

robot coupe®



Lista de precios

Julio 2018

PRODUCTOS



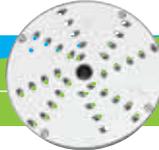
COMBINADOS :
CUTTERS & CORTA-HORTALIZAS



TRITURADORES



COLECCION DE DISCOS



TRITURADORES :
Combi



CORTA-HORTALIZAS



EXTRACTOR DE ZUMOS



CUTTERS-PICADORAS DE MESA



COLADORES AUTOMATICOS



CUTTERS VERTICALES



PELADORAS - ESCURRIDORA



ROBOT COOK®



CORTADORA DE PAN



BLIXER®



COMPRAR UN ROBOT-COUCPE ES...

Facilitarle el trabajo al profesional

Ganar tiempo reduciendo el trabajo a mano



Ganar tiempo

Aumentar la productividad



MAYONESA
2 L > 1 min



PATATAS FRITAS
CASERAS
20 kg > 4 min



HORTALIZAS
CORTADAS Y PICADAS
300 kg > 1 h



HORTALIZAS EN CUBITOS
10 kg > 2 min



SOPAS
45 L > 6 Min



ZUMOS
ULTRAFRESCOS
2 L > 1 min

Ahorrar dinero

Amortizar la inversión en poco tiempo



Si se invierte en un CL 50
Se gana una hora por día

Ejemplos

Si se invierte en un Robot Cook
Se gana 20 minutos por servicio



¡La inversión se recupera en menos de 6 meses!

Desarrollar la creatividad

Los chefs pueden dar rienda suelta a su imaginación



Corta-hortalizas



Cutters-picadoras de mesa



Robot Cook



Extractor de zumos



Brazos trituradores

NOVEDADES



CL 50 Ultra Pizza Página 30



MicroMix® Página 84



CL 55 Workstation Página 35



Mini MP Página 85



Robot Cook® Página 61

Robot-Coupe en



Síguenos por



YouTube & Linked'In Página 106



Tapa fácil de posicionar sobre la cuba para una utilización sencilla y rápida. Prevista para poder añadir líquidos u otros ingredientes durante la elaboración.



Gama de 28 discos disponibles en opción.



Cuchilla lisa amovible. En Opción, cuchilla serrada y cuchilla dentada disponibles.

Mango ergonómico para manipular fácilmente la cuba.



Mando por impulsos para una mayor precisión de corte.



Combinados : 4 MÁQUINAS EN UNA!

Estándar

Opción Kit Extractor de zumos



Función cutter Función corta-hortalizas Función coulis Función exprimidor



Kit Extractor de zumos*

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

FUNCIÓN COULIS



FUNCIÓN EXPRIMIDOR



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

FUNCIÓN CUTTER



Lisa
Estándar



PICADOS GRUESOS



PICADOS FINOS



EMULSIONES SALSAS



Serrada
Opcional



MASAS



TRITURADOS

Especial para triturar - Pastelería



Dentada
Opcional



PICADOS DE HIERBAS



PICADO DE ESPECIAS

Especial para hierbas y especias

FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS

REBANADAS



REBANADAS ONDULADAS



RALLAR



BASTONCILLOS



+ MACEDONIA*

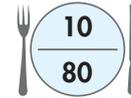
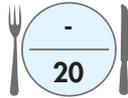


+ PATATAS FRITAS*



*Para R 402 - R 402 V.V. - R 502 - R 502 V.V.
R 652 - R 652 V.V.

Modelos	Cantidades máximas trituradas en función cutter	Máximo rendimiento por hora en función corta-hortalizas	Número de cubiertos
R 201 XL	1 Kg	80 Kg/h	Hasta 20
R 301 / R 301 Ultra	1.5 Kg	200 Kg/h	10 a 80
R 401 / R 402 / R 402 V.V.	2.5 Kg		20 a 100
R 502 / R 502 V.V.	3 Kg	500 Kg/h	30 a 300
R 652 / R 652 V.V.	3.5 Kg	750 Kg/h	50 a 400



RALLADO, REBANADO, ONDULADO, JULIANA



OPCIONAL
23
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

2,9 L

R 201 XL

Monofásico

1 velocidad

Expulsión de la cuba

Kit Extractor de zumos



OPCIONAL
23
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

3,7 L

R 301 Ultra

Monofásico

1 velocidad

Kit Extractor de zumos



OPCIONAL
23
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

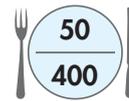
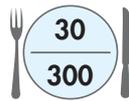
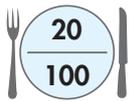
3,7 L

R 301

Monofásico

1 velocidad

Kit Extractor de zumos



RALLADO, REBANADO, ONDULADO, JULIANA

+ MACEDONIA Y FRITAS



OPCIONAL
28
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

4,5 L

R 402 V.V.

Monofásico

Velocidad variable

Kit Extractor de zumos



OPCIONAL
+50
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

5,5 L

R 502 V.V.

Monofásico

Velocidad variable

R-Mix®

Accesorio para puré



OPCIONAL
+50
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

7 L

R 652 V.V.

Monofásico

Velocidad variable

R-Mix®

Accesorio para puré



OPCIONAL
28
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

4,5 L

R 402

Monofásico o Trifásico

2 velocidades

Kit Extractor de zumos



OPCIONAL
+50
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

5,5 L

R 502

Trifásico

2 velocidades

Accesorio para puré



OPCIONAL
+50
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

7 L

R 652

Trifásico

2 velocidades

Equipo para puré



OPCIONAL
23
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

4,5 L

R 401

Monofásico

1 velocidad

Kit Extractor de zumos

Accesorio para puré opcional.

Equipo para puré

Kit Extractor de zumos opcional.

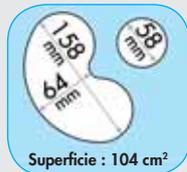
R-Mix® Función de mezcla en giro inverso.



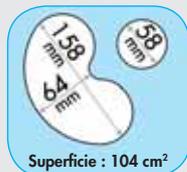
R 201 XL



R 301



R 301 Ultra



R 201 XL - R 301 - R 301 Ultra



BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono



FUNCIÓN CUTTER

Cuchilla lisa incluida en la entrega estándar



FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS

Colección completa opcional de 23 discos

OPCIONAL
23
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

R 201 XL

2,9 L

Potencia 550 Watts
 Voltaje Monofásico 230 V
 Velocidad 1500 rpm
 Cuba del cutter 2,9 litros con mango
 Expulsión en la cuba cutter
 Se entrega con 2 discos (rebanador 2 mm, rallador 2 mm)
 Dimensiones (AxPxA) 220 x 280 x 495 mm
 Peso bruto 11,2 Kg

Ref. 22570 - R 201 XL 230V/50/1

755 €

R 301

3,7 L

Potencia 650 Watts
 Voltaje Monofásico 230 V
 Velocidad 1500 rpm
 Cuba del cutter 3,7 litros de material compuesto que incluye el mango
 Función pulsador
 Se entrega sin discos
 Tolva medialuna Volumen de carga: 1,56 litros
 Tolva cilíndrica Ø 58 mm
 Dimensiones (AxPxA) 355 x 305 x 570 mm
 Peso bruto 16,1 Kg

Ref. 2525 - R 301 230V/50/1

1 255 €

R 301 Ultra

3,7 L

Potencia 650 Watts
 Voltaje Monofásico 230 V
 Velocidad 1500 rpm
 Cuba del cutter 3,7 litros de acero inoxidable que incluye el mango
 Función pulsador
 Se entrega sin discos
 Tolva medialuna Volumen de carga: 1,56 litros
 Tolva cilíndrica Ø 58 mm
 Dimensiones (AxPxA) 355 x 305 x 570 mm
 Peso bruto 17 Kg

Ref. 2547 - R 301 Ultra 230V/50/1

1 480 €



OPCIONES	R 201 XL		R 301 - R301 Ultra	
	Ref.	€	Ref.	€
Cuchilla serrada <small>Especial para triturar - Pastelería</small>	27138	100	27288	100
Cuchilla dentada <small>Especial para hierbas y especias</small>	27061	100	27287	100
Cuchilla lisa suplementaria	27055	84	27286	84
Accesorio exprimidor	27392	174	27395	174
Kit Extractor de zumos	27393	288	27396	288

Incluya con su pedido de la máquina la referencia de los packs de discos recomendados o seleccione los discos en la página 16.

PACKS DE DISCOS RECOMENDADOS



Pack de 4 discos - Ref. 1953

Precio

192 €



KIT EXTRACTOR DE ZUMOS

NUEVA FUNCIÓN: 4 MÁQUINAS EN UNA!

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

Purés de frutas / Función Coulis +

Función exprimidor



Tolva de gran capacidad



Coulis de frambuesas para sorbetes



Coulis para verrines



Leche de coco



Zumo de limón



Tarta de limón



Zumo de naranja

Ref. **27393** - Kit Extractor de zumos para R 201 XL Ultra / R 211 XL Ultra

288 €

Ref. **27396** - Kit Extractor de zumos para R301/ R301 Ultra/ R402/ R402 V.V.

288 €

Ref. **27392** - Exprimidor para R 201 XL Ultra / R 211 XL Ultra

174 €

Ref. **27395** - Exprimidor para R301/ R301 Ultra/ R402/ R402 V.V.

174 €

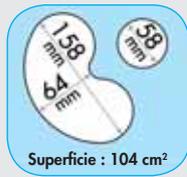
OPCIONES : R401 - R402 - R402V.V.

	Ref.	€
Cuchilla serrada <small>Especial para triturar - Pastelería</small>	27346	100
Cuchilla dentada <small>Especial para hierbas y especias</small>	27345	100
Cuchilla lisa suplementaria	27344	84
Accesorio exprimidor	27395	174
Kit Extractor de zumos	27396	288





R 401



Superficie : 104 cm²

R 401 - R 402 - R402 V.V.



BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono
Bloque motor metálico
Función pulsador



FUNCIÓN CUTTER

Cuba del cutter 4,5 litros de acero inoxidable que incluye el mango
Cuchilla lisa incluida en la entrega estándar



FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS

Tolva medialuna - Volumen de carga: 1,56 litros
Tolva cilíndrica Ø 58 mm
Se entrega sin discos



4,5 L

R 401

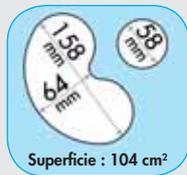
Potencia 700 Watts
Voltaje Monofásico 230 V
Velocidad 1500 rpm
Colección opcional de 23 discos
Dimensiones (AxPxA) 320 x 304 x 570 mm
Peso bruto 18,5 Kg



Ref. 2425 - R 401 230V/50/1

1 780 €

R 402



Superficie : 104 cm²

R 402

Potencia 750 Watts
Voltage Monofásico 230 V | Trifásico 400 V
Velocidades 500 y 1500 rpm | 750 y 1500 rpm
Colección opcional de 28 discos
Posibilidad 3 macedonias y 2 fritas
Dimensiones (AxPxA) 320 x 304 x 590 mm
Peso bruto 20,5 Kg



Posibilidad 3 Macedonias 2 fritas

Ref. 2453 - R 402 230V/50/1

2 035 €

Ref. 2433 - R 402 400V/50/3

2 035 €

R 402 V.V.



Superficie : 104 cm²

R 402 V.V.

Potencia 1000 Watts
Voltaje Monofásico 230 V
Velocidad variable de 300 a 3500 rpm en cutter, de 300 a 1000 rpm en corta-hortalizas
Colección opcional de 28 discos
Posibilidad 3 macedonias y 2 fritas
Dimensiones (AxPxA) 320 x 304 x 590 mm
Peso bruto 20,5 Kg



Posibilidad 3 Macedonias 2 fritas

Ref. 2444 - R 402 V.V. 230V/50-60/1

2 475 €

Incluya con su pedido de la máquina la referencia de los packs de discos recomendados o seleccione los discos en la página 16.

PACKS DE DISCOS RECOMENDADOS



Pack de 4 discos - Ref. 1953

Precio

192 €



Pack de 6 discos únicamente para el R 402 y el R 402 V.V. - Ref. 1918

349 €



R 502 - R 502 V.V.



BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono
Bloque motor metálico
Función pulsador

OPCIONAL
+50
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

5,5 L



FUNCIÓN CUTTER

Cuba del cutter 5,5 litros de acero inoxidable que incluye el mango
Cuchilla lisa incluida en la entrega estándar

Posibilidad
10 Macedonia
4 fritas



FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS

Tolva grande - Volumen de carga: 2,2 litros
Tolva cilíndrica Ø 58 mm
Se entrega sin discos

R 502

Potencia 1000 Watts
Voltaje Trifásico 400 V
Velocidades 750 y 1500 rpm
Dimensiones (AxPxA) 380 x 350 x 660 mm
Peso bruto 30 Kg

Ref. 2483 - R 502 400V/50/3

2 690 €

R 502 V.V.

Potencia 1300 Watts
Voltaje Monofásico 230 V
Velocidad variable de 300 a 3500 rpm en cutter,
de 500 a 1000 rpm en corta-hortalizas
Función R-Mix velocidad variable de 60 a 500 rpm
Dimensiones (AxPxA) 380 x 350 x 660 mm
Peso bruto 32 Kg

Ref. 2481 - R 502 V.V. 230V/50-60/1

3 080 €

OPCIONES	Ref.	€
Cuchilla serrada <small>Especial para triturar - Pastelería</small>	27121	160
Cuchilla dentada <small>Especial para hierbas y especias</small>	27351	160
Cuchilla lisa suplementaria	27120	142

Incluya con su pedido de la máquina la referencia de los packs de discos recomendados o seleccione los discos en la página 16.

Accesorio para puré

Accesorio para puré que se compone de :

- una rejilla especial 3 mm
- una paleta
- un disco expulsor
- una tolva de introducción

Ref. 28207 - Accesorio para puré Ø 3 mm (CL 50 - CL 50 Ultra)

Ref. 28208 - Equipo para puré Ø 3 mm

1+2 260 €
1 184 €





Combinados: cutters & corta-hortalizas R 652 - R 652 V.V.

SUPER GRANDE



Tolva extragrande:
Hasta 15 tomates o
1 col entera

SUPER PRECISO



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

EXPULSIÓN LATERAL



- Ahorro de espacio
- Comodidad de trabajo

CUCHILLA



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

ERGONOMÍA SOBRESALIENTE



Palanca con movimiento
asistido: menos esfuerzos
para el usuario.



Cuba 7 L
de acero
inoxidable

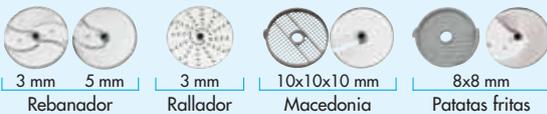
TAPA



Adición de líquidos
o ingredientes en
marcha.

Incluya con su pedido de la máquina la referencia de los packs de discos recomendados o seleccione los discos en la página 16.

PACKS DE DISCOS RECOMENDADOS



Pack de discos para restauración - Ref. 1958



Pack de discos para colectividades - Ref. 1959

Precio

597 €

995 €

COMBINADOS: CUTTERS & CORTA-HORTALIZAS

robot coupe®

2018

Colección completa de discos, ver página 16



COMBINADOS:
CUTTERS & CORTA-HORTALIZAS

R 652 - R 652 V.V.



BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono
Bloque motor metálico
Función pulsador

OPCIONAL
+50
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

7 L



FUNCIÓN CUTTER

Cuba del cutter 7 litros de acero inoxidable que incluye el mango
Cuchilla lisa incluida en la entrega estándar

Possibilidad
10 Macedonia
4 fritas



FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS

Tolva extragrande
Tubo para hortalizas alargadas, Ø 58 mm
Entrega sin disco

R 652

Potencia 1200 Watts
Voltaje Trifásico 400 V
Velocidades 750 y 1500 rpm
Dimensiones (AxPxA) 380 x 350 x 700 mm
Peso bruto 33,4 Kg

Ref. 2136 - R 652 400V/50/3

3 155 €

R 652 V.V.

Potencia 1500 Watts
Voltaje Monofásico 230 V
Velocidad variable de 300 a 3500 rpm en cutter,
de 500 a 1000 rpm en corta-hortalizas
Función R-Mix velocidad variable de 60 a 500 rpm
Dimensiones (AxPxA) 380 x 350 x 700 mm
Peso bruto 33,4 Kg

Ref. 2138 - R 652 V.V. 230V/50-60/1

R-MIX®

3 590 €

R 652



Superficie : 227 cm²



R 652 V.V.



Superficie : 227 cm²



Incluya con su pedido de la máquina la referencia de los packs de discos recomendados o seleccione los discos en la página 16.

OPCIONES	Ref.	€
Equipo para puré Ø 3 mm	28208	184
Cuchilla serrada <small>Especial para triturar - Pastelería</small>	27125	319
Cuchilla dentada <small>Especial para hierbas y especias</small>	27352	319
Cuchilla lisa suplementaria	27124	306
Hoja serrada inferior (la unidad)	49162	49
Hoja serrada superior (la unidad)	49163	49
Hoja lisa inferior (la unidad)	49160	44
Hoja lisa superior (la unidad)	49161	44
Hoja dentada superior	49164	49
Hoja dentada inferior	49165	49





Referencias detalladas por aparato

	R 301		R 301 Ultra		R 401		R 402		R 402 V.V.	
	Ref.	€	Ref.	€	Ref.	€	Ref.	€	Ref.	€
Bloque motor trifásico 400V/50/3							22455	1 255		
Bloque motor monofásico 230V/50/1	22368	840	22375	865	22446	1 010			22459	1 715
Accesorio cutter	27272	212	27278	471	27342	485	27342	485	27342	485
Accesorio corta-hortalizas (sin discos)	27295	266	27295	266	27400	353	27400	353	27400	353
Accesorio exprimidor de cítricos	27395	174	27395	174	27395	174	27395	174	27395	174

	R 502		R 502 V.V.		R 652		R 652 V.V.	
	Ref.	€	Ref.	€	Ref.	€	Ref.	€
Bloque motor trifásico 400V/50/3	24290	1 715			22733	1 810		
Bloque motor monofásico 230V/50-60/1			24318	2 145			22738	2 390
Accesorio cutter	27127	738	27127	738	27128	1 008	27128	1 008
Accesorio corta-hortalizas (sin discos)	27340	584	27340	584	27406	584	27406	584

Combinados R 301 Ultra : 4 MÁQUINAS EN 1



14 * Para R 201 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

Pack multicorte de 16 discos

FRUTAS Y HORTALIZAS DE TODOS LOS TAMAÑOS Y FORMAS

Debido a las nuevas demandas nutricionales, los chefs del sector de la restauración colectiva buscan soluciones para servir más frutas y hortalizas crudas.

El objetivo es mejorar la calidad nutricional de las comidas servidas en los comedores de los colegios, las cafeterías de las empresas y los establecimientos hospitalarios.

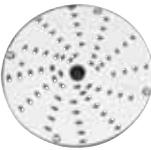
Para los chefs, es una gran oportunidad proponer cortes originales de frutas y hortalizas frescas de manera más atractiva.

Robot-Coupe innova con su último lanzamiento, la "Work Station" que incluye un pack de 16 discos de corte.

Pack multicorte de 16 discos*: Ref. 2022

PRECIO ESPECIAL: 1 549 €

(Ahorro en el precio de 2 discos)

Rebanadores	 1 mm	Col, cebolla, zanahoria, calabacín, nabo, apio, manzana.		Macedonia	 5 x 5 x 5 mm	Remolacha, calabacín, pepino, manzana, pera, melón, mango.	
	 2 mm	Pimiento, apio nabo, zanahoria, puerro, limón, plátano, kiwi.			 10 x 10 x 10 mm	Tomate, calabacín, pimiento, cebolla, manzana.	
	 4 mm	Tomate, calabacín, champiñon, berenjena.			 20 x 20 x 20 mm	Pimiento, calabacín, cebolla, berenjena, sandía, melón, manzana, piña y lechuga iceberg.	
Ralladores	 1,5 mm	Zanahoria, apio nabo, zanahoria.		Bastoncitos	 2 x 10 mm	Zanahoria, pepino, calabacín, remolacha.	
	 3 mm	Remolacha, col, zanahoria, queso.			 2,5 x 2,5 mm	Zanahoria, pepino, rábano, nabo, calabacín.	
Patatas fritas	 10 x 10 mm	Patata, nabo, calabacín, zanahoria.		 4 x 4 mm	Zanahoria, calabacín, pepino, nabo, patata, rábano, remolacha.		

D-Clean Kit  Herramienta de limpieza para rejillas de macedonia (5mm, 8mm o 10mm)

+

Portadiscos  Portadiscos para 16 discos

* Adecuados para los modelos CL50, CL52, CL55 y CL60.

COLECCION DE DISCOS

2018 **robot coupe®**



Ø 175 mm



Ø 175 mm



Ø 190 mm



Ø 190 mm

R 201 XL
R 301
R 301 Ultra
R 401
CL 20

Precio unitario 21% IVA no incl. (€)

R 402
R 402 V.V.

