

robot coupe®



Catalogo

Julho 2020

CORTADOR
DE PÃO

DESCASCADORAS

PENEIRAS
AUTOMÁTICAS

EXTRATOR
DE SUCO

MP
Combi

MP

BLIXER®

ROBOT COOK®

CÚTERS VERTICAIS

CÚTERS DE MESA

CORTADOR
DE LEGUMES

COLEÇÃO
DE DISCOS

CONJUNTOS: CÚTERS
E CORTADOR DE LEGUMES

PRODUTOS



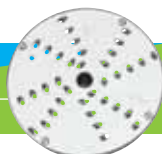
CONJUNTOS :
CÚTERS E CORTADOR DE LEGUMES



TRITURADORES



COLEÇÃO DE DISCOS



TRITURADORES :
Combi



CORTADOR DE LEGUMES



EXTRATOR DE SUCO



CÚTERS DE MESA



PENEIRA AUTOMÁTICA



CÚTERS VERTICAIS



DESCASCADORAS



ROBOT COOK®



CORTADOR DE PÃO



BLIXER®



COMPRAR UM ROBOT-COUBE É...

Melhorar o quotidiano do utilizador

Menos tarefas manuais para maior conforto



Ganhar tempo

Aumentar a produtividade



MAIONESE
2 L > 1 min



BATATAS FRITAS
CASEIRAS
20 kg > 4 min



LEGUMES FATIADOS
300 kg > 1 h



MACEDÓNIA DE LEGUMES
10 kg > 2 min



SOPA
45 L > 6 Min



SUMOS ULTRA
FRESCOS
2 L > 1 min

Ganhar dinheiro

Uma rápida rentabilização do seu investimento



Exemplos:

Investir num CL50
Poupa 1h de trabalho por dia

Investir num Robot Cook
Poupa 20 minutos por serviço



Rentabiliza o seu investimento em menos de 6 meses!

Dinamizar a sua criatividade

Livres das obrigações de execução, os Chefes dão livre curso à sua imaginação



Cortador de legumes



Cúters de mesa



Robot Cook



Extrator de Sumo



Trituradores

NOVIDADES



Para cortar frutas e legumes pequenos: morangos, uvas, tomates-cereja, cogumelos, pimentas, rabanetes, pepinos, embutidos, ervas aromáticas...



Empurrador Exactitube em todos os processadores de alimentos a partir do CL50 Página 28



Novo



Robot Cook® Página 61



Novo



J 80 Buffet Página 96



Tampa fácil de posicionar sobre a cuba para utilização simples e rápida. Prevista para permitir acrescentar ingredientes líquidos ou sólidos durante a preparação.



Gama de 28 discos disponíveis em opção.



Lâmina lisa amovível. Em opção, lâmina serrilhada e lâmina dentada disponíveis.

Pega ergonómica para manipular facilmente a cuba.



Comando por impulsos para maior precisão de corte.



CONJUNTOS: 4 MÁQUINAS EM 1!

Standard

Opção Kit Cozinha



Função Cúter

Função Cortador de Legumes

Função Coulis

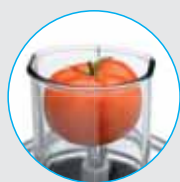
Função Espremedor de Citrinos



KIT EXTRATOR DE SUMO E DE COULIS*

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

FUNÇÃO COULIS



FUNÇÃO ESPREMEDOR DE CITRINOS



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

FUNÇÃO CÚTER



Lisa
Em Standard



Picado Grosso



Picado Fino



Emulsões Molhos



Serrilhada
Em Opção



Massas



Triturados

Especial para Triturações - Pastelaria



Dentada
Em Opção



Trituração de ervas aromáticas



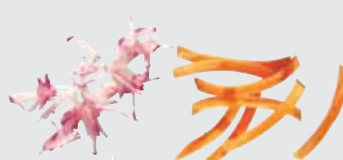
Trituração de especiarias

FUNÇÃO CORTADOR DE LEGUMES

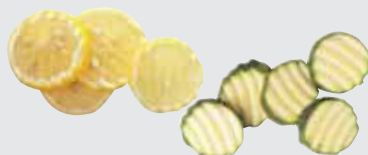
FATIADOS



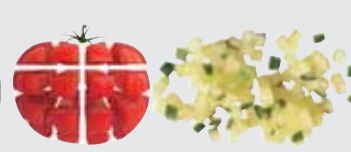
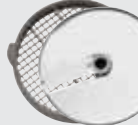
PALITOS



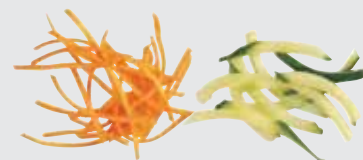
ONDULADOS



MACEDONIA*



RALADOS

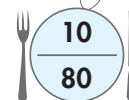
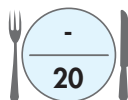


BATATAS FRITAS*



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

Modelos	Quantidade produzida na função Cúter	Débito horário na função cortador de legumes	Número de refeições diárias
R 201 XL / R201 XL Ultra	1 Kg	80 Kg/h	Até 20 🍴
R 301 / R 301 Ultra	1.5 Kg	200 Kg/h	10 a 80 🍴
R 402 / R 402 V.V.	2.5 Kg		20 a 100 🍴
R 502 / R 502 V.V.	3 Kg	500 Kg/h	30 a 300 🍴
R 652 / R 652 V.V.	3.5 Kg	750 Kg/h	50 a 400 🍴



RALADOS, FATIADOS, ONDULADOS, JULIANA



EM OPÇÃO
23
DISCOS

3
LÂMINAS

2,9 L

R 201 XL Ultra

Monofásico

1 velocidade

Ejeção na cuba

Kit Extrator de Sumo e de Coulis



EM OPÇÃO
23
DISCOS

3
LÂMINAS

2,9 L

R 201 XL

Monofásico

1 velocidade

Ejeção na cuba

Kit Extrator de Sumo e de Coulis



EM OPÇÃO
23
DISCOS

3
LÂMINAS

3,7 L

R 301 Ultra

Monofásico

1 velocidade

Kit Extrator de Sumo e de Coulis



EM OPÇÃO
23
DISCOS

3
LÂMINAS

1,9 L

R 101 XL

Monofásico

1 velocidade

Ejeção na cuba



EM OPÇÃO
23
DISCOS

3
LÂMINAS

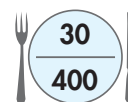
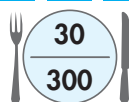
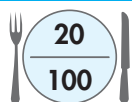
3,7 L

R 301

Monofásico

1 velocidade

Kit Extrator de Sumo e de Coulis



RALADOS, FATIADOS, ONDULADOS, JULIANA

+ MACEDÓNIA E BATATAS FRITAS



EM OPÇÃO
28
DISCOS

3
LÂMINAS

4,5 L

R 402 V.V.

Monofásico

Velocidade variável

Kit Extrator de Sumo e de Coulis



EM OPÇÃO
+50
DISCOS

3
LÂMINAS

5,5 L

R 502 V.V.

Monofásico

Velocidade variável

R-Mix®

Acessório puré de batatas



EM OPÇÃO
+50
DISCOS

3
LÂMINAS

7 L

R 652 V.V.

Monofásico

Velocidade variável

R-Mix®

Acessório puré de batatas



EM OPÇÃO
28
DISCOS

3
LÂMINAS

4,5 L

R 402

Monofásico ou Trifásico

2 velocidades

Kit Extrator de Sumo e de Coulis



EM OPÇÃO
+50
DISCOS

3
LÂMINAS

5,5 L

R 502

Trifásico

2 velocidades

Acessório puré de batatas



EM OPÇÃO
+50
DISCOS

3
LÂMINAS

7 L

R 652

Trifásico

2 velocidades

Acessório puré de batatas

Acessório puré de batatas

Equipamento para puré de batatas

Em opção.



Kit Extrator de Sumo e de Coulis

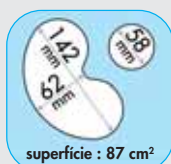
Em opção.

R-Mix®

função mistura em rotação inversa.



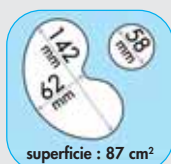
R 101 XL



R 201 XL



R 201 XL Ultra



R 101 XL - R 201 XL - R 201 XL Ultra



BLOCO MOTOR

Motor assíncrono



EM FUNÇÃO CÚTER

Lâmina entregue em standard



EM FUNÇÃO CORTADOR DE LEGUMES

Fornecido com 2 discos em inox : Fatiador 2 mm e ralador 2 mm.



R 101 XL

1,9 L

Potência	450 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	1500 r.p.m.
Cuba cúter	1,9 litros
Faca	lisa
Ejecção	cuba
Dimensões (LxPxA)	220 x 300 x 450 mm
Peso bruto	10 Kg

Ref. 22580 - R 101 XL 230V/50/1

R 201 XL

2,9 L

Potência	550 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	1500 r.p.m.
Cuba cúter	2,9 litros com pega
Faca	lisa
Ejecção	cuba
Dimensões (LxPxA)	220 x 280 x 495 mm
Peso bruto	10,5 Kg

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

R 201 XL Ultra

2,9 L

Potência	550 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	1500 r.p.m.
Cuba cúter	2,9 litros com pega
Faca	lisa
Ejecção	cuba
Dimensões (LxPxA)	220 x 280 x 495 mm
Peso bruto	11 Kg

Ref. 22590 - R 201 XL Ultra 230V/50/1

OPÇÕES

	Ref.
Faca serrilhada <small>Especial para Triturações - Pastelaria</small>	27138
Faca dentada <small>Especial para Ervas Aromáticas - Especiarias</small>	27061
Faca lisa suplementar	27055
Espremedor de citrinos	27392
Kit Extrator de Sumo e de Coulis	27393



CONJUNTOS: cúters e cortador de legumes

robot coupe®

2020

Colecção completa de discos, ver página 16



CONJUNTOS: CÚTERS
E CORTADOR DE LEGUMES

R 301- R301 Ultra



BLOCO MOTOR

Motor assíncrono
Função impulso

EM OPÇÃO
23
DISCOS

3
LÂMINAS

3,7 L



EM FUNÇÃO CÚTER

Cuba de 3,7 litros com pega
Lâmina lisa entregue em standard



EM FUNÇÃO CORTADOR DE LEGUMES

Boca meia-lua - volume de carga 1,56 litros
Boca cilíndrica Ø 58 mm
Entregue sem discos

R 301

Potência 650 Watts
Voltagem Monofásico 230 V
Velocidade 1500 r.p.m.
Cuba cúter em material cómposito
Dimensões (LxPxA) 355 x 305 x 570 mm
Peso bruto 16,1 Kg

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

R 301 Ultra

Potência 650 Watts
Voltagem Monofásico 230 V
Velocidade 1500 r.p.m.
Cuba cúter em inox
Dimensões (LxPxA) 355 x 305 x 570 mm
Peso bruto 17 Kg

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



OPÇÕES	Ref.
Faca serrilhada <small>Especial para Triturações - Pastelaria</small>	27288
Faca dentada <small>Especial para Ervas Aromáticas - Especiarias</small>	27287
Faca lisa suplementar	27286
Espremedor de citrinos	27395
Kit Extrator de Sumo e de Coulis	27396



Acrescente na sua ecomenda de máquina a referência do conjunto de discos ou seleccione os seus discos na página 16

CONJUNTOS DE DISCOS ACONSELHADOS

Pack de 4 discos - Ref. 1957



2 mm
Fatiar

5 mm

2 mm
Ralar

2x2 mm
Palitos



KIT EXTRATOR DE SUMO E DE COULIS

NOVA FUNÇÃO: 4 MÁQUINAS EM 1!

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

Função coulis



Boca de grande capacidade

+ Função espremedor de citrinos



Coulis de framboesa para sorvetes



Coulis para taças



Leite de coco



Sumo de limão



Tarte de limão



Sumo de laranja

Ref. **27393** - Kit Extrator de Sumo e de Coulis para R201 XL / R201 XL Ultra

Ref. **27396** - Kit Extrator de Sumo e de Coulis para R301/ R301 Ultra/ R402/ R402 V.V.

Ref. **27392** - Espremedor de citrinos para R201 XL / R201 XL Ultra

Ref. **27395** - Espremedor de citrinos R301/ R301 Ultra/ R402/ R402 V.V.

Referências detalhadas por aparelho

	R 301		R 301 Ultra		R 402		R 402 V.V.	
	Ref.		Ref.		Ref.		Ref.	
Bloco motor Trifásico 400V/50/3					22455			
Bloco motor Monofásico 230V/50/1	22368		22375				22459	
Acessório cúter	27272		27278		27342		27342	
Acessório cortador de legumes (sem discos)	27295		27295		27400		27400	
Acessório espremedor de citrinos	27395		27395		27395		27395	

	R 502		R 502 V.V.		R 652 V.V.		R 652	
	Ref.		Ref.		Ref.		Ref.	
Bloco motor Trifásico 400V/50/3	24290						22733	
Bloco motor Monofásico 230V/50-60/1			24318		22738			
Acessório cúter	27127		27127		27128		27128	
Acessório cortador de legumes (sem discos)	27340		27340		27406		27406	

CONJUNTOS: cúters e cortador de legumes

robot coupe®

2020

Colecção completa de discos, ver página 16



CONJUNTOS: CÚTERS
E CORTADOR DE LEGUMES

R 402 - R402 V.V.



BLOCO MOTOR

Motor assíncrono
Bloco motor metálico
Função impulso

EM OPÇÃO
28
DISCOS

3
LÂMINAS

4,5 L



EM FUNÇÃO CÚTER

Cuba de 4,5 litros em inox com pega
Lâmina lisa entregue em standard

Possibilidade
3 macedónias
2 batatas
fritas



EM FUNÇÃO CORTADOR DE LEGUMES

Boca meia-lua - volume de carga 1,56 litros
Boca cilíndrica Ø 58 mm
Entregue sem discos

R 402

Potência	750 Watts	750 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V	Trifásico 400 V
Velocidades	500 e 1500 r.p.m.	750 e 1500 r.p.m.
Dimensões (LxPxA)	320 x 304 x 590 mm	
Peso bruto	20,5 Kg	

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

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

R 402 V.V.

Potência	1000 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade variável	de 300 a 3500 r.p.m. em Cutter de 300 a 1000 r.p.m. em Cortador de legumes
Dimensões (LxPxA)	320 x 304 x 590 mm
Peso bruto	20,5 Kg

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



OPÇÕES

	Ref.
Faca serrilhada <small>Especial para Triturações - Pastelaria</small>	27346
Faca dentada <small>Especial para Ervas Aromáticas - Especiarias</small>	27345
Faca lisa suplementar	27344
Espremedor de citrinos	27395
Kit Extrator de Sumo e de Coulis	27396



Acrescente na sua encomenda de máquina a referência do conjunto de discos ou seleccione os seus discos na página 16

CONJUNTOS DE DISCOS ACONSELHADOS

Pack de 5 discos - Ref. 1954





R 502 - R 502 V.V.



BLOCO MOTOR

Motor assíncrono
Bloco motor metálico
Função impulso



EM FUNÇÃO CÚTER

Cuba de 5,5 litros em inox com pega
Lâmina lisa entregue em standard



EM FUNÇÃO CORTADOR DE LEGUMES

Boca grande - Volume de carga 2,2 litros
Boca cilíndrica Ø 58 mm
Entregue sem discos

EM OPÇÃO
+50
DISCOS

3
LÂMINAS

5,5 L

Possibilidade
10 macedónias
4 batatas fritas

R 502

Potência 1000 Watts
Voltagem Trifásico 400 V
Velocidades 750 e 1500 r.p.m.
Dimensões (LxPxA) 380 x 350 x 660 mm
Peso bruto 30 Kg

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

R 502 V.V.

Potência 1300 Watts
Voltagem Monofásico 230 V
Velocidade variável de 300 a 3500 r.p.m. em Cutter de 500 a 1000 r.p.m. em Cortador de legumes
Função R-Mix Velocidade variável de 60 a 500 r.p.m.
Dimensões (LxPxA) 380 x 350 x 660 mm
Peso bruto 32 Kg

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

R-MIX®



OPÇÕES

Faca serrilhada Especial para Triturações - Pastelaria
Faca dentada Especial para Ervas Aromáticas - Especiarias
Faca lisa suplementar
Acessório puré de batatas Ø 3 mm

Ref.

27121
27351
27120
28207

Acrescente na sua ecomenda de máquina a referência do conjunto de discos ou seleccione os seus discos na página 16



Acessório puré de batatas

Acessório puré de batatas: Acessório puré de batatas composto por:

- Grelha especial de 3 mm
- uma pá
- Disco evacuador especial para puré
- Tremonha, para alimentação constante de batatas

Ref. **28207 - Acessório puré de batatas** Ø 3 mm (CL 50 - CL 50 Ultra) **1+2**
Ref. **28208 - Equipamento para puré de batatas** Ø 3 mm **1**



Conjuntos: cúters e cortador de legumes R 652 - R 652 V.V.

EXTRA LARGO



Boca extra-larga:
Até 15 tomates ou 1 repolho inteiro

Extra

Ergonómico

ERGONOMIA NOTÁVEL



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

EXTRA PRECISO



Boca cilíndrica Ø 58 mm para um corte uniforme dos produtos compridos.

Novo



Instrumento especial para repolho, para uma melhor expulsão.

EJECCIÓN LATERAL



- Economia de espaço
- Conforto de trabalho



Cuba
 aço inoxidável 7 L

CORTADOR



fornece com faca lisa integralmente em aço inoxidável: 2 lâminas desmontáveis e ajustáveis.

TAMPA

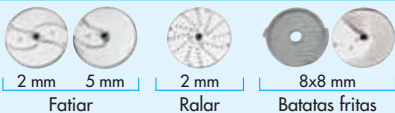


Adição de líquido ou de ingredientes durante a elaboração.

Acrescente na sua encomenda de máquina a referência do conjunto de discos ou seleccione os seus discos na página 16

CONJUNTOS DE DISCOS ACONSELHADOS

Pack de 5 discos - Ref. 1955



2 mm 5 mm 2 mm 8x8 mm
Fatiar Ralar Batatas fritas

Pack de 9 discos - Ref. 1956



2 mm 5 mm 2 mm 8x8 mm 14x14x14 mm 20x20x20 mm
Fatiar Ralar Batatas fritas Cubos



R 652 V.V.



R 652 V.V. - R 652



BLOCO MOTOR

Motor assíncrono
Bloco motor metálico
Função impulso



EM FUNÇÃO CÚTER

Cuba de 7 litros em inox com pega
Lâmina lisa entregue em standard



EM FUNÇÃO CORTADOR DE LEGUMES

Boca grande - Volume de carga 2,2 litros
Boca cilíndrica Ø 58 mm
Entregue sem discos

EM OPÇÃO
+50
DISCOS

3
LÂMINAS

7 L

Possibilidade
10 macedónias
4 batatas
fritas

R 652 V.V.

