

robot coupe®




CATALOGO
06/2024

COMBINADOS

DISCOS

CORTA
HORTALIZAS

CUTTERS

ROBOT COOK®

BLIXER®

BRAZOS
TRITURADORES

EXTRACTORES
DE ZUMOS

COLADORES
AUTOMÁTICOS

CORTADORA
DE PAN

robot coupe®



Director comercial: David Frean
Tel: 629307677



Atención al cliente: Anna Arenas
Tel: 937411023



Zona Norte: Jesus Peralta
Tel: 683172323



Zona Nordeste: Veronica Frias
Tél : 655044452



Zona Centro: Fernando Marin
Tel: 682238559



Zona Sureste: Antonio Diaz
Tel: 666417868

NUEVOS PRODUCTOS Y CARACTERÍSTICAS

PÁGINA **30**

R 402

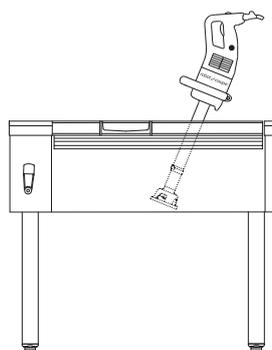
¡El mejor aliado del chef cada día!
Nuevos equipos para cortar, para patatas fritas y empujador Exactitube.



PÁGINA **141**

GAMA ESPECIAL PARA SARTENES BASCULANTES

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



NUEVOS ACCESORIOS Y CARACTERÍSTICAS

NUEVO

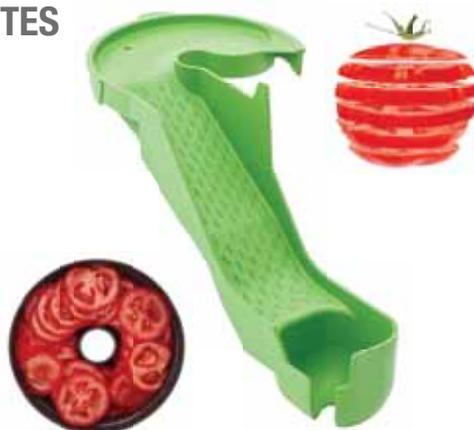
PÁGINA 40 EASYCLEAN XPRESS

La solución cero residuos para limpiar las rejillas de corte en dados EXPERT.



PÁGINA 44 LA SOLUCIÓN PARA CORTAR TOMATES

Descúbrelas todas.



PÁGINA 45 LA SOLUCIÓN PARA PREPARAR PATATAS FRITAS

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



robot coupe®

LA INNOVACIÓN, EL ALMA DE NUESTRA HISTORIA

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



MÁS DE 60 AÑOS DE INNOVACIONES

VARIOS CIENTOS DE PATENTES EXCLUSIVAS

1961: Primer corta-hortalizas
1966: Primer cutter vertical



1960 / 1970

1970 / 1980



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

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



1990 / 2000



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

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



HOY

2012: Primer Cutter Blender profesional con cocción
2020: Lanzamiento de la nueva gama de Extractores de jugo y de 13 nuevos modelos de mesa de gran capacidad Combinados, Cutters y Blixer®



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

robot coupe[®]

LÍDER MUNDIAL IMPLANTADO EN MÁS DE 130 PAÍSES



UN COMPROMISO TANTO MUNDIAL COMO LOCAL

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



UNA CULTURA DE COMPROMISO

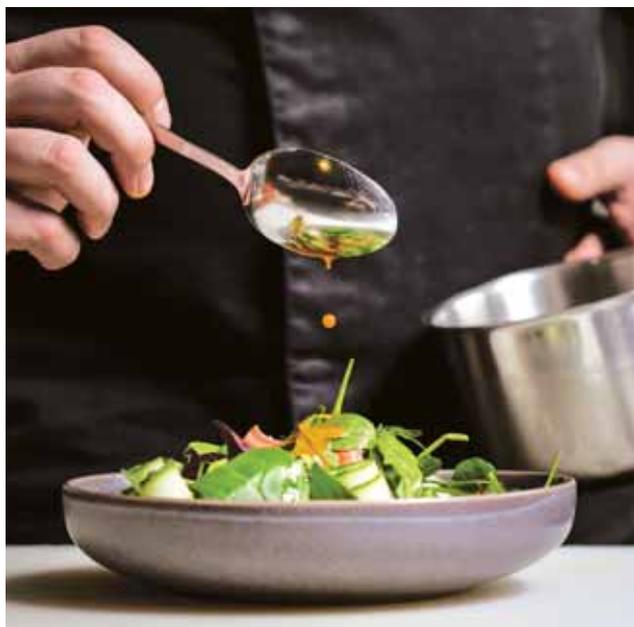


DISEÑAR Y FABRICAR EN FRANCIA

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

INNOVAR Y DURAR

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



INSPIRAR Y SATISFACER

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

robot coupe®

UNA EMPRESA COMPROMETIDA CON EL DESARROLLO SOSTENIBLE

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

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

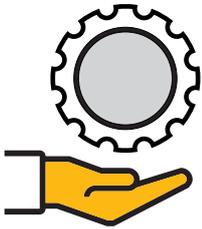
“ Superamos todos los **requisitos** vigentes
para garantizar **prestaciones**
irreprochables ”



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

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

COMPROMISOS CONCRETOS DURANTE TODA LA VIDA ÚTIL DE LOS PRODUCTOS



EL DISEÑO

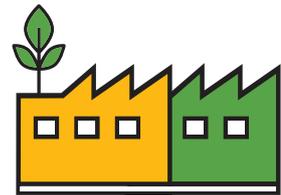
Productos diseñados para durar:

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

LA PRODUCCIÓN

Ética y responsable:

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



LOS RECURSOS

Gestión sostenible de los recursos:

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



LOS RECURSOS HUMANOS

Una empresa socialmente comprometida:

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



robot coupe®

A SU SERVICIO

Robot-Coupe no es solamente un fabricante, sino también una empresa humana cuyas cualidades de escucha y servicio se ofrecen en el mundo entero para mejorar la vida cotidiana de los profesionales. El cliente dicta nuestras acciones y la correspondiente asistencia.

UNA PRESENCIA SOBRE EL TERRENO

Robot-Coupe está siempre a su lado:

- Demostración de las últimas máquinas de Robot-Coupe.
- Auditoria de su equipo de cocina completo.
- Formación técnica en su propio restaurante o en los showcooking de nuestros distribuidores
- Asistencia para el seguimiento de sus máquinas en lo relativo a reparación, mantenimiento e instalación de los recambios
- Compartiendo experiencias.



“ Un socio de confianza que me aporta tranquilidad y confianza ”

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



PARA MEJORAR LA VIDA DIARIA DE LOS USUARIOS

le guía en el uso de su máquina:



1 Capture el código QR de su máquina



 **Easy Guide**

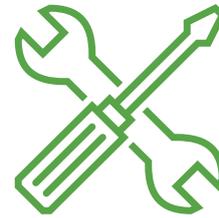
- 2 • Acceda a la página de su producto en robot-coupe.com y consulte todo el contenido que le hará la vida más fácil: vídeos sobre cómo utilizar, limpiar y mantener su máquina, instrucciones de uso y seguridad, recetas, etc.

UN SOCIO DE CONFIANZA



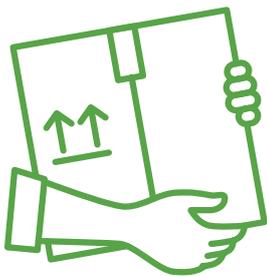
Un servicio cliente de calidad

Robot-Coupe dispone de un equipo específico para responder a todas las preguntas y guiar en la elección de las máquinas en todos los aspectos: presupuestos, pedidos, facturación, organización del transporte, etc. La entrega de las máquinas y los accesorios se garantiza a partir de las 48 horas. Los recambios se envían a partir de las 24 horas gracias al Servicio técnico. Más del 98 % de los pedidos se envían en los plazos establecidos.



Una asistencia técnica profesional.

Robot-Coupe ha completado su asistencia con un equipo especializado, constituido para proporcionar una asesoría técnica eficaz y rápida: ayuda al diagnóstico, reparaciones, modos de mantenimiento, tutoriales vídeo, etc.



Un centro de logística eficiente

Robot-Coupe reúne en un almacén todo su stock de máquinas y recambios para garantizar rápidos plazos de entrega. Más del 90 % de las referencias están disponibles en stock. Un equipo de preparadores se encarga de seguir y organizar cuidadosamente los pedidos, así como de la trazabilidad de las expediciones.



Un servicio posventa eficiente

La página www.recambio.robot-coupe.eu es una herramienta precisa y rápida para informarse y/o hacer un pedido:

- Consulta de recambios con esquemas de despiece y esquemas eléctricos.
- Búsqueda multicriterios: por precio, referencias, N.º de serie, nombre de modelo, etc.
- Pedido de recambios en tiempo real.

robot coupe®

LE AYUDA

1 CATÁLOGO «MINI» España
Ref. 450 899

2 GUÍA DE SELECCIÓN Discos
Ref. 451 928

3 LIBRO DE RECETAS Frescura & Vitaminas - Ref. 451 740
Soluciones para una nutrición saludable - Ref. 451 534
Robot Cook - Ref. 450 989



EL AÑO 2024 EN LAS FERIAS DE TODA ESPAÑA



EN LAS TIENDAS Y LOS SHOWROOMS



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



ILV de discos R 301
Ref. 450 367



ILV de discos CL 50
Ref. 450 366



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

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

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

robot coupe®

LE AYUDA

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



Vídeo del R 301 Ultra



Vídeo CL 50 Ultra



Vídeo J 100

VEA TAMBIÉN LOS VÍDEOS EN
www.robot-coupe.com

EN LAS REDES SOCIALES OFICIALES DE ROBOT-COUPE



LinkedIn
robot-coupe-official



Facebook
RobotCoupeOfficial



Youtube
Robot-Coupe Official



Instagram
robotcoupe_official

Y CON NUESTRO SERVICIO POSVENTA

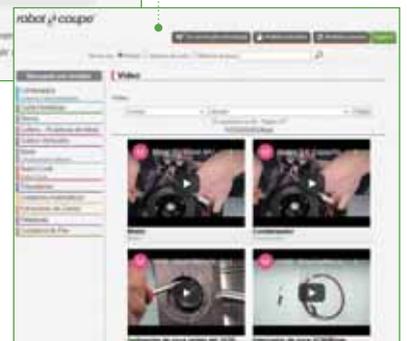


Atención en Línea
para transmitir sus pedidos, en caso de entregas no conformes, para solicitar documentos técnicos o en caso de daños durante el transporte.



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

Videos de Posventa
Para impartir formación a sus técnicos.



UNA PÁGINA WEB COMPLETA



NUEVO



NUEVA PÁGINA WEB DE ROBOT-COUPÉ

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

PARA USTED, DISTRIBUIDOR Y DISEÑADOR DE COCINAS



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



PARA SUS CLIENTES

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

robot coupe®

SOLUCIONES PARA TODOS LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN

RESTAURACIÓN COMERCIAL



RESTAURACIÓN RÁPIDA

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



RESTAURACIÓN COLECTIVA



RESTAURACIÓN ESCOLAR

Guarderías
Escuelas maternas
y primarias
Colegios - Liceos
Universidades
Cocinas centrales



ARTESANOS Y SUPERMERCADOS



PANADEROS Y PASTELEROS

Panaderos
Pasteleros
Salones de té
Heladerías
Chocolaterías
Confiterías



RESTAURACIÓN COMERCIAL

RESTAURACIÓN CON SERVICIO DE MESA

Bares
Restaurantes tradicionales
Restaurantes temáticos
Restaurantes de cadenas
Restaurantes bistró
Restaurantes gourmet

RESTAURACIÓN HOTELERA

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



RESTAURACIÓN COLECTIVA

RESTAURACION PARA EMPRESAS

Restaurantes de empresa
Restaurantes administrativos
Campamentos
Fuerzas armadas
Prisiones
Cocinas centrales

RESTAURACIÓN EN EL CAMPO DE LA SALUD

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



ARTESANOS Y SUPERMERCADOS

CHARCUTEROS-CATERING

Carniceros-Charcuteros
Pescaderos
Servicios de catering y banquetes

SUPERMERCADOS-HIPERMERCADOS

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



#THEsolution

robot 



MEJORAR EL DÍA A DÍA DEL USUARIO

Menos tareas manuales para una mayor comodidad



GANAR TIEMPO

Aumentar la productividad

ZUMOS ULTRAFRESCOS
2L = 1min



PATATAS FRITAS CASERAS
20kg = 4min



MACEDONIA
10kg = 2min



SOPA
45L = 6min



MAYONESA
2L = 1min



HORTALIZAS PICADAS
300kg = 1h





Ejemplos:

GANAR DINERO

¡Rentabilidad de la inversión en menos de 6 meses!



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



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



ESTIMULAR SU CREATIVIDAD

Dar libre curso a su imaginación



SATISFACER A SUS CLIENTES



**ORIGEN Y FRESCURA
DEL PRODUCTO**



HECHO EN CASA



LOCAL



**PRODUCTO DE
TEMPORADA**



PÁGINA **54**

CORTA-HORTALIZAS

CL 50 Ultra



PÁGINA **106**

Blixer®

Blixer® 4 V.V.

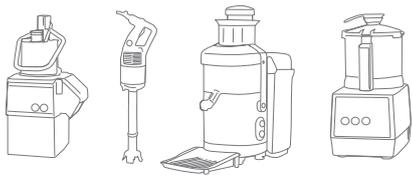


PÁGINA **150**

EXTRACTORES DE ZUMOS

J 80 Buffet





COLECCIÓN DE DISCOS

PÁGINA 36

CORTA-HORTALIZAS

PÁGINA 52

CUTTERS

PÁGINA 78

ROBOT COOK®

PÁGINA 100

BLIXER®

PÁGINA 104

BRAZOS TRITURADORES

PÁGINA 124

EXTRACTORES DE ZUMOS

PÁGINA 148

COLADORES AUTOMÁTICOS

PÁGINA 155

FICHAS TÉCNICAS

(dimensiones, peso, etc.) PÁGINA 161

CORTADORA DE PAN

PÁGINA 160

COMBINADOS

CUTTERS Y CORTA-HORTALIZAS



¡2 MÁQUINAS EN UNA!

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



COMBINADOS

CUTTERS Y CORTA-HORTALIZAS



4 MÁQUINAS en **1!**

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

Tolva Grande: hortalizas grandes

NUEVO



Cilíndrica tolva con empujador Exactitube:

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

Tapa: Prevista para poder añadir líquidos o ingredientes en marcha.

Asa ergonómica para poder manipular la cuba fácilmente.

Easy Guide

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



Expulsión lateral: ahorro de espacio y comodidad de empleo.

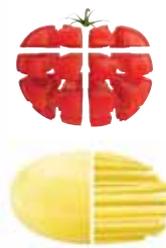


Apto para lavavajillas



INNOVACIÓN

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



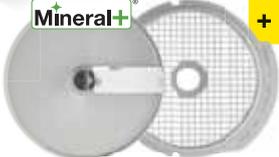
MOTOR ASÍNCRONO

Gama de **28 discos disponibles** opcionalmente.

FUNCIÓN CUTTER

	<p>Cuchilla lisa En estándar</p>				
			<p>PICADOS GRUESOS</p>	<p>PICADOS FINOS</p>	<p>SALSAS, EMULSIONES</p>
	<p>Cuchilla serrada ESPECIAL Trituración Pastelería</p>				
			<p>AMASADOS</p>	<p>TRITURADOS</p>	
	<p>Cuchilla dentada ESPECIAL Hierbas Especias</p>				
			<p>PICADOS DE HIERBAS</p>	<p>PICADOS DE ESPECIAS</p>	

FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS

	<p>PICADO</p>			<p>BASTONCITOS / JULIANA</p>	
	<p>ONDULADO</p>		<p>NUEVO</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div data-bbox="707 1207 986 1364">  <p>Mineral+</p> </div> <div data-bbox="959 1207 1121 1240"> <p>+ MACEDONIA*</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div data-bbox="707 1375 986 1532">  <p>Mineral+</p> </div> <div data-bbox="959 1375 1177 1408"> <p>+ PATATAS FRITAS*</p> </div> </div> 		
	<p>RALLADO</p>				

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

Función Extractor de Zumos y Coulis*

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



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



RALLADO / REBANADO / ONDULADO / BASTONCITOS - JULIANA

R 201 XL



OPCIONAL
23
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

2,9 L

- Monofásico
- 1 velocidad
- Expulsión de la cuba
- [Kit extractor de zumos y coulis*](#)

R 301 Ultra



OPCIONAL
23
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

3,7 L

- Monofásico
- 1 velocidad
- [Kit extractor de zumos y coulis*](#)

R 301



OPCIONAL
23
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

3,7 L

- Monofásico
- 1 velocidad
- [Kit extractor de zumos y coulis*](#)



RALLADO / REBANADO / ONDULADO / BASTONCITOS - JULIANA

+ MACEDONIA + PATATAS FRITAS

R 402 V.V.