CL 40

Precio unitario 21% IVA no incl. (€)

DISCOS

R 502/R 502 V.V.
R 652/R 652 V.V.
CL 50/CL 50 Ultra
CL 52/CL 55/CL 60

Precio unitario 21% IVA no incl. (€)

CL 50
Gourmet

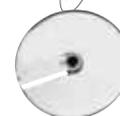
Precio unitario 21% IVA no incl. (€)

REBANADORES					Almendras 0,6 mm	28166	90	28166	90	
					0,8 mm	28069	90	28069	90	
	27051	49	27051	49	1 mm	28062	90	28062	90	
	27555	49	27555	49	2 mm	28063	90	28063	90	
	27086	49	27086	49	3 mm	28064	90	28064	90	
	27566	49	27566	49	4 mm	28004	90	28004	90	
	27087	49	27087	49	5 mm	28065	90	28065	90	
	27786	49	27786	49	6 mm	28196	90	28196	90	
					8 mm	28066	90	28066	90	
					10 mm	28067	90	28067	90	
					14 mm	28068	90			
					Patatas cocidas 4 mm	27244	283	27244	283	
					Patatas cocidas 6 mm	27245	283	27245	283	
ONDULADOS	27621	49	27621	49	2 mm	27068	113	27068	113	
					3 mm	27069	113	27069	113	
					5 mm	27070	113	27070	113	
RALLADORES	27588	49	27588	27148	49	1,5 mm	28056	83	28056	83
	27577	49	27577	27149	49	2 mm	28057	83	28057	83
	27511	49	27511	27150	49	3 mm	28058	83	28058	83
					4 mm	28073	83	28073	83	
					5 mm	28059	83	28059	83	
	27046	49	27046	49	6 mm					
					7 mm	28016	83	28016	83	
	27632	49	27632	49	9 mm	28060	83	28060	83	
	27764	56	27764	56	Parmesano	28061	83	28061	83	
	27191	83	27191	83	Patatas typo Rösti	27164	131	27164	131	
					Patatas crudas	27219	144	27219	144	
	27078	83	27078	83	Rábano blanco 0,7 mm					
	27079	83	27079	83	Rábano blanco 1 mm	28055	147	28055	147	
	27130	83	27130	83	Rábano blanco 1,3 mm					
BASTONCILLOS					1 x 8 mm (tagliatelle)	28172	120	28172	120	
					1 x 26 Cebollas/Coles	28153	219	28153	219	
	27080	62	27080	62	2 x 4 mm	27072	120	27072	120	
	27081	62	27081	62	2 x 6 mm	27066	120	27066	120	
					2 x 8 mm	27067	120	27067	120	
					2 x 10 mm (tagliatelle)	28173	120	28173	120	
	27599	62	27599	62	2 x 2 mm	28051	120	28051	120	
					2,5 x 2,5 mm	28195	120	28195	120	
					3 x 3 mm	28101	120	28101	120	
	27047	62	27047	62	4 x 4 mm	28052	120	28052	120	
	27610	62	27610	62	6 x 6 mm	28053	120	28053	120	
	27048	62	27048	62	8 x 8 mm	28054	120	28054	120	

COLECCION DE DISCOS

2018

robot coupe®



Ø 175 mm

Ø 190 mm

Ø 190 mm

R 402
R 402 V.V.

R 502/R 502 V.V.
R 652/R 652 V.V.

CL 50 Gourmet

CL 40

CL 50/CL 50 Ultra
CL 52/CL 55/CL 60

DISCOS

	Precio unitario 21% IVA no incl. (€)		Precio unitario 21% IVA no incl. (€)		Precio unitario 21% IVA no incl. (€)
EQUIPOS MACEDONIA		5 x 5 x 5 mm	28110	207	28110
	27113	8 x 8 x 8 mm	28111	192	28111
	27114	10 x 10 x 10 mm	28112	192	28112
	27298	12 x 12 x 12 mm	28197	192	
		14 x 14 x 5 mm	28181	192	28181
REJILLA + REBANADOR		14 x 14 x 10 mm	28179	192	28179
		14 x 14 x 14 mm	28113	192	
		20 x 20 x 20 mm	28114	192	
		25 x 25 x 25 mm	28115	192	
		50 x 70 x 25 mm (lechuga)	28180	278	
EQUIPOS PATATAS FRITAS	27116	8 x 8 mm	28134	230	28134
		8 x 16 mm	Nuevo 28159	230	28159
	27117	10 x 10 mm	28135	230	28135
		10 x 16 mm	28158	230	28158
BRUNOISES		2 x 2 x 2 mm			28174
		3 x 3 x 3 mm			28175
		4 x 4 x 4 mm			28176
GAUFRETTES		2 mm			28198
		3 mm			28199
		4 mm			28177
		6 mm			28178

AVISO



- El equipo macedonia se compone de: 1 rejilla macedonia + 1 disco rebanador.
- ▲ El equipo fritas se compone de: 1 rejilla fritas + 1 disco rebanador especial para fritas.

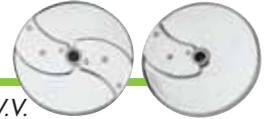
ACCESORIOS

	Referencia	Precio unitario 21% IVA no incl. (€)
SOPORTE MURAL PARA ACCESORIOS: CUCHILLAS Y DISCOS DESDE R 201 XL HASTA R 402 V.V.	 Nuevo 107810	31
PORTADISCOS MURAL 4 VÁSTAGOS INOXIDABLES	 Nuevo 107812	35
CASILLERO DE DISCOS POLICARBONATO Para discos R 502 a R 652 V.V. y CL 50 a CL 60 V.V.	 27258	18
PORTADISCOS MURAL INOXIDABLE	 101230	44
D-CLEAN KIT : HERRAMIENTA DE LIMPIEZA PARA REJILLAS DE TIPO MACEDONIA	 39881	72
PROTECCIÓN DE DISCOS PARA DISCOS R 502 A R 652 V.V. Y CL 50 A CL 60 V.V.	 39726	16



La mayor variedad de cortes

Rebanadores



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 652, R 652 V.V.

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

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



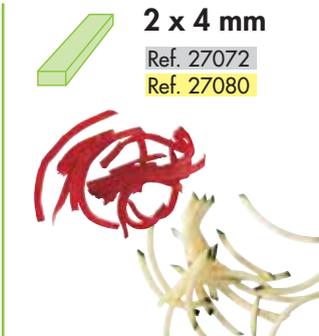
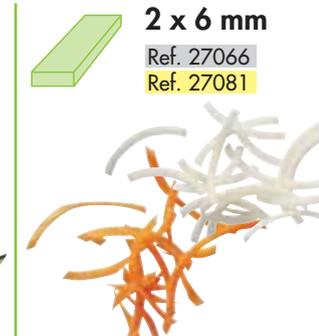
La mayor variedad de cortes

Bastoncitos

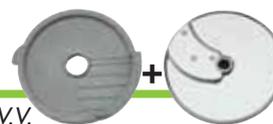


CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 652, R 652 V.V.

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

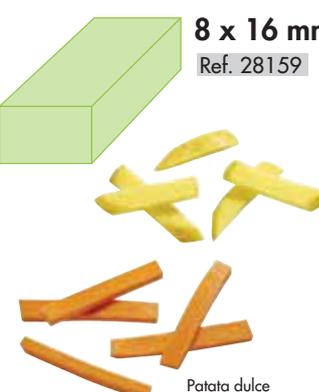
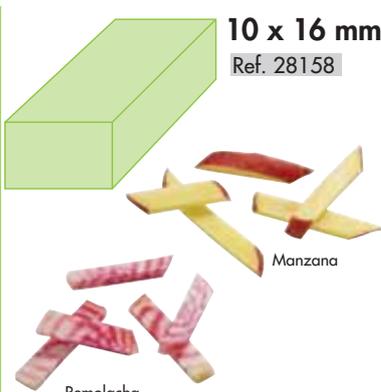
 <p>1 x 8 mm Tagliatelles Ref. 28172</p>	 <p>1 x 26 mm Cebollas/Coles Ref. 28153</p>	 <p>2 x 4 mm Ref. 27072 Ref. 27080</p>	 <p>2 x 6 mm Ref. 27066 Ref. 27081</p>
 <p>2 x 8 mm Ref. 27067</p>	 <p>2 x 10 mm Tagliatelles Ref. 28173</p>	 <p>2 x 2 mm Ref. 28051 Ref. 27599</p>	 <p>2,5 x 2,5 mm Ref. 28195</p>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

Patatas fritas



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 652, R 652 V.V.

CL 40, R 402, R 402 V.V.

 <p>8 x 8 mm Ref. 28134 Ref. 27116</p> <p>Patata violeta</p>	 <p>8 x 16 mm Ref. 28159</p> <p>Patata dulce</p>	 <p>10 x 10 mm Ref. 28135 Ref. 27117</p> <p>Manzana</p>	 <p>10 x 16 mm Ref. 28158</p> <p>Remolacha</p>
---	--	--	--



La mayor variedad de cortes

Ralladores



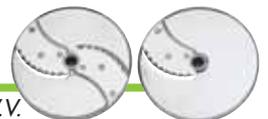
CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 652, R 652 V.V.

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

*Especial CL 40

<p>1,5 mm Ref. 28056 Ref. 27588 Ref. 27148*</p>	<p>2 mm Ref. 28057 Ref. 27577 Ref. 27149*</p>	<p>3 mm Ref. 28058 Ref. 27511 Ref. 27150*</p>	<p>4 mm Ref. 28073</p>
<p>5 mm Ref. 28059</p>	<p>6 mm Ref. 27046</p>	<p>7 mm Ref. 28016</p>	<p>9 mm Ref. 28060 Ref. 27632</p>
<p>Parmesano Ref. 28061 Ref. 27764</p>	<p>Rösti Ref. 27164 Ref. 27191</p>	<p>Patatas crudas Ref. 27219</p>	<p>Rábano blanco 1 mm Ref. 28055 Ref. 27078 0,7 mm Ref. 27079 1 mm Ref. 27130 1,3 mm</p>

Ondulados



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 652, R 652 V.V.

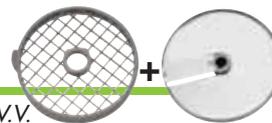
CL 20, CL 40, R 201 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

<p>2 mm Ref. 27068 Ref. 27621</p>	<p>3 mm Ref. 27069</p>	<p>5 mm Ref. 27070</p>
--	-----------------------------------	-----------------------------------



La mayor variedad de cortes

Macedonia



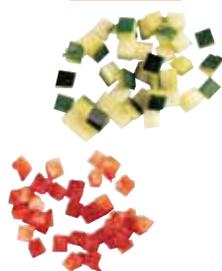
CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 652, R 652 V.V.

CL 40, R 402, R 402 V.V.

5x5x5 mm
Ref. 28110



8x8x8 mm
Ref. 28111
Ref. 27113



10x10x10 mm
Ref. 28112
Ref. 27114



12x12x12 mm*
Ref. 28197
Ref. 27298



14x14x5 mm
Ref. 28181



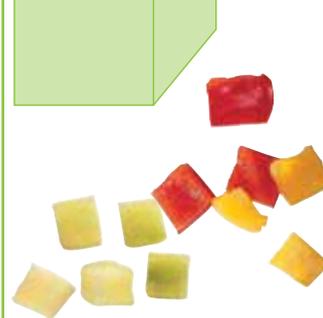
14x14x10 mm*
Ref. 28179



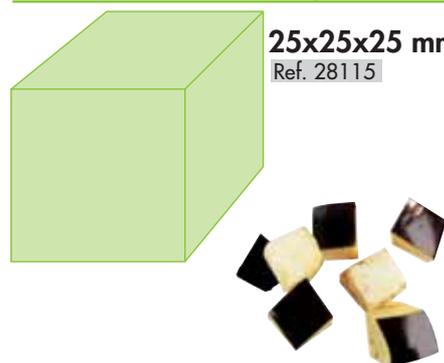
14x14x14 mm*
Ref. 28113



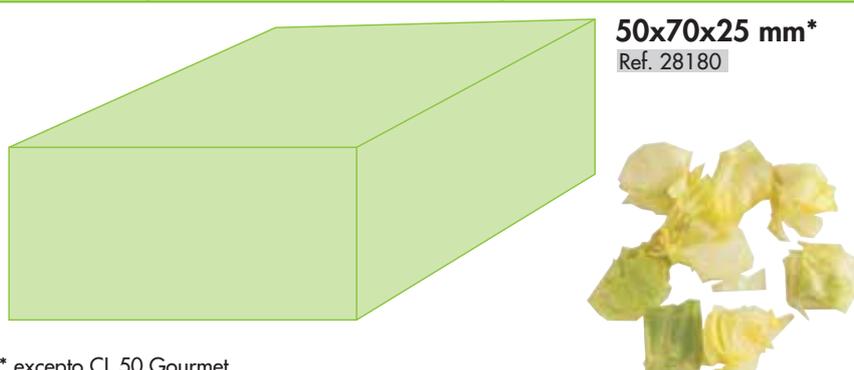
20x20x20 mm*
Ref. 28114



25x25x25 mm*
Ref. 28115



50x70x25 mm*
Ref. 28180



* excepto CL 50 Gourmet

D-Clean Kit

herramienta de limpieza
rejillas de macedonia

Ref. 39881

72 €



Soporte de rejilla reversible

- 1 cara, rejillas para R402-CL40
- 1 cara para CL50-CL60 y R502-R652



Herramienta de limpieza rejillas
de macedonia (5 mm, 8 mm o 10 mm)



Utensilio rascador



Cortes asombrosos CL 50 Gourmet

Brunoises



CL 50 Gourmet

2x2x2 mm
Ref. 28174



3x3x3 mm
Ref. 28175



4x4x4 mm
Ref. 28176

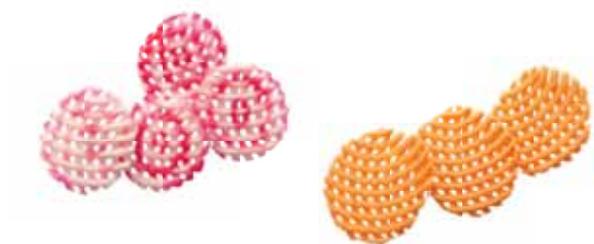


Gaufrettes



CL 50 Gourmet

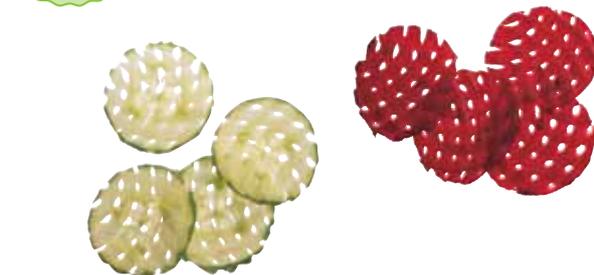
2 mm
Ref. 28198



3 mm
Ref. 28199



4 mm
Ref. 28177



6 mm
Ref. 28178





Tolva de gran tamaño que permite introducir hortalizas voluminosas, como coles o berenjenas, y otras hortalizas de manera óptima.



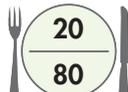
50 discos para rebanar, rallar y hacer rodajas onduladas, en bastoncitos, macedonia y patatas fritas.

Pasador que permite un desmontaje instantáneo de la tolva para lavarla fácilmente.



Bloque motor acero inoxidable.





Capacidad real/h

Hasta 50 kg

50 kg

150 kg

Rendimiento teórico/h*

Hasta 200 kg

200 kg

500 kg

RALLADO, REBANADO, ONDULADO, JULIANA

+ MACEDONIA Y FRITAS

+ BRUNOISE Y GAUFRETTE



OPCIONAL
+50
DISCOS

CL 50 Gourmet
Monofásico o Trifásico
1 velocidad
Kit perejil



OPCIONAL
+50
DISCOS

CL 50 Ultra
Monofásico o Trifásico
1 o 2 velocidades
Accesorio para puré



OPCIONAL
23
DISCOS

CL 20
Monofásico
1 velocidad



OPCIONAL
28
DISCOS

CL 40
Monofásico
1 velocidad



OPCIONAL
+50
DISCOS

CL 50
Monofásico o Trifásico
1 o 2 velocidades
Accesorio para puré

MODELOS DE MESA

Kit perejil

Accesorio para puré

Equipo para puré

opcional.

CORTA-HORTALIZAS

2018 **robot coupe®**

70
600

250 kg

750 kg

100
1000

400 kg

1200 kg

300
3000

600 kg

1800 kg

RALLADO, REBANADO, ONDULADO, JULIANA

+ MACEDONIA Y FRITAS



CL55 Workstation

Trifásico

2 velocidades

Equipo para puré



CL 55 2 Tolvas

Monofásico o Trifásico

2 velocidades

Equipo para puré



CL 52

Monofásico o Trifásico

1 o 2 velocidades

Accesorio para puré



CL 55 con Palanca

Monofásico o Trifásico

2 velocidades

Equipo para puré



CL 60 Workstation

Monofásico o Trifásico

2 velocidades o velocidad variable

Equipo para puré



CL 60 2 Tolvas

Monofásico o Trifásico

2 velocidades o velocidad variable

Equipo para puré



CL 60 con Palanca

Trifásico

2 velocidades o velocidad variable

Equipo para puré

MODELOS DE SUELO



CL 20



CL 20 - CL 40



BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono



FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS

Tolva medialuna - Volumen de carga: 1,56 litros

Tolva cilíndrica para un corte de productos largos

CL 20

OPCIONAL
23
DISCOS

Potencia	400 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 rpm
Se entrega	con 2 discos
Colección	opcional de 23 discos
Dimensiones (AxPxA)	325 x 310 x 570 mm
Peso bruto	12 Kg

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

895 €

CL 40



CL 40

OPCIONAL
28
DISCOS

Posibilidad
3 Macedonias
2 fritas

Potencia	500 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	500 rpm
Se entrega sin discos	
Colección	opcional de 28 discos
	Posibilidad 3 Macedonias y 2 fritas
Cuba	de acero inoxidable
Bloque motor	metálico
Dimensiones (AxPxA)	345 x 330 x 590 mm
Peso bruto	15,2 Kg

Ref. 24570 - CL 40 230V/50/1

1 110 €



Incluya con su pedido de la máquina la referencia de los packs de discos recomendados o seleccione los discos en la página 16.

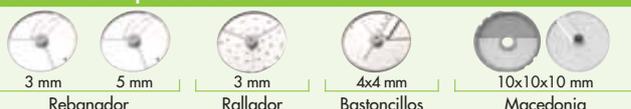
PACKS DE DISCOS RECOMENDADOS



Pack de 4 discos para el CL 20 - Ref. 1904

Precio

192 €



Pack de 5 discos para el CL 40 - Ref. 1918

349 €



CL 50 GOURMET

Cortes exclusivos: ¡Brunoises y gaufrettes de calidad excepcional!

Kit perejil y hierbas aromáticas

2 tubos para perejil



Perejil
Hierbas aromáticas

Rebanador 1 mm



4 Gaufrettes

2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



3 Brunoises

2 mm - 3 mm - 4 mm



CL 50 Gourmet

Potencia	550 Watts	600 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V	Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm	
Motor	asíncrono	
Bloque motor	de acero inoxidable	
Tapa y cuba	metálica	
Gran tolva	Volumen de carga: 2,1 litros	
Tolva cilíndrica	Ø 69 mm	
Se entrega sin discos		
Se entrega con Colección	Recipiente de recepción 0,6 litros opcional de 50 discos Posibilidad 5 Macedonias y 3 fritas, 4 gaufrettes y 3 brunoises	

Dimensiones (AxPxA) 390 x 340 x 610 mm
Peso bruto 22 Kg

Ref. 24453 - CL 50 Gourmet 230V/50/1

Ref. 24459 - CL 50 Gourmet 400V/50/3

OPCIONAL
+50
DISCOS

Posibilidad
3 Brunoises
4 Gaufrettes

1 715 €

1 745 €

CL 50 Gourmet



Gaufrettes

Ref. 28198 - Gaufrette 2 mm	136 €
Ref. 28199 - Gaufrette 3 mm	136 €
Ref. 28177 - Gaufrette 4 mm	136 €
Ref. 28178 - Gaufrette 6 mm	136 €

Brunoises

Ref. 28174 - Brunoise 2 x 2 x 2 mm	160 €
Ref. 28175 - Brunoise 3 x 3 x 3 mm	160 €
Ref. 28176 - Brunoise 4 x 4 x 4 mm	160 €

Kit perejil y hierbas aromáticas 1 mm

Incluye: 1 rebanador 1 mm y 2 tubos para perejil que lo mantienen durante el corte.

Ref. 28194 - Kit perejil 1 mm 136 €

Kit tabulé

Incluye: 1 rebanador 1 mm, 1 equipo de macedonia 10 x 10 mm, 1 disco de brunoise 4 x 4 mm y 3 tubos para perejil

Ref. 28192 - Kit tabulé 473 €



Accesorio para puré

- **Tolva de introducción** (para CL50 E y CL50 E Ultra únicamente)

- **Paleta**
- **Rejilla para puré** disponible en 3 dimensiones: 1,5 mm, 2 mm y 3 mm

- **Disco expulsor especial para puré**



- **Volumen y rapidez** para realizar en 2 minutos hasta 10 kg de puré fresco y sabroso.

