

robot coupe®



CONJUNTOS

DISCOS

CORTADOR
DE LEGUMES

CUTTERS

ROBOT COOK®

BLIXER®

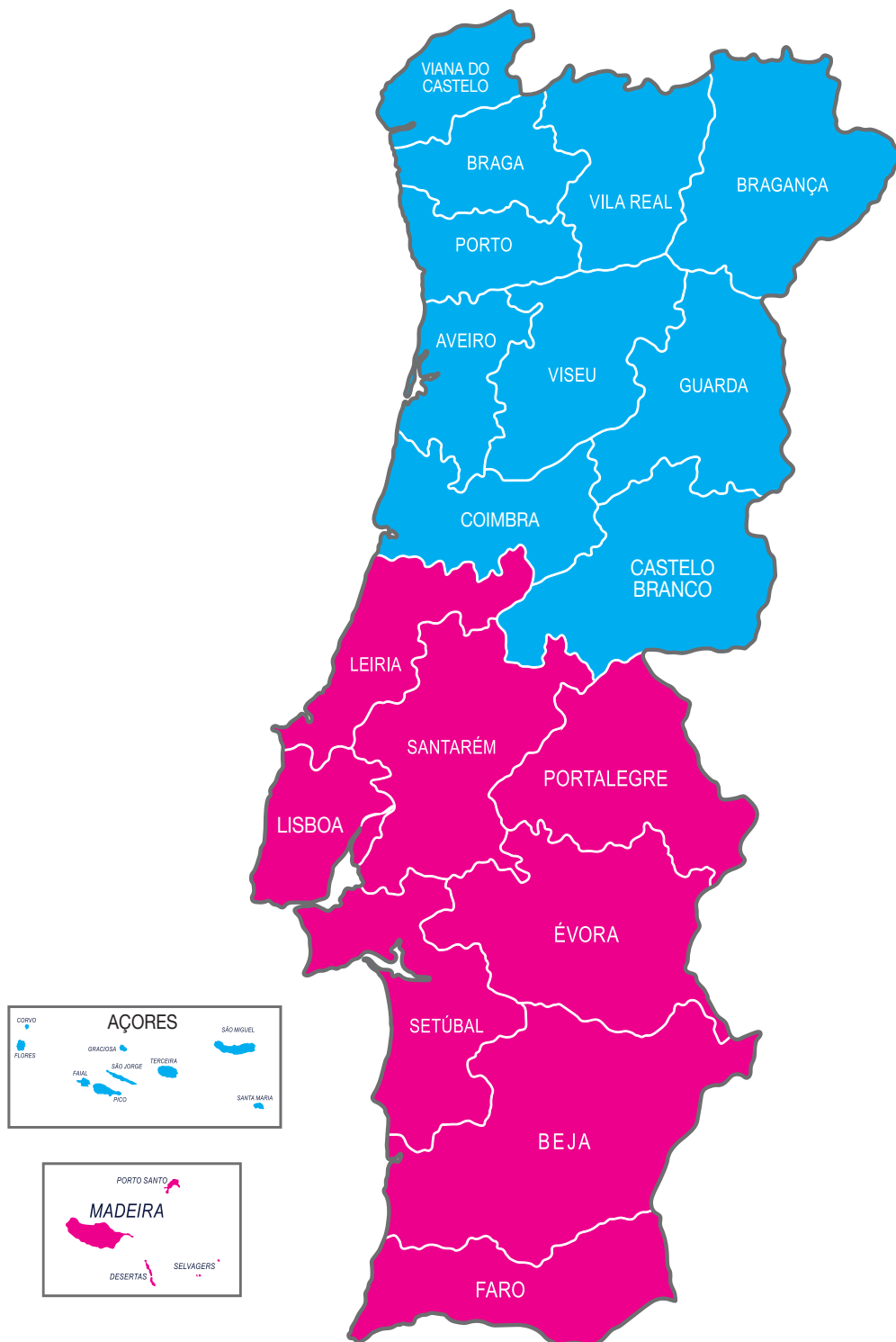
TRITURADORES

EXTRACTORES
DE SUMOS

PENEIRAS
AUTOMÁTICAS



CATALOGO
06/2024



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

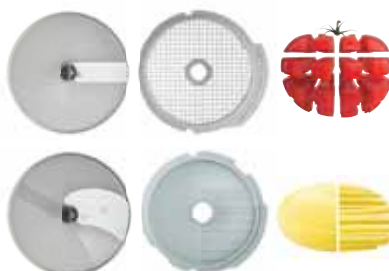
 Manuel Cirne
cirne@robot-coupe.com
Tel. : 919 556 569

NOVOS PRODUTOS E FUNCIONALIDADES

PÁGINA **31**

R 402

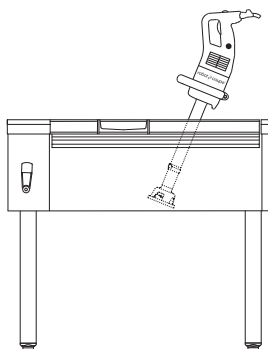
O maior aliado quotidiano dos chefes cozinheiros!
Novos equipamentos: empurrador Exactitube,
corte em cubos e corte de batatas fritas.



PÁGINA **139**

GAMA ESPECIAL PARA BASCULANTES

Nova gama especial MP para basculantes,
perfeitamente adequada para utilização com
basculantes, das mais pequenas às maiores.



NOVOS ACESSÓRIOS E FUNCIONALIDADES

NOVO

PÁGINA 40 EASYCLEAN XPRESS

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



PÁGINA 42 A SOLUÇÃO PARA FATIAR TOMATES

Descubra-as todas



PÁGINA 43 A SOLUÇÃO PARA PREPARAR BATATAS FRITAS

Prepare batatas fritas compridas e perfeitamente formadas com o EasyLoader. Com a sua função de alimentação contínua, corta as batatas ao comprido para um maior rendimento, com nova dimensão de 6x6 mm.



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



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



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.



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.



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.



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** ”

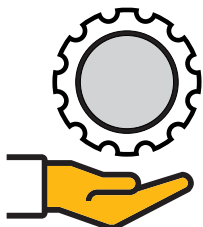
“ Vamos **além de todas as exigências** em vigor
para garantir **desempenhos**
irrepreensíveis ”



“ 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

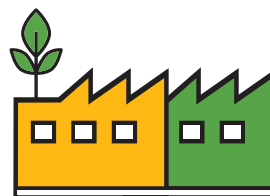
Produtos concebidos para durar:

- 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



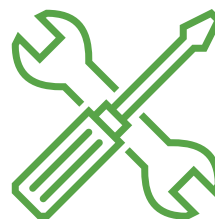
Um serviço ao cliente de qualidade

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.



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.



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 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 MINI
Português
Ref. 450 899

2 GUIA DE SELEÇÃO
Discos
Ref. 451 928

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



TODO O ANO DE 2024 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

Painel superior: **Ref. 430 356**

Expositor misto

Ref. 450 421

Painel superior: **Ref. 450 767**

Expositor de trituradores

Ref. 407 435

Painel superior: **Ref. 430 323**

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

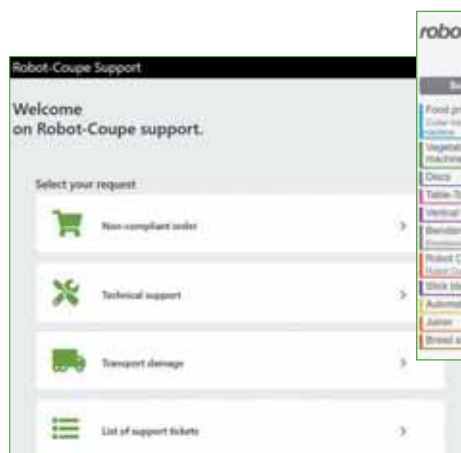


Youtube
Robot-Coupe Official



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



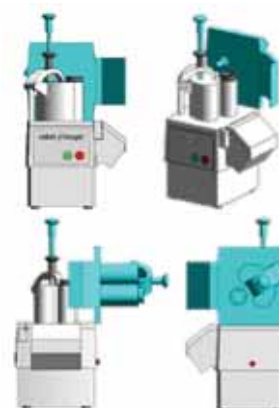
NOVO SITE ROBOT-COUPÉ

- **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
Chocolatarias
Confeitarias



