

robot coupe®




CATÁLOGO
2023



COMBINADOS

DISCOS

PROCESSADORES
DE ALIMENTOS

CÚTERS

ROBOT COOK®

BLIXER®

TRITRADORES

CENTRIFUGADORAS

DESPOLPADORAS



NOSSA EQUIPE SEMPRE AO SEU LADO



PRECISA DE AJUDA ?

Liguei para o seu gerente regional ou para nosso escritório
(21) 3222-9700 / vendas@robotcoupe.com.br

AS NOVIDADES

robot coupe®

PÁGINA **32**

EASYCLEAN XPRESS

A solução de desperdício zero para limpar as grades de cubos EXPERT.



PÁGINA **88**

GAMA COMPACTA CMP

Novo CMP ainda mais robusto com o seu novo bloco motor em aço inox, o resalto do bloco motor para uma melhor ergonomia. Também possui o novo sistema EasyPlug patenteado, o que significa que o cabo de alimentação pode ser facilmente substituído.



robot coupe®

A INOVAÇÃO NO CORAÇÃO DA NOSSA HISTÓRIA

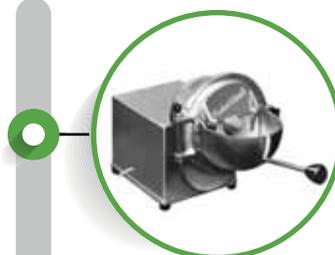
Desde 1961, na França, a pátria da gastronomia, a Robot-Coupe cria, desenvolve e fabrica todos os seus produtos.



MAIS DE 60 ANOS DE INOVAÇÕES

VÁRIAS CENTENAS DE PATENTES EXCLUSIVAS

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



1960 / 1970

1970 / 1980



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

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



1990 / 2000



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

2000: Gama Trituradores
2008: 1ª Centrifugadora Automática



HOJE

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

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



pictograma.

robot @ coupe®

LÍDER MUNDIAL COM OPERAÇÕES EM MAIS DE 130 PAÍSES



UM COMPROMISSO GLOBAL, BEM COMO LOCAL

Presente em mais de 130 países, Robot-Coupe utiliza um know-how de líder mundial, constantemente adaptado às diferentes formas de cozinha local. Em todo o mundo, nossas equipes estão constantemente ajudando os distribuidores e profissionais de cozinha a satisfazer suas necessidades específicas da forma mais próxima possível.



UMA CULTURA DE COMPROMISSO



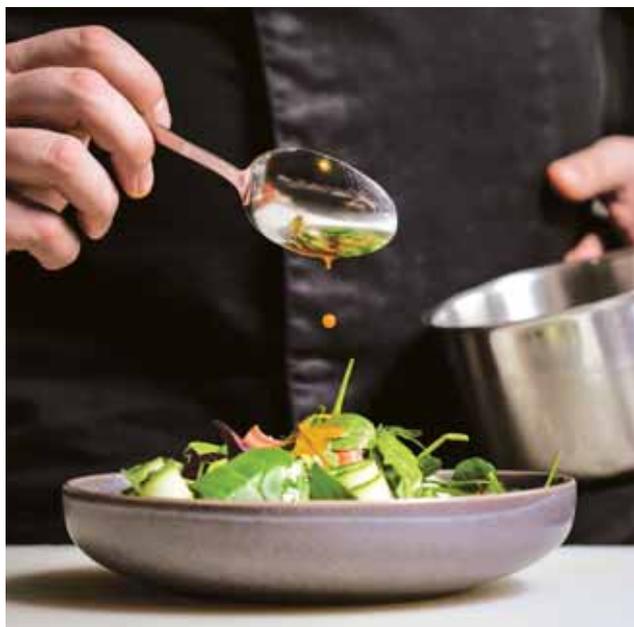
DESENHAR E FABRICAR NA FRANÇA

Os produtos Robot-Coupe são todos projetados e fabricados na França para garantir o melhor nível de qualidade e para garantir um desempenho inigualável. Nossos produtos integram constantemente a excelência das últimas tecnologias na altura da sua evolução.

INOVAR E DURAR

Porque estamos empenhados em satisfazer melhor suas necessidades, a inovação está no centro da nossa ação para antecipar suas necessidades.

Nosso compromisso de lhe oferecer produtos de alto desempenho e durabilidade que excedam as normas atuais, com escolhas técnicas e industriais adaptadas para garantir a durabilidade, manutenção e reparabilidade dos produtos.



INSPIRAR E SATISFAZER

Ser seu parceiro na cozinha estimula nossa pesquisa e desenvolvimento para pensar, melhorar e criar novos usos para todos os nossos produtos.

Sua satisfação é a nossa prioridade para construir uma relação duradoura de confiança e permitir-lhe expressar toda a sua criatividade culinária.

robot coupe®

UMA EMPRESA COMPROMETIDA COM O 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** ”

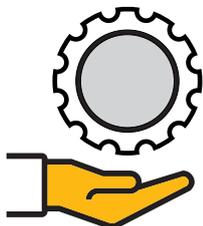
“ Nós **excedemos todas as exigências** aplicáveis
para garantir **performances**
impecáveis ”



“ 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% ”

COMPROMISSOS CONCRETOS DURANTE TODA A VIDA ÚTIL DOS PRODUTOS



O PROJETO

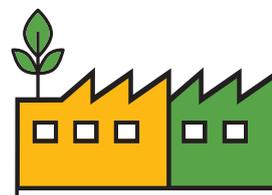
Produtos projetados para durar:

- Qualidade e durabilidade dos materiais utilizados em nossas máquinas.
- Máquinas que combinam desempenho e economia de energia ao longo de seu uso.
- 100% dos nossos produtos são reparáveis.
- Disponibilidade de peças de reposição por mais de 10 anos após da saída de linha.

A PRODUÇÃO

Ética e responsável:

- Em conformidade com as normas mais exigentes.
- Uma aplicação da directiva ROHS (não uso de substâncias nocivas) e integração de normas futuras como o EuP (Energy Using Product - Produto Consumidor de Energia).
- Uma escolha de parceiros europeus que permite reduzir os transportes e seu impacto ecológico.



OS RECURSOS

Gestão sustentável dos recursos:

- Uma redução nas embalagens desde a fase de projeto e uma diminuição nos resíduos de produção.
- Uma precisão das máquinas reduzindo o desperdício na cozinha.
- Mais de 95% de produtos recicláveis.
- Uma participação nos procedimentos de coleta e reciclagem aplicáveis em cada país.



AS EQUIPES

Uma empresa socialmente comprometida:

- Uma política de desenvolvimento individual de nossos colaboradores e uma promoção da ética.
- Em conformidade com os padrões da Organização Internacional do Trabalho.
- Um compartilhamento de nossas exigências RSE com nossos parceiros e o seu acompanhamento neste processo.



robot coupe®

AO SEU SERVIÇO

Robot-Coupe não é somente um fabricante. É uma empresa humana cujas qualidades de escuta e serviço são implementadas em todo o mundo para melhorar a vida diária dos profissionais. O cliente dita nossa ação e seu acompanhamento.

UMA PRESENÇA NO CAMPO

Robot-Coupe está ao seu lado:

- Demonstração das últimas máquinas Robot-Coupe
- Auditoria de seu material de cozinha
- Treinamento técnico em seu restaurante
- Acompanhamento no seguimento de suas máquinas, em termos de reparação, manutenção e substituição de peças de reposição
- Compartilhamento de experiências



“ Um parceiro de confiança que me dá uma verdadeira paz de espírito ”

*verificar disponibilidade/possibilidade geográfica

robotcoupe.com.br



PARA MELHORAR O DIA A DIA DOS USUÁRIOS

orienta você no uso de sua máquina:



1 Escaneie o QR Code da sua máquina



 **Easy Guide**

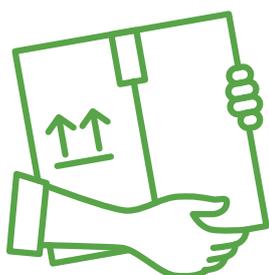
- 2 • Acesse a página do seu produto em robotcoupe.com.br e confira todo o conteúdo que vai facilitar sua vida: vídeos de como usar, limpar e manter sua máquina, instruções de uso e segurança, receitas, etc.

UM PARCEIRO DE CONFIANÇA



Qualidade no atendimento ao cliente

Robot-Coupe tem uma equipe dedicada a responder a todas as questões e a orientar na escolha dos equipamentos: cotações, pedidos, faturamento, organização do transporte... A entrega de máquinas e acessórios é assegurada de forma confiável em 48 horas. As peças de reposição são despachadas em 24 horas, graças ao site de serviço pós-venda. Mais de 98% dos pedidos são enviados dentro do prazo acordado.



Um centro logístico de alto desempenho

Robot-Coupe reúne em um armazém todo seu estoque de máquinas e peças de reposição para garantir prazos de entrega rápida. Mais de 90% das referências estão disponíveis em estoque. Uma equipe de preparadores está encarregada de acompanhar, organizar cuidadosamente os pedidos e garantir a rastreabilidade das remessas.



Uma assistência técnica avançada

Robot-Coupe complementou seu sistema com uma equipe especializada treinada para fornecer aconselhamento técnico eficiente e rápido: ajuda em diagnósticos, reparações, procedimentos de manutenção, tutoriais em vídeo, etc.



Um serviço pós-venda eficiente

O site internet www.spareparts.uk.robot-coupe.com é uma ferramenta precisa e rápida para obter informações e/ou encomendar:

- Consulta de peças de reposição com vistas explodidas, diagramas elétricos.
- Pesquisa multicritérios por preços, referências, número de série, nome do modelo...
- Pedido de peças de reposição em tempo real.

robot coupe®

AO SEU LADO

- | | | | |
|--|--|---|---|
| 1 MIDI CATÁLOGO
Brasil
Ref. 450 945 | 2 GUIA DE SELEÇÃO
Discos
Ref. 430 401 | 3 LIVROS MERCADOS
Pizza
Ref. 451 065 | 4 LIVROS MERCADOS
Confeitaria
Ref. 451 194 |
|--|--|---|---|

Contate seu representante de vendas Robot-Coupe para descobrir toda a coleção.



PRESENTES NAS MAIORES FEIRAS NO BRASIL



Participação própria :
SUPER RIO EXPOFOOD
FISPAL
FIPAN

E com nossas revendas parceiras :
HOSPITALAR
APAS
EQUIPOTEL ...

PARA SUAS LOJAS E SHOWROOMS



Conjunto 3 displays

Ref. 451 581*

* Verificar condições



Expositor misto

Ref. 450 421

robot @ coupe®

AO SEU LADO

ENCONTRE TODOS NOSSOS VÍDEOS NO CANAL ROBOT-COUPE OFICIAL:



Vídeo Robot-Coupe R 301 Ultra



Vídeo Robot-Coupe CL 50 Ultra



Vídeo Robot-Coupe J 100

VÍDEOS TAMBÉM EM
www.robotcoupe.com.br

NAS MÍDIAS SOCIAIS OFICIAIS ROBOT-COUPE



LinkedIn
robot-coupe-official



Facebook
RobotCoupeOfficial

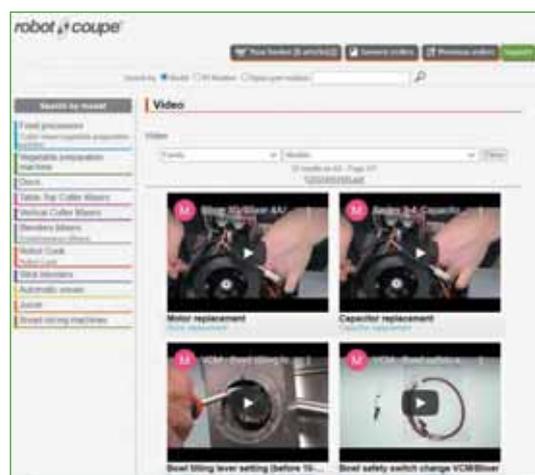


Youtube
Robot-Coupe Official



Instagram
robotcoupe_official

E COM NOSSO SERVIÇO PÓS-VENDAS



Vídeos de pós-venda

Para treinar seus técnicos em operações de manutenção e reparo.

