

# robot coupe<sup>®</sup>



**CATALOGO**  
06/2025

CONJUNTOS

DISCOS

CORTADOR  
DE LEGUMES

CUTTERS

ROBOT COOK<sup>®</sup>

BLIXER<sup>®</sup>

TRITURADORES

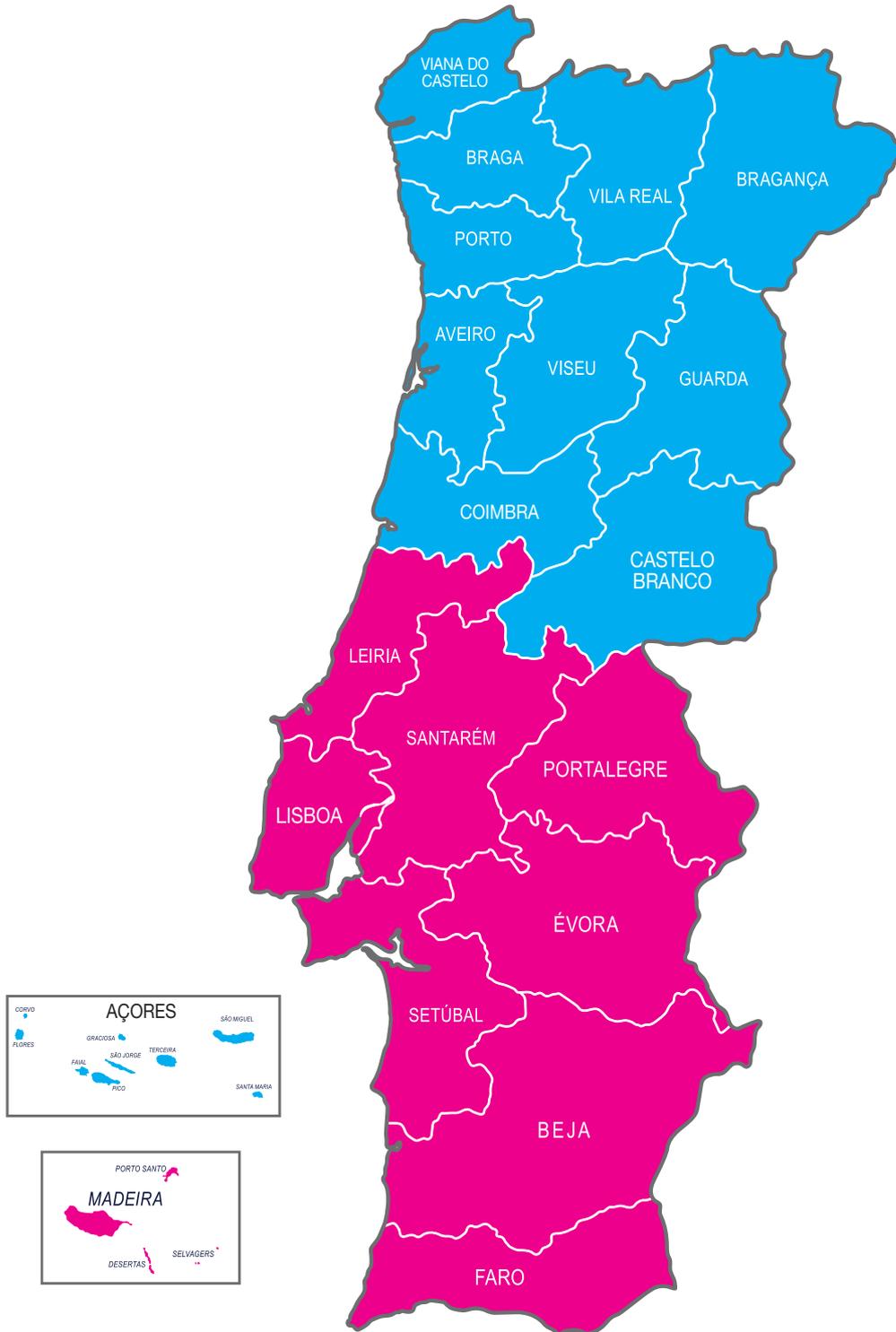
EXTRATORES  
DE SUMOS

PENEIRAS  
AUTOMÁTICAS

BATEDEIRA  
PLANETÁRIA



# robot coupe®



 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 **76**

## CL 60

Aço inoxidável: Todos os acessórios em contacto com os alimentos já podem ser lavados mais facilmente na máquina de lavar a loiça, para maior durabilidade.

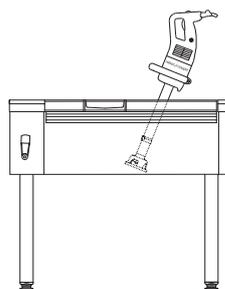


NOVO

PÁGINA **141**

## GAMA ESPECIAL PARA BASCULANTES

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



NOVO

PÁGINA **160**

## BATEDEIRA PLANETÁRIA

Descubra a nova Batedeira Planetária, equipada com um motor potente e silencioso, para as suas preparações diárias de cozinha e pastelaria.



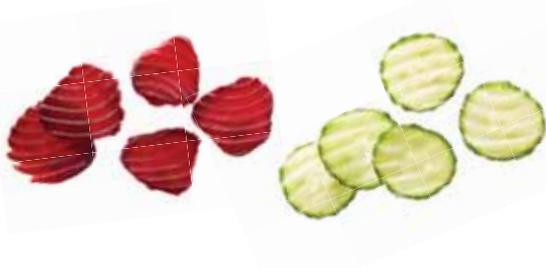
NOVO

# NOVOS ACESSÓRIOS E FUNCIONALIDADES

## PÁGINA 40 A SOLUÇÃO PARA UM CORTE ONDULADO PERFEITO

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

NOVO



## PÁGINA 44 A SOLUÇÃO PARA FATIAR TOMATES

Descubra-as todas



## PÁGINA 45 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®

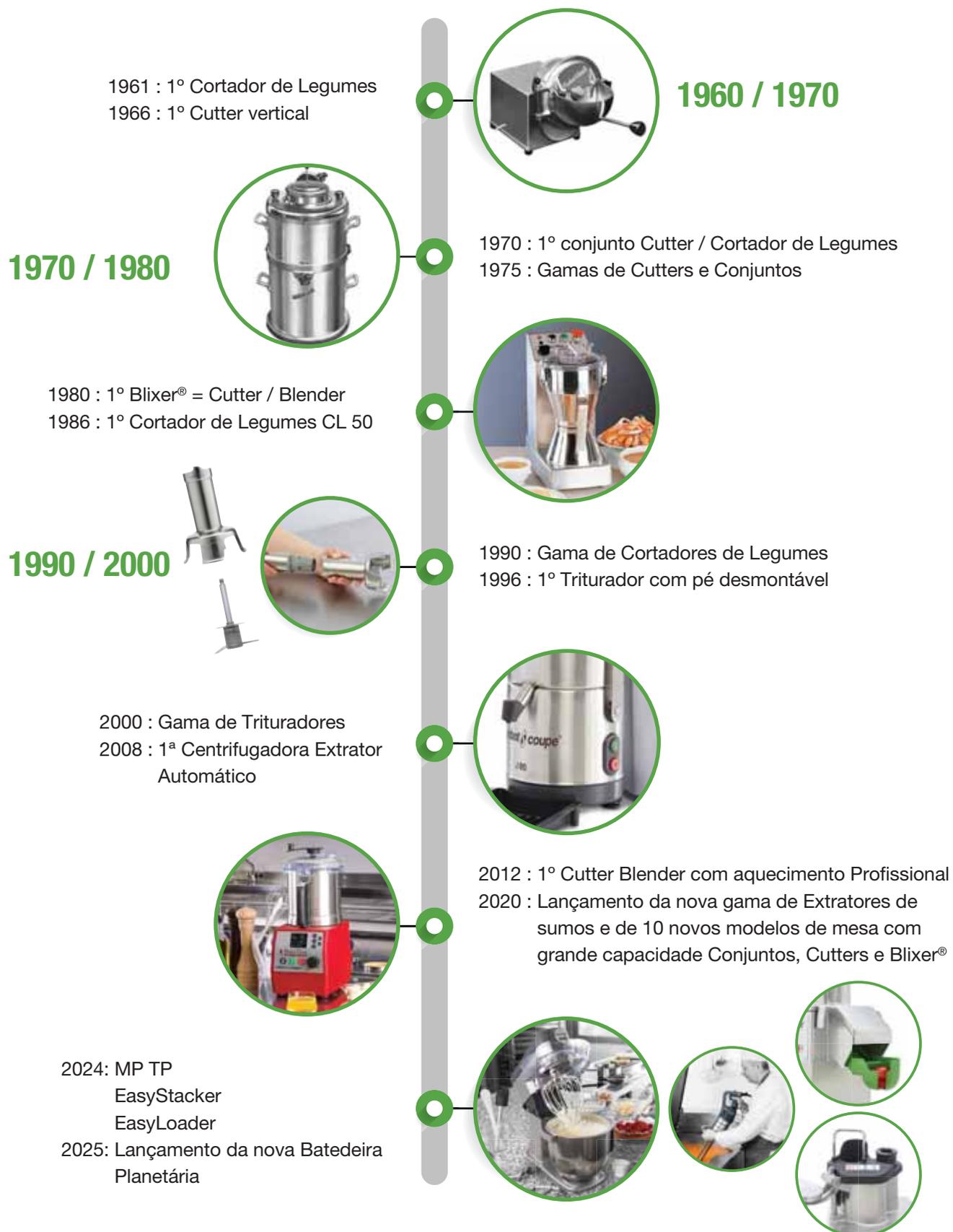
## A INOVAÇÃO NO CENTRO DA NOSSA HISTÓRIA

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



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



## CONCEBER E PRODUZIR EM FRANÇA

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

## INOVAR E DURAR

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



## INSPIRAR E SATISFAZER

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

# robot coupe®

## UMA EMPRESA EMPENHADA NO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

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

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

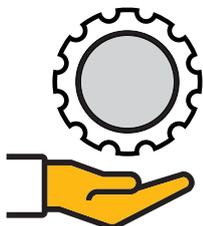
“ Vamos **além de todas as exigências** em vigor  
para garantir **desempenhos  
irrepreensíveis** ”



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

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

# COMPROMISSOS CONCRETOS DURANTE TODA A VIDA DOS PRODUTOS



## A CONCEÇÃO

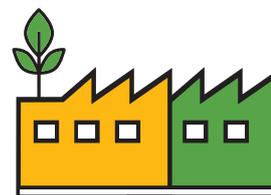
### Produtos concebidos para durar:

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

## A PRODUÇÃO

### Ética e responsável:

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



## OS RECURSOS

### Gestão sustentável dos recursos:



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

## OS RECURSOS HUMANOS

### Uma empresa socialmente empenhada:

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



# robot coupe®

**AO SEU SERVIÇO**



## AO VOSSO LADO NO TERRENO

- Demonstrações de máquinas
- Verificação de material existente
- Formação técnica no restaurante
- Apoio na reparação de máquinas, manutenção e peças sobresselentes
- Partilha de experiências.



**PEDIR UMA DEMONSTRAÇÃO**

## PARA MELHORAR A VIDA QUOTIDIANA DOS UTILIZADORES

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



## UM PARCEIRO DE CONFIANÇA



### SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE PARA O ASSISTIR

- Uma equipa dedicada responde às suas perguntas sobre encomendas, orçamentos, faturas ou expedição
- Entrega de produtos e acessórios no prazo de 48 horas / Peças sobresselentes no prazo de 24 horas

### CENTRO LOGÍSTICO DE ALTO DESEMPENHO

- Armazém com 90% das nossas referências em stock
- Uma equipa dedicada acompanha e organiza as encomendas e assegura a rastreabilidade dos envios



### ASSISTÊNCIA DE ALTA TECNOLOGIA

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

### SERVIÇO PÓS-VENDA EFICIENTE

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



# robot coupe®

## VIDA FACILITADA



### PARA CORTES PERFEITAMENTE UNIFORMES E PRECISOS

Cortador de Legumes - Conjuntos



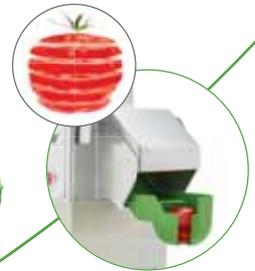
#### Exactitube

Para cortar ingredientes pequenos em fatias regulares



#### EasyLoader

Para realizar em contínuo batatas fritas longas e perfeitamente formadas



#### EasyStacker

Para tomates perfeitamente cortados e empilhados



### ESFORÇO REDUZIDO → PREVINE AS PERTURBAÇÕES MÚSCULO-ESQUELÉTICAS

Trituradores - Extratores de Sumos



### REPARAÇÃO FÁCIL

Trituradores



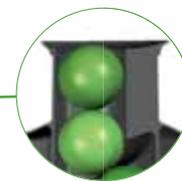
#### EasyPlug

Substituição mais fácil do cabo de alimentação



#### EasyGrip

Pega amovível para melhor prensão



#### Tubo de alimentação automático

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

# FACILITA A VIDA

## LIMPEZA FÁCIL



### FACAS



Lâminas amovíveis em aço inoxidável



Lâminas laváveis na máquina de lavar loiça



Ferramentas de limpeza das lâminas



### EasyBell

Trituradores  
Campânula e lâminas amovíveis



### DISCOS



### Discos Mineral+

Fácil de limpar na máquina de lavar loiça



### D-Clean Kit

Ferramenta de limpeza da grelha de macedónia



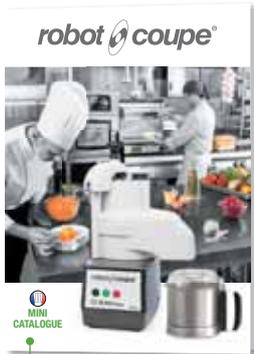
### EasyClean XPress

Solução sem resíduos para limpar grelhas de corte aos cubos



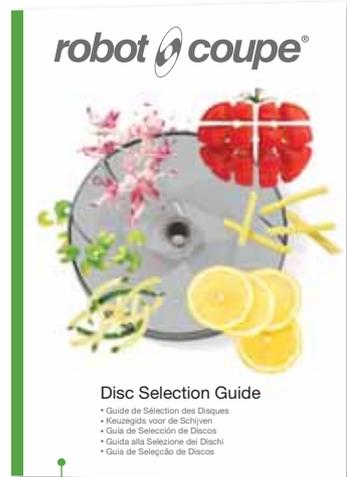
# robot coupe®

AO SEU LADO



MINI  
CATALOGUE

CATÁLOGO MINI



Disc Selection Guide

- Guide de Sélection des Disques
- Keuzegids voor de Schijven
- Guía de Selección de Discos
- Guida alla Selezione dei Dischi
- Guia de Seleção de Discos

