

robot coupe®




CATÁLOGO
2026

COMBINADOS

DISCOS

PROCESSADORES
DE ALIMENTOS

CÚTERS

ROBOT COOK®

BLIXER®

KITCHEN
BLENDERS

TRITURADORES

CENTRIFUGADORAS

DESPOLPADEIRAS



NOSSA EQUIPE SEMPRE AO SEU LADO



PRECISA DE AJUDA ?

Liguei para o seu gerente regional ou para nosso escritório
(21) 3222-9700 / vendas@robotcoupe.com.br

OS NOVOS PRODUTOS

PÁGINA **86**

KITCHEN BLENDERS

Nova gama de produtos composta por 2 modelos - BL 3 e BL 5.

A sua tecnologia exclusiva X-Flow garante a máxima turbulência na cuba.

Uma textura fina e cremosa em poucos segundos...

PODEROSO
& DURADOURO



NOVO



OS NOVOS PRODUTOS

PÁGINA

64

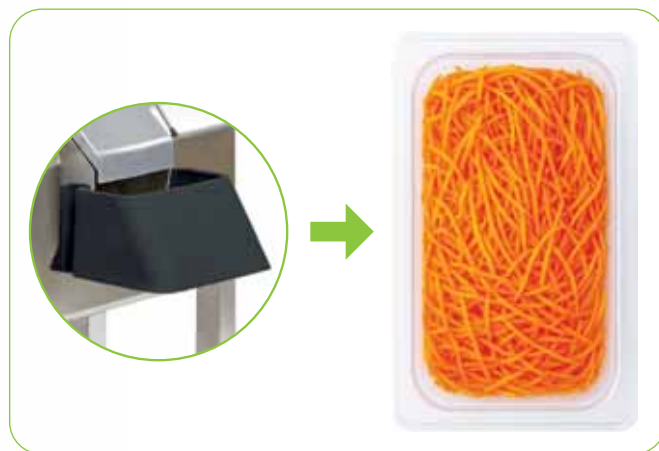
NOVO



CL 60

Novo guia de ejeção integrado

- Guia os legumes para fora da cuba.
- Concebido para uma distribuição otimizada dos ingredientes no recipiente GN.

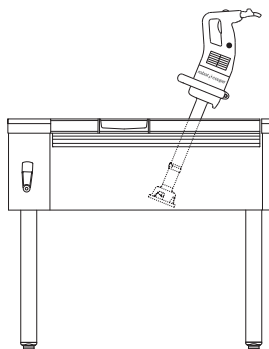


PÁGINA

106

NOVA LINHA DE TRITURADORES ESPECIAIS PARA FRIGIDEIRAS BASCULANTES

Nova Linha de trituradores especiais para utilização em frigideiras basculantes que se adequam perfeitamente do menor ao maior tamanho.



NOVO



NOVOS ACESSÓRIOS NOVAS SOLUÇÕES

PÁGINA **34**

A SOLUÇÃO PARA UM CORTE ONDULADO PERFEITO

Dê asas à sua criatividade com dois novos tamanhos de discos!

NOVO



PÁGINA **38**

SOLUÇÕES PARA FATIAR TOMATES

Descubra todas elas!



PÁGINA **39**

SOLUÇÕES PARA CORTAR BATATAS FRITAS

Você pode fazer batatas fritas longas e perfeitamente cortadas com o EasyLoader. Permite cortar as batatas fritas perfeitas de forma contínua. Agora também com o novo tamanho de 6x6mm.



robot coupe®

A INOVAÇÃO NO CORAÇÃO DA NOSSA HISTÓRIA

Desde 1961, na França, a pátria da gastronomia, a Robot-Coupe cria, desenvolve e fabrica todos os seus produtos.



MAIS DE 60 ANOS DE INOVAÇÕES

VÁRIAS CENTENAS DE PATENTES EXCLUSIVAS

1961: 1º Processador de Alimentos
1966: 1º Cúter vertical

1960 / 1970



1970 / 1980

1980: 1º Blixer®
1986: 1º Processador de Alimentos CL 50

1970: 1º Combinado: Cúter e Processador de Alimentos
1975: Gamas de Cúters e Combinados



1990 / 2000

1980: 1º Blixer®
1986: 1º Processador de Alimentos CL 50

1990: Gama Processadores de Alimentos
1996: 1º Triturador desmontável



2000: Gama Trituradores
2008: 1ª Centrifugadora Automática
2012: 1º Robô profissional com aquecimento
Robot Cook®



2020: Lançamento da nova gama de Centrifugadoras de Sucos e 13 novos modelos de grande capacidade de Combinados , Cúters e Blixer®

2024: MP TP
EasyStacker
EasyLoader



2026: Lançamento da nova gama Kitchen Blender



Todas as últimas inovações Robot-Coupe® são indicadas com o

INOVAÇÃO

robot coupe®

LÍDER MUNDIAL COM OPERAÇÕES EM MAIS DE 130 PAÍSES



UM COMPROMISSO GLOBAL, BEM COMO LOCAL

Presente em mais de 130 países, Robot-Coupe utiliza um know-how de líder mundial, constantemente adaptado às diferentes formas de cozinha local. Em todo o mundo, nossas equipes estão constantemente ajudando os distribuidores e profissionais de cozinha a satisfazer suas necessidades específicas da forma mais próxima possível.



UMA CULTURA DE COMPROMISSO



INOVAR E DURAR

Porque estamos empenhados em satisfazer melhor suas necessidades, a inovação está no centro da nossa ação para antecipar suas necessidades.

Nosso compromisso de lhe oferecer produtos de alto desempenho e durabilidade que excedam as normas atuais, com escolhas técnicas e industriais adaptadas para garantir a durabilidade, manutenção e reparabilidade dos produtos.



PROJETAR E FABRICAR NA FRANÇA

Os produtos Robot-Coupe são todos projetados e fabricados na França para garantir o melhor nível de qualidade e para garantir um desempenho inigualável. Nossos produtos integram constantemente a excelência das últimas tecnologias na altura da sua evolução.



INSPIRAR E SATISFAZER

Ser seu parceiro na cozinha estimula nossa pesquisa e desenvolvimento para pensar, melhorar e criar novos usos para todos os nossos produtos.

Sua satisfação é a nossa prioridade para construir uma relação duradoura de confiança e permitir-lhe expressar toda a sua criatividade culinária.



UMA EMPRESA COMPROMETIDA COM O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

Há muitos anos que Robot-Coupe investe em uma política de responsabilidade social e ética, que se articula ao redor de 4 temáticas.

“ Nossas máquinas **robustas**
são projetadas para **durar** ”

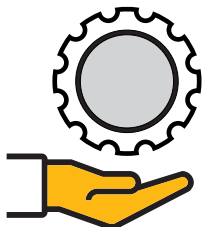
“ Nós **excedemos todas as exigências** aplicáveis
para garantir **performances**
impecáveis ”



“ Nossos **parceiros estão sediados na Europa**
e nós os apoiamos na implementação de
abordagens sustentáveis ”

“ **100%** de nossas máquinas
são reparáveis e recicláveis
em mais de 95% ”

COMPROMISSOS CONCRETOS DURANTE TODA A VIDA ÚTIL DOS PRODUTOS



O PROJETO

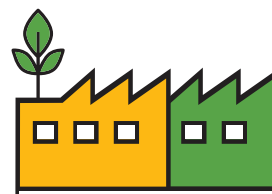
Produtos projetados para durar:

- Qualidade e durabilidade dos materiais utilizados em nossas máquinas.
- Máquinas que combinam desempenho e economia de energia ao longo de seu uso.
- 100% dos nossos produtos são reparáveis.
- Disponibilidade de peças de reposição por mais de 10 anos após a saída de linha.

A PRODUÇÃO

Ética e responsabilidade:

- Em conformidade com as normas mais exigentes.
- Uma aplicação da diretiva ROHS (não uso de substâncias nocivas) e integração de normas futuras como o EuP (Energy Using Product - Produto Consumidor de Energia).
- Uma escolha de parceiros europeus que permite reduzir os transportes e seu impacto ecológico.



OS RECURSOS

Gestão sustentável dos recursos:



- Uma redução nas embalagens desde a fase de projeto e uma diminuição nos resíduos de produção.
- Uma precisão das máquinas reduzindo o desperdício na cozinha.
- Mais de 95% de produtos recicláveis.
- Uma participação nos procedimentos de coleta e reciclagem aplicáveis em cada país.

AS EQUIPES

Uma empresa socialmente comprometida:

- Uma política de desenvolvimento individual de nossos colaboradores e uma promoção da ética.
- Em conformidade com os padrões da Organização Internacional do Trabalho.
- Um compartilhamento de nossas exigências RSE com nossos parceiros e o seu acompanhamento neste processo.



robot coupe®

AO SEU SERVIÇO



SEMPRE AO SEU LADO

- Demonstrações de máquinas
- Auditoria técnica
- Treinamento na cozinha
- Apoio na reparação, manutenção e peças das máquinas
- Compartilhamento de experiências



**PEDIR UMA
DEMONSTRAÇÃO**

PARA MELHORAR A VIDA COTIDIANA DOS UTILIZADORES

Código QR da máquina para aceder a todas as informações sobre o produto em robot-coupe.com: vídeos, manuais, documentação, manutenção, acessórios, informações de segurança...



UM PARCEIRO DE CONFIANÇA



SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE

- Uma equipe dedicada responde às suas perguntas sobre encomendas, orçamentos, faturas ou expedição
- Entrega de produtos e acessórios no melhor prazo

CENTRO LOGÍSTICO DE ALTO DESEMPENHO

- Possuímos 90% das nossas referências em estoque
- Uma equipe dedicada acompanha e organiza as encomendas e assegura a rastreabilidade dos envios



ASSISTÊNCIA DE ALTA TECNOLOGIA

- Equipe dedicada
- Assistência na resolução de problemas, reparações e manutenção
- Tutoriais em vídeo

SERVIÇO PÓS-VENDA EFICIENTE

- Website do serviço pós-venda onde pode:
 - Consultar as vistas expandidas e os esquemas elétricos das peças sobressalentes
- Pesquisa de referências e preços
- Fazer encomendas em tempo real



robot coupe®

VIDA FACILITADA



PARA CORTES PERFEITAMENTE UNIFORMES E PRECISOS

Cortador de Legumes - Conjuntos



Exactitube

Para cortar ingredientes pequenos em fatias regulares



EasyLoader

Para cortar as batatas fritas perfeitas de forma contínua.



EasyStacker

Para tomates perfeitamente cortados e empilhados



ESFORÇO REDUZIDO → PREVINE OS DISTÚRBIOS MUSCOESQUELÉTICOS (DME)

Trituradores - Extratores de Sumos



REPARAÇÃO FÁCIL

Trituradores



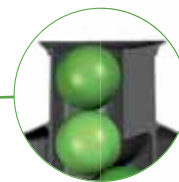
EasyPlug

Substituição mais fácil do cabo de alimentação



EasyGrip

Alça removível para melhor ergonomia



Boca de alimentação automática

Com o sistema exclusivo de alimentação automática, as frutas e os legumes podem ser processados sem esforço

FACILITA A VIDA

LIMPEZA FÁCIL



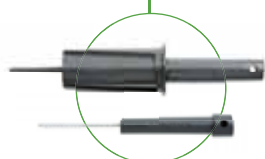
FACAS



**Facas desmontáveis
em aço inox**



**Facas laváveis na
máquina de lavar louça**



**Ferramentas de
limpeza das facas**



Sino desmontável

Sino e lâminas dos
trituradores
desmontáveis



DISCOS



Discos **Mineral+**

Fácil de limpar na máquina
de lavar louça



Kit de Limpeza

Ferramenta de limpeza da
grade de cubos



EasyClean XPress

Solução sem resíduos para
limpar grelhas de corte de
cubos

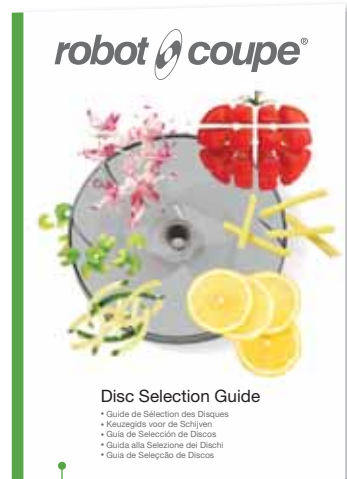


robot coupe®

AO SEU LADO



MINI CATÁLOGO



GUIA DE SELEÇÃO
Discos



LIVRO DE RECEITAS
Produtos frescos e
Vitaminas



LIVRO DE RECEITAS
Soluções Nutrição Saúde



LIVRO DE RECEITAS
Robot Cook



PARA SUAS LOJAS E SHOWROOMS



Conjunto 3 displays

Ref. 451 581*

* Verificar condições



Expositor misto

Ref. 450 421

Pôster cabeceira: Ref. 450 767

robot coupe®

AO SEU LADO

ENCONTRE TODOS NOSSOS VÍDEOS NO CANAL ROBOT-COUPE OFICIAL:



Vídeo Robot-Coupe R 301 Ultra



Vídeo Robot-Coupe CL 50 Ultra



Vídeo Robot-Coupe J 100

VÍDEOS TAMBÉM EM
robot-coupe.com

NAS MÍDIAS SOCIAIS OFICIAIS ROBOT-COUPE



Linkedin
robot-coupe-official



Facebook
RobotCoupeOfficial

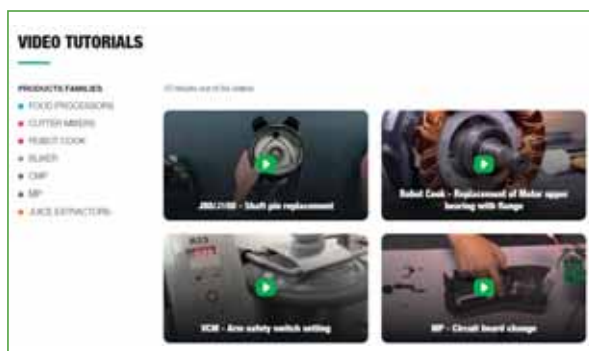


Youtube
Robot-Coupe Official



Instagram
robotcoupe_official

E COM NOSSO SERVIÇO PÓS-VENDAS



Vídeos de pós-venda

Para treinar seus técnicos em operações de manutenção e reparo.

UMA PÁGINA DE INTERNET COMPLETA



NOVO



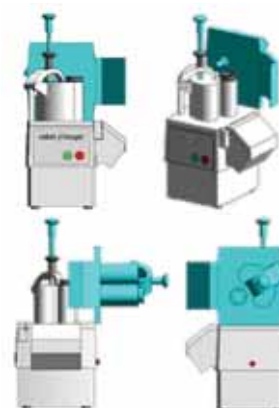
NOVO SITE ROBOT-COUPÉ

- **Design responsivo e de fácil utilização:** fácil acesso às informações, com qualquer dispositivo (computador, celular, tablet)
- **Vídeos:** conheça nossos produtos ao vivo e aprenda o funcionamento

PARA VOCÊ, DISTRIBUIDOR, ARQUITETO e PROJETISTA



- **Acesso dedicado:** consulte e baixe instruções técnicas, especificações, desenhos 2D, 3D e BIM



PARA SEUS CLIENTES

- **Guia de seleção:** encontre a máquina certa em apenas alguns cliques
- **Registro do produto:** baixe os manuais do usuário e as instruções de segurança

robot coupe®

SOLUÇÕES PARA TODOS OS SETORES DE ALIMENTAÇÃO

RESTAURANTE COMERCIAL



FAST FOOD

Fast-Food
Fast-Good (Fast-Food de alta qualidade)
Loja de sucos
Take-away
Lanchonetes
Praça de alimentação



COZINHAS INDUSTRIAIS



RESTAURANTE ESCOLAR

Creches
Primária
Ensino Médio
Universidades
Cozinhas centrais



ARTESÃOS E SUPERMERCADOS



PADEIROS E CONFEITEIROS

Padeiros
Confeiteiros
Sorveteiros
Casa de bolo
Delicatessen



RESTAURANTE TRADICIONAL

Restaurantes populares
Restaurantes temáticos
Rede de restaurantes
A la carte
Bistro
Alta gastronomia
Choperias

RESTAURANTE HOTELEIRO

Hotéis de todas as categorias
Banquetes/Bufferet
Resort
Restaurante para funcionários

RESTAURANTE COMERCIAL



RESTAURANTE CORPORATIVO

Restaurantes de empresas
Restaurantes administrativos
Cantinas de empresas
Forças armadas
Cadeias
Cozinhas Centrais

RESTAURANTE HOSPITALAR

Hospitais-Clínicas
Casas de repouso
Centros médicos especializados
Restaurantes para funcionários



COZINHAS INDUSTRIAIS

CATERING

Bufferet de eventos
Catering aéreo
Comidas transportadas

SUPERMERCADOS

Vegetais e frutas processados
Rôtisserie
Loja de sucos
Padaria
Restaurante para funcionários



#THEsolution

robot



MELHORAR O DIA A DIA DO USUÁRIO

Menos tarefas manuais para maior conforto



GANHAR TEMPO

Aumentar a produtividade

SUCOS ULTRA FRESCOS

2L = 1min



BATATAS FRITAS CASEIRAS

20kg = 4min



VEGETAIS EM CUBO

10kg = 2min



SOPA

45L = 6min



MAIONESE

2L = 1min



VEGETAIS

300kg = 1h



GANHAR DINHEIRO

Um rápido retorno do seu investimento!

Exemplos:



Investir num CL50
= **Poupa** 1 hora de trabalho por dia.



Investir em um Robot Cook
= **Poupa** 20 minutos por serviço.



DIMINUIR O DESPERDÍCIO



EXPLORAR A SUA CRIATIVIDADE

Libera sua imaginação



SATISFAZER OS CLIENTES



PRODUTOS FRESCOS



FEITO EM CASA



LOCAL



PRODUTOS SAZONAIS

PÁGINA **48**

PROCESSADORES DE ALIMENTOS

CL 50 Ultra



PÁGINA **82**

Blixer®

Blixer® 3



PÁGINA **94**

TRITURADORES

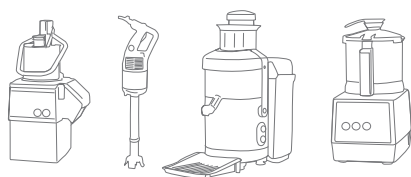
MP 450 Ultra



ÍNDICE

COMBINADOS

PÁGINA 24



COLEÇÃO de DISCOS

PÁGINA 32

PROCESSADORES DE ALIMENTOS

PÁGINA 46

CÚTERS

PÁGINA 68

ROBOT COOK®

PÁGINA 76

BLIXER®

PÁGINA 80

KITCHEN BLENDERS

PÁGINA 86

TRITURADORES

PÁGINA 92

CENTRIFUGADORAS

PÁGINA 110

DADOS TÉCNICOS

(dimensões, peso, etc.) PÁGINA 120

DESPOLPADEIRAS

PÁGINA 116

COMBINADOS

CÚTER E PROCESSADOR DE ALIMENTOS



2 MÁQUINAS EM UMA!

Compacto e multifuncional, o Combinado, cúter e processador de alimentos da Robot-Coupe é o aliado diário dos Chefs de cozinha, especialmente em espaços pequenos.



COMBINADOS

CÚTER E PROCESSADOR DE ALIMENTOS

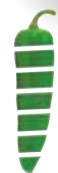


4 MÁQUINAS em **1**!

Partida automática pela alavanca: conforto de trabalho e velocidade na execução.

