

# robot coupe®



**Lista de precios**

**Mayo 2015**



**COMBINADOS :**  
CUTTERS & CORTA-HORTALIZAS



**COLECCION DE DISCOS**



**CORTA-HORTALIZAS**



**CUTTERS-PICADORAS DE MESA**



**CUTTERS VERTICALES**



**BLIXER® :**  
EMULSIONADORES-MIXERS



**TRITURADORES**



**LICUADORAS**



**COLADORES AUTOMATICOS**



**PELADORAS ESCURRIDORA**



**CORTADORA DE PAN**

### MicroMix® .....Página 80

- ¡La mejor selección de los Chefs!
- Triturador sumergible de tamaño pequeño y ultracompacto.
- "Aeromix", herramienta especial patentada para realizar emulsiones instantáneas.
- Bloque motor de acero inoxidable.
- Cuchilla de diseño especial para salsas.



### MP Ultra de nueva generación .....Página 78

- Asa ergonómica para mayor comodidad de uso.
- Uña en la parte inferior del bloque motor que puede utilizarse como punto de apoyo y soporte en el borde de la marmita o recipiente para facilitar su manipulación.
- Nuevo sistema de recogida del cable de alimentación para guardarlo más fácilmente y optimizar su durabilidad y vida útil.
- Nuevo sistema patentado "Easy Plug" que permite el desmontaje y reemplazo del cable de alimentación en el supuesto de una reparación del servicio técnico.





### CL 55 ..... Página 32

- Nueva tolva de palanca ergonómica provista de un mecanismo de movimiento asistido para reducir los esfuerzos del usuario y proporcionar mayor productividad.
- El volumen XL de la tolva de palanca acepta hasta 15 tomates o una col entera.
- Altura de la máquina adaptada a la estatura del usuario para una manipulación fácil y sin esfuerzo.
- El CL55 está disponible también con una tolva automática para preparar grandes volúmenes con una operación de corte continua.
- La mayor variedad de cortes gracias a sus más de 50 discos opcionales: rebanadas, cortes ondulados, rallados, bastoncillos, julianas, patatas fritas y macedonias.



### CL 60 ..... Página 34

- Nueva tolva de palanca con movimiento asistido y asa de altura ajustable para evitar malas posturas de trabajo. El volumen XL de la tolva de palanca acepta hasta 15 tomates o una col entera.
- Altura de la máquina adaptada a la estatura del usuario para una manipulación fácil y sin esfuerzo.
- Nuevo carrito Ergomobile giratorio de 2 niveles para llevar hasta tres recipientes GN 2x1.



### Robot Cook® ..... Página 57

- Robot Cook, el único Cutter-Batidora profesional con temperatura, es el nuevo asistente culinario de los chefs.
- Herramienta ideal para preparar una gran cantidad de recetas frías o calientes, saladas o dulces: emulsionar, pulverizar, licuar, picar, mezclar o amasar, son funciones que realiza perfectamente con una precisión real de la temperatura de un grado.
- Precisión de cocción hasta 140 °C con una aproximación de un grado.
- Cuba de acero inoxidable de 3,7 l con asa.
- Sistema exclusivo de retención de la cuchilla en la cuba para facilitar el vertido de las preparaciones.
- 4 funciones de velocidad hasta 4500 rpm.



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



Gama de 28 discos disponibles en opción.



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



Mango ergonómico para manipular fácilmente la cuba.



Mando por impulsos para una mayor precisión de corte.



**Combinados : 4 MÁQUINAS EN UNA!**

**Estándar**

**Opción Kit Cocina**



Función cutter      Función corta-hortalizas      Función coulis      Función exprimidor



**KIT COCINA\***

Coulis y zumos de cítricos para aperitivos, vasitos, salsas, sopas, sorbetes y helados, smoothies, confituras, purés de frutas, etc.

**FUNCIÓN COULIS**



**FUNCIÓN EXPRIMIDOR**



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

## FUNCIÓN CUTTER



Lisa



PICADOS GRUESOS



PICADOS FINOS



EMULSIONES SALSAS



Serrada



MASAS



TRITURADOS



Dentada



PICADOS DE HIERBAS



PICADO DE ESPECIAS

## FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS

### REBANADAS



### REBANADAS ONDULADAS



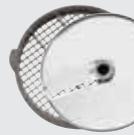
### RALLAR



### BASTONCILLOS



### MACEDONIA\*

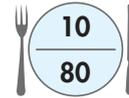
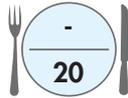


### PATATAS FRITAS\*



\*para R 402 - R 402 V.V. - R 502 - R 502 V.V. - R 652 - R 652 V.V.

Modelos	Número de cubiertos
R 201 XL	Hasta 20 
R 301 / R 301 Ultra	10 a 80 
R 401 / R 402 / R 402 V.V.	20 a 100 
R 502 / R 502 V.V.	30 a 300 
R 652 / R 652 V.V.	30 a 400 



**RALLADO, REBANADO, ONDULADO, JULIANA**



**23**  
DISCOS

**3**  
CUCHILLAS

**2,9 L**

**R 201 XL**

Monofásico

1 velocidad

Expulsión de la cuba

Kit cocina



**23**  
DISCOS

**3**  
CUCHILLAS

**3,7 L**

**R 301 Ultra**

Monofásico

1 velocidad

Kit cocina



**23**  
DISCOS

**3**  
CUCHILLAS

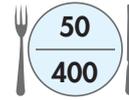
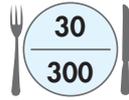
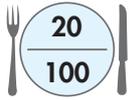
**3,7 L**

**R 301**

Monofásico

1 velocidad

Kit cocina



RALLADO, REBANADO, ONDULADO, JULIANA

+ MACEDONIA Y FRITAS



**R 402 V.V.**

Monofásico

Velocidad variable

Kit cocina



**R 502 V.V.**

Monofásico

Velocidad variable

R-Mix®

Accesorio para puré



**R 652 V.V.**

Monofásico

Velocidad variable

R-Mix®

Accesorio para puré



**R 402**

Monofásico o Trifásico

2 velocidades

Kit cocina



**R 502**

Trifásico

2 velocidades

Accesorio para puré



**R 652**

Trifásico

2 velocidades

Equipo para puré



**R 401**

Monofásico

1 velocidad

Kit cocina

Accesorio para puré opcional.

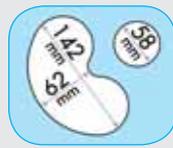
Equipo para puré

Kit cocina opcional.

R-Mix® Función de mezcla en giro inverso.



**R 201 XL**



**R 201 XL - R 301 - R 301 Ultra**



**BLOQUE MOTOR**

Motor asíncrono



**FUNCIÓN CUTTER**

Cuchilla lisa incluida en la entrega estándar



**FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS**

Colección completa opcional de 23 discos

**23**  
DISCOS

**3**  
CUCHILLAS

**R 201 XL**

2,9 L

Potencia 550 Watts  
 Voltaje Monofásico 230 V  
 velocidad 1 500 rpm  
 Cuba del cutter 2,9 litros con mango  
 Expulsión en la cuba cutter  
 Se entrega con 2 discos (rebanador 2 mm, rallador 2 mm)  
 Dimensiones (AxPx) 220 x 280 x 495 mm  
 Peso bruto 11,2 Kg

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

**710 €**

**R 301**

3,7 L

Potencia 650 Watts  
 Voltaje Monofásico 230 V  
 velocidad 1 500 rpm  
 Cuba del cutter 3,7 litros de material compuesto que incluye el mango  
 Función pulsador  
 Se entrega sin discos  
 Tolva medialuna 104 cm<sup>2</sup> de superficie -  
 Volumen de carga: 1,56 litros  
 Tolva cilíndrica Ø 58 mm  
 Dimensiones (AxPx) 325 x 300 x 550 mm  
 Peso bruto 16,1 Kg

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

**1 180 €**

**R 301 Ultra**

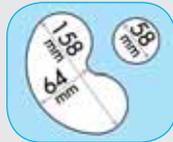
3,7 L

Potencia 650 Watts  
 Voltaje Monofásico 230 V  
 velocidad 1 500 rpm  
 Cuba del cutter 3,7 litros de acero inoxidable que incluye el mango  
 Función pulsador  
 Se entrega sin discos  
 Tolva medialuna 104 cm<sup>2</sup> de superficie -  
 Volumen de carga: 1,56 litros  
 Tolva cilíndrica Ø 58 mm  
 Dimensiones (AxPx) 325 x 300 x 550 mm  
 Peso bruto 17 Kg

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

**1 390 €**

**R 301**



**R 301 Ultra**



**OPCIONES**

	R 201 XL		R 301 - R301 Ultra	
	Ref.	€	Ref.	€
Cuchilla serrada	27138	94	27288	94
Cuchilla dentada	27061	94	27287	94
Cuchilla lisa suplementaria	27055	78	27286	78
Accesorio exprimidor	27392	162	27395	162
Kit cocina	27393	270	27396	270



Incluya en su pedido de máquina la referencia del conjunto de discos o seleccione los discos en la página 16.

**LISTA DE DISCOS RECOMENDADOS**



Pack de 4 discos - Ref. 1953

Precio

180 €



NUEVA FUNCIÓN: 4 MÁQUINAS EN UNA!



Video disponible :  
[www.robot-coupe.es](http://www.robot-coupe.es)



## KIT COCINA

Ideal para realizar coulis o zumos de verduras y frutas destinados a preparar aperitivos, vasitos, salsas, sopas, sorbetes y helados, smoothies, confituras, gelatinas de frutas, etc.

### Función coulis



Tolva de gran capacidad

### Función exprimidor



Coulis de frambuesas para sorbetes



Coulis para verrines



Leche de coco



Zumo de limón



Tarta de limón



Zumo de naranja

Ref. **27393** - Kit cocina para R201 XL

270 €

Ref. **27396** - Kit cocina para R301/ R301 Ultra/ R401/ R402/ R402 V.V.

270 €

Ref. **27392** - Exprimidor para R201 XL

162 €

Ref. **27395** - Exprimidor para R301/ R301 Ultra/ R401/ R402/ R402 V.V.

162 €

**OPCIONES : R401 - R402 - R402V.V.**

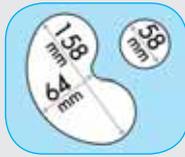
	Ref.	€
Cuchilla serrada	27346	94
Cuchilla dentada	27345	94
Cuchilla lisa suplementaria	27344	78
Accesorio exprimidor	27395	162
Kit cocina	27396	270



Colección completa de discos, ver páginas 16



R 401



**R 401 - R 402 - R402 V.V.**



**BLOQUE MOTOR**

Motor asíncrono  
Bloque motor metálico  
Función pulsador

**3**  
Cuchillas

4,5 L



**FUNCIÓN CUTTER**

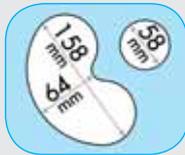
Cuba del cutter 4,5 litros de acero inoxidable que incluye el mango  
Cuchilla lisa incluida en la entrega estándar



**FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS**

Tolva medialuna 104 cm<sup>2</sup> de superficie -  
Volumen de carga: 1,56 litros  
Tolva cilíndrica Ø 58 mm  
Se entrega sin discos  
Discos de acero inoxidable

R 402



**R 401**

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

**23**  
Discos

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

1 675 €

**R 402**

Potencia 750 Watts  
Voltage Monofásico 230 V | Trifásico 400 V  
Velocidades 500 y 1500 rpm | 750 y 1500 rpm  
Colección opcional de 28 discos  
Posibilidad 3 macedonias y 2 fritas

**28**  
Discos

3  
Macedonias  
2 fritas

Dimensiones (AxPxA) 320 x 304 x 590 mm  
Peso bruto 20,5 Kg

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

1 915 €

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

1 915 €

R 402 V.V.



**R 402 V.V.**

Potencia 1000 Watts  
Voltaje Monofásico 230 V  
Velocidad variable de 300 a 3500 rpm en cutter,  
de 300 a 1000 rpm en corta-hortalizas

Colección opcional de 28 discos  
Posibilidad 3 macedonias y 2 fritas

Dimensiones (AxPxA) 320 x 304 x 590 mm  
Peso bruto 20,5 Kg

**28**  
Discos

3  
Macedonias  
2 fritas

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

2 330 €

Incluya en su pedido de máquina la referencia del conjunto de discos o seleccione los discos en la página 16.

**KITS DE DISCOS RECOMENDADOS**



Pack de 4 discos - Ref. 1953

Precio

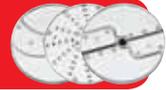


Pack de 6 discos únicamente para el R 402 y el R 402 V.V. - Ref. 1918

180 €

328 €

Colección completa de discos, ver páginas 16



**R 502 - R 502 V.V.**

**BLOQUE MOTOR**

Motor asíncrono  
Bloque motor metálico  
Función pulsador

**FUNCIÓN CUTTER**

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

**FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS**

Tolva medialuna 139 cm<sup>2</sup> de superficie -  
Volumen de carga: 2,2 litros  
Tolva cilíndrica Ø 58 mm  
Se entrega sin discos  
Colección completa opcional de más de 50 discos  
Posibilidad 10 macedonias y 4 fritas

**+50** DISCOS  
**3** CUCHILLAS  
**5,5 L**

**10** Macedonias  
**4 fritas**

**R 502**

Potencia 1000 Watts  
Voltaje Trifásico 400 V  
Velocidades 750 y 1500 rpm  
Dimensiones (AxPxA) 378 x 347 x 660 mm  
Peso bruto 30 Kg

Ref. **2483 - R 502 400V/50/3** **2 535 €**

**R 502 V.V.**

Potencia 1300 Watts  
Voltaje Monofásico 230 V  
Velocidad variable de 300 a 3500 rpm en cutter,  
de 500 a 1000 rpm en corta-hortalizas  
Función R-Mix velocidad variable de 60 a 500 rpm  
Dimensiones (AxPxA) 378 x 347 x 660 mm  
Peso bruto 32 Kg

Ref. **2481 - R 502 V.V. 230V/50-60/1** **2 900 €**

**R-MIX®**



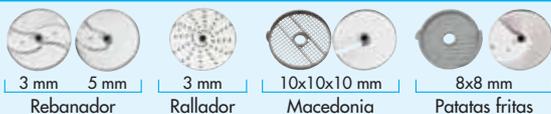
**R 502 V.V.**



OPCIONES	Ref.	€
Cuchilla serrada	27121	149
Cuchilla dentada	27351	149
Cuchilla lisa suplementaria	27120	133
Accesorio para puré Ø 3 mm <b>1 + 2</b>	28207	244

Incluya en su pedido de máquina la referencia del conjunto de discos o seleccione los discos en la página 16.