GUIA DE SELEÇÃO  
Discos



LIVRO DE RECEITAS  
Produtos frescos e  
Vitaminas



LIVRO DE RECEITAS  
Soluções Nutrição Saúde



LIVRO DE RECEITAS  
Robot Cook

NAS FEIRAS COMERCIAIS EM 2025



# 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 trituradores**  
 Ref. 407 435  
 Painel superior: Ref. 430 323

**Expositor de 3 máquinas**  
 Ref. 407 818  
 Painel superior: Ref. 430 356

**Expositor misto**  
 Ref. 450 421  
 Painel superior: Ref. 450 767

# 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  
**robot-coupe.com**

## NAS REDES SOCIAIS OFICIAIS DA ROBOT-COUPE



**LinkedIn**  
robot-coupe-official



**Facebook**  
RobotCoupeOfficial

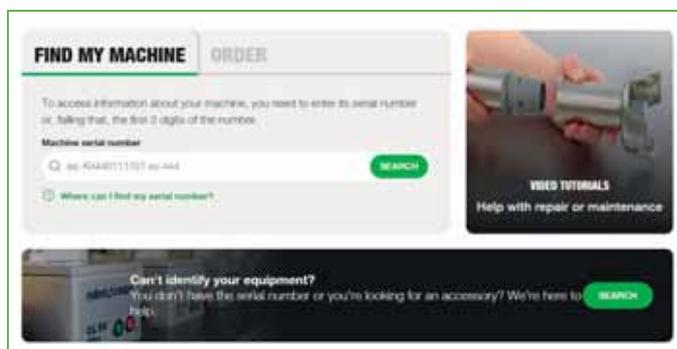


**Youtube**  
Robot-Coupe Official

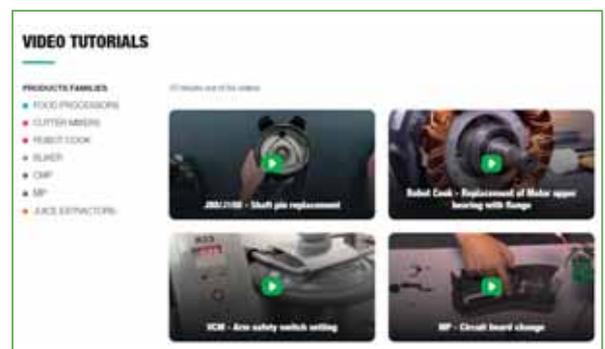


**Instagram**  
robotcoupe\_official

## 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.



**Vídeos de reparação,**  
destinados a formar os vossos técnicos.

# UM SITE INTERNET COMPLETO



NOVO



## NOVO SITE ROBOT-COUBE

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

## PARA SI, REVENDEDORES E PLANEADORES DE COZINHA



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



## PARA OS SEUS CLIENTES

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

# robot coupe®

**SOLUÇÕES PARA TODAS AS ÁREAS DE ATIVIDADE**

## RESTAURAÇÃO COMERCIAL



### RESTAURAÇÃO RÁPIDA

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



## RESTAURAÇÃO COLETIVA



### RESTAURAÇÃO ESCOLAR

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



## ARTESÃOS E GMS



### PADARIAS E PASTELARIAS

Padarias  
Pastelarias  
Salões de chá  
Geladarias  
Chocolaterias  
Confeitarias



## RESTAURAÇÃO COMERCIAL

### RESTAURAÇÃO À MESA

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

### RESTAURAÇÃO HOTELEIRA

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



## RESTAURAÇÃO COLETIVA

### RESTAURAÇÃO DE EMPRESA

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

### RESTAURAÇÃO NA ÁREA DA SAÚDE

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



## ARTESÃOS E GMS

### CHARCUTARIAS PRONTOS-A-COMER

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

### SUPERMERCADOS HIPERMERCADOS

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



# #THEsolution

# robot



## MELHORAR O QUOTIDIANO DO UTILIZADOR

Menos tarefas manuais para mais conforto



## GANHAR TEMPO

Aumentar a produtividade

SUMOS ULTRA FRESCOS

2L = 1min



BATATAS FRITAS CASEIRAS

20kg = 4min



MACEDÓNIA DE LEGUMES

10kg = 2min



SOPA  
45L = 6min



MAIONESE  
2L = 1min



LEGUMES FATIADOS  
300kg = 1h



## GANHAR DINHEIRO

Investimento rentabilizado em menos de 6 meses!

Exemplos:



Investir num CL 50  
= **Poupa** 1 hora de trabalho por dia



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



### DIMINUIR O DESPERDÍCIO



### ESTIMULAR A CRIATIVIDADE

Dar livre curso à imaginação



### PARA SATISFAZER OS SEUS CLIENTES



**FRESCURA E ORIGEM  
DOS PRODUTOS**



**CASEIROS**



**LOCAIS**



**PRODUTOS DE ESTAÇÃO**

PÁGINA **56**

## CORTADOR DE LEGUMES

CL 50 Ultra



PÁGINA **106**

## Blixer®

Blixer® 4

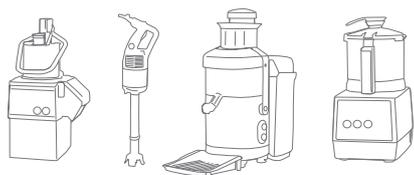


PÁGINA **150**

## EXTRATORES DE SUMOS

J 80 Buffet





## COLECÇÃO DE DISCOS

PÁGINA 38

## CORTADOR DE LEGUMES

PÁGINA 54

## CUTTERS

PÁGINA 80

## ROBOT COOK®

PÁGINA 100

## BLIXER®

PÁGINA 104

## TRITURADORES

PÁGINA 124

## EXTRATORES DE SUMOS

PÁGINA 148

## PENEIRAS AUTOMÁTICAS

PÁGINA 155

## DADOS TÉCNICOS

(dimensões, peso...) PÁGINA 164

## BATEDEIRA PLANETÁRIA

PÁGINA 160

# 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.

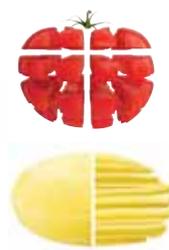


**INOVAÇÃO**

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



Gama de **29 discos** disponíveis em opção.



**MOTOR ASSÍNCRONO**

**Ejeção lateral:** ganho de espaço e conforto de utilização.



Lavável à máquina

## FUNÇÃO CUTTER

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

## FUNÇÃO CORTADOR DE LEGUMES

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

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

## FUNÇÃO EXTRATOR DE SUMOS E POLPAS\*

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



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



RALADOS / FATIADOS / ONDULADOS / PALITOS - JULIANA

EM OPÇÃO  
**24**  
DISCOS

EM OPÇÃO  
**3**  
FACAS

### R 201 XL Ultra

2,9 L



- Monofásico
- 1 velocidade
- Ejeção na cuba
- [Kit extrator de sumos e polpas\\*](#)

### R 201 XL

2,9 L



- Monofásico
- 1 velocidade
- Ejeção na cuba
- [Kit extrator de sumos e polpas\\*](#)

### R 101 XL

1,9 L



- Monofásico
- 1 velocidade
- Ejeção na cuba

### R 301 Ultra

3,7 L



- Monofásico
- 1 velocidade
- [Kit extrator de sumos e polpas\\*](#)

### R 301

3,7 L



- Monofásico
- 1 velocidade
- [Kit extrator de sumos e polpas\\*](#)



**RALADOS / FATIADOS / ONDULADOS / PALITOS - JULIANA**

EM OPÇÃO  
**29**  
DISCOS

EM OPÇÃO  
**3**  
FACAS

**+ MACEDÓNIA + BATATAS FRITAS**

EM OPÇÃO  
**50**  
DISCOS

EM OPÇÃO  
**3**  
FACAS

**R 402 V.V.**

4,5 L



- 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.**

5,9 L



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

**R 502**



- Trifásico
- 2 velocidades
- Acessório passador de puré\*

**R 752 V.V.**

7,5 L



- 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

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

### 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

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

### 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

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

Escolha o seu modelo:



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

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

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

Descubra a nossa seleção de discos e packs na página 40



Escolha as suas opções:



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



Superfície 104 cm<sup>2</sup>



Superfície 104 cm<sup>2</sup>

## R 301

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

Escolha o seu modelo:



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

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

Descubra a nossa seleção de discos e packs na página 40



Escolha as suas opções:



Opções	R 301	R 301 Ultra
	Ref.	Ref.
Faca serrilhada <b>Especial para triturações em pastelaria</b>	27288	27288
Faca dentada <b>Especial para Ervas aromáticas e Especiarias</b>	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



Boca de grande capacidade 75x90 mm



POLPA DE FRAMBOESA PARA SORVETES



POLPA PARA VERRINES



LEITE DE COCO



+



### FUNÇÃO ESPREMEDOR DE CITRÍNOS



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	
<b>Faca</b>	Lâminas lisas em inox - <b>Incluídas</b>	
Cortador de legumes	Boca meia lua 1,6 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - <b>Incluídos</b> Cuba inox	

D-Clean Kit **Incluído**

**Discos** Não incluído

Escolha o seu modelo:



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

## R 402 V.V.

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

Impulso	✓	
Base do motor	Metálico	
Cutter	Cuba 4,5 L inox	
<b>Faca</b>	Lâminas lisas em inox - <b>Incluídas</b>	
Cortador de legumes	Boca meia lua 1,6 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - <b>Incluídos</b> Cuba inox	

D-Clean Kit **Incluído**

**Discos** Não incluído

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

Descubra a nossa seleção de discos e packs na página 40



Escolha as suas opções:



Opções	Ref.
Faca serrilhada <b>Especial para triturações em pastelaria</b>	27346
Faca dentada <b>Especial para Ervas aromáticas e Especiarias</b>	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 ou 6 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 ou 6 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
Acessório passador de puré Ø 6 mm (R 502 e R 502 V.V.)	1 + 2	28209
Equipamento passador de puré Ø 6 mm	2	28210



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



## R 502 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 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

Descubra a nossa seleção de discos e packs na página 40



**Escolha as suas opções:**



R 502 todos os modelos	
Opções	Ref.
Faca serrilhada <b>Especial para triturações em pastelaria</b>	27305
Faca dentada <b>Especial para Ervas aromáticas e Especiarias</b>	27304
Faca lisa supplémentaire	27303
Acessório cutter (cuba, tampa, lâmina)	27320
Acessório de limpeza da lâmina	49258

## CONJUNTOS R 752 E R 752 V.V.

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

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



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



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



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



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



**Ejeção lateral:**  
Ganho de espaço e conforto de utilização.

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



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

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

### 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.



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



**Gama com mais de 50 discos disponíveis em opção.**

Opcões para R 752 e R 752 V.V.	Ref.
Faca serrilhada inox <a href="#">Especial para triturações em pastelaria</a>	27308
Faca dentada inox <a href="#">Especial para Ervas e Especiarias</a>	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
Equipamento passador de puré 6 mm	28210
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.



## 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 - <b>Incluída</b>
Cortador de legumes	Boca lua cheia 4,4 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - <b>Incluídos</b>

D-Clean Kit **Incluído**

**Discos** Não incluído

## 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 - <b>Incluída</b>
Cortador de legumes	Boca lua cheia 4,4 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - <b>Incluídos</b>

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
Conjunto de 9 discos	1956W
Conjunto de 16 discos	2022W

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

Escolha as suas opções aqui:

Descubra a nossa seleção de discos e packs na página 40



# COLEÇÃO DE DISCOS



## A MAIOR VARIEDADE DE CORTES!

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



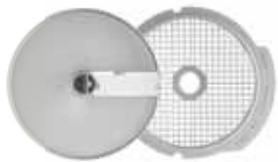
# COLEÇÃO DE DISCOS



## ESSENTIAL Series 1-4

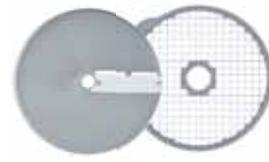
## EXPERT Series 5-7

	R 101 XL R 201 XL R 201 XL Ultra R 301 R 301 Ultra	R 402 R 402 V.V.	CL 40		R 502/R 502 V.V. R 752/R 752 V.V.	CL 50 Gourmet
	CL 20			DISCOS	CL 50/CL 50 Ultra CL 52 /CL 55 CL 60/CL 60 V.V.	
<b>FATIADORES</b>				<b>Amêndoas 0,6 mm</b>	28166W	28166W
				<b>0,8 mm</b>	28069W	28069W
	27051	27051		<b>1 mm (caldo verde)</b>	28062W	28062W
	27555	27555		<b>2 mm (pepino/cenoura)</b>	28063W	28063W
	27086	27086		<b>3 mm</b>	28064W	28064W
	27566	27566		<b>4 mm (cebola para salada)</b>	28004W	28004W
	27087	27087		<b>5 mm (tomate)</b>	28065W	28065W
	27786	27786		<b>6 mm</b>	28196W	28196W
				<b>8 mm</b>	28066W	28066W
				<b>10 mm</b>	28067W	28067W
				<b>14 mm</b>	28068W	
				<b>Batatas cozidas 4 mm</b>	27244W	27244W
				<b>Batatas cozidas 6 mm</b>	27245W	27245W
<b>ONDULADOS</b>	<b>NOVO</b> 27622	<b>NOVO</b> 27622		<b>2 mm</b>	27068W	27068W
	27623	27623		<b>3 mm</b>	27069W	27069W
				<b>5 mm</b>	27070W	27070W
<b>RALADORES</b>	27588	27588	27148	<b>1,5 mm</b>	28056W	28056W
	27577	27577	27149	<b>2 mm (cenoura ralada)</b>	28057W	28057W
	27511	27511	27150	<b>3 mm</b>	28058W	28058W
				<b>4 mm</b>	28073W	28073W
	27046	27046		<b>5 mm (mozzarella)</b>	28059W	28059W
				<b>6 mm</b>		
	27632	27632		<b>7 mm</b>	28016W	28016W
	27764	27764		<b>9 mm</b>	28060W	28060W
	27191	27191		<b>Queijo parmesão</b>	28061W	28061W
				<b>Batatas tipo Röstis</b>	27164W	27164W
				<b>Batatas cruas</b>	27219W	27219W
	27078	27078		<b>Rábano 0,7 mm</b>		
	27079	27079		<b>Rábano 1 mm</b>	28055W	28055W
	27130	27130		<b>Rábano 1,3 mm</b>		
<b>PALITOS JULIANA</b>				<b>1 x 8 mm (tagliatelle)</b>	28172W	28172W
				<b>1 x 26 cebola/repolho</b>	28153W	28153W
	27080	27080		<b>2 x 4 mm</b>	27072W	27072W
	27081	27081		<b>2 x 6 mm</b>	27066W	27066W
				<b>2 x 8 mm</b>	27067W	27067W
				<b>2 x 10 mm (tagliatelle)</b>	28173W	28173W
	27599	27599		<b>2 x 2 mm (cabelo d'anjo)</b>	28051W	28051W
				<b>2,5 x 2,5 mm (cabelo d'anjo)</b>	28195W	28195W
				<b>3 x 3 mm</b>	28101W	28101W
	27047	27047		<b>4 x 4 mm (batata palha)</b>	28052W	28052W
	27610	27610		<b>6 x 6 mm</b>	28053W	28053W
	27048	27048		<b>8 x 8 mm</b>	28054W	28054W



### ESSENTIAL Series 1-4

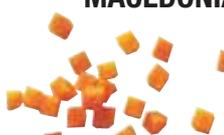
R 301 R 301 Ultra	R 402 R 402 V.V.
	CL 40



### EXPERT Series 5-7

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

## DISCOS

	ESSENTIAL	EXPERT			
 <b>EQUIPAMENTO MACEDÓNIA</b>   <b>GRELHA + FATIADOR</b>			<b>5 x 5 x 5 mm</b> (salada primavera) <span style="float: right;">■ 28110W</span> <b>8 x 8 x 8 mm</b> <span style="float: right;">■ 28111W</span> <b>10 x 10 x 10 mm</b> (salada macedonia) <span style="float: right;">■ 28112W</span> <b>12 x 12 x 12 mm</b> <span style="float: right;">■ 28197W</span> <b>14 x 14 x 5 mm</b> (mozzarella) <span style="float: right;">■ 28181W</span> <b>14 x 14 x 10 mm</b> <span style="float: right;">■ 28179W</span> <b>14 x 14 x 14 mm</b> (salada russa) <span style="float: right;">■ 28113W</span> <b>20 x 20 x 20 mm</b> (cubos batatas para fritar) <span style="float: right;">■ 28114W</span> <b>25 x 25 x 25 mm</b> (cubos para jardineira) <span style="float: right;">■ 28115W</span> <b>50 x 70 x 25 mm</b> (alface) <span style="float: right;">■ 28180W</span>		
		■ 27513W			
		■ 27514W			
		■ 27515W			
	 <b>BATATAS FRITAS</b>			<b>6 x 6 mm*</b> <span style="float: right;">▲ 29230W</span> <b>NOVO</b> <b>8 x 8 mm</b> <span style="float: right;">▲ 28134W</span> <b>8 x 16 mm</b> <span style="float: right;">▲ 28159W</span> <b>10 x 10 mm</b> <span style="float: right;">▲ 28135W</span> <b>10 x 16 mm</b> <span style="float: right;">▲ 28158W</span>	
			▲ 27116W		
			▲ 27117W		
		 <b>BRUNESAS</b> CL 50 Gourmet			<span style="float: right;">28174W</span> <span style="float: right;">28175W</span> <span style="float: right;">28176W</span>
 <b>GAUFRETTES</b> CL 50 Gourmet			<span style="float: right;">28198W</span> <span style="float: right;">28199W</span> <span style="float: right;">28178W</span> <span style="float: right;">28177W</span>		
<b>CONJUNTO DE DISCOS</b>	1957	-	<b>Conjunto de 4 discos</b> <b>Conjunto de 5 discos</b> <b>Conjunto de 5 discos</b> <span style="float: right;">1955W</span> <b>Conjunto de 9 discos</b> <span style="float: right;">1956W</span> <b>Conjunto de 16 discos</b> <span style="float: right;">2022W</span>		
	-	1954W			

■ 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 45)
- 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
- Obtenha 250 g por grelha de macedónia



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



NOVO

## D-Clean Kit

Ferramenta de limpeza da grelha de macedónia



**Suporte de grelha**

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

+



**Ferramenta de limpeza da grelha de macedónia**

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

+



**Instrumento raspador**

	Ref.
D-Clean Kit	29246

### 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.

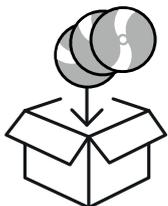
Ref.
39716



# A SOLUÇÃO CHAVE NA MÃO PARA TODAS AS COZINHAS

## ESSENTIAL Series 1-4

### CONJUNTO DE 4 DISCOS



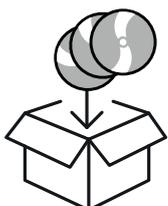
**Fatiadores** 2 mm & 5 mm    **Raladores** 2 mm    **Juliana** 2 x 2 mm



Ref.	
R 301, R 301 Ultra	1957

Soportes 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

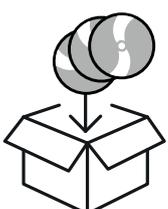


Ref.	
R 402, R 402 V.V., CL 40	1954W

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

## EXPERT Series 5-7

### CONJUNTO DE 5 DISCOS



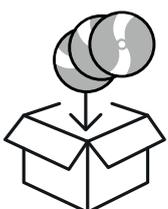
**Fatiadores** 2 mm & 5 mm    **Raladores** 2 mm    **Batatas fritas** 8 x 8 x 8 mm



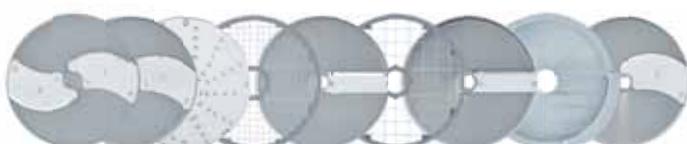
Ref.	
Conjunto de 5 discos	1955W

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

### CONJUNTO DE 9 DISCOS



**Fatiadores** 2 mm & 5 mm    **Raladores** 2 mm    **Macedónias** 14 x 14 x 14 mm & 20 x 20 x 20 mm    **Batatas fritas** 8 x 8 x 8 mm



Ref.	
Conjunto de 9 discos	1956W

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

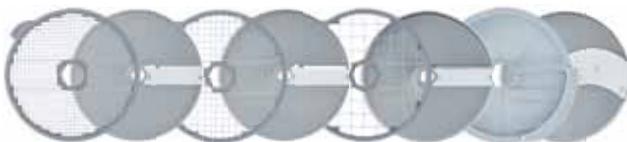
### CONJUNTO MULTICORTE DE 16 DISCOS



**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



**Macedónias** 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



NOVO

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

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



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



NOVO

EasyLoader

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



1



Até 25 kg em 4 minutos!



2



		Unicamente para	Ref.
EasyLoader	1	R 502, R 502 V.V., CL 50, CL 50 Ultra	49323
Acessório para batatas fritas de 6x6 mm	1 + 2		49324
Acessório para batatas fritas de 8x8 mm	1 + 2		49325
Acessório para batatas fritas de 8x16 mm	1 + 2	R 502, R 502 V.V., CL 50, CL 50 Ultra	49326
Acessório para batatas fritas de 10x10 mm	1 + 2		49327
Acessório para batatas fritas de 10x16 mm	1 + 2		49328
Equipamento para batatas fritas de 6x6 mm	2	CL 55 & CL 60 Auto	29230W

\*Nenhuma das máquinas seguintes é compatível com estes acessórios: CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55 Alavanca, CL 60 Alavanca, R 752, R 752 V. V.

# A MAIOR variedade de cortes

+  
50  
DISCOS



NOVO

## Tratamento de superfície:

**Mineral+**<sup>®</sup>

Series 5-7



### Elevada Resistência

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



### Frescura Preservada

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



### Limpeza fácil

Pode ser colocado na máquina de lavar loiça.

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

# PASSADOR DE PURÉ

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

CL 50 - CL 52 - CL 55 - CL 60

- Volume e rapidez**

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

- Ergonomia**

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

- Polivalência**

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



**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 ou 6 mm
- Um disco evacuador especial para puré

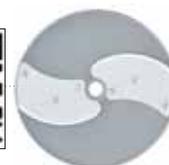
		Ref.
Acessório passador de puré Ø 3 mm (R 502, R 502 V.V., CL 50 e CL 50 Ultra)	1 + 2	28207
Equipamento passador de puré Ø 3 mm (R 752, R 752 V.V., CL 52, CL 55 e CL 60)	2	28208
Acessório passador de puré Ø 6 mm (R 502, R 502 V.V., CL 50 e CL 50 Ultra)	1 + 2	28209
Equipamento passador de puré Ø 6 mm (R 752, R 752 V.V., CL 52, CL 55 e CL 60)	2	28210

A MAIOR VARIEDADE DE CORTES

FATIADORES

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

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



**Amêndoas 0,6 mm**  
Ref. 28166W



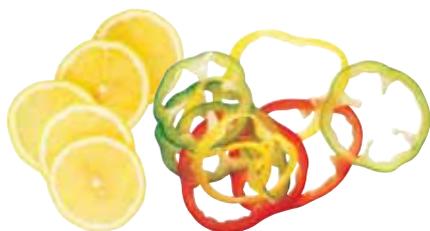
**0.8 mm**  
Ref. 28069W



**1 mm**  
Ref. 28062W  
Ref. 27051



**2 mm**  
Ref. 28063W  
Ref. 27555



**3 mm**  
Ref. 28064W  
Ref. 27086



**4 mm**  
Ref. 28004W  
Ref. 27566



**5 mm**  
Ref. 28065W  
Ref. 27087



**6 mm**  
Ref. 28196W  
Ref. 27786



**8 mm**  
Ref. 28066W



**10 mm**  
Ref. 28067W



**14 mm\***  
Ref. 28068W



**Batatas cozidas 4 mm**  
Ref. 27244W



**Batatas cozidas 6 mm**  
Ref. 27245W



Pictogramas verdes na escala 1:1

\* Exceto CL 50 Gourmet



# RALADORES



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

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

**ESSENCIAL** Especial CL 40

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



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



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



**4 mm**  
Ref. 28073W



**5 mm**  
Ref. 28059W



**6 mm**  
Ref. 27046



**7 mm**  
Ref. 28016W



**9 mm**  
Ref. 28060W  
Ref. 27632



**Queijo parmesão**  
Ref. 28061W  
Ref. 27764



**Batatas tipo Röstis**  
Ref. 27164W  
Ref. 27191



**Batatas cruas**  
Ref. 27219W



**Rábano 1 mm**  
Ref. 28055W  
Ref. 27078 0,7 mm  
Ref. 27079 1 mm  
Ref. 27130 1,3 mm



# ONDULADOS

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

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



**2 mm**  
Ref. 27068W



**3 mm**  
Ref. 27069W  
Ref. 27622



**NOVO**

**5 mm**  
Ref. 27070W  
Ref. 27623



**NOVO**

Pictogramas verdes na escala 1:1

\* Exceto CL 40



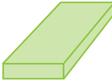
A MAIOR VARIEDADE DE CORTES

PALITOS - JULIANAS



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

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

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

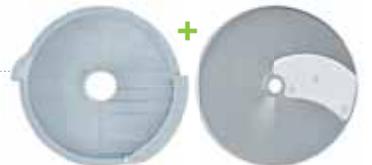
BATATAS FRITAS

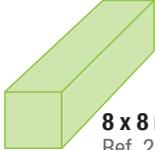
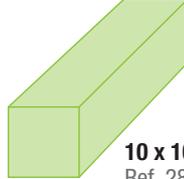
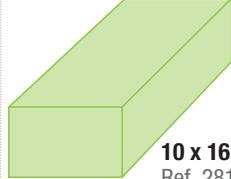
**EXPERT** CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 e R 752 V.V.

**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)

**ESSENCIAL** CL 40, R 402, R 402 V.V.



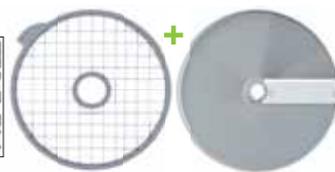
 <b>6 x 6 mm</b> Ref. 49324 Ref. 29230W 	 <b>8 x 8 mm</b> Ref. 28134W Ref. 49325 Ref. 27116W 	 <b>8 x 16 mm</b> Ref. 28159W Ref. 49326 	 <b>10 x 10 mm</b> Ref. 28135W Ref. 49327 Ref. 27117W 	 <b>10 x 16 mm</b> Ref. 28158W Ref. 49328 
--	---	---	---	--

Descubra o EasyLoader na página 43

Pictogramas verdes na escala 1:1



# EQUIPAMENTOS PARA MACEDÓNIA



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

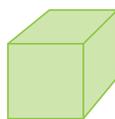
**ESSENTIAL** CL 40, R 402, R 402 V.V.