Boca de grande dimensão: legumes grandes

NOVO



Tampa: Permite a adição de líquidos ou ingredientes durante o processo de fabricação.

Boca cilíndrica com empurrador Exactitube:

- Ø58mm: legumes compridos
- Ø39mm: ingredientes de pequeno calibre

Alça ergonômica para uma **manipulação facilitada da cuba**.



MOTOR ASSÍNCRONO

Easy Guide

Duas velocidades: 600 e 1800 rpm para uma maior variedade de aplicações.

Ejeção lateral: para ganhar espaço e conforto de uso.



Lavável à máquina

INOVAÇÃO



Faca "mais perto" do fundo de cuba, que garante um ótimo resultado e um processo mais rápido também em pequenas quantidades



Gama de 29 discos disponíveis em opção.



AUMENTA A PRODUTIVIDADE

Cúter

1.5 kg = 2 min*

Almôndegas

Processador de alimentos

10 kg = 2 min*

Tomate aos cubos



*Os dados podem variar em função dos cortes e dos ingredientes

FUNÇÃO CÚTER



**Faca lisa
Padrão**



PICAR GROSSO



MISTURAR



EMULSIONAR



**Faca serrilhada
opcional**

**ESPECIAL
Confeitaria
Panificação**



AMASSAR



TRITURAR



**Faca dentada
opcional**

**ESPECIAL
Ervas
aromáticas
Temperos**



PICAR ERVAS



PICAR TEMPEROS

FUNÇÃO PROCESSADOR DE ALIMENTOS



FATIADORES



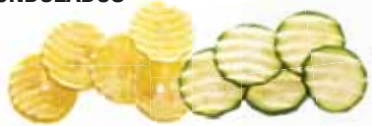
JULIENE



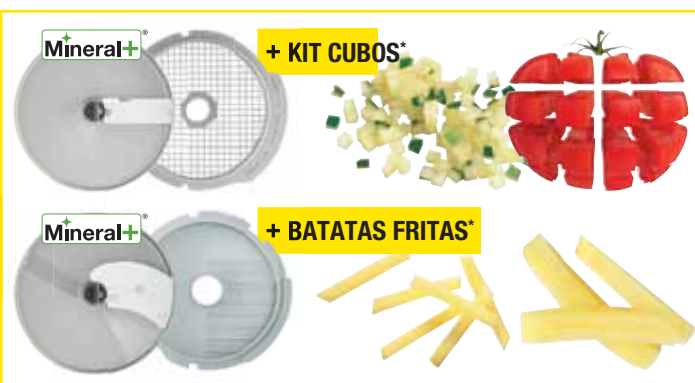
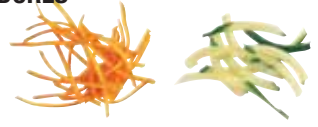
NOVO



ONDULADOS



RALADORES



* Para R 402, R 502

FUNÇÃO EXTRATOR DE SUCOS E POLPAS*

- Função espremedor para todos os cítricos.
- Extração de sucos de frutas e vegetais para aperitivos, sobremesas, molhos, sopas, picolés e sorvetes, smoothies, doces, geleias...
- Função despulpadora para extrair polpa de frutas e vegetais macios ou cozidos.

* Disponível para R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402



COMBINADOS CÚTER E PROCESSADOR DE ALIMENTOS



RALADORES / FATIADORES / ONDULADOS / JULIENE

EM OPÇÃO
24
DISCOS

EM OPÇÃO
3
FACAS

R 211 XL Ultra



2.9 L

- Monofásico
- 1 velocidade
- Kit extrator de sucos e polpas*

R 301 Ultra



3,7 L

- Monofásico
- 1 velocidade
- Kit extrator de sucos e polpas*



RALADORES / FATIADORES / ONDULADOS / JULIENE

EM OPÇÃO
29
DISCOS

EM OPÇÃO
3
FACAS

+ CUBOS + BATATAS FRITAS

EM OPÇÃO
50
DISCOS

EM OPÇÃO
3
FACAS

R 402



4,5 L

- Monofásico
- 2 velocidades
- Kit extrator de sucos e polpas*

R 502



5,9 L

- Trifásico
- 2 velocidades
- Kit purê de batatas*

*Acessório em opção

Modelos	Quantidade máxima em função cúter	Produção horária em função de processador de alimentos	Número de refeições
R 211 XL Ultra	1,0 kg	25 kg/h	1 a 50
R 301 Ultra	1,5 kg	50 kg/h	1 a 100
R 402	2,5 kg	50 kg/h	1 a 100
R 502	3,2 kg	150 kg/h	50 a 300

KIT EXTRATOR DE SUCOS E POLPAS

- Função espremedor para todos os cítricos.
- Extração de sucos de frutas e vegetais para aperitivos, sobremesas, molhos, sopas, picolés e sorvetes, smoothies, doces, geleias...
- Função despulpadora para extrair polpa de frutas e vegetais macios ou cozidos.
- Substitui várias ferramentas manuais:

FUNÇÃO DESPOLPADORA



FUNÇÃO ESPREMEDOR DE CÍTRICOS



Boca grande
capacidade 75x90 mm



POLPAS FRESCAS PARA
SORVETES E PICOLÉS



POLPAS FRESCAS PARA
SOBREMESAS



LEITE DE COCO



SUCOS DE LIMÃO



TORTA DE LIMÃO



SUCOS DE LARANJA



Kit extrator de sucos e polpas para R 211 XL Ultra
Kit extrator de sucos e polpas para R 301 Ultra / R 402

Ref.

27393

27396

COMBINADOS CÚTER E PROCESSADOR DE ALIMENTOS



R 211 XL Ultra

Motor	Assíncrono
Potência	550 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	1800 rpm
Pulso	✓
Cúter	Cuba 2,9 L em aço inox
Faca	Faca lisa em aço inox - Incluído
Processador de alimentos	Boca meia-lua Boca cilíndrica Ø 58 mm
Discos	Fatiador 2 mm, Fatiador 5 mm, Ralador 2 mm Incluído



R 301 Ultra

Motor	Assíncrono
Potência	650 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	1800 rpm
Pulso	✓
Cúter	Cuba 3,7 L em aço inox
Faca	Faca lisa em aço inox - Incluído
Processador de alimentos	Boca meia-lua 1,6 L Boca cilíndrica Ø 58 mm
Discos	Fatiador 2 mm, Fatiador 5 mm, Ralador 2 mm, Juliene 4x4 mm - Incluído

Escolha o seu modelo:



R 211 XL Ultra	Ref.
R 211 XL Ultra 220V/60/1 BRA - 3 Discos	2377D

R 301 Ultra	Ref.
R 301 Ultra 220V/60/1 BRA - 4 Discos	3554

Descubra a nossa seleção de discos e packs na página 34



Escolha as suas opções:



	R 201 XL	R 301 Ultra
Opções	Ref.	Ref.
Faca serrilhada Especial Confeitaria / Panificação	27138	27288
Faca dentada Especial Ervas Aromáticas e Temperos	27061	27287
Faca lisa adicional	27055	27286
Cuba completa (cuba, tampa, faca)	-	27278
Kit extrator de sucos e polpas	27393	27396



R 402

Motor	Assíncrono
Potência	750 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	600 - 1800 rpm
Pulso	✓
Bloco motor	Metálico
Cúter	Cuba de 4,5 L em aço inox
Faca	Faca lisa em aço inox - Incluído
Braço raspador	-
Processador de alimentos	Boca meia lua 1,6 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluídos Cuba em aço inox
Kit de limpeza	Incluído
Discos	Fatiador 2 mm, Fatiador 5 mm, Ralador 2 mm, Kit cubos 10x10x10 mm - Incluído

Escolha o seu modelo:



R 402	Ref.
R 402 220V/60/1 BRA - 5 Discos	3555M

Descubra a nossa seleção de discos e packs na página 34



Escolha as suas opções:



	R 402	R 502
Opções	Ref.	Ref.
Faca serrilhada Especial Confeitaria / Panificação	27346	27305
Faca dentada Especial Ervas Aromáticas e Temperos	27345	27304
Faca lisa adicional	27344	27303
Cuba completa (cuba, tampa, faca)	27342	27320
Kit extrator de sucos e polpas	27396	-
Acessório limpa faca	-	49258



R 502

Motor	Assíncrono
Potência	900 W
Voltagem	Trifásico
Velocidade	750 - 1800 rpm
Pulso	✓
Bloco motor	Metálico
Cúter	Cuba de 5,9 L em aço inox
Faca	Faca lisa em aço inox - Incluído
Acessório limpa faca	Incluído
Braço raspador	✓
Processador de alimentos	Boca meia-lua 2,2 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluído
Kit de limpeza	Incluído
Discos	Não incluídos

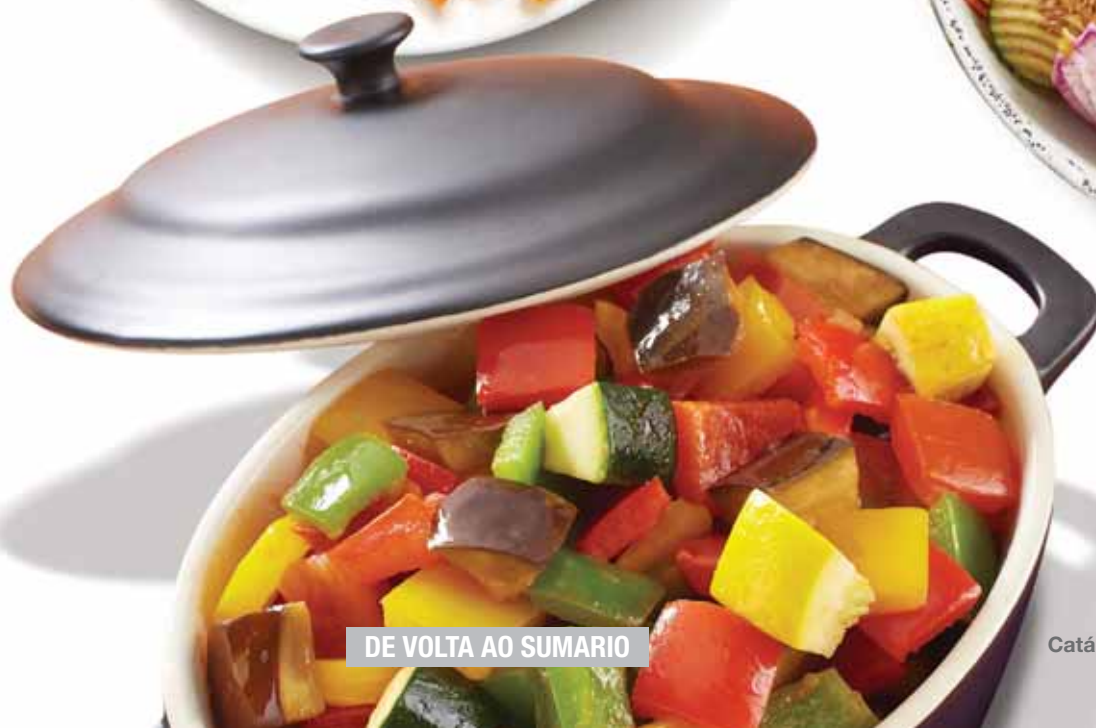
R 502	Ref.
R 502 G 220V/60/3	2384
R 502 G 380V/60/3	2381

COLEÇÃO DE DISCOS



A MAIOR VARIEDADE DE CORTES!

Mais de 50 discos à escolha para obter fatiados, ralados, julienne, batatas fritas, ondulados e cubos com uma qualidade de corte incomparável em um mínimo de tempo. Economize várias horas de trabalho por dia graças aos combinados e processadores de alimentos de Robot-Coupe.



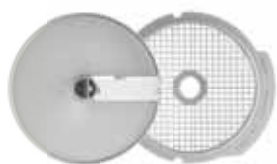


ESSENTIAL Series 1-4



EXPERT Series 5-7

R 211 XL Ultra R 301 Ultra		R 402	DISCOS	R 502
				CL 50 Ultra / CL 52 CL 55 / CL 60
			0,6 mm Amêndoas	28166W
			0,8 mm	28069W
27051	27051		1 mm	28062W
27555	27555		2 mm	28063W
27086	27086		3 mm	28064W
27566	27566		4 mm	28004W
27087	27087		5 mm	28065W
27786	27786		6 mm	28196W
			8 mm	28066W
			10 mm	28067W
			14 mm	28068W
			4mm Batatas cozidas	27244W
			6 mm Batatas cozidas	27245W
			2 mm	27068W
27622	27622		3 mm	27069W
27623	27623		5 mm	27070W
27588	27588		1,5 mm	28056W
27577	27577		2 mm	28057W
27511	27511		3 mm	28058W
			4 mm	28073W
			5 mm	28059W
27046	27046		6 mm	
			7 mm	28016W
27632	27632		9 mm	28060W
27764	27764		Parmesão	28061W
27191	27191		Batatas Rôstis	27164W
27078	27078		0,7 mm Raiz forte	
27079	27079		1 mm Raiz forte	28055W
27130	27130		1,3 mm Raiz forte	
			1 x 8 mm (tagliateles)	28172W
			1 x 26 cebola/repolho	28153W
27080	27080		2 x 4 mm	27072W
27081	27081		2 x 6 mm	27066W
			2 x 8 mm	27067W
			2 x 10 mm (tagliateles)	28173W
27599	27599		2 x 2 mm	28051W
			2,5 x 2,5 mm	28195W
			3 x 3 mm	28101W
27047	27047		4 x 4 mm	28052W
27610	27610		6 x 6 mm	28053W
27048	27048		8 x 8 mm	28054W

**ESSENTIAL** Series 1-4**EXPERT** Series 5-7

R 402

DISCOS

R 502

CL 50 Ultra / CL 52
CL 55 / CL 60**KIT CUBOS****GRADE
+ FATIADOR**

■ 27513W

5 x 5 x 5 mm

■ 27514W

8 x 8 x 8 mm

■ 27515W

8 x 8 x 5 mm (vinagrete)

10 x 10 x 10 mm

12 x 12 x 12 mm

14 x 14 x 5 mm

14 x 14 x 10 mm

14 x 14 x 14 mm

20 x 20 x 20 mm

25 x 25 x 25 mm

50 x 70 x 25 mm (salada)

■ 28110W

■ 28111W

■ 28203W

■ 28112W

■ 28197W

■ 28181W

■ 28179W

■ 28113W

■ 28114W

■ 28115W

■ 28180W

**BATATAS
FRITAS**

▲ 27116W

6 x 6 mm*

NOVO

▲ 27117W

8 x 8 mm

8 x 16 mm

10 x 10 mm

10 x 16 mm

▲ 29230W

▲ 28134W

▲ 28159W

▲ 28135W

▲ 28158W

CONJUNTO DE DISCOS

Conjunto de 4 discos

Conjunto de 5 discos

Conjunto multicorte de 14 discos

1969W

1967W

2024W

■ **Kit CUBOS** constituído por: 1 grade de cubos + 1 disco fatiador.▲ **Kit BATATAS FRITAS** constituído por: 1 grade batatas fritas + 1 disco fatiador especial batatas fritas.***Equipamento para batatas fritas de 6 x 6 mm:**

Compatível com as máquinas:

- CL 50 Ultra, R 502 Nestas máquinas, deve ser utilizado como complemento do EasyLoader (página 39)

- CL 55 e CL 60 com boca de alimentação automática

- Não é compatível com as máquinas:

- CL 52

- CL 55 e CL 60 com boca de alimentação com empurrador

NOVO

EasyClean Xpress

A solução zero desperdício para limpar as grades de cubos **EXPERT** R 502 e CL 50 a CL 60

- Limpeza rápida e fácil
- Desperdício Zero
- Obtenha 250 g por grade de cubo



Para grades de cubos	Ref.
8 mm	49305
10 mm	49309
12 mm	49313
14 mm	49314



NOVO

Kit de limpeza

Pente para limpeza da grade de Cubos



Suporte grade

- Essential R 402 - CL 40
- Expert R 502 e CL 50 Ultra a CL 60

	Ref.
Kit de limpeza	29246

+



+



Pente para limpeza da grade de Cubos

5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm e 14 mm

Raspador

PORTA-DISCOS MURAL 2 HASTES:

1 LÂMINA e 8 DISCOS

> Para discos R211 XL Ultra, R301 Ultra, R402

Ref.
107810



PORTA DISCOS MURAL 4 HASTES:

> 16 discos pequenos ou 8 discos grandes

Ref.
107812



CAIXA INDIVIDUAL PARA DISCOS:

> R 502

> Do CL 50 ao CL 60

Ref.
27258



SUPORTE DE PAREDE EM AÇO INOX

Ref.
101230



PROTEÇÃO DE DISCOS

> R 502

> Do CL 50 ao CL 60

Ref.
39726



CUBA MINI

> Gama **EXPERT** de R 502 e CL 50 a CL 60

> Não compatível com Kit de cubos e chips.

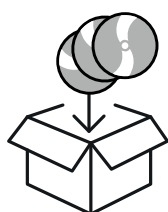
Ref.
39716



A SOLUÇÃO PARA TODAS AS COZINHAS

EXPERT Series 5-7

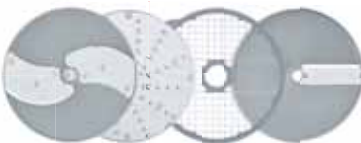
CONJUNTO DE 4 DISCOS



Fatiadores
2 mm

Raladores
2 mm

Cubos
8 x 8 x 5 mm



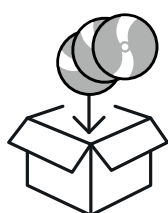
Ref.

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

1969W

Porta-discos de parede (conjunto de 2) **GRÁTIS**

CONJUNTO DE 5 DISCOS



Fatiadores
2 mm & 5 mm

Raladores
2 mm

Cubos
10 x 10 x 10 mm



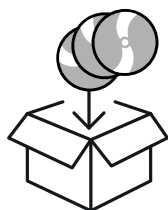
Ref.

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

1967W

Porta-discos de parede (conjunto de 2) **GRÁTIS**

CONJUNTO MULTICORTE DE 14 DISCOS



Fatiadores
1 mm, 2 mm, 5 mm

Raladores
2 mm, 5 mm

Julienne
3 x 3 mm



Cubos
8 x 8 x 5 mm, 10 x 10 x 10 mm,
20 x 20 x 20 mm

Batatas fritas
10 x 10 mm



Para cortar frutas e legumes de todas as formas e tamanhos

Devido às exigências cada vez maiores em matéria de nutrição no setor da alimentação coletiva, os chefes procuram servir mais frutas e legumes crus, com vista de melhorar a qualidade das refeições servidos nos restaurantes escolares, nos refeitórios de empresas e nas instituições de saúde. Para os chefes, trata-se de uma ótima oportunidade para apresentar frutas e legumes com cortes criativos e originais de uma forma mais atrativa.

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

Ref.

Conjunto multicorte

2024W

2 porta-disco mural (2 hastes) **GRÁTIS**





3 soluções Robot-Coupe para fatiar tomate e obter um corte impecável



1 CL 50 ejeção contínua

Pequenas e grandes quantidades



**AUMENTA A
PRODUTIVIDADE**

6 kg = 1 min



2 CL 50 + Cuba mini

Corta até 9 tomates prontos a utilizar



Ref.
Cuba mini (R 502 - CL 50 Ultra)
39716



3 CL 50 + EasyStacker

Corta e empilha perfeitamente tomate a tomate



NOVO

Ref.
EasyStacker (CL 50 Ultra)
49332





As soluções Robot-Coupe para batatas fritas

5 tamanhos = a maior variedade de cortes



NOVO

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

NOVO

Equipamento para batatas fritas 6x6 mm : batatas fritas frescas para todas as suas escolhas !