**KITS DE DISCOS RECOMENDADOS**



**Pack de discos para restauracion - Ref. 1958**



**Pack de discos para colectividades - Ref. 1959**

Precio

561 €

936 €



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

## SUPER GRANDE



**Tolva extragrande:**  
Hasta 15 tomates o  
1 col entera

## SUPER PRECISO



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

## EXPULSIÓN LATERAL



- Ahorro de espacio
- Comodidad de trabajo

## CUCHILLA



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

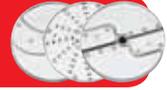
## TAPA



Adición de líquidos  
o ingredientes en  
marcha.



Colección completa de discos, ver páginas 16



**R 652 - R 652 V.V.**



**BLOQUE MOTOR**

Motor asíncrono  
Bloque motor metálico  
Función pulsador

**+50** DISCOS  
**3** CUCHILLAS  
**7 L**



**FUNCIÓN CUTTER**

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

**10** Macedonias  
**4 fritas**



**FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS**

Tolva forma de luna llena superficie 227 cm<sup>2</sup>  
Tubo para hortalizas alargadas, Ø 58 mm  
Entrega sin disco  
Colección completa opcional de más de 50 discos  
Posibilidad 10 macedonias y 4 fritas

**R 652**

Potencia 1200 Watts  
Voltaje Trifásico 400 V  
Velocidades 750 y 1500 rpm  
Dimensiones (AxPxA) 378 x 347 x 699 mm  
Peso bruto 33,4 Kg

Ref. 2136 - R 652 400V/50/3 **2 975 €**

**R 652 V.V.**

Potencia 1500 Watts  
Voltaje Monofásico 230 V  
Velocidad variable de 300 a 3500 rpm en cutter, de 500 a 1000 rpm en corta-hortalizas  
Función R-Mix velocidad variable de 60 a 500 rpm  
Dimensiones (AxPxA) 378 x 347 x 699 mm  
Peso bruto 33,4 Kg

Ref. 2138 - R 652 V.V. 230V/50-60/1 **3 380 €**

**R-MIX**<sup>®</sup>

R 652



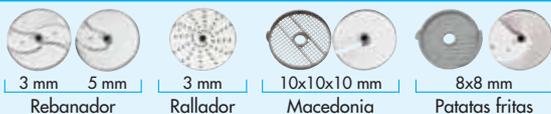
R 652 V.V.



OPCIONES	Ref.	€
Equipo para puré Ø 3 mm	28208	172
Cuchilla serrada	27125	299
Cuchilla dentada	27352	299
Cuchilla lisa suplementaria	27124	288
Hoja serrada inferior (la unidad)	117034	46
Hoja serrada superior (la unidad)	117035	46
Hoja lisa inferior (la unidad)	117032	41
Hoja lisa superior (la unidad)	117033	41
Hoja dentada inferior	106520	46
Hoja dentada superior	106519	46

Incluya en su pedido de máquina la referencia del conjunto de discos o seleccione los discos en la página 16.

**KITS DE DISCOS RECOMENDADOS**



**Pack de discos para restauracion - Ref. 1958**



**Pack de discos para colectividades - Ref. 1959**

Precio

561 €

936 €



Referencias detalladas por aparato

	R 301		R 301 Ultra		R 401		R 402		R 402 V.V.	
	Ref.	€	Ref.	€	Ref.	€	Ref.	€	Ref.	€
Bloque motor trifásico 400V/50/3							22455	1 182		
Bloque motor monofásico 230V/50/1	22368	793	22375	820	22446	951			22459	1 611
Accesorio cutter	27272	198	27278	442	27342	455	27342	455	27342	455
Accesorio corta-hortalizas (sin discos)	27295	249	27295	249	27400	332	27400	332	27400	332
Accesorio exprimidor de cítricos	27395	162	27395	162	27395	162	27395	162	27395	162

	R 502		R 502 V.V.		R 652		R 652 V.V.	
	Ref.	€	Ref.	€	Ref.	€	Ref.	€
Bloque motor trifásico 400V/50/3	24290	1 611			22733	1 704		
Bloque motor monofásico 230V/50-60/1			24318	2 025			22738	2 253
Accesorio cutter	27127	472	27127	472	27128	803	27128	803
Accesorio corta-hortalizas (sin discos)	27340	549	27340	549	27406	549	27406	549

**Combinados R 301 Ultra : 4 MÁQUINAS EN 1**



# Kit multicorte de 16 discos

## FRUTAS Y HORTALIZAS DE TODOS LOS TAMAÑOS Y FORMAS

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

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

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

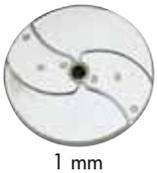
Robot-Coupe innova con su último lanzamiento, la "Work Station" que incluye un kit de 16 discos de corte.

**Kit multicorte de 16 discos\*: Ref. 2022**

**PRECIO ESPECIAL 1 436 €**

El kit de 16 discos incluye 2 discos de regalo.

Rebanadores



Col, cebolla, zanahoria, calabacín, nabo, apio, manzana.



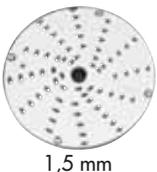
Pimiento, apio nabo, zanahoria, puerro, limón, plátano, kiwi.



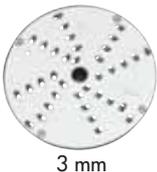
Tomate, calabacín, champiñon, berenjena.



Ralladores



Zanahoria, apio nabo, zanahoria.



Remolacha, col, zanahoria, queso.



Patatas fritas



Patata, nabo, calabacín, zanahoria.



Macedonia



Remolacha, calabacín, pepino, manzana, pera, melón, mango.



Tomate, calabacín, pimiento, cebolla, manzana.



Pimiento, calabacín, cebolla, berenjena, sandía, melón, manzana, piña y lechuga iceberg.



Bastoncitos



Zanahoria, pepino, calabacín, remolacha.



Zanahoria, pepino, rábano, nabo, calabacín.



Zanahoria, calabacín, pepino, nabo, patata, rábano, remolacha.



D-Clean Kit



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

+

Portadiscos



Portadiscos para 16 discos

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



Ø 175 mm



Ø 175 mm



Ø 190 mm



Ø 190 mm

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

Precio  
unitario  
21%  
IVA no  
incl. (€)

R 402  
R 402 V.V.

CL 40

Precio  
unitario  
21%  
IVA no  
incl. (€)

DISCOS

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

Precio  
unitario  
21%  
IVA no  
incl. (€)

CL 50  
Gourmet

Precio  
unitario  
21%  
IVA no  
incl. (€)

<b>REBANADORES</b>					Almendras 0,6 mm	28166	84	28166	84	
					0,8 mm	28069	84	28069	84	
	27051	46	27051	46	1 mm	28062	84	28062	84	
	27555	46	27555	46	2 mm	28063	84	28063	84	
	27086	46	27086	46	3 mm	28064	84	28064	84	
	27566	46	27566	46	4 mm	28004	84	28004	84	
	27087	46	27087	46	5 mm	28065	84	28065	84	
	27786	46	27786	46	6 mm	28196	84	28196	84	
					8 mm	28066	84	28066	84	
					10 mm	28067	84	28067	84	
					14 mm	28068	84			
					Patatas cocidas 4 mm	27244	265	27244	265	
					Patatas cocidas 6 mm	27245	265	27245	265	
<b>ONDULADOS</b>	27621	46	27621	46	2 mm	27068	105	27068	105	
					3 mm	27069	105	27069	105	
					5 mm	27070	105	27070	105	
<b>RALLADORES</b>	27588	46	27588	27148	46	1,5 mm	28056	77	28056	77
	27577	46	27577	27149	46	2 mm	28057	77	28057	77
	27511	46	27511	27150	46	3 mm	28058	77	28058	77
					4 mm	28073	77	28073	77	
					5 mm	28059	77	28059	77	
	27046	46	27046	46	6 mm					
					7 mm	28016	77	28016	77	
	27632	46	27632	46	9 mm	28060	77	28060	77	
	27764	51	27764	51	Parmesano	28061	77	28061	77	
	27191	77	27191	77	Patatas tipo Rösins	27164	122	27164	122	
					Patatas crudas	27219	135	27219	135	
	27078	77	27078	77	Rábano blanco 0,7 mm					
	27079	77	27079	77	Rábano blanco 1 mm	28055	138	28055	138	
	27130	77	27130	77	Rábano blanco 1,3 mm					
<b>BASTONCILLOS</b>					1 x 8 mm (tagliatelle)	28172	112	28172	112	
					1 x 26 Cebollas/Coles	28153	204	28153	204	
	27080	57	27080	57	2 x 4 mm	27072	112	27072	112	
	27081	57	27081	57	2 x 6 mm	27066	112	27066	112	
					2 x 8 mm	27067	112	27067	112	
					2 x 10 mm (tagliatelle)	28173	112	28173	112	
	27599	57	27599	57	2 x 2 mm	28051	112	28051	112	
					2,5 x 2,5 mm	28195	112	28195	112	
					3 x 3 mm	28101	112	28101	112	
	27047	57	27047	57	4 x 4 mm	28052	112	28052	112	
	27610	57	27610	57	6 x 6 mm	28053	112	28053	112	
	27048	57	27048	57	8 x 8 mm	28054	112	28054	112	

	Ø 175 mm		DISCOS	Ø 190 mm		Precio unitario 21% IVA no incl. (€)	
	R 402 R 402 V.V.	Precio unitario 21% IVA no incl. (€)		R 502/R 502 V.V. R 652/R 652 V.V.	CL 50 Gourmet		
	CL 40			CL 50/CL 50 Ultra CL 52/CL 55/CL 60			
 EQUIPOS MACEDONIA REJILLA + REBANADOR			5 x 5 x 5 mm	■ 28110	194	■ 28110	194
	■ 27113	149	8 x 8 x 8 mm	■ 28111	180	■ 28111	180
	■ 27114	149	10 x 10 x 10 mm	■ 28112	180	■ 28112	180
	■ 27298	149	12 x 12 x 12 mm	■ 28197	180	■ 28197	180
			14 x 14 x 5 mm (mozzarella)	■ 28181	180	■ 28181	180
			14 x 14 x 10 mm	■ 28179	180	■ 28179	180
			14 x 14 x 14 mm	■ 28113	180		
			20 x 20 x 20 mm	■ 28114	180		
		25 x 25 x 25 mm	■ 28115	180			
		50 x 70 x 25 mm (lechuga)	■ 28180	260			
 EQUIPOS PATATAS FRITAS	▲ 27116	155	8 x 8 mm	▲ 28134	215	▲ 28134	215
			8 x 16 mm	Nuevo ▲ 28159	215	▲ 28159	215
	▲ 27117	155	10 x 10 mm	▲ 28135	215	▲ 28135	215
			10 x 16 mm	▲ 28158	215	▲ 28158	215
 BRUNOISES			2 x 2 x 2 mm			28174	149
			3 x 3 x 3 mm			28175	149
			4 x 4 x 4 mm			28176	149
 GAUFRETTES			2 mm			28198	127
			3 mm			28199	127
			4 mm			28177	127
			6 mm			28178	127

AVISO



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

ACCESORIOS

	Referencia	Precio unitario 21% IVA no incl. (€)
SOPORTE MURAL PARA ACCESORIOS: CUCHILLAS Y DISCOS DESDE R 201 XL HASTA R 402 V.V.  Nuevo	107810	28
PORTADISCOS MURAL 4 VÁSTAGOS INOXIDABLES  Nuevo	107812	32
CASILLERO DE DISCOS POLICARBONATO Para discos R 502 a R 652 V.V. y CL 50 a CL 60 V.V. 	27258	15
PORTADISCOS MURAL INOXIDABLE 	101230	41
D-CLEAN KIT : HERRAMIENTA DE LIMPIEZA PARA REJILLAS DE MACEDONIA 	39881	67
PROTECCIÓN DE DISCOS PARA DISCOS R 502 A R 652 V.V. Y CL 50 A CL 60 V.V. 	39726	13



# La mayor variedad de cortes

## Rebanadores

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

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

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

\* excepto CL 50 Gourmet

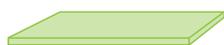


# La mayor variedad de cortes

## Bastoncitos

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

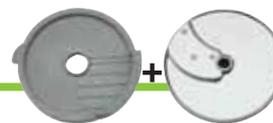
CL 20, CL 40, R 201 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

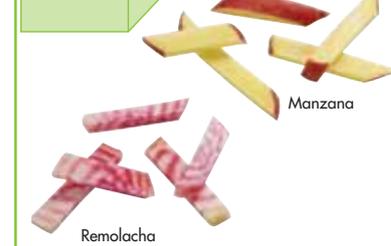
 <p><b>1 x 8 mm</b> Tagliatelles Ref. 28172</p> 	 <p><b>1 x 26 mm</b> Ref. 28153</p> 	 <p><b>2 x 4 mm</b> Ref. 27072 Ref. 27080</p> 	 <p><b>2 x 6 mm</b> Ref. 27066 Ref. 27081</p> 
 <p><b>2 x 8 mm</b> Ref. 27067</p> 	 <p><b>2 x 10 mm</b> Tagliatelles Ref. 28173</p> 	 <p><b>2 x 2 mm</b> Ref. 28051 Ref.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

## Patatas fritas

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

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



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



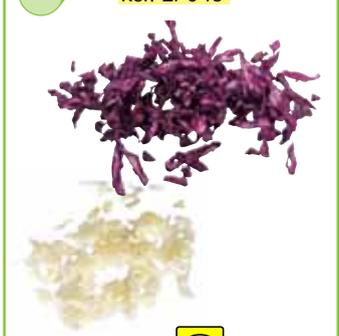
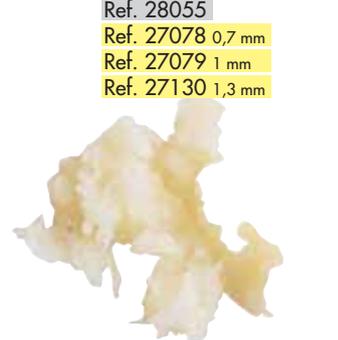
# La mayor variedad de cortes

## Ralladores

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

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

\*Especial CL 40

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

## Ondulados

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

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

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



# La mayor variedad de cortes

## Macedonia

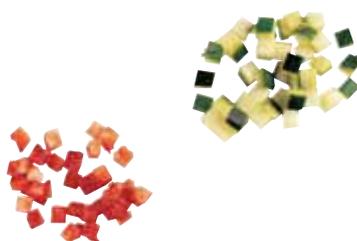
CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 652, R 652 V.V.

