	Monofásico
Rendimiento	120 L/hr
Cuba	Inoxidable
Tolva	✓ - Automática Ø 79 mm
Filtro	Inoxidable
Disco rallador	Inoxidable
Altura útil bajo el pico vertedor	155 mm
SERVICIO: Vaso	✓
Jarra pequeña	✓
Cuba del Blender	-
Pico vertedor antisalpicaduras	✓ - 1 tamaño
Base inclinada	-
Bandeja antigoteo	✓
Expulsión automática de los residuos	✓
Recipiente para residuos translúcido	6.5 L
Tolva de evacuación de residuos en continuo	-

Elija su modelo:



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



J 80 Buffet

Motor	Asíncrono
Potencia	700 W
Voltaje	Monofásico
Rendimiento	120 L/hr
Cuba	Inoxidable
Tolva	✓ - Automática Ø 79 mm
Filtro	Inoxidable
Disco rallador	Inoxidable
Altura útil bajo el pico vertedor	177 mm
SERVICIO: Vaso	✓
Jarra pequeña	✓
Cuba del Blender	-
Pico vertedor antisalpicaduras	✓ - 2 tamaños
Base inclinada	✓
Bandeja antigoteo	✓ - Gran capacidad
Expulsión automática de los residuos	✓
Recipiente para residuos translúcido	6.5 L
Tolva de evacuación de residuos en continuo	-

Elija su modelo:

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

J 80 todos los modelos

Elija sus opciones:

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



J 100

Motor	Asíncrono
Potencia	1 000 W
Voltaje	Monofásico
Rendimiento	160 L/hr
Cuba	Inoxidable
Tolva	✓ - Automática Ø 79 mm
Filtro	Inoxidable
Disco rallador	Inoxidable - Especial para usos intensivos
Altura útil bajo el pico vertedor	251 mm
SERVICIO: Vaso	✓
Jarra pequeña	✓
Cuba del Blender	✓
Pico vertedor antisalpicaduras	✓ - 2 tamaños
Base inclinada	✓
Bandeja antigoteo	✓ - Gran capacidad
Expulsión automática de los residuos	✓
Recipiente para residuos translúcido	7.2 L
Tolva de evacuación de residuos en continuo	✓

Elige su modelo:



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

Elige sus opciones:

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



EXTRACTOR DE JUGOS Y COULIS

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



C 40

Motor	Asíncrono
Potencia	500 W
Voltaje	Monofásico
Velocidad	1 500 rpm
Rendimiento	12 L/hr
Cuba	Materiales compuestos

Elija su modelo:

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



Jugo de tomate espeso para gazpacho y salsas.



Jugo de limón para bebidas, sorbetes y helados.



COLADORES AUTOMÁTICOS

MAXIMIZA LA PRODUCCIÓN, MINIMIZA EL ESFUERZO

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

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



COLADORES AUTOMÁTICOS

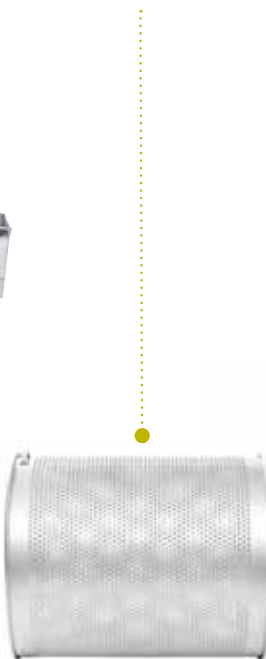
TOLVA

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



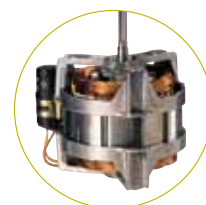
TAMIZ

Los productos caen dentro del tamiz, donde se centrifugan.



PALAS

Sistema de palas que giran a 1500 rpm y que producen la centrifugación de los productos situados dentro del tamiz.



**MOTOR
ASÍNCRONO**



TOLVA DE EXPULSIÓN DEL PRODUCTO ACABADO

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

TOLVA DE EXPULSIÓN DE LOS RESIDUOS

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



**Easy
Guide**



**AUMENTA LA
PRODUCTIVIDAD**

C 120

120 kg = 60 min

Compota





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.)**



C 80

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



C 120

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

Elija su modelo:



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

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

Elija sus opciones:

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



C 200 Especial industria C 200 V.V.