AUMENTA A
PRODUTIVIDADE

6 kg = 1 min

- Tempo de fritura ultra rápido
- Batatas fritas mais estaladiças do que nunca
- Maior produtividade

NOVO

EasyLoader

- Alimentação contínua para maior produtividade.
- Fatia batatas fritas perfeitas graças ao corte otimizado no sentido longitudinal.



AUMENTA A
PRODUTIVIDADE

25 kg = 4 min

		Ref.
EasyLoader (R 502 & CL 50)	1	49323
Conjunto para batatas fritas 6x6mm (R 502 & CL 50)	1 + 2	49324
Conjunto para batatas fritas 8x8mm (R 502 & CL 50)	1 + 2	49325
Conjunto para batatas fritas 8x16mm (R 502 & CL 50)	1 + 2	49326
Conjunto para batatas fritas 10x10mm (R 502 & CL 50)	1 + 2	49327
Conjunto para batatas fritas 10x16mm (R 502 & CL 50)	1 + 2	49328
Kit para batatas fritas 6x6mm (CL 55 e CL 60 Boca automática)*	2	29230W

*Não compatível com CL 52 - CL 55 Alavanca - CL 60 Alavanca.

Para CL 50 - CL 50 Ultra - R 502 - 502 V.V. deve ser usado com o EasyLoader.

NOVO

Tratamento: Mineral+[®] Series 5-7



Alta resistência

Este tratamento à base de minerais proporciona uma proteção ideal da superfície do disco.



O frescor é preservado

Este tratamento reduz o atrito no disco, garante um corte perfeito e mantém frutas e legumes frescos.



Limpeza fácil

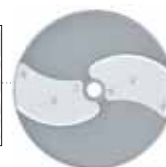
Resistente à máquina de lavar louça.

Estes novos discos podem ser identificados: nova aparência e letra W incluída no código do item.



A MAIOR VARIEDADE DE CORTES

FATIADORES



EXPERT CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502
ESSENTIAL R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402



0,6 mm Amêndoas
 Ref. 28166W



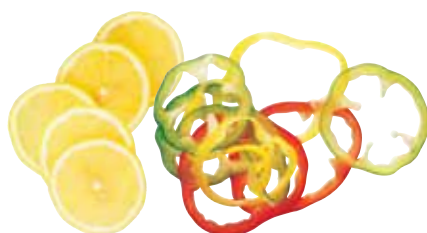
0,8 mm
 Ref. 28069W



1 mm
 Ref. 28062W
 Ref. 27051



2 mm
 Ref. 28063W
 Ref. 27555



3 mm
 Ref. 28064W
 Ref. 27086



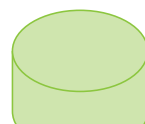
4 mm
 Ref. 28004W
 Ref. 27566



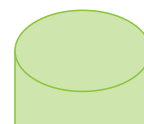
5 mm
 Ref. 28065W
 Ref. 27087



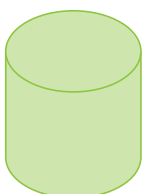
6 mm
 Ref. 28196W
 Ref. 27786



8 mm
 Ref. 28066W



10 mm
 Ref. 28067W



14 mm
 Ref. 28068W



4mm Batatas cozidas
 Ref. 27244W



6mm Batatas cozidas
 Ref. 27245W



Os pictogramas verdes estão à escala de 1:1



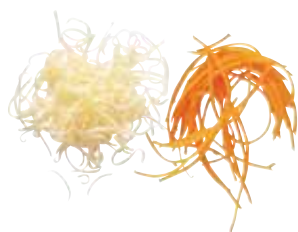
RALADORES



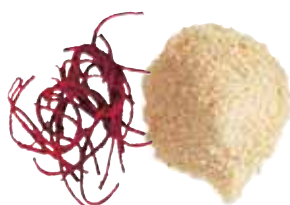
EXPERT CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502

ESSENTIAL R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402

1,5 mm
Ref. 28056W
Ref. 27588



2 mm
Ref. 28057W
Ref. 27577



3 mm
Ref. 28058W
Ref. 27511



4 mm
Ref. 28073W



5 mm
Ref. 28059W



6 mm
Ref. 27046



7 mm
Ref. 28016W



9 mm
Ref. 28060W
Ref. 27632



Parmesão
Ref. 28061W
Ref. 27764



Batata Rostis
Ref. 27164W
Ref. 27191



Raiz Forte
Ref. 28055W 1 mm
Ref. 27078 0,7 mm
Ref. 27079 1 mm
Ref. 27130 1,3 mm



ONDULADOS



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

ESSENTIAL R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402

2 mm
Ref. 27068W



3 mm
Ref. 27069W
Ref. 27622



NOVO

5 mm
Ref. 27070W
Ref. 27623



NOVO

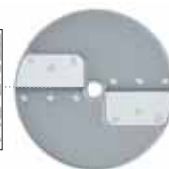
Os pictogramas verdes estão à escala de 1:1

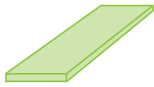
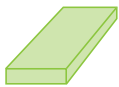
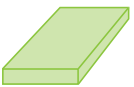
A MAIOR VARIEDADE DE CORTES

JULIENE

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

ESSENTIAL R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402



 1 x 8 mm Tagliateles Ref. 28172W	 1 x 26 mm Cebolas e Repolhos 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

BATATAS FRITAS

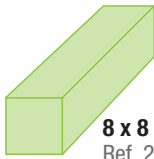
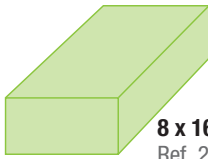
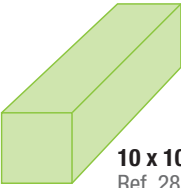
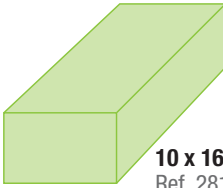
EXPERT CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502

EXPERT CL 50 Ultra, R 502 (Kit + EasyLoader*)

EXPERT CL 55 Boca automática, CL 60 Boca automática (Kit batatas fritas somente)

ESSENTIAL R 402



 6 x 6 mm Ref. 49324 Ref. 29230W	 8 x 8 mm Ref. 28134W Ref. 49325 Ref. 27116W	 8 x 16 mm Ref. 28159W Ref. 49326	 10 x 10 mm Ref. 28135W Ref. 49327 Ref. 27117W	 10 x 16 mm Ref. 28158W Ref. 49328
---	--	--	---	---

*Conheça o EasyLoader página 39

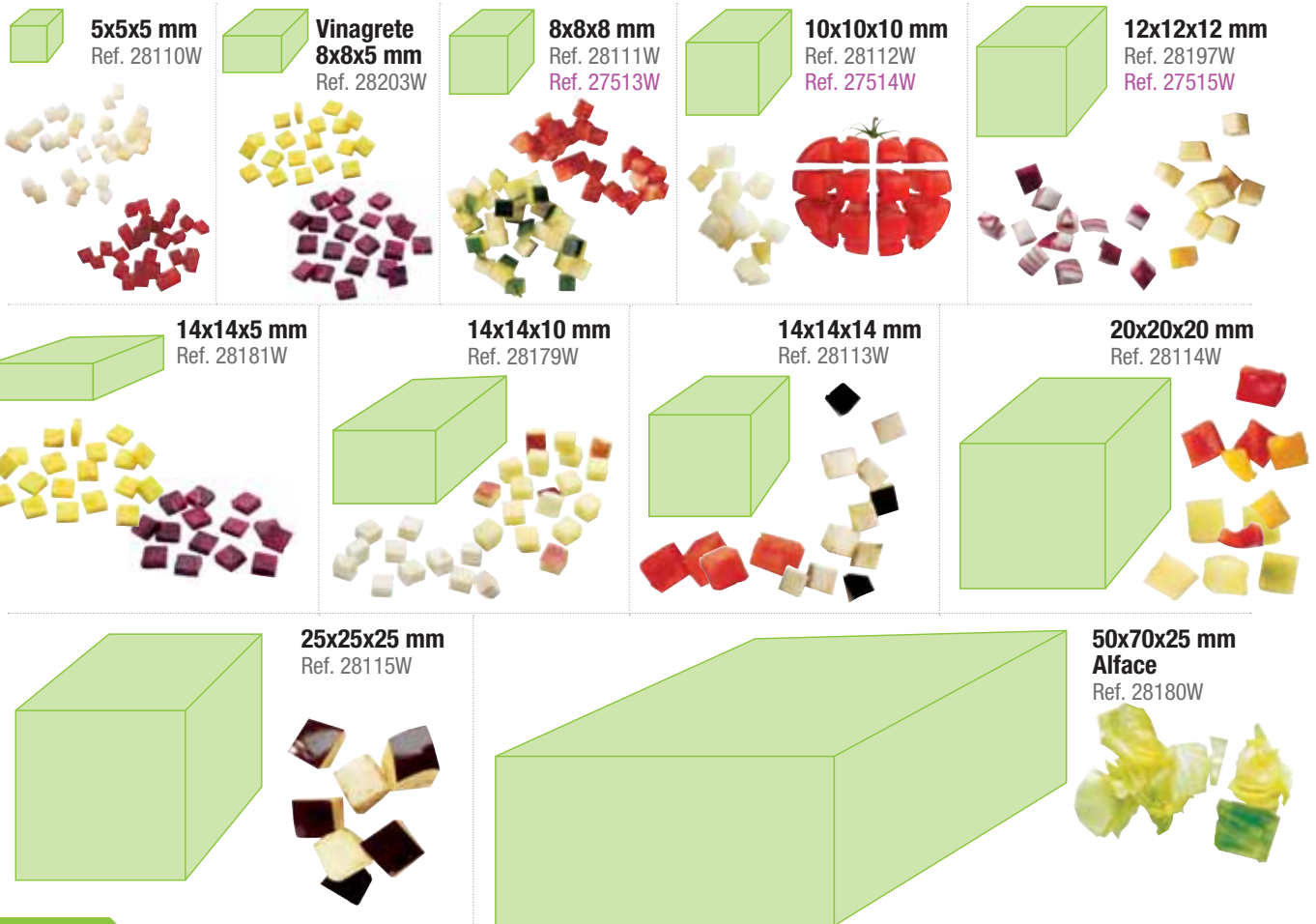
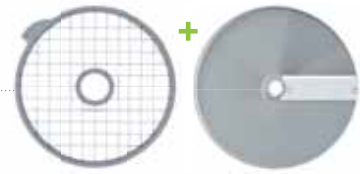
Os pictogramas verdes estão à escala de 1:1



KIT CUBOS

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

ESSENTIAL R 402



NOVO

EasyClean Xpress

A solução zero desperdício para limpar as grades de cubos **EXPERT** R 502 e CL 50 a CL 60

Para grade de cubos	Ref.
8 mm	49305
10 mm	49309
12 mm	49313
14 mm	49314

- Limpeza rápida e fácil
- Desperdício Zero
- Obtenha 250 g por grade de cubos



NOVO

Kit de limpeza

Pente para limpeza da grade de Cubos



Suporte grade

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



Pente para limpeza da grade de Cubos

5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm e 14 mm

Raspador

	Ref.
Kit de limpeza	29246

PURÊ DE BATATAS

R 502

CL 50 Ultra - CL 52 - CL 55 - CL 60

- **Volume e rapidez**

Em 2 minutos até 10 kg de um purê fresco e saboroso.

- **Ergonomia**

Uma grande boca ergonômica permite carregar em contínuo as batatas limitando as manipulações.

- **Versatilidade**

Beneficie-se de uma função adicional purê em seu processador de alimentos além dos 50 cortes de frutas e de vegetais.



O acessório purê de batatas consiste em:

- uma boca de alimentação para facilitar o carregamento das batatas (somente para R 502 e CL 50 Ultra)
- um raspador
- uma grade especial Ø 3 mm ou 6 mm
- um disco expulsador especial para purê

		Ref.
Conjunto para purê de batatas Ø 3 mm (R 502 e CL 50 Ultra)	1 + 2	28207
Kit purê de batatas Ø 3 mm (CL 52, CL 55 e CL 60)	2	28208
Conjunto para purê de batatas Ø 6 mm (R 502 e CL 50 Ultra)	1 + 2	28209
Kit purê de batatas Ø 6 mm (CL 52, CL 55 e CL 60)	2	28210



O “CASEIRO” COM ROBOT-COUCPE

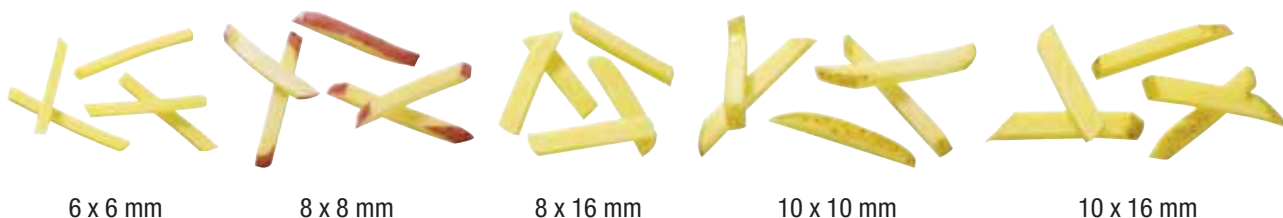
Prepare seus próprios pratos de batata e apresente como “Caseiro”.



Embora não haja legislação sobre o assunto no Brasil, é comumente assumido que um prato feito em casa é preparado e cozido no local com produtos crus/em natura. Batatas congeladas, por exemplo, não seriam consideradas “Caseiras”.

Robot-Coupe tem muitas soluções para preparar batatas caseiras com ou sem casca, por exemplo:

A maior variedade de batatas fritas!



6 x 6 mm

8 x 8 mm

8 x 16 mm

10 x 10 mm

10 x 16 mm

Juliene de Batata

Batata palha



2 x 2 mm



4 x 4 mm



6 x 6 mm

Batatas sauté

Batatas Chips

Batatas Portuguesa

Purê



14 x 14 mm ou 20 x 20 mm



1 ou 2 mm



5 mm



PROCESSADORES DE ALIMENTOS

PROCESSADORES DE ALIMENTOS DE BANCADA p.48

PROCESSADORES DE ALIMENTOS DE PISO p.56



A MAIOR VARIEDADE DE CORTES

Graças à gama dos Processadores de Alimentos, você economizará várias horas de trabalho por dia, fazendo cortes fatiados, ralados, juliene, cubos, batatas fritas, até mesmo purê.



PROCESSADORES DE ALIMENTOS DE BANCADA

Boca grande volume

Permite introduzir grandes vegetais de todo tipo como repolhos, beringelas... e carregar outros vegetais.



Dobradiça com haste

Permite desmontar imediatamente a tampa para uma limpeza fácil.

Easy Guide

Bloco motor em aço inox

Boca cilíndrica

- Ø 58 mm para um corte uniforme dos produtos compridos.
- Ø 39 mm para cortar pequenas frutas e vegetais tais como: cogumelos, pimentos, pickles, morangos, bananas, uvas... graças ao empurrador Exactitube.



MOTOR ASSÍNCRONO

Ejeção lateral

Para ganhar espaço e conforto de uso.



Mais de 50 discos em opção para cortes fatiados, ondulados, ralados, juliene, cubos e batata fritas.

INOVAÇÃO

EMPURRADOR EXACTITUBE

O segredo para cortes excepcionais!
Para cortar ingredientes de tamanhos pequenos: cogumelos, pimentas, pickles, morangos, bananas, uvas...



AUMENTA A
PRODUTIVIDADE

Até 20 kg = 4 min*

Pepinos às rodelas



*Os dados podem variar em função dos cortes e dos ingredientes.

A MAIOR VARIEDADE DE CORTES!

Os processadores de alimentos de Robot-Coupe têm mais de 50 discos para realizar cortes tanto de vegetais e frutas como de queijo, ou ainda linguça.



PURÊ DE BATATAS

CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60



Conjunto para purê de batatas



Boca de alimentação
(somente para CL 50 Ultra)



Raspador
Peneira purê
3 mm ou 6 mm

Disco expulsador especial para purê

Kit purê de batatas

O acessório purê de batatas consiste em:

- uma boca de alimentação para facilitar o carregamento das batatas (somente para CL 50 Ultra)
- um raspador
- uma grade especial Ø 3 mm ou 6 mm
- um disco expulsador especial para purê



		Ref.
Conjunto para purê de batatas Ø 3 mm (CL 50 Ultra)	1 + 2	28207
Kit purê de batatas Ø 3 mm	2	28208
Conjunto para purê de batatas Ø 6 mm (CL 50 Ultra)	1 + 2	28209
Kit purê de batatas Ø 6 mm	2	28210

PROCESSADORES DE ALIMENTOS DE BANCADA



Produção prática/h :



Até 150 kg



Até 250 kg

RALADORES / FATIADORES / ONDULADOS / JULIENE

+ CUBOS + BATATAS FRITAS



CL 50 Ultra



- Monofásico
- 1 velocidade
- Kit purê de batatas*

CL 52



- Monofásico
- 1 velocidade
- Kit purê de batatas*

Encontre todos os modelos de piso na página 58





RALADORES / FATIADORES / ONDULADOS / JULIENE

+ CUBOS + BATATAS FRITAS

OPTIONAL
+
50
DISCS

CL 50 Ultra Pizza



CL 50 Ultra 4 Discos



CL 50 Ultra 5 Discos



Conjunto de 4 discos para os modelos:
R 502, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55
e CL 60

Conjunto de 5 discos para os modelos:
R 502, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55
e CL 60





CL 50 Ultra

Motor	Assíncrono
Potência	550 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	375 rpm
Bocas	Boca meia-lua 2,2 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluído
Tampa e cuba	Metálicos
Bloco motor	Inox
Kit de limpeza	Incluído
Discos	Não incluídos

Escolha o seu modelo:



CL 50 Ultra - 4 Discos	Ref.
CL 50 Ultra 220V/60/1 BRA - 4 discos Fatiar 2 mm, ralar 2 mm, vinagrete 5x8x8 mm (fatador + grade).	1997W
CL 50 Ultra - 5 Discos	Ref.
CL 50 Ultra 220V/60/1 BRA - 5 discos Fatiar 2 mm, fatiar 5 mm, ralar 2 mm, cubos 10x10x10 mm (fatador + grade).	1996W
CL 50 Ultra sem disco	Ref.
CL 50 Ultra 220V/60/1 BRA	24562

Descubra a nossa seleção de discos e packs na página 34



CL 50 Ultra	
Opção	Ref.
Empurrador Exactitube suplementar	49212
Kit purê de batatas 3 mm	28207
Acessório para purê de batatas 6 mm	28209
Cuba mini	28209



CL 50 Ultra Pizza

Uma oferta sob medida para a produção de suas Pizzas!

1 disco fatiador 4 mm
para tomate, beringela...

1 disco fatiador 2 mm
para cebola, pimentão,
abobrinha, cogumelos,
salame...

1 disco ralador 5 mm
para mozzarella ou queijo
especial pizzas.



Superfície 139 cm²



Kit de limpeza

CL 50 Ultra Pizza

Motor	Assíncrono
Potência	550 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	375 rpm
Bocas	Boca meia-lua 2,2 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluído
Tampa e cuba	Metálicos
Bloco motor	Inox
Kit de limpeza	Incluído
Discos	Fatiador 2 mm, Fatiador 4 mm + Ralador 5 mm Incluído

Escolha o seu modelo:

CL 50 Ultra Pizza	Ref.
CL 50 Ultra Pizza 220V/60/1 BRA - 3 discos	2026W

Escolha as suas opções:

CL 50 Ultra Pizza	
Opção	Ref.
Empurrador Exactitube suplementar	49212
Kit purê de batatas 3 mm	28207
Kit purê de batatas 6 mm	28209



CL 52

Inventado para cortar grandes volumes de vegetais num instante.