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 COMERCIAL



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



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

ARTESÃOS E GMS



#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
20 kg = 4 min



MACEDÓNIA
DE LEGUMES
10 kg = 2 min



SOPA
45L = 6 min



MAIONESE
2L = 1min



LEGUMES FATIADOS
300 kg = 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 **54**

CORTADOR DE LEGUMES

CL 50 Ultra



PÁGINA **104**

Blixer®

Blixer® 4



PÁGINA **148**

EXTRATORES DE SUMOS

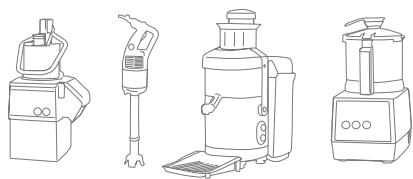
J 80 Buffet



ÍNDICE

CONJUNTOS

PÁGINA 22



COLECÇÃO DE DISCOS

PÁGINA 36

CORTADOR DE LEGUMES

PÁGINA 52

CUTTERS

PÁGINA 78

ROBOT COOK®

PÁGINA 98

BLIXER®

PÁGINA 102

TRITURADORES

PÁGINA 122

EXTRATORES DE SUMOS

PÁGINA 146

DADOS TÉCNICOS

(dimensões, peso...) PÁGINA 157

PENEIRAS AUTOMÁTICAS

PÁGINA 153

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



4 MÁQUINAS em **1!**

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

Boca de grande dimensão: legumes grandes

NOVO



Boca cilíndrica com empurrador Exactitube:

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

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.

Ejeção lateral: ganho de espaço e conforto de utilização.



Lavável à máquina



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.



MOTOR ASSÍNCRONO

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

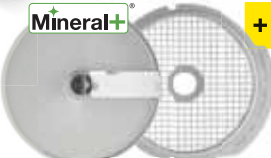
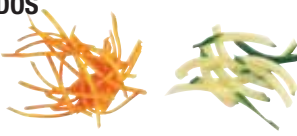
FUNÇÃO CUTTER

	Faca lisa Standard	➔		PICADO GROSSO		PICADO FINO		MOLHOS, EMULSÕES
	Faca serrilhada	➔		AMASSAR		TRITURADOS		
	Faca dentada	➔		TRITURAÇÃO DE ERVAS AROMÁTICAS		TRITURAÇÃO DE ESPECIARIAS		

ESPECIAL para triturações em pastelaria

ESPECIAL para Ervas aromáticas e Especiarias

FUNÇÃO CORTADOR DE LEGUMES

	FATIADOS			PALITOS / JULIANAS	
	ONDULADOS		NOVO  + MACEDÔNIA*   + BATATAS FRITAS* 		
	RALADOS				

* 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

+ MACEDÔNIA + BATATAS FRITAS

R 402 V.V.



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

R 402



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

R 502 V.V.



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

R 502



- Trifásico
- 2 velocidades
- Acessório passador de puré*

R 752 V.V.



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

R 752



- 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	Cuba 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:



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 38



Escolha as suas opções:



	R 101 XL		R 201 XL / R 201 XL Ultra	
Opções	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	



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:



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 38



Escolha as suas opções:



	R 301		R 301 Ultra	
Opções	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 CITRÍNOS



Boca de grande capacidade 75x90 mm



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



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 e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluídos Cuba inox

D-Clean Kit **Incluído**

Discos Não incluído

Escolha o seu modelo:



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



R 402 V.V.

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

✓
Metálico
Cuba 4,5 L inox
Lâminas lisas em inox - Incluídas
Boca meia lua 1,6 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluídos Cuba inox

Incluído

Não incluído

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

Coleção completa de discos página 38



Escolha as suas opções:



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.



Acessório
Passador
de puré



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



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



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
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

Coleção completa de discos página 38



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	49258



R 502 V.V.

Assíncrono
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
✓
Lâminas lisas em inox - Incluídas Acessório de limpeza da lâmina - Incluído
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

R 502 todos os modelos

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

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.

Ejeção lateral:
Ganho de espaço e conforto de utilização.

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



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 ergonômica:
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 Especial para triturações em pastelaria	27308
Faca dentada inox Especial para Ervas e Especiarias	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	49257

* Cuba de 5,9 L para R 502/ R 502 V.V. e de 7,5 L para R 752/ R 752 V.V.

DE VOLTA AO SUMARIO



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
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	Assíncrono
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
Braço raspador	✓
Faca	Lâminas lisas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - Incluídas

Acessórios	Escova do eixo do motor - Incluída
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 as suas opções aqui:

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

Coleção completa de discos página 38



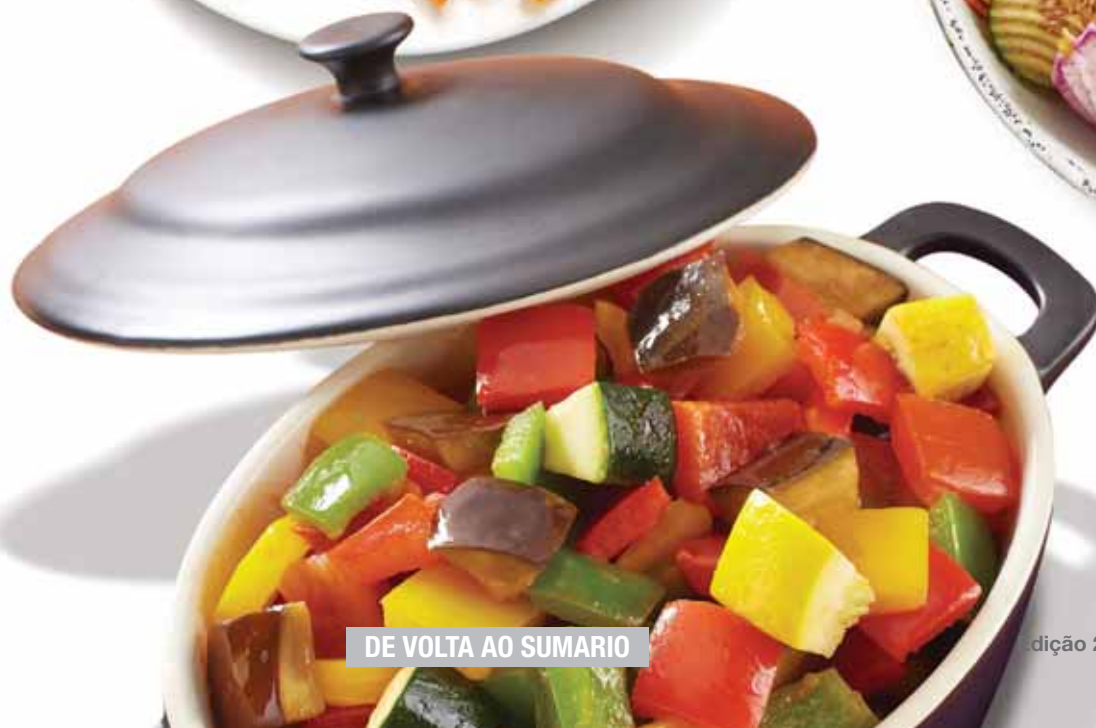
DE VOLTA AO SUMARIO

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

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



EXPERT Series 5-7

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

DISCOS

FATIADORES



ONDULADOS



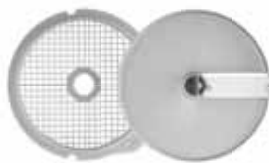
RALADORES



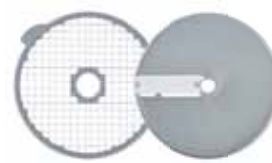
PALITOS JULIANA



				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
27621		27621		2 mm	27068W	27068W
				3 mm	27069W	27069W
				5 mm	27070W	27070W
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		
				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