- **Ergonomía** La gran tolva ergonómica permite la introducción continua de patatas reduciendo las manipulaciones.

- **Polivalencia** Utilice ahora una función suplementaria en su corta-hortalizas, la de pasapurés, además de los 50 cortes de frutas y hortalizas: rodajas, rodajas onduladas, bastoncillos, ralladores, macedonia y patatas fritas.



Accesorio para puré

Accesorio para puré que se compone de :

- una rejilla especial 3 mm
- una paleta
- un disco expulsor
- una tolva de introducción

Ref. 28207 - Accesorio para puré Ø 3 mm (CL 50 - CL 50 Ultra)

Ref. 28208 - Equipo para puré Ø 3 mm

1 + 2 260 €
1 184 €

Incluya con su pedido de la máquina la referencia de los packs de discos recomendados o seleccione los discos en la página 16.

PACKS DE DISCOS RECOMENDADOS



Pack de discos para restauración - Ref. 1958



Pack de discos para colectividades - Ref. 1959

Precio

597 €

995 €



CL 50 - CL 50 Ultra



BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono



FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS

Tolva y cuba metálica

Tolva medialuna para un corte de productos largos

Volumen de carga: 2,2 litros

Se entrega sin discos

Accesorio para puré opcional

Posibilidad
10 Macedonias
4 fritas

OPCIONAL
+50
DISCOS

CL 50 - 1 velocidad

Potencia	550 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V o Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm
Bloque motor	de policarbonato
Dimensiones (AxPxA)	390 x 340 x 610 mm
Peso bruto	19,8 Kg

Ref. **24440** - CL 50 Monofásico 1 velocidad 230V/50/1 **1 175 €**

Ref. **24446** - CL 50 Trifásico 1 velocidad 400V/50/3 **1 205 €**

CL 50 - 2 velocidades

Potencia	600 Watts
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidades	375 y 750 rpm
Bloque motor	de policarbonato
Dimensiones (AxPxA)	390 x 340 x 610 mm
Peso bruto	19,8 Kg

Ref. **24449** - CL 50 Trifásico 2 velocidades 400V/50/3 **1 395 €**

CL 50 Ultra - 1 velocidad

Potencia	550 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V o Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm
Bloque motor	de acero inoxidable
Dimensiones (AxPxA)	390 x 340 x 610 mm
Peso bruto	20,2 Kg

Ref. **24465** - CL 50 Ultra Monofásico 1 velocidad 230V/50/1 **1 265 €**

Ref. **24473** - CL 50 Ultra Trifásico 1 velocidad 400V/50/3 **1 280 €**

Ref. **27187** - Zócalo móvil de acero inoxidable **644 €**

CL 50 Ultra - 2 velocidades

Potencia	600 Watts
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidades	375 y 750 rpm
Bloque motor	de acero inoxidable
Dimensiones (AxPxA)	390 x 340 x 610 mm
Peso bruto	20,2 Kg

Ref. **24476** - CL 50 Ultra Trifásico 2 velocidades 400V/50/3 **1 435 €**

Ref. **27187** - Zócalo móvil de acero inoxidable **644 €**

CL 50 - 1 velocidad



CL 50 - 2 velocidades



CL 50 Ultra - 1 velocidad



CL 50 Ultra - 2 velocidades





CL 50 Ultra Pizza

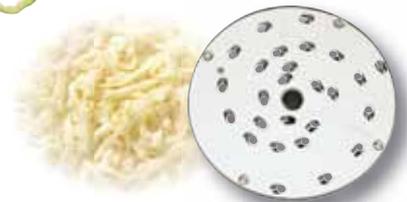
una oferta a medida para realizar todas su pizzas



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



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



+ 1 disco rallador de 4 mm mozzarella o queso especial para pizzas.



CL 50 Ultra Pizza

Potencia	550 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	375 rpm
Bloque motor	em inox
Dimensiones (AxPxX)	390 x 340 x 610 mm
Peso bruto	20,2 Kg

Posibilidad 10 Macedonia 4 fritas

OPCIONAL +50 DISCOS

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

1 525 €



Corta-hortalizas CL 52

Diseñado para cortar hortalizas voluminosas en un abrir y cerrar de ojos.



COMODIDAD DE TRABAJO - PREVENCIÓN DE TME* - REDUCCIÓN DE LA PENOSIDAD

CORTA-HORTALIZAS

Super Ergonómico

SUPER PRECISO



Tolva cilíndrica de Ø 58 mm para un corte uniforme de los productos alargados

SUPER GRANDE



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

SUPER POTENTE

El bloque motor es de acero inoxidable para facilitar el mantenimiento. Motor industrial ultrapotente y silencioso de 750 W.



ERGONOMÍA SOBRESALIENTE



Palanca con movimiento asistido para reducir el esfuerzo del operario y ofrecer un mayor rendimiento.

EXPULSIÓN LATERAL

para ganar espacio y confort del usuario

La mayor variedad de cortes

OPCIONAL
+50
DISCOS





CL 52 1 velocidad



CL 52 2 velocidades



CL 52



BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono
Bloque motor de acero inoxidable



FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS

Tolva y cuba metálica
Tolva con una boca de luna entera - Volumen de carga 4,4 litros
Tubo integrado para hortalizas alargadas
Equipo para puré opcional

Posibilidad
10 Macedonias
4 fritas

OPCIONAL
+50
DISCOS

CL 52 1 velocidad

Potencia	750 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V o Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm
Dimensiones (AxPxA)	360 x 340 x 690 mm
Peso bruto	28 Kg

Ref. **24490** - CL 52 1 velocidad 230V/50/1

1 830 €

Ref. **24498** - CL 52 1 velocidad 400V/50/3

1 855 €

CL 52 2 velocidades

Potencia	900 Watts
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidades	375 y 750 rpm
Dimensiones (AxPxA)	360 x 340 x 690 mm
Peso bruto	28 Kg

Ref. **24501** - CL 52 2 velocidades 400V/50/3

2 220 €



Incluya con su pedido de la máquina la referencia de los packs de discos recomendados o seleccione los discos en la página 16.

PACKS DE DISCOS RECOMENDADOS



Pack de discos para restauración - Ref. 1958



Pack de discos para colectividades - Ref. 1959

Precio

597 €

995 €



CL 55 Con palanca - CL 55 2 Tolvas

BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono
Soporte del motor metálico

FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS

Carrito Inox Provisto de ruedas
Equipo para puré opcional
Se entrega sin discos

Posibilidad
10 Macedonias
4 fritas

OPCIONAL
+50
DISCOS

CL 55 Con palanca

Potencia	750 Watts	1 100 Watts
Voltaje	Monofásico	Trifásico
Velocidades	375 rpm	375 y 750 rpm
Tolva con palanca	238 cm ² de superficie - Volumen 4,2 litros	
Tubo integrado	Ø 58 mm	
Dimensiones (AxPxA)	sin zócalo: 380 x 320 x 920 mm	
Peso bruto	54 Kg	

Ref. 2214 - CL 55 Con palanca 400V/50/3 con carrito inox **4 345 €**

Ref. 2245 - CL 55 Con palanca 230V/50/1 con carrito inox **4 470 €**

CL 55 Con palanca



175 mm
59 mm
Superficie : 238 cm²

CL 55 2 Tolvas



CL 55 2 Tolvas

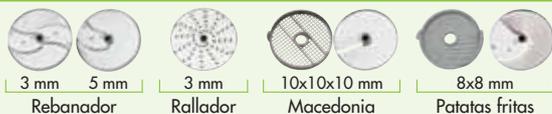
Potencia	1 100 Watts	
Voltaje	Monofásico	Trifásico
Velocidades	375 rpm	375 y 750 rpm
Tolva automática	de acero inoxidable	
Tolva con palanca		
Tubo integrado	Ø 58 mm	
Dimensiones (AxPxA)	con zócalo: 865 x 396 x 1272 mm	
Peso bruto	62 Kg	

Ref. 2211 - CL 55 2 Tolvas 400V/50/3 con carrito inox **6 045 €**

Ref. 2244 - CL 55 2 Tolvas 230V/50/1 con carrito inox **6 170 €**

Incluya con su pedido de la máquina la referencia de los packs de discos recomendados o seleccione los discos en la página 16.

PACKS DE DISCOS RECOMENDADOS



Pack de discos para restauración - Ref. 1958



Pack de discos para colectividades - Ref. 1959

Precio

597 €

995 €



CL 55 Workstation



BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono
Soporte del motor metálico



FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS

Se entrega con :

Tolva automática
Tolva con palanca - Volumen 4,9 litros - Tubo integrado
Pack multicorte de 16 discos
Equipo para puré de 3 mm
Base de acero inoxidable con ruedas y freno
Carrito ajustable de 3 alturas
3 recipientes GN 1x1

Posibilidad
10 Macedonia
4 fritas

OPCIONAL
+50
DISCOS

CL 55 Workstation

Potencia	1 100 Watts
Voltaje	Trifásico
Velocidades	375 y 750 rpm
Dimensiones (A x P x A)	con base 865 x 396 x 1 272 mm
Peso bruto	80 kg

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

8 340 €



Ref. 2022 Pack multicorte de 16 discos incluido en el precio del CL 55 Workstation





Nuevo

CL 55 WORKSTATION UNA SOLUCION COMPLETA PARA CORTAR HORTALIZAS



Hasta
1200 kg
de hortalizas
por hora.

Pack multicorte
16 discos
incluido

**CARRITO AJUSTABLE
DE 3 ALTURAS**



Para transportar y cargar fácilmente las frutas y hortalizas.



Puede utilizarse para transportar y guardar los accesorios.

ACCESORIOS CL 55 INCLUIDOS EN EL PRECIO DEL CL 55 WORKSTATION

**TOLVA
AUTOMÁTICA**



Para todas las hortalizas de tamaño medio (tomates, cebollas, patatas, etc.).



**TOLVA
DE PALANCA**



Especial para hortalizas voluminosas, como lechugas o coles.



**EQUIPO
PARA PURÉ 3 mm**



Elaborar fácilmente gran cantidad de puré de patatas frescas.



**CARRITO AJUSTABLE
GN 1X1**



Para transportar y cargar productos y para guardar los accesorios. 2 recipientes GN 1x1 incluidos.



ACCESORIOS CL 55



Tolva automática

Ref. 28170 1 700 €



Tolva de palanca)

Ref. 39673 1 090 €



Tolva 4 tubos CL 55:
2 tubos Ø 50 mm
2 tubos Ø 70 mm

Ref. 28161 1 291 €



Tolva tubos rectos e inclinados
Ø 50 mm - 70 mm

Ref. 28155 1 465 €



Equipo para puré

Ref. 28208 Ø 3 mm 184 €



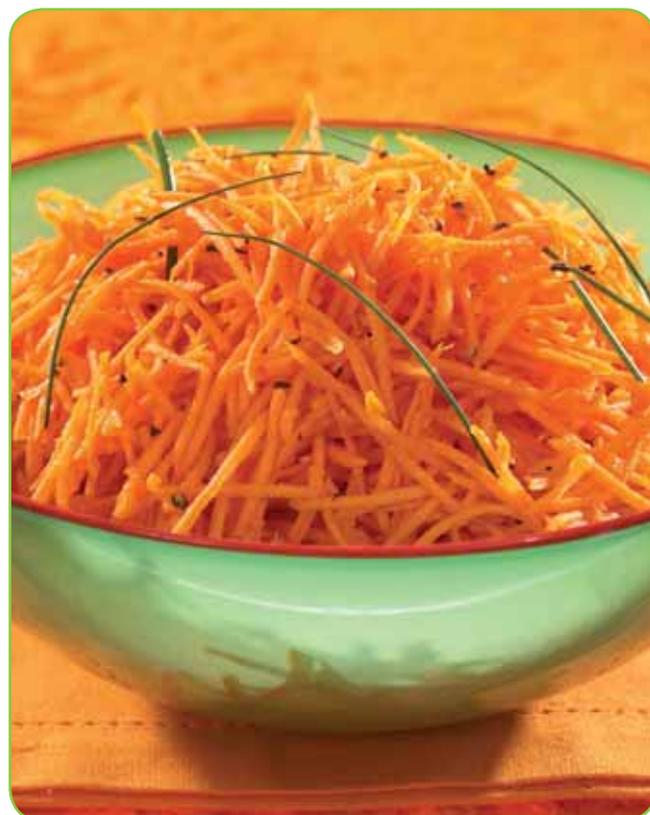
Carrito GN1X1 de 3 alturas ajustables *entregado con un recipiente*

Ref. 49128 734 €



Carrito de almacenamiento para 16 discos y 3 tolvas (no incluidos). Entregado con una cubeta GN 1x1.

Ref. 49132 1 274 €





CL 60 Con palanca



BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono
Bloque motor de acero inoxidable



FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS

Tolva con palanca 238 cm² de superficie - Volumen 4,2 litros
Tubo integrado Ø 58 mm
Equipo para puré de 3 mm opcional
Se entrega sin discos

10
Macedonias
4 fritas

OPCIONAL
+50
DISCOS

CL 60 Con palanca

Potencia	1 500 Watts
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidades	375 y 750 rpm
Dimensiones (AxPxA)	425 x 613 x 1159 mm
Peso bruto	70 Kg

Ref. 2319 - CL 60 Con palanca 400V/50/3

6 830 €

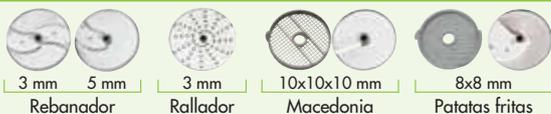
CL 60 Con palanca



Incluya con su pedido de la máquina la referencia de los packs de discos recomendados o seleccione los discos en la página 16.

PACKS DE DISCOS RECOMENDADOS

Precio



3 mm 5 mm 3 mm 10x10x10 mm 8x8 mm
Rebanador Rallador Macedonia Patatas fritas

Pack de discos para restauración - Ref. 1958

597 €



1 mm 3 mm 5 mm 3 mm 4x4 mm 10x10x10 mm 25x25x25 mm 8x8 mm
Rebanador Rallador Bastoncillos Macedonia Patatas fritas

Pack de discos para colectividades - Ref. 1959

995 €



Nuevo



CL 60 Workstation



BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono
Soporte del motor metálico



FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS

Equipada con:

- Pie ajustable para adaptarse a los diferentes niveles de suelos
- 2 ruedas
- Bandeja de acero inoxidable para las herramientas

Se entrega con :

- Tolva con palanca 238 cm² de superficie - Volumen 4,2 litros
- + Tolva automática
- + Tubo integrado Ø 58 mm
- + Tolva de 4 tubos
- + Carrito ergo mobil
- + 3 recipientes GN 1x1
- + Equipo para puré de 3 mm
- + Pack multicorte de 16 discos
- + Carrito de almacenamiento

Posibilidad
10 Macedonia
4 fritas

OPCIONAL
+50
DISCOS

CL 60 "Workstation"

Nuevo

Potencia	1 500 Watts
Voltaje	Trifásico 400 V o Monofásico 230 V
Velocidades	375 y 750 rpm o 100 a 1000 rpm
Dimensiones (A x P x A)	462 x 770 x 1353 mm
Peso bruto	150 Kg

Ref. 2300 - CL 60 "Workstation" 400V/50/3

14 070 €

Ref. 2301 - CL 60 V.V. "Workstation" 230V/50/1

14 870 €



Ref. 2022 Pack multicorte de 16 discos incluido en el precio del CL 60 Workstation



CARRITO ERGO MÓVIL (Incluido en el precio del Workstation CL 60)



Nivel inferior: 2 cubetas GN 1x1 para hortalizas cortadas. Sistema rotativo para reemplazar sin esfuerzos un recipiente lleno por uno vacío

Nivel superior: 1 cubeta GN 1x1 para una alimentación fácil de los productos que se van a cortar



Nuevo

CL 60 WORKSTATION UNA SOLUCION COMPLETA PARA CORTAR HORTALIZAS



Hasta **1800 kg** de hortalizas por hora.

Pack multicorte **16 discos** incluido

PIE AJUSTABLE
Para adaptarse a los diferentes niveles de suelos.

CARRO PARA GUARDAR ACCESORIOS
(Incluido en el precio del CL 60 Workstation)

- Para guardar y transportar todos los accesorios «Alimentos Frescos».
- Estante para 16 discos y 8 equipos.
- Recipiente GN 1X1 para utensilios de cocina.
- 3 tolvas

ACCESORIOS CL 60 INCLUIDOS EN EL PRECIO DEL CL 60 WORKSTATION

TOLVA AUTOMÁTICA

Para todas las hortalizas de tamaño medio (tomates, cebollas, patatas, etc.).

TOLVA DE PALANCA

Especial para hortalizas voluminosas, como lechuga o col.

TOLVA DE 4 TUBOS

Especial para productos alargados, como pepinos o calabacines.

EQUIPO PARA PURÉ 3mm

Elaborar fácilmente gran cantidad de puré de patatas frescas.

CARRITO ERGO MOVIL

Para Utilizar 3 recipientes GN 1x1



CL 60 2 Tolvas



CL 60 2 Tolvas



BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono
Bloque motor de acero inoxidable



FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS

Colección completa opcional de más de 50 discos
Posibilidad 10 macedonias y 4 fritas
Equipo para puré de 3 mm opcional
Se entrega sin discos

Posibilidad
10 Macedonias
4 fritas

OPCIONAL
+50
DISCOS

CL 60 2 Tolvas CL60 V.V. 2 Tolvas

Potencia 1 500 Watts
Voltaje Trifásico 400 V o Monofásico 230 V
Velocidades 375 y 750 rpm o 100 a 1000 rpm
Tolva automática de acero inoxidable
Tolva con palanca

Dimensiones (AxPxA) 600 x 720 x 1225 mm
Peso bruto 85 Kg

Ref. 2325 - CL 60 2 Tolvas 400V/50/3

Ref. 2329 - CL60 V.V. 2 Tolvas 230V/50-60/1

Requiere una conexión sobre un disyuntor diferencial de tipo A

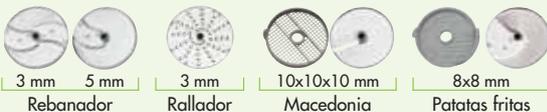


8 825 €

9 630 €

Incluya con su pedido de la máquina la referencia de los packs de discos recomendados o seleccione los discos en la página 16.

PACKS DE DISCOS RECOMENDADOS



3 mm 5 mm 3 mm 10x10x10 mm 8x8 mm
Rebanador Rallador Macedonia Patatas fritas

Pack de discos para restauración - Ref. 1958



1 mm 3 mm 5 mm 3 mm 4x4 mm 10x10x10 mm 25x25x25 mm 8x8 mm
Rebanador Rallador Bastoncillos Macedonia Patatas fritas

Pack de discos para colectividades - Ref. 1959

Precio

597 €

995 €



ACCESORIOS CL 60



Tolva automática
entregado con una bandeja de alimentación.

Ref. 39681 2 175 €



Tolva de palanca

Ref. 39680 1 420 €



Carrito inox Ergo móvil
Entregado sin bandeja. (Previsto para adaptar bandejas "gastro-norm" 1 x1).

Ref. 49066 1 004 €

Nuevo



Carrito de almacenamiento
para 16 discos y 3 tolvas (no incluidos). Entregado con una cubeta GN 1x1.

Ref. 49132 1 274 €



Tolva tubos rectos e inclinados
Ø 50 mm - 70 mm

Ref. 28157 1 526 €



Equipo para puré

Ref. 28208 Ø 3 mm 184 €



Tolva 4 tubos CL 60:
2 tubos Ø 50 mm
2 tubos Ø 70 mm

Ref. 28162 1 342 €



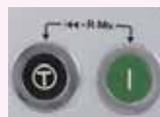


Nuevo filo de las hojas para una calidad óptima de corte.



Cuchilla íntegramente de acero inoxidable con hojas lisas desmontables. Hojas serradas y dentadas opcionales.

Función R-Mix para mezclar sin cortar los productos delicados en el R5 V.V. y el R6 V.V.