R-MIX®

Potência 1500 Watts
Voltagem Monofásico 230 V
Velocidade variável de 300 a 3500 r.p.m. em Cutter
de 500 a 1000 r.p.m. em Cortador de legumes
velocidade variável de 60 a 500 r.p.m.
Função R-Mix
Dimensões (LxPxA) 380 x 350 x 700 mm
Peso bruto 33,4 Kg

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

R 652



R 652

Potência 1200 Watts
Voltagem Trifásico 400 V
Velocidades 750 e 1500 r.p.m.
Dimensões (LxPxA) 380 x 350 x 700 mm
Peso bruto 33,4 Kg

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

Acréscete na sua ecomenda de máquina a referência do conjunto de discos ou selecione os seus discos na página 16



OPÇÕES

	Ref.
Faca serrilhada <small>Especial para Triturações - Pastelaria</small>	27125
Faca dentada <small>Especial para Ervas Aromáticas - Especiarias</small>	27352
Faca lisa suplementar	27124
Lâmina serrilhada inferior	49160
Lâmina serrilhada superior	49161
Lâmina lisa inferior	49162
Lâmina lisa superior	49163
Lâmina dentada inferior	49164
Lâmina dentada superior	49165
Equipamento para purè de batatas Ø 3 mm	28208

Conjunto multicorte de 16 discos

PARA CORTAR FRUTOS E LEGUMES DE TODAS AS FORMAS E TAMANHOS




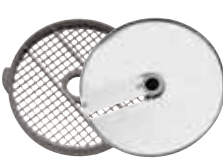










Devido às exigências cada vez maiores em matéria de nutrição no setor da restauração coletiva, os chefes procuram servir mais frutos e legumes crus, com vista a melhorar a qualidade das refeições servidas nos restaurantes escolares, nas cafetarias das empresas e nas instituições de saúde.

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

Robot-Coupe inova com o seu lançamento mais recente, o Pacote Solução Estação de Trabalho, com 16 discos incluídos.

Conjunto multicorte de 16 discos*: Ref. 2022

2 discos gratuitos incluídos no conjunto de 16 discos


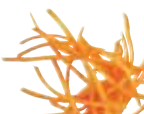

Fatiadores		Repolho, cebola, pastinaca, courgette, nabo, aipo, maçã, caldo verde.		Beterraba, courgette, pepino, maçã, pera, melão, manga.	
		Pimento, aipo-rábano, cenoura, alho-francês, limão, banana, kiwi.		Tomate, courgette, pimento, cebola, maçã.	
		Tomate, courgette, cogumelo, beringela.		Pimento, courgette, cebola, beringela, melancia, melão, maçã, ananás e salada de alface.	
Raladores		Cenoura, aipo-rábano, pastinaca, nabo.	Palitos		Cenoura, pepino, courgette, beterraba.
		Beterraba, repolho, cenoura, queijo.			Cenoura, pepino, rabanete, aipo-rábano, courgette.
Batatas fritas		Batata, nabo, aipo, courgette, batata-doce, pastinaca.		Cenoura, courgette, pepino, aipo-rábano, batata-doce, rabanete, beterraba.	
 D-Clean Kit Ferramenta de limpeza de discos para realizar cubos (5, 8 e 10 mm)		+	 Porta-discos Suporte de discos para 16 discos		

*Para os modelos CL50, CL52, CL55 e CL60.




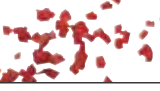
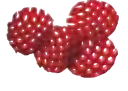
COLEÇÃO DE DISCOS

2020 **robot coupe®**



	R 201 XL R201 XL Ultra R 301 R 301 Ultra	R 402 R 402 V.V.	CL 40	DISCOS	R 502/R 502 V.V. R 652/R 652 V.V.	CL 50 Gourmet
	CL 20				CL 50/CL 50 Ultra CL 52/CL 55/CL 60	
FATIADORES				Amêndoas 0,6 mm	28166	28166
				0,8 mm	28069	28069
	27051	27051		1 mm (caldo verde)	28062	28062
	27555	27555		2 mm (pepino/cenoura)	28063	28063
	27086	27086		3 mm	28064	28064
	27566	27566		4 mm (cebola para salada)	28004	28004
	27087	27087		5 mm (tomate)	28065	28065
	27786	27786		6 mm	28196	28196
				8 mm	28066	28066
				10 mm	28067	28067
				14 mm	28068	
				Batatas cozidas 4 mm	27244	27244
				Batatas cozidas 6 mm	27245	27245
ONDULADOS	27621	27621		2 mm	27068	27068
				3 mm	27069	27069
				5 mm	27070	27070
RALADORES	27588	27588	27148	1,5 mm	28056	28056
	27577	27577	27149	2 mm (cenoura ralada)	28057	28057
	27511	27511	27150	3 mm	28058	28058
				4 mm	28073	28073
				5 mm (mozzarella)	28059	28059
	27046	27046		6 mm		
	27632	27632		7 mm	28016	28016
	27764	27764		9 mm	28060	28060
	27191	27191		Parmesan (ovo ralado)	28061	28061
				Batatas tipo Rösti	27164	27164
				Batatas cruas	27219	27219
	27078	27078		Rabano 0,7 mm		
	27079	27079		Rabano 1 mm	28055	28055
	27130	27130		Rabano 1,3 mm		
PALITOS				1 x 8 mm (tagliateles)	28172	28172
				1 x 26 Cebola/Couve	28153	28153
	27080	27080		2 x 4 mm	27072	27072
	27081	27081		2 x 6 mm	27066	27066
				2 x 8 mm	27067	27067
				2 x 10 mm (tagliateles)	28173	28173
	27599	27599		2 x 2 mm (cabelo d'anjo)	28051	28051
				2,5 x 2,5 mm (cabelo d'anjo)	28195	28195
				3 x 3 mm	28101	28101
	27047	27047		4 x 4 mm (batata palha)	28052	28052
	27610	27610		6 x 6 mm	28053	28053
	27048	27048		8 x 8 mm	28054	28054



	R 402 R 402 V.V.	DISCOS		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	
EQUIPAMENTO MACEDÓNIA  GRELHA + FATIADOR		5 x 5 x 5 mm (salada primavera)		■ 28110	■ 28110
	■ 27113	8 x 8 x 8 mm		■ 28111	■ 28111
	■ 27114	10 x 10 x 10 mm (salada macedonia)		■ 28112	■ 28112
	■ 27298	12 x 12 x 12 mm		■ 28197	
		14 x 14 x 5 mm (bacalhau com natas)		■ 28181	■ 28181
		14 x 14 x 10 mm		■ 28179	■ 28179
		14 x 14 x 14 mm (salada russa)		■ 28113	
		20 x 20 x 20 mm (cubos batatas para fritar)		■ 28114	
	25 x 25 x 25 mm (cubos para jardineira)		■ 28115		
	50 x 70 x 25 mm (salada, couve para a sopa)		■ 28180		
BATATAS FRITAS 	▲ 27116	8 x 8 mm		▲ 28134	▲ 28134
		8 x 16 mm		▲ 28159	▲ 28159
	▲ 27117	10 x 10 mm		▲ 28135	▲ 28135
		10 x 16 mm		▲ 28158	▲ 28158
CUBOS FINOS 		2 x 2 x 2 mm			28174
		3 x 3 x 3 mm (brunesa)			28175
		4 x 4 x 4 mm			28176
ONDULADOS 		2 mm			28198
		3 mm			28199
		4 mm (rendilhada)			28177
		6 mm			28178

NOTA



- Equipamento macedónia entregue com: 1 grelha macedónia + 1 disco fatiador correspondente.
- ▲ Equipamento batata frita entregue com: 1 grelha batata frita + 1 disco fatiador para batata frita.

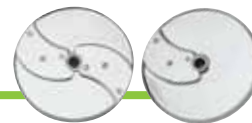
ACESSÓRIOS

	Referencia
ACESSÓRIOS PARA ARRUMAÇÃO MURAL: LÂMINA E DISCOS do R 101 XL ao R 402 V.V. 	107810
PORTA-DISCOS MURAL 4 HASTES AÇO INOXIDÁVEL 	107812
CAIXA DE DISCOS INDIVIDUAL POLICARBONATO Para discos R 502 a R 652 V.V. CL 50 a CL 60 V.V. 	27258
PORTA-DISCOS MURAL INOX 	101230
D-CLEAN KIT : FERRAMENTA DE LIMPEZA GRELHAS MACEDÓNIA 	39881
PROTECÇÃO DE DISCOS Para discos R 502 a R 652 V.V. CL 50 a CL 60 V.V. 	39726








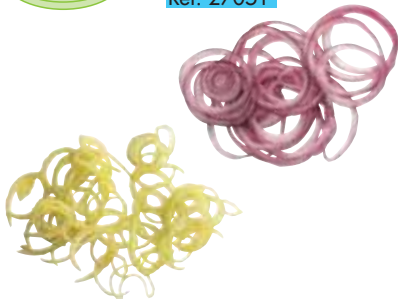




















A maior variedade de corte

Fatiadores



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

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

 <p>Amêndoas 0,6 mm Ref. 28166</p> 	 <p>0,8 mm Ref. 28069</p> 	 <p>1 mm Ref. 28062 Ref. 27051</p> 	
 <p>2 mm Ref. 28063 Ref. 27555</p> 	 <p>3 mm Ref. 28064 Ref. 27026</p> 	 <p>4 mm Ref. 28004 Ref. 27566</p> 	
 <p>5 mm Ref. 28065 Ref. 27087</p> 	 <p>6 mm Ref. 28196 Ref. 27786</p> 	 <p>8 mm Ref. 28066</p> 	 <p>10 mm Ref. 28067</p> 
 <p>14 mm* Ref. 28068</p> 	 <p>Batatas cozidas 4 mm Ref. 27244</p> 	 <p>Batatas cozidas 6 mm Ref. 27245</p> 	



A maior variedade de corte

Palitos



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

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

1 x 8 mm
Tagliateles
Ref. 28172

1 x 26 mm
Cebola e Couve
Ref. 28153

2 x 4 mm
Ref. 27072
Ref. 27080

2 x 6 mm
Ref. 27066
Ref. 27081

2 x 8 mm
Ref. 27067

2 x 10 mm
Tagliateles
Ref. 28173

2 x 2 mm
Ref. 28051
Ref. 27599

2,5 x 2,5 mm
Ref. 28195

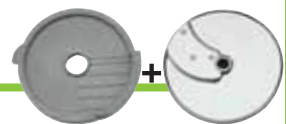
3 x 3 mm
Ref. 28101

4 x 4 mm
Ref. 28052
Ref. 27047

6 x 6 mm
Ref. 28053
Ref. 27610

8 x 8 mm
Ref. 28054
Ref. 27048

Batatas fritas



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

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

8 x 8 mm
Ref. 28134
Ref. 27116

Batata roxa

8 x 16 mm
Ref. 28159

Batata doce

10 x 10 mm
Ref. 28135
Ref. 27117

Maçã

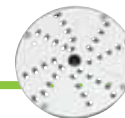
10 x 16 mm
Ref. 28158

Beterraba



A maior variedade de corte




















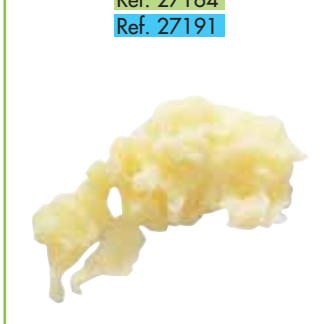



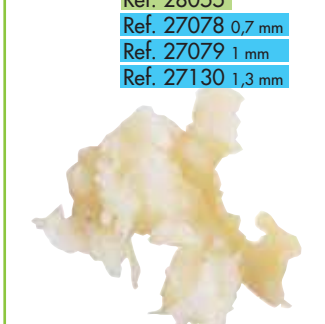
Raladores



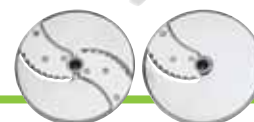
CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 652 V.V., R 652

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

* Especial CL 40

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

Ondulados



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

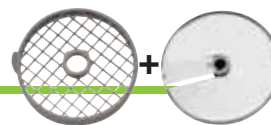
CL 20, CL 40, R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 402, R 402 V.V.

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



A maior variedade de corte

Cubos



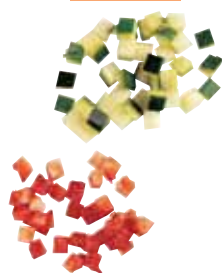
CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 652 V.V., R 652

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

5x5x5 mm
Ref. 28110



8x8x8 mm
Ref. 28111
Ref. 27113



10x10x10 mm
Ref. 28112
Ref. 27114



12x12x12 mm*
Ref. 28197
Ref. 27298



14x14x5 mm
Ref. 28181



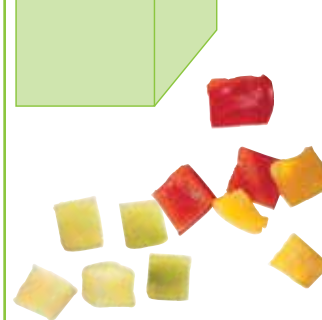
14x14x10 mm*
Ref. 28179



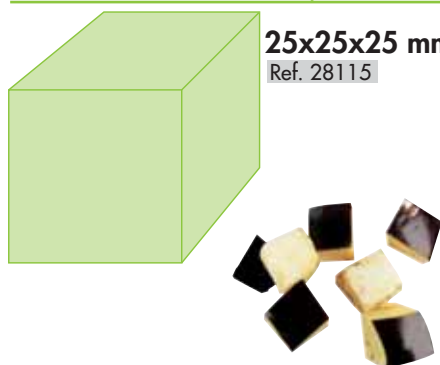
14x14x14 mm*
Ref. 28113



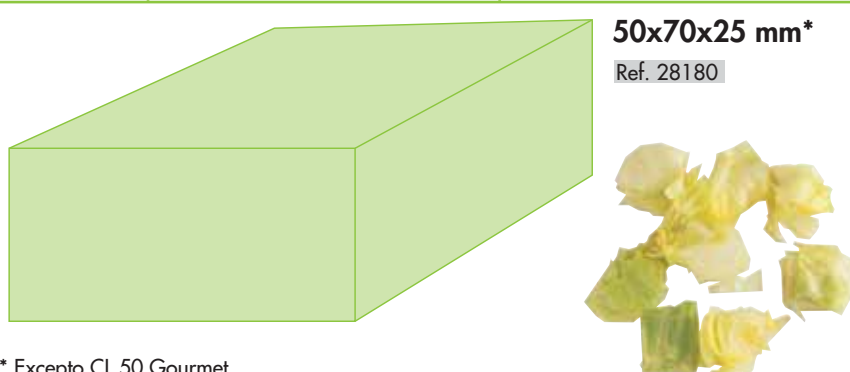
20x20x20 mm*
Ref. 28114



25x25x25 mm*
Ref. 28115



50x70x25 mm*
Ref. 28180



* Excepto CL 50 Gourmet

D-Clean Kit

ferramenta de limpeza
grelhas macedónia

Ref. 39881



Suporte de grelha reversível

- 1 face grelhas R402-CL30
- 1 face CL50-CL60 e R502-R602



**ferramenta de limpeza grelhas
macedónia (5 mm, 8 mm ou 10 mm)**



Instrumento raspador




Cortes inéditos CL 50 Gourmet


Cubos finos




CL 50 Gourmet

 **2x2x2 mm**
Ref. 28174



 **3x3x3 mm**
Ref. 28175



 **4x4x4 mm**
Ref. 28176



Ondulados



CL 50 Gourmet

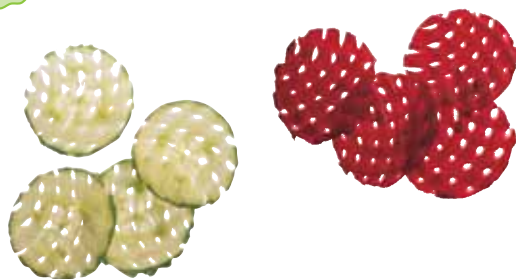
 **2 mm**
Ref. 28198



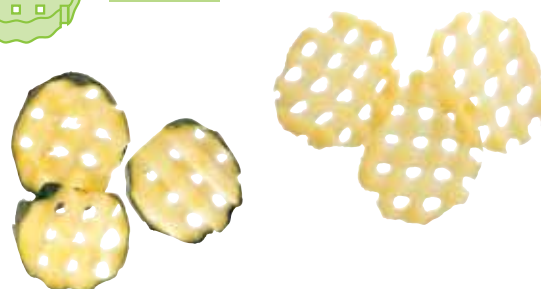
 **3 mm**
Ref. 28199



 **4 mm**
Ref. 28177



 **6 mm**
Ref. 28178





Boca de grande volume que permite introduzir legumes grandes de tipo, couves, beringelas... e carregar outros legumes.



50 discos para fatiados, cortes ondulados, ralados, palitos, tiras, macedónia e batatas fritas.

Dobradiça com veio que permite desmontar imediatamente a tampa para limpeza rápida.