	ESSENTIAL Series 1-4		DISCOS	EXPERT Series 5-7	
	R 301 R 301 Ultra	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
 EQUIPAMENTO MACEDÓNIA GRELHA + FATIADOR			5 x 5 x 5 mm (salada primavera)	■ 28110W	■ 28110W
		■ 27513W	8 x 8 x 8 mm	■ 28111W	■ 28111W
		■ 27514W	10 x 10 x 10 mm (salada macedonia)	■ 28112W	■ 28112W
		■ 27515W	12 x 12 x 12 mm	■ 28197W	
			14 x 14 x 5 mm (mozzarella)	■ 28181W	■ 28181W
			14 x 14 x 10 mm	■ 28179W	■ 28179W
			14 x 14 x 14 mm (salada russa)	■ 28113W	
			20 x 20 x 20 mm (cubos batatas para fritar)	■ 28114W	
			25 x 25 x 25 mm (cubos para jardineira)	■ 28115W	
			50 x 70 x 25 mm (alface)	■ 28180W	
 BATATAS FRITAS		▲ 27116W	6 x 6 mm* 	▲ 29230W	
			8 x 8 mm	▲ 28134W	▲ 28134W
			8 x 16 mm	▲ 28159W	▲ 28159W
		▲ 27117W	10 x 10 mm	▲ 28135W	▲ 28135W
 BRUNESAS			10 x 16 mm	▲ 28158W	▲ 28158W
			2 x 2 x 2 mm		28174W
			3 x 3 x 3 mm		28175W
 GAUFRETTES			4 x 4 x 4 mm		28176W
			2 mm		28198W
			3 mm		28199W
			4 mm (rendilhada)		28178W
CONJUNTO DE DISCOS	1957	-	6 mm		28177W
	-	1954W	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.

*Equipamento para batatas fritas de 6 x 6 mm:

- Compatível com as máquinas:

- CL 50, CL 50 Ultra, R 502, R 502 V.V. Nestas máquinas, deve ser utilizado como complemento do EasyLoader (página 43)
- CL 55 e CL 60 com boca de alimentação automática

- Não é compatível com as máquinas:

- R 752, R 752 V.V., CL 50 Gourmet, CL 52
- CL 55 e CL 60 com boca de alimentação com empurrador

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

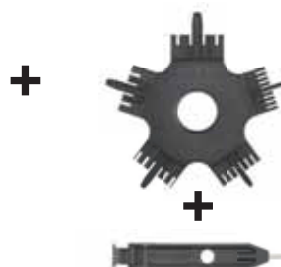
Ferramenta de limpeza da grelha de macedónia



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.

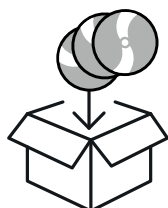
Ref.	
39716	



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

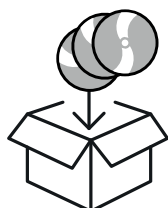
Juliana
2 x 2 mm



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

Batatas fritas
8 x 8 x 8 mm

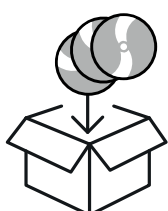


Ref.	
R 402, R 402 V.V., CL 40	1954W

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

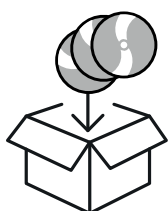
Batatas fritas
8 x 8 x 8 mm



Ref.	
Conjunto de 5 discos	1955W

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

CONJUNTO DE 9 DISCOS

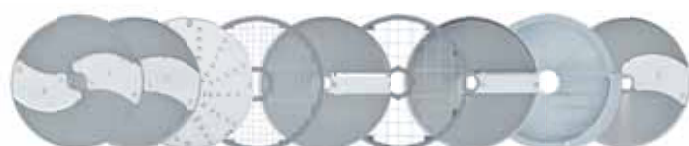


Fatiadores
2 mm & 5 mm

Raladores
2 mm

Macedônias
14 x 14 x 14 mm & 20 x 20 x 20 mm

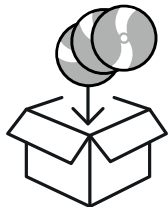
Batatas fritas
8 x 8 x 8 mm



Ref.	
Conjunto de 9 discos	1956W

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

CONJUNTO MULTICORTE DE 16 DISCOS



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



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

Batatas fritas
10 x 10 mm



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.

Ref.	
Conjunto multicorte de 16 discos	2022W

2 suportes de discos de parede (conjunto de 2) GRÁTIS

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



1 CL 50 ejeção contínua Pequenas e grandes quantidades



2 CL 50 + Mini bowl Corta até 9 tomates prontos a utilizar



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



3 CL 50 + EasyStacker Corta e empilha perfeitamente tomate a tomate



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





As soluções Robot-Coupe para batatas fritas

5 tamanhos = a maior variedade de cortes



NOVO

6 x 6 mm
Ref. 29230W



8 x 8 mm
Ref. 28134W



8 x 16 mm
Ref. 28159W



10 x 10 mm
Ref. 28135W



10 x 16 mm
Ref. 28158W

NOVO

EasyLoader

- Alimentação contínua para maior produtividade.
- Realiza **belas batatas fritas grandes** graças ao corte otimizado no sentido **longitudinal**.



		Ref.
EasyLoader (R 502 & CL 50)	1	49323
Acessório para batatas fritas de 6x6 mm (R 502 & CL 50)	1 + 2	49324
Acessório para batatas fritas de 8x8 mm (R 502 & CL 50)	1 + 2	49325
Acessório para batatas fritas de 8x16 mm (R 502 & CL 50)	1 + 2	49326
Acessório para batatas fritas de 10x10 mm (R 502 & CL 50)	1 + 2	49327
Acessório para batatas fritas de 10x16 mm (R 502 & CL 50)	1 + 2	49328
Equipamento para batatas fritas de 6 x 6 mm (CL 55 & CL 60 Boca automática)*	2	29230W

*Não compatível com R 752 - R 752 V.V. - CL 50 Gourmet - CL 52 - CL 55 Alavanca - CL 60 Alavanca.
Para CL 50 - CL 50 Ultra - R 502 - R 502 V.V. Deve ser utilizado com o EasyLoader.



NOVO

Tratamento de superfície: Mineral+



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 louça.

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.



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.

Essential : 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



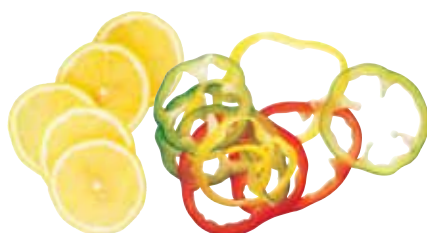
0.8 mm
Ref. 28069W



1 mm
Ref. 28062W
Ref. 27051



2 mm
Ref. 28063W
Ref. 27555



3 mm
Ref. 28064W
Ref. 27086



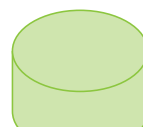
4 mm
Ref. 28004W
Ref. 27566



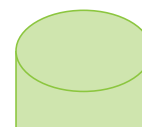
5 mm
Ref. 28065W
Ref. 27087



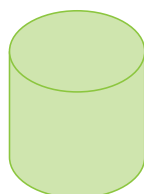
6 mm
Ref. 28196W
Ref. 27786



8 mm
Ref. 28066W



10 mm
Ref. 28067W



14 mm*
Ref. 28068W



Batatas cozidas 4 mm
Ref. 27244W



Batatas cozidas 6 mm
Ref. 27245W





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.

Essential : 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.

Essential : Especial CL 40



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



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



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



4 mm
Ref. 28073W



5 mm
Ref. 28059W



6 mm
Ref. 27046



7 mm
Ref. 28016W



9 mm
Ref. 28060W
Ref. 27632



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.

Essential : 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

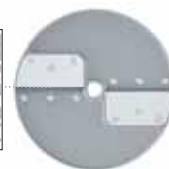
* Exceto CL 40

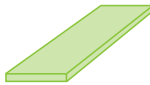
A MAIOR VARIEDADE DE CORTES

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, R 752 V.V.