Con **variación de velocidad** (R5 V.V., R6 V.V.), velocidades de **300 a 3500 r.p.m.**





cuchilla lisa
Estándar



Picados gruesos



Picados finos



Emulsiones salsas



cuchilla serrada
Opcional

Especial para triturar - Pastelería



Masas



Triturados



cuchilla dentada
Opcional

Especial para hierbas y especias



Picados de hierbas



Picados de especias

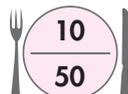
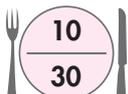
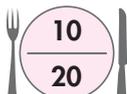
Posibilidad de trabajo

Modelos	Capacidad de carga máxima				Número de cubiertos	Tiempo de trabajo
	Picados	Emulsiones	Masas	Triturados		
R 2	0,750 kg	1 Kg	0,5 Kg	0,3 Kg	10 a 20	1 a 4 mn
R 3 1500	1 kg	1,5 Kg	1 Kg	0,5 Kg	10 a 30	
R 3 3000	1 kg	1,5 Kg	—	0,5 Kg		
R 4 1500 / R 4 / R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 Kg	1,5 Kg	0,7 Kg	10 a 50	
R 5 Plus / R 5 V.V.	2 kg	3 Kg	2 Kg	1 Kg	20 a 80	
R 6 / R 6 V.V.	2,5 kg	3,5 Kg	2,5 Kg	1,5 Kg	20 a 100	
R 8 / R 8 V.V.	3 kg	5 Kg	4 Kg	2 Kg	20 a 150	
R 10 / R 10 V.V.	4 kg	6 Kg	5 Kg	3 Kg	50 a 200	

CUTTERS-PICADORAS DE MESA

2018

robot coupe®



Cantidad que se puede procesar por operación

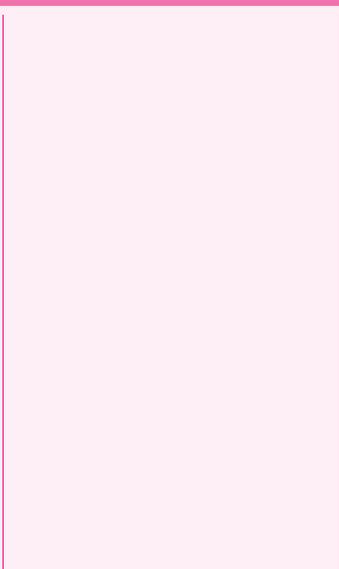
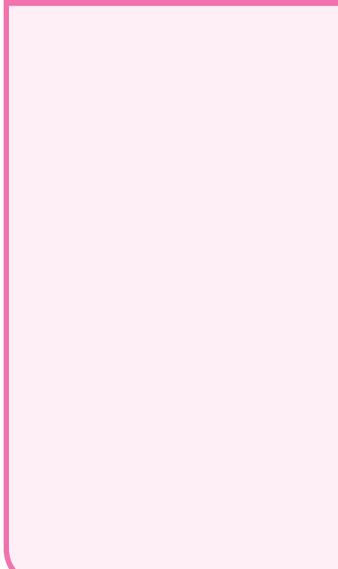
1 kg

1,5 kg

2,5 kg

3 kg

VELOCIDAD VARIABLE 300 a 3500 rpm



3 CUCHILLAS
4,5 L



R 4 V.V.
Monofásico

3 CUCHILLAS
5,5 L



R 5 V.V.
Monofásico
R-Mix®

1 VELOCIDAD 3000 rpm

3 CUCHILLAS
2,9 L



R 2 B
Monofásico

3 CUCHILLAS
3,7 L



R 3-3000
Monofásico

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm

3 CUCHILLAS
4,5 L



R 4
Trifásico

3 CUCHILLAS
5,5 L



R 5 Plus
Trifásico

1 VELOCIDAD 1500 rpm

3 CUCHILLAS
2,9 L



R 2
Monofásico

3 CUCHILLAS
3,7 L

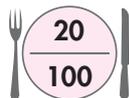


R 3-1500
Monofásico

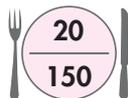
CUTTERS-PICADORAS DE MESA

2018

robot coupe®



3,5 kg



5 kg



6 kg

VELOCIDAD VARIABLE 300 a 3500 rpm



3 CUCHILLAS
7 L

R 6 V.V.
Monofásico
R-Mix®



3 CUCHILLAS
8 L

R 8 V.V.
Monofásico
R-Mix®
R-Vac® opcional



3 CUCHILLAS
11,5 L

R 10 V.V.
Monofásico
R-Mix®
R-Vac® opcional

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm



3 CUCHILLAS
7 L

R 6
Trifásico



3 CUCHILLAS
8 L

R 8
Trifásico
R-Vac® opcional



3 CUCHILLAS
11,5 L

R 10
Trifásico
R-Vac® opcional

R-Vac®

Función al vacío

R-Mix®

Función de mezcla en rotación inversa



R 2 B

R 2

R 3-1500

R 3-3000

R 2 B - R 2 - R 3-1500 - R 3-3000

BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono
Bloque de motor de policarbonato


FUNCIÓN CUTTER

Cuchilla lisa incluida en la entrega estándar
Cuba del cutter, con mango

3
CUCHILLAS

R 2 B

2,9 L

Potencia 550 Watts
Voltaje Monofásico 230 V
Velocidad 1500 rpm
Cuba de policarbonato 2,9 litros
Función pulsador
Dimensiones (AxPxAl) 200 x 280 x 350 mm
Peso bruto 10,5 Kg

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

770 €
R 2

2,9 L

Potencia 550 Watts
Voltaje Monofásico 230 V
Velocidad 1500 rpm
Cuba del cutter de acero inoxidable 2,9 litros
Dimensiones (AxPxAl) 200 x 280 x 350 mm
Peso bruto 10,5 Kg

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

975 €
R 3-1500

3,7 L

Potencia 650 Watts
Voltaje Monofásico 230 V
Velocidad 1500 rpm
Cuba del cutter de acero inoxidable 3,7 litros
Dimensiones (AxPxAl) 210 x 320 x 400 mm
Peso bruto 11,2 Kg

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

1 320 €
R 3-3000

3,7 L

Potencia 650 Watts
Voltaje Monofásico 230 V
Velocidad 3000 rpm
Cuba del cutter de acero inoxidable 3,7 litros
Dimensiones (AxPxAl) 210 x 320 x 400 mm
Peso bruto 13,1 Kg

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

1 545 €

OPCIONES	R 2		R 3	
	Ref.	€	Ref.	€
Cuchilla serrada <small>Especial para triturar - Pastelería</small>	27138	100	27288	100
Cuchilla dentada <small>Especial para hierbas y especias</small>	27061	100	27287	100
Cuchilla lisa suplementaria	27055	84	27286	84

R 4 - R 4 V.V.



BLOQUE MOTOR

- Motor asíncrono
- Bloque motor metálico
- Función pulsador



FUNCIÓN CUTTER

- Cuba del cutter de 4,5 litros, de acero inoxidable, con mango
- Cuchilla lisa incluida en la entrega estándar

R 4

Potencia	900 Watts
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidades	1500 y 3000 rpm
Dimensiones (AxPxA)	226 x 304 x 440 mm
Peso bruto	17,6 Kg

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

1 565 €

R 4 V.V.

Potencia	1000 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	variable de 300 a 3500 rpm
Dimensiones (AxPxA)	226 x 304 x 460 mm
Peso bruto	17 Kg

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

1 975 €

R 4



R 4 V.V.



OPCIONES	Ref.	€
Cuchilla serrada <small>Especial para triturar - Pastelería</small>	27346	100
Cuchilla dentada <small>Especial para hierbas y especias</small>	27345	100
Cuchilla lisa suplementaria	27344	84

R 5 Plus



R 5 - R 5 V.V.



BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono
Bloque motor metálico

3
CUCHILLAS

5,5 L



FUNCIÓN CUTTER

Cuba del cutter de 5,5 litros, de acero inoxidable, con mango
Cuchilla 2 hojas lisas incluida en la entrega estándar

R 5 Plus

Potencia 1200 Watts
Voltaje Trifásico 400 V
Velocidades 1500 y 3000 rpm
Dimensiones (AxPxA) 280 x 350 x 490 mm
Peso bruto 23,5 Kg

Ref. 24309 - R 5 Plus 400V/50/3

2 185 €

R 5 V.V.



R 5 V.V.

Potencia 1300 Watts
Voltaje Monofásico 230 V
Velocidad variable de 300 a 3500 rpm
R-Mix velocidad variable de 60 a 500 rpm en rotación inversa
Dimensiones (AxPxA) 226 x 304 x 460 mm
Peso bruto 24,5 Kg

Ref. 24336 - R 5 V.V. 230V/50-60/1

R-MIX®

2 610 €

OPCIONES

OPCIONES	Ref.	€
Cuchilla serrada <small>Especial para triturar - Pastelería</small>	27121	160
Cuchilla dentada <small>Especial para hierbas y especias</small>	27351	160
Cuchilla lisa suplementaria	27120	142

CUTTERS-PICADORAS DE MESA

2018

robot coupe®

R 6 - R 6 V.V.



BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono
Función pulsador
Bloque motor metálico



FUNCIÓN CUTTER

Cuba del cutter de 7 litros, de acero inoxidable, con mango
Cuchilla lisa incluida en la entrega estándar

R 6

Potencia	1300 Watts
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidades	1500 y 3000 rpm
Dimensiones (AxPxA)	280 x 350 x 520 mm
Peso bruto	24,8 Kg

Ref. **24314 - R 6 400V/50/3**

2 540 €



R 6 V.V.

Potencia	1500 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	variable de 300 a 3500 rpm
R-Mix	velocidad variable de 60 a 500 rpm en rotación inversa
Dimensiones (AxPxA)	280 x 350 x 520 mm
Peso bruto	25,7 Kg

Ref. **24304 - R 6 V.V. 230V/50-60/1**

R-MIX®

3 045 €

OPCIONES	Ref.	€
Cuchilla serrada <small>Especial para triturar - Pastelería</small>	27125	319
Cuchilla dentada <small>Especial para hierbas y especias</small>	27352	319
Cuchilla lisa suplementaria	27124	306
Hoja serrada inferior (la unidad)	49162	49
Hoja serrada superior (la unidad)	49163	49
Hoja lisa inferior (la unidad)	49160	44
Hoja lisa superior (la unidad)	49161	44
Hoja dentada superior (la unidad)	49164	49
Hoja dentada inferior (la unidad)	49165	49



Tapa transparente GRAN VISIÓN, para un control permanente y fácil del trabajo realizado. Puede lavarse en lavavajillas.



Hojas serradas opcionales para las operaciones de triturado y amasado.

Posibilidad de **añadir líquidos** u otros ingredientes durante la preparación.



Cuba de acero inoxidable con mango.



Hojas dentadas opcionales para picar perejil.

Sobreelevación central de la chimenea para preparaciones líquidas.



Nuevo filo de hojas patentado que garantiza un corte óptimo y una regularidad absoluta.



AL VACIO



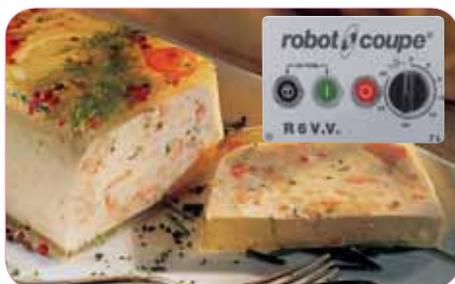
El dispositivo **R-VAC**, incorporado a los modelos R8 y R10, permite realizar preparaciones al vacío, para obtener resultados de una calidad incomparable en todo tipo de preparaciones tales como mousses de pescado, rellenos finos, terrinas de verduras, foie, cremas, etc.:

Las ventajas de las preparaciones realizadas al vacío son:

- mejor conservación,
- mejor presentación,
- mejor potenciación del aroma y el sabor,
- mejor cocción.

FUNCION R-MIX®

PARA LOS R 5 V.V., R 6 V.V., R 8 V.V., R 10 V.V., R 15 V.V., R 20 V.V.



- Para mezclar sin cortar los productos delicados.
- La función R-Mix permite mezclar a una velocidad variable de 60 a 500 r.p.m. en rotación inversa para realizar todo tipo de mezclas para incorporar ingredientes enteros tales como colas de cangrejo de río en terrinas, uvas pasas en bollos, verduras cortadas en cubitos o macedonias, etc.



MINI-CUBA SUPLEMENTARIA OPCIONAL

Ref. 27374 - Cuba de 3,5 litros de inox R8, cuchilla lisa de inox incluida	647 €
Ref. 27375 - Cuba de 4,5 litros de inox R10-R15, cuchilla lisa de inox incluida	709 €
Ref. 27107 - Cuchilla serrada	248 €
Ref. 27106 - Cuchilla lisa suplementaria	238 €
Ref. 101801S - Hoja serrada	44 €
Ref. 101800S - Hoja lisa	39 €

CUTTERS-PICADORAS DE MESA

2018

robot coupe®

R 8 - R 8 SV - R 8 V.V.



BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono
Función pulsador



FUNCIÓN CUTTER

Cuba del cutter de 8 litros, de acero inoxidable, con asas
Tapa gran visión
Cuchilla 2 hojas lisas incluida en la entrega estándar

R 8

Potencia 2200 Watts
Voltaje Trifásico 400 V
Velocidades 1500 y 3000 rpm
Dimensiones (AxPxA) 315 x 545 x 585 mm
Peso bruto 44,9 Kg

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

3 665 €

R 8 SV

Potencia 2200 Watts
Voltaje Trifásico 400 V
Velocidades 1500 y 3000 rpm
Dispositivo R-Vac® para la función al vacío
Bomba de vacío opcional
Dimensiones (AxPxA) 315 x 545 x 585 mm
Peso bruto 46,5 Kg

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

R-VAC®

5 425 €

R 8 V.V.

Potencia 2200 Watts
Voltaje Monofásico 230 V
Velocidad variable de 300 a 3500 rpm
R-Mix velocidad variable de 60 a 500 rpm en rotación inversa
Dimensiones (AxPxA) 315 x 545 x 585 mm
Peso bruto 46,6 Kg

Ref. **21285 - R 8 V.V. 230V/50-60/1**

Requiere una conexión sobre un disyuntor diferencial de tipo A



R-MIX®

4 405 €



R 8



R 8 V.V.



OPCIONES	Ref.	€
Cuchilla serrada 2 hojas <small>Especial para triturar - Pastelería</small>	27383	446
Cuchilla dentada 2 hojas <small>Especial para hierbas y especias</small>	27385	446
Cuchilla lisa 2 hojas suplementaria	27381	441
Hoja serrada	59281	72
Hoja dentada	59282	72
Hoja lisa	59280	67

Ref. **29996** - Dispositivo R-VAC® para R 8, R 10, R 15 and R 20

1 801 €

Ref. **69012** - Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h

3 045 €

R 10

R 10 - R 10 SV - R 10 V.V.

BLOQUE MOTOR

 Motor asíncrono
 Función pulsador

3 CUCHILLAS
11,5 L

FUNCIÓN CUTTER

 Cuba del cutter de 11,5 litros, de acero inoxidable, con asas
 Tapa gran visión
 Cuchilla 3 hojas lisas incluida en la entrega estándar

R 10

Potencia	2600 Watts
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidades	1500 y 3000 rpm
Dimensiones (AxPxA)	345 x 560 x 660 mm
Peso bruto	49,7 Kg

 Ref. **21391 - R 10 400V/50/3**
4 620 €
R 10 SV

Potencia	2600 Watts
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidades	1500 y 3000 rpm
Dispositivo R-Vac®	para la función al vacío
Bomba de vacío	opcional
Dimensiones (AxPxA)	345 x 560 x 660 mm
Peso bruto	51,3 Kg

 Ref. **2044 - R 10 SV 400V/50/3**
6 415 €
R 10 V.V.

R 10 V.V.

Potencia	2600 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	variable de 300 a 3500 rpm
R-Mix	velocidad variable de 60 a 500 rpm en rotación inversa
Dimensiones (AxPxA)	345 x 560 x 660 mm
Peso bruto	50,6 Kg

 Ref. **21385 - R 10 V.V. 230V/50-60/1**

Requiere una conexión sobre un disyuntor diferencial de tipo A


5 550 €

OPCIONES

	Ref.	€
Cuchilla serrada 3 hojas <small>Especial para triturar - Pastelería</small>	27384	485
Cuchilla dentada 3 hojas <small>Especial para hierbas y especias</small>	27386	485
Cuchilla lisa 3 hojas suplementaria	27382	473
Hoja serrada	59281	72
Hoja dentada	59282	72
Hoja lisa	59280	67

 Ref. **29996** - Dispositivo R-VAC® para R 8, R 10, R 15 and R 20

1 801 €

 Ref. **69012** - Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h

3 045 €



Tapa de **policarbonato transparente** para un control más satisfactorio de las preparaciones en curso de realización. Tapa **hermética** que se cierra con un simple movimiento. **Tapa y junta que se desmontan rápidamente** para una limpieza a fondo.



Limpiatapa Para limpiar el interior de la tapa y garantizar así una visibilidad perfecta durante la preparación.



Panel de control
Minutero de 0 a 15 minutos. **Botones de mando a nivel en acero inoxidable.** Mando por **impulsos** para una mejor precisión de corte.



Palanca de bloqueo de la cuba
Ergonómica que permite inclinar la cuba en posición intermedia y de modo horizontal.



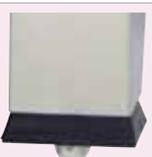
Cuchilla
Una exclusividad Robot-Coupe, para una perfecta homogeneidad de los productos elaborados.



Bastidor
Estructura de acero inoxidable. Perfecta estabilidad de la máquina y una utilización totalmente segura. Ocupa poco espacio. Limpieza sencilla.



Ruedas (opcionales)
3 ruedas escamoteables para un desplazamiento sencillo que permiten la limpieza de la superficie de trabajo.



3 ruedas retráctiles incluidas
- Para desplazar fácilmente la máquina en la cocina
- Limpieza fácil de la superficie bajo la máquina



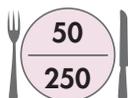
CUTTERS VERTICALES

2018

robot coupe®



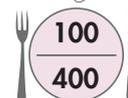
Cantidad que se puede procesar por operación



3 a 9 kg



3 a 12 kg



4 a 14 kg

VELOCIDAD VARIABLE 300 a 3500 rpm



3 CUCHILLAS

15 L

R 15 V.V.

Trifásico

R-Mix®

R-Vac® opcional



3 CUCHILLAS

20 L

R 20 V.V.

Trifásico

R-Mix®

R-Vac® opcional

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm



3 CUCHILLAS

15 L

R 15

Trifásico

R-Vac® opcional



3 CUCHILLAS

20 L

R 20

Trifásico

R-Vac® opcional



3 CUCHILLAS

23 L

R 23

Trifásico

R-Vac®

Función al vacío

R-Mix®

Función de mezcla en rotación inversa

CUTTERS VERTICALES

2018

robot coupe®



100
500

4 a 17 kg

200
1000

6 a 27 kg

300
3000

6 a 36 kg

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm



3
CUCHILLAS

28 L

R 30
Trifásico



3
CUCHILLAS

45 L

R 45
Trifásico



3
CUCHILLAS

60 L

R 60
Trifásico

CUTTERS
VERTICALES



Lisa
Estándar



Picados gruesos



Picados finos



Emulsiones salsas



Serrada
Opcional

Especial para triturar - Pastelería



Masas



Triturados



Dentada
Opcional

Especial para hierbas y especias



Picados de hierbas



Picados de especias

Capacidad de trabajo

Modelos	Capacidad máxima de carga				Número de cubiertos	Tiempo de trabajo
	Picados grueso	Emulsiones	Masas	Triturados		
R 15 / R 15 V.V.	6 kg	9 Kg	7 Kg	5 Kg	50 a 250	1 a 4 mn
R 20 / R 20 V.V.	8 kg	12 Kg	10 Kg	6 Kg	50 a 300	
R 23	10 kg	14 Kg	11,5 kg	7 Kg	100 a 400	
R 30 / R 30 V.V.	12 kg	17 Kg	14 Kg	8,5 Kg	100 a 500	
R 45 / R 45 V.V.	18 kg	27 Kg	22,5 Kg	13,5 Kg	200 a 1000	
R 60	25 kg	36 Kg	30 Kg	18 Kg	300 a 3000	

R 15 - R 15 SV - R 15 V.V.



BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono
Función pulsador

3
CUCHILLAS

15 L



FUNCIÓN CUTTER

Cuba del cutter de 15 litros, de acero inoxidable, con asas
Cuchilla 3 hojas lisas incluida en la entrega estándar
Cuba pequeña de 4 litros disponible opcionalmente

R 15

Potencia 3000 Watts
Voltaje Trifásico 400 V
Velocidades 1500 y 3000 rpm
Dimensiones (AxPxA) 370 x 615 x 680 mm
Peso bruto 58,7 Kg

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

5 500 €

R 15 SV

Potencia 3000 Watts
Voltaje Trifásico 400 V
Velocidades 1500 y 3000 rpm
Dispositivo R-Vac® para la función al vacío
Bomba de vacío opcional
Dimensiones (AxPxA) 370 x 615 x 680 mm
Peso bruto 60,3 Kg

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

R-VAC®

7 300 €

R 15 V.V.

Potencia 3000 Watts
Voltaje Trifásico 400 V
Velocidad variable de 300 a 3500 rpm
R-Mix velocidad variable de 60 a 500 rpm en rotación inversa
Dimensiones (AxPxA) 370 x 615 x 680 mm
Peso bruto 57,9 Kg

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

Requiere una conexión sobre un disyuntor diferencial de tipo A



R-MIX®

6 800 €



R 15



R 15 V.V.



OPCIONES

	Ref.	€
Cuchilla serrada 3 hojas <small>Especial para triturar - Pastelería</small>	57098	573
Cuchilla dentada 3 hojas <small>Especial para hierbas y especias</small>	57099	573
Cuchilla lisa 3 hojas suplementarias	57097	563
Hoja serrada	59393	72
Hoja dentada	59359	72
Hoja lisa	59392	67

Ref. 29996 - Dispositivo R-VAC® para R 8, R 10, R 15 and R 20

1 801 €

Ref. 69012 - Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h

3 045 €



R 20 - R 20 SV - R 20 V.V.



BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono
Función pulsador

3
CUCHILLAS

20 L



FUNCIÓN CUTTER

Cuba del cutter de 20 litros, de acero inoxidable, con asas
Cuchilla 3 hojas lisas incluida en la entrega estándar

R 20

Potencia 4400 Watts
Voltaje Trifásico 400 V
Velocidades 1500 y 3000 rpm
Dimensiones (AxPxA) 380 x 630 x 760 mm
Peso bruto 72,3 Kg

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

6 345 €

R 20 SV

Potencia 4400 Watts
Voltaje Trifásico 400 V
Velocidades 1500 y 3000 rpm
Dispositivo R-Vac® para la función al vacío
Bomba de vacío opcional
Dimensiones (AxPxA) 380 x 630 x 760 mm
Peso bruto 73,9 Kg

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

R-VAC®

8 125 €

R 20 V.V.

Potencia 4400 Watts
Voltaje Trifásico 400 V
Velocidad Variable de 300 a 3500 rpm
R-Mix Velocidad variable de 60 a 500 rpm en rotación inversa
Dimensiones (AxPxA) 380 x 630 x 760 mm
Peso bruto 70,2 Kg

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

Requiere una conexión sobre un disyuntor diferencial de tipo A



R-MIX®

7 970 €



OPCIONES	Ref.	€
Cuchilla serrada 3 hojas <small>Especial para triturar - Pastelería</small>	57098	573
Cuchilla dentada 3 hojas <small>Especial para hierbas y especias</small>	57099	573
Cuchilla lisa 3 hojas suplementarias	57097	563
Hoja serrada	59393	72
Hoja dentada	59359	72
Hoja lisa	59392	67

CUTTERS VERTICALES

2018

robot coupe®

R 23 - R 30



BLOQUE MOTOR

Máquina de acero inoxidable



3 CUCHILLAS



FUNCIÓN CUTTER

Placa de mandos IP 65 con un temporizador digital
Tapa de policarbonato transparente
Cuchilla 3 hojas lisas de acero inoxidable incluida en la entrega estándar
Limpiatapa

R 23

23 L

Potencia 4500 Watts
Voltaje Trifásico 400 V
Velocidades 1500 y 3000 rpm
Cuba del cutter 23 litros desmontable e inclinable
Dimensiones (AxPxA) 700 x 600 x 1250 mm
Peso bruto 140 Kg

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

11 245 €

R 30

28 L

Potencia 5400 Watts
Voltaje Trifásico 400 V
Velocidades 1500 y 3000 rpm
Cuba del cutter 28 litros desmontable e inclinable
Dimensiones (AxPxA) 720 x 600 x 1250 mm
Peso bruto 148,4 Kg

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

13 600 €



3 ruedas retráctiles incluidas

3 ruedas retráctiles incluidas

OPCIONES	R 23		R 30	
	Ref.	€	Ref.	€
Cuchilla serrada 3 hojas <small>Especial para triturar - Pastelería</small>	57070	823	57075	882
Cuchilla dentada 3 hojas <small>Especial para hierbas y especias</small>	57072	797	57077	856
Cuchilla lisa 3 hojas suplementarias	57069	776	57074	833
Hoja serrada	118294S	136	118286S	152
Hoja dentada	118292S	120	118241S	136
Hoja lisa	118217S	125	117950S	136

Modelos con vacío disponibles sobre pedido



CUTTERS VERTICALES

R 45



3 ruedas retráctiles incluidas

R 45 - R 60



BLOQUE MOTOR

Máquina de acero inoxidable



FUNCIÓN CUTTER

Placa de mandos IP 65 con un temporizador digital
Tapadera de policarbonato transparente
Cuchilla 3 hojas lisas de acero inoxidable incluida en la entrega estándar
Limpiatapa

3
CUCHILLAS

R 45

45 L

Potencia 10000 Watts
Voltaje Trifásico 400 V
Velocidades 1500 y 3000 rpm
Cuba del cutter 45 litros desmontable e inclinable
Dimensiones (AxPxA) 760 x 600 x 1400 mm
Peso bruto 194,8 Kg

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

17 990 €

R 60



3 ruedas retráctiles incluidas

R 60

60 L

Potencia 11000 Watts
Voltaje Trifásico 400 V
Velocidades 1500 y 3000 rpm
Cuba del cutter 60 litros desmontable e inclinable
Dimensiones (AxPxA) 810 x 600 x 1400 mm
Peso bruto 201,2 Kg

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

27 010 €



OPCIONES	R 45		R 60	
	Ref.	€	Ref.	€
Cuchilla serrada 3 hojas <small>Especial para triturar - Pastelería</small>	57082	905	57092	1 291
Cuchilla dentada 3 hojas <small>Especial para hierbas y especias</small>	57084	882	57095	1 264
Cuchilla lisa 3 hojas suplementarias	57081	856	57091	1 245
Hoja serrada	118287S	152	118290S	189
Hoja dentada	118243S	147	118245S	183
Hoja lisa	117952S	136	117954S	178



Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER

¡ El primer robot profesional que calienta !



Precisión de cocción
hasta 140°
± 1 grado

CON TEMPERATURA o
SIN TEMPERATURA
PICO,
BATO,
AMASO,
MEZCLO,
PULVERIZO,
EMULSIONO,
**CALIENTO Y
COCINO...**



El ayudante profesional de los chefs

Emulsionar, pulverizar, licuar, picar, mezclar, amasar son las funciones que realiza perfectamente el Robot Cook®. Además, ofrece una potencia de temperatura regulable, hasta 140 °C, muy precisa, de aproximadamente un grado. La gran capacidad de la cuba permite producir la cantidad suficiente para las necesidades profesionales.

El Robot Cook® estimula la imaginación de los chefs. Es el ayudante profesional ideal, para innovar y realizar una multitud de recetas imaginativas, calientes o frías, saladas o dulces.



UN AYUDANTE MINUCIOSO

- Facilidad de uso gracias a la velocidad variable de 100 a 3500 rpm.
- Fineza en el resultado y rapidez en la ejecución gracias a su velocidad de rotación Turbo / Pulse que alcanza las 4500 revoluciones por minuto.
- Mezcla de ingredientes delicados, sin picarlos, gracias a la rotación inversa de la cuchilla: función R-Mix® de -100 a -500 rpm.
- Mantiene en caliente la preparación gracias a la función intermitente.



UN AYUDANTE AUTÓNOMO

Gracias a la función de programación, confíe sus mejores preparaciones al Robot Cook® y reproduzca fácilmente sus recetas preferidas.

UN AYUDANTE FIABLE

La potencia del Robot Cook® se debe a un motor industrial asíncrono de gran robustez.



UN AYUDANTE SILENCIOSO

En medio del jaleo y alboroto de las cocinas, los chefs apreciarán su silencio.



3,7 L

hasta 140°

± 1 grado

4500 rpm

Robot Cook®

Nuevo 3,7 L

Potencia 1800 Watts
 Voltage Monofásico 230 V
 Motor asíncrono

4 funciones Velocidad:

- Velocidad variable de 100 a 3500 rpm
- Alta velocidad Pulse/Turbo a 4500 rpm
- Velocidad de mezcla R-Mix de -100 a -500 rpm
- Velocidad intermitente rotación de la cuchilla cada 2 segundos a velocidad lenta

Temperatura máxima Hasta 140 °C
 Precisión de la temperatura ± 1 °C
 Cuba de cutter inoxidable 3,7 litros, con mango
 Capacidad de trabajo 2,5 litros
 2 cuchillas Cuchilla serrada fina - especial para la función blender (Líquidos)
 Cuchilla lisa - especial para la función cutter (Sólidos)

Brazo rascador de cuba y de tapa
 Función Programación 9 recetas
 Dimensiones (AxPxA) 226 x 338 x 522 mm
 Peso bruto 15 kg

Ref. **43000R - Robot Cook®** 230V/50-60/1 **2 735 €**
 Ref. **2074 - Robot Cook® + conjunto de cuba suplementaria** **3 475 €**

OPCIONES	Ref.	€
Conjunto de cuba suplementaria: Cuba inoxidable, tapa, brazo rascador y cuchilla microdentada	39854	781
Cuchilla lisa adicional - Función Cutter	49691	117
Cuchilla serrada fina adicional - Función Blender	39691	117



Funciones



●● Emulsionar

- Bearnesa
- Mayonesa
- Holandesa
- Mantequilla blanca



●● Pulverizar

- Pesto
- Almendras
- Pistachos
- Ingredientes en polvo



●● Licuar

- Sopas cremosas
- Purés de verduras
- Compotas
- Preparaciones frías

● Sin temperatura o **● Con Temperatura hasta 140 °C**



●● Picar

- Hierbas aromáticas
- Terrinas
- Condimentos
- Tartars



●● Mezclar

- Bechamel
- Crema inglesa
- Risotto
- Crema pastelera



●● Amasar

- Pasta choux
- Masa hojaldrada
- Pasta quebrada
- Pastafloira



El ayudante profesional de los chefs

PRÁCTICO

Orificio en la tapa que permite añadir ingredientes sin tener que interrumpir la receta que se está preparando.

INGENIOSO



Sistema exclusivo de retención de la cuchilla, permite verter la preparación realizada con total seguridad.

HIGIENE



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

ASTUTO

Tapa hermética que incluye una función de seguridad antisalpicaduras. Limpia tapa antivapor que permite controlar la preparación.

EFICAZ

Brazo rascador de cuba para preparaciones ultrafinas y homogéneas.

FUNCIONAL

Gran capacidad de cuba de 3,7 litros para preparar cantidades profesionales.

ULTRAPRECISO

Potencia de temperatura regulable hasta 140 °C con una variación un grado.



Zona de ajuste

- Función Baja y Alta potencia de temperatura. Hasta 140 °C
- Función Velocidad de -500 a 3.500 rpm
- Función Reloj

Zona de programación

- 9 programas
- Botón Etapa

Botón giratorio (ajuste de parámetros)

Zona de ejecución

- Botón Pulse/Turbo hasta 4.500 rpm
- Botón Marcha
- Botón Parada



Rascador de cuba y de tapa.



Tapa provista con una junta para una estanqueidad perfecta.



Cuchilla inoxidable con hojas microserradas



Eje de cuba alto para procesar grandes cantidades de líquido.



Existe en velocidad variable (de 300 a 3500 rpm) para una mayor flexibilidad de uso.

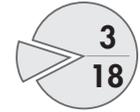
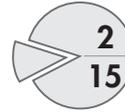
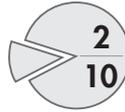
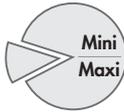


BLIXER® - MODELOS DE MESA

2018

robot coupe®

Número de porciones de 200 g:



Cantidad que se puede procesar por operación

Especial ración individual

0,3 a 2 kg

0,4 a 3 kg

0,5 a 3,5 kg

VELOCIDAD VARIABLE 300 a 3500 rpm



4,5 L

Blixer 4 V.V.
Monofásico



5,5 L

Blixer 5 V.V.
Monofásico

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm



4,5 L

Blixer 4
Trifásico



5,5 L

Blixer 5 Plus
Trifásico

1 VELOCIDAD 3000 rpm



2,9 L

Blixer 2
Monofásico



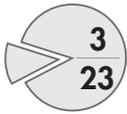
3,7 L

Blixer 3
Monofásico

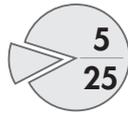
BLIXER® - MODELOS DE MESA

2018

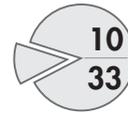
robot coupe®



0,6 a 4,5 kg



1 a 5 kg



2 a 6,5 kg

VELOCIDAD VARIABLE 300 a 3500 rpm



7 L

Blixer 6 V.V.
Monofásico



8 L

Blixer 8 V.V.
Monofásico



11,5 L

Blixer 10 V.V.
Monofásico

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm



7 L

Blixer 6
Trifásico



8 L

Blixer 8
Trifásico



11,5 L

Blixer 10
Trifásico

¿CÓMO ELEGIR SU BLIXER®?

1. Calcular el peso total de las comidas de textura modificada que hay que preparar

	Porción media	Peso de la ración	Número de comidas texturizadas	Peso total
Entrante	80 g	<input type="text"/> g	X <input type="text"/> Porciones =	<input type="text"/> g
Carne/Pescado	150 g	<input type="text"/> g	X <input type="text"/> Porciones =	<input type="text"/> g
Verduras	200 g	<input type="text"/> g	X <input type="text"/> Porciones =	<input type="text"/> g
Postre	80 g	<input type="text"/> g	X <input type="text"/> Porciones =	<input type="text"/> g
Ejemplo		80 g	X 10 Porciones =	800 g

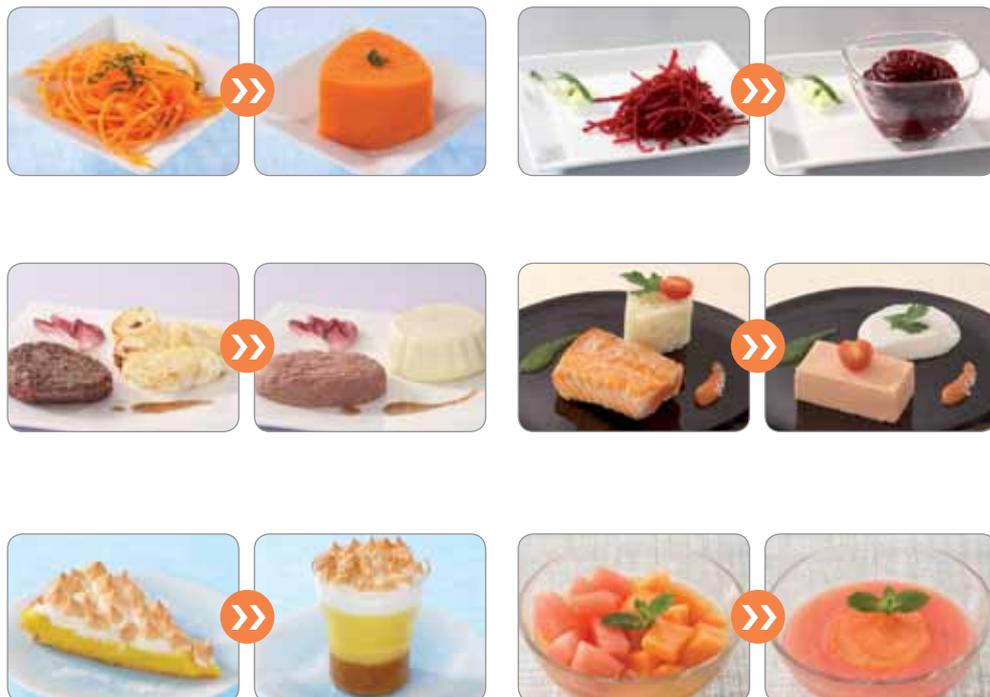
2. Consultar las indicaciones sobre las cantidades elaboradas por operación en la parte superior de la página



Salud - Alimentación de textura modificada

Robot-Coupe aporta la solución con una gama de 20 Blixer®, que son picadoras emulsionadoras que permiten realizar comidas de textura modificada. La totalidad de una comida es decir, entrante, plato y postre, cocidos o crudos puede restituirse de esta manera, respetando las aportaciones nutritivas, sobre todo en lo referente a las vitaminas.

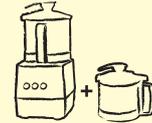
- Zanahorias emulsionadas
- Dúo de col roja y apio crudos
- Variación de pepino y tomate crudos
- Tomate relleno
- Lomo de salmón con arroz
- Estofado de ternera «blanquette»
- Cuscús
- Suflé de pera y almendras
- Batido de Granny Smith
- Arroz con leche batido
- Tarta de limón
- ...



Capacidad de trabajo

Modelos	Capacidad de la cuba (litros)	Capacidad máxima (kg)		Número de cubiertos	
		Mini	Maxi		
Blixer 2	2,9	Especial ración individual		1 a 15	
Blixer 3	3,7	0,3	2	5 a 30	
Blixer 4 - 4 3000 - 4 V.V.	4,5	0,4	3	10 a 50	
Blixer 5 Plus - 5 V.V.	5,5	0,5	3,5	15 a 80	
Blixer 6 - 6 V.V.	7	0,6	4,5	20 a 100	
Blixer 8 - 8 V.V.	8	1	5	25 a 150	
Blixer 10 - 10 V.V.	10	2	6,5	30 a 200	
Blixer 15 - 15 V.V.	15	3	10	40 a 300	
Blixer 20 - 20 V.V.	20	3	13	50 a 400	

¿POR QUE EQUIPARSE CON UNA SEGUNDA CUBA?



- Permite organizarse mejor en la cocina



1 cuba para las preparaciones frías



1 cuba para las preparaciones calientes

- Disminuye la espera entre dos lavados



Texturas modificadas

ENTRANTES



Dúo de col roja y apio crudos

Variación de pepino y tomate crudos

PLATOS PRINCIPALES



Lomo de salmón con arroz

Estofado de ternera «blanquette»

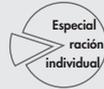
POSTRES



Suflé de pera y almendras

Batido de Granny Smith

Blixer 2



Blixer 3



Blixer 2 - Blixer 3



BLOQUE MOTOR

- Motor asíncrono
- Árbol del motor de acero inoxidable
- Función pulsador



FUNCIÓN CUTTER

- Cuchilla dentada incluida en la entrega estándar
- Cuba de acero inoxidable con asa
- Tapa hermética con brazo rascador

Blixer 2

2,9 L

- Potencia 700 Watts
- Voltage Monofásico 230 V
- Velocidad 3000 rpm
- Cuba 2,9 litros de acero inoxidable
- Dimensiones (AxPxA) 210 x 281 x 389 mm
- Peso bruto 11,5 Kg

Ref. **33228 - Blixer 2** 230V/50/1 **1 380 €**

Ref. **2340 - Blixer 2** 230V/50/1

+ Accesorio suplementario



1 810 €

Blixer 3

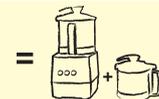
3,7 L

- Potencia 750 Watts
- Voltage Monofásico 230 V
- Velocidad 3000 rpm
- Cuba 3,7 litros de acero inoxidable
- Dimensiones (AxPxA) 242 x 304 x 444 mm
- Peso bruto 13,2 Kg

Ref. **33197 - Blixer 3** 230V/50/1 **1 675 €**

Ref. **2341 - Blixer 3** 230V/50/1

+ Accesorio suplementario



2 235 €



OPCIONES	Blixer 2		Blixer 3	
	Ref.	€	Ref.	€
Accesorio suplementario : cuba, cuchilla, tapa y brazo rascador	27369	470	27337	560
Cuchilla dentada suplementaria	27370	100	27447	100
Cuchilla serrada suplementaria	27371	100	27448	100

Blixer 4 - Blixer 4 V.V.



BLOQUE MOTOR

- Motor asíncrono
- Soporte del motor metálico
- Función pulsador



FUNCIÓN CUTTER

- Cuchilla dentada incluida
- Cuba de 4,5 litros de acero inoxidable con mango
- Tapa hermética con brazo rascador

4,5 L

Blixer 4

Potencia	1000 Watts
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidades	1500 y 3000 rpm
Dimensiones (AxPxA)	242 x 304 x 444 mm
Peso bruto	17,3 Kg

Ref. **33215 - Blixer 4 400V/50/3** **1 820 €**

Ref. **2342 - Blixer 4 400V/50/3** + Accesorio suplementario  **2 470 €**

Blixer 4 V.V.

Potencia	1100 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	variable de 300 a 3500 rpm
Dimensiones (AxPxA)	242 x 332 x 479 mm
Peso bruto	17,3 Kg

Ref. **33280 - Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1** **2 300 €**

Ref. **2370 - Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1** + Accesorio suplementario  **2 950 €**

Blixer 4



Blixer 4 V.V.



OPCIONES	Ref.	€
Accesorio suplementario : cuba, cuchilla, tapa y brazo rascador	27338	650
Cuchilla dentada suplementaria	27449	100
Cuchilla serrada suplementaria	27450	100





Blixer 5 Plus

3
180
porciones
de 200 g

Blixer 5 V.V.

3
180
porciones
de 200 g



Blixer 5 Plus - Blixer 5 V.V.



BLOQUE MOTOR

- Motor asíncrono
- Árbol del motor de acero inoxidable
- Soporte del motor metálico
- Función pulsador



FUNCIÓN CUTTER

- Cuchilla dentada incluida
- Cuba de 5,5 litros de acero inoxidable con asa
- Tapa hermética con brazo rascador

5,5 L

Blixer 5 Plus

Potencia 1300 Watts
 Voltaje Trifásico 400 V
 Velocidades 1500 y 3000 rpm
 Dimensiones (AxPxA) 280 x 350 x 500 mm
 Peso bruto 24 Kg

Ref. **33164 - Blixer 5 Plus 400V/50/3** **2 625 €**

Ref. **2345 - Blixer 5 Plus 400V/50/3** + Accesorio suplementario = **3 445 €**

Blixer 5 V.V.