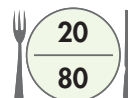
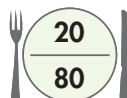
Bloco motor **inox**



CORTADOR DE LEGUMES

2020

robot coupe®



Débito
prático/h

até
50 kg

50 kg

150 kg

Débito
teórico/h*

até
200 kg

200 kg

500 kg

RALADOS, FATIADOS, ONDULADOS, JULIANA

+ MACEDÓNIA E BATATAS FRITAS

+ CUBOS FINOS E ONDULADOS

+ SALSA - ERVAS AROMÁTICAS



EM OPÇÃO
54
DISCOS

CL 50 Gourmet
Monofásico ou Trifásico
1 Velocidade
Kit Molhos



EM OPÇÃO
+50
DISCOS

CL 50 Ultra
Monofásico ou Trifásico
1 ou 2 Velocidades
Acessorio para puré



EM OPÇÃO
23
DISCOS

CL 20
Monofásico
1 Velocidade



EM OPÇÃO
28
DISCOS

CL 40
Monofásico
1 Velocidade



EM OPÇÃO
+50
DISCOS

CL 50
Monofásico ou Trifásico
1 ou 2 Velocidades
Acessorio para puré

MODELOS DE MESA

Kit Molhos

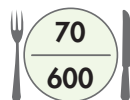
Acessório puré de batatas

Equipamento para puré de batatas

Em opção

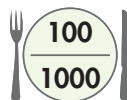
CORTADOR DE LEGUMES

2020 **robot coupe®**



250 kg

750 kg



400 kg

1200 kg



600 kg

1800 kg

RALADOS, FATIADOS, ONDULADOS, JULIANA

+ MACEDÓNIA E BATATAS FRITAS



CL55 Workstation

Monofásico ou Trifásico

2 velocidades

Equipamento para purê de batatas



CL60 Workstation

Monofásico ou Trifásico

2 Velocidades

Equipamento para purê de batatas



CL 55 2 Bocas

Monofásico ou Trifásico

2 velocidades

Equipamento para purê de batatas



CL 60 2 Bocas

Monofásico ou Trifásico

1 ou 2 Velocidades

Equipamento para purê de batatas



CL 52

Monofásico ou Trifásico

1 ou 2 Velocidades

Equipamento para purê de batatas



CL 55 Alavanca

Monofásico ou Trifásico

2 velocidades

Equipamento para purê de batatas



CL 60 Alavanca

Monofásico ou Trifásico

1 ou 2 Velocidades

Equipamento para purê de batatas

MODELOS DE CHÃO



CL 20



CL 20 - CL 40



BLOCO MOTOR

Motor assíncrono



EM FUNÇÃO CORTADOR DE LEGUMES

Boca grande - volume de carga 1,56 litros

Boca cilíndrica para um corte uniforme dos produtos compridos

CL 20

EM OPÇÃO
23
DISCOS

Potência	400 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	1500 r.p.m.
Entregue com 2 discos	fatiador 2 mm, ralador 2 mm
Dimensões (LxPxA)	325 x 310 x 570 mm
Peso bruto	12 Kg

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

CL 40



CL 40

EM OPÇÃO
28
DISCOS

Possibilidade
3 macedónias
2 batatas
fritas

Potência	500 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	500 r.p.m.
Entregue sem discos	
Cuba	Cortador de legumes inox
Bloco motor	métálico
Dimensões (LxPxA)	345 x 330 x 590 mm
Peso bruto	15,2 Kg

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



Acrescente na sua ecomenda de máquina a referência do conjunto de discos ou selecione os seus discos na página 16

CONJUNTOS DE DISCOS ACONSELHADOS

Pack de discos - CL 40 - Ref. 1954



2 mm
Fatiar



5 mm



2 mm
Ralar



8x8 mm
Batata fritas



CL 50 GOURMET

Qualidade de corte excepcional para Brunoises e Gaufrettes!



Kit salsa e ervas aromáticas

2 inserts para segurar as ervas



Salsa Ervas aromáticas

Fatiador 1 mm

4 Ondulados

2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



3 Cubos finos

2 mm - 3 mm - 4 mm



CL 50 Gourmet

Potência	550 Watts	600 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V	Trifásico 400 V
Velocidade	375 r.p.m.	
Motor	assíncrono	
Bloco motor	inox	
Tampa e cuba	metálica	
Boca grande	volume de carga 2,1 litros	
Boca cilíndrica	Ø 69 mm	
Entregue sem discos		
Fornecido com	recipiente interno de recepção 0,6 litro	
Dimensões (LxPxA)	390 x 340 x 610 mm	
Peso bruto	22 Kg	

EM OPÇÃO
54 DISCOS

Possibilidade
3 Cubos finos
4 Ondulados

CL 50 Gourmet



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

Ondulados / rendilhados

Ref. 28198 - Ondulado 2 mm
Ref. 28199 - Ondulado 3 mm
Ref. 28177 - Ondulado 4 mm
Ref. 28178 - Ondulado 6 mm

Cubos finos

Ref. 28174 - Cubo fino 2 x 2 x 2 mm
Ref. 28175 - Cubo fino 3 x 3 x 3 mm
Ref. 28176 - Cubo fino 4 x 4 x 4 mm

Kit salsa e ervas aromáticas 1 mm

Incluindo: 1 fatiador 1 mm e 2 inserts para segurar as ervas durante o corte.
Ref. 28194 - Kit salsa 1 mm

Kit molhos

Incluindo: 1 fatiador 1 mm, 1 equipamento macedónia 10x10 mm, 1 disco cubos finos 4x4 mm e 3 inserts
Ref. 28192 - Kit molhos



Empurrador Exactitube



Para cortar frutas e legumes pequenos: morangos, uvas, tomates-cereja, cogumelos, pimentas, rabanetes, pepinos, embutidos, ervas aromáticas...



Ref. 49212 - Empurrador exactitube CL 50 - CL 50 Ultra

Ref. 49221 - Empurrador exactitube CL 52 - CL 55 - CL 60

Acessório puré de batatas



- Boca de alimentação
(Para CL50 E e CL50 E Ultra unicamente)

- Pá
- Grelha puré

- Disco ejector especial puré

- Volume e Rapidez

Para realizar em 2 minutos 10 kg de puré fresco.

- Ergonomia

Boca de alimentação desenhada para trabalhar em contínuo, limitando a manipulação.

- Polivalência

Beneficie de uma função suplementar. Passador de puré no seu cortador de legumes, além dos 50 cortes de frutas e legumes.



Acessório puré de batatas

Acessório puré de batatas: Acessório puré de batatas composto por:

- Grelha especial de 3 mm
- uma pá
- Disco evacuador especial para puré
- Tremonha, para alimentação constante de batatas

Ref. 28207 - Acessório puré de batatas Ø 3 mm (CL 50 - CL 50 Ultra)

Ref. 28208 - Equipamento para puré de batatas Ø 3 mm

1 + 2
1

CORTADOR DE LEGUMES

robot coupe®

2020

Coleção completa de discos, ver página 16



CL 50 - CL 50 Ultra



BLOCO MOTOR

Motor assíncrono



EM FUNÇÃO CORTADOR DE LEGUMES

Tampa e cuba metálica
Boca grande - Volume de carga 2,2 litros
Boca cilíndrica para um corte uniforme dos produtos compridos
Fornecido com empurrador exactitube
Entregue sem discos
Acessório Puré de batatas de opção

Possibilidade
10 macedónias
4 batatas
fritas

EM OPÇÃO
+50
DISCOS

CL 50 - 1 Velocidade

Potência	550 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V ou Trifásico 400 V
Velocidade	375 r.p.m.
Bloco motor	em policarbonato
Dimensões (LxPxA)	390 x 340 x 610 mm
Peso bruto	19,8 Kg

Ref. **24440** - CL 50 Monofásico 1 Velocidade 230V/50/1

Ref. **24446** - CL 50 Trifásico 1 Velocidade 400V/50/3

CL 50 - 2 Velocidades

Potência	600 Watts
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidades	375 e 750 r.p.m.
Bloco motor	em policarbonato
Dimensões (LxPxA)	390 x 340 x 610 mm
Peso bruto	19,8 Kg

Ref. **24449** - CL 50 Trifásico 2 Velocidades 400V/50/3

CL 50 Ultra - 1 Velocidade

Potência	550 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V ou Trifásico 400 V
Velocidade	375 r.p.m.
Bloco motor	em inox
Dimensões (LxPxA)	390 x 340 x 610 mm
Peso bruto	20,2 Kg

Ref. **24465** - CL 50 Ultra Monofásico 1 Velocidade 230V/50/1

Ref. **24473** - CL 50 Ultra Trifásico 1 Velocidade 400V/50/3

Ref. **27187** - Base móvel em inox

CL 50 Ultra - 2 Velocidades

Potência	600 Watts
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidades	375 e 750 r.p.m.
Bloco motor	em inox
Dimensões (LxPxA)	390 x 340 x 610 mm
Peso bruto	20,2 Kg

Ref. **24476** - CL 50 Ultra Trifásico 2 Velocidades 400V/50/3

Ref. **27187** - Base móvel em inox

CL 50 - 1 Velocidade



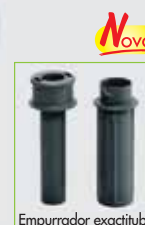
CL 50 - 2 Velocidades



CL 50 Ultra - 1 Velocidade



CL 50 Ultra - 2 Velocidades



Empurrador exactitube

OPÇÕES

Empurrador exactitube

Ref.

49212

CORTADOR DE LEGUMES



CL 50 Ultra **Pizza**

Uma oferta por medida para a realização de todas as suas pizzas



+ 1 disco fatiador de 4 mm para o tomate, a beringela...



+ 1 disco fatiador de 2 mm para courgettes, cogumelos, pimentos, cebola



+ 1 disco ralador de 7 mm para mozzarella ou queijo especial para pizzas



CL 50 Ultra Pizza

Potência 550 Watts
 Voltagem Monofásico 230 V
 Velocidade 375 r.p.m
 Bloco motor em inox
 Fornecido com - bandeja interna de receção 0,6 litro
 - empurrador exactitude

Dimensões (LxPxA) 390 x 340 x 610 mm
 Peso bruto 20.2 Kg

Possibilidade 10 macedónias 4 batatas fritas

EM OPÇÃO +50 DISCOS

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

OPÇÕES	Ref.
Equipamento para macedónia 10x10x10 mm de bruschetta	28112
Equipamento para macedónia 14x14x5 mm de mozzarella	28181
Disco para queijo parmesão	28061



Cortador de legumes CL 52

Concebido para cortar grande volume de legumes num instante



**CONFORTO DE TRABALHO - PREVENÇÃO DAS LESÕES MUSCULOESQUELÉTICAS
REDUÇÃO DA DIFICULDADE DO TRABALHO**

EXTRA PRECISO



Boca cilíndrica

- Ø 58 mm para um corte uniforme dos produtos compridos.
- Ø 39 mm corta frutas e legumes pequenos como: cogumelos, pimentas, morangos, bananas, uvas... graças ao empurrador exactitude.

EXTRA LARGO



O volume XL da boca permite tratar numa operação até 15 tomates.

EXTRA POTENTE

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

Extra Ergonómico



ERGONOMIA NOTÁVEL



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



Instrumento especial para repolho, para uma melhor expulsão.

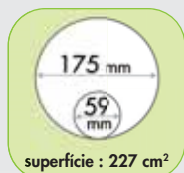
EJECCIÓN LATERAL

para ganhar espaço e conforto do utilizador.





CL 52 1 Velocidade



CL 52 2 Velocidades



Novo



Empurrador exactitube



CL 52



BLOCO MOTOR

Motor assíncrono
Bloco motor em inox



EM FUNÇÃO CORTADOR DE LEGUMES

Tampa e cuba metálica
Boca lua cheia - volume de carga 4,4 litros
Tubo integrado Ø 58 mm e Ø 39 mm
Fornecido com empurrador exactitube

Possibilidade
10 macedónias
4 batatas
fritas

EM OPÇÃO
+50
DISCOS

CL 52 1 Velocidade

Potência 750 Watts
Voltagem Monofásico 230 V ou Trifásico 400 V
Velocidade 375 r.p.m.
Dimensões (LxPxA) 360 x 340 x 690 mm
Peso bruto 28 Kg

Ref. **24490** - CL 52 1 Velocidade 230V/50/1
Ref. **24498** - CL 52 1 Velocidade 400V/50/3

CL 52 2 Velocidades

Potência 900 Watts
Voltagem Trifásico 400 V
Velocidades 375 e 750 r.p.m.
Dimensões (LxPxA) 360 x 340 x 690 mm
Peso bruto 28 Kg

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

OPÇÕES

OPÇÕES	Ref.
Empurrador exactitube	49221

Acrescente na sua ecomenda de máquina a referência do conjunto de discos ou seleccione os seus discos na página 16

CONJUNTOS DE DISCOS ACONSELHADOS

Pack de 5 discos - Ref. 1955



Pack de 9 discos - Ref. 1956



CORTADOR DE LEGUMES

robot coupe®

2020

Colecção completa de discos, ver página 16



CL 55 2 Bocas - CL 55 Alavanca

BLOCO MOTOR

Motor assíncrono
Bloco motor metálico

Possibilidade
10 macedónias
4 batatas
fritas

EM OPÇÃO
+50
DISCOS

EM FUNÇÃO CORTADOR DE LEGUMES

Base movel totalmente inox equipado com duas rodas com travão
Tubo integrado Ø 58 mm e Ø 39 mm
Fornecido com empurrador exactitube
Acessório puré em opção
Entregue sem discos

CL 55 2 Bocas

Potência	1 100 Watts	
Voltagem/Velocidades	Trifásico	375 & 750 r.p.m
Voltagem/Velocidades	Monofásico	375 r.p.m
Boca automática	em inox	
Boca de alavanca	superfície 238 cm ² - volume 4,2 litros	
Dimensões (LxPxA)	sem base: 380 x 330 x 920 mm	
Peso bruto	62 Kg	

Ref. 2211 - CL 55 2 Bocas 400V/50/3

Ref. 2244 - CL 55 2 Bocas 230V/50/1

CL 55 2 Bocas



CORTADOR DE LEGUMES

Novo

CL 55 Alavanca



Empurrador exactitube



CL 55 Alavanca

Potência	1 100 Watts	
Voltagem/Velocidades	Trifásico	375 & 750 r.p.m
Voltagem/Velocidades	Monofásico	375 r.p.m
Boca de alavanca	superfície 238 cm ² - volume 4,2 litros	
Dimensões (LxPxA)	sem base: 380 x 320 x 920 mm	
Peso bruto	54 Kg	

Ref. 2214 - CL 55 Alavanca 400V/50/3

Ref. 2245 - CL 55 Alavanca 230V/50/1

Acrescente na sua encomenda de máquina a referência do conjunto de discos ou seleccione os seus discos na página 16

CONJUNTOS DE DISCOS ACONSELHADOS

Pack de 5 discos - Ref. 1955



Pack de 9 discos - Ref. 1956





CL 55 Workstation



BLOCO MOTOR

Motor assíncrono
Bloco motor metálico



EM FUNÇÃO CORTADOR DE LEGUMES

Fornecido com:

Boca automática
Boca de alavanca - volume 4,9 litros - Tubo integrado
Conjunto Multicorte de 16 discos
Empurrador exactitude
Equipamento para purê Ø 3 mm
Base móvel em aço inox com duas rodas com travão
Carrinho ajustável gn 1x1 - 3 alturas
3 cubas GN 1x1

Possibilidade
10 macedónias
4 batatas
fritas

EM OPÇÃO
+50
DISCOS

CL 55 Workstation

Novo

Potência 1 100 Watts
Voltagem Monofásico ou Trifásico
Velocidades 375 & 750 r.p.m
Dimensões (LxPxA) Com suporte 865 x 396 x 1 272 mm
Peso bruto 80 kg

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



Ref. 2022 Conjunto multicorte de 16 discos





Novo

CL 55 WORKSTATION

SOLUÇÃO COMPLETA PARA PREPARAÇÃO DE VEGETAIS



Até
1200 kg
de legumes
por hora

Pack Multicorte
16 discos
incluídos

CARRINHO AJUSTÁVEL 3 ALTURAS



Para transportar e carregar facilmente os legumes e os frutos.




Utilizável para o transporte dos acessórios.

CONJUNTO COMPLETO DE 16 DISCOS


BOCA AUTOMÁTICA



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


BOCA DE ALAVANCA COM TUBO INTEGRADO



Volumosos, como repolhos ou aipos. Com boca cilíndrica integrada para os legumes compridos, como os pepinos. 

ACESSÓRIO PURÉ DE BATATA 3 MM



Realizar facilmente um puré com batatas frescas em grande quantidade. 

CARRINHO AJUSTÁVEL GN 1X1



Para o transporte, o carregamento dos produtos e a arrumação dos acessórios. 2 bandejas GN 1x1 fornecidas.



ACESSÓRIOS CL 55



Boca automática
(superfície 121 cm²)

Ref. 28170



Boca de alavanca com
tubo integrado
(superfície 238 cm²)

Ref. 39673



Boca com 4 tubos
diretos:
Ø 50 mm - 70 mm

Ref. 28161

Novo



Empurrador
exactitube
CL52-CL55-CL60

Ref. 49221



Boca com tubos
direito e inclinado
Ø 50 mm - 70 mm

Ref. 28155



Equipamento para purê
de batatas

Ref. 28208 Ø 3 mm



Carrinho GN 1x1 com
3 alturas ajustáveis
fornecido sem recipiente

Ref. 49128



Carrinho de arrumação da esta-
ção de trabalho para 16 discos
e 3 cabeças de alimentação (não
incluídas). Fornecido com recipien-
te GN 1x1.

Ref. 49132



CORTADOR DE LEGUMES

robot coupe®

2020

Coleção completa de discos, ver página 16



CL 60 Alavanca

BLOCO MOTOR

Motor assíncrono
Bloco motor metálico

FUNÇÃO CORTADOR DE LEGUMES

Boca de alavanca - volume 4,2 litros
Tubo integrado Ø 58 mm e Ø 39 mm
Fornecido com empurrador exactitube
Acessório puré em opção
Entregue sem discos

Possibilidade
10 macedónias
4 batatas
fritas

EM OPÇÃO
+50
DISCOS

CL 60 Alavanca

Potência	1 500 Watts
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidades	375 e 750 r.p.m.
Dimensões (LxPxA)	425 x 613 x 1159 mm
Peso bruto	70 Kg

Ref. 2319 - CL 60 Alavanca 400V/50/3

Ref. 2323 - CL 60 Alavanca 230V/50/1

CL 60 Alavanca



Novo



Empurrador exactitube

CORTADOR
DE LEGUMES

Acrescente na sua encomenda de máquina a referência do conjunto de discos ou seleccione os seus discos na página 16

CONJUNTOS DE DISCOS ACONSELHADOS

Pack de 5 discos - Ref. 1955



2 mm 5 mm

Fatiar

2 mm

Ralar

8x8 mm

Batatas fritas

Pack de 9 discos - Ref. 1956



2 mm 5 mm

Fatiar

2 mm

Ralar

8x8 mm

Batatas fritas

14x14x14 mm

Cubos

20x20x20 mm



Novo



CL 60 Workstation



BLOCO MOTOR

Motor assíncrono
Bloco motor metálico



EM FUNÇÃO CORTADOR DE LEGUMES

Um pé regulável para a estabilidade da máquina em todo o tipo de superfícies

2 rodas

Tabuleiro de acessórios em aço inoxidável

Fornecido com:

Boca de alavanca - volume 4,2 litros

- + Boca automática
- + Boca com 4 tubos
- + Carrinho móvel ergo
- + 3 cubas GN 1x1
- + Empurrador exactitube
- + Equipamento para puré Ø 3 mm
- + Conjunto multicorte de 16 discos
- + Carrinho de arrumação

Possibilidade
10 macedónias
4 batatas
fritas

EM OPÇÃO
+50
DISCOS

CL 60 Workstation

Novo

Potência 1 500 Watts
Voltagem/Velocidades Trifásico / 375 & 750 r.p.m
Voltagem/Velocidades Monofásico / de 100 a 1000 r.p.m
Dimensões (LxPxA) 462 x 770 x 1353 mm
Peso bruto 150 Kg

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

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



Empurrador exactitube



Ref. 2022 Conjunto multicorte de 16 discos



CARRINHO MÓVEL ERGO



Nível inferior: 2 tabuleiros de legumes cortados GN 1x1. Sistema rotativo para substituir sem esforço o tabuleiro cheio por um vazio.
Nível superior: 1 tabuleiro para legumes não cortados GN 1x1 para facilitar a alimentação.