Essential : 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.



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

BATATAS FRITAS

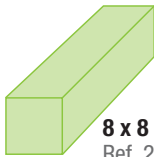
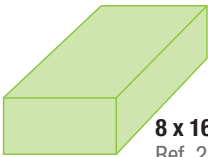
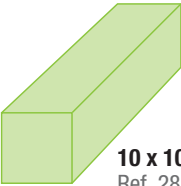
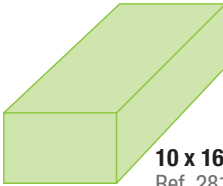
Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 752, R 752 V.V.

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

Expert : CL 55 Boca automática, CL 60 Boca automática, CL 60 Boca automática V.V. (Equipamento para batatas fritas unicamente)

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



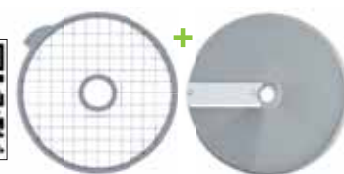
 6 x 6 mm Ref. 49324 Ref. 29230W	 8 x 8 mm Ref. 28134W Ref. 49325 Ref. 27116W	 8 x 16 mm Ref. 28159W Ref. 49326	 10 x 10 mm Ref. 28135W Ref. 49327 Ref. 27117W	 10 x 16 mm Ref. 28158W Ref. 49328
---	--	--	---	---

Descubra o EasyLoader na página 43

Pictogramas verdes na escala 1:1



EQUIPAMENTOS PARA MACEDÔNIA



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, R 752 V.V.

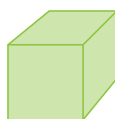
Essential: CL 40, R 402, R 402 V.V.



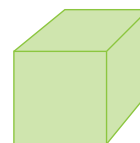
5x5x5 mm
Ref. 28110W



8x8x8 mm
Ref. 28111W
Ref. 27513W



10x10x10 mm
Ref. 28112W
Ref. 27514W



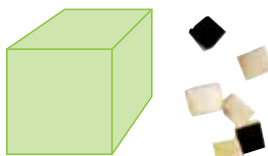
12x12x12 mm*
Ref. 28197W
Ref. 27515W



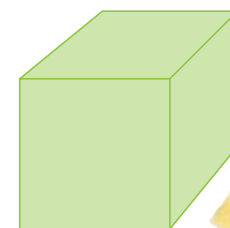
14x14x5 mm
Ref. 28181W



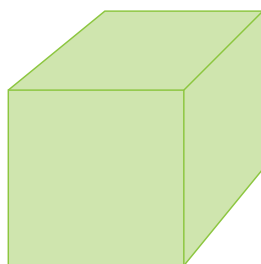
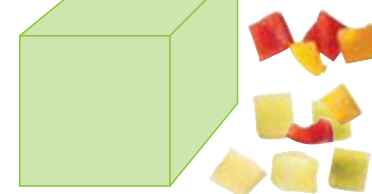
14x14x10 mm
Ref. 28179W



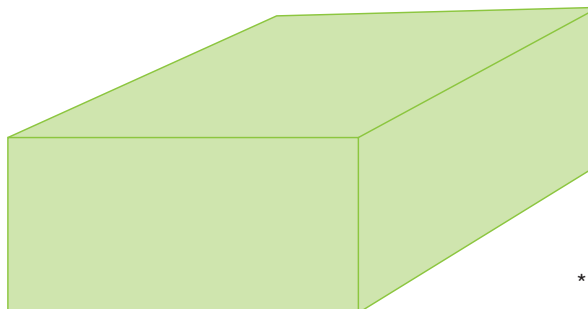
14x14x14 mm*
Ref. 28113W



20x20x20 mm*
Ref. 28114W



25x25x25 mm*
Ref. 28115W



50x70x25 mm*
Alfaca
Ref. 28180W



* Exceto CL 50 Gourmet

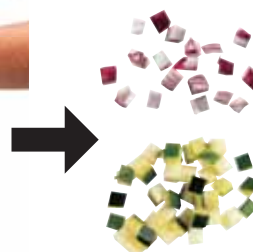
NOVO

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 macedônia



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 macedônia

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

Instrumento raspador

	Ref.
D-Clean Kit	29246

DE VOLTA AO SUMARIO



CORTES INÉDITOS

BRUNESAS

CL 50 Gourmet



CL50 GOURMET



2x2x2 mm

Ref. 28174W



3x3x3 mm

Ref. 28175W



4x4x4 mm

Ref. 28176W



GAUFRETTES

CL 50 Gourmet

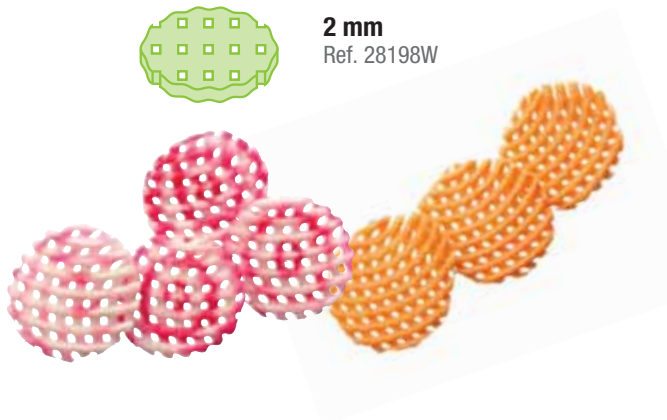


CL50 GOURMET



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-COUPÉ

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!



6 x 6 mm

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.54
CORTADORES DE LEGUMES DE CHÃO p.66



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.



MOTOR ASSÍNCRONO

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.

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



Acessório
Passador
de puré



Boca de alimentação
(para CL 50 e CL 50 Ultra
unicamente)

2



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 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

+ MACEDÔNIA + 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 20



EM OPÇÃO
23
DISCOS

- Monofásico
- 1 velocidade

CL 40



NOVO

EM OPÇÃO
28
DISCOS

- Monofásico
- 1 velocidade

CL 50



EM OPÇÃO
50
DISCOS

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

Veja todos os nossos modelos de chão na página 68



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 - 2 discos	Ref.
CL 20 230V/50/1 - 2 discos	2493



Superfície 104 cm²

“Descubra todos os conjuntos de discos na página 41”

CL 40

Assíncrono
500 W
Monofásico 230 V
500 rpm
Boca meia lua Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluídos
Tampa em material compósito e cuba inox
Metálico
Incluído
Não incluído

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

Coleção completa de discos página 38





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 38



CL 50 - 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	Material compósito
D-Clean Kit	Incluído
Discos	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:

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

CL 50 todos os modelos

CORTADOR DE LEGUMES DE MESA



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:



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 38



Escolha as suas opções:

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



CL 50 Ultra - 2V

Assíncrono
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
Inox
Incluído
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.



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
Mini Bowl	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

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
Mini Bowl	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 38



Qualidade de corte excepcional...

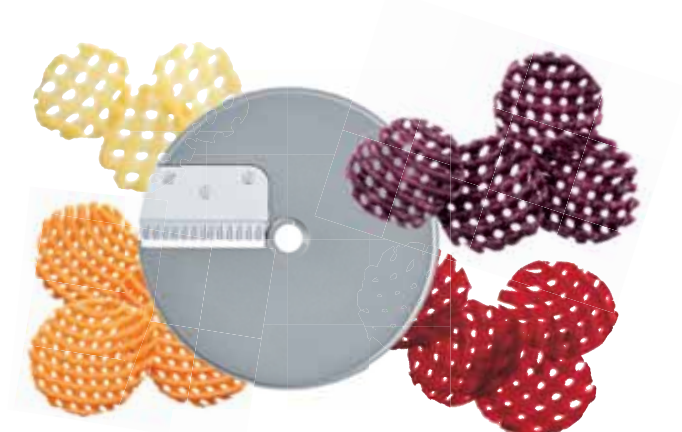


3 Brunesas
2 mm - 3 mm - 4 mm



	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.