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

Elija su modelo:

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

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



Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Elija sus opciones:

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

FICHAS TÉCNICAS

COMBINADOS					Dimensiones (mm)						Peso (kg)	
Description	Potencia (w)	Monofásico	Trifásico	Enchufe	Máquina			Embalaje			Neto	Bruto
					L	P	A	L	P	A		
R 201 XL	550	•		10 A	245	305	560	400	300	540	10	11
R 201 XL Ultra	550	•		10 A	245	305	560	400	300	540	10	11
R 211 XL	550	•		10 A	245	385	510	610	410	570	13	14
R 211 XL Ultra	550	•		10 A	245	385	510	610	410	570	13	14
R 301	650	•		10 A	355	305	570	610	410	570	14	17
R 301 Ultra	650	•		10 A	355	305	570	610	410	570	14	17
R 401	700	•		10 A	320	305	570	610	410	570	18	20
R 402	750	•		10 A	320	305	590	610	410	570	21	23
R 402	750		•	No se suministra el enchufe	320	305	590	610	410	570	22	24
R 402 V.V.	1 000	•		10 A	320	305	590	610	410	570	22	23
R 502	900		•	No se suministra el enchufe	380	365	670	490	390	650	29	34
R 502 V.V.	1 500	•		15 A	380	365	670	490	390	650	30	35
R 752	1 800		•	No se suministra el enchufe	380	365	710	490	390	650	33	38
R 752 V.V.	1 500	•	•	15 A	380	365	710	490	390	650	34	38

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

CUTTERS					Dimensiones (mm)						Peso (kg)	
Description	Potencia (w)	Monofásico	Trifásico	Enchufe	Máquina			Embalaje			Neto	Bruto
					L	P	A	L	P	A		
R 2 B	550	•		10 A	200	280	350	400	300	540	9	11
R 2	550	•		10 A	245	305	380	400	300	540	9	11
R 3 - 1500	650	•		10 A	210	320	400	400	300	540	10	11
R 3 - 3000	650	•		10 A	210	320	400	400	300	540	12	13
R 4 - 2V	900		•	No se suministra el enchufe	225	305	440	400	300	540	17	18
R 4 - 1V	700	•		10 A	225	305	440	400	300	540	13	14
R 4 V.V.	1 000	•		10 A	225	305	460	400	300	540	17	18
R 5 - 1V	750	•		10 A	280	365	510	490	390	650	21	23
R 5 - 2V	1 500		•	No se suministra el enchufe	280	365	510	490	390	650	21	24
R 5 V.V.	1 500	•		15 A	280	365	510	490	390	650	22	24
R 7	1 500		•	No se suministra el enchufe	280	365	540	490	390	650	23	25
R 7 V.V.	1 500	•		15 A	280	365	540	490	390	650	23	26
R 8	2 200		•	No se suministra el enchufe	315	545	585	700	470	700	37	45
R 8 V.V.	2 200	•		21 A	315	545	585	700	470	700	38	47
R 10	2 600		•	No se suministra el enchufe	345	560	660	700	470	700	42	51
R 10 V.V.	2 600	•		21 A	345	560	660	700	470	700	47	54
R 15	3 000		•	No se suministra el enchufe	370	615	680	765	465	780	50	59
R 20	4 400		•	No se suministra el enchufe	380	630	760	765	465	780	77	86
R 23	4 500		•	No se suministra el enchufe	700	600	1250	800	700	1260	110	142
R 30	5 400		•	No se suministra el enchufe	720	600	1250	800	700	1260	126	148
R 45	10 000		•	No se suministra el enchufe	760	600	1400	990	690	1400	172	195
R 60	11 000		•	No se suministra el enchufe	810	600	1400	990	690	1400	187	212

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

FICHAS TÉCNICAS

Blixer®					Dimensiones (mm)						Peso (kg)	
Description	Potencia (w)	Monofásico	Trifásico	Enchufe	Máquina			Embalaje			Neto	Bruto
					L	P	A	L	P	A		
Blixer® 2	600	•		10 A	245	305	400	390	295	560	10	12
Blixer® 3	750	•		10 A	245	305	460	390	295	560	12	14
Blixer® 4 - 1V	900	•		10 A	240	330	480	400	300	540	14	15
Blixer® 4 - 2V	1 000		•	No se suministra el enchufe	240	305	445	400	300	540	14	15
Blixer® 4 V.V.	1 100	•		10 A	240	330	480	400	300	540	16	17
Blixer® 5 - 1V	1 500		•	No se suministra el enchufe	280	365	540	490	390	650	21	24
Blixer® 5 - 2V	1 500		•	No se suministra el enchufe	280	365	540	490	390	650	21	24
Blixer® 5 V.V.	1 500	•		15 A	280	365	540	490	390	650	22	24
Blixer® 7	1 500		•	No se suministra el enchufe	280	365	570	490	390	650	23	25
Blixer® 7 V.V.	1 500	•		15 A	280	365	570	490	390	650	23	25
Blixer® 8	2 200		•	No se suministra el enchufe	315	545	605	700	470	800	39	47
Blixer® 8 V.V.	2 200	•		21 A	315	545	605	700	470	800	39	47
Blixer® 10	2 600		•	No se suministra el enchufe	315	545	680	700	470	800	42	51
Blixer® 10 V.V.	2 600	•		21 A	315	545	680	700	470	800	42	51
Blixer® 15	3 000		•	No se suministra el enchufe	315	545	700	765	465	780	50	59
Blixer® 20	4 400		•	No se suministra el enchufe	380	630	780	765	465	780	77	86
Blixer® 23	4 500		•	No se suministra el enchufe	700	600	1250	800	700	1260	110	142
Blixer® 30	5 400		•	No se suministra el enchufe	720	600	1250	800	700	1260	131	154
Blixer® 45	10 000		•	No se suministra el enchufe	760	600	1400	990	690	1400	172	195
Blixer® 60	11 000		•	No se suministra el enchufe	810	600	1400	990	690	1400	187	210