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

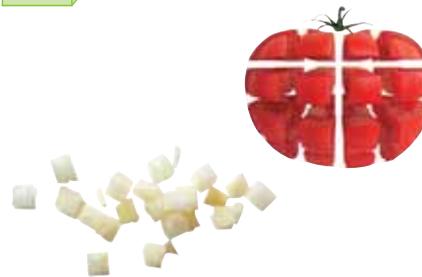
**5x5x5 mm**  
Ref. 28110



**8x8x8 mm**  
Ref. 28111  
Ref. 27113



**10x10x10 mm**  
Ref. 28112  
Ref. 27114



**12x12x12 mm**  
Ref. 28197  
Ref. 27298



**14x14x5 mm**  
Ref. 28181



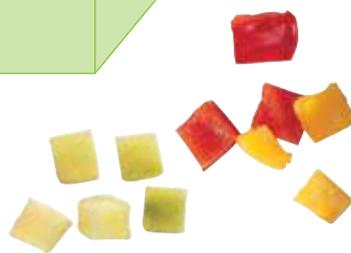
**14x14x10 mm\***  
Ref. 28179



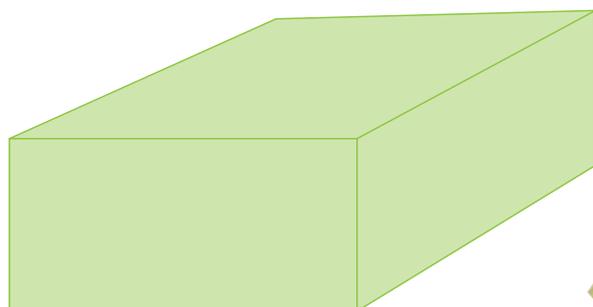
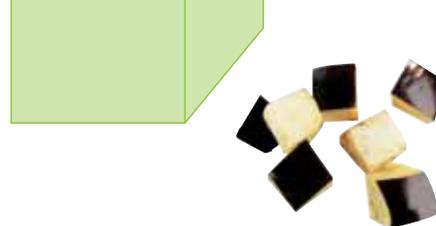
**14x14x14 mm\***  
Ref. 28113



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



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



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



\* excepto CL 50 Gourmet



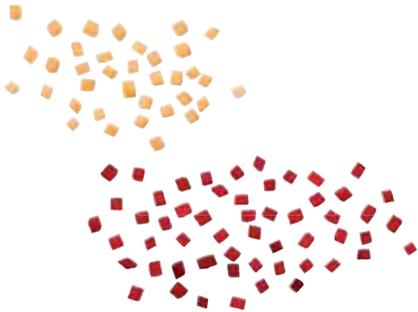
# Cortes asombrosos CL 50 Gourmet

## Brunoises



CL 50 Gourmet

**2x2x2 mm**  
Ref. 28174



**3x3x3 mm**  
Ref. 28175



**4x4x4 mm**  
Ref. 28176



## Gaufrettes



CL 50 Gourmet

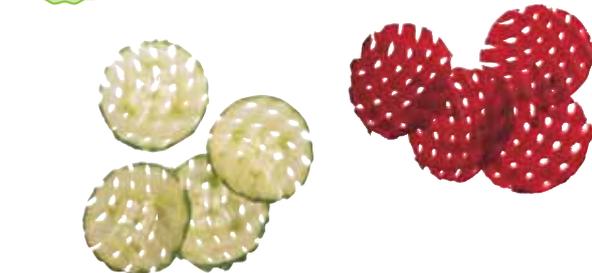
**2 mm**  
Ref. 28198



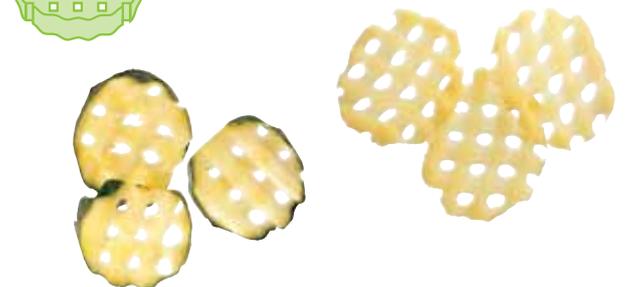
**3 mm**  
Ref. 28199



**4 mm**  
Ref. 28177



**6 mm**  
Ref. 28178





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



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

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



Bloque motor acero inoxidable.



Número de comidas por servicio	20 / 80	20 / 80	50 / 400
Capacidad real/h	Hasta 50 kg	50 kg	150 kg
Rendimiento teórico/h*	Hasta 200 kg	200 kg	500 kg

RALLADO, REBANADO, ONDULADO, JULIANA

+ MACEDONIA Y FRITAS

+ BRUNOISE Y GAUFRETTE



+50 DISCOS

**CL 50 Gourmet**  
Monofásico o Trifásico  
1 velocidad  
Kit Tabulé



+50 DISCOS

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



23 DISCOS

**CL 20**  
Monofásico  
1 velocidad



28 DISCOS

**CL 40**  
Monofásico  
1 velocidad

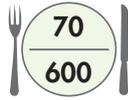


+50 DISCOS

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

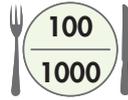
MODELOS DE MESA

Kit Tabulé, Accesorio para puré y Equipo para puré opcional.



250 kg

750 kg



400 kg

1200 kg



600 kg

1800 kg

RALLADO, REBANADO, ONDULADO, JULIANA

+ MACEDONIA Y FRITAS

**Nuevo**



**CL 60 "Workstation" 3 Tolvas**

Monofásico o Trifásico

2 velocidades o velocidad variable

Equipo para puré

**Nuevo**



**CL 60 2 Tolvas**

Monofásico o Trifásico

2 velocidades o velocidad variable

Equipo para puré

**Nuevo**



**CL 60 con Palanca**

Monofásico o Trifásico

2 velocidades o velocidad variable

Equipo para puré

**Nuevo**



**CL 55 2 Tolvas**

Trifásico

2 velocidades

Equipo para puré

**Nuevo**



**CL 55 con Palanca**

Trifásico

2 velocidades

Equipo para puré

**+50 DISCOS**



**CL 52**

Monofásico o Trifásico

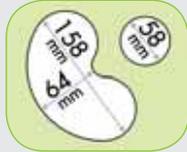
1 o 2 velocidades

Equipo para puré

MODELOS DE SUELO



CL 20



CL 20 - CL 40



**BLOQUE MOTOR**

Motor asíncrono



**FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS**

Tolva medialuna 104 cm<sup>2</sup> de superficie -

Volumen de carga: 1,56 litros

Tolva cilíndrica Ø 58 mm

Discos de acero inoxidable

CL 20

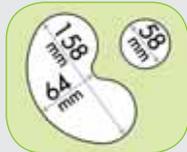
Potencia	650 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 rpm
Se entrega	con 2 discos
Colección	opcional de 23 discos
Dimensiones (AxPxA)	325 x 304 x 570 mm
Peso bruto	12 Kg

23  
Discos

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

845 €

CL 40



CL 40

Potencia	500 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	500 rpm
Se entrega sin discos	
Colección	opcional de 28 discos
	Posibilidad 3 Macedonias y 2 fritas
Cuba	de acero inoxidable
Bloque motor	metálico
Dimensiones (AxPxA)	320 x 304 x 590 mm
Peso bruto	15,2 Kg

28  
Discos

3  
Macedonias  
2 fritas

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

1 050 €



Incluya en su pedido de máquina la referencia del conjunto de discos o seleccione los discos en la página 16.

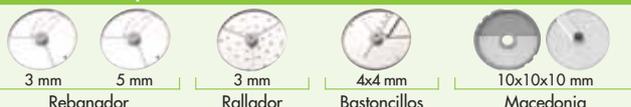
KITS DE DISCOS RECOMENDADOS

Precio



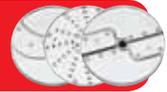
Pack de 4 discos para el CL 20 - Ref. 1904

180 €



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

328 €



## CL 50 Gourmet

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

Dimensiones (AxPxAl) 376 x 309 x 581 mm  
 Peso bruto 22 Kg

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

1 615 €

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

1 640 €

3 Brunoises  
4 Gaufrettes



Escala 1

2 x 2 x 2 mm    3 x 3 x 3 mm    4 x 4 x 4 mm

3 discos

## Brunoises

Ref. 28174 - Brunoise 2 x 2 x 2 mm	149 €
Ref. 28175 - Brunoise 3 x 3 x 3 mm	149 €
Ref. 28176 - Brunoise 4 x 4 x 4 mm	149 €



Tamaño de cortes: 2x2x2 mm



3x3x3 mm



4x4x4 mm

2 mm    6 mm

4 discos

## Gaufrettes

Ref. 28198 - Gaufrette 2 mm	127 €
Ref. 28199 - Gaufrette 3 mm	127 €
Ref. 28177 - Gaufrette 4 mm	127 €
Ref. 28178 - Gaufrette 6 mm	127 €



Tamaño de cortes: 2 mm



3 mm



4 mm



6 mm

## Kit perejil y hierbas aromáticas 1 mm

Incluye: 1 rebanador 1 mm y 2 tubos para perejil que lo mantienen durante el corte.  
 Ref. 28194 - Kit perejil 1 mm 127 €

## Kit tabulé

Incluye: 1 rebanador 1 mm, 1 equipo de macedonia 10 x 10 mm, 1 disco de brunoise 4 x 4 mm y 3 tubos para perejil  
 Ref. 28192 - Kit tabulé 444 €



## Accesorio para puré

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

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

- **Disco expulsor especial para puré**



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

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

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



## Accesorio para puré

Accesorio para puré que se compone de :

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

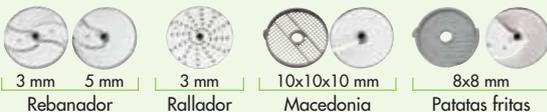
Ref. 28190 - Accesorio para puré Ø 3 mm (CL 50 - CL 50 Ultra)

Ref. 28188 - Equipo para puré Ø 3 mm

1 + 2 244 €  
1 172 €

Incluya en su pedido de máquina la referencia del conjunto de discos o seleccione los discos en la página 16.

### KITS DE DISCOS RECOMENDADOS



Pack de discos para restauracion - Ref. 1958

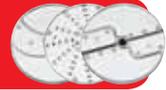


Pack de discos para colectividades - Ref. 1959

Precio

561 €

936 €

**CL 50 - CL 50 Ultra****BLOQUE MOTOR**

Motor asíncrono

**FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS**

Tolva y cuba metálica

Colección completa opcional de más de 50 discos

Posibilidad 10 macedonias y 4 fritas

Tolva medialuna 139 cm<sup>2</sup> de superficie -

Volumen de carga: 2,2 litros

Tolva cilíndrica Ø 58 mm

Se entrega sin discos

10  
Macedonias  
4 fritas+50  
DISCOS**CL 50 - 1 velocidad**

Potencia	550 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V o Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm
Bloque motor	de policarbonato
Dimensiones (AxPxA)	380 x 305 x 595 mm
Peso bruto	19,8 Kg

Ref. **24440 - CL 50 Monofásico** 1 velocidad 230V/50/1 **1 105 €**Ref. **24446 - CL 50 Trifásico** 1 velocidad 400V/50/3 **1 130 €****CL 50 - 2 velocidades**

Potencia	600 Watts
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidades	375 y 750 rpm
Bloque motor	de policarbonato
Dimensiones (AxPxA)	380 x 305 x 595 mm
Peso bruto	19,8 Kg

Ref. **24449 - CL 50 Trifásico** 2 velocidades 400V/50/3 **1 320 €****CL 50 Ultra - 1 velocidad**

Potencia	550 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V o Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm
Bloque motor	de acero inoxidable
Dimensiones (AxPxA)	380 x 305 x 610 mm
Peso bruto	20,2 Kg

Ref. **24465 - CL 50 Ultra Monofásico** 1 velocidad 230V/50/1 **1 190 €**Ref. **24473 - CL 50 Ultra Trifásico** 1 velocidad 400V/50/3 **1 205 €**Ref. **27187 - Bloque motor de acero inoxidable** **444 €****CL 50 Ultra - 2 velocidades**

Potencia	600 Watts
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidades	375 y 750 rpm
Bloque motor	de acero inoxidable
Dimensiones (AxPxA)	380 x 305 x 610 mm
Peso bruto	20,2 Kg

Ref. **24476 - CL 50 Ultra Trifásico** 2 velocidades 400V/50/3 **1 350 €**Ref. **27187 - Bloque motor de acero inoxidable** **444 €****CL 50 - 1 velocidad****CL 50 - 2 velocidades****CL 50 Ultra - 1 velocidad****CL 50 Ultra - 2 velocidades**



# CL 50 Ultra Pizza

una oferta a medida para realizar todas su pizzas



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



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



1 disco rallador de 7 mm mozzarella o queso especial para pizzas.