UMA PÁGINA DE INTERNET COMPLETA



NOVO



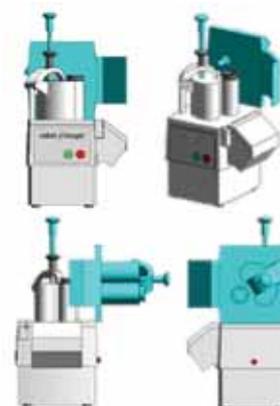
NOVO SITE ROBOT-COUPÉ

- **Design reativo e de fácil utilização:** fácil acesso às informações, com qualquer dispositivo (computador, celular, tablet)
- **Vídeos:** conheça nossos produtos ao vivo e aprenda o funcionamento

PARA VOCÊ, DISTRIBUIDOR, ARQUITETO e PROJETISTAS



- **Acesso dedicado:** consulte e baixe instruções técnicas, especificações, desenhos 2D, 3D e BIM



PARA SEUS CLIENTES

- **Guia de seleção:** encontre a máquina certa em apenas alguns cliques
- **Registro do produto:** baixe os manuais do usuário e as instruções de segurança

robot coupe®

SOLUÇÕES PARA TODOS OS SETORES DE ALIMENTAÇÃO

RESTAURANTE COMERCIAL



FAST FOOD

Fast-Food
Fast-Good (Fast-Food de alta qualidade)
Loja de sucos
Take-away
Lanchonetes
Praça de alimentação



COZINHAS INDUSTRIAIS



RESTAURANTE ESCOLAR

Creches
Primária
Ensino Médio
Universidades
Cozinhas centrais



ARTESÃOS E SUPERMARCADOS



PADEIROS E CONFEITEIROS

Padeiros
Confeiteiros
Sorveteiros
Casa de bolo
Delicatessen



RESTAURANTE TRADICIONAL

Restaurantes populares
Restaurantes temáticos
Rede de restaurantes
A la carte
Bistro
Alta gastronomia
Choperias

RESTAURANTE HOTELEIRO

Hotéis de todas as categorias
Banquetes/Bufferet
Resort
Restaurante para funcionários

RESTAURANTE COMERCIAL



RESTAURANTE CORPORATIVO

Restaurantes de empresas
Restaurantes administrativos
Cantinas de empresas
Forças armadas
Cadeias
Cozinhas Centrais

RESTAURANTE HOSPITALAR

Hospitais-Clinicas
Casas de repouso
Centros médicos especializados
Restaurantes para funcionários

COZINHAS INDUSTRIAIS



CATERING

Bufferet de eventos
Catering aéreo
Comidas transportadas

SUPERMERCADOS

Vegetais e frutas processados
Rôtisserie
Loja de sucos
Padaria
Restaurante para funcionários



#THEsolution

robot 



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





Exemplos:

GANHAR DINHEIRO

Um rápido retorno do seu investimento!



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



Investir em um 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

PÁGINA **42**

PROCESSADORES DE ALIMENTOS

CL 50 Ultra



PÁGINA **76**

Blixer®

Blixer® 3



PÁGINA **82**

TRITURADORES

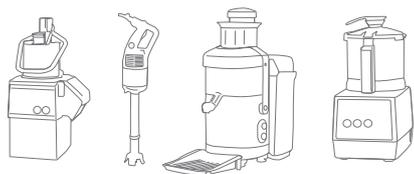
MP 450 Ultra



INDICE

COMBINADOS

PÁGINA 20



COLEÇÃO de DISCOS

PÁGINA 28

PROCESSADORES DE ALIMENTOS

PÁGINA 40

CÚTERS

PÁGINA 62

ROBOT COOK®

PÁGINA 70

BLIXER®

PÁGINA 74

TRITURADORES

PÁGINA 80

CENTRIFUGADORAS

PÁGINA 96

DADOS TÉCNICOS

(dimensões, peso, etc.) PÁGINA 106

DESPOLPADEIRAS

PÁGINA 102

COMBINADOS

CÚTER E PROCESSADOR DE ALIMENTOS



2 MÁQUINAS EM UMA!

Compacto e multifuncional, o Combinado, cúter e processador de alimentos da Robot-Coupe é o aliado diário dos Chefs de cozinha, especialmente em espaços pequenos.



COMBINADOS

CÚTER E PROCESSADOR DE ALIMENTOS

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

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

Easy Guide

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



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

Ejeção lateral:
para ganhar espaço e conforto de uso.



INOVAÇÃO

Faca "mais perto" do fundo de cuba, que garante um ótimo resultado e um processo mais rápido também em pequenas quantidades



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



Leia este QR-Code para ver o combinado em ação.

FUNÇÃO CÚTER

	Faca lisa Padrão	➔			
			PICAR GROSSO	MISTURAR	EMULSIONAR
	Faca serrilhada opcional ESPECIAL Confeitaria Panificação	➔			
			AMASSAR	TRITURAR	
	Faca dentada opcional ESPECIAL Ervas aromáticas Temperos	➔			
			PICAR ERVAS	PICAR TEMPEROS	

FUNÇÃO PROCESSADOR DE ALIMENTOS

	FATIADOS			JULIENE	
	ONDULADOS			+ CUBOS*	
	RALADOS			+ BATATAS FRITAS*	

* Para R 402, R 502

FUNÇÃO EXTRATOR DE SUCOS E POLPAS*

- Função espremedor de cítricos para todos os cítricos.
- Extração de sucos de frutas e vegetais para aperitivos, sobremesas, molhos, sopas, picolés e sorvetes, smoothies, doces, geleias...
- Função despulpadora para extrair polpa de frutas e vegetais macios ou cozidos.



* Disponível para R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402

COMBINADOS CÚTER E PROCESSADOR DE ALIMENTOS



RALADOS / FATIADOS / ONDULADOS / JULIENE

R 211 XL Ultra



EM OPÇÃO
23
DISCOS

EM OPÇÃO
3
FACAS

2,9 L

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

R 301 Ultra



EM OPÇÃO
23
DISCOS

EM OPÇÃO
3
FACAS

3,7 L

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



RALADOS / FATIADOS / ONDULADOS / JULIENE

+ CUBOS + BATATAS FRITAS

R 402



EM OPÇÃO
28
DISCOS

EM OPÇÃO
3
FACAS

4,5 L

- Monofásico
- 2 velocidades
- Kit extrator de sucos e polpas*

R 502



EM OPÇÃO
+de
50
DISCOS

EM OPÇÃO
3
FACAS

5,9 L

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

*Acessório em opção

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	10 a 30
R 301 Ultra	1,5 kg	50 kg/h	10 a 80
R 402	2,5 kg	50 kg/h	20 a 100
R 502	3,2 kg	150 kg/h	30 a 300

KIT EXTRATOR DE SUCOS E POLPAS

- Função espremedor de cítricos para todos os cítricos.
- Extração de sucos de frutas e vegetais para aperitivos, sobremesas, molhos, sopas, picolés e sorvetes, smoothies, doces, geleias...
- Função despulpadora para extrair polpa de frutas e vegetais macios ou cozidos.
- Substitui várias ferramentas manuais:

FUNÇÃO DESPULPADORA

+

FUNÇÃO ESPREMEDOR DE CÍTRICOS



Boca grande
capacidade 75x90 mm



Leia este QR-Code para
ver esta função em ação.



POLPAS FRESCAS PARA
SORVETES E PICOLÉS



POLPAS FRESCAS PARA
SOBREMESAS



LEITE DE COCO



SUCOS DE LIMÃO



TORTA DE LIMÃO



SUCOS DE LARANJA



Kit extrator de sucos e polpas para R 211 XL Ultra
Kit extrator de sucos e polpas para R 301 Ultra / R 402

Ref.

27393

27396

COMBINADOS CÚTER E PROCESSADOR DE ALIMENTOS



R 211 XL Ultra

Motor assíncrono	✓
Potência	550 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	1800 rpm
Pulso	✓
Cúter	Cuba 2,9 L em aço inox
Faca	Faca lisa em aço inox - Incluído
Processador de alimentos	Boca meia-lua Boca cilíndrica Ø 58 mm
Discos	Fatiador 2 mm, Fatiador 5 mm, Ralador 2 mm Incluído



R 301 Ultra

Motor assíncrono	✓
Potência	650 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	1800 rpm
Pulso	✓
Cúter	Cuba 3,7 L em aço inox
Faca	Faca lisa em aço inox - Incluído
Processador de alimentos	Boca meia-lua 1,6 L Boca cilíndrica Ø 58 mm
Discos	Fatiador 2 mm, Fatiador 5 mm, Ralador 2 mm, Julienne 4x4 mm - Incluído

Escolha o seu modelo:



Leia este QR-Code para ver os combinados em ação.

R 211 XL Ultra	Ref.
R 211 XL Ultra 220V/60/1 BRA - 3 Discos	2377

R 301 Ultra	Ref.
R 301 Ultra 220V/60/1 BRA - 4 Discos	3554

Coleção completa de discos página 30



Escolha as suas opções:



	R 201 XL	R 301 Ultra
Opções	Ref.	Ref.
Faca serrilhada Especial Confeitaria / Panificação	27138	27288
Faca dentada Especial Ervas Aromáticas e Temperos	27061	27287
Faca lisa adicional	27055	27286
Cuba completa (cuba, tampa, faca)	-	27278
Kit extrator de sucos e polpas	27393	27396



R 402

Motor assíncrono	✓
Potência	750 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	600 - 1800 rpm
Pulso	✓
Bloco motor	Metálico
Cúter	Cuba de 4,5 L em aço inox
Faca	Faca lisa em aço inox - Incluído
Braço raspador	-
Processador de alimentos	Boca meia-lua 1,6 L Boca cilíndrica Ø 58 mm Cuba em aço inox
D-Clean Kit	Incluído
Discos	Fatiador 2 mm, Fatiador 5 mm, Ralador 2 mm, Kit cubos 10x10x10 mm - Incluído

Escolha o seu modelo:



Leia este QR-Code para ver os combinados em ação.

Escolha as suas opções:



R 402	Ref.
R 402 220V/60/1 BRA - 5 Discos	3555

Coleção completa de discos página 30



	R 402	R 502
Opções	Ref.	Ref.
Faca serrilhada Especial Confeitaria / Panificação	27346	27305
Faca dentada Especial Ervas Aromáticas e Temperos	27345	27304
Faca lisa adicional	27344	27303
Cuba completa (cuba, tampa, faca)	27342	27320
Kit extrator de sucos e polpas	27396	-
Acessório limpa faca - Em breve	-	49258



R 502

Motor assíncrono	✓
Potência	900 W
Voltagem	Trifásico
Velocidade	750 - 1800 rpm
Pulso	✓
Bloco motor	Metálico
Cúter	Cuba de 5,9 L em aço inox
Faca	Faca lisa em aço inox - Incluído Acessório limpa faca - Incluído, em breve
Braço raspador	✓
Processador de alimentos	Boca meia-lua 2,2 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluído
D-Clean Kit	Incluído
Discos	Não incluídos

R 502	Ref.
R 502 G 220V/60/3	2384
R 502 G 380V/60/3	2381

COLEÇÃO DE DISCOS



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. Economize várias horas de trabalho por dia graças aos combinados e processadores de alimentos de Robot-Coupe.



COLEÇÃO DE DISCOS



ESSENTIAL
Series 1-4



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
			4mm 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	28056W
	27577	27577	2 mm	28057W
	27511	27511	3 mm	28058W
			4 mm	28073W
			5 mm	28059W
	27046	27046	6 mm	
			7 mm	28016W
	27632	27632	9 mm	28060W
	27764	27764	Parmesão	28061W
	27191	27191	Batatas Rôstis	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	



ESSENTIAL
Series 1-4



EXPERT
Series 5-7

R 402

DISCOS

R 502

CL 50 Ultra / CL 52
CL 55 / CL 60

KIT CUBOS



GRADE + FATIADOR

BATATAS FRITAS



CONJUNTO DE DISCOS

		5 x 5 x 5 mm	■ 28110W
■ 27113		8 x 8 x 8 mm	■ 28111W
		8 x 8 x 5 mm (vinagrete)	■ 28203W
■ 27114		10 x 10 x 10 mm	■ 28112W
■ 27298		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
▲ 27116		8 x 8 mm	▲ 28134W
		8 x 16 mm	▲ 28159W
▲ 27117		10 x 10 mm	▲ 28135W
		10 x 16 mm	▲ 28158W
		Conjunto de 4 discos	1969
		Conjunto de 5 discos	1967
		Conjunto multicorte de 14 discos	2024

■ 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.

COLEÇÃO DE DISCOS ACESSÓRIOS

NOVO

EasyClean Xpress

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

- Limpeza rápida e fácil
- Desperdício Zero

Para grades de cubos	Ref.
8 mm	49305
10 mm	49309
12 mm	49313
14 mm	49314



NOVO

D-CLEAN KIT

Pente para limpeza da grade de Cubos



Suporte grade

- Essencial R 402 - CL 40
- Expert R 502 e CL 50 Ultra a CL 60

	Ref.
D-Clean Kit	29246

+



Pente para limpeza da grade de Cubos

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

+



Raspador

PORTA-DISCOS MURAL 2 HASTES:

1 LÂMINA e 8 DISCOS

> Para discos R211 XL Ultra, R301 Ultra, R402

Ref.
107810



PORTA DISCOS MURAL 4 HASTES:

> 16 discos pequenos ou 8 discos grandes

Ref.
107812



CAIXA INDIVIDUAL PARA DISCOS:

> R 502

> Do CL 50 ao CL 60

Ref.
27258



SUPORTE DE PAREDE EM AÇO INOX

Ref.
101230



PROTEÇÃO DE DISCOS

> R 502

> Do CL 50 ao CL 60

Ref.
39726



CUBA MINI

> Gama EXPERT de R 502 e CL 50 a CL 60

> Não compatível com Kit de cubos e chips.