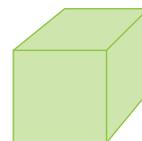
**5x5x5 mm**  
Ref. 28110W



**8x8x8 mm**  
Ref. 28111W  
Ref. 27513W



**10x10x10 mm**  
Ref. 28112W  
Ref. 27514W



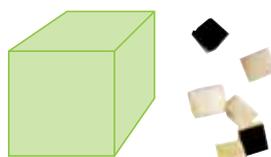
**12x12x12 mm\***  
Ref. 28197W  
Ref. 27515W



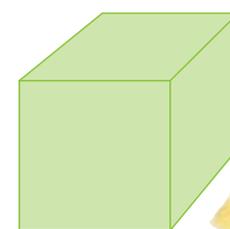
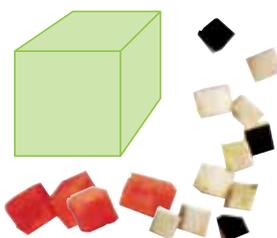
**14x14x5 mm**  
Ref. 28181W



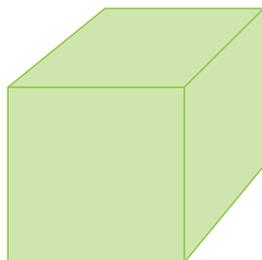
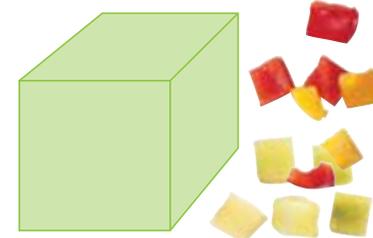
**14x14x10 mm**  
Ref. 28179W



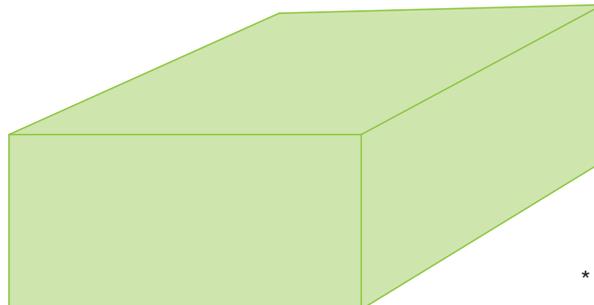
**14x14x14 mm\***  
Ref. 28113W



**20x20x20 mm\***  
Ref. 28114W



**25x25x25 mm\***  
Ref. 28115W



**50x70x25 mm\***  
**Alface**  
Ref. 28180W



\* Exceto CL 50 Gourmet

**NOVO**

## EasyClean Xpress

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

- Limpeza rápida e fácil
- Zero desperdício
- Obtenha 250 g por grelha de macedónia



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



**NOVO**

## D-Clean Kit

Ferramenta de limpeza da grelha de macedónia



**Suporte de grelha**

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

+



**Ferramenta de limpeza da grelha de macedónia**

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

+



**Instrumento raspador**

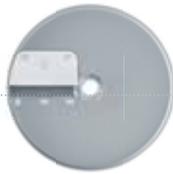
	Ref.
D-Clean Kit	29246



## CORTES INÉDITOS

# BRUNESAS

CL 50 Gourmet



## CL 50 GOURMET

 **2x2x2 mm**  
Ref. 28174W



 **3x3x3 mm**  
Ref. 28175W



 **4x4x4 mm**  
Ref. 28176W



# GAUFRETTES

CL 50 Gourmet



## CL 50 GOURMET



**2 mm**  
Ref. 28198W



**3 mm**  
Ref. 28199W



**4 mm**  
Ref. 28177W



**6 mm**  
Ref. 28178W



Pictogramas verdes na escala 1:1



## O SELO DA PREPARAÇÃO CASEIRA COM ROBOT-COUCPE

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



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

### A maior variedade de batatas fritas!



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.56  
CORTADORES DE LEGUMES DE CHÃO p.68



## 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



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 ou 6 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
Acessório passador de puré Ø 6 mm (CL 50 e CL 50 Ultra)	1 + 2	28209
Equipamento passador de puré Ø 6 mm	2	28210

# CORTADOR DE LEGUMES DE MESA



Quantidades processadas/h:



Até 50 kg



Até 50 kg



Até 50 kg

EM OPÇÃO  
**24**  
DISCOS

**RALADOS / FATIADOS/ ONDULADOS / PALITOS – JULIANA**

EM OPÇÃO  
**29**  
DISCOS

**MACEDÓNIA + BATATAS FRITAS**

EM OPÇÃO  
**50**  
DISCOS

**+ BRUNESAS e GAUFRETTES**

**+ SALSA E ERVAS AROMÁTICAS**

**CL 50 Gourmet**



- Monofásico ou Trifásico
- 1 velocidade

**CL 50 Ultra**



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

**CL 20**



- Monofásico
- 1 velocidade

**CL 40**



- Monofásico
- 1 velocidade

**CL 50**



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

Veja todos os nossos modelos de chão na página 70



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



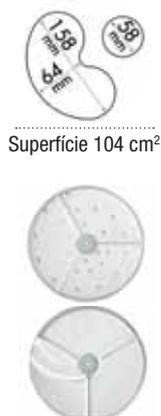
Conjunto de 9 discos disponível nos modelos CL 50 (exceto Gourmet), CL 52.

### CL 52



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

## CORTADOR DE LEGUMES DE MESA



### 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	-
<b>Discos</b>	Fatiador 3 mm + Ralador 1,5 mm - <b>Incluídos</b>

Escolha o seu modelo:

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



### CL 40

Motor	Assíncrono
Potência	500 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	500 rpm
Bocas de alimentação	Boca meia lua Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - <b>Incluídos</b>
Tampa e cuba	Tampa em material compósito e cuba inox
Bloco do motor	Metálico
D-Clean Kit	<b>Incluído</b>
<b>Discos</b>	Não incluído

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

Descubra a nossa seleção de discos e packs na página 40





## 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 - <b>Incluídos</b>
Tampa e cuba	Metálicos
Bloco do motor	Material compósito
D-Clean Kit	<b>Incluído</b>
<b>Discos</b>	Não incluído

### Escolha o seu modelo:

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



## 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 - <b>Incluídos</b>
Tampa e cuba	Metálicos
Bloco do motor	Material compósito
D-Clean Kit	<b>Incluído</b>
<b>Discos</b>	Não incluído

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

Descubra a nossa seleção de discos e packs na página 40



### Escolha as suas opções:

Opcões	Ref.
Empurrador Exactitube adicional	49212
Acessório passador de puré 3 mm	28207
Acessório passador de puré 6 mm	28209
Mini bowl	39716

## 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 - <b>Incluídos</b>
Tampa e cuba	Metálicos
Bloco do motor	Inox
D-Clean Kit	<b>Incluído</b>
<b>Discos</b>	Não incluído

Escolha o seu modelo:



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



### CL 50 Ultra - 2V

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

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

Descubra a nossa seleção de discos e packs na página 40



Escolha as suas opções:

Opções	Ref.
Empurrador Exactitube adicional	49212
Acessório passador de puré 3 mm	28207
Acessório passador de puré 6 mm	28209
Mini bowl	39716

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  
curgetes, cogumelos,  
pimentos, cebolas...



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



## CL 50 Ultra Pizza

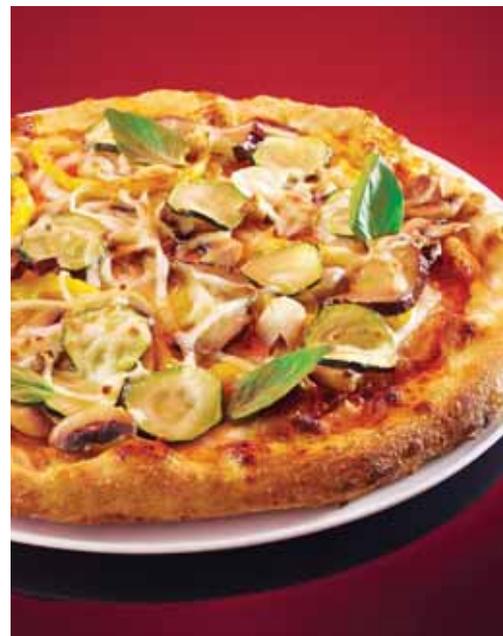
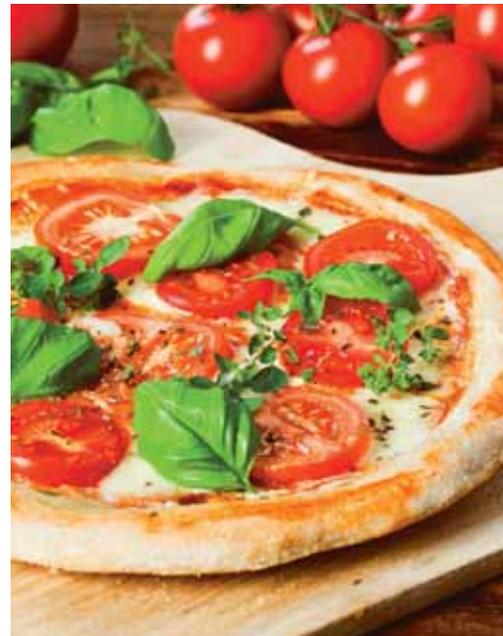
Motor	Assíncrono
Potência	550 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	375 rpm
Bocas de alimentação	Boca meia lua 2,2 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - <b>Incluídos</b>
Tampa e cuba	Metálico
Bloco do motor	Inox
D-Clean Kit	<b>Incluído</b>
Mini Bowl	<b>Incluído</b>
<b>Discos</b>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

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



\*58 mm com insert  
\*68 mm com insert



D-Clean Kit

Qualidade de corte excepcional...



**3 Brunesas**

2 mm - 3 mm - 4 mm

## 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	<b>Incluído</b>
Mini Bowl	<b>Incluído</b>
<b>Discos</b>	Não incluído

Escolha o seu modelo:

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

Descubra a nossa seleção de discos e packs na página 40



### 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	

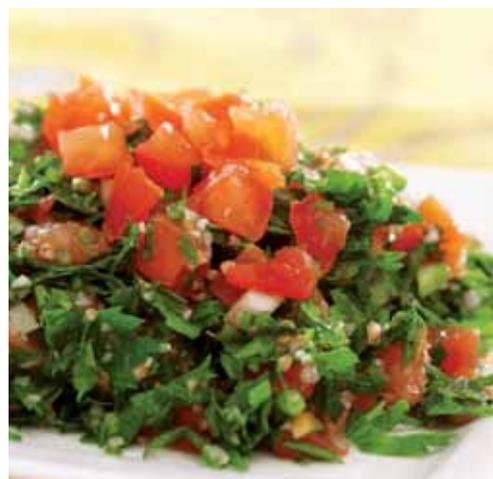
**CONJUNTO SALSA E ERVAS AROMÁTICAS**

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.

- 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.



#### 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.



#### MOTOR ASSÍNCRONO



#### EJEÇÃO LATERAL

Ganho de espaço e conforto de trabalho.

Ferramenta especial para repolho, para facilitar a ejeção.





## 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 - <b>Incluídos</b>
Tampa e cuba	Metálicos
Bloco do motor	Inox
Acessórios	Escova do eixo do motor - <b>Incluída</b>
D-Clean Kit	<b>Incluído</b>
<b>Discos</b>	Não incluído

Escolha o seu modelo:



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



## 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 - <b>Incluídos</b>
Tampa e cuba	Metálicos
Bloco do motor	Inox
Acessórios	Escova do eixo do motor - <b>Incluída</b>
D-Clean Kit	<b>Incluído</b>
<b>Discos</b>	Não incluído

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

Descubra a nossa seleção de discos e packs na página 40



Escolha as suas opções:

CL 52 todos os modelos	
Opções	Ref.
Empurrador Exactitube adicional	49221
Equipamento passador de puré 3 mm	28208
Equipamento passador de puré 6 mm	28210
Escova do eixo do motor	49257

# 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**



**Boca automática CL 55**



**Boca de alimentação com alavanca CL 55 (Superfície de 227 cm<sup>2</sup>) 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

## 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.



## A MAIOR VARIEDADE DE CORTES!

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



## CORTADORES DE LEGUMES DE CHÃO



Quantidades processadas/h:



400 kg

RALADOS / FATIADOS/ ONDULADOS / JULIANA

+ MACEDÓNIA + BATATAS FRITAS



### CL 55 Alavanca



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

### CL 55 2 Bocas



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

### CL 55 Workstation



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

Veja todos os modelos de mesa na página 58

\*Acessórios em opção



RALADOS / FATIADOS/ ONDULADOS / JULIANA

+ MACEDÓNIA + BATATAS FRITAS



## CL 60 Alavanca

INOX

NOVO



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

## CL 60 2 Bocas

INOX

NOVO



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

## CL 60 Workstation

INOX

NOVO



- 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 - <b>Incluídos</b>	
Tampa e cuba	Metálicos	
Bloco do motor	Inox	
Base móvel	Inox - Equipado com 2 rodas com travão	
Acessórios	Escova do eixo do motor - <b>Incluída</b>	
D-Clean Kit	<b>Incluído</b>	
<b>Discos</b>	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 - <b>Incluídos</b>	
Tampa e cuba	Metálicos	
Bloco do motor	Inox	
Base móvel	Inox - Equipado com 2 rodas com travão	
Acessórios	Escova do eixo do motor - <b>Incluída</b>	
D-Clean Kit	<b>Incluído</b>	
<b>Discos</b>	Não incluído	

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

Descubra a nossa seleção de discos e packs na página 40



## ACESSÓRIOS CL 55



**Boca automática**  
Ref. 28170 -



**Boca de alavanca  
com tubo integrado**  
(superfície 227 cm<sup>2</sup>)  
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 -  
Ref. 28210 Ø 6 mm -



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



**Escova do eixo do motor**  
Ref. 49257 -



**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 -



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



# CL 55 Workstation

Solução completa



Superfície 227 cm<sup>2</sup>



D-Clean Kit

## CARRINHO AJUSTÁVEL 3 alturas

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



## CL 55 Workstation

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

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

# UMA COLEÇÃO COMPLETA DE ACESSÓRIOS INCLUÍDOS!

## Boca automática

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



## Boca de alavanca

Especial para legumes volumosos, como repolho ou aipo.



