robot coupe®

robot coupe
R 301 Ultra
3,7 L

MINI CATÁLOGO

- Desde 1961, A Robot-Coupe tem produzido máquinas de preparação de alimentos profissionais para satisfazer as necessidades do comércio culinário, tais como restaurantes, hotéis, instituições, fornecedores de refeições e confeiteiros.

- Presente em mais de 130 países, a marca desenvolveu a sua expertise em cozinhas de todo o mundo. Alguns dos nossos produtos tornaram-se best sellers.

Divididos em 8 categorias, todos os nossos modelos adaptam-se a cada necessidade, desde a menor empresa até as grandes produtoras de alimentos garantindo precisão, resultados duradouros e produtividade. Nossos produtos cumprem todas as normas de segurança.

Descubra
todos os nossos produtos em vídeo

Descubra a nossa gama completa de produtos e o nosso guia de selecção no site robot-coupe.com

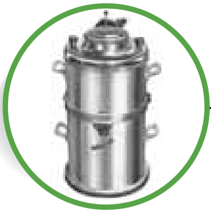
HÁ MAIS DE 60 ANOS,

QUE A INOVAÇÃO ESTÁ NO CENTRO DA NOSSA ATIVIDADE.

1960 / 1970

1961: 1° Processador de Alimentos
1966: 1° Cúter vertical

1970 / 1980



1970: 1° Combinado: Cúter e Processador de Alimentos
1975: Gamas de Cúters e Combinados

1980: 1° Blixer®
1986: 1° Processador de Alimentos CL 50

1990 / 2000

1990: Gama Processadores de Alimentos
1996: 1° Triturador desmontável

2000: Gama Trituradores
2008: 1ª Centrifugadora Automática

HOJE

2012: 1° Robô profissional com aquecimento Robot Cook®
2020: Lançamento da nova gama de Centrifgadoras de Sucos e 13 novos modelos de grande capacidade de Combinados , Cúters e Blixer®

Todas as últimas inovações Robot-Coupe® são indicadas com o INOVAÇÃO pictograma.

UMA EMPRESA EMPENHADA NO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

Há muitos anos que Robot-Coupe investe em uma política de responsabilidade social e ética, que se articula ao redor de 4 temáticas.

“ Nossas máquinas robustas
são projetadas para durar ”

“ Nós excedemos todas as exigências aplicáveis
para garantir performances
impecáveis ”

“ Nossos parceiros estão sediados na Europa
e nós os apoiamos na implementação de
abordagens sustentáveis ”

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

robot coupe®

OS NOSSOS COMPROMISSOS

PRODUTOS ROBUSTOS

Máquinas concebidas para durar.

PRODUTIVIDADE

Máquinas altamente eficientes que ajudam a ganhar tempo.

ERGONOMIA

Máquinas práticas e fáceis de utilizar que limitam o risco de lesões músculo-esqueléticas.

VERSATILIDADE

Máquinas multifuncionais que estimulam a criatividade.

QUALIDADE

Máquinas que produzem resultados precisos e duradouros.

INOVAÇÂO

Máquinas que são constantemente aperfeiçoadas.

SEGURANÇA

Máquinas que cumprem as normas de segurança profissionais.

LIMPEZA

Máquinas fáceis de limpar.

POR QUE COMPRAR UMA MÁQUINA ROBOT-COUPE?

MELHORAR O DIA A DIA DO USUÁRIO

Menos tarefas manuais para maior conforto

GANHAR TEMPO

Aumentar a produtividade

SUCOS ULTRA FRESCOS
2L = 1min

BATATAS FRITAS CASEIRAS
20kg = 4min

VEGETAIS EM CUBO
10kg = 2min

SOPA
45L = 6min

MAIONESE
2L = 1min

VEGETAIS
300kg = 1h

GANHAR DINHEIRO

Um rápido retorno do seu investimento!

Exemplos:

Investir num CL50
= Poupa 1 hora de trabalho por dia

Investir num Robot Cook®
= Poupa 20 minutos por serviço

EXPLORAR A SUA CRIATIVIDADE

Libera sua imaginação

SATISFAZER OS CLIENTES

FRESCOS E ORIGEM DOS PRODUTOS

FEITO EM CASA

LOCAL

PRODUTOS SASONAIS

#THEsolution

Para todas as suas necessidades de preparação de alimentos.

COMBINADOS

Realize inúmeras tarefas de preparação, como fatiar frutas e legumes, picar, triturar e emulsionar, graças a uma máquina dois em um!

Página 10

COLECÇÃO DE DISCOS

A maior gama de cortes: fatiar, ralar, juliene, cortar em cubos, palitos, cortar em waffles e batatas fritas.

Página 16

PROCESSADORES DE ALIMENTOS

Corte frutas e legumes na perfeição com uma grande variedade de cortes, poupando horas de trabalho diariamente.

Página 26

CÚTERS

Picar, amassar, moer, emulsionar, fazer molhos em pequenas ou grandes quantidades.

Página 36

ROBOT COOK®

Emulsionar, moer, misturar, picar, triturar, amassar e fazer preparações quentes até 140°C.

Página 40

BLIXER®

Instituições de saúde: transforme as suas preparações, cruas ou cozinhadas, em alimentos com textura modificada.

Página 44

TRITURADORES

Misture, triture, emulsione, bata ou amasse as suas preparações num instante.

Página 48

CENTRIFUGADORAS

Realize grandes quantidades de sucos de frutas e vegetais frescos em apenas alguns segundos.

Página 54

DESPOLPADEIRAS

Peneire preparações para separar grainhas, carroços, fibras e cascas sem as moer.

Página 58

#THEsolution

Pode não só cortar frutas e legumes na perfeição com uma grande variedade de cortes, como também picar, amassar, moer, emulsionar e fazer molhos graças a uma máquina compacta e multifuncional dois em um!

Descubra
todos os nossos produtos em vídeo

COMBINADOS

CÚTER E PROCESSADOR DE ALIMENTOS

4 MÁQUINAS em 1!

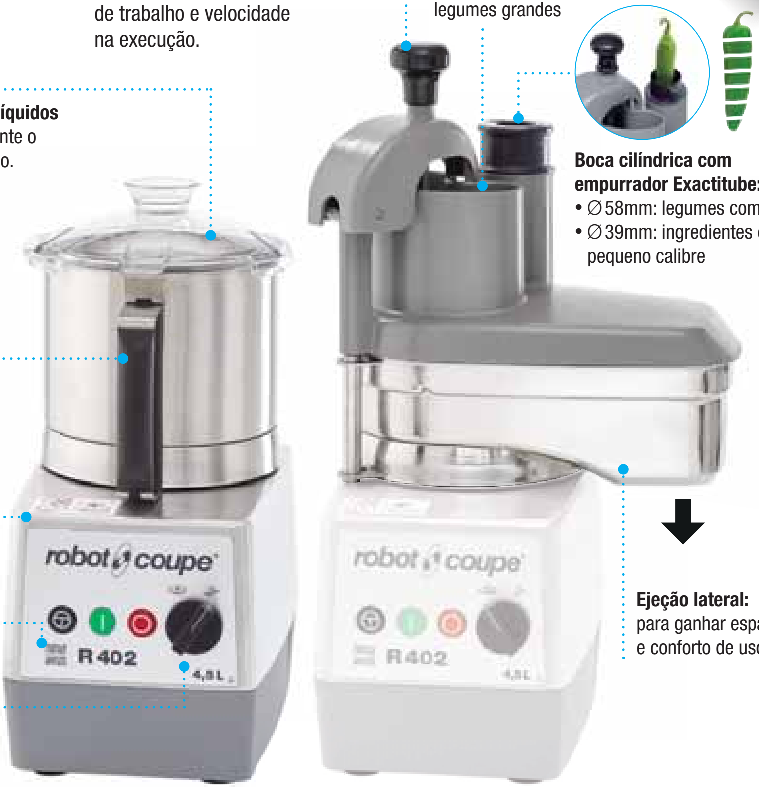
Arranque automático pela alavanca: conforto de trabalho e velocidade na execução.

Boca de grande dimensão: legumes grandes

NOVO

Boca cilíndrica com empurrador Exactitube:
- ∅58mm: legumes compridos
- ∅39mm: ingredientes de pequeno calibre

Tampa: Permite **a adição de líquidos ou ingredientes** durante o processo de fabricação.



Alça ergonômica para uma **manipulação facilitada da cuba.**

Motor de indução industrial Uso intensivo

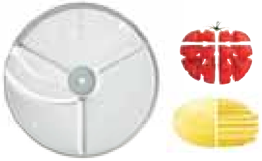
Easy Guide

Duas velocidades: 600 e 1800 rpm para uma maior variedade de aplicações.

Ejeção lateral: para ganhar espaço e conforto de uso.

INOVAÇÃO

Faca "mais perto" do fundo de cuba, que garante um otimo resultado e um proceso mais rapido também em pequenas quantidades



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

Lavável à máquina

FUNÇÃO CÚTER

Faca lisa
Padrão

PICADO GROSSO

MISTURAR

EMULSIONAR

Faca serrilhada

ESPECIAL
Confeitaria
Panificação

AMASSAR

TRITURAR

Faca dentada

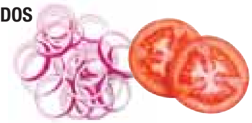
ESPECIAL
Ervas
aromáticas
Temperos

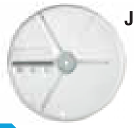
PICAR ERVAS

PICAR TEMPEROS

FUNÇÃO PROCESSADOR DE ALIMENTOS

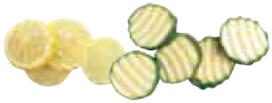
FATIADOS

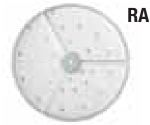




JULIENE

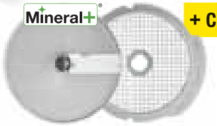
ONDULADOS



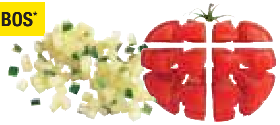


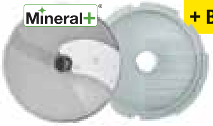
RALADOS

NOVO



+ CUBOS*





+ BATATAS FRITAS*

* Para R 402, R 502

FUNÇÃO EXTRATOR DE SUCOS E POLPAS

OPÇÃO

MODELOS R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402

COULIS DE FRUTOS VERMELHOS

SORVETE DE FRUTOS VERMELHOS

SUCOS DE LIMÃO

TORTA DE LIMÃO

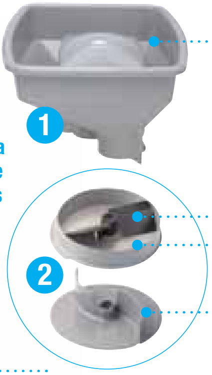
PURÊ DE BATATAS

OPÇÃO

MODELO R 502

Descubra
em vídeo

Kit para purê de batatas



Boca de alimentação
(somente para R 502)