## CL 50 Ultra Pizza

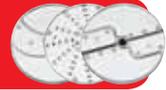
Potencia	550 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	375 rpm
Bloque motor	em inox
Dimensiones (AxPxAl)	380 x 305 x 610 mm
Peso bruto	20,2 Kg

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

10  
Macedonias  
4 fritas

+50  
Disco<sup>3</sup>

1 436 €



## Corta-hortalizas CL 52

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

### Super Ergonómico

#### SUPER PRECISO



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

#### SUPER GRANDE



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

#### SUPER POTENTE

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



#### ERGONOMÍA SOBRESALIENTE



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

#### EXPULSIÓN LATERAL

para ganar espacio y confort del usuario

### La mayor variedad de cortes

+50 DISCOS





CL 52 1 velocidad



CL 52 2 velocidades



CL 52



**BLOQUE MOTOR**

Motor asíncrono



**FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS**

Tolva y cuba metálica

Colección completa opcional de más de 50 discos

Posibilidad 10 macedonias y 4 fritas

Bloque motor de acero inoxidable

Tolva con una boca de luna entera de 238 cm<sup>2</sup>

Tubo integrado para hortalizas alargadas Ø 58 mm

10  
Macedonias  
4 fritas

+50  
DISCOS

CL 52 1 velocidad

Potencia	750 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V o Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm
Volumen de carga	4,4 litros
Dimensiones (AxPxA)	360 x 340 x 690 mm
Peso bruto	28 Kg

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

1 725 €

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

1 750 €

CL 52 2 velocidades

Potencia	900 Watts
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidades	375 y 750 rpm
Volumen de carga	4,4 litros
Dimensiones (AxPxA)	360 x 340 x 690 mm
Peso bruto	28 Kg

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

2 090 €

Incluya en su pedido de máquina la referencia del conjunto de discos o seleccione los discos en la página 16.

**KITS DE DISCOS RECOMENDADOS**

3 mm	5 mm	3 mm	10x10x10 mm	8x8 mm	
Rebanador		Rallador	Macedonia	Patatas fritas	
<b>Pack de discos para restauracion - Ref. 1958</b>					<b>561 €</b>
1 mm	3 mm	5 mm	3 mm	4x4 mm	10x10x10 mm
Rebanador		Rallador	Bastoncillos	Macedonia	Patatas fritas
<b>Pack de discos para colectividades - Ref. 1959</b>					<b>936 €</b>



## CL 55 Con palanca - CL 55 2 Tolvas



### BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono  
Soporte del motor metálico



### FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS

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

10  
Macedonias  
4 fritas

+50  
DISCOS

## CL 55 Con palanca

**Nuevo**

Potencia	1 100 Watts	
Voltaje / Velocidades	Trifásico	375 y 750 rpm
Voltaje / Velocidades	Monofásico	375 rpm
Tolva con palanca	238 cm <sup>2</sup> de superficie - Volumen 4,2 litros	
Tubo integrado	Ø 58 mm	
Dimensiones (AxPxA)	sin zócalo: 380 x 320 x 920 mm	
Peso bruto	43,6 Kg	

Ref. 2214 - CL 55 Con palanca 400V/50/3 con carrito inox **4 095 €**

Ref. 2245 - CL 55 Con palanca 230V/50/1 con carrito inox **4 215 €**

### CL 55 Con palanca

**Nuevo**



### CL 55 2 Tolvas

**Nuevo**



## CL 55 2 Tolvas

**Nuevo**

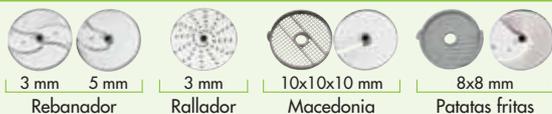
Potencia	1 100 Watts	
Voltaje / Velocidades	Trifásico	375 y 750 rpm
Voltaje / Velocidades	Monofásico	375 rpm
Tolva automática	de acero inoxidable	
Tolva con palanca	238 cm <sup>2</sup> de superficie - Volumen 4,2 litros	
Tubo integrado	Ø 58 mm	
Dimensiones (AxPxA)	con zócalo: 865 x 396 x 1272 mm	
Peso bruto	51,3 Kg	

Ref. 2211 - CL 55 2 Tolvas 400V/50/3 con carrito inox **5 665 €**

Ref. 2244 - CL 55 2 Tolvas 230V/50/1 con carrito inox **5 810 €**

Incluya en su pedido de máquina la referencia del conjunto de discos o seleccione los discos en la página 16.

### KITS DE DISCOS RECOMENDADOS



Pack de discos para restauración - Ref. 1958



Pack de discos para colectividades - Ref. 1959

Precio

561 €

936 €



**Nuevo**

## CL 60 "WORKSTATION"

UNA SOLUCION COMPLETA PARA CORTAR HORTALIZAS



Hasta  
1800 kg  
de hortalizas  
por hora.

**Nivel superior:** 1 recipiente GN 1x1 de hortalizas para cortar para una para una fácil y rápida manipulación.

**Nivel inferior:** 2 recipientes GN 1x1 para recoger las hortalizas cortadas.  
**Sistema giratorio** para reemplazar sin ningún esfuerzo el recipiente lleno por uno vacío.

4 ruedas que giran a 360°, 2 de ellas con frenos.

**SOLUCIÓN COMPLETA INCLUIDA**

### TOLVA AUTOMÁTICA



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

### TOLVA DE PALANCA



Especial para hortalizas voluminosas, como la col o el apio.

### TOLVA DE 4 TUBOS



Especial para productos alargados, como pepinos o calabacines.

### EQUIPO PARA PURÉ 3mm



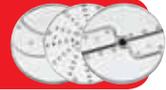
Elaborar fácilmente gran cantidad de puré de patatas frescas.

### CARRITO ERGO MOVIL



Para Utilizar 3 recipientes GN 1x1

**KIT MULTICORTE DE 16 DISCOS**



**CL 60 "Workstation"**



**BLOQUE MOTOR**

- Motor asíncrono
- Soporte del motor metálico
- Bloque motor de acero inoxidable

10  
Macedonias  
4 fritas

+50  
DISCOS



**FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS**

- Colección completa opcional de más de 50 discos
- Posibilidad 10 equipos macedonia y 4 equipos fritas

**Se entrega con :**

- Solución completa para cortar hortalizas
- + Tolva con palanca 238 cm<sup>2</sup> de superficie - Volumen 4,2 litros
- + Tubo integrado Ø 59 mm
- + Tolva automática
- + Tolva de 4 tubos
- + Equipo para puré de 3 mm opcional
- + Carrito ergo movil
- + 3 recipientes GN 1x1

**Nuevo**



**CL 60 "Workstation"**

**Nuevo**

Potencia	1 500 Watts
Voltaje	Trifásico 400 V o Monofásico 230 V
Vitesses	375 y 750 rpm o 100 a 1000 rpm
Dimensiones (AxPxA)	462 x 770 x 1353 mm
Peso bruto	74 Kg

Ref. 2332 - CL 60 "Workstation" 400V/50/3

12 020 €

Ref. 2333 - CL 60 V.V. "Workstation" 230V/50/1

12 775 €

Ref. 2022 **Kit** multicorte de 16 discos



**CARRITO ERGO MOVIL**



**NIVEL INFERIOR GIRATORIO**



## ACCESORIOS CL 55



Tolva automática

Ref. 28170 1 601 €



Tolva de palanca)

Ref. 39673 1 026 €

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

Ref. 28161 1 215 €

Tolva tubos rectos e  
inclinados  
Ø 50 mm - 70 mm

Ref. 28155 1 379 €



Equipo para puré

Ref. 28188 Ø 3 mm 172 €

Zócalo móvil de  
acero inoxidable

Ref. 27246 413 €

Carrito inox  
Para modelos CL 52 y CL 55

Ref. 27023 567 €

## ACCESORIOS CL 60

Tolva automática  
entregado con una bandeja  
de alimentación.

Ref. 39681 2 046 €



Tolva de palanca

Ref. 39680 1 335 €

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

Ref. 28162 1 263 €

Tolva tubos rectos e  
inclinados  
Ø 50 mm - 70 mm

Ref. 28157 1 437 €

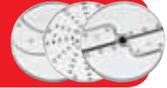


Equipo para puré

Ref. 28188 Ø 3 mm 172 €

Carrito inox  
Entregado sin bandeja. (Previsto  
para adaptar bandejas "gastronorm"  
1 x1).

Ref. 49066 920 €



**CL 60 Con palanca - CL 60 2 Tolvas**

**BLOQUE MOTOR**  
Motor asíncrono  
Bloque motor de acero inoxidable

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

10  
Macedonias  
4 fritas

+50  
DISCOS

**CL 60 Con palanca**

**Nuevo**

Potencia 1 500 Watts  
Voltaje Trifásico 400 V  
Velocidades 375 y 750 rpm  
Tolva con palanca 238 cm<sup>2</sup> de superficie - Volumen 4,2 litros  
Tubo integrado Ø 58 mm  
Dimensiones (AxPxA) 425 x 613 x 1159 mm  
Peso bruto 70 Kg

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

6 435 €



**CL 60 2 Tolvas  
CL60 V.V. 2 Tolvas**

**Nuevo**

Potencia 1 500 Watts  
Voltaje Trifásico 400 V  
Velocidades 375 y 750 rpm  
Tolva automática de acero inoxidable  
Tolva con palanca  
Dimensiones (AxPxA) 600 x 720 x 1225 mm  
Peso bruto 91.5 Kg

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

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

8 315 €

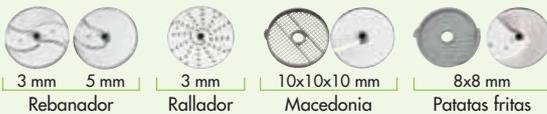
9 075 €



Incluya en su pedido de máquina la referencia del conjunto de discos o seleccione los discos en la página 16.

**KITS DE DISCOS RECOMENDADOS**

Precio



Pack de discos para restauracion - Ref. 1958

561 €



Pack de discos para colectividades - Ref. 1959

936 €



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



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

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



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





cuchilla lisa



Picados gruesos



Picados finos



Emulsiones salsas



cuchilla serrada



Masas



Triturados



cuchilla dentada



Picados de hierbas



Picados de especias

### Posibilidad de trabajo

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



Número de cubiertos



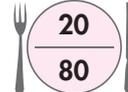
1 kg



1,5 kg



2,5 kg



3,5 kg

VELOCIDAD VARIABLE 300 a 3500 rpm



R 4 V.V.  
Monofásico



R 5 V.V.  
Monofásico  
R-Mix®

1 VELOCIDAD 3000 rpm



R 3-3000  
Monofásico



R 4  
Trifásico



R 5 Plus  
Trifásico

1 VELOCIDAD 1500 rpm



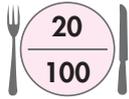
R 2  
Monofásico



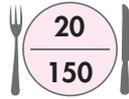
R 3-1500  
Monofásico



R 4-1500  
Monofásico



3,5 kg



4 kg



5,5 kg

VELOCIDAD VARIABLE 300 a 3500 rpm



3 CUCHILLAS

7 L

R 6 V.V.  
Monofásico  
R-Mix®



3 CUCHILLAS

8 L

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



3 CUCHILLAS

11,5 L

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

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm



3 CUCHILLAS

7 L

R 6  
Trifásico



3 CUCHILLAS

8 L

R 8  
Trifásico  
R-Vac® opcional



3 CUCHILLAS

11,5 L

R 10  
Trifásico  
R-Vac® opcional

R-Vac®

Función al vacío

R-Mix®

Función de mezcla en rotación inversa

## R 2 B



## R 2



## R 3-1500



## R 3-3000



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

**BLOQUE MOTOR**

Motor asíncrono  
Bloque de motor de policarbonato  
Función pulsador

**FUNCIÓN CUTTER**

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

**3**  
CUCHILLAS

**R 2 B**

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

2,9 L

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

725 €

**R 2**

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

2,9 L

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

915 €

**R 3-1500**

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

3,7 L

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

1 245 €

**R 3-3000**

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

3,7 L

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

1 455 €

OPCIONES	R 2		R 3	
	Ref.	€	Ref.	€
Cuchilla serrada	27138	94	27288	94
Cuchilla dentada	27061	94	27287	94
Cuchilla lisa suplementaria	27055	78	27286	78

**R 4 - R 4 V.V.****BLOQUE MOTOR**

Motor asíncrono  
Bloque motor metálico  
Función pulsador

**3**  
CUCHILLAS

**4,5 L**

**FUNCIÓN CUTTER**

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

**R 4**

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

Ref. **22437 - R 4 400V/50/3****1 475 €****R 4 V.V.**

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

Ref. **22441 - R 4 V.V. 230V/50-60/1****1 860 €****R 4****R 4 V.V.**

OPCIONES	Ref.	€
Cuchilla serrada	27346	94
Cuchilla dentada	27345	94
Cuchilla lisa suplementaria	27344	78

**R 5 Plus Trifásico****R 5 Trifásico - R 5 V.V.****BLOQUE MOTOR**

Motor asíncrono  
Función pulsador  
Bloque motor metálico

**3**  
CUCHILLAS

**5,5 L**

**FUNCIÓN CUTTER**

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

**R 5 Plus Trifásico**

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

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

**2 060 €**

**R 5 V.V.****R 5 V.V.**

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

**R-MIX®**

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

**2 460 €**

**OPCIONES**

Cuchilla serrada  
Cuchilla dentada  
Cuchilla lisa suplementaria

**Ref.**

27121  
27351  
27120

**€**

**149**  
**149**  
**133**

**R 6 - R 6 V.V.****BLOQUE MOTOR**

Motor asíncrono  
Función pulsador  
Bloque motor metálico

**FUNCIÓN CUTTER**

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

**R 6**

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

Ref. **24314 - R 6 230V/50/1****2 390 €****R 6 V.V.**

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

Ref. **24304 - R 6 V.V. 230V/50-60/1****R-MIX®****2 870 €**

OPCIONES	Ref.	€
Cuchilla serrada	27125	299
Cuchilla dentada	27352	299
Cuchilla lisa suplementaria	27124	288
Hoja serrada inferior (la unidad)	117034	46
Hoja serrada superior (la unidad)	117035	46
Hoja lisa inferior (la unidad)	117032	41
Hoja lisa superior (la unidad)	117033	41
Hoja dentada inferior (la unidad)	106520	46
Hoja dentada superior (la unidad)	106519	46