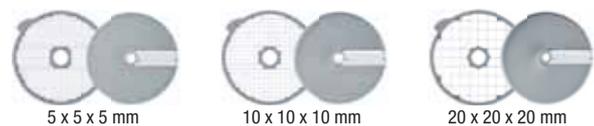
## Conjunto multicorte de 16 discos

16 discos incluídos.



Fatiadores

Raladores



Macedónias



Batatas fritas

Palitos



4 porta-discos murais para 16 discos

## Empurrador Exactitube

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



## Equipamento passador de puré 3 mm

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



## Escova do eixo do motor



## Carrinho ajustável GN 1/1

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



Modo produção

Modo arrumação

## CORTADORES DE LEGUMES DE CHÃO



Superfície 227 cm<sup>2</sup>



D-Clean Kit



**NOVO**

**Solução integralmente em aço inoxidável:**

Limpeza fácil resistente à máquina de lavar loiça



**INOX**



### CL 60 Alavanca CL 60 V.V. Alavanca

Motor	Assíncrono	
Potência	1500 W	
Voltagem	Monofásico 230 V	Trifásico 400 V
Velocidade	100 a 1 000 rpm	375 rpm - 750 rpm
Bocas de alimentação	Boca de alavanca lua cheia 4,9 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - <b>Incluídos</b>	
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 - <b>Incluída</b>	
D-Clean Kit	<b>Incluído</b>	
<b>Discos</b>	Não incluído	

Escolha o seu modelo:



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

Deve ser ligado a um disjuntor diferencial de tipo A.

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

Motor	Assíncrono	
Potência	1500 W	
Voltagem	Monofásico 230 V	Trifásico 400 V
Velocidade	100 a 1 000 rpm	375 rpm - 750 rpm
Bocas de alimentação	Boca automática inox Boca de alavanca lua cheia 4,4 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - <b>Incluídos</b>	
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 - <b>Incluída</b>	
D-Clean Kit	<b>Incluído</b>	
<b>Discos</b>	Não incluído	

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

Deve ser ligado a um disjuntor diferencial de tipo A.

Descubra a nossa seleção de discos e packs na página 40



## ACESSÓRIOS CL 60



INOX

**Boca automática**  
Com tabuleiro  
de alimentação  
Ref. 49681 -



INOX

**Boca de alavanca**  
Ref. 49680 -



INOX

**Boca com 4 tubos**  
2 tubos Ø 50 mm  
2 tubos Ø 70 mm  
Ref. 49682 -



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



**Equipamento passador  
de puré**  
Ref. 28208 Ø 3 mm -  
Ref. 28210 Ø 6 mm -



**Empurrador Exactitube**  
Ref. 49221 -



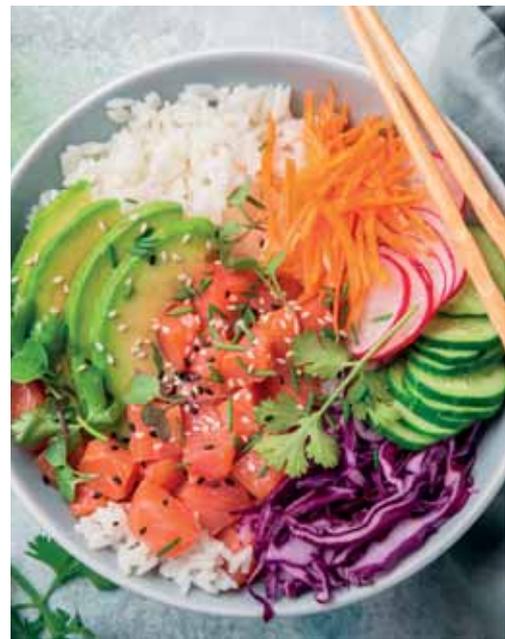
**Escova do eixo do motor**  
Ref. 49257 -



**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 -



CORTADORES DE LEGUMES DE CHÃO

# CL 60 Workstation



ESTANTE DE ARRUMAÇÃO DE ACESSÓRIOS



**Pé ajustável** para se adaptar aos desníveis do chão.



Até 1 800 kg de legumes por hora

## 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 - <b>Incluídos</b> 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
<b>Acessórios</b>	Carrinho Ergo móvel com 3 recipientes GN 1/1 - <b>Incluídos</b> Estante de arrumação de acessórios com 1 recipiente GN 1/1 - <b>Incluído</b> Equipamento passador de puré 3 mm - <b>Incluído</b> Escova do eixo do motor - <b>Incluída</b>
D-Clean Kit	<b>Incluído</b>
<b>Discos</b>	Conjunto multicorte de 16 discos - <b>Incluídos</b>

**NOVO**

**Solução integralmente em aço inoxidável:** Limpeza fácil resistente à máquina de lavar loiça

**INOX**



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

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 curgetes.



## 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



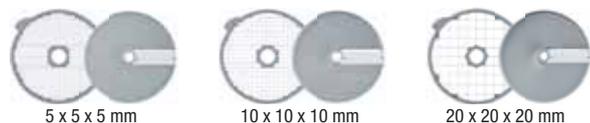
## Conjunto multicorte de 16 discos

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.82  
p.92



## 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 ERGONÓMICA

Para uma manipulação fácil da cuba.

### Easy Guide



### MOTOR ASSÍNCRONO

### TEMPORIZADOR

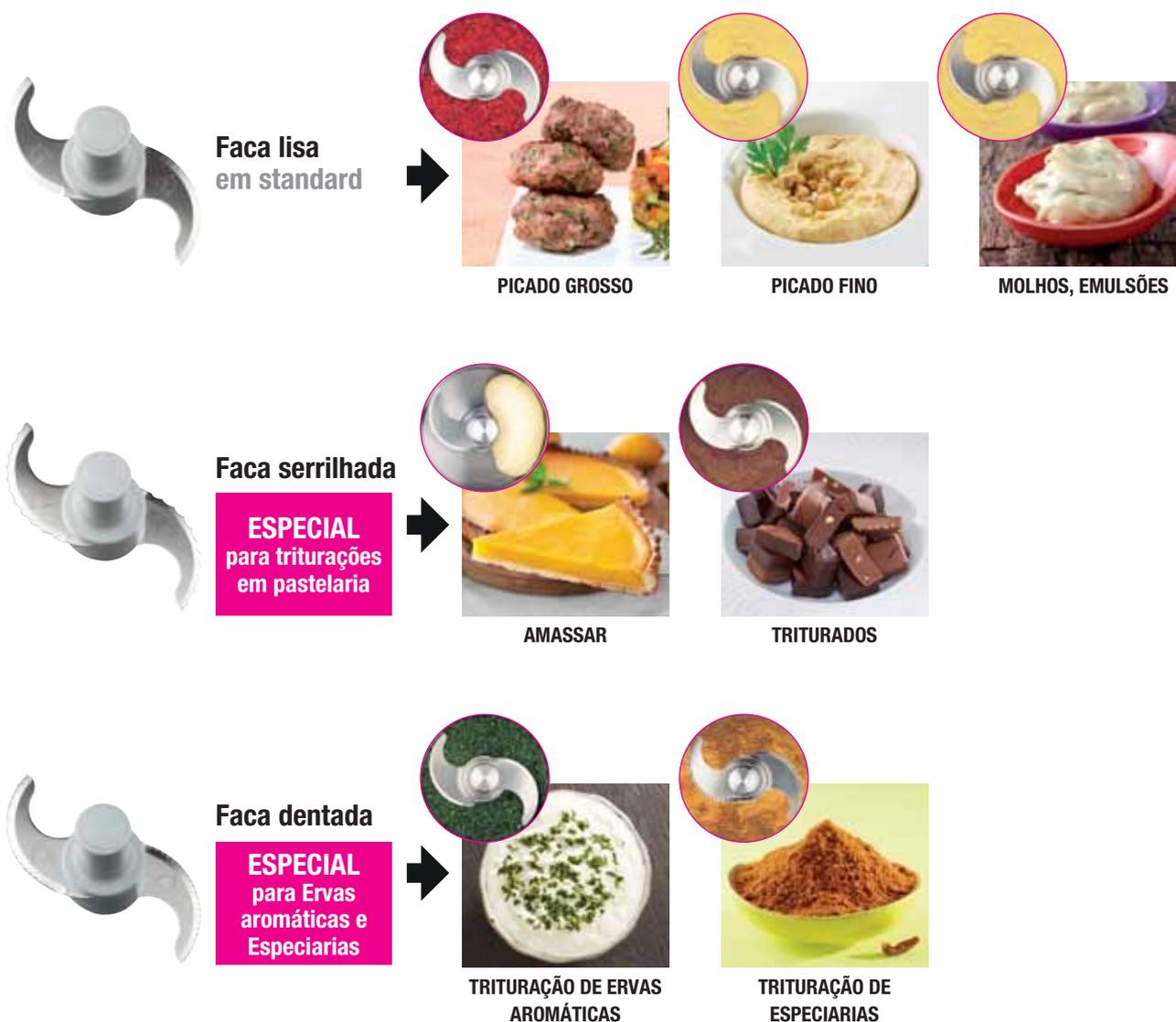
Ainda mais conforto de trabalho, precisão e regularidade na realização das receitas.



### 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 <sup>R-Mix®</sup>

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

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



## CUTTERS DE MESA



Quantidades\*: 1 kg



1,5 kg



2,5 kg



3 kg

### 1 VELOCIDADE 3000 rpm

#### R 3-3000

EM OPÇÃO  
3  
FACAS

3,7 L



• Monofásico

### 2 VELOCIDADES 1500 e 3000 rpm

#### R 4 - 2V

EM OPÇÃO  
3  
FACAS

4,5 L



• Trifásico

#### R 5 - 2V

EM OPÇÃO  
3  
FACAS

5,9 L



• Trifásico

### 1 VELOCIDADE 1 500 rpm

#### R 2

EM OPÇÃO  
3  
FACAS

2,9 L



• Monofásico

#### R 3

EM OPÇÃO  
3  
FACAS

3,7 L



• Monofásico

#### R 5 - 1V

EM OPÇÃO  
3  
FACAS

5,9 L



• Monofásico

\* Quantidades máximas processadas por operação



3,5 kg



5 kg



6 kg

### VELOCIDADE VARIÁVEL DE 300 a 3 500 rpm

#### R 8 V.V.



EM OPÇÃO  
**3**  
FACAS

8 L

- Monofásico
- R-Mix®
- R-Vac®

#### R 10 V.V.



EM OPÇÃO  
**3**  
FACAS

11,5 L

- Monofásico
- R-Mix®
- R-Vac®

### 2 VELOCIDADES 1500 e 3000 rpm

#### R 7



EM OPÇÃO  
**3**  
FACAS

7,5 L

- Trifásico

#### R 8



EM OPÇÃO  
**3**  
FACAS

8 L

- Trifásico
- R-Vac®

#### R 10



EM OPÇÃO  
**3**  
FACAS

11,5 L

- Trifásico
- R-Vac®

R-Vac®: Função de vácuo em opção

R-Mix®: Função de mistura em rotação inversa

### POSSIBILIDADES DE TRABALHO

Modelos	Capacidade de carga máxima				Número de refeições	Tempo de Trabalho
	Produtos picados (até)	Emulsões (até)	Massas* (até)	Triturações (até)		
R 2	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	1 a 50	1 a 4 min.
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	1 a 50	
R 3-3000	1 kg	1,5 kg	-	0,5 kg	1 a 50	
R 4 - 2V	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	50 a 100	
R 5 - 1V / R 5 - 2V	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	50 a 200	
R 7	2,7 kg	3,8 kg	2,7 kg	1,7 kg	100 a 200	
R 8 / R 8 V.V.	3 kg	5 kg	4 kg	2 kg	200 a 300	
R 10 / R 10 V.V.	4 kg	6 kg	5 kg	3 kg	200 a 300	

\* Quantidade de massa levedada hidratada a 60%

Veja todos os nossos modelos de chão na página 94

## CUTTERS DE MESA



### R 2

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

### R 3

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

### R 3 - 3000

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

Escolha o seu modelo:



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

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

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

Escolha as suas opções:



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



## R 4 - 2V

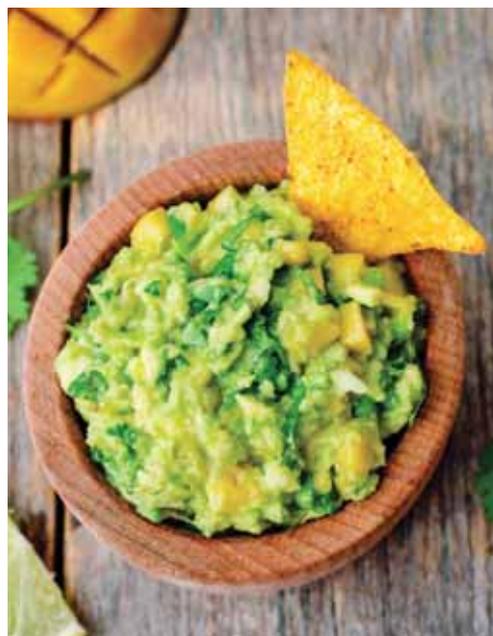
Motor	Assíncrono
Potência	900 W
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidade	1 500 - 3 000 rpm
Impulso	✓
Base do motor	Metálico
Cuba	4,5 L em inox
<b>Faca</b>	Lâminas lisas em inox - <b>Incluídas</b>