MOTOR ASSÍNCRONO



EJEÇÃO LATERAL

Ganho de espaço e conforto de trabalho.

Ferramenta especial para repolho, para facilitar a ejeção.





"Descubra todos os conjuntos de discos na página 41"

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
D-Clean Kit	Incluído

Discos Não incluído

Escolha o seu modelo:



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

Coleção completa de discos página 38



"Descubra todos os conjuntos de discos na página 41"

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
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

Escolha as suas opções:

Opcões	Ref.
Empurrador Exactitube adicional	49221
Equipamento passador de puré 3 mm	28208
Escova do eixo do motor	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.



**MOTOR
ASSÍNCRONO**

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.





Quantidades processadas/h:



400 kg

RALADOS / FATIADOS/ ONDULADOS / JULIANA

+ MACEDÔNIA + BATATAS FRITAS

CL 55 Alavanca



EM OPÇÃO
+
50
DISCOS

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

CL 55 2 Bocas



EM OPÇÃO
+
50
DISCOS

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

CL 55 Workstation

EM OPÇÃO
+
50
DISCOS



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

Veja todos os modelos de mesa na página 56

*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	
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	
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 38



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 -



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.



Até
1 200 kg
de legumes
por hora

175 mm
59 mm

Superfície 227 cm²

D-Clean Kit

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
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



Macedônias



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.



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 arrumação

Modo produção

CORTADORES DE LEGUMES DE CHÃO



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 Exactitude - 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	
D-Clean Kit	Incluído	
Discos	Não incluído	

Escolha o seu modelo:



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.

Coleção completa de discos página 38



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 Exactitude - 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	
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 Bocas 230V/50-60/1	2329

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

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 -



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
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.



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.



Escova do eixo do motor



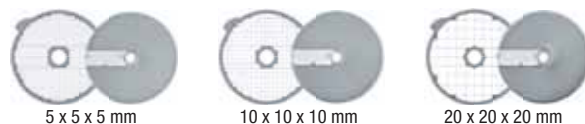
Conjunto multicorte de 16 discos

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.80
p.90



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.

CUBA

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

PEGA ERGONÔMICA

Para uma manipulação fácil da cuba.



MOTOR ASSÍNCRONO

TEMPORIZADOR

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

Easy Guide

robot coupe®



R 7

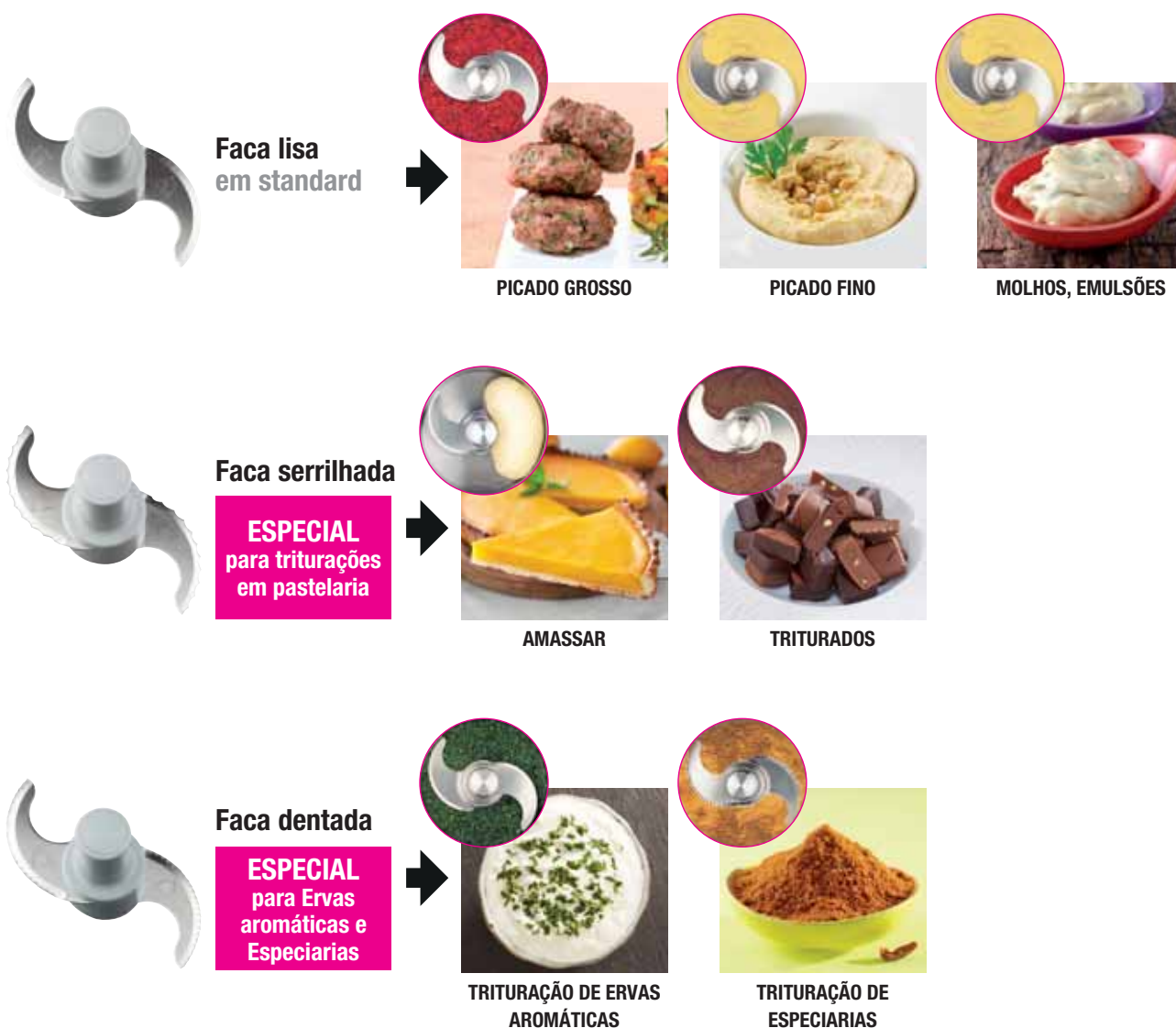
7,5 L



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



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 92

**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

Escolha as
suas opções:



	R 2		R 3 todos os modelos	
Opções	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

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

R 5 - 2V

Motor	Assíncrono
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

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

Escolha as suas opções:



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	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

	R 7	
Opções	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	
Braço raspador	49552	





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:



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 91



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	✓
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:



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 91

CUTTERS VERTICAIS

DE CHÃO



**MOTOR
ASSÍNCRONO**

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.



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
em 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 brioches, 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 82

* Quantidades processadas por operação



2 VELOCIDADES 1500 e 3000 rpm

R 30



• Trifásico

R 45



• Trifásico

R 60



• 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:



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

* Descubra a função R-Vac® na página 91



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



Deve ser ligado a um disjuntor diferencial de tipo A.

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

Escolha as suas opções:

Opcões	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	

* Descubra a função R-Vac® na página 91

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

Assíncrono
5 400 W
Trifásico 400 V
1 500 - 3 000 rpm
✓
✓
28 L inox
✓
3 lâminas lisas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - Incluídas
✓

Escolha o seu modelo:



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

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

Escolha as suas opções:

Opções	R 23		R 30	
	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:



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

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

Escolha as suas opções:

Opções	R 45		R 60	
	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

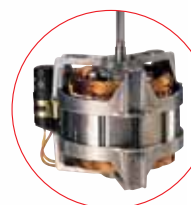
Silencioso: Em plena agitação da cozinha, os Chefes apreciam o seu silêncio.

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 homogêneas.

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.