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



**Hojas serradas opcionales** para las operaciones de triturado y amasado.

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



**Cuba de acero inoxidable con mango.**



**Hojas dentadas opcionales** para picar perejil.

**Sobreelevación central de la chimenea** para preparaciones líquidas.



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



## AL VACIO



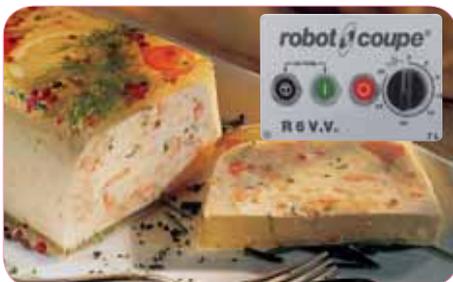
El dispositivo **R-VAC**, incorporado a los modelos R8 y R10, permite realizar preparaciones al vacío, para obtener resultados de una calidad incomparable en todo tipo de preparaciones tales como mousses de pescado, rellenos finos, terrinas de verduras, foie, cremas, etc.:

Las ventajas de las preparaciones realizadas al vacío son:

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

## FUNCION R-MIX®

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



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



## MINI-CUBA SUPLEMENTARIA OPCIONAL

Ref. 27374 - Cuba de 3,5 litros de inox R8, cuchilla lisa de inox incluida	608 €
Ref. 27375 - Cuba de 4,5 litros de inox R10-R15, cuchilla lisa de inox incluida	667 €
Ref. 27107 - Cuchilla serrada	233 €
Ref. 27106 - Cuchilla lisa suplementaria	223 €
Ref. 101801 - Hoja serrada	41 €
Ref. 101800 - Hoja lisa	36 €

**R 8 - R 8 SV - R 8 V.V.****BLOQUE MOTOR**

Motor asíncrono  
Función pulsador

3  
CUCHILLAS

8 L

**FUNCIÓN CUTTER**

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

**R 8**

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

Ref. **21291 - R 8 400V/50/3****3 455 €****R 8 SV**

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

Ref. **2040 - R 8 SV 400V/50/3****5 115 €****R 8 V.V.**

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

Ref. **21285 - R 8 V.V. 230/50-60/1****4 150 €****OPCIONES**

	Ref.	€
Cuchilla serrada 2 hojas	27383	419
Cuchilla dentada 2 hojas	27385	419
Cuchilla lisa 2 hojas suplementaria	27381	414
Hoja serrada	59281	67
Hoja dentada	59282	67
Hoja lisa	59280	62

Ref. **29996 - Dispositivo R-VAC® para R 8, R 10, R 15 and R 20****1 696 €**Ref. **69012 - Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h****2 868 €**

R 10

**R 10 - R 10 SV - R 10 V.V.****BLOQUE MOTOR**

Motor asíncrono  
Función pulsador

**3**  
CUCHILLAS

**11,5 L**

**FUNCIÓN CUTTER**

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

**R 10**

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

Ref. **21391 - R 10 400V/50/3****4 355 €****R 10 SV**

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

**R-VAC®**Ref. **2044 - R 10 SV 400V/50/3****6 045 €**

R 10 V.V.

**R 10 V.V.**

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

**R-MIX®**Ref. **21385 - R 10 V.V. 230/50-60/1****5 230 €****OPCIONES**

	Ref.	€
Cuchilla serrada 3 hojas	27384	455
Cuchilla dentada 3 hojas	27386	455
Cuchilla lisa 3 hojas suplementaria	27382	444
Hoja serrada	59281	67
Hoja dentada	59282	67
Hoja lisa	59280	62

Ref. **29996 - Dispositivo R-VAC® para R 8, R 10, R 15 and R 20****1 696 €**Ref. **69012 - Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h****2 868 €**



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



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



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



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



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



**Cuba**  
**Cuba basculante y amovible,** una exclusividad Robot-Coupe.  
**Capacidad:** 23, 28, 45 o 60 litros según el modelo.



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



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

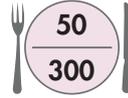




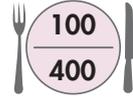
Cantidad que se puede procesar por operación



3 a 9 kg



3 a 12 kg



4 a 14 kg

VELOCIDAD VARIABLE 300 a 3500 rpm

3 CUCHILLAS

15 L



R 15 V.V.  
Trifásico

R-Mix®

R-Vac® opcional

3 CUCHILLAS

20 L



R 20 V.V.  
Trifásico

R-Mix®

R-Vac® opcional

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm

3 CUCHILLAS

15 L



R 15  
Trifásico

R-Vac® opcional

3 CUCHILLAS

20 L



R 20  
Trifásico

R-Vac® opcional

3 CUCHILLAS

23 L



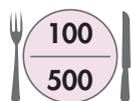
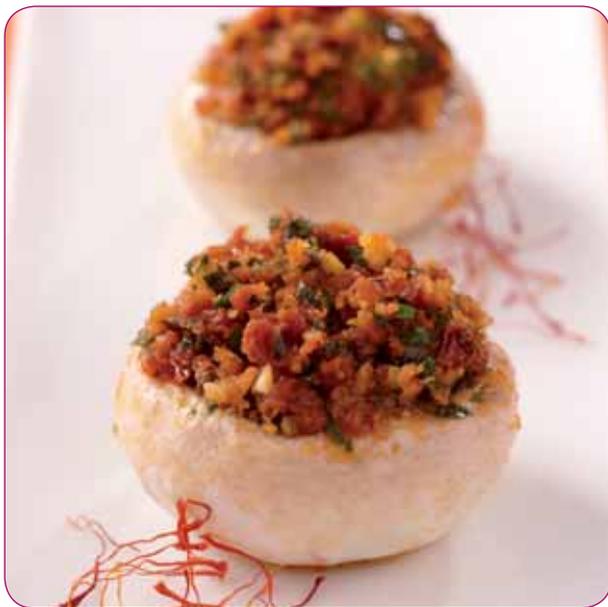
R 23  
Trifásico

R-Vac®

Función al vacío

R-Mix®

Función de mezcla en rotación inversa



4 a 17 kg



6 a 27 kg



6 a 36 kg

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm



3 CUCHILLAS

28 L

R 30  
Trifásico



3 CUCHILLAS

45 L

R 45  
Trifásico



3 CUCHILLAS

60 L

R 60  
Trifásico



Lisa



Picados gruesos



Picados finos



Emulsiones salsas



Serrada



Masas



Triturados



Dentada



Picados de hierbas



Picados de especias

### Capacidad de trabajo

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

**R 15 - R 15 SV - R 15 V.V.****BLOQUE MOTOR**

Motor asíncrono  
Función pulsador

**3**  
CUCHILLAS**15 L****FUNCIÓN CUTTER**

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

**R 15**

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

Ref. **51491 - R 15 400V/50/3****5 180 €****R 15 SV**

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

Ref. **2048 - R 15 SV 400V/50/3****R-VAC®****6 875 €****R 15 V.V.**

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

Ref. **51487 - R 15 V.V. 380-480 V / 50-60/3****R-MIX®****6 405 €****R 15****R 15 V.V.**

OPCIONES	Ref.	€
Cuchilla serrada 3 hojas	57098	539
Cuchilla dentada 3 hojas	57099	539
Cuchilla lisa 3 hojas suplementarias	57097	529
Hoja serrada	59393	67
Hoja dentada	59359	67
Hoja lisa	59392	62

Ref. **29996** - Dispositivo R-VAC® para R 8, R 10, R 15 and R 20**1 696 €**Ref. **69012** - Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h**2 868 €**

R 20



R 20 V.V.

**R 20 - R 20 SV - R 20 V.V.****BLOQUE MOTOR**

Motor asíncrono  
Función pulsador

**FUNCIÓN CUTTER**

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

**R 20**

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

Ref. **51591 - R 20 400V/50/3****5 980 €****R 20 SV**

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

Ref. **2052 - R 20 SV 400V/50/3****R-VAC®****7 655 €****R 20 V.V.**

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

Ref. **51587 - R 20 V.V. 400V/50/3****R-MIX®****7 510 €****OPCIONES**

	Ref.	€
Cuchilla serrada 3 hojas	57098	539
Cuchilla dentada 3 hojas	57099	539
Cuchilla lisa 3 hojas suplementarias	57097	529
Hoja serrada	59393	67
Hoja dentada	59359	67
Hoja lisa	59392	62

## R 23 - R 30

**BLOQUE MOTOR**

Máquina de acero inoxidable

**3**  
CUCHILLAS**FUNCIÓN CUTTER**

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

**R 23**

23 L

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

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

9 960 €

**R 30**

28 L

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

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

11 950 €



OPCIONES	R 23		R 30	
	Ref.	€	Ref.	€
Cuchilla serrada 3 hojas	57070	774	57075	830
Cuchilla dentada 3 hojas	57072	750	57077	805
Cuchilla lisa 3 hojas suplementarias	57069	730	57074	784
Hoja serrada	118294	127	118286	143
Hoja dentada	118292	112	118241	127
Hoja lisa	118217	117	117950	127
3 ruedas escamoteables	57062	700	57062	700

Modelos con vacío disponibles por encargo



R 45



R 45 - R 60

**BLOQUE MOTOR**

Máquina de acero inoxidable

**FUNCIÓN CUTTER**

Placa de mandos IP 65 con un temporizador digital

Tapadera de policarbonato transparente

Cuchilla 3 hojas lisas de acero inoxidable incluida en la entrega estándar

Limpiatapa

R 45

45 L

Potencia 9000 Watts  
 Voltaje Trifásico 400 V  
 Velocidades 1500 y 3000 rpm  
 Cuba del cutter 45 litros desmontable e inclinable  
 Dimensiones (AxPxA) 760 x 600 x 1400 mm  
 Peso bruto 194,8 Kg

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

16 115 €

R 60



R 60

60 L

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

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

24 245 €



OPCIONES	R 45		R 60	
	Ref.	€	Ref.	€
Cuchilla serrada 3 hojas	57082	851	57092	1 215
Cuchilla dentada 3 hojas	57084	830	57095	1 190
Cuchilla lisa 3 hojas suplementarias	57081	805	57091	1 172
Hoja serrada	118287	143	118290	177
Hoja dentada	118243	138	118245	172
Hoja lisa	117952	127	117954	167
3 ruedas escamoteables	57062	700	57062	700

# Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER

¡El primer  
robot  
profesional  
que calienta!

Cuba de acero inoxidable  
de 3,7 litros  
Hasta 140 °C ± 1 °C

- Emulsionar
- Pulverizar
- Licuar
- Picar
- Mezclar
- Amasar
- Atemperar

CON TEMPERATURA o SIN TEMPERATURA



## El ayudante profesional de los chefs

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

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



### UN AYUDANTE MINUCIOSO

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



### UN AYUDANTE AUTÓNOMO

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

### UN AYUDANTE FIABLE

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



### UN AYUDANTE SILENCIOSO

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



3,7 L

hasta 140°

± 1 grado

4500 rpm

## Robot Cook®

**Nuevo** 3,7 L

Potencia	1800 Watts
Voltage	Monofásico 230 V
Motor	asíncrono
<b>4 funciones Velocidad:</b>	
• Velocidad variable	de 100 a 3500 rpm
• Alta velocidad	Pulse/Turbo a 4500 rpm
• Velocidad de mezcla R-Mix	de -100 a -500 rpm
• Velocidad intermitente	rotación de la cuchilla cada 2 segundos a velocidad lenta
Temperatura máxima	Hasta 140 °C
Precisión de la temperatura	± 1 °C
Cuba de cutter inoxidable	3,7 litros, con mango
Capacidad de trabajo	2,5 litros
Cuchilla	hojas inoxidables microdentadas de cuba y de tapa
Brazo rascador	
Función Programación	9 recetas
Dimensiones (AxPxA)	226 x 338 x 522 mm
Peso bruto	15 kg



Ref. **43000R** - Robot Cook® 230V/50/1 **2 625 €**  
 Ref. **39854** - **Conjunto de cuba suplementaria:** Cuba inoxidable, tapa, brazo rascador y cuchilla microdentada **750 €**

## Funciones



### ●● Emulsionar

- Bearnesa
- Mayonesa
- Holandesa
- Mantequilla blanca



### ●● Pulverizar

- Pesto
- Pistachos
- Almendras
- Ingredientes en polvo



### ●● Licuar

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

● Sin temperatura ○ ● Con Temperatura hasta 140 °C



### ●● Picar

- Hierbas aromáticas
- Terrinas
- Condimentos
- Tartars



### ●● Mezclar

- Bechamel
- Crema inglesa
- Risotto
- Crema pastelera



### ●● Amasar

- Pasta choux
- Masa hojaldrada
- Pasta quebrada
- Pastaflostra

# Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER

## El ayudante profesional de los chefs

### PRÁCTICO

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

### INGENIOSO



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

### HIGIENE



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

### ASTUTO

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

### EFICAZ

Brazo rascador de cuba para preparaciones ultrafinas y homogéneas.

### FUNCIONAL

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

### ULTRAPRECISO

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



### Zona de ajuste

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

### Zona de programación

- P 9 programas
- Botón Etapa

Botón giratorio (ajuste de parámetros)

### Zona de ejecución

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



Rascador de cuba y de tapa.



Tapa provista con una junta para una estanqueidad perfecta.



Cuchilla inoxidable con hojas microserradas



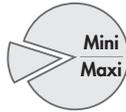
Eje de cuba alto para procesar grandes cantidades de líquido.