Novo

CL 60 WORKSTATION

SOLUÇÃO COMPLETA PARA PREPARAÇÃO DE VEGETAIS



Até
1800 kg
de legumes
por hora

Pack multicorte
16 discos
incluídos

CARRO PARA ARRUMAÇÃO DE ACESSÓRIOS



- Para armazenar e transportar todos os acessórios Workstation
- Bandeja para 16 discos e 8 equipamentos.
- Bandeja GN 1X1 para os utensílios de cozinha
- 3 bocas

PÉ AJUSTÁVEL

Para se adaptar aos desníveis do chão

CONJUNTO COMPLETO DE 16 DISCOS

BOCA AUTOMÁTICA



Para todos os legumes em grande quantidade (tomates, cebolas, batatas...)

BOCA COM ALAVANCA



volumosos, como repolhos ou aipos

BOCA COM 4 TUBOS



Especialmente concebido para legumes compridos, como os pepino e cenouras.

EQUIPAMENTO PARA PURÉ



Ideal para realizar grandes quantidades de puré de batata.

CARRINHO MÓVEL ERGO



Para receber 3 cubas GN 1x1



CL 60 2 Bocas



Novo



Empurrador exactitube

CL 60 2 Bocas



BLOCO MOTOR

Motor assíncrono
Bloco motor metálico



EM FUNÇÃO CORTADOR DE LEGUMES

Boca automática em inox
Boca de alavanca - volume 4,2 litros
Tubo integrado Ø 58 mm e Ø 39 mm
Fornecido com empurrador exactitube
Acessório puré em opção
Entregue sem discos

Possibilidade
10 macedónias
4 batatas
fritas

EM OPÇÃO
+50
DISCOS

CL 60 2 Bocas

CL 60 V.V. 2 Bocas

Novo

Potência	1 500 Watts
Voltagem/Velocidades	Trifásico / 375 & 750 r.p.m
Voltagem/Velocidades	Monofásico / de 100 a 1000 r.p.m
Dimensões (LxPxA)	600 x 720 x 1225 mm
Peso bruto	85 Kg

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

Ref. 2329 - CL60V.V. 2 bocas 230V/50/1

Deve ser ligado a um disjuntor diferencial de tipo A



Acrescente na sua encomenda de máquina a referência do conjunto de discos ou selecione os seus discos na página 16

CONJUNTOS DE DISCOS ACONSELHADOS

Pack de 5 discos - Ref. 1955



2 mm 5 mm 2 mm 8x8 mm
Fatiar Ralar Batatas fritas

Pack de 9 discos - Ref. 1956



2 mm 5 mm 2 mm 8x8 mm 14x14x14 mm 20x20x20 mm
Fatiar Ralar Batatas fritas Cubos



ACESSÓRIOS CL 60



Boca automática
Com bandeja de alimentação

Ref. 39681



Boca de alavanca

Ref. 39680



Carro inox

Entregue sem recipiente. Previsto para receber recipientes « gastronorm ».

Ref. 49066

Novo



Empurrador exactitube
CL52-CL55-CL60

Ref. 49221



Boca com tubos direito e inclinado
Ø 50 mm - 70 mm

Ref. 28157



Equipamento para purê de batatas

Ref. 28208 Ø 3 mm



Boca com 4 tubos direitos
Ø 50 mm - 70 mm

Ref. 28162



Carrinho de arrumação da estação de trabalho para 16 discos e 3 cabeças de alimentação (não incluídas). Fornecido com recipiente GN 1x1.

Ref. 49132





Tampa em policarbonato prevista para acrescentar líquidos ou ingredientes durante a preparação.

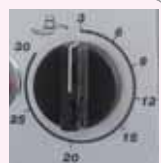


Para modelo R 6 lâmina totalmente em inox com facas lisas desmontáveis. Facas serrilhadas e dentadas em opção.

Função R-Mix para misturar sem cortar os produtos delicados nos R 5 V.V. e R 6 V.V.



Com variação de velocidade, os modelos R 5 V.V. e R 6 V.V. dispõem de uma gama de velocidade de 300 a 3500 rpm.





Lâmina lisa
Em Standard



Picado grosso



Picado fino



Emulsões, molhos



Lâmina serrilhada
Em Opção

Especial para Triturações - Pastelaria



Massas



Triturados



Lâmina dentada
Em Opção

Especial para Ervas Aromáticas - Especiarias



Trituração de ervas aromáticas



Trituração de especiarias

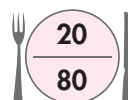
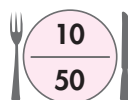
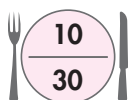
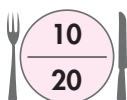
Possibilidades de trabalho

Modelos	Capacidade máxima de carga				Número de refeições	Tempo de trabalho
	Picar	Emulsionar	Amassar	Triturar		
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	1,5 kg	2,5 Kg	1,5 Kg	0,9 Kg	10 a 50	
R 5 Plus	2 kg	3 Kg	2 Kg	1 Kg	20 a 80	
R 6	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	

CÚTERS DE MESA

2020

robot coupe®



Quantidades trabalhadas por operação

1 kg

1,5 kg

2,5 kg

3 kg

1 VELOCIDADE 3000 r.p.m.



3 LÂMINAS
3,7 L

R 3-3000
Monofásico



3 LÂMINAS
4,5 L

R 4
Trifásico



3 LÂMINAS
5,5 L

R 5 Plus
Trifásico

1 VELOCIDADE 1500 r.p.m.



3 LÂMINAS
2,9 L

R 2
Monofásico



3 LÂMINAS
3,7 L

R 3-1500
Monofásico



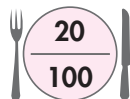
3 LÂMINAS
5,5 L

R 5 Plus
Monofásico

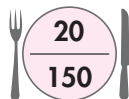
CÚTERS DE MESA

2020

robot coupe®



3,5 kg



5 kg



6 kg

VELOCIDADE VARIÁVEL 300 a 3500 r.p.m.



3
LÂMINAS

8 L

R 8 V.V.

Monofásico

R-Mix®

R-Vac® em opção



3
LÂMINAS

11,5 L

R 10 V.V.

Monofásico

R-Mix®

R-Vac® em opção

2 VELOCIDADES 1500 e 3000 r.p.m.



3
LÂMINAS

7 L

R 6

Trifásico



3
LÂMINAS

8 L

R 8

Trifásico

R-Vac® em opção



3
LÂMINAS

11,5 L

R 10

Trifásico

R-Vac® em opção

R-Vac®

Função de vácuo

R-Mix®

Função mistura em rotação inversa



R 2



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



BLOCO MOTOR

Motor assíncrono
Bloco motor policarbonato
Função impulso



EM FUNÇÃO CÚTER

Lâmina lisa entregue em standard
Cuba em inox com pega

3
LÂMINAS

R 2

2,9 L

Potência 550 Watts
Voltagem Monofásico 230 V
Velocidade 1500 r.p.m.
Cuba 2,9 litros
Dimensões (LxPxA) 200 x 280 x 350 mm
Peso bruto 10,5 Kg

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

R 3-1500



R 3-1500

3,7 L

Potência 650 Watts
Voltagem Monofásico 230 V
Velocidade 1500 r.p.m.
Cuba 3,7 litros
Dimensões (LxPxA) 210 x 320 x 400 mm
Peso bruto 11,2 Kg

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

R 3-3000



R 3-3000

3,7 L

Potência 650 Watts
Voltagem Monofásico 230 V
Velocidade 3000 r.p.m.
Cuba 3,7 litros
Dimensões (LxPxA) 210 x 320 x 400 mm
Peso bruto 13,1 Kg

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

OPÇÕES	R 2		R 3	
	Ref.		Ref.	
Faca serrilhada <small>Especial para Triturações - Pastelaria</small>	27138		27288	
Faca dentada <small>Especial para Ervas Aromáticas - Especiarias</small>	27061		27287	
Faca lisa suplementar	27055		27286	

R 4

3 LÂMINAS 4,5 L

Potência	900 Watts
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidades	1500 e 3000 r.p.m.
Motor	assíncrono
Bloco	motor metálico
Função	impulso
Cuba	4,5 litros em inox com pega
Lâmina lisa	entregue em standard
Dimensões (LxPxA)	226 x 304 x 440 mm
Peso bruto	17,6 Kg

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



OPÇÕES	Ref.
Faca serrilhada <small>Especial para Triturações - Pastelaria</small>	27346
Faca dentada <small>Especial para Ervas Aromáticas - Especiarias</small>	27345
Faca lisa suplementar	27344



R 5 Plus Monofásico



R 5 Monofásico - R 5 Trifásico



BLOCO MOTOR

Motor assíncrono
Bloco motor metálico

3
LÂMINAS

5,5 L



EM FUNÇÃO CÚTER

Cuba 5,5 litros em inox com pega
Lâmina duas facas lisas entregue em standard

R 5 Plus Monofásico

Potência	1100 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	1500 r.p.m.
Dimensões (LxPxA)	280 x 350 x 490 mm
Peso bruto	23,5 Kg

Ref. **24323** - R 5 Plus Monofásico 230V/50/1

R 5 Plus Trifásico



R 5 Plus Trifásico

Potência	1200 Watts
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidades	1500 e 3000 r.p.m.
Função	impulso
Dimensões (LxPxA)	280 x 350 x 490 mm
Peso bruto	23,5 Kg

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

OPÇÕES

	Ref.
Faca serrilhada <small>Especial para Triturações - Pastelaria</small>	27121
Faca lisa suplementar	27120

R 6

3
LÂMINAS

7L

Potência	1300 Watts
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidades	1500 e 3000 r.p.m.
Motor	assíncrono
Bloco motor	metálico
Função	impulso
Cuba	7 litros em inox com pega
Lâmina lisa	entregue em standard
Dimensões (LxPxA)	280 x 350 x 520 mm
Peso bruto	24,8 Kg

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



OPÇÕES

Faca serrilhada	Especial para Triturações - Pastelaria
Faca lisa suplementar	

Ref.

27125
27124



Tampa transparente de grande visão para controlo permanente da preparação e de fácil limpeza.



Facas serrilhadas em opção para trabalhos de trituração e amassar.

Possibilidade de adição de líquidos ou ingredientes durante o fabrico.



Cuba inox escovado com pega.



Facas dentadas em opção para cortar salsa.

Chaminé central de cuba, alta para trabalhar preparações líquidas.



Novo perfil de facas patenteado para óptima qualidade de corte e grande regularidade.



O VÁCUO



O dispositivo R-VAC® para o R 8 e R 10 permite trabalhar no vácuo de ar, de modo a obter resultados de qualidade incomparável para todos os tipos de preparações, como mousses de peixe, recheios finos, patês de legumes, blocos de foie gras, cremes de chocolate, etc...

Vantagens do trabalho no vácuo:

- Melhor conservação,
- Melhor apresentação,
- Melhor desenvolvimento dos aromas e sabores,
- Melhor cozedura.

FUNÇÃO R-MIX®

R 8 V.V., R 10 V.V., R 15 V.V., R 20 V.V.



- Para misturar sem cortar os produtos delicados.
- A função R-Mix permite misturar em velocidade variável de 60 a 500 rpm em rotação inversa para realizar misturas de fatias finas de carnes e para incorporar produtos de destaque como rabos de lagostins para os patês, passas nos brioques, cubos finos ou macedónias de legumes...



CUBA SUPLEMENTAR EM OPÇÃO

- Ref. 27374 - Cuba de 3,5 litros em inox, faca lisa incluída
- Ref. 27375 - Cuba de 4 litros em inox, faca lisa incluída
- Ref. 27107 - Faca serrilhada
- Ref. 27106 - Faca lisa suplementar
- Ref. 101801S - Lâmina serrilhada
- Ref. 101800S - Lâmina lisa

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



BLOCO MOTOR

Motor assíncrono
Função impulso

3
LÂMINAS

8 L



EM FUNÇÃO CÚTER

Cuba 8 litros em inox com pega
Tampa grande visão
Lâmina duas facas lisas entregue em standard

R 8

Potência 2200 Watts
Voltagem Trifásico 400 V
Velocidades 1500 e 3000 r.p.m.
Dimensões (LxPxA) 315 x 545 x 585 mm
Peso bruto 44,9 Kg

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

R 8 SV

Potência 2200 Watts
Voltagem Trifásico 400 V
Velocidades 1500 e 3000 r.p.m.
Dispositivo R-Vac® para função no vácuo
Bomba de vácuo opcional
Dimensões (LxPxA) 315 x 545 x 585 mm
Peso bruto 46,5 Kg

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

R 8 V.V.

Potência 2200 Watts
Voltagem Monofásico 230 V
Velocidade variável de 300 a 3500 rpm
Função R-Mix velocidade variável de 60 a 500 rpm em rotação inversa
Dimensões (LxPxA) 315 x 545 x 585 mm
Peso bruto 46,6 Kg

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

Deve ser ligado a um disjuntor diferencial de tipo A



R 8



R 8 V.V.



OPÇÕES	Ref.
Faca serrilhada 2 lâminas <small>Especial para Triturações - Pastelaria</small>	27383
Faca dentada 2 lâminas <small>Especial para Ervas Aromáticas - Especiarias</small>	27385
Faca lisa 2 lâminas suplementares	27381
Lâmina serrilhada	59281
Lâmina dentada	59282
Lâmina lisa	59280

R 10



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



BLOCO MOTOR

Motor assíncrono
Função impulso

3
LÂMINAS

11,5 L



EM FUNÇÃO CÚTER

Cuba 11,5 litros em inox com pega
Tampa grande visão
Lâmina com três facas lisas entregue em standard

R 10

Potência 2600 Watts
Voltagem Trifásico 400 V
Velocidades 1500 e 3000 r.p.m.
Dimensões (LxPxA) 345 x 560 x 660 mm
Peso bruto 49,7 Kg

Ref. **21391 - R 10** 400V/50/3

R 10 SV

Potência 2600 Watts
Voltagem Trifásico 400 V
Velocidades 1500 e 3000 r.p.m.
Dispositivo R-Vac® para função no vácuo
Bomba de vácuo opcional
Dimensões (LxPxA) 345 x 560 x 660 mm
Peso bruto 51,3 Kg

R-VAC®

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

R 10 V.V.



R 10 V.V.

Potência 2600 Watts
Voltagem Monofásico 230 V
Velocidade variável de 300 a 3500 rpm
Função R-Mix velocidade variável de 60 a 500 rpm em rotação inversa
Dimensões (LxPxA) 345 x 560 x 660 mm
Peso bruto 50,6 Kg

R-MIX®

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

Deve ser ligado a um disjuntor diferencial de tipo A



OPÇÕES

	Ref.
Faca serrilhada 3 lâminas <small>Especial para Triturações - Pastelaria</small>	27384
Faca dentada 3 lâminas <small>Especial para Ervas Aromáticas - Especiarias</small>	27386
Faca lisa 3 lâminas suplementares	27382
Lâmina serrilhada	59281
Lâmina dentada	59282
Lâmina lisa	59280



Tampa estanque em policarbonato transparente, necessita apenas um movimento para a fixação.

Tampa e junta desmontáveis facilmente.



Limpa-tampa para assegurar uma visibilidade perfeita durante a preparação.



Painel de comando IP 65

Temporizador de 0 a 15 minutos.
Botões de comando por toque em inox. Comando por impulsos para melhor precisão de corte.



Alavanca de bloqueio de cuba

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



Lâmina

Novo perfil de lâminas, patenteado Robot-Coupe para óptima qualidade de corte.



Cuba

Cuba **reversível e amovível**, um exclusivo Robot-Coupe. Capacidade: 23, 28, 45 ou 60 litros consoante o modelo.



Chassis

Construção totalmente em inox. Estabilidade perfeita. Dimensões reduzidas. Limpeza fácil.



3 rodas retracteis incluídas

- Para facilitar a movimentação do aparelho na cozinha
- Limpeza mais fácil da superfície sob o aparelho



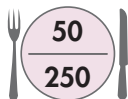
CÚTERS VERTICAIS

2020

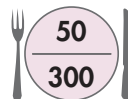
robot coupe®



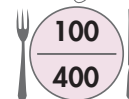
Quantidades trabalhadas por operação



3 a 9 kg



3 a 12 kg



4 a 14 kg

VELOCIDADE VARIÁVEL 300 a 3500 r.p.m.



3 LÂMINAS

15 L

R 15 V.V.

Trifásico

R-Mix®

R-Vac® em opção



3 LÂMINAS

20 L

R 20 V.V.

Trifásico

R-Mix®

R-Vac® em opção

2 VELOCIDADES 1500 e 3000 r.p.m.



3 LÂMINAS

15 L

R 15

Trifásico

R-Vac® em opção



3 LÂMINAS

20 L

R 20

Trifásico

R-Vac® em opção



3 LÂMINAS

23 L

R 23

Trifásico

R-Vac®

Função no vácuo

R-Mix®

Função mistura em rotação inversa



100
500
4 a 17 kg

200
1000
6 a 27 kg

300
3000
6 a 36 kg

2 VELOCIDADES 1500 e 3000 r.p.m.



3
LÁMINAS
28 L

R 30
Trifásico



3
LÁMINAS
45 L

R 45
Trifásico



3
LÁMINAS
60 L

R 60
Trifásico



Lâmina lisa
Em Standard



Picado grosso



Picado fino



Emulsões, molhos



Lâmina serrilhada
Em Opção

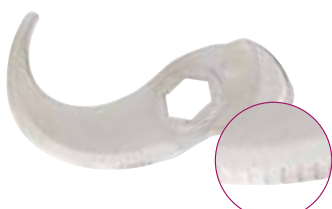
Especial para Triturações - Pastelaria



Massas



Triturados



Lâmina dentada
Em Opção

Especial para Ervas Aromáticas - Especiarias



Trituração de ervas
aromáticas



Trituração de especiarias

Possibilidades de trabalho

Modelos	Capacidade de carga máxima				Número de refeições	Tempo de trabalho
	Picar	Emulsionar	Amassar	Triturar		
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	12 kg	17 Kg	14 Kg	8,5 Kg	100 a 500	
R 45	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.