- Monofásico
- Velocidad variable
- Kit extractor de zumos y coulis*

R 402



- Monofásico o trifásico
- 2 velocidades
- Kit extractor de zumos y coulis*

R 401



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

R 502 V.V.



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

R 502



- Trifásico
- 2 velocidades
- Accesorio pasapuré*

R 752 V.V.



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

R 752



- Trifásico
- 2 velocidades
- Equipo pasapuré*

*Accesorio en opción

R-Mix®: Función de mezcla en rotación inversa

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

KIT EXTRACTOR DE ZUMOS Y COULIS

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

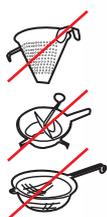
FUNCIÓN COULIS

+

FUNCIÓN EXPRIMIDOR



Tolva de gran capacidad:
75 x 90 mm



COULIS DE FRAMBUE-
SAS PARA SORBETES



COULIS PARA VERRINES



LECHE DE COCO



ZUMO DE LIMÓN



TARTA DE LIMÓN



ZUMO DE NARANJA



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



R 201 XL

Motor	Asíncrono
Potencia	550 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 rpm
Pulse	✓
Cutter	Cuba de 2,9 l en material compuesto con asa
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable Incluidas
Corta-hortalizas	Tolva en media luna Tolva cilíndrica de Ø 58 mm
Expulsión	En la cuba
Discos	Rebanador de 2 mm, Rallador de 2 mm - Incluidos

R 301

Motor	Asíncrono
Potencia	650 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 rpm
Pulse	✓
Cutter	Cuba de 3,7 l en material compuesto
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable Incluidas
Corta-hortalizas	Tolva en media luna de 1,6 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm
Expulsión	Continua
Discos	No incluidos

R 301 Ultra

Motor	Asíncrono
Potencia	650 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 rpm
Pulse	✓
Cutter	Cuba de 3,7 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable Incluidas
Corta-hortalizas	Tolva en media luna de 1,6 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm
Expulsión	Continua
Discos	No incluidos

Elija su modelo:



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

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

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

Colección completa de discos en la página 38



Elija sus opciones:



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

COMBINADOS CUTTERS Y CORTA-HORTALIZAS



R 401

Motor	Asíncrono
Potencia	700 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 rpm
Pulse	✓
Soporte de motor	Metálico
Cutter	Cuba de 4,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable - Incluidas
Corta-hortalizas	Tolva en media luna de 1,6 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm Cuba de acero inoxidable
D-Clean Kit	-
Discos	No incluidos

Elija su modelo:



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

Colección completa de discos en la página 38



R 402

Motor	Asíncrono	
Potencia	750 W	
Voltaje	Monofásico 230 V	Trifásico 400 V
Velocidad	500-1500 rpm	750-1500 rpm
Pulse	✓	
Soporte de motor	Metálico	
Cutter	Cuba de 4,5 l de acero inoxidable	
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable - Incluidas	
Corta-hortalizas	Tolva en media luna de 1,6 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos	
D-Clean Kit	Incluidos	
Discos	No incluidos	

R 402 - 4 discos	Ref.
R 402 230V/50/1	2453
Packs de 4 discos	1953
R 402 400V/50/3	2433
Packs de 4 discos	1953

R 402 - 6 discos	Ref.
R 402 230V/50/1	2453
Packs de 6 discos	1918W
R 402 400V/50/3	2433
Packs de 6 discos	1918W

R 402 sin disco	Ref.
R 402 230V/50/1	2453
R 402 400V/50/3	2433

Elija sus opciones:



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

NUEVO



D-Clean Kit

Superficie 104 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 41 ”

R 402 V.V.

Motor	Asíncrono
Potencia	1000 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 a 3500 rpm en el cutter 300 a 1000 rpm en el corta-hortalizas
Pulse	✓
Soporte de motor	Metálico
Cutter	Cuba de 4,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable - Incluidas
Corta-hortalizas	Tolva en media luna de 1,6 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
D-Clean Kit	Incluidos

Discos No incluidas

Elija su modelo:



R 402 V.V. - 4 discos	Ref.
R 402 V.V. 230V/50/1	2444
Packs de 4 discos	1953
R 402 V.V. - 6 discos	Ref.
R 402 V.V. 230V/50/1	2444
Packs de 6 discos	1918W
R 402 V.V. sin disco	Ref.
R 402 V.V. 230V/50/1	2444

Colección completa de discos en la página 38



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





PASAPURÉ

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



Accesorio pasapuré



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

1



Paleta

Rejilla para puré:
3 mm o 6 mm

Disco expulsor
especial para puré

Equipo pasapuré

2

El accesorio pasapuré consta de:

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



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



R 502

Motor	Asíncrono
Potencia	900 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	750 rpm - 1500 rpm

Pulse	✓
Soporte de motor	Metálico
Cutter	Cuba de 5,9 l de acero inoxidable
Brazo rascador	✓

Cuchilla Hojas lisas de acero inoxidable - **Incluidas**
Herramienta de limpieza de la cuchilla - **Incluida**

Corta-hortalizas Tolva en media luna de 2,2 l
Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm,
empujador Exactitube - **Incluidos**

D-Clean Kit **Incluidos**

Discos No incluidos

Elija su modelo:

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



R 502 V.V.

Motor	Asíncrono
Potencia	1 500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 a 3500 rpm en el cutter 300 a 1000 rpm en el corta-hortaliza

Pulse	✓
Soporte de motor	Metálico
Cutter	Cuba de 5,9 l de acero inoxidable
Brazo rascador	✓

Cuchilla Hojas lisas de acero inoxidable - **Incluidas**
Herramienta de limpieza de la cuchilla - **Incluidas**

Corta-hortalizas Tolva en media luna de 2,2 l
Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm,
empujador Exactitube - **Incluidos**

D-Clean Kit **Incluidos**

Discos No incluidos

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

Colección completa de discos en la página 38



Elija sus opciones:



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

COMBINADOS R 752 Y R 752 V.V.

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

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



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



Tolva extragrande:
Hasta 15 tomates
o 1 col entera.



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



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

INNOVACIÓN

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

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

Easy Guide

Potencia del motor:
Para realizar las preparaciones
más exigentes.

Expulsión lateral:
Ahorro de espacio y
comodidad de empleo.

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

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

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



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



**Gama de 50 discos
disponibles
opcionalmente.**

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



R 752

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

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

Elija su modelo:

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



R 752 V.V.

Motor	Asíncrono
Potencia	1 500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 a 3500 rpm en el cutter 300 a 1000 rpm en el corta-hortalizas

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

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

Elija entre las siguientes opciones:

Colección completa de discos en la página 38



VOLVER AL RESUMEN

COLECCIÓN DE DISCOS



¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

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



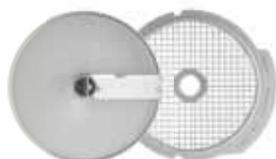
COLECCIÓN DE DISCOS



ESSENTIAL - Series 1-4

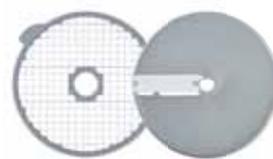
EXPERT - Series 5-7

	R 201 XL R 301 R 301 Ultra R 401		R 402 R 402 V.V.		CL 40	R 502/R 502 V.V. R 752/R 752 V.V.		CL 50 Gourmet	
	CL 20					DISCOS			
REBANADORES 						Almendras 0,6 mm	28166W		28166W
						0,8 mm	28069W		28069W
	27051			27051		1 mm	28062W		28062W
	27555			27555		2 mm	28063W		28063W
	27086			27086		3 mm	28064W		28064W
	27566			27566		4 mm	28004W		28004W
	27087			27087		5 mm	28065W		28065W
	27786			27786		6 mm	28196W		28196W
						8 mm	28066W		28066W
						10 mm	28067W		28067W
					14 mm	28068W			
					Patatas cocidas 4 mm	27244W		27244W	
					Patatas cocidas 6 mm	27245W		27245W	
ONDULADOS 	27621			27621		2 mm	27068W		27068W
						3 mm	27069W		27069W
						5 mm	27070W		27070W
RALLADORES 	27588		27588	27148		1,5 mm	28056W		28056W
	27577		27577	27149		2 mm	28057W		28057W
	27511		27511	27150		3 mm	28058W		28058W
						4 mm	28073W		28073W
						5 mm	28059W		28059W
	27046			27046		6 mm			
						7 mm	28016W		28016W
	27632			27632		9 mm	28060W		28060W
	27764			27764		Parmesano	28061W		28061W
	27191			27191		Patatas tipo Röstis	27164W		27164W
						Patatas crudas	27219W		27219W
	27078			27078		Rábano blanco 0,7 mm			
	27079			27079		Rábano blanco 1 mm	28055W		28055W
27130			27130		Rábano blanco 1,3 mm				
BASTONCITOS JULIANA 						1 x 8 mm (tagliatelles)	28172W		28172W
						1 x 26 cebolla/col	28153W		28153W
	27080			27080		2 x 4 mm	27072W		27072W
	27081			27081		2 x 6 mm	27066W		27066W
						2 x 8 mm	27067W		27067W
						2 x 10 mm (tagliatelles)	28173W		28173W
	27599			27599		2 x 2 mm	28051W		28051W
						2,5 x 2,5 mm	28195W		28195W
	27047			27047		3 x 3 mm	28101W		28101W
	27610			27610		4 x 4 mm	28052W		28052W
27048			27048		6 x 6 mm	28053W		28053W	
					8 x 8 mm	28054W		28054W	



ESSENTIAL - Series 1-4

R 301 R 301 Ultra	CL 20	R 402 R 402 V.V. CL 40
----------------------	-------	----------------------------------



EXPERT - Series 5-7

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

DISCOS

<p>EQUIPOS PARA MACEDONIA</p> <p>REJILLA + REBANADOR</p>			5 x 5 x 5 mm	■ 28110W	■ 28110W	
		■ 27513W	8 x 8 x 8 mm	■ 28111W	■ 28111W	
		■ 27514W	10 x 10 x 10 mm	■ 28112W	■ 28112W	
		■ 27515W	12 x 12 x 12 mm	■ 28197W		
			14 x 14 x 5 mm (mozzarella)	■ 28181W	■ 28181W	
			14 x 14 x 10 mm	■ 28179W	■ 28179W	
			14 x 14 x 14 mm	■ 28113W		
			20 x 20 x 20 mm	■ 28114W		
			25 x 25 x 25 mm	■ 28115W		
			50 x 70 x 25 mm (ensalada)	■ 28180W		
<p>PATATAS FRITAS</p>		▲ 27116W	6 x 6 mm*	▲ 29230W		
			8 x 8 mm	▲ 28134W	▲ 28134W	
			8 x 16 mm	▲ 28159W	▲ 28159W	
		▲ 27117W	10 x 10 mm	▲ 28135W	▲ 28135W	
			10 x 16 mm	▲ 28158W	▲ 28158W	
<p>BRUNOISES CL 50 Gourmet</p>			2 x 2 x 2 mm		28174W	
			3 x 3 x 3 mm		28175W	
			4 x 4 x 4 mm		28176W	
<p>GAUFRETES CL 50 Gourmet</p>			2 mm		28198W	
			3 mm		28199W	
			4 mm		28177W	
			6 mm		28178W	
<p>PACKS DE DISCOS</p>	1953	1904	1953	Packs de 4 discos		
			1918W	Packs de 6 discos		
				Packs de 7 discos	1958W	1958W
				Packs de 11 discos	1959W	1959W
				Packs de 16 discos	2022W	2022W

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

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

*Equipo para Patatas Fritas 6 x 6 mm:

- Compatible con las máquinas:

- CL 50, CL 50 Ultra, R 502, R 502 V.V. Con estas máquinas, para su utilización, hay que añadirles la tolva EasyLoader (página 45)
- CL 55 y CL 60 con tolva automática

- No compatible con las máquinas:

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

NUEVO

EasyClean Xpress

La solución cero residuos para limpiar las rejillas de corte en dados EXPERT R 502 a R 752 y CL 50 a CL 60

- Rápido, limpieza fácil
- Cero residuos

Para rejillas de corte en dados	Ref.
8 mm	49305
10 mm	49309
12 mm	49313
14 mm	49314



NUEVO

D-Clean Kit

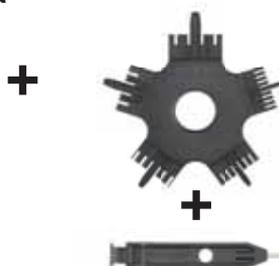
Herramienta de limpieza de la rejilla de macedonia



Soporte de rejilla

- Essential R 402 - CL 40
- Expert R 502 a R 752 - CL 50 a CL 60

	Ref.
D-Clean Kit	29246



Herramienta de limpieza de la rejilla de macedonia

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

Herramienta rascadora

SOPORTE MURAL PARA ACCESORIOS:

CUCHILLA y 8 DISCOS

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

Ref.
107810



PORTADISCOS MURAL 4 VARILLAS INOXIDABLES:

> 16 discos pequeños u 8 discos grandes

Ref.
107812



CAJA PARA DISCOS:

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

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

Ref.
27258



PORTADISCOS MURAL INOXIDABLE

Ref.
101230



PROTECCIÓN DE DISCOS:

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

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

Ref.
39726



MINI BOL

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

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

Ref.
39716



LA SOLUCIÓN LLAVE EN MANO PARA TODAS LAS COCINAS

ESSENTIAL Series 1-4

PACKS DE 4 DISCOS



Rebanadores
2 mm & 5 mm

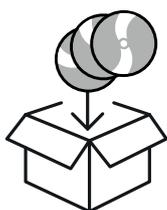
Ralladores
3 mm

Juliana
8 x 8 mm

Ref.	
R301, R 301 Ultra, R 401, R 402 y R 402 V.V.	1953

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

PACKS DE 4 DISCOS



Rebanadores
2 mm & 4 mm

Ralladores
2 mm

Juliana
2 x 2 mm

Ref.	
CL 20	1904

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

PACKS DE 6 DISCOS



Rebanadores
3 mm & 5 mm

Ralladores
3 mm

Juliana
4 x 4 mm

Macedonia
10 x 10 x 10 mm

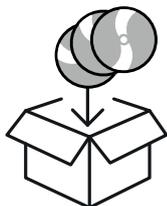
Ref.	
R 402, R 402 V.V. y CL 40	1918W

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



EXPERT Series 5-7

PACKS DE 7 DISCOS - PACK RESTAURACIÓN / CATERING

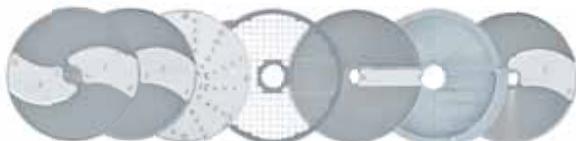


Rebanadores
3 mm & 5 mm

Ralladores
3 mm

Macedonia
10 x 10 x 10 mm

Patatas fritas
8 x 8 x 8 mm



Ref.	
CL 50, CL 52, CL 55, CL 60	1958W

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

PACKS DE 11 DISCOS - PACK COLECTIVIDADES



Rebanadores
1 mm, 3 mm & 5 mm

Ralladores
3 mm

Juliana
4 x 4 mm



Macedonia
10 x 10 x 10 mm & 20 x 20 x 20 mm

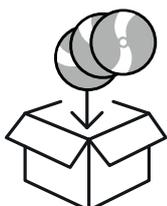
Patatas fritas
8 x 8 x 8 mm



Ref.	
CL 50, CL 52, CL 55, CL 60	1959W

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

PACK MULTICORTE DE 16 DISCOS



Rebanadores
1 mm, 2 mm, 4 mm

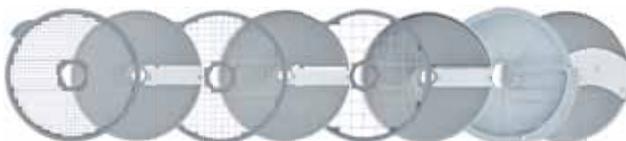
Ralladores
1.5 mm, 3 mm

Juliana
2.5 x 2.5 mm, 2 x 10 mm, 4 x 4 mm



Macedonias
5 x 5 x 5 mm, 10 x 10 x 10 mm,
20 x 20 x 20 mm

Patatas fritas
10 x 10 mm



Frutas y hortalizas de todos los tamaños y formas

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

Ref.	
Pack Multicorte de 16 discos	2022W

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

PASAPURÉ

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

CL 50 - CL 52 - CL 55 - CL 60

- **Volumen y rapidez**

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

- **Ergonomía**

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

- **Polivalencia**

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



El accesorio pasapuré consta de:

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

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

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



1 CL 50 Expulsión continua

Cantidades grandes y pequeñas



2 CL 50 + Mini bol

Corte hasta 9 tomates listos para usar



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



3 CL 50 + EasyStacker

Un tomate perfectamente apilado



Ref.	
EasyStacker (R 502 - R 502 V.V. - CL 50 - CL 50 Ultra - CL 50 Gourmet)	49332





Soluciones robot-coupe para patatas fritas

5 tamaños = La mayor variedad de cortes!