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

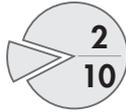


Número de porciones de 200 g:

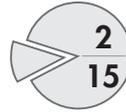


Cantidad que se puede procesar por operación

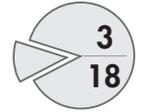
Especial ración individual



0,3 a 2 kg



0,4 a 3 kg



0,5 a 3,5 kg

VELOCIDAD VARIABLE 300 a 3500 rpm



4,5 L

**Blixer 4 V.V.**  
Monofásico



5,5 L

**Blixer 5 V.V.**  
Monofásico

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm



4,5 L

**Blixer 4**  
Trifásico



5,5 L

**Blixer 5 Plus**  
Trifásico

1 VELOCIDAD 3000 rpm



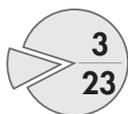
2,9 L

**Blixer 2**  
Monofásico

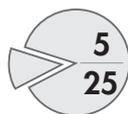


3,7 L

**Blixer 3**  
Monofásico



0,6 a 4,5 kg



1 a 5 kg



2 a 6,5 kg

VELOCIDAD VARIABLE 300 a 3500 rpm



7 L

**Blixer 6 V.V.**  
Monofásico



8 L

**Blixer 8 V.V.**  
Monofásico



11,5 L

**Blixer 10 V.V.**  
Monofásico

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm



7 L

**Blixer 6**  
Trifásico



8 L

**Blixer 8**  
Trifásico



11,5 L

**Blixer 10**  
Trifásico

¿CÓMO ELEGIR SU BLIXER®?

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

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

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



## Salud - Alimentación de textura modificada

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

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



## Capacidad de trabajo

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



## Texturas modificadas

### ENTRANTES



Dúo de col roja y apio crudos



Variación de pepino y tomate crudos

### PLATOS PRINCIPALES



Lomo de salmón con arroz



Estofado de ternera «blanquette»

### POSTRES



Sufflé de pera y almendras



Batido de Granny Smith

Blixer 2

**Blixer 2 - Blixer 3****BLOQUE MOTOR**

Motor asíncrono  
Árbol del motor de acero inoxidable  
Función pulsador

**FUNCIÓN CUTTER**

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

**Blixer 2**

2,9 L

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

Ref. **33228** - Blixer 2 230V/50/1**1 260 €**

Blixer 3

**Blixer 3**

3,7 L

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

Ref. **33197** - Blixer 3 230V/50/1**1 580 €**

OPCIONES	Blixer 2		Blixer 3	
	Ref.	€	Ref.	€
Accesorio suplementario : cuba, cuchilla, tapa y brazo rascador	27369	441	27387	526
Cuchilla dentada suplementaria	27370	94	27347	94
Cuchilla serrada suplementaria	27371	94	27348	94

**Blixer 4 - Blixer 4 V.V.****BLOQUE MOTOR**

Motor asíncrono  
Soporte del motor metálico  
Función pulsador

4,5 L

**FUNCIÓN CUTTER**

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

**Blixer 4**

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

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

1 715 €

**Blixer 4****Blixer 4 V.V.**

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

Ref. **33220 - Blixer 4 V.V.** 230V/50-60/1

2 165 €

**Blixer 4 V.V.****OPCIONES**

Accesorio suplementario : cuba,  
cuchilla, tapa y brazo rascador  
Cuchilla dentada suplementaria  
Cuchilla serrada suplementaria

Ref.

€

27338

612

27349

94

27350

94



Blixer 5 Plus

**Blixer 5 Plus - Blixer 5 V.V.****BLOQUE MOTOR**

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

**FUNCIÓN CUTTER**

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

5,5 L

**Blixer 5 Plus**

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

Ref. **33164 - Blixer 5 Plus** 400V/50/3**2 475 €**

Blixer 5 V.V.

**Blixer 5 V.V.**

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

Ref. **33171 - Blixer 5 V.V.** 230V/50-60/1**2 860 €****OPCIONES**

Accesorio suplementario : cuba,  
cuchilla, tapa y brazo rascador  
Cuchilla dentada suplementaria

Ref.

27165

27155

€

771

149

**Blixer 6 - Blixer 6 V.V.****BLOQUE MOTOR**

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

7 L

**FUNCIÓN CUTTER**

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

**Blixer 6**

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

Ref. **33227 - Blixer 6** 400V/50/3**2 895 €****Blixer 6****Blixer 6 V.V.**

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

Ref. **33155 - Blixer 6 V.V.** 230V/50-60/1**3 265 €****Blixer 6 V.V.**

OPCIONES	Ref.	€
Accesorio suplementario : cuba, cuchilla, tapa y brazo rascador	27166	1 046
Cuchilla dentada suplementaria	27169	299
Hoja dentada inferior suplementaria	117194	46
Hoja dentada superior suplementaria	117193	46



Blixer 8



Blixer 8 V.V.

**Blixer 8 - Blixer 8 V.V.****BLOQUE MOTOR**

Motor asíncrono  
Función pulsador

**FUNCIÓN CUTTER**

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

8 L

**Blixer 8**

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

Ref. 21311 - Blixer 8 400V/50/3

3 640 €

**Blixer 8 V.V.**

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

Ref. 21305 - Blixer 8 V.V. 230V/50/1

4 370 €

**OPCIONES**

Accesorio suplementario:  
cuba, cuchilla, tapa y brazo rascador  
Cuchilla dentada suplementaria (2 hojas)  
Hoja dentada

Ref.

€

27387

1 300

27377

418

59282

67

**Blixer 10 - Blixer 10 V.V.****BLOQUE MOTOR**

Motor asíncrono  
Función pulsador

**FUNCIÓN CUTTER**

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

11,5 L

**Blixer 10**

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

Ref. 21411 - Blixer 10 400V/50/3

4 570 €

**Blixer 10 V.V.****Blixer 10 V.V.**

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

Ref. 21405 - Blixer 10 V.V. 230V/50/1

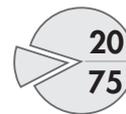
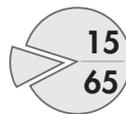
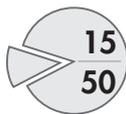
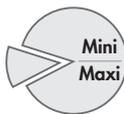
5 495 €



OPCIONES	Ref.	€
Accesorio suplementario: cuba, cuchilla, tapa y brazo rascador	27388	1 638
Cuchilla dentada suplementaria (3 hojas)	27378	455
Hoja dentada	59282	67



Número de porciones de 200 g:



Cantidad que se puede procesar por operación

3 a 10 kg

3 a 13 kg

4 a 15 kg

VELOCIDAD VARIABLE 300 a 3500 rpm



15 L

**Blixer 15 V.V.**  
Trifásico



20 L

**Blixer 20 V.V.**  
Trifásico

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm



15 L

**Blixer 15**  
Trifásico



20 L

**Blixer 20**  
Trifásico



23 L

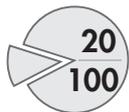
**Blixer 23**  
Trifásico

### ¿CÓMO ELEGIR SU BLIXER®?

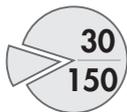
1. Calcular el peso total de las comidas de textura modificada que hay que preparar

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

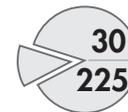
2. Consultar las indicaciones sobre las cantidades elaboradas por operación en la parte superior de la página



4 a 20 kg



6 a 30 kg



6 a 45 kg

### 2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm



28 L

**Blixer 30**  
Trifásico



45 L

**Blixer 45**  
Trifásico



60 L

**Blixer 60**  
Trifásico

Blixer 15



Blixer 15 V.V.

**Blixer 15 - Blixer 15 V.V.****BLOQUE MOTOR**

Motor asíncrono  
Función pulsador

15 L

**FUNCIÓN CUTTER**

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

**Blixer 15**

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

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

5 425 €

**Blixer 15 V.V.**

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

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

6 645 €

**OPCIONES**

	Ref.	€
Accesorio suplementario: cuba, cuchilla, tapa y brazo rascador	57065	1 931
Cuchilla dentada suplementaria (3 hojas)	57102	539
Hoja dentada	59359	67

**Blixer 20 - Blixer 20 V.V.****BLOQUE MOTOR**

Motor asíncrono  
Función pulsador

**20 L****FUNCIÓN CUTTER**

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

**Blixer 20**

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

Ref. **51611 - Blixer 20** 400V/50/3**6 255 €****Blixer 20 V.V.**

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

Ref. **51607 - Blixer 20 V.V.** 400V/50/3**7 785 €**

OPCIONES	Ref.	€
Accesorio suplementario: cuba, cuchilla, tapa y brazo rascador	57066	<b>2 196</b>
Cuchilla dentada suplementaria (3 hojas)	57102	<b>539</b>
Hoja dentada	59359	<b>67</b>

Blixer 23



Blixer 30

**Blixer 23 - Blixer 30****BLOQUE MOTOR**

Máquina totalmente inoxidable

**FUNCIÓN CUTTER**

Placa de mandos IP 65 con temporizador digital

Tapa de policarbonato transparente

Cuchilla dentada de 2 hojas inoxidables de entrega estándar

Brazo rascador y limpiador de tapa

3 ruedas retráctiles

**Blixer 23**

23 L

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

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

11 005 €

**Blixer 30**

28 L

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

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

13 250 €

OPCIONES	Blixer 23		Blixer 30	
	Ref.	€	Ref.	€
Cuchilla dentada inoxidable suplementaria	57071	640	57076	679
Hoja suplementaria	118292	112	118241	127

**Blixer 45 - Blixer 60****BLOQUE MOTOR**

Máquina totalmente inoxidable

**FUNCIÓN CUTTER**

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

**Blixer 45**

45 L

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

Ref. **53341 - Blixer 45** 400V/50/3**17 635 €****Blixer 45****Blixer 60**

60 L

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

Ref. **54341 - Blixer 60** 400V/50/3**25 815 €****Blixer 60**

OPCIONES	Blixer 45		Blixer 60	
	Ref.	€	Ref.	€
Cuchilla dentada inoxidable suplementaria	57083	<b>713</b>	57093	<b>1 018</b>
Hoja suplementaria	118243	<b>138</b>	118245	<b>172</b>

LARGA

MP

Easy Plug

ver página 84

**Nuevo**

1000 W

850 W

750 W

500 W

440 W



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

50 litros 100 litros 200 litros 300 litros 400 litros

Gran producción y colectividades

COMPACTA

CMP

ver página 83

400 W

350 W

310 W



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

15 litros 30 litros 45 litros

Especial para restauración

MINI

Mini MP

ver página 80

**Nuevo**

290 W

270 W

240 W

220 W



MicroMix Mini MP 160V.V. Mini MP 190 V.V. Mini MP 240 V.V.

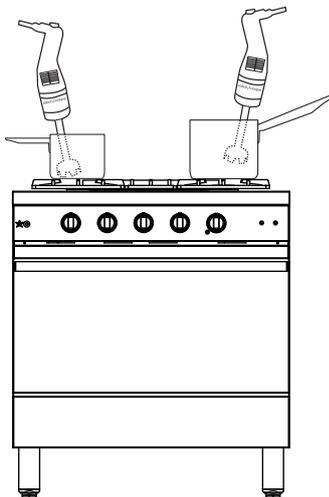
Especial para pequeñas preparaciones

especial Emulsiones

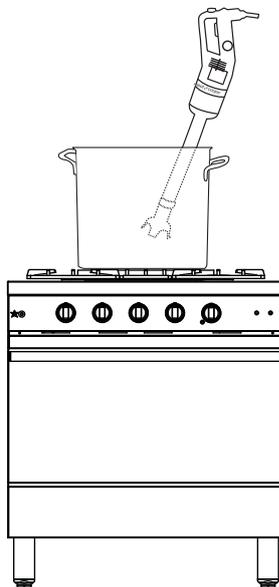
Especial pequeñas preparaciones

Especial restauración hasta 45 litros

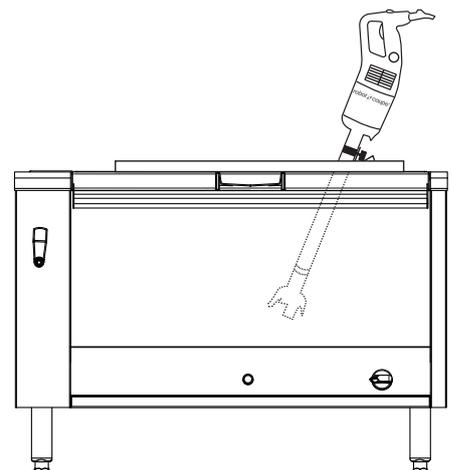
Especial colectividades/ cocinas centrales  
Uso intensivo



MicroMix Mini MP



CMP



MP Ultra

COMBI

Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

ver  
página 88

ver  
página 87

ver  
página 89

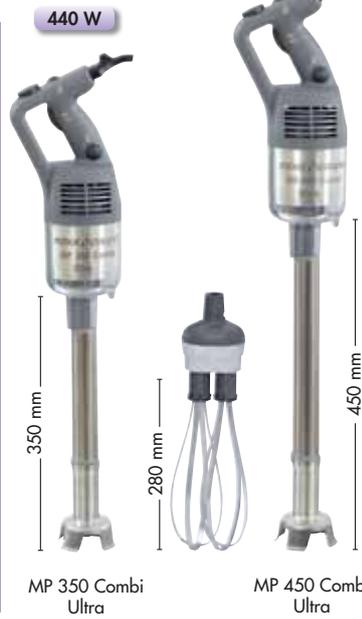
ver  
página 91

Easy Plug

Nuevo



Nuevo



Spécial Petites préparations

15 litros

30 litros

50 litros

100 litros

100 litros



LIMPIEZA

Cuchilla y campana fácilmente desmontables



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



COMODIDAD DE USO

Soportes para marmitas fáciles de utilizar para trabajar sin fatigarse

1 3 soportes para marmitas de acero inoxidable ajustables

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

2 1 soporte para marmita universal de acero inoxidable

para colocar sobre el borde del recipiente

**Nuevo****MicroMix®**

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

**EFICACIA**

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

**SOLIDEZ**

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

**ERGONOMÍA**

Variador de velocidad fácilmente accesible y preciso.  
 Cable extensible en espiral para facilitar.