BLOCO MOTOR

Motor assíncrono
Função impulso

3
LÂMINAS

15 L



EM FUNÇÃO CÚTER

Cuba 15 litros em inox com pega
Tampa grande visão
Lâmina com três facas lisas entregue em standard
Mini cuba de 4 litros em opção

R 15

Potência 3000 Watts
Voltagem Trifásico 400 V
Velocidades 1500 e 3000 r.p.m.
Dimensões (LxPxA) 370 x 615 x 680 mm
Peso bruto 58,7 Kg

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

R 15 SV

Potência 3000 Watts
Voltagem Trifásico 400 V
Velocidades 1500 e 3000 r.p.m.
Dispositivo R-Vac® para função no vácuo
Bomba de vácuo opcional
Dimensões (LxPxA) 370 x 615 x 680 mm
Peso bruto 60,3 Kg

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

R 15 V.V.

Potência 3000 Watts
Voltagem Trifásico 400 V
Velocidade variável de 300 a 3500 rpm
Função R-Mix velocidade variável de 60 a 500 rpm em rotação inversa
Dimensões (LxPxA) 370 x 615 x 680 mm
Peso bruto 57,9 Kg

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

Deve ser ligado a um disjuntor diferencial de tipo A



R 15



R 15 V.V.

OPÇÕES	Ref.
Faca serrilhada 3 lâminas <small>Especial para Triturações - Pastelaria</small>	57098
Faca dentada 3 lâminas <small>Especial para Ervas Aromáticas - Especiarias</small>	57099
Faca lisa 3 lâminas suplementares	57097
Lâmina serrilhada	59393
Lâmina dentada	59359
Lâmina lisa	59392
Bomba de vácuo 550W 16m ³ /h	69012





R 20



R 20 V.V.

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



BLOCO MOTOR

Motor assíncrono
Função impulso



EM FUNÇÃO CÚTER

Cuba 20 litros em inox com pega
Tampa grande visão
Lâmina com três facas lisas entregue em standard

3
LÂMINAS

20 L

R 20

Potência 4400 Watts
Voltagem Trifásico 400 V
Velocidades 1500 e 3000 r.p.m.
Dimensões (LxPxA) 380 x 630 x 760 mm
Peso bruto 72,3 Kg

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

R 20 SV

Potência 4400 Watts
Voltagem Trifásico 400 V
Velocidades 1500 e 3000 r.p.m.
Dispositivo R-Vac® para função no vácuo
Bomba de vácuo opcional
Dimensões (LxPxA) 380 x 630 x 760 mm
Peso bruto 73,9 Kg

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

R-VAC®

R 20 V.V.

Potência 4400 Watts
Voltagem Trifásico 400 V
Velocidade variável de 300 a 3500 rpm
Função R-Mix velocidade variável de 60 a 500 rpm em rotação inversa
Dimensões (LxPxA) 380 x 630 x 760 mm
Peso bruto 70,2 Kg

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

Deve ser ligado a um disjuntor diferencial de tipo A



R-MIX®



OPÇÕES

	Ref.
Faca serrilhada 3 lâminas <small>Especial para Triturações - Pastelaria</small>	57098
Faca dentada 3 lâminas <small>Especial para Ervas Aromáticas - Especiarias</small>	57099
Faca lisa 3 lâminas suplementares	57097
Lâmina serrilhada	59393
Lâmina dentada	59359
Lâmina lisa	59392
Bomba de vácuo 550W 16m³/h	69012

R 23 - R 30



BLOCO MOTOR

Aparelho totalmente inox



EM FUNÇÃO CÚTER

Painel de comando IP 65 dotado de temporizador digital

Tampa em policarbonato transparente

Lâmina com três facas lisas entregue em standard

Limpador de tampa

R 23

23 L

Potência	4500 Watts
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidades	1500 e 3000 r.p.m.
Cuba cúter	de 23 litros amovível e inclinável
Dimensões (LxPxA)	700 x 600 x 1250 mm
Peso bruto	140 Kg

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

R 30

28 L

Potência	5400 Watts
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidades	1500 e 3000 r.p.m.
Cuba cúter	de 28 litros amovível e inclinável
Dimensões (LxPxA)	720 x 600 x 1250 mm
Peso bruto	148,4 Kg

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

R 23



3 rodas retrateis incluídas

R 30



3 rodas retrateis incluídas

OPÇÕES

	R 23	R 30
Faca serrilhada 3 lâminas <small>Especial para Triturações - Pastelaria</small>	Ref. 57070	Ref. 57075
Faca dentada 3 lâminas <small>Especial para Ervas Aromáticas - Especiarias</small>	Ref. 57072	Ref. 57077
Faca lisa 3 lâminas suplementar	Ref. 57069	Ref. 57074
Lâmina serrilhada	Ref. 118294S	Ref. 118286S
Lâmina dentada	Ref. 118292S	Ref. 118241S
Lâmina lisa	Ref. 118217S	Ref. 117950S
3 rodas retrateis	Ref. 57062	Ref. 57062



R 45



3 rodas retrateis incluídas

R 60



3 rodas retrateis incluídas

R 45 - R 60



BLOCO MOTOR

Aparelho totalmente inox



EM FUNÇÃO CÚTER

Painel de comando IP 65 dotado de temporizador digital

Tampa em policarbonato transparente

Lâmina com três facas lisas entregue em standard

Limpador de tampa

3
LÂMINAS

R 45

45 L

Potência 10000 Watts
 Voltagem Trifásico 400 V
 Velocidades 1500 e 3000 r.p.m.
 Cuba cúter de 45 litros amovível e inclinável
 Dimensões (LxPxA) 760 x 600 x 1400 mm
 Peso bruto 194,8 Kg

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

R 60

60 L

Potência 11000 Watts
 Voltagem Trifásico 400 V
 Velocidades 1500 e 3000 r.p.m.
 Cuba cúter de 60 litros amovível e inclinável
 Dimensões (LxPxA) 810 x 600 x 1400 mm
 Peso bruto 201,2 Kg

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



OPÇÕES	R 45		R 60	
	Ref.		Ref.	
Faca serrilhada 3 lâminas <small>Especial para Triturações - Pastelaria</small>	57082		57092	
Faca dentada 3 lâminas <small>Especial para Ervas Aromáticas - Especiarias</small>	57084		57095	
Faca lisa 3 lâminas suplementar	57081		57091	
Lâmina serrilhada	118287S		118290S	
Lâmina dentada	118243S		118245S	
Lâmina lisa	117952S		117954S	
3 rodas retrateis	57062		57062	



O 1° Robot Profissional com aquecimento!

Á QUENTE ou **Á TEMPERATURA AMBIENTE**

BATER,
TRITURAR,
AMASSAR,
MISTURAR,
PULVERIZAR,
EMULSIONAR,
AQUECER E COZINHAR...



O assistente culinário dos Chefes!

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

O Robot Cook® estimula a imaginação dos chefes. É o assistente ideal para inovar e realizar múltiplas receitas atrativas, quentes ou frias, salgadas ou doces.



UM ASSISTENTE MINUCIOSO

- Fácil de utilizar, com a velocidade variável de 100 a 3500 rpm.
- **Fineza do resultado e rapidez de execução**, com a sua velocidade de rotação Turbo, que atinge 4500 rotações por minuto.
- Melhor controlo das preparações graças ao **Pulse** de Alta precisão.
- **Mistura dos produtos delicados sem cortá-los** com a rotação invertida da lâmina: Função R-Mix® de -100 a -500 rpm.
- **Mantém a preparação quente** graças à função intermitente.



UM ASSISTENTE AUTÓNOMO

Graças à **função de programação**, entregue os seus segredos de preparação ao Robot Cook® e reproduza com toda a simplicidade as suas receitas preferidas.

UM ASSISTENTE FIÁVEL

A potência do Robot Cook® deve-se a um motor industrial assíncrono de uma grande robustez.



UM ASSISTENTE SILENCIOSO

Em plena agitação da cozinha, os Chefes apreciarão o **seu silêncio**.



3,7 L

até 140°

com precisão ao grau

4500 rpm.

Robot Cook®

Potência	1800 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Motor	assíncrono
4 Funções de velocidade:	
• Velocidade variável	de 100 a 3500 rpm
• Alta Velocidade	Pulse/Turbo de 4500 rpm
• Velocidade de mistura R-Mix	De -100 a -500 rpm
• Velocidade intermitente	Rotação da lâmina cada 2 segundos a velocidade lenta
Temperatura de aquecimento	Até 140°C
Precisão de aquecimento	+ ou - 1°C
Cuba cuter	em aço inoxidável 3,7 litros com pega 2,5 litros
Capacidade de líquido	Faca com lâminas dentadas especial função Liquidificadora
2 facas	Faca com lâminas lisas especial função Cutter
Braço raspador	na cuba e tampa
Função de programação	9 receitas
Dimensões (LxPxA)	226 x 338 x 522 mm
Peso bruto	15 kg
Ref. 43000R - Robot Cook®	230V/50/1
Ref. 2074 - Robot Cook® + Conjunto de cuba adicional	

Novo 3,7 L



OPÇÕES	Ref.
Conjunto de cuba adicional	39854
Faca lisa função Cutter suplementar Novo	49691
Faca dentada função Liquidificadora suplementar	39691

Funções



●● Emulsionar

- Molho béarnaise
- Molho holandês
- Mayonnaise
- Manteiga clarificada



●● Pulverizar

- Pesto
- Pistácios
- Amêndoas
- Alimentos em pó



●● Bater

- Cremes
- Compotas
- Pure de grão
- Pure de beterraba
- Purés de legumes
- Preparações geladas

● **À temperatura ambiente** ou ● **a quente até 140°C**



●● Picar

- Ervas aromáticas
- Condimentos
- Terrinas
- Tártaros



●● Misturar

- Molho Béchamel
- Risotto
- Creme inglês
- Creme pasteleiro
- Leite Creme
- Arroz Doce



●● Amassar

- Massa para choux
- Massa quebrada
- Massa levedada
- Massa de empada

Robot Cook® COOKING CUTTER BLENDER

O assistente culinário dos Chefes!

PRÁTICO

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

ENGENHOSO



Um sistema inédito de retenção da lâmina permite esvaziar com toda a segurança a preparação realizada.

HIGIÊNICO



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

INTELIGENTE

A tampa estanque inclui uma função de segurança anti-salpicos. O limpador da tampa anti-vapor permite visualizar a preparação.

EFICAZ

Braço raspador de cuba para preparações ultra-finas e homogêneas.

FUNCIONAL

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

GRANDE PRECISÃO

A sua potência de aquecimento modulável até 140° pode ser regulada com a precisão de um grau.



Zona de regulação

Função Pequena e Grande potência de aquecimento até 140°C.

Função Velocidade de -500 a 3500 rpm.

Função Timer

Zona de programas

P 9 programas

Botão Etapa

Botão rotativo

(regulação dos parâmetros)



Zona de execução

Botão Pulse/Turbo até 4500 rpm.

Botão ON

Botão OFF



Raspador de cuba e da tampa



Tampa equipada com junta para vedação perfeita



Lâmina inox com facas micro-dentadas



Chaminé de cuba alta para trabalhar grandes volumes líquidos



Existe em velocidade variável (de 300 a 3500 rpm) para maior versatilidade de utilização



BLIXER® - MODELOS DE MESA

2020

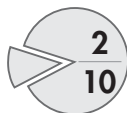
robot coupe®

Número de doses de 200 g:

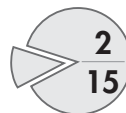


Quantidades trabalhadas por operação

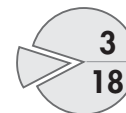
Especial Mono Porção



0,3 a 2 kg



0,4 a 3 kg



0,5 a 3,5 kg

2 VELOCIDADES 1500 e 3000 r.p.m.



4,5 L

Blixer 4

Monofásico ou Trifásico



5,5 L

Blixer 5 Plus

Monofásico ou Trifásico

1 VELOCIDADE 3000 r.p.m.



2,9 L

Blixer 2

Monofásico



3,7 L

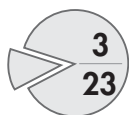
Blixer 3

Monofásico

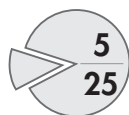
BLIXER® - MODELOS DE MESA

2020

robot coupe®



0,6 a 4,5 kg



1 a 5 kg



2 a 6,5 kg

VELOCIDADE VARIÁVEL 300 a 3500 r.p.m.



8 L

Blixer 8 V.V.
Monofásico



11,5 L

Blixer 10 V.V.
Monofásico

2 VELOCIDADES 1500 e 3000 r.p.m.



7 L

Blixer 6
Trifásico



8 L

Blixer 8
Trifásico



11,5 L

Blixer 10
Trifásico

COMO ESCOLHER O SEU BLIXER®?

1. Calcule o peso total das refeições de textura modificada a realizar

	Dose média	Peso da porção		Número de refeições trituradas		Peso Total
Entrada	80 g	<input type="text"/> g	X	<input type="text"/> Doses	=	<input type="text"/> g
Carne/Peixe	150 g	<input type="text"/> g	X	<input type="text"/> Doses	=	<input type="text"/> g
Legumes	200 g	<input type="text"/> g	X	<input type="text"/> Doses	=	<input type="text"/> g
sobremesa	80 g	<input type="text"/> g	X	<input type="text"/> Doses	=	<input type="text"/> g
Exemplo :		80 g	X	10 Doses	=	800 g

2. Consulte as indicações sobre as quantidades trabalhadas por operação no topo da página



Saúde - Alimentação de textura modificada

A Robot-Coupe fornece a solução com uma gama de 17 Blixers®, que são cúters-emulsionadores permitindo realizar refeições de textura modificada. Toda a refeição é então restituída respeitando os aportes nutritivos em particular a nível das vitaminas: entrada, prato, sobremesa, cozinhados ou crus.

- Cenouras emulsionadas
- Puré de aipo e couve rouxa
- Combinação de pepino e tomate cru
- Tomate recheado
- Bloco de salmão e arroz
- Puré de carnes mistas
- Cuscuz
- Soufflé de pêra - amêndoas
- Papa de maçã Granny Smith
- Arroz doce em papa
- Puré de tarte de limão
- ...



Capacidades de trabalho

Modelos	Capacidade cuba (litros)	Quantidades trabalhadas (kg)		Número de refeições	
		Mini	Maxi		
Blixer 2	2,9	Especial Mono Porção		1 a 15	
Blixer 3	3,7	0,3	2	5 a 30	
Blixer 4	4,5	0,4	3	10 a 50	
Blixer 5 Plus	5,5	0,5	3,5	15 a 80	
Blixer 6	7	0,6	4,5	20 a 100	
Blixer 8 - 8 V.V.	8	1	5	25 a 150	
Blixer 10 - 10 V.V.	10	2	6,5	30 a 200	
Blixer 15 - 15 V.V.	15	3	10	40 a 300	
Blixer 20 - 20 V.V.	20	3	13	50 a 400	



Texturas modificadas

ENTRADA



Puré de aipo e couve rouxa



Combinação de pepino e tomate cru

PRATO



Lombo de salmão e arroz



Puré de carnes mistas

SOBREMESA

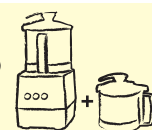


Soufflé de pêra - amêndoas



Papa de maçã Granny Smith

PARA QUE SERVE QUE EQUIPAR-SE COM UMA 2ª CUBA?



- Permite organizar melhor a cozinha



 1 cuba para
preparações frias



 1 cuba para
preparações quentes

- Diminui a espera entre 2 lavagens

Blixer 2



Blixer 3



Blixer 2 - Blixer 3



BLOCO MOTOR

- Motor assíncrono
- Árvore do motor em inox
- Função impulso



FUNÇÃO BLIXER

- Lâmina dentada entregue em standard
- Cuba inox com pega
- Tampa estanque com braço raspador

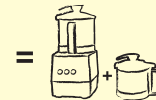
Blixer 2

2,9 L

- Potência 700 Watts
- Voltagem Monofásico 230 V
- Velocidade 3000 r.p.m.
- Cuba de 2,9 litros inox
- Dimensões (LxPxA) 210 x 330 x 420 mm
- Peso bruto 11,5 Kg

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

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



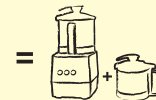
Blixer 3

3,7 L

- Potência 750 Watts
- Voltagem Monofásico 230 V
- Velocidade 3000 r.p.m.
- Cuba de 3,7 litros inox
- Dimensões (LxPxA) 210 x 330 x 420 mm
- Peso bruto 13,2 Kg

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

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



OPÇÕES	Blixer 2		Blixer 3	
	Ref.		Ref.	
Acessório suplementar: cuba, lâmina, tampa e braço raspador	27369		27337	
Faca dentada suplementar	27370		27447	
Faca serrilhada	27371		27448	

Blixer 4 - Blixer 5 Plus - Blixer 6

BLOCO MOTOR

- Motor assíncrono
- Bloco motor metálico
- Árvore do motor em inox
- Função impulso

FUNÇÃO BLIXER

- Lâmina dentada entregue em standard
- Cuba inox com pega
- Tampa estanque com braço raspador

Blixer 4

4,5 L

Potência	1000 Watts	
Voltagem	Monofásico 230 V	Trifásico 400 V
Velocidades	3000 r.p.m.	1500 e 3000 r.p.m.
Cuba de	4,5 litros inox	
Dimensões (LxPxA)	226 x 304 x 460 mm	
Peso bruto	17,3 Kg	

Ref. **33208** - Blixer 4 230V/50/1

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

Ref. **2342** - Blixer 4 230V/50/1

+ Acessório suplementar



Blixer 5 Plus

5,5 L

Potência	1300 Watts	
Voltagem	Monofásico 230 V	Trifásico 400 V
Velocidades	3000 r.p.m.	1500 e 3000 r.p.m.
Cuba de	5,5 litros inox	
Dimensões (LxPxA)	270 x 340 x 500 mm	
Peso bruto	24 Kg	

Ref. **33160** - Blixer 5 Plus 230V/50/1

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

Ref. **2345** - Blixer 5 Plus 400V/50/3

+ Acessório suplementar



Blixer 6

7 L

Potência	1300 Watts	
Voltagem	Trifásico 400 V	
Velocidades	1500 e 3000 r.p.m.	
Cuba de	7 litros inox	
Dimensões (LxPxA)	270 x 370 x 535 mm	
Peso bruto	25,6 Kg	

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

Ref. **2347** - Blixer 6 400V/50/3

+ Acessório suplementar



Blixer 4



Blixer 5 Plus



Blixer 6



OPÇÕES	Blixer 4		Blixer 5 Plus		Blixer 6	
	Ref.		Ref.		Ref.	
Acessório suplementar: cuba, lâmina, tampa e braço raspador	27338		27165		27166	
Faca dentada suplementar	27449		27155		27169	
Faca serrilhada	27450		27180		28191	



Blixer 8

5
25
doses
de 200 g

Blixer 8 - Blixer 8 V.V.