Raspador

Grelha purê:
3 mm ou 6 mm

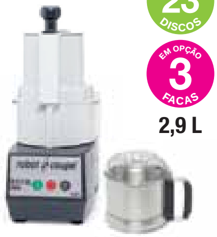
Disco expulsador especial para purê

Acessório para purê de batatas

NÚMERO DE REFEIÇÕES 1/50 1/100

RALADOS / FATIADOS / ONDULADOS / JULIENE

☐ R 211 XL Ultra



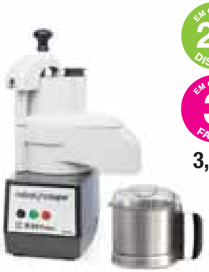
EM OPÇÃO 23 DISCOS

EM OPÇÃO 3 FACAS

2,9 L

- Monofásico / 1 velocidade
- 550 W
- Kit extrator de sucos e polpas*

☐ R 301 Ultra



EM OPÇÃO 23 DISCOS

EM OPÇÃO 3 FACAS

3,7 L

- Monofásico / 1 velocidade
- 650 W
- Kit extrator de sucos e polpas*

RALADOS / FATIADOS / ONDULADOS / JULIENE

+ CUBOS + BATATAS FRITAS

1
100

☐ **R 402**

EM OPÇÃO 28 DISCOS

EM OPÇÃO 3 FACAS

4,5 L

- Monofásico ou trifásico
- 2 velocidades • 750 W
- Kit extrator de sucos e polpas*

50
300

☐ **R 502**

EM OPÇÃO +de 50 DISCOS

EM OPÇÃO 3 FACAS

5,9 L

- Trifásico / 2 velocidades
- 900 W
- Kit para purê de batatas*

Modelos	Quantidade máxima em função cúter	Produção horária em função de processador de alimentos	Número de refeições
R 211 XL Ultra	1,0 kg	40 kg/h	1 a 50
R 301 Ultra	1,5 kg	50 kg/h	1 a 100
R 402	2,5 kg	50 kg/h	1 a 100
R 502	3,2 kg	150 kg/h	50 a 300

*Acessório em opção

#THEsolution

A maior variedade de cortes! Mais de 50 discos à escolha para obter fatiados, ralados, juliene, batatas fritas, ondulados e cubos com uma qualidade de corte incomparável em um mínimo de tempo.

COLEÇÃO DE DISCOS

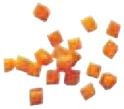
A MAIOR VARIEDADE DE CORTES

	ESSENTIAL - Series 1-4			EXPERT - Series 5-7
	R 211 XL Ultra R 301 Ultra	R 402	DISCOS	R 502 CL 50 Ultra / CL 52 CL 55 / CL 60
FATIADORES 			0,6 mm Amêndoas	☐ 28166W
			0,8 mm	☐ 28069W
	☐ 27051	☐ 27051	1 mm	☐ 28062W
	☐ 27555	☐ 27555	2 mm	☐ 28063W
	☐ 27086	☐ 27086	3 mm	☐ 28064W
	☐ 27566	☐ 27566	4 mm	☐ 28004W
	☐ 27087	☐ 27087	5 mm	☐ 28065W
	☐ 27786	☐ 27786	6 mm	☐ 28196W
			8 mm	☐ 28066W
			10 mm	☐ 28067W
			14 mm	☐ 28068W
			4 mm Batatas cozidas	☐ 27244W
			6 mm Batatas cozidas	☐ 27245W
ONDULADOS 	☐ 27621	☐ 27621	2 mm	☐ 27068W
			3 mm	☐ 27069W
			5 mm	☐ 27070W
RALADORES 	☐ 27588	☐ 27588	1,5 mm	☐ 27056W
	☐ 27577	☐ 27577	2 mm	☐ 27057W
	☐ 27511	☐ 27511	3 mm	☐ 27058W
			4 mm	☐ 27073W
			5 mm	☐ 27059W
	☐ 27046	☐ 27046	6 mm	
			7 mm	☐ 28016W
	☐ 27632	☐ 27632	9 mm	☐ 28060W
	☐ 27764	☐ 27764	Parmesão	☐ 28061W
	☐ 27191	☐ 27191	Batatas Röstis	☐ 27164W
	☐ 27078	☐ 27078	0,7 mm Raiz forte	
	☐ 27079	☐ 27079	1 mm Raiz forte	☐ 28055W
	☐ 27130	☐ 27130	1,3 mm Raiz forte	
JULIENE 			1 x 8 mm (tagliateles)	☐ 28172W
			1 x 26 cebola/repolho	☐ 28153W
	☐ 27080	☐ 27080	2 x 4 mm	☐ 27072W
	☐ 27081	☐ 27081	2 x 6 mm	☐ 27066W
			2 x 8 mm	☐ 27067W
			2 x 10 mm (tagliateles)	☐ 28173W
	☐ 27599	☐ 27599	2 x 2 mm	☐ 28051W
			2,5 x 2,5 mm	☐ 28195W
			3 x 3 mm	☐ 28101W
	☐ 27047	☐ 27047	4 x 4 mm	☐ 28052W
	☐ 27610	☐ 27610	6 x 6 mm	☐ 28053W
	☐ 27048	☐ 27048	8 x 8 mm	☐ 28054W

A MAIOR VARIEDADE DE CORTES

ESSENTIAL - Series 1-4

EXPERT - Series 5-7

	R 402	DISCOS	R 502 CL 50 Ultra / CL 52 CL 55 / CL 60
KIT CUBOS		**5 x 5 x 5 mm**	☐ 28110W 🟩
	☐ 27513W 🟩	**8 x 8 x 8 mm**	☐ 28111W 🟩
		8 x 8 x 5 mm (vinagrete)	☐ 28203W 🟩
	☐ 27514W 🟩	**10 x 10 x 10 mm**	☐ 28112W 🟩
	☐ 27515W 🟩	**12 x 12 x 12 mm**	☐ 28197W 🟩
		**14 x 14 x 5 mm**	☐ 28181W 🟩
		14 x 14 x 10 mm	☐ 28179W 🟩
		14 x 14 x 14 mm	☐ 28113W 🟩
		20 x 20 x 20 mm	☐ 28114W 🟩
		25 x 25 x 25 mm	☐ 28115W 🟩
		50 x 70 x 25 mm (salada)	☐ 28180W 🟩
BATATAS FRITAS		**6 x 6 mm*** NOVO	☐ 29230W ▲
	☐ 27116W ▲	**8 x 8 mm**	☐ 28134W ▲
		8 x 16 mm	☐ 28159W ▲
	☐ 27117W ▲	**10 x 10 mm**	☐ 28135W ▲
		10 x 16 mm	☐ 28158W ▲
CONJUNTO DE DISCOS		**Conjunto de 4 discos**	☐ 1969W
		Conjunto de 5 discos	☐ 1967W
		Conjunto de 14 discos	☐ 2024W

🟩 **Kit CUBOS constituído por:** 1 grade de cubos + 1 disco fatiador.

▲ **Kit BATATAS FRITAS constituído por:** 1 grade batatas fritas + 1 disco fatiador especial batatas fritas.

***Equipamento para batatas fritas de 6 x 6 mm:**

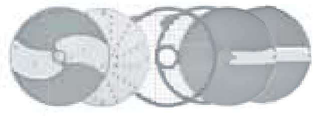
- Compatível com as máquinas:
  - CL 50 Ultra, R 502 Nestas máquinas, deve ser utilizado como complemento do EasyLoader (página 25)
  - CL 55 e CL 60 com boca de alimentação automática
- Não é compatível com as máquinas:
  - CL 52
  - CL 55 e CL 60 com boca de alimentação com empurrador

A SOLUÇÃO CHAVE NA MÃO PARA TODAS AS COZINHAS

EXPERT Series 5-7

CONJUNTO DE 4 DISCOS

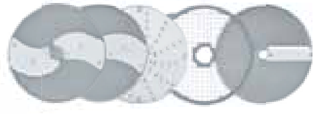
Fatiadores	Raladores	Cubos
2 mm & 5 mm	2 mm	8 x 8 x 5 mm



Porta-discos de parede (conjunto de 2) GRÁTIS

CONJUNTO DE 5 DISCOS

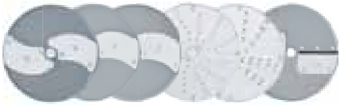
Fatiadores	Raladores	Cubos
2 mm & 5 mm	2 mm	10 x 10 x 10 mm



Porta-discos de parede (conjunto de 2) GRÁTIS

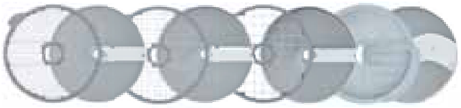
CONJUNTO MULTICORTE DE 14 DISCOS

Fatiadores	Raladores	Juliene
1 mm, 2 mm, 5 mm	2 mm, 5 mm	3 x 3 mm



2 porta-disco mural (2 hastes) GRÁTIS

Cubos	Batatas fritas
8 x 8 x 5 mm, 10 x 10 x 10 mm, 20 x 20 x 20 mm	10 x 10 mm



A MAIOR VARIEDADE DE CORTES

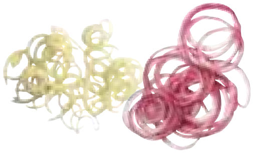
FATIADORES

⬛ Expert: CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502
🟪 Essential: R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402