- Conforto de trabalho
- Prevenção das DME
- Diminuição do cansaço

INOVAÇÃO



EXTRA PRECISO

Boca cilíndrica

- Ø 58 mm para um corte uniforme dos produtos compridos.
- Ø 39 mm para cortar pequenas frutas e vegetais tais como: cogumelos, pimentas, pickles, morangos, bananas, uvas... graças ao empurrador Exactitube.

EXTRA LARGO

O volume XL da boca permite processar até 15 tomates.



Easy Guide

EXTRA POTENTE

O bloco motor é feito de inox para uma limpeza facilitada.
Motor industrial ultra potente e silencioso de 750 W.

ERGONOMIA INCOMPARÁVEL

Alavanca com movimento assistido para diminuir os esforços do operador e maior produtividade.



MOTOR ASSÍNCRONO



EJEÇÃO LATERAL

Economia de espaço e conforto de trabalho.

Expulsador especial para repolho, para uma ejeção facilitada.





CL 52

Motor	Assíncrono
Potência	750 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	375 rpm
Bocas	Boca lua cheia 4,4 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluído
Tampa e cuba	Metálicos
Bloco motor	Inox
Acessórios	Escova limpa eixo - Incluído
Kit de limpeza	Incluído
Discos	Não incluídos

Escolha o seu modelo:



CL 52 - 4 Discos		Ref.
CL 52 220V/60/1 BRA		24495
Conjunto 4 discos		1969W
CL 52 - 5 Discos		Ref.
CL 52 220V/60/1 BRA		24495
Conjunto 5 discos		1967W
CL 52 sem disco		Ref.
CL 52 220V/60/1 BRA		24495

Descubra a nossa seleção de discos e packs na página 34



Escolha as suas opções:

CL 52	
Opção	Ref.
Empurrador Exactitube adicional	49221
Kit purê de batatas 3 mm	28208
Kit purê de batatas 6 mm	28210
Escova limpa eixo	49257



PROCESSADORES DE ALIMENTOS DE PISO

Soluções especialmente estudadas para a preparação de grandes volumes.

EXTRA PRECISO

Boca cilíndrica

- Ø 58 mm para um corte uniforme dos produtos compridos.
- Ø 39 mm para cortar pequenas frutas e vegetais tais como: cogumelos, pimentas, pickles, morangos, bananas, uvas... graças ao empurrador Exactitube.

EXTRA LARGO

O volume XL da boca permite processar até 15 tomates.

Easy Guide

EXTRA POTENTE

Motor industrial de 1100 W, ultra potente e silencioso para um uso intensivo. O bloco motor é feito de inox para uma limpeza facilitada.



MOTOR ASSÍNCRONO

INOVAÇÃO

ERGONOMIA INCOMPARÁVEL

Alavanca com movimento assistido para diminuir os esforços do operador e maior produtividade.



- Conforto de trabalho
- Prevenção das DME
- Diminuição do cansaço

EJEÇÃO LATERAL

Economia de espaço e conforto de trabalho.



Boca automática CL 55



Boca com alavanca CL 55
(superfície 227 cm²) com tubo integrado



Boca 4 tubos CL 55
2 tubos Ø 50 mm / 2 tubos Ø 70 mm



Boca 2 tubos CL 55
Tubos direto e inclinado

A MAIOR VARIEDADE DE CORTES!

Eficientes, robustos, fáceis de usar e limpar, os processadores de alimentos de piso Robot-Coupe são dedicados às cozinhas centrais, caterings, industriais e coletividades.





Produção prática/h:



400 kg

RALADORES / FATIADORES / ONDULADOS / JULIENE

+ CUBOS + BATATAS FRITAS



CL 55 Alavanca



- Trifásico
- 2 velocidades
- Kit purê de batatas*

CL 55 2 Bocas



- Trifásico
- 2 velocidades
- Kit purê de batatas*

CL 55 Workstation



- Trifásico
- 2 velocidades
- Kit purê de batatas

Encontre todos os modelos de bancada na página 50

*Acessórios em opção

CL 60 Alavanca



NOVO

- Trifásico
- 2 velocidades
- Kit purê de batatas*

CL 60 2 Bocas



NOVO

- Trifásico
- 2 velocidades
- Kit purê de batatas*

CL 60 Workstation



NOVO



- Trifásico
- 2 velocidades
- Kit purê de batatas

PROCESSADORES DE ALIMENTOS DE PISO



CL 55 Alavanca

Motor	Assíncrono	
Potência	750 W	1100 W
Voltagem	220 V Monofásico	Trifásico
Velocidade	375 rpm	375 - 750 rpm
Bocas	Boca com alavanca lua cheia 4,4 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluído	
Tampa e cuba	Metálicos	
Bloco motor	Inox	
Base móvel	Inox - Equipado com 2 rodas com freio	
Acessórios	Escova limpa eixo - Incluído	
Kit de limpeza	Incluído	
Discos	Não incluídos	

Escolha o seu modelo:

CL 55 Alavanca	Ref.
CL 55 Alavanca 220V/60/1 BRA	2271
CL 55 Alavanca 220V/60/3	2206
CL 55 Alavanca 380V/60/3	2207

Descubra a nossa seleção de discos e packs na página 34



CL 55 2 Bocas

Motor	Assíncrono	
Potência	750 W	1100 W
Voltagem	220 V Monofásico	Trifásico
Velocidade	375 rpm	375 - 750 rpm
Bocas	Boca automática em aço inox Boca com alavanca lua cheia 4,4 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluído	
Tampa e cuba	Metálicos	
Bloco motor	Inox	
Base móvel	Inox - Equipado com 2 rodas com freio	
Acessórios	Escova limpa eixo - Incluído	
Kit de limpeza	Incluído	
Discos	Não incluídos	

CL 55 2 Bocas	Ref.
CL 55 2 Bocas 220V/60/3	2208
CL 55 2 Bocas 380V/60/3	2209

ACESSÓRIOS CL 55



Boca automática
Ref. 28170



**Boca com alavanca
com tubo integrado
(superfície 227 cm²)**
Ref. 39673



Boca 4 tubos
2 tubos Ø 50 mm
2 tubos Ø 70 mm
Ref. 28161



**Boca com tubos direito
e inclinado**
Ref. 28155



**Acessório para purê
de batatas**
Ref. 28208 Ø 3 mm
Ref. 28210 Ø 6 mm



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



Escova limpa eixo
Ref. 49257



Carrinho ajustável
3 alturas GN 1/1
Entregue sem recipiente
Ref. 49128



Carro de armazenagem para
16 discos e 3 cabeças/bocas
de alimentação (não incluídas).
Fornecido com recipiente GN 1/1
Ref. 49132



CL 55 Workstation

Solução completa

CARRINHO AJUSTÁVEL 3 alturas

Para transportar e carregar facilmente os vegetais e as frutas, e transportar os acessórios.



CL 55 Workstation

Motor	Assíncrono
Potência	1100 W
Voltagem	Trifásico
Velocidade	375 - 750 rpm
Bocas	Boca automática em aço inox Boca com alavanca lua cheia 4,4 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluído
Tampa e cuba	Metálicos
Bloco motor	Inox
Acessórios	Base móvel inox - Equipada com 2 rodas com freio - Incluído Carrinho ajustável GN 1/1, 3 alturas + 3 recipientes GN 1/1 - Incluído Kit purê de batatas 3 mm - Incluído Escova limpa eixo - Incluído
Kit de limpeza	Incluído
Discos	Conjunto multicorte de 14 discos - Incluído

CL 55 Workstation	Ref.
CL 55 Workstation 220V/60/3	2294W
CL 55 Workstation 380V/60/3	2296W



**AUMENTA A
PRODUTIVIDADE**

**Até
20 kg / min***

Coleslaw



*Os dados podem variar em função dos cortes e dos ingredientes.

UMA SOLUÇÃO COMPLETA DE ACESSÓRIOS INCLUÍDOS!

Boca automática

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



Boca com alavanca

Especial vegetais volumosos, tipo repolho ou alface.



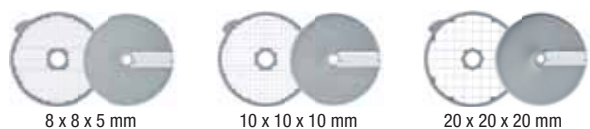
Conjunto Multicorte

14 discos incluídos.



Fatiadores

Raladores



Cubos



Patatas fritas

Julienne



4 porta-discos murais para 16 discos

Empurrador Exactitube

Para cortar frutas e vegetais de tamanhos pequenos: cogumelos, pimentos, pickles, morangos, bananas, uvas...



Kit purê de batatas 3 mm

Ideal para realizar grandes quantidades de purê de batata.



Escova limpa eixo



Carrinho ajustável GN 1/1

Para o transporte dos produtos e o armazenamento dos acessórios.

2 recipientes GN 1/1 fornecidos.



Modo produção

Modo armazenagem



NOVO

Guia de ejeção

Distribuição otimizada dos legumes no recipiente GN.



CL 60 Alavanca

Motor	Assíncrono
Potência	1500 W
Voltagem	Trifásico
Velocidade	375 - 750 rpm
Bocas	Boca com alavanca lua cheia 4,9 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluído
Cuba	Inox
Bloco motor	Inox
Equipado com	1 pé ajustável para se adaptar aos desníveis do chão, 2 rodas, 1 recipiente inox para as ferramentas de corte
Acessórios	Escova limpa eixo - Incluído
Kit de limpeza	Incluído
Discos	Não incluídos

Escolha o seu modelo:



CL 60 Alavanca	Ref.
CL 60 Alavanca 220V/60/3	2321
CL 60 Alavanca 380V/60/3	2320

Descubra a nossa seleção de discos e packs na página 34



CL 60 2 Bocas

Motor	Assíncrono
Potência	1500 W
Voltagem	Trifásico
Velocidade	375 - 750 rpm
Bocas	Boca automática em aço inox Boca com alavanca lua cheia 4,4 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluído
Cuba	Inox
Bloco motor	Inox
Equipado com	1 pé ajustável para se adaptar aos desníveis do chão, 2 rodas, 1 recipiente inox para as ferramentas de corte
Acessórios	Escova limpa eixo - Incluído
Kit de limpeza	Incluído
Discos	Não incluídos

CL 60 2 Bocas	Ref.
CL 60 2 Bocas 220V/60/3	2327
CL 60 2 Bocas 380V/60/3	2326

ACESSÓRIOS CL 60



Boca automática
Com bandeja de
alimentação
Ref. 49681



Boca com alavanca
Ref. 39680



Boca 4 tubos
2 tubos Ø 50 mm
2 tubos Ø 70 mm
Ref. 49682



**Boca com tubos direito
e inclinado**
Ref. 28157



**Acessório para purê
de batatas**
Ref. 28208 Ø 3 mm
Ref. 28210 Ø 6 mm



Empurrador Exactitube
Ref. 49221



Escova limpa eixo
Ref. 49257



Carrinho Ergo Móvel
Entregue sem recipiente.
Previsto para receber 3
recipientes GN 1/1.
Ref. 49066



Carro de armazenagem para
16 discos e 3 cabeças/bocas
de alimentação (não incluídas).
Fornecido com recipiente GN 1/1
Ref. 49132



CL 60 Workstation

Até
1 800 kg
de vegetais
por hora



**CARRO DE ARMAZENAGEM
DE ACESSÓRIOS** (Opcional)



Pé ajustável
para se adaptar aos
diferentes níveis de piso.



Kit de limpeza

CL 60 Workstation

Motor	Assíncrono
Potência	1500 W
Voltagem	Trifásico
Velocidade	375 - 750 rpm
Bocas	Boca automática em aço inox Boca com alavanca lua cheia 4,9 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluído 4 tubos: 2 tubos Ø 50mm e 2 tubos Ø 70mm
Tampa e cuba	Metálicos
Bloco motor	Inox
Equipado com	1 pé ajustável para se adaptar aos desníveis do piso 2 rodas, 1 recipiente inox para as ferramentas de corte
Acessórios	Carrinho ergomóvel com 3 recipientes GN 1/1 Incluído Carro de armazenagem com 1 recipiente GN 1/1 Opcional Kit purê de batatas 3 mm - Incluído Escova limpa eixo - Incluído
Kit de limpeza	Incluído
Discos	Conjunto multicorte de 14 discos - Incluído

NOVO

Guia de ejeção

Distribuição otimizada
dos legumes no
recipiente GN.



**AUMENTA A
PRODUTIVIDADE**

Até 50 kg em 5 min*

Batatas fritas



*Os dados podem variar em função dos cortes e dos ingredientes.

CL 60 Workstation	Ref.
CL 60 Workstation 220V/60/3	2337W
CL 60 Workstation 380V/60/3	2338W

UMA SOLUÇÃO COMPLETA DE ACESSÓRIOS



Boca automática

Para todos os vegetais em quantidade (tomates, cebolas, batatas...).



Boca com alavanca

Especial vegetais volumosos, tipo repolho ou alface.



Boca 4 tubos

Especial vegetais compridos como pepinos e abobrinhas.



Empurrador Exactitube

Para cortar frutas e vegetais de tamanhos pequenos: pimentos, pickles, cogumelos, aspargos, cebolinhas, bananas, morangos, uvas...



Acessório para purê de batatas 3 mm

Ideal para realizar grandes quantidades de purê de batata.



Escova limpa eixo



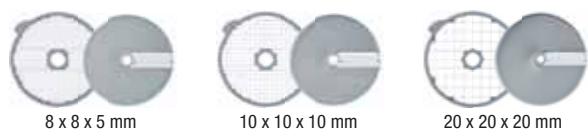
Conjunto Multicorte

14 discos incluídos.



Fatiadores

Raladores



Cubos



Patatas fritas

Julienne



4 porta-discos murais para 16 discos

Carro de armazenagem de acessórios

Para armazenar e transportar todos os acessórios Workstation! Suporte para 16 discos e 8 kit de cubos ou batata frita. Recipiente GN 1/1 para os utensílios. (Opcional)



Carrinho Ergo Móvel

Para o transporte dos produtos e o armazenamento dos acessórios. 3 recipientes GN 1/1 fornecidos.



CÚTERS



O INDISPENSÁVEL EM CONFEITARIA E NA COZINHA!

O assistente ideal do Chef graças à sua faca “mais perto” do fundo de cuba - Exclusividade Robot-Coupe. Pequenas ou grandes quantidades, realize todas suas preparações pressionando simplesmente um botão: molhos e emulsões, picados de carnes, peixes, cebolas, alhos ou ervas aromáticas e temperos, amassamento, trituração de frutos secos ou chocolate, praliné...



CÚTERS

DE MESA

TAMPA

Possibilidade de adicionar líquidos ou ingredientes durante o processo.

CUBA

5,9 L: para ganhar tempo aumentando a quantidade processada.

ALÇA ERGONÔMICA

Para uma manipulação facilitada da cuba.

Easy Guide



INOVAÇÃO

FACA "MAIS PERTO" DO FUNDO DE CUBA

Para trabalhar tanto em pequenas como em grandes quantidades. Facas serrilhadas e dentadas opcionais.



MOTOR ASSÍNCRONO

TIMER

Ainda mais conforto de trabalho, precisão e regularidade na realização de receitas.

Modelos com **variação de velocidade:** de 300 a 3500 rpm para uma maior flexibilidade de uso e uma maior variedade de aplicações.



Faca lisa
Padrão



PICAR GROSSO



MISTURAR



EMULSIONAR



Faca serrilhada
opcional

ESPECIAL
Confeitaria
Panificação



AMASSAR



TRITURAR



Faca dentada
opcional

ESPECIAL
Ervas
aromáticas
Temperos



PICAR ERVAS



PICAR TEMPEROS



**AUMENTA A
PRODUTIVIDADE**

R 7 V.V.

4 kg = 2 min

Amêndoa em pó



FUNÇÃO R-MIX ^{R-Mix®}

R 5 V.V.

- Para misturar sem cortar os produtos delicados.
- A função **R-Mix®** permite misturar em velocidade variável de **60 a 500 rpm** em rotação inversa para realizar todas as suas preparações e incorporar marcadores como caudas de lagostim para as suas terrinas, uvas nos seus pãezinhos, brunoises ou cubos de vegetais...



CÚTERS DE MESA



Quantidades*: 1 kg



1,5 kg



3 kg



5 kg



6 kg

2 VELOCIDADES 1800 e 3600 rpm

R 5

EM OPÇÃO
3
FACAS
5,9 L



• Trifásico

R 8

EM OPÇÃO
3
FACAS
8 L



• Trifásico

R 10

EM OPÇÃO
3
FACAS
11,5 L



• Trifásico

1 VELOCIDADE 1800 rpm

R 2

EM OPÇÃO
3
FACAS
2,9 L



• Monofásico

R 3

EM OPÇÃO
3
FACAS
3,7 L



• Monofásico

R 5 V.V.

EM OPÇÃO
3
FACAS
5,9 L



• Monofásico
• R-Mix®

* Quantidades máximas processadas por operação

R-Mix®: Função mistura em rotação inversa

POSSIBILIDADES DE TRABALHO

Modelos	Capacidade de carga máxima				Número de refeições	Tempo de Trabalho
	Picados (até)	Emulsões (até)	Massas* (até)	Trituração (até)		
R 2	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	1 to 50	1 a 4 mn
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	1 to 50	
R 3-3.000	1 kg	1,5 kg	-	0,5 kg	1 to 50	
R 5	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	50 to 200	
R 8	3 kg	5 kg	4 kg	2 kg	200 to 300	
R 10	4 kg	6 kg	5 kg	3 kg	200 to 300	

* Quantidade de massa levedada hidratada a 60%



R 2

Motor	Assíncrono
Potência	550 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	1800 rpm
Pulso	✓
Cuba	2,9 L em aço inox
Faca	Faca lisa em aço inox - Incluído



R 3

Motor	Assíncrono
Potência	650 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	1800 rpm
Pulso	✓
Cuba	3,7 L em aço inox
Faca	Faca lisa em aço inox - Incluído

Escolha o seu modelo:



R 2	Ref.
R 2 220V/60/1 BRA	22536D

R 3	Ref.
R 3 220V/60/1 BRA	22537

Escolha as suas opções:



Opções	R 2	R 3
	Ref.	Ref.
Faca serrilhada Especial Confeitaria / Panificação	27138	27288
Faca dentada Especial Ervas Aromáticas e Temperos	27061	27287
Faca lisa adicional	27055	27286
Porta faca/discos mural	107810	107810



R 5

Motor	Assíncrono
Potência	1500 W
Voltagem	Trifásico
Velocidade	1800 e 3600 rpm
Timer	✓
Pulso	✓
Bloco motor	Metálico
Cuba	5,9 L em aço inox
Faca	Faca lisa em aço inox - Incluído Acessório limpa faca - Incluído
R-Mix®	-

Escolha o seu modelo:



R 5	Ref.
R 5 G - 220V/60/3	24616M
R 5 G - 380V/60/3	24613M



R 5 V.V.