MOTOR ASSÍNCRONO

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

- Função programa
- Botão Etapa

ZONA DE EXECUÇÃO

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

Robot Cook® COOKING CUTTER BLENDER



Robot Cook®

Motor	Assíncrono
Potência	1 800 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	• 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 faca a cada 2 segundos em velocidade lenta
Temperatura de aquecimento	Até 140°C
Impulso	✓
Cuba	3,7 L inox
Braço raspador	✓
Facas	Faca de lâminas dentadas especial para função Blender - Incluída Faca de lâminas lisas especial para função Cutter - Incluída Acessório de limpeza da lâmina - Incluído

Escolha o seu modelo:



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

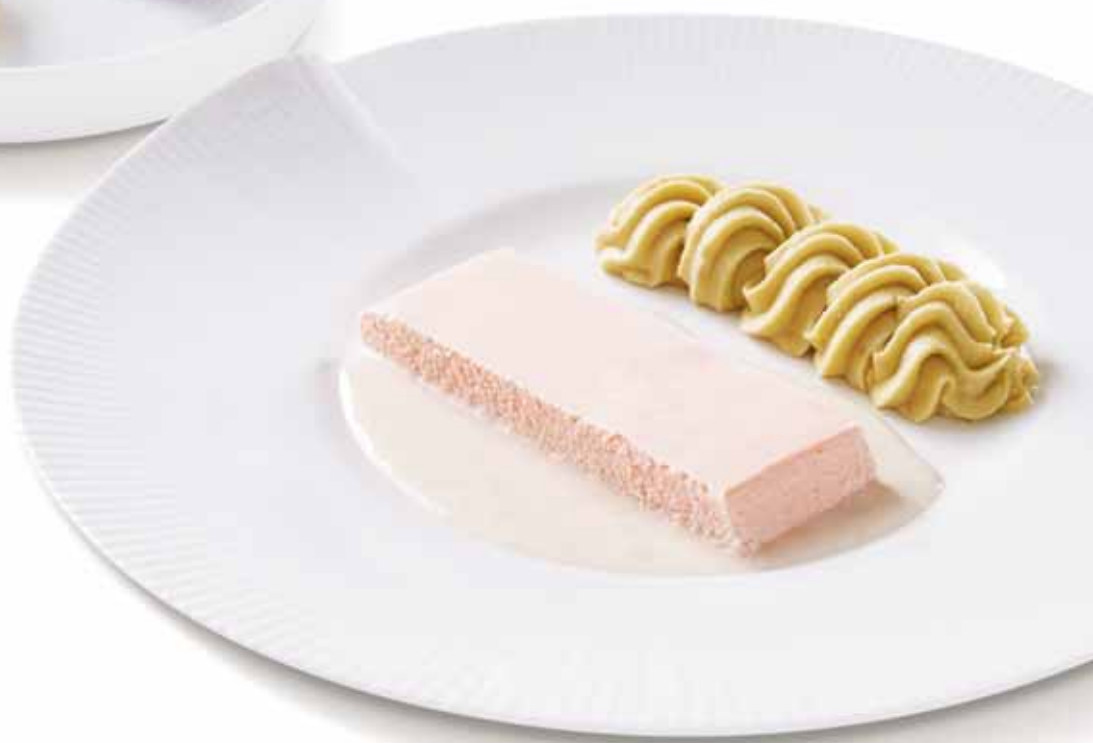




A SOLUÇÃO ÚNICA PARA AS TEXTURAS MODIFICADAS!

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

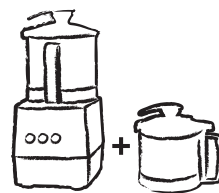
Para trabalhar
**grandes
quantidades
líquidas**.

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

MOTOR ASSÍNCRONO

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**

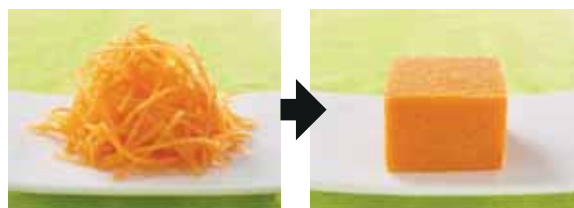


SAÚDE - ALIMENTAÇÃO COM TEXTURA MODIFICADA.....

Entradas

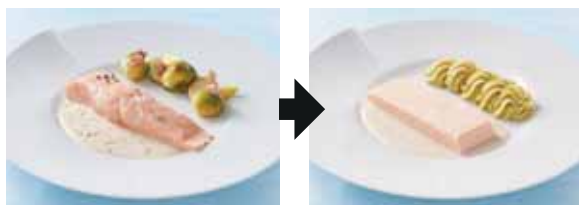


DUO DE COUVE-ROXA E AIPO CRUS



FRESCURA DE CENOURAS CRUAS

Pratos

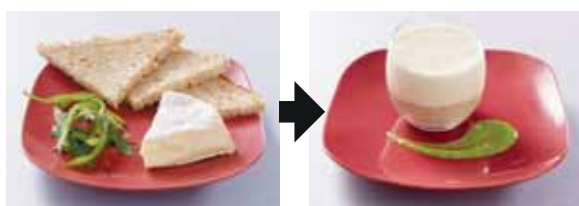


POSTA DE SALMÃO E COUVE-DE-BRUXELAS



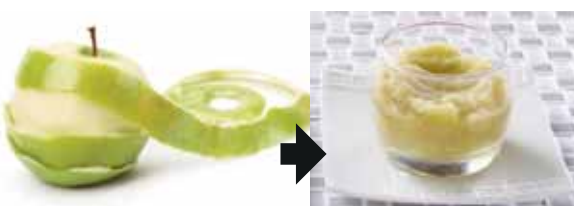
VITELA EM MOLHO BRANCO

Queijo



CAMEMBERT E PÃO INTEGRAL

Sobremesa



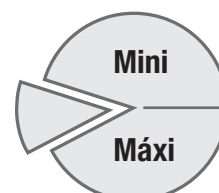
COMPOTA CRUA DE GRANNY SMITH

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

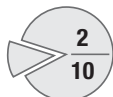
Blixer® DE MESA

Número
de doses
de 200 g

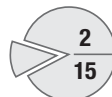
Quantidades
processadas
por operação



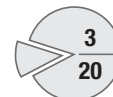
Especial mono doses



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



• 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



• 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

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 116



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

Motor	Assíncrono
Potência	750 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	3 000 rpm
Impulso	✓
Base do motor	Material compósito
Cuba	3,7 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	2-10

Escolha o seu modelo:



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:

	Blixer® 2		Blixer® 3	
Opções	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

Motor	Assíncrono
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:



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
Número de doses de 200 g	3-20

Escolha o seu modelo:



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
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	

Escolha as suas opções:

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	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
Número de doses de 200 g	3-25

Escolha o seu modelo:



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	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.

Motor	Assíncrono
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.



MOTOR ASSÍNCRONO

RODAS INCLuíDAS

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

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.



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

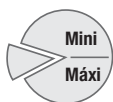
Sobremesa



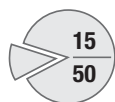
TARTE DE LIMÃO

Blixer® DE CHÃO

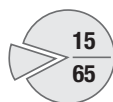
Número
de doses
de 200 g



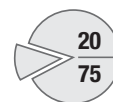
Quantidades
processadas
por operação



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



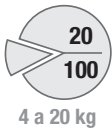
23 L

• Trifásico

Veja todos os modelos de mesa na página 106

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:

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

Blixer® 15 todos os modelos



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

DE VOLTA AO SUMARIO

TRITURADORES



ÓTIMOS RESULTADOS, QUALQUER QUE SEJA A QUANTIDADE...

...independentemente do recipiente, independentemente da utilização pretendida, os trituradores Robot-Coupe satisfazem todas as suas necessidades!

Podem misturar, triturar, emulsionar, bater ou amassar as suas preparações num instante!

Os seus desempenhos em termos de higiene, facilidade de utilização, versatilidade e durabilidade fazem deles os melhores do mercado.



TRITURADORES

ERGONOMIA

Pega ergonômica para melhor conforto de utilização.

PERFORMANCE

Motor de alta potência e maior desempenho para **otimizar o 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. Sistema patenteado Robot-Coupe.



