

robot coupe®



CATALOGO
03/2023



CONJUNTOS

DISCOS

CORTADOR
DE LEGUMES

CUTTERS

ROBOT COOK®

BLIXER®

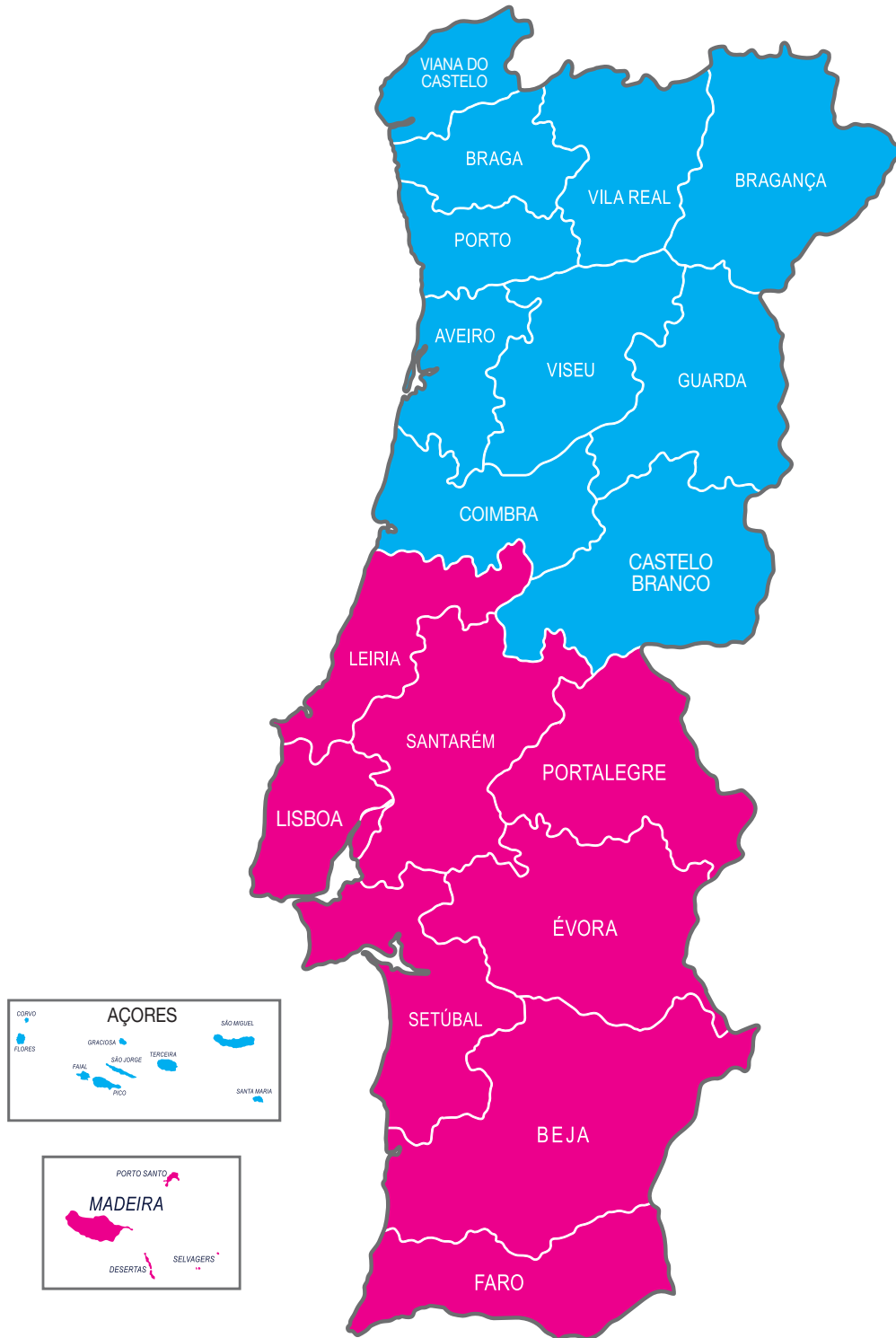
TRITURADORES


EXTRACTORES
DE SUMOS


PENEIRAS
AUTOMÁTICAS

CORTADOR
DE PAO

robot coupe®



 Graciette Lopes
lopes@robot-coupe.com
Tel. : 918 754 388

 Manuel Cirne
cirne@robot-coupe.com
Tel. : 919 556 569

AS NOVIDADES

robot coupe®

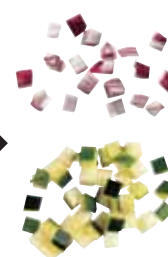
PÁGINA **38**

EASYCLEAN XPRESS

A solução para um desperdício zero na limpeza das grelhas de corte da gama EXPERT.



NOVO



PÁGINA **128**

GAMA COMPACTA CMP

Novo CMP. Bloco do motor mais robusto em aço inoxidável, ressalto integrado na base do motor para melhor ergonomia. Novo sistema Easyplug patentado, para rápida substituição do cabo de alimentação.



NOVO

robot coupe®

A INOVAÇÃO NO CENTRO DA NOSSA HISTÓRIA

Desde 1961, é em França, pátria da gastronomia, que Robot-Coupe concebe, desenvolve e fabrica todos os seus produtos.



MAIS DE 60 ANOS DE INOVAÇÕES

VÁRIAS CENTENAS DE PATENTES EXCLUSIVAS

1961 : 1º Cortador de Legumes
1966 : 1º Cutter vertical



1960 / 1970

1970 / 1980



1970 : 1º conjunto Cutter / Cortador de Legumes
1975 : Gamas de Cutters e Conjuntos

1980 : 1º Blixer® = Cutter / Blender
1986 : 1º Cortador de Legumes CL 50



1990 / 2000



1990 : Gama de Cortadores de Legumes
1996 : 1º Triturador com pé desmontável

2000 : Gama de Trituradores
2008 : 1ª Centrifugadora Extrator Automático



ATUALIDADE

2012 : 1º Cutter Blender com aquecimento Profissional

2020 : Lançamento da nova gama de Extratores de sumos e de 10 novos modelos de mesa com grande capacidade Conjuntos, Cutters e Blixer®

Este pictograma

 INOVAÇÃO

indica-lhe ao longo das páginas todas as inovações de Robot-Coupe®

robot coupe®

LÍDER MUNDIAL IMPLANTADO EM MAIS DE 130 PAÍSES



UMA PRESENÇA TANTO MUNDIAL COMO LOCAL

Presente em mais de 130 países, Robot-Coupe desenvolve um know-how de líder mundial, adaptando-se constantemente às especificidades das cozinhas locais. No mundo inteiro, as nossas equipas assistem em permanência os distribuidores e os profissionais da restauração, atendendo às suas necessidades específicas.



UMA CULTURA DO EMPENHO



CONCEBER E PRODUZIR EM FRANÇA

Os produtos Robot-Coupe são todos concebidos e produzidos em França de modo a garantir o melhor nível de qualidade e oferecer desempenhos inigualáveis. Os nossos produtos incluem em permanência a excelência das tecnologias na vanguarda da sua evolução.

INOVAR E DURAR

Porque fazemos questão de atender da melhor forma às suas necessidades, colocamos a inovação no centro da nossa ação de modo a antecipar as suas exigências. Comprometemo-nos a propor-lhe produtos eficientes e duradouros além das normas em vigor, com opções técnicas e industriais adequados para garantir a durabilidade, a manutenção e a reparabilidade dos produtos.



INSPIRAR E SATISFAZER

Sermos o seu parceiro na cozinha estimula a nossa investigação e desenvolvimento para conceber, melhorar e criar novas utilizações para todos os nossos produtos.

robot coupe®

UMA EMPRESA EMPENHADA NO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

Robot-Coupe empenhou-se há muitos anos numa política de responsabilidade social e ética articulada em torno de 4 temáticas.

“ As nossas máquinas **robustas**
são concebidas para **durar** ”

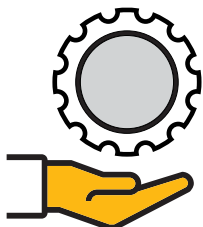
“ Vamos **além de todas as exigências** em vigor
para garantir **desempenhos
irrepreensíveis** ”



“ Os nossos **parceiros estão implantados na Europa**
e acompanhamo-los na implementação
de **procedimentos duradouros** ”

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

COMPROMISSOS CONCRETOS DURANTE TODA A VIDA DOS PRODUTOS



A CONCEÇÃO

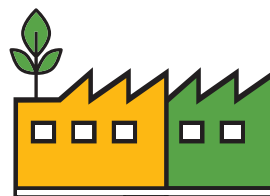
Produtos concebidos para durar:

- Qualidade e durabilidade dos materiais utilizados nas nossas máquinas.
- Máquinas que associam o desempenho e a economia de energia durante toda a sua utilização.
- 100% dos nossos produtos são reparáveis.
- Disponibilidade das peças sobresselentes mais de 10 anos após a interrupção dos produtos.

A PRODUÇÃO

Ética e responsável:

- Conformidade com as normas mais exigentes.
- Aplicação da diretiva ROHS (não utilização de substâncias perigosas) e integração das futuras normas como a EuP (Energy Using Product).
- Escolha de parceiros europeus, permitindo uma diminuição do transporte e do seu impacto ambiental.



OS RECURSOS

Gestão sustentável dos recursos:

- Redução das embalagens desde a conceção e diminuição dos resíduos de produção.
- Precisão das máquinas, reduzindo assim o desperdício na cozinha.
- Produtos recicláveis a mais de 95%.
- Participação nas modalidades de coleta e reciclagem em vigor em cada país.



OS RECURSOS HUMANOS

Uma empresa socialmente empenhada:

- Política de desenvolvimento individual dos nossos colaboradores e promoção da ética.
- Cumprimento das normas da Organização Internacional do Trabalho.
- Partilha das nossas exigências de responsabilidade social empresarial com os nossos parceiros e o seu acompanhamento neste processo.



robot coupe®

AO SEU SERVIÇO

Robot-Coupe não é apenas um fabricante. Trata-se de uma empresa humana, cujas qualidades de escuta e de serviço são aplicadas em todo o mundo para melhorar o dia-a-dia dos profissionais. O cliente é quem determina a nossa ação e o seu acompanhamento.

UMA PRESENÇA NO TERRENO

Robot-Coupe está ao seu lado:

- Demonstração das máquinas Robot-Coupe mais recentes
- Auditoria do seu material de cozinha
- Formação técnica no seu restaurante ou nas cozinhas da Robot-Coupe
- Acompanhamento das suas máquinas, em termos de reparação, manutenção e substituição de peças sobresselentes
- Partilha de experiências



“ Um **parceiro de confiança** que me proporciona uma autêntica **paz de espírito** ”

Efetue um pedido de demonstração
no nosso site
robot-coupe.com



PARA MELHORAR A VIDA QUOTIDIANA DOS UTILIZADORES

ajuda-lhe a utilizar a sua máquina:



1 Digitalize o código QR da sua máquina



 **Easy Guide**

- 2 • Consulte a página do seu produto no site robot-coupe.com e confira todo o conteúdo que lhe facilitará a vida: vídeos sobre o modo de utilização, a limpeza e a manutenção da sua máquina, instruções de uso e segurança, receitas, etc.

UM PARCEIRO DE CONFIANÇA



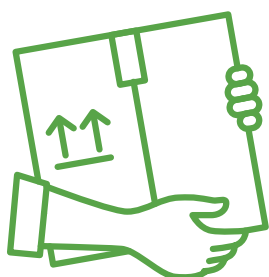
Um serviço ao cliente de qualidade

Robot-Coupe dispõe de uma equipa dedicada para responder a todas as dúvidas e orientar na escolha dos equipamentos: orçamentos, encomendas, faturação, organização do transporte... A entrega das máquinas e dos acessórios é garantida com fiabilidade no prazo de 48h. As peças sobresselentes são enviadas no prazo de 24h, graças ao site do serviço de assistência ao cliente. Mais de 98% das encomendas são enviadas no prazo previsto.



Uma assistência técnica extremamente competente

Robot-Coupe completou o seu dispositivo com uma equipa especializada e formada para prestar um aconselhamento técnico eficaz e rápido: ajuda no diagnóstico, reparações, modalidades de manutenção, tutoriais em vídeo...



Um centro de logística eficiente

Robot-Coupe reúne num entreposto todo o seu stock de máquinas e peças sobresselentes de modo a garantir prazos de entrega rápidos. Mais de 90% das referências estão disponíveis em stock. Uma equipa de preparadores dedica-se a acompanhar, organizar cuidadosamente as encomendas e garantir a rastreabilidade dos envios.



Um serviço pós-vendas eficaz

O site internet

<https://www.spareparts.uk.robot-coupe.com/> é uma ferramenta precisa e rápida para se informar e/ou encomendar:

- Consulta de peças sobresselentes com esquemas de peças, esquemas elétricos.
- Procura multicritérios por preços, referências, nº de série, nome de modelo...
- Encomenda das peças sobresselentes em tempo real.

robot coupe®

AO SEU LADO

1 CATÁLOGO MIDI
Português
Ref. 450 899

2 GUIA DE SELEÇÃO
Discos
Ref. 430 401

3 LIVRO DE RECEITAS
Produtos frescos e Vitaminas - Ref. 451 741
Soluções Nutrição Saúde - Ref. 451 535
Robot Cook - Ref. 450 992



TUDO O ANO DE 2023 ATRAVÉS DE FEIRAS EM TODO O PAÍS



NAS SUAS LOJAS E SHOWROOMS



Conjunto de 3 displays

Ref. 451 581

Dimensões: L126 x A60 x P40 cm



ILV Discos R 301

Ref. 450 367

ILV Discos CL 50

Ref. 450 366

Expositor de 3 máquinas

Ref. 407 818

Expositor misto

Ref. 450 421

Expositor de trituradores

Ref. 407 435

robot coupe®

AO SEU LADO

VEJA TODOS OS NOSSOS VÍDEOS NO CANAL ROBOT-COUPE OFFICIAL:



Vídeo R 301 Ultra



Vídeo CL 50 Ultra



Vídeo J 100

VÍDEOS TAMBÉM EM
www.robot-coupe.com

NAS REDES SOCIAIS OFICIAIS DA ROBOT-COUPE



LinkedIn
robot-coupe-official



Facebook
RobotCoupeOfficial

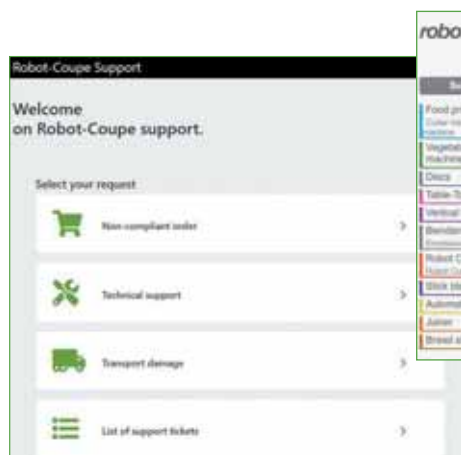


Youtube
Robot-Coupe Official



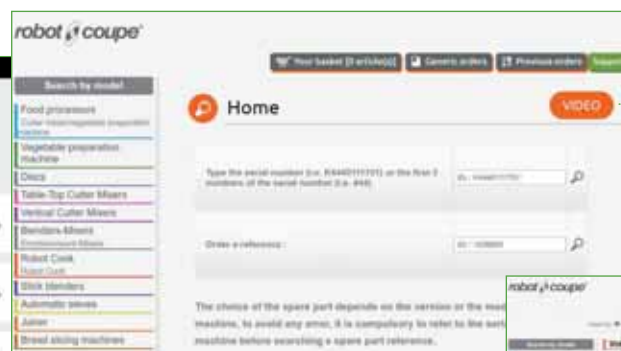
Instagram
robotcoupe_official

E NO NOSSO SERVIÇO PÓS-VENDA



Suporte online

para nos fazer chegar as reclamações de encomendas não conformes, danos no transporte da mercadoria e pedidos de apoios técnicos.



Para ter acesso ao nosso site **serviço pós-venda**, peça os seu nome de utilizador e palavra-passe ao nosso serviço cliente

Vídeos de reparação, destinados a formar os vossos técnicos.



UM SITE INTERNET COMPLETO



NOVO



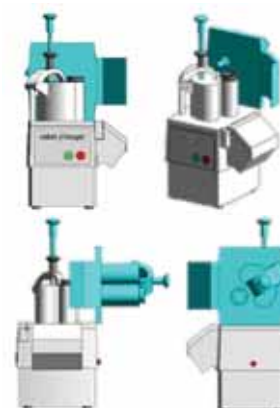
NOVO SITE ROBOT-COUPÉ

- **Design ágil e fácil de usar:** fácil acesso à informação, qualquer que seja o seu aparelho (computador, smartphone, tablet)
- **Vídeos:** descubra os nossos produtos ao vivo e siga formações

PARA SI, REVENDEDORES E PLANEADORES DE COZINHA



- **Acesso personalizado:** consulte e descarregue manuais técnicos, especificações, desenhos 2D, 3D e BIM



PARA OS SEUS CLIENTES

- **Guia de seleção:** encontre a máquina certa em apenas alguns cliques
- **Registo do produto:** descarregue manuais de utilização e fichas de instruções de segurança

robot coupe[®]

SOLUÇÕES PARA TODAS AS ÁREAS DE ATIVIDADE

RESTAURAÇÃO COMERCIAL



RESTAURAÇÃO RÁPIDA

Fast-Food
Fast-Good
Bares de sumos
Venda para fora
Venda de saladas e sandes
Cafeterias Self-Service
Food Courts



RESTAURAÇÃO COLETIVA



RESTAURAÇÃO ESCOLAR

Infantários
Ensino pré-escolar
Ensino básico
Escolas secundárias – Liceus
Universidades
Cozinhas centrais



ARTESÃOS E GMS



PADARIAS E PASTELARIAS

Padarias
Pastelarias
Salões de chá
Geladarias
Chocolaterias
Confeitarias



RESTAURAÇÃO COMERCIAL

RESTAURAÇÃO À MESA

Cervejarias
Restaurantes tradicionais
Restaurantes temáticos
Cadeias de restaurantes
Restaurantes
“bistronômicos”
Restaurantes gastronômicos

RESTAURAÇÃO HOTELEIRA

Hotéis de todas as categorias
Banquetes
Centros de férias
Parques de campismo
Restaurantes dos funcionários



RESTAURAÇÃO COLETIVA

RESTAURAÇÃO DE EMPRESA

Restaurantes de empresa
Restaurantes administrativos
Bases de vida
Forças armadas
Estabelecimentos prisionais
Cozinhas Centrais

RESTAURAÇÃO NA ÁREA DA SAÚDE

Lares de idosos
Hospitais-Clínicas
Centros de acolhimento especializados
Cozinhas centrais



ARTESÃOS E GMS

CHARCUTARIAS PRONTOS-A-COMER

Talhos e Charcutarias
Peixarias
Prontos-a-comer organizadores de recepções

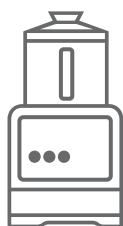
SUPERMERCADOS HIPERMERCADOS

Frescos-cortados
Produtos da estação
Bares de sumos
Prontos-a-comer
Snacks
Food Courts



#THEsolution

robot 



MELHORAR O QUOTIDIANO DO UTILIZADOR

Menos tarefas manuais para mais conforto



GANHAR TEMPO

Aumentar a produtividade

SUMOS ULTRA
FRESCOS
2L = 1min



BATATAS FRITAS
CASEIRAS
20kg = 4min



MACEDÓNIA
DE LEGUMES
10kg = 2min



SOPA
45L = 6min



MAIONESE
2L = 1min



LEGUMES FATIADOS
300kg = 1h





Exemplos:

GANHAR DINHEIRO

Investimento rentabilizado em menos de 6 meses!



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



Investir num Robot Cook
= **Poupa 20 minutos por serviço**



ESTIMULAR A CRIATIVIDADE

Dar livre curso à imaginação



PARA SATISFAZER OS SEUS CLIENTES



**FRESCURA E ORIGEM
DOS PRODUTOS**



CASEIROS



LOCAIS



PRODUTOS DE ESTAÇÃO



PÁGINA **50**

CORTADOR DE LEGUMES

CL 50 Ultra



PÁGINA **100**

Blixer®

Blixer® 4

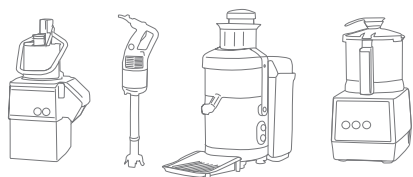


PÁGINA **144**

EXTRATORES DE SUMOS

J 80 Buffet





COLECÇÃO DE DISCOS

PÁGINA 34

CORTADOR DE LEGUMES

PÁGINA 48

CUTTERS

PÁGINA 74

ROBOT COOK®

PÁGINA 94

BLIXER®

PÁGINA 98

TRITURADORES

PÁGINA 118

EXTRATORES DE SUMOS

PÁGINA 140

PENEIRAS AUTOMÁTICAS

PÁGINA 147

DADOS TÉCNICOS

(dimensões, peso...) PÁGINA 152

CORTADOR DE PÃO

PÁGINA 151

CONJUNTOS

CUTTERS E CORTADORES DE LEGUMES



2 MÁQUINAS NUMA SÓ!

Compacto e multifuncional, o Conjunto cutter e cortador de legumes Robot-Coupe é o aliado quotidiano dos Chefes em todas as cozinhas, mesmo as mais pequenas.



CONJUNTOS

CUTTERS E CORTADORES DE LEGUMES

Tampa:

Previsto para permitir a **adição dos líquidos ou dos ingredientes** durante a elaboração.

Pega ergonómica para uma **manipulação fácil da cuba**.

Easy Guide

Variação de velocidade: de 300 a 3 500 rpm, para uma maior variedade de aplicações.



Reinício automático com o empurrador: conforto de trabalho e rapidez de execução.



Ejeção lateral: ganho de espaço e conforto de utilização.



INOVAÇÃO

Faca de fundo de cuba, para trabalhar tanto as pequenas como as grandes quantidades. Faca lisa amovível incluída. Facas serrilhada e dentada disponíveis em opção.



Gama de **28 discos disponíveis** em opção.










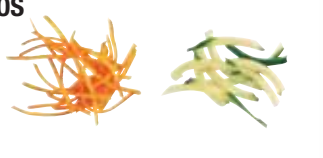




Digitalize este código QR para ver o conjunto em ação.

FUNÇÃO CUTTER

	<p>Faca lisa Standard</p>				
			<p>PICADO GROSSO</p>	<p>PICADO FINO</p>	<p>MOLHOS, EMULSÕES</p>
	<p>Faca serrilhada ESPECIAL para triturações em pastelaria</p>				
			<p>AMASSAR</p>	<p>TRITURADOS</p>	
	<p>Faca dentada ESPECIAL para Ervas aromáticas e Especiarias</p>				
			<p>TRITURAÇÃO DE ERVAS AROMÁTICAS</p>	<p>TRITURAÇÃO DE ESPECIARIAS</p>	

FUNÇÃO CORTADOR DE LEGUMES

	<p>FATIADOS</p> 		<p>PALITOS / JULIANAS</p> 
	<p>ONDULADOS</p> 	 <p>+ MACEDÓNIA*</p> 	
	<p>RALADOS</p> 	 <p>+ BATATAS FRITAS*</p> 	

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

FUNÇÃO EXTRATOR DE SUMOS E POLPAS*

- Extração de sumos de frutos e legumes para entradas, verrines, molhos, sopas, sorvetes e gelados, smoothies, doces...
- Função coulis para extrair sumos ricos com polpa de frutos e legumes cozidos ou tenros.
- Função espremedor de citrinos para todo o tipo de citrinos.



* Disponível para R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 402, R 402 V.V.



RALADOS / FATIADOS / ONDULADOS / PALITOS - JULIANA

R 201 XL Ultra



EM OPÇÃO
23
DISCOS

EM OPÇÃO
3
FACAS

2,9 L

- Monofásico
- 1 velocidade
- Ejeção na cuba
- Kit extrator de sumos e polpas*

R 201 XL



EM OPÇÃO
23
DISCOS

EM OPÇÃO
3
FACAS

2,9 L

- Monofásico
- 1 velocidade
- Ejeção na cuba
- Kit extrator de sumos e polpas*

R 101 XL



EM OPÇÃO
23
DISCOS

EM OPÇÃO
3
FACAS

1,9 L

- Monofásico
- 1 velocidade
- Ejeção na cuba

R 301 Ultra



EM OPÇÃO
23
DISCOS

EM OPÇÃO
3
FACAS

3,7 L

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

R 301



EM OPÇÃO
23
DISCOS

EM OPÇÃO
3
FACAS

3,7 L

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



RALADOS / FATIADOS / ONDULADOS / PALITOS - JULIANA

+ MACEDÓNIA + BATATAS FRITAS

R 402 V.V.



EM OPÇÃO
28
DISCOS

EM OPÇÃO
3
FACAS

4,5 L

- Monofásico
- Velocidade variável
- Kit extrator de sumos e polpas*

R 402



EM OPÇÃO
28
DISCOS

EM OPÇÃO
3
FACAS

4,5 L

- Monofásico ou trifásico
- 2 velocidades
- Kit extrator de sumos e polpas*

R 502 V.V.



EM OPÇÃO
50
DISCOS

EM OPÇÃO
3
FACAS

5,9 L

- Monofásico
- Velocidade variável
- R-Mix®
- Acessório passador de puré*

R 502



EM OPÇÃO
50
DISCOS

EM OPÇÃO
3
FACAS

5,9 L

- Trifásico
- 2 velocidades
- Acessório passador de puré*

R 752 V.V.