Motor	Assíncrono
Potência	1500 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	300 a 3500 rpm
Timer	✓
Pulso	✓
Bloco motor	Metálico
Cuba	5,9 L em aço inox
Faca	Faca lisa em aço inox - Incluído Acessório limpa faca - Incluído
R-Mix®	✓

R 5 V.V.	Ref.
R 5 V.V. G 220V/60/1 BRA	24622M

Escolha as suas opções:



R 5 todos os modelos	
Opções	Ref.
Faca serrilhada Especial Confeitaria / Panificação	27305
Faca dentada Especial Ervas Aromáticas e Temperos	27304
Faca lisa adicional	27303
Braço raspador	49552
Acessório limpa faca	49258



R 8

Motor	Assíncrono
Potência	2200 W
Voltagem	Trifásico
Velocidade	1800 e 3600 rpm
Pulso	✓
Cuba	8 L em aço inox
Faca	Tudo aço inox, 2 facas lisas desmontáveis e ajustáveis - Incluído

R 10

Motor	Assíncrono
Potência	2600 W
Voltagem	Trifásico
Velocidade	1800 e 3600 rpm
Pulso	✓
Cuba	11,5 L em aço inox
Faca	Tudo aço inox, 3 facas lisas desmontáveis e ajustáveis - Incluído

Escolha o seu modelo:



R 8	Ref.
R 8 220V/60/3	21293
R 8 380V/60/3	21294

R 10	Ref.
R 10 220V/60/3	21393
R 10 380V/60/3	21394

Escolha as suas opções:



	R 8	R 10
Opções	Ref.	Ref.
Faca inox serrilhada 2 facas Especial Confeitaria / Panificação	27383	-
Faca inox dentada 2 facas Especial Ervas Aromáticas e Temperos	27385	-
Faca inox lisa 2 facas adicional	27381	-
Faca inox serrilhada 3 facas Especial Confeitaria / Panificação	-	27384
Faca inox dentada 3 facas Especial Ervas Aromáticas e Temperos	-	27386
Faca inox lisa 3 facas adicional	-	27382
Faca serrilhada	59281	59281
Faca dentada	59282	59282
Faca lisa	59280	59280

Robot Cook®

COOKING CÚTER BLENDER





O 1º ROBÔ PROFISSIONAL COM AQUECIMENTO!

Emulsionar, picar, triturar, misturar, amassar, pulverizar, são todas as funções realizadas na perfeição pelo Robot Cook®. Acrescenta a isto uma potência de aquecimento modulável, até 140°C, precisa grau a grau. A grande capacidade da cuba permite produzir em quantidade suficiente para as necessidades profissionais.



Robot Cook®

O ASSISTENTE CULINÁRIO DOS CHEFS

Inteligente: Tampa vedada transparente integrando uma função de segurança anti respingos. Limpador de tampas anti-vapor permitindo manter um olho na preparação.

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



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

Eficaz: Braço raspador de cuba para preparações ultra finas e homogêneas.

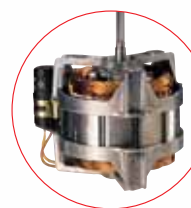
Funcional: Grande capacidade de cuba de 3,7 litros para a produção de quantidades profissionais.

Poderoso: A potência do Robot Cook® é baseada num motor industrial extremamente robusto.

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

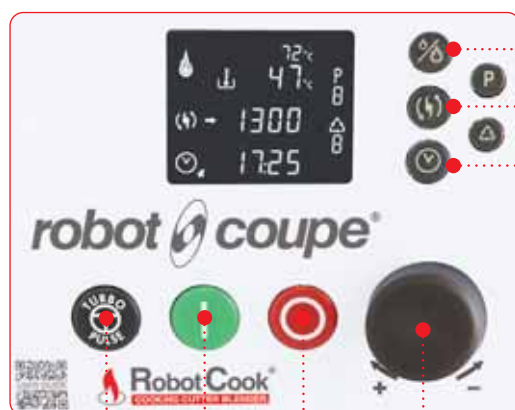
Easy Guide

Silencioso: No barulho constante da cozinha, os Chefs apreciam seu silêncio.



MOTOR ASSÍNCRONO

Ultra preciso: Potência de aquecimento modulável, até 140°, precisa grau a grau.



ZONA DE EXECUÇÃO

Botão rotativo (ajuste dos parâmetros)

ZONA DE AJUSTE

Função pequena e grande potência de aquecimento até 140°C

Função velocidade de -500 a 3500 rpm

Função Timer

ZONA DE PROGRAMAÇÃO

P Função programa

Δ Botão Etapa

ZONA DE EXECUÇÃO

1 Função Turbo/Pulso: até 4.500 rpm

2 Botão Liga

3 Botão Desliga



AUMENTA A PRODUTIVIDADE

Um assistente autônomo

Até 140°C



Robot Cook® COOKING CÚTER BLENDER



Robot Cook®

Motor	Assíncrono
Potência	1800 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	• Velocidade variável de 100 a 3500 rpm • Alta Velocidade Turbo de 4500 rpm • Velocidade de mistura R-Mix de -100 a -500 rpm • Velocidade intermitente de rotação da faca a cada 2 segundos a velocidade lenta
Temperatura de aquecimento	Até 140°C
Pulso	✓
Cuba	3,7 L em aço inox
Braço raspador	✓
Facas	Faca dentada especial função Blender - Incluído Faca lisa especial função Cúter - Incluído Acessório limpa faca - Incluído

Escolha o seu modelo:



Robot Cook®	Ref.
Robot Cook 220V/60/1	43011R

Escolha as suas opções:

Opções	Ref.
Conjunto cuba adicional com faca dentada	39854
Faca lisa função Cúter adicional	49691
Faca dentada função Blender adicional	39691

●● EMULSIONAR



●● PICAR



●● TRITURAR



●● PULVERIZAR



●● MISTURAR



●● AMASSAR



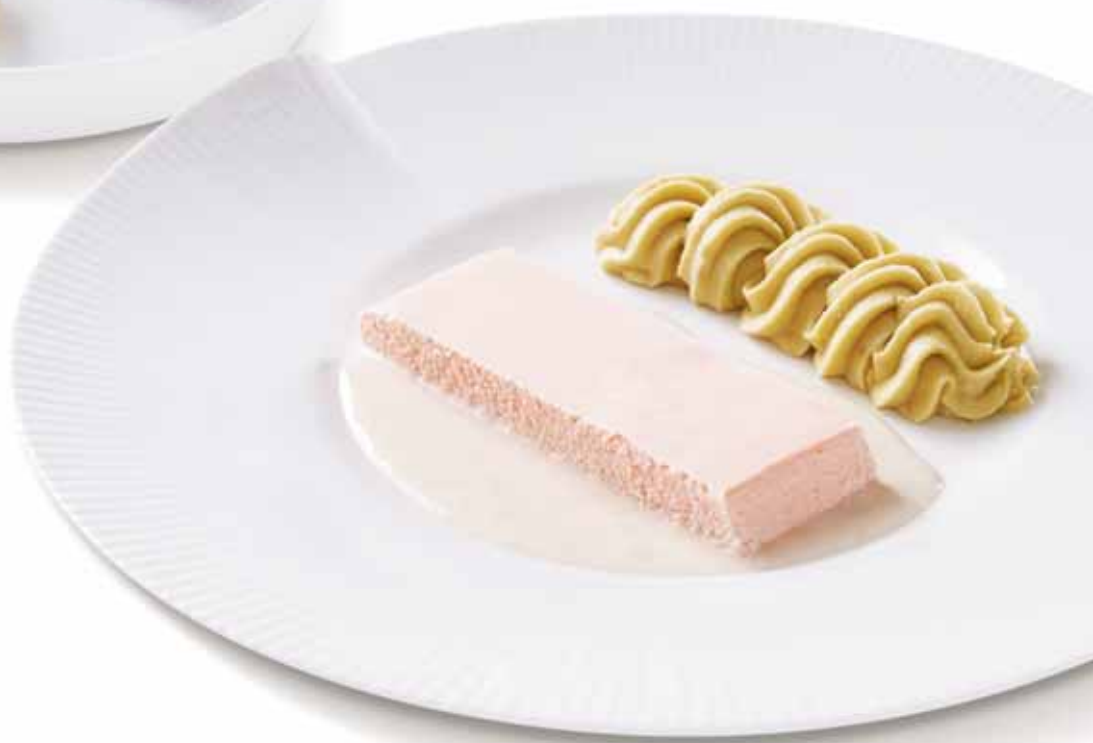
Blixer®



O NOVO EQUILÍBRIO ALIMENTAR!

Especialmente dedicado às cozinhas de saúde, o Blixer® permite que os produtos crus sejam transformados em texturas modificadas.

Todos os alimentos, crus ou cozidos, salgados ou doces, servidos como entrada, prato principal ou sobremesa, podem ser consumidos por todos os pacientes.



Blixer®

DE MESA

INOVAÇÃO

BRAÇO Blixer®

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



MOTOR ASSÍNCRONO

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

Easy Guide



Faca com lamínas dentadas.



ABERTURA

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

TAMPA

Promove a vedação perfeita da
cuba **vedação perfeita**.



CHAMINÉ DE CUBA ALTA
Para processar **grandes**
capacidades de
líquidos.

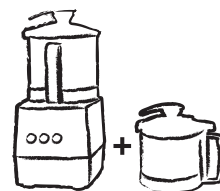
Velocidade padrão de
3600 rpm para uma **textura**
perfeitamente homogênea.



MOTOR
ASSÍNCRONO

PORQUÊ USAR UM 2º ACESSÓRIO DE CUBA?

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



1 cuba para
preparações
frias



1 cuba para
preparações
quentes

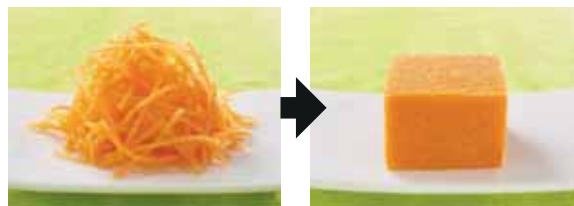


SAÚDE - ALIMENTOS COM TEXTURA MODIFICADA.....

Entradas

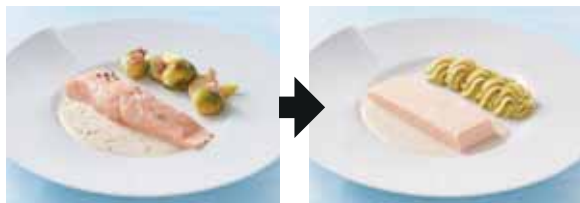


DUO DE REPOLHO VERMELHO E AIPO CRUS



SALADA DE CENOURA

Pratos

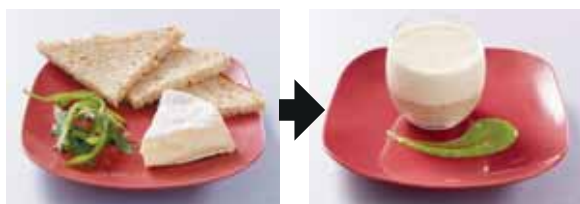


POSTA DE SALMÃO E REPOLHOS



GUISADO DE VITELA

Queijo



QUEIJO CAMEMBERT E PÃO INTEGRAL

Sobremesa



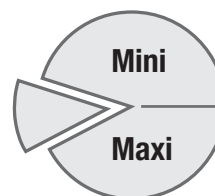
COMPOTA CRUA DE MAÇÃ

COMO ESCOLHER SEU Blixer®

1 > Calcule o peso total das porções com textura modificada a realizar.

	Porção média	Número de porções a realizar	Peso total
Entrada	80 g	x Porções =	g
Carne / Peixe	100 g	x Porções =	g
Vegetal / Produtos de amido	200 g	x Porções =	g
Sobremesa	80 g	x Porções =	g

Número de porções de 200 g



2 > Consulte as indicações sobre as quantidades processadas por operação, indicadas na descrição do produto.

RESTAURANTE - GASTRONOMIA

Os Chefs dos restaurantes tradicionais e asiáticos adotaram muito rapidamente o Blixer® para a realização de todas as suas preparações:

Emulsões, sobremesas, aperitivos, tapenade, húmus, tarama, pesto...

Pulverizações a seco, especial «pós» para alimentos secos ou desidratados.

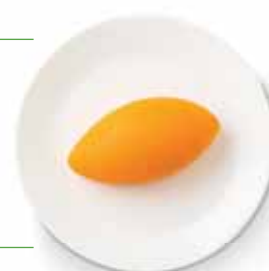


**AUMENTA A
PRODUTIVIDADE**

Blixer® 7

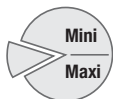
4 kg = 90 sec

Cenoura crua com textura modificada

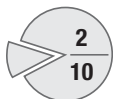


Blixer® DE MESA

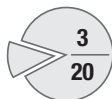
Número
de porções
de 200 g



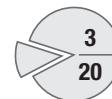
Quantidades processadas por operação



0,3 a 2 kg



0,5 a 3,8 kg



0,5 a 3,8 kg

1 VELOCIDADE 3600 rpm	2 VELOCIDADES 1800 e 3600 rpm	VELOCIDADE VARIÁVEL 300 a 3500 rpm
Blixer® 3	Blixer® 5	Blixer® 5 V.V.
3,7 L	5,9 L	5,9 L
• Monofásico	• Trifásico	• Monofásico

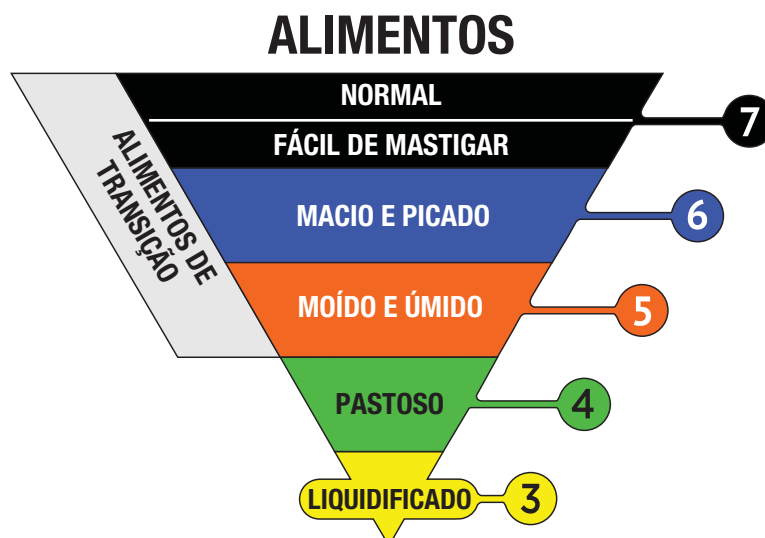
POSSIBILIDADES DE TRABALHO

Modelos	Quantidades processadas (kg)			Número de porções de 200 g
	Capacidade cuba (litro)	Mini	Maxi	
Blixer® 3	3,7	0,3	2	2 a 10
Blixer® 5 - 5 V.V.	5,9	0,5	3,8	3 a 20

CONFORMIDADE COM AS NORMAS IDDSI



Os ingredientes transformados
com Blixer® cumprem a
regulamentação IDDSI.





Blixer® 3

Motor	Assíncrono
Potência	750 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	3600 rpm
Timer	-
Pulso	✓
Bloco motor	Material composto
Cuba	3,7 L em aço inox
Tampa estanque transparente	✓
Braço Blixer®	✓
Faca	Facas dentadas em aço inox Incluído Acessório limpa faca - Incluído
Número de porções de 200 g	2-10

Blixer® 5

Motor	Assíncrono
Potência	1500 W
Voltagem	Trifásico
Velocidade	1800 e 3600 rpm
Timer	✓
Pulso	✓
Bloco motor	Metálico
Cuba	5,9 L em aço inox
Tampa estanque transparente	✓
Braço Blixer®	✓
Faca	Facas dentadas em aço inox Incluído Acessório limpa faca - Incluído
Número de porções de 200 g	3-20

Blixer® 5 V.V.

Motor	Assíncrono
Potência	1 500 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	300 a 3500 rpm
Timer	✓
Pulso	✓
Bloco motor	Metálico
Cuba	5,9 L em aço inox
Tampa estanque transparente	✓
Braço Blixer®	✓
Faca	Facas dentadas em aço inox Incluído Acessório limpa faca - Incluído
Número de porções de 200 g	3-20

Escolha o seu modelo:



Blixer® 3	Ref.
Blixer® 3 220V/60/1 BRA	33246

Blixer® 5	Ref.
Blixer® 5 G - 220V/60/3	33262M
Blixer® 5 G - 380V/60/3	33258M

Blixer® 5 V.V.	Ref.
Blixer® 5 V.V. G 220V/60/1	33266M

Escolha as suas opções:

	Blixer® 3	Blixer® 5
Opções	Ref.	Ref.
Conjunto cuba adicional: cuba, faca dentada, tampa e braço Blixer®	27337	27322
Faca dentada adicional	27447	27310
Faca serrilhada	27448	27311
Acessório limpa faca	-	49258

KITCHEN BLENDERS



UMA TEXTURA FINA E CREMOSA EM POUCOS SEGUNDOS

Potentes e duradouros, os Kitchen Blenders BL 3 e BL 5 estão baseados na tecnologia X-Flow, para um resultado muito liso e rápido, tanto em pequenas como em grandes quantidades.

Permitem uma grande variedade de preparações líquidas doces e salgadas, como cremes, sopas, molhos, coulis, purés, massas para panquecas e bolos.



KITCHEN BLENDERS

PODEROSO
& DURADOURO

NOVO

TAMPA COM ABERTURA CENTRAL

Possibilidade de adicionar líquidos e outros ingredientes durante o processamento.



O Kitchen Blender mais silencioso do mercado

EXCLUSIVIDADE

TAMPA

Inclui uma função de segurança anti respingos.



BASE DO MOTOR

- Motor potente de 1 200 W.
- Com uma altura mais baixa para facilitar o manuseio.

Easy Guide



Faca totalmente em aço inox. Facilmente desmontável com a ferramenta especial fornecida e pode ser lavada com água.



ALÇAS

- Soft Touch
- Duplas

Cuba fácil de manusear mesmo quando cheia.

CUBA EM AÇO INOX

Grande capacidade: 5 litros. Podem ser processadas grandes quantidades de uma só vez.

TIMER

Menos esforço, maior precisão e resultados mais regulares, independentemente da receita.



EXCLUSIVIDADE

Sistema de trava da cuba na base do motor para reduzir as vibrações.