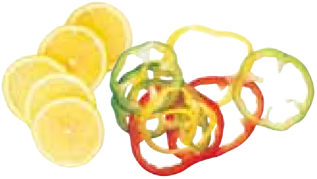
0,6 mm Amêndoas
Ref. 28166W

0,8 mm
Ref. 28069W

1 mm
Ref. 28062W
Ref. 27051



2 mm
Ref. 28063W
Ref. 27555



3 mm
Ref. 28064W
Ref. 27086

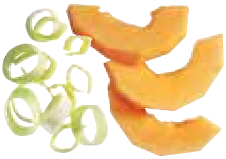
4 mm
Ref. 28004W
Ref. 27566

5 mm
Ref. 28065W
Ref. 27087

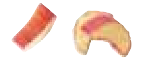
6 mm
Ref. 28196W
Ref. 27786

8 mm
Ref. 28066W

10 mm
Ref. 28067W



14 mm
Ref. 28068W



Batatas cozidas 4 mm
Ref. 27244W

Batatas cozidas 6 mm
Ref. 27245W

Os pictogramas verdes estão a meia escala

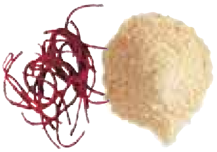
A MAIOR VARIEDADE DE CORTES

RALADORES

■ Expert: CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502
🟪 Essential: R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402

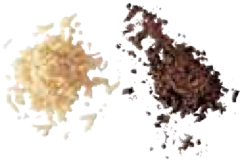
1,5 mm
Ref. 28056W
Ref. 27588

2 mm
Ref. 28057W
Ref. 27577



3 mm
Ref. 28058W
Ref. 27511

4 mm
Ref. 28073W



5 mm
Ref. 28059W

6 mm
Ref. 27046

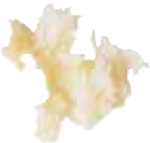
7 mm
Ref. 28016W

9 mm
Ref. 28060W
Ref. 27632

Parmesão
Ref. 28061W
Ref. 27764

Batata Rostis
Ref. 27164W
Ref. 27191

Raiz Forte
Ref. 28055W 1 mm
Ref. 27078 0,7 mm
Ref. 27079 1 mm
Ref. 27130 1,3 mm



ONDULADOS

■ Expert: CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502
🟪 Essential: R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402

2 mm
Ref. 27068W
Ref. 27621

3 mm
Ref. 27069W

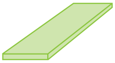
5 mm
Ref. 27070W

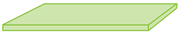
Os pictogramas verdes estão a meia escala

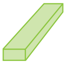
A MAIOR VARIEDADE DE CORTES

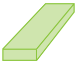
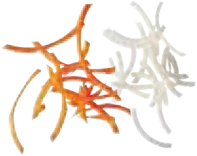
JULIENE

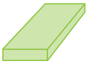
■ Expert: CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502
🟪 Essential: R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402

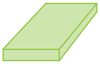

1 x 8 mm
Ref. 28172W

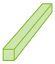

1 x 26 mm
Ref. 28153W

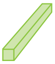

2 x 4 mm
Ref. 27072W
Ref. 27080

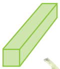

2 x 6 mm
Ref. 27066W
Ref. 27081


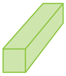

2 x 8 mm
Ref. 27067W

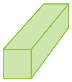
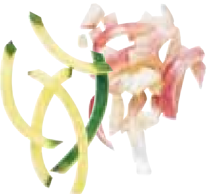

2 x 10 mm
Ref. 28173W

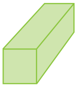

2 x 2 mm
Ref. 28051W
Ref. 27599


2,5 x 2,5 mm
Ref. 28195W

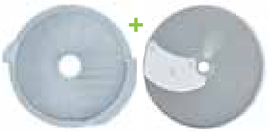

3 x 3 mm
Ref. 28101W


4 x 4 mm
Ref. 28052W
Ref. 27047

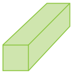

6 x 6 mm
Ref. 28053W
Ref. 27610


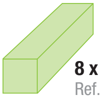
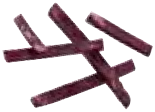

8 x 8 mm
Ref. 28054W
Ref. 27048

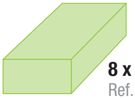
BATATAS FRITAS

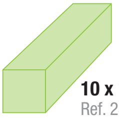
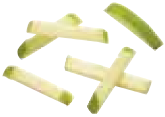


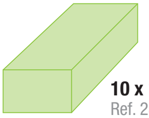
■ Expert: CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502
🟩 Expert: CL 50 Ultra, R 502
🟦 Expert: CL 55 Boca automática, CL 60 Boca automática
🟪 Essential: R 402


6 x 6 mm
Ref. 49324
Ref. 29230W


8 x 8 mm
Ref. 28134W
Ref. 27116W



8 x 16 mm
Ref. 28159W

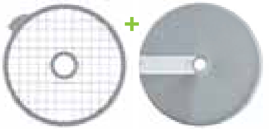

10 x 10 mm
Ref. 28135W
Ref. 27117W



10 x 16 mm
Ref. 28158W

Os pictogramas verdes estão a meia escala

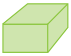
A MAIOR VARIEDADE DE CORTES

EQUIPAMENTOS PARA CUBOS

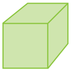


■ Expert: CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502
🟪 Essential: R 402

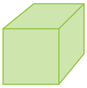
5x5x5 mm
Ref. 28110W



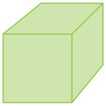
Vinagrete 8x8x5 mm
Ref. 28203W



8x8x8 mm
Ref. 28011W
Ref. 27513W

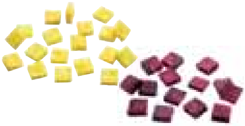


10x10x10 mm
Ref. 28112W
Ref. 271514W

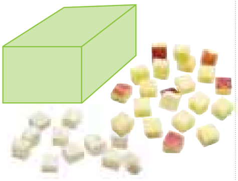


12x12x12 mm
Ref. 28197W
Ref. 27515W

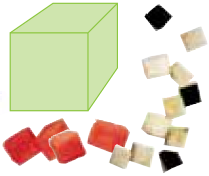
14x14x5 mm
Ref. 28181W



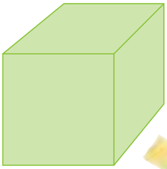
14x14x10 mm
Ref. 28179W

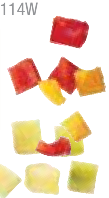


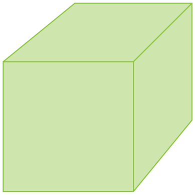
14x14x14 mm
Ref. 28113W



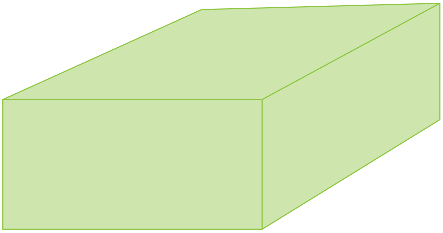
20x20x20 mm
Ref. 28114W



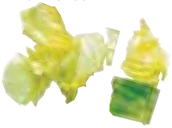




25x25x25 mm
Ref. 28115W



50x70x25 mm Alface
Ref. 28180W



Os pictogramas verdes estão a meia escala

NOVO

EasyClean Xpress

A solução zero desperdício para limpar as grades de cubos EXPERT R 502 e CL 50 Ultra a CL 60

- **Limpeza rápida e fácil**
- **Zero desperdício**

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

NOVO

D-Clean Kit

Kit de Limpeza da grade de Cubos

Suporte grade
- Essential R 402 - CL 40
- Expert R 502 e CL 50 Ultra a CL 60

	Ref.
D-Clean Kit	29246

+

Pente para limpeza de grades de cubos
5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm e 14 mm

+

Raspador

A MAIOR VARIEDADE DE CORTES

AS 3 SOLUÇÕES ROBOT-COUPE PARA CORTAR TOMATES

① CL 50 ejeção contínua

Pequenas e grandes quantidades

② CL 50 + Cuba mini

Corta até 9 tomates prontos a utilizar

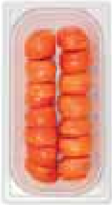
③ CL 50 + EasyStacker

Corta e empilha perfeitamente tomate a tomate

6 kg/mn

	Ref.
Cuba mini	39716

NOVO



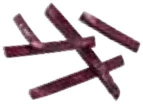
	Ref.
EasyStacker	49332

AS SOLUÇÕES ROBOT-COUPE PARA BATATAS FRITAS

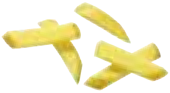
5 tamanhos de batatas fritas

NOVO

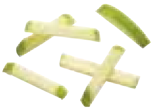
6 x 6 mm



8 x 8 mm



8 x 16 mm



10 x 10 mm

10 x 16 mm

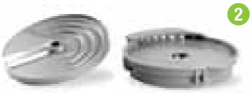
NOVO

EasyLoader

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

Para R 502, CL50 Ultra		Ref.
EasyLoader	①	49323
Equipamento para batatas fritas de 6 x 6 mm	①+②	49324

①



②

#THEsolution

Fatie frutas e legumes na perfeição com uma grande variedade de cortes e ganhe horas de trabalho diariamente: corte em fatias, ralados, cubos, palitos, palha, batatas fritas, waffles e até pode fazer purés.

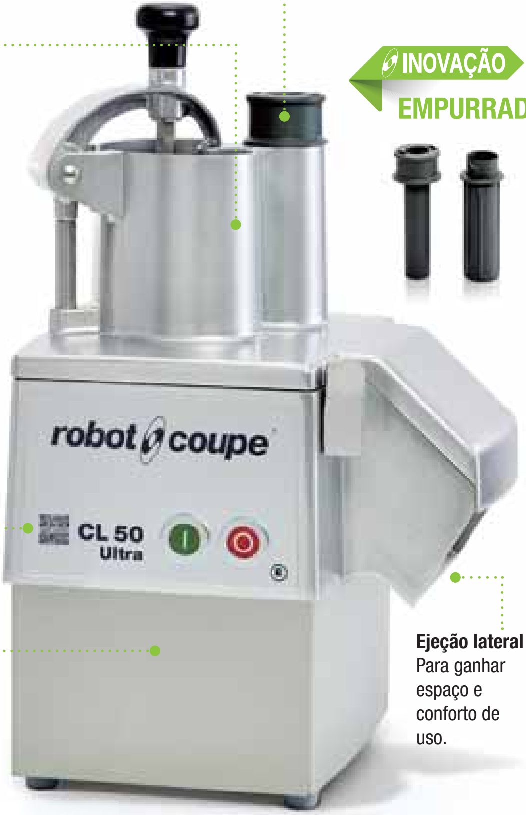
Descubra
todos os nossos produtos em vídeo

PROCESSADORES DE ALIMENTOS

DE BANCADA

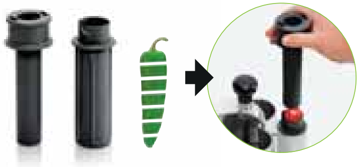
Boca cilíndrica
- **Ø 58 mm** para um corte uniforme dos produtos compridos.
- **Ø 39 mm** para cortar pequenas frutas e vegetais tais como: cogumelos, pimentos, pickles, morangos, bananas, uvas... graças ao empurrador Exactitube.