EM OPÇÃO
50
DISCOS

EM OPÇÃO
3
FACAS

7,5 L

- Monofásico
- Velocidade variável
- R-Mix®
- Equipamento passador de puré*

R 752



EM OPÇÃO
50
DISCOS

EM OPÇÃO
3
FACAS

7,5 L

- Trifásico
- 2 velocidades
- Equipamento passador de puré*

*Acessório em opção

R-Mix® : Função de mistura em rotação invertida

Modelos	Quantidade máxima na função Cutter	Produção horária na função cortador de legumes	Número de refeições
R 101 XL	0,8 kg	20 kg/h	1 a 50
R 201 XL / R 201 XL Ultra	1,0 kg	25 kg/h	1 a 50
R 301 / R 301 Ultra	1,5 kg	50 kg/h	1 a 100
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 300
R 752 / R 752 V.V.	3,8 kg	250 kg/h	200 a 600

CONJUNTOS CUTTERS E CORTADORES DE LEGUMES



R 101 XL

Motor assíncrono	✓
Potência	450 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	1 500 rpm
Impulso	✓
Cutter	Cuba 1,9 L material compósito

Faca	Lâminas lisas em inox - Incluídas
Cortador de legumes	Boca meia lua Boca cilíndrica Ø 58 mm
Ejeção	Na cuba
Discos	Fatiador 2 mm, Ralador 2 mm Incluídos

R 201 XL

Motor assíncrono	✓
Potência	550 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	1 500 rpm
Impulso	✓
Cutter	Cuba 2,9 L material compósito com pega

Faca	Lâminas lisas em inox - Incluídas
Cortador de legumes	Boca meia lua Boca cilíndrica Ø 58 mm
Ejeção	Na cuba
Discos	Fatiador 2 mm, Ralador 2 mm Incluídos

R 201 XL Ultra

Motor assíncrono	✓
Potência	550 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	1 500 rpm
Impulso	✓
Cutter	Cuve 2,9 L inox com pega

Faca	Lâminas lisas em inox - Incluídas
Cortador de legumes	Boca meia lua Boca cilíndrica Ø 58 mm
Ejeção	Na cuba
Discos	Fatiador 2 mm, Ralador 2 mm Incluídos

Escolha o seu modelo:



Digitalize este código QR para ver os conjuntos em ação.

R 101 XL	Ref.
R 101 XL 230V/50/1 2 discos	22580

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

R 201 XL Ultra	Ref.
R 201 XL Ultra 230V/50/1 2 discos	22590

Coleção completa de discos página 36



Escolha as suas opções:



Opções	R 101 XL		R 201 XL / R 201 XL Ultra	
	Ref.		Ref.	
Faca serrilhada Especial para triturações em pastelaria	27138		27138	
Faca dentada Especial para Ervas aromáticas e Especiarias	27061		27061	
Faca lisa adicional	27055		27055	
Kit extrator de sumos e polpas	-	-	27393	
Acessório espremedor de citrinos	-	-	27392	



Superfície 104 cm²
 “Descubra todos os conjuntos de discos na página 39”



Superfície 104 cm²
 “Descubra todos os conjuntos de discos na página 39”



R 301

Motor assíncrono	✓
Potência	650 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	1 500 rpm
Impulso	✓
Cutter	Cuba 3,7 L material compósito
Faca	Lâminas lisas em inox - Incluídas
Cortador de legumes	Boca meia lua 1,6 L Boca cilíndrica Ø 58 mm
Discos	Não incluído

R 301 Ultra

Motor assíncrono	✓
Potência	650 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	1 500 rpm
Impulso	✓
Cutter	Cuba 3,7 L inox
Faca	Lâminas lisas em inox - Incluídas
Cortador de legumes	Boca meia lua 1,6 L Boca cilíndrica Ø 58 mm
Discos	Não incluído

Escolha o seu modelo:



Digitalize este código QR para ver os conjuntos em ação.

R 301 - 4 discos	Ref.
R 301 230V/50/1	2525
Conjunto de 4 discos	1957
R 301 sem discos	Ref.
R 301 230V/50/1	2525

R 301 Ultra - 4 discos	Ref.
R 301 Ultra 230V/50/1	2547
Conjunto de 4 discos	1957
R 301 Ultra sem discos	Ref.
R 301 Ultra 230V/50/1	2547

Coleção completa de discos página 36



Escolha as suas opções:



Opções	R 301		R 301 Ultra	
	Ref.		Ref.	
Faca serrilhada Especial para triturações em pastelaria	27288		27288	
Faca dentada Especial para Ervas aromáticas e Especiarias	27287		27287	
Faca lisa adicional	27286		27286	
Acessório cutter (cuba, tampa, lâmina)	27272		27278	
Kit extrator de sumos e polpas	27396		27396	
Acessório espremedor de citrinos	27395		27395	

KIT EXTRATOR DE SUMOS E POLPAS

- Extração de sumos de frutos e legumes para entradas, verrines, molhos, sopas, sorvetes e gelados, smoothies, doces...
- Função coulis para extrair sumos ricos com polpa de frutos e legumes cozidos ou macios.
- Função espremedor de citrinos para todo o tipo de citrinos.
- Substitui numerosas ferramentas manuais:

FUNÇÃO POLPAS



FUNÇÃO ESPREMEDOR DE CITRINOS



Boca de grande capacidade 75x90 mm



Digitalize este Código QR para ver esta função em ação.



POLPA DE FRAMBOESA PARA SORVETES



POLPA PARA VERRINES



LEITE DE COCO



SUMO DE LIMÃO



TARTE DE LIMÃO



SUMO DE LARANJA



	Ref.
Kit Extrator de sumos e polpas para R 201 XL / R 201 XL Ultra	27393
Kit Extrator de sumos e polpas para R 301 / R 301 Ultra / R 402 / R 402 V.V	27396
Acessório espremedor de citrinos para R 201 XL / R 201 XL Ultra	27392
Acessório espremedor de citrinos para R 301 / R 301 Ultra / R 402 / R 402 V.V.	27395



Superfície 104 cm²

"Descubra todos os conjuntos de discos na página 39"

R 402

Motor assíncrono	✓	
Potência	750 W	
Voltagem	Monofásico 230 V	Trifásico 400 V
Velocidade	500 - 1 500 rpm	750 - 1 500 rpm
Impulso	✓	
Base do motor	Metálico	
Cutter	Cuba 4,5 L inox	
Faca	Lâminas lisas em inox - Incluídas	
Cortador de legumes	Boca meia lua 1,6 L Boca cilíndrica Ø 58 mm Cuba inox	
D-Clean Kit	Incluído	
Discos	Não incluído	

Escolha o seu modelo:



Digitalize este código QR para ver os conjuntos em ação.

R 402 - 5 discos		Ref.
R 402 230V/50/1		2453
Conjunto de 5 discos		1954
R 402 400V/50/3		2433
Conjunto de 5 discos		1954
R 402 sem discos		Ref.
R 402 230V/50/1		2453
R 402 400V/50/3		2433



Superfície 104 cm²

"Descubra todos os conjuntos de discos na página 39"

R 402 V.V.

Motor assíncrono	✓	
Potência	1 000 W	
Voltagem	Monofásico 230 V	
Velocidade	300 a 3 500 rpm em cutter 300 a 1 000 rpm em cortador de legumes	
Impulso	✓	
Base do motor	Metálico	
Cutter	Cuba 4,5 L inox	
Faca	Lâminas lisas em inox - Incluídas	
Cortador de legumes	Boca meia lua 1,6 L Boca cilíndrica Ø 58 mm Cuba inox	
D-Clean Kit	Incluído	
Discos	Não incluído	

R 402 V.V. - 5 discos		Ref.
R 402 V.V. 230V/50/1		2444
Conjunto de 5 discos		1954
R 402 V.V. sem discos		Ref.
R 402 V.V. 230V/50/1		2444

Coleção completa de discos página 36



Escolha as suas opções:



R 402 / R 402 V.V.	
Opções	Ref.
Faca serrilhada Especial para triturações em pastelaria	27346
Faca dentada Especial para Ervas aromáticas e Especiarias	27345
Faca lisa adicional	27344
Acessório cutter (cuba, tampa, lâmina)	27342
Kit extrator de sumos e polpas	27396
Acessório espremedor de citrinos	27395



PASSADOR DE PURÉ

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



Digitalize este QR code para ver a função passador de puré em ação.

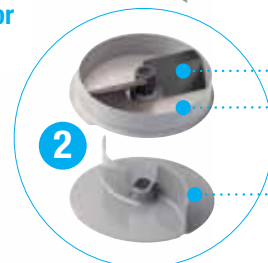


Acessório Passador de puré



Boca de alimentação (R 502 e R 502 V.V. unicamente)

1



Pá
Grelha puré: 3 mm
Disco evacuador especial para puré

Equipamento passador de puré

O acessório passador de puré é composto por:

- Uma boca de alimentação para facilitar a introdução das batatas (para R 502 e R 502 V.V. unicamente)
- Uma pá
- Uma grelha especial de Ø 3 mm
- Um disco evacuador especial para puré



		Ref.
Acessório passador de puré Ø 3 mm (R 502 e R 502 V.V.)	1 + 2	28207
Equipamento passador de puré Ø 3 mm	2	28208

NOVO



R 502

Motor assíncrono	✓
Potência	900 W
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidade	750 rpm - 1 500 rpm

Impulso	✓
Base do motor	Metálico
Cutter	Cuba 5,9 L inox
Braço raspador	✓

Faca Lâminas lisas em inox - **Incluídas**
Acessório de limpeza da lâmina - **Incluído, Em breve**

Cortador de legumes Boca meia lua 2,2 L
Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - **Incluídos**

D-Clean Kit **Incluído**

Discos Não incluído

Escolha o seu modelo:

R 502 - 5 discos	Ref.
R 502 400V/50/3	2382
Conjunto de 5 discos	1955W
R 502 - 9 discos	Ref.
R 502 400V/50/3	2382
Conjunto de 9 discos	1956W
R 502 Workstation	Ref.
R 502 400V/50/3	2382
Conjunto de 16 discos	2022W
R 502 sem discos	Ref.
R 502 400V/50/3	2382

NOVO



R 502 V.V.

✓
1 500 W
Monofásico 230 V
300 a 3 500 rpm em cutter
300 a 1 000 rpm em cortador de legumes

✓
Metálico
Cuba 5,9 L inox

Faca Lâminas lisas em inox - **Incluídas**
Acessório de limpeza da lâmina - **Incluído, Em breve**

Cortador de legumes Boca meia lua 2,2 L
Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - **Incluídos**

Incluído

Não incluído

R 502 V.V. - 5 discos	Ref.
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390
Conjunto de 5 discos	1955W
R 502 V.V. - 9 discos	Ref.
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390
Conjunto de 9 discos	1956W
R 502 V.V. Workstation	Ref.
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390
Conjunto de 16 discos	2022W
R 502 V.V. sem discos	Ref.
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390

Coleção completa de discos página 36



Escolha as suas opções:



Opções	Ref.
Faca serrilhada Especial para triturações em pastelaria	27305
Faca dentada Especial para Ervas aromáticas e Especiarias	27304
Faca lisa supplémentaire	27303
Acessório cutter (cuba, tampa, lâmina)	27320
Acessório de limpeza da lâmina - Em breve	49258

NOVO

CONJUNTOS R 752 E R 752 V.V.

- Polivalentes, compactos e sempre mais eficientes graças as capacidades de processamento aumentadas
- Temporizador para maior conforto de utilização
- Novos acessórios sempre mais adaptados às necessidades dos profissionais!

Boca ajustável para se adaptar a todos os tamanhos de frutos e legumes!



- **Conforto de trabalho**
- **Prevenção das lesões musculoesqueléticas**
- **Diminuição da dificuldade do trabalho**



Boca Extra Larga:
Até 15 tomates ou 1 repolho inteiro.



Boca cilíndrica
Ø 58 mm: Corte uniforme dos produtos compridos.



Empurrador Exactitude:
Boca cilíndrica com Empurrador Exactitude **Ø 39 mm** corte de pequenos frutos e legumes tais como: malaguetas, pickles, chouriços, espargos, chalotas, bananas, morangos, uvas...

Ejeção lateral:
Ganho de espaço e conforto de utilização.

Tampa:
Possibilidade de adicionar líquidos ou ingredientes durante a elaboração.

INOVAÇÃO

Ergonomia notável:
Alavanca com movimento assistido = menos esforço para o operador.

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

Easy Guide

Potência do motor:
Para realizar as preparações mais exigentes.



Braço raspador:
Para raspar facilmente a tampa e as bordas da cuba sem ter que parar para usar uma espátula.

Cuba 7,5 L de grande capacidade com pega ergonómica:
Ganhar tempo aumentando a quantidade processada.*



Fornecido com uma faca lisa integralmente em inox: 2 lâminas desmontáveis e ajustáveis.



Gama com mais de 50 discos disponíveis em opção.

Opções para R 752 e R 752 V.V.	Ref.
Faca serrilhada inox <i>Especial para triturações em pastelaria</i>	27308
Faca dentada inox <i>Especial para Ervas e Especiarias</i>	27307
Faca lisa inox adicional	27306
Acessório cutter (cuba, tampa, faca)	27318
Lâmina serrilhada inferior	49162
Lâmina serrilhada superior	49163
Lâmina dentada inferior	49164
Lâmina dentada superior	49165
Lâmina lisa inferior	49160
Lâmina lisa superior	49161
Equipamento passador de puré 3 mm	28208
Escova do eixo do motor - <i>Em breve</i>	49257



R 752

Motor assíncrono	✓
Potência	1 800 W
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidade	1 500 rpm

Impulso	✓
Base do motor	Metálico
Cutter	Cuba 7,5 L inox
Braço raspador	✓

Faca Lâminas lisas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - **Incluídas**

Acessórios	Escova do eixo do motor - Incluída, Em breve
Cortador de legumes	Boca lua cheia 4,4 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluídos

D-Clean Kit **Incluído**

Discos Não incluído

Escolha o seu modelo:

R 752 - 5 discos		Ref.
R 752 400V/50/3		2113
Conjunto de 5 discos		1955W
R 752 - 9 discos		Ref.
R 752 400V/50/3		2113
Conjunto de 9 discos		1956W
R 752 Workstation		Ref.
R 752 400V/50/3		2113
Conjunto de 16 discos		2022W
R 752 sem discos		Ref.
R 752 400V/50/3		2113



R 752 V.V.

Motor	✓
Potência	1 500 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	300 a 3 500 rpm em cutter 300 a 1 000 rpm em cortador de legumes

Impulso	✓
Base do motor	Metálico
Cutter	Cuba 7,5 L inox

Faca Lâminas lisas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - **Incluídas**

Acessórios	Escova do eixo do motor - Incluída, Em breve
Cortador de legumes	Boca lua cheia 4,4 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluídos

D-Clean Kit **Incluído**

Discos Não incluído

R 752 V.V. - 5 discos		Ref.
R 752 V.V. 230V/50/1		2115
Conjunto de 5 discos		1955W
R 752 V.V. - 9 discos		Ref.
R 752 V.V. 230V/50/1		2115
Conjunto de 9 discos		1956W
R 752 V.V. Workstation		Ref.
R 752 V.V. 230V/50/1		2115
Conjunto de 16 discos		2022W
R 752 V.V. sem discos		Ref.
R 752 V.V. 230V/50/1		2115

← Escolha as suas opções aqui:

Coleção completa de discos página 36



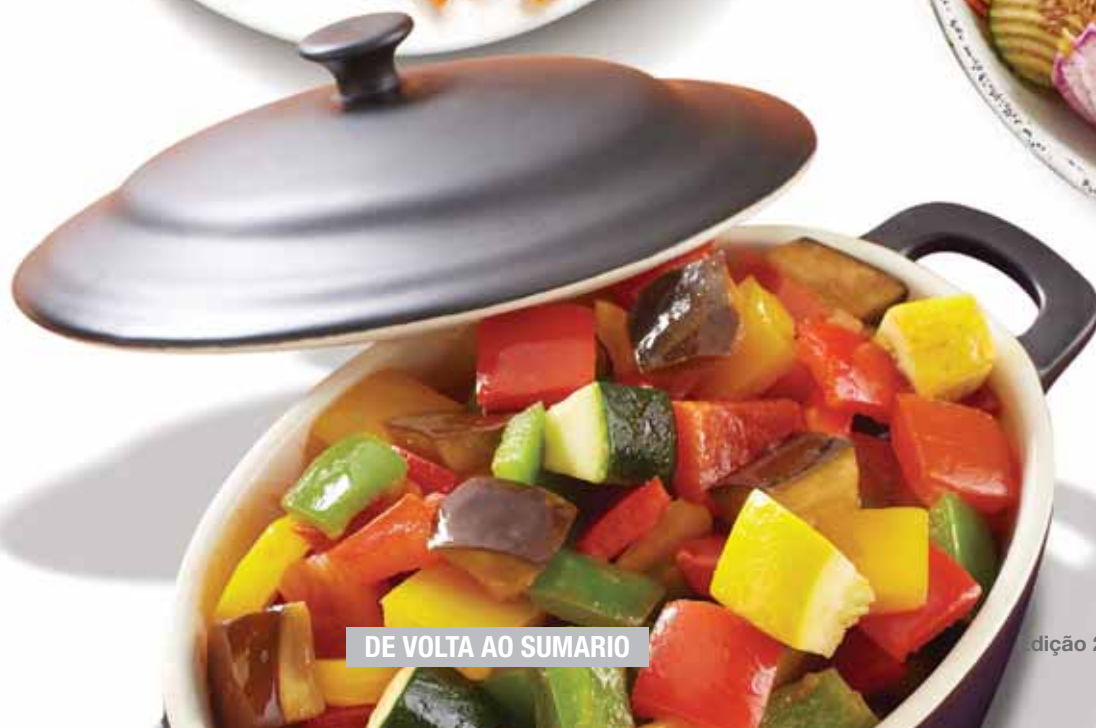
DE VOLTA AO SUMARIO

COLEÇÃO DE DISCOS



A MAIOR VARIEDADE DE CORTES!

Mais de 50 discos à escolha para fatiar, ralar, realizar julianas, batatas fritas, macedónias, brunoises e gaufrettes com uma qualidade de corte irrepreensível no mínimo de tempo. Economize várias horas de trabalho por dia graças aos Conjuntos e Cortadores de Legumes Robot-Coupe.



COLEÇÃO DE DISCOS



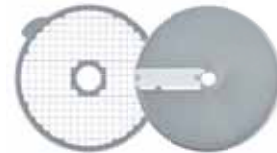
ESSENTIAL Series 1-4

EXPERT Series 5-7

		R 101 XL R 201 XL R 201 XL Ultra R 301 R 301 Ultra CL 20		R 402 R 402 V.V. CL 40		R 502/R 502 V.V. R 752/R 752 V.V. CL 50/CL 50 Ultra CL 52 /CL 55 CL 60/CL 60 V.V.		CL 50 Gourmet	
FATIADORES 						Amêndoas 0,6 mm	28166W		28166W
						0,8 mm	28069W		28069W
		27051		27051		1 mm (caldo verde)	28062W		28062W
		27555		27555		2 mm (pepino/cenoura)	28063W		28063W
		27086		27086		3 mm	28064W		28064W
		27566		27566		4 mm (cebola para salada)	28004W		28004W
		27087		27087		5 mm (tomate)	28065W		28065W
		27786		27786		6 mm	28196W		28196W
						8 mm	28066W		28066W
						10 mm	28067W		28067W
					14 mm	28068W			
					Batatas cozidas 4 mm	27244W		27244W	
					Batatas cozidas 6 mm	27245W		27245W	
ONDULADOS 		27621		27621		2 mm	27068W		27068W
						3 mm	27069W		27069W
						5 mm	27070W		27070W
RALADORES 		27588		27588	27148	1,5 mm	28056W		28056W
		27577		27577	27149	2 mm (cenoura ralada)	28057W		28057W
		27511		27511	27150	3 mm	28058W		28058W
						4 mm	28073W		28073W
						5 mm (mozzarella)	28059W		28059W
		27046		27046		6 mm			
						7 mm	28016W		28016W
		27632		27632		9 mm	28060W		28060W
		27764		27764		Queijo parmesão	28061W		28061W
		27191		27191		Batatas tipo Röstis	27164W		27164W
						Batatas cruas	27219W		27219W
		27078		27078		Rábano 0,7 mm			
		27079		27079		Rábano 1 mm	28055W		28055W
	27130		27130		Rábano 1,3 mm				
PALITOS JULIANA 						1 x 8 mm (tagliatelle)	28172W		28172W
						1 x 26 cebola/repolho	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 (tagliatelle)	28173W		28173W
		27599		27599		2 x 2 mm (cabelo d'anjo)	28051W		28051W
						2,5 x 2,5 mm (cabelo d'anjo)	28195W		28195W
						3 x 3 mm	28101W		28101W
		27047		27047		4 x 4 mm (batata palha)	28052W		28052W
		27610		27610		6 x 6 mm	28053W		28053W
	27048		27048		8 x 8 mm	28054W		28054W	



ESSENTIAL Series 1-4



EXPERT Series 5-7

		R 301 R 301 Ultra	R 402 R 402 V.V.	DISCOS		R 502/R 502 V.V. R 752/R 752 V.V.	CL 50 Gourmet
 EQUIPAMENTO MACEDÓNIA GRELHA + FATIADOR			CL 40	5 x 5 x 5 mm (salada primavera)	■ 28110W		■ 28110W
		■ 27113		8 x 8 x 8 mm	■ 28111W		■ 28111W
		■ 27114		10 x 10 x 10 mm (salada macedonia)	■ 28112W		■ 28112W
		■ 27298		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 (salada russa)	■ 28113W		
				20 x 20 x 20 mm (cubos batatas para fritar)	■ 28114W		
 BATATAS FRITAS		▲ 27116		25 x 25 x 25 mm (cubos para jardineira)	■ 28115W		
				50 x 70 x 25 mm (alface)	■ 28180W		
			▲ 27117	8 x 8 mm	▲ 28134W		▲ 28134W
				8 x 16 mm	▲ 28159W		▲ 28159W
 BRUNESAS				10 x 10 mm	▲ 28135W		▲ 28135W
				10 x 16 mm	▲ 28158W		▲ 28158W
				2 x 2 x 2 mm			28174W
 GAUFRETTES				3 x 3 x 3 mm			28175W
				4 x 4 x 4 mm			28176W
				2 mm			28198W
				3 mm			28199W
CONJUNTO DE DISCOS	1957	-		4 mm (rendilhada)			28178W
	-	1954		6 mm			28177W
				Conjunto de 4 discos			
				Conjunto de 5 discos			
				Conjunto de 5 discos	1955W		1955W
			Conjunto de 9 discos	1956W		1956W	
			Conjunto de 16 discos	2022W		2022W	

■ Equipamento **MACEDÓNIA** composto por: 1 grelha macedónia + 1 disco fatiador.

▲ Equipamento **BATATAS FRITAS** composto por: 1 grelha batatas fritas + 1 disco fatiador especial para batatas fritas.

COLEÇÃO DE DISCOS ACESSÓRIOS

NOVO

EasyClean Xpress

A solução de desperdício zero para limpar as grelhas de corte em cubos EXPERT R 502 a R 752 e CL 50 a CL 60

- Limpeza rápida e fácil
- Zero desperdício

Para grelhas de corte em cubos	Ref.
8 mm	49305
10 mm	49309
12 mm	49313
14 mm	49314



NOVO

D-CLEAN KIT

Ferramenta de limpeza da grelha de macedónia



Suporte de grelha

- Essencial R 402 - CL 40
- Expert R 502 ao R 752 - CL 50 ao CL 60

	Ref.
D-Clean Kit	29246

+



Ferramenta de limpeza da grelha de macedónia

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

+



Instrumento raspador

ARRUMAÇÃO MURAL DOS ACESSÓRIOS:

FACA e 8 DISCOS
> Do R 101 XL ao R 402 V.V.

Ref.
107810



PORTA-DISCOS MURAL 4 HASTES INOX:

> 16 discos pequenos ou 8 discos grandes

Ref.
107812



CAIXA PARA DISCOS:

> Do R 502 ao R 752 V.V.
> Do CL 50 ao CL 60 V.V.

Ref.
27258



PORTA-DISCOS MURAL INOX

Ref.
101230



PROTEÇÃO DE DISCOS:

> Do R 502 ao R 752 V.V.
> Do CL 50 ao CL 60 V.V.

Ref.
39726



MINI BOWL

> Gama EXPERT do R 502 ao R 752 V.V. e do CL 50 ao CL 60
> Não compatível com os equipamentos de corte em cubos e batatas fritas.

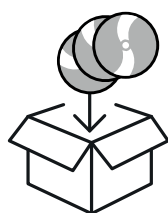
Ref.
39716



A SOLUÇÃO CHAVE NA MÃO PARA TODAS AS COZINHAS

ESSENTIAL Series 1-4

CONJUNTO DE 4 DISCOS

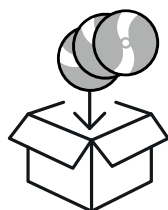


Fatiadores 2 mm & 5 mm **Raladores** 2 mm **Juliana** 2 x 2 mm

Ref.	
R 301, R 301 Ultra	1957

Suportes de discos de parede (conjunto de 2) **GRÁTIS**

CONJUNTO DE 5 DISCOS



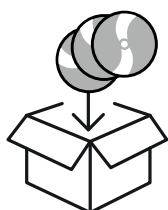
Fatiadores 2 mm & 5 mm **Raladores** 2 mm **Batata fritas** 8 x 8 x 8 mm

Ref.	
R 402, R 402 V.V., CL 40	1954

Suportes de discos de parede (conjunto de 2) **GRÁTIS**

EXPERT Series 5-7

CONJUNTO DE 5 DISCOS

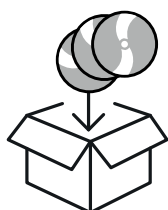


Fatiadores 2 mm & 5 mm **Raladores** 2 mm **Batatas fritas** 8 x 8 x 8 mm

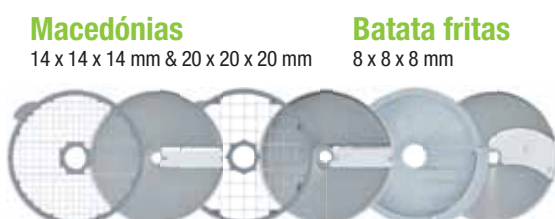
Ref.	
Conjunto de 5 discos	1955W

Suportes de discos de parede (conjunto de 2) **GRÁTIS**

CONJUNTO DE 9 DISCOS



Fatiadores 2 mm & 5 mm **Raladores** 2 mm



Macedónias 14 x 14 x 5 mm & 20 x 20 x 20 mm **Batata fritas** 8 x 8 x 8 mm

Ref.	
Conjunto de 9 discos	1956W

Suportes de discos de parede (conjunto de 2) **GRÁTIS**

EXPERT Series 5-7

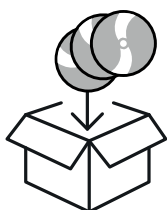
CONJUNTO MULTICORTE DE 16 DISCOS

Para cortar frutos e legumes de todas as formas e tamanhos

Devido às exigências cada vez maiores em matéria de nutrição no setor da restauração coletiva, os chefes procuram servir mais frutos e legumes crus, com vista a melhorar a qualidade das refeições servidas nos restaurantes escolares, nas cafetarias das empresas e nas instituições de saúde.