NUEVO

6 x 6 mm
Ref. 29230W



8 x 8 mm
Ref. 28134W



8 x 16 mm
Ref. 28159W



10 x 10 mm
Ref. 28135W



10 x 16 mm
Ref. 28158W

NUEVO

EasyLoader

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



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

Equipo para Patatas Fritas 6 x 6 mm:

- Compatible con las máquinas:
- CL 50, CL 50 Ultra, R 502, R 502 V.V. Con estas máquinas, para su utilización, hay que añadirles la tolva EasyLoader
- CL 55 y CL 60 con tolva automática
- No compatible con R 752, R 752 V.V., CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55 con tolva de palanca, CL 60 con tolva de palanca

NUEVO

Tratamiento de superficie: Mineral+



Alta Resistencia

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



Frescura Preservada

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



Fácil limpieza

Resistente a lavavajillas.

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

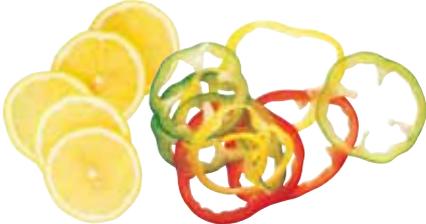


¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

REBANADORES



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

 <p>Almendras 0,6 mm Ref. 28166W</p> 	 <p>0.8 mm Ref. 28069W</p> 	 <p>1 mm Ref. 28062W Ref. 27051</p> 	
 <p>2 mm Ref. 28063W Ref. 27555</p> 	 <p>3 mm Ref. 28064W Ref. 27086</p> 	 <p>4 mm Ref. 28004W Ref. 27566</p> 	
 <p>5 mm Ref. 28065W Ref. 27087</p> 	 <p>6 mm Ref. 28196W Ref. 27786</p> 	 <p>8 mm Ref. 28066W</p> 	 <p>10 mm Ref. 28067W</p> 
 <p>14 mm* Ref. 28068W</p> 	 <p>Patatas cocidas 4 mm Ref. 27244W</p> 	 <p>Patatas cocidas 6 mm Ref. 27245W</p> 	

Las ilustraciones verdes están en escala 1:1

* Salvo el CL 50 Gourmet



RALLADORES



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

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

Esencial: Especial CL 40



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



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



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



4 mm
Ref. 28073W



5 mm
Ref. 28059W



6 mm
Ref. 27046



7 mm
Ref. 28016W



9 mm
Ref. 28060W
Ref. 27632



Parmesano
Ref. 28061W
Ref. 27764



Patatas tipo Röstis
Ref. 27164W
Ref. 27191



Patatas crudas
Ref. 27219W



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



ONDULADOS

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

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



2 mm
Ref. 27068W
Ref. 27621



3 mm
Ref. 27069W



5 mm
Ref. 27070W



Las ilustraciones verdes están en escala 1:1

* Salvo el CL 40

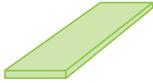
¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

BASTONCITOS - JULIANAS

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

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



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

PATATAS FRITAS

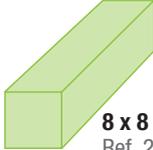
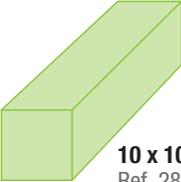
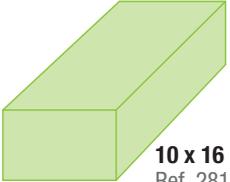
Expert: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 752, R 752 V.V.

Expert: CL 50, CL 50 Ultra, R 502, R 502 V.V. (Equipo + EasyLoader*)

Expert: CL 55 Auto, CL 60 Auto, CL 60 Auto V.V. (Equipo para patatas fritas únicamente)

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



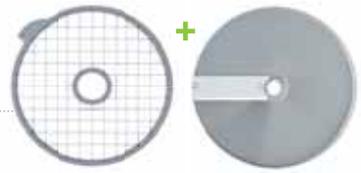
 6 x 6 mm Ref. 49324 Ref. 29230W 	 8 x 8 mm Ref. 28134W Ref. 27116W 	 8 x 16 mm Ref. 28159W 	 10 x 10 mm Ref. 28135W Ref. 27117W 	 10 x 16 mm Ref. 28158W 
--	---	---	---	--

*Descubra EasyLoader en la página 45

Las ilustraciones verdes están en escala 1:1



EQUIPOS PARA MACEDONIA



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

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

5x5x5 mm
Ref. 28110W



8x8x8 mm
Ref. 28111W
Ref. 27513W



10x10x10 mm
Ref. 28112W
Ref. 27514W



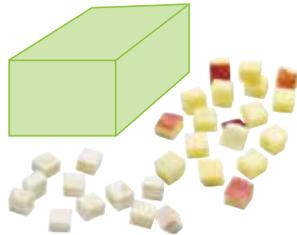
12x12x12 mm*
Ref. 28197W
Ref. 27515W



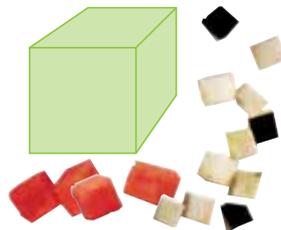
14x14x5 mm
Ref. 28181W



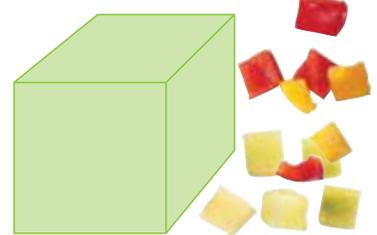
14x14x10 mm
Ref. 28179W



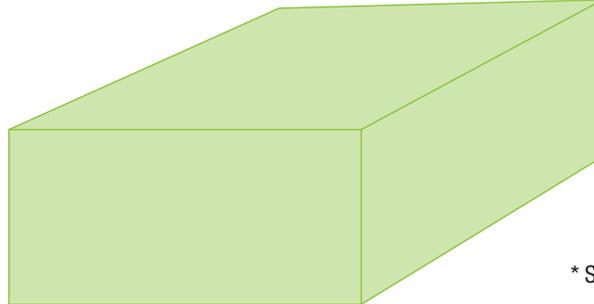
14x14x14 mm*
Ref. 28113W



20x20x20 mm*
Ref. 28114W



25x25x25 mm*
Ref. 28115W

50x70x25 mm*
Salads
Ref. 28180W



* Salvo el CL 50 Gourmet

NUEVO

EasyClean Xpress

La solución cero residuos para limpiar las rejillas de corte en dados
EXPERT R 502 a R 752 y CL 50 a CL 60

- Rápido, limpieza fácil
- Cero residuos

Para rejillas de corte en dados	Ref.
8 mm	49305
10 mm	49309
12 mm	49313
14 mm	49314



NUEVO

D-Clean Kit

Herramienta de limpieza de la rejilla de macedonia



Soporte de rejilla

- Esencial R 402 - CL 40
- Expert R 502 a R 752 - CL 50 a CL 60

+



Herramienta de limpieza de la rejilla de macedonia

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

+



Herramienta rascadora

	Ref.
D-Clean Kit	29246

VOLVER AL RESUMEN



CORTES ESPECIALES

BRUNOISES

CL 50 Gourmet



CL 50 GOURMET

 **2x2x2 mm**
Ref. 28174W



 **3x3x3 mm**
Ref. 28175W



 **4x4x4 mm**
Ref. 28176W

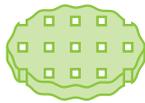


GAUFRETTES

CL 50 Gourmet



CL 50 GOURMET



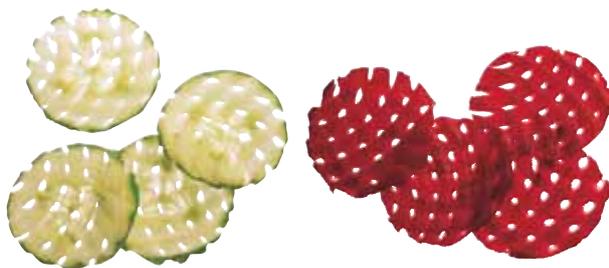
2 mm
Ref. 28198W



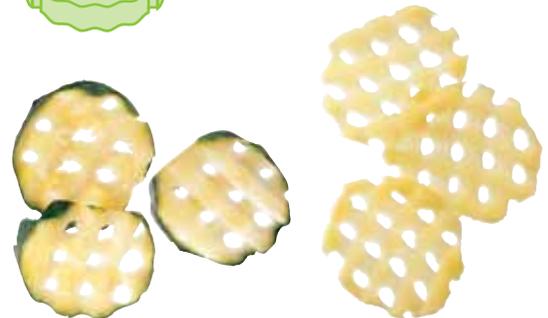
3 mm
Ref. 28199W



4 mm
Ref. 28177W



6 mm
Ref. 28178W



Las ilustraciones verdes están en escala 1:1



EL SELLO CASERO GRACIAS A ROBOT-COUCPE

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



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

¡La mayor variedad de patatas fritas!



6 x 6 mm



8 x 8 mm



8 x 16 mm



10 x 10 mm



10 x 16 mm

Patatas Ralladas



2 x 2 mm

Patatas paja



4 x 4 mm



6 x 6 mm

Chips de rejilla



2 x 2 mm

Patatas salteadas



14 x 14 mm o 20 x 20 mm

Patatas chips



1 o 2 mm

Patatas Panaderas



5 mm

Puré



CORTA-HORTALIZAS

CORTA-HORTALIZAS DE MESA p.54
CORTA-HORTALIZAS DE SUELO p.66



LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES

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



CORTA-HORTALIZAS DE MESA

Tolva de gran volumen

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



Bisagra con pasador

Permite desmontar inmediatamente la tapa para una limpieza más fácil.

Easy Guide

Bloque del motor de acero inoxidable

Tolva cilíndrica

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



MOTOR ASÍNCRONO

Expulsión lateral

Ahorro de espacio y comodidad de empleo.



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



INNOVACIÓN

EMPUJADOR EXACTITUBE

¡El secreto de los cortes excepcionales!
Para cortar ingredientes de calibre reducido: pimientos, pepinillos encurtidos, embutidos, espárragos, cebolletas, plátanos, fresas, uvas, etc.



¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

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



PASAPURÉ CL 50, CL 52, CL 55, CL 60



El accesorio pasapuré consta de:

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



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

CORTA-HORTALIZAS DE MESA



Rendimiento práctico/h:



Up to Hasta 50 kg



Hasta 50 kg



Hasta 150 kg

RALLADO / REBANADO / ONDULADO / JULIANA

+ MACEDONIA + PATATAS FRITAS

+ BRUNOISE y GAUFRETTE

+ PEREJIL Y HIERBAS AROMÁTICAS

CL 50 Gourmet



OPCIONAL
+
50
DISCOS

- Monofásico o trifásico
- 1 velocidad

CL 50 Ultra



OPCIONAL
+
50
DISCOS

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

CL 50



OPCIONAL
+
50
DISCOS

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

CL 20



OPCIONAL
+
23
DISCOS

- Monofásico
- 1 velocidad

CL 40



NUEVO

OPCIONAL
+
28
DISCOS

- Monofásico
- 1 velocidad

Veá todos los modelos de suelo en la página 68



Hasta 150 kg



Hasta 250 kg

RALLADO / REBANADO / ONDULADO / JULIANA

+ MACEDONIA + PATATAS FRITAS

CL 50 Ultra Pizza



CL 50 Ultra Restauración / Catering



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

CL 50 Ultra Colectividades



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

CL 52



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

CORTA-HORTALIZAS DE MESA



Superficie 104 cm²

CL 20

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

Elija su modelo:

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

NUEVO



D-Clean Kit



Superficie 104 cm²



“ Descubra todos los packs de discos en la página 41 ”

CL 40

Motor	Asíncrono
Potencia	500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	500 rpm
Tolvas	Tolva en media luna Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Tapa y cuba	Tapa de material compuesto y cuba inoxidable
Bloque del motor	Metálico
D-Clean Kit	Incluidos
Discos	No incluidos

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

Colección completa de discos en la página 38





“ Descubra todos los packs de discos en la página 42 ”



“ Descubra todos los packs de discos en la página 42 ”

CL 50 - 1V

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

Elija su modelo:



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

CL 50 - 2V

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

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

Colección completa de discos en la página 38



CL 50 todos los modelos

Elija sus opciones:

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

CORTA-HORTALIZAS DE MESA



CL 50 Ultra - 1V

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

Elija su modelo:



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

Colección completa de discos en la página 38



Elija sus opciones:

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



CL 50 Ultra - 2V

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

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

CL 50 Ultra todos los modelos



CL 50 Ultra Pizza

¡Nuestro perfecto pack para pizza!

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



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



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



CL 50 Ultra Pizza

Motor	Asíncrono
Potencia	550 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	375 rpm
Tolvas	Tolva en media luna de 2,2 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Tapa y cuba	Metálicos
Bloque del motor	Inoxidable
D-Clean Kit	Incluidos
Mini bol	Incluidos

Discos

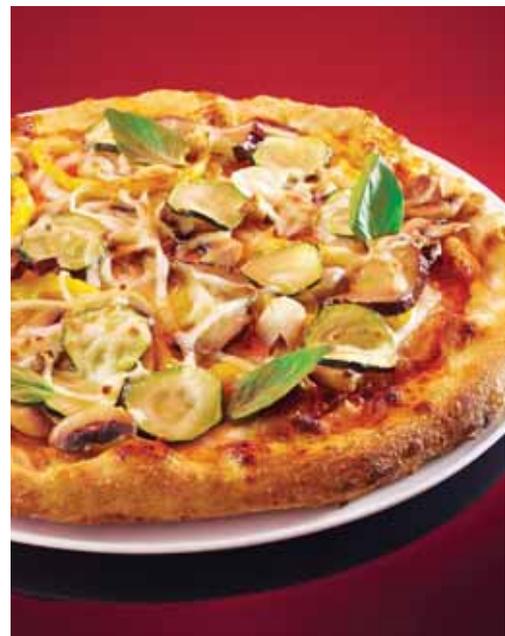
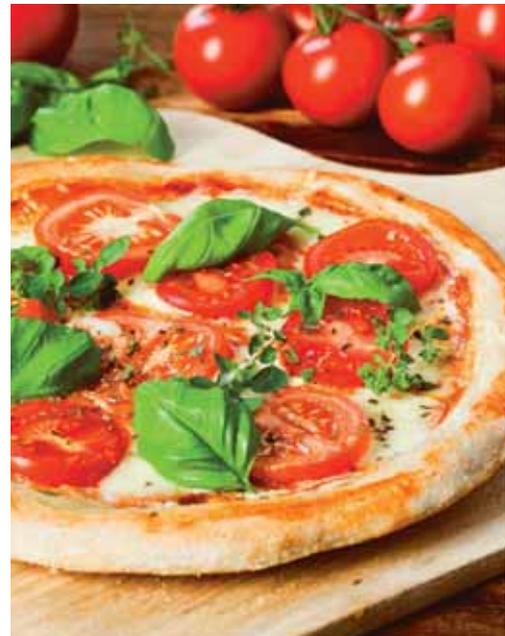
Rebanador de 2 mm, Rebanador de 4 mm +
Rallador de 7 mm - **Incluidos**

Elija su
modelo:

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

CL 50 Ultra Pizza

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



CORTA
HORTALIZAS

CL 50 GOURMET

La elección de la excelencia



*58 mm con inserto
*68 mm con inserto

“ Descubra todos los packs de discos en la página 42 ”



calidad de corte son excepcionales...