Boca grande volume
Permite introduzir grandes vegetais de todo tipo como repolhos, beringelas…
e carregar outros vegetais.



INOVAÇÃO

EMPURRADOR EXACTITUBE

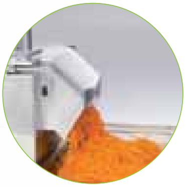


Easy Guide

Bloco motor
em aço inox

Motor de indução industrial
Uso intensivo

Ejeção lateral
Para ganhar espaço e conforto de uso.



A MAIOR VARIEDADE DE CORTES!

Mais de 50 discos em opção para cortes fatiados, ondulados, ralados, juliene, cubos e batata fritas.

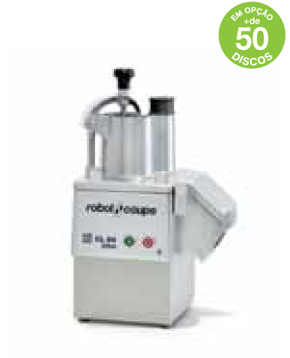
Descubra na página 18

NÚMERO DE REFEIÇÕES	50 300	200 600
Quantidades processadas/h:	Até 150 kg	Até 250 kg

RALADOS / FATIADOS / ONDULADOS / JULIENE

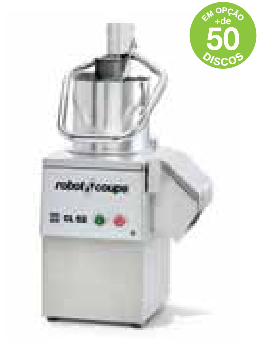
+ CUBOS + BATATAS FRITAS

☐ CL 50 Ultra


EM OPÇÃO
+de
50
DISCOS
robot coupe
CL 50

- Monofásico
- 1 velocidade • 550 W
- Kit para purê de batatas*

☐ CL 52


EM OPÇÃO
+de
50
DISCOS
robot coupe
CL 52

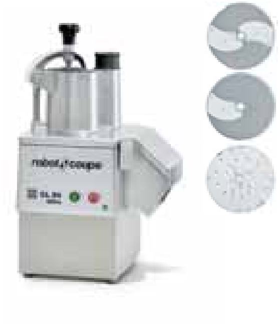
- Monofásico
- 1 velocidade • 750 W
- Acessório para purê de batatas*

50 300 Até 150 kg	50 300 Até 150 kg	50 300 Até 150 kg

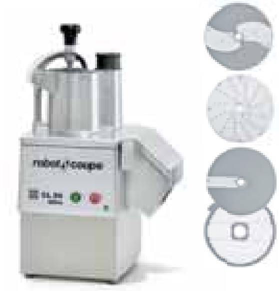
RALADOS / FATIADOS / ONDULADOS / JULIENE

+ CUBOS + BATATAS FRITAS

☐ CL 50 Ultra Pizza

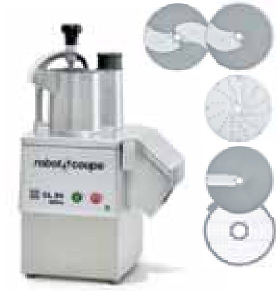


☐ CL 50 Ultra 4 Discos



Conjunto de 4 discos para os modelos:
R 502, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55
e CL 60

☐ CL 50 Ultra 5 Discos



Conjunto de 5 discos para os modelos:
R 502, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55
e CL 60

Todos os nossos Processadores de Alimentos de bancada no site robot-coupe.com

PROCESSADORES DE ALIMENTOS

DE PISO

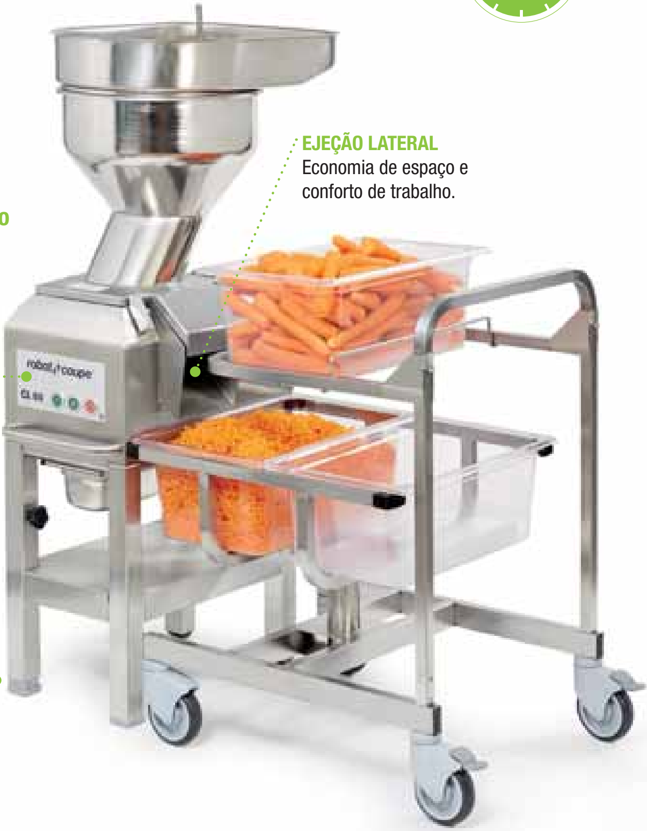
Soluções especialmente estudadas para a preparação de grandes volumes.

Descubra
todos os nossos produtos em vídeo

CL 60 Workstation

Até 1 800 kg de legumes por hora

- Conforto de trabalho
- Prevenção das DME
- Diminuição do cansaço



EJEÇÃO LATERAL
Economia de espaço e conforto de trabalho.

EXTRA POTENTE
Motor industrial de 1500 W, ultra potente e silencioso para um uso intensivo.
O bloco motor é feito de inox para uma limpeza facilitada.

Pé ajustável
para se adaptar aos diferentes níveis de piso.

UMA SOLUÇÃO COMPLETA DE ACESSÓRIOS !

INOVAÇÃO

Boca com alavanca

Especial vegetais volumosos, tipo repolho ou alface.

ERGONOMIA INCOMPARÁVEL

Alavanca com movimento assistido para diminuir os esforços do operador e maior produtividade.

EXTRA LARGO

O volume XL da boca permite processar até 15 tomates.

EXTRA PRECISO

Boca cilíndrica

- Ø 58 mm para um corte uniforme dos produtos compridos.
- Ø 39 mm para cortar pequenas frutas e vegetais tais como: cogumelos, pimentos, pickles, morangos, bananas, uvas... graças ao empurrador Exactitube.

Boca automática

Para todos os vegetais em volume (tomates, cebolas, batatas...).

Boca 4 tubos

Especial vegetais compridos como pepinos e abobrinhas.

Empurrador Exactitube

Para cortar frutas e vegetais de tamanhos pequenos: pimentos, pickles, cogumelos, aspargos, cebolinhas, bananas, morangos, uvas...

Acessório para purê de batatas 3 mm

Ideal para realizar grandes quantidades de purê de batata.

Escova limpa eixo

Carro de armazenagem de acessórios

Para armazenar e transportar todos os acessórios Workstation! Suporte para 16 discos e 8 kit de cubos ou batata frita. Recipiente GN 1/1 para os utensílios. (Opcional)

Carrinho Ergo Móvel

Para o transporte dos produtos e o armazenamento dos acessórios. 3 recipientes GN 1/1 fornecidos.

Descubra o conjunto de discos para a estação de trabalho na página 20

NÚMERO DE REFEIÇÕES: 300 1200

Quantidades processadas/h: 400 kg

RALADOS / FATIADOS / ONDULADOS / JULIENE

+ CUBOS + BATATAS FRITAS

☐ CL 55 Alavanca

EM OPÇÃO +de 50 DISCOS

- Trifásico
- 2 velocidades
- 1100 W
- Acessório para purê de batatas*

☐ CL 55 2 Bocas

EM OPÇÃO +de 50 DISCOS

- Trifásico
- 2 velocidades
- 1100 W
- Acessório para purê de batatas*

☐ CL 55 Workstation

EM OPÇÃO +de 50 DISCOS

- Trifásico
- 2 velocidades
- 1100 W
- Acessório para purê de batatas

*Acessórios em opção

600
1200+

600 kg

RALADOS / FATIADOS / ONDULADOS / JULIENE

+ CUBOS + BATATAS FRITAS

☐ CL 60 Alavanca

EM OPÇÃO +de 50 DISCOS

- Trifásico
- 2 velocidades
- 1500 W
- Acessório para purê de batatas*

☐ CL 60 2 Bocas

EM OPÇÃO +de 50 DISCOS

- Trifásico
- 2 velocidades
- 1500 W
- Acessório para purê de batatas*

☐ CL 60 Workstation

EM OPÇÃO +de 50 DISCOS

- Trifásico
- 2 velocidades
- 1500 W
- Acessório para purê de batatas

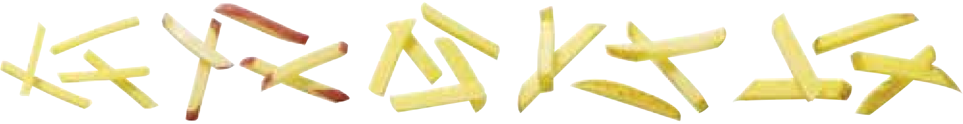
Todos os nossos Processadores de Alimentos de piso no site robot-coupe.com

O “FEITO EM CASA” COM ROBOT-COUPE

Prepare seus próprios pratos de batata
e apresente como “feito em casa”.

Robot-Coupe tem muitas soluções para preparar batatas caseiras com ou sem casca, por exemplo:

A maior variedade de batatas fritas!