Para os chefes, trata-se de uma ótima oportunidade para apresentar frutos e legumes com cortes criativos e originais de uma forma mais atrativa.

Robot-Coupe inova com o seu lançamento mais recente, o Pacote Solução Estação de Trabalho, com 16 discos incluídos.



Fatiadores

1 mm, 2 mm, 4 mm

Raladores

1.5 mm, 3 mm

Juliana

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



Macedónias

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

Batata fritas

10 x 10 mm



Ref.	
Conjunto multicorte de 16 discos	2022W
2 suportes de discos de parede (conjunto de 2) GRÁTIS	



Tratamento de superfície:

Mineral+[®]



Digitalize o Código QR para ver esta função em funcionamento.



Elevada Resistência

Este tratamento com base mineral garante uma proteção otimizada à superfície do disco.



Frescura Preservada

Este tratamento reduz o atrito no disco, garante um corte perfeito e preserva a frescura dos frutos e legumes.



Limpeza fácil

Pode ser colocado na máquina de lavar loiça.

Estes novos discos são reconhecíveis pelo seu novo aspeto e pela letra W presente no código do artigo.

PASSADOR DE PURÉ

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

CL 50 - CL 52 - CL 55 - CL 60

- Volume e rapidez**

Para realizar em 2 minutos até 10 kg de puré fresco e saboroso.

- Ergonomia**

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

- Polivalência**

Beneficie de uma função adicional de passador de puré no seu cortador de legumes além dos 50 cortes de frutos e legumes.



Digitalize este QR code para ver a função passador de puré em ação.

O acessório passador de puré é composto por:

- Uma boca de alimentação para facilitar a introdução das batatas (para R 502, R 502 V.V., CL 50 e CL 50 Ultra unicamente)
- Uma pá
- Uma grelha especial de Ø 3 mm
- Um disco evacuador especial para puré

		Ref.
Acessório passador de puré Ø 3 mm (R 502, R 502 V.V., CL 50 e CL 50 Ultra)	1 + 2	28207
Equipamento passador de puré Ø 3 mm (R 752, R 752 V.V., CL 52, CL 55 e CL 60)	2	28208

A MAIOR VARIEDADE DE CORTES

FATIADORES

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

Essencial : CL 20, CL 40, R 101 XL, R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 402, R 402 V.V.



Amêndoas 0,6 mm
Ref. 28166W



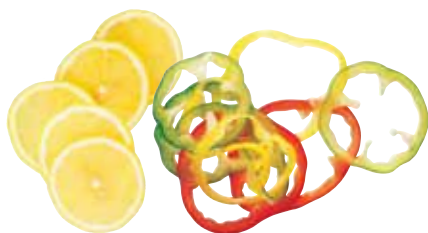
0.8 mm
Ref. 28069W



1 mm
Ref. 28062W
Ref. 27051



2 mm
Ref. 28063W
Ref. 27555



3 mm
Ref. 28064W
Ref. 27086



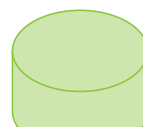
4 mm
Ref. 28004W
Ref. 27566



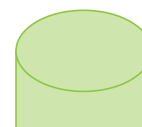
5 mm
Ref. 28065W
Ref. 27087



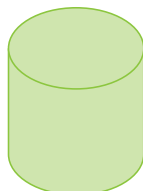
6 mm
Ref. 28196W
Ref. 27786



8 mm
Ref. 28066W



10 mm
Ref. 28067W



14 mm*
Ref. 28068W



Batatas cozidas 4 mm
Ref. 27244W



Batatas cozidas 6 mm
Ref. 27245W



Pictogramas verdes na escala 1:1

* Exceto CL 50 Gourmet



RALADORES



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

Essencial : CL 20, CL 40, R 101 XL, R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 402, R 402 V.V.

Essencial : 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



Queijo parmesão
Ref. 28061W
Ref. 27764



Batatas tipo Röstis
Ref. 27164W
Ref. 27191



Batatas cruas
Ref. 27219W



Rábano 1 mm
Ref. 28055W
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, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 e R 752 V.V.

Essencial : CL 20, CL 40, R 101 XL, R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 402, R 402 V.V.

2 mm
Ref. 27068W
Ref. 27621



3 mm
Ref. 27069W



5 mm
Ref. 27070W



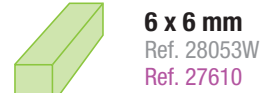
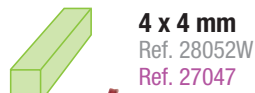
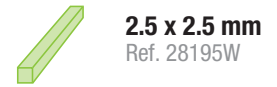
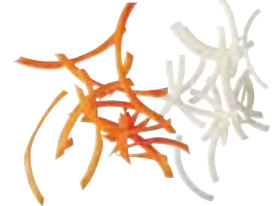
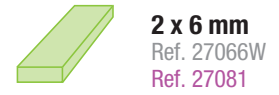
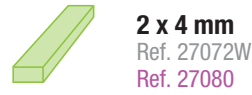
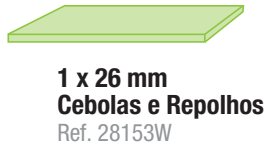
Pictogramas verdes na escala 1:1

* Exceto CL 40

A MAIOR VARIEDADE DE CORTES

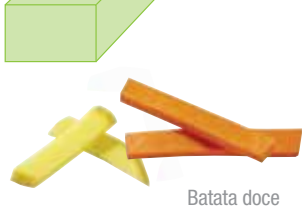
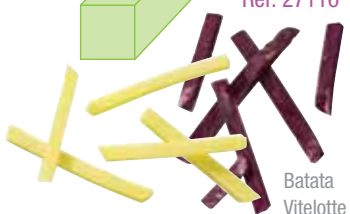
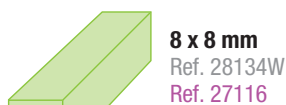
PALITOS - JULIANAS

Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 e R 752 V.V.
 Essencial : CL 20, CL 40, R 101 XL, R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 402, R 402 V.V.



BATATAS FRITAS

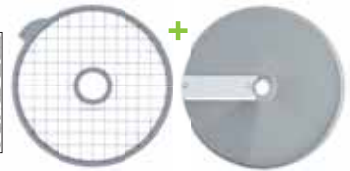
Expert: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, 502 V.V., R 752 or R 752 V.V.
 Essencial: CL 40, R 402, R 402 V.V.



Pictogramas verdes na escala 1:1



EQUIPAMENTOS PARA MACEDÓNIA

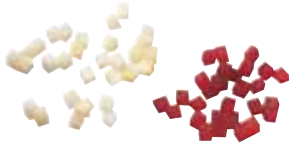


Expert: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 or R 752 V.V.

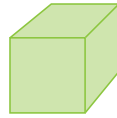
Essential: CL 40, R 402, R 402 V.V.



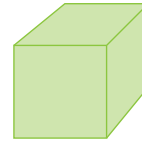
5x5x5 mm
Ref. 28110W



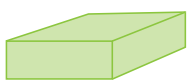
8x8x8 mm
Ref. 28111W
Ref. 27113



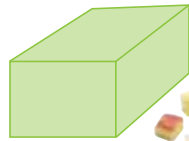
10x10x10 mm
Ref. 28112W
Ref. 27114



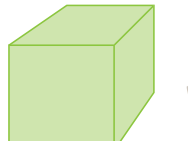
12x12x12 mm*
Ref. 28197W
Ref. 27298



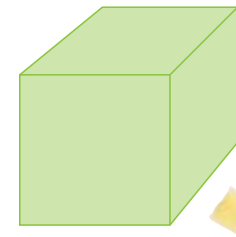
14x14x5 mm
Ref. 28181W



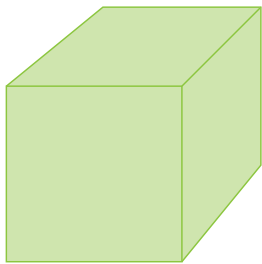
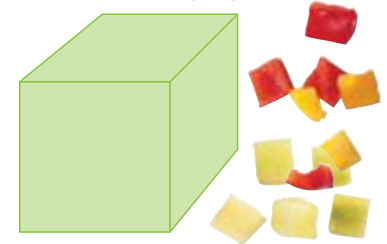
14x14x10 mm
Ref. 28179W



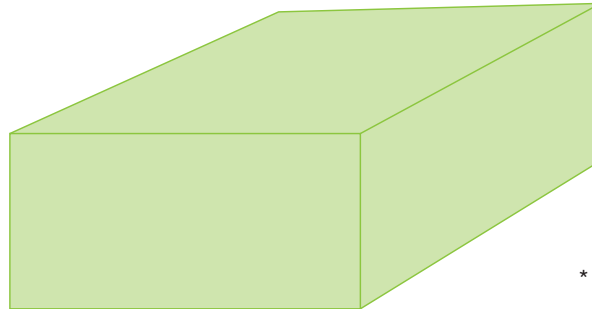
14x14x14 mm*
Ref. 28113W



20x20x20 mm*
Ref. 28114W



25x25x25 mm*
Ref. 28115W



50x70x25 mm*
Alface
Ref. 28180W



* Exceto CL 50 Gourmet

NOVO

EasyClean Xpress

A solução de desperdício zero para limpar as grelhas de corte em cubos EXPERT R 502 a R 752 e CL 50 a CL 60

- Limpeza rápida e fácil
- Zero desperdício

Para grelhas de corte em cubos	Ref.
8 mm	49305
10 mm	49309
12 mm	49313
14 mm	49314



NOVO

D-CLEAN KIT

Ferramenta de limpeza da grelha de macedónia



Suporte de grelha

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

+



Ferramenta de limpeza da grelha de macedónia

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

+



Instrumento raspador

	Ref.
D-Clean Kit	29246



CORTES INÉDITOS

BRUNESAS



CL50 GOURMET

CL 50 Gourmet

 **2x2x2 mm**
Ref. 28174W



 **3x3x3 mm**
Ref. 28175W



 **4x4x4 mm**
Ref. 28176W



GAUFRETTES



CL50 GOURMET

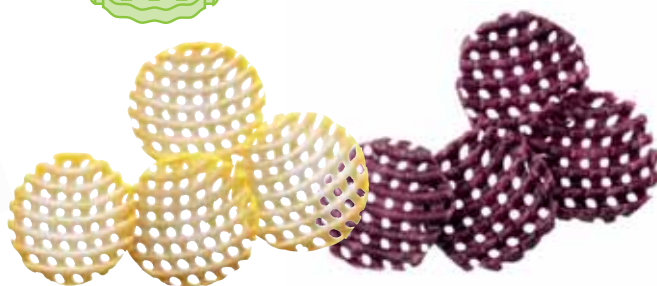
CL 50 Gourmet



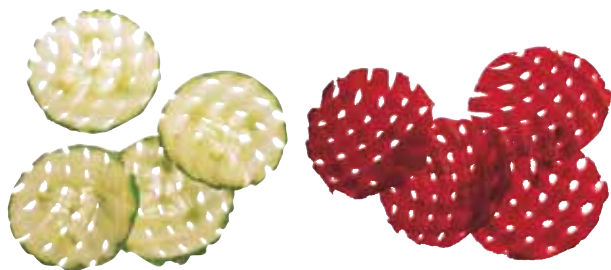
2 mm
Ref. 28198W



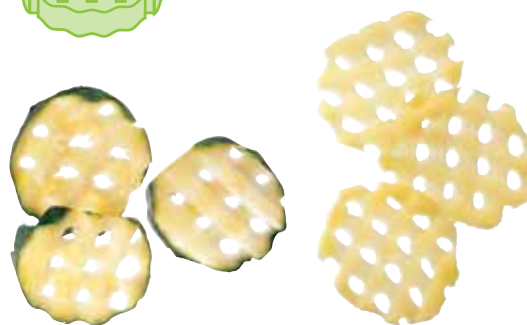
3 mm
Ref. 28199W



4 mm
Ref. 28177W



6 mm
Ref. 28178W



Pictogramas verdes na escala 1:1



O SELO DA PREPARAÇÃO CASEIRA COM ROBOT-COUCPE

Transforme as suas batatas e usufrua do selo “Preparação Caseira”.



Robot-Coupe oferece muitas soluções para cozinhar batatas caseiras com ou sem pele, por exemplo:

A maior variedade de batatas fritas!



8 x 8 mm



8 x 16 mm



10 x 10 mm



10 x 16 mm

Batatas Darphin



2 x 2 mm

Batatas Palha



4 x 4 mm



6 x 6 mm

Gaufrettes



2 x 2 mm

Batatas salteadas



14 x 14 mm ou 20 x 20 mm

Batatas Chips



1 ou 2 mm

Batatas Boulangère



5 mm

Puré



CORTADOR DE LEGUMES

CORTADOR DE LEGUMES DE MESA p.50
CORTADORES DE LEGUMES DE CHÃO p.62



A MAIOR VARIEDADE DE CORTES

Com a gama de Cortadores de Legumes, economizará várias horas de trabalho por dia, realizando cortes fatiados, ralados, palitos, macedónias, batatas fritas, brunoises, gaufrettes e inclusive puré.



CORTADOR DE LEGUMES DE MESA

Boca de grande volume

Permite a introdução de legumes volumosos como repolhos, beringelas... e o carregamento otimizado dos outros legumes.



Charneira com haste

Permite a desmontagem imediata da tampa para facilitar a limpeza.

Easy Guide

Bloco de motor em inox

Boca cilíndrica

- Ø 58 mm corte uniforme dos produtos compridos.
- Ø 39 mm corte de pequenos frutos e legumes tais como: malaguetas, pickles, chouriços, espargos, cebolas novas, bananas, morangos, uvas... com o empurrador Exactitube.

Ejeção lateral

Ganho de espaço e conforto de utilização.



Mais de 50 discos em opção para cortes fatiados, ondulados, ralados, palitos, julianas, macedónia e batatas fritas.



Digitalize este QR code para ver o cortador de legumes em ação.

INOVAÇÃO

EMPURRADOR EXACTITUBE

O segredo para cortes excepcionais! Para cortar os ingredientes de pequeno calibre: malaguetas, pickles, chouriços, espargos, cebolas novas, bananas, morangos, uvas...



A MAIOR VARIEDADE DE CORTES!

Os Cortadores de Legumes Robot-Coupe possuem mais de 50 discos para realizar cortes de legumes e frutos, bem como de queijo ou ainda de chouriço.



PASSADOR DE PURÉ CL 50, CL 52, CL 55, CL 60



Digitalize este QR code para ver a função passador de puré em ação.



O acessório passador de puré é composto por:

- Uma boca de alimentação para facilitar a introdução das batatas (para CL 50 e CL 50 Ultra unicamente)
- Uma pá
- Uma grelha especial de Ø 3 mm
- Um disco evacuador especial para puré



	Ref.
Acessório passador de puré Ø 3 mm (CL 50 e CL 50 Ultra) 1 + 2	28207
Equipamento passador de puré Ø 3 mm 2	28208

CORTADOR DE LEGUMES DE MESA



Quantidades processadas/h:



Até 50 kg



Até 50 kg



Até 50 kg

RALADOS / FATIADOS/ ONDULADOS / PALITOS – JULIANA

+ MACEDÓNIA + BATATAS FRITAS

+ BRUNESAS e GAUFRETTES

+ SALSA E ERVAS AROMÁTICAS

CL 50 Gourmet



EM OPÇÃO
53
DISCOS

- Monofásico ou Trifásico
- 1 velocidade

CL 50 Ultra



EM OPÇÃO
+ 50
DISCOS

- Monofásico ou Trifásico
- 1 ou 2 velocidades
- Acessório passador de puré*

CL 50



EM OPÇÃO
+ 50
DISCOS

- Monofásico ou Trifásico
- 1 ou 2 velocidades
- Acessório passador de puré*

CL 20



EM OPÇÃO
23
DISCOS

- Monofásico
- 1 velocidade

CL 40



EM OPÇÃO
28
DISCOS

- Monofásico
- 1 velocidade

Veja todos os nossos modelos de chão na página 64



Até 50 kg



Até 250 kg

RALADOS / FATIADOS/ ONDULADOS / PALITOS – JULIANA

+ MACEDÓNIA + BATATAS FRITAS

CL 50 Ultra Pizza



CL 50 Ultra 5 Discos



Conjunto de 5 discos disponível nos modelos CL 50 (exceto Gourmet), CL 52.

CL 50 Ultra 9 Discos



Conjunto de 9 discos disponível nos modelos CL 50 (exceto Gourmet), CL 52.

CL 52



- Monofásico ou Trifásico
- 1 ou 2 velocidades
- Equipamento passador de puré*

CORTADOR DE LEGUMES DE MESA



Superfície 104 cm²



CL 20

Motor assíncrono	✓
Potência	400 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	1 500 rpm
Bocas de alimentação	Boca meia lua Boca cilíndrica Ø 58 mm
Tampa e cuba	Material compósito
Bloco do motor	Material compósito
D-Clean Kit	-
Discos	Fatiador 3 mm + Ralador 1,5 mm - Incluídos

Escolha o seu modelo:

CL 20 - 7 discos		Ref.
CL 20 230V/50/1 - 2 discos		2493
Conjunto de 5 discos		1954
CL 20		Ref.
CL 20 230V/50/1 - 2 discos		2493



Superfície 104 cm²

“Descubra todos os conjuntos de discos na página 39”

CL 40

Motor assíncrono	✓
Potência	500 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	500 rpm
Bocas de alimentação	Boca meia lua Boca cilíndrica Ø 58 mm
Tampa e cuba	Tampa em material compósito e cuba inox
Bloco do motor	Metálico
Incluído	
Não incluído	

CL 40 - 4 discos		Ref.
CL 40 230V/50/1		24570
Conjunto de 5 discos		1954
CL 40 sem discos		Ref.
CL 40 230V/50/1		24570

Coleção completa de discos página 36





Superfície 139 cm²

“Descubra todos os conjuntos de discos na página 39”

CL 50 - 1V

Motor assíncrono	✓
Potência	550 W
Voltagem	Monofásico 230 V ou Trifásico 400 V
Velocidade	375 rpm
Bocas de alimentação	Boca meia lua 2,2 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluídos
Tampa e cuba	Metálicos
Bloco do motor	Material compósito
D-Clean Kit	Incluído
Discos	Não incluído

Escolha o seu modelo:

CL 50 - 1V - 5 discos	Ref.
CL 50 Monofásico - 1V 230V/50/1	24440
Conjunto de 5 discos	1955W
CL 50 Trifásico - 1V 400V/50/3	24446
Conjunto de 5 discos	1955W
CL 50 - 1V - 9 discos	Ref.
CL 50 Monofásico - 1V 230V/50/1	24440
Conjunto de 9 discos	1956W
CL 50 Trifásico - 1V 400V/50/3	24446
Conjunto de 9 discos	1956W
CL 50 - 1V Workstation	Ref.
CL 50 Monofásico - 1V 230V/50/1	24440
Conjunto de 16 discos	2022W
CL 50 Trifásico 1V 400V/50/3	24446
Conjunto de 16 discos	2022W
CL 50 - 1V sem discos	Ref.
CL 50 Monofásico - 1V 230V/50/1	24440
CL 50 Trifásico - 1V 400V/50/3	24446

Coleção completa de discos página 36



Superfície 139 cm²

“Descubra todos os conjuntos de discos na página 39”

CL 50 - 2V

✓
600 W
Trifásico 400 V
375 rpm - 750 rpm
Boca meia lua 2,2 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluídos
Metálicos
Material compósito
Incluído
Não incluído

CL 50 - 2V - 5 discos	Ref.
CL 50 Trifásico - 2V 400V/50/3	24449
Conjunto de 5 discos	1955W
CL 50 - 2V - 9 discos	Ref.
CL 50 Trifásico - 2V 400V/50/3	24449
Conjunto de 9 discos	1956W
CL 50 - 2V Workstation	Ref.
CL 50 Trifásico - 2V 400V/50/3	24449
Conjunto de 16 discos	2022W
CL 50 - 2V sem discos	Ref.
CL 50 Trifásico - 2V 400V/50/3	24449

Escolha as suas opções:

Opciones	Ref.
Empurrador Exactitube adicional	49212
Acessório passador de puré 3 mm	28207
Mini bowl	39716

NOVO



Superfície 139 cm²

“Descubra todos os conjuntos de discos na página 39”

CL 50 Ultra - 1V

Motor assíncrono	✓
Potência	550 W
Voltagem	Monofásico 230 V ou Trifásico 400 V
Velocidade	375 rpm
Bocas de alimentação	Boca meia lua 2,2 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluídos
Tampa e cuba	Metálicos
Bloco do motor	Inox
D-Clean Kit	Incluído
Discos	Não incluído

Escolha o seu modelo:



Digitalize este QR code para ver o cortador de legumes em ação.

CL 50 Ultra - 1V - 5 discos	Ref.
CL 50 Ultra Monofásico - 1V 230V/50/1	24465
Conjunto de 5 discos	1955W
CL 50 Ultra Trifásico - 1V 400V/50/3	24473
Conjunto de 5 discos	1955W
CL 50 Ultra - 1V - 9 discos	Ref.
CL 50 Ultra Monofásico - 1V 230V/50/1	24465
Conjunto de 9 discos	1956W
CL 50 Ultra Trifásico - 1V 400V/50/3	24473
Conjunto de 9 discos	1956W
CL 50 Ultra - 1V Workstation	Ref.
CL 50 Ultra Monofásico - 1V 230V/50/1	24465
Conjunto de 16 discos	2022W
CL 50 Ultra Trifásico - 1V 400V/50/3	24473
Conjunto de 16 discos	2022W
CL 50 Ultra - 1V sem discos	Ref.
CL 50 Ultra Monofásico - 1V 230V/50/1	24465
CL 50 Ultra Trifásico - 1V 400V/50/3	24473

Coleção completa de discos página 36



Escolha as suas opções:

Opções	Ref.
Empurrador Exactitube adicional	49212
Acessório passador de puré 3 mm	28207
Mini bowl	39716

NOVO



Superfície 139 cm²

“Descubra todos os conjuntos de discos na página 39”

CL 50 Ultra - 2V

Motor assíncrono	✓
Potência	600 W
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidade	375 rpm - 750 rpm
Bocas de alimentação	Boca meia lua 2,2 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluídos
Tampa e cuba	Metálicos
Bloco do motor	Inox
D-Clean Kit	Incluído
Discos	Não incluído

CL 50 Ultra - 2V - 5 discos	Ref.
CL 50 Ultra Trifásico - 2V 400V/50/3	24476
Conjunto de 5 discos	1955W
CL 50 Ultra - 2V - 9 discos	Ref.
CL 50 Ultra Trifásico - 2V 400V/50/3	24476
Conjunto de 9 discos	1956W
CL 50 Ultra - 2V Workstation	Ref.
CL 50 Ultra Trifásico - 2V 400V/50/3	24476
Conjunto de 16 discos	2022W
CL 50 Ultra - 2V sem discos	Ref.
CL 50 Ultra Trifásico - 2V 400V/50/3	24476

CL 50 Ultra todos os modelos



CL 50 Ultra Pizza

Uma oferta por medida para a realização das suas Pizzas!

1 disco fatiador 4 mm
tomates, beringelas...

1 disco fatiador 2 mm
courgettes, cogumelos,
pimentos, cebolas...



1 disco ralador 7 mm
Mozzarella ou queijo
especial para pizzas.



Superfície 139 cm²



CL 50 Ultra Pizza

Motor assíncrono	✓
Potência	550 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	375 rpm
Bocas de alimentação	Boca meia lua 2,2 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluídos
Tampa e cuba	Metálico
Bloco do motor	Inox
D-Clean Kit	Incluído
Discos	Fatiador 2 mm, Fatiador 4 mm + Ralador 7 mm Incluídos

Escolha o seu modelo:

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

Coleção completa de discos página 36



CL 50 Ultra Pizza

Opções	Ref.
Equipamento para macedónia 10x10x10 mm de bruschetta	28112W
Equipamento para macedónia 14x14x5 mm de mozzarella	28181W
Disco para queijo parmesão	28061W



CL 50 GOURMET

A escolha da excelência



CL 50 Gourmet

Motor assíncrono	✓
Potência	550 W ou 600 W
Voltagem	Monofásico 230 V ou Trifásico 400 V
Velocidade	375 rpm
Bocas de alimentação	Boca meia lua 2,1 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 68 mm
Tampa e cuba	Metálicos
Bloco do motor	Inox
D-Clean Kit	Incluído
Discos	Não incluído

Escolha o seu modelo:

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

Coleção completa de discos página 36



Qualidade de corte excepcional...