KITCHEN BLENDERS					Dimensiones (mm)						Peso (kg)	
Description	Potencia (w)	Monofásico	Trifásico	Enchufe	Máquina			Embalaje			Neto	Bruto
					L	P	A	L	P	A		
BL 3	1 100	•		10 A	215	470	450	535	295	550	14	16
BL 5	1 200	•		10 A	215	470	500	535	295	550	14	17

BRAZOS TRITURADORES					Dimensiones (mm)					Peso (kg)	
Description	Potencia (w)	Monofásico	Trifásico	Enchufe	Máquina		Embalaje			Neto	Bruto
					Ø	A	L	P	A		
MicroMix	220	•		10 A	61	430	435	155	75	1	1
Mini MP 160 V.V.	240	•		10 A	78	455	455	190	115	1	2
Mini MP 190 V.V.	270	•		10 A	78	485	455	190	115	2	3
Mini MP 240 V.V.	290	•		10 A	78	535	455	190	115	2	3
CMP 250 V.V.	310	•		10 A	94	650	690	230	130	3	4
CMP 300 V.V.	350	•		10 A	94	660	690	230	130	3	4
CMP 350 V.V.	400	•		10 A	94	700	690	230	130	4	4
CMP 400 V.V.	420	•		10 A	94	718	690	230	130	4	4
MP 350 Ultra	440	•		10 A	125	740	930	275	155	5	7
MP 350 V.V. Ultra	440	•		10 A	125	740	930	275	155	5	6
MP 450 Ultra	500	•		10 A	125	840	930	275	155	5	6
MP 450 V.V. Ultra	500	•		10 A	125	840	930	275	155	5	7
MP 550 Ultra	750	•		10 A	125	940	930	275	155	5	7
MP 600 Ultra	850	•		10 A	125	980	930	275	155	6	7
MP 800 Turbo	1 000	•		10 A	125	1130	695	400	235	7	9
MP 350 Ultra TP	440	•		10 A	125	763	930	275	155	5	8
MP 800 Turbo TP	1 000	•		10 A	125	845	930	275	155	6	8
Mini MP 190 Combi	270	•		10 A	78	485	455	190	115	2	3
Mini MP 240 Combi	290	•		10 A	78	535	455	190	115	2	3
CMP 250 Combi	310	•		10 A	125	640	560	345	130	3	6
CMP 300 Combi	350	•		10 A	125	700	560	345	130	3	6
MP 350 Combi Ultra	440	•		10 A	125	790	930	275	155	6	8
MP 450 Combi Ultra	500	•		10 A	125	890	930	275	155	6	8
MP 450 FW Ultra	500	•		10 A	125	800	930	275	155	6	9
MP 450 XL FW Ultra	500	•		10 A	175	1210	930	275	155	5	9

EXTRACTORES DE JUGOS					Dimensiones (mm)						Peso (kg)	
Description	Potencia (w)	Monofásico	Trifásico	Enchufe	Máquina			Embalaje			Neto	Bruto
					L	P	A	L	P	A		
J 80	700	●		10 A	235	535	500	465	285	530	11	13
J 80 Buffet	700	●		10 A	260	565	595	790	292	535	11	13
J 100	1 000	●		10 A	260	565	630	790	292	530	15	18
C 40	500	●		10 A	245	305	470	295	390	560	10	11

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

Notas

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

PREÁMBULO

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

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

GENERALIDADES

Artículo 1:

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

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

El hecho de cursar un pedido a Robot-Coupe supone la adhesión sin reservas a las presentes condiciones.

Cualquier pedido cursado de mala fe o que presente un carácter anormal será rechazado por Robot-Coupe.

TARIFAS Y REDUCCIONES DE PRECIOS

Artículo 2:

Los precios practicados por Robot-Coupe se establecen en una tarifa básica, 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 indisolubles del contrato de venta firmado entre el distribuidor y el cliente final.

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

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

CLÁUSULA DE RESERVA DE PROPIEDAD

Artículo 12:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Artículo 13:

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

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

TRATAMIENTO DE LOS RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

Artículo 14:

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

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

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

RECLAMACIONES

Artículo 15:

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

FUERZA MAYOR

Artículo 16:

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

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

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

Artículo 17:

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

LITIGIOS

Artículo 18:

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

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



Fabricado en Francia por Robot-Coupe.
Dirección General, Francia, Internacional y Marketing :
Tel.: + 33 1 43 98 88 33
48, rue des Vignerons - 94300 Vincennes - France
Email: international@robot-coupe.com

robot-coupe.com