Ref.
39716



A SOLUÇÃO CHAVE NA MÃO PARA TODAS AS COZINHAS

EXPERT Series 5-7

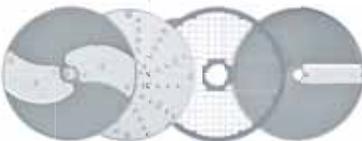
CONJUNTO DE 4 DISCOS



Fatiadores
2 mm

Raladores
2 mm

Cubos
8 x 8 x 5 mm

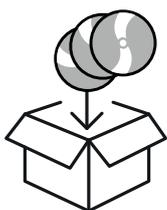


Ref.

R 502, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 e CL 60 1969W

Porta-discos de parede (conjunto de 2) **GRÁTIS**

CONJUNTO DE 5 DISCOS



Fatiadores
2 mm & 5 mm

Raladores
2 mm

Cubos
10 x 10 x 10 mm



Ref.

R 502, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 e CL 60 1967W

Porta-discos de parede (conjunto de 2) **GRÁTIS**

CONJUNTO MULTICORTE DE 14 DISCOS



Fatiadores
1 mm, 2 mm, 5 mm

Raladores
2 mm, 5 mm

Julienne
3 x 3 mm

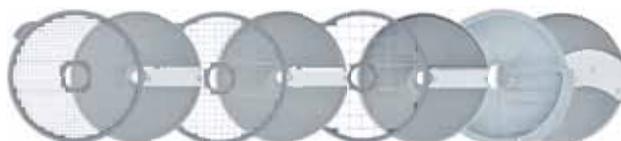


Cubos

8 x 8 x 5 mm, 10 x 10 x 10 mm,
20 x 20 x 20 mm

Batatas fritas

10 x 10 mm



Para cortar frutas e legumes de todas as formas e tamanhos

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

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

Robot-Coupe inova com o seu lançamento mais recente, o pacote WORKSTATION, com 14 discos incluídos.

Ref.

Conjunto multicorte

2024W

2 porta-disco mural (2 hastes) **GRÁTIS**



Digitalize o código QR para ver esta função em ação.

NOVO

Tratamento:

Mineral+[®]



Alta resistencia

Este tratamento à base de minerais proporciona uma proteção ideal da superfície do disco.



O frescor é preservado

Este tratamento reduz o atrito no disco, garante um corte perfeito e mantém frutas e legumes frescos.



Limpeza fácil

Resistente à máquina de lavar louça.

Estes novos discos podem ser identificados: nova aparência e letra W incluída no código do item.



A MAIOR VARIEDADE DE CORTES

FATIADORES

Expert : CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502

Essencial : R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402



0,6 mm Amêndoas
Ref. 28166W



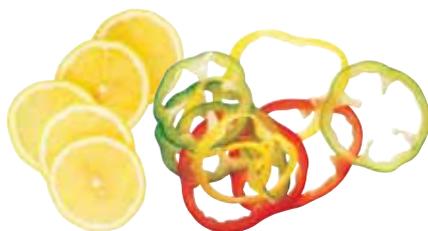
0,8 mm
Ref. 28069W



1 mm
Ref. 28062W
Ref. 27051



2 mm
Ref. 28063W
Ref. 27555



3 mm
Ref. 28064W
Ref. 27086



4 mm
Ref. 28004W
Ref. 27566



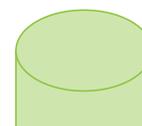
5 mm
Ref. 28065W
Ref. 27087



6 mm
Ref. 28196W
Ref. 27786



8 mm
Ref. 28066W



10 mm
Ref. 28067W



14 mm
Ref. 28068W



4mm Batatas cozidas
Ref. 27244W



6mm Batatas cozidas
Ref. 27245W



Os pictogramas verdes estão à escala de 1:1



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 à escala de 1:1



A MAIOR VARIEDADE DE CORTES

JULIENE

Expert : CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502
 Essencial : R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402



1 x 8 mm
Tagliateles
 Ref. 28172W



1 x 26 mm
Cebolas e Repolhos
 Ref. 28153W



2 x 4 mm
 Ref. 27072W
 Ref. 27080



2 x 6 mm
 Ref. 27066W
 Ref. 27081



2 x 8 mm
 Ref. 27067W



2 x 10 mm
Tagliateles
 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

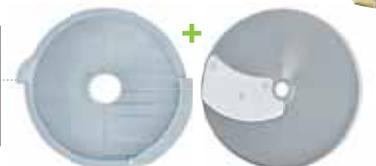


8 x 8 mm
 Ref. 28054W
 Ref. 27048



BATATAS FRITAS

Expert : CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502
 Essencial : R 402



8 x 8 mm
 Ref. 28134W
 Ref. 27116



8 x 16 mm
 Ref. 28159W



10 x 10 mm
 Ref. 28135W
 Ref. 27117



10 x 16 mm
 Ref. 28158W



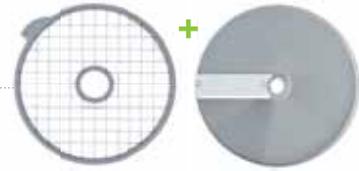
Os pictogramas verdes estão à escala de 1:1



KIT CUBOS

Expert : CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502

Essential : R 402



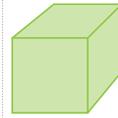
5x5x5 mm
Ref. 28110W



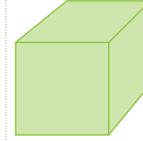
**Vinagrete
8x8x5 mm**
Ref. 28203W



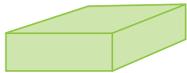
8x8x8 mm
Ref. 28011W
Ref. 27113



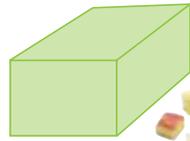
10x10x10 mm
Ref. 28112W
Ref. 27114



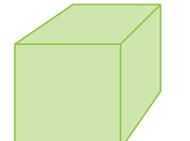
12x12x12 mm
Ref. 28197W
Ref. 27298



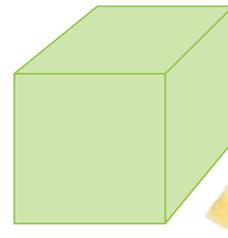
14x14x5 mm
Ref. 28181W



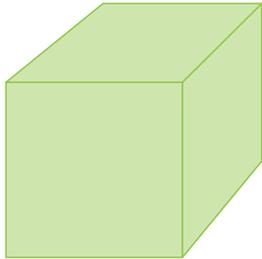
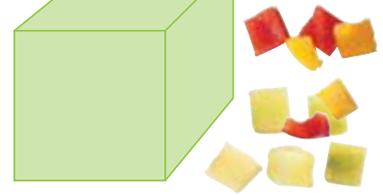
14x14x10 mm
Ref. 28179W



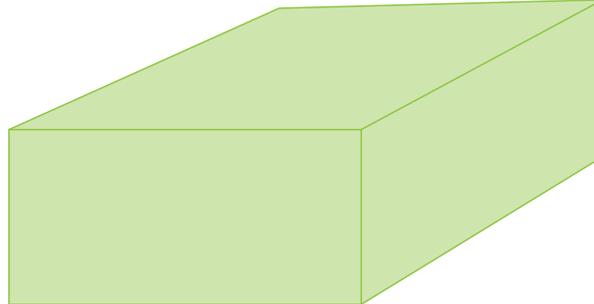
14x14x14 mm
Ref. 28113W



20x20x20 mm
Ref. 28114W



25x25x25 mm
Ref. 28115W



**50x70x25 mm
Alfaca**
Ref. 28180W



NOVO

EasyClean Xpress

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

- Limpeza rápida e fácil
- Desperdício Zero

Para grades de cubos	Ref.
8 mm	49305
10 mm	49309
12 mm	49313
14 mm	49314



NOVO

D-CLEAN KIT

Pente para limpeza da grade de Cubos



Suporte grade

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

+



**Pente para limpeza da
grade de Cubos**

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

+



Raspador

	Ref.
D-Clean Kit	29246

PURÊ DE BATATAS

R 502

CL 50 Ultra - CL 52 - CL 55 - CL 60

- **Volume e rapidez**

Em 2 minutos até 10 kg de um purê fresco e saboroso.

- **Ergonomia**

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

- **Versatilidade**

Beneficie de uma função adicional purê em seu processador de alimentos além dos 50 cortes de frutas e de vegetais.



Leia este QR-Code para ver o acessório purê de batatas em ação.

O acessório purê de batatas consiste em:

- uma boca de alimentação para facilitar o carregamento das batatas (somente para R 502 e CL 50 Ultra)
- um raspador
- uma grade especial Ø 3 mm ou 6 mm
- um disco expulsador especial para purê

		Ref.
Kit para purê de batatas Ø 3 mm (R 502 e CL 50 Ultra)	1 + 2	28207
Acessório para purê de batatas Ø 3 mm (CL 52, CL 55 e CL 60)	2	28208
Kit para purê de batatas Ø 6 mm (R 502 e CL 50 Ultra)	1 + 2	28209
Acessório para purê de batatas Ø 6 mm (CL 52, CL 55 e CL 60)	2	28210

O “FEITO EM CASA” COM ROBOT-COUCPE

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



Embora não haja legislação sobre o assunto no Brasil, é comumente assumido que um prato feito em casa é preparado e cozido no local com produtos crus/em natura. Batatas congeladas, por exemplo, não seriam consideradas “feitas em casa”.

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

A maior variedade de batatas fritas!



8 x 8 mm



8 x 16 mm



10 x 10 mm



10 x 16 mm

Julienne de Batata



2 x 2 mm

Batata palha



4 x 4 mm



6 x 6 mm

Waffles



2 x 2 mm

Batatas sauté



14 x 14 mm ou 20 x 20 mm

Batatas Chips



1 ou 2 mm

Batatas Portuguesa



5 mm

Purê



PROCESSADORES DE ALIMENTOS

PROCESSADORES DE ALIMENTOS DE BANCADA p.42

PROCESSADORES DE ALIMENTOS DE PISO p.50



A MAIOR VARIEDADE DE CORTES

Graças à gama dos Processadores de Alimentos, você economizará várias horas de trabalho por dia, fazendo cortes fatiados, ralados, juliene, cubos, batatas fritas, até mesmo purê.



PROCESSADORES DE ALIMENTOS DE BANCADA

Boca grande volume

Permite introduzir grandes vegetais de todo tipo como repolhos, beringelas... e carregar outros vegetais.



Dobradiça com haste

Permite desmontar imediatamente a tampa para uma limpeza fácil.

Easy Guide

Bloco motor em aço inox

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.

Ejeção lateral

Para ganhar espaço e conforto de uso.



Leia este QR-Code para ver o processador de alimentos em ação.

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

INOVAÇÃO

EMPURRADOR EXACTITUBE

O segredo para cortes excepcionais! Para cortar ingredientes de tamanhos pequenos: cogumelos, pimentas, pickles, morangos, bananas, uvas...



A MAIOR VARIEDADE DE CORTES!

Os processadores de alimentos de Robot-Coupe têm mais de 50 discos para realizar cortes tanto de vegetais e frutas como de queijo, ou ainda linguça.



PURÊ DE BATATAS

CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60



Leia este QR-Code para ver o acessório purê de batatas em ação.



Acessório para purê de batatas



Boca de alimentação
(somente para CL 50 Ultra)

1



Raspador
Peneira purê
3 mm ou 6 mm

2

Disco expulsador especial para purê

Acessório para purê de batatas

O acessório purê de batatas consiste em:

- uma boca de alimentação para facilitar o carregamento das batatas (somente para CL 50 Ultra)
- um raspador
- uma grade especial Ø 3 mm ou 6 mm
- um disco expulsador especial para purê



		Ref.
Kit para purê de batatas Ø 3 mm (CL 50 Ultra)	1 + 2	28207
Acessório para purê de batatas Ø 3 mm	2	28208
Kit para purê de batatas Ø 6 mm (CL 50 Ultra)	1 + 2	28209
Acessório para purê de batatas Ø 6 mm	2	28210

PROCESSADORES DE ALIMENTOS DE BANCADA



Produção prática/h :



Até 150 kg



Até 250 kg

RALADOS / FATIADOS / ONDULADOS / JULIENE

+ CUBOS + BATATAS FRITAS

CL 50 Ultra



- Monofásico
- 1 velocidade
- Acessório para purê de batatas*

CL 52



- Monofásico
- 1 velocidade
- Acessório para purê de batatas*

Encontre todos os modelos de piso na página 52



Até 150 kg



Até 150 kg



Até 150 kg

RALADOS / FATIADOS / ONDULADOS / JULIENE

+ CUBOS + BATATAS FRITAS

CL 50 Ultra Pizza



CL 50 Ultra 4 Discos



CL 50 Ultra 5 Discos



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

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





Superfície 139 cm²

“Coleção completa de discos na página 30”

CL 50 Ultra

Motor assíncrono	✓
Potência	550 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	375 rpm
Bocas	Boca meia-lua 2,2 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluído
Tampa e cuba	Metálicos
Bloco motor	Inox
D-Clean Kit	Incluído
Discos	Não incluídos

Escolha o seu modelo:



Leia este QR-Code para ver o processador de alimentos em ação.