Potencia 1400 Watts
 Voltaje Monofásico 230 V
 Velocidad variable de 300 a 3500 rpm
 Dimensiones (AxPxA) 280 x 350 x 500 mm
 Peso bruto 25 Kg

Ref. **33171 - Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1** **3 035 €**

Ref. **2346 - Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1** + Accesorio suplementario = **3 855 €**

OPCIONES	Ref.	€
Accesorio suplementario : cuba, cuchilla, tapa y brazo rascador	27165	820
Cuchilla dentada suplementaria	27155	160

Blixer 6 - Blixer 6 V.V.



BLOQUE MOTOR

- Motor asíncrono
- Árbol del motor de acero inoxidable
- Soporte del motor metálico
- Función pulsador

7 L



FUNCIÓN CUTTER

- Cuchilla dentada incluida
- Cuba de 7 litros de acero inoxidable con asa
- Tapa hermética con brazo rascador

Blixer 6

Potencia	1300 Watts
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidades	1500 y 3000 rpm
Dimensiones (AxPxA)	280 x 350 x 535 mm
Peso bruto	25,6 Kg

Ref. **33227 - Blixer 6 400V/50/3** **3 075 €**

Ref. **2347 - Blixer 6 400V/50/3** + Accesorio suplementario = **4 185 €**

Blixer 6 V.V.

Potencia	1500 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	variable de 300 a 3500 rpm
Dimensiones (AxPxA)	280 x 350 x 535 mm
Peso bruto	26,3 Kg

Ref. **33155 - Blixer 6 V.V. 230V/50-60/1** **3 465 €**

Ref. **2348 - Blixer 6 V.V. 230V/50-60/1** + Accesorio suplementario = **4 575 €**



Blixer 6 V.V.



OPCIONES	Ref.	€
Accesorio suplementario : cuba, cuchilla, tapa y brazo rascador	27166	1 110
Cuchilla dentada suplementaria	27169	319
Hoja dentada inferior suplementaria	49167	49
Hoja dentada superior suplementaria	49166	49





Blixer 8

5
25
porciones
de 200 g

Blixer 8 - Blixer 8 V.V.



BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono
Función pulsador

8 L



FUNCIÓN CUTTER

Cuba de 8 litros de acero inoxidable con asas
Tapa gran visión
Cuchilla 2 hojas dentadas incluida
Brazo rascador amovible

Blixer 8

Potencia 2200 Watts
Voltaje Trifásico 400 V
Velocidades 1500 y 3000 rpm
Dimensiones (AxPxA) 315 x 545 x 605 mm
Peso bruto 47,2 Kg

Ref. **21311 - Blixer 8 400V/50/3** **3 865 €**

Ref. **2349 - Blixer 8 400V/50/3**
+ Accesorio suplementario =



5 245 €



Blixer 8 V.V.

5
25
porciones
de 200 g

Blixer 8 V.V.

Potencia 2200 Watts
Voltaje Monofásico 230 V
Velocidad variable de 300 a 3500 rpm
Dimensiones (AxPxA) 315 x 545 x 605 mm
Peso bruto 47,7 Kg

Ref. **21305 - Blixer 8 V.V. 230V/50/1** **4 635 €**
Requiere una conexión sobre un disyuntor diferencial de tipo A

Ref. **2350 - Blixer 8 V.V. 230V/50/1**
+ Accesorio suplementario =



6 015 €



OPCIONES	Ref.	€
Accesorio suplementario: cuba, cuchilla, tapa y brazo rascador	27387	1 380
Cuchilla dentada suplementaria (2 hojas)	27377	445
Hoja dentada	59282	72

Blixer 10 - Blixer 10 V.V.



BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono
Función pulsador



FUNCIÓN CUTTER

Cuba de 11,5 litros de acero inoxidable con asas
Tapa gran visión
Cuchilla 3 hojas dentadas incluida
Brazo rascador amovible

11,5 L

Blixer 10

Potencia 2600 Watts
Voltaje Trifásico 400 V
Velocidades 1500 y 3000 rpm
Dimensiones (AxPxA) 315 x 545 x 680 mm
Peso bruto 50,6 Kg

Ref. **21411 - Blixer 10 400V/50/3** **4 850 €**

Ref. **2351 - Blixer 10 400V/50/3** + Accesorio suplementario = **6 590 €**



Blixer 10 V.V.

Potencia 2600 Watts
Voltaje Monofásico 230 V
Velocidad variable de 300 a 3500 rpm
Dimensiones (AxPxA) 315 x 545 x 680 mm
Peso bruto 51,4 Kg

Ref. **21405 - Blixer 10 V.V. 230V/50/1** **5 830 €**
Requiere una conexión sobre un disyuntor diferencial de tipo A

Ref. **2352 - Blixer 10 V.V. 230V/50/1** + Accesorio suplementario = **7 570 €**



OPCIONES	Ref.	€
Accesorio suplementario: cuba, cuchilla, tapa y brazo rascador	27388	1 740
Cuchilla dentada suplementaria (3 hojas)	27378	485
Hoja dentada	59282	72

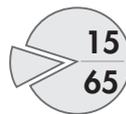
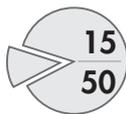


BLIXER® - MODELO DE SUELO

2018

robot coupe®

Número de porciones de 200 g:



Cantidad que se puede procesar por operación

3 a 10 kg

3 a 13 kg

4 a 15 kg

VELOCIDAD VARIABLE 300 a 3500 rpm



15 L

Blixer 15 V.V.
Trifásico



20 L

Blixer 20 V.V.
Trifásico

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm



15 L

Blixer 15
Trifásico



20 L

Blixer 20
Trifásico



23 L

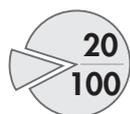
Blixer 23
Trifásico

¿CÓMO ELEGIR SU BLIXER®?

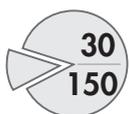
1. Calcular el peso total de las comidas de textura modificada que hay que preparar

	Porción media	Peso de la ración	Número de comidas texturizadas	Peso total
Entrante	80 g	<input type="text"/> g	X <input type="text"/> Porciones	= <input type="text"/> g
Carne/Pescado	150 g	<input type="text"/> g	X <input type="text"/> Porciones	= <input type="text"/> g
Verduras	200 g	<input type="text"/> g	X <input type="text"/> Porciones	= <input type="text"/> g
Postre	80 g	<input type="text"/> g	X <input type="text"/> Porciones	= <input type="text"/> g
Ejemplo		80 g	X 10 Porciones	= 800 g

2. Consultar las indicaciones sobre las cantidades elaboradas por operación en la parte superior de la página



4 a 20 kg



6 a 30 kg



6 a 45 kg

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm



28 L

Blixer 30
Trifásico



45 L

Blixer 45
Trifásico



60 L

Blixer 60
Trifásico



Blixer 15

15
20
porciones
de 200 g

Blixer 15 - Blixer 15 V.V.



BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono
Función pulsador



FUNCIÓN CUTTER

Cuba de 15 litros de acero inoxidable con asas
Tapa gran visión
Cuchilla 3 hojas dentadas incluida en la entrega estándar
Brazo rascador amovible

15 L

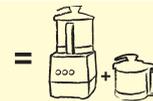
Blixer 15

Potencia 3000 Watts
Voltaje Trifásico 400 V
Velocidades 1500 y 3000 rpm
Dimensiones (AxPxA) 315 x 545 x 700 mm
Peso bruto 58,7 Kg

Ref. **51511 - Blixer 15 400V/50/3**

5 760 €

Ref. **2353 - Blixer 15 400V/50/3**
+ Accesorio suplementario



7 810 €



Blixer 15 V.V.

15
20
porciones
de 200 g

Blixer 15 V.V.

Potencia 3000 Watts
Voltaje Trifásico 400 V
Velocidad variable de 300 a 3500 rpm
Dimensiones (AxPxA) 315 x 545 x 700 mm
Peso bruto 58,7 Kg

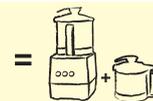
Ref. **51507 - Blixer 15 V.V. 400V/50/3**

7 055 €

Requiere una conexión sobre un disyuntor diferencial de tipo A



Ref. **2354 - Blixer 15 V.V. 400V/50/3**
+ Accesorio suplementario



9 105 €

OPCIONES	Ref.	€
Accesorio suplementario: cuba, cuchilla, tapa y brazo rascador	57065	2 050
Cuchilla dentada suplementaria (3 hojas)	57102	573
Hoja dentada	59359	72

Blixer 20 - Blixer 20 V.V.



BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono
Función pulsador



FUNCIÓN CUTTER

Cuba de 20 litros de acero inoxidable con asas
Tapa gran visión
Cuchilla 3 hojas dentadas incluida en la entrega estándar
Brazo rascador amovible

20 L

Blixer 20

Potencia 4400 Watts
Voltaje Trifásico 400 V
Velocidades 1500 y 3000 rpm
Dimensiones (AxPxA) 380 x 630 x 780 mm
Peso bruto 72,8 Kg

Ref. **51611 - Blixer 20 400V/50/3** **6 640 €**

Ref. **2355 - Blixer 20 400V/50/3** **8 970 €**
+ Accesorio suplementario



Blixer 20 V.V.

Potencia 4400 Watts
Voltaje Trifásico 400 V
Velocidad variable de 300 a 3500 rpm
Dimensiones (AxPxA) 380 x 630 x 780 mm
Peso bruto 72,1 Kg

Ref. **51607 - Blixer 20 V.V. 400V/50/3** **8 260 €**

Requiere una conexión sobre un disyuntor diferencial de tipo A



Ref. **2356 - Blixer 20 V.V. 400V/50/3** **10 590 €**
+ Accesorio suplementario



Blixer 20



Blixer 20 V.V.



OPCIONES	Ref.	€
Accesorio suplementario: cuba, cuchilla, tapa y brazo rascador	57066	2 330
Cuchilla dentada suplementaria (3 hojas)	57102	573
Hoja dentada	59359	72



Blixer 23



porciones de 200 g

3 ruedas retráctiles incluidas

Blixer 30



porciones de 200 g

3 ruedas retráctiles incluidas

Blixer 23 - Blixer 30



BLOQUE MOTOR

Máquina totalmente inoxidable



FUNCIÓN CUTTER

- Placa de mandos IP 65 con temporizador digital
- Tapa de policarbonato transparente
- Cuchilla dentada de 2 hojas inoxidables de entrega estándar
- Brazo rascador y limpiador de tapa
- 3 ruedas retráctiles

Blixer 23

23 L

- Potencia 4500 Watts
- Voltaje Trifásico 400 V
- Velocidades 1500 y 3000 rpm
- Cuba 23 litros de acero inoxidable con asa
- Dimensiones (AxPxA) 700 x 600 x 1250 mm
- Peso bruto 140,7 Kg

Ref. 51341 - **Blixer 23** 400V/50/3

11 680 €

Blixer 30

28 L

- Potencia 5400 Watts
- Voltaje Trifásico 400 V
- Velocidades 1500 y 3000 rpm
- Cuba 28 litros de acero inoxidable con asa
- Dimensiones (AxPxA) 720 x 600 x 1250 mm
- Peso bruto 148,4 Kg

Ref. 52341 - **Blixer 30** 400V/50/3

14 060 €

OPCIONES	Blixer 23		Blixer 30	
	Ref.	€	Ref.	€
Cuchilla dentada inoxidable suplementaria	57071	681	57076	722
Hoja suplementaria	118292S	120	118241S	136

Blixer 45 - Blixer 60



BLOQUE MOTOR

Máquina totalmente inoxidable



FUNCIÓN CUTTER

Placa de mandos IP 65 con temporizador digital
Tapa de policarbonato transparente
Cuchilla dentada de 2 hojas inoxidable de entrega estándar
Brazo rascador y limpiador de tapa
3 ruedas retráctiles

Blixer 45

45 L

Potencia 9000 Watts
Voltaje Trifásico 400 V
Velocidades 1500 y 3000 rpm
Cuba 45 litros de acero inoxidable con asa
Dimensiones (AxPxA) 760 x 600 x 1400 mm
Peso bruto 198,2 Kg

Ref. **53341 - Blixer 45** 400V/50/3

18 715 €

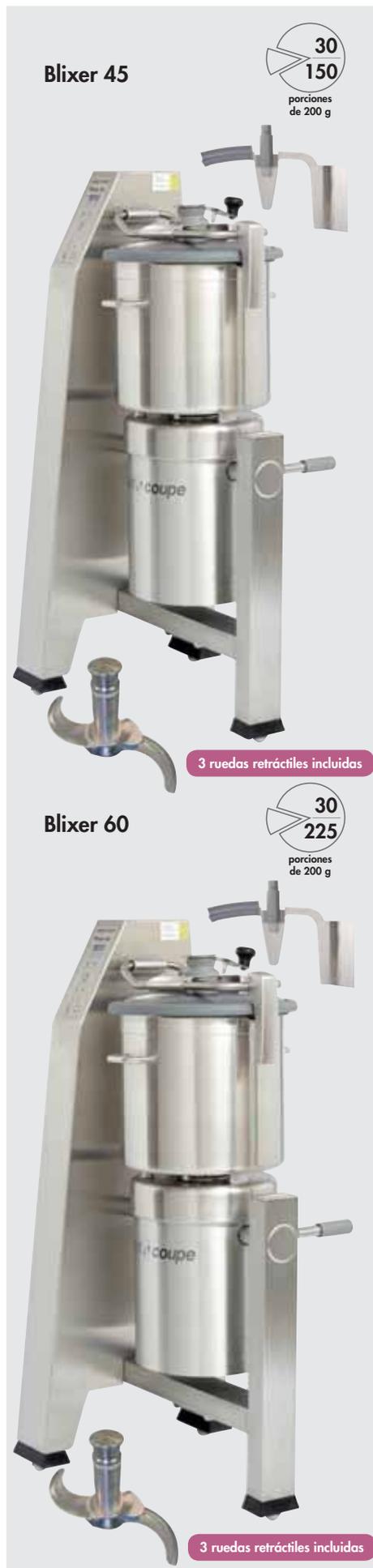
Blixer 60

60 L

Potencia 11000 Watts
Voltaje Trifásico 400 V
Velocidades 1500 y 3000 rpm
Cuba 60 litros de acero inoxidable con asa
Dimensiones (AxPxA) 810 x 600 x 1400 mm
Peso bruto 209,6 Kg

Ref. **54341 - Blixer 60** 400V/50/3

27 390 €



OPCIONES	Blixer 45		Blixer 60	
	Ref.	€	Ref.	€
Cuchilla dentada inoxidable suplementaria	57083	758	57093	1 082
Hoja suplementaria	118243S	147	118245S	183

LARGA

MP

Easy Plug

ver página 89

1000 W

850 W

750 W

500 W

440 W

400 W

350 W

310 W

MINI

Mini MP

ver página 85

Nuevo

220 W

240 W

270 W

290 W



MicroMix

165 mm



Mini MP 160V.V.

160 mm



Mini MP 190V.V.

190 mm



Mini MP 240V.V.

240 mm

Especial para pequeñas preparaciones

COMPACTA

CMP

ver página 87



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

15 litros

30 litros

45 litros

Especial para restauración



MP 350 Ultra MP 450 Ultra MP 550 Ultra MP 600 Ultra MP 800 Turbo

50 litros

100 litros

200 litros

300 litros

400 litros

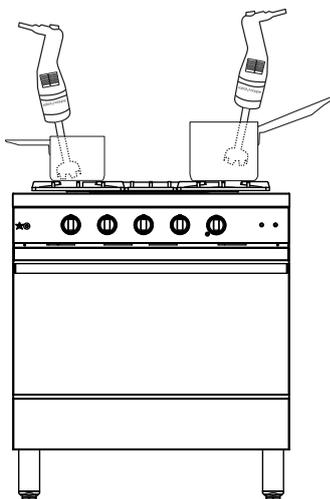
Gran producción y colectividades

▶ Especial Emulsiones

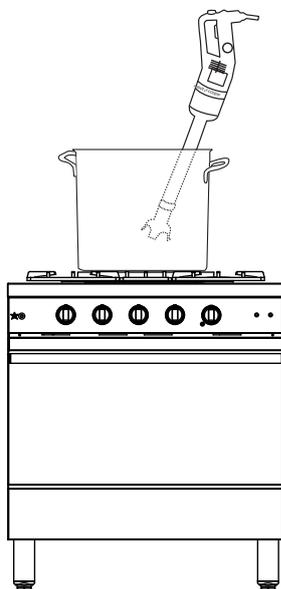
▶ Especial pequeñas preparaciones

▶ Especial restauración hasta 45 litros

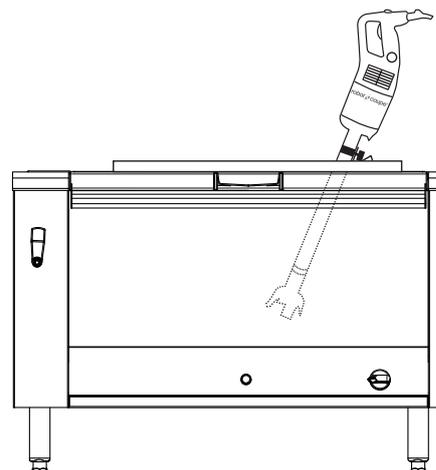
▶ Especial colectividades/ cocinas centrales
Uso intensivo



MicroMix Mini MP



CMP



MP Ultra

COMBI

Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

ver
página 93

ver
página 93

ver
página 94

ver
página 96

Easy Plug

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

Especial
pequeñas
preparaciones

15 litros

30 litros

50 litros

100 litros

100 litros



LIMPIEZA

Cuchilla y campana
fácilmente desmontables



En el marco del sistema HACCP, recomendamos a los usuarios que, una vez limpiados, guarden la campana y la cuchilla en una cámara fría.

1



2



COMODIDAD DE USO

Soportes para marmitas fáciles de utilizar para trabajar sin fatigarse

1 3 soportes para marmitas de acero inoxidable ajustables

- al diámetro del recipiente: de 330 a 650 mm
- al diámetro del recipiente: de 500 a 1000 mm
- al diámetro del recipiente: de 850 a 1300 mm

2 1 soporte para marmita universal de acero inoxidable

para colocar sobre el borde del recipiente

Nuevo

MicroMix®

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

EFICACIA

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

SOLIDEZ

Tubo, campana, virola y herramientas totalmente de ACERO INOXIDABLE.

ERGONOMÍA

Variador de velocidad fácilmente accesible y preciso. Longitud máxima: 130 mm. Cable extensible en espiral para facilitar.

HIGIENE

Sencillo desmontaje del tubo y accesorios para lavarlos fácilmente. Práctico soporte mural para guardar el triturador y sus accesorios.



AEROMIX

Patentado



Herramienta patentada, diseñada especialmente para realizar emulsiones instantáneas aéreas y voluminosas, con una excelente firmeza en el plato.



LA CUCHILLA

Realización de todo tipo de sopas y salsas en pequeñas cantidades.



MicroMix®

Nuevo

Potencia	220 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	variable de 1500 a 14000rpm
Cuchilla, Aeromix y tubo	Todo de acero inoxidable, 165 mm de longitud
Aeromix y cuchilla	desmontable
Se entrega con	1 soporte mural de acero inoxidable
Dimensiones	Longitud 430 mm, Ø 61 mm
Peso bruto	1,4 Kg

Lote de 6 MicroMix®

Nuevo

Pack especial merchandising para colocar 6 MicroMix en las estanterías de las exposiciones.



Ref.	Descripción	Unidad de venta	Precio de la unidad de venta	Embalado por	Price
34900	MicroMix 230/50/1	1	200 €	1	200 €
34950	Lote de 6 MicroMix 230/50/1	1	195 €	6	195 € x6 = 1 170 €

GAMA MINI



ESPECIAL EMULSIONES

Mini MP 160 V.V., Mini MP 190 V.V., Mini MP 240 V.V.
Mini tamaño, potente y robusto
Especial para pequeñas preparaciones



Mango con forma ergonómica para una mejor manipulación del aparato y trabajar sin fatigarse.



Botón de velocidad variable para un ajuste visual.



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



Motores potentes para una mayor vida útil del aparato.



Cuchilla diseñada para una calidad de trabajo óptimo.



Herramienta especial **Aeromix** para la realización de emulsiones al momento de gran volumen que se mantienen excelentemente en el plato.



GAMA MINI



CAMPANA DE ACERO INOXIDABLE

AEROMIX ESPECIAL EMULSIONES



Mini MP 160 V.V. - Mini MP 190 V.V. - Mini MP 240 V.V.

 Cuchilla, campana y tubo de acero inoxidable
Se entrega con 1 soporte mural de acero inoxidable

Mini MP 160 V.V.

Potencia	240 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	variable de 2000 a 12500 rpm
Cuchilla, campana y tubo	de acero inoxidable de una longitud de 160 mm
Dimensiones	Longitud total 430 mm, Ø 78 mm
Peso bruto	2,4 Kg

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

240 €

Mini MP 190 V.V.

Potencia	270 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	variable de 2000 a 12500 rpm
Cuchilla, campana y tubo	de acero inoxidable de una longitud de 190 mm
Campana desmontable	Dispositivo exclusivo patentado por Robot-Coupe
Dimensiones	Longitud total 475 mm, Ø 78 mm
Peso bruto	2,5 Kg

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

270 €

Ref. **27333** - Caja de batidora Mini MP 190 V.V.