**HIGIENE**

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

**AEROMIX**

Patentado



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

**LA CUCHILLA**

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

**MicroMix**

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

Ref. 34900 - MicroMix 230V/50/1

180 €

**Nuevo**

GAMA MINI



AEROMIX

ESPECIAL EMULSIONES

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



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



Botón de velocidad variable para un ajuste visual.



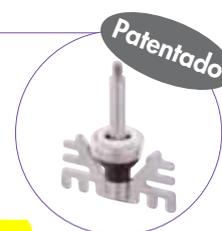
Cuchilla, disco y tubo de acero inoxidable, desmontables para una higiene perfecta.



Motores potentes para una mayor vida útil del aparato.



Cuchilla diseñada para una calidad de trabajo óptimo.



Patentado



Nuevo

Outil special Aeromix pour la réalisation d'émulsions minute aérées volumineuses avec une excellente tenue dans l'assiette

Mini MP 160 VV

Mini MP 190 VV

Mini MP 240 VV

## GAMA MINI



CAMPANA  
DE ACERO  
INOXIDABLE



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

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

## Mini MP 160 V.V.

**Nuevo**

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

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

**225 €**

## Mini MP 190 V.V.

**Nuevo**

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

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

**255 €**

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

**147 €**

## Mini MP 240 V.V.

**Nuevo**

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

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

**285 €**

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

**147 €**

## Función Batidor



## Mini MP 190 Combi

Ver página 88

## Mini MP 240 Combi

Ver página 88

## GAMA COMPACTA CMP

Compacto, Manejable, eficiente "Especial Restauración"



**NUEVA  
CAMPANA  
TOTALMENTE  
INOXIDABLE.**

**ACERO  
INOXIDABLE**

**ACERO  
INOXIDABLE**

## POTENCIA

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



## COMODIDAD

Velocidad variable para preparaciones elaboradas que permiten un uso flexible



## ERGONOMÍA

Aparato compacto, ligero y fácil de manipular.



## HIGIENE

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



## POLIVALENCIA

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



## EFICACIA

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



## GAMA COMPACTA CMP



CAMPANA  
DE ACERO  
INOXIDABLE

VARIADOR DE  
VELOCIDAD

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

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

## CMP 250 V.V.

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

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

**295 €**

## CMP 300 V.V.

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

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

**370 €**

## CMP 350 V.V.

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

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

**400 €**

## Función Batidor



## CMP 250 Combi

Ver página 88

## CMP 300 Combi

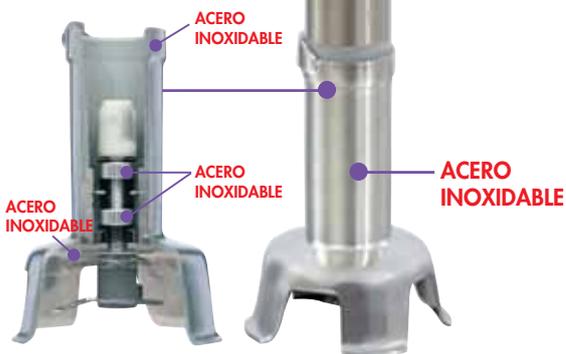
Ver página 88

## GAMA LARGA MP Ultra

**Nuevo**



**ACERO INOXIDABLE**



## ERGONOMIA



**Mango ergonómico** para mayor comodidad de uso.



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



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



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

## CABLE DE ALIMENTACIÓN DESMONTABLE



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

## HYGIENE

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



## GAMA LARGA MP Ultra



CAMPANA DE ACERO INOXIDABLE

« Easy Plug » Sistema



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

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

## MP 350 Ultra

Nuevo

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

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

400 €

## MP 350 V.V. Ultra

Nuevo

VARIADOR DE VELOCIDAD

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

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

430 €



CAMPANA DE ACERO INOXIDABLE

« Easy Plug » Sistema



## MP 450 Ultra

Nuevo

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

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

425 €

## MP 450 V.V. Ultra

Nuevo

VARIADOR DE VELOCIDAD

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

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

455 €

## Función Batidor



## MP 350 Combi Ultra

Ver página 89

## MP 450 Combi Ultra

Ver página 89

## SOPORTES PARA MARMITAS DE ACERO INOXIDABLE



## 3 soportes para marmitas

①

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

223 €

Ref. 27364 - para marmita de 500 a 1000 mm

233 €

Ref. 27365 - para marmita de 850 a 1300 mm

249 €

## 1 soporte de marmita universal

②

Ref. 27354 - para todos los diámetros de marmitas

138 €

## GAMA LARGA MP Ultra

## MP 550 Ultra - MP 600 Ultra - MP 800 Turbo

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

## MP 550 Ultra

Nuevo

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

Ref. 34820 - MP 550 Ultra 230V/50/1 595 €

## MP 600 Ultra

Nuevo

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

Ref. 34830 - MP 600 Ultra 230V/50/1 815 €

## MP 800 Turbo

Nuevo EBS

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

Ref. 34890 - MP 800 Turbo 230V/50/1 950 €



## SOPORTES PARA MARMITAS DE ACERO INOXIDABLE



## 3 soportes para marmitas ①

Ref. 27363 - para marmita de Ø 330 a 650 mm 223 €

Ref. 27364 - para marmita de 500 a 1000 mm 233 €

Ref. 27365 - para marmita de 850 a 1300 mm 249 €

## 1 soporte de marmita universal ②

Ref. 27354 - para todos los diámetros de marmitas 138 €

## Batidores utilizados con la gama Combi

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



MP

CMP

Mini MP

### EMULSIONAR

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



### MEZCLAR

Pasta de crepes,  
sazonamientos...



### DESGRANAR

Sémola, arroz,  
trigo, quinoa...



### BATIR

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



### TRITURAR/AMASAR

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



## GAMA Combi

Mini MP 190 Combi - Mini MP 240 Combi - CMP 250 Combi - CMP 30 Combi

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

## Mini MP 190 Combi

Nuevo

Potencia	270 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	variable de 2000 a 12500 rpm trituradora de 350 a 1560 rpm batidora
Cuchilla, campana y tubo	de acero inoxidable de una longitud de 190 mm
Dimensiones	Longitud con tubo: 470 mm con batidor: 535 mm, Ø 78 mm
Peso bruto	2,7 Kg

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

365 €

## Mini MP 240 Combi

Nuevo

Potencia	290 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	variable de 2000 a 12500 rpm trituradora de 350 a 1560 rpm batidora
Cuchilla, campana y tubo	de acero inoxidable de una longitud de 240 mm
Dimensiones	Longitud con tubo: 535 mm con batidor: 550 mm, Ø 78 mm
Peso bruto	2,8 Kg

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

410 €

## CMP 250 Combi

VARIADOR DE VELOCIDAD

Potencia	310 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	variable de 2300 a 9600 rpm trituradora de 500 a 1800 rpm batidora
Cuchilla, campana y tubo	de acero inoxidable de una longitud de 250 mm
caja de batidora	métalica
Dimensiones	Longitud con tubo: 640 mm con batidor: 610 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	5,6 Kg

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

470 €

Ref. 27249 - Pie para triturador CMP 250 Combi

120 €

Ref. 29819 - Bloque motor CMP 250 Combi

240 €

## CMP 300 Combi

VARIADOR DE VELOCIDAD

Potencia	350 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	variable de 2300 a 9600 rpm trituradora de 500 a 1800 rpm batidora
Cuchilla, campana y tubo	de acero inoxidable de una longitud de 300 mm
caja de batidora	métalica
Dimensiones	Longitud con tubo: 700 mm con batidor: 610 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	5,7 Kg

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

540 €

Ref. 27250 - Pie para triturador CMP 300 Combi

135 €

Ref. 27248 - Caja y batidora CMP Combi

175 €

Ref. 29820 - Bloque motor CMP 300 Combi

291 €



## GAMA Combi



## MP 350 Combi Ultra - MP 450 Combi Ultra

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

VARIADOR DE VELOCIDAD

## MP 350 Combi Ultra

Nuevo

Potencia	440 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	variable de 1500 a 9000 rpm trituradora de 250 a 1500 rpm batidora
Cuchilla, campana y tubo	de acero inoxidable de una longitud de 350 mm
Dimensiones	Longitud con tubo: 790 mm con batidor: 805 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	7,9 Kg
Ref. 34860 - MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	645 €

## MP 450 Combi Ultra

Nuevo

Potencia	500 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	variable de 1500 a 9000 rpm trituradora de 250 a 1500 rpm batidora
Cuchilla, campana y tubo	de acero inoxidable de una longitud de 450 mm
Dimensiones	Longitud con tubo: 890 mm con batidor: 840 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	8,2 Kg
Ref. 34870 - MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	675 €
Ref. 39354 - Pie para triturador MP 350 Combi Ultra	149 €
Ref. 39355 - Pie para triturador MP 450 Combi Ultra	149 €
Ref. 27210 - Caja y batidora metálica MP Combi	207 €
Ref. 27355 - Accesorio mezclador 1	376 €

## Caja del batidor de metal reforzada



## ROBUSTEZ

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

## ERGONOMIA

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

## HIGIENE

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

## SOPORTES PARA MARMITAS DE ACERO INOXIDABLE



## 3 soportes para marmitas

1

Ref. 27363 - para marmita de Ø 330 a 650 mm	223 €
Ref. 27364 - para marmita de 500 a 1000 mm	233 €
Ref. 27365 - para marmita de 850 a 1300 mm	249 €

## 1 soporte de marmita universal

2

Ref. 27354 - para todos los diámetros de marmitas	138 €
---	-------

## GAMA Combi

## MP 450 XL FW Ultra

Nuevo

VARIADOR DE VELOCIDAD

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

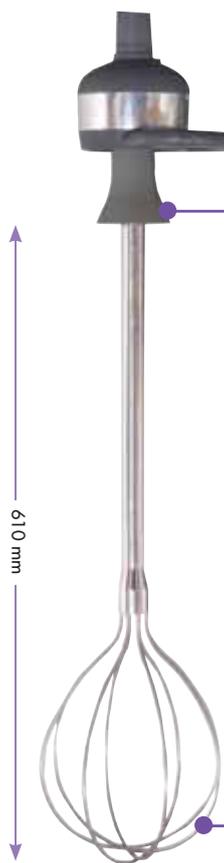
Ref. 34280 - MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1

680 €

Nuevo

« Easy Plug »  
Sistema

## ACCESORIO MEZCLADOR



Asa ergonómica

Protección de caucho

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

**Aplicaciones:**

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

Ø 175 mm



## GAMA Combi



**Nuevo**

«Easy Plug»  
Sistema

## MP 450 FW Ultra

**Nuevo**

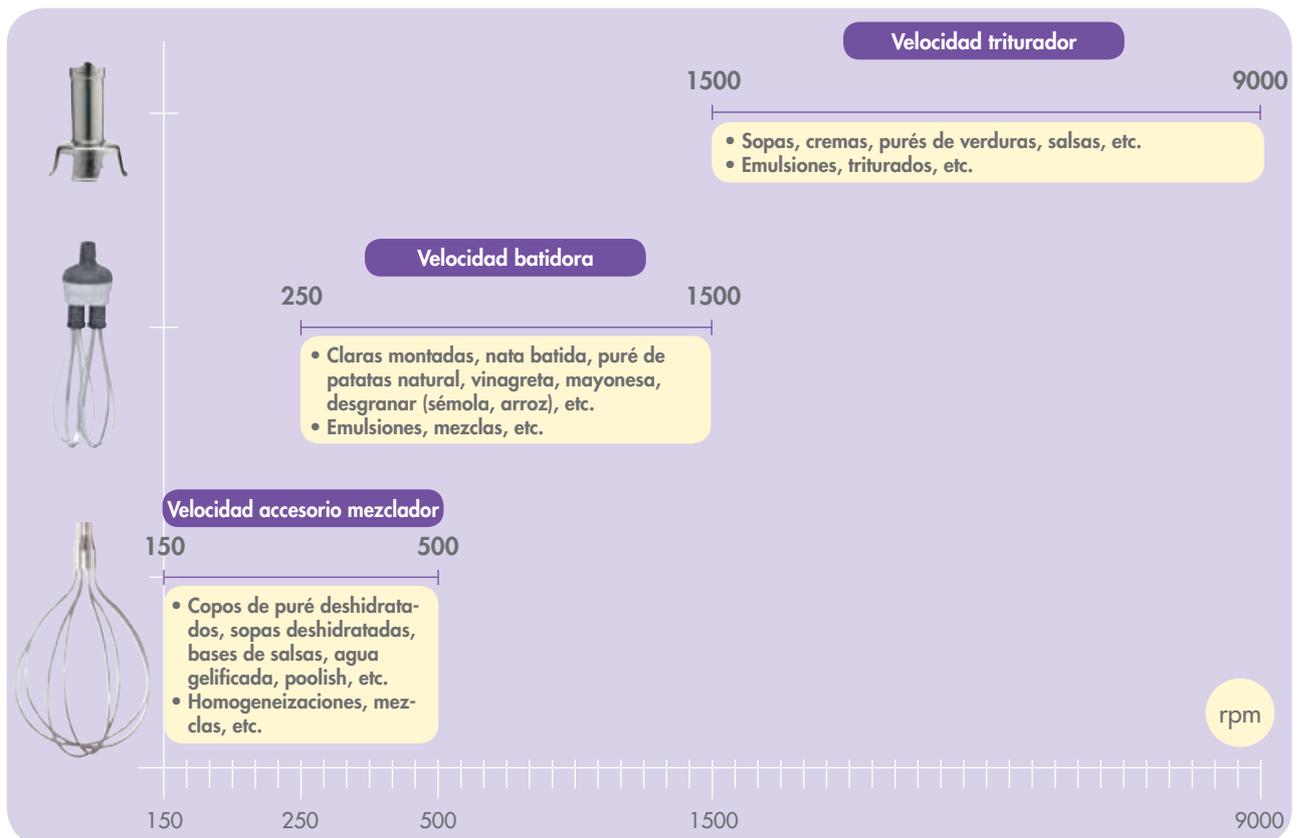
VARIADOR DE  
VELOCIDAD

Potencia	450 Watts.
Voltaje	Monofásico 230 V.
Velocidad	variable de 250 a 1500 rpm.
Velocidad	autorregulable.
Nueva caja	de batidora metálica de mayor resistencia para preparar masa para crepes y puré de patatas. con el siguiente elemento: 1 soporte mural de acero inoxidable.
Se entrega	
Longitud batidora	280 mm
Longitud Total	800 mm - Ø 125 mm.
Peso bruto	8,6 Kg