CL 50 Ultra - 4 Discos	Ref.
CL 50 Ultra 220V/60/1 BRA - 4 discos Fatiar 2 mm, ralar 2 mm, vinagrete 5x8x8 mm (fatador + grade).	1997W
CL 50 Ultra - 5 Discos	Ref.
CL 50 Ultra 220V/60/1 BRA - 5 discos Fatiar 2 mm, fatiar 5 mm, ralar 2 mm, cubos 10x10x10 mm (fatador + grade).	1996W
CL 50 Ultra sem disco	Ref.
CL 50 Ultra 220V/60/1 BRA	24562

Coleção completa de discos página 30



Detalhe de composição do kits página 33

CL 50 Ultra	
Opção	Ref.
Empurrador Exactitube suplementar	49212
Acessório para purê de batatas 3 mm	28207
Acessório para purê de batatas 6 mm	28209
Cuba mini	28209

NOVO



CL 50 Ultra Pizza

Uma oferta sob medida para a realização de suas Pizzas!

1 disco fatiador 4 mm para tomate, beringela...

1 disco fatiador 2 mm para cebola, pimentão, abobrinha, cogumelos, salame...



1 disco ralador 5 mm para mozzarella ou queijo especial pizzas.



Superfície 139 cm²



CL 50 Ultra Pizza

Motor assíncrono	✓
Potência	550 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	375 rpm
Bocas	Boca meia-lua 2,2 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluído
Tampa e cuba	Metálicos
Bloco motor	Inox
D-Clean Kit	Incluído
Discos	Fatiador 2 mm, Fatiador 4 mm + Ralador 5 mm Incluído

Escolha o seu modelo:

CL 50 Ultra Pizza	Ref.
CL 50 Ultra Pizza 220V/60/1 BRA - 3 discos	2026W

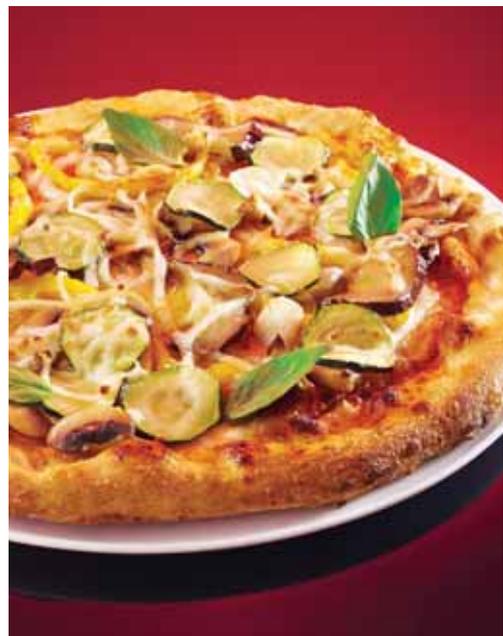
Coleção completa de discos página 30



CL 50 Ultra Pizza

Escolha as suas opções:

Opção	Ref.
Empurrador Exactitube suplementar	49212
Acessório para purê de batatas 3 mm	28207
Acessório para purê de batatas 6 mm	28209



CL 52

Inventado para cortar grandes volumes de vegetais num instante.



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



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.

EXTRA LARGO

O volume XL da boca permite processar até 15 tomates.



Easy Guide

EXTRA POTENTE

O bloco motor é feito de inox para uma limpeza facilitada.
Motor industrial ultra potente e silencioso de 750 W.



INOVAÇÃO



ERGONOMIA INCOMPARÁVEL

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



Leia este QR-Code para ver o processador de alimentos em ação.

EJEÇÃO LATERAL

Economia de espaço e conforto de trabalho.

Expulsador especial para repolho, para uma ejeção facilitada.





Superfície 227 cm²

"Coleção completa de discos na página 30"



CL 52

Motor assíncrono	✓
Potência	750 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	375 rpm
Bocas	Boca lua cheia 4,4 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluído
Tampa e cuba	Metálicos
Bloco motor	Inox
Acessórios	Escova limpa eixo - Incluído, em breve
D-Clean Kit	Incluído
Discos	Não incluídos

Escolha o seu modelo:



Leia este QR-Code para ver o processador de alimentos em ação.

CL 52 - 4 Discos		Ref.
CL 52 220V/60/1 BRA		24495
Conjunto 4 discos		1969W
CL 52 - 5 Discos		Ref.
CL 52 220V/60/1 BRA		24495
Conjunto 5 discos		1967W
CL 52 sem disco		Ref.
CL 52 220V/60/1 BRA		24495

Coleção completa de discos página 30



Escolha as suas opções:

CL 52	
Opção	Ref.
Empurrador Exactitube adicional	49221
Acessório para purê de batatas 3 mm	28208
Acessório para purê de batatas 6 mm	28210
Escova limpa eixo - Em breve	49257



PROCESSADORES DE ALIMENTOS DE PISO

Soluções especialmente estudadas para a preparação de grandes volumes.

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.

EXTRA LARGO

O volume XL da boca permite processar até 15 tomates.

EXTRA POTENTE

Motor industrial de 1100 W, ultra potente e silencioso para um uso intensivo. O bloco motor é feito de inox para uma limpeza facilitada.

INOVAÇÃO

ERGONOMIA INCOMPARÁVEL

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



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

EJEÇÃO LATERAL

Economia de espaço e conforto de trabalho.



Boca automática CL 55



Boca com alavanca CL 55
(superfície 227 cm²) com tubo integrado



Boca 4 tubos CL 55
2 tubos Ø 50 mm / 2 tubos Ø 70 mm



Boca 2 tubos CL 55
Tubos direto e inclinado

A MAIOR VARIEDADE DE CORTES!

Eficientes, robustos, fáceis de usar e limpar, os processadores de alimentos de piso Robot-Coupe são dedicados às cozinhas centrais, caterings, indústrias e coletividades.





Produção prática/h:



400 kg

RALADOS / FATIADOS / ONDULADOS / JULIENE

+ CUBOS + BATATAS FRITAS

CL 55 Alavanca

EM OPÇÃO
+de
50
DISCOS



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

CL 55 2 Bocas

EM OPÇÃO
+de
50
DISCOS



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

CL 55 Workstation

EM OPÇÃO
+de
50
DISCOS



- Trifásico
- 2 velocidades
- Acessório para purê de batatas

Encontre todos os modelos de bancada na página 44

*Acessórios em opção



RALADOS / FATIADOS / ONDULADOS / JULIENE

+ CUBOS + BATATAS FRITAS

CL 60 Alavanca



EM OPÇÃO
+de
50
DISCOS

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

CL 60 2 Bocas



EM OPÇÃO
+de
50
DISCOS

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

CL 60 Workstation

EM OPÇÃO
+de
50
DISCOS



- Trifásico
- 2 velocidades
- Acessório para purê de batatas





CL 55 Alavanca

Motor assíncrono	✓	
Potência	750 W	1100 W
Voltagem	220 V Monofásico	Trifásico
Velocidade	375 rpm	375 - 750 rpm
Bocas	Boca com alavanca lua cheia 4,4 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluído	
Tampa e cuba	Metálicos	
Bloco motor	Inox	
Base móvel	Inox - Equipado com 2 rodas com freio	
Acessórios	Escova limpa eixo - Incluído, em breve	
D-Clean Kit	Incluído	
Discos	Não incluídos	

Escolha o seu modelo:

CL 55 Alavanca	Ref.
CL 55 Alavanca 220V/60/1 BRA	2271
CL 55 Alavanca 220V/60/3	2206
CL 55 Alavanca 380V/60/3	2207

CL 55 2 Bocas

Motor assíncrono	✓	
Potência	1100 W	
Voltagem	Trifásico	
Velocidade	375 - 750 rpm	
Bocas	Boca automática em aço inox Boca com alavanca lua cheia 4,4 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluído	
Tampa e cuba	Metálicos	
Bloco motor	Inox	
Base móvel	Inox - Equipado com 2 rodas com freio	
Acessórios	Escova limpa eixo - Incluído, em breve	
D-Clean Kit	Incluído	
Discos	Não incluídos	

CL 55 2 Bocas	Ref.
CL 55 2 Bocas 220V/60/3	2208
CL 55 2 Bocas 380V/60/3	2209

Coleção completa de discos página 30



ACESSÓRIOS CL 55



Boca automática
Ref. 28170



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



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



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



**Acessório para purê
de batatas**
Ref. 28208 Ø 3 mm
Ref. 28210 Ø 6 mm



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

Em breve



Escova limpa eixo
Ref. 49257



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



**Carro de armazenagem para
16 discos e 3 cabeças/bocas
de alimentação (não incluídas).
Fornecido com recipiente GN 1/1**
Ref. 49132



CL 55 Workstation

Solução completa

Até
900 kg
de vegetais
por hora

175 mm
59 mm

Superfície 227 cm²

CARRINHO AJUSTÁVEL 3 alturas

Para transportar e carregar facilmente os vegetais e as frutas, e transportar os acessórios.



CL 55 Workstation

Motor assíncrono	✓
Potência	1100 W
Voltagem	Trifásico
Velocidade	375 - 750 rpm
Bocas	Boca automática em aço inox Boca com alavanca lua cheia 4,4 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluído
Tampa e cuba	Metálicos
Bloco motor	Inox
Acessórios	Base móvel inox - Equipada com 2 rodas com freio - Incluído Carrinho ajustável GN 1/1, 3 alturas + 3 recipientes GN 1/1 - Incluído Acessório para purê de batatas 3 mm- Incluído Escova limpa eixo - Incluído, em breve
D-Clean Kit	Incluído
Discos	Conjunto multicorte de 14 discos - Incluído

CL 55 Workstation	Ref.
CL 55 Workstation 220V/60/3	2294W
CL 55 Workstation 380V/60/3	2296W

UMA SOLUÇÃO COMPLETA DE ACESSÓRIOS INCLUÍDOS!

Boca automática

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



Boca com alavanca

Especial vegetais volumosos, tipo repolho ou alface.



Conjunto Multicorte

14 discos incluídos.



1 mm

2 mm

5 mm

2 mm

5 mm

Fatiadores

Raladores



8 x 8 x 5 mm

10 x 10 x 10 mm

20 x 20 x 20 mm

Cubos



10 x 10 mm

3 x 3 mm

Patatas fritas

Julienne



4 porta-discos murais para 16 discos

Empurrador Exactitube

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



Acessório para purê de batatas 3 mm

Ideal para realizar grandes quantidades de purê de batata.



Em breve

Escova limpa eixo



Carrinho ajustável GN 1/1

Para o transporte dos produtos e o armazenamento dos acessórios.

2 recipientes GN 1/1 fornecidos.



Modo produção

Modo armazenagem



CL 60 Alavanca

CL 60 2 Bocas

Motor assíncrono	✓
Potência	1500 W
Voltagem	Trifásico
Velocidade	375 - 750 rpm
Bocas	Boca com alavanca lua cheia 4,9 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluído
Cuba	Inox
Bloco motor	Inox
Equipado com	1 pé ajustável para se adaptar aos desníveis do chão, 2 rodas, 1 recipiente inox para as ferramentas de corte
Acessórios	Escova limpa eixo - Incluído, em breve
D-Clean Kit	Incluído
Discos	Não incluídos

Motor assíncrono	✓
Potência	1500 W
Voltagem	Trifásico
Velocidade	375 - 750 rpm
Bocas	Boca automática em aço inox Boca com alavanca lua cheia 4,4 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluído
Cuba	Inox
Bloco motor	Inox
Equipado com	1 pé ajustável para se adaptar aos desníveis do chão, 2 rodas, 1 recipiente inox para as ferramentas de corte
Acessórios	Escova limpa eixo - Incluído, em breve
D-Clean Kit	Incluído
Discos	Não incluídos

Escolha o seu modelo:



Leia este QR-Code para ver o processador de alimentos em ação.

CL 60 Alavanca	Ref.
CL 60 Alavanca 220V/60/3	2321
CL 60 Alavanca 380V/60/3	2320

CL 60 2 Bocas	Ref.
CL 60 2 Bocas 220V/60/3	2327
CL 60 2 Bocas 380V/60/3	2326

Coleção completa de discos página 30



ACESSÓRIOS CL 60



Boca automática
Com bandeja de
alimentação
Ref. 39681



Boca com alavanca
Ref. 39680



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



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



**Acessório para purê
de batatas**
Ref. 28208 Ø 3 mm
Ref. 28210 Ø 6 mm



Empurrador Exactitube
Ref. 49221

Em breve



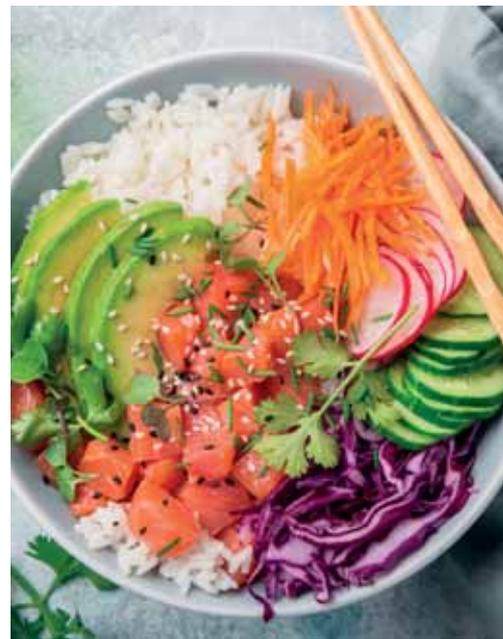
Escova limpa eixo
Ref. 49257



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



Carro de armazenagem para
16 discos e 3 cabeças/bocas
de alimentação (não incluídas).
Fornecido com recipiente GN 1/1
Ref. 49132



CL 60 Workstation

Solução completa



CARRO DE ARMAZENAGEM DE ACESSÓRIOS (Opcional)



Pé ajustável para se adaptar aos diferentes níveis de piso.