3 Brunoises

2 mm - 3 mm - 4 mm



CL 50 Gourmet

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

Elija su modelo:

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

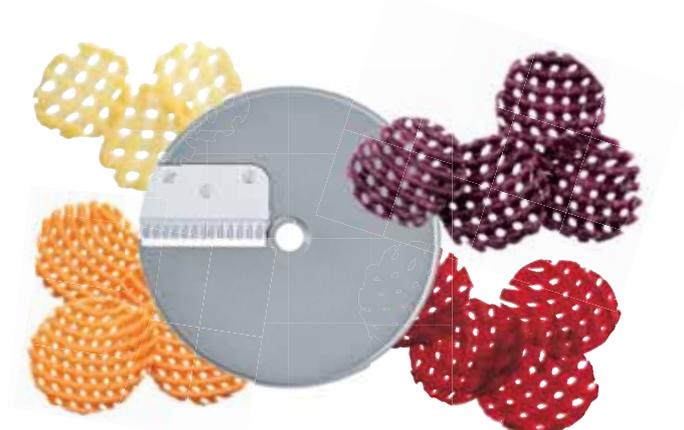
Colección completa de discos en la página 38



Brunoises

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

... en Brunoises y Gaufrettes



4 Gaufrettes

2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



Gaufrettes

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

KIT PARA PEREJIL Y HIERBAS AROMÁTICAS

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



Kit para perejil plano y hierbas aromáticas

2 insertos



Kit para perejil y hierbas aromáticas 1 mm

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

	Ref.
Kit para perejil, 1 mm	28194W

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

	Ref.
Kit para tabulé	28192W

CL 52

Previsto para cortar grandes volúmenes de hortalizas en un momento.



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



EXTRA PRECISO

Tolva cilíndrica

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

EXTRA ANCHO

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



Easy Guide

EXTRA POTENTE

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



INNOVACIÓN



ERGONOMÍA EXCEPCIONAL

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



MOTOR ASÍNCRONO



EXPULSIÓN LATERAL

Ahorro de espacio y comodidad de empleo.

Herramienta especial para coles y para facilitar la expulsión.





D-Clean Kit Superficie 227 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 42 ”

CL 52 - 1V

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

Elija su modelo:



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

Colectión completa de discos en la página 38



Elija sus opciones:

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

VOLVER AL RESUMEN



D-Clean Kit Superficie 227 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 42 ”

CL 52 - 2V

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

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

CL 52 todos los modelos

CORTA-HORTALIZAS DE SUELO

Soluciones estudiadas especialmente para la preparación de grandes cantidades.

EXTRAPRECISO

Tolva cilíndrica

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

EXTRAANCHO

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

Easy Guide

EXTRA POTENTE

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

INNOVACIÓN

ERGONOMÍA EXCEPCIONAL

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



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

EXPULSIÓN LATERAL

Ahorro de espacio y comodidad de empleo.



Tolva automática CL 55



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



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



Tolva de 2 tubos CL 55
Tubo recto y tubo inclinado

¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

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





Rendimiento práctico/h:



400 kg

RALLADO / REBANADO / ONDULADO / JULIANA

+ MACEDONIA + PATATAS FRITAS

CL 55 Con palanca

OPCIONAL
+
50
DISCOS



- Trifásico
- 2 velocidades
- Equipo pasapuré*

CL 55 2 tolvas

OPCIONAL
+
50
DISCOS



- Trifásico
- 2 velocidades
- Equipo pasapuré*

CL 55 Workstation

OPCIONAL
+
50
DISCOS



- Trifásico
- 2 velocidades
- Equipo pasapuré

Vea todos los modelos de suelo en la página 56

*Accesorios opcionales



RALLADO / REBANADO / ONDULADO / JULIANA

+ MACEDONIA + PATATAS FRITAS

CL 60 Con palanca



OPCIONAL
+
50
DISCOS

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

CL 60 2 tolvas



OPCIONAL
+
50
DISCOS

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

CL 60 Workstation

OPCIONAL
+
50
DISCOS



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



CORTA-HORTALIZAS DE SUELO



“ Descubra todos los packs de discos en la página 42 ”



“ Descubra todos los packs de discos en la página 42 ”

CL 55 Con palanca

Motor	Asíncrono	
Potencia	750 W	1100 W
Voltaje	Monofásico 230 V	Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm	375 rpm - 750 rpm
Tolvas	Tolva en media luna de 4,4 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos	

Tapa y cuba	Metálicos
Bloque del motor	Inoxidable
Base móvil	Inoxidable - Equipado con 2 ruedas con freno
Accesorios	Cepillo del eje motor - Incluidos
D-Clean Kit	Incluidos
Discos	No incluidos

Elija su modelo:

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

CL 55 2 tolvas

Motor	Asíncrono	
Potencia	750 W	1100 W
Voltaje	Monofásico 230 V	Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm	375 rpm - 750 rpm

Tolvas	Tolva automática inoxidable Tolva de palanca luna llena de 4,4 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos	
Tapa y cuba	Metálicos	
Bloque del motor	Inoxidable	
Base móvil	Inoxidable - Equipado con 2 ruedas con freno	
Accesorios	Cepillo del eje motor - Incluidos	
D-Clean Kit	Incluidos	
Discos	No incluidos	

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

Colección completa de discos en la página 38



ACCESORIOS CL 55



Tolva automática
Ref. 28170



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



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



Tolva con tubo recto y tubo inclinado
Ref. 28155



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



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



Cepillo del eje motor
Ref. 49257



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



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



CL 55 Workstation

Solución completa

CARRITO AJUSTABLE 3 alturas

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



CL 55 Workstation

Motor	Asíncrono
Potencia	1100 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm - 750 rpm
Tolvas	Tolva automática inoxidable Tolva de palanca luna llena de 4,4 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empulsador Exactitube - Incluidos
Tapa y cuba	Metálicas
Bloque del motor	Inoxidables
Accesorios	Base móvil de acero inoxidable - Equipada con 2 ruedas con freno - Incluidas Carrito ajustable GN 1/1, 3 alturas + 3 recipientes GN 1/1 - Incluidos Equipo pasapuré de 3 mm - Incluido Cepillo del eje motor - Incluidos
D-Clean Kit	Incluidos
Discos	Pack Multicorte de 16 discos - Incluido

CL 55 Workstation	Ref.
CL 55 Workstation 400V/50/3	2287W

¡UNA COLECCIÓN COMPLETA DE ACCESORIOS INCLUIDOS!

Tolva automática

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



Tolva de palanca

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



Pack Multicorte

16 discos incluidos.



Rebanadores

Ralladores



Macedonias



Patatas fritas

Bastoncitos



4 portadiscos murales para 16 discos

Empujador Exactitube

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



Equipo pasapuré de Ø 3 mm

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



Cepillo del eje motor



Equipo pasapuré de Ø 3 mm

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



Método de producción

Modo de ordenamiento

CORTA-HORTALIZAS DE SUELO



CL 60 Con palanca

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

Elija su modelo:



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

Colección completa de discos en la página 38



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

Motor	Asíncrono
Potencia	1500 W
Voltaje	Trifásico 400 V o monofásico 230 V
Velocidad	375 rpm - 750 rpm o de 100 a 1000 rpm
Tolvas	Tolva automática inoxidable Tolva de palanca de luna llena de 4,4 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Cuba	Inoxidable
Bloque del motor	Inoxidable
Equipado con	1 pie ajustable para todo tipo de suelo 2 ruedas 1 recipiente inoxidable para las herramientas de corte
Accesorios	Cepillo del eje motor - Incluidos
D-Clean Kit	Incluidos
Discos	No incluidos

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



Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

VOLVER AL RESUMEN

ACCESORIOS CL 60



Tolva automática
con bandeja de
alimentación
Ref. 39681



Tolva de palanca
Ref. 39680



Tolva de 4 tubos
2 tubos de Ø 50 mm
2 tubos de Ø 70 mm
Ref. 28162



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



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



Empujador Exactitube
Ref. 49221



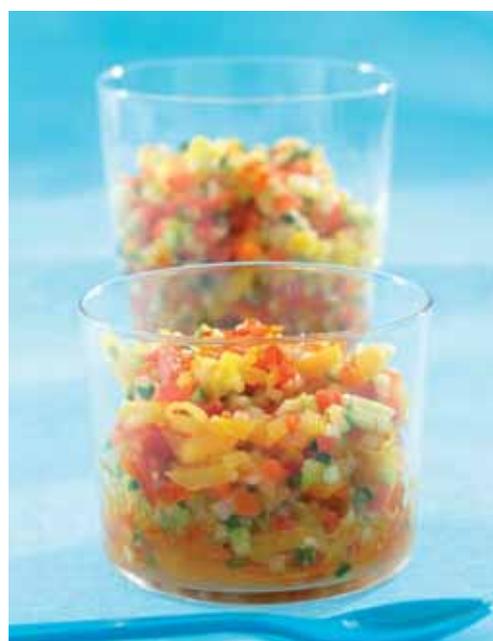
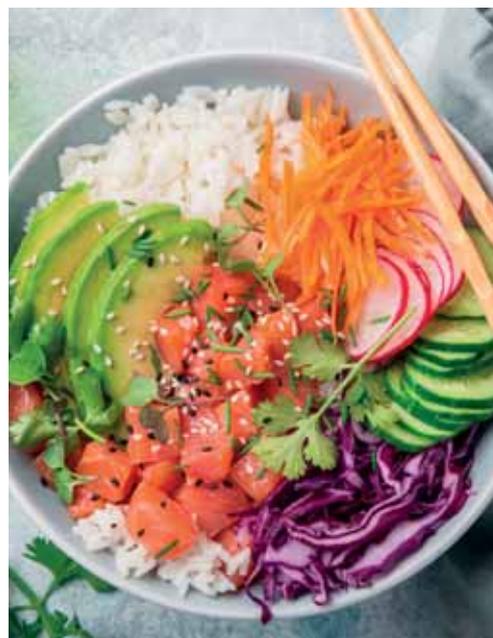
Cepillo del eje motor
Ref. 49257



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



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



CORTA-HORTALIZAS DE SUELO

CL 60 Workstation

Solución completa

Hasta
1800 kg
de hortalizas
por hora

SOPORTE PARA GUARDAR
ACCESORIOS



D-Clean Kit

Pie ajustable
para adaptarse a los
diferentes niveles de suelo.

CL 60 Workstation

Motor	Asíncrono	
Potencia	1 500 W	
Voltaje	Trifásico	Monofásico
Velocidad	375 rpm - 750 rpm	100 a 1 000 rpm
Tolvas	Tolva automática inoxidable Tolva de palanca de luna llena de 4,9 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos 4 tubos 2 tubos de Ø 50mm y 2 tubos de Ø 70mm	
Tapa y cuba	Metálicos	
Bloque del motor	Inoxidables	
Equipado con	1 pie ajustable para todo tipo de suelo 2 ruedas, 1 recipiente inoxidable para las herramientas de corte	
Accesorios	Accesorios Carrito Ergo móvil con 3 recipientes GN 1/1 - Incluidos Soporte para guardar accesorios con 1 recipiente GN 1/1 - Incluido Equipo pasapuré 3 mm - Incluido Cepillo del eje motor - Incluidos	
D-Clean Kit	Incluidos	
Discos	Pack Multicorte de 16 discos - Incluido	

CL 60 Workstation	Ref.
CL 60 Workstation 400V/50/3	2300
CL 60 V.V. Workstation 230V/50/1	2301

 Requiere una conexión con un
disyuntor diferencial de tipo A.



¡UNA COLECCIÓN COMPLETA DE ACCESORIOS INCLUIDOS!

Tolva automática

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



Tolva de palanca

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



Tolva con 4 tubos

Especial para hortalizas alargadas como pepinos y calabacines.



Empujador Exactitube

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



Equipo pasapuré de Ø 3 mm

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



Soporte para guardar accesorios

¡Para almacenar y transportar todos los accesorios Pack Multicorte! Bandeja para 16 discos y 8 equipos. Recipiente GN1X1 para los utensilios de cocina.



Cepillo del eje motor



Pack Multicorte

16 discos incluidos.



1 mm

2 mm

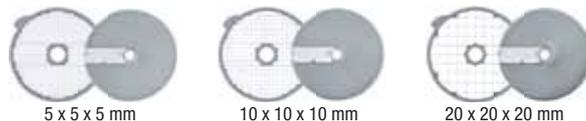
4 mm

1.5 mm

3 mm

Rebanadores

Ralladores



5 x 5 x 5 mm

10 x 10 x 10 mm

20 x 20 x 20 mm

Macedonias



10 x 10 mm

2.5 x 2.5 mm

2 x 10 mm

4 x 4 mm

Patatas fritas

Bastoncitos



4 portadiscos murales para 16 discos

Carrito Ergo móvil

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



CUTTERS

CUTTERS DE MESA

CUTTERS VERTICALES DE SUELO

p.80

p.90



¡INDISPENSABLE EN PASTELERÍA Y EN COCINA!

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



CUTTERS

DE MESA

TAPA

Posibilidad de añadir líquidos u otros ingredientes durante la preparación.

CUBA

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

ASA ERGONÓMICA

Para poder manipular la cuba fácilmente.

Easy Guide



INNOVACIÓN

CUCHILLA DE FONDO DE CUBA

Para trabajar tanto pequeñas como grandes cantidades. Totalmente inoxidable, con hojas lisas desmontables. Hojas serradas y dentadas opcionalmente.

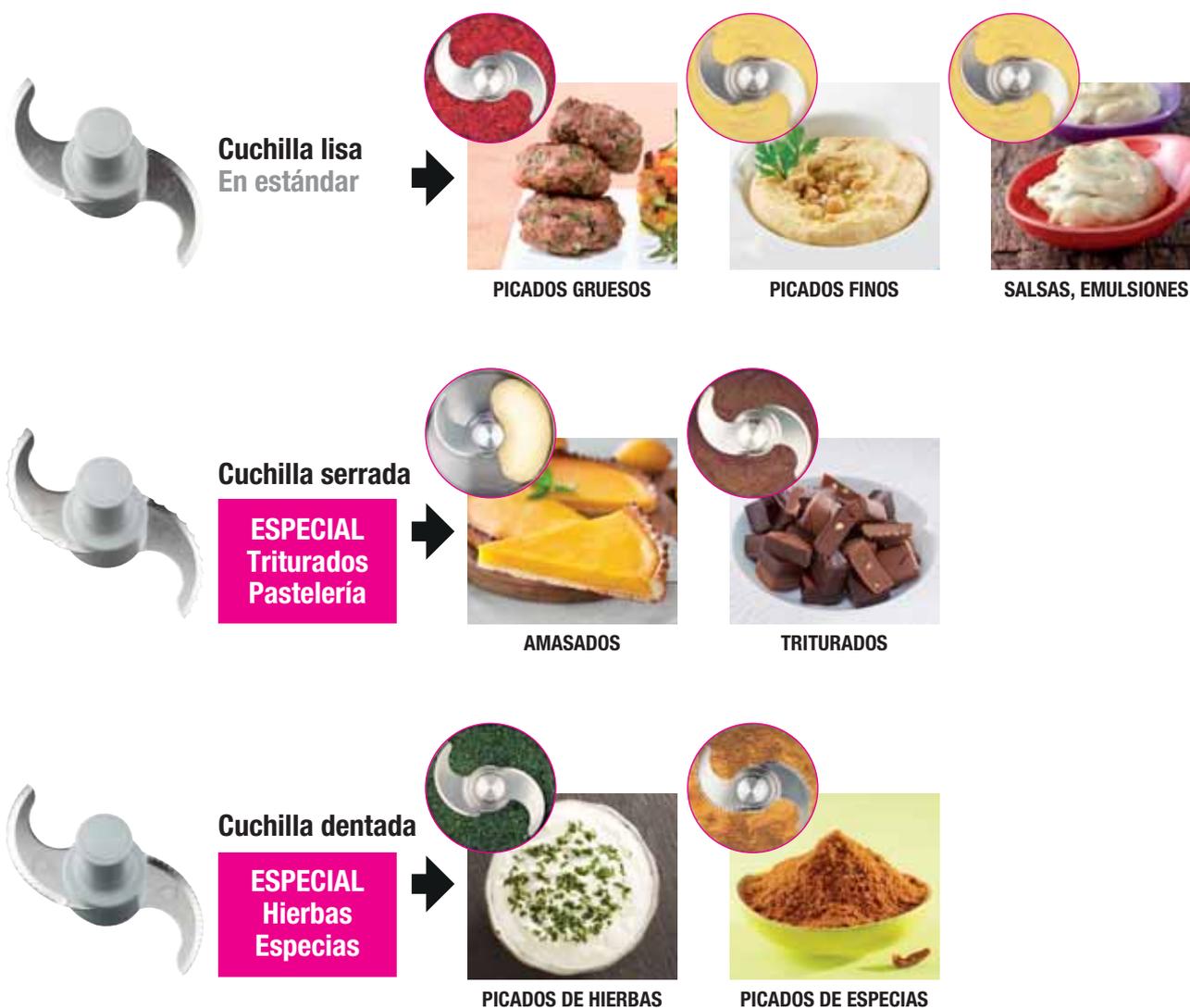


MOTOR ASÍNCRONO

TEMPORIZADOR

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

Modelos con **variación de velocidad:** de 300 a 3500 rpm para una mayor suavidad de uso y una mayor variedad de aplicaciones.