Escolha o seu modelo:



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

R 4 - 2V	
Opções	Ref.
Faca serrilhada <b>Especial Triturações Pastelaria</b>	27346
Faca dentada <b>Especial Ervas aromáticas e Especiarias</b>	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
<b>Faca</b>	Lâminas lisas em inox - <b>Incluídas</b> Acessório de limpeza da lâmina - <b>Incluído</b>

### 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
<b>Faca</b>	Lâminas lisas em inox - <b>Incluídas</b> Acessório de limpeza da lâmina - <b>Incluído</b>

Escolha o seu modelo:



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

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

Escolha as suas opções:



R 5 todos os modelos		
Opções	Ref.	
Faca serrilhada <b>Especial Triturações Pastelaria</b>	27305	
Faca dentada <b>Especial Ervas aromáticas e Especiarias</b>	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
<b>Faca</b>	Lâminas lisas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - <b>Incluídas</b>

Escolha o seu modelo:



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

		R 7
Opções	Ref.	
Faca serrilhada inox <b>Especial Triturações Pastelaria</b>	27308	
Faca dentada inox <b>Especial Ervas aromáticas e Especiarias</b>	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	



## CUTTERS DE MESA



### R 8

Motor	Assíncrono
Potência	2 200 W
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidade	1 500 - 3 000 rpm
Impulso	✓
Cuba	8 L em inox
<b>Faca</b>	2 lâminas lisas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - <b>Incluídas</b>
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
<b>Faca</b>	2 lâminas lisas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - <b>Incluídas</b>
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
<b>Faca</b>	2 lâminas lisas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - <b>Incluídas</b>
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 <b>Especial Triturações Pastelaria</b>	27383
Faca dentada inox de 2 lâminas <b>Especial Ervas aromáticas e Especiarias</b>	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 <b>Faca lisa em inox</b>	27374
Faca serrilhada em inox	27107
Faca lisa inox adicional	27106
Lâmina serrilhada	101801S
Lâmina lisa	101800S

\* Descubra a função R-Vac® na página 93



## 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
<b>Faca</b>	3 lâminas lisas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - <b>Incluídas</b>
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
<b>Faca</b>	3 lâminas lisas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - <b>Incluídas</b>
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
<b>Faca</b>	3 lâminas lisas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - <b>Incluídas</b>
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 <b>Especial Triturações Pastelaria</b>	27384
Faca dentada inox de 3 lâminas <b>Especial Ervas aromáticas e Especiarias</b>	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 <b>Faca lisa em inox</b>	27375
Faca serrilhada em inox	27107
Faca lisa inox adicional	27106
Lâmina serrilhada	101801S
Lâmina lisa	101800S

\* Descubra a função R-Vac® na página 93

# 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 en standard**

**PICADO GROSSO**

**PICADO FINO**

**MOLHOS, EMULSÕES**

**Faca serrilhada**

**ESPECIAL para triturações em pastelaria**

**AMASSAR**

**TRITURADOS**

**Faca dentada**

**ESPECIAL para Ervas aromáticas e Especiarias**

**TRITURAÇÃO DE ERVAS AROMÁTICAS**

**TRITURAÇÃO DE ESPECIARIAS**

## INOVAÇÃO

### FUNÇÃO R-MIX <sup>R-Mix®</sup>

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

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



### FUNÇÃO DE VÁCUO <sup>R-Vac®</sup>

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 84

\* Quantidades processadas por operação



2 VELOCIDADES 1500 e 3000 rpm

**R 30**



**R 45**



**R 60**



**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
<b>Faca</b>	3 lâminas lisas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - <b>Incluídas</b>
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
<b>Faca</b>	3 lâminas lisas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - <b>Incluídas</b>
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
<b>Faca</b>	3 lâminas lisas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - <b>Incluídas</b>
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 <b>Especial Triturações Pastelaria</b>	57098
Faca dentada inox de 3 lâminas <b>Especial Ervas aromáticas e Especiarias</b>	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 93



## R 20

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

Escolha o seu modelo:



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

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

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



Deve ser ligado a um disjuntor diferencial de tipo A.

Escolha as suas opções:

R 20 todos os modelos	
Opções	Ref.
Faca serrilhada inox de 3 lâminas <b>Especial Triturações Pastelaria</b>	57098
Faca dentada inox de 3 lâminas <b>Especial Ervas aromáticas e Especiarias</b>	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 93

## 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	✓
<b>Faca</b>	3 lâminas lisas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - <b>Incluídas</b>
3 rodas retráteis	✓

### R 30

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

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:

	R 23	R 30
<b>Opções</b>	<b>Ref.</b>	<b>Ref.</b>
Faca serrilhada inox de 3 lâminas <b>Especial Triturações Pastelaria</b>	57070	57075
Faca dentada inox de 3 lâminas <b>Especial Ervas aromáticas e Especiarias</b>	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	✓
<b>Faca</b>	3 lâminas lisas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - <b>Incluídas</b>
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	✓
<b>Faca</b>	3 lâminas lisas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - <b>Incluídas</b>
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:

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

# Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER





## O 1° ROBOT PROFISSIONAL COM AQUECIMENTO!

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



# Robot Cook®

## O ASSISTENTE CULINÁRIO DOS CHEFES

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



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

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

### Easy Guide

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

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

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

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

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



### 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

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

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



# Blixer®

Blixer® DE MESA  
Blixer® DE CHÃO

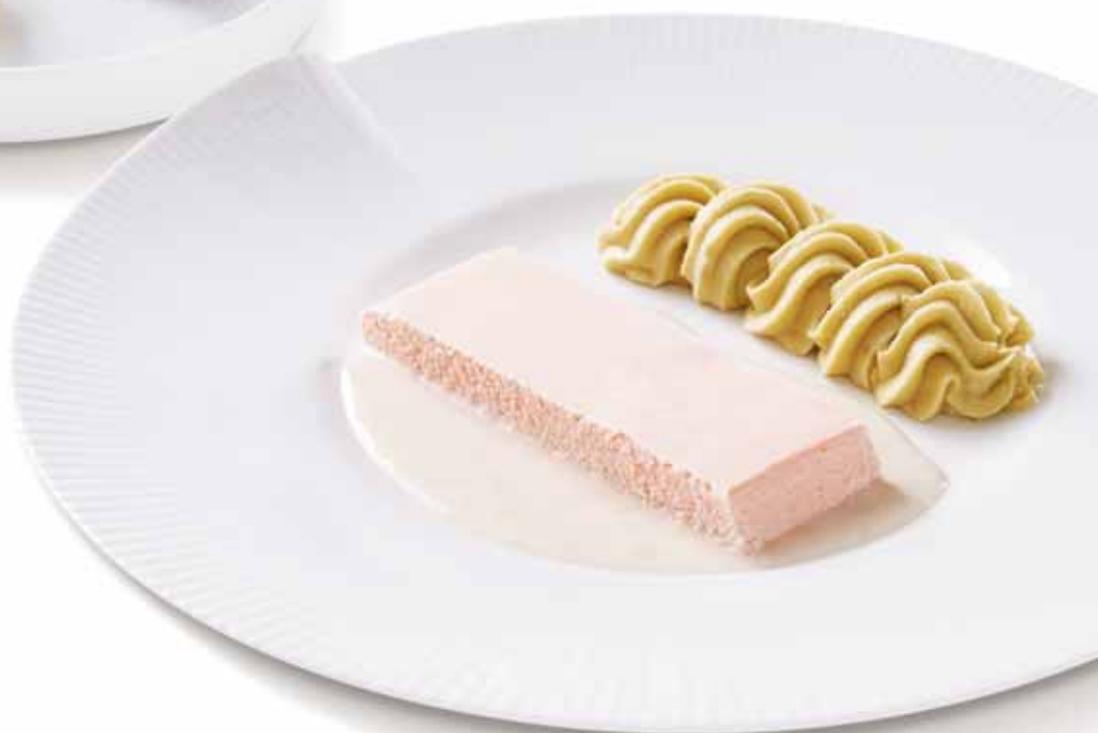
p.106  
p.116



## 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

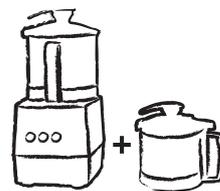
Para trabalhar **grandes quantidades líquidas**.

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



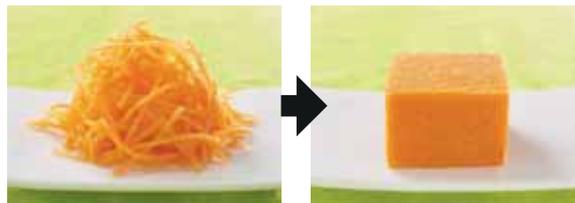
1 cuba para preparações quentes



Entradas

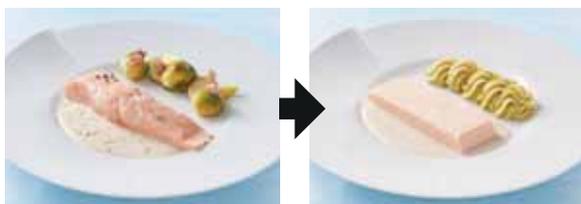


DUO DE COUVE-ROXA E AIPO CRUS



FRESCURA DE CENOURAS CRUAS

Pratos

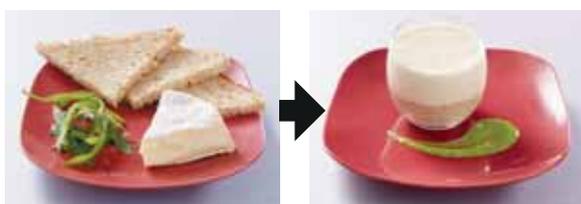


POSTA DE SALMÃO E COUVE-DE-BRUXELAS



VITELA EM MOLHO BRANCO

Queijo



CAMEMBERT E PÃO INTEGRAL

Sobremesa



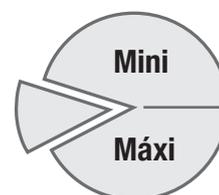
COMPOTA CRUA DE GRANNY SMITH

## 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...



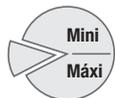
Pulverizações a seco, especial "pós" para alimentos secos ou desidratados.



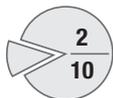
## Blixer® DE MESA

Número de doses de 200 g

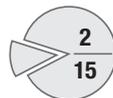
Quantidades processadas por operação



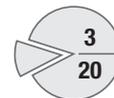
Especial mono doses



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



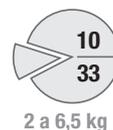
• Monofásico

#### 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 118



## Blixer® 2

Motor	Assíncrono
Potência	600 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	3 000 rpm
Impulso	✓
Base do motor	Material compósito
Cuba	2,9 L inox
Tampa estanque	✓
Braço Blixer®	✓
<b>Faca</b>	Lâminas dentadas em inox com tampa desmontável - <b>Incluída</b> Acessório de limpeza da lâmina - <b>Incluído</b>
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®	✓
<b>Faca</b>	Lâminas dentadas em inox com tampa desmontável - <b>Incluída</b> Acessório de limpeza da lâmina - <b>Incluído</b>
Número de doses de 200 g	2-10

Escolha o seu modelo:



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

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

Escolha as suas opções:

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



## Blixer® 4 - 1V

Motor	Assíncrono
Potência	900 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	3 000 rpm
Impulso	✓
Base do motor	Metálico
Cuba	4,5 L inox
Tampa estanque	✓
Braço Blixer®	✓
<b>Faca</b>	Lâminas dentadas em inox com tampa desmontável - <b>Incluída</b> Acessório de limpeza da lâmina - <b>Incluído</b>
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®	✓
<b>Faca</b>	Lâminas dentadas em inox com tampa desmontável - <b>Incluída</b> Acessório de limpeza da lâmina - <b>Incluído</b>
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®	✓
<b>Faca</b>	Lâminas dentadas em inox com tampa desmontável - <b>Incluída</b> Acessório de limpeza da lâmina - <b>Incluído</b>
Número de doses de 200 g	3-20

Escolha o seu modelo:



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



## 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®	✓
<b>Faca</b>	Lâminas dentadas em inox com tampa desmontável - <b>Incluída</b> Acessório de limpeza da lâmina - <b>Incluído</b>
Número de doses de 200 g	3-20

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

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®	✓
<b>Faca</b>	Lâminas dentadas em inox com tampa desmontável - <b>Incluída</b> Acessório de limpeza da lâmina - <b>Incluído</b>
Número de doses de 200 g	3-25

Escolha o seu modelo:



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

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	✓
<b>Faca</b>	Lâminas dentadas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - <b>Incluídas</b>
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	✓
<b>Faca</b>	Lâminas dentadas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - <b>Incluídas</b>
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	✓
<b>Faca</b>	3 lâminas dentadas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - <b>Incluídas</b>
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	✓
<b>Faca</b>	3 lâminas dentadas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - <b>Incluídas</b>
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**



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

#### LIMPA-TAMPA

Para garantir uma visibilidade perfeita durante a preparação.