BLOCO MOTOR

Motor assíncrono
Função impulso



FUNÇÃO BLIXER

Cuba 8 litros em inox com pega
Tampa grande visão
Lâmina duas facas dentadas entregue em standard
Braço raspador amovível

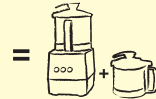
8 L

Blixer 8

Potência 2200 Watts
Voltagem Trifásico 400 V
Velocidades 1500 e 3000 r.p.m.
Dimensões (LxPxA) 315 x 545 x 605 mm
Peso bruto 47,2 Kg

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

Ref. 2349 - **Blixer 8** 400V/50/3
+ Acessório suplementar



Blixer 8 V.V.

5
25
doses
de 200 g

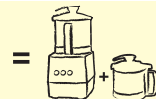
Blixer 8 V.V.

Potência 2200 Watts
Voltagem Monofásico 230 V
Velocidade variável de 300 a 3500 rpm
Dimensões (LxPxA) 315 x 545 x 605 mm
Peso bruto 47,7 Kg

Ref. 21305 - **Blixer 8 V.V.** 230V/50/1
Deve ser ligado a um disjuntor diferencial de tipo A



Ref. 2350 - **Blixer 8 V.V.** 230V/50/1
+ Acessório suplementar



OPÇÕES	Ref.
Acessório suplementar: cuba, lâmina, tampa e braço raspador	27387
Faca dentada suplementar	27377
Lâmina dentada	59282

Blixer 10 - Blixer 10 V.V.



BLOCO MOTOR

Motor assíncrono
Função impulso



FUNÇÃO BLIXER

Cuba 11,5 litros em inox com pega
Tampa grande visão
Lâmina três facas dentadas entregue em standard
Braço raspador amovível

11,5 L

Blixer 10

Potência 2600 Watts
Voltagem Trifásico 400 V
Velocidades 1500 e 3000 r.p.m.
Dimensões (LxPxA) 315 x 545 x 680 mm
Peso bruto 50,6 Kg

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

Ref. **2351 - Blixer 10 400V/50/3**
+ Acessório suplementar



Blixer 10 V.V.

Potência 2600 Watts
Voltagem Monofásico 230 V
Velocidade variável de 300 a 3500 rpm
Dimensões (LxPxA) 315 x 545 x 680 mm
Peso bruto 51,4 Kg

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

Deve ser ligado a um disjuntor diferencial de tipo A



Ref. **2352 - Blixer 10 V.V. 230V/50/1**
+ Acessório suplementar



Blixer 10



Blixer 10 V.V.



OPÇÕES

	Ref.
Acessório suplementar: cuba, lâmina, tampa e braço raspador	27388
Faca dentada suplementar	27378
Lâmina dentada	59282

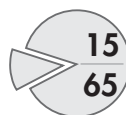
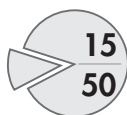


BLIXER® - MODELOS DE CHÃO

2020

robot coupe®

Número de doses de 200 g:



Quantidades trabalhadas por operação

3 a 10 kg

3 a 13 kg

4 a 15 kg

VELOCIDADE VARIÁVEL 300 a 3500 r.p.m.



15 L

Blixer 15 V.V.
Trifásico



20 L

Blixer 20 V.V.
Trifásico

2 VELOCIDADES 1500 e 3000 r.p.m.



15 L

Blixer 15
Trifásico



20 L

Blixer 20
Trifásico



23 L

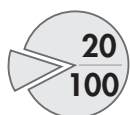
Blixer 23
Trifásico

COMO ESCOLHER O SEU BLIXER® ?

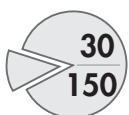
1. Calcule o peso total das refeições de textura modificada a realizar

	Dose média	Peso da porção		Número de refeições trituradas		Peso Total
Entrada	80 g	<input type="text"/> g	X	<input type="text"/> Doses	=	<input type="text"/> g
Carne/Peixe	150 g	<input type="text"/> g	X	<input type="text"/> Doses	=	<input type="text"/> g
Legumes	200 g	<input type="text"/> g	X	<input type="text"/> Doses	=	<input type="text"/> g
sobremesa	80 g	<input type="text"/> g	X	<input type="text"/> Doses	=	<input type="text"/> g
Exemplo :		80 g	X	10 Doses	=	800 g

2. Consulte as indicações sobre as quantidades trabalhadas por operação no topo da página



4 a 20 kg



6 a 30 kg



6 a 45 kg

2 VELOCIDADES 1500 e 3000 r.p.m.



28 L

Blixer 30
Trifásico



45 L

Blixer 45
Trifásico



60 L

Blixer 60
Trifásico



Blixer 15

15
50
doses
de 200 g

Blixer 15 - Blixer 15 V.V.



BLOCO MOTOR

Motor assíncrono
Função impulso

15 L



FUNÇÃO BLIXER

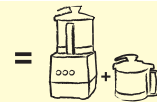
Cuba 15 litros em inox com pega
Tampa grande visão
Faca com 3 lâminas dentadas entregue em standard
Braço raspador amovível

Blixer 15

Potência 3000 Watts
Voltagem Trifásico 400 V
Velocidades 1500 e 3000 r.p.m.
Dimensões (LxPxA) 315 x 545 x 700 mm
Peso bruto 58,7 Kg

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

Ref. 2353 - Blixer 15 400V/50/3
+ Acessório suplementar



Blixer 15 V.V.

15
50
doses
de 200 g

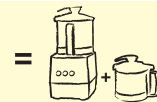
Blixer 15 V.V.

Potência 3000 Watts
Voltagem Trifásico 400 V
Velocidade variável de 300 a 3500 rpm
Dimensões (LxPxA) 315 x 545 x 700 mm
Peso bruto 58,7 Kg

Ref. 51507 - Blixer 15 V.V. 400V/50/3
Deve ser ligado a um disjuntor diferencial de tipo A



Ref. 2354 - Blixer 15 V.V. 400V/50/3
+ Acessório suplementar



OPÇÕES

Acessório suplementar: cuba, lâmina,
tampa e braço raspador
Faca dentada suplementar
Lâmina dentada

Ref.

57065
57102
59359

Blixer 20 - Blixer 20 V.V.



BLOCO MOTOR

Motor assíncrono
Função impulso



FUNÇÃO BLIXER

Cuba 20 litros em inox com pega
Tampa grande visão
Faca com 3 lâminas dentadas entregue em standard
Braço raspador amovível

20 L

Blixer 20

Potência 4400 Watts
Voltagem Trifásico 400 V
Velocidades 1500 e 3000 r.p.m.
Dimensões (LxPxA) 380 x 630 x 780 mm
Peso bruto 72,8 Kg

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

Ref. **2355 - Blixer 20** 400V/50/3
+ Acessório suplementar



Blixer 20 V.V.

Potência 4400 Watts
Voltagem Trifásico 400 V
Velocidade variável de 300 a 3500 rpm
Dimensões (LxPxA) 380 x 630 x 780 mm
Peso bruto 72,1 Kg

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

Deve ser ligado a um disjuntor diferencial de tipo A



Ref. **2356 - Blixer 20 V.V.** 400V/50/3
+ Acessório suplementar



Blixer 20



Blixer 20 V.V.



OPÇÕES	Ref.
Acessório suplementar: cuba, lâmina, tampa e braço raspador	57066
Faca dentada suplementar	57102
Lâmina dentada	59359

Blixer 23



Blixer 30

**Blixer 23 - Blixer 30****BLOCO MOTOR**

Aparelho totalmente inox

**FUNÇÃO BLIXER**

Painel de comando IP 65 dotado de temporizador digital

Tampa em policarbonato transparente

Faca com 2 lâminas dentadas em aço inoxidável, fornecido em standard

Braço raspador e limpa-tampa

3 rodas escamoteáveis

Blixer 23

23 L

Potência	4500 Watts
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidades	1500 e 3000 r.p.m.
Cuba inox	23 litros com pega
Dimensões (LxPxA)	700 x 600 x 1250 mm
Peso bruto	140,7 Kg

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

Blixer 30

28 L

Potência	5400 Watts
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidades	1500 e 3000 r.p.m.
Cuba inox	28 litros com pega
Dimensões (LxPxA)	720 x 600 x 1250 mm
Peso bruto	148,4 Kg

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

OPÇÕES	Blixer 23		Blixer 30	
	Ref.		Ref.	
Faca dentada em aço inoxidável adicional	57071		57076	
Lâmina adicional	118292S		118241S	

Blixer 45 - Blixer 60

BLOCO MOTOR
Aparelho totalmente inox

FUNÇÃO BLIXER
Painel de comando IP 65 dotado de temporizador digital
Tampa em policarbonato transparente
Faca com 2 lâminas dentadas em aço inoxidável, fornecido em standard
Braço raspador e limpa-tampa
3 rodas escamoteáveis

Blixer 45

45 L

Potência 9000 Watts
Voltagem Trifásico 400 V
Velocidades 1500 e 3000 r.p.m.
Cuba inox 45 litros com pega
Dimensões (LxPxA) 760 x 600 x 1400 mm
Peso bruto 198,2 Kg

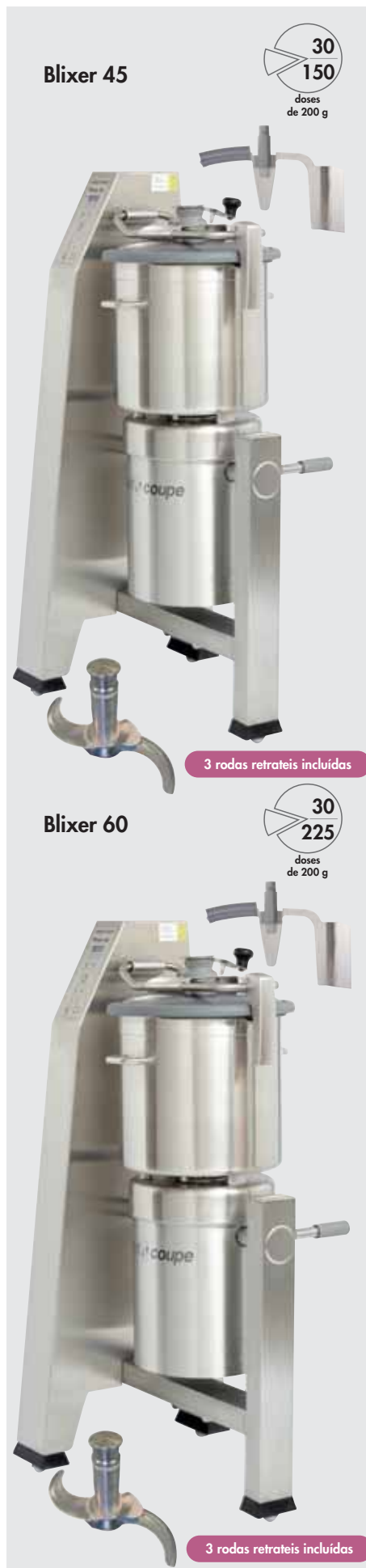
Ref. **53341 - Blixer 45** 400V/50/3

Blixer 60

60 L

Potência 11000 Watts
Voltagem Trifásico 400 V
Velocidades 1500 e 3000 r.p.m.
Cuba inox 60 litros com pega
Dimensões (LxPxA) 810 x 600 x 1400 mm
Peso bruto 209,6 Kg

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



OPÇÕES	Blixer 45		Blixer 60	
	Ref.		Ref.	
Faca dentada em aço inoxidável adicional	57083		57093	
Lâmina adicional	118243S		118245S	

LARGA

COMPACTA

MINI

Mini MP

Ver
página 83



Especial pequenas
preparações

CMP

Ver
página 85



15 litros 30 litros 45 litros 73 litros

Especial restauração

Easy Plug

MP

Ver
página 87



50 litros 100 litros 200 litros 300 litros 400 litros

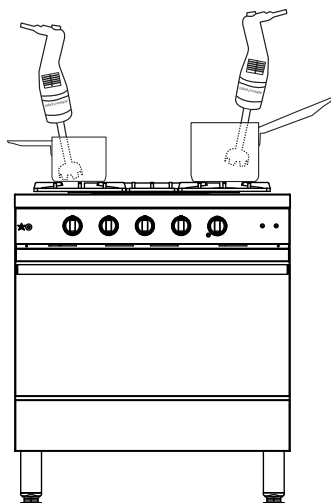
Grandes produções e colectividades

▶ Especial Emulsões

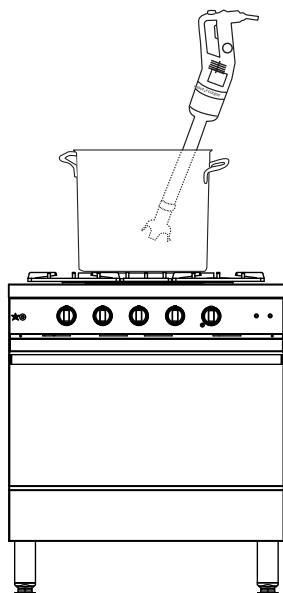
▶ Especial pequenas
preparações

▶ Especial Restauração,
até 45 litros

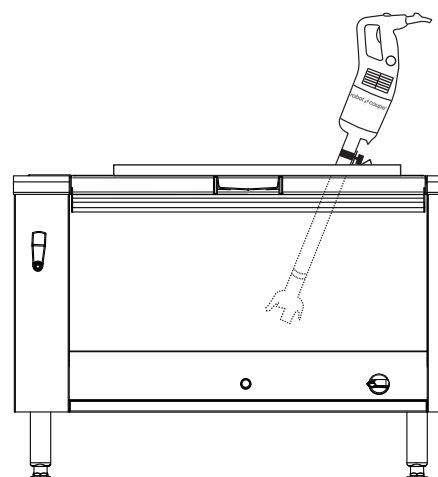
▶ Especial Coletividades/Usos intensivos
de restauração



MicroMix Mini MP



CMP



MP Ultra

COMBI

Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

Ver
página 91

Ver
página 91

Ver
página 92

Ver
página 93

Easy Plug

270 W



Mini MP
190 Combi

290 W



Mini MP
240 Combi

Especial
pequenas
preparações

310 W



CMP 250
Combi

15 litros

350 W



CMP 300
Combi

30 litros

440 W



MP 350 Combi
Ultra

50 litros

500 W



MP 450 Combi
Ultra

100 litros

500 W



MP 450 FW
Ultra

100 litros



LIMPEZA

Lâmina e campânula
fáceis de desmontar.



No âmbito do programa HACCP, é aconselhável, depois da limpeza, armazenar a campânula e a lâmina na câmara de frio.



UTILIZAÇÃO SEM ESFORÇO

Suportes de panelas fáceis de utilizar para um trabalho sem fadiga

1 3 suportes de panelas ajustáveis, em inox

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

2 1 suporte de panela universal em inox

a fixar no bordo da panela

MicroMix®

A Melhor Escolha dos Chefes!!! Bastam poucos segundos para realizar uma emulsão perfeita!!!

PERFORMANCE

Design da campânula estudado para uma grande rapidez de execução. Aparelho potente e silencioso.

ROBUSTEZ

Tubo, campânula, aro e acessórios integralmente em AÇO INOXIDÁVEL.

ERGONOMIA

Variador de velocidade de fácil acesso e preciso. Comprimento máximo 130mm.

Cabo de alimentação em espiral extensível, para facilitar o manuseamento.

HIGIENE

Desmontagem do tubo e das ferramentas, para facilitar a limpeza.

Arrumação prática do triturador e dos acessórios.



AEROMIX

Patenteado



Ferramenta patenteada especialmente concebida para realizar emulsões ao minuto, arejadas e volumosas, que se mantêm perfeitamente no prato.



A LÂMINA

Realização de todas as sopas e molhos em pequenas quantidades.



MicroMix®

Potência	220 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade variável	de 1500 a 14000 r.p.m.
Lâmina, aéromix e tubo	tudo em aço inoxidável com 165 mm de comprimento desmontáveis
Aeromix e lâmina	1 suporte mural inox
Fornecido com	Comprimento 430 mm, Ø 61 mm
Dimensões	1,4 Kg
Peso bruto	

Conjunto de 6 MicroMix®

Pacote especial de merchandising para exposição de 6 MicroMix em showrooms.



Ref.	Descrição	Unidade de venda	Embalado por
34900	MicroMix 230/50/1	1	1
34950	Conjunto de 6 MicroMix	1	6

GAMA MINI



AEROMIX

ESPECIAL EMULSÃO

Mini MP 160 V.V., Mini MP 190 V.V., Mini MP 240 V.V.
Mini tamanho, Maxi Performances.
Especial para pequenas preparações



Forma da pega para uma boa apreensão do aparelho e um trabalho sem fadiga.



Botão de velocidade variável situado no topo do aparelho para um ajuste fácil e visual.



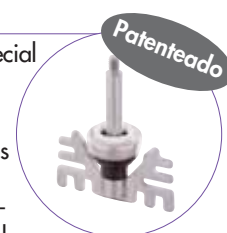
Lâmina, disco e tubo em inox desmontáveis para uma higiene perfeita.



Motores potentes para prolongar a longevidade do aparelho.



Lâmina concebida para uma óptima qualidade de mistura.



Ferramenta especial **Aeromix** para a realização de emulsões ultra rápidas arejadas e volumosas, mantendo uma excelente aparência no prato.



Mini MP 160 VV


Mini MP 190 VV

Mini MP 240 VV

GAMA MINI



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

 Lâmina e disco emulsionador desmontáveis
Fornecido com 1 suporte mural inox

Mini MP 160 V.V.

Potência 240 Watts
 Voltagem Monofásico 230 V
 Velocidade variável de 2 000 a 12 500 r.p.m.
 Dimensões Comprimento do tubo: 160 mm
 Comprimento total: 430 mm - Ø 78 mm
 Peso bruto 2,4 Kg

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

Mini MP 190 V.V.

Potência 270 Watts
 Voltagem Monofásico 230 V
 Velocidade variável de 2 000 a 12 500 r.p.m.
 Campânula desmontável dispositivo exclusivo patenteado Robot-Coupe
 Dimensões Comprimento do tubo: 190 mm.
 Comprimento total: 470 mm - Ø 78 mm
 Peso bruto 2,5 Kg

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

Ref. **27333** - Acessório bateadeira Mini

Mini MP 240 V.V.

Potência 290 Watts
 Voltagem Monofásico 230 V
 Velocidade variável de 2 000 a 12 500 r.p.m.
 Campânula desmontável dispositivo exclusivo patenteado Robot-Coupe
 Dimensões Comprimento do tubo: 240 mm.
 Comprimento total: 520 mm - Ø 78 mm
 Peso bruto 2,5 Kg

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

Ref. **27333** - Acessório bateadeira Mini

Função bateadeira



Mini MP 190 Combi

Ver página 91

Mini MP 240 Combi

Ver página 91

GAMA COMPACTA CMP

Compacto, ergonômico, Prático "Especial Restauração"



POTÊNCIA

Motorização reforçada:
+ 15% para uma máquina mais eficiente.