6 x 6 mm 8 x 8 mm 8 x 16 mm 10 x 10 mm 10 x 16 mm

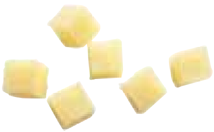
Juliene de Batata

2 x 2 mm

Batata palha

4 x 4 mm 6 x 6 mm

Batatas sautê



14 x 14 mm ou 20 x 20 mm

Batatas Chips

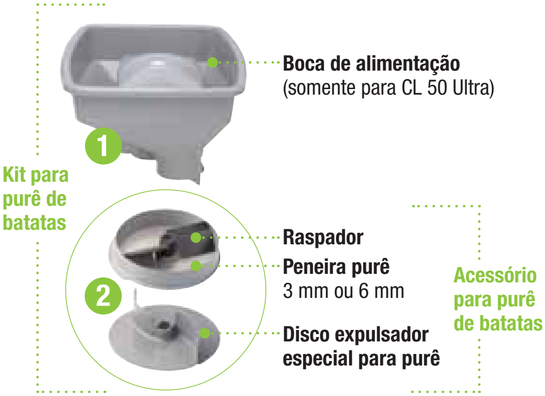
1 ou 2 mm

Batatas Portuguesa

5 mm

Purê

PURÊ DE BATATAS
CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60



Kit para purê de batatas

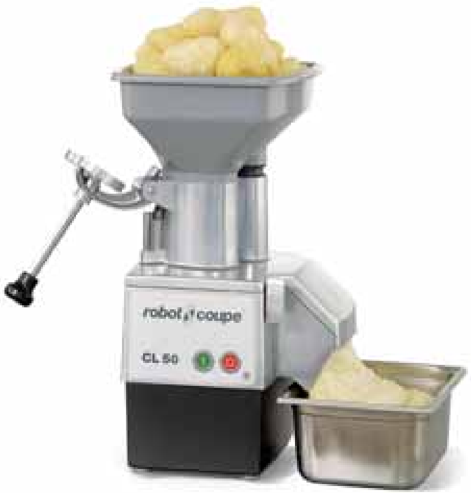
Boca de alimentação
(somente para CL 50 Ultra)

Raspador

Peneira purê
3 mm ou 6 mm

Disco expulsador especial para purê

Acessório para purê de batatas



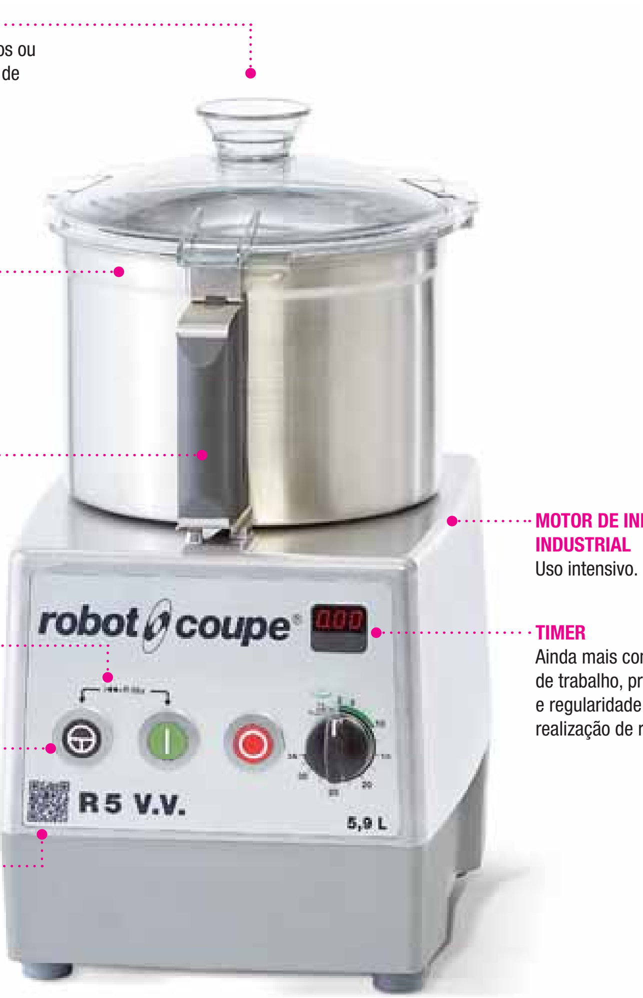
Descubra
em vídeo

#THEsolution

Picar carne, peixe, cebolas, ervas aromáticas ou especiarias, moer nozes, chocolate ou praliné, amassar, emulsionar, fazer molhos em pequenas ou grandes quantidades.

Descubra
todos os nossos
produtos em vídeo

CÚTERS
DE MESA



TAMPA
Possibilidade de adicionar líquidos ou ingredientes durante o processo de fabricação.

CUBA
5,9 L: para ganhar tempo aumentando a quantidade processada.

ALÇA ERGONÔMICA
Para uma manipulação facilitada da cuba.

FUNÇÃO R-MIX
Para misturar sem cortar os produtos delicados.

FUNÇÃO IMPULSO
Pré-cortar ingredientes duros.

Easy Guide

MOTOR DE INDUÇÃO INDUSTRIAL
Uso intensivo.

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

INOVAÇÃO

FACA “MAIS PERTO” DO FUNDO DE CUBA
Para trabalhar tanto em pequenas como em grandes quantidades. Facas serrilhadas e dentadas opcionais.

3 FACAS PARA UM RESULTADO OTIMIZADO

Faca lisa

Padrão

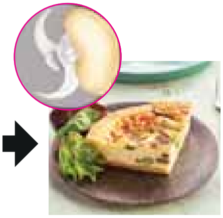
PICADO GROSSO

MISTURAR

EMULSIONAR

Faca serrilhada

ESPECIAL
Confeitaria
Panificação



AMASSAR

TRITURAR

Faca dentada

ESPECIAL
Ervas aromáticas
Temperos

PICAR ERVAS

PICAR TEMPEROS

FUNÇÃO IMPULSO

- **Pré-cortar ingredientes duros.**
  Picar carne e peixe / Moer frutos secos
- **Controlar a consistência da preparação**

INOVAÇÃO

R-MIX R-Mix®

R 5 V.V.

- Para misturar sem cortar os produtos delicados.
- A função **R-Mix**® permite misturar em velocidade variável de **de 60 a 500 rpm,** em rotação inversa para realizar todas suas preparações e incorporar marcadores como caudas de lagostim para as suas terrinas, uvas nos seus pãezinhos, brunoises ou cubos de vegetais...

NÚMERO DE REFEIÇÕES	1 50	1 50	50 200	200 300	200 300
Quantidades*:	1 kg	1,5 kg	3 kg	5 kg	6 kg

2 VELOCIDADES 1800 e 3600 rpm

☐ **R 5**

EM OPÇÃO 3 FACAS

5,9 L

- Trifásico • 1500 W

☐ **R 8**

EM OPÇÃO 3 FACAS

8 L

- Trifásico • 2200 W

☐ **R 10**

EM OPÇÃO 3 FACAS

11,5 L

- Trifásico • 2600 W

1 VELOCIDADE 1800 rpm

☐ **R 2**

EM OPÇÃO 3 FACAS

2,9 L

- Monofásico • 550 W

☐ **R 3**

EM OPÇÃO 3 FACAS

3,7 L

- Monofásico • 650 W

VELOCIDADE VARIÁVEL 300 a 3500 rpm

☐ **R 5 V.V.**

EM OPÇÃO 3 FACAS

5,9 L

- Monofásico • 1500 W
- R-Mix®

*Máxima quantidade por processamento

R-Mix® : Função mistura em rotação inversa

POSSIBILIDADES DE TRABALHO

Modelos	Capacidade de carga máxima				Número de refeições	Tempo de Trabalho
	Picados (até)	Emulsões (até)	Massas* (até)	Trituração (até)		
R 2	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	1 a 50	**1 a 4 mn**
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	1 a 50	
R 5 / R 5 V.V.	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	50 a 200	
R 8	3 kg	5 kg	4 kg	2 kg	200 a 300	
R 10	4 kg	6 kg	5 kg	3 kg	200 a 300	

* Quantidade de massa levedada hidratada a 60%

Todos os nossos Cúters de bancada no site robot-coupe.com

#THEsolution

Emulsionar, triturar, misturar, picar, bater, amassar e realizar preparações quentes até 140°C, com uma precisão até ao grau mais próximo.

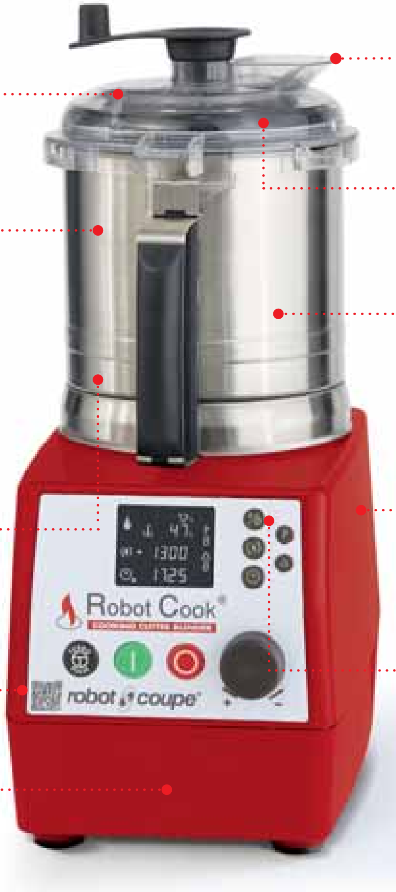
Descubra
todos os nossos
produtos em vídeo

ROBOT COOK®

O ASSISTENTE CULINÁRIO DOS CHEFS

Astucioso: Tampa estanque transparente integrando uma função de segurança anti-salpicos. Limpador de tampas anti-vapor permitindo manter um olho na preparação.

Prático: Furo na tampa permitindo a adição de ingredientes à cuba sem ter que parar a receita em andamento.



Eficaz: Braço raspador de cuba para preparações ultra finas e homogêneas.

Engenhoso: Sistema inovador de retenção da faca para esvaziar a preparação realizada em total segurança.

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

Higiene: Todas as peças em contato com os alimentos podem ser facilmente desmontadas e colocadas na máquina de lavar louça.

Poderoso: A potência do Robot Cook® é baseada num motor industrial extremamente robusto.

Easy Guide

Ultra preciso: Potência de aquecimento modulável, até 140°, precisa ao grau.

Silencioso: No barulho constante da cozinha, os Chefs apreciam seu silêncio.

● A FRIO
● A QUENTE
ATÉ 140°C

Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER

O 1º robô profissional com aquecimento!