3 Brunesas

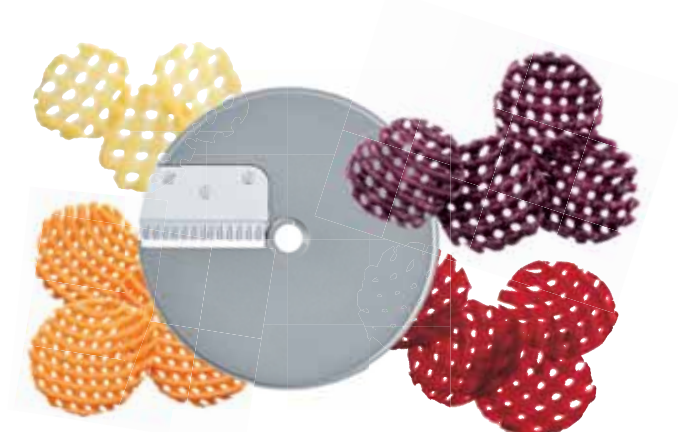
2 mm - 3 mm - 4 mm



Brunesas

Opções	Ref.
Brunesas 2 x 2 x 2 mm	28174W
Brunesas 3 x 3 x 3 mm	28175W
Brunesas 4 x 4 x 4 mm	28176W

... em Brunesas e Gaufrettes!



4 Gaufrettes

2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



Gaufrettes

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

CONJUNTO SALSA E ERVAS AROMÁTICAS

Uma grande quantidade de taboulé num abrir e fechar de olhos!



Conjunto salsa e ervas aromáticas

2 inserts



Conjunto salsa e ervas aromáticas 1 mm com:

1 fatiador 1 mm e 2 inserts para apertar as ervas durante o corte.

	Ref.	
Conjunto salsa 1 mm	28194W	

Conjunto Taboulé com: 1 fatiador 1 mm, equipamento macedónia 10x10 mm, 1 disco brunesas 4x4 mm e 3 inserts.

	Ref.	
Conjunto taboulé	28192W	

CL 52

Concebido para cortar grandes volumes de legumes num instante.



EXTRA PRECISO

Boca cilíndrica

- Ø 58 mm corte uniforme dos produtos compridos.
- Ø 39 mm corte de pequenos frutos e legumes tais como: malaguetas, pickles, chouriços, espargos, cebolas novas, bananas, morangos, uvas... com o empurrador Exactitube.

EXTRA LARGO

O volume XL da boca de alimentação permite processar numa única operação até 15 tomates.



Easy Guide

EXTRA POTENTE

Bloco do motor em aço inoxidável para facilitar a manutenção.
Motor industrial ultra potente e silencioso de 750 W.



- Conforto de trabalho
- Prevenção das lesões musculoesqueléticas
- Diminuição da dificuldade do trabalho

INOVAÇÃO



ERGONOMIA NOTÁVEL

Alavanca com movimento assistido, para reduzir o esforço do operador e permitir uma maior produtividade.



Digitalize este QR code para ver o cortador de legumes em ação.

EJEÇÃO LATERAL

Ganho de espaço e conforto de trabalho.

Ferramenta especial para repolho, para facilitar a ejeção.





Superfície 227 cm²

“Descubra todos os conjuntos de discos na página 39”



Superfície 227 cm²

“Descubra todos os conjuntos de discos na página 39”

CL 52 - 1V

Motor assíncrono	✓
Potência	750 W
Voltagem	Monofásico 230 V ou Trifásico 400 V
Velocidade	375 rpm
Bocas de alimentação	Boca lua cheia 4,4 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluídos
Tampa e cuba	Metálicos
Bloco do motor	Inox
Acessórios	Escova do eixo do motor - Incluída, Em breve
D-Clean Kit	Incluído
Discos	Não incluído

Escolha o seu modelo:



Digitalize este QR code para ver o cortador de legumes em ação.

CL 52 - 1V - 5 discos	Ref.
CL 52 Monofásico - 1V 230V/50/1	24490
Conjunto de 5 discos	1955W
CL 52 Trifásico - 1V 400V/50/3	24498
Conjunto de 5 discos	1955W
CL 52 - 1V - 9 discos	Ref.
CL 52 Monofásico - 1V 230V/50/1	24490
Conjunto de 9 discos	1956W
CL 52 Trifásico - 1V 400V/50/3	24498
Conjunto de 9 discos	1956W
CL 52 - 1V Workstation	Ref.
CL 52 Monofásico - 1V 230V/50/1	24490
Conjunto de 16 discos	2022W
CL 52 Trifásico - 1V 400V/50/3	24498
Conjunto de 16 discos	2022W
CL 52 - 1V sem discos	Ref.
CL 52 Monofásico - 1V 230V/50/1	24490
CL 52 Trifásico - 1V 400V/50/3	24498

CL 52 - 2V

Motor assíncrono	✓
Potência	900 W
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidade	375 rpm - 750 rpm
Bocas de alimentação	Boca lua cheia 4,4 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluídos
Tampa e cuba	Metálicos
Bloco do motor	Inox
Acessórios	Escova do eixo do motor - Incluída, Em breve
D-Clean Kit	Incluído
Discos	Não incluído

CL 52 - 2V - 5 discos	Ref.
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501
Conjunto de 5 discos	1955W
CL 52 - 2V - 9 discos	Ref.
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501
Conjunto de 9 discos	1956W
CL 52 - 2V Workstation	Ref.
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501
Conjunto de 16 discos	2022W
CL 52 - 2V sem discos	Ref.
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501

Coleção completa de discos página 36



Escolha as suas opções:

Oções	Ref.
Empurrador Exactitube adicional	49221
Equipamento passador de puré 3 mm	28208
Escova do eixo do motor - Em breve	49257

CL 52 todos os modelos

CORTADOR DE LEGUMES DE CHÃO

Soluções especialmente concebidas para a preparação de grandes volumes.

EXTRA PRECISO

Boca cilíndrica

- Ø 58 mm corte uniforme dos produtos compridos.
- Ø 39 mm corte de pequenos frutos e legumes tais como: malaguetas, pickles, chouriços, espargos, cebolas novas, bananas, morangos, uvas... com o empurrador Exactitube.

EXTRA LARGO

O volume XL da boca de alimentação permite processar numa única operação até 15 tomates.

Easy Guide

EXTRA POTENTE

Motor industrial de 1100 W ultra potente e silencioso para uso intensivo. Bloco do motor em aço inoxidável para facilitar a manutenção.

INOVAÇÃO

ERGONOMIA NOTÁVEL

Alavanca com movimento assistido, para reduzir o esforço do operador e permitir uma maior produtividade.



- Conforto de trabalho
- Prevenção das lesões musculoesqueléticas
- Diminuição da dificuldade do trabalho

EJEÇÃO LATERAL

Ganho de espaço e conforto de trabalho.



Boca automática CL 55



Boca de alimentação com alavanca CL 55 (Superfície de 227 cm²) com tubo integrado



Boca de alimentação com 4 tubos CL 55
2 tubos Ø 50 mm / 2 tubos Ø 70 mm



Boca com 2 tubos CL 55
Tubos direito e inclinado

A MAIOR VARIEDADE DE CORTES!

Eficientes, robustos, fáceis de utilizar e limpar, os cortadores de legumes de chão Robot-Coupe são dedicados às coletividades, às cozinhas centrais, aos prontos-a-comer e à indústria agroalimentar.



CORTADORES DE LEGUMES DE CHÃO



Quantidades processadas/h:



400 kg

RALADOS / FATIADOS/ ONDULADOS / JULIANA

+ MACEDÓNIA + BATATAS FRITAS

CL 55 Alavanca



- Monofásico ou Trifásico
- 1 ou 2 velocidades
- Equipamento passador de puré*

CL 55 2 Bocas



- Monofásico ou Trifásico
- 1 ou 2 velocidades
- Equipamento passador de puré*

CL 55 Workstation



- Monofásico ou Trifásico
- 2 velocidades
- Equipamento passador de puré*

Veja todos os modelos de mesa na página 52

*Acessórios em opção



RALADOS / FATIADOS/ ONDULADOS / JULIANA

+ MACEDÓNIA + BATATAS FRITAS

CL 60 Alavanca



EM OPÇÃO
+
50
DISCOS

- Trifásico ou monofásico
- 2 velocidades ou velocidade variável
- Equipamento passador de puré*

CL 60 2 Bocas



EM OPÇÃO
+
50
DISCOS

- Trifásico ou monofásico
- 2 velocidades ou velocidade variável
- Equipamento passador de puré*

CL 60 Workstation

EM OPÇÃO
+
50
DISCOS



- Trifásico ou monofásico
- 2 velocidades ou velocidade variável
- Equipamento passador de puré



CORTADORES DE LEGUMES DE CHÃO



CL 55 Alavanca

Motor assíncrono	✓	
Potência	750 W	1100 W
Voltagem	Monofásico 230 V	Trifásico 400 V
Velocidade	375 rpm	375 rpm - 750 rpm
Bocas de alimentação	Boca de alavanca lua cheia 4,4 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluídos	
Tampa e cuba	Metálicos	
Bloco do motor	Inox	
Base móvel	Inox - Equipado com 2 rodas com travão	
Acessórios	Escova do eixo do motor - Incluída, Em breve	
D-Clean Kit	Incluído	
Discos	Não incluído	

Escolha o seu modelo:

CL 55 Alavanca	Ref.
CL 55 Alavanca 230V/50/1	2245
CL 55 Alavanca 400V/50/3	2214

CL 55 2 Bocas

Motor assíncrono	✓	
Potência	750 W	1100 W
Voltagem	Monofásico 230 V	Trifásico 400 V
Velocidade	375 rpm	375 rpm - 750 rpm
Bocas de alimentação	Boca automática inox Boca com alavanca lua cheia 4,4 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluídos	
Tampa e cuba	Metálicos	
Bloco do motor	Inox	
Base móvel	Inox - Equipado com 2 rodas com travão	
Acessórios	Escova do eixo do motor - Incluída, Em breve	
D-Clean Kit	Incluído	
Discos	Não incluído	

CL 55 2 Bocas	Ref.
CL 55 2 Bocas 230V/50/1	2244
CL 55 2 Bocas 400V/50/3	2211

Coleção completa de discos página 36



ACESSÓRIOS CL 55



Boca automática
Ref. 28170



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



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



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



**Equipamento passador
de puré**
Ref. 28208 Ø 3 mm



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

Em breve



Escova do eixo do motor
Ref. 49257



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



**Carrinho de arrumação de
acessórios para 16 discos,
8 equipamentos e 3 bocas,
fornecido com um recipiente
GN 1/1 (acessórios não incluídos)**
Ref. 49132



CL 55 Workstation

Solução completa

CARRINHO AJUSTÁVEL 3 alturas

Para transportar e carregar facilmente os legumes e os frutos, e arrumar os acessórios.



CL 55 Workstation

Motor assíncrono	✓
Potência	1 100 W
Voltagem	Monofásico 230 V ou Trifásico 400 V
Velocidade	375 rpm - 750 rpm
Bocas de alimentação	Boca automática inox Boca com alavanca lua cheia 4,4 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluídos
Tampa e cuba	Metálicos
Bloco do motor	Inox
Acessórios	Base móvel em inox - Equipado com 2 rodas com travão - Incluídos Carrinho ajustável GN 1/1, 3 alturas + 3 recipientes GN 1/1 - Incluídos Equipamento passador de puré 3 mm - Incluído Escova do eixo do motor - Incluída, Em breve
D-Clean Kit	Incluído
Discos	Conjunto multicorte de 16 discos - Incluídos

CL 55 Workstation	Ref.
CL 55 Workstation 230V/50/1	2290W
CL 55 Workstation 400V/50/3	2287W

UMA COLEÇÃO COMPLETA DE ACESSÓRIOS INCLUÍDOS!

Boca automática

Para todos os legumes a granel (tomates, cebolas, batatas...).



Boca de alavanca

Especial para legumes volumosos, como repolho ou aipo.



Conjunto multicorte de 16 discos

16 discos incluídos.



Fatiadores

Raladores



Macedónias



Batatas fritas

Palitos



4 porta-discos murais para 16 discos

Empurrador Exactitube

Para cortar os frutos e legumes de pequeno calibre: malaguetas, pickles, chouriços, espargos, cebolas novas, bananas, morangos, uvas...



Equipamento passador de puré 3 mm

Para realizar facilmente um puré fresco de qualidade e saboroso em grande quantidade.



Em breve

Escova do eixo do motor



Carrinho ajustável GN 1/1

Para o transporte, o carregamento dos produtos e a arrumação dos acessórios. 2 recipientes GN 1/1 fornecidos.



Modo produção

Modo arrumação

CORTADORES DE LEGUMES DE CHÃO



Superfície 227 cm²

“Descubra todos os conjuntos de discos na página 39”

Superfície 227 cm²

“Descubra todos os conjuntos de discos na página 39”

CL 60 Alavanca CL 60 V.V. Alavanca

Motor assíncrono	✓	
Potência	1500 W	
Voltagem	Monofásico 230 V	Trifásico 400 V
Velocidade	100 a 1 000 rpm	375 rpm - 750 rpm
Bocas de alimentação	Boca de alavanca lua cheia 4,9 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluídos	
Cuba	Inox	
Bloco do motor	Inox	
Equipado com	1 pé ajustável para qualquer tipo de piso 2 rodas 1 recipiente inox para as ferramentas de corte	
Acessórios	Escova do eixo do motor - Incluída, Em breve	
D-Clean Kit	Incluído	
Discos	Não incluído	

Escolha o seu modelo:



Digitalize este QR code para ver o cortador de legumes em ação.

CL 60 Alavanca	Ref.
CL 60 Alavanca 400V/50/3	2319
CL 60 V.V. Alavanca 230V/50-60/1	2323

⚡ Deve ser ligado a um disjuntor diferencial de tipo A.

CL 60 2 Bocas CL 60 V.V. 2 Bocas

Motor assíncrono	✓	
Potência	1500 W	
Voltagem	Monofásico 230 V	Trifásico 400 V
Velocidade	100 a 1 000 rpm	375 rpm - 750 rpm
Bocas de alimentação	Boca automática inox Boca de alavanca lua cheia 4,4 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluídos	
Cuba	Inox	
Bloco do motor	Inox	
Equipado com	1 pé ajustável para qualquer tipo de piso 2 rodas 1 recipiente inox para as ferramentas de corte	
Acessórios	Escova do eixo do motor - Incluída, Em breve	
D-Clean Kit	Incluído	
Discos	Não incluído	

CL 60 2 Bocas	Ref.
CL 60 2 Bocas 400V/50/3	2325
CL 60 V.V. 2 Alavanca 230V/50-60/1	2329

⚡ Deve ser ligado a um disjuntor diferencial de tipo A.

Coleção completa de discos página 36



ACESSÓRIOS CL 60



Boca automática
Com tabuleiro
de alimentação
Ref. 39681



Boca de alavanca
Ref. 39680



Boca com 4 tubos
2 tubos Ø 50 mm
2 tubos Ø 70 mm
Ref. 28162



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



**Equipamento passador
de puré**
Ref. 28208 Ø 3 mm



Empurrador Exactitube
Ref. 49221

Em breve



Escova do eixo do motor
Ref. 49257



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



**Estante de arrumação de
acessórios** para 16 discos,
8 equipamentos e 3 bocas,
fornecido com um recipiente
GN GN1/1 (acessórios não incluídos).
Ref. 49132



CL 60 Workstation

Solução completa

ESTANTE DE ARRUMAÇÃO
DE ACESSÓRIOS



Pé ajustável
para se adaptar aos desníveis
do chão.

CL 60 Workstation

Motor assíncrono	✓
Potência	1 500 W
Voltagem	Trifásico 400 V ou Monofásico 230 V
Velocidade	375 rpm - 750 rpm ou 100 a 1 000 rpm
Bocas de alimentação	Boca automática inox Boca de alavanca lua cheia 4,9 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluídos 4 tubos: 2 tubos Ø 50mm e 2 tubos Ø 70mm
Tampa e cuba	Metálicos
Bloco do motor	Inox
Equipado com	1 pé ajustável para qualquer tipo de piso 2 rodas, 1 recipiente inox para as ferramentas de corte
Acessórios	Carrinho Ergo móvel com 3 recipientes GN 1/1 - Incluídos Estante de arrumação de acessórios com 1 recipiente GN 1/1 - Incluído Equipamento passador de puré 3 mm - Incluído Escova do eixo do motor - Incluída, Em breve
D-Clean Kit	Incluído
Discos	Conjunto multicorte de 16 discos - Incluídos

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

⚡ Deve ser ligado a um disjuntor
diferencial de tipo A.



Digitalize este QR code
para ver o cortador de
legumes em ação.

UMA COLEÇÃO COMPLETA DE ACESSÓRIOS INCLUÍDOS!

Boca automática

Para todos os legumes a granel (tomates, cebolas, batatas...).



Boca de alavanca

Especial para legumes volumosos, como repolho ou aipo.



Boca com 4 tubos

Especial para legumes compridos como pepinos e courgettes.



Empurrador Exactitube

Para cortar os frutos e legumes de pequeno calibre: malaguetas, pickles, chouriços, espargos, cebolas novas, bananas, morangos, uvas...



Equipamento passador de puré 3 mm

Para realizar facilmente um puré fresco de qualidade e saboroso em grande quantidade.



Estante de arrumação de acessórios

Para guardar e transportar todos os acessórios Workstation! Bandeja para 16 discos e 8 equipamentos. Recipiente GN1X1 para os utensílios de cozinha.



Em breve Escova do eixo do motor



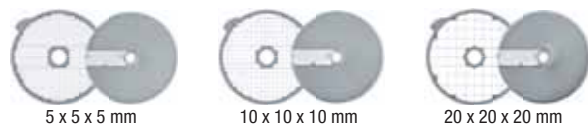
Conjunto multicorte de 16 discos

16 discos incluídos.

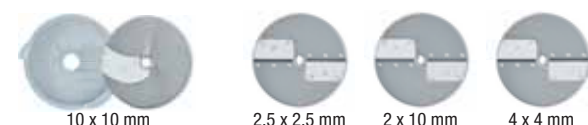


Fatiadores

Raladores



Macedónias



Batatas fritas

Palitos



4 porta-discos murais para 16 discos

Carrinho Ergo Móvel

Para o transporte, o carregamento dos produtos e a arrumação dos acessórios. 3 recipientes GN 1/1 fornecidos.



CUTTERS

CUTTERS DE MESA
CUTTERS VERTICAIS DE CHÃO

p.76
p.86



O INDISPENSÁVEL NA PASTELARIA E NA COZINHA!

O assistente ideal do Chefe graças à sua faca de fundo de cuba - uma exclusividade Robot-Coupe. Pequenas ou grandes quantidades: realize todas as suas preparações premendo um simples botão: molhos, trituração de carnes, peixes, cebolas ou ervas aromáticas e especiarias, massas, trituração de frutos secos ou de chocolate, praliné...



CUTTERS

DE MESA

TAMPA

Possibilidade de adicionar líquidos ou ingredientes durante a elaboração.

NOVO

CUBA

7,5 L: para ganhar tempo aumentando a quantidade processada.

PEGA ERGONÓMICA

Para uma manipulação fácil da cuba.



Digitalize este QR code para ver os cutters em ação.

Easy
Guide

robot coupe®

000

TEMPORIZADOR

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

R7

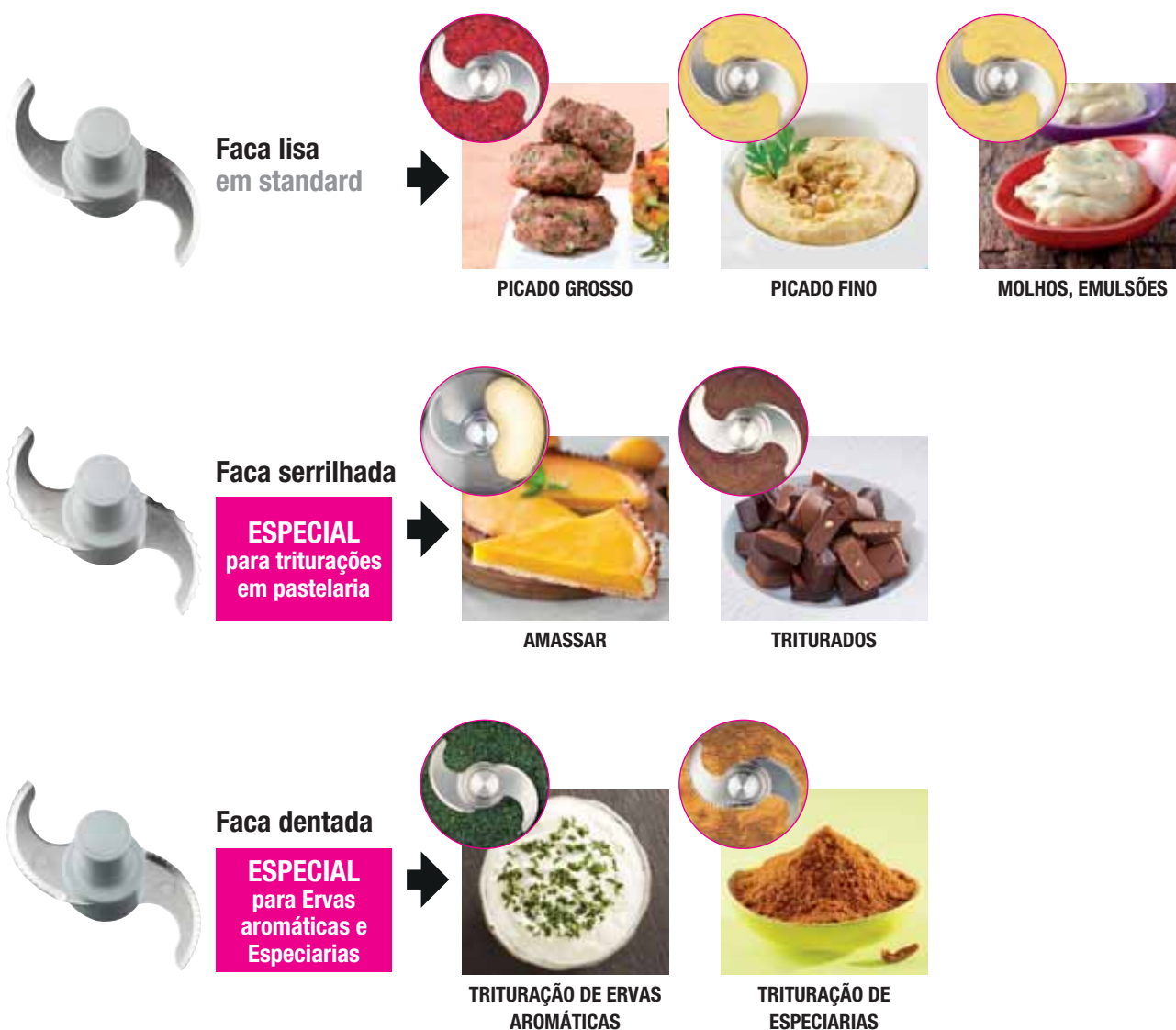
7,5 L



INOVAÇÃO

FACA DE FUNDO DE CUBA

Para trabalhar tanto as pequenas como as grandes quantidades. Integralmente em inox com lâminas lisas desmontáveis. Lâminas serrilhadas e dentadas em opção.



FUNÇÃO R-MIX ^{R-Mix®}

Nos modelos R 8 V.V., R 10 V.V.

- Para misturar sem cortar os produtos delicados.
- A função **R-Mix®** permite misturar com velocidade variável de **60 a 500 rpm** em rotação inversa para realizar todas as misturas e incorporar ingredientes como caudas de lagostim para as terrinas, passas nas brioches, brunoises ou macedónias de legumes...



CUTTERS DE MESA



Quantidades*: **1 kg**



1,5 kg



2,5 kg



3 kg

1 VELOCIDADE 3000 rpm

R 3-3000

EM OPÇÃO
3
FACAS

3,7 L



• Monofásico

2 VELOCIDADES 1500 e 3000 rpm

R 4 - 2V

EM OPÇÃO
3
FACAS

4,5 L



• Trifásico

R 5 - 2V

EM OPÇÃO
3
FACAS

5,9 L



• Trifásico

1 VELOCIDADE 1 500 rpm

R 2

EM OPÇÃO
3
FACAS

2,9 L



• Monofásico

R 3

EM OPÇÃO
3
FACAS

3,7 L



• Monofásico

R 5 - 1V

EM OPÇÃO
3
FACAS

5,9 L



• Monofásico

* Quantidades máximas processadas por operação



3,5 kg



5 kg



6 kg

VELOCIDADE VARIÁVEL DE 300 a 3 500 rpm

R 8 V.V.



EM OPÇÃO
3
FACAS

8 L

- Monofásico
- R-Mix®
- R-Vac®

R 10 V.V.



EM OPÇÃO
3
FACAS

11,5 L

- Monofásico
- R-Mix®
- R-Vac®

2 VELOCIDADES 1500 e 3000 rpm

R 7



EM OPÇÃO
3
FACAS

7,5 L

- Trifásico

R 8



EM OPÇÃO
3
FACAS

8 L

- Trifásico
- R-Vac®

R 10



EM OPÇÃO
3
FACAS

11,5 L

- Trifásico
- R-Vac®

R-Vac®: Função de vácuo em opção

R-Mix®: Função de mistura em rotação inversa

POSSIBILIDADES DE TRABALHO

Modelos	Capacidade de carga máxima				Número de refeições	Tempo de Trabalho
	Produtos picados (até)	Emulsões (até)	Massas* (até)	Triturações (até)		
R 2	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	1 a 50	1 a 4 min.
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 - 2V	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	50 a 100	
R 5 - 1V / R 5 - 2V	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	50 a 200	
R 7	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	

* Quantidade de massa levedada hidratada a 60%

Veja todos os nossos modelos de chão na página 88

CUTTERS DE MESA



R 2

Motor assíncrono	✓
Potência	550 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	1 500 rpm
Impulso	✓
Cuba	2,9 L em inox
Faca	Lâminas lisas em inox - Incluídas

R 3

Motor assíncrono	✓
Potência	650 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	1 500 rpm
Impulso	✓
Cuba	3,7 L em inox
Faca	Lâminas lisas em inox - Incluídas

R 3 - 3000

Motor assíncrono	✓
Potência	650 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	3 000 rpm
Impulso	✓
Cuba	3,7 L em inox
Faca	Lâminas lisas em inox - Incluídas

Escolha o seu modelo:

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

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

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



Digitalize este QR code para ver os cutters em ação.