CL 60 Workstation

Motor assíncrono	✓
Potência	1500 W
Voltagem	Trifásico
Velocidade	375 - 750 rpm
Bocas	Boca automática em aço inox Boca com alavanca lua cheia 4,9 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluído 4 tubos: 2 tubos Ø 50mm e 2 tubos Ø 70mm
Tampa e cuba	Metálicos
Bloco motor	Inox
Equipado com	1 pé ajustável para se adaptar aos desníveis do chão 2 rodas, 1 recipiente inox para as ferramentas de corte
Acessórios	Carrinho ergomóvel com 3 recipientes GN 1/1 Incluído Carro de armazenagem com 1 recipiente GN 1/1 Opcional Acessório para purê de batatas 3 mm - Incluído Escova limpa eixo - Incluído, em breve
D-Clean Kit	Incluído
Discos	Conjunto multicorte de 14 discos - Incluído

CL 60 Workstation	Ref.
CL 60 Workstation 220V/60/3	2337W
CL 60 Workstation 380V/60/3	2338W



Leia este QR-Code para ver o processador de alimentos em ação.

UMA SOLUÇÃO COMPLETA DE ACESSÓRIOS !

Boca automática

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



Boca com alavanca

Especial vegetais volumosos, tipo repolho ou alface.



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.



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)



Em breve Escova limpa eixo



Conjunto Multicorte

14 discos incluídos.



Fatiadores

Raladores



Cubos



Patatas fritas

Julienne



4 porta-discos murais para 16 discos

Carrinho Ergo Móvel

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



CÚTERS



O INDISPENSÁVEL EM CONFEITARIA E NA COZINHA!

O assistente ideal do Chef graças à sua faca “mais perto” do fundo de cuba - Exclusividade Robot-Coupe. Pequenas ou grandes quantidades, realize todas suas preparações pressionando simplesmente um botão: molhos e emulsões, picados de carnes, peixes, cebolas, alhos ou ervas aromáticas e temperos, amassamento, trituração de frutos secos ou chocolate, praliné...



CÚTERS

DE MESA

NOVO

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.



Leia este QR-Code para ver o cutter em ação.

TIMER

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

Easy Guide

robot coupe®

000



R5 V.V.

5,9 L



INOVAÇÃO

FACA "MAIS PERTO" DO FUNDO DE CUBA

Para trabalhar tanto em pequenas como em grandes quantidades. Facas serrilhadas e dentadas opcionais.

Modelos com **variação de velocidade:** de 300 a 3500 rpm para uma maior flexibilidade de uso e uma maior variedade de aplicações.



**Faca lisa
Padrão**



PICAR GROSSO



MISTURAR

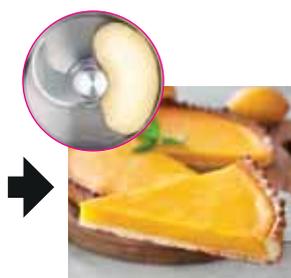


EMULSIONAR



**Faca serrilhada
opcional**

**ESPECIAL
Confeitaria
Panificação**



AMASSAR



TRITURAR



**Faca dentada
opcional**

**ESPECIAL
Ervas
aromáticas
Temperos**



PICAR ERVAS



PICAR TEMPEROS

FUNÇÃO 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 **60 a 500 rpm** em rotação inversa para realizar todas as preparações e incorporar marcadores como caudas de lagostim para as suas terrinas, uvas nos seus pãezinhos, brunoises ou cubos de vegetais...



CÚTERS DE MESA



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

R 8

EM OPÇÃO
3
FACAS
8 L



• Trifásico

R 10

EM OPÇÃO
3
FACAS
11,5 L



• Trifásico

1 VELOCIDADE 1800 rpm

R 2

EM OPÇÃO
3
FACAS
2,9 L



• Monofásico

R 3

EM OPÇÃO
3
FACAS
3,7 L



• Monofásico

R 5 V.V.

EM OPÇÃO
3
FACAS
5,9 L



• Monofásico
• R-Mix®

VELOCIDADE VARIÁVEL 300 a 3500 rpm

* Quantidades máximas processadas por operação

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 to 50	1 a 4 mn
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	1 to 50	
R 3-3.000	1 kg	1,5 kg	-	0,5 kg	1 to 50	
R 5	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	50 to 200	
R 8	3 kg	5 kg	4 kg	2 kg	200 to 300	
R 10	4 kg	6 kg	5 kg	3 kg	200 to 300	

* Quantidade de massa levedada hidratada a 60%



R 2

Motor assíncrono	✓
Potência	550 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	1800 rpm
Pulso	✓
Cuba	2,9 L em aço inox
Faca	Faca lisa em aço inox - Incluído



R 3

Motor assíncrono	✓
Potência	650 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	1800 rpm
Pulso	✓
Cuba	3,7 L em aço inox
Faca	Faca lisa em aço inox - Incluído

Escolha o seu modelo:



Leia este QR-Code para ver o cutter em ação.

R 2	Ref.
R 2 220V/60/1 BRA	22536

R 3	Ref.
R 3 220V/60/1 BRA	22537

Escolha as suas opções:



Opções	R 2	R 3
	Ref.	Ref.
Faca serrilhada Especial Confeitaria / Panificação	27138	27288
Faca dentada Especial Ervas Aromáticas e Temperos	27061	27287
Faca lisa adicional	27055	27286
Porta faca/discos mural	107810	107810



R 5

Motor assíncrono	✓
Potência	1500 W
Voltagem	Trifásico
Velocidade	1800 e 3600 rpm
Timer	✓
Pulso	✓
Bloco motor	Metálico
Cuba	5,9 L em aço inox
Faca	Faca lisa em aço inox - Incluído Acessório limpa faca - Incluído, em breve
R-Mix®	-

R 5 V.V.

	✓
Potência	1500 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	300 a 3500 rpm
Timer	✓
Pulso	✓
Bloco motor	Metálico
Cuba	5,9 L em aço inox
Faca	Faca lisa em aço inox - Incluído Acessório limpa faca - Incluído, em breve
R-Mix®	✓

Escolha o seu modelo:



Leia este QR-Code para ver o cutter em ação.

R 5	Ref.
R 5 G - 220V/60/3	24616
R 5 G - 380V/60/3	24613

R 5 V.V.	Ref.
R 5 V.V. G 220V/60/1 BRA	24622

Escolha as suas opções:



NOVO

R 5 todos os modelos	
Opções	Ref.
Faca serrilhada Especial Confeitaria / Panificação	27305
Faca dentada Especial Ervas Aromáticas e Temperos	27304
Faca lisa adicional	27303
Braço raspador	49552
Acessório limpa faca - Em breve	49258



R 8

Motor assíncrono	✓
Potência	2200 W
Voltagem	Trifásico
Velocidade	1800 e 3600 rpm
Pulso	✓
Cuba	8 L em aço inox
Faca	Tudo aço inox, 2 facas lisas desmontáveis e ajustáveis - Incluído

R 10

Motor assíncrono	✓
Potência	2600 W
Voltagem	Trifásico
Velocidade	1800 e 3600 rpm
Pulso	✓
Cuba	11,5 L em aço inox
Faca	Tudo aço inox, 3 facas lisas desmontáveis e ajustáveis - Incluído

Escolha o seu modelo:



Leia este QR-Code para ver o cutter em ação.

R 8	Ref.
R 8 220V/60/3	21293
R 8 380V/60/3	21294

R 10	Ref.
R 10 220V/60/3	21393
R 10 380V/60/3	21394

Escolha as suas opções:



	R 8	R 10
Opções	Ref.	Ref.
Faca inox serrilhada 2 facas Especial Confeitaria / Panificação	27383	-
Faca inox dentada 2 facas Especial Ervas Aromáticas e Temperos	27385	-
Faca inox lisa 2 facas adicional	27381	-
Faca inox serrilhada 3 facas Especial Confeitaria / Panificação	-	27384
Faca inox dentada 3 facas Especial Ervas Aromáticas e Temperos	-	27386
Faca inox lisa 3 facas adicional	-	27382
Faca serrilhada	59281	59281
Faca dentada	59282	59282
Faca lisa	59280	59280

Robot Cook®

COOKING CÚTER BLENDER





O 1º ROBÔ PROFISSIONAL COM AQUECIMENTO!

Emulsionar, picar, triturar, misturar, amassar, pulverizar, são todas as funções realizadas na perfeição pelo Robot Cook®. Acrescenta a isto uma potência de aquecimento modulável, até 140°C, precisa ao grau. A grande capacidade da cuba permite produzir em quantidade suficiente para as necessidades profissionais.



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.



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

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

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

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.

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

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

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



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

Robot Cook® COOKING CÚTER BLENDER



Robot Cook®

Motor assíncrono	✓
Potência	1800 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	<ul style="list-style-type: none"> • Velocidade variável de 100 a 3500 rpm • Alta Velocidade Turbo de 4500 rpm • Velocidade de mistura R-Mix de -100 a -500 rpm • Velocidade intermitente de rotação da faca a cada 2 segundos a velocidade lenta
Temperatura de aquecimento	Até 140°C
Pulso	✓
Cuba	3,7 L em aço inox
Braço raspador	✓
Facas	Faca dentada especial função Blender - Incluído Faca lisa especial função Cúter - Incluído Acessório limpa faca - Incluído

Escolha o seu modelo:

Robot Cook®	Ref.
Robot Cook 220V/60/1	43011R



Leia este QR-Code para ver o Robot Cook® em ação.

Escolha as suas opções:

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

●● EMULSIONAR



●● PICAR



●● TRITURAR



●● PULVERIZAR



●● MISTURAR



●● AMASSAR



Blixer®



O NOVO EQUILÍBRIO ALIMENTAR!

Especialmente dedicado às cozinhas de saúde, o Blixer® permite que os produtos crus sejam transformados em texturas modificadas.

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



Blixer®

DE MESA

INOVAÇÃO

BRAÇO Blixer®

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

MOTOR ASSÍNCRONO

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

Easy Guide



Faca com laminas dentadas.



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**.

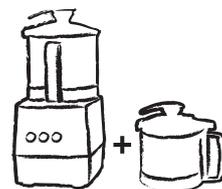
CHAMINÉ DE CUBA ALTA

Para processar **grandes capacidades de líquidos**.

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

PORQUÊ USAR UM 2º ACESSÓRIO DE CUBA?

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



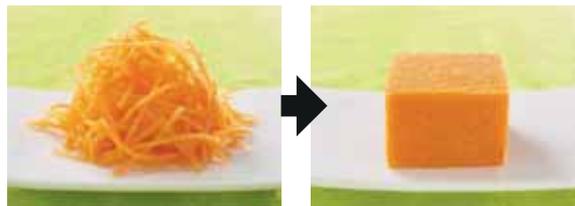


SAÚDE - ALIMENTOS COM TEXTURA MODIFICADA.....

Entradas

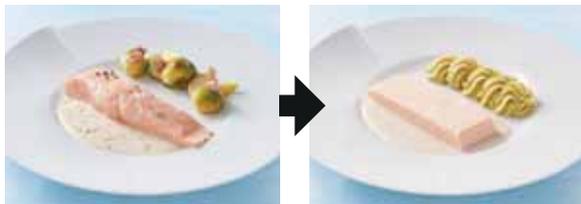


DUO DE REPOLHO VERMELHO E AIPO CRUS



SALADA DE CENOURA

Pratos

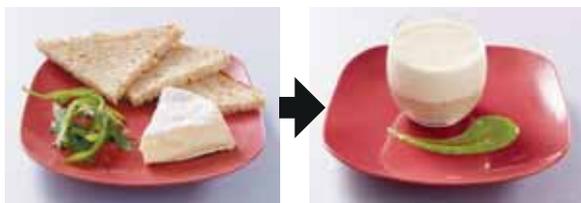


PAVÉ DE SALMÃO E REPOLHOS



GUISADO DE VITELA

Queijo



CAMEMBERT E PÃO INTEGRAL

Sobremesa



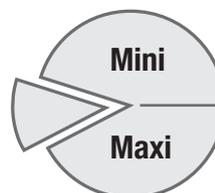
COMPOTA CRUA DE MAÇÃ

COMO ESCOLHER 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



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

RESTAURANTE - GASTRONOMIA

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...



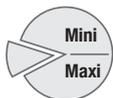
Pulverizações a seco, especial «pós» para alimentos secos ou desidratados.



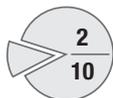
VOLTA AO INDICE

Blixer® DE MESA

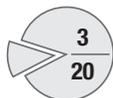
Número de porções de 200 g



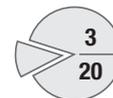
Quantidades processadas por operação



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

2 VELOCIDADES
1800 e 3600 rpm

Blixer® 5

5,9 L



• Trifásico

VELOCIDADE VARIÁVEL
300 a 3500 rpm

Blixer® 5 V.V.