FUNCIÓN R-MIX ^{R-Mix®}

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

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



CUTTERS DE MESA



Cantidades* : 1 kg



1,5 kg



2,5 kg



3 kg

VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3500 rpm

R 4 V.V.

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

4,5 L



• Monofásico

R 5 V.V.

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

5,9 L



• Monofásico
• R-Mix®

1 VELOCIDAD - 3000 rpm

R 2 B

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

2,9 L



• Monofásico

R 3-3000

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

3,7 L



• Monofásico

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm

R 4 - 2V

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

4,5 L



• Trifásico

R 5 - 2V

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

5,9 L



• Trifásico

1 VELOCIDAD - 1500 rpm

R 2

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

2,9 L



• Monofásico

R 3

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

3,7 L



• Monofásico

* Cantidades máximas trabajadas por operación



VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3500 rpm

R 7 V.V.



OPCIONAL
3
CUCHILLAS

7,5 L

- Monofásico
- R-Mix®

R 8 V.V.



OPCIONAL
3
CUCHILLAS

8 L

- Monofásico
- R-Mix®
- R-Vac®

R 10 V.V.



OPCIONAL
3
CUCHILLAS

11,5 L

- Monofásico
- R-Mix®
- R-Vac®

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm

R 7



OPCIONAL
3
CUCHILLAS

7,5 L

- Trifásico

R 8



OPCIONAL
3
CUCHILLAS

8 L

- Trifásico
- R-Vac®

R 10



OPCIONAL
3
CUCHILLAS

11,5 L

- Trifásico
- R-Vac®

R-Vac® : Función al vacío opcional

R-Mix® : Función de mezcla en rotación inversa

POSIBILIDADES DE TRABAJO

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

* Cantidad de masa fermentada hidratada al 60%

Veá todos los modelos de suelo en la página 92

CUTTERS DE MESA



R 2

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

R 2 B

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

R 3

Motor	Asíncrono
Potencia	650 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 rpm
Pulse	✓
Cuba	3,7 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable Incluidas

Elija su modelo:



R 2	Ref.
R 2 230V/50/1	22100

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

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

Elija sus opciones:



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



R 3 - 3000

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



R 4 - 2V

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



R 4 V.V.

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

Elija su modelo:



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

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

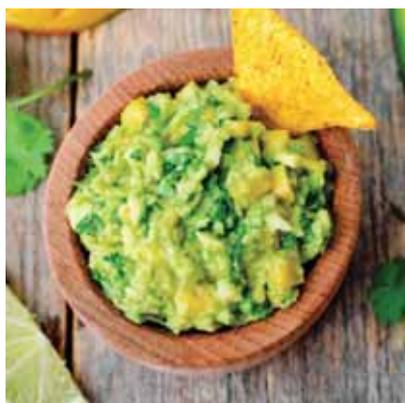
R 4 V.V.	Ref.
R 4 V.V. 230V/50-60/1	22411

Elija sus opciones:



R 4 todos los modelos

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



CUTTERS DE MESA



R 5 - 2V

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



R 5 V.V.

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

Elija su modelo:



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

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

Elija sus opciones:



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



R 7

Motor	Asíncrono
Potencia	1 500 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Temporizador	✓
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	7,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, hojas lisas desmontables y ajustables - Incluidas
R-Mix®	-



R 7 V.V.

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

Elija su modelo:



R 7	Ref.
R 7 400V/50/3	24658

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

Elija sus opciones:



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

CUTTERS DE MESA



R 8

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

R 8 V.V.

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

R 8 SV

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

Elija su modelo:



R 8	Ref.
R 8 400V/50/3	21291

R 8 V.V.	Ref.
R 8 V.V. 230V/50/1	21285

R 8 SV	Ref.
R 8 SV 400V/50/3	2040

Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Elija sus opciones:



R 8 todos los modelos

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



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

* Descubra la función R-Vac® en la página 91



R 10

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



R 10 V.V.

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



R 10 SV

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

Elija su modelo:



R 10	Ref.
R 10 400V/50/3	21391

R 10 V.V.	Ref.
R 10 V.V. 230V/50/1	21385

R 10 SV	Ref.
R 10 SV 400V/50/3	2044

 Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Elija sus opciones:



R 10 todos los modelos

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



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

* Descubra la función R-Vac® en la página 91

VOLVER AL RESUMEN

CUTTERS VERTICALES

DE SUELO



MOTOR ASÍNCRONO

Easy Guide

PANEL DE MANDOS

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

INNOVACIÓN

CUCHILLA INOXIDABLE DE FONDO DE CUBA

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

BASTIDOR INOXIDABLE

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

RUEDAS INCLUIDAS

3 ruedas retráctiles para un desplazamiento y una limpieza fáciles.

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

Tapa y junta de fácil y rápido desmontaje

LIMPIADOR DE TAPA

Para garantizar una visibilidad perfecta durante la preparación.



PALANCA DE BLOQUEO DE LA CUBA

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

CUBA INOXIDABLE

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

3 CUCHILLAS PARA UN RESULTADO ÓPTIMO

Cuchilla lisa estándar

PICADOS GRUESOS **PICADOS FINOS** **SALSAS, EMULSIONES**

Cuchilla serrada

ESPECIAL Triturados Pastelería

AMASADOS **TRITURADOS**

Cuchilla dentada

ESPECIAL Hierbas Especias

PICADOS DE HIERBAS **PICADOS DE ESPECIAS**

INNOVACIÓN

FUNCIÓN R-MIX **R-Mix®**

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

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



FUNCIÓN AL VACÍO **R-Vac®**

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

Ventajas del trabajo al vacío:

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



CUTTERS VERTICALES DE SUELO



Cantidades* :



3 a 9 kg



3 a 12 kg



4 a 14 kg

VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3500 rpm

R 15 V.V.

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

15 L



- Trifásico
- R-Mix®
- R-Vac®

R 20 V.V.

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

20 L



- Trifásico
- R-Mix®
- R-Vac®

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm

R 15

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

15 L



- Trifásico
- R-Vac®

R 20

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

20 L



- Trifásico
- R-Vac®

R 23

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

23 L



- Trifásico

R-Vac® : Función al vacío opcional

Vea todos los modelos de suelo en la página 82

* Cantidades trabajadas por operación



4 a 17 kg



6 a 27 kg



6 a 36 kg

VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3500 rpm

R 30 V.V.



OPCIONAL
3
CUCHILLAS

28 L

- Trifásico
- R-Mix®

R 45 V.V.



OPCIONAL
3
CUCHILLAS

45 L

- Trifásico
- R-Mix®

Modelos al vacío disponibles:

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

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm

R 30



OPCIONAL
3
CUCHILLAS

28 L

- Trifásico

R 45



OPCIONAL
3
CUCHILLAS

45 L

- Trifásico

R 60



OPCIONAL
3
CUCHILLAS

60 L

- Trifásico

R-Mix® : Función de mezcla en rotación inversa

POSIBILIDADES DE TRABAJO

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

* Cantidad de masa fermentada hidratada al 60 %

CUTTERS VERTICALES DE SUELO



R 15

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

R 15 V.V.

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

R 15 SV

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

Elija su modelo:

R 15	Ref.
R 15 400V/50/3	51491

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

R 15 SV	Ref.
R 15 SV 400V/50/3	2048

 Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Elija sus opciones:

R 15 todos los modelos

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



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

* Descubra la función R-Vac® en la página 91



R 20

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

R 20 V.V.

Motor	Asíncrono
Potencia	4400 W
Voltaje	Trifásico 380 V - 480 V
Velocidad	300 rpm a 3500 rpm
Pulse	✓
Cuba	20 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	✓
R-Vac® *	-

R 20 SV

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

Elija su modelo:



R 20	Ref.
R 20 400V/50/3	51591

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

R 20 SV	Ref.
R 20 SV 400V/50/3	2052

 Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Elija sus opciones:

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

* Descubra la función R-Vac® en la página 91

CUTTERS VERTICALES DE SUELO



R 23

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

R 23 SV

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

Elija su modelo:



Elija sus opciones:

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

R 23	Ref.
R 23 400V/50/3	51331C

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

R 23 todos los modelos

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



R 30

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



R 30 SV

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

Elija su
modelo:



R 30	Ref.
R 30 400V/50/3	52331C

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

Elija sus
opciones:

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

CUTTERS VERTICALES DE SUELO



R 45

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



R 45 SV

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

Elija su
modelo:



R 45	Ref.
R 45 400V/50/3	53331C

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

Elija sus
opciones:

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



R 60

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

Elija su modelo:



Elija sus opciones:

R 60	Ref.
R 60 400V/50/3	54331C



R 60 SV

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

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

R 60 todos los modelos

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



Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER





¡EL PRIMER ROBOT DE COCCIÓN PROFESIONAL!

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



Robot Cook®

EL ASISTENTE CULINARIO DE LOS CHEFS

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



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

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

Easy Guide

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

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

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

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

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



MOTOR ASÍNCRONO

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



ZONA DE EJECUCIÓN

Botón giratorio (Ajuste de parámetros)

ZONA DE AJUSTE

- Función de pequeña y gran potencia de calentamiento hasta 140 °C
- Función de velocidad de 500 a 3500 rpm
- Función tiempo

ZONA DE PROGRAMACIÓN

- P Función de programa
- Botón etapa

ZONA DE EJECUCIÓN

- 1 Función Turbo/Pulse- hasta 4500 rpm
- 2 Botón Marcha
- 3 Botón Parada

Robot Cook® COOKING CUTTER BLENDER

● EN FRÍO
● EN CALIENTE
HASTA
140°C



Robot Cook®

Motor	Asíncrono
Potencia	1800 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	<ul style="list-style-type: none"> • Velocidad variable de 100 a 3500 rpm • Alta velocidad turbo de 4500 rpm • Velocidad de mezcla R-Mix de 100 a 500 rpm • Velocidad intermitente de rotación de la cuchilla cada 2 segundos a velocidad lenta
Temperatura de calentamiento	Hasta 140°C
Pulse	✓
Cuba	3,7 l de acero inoxidable
Brazo rascador	✓
Cuchillas	<p>Cuchilla de hojas dentadas especial para la función Blender - Incluida</p> <p>Cuchilla de hojas lisas especial para la función Cutter - Incluida</p> <p>Herramienta de limpieza de la cuchilla - Incluida</p>

Elija su modelo:



Robot Cook®	Ref.
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R
Robot Cook 230V/50-60/1 + conjunto de cuba adicional	2074

Elija sus opciones:

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

●● EMULSIONAR



●● PICAR



●● TRITURAR



●● PULVERIZAR



●● MEZCLAR



●● AMASAR



Blixer®

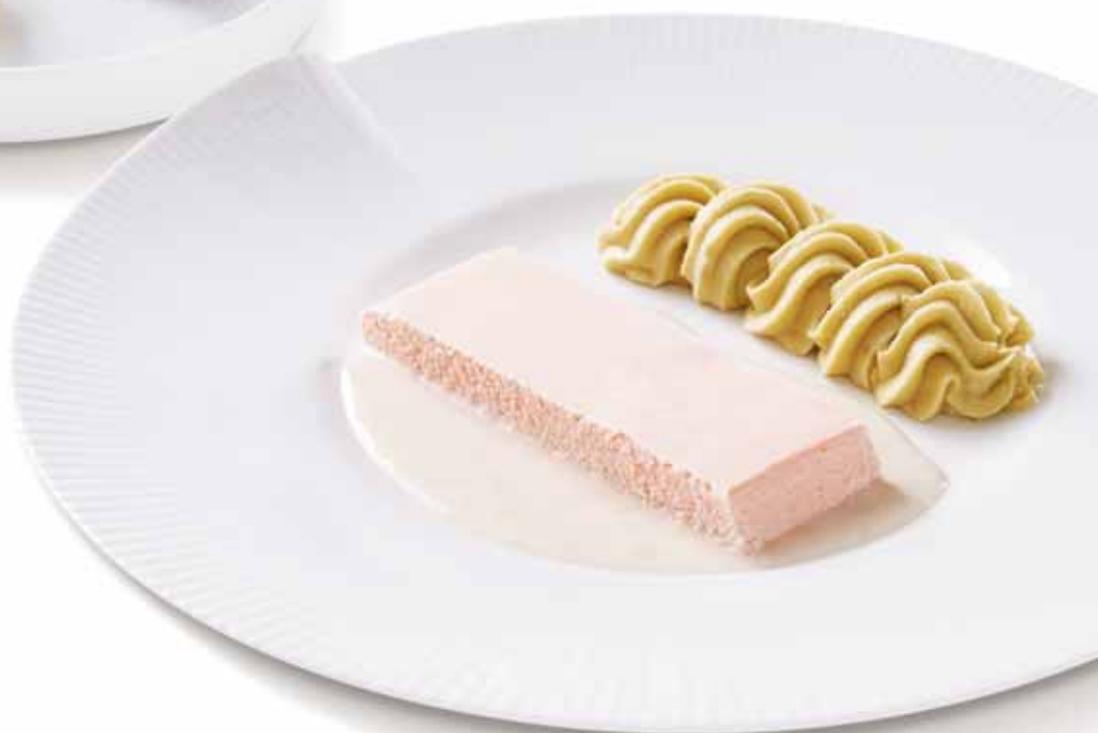
Blixer® DE MESA p.106
Blixer® DE SUELO p.116



¡LA SOLUCIÓN ÚNICA PARA OBTENER TEXTURAS MODIFICADAS!

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

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



Blixer®

DE MESA

INNOVACIÓN

BRAZO Blixer®

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



MOTOR ASÍNCRONO

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

Easy Guide

Cuchilla con hojas dentadas.



APERTURA

Prevista para poder añadir líquidos o ingredientes durante la preparación.

TAPA

Provista con una junta para una hermeticidad perfecta.

CHIMENEA DE CUBA ALTA

Para procesar grandes capacidades líquidas.

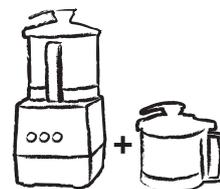
Velocidad estándar de 3000 rpm para para obtener una textura perfectamente homogénea.

MOTOR ASÍNCRONO



¿POR QUÉ EQUIPARSE CON UNA SEGUNDA CUBA?

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



1 cuba para preparaciones frías

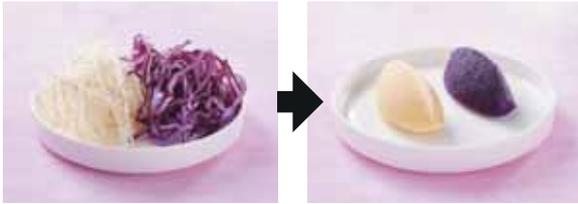


1 cuba para preparaciones calientes

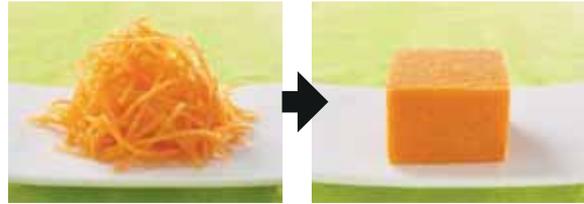


SALUD - ALIMENTACIÓN DE TEXTURA MODIFICADA

Entrantes

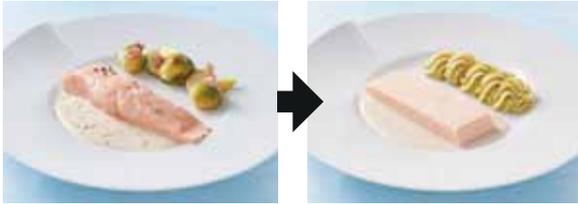


DÚO DE Y COL ROJA Y APIO CRUDOS



FRESCOR DE ZANAHORIAS CRUDAS

Platos

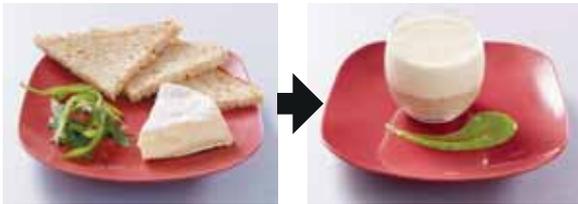


FILETE DE SALMÓN CON COL



BLANQUETTE DE TERNERA

Queso



CAMEMBERT Y PAN INTEGRAL

Postre



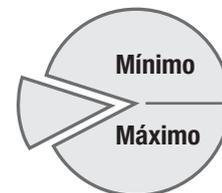
COMPOTA CRUDA DE MANZANAS GRANNY SMITH

CÓMO ELEGIR SU Blixer®

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

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

Número de porciones de 200 g



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

RESTAURACIÓN - GASTRONOMÍA

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

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



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

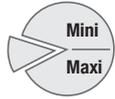


VOLVER AL RESUMEN

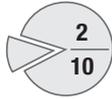
Blixer® DE MESA

Número de porciones de 200 g

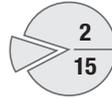
Cantidades trabajadas por operación



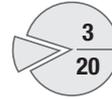
Especial porción individual



0,3 a 2 kg



0,4 a 3 kg



0,5 a 3,8 kg

VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3500 rpm

Blixer® 4 V.V.