#### ALAVANCA DE TRAVAMENTO DA CUBA

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

### INOVAÇÃO

#### CUBA EM INOX

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

#### RODAS INCLUÍDAS

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

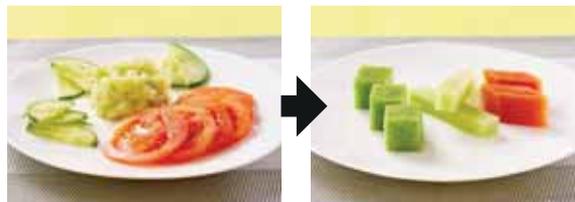


## SAÚDE - ALIMENTAÇÃO COM TEXTURA MODIFICADA...

### Entradas

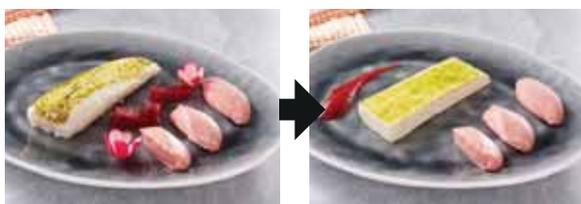


DUO DE COUVE-ROXA E AIPO CRUS

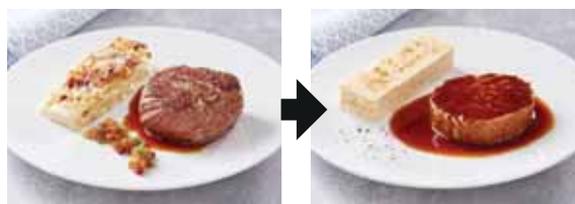


VARIAÇÃO DE PEPINO E TOMATE

### Pratos

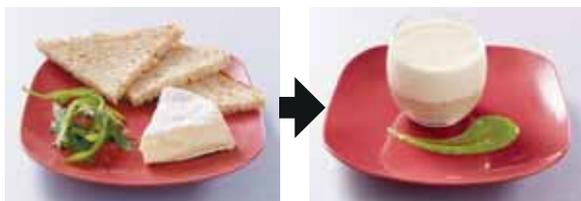


PEIXO BRANCO E ROLINHOS DE RABANETE



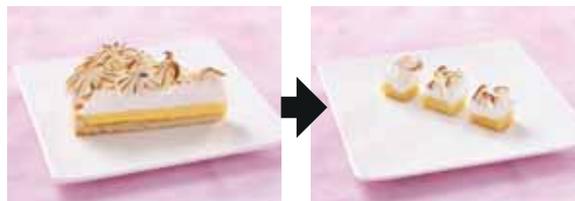
BIFE COM BATATAS GRATINADAS

### Queijo



CAMEMBERT E PÃO INTEGRAL

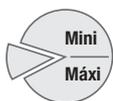
### Sobremesa



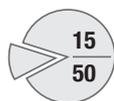
TARTE DE LIMÃO

## Blixer® DE CHÃO

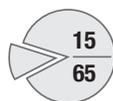
Número de doses de 200 g



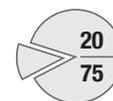
Quantidades processadas por operação



3 a 10 kg



3 a 13 kg



4 a 15 kg

VELOCIDADE VARIÁVEL DE 300 a 3 500 rpm

### Blixer® 15 V.V.



15 L

• Trifásico

### Blixer® 20 V.V.



20 L

• Trifásico

2 VELOCIDADES 1500 e 3000 rpm

### Blixer® 15



15 L

• Trifásico

### Blixer® 20



20 L

• Trifásico

### Blixer® 23



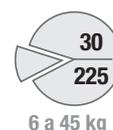
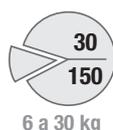
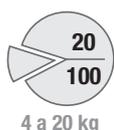
23 L

• Trifásico

Veja todos os modelos de mesa na página 108

## 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	✓
<b>Faca</b>	3 lâminas dentadas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - <b>Incluídas</b>
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	✓
<b>Faca</b>	3 lâminas dentadas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - <b>Incluídas</b>
Número de doses de 200 g	15-50

 Deve ser ligado a um disjuntor diferencial de tipo A.

Escolha o seu modelo:



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

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

Escolha as suas opções:

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



## Blixer® 20

Motor	Assíncrono
Potência	4 400 W
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidade	1 500 rpm - 3 000 rpm
Impulso	✓
Cuba	20 L inox
Tampa estanque grande visão	✓
Braço Blixer® amovível	✓
<b>Faca</b>	3 lâminas dentadas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - <b>Incluídas</b>
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	✓
<b>Faca</b>	3 lâminas dentadas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - <b>Incluídas</b>
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®	✓
<b>Faca</b>	Lâminas dentadas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - <b>Incluídas</b>
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®	✓
<b>Faca</b>	Lâminas dentadas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - <b>Incluídas</b>
3 rodas retráteis	✓
Número de doses	20-100

Escolha o seu modelo:

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

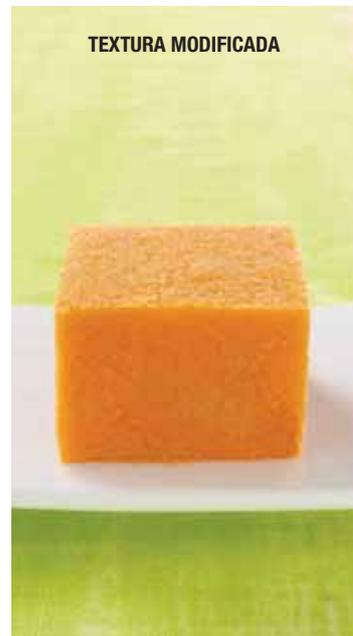
Blixer® 30	Ref.
Blixer® 30 400V/50/3	52341

Escolha as suas opções:

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



TEXTURA INTEIRA



TEXTURA MODIFICADA



COMER COM AS MÃOS

## Blixer® 45

## Blixer® 60

Motor	Assíncrono	Assíncrono
Potência	10 000 W	11 000 W
Voltagem	Trifásico 400 V	Trifásico 400 V
Velocidade	1 500 - 3 000 rpm	1 500 - 3 000 rpm
Impulso	✓	✓
Painel de controlo IP 65 com temporizador digital	✓	✓
Cuba	45 L inox	60 L inox
Tampa grande visão	✓	✓
Limpa-tampa	✓	✓
Braço Blixer®	✓	✓
<b>Faca</b>	Lâminas dentadas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox	Lâminas dentadas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox
	<b>Incluídas</b>	<b>Incluídas</b>
3 rodas retráteis	✓	✓
Número de doses	30-150	30-225

Escolha o seu modelo:

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

Escolha as suas opções:

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

# 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 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!

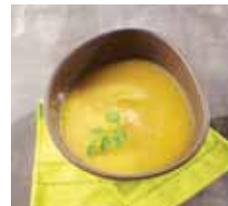
## Serviço Pós-Venda: CABO DE ALIMENTAÇÃO DESMONTÁVEL

- 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:** 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 136**



# TRITURADORES

## MINI

**Mini MP**  
Ver página 132



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

## COMPACTO

**CMP**  
Ver página 134



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

## LARGO

**MP**  
Ver página 137



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

15 litros 30 litros 45 litros 73 litros

50 litros 100 litros 200 litros 300 litros 400 litros



Comércios alimentares

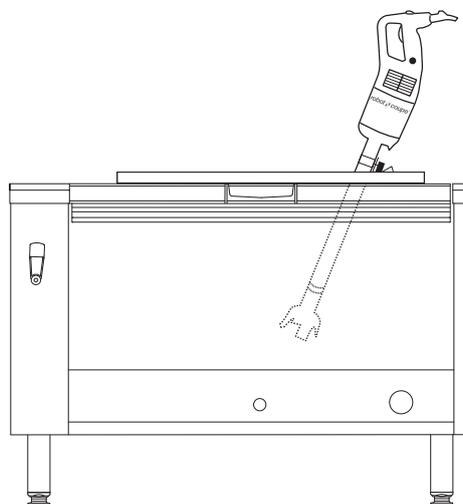
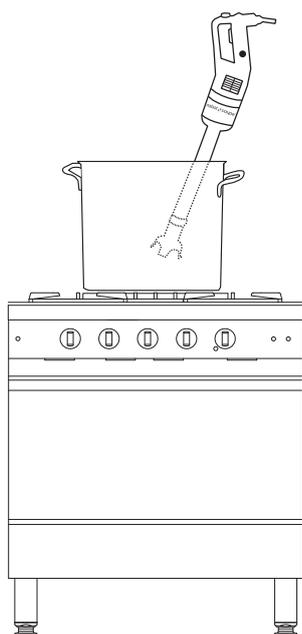
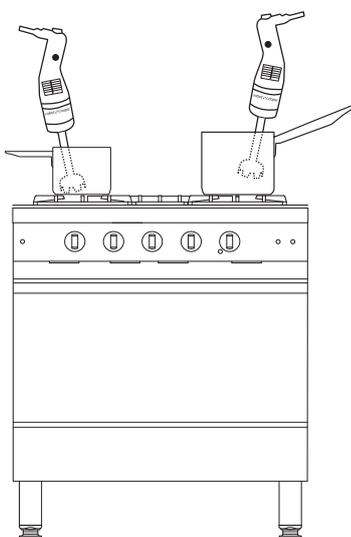
Coletividades, catering, uso intensivo

Emulsões

Doses pequenas

Utilização normal

Recipientes grandes



## ESPECIAL PARA BASCULANTES

**CMP - MP Ultra**  
Ver página 141

**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 143



**270 W**  
Mini MP  
190 Combi

**290 W**  
Mini MP  
240 Combi

**310 W**  
CMP 250  
Combi

**350 W**  
CMP 300  
Combi

**440 W**  
MP 350  
Combi Ultra

**500 W**  
MP 450  
Combi Ultra

**500 W**  
MP 450 FW  
Ultra

**500 W**  
MP 450 XL  
FW Ultra

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

Comércios alimentares

Utilização normal

Coletividades, catering

Uso intensivo

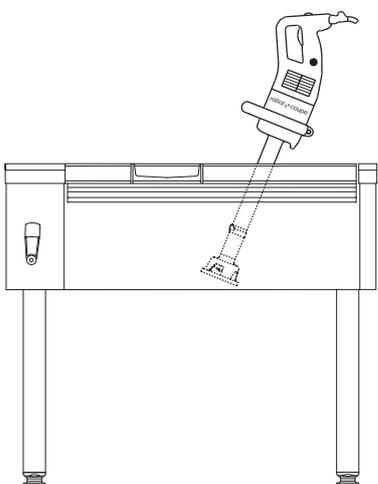


## LIMPEZA



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!**





Suporte mural



## MicroMix®

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



## 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.

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
<b>Acessórios</b>	Aeromix inox - <b>Incluído</b> Suporte mural - <b>Incluído</b>

## Mini MP 190 V.V.

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
<b>Acessórios</b>	Aeromix inox - <b>Incluído</b> Suporte mural - <b>Incluído</b>

## Mini MP 240 V.V.

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
<b>Acessórios</b>	Aeromix inox - <b>Incluído</b> Suporte mural - <b>Incluído</b>

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 144



**Função Batedeira**  
**Mini MP 240 Combi**  
Ver página 144

## 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 maneabilidade e o máximo conforto de utilização.

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

## Serviço Pós-Venda: CABO DE ALIMENTAÇÃO DESMONTÁVEL

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





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

Potência	310 W	350 W	400 W	420 W
Voltagem	Monofásico 230 V	Monofásico 230 V	Monofásico 230 V	Monofásico 230 V
Velocidade	2 300 a 9 600 rpm autorregulada			
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
<b>Acessórios</b>	Suporte mural <b>Incluído</b>	Suporte mural <b>Incluído</b>	Suporte mural <b>Incluído</b>	Suporte mural <b>Incluído</b>

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 145



**Função Batedeira**  
**CMP 300 Combi**  
Ver página 145

## 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

<b>1 suporte de panelas universal em inox 1</b>	<b>Ref.</b>
Para fixar no rebordo da panela	27358
<b>3 suportes de panelas em inox reguláveis 2</b>	<b>Ref.</b>
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**.

## Easy Guide

## 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.

CAMPÂNULA EM INOX



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 manobrabilidade e o máximo conforto de utilização.

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

## NOVO



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

## Serviço Pós-Venda: CABO DE ALIMENTAÇÃO DESMONTÁVEL

- Sistema patenteado "EasyPlug"** para facilitar a substituição do cabo de alimentação em caso de intervenção do serviço pós-venda.
- 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
<b>Acessórios</b>	Suporte mural - <b>Incluído</b>



## 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
<b>Acessórios</b>	Suporte mural - <b>Incluído</b>

Escolha o seu modelo:



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

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



**Função Batedeira**  
**MP 350 Combi Ultra**  
 Ver página 146

Escolha as suas opções:

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



## MP 450 Ultra

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



## 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
<b>Acessórios</b>	Suporte mural - <b>Incluído</b>

Escolha o seu modelo:



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

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



### Função Batedeira

### MP 450 Combi Ultra

Ver página 146

Escolha as suas opções:

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



### MP 550 Ultra



### MP 600 Ultra



### MP 800 Turbo

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 <b>EasyGrip</b>
Electronic booster system	Não
EasyPlug	✓
Dimensões	Comprimento 940 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	6,6 kg
<b>Acessórios</b>	Suporte mural

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 <b>EasyGrip</b>
Electronic booster system	Não
EasyPlug	✓
Dimensões	Comprimento 980 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	7,4 kg
<b>Acessórios</b>	Suporte mural

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
<b>Acessórios</b>	Suporte mural

Escolha o seu modelo:



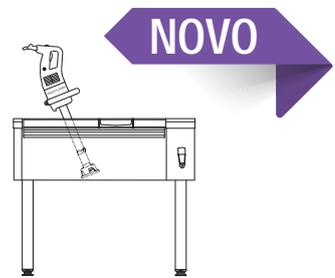
MP 550 Ultra	Ref.
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820LH

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

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

# 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 maneabilidade.

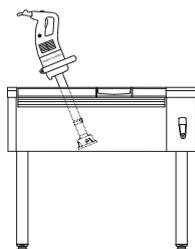
## Serviço Pós-Venda: CABO DE ALIMENTAÇÃO DESMONTÁVEL

- 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 <b>EasyGrip</b>	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
<b>Acessórios</b>	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.