5,9 L



• Monofásico

POSSIBILIDADES DE TRABALHO

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



Blixer® 3

Motor assíncrono	✓
Potência	750 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	3600 rpm
Timer	-
Pulso	✓
Bloco motor	Material composto
Cuba	3,7 L em aço inox
Tampa estanque transparente	✓
Braço Blixer®	✓
Faca	Facas dentadas em aço inox, com tampa desmontável Incluído Acessório limpa faca - Incluído
Número de porções de 200 g	2-10

Blixer® 5

Motor assíncrono	✓
Potência	1500 W
Voltagem	Trifásico
Velocidade	1800 e 3600 rpm
Timer	✓
Pulso	✓
Bloco motor	Metálico
Cuba	5,9 L em aço inox
Tampa estanque transparente	✓
Braço Blixer®	✓
Faca	Facas dentadas em aço inox, com tampa desmontável Incluído Acessório limpa faca - Incluído, em breve
Número de porções de 200 g	3-20

Blixer® 5 V.V.

Motor assíncrono	✓
Potência	1 500 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	300 a 3500 rpm
Timer	✓
Pulso	✓
Bloco motor	Metálico
Cuba	5,9 L em aço inox
Tampa estanque transparente	✓
Braço Blixer®	✓
Faca	Facas dentadas em aço inox, com tampa desmontável Incluído Acessório limpa faca - Incluído, em breve
Número de porções de 200 g	3-20

Escolha o seu modelo:



Leia este QR-Code para ver o Blixer® em ação.

Blixer® 3	Ref.
Blixer® 3 220V/60/1 BRA	33246

Blixer® 5	Ref.
Blixer® 5 G - 220V/60/3	33262
Blixer® 5 G - 380V/60/3	33258

Blixer® 5 V.V.	Ref.
Blixer® 5 V.V. G 220V/60/1	33266

Escolha as suas opções:

	Blixer® 3	Blixer® 5
Opções	Ref.	Ref.
Conjunto cuba adicional: cuba, faca dentada, tampa e braço Blixer®	27337	27322
Faca dentada adicional	27447	27310
Faca serrilhada	27448	27311
Acessório limpa faca - Em breve	-	49258

TRITURADORES



QUATRO GAMAS NO TOPO DA INOVAÇÃO

Qualquer que seja o seu tamanho, os trituradores Robot-Coupe podem triturar, misturar, emulsionar, bater ou amassar as preparações num instante! O seu desempenho em termos de higiene, simplicidade de uso, versatilidade, longevidade e rentabilidade fazem deles os melhores do mercado.



TRITURADORES

ERGONOMIA

Alça ergonômica para um melhor conforto de uso.

DESEMPENHO

Motorização reforçada: **+20%** para uma máquina cada vez mais eficiente. Aumento do desempenho para uma **otimização do tempo de trituração**.



LONGEVIDADE

Construção robusta graças ao seu **bloco motor 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 facilitar 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!

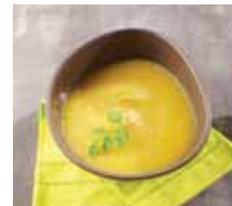
SERVIÇO PÓS-VENDA: CABO DE ALIMENTAÇÃO DESMONTÁVEL

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





SOPAS



MOLHOS



POLPAS



ESPECIAL
EMULSÕES



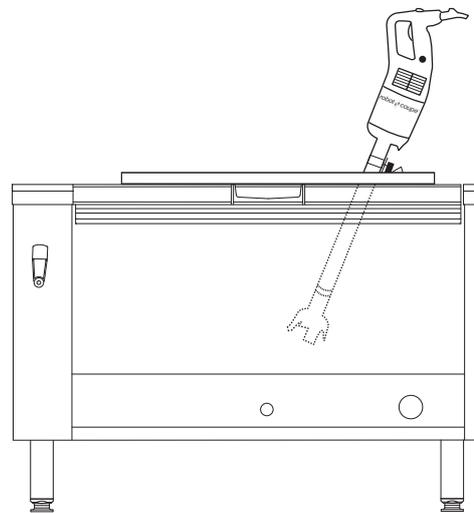
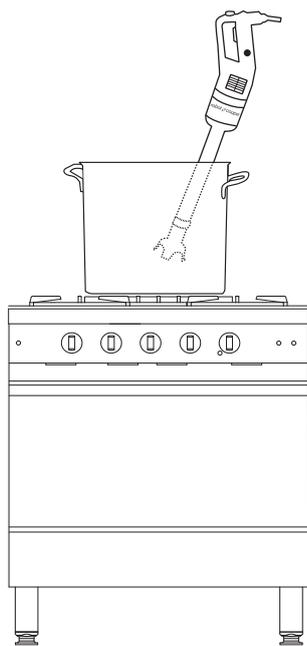
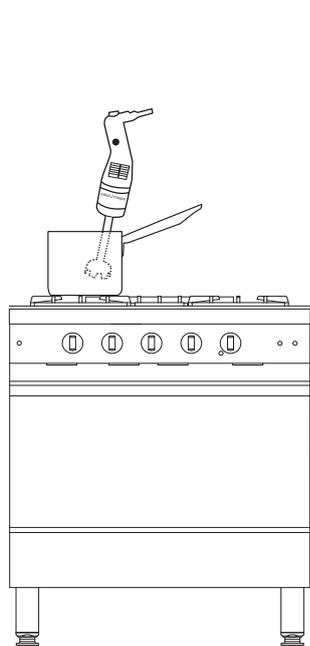
Ferramenta Aeromix disponível na gama Mini.

DESCUBRA NOSSOS SUPORTES DE PANELAS PARA UM TRABALHO SEM CANSAÇO

Página 90



MINI	COMPACTO	GRANDE						
<p>Mini MP Ver página 86</p>	<p>CMP Ver página 88</p>	<p>MP Ver página 91</p>						
<p>NOVO</p> 		 <p>350 mm</p>	 <p>450 mm</p>	 <p>550 mm</p>	 <p>600 mm</p>	 <p>740 mm</p>		
<p>270 W Mini MP 190 V.V.</p>	<p>290 W Mini MP 240 V.V.</p>	<p>310 W CMP 250 V.V.</p>	<p>350 W CMP 300 V.V.</p>	<p>440 W MP 350 Ultra</p>	<p>500 W MP 450 Ultra</p>	<p>750 W MP 550 Ultra</p>	<p>850 W MP 600 Ultra</p>	<p>1000 W MP 800 Turbo</p>
<p>15 litros 30 litros</p>		<p>50 litros</p>	<p>100 litros</p>	<p>200 litros</p>	<p>300 litros</p>	<p>400 litros</p>		
<p>Especial Preparações Pequenas</p>		<p>Especial Restaurante</p>		<p>Especial uso intensivo Coletividades / Restaurante</p>				



COMBI

MMP - CMP - MP Ultra Ver página 94



270 W
Mini MP
190 Combi

290 W
Mini MP
240 Combi

NOVO



350 W
CMP 300
Combi

30 litros



440 W
MP 350
Combi Ultra

50 litros

500 W
MP 450
Combi Ultra

100 litros

Especial Preparações
Pequenas

Especial
Restaurante

Especial uso intensivo
Coletividades / Restaurante

LIMPEZA

Faca e sino fáceis de desmontar.



Como parte da abordagem HACCP, aconselhamos aos usuários, após a limpeza, que guardem o sino e a faca em câmara fria.

CONFORTO DE USO

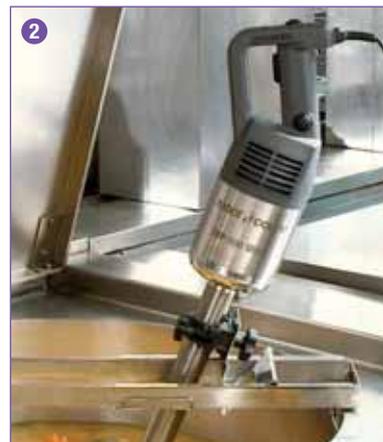
Suportes de panelas fáceis de usar para um trabalho sem cansaço.

1 1 suporte de panela inox universal:

- Para fixar na borda da panela.

2 3 suportes de panelas ajustáveis em aço inox:

- Para o diâmetro da panela: 330 a 650 mm
- Para o diâmetro da panela: 500 a 1000 mm
- Para o diâmetro da panela: 850 a 1300 mm



GAMA MINI

Mini tamanho, Máxi desempenho!
Especial molhos, emulsões e
preparações pequenas.

FORMA DA ALÇA

Forma ergonômica para uma boa
pega e um trabalho sem cansaço.



Faca e tubo em inox desmontáveis
para uma higiene perfeita.



**Faca projetada para uma qualidade
de trituração ideal.**



BOTÃO VELOCIDADE VARIÁVEL

No topo do aparelho para um
ajuste fácil e visual.

BLOCO MOTOR INOX

Para uma maior longevidade do
equipamento.

INOVAÇÃO

AEROMIX

Acessório patenteado
especialmente projetado para
realizar emulsões em 1 minuto,
arejadas e volumosas, que se
mantêm perfeitamente no prato.



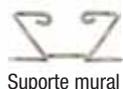
FACA



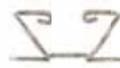
AEROMIX

Especial emulsões





Suporte mural



Suporte mural



Mini MP 190 V.V.

Potência	270 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	2000 a 12500 rpm
Faca, sino e tubo	Comprimento 190 mm - tudo aço inox
Faca desmontável	✓
Sino desmontável	✓
Pé desmontável	✓
Dimensões	Comprimento 485 mm, Ø 78 mm
Peso bruto	2,5 kg
Acessórios	Aeromix inox - Incluído Suporte mural - Incluído

Mini MP 240 V.V.

Potência	290 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	2000 a 12500 rpm
Faca, sino e tubo	Comprimento 240 mm - tudo aço inox
Faca desmontável	✓
Sino desmontável	✓
Pé desmontável	✓
Dimensões	Comprimento 535 mm, Ø 78 mm
Peso bruto	2,5 kg
Acessórios	Aeromix inox - Incluído Suporte mural - Incluído

Escolha o seu modelo:

Mini MP 190 V.V.	Ref.
Mini MP 190 V.V. 220V/60/1 BRA	34754BRA

Mini MP 240 V.V.	Ref.
Mini MP 240 V.V. 220V/60/1 BRA	34764BRA



Leia este QR-Code para ver a triturador em ação.

Escolha as suas opções:



	Mini MP 190 V.V.	Mini MP 240 V.V.
Opções	Ref.	Ref.
Acessório batedeira Mini	27333	27333

GAMA COMPACTA CMP

Compacta, fácil de manusear, eficiente.
Especial restaurante, sorveteria, café

NOVO

POTÊNCIA

Motorização reforçada +15% para uma máquina cada vez mais eficiente.



DESEMPENHO

Qualidade de trituração ideal com uma fineza de produto acabado num período mínimo de tempo.



Easy Guide

LONGEVIDADE

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

INOVAÇÃO



HIGIENE

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



COMFORT

Variable speed for greater flexibility when making sophisticated preparations.

INOVAÇÃO



ERGONOMIA

Dispositivo compacto, leve, fácil de manusear.

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.

SERVIÇO PÓS-VENDA: CABO DE ALIMENTAÇÃO DESMONTÁVEL

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





CMP 250 V.V.

Potência	310 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	2300 a 9600 rpm auto-ajustada
Faca, sino e tubo	Comprimento 250 mm - tudo aço inox
Faca desmontável	✓
Sino desmontável	✓
Pé desmontável	Não
Dimensões	Comprimento 650 mm, Ø 94 mm
Peso bruto	3,9 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído



CMP 300 V.V.

Potência	350 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	2300 a 9600 rpm auto-ajustada
Faca, sino e tubo	Comprimento 300 mm - tudo aço inox
Faca desmontável	✓
Sino desmontável	✓
Pé desmontável	Não
Dimensões	Comprimento 660 mm, Ø 94 mm
Peso bruto	3,9 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído

Escolha o seu modelo:



Leia este QR-Code para ver a triturador em ação.

CMP 250 V.V.	Ref.
CMP 250 V.V. 220V/60/1 BRA	34244BBR

CMP 300 V.V.	Ref.
CMP 300 V.V. 220V/60/1 BRA	34234BBR

SUPORTES DE PANELAS MP/CMP

Os suportes de panelas diminuem os riscos de DME, facilitam o trabalho dos usuários e melhoram o controle da preparação.

Eles permitem que o Triturador seja inclinado sem esforço ou deixado para trabalhar de forma independente. Tudo em aço inox e completamente desmontáveis, eles são fáceis de limpar e muito práticos de usar.

1 Suporte de panela universal:

Se adapta facilmente a todos os diâmetros de panelas.



2 Suportes de panela ajustáveis:

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

- Ø Panela de 330 mm a 650 mm.
- Ø Panela de 500 mm a 1000 mm.
- Ø Panela de 850 mm a 1300 mm.