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

515 €

## 3 VELOCIDAD VARIABLE



LICUADORA J 100 ULTRA  
ESPECIAL PARA **USO INTENSIVO**

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

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

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



**2 Posibilidades de uso :**

**1** Evacuación continua de los residuos.

**Conducto de evacuación**

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



**2** Evacuación de los residuos al recipiente.

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



**1** Salida de los residuos bajo la mesa de trabajo



**INNOVACIONES ÚNICAS PARA UNA MEJOR ERGONOMIA**



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



**Dispositivo antigoteo** para un puesto de trabajo siempre limpio



**Pico vertedor** con función antisalpicaduras

J 80 Ultra



**J 80 Ultra - J 100 Ultra**

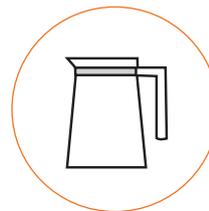
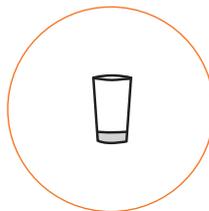
- Motor asíncrono
- Expulsión continua de los residuos
- Tolva patentada de 79 mm de diámetro
- Cesta centrifugadora con disco rallador y filtro de acero inoxidable
- Cuba de acero inoxidable
- Recipiente para residuos que se encaja bajo el conducto de expulsión

**J 80 Ultra**

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

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

1 265 €



J 100 Ultra

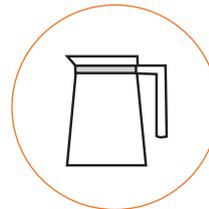
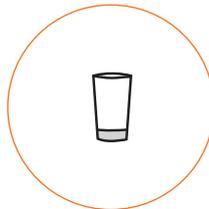


**J 100 Ultra**

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

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

1 640 €



**C40 - C 80 - C 120 - C 200 - C 200 V.V.**

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

**C 40**

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

Ref. **55040 - C 40** 230V/50/1 **615 €**

**C 80**

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

Ref. **55012 - C 80** 230V/50/1 **2 155 €**

**C 120**

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

Ref. **55000 - C 120** 230-400V/50/3 **3 980 €**

**C 200 ESPECIAL INDÚSTRIA**

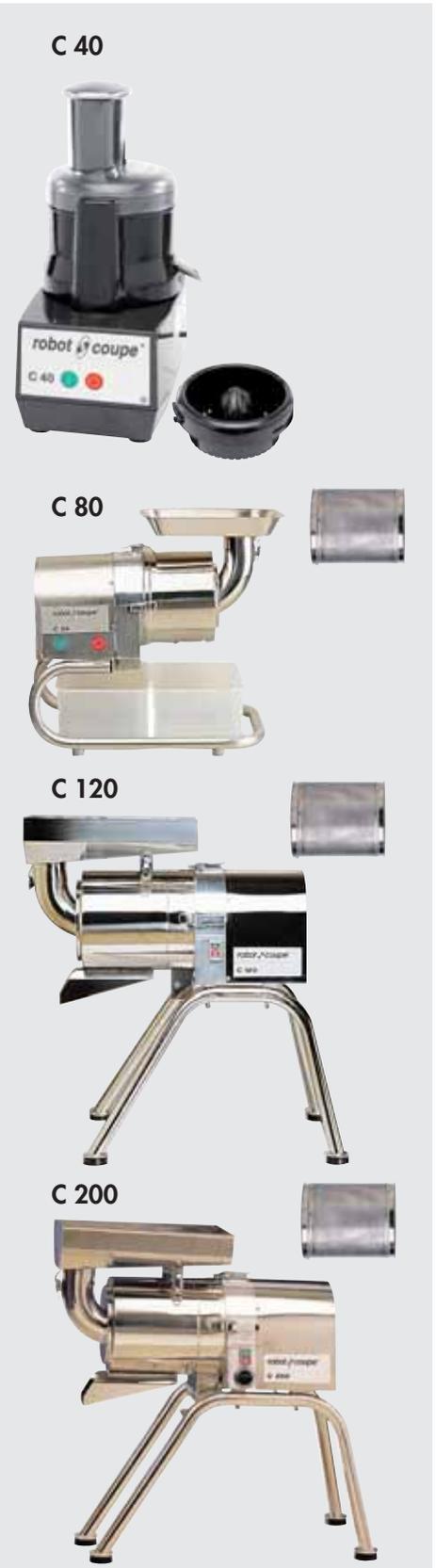
Potencia 1800 Watts  
Voltaje Trifásico 400 V  
Velocidad 1500 rpm  
Se entrega con un tamiz con perforaciones de 1 y 3 mm  
Modelo de suelo con pie de acero inoxidable  
Dimensiones (AxPxA) 1030 x 400 x 860 mm  
Peso bruto 54,3 Kg

Ref. **55006 - C 200 especial industria** 230-400V/50/3 **5 420 €**

**C 200 V.V.**

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

Ref. **55018 - C 200 V.V.** 230V/50/1 **9 185 €**



OPCIONES	C 80		C 120 / C 200 / C 200 V.V.	
	Ref.	€	Ref.	€
Tamiz con perforaciones de 0,5 mm	57009	234	57211	493
Tamiz con perforaciones de 1,5 mm			57042	286
Tamiz con perforaciones de 2 mm			57019	286
Tamiz con perforaciones de 3 mm	57008	234	57156	286
Tamiz con perforaciones de 5 mm	57023	234	57020	286
Tamiz con perforaciones de 1 mm suplementario	57007	192	57145	286
Pala en caucho suplementario (la unidad)	100338	30	100702	35

• PELADORAS DE ACERO INOXIDABLE CON TORRE ABRASIVA

EP 5 TA



EP 10 TA



EP 15 TA



EP 25 TA

**Nuevo**



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

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

EP 5 TA DE ACERO INOXIDABLE CON TORRE ABRASIVA

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

Ref. <b>46048</b> - EP 5 TA 230V/50/1	<b>1 460 €</b>
Ref. <b>504500</b> - Disco abrasivo suplementario	<b>165 €</b>
Ref. <b>504486</b> - Pie de acero inoxidable con cesta filtro	<b>630 €</b>

EP 10 TA DE ACERO INOXIDABLE CON TORRE ABRASIVA

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

Ref. <b>46052</b> - EP 10 TA 400V/50/3	<b>2 805 €</b>
Ref. <b>46050</b> - EP 10 TA 230V/50/1	<b>2 870 €</b>
Ref. <b>504501</b> - Disco abrasivo suplementario	<b>218 €</b>

EP 15 TA DE ACERO INOXIDABLE CON TORRE ABRASIVA

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

Ref. <b>46056</b> - EP 15 TA 400V/50/3	<b>3 130 €</b>
Ref. <b>46054</b> - EP 15 TA 230V/50/1	<b>3 195 €</b>
Ref. <b>504501</b> - Disco abrasivo suplementario	<b>218 €</b>

EP 25 TA DE ACERO INOXIDABLE CON TORRE ABRASIVA

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

Ref. <b>46041</b> - EP 25 TA 400V/50/3	<b>4 770 €</b>
Ref. <b>505104</b> - Disco abrasivo suplementario	<b>520 €</b>

**ES 10**

**Nuevo**

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

Ref. **46390** - ES 10 400V/50/3 **4 460 €**

Ref. **505939** - Cesta inoxidable suplementaria ES 10 **793 €**



CORTADORA DE PAN

**TP 180**

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

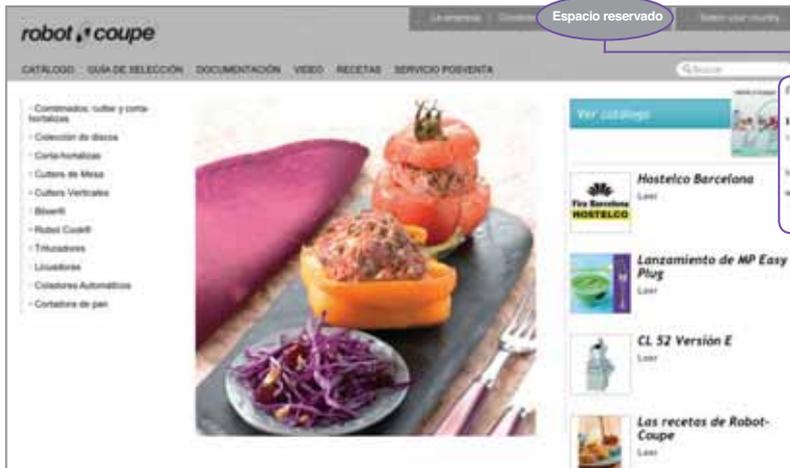
Ref. **23001** - TP 180 230V/50/1 **1 830 €**

Ref. **27187** - Zócalo amovible de acero inoxidable TP 180 **444 €**



# Página Web [www.robot-coupe.es](http://www.robot-coupe.es)

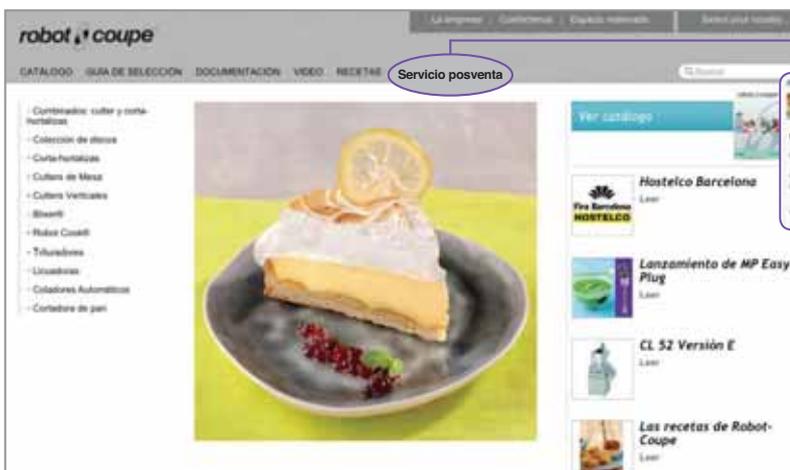
- Espacio reservado para Departamentos técnicos y Distribuidores



**Distribuidores y departamentos de proyectos:** gracias a su login y su clave, pueden consultar y descargar en su espacio reservado toda la información relativa a los productos Robot-Coupe:

- Documentación comercial, Folletos técnicos, Especificaciones CCTP, Descripciones técnicas, Figuritas 2D y 3D

- Servicio Posventa



Para acceder gratuitamente al sitio Servicio Posventa en Internet, pida hoy mismo su código de acceso y contraseña por fax, al (93) 741 12 73 o al mail: [robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net](mailto:robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net)

## Para exposiciones y tiendas:



**Expositor CL 50**  
Ref. : 430 416



**Poster robot-coupe**  
Ref. : 450 505



[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)



**ILV Discos R 301**  
Ref. : 450 367

**ILV Discos CL 50**  
Ref. : 450 366



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



**Expositor mixto**  
Ref. : 450 421  
Precio 230 €



**Expositor de Trituradores**  
Ref. : 407 435  
Precio 230 €

# CONDICIONES GENERALES DE VENTA

## PREÁMBULO

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

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

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

## GENERALIDADES

### Artículo 1:

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

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

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

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

## TARIFAS Y REDUCCIONES DE PRECIOS

### Artículo 2:

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

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

## PLAZOS DE ENTREGA

### Artículo 3:

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

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

### Artículo 4:

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

## TRANSPORTE - ENTREGA

### Artículo 5:

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

## RECLAMACIONES - DEVOLUCIONES

### Artículo 6:

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

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

### Artículo 7:

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

### Artículo 8:

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

## PAGOS

### Artículo 9:

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

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

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

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

- la exigibilidad inmediata de todas las sumas restantes debidas, cualquiera que sea el modo de pago previsto,

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

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

## GARANTÍA

### Artículo 10:

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

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

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

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

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

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

### Artículo 11:

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

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

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

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

## CLÁUSULA DE RESERVA DE PROPIEDAD

### Artículo 12:

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

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

### Transferencia de riesgos:

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

### Reventa:

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

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

### Transporte o depósito:

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

### Embargo o requisa:

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

### Sanameiento o liquidación judicial:

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

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

### Artículo 13:

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

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

## TRATAMIENTO DE LOS RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

### Artículo 14:

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

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

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

## RECLAMACIONES

### Artículo 15:

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

## FUERZA MAYOR

### Artículo 16:

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

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

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

### Artículo 17:

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

## LITIGIOS

### Artículo 18:

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

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

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

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



# AHORRO DE ENERGÍA, RESPETO DEL MEDIO AMBIENTE Y ÉTICA



## DISEÑO

### Durabilidad

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

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

### Consumo de energía

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

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



## PRODUCCIÓN

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

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

### Embalajes

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

### Transportes

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



## FINAL VIDA ÚTIL

### Reparabilidad

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

### Reciclaje

Todos nuestros productos son reciclables en más del 95%.



## ROBOT-COUPÉ, UNA EMPRESA RESPONSABLE

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

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





**robot  coupe®**

**FABRICADO EN FRANCIA POR ROBOT-COUBE.**

**Dirección General, Francia, Internacional y Marketing :**

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

48, rue des Vignerons - 94305 Vincennes Cedex - France

<http://www.robot-coupe.com> - email : [international@robot-coupe.com](mailto:international@robot-coupe.com)

**Delegación comercial en España :**

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

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

Email : [robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net](mailto:robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net)