4,5 L



• Monofásico

Blixer® 5 V.V.

5,9 L



• Monofásico

2 VELOCIDADES: 1500 y 3000 rpm

Blixer® 4 - 2V

4,5 L



• Trifásico

Blixer® 5 - 2V

5,9 L



• Trifásico

1 VELOCIDAD: 3000 rpm

Blixer® 2

2,9 L



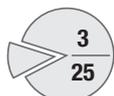
• Monofásico

Blixer® 3

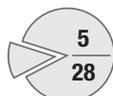
3,7 L



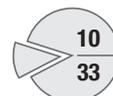
• Monofásico



0,6 a 4,8 kg



1 a 5,5 kg



2 a 6,5 kg

VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3500 rpm

Blixer® 7 V.V.

7,5 L



• Monofásico

Blixer® 8 V.V.

8 L



• Monofásico

Blixer® 10 V.V.

11,5 L



• Monofásico

2 VELOCIDADES: 1500 y 3000 rpm

Blixer® 7

7,5 L



• Trifásico

Blixer® 8

8 L



• Trifásico

Blixer® 10

11,5 L



• Trifásico

POSIBILIDADES DE TRABAJO

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

Vea todos los modelos de suelo en la página 118



Blixer® 2

Motor	Asíncrono
Potencia	700 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	3000 rpm
Pulse	✓
Soporte motor	Material compuesto
Cuba	2,9 l de acero inoxidable
Tapa hermética	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Hojas dentadas de acero inoxidable, con capuchón desmontable - Incluidas Herramienta de limpieza de la cuchilla - Incluida
Número de porciones de 200 g	Porción individual

Blixer® 3

Motor	Asíncrono
Potencia	750 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	3000 rpm
Pulse	✓
Soporte motor	Material compuesto
Cuba	3,7 l de acero inoxidable
Tapa hermética	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Hojas dentadas de acero inoxidable, con capuchón desmontable - Incluidas Herramienta de limpieza de la cuchilla - Incluida
Número de porciones de 200 g	2-10

Elija su modelo:



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

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

Elija sus opciones:

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



Blixer® 4 - 2V

Blixer® 4 V.V.

Motor	Asíncrono
Potencia	1000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	4,5 l de acero inoxidable
Tapa hermética	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Hojas dentadas de acero inoxidable, con capuchón desmontable - Incluidas Herramienta de limpieza de la cuchilla - Incluida
Número de porciones de 200 g	2-15

Motor	Asíncrono
Potencia	1100 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 rpm a 3500 rpm
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	4,5 l de acero inoxidable
Tapa hermética	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Hojas dentadas de acero inoxidable, con capuchón desmontable - Incluidas Herramienta de limpieza de la cuchilla - Incluida
Número de porciones de 200 g	2-15

Elija su modelo:



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

Blixer® 4 V.V.	Ref.
Blixer® 4 V.V. 230V/50-60/1	33280
Blixer® 4 V.V. 230V/50-60/1 + conjunto de cuba adicional	2344

Elija sus opciones:

Blixer® 4 todos los modelos

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



Blixer® 5 - 2V

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



Blixer® 5 V.V.

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



Elija su modelo:



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

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

Elija sus opciones:

Blixer® 5 todos los modelos	
Opciones	Ref.
Conjunto de cuba adicional : cuba, cuchilla dentada, tapa y brazo del Blixer®	27322
Cuchilla dentada adicional	27310
Cuchilla serrada especial Trituración	27311
Herramienta de limpieza de la cuchilla	49258



Blixer® 7

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

Elija su modelo:



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

Blixer® 7 V.V.

Motor	Asíncrono
Potencia	1500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 rpm a 3500 rpm
Temporizador	✓
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	7,5 l de acero inoxidable
Tapa hermética	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Hojas dentadas de acero inoxidable, con capuchón desmontable - Incluidas Herramienta de limpieza de la cuchilla - Incluida
Número de porciones de 200 g	3-25

Blixer® 7 V.V.	Ref.
Blixer® 7 V.V. 230V/50-60/1	33295
Blixer® 7 V.V. 230V/50-60/1 + conjunto de cuba adicional	2376

Blixer® 7 todos los modelos

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





Blixer® 8

Motor	Asíncrono
Potencia	2200 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Cuba	8 l de acero inoxidable
Tapa hermética de gran visión	✓
Brazo Blixer® amovible	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, hojas dentadas desmontables y ajustables - Incluidas
Número de porciones de 200 g	5-28

Elija su modelo:



Blixer® 8	Ref.
Blixer® 8 400V/50/3	21311
Blixer® 8 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2349



Blixer® 8 V.V.

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

 Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Blixer® 8 V.V.	Ref.
Blixer® 8 V.V. 230V/50/1	21305
Blixer® 8 V.V. 230V/50/1 + conjunto de cuba adicional	2350

Elija sus opciones:

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



Blixer® 10

Motor	Asíncrono
Potencia	2600 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Cuba	11,5 l de acero inoxidable
Tapa hermética de gran visión	✓
Brazo Blixer® amovible	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas dentadas desmontables y ajustables - Incluidas
Número de porciones de 200 g	10-33

Blixer® 10 V.V.

Motor	Asíncrono
Potencia	2600 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 rpm a 3.500 rpm
Pulse	✓
Cuba	11,5 l de acero inoxidable
Tapa hermética de gran visión	✓
Brazo Blixer® amovible	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas dentadas desmontables y ajustables - Incluidas
Número de porciones de 200 g	10-33

 Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Elija su modelo:



Blixer® 10	Ref.
Blixer® 10 400V/50/3	21411
Blixer® 10 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2351

Blixer® 10 V.V.	Ref.
Blixer® 10 V.V. 230V/50/1	21405
Blixer® 10 V.V. 230V/50/1 + conjunto de cuba adicional	2352

Elija sus opciones:

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



TEXTURA ENTERA



TEXTURA MODIFICADA



COMER CON LAS MANOS

Blixer®

DE SUELO

INNOVACIÓN

BRAZO Blixer®

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



Easy Guide

PANEL DE MANDOS

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

INNOVACIÓN

CUCHILLA INOXIDABLE DE FONDO DE CUBA

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

BASTIDOR INOXIDABLE

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



MOTOR ASÍNCRONO



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

LIMPIADOR DE TAPA

Para garantizar una visibilidad perfecta durante la preparación.

PALANCA DE BLOQUEO DE LA CUBA

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

INNOVACIÓN

CUBA INOXIDABLE

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

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

RUEDAS INCLUIDAS

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

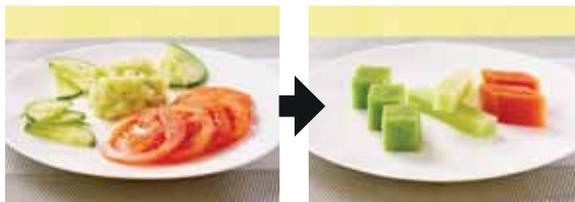


SALUD - ALIMENTACIÓN DE TEXTURA MODIFICADA

Entrantes

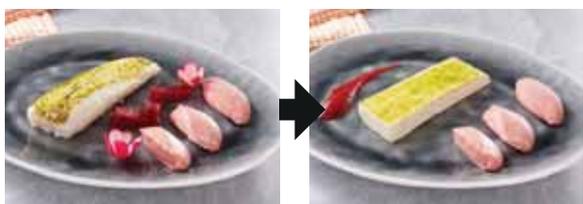


DÚO DE Y COL ROJA Y APIO CRUDOS

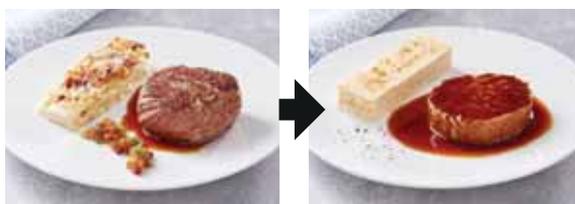


VARIACIÓN DE PEPINOS Y TOMATES

Platos

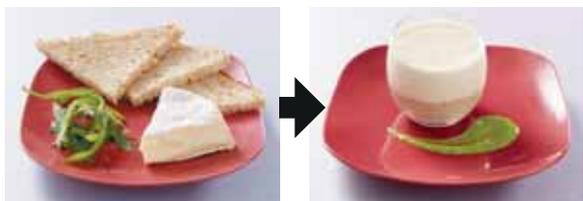


PESCADO BLANCO Y QUENELLES DE RÁBANOS



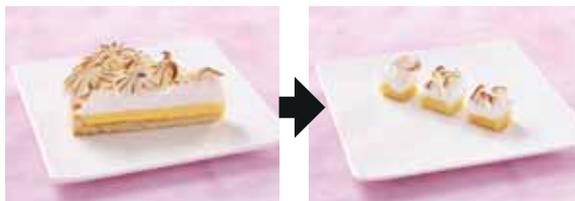
BISTÉ Y PASTEL DE PATATAS GRATINADO

Queso



CAMEMBERT Y PAN INTEGRAL

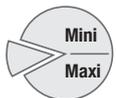
Postre



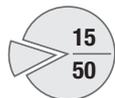
TARTA DE LIMÓN

Blixer® DE SUELO

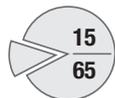
Número de porciones de 200 g



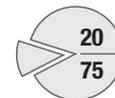
Cantidades trabajadas por operación



3 a 10 kg



3 a 13 kg



4 a 15 kg

VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3500 rpm

Blixer® 15 V.V.



15 L

• Trifásico

Blixer® 20 V.V.



20 L

• Trifásico

2 VELOCIDADES: 1500 y 3000 rpm

Blixer® 15



15 L

• Trifásico

Blixer® 20



20 L

• Trifásico

Blixer® 23



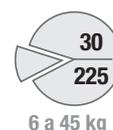
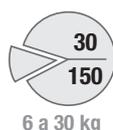
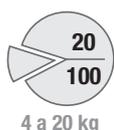
23 L

• Trifásico

Vea todos los modelos de suelo en la página 108

POSIBILIDADES DE TRABAJO

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



2 VELOCIDADES: 1500 y 3000 rpm

Blixer® 30



Blixer® 45



Blixer® 60





Blixer® 15

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

Blixer® 15 V.V.

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

 Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Elija su modelo:



Blixer® 15	Ref.
Blixer® 15 400V/50/3	51511
Blixer® 15 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2353

Blixer® 15 V.V.	Ref.
Blixer® 15 V.V. 400V/50/3	51507
Blixer® 15 V.V. 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2354

Elija sus opciones:

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



Blixer® 20

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

Blixer® 20 V.V.

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

 Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.



Elija su modelo:



Blixer® 20	Ref.
Blixer® 20 400V/50/3	51611
Blixer® 20 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2355

Blixer® 20 V.V.	Ref.
Blixer® 20 V.V. 400V/50/3	51607
Blixer® 20 V.V. 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2356

Elija sus opciones:

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



Blixer® 23

Motor	Asíncrono
Potencia	4500 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos IP 65 con temporizador digital	✓
Cuba	23 l de acero inoxidable
Tapa de gran visión	✓
Limpiador de tapa.	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, hojas dentadas desmontables y ajustables - Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓
Número de porciones	20-75

Blixer® 30

Motor	Asíncrono
Potencia	5400 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos IP 65 con temporizador digital	✓
Cuba	28 l de acero inoxidable
Tapa de gran visión	✓
Limpiador de tapa.	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, hojas dentadas desmontables y ajustables - Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓
Número de porciones	20-100

Elija su modelo:

Blixer® 23	Ref.
Blixer® 23 400V/50/3	51341

Blixer® 30	Ref.
Blixer® 30 400V/50/3	52341

Elija sus opciones:

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



TEXTURA ENTERA



TEXTURA MODIFICADA



COMER CON LAS MANOS

Blixer® 45

Blixer® 60

Motor	Asíncrono	Asíncrono
Potencia	10000 W	11000 W
Voltaje	Trifásico 400 V	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓	✓
Panel de mandos IP 65 con temporizador digital	✓	✓
Cuba	45 l de acero inoxidable	60 l de acero inoxidable
Tapa de gran visión	✓	✓
Limpiador de tapa.	✓	✓
Brazo del Blixer®	✓	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, hojas dentadas desmontables y ajustables Incluidas	Totalmente inoxidable, hojas dentadas desmontables y ajustables Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓	✓
Número de porciones	30-150	30-225

Elija su modelo:

Blixer® 45	Ref.	Blixer® 60	Ref.
Blixer® 45 400V/50/3	53341	Blixer® 60 400V/50/3	54341

Elija sus opciones:

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

BRAZOS TRITURADORES



RESULTADOS ÓPTIMOS, SIN IMPORTAR LA CANTIDAD...

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

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

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



BRAZOS TRITURADORES

ERGONOMÍA

Asa ergonómica para mayor comodidad de uso.

RENDIMIENTO

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

Easy Guide

LONGEVIDAD

Construcción robusta gracias al bloque del motor de acero inoxidable.

INNOVACIÓN



HIGIENE

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



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

INNOVACIÓN



ERGONOMÍA

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

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

NUEVO



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

SAT: CABLE DE ALIMENTACIÓN DESMONTABLE

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





SOPAS



SALSAS



COULIS



ESPECIAL PARA ESPUMAS



Herramienta Aeromix disponible en la gama Mini y Micromix.

DESCUBRA NUESTROS SOPORTES MARMITAS PARA UN TRABAJO SIN FATIGA

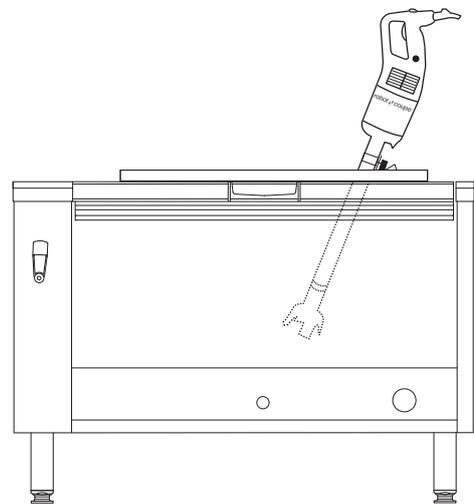
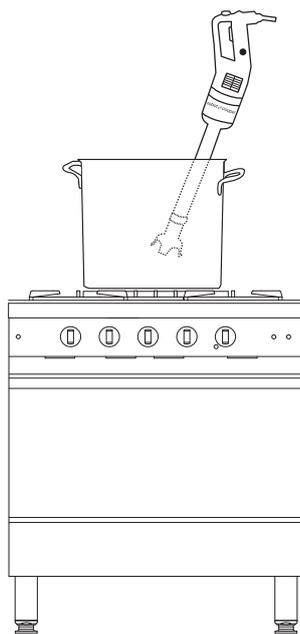
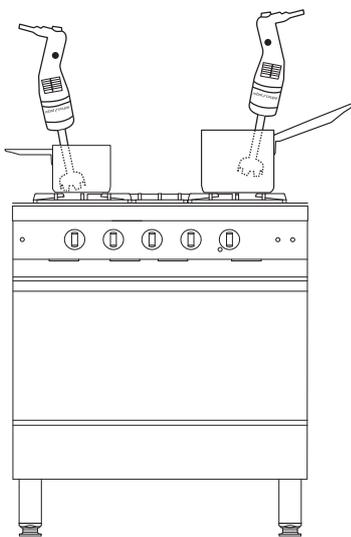
Página 136



BRAZOS TRITURADORES

BRAZOS TRITURADORES

MINI				COMPACTO			GRANDE				
Mini MP Ver la página 132				CMP Ver la página 134			MP Ver la página 137				
											
165 mm	160 mm	190 mm	240 mm	250 mm	300 mm	350 mm	350 mm	450 mm	550 mm	600 mm	740 mm
220 W MicroMix®	240 W Mini MP 160 V.V.	270 W Mini MP 190 V.V.	290 W Mini MP 240 V.V.	310 W CMP 250 V.V.	350 W CMP 300 V.V.	400 W CMP 350 V.V.	440 W MP 350 Ultra	500 W MP 450 Ultra	750 W MP 550 Ultra	850 W MP 600 Ultra	1000 W MP 800 Turbo
15 litros				30 litros			45 litros				
Hostelería				Colectividades, catering, uso intensivo			Colectividades, catering, uso intensivo				
Espumas				Uso regular			Recipientes grandes				
Porciones pequeñas											