Suportes de Panelas Inox

1 suporte de panela inox universal 1	Ref.
Para fixar na borda da panela	27358
3 suportes de panelas inox ajustáveis 2	Ref.
Para panela diâmetro de 330 a 650 mm	27363
Para panela diâmetro de 500 a 1000 mm	27364
Para panela diâmetro de 850 a 1300 mm	27365

GAMA GRANDE MP ULTRA

Ainda mais eficiente e ergonômica!

ERGONOMIA

Alça ergonômica para um melhor conforto de uso.

DESEMPENHO

Motorização reforçada: **+20%** para uma máquina cada vez mais eficiente. 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 facilitar 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!



SERVIÇO PÓS-VENDA: CABO DE ALIMENTAÇÃO DESMONTÁVEL

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



INOVAÇÃO





MP 350 Ultra

Potência	440 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	9500 rpm
Faca, sino, tubo	Comprimento 350 mm - Tudo aço inox
Faca desmontável	✓
Sino desmontável	✓
Pé desmontável	Não
EasyPlug	✓
Dimensões	Comprimento 740 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	6,2 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído



MP 450 Ultra

Potência	500 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	9500 rpm
Faca, sino, tubo	Comprimento 450 mm - Tudo aço inox
Faca desmontável	✓
Sino desmontável	✓
Pé desmontável	Não
EasyPlug	✓
Dimensões	Comprimento 840 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	6,3 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído

Escolha o seu modelo:



Leia este QR-Code para ver a triturador em ação.

MP 350 Ultra	Ref.
MP 350 Ultra LED 220V/60/1 BRA	34800LBR

MP 450 Ultra	Ref.
MP 450 Ultra LED 220V/60/1 BRA	34810LBR

Escolha as suas opções:

MP 350 Ultra / MP 450 Ultra	
Opções	Ref.
Alça EasyGrip desmontável	27359



MP 550 Ultra

Potência	750 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	9000 rpm
Faca, sino, tubo	Comprimento 550 mm - Tudo aço inox
Faca desmontável	✓
Sino desmontável	✓
Pé desmontável	Não
Dupla alça	Alça EasyGrip desmontável
Electronic booster system	Não
EasyPlug	✓
Dimensões	Comprimento 940 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	6,6 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído



MP 600 Ultra

Potência	850 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	9500 rpm
Faca, sino, tubo	Comprimento 600 mm - Tudo aço inox
Faca desmontável	✓
Sino desmontável	✓
Pé desmontável	Não
Dupla alça	Alça EasyGrip desmontável
Electronic booster system	Não
EasyPlug	✓
Dimensões	Comprimento 980 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	7,4 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído



MP 800 Turbo

Potência	1000 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	9500 rpm
Faca, sino, tubo	Comprimento 740 mm - Tudo aço inox
Faca desmontável	✓
Sino desmontável	✓
Pé desmontável	✓
Dupla alça	Alça de aço inoxidável integrada
Electronic booster system	Dispositivo eletrônico melho- rando o desempenho do motor
EasyPlug	✓
Dimensões	Comprimento 1130 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	9,2 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído

Escolha o seu modelo:



Leia este QR-Code para ver a triturador em ação.

MP 550 Ultra	Ref.
MP 550 Ultra LED 220V/60/1 BRA	34820LBR

MP 600 Ultra	Ref.
MP 600 Ultra LED 220V/60/1 BRA	34830LBR

MP 800 Turbo	Ref.
MP 800 Turbo LED 220V/60/1 BRA	34890LBR

TRITURADORES

GAMA COMBI

O acessório batedeira Robot-Coupe disponível em CMP Combi e MP Combi Ultra irá permitir-lhe emulsionar, misturar, bater e amassar.

POTÊNCIA

Motorização reforçada
+15% para uma máquina
cada vez mais eficiente.

FACILIDADE DE TRABALHO

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

ERGONOMIA

Alça ergonômica para um
melhor conforto de uso.

CONFORTO

Sistema de auto-regulagem
da velocidade para as
preparações elaboradas.



EMULSIONAR



Dressing, maionese,
molho "rouille", molho
verde ou cocktail...

MISTURAR



Massa de crepes,
polpa de tomate,
tempero...

DESCASCAR



Semolina, arroz,
trigo, quinoa...

BATER



Claras em neve,
mousse de chocolate,
chantili...

AMASSAR



Purê de batatas,
massas de pasteis,
massas para fritar...

INOVAÇÃO



CAIXA METÁLICA DA BATEDEIRA

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.

NOVO



CMP 300 Combi

MP 350 Combi Ultra

MP 450 Combi Ultra

Potência	350 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	2300 a 9600 rpm em triturador 500 a 1800 rpm em batedeira auto-ajustada
Faca, sino, tubo	Comprimento 300 mm - Tudo aço inox
Faca desmontável	✓
Sino desmontável	✓
Pé desmontável	✓ equipado com um sistema de vedação de 3 níveis
Caixa metálica da batedeira	✓
Batedeira desmontável	✓
EasyPlug	✓
Dimensões	Comprimento total com tubo: 700 mm, com batedeira: 610 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	5,7 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído

Potência	440 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	1800 a 9000 rpm em triturador 250 a 1800 rpm em batedeira auto-ajustada
Faca, sino, tubo	Comprimento 350 mm - Tudo aço inox
Faca desmontável	✓
Sino desmontável	✓
Pé desmontável	✓
Caixa metálica da batedeira	✓
Batedeira desmontável	✓
EasyPlug	✓
Dimensões	Comprimento total com tubo: 790 mm, com batedeira: 805 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	7,9 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído

Potência	500 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	1800 a 9000 rpm em triturador 250 a 1800 rpm em batedeira auto-ajustada
Faca, sino, tubo	Comprimento 450 mm - Tudo aço inox
Faca desmontável	✓
Sino desmontável	✓
Pé desmontável	✓
Caixa metálica da batedeira	✓
Batedeira desmontável	✓
EasyPlug	✓
Dimensões	Comprimento total com tubo: 890 mm, com batedeira: 840 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	8,2 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído

Escolha o seu modelo:



Leia este QR-Code para ver a triturador em ação.

Escolha as suas opções:

CMP 300 Combi	Ref.
CMP 300 Combi 220V/60/1 BRA	34314BBR

MP 350 Combi Ultra	Ref.
MP 350 Combi Ultra LED 220V/60/1 BRA	34860LBR

MP 450 Combi Ultra	Ref.
MP 450 Combi Ultra LED 220V/60/1 BRA	34870LBR

	CMP 300 Combi	MP 350 Combi Ultra	MP 450 Combi Ultra
Opções	Ref.	Ref.	Ref.
Acessório batedeira CMP Combi	27248	-	-
Acessório batedeira MP Combi	-	27210	27210
Acessório ferramenta batedeira	-	27355	27355
Pé triturador	27250	39354	39355

VOLTA AO INDICE

CENTRIFUGADORAS AUTOMÁTICAS



UM SUCO ULTRA FRESCO EM SOMENTE ALGUNS SEGUNDOS

As centrifugadoras automáticas Robot-Coupe são utilizadas por profissionais dos mais variados setores: lojas de suco, bares, restaurantes, hotéis, coletividades e supermercados.

Rápidos, eficientes, robustos e econômicos, eles fornecem a solução ideal para fazer excelentes sucos ultra frescos de frutas e de vegetais em grande quantidade.



CENTRIFUGADORAS AUTOMÁTICAS

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: 25 cl em somente 6 segundos.



CESTO

Com duas alças para ser retirado sem ferramentas.

Easy Guide

NOVO

2 tamanhos de bicos anti-salpicos*:

- 1 Jarra / Cuba liquidificador
- 2 Serviço copo a copo



NOVO

BANDEJA PARA-PINGOS*

Grande capacidade para uma bancada sempre limpa.



NOVO

BASE INCLINADA*

Para uma evacuação do suco ideal.

MOTOR

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



Saída dos resíduos diretamente abaixo da bancada**.

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



*somente J80 Buffet e J100

** somente J100

NOSSOS USUÁRIOS



BARES, RESTAURANTES E AMBIENTES MÉDICO-SOCIAIS

Os sucos de frutas e de vegetais frescos dão um toque de fresco ao cardápio de bares e restaurantes. Eles são também muito populares nos hospitais e casas de repouso para melhorar a hidratação diária dos pacientes.



HOTÉIS, CANTINAS DE ESCOLAS E DE EMPRESAS

Fáceis de usar e silenciosas, as centrifugadoras automáticas Robot-Coupe encontrarão o seu lugar num buffet de hotel ou numa cantina.



LOJAS DE SUCOS E SUPERMERCADOS

Especialmente projetada para usos intensivos, a nossa gama de centrifugadoras automáticas é ideal para grandes volumes de produção.



Rápido retorno do investimento:

- Em média, 500 copos de suco vendidos para amortizar uma centrifugadora automática J 100.
- Os melhores retornos no mercado com ingredientes frequentemente usados.

CENTRIFUGADORAS



J 80

Motor assíncrono	✓
Potência	700 W
Voltagem	220 V Monofásico
Caudal	120 L/h
Cuba	Inox
Boca	✓ - Automático Ø 79 mm
Filtro	Inox
Disco ralador	Inox
Altura útil sob o bico	155 mm
SERVIÇO : Copo	✓
Jarra	✓
Cuba Blender	-
Bico anti-salpicos	✓ - 1 tamanho
Base inclinada	-
Bandeja para-pingos	✓
Ejeção automática dos resíduos	✓
Recipiente de resíduos translúcido	6,5 L
Funil de evacuação dos resíduos em fluxo contínuo	-



J 80 Buffet

Motor assíncrono	✓
Potência	700 W
Voltagem	220 V Monofásico
Caudal	120 L/h
Cuba	Inox
Boca	✓ - Automático Ø 79 mm
Filtro	Inox
Disco ralador	Inox
Altura útil sob o bico	177 mm
SERVIÇO : Copo	✓
Jarra	✓
Cuba Blender	-
Bico anti-salpicos	✓ - 2 tamanhos
Base inclinada	✓
Bandeja para-pingos	✓ - Grande capacidade
Ejeção automática dos resíduos	✓
Recipiente de resíduos translúcido	6,5 L
Funil de evacuação dos resíduos em fluxo contínuo	-

Escolha o seu modelo:

J 80	Ref.
J 80 220V/60/1 BRA	56011B

J 80 Buffet	Ref.
J 80 Buffet 220V/60/1 BRA	56211B



Leia este QR-Code para ver a centrifugadora automática em ação.

Escolha a suas opções:

Acessórios	Ref.
Kit base + bandeja para-pingos XL + bico longo	49230

J 80 todos os modelos



J 100

Motor assíncrono	✓
Potência	1000 W
Voltagem	220 V Monofásico
Caudal	160 L/h
Cuba	Inox
Boca	✓ - Automático Ø 79 mm
Filtro	Inox
Disco ralador	Inox - Especial uso intensivo
Altura útil sob o bico	251 mm
SERVIÇO : Copo	✓
Jarra	✓
Cuba Blender	✓
Bico anti-salpicos	✓ - 2 tamanhos
Base inclinada	✓
Bandeja para-pingos	✓ - Grande capacidade
Ejeção automática dos resíduos	✓
Recipiente de resíduos translúcido	7,2 L
Funil de evacuação dos resíduos em fluxo contínuo	✓

Escolha o seu modelo:

J 100	Ref.
J 100 220V/60/1 BRA	56111B



Leia este QR-Code para ver a centrifugadora automática em ação.

Escolha as suas opções:

J 100	
Acessórios	Ref.
Kit base + bandeja para-pingos XL + bico longo	49230



DESPOLPADEIRAS

Versáteis e robustas, as peneiras automáticas dedicam-se à realização de caldas e polpas de frutas, molhos, cremes de vegetais, sopas “bisques”, sopas de peixe, etc... separando folhas, sementes, caroços, fibras...sem triturar.

A introdução contínua dos produtos facilita o processo e permite economizar um tempo considerável.