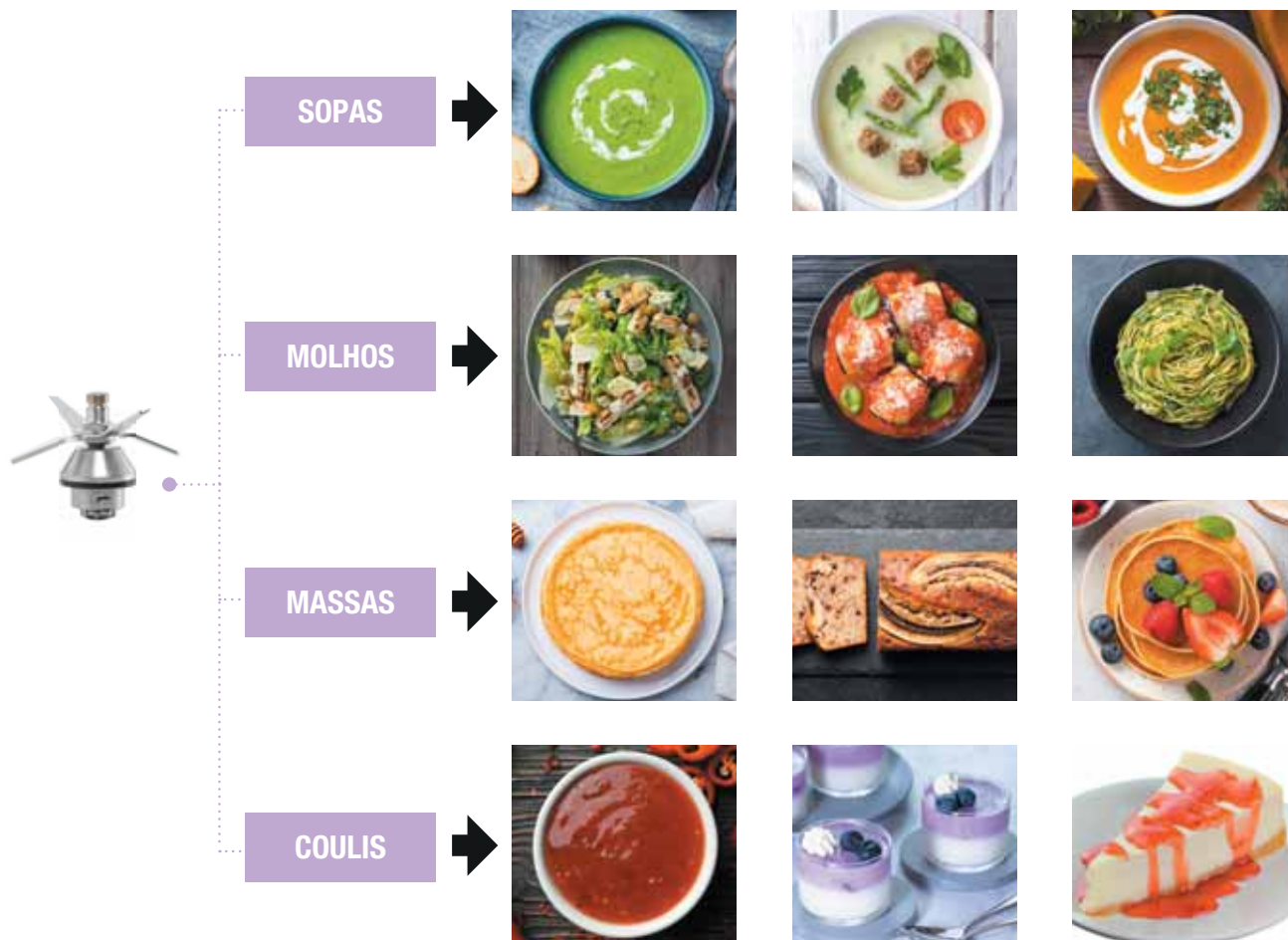
AUMENTA A PRODUTIVIDADE

Até 3,5 L em 35 s*

Sopas



*Os dados podem variar em função dos cortes e dos ingredientes.



Máxima turbulência!

- 1 FACA**
4 lâminas grandes assimétricas
→ maximizam a amplitude da mistura
- 2 SALIÊNCIAS NO INTERIOR DA CUBA**
especialmente desenvolvidas para
→ melhorar a circulação dos ingredientes
- 3 TAMPA**
com guias de fluxo
→ empurram a preparação para as lâminas





BL 3

Potência	1 100 W
Voltagem	Monofásico
Velocidade	500 a 12 600 rpm
Pulso	✓
Função R-Crush	✓
Timer	✓
Cuba	3 L em aço inox
Faca	Conjunto de 4 lâminas em aço inox
	Incluído
X-Flow Technology	✓

Escolha o seu modelo:



BL 3	Ref.
BL 3 220-240V/50-60/1	47010ABR

Escolha as suas opções:

Opções	Ref.
Conjunto de cuba de 3L	28230

NOVO



BL 5

Potência	1 200 W
Voltagem	Monofásico
Velocidade	500 a 12 600 rpm
Pulso	✓
Função R-Crush	✓
Timer	✓
Cuba	5 L em aço inox
Faca	Conjunto de 4 lâminas em aço inox Incluído
X-Flow Technology	✓

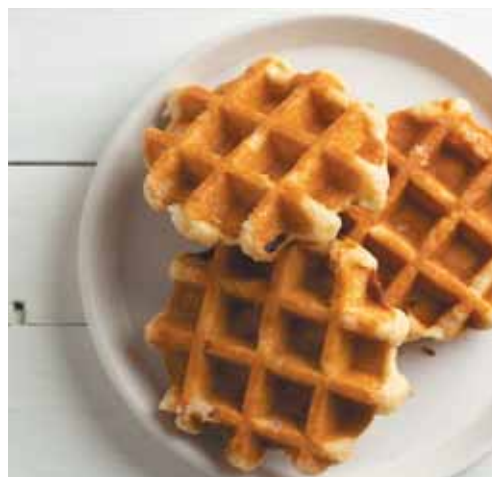
Escolha o seu modelo:



BL 5	Ref.
BL 5 220-240V/50-60/1	47000ABR

Escolha as suas opções:

Options	Ref.
Conjunto de cuba de 5L	28250



TRITURADORES

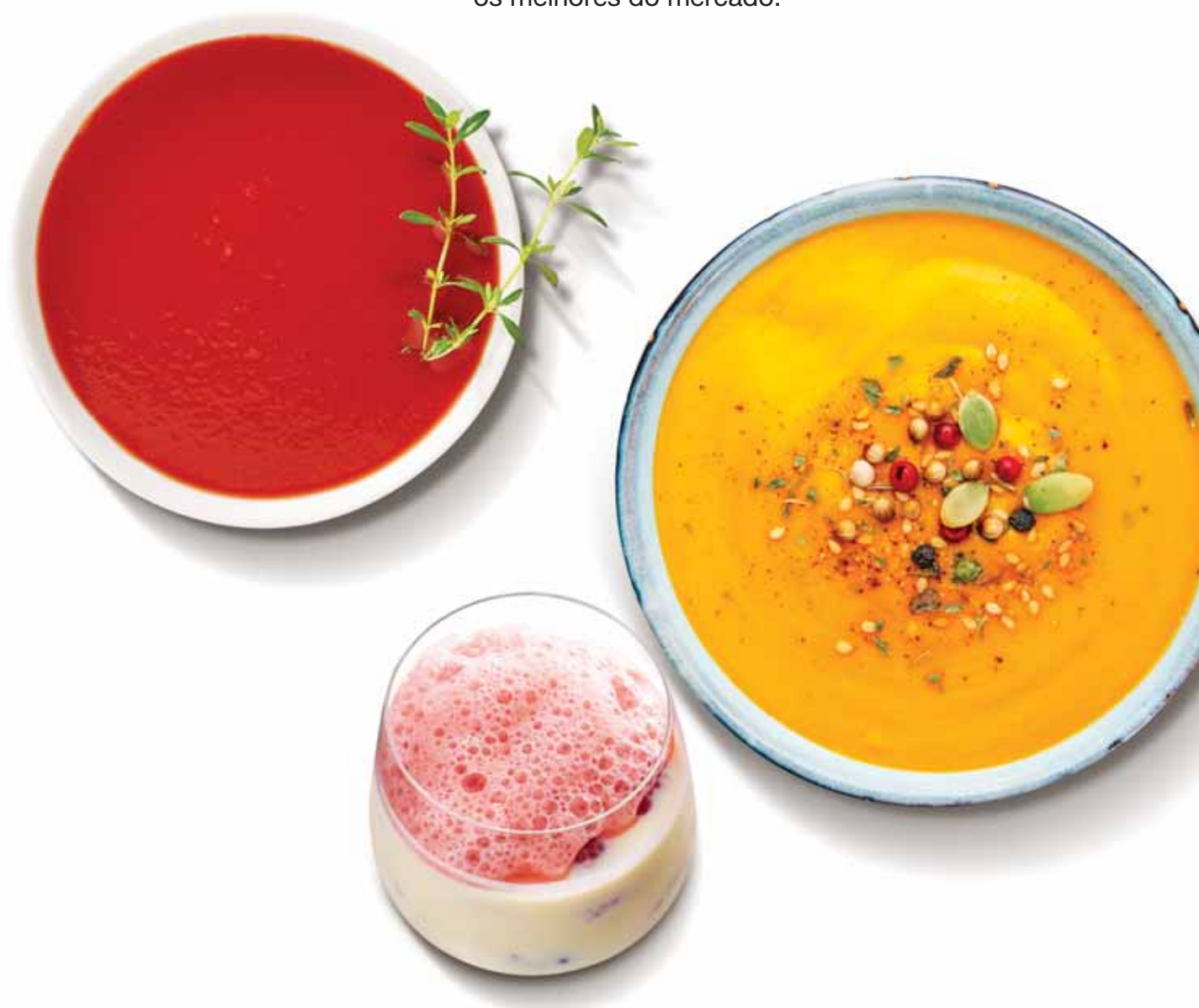


UM RESULTADO ÓTIMO INDEPENDENTEMENTE DA QUANTIDADE...

...seja qual for o recipiente, qualquer que seja a utilização, os Trituradores Robot-Coupe satisfazem todas as necessidades.

Eles podem triturar, misturar, emulsionar, bater ou amassar preparações rapidamente!

O seu desempenho em termos de higiene, facilidade de utilização, versatilidade e longevidade fazem deles os melhores do mercado.



TRITURADORES

ERGONOMIA

Alça ergonômica para um melhor conforto de uso.

DESEMPENHO

Motor reforçado e maior desempenho para uma otimização do tempo de trabalho.



LONGEVIDADE

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

INOVAÇÃO



HIGIENE

Sino e faca em inox desmontáveis para facilitar a limpeza e a manutenção. Dispositivo Robot-Coupe patenteado.



Para os modelos MP V.V. e MP Combi, **botão de velocidade variável** ainda mais **ergonômico** para um melhor conforto de uso.

INOVAÇÃO



ERGONOMIA

O **design do bloco motor** pode ser utilizado como ponto de apoio e de rotação na borda de uma panela para melhor manuseabilidade e um grande conforto de trabalho.

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

NOVO



Nova alça removível EasyGrip. O peso da máquina é melhor distribuído tornando-a ainda mais fácil de usar!

SERVIÇO PÓS-VENDA: CABO DE ALIMENTAÇÃO DESMONTÁVEL

- 1 **Sistema patenteado "EasyPlug"** para facilitar a substituição do cabo de alimentação sem assistência técnica.
- 2 **LED indicador de tensão:** detecção rápida em caso de falha do cabo de alimentação. O indicador acende-se se o cabo não estiver danificado e ligado corretamente em ambos os lados (tomada de parede e EasyPlug).



INOVAÇÃO





SOPAS



MOLHOS



POLPAS



ESPECIAL
EMULSÕES



Ferramenta Aeromix disponível na gama Mini.



**AUMENTA A
PRODUTIVIDADE**

MP 450 Ultra

100 L = 5 min

Sopas

MP 800 Turbo

400 L = 6 min

Sopas

DESCUBRA NOSSOS SUPORTES DE PANELAS PARA UM TRABALHO SEM CANSAÇO

Página 102



DE VOLTA AO SUMARIO

Catálogo **robot coupe** 95

MINI

Mini MP
Ver página 98



270 W
Mini MP
190 V.V.

290 W
Mini MP
240 V.V.

COMPACTO

CMP
Ver página 100



310 W
CMP 250
V.V.

350 W
CMP 300
V.V.

15 litros

30 litros

GRANDE

MP
Ver página 103



440 W
MP 350
Ultra

500 W
MP 450
Ultra

750 W
MP 550
Ultra

850 W
MP 600
Ultra

1000 W
MP 800
Turbo

50 litros

100 litros

200 litros

300 litros

400 litros

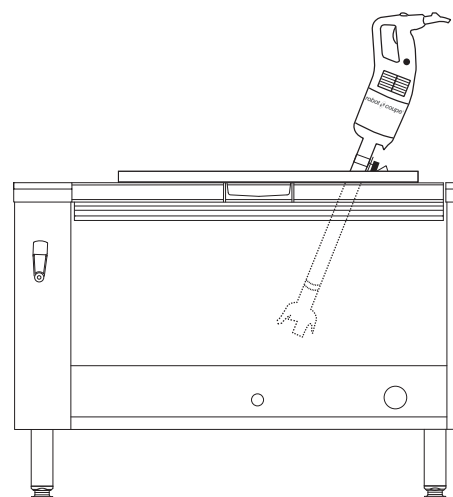
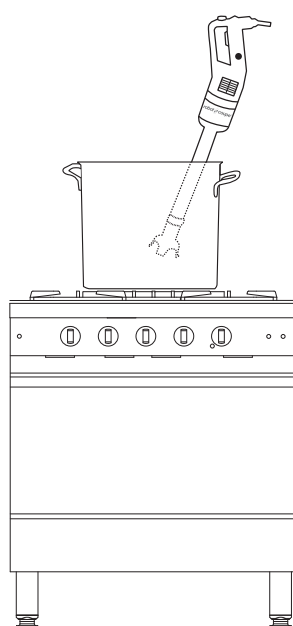
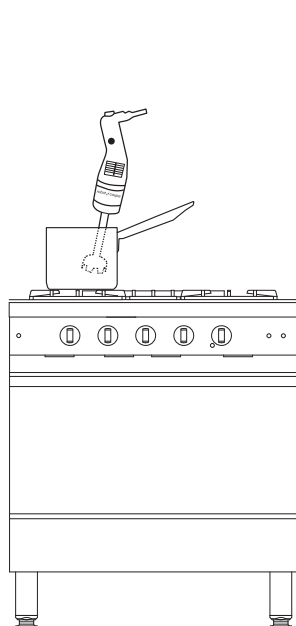
Comércios alimentares

Coletividades, catering, uso intensivo

Preparações pequenas

Utilização normal

Recipientes grandes



ESPECIAL PARA FRITADEIRAS BASCULANTES

CMP - MP Ultra Ver página 106

NOVO



350 W
CMP 300
V.V.

500 W
MP 350
Ultra TP

1000 W
MP 800
Turbo TP

30 litros

50 litros

100+ litros

Comércios alimentares, coletividades

Especial para fritadeiras basculantes

COMBI

MMP - CMP - MP Ultra Ver página 108



270 W
Mini MP
190 Combi

290 W
Mini MP
240 Combi

350 W
CMP 300
Combi

440 W
MP 350
Combi Ultra

500 W
MP 450
Combi Ultra

30 litros

50 litros

100 litros

Comércios alimentares

Utilização normal

Coletividades, catering

Uso intensivo

LIMPEZA

Limpeza rápida e fácil:

- 1 A faca e o sino em aço inox são fáceis de desmontar.
- 2 Cada aparelho é fornecido com uma ferramenta de desmontagem.



HACCP
Aviso

Como parte da abordagem HACCP, aconselhamos aos usuários, após a limpeza, que guardem o sino e a faca em câmara fria.

GAMA MINI

Mini tamanho, Máxi desempenho!
Especial molhos, emulsões e
preparações pequenas.

ERGONOMIA

Alça ergonômica para um melhor
conforto de uso.



Faca e tubo em inox desmontáveis
para uma higiene perfeita.



**Faca projetada para uma qualidade
de trituração ideal.**



BOTÃO VELOCIDADE VARIÁVEL

No topo do aparelho para um
ajuste fácil e visual.

BLOCO MOTOR INOX

Para uma maior longevidade do
equipamento.

INOVAÇÃO

AEROMIX

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



FACA



AEROMIX

Especial emulsões





Mini MP 190 V.V.

Potência	270 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	2000 a 12500 rpm
Faca, sino e tubo	Comprimento 190 mm - tudo aço inox
Faca desmontável	✓
Sino desmontável	✓
Pé desmontável	✓
Dimensões	Comprimento 485 mm, Ø 78 mm
Peso bruto	2,5 kg
Acessórios	Aeromix inox - Incluído Suporte mural - Incluído

Mini MP 240 V.V.

Potência	290 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	2000 a 12500 rpm
Faca, sino e tubo	Comprimento 240 mm - tudo aço inox
Faca desmontável	✓
Sino desmontável	✓
Pé desmontável	✓
Dimensões	Comprimento 535 mm, Ø 78 mm
Peso bruto	2,5 kg
Acessórios	Aeromix inox - Incluído Suporte mural - Incluído

Escolha o seu modelo:



Mini MP 190 V.V.	Ref.
Mini MP 190 V.V. 220V/60/1 BRA	34754BRA

Mini MP 240 V.V.	Ref.
Mini MP 240 V.V. 220V/60/1 BRA	34764BRA

Escolha as suas opções:



	Mini MP 190 V.V.	Mini MP 240 V.V.
Opções	Ref.	Ref.
Acessório batedeira Mini	27333	27333

GAMA COMPACTA CMP

Compacta, fácil de manusear, eficiente.

Especial restaurante, sorveteria, café



DESEMPENHO

Qualidade de trituração ideal com uma fineza de produto acabado num período mínimo de tempo.



LONGEVIDADE

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

DURABILIDADE

Equipado com sistema de vedação de 3 níveis.

INOVAÇÃO



HIGIENE

Sino e faca em aço inox **desmontáveis** para uma limpeza e uma manutenção facilitadas.



POTÊNCIA

Motorização reforçada +15% para uma máquina cada vez mais eficiente.

CONFORTO

Velocidade variável para preparações elaboradas, para uma utilização flexível.

INOVAÇÃO



ERGONOMIA

Dispositivo compacto, leve, fácil de manusear.

O design do bloco motor pode ser utilizado como ponto de apoio e de rotação na borda de uma panela para melhor manuseabilidade e um grande conforto de trabalho.

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

SERVIÇO PÓS-VENDA: CABO DE ALIMENTAÇÃO DESMONTÁVEL

- 1 Novo sistema patenteado "EasyPlug"** para facilitar a substituição do cabo de alimentação sem assistência técnica
- 2 Indicador de tensão iluminado:** detecção rápida em caso de falha do cabo de alimentação. O indicador acende-se se o cabo não estiver danificado e ligado corretamente em ambos os lados (tomada de parede e EasyPlug).



INOVAÇÃO





Suporte mural

CMP 250 V.V.

Potência	310 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	2300 a 9600 rpm auto-ajustada
Faca, sino e tubo	Comprimento 250 mm - tudo aço inox
Faca desmontável	✓
Sino desmontável	✓
Pé desmontável	Não
Dimensões	Comprimento 650 mm, Ø 94 mm
Peso bruto	3,9 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído



Suporte mural

CMP 300 V.V.

Potência	350 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	2300 a 9600 rpm auto-ajustada
Faca, sino e tubo	Comprimento 300 mm - tudo aço inox
Faca desmontável	✓
Sino desmontável	✓
Pé desmontável	Não
Dimensões	Comprimento 660 mm, Ø 94 mm
Peso bruto	3,9 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído

Escolha o seu modelo:



CMP 250 V.V.	Ref.
CMP 250 V.V. 220V/60/1 BRA	34244BBR

CMP 300 V.V.	Ref.
CMP 300 V.V. 220V/60/1 BRA	34234BBR

SUPORTES DE PANELAS MP/CMP

Os suportes de panelas diminuem os riscos de DME, facilitam o trabalho dos usuários e melhoram o controle da preparação.

Eles permitem que o Triturador seja inclinado sem esforço ou deixado para trabalhar de forma independente. Tudo em aço inox e completamente desmontáveis, eles são fáceis de limpar e muito práticos de usar.

1 Suporte de panela universal:

Se adapta facilmente a todos os diâmetros de panelas.



2 Suportes de panela ajustáveis:

Três suportes de panela estão disponíveis em opção. Eles se adaptam ao tamanho da panela:

- Ø Panela de 330 mm a 650 mm.
- Ø Panela de 500 mm a 1000 mm.
- Ø Panela de 850 mm a 1300 mm.