Suporte mural



Suporte mural

### Mini MP 190 Combi

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

### 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
<b>Acessórios</b>	Aeromix inox - <b>Incluído</b> Suporte mural - <b>Incluído</b>

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
<b>Opções</b>	<b>Ref.</b>	<b>Ref.</b>
Acessório batedor Mini MP	27333	27333



## CMP 250 Combi

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

Escolha o seu modelo:



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



## CMP 300 Combi

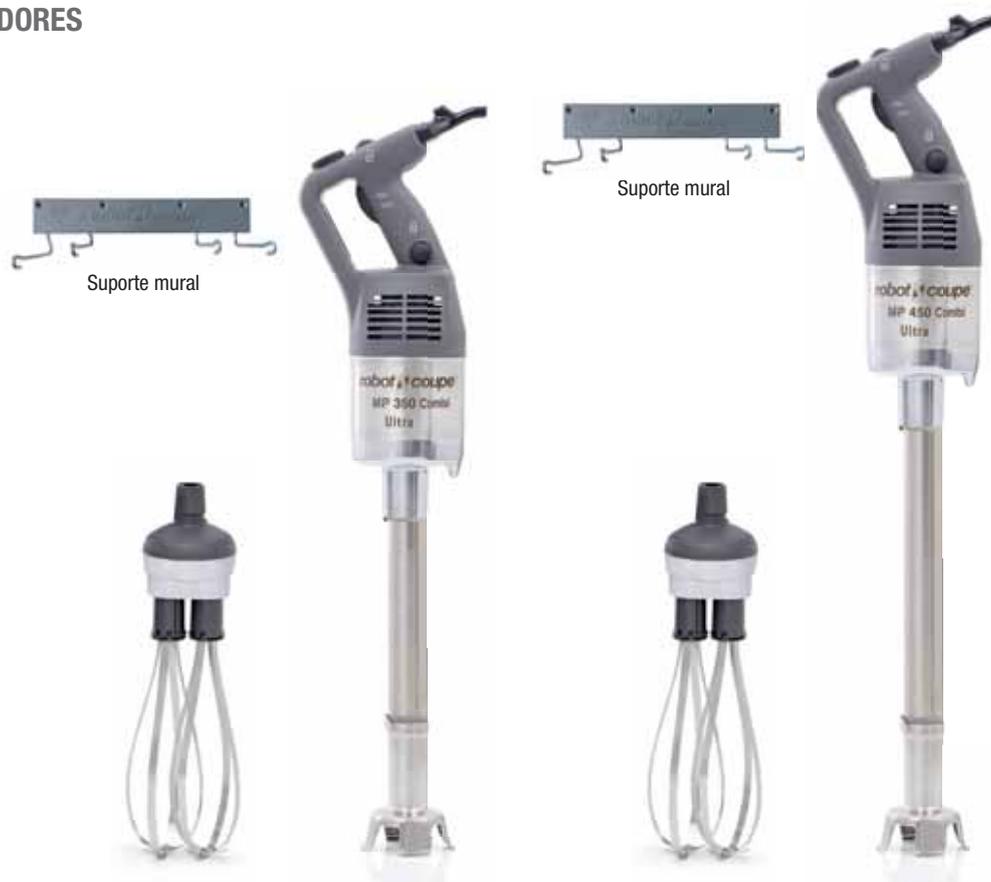
Potência	350 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	2 300 a 9 600 rpm em triturador 500 a 1 800 rpm em batedeira autorregulada
Faca, campânula, tubo	Comprimento 300 mm - Integralmente inox
Faca desmontável	✓
Campânula desmontável	✓
Pé desmontável	✓ Equipado com um sistema de vedação de 3 níveis
Caixa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

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

Escolha as suas opções:

	CMP 250 Combi	CMP 300 Combi
<b>Opções</b>	<b>Ref.</b>	<b>Ref.</b>
Acessório batedor CMP Combi	27248	27248
Pé triturador	27249	27250

## TRITURADORES



### MP 350 Combi Ultra

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

### 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
<b>Acessórios</b>	Suporte mural - <b>Incluído</b>

Escolha o seu modelo:



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

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

Escolha as suas opções:

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



Suporte mural



## MP 450 FW Ultra

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

Escolha o seu modelo:



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



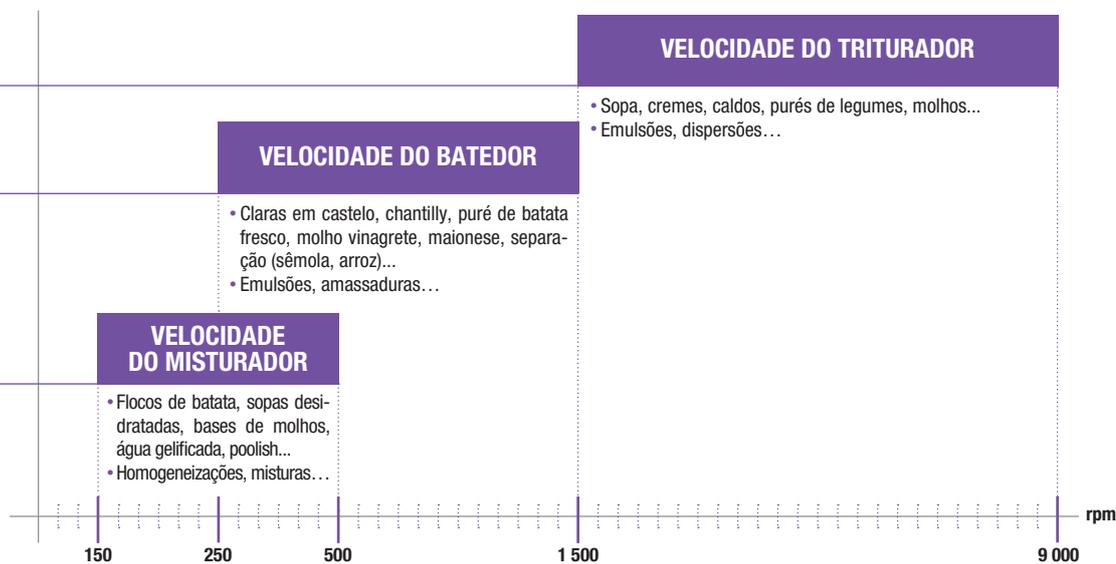
Suporte mural



## MP 450 XL FW Ultra

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

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

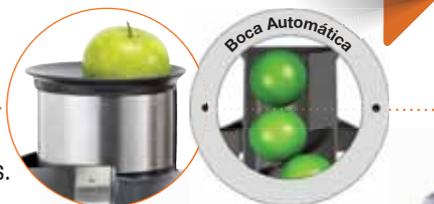
Os extratores de sumos Robot-Coupe acompanham os profissionais de muitos setores: bares, restaurantes, hotéis, coletividades e supermercados.

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 prensão, 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
<b>SERVIÇO:</b> Copo	✓
Jarro	✓
Cuba de Blender	-
Bico anti-salpicos	✓ - 1 tamanho
Base inclinada	-
Apara pingos	✓
Ejeção automática dos resíduos	✓
Coletor de resíduos translúcido	6,5 L
Cone de evacuação dos resíduos em contínuo	-

### J 80 Buffet

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

Escolha o seu modelo:



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

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

Escolha as suas opções:

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



## J 100

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

Escolha o seu modelo:



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

Escolha as suas opções:

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

## EXTRATOR DE SUMOS E COULIS

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



### C 40

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

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



Gaspatcho, 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

## MAXIMIZE A PRODUÇÃO, MINIMIZE O ESFORÇO

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

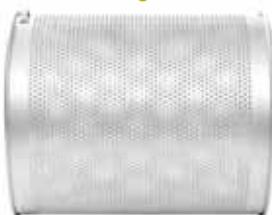
## TREMONHA

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**



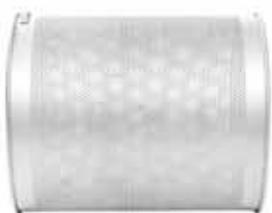
**1 mm**  
(Em standard)



**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.

## PENEIRAS AUTOMÁTICAS



### 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
<b>Modelo de mesa</b>	✓
<b>Modelo de chão</b>	-
<b>Peneiras</b>	Peneira com furos de 1 mm - <b>Incluída</b>

Escolha o seu modelo:

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

	C 80	
Opções	Ref.	
Peneira com furos de 0,5 mm	57009	
Peneira com furos de 3 mm	57008	
Peneira com furos de 5 mm	57023	
Peneira com furos de 1 mm adicional	57007	
Raspador de borracha adicional (à unidade)	100338S	



## 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
<b>Modelo de mesa</b>	-
<b>Modelo de chão</b>	✓
<b>Peneiras</b>	Peneira com furos de 1 mm - <b>Incluída</b>

Escolha o seu modelo:



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

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



# BATEDEIRA PLANETÁRIA



## EFICIENTE, RESISTENTE, SILENCIOSA E PRODUTIVA

As batedeiras planetárias Robot-Coupe são a ferramenta ideal para o dia a dia dos chefes de cozinha e pasteleiros.



# BATEDEIRA PLANETÁRIA

**NOVO**

**Ultra silenciosa e extremamente prática de utilizar.**

## PERFORMANCE

Acessórios concebidos para se adaptarem perfeitamente à forma da cuba.

**Cuba muito curva**, para facilitar o amassar e a produção de quantidades muito pequenas.

## PRODUTIVIDADE

**Cuba de grande capacidade em aço inoxidável.** Pega ergonômica.

## SEGURANÇA

Cumpe a norma de segurança profissional EN 454 com:

- > Proteção de segurança que impede o acesso ao acessório
- > Sistema de bloqueio
- > Sistema de detecção da cuba

## ROBUSTEZ

**Estrutura totalmente metálica** para uma perfeita estabilidade e uma fácil manutenção.

## ERGONOMIA

**Cabeça inclinável** para facilitar a colocação e liberação dos acessórios assim como facilitar a inserção da cuba. Sistema de bloqueio da cuba patenteado Robot-Coupe .

## Easy Guide

## POTÊNCIA

Motor de qualidade industrial resistente a uma utilização intensiva.



**NOVO**



## BATEDOR EM INOX

Para elaboração de chantilly muito leve e fofo. **1 L de natas puras permite produzir 3 L de chantilly.**



## PALA EM INOX

Como a pá traz sempre a preparação para o centro da cuba, a mistura fica com uma consistência muito homogênea. **Até 1,5 kg de manteiga amolecida num tempo mínimo.**

**INOVAÇÃO**



## ESPIRAL EM INOX

O gancho de amassar patenteado permite amassar pão de forma otimizada. **4 kg de massa de pão por menos de 2€ de matéria-prima.**

NOVO



## RM 8

Motor	Assíncrono
Potência	700 W
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	10 velocidades, de 60 a 600 rpm
Cuba	7,6 L em inox com pega
<b>Acessórios</b>	Batedor, pala, espiral em inox - <b>Incluídos</b>

Escolha o seu modelo:



RM 8	Ref.
RM 8 230V/50/1	26230D

Escolha as suas opções:

RM 8	
Opções	Ref.
Cuba 7,6 L em inox com pega	28419
Espiral	28439
Pala	28438
Gancho de amassar em espiral	28437

	<b>Massa de pão</b> (hidratada a 60%)	até 4 Kg
	<b>Creme de manteiga</b>	até 1.5 Kg
	<b>Claras de ovo</b>	até 16



# 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	22580D	450	•		245	305	520	400	300	540	9	10
R 201 XL 230V/50/1	22570D	550	•		245	305	560	400	300	540	10	11
R 201 XL Ultra 230V/50/1	22590D	550	•		245	305	560	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	22100D	550	•		245	305	380	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	24608M	750	•		280	365	510	490	390	650	21	23
R 5 - 2V 400V/50/3	24614M	1 500		•	280	365	510	490	390	650	21	24
R 7 400V/50/3	24658M	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	33228D	700	•		245	305	400	390	295	560	10	12
Blixer® 3 230V/50/1	33197	750	•		245	305	460	390	295	560	12	14
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	33251M	1 500	•		280	365	540	490	390	650	21	24
Blixer® 5 - 2V 400V/50/3	33259M	1 500		•	280	365	540	490	390	650	21	24
Blixer® 7 400V/50/3	33269M	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	15	18
C 40 230V/50/1	55040D	500	•		245	305	470	295	390	560	10	11

PENEIRAS AUTOMÁTICAS					Dimensões (mm)					Peso (kg)		
Designação	Ref.	Potência (w)	Monofásico	Trifásico	Máquina			Embalagem			Líquido	Bruto
					C	P	A	C	P	A		
C 80 230V/50/1	55012	650	•		610	360	540	665	475	560	17	21
C 120 230-400V/50/3	55000	900		•	1 030	400	860	880	585	885	32	46

BATEDEIRA PLANETÁRIA					Dimensões (mm)					Peso (kg)		
Designação	Ref.	Potência (w)	Monofásico	Trifásico	Máquina			Embalagem			Líquido	Bruto
					C	P	A	C	P	A		
RM 8 230V/50/1	26230D	700	•		320	513	405	540	335	475	17	21





# CONDIÇÕES GERAIS DE VENDA

## PREÂMBULO

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

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

## GENERALIDADES

### Artigo 1 :

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

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

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

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

## TARIFAS E REDUÇÕES DE PREÇO

### Artigo 2 :

Os preços praticados pela Robot-Coupe são objecto de uma tarifa de base

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

Esta garantia não cobre designadamente (lista não limitativa):

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

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

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

### Artigo 11 :

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

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

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

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

## CLÁUSULA DE RESERVA DE PROPRIEDADE

### Artigo 12 :

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

### Transferência dos riscos:

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

### Revenda :

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

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

### Transporte ou depósito:

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

### Arresto ou requisição:

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

### Recuperação e liquidação judicial:

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

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

### Artigo 13 :

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

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

## TRATAMENTO DOS RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS

### Artigo 14 :

Na medida em que os equipamentos vendidos são equipamentos eléctricos e electrónicos abrangidos pelo Decreto 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 entrem no 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**



fabricado em França por Robot-Coupe s.n.c.  
Direcção geral, França, Internacional e Marketing :  
48, rue des vignerons - 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](http://www.robot-coupe.com)