FUNIL

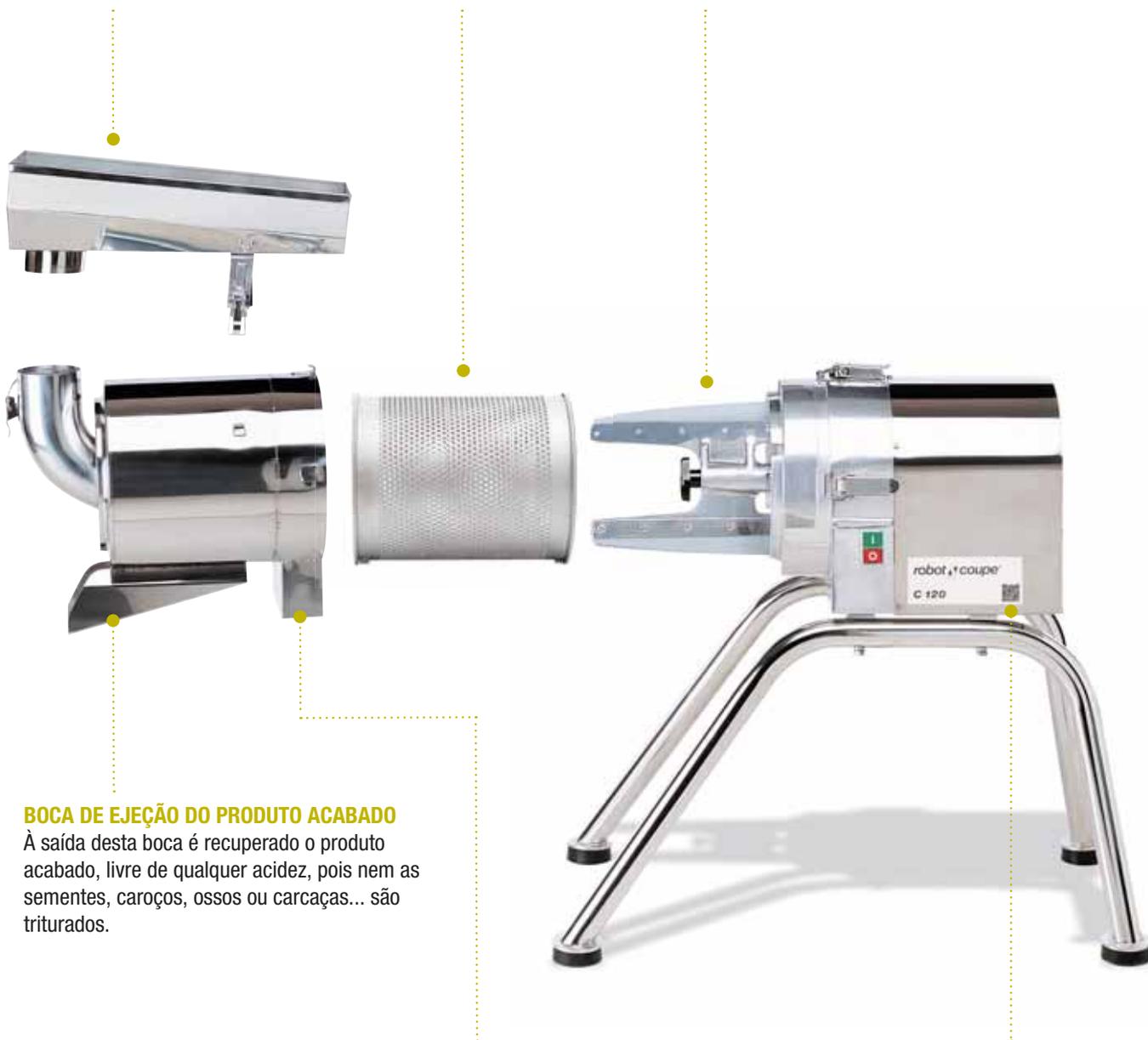
Introdução contínua de produtos lavados, mesmo com caroços.

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.



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

DESPOLPADEIRAS



1 mm
(de série)



**TOMATES, PIMENTÕES,
COMPOTA DE MAÇÃS...**



**SOPA DE PEIXES,
CRUSTÁCEOS...**



2 mm



AZEITONAS



CEREJAS, AMEIXAS...



3 mm



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...)**

Para mais aplicações, consulte seu gerente regional.



C 80

Motor assíncrono	✓
Potência	650 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	1800 rpm
Produção	60 kg/h
Introdução contínua dos produtos	✓
Ejeção contínua dos resíduos	✓
Bloco motor	Inox
Cuba	Inox
Base	-
Funil	Inox
Modelo de bancada	✓
Modelo de piso	-
Peneira	Peneira com perfurações de 1 mm - Incluído



C 120

Motor assíncrono	✓
Potência	900 W
Voltagem	Trifásico
Velocidade	1800 rpm
Produção	120 kg/h
Introdução contínua dos produtos	✓
Ejeção contínua dos resíduos	✓
Bloco motor	Inox
Cuba	Inox
Base	Inox
Funil	Inox
Modelo de bancada	-
Modelo de piso	✓
Peneira	Peneira com perfurações de 1 mm - Incluído

Escolha o seu modelo:



Leia este QR-Code para ver a despoldadeira em ação.

C 80	Ref.
C 80 220V/60/1 BRA	55021

C 120	Ref.
C 120 220V/60/3	55009

Escolha as suas opções:

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

DADOS TÉCNICOS

COMBINADOS					Dimensões (mm)						Peso (kg)	
Designação	Ref.	Potência (w)	Monofásico	Trifásico	Maquina			Embalagem			Líquido	Bruto
					C	P	A	C	P	A		
R 211 XL Ultra 220V/60/1 BRA	2377	550	•		220	360	505	610	410	570	13	14
R 301 Ultra 220V/60/1 BRA	3554	650	•		355	305	570	610	410	570	14	17
R 402 220V/60/1 BRA	3555	750	•		320	305	590	610	410	570	22	24
R 502 G 220V/60/3	2384	900		•	380	365	670	490	390	650	29	34
R 502 G 380V/60/3	2381	900		•	380	365	670	490	390	650	30	35

PROCESSADORES DE ALIMENTOS					Dimensões (mm)						Peso (kg)	
Designação	Ref.	Potência (w)	Monofásico	Trifásico	Maquina			Embalagem			Líquido	Bruto
					C	P	A	C	P	A		
CL 50 Ultra 220V/60/1 BRA	24562	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra Pizza 220V/60/1 BRA	2026	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 52 220V/60/1 BRA	24495	750	•		360	340	690	400	390	800	26	28
CL 55 Alavanca 220V/60/1 BRA	2271	750	•		700	359	1100	1120	785	510	35	54
CL 55 Alavanca 220V/60/3	2206	1100		•	700	359	1100	1120	785	510	35	54
CL 55 Alavanca 380V/60/3	2207	1100		•	700	359	1100	1120	785	510	35	54
CL 55 2 Bocas 220V/60/3	2208	1100		•	865	396	1270	1120	785	510	42	61
CL 55 2 Bocas 380V/60/3	2209	1100		•	865	396	1270	1120	785	510	42	61
CL 60 Alavanca 220V/60/3	2321	1500		•	335	560	1160	1120	800	900	57	83
CL 60 Alavanca 380V/60/3	2320	1500		•	335	560	1160	1120	800	900	57	83
CL 60 2 Bocas 220V/60/3	2327	1500		•	460	770	1355	1120	800	900	69	95
CL 60 2 Bocas 380V/60/3	2326	1500		•	460	770	1355	1120	800	900	69	95

CÚTERS					Dimensões (mm)						Peso (kg)	
Designação	Ref.	Potência (w)	Monofásico	Trifásico	Maquina			Embalagem			Líquido	Bruto
					C	P	A	C	P	A		
R 2 220V/60/1 BRA	22536	550	•		200	280	350	400	300	540	9	11
R 3 220V/60/1 BRA	22537	650	•		210	320	400	400	300	540	10	11
R 5 G 220V/60/3	24616	1500		•	280	365	510	490	390	650	21	24
R 5 G 380V/60/3	24613	1500		•	280	365	510	490	390	650	21	24
R 5 V.V. G 220V/60/1 BRA	24622	1500	•		280	365	510	490	390	650	22	24
R 8 220V/60/3	21293	2200		•	315	545	585	700	470	700	37	45
R 8 380V/60/3	21294	2200		•	315	545	585	700	470	700	37	45
R 10 220V/60/3	21393	2600		•	345	560	660	700	470	700	42	51
R 10 380V/60/3	21394	2600		•	345	560	660	700	470	700	42	51

Robot Cook®					Dimensões (mm)						Peso (kg)	
Designação	Ref.	Potência (w)	Monofásico	Trifásico	Maquina			Embalagem			Líquido	Bruto
					C	P	A	C	P	A		
Robot Cook 220V/60/1	43011R	1 800	•		225	340	520	410	310	590	14	16

Blixer®					Dimensões (mm)						Peso (kg)	
Designação	Ref.	Potência (w)	Monofásico	Trifásico	Maquina			Embalagem			Líquido	Bruto
					C	P	A	C	P	A		
Blixer® 3 220V/60/1 BRA	33246	750	•		240	305	445	400	300	540	12	13
Blixer® 5 G 220V/60/3	33262	1500		•	280	365	540	490	390	650	21	24
Blixer® 5 G 380V/60/3	33258	1500		•	280	365	540	490	390	650	21	24
Blixer® 5 V.V. 220V/60/1	33266	1500	•		280	365	540	490	390	650	22	24

TRITURADORES					Dimensões (mm)						Peso (kg)	
Designação	Ref.	Potência (w)	Monofásico	Trifásico	Maquina		Embalagem			Líquido	Bruto	
					Ø	A	C	P	A			
Mini MP 190 V.V. 220V/60/1 BRA	34754BRA	270	•		78	485	455	190	115	2	3	
Mini MP 240 V.V. 220V/60/1 BRA	34764BRA	290	•		78	535	455	190	115	2	3	
CMP 250 V.V. 220V/60/1 BRA	34244BBR	310	•		94	650	690	230	130	3	4	
CMP 300 V.V.220V/60/1 BRA	34234BBR	350	•		94	660	690	230	130	3	4	
MP 350 Ultra LED 220V/60/1 BRA	34800LBR	440	•		125	740	930	275	155	5	7	
MP 450 Ultra LED 220V/60/1 BRA	34810LBR	500	•		125	840	930	275	155	5	6	
MP 550 Ultra LED 220V/60/1 BRA	34820LBR	750	•		125	940	930	275	155	5	7	
MP 600 Ultra LED 220V/60/1 BRA	34830LBR	850	•		125	980	930	275	155	6	7	
MP 800 Turbo LED 220V/60/1 BRA	34890LBR	1000	•		125	1130	695	400	235	7	9	
CMP 300 Combi 220V/60/1 BRA	34314BBR	350	•		125	700	560	345	130	3	6	
MP 350 Combi Ultra LED 220V/60/1 BRA	34860LBR	440	•		125	790	930	275	155	6	8	
MP 450 Combi Ultra LED 220V/60/1 BRA	34870LBR	500	•		125	890	930	275	155	6	8	

CENTRIFUGADORAS					Dimensões (mm)						Peso (kg)	
Designação	Ref.	Potência (w)	Monofásico	Trifásico	Maquina			Embalagem			Líquido	Bruto
					C	P	A	C	P	A		
J 80 220V/60/1 BRA	56011B	700	•		235	535	500	465	285	530	11	13
J 80 Buffet 220V/60/1 BRA	56211B	700	•		260	565	595	790	292	535	11	13
J 100 220V/60/1 BRA	56111B	1000	•		260	565	630	790	292	530	14	15

DESPOLPADEIRAS					Dimensões (mm)						Peso (kg)	
Designação	Ref.	Potência (w)	Monofásico	Trifásico	Maquina			Embalagem			Líquido	Bruto
					C	P	A	C	P	A		
C 80 220V/60/1 BRA	55021	650	•		610	360	540	665	475	560	17	21
C 120 220V/60/3	55009	900		•	1 030	400	860	880	585	885	32	46

CONDIÇÕES GERAIS DE VENDA

PREAMBULO

A Robot-Coupe projeta e fabrica aparelhos profissionais de preparação culinária topo de linha, distribuídos tanto na França como no exterior segundo modalidade que refletem a sua competência industrial e a sua imagem de produtos de grande qualidade.

A distribuição das mercadorias Robot-Coupe implica a colocação ao dispor dos utilizadores de um conjunto de conselhos, serviços e garantias em coerência com a qualidade dos produtos Robot-Coupe e a imagem da marca.

Por isso, de modo a poder comercializar adequadamente as mercadorias Robot-Coupe, os distribuidores deverão satisfazer um conjunto de critérios qualitativos referentes designadamente à sua capacidade de informar os utilizadores sobre os desempenhos e o funcionamento dos produtos Robot-Coupe, a promover e pôr em destaque esses produtos.

ICMS

Os preços dos produtos distribuídos já constam a inclusão do imposto ICMS.

RECLAMAÇÕES - DEVOLUÇÕES

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

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

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

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

GARANTIA

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

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

Esta garantia não cobre :

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

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

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

As condições de garantia dos produtos adquiridos no Brasil serão de responsabilidade do importador/distribuidor local.

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

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

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

TRATAMENTO DOS RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÔNICOS

Na medida em que os equipamentos vendidos são equipamentos eléctricos e electrónicos, fica convencionado que o comprador detentor desses equipamentos assegurará salvo convenção contrária, a eliminação dos resíduos provenientes desses equipamentos, nas condições definidas na legislação em vigor.

RECLAMAÇÕES

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

FORÇA MAIOR

A ocorrência de um caso de força maior tem como efeito a suspensão da execução destas obrigações contratuais.

É um caso de força maior qualquer acontecimento independente da vontade da Robot-Coupe/importador/distribuidor que seja um obstáculo ao seu funcionamento normal.

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

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

LITÍGIOS

Para qualquer contestação relativa às vendas realizadas pela Robot-Coupe e à aplicação ou interpretação destas condições gerais, serão aplicadas a Legislação Brasileira.

PRAZO DE ENTREGA

Dependerá da disponibilidade e confirmação do estoque. Entre em contato com seu distribuidor.

CONDIÇÕES DE VENDA / PRAZO DE PAGAMENTO / ENTREGA

De acordo com as condições de venda do seu distribuidor.



robot  coupe[®]

FABRICADO NA FRANÇA POR ROBOT-COUCPE

**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

www.robotcoupe.com.br