A QUENTE ou A FRIO

Bater,

Triturar,

Amassar,

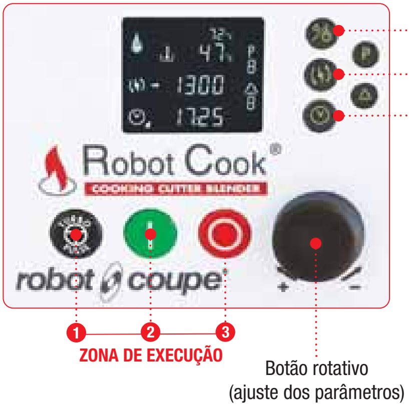
Misturar,

Pulverizar,

Emulsionar,

Aquecer e cozinhar...

● A FRIO
● A QUENTE
ATÉ 140°C


1
2
3
ZONA DE EXECUÇÃO
Botão rotativo
(ajuste dos parâmetros)

ZONA DE AJUSTE

Função pequena e grande potência de aquecimento até 140°C

Função velocidade de -500 a 3500 rpm

Função Timer

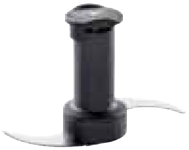
ZONA DE PROGRAMAÇÃO

- P Função programa
- Botão Etapa

ZONA DE EXECUÇÃO

① Função Turbo/Pulso: até 4.500 rpm
② Botão Liga
③ Botão Desliga

2 FACAS PARA UM RESULTADO OTIMIZADO



Faca dentada

FUNÇÃO Blender

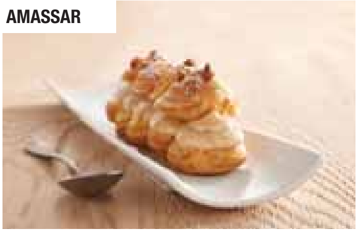
COZINHAR

PULVERIZAR

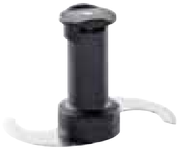
MISTURAR

MISTURAR

PULVERIZAR



AMASSAR



Faca lisa

FUNÇÃO Cúter

PICAR

MISTURAR

#THEsolution

Transforme as suas preparações, cruas ou cozinhadas, em alimentos com textura modificada.

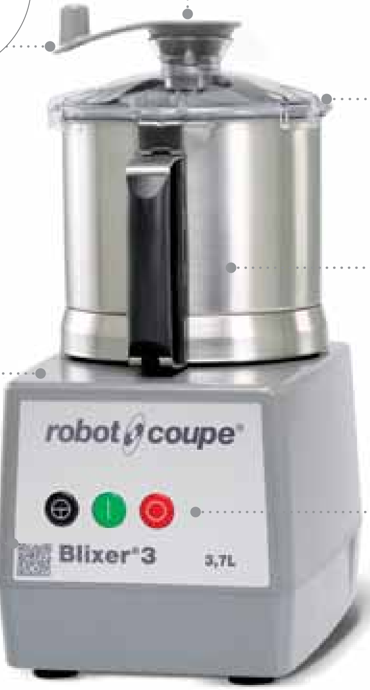
Descubra
todos os nossos
produtos em vídeo

BLIXER®
DE MESA

Uma solução única para as texturas modificadas! O Blixer®, especialmente concebido para a área da saúde, transforma produtos crus em alimentos com textura modificada. Todos os alimentos, crus ou cozidos, doces ou salgados, entradas ou pratos principais, sobremesas ou queijos, podem ser consumidos por todos os convidados, mesmo os mais idosos.

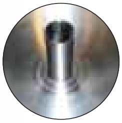
INOVAÇÃO

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



ABERTURA
Prevista para permitir a adição de líquidos ou de ingredientes **durante o processo de fabricação.**

TAMPA
Equipado com uma junta para uma **vedação perfeita.**



CHAMINÉ DE CUBA ALTA
Para processar **grandes capacidades de líquidos.**

MOTOR ASSÍNCRONO
Muito poderoso, projetado para uso intensivo para alta confiabilidade e longa vida útil.

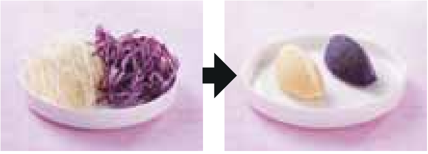
Velocidade padrão de 3600 rpm para uma **textura perfeitamente homogênea.**

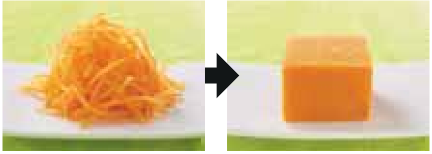
Easy Guide

Faca com laminas dentadas.

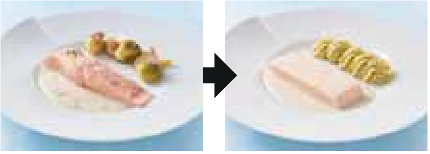
SAÚDE - ALIMENTOS COM TEXTURA MODIFICADA

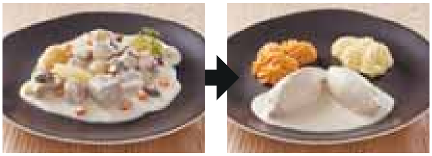
Entradas


DUO DE REPOLHO VERMELHO E AIPO CRUS

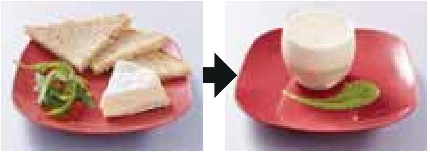

SALADA DE CENOURA

Pratos

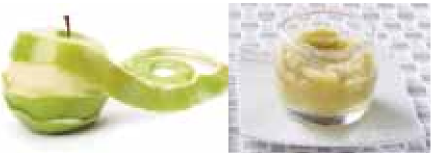

PAVÉ DE SALMÃO E REPOLHOS


GUISADO DE VITELA

Queijo


CAMEMBERT E PÃO INTEGRAL

Sobremesa


COMPOTA CRUA DE MAÇÃ

RESTAURANTE

Os Chefs dos restaurantes tradicionais e asiáticos adodaram muito rapidamente o Blixer® para a realização de todas as suas preparações:

Emulsões, sobremesas, aperitivos, tapenade, húmus, tarama, pesto...

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

Número de porções de 200 g: Min / Max

Quantidades processadas por operação

2 / 10	3 / 20	3 / 20
0.3 a 2 kg	0.5 a 3.8 kg	0.5 a 3.8 kg

1 VELOCIDADE
3600 rpm

☐ Blixer® 3

3,7 L

- Monofásico • 750 W

2 VELOCIDADES
1800 e 3600 rpm

☐ Blixer® 5

5,9 L

- Trifásico • 1500 W

VELOCIDADE VARIÁVEL
300 a 3500 rpm

☐ Blixer® 5 V.V.

5,9 L

- Monofásico • 1500 W

POSSIBILIDADES DE TRABALHO

Modelos	Quantidades processadas (kg)			Número de porções de 200 g
	Capacidade cuba (litro)	Mini	Máxi	
Blixer® 3	3,7	0,3	2	2 a 10
Blixer® 5 / 5 V.V.	5,9	0,5	3,8	3 a 20

COMO ESCOLHER O SEU Blixer®

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

	Porção média	Número de porções a realizar		Peso total	
Entrada	80 g	x	Porções =	....	g
Carne / Peixe	100 g	x	Porções =	....	g
Vegetal / Produtos de amido	200 g	x	Porções =	....	g
Sobremesa	80 g	x	Porções =	....	g

Número de porções de 200 g

Mini / Maxi

2> Consulte as indicações sobre as quantidades processadas por operação, indicadas na descrição do produto.

PORQUÊ USAR UM 2º ACESSÓRIO DE CUBA?

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

1 cuba para preparações frias

1 cuba para preparações quentes

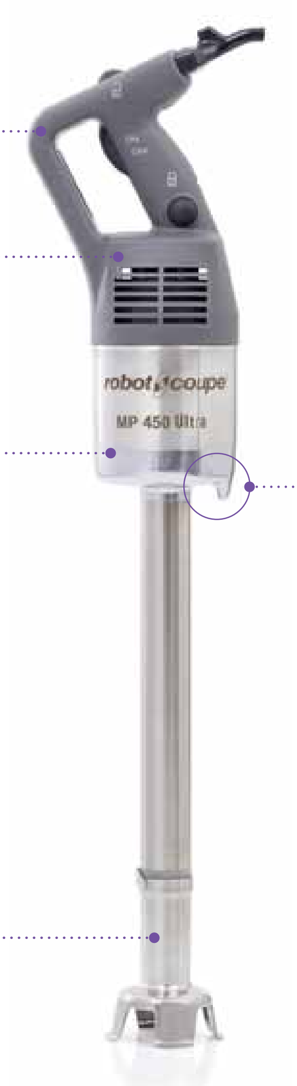
Todos os nossos Blixer® de mesa no site robot-coupe.com

#THEsolution

Misture, liquidifique, emulsione, bata ou amasse as suas preparações num instante!

Descubra
todos os nossos
produtos em vídeo

TRITURADORES



ERGONOMIA
Alça ergonômica para um melhor conforto de uso.

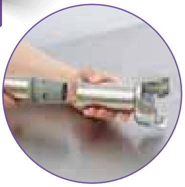
PERFORMANCE
Aumento do desempenho para uma **otimização do tempo de trituração.**

Easy Guide

LONGEVIDADE
Construção robusta graças ao seu **bloco motor inox.**

SINO INOX

INOVAÇÃO



HIGIENE
Sino e faca em aço inox desmontáveis para uma limpeza e uma manutenção facilitadas.

Para os modelos MP V.V. e MP Combi, **botão de velocidade variável ainda mais ergonômico** para um melhor conforto de uso.