Suportes de Panelas Inox

1 suporte de panela inox universal 1	Ref.
Para fixar na borda da panela	27358
3 suportes de panelas inox ajustáveis 2	Ref.
Para panela diâmetro de 330 a 650 mm	27363
Para panela diâmetro de 500 a 1000 mm	27364
Para panela diâmetro de 850 a 1300 mm	27365

GAMA GRANDE MP ULTRA

Ainda mais eficiente e ergonômica!

ERGONOMIA

Alça ergonômica para um melhor conforto de uso.

DESEMPENHO

Motor reforçado e maior desempenho para uma otimização do tempo de trabalho.



LONGEVIDADE

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

INOVAÇÃO



HIGIENE

Sino e faca em inox desmontáveis para facilitar a limpeza e a manutenção.
Dispositivo Robot-Coupe patenteado.



Para os modelos MP V.V. e MP Combi, **botão de velocidade variável ainda mais ergonômico** para um melhor conforto de uso.

INOVAÇÃO



ERGONOMIA

O design do bloco motor pode ser utilizado como ponto de apoio e de rotação na borda de uma panela para melhor manuseabilidade e um grande conforto de trabalho.

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

NOVO



Nova alça removível EasyGrip. O peso da máquina é melhor distribuído tornando-a ainda mais fácil de usar!

SERVIÇO PÓS-VENDA: CABO DE ALIMENTAÇÃO DESMONTÁVEL

- 1 **Sistema patenteado "EasyPlug"** para facilitar a substituição do cabo de alimentação sem assistência técnica.
- 2 **LED indicador de tensão:** detecção rápida em caso de falha do cabo de alimentação. O indicador acende-se se o cabo não estiver danificado e ligado corretamente em ambos os lados (tomada de parede e EasyPlug).



INOVAÇÃO





MP 350 Ultra

Potência	440 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	9500 rpm
Faca, sino, tubo	Comprimento 350 mm - Tudo aço inox
Faca desmontável	✓
Sino desmontável	✓
Pé desmontável	Não
EasyPlug	✓
Dimensões	Comprimento 740 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	6,2 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído



MP 450 Ultra

Potência	500 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	9500 rpm
Faca, sino, tubo	Comprimento 450 mm - Tudo aço inox
Faca desmontável	✓
Sino desmontável	✓
Pé desmontável	Não
EasyPlug	✓
Dimensões	Comprimento 840 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	6,3 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído

Escolha o seu modelo:



MP 350 Ultra	Ref.
MP 350 Ultra LED 220V/60/1 BRA	34800LBR

MP 450 Ultra	Ref.
MP 450 Ultra LED 220V/60/1 BRA	34810LBR

Escolha as suas opções:

MP 350 Ultra / MP 450 Ultra	
Opções	Ref.
Alça EasyGrip desmontável	27359



MP 550 Ultra

Potência	750 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	9000 rpm
Faca, sino, tubo	Comprimento 550 mm - Tudo aço inox
Faca desmontável	✓
Sino desmontável	✓
Pé desmontável	Não
Dupla alça	Alça EasyGrip desmontável

Electronic booster system	Não
EasyPlug	✓
Dimensões	Comprimento 940 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	6,6 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído

MP 600 Ultra

Potência	850 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	9500 rpm
Faca, sino, tubo	Comprimento 600 mm - Tudo aço inox
Faca desmontável	✓
Sino desmontável	✓
Pé desmontável	Não
Dupla alça	Alça EasyGrip desmontável

Electronic booster system	Não
EasyPlug	✓
Dimensões	Comprimento 980 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	7,4 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído

MP 800 Turbo

Potência	1000 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	9500 rpm
Faca, sino, tubo	Comprimento 740 mm - Tudo aço inox
Faca desmontável	✓
Sino desmontável	✓
Pé desmontável	✓
Dupla alça	Alça de aço inoxidável integrada

Electronic booster system	Dispositivo eletrônico melhorando o desempenho do motor
EasyPlug	✓
Dimensões	Comprimento 1130 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	9,2 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído

Escolha o seu modelo:



MP 550 Ultra	Ref.
MP 550 Ultra LED 220V/60/1 BRA	34820LBR

MP 600 Ultra	Ref.
MP 600 Ultra LED 220V/60/1 BRA	34830LBR

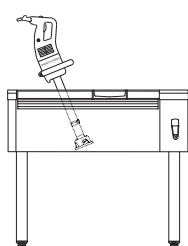
MP 800 Turbo	Ref.
MP 800 Turbo LED 220V/60/1 BRA	34890LBR

LINHA ESPECIAL PARA FRIGIDEIRAS BASCULANTES

NOVO

Nova Linha de trituradores especiais para utilização em frigideiras basculantes que se adequam perfeitamente do menor ao maior tamanho.

Estes trituradores Robot-Coupe mais curtos e fáceis de manusear são #THEsolution para uma utilização prática e confortável.



DESEMPENHO

Motor reforçado para uma otimização do tempo de trabalho.

LONGEVIDADE

Construção robusta graças ao seu **bloco motor inox**. Pé, sino e faca em inox. Sino reforçado.



DURABILIDADE

Equipado com sistema de vedação de 6 níveis.

INOVAÇÃO

HIGIENE

Sino e faca em inox desmontáveis para facilitar a limpeza e a manutenção.
Dispositivo Robot-Coupe patenteado.



ERGONOMIA

Sistema patenteado “EasyPlug” para facilitar a substituição do cabo de alimentação sem assistência técnica.

LED indicador de tensão: detecção rápida em caso de falha do cabo de alimentação. O indicador acende-se se o cabo não estiver danificado e ligado corretamente em ambos os lados (tomada de parede e EasyPlug).



INOVAÇÃO



ERGONOMIA

Alça dupla – Máximo conforto!

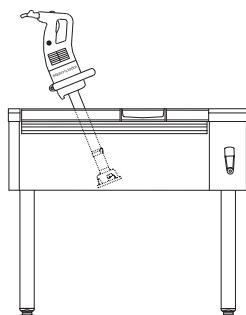
Alças ergonômicas para um ótimo conforto de utilização, trabalho fácil graças à uma melhor distribuição do peso da máquina!



FÁCIL DE USAR

Sino reforçado com aro em inox que é fácil de manusear e permite um bom deslizamento da máquina na frigideira.

ESPECIAL PARA FRIGIDEIRAS BASCULANTES



CMP 300 V.V.

Potência	350 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	2300 a 9600 rpm auto-ajustada
Faca, sino, tubo	Comprimento 300 mm - Tudo aço inox
Faca desmontável	✓
Sino reforçado	Não
Sino desmontável	✓
Pé desmontável	Não
Dupla alça	Não

Electronic booster system

EasyPlug

Dimensões

Peso bruto

Acessórios

Escolha o seu modelo:



CMP 300 V.V.	Ref.
CMP 300 V.V. 220V/60/1 BRA	34234BBR

NOVO



MP 350 Ultra TP

Potência	440 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	9 500 rpm
Faca, sino, tubo	Comprimento 350 mm - Tudo aço inox
Faca desmontável	✓
Sino reforçado	✓
Sino desmontável	✓
Pé desmontável	Não
Dupla alça	Alça EasyGrip desmontável

Electronic booster system

EasyPlug

Dimensões

Peso bruto

Acessórios

MP 350 Ultra TP	Ref.
MP 350 Ultra TP 220V/60/1 BRA	34590LBR

NOVO



MP 800 Turbo TP

Potência	1 000 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	9 500 rpm
Faca, sino, tubo	Comprimento 350 mm - Tudo aço inox
Faca desmontável	✓
Sino reforçado	✓
Sino desmontável	✓
Pé desmontável	✓
Dupla alça	Alça de aço inoxidável integrada

Electronic booster system

EasyPlug

Dimensões

Peso bruto

Acessórios

MP 800 Turbo TP	Ref.
MP 800 Turbo TP 220V/60/1 BRA	34790LBR

QUAL MÁQUINA PARA QUAL TAMANHO DE FRIGIDEIRA BASCULANTE?

	Frigideiras basculantes com profundidade de 150-200 mm	Frigideiras basculantes com profundidade de 250-300+ mm
Volume (L)	< 30	50-100
Bloco motor	CMP 300 V.V.	MP 350 Ultra TP

TRITURADORES

GAMA COMBI

O acessório batedeira Robot-Coupe disponível em CMP Combi e MP Combi Ultra irá permitir-lhe emulsionar, misturar, bater e amassar.

POTÊNCIA

Motorização reforçada
+15% para uma máquina cada vez mais eficiente.

FACILIDADE DE TRABALHO

Botão de variação de velocidade fácil de manusear com uma só mão.

ERGONOMIA

Alça ergonômica para um melhor conforto de uso.

CONFORTO

Sistema de auto-regulagem da velocidade para as preparações elaboradas.



EMULSIONAR



Dressing, maionese, molho "rouille", molho verde ou cocktail...

MISTURAR



Massa de crepes, polpa de tomate, tempero...

DESCASCAR



Semolina, arroz, trigo, quinoa...

BATER



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

AMASSAR



Purê de batatas, massas de pasteis, massas para fritar...

INOVAÇÃO



CAIXA METÁLICA DA BATEDEIRA

ROBUSTEZ

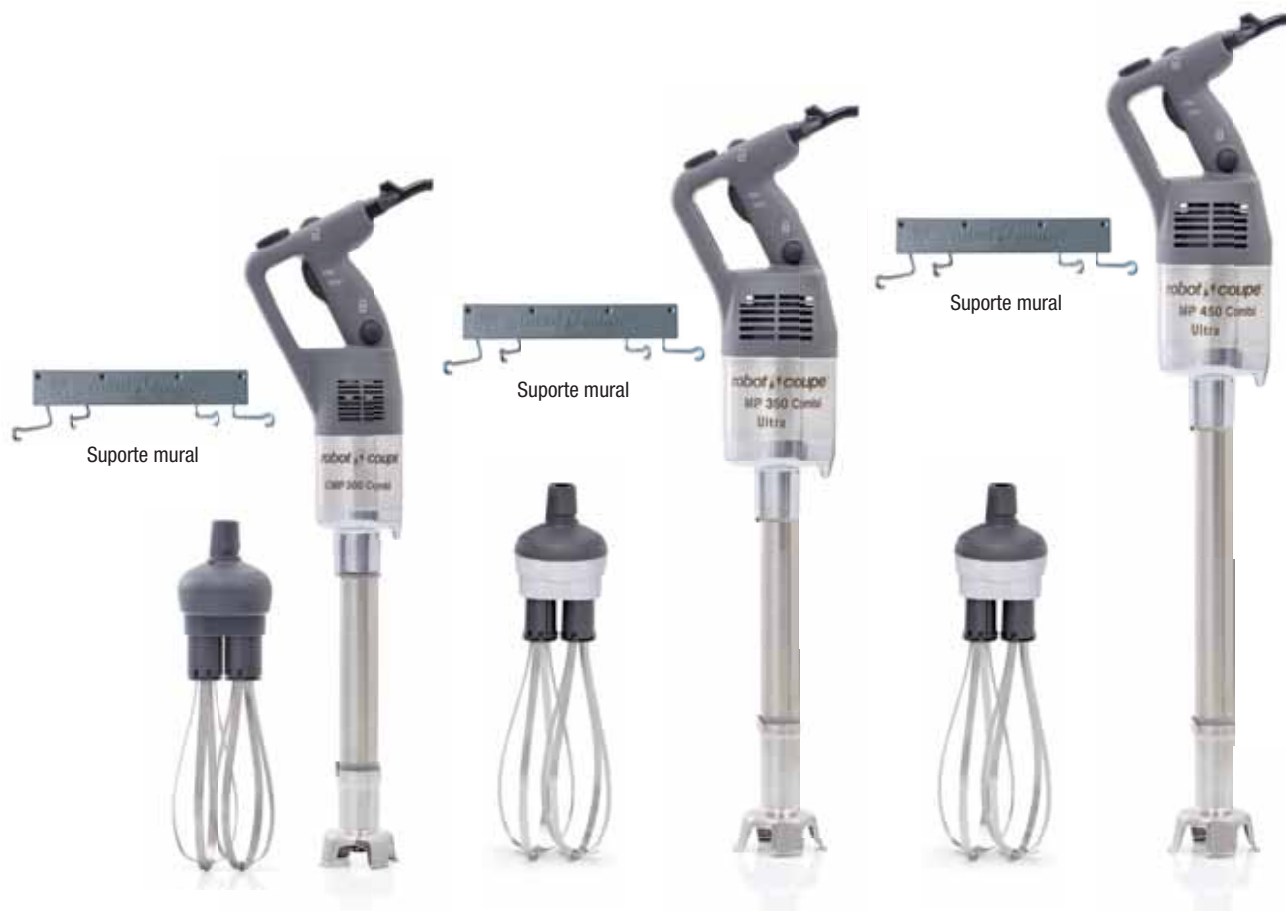
Engrenagens metálicas mantidas em 2 flanges metálicas para grande resistência, permitindo suportar esforços importantes.

HIGIENE

Batedeiras sobremoldadas para garantir uma higiene perfeita.

ERGONOMIA

Fixação rápida das batedeiras na carcaça e da carcaça no bloco motor para facilitar a montagem e desmontagem.



CMP 300 Combi

MP 350 Combi Ultra

MP 450 Combi Ultra

Potência	350 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	2300 a 9600 rpm em triturador 500 a 1800 rpm em bateadeira auto-ajustada
Faca, sino, tubo	Comprimento 300 mm - Tudo aço inox
Faca desmontável	✓
Sino desmontável	✓
Pé desmontável	✓ equipado com um sistema de vedação de 3 níveis
Caixa metálica da bateadeira	✓
Bateadeira desmontável	✓
EasyPlug	✓
Dimensões	Comprimento total com tubo: 700 mm, com bateadeira: 610 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	5,7 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído

Potência	440 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	1800 a 9000 rpm em triturador 250 a 1800 rpm em bateadeira auto-ajustada
Faca, sino, tubo	Comprimento 350 mm - Tudo aço inox
Faca desmontável	✓
Sino desmontável	✓
Pé desmontável	✓
Caixa metálica da bateadeira	✓
Bateadeira desmontável	✓
EasyPlug	✓
Dimensões	Comprimento total com tubo: 790 mm, com bateadeira: 805 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	7,9 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído

Potência	500 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	1800 a 9000 rpm em triturador 250 a 1800 rpm em bateadeira auto-ajustada
Faca, sino, tubo	Comprimento 450 mm - Tudo aço inox
Faca desmontável	✓
Sino desmontável	✓
Pé desmontável	✓
Caixa metálica da bateadeira	✓
Bateadeira desmontável	✓
EasyPlug	✓
Dimensões	Comprimento total com tubo: 890 mm, com bateadeira: 840 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	8,2 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído

Escolha o seu modelo:



Escolha as suas opções:

CMP 300 Combi	Ref.
CMP 300 Combi 220V/60/1 BRA	34314BBR

MP 350 Combi Ultra	Ref.
MP 350 Combi Ultra LED 220V/60/1 BRA	34860LBR

MP 450 Combi Ultra	Ref.
MP 450 Combi Ultra LED 220V/60/1 BRA	34870LBR

	CMP 300 Combi	MP 350 Combi Ultra	MP 450 Combi Ultra
Opções	Ref.	Ref.	Ref.
Acessório bateadeira CMP Combi	27248	-	-
Acessório bateadeira MP Combi	-	27210	27210
Acessório ferramenta bateadeira	-	27355	27355
Pé triturador	27250	39354	39355

CENTRIFUGADORAS





UM SUCO ULTRA FRESCO EM SOMENTE ALGUNS SEGUNDOS

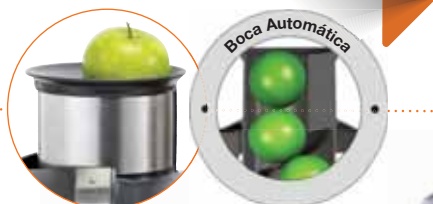
As centrifugadoras automáticas Robot-Coupe são utilizadas por profissionais dos mais variados setores: lojas de suco, bares, restaurantes, hotéis, coletividades e supermercados.

Rápidos, eficientes, robustos e econômicos, eles fornecem a solução ideal para fazer excelentes sucos ultra frescos de frutas e de vegetais em grande quantidade.

CENTRIFUGADORAS

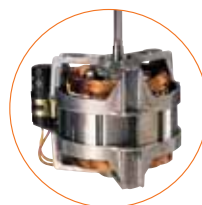
INOVAÇÃO

BOCA Ø 79 mm
Permitir a introdução de frutas e vegetais inteiros.



BOCA AUTOMÁTICA

- Processar frutas e vegetais sem esforço graças ao exclusivo sistema automático.
- Rapidez de trabalho: 25 cl em somente 6 segundos.



MOTOR ASSÍNCRONO

Easy Guide



CESTO

Com duas alças para ser retirado sem ferramentas.

NOVO

2 tamanhos de bicos anti respingos*:

- 1 Jarra / Cuba liquificador
- 2 Serviço copo a copo



NOVO

BANDEJA PARA-PINGOS*

Grande capacidade para uma bancada sempre limpa.



NOVO

BASE INCLINADA*

Para uma evacuação do suco ideal.

MOTOR

- Silencioso para ser usado em frente ao consumidor.
- 1000 W projetado para um uso intensivo ao longo do dia**.



Saída dos resíduos diretamente debaixo da bancada**.

2 possibilidades de uso:



1 Evacuação dos resíduos em um recipiente.

Recipiente de resíduos translúcido de grande capacidade.

2 Evacuação dos resíduos em fluxo contínuo**.

Funil de evacuação: garante a ejeção dos resíduos em um fluxo contínuo diretamente sob a superfície de trabalho.



*somente J80 Buffet e J100

** somente J100

NOSSOS USUÁRIOS



BARES, RESTAURANTES E AMBIENTES MÉDICO-SOCIAIS

Os sucos de frutas e de vegetais frescos dão um toque de fresco ao cardápio de bares e restaurantes. Eles são também muito populares nos hospitais e casas de repouso para melhorar a hidratação diária dos pacientes.



HOTÉIS, CANTINAS DE ESCOLAS E DE EMPRESAS

Fáceis de usar e silenciosas, as centrifugadoras automáticas Robot-Coupe encontrarão o seu lugar num buffet de hotel ou numa cantina.



LOJAS DE SUCOS E SUPERMERCADOS

Especialmente projetada para usos intensivos, a nossa gama de centrifugadoras automáticas é ideal para grandes volumes de produção.



AUMENTA A PRODUTIVIDADE

2 L = 1 min

Sumo natural



RENTABILIDADE



20 copos /
dia

=

**J 100
amortizado
em 25 dias**



ZERO DESPERDÍCIO

Rentabilidade 100% sustentável

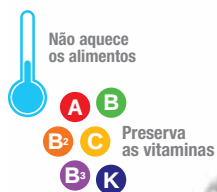


Adicione polpa de legumes ou de fruta à massa dos seus bolos, waffles, saladas e até mesmo omeletes.



Digitalize o código QR para obter receitas com zero desperdício!