Escolha as suas opções:



Opções	R 2		R 3 todos os modelos	
	Ref.		Ref.	
Faca serrilhada Especial Triturações Pastelaria	27138		27288	
Faca dentada Especial Ervas aromáticas e Especiarias	27061		27287	
Faca lisa adicional	27055		27286	
Arrumação mural de facas	107810		107810	



R 4 - 2V

Motor assíncrono	✓
Potência	900 W
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidade	1 500 - 3 000 rpm
Impulso	✓
Base do motor	Metálico
Cuba	4,5 L em inox
Faca	Lâminas lisas em inox - Incluídas

Escolha o seu modelo:

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



Digitalize este QR code para ver os cutters em ação.

R 4 - 2V	
Opções	Ref.
Faca serrilhada Especial Triturações Pastelaria	27346
Faca dentada Especial Ervas aromáticas e Especiarias	27345
Faca lisa adicional	27344
Arrumação mural de facas	107810



CUTTERS DE MESA



R 5 - 1V

Motor assíncrono	✓
Potência	750 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	1 500 rpm
Temporizador	✓
Impulso	✓
Base do motor	Metálico
Cuba	5,9 L em inox
Faca	Lâminas lisas em inox - Incluídas Acessório de limpeza da lâmina - Incluído, Em breve

R 5 - 2V

	✓
Potência	1 500 W
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidade	1 500 - 3 000 rpm
Temporizador	✓
Impulso	✓
Base do motor	Metálico
Cuba	5,9 L em inox
Faca	Lâminas lisas em inox - Incluídas Acessório de limpeza da lâmina - Incluído, Em breve

Escolha o seu modelo:

R 5 - 1V	Ref.
R 5 - 1V 230V/50/1	24608

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



Digitalize este QR code para ver os cutters em ação.

Escolha as suas opções:



NOVO

R 5 todos os modelos		
Opções	Ref.	
Faca serrilhada Especial Triturações Pastelaria	27305	
Faca dentada Especial Ervas aromáticas e Especiarias	27304	
Faca lisa adicional	27303	
Braço raspador	49552	
Acessório de limpeza da lâmina - Em breve	49258	



R 7

Motor assíncrono	✓
Potência	1 500 W
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidade	1 500 - 3 000 rpm
Temporizador	✓
Impulso	✓
Base do motor	Metálico
Cuba	7,5 L em inox
Faca	Lâminas lisas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - Incluídas

Escolha o seu modelo:

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



Digitalize este QR code para ver os cutters em ação.

		R 7
Opcões	Ref.	
Faca serrilhada inox Especial Triturações Pastelaria	27308	
Faca dentada inox Especial Ervas aromáticas e Especiarias	27307	
Faca lisa inox adicional	27306	
Lâmina serrilhada inferior	49162	
Lâmina serrilhada superior	49163	
Lâmina dentada inferior	49164	
Lâmina dentada superior	49165	
Lâmina lisa inferior	49160	
Lâmina lisa superior	49161	
NOVO Braço raspador	49552	



CUTTERS DE MESA



R 8

Motor assíncrono	✓
Potência	2 200 W
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidade	1 500 - 3 000 rpm
Impulso	✓
Cuba	8 L em inox
Faca	2 lâminas lisas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - Incluídas
R-Mix®	-
R-Vac®*	-

R 8 V.V.

Motor assíncrono	✓
Potência	2 200 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	300 a 3 500 rpm
Impulso	✓
Cuba	8 L em inox
Faca	2 lâminas lisas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - Incluídas
R-Mix®	✓
R-Vac®*	-

R 8 SV

Motor assíncrono	✓
Potência	2 200 W
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidade	1 500 - 3 000 rpm
Impulso	✓
Cuba	8 L em inox
Faca	2 lâminas lisas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - Incluídas
R-Mix®	-
R-Vac®*	✓ (bomba de vácuo em opção)

Escolha o seu modelo:



Digitalize este QR code para ver os cutters em ação.

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

Deve ser ligado a um disjuntor diferencial de tipo A.

Escolha as suas opções:



R 8 todos os modelos

Opções	Ref.
Faca serrilhada inox de 2 lâminas Especial Triturações Pastelaria	27383
Faca dentada inox de 2 lâminas Especial Ervas aromáticas e Especiarias	27385
Faca adicional inox lisa de 2 lâminas	27381
Lâmina serrilhada	59281
Lâmina dentada	59282
Lâmina lisa	59280
Dispositivo de vácuo R-VAC®	29996
Bomba de vácuo 550 W - 16m³/h	69012



Mini cuba adicional em opção	Ref.
Cuba 3,5 litros em inox R 8 Faca lisa em inox	27374
Faca serrilhada em inox	27107
Faca lisa inox adicional	27106
Lâmina serrilhada	101801S
Lâmina lisa	101800S

* Descubra a função R-Vac® na página 87



R 10

Motor assíncrono	✓
Potência	2 600 W
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidade	1 500 - 3 000 rpm
Impulso	✓
Cuba	11,5 L em inox
Faca	3 lâminas lisas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - Incluídas
R-Mix®	-
R-Vac® *	-



R 10 V.V.

Motor assíncrono	✓
Potência	2 600 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	300 a 3 500 rpm
Impulso	✓
Cuba	11,5 L em inox
Faca	3 lâminas lisas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - Incluídas
R-Mix®	✓
R-Vac® *	-



R 10 SV

Motor assíncrono	✓
Potência	2 600 W
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidade	1 500 - 3 000 rpm
Impulso	✓
Cuba	11,5 L em inox
Faca	3 lâminas lisas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - Incluídas
R-Mix®	-
R-Vac® *	✓ (bomba de vácuo em opção)

Escolha o seu modelo:



Digitalize este QR code para ver os cutters em ação.

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

Deve ser ligado a um disjuntor diferencial de tipo A.

Escolha as suas opções:



R 10 todos os modelos

Opções	Ref.
Faca serrilhada inox de 3 lâminas Especial Triturações Pastelaria	27384
Faca dentada inox de 3 lâminas Especial Ervas aromáticas e Especiarias	27386
Faca adicional inox lisa de 3 lâminas	27382
Lâmina serrilhada	59281
Lâmina dentada	59282
Lâmina lisa	59280
Dispositivo de vácuo R-VAC®	29996
Bomba de vácuo 550 W - 16m³/h	69012



Mini cuba adicional em opção	Ref.
Cuba 4,5 litros em inox R 10-R 15 Faca lisa em inox	27375
Faca serrilhada em inox	27107
Faca lisa inox adicional	27106
Lâmina serrilhada	101801S
Lâmina lisa	101800S

* Descubra a função R-Vac® na página 87

CUTTERS VERTICAIS

DE CHÃO

Easy Guide

PAINEL DE CONTROLO

Temporizador de 0 a 15 minutos, botões de controlo salientes em inox e controlo por impulsos para maior precisão de corte.

INOVAÇÃO

FACA INOX DE FUNDO DE CUBA

Novo perfil das lâminas patenteado pela Robot-Coupe, para uma qualidade de corte otimizada.

ESTRUTURA EM INOX

Integralmente fabricado em inox com um sistema de 3 pés de grande dimensão para uma perfeita estabilidade, ocupação de espaço reduzido e limpeza facilitada.

RODAS INCLUÍDAS

3 rodas retráteis para facilitar a deslocação e a limpeza.

A tampa estanque transparente requer um único movimento para se posicionar. **Tampa e junta de vedação desmontáveis** num instante.

LIMPA-TAMPA

Para garantir uma visibilidade perfeita durante a produção.

Digitalize este QR code para ver os cutters em ação.




ALAVANCA DE BLOQUEIO DE CUBA

Ergonómica, permite inclinar a cuba em posição intermédia e na horizontal.

CUBA EM INOX

Cuba basculante e amovível, para facilitar as operações de esvaziamento.

3 FACAS PARA UM RESULTADO OTIMIZADO



Faca lisa en standard

PICADO GROSSO

PICADO FINO

MOLHOS, EMULSÕES

Faca serrilhada

ESPECIAL para triturações em pastelaria

AMASSAR

TRITURADOS

Faca dentada

ESPECIAL para Ervas aromáticas e Especiarias

TRITURAÇÃO DE ERVAS AROMÁTICAS

TRITURAÇÃO DE ESPECIARIAS

INOVAÇÃO

FUNÇÃO R-MIX ^{R-Mix®}

Nos modelos R 15 V.V., R 20 V.V.

- Para misturar sem cortar os produtos delicados.
- A função **R-Mix®** permite misturar com velocidade variável de **60 a 500 rpm**, em rotação inversa, para realizar todas as misturas de fatias de carne para incorporar elementos marcantes como caudas de lagostim ou as terrinas, passas nos brioques, brunoises ou macedónias de legumes...



FUNÇÃO DE VÁCUO ^{R-Vac®}

O dispositivo **R-Vac®** permite o trabalho em vácuo de modo a obter resultados de qualidade incomparável para todos os tipos de preparações, como mousses de peixe, recheios finos, patês de legumes, blocos de foies gras, cremes de chocolate...

Vantagens do trabalho em vácuo:

- Melhor conservação
- Melhor apresentação
- Melhor desenvolvimento dos aromas e sabores
- Melhor cozedura



CUTTERS VERTICAIS DE CHÃO



Quantidades*: 3 a 9 kg



3 a 12 kg



4 a 14 kg

VELOCIDADE VARIÁVEL DE 300 a 3 500 rpm

R 15 V.V.



15 L



- Trifásico
- R-Mix®
- R-Vac®

R 20 V.V.



20 L



- Trifásico
- R-Mix®
- R-Vac®

2 VELOCIDADES 1500 e 3000 rpm

R 15



15 L



- Trifásico
- R-Vac®

R 20



20 L



- Trifásico
- R-Vac®

R 23



23 L



- Trifásico

R-Vac®: Função de vácuo em opção

R-Mix®: Função de mistura em rotação inversa

Veja todos os modelos de mesa na página 78

* Quantidades processadas por operação



2 VELOCIDADES 1500 e 3000 rpm

R 30



28 L

• Trifásico

R 45



45 L

• Trifásico

R 60



60 L

• Trifásico

POSSIBILIDADES DE TRABALHO

Modelos	Capacidade de carga máxima				Número de refeições	Tempo de Trabalho
	Produtos picados (até)	Emulsões (até)	Massas* (até)	Triturações (até)		
R 15 / R 15 V.V.	6 kg	9 kg	7,0 kg	7,0 kg	300 a 600	1 a 4 min.
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	12 kg	17 kg	14,0 kg	14,0 kg	600 a 1200	
R 45	18 kg	27 kg	22,5 kg	22,5 kg	1200+	
R 60	25 kg	36 kg	30,0 kg	30,0 kg	1200+	

* Quantidade de massa levedada hidratada a 60%

CUTTERS VERTICAIS DE CHÃO



R 15

Motor assíncrono	✓
Potência	3 000 W
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidade	1 500 - 3 000 rpm
Impulso	✓
Cuba	15 L em inox
Faca	3 lâminas lisas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - Incluídas
R-Mix®	-
R-Vac®*	-

R 15 V.V.

Motor assíncrono	✓
Potência	3 000 W
Voltagem	Trifásico 380-480 V
Velocidade	300 a 3 500 rpm
Impulso	✓
Cuba	15 L em inox
Faca	3 lâminas lisas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - Incluídas
R-Mix®	✓
R-Vac®*	-

R 15 SV

Motor assíncrono	✓
Potência	3 000 W
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidade	1 500 - 3 000 rpm
Impulso	✓
Cuba	15 L em inox
Faca	3 lâminas lisas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - Incluídas
R-Mix®	-
R-Vac®*	✓ (bomba de vácuo em opção)

Escolha o seu modelo:



Digitalize este QR code para ver os cutters em ação.

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

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

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

Deve ser ligado a um disjuntor diferencial de tipo A.

Escolha as suas opções:

R 15 todos os modelos

Opções	Ref.
Faca serrilhada inox de 3 lâminas Especial Triturações Pastelaria	57098
Faca dentada inox de 3 lâminas Especial Ervas aromáticas e Especiarias	57099
Faca adicional inox lisa de 3 lâminas	57097
Lâmina serrilhada	59393
Lâmina dentada	59359
Lâmina lisa	59392
Dispositivo de vácuo R-VAC®	29996
Bomba de vácuo 550 W - 16m³/h	69012



Mini cubas adicionais em opção	Ref.
Cuba 4,5 litros em inox R 15 faca lisa inox incluída	27375
Faca serrilhada inox	27107
Faca lisa inox adicional	27106
Lâmina serrilhada	101801S
Lâmina lisa	101800S



R 20

Motor assíncrono	✓
Potência	4 400 W
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidade	1 500 - 3 000 rpm
Impulso	✓
Cuba	20 L em inox
Faca	3 lâminas lisas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - Incluídas
R-Mix®	-
R-Vac® *	-

R 20 V.V.

Motor assíncrono	✓
Potência	4 400 W
Voltagem	Trifásico 380-480 V
Velocidade	300 a 3 500 rpm
Impulso	✓
Cuba	20 L em inox
Faca	3 lâminas lisas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - Incluídas
R-Mix®	✓
R-Vac® *	-

R 20 SV

Motor assíncrono	✓
Potência	4 400 W
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidade	1 500 - 3 000 rpm
Impulso	✓
Cuba	20 L em inox
Faca	3 lâminas lisas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - Incluídas
R-Mix®	-
R-Vac® *	✓ (bomba de vácuo em opção)

Escolha o seu modelo:

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

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

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



Digitalize este QR code para ver os cutters em ação.



Deve ser ligado a um disjuntor diferencial de tipo A.

Escolha as suas opções:

R 20 todos os modelos	
Opções	Ref.
Faca serrilhada inox de 3 lâminas Especial Triturações Pastelaria	57098
Faca dentada inox de 3 lâminas Especial Ervas aromáticas e Especiarias	57099
Faca adicional inox lisa de 3 lâminas	57097
Lâmina serrilhada	59393
Lâmina dentada	59359
Lâmina lisa	59392
Dispositivo de vácuo R-VAC®	29996
Bomba de vácuo 550 W - 16m³/h	69012

CUTTERS VERTICAIS DE CHÃO



R 23

Motor assíncrono	✓
Potência	4 500 W
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidade	1 500 - 3 000 rpm
Impulso	✓
Painel de controlo IP65 com temporizador digital	✓
Cuba	23 L inox
Limpa-tampa	✓
Faca	3 lâminas lisas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - Incluídas
3 rodas retráteis	✓

R 30

Motor assíncrono	✓
Potência	5 400 W
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidade	1 500 - 3 000 rpm
Impulso	✓
Painel de controlo IP65 com temporizador digital	✓
Cuba	28 L inox
Limpa-tampa	✓
Faca	3 lâminas lisas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - Incluídas
3 rodas retráteis	✓

Escolha o seu modelo:



Digitalize este QR code para ver o cutter vertical em ação.

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

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

Escolha as suas opções:

	R 23	R 30
Opções	Ref.	Ref.
Faca serrilhada inox de 3 lâminas Especial Triturações Pastelaria	57070	57075
Faca dentada inox de 3 lâminas Especial Ervas aromáticas e Especiarias	57072	57077
Faca adicional inox lisa de 3 lâminas	57069	57074
Lâmina serrilhada	118294S	118286S
Lâmina dentada	118292S	118241S
Lâmina lisa	118217S	117950S
Carrinho ajustável 3 alturas GN1x1	49128	49128



R 45

Motor assíncrono	✓
Potência	10 000 W
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidade	1 500 - 3 000 rpm
Impulso	✓
Painel de controlo IP65 com temporizador digital	✓
Cuba	45 L em inox
Limpa-tampa	✓
Faca	3 lâminas lisas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - Incluídas
3 rodas retráteis	✓



R 60

Motor assíncrono	✓
Potência	11 000 W
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidade	1 500 - 3 000 rpm
Impulso	✓
Painel de controlo IP65 com temporizador digital	✓
Cuba	60 L em inox
Limpa-tampa	✓
Faca	3 lâminas lisas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - Incluídas
3 rodas retráteis	✓

Escolha o seu modelo:



Digitalize este QR code para ver o cutter vertical em ação.

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

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

Escolha as suas opções:

	R 45	R 60
Opções	Ref.	Ref.
Faca serrilhada inox de 3 lâminas Especial Triturações Pastelaria	57082	57092
Faca dentada inox de 3 lâminas Especial Ervas aromáticas e Especiarias	57084	57095
Faca adicional inox lisa de 3 lâminas	57081	57091
Lâmina serrilhada	118287S	118290S
Lâmina dentada	118243S	118245S
Lâmina lisa	117952S	117954S
Carrinho ajustável 3 alturas GN1x1	49128	49128

Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER





O 1° ROBOT PROFISSIONAL COM AQUECIMENTO!

Emulsionar, pulverizar, bater, picar, misturar, amassar... todas estas funções são realizadas na perfeição pelo Robot Cook®. Além disso, a sua potência de aquecimento modulável até 140°, pode ser regulada com a precisão de um grau. A grande capacidade da cuba permite produzir em quantidade suficiente para as necessidades dos profissionais.



Robot Cook®

O ASSISTENTE CULINÁRIO DOS CHEFES

Inteligente: A tampa estanque inclui uma função de segurança anti salpicos. O raspador da tampa anti vapor permite visualizar a preparação.



Engenhoso: Sistema inédito de fixação da faca para esvaziar com toda a segurança a preparação realizada.

Higiene: Todas as peças em contacto com os alimentos desmontam-se facilmente e são laváveis na máquina de lavar a loiça.

Easy Guide

Silencioso: Em plena agitação da cozinha, os Chefes apreciam o seu silêncio.

Prático: Um orifício na tampa permite acrescentar ingredientes na cuba sem ter que parar a receita em curso.

Eficaz: Braço raspador de cuba para preparações ultrafinas e homogéneas.

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

Potente: A potência do Robot Cook® deve-se a um motor industrial assíncrono extremamente robusto.

Ultra preciso: Potência de aquecimento modulável até 140°, com precisão de um grau.



ZONA DE EXECUÇÃO

Botão rotativo (regulação dos parâmetros)

ZONA DE REGULAÇÃO

- Função pequena e grande potência de aquecimento até 140°C
- Função velocidade de -500 a 3500 rpm
- Função Temporizador

ZONA DE PROGRAMAÇÃO

- P Função programa
- Botão Etapa

ZONA DE EXECUÇÃO

- 1 Função Turbo/Pulse: até 4 500 rpm
- 2 Botão ON
- 3 Botão OFF

Robot Cook® COOKING CUTTER BLENDER

- A FRIO
 - A QUENTE
- ATÉ 140°C



Robot Cook®

Motor assíncrono	✓
Potência	1 800 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	<ul style="list-style-type: none"> • Velocidade variável de 100 a 3 500 rpm • Alta velocidade Turbo de 4 500 rpm • Velocidade de mistura R-Mix de -100 a -500 rpm • Velocidade intermitente, rotação da fada a cada 2 segundos em velocidade lenta
Temperatura de aquecimento	Até 140°C
Impulso	✓
Cuba	3,7 L inox
Braço raspador	✓
Facas	<p>Faca de lâminas dentadas especial para função Blender - Incluída</p> <p>Faca de lâminas lisas especial para função Cutter - Incluída</p> <p>Acessório de limpeza da lâmina - Incluído</p>

Escolha o seu modelo:



Digitalize este QR code para ver o Robot Cook® em ação.

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

Escolha as suas opções:

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

● EMULSIONAR



● PICAR



● MISTURAR



● PULVERIZAR



● MISTURAR



● AMASSAR



Blixer®

Blixer® DE MESA
Blixer® DE CHÃO

p.100
p.110



A SOLUÇÃO ÚNICA PARA AS TEXTURAS MODIFICADAS!

Especialmente dedicado às cozinhas do setor da saúde, o Blixer® permite transformar os produtos brutos como texturas modificadas.

Todos os alimentos, crus ou cozidos, salgados ou doces, servidos como entrada, prato principal, queijo ou sobremesa podem assim ser consumidos por todos os utentes, mesmo os mais idosos.



Blixer®

DE MESA

INOVAÇÃO

BRAÇO Blixer®

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



MOTOR ASSÍNCRONO

Muito potente, concebido para o uso intensivo, para uma grande fiabilidade e longevidade.

Easy Guide



Faca com lâminas dentadas.



ABERTURA

Prevista para permitir acrescentar líquidos ou ingredientes **durante a elaboração**.

TAMPA

Provida de um anel de vedação para uma **perfeita estanquidade**.

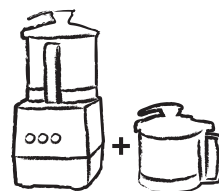
CHAMINÉ DE CUBA ALTA

Para trabalhar **grandes quantidades líquidas**.

Velocidade padrão de 3 000 rpm para obter uma **textura perfeitamente homogénea**.

PORQUÊ EQUIPAR-SE COM UMA 2ª CUBA?

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



1 cuba para preparações frias



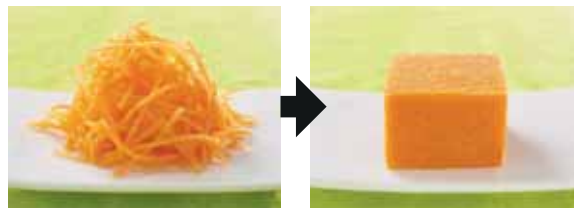
1 cuba para preparações quentes



Entradas

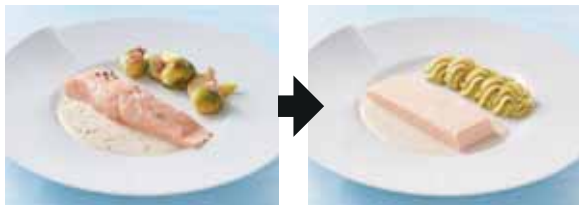


DUO DE COUVE-ROXA E AIPO CRUS



FRESCURA DE CENOURAS CRUAS

Pratos

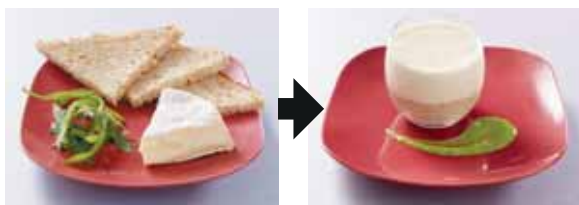


POSTA DE SALMÃO E COUVE-DE-BRUXELAS



VITELA EM MOLHO BRANCO

Queijo



CAMEMBERT E PÃO INTEGRAL

Sobremesa



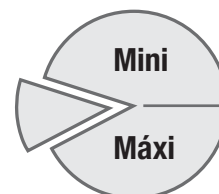
COMPOTA CRUA DE GRANNY SMITH

COMO ESCOLHER O SEU Blixer®

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

	Dose média	Número de doses a realizar	Peso total
Entrada	80 g	x Doses = g
Carne / Peixe	100 g	x Doses = g
Legume / Carboidratos	200 g	x Doses = g
Sobremesa	80 g	x Doses = g

Número de doses de 200 g



2 > Confira as indicações sobre as quantidades trabalhadas por operação, constantes na descrição do produto.

RESTAURAÇÃO - GASTRONOMIA

Os Chefes da restauração tradicional e asiática adotaram rapidamente o Blixer® para realizar todas as suas preparações:

Emulsões, verrines, entradas, tapenade, humus, taramasalata, Pesto...



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

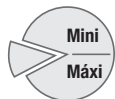


DE VOLTA AO SUMARIO

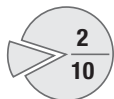
Blixer® DE MESA

Número de doses de 200 g

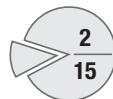
Quantidades processadas por operação



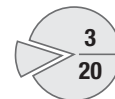
Especial mono doses



0,3 a 2 kg



0,4 a 3 kg



0,5 a 3,8 kg

2 VELOCIDADES 1500 e 3000 rpm

Blixer® 4 - 2V

4,5 L



• Trifásico

Blixer® 5 - 2V

5,9 L

NOVO



• Trifásico

1 VELOCIDADE 3000 rpm

Blixer® 2

2,9 L



• Monofásico

Blixer® 3

3,7 L



• Monofásico

Blixer® 4 - 1V

4,5 L



• Monofásico

Blixer® 5 - 1V

5,9 L

NOVO



• Monofásico



VELOCIDADE VARIÁVEL DE 300 a 3 500 rpm

Blixer® 8 V.V.



8 L

• Monofásico

Blixer® 10 V.V.



11,5 L

• Monofásico

2 VELOCIDADES 1500 e 3000 rpm

Blixer® 7

NOVO



7,5 L

• Trifásico

Blixer® 8



8 L

• Trifásico

Blixer® 10



11,5 L

• Trifásico

POSSIBILIDADES DE TRABALHO

Modelos	Quantidades processadas (kg)			Número de doses de 200 g
	Capacidade da cuba (litros)	Mini	Máxi	
Blixer® 2	2,9	Especial mono doses		
Blixer® 3	3,7	0,3	2	2 a 10
Blixer® 4 - 1V / 2V	4,5	0,4	3	2 a 15
Blixer® 5 - 1V / 2V	5,9	0,5	3,8	3 a 20
Blixer® 7	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

Veja todos os nossos modelos de chão na página 112



Blixer® 2

Motor assíncrono	✓
Potência	700 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	3 000 rpm
Impulso	✓
Base do motor	Material compósito
Cuba	2,9 L inox
Tampa estanque	✓
Braço Blixer®	✓
Faca	Lâminas dentadas em inox com tampa desmontável - Incluída Acessório de limpeza da lâmina - Incluído
Número de doses de 200 g	Mono dose



Blixer® 3

✓
750 W
Monofásico 230 V
3 000 rpm
✓
Material compósito
3,7 L inox
✓
✓
Lâminas dentadas em inox com tampa desmontável - Incluída Acessório de limpeza da lâmina - Incluído
2-10

Escolha o seu modelo:



Digitalize este QR code para ver o Blixer® em ação.