INOVAÇÃO

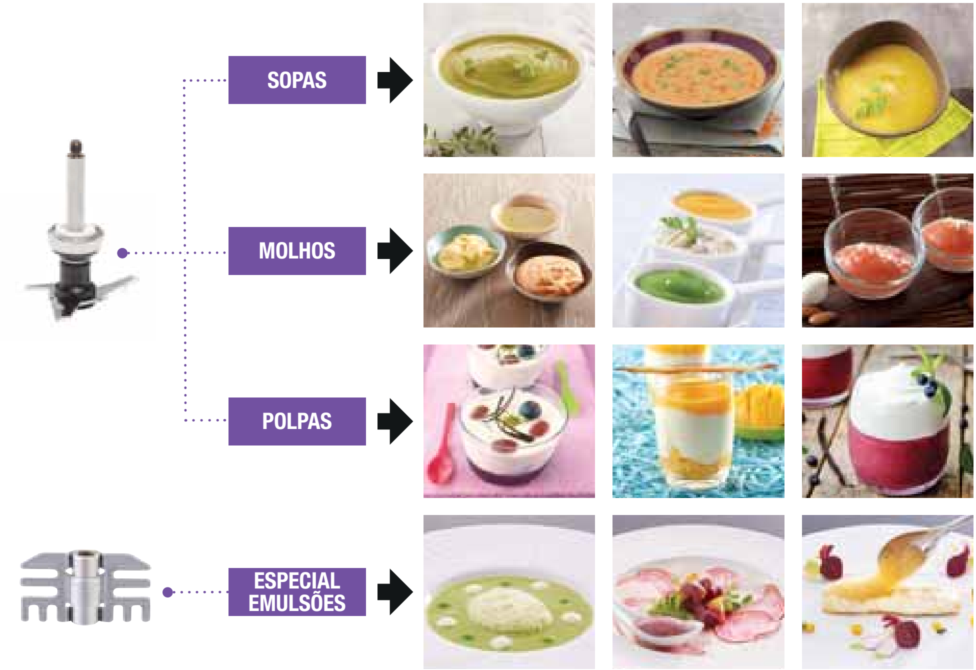
ERGONOMIA
O ressalto do bloco motor pode ser utilizado como ponto de apoio e de rotação na borda de uma panela para melhor manuseabilidade e um grande conforto de trabalho.

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

NOVO

Nova alça removível EasyGrip. O peso da máquina é melhor distribuído tornando-a ainda mais fácil de usar!

3 FERRAMENTAS PARA MELHORES RESULTADOS



Ferramenta Aeromix disponível na gama Mini.

CAIXA METÁLICA DA BATEDEIRA

INOVAÇÃO

Disponível apenas na gama de produtos Combi.

ROBUSTEZ

Engrenagens metálicas mantidas em 2 flanges metálicas para grande resistência, permitindo suportar esforços importantes.

HIGIENE

Batedeiras sobremoldadas para garantir uma higiene perfeita.

ERGONOMIA

Fixação rápida das batedeiras na carcaça e da carcaça no bloco motor para facilitar a montagem e desmontagem.

DESCASCAR

BATER

AMASSAR

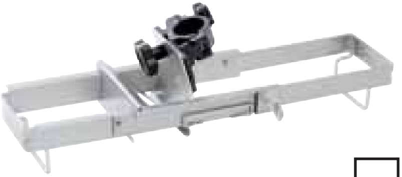
DESCUBRA OS NOSSOS SUPORTES DE PANELAS PARA ALIVIAR OS ESFORÇOS

Disponível nas gamas de produtos CMP / MP.

① Suportes de panela ajustáveis::

Três suportes de panela estão disponíveis em opção.
Eles se adaptam ao tamanho da panela:

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

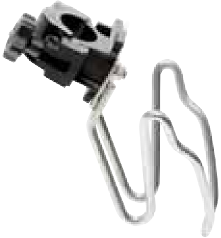


☐

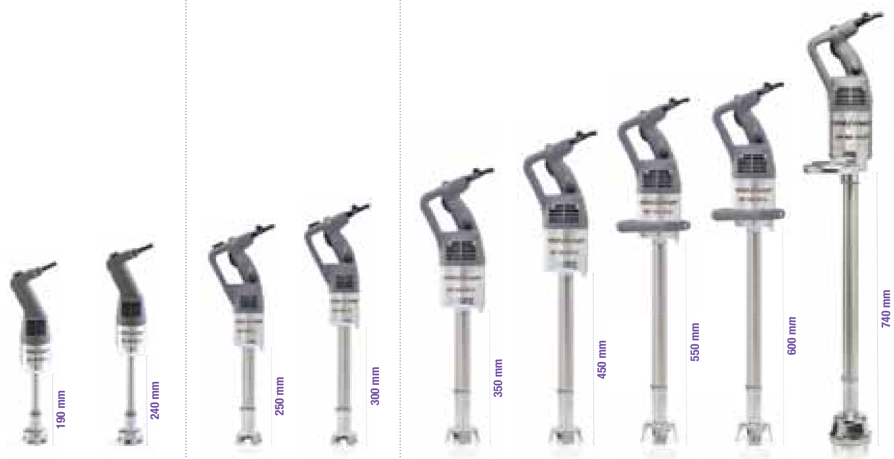
Descubra
em vídeo

② Suporte de panela universal

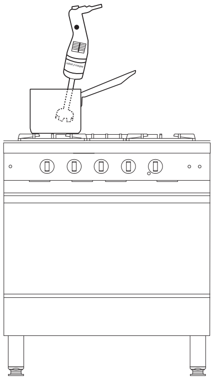
Se adapta facilmente a todos os diâmetros de panelas.

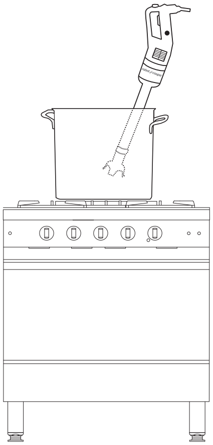


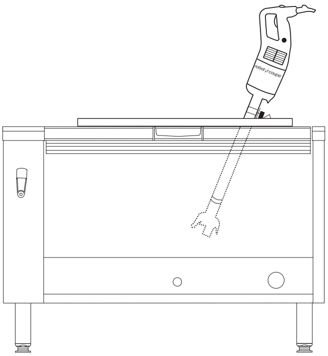
☐


190 mm
240 mm
250 mm
300 mm
350 mm
450 mm
550 mm
600 mm
740 mm

MINI		COMPACTO		GRANDE				
Mini MP		CMP		MP				
270 W	290 W	310 W	350 W	440 W	500 W	750 W	850 W	1000 W
Mini MP 190 V.V.	Mini MP 240 V.V.	CMP 250 V.V.	CMP 300 V.V.	MP 350 Ultra	MP 450 Ultra	MP 550 Ultra	MP 600 Ultra	MP 800 Turbo
		15 litros	30 litros	50 litros	100 litros	200 litros	300 litros	400 litros
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Comércios alimentares				Coletividades, catering, uso intensivo				
Preparações pequenas		Utilização normal		Recipientes grandes				







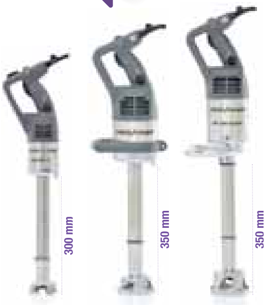
ESPECIAL PARA FRITADEIRAS BASCULANTES

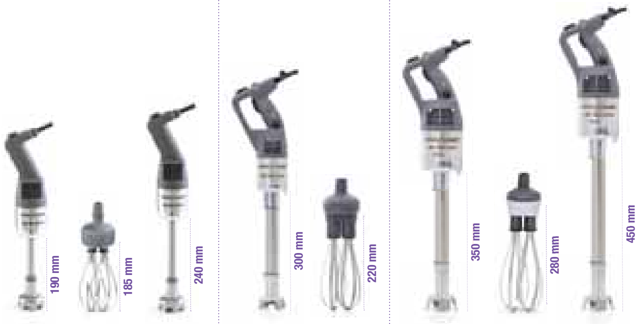
CMP - MP Ultra

COMBI

MINI MP - CMP - MP Ultra

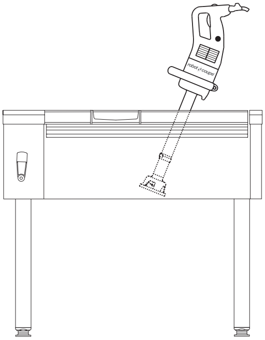
NOVO





350 W	500 W	1000 W	270 W	290 W	350 W	440 W	500 W
CMP 300 V.V.	**MP 350 Ultra TP**	**MP 800 Turbo TP**	**Mini MP 190 Combi**	**Mini MP 240 Combi**	**CMP 300 Combi**	**MP 350 Combi Ultra**	**MP 450 Combi Ultra**
30 litros	50 litros	100 litros			30 litros	50 litros	100 litros
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Comércios alimentares, coletividades	Comércios alimentares	Coletividades, catering
Especial para fritadeiras basculantes	Utilização normal	Uso intensivo



LIMPEZA

Limpeza rápida e fácil:

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

②

①

Todos os nossos Trituradores no site robot-coupe.com

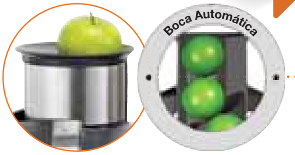
#THEsolution

Para extrair grandes quantidades de sucos de frutas e legumes frescos em apenas alguns segundos.

Descubra
todos os nossos produtos em vídeo

CENTRIFUGADORAS

INOVAÇÃO



BOCA Ø 79 mm
Permitir a introdução de frutas e vegetais inteiros.

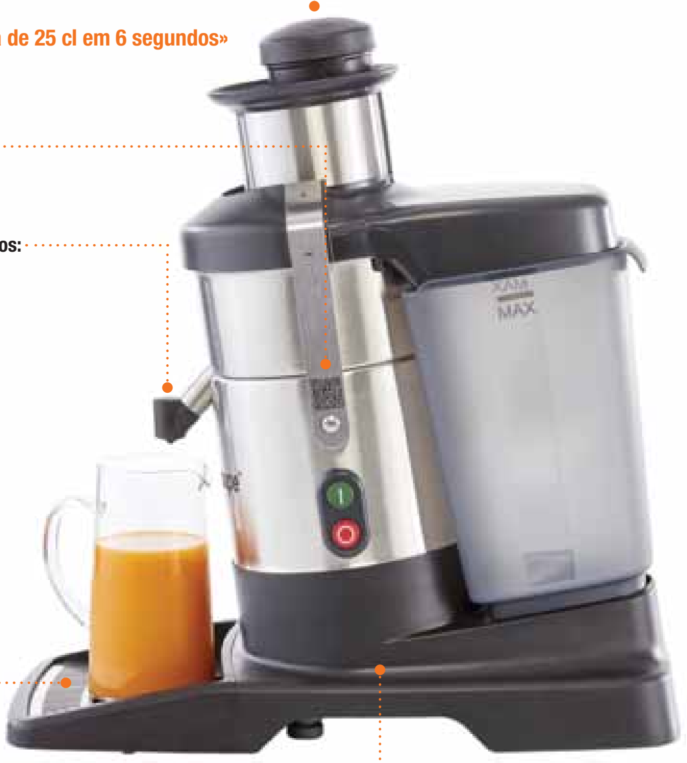
BOCA AUTOMÁTICA
- Processar frutas e vegetais sem esforço graças ao exclusivo sistema de auto-acionamento.
- **Rapidez de trabalho:**
«Um copo de suco de maçã de 25 cl em 6 segundos»

CESTO
Com duas alças para ser retirado sem ferramentas.