157 €

Mini MP 240 V.V.

Potencia	290 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	variable de 2000 a 12500 rpm
Cuchilla, campana y tubo	de acero inoxidable de una longitud de 240 mm
Campana desmontable	Dispositivo exclusivo patentado por Robot-Coupe
Dimensiones	Longitud total 520 mm, Ø 78 mm
Peso bruto	2,5 Kg

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

300 €

Ref. **27333** - Caja de batidora Mini MP 240 V.V.

157 €

Función Batidor



Mini MP 190 Combi

Ver página 93

Mini MP 240 Combi

Ver página 93

GAMA COMPACTA

Compacto, Manejable, eficiente "Especial Restauración"



**NUEVA
CAMPANA
TOTALMENTE
INOXIDABLE.**

ACERO
INOXIDABLE

ACERO
INOXIDABLE

POTENCIA

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



COMODIDAD

Velocidad variable para preparaciones elaboradas que permiten un uso flexible



ERGONOMÍA

Aparato compacto, ligero y fácil de manipular.



HIGIENE

Campana y cuchilla de acero inoxidable desmontables para una limpieza y un mantenimiento más fáciles.



POLIVALENCIA

Los modelos CMP Combi (Batidoras +varillas) también están equipados con una nueva campana totalmente inoxidable.



EFICACIA

Calidad de triturado óptimo con gran fineza del producto acabado en un tiempo mínimo.



GAMA COMPACTA



CAMPANA DE ACERO INOXIDABLE

CMP 250 V.V. - CMP 300 V.V. - CMP 350 V.V.



Velocidad autorregulable

Pie con campana y cuchilla de acero inoxidable desmontables, dispositivo exclusivo patentado por Robot-Coupe
Se entrega con 1 soporte mural de acero inoxidable

VARIADOR DE VELOCIDAD

CMP 250 V.V.

Potencia	310 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	variable de 2300 a 9600 rpm
Cuchilla, campana y tubo	de acero inoxidable de una longitud de 250 mm
Dimensiones	Longitud total 610 mm, Ø 94 mm
Peso bruto	3,9 Kg

Ref. **34240A - CMP 250 V.V. 230V/50/1**

310 €

CMP 300 V.V.

Potencia	350 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	variable de 2300 a 9600 rpm
Cuchilla, campana y tubo	de acero inoxidable de una longitud de 300 mm
Dimensiones	Longitud total 660 mm, Ø 94 mm
Peso bruto	3,9 Kg

Ref. **34230A - CMP 300 V.V. 230V/50/1**

395 €

CMP 350 V.V.

Potencia	400 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	variable de 2300 a 9600 rpm
Cuchilla, campana y tubo	de acero inoxidable de una longitud de 350 mm
Dimensiones	Longitud total 718 mm, Ø 94 mm
Peso bruto	4,1 Kg

Ref. **34250A - CMP 350 V.V. 230V/50/1**

430 €

Función Batidor



CMP 250 Combi

Ver página 93

CMP 300 Combi

Ver página 93

GAMA LARGA



ACERO INOXIDABLE

ACERO INOXIDABLE

ACERO INOXIDABLE

ACERO INOXIDABLE

ACERO INOXIDABLE

ERGONOMIA



Mango ergonómico para mayor comodidad de uso.



Para los modelos de velocidad variable y los Combi, hay un **botón de variación de velocidad fácil de manipular con una sola mano.**



Uña situada en la parte inferior del bloque motor que puede utilizarse como punto de apoyo y soporte en el borde de una marmita o recipiente para facilitar su manipulación.



Nuevo sistema de recojida del cable de alimentación para guardarlo más fácilmente y optimizar la duración de su vida útil.

CABLE DE ALIMENTACIÓN DESMONTABLE



Nuevo sistema patentado «Easy Plug» que facilita el desmontaje y sustitución del cable de alimentación en caso de reparación del servicio técnico.

HYGIENE

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



GAMA LARGA



CAMPANA DE ACERO INOXIDABLE

« Easy Plug » Sistema



MP 350 Ultra - MP 350 V.V. Ultra - MP 450 Ultra - MP 450 V.V. Ultra

🔧 Pie con campana y cuchilla de acero inoxidable desmontables, dispositivo exclusivo patentado por Robot-Coupe
Se entrega con 1 soporte mural de acero inoxidable

MP 350 Ultra

Potencia 440 Watts
Voltaje Monofásico 230 V
Velocidad 9500 rpm
Cuchilla, campana y tubo de acero inoxidable de una longitud de 350 mm
Dimensiones Longitud 740 mm, Ø 125 mm
Peso bruto 6,2 Kg

Ref. 34800 - MP 350 Ultra 230V/50/1 **430 €**

MP 350 V.V. Ultra

VARIADOR DE VELOCIDAD

Potencia 440 Watts
Voltaje Monofásico 230 V
Velocidad variable de 1500 a 9000 rpm
Cuchilla, campana y tubo de acero inoxidable de una longitud de 350 mm
Dimensiones Longitud 740 mm, Ø 125 mm
Peso bruto 6,4 Kg

Ref. 34840 - MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1 **460 €**



CAMPANA DE ACERO INOXIDABLE

« Easy Plug » Sistema



MP 450 Ultra

Potencia 500 Watts
Voltaje Monofásico 230 V
Velocidad 9500 rpm
Cuchilla, campana y tubo de acero inoxidable de una longitud de 450 mm
Dimensiones Longitud 840 mm, Ø 125 mm
Peso bruto 6,3 Kg

Ref. 34810 - MP 450 Ultra 230V/50/1 **455 €**

MP 450 V.V. Ultra

VARIADOR DE VELOCIDAD

Potencia 500 Watts
Voltaje Monofásico 230 V
Velocidad variable de 1500 a 9000 rpm
Cuchilla, campana y tubo de acero inoxidable de una longitud de 450 mm
Dimensiones Longitud 840 mm, Ø 125 mm
Peso bruto 6,5 Kg

Ref. 34850 - MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1 **485 €**

Función Batidor



MP 350 Combi Ultra

Ver página 94

MP 450 Combi Ultra

Ver página 94

SOPORTES PARA MARMITAS DE ACERO INOXIDABLE

1



2



3 soportes para marmitas

1

Ref. 27363 - para marmita de Ø 330 a 650 mm **238 €**

Ref. 27364 - para marmita de 500 a 1000 mm **248 €**

Ref. 27365 - para marmita de 850 a 1300 mm **266 €**

1 soporte de marmita universal

2

Ref. 27358 - para todos los diámetros de marmitas **73 €**

GAMA LARGA

MP 550 Ultra - MP 600 Ultra - MP 800 Turbo

- ⚡ Pie con campana y cuchilla de acero inoxidable desmontables, dispositivo exclusivo patentado por Robot-Coupe
- Se entrega con 1 soporte mural de acero inoxidable
- Se aconseja emplear con un soporte para marmita

MP 550 Ultra

Potencia	750 Watts
Voltage	Monofásico 230 V
Velocidad	9000 rpm
Cuchilla, campana y tubo	de acero inoxidable de una longitud de 550 mm
Dimensiones	Longitud 940 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	6,6 Kg

Ref. **34820 - MP 550 Ultra** 230V/50/1 **625 €**

MP 600 Ultra

Potencia	850 Watts
Voltage	Monofásico 230 V
Velocidad	9500 rpm
Cuchilla, campana y tubo	de acero inoxidable de una longitud de 600 mm
Dimensiones	Longitud 980 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	7,4 Kg

Ref. **34830 - MP 600 Ultra** 230V/50/1 **860 €**

MP 800 Turbo

Potencia	1000 Watts	EBS
Voltage	Monofásico 230 V	
Velocidad	9500 rpm	
Cuchilla, campana y tubo	de acero inoxidable de una longitud de 740 mm	
Asa ergonómica	doble para aportar mayor comodidad de uso y facilidad de desplazamiento	
Nueva tecnología EBS	(Electronic Booster System), dispositivo electrónico que mejora el rendimiento del motor	
Dimensiones	Longitud 1130 mm, Ø 125 mm	
Peso bruto	9,2 Kg	

Ref. **34890 - MP 800 Turbo** 230V/50/1 **1 010 €**



SOPORTES PARA MARMITAS DE ACERO INOXIDABLE



3 soportes para marmitas	1
Ref. 27363 - para marmita de Ø 330 a 650 mm	238 €
Ref. 27364 - para marmita de 500 a 1000 mm	248 €
Ref. 27365 - para marmita de 850 a 1300 mm	266 €
1 soporte de marmita universal	2
Ref. 27358 - para todos los diámetros de marmitas	73 €

Batidores utilizados con la gama Combi

El accesorio batidor Robot-Coupe disponible en los Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Ultra y MP FW le permitirá...



MP

CMP

Mini MP

EMULSIONAR

vinagretas,
mayonesa,
rouille,
salsa verde
o cóctel...



MEZCLAR

Pasta de crepes,
sazonamientos...



DESGRANAR

Sémola, arroz,
trigo, quinoa...



BATIR

Claras de huevo,
mousse de
chocolate,
chantilly...



TRITURAR/AMASAR

purés,
pasta de buñuelos,
masas para
freír...



GAMA Combi

Mini MP 190 Combi - Mini MP 240 Combi - CMP 250 Combi - CMP 300 Combi

- Velocidad autorregulable
- Se entrega con 1 soporte mural de acero inoxidable

Mini MP 190 Combi

Potencia	270 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	variable de 2000 a 12500 rpm trituradora de 350 a 1560 rpm batidora
Cuchilla, campana y tubo	de acero inoxidable de una longitud de 190 mm
Dimensiones	Longitud con tubo: 470 mm con batidor: 535 mm, Ø 78 mm

Peso bruto 2,7 Kg

Ref. **34770 - Mini MP 190 Combi 230V/50/1** **385 €**

Mini MP 240 Combi

Potencia	290 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	variable de 2000 a 12500 rpm trituradora de 350 a 1560 rpm batidora
Cuchilla, campana y tubo	de acero inoxidable de una longitud de 240 mm
Dimensiones	Longitud con tubo: 535 mm con batidor: 550 mm, Ø 78 mm

Peso bruto 2,8 Kg

Ref. **34780 - Mini MP 240 Combi 230V/50/1** **440 €**

CMP 250 Combi

Potencia	310 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	variable de 2300 a 9600 rpm trituradora de 500 a 1800 rpm batidora
Cuchilla, campana y tubo	de acero inoxidable de una longitud de 250 mm
Caja de batidora	metálica
Dimensiones	Longitud con tubo: 640 mm con batidor: 610 mm, Ø 125 mm

Peso bruto 5,6 Kg

Ref. **34300A - CMP 250 Combi 230V/50/1** **500 €**

Ref. **27249 - Pie para triturador CMP 250 Combi** **129 €**

Ref. **29819 - Bloque motor CMP 250 Combi** **255 €**

CMP 300 Combi

Potencia	350 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	variable de 2300 a 9600 rpm trituradora de 500 a 1800 rpm batidora
Cuchilla, campana y tubo	de acero inoxidable de una longitud de 300 mm
Caja de batidora	metálica
Dimensiones	Longitud con tubo: 700 mm con batidor: 610 mm, Ø 125 mm

Peso bruto 5,7 Kg

Ref. **34310A - CMP 300 Combi 230V/50/1** **570 €**

Ref. **27250 - Pie para triturador CMP 300 Combi** **144 €**

Ref. **27248 - Caja y batidora CMP Combi** **187 €**

Ref. **29820 - Bloque motor CMP 300 Combi** **305 €**



GAMA Combi



CAMPANA DE ACERO INOXIDABLE

« Easy Plug » Sistema

VARIADOR DE VELOCIDAD

MP 350 Combi Ultra - MP 450 Combi Ultra

- Velocidad autorregulable
- Pie con campana y cuchilla de acero inoxidable desmontables, dispositivo exclusivo patentado por Robot-Coupe
- Nueva caja de batidora metálica de mayor resistencia para preparar masa para crepes y puré de patatas
- Se entrega con 1 soporte mural de acero inoxidable

MP 350 Combi Ultra

Potencia	440 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	variable de 1500 a 9000 rpm trituradora de 250 a 1500 rpm batidora
Cuchilla, campana y tubo	de acero inoxidable de una longitud de 350 mm
Dimensiones	Longitud con tubo: 790 mm con batidor: 805 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	7,9 Kg
Ref. 34860 - MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	690 €

MP 450 Combi Ultra

Potencia	500 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	variable de 1500 a 9000 rpm trituradora de 250 a 1500 rpm batidora
Cuchilla, campana y tubo	de acero inoxidable de una longitud de 450 mm
Dimensiones	Longitud con tubo: 890 mm con batidor: 840 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	8,2 Kg
Ref. 34870 - MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	720 €
Ref. 39354 - Pie para triturador MP 350 Combi Ultra	160 €
Ref. 39355 - Pie para triturador MP 450 Combi Ultra	160 €
Ref. 27210 - Caja y batidora metálica MP Combi	222 €
Ref. 27355 - Accesorio mezclador ①	400 €

Caja del batidor de metal reforzada



ROBUSTEZ

- Engranajes colocados sobre **dos piezas metálicas paralelas** que les confieren gran robustez, para soportar importantes esfuerzos.

ERGONOMIA

- Enganche fácil** de las varillas en la caja y de la caja al bloque motor para que el montaje y el desmontaje sean sencillos.

HIGIENE

- Varillas con revestimiento** para asegurar una higiene perfecta (diseño sin zonas de retención de alimentos).

SOPORTES PARA MARMITAS DE ACERO INOXIDABLE

①



②



3 soportes para marmitas ①

Ref. 27363 - para marmita de Ø 330 a 650 mm	238 €
Ref. 27364 - para marmita de 500 a 1000 mm	248 €
Ref. 27365 - para marmita de 850 a 1300 mm	266 €

1 soporte de marmita universal ②

Ref. 27358 - para todos los diámetros de marmitas	73 €
---	-------------

GAMA Combi

MP 450 XL FW Ultra

VARIADOR DE VELOCIDAD

Potencia	500 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad variable	de 150 a 510 rpm.
Velocidad	autorregulable.
Utensilio mezclador	desmontable de una longitud de 690 mm.
Caja del batidor	ultrarresistente para preparaciones del tipo puré de patatas.
Se entrega con	el siguiente elemento 1 soporte mural de acero inoxidable.
Dimensiones	longitud 1210 mm, Ø 175 mm.
Peso bruto	8,6 Kg

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

725 €

« Easy Plug » Sistema



ACCESORIO MEZCLADOR

Asa ergonómica

Protección de caucho

- Caja de velocidades con engranaje y brida metálicos para una mayor robustez.
- **Velocidad variable** de 150 a 510 rpm.
- Longitud total del accesorio: **690 mm.**
- En opción en los modelos MP Combi Ultra.

Aplicaciones:
Copos de puré deshidratados, sopas deshidratadas, fondos de salsas, especias y salsas, mezclas deshidratadas para pastelería

Ø 175 mm

GAMA Combi



«Easy Plug»
Sistema

MP 450 FW Ultra

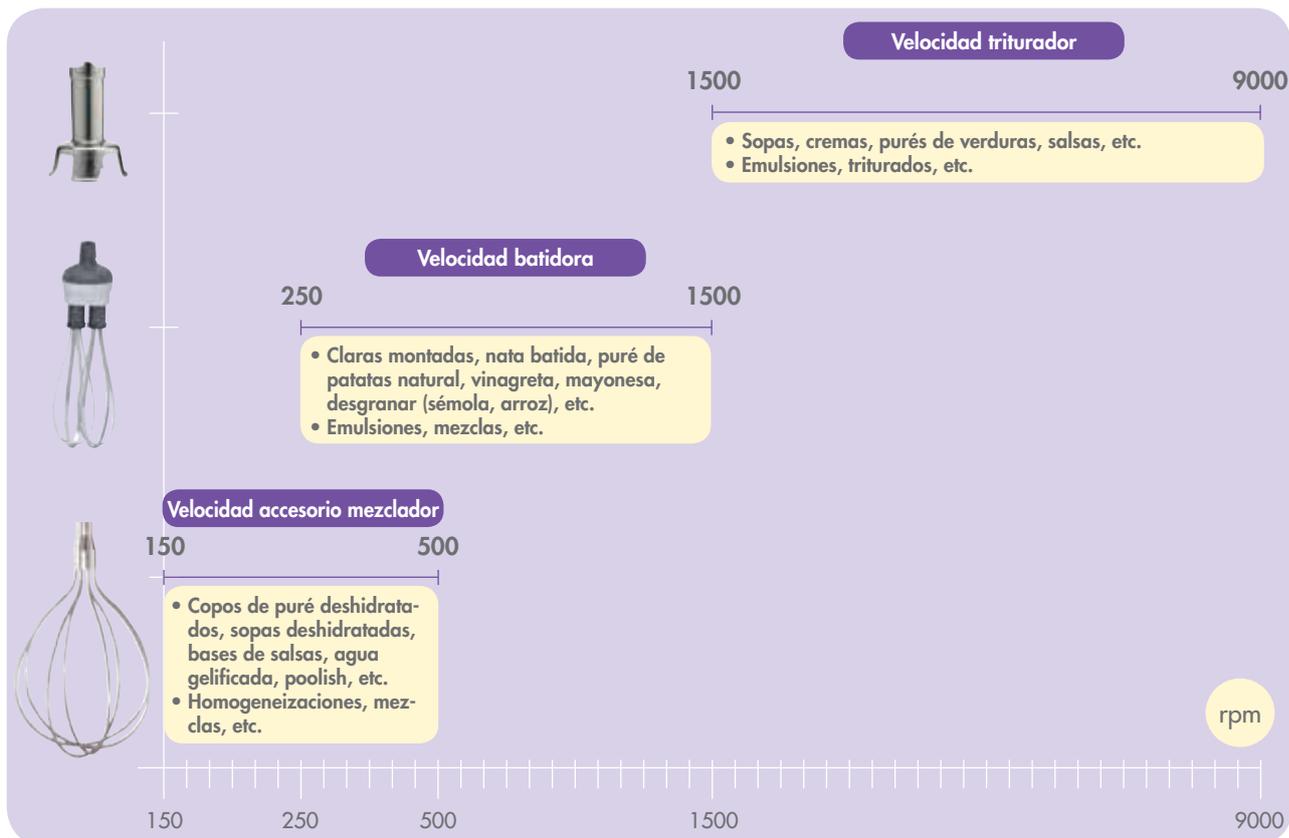
VARIADOR DE VELOCIDAD

Potencia	500 Watts.
Voltaje	Monofásico 230 V.
Velocidad	variable de 250 a 1500 rpm.
Velocidad	autorregulable.
Nueva caja	de batidora metálica de mayor resistencia para preparar masa para crepes y puré de patatas. con el siguiente elemento: 1 soporte mural de acero inoxidable.
Se entrega	
Longitud batidora	280 mm
Longitud Total	800 mm - Ø 125 mm.
Peso bruto	8,6 Kg

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

545 €

3 VELOCIDAD VARIABLE



LICUADORA J 100 ULTRA ESPECIAL PARA USO INTENSIVO

Tolva de Ø 79 mm que permite introducir frutas y hortalizas sin utilizar el mazo empujador.

Altura útil de la máquina que permite posicionar una cuba de batidora bajo el pico vertedor.

Motor super potente de 1000 W para una producción continua durante todo el día.



2 Posibilidades de uso :

1 Evacuación continua de los residuos.

Conducto de evacuación que permite la expulsión de los residuos en flujo continuo, directamente bajo la mesa de trabajo.

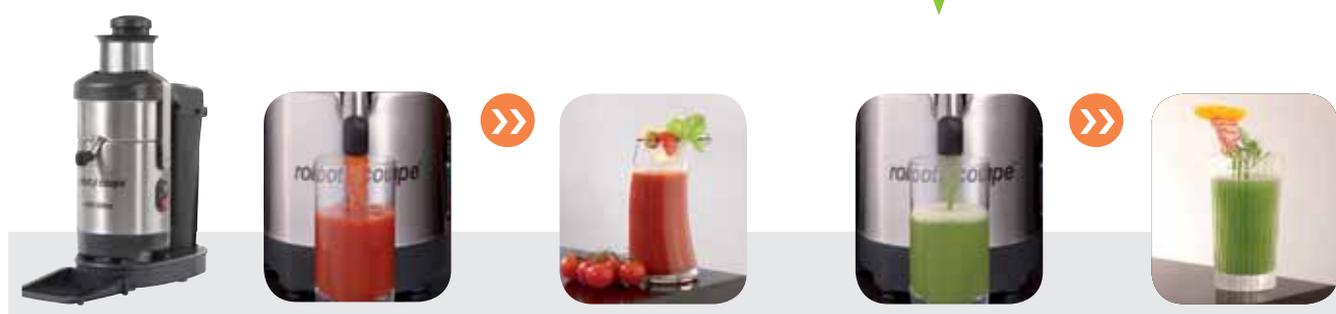


2 Evacuación de los residuos al recipiente.

Recipiente para residuos translúcido de gran capacidad: 7,2 litros.