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

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

Escolha as suas opções:

Opções	Blixer® 2		Blixer® 3	
	Ref.		Ref.	
Conjunto de cuba adicional: cuba, faca serrilhada, tampa e braço Blixer®	27369		27337	
Faca dentada adicional	27370		27447	
Faca serrilhada	27371		27448	



Blixer® 4 - 1V

Motor assíncrono	✓
Potência	900 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	3 000 rpm
Impulso	✓
Base do motor	Metálico
Cuba	4,5 L inox
Tampa estanque	✓
Braço Blixer®	✓
Faca	Lâminas dentadas em inox com tampa desmontável - Incluída Acessório de limpeza da lâmina - Incluído
Número de doses de 200 g	2-15



Blixer® 4 - 2V

	✓
Potência	1 000 W
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidade	1 500 rpm - 3 000 rpm
Impulso	✓
Base do motor	Metálico
Cuba	4,5 L inox
Tampa estanque	✓
Braço Blixer®	✓
Faca	Lâminas dentadas em inox com tampa desmontável - Incluída Acessório de limpeza da lâmina - Incluído
Número de doses de 200 g	2-15

Escolha o seu modelo:



Digitalize este QR code para ver o Blixer® em ação.

Blixer® 4 - 1V	Ref.
Blixer® 4-1V 230V/50/1	33208
Blixer® 4-1V 230V/50/1 + conjunto cuba adicional	2343

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

Escolha as suas opções:

Blixer® 4 todos os modelos		
Opções	Ref.	
Conjunto de cuba adicional: cuba, faca serrilhada, tampa e braço Blixer®	27338	
Faca dentada adicional	27449	
Faca serrilhada	27450	



Blixer® 5 - 1V

Motor assíncrono	✓
Potência	1 500 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	3 000 rpm
Temporizador	✓
Impulso	✓
Base do motor	Metálico
Cuba	5,9 L inox
Tampa estanque	✓
Braço Blixer®	✓
Faca	Lâminas dentadas em inox com tampa desmontável - Incluída Acessório de limpeza da lâmina - Incluído, Em breve
Número de doses de 200 g	3-20

Escolha o seu modelo:



Digitalize este QR code para ver o Blixer® em ação.

Escolha as suas opções:

Blixer® 5 - 1V	Ref.
Blixer® 5-1V 230V/50/1	33251
Blixer® 5-1V 230V/50/1 + conjunto cuba adicional	2560



Blixer® 5 - 2V

Motor assíncrono	✓
Potência	1 500 W
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidade	1 500 rpm - 3 000 rpm
Temporizador	✓
Impulso	✓
Base do motor	Metálico
Cuba	5,9 L inox
Tampa estanque	✓
Braço Blixer®	✓
Faca	Lâminas dentadas em inox com tampa desmontável - Incluída Acessório de limpeza da lâmina - Incluído, Em breve
Número de doses de 200 g	3-20

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

Blixer® 5 todos os modelos

Opções	Ref.
Conjunto de cuba adicional: cuba, faca serrilhada, tampa e braço Blixer®	27322
Faca dentada adicional	27310
Faca serrilhada especial para trituração	27311
Acessório de limpeza da lâmina - Em breve	49258



Blixer® 7

Motor assíncrono	✓
Potência	1 500 W
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidade	1 500 rpm - 3 000 rpm
Temporizador	✓
Impulso	✓
Base do motor	Metálico
Cuba	7,5 L inox
Tampa estanque	✓
Braço Blixer®	✓
Faca	Lâminas dentadas em inox com tampa desmontável - Incluída Acessório de limpeza da lâmina - Incluído , Em breve

Número de doses de 200 g 3-25

Escolha o seu modelo:



Digitalize este QR code para ver o Blixer® em ação.

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

Blixer® 7	
Opções	Ref.
Acessório adicional: cuba, faca serrilhada, tampa e braço Blixer®	27323
Faca em material compósito com lâminas dentadas em inox adicionais	27316
Faca em material compósito com lâminas serrilhadas em inox especiais para trituração	27317
Faca integralmente em inox com lâminas dentadas adicionais	27313
Faca integralmente em inox com lâminas serrilhadas especiais para trituração	27314
Lâmina dentada inferior	49166
Lâmina dentada superior	49167
Lâmina serrilhada inferior	49168
Lâmina serrilhada superior	49169
Acessório de limpeza da lâmina - Em breve	49258






Blixer® 8

Motor assíncrono	✓
Potência	2 200 W
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidade	1 500 rpm - 3 000 rpm
Impulso	✓
Cuba	8 L inox
Tampa estanque grande visão	✓
Braço Blixer® amovível	✓
Faca	Lâminas dentadas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - Incluídas
Número de doses de 200 g	5-28



Blixer® 8 V.V.

Motor assíncrono	✓
Potência	2 200 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	300 a 3 500 rpm
Impulso	✓
Cuba	8 L inox
Tampa estanque grande visão	✓
Braço Blixer® amovível	✓
Faca	Lâminas dentadas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - Incluídas
Número de doses de 200 g	5-28

 Deve ser ligado a um disjuntor diferencial de tipo A.

Escolha o seu modelo:

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

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

Escolha as suas opções:

Blixer® 8 todos os modelos		
Opções	Ref.	
Conjunto de cuba adicional: cuba, faca dentada, tampa e braço Blixer®	27387	
Faca dentada inox adicional	27377	
Lâmina dentada	59282	




Blixer® 10

Motor assíncrono	✓
Potência	2 600 W
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidade	1 500 rpm - 3 000 rpm
Impulso	✓
Cuba	11,5 L inox
Tampa estanque grande visão	✓
Braço Blixer® amovível	✓
Faca	3 lâminas dentadas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - Incluídas
Número de doses de 200 g	10-33

Blixer® 10 V.V.

	✓
Potência	2 600 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	300 a 3 500 rpm
Impulso	✓
Cuba	11,5 L inox
Tampa estanque grande visão	✓
Braço Blixer® amovível	✓
Faca	3 lâminas dentadas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - Incluídas
Número de doses de 200 g	10-33

 Deve ser ligado a um disjuntor diferencial de tipo A.



TEXTURA INTEIRA



TEXTURA MODIFICADA



COMER COM AS MÃOS

Escolha o seu modelo:

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

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

Escolha as suas opções:

Blixer® 10 todos os modelos	
Opções	Ref.
Conjunto de cuba adicional: cuba, faca dentada, tampa e braço Blixer®	27388
Faca dentada inox adicional	27378
Lâmina dentada	59282

Blixer®

DE CHÃO

INOVAÇÃO

BRAÇO Blixer®

Para melhorar a turbulência e por conseguinte, a suavidade da preparação.



Easy Guide

PAINEL DE CONTROLO

Temporizador de 0 a 15 minutos, **botões de controlo salientes em inox** e controlo por impulsos para maior precisão de corte.

INOVAÇÃO

FACA INOX DE FUNDO DE CUBA

Uma exclusividade Robot-Coupe® para uma perfeita homogeneidade dos produtos processados, mesmo em pequenas quantidades.

ESTRUTURA EM INOX

Integralmente fabricado em inox com um sistema de 3 pés de grande dimensão para uma perfeita estabilidade, ocupação de espaço reduzido e limpeza facilitada.



A tampa estanque transparente requer um único movimento para se posicionar. **Tampa e anel de vedação facilmente desmontáveis** num instante.

LIMPA-TAMPA

Para garantir uma visibilidade perfeita durante a preparação.

ALAVANCA DE TRAVAMENTO DA CUBA

Ergonómica, permite inclinar a cuba em posição intermédia e na horizontal.

INOVAÇÃO

CUBA EM INOX

Cuva reversível e amovível, uma exclusividade Robot-Coupe. **Capacidade:** 23, 28, 45 ou 60 litros, conforme o modelo.

RODAS INCLUÍDAS

3 rodas retráteis para facilitar a deslocação do aparelho e permitir a limpeza.

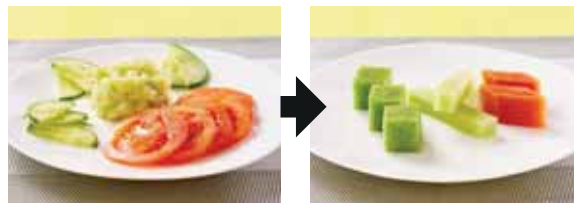


SAÚDE - ALIMENTAÇÃO COM TEXTURA MODIFICADA...

Entradas



DUO DE COUVE-ROXA E AIPO CRUS

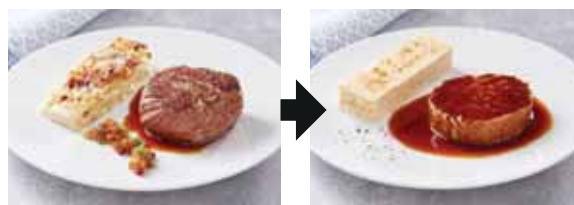


VARIAÇÃO DE PEPINO E TOMATE

Pratos

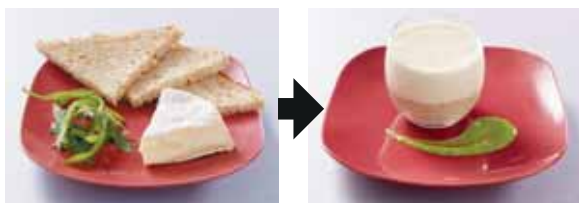


PEIXO BRANCO E ROLINHOS DE RABANETE



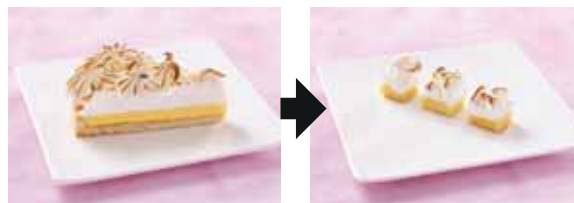
BIFE COM BATATAS GRATINADAS

Queijo



CAMEMBERT E PÃO INTEGRAL

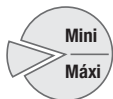
Sobremesa



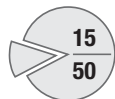
TARTE DE LIMÃO

Blixer® DE CHÃO

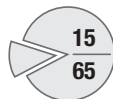
Número de doses de 200 g



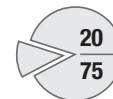
Quantidades processadas por operação



3 a 10 kg



3 a 13 kg



4 a 15 kg

VELOCIDADE VARIÁVEL DE 300 a 3 500 rpm

Blixer® 15 V.V.



15 L

• Trifásico

Blixer® 20 V.V.



20 L

• Trifásico

2 VELOCIDADES 1500 e 3000 rpm

Blixer® 15



15 L

• Trifásico

Blixer® 20



20 L

• Trifásico

Blixer® 23



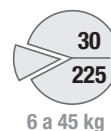
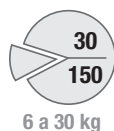
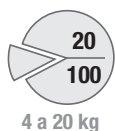
23 L

• Trifásico

Veja todos os modelos de mesa na página 102

POSSIBILIDADES DE TRABALHO

Modelos	Quantidades processadas (kg)			Número de doses de 200 g
	Capacidade da cuba (litros)	Mini	Máxi	
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 e 3000 rpm

Blixer® 30



Blixer® 45



Blixer® 60






Blixer® 15

Motor assíncrono	✓
Potência	3 000 W
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidade	1 500 rpm - 3 000 rpm
Impulso	✓
Cuba	15 L inox
Tampa estanque grande visão	✓
Braço Blixer® amovível	✓
Faca	3 lâminas dentadas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - Incluídas
Número de doses de 200 g	15-50

Blixer® 15 V.V.

Motor assíncrono	✓
Potência	3 000 W
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidade	300 a 3 500 rpm
Impulso	✓
Cuba	15 L inox
Tampa estanque grande visão	✓
Braço Blixer® amovível	✓
Faca	3 lâminas dentadas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - Incluídas
Número de doses de 200 g	15-50

 Deve ser ligado a um disjuntor diferencial de tipo A.

Escolha o seu modelo:

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

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

Escolha as suas opções:

Blixer® 15 todos os modelos		
Opções	Ref.	
Conjunto de cuba adicional: cuba, faca dentada, tampa e braço Blixer®	57065	
Faca dentada inox adicional	57102	
Lâmina dentada	59359	




Blixer® 20

Motor assíncrono	✓
Potência	4 400 W
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidade	1 500 rpm - 3 000 rpm
Impulso	✓
Cuba	20 L inox
Tampa estanque grande visão	✓
Braço Blixer® amovível	✓
Faca	3 lâminas dentadas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - Incluídas
Número de doses de 200 g	15-65

Blixer® 20 V.V.

Motor assíncrono	✓
Potência	4 400 W
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidade	300 a 3 500 rpm
Impulso	✓
Cuba	20 L inox
Tampa estanque grande visão	✓
Braço Blixer® amovível	✓
Faca	3 lâminas dentadas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - Incluídas
Número de doses de 200 g	15-65

 Deve ser ligado a um disjuntor diferencial de tipo A.



Escolha o seu modelo:

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

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

Escolha as suas opções:

Blixer® 20 todos os modelos		
Opções	Ref.	
Conjunto de cuba adicional: cuba, faca dentada, tampa e braço Blixer®	57066	
Faca dentada inox adicional	57102	
Lâmina dentada	59359	



Blixer® 23

Motor assíncrono	✓
Potência	4 500 W
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidade	1 500 - 3 000 rpm
Impulso	✓
Painel de controlo IP 65 com temporizador digital	✓
Cuba	23 L inox
Tampa grande visão	✓
Limpa-tampa	✓
Braço Blixer®	✓
Faca	Lâminas dentadas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - Incluídas
3 rodas retráteis	✓
Número de doses	20-75

Blixer® 30

Motor assíncrono	✓
Potência	5 400 W
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidade	1 500 - 3 000 rpm
Impulso	✓
Painel de controlo IP 65 com temporizador digital	✓
Cuba	28 L inox
Tampa grande visão	✓
Limpa-tampa	✓
Braço Blixer®	✓
Faca	Lâminas dentadas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - Incluídas
3 rodas retráteis	✓
Número de doses	20-100

Escolha o seu modelo:

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

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

Escolha as suas opções:

	Blixer® 23	Blixer® 30
Opções	Ref.	Ref.
Faca dentada inox adicional	57071	57076
Lâmina dentada	118292S	118241S



Blixer® 45

Motor assíncrono	✓
Potência	10 000 W
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidade	1 500 - 3 000 rpm
Impulso	✓
Painel de controlo IP 65 com temporizador digital	✓
Cuba	45 L inox
Tampa grande visão	✓
Limpa-tampa	✓
Braço Blixer®	✓
Faca	Lâminas dentadas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox Incluídas
3 rodas retráteis	✓
Número de doses	30-150

Blixer® 60

Motor assíncrono	✓
Potência	11 000 W
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidade	1 500 - 3 000 rpm
Impulso	✓
Painel de controlo IP 65 com temporizador digital	✓
Cuba	60 L inox
Tampa grande visão	✓
Limpa-tampa	✓
Braço Blixer®	✓
Faca	Lâminas dentadas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox Incluídas
3 rodas retráteis	✓
Número de doses	30-225

Escolha o seu modelo:

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

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

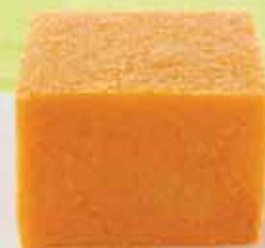
Escolha as suas opções:

	Blixer® 45	Blixer® 60
Opções	Ref.	Ref.
Faca dentada inox adicional	57083	57093
Lâmina dentada	118243S	118245S

TEXTURA INTEIRA



TEXTURA MODIFICADA



COMER COM AS MÃOS



TRITURADORES



CINCO GAMAS NA PONTA DA INOVAÇÃO

Qualquer que seja o seu comprimento, os Trituradores Robot-Coupe podem triturar, misturar, emulsionar, bater ou ainda mexer as preparações num instante! A sua eficiência em termos de higiene, simplicidade de utilização, polivalência, duração e rentabilidade fazem destes os melhores do mercado.



TRITURADORES

ERGONOMIA

Pega ergonômica para melhor conforto de utilização.

PERFORMANCE

Motor reforçado: **+20%** para um aparelho mais eficaz.

Eficiência aumentada para a **otimização do tempo de trituração**.



LONGEVIDADE

Construção robusta graças ao **bloco do motor em inox**.

INOVAÇÃO



HIGIENE

Campânula e faca em inox desmontáveis para facilitar a limpeza e a manutenção.



Nos modelos MP V.V. e MP Combi, **botão de velocidade variável mais ergonômico** para maior conforto de utilização.

INOVAÇÃO



ERGONOMIA

O **ressalto do bloco motor** pode ser utilizado como ponto de apoio e de rotação na borda de uma panela, para maior maneabilidade e o máximo conforto de utilização.

A **argola** permite enrolar o cabo para facilitar a arrumação e evitar o desgaste

NOVO



Nova pega amovível EasyGrip. Um trabalho mais fácil graças à melhor distribuição do peso da máquina!

Serviço Pós-Venda: CABO DE ALIMENTAÇÃO DESMONTÁVEL

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





SOPAS



MOLHOS



COULIS



ESPECIAL
EMULSÕES



Ferramenta Aeromix disponível na gama Mini e Micromix.

DESCUBRA OS NOSSOS SUPORTES DE PANELA PARA UM TRABALHO SEM FADIGA [Página 130](#)



TRITURADORES

MINI

Mini MP
Ver página 126



220 W MicroMix®
240 W Mini MP 160 V.V.
270 W Mini MP 190 V.V.
290 W Mini MP 240 V.V.

COMPACTO

CMP
Ver página 128



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

15 litros 30 litros 45 litros 73 litros

LARGO

MP
Ver página 131



440 W MP 350 Ultra
500 W MP 450 Ultra
750 W MP 550 Ultra
850 W MP 600 Ultra
1000 W MP 800 Turbo

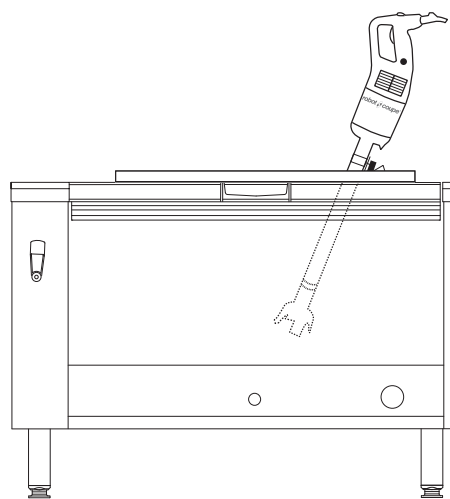
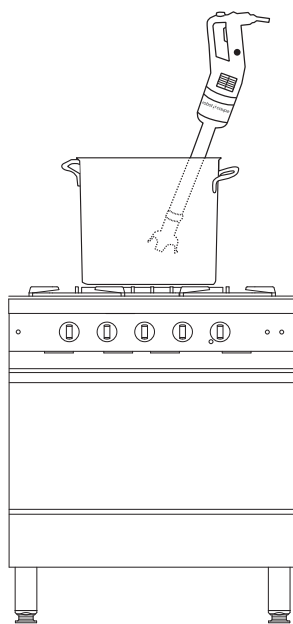
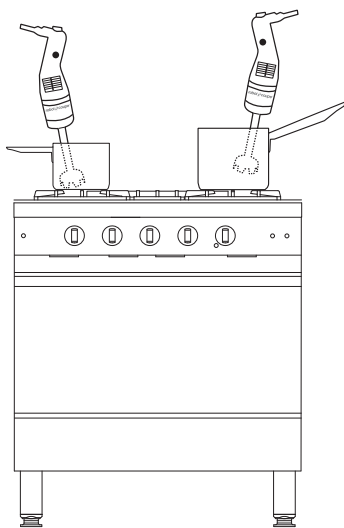
50 litros 100 litros 200 litros 300 litros 400 litros

Especial Emulsões

Especial Pequenas Preparações

Especial Restauração

Especial uso intensivo Coletividades / Take away



COMBI

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

Ver página 135

								
190 mm	185 mm	240 mm	250 mm	220 mm	300 mm	350 mm	280 mm	450 mm
270 W Mini MP 190 Combi	290 W Mini MP 240 Combi	310 W CMP 250 Combi	350 W CMP 300 Combi	440 W MP 350 Combi Ultra	500 W MP 450 Combi Ultra	500 W MP 450 FW Ultra	500 W MP 450 XL FW Ultra	
		15 litros	30 litros	50 litros	100 litros	100 litros	100 litros	
Especial Pequenas Preparações		Especial Restauração		Especial uso intensivo Coletividades / Take away				

LIMPEZA

Faca e campânula fáceis de desmontar.



No âmbito do programa HACCP, é aconselhável, após a limpeza, guardar a campânula e a faca na câmara fria.

CONFORTO DE UTILIZAÇÃO

Suportes de panelas fáceis de utilizar, para um trabalho sem fadiga.

- 1 suporte de panelas universal em inox:**
 - Para fixar no rebordo da panela.
- 3 suportes de panelas em aço inoxidável ajustáveis:**
 - Ao diâmetro da panela: 330 a 650 mm
 - Ao diâmetro da panela: 500 a 1000 mm
 - Ao diâmetro da panela: 850 a 1300 mm



MICROMIX®

A melhor escolha dos Chefes. Bastam poucos segundos para realizar uma emulsão perfeita!

PERFORMANCE

Design da campânula concebido para maior rapidez de execução. Aparelho potente e silencioso.

ROBUSTEZ

Tubo, campânula, bloco e ferramentas integralmente em inox.

ERGONOMIA

Variador de velocidade facilmente acessível e preciso. Cabo em espiral extensível para facilitar o manuseamento. Comprimento máximo 1 300 mm. Ideal para utilização antes do envio para a sala.



HIGIENE

Desmontagem do tubo e das ferramentas, para facilitar a limpeza. Arrumação fácil de triturador e dos acessórios.



INOVAÇÃO

AEROMIX

Ferramenta patenteada especialmente concebida para realizar **emulsões** ao minuto, arejadas e volumosas, que se mantêm perfeitamente no prato.



FACA

Realização de todo o tipo de **sopas e molhos em pequenas quantidades**.



BASTAM POUCOS SEGUNDOS PARA REALIZAR UMA EMULSÃO PERFEITA!





Suporte mural



Micromix®

Potência	220 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	1 500 a 14 000 rpm
Faca e tubo	Comprimento 165 mm - Integralmente inox
Faca desmontável	✓
Pé desmontável	✓
Dimensões	Comprimento 430 mm, Ø 61 mm
Peso bruto	1,4 kg
Acessórios	Aeromix inox - Incluído Suporte mural - Incluído



Digitalize este QR code para ver o Trituradores em ação.



Conjunto especial Merchandising para apresentar 6 Micromix na loja

	Ref.	Unidade de venda		Acondicionado
Micromix 230V/50/1	34900	1		1
Conjunto de 6 Micromix 230V/50/1	34950	1		6



GAMA MINI

Tamanho mínimo, desempenho máximo!

Especial molhos, emulsões e pequenas preparações.

FORMA DA PEGA

Para uma boa preensão do aparelho e um **trabalho sem fadiga**.



Faca e tubo em inox desmontáveis para uma higiene perfeita.



Faca concebida para uma qualidade de trituração otimizada.



BOTÃO DE VELOCIDADE VARIÁVEL

Para uma regulação fácil e visual.

BLOCO MOTOR EM INOX

Para maior duração do aparelho.

INOVAÇÃO

AEROMIX

Ferramenta patenteada especialmente concebida para realizar **emulsões** ao minuto, arejadas e volumosas, que se mantêm perfeitamente no prato.



FAÇA



AEROMIX

Especial emulsões





Mini MP 160 V.V.

Mini MP 190 V.V.

Mini MP 240 V.V.

Potência	240 W	270 W	290 W
Voltagem	Monofásico 230 V	Monofásico 230 V	Monofásico 230 V
Velocidade	2 000 a 12 500 rpm	2 000 a 12 500 rpm	2 000 a 12 500 rpm
Faca, campânula e tubo	Comprimento 160 mm - Integralmente inox	Comprimento 190 mm - Integralmente inox	Comprimento 240 mm - Integralmente inox
Faca desmontável	✓	✓	✓
Campânula desmontável	Não	✓	✓
Pé desmontável	✓	✓	✓
Dimensões	Comprimento 455 mm, Ø 78 mm	Comprimento 485 mm, Ø 78 mm	Comprimento 535 mm, Ø 78 mm
Peso bruto	2,4 kg	2,5 kg	2,5 kg
Acessórios	Aeromix inox - Incluído Suporte mural - Incluído	Aeromix inox - Incluído Suporte mural - Incluído	Aeromix inox - Incluído Suporte mural - Incluído

Escolha o seu modelo:



Digitalize este QR code para ver o Trituradores em ação.

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



Função Batedeira
Mini MP 190 Combi
Ver página 136



Função Batedeira
Mini MP 240 Combi
Ver página 136

GAMA COMPACTA CMP

Compacto, manuseável, eficiente.
Especial Restauração

NOVO

POTÊNCIA

Motor reforçado +15% para um aparelho mais eficiente.



PERFORMANCE

Ótima qualidade do triturado com um produto acabado macio no mínimo de tempo.



LONGEVIDADE

Construção robusta graças ao **bloco do motor em inox**.