CENTRIFUGADORAS



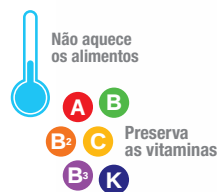
J 80

Motor	Assíncrono
Potência	700 W
Voltagem	220 V Monofásico
Caudal	120 L/h
Cuba	Inox
Boca	✓ - Automático Ø 79 mm
Filtro	Inox
Disco ralador	Inox
Altura útil sob o bico	155 mm
SERVIÇO : Copo	✓
Jarra	✓
Cuba Blender	-
Bico anti respingos	✓ - 1 tamanho
Base inclinada	-
Bandeja para-pingos	✓
Ejeção automática dos resíduos	✓
Recipiente de resíduos translúcido	6,5 L
Funil de evacuação dos resíduos em fluxo contínuo	-

Escolha o seu modelo:



J 80	Ref.
J 80 220V/60/1 BRA	56011B



J 80 Buffet

Motor	Assíncrono
Potência	700 W
Voltagem	220 V Monofásico
Caudal	120 L/h
Cuba	Inox
Boca	✓ - Automático Ø 79 mm
Filtro	Inox
Disco ralador	Inox
Altura útil sob o bico	177 mm
SERVIÇO : Copo	✓
Jarra	✓
Cuba Blender	-
Bico anti respingos	✓ - 2 tamanhos
Base inclinada	✓
Bandeja para-pingos	✓ - Grande capacidade
Ejeção automática dos resíduos	✓
Recipiente de resíduos translúcido	6,5 L
Funil de evacuação dos resíduos em fluxo contínuo	-

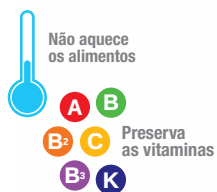
Escolha a suas opções:

Acessórios
Kit base + bandeja para-pingos XL + bico longo

J 80 todos os modelos

Ref.

49230



J 100

Motor	Assíncrono
Potência	1000 W
Voltagem	220 V Monofásico
Caudal	160 L/h
Cuba	Inox
Boca	✓ - Automático Ø 79 mm
Filtro	Inox
Disco ralador	Inox - Especial uso intensivo
Altura útil sob o bico	251 mm
SERVIÇO : Copo	✓
Jarra	✓
Cuba Blender	✓
Bico anti respingos	✓ - 2 tamanhos
Base inclinada	✓
Bandeja para-pingos	✓ - Grande capacidade
Ejeção automática dos resíduos	✓
Recipiente de resíduos translúcido	7,2 L
Funil de evacuação dos resíduos em fluxo contínuo	✓

Escolha o seu modelo:



J 100	Ref.
J 100 220V/60/1 BRA	56111B

Escolha as suas opções:

J 100	
Acessórios	Ref.
Kit base + bandeja para-pingos XL + bico longo	49230



DESPOLPADEIRAS

MAXIMIZE A PRODUÇÃO, MINIMIZE O ESFORÇO

Versáteis e robustas, as peneiras automáticas dedicam-se à realização de caldas e polpas de frutas, molhos, cremes de vegetais, sopas “bisques”, sopas de peixe, etc... separando folhas, sementes, caroços, fibras...sem triturar.

A introdução contínua dos produtos facilita o processo e permite economizar um tempo considerável.



FUNIL

Introdução contínua de produtos lavados, mesmo com caroços.

PENEIRA

Os produtos caem no interior da peneira, onde são centrifugados.

PÁS

Sistema de pás girando a 1800 rpm, produzindo a centrifugação dos produtos dentro da peneira.

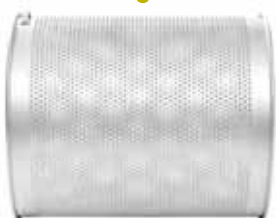


**MOTOR
ASSÍNCRONO**



BOCA DE EJEÇÃO DO PRODUTO ACABADO

À saída desta boca é recuperado o produto acabado, livre de qualquer acidez, pois nem as sementes, caroços, ossos ou carcaças... são triturados.



BOCA DE EJEÇÃO DOS RESÍDUOS

Especificamente cascas, sementes, caroços, núcleos, carcaças, fibras...



**Easy
Guide**



**AUMENTA A
PRODUTIVIDADE**

C 120

120 kg = 60 min

Puré de maçã



DESPOLPADEIRAS



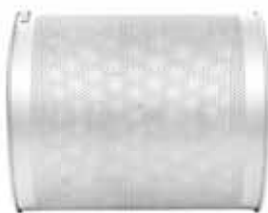
1 mm
(de série)



**TOMATES, PIMENTÕES,
COMPOTA DE MAÇÃS...**



**SOPA DE PEIXES,
CRUSTÁCEOS...**



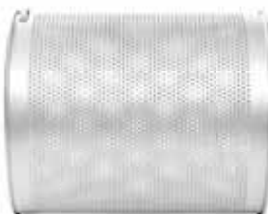
2 mm



AZEITONAS



CEREJAS, AMEIXAS...



3 mm



5 mm



DAMASCOS



**PÊSSEGOS,
AMEIXAS SECAS...**



0,5 mm
Destinado a filtrar as mais
finas fibras e impurezas. Para
ser usado em complemento
da peneira de 1 mm.



**FRUTOS VERMELHOS,
CASTANHAS...**



**BEBIDAS VEGETAIS (COCO,
AMÊNDOAS...)**

Para mais aplicações, consulte seu gerente regional.



C 80

Motor	Assíncrono
Potência	650 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	1800 rpm
Produção	60 kg/h
Introdução contínua dos produtos	✓
Ejeção contínua dos resíduos	✓
Bloco motor	Inox
Cuba	Inox
Base	-
Funil	Inox
Modelo de bancada	✓
Modelo de piso	-
Peneira	Peneira com perfurações de 1 mm - Incluído



C 120

Motor	Assíncrono
Potência	900 W
Voltagem	Trifásico
Velocidade	1800 rpm
Produção	120 kg/h
Introdução contínua dos produtos	✓
Ejeção contínua dos resíduos	✓
Bloco motor	Inox
Cuba	Inox
Base	Inox
Funil	Inox
Modelo de bancada	-
Modelo de piso	✓
Peneira	Peneira com perfurações de 1 mm - Incluído

Escolha o seu modelo:



C 80	Ref.
C 80 220V/60/1 BRA	55021

C 120	Ref.
C 120 220V/60/3	55009

Escolha as suas opções:

	C 80	C 120
Opções	Ref.	Ref.
Peneira com perfurações de 0,5 mm	57009	57211
Peneira com perfurações de 1,5 mm	-	57042
Peneira com perfurações de 2 mm	-	57019
Peneira com perfurações de 3 mm	57008	57156
Peneira com perfurações de 5 mm	57023	57020
Peneira com perfurações de 1 mm adicional	57007	57145
Ralador de borracha adicional (por unidade)	100338S	100702S

DADOS TÉCNICOS

COMBINADOS					Dimensões (mm)						Peso (kg)	
Designação	Ref.	Potência (w)	Monofásico	Trifásico	Maquina			Embalagem			Líquido	Bruto
					C	P	A	C	P	A		
R 211 XL Ultra 220V/60/1 BRA	2377D	550	•		245	385	510	610	410	570	13	14
R 301 Ultra 220V/60/1 BRA	3554	650	•		355	305	570	610	410	570	14	17
R 402 220V/60/1 BRA	3555M	750	•		320	305	590	610	410	570	22	24
R 502 G 220V/60/3	2384	900		•	380	365	670	490	390	650	29	34
R 502 G 380V/60/3	2381	900		•	380	365	670	490	390	650	30	35

PROCESSADORES DE ALIMENTOS					Dimensões (mm)						Peso (kg)	
Designação	Ref.	Potência (w)	Monofásico	Trifásico	Maquina			Embalagem			Líquido	Bruto
					C	P	A	C	P	A		
CL 50 Ultra 220V/60/1 BRA	24562	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra Pizza 220V/60/1 BRA	2026	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 52 220V/60/1 BRA	24495	750	•		360	340	690	400	390	800	26	28
CL 55 Alavanca 220V/60/1 BRA	2271	750	•		700	359	1100	1120	785	510	35	54
CL 55 Alavanca 220V/60/3	2206	1100		•	700	359	1100	1120	785	510	35	54
CL 55 Alavanca 380V/60/3	2207	1100		•	700	359	1100	1120	785	510	35	54
CL 55 2 Bocas 220V/60/3	2208	1100		•	865	396	1270	1120	785	510	42	61
CL 55 2 Bocas 380V/60/3	2209	1100		•	865	396	1270	1120	785	510	42	61
CL 60 Alavanca 220V/60/3	2321	1500		•	335	560	1160	1120	800	900	57	83
CL 60 Alavanca 380V/60/3	2320	1500		•	335	560	1160	1120	800	900	57	83
CL 60 2 Bocas 220V/60/3	2327	1500		•	460	770	1355	1120	800	900	69	95
CL 60 2 Bocas 380V/60/3	2326	1500		•	460	770	1355	1120	800	900	69	95

CÚTERS					Dimensões (mm)						Peso (kg)	
Designação	Ref.	Potência (w)	Monofásico	Trifásico	Maquina			Embalagem			Líquido	Bruto
					C	P	A	C	P	A		
R 2 220V/60/1 BRA	22536D	550	•		245	305	380	400	300	540	9	11
R 3 220V/60/1 BRA	22537	650	•		210	320	400	400	300	540	10	11
R 5 G 220V/60/3	24616M	1500		•	280	365	510	490	390	650	21	24
R 5 G 380V/60/3	24613M	1500		•	280	365	510	490	390	650	21	24
R 5 V.V. G 220V/60/1 BRA	24622M	1500	•		280	365	510	490	390	650	22	24
R 8 220V/60/3	21293	2200		•	315	545	585	700	470	700	37	45
R 8 380V/60/3	21294	2200		•	315	545	585	700	470	700	37	45
R 10 220V/60/3	21393	2600		•	345	560	660	700	470	700	42	51
R 10 380V/60/3	21394	2600		•	345	560	660	700	470	700	42	51

Robot Cook®					Dimensões (mm)						Peso (kg)	
Designação	Ref.	Potência (w)	Monofásico	Trifásico	Maquina			Embalagem			Líquido	Bruto
					C	P	A	C	P	A		
Robot Cook 220V/60/1	43011R	1 800	•		225	340	520	410	310	590	14	16

Blixer®					Dimensões (mm)						Peso (kg)	
Designação	Ref.	Potência (w)	Monofásico	Trifásico	Maquina			Embalagem			Líquido	Bruto
					C	P	A	C	P	A		
Blixer® 3 220V/60/1 BRA	33246	750	•		245	305	460	390	295	560	12	14
Blixer® 5 G 220V/60/3	33262M	1500		•	280	365	540	490	390	650	21	24
Blixer® 5 G 380V/60/3	33258M	1500		•	280	365	540	490	390	650	21	24
Blixer® 5 V.V. 220V/60/1	33266M	1500	•		280	365	540	490	390	650	22	24

KITCHEN BLENDERS					Dimensões (mm)						Peso (kg)	
Designação	Ref.	Potência (w)	Monofásico	Trifásico	Maquina			Embalagem			Líquido	Bruto
					C	P	A	C	P	A		
BL 3 220-240V/50-60/1	47010ABR	1100	•		215	470	450	535	295	550	14	16
BL 5 220-240V/50-60/1	47000ABR	1200	•		215	470	500	535	295	550	14	17

TRITURADORES					Dimensões (mm)						Peso (kg)	
Designação	Ref.	Potência (w)	Monofásico	Trifásico	Maquina			Embalagem			Líquido	Bruto
					Ø	A	C	P	A			
Mini MP 190 V.V. 220V/60/1 BRA	34754BRA	270	•		78	485	455	190	115		2	3
Mini MP 240 V.V. 220V/60/1 BRA	34764BRA	290	•		78	535	455	190	115		2	3
CMP 250 V.V. 220V/60/1 BRA	34244BBR	310	•		94	650	690	230	130		3	4
CMP 300 V.V.220V/60/1 BRA	34234BBR	350	•		94	660	690	230	130		3	4
MP 350 Ultra LED 220V/60/1 BRA	34800LBR	440	•		125	740	930	275	155		5	7
MP 450 Ultra LED 220V/60/1 BRA	34810LBR	500	•		125	840	930	275	155		5	6
MP 550 Ultra LED 220V/60/1 BRA	34820LBR	750	•		125	940	930	275	155		5	7
MP 600 Ultra LED 220V/60/1 BRA	34830LBR	850	•		125	980	930	275	155		6	7
MP 800 Turbo LED 220V/60/1 BRA	34890LBR	1000	•		125	1130	695	400	235		7	9
MP 350 Ultra TP LED 220V/60/1 BRA	34590LBR	440	•		125	763	930	275	155		5	8
MP 800 Turbo TP LED 220V/60/1 BRA	34790LBR	1000	•		125	845	930	275	155		6	8
CMP 300 Combi 220V/60/1 BRA	34314BBR	350	•		125	700	560	345	130		3	6
MP 350 Combi Ultra LED 220V/60/1 BRA	34860LBR	440	•		125	790	930	275	155		6	8
MP 450 Combi Ultra LED 220V/60/1 BRA	34870LBR	500	•		125	890	930	275	155		6	8

CENTRIFUGADORAS					Dimensões (mm)						Peso (kg)	
Designação	Ref.	Potência (w)	Monofásico	Trifásico	Maquina			Embalagem			Líquido	Bruto
					C	P	A	C	P	A		
J 80 220V/60/1 BRA	56011B	700	•		235	535	500	465	285	530	11	13
J 80 Buffet 220V/60/1 BRA	56211B	700	•		260	565	595	790	292	535	11	13
J 100 220V/60/1 BRA	56111B	1000	•		260	565	630	790	292	530	15	18

DESPOLPADEIRAS					Dimensões (mm)						Peso (kg)	
Designação	Ref.	Potência (w)	Monofásico	Trifásico	Maquina			Embalagem			Líquido	Bruto
					C	P	A	C	P	A		
C 80 220V/60/1 BRA	55021	650	•		610	360	540	665	475	560	17	21
C 120 220V/60/3	55009	900		•	1 030	400	860	880	585	885	32	46

Notas

Handwriting practice area with 25 horizontal dotted lines.

CONDIÇÕES GERAIS DE VENDA

PREAMBULO

A Robot-Coupe projeta e fabrica aparelhos profissionais de preparação culinária topo de linha, distribuídos tanto na França como no exterior segundo modalidade que refletem a sua competência industrial e a sua imagem de produtos de grande qualidade.

A distribuição das mercadorias Robot-Coupe implica a colocação ao dispor dos utilizadores de um conjunto de conselhos, serviços e garantias em coerência com a qualidade dos produtos Robot-Coupe e a imagem da marca.

Por isso, de modo a poder comercializar adequadamente as mercadorias Robot-Coupe, os distribuidores deverão satisfazer um conjunto de critérios qualitativos referentes designadamente à sua capacidade de informar os utilizadores sobre os desempenhos e o funcionamento dos produtos Robot-Coupe, a promover e pôr em destaque esses produtos.

ICMS

Os preços dos produtos distribuídos já constam a inclusão do imposto ICMS.

RECLAMAÇÕES - DEVOLUÇÕES

Compete ao cliente verificar, na entrega, as quantidades, as referências das mercadorias e a conformidade das mesmas com a encomenda.

Qualquer reclamação, para que seja válida, deve ser feita no prazo de sete dias consecutivos ao dia da recepção das mercadorias.

O artigo que comportar um defeito de conformidade, assinado nas condições indicadas, será substituído ou consertado excluindo qualquer indenização, a qualquer título que seja.

Nenhuma devolução deve ser feita sem autorização da Robot-Coupe. As mercadorias devolvidas devem estar em bom estado e nunca terem sido usadas. Deverão ter, de maneira aparente o nome do remetente.

GARANTIA

A Robot-Coupe garante as mercadorias contra qualquer vício de funcionamento proveniente de um defeito de material ou de fábrica durante um ano para as peças a contar da colocação ao dispor das mercadorias nas condições definidas a seguir.

A garantia só pode ser evocada na medida em que as mercadorias forem armazenadas, utilizadas e mantidas em conformidade com as instruções e os manuais editados pela Robot-Coupe.

Esta garantia não cobre :

- Um defeito de vigilância, de manutenção ou de armazenagem adaptada.
- O desgaste normal do artigo.
- Uma intervenção ou modificação no artigo não conforme com as recomendações da Robot-Coupe.
- Uma utilização anormal ou não conforme com a finalidade do artigo.
- Um acontecimento fora do controle do vendedor.
- Qualquer outra causa que não seja da responsabilidade da Robot-Coupe.

Em todos os casos, a garantia limita-se estritamente ao fornecimento das peças defeituosas pela Robot-Coupe, excluindo qualquer outra indenização, a qualquer título que seja.

A reparação, modificação ou a troca das peças ou dos artigos durante o período de garantia não pode ter como efeito o prolongamento do prazo de garantia.

As condições de garantia dos produtos adquiridos no Brasil serão de responsabilidade do importador/distribuidor local.

UTILIZAÇÃO DA MARCA ROBOT-COUPÉ E DOS OUTROS DIREITOS DE PROPRIEDADE INTELECTUAL

O distribuidor não tem o direito de utilizar, ora do contrato de venda, a marca Robot-Coupe e de um modo geral todos os elementos susceptíveis de serem portadores de direitos de propriedade intelectual da Robot-Coupe (fotos dos artigos ou de imagens publicitárias, textos de livros de receitas e outros textos etc.) sem a autorização escrita da Robot-Coupe.

Em particular, qualquer publicidade que utilize a título principal ou acessório a marca Robot-Coupe devesse ser comunicada e ser objeto de uma autorização escrita da Robot-Coupe.

TRATAMENTO DOS RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÔNICOS

Na medida em que os equipamentos vendidos são equipamentos eléctricos e electrónicos, fica convencionado que o comprador detentor desses equipamentos assegurará salvo convenção contrária, a eliminação dos resíduos provenientes desses equipamentos, nas condições definidas na legislação em vigor.

RECLAMAÇÕES

A partir da data de aplicação destas condições, não será aceite nenhuma reclamação referente a uma vantagem tarifária ou um serviço se for apresentada mais de 12 meses após a data da venda.

FORÇA MAIOR

A ocorrência de um caso de força maior tem como efeito a suspensão da execução destas obrigações contratuais.

É um caso de força maior qualquer acontecimento independente da vontade da Robot-Coupe/importador/distribuidor que seja um obstáculo ao seu funcionamento normal.

Constituem designadamente casos de força maior os incêndios, inundações, greves totais ou parciais que entrem o bom funcionamento da Robot-Coupe ou de um de seus fornecedores, subcontratantes ou transportadores, assim como interrupção dos transportes, do fornecimento de energia, de matérias-primas ou de peças soltas.

A Robot-Coupe reserva-se o direito de fazer qualquer modificação aos seus aparelhos cujas descrições figuram nos seus catálogos e impressos de publicidade.

LITÍGIOS

Para qualquer contestação relativa às vendas realizadas pela Robot-Coupe e à aplicação ou interpretação destas condições gerais, serão aplicadas a Legislação Brasileira.

PRAZO DE ENTREGA

Dependerá da disponibilidade e confirmação do estoque. Entre em contato com seu distribuidor.

CONDIÇÕES DE VENDA / PRAZO DE PAGAMENTO / ENTREGA

De acordo com as condições de venda do seu distribuidor.



FABRICADO NA FRANÇA POR ROBOT-COUPÉ

Importador e Distribuidor para o Brasil:
Robot Coupe Brasil Distribuidora Comercial Ltda.

Av. Nossa Senhora de Copacabana 1059, Sala 704/705 - Copacabana, 22060-001 Rio de Janeiro - RJ
CNPJ: 07.328.397/0001-94 IE: 77.931.520

Tel. 021-3222-9700 - vendas@robotcoupe.com.br

robot-coupe.com