1 Salida de los residuos bajo la mesa de trabajo



INNOVACIONES ÚNICAS PARA UNA MEJOR ERGONOMIA



Filtros con dos asas para una mejor manipulación, desmontaje sin herramientas y limpieza fácil



Dispositivo antigoteo para un puesto de trabajo siempre limpio



Pico vertedor con función antisalpicaduras

EXTRACTOR DE ZUMOS AUTOMATICO

J 80 Ultra



J 100 Ultra



J 80 Ultra - J 100 Ultra



Motor asíncrono

Expulsión continua de los residuos

Tolva patentada de 79 mm de diámetro

Cesta licuadora con disco rallador y filtro de acero inoxidable

Cuba de acero inoxidable

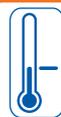
Recipiente para residuos que se encaja bajo el conducto de expulsión

J 80 Ultra

Potencia	700 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	constante 3000 rpm
Capacidad	de hasta 120 litros/h
Altura útil	bajo el pico vertedor: 162 mm
Se entrega con	- recipiente para residuos translúcido de 6,5 litros que encaja bajo el recipiente de expulsión - dispositivo antigoteo
Dimensiones (AxPxA)	235 x 420 x 505 mm
Peso bruto	12,5 Kg

Ref. 56000A - J 80 Ultra 230V/50/1

1 340 €



No calienta los alimentos



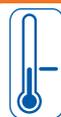
Preserva las vitaminas

J 100 Ultra

Potencia	1000 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	constante 3000 rpm
Capacidad	de hasta 160 litros/h
Altura útil	bajo el pico vertedor: 256 mm
Se entrega con	- recipiente de evacuación de residuos de flujo continuo - Recipiente para residuos translúcido de gran capacidad: 7,2 litros. - dispositivo antigoteo
Dimensiones (AxPxA)	235 x 438 x 595 mm
Peso bruto	15,4 Kg

Ref. 56100A - J 100 Ultra 230V/50/1

1 745 €



No calienta los alimentos



Preserva las vitaminas



EXTRACTOR DE ZUMOS Y COULIS

C 40

- Extracción de zumos de frutas y hortalizas
- Pequeñas cantidades de frutas y hortalizas cocidas o de pulpa blanda
- Modelo de mesa compacta para todas las cocinas, incluso las más pequeñas

Gazpacho, salsa de tomate, carnes y pescados marinados, smoothies, coulis de frutas, sorbetes y helados.



Zumo espeso de tomate para gazpacho y salsas



Zumo de limón para pescados y marinados

C 40

Potencia	500 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V.
Velocidad	1500 rpm
Cuba y tapa	desmontables
Suministrada	con accesorios para coulis y exprimidor
Dimensiones (AxPxA)	239 x 280 x 645 mm.
Peso bruto	10,6 Kg

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

655 €



C 80

C 80 - C 120 - C 200 - C 200 V.V.

Aparato con estructura y tolva de acero inoxidable
Introducción continua de los productos
Evacuación continua de los desechos

C 80

Potencia	650 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 rpm
Se entrega	con un tamiz con perforaciones de 1 mm
Dimensiones (AxPxA)	610 x 360 x 540 mm
Peso bruto	20,6 Kg

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

2 290 €
C 120

C 120

Potencia	900 Watts
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm
Se entrega	con un tamiz con perforaciones de 1 mm
Modelo de suelo	con pie de acero inoxidable
Dimensiones (AxPxA)	1030 x 400 x 860 mm.
Peso bruto	45,9 Kg

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

4 225 €
C 200

C 200 ESPECIAL INDÚSTRIA

Potencia	1800 Watts
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm
Se entrega	con un tamiz con perforaciones de 1 y 3 mm
Modelo de suelo	con pie de acero inoxidable
Dimensiones (AxPxA)	1030 x 400 x 860 mm
Peso bruto	54,3 Kg

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

5 755 €
C 200 V.V.

Potencia	1800 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	variable de 100 a 1 800 rpm
Se entrega	con un tamiz con perforaciones de 1 y 3 mm
Modelo de suelo	con pie de acero inoxidable
Dimensiones (AxPxA)	1030 x 400 x 860 mm
Peso bruto	59,2 Kg

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

9 745 €
OPCIONES

Tamiz con perforaciones de 0,5 mm	57009	249
Tamiz con perforaciones de 1,5 mm		
Tamiz con perforaciones de 2 mm		
Tamiz con perforaciones de 3 mm	57008	249
Tamiz con perforaciones de 5 mm	57023	249
Tamiz con perforaciones de 1 mm suplementario	57007	204
Pala en caucho suplementario (la unidad)	100338	33

	C 80		C 120 / C 200 / C 200 V.V.	
	Ref.	€	Ref.	€
	57211	525	57211	525
	57042	304	57042	304
	57019	304	57019	304
	57156	304	57156	304
	57020	304	57020	304
	57145	304	57145	304
	100702	38	100702	38

PELADORAS

2018 **robot coupe®**



30
100

Capacidad de la cuba

5 kg

Rendimiento

130 kg/h

50
200

10 kg

280 kg/h

PELADORAS DE ACERO INOXIDABLE CON TORRE ABRASIVA



EP 5 TA
Monofásico



EP 10 TA
Monofásico o Trifásico
Patatas inoxidables



80
300

Capacidad de la cuba

15 kg

Rendimiento

400 kg/h

+ de
250

25 kg

600 kg/h

PELADORAS DE ACERO INOXIDABLE CON TORRE ABRASIVA



EP 15 TA
Monofásico o Trifásico
Patatas inoxidables



EP 25 TA
Trifásico
Patatas inoxidables



COLADORES
AUTOMÁTICOS

PELADORAS /
ESCURRIDORA

• PELADORAS DE ACERO INOXIDABLE CON TORRE ABRASIVA

EP 5 TA

EP 10 TA

EP 15 TA

EP 25 TA


EP 5 TA - EP 10 TA - EP 15 TA - EP 25 TA

Modelo de mesa de acero inoxidable con torre abrasiva
Destinada exclusivamente a mondar patatas

EP 5 TA DE ACERO INOXIDABLE CON TORRE ABRASIVA

Potencia	250 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Capacidad de la cuba	5 kg
Dimensiones (AxØxA)	474 x 366 x 634 mm
Peso bruto	34,8 Kg

Ref. **46048 - EP 5 TA** 230V/50/1 **1 550 €**

Ref. **504500** - Disco abrasivo suplementario **177 €**

Ref. **504486** - Pie de acero inoxidable con cesta filtro **670 €**

EP 10 TA DE ACERO INOXIDABLE CON TORRE ABRASIVA

Potencia	370 Watts
Voltaje	Trifásico 400 V o Monofásico 230 V
Capacidad de la cuba	10 kg
Tapadera metálica	conectada a un sistema de seguridad
Se entrega	con un pie de acero inoxidable con cesta filtro
Dimensiones (AxØxA)	592 x 481 x 1130 mm
Peso bruto	63,5 Kg

Ref. **46052 - EP 10 TA** 400V/50/3 **2 975 €**

Ref. **46050 - EP 10 TA** 230V/50/1 **3 045 €**

Ref. **504501** - Disco abrasivo suplementario **233 €**

EP 15 TA DE ACERO INOXIDABLE CON TORRE ABRASIVA

Potencia	370 Watts
Voltaje	Trifásico 400 V o Monofásico 230 V
Capacidad de la cuba	15 kg
Tapadera metálica	conectada a un sistema de seguridad
Se entrega	con un pie de acero inoxidable con cesta filtro
Dimensiones (AxØxA)	592 x 481 x 1195 mm
Peso bruto	65,7 Kg

Ref. **46056 - EP 15 TA** 400V/50/3 **3 325 €**

Ref. **46054 - EP 15 TA** 230V/50/1 **3 390 €**

Ref. **504501** - Disco abrasivo suplementario **233 €**

EP 25 TA DE ACERO INOXIDABLE CON TORRE ABRASIVA

Potencia	1100 Watts
Voltaje	Trifásico 400 V
Capacidad de la cuba	25 kg
Tapadera metálica	conectada a un sistema de seguridad
Se entrega	con un pie de acero inoxidable con cesta filtro
Dimensiones (AxØxA)	784 x 643 x 1302 mm
Peso bruto	90 Kg

Ref. **46041 - EP 25 TA** 400V/50/3 **5 060 €**

Ref. **505104** - Disco abrasivo suplementario **553 €**

ESCURRIDORA

2018 **robot coupe**

ES 10

Potencia	370 Watts
Voltaje	Trifásico 400 V
Aparato totalmente de acero	inoxidable con tapa metálica y ventanilla transparente
Cesta para escurrir	inoxidable de una capacidad de 1 a 10 kg
Freno de motor	que detiene la rotación del tambor al abrirse la tapa
Placa de mandos	mural con temporizador de 0 a 4 min
Dimensiones (AxPxA)	474 x 366 x 634 mm
Peso bruto	60 kg

Ref. **46390** - ES 10 400V/50/3 **4 735 €**

Ref. **505939** - Cesta inoxidable suplementaria ES 10 **843 €**



CORTADORA DE PAN

2018 **robot coupe**

TP 180

Potencia	350 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Aparato	de acero inoxidable
Motor	asíncrono
Bandeja regulable	para cortar lonchas de 8 a 80 mm de grosor
Hoja	de acero inoxidable desmontaje muy sencillo para la limpieza
Sistema exclusivo	de seguridad por dispositivo infrarrojo
Velocidad de trabajo	de 180 a 360 lonchas por minuto
Opcional	zócalo móvil de acero inoxidable
Dimensiones (AxPxA)	920 x 335 x 385 mm
Peso bruto	29 Kg

Ref. **23001** - TP 180 230V/50/1 **1 940 €**

Ref. **27187** - Zócalo amovible de acero inoxidable TP 180 **644 €**



Para exposiciones y tiendas:



Expositor Micromix
Ref. : 451 007



Póster Robot Cook 500 x 700 mm
Ref. : 451 125



Expositor de 3 máquinas
Ref. : 407 818
Precio 350 €



ILV Discos R 301
Ref. : 450 367



ILV Discos CL 50
Ref. : 450 366



Expositor mixto
Ref. : 450 421
Precio 230 €



Expositor de Trituradores
Ref. : 407 435
Precio 230 €

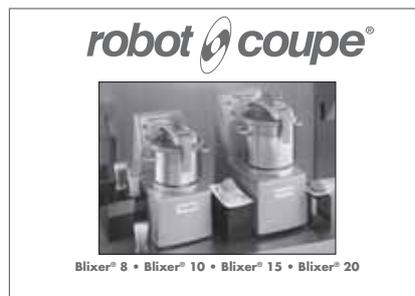
Página Web www.robot-coupe.es

• Área restringida para proyectistas profesionales de cocinas

Utilizar su login y contraseña para acceder al área restringida, en la que se puede consultar y descargar toda la información necesaria: Manuales técnicos, fichas de características técnicas, dibujos 2D y 3D.



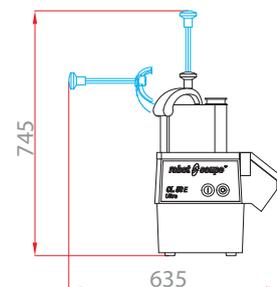
Ficha de características técnicas



Manuales técnicos



Dibujos 3D y 2D



• Demostración gratuita previo pedido



Robot-Coupe en



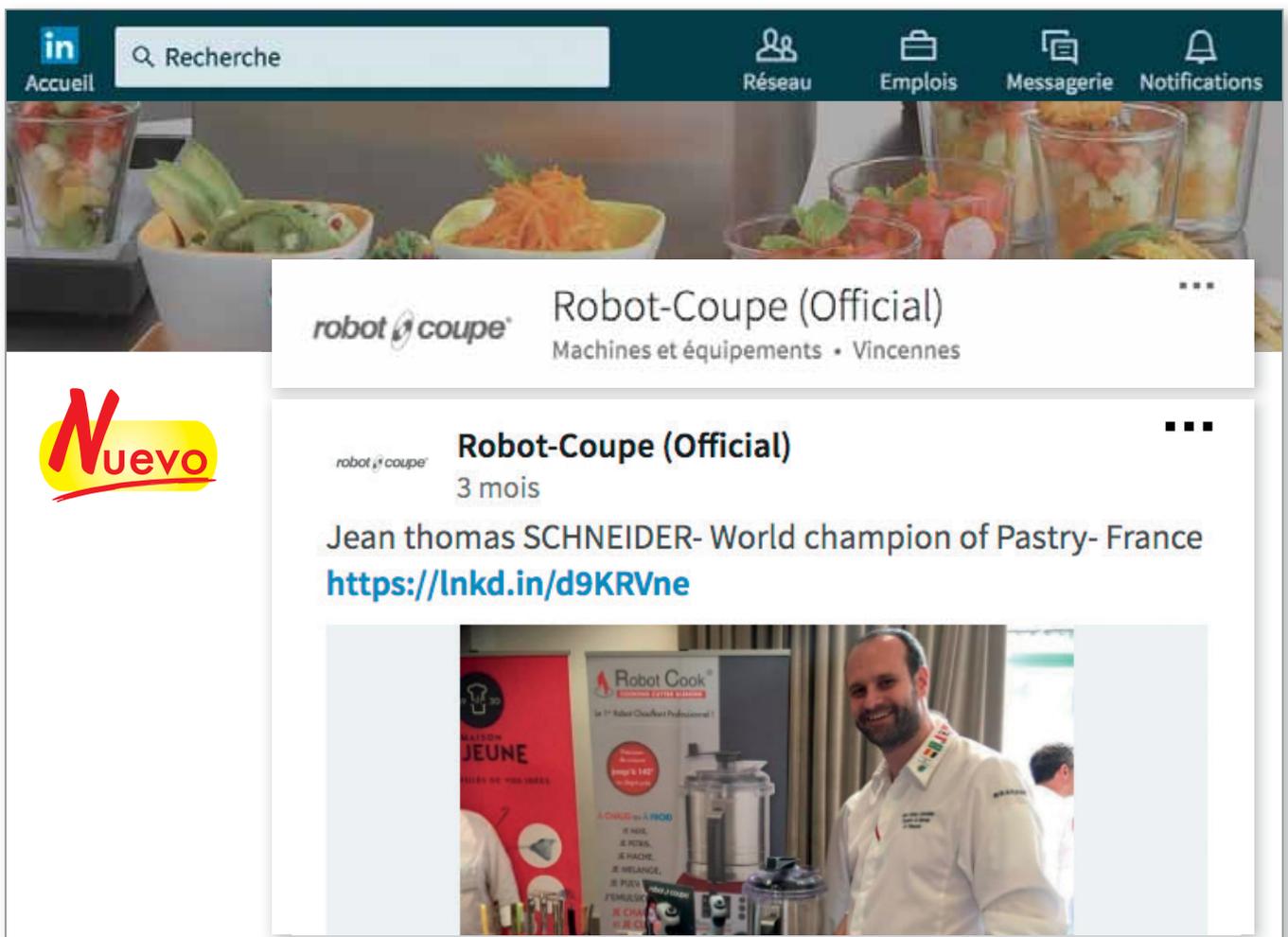
Robot-Coupe Official

Home Videos Playlists Channels Discussion About

Robot Cook by Robot-Coupe
8,264 views · 7 months ago
Robot Cook: Cooking Cutter-Blender
<http://www.youtube.com/c/Ro...>
For more information visit our website <http://www.robot-coupe>

También hay vídeos en www.robot-coupe.es

Síguenos por



in Recherche Réseau Emplois Messagerie Notifications

Accueil

robot coupe Robot-Coupe (Official)
Machines et équipements • Vincennes

Nuevo

Robot-Coupe (Official)
3 mois

Jean thomas SCHNEIDER- World champion of Pastry- France
<https://lnkd.in/d9KRVne>

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

PREÁMBULO

Robot-Coupe diseña y fabrica aparatos profesionales de altas prestaciones para preparaciones culinarias, que se distribuyen en Francia y el extranjero siguiendo modalidades que reflejan su know-how industrial y su imagen de productos de gran calidad, creados en la región francesa de Borgoña.

La distribución de los productos Robot-Coupe supone poner a disposición de los usuarios un conjunto de consejos, servicios y garantías coherentes con la calidad de los productos Robot-Coupe y la imagen de la marca.

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

GENERALIDADES

Artículo 1:

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

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

El hecho de cursar un pedido a Robot-Coupe supone la adhesión sin reservas a las presentes condiciones.

Cualquier pedido cursado de mala fe o que presente un carácter anormal será rechazado por Robot-Coupe.

TARIFAS Y REDUCCIONES DE PRECIOS

Artículo 2:

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

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

PLAZOS DE ENTREGA

Artículo 3:

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

Los retrasos en la entrega no dan derecho a ninguna compensación o penalidad ni a daños e intereses. Dichos retrasos no pueden justificar el rechazo de la entrega por parte del cliente.

Artículo 4:

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

TRANSPORTE - ENTREGA

Artículo 5:

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

RECLAMACIONES - DEVOLUCIONES

Artículo 6:

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

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

Artículo 7:

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

Artículo 8:

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

PAGOS

Artículo 9:

El pago de nuestras facturas se efectúa al contado para todos los pedidos inferiores a 153 €, IVA excluido, y a 30 días netos para los pedidos de un monto superior.

No obstante, el comprador podrá deducir un descuento, según el tipo legal, en caso de pago de las facturas a 20 días de la fecha de facturación. En este caso, solamente el IVA relativo al precio efectivamente pagado dará derecho a deducción.

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

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

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

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

GARANTÍA

Artículo 10:

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

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

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

- un defecto de vigilancia, mantenimiento o almacenamiento adecuado,
- el desgaste normal del producto,
- una intervención o modificación del producto no conforme con las instrucciones de Robot-Coupe,
- un uso anormal o no conforme con el destino del producto,
- un caso de fuerza mayor o cualquier suceso que escape al control del vendedor,
- cualquier otra causa que no pueda imputarse a Robot-Coupe.

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

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

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

Artículo 11:

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

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

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

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

CLÁUSULA DE RESERVA DE PROPIEDAD

Artículo 12:

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

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

Transferencia de riesgos:

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

Reventa:

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

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

Transporte o depósito:

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

Embargo o requisita:

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

Sanameiento o liquidación judicial:

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

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

Artículo 13:

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

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

TRATAMIENTO DE LOS RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

Artículo 14:

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

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

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

RECLAMACIONES

Artículo 15:

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

FUERZA MAYOR

Artículo 16:

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

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

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

Artículo 17:

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

LITIGIOS

Artículo 18:

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

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

Entrega a portes pagados
a partir de un valor de facturación de 400 €. Para los pedidos inferior a 400 € le facturaremos 15 € como participación a los gastos de transporte.

Plazos de entrega
1 a 3 semanas a partir de la confirmación de su pedido



AHORRO DE ENERGÍA, RESPETO DEL MEDIO AMBIENTE Y ÉTICA



DISEÑO

Durabilidad

Por su diseño y la calidad de los materiales utilizados, los aparatos Robot-Coupe están hechos para durar.

Esta longevidad contribuye a reducir la cantidad de residuos y ahorrar recursos.

Consumo de energía

Robot-Coupe invierte constantemente en investigación y desarrollo de productos que asocien rendimiento y ahorro de energía.

El empleo constante de tecnologías de calidad demostrada nos permite garantizar la excelente eficacia energética de nuestros aparatos.



PRODUCCIÓN

Nuestros productos respetan, y a menudo superan, las normas más exigentes. Por ejemplo, nuestros componentes electrónicos aplican la nueva directiva ROHS sobre la restricción del uso de sustancias nocivas.

Muchos de nuestros aparatos se anticipan ya a la aplicación de futuras normas, como la EuP (Energy using Products).

Embalajes

Robot-Coupe trabaja a diario en la reducción de sus embalajes y fomenta todas las soluciones que utilizan cartones reciclados y que ahorran las energías fósiles.

Transportes

Todos nuestros productos se fabrican en Europa, cerca de nuestros principales mercados. La limitación de transporte de nuestros productos disminuye de esta manera su impacto en el medio ambiente.



FINAL VIDA ÚTIL

Reparabilidad

La totalidad de nuestros productos son reparables. Robot-Coupe se esfuerza en mantener disponibles las piezas de recambio durante un mínimo de 10 años.

Reciclaje

Todos nuestros productos son reciclables en más del 95%.



ROBOT-COUPÉ, UNA EMPRESA RESPONSABLE

Este principio de responsabilidad se concreta sobre todo en los siguientes aspectos:

- Promover los valores de Robot-Coupe en su actividad cotidiana, en particular la ética.
- Fomentar el desarrollo individual de nuestros colaboradores.
- Respetar la normativa de la Organización Internacional del Trabajo y asistir a nuestros socios subcontratistas en esta actitud.



robot coupe®

FABRICADO EN FRANCIA POR ROBOT-COUPÉ.

Dirección General, Francia, Internacional y Marketing :

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26

48, rue des Vignerons - 94305 Vincennes Cedex - France

<http://www.robot-coupe.com> - email : international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España :

Tel.: (93) 741 10 23 - Fax : (93) 741 12 73

Riera Figuera Major, 43 baix - 08304 Mataró (Barcelona)

Email : arenas@robot-coupe.com