INOVAÇÃO



HIGIENE

Campânula e faca em inox desmontáveis para facilitar a limpeza e a manutenção.



ERGONOMIA

Aparelho compacto, leve, fácil de manusear.

CONFORTO

Velocidade variável para preparações elaboradas, para uma utilização flexível.

INOVAÇÃO



ERGONOMIA

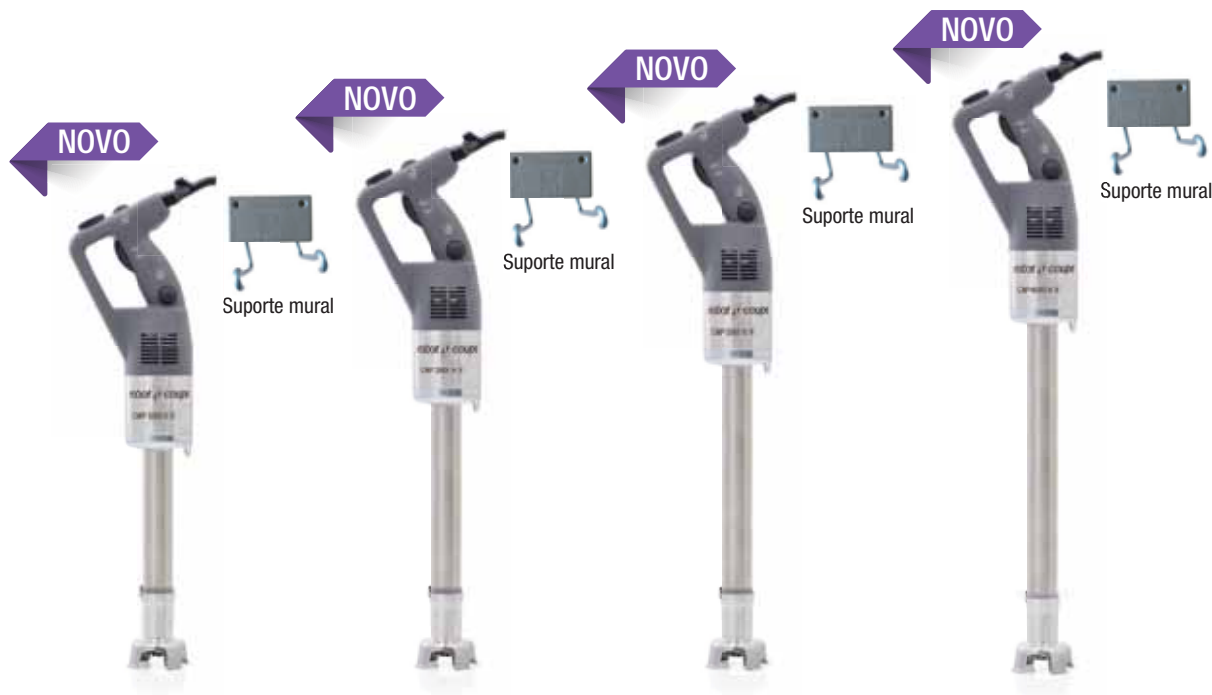
O **ressalto do bloco do motor** pode ser utilizado como ponto de apoio e de rotação na borda de uma panela, para maior maneabilidade e o máximo conforto de utilização.

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

Serviço Pós-Venda: CABO DE ALIMENTAÇÃO DESMONTÁVEL

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





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

Potência	310 W	350 W	400 W	420 W
Voltagem	Monofásico 230 V	Monofásico 230 V	Monofásico 230 V	Monofásico 230 V
Velocidade	2 300 a 9 600 rpm autorregulada	2 300 a 9 600 rpm autorregulada	2 300 a 9 600 rpm autorregulada	2 300 a 9 600 rpm autorregulada
Faca, campânula e tubo	Comprimento 250 mm Integralmente inox	Comprimento 300 mm Integralmente inox	Comprimento 350 mm Integralmente inox	Comprimento 400 mm Integralmente inox
Faca desmontável	✓	✓	✓	✓
Campânula desmontável	✓	✓	✓	✓
Pé desmontável	Não	Não	Não	Não
EasyPlug	✓	✓	✓	✓
Dimensões	Comprimento 650 mm, Ø 94 mm	Comprimento 660 mm, Ø 94 mm	Comprimento 700 mm, Ø 94 mm	Comprimento 763 mm, Ø 94 mm
Peso bruto	3,9 kg	3,9 kg	4,1 kg	4.1 kg
Acessórios	Suporte mural Incluído	Suporte mural Incluído	Suporte mural Incluído	Suporte mural Incluído

Escolha o seu modelo:



Digitalize este QR code para ver o Trituradores em ação.

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

CMP 400 V.V.	Ref.
CMP 400 V.V. 230V/50/1	34260B



Função Batedeira
CMP 250 Combi
Ver página 137



Função Batedeira
CMP 300 Combi
Ver página 137

SUPORTES DE PANELAS MP/CMP

Os suportes de panelas reduzem os riscos de lesões musculoesqueléticas, facilitam o trabalho dos utilizadores e melhoram o controlo da preparação.

Permitem inclinar o Triturador sem esforço ou deixá-lo funcionar de forma autónoma.

Integralmente em inox e integralmente desmontáveis, são fáceis de limpar e muito práticos de utilizar.



1 Suporte de panelas universal

Adapta-se facilmente a todos os diâmetros de panelas.



2 Suportes de panelas reguláveis:

Três suportes de panelas disponíveis em opção. Adaptam-se ao tamanho da panela:

- Ø Panela de 330 mm a 650 mm
- Ø Panela de 500 mm a 1 000 mm
- Ø Panela de 850 mm a 1 300 mm



Suportes de Panelas em Inox

1 suporte de panelas universal em inox 1	Ref.
Para fixar no rebordo da panela	27358
3 suportes de panelas em inox reguláveis 2	Ref.
Para panelas com diâmetros de 330 a 650 mm	27363
Para panelas com diâmetros de 500 a 1 000 mm	27364
Para panelas com diâmetros de 850 a 1 300 mm	27365



GAMA LARGA MP ULTRA

Ainda mais eficiente e ergonómica!

ERGONOMIA

Pega ergonómica para melhor conforto de utilização.

PERFORMANCE

Motor reforçado: **+20%** para um aparelho mais eficaz.

Eficiência aumentada para a **otimização do tempo de trituração**.



LONGEVIDADE

Construção robusta graças ao **bloco do motor em inox**.



INOVAÇÃO



HIGIENE

Campânula e faca em inox desmontáveis para facilitar a limpeza e a manutenção.



Nos modelos MP V.V. e MP Combi, **botão de velocidade variável mais ergonómico** para maior conforto de utilização.

INOVAÇÃO



ERGONOMIA

O **ressalto do bloco motor** pode ser utilizado como ponto de apoio e de rotação na borda de uma panela, para maior maneabilidade e o máximo conforto de utilização.

A **argola** permite enrolar o cabo para facilitar a arrumação e evitar o desgaste

NOVO



Nova pega amovível EasyGrip. Um trabalho mais fácil graças à melhor distribuição do peso da máquina!

Serviço Pós-Venda: CABO DE ALIMENTAÇÃO DESMONTÁVEL

- 1 **Novo sistema patenteado "EasyPlug"** para facilitar a substituição do cabo de alimentação em caso de intervenção do serviço pós-venda.
- 2 **Indicador luminoso de tensão:** deteção rápida em caso de falha do cabo de alimentação. O indicador acende-se se o cabo não estiver danificado e se estiver corretamente ligado de ambos os lados (tomada de parede e EasyPlug).





MP 350 Ultra

Potência	440 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	9 500 rpm
Faca, campânula, tubo	Comprimento 350 mm - Integralmente inox
Faca desmontável	✓
Campânula desmontável	✓
Pé desmontável	Não
EasyPlug	✓
Dimensões	Comprimento 740 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	6,2 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído



MP 350 Ultra V.V.

Potência	440 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	1 500 a 9 000 rpm autorregulada
Faca, campânula, tubo	Comprimento 350 mm - Integralmente inox
Faca desmontável	✓
Campânula desmontável	✓
Pé desmontável	Não
EasyPlug	✓
Dimensões	Comprimento 740 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	6,4 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído

Escolha o seu modelo:



Digitalize este QR code para ver o Trituradores em ação.

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



Função Batedeira

MP 350 Combi Ultra

Ver página 138

Escolha as suas opções:

MP 350 Ultra / MP 350 Ultra V.V.	
Opções	Ref.
Pega amovível EasyGrip	27359



MP 450 Ultra

Potência	500 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	9 500 rpm
Faca, campânula, tubo	Comprimento 450 mm - Integralmente inox
Faca desmontável	✓
Campânula desmontável	✓
Pé desmontável	Não
EasyPlug	✓
Dimensões	Comprimento 840 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	6,3 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído



MP 450 Ultra V.V.

Potência	500 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	1 500 a 9 000 rpm autorregulada
Faca, campânula, tubo	Comprimento 450 mm - Integralmente inox
Faca desmontável	✓
Campânula desmontável	✓
Pé desmontável	Não
EasyPlug	✓
Dimensões	Comprimento 840 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	6,5 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído

Escolha o seu modelo:



Digitalize este QR code para ver o Trituradores em ação.

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



Função Batedeira

MP 450 Combi Ultra

Ver página 138

Escolha as suas opções:

MP 450 Ultra / MP 450 Ultra V.V.		
Opções	Ref.	
Pega amovível EasyGrip	27359	

TRITURADORES



MP 550 Ultra

MP 600 Ultra

MP 800 Turbo

Potência	750 W	850 W	1 000 W
Voltagem	Monofásico 230 V	Monofásico 230 V	Monofásico 230 V
Velocidade	9 000 rpm	9 500 rpm	9 500 rpm
Faca, campânula, tubo	Comprimento 550 mm - Integralmente inox	Comprimento 600 mm - Integralmente inox	Comprimento 740 mm - Integralmente inox
Faca desmontável	✓	✓	✓
Campânula desmontável	✓	✓	✓
Pé desmontável	Não	Não	✓
Pega secundária	Pega amovível EasyGrip	Pega amovível EasyGrip	Pega em inox integrada
Electronic booster system	Não	Não	Dispositivo eletrônico para melhorar o desempenho do motor
EasyPlug	✓	✓	✓
Dimensões	Comprimento 940 mm, Ø 125 mm	Comprimento 980 mm, Ø 125 mm	Comprimento 1 130 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	6,6 kg	7,4 kg	9,2 kg
Acessórios	Suporte mural	Suporte mural	Suporte mural

Escolha o seu modelo:



Digitalize este QR code para ver o Trituradores em ação.

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

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

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



Suportes de Painelas em Inox

1 suporte de painelas universal em inox 1	Ref.
Para fixar no rebordo da painela	27358
3 suportes de painelas em inox reguláveis 2	Ref.
Para painelas com diâmetros de 330 a 650 mm	27363
Para painelas com diâmetros de 500 a 1 000 mm	27364
Para painelas com diâmetros de 850 a 1 300 mm	27365

GAMA COMBI

O acessório batadeira Robot-Coupe, disponível nos Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Ultra e MP FW, permite-lhe emulsionar, misturar, separar, bater, amassar.

POTÊNCIA

Motor reforçado +15% para um aparelho mais eficiente.

TRABALHO FACILITADO

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

ERGONOMIA

Pega ergonômica para melhor conforto de utilização.

CONFORTO

Princípio de autorregulação da velocidade para as preparações elaboradas.

EMULSIONAR



Molho vinagrete, maionese, molho rouille, molho verde ou cocktail...

MISTURAR



Massa para crepes, polpa de tomate, temperos...

SEPARAR



Sêmola, arroz, trigo, quinoa...

BATER



Claras em castelo, mousse de chocolate, chantilly...

AMASSAR



Puré de batatas, massas de sonhos, massa de fritos...



INOVAÇÃO



CAIXA BATEDORA METÁLICA

ROBUSTEZ

Engrenagens **metálicas** mantidas em 2 flanges metálicas para uma robustez reforçada, permitindo suportar grandes esforços.

HIGIENE

Batedores sobremoldados para uma higiene perfeita.

ERGONOMIA

Fixação rápida dos batedores no bloco e da caixa no bloco do motor, para uma montagem e uma desmontagem muito simples.



Suporte mural

Mini MP 190 Combi

Potência	270 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	2 000 a 12 500 rpm em triturador 350 a 1 560 rpm em batedeira
Faca, campânula, tubo	Comprimento 190 mm - Integralmente inox
Faca desmontável	✓
Campânula desmontável	✓
Pé desmontável	✓
Caixa batedor metálico	✓
Dimensões	Comprimento total com tubo 485 mm com batedor 550 mm, Ø 78 mm
Peso bruto	2,7 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído



Suporte mural

Mini MP 240 Combi

Potência	290 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	2 000 a 12 500 rpm em triturador 350 a 1 560 rpm em batedeira
Faca, campânula, tubo	Comprimento 240 mm - Integralmente inox
Faca desmontável	✓
Campânula desmontável	✓
Pé desmontável	✓
Caixa batedor metálico	✓
Dimensões	Comprimento total com tubo 535 mm com batedor 550 mm, Ø 78 mm
Peso bruto	2,8 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído

Escolha o seu modelo:



Digitalize este QR code para ver o Trituradores em ação.

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

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

Escolha as suas opções:

	Mini MP 190 Combi	Mini MP 240 Combi
Opções	Ref.	Ref.
Acessório batedor Mini MP	27333	27333



CMP 250 Combi

Potência	310 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	2 300 a 9 600 rpm em triturador 500 a 1 800 rpm em batedeira autorregulada
Faca, campânula, tubo	Comprimento 250 mm - integralmente inox
Faca desmontável	✓
Campânula desmontável	✓
Pé desmontável	✓ Equipado com um sistema de vedação de 3 níveis
Caixa batedor metálico	✓
EasyPlug	✓
Dimensões	Comprimento total com tubo 640 mm com batedor 610 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	5,6 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído

Escolha o seu modelo:



Digitalize este QR code para ver o Trituradores em ação.

Escolha as suas opções:

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



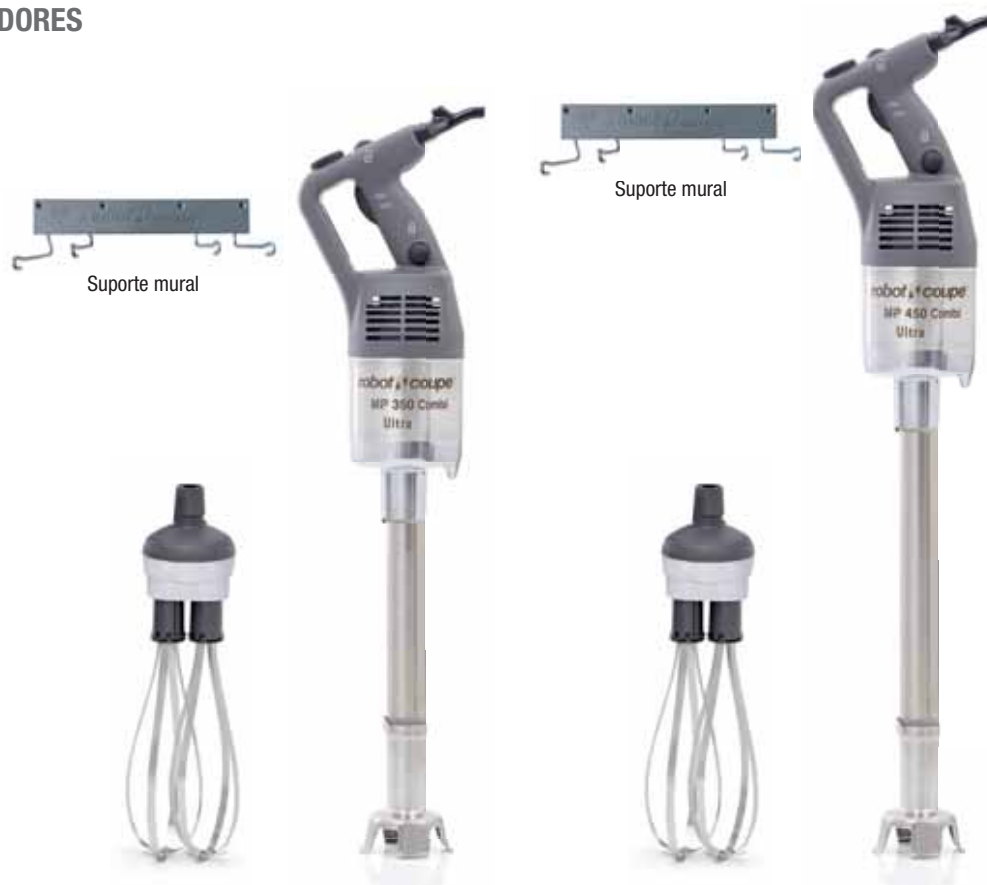
CMP 300 Combi

Potência	350 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	2 300 a 9 600 rpm em triturador 500 a 1 800 rpm em batedeira autorregulada
Faca, campânula, tubo	Comprimento 300 mm - Integralmente inox
Faca desmontável	✓
Campânula desmontável	✓
Pé desmontável	✓ Equipado com um sistema de vedação de 3 níveis
Caixa batedor metálico	✓
EasyPlug	✓
Dimensões	Comprimento total com tubo 700 mm com batedor 610 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	5,7 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído

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

	CMP 250 Combi	CMP 300 Combi
Opções	Ref.	Ref.
Acessório batedor CMP Combi	27248	27248
Pé triturador	27249	27250

TRITURADORES



MP 350 Combi Ultra

Potência	440 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	1 500 a 9 000 rpm em triturador 250 a 1 500 rpm em batedeira autorregulada
Faca, campânula, tubo	Comprimento 350 mm - Integralmente inox
Faca desmontável	✓
Campânula desmontável	✓
Pé desmontável	✓
Caixa batedor metálico	✓
Batedeira desmontável	✓
EasyPlug	✓
Dimensões	Comprimento total como tubo: 790 mm com batedor: 805 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	7,9 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído

MP 450 Combi Ultra

Potência	500 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	1 500 a 9 000 rpm em triturador 250 a 1 500 rpm em batedeira autorregulada
Faca, campânula, tubo	Comprimento 450 mm - Integralmente inox
Faca desmontável	✓
Campânula desmontável	✓
Pé desmontável	✓
Caixa batedor metálico	✓
Batedeira desmontável	✓
EasyPlug	✓
Dimensões	Comprimento total com tubo: 890 mm com batedor: 840 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	8,2 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído

Escolha o seu modelo:



Digitalize este QR code para ver o Trituradores em ação.

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

Escolha as suas opções:

	MP 350 Combi Ultra	MP 450 Combi Ultra
Opções	Ref.	Ref.
Acessório batedor MP Combi	27210	27210
Acessório misturador	27355	27355
Pé triturador	39354	39355
Pega amovível EasyGrip	27359	27359



Suporte mural



MP 450 FW Ultra

Potência	500 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	250 a 1 500 rpm autorregulada
Batedor	Batedor desmontável com 280 mm de comprimento
Caixa da batedeira metálica	✓
EasyPlug	✓
Dimensões	Comprimento 800 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	8,6 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído

Escolha o seu modelo:



Digitalize este QR code para ver o Trituradores em ação.

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



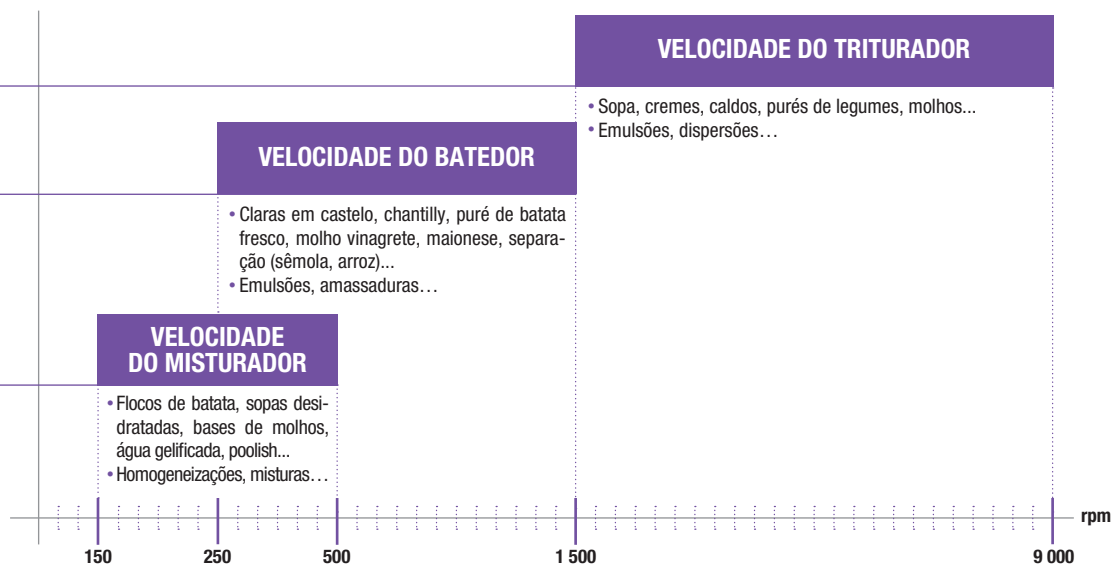
Suporte mural



MP 450 XL FW Ultra

Potência	500 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	150 a 510 rpm autorregulada
Misturador	Misturador desmontável com 690 mm de comprimento
Caixa da batedeira metálica	✓
EasyPlug	✓
Dimensões	Comprimento 1 210 mm, Ø 175 mm
Peso bruto	8,6 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído

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



DE VOLTA AO SUMARIO

EXTRATORES DE SUMOS

AUTOMÁTICOS





UM SUMO ULTRAFRESCO EM POUCOS SEGUNDOS

Os extratores de sumos Robot-Coupe acompanham os profissionais de muitos setores: bares, restaurantes, hotéis, coletividades e supermercados.

Rápidos, eficazes, robustos e rentáveis, oferecem uma solução ideal para realizar excelentes sumos ultrafrescos de frutos e legumes em grandes quantidades.

EXTRATORES DE SUMOS

AUTOMÁTICOS

INOVAÇÃO

BOCA Ø 79 mm
Permite a introdução de frutos e legumes inteiros.



BOCA AUTOMÁTICA

- Passar os frutos e os legumes sem esforço graças ao sistema exclusivo de acionamento automático.
- Rapidez de processamento: 25 cl em apenas 6 segundos.



CESTO

Com duas pegas para melhor preensão, desmontagem sem ferramenta e limpeza fácil.

Easy Guide

NOVO

2 tamanhos de bicos anti-salpicos*:

- 1 Jarro / Cuba de Blender
- 2 Serviço ao copo



NOVO

APARA PINGOS*

Grande capacidade para uma área de trabalho sempre limpa.



NOVO

BASE INCLINADA*

Para uma evacuação otimizada do sumo.

MOTOR

- Silencioso para ser utilizado na frente do consumidor.
- 1000 W concebido para o uso intensivo durante todo o dia**.



Saída dos resíduos debaixo da bancada**.

2 possibilidades de utilização:



1 Evacuação dos resíduos num coletor.

Coletor de resíduos translúcido de grande capacidade.

2 Evacuação dos resíduos em contínuo**.

Cone de evacuação: assegura a ejeção dos resíduos em fluxo contínuo diretamente debaixo da bancada.



OS NOSSOS UTILIZADORES



BARES, RESTAURANTES E ÁREA MÉDICO-SOCIAL

Os sumos de frutos e de legumes frescos permitem acrescentar um toque de frescura na ementa dos bares e restaurantes.

São também muito apreciados nos hospitais e lares de idosos para melhorar a hidratação quotidiana dos residentes.



HOTÉIS, RESTAURAÇÃO ESCOLAR E DE EMPRESAS

Fáceis de utilizar e silenciosos, os Extratores de Sumos Robot-Coupe encontram o seu lugar em self-service nos bufetes dos hotéis ou nos restauração coletiva.



BARES DE SUMOS E SUPERMERCADOS

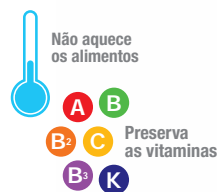
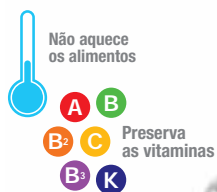
Especialmente concebida para uso intensivo, a nossa gama de Extratores de Sumos convém é perfeita para uma produção em grandes quantidades.



Investimento rentabilizado rapidamente:

- Para amortizar o extrator de sumos J 100 só precisa de vender em média 500 copos de sumo.
- O melhor rendimento com os ingredientes mais usados no mercado.

EXTRATORES DE SUMOS



J 80

Motor assíncrono	✓
Potência	700 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Produtividade	120 L/h
Cuba	Inox
Boca	✓ - Automático Ø 79 mm
Filtro	Inox
Disco ralador	Inox
Altura útil sob o bico	155 mm
SERVIÇO: Copo	✓
Jarro	✓
Cuba de Blender	-
Bico anti-salpicos	✓ - 1 tamanho
Base inclinada	-
Apara pingos	✓
Ejeção automática dos resíduos	✓
Coletor de resíduos translúcido	6,5 L
Cone de evacuação dos resíduos em contínuo	-

J 80 Buffet

Motor assíncrono	✓
Potência	700 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Produtividade	120 L/h
Cuba	Inox
Boca	✓ - Automático Ø 79 mm
Filtro	Inox
Disco ralador	Inox
Altura útil sob o bico	177 mm
SERVIÇO: Copo	✓
Jarro	✓
Cuba de Blender	-
Bico anti-salpicos	✓ - 2 tamanhos
Base inclinada	✓
Apara pingos	✓ - Grande capacidade
Ejeção automática dos resíduos	✓
Coletor de resíduos translúcido	6,5 L
Cone de evacuação dos resíduos em contínuo	-

Escolha o seu modelo:



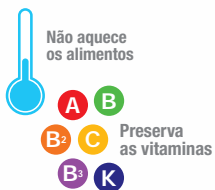
Digitalize este QR code para ver o Extrator de Sumos em ação.