Easy Guide

2 tamanhos de bicos anti-salpicos:
① Jarra / Cuba liquificador
② Serviço copo a copo

BANDEJA PARA-PINGOS
Grande capacidade para uma bancada sempre limpa.



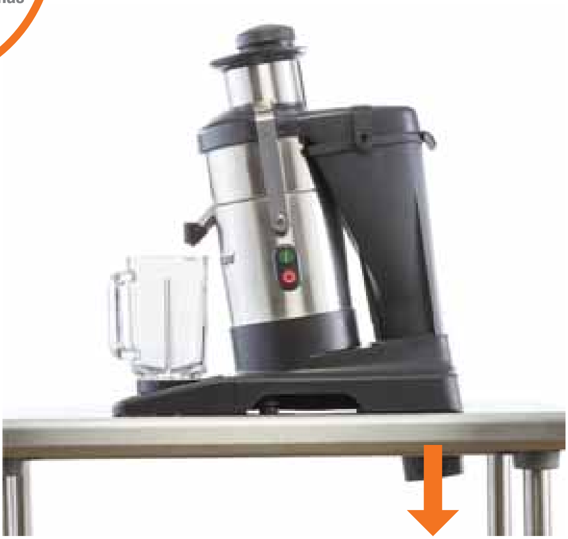
MOTOR
- Silencioso para ser usado em frente ao consumidor.
- 1000 W projetado para um uso intensivo ao longo do dia.

BASE INCLINADA
Para uma evacuação do suco ideal.

Não aquece
os alimentos

A B
B2 C Preserva
as vitaminas
B3 K

FLUXO DE 120 a 160 litros/hora



2 possibilidades de uso:

① **Evacuação dos resíduos em um recipiente**
Recipiente de resíduos translúcido de grande capacidade.

② **Evacuação dos resíduos em fluxo contínuo*.**
Cone de evacuação: garante a ejeção dos resíduos em um fluxo contínuo diretamente sob a superfície de trabalho.

* Disponível para Centrifugadora J 100

FLUXO DE 120 a 160 litros/hora

J 80

1 BICO

☐ **120 L/h**

- Potência: 700 W
- Monofásico
- Capacidade do coletor de polpa: 6,5 L
- 1 bico anti-salpicos

J 100 > Uso intensivo

2 BICOS

☐ **160 L/h**

- Potência: 1 000 W
- Monofásico
- Capacidade do coletor de polpa: 7,2 L
- 2 bicos anti-salpicos

J 80 Buffet
> Self-service

HOTEL

2 BICOS

☐ **120 L/h**

- Potência: 700 W
- Monofásico
- Capacidade do coletor de polpa: 6,5 L
- 2 bicos anti-salpicos

#THEsolution

Peneire as preparações para separar grainhas, carroços, fibras e cascas sem as moer, para realizar coulis e polpa de fruta, mousse de legumes, caldos, sopas de peixe e muito mais.

Descubra
todos os nossos produtos em vídeo

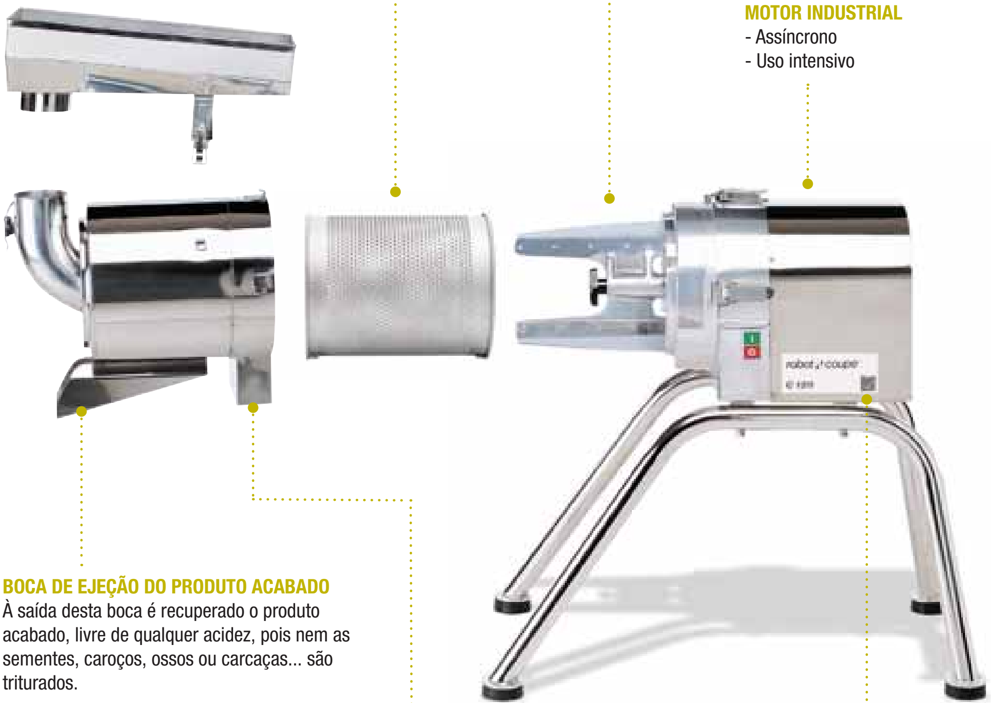
DESPOLPADEIRAS

FUNIL
Introdução contínua de produtos lavados, mesmo com caroços.

PENEIRA
Os produtos caem no interior da peneira, onde são centrifugados.

PÁS
Sistema de pás girando a 1800 rpm, produzindo a centrifugação dos produtos dentro da peneira.

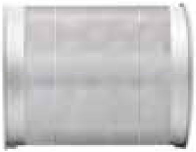
MOTOR INDUSTRIAL
- Assíncrono
- Uso intensivo



BOCA DE EJEÇÃO DO PRODUTO ACABADO
À saída desta boca é recuperado o produto acabado, livre de qualquer acidez, pois nem as sementes, caroços, ossos ou carcaças... são triturados.

BOCA DE EJEÇÃO DOS RESÍDUOS
Especificamente cascas, sementes, caroços, núcleos, carcaças, fibras...

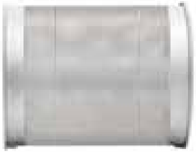
Easy Guide



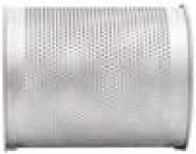
1 mm
(Padrão)

TOMATES, PIMENTÕES, COMPOTA DE MAÇÃS...

SOPA DE PEIXES, CRUSTÁCEOS...



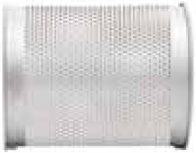
2 mm



3 mm

AZEITONAS

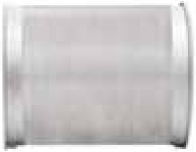
CEREJAS, AMEIXAS...



5 mm

DAMASCOS

PÊSSEGOS, AMEIXAS SECAS...



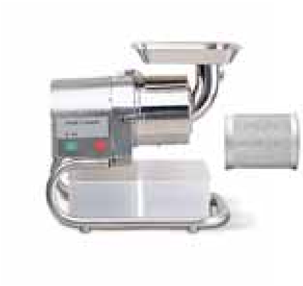
0,5 mm
Destinado a filtrar as mais finas fibras e impurezas. Para ser usado em complemento da peneira de 1 mm.

FRUTOS VERMELHOS, CASTANHAS...

BEBIDAS VEGETAIS (COCO, AMÊNDOAS...)

FLUXO de 60 kg/hora a 150 kg/hora

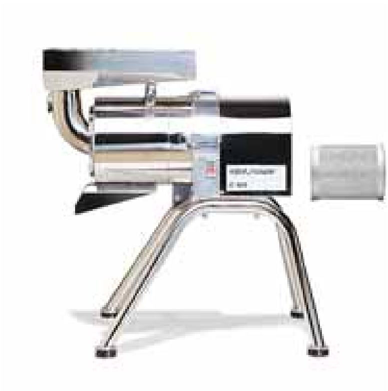
C 80



☐ **60 kg/h**

- Potência: 650 W
- Velocidade: 1800 rpm
- Monofásico
- Peneira com furos de 1 mm

C 120



☐ **120 kg/h**

- Potência: 900 W
- Velocidade: 1800 rpm
- Trifásico
- Peneira com furos de 1 mm

Ideal para instituições!

AO SEU LADO

Um site internet completo: robot-coupe.com

robot coupe
Discover the Juice Extractor J 80 Buffet
Discover the Juice Extractor J 80 Buffet
PRODUITS

- **Fácil de navegar e utilizar, para um acesso rápido** às informações sobre os produtos a partir de qualquer dispositivo.
- **Guia de seleção:** encontre a máquina certa em apenas alguns cliques

Easy Guide

Leia o código QR na sua máquina para descobrir tudo o que precisa de saber!

robot coupe
CL 50

- **Visualize os nossos vídeos para saber tudo acerca do seu produto:** instalação, utilização e manutenção!
- Encontre facilmente as instruções de utilização e segurança da sua máquina.

AO SEU LADO

Veja todos os vídeos no nosso canal do YouTube.

Youtube
Robot-Coupe Official

Siga as nossas últimas notícias e inspirações em:

Linkedin
robot-coupe-official

Facebook
RobotCoupeOfficial

Instagram
robotcoupe_official

Peça uma demonstração na sua cozinha!

450945

MINI CATALOGUE BRÉSIL

3665075184931

FABRICADO NA FRANÇA POR ROBOT-COUPE
Importador e Distribuidor para Brasil:
Robot Coupe Brasil Distribuidora Comercial Ltda.

Av. Nossa Senhora de Copacabana 1059, Sala 704/705 - Copacabana,
22060-001 Rio de Janeiro - RJ
CNPJ: 07.328.397/0001-94 IE: 77.931.520

Tel. 021-3222-9700 - vendas@robotcoupe.com.br

robot-coupe.com

Distribuidor

Brésil - Ref. 450 945 - 04/2024