ESPECIAL PARA SARTENES BASCULANTES

CMP - MP Ultra
Ver la página 141



350 W
CMP 300 V.V.

440 W
MP 350 Ultra TP

1000 W
MP 800 Turbo TP

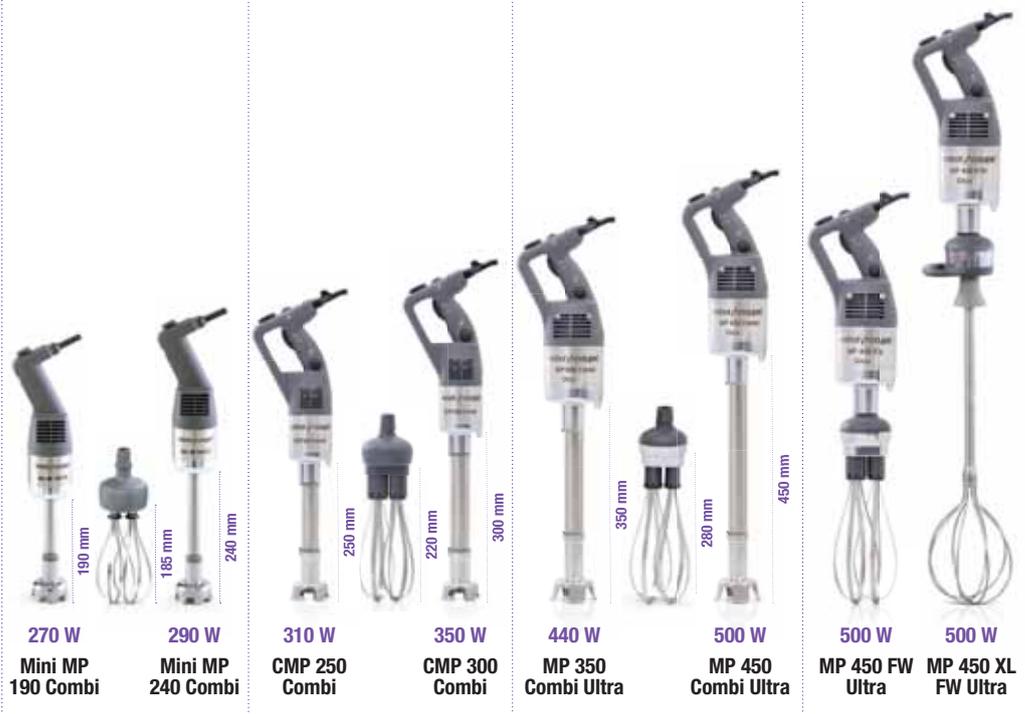
30 litros 50 litros 100 litros

Hostelería, Colectividades

Especial para sartenes basculantes

COMBI

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra
Ver la página 143



270 W
Mini MP 190 Combi

290 W
Mini MP 240 Combi

310 W
CMP 250 Combi

350 W
CMP 300 Combi

440 W
MP 350 Combi Ultra

500 W
MP 450 Combi Ultra

500 W
MP 450 FW Ultra

500 W
MP 450 XL FW Ultra

15 litros 30 litros 50 litros 100 litros 100 litros 100 litros

Hostelería

Uso regular

Colectividades, catering

Uso intensivo

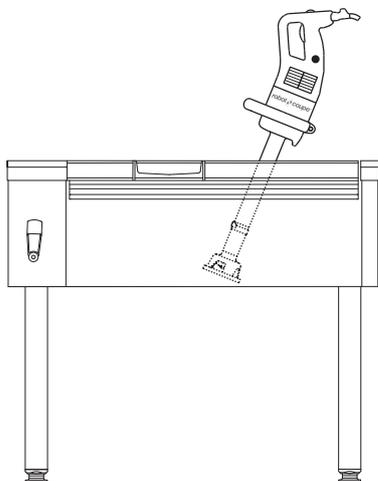


LIMPIEZA



Limpieza fácil y rápida:

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



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

MICROMIX®

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

RENDIMIENTO

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

ROBUSTEZ

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

ERGONOMÍA

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



HIGIENE

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



INNOVACIÓN

AEROMIX

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



CUCHILLA

Realización de todas las sopas y salsas en pequeñas cantidades.



¡UNOS SEGUNDOS BASTAN PARA REALIZAR UNA ESPUMA PERFECTA!





Soporte mural



MicroMix®

Potencia	220 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 rpm - 14 000 rpm
Cuchilla y tubo	Longitud 165 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Pie desmontable	✓
Dimensiones	Longitud 430 mm, Ø 61 mm
Peso bruto	1,4 kg
Accesorios	Aeromix inoxidable - Incluido Soporte mural - Incluido



Paquete especial de comercialización para presentar 6 MicroMix en la tienda

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



GAMA MINI

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

FORMA DEL ASA

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



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



Cuchilla diseñada para una calidad de trituración óptima.

CAMPANA INOXIDABLE



BOTÓN DE VELOCIDAD VARIABLE
Para un ajuste fácil y visual.

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

INNOVACIÓN

AEROMIX

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



CUCHILLA



AEROMIX

Especial para espumas





Mini MP 160 V.V.

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

Mini MP 190 V.V.

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

Mini MP 240 V.V.

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

Elija su modelo:



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

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

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



Función Batidor de varillas

Mini MP 190 Combi

Ver la página 144



Función Batidor de varillas

Mini MP 240 Combi

Ver la página 144

GAMA COMPACTA CMP

Compacta, Manipulable, Productiva.
Especial para la restauración



RENDIMIENTO

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



LONGEVIDAD

Construcción robusta gracias al bloque del motor de acero inoxidable.

DURACIÓN

Equipado con un sistema estanco de 3 niveles.



HIGIENE

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



POTENCIA

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

COMODIDAD

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

INNOVACIÓN



ERGONOMÍA

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

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

SAT: CABLE DE ALIMENTACIÓN DESMONTABLE

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





CMP 250 V.V.

CMP 300 V.V.

CMP 350 V.V.

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

Elija su modelo:



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

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

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



Función Batidor de varillas

CMP 250 Combi

Ver la página 143



Función Batidor de varillas

CMP 300 Combi

Ver la página 143

SOPORTES MARMITA MP/CMP

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

Estos modelos permiten inclinar el aparato sin esfuerzos o dejarlo trabajar de manera autónoma.

Son íntegramente de acero inoxidable y desmontables, lo que facilita su limpieza y su empleo.

1 Soporte marmita universal:

Se adapta fácilmente a todos los diámetros de marmitas.



2 Soportes marmita ajustables:

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

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



Soportes marmita de acero inoxidable

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



GAMA GRANDE MP ULTRA

¡Aún más eficaz y ergonómico!

ERGONOMÍA

Asa ergonómica para mayor comodidad de uso.

RENDIMIENTO

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

Easy Guide

LONGEVIDAD

Construcción robusta gracias al bloque del motor de acero inoxidable.

INNOVACIÓN



CAMPANA INOXIDABLE



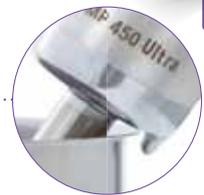
HIGIENE

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



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

INNOVACIÓN



ERGONOMÍA

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

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

NUEVO



Nueva asa amovible

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

SAT: CABLE DE ALIMENTACIÓN DESMONTABLE

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





MP 350 Ultra

Potencia	440 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	9500 rpm
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 350 mm - Totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	No
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 740 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	6,2 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido



MP 350 Ultra V.V.

Potencia	440 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 a 9000 rpm autorregulada
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 350 mm - Totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	No
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 740 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	6,4 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

Elija su modelo:



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

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



Función Batidor de varillas
MP 350 Combi Ultra
 Ver la página 144

Elija sus opciones:

MP 350 Ultra / MP 350 Ultra V.V.		
Opción	Ref.	
Asa amovible EasyGrip	27359	



MP 450 Ultra

Potencia	500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	9500 rpm
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 450 mm - Totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	No
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 840 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	6,3 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido



MP 450 Ultra V.V.

Potencia	500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 a 9000 rpm autorregulada
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 450 mm - Totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	No
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 840 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	6,5 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

Elija su modelo:



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

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



Función Batidor de varillas
MP 450 Combi Ultra
 Ver la página 144

Elija sus opciones:

MP 450 Ultra / MP 450 Ultra V.V.		
Opción	Ref.	
Asa amovible EasyGrip	27359	

BRAZOS TRITURADORES



MP 550 Ultra

Potencia	750 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	9000 rpm
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 550 mm - Totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	No
Asa secundaria	Asa amovible EasyGrip
Electronic booster system	No
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 940 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	6,6 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

Elija su modelo:



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



MP 600 Ultra

Potencia	850 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	9500 rpm
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 600 mm - Totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	No
Asa secundaria	Asa amovible EasyGrip
Electronic booster system	No
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 980 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	7,4 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

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



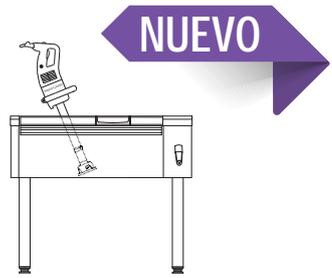
MP 800 Turbo

Potencia	1000 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	9500 rpm
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 740 mm - Totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	✓
Asa secundaria	Asa de acero inoxidable integrada
Electronic booster system	Dispositivo electrónico que mejora el rendimiento del motor
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 1.130 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	9,2 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

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

GAMA ESPECIAL PARA SARTENES BASCULANTES

Su equipo culinario evoluciona; sus brazos trituradores también. La nueva gama MP especial para sartenes basculantes está perfectamente adaptada para su uso con sartenes basculantes de todos los tamaños. Estos nuevos brazos trituradores Robot-Coupe más cortos y fáciles de manejar son #THEsolution para un uso aún más cómodo.



POTENCIA

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

LONGEVIDAD

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



DURACIÓN

Equipado con un sistema estanco de 6 niveles.

INNOVACIÓN

HIGIENE

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



ERGONOMÍA

Doble mango - ¡Máximo confort!

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

FÁCIL DE UTILIZAR

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

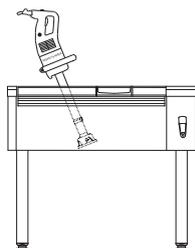
SAT: CABLE DE ALIMENTACIÓN DESMONTABLE

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



BRAZOS TRITURADORES

ESPECIAL PARA SARTENES BASCULANTES



CMP 300 V.V.

MP 350 Ultra TP

MP 800 Turbo TP

Potencia	310 W	440 W	1 000 W
Voltaje	Monofásico	Monofásico	Monofásico
Velocidad	2300 a 9600 rpm autorregulable	9 500 rpm	9 500 rpm
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 250 mm - totalmente inoxidable	Longitud 350 mm - totalmente inoxidable	Longitud 350 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓	✓	✓
Campana reforzada	No	✓	✓
Campana desmontable	✓	✓	✓
Pie desmontable	No	No	✓
Asa secundaria	No	Asa amovible EasyGrip	Asa de acero inoxidable integrada
Electronic booster system	No	No	✓
EasyPlug	✓	✓	✓
Dimensiones	Longitud 660 mm, Ø 94 mm	Longitud 763 mm, Ø 125 mm	Longitud 845 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	3,9 kg	8 kg	8,2 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido	Soporte mural - Incluido	Soporte mural - Incluido

Elija su modelo:



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

MP 350 Ultra TP	Ref.
MP 350 Ultra TP 230V/50/1	34590L

MP 800 Turbo TP	Ref.
MP 800 Turbo TP 230V/50/1	34790L

¿QUÉ MÁQUINA PARA SU SARTÉN BASCULANTE?

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

GAMA COMBI

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

POTENCIA

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

FACILIDAD DE TRABAJO

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

ERGONOMÍA

Asa ergonómica para mayor comodidad de uso.

COMODIDAD

Principio de autorregulación de la velocidad para las preparaciones elaboradas.



EMULSIONAR



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

MEZCLAR



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

DESGRANAR



Sémola, arroz, trigo, quinoa, etc.

BATIR



Claros montados, masas para buñuelos, chantilly, etc.

AMASAR



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

INNOVACIÓN



CAJA DEL BATIDOR METÁLICO

ROBUSTEZ

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

HIGIENE

Varillas del batidor sobreinyectadas para garantizar una higiene perfecta.

ERGONOMÍA

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

BRAZOS TRITURADORES



Soporte mural



Soporte mural

Mini MP 190 Combi

Potencia	270 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	2000 a 12 500 rpm en el triturador 350 a 1560 rpm en el batidor de varillas
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 190 mm - Totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	✓
Caja del batidor metálico	✓
Batidor de varillas desmontable	✓
Dimensiones	Longitud total con tubo 485 mm con batidor de varillas 550 mm, Ø 78 mm
Peso bruto	2,7 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

Elija su modelo:



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

Mini MP 240 Combi

Potencia	290 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	2000 a 12 500 rpm en el triturador 350 a 1560 rpm en el batidor de varillas
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 240 mm - Totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	✓
Caja del batidor metálico	✓
Batidor de varillas desmontable	✓
Dimensiones	Longitud total con tubo 535 mm con batidor de varillas 550 mm, Ø 78 mm
Peso bruto	2,8 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

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

Elija sus opciones:

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



CMP 250 Combi

CMP 300 Combi

Potencia	310 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	2300 a 9600 rpm en el triturador, 500 a 1800 rpm en el batidor de varillas autorregulado
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 250 mm - Totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	✓ equipado con un sistema de estanqueidad de 3 niveles
Caja del batidor metálico	✓
Batidor de varillas desmontable	✓
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud total con tubo 640 mm con batidor de varillas 610 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	5,6 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

Potencia	350 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	2300 a 9600 rpm en el triturador 500 a 1800 rpm en el batidor de varillas autorregulado
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 300 mm - Totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	✓ equipado con un sistema de estanqueidad de 3 niveles
Caja del batidor metálico	✓
Batidor de varillas desmontable	✓
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud total con tubo 700 mm con batidor de varillas: 610 mm y Ø 125 mm
Peso bruto	5,7 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

Elija su modelo:



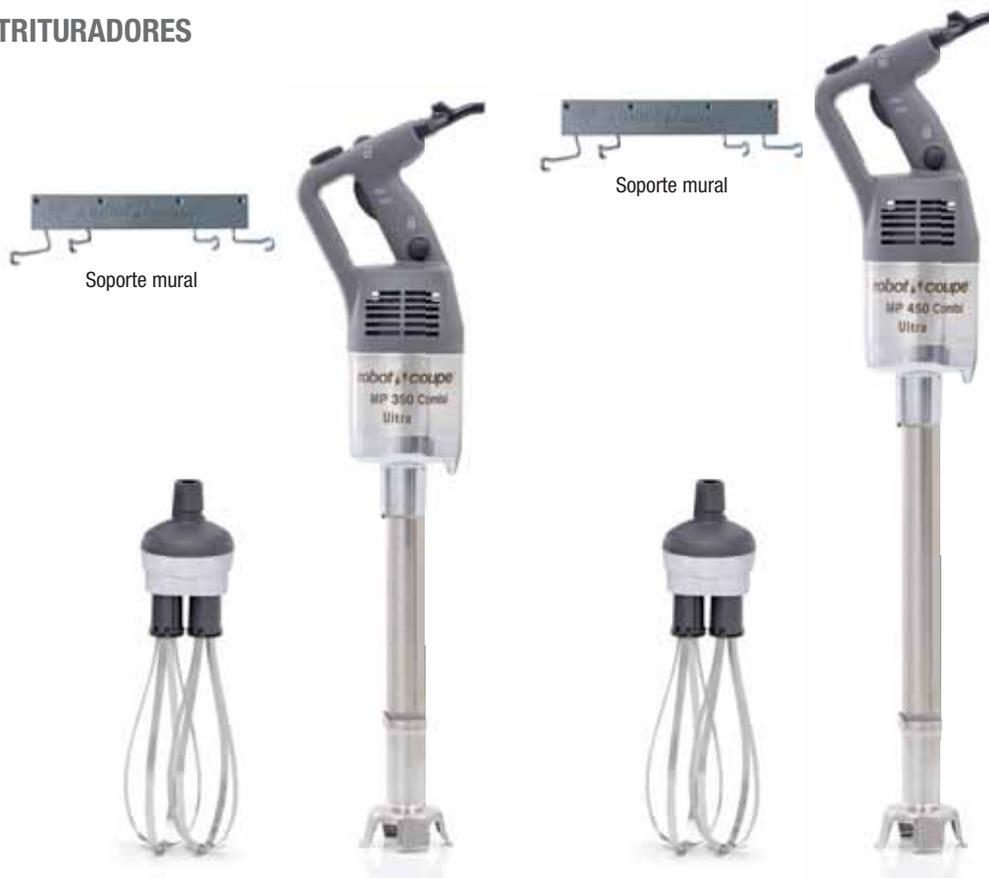
CMP 250 Combi	Ref.
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300B