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

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

Escolha as suas opções:

J 80 todos os modelos	
Acessórios	Ref.
Conjunto base + apara-pingos XL + bico comprido	49230



J 100

Motor assíncrono	✓
Potência	1 000 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Produtividade	160 L/h
Cuba	Inox
Boca	✓ - Automático Ø 79 mm
Filtro	Inox
Disco ralador	Inox - Especial utilização intensiva
Altura útil sob o bico	251 mm
SERVIÇO: Copo	✓
Jarro	✓
Cuba de Blender	✓
Bico anti-salpicos	✓ - 2 tamanhos
Base inclinada	✓
Apara pingos	✓ - Grande capacidade
Ejeção automática dos resíduos	✓
Coletor de resíduos translúcido	7,2 L
Cone de evacuação dos resíduos em contínuo	✓

Escolha o seu modelo:

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



Digitalize este QR code para ver o Extrator de Sumos em ação.

Escolha as suas opções:

J 100	
Acessórios	Ref.
Conjunto base + aparta-pingos XL + bico comprido	49230



EXTRATOR DE SUMOS E COULIS

- **Extração de sumos** de legumes e de frutos ricos com polpa.
- **Extração de coulis** de legumes e de frutos cozidos ou tenros em pequenas quantidades.
- **Retém a pele, as grainhas e as fibras.**



C 40

Motor assíncrono	✓
Potência	500 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	1 500 rpm
Produtividade	12 L/h
Cuba	Materiais compósitos

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



Gaspatcho, molho de tomate, vinha d'alhos para carne e peixe, smoothies, coulis de frutos, sorvetes gelados...



Sumo de tomate espesso para gaspatcho e molhos.



Sumo de limão para bebidas, sorvetes e molhos.



PENEIRAS AUTOMÁTICAS

Polivalentes e robustas, as peneiras automáticas são dedicadas à realização de coulis e polpas de frutos, mousses de legumes, bases de molhos, bisques, sopas de peixe, etc... para separar grainhas, caroços, fibras e carcaças, sem trituração.

A introdução dos produtos em contínuo facilita a utilização e permite um ganho de tempo considerável para propor Preparações Caseiras.



PENEIRAS AUTOMÁTICAS

TREMONHA

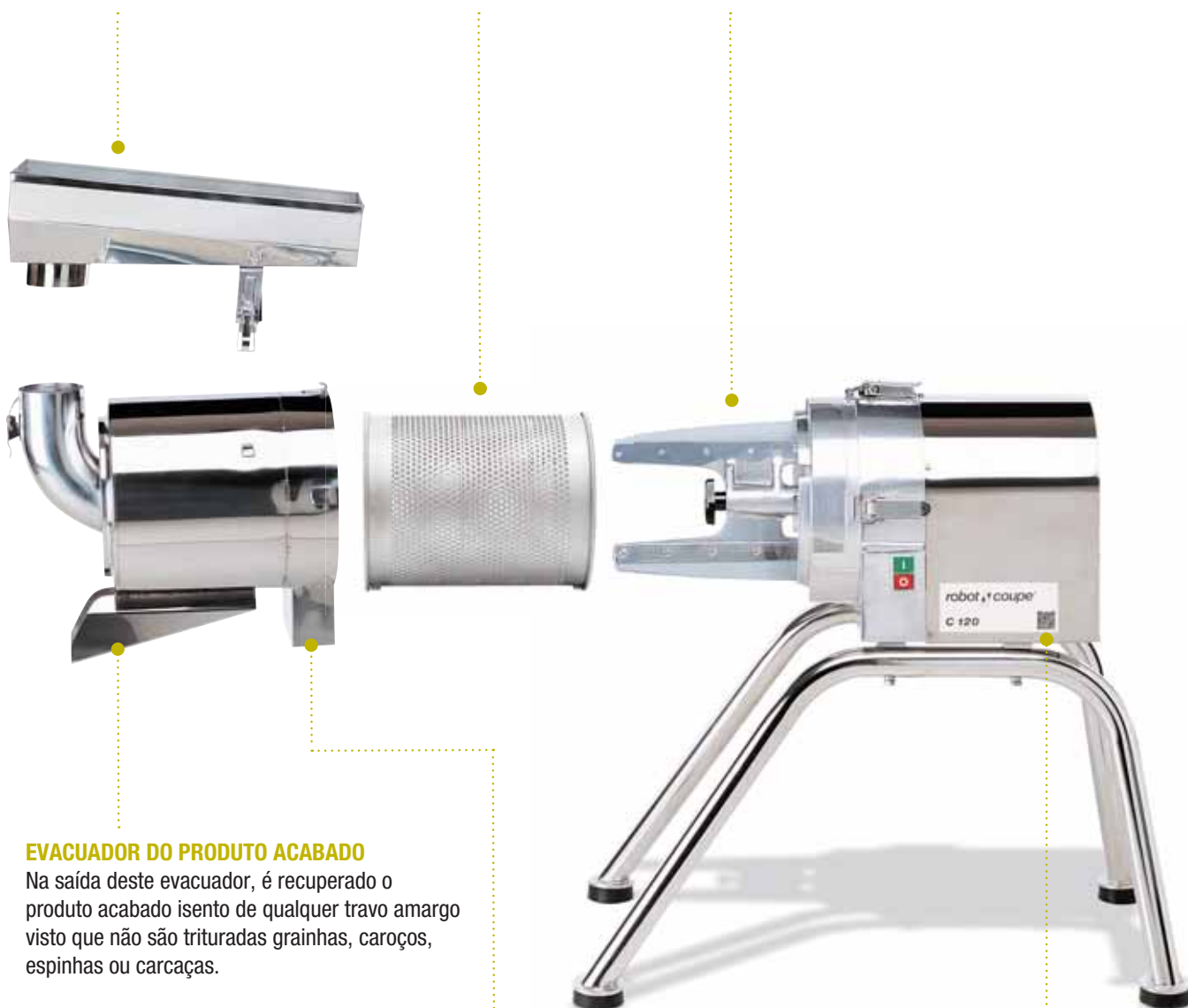
Introdução em contínuo dos produtos lavados, mesmo sem lhes retirar as hastes ou os caroços.

PENEIRAS

Os produtos caem para dentro da peneira, onde são centrifugados.

PÁS

O sistema de pás rotativas a 1 500 rpm produz a centrifugação dos produtos situados dentro da peneira.



EVACUADOR DO PRODUTO ACABADO

Na saída deste evacuador, é recuperado o produto acabado isento de qualquer travo amargo visto que não são trituradas grainhas, caroços, espinhas ou carcaças.

EVACUADOR DE RESÍDUOS

Evacuação de peles, grainhas, caroços, caules, carcaças, fibras...

**Easy
Guide**



1 mm
(Em standard)



**TOMATES, PIMENTOS,
COMPOTA DE MAÇÃ,
MORANGOS, FRAMBOESAS...**



SOPA DE PEIXE, MARISCO...



2 mm



AZEITONAS



CEREJAS, AMEIXAS...



3 mm



5 mm



ALPERCES



**PÊSSEGOS, AMEIXAS
SECAS...**



0,5 mm
Para filtrar as fibras e as
impurezas mais finas.
Utiliza-se como complemento
da peneira 1 mm.



**FRUTOS VERMELHOS,
CASTANHAS, ...**



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

Para mais aplicações, contacte o seu responsável local.



C 80

Motor assíncrono	✓
Potência	650 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	1 500 rpm
Produtividade	60 kg/h
Introdução dos produtos em contínuo	✓
Ejeção dos resíduos em contínuo	✓
Bloco do motor	Inox
Cuba	Inox
Pés	-
Tremonha	Inox
Modelo de mesa	✓
Modelo de chão	-
Peneiras	Peneira com furos de 1 mm - Incluída



C 120

Motor assíncrono	✓
Potência	900 W
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidade	1 500 rpm
Produtividade	120 kg/h
Introdução dos produtos em contínuo	✓
Ejeção dos resíduos em contínuo	✓
Bloco do motor	Inox
Cuba	Inox
Pés	Inox
Tremonha	Inox
Modelo de mesa	-
Modelo de chão	✓
Peneiras	Peneira com furos de 1 mm - Incluída

Escolha o seu modelo:



Digitalize este QR code para ver a peneira automática em ação.

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

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

Escolha as suas opções:

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

CORTADOR DE PÃO

O Cortador de pão TP180 permite realizar até 360 fatias de pão em baguete por minuto, com 8 a 80 mm de espessura e uma **regularidade perfeita**. Muito fácil de utilizar, atende às exigências do mercado das coletividades. Investimento rentabilizado muito rapidamente: até **20% de economia** comparado com os pães individuais.



Permite cortar todos os tipos com pão de forma a alongada graças à dimensão da sua boca de alimentação (150x125mm) com regularidade, **sem romper nem esmagar**. Possibilidade de cortar dois pães baguete ao mesmo tempo.

Permite realizar **180 a 360 fatias** de pão por minuto, com 8 a 80 mm de espessura e uma **regularidade perfeita**.

Conceção integralmente **em aço** para facilitar a **manutenção** da máquina pelo utilizador.

Sistema de segurança muito eficiente, composto por uma barreira de infravermelhos, um sistema de segurança da tampa e um dispositivo de controlo de falta de tensão.

Interrupção automática de segurança após 1 minuto de funcionamento em vazio.



Lâmina inox
desmontável sem
ferramenta para facilitar
a limpeza.



Coletor de migalhas
amovível.



TP 180

Motor assíncrono	✓
Potência	350 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade de rotação	180 a 360 fatias por minuto
Aparelho	Integralmente inox
Sistema de segurança	Exclusivo infravermelhos
Tabuleiro	Regulável para determinar a espessura das fatias, de 8 a 80 mm
Coletor de migalhas	✓

Escolha o seu modelo:

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

Escolha as suas opções:

Opção TP 180	Ref.
Base móvel em inox TP 180	27187

DADOS TÉCNICOS

CONJUNTOS					Dimensões (mm)						Peso (kg)	
Designação	Ref.	Potência (w)	Monofásico	Trifásico	Máquina			Embalagem			Líquido	Bruto
					C	P	A	C	P	A		
R 101 XL 230V/50/1	22580	450	•		220	280	495	400	300	540	9	10
R 201 XL 230V/50/1	22570	550	•		220	280	555	400	300	540	10	11
R 201 XL Ultra 230V/50/1	22590	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 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

CORTADOR DE LEGUMES					Dimensões (mm)						Peso (kg)	
Designação	Ref.	Potência (w)	Monofásico	Trifásico	Máquina			Embalagem			Líquido	Bruto
					C	P	A	C	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 Alavanca 230V/50/1	2245	1 100	•		700	359	1 100	1 120	785	510	35	54
CL 55 Alavanca 400V/50/3	2214	1 100		•	700	359	1 100	1 120	785	510	35	54
CL 55 2 Bocas 230V/50/1	2244	1 100	•		865	396	1 270	1 120	785	510	42	61
CL 55 2 Bocas 400V/50/3	2211	1 100		•	865	396	1 270	1 120	785	510	42	61
CL 60 Alavanca 400V/50/3	2319	1 500		•	335	560	1 160	1 120	800	900	57	83
CL 60 V.V. Alavanca 230V/50/1	2323	1 500	•		335	560	1 160	1 120	800	900	57	83
CL 60 2 Bocas 400V/50/3	2325	1 500		•	460	770	1 355	1 120	800	900	69	95
CL 60 V.V. 2 Bocas 230V/50/1	2329	1 500	•		460	770	1 355	1 120	800	900	69	95

CUTTERS					Dimensões (mm)						Peso (kg)	
Designação	Ref.	Potência (w)	Monofásico	Trifásico	Máquina			Embalagem			Líquido	Bruto
					C	P	A	C	P	A		
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 5 - 1V 230V/50/1	24608	750	•		280	365	510	490	390	650	21	23
R 5 - 2V 400V/50/3	24614	1 500		•	280	365	510	490	390	650	21	24
R 7 400V/50/3	24658	1 500		•	280	365	540	490	390	650	23	25
R 8 400V/50/3	21291	2 200		•	315	545	585	700	470	700	37	45
R 8 V.V. 230V/50/1	21285	2 200	•		315	545	585	700	470	700	38	47
R 8 SV 400V/50/3	2040	2 200		•	315	545	585	700	470	700	38	47
R 10 400V/50/3	21391	2 600		•	345	560	660	700	470	700	42	51
R 10 V.V. 230V/50/1	21385	2 600	•		345	560	660	700	470	700	47	54
R 10 SV 400V/50/3	2044	2 600		•	345	560	660	700	470	700	47	54
R 15 400V/50/3	51491	3 000		•	370	615	680	765	465	780	50	59
R 15 V.V. 380-480V/50-60/3	51487	3 000		•	370	615	680	765	465	780	50	59
R 15 SV 400V/50/3	2048	3 000		•	370	615	680	765	465	780	50	59
R 20 400V/50/3	51591	4 400		•	380	630	760	765	465	780	77	86
R 20 V.V. 380-480V/50-60/3	51587	4 400		•	380	630	760	765	465	780	77	86
R 20 SV 400V/50/3	2052	4 400		•	380	630	760	765	465	780	77	86
R 23 400V/50/3	51331C	4 500		•	700	600	1 250	800	700	1260	110	142
R 30 400V/50/3	52331C	5 400		•	720	600	1 250	800	700	1260	126	148
R 45 400V/50/3	53331C	10 000		•	760	600	1 400	990	690	1400	172	195
R 60 400V/50/3	54331C	11 000		•	810	600	1 400	990	690	1400	187	212

Robot Cook®					Dimensões (mm)						Peso (kg)	
Designação	Ref.	Potência (w)	Monofásico	Trifásico	Máquina			Embalagem			Líquido	Bruto
					C	P	A	C	P	A		
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R	1 800	•		225	340	520	410	310	590	14	16

Blixer®					Dimensões (mm)						Peso (kg)	
Designação	Ref.	Potência (w)	Monofásico	Trifásico	Máquina			Embalagem			Líquido	Bruto
					C	P	A	C	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 - 1V 230V/50/1	33208	900	•		240	330	480	400	300	540	14	15
Blixer® 4 - 2V 400V/50/3	33215	1 000		•	240	305	445	400	300	540	14	15
Blixer® 5 - 1V 230V/50/1	33251	1 500	•		280	365	540	490	390	650	21	24
Blixer® 5 - 2V 400V/50/3	33259	1 500		•	280	365	540	490	390	650	21	24
Blixer® 7 400V/50/3	33269	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

DADOS TÉCNICOS

TRITURADORES					Dimensões (mm)					Peso (kg)		
Designação	Ref.	Potência (w)	Monofásico	Trifásico	Máquina			Embalagem			Líquido	Bruto
					Ø	A	C	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	
CMP 400 V.V. 230V/50/1	34260B	420	•		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	
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	

EXTRATORES DE SUMOS					Dimensões (mm)					Peso (kg)		
Designação	Ref.	Potência (w)	Monofásico	Trifásico	Máquina			Embalagem			Líquido	Bruto
					C	P	A	C	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	1 000	•		260	565	630	790	292	530	14	15
C 40 230V/50/1	55040	500	•		240	280	645	400	300	540	10	11

PENEIRAS AUTOMÁTICAS					Dimensões (mm)					Peso (kg)		
Designação	Ref.	Potência (w)	Monofásico	Trifásico	Máquina			Embalagem			Líquido	Bruto
					C	P	A	C	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		•	1 030	400	860	880	585	885	32	46

CORTADOR DE PÃO					Dimensões (mm)					Peso (kg)		
Designação	Ref.	Potência (w)	Monofásico	Trifásico	Máquina			Embalagem			Líquido	Bruto
					C	P	A	C	P	A		
TP 180 230V/50/1	23001	350	•		335	385	920	550	400	980	23	29

CONDIÇÕES GERAIS DE VENDA

PREÂMBULO

A Robot-Coupe projecta e fabrica aparelhos profissionais de preparação culinária topo de gama, distribuídos tanto em França como no estrangeiro, segundo modalidades que reflectem a sua competência industrial e a sua imagem de produtos de grande qualidade concebidos no centro da região da Borgonha.

A distribuição das mercadorias Robot-Coupe implica a colocação ao dispor dos utilizadores de um conjunto de conselhos, serviços e garantias em coerência com a qualidade dos produtos Robot-Coupe e a imagem da marca. Por isso, de modo a poder comercializar adequadamente as mercadorias Robot-Coupe, os distribuidores deverão satisfazer um conjunto de critérios qualitativos referentes designadamente à sua capacidade de informar os utilizadores sobre os desempenhos e o funcionamento dos produtos Robot-Coupe, a promover e pôr em destaque esses produtos, a efectuar a entrega, a instalação e a colocação em funcionamento dos produtos vendidos assim como a assegurar a garantia e a reparação.

GENERALIDADES

Artigo 1 :

As condições gerais de venda objecto deste documento aplicam-se a todos os clientes da Robot-Coupe.

Nos termos do artigo L441-6 do Código do Comércio, as condições gerais de venda constituem a base jurídica das negociações, salvo convenções particulares contrárias escritas e aceites pela Robot-Coupe. Estas condições prevalecem sobre todas as condições de compra gerais ou especiais. Não poderá de maneira alguma existir derrogação sem a assinatura de um acordo expresso por nossa parte.

O facto de passar uma encomenda à Robot-Coupe implica a aceitação sem reserva destas condições.

Qualquer encomenda passada de má fé ou que apresente um carácter anormal será recusada pela Robot-Coupe.

TARIFAS E REDUÇÕES DE PREÇO

Artigo 2 :

Os preços praticados pela Robot-Coupe são objecto de uma tarifa de base estabelecida em 1 de Fevereiro de cada ano e válida durante um ano.

Os aparelhos são facturados com base na tarifa em vigor no dia da expedição.

PRAZOS DE ENTREGA

Artigo 3 :

Os prazos de entrega são dados a título indicativo por ocasião da tomada da encomenda.

Os atrasos de entrega não dão direito a compensação, penalidade ou indemnização por perdas e danos.

Os atrasos nunca podem justificar a recusa da entrega por parte do cliente.

Artigo 4 :

Se a expedição for diferida a pedido do distribuidor com o acordo da Robot-Coupe, as despesas de armazenagem e de manuseio podem ser requeridas ao comprador. Estas disposições não modificam nada as obrigações relativas ao pagamento das mercadorias.

TRANSPORTE - ENTREGA

Artigo 5 :

Seja qual for o destino das mercadorias, o modo de transporte e as modalidades de pagamento do preço de transporte (frete pago ou frete a pagar), o transporte e as operações afins ao transporte são realizadas por conta e risco do cliente, ao qual cabe verificar o bom estado das mercadorias no momento da entrega.

RECLAMAÇÕES – DEVOLUÇÕES

Artigo 6 :

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

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

Artigo 7 :

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

Artigo 8 :

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

PAGAMENTOS

Artigo 9 :

Nos termos do artigo L441-6 do Código do Comércio, as penalidades de atraso são devidas na falta de pagamento no dia seguinte à data de pagamento indicada na factura. A taxa de juro dessas penalidades de atraso é de 12% anual.

Por outro lado, salvo adiamento solicitado atempadamente e acordado pela Robot-Coupe, a falta de pagamento na data de vencimento fixada acarretará:

- A exigibilidade imediata de todas as importâncias ainda devidas, qualquer que seja o modo de pagamento previsto.
- A exigibilidade, a título de perdas e danos e de cláusula penal (no sentido previsto pelo artigo 1229 do Código Civil), de uma indemnização igual a 15% das importâncias devidas, além dos juros legais e das custas judiciais eventuais.

Finalmente, se o comprador, durante as encomendas precedentes, evitou uma das suas obrigações (atraso de pagamento por exemplo), a Robot-Coupe reserva-se o direito de não lhe fazer mais entregas a título provisório ou definitivo.

GARANTIA

Artigo 10 :

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

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

Esta garantia não cobre designadamente (lista não limitativa):

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

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

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

Artigo 11 :

Como o distribuidor está vinculado contratualmente ao cliente final, ele é nessa qualidade o seu interlocutor privilegiado no âmbito da aplicação da garantia construtor.

As prestações relativas à gestão da garantia (gestão administrativa e logística) são conexas mas indissociáveis do contrato de venda celebrado entre o distribuidor e o cliente final.

O preço de venda facturado ao cliente final inclui não só o preço das mercadorias acabadas vendidas mas remunera igualmente a prestação do distribuidor relativa à gestão da garantia dessas mercadorias.

Por conseguinte, a Robot-Coupe não tomará a seu cargo nenhuma das despesas directas ou indirectas suportadas pelos distribuidores a título da gestão da garantia construtor.

CLÁUSULA DE RESERVA DE PROPRIEDADE

Artigo 12 :

A Robot-Coupe reserva-se a propriedade das mercadorias vendidas, até ao pagamento integral dos seus preços em principal e em juros. Em caso de falta de pagamento do preço na data de vencimento convencionada, a Robot-Coupe poderá retomar as mercadorias, a venda será rescindida de pleno direito a sua conveniência e as prestações já pagas permanecerão adquiridas em contrapartida do gozo das mercadorias de que o comprador terá beneficiado. Em caso de desacordo quanto às modalidades de restituição das mercadorias, esta poderá ser obtida por despacho em processo sumário proferido pelo Senhor Presidente do Tribunal de Comércio de Créteil, ao qual as partes atribuem expressamente a competência.

Transferência dos riscos:

As mercadorias permanecerão propriedade da Robot-Coupe até ao pagamento integral do seu preço mas o comprador responsabiliza-se, porém, logo após a sua entrega, a transferência da posse implicando a transferência dos riscos. O comprador compromete-se por conseguinte a subscrever, desde já, um contrato de seguro para garantir os riscos de perda, de roubo ou de destruição das mercadorias abrangidas.

Revenda :

Como as mercadorias continuam a pertencer à Robot-Coupe até ao pagamento integral do seu preço, o comprador fica proibido de dispor das mesmas para revendê-las.

Contudo, e a título de simples tolerância e unicamente para as necessidades da sua actividade, a Robot-Coupe autoriza o comprador a revender as mercadorias sob ressalva de que o comprador pague, logo após a revenda, a totalidade do preço ainda devido, sendo as importâncias correspondentes, desde já, garantidas a favor da Robot-Coupe de acordo com o artigo 2071 do Código Civil, e o comprador devendo ser simples depositário do preço.

Transporte ou depósito:

Se o comprador deve entregar as mercadorias a um transportador ou depositário, este deverá datar e assinar um documento indicando as referências e as quantidades das mercadorias das quais toma posse e indicar de sua mão própria: «tomei conhecimento da cláusula de reserva de propriedade a favor da Robot-Coupe por ocasião da entrega das mercadorias»

Arresto ou requisição:

Enquanto o preço não for integralmente pago, o cliente é obrigado a informar a Robot-Coupe, dentro de vinte e quatro horas, do arresto, requisição ou confiscação das mercadorias a favor de um terceiro e a tomar todas as disposições de salvaguarda para levar ao conhecimento e respeitar o direito de propriedade da Robot-Coupe em caso de intervenção de credores.

Recuperação e liquidação judicial:

Caso o cliente seja objecto de um processo de recuperação ou de liquidação judicial, a reivindicação das mercadorias será exercida pela Robot-Coupe no prazo de três meses a partir da publicação da sentença de abertura do processo, de acordo com o disposto no artigo L621 – 115 do Código de Comércio.

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

Artigo 13 :

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

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

TRATAMENTO DOS RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS

Artigo 14 :

Na medida em que os equipamentos vendidos são equipamentos eléctricos e electrónicos abrangidos pelo Decreto n.º 2005-829 de 20 de Julho de 2005, que transpõe a Directiva 2002-96-CE de 27 de Janeiro de 2003, fica convenionado que o comprador detentor desses equipamentos assegurará, salvo convenção contrária, o financiamento e a organização da eliminação dos resíduos provenientes desses equipamentos, nas condições definidas nos artigos 21 e 22 do dito Decreto.

Em caso de controlo, o fabricante poderá pedir ao comprador que lhe comunique os documentos justificativos do seu cumprimento, para esses equipamentos, do conjunto das obrigações que lhe foram transferidas a título do contrato de venda.

Na falta de comunicação desses documentos, o cliente será presumido responsável do incumprimento das obrigações a seu cargo e o fabricante reserva-se o direito de lhe pedir reparação de qualquer dano que possa suportar por tal facto.

RECLAMAÇÕES

Artigo 15 :

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

FORÇA MAIOR

Artigo 16 :

A ocorrência de um caso de força maior tem como efeito a suspensão da execução destas obrigações contratuais. É um caso de força maior qualquer acontecimento independente da vontade da Robot-Coupe e que seja um obstáculo ao seu funcionamento normal no estado de fabrico ou de expedição dos materiais.

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

Artigo 17 :

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

LITÍGIOS

Artigo 18 :

Todas as vendas celebradas pela Robot-Coupe são sujeitas à lei francesa. Para qualquer contestação relativa às vendas realizadas pela Robot-Coupe e à aplicação ou interpretação destas condições gerais, só o Tribunal de Comércio de Créteil será competente.

Para melhor processamento da sua encomenda, agradecemos que nos indique o seu número de cliente (6. ...) e também a referência dos artigos. Obrigado

ENTREGA COM FRETE PAGO

a partir de 400€ do valor líquido da encomenda. Abaixo deste valor, custo de 10€ de coparticipação nas despesas de transporte.

PRAZO DE ENTREGA

2 a 3 semanas após a recepção e confirmação do pedido



robot  coupe®

**fabricado em França por Robot-Coupe s.n.c.
Direcção geral, França, Internacional e Marketing :**
48, rue des vigneron - 94300 Vincennes - France

**Comerciais : Zona norte n° 91 87 54 388 - Zona centro-Sul n° 91 95 56 569
email : international@robot-coupe.com**

www.robot-coupe.com