CONFORTO

Velocidade variável para preparações elaboradas permitindo uma versatilidade de utilização.



ERGONOMIA

Aparelho compacto, leve, fácil de manipular.



HIGIENE

Campânula e lâmina em inox desmontáveis para facilitar a limpeza e a manutenção.



POLIVALÊNCIA

Os modelos CMP Combi (tritador+batedeira) também estão equipados com **uma campânula totalmente inox.**



PERFORMANCE

Ótima qualidade do triturado com uma fineza de produto acabado no mínimo de tempo.



GAMA COMPACTA CMP



CAMPÂNULA
TOTALMENTE
EM INOX

VELOCIDADE
AUTO-REGULADA

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

Princípio de auto-regulação da velocidade
Pé com campânula e lâmina de corte desmontáveis,
Dispositivo exclusivo patentado Robot-Coupe.
Fornecido com 1 suporte mural inox

CMP 250 V.V.

Potência 310 Watts
Voltagem Monofásico 230 V
Velocidade variável de 2300 a 9600 r.p.m.
Dimensões Comprimento tubo: 250 mm
Comprimento total: 610 mm - Ø 94 mm
Peso bruto 3,9 Kg

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

CMP 300 V.V.

Potência 350 Watts
Voltagem Monofásico 230 V
Velocidade variável de 2300 a 9600 r.p.m.
Dimensões Comprimento tubo: 300 mm
Comprimento total: 660 mm - Ø 94 mm
Peso bruto 3,9 Kg

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

CMP 350 V.V.

Potência 400 Watts
Voltagem Monofásico 230 V
Velocidade variável de 2300 a 9600 r.p.m.
Dimensões Comprimento tubo: 350 mm
Comprimento total: 718 mm - Ø 94 mm
Peso bruto 4,1 Kg

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

CMP 400 V.V.

Potência 420 Watts
Voltagem Monofásico 230 V
Velocidade variável de 2300 a 9600 r.p.m.
Dimensões Comprimento tubo: 400 mm
Comprimento total: 750 mm - Ø 94 mm
Peso bruto 4,1 Kg

Ref. **34260A - CMP 400 V.V. 230V/50/1**

Função bateadeira



CMP 250 Combi

Ver página 91

CMP 300 Combi

Ver página 91

GAMA LARGA MP



ERGONOMIA



Pega ergonómica para um melhor conforto de utilização.



Para os modelos com variação de velocidade e Combi, **botão de variação de velocidade**, fácil de operar com uma só mão.



O **ressalto do bloco do motor** pode ser utilizado como ponto de apoio e de rotação na borda de uma panela, para melhor manuseabilidade.



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

CABO DE ALIMENTAÇÃO DESMONTÁVEL



Novo sistema patenteado "Easy Plug" para facilitar a substituição do cabo de alimentação em caso de intervenção pelo serviço pós-venda.



Indicador luminoso de tensão para verificar a correta ligação do cabo.

HIGIENE

Pé e lâmina em aço inoxidável desmontáveis, para facilitar a limpeza.



GAMA LARGA MP



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

↓ Pé com campânula e lâmina de corte desmontáveis, dispositivo exclusivo patentado Robot-Coupe. Fornecido com 1 suporte mural inox

MP 350 Ultra

Potência 440 Watts
 Voltagem Monofásico 230 V
 Velocidade 9500 r.p.m.
 Dimensões Comprimento tubo: 350 mm
 Comprimento total: 725 mm - Ø 125 mm
 Peso bruto 6,2 Kg

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

MP 350 V.V. Ultra

VELOCIDADE AUTO-REGULADA

Potência 440 Watts
 Voltagem Monofásico 230 V
 Velocidade variável de 1500 a 9000 r.p.m.
 Dimensões Comprimento tubo: 350 mm
 Comprimento total: 725 mm - Ø 125 mm
 Peso bruto 6,4 Kg

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



MP 450 Ultra

Potência 500 Watts
 Voltagem Monofásico 230 V
 Velocidade 9500 r.p.m.
 Dimensões Comprimento tubo: 450 mm
 Comprimento total: 825 mm - Ø 125 mm
 Peso bruto 6,3 Kg

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

MP 450 V.V. Ultra

VELOCIDADE AUTO-REGULADA

Potência 500 Watts
 Voltagem Monofásico 230 V
 Velocidade variável de 1500 a 9000 r.p.m.
 Dimensões Comprimento tubo: 450 mm
 Comprimento total: 825 mm - Ø 125 mm
 Peso bruto 6,5 Kg

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

Função batadeira



MP 350 Combi Ultra

Ver página 92

MP 450 Combi Ultra

Ver página 92

Suportes de painéis em inox



3 suportes de painéis ajustáveis em inox ①

Ref. 27363 - para panela diâmetro de 330 a 650 mm
 Ref. 27364 - para panela diâmetro de 500 a 1000 mm
 Ref. 27365 - para panela diâmetro de 850 a 1300 mm

1 suporte de panela universal em inox ②

Ref. 27358 - a fixar no bordo da panela

GAMA LARGA MP

MP 550 Ultra - MP 600 Ultra - MP 800 Turbo

- ✦ Pé com campânula e lâmina de corte desmontáveis, Dispositivo exclusivo patenteado Robot-Coupe.
- Fornecido com 1 suporte mural inox
- É aconselhável utilizar estes modelos com um suporte de panela

MP 550 Ultra

Potência	750 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	9000 r.p.m.
Dimensões	Comprimento tubo: 550 mm Comprimento total: 925 mm - Ø 125 mm
Peso bruto	6,6 Kg
Ref. 34820L - MP 550 Ultra	230V/50/1

MP 600 Ultra

Potência	850 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	9500 r.p.m.
Dimensões	Comprimento tubo: 600 mm Comprimento total: 970 mm - Ø 125 mm
Peso bruto	7,4 Kg
Ref. 34830L - MP 600 Ultra	230V/50/1

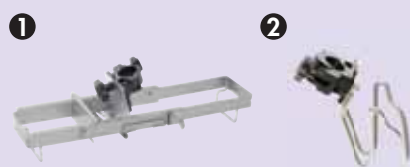
MP 800 Turbo

Potência	1000 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	9500 r.p.m.
Lâmina, campânula e tubo	totalmente em inox de 740 mm de comprimento concebida para maior conforto de utilização e facilitar a deslocação
Pega ergonómica dupla	(Electronic Booster System), dispositivo electrónico que melhora os desempenhos do motor
Nova tecnologia EBS	Comprimento 1130 mm, Ø 125 mm
Dimensões	9,2 Kg
Peso bruto	
Ref. 34890L - MP 800 Turbo	230V/50/1



EBS

Suportes de painelas em inox



3 suportes de painelas ajustáveis em inox ①

- Ref. 27363 - para panela diâmetro de 330 a 650 mm
- Ref. 27364 - para panela diâmetro de 500 a 1000 mm
- Ref. 27365 - para panela diâmetro de 850 a 1300 mm

1 suporte de panela universal em inox ②

- Ref. 27358 - a fixar no bordo da panela

Batedeiras utilizadas com a gama Combi

O acessório bateadeira Robot-Coupe disponível nos Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Ultra e MP FW permite fazer:



MP

CMP

Mini MP

EMULSIONAR

Maionese, molho rouille, molho verde ou cocktail...



MISTURAR

Massa para crepes, Polpa de tomate, temperos...



SEPARAR

Sêmola, arroz, trigo, quinoa...



BATER

Claras em castelo, mousse de chocolate, chantilly...




AMASSAR

Puré de batatas, massas de sonhos, massa de fritos...



GAMA combi

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

 Princípio de auto-regulação da velocidade
Fornecido com 1 suporte mural inox

Mini MP 190 Combi

Potência 270 Watts
 Voltagem Monofásico 230 V
 Velocidade variável de 2 000 a 12 500 r.p.m. em triturador
 de 350 a 1 560 r.p.m. em batedeira
 Dimensões Comprimento com tubo: 485 mm
 com batedeira: 470 mm - Ø 78 mm
 Peso bruto 2,7 Kg
 Ref. **34770 - Mini MP 190 Combi 230V/50/1**

Mini MP 240 Combi

Potência 290 Watts
 Voltagem Monofásico 230 V
 Velocidade variável de 2 000 a 12 500 r.p.m. em triturador
 de 350 a 1 560 r.p.m. em batedeira
 Dimensões Comprimento com tubo: 535 mm
 com batedeira: 520 mm - Ø 78 mm
 Peso bruto 2,8 Kg
 Ref. **34780 - Mini MP 240 Combi 230V/50/1**

CMP 250 Combi

Potência 310 Watts
 Voltagem Monofásico 230 V
 Velocidade variável de 2300 a 9600 r.p.m. em triturador.
 de 500 a 1800 r.p.m. em batedeira
 Caixa de batedeira metálica
 Pé equipado com um sistema de vedação de 3 níveis
 Dimensões Comprimento tubo: 250 mm
 Comprimento batedeira: 220 mm
 Comprimento com tubo: 640 mm - com batedeira: 610 mm - Ø 125 mm
 Peso bruto 5,6 Kg
 Ref. **34300A - CMP 250 Combi 230V/50/1**

VELOCIDADE
AUTO-REGULADA

CMP 300 Combi

Potência 350 Watts
 Voltagem Monofásico 230 V
 Velocidade variável de 2300 a 9600 r.p.m. em triturador.
 de 500 a 1800 r.p.m. em batedeira
 Caixa de batedeira metálica
 Pé equipado com um sistema de vedação de 3 níveis
 Dimensões Comprimento tubo: 300 mm
 Comprimento batedeira: 220 mm
 Comprimento com tubo: 700 mm - com batedeira: 610 mm - Ø 125 mm
 Peso bruto 5,7 Kg
 Ref. **34310A - CMP 300 Combi 230V/50/1**

VELOCIDADE
AUTO-REGULADA

Ref. **29819 - Bloco motor CMP 250 Combi**
 Ref. **29820 - Bloco motor CMP 300 Combi**
 Ref. **27249 - Pé triturador CMP 250 Combi**
 Ref. **27250 - Pé triturador CMP 300 Combi**
 Ref. **27248 - Caixa e batedeira metálicas CMP Combi**



GAMA combi



MP 350 Combi Ultra - MP 450 Combi Ultra



Princípio de auto-regulação da velocidade
Pé com campânula e lâmina de corte desmontáveis,
Dispositivo exclusivo patenteado Robot-Coupe



Nova caixa de batedeira metálica ainda mais resistente no âmbito de preparações do tipo massa de crepes, puré de batata
Fornecido com 1 suporte mural inox

VELOCIDADE
AUTO-REGULADA

MP 350 Combi Ultra

Potência 440 Watts
Voltagem Monofásico 230 V
Velocidade variável de 1500 a 9000 r.p.m. em triturador.
de 250 a 1500 r.p.m. em batedeira
Dimensões Comprimento tubo 350 mm
Comprimento batedeira: 280 mm.
Comprimento com tubo: 725 mm - com batedeira: 805 mm - Ø 125 mm.
Peso bruto 7,9 Kg

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

MP 450 Combi Ultra

Potência 500 Watts
Voltagem Monofásico 230 V
Velocidade variável de 1500 a 9000 r.p.m. em triturador.
de 250 a 1500 r.p.m. em batedeira
Dimensões Comprimento tubo 450 mm
Comprimento batedeira: 280 mm.
Comprimento com tubo: 825 mm - com batedeira: 840 mm - Ø 125 mm.
Peso bruto 8,2 Kg

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

Ref. 39354 - Pé triturador MP 350 Combi Ultra

Ref. 39355 - Pé triturador MP 450 Combi Ultra

Ref. 89193 - Bloco motor MP 350 Combi Ultra

Ref. 89185 - Bloco motor MP 450 Combi Ultra

Ref. 27210 - Caixa e batedeira metálicas MP Combi

Ref. 27355 - Acessório Misturador ①

Caixa da batedeira metálica



ROBUSTEZ

- Engrenagens mantidas em **duas flanges metálicas**, para grande robustez o que permite suportar grandes esforços.

HIGIENE

- **Batedeiras moldadas** para assegurar uma higiene perfeita

ERGONOMIA

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

Suportes de painéis em inox

①



②



3 suportes de painéis ajustáveis em inox ①

Ref. 27363 - para panela diâmetro de 330 a 650 mm

Ref. 27364 - para panela diâmetro de 500 a 1000 mm

Ref. 27365 - para panela diâmetro de 850 a 1300 mm

1 suporte de panela universal em inox ②

Ref. 27358 - a fixar no bordo da panela

GAMA combi

MP 450 FW Ultra - MP 450 XL FW Ultra

- Princípio de auto-regulação da velocidade
- Fornecido com 1 suporte mural inox
- Caixa batedeira ultra resistente no âmbito de preparações do tipo puré de batatas

MP 450 FW Ultra

VELOCIDADE
AUTO-REGULADA

Potência	500 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade variável	de 250 a 1500 r.p.m.
Batedeira desmontável	de 280 mm
Dimensões	Comprimento 800 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	8,6 Kg

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

MP 450 XL FW Ultra

VELOCIDADE
AUTO-REGULADA

Potência	500 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade variável	de 150 a 510 r.p.m.
Instrumento misturador	desmontável de 690 mm de comprimento
Dimensões	Comprimento 1210 mm, Ø 175 mm
Peso bruto	8,6 Kg

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

ACESSÓRIO MISTURADOR



J 100

ESPECIALMENTE CONCEBIDO PARA O USO INTENSIVO: Bares de sumos, supermercados...



Novo



Duas possibilidades de utilização

1 Evacuação dos resíduos em contínuo

Cone de evacuação assegura a ejeção dos resíduos em fluxo contínuo directamente debaixo da bancada.



2 Evacuação dos resíduos no recipiente

Recipiente de resíduos translúcido de grande capacidade 7,2 litros



Ø 79mm



BOCA AUTOMÁTICA DE GRANDES DIMENSÕES

Para processar frutos e legumes inteiros sem esforço

Motor ultra potente de 1000 W para produção em contínuo ao longo do dia.

Disco ralador de uso intensivo



BANDEJA EM AÇO INOXIDÁVEL

Fácil preensão com duas pegas, sem necessidade de ferramenta específica para a sua remoção

XL



APARA-PINGOS DE GRANDE CAPACIDADE

Para manter a bancada limpa

2 bicos anti-salpicos:

1 Para taças de liquidificadora



2 Para os jarros



Base inclinada para a evacuação otimizada do sumo

EXTRATOR AUTOMÁTICO DE SUMO

J 80 - Centrifugadora Automática

Potência	700 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Débito	até 120 litros/h
Altura útil	debaixo do bico 162 mm
Fornecido com	- recipiente de resíduos translúcido 6,5 litros encaixando debaixo do cone de ejeção - aparapingos
Dimensões (LxPxA)	235 x 535 x 502 mm
Peso bruto	12 kg

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

J 80 Buffet - Centrifugadora Automática para o Self-Service

Potência	700 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Débito	até 120 litros/h
Altura útil	- Bico curto: 214 mm - Bico comprido: 172 mm
Fornecido com	- recipiente de resíduos translúcido 6,5 litros encaixando debaixo do cone de ejeção - Aparapingos inclinado - 2 bicos
Dimensões (LxPxA)	262 x 566 x 595 mm
Peso bruto	16 kg

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

J 100 - Centrifugadora Automática

Potência	1 000 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Débito	até 160 litros/h
Altura útil	- Bico curto: 247 mm - Bico comprido: 205 mm
Fornecido com	- cone de evacuação dos resíduos em fluxo contínuo - recipiente de resíduos translúcido de grande capacidade 7,2 litro - Aparapingos inclinado - 2 bicos - Disco ralador para utilização intensiva
Dimensões (LxPxA)	262 x 566 x 628 mm
Peso bruto	18 kg

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

Novo

Novo

OPÇÕES
Suporte inclinado

Ref.
49230

J 80



Os ingredientes não são aquecidos

As vitaminas são preservadas

J 80 Buffet



Os ingredientes não são aquecidos

As vitaminas são preservadas

J 100



Os ingredientes não são aquecidos

As vitaminas são preservadas

J 80 BUFFET CONCEBIDO ESPECIALMENTE PARA O SELF-SERVICE



NOVO

2 bicos anti-salpicos:

1 Copos



2 Jarros



Ø
79mm



BOCA AUTOMÁTICA DE GRANDES DIMENSÕES
Para processar frutos e legumes inteiros sem esforço



BANDEJA EM AÇO INOXIDÁVEL
Fácil preensão com duas pegas, sem necessidade de ferramenta específica para a sua remoção



Base inclinada para a evacuação otimizada do sumo

XL



APARA-PINGOS DE GRANDE CAPACIDADE
Para manter a bancada limpa

COLETOR DE POLPA TRANSLÚCIDO DE 6,5 L



6.5L

EXTRATOR DE SUMO E DE COULIS

C 40

- Extração de sumo de frutos e legumes com muita polpa
- Pequenas quantidades de frutos e legumes cozidos ou tenros
- Modelo de mesa compacto para todas as cozinhas, mesmo as mais pequenas!

Gaspacho, molho de tomate, vinha d'alhos para carne e peixe, smoothies, coulis de frutos, sorvetes e gelados ...