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

Elija sus opciones:

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

BRAZOS TRITURADORES



MP 350 Combi Ultra

MP 450 Combi Ultra

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

Elija su modelo:



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

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

Elija sus opciones:

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



Soporte mural



MP 450 FW Ultra

Potencia	500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	250 a 1500 rpm autorregulada
Batidor de mano	Batidor de varillas desmontable de una longitud de 280 mm
Caja del batidor metálico	✓
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud de 800 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	8,6 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

Elija su modelo:



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



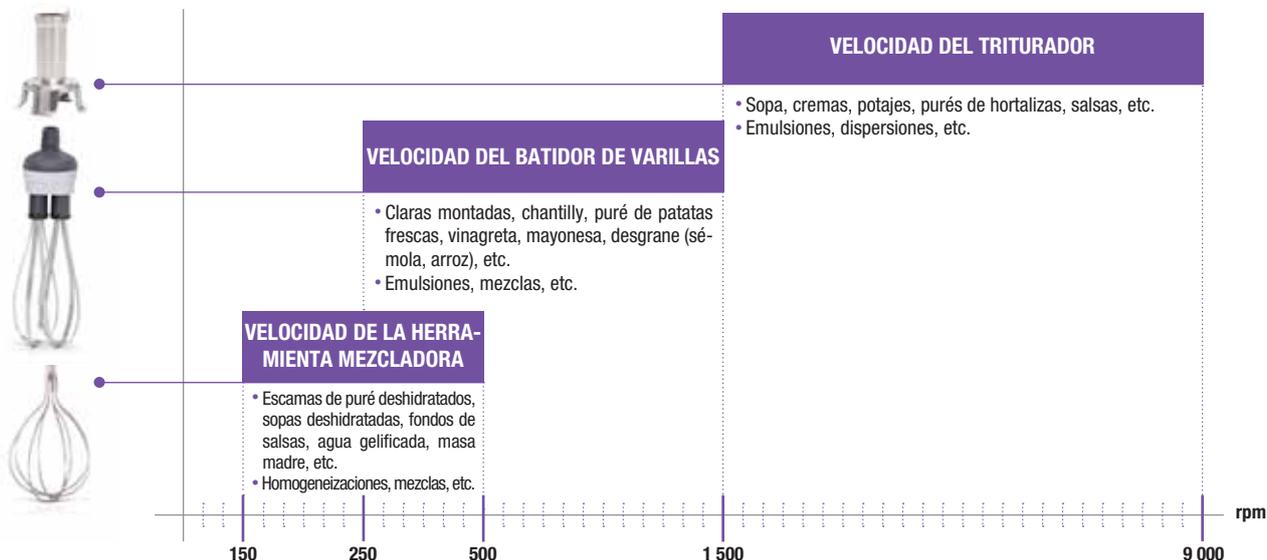
Soporte mural



MP 450 XL FW Ultra

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

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



VOLVER AL RESUMEN

EXTRACTORES DE ZUMOS



UN ZUMO ULTRAFRESCO EN UNOS SEGUNDOS

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

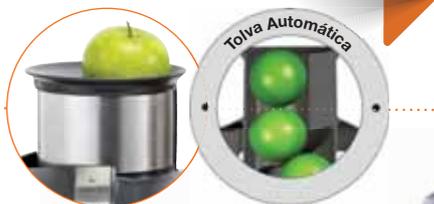
Son rápidos, eficaces, robustos y rentables y constituyen una solución ideal para realizar excelentes zumos ultrafrescos de frutas y hortalizas en gran cantidad.



EXTRACTORES DE ZUMOS

INNOVACIÓN

TOLVA Ø 79 mm
Permite introducir frutas y hortalizas enteras.



TOLVA AUTOMÁTICA

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



MOTOR ASÍNCRONO

Easy Guide

NUEVO

2 tamaños de picos vertedores antisalpicaduras*:

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



NUEVO

BANDEJA ANTIGOTEÓ*

Gran capacidad para tener un área de trabajo siempre limpio.



NUEVO

BASE INCLINADA*

Para evacuar el zumo de manera óptima.

MOTOR

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



FILTRO

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



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

2 posibilidades de uso:



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

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



NUESTROS USUARIOS



BARES, RESTAURANTES Y SECTOR MÉDICO-SOCIAL

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



HOTELES, CANTINAS ESCOLARES Y DE EMPRESA

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



BARES DE ZUMOS Y SUPERMERCADOS

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



Rápida amortización de la inversión:

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

EXTRACTORES DE ZUMOS



J 80

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

Elija su modelo:



Elija sus opciones:

J 80	Ref.
J 80 230V/50/1	56000B



J 80 Buffet



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

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

J 80 todos los modelos

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



J 100

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

Elija su modelo:



J 100	Ref.
J 100 230V/50/1	56100B

Elija sus opciones:

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



EXTRACTOR DE ZUMOS Y COULIS

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



C 40

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

Elija su modelo:

C 40	Ref.
C 40 230V/50/1	55040



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



Zumo de tomate espeso para gazpacho y salsas.



Zumo de limón para bebidas, sorbetes y helados.



COLADORES AUTOMÁTICOS

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

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



COLADORES AUTOMÁTICOS

TOLVA

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



TAMIZ

Los productos caen dentro del tamiz, donde se centrifugan.



PALAS

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



MOTOR ASÍNCRONO



TOLVA DE EXPULSIÓN DEL PRODUCTO ACABADO

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

TOLVA DE EXPULSIÓN DE LOS RESIDUOS

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



Easy Guide



1 mm
(suministro estándar)



**TOMATES, PIMIENTOS
MORRONES, COMPOTA DE
MANZANAS, ETC.**



**SOPAS DE PESCADOS,
MARISCOS, ETC.**



2 mm



ACEITUNAS



CEREZAS, CIRUELAS, ETC.



3 mm



5 mm



ALBARICOQUES



**MELOCOTONES, CIRUELAS
PASAS, ETC.**



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



**FRUTOS ROJOS,
CASTAÑAS, ETC.**



**BEBIDAS VEGETALES (DE COCO,
ALMENDRAS, ETC.)**

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

COLADORES AUTOMÁTICOS



C 80

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



C 120

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

Elija su modelo:



C 80	Ref.
C 80 230V/50/1	55012

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

Elija sus opciones:

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



C 200 Especial industria C 200 V.V.

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

Elija su modelo:

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

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

 Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Elija sus opciones:

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

CORTADORA DE PAN



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



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

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

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

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

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



Hoja inoxidable desmontable sin herramientas para una limpieza fácil.



Recogemigas amovible.



TP 180

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

Elija su modelo:

TP 180	Ref.
TP 180 230V/50/1	23001

Elija su opción:

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

FICHAS TÉCNICAS

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

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

FICHAS TÉCNICAS

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

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

Blixer®					Dimensiones (mm)						Peso (kg)	
Denominación	Ref.	Potencia (w)	Monofásico	Trifásico	Máquina			Embalaje			Neto	Bruto
					L	P	A	L	P	A		
Blixer® 2 230V/50/1	33228	700	•		210	280	390	400	300	540	10	11
Blixer® 3 230V/50/1	33197	750	•		240	305	445	400	300	540	12	13
Blixer® 4 - 2V 400V/50/3	33215	1 000		•	240	305	445	400	300	540	14	15
Blixer® 4 V.V. 230V/50-60/1	33280	1 100	•		240	330	480	400	300	540	16	17
Blixer® 5 - 2V 400V/50/3	33259	1 500		•	280	365	540	490	390	650	21	24
Blixer® 5 V.V. 230V/50-60/1	33266	1 500	•		280	365	540	490	390	650	22	24
Blixer® 7 400V/50/3	33269	1 500		•	280	365	570	490	390	650	23	25
Blixer® 7 V.V. 230V/50-60/1	33295	1 500	•		280	365	570	490	390	650	23	25
Blixer® 8 400V/50/3	21311	2 200		•	315	545	605	700	470	800	39	47
Blixer® 8 V.V. 230V/50/1	21305	2 200	•		315	545	605	700	470	800	39	47
Blixer® 10 400V/50/3	21411	2 600		•	315	545	680	700	470	800	42	51
Blixer® 10 V.V. 230V/50/1	21405	2 600	•		315	545	680	700	470	800	42	51
Blixer® 15 400V/50/3	51511	3 000		•	315	545	700	765	465	780	50	59
Blixer® 15 V.V. 400V/50/3	51507	3 000		•	315	545	700	765	465	780	50	59
Blixer® 20 400V/50/3	51611	4 400		•	380	630	780	765	465	780	77	86
Blixer® 20 V.V. 400V/50/3	51607	4 400		•	380	630	780	765	465	780	77	86
Blixer® 23 400V/50/3	51341	4 500		•	700	600	1 250	800	700	1260	110	142
Blixer® 30 400V/50/3	52341	5 400		•	720	600	1 250	800	700	1260	131	154
Blixer® 45 400V/50/3	53341	10 000		•	760	600	1 400	990	690	1400	172	195
Blixer® 60 400V/50/3	54341	11 000		•	810	600	1 400	990	690	1400	187	210

BRAZOS TRITURADORES					Dimensiones (mm)					Peso (kg)	
Denominación	Ref.	Potencia (w)	Monofásico	Trifásico	Máquina		Embalaje			Neto	Bruto
					Ø	A	L	P	A		
MicroMix 230V/50/1	34900	220	•		61	430	435	155	75	1	1
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	34740	240	•		78	455	455	190	115	1	2
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750	270	•		78	485	455	190	115	2	3
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760	290	•		78	535	455	190	115	2	3
CMP 250 V.V. 230V/50/1	34240B	310	•		94	650	690	230	130	3	4
CMP 300 V.V.230V/50/1	34230B	350	•		94	660	690	230	130	3	4
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250B	400	•		94	700	690	230	130	4	4
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L	440	•		125	740	930	275	155	5	7
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L	440	•		125	740	930	275	155	5	6
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L	500	•		125	840	930	275	155	5	6
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L	500	•		125	840	930	275	155	5	7
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820LH	750	•		125	940	930	275	155	5	7
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830LH	850	•		125	980	930	275	155	6	7
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L	1 000	•		125	1 130	695	400	235	7	9
MP 350 Ultra TP 230V/50/1	34590L	440	•		125	763	930	275	155	5	8
MP 800 Turbo TP 230V/50/1	34790L	1 000	•		125	845	930	275	155	6	8
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770	270	•		78	485	455	190	115	2	3
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780	290	•		78	535	455	190	115	2	3
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300B	310	•		125	640	560	345	130	3	6
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310B	350	•		125	700	560	345	130	3	6
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L	440	•		125	790	930	275	155	6	8
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	34870L	500	•		125	890	930	275	155	6	8
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L	500	•		125	800	930	275	155	6	9
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L	500	•		175	1 210	930	275	155	5	9

FICHAS TÉCNICAS

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

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

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

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

PREÁMBULO

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

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

GENERALIDADES

Artículo 1:

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

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

El hecho de cursar un pedido a Robot-Coupe supone la adhesión sin reservas a las presentes condiciones. Cualquier pedido cursado de mala fe o que presente un carácter anormal será rechazado por Robot-Coupe.

TARIFAS Y REDUCCIONES DE PRECIOS

Artículo 2:

Los precios practicados por Robot-Coupe se establecen en una tarifa básica, establecida el 1 de mayo de cada año y válida durante un año.

Los aparatos se facturan en base a la tarifa vigente el día de la expedición.

PLAZOS DE ENTREGA

Artículo 3:

Los plazos de entrega que se dan al aceptar un pedido son indicativos.

Los retrasos en la entrega no dan derecho a ninguna compensación o penalidad ni a daños e intereses.

Dichos retrasos no pueden justificar el rechazo de la entrega por parte del cliente.

Artículo 4:

En el caso en que la expedición sea diferida a petición del distribuidor, con el acuerdo de Robot-Coupe, se podrán reclamar al comprador gastos de almacenamiento y manutención. Estas disposiciones no modifican en nada las obligaciones relativas al pago de los productos.

TRANSPORTE - ENTREGAS

Artículo 5:

Cualesquiera que sean el destino de los productos, el modo de transporte y las modalidades de pago de este último, el transporte y las operaciones conexas se realizan por cuenta y riesgo del cliente, quien deberá verificar el buen estado de los productos en el momento de su entrega.

RECLAMACIONES – DEVOLUCIONES

Artículo 6:

El cliente tiene la responsabilidad de verificar, en el momento de la entrega, las cantidades y referencias de los productos y su conformidad con el pedido.

Ninguna reclamación se tomará en cuenta después de un plazo de ocho días a partir del día de recepción de los productos.

Artículo 7:

El producto que presente un defecto de conformidad, señalado en las condiciones indicadas, será reemplazado o reparado, con exclusión de los daños sufridos por el motivo que fuere.

Artículo 8:

No podrá efectuarse ninguna devolución de producto sin la autorización previa de Robot-Coupe. Los productos devueltos deben estar en buen estado y no haber servido nunca. Deberán llevar de forma aparente el nombre del remitente.

PAGOS

Artículo 9:

En conformidad con el artículo L 441-6 del Código de Comercio francés, se aplicarán penalidades por mora a falta de pago el día siguiente de la fecha de pago estipulada en la factura. El tipo de interés de estas penalidades por mora es del 12% anual.

Por otro lado, salvo en caso de prórroga solicitada a tiempo y otorgada por Robot-Coupe, la falta de pago al vencimiento del plazo fijado provocará:

- la exigibilidad inmediata de todas las sumas restantes debidas, cualquiera que sea el modo de pago previsto,
- la exigibilidad, por daños e intereses y en virtud de la cláusula penal (en el sentido del artículo 1229 del Código Civil francés), de una indemnización igual al 15% de las sumas debidas, además de los intereses legales y las costas eventuales.

Por último, si, con motivo de pedidos anteriores, el comprador no ha cumplido una de sus obligaciones (retrasos en el pago, por ejemplo), Robot-Coupe se reserva el derecho de no hacerle más entregas provisional o definitivamente.

GARANTÍA

Artículo 10:

Robot-Coupe garantiza los productos contra cualquier fallo de funcionamiento debido a un defecto de material o de fabricación de las piezas durante un año a partir de la puesta disposición de los productos, en las condiciones definidas a continuación.

La garantía podrá ejercerse únicamente si los productos han sido almacenados, utilizados y mantenidos de acuerdo con las instrucciones y los manuales editados por Robot-Coupe.

Esta garantía no cubre en particular (lista no limitativa):

- un defecto de vigilancia, mantenimiento o almacenamiento adecuado,

- el desgaste normal del producto,

- una intervención o modificación del producto no conforme con las instrucciones de Robot-Coupe,

- un uso anormal o no conforme con el destino del producto,

- un caso de fuerza mayor o cualquier suceso que escape al control del vendedor,

- cualquier otra causa que no pueda imputarse a Robot Coupe.

En todos los casos, la garantía se limita estrictamente al reemplazo de las piezas defectuosas por Robot-Coupe, con exclusión de cualquier otro daño por el motivo que fuere.

La reparación, la modificación o el reemplazo de las piezas o los productos durante el periodo de garantía no pueden tener por efecto prolongar la duración de la garantía.

Los gastos de transporte y La mano de obra no entra en la garantía salvo autorización del fabricante Robot Coupe.

Artículo 11:

El distribuidor está ligado contractualmente al cliente final y, por consiguiente, es su interlocutor privilegiado en el marco de la aplicación de la garantía del fabricante.

Las prestaciones relativas a la gestión de la garantía (gestión administrativa y logística) son conexas, pero indisociables del contrato de venta firmado entre el distribuidor y el cliente final.

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

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

CLÁUSULA DE RESERVA DE PROPIEDAD

Artículo 12:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Artículo 13:

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

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

TRATAMIENTO DE LOS RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

Artículo 14:

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

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

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

RECLAMACIONES

Artículo 15:

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

FUERZA MAYOR

Artículo 16:

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

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

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

Artículo 17:

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

LITIGIOS

Artículo 18:

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

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

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

ENTREGA A PORTES PAGADOS

a partir de un valor de facturación de 500 €.

Para los pedidos inferior a 500 € le

facturaremos 18 € como participación

a los gastos de transporte.

PLAZOS DE ENTREGA

1 a 3 semanas a partir

de la confirmación de su pedido.



robot  coupe®

FABRICADO EN FRANCIA POR ROBOT-COUBE.

Dirección General, Francia, Internacional y Marketing :

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

Delegación comercial en España :

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

www.robot-coupe.com