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 manabilidade 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 **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 134



ESPECIAL PARA BASCULANTES

CMP - MP Ultra

Ver página 139

NOVO



350 W
CMP 300
V.V.

440 W
MP 350
Ultra TP

1000 W
MP 800
Turbo TP

30 litros

50 litros

100 litros

Comércios alimentares, coletividades

Especial para basculantes

COMBI

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

Ver página 141



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

Comércios alimentares

Utilização normal

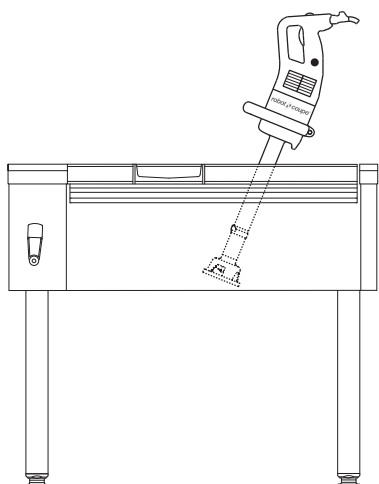
Coletividades, catering

Uso intensivo

LIMPEZA

Limpeza rápida e fácil:

- 1 A faca e a campânula em aço inoxidável são fáceis de desmontar.
- 2 Cada aparelho é fornecido com uma ferramenta de desmontagem.



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



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!





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



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.



FACA



AEROMIX

Especial emulsões





Mini MP 160 V.V.

Mini MP 190 V.V.

Mini MP 240 V.V.

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

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

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

Escolha o seu modelo:



Mini MP 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 142



Função Batedeira
Mini MP 240 Combi
Ver página 142

GAMA COMPACTA CMP

Compacto, manuseável, eficiente.
Especial Restauração



PERFORMANCE

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



LONGEVIDADE

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

DURABILIDADE

Equipado com um sistema de estanquidade de 3 níveis.

INOVAÇÃO



HIGIENE

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



POTÊNCIA

Motor reforçado +15% para um aparelho mais eficiente.

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 manobrabilidade 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).



INOVAÇÃO





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:



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 143



Função Batedeira
CMP 300 Combi
Ver página 143

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 de alta potência e maior desempenho para **otimizar o 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. Sistema patenteado Robot-Coupe.



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 **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

Escolha o seu modelo:



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



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

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



Função Batedeira
MP 350 Combi Ultra
 Ver página 144

Escolha as suas opções:

Opções	Ref.
Pega amovível EasyGrip	27359

MP 350 Ultra / MP 350 Ultra V.V.



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

Escolha o seu modelo:



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



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

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



Função Batedeira

MP 450 Combi Ultra

Ver página 144

Escolha as suas opções:

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



MP 550 Ultra

Potência	750 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	9 000 rpm
Faca, campânula, tubo	Comprimento 550 mm - Integralmente inox
Faca desmontável	✓
Campânula desmontável	✓
Pé desmontável	Não
Pega secundária	Pega amovível EasyGrip
Electronic booster system	Não
EasyPlug	✓
Dimensões	Comprimento 940 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	6,6 kg
Acessórios	Suporte mural

Escolha o seu modelo:



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



MP 600 Ultra

Potência	850 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	9 500 rpm
Faca, campânula, tubo	Comprimento 600 mm - Integralmente inox
Faca desmontável	✓
Campânula desmontável	✓
Pé desmontável	Não
Pega secundária	Pega amovível EasyGrip
Electronic booster system	Não
EasyPlug	✓
Dimensões	Comprimento 980 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	7,4 kg
Acessórios	Suporte mural

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



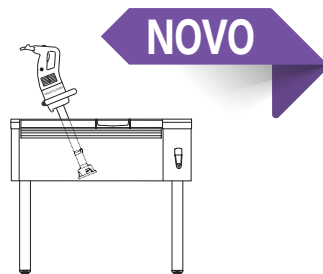
MP 800 Turbo

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

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

GAMA ESPECIAL PARA BASCULANTES

O seu equipamento culinário evolui, tal como os nossos trituradores. Nova gama especial MP para basculantes, perfeitamente adequada para utilização com basculantes, das mais pequenas às maiores. Estes novos trituradores Robot-Coupe, mais curtos e fáceis de manusear, são #THEsolution para uma utilização ainda mais prática e confortável.



PERFORMANCE

Motor de alta potência concebido para triturar grandes quantidades em basculantes.

LONGEVIDADE

Construção robusta graças ao **bloco do motor em inox**. Eixo, campânula e lâmina em aço inoxidável. Campânula reforçada.



DURABILIDADE

Equipado com um sistema de estanquidade de 6 níveis.

INOVAÇÃO

HIGIENE

Campânula e faca em inox desmontáveis para facilitar a limpeza e a manutenção.. Sistema patentado Robot-Coupe.



ERGONOMIA

Pega dupla - Conforto máximo!

Pegas ergonómicas para um ótimo conforto do utilizador, fáceis de utilizar graças a uma melhor distribuição do peso da máquina!

FÁCIL DE USAR

Campânula reforçada com um anel de aço inoxidável que facilita o deslizamento do aparelho numa basculante, com uma excelente manevabilidade.

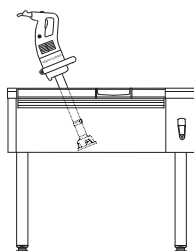
Serviço Pós-Venda: CABO DE ALIMENTAÇÃO DESMONTÁVEL

- 1 **Sistema patentado "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).



TRITURADORES

ESPECIAL PARA BASCULANTES



CMP 300 V.V.



MP 350 Ultra TP



MP 800 Turbo TP

Potência	350 W	440 W	1 000 W
Voltagem	Monofásico 230 V	Monofásico 230 V	Monofásico 230 V
Velocidade	2 300 a 9 600 rpm autorregulada	9 500 rpm	9 500 rpm
Faca, campânula, tubo	Comprimento 300 mm Integralmente inox	Comprimento 350 mm Integralmente inox	Comprimento 350 mm Integralmente inox
Faca desmontável	✓	✓	✓
Campânula reforçada	Não	✓	✓
Campânula desmontável	✓	✓	✓
Pé desmontável	Não	Não	✓
Pega secundária	Não	Pega amovível EasyGrip	Pega em inox integrada
Electronic booster system	Não	Não	Dispositivo eletrônico para melhorar o desempenho do motor
EasyPlug	✓	✓	✓
Dimensões	Comprimento 660 mm, Ø 94 mm	Comprimento 763 mm, Ø 94 mm	Comprimento 845 mm, Ø 94 mm
Peso bruto	3,9 kg	8 kg	8,2 kg
Acessórios	Suporte mural	Suporte mural	Suporte mural

Escolha o seu modelo:



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

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

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

QUE MÁQUINA PARA A SUA BASCULANTE?

	Profundidade da basculante 150-200 mm	Profundidade da basculante 250-300+ mm	
Volume (L)	< 30	50-100	100+
Bloco do motor	CMP 300 V.V.	MP 350 Ultra TP	MP 800 Turbo TP

GAMA COMBI

O acessório batedeira 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 ergonómica 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.



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	✓
Batedeira desmontável	✓
Dimensões	Comprimento total com tubo 485 mm com batedor 550 mm, Ø 78 mm
Peso bruto	2,7 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído

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	✓
Batedeira desmontável	✓
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:



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



Suporte mural



Suporte mural

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	✓
Batedeira desmontável	✓
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:



Escolha as suas opções:

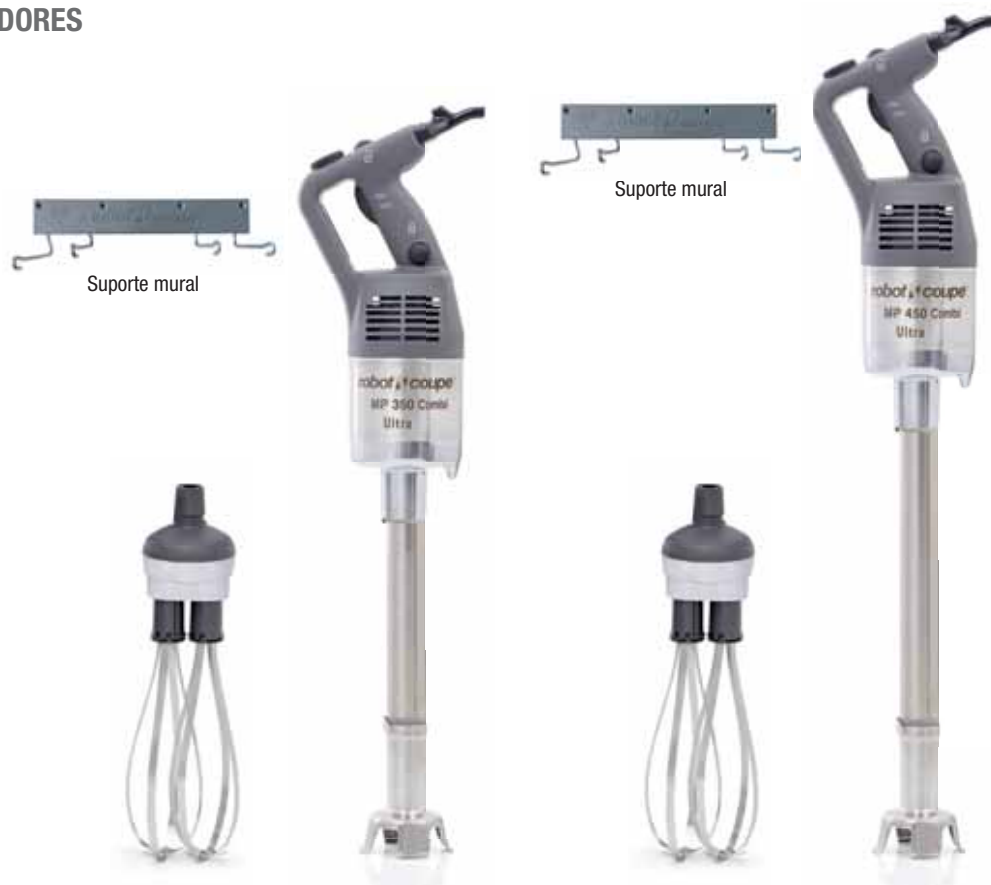
CMP 250 Combi	Ref.
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300B

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	✓
Batedeira desmontável	✓
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	



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

Escolha o seu modelo:



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

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

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	



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:



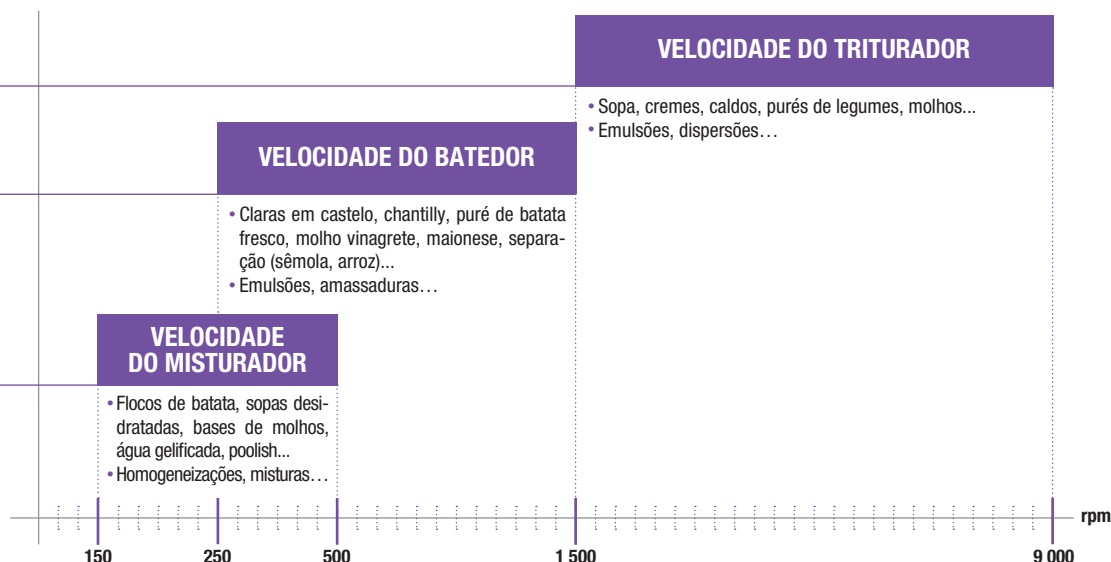
MP 450 FW Ultra	Ref.
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L

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





UM SUMO ULTRAFRESCO EM POUCOS SEGUNDOS

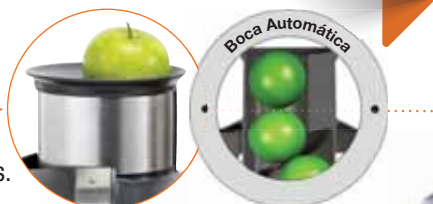
Os extratores de sumos Robot-Coupe acompanham os profissionais de muitos setores: bares, restaurantes, hotéis, coletividades e supermercados.

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

EXTRATORES DE SUMOS

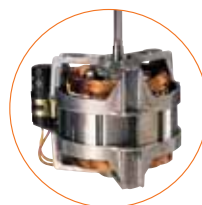
INOVAÇÃO

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.



MOTOR ASSÍNCRONO

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**.



CESTO

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



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

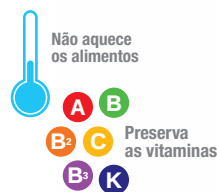
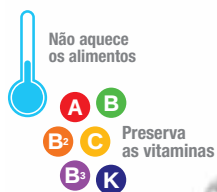
Especialmente concebida para uso intensivo, a nossa gama de Extratores de Sumos é conveniente e perfeita para uma produção em grandes quantidades.



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



Assíncrono
700 W
Monofásico 230 V
120 L/h
Inox
✓ - Automático Ø 79 mm
Inox
Inox
177 mm
✓
✓
-
✓ - 2 tamanhos
✓
✓ - Grande capacidade
✓
6,5 L
-

Escolha o seu modelo:



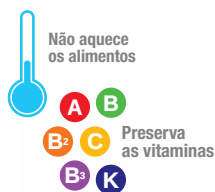
J 80	Ref.
J 80 230V/50/1	56000B

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

Escolha as suas opções:

Acessórios	Ref.
Conjunto base + apara-pingos XL + bico comprido	49230

J 80 todos os modelos



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:



Escolha as suas opções:

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

J 100	Ref.
Acessórios	
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

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



Sumo de tomate espesso
para gaspacho 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.



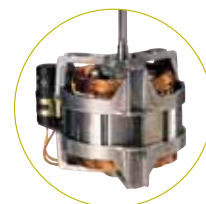
PENEIRAS

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.



**MOTOR
ASSÍNCRONO**

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



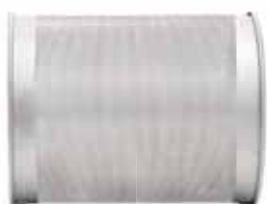
5 mm



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:



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

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

Escolha as suas opções:

	C 80		C 120	
Opções	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	

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

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
MP 350 Ultra TP 230V/50/1	34590L	440	•		125	763	930	275	155	5	8
MP 800 Turbo TP 230V/50/1	34790L	1 000	•		125	845	930	275	155	6	8
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770	270	•		78	485	455	190	115	2	3
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780	290	•		78	535	455	190	115	2	3
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300B	310	•		125	640	560	345	130	3	6
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310B	350	•		125	700	560	345	130	3	6
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L	440	•		125	790	930	275	155	6	8
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	34870L	500	•		125	890	930	275	155	6	8
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L	500	•		125	800	930	275	155	6	9
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L	500	•		175	1 210	930	275	155	5	9

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 AUTOMATICAS					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

Notas

CONDIÇÕES GERAIS DE VENDA

PRÉAMBULO

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, 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 evocada 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 nº 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 entravem 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 500€ do valor líquido da encomenda. Abaixo deste valor, custo de 14€ de coparticipação nas despesas de transporte.

PRazo DE ENTREGA

2 a 3 semanas após a recepção e confirmação do pedido



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