Sumo de tomate espesso para gaspacho e molhos



Sumo de limão para peixe e molhos

C 40

Potência	500 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	1500 r.p.m.
Cuba e tampa	desmontáveis
Fornecido com	Acessórios Espremedor-Coulis e Espremedor de citrinos
Dimensões (LxPxA)	239 x 280 x 645 mm
Peso bruto	10,6 Kg

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



C 80



C 80 - C 120

Aparelho com revestimento e boca em aço inoxidável
Introdução dos produtos em contínuo
Ejeção dos resíduos em contínuo

C 80

Potência	650 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	1 500 r.p.m.
Fornecido crivo com	furos de 1 mm
Dimensões (LxPxA)	620 x 360 x 520 mm
Peso bruto	20,6 Kg

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

C 120



C 120

Potência	900 Watts
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidade	1 500 r.p.m.
Fornecido crivo com	furos de 1 mm
Modelo a colocar no chão	sobre pés em aço inoxidável
Dimensões (LxPxA)	860 x 490 x 870 mm
Peso bruto	45,9 Kg

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

OPÇÕES

Crivo com furos de 0,5 mm
Crivo com furos de 1,5 mm
Crivo com furos de 2 mm
Crivo com furos de 3 mm
Crivo com furos de 5 mm
Crivo com furos de 1 mm adicional
Raspador de borracha adicional (a unidade)

C 80

Ref.
57009

57008
57023
57007
100338

C 120

Ref.
57211
57042
57019
57156
57020
57145
100702



Sopa de peixe



Doces



Queijo fresco com geleia



molho de tomate

Outros exemplos : geleia, sumos, base de gelados de frutas, crema de legumes

DESCASCADORAS

2020

robot coupe®

Número de refeições

30
100

50
200

Capacidade da cuba

5 kg

10 kg

Débito

80 kg/h

160 kg/h

DESCASCADORAS INOX LATERAL ABRASIVA



EP 5 TA
Monofásico



EP 10 TA
Monofásico ou Trifásico
Tampa metálica

Número de refeições

80
300

+ de
250

Capacidade da cuba

15 kg

25 kg

Débito

240 kg/h

400 kg/h

DESCASCADORAS INOX LATERAL ABRASIVA



EP 15 TA
Monofásico ou Trifásico
Tampa metálica



EP 25 TA
Trifásico
Tampa metálica



- DESCASCADORAS INOX LATERAL ABRASIVA

EP 5 TA



EP 10 TA



EP 15 TA



EP 25 TA



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

Modelo totalmente inox com lateral abrasiva

Exclusivamente para descascar

Incluídos contactos secos para comando de electroválvula (24 Volts/0,5 Amp.)

EP 5 TA INOX LATERAL ABRASIVA

Potência	250 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Capacidade da cuba	5 kg
Dimensões (LxPxA)	474 x 366 x 634 mm
Peso bruto	34,8 Kg

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

Ref. **504500** - Disco abrasivo suplementar

Ref. **504486** - Base inox com cesto filtro

EP 10 TA INOX LATERAL ABRASIVA

Potência	370 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V ou Trifásico 400 V
Capacidade da cuba	10 kg
Tampa metálica	assistida com sistema de segurança
Fornecido	sobre base inox com cesto filtro
Dimensões (LxPxA)	592 x 481 x 1130 mm
Peso bruto	63,5 Kg

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

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

Ref. **504501** - Disco abrasivo suplementar

EP 15 TA INOX LATERAL ABRASIVA

Potência	370 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V ou Trifásico 400 V
Capacidade da cuba	15 kg
Tampa metálica	assistida com sistema de segurança
Fornecido	sobre base inox com cesto filtro
Dimensões (LxPxA)	592 x 481 x 1195 mm
Peso bruto	65,7 Kg

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

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

Ref. **504501** - Disco abrasivo suplementar

EP 25 TA INOX LATERAL ABRASIVA

Potência	1100 Watts
Voltagem	Trifásico 400 V
Capacidade da cuba	25 kg
Tampa metálica	assistida com sistema de segurança
Fornecido	sobre base inox com cesto filtro
Dimensões (LxPxA)	784 x 643 x 1302 mm
Peso bruto	90 Kg

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

Ref. **505104** - Disco abrasivo suplementar

TP 180

Potência	350 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Aparelho	em inox
Motor	assíncrono
Bandeja regulável para	definir a espessura das fatias de 8 a 80 mm.
Lâmina inox	fácil de desmontar para limpeza.
Sistema de segurança	por infra-vermelho.
Velocidade de rotação	de 180 a 360 fatias por minuto.
Em opção	suporte em inox.
Dimensões (AxLxP)	920 x 335 x 385 mm.
Peso bruto	29 Kg

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

Ref. **27187** - Suporte mobil en inox TP 180



AS VANTAGENS PRODUTOS



Permite cortar todos os tipos de pão com forma alongada graças à dimensão da boca (150 x 125 mm) com regularidade, sem desfazer nem esmagar o pão.



Permite realizar 180 a 360 fatias de pão por minuto, com 8 a 80 mm de espessura, perfeitamente regulares.

Conceção integralmente em aço inoxidável, para facilitar a manutenção da máquina pelo utilizador.

Sistema de segurança muito eficiente, composto por uma barreira de infravermelhos, um sistema de segurança da tampa e um dispositivo de controlo de falta de tensão. Interrupção de segurança automática após 1 minuto de funcionamento em vazio.



Lâmina de aço inoxidável desmontável, sem ferramentas, para facilitar a limpeza.



Coletor de migalhas amovível.

Para as vossas lojas e exposições



Expositor Micromix
Ref. : 451 007



Poster Robot-Cook
Ref. : 451 127



Expositor 3 maquinas
Ref. : 407 818



ILV Discos R 301
Ref. : 450 367



ILV Discos CL 50
Ref. : 450 366



Expositor Misto
Ref. : 450 421

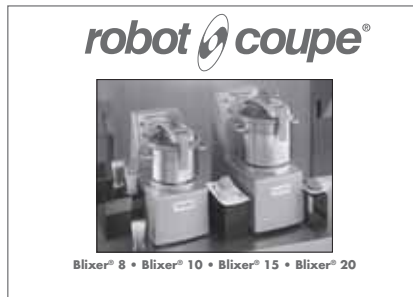


Expositor Trituradores
Ref. : 407 435

Sítio Web www.robot-coupe.pt

• Espaço de acesso restrito para Consultores e gabinete de projetos

Utilize o seu login e palavra passe para entrar no espaço de acesso restrito, onde poderá consultar e descarregar todas as informações de que necessita: manuais técnicos, fichas de especificações técnicas, esquemas 2D e 3D.



Fichas de especificações técnicas

Manuais técnicos

Esquemas em 3D e 2D

• Demonstração gratuita a pedido



Canal Robot-Coupe no



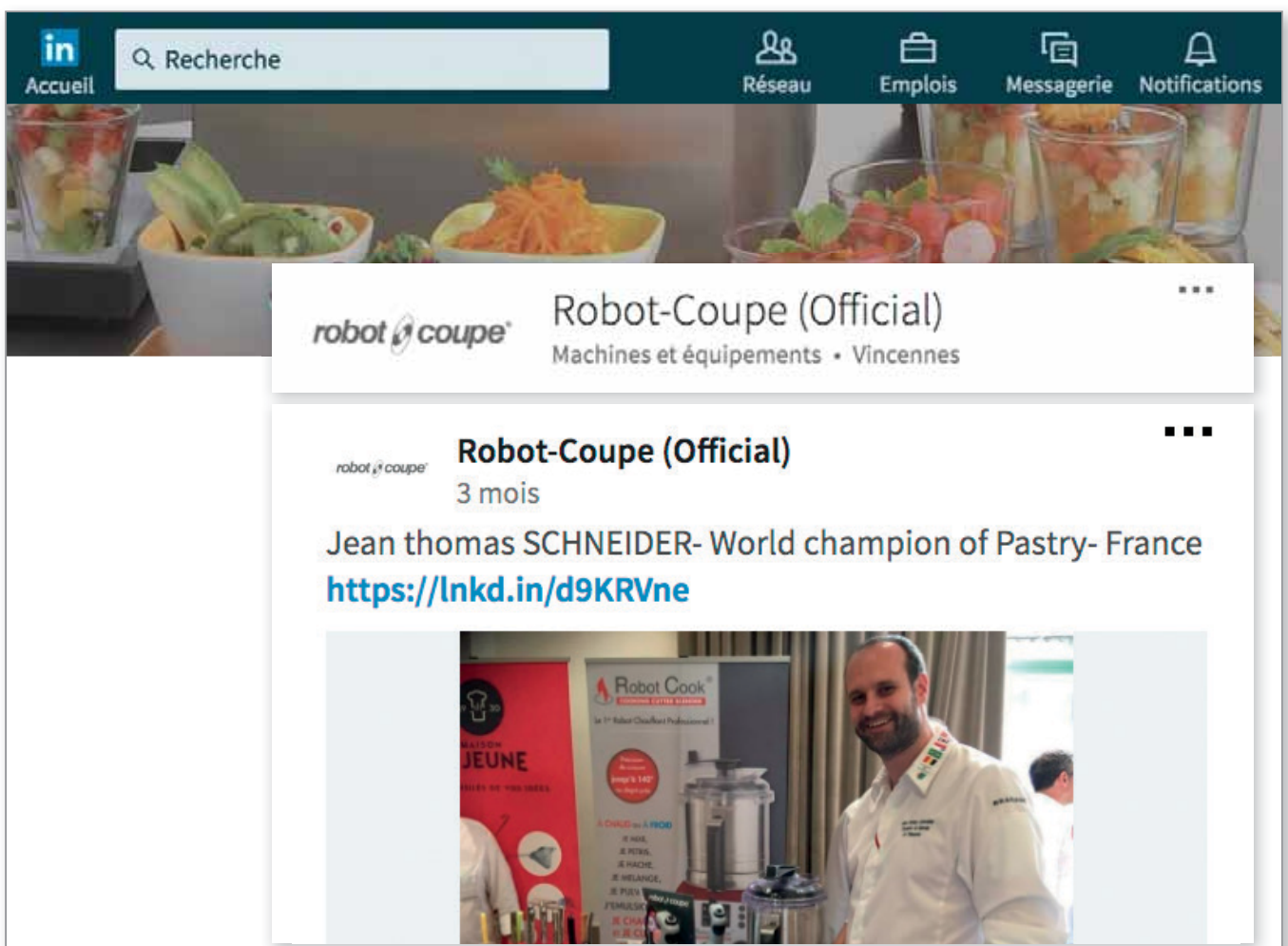
Robot-Coupe Official

Home Videos Playlists Channels Discussion About

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

Vídeos também disponíveis na página www.robot-coupe.pt

Siga-nos no **LinkedIn**



in Recherche Réseau Emplois Messagerie Notifications

Robot-Coupe (Official)
Machines et équipements • Vincennes

Robot-Coupe (Official)
3 mois
Jean thomas SCHNEIDER- World champion of Pastry- France
<https://lnkd.in/d9KRVne>

CONDIÇÕES GERAIS DE VENDA

PREÂMBULO

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

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

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

GENERALIDADES

Artigo 1 :

As condições gerais de venda objecto deste documento aplicam-se a todos os clientes da Robot-Coupe. Nos termos do artigo L441-6 do Código do Comércio, as condições gerais de venda constituem a base jurídica das negociações, salvo convenções particulares contrárias escritas e aceites pela Robot-Coupe. Estas condições prevalecem sobre todas as condições de compra gerais ou especiais. Não poderá de maneira alguma existir derrogação sem a assinatura de um acordo expresso por nossa parte. O facto de passar uma encomenda à Robot-Coupe implica a aceitação sem reserva destas condições. Qualquer encomenda passada de má fé ou que apresente um carácter anormal será recusada pela Robot-Coupe.

TARIFAS E REDUÇÕES DE PREÇO

Artigo 2 :

Os preços praticados pela Robot-Coupe são objecto de uma tarifa de base estabelecida em 1 de Janeiro de cada ano e válida durante um ano.

Os aparelhos são facturados com base na tarifa em vigor no dia da expedição.

PRAZOS DE ENTREGA

Artigo 3 :

Os prazos de entrega são dados a título indicativo por ocasião da tomada da encomenda.

Os atrasos de entrega não dão direito a compensação, penalidade ou indemnização por perdas e danos.

Os atrasos nunca podem justificar a recusa da entrega por parte do cliente.

Artigo 4 :

Se a expedição for diferida a pedido do distribuidor com o acordo da Robot-Coupe, as despesas de armazenagem e de manuseio podem ser requeridas ao comprador. Estas disposições não modificam nada as obrigações relativas ao pagamento das mercadorias.

TRANSPORTE - ENTREGA

Artigo 5 :

Seja qual for o destino das mercadorias, o modo de transporte e as modalidades de pagamento do preço de transporte (frete pago ou frete a pagar), o transporte e as operações afins ao transporte são realizadas por conta e risco do cliente, ao qual cabe verificar o bom estado das mercadorias no momento da entrega.

RECLAMAÇÕES – DEVOLUÇÕES

Artigo 6 :

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

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

Artigo 7 :

O artigo que comportar um defeito de conformidade, assinalado nas condições indicadas, será substituído ou consentado excluindo qualquer indemnização, a qualquer título que seja.

Artigo 8 :

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

PAGAMENTOS

Artigo 9 :

O pagamento das nossas facturas efectua-se a pronto para todas as encomendas interiores a 153 € sem IVA e a 30 dias de data da factura para as encomendas de um montante superior.

No entanto, o comprador poderá deduzir um desconto, cuja taxa será a taxa legal, no caso de pagamento das facturas a 20 dias de data da factura. Nesse caso, só o IVA referente ao preço efectivamente pago dará direito à dedução.

Nos termos do artigo L441-6 do Código do Comércio, as penalidades de atraso são devidas na falta de pagamento no dia seguinte à data de pagamento indicada na factura. A taxa de juro dessas penalidades de atraso é de 12% anual.

Por outro lado, salvo adiamento solicitado atempadamente e acordado pela Robot-Coupe, a falta de pagamento na data de vencimento fixada acarretará:

- A exigibilidade imediata de todas as importâncias ainda devidas, qualquer que seja o modo de pagamento previsto.
- A exigibilidade, a título de perdas e danos e de cláusula penal (no sentido previsto pelo artigo 1229 do Código Civil), de uma indemnização igual a 15% das importâncias devidas, além dos juros legais e das custas judiciais eventuais.

Finalmente, se o comprador, durante as encomendas precedentes, evitou uma das suas obrigações (atraso de pagamento por exemplo), a Robot-Coupe reserva-se o direito de não lhe fazer mais entregas a título provisório ou definitivo.

GARANTIA

Artigo 10 :

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

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

Esta garantia não cobre designadamente (lista não limitativa):

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

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

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

Artigo 11 :

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

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

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

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

CLÁUSULA DE RESERVA DE PROPRIEDADE

Artigo 12 :

A Robot-Coupe reserva-se a propriedade das mercadorias vendidas, até ao pagamento integral dos seus preços em principal e em juros. Em caso de falta de pagamento do preço na data de vencimento convencionada, a Robot-Coupe poderá retomar as mercadorias, a venda será rescindida de pleno direito a sua conveniência e as prestações já pagas permanecerão adquiridas em contrapartida do gozo das mercadorias de que o comprador terá beneficiado.

Em caso de desacordo quanto às modalidades de restituição das mercadorias, esta poderá ser obtida por despacho em processo sumário proferido pelo Senhor Presidente do Tribunal de Comércio de Créteil, ao qual as partes atribuem expressamente a competência.

Transferência dos riscos:

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

Revenda :

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

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

Transporte ou depósito:

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

Arresto ou requisição:

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

Recuperação e liquidação judicial:

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

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

Artigo 13 :

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

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

TRATAMENTO DOS RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS

Artigo 14 :

Na medida em que os equipamentos vendidos são equipamentos eléctricos e electrónicos abrangidos pelo Decreto nº 2005-829 de 20 de Julho de 2005, que transpõe a Directiva 2002-96-CE de 27 de Janeiro de 2003, fica conveniado que o comprador detentor desses equipamentos assegurará, salvo convenção contrária, o financiamento e a organização da eliminação dos resíduos provenientes desses equipamentos, nas condições definidas nos artigos 21 e 22 do dito Decreto.

Em caso de controlo, o fabricante poderá pedir ao comprador que lhe comunique os documentos justificativos do seu cumprimento, para esses equipamentos, do conjunto das obrigações que lhe foram transferidas a título do contrato de venda.

Na falta de comunicação desses documentos, o cliente será presumido responsável do incumprimento das obrigações a seu cargo e o fabricante reserva-se o direito de lhe pedir reparação de qualquer dano que possa suportar por tal facto.

RECLAMAÇÕES

Artigo 15 :

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

FORÇA MAIOR

Artigo 16 :

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

É um caso de força maior qualquer acontecimento independente da vontade da Robot-Coupe e que seja um obstáculo ao seu funcionamento normal no estado de fabrico ou de expedição dos materiais.

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

Artigo 17 :

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

LITÍGIOS

Artigo 18 :

Todas as vendas celebradas pela Robot-Coupe são sujeitas à lei francesa.

Para qualquer contestação relativa às vendas realizadas pela Robot-Coupe e à aplicação ou interpretação destas condições gerais, só o Tribunal de Comércio de Créteil será competente.

Para melhor processamento da sua encomenda, agradecemos que nos indique o seu número de cliente (6... ..) e também a referência dos artigos. Obrigado

Entrega com frete pago
a partir do valor líquido da encomenda de 400 €. Abaixo deste montante, custo de 10 € de participação nas despesas de transporte.

Prazo de entrega:
2 a 3 semanas após a recepção do pedido



ECONOMIA DE ENERGIA, RESPEITO DO AMBIENTE E ÉTICA



CONCEPÇÃO

Durabilidade

Devido à concepção e à qualidade dos materiais utilizados, as máquinas Robot-Coupe são estudadas para durar.

Esta longevidade contribui para reduzir a quantidade de resíduos e para economizar os recursos.

Consumo de energia

A Robot-Coupe investe constantemente na investigação e desenvolvimento de máquinas que associam desempenho e economias de energia.

A aplicação permanente de tecnologias de qualidades comprovadas permite-nos garantir a excelente eficácia energética das nossas máquinas.



PRODUÇÃO

As nossas máquinas satisfazem – e frequentemente ultrapassam – as normas mais estritas. Os nossos componentes electrónicos aplicam, entre outras, a nova directiva ROHS que prevê a não utilização de substâncias nocivas. Muitas das nossas máquinas respeitam antecipadamente as futuras normas como a EuP (Energy using Products).

Embalagens

A Robot-Coupe trabalha no dia-a-dia na redução das embalagens, favorecendo todas as soluções baseadas em cartão reciclado e poupadoras de energias fósseis.

Transportes

Todos os nossos produtos são fabricados na Europa, próximo dos nossos principais mercados. Limitando os transportes dos nossos produtos o impacto ambiental fica reduzido.



FIM DE VIDA

Reparabilidade

100% dos nossos produtos são reparáveis. A Robot-Coupe esforça-se por manter as peças sobressalentes disponíveis durante pelo menos 10 anos.

Reciclagem

Todos os nossos produtos são recicláveis a mais de 95%.



ROBOT-COUPÉ, UMA EMPRESA RESPONSÁVEL

Este princípio de responsabilidade encontra-se designadamente nos seguintes sectores:

- Promover os valores da Robot-Coupe no quotidiano e em particular a ética.
- Incitar o desenvolvimento individual dos nossos colaboradores.
- Respeitar os padrões da Organização Internacional do Trabalho e acompanhar os nossos subcontratantes, parceiros neste programa.



robot  coupe®

fabricado em França por Robot-Coupe s.n.c.

Direcção geral, França, Internacional e Marketing :

48, rue des vigneron - 94300 Vincennes Cedex - France

Comerciais : Zona norte n° 91 87 54 388 - Zona centro-Sul n° 91 